

重点

蒸笼岁月

本报记者 徐延春 王媛 左庆



李东岳夫妇合力搬起蒸笼。 本报记者 徐延春 摄

“太热了!”相信这是28日济南市民说得最多的一句话。当日,山东省气象局继续发布高温预警信号,济南犹如一个大火炉般,35.7℃的高温炙烤着大地,人们纷纷选择各种方式避暑。

然而,有一群人为了生计,在这样的热天里,坚守在各式各样的“火炉”旁,被火烤着、被热气熏着。

40多岁的王师傅来自海南,今年年初来到济南一家饭店做厨师。每天中午要在火炉旁站3个多小时,炉火炙烤着他,高蹿的火苗肆虐,几乎将他瘦小的身子包围。火苗映着他黝黑的脸庞,汗水不停地往下流。他笑着说,这种高温他已经习惯了。

来自莱芜的杨京申、王宝华夫妇挤在12平米的火烧店里,店里除了和面机、大面案和面板,还有一个大烤炉。室内温度高达43℃,满屋子火烧的香味,热得让人难以呼吸。往烤炉里放火烧的王宝华脖子上搭着条毛巾,一边不停地翻烧饼,一边不停地擦

汗。她说:“这还没到最热的时候,夏天这个活是最难干的,一般人受不了。”

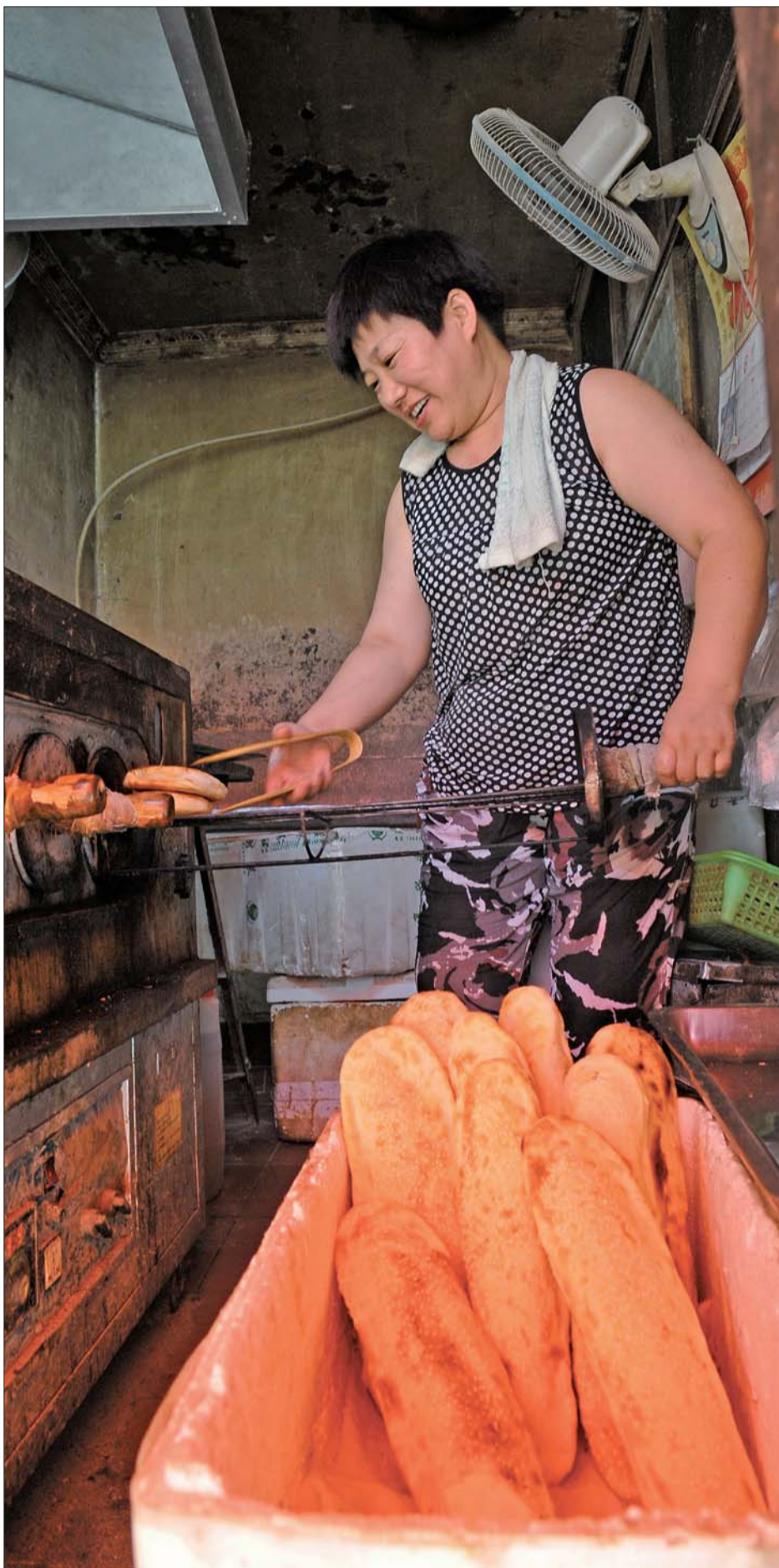
夫妇俩在这卖“莱芜火烧”已十多年了,每天打烧饼要用五六袋面粉,约合300斤。有老顾客说:“烧饼是汗珠子换来的,这钱挣得不容易啊!”

卖炸鸡的沈大姐租的门面只有两个平方米,炸童子鸡的油锅温度散开,屋里的温度更是让人难耐,沈大姐挥挥手说:“已经习惯了。”

厨师王师傅、火烧店夫妇、炸鸡的沈大姐,他们感受的是高温烘烤下的热,而在棋盘街小区,鄄城李东岳夫妇“曹州老面馒头”的店内,却是另一番湿热的感觉。

馒头下笼是最紧张忙碌的时候,24层笼屉高达屋顶,随着一屉一屉热气腾腾的馒头下笼,屋里的温度随着蒸汽扩散瞬间飙升,老面馒头特有的香味,也扑鼻而来。高温高湿,如同桑拿一般。起早贪黑一天能加工十四五袋面粉的工作量,夫妇俩的“蒸笼岁月”被很多老客户看在眼里:“馒头好吃,做馒头的人很辛苦。”

像他们这样的劳动者还有很多很多,经历着室外高温天气和室内火炉的双重“烤”验,用自己的汗水去实现生活的梦想。



生計

▲28日中午,在棋盘街小区,杨京申、王宝华夫妇的“莱芜火烧”小店里,温度高达43℃。

本报记者 徐延春 摄



沈大姐租的门面只有两个平方米,油炸锅的温度向周边散开,屋里的温度让人难耐。

本报记者 左庆 摄



在济南山大路一家饭店内,厨师王师傅正在掂勺爆炒,蹿起的火苗与他为伴,一站就是三个多小时。

本报记者 王媛 摄