

用行动诠释对中药事业的热爱

——记朝阳区左家庄社区卫生服务中心主管中药师王军

□本报记者 刘欣欣

在一间不到十平方米的房间里，三排靠墙的中药柜、一个中药调剂台便构成了王军的“办公室”，几百余种中药是他的工作“伙伴”，饮片验收、审方、调剂、复核、发药便是他每天的工作内容。自2001年退役后，王军便就职于朝阳区左家庄社区卫生服务中心，现担任该中心主管中药师。多年来，他日复一日，年复一年，将青春和热爱写进了中药事业。在第五届“朝阳工匠”选树活动2024年朝阳区中医药技能竞赛中，他以总成绩第一名获得“朝阳工匠”称号。

与中药结缘 从军旅到药房

“我们日常看到的花花草草都能入药，比如：荷的全株都可药用，荷叶、荷花、荷梗、藕节等，不同的部位有着不同的疗效，这太奇妙了，我一定要多学习中草药知识。”王军2001年复员后，机缘巧合下接触到了中药，并来到朝阳区左家庄社区卫生服务中心工作。回忆起最初与中草药结缘，他说自己深深地被中草药的魅力所吸引，立志要从中药调剂员成长为一名合格的中药师。

然而，成为一名合格的中药师并没那么容易，需要有扎实的理论基础和熟练的专业技能。于是，王军从头开始，通过刻苦钻研专业书籍、向老师傅请教等方式，提升自己的专业技能。入行的头几年，王军在左家庄社区卫生服务中心下属的几个卫生服务站轮岗，让他积累了大量的经验，并慢慢地总结出了自己的一套“快速学习法”。



“有些中药长得很像，比如玫瑰花和月季花，但是它们的功效不一样，要想分辨还要结合各自的味道和性状……”说起中草药，王军总是滔滔不绝。在日常的工作中，他通过观性状、闻味道、尝滋味等方法，做到将中草药一一“对号入座”。

经过坚持不懈的努力学习和刻苦钻研，在短短几年的时间里，王军不仅能轻松分辨出500多种中草药，还先后考取了中药士、中药师、执业药师、主管中药师等一系列的专业技术资质，并完成了中医药大学远程教育学

院的专、本科的学历教育。他也实现了自己的梦想——从一名从事中药调剂辅助工作的人员成长为业务谙熟、工作出色的主管中药师。

拜师学艺 深耕专业能力

取药发药看似是个体力活，实际上也是脑力活、眼力活。就在接过处方的一瞬间，王军大脑就已经开始工作了。“审核处方‘四查十对’‘配伍禁忌’，药房里常用的药品有上千种，禁忌症、用法用量必须熟记在心。”

他说，“中药文化博大精深，我需要学习的还有很多。”为了让自己在中药领域不断进步，他在2016年参加了朝阳区卫健委主办的“首批朝阳区中药特色技术传承工程”，拜师于国医大师金世元教授首批亲传弟子——北京城市学院特聘教授李京生。

拜师学艺后，王军工作之余除了跟随导师学习理论知识外，更多的是走进大街小巷、山野乡间，实地考察中药植物。这些年，妙峰山、十三陵，以及北京周边一些人迹稀少的深山，都留下了他的足迹。别人关注的是青山美景，王军的眼中却只有他视为珍宝的药材。划伤手、刮破皮、跌倒摔跤，这样的经历在采药过程中再平常不过，但这对王军来说都算不了什么。有时候，遇到一株难得的药材，一贯沉稳的王军会兴奋得像个孩子，激动地趴在山坡上观察、拍照，全然不顾身处险境。

王军充分运用朝阳区中药特色技术传承工程“导师为主，团队教学”传承模式，在学习自己导师中药特色技术的同时，还积极主动向朝阳区中药特色技术传承团队的其他老师学习中草药传统炮制、中药传统制剂制作、中药饮片性状鉴别、中成药合理使用、中药科研方法等知识和技能。

渐渐地，从野外植物鉴定，到药厂饮片炮制加工，到三甲医院药房观摩学习，再到安徽、亳州等全国中药材交易市场调研，中草药从药材到临床的一系列路径，王军都认真学习了一遍。他还全程参与了国医大师金世元教授中药特色技术传承丛书《北京

