通学定制公交一站直达，家长省心不少

武汉晚报讯（记者陶常宁 通讯员龚姣 黄丽俊）“通学公交帮忙接送孩子，减轻了家长的负担！也让孩子可以多睡半小时。”前天傍晚，家住东西湖的桂小红把儿子项顺坤从定制公交上接回家。

前天下午5时20分，公交驾驶员钱庆华驾车到慈惠中学门口，“我们一般提前半小时到校门口，方便孩子们一出校门直接上车”。他停好车，等待孩子们放学。

下午5时50分，校门口一下子热闹起来，初中生背着书包走出校园，乘坐通学公交的孩子们走到车前，径直上车。10分钟后，钱庆华清点人数无误，准时发车。

车窗外天色已暗，公交车沿着慈惠街行驶，沿途陆续有孩子下车。傍晚6时30分，车辆行驶至终点知青路，原本坐了20多名学生的热闹车厢只剩项顺坤一人，他是住得最远的。此时，妈妈桂小红正在终点站等他。

项顺坤在慈惠中学读初一，他家距离学校约17公里，桂小红如果骑电动车送儿子上学，需要近1个小时。“去年开学，我们得知开通了一条通学定制公交，马上报名。”桂小红说，现在正值冬天，骑1个小时电动车太冷了。坐公交上学，孩子早上可以多睡半个小时。

“我们2024年7月调研时，发现不少初中生住得较远，家长在外打工，孩子基本是家中老人照顾，早晚接送孩子成了难题。”武汉公交第二营运公司十三车队560路线长罗建华介绍，他们走访慈惠片区的学生家庭后，定制路线，2024年9月1日开学，开通了“慈惠中学—知青路”的通学定制公交，安排经验丰富的驾驶员，一站直达，孩子们回家更加方便、更加安全。

不少家长反映，东西湖慈惠片区村民大多种菜、种草莓，早晨是他们最忙碌的时间，通学定制公交开通后，孩子们在家门口上车，一站送到学校，让家长们省心不少。

放学后，项顺坤（左）和同学乘坐通学定制公交回家。 记者陶常宁 摄

去年，武汉市政府民生实事事项清单明确提出，改善交通出行体验，优化微循环和定制公交线路60条以上。截至目前，按照“强接驳、降重复、填空白”原则，我市优化微循环和定制公交线路191条，完成目标的318.3%。

“家门口就能做CT，还不用爬楼梯”

王奶奶为新建的社区卫生服务中心当起“推荐官”

武汉晚报讯（记者李慧紫 通讯员任作为）“新建的社区卫生服务中心离家近、环境好，还有电梯。”近日，武汉经济技术开发区沌阳街薛峰社区卫生服务中心，74岁的王宝珍奶奶热心当起“推荐官”。她一个月来了这里6次，其中有4次是带着熟人来看病。

2024年12月24日，记者来到薛峰社区卫生服务中心，这座5层楼的新楼全面升级，2024年11月底才开放。面积8000多平方米，是老院区的8倍，还引进了CT机、口腔CPCT机等设备。

新院区的功能区排布都由中心负责人甘文忠精心设计。甘文忠介绍，考虑到基层老年患者偏多，将预计建100平方米的中医科室扩建成600多平方米，在设置60张住院床位的基础上又增加10张中医床位，居民对此十分惊喜。

“我常告诉他们，现在社区卫生服务中心很方便，在家门口还可以做CT，小病在家门口就能解决。”提到新院区，王宝珍奶奶夸赞连连。

在社卫中心的中医科，77岁的杨元香奶奶因胸腔胀气疼痛和上火流鼻血前来就诊。张鹏医生见状忙拿纸巾给杨奶奶并打趣道：“这么好的火，您不去打牌可惜了。”原本忧心忡忡的杨奶奶哈哈大笑，病情也说得格外详细。

