

# 小小灶台守护“团圆味”

## 在后厨“严阵以待”

今年42岁的王艳文，是享有“太原第一店”美誉的并州饭店餐饮部厨师长。尽管回忻州老家的路途并不遥远，可作为一名厨师，从业20余年，他已有10多个年头没在过年的时候与家人父母团圆了。即便如此，他没有抱怨，“只要宾客吃得开心、聚得开心，我们就特别满足，这未尝不是一种幸福。”



并州饭店餐饮部厨师长王艳文上灶掌勺研发新品，当好春节守“味”人。

正月里的太原，并州饭店的后厨在凌晨四时就亮起了灯。餐饮部的牛磊师傅系上围裙，开始为当天出品的头脑作准备——面香、酒香混合着淡淡药香，煨面入水、汤要熬足，精选羊肉要提前煮熟，长山药和莲藕蒸制备用……“餐饮这行，品质和时效就是生命线”，牛磊的声音格外清晰。不多时，厨师长王艳文快步走进后厨操作间。“虽然早餐头脑是牛磊负责，但还是习惯了提前到岗。”王艳文说，春节期间，很多店面暂停头脑供应，但饭店为了能让外地客和返乡人品尝到地道的太原风味，坚持出品。“头脑浓稠恰当，烧麦皮薄馅香，品质都要把控到位。”

“货料情况、餐具卫生等，事无巨细，每一个细节都要提前检查好。”8时整，餐饮部120人的后厨团队已全员到岗。王艳文针对餐饭的预订情况，召集后厨人员召开晨会，“大家一定要把卫生整理得干干净净，作好十足的准备。正月十五前，还有一波高峰，各自负责的部分作好准备，有问题、有调整及时报备。”

王艳文从事厨师职业已有20余年，绝大部分时间都给了厨房，很少陪伴家人，春节档期更要在岗位上守着。“大家对于春节期间团圆饭的重视程度不言而喻，任何一个小细节准备不到位，都有可能影响顾客们的用餐心情。”王艳文介绍，洗菜、切菜、煎炸，菜品的种类与数量都需要厨师们根据工作经验作好预判。整个春节，后厨团队都是“临战状态”。

## 当好春节守“味”人

“今年春节，客流量比前两年多了不少。”张丽菲是并州饭店餐饮部经理。她说，春节档期是餐饮业高峰，几乎每天都要加班。厨师们最忙的时段是在11时至14时。检查好卫生，匆匆忙忙地对付上几口饭，他们便会准备迎接晚上的“重头戏”。

从配菜打荷到上灶盛盘，春节期间所有团圆饭菜品都出自饭店后厨团队之手。王艳文作为厨师长，要保证整个后厨有条不紊，同时就餐时段他还要守在出菜口，无论是温度、口味、还是摆盘的造型，都要严格把关。王艳文笑道，春节期间，大家都恨不得长出四只手，他上灶掌勺是常态。

团圆饭不仅仅是一餐，更是承载着家人团聚、喜庆祥和的深厚意义。因此，节日菜单的选择既要满足食客们的味蕾，又要考虑到后厨的实际操作能力和工作量。“传统晋菜是太原人的味觉记忆，所以我们的菜品特色就是原汁原味呈现传统晋味。与此同时，为了适配外地游客的口味，还专门研发了老咸菜蒸鱼、苔蘑菌香猪手等多款创新菜品，在保留山西风味底蕴的基础上，优化口感和呈现形式，让团圆菜品有新意，让外地客人也能接受和喜欢。”菜单出炉，王艳文与团队便要提前备货，从海鲜、肉类、青菜到调料、食用油等，根据顾客就餐情况及时储备。

## 烹出团圆好“食”光

从2016年进入并州饭店餐饮部至今，每年春节，王艳文都要坚守在厨房。给别人做团圆饭，自己却没法回家团圆，对于厨师来说，这是常态，但作为丈夫和两个孩子的父亲，王艳文觉得非常愧疚。“不能亲自给家人准备上一桌丰盛的年夜饭，可能是每个不能回家的厨师共同的遗憾。”王艳文说，每当走出后厨看到那些其乐融融的温馨画面时，自己也会触景生情。不过，当看到顾客们喜气洋洋地走进酒店，在这里吃得开心、聚得开心，他就特别满足。“见证宾客们的团圆美满时刻，心里总是很温暖，这未尝不是另外一种幸福。”

