



“有钱没钱，回家过年”，过年就是团圆。全家人相聚一起，吃一顿年夜饭，就是一年幸福的开端。许多医务人员由于职业的要求，无法和家人共享除夕的欢宴，但无论怎样的形式，怎样的内容，年夜饭都代表着幸福和美。这里，特别向在外过年，在工作岗位上吃年夜饭的医务人员表示慰问和敬意。

河南省人民医院消化内科主任医师 梁宝松 重症医学部主治医师 杨修义 胸外科护师 高培玉 河南省肿瘤医院副院长 李 印 肿瘤内科主任医师 陈小兵 血液科副主任医师 林全德 普外科主管护师，2016“河南最美护士”张 媛 河南省骨科医院(洛阳正骨医院)骨病矫形科主任 李东升 漯河医专第二附属医院骨科主治医师 王向前 三门峡市陕州区官厅乡乡村医生 马云飞

新

春

快

乐

难忘病区里的年夜饭

少则七八个人，多则一二十个人，围坐成半圆形，大家伙儿一边磕着瓜子、吃着糖果看电视，一边兴致勃勃地聊着天。若不是有的人身穿病号服，其中一个还穿着护士服，这场景的欢快劲儿，真难看得出是医院的病区。

“那时候，病区的条件没有现在好，不是每间病房都有电视，整个病区也只是一台电视。到了除夕，值班护士就会把电视抱到护士站，大家一起看电视。”河南省肿瘤医院普外科主管护师，2016“河南最美护士”张媛每次回想起这温馨的画面，都会觉得在病区里吃年夜饭也别有意义。

不得不提的是，自2002年上班至今，张媛有8年的年夜饭都是在病区和病人家属或者病人一起吃的。

“我家是郑州市的，再加上调科室等原因，所以过年时我留在病区值班的情况比较多。”张媛说，医院也会发饺子，但是家人会让自己带一份饺子，吃饭时在微波炉里热下就行。

在病区吃过的8次年夜饭中，最令张媛难忘的当属那次整整陪伴一位临终病人。

“我随便扒拉了两口饭，就去守护病人了。”张媛说，那是她第一次在过年时监护终末期病人，心里有一种特别的感觉，尤其是吃过年夜饭再去守护时，感觉到可能是这个病人在人世间的最后一个夜晚，所以要求自己更加尽心，让病人能够没有痛苦、安安静静地告别亲人。

张媛有所不知的是，她还给同事留下了一段难忘的记忆。

“我在病区吃的最难忘的年夜饭，跟张媛有关。”河南省肿瘤医院肿瘤内科主任医师陈小兵说，2005年时张媛和他同在内一科，大年初一他值班，张媛送来一份饺子。

“正准备吃饺子，患者家属也送来一份饺子。”陈小兵笑着说，当时心里特别温暖，为医护之间、医患之间的这份相互体贴，于是他把两份饺子都吃完了，吃得特别饱。

“几乎每一位医务人员都会面临因为值班除夕之夜不能和家人团聚的情况。”河南省肿瘤医院副院长李印坦诚地说，虽然随着级别的晋升和工作的调整，一部分医务人员不再值一线班，但是为了病人的安危，都是时刻待命，身为医生的责任感一直未变。



各式各样的新春装饰 史 亮/摄

团团圆圆 圆圆满满 欢欢喜喜 甜甜美美的年夜饭

策划 陈琳君 执行策划 胡晓军 张晓华 执行记者 文晓欢 杨冬冬



值班武警除夕夜饭别有一番滋味 史亮/摄

身处异国他乡 感受别样团圆

在埃塞俄比亚首都亚的斯亚贝巴，一座大院儿里传出一阵阵喝彩声。

走近了细瞧，大门上、车库旁都贴着喜庆的对联；院内一排排临街房间的窗户外，红纸剪成的小狮子像是在跳跃，中国味儿十足。

仔细听，原来是中国援埃塞俄比亚第十八批医疗队部分队员正在收看2015年春节联欢晚会。由于时差的缘故，当地时间15时许，队员们看到了春节联欢晚会。

“队员们分了两拨人，一拨儿做饭，一拨儿看电视。”队长杨修义说，16名队员，全部表态愿意留在当地过春节，加上探亲的家属，共有23个人。大伙儿商量后，决定自己动手，热热闹闹地吃一顿异国他乡的年夜饭。

