

猪事如意

春节在岗

2019年1月31日 星期四  
编辑：宋永兴 美编：姚会英

东营汽车总站客运主任李彩金：

## “让乘客及时回家，心里高兴”

又是一年春运至，人们纷纷乘坐回家的客车，而汽车客运站的工作人员除了忙碌，也要开始春节假期值守。

李彩金是东营汽车总站客运一科主任，先后从事过检票、问事、售票等工作，这个春节将是她在这个工作岗位上度过的第26个春节，“按照安排，春节假期期间，尤其是除夕、初一、初二这三天都会有工作人员值班，今年我还是会在岗。”

与平常相比，春运期间尤其是春节前几天，车站日客流量也比较大，“有时日客流量达到一万余人次。”为确保乘客安全出行，李彩金主动要求上全天班，一干就是十几个小时，嗓子哑了、腿站麻了，她一句怨言

也没有，“这没啥，干的是这份工作，得确保乘客安全上车。”

“您好，请问您要乘坐哪趟车？”“请问您有什么需要？”“请到候车室等候上车，谢谢！”遇到乘客咨询，李彩金总是会热情回答，为旅客排忧解难，多次受到旅客的表扬。

“我们没啥不一样，只不过是干的这份工作，就从工作出发，多为乘客考虑一点，能做的多做一点罢了。”繁忙的春运工作中，李彩金坚守在自己的岗位上，“能让乘客及时回家，与亲人过年团聚，我们值班、加班都没啥，心底里高兴。”

本报记者 张园园  
通讯员 刘汝静



东营汽车总站客运主任李彩金(左一)在值班。

厨师刘晓东：

## “大家喜欢，我就一直做”



春节即将来临，在这阖家团圆的节日中，仍然有不少人坚守在岗位上，默默地为他人奉献。如今越来越多的市民愿意到饭店、私厨里品尝年夜饭。这也使不少厨师需要在春节期间继续工作。

今年40岁的刘晓东已经当了十余年的厨师，从最基层的刷盘子开始，一直做到了厨师长的位置，饭店里的摸爬滚打让他对于自己的手艺相当自信。现在刘晓东辞去了之前的工作，开始了自主创业，成立了杏花楼私厨菜馆，开业一年多以来，预定

不断，天天客满。

刘晓东每天只接待两桌，这让想品尝刘晓东手艺的食客需要提前预约，而年夜饭则更加抢手，需要提前许久预约。“原本想着今年春节要放假，好好过个年，但是预约年夜饭的食客太多了，而我又想着既然大家这么喜欢我做的菜，如果放假，他们肯定会很失望，所以我就决定一直做下去。”

尽管做过的菜不计其数，但问起最喜欢的菜，刘晓东给出的答案却让人有些惊讶，竟然是蓝莓山药。“听起

来这道菜很简单，但是想要做的好吃却不是那么容易的，食用这道菜的食客都认为这道菜的口味非常棒。所以春节期间，要把这道菜做给食客们吃。”

从准备到做成菜品，需要时间的积累，刘晓东的春节注定是要忙碌的，但当问他觉得是否辛苦时，刘晓东却说，他只希望看到食客认可他的菜，并在品尝菜品时露出开心的笑容，他就心满意足了。

本报记者 徐文君