新春团圆，贵在“走心”。今年春节期间，并州饭店紧扣太原文旅发展热潮，以“情暖并州春满园”为主题，将2026年央视吉祥物作为核心视觉元素，融入餐厅布置、包间装饰和活动物料中，从踏入饭店开始，就能感受到浓厚的节日氛围。同时，餐饮区域还特别打造了“并州集市”，食客们可边品尝美食边观赏文创，充分感受到“吃特色、带文创”的双重体验。

后厨灶台间，锅铲叮当；手腕起落间，翻炒出的不仅是一道道幸福至味，也是充满温度的人间烟火。像王艳文一样，在春节期间坚守岗位的餐饮从业者还有很多很多。他们在平凡的岗位上挥汗如雨，发出闪亮之光，让这座城市的年味儿更浓、“食”光更美……

记者 梁丹 文/摄

## 儿科诊室里的暖心守护

春节的年味还未散去，2月25日一早，山西省中医院儿科诊室已经开始忙碌起来。

儿科主任医师孟亚静早早来到诊室，认真摆放脉枕、银针、压舌板、小手电、诊疗记录本，她还特意准备了一个小袋子，里面装着精心挑选的小贴纸。

### 小小贴画 安抚童心

早上8时刚过，一位家长便抱着哭闹的孩子急匆匆地冲进诊室。“孩子昨晚就发烧了，主任您快给看看。”家长十分着急。

孩子一直哭泣，身体不停扭动。孟亚静微微俯身，伸手摸了摸孩子的额头，又拿起小手电，查看孩子的舌苔。刚要搭脉，孩子又不安地动起来。她见状，赶紧从桌上的小袋子里拿出一枚小贴纸，递到孩子面前。患儿目光被小贴纸吸引，瞬间安静下来。孟亚静轻声安抚，随后牵起患儿

的小手放在脉枕上，为孩子诊断病情。

诊疗间隙，办公桌上的一张卡片格外显眼。那是去年夏天，吕梁一位患儿寄来的，字迹虽没有那么工整，却写满真诚：“孟阿姨，您是最好的医生，希望您每天都开心。”

说起吕梁的那位患儿，孟亚静泛起笑意：“患儿最初也不配合治疗，我就想法子逗患儿开心，没想到小贴纸特别受欢迎。在随后的几次诊疗中，患儿特别配合，身体也渐渐康复了。看着患儿康复，是我最开心的事。”

### 温柔施治 化解焦虑

“孟大夫，孩子睡觉总打呼噜、张嘴呼吸，别的医院都说要做手术，我们很担心。”一位家长抱着孩子，满脸焦急地凑上前。

孟亚静俯下身，轻轻拨开孩子的鼻翼仔细查看，耐心询问日常饮食，“这是腺样体肥大，多是甜食、生冷吃多了，胃火上熏咽喉导致的。先别急着手术，咱们用揪针配合中药调理试试。”话音刚落，她从诊疗盘中取出微小的揪针，俯下身，对准孩子鼻部穴

位，指尖轻按、稳稳固定，再取出一枚揪针，快稳准地扎在耳部穴位，动作十分轻柔。她一边操作，一边向家长叮嘱护理方法。

“中医调理温和，孩子少受罪，我们也放心。”家长悬着的心终于放下了。

### 细心叮嘱 守护成长

“春节聚会，发现我的孩子比同龄人矮一截，还不爱吃饭，这可怎么办？”一位家长拉着瘦小的孩子走进诊室，语气急切。

孟亚静站起身，为孩子量身高，又弯下腰，称了下孩子的体重，拿起儿童身高体重百分位曲线图，用指尖指着数值，耐心给家长讲解：“孩子现在的发育在正常范围，不用过分焦虑。”

她一边开具个性化的生长发育贴和健胃消食药方，一边细细叮嘱家长：“年后，别给孩子吃太多油炸食品和甜食，多吃肉蛋粗粮，每天晒晒太阳，做摸高运动，比吃药管用。”

家长拿出手机，一字一句认真记下，脸上也露出笑容。

节后复诊的患儿比平日还要多，

诊室外排起长队，但孟亚静从未简化流程，听着孩子一声声咳嗽，她手上动作轻柔又稳当。她不光看病，还总不厌其烦地叮嘱家长“回家怎么护理、怎么喂药”，几句实在话，就像给心急如焚的家长吃了“定心丸”。

在这个节后忙碌的诊室里，她用专业和耐心，守护着孩子们的童真，也守住了家长们的安心。

见习记者 王朝泽 文/摄



孟亚静正在查看影像检查结果。