地区中草药识别手册》《医疗机构中药饮片临床炮制手册》和《中药饮片调剂知识问答》的编写工作。

辛勤付出结出累累硕果。2021年7月1日，王军成为朝阳区卫生健康委、区人社局、区财政局、区科信局和区医保局联合认定的首批“朝阳区中青年名中药师”。2024年9月22日，他在第五届“朝阳工匠”选树活动2024年朝阳区中医药技能竞赛中获得第一名，被授予“朝阳工匠”称号。

薪火相传 传播中药文化

“衷心希望有更多的年轻人能够重视并加入到中药事业中来。”王军说，中药是国家的瑰宝，是几千年积累下来的经验，需要年轻人不断加入，去守护传承。因此，每当单位有新上岗的药剂师时，从对中草药的兴趣培养，到具体的药物药剂使用，王军都是悉心教导，知无不言、言无不尽。

此外，王军还将中药知识带进社区和学校。在社区，他通过常见的植物，为居民普及中草药知识，引导他们正确使用中草药。在学校，王军通过生动形象的手工课堂，带领学生们用辛夷、蝉蜕做毛猴，在轻松的氛围中帮助学生了解中草药文化的博大精深，激发学生对中草药的兴趣。

“每一次培训都是一次中草药文化的传承。”查资料、找饮片、做标本、做课件，王军努力把每一堂课程都做到极致。他说，中药传承工作任重道远，未来他将继续在自己平凡的岗位上诠释对中药事业的热爱。

民族饭店餐饮部面点厨师长赵会连：

秉持工匠精神，让“中国味道”香飘世界

□本报记者 孙妍 文/摄

换上厨师服，戴上厨师帽；和面，擀皮，开酥；烤制，摆盘……民族饭店餐饮部面点厨师长赵会连感受着制作面点的快乐与辛劳。他用双手将一道道面点带上了餐桌，让传统中式面点不拘泥传统，不仅美味而且美观，令人一见倾心，诠释了“艺点倾心”面点品牌的匠人匠心。为了更好地研发产品，他发起建立赵会连品牌工作室，融合中西面点的精髓打造了民族饭店“饽饽时光”茶食品牌，传承工匠精神。

赵会连师承于国家级面点大师郭文彬，从业29年来，他始终秉持着精雕细琢、追求卓越的精神理念，深耕于传统中式面点的研发与制作。他曾被评为全国技术能手、北京市劳动模范、第二届北京大工匠，并荣获首都劳动奖章。

赵会连追求技艺无止境，不断精进自己的手艺，勤于钻研业

务，勇于改革创新，先后推出灯笼酥、山竹酥、柿子酥等各类象形中式面点，并将翻糖、面塑、抻龙须面等各种技法“修炼”得炉火纯青。他作为北京APEC会议和“一带一路”国际合作高峰论坛的指定面点大师，曾多次代表民族饭店远赴意大利、比利时、黎巴嫩等国家参加美食交流活动，让广大海外宾朋感受巧夺天工的中式面点技艺。

赵会连精心制作的点心，不仅口味独特、造型惊艳，还蕴含着深厚的历史文化底蕴，每一款点心，从历史传承的繁复工序到象形唯美、塑形雕刻的艺术再现，都蕴含匠人的温度。就拿富察皇后糕来说，为了呈现好这道点心，他查阅了许多资料，还专程前往故宫汲取灵感，并购买窗棂、镶嵌花纹、雕刻纹样等书籍学习参考。但他觉得如果单纯复

刻史料记载的制作方法，未必符合当下的食客喜好，他给点心加了花纹又将蔓越莓和青果干融入其中，使这道点心从卖相到口味一下丰富了不少。产品一经推出大获好评。

赵会连希望通过创建工作室的方式，为民族饭店培养更多的面点技艺人才，将工匠精神和技艺传承下去。在首旅集团各级领导的大力支持下，赵会连工作室于2019年成立，在民族饭店建店60周年的庆典上正式挂牌。赵会连工作室建立初期作为中式面点研发培训的窗口，推出了高端中式面点品牌“艺点倾心”，围绕着象形面点工艺不断地开拓创新。在赵会连的传帮带下，一大批工作室成员正成长为民族饭店的技术能手、创新好手，并在各种烹饪大赛中斩获各类奖项，为企业培养了大批高技能人才。



择一事，匠一心，终一生，成一作。赵会连说，曾看到博物馆陈列着的唐代面点，千年的岁月丝毫未影响这些文物面点的华

美，“将中式面点深厚的文化底蕴发扬光大，让世界看到中式面点闪耀的光芒，是我毕生所追求的事业！”