

李晓涓：一抹天青为“汝”来

“雨过烟云漫散时，一抹天青为汝来。”汝瓷，以其温润如玉的质感、天青色的神秘韵味广受青睐。

6月23日，走进汝州市玉松汝瓷生活体验馆，小到耳坠、手链，大到各种饮食器具及摆件，都是一片天青之色。燃一炉沉香、品一盏香茗，再插一瓶鲜花，李晓涓一边为大家示范汝瓷的生活化运用，一边告诉记者：“开设这家体验馆，就是希望通过我们所做的器物，让更多人感受汝瓷之美，更好传承中华优秀传统文化。”

李晓涓是平顶山市人大代表、汝州市玉松汝瓷有限公司技术总监，从事汝瓷行业已经30余年。

选料、制坯、素烧、施釉、烧制……围绕着玉松汝瓷制瓷车间走一圈，身着工装的李晓涓讲起每道工序都能“条分缕析”，对各种器型都能“如数家珍”。那份对细节的精益求精，对汝瓷发自内心的热爱令人感动。

作为汝瓷烧制技艺省级非遗代表性传承人，



李晓涓

李晓涓针对汝瓷烧制没有规范生产流程和现代化质量管理体系的问题，细化制定出13道工序、108个工艺环节的标准，让匠人们有章可循；针对汝瓷生产成品合格率低的问题，她加大研发投入，推进科技成果转化，促进节能降耗5%，产品合格率提高10%。她还大胆创新，带领团队研发了汝瓷生态瓷泥、肤色泥等，荣获国家发明专利8项、实用新型专利1项、外观设计专利47项。

作为一名汝瓷文化行业的代表，李晓涓积极履职，走访了众多陶瓷企业，深入了解大家的现状与需求，连续多年提交关于发展汝瓷文化产业的有关建议，得到相关部门高度重视，并为《平顶山市汝瓷文化保护条例》出台作出积极贡献。

谈到下一步打算，李晓涓说：“聚焦‘两高四着力’，我们把‘着力推动文化繁荣兴盛’作为使命担当，将加大科技研发投入，引入先进技术优化生产流程，深度挖掘汝瓷文化内涵，并结合现代审美推出更多美感与实用兼具，富含情绪价值的文化创意产品。”她还说，要积极拓展线上销售渠道，打造“汝瓷+”新型商业模式，推动汝瓷产业从传统制造向现代产业升级，实现企业高质量发展。

当天下午，又一批汝瓷出窑，李晓涓仔细观察着每件器物的釉色。“从泥胎到成器的华丽转变，蕴含着千年传承的温暖与力量，希望更多人能一起续写汝瓷的故事。”她说。

转自6月30日河南日报



护理患者

18个月利用下班后的休息时间，完成60余次出诊。这份实实在在的付出，让她获评市人民医院2025年度第二期互联网“服务之星”。

作为医院神经内二科副护士长，程晓茹在病房工作中始终耐心对待患者。她明白，疾病带来的不仅是身体不适，还有心理压力。“用爱和温暖帮助患者建立康复信心”，她是这样说的，也是这样做的。面对患者的疑问，她总能用简洁易懂的语言解释病情和康复要点。

医院延伸服务开通后，程晓茹走出病房，走进患者家中。一些行动不便、出院后仍需护理的患者，通过互联网平台下单，就能预约到上门服务。

程晓茹的工作内容并不“高大上”，多是更换胃管、尿管等基础但关键的操作。这些看似普通的护理，对居家患者来说却是难题，稍有不慎就可能引发感染等并发症。

一次，平台接到一位长期卧床需要更换。程晓茹接单后，带着专业工具上门。操作前，她仔细核对患者信息，确认胃管位置；操作时，动作轻柔、规范，熟练完成更换。操作结束，程晓茹没有立刻离开，而是开始细致的健康指导。她为家属

演示如何固定胃管，避免拉扯；讲解鼻饲的温度、速度和量的把控；还提醒日常观察胃管通畅性的方法。家属认真学习，不时提出疑问，程晓茹都一一耐心解答。

类似的场景还有很多。为需要更换尿管的患者服务时，程晓茹会结合患者身体状况，告知家属预防泌尿系统感染的注意事项，从保持会阴部清洁，到饮水的频率和量，都讲得清清楚楚。她的健康指导从不敷衍，总是根据患者实际情况，将要点细化到每个步骤、每个细节。

这些上门服务的经历，让程晓茹对护理工作有了更深的理解。护理不仅是医院里的治疗，更是对患者持续的关怀。程晓茹说，未来会继续通过延伸服务，走进更多患者家中，用专业的护理和细致的指导，为患者送去切实的帮助。

