



今宵是除夕,明日又新年。

中国人历来有除夕吃年夜饭、守岁的习俗。昨晚除夕夜,于很多人来说,意义不同。

有人坚守岗位,一份简单的盒饭,就是年夜饭;有人把家乡的大黄鱼带到了台湾地区,让台湾的家人吃上了舟山的年菜;有单位推出了“反探亲”,鼓励员工把外地的家人接到舟山来团聚。

一家不圆万家圆,守的是责任;身在岗位上送上“年味”,护的是温情。

除夕夜,本报记者采访了三个“桌”不同的年夜饭,聆听三个不同的故事,感受团聚背后普通人的努力与坚守。

今夜,我们举杯,祝愿山河无恙、烟火寻常。

简单一份盒饭 就是医护人员的年夜饭



刘继娟与同事在吃“盒饭年夜饭”

□记者 李伊娜 文/摄

昨天是除夕。早上8时不到,舟山医院胃肠外科副主任刘继娟开启了这一天工作。

跟随值班医生对全科室32名住院患者进行查房后,刘继娟又对几名自己主管的患者进行了仔细的查访,从吸氧、输液到胃管、腹腔引流管、尿管等各个事项做了检查评估。忙完已是10时27分。

昨天本不是刘继娟值班,因疫情原因,同事小张已经3年没回西安老家,今年好不容易能回去,就由她顶班。刘继娟的老家在安徽,也已5年没回老家看望年迈的父母,不过好歹她已在舟山安了小家。

“平时小张代人顶班的次数也不少,大家都是这么过来的。”刘继娟说。刘继娟所属的胃肠外科共有15名护士,前阵子由于新冠病毒感染者增多,她们也经历了不小的考验。“那时候真恨不得有三头六臂,好在大家互相扶持最终度过了最艰难的日子。”

正说着,小张给刘继娟打来了视频电话,向她拜了年,还给她展示了陕西特色的年夜饭备菜,有带把肘子、甑糕等。

而刘继娟的年夜饭,则是医院准备的盒饭,有炒三丁、烤麸、对虾、饺子等。在她看来,这也是温暖的年夜饭。

留在医院吃“盒饭年夜饭”的,还有几名留值的医护人员。下午4时多,舟山医院急诊科副主任医师张焱,匆匆吃了几口盒饭后,就赶到急诊科接班了。“去年除夕,我也是这个班,从下午5点开始到午夜12点,一直跑来跑去。”来自黑龙江的张焱性格直爽,她笑着告诉记者,急诊科医生上的就是到处跑的班,“一会儿在急诊门诊,一会儿在急诊抢救室,一会儿又要分流病人。”

在记者等待她的近半个小时,她接诊了5个病人,一个刚接诊完下一个就接上了,中间还给病人做了几个急救处理。张焱说:“急诊科就是这样,除夕夜也不会轻松。”话音刚落,第六个病人就进门了。

提起那顿简而易易的年夜饭,张焱表示很知足。“有时忙起来,连这份简单的年夜饭我们都来不及吃。”她告诉记者,除了医生的关心,一些患者在看完病后会给她送上新年祝福,也让她倍感温暖。

“我们科室每名护士都在除夕值班,都有把盒饭当做年夜饭的经历。作为医护人员,这太正常了。”在刘继娟看来,忙碌是她们的常态,有了同事间的互相支撑,亦感温暖。

对张焱来说,这个除夕她还有件高兴的事情——零点下班后,回家能吃到父母为她准备的饺子。家人的等待为今年的除夕增添了一份别样的温暖。

舟山咸齋大汤黄鱼 “端”上台湾家人除夕餐桌

□记者 陈静

“快快快,正宗舟山大黄鱼来了!”除夕夜,台湾地区新北,翁亚珍端上了当晚的“压轴”菜——咸齋大汤黄鱼。你一筷子,我一勺子,一条一斤多重的舟山大黄鱼很快被家人们“瓜分”完毕,轮到翁亚珍自己时,两条一斤多重的的大黄鱼所剩无几。

“其实看他们疯抢的样子,比我自己吃还开心!”翁亚珍告诉记者,台湾的家人都很喜欢吃舟山大黄鱼,清蒸、干煎、红烧等做法都喜欢。她本人最喜欢的做法还是老底子舟山人最正宗的做法——咸齋大汤黄鱼。

昨晚的年夜饭,翁亚珍按照中国人的传统习俗,做了很多菜,每一道菜都有一个好意头,“四喜丸子代表团团圆圆,枣糕寓意蒸蒸日上,鸡肉意为大吉大利,我带回去的大黄鱼,自然是表示年年有余。过年了,一家人吃团圆饭,每个菜都要有很好的寓意。”席间一家老小围坐餐桌,缕缕香气氤氲着家的味道。除夕夜,一家人聚在一起,吃的是喜悦,品的是亲情。

20年前,翁亚珍从舟山嫁到台湾。在台湾的日子,常常思念家乡的味道。2017年,她回舟山创业,在老渔民父亲的帮助下,搞起了大黄鱼养殖。1月18日,翁亚珍返乡过年,特地带上了自己在东极青浜岛上养殖的生态大黄鱼。

