

一桌年夜饭 味浓年更浓

除夕，辞旧迎新，万家灯火闪耀，年夜饭如约而至。

对中国人来说，没有比年夜饭更特殊的一顿餐了。美食上桌，家人叙聊，灯火可亲，新年可期。

酒店年夜饭吃出幸福味

华灯初上，开发路家和红事汇酒店内，包间座无虚席。

市民赵强带着一家人早早来到这里。“今年过年我特别高兴，儿子从太原回来，女儿、女婿、外孙也从北京回来了，82岁的老母亲身体也硬朗，四世同堂啊。一家人齐齐整整，这样的年夜饭吃起来才香。”

年夜饭，吃的是年的味道，品的是年的风俗。厨房里，师傅们熟练地切菜、下锅，蒸炒煎炸，一道道地道美味的菜品次第出炉，摆满餐桌。走进酒店包间，随处可见的火红“福”字，增添了喜庆的节日氛围。

“我们这是八冷八热，这就是朔州传统的八大碗，这个凉菜是四荤四素，这个热菜就是红烧肘子、黄焖鸡块，然后扒肉条、狮子头，这是油炸豆腐，这是酥骨带鱼，这个寓意就是年年有余。这道菜应该是我们朔州本地人常吃的一道主食炸三道。家和红事汇酒店负责人张翠萍，滔滔不绝地向记者介绍着桌上的菜品。

最浓年味是团圆

除夕当天，家住怡家苑居民刘红早就开始了年夜饭的准备工作。拌凉菜、捏丸子、炸酥鸡，蒸黄糕一样一样都摆上了桌，小菜都准备好后，就该准备年夜饭的重头戏了。

羊肉，是我们朔州人无法割舍的美



图为家和红事汇包间里的年夜饭 李小龙 摄

味，刘红早就开始用小火焖煮带骨羊肉，炖到绵软后掀开锅盖，往热气蒸腾的锅中倒入切成大块的土豆，锅盖归位，十几分钟后，香气扑鼻的羊肉翻滚调味，咸香的羊肉肥嫩，土豆解腻，吃完了在棒子骨里捞一口骨髓，配着花馍，成就着年夜饭的满足。

可重头戏，还是每年那一盆热腾腾的饺子，今年，刘红想给年夜饭来点不一样的色彩。拌好羊肉萝卜馅儿，将菠菜、紫甘蓝、南瓜加水放入榨汁机中打成汁，加到面粉中揉成颜色不同的面团，做出彩色的饺子皮，刘红熟练地包着饺子，很快，一盘五颜六色、圆润饱满的饺子就端上了桌，让年夜饭的饭桌上，也增添了一抹色彩。

刘红说，在家操办年夜饭虽然繁忙、辛苦、折腾，但就是在这种奔忙之中，家人团聚了，氛围融洽了，年味增加了，亲情也更加浓厚了。

让“家”的味道温暖传递

为了让住养老人感受到“家”的温暖，福星康养院开启“迎春年夜饭”，用开心、放心、暖心的“三心”年夜饭，让大家感受到浓浓的年味，热热闹闹过大年。

新鲜美味的清蒸鲈鱼、浓油赤酱的油焖大虾……为了这顿年夜饭，福星康养院的后厨们从清晨就开始忙碌。

上午11时，年夜饭开始了，每桌有8个冷菜、8个热菜、2种主食以及1个汤，菜品既体现年味、热闹，又满足了老人们不同的口味和喜好。

为了参加喜庆的团圆宴，老人们也在积极地准备着。他们戴上红围巾、穿上新衣服，迎接新一年。大家围桌而坐，笑意盈盈。食堂里人头攒动，护理员们等候在大家身旁，当厨师递出一盆菜品，大家就立即装上饭车，推着赶往住养区，饭香、菜香飘了一路。

菜送上桌，老人们围坐在大红圆桌旁热热闹闹地吃着饭，清蒸鲈鱼，寓意年年有余……一个个温馨、有爱的画面让年味更加浓郁。老人们不仅品尝到了“家”的味道，也为新一年讨了一个好彩头。

今年92岁的张秀琴和丈夫已经入院5年了，作为院内的夫妻档，虽然过年不能与儿女团聚，但是养老院的氛围也让他们倍感温馨。年夜饭特别合胃口。“每一道菜都很好吃，都是我们朔州的传统菜，而且都热气腾腾的，辛苦工作人员了。”她说。

年夜饭现场，护理员们在旁分餐并协助老人们进食，为老人们的健康保驾护航，并时不时地提醒老人细嚼慢咽。

“让老人开心，让家属放心，是我们最大的执着。”福星康养院负责人谭玉玲说，一年过去了，大家围坐在圆桌上，回顾着一年来的过往，期待着新年里食物的馈赠，将浓烈的年味慢慢散发开来。

养老院的细心和体贴，收获了不少家属的点赞。张阿姨的女儿说，“看到妈妈在养老院吃年夜饭，菜还这么丰盛，还有新年礼物，老人们过得开心，我们就放心了，感谢养老院所有工作人员的付出。”

夜色愈浓，看着春晚，吃着年夜饭，人们在“家”的港湾里停泊，为的是开启新的远航。（赵娟娟）

有一种
年味

叫

坚守岗位

有一种责任，是百姓平安；有一种担当，是坚守岗位；有一种初衷，是服务人民；有一种守护，是警察值守。为确保春节期间社会治安大局稳定，让人民群众欢度平安、祥和的新春佳节，我市各行各业坚守岗位、各司其职，舍小家、顾大家，全力奋战在工作一线，守护万家灯火，促成万家平安。他们的执着与坚守，让这座城市始终温情涌动。

文/赵娟娟 图/高文武



疏堵保畅——我在岗



疏堵保畅——我在岗



守护平安——我在岗



救治病人——我在岗



护航春运——我在岗