程晓茹的工作，是市人民医院众多护理工作者的写照。她们用专业和耐心，践行着“以患者为中心”的理念，让护理服务的温暖，延伸到患者最需要的地方。在这个快节奏的时代，正是有无数像程晓茹这样的护理工作者的付出，在平凡的岗位上默默坚守，才编织出守护生命健康的坚实网络。

郭营战

程晓茹
走村入户的「网约护士」

杨晓光、范亚歌：

90后夫妻小早餐里的“大幸福”



范亚歌

凌晨4点，天色深沉，位于梨园小区南门口的鸿喜早餐店已经亮起了灯光。店铺老板杨晓光与妻子范亚歌熟练地洗手、系围裙、戴好帽子，在案板与灶台间穿梭忙碌着。“咱们要赶在天亮前备足餐食，让街坊们一开门就能吃上热乎的早餐。”范亚歌边揉面边说，一旁蒸腾的热气模糊了她鬓角的汗珠。

几年前，杨晓光夫妇还在南方城市的流水线

旁挥汗如雨，如同无数打工者一样，为生计奔忙。然而，岁月无声，孩子渐长，父母渐老。母亲一次意外跌倒后无人及时照料的惊慌，以及儿子在视频通话中流露出对父母陪伴的陌生与渴望，像两枚沉重的砝码，重重压上他们心头。再想到视频里儿子躲闪的眼神和母亲床尾未及时更换的药瓶，最终夫妻俩决心归家创业。范亚歌说：“当时，我们俩整夜没合眼，反复掂量。孩子大了，父母老了，再等就真怕来不及了。”

返乡之路并非坦途。创业资金短缺是横亘在前的第一道坎。他们拿出了多年打工攒下的全部积蓄，又谨慎地向亲友借了一部分，每一分钱都反复计算。从店铺选址到装修布置，从挑选食材到反复调试口味，夫妇二人几乎都是亲力亲为。首次开店，杨晓光也曾忐忑不安。妻子的鼓励成了他前进的动力。“别担心，这些年什么苦没吃过？不试哪来的机会……”这些朴实的话语，让他放下顾虑，全心投入经营。杨晓光至今清晰记得那段日子：“为了

一根口感完美的油条，我炸糊过几十次面团。”硬是把一个“门外汉”逼成了“多面手”。

如今，鸿喜早餐店的烟火气已悄然融入附近小区的日常肌理。除了深受喜爱的油条、胡辣汤等传统早点，范亚歌还外出学习了精致小笼包和豆腐脑等小吃，吸引了更多年轻顾客。小店不仅撑起全家生活，更成为社区温暖的连接点。几位常来的老人，已习惯每日在此小聚；上学的小学生，也喜欢来买一份热腾腾的早点。一位常客感慨道：“他们的包子，个大料足，小两口诚心诚意，来这吃，不仅能吃饱还能吃好。”

小店忙碌的间隙，杨晓光的父亲会默默过来搭把手，母亲则帮忙照看孙子。孩子放学后，也常在店里一角写作业，抬头就能看见父母忙碌却安定的身影。范亚歌一边麻利地给顾客装好早餐，一边微笑地说：“累是累了，但心是安定的。早上开门，看见老人孩子都在跟前，再听到顾客说一句‘味道真好’，就觉得一切都值得。”

晨光渐明，早餐铺飘出的麦香、肉香唤醒了沉睡的人们。范亚歌掀开蒸笼，白雾裹挟着暖意扑面而来。在这方烟火氤氲的小店里，夫妻俩用双手“烹”出幸福滋味，也让奋斗的故事在热气腾腾中不断续写。

牛莉萍

“戏骨”



丁富江



崔占



尹宏志



刘秋芬与陈存



候场中的小演员们正在观看演出



“老戏骨们风采不减当年”

6月29日，我市举办庆祝“七一”建党节暨纪念临汝县曲剧团成立70周年专场演出。演出现场，来自我市的豫剧名丑崔占老先生虽已81岁高龄，仍扮丑登场，一亮相便赢得台下掌声雷动。

演出筹备期间，全体参演人员不惧酷暑高温，坚持认真排练。到了正式演出时，大家还自己动手精心装扮，力求以最佳状态呈现给观众。演出过程中，81岁的孙新、丁富江、丁丙炎、79岁的尹宏志等几位“老戏骨”精神矍铄，耍刀舞枪间，动作利落，“咿哟”作响；一招一式，沉稳有力、虎虎生风，整套动作行云流水，尽显当年风采，让人不禁感叹他们的深厚功底。

他们精彩绝伦的表演，令台下观众满怀敬意，掌声此起彼伏，经久不息。

文 赵艳丽 图 王志斌