

线上线下免费挂号

8月7日眼科公益义诊活动在拉萨开展

商报讯(记者 梁兰)为推动优质医疗资源扩容下沉,让高原群众在家门口享受国家级优质眼科医疗服务,8月7日,西藏自治区医院(四川大学华西医院西藏医院)将携手四川大学华西医院及国内知名眼科专家团队,开展“华西专家进西藏,光明行动暖高原”眼科公益义诊活动,以精准暖心的医疗服务守护高原群众眼健康。

据了解,本次义诊活动将于8月7日15时至17时,在西藏自治区医院门诊大厅正式开

展。义诊团队由8名四川大学华西医院眼科专家及5名国内其他知名医院眼科专家共同组成,专业覆盖白内障、青光眼、眼底病、屈光、视光诊疗等方向,可全方位满足不同人群的眼病诊疗、健康咨询需求。

同时,本次义诊活动面向全社会开放,实行免挂号费惠民政策,药品、检验及其他检查费用按相关标准正常收取。活动优先为疑似或确诊白内障、青光眼、糖尿病视网膜病变、黄斑病变等眼病患者,以及老年人、低保户、

残疾人及优抚对象等群体提供诊疗服务。

为最大限度提升便民服务效能,本次义诊开通线上、线下双向免费挂号通道,号源有限、挂满即止。大家可关注“西藏自治区医院”官方微信公众号,进入“诊疗服务—义诊”专区,选择对应专家预约挂号,线下也可现场登记挂号。同时严格规范就诊秩序,实行“一人一号、一号一专家”原则,确保诊疗资源公平、合理分配。

届时,专家团队将为群众开展免费咨询、初步诊断与治疗建议;同步提供视力检测、眼压测

量、裂隙灯检查、眼底筛查等基础项目。针对本地难以确诊或治疗的疑难眼科病例,专家团队将开展联合会诊,并开通绿色转诊通道。此外,医护人员还将为已确诊患者提供用药指导。

该医院特别提醒,参与义诊的群众需携带本人身份证或医保卡,以及既往病历、眼部检查报告等资料,便于专家准确诊断。年老体弱者建议由家属陪同前往,全程佩戴口罩、有序排队,听从现场工作人员引导,保障活动安全、有序、高效开展。

把地道黔味带上高原

拉萨“黔厨”解锁舌尖上的酸辣鲜香

拉萨潮生活

近年来,拉萨餐饮市场日益多元,越来越多特色菜系落地高原,为市民游客带来了更多样的饮食选择。其中,贵州菜凭借其自成一派的酸辣鲜香,收获了众多食客的喜爱。本期“拉萨潮生活”栏目走进“黔厨”,探访这家藏在拉萨东郊的贵州菜馆,感受黔味里的烟火温度。

日前,记者来到“黔厨”,当时恰逢饭点,店内座无虚席,不少市民围坐一起用餐聊天,服务员忙着穿梭上菜,空气里都飘着酸汤发酵带来的浓郁鲜香,欢笑声、交谈声交织在一起,勾勒出最鲜活的市井生活画卷。“我是贵州人,就爱吃这一口家乡味道,在拉萨能吃到这么地道的黔味,真的很惊喜。”正在店内用餐的市民陈女士告诉记者,她每隔一段时间就会约上朋友来这里吃饭,贵州辣子鸡和糟辣鱼是每次必点的菜品,“这家店的菜品很对我的胃口,吃起来都是记忆里家乡的味道。”

据“黔厨”的老板潘文森介绍,几年前,他在贵阳品尝到在当地深耕三十余年的东风砂锅鱼,地道的贵州风味让他印象深刻,便萌生了将正宗黔味引进拉萨的想法。经过前期筹备,2022年,“黔厨”正式开业。为了还原贵州本土风味,“黔厨”从食材选择到菜品制作,每一个环节都严格遵循黔菜制作方式,店内主打的贵州凯里酸汤牛肉、贵州辣子鸡、糟辣鱼、宫爆猪板筋等菜品收获了众多顾客的好评与认可。“为了保证口味正宗,店里糟辣椒、酸汤等调味料,大多从贵州调配运送而来,同时我们结合拉萨食客的饮食习惯,灵活调整菜品辣度、酸度,满足不同顾客的口味需求。”潘文森说。

