



餐厅里忙碌的厨师 现代快报记者 顾炜 摄



车队的管理员为公交车司机包饺子 现代快报记者 施向辉 摄

厨师、营业员、公交司机…… 万家团聚时，他们还在忙碌着

在我们正在忙着置办年货的时候，在我们与家人团聚的温馨时刻，在我们享受着新春佳节的幸福时光，有这么一群人，为了让大家过好年，放弃了和家人团聚，坚守在岗位上……昨天是年二十九，现代快报记者在餐厅、商场、菜场里寻找最忙碌的身影。

现代快报记者 黄艳 安莹 吴怡 刘峻 陈志佳

■人物：各大餐厅的厨师们

为别人忙完年夜饭，自己才能吃上

各大中高档餐厅年夜饭生意火爆，大厨们也比较辛苦，忙完别人的年夜饭，才能坐下来，吃上自己的。

“这已经是今天第三次翻台了，”昨天中午12点多，德基二期八楼的“水货”餐厅还在紧张地忙碌，门口排队的人群弯弯曲曲排了老长。正如店名一样，这家餐厅经营所走的理念方式颇有新意。主打海鲜，同时又有扒鸡、薯条等。

“水货”总经理李悦告诉现代快报记者，这家店在德基落脚仅有一个多月，但早从两个星期前开始，年夜饭就已经被全部订完。

目前，“水货”共有20多位厨师，大都是广东人，厨房有7个档口，包括小吃、烧烤、烫、面包、炒、海鲜和预配7个，由这20多位厨师全程盯紧。“他们在处理海鲜上有独特的方法。”李悦表示。

大厨李东明今年40出头，广东番禺人，从事厨师行业已经20多年，而每年过年前这段时间，则是他最忙碌的时刻。

“虽然我们110点才开门，但我每天7点就得到店里，准备各种食材，晚上等客人吃完，回到家是十一二点了。”李东明表示。

“每天能卖80到120只扒

鸡，其他招牌菜，例如咖喱王飞蟹上千只，海鲜800到1000份，而烤串就更多了，每天得上万吧。”李悦告诉现代快报记者。

李东明是餐厅的大厨，需要不停巡视各个档口的操作情况，面对繁重的工作任务，他笑着说：“已经习惯了，看到每天顾客排着队来，就知道我们认可度还是很高的，我们也挺高兴。”

“我已经3年没有回广东了，如果说起过年不回家，那就有十几年了。”作为广东番禺人，李东明过去多年一直在苏州工作，而来南京以后，依然没有办法回家过年。“不过还好的是，我的家人过年期间会来南京看我。”

忙的可不是李东明一个厨师，“食朝汇”的周华厨师长已经忙得顾不上说话了，昨天下午1点30分，店里依旧满座。

周华说，除夕之夜只接受预订，现在也都是40桌全满客，已经不再接受预订了。一桌至少8个冷菜、10个热菜，除夕当晚可能忙到很晚。“全部都是两个月之前就预订完了。”周华说，他只能等全部忙完后，才能深夜赶回家。

“家里还在等我吃年夜饭，只不过我不用再做饭菜了，忙碌了一年，这顿饭肯定是要吃的，无论多晚。”

■人物：商场韩国时尚女装专柜店长小李

吃点苦不要紧，盼望生意更好

1988年出生的小李，在新街口一家商场当了四年的营业员，现在已经升任店长。看着来来往往的顾客很多，但真正花钱买的人不多，小李很着急。“我们品牌一直是走高端路线，生意很好，但现在大商场越来越多，我们的专柜也越开越多，加上网上代购的冲击，生意真的很难做。”小李说，前两年能打到7折，顾客都觉得很不错了，但现

在打到5折，生意也不是特别好。“只能说比夏天稍强一点，但不太有过年的那种热度。”尽管如此，小李和同事们还得跟着商场的作息来上班。“我们现在定了上4休4，这样每个人春节能休息4天。也为大家争取了一些加班费。”

小李说，年轻人不怕吃苦，希望生意能好一点，大家多赚一点，加班倒没问题。

■人物：水产店员工

初三就开业 过年来不及回老家

安徽人刘飞已经在南京10多年了，现在在新街口一家水产店打工。“我春节不回家的，初三就开业。”刘飞的儿子今年6岁，在上幼儿园大班，他早上五六点就要到店里，中间抽个空送儿子到幼儿园，下午再去接，还要回家给儿子烧个饭，晚上要到七八点才回家。“过年回不了老家，通常都是平常抽时间回去看看。”现在正是寒假，刘飞的儿子就在店里陪他。

