



标题新闻

香港今年十月楼价指数按月升 0.6%

香港举办论坛聚焦金融服务新能源汽车“走出去”

内地与澳门基础教育高质量发展交流研讨会举办

澳门举办华语青年电影节暨金鸡澳门影展

近期两岸交流交往持续热络

2700 余项两岸暨港澳作品获颁第九届“华灿奖”



香港国际机场三跑道系统全面启用

香港国际机场三跑道系统 28 日正式启用，三条跑道全面运作，每年将可处理 1.2 亿人次客运量和 1000 万吨货运量。

香港机场管理局（机管局）当日举行庆祝仪式，香港特区行政长官李家超、中央政府驻港联络办主任郑雁雄、国家交通运输部副部长徐成光、中国民用航空局副局长梁楠、外交部驻港特派

员公署副特派员方建明、香港特区立法会主席梁君彦等逾 200 位嘉宾出席启用典礼。

李家超在仪式上表示，今年适逢中华人民共和国成立 75 周年，三跑道系统此时落成启用，别具意义。三跑道系统启用后，会显著提升机场的客货运量，为香港带来庞大商机。

李家超还向香港航空业提出，要全速恢复航空运力，

并积极结合湾区优势、并驾齐驱，以及要全力拓展国际联系等三点要求。他说，香港国际机场是香港以至整个粤港澳大湾区通往世界的重要门户，对社会经济发展起着战略性作用。

机管局主席林天福说，三条跑道全面投入运作，标志着香港国际机场发展迈入新里程。



澳门故宫文化遗产保护传承中心启用

由澳门特区政府与国家文化和旅游部合作筹建的“澳门故宫文化遗产保护传承中心”，28 日举行揭牌仪式。这一中心的启用，将强化澳门文化遗产修复保护和推广，助力建设以中华文化为主流、多元文化共存的交流合作基地。

揭牌仪式由澳门特区行政长官贺一诚与故宫博物院院长王旭东共同主持，澳门中联办主任郑新聪、外交部驻澳门特派员公署特派员刘

显法、特区政府社会文化司司长欧阳瑜等出席仪式。

文化和旅游部与澳门特区政府于 2019 年签署《关于建设“澳门故宫文化遗产保护传承中心”合作备忘录》，合作建设“澳门故宫文化遗产保护传承中心”，由故宫博物院为澳门的文物修复工作提供专业意见和技术支撑。

该中心落户于澳门艺术博物馆零层，总面积近九百平方米，设有专业文物修复实验室及展览空间。今后将

肩负起澳门世界遗产、被评定的不动产和文物建筑构件等文物的保护与修复工作，着力运用科技提升文物保护水平，加强培养本澳修复人才。

这也是首个由澳门特区政府与故宫共同参与及合作落地的文化场馆，体现了中央对澳门特区文化发展的的大力支持。

随着中心的启用，“紫禁城建筑保护展”同步于文物展示推广空间推出。

上接 06 版

下铺的双人床时，还是被眼前的景象震住了。后来他得知，还有一间类似的宿舍安排给女员工居住。而由于白班轮的轮换，员工们并非同时都在宿舍。他估计这家店雇佣了至少有四十多名员工。夜里的景区像一座死城，黄庆东放下行李，想象员工们如何每天轮流睡在这狭小的房间里，蜷缩在简陋的木板床上度过夜晚，就像藏在渡船甲板下不被人看见的奴隶。

由于走得急，黄庆东和朋友只带了被子却没带床单，只能直接睡在磕人的木板上。辗转反侧间，老旧的木板发出令人不适的声响。幸亏同宿舍的工友借给了他们几张夏季用的凉席，聊以缓解。然而十月初的夜晚，气温骤降，寒意透过凉席直刺皮肤。黄庆东能做的只有把单薄的被子裹紧一些。劳动者打工的辛酸，他也不是没有体会过：他就想起自己第一次打工来。

正是两年前的春日，春考落幕，十八岁的黄庆东开始了他的打工生涯。第一份工作是在一家位于酒吧街的烟酒铺里做收银员兼搬运工。初入社会的青涩让他一度试图偷懒，然而现实很快给了他当头一棒。酒吧街源源不断的顾客使他很难忙得过来，上夜班时也几乎不能休息，第二天老板会查监控。他在学校的戾气在工作中很快就被任劳任怨取代。

最令黄庆东难以忍受的是，颠倒的作息彻底打乱了他的生活节奏。当他干了一个通宵的夜班，第二天早上下班回家休息，再起床已经是下

午的五、六点，浑浑噩噩度过一晚上后，第三天上午又奔向工作岗位。他觉得自己仿佛永远处于一种无法摆脱的倦怠状态。原本计划好的假期健身计划、读书计划也因此搁浅。时间在他手中悄然流逝，黄庆东感到迷茫，不知疲惫从何而来，时间又流向了哪里。

可等到真拿到工资时，他傻眼了，干之前还不得少，干之后才发现自己的劳动怎么如此廉价？他粗算了账，知道众多的顾客带来了大量的利润，但老板以低廉的薪资雇佣了大量员工，实行白班轮班制，每周最多工作四天，日薪仅 150 元，店员的月收入勉强超过 2000 元。钱流到了哪里去，这是清清楚楚的。

仅仅干了一个月，黄庆东便离开了这个工作。此后，他辗转于小区保安、奶茶店员和工厂流水线等多个底层岗位。这些打工经历如同拼图碎片般，逐渐拼凑出一幅关于社会现实的残酷图景。就像自己那所未曾被人言说过的高中一样，他现在顺路来到另一个现实的大荒漠了，只不过这里没有“高考”的天梯供年轻人逃离。