开业四年来,“黔厨”已在拉萨市柳梧新区开设了分店,凭借稳定的口味和实在的分量,积累了不错的口碑。谈及未来打算,潘文森表示,今后“黔厨”将继续深耕拉萨本地餐饮市场,在传承贵州本土风味的基础上,不断打磨菜品口味,优化用餐服务,让更多人都能吃到地道正宗的黔味佳肴,也让这份来自贵州的酸辣鲜香,成为高原烟火里又一抹温暖的味觉记忆。

文/图 记者 姜梦琳 谭瑞华



桃香满山野 采摘正当时



图片来源:尼木县委宣传部

商报讯(记者 次吉)山野飘桃香,鲜果迎游人。走进拉萨市尼木县卡如乡大桃采摘园,满目葱茏绿意间,沉甸甸的桃子缀满枝头,果香四溢、沁人心脾。依托高原充足日照、较大昼夜温差和原生态种植环境,卡如乡本地大桃果肉饱满、汁水充盈、香甜软糯,口感清甜不腻,自带独特的山野风味,备受市民游客青睐。眼下,卡如乡大桃采摘园甜蜜采摘季火热开启,采摘周期将持续至9月10日,广大市民游客可沉浸式解锁高原田园采摘乐趣。

为贴合群众多样化消费、游玩需求,本次采摘季推出现货选购、入园采摘两种便民消费模式,兼顾便捷采购与休闲体验,让市民游客随心选择、尽享甜蜜。

现货选购模式主打便捷高效、随买随享。果园工作人员精心筛选完全成熟、品相优质的鲜果,统一分拣打包,售价为25元/斤。市民无需入园采摘,可直接现场选购、即买即取,省去采摘流程,轻松带走最新鲜的高原甜桃,适合

日常品尝、亲友馈赠。

入园采摘模式主打沉浸式田园体验,定价30元/斤。市民游客可携家人、亲友走进桃园,穿梭果香林间,亲手采摘枝头熟果,近距离感受山野风光与丰收喜悦,远离城市喧嚣,沉浸式体验乡村慢生活。为规范园区采摘秩序、杜绝浪费,入园采摘设置最低采摘量2斤,倡导文明采摘、按需采摘。

据悉,原生态的优质果品、趣味十足的田园体验,让卡如乡大桃采摘园成为周边市民周末出游、亲子休闲的优质打卡地。漫步桃园林间,果香萦绕鼻尖,亲手摘下一颗饱满甜桃,一口解锁专属高原夏日的清甜滋味。

如今,卡如乡以特色林果种植为基础,以采摘文旅为抓手,持续推动农业产业与乡村旅游深度融合,不断延伸产业链、丰富新业态,既擦亮了尼木特色农产品名片,也丰富了乡村文旅业态,为乡村产业振兴注入源源不断的活力。

采摘地址:尼木县卡如乡人民政府旁

采购成交结果公告

2026年国道561线K112+000至K148+000段日常预防性养护劳务服务机构采购于2026年8月5日经林芝公路事业发展和应急保障中心墨竹工卡养护段进行询价评审,现将成交结果公告如下:

一、供应商信息

成交供应商名称:西藏彩力道路养护有限公司

成交金额:291000.00元(大写:贰拾玖万壹仟圆整)

二、其他补充事宜

无

三、联系方式

采购人:西藏自治区林芝公路事业发展和应急保障中心墨竹工卡养护段

联系人:郭先生

联系电话:13659531220

四、监督部门

本次采购监督部门为:西藏自治区林芝公路事业发展和应急保障中心墨竹工卡养护段综合管理(政工)。

采购公告

根据本单位工作需要,现将开展墨竹工卡养护段2026年国道561线K112+000-K148+000段日常预防性养护沥青材料(二次)采购工作,具体采购内容如下:

一、基本情况

项目名称:采购沥青材料项目(二次)

采购方式:公开询价采购

最高限价:457888.00元(大写:肆拾伍万柒仟捌佰捌拾捌圆整)

二、采购内容

同步碎石封层料、PCR粘层、PC-2粘层,详见询价函。

三、资格要求

服务单位须持有工商行政管理部门核

发的有效企业法人经营执照和相应的资质证书,并在人员、资金、设备方面具有相应的服务能力。

四、询价函获取

现场领取。

五、报名时间

请有意愿参加本项目的单位于2026年8月10日17:30分前报名并领取询价函。

六、联系方式

采购人:墨竹工卡养护段

地址:西藏拉萨市墨竹工卡县工卡镇工卡路12号3楼生产技术部门

联系人:郭先生

联系方式:13659531220