埃塞俄比亚的蔬菜品种很少，当地“老四样”主要是番茄、土豆、洋葱、洋白菜，还好在埃塞俄比亚的中资企业给医疗队送来了韭菜、大葱等，再加上医疗队成员们在院子里种的一些“调味品”——香菜、荆芥、小葱等，包饺子就不成问题了。

难能可贵的是，当地还卖鲑鱼，而且价格挺便宜，合人民币5元1斤(1斤=500克)。卖鱼的师傅会把鱼清洗干净；买羊肉的过程则充满了趣味，当地卖羊论只不论斤，整只羊大概300元，交了钱，就可以把羊带走，随后会有人专门来帮助杀羊，之后把羊皮带走，再收10元的费用。

各种原材料准备好后，擅长烹饪的队员们均干劲儿十足，拿出了独门绝活儿。在乒乓球室改成的临时餐厅内，队员们自己动手做的饭菜香气扑鼻，有红烧鲑鱼、河南大烩菜、拔丝香蕉、宫保鸡丁、鱼香肉丝、羊肉，还有炸金蝉(探亲家属带来的金蝉)，并且无论热菜还是凉菜，数量上都讲究“双数”。

“祝愿伟大的祖国繁荣昌盛，祝愿祖国人民幸福安康，祝愿亲朋好友万事如意。”23个人举杯庆祝，这场异国他乡的年夜饭，虽然团圆的不是亲人，但是为了共同的事业做奉献的队友们，却似至亲。

那些孤独在外求学或进修的人，没有队友，年夜饭会不会吃得太孤单呢？

2014年除夕，独自带着儿子在美国阿肯色大学



排队等待献血



献血是一件开心的事情

将无偿献血进行到底

安钢集团连续22年开展无偿献血活动 献血量达190800毫升

本报记者 张治平 通讯员 李新建 文/图

1月22~23日，安钢集团又迎来了一年一度的无偿献血活动日。487位无偿献血者欢聚在安钢文化宫，用他们的殷殷热血书写着对社会的无限承诺，托起他们的生命之母。

安钢集团一直十分注重社会责任和社会形象，认为无偿献血是利国利民的社会公益事业。自1995年安阳市推行无偿献血工作开始，安钢集团便坚持每年组织无偿献血活动，至今已走过了22个年头。考虑到冬季献血者相对较少，临床供血紧张，该集团将活动固定在每年临近春节时。很多安钢职工都成了“老”献血者，对献血流程轻车熟路，自觉在采血车前排起了长队，活动现场秩序井然。

宋文平虽然是第一次参加集团组织的献血活动，但对无偿献血毫不陌生。他说：“我们车间人多，总是轮不到我，我就趁着每次去市里办事的时候到采血车上去献血，今年总算轮到我了。对于献血这件事，没想那么多，只想着献血可以帮助那些需要输血的人。”

一听说集团要开展献血活动，秦芬芬马上报了名，虽然是第一次献血，但她还是想勇敢地尝试一下。“这是一件好事啊，我跟家里人说说吧，他们开始真有点害怕，扎上针之后就踏实了，其实真没啥事儿。献血这件事儿别人也利己，总得有第一次吧，以后献血就不害怕了，我会坚持下去。”

