

CHENGSHI·SHIYE



冰灾相间



制冰人

■ 文/摄 王 强

已过大暑,但高温依旧是我市天气的主旋律。这个时候也是制冰人一年中最忙碌的日子。天越热,冰就卖得越火。

“咣、咣、咣”,夜幕下,平湖市华昌农产品食品加工有限公司的制冰车间里一条条冰块已完成制作,制冰工人李永将冰块从模具里倒出来。只见,李永和他的同事们分工合作,装卸、制冰、入库……整套动作一气呵成。

1996年出生的李永已经是个制冰老手,从第一份批发商的工作逐渐接触了冷库,到现在已经从事这个行业4年多了,每个步骤都了然于胸。但夏季对冰块的需求变大,每次出冰环节都成了他们最忙的时候。机器每次可倒出21块冰块,每次出冰需要倒28次,再加之冰块融化的特性,588块冰块需要李永及同事一班三个人在3个小时内完成装运和入库。

和户外人们清凉着装不同,进入冷库都需穿着棉服作业。在经历了数次-10℃至30℃的温差体验,只见110多斤重的冰块一块接一块齐刷刷地码放在货车和冷库之中。忙活了上半夜,还没来得及休息,李永就要前往下一步配送。

凌晨4点的北门菜场已经人声鼎沸,买菜的、卖菜的、批发的……还有像李永这样穿梭于各摊位配送冰块的。面对老客户,他总会

心照不宣帮忙将冰打碎了直接放入摊位的保温箱里,而对于冰块需求不确定的摊主,他要和摊主再三确认数量,再帮忙打碎。一圈下来,常常手推车里的冰块已销售一空,而一个凌晨,李永来来回回从货车到摊位要推上好几车。

送完了早市,李永又要马不停蹄地继续为企业、乡村宴席等约好的客户配送上门……



注水铸冰



制冰倒模



码放冰块



搬运装车



市场穿梭



服务摊主



冰块保温



挥汗如雨



整冰待发