



# 真心真意谢谢你

●张仲铭（雅昌办公室）

每天早上8点以前，上步工业区304栋宿舍楼下准时开来一辆厢式小货车，赵仕洪带着两个人从车上卸下一筐筐新鲜蔬菜和禽肉，再抬到三楼西头的雅昌公司员工食堂门口仔细翻检、嗅闻，将腐叶菜、带虫菜和已不新鲜的鱼肉退回，然后一一过称，计数开单，有时会跟送菜的人争执得面红耳赤。虽然送菜人每次都会妥协，但总在走之前扔下一句“简直无法理喻”之类的话。赵仕洪不理睬这些，他知道自己肩上的担子，他不能拿公司本部和制版厂一百多人的健康去冒险，他也明白菜贩们有时会耍些小聪明想多赚点儿，你要是戳穿了，他们会很恼，但第二天还会照样来，毕竟要一下子卖出这么多菜并不容易，所以听多了菜贩们的抱怨，赵仕洪心里明镜似的。

九点，上白班的人已经走了，下夜班的也已入睡，走道里很安静，食堂的员工们开始洗菜、切菜，每天的菜谱是头天晚上计划好的，一般每餐六到八个菜和一个汤，荤素搭配各半，一百多人的食量往案桌上一堆象一座座小山丘，厨房就显得相对狭窄。

切块、切片、切丝、斩段……同时兼顾灶上的炖品，至十一点时，屋内已被炽热的蒸汽笼罩，汗水浸透衣服和围裙，象小河似地往下淌。深圳的六、七月气温通常在摄氏30度以上，即使什么也不做，感觉已相当难受，而灶台上的熊熊火焰释放的热量更不断加剧室温攀至40度以上，赵仕洪和赵全丕站在灶台边担当炒菜的任务，火焰不时窜出一两尺高，直接烤着手臂等暴露在外的皮肤，他们在脖子上围一条毛巾，每动作几下，就得擦把脸，否则倾泻而下的汗水会蒙住眼睛。在炒菜的近

两个小时中，整个厨房水汽弥漫，烟雾缭绕，加上高温，和桑拿浴室一般，所以赵仕洪常常开心地自我解嘲说：“我们每天都桑拿，还免费，你看我们皮肤多健康”。

到十一点四十分，台上已整整齐齐摆了七八个菜，红的、白的、绿的煞是好看，门外的白板上写着“今日菜谱”：白切鸡、酱牛肉、芹菜肉片、土豆烧肉、西红柿炒蛋、红烧豆腐、红烧茄子、凉瓜排骨汤……

十一时五十分，制版厂职员敲着叮当作响的饭盒来就餐，门口排起长龙，食堂的员工们又高度紧张起来，因为中午就餐时间只有一个小时，一百多人每人四个菜一一盛过来，稍慢就会耽误下午的正常工作时间，好在到目前为止，还从来没有耽误过。



员工们吃完去休息了，食堂开始清理卫生，这是个不小的工作量，餐具、灶台、地面、墙角都要仔细清理污垢和油腻，然后再消毒，这样的清洗消毒工作每天都要进行两到三次，而每次重复食堂员工都本着高度的责任感去进行。事情往往会这样，某项工作周而复始做多了，便很容易疏于细致，能一而终的，通常都是毅力非凡的人。

赵仕洪是四川人，厨艺大约得自天府之国的传统，雅昌筹备员工食堂时，把他从中轻调过来担任食堂主管，从厨房改造、灶具、餐具等用品的购置、食堂工作计划和管



理都主要是由他搞起来的，另一个厨师赵全丕不爱多说话，但干起活儿来干净利落，从制版厂拼修部调到食堂的胡天慧非常热情，食堂员工之间相处融洽，在人员少，场地狭小，工作条件比较艰苦的情况下仍然能乐观待人，有时公司员工抱怨太慢，太热，他们也从不发火，因为有一点他们的看法是一致的：员工食堂是公司提供的福利项目之一，要求食堂在不赢利的情况下尽可能地为员工们提供可口的、卫生的饭菜，作为食堂人就有责任将这种福利的优越性尽可能地体现出来，使公司的福利政策落到实处。

我们确实感受到了，以往中餐和晚餐都在外到处打游击，价格贵还老担心闹肚子，现在不但中、晚餐放心了，下午时时还有绿豆汤和凉茶消暑，上夜班的员工更是解决了夜餐的大问题，制版厂很多人以前夜餐，泡一碗方便面凑合甚至干脆不吃，现在饮食有规律、有保障，很多人居然“发福”了。所以我们在享有而今的方便时，回顾一下当初就很容易理解食堂人了。

今天，你的饭盒里是什么？