杨奶奶说：“老院区的中医科是个大通间，我们一说病情，旁边的人都听得到。新院区中医科有半层楼，张医生有了单独的诊室，以后跟他唠嗑说病情就不怕旁人听到了，蛮好。”

“我们2024年还新进了6名医生，都加入家庭医生团队中，家庭医生的队伍也因此扩大了。现在，每天都有一组家庭医生进到社区，上门为居民进行常规检查。”甘文忠说。

“新院区建好后，年轻医生多了，家庭医生上门检查更勤，稍有不适就能及时发现。”77岁的王耀明爷爷血压偏高，有血栓、骨质增生、滑膜炎等老毛病。“以前我很爱吃，最胖的时候体重有200多斤。在家庭医生叮嘱下，我控制饮食后‘狠’瘦了些，又把酒烟都戒了，身体好转很多。”

武汉市卫健委相关负责人介绍，2024年，武汉制定《武汉市基层医疗卫生机构等级提标建设标准》，按二级医院标准新改扩建社区卫生服务中心和乡镇卫生院8家，沌阳街薛峰社区卫生服务中心是其中一家。

“目前，中心的硬件设备基本达到二级医院标准，后期我们还要充实医护力量，增添万能手术床、无影灯等设施完善手术区域，争取早日完全达到二级医院标准，为居民提供更好的服务。”甘文忠说，中心新引进了一名主治中医师，还将引进副高级中医师，进一步打造中医特色科室。

医生为患者进行CT检查。 张越 摄

2024武汉民生实事

幸福账单

户部巷湖北菜馆老板谈会友：

老店换新店，规模扩大了一倍

我叫谈会友，是户部巷一家湖北菜馆“黄鹤人家”的老板，在户部巷开店有15年了。2024年，我家老店换新店，面积大了一倍，距离我开连锁店的梦想又近了一步。

新店就在老菜馆对面的斗级营商业街，2024年9月开业。斗级营和户部巷紧挨在一起，都是从黄鹤楼去往长江大桥的必经之路，每年都有几百万人次的游客在这里停留。国庆假期，我家新店每天接待近两百桌客人。年底一算，我卖了2.4万多条武昌鱼、上万斤洪湖野藕。

其实，我想开这个新店很久了。这几年，武汉旅游特别火热，一到节假日，街上就挤满了各地来的游客，老店容纳不了想品尝湖北美食的客人。

游客来了，想尝尝地道的湖北口味。湖北菜以水产为主，讲究鲜美，而且口味包容。1993年，我从十堰来武汉学做菜时，我的师傅就说过，“一菜一格，百菜百味，适口为先”。要让湖北菜走向全国，就要灵活创新、以人为本、简单改良，让每个人都感到“适口”。

所以，我们的厨师各种菜系都要懂一些。游客点菜时，我们先问问游客从哪里来、爱吃什么口味，再让厨师在湖北菜的基础上微调一下口感。比如，同样是红烧武昌鱼，湖南人和四川人都爱吃辣的，但湖南口味不爱勾芡，四川口味就喜欢稍微麻一点。做一点点调整，就能让游客吃得满意。

我至今记得，有位游客在我店里吃完饭，对我说，“我走了好几个省，湖北菜是吃得最舒服的”。我觉得“舒服”是比“好吃”更高的评价，游客就像在家里吃饭一样感到舒服。

15年前，我辞去稳定的厨师工作，和爱人严明一起，在户部巷从一家30平方米的小夫妻店做起。我掌勺，她上菜，街坊邻居经常来捧场，我们渐渐在武汉站稳了脚跟。如今定居武汉，孩子也在武汉找到了好工作。

今年，春晚将在武汉设立分会场，黄鹤楼又将在全国人民面前亮相。到时候，肯定会有更多人想来武汉走一走、玩一玩。我们已经在为2025年春节假期做准备了，相信继续奋斗，生活会越来越好！

记者秦璟 整理

我的这一年

谈会友。 记者何晓刚 摄