

农民工周报

责任编辑:甘皙
新闻热线:(010)84151613
E-mail:grbmngz@163.com

异地务工的家长如何与孩子进行电话沟通?

不少异地务工的家长发现,在给孩子打电话时孩子往往表现得很冷淡,有时候甚至会不耐烦。那么,家长在跟孩子打电话时出了什么问题?

对孩子无话可说

父母与孩子天各一方,想念孩子时往往会给孩子打电话,可在电话里总是问孩子吃得好不好,穿得暖不暖,时间长了,孩子的回答每次也总是那几句话:“挺好的”“刚吃完”。时间一长,孩子就不愿意接父母的电话了。父母想跟孩子多聊聊天,常常会觉得无话可说。

专家点评

父母在平日的电话中,除了询问孩子基本的吃穿情况外,也应该尽量与孩子分享每天的开心事,直接向孩子表达思念之情。这样一方面可以帮助孩子读懂父母的心思,另一方面也可以对孩子起到启蒙作用。定期给孩子打电话,根据孩子的年龄特点,精心准备孩子可能感兴趣的话题,可以有效拉近双方的心理距离,做到有话可说。

过于在乎孩子的成绩,引发孩子反感

打电话的目的是沟通亲子感情,侧面了解孩子身心健康和发展的基本情况。而有些父母每次打电话都变着花样地问孩子的学习情况、作业完成情况和考试结果。这样的沟通方式不可避免地会给孩子带来心理压力,容易引发孩子的逆反心理,从而一听到父母的电话就选择回避。

专家点评

除了学习之外,孩子的生活中还有很多值得父母关心和鼓励的事情。即便询问成绩,父母也需要以具体的问题,通过鼓励的方式渐进式地和孩子沟通,将孩子的行动目标分成许多的小步骤,其中所涉及的每一步都力求具体且相对容易达到,这样会让孩子更多地体会到成功的乐趣。“你可得努力学习”是很多家长经常说的,但这句话对孩子的教育而言是无益的。因为这样的话缺乏明显而直接的可操作性,反倒容易使孩子产生焦虑心理。

孩子不愿意和父母说心里话

很多父母发现,孩子越长大越不愿意与父母交流。有时候即使在外面被欺负了,跟父母也是只字不提,没有交流的兴趣。而他们在自己的小伙伴面前却能滔滔不绝。父母有时候感觉到异常了,却也问不出什么事,为此非常苦恼。

专家点评

孩子小时候对父母是完全敞开心扉的,有时候孩子受了委屈回来告诉父母,父母或因为忙碌而敷衍几句,或不问清事情缘由,就将孩子责骂一通。父母这种不站在孩子角度去平等对话的做法让孩子感觉不安全,每经历一次这样的事情,孩子的心门就关上一点。

因此,当孩子有事情倾诉或者和其他孩子发生矛盾时,别轻易否定孩子的感受,更不能轻易下结论、批评孩子,而应该引导孩子说出感受,并接纳孩子的感受。当孩子听到自己的感受被父母理解时,他会非常欣慰和感激,从而向父母敞开心扉。

市场火爆催生剥虾师等新兴职业,剥一只虾最快四五秒,月薪可达万元

小龙虾旺季“带火”打工者的夏天

本报记者 唐妹

6-8月是吃小龙虾的旺季,据美团发布的《小龙虾消费大数据报告》显示,过去一年,消费者在美团平台消费了约4.5万吨小龙虾,2018年小龙虾门店数量比2017年多了14万余家,经济产值突破千亿元。与此同时,整个产业链带动500多万就业岗位,市场的火热还催生出剥虾师等新职业以及相关专业的开设。近日,《工人日报》记者对小龙虾产业的打工者进行了采访,发现他们的夏天如小龙虾一样红火。

剥虾服务:一天最多剥200只虾,月入过万元

7月23日18点,记者来到位于北京东直门的小龙虾一条街,天色未暗,等位就餐的消费者就已排起长队甚至排到了路边。

“先把虾壳儿揭开,两边的虾腮不能吃直接拧下来,这是虾黄可以吃,一只手握住虾尾,掰掉它的外壳,然后揭开虾背把虾线清理一下,为了保证虾黄的完整性,可以从虾的侧面进行,我们家有20多种秘制配料,您可以蘸着汤汁吃虾肉。”店内来自河南农村的服务员华华正在为顾客一边讲解一边示范如何正确地剥小龙虾,面带微笑,动作熟练又有节奏。

