

# 在德基网红厕所当保洁啥感受

## 记者“换岗”体验,光抹布就有六种

“来南京必逛新街口,逛新街口必去网红厕所打卡!”不知何时,这句话成了网络热传,然而2月10日下午,扬子晚报/紫牛新闻记者来到德基广场造价不菲的网红厕所“换岗”保洁员,体验日常清扫维保工作时,却有了另外的感悟。

正逢腊月二十三小年夜,南京德基广场人流如织。位于德基广场二期负1楼的“解忧所”(网红厕所)门口,举着手机拍照打卡的队伍,比不少奢侈品店门口的队伍还长。人们踮脚张望,不时举起手机拍摄,发出“哇”的惊叹——这里,是被网友称为“厕所界爱马仕的艺术空间”。水晶吊灯流光溢彩,艺术长廊一步一景,空气中弥漫着高级香氛。然而这天,记者的目标不是打卡,而是换上工作服,拎起专业清洁工具,试图找到那些让“惊艳”得以维持持久的身影,并成为他们中的一员,哪怕只是几个小时。

记者的“师傅”,是负责该

区域的保洁员朱和军,是个“90后”。他打开工具间的瞬间,记者惊呆了:这里至少有六种颜色的超细纤维抹布分门别类,不锈钢、玻璃、木质、石材各有专属清洁剂,工具架上甚至挂着用于擦拭艺术小摆件的软毛刷。

“先认布,再干活。”朱师傅的开场白很直接,“比如咖啡色擦台面,浅蓝色擦镜面,白色擦马桶,绿色处理地面水渍……”他指着一尘不染的洗手台说:“像洗手台石材,就得用中性pH值的清洁剂,喷在布上,不能直接喷台面,要‘吻’着擦过去。”他用了一个温柔的词。

记者上岗的初体验从擦拭一组网红梳妆镜开始,洗手台前的这种镜子经常被网友拍照打卡,也是高频擦拭打扫的对象,朱师傅介绍道:“用刮水器擦镜子,诀窍在于一刮到底,不要来回刮、拖泥带水。记者试了几次才掌握窍门,感觉操作时,甚至需要屏住呼吸,那种专注程度不亚于给手机贴膜。

“据不完全统计,每个厕所平时人流量有1万人次,节假日基本是三四倍。厕所保洁要求是‘一客一扫’。”在朱师傅指导下,记者来到亲子室,尝试擦拭一个刚用过的儿童马桶盖。记者跟着朱师傅,屏住呼吸,用白色抹布包裹软刷,轻轻拂过曲面。随后又准备清理满是水渍的洗手台。

“让一让,麻烦让一下哦!”两位外地游客边笑边摆造型拍照,记者不得不停下来,静待他们拍完,瞬间理解了朱师傅之前说的“学会沉浸式工作”的含义:无论周围多少快门声、惊叹声,你的眼睛只能聚焦于眼前方寸之间,有没有水渍、指纹、灰尘。

大约3小时的“见习”,记者擦拭了两遍洗手台、一排艺术梳妆镜、数个坐便器,用拖把拖了多处小便池周围的地面。频繁弯腰、屏息发力,记者腰部有点发酸,手指也因抓握刮水器而略有些僵硬。“这只是保洁员



网红镜面无水渍,离不开极致专业的擦拭 范晓林 摄

日常工作中最轻量的部分。”朱和军说。

记者问朱师傅,每天在“网红景点”里工作是啥感受。他笑道:“大家来打卡,证明商场设施高档,厕所漂亮,我们把这里维持好,他们拍出来也好看,对吧?”朱师傅说:“其实,最欣慰的是偶尔听到客人小声对同

伴说‘真干净,连水龙头背面都铮亮的’,这才是最高褒奖。”

商场保洁主管王文娟说:“造价不菲的网红厕所是一次性投入,但后续每一天的维护,才是真正的考验。我们要让网红一直‘红’在体验上,而不只是照片里。”扬子晚报/紫牛新闻记者 范晓林 朱君贤 陈哲

# 逛红山动物园“神马都吉祥”新春游园会 南京也能看见“万马奔腾”

南京也能看见“万马奔腾”?没错!2月12日上午,记者在南京市红山森林动物园门口拿起手机动手指,便惊喜地和“活化石”普氏野马在虚拟现实里相遇,拍下了妙趣横生的马年同框照。这番身临其境的沉浸式体验,正是红山动物园最新推出的“神马都吉祥”新春游园会特色项目之一。