在采访中，记者听到最多的一句话是“无偿献血光荣”。在安钢人眼中，开展无偿献血活动是他们“担责任、献爱心”的一种表达方式，已经成为他们不可或缺的年末盛会。站在长长的献血队伍中，尽管寒风凛冽，但是大家心中都充满了“阳光”，脸上挂满了笑容。王东也不例外。王东说：“以前当兵时就献血，习惯了。说实话，冬天排队献血真的很冷，而且今年献血的人好像比去年还要多，我们排队得有个把小时了吧。献爱心嘛，虽然天气冷，但是我们的心都是热的。”

民俗各有风情 同样让人难忘

■豫北安阳和新乡

流传着大禹治水、文王演易、妇好请纣、岳母刺字等故事的安阳，文化底蕴极其深厚。这样的水土，无疑养育出了一方“讲究人”。以安阳一道年夜饭皮渣为例，我们来看一看美食是如何连着记忆，还连着文化的。

先来介绍安阳。皮渣被誉为安阳名吃“三大宝”之一，不过，根据它的名字，很多人确实想象不出它的模样。从原材料上来说，它主要以粉条为主，加上大葱、大蒜、虾皮等制作而成；从颜色上看，成品色泽微碧，呈半透明状态；口感则爽滑、筋道，外焦里嫩；吃法上也比较多样化，可炒、蒸、煎、烩等。

“我的母亲在1990年左右还做皮渣。那时，只有在过年时才会做皮渣。”老家在安阳市的河南省人民医院重症医学部主治医师杨修义回忆道，通常，在过年的前一周，他的母亲就开始着手做皮渣了，此时时的味道也就熟了起来。

皮渣的做法在安阳地区，几乎家喻户晓，将粉条放入开水中用大火煮，约5分钟后取出晾凉；再加入红薯淀粉、荤油、精盐等搅拌均匀后，逐一放入碗中；再放进蒸笼中用大火蒸30分钟左右。

而皮渣中包含的讲究劲儿，则在扣碗中体现得淋漓尽致。“这是扣碗里垫底的食物。”杨修义说，以前，由于经济条件普遍不好，逢年过节或招待客人，大家做鸡块扣碗、酥肉扣碗时，无法保证整碗都是肉，就拿皮渣来“打底”。厨师会先在碗中放上肉类，然后铺上切成块儿的皮渣，待煮好、出锅时，将整个碗儿扣过来，肉品就出现在皮渣之上了。

这种做法真可谓既兼顾了“面子和里子”，又调了和菜品，您说讲究不讲究？

河南省人民医院消化内科主任医师梁宝松是新乡市人，在他的家乡，年夜饭中有一道颇具地方特色的食物——黄焖鸡。

此黄焖鸡可不同于如今路边“遍地开花”的黄焖鸡米饭，是将腌制好的鸡块用面糊上，在油锅中炸了以后，放在碗里蒸。

■豫中郑州和新密

梁冠山是原新密市委党史研究室主任。对于新密市的年夜饭，他可谓耳熟能详。在梁冠山的介绍中，新密市两大“基础款”年夜饭隆重出场，不但花样繁多，而且菜名更加“诱人”。

一款是“幸福团圆饭”。凉菜热菜分别有6~8道，他重点介绍了热菜及其代表的美好寓意，比如清蒸鲈鱼的别名为富贵有余、西芹百合的别名为百年好合、锅包肉片的别名为平地惊雷、鲜贝炒虾仁的别名为百子千孙、鲜参豆腐羹的别名为福如东海、炸春卷的别名为迎春接福等；蜜汁元宵汤的别名为幸福团圆汤；主食除了饺子还有鸡丝龙须面，吃面是为了讨幸福绵绵的喜头。

■豫南信阳

米饭做好了，厚厚的一层锅巴被母亲小心翼翼地整块取出，然后交给同样小心翼翼的他。

虔诚地手捧锅巴，他有一种被委以重任的庄严感，双手捧着似乎不只是锅巴，还有来年全家的收成和幸福。

这是河南省骨科医院(洛阳正骨医院)骨病矫形科主任李东升儿时的记忆。在他的老家信阳市固始县，每逢过年，有一个特别的习俗——将锅巴整块儿取出，放在粮仓上，让其自然晾干，卷成卷儿，寓意来年粮满仓。

