

春節

不回家

之餐飲人

每逢節假日，餐飲業是留崗率最高的行業之一。今年留廣州過年的外地人大幅增多。張文明所在的廣東迎賓館餐飲部116人，幾乎全員在崗，僅2人因為家中有緊急事臨時請假。根據訂單需求和疫情防控需要，餐飲部首次籌備了兩輪年夜飯。在五六個小時內，張文明要做100多道菜。他說，去年的疫情讓老百姓和餐飲人沒過好年，此次行業年度首場「硬仗」必須打好。對於他自己，則將迎來連續第30個不能與家人團聚的除夕夜。

●香港文匯報記者 敖敏輝 廣州報道



●廣州白雲賓館餐飲部總監王斌和客人交流。
香港文匯報記者敖敏輝 攝



●來自河南的張文明春節留守崗位，將是第30個年頭無法和家人吃年夜飯。
香港文匯報記者敖敏輝 攝

先煮別家年夜飯 後嚐自家團圓味

豫籍廚師：30個除夕未回家 川籍總監：待到年後才團聚

作為一家有着近70年歷史的老牌國賓館，廣東迎賓館是全省首屈一指的政務接待賓館，同時市場化程度也很高。由於以粵菜為主，能在廣東迎賓館餐飲部站穩腳跟的外省員工並不多，成為粵菜高廚的，更是少之又少。來自河南的張文明是其中一個。賓館擁有12名高級技師（廚師行業最高等級），他位列其中。

看萬家團圓 想自家親人

去年突如其來的新冠肺炎疫情，給餐飲業當頭一棒，年夜飯幾乎全部退訂，張文明和同事們「有米無炊」，尷尬無比。好在內地疫情受控，自5月份開始，報復性消費在餐飲行業最先體現。冰火兩重天之下，餐飲部全年獲得了與往年基本持平的業績。

今年，他們提前兩個月籌備年夜飯，準備趁勢「大幹一場」。然而，北方部分省市年初以來的疫情，又讓人捏了一把汗。

「好在廣東疫情防控做得很出色，各地又倡導就地過年。看到預定訂單數據，懸着的心終於放下。」張文明說。

有張文明等老員工的帶頭，幾個計劃返鄉的同事紛紛選擇留下。「大家對崗位的愛惜，對行業復甦的渴望，讓人感動。」廣東迎賓館副總經理吳霞告訴香

港文匯報記者。

張文明的妻兒在福州家中，年逾八旬的父親在河南老家，今年全家人又是分隔三地，這也將是他連續第30年無法和家人在除夕團聚。他說，每年為客人做年夜飯，看着萬家團圓的喜慶場景，也是自己最想念家人的時候。

「我的愛人是一名醫生，春節值班也是常有的事，早些年，只能把還很小的兒子『關』在值班室和她過除夕，每當想起這些，就特別難受。」

原本，每年大年初三，完成工作的張文明就休假飛奔到家人身邊，但現在倡導減少流動和聚集，餐飲行業從業者尤其如此。「目前無法敲定休假時間，眼下最重要的就是心無旁騖做好即將到來的年夜飯。待到休假時，再給家人好好做一頓團圓飯。」張文明說。

忙飯店事務 念成都父母

廣州白雲賓館餐飲部總監王斌來自成都，也有20多年沒有和父母在除夕夜團圓。作為餐飲部總負責人，千絲萬縷的工作牽於一身，在年度「關鍵戰役」中休假，在他看來無疑就是臨陣逃脫。

香港文匯報記者見到王斌時，他和同事剛剛完成了一場「留粵過年·粵味粵精彩」的線上直播活動，銷售額超過20萬元人民幣。和往年相比，除了籌備新

年飯，今年多了兩項工作，線上直播和疫情防控。

「做直播不是簡單地請來主播，還要挖掘和調動餐飲部的所有同事，廚師、服務員都要上陣，這樣才有效果。」王斌說，這項高強度快節奏的工作，一直要做到臘月廿九。

疫情防控方面，工作更需細緻。有沒有登記每一個客人的電話，餐桌如何擺放，都要一一落實。

而食材準備方面，進口冷鏈原材料需求大為減少，如何與市場部對接，在國內找到可靠的國產替代品，也耗費了王斌不少精力。

工作之餘，王斌也牽掛着遠在成都的父母。他說，以前父母總是說一些關心工作、生活的話，現在對兒子的思念更甚，喜歡跟他拉家常，聊他小時候的事情，打電話的時間越來越長。

但他也是很無奈，在這個特殊的時期，也只能再等等，待到年後假期與父母團聚。

王斌說，20多年前來廣州時，連最簡單的廣東話打招呼用語都不會。

一位用餐的廣州大姐，耐心地教他從1數到10，但1個多小時，他

連一個也沒學會。「從這位大姐身上，我深刻感受到了廣州和廣州人的包容，也從此愛上了這座城市。」

廣州也給了他平台，讓他在1999年成為白雲賓館有史以來第一個經理助理級別的外地人。王斌說，如今作為一名新廣州人，他也願意用他的付出，回報廣州這座城，服務好更多的本地、外來的客人。

