

# 滚烫的厨房

热热热!这几天,杭州的温度计天天指向38℃。在这火热的日子里,许多人挥汗如雨,努力打拼。

滚烫的厨房,折射的是滚烫的生活,这厨房像是一扇窗,让我们看到了高温之下的人间事。今天我们走进这些滚烫的厨房,走近那些努力打拼的人,从他们身上,看到了每个人努力生活的样子……



## 火车上的大厨

暑运到了,饭菜供应成倍增加  
大师傅烧菜,腰上贴着膏药

昨天中午12点27分,从杭州到成都东的K529列车准时载着乘客们出发。经过一天多的旅程,将会在今晚9点抵达成都东站。

在列车厨房里,80后李志松和其他三位大师傅紧张地忙碌着。

“暑运以来,最大的感受就是太忙了!”李志松在K529工作了13年。每年7月,对于厨师班组来说,就是一场战役。忙,而且要忙而不乱。

7月初,李志松感受最为明显,“小孩子们放假了,列车乘客人数一下子增多了,需要准备的盒饭数量也是成倍增加。”

非暑运期间,列车厨房一顿准备50份左右盒饭即可。暑运的饭点,则要准备300来份盒饭。

平均每一天要准备1000多份盒饭。餐车堂食的人也多起来了。列车餐厅一共有十二张四人桌,一张两人桌。“饭点期间,餐桌都是满的,堂食时间也明显拉长。”李志松说,平常一般傍晚5点半到晚上7点堂食,暑运期间,堂食从傍晚5点到晚上9点才结束。

餐车源源不断来人,大厨们就得马不停蹄地烹饪。酱鸭、牛肉、鱼香肉丝、辣子鸡丁……“一直站着炒菜,下班后,腰酸得不行。”

膏药是列车大厨的必备品,忙的时候全程贴着。厨房内部是狭长型的,工作台上把手,“就是为了晃动的时候,抓住手把维持平衡的。”

晃动对于李志松这样的列车厨房大师傅来说,习以为常了。“比起平地,更容易切到手,更容易被晃出来的汤烫到。”李志松手上的一些伤口,就是烫伤遗留下来的。

行进的列车厨房里有空调。师傅们说,“真正热的时候,是在南星桥集合做餐食加工的时候。”每天早上8点20分,李志松和大师傅们准时到南星桥集合。

他们要把一筐筐蔬菜、肉等搬到车厢厨房里,切菜、洗菜,完成加工工作。太阳直射的车厢厨房里并没有通电,所以空调、电风扇都用不了。

“全身湿透的,那个厨房就像个大蒸笼。”怎么样能缓解一点?李志松他们搬来大冰块。直到11点半,车厢在城站接上火车头,有电了,可以开空调了,这热才缓解一些。 本报记者 章然



扫一扫  
感受厨房里的  
火热生活

## 环卫工的厨房

这个厨房有些特殊  
三伏天里只煮绿豆汤



环卫工人都在室外工作。暑期,杭州东站在人流如织,周边的环卫工坚守在岗位上。中午12点,滨和集团东站枢纽二层环卫工驿站里开始煮绿豆汤了。

这份清凉恐怕是三伏天里环卫工们最好的慰藉。来自河南的马海冬准备了一小碗绿豆,浸泡了半小时后,洗净,倒入一个大电饭锅里。

绿豆和锅都是公司采购好的。公司今年给东站枢纽周围四家驿站先采购了200斤绿豆。

从6月到9月,马海冬每天要煮两锅,雷打不动,上午9点,保洁间隙,抽空来驿站煮第一锅,前后需要40分钟,“煮烂点,好吃。”

有时有事得跑开,她就会请外面维护交通秩序的人员帮忙看一看。“沸起来要把锅盖打开,还是得有人。”

第一锅煮好,马海冬便在各个群里吆喝:“绿豆汤煮好了,快来喝!”

这两天高温,绿豆汤特别走俏,不一会儿,就有环卫工拿着杯子盛上一碗。

大多数人会等到吃午饭时,来驿站顺便喝上一碗。

马海冬开盖,白色的雾气升腾而起,绿豆的香气随即弥漫开来。

早就准备好的一次性塑料小碗,一个个拿出来,摆在台面上。马海冬拿起一把长勺,从底部兜上一勺,熟练地开始分装在每只小碗内,绿豆不多,大多是汤,一批十碗,装好,端到桌上放凉。

“太烫了,喝不下去,下午2点左右天气最热,现在凉着,他们干得乏力了,就会过来喝上一碗。”马海冬说,一锅差不多有30小碗可以分装。20多名环卫工会来这里休息,还是有多的,多出来的就会送给站岗的交警、过路司机、旅客。

稍稍休息一下,她开始准备第二锅。这时,一名环卫工推门而入,他端起一碗绿豆汤,咕咚咕咚,一会儿就下了肚,然后开心点赞:“累是累,热是热,喝上这一碗好很多,明天我还来。”

本报记者 孙燕 通讯员 姚玉莹

## 农科院基地的厨房

农技员在地里干活暴晒  
给他们烧菜要咸一点



经常看钱报·小时新闻的读者,还记得那个“跟着记者去种地”栏目吗?对,我就是那个种地的记者,上周不小心被菜刀割伤了手指,好久没去省农科院海宁杨渡基地的田里干活了。

本周高温天,杨渡基地食堂开始免费提供绿豆汤。食堂外的休息区没有空调,但每天已经有免费凉茶供应了。

午餐时间,高粱育种家邹桂花拿起两杯绿豆汤,还没吃饭,已经喝了一杯。“实在太热了。”她说,“今天早晨8点不到我就下地干活了。”

现在高粱还没有人高,脑袋上还能透点风,等长高了,高粱地非常闷热,得超过40℃,到那时,估计得早上7点不到就下地。

夏天,浙江本地蔬菜的淡季,耐高温的小白菜,长得倒是非常欢快。小白菜育种,到了关键时刻。中午,白菜育种团队的四位老师,脑门上、头发里都挂着亮晶晶的汗珠,他们刚从地里上来,有人就连喝了三碗免费汤。

课题组的李必元老师说:“现在就是种菜,在做品种资源比较,这边有190个组合,我们每天都要过来吃的。”

对,生吃190份小白菜!记者听了有些吃惊,“那中午还吃饭吗?”

“想吃啊,我们想吃肉!”李老师说。

杨渡基地建了10多年,基地食堂的大师傅也深谙老师们的胃口。“夏天出汗多,要补充点盐分,这里烧菜比院里(杭州本部)要咸,口味要重,坐办公室上班的人可能还吃不惯呢!”食堂师傅说。

最近中熟蜜桃成熟,桃子课题组的古咸彬博士,一上午都在闷热的桃子大棚里测数据、干农活。刚到食堂,古博士也是先干了一碗免费汤。

基地都是田野,大家也没有单独可休息的地方,匆匆吃个中饭,在食堂吹会儿空调,下午1点多,古博士又要继续下地干活。中午,古博士只在食堂点了一份炒土豆、一份泡椒凤爪,盛了一小碗米饭:“太热了,人没什么胃口。”

食堂的凉菜也是本周新增加的,昨天有泡椒凤爪和干丝黄瓜两种,记者在用餐区转了一圈,发现凉菜的点单率算是最高的。

汗水渗透衣衫的农业科技工作者,就是这样年复一年守护着我们的餐桌。

本报记者 施雯