■人物：菜场摊主

临回家的下午 还在菜场卖菜

大年二十九的夜里，50岁的顾女士就要搭同乡的顺风车，回到淮安楚州的家乡过年。但下午，她仍守在蔬菜摊前做生意，时间长了，一些老顾客她都能叫上名字。“这卖菜是最苦最累的，早上6点就得来开摊，一直要到晚上7:30才能收摊。”

顾女士说，每年3万元的摊位费压力不小，这几天生意不错，所以她坚持到回家前一刻也要做生意。“歇一天都有不小的损失。我们也只有春节休一个星期回家。平时没什么大事，一天也不歇。”



昨天下午，一些摊主还在卖菜 现代快报记者 郝多 摄

■人物：中央商场宝庆银楼店长王丹玲

十年春节没休息，希望顾客多体谅

大年二十九的中央商场宝庆银楼柜台，不少顾客都在挑选过年的首饰。店长王丹玲忙着招呼顾客，有时还要回答店员的询问。“吃晚饭时才能喝上一口水。”这样忙碌的春节，自从她十多年前开始当营业员就是如此。算下来，至少有十个春节，她都是在工作中度过的，越到过节越忙，一天原本站7个多小时的，节日里要站上10多个小时。

“商场过年期间除了除夕是下午5点结束营业，其他时间都是营业到晚上10:45。”王丹玲家的年夜饭，她是从来帮不上忙。“都是家里老人和老公做饭。”而有些同事，因为工作，只能是提前把年夜饭做好，到除夕晚上热一热吃。

春节期间，中午12点开始进

入最忙碌的时段，每一天这个时候王丹玲都得在，一直忙到晚上。一个月前，她刚刚因为神经末端受损住院一周，之前她久站的双脚一直发麻。“这都是职业病，我同事里有静脉曲张的，有腰肌劳损的。但面对顾客，我们肯定都是要拿出最好的状态来服务。”卖的是贵重的首饰，王丹玲和同事的心理压力都特别大，一件也不能有失。天天下班后还得盘账。

王丹玲说，虽然每到节日就会对家人对孩子感到愧疚，但在工作岗位上，大家对顾客都会拿出职业素养来。“忙碌的时候，也希望顾客能理解、体谅，等待的时候，不要太心急。”王丹玲说，希望顾客和营业员都能相互包容，大家开开心心过个新年。

■人物：公交司机

夜班车司机要在路上跨年了

大年三十，绝大部分人都会在家中，和亲人们共聚天伦。但是，公交司机们不得不坚守岗位，服务大众。一年365天，每天24小时，路面上都会看到公交车的影子。为了让节假日仍辛苦工作的公交司机感受到过年的气氛，昨天，南京江南公交第五巴士公司第三车队的管理员们亲自上阵，他们准备包出4000个饺子，给全车队200多名公交司机和职工过大年。

为了这次包饺子，车队的管理员们已经忙活了很多天，从采购到和馅，再到包和下，他们全部亲自上阵，“我们先从八卦洲采购了50斤新鲜的芹菜，之后又买了50斤肉馅，”车队书记赵敏妍说，“然后就是洗和择，最后和馅，虽然忙了一点，但是相比司机们这一年的辛苦，我们这点根本算不上什么。”

昨天下午3点钟，车队书记、队长、调度员等管理员们一起动

手，仅仅10多分钟后，100多个饺子便包了出来，其中有的比水饺店包出的饺子还漂亮，但也有几个年轻人不太熟练，“有几个人都是第一次包饺子，我们就手把手教一下，”赵敏妍说，“不论包的饺子怎么样，都是我们的一份心意。”10分钟后，第一锅饺子正式出锅，热腾腾的饺子配上香喷喷的醋，再来点车队自制的辣油，公交司机们吃得津津有味，“哎，我以为明天才包呢，早知道就不带晚饭了。”一名公交司机开玩笑地说。

江南公交第五巴士公司第三车队下辖6路、30路和118路3条线路，共有200多名司机和职工，算是公交公司里较大的车队了，“年三十当天，所有人都正常上班，但还有70多人会一直工作到最后一班车，”车队队长于静说，“此外，还有4辆夜班车，他们是真正要在工作岗位上跨年了。”