●蘇健輝對春節期間客流量保持樂觀。
香港文匯報記者敖敏輝 攝

90後總廚：期待打個翻身仗

來自江門台山的蘇健輝是一名「90後」，在廣州水木笙素食餐廳擔任廚師長多年。今年春節，他和店裏的8名同事全部選擇留守廣州。他說，從事餐飲業13年，去年疫情高峰時期，從未見過餐飲行業那般蕭條的景象。「經歷過一場刻骨銘心的寒冬，才更期待擁抱溫暖的春天。」

蘇健輝自認為是一個很執著、耐得住性子的人，進入職場第一步，他便踏進了素食餐飲這一條路，並逐漸成長為餐廳的總廚。擁有豐富的經驗和技術，在一個行業立足並不難。但去年突如其來的新冠肺炎疫情，着實讓蘇健輝慌了。「餐廳沒有任何收入。我們賦閒在家，老闆還是發了八成工資，我知道老闆的難處，但我還有父母妻兒要養。」蘇健輝告訴香港文匯報記者，從1月底到3月下旬，老闆和我都非常迷茫，那種沮喪感，只有經歷過才能深刻體會到。

得益於內地疫情受控，去年四五月份，餐廳客流量恢復了四成，7、8月又恢復到七成以上，到了年底基本就恢復到疫情前。蘇健輝又看到了希望，有了信心。

春節是消費旺季，特別是今年留守廣州過年的人增多，餐飲行業料迎來一波春節紅利。「全行業都是翹首以盼，期待打一個翻身仗。」蘇健輝說。



●邱春林將補充到一線服務崗。
香港文匯報記者敖敏輝 攝

港式餐廳客流增 渝籍主管上一線

香港老字號翠華餐廳如今在內地「攻城拔寨」，每到一城市，總能受到當地消費者的追捧。位於廣州天河商圈的翠華餐廳正佳店，受益於疫情受控和大量消費者「就地過年」，客流量料比平日周末更多。作為內地客流最大的分店，即使有九成員工留守，人手仍處於緊張狀態。翠華餐廳華南區出品區域主管邱春林，過年不僅不返回重慶老家，還會和大部分同事一起，在一線服務崗全力配合公司備戰消費旺季。

邱春林一直從事餐飲行業，進入翠華餐廳已有8年時間，最早在上海任分店副主管，如今在華南區域分店擔任出品主管，負責出品流程、標準制定和培訓等工作。他說，選擇了餐飲行業，基本就非常理解「團圓」對他們來說是一件稀罕的事

情。工作近20年間，邱春林表示就在去年受疫情影響下，首次有機會與家人一起吃年夜飯。

近半個月以來，翠華餐廳正佳店的客流比平日有所增加。邱春林介紹，公司高層已經部署，春節期間，主管級同事必須全部上一線，盡力減少同事的壓力，從而保證餐廳運作暢順。另外，我們為迎接客流增加，現時已提前補充前線服務性崗位。

「和在香港一樣，翠華餐廳在內地有口皆碑，而對於我們員工來說，這裏也是一個很好的發展平台，有很好的培訓體系和良好的晉升機會。只要公司向我們提出有『留守』的需要，同事們都會全力支持，為顧客『就地過年』做好服務，在春節期間打一個有準備的『戰役』。」邱春林說。

港青店主：開餐廳10個月 賺錢敬父母大紅包

在廣州民國老建築林立的東華東路街區一個不起眼的角落，年輕人紛紛前往一間名為「Common Room」的小型西餐廳打卡用餐。這家由港青Aany和三位內地友人合開的西餐廳，不到一年時間迅速扎穩了腳跟。牛年新年，是餐廳迎來的第一個春節消費旺季。Aany說，今年春節不能返回香港，除了疫情原因，更重要在於留穗



●港青Aany和三位內地友人合開的西餐廳，10個月已實現盈利，扎穩了腳跟。
香港文匯報記者敖敏輝 攝