流水线上的那些女工

文/片 本报记者 郑美芹

她们是这样的一群人:出身背景相似,文化程度都不高。

她们从事这样的工作:穿着同样的工作服,在40℃的高温里穿梭。

她们骑车上下班,为赚钱放弃节假日,春节期间也依然在岗。

她们并不年轻,工资也不很高,却对未来充满着希望。

4日上午,记者走进星洋工贸公司内一个专门生产面包糠的操作间,操作间内是流水线作业,所以分工都很明确,每一个环节都不允许出现任何差错。操作间内没有一丝喧闹甚至没人在谈论讲话,只有机器发出阵阵轰鸣。

走进操作间,每一个工人都在紧张有序地工作。据一位正在和面的师傅说,单位刚接到一批订单,所以大家都在抓紧时间赶工。“订单多的时候我们根本没时间倒班,最多的时候能连续干三四周。”和面师傅一边把一大桶水倒进和面机,一边跟记者说道,“我们是流水线作业,大家工作都很认真,都不希望在自己负责的工序上出问题。”据了解,忙的时候,她们会自觉轮流吃饭休息,以保证流水线不会停止。

在流水线工作,不仅要每天重复同样的工作,还要忍受操作间内的高温。“现在操作间内的温度还算适中,夏天的时候最不好干,即使开着空调,一会儿功夫水靴里也能倒出水来。”在另一个热气腾腾的操作室内,负责把蒸熟的面包上架冷却的刘师傅说。据刘师傅介绍,她家住在离单位20里地外的博兴县利城村,每天早上五六点跟几个年龄相仿的女同事一起骑车上班,“每天这样来来回回也习惯了,像我们这样文化程度不高的,别的单位一般不用,好不容易找到工作就踏踏实实地干,挣一点是一点,多少总能补贴家用。”记者看到,虽然是女性,但是她们都是干活的好手,一个大大的面包模子三两下就上架了,“已经锻炼出来了,越干越有劲儿。”

操作间内也有一个年龄稍显小的女孩,她是通过招工过来的,老家在德州。由于刚来,单位对她很照顾,给她安排了职工宿舍,暂时让她做一些较为简单的工作。“刚来好多工作还不是很顺手,等过几天就好了,只是想趁着年轻多出来学点东西,也开始慢慢喜欢上了东营这座城市。”

①将做好的面包雏形放到模具内。
②热气腾腾的熟面包出炉。
③已经初步冷却的面包被推到二次冷却间。
④将已经粉碎好的面包糠按标准装袋。