华华告诉记者,店里定期组织培训,要求每位服务员都必须学会剥虾流程和讲解过程,只要是菜品上桌,都要主动询问顾客是否需要演示如何剥虾,有时如果客人需要,还会帮忙把虾全部剥完以节省客人用餐时间。从晚上6点到凌晨1点是客流量的高峰,如果赶上休息日,华华会更加忙碌,连水都顾不上喝。

胡大饭店总经理郭冬告诉记者,小龙虾旺季每天接待量大约有2000人,几乎要消费掉1000公斤小龙虾,为了满足食客的需求,店里提供免费剥虾的服务,“在北方很多客人不太会吃小龙虾,于是开始试着向顾客示范剥小龙虾,这种特殊化的服务得到了顾客的正向反馈,也提高了销量。”

店里30多个服务员中,像华华一样的90后

占了三分之二,年纪最小的刚刚17岁,年轻化的服务团队似乎更契合年轻人居多的消费群体。每天工作9个小时,还要轮流值夜班,虽然辛苦但华华还是比较满意现在的工作,“能与顾客交流,接触各种各样的人比较有趣。如果能吃苦,服务够好的话,也有一个月拿到1万元的工资。”

此外,店里还会举行剥虾技能比赛,剥虾最快的剥一只仅需四五秒,最重要的技能还是要熟练且讲解要清晰,与顾客有互动。每天的剥虾服务是有记录的,并会算入绩效考核。华华记得她最多的一次一天剥了200只虾。

服务员萧萧看到有顾客剩了一半未剥的虾,便主动帮忙剥完,手速和语速一样快的她告诉记者,之前在老家甘肃农村从未见过小龙虾,如今不仅学会了剥虾还喜欢上吃虾,但是对于打工者来说,“要看这个月挣得多不多,馋了也要去吃顿小龙虾。”

烧虾师傅:从大锅做200多只到小锅统一量化

前厅的服务人员将色鲜味美的小龙虾最终呈现在食客面前,烧虾师傅们则是做好亮相前所有的铺垫,一只小龙虾从产地运出后到餐桌上总共需要挑捡、清洗、油炸、炒料加工几道工序,大约需要两个半小时。

7月23日,记者在后厨看到30个小灶台由8个师傅轮流照看,每个锅有1.5公斤小龙虾正等待被烹饪成美味,伏天的高温为厨房更增添了闷热气息,不一会儿,师傅们的脸上已经沁出汗珠。

烹饪小龙虾11年的四川人王师傅,作为小龙虾爱好者他认为喜欢的事情就不觉得辛苦,尽管经历过酸甜苦辣,这份工作依然会为他带来成就感。顾客的认可和满意度是让王师傅最高兴的事,他的目标是能让95%的客人满意。

不仅烧虾是一流,王师傅挑虾也很有讲究,“要挑头小尾大,表面干净度和光泽度好的。”多年的经验让王师傅用手一摸就知道虾肉是否有弹性,口感好不好。

两年前,王师傅用大锅来烧虾,铁锅重达6.5公斤,一锅可以做200多只,需要30分钟。最多的时候王师傅一天炒料30锅,劳动强度很大,第二天手腕都会肿。而且大锅烧虾需要依靠师傅的个人经验,



本报实习生 乔然 摄

很难保证口味的统一。如今,小龙虾的烹饪向着标准化流程迈进,用小锅小灶几分钟即可做好一份,炒料、火候、时间都有统一的量化标准,“把复杂的东西简单化、规模化,这样能保证每一份的味道差异不会太大。”王师傅说。

市场火热催生新职业和新专业

从《小龙虾消费大数据报告》中2018年全年的用户消费数据来看,小龙虾交易量前5的城市则依次为:广州520万斤,北京510万斤、上海490万斤,深圳460万斤以及成都360万斤。郭冬认为,小龙虾成为网红除了因为色香味俱全、口感好,还是最好的社交食物,吃的时候玩不了手机增强了与朋友见的互动,体验的是一种享受食物的过程。

小龙虾市场的火爆还带动了小龙虾学院的诞生与走红,2017年,湖北江汉艺术职业学院开设潜江小龙虾学院,引发广泛关注。今年夏天,小龙虾学院的首届毕业生,就业率达到100%,其中大部分都走上了“烧虾”岗位,部分学生的月工资达到了上万元。而尚未毕业的2018届毕业生也已有多人被提