这次“神马都吉祥”新春游园会的最大亮点之一,是创新引入AR(增强现实)技术,打造跨越虚拟与现实的沉浸式“万马奔腾”奇观。“游客将手机镜头对准园区北大门或南大门,便能看到栩栩如生的3D

骏马群奔跑而来的景象。”红山动物园宣教部宣传主管陈园园介绍,“万马奔腾”互动体验是依托“南京市红山森林动物园”小程序实现实景3D效果,园区还发起了线上热度PK活动吸引游客参与,“我们希望普氏野马所象征的原始生命力与自由精神,随新春祝福抵达每一位游客心中。”据介绍,普氏野马是现存与原始野马亲缘关系最近的物种,被誉为拥有6000万年漫长进化史的马属家族“活化石”。

马的美好藏于文字传说,更定格在园区的各个角落,游园会设置多项吉祥打卡活动。

红山动物园六大马年专属打卡点全新上线,六匹各具特色的“马”亮相园区,斑马、普氏野马、云锦马、剪纸马,还有两匹由属马游客与设计师共创的定制马,分别落位非洲之歌、中心广场、本土物种保育区、冈瓦纳以及动物园北门、南门六大区域。“策马赴新,一路生花”“嘴角上扬,马上笑出好运”“万事马到成功,日子步步生风”……一句句暖心又接地气的马年专属吉祥话印在道旗上,遍布中心广场、科普展区域及园区主干道沿线,让游客逛园时步步皆遇美好。扬子晚报/紫牛新闻记者 王夕悦



2026年2月12日,泗洪县古徐城景区举办“迎大年”非遗项目展演活动。泗州戏、舞龙舞狮、花轿旱船、跑驴等10余项国家级、省级非物质文化遗产轮番登台,再现传统年俗魅力。让游客零距离感受非遗匠心与乡土风情,共赏民俗雅韵,同祈新春安康。李伟 摄 视觉:江苏网供图

# 年夜饭既好吃又轻松 苏州兴起“上门私厨”

除夕临近,年味渐浓,一顿暖心暖胃的年夜饭,是家家户户最牵挂的团圆仪式。今年春节前夕,扬子晚报/紫牛新闻记者来到苏州走访发现,“上门私厨”悄然走红市场:从300元一桌的家常菜,到500元一桌的精品宴,年夜饭的“掌勺人”越发多元。

2月10日上午9点,姑苏区一家大型农贸市场内人声鼎沸。记者在水产摊位前见到了私厨李师傅,他正弯腰仔细翻看一筐基围虾,指尖轻触虾身检查新鲜度,手机镜头对准虾筐,实时给雇主发送视频确认。“王女士,您订的8人海鲜套餐,这批基围虾个个带膏,保证足斤足两。”李师傅一边说,一边用电子秤核对重量。

帝王蟹、太湖白鱼、牛羊肉、时令蔬菜……李师傅的采购篮很快被装满。他主打精品定制家宴,核心就是“定制化”,会提前和雇主沟通,根据家庭人口、口味偏好和忌口量身定制菜单。好品质对应高价位,其私宴人均200至500元不等,去年甚至接过一次人均1500元的高端订单。

下午2点,李师傅拎着保温箱抵达雇主家,熟练备菜、烹饪,洗菜、杀鱼、切肉、焯水,每一步都干净利落。两个多小时后,一桌仪式感拉满的苏式家宴成型:金红透亮的松鼠鳜鱼滋滋作响,软糯脱骨的蹄膀香气扑鼻,酱鸭油润、醉虾晶莹,搭配时令水果。饭后,李师傅收拾干净厨房



王阿姨为雇主做的家常菜

才离开。

记者发现,除了李师傅这样的专业私厨,苏州私厨圈里还有一批擅长家常风味的“阿姨私厨”,58岁的王阿姨就是其中之一。退休后,她做起上门做饭的营生,主打亲民路线:一桌6至8道家常菜,收费300到500元,没有固定菜单,全凭客户需求。“我不比专业大厨,不搞复杂摆盘,就按客户要求做家常便饭,红烧肉、蛋饺、青菜烧百叶这些菜,我做了几十年,味道肯定地道。”王阿姨告诉记者,她的客户多是老主顾,不少人提前半个月就锁定档期,最多一天要跑两家。“除夕当天孩子不在苏州,上门做饭既能赚点零花钱,也能和雇主家一起热闹,沾沾年气。”

扬子晚报/紫牛新闻见习记者 赵旭