“每次回台湾,我都会带些海鲜回去,今年因为在厦门转机,不方便携带太多,就带上了舟山最有名的舟山大黄鱼。”翁亚珍说。

对翁亚珍来说,大黄鱼不仅是她的事业,也是她儿时对家乡最深的记忆。

“小时候,我母亲就会用新鲜的黄鱼炖煮汤头,在出锅前,再撒上家里腌制的咸菜煮一会儿。乳白色的汤汁点缀了黄绿色的咸菜,大黄鱼肉质鲜嫩,光是喝口汤,都能鲜掉眉毛。这是一道舟山的名菜。”翁亚珍说,“小时候经常听父亲讲他捕捞大黄鱼的经历,那时汛期来时,一网下去都是金灿灿的大黄鱼。晚上睡在船舱里,还能听到大黄鱼‘咕咕咕’的叫声。那时候鱼多价贱,吃不完的大黄鱼我们就晒黄鱼鲞,晒得满地都是。那時候,渔家的餐桌上经常有黄鱼,尤其是到了年夜饭,肯定有一道咸齋大汤黄鱼或者红烧大黄鱼。”

如今,这条大黄鱼载着她的记忆和梦想,“游”到了台湾,新的一年,她希望能让更多台湾同胞品尝到美味的舟山大黄鱼。

企业安排“反探亲” 东北家人过年团聚岱山



鼎盛公司员工集体吃年夜饭 摄影 通讯员 夏峥鸣

□记者 俞浙前

除夕,岱山鱼山岛。下午5点多,刘雪松拎着一大袋从食堂打包的菜香走向通勤车。背后,偌大的食堂已经热闹非凡,上千工友涌入,他们将在这里度过一个除夕夜。

“我媳妇搁家里等着呢,等下儿子也过来,还有我姐姐和弟弟两家人,今晚都来聚一聚,热热闹闹过个年。”刘雪松是个豪爽的东北汉子,说话总乐呵呵的,满口卷舌音的东北话,乡音未改。唯一不同的是,他今年把公司安排的探亲房称为“家”。

刘雪松是浙江鼎盛石化工程有限公司设备维修一部炼油检修5班的起重主修,吉林松原人,2019年在鼎盛入职至今,因为工作繁忙,从没有回老家过春节。

“往年回家的机会倒不是没有,只是春节大家都想回去,公司的生产又不能停顿,工友们只能轮换着回乡。前阵子春节,我都是帮工友顶班,所以一直没回去。”刘雪松乐呵呵的话语里,难掩一丝落寞,毕竟,新春佳节,谁不愿意与家人团聚一番呢。

“今年不一样了,公司专门在岱西的星浦小区安排了‘反探亲’的套房,可以申请把家属接过来过年。这不,我专程开车去了一趟松原,把我媳妇接来了。”按照刘雪松的说法,之所以自驾车去接,是因为妻子出于身体原因,坐不得飞机。“回来开车3天,腊月廿六到了岱山。”这一趟来回行程近5000公里,只为新春的一次团聚。

从鱼山岛上的鼎盛公司到岱西的星浦小区,中间只需要跨越鱼山大桥,20分钟车程。这个除夕的天空有些阴沉,天黑得早,街灯已经亮了起来。这个时候,留守的工友们在食堂欢聚,虽然是分餐制,但谈笑风生,大家还等着即将到来的春晚。而车上的刘雪松,最兴奋的是能“回家”。

打包的菜香隐隐透出诱人的香味。有五香酱牛肉、干豇豆红烧肉,也有舟山特色的葱油大黄鱼、白灼虾,当然不缺少过年必备的饺子,还有热乎乎的萝卜骨头汤和奶茶。

“今年啊,除了我娘在老家,我家兄弟姐妹都齐聚到舟山了。这会儿,我倒是挺想我娘,往常过年她都是由我媳妇照顾着。今年我姨把她接去过年,那边人多,也不寂寞。”刘雪松笑着说,“我这边今年就更热闹了。我姐姐和弟弟两家人都是鼎盛的职工,这回我媳妇来过年,那就是大团圆,得好好庆祝一下。”

春节里,员工接家属到舟山,在鼎盛公司称为“反探亲”。为了这次难得的相聚,公司早就作了准备。“公司有4000名外地职工,为了保障生产需求,春节留守岗位的有1300多人。往年,我们一般安排家属住在职工宿舍,但生产区域内生活毕竟不方便,因此今年特意在岱西星浦小区租了两幢房作为探亲房。员工申请家属探亲,公司报销路费。”公司综合管理部工作人员说。

“公司为我们想得每周,套房里不但住宿设备齐全,还能做饭。我媳妇已经买了些菜,今晚也要露一手。”刘雪松说,自己已经很长时间没吃到家乡的菜肴,很想念。这个春节假期,他还是需要每天工作8小时,只是不需要值夜班,即便少了假期的闲暇,但有家的温暖,刘雪松也感觉满足。

“开席啦!”在星浦小区的探亲房里,刘家十来口人齐聚一堂。在这大年夜里,灯火通明,杯觥交错,在这家人团聚的时刻,他乡也就成了故乡!

