

他们创办了长春市首个“爱心厨房”

只为外地来长春求医的患者家属能吃上一口热饭,有一处落脚之地 感受到这座城市的温柔

新闻提示:

如果你是外地来吉林大学第一医院就医的患者或者家属,这里可能会对你有所帮助:医院北侧约500米的青海路6号,有个爱心公益厨房,你可以买菜来这里加工,费用极低,米饭1.5元一碗,常常能给半斤。更主要的是这里干净卫生,就餐让人更安心。

“一个松原来的患者家属,孩子得了白血病,她买了两个猪蹄想给孩子补充营养,跑遍了附近饭店,对方一听说炖猪蹄都不肯代加工,终于有一个饭店同意加工,炖了两个小时后,竟然收了70元。这些患者和家属,家里本就因病举步维艰,当时她给我们讲这个遭遇的时候还掉下了眼泪。”64岁的孙乐仁坦言自己建公益厨房的初心,就是被这件事触动的。

从吉大一院北门穿过解放大路向北走进万宝街,走到大兴路左转,步行几十米后右转进入万宝胡同,再经过一个副食商店,来到北侧的青海路6号楼,沿着老旧的方砖走过去,能看到四个挂着红色灯笼的小屋子,这里就是长春市第一个爱心厨房。

孙乐仁是发起人,现在有12个义工长期为这里服务,三年来,至少2000个患者家属曾在这个小厨房里做饭。5月22日,城市晚报全媒体记者走进了这里。



厨房里一尘不染



老孙在门口花坛里种了一些蔬菜



赵大姐给爱人煮鸡蛋和蚕蛹,自己的午餐配菜只有小葱



义工小罗在扫地

每个细节都一丝不苟



油烟机干净得能照出人影



“水晶姐”和老孙在制作员工餐



炒锅和饭铲都是干干净净



老孙说这里是他们的宝库,除了日常食材,还有一些大枣、银耳、小米、杂粮等

探访:爱心厨房窗明几净

青海路6号楼是个开放式老小区,是老吉大一院员工家属房。公益厨房就在靠近民副食的一侧,门口有个小花池。红灯笼下没有任何牌匾,进门右手边转进去,是一个处处擦得锃亮、窗明几净、一尘不染的大厨房。北侧共有6个锅灶,洗菜区划分出两组。双开门的大冰箱、不锈钢的置物架、不锈钢的操作台,左侧一大排的电饭锅、电压力锅、保温桶也都干干净净。锅里正煮着米饭,冒着阵阵香气。

厨房做饭的惠民价格:5两米饭仅售1.5元,做素菜2元一份,做肉菜3元一份。患者家属可以自带食材,在这里免费使用厨具炖煮、加工各类滋补膳食,满足白血病、癌症患者特殊的饮食营养需求。

“米饭是预订的,一盒5两,原来收1块钱一盒。后来实在赔钱太多,改成了1.5元一盒。”义工“水晶姐”说,他们有个群,要来这里做菜的可以在群里预订米饭,比外面饭店卖的便宜很多,这样一盒米饭,一般来说家属和患者两人都能吃得饱饱的。

患者家属:幸亏有这个地方

因为此前一天得知有媒体要来采访,义工们将信息分享到了群里,大家都很开心这个厨房能被更多人所知。

当天有两位患者家属前来这里做饭。第一位是老家在镇赉农村的赵大姐,她爱人刚刚做了开胸手术,“我就来煮点鸡蛋和蚕蛹,医生说病人必须大量补充优质蛋白质。”蚕蛹价格挺贵,一斤60多元,赵大姐买了十几只,自己不舍得吃,打算吃几根小葱对付一顿。“幸亏有这个地方啊,要不我真不知道到哪儿去做饭,我也没租房子,这几天就在病房里打地铺,反正很快就回家了。”她一边洗着小葱一边说,买蚕蛹的时候摊主推荐来这里,这里的人特别有亲和力,厨房干净,收费低廉,自己做也放心。

义工邱大姐说,小葱其实也不必买,门口的小花坛里拔几根就行。“那可不行,这都占了你们不少便宜了。”赵大姐说。

第二位来做饭的女子也是丈夫重病住院,家在双阳,她拿了几个土豆和茄子,要做土豆炖茄子,饭菜下锅后,她又转出去忙别的,义工帮着看锅灶,防止烧焦。大概半小时后女子回来了,买了两碗米饭走了。炖素菜加上两碗米饭,她一共花了5块钱。“我是别人介绍来的,这里可比外面的饭店便宜和干净多了。”她觉得很满意,在本子上登记了姓名和电话等信息。

初衷:三年前他们想让患者吃口热饭

这个“爱心厨房”是2023年11月21日开业的,由孙乐仁(以下称“老孙”)和几名爱心人士共同出资。起因是他们所在的群里有个外地朋友身患白血病,住院期间遭了很多罪,尤其是想吃一