从校园的象牙塔到社会劳动力的残酷市场，黄庆东心里没有多少幻想破灭的阵痛。打过工的同学都渐渐聚在一起，开始痛骂老板、抱怨剥削。原来意识到现实真相的门槛是那么低，黄庆东感慨。但不满也就大多止步于此了。对于个人，反抗和翻身要面临的壁垒是那么高，这一点，是他们不需要进厂就已经时刻体会过的。

网红店、预制菜与回收

利用

十月一日的早上，黄庆东和朋友跟着其他六个临时工接受了主管的简单培训。“……端菜的时候不要把油倒出来，小心烫着了顾客。把自己伤着是小事；弄脏顾客的衣服，你那点工资不够你赔……”听着主管的强调，黄庆东想到那句服务业的名言：顾客的确是“上帝”。

实际上除了开始招聘时提到的服务员岗位，还有后厨的工作可供选择。想到国庆节景区内挤爆的人群，黄庆东和朋友选择了去干后厨。黄庆东被分配到一楼上白班，朋友则在二楼上夜班。

黄庆东的主要工作是配菜和切菜，包括各种小吃以及涮菜的准备工作，像内脏和牛羊肉片的切配、装盘等。凭借一些在家做饭的经验，他上手很快。虽然主管最初并不允许让他们切菜，但由于后厨人手不足，老师傅便告诉他们大胆上手、大胆切。出来打工卖苦力，并没有那么多可以讲究的地方。

第一天上岗，黄庆东从早上九点一直干到了晚上十一点。因为一开始主管没有明确告知休息时间，而顾客又一直络绎不绝地进店，他只能一直站在厨台前工作。后来老员工才告诉他，看到下午人少了自己就可以去休息了；黄庆东在这方面还缺乏经验。

但那不是他唯一学到的东西。“少在外面的饭馆吃饭，尤其是那些看起来火爆的网红店”——这是黄庆东干完厨房后告诫给他每个朋友的话。他

知道后厨一旦忙起来就是各种乱来。老员工们一边熟练地处理着各种食材，一边手把手教黄庆东“特殊技巧”。黄庆东最开始没能适应后厨的工作强度，前厅的催促和主管的训斥让他手忙脚乱，把菜掉到了地上。他想至少要去换新的、或者起码要冲洗一下，但老员工过来直接上手帮他摆好盘，“妈的已经都在催单子了，你还在搞什么？直接放上去然后出菜！”等他回过神时，菜已经从出餐口被端走了。

网上被人调侃诟病的预制菜，黄庆东这次也亲自见证了其在后厨的泛滥。他们店里的食材几乎都是为预加工过的菜品。只有每天早上由货车送来的素菜是新鲜的，肉类食材几乎全是冻品。那些所谓的“新鲜”涮菜，其实都是从批发市场购入的已加工包装袋中取出的冻货。肉卷更是整块冻着的，在半解冻状态下由机器切片就能自动成卷。

但哪怕是一个工厂、一个袋子里的菜，也能卖出两种花样。菜单上标注的“碗装鸭血”和价格更高的“鲜鸭血”，在后厨的眼里并无区别，他们有时都来自同一个批发品袋子。99 元和 49 元的牛肉片也是大同小异，毕竟都是预加工的批发货，只是不同的摆盘、不同的实现加工给了它们价格上的差异。“管他是哪种，都是一样的，赶快出菜！”听到这类催促，黄庆东就只得诚惶诚恐地赶紧往盘子上摆，顾不得多想什么。

没吃完的菜品会回收再利用，这几乎是后厨不成文的规矩。一盘肉片如果剩下几片，那便可以重新清洗后再次摆盘，继续端到下一桌顾客的面

前。团购套餐中的“小碗菜组合”，更是回收再利用的典型案列。这个套餐靠着品类众多而价格低廉吸引那些想着尝鲜的外地顾客。“十荤十素”，而每一种菜摆放几片，在后厨都是有严格规定的。事实上，由于菜品种类太多，总有人会剩几样菜、几片肉不吃。于是这些剩菜就被挑选、清洗后，摆放到新的小碗中。某几样不受欢迎的菜，黄庆东更是戏称它也为后厨的“老员工”。因为每次都没有顾客愿意动它，总是能看到其往返于后厨和餐桌上。

前厅里又退回来一份牛肉给后厨回收了。老师傅都抱怨道，“这个他妈看起来这么脏，还拿去给谁吃？”黄庆东不解地问，“究竟是老板要求这么干？还是后厨的习惯？”老师傅觉得这个问题匪夷所思，“当然是老板要求的啊。我们又不是神经病，这么干又多赚不了一分钱。”他说完把那几片牛肉迎着水流冲洗了几遍，又规规矩矩地摆上了盘。

一天干下来，老员工的催促、主管的监督和不断更新的单子，使黄庆东根本没有时间去顾及自己的良心。晚上回到宿舍洗澡时，黄庆东才不得不想到自己之前究竟吃过多少这些热门的网红店？那些店家的后厨又究竟是怎样的？他下意识地漱了很久的口，最后狠狠吐出一口泡沫。躺在床上，他打开美团翻看着这家店的顾客评价，看到如潮的好评和那些打卡照片里光鲜亮丽的菜品，想起国庆节店里络绎不绝的顾客，他在身体和精神上都感到反胃。

下期继续连载