这也是过年时准备的一件重要的事情。因此，时至今日，李东升对当年放锅巴的激动劲儿还历历在目。

据李东升介绍，吃年夜饭这件事在信阳市也是有讲究的。当地有“早十五晚年夜饭”的说法，意思就是正月十五的饭要尽早吃，但是吃年夜饭的时间要比平时的饭点晚。

“比如平时是18时吃饭，年夜饭就要往后靠一带。”李东升说，这也是为了“守岁”，孩子们能玩一夜，大人们也会在24时以后才睡觉。

李东升说，如今，虽然多年不回老家过年，但是由于父母亲和自己都生活在一起，所以老家的很多习俗也都保留着。比如腊月二十三之前，父母就会把腊鸡、腊鱼、腊肉等准备好，但与传统的水煮吃法不一样，现在食物多是炒、蒸和炖，在做法方面丰富了很多。

■豫东周口

漯河医专第二附属医院骨科主治医师王向前的老家在周口市商水县，尽管现在家人都搬到县城居住了，但每年除夕，王向前都会赶回老家过新年。

“在老家过新年，有很多美好的记忆。”王向前说，以前过年时家里蒸“大馍”的场景让他印象深刻。那时的锅大，蒸的“大馍”也就大，一锅就蒸一个大馍”。将其从锅里取出来，能放满一个大盘子，这种“大馍”是走亲访友最贵重的礼物。

同样是周口市人的河南省人民医院胸外科护师高培玉，对过年时节的“馍”，也有着独特的记忆。

“我小时候是跟着姥姥长大的，最喜欢拍供桌上枣花馍里的红枣吃！”高培玉笑着说，枣花馍是当时过年的必备品，蒸馍时，把枣按在馍上，放进锅里一起蒸，待馍出锅时，红枣变得愈发饱满，像是半嵌在白玉上的红玛瑙。枣花馍不仅好看，吃起来还很甜。

另外，在高培玉老家，还流行包红薯馍的习俗。就是把红薯切成小丁，还可以放一些糖，然后包在馍里。不同的是，包了红薯丁后，要将馍揉成圆形。

“这些食物我好几年都没吃过了，现在只有老家的叔叔婶婶还会做，到了我这一代，要失传了。”