口热乎可口又干净卫生的饭菜成了奢望,因为住院时间不长,租房买炊具自己做的话成本太高不划算,代加工的话心里也没底。

为这些困境中的病友家庭建一个平价便民厨房怎么样?群里大伙一商量,拍板就这么干。房子距离医院必须要近,群里一位爱心人士正好在青海路6号的一楼有这样一个小房子,距离吉大一院直线距离只有487米。房子算是借给大伙使用,只象征性收取一点房租。因为这只是一间普通住房,建成爱心厨房需要装修改造和买设备,花费不小。老孙号召群里20多人踊跃参与,平均每人捐出4000到5000元。其余的费用,老孙和家人商量解决,大儿子非常支持父亲的举动,前后拿出9万余元用于厨房改造。

爱心厨房建好后,他们想去吉大一院宣传一下,因为主要针对血液病患者和癌症、大手术等重症患者,他们对饮食要求非常精细,不能剩饭菜,必须是现做的,而且不能加很多调料,必须是高蛋白,必须要煮熟煮透。而高营养的炖牛肉、炖大骨、大虾、蚕蛹这类食材,在饭店代加工费用比较高。然而,由于这些院区禁止外人进入,直接去宣传的想法行不通。

后来,老孙和群友们又来到附近的菜市场,和卖牛肉、大虾、蚕蛹的摊贩介绍自己,“我们做这件事纯粹出于公益,做饭收费低,油盐酱醋和厨具免费使用,加工只收一点水电成本费。”很多摊贩被他们打动,一旦有患者家属来买菜,打听到哪里能加工,他们都会推荐到青海路6号这个挂着四个灯笼的小院。爱心厨房很快就迎来了不少顾客光顾,患者家属间口口

相传,来的人越来越多。

群里前前后后服务过2000多名病患家属,不过现在群里只有700多人。“许多退群的都是患病的亲人已经走了。”“水晶姐”感慨地说。

感恩:始终记得那些帮助过他们的人

厨房最初只设了4个灶台,几个高压锅和电饭锅一启动,老楼的电闸就受不了了,老孙找来电力工作人员查看,被告知像他们这样的用电程度,必须得用三相电,老楼原来的电线不行。得知大伙的初衷后,电力工作人员也很感动,免费给他们做了改造,换成了三相电。

最多的时候,一个中午能有30多人来做菜,需要再加锅灶,正常管道天然气一股安装1到3个灶眼,但老孙他们想增加到6个,上报燃气公司后,燃气公司也为他们“开了绿灯”,帮他们进行了改造,灶眼达到了6个。

附近的大兴社区知道他们这个爱心厨房,也来看过好多次,坦言如果有需要社区可以出面帮忙。楼上居民起初嫌他们太吵,得知他们做的事后,也都表示理解。“你们一股几点最忙?不行的话我们就出去遛达遛达。”

需要康复的患者得吃好的大米。老孙他们不嫌麻烦,多方打听,找到了双阳区的一家粮食加工厂,老板被老孙他们打动,表示可以提供无任何添加的东北大米,单粒磨,价格则优

惠到2.6元一斤。“现在我们的米可香了!患者都爱吃,希望多吃能早点恢复。”老孙一谈起这事儿也挺自豪。

爱心团队成员有家往外地的,平时没法过来帮忙,但是一到了夏天,会送来自家种的蔬菜,冬天也会提供冻菜、腌菜作为员工餐,减轻大伙的压力。

因为服务对象的特殊性,厨房连调料的选品都非常慎重,酱油要一级的,酱油是从延吉的一个厂家直接进货,只为看重了他们的品质。厨房就更不用说了,不仅擦得干净,还每日消毒,在卫生方面严格到了极致。

心声:收获了帮助别人的快乐和心安

厨房收费大概是这样的:做普通的素菜2元,普通肉菜3元,如果需要高压锅炖煮和马勺炖煮,价格会稍高一点,在这里最贵的是用马勺炖鸡,大概收费8元,完全是看消耗的水电燃气量。尽管只是民房,但由于电价是阶梯式,消耗较大,“电费经常是存500元,几天就没了。”老孙说,团队现在只剩下12人坚持,平均每天三四个人在这边值班,他们都排了表,他几乎每天都在,不仅仅是厨房的负责人,也相当于维修工,出现各种状况,随时上阵维修。

“水晶姐”说她原来退休后喜欢四处游山逛水,自从加入这个厨房,她再没出去旅游过,每年她拿出5000元支持厨房,自己还在这里做义工。



患者家属在做饭,“水晶姐”还会在旁边搭把手

策划:史慧玉 孙振余 王首道

文字:城市晚报全媒体记者 毕继红

图片:李阵琦 毕继红 实习生 何雨霖