前“预订”。有评论认为小龙虾学院的走红背后的巨大的市场需求。

王师傅认为小龙虾学院很有市场前景,从高档餐厅到大排档,小龙虾都有很大市场。而且近些年小龙虾产业发展势头旺盛,行业质量和规范却良莠不齐,有必要培养专门人才促进小龙虾产业更好的发展。

此外,市场火爆还催生了如剥虾师这样的新兴职业。据悉,今年4月,有企业招聘剥虾师,应聘者需要在半小时内剥完1.5公斤小龙虾才能上岗。薪水是按小时计底薪并计算提成,每天兼职最少4个小时,日薪大约在150至200元。



更多精彩视频
请扫描二维码



街头秀出“剪纸衣”

7月23日,非遗传承人杨彩霞穿上自己的制作的剪纸衣在西安街头展示,看到的人都纷纷竖起大拇指,赞扬杨彩霞的独具匠心。

53岁的杨彩霞热爱剪纸,今年剪出的9件服饰,“最大的这件是汉服,花费了两个月,9件衣服,前后花了半年时间。”

强军 摄/视觉中国

本报讯(通讯员盛丽 记者郭强)日前,北京市公租房陆续启用“人脸识别”系统,公租房住户可以“刷脸”进门。

为方便公租房住户日常生活,针对外卖、快递人员,在提交相关证明材料后,予以采集和记录,北京保障房中心信息中心主任单振宇介绍,目前信息系统中已经有2000余条该类人员信息。随着人脸识别系统的陆续启用,该类信息数量将会增加。单振宇表示,发生变化的该类信息将会相应更新。

记者从北京市保障房建设投资中心获悉,北京已有59个投入运营的公租房项目完成人脸识别系统全覆盖,至此,首批13个公租房小区的人脸识别设备陆续启用。至10月底,59个公租房小区将全部可以“刷脸”进出。保障房中心相关负责人表示,公租房安装人脸识别设备,将更好地保障公租房依法合规使用,加强对公租房转租转借行为的监督管理和查处;同时严格控制进出小区的闲杂人员,为住户安全提供保障。

此前,北京市住建委发布《关于进一步加强公共租赁住房转租、转借行为监督管理工作的通知》要求,纳入本市保障房建设计划的公租房项目应全面采用“人脸识别”和智能门锁等技术。目前,在人脸识别系统的后台数据库里,包括6.9万余条承租人信息以及6.4万余条同住人信息,租户面部信息及同住人面部信息13万余条。在保障房中心59个公租房项目中,包括申请人和同住人的面部信息采集工作已经基本完成。

按照是否为独立管理的公租房社区,人脸识别系统分为三种类型:独立管理的公租房小区在出入口安装人脸识别系统,通过身份验证和现场工作人员的管理,防止尾随进入社区;非独立管理的公租房社区则在单元门安装人脸识别系统,与原有对讲门禁系统集成,确保公租房住户可以便捷地出入;此外,对于在同一单元内不能独立管理的房源,会采用指纹锁设备进行管理。据悉,到目前为止,三种类型的识别系统都已在公租房小区中应用。

北京公租房小区陆续启用“人脸识别”系统
外卖小哥可申请录入

重庆现有市级非物质文化遗产中,有近20%与饮食有关;新生代农民工把目光瞄准了这一新职业——

“非遗菜系传承人”何以成了就业“蓄水池”?

本报记者 李国
本报实习生 邵钰婷 刘淋灵

今年以来,每天下午四点,重庆市渝北区的一家“网红”餐饮店就进入了一天中最忙碌的时刻。“我们店的招牌菜叫‘盐子鸡’,距今已有千年历史,是非菜系,也是食客们最爱点的菜品。”该店的老板欧宗海是盐子鸡第二十三代传承人,他告诉记者,近年来,国家对非遗越来越重视,向他这样的非遗传承人地位也“水涨船高”。

据美团点评等发布的《2019年生活服务业新职业人群报告》显示,2014年至2019年,我国共发布13批次130多个新职业,其中便有“非遗菜系传承人”。随着餐饮行业的发展,非遗菜系传承人更是成了新生代农民工想“了解一下”的热门职业之一。

“小厨师”当上了“大老板”