同很多姑娘一样，高培玉对于娘家过年风俗的记忆，在出嫁后逐渐淡薄了。

■豫西三门峡

三门峡是豫西重镇，因黄河第一坝——三门峡大坝建设和每年入冬以后不远万里从遥远的西伯利亚飞来越西的成千上万只白天鹅而闻名国内外。

不过，这是对外的“名片”；对内，土生土长的三门峡人，津津乐道的是灵宝苹果、三门峡烟叶等，其中年夜饭的油炸食品更甚，更是许多人记忆中不可或缺的美食。

油炸面疙瘩，顾名思义，就是把揉成小团状的面糊(当地人称面疙瘩)放在油锅里炸一下，与炸油条类似，但成品较硬，口感以焦、脆为主。

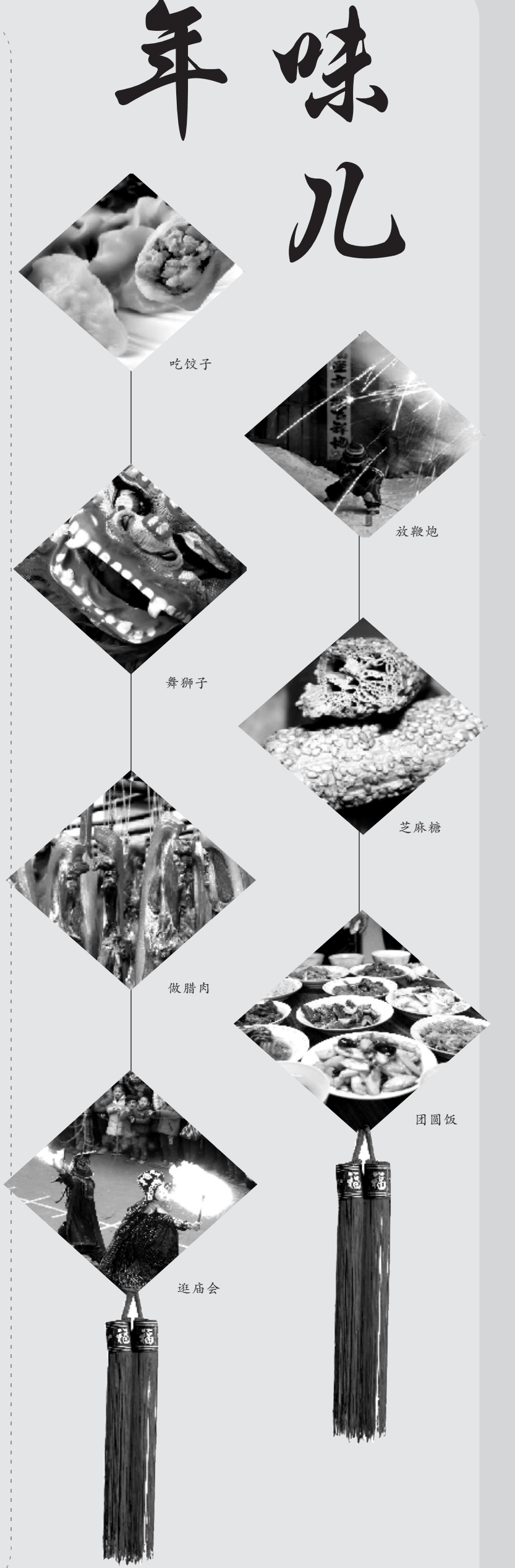
通常，会在除夕下午炸面疙瘩。勤快的主妇先把面粉和温水按一定比例搅拌均匀，然后逐一加入食盐、葱、蒜等；稍微发酵后，待一旁的油锅已热，就将面疙瘩放进锅里，炸到外表焦黄即可。炸好的面疙瘩既可以直接食用，又可以切开作为炒菜时的食材之一，比如烧白菜时可以放进一些面疙瘩。

“在贫苦年代，长年难得吃到油炸食品，油炸面疙瘩也就成了一种美味。”三门峡市陕州区官厅乡乡村医生马云飞感慨地说，“感觉如今味儿是越来越淡了。”

可不，说这话时，已经是农历腊月二十四了。在马云飞儿时的过年记忆中，这一天应该要“扫房子”，即把房子里里外外打扫得干干净净，好迎接新年的到来。再过几天，就要“贴花花”，有贴毛主席像的，有把《孔雀东南飞》的连环画贴在白纸糊的窗户上的，还有贴窗花的等。其间，家家户户还忙着蒸馒头、磨豆腐等；而除夕夜，除了吃到美味的油炸面疙瘩，人们最惦记的事情就是到村委会大院儿里看春节晚会。那时，由于村里只有一台彩色电视机，看春节晚会的人特别多。为了抢到个好位置，当年八九岁的马云飞从年夜饭的桌子上提前“撤”，搬着板凳直奔目的地。

“那几年，看了很多期春节晚会，也记住了很多明星，像毛阿敏、刘欢、那英等。”马云飞如数家珍，对“还有唱《冬天里的一把火》的费翔。”

“这七八年都不怎么看春节晚会了。”马云飞说，过年时看到的、感受到的，基本上还和平时一样，他的生活和工作节奏也没有什么变化。新年过后，他就要开始接诊患者、诊治疾病等。



本版图片除署名外均为资料图片