



市老年疗养院

给300多位老人办了

□记者 滕华

33 桌 ,300 多位老人,平均年龄84岁。昨天,宁波市老年疗养院里的这顿年夜饭,办得简朴又热闹。老人们喜气洋洋,举杯共祝新年好;70多名坚守岗位的外地护工及其家属们,也感受着这顿别样风味的宁波年夜饭。

昨天傍晚,300 多名休养老人欢聚一堂,吃了一顿和和美美的年夜饭。
记者 龚国荣 摄



后勤帮厨,提前一周准备

今年年夜饭吃啥?都说老人像小孩一样盼望过年,定好下午4点半开席的年夜饭,在下午两三点钟时,就已不断有老人到餐厅来查看。

记者走进厨房一探究竟。只听有人扯着嗓子喊了一声“张大厨”,便见后勤部主任张宁宁戴着一顶厨师帽,蹭蹭蹭奔了出来。“今天我是纯粹帮厨的,因为厨房15个人根本忙不过来。”“张大厨”介绍说,今天行政人员临时调集了近20个人来“救场”,在里面打杂的有财务人物,而端菜跑腿的其实是医生……

从衣服口袋里拿出年夜饭菜单,“张大厨”终于提前揭示了今天的谜底——8道冷菜、16道热菜、2道点心。五香牛肉、鳗鱼、白切鹅、香酥带鱼、

21年间,年夜饭从一桌到几十桌

王美娥和石鼎是一对夫妻,今年80岁了,但在老年疗养院里还算是“新兵”,刚入住3个月。4点不到,两人在桌上找到自己的名牌,安静地候着了。“我们就一个女儿,前两天她来看过我们了,问要不要接回去过年,我们看看还是在这里的好。”

掏出老花眼镜,石鼎仔细地看了一遍菜单,频频点头。“嗯,非常丰富。现在外面酒店都是新式菜,适合小年轻的,很难吃到这么地道的宁波菜了。”

下午4点15分,老人们陆续到齐了。本报摄影记者龚国荣老师不断地穿梭在人群中,给老人们拍照。“小龚,我认得你!”叫住他的,是84岁的林

70来名外地护工,坚守宁波陪老人过年

为更好地照顾老人们吃好年夜饭,每桌配额为10人,其中安排了8位老人、2名护工。

今年51岁的樊克侠来自安徽淮南,去年8月27日来到老年疗养院当了一名护工。现在她的日常工作是照顾5名老人,其中3人是需要全护理的“特三”级,任务吃重。尽管此前没来过宁波,但她今年春节还是主动放弃了回家,选择留在院里照顾老人。“前几天我儿子从上海来宁波了,说是陪我过年。”樊大姐开心地说。

26岁的苏童戴着眼镜,坐在樊大姐身边,在上海从事设备管理的他去年10月就来这里看望过母亲。“昨天我陪着妈妈一起上班,一直到夜里10点多,真是辛苦。”苏童说,妈妈要给老人换尿布、擦身、洗漱、喂食,没有足够的爱心、耐心真是难以想象。

葱油白蟹、清蒸甲鱼、蹄膀汤、蒸鲈鱼……都是地地道道的宁波大菜,老一辈宁波人最认可的。“菜单是厨房精心编排的,因为平时午饭后时常征询老人们的意见,这是把他们的口味偏好集大成了。”

宁波市老年疗养院于去年4月才正式运营,如今要备好几百位老人在疗养院里的第一次年夜饭,工序还是相当繁琐的。“张大厨”说,他们提前一周就去外面租借桌子了,自有冷库里也储备好了肉类。为了择菜、备菜,师傅们头一天都是住在单位里连夜加班,采购鱼虾蟹等海鲜的人则在昨天凌晨4点就出门了。“想到置办的是年夜饭,大家也不觉得累了。”

娥,她和福利中心的老姐妹们坐在了了一桌。因为迁建等原因,去年4月11日,她和100多位在那里休养了十几二十年的老朋友们集体转到了保国寺附近的市老年疗养院。

“我原来在福利中心住了21年,时常见你来拍照片呢。”林娥耳聪目明,说起话来思路很清晰。她的这番话却叫龚国荣老师眼眶有些湿了。

龚老师私下对记者说,他当记者22个年头了,第一年当记者就去福利中心拍了年夜饭。当时只有一桌老人,因为子女们都把父母接回家了。而现在风气逐渐开明,老人们也乐得在养老院里逍遥,年夜饭一摆就是几十桌。

“辛苦是一回事,关键是能得到认可,我觉得比什么都强。”看得出,樊大姐对这里的工作很满意。院领导在一旁说,有老人的家属为了感谢樊大姐的悉心照顾,还专门准备了锦旗要送给她。樊大姐羞红了脸,不好意思地摆摆手,“咱们普通员工,能得到别人的尊重和赞赏,已经是最大荣誉了。”

市老年疗养院院长何雪玲告诉记者,目前疗养院里有老人420多人,配备了70多名护工。他们中,几乎都是外来务工人员,今年春节一般都选择了坚守岗位。何雪玲说,这一年来,对这些辛勤工作的护工们,除了感动就是感谢。“年前,我们给每位员工的家属都发了贺卡和感谢信,还邀请了部分外地员工的家属来宁波过年。老人们要过一个好年,护工们也一样!”

春节期间 不少市民注重调理身体 市中医院中药房最近分外忙碌

本报讯(记者 王元卓 通讯员 刘扬) 昨天,记者走进市中医院中药房,只见中药调配师们在一排配方桌边忙着低头配药,现场除了称药、倒药、包药、核对的声音,几乎听不到别的声音。

据市中医院药剂科主任王杰介绍,不少市民注重春节期间调理身体,因此随着春节临近,中药房里的工作人员比平时更为忙碌,一天内配出去的中药有近2吨。

记者看到,中药房里除了32个常用药的工作台之外,还有近2米高的14个药柜,密密麻麻的抽屉里全放着中药,一个抽屉装两味药。

据了解,从看到方子、寻找药、再配齐药,一般的处方要在7分钟内完成。中医院药房里有640多味中药,任何一个中药调配师都要对它们烂熟于心。

不少宁波人有冬天进补、调理身体的习惯。所以除了膏方节前后,春节前这段时间也是市中医院中药房的大忙季节。中午是接药高峰,工作人员就推迟交接班时间,晚上比别的科室要推迟一小时下班。即便这样,他们还为病人额外提供取药服务,直到晚上7点半。

在中药房上班不比别处,处方一个接着一个来,姑娘小伙一到这里就像上了发条的机器,再也停不下来,有时连上厕所的时间都没有,更别说喝口水,歇一歇了。

记者现场看到,中药调配师小钱正忙着调配一个处方。她是临安人,在这里工作3年了。我和中药师陈佩芬老师一起抽了几个冷门的中药现场“考”小钱,比如水红花子、丁香、北刘寄奴、雷公藤等,小钱都能迅速找出那几味药。而对于当归、黄芪、山药、白芍、陈皮等常用药,她随手就拿来。

陈佩芬说,他们中药房的中药调配师大多是姑娘和小伙,平均年龄在25岁至30岁,当中药调配师是一门技术活,记忆力要好,这里的姑娘和小伙,随便谁,闭着眼睛都能找出600多味药的中药定位。中药调配师还是一项体力活,调配师们走来走去,要以最快的速度找到药,一天下来少说走十几公里。