今年31岁的欧宗海是重庆奉节人,那里也是非遗菜系“盐子鸡”的发源地。他的母亲是村里远近闻名的厨师,尤擅做盐子鸡。在耳濡目染下,欧宗海对盐子鸡有一种特殊的感情。

2006年,欧宗海正式拜师学艺。师傅对“盐子鸡”颇有研究,还搜集整理了大量资料,这也成为了欧宗海继续钻研这道美食的基础。几年后,学有所成的欧宗海在奉节县城开了一间只有七八张桌子的小餐馆,主营“盐子鸡”。但由于这道菜制作缓慢,耗时长,有许多顾客不理解,生意不太好。“最长的一次,连续五天都没有客人,当时真的想放弃了。”

事情迎来转机是在2011年,“盐子鸡”被批为重庆市非物质文化遗产。各界的关注及政府的补贴,给欧宗海提供了强大的支持,小餐馆的生意也逐渐好转。

生计问题得以解决后,欧宗海开始思考如何将这道美食发扬光大。通过与名校毕业的表弟商量,2016年,欧宗海为“盐子鸡”注册成立了公司。2019年初,他的店铺在渝北区正式开业,短短一个多月的时间,这家店就成了食客们争相“打卡”的地方。

非遗餐饮“钱景”渐广

“现在,作为‘大本营’的奉节店,与十年前相比,规模已经扩大很多倍,重庆主城的店也越来越红火,垫江、巫溪等区县也开了分店……”欧宗海说他能扩大“盐子鸡”知名度的一大助力在于成功申请非遗。

采访中,记者注意到,就重庆来说,除“盐子鸡”外,还有诸如,潼南太安鱼、黔江斑鸠叶绿豆腐、涪陵油醪糟等多种菜品被纳入了非遗名录,据不完全统计,在重庆现有的市级非物质文化遗产中,有接近20%的与饮食有关。

随着越来越多的餐饮“遗珠”被列入非遗名录,为规范和促进非遗餐饮的发展,今年年初,重庆正式成立了重庆市非物质文化遗产保护协会餐饮食品行业分会。“非遗餐饮这块‘蛋糕’正在逐渐做大,这也是未来餐饮界的新爆点,‘钱景’十分广阔。”该分会的相关负责人坦言,某些菜品的传承人有商业头脑,能将其做大,但大多数还在原地踏步。整体来看,非遗餐饮处于“抱着金饭碗讨饭”的状态,还有很大的发展空间。

在众多非遗菜系传承人看来,越来越多的菜品、菜系被列入非遗名单,给食物赋予了更深厚、更广阔的文化内涵,也给整个餐饮市场注入了新的活力,不论是打造“百年老店”,还是引发餐饮行业新的增长点,传承和发扬非遗菜系只是时间问题。

新职业成就业“蓄水池”

随着非遗菜系逐渐向纵深方向发展,“非遗菜系传承人”也成了当前热门的新职业之一,吸引了不少新生代农民工的目光。

“说实话,我没想到,会有这么多年轻人想入行制作‘盐子鸡’。”“盐子鸡”被纳入非遗名录后,不少年轻人闻风而来,找欧宗海学习制作手艺,这让他吃了一惊。

据欧宗海介绍,他现在收了十六个徒弟,最小的只有十几岁,最大的有四十岁,绝大部分都是三十岁以下的年轻人。其中有一名来自奉节县大湾村的年轻人陈泽伟,在高中毕业打了一段零工后就一直跟着他学习做“盐子鸡”,现在已经学习了三年。

“打零工没啥前途,就想正好去学一门手艺。”陈泽伟说,这是一个新的职业,自己也想去尝试一下能不能有更好的发展。

记者了解到,有陈泽伟这样想法的新生代农民工不在少数。数据显示,近年来兴起的新职业除了“非遗菜系传承人”外,还包括宠物摄影师、电竞顾问、美甲美睫师等。“新职业已成年轻就业‘蓄水池’。”有招聘平台的相关工作人员透露,在他们的数据调查中,七成新职业从业者为大专及以下学历,“新职业已经成为高职院校、大专院校毕业生的就业‘蓄水池’。”

对此,有专家建议,相关部门要加强对新职业形态的政策支持,将新职业如外卖骑手、非遗菜系传承人等职业纳入《中华人民共和国职业分类大典》,激发社会创新创业活力。同时,推进生活服务业的数字化改造,扩大就业“蓄水池”。