

# 传九针绝技 续非遗华章

——太原康养集团纺织医院守护独特针灸技艺

在国家大力推进健康中国建设、高度重视中医药在康养领域独特作用的大背景下，太原市康养集团纺织医院积极承担起传承与弘扬中医药文化的使命，系统性地临床传承与深入应用山西省非物质文化遗产代表性项目——新九针疗法。该院中医科以此为学术核心，致力于将这一凝聚千年智慧的传统针法完整继承、深入研究并广泛推广，使其成为区域康养服务体系中独具特色的中医力量。

## 九针各异 辨证施治

新九针疗法并非一针之技，而是一个由镞针、磁圆针、鍉针、锋钩针、铍针、梅花针、火针、毫针、三棱针等九种针具构成的完整治疗体系。其核心学术思想在于“辨病施针，针异法殊”，强调根据疾病的性质、部位与发展阶段，精准选用相应针具，组合施治。例如，火针借火力强开其门，长于温通散寒、祛瘀化积；锋钩针擅于松解黏连、疏通筋结；磁圆针侧重循经叩刺，调和气血。这种严谨的辨证施针模式，充分体现了中医“因人制宜、因病施治”的个体化治疗理念，契合现代康养医学对精准化、人性化服务的需求。

## 技艺实践 重在临床

在长期的临床实践中，医护人员观察到新九针疗法对于多种中老年常见病、疑难病展现出积极的治疗效果。在骨关节疾病领域，通过火针的温通效应与锋钩针的松解作用相结合，为大量颈椎病、腰椎间盘突出症、膝骨性关节炎患者缓解了疼痛，改善了关节功能。针对带状疱疹及其后遗症神经痛，火针点刺可引毒外出、通经止痛，锋钩针可破结宣通，二者序贯应用，在缩短病程、减轻疼痛程度方面积累了有益的经验。在过敏性疾病如过敏性鼻炎、哮喘的治疗上，新九针疗法结合穴位埋线，着眼于对机体免疫状态的长期良性调节，为患者提供了一种综合治疗思路。

连日来，记者走访市场发现，街头素食餐厅多起来了，一些主打“清淡、天然”概念的特色餐馆，以低油低盐的菜品、实惠的价格及温馨的就餐氛围，吸引着老年人的光顾。

### ■ 老年人青睐

11月22日上午11时许，位于开化寺街地铁站口的一家素食自助餐厅内，前来就餐的顾客接踵而至，结伴而行的中老年人居多。65岁的张阿姨和老姐妹熟门熟路地取了凉拌西蓝花、南瓜粥和杂粮饭。她说：“去年体检发现血压有点高，



“当素”餐厅的菜品琳琅满目



## 学术继承 人才培养

科室高度重视新九针疗法的学术传承。新九针疗法是省级非物质文化遗产代表性项目，申浩楠医师作为省级非遗代表性传承人，不仅全面继承了其师——新九针巨匠祁越教授的学术思想与临床技艺，还承担着将这一技脉延续下去的责任。

在临床工作之余，科室定期组织内部学习与技艺研讨，由申浩楠医师系统讲授新九针疗法的理论渊源、针具特点与操作规范，通过跟师见习、临床带教等方式，确保这项技艺能够被后学者准确、完整地掌握，为传统针灸疗法的传承培养了后续人才。

## 多元融合 学术支撑

在以新九针疗法为学术主线的基础上，科室积极融合小针刀、穴位埋线等现代针灸技术，不断丰富治疗手段，提升服务水平。同时，科室汇聚了张春华主任医师（太原市名老中医）在老年病、慢性病中西医结合诊治方面的丰富经验，以及黄洁医师（伤寒气化学术流派继承人）运用经方从气化层面调理内科、妇科杂病的学术思想，形成了内治与外治相结合、传统与现代相融合的立体诊疗模式。

随着国家将中医药康养纳入大健康战略布局，太原市康养集团纺织医院中医科将以非遗技艺新九针疗法为依托，通过系统传承、临床深耕与多元融合，不仅让千年针法在现代医疗中焕发新生，也为区域康养事业注入了深厚的中医药文化内涵。未来，该院将继续深化非遗技艺的临床研究与推广，强化康养中医人才培养，为推动中医药在康养领域的创新发展、服务人民健康福祉作出更大贡献。 记者 张慧

## 素食餐厅受老年人青睐

营养师建议：饮食需兼顾“清淡”与“均衡”



医生建议少吃油盐，这儿的菜清淡不寡淡，吃着舒服。”

据餐厅负责人张涛介绍：“自去年开业以来，每天来的顾客以中老年为主，占到总人数的七成左右。他们不光自己来，还带着老伴、朋友。”他指着窗边一桌老人说：“那几位叔叔阿姨每周二四六都来，他们说清淡饮食让血糖稳了。”

### ■ 服务很贴心

中午12时许，长治路一家素食茶餐厅里暖意融融。家住桃园南路的65岁陈阿姨是这里的常客，此刻正和老姐妹们围坐一桌，边吃边聊，笑声不断。“和老姐妹搭伴吃饭最好了，能尝到好几种菜，还能交流如‘芹菜焯水降血压’‘吃酸枣面有助睡眠’这些养生小妙招。”陈阿姨笑着说。餐厅店员在一旁补充：“我们特别重视老顾客的反馈，会根据大家的口味需求调整菜品。之前有位阿姨说‘菜淡没味道’，师傅们就用香菇、海带熬

了‘素高汤’来提鲜，现在这汤底煮的菜，成了桌桌必点的招牌呢！”

正是这些贴心细节，让素食餐厅人气越来越旺。

### ■ 营养需均衡

“老年人喜欢到素食餐厅就餐，是健康饮食理念落地的生动体现，但别走进‘极端素食’‘完全忌盐’的误区。”太原市迎泽区解南社区卫生服务中心全科医师、营养师王丹萍建议，“清淡饮食不是‘不吃肉、不吃油’，而是控制总量、合理搭配。长期素食或单一清淡饮食易缺乏维生素B12、优质蛋白等营养素。”

她提醒，老年人及慢性病人，需兼顾“清淡”与“均衡”。同时，应定期进行营养检测，必要时科学补充所需营养素；也可在中医师指导下进行体质辨识，通过中医药膳调理身体、固本培元。

记者 周利芳 见习记者 范婉璐 文/摄