

气温零下六度 额头冒出汗珠

凌晨四点保洁员便上街忙碌,对于寒冷他们说“干着干着就习惯了”

寒战

感受民生冷暖
体验城市温度

文/片 齐鲁晚报·齐鲁壹点
见习记者 娄凯

赵忠美的“秘密武器”

2021年12月28日凌晨4点,气温-6℃,夜幕下的济南寒风呼啸,即使穿上厚厚的羽绒服也抵挡不住寒风的刺骨。

赵忠美是历城区的一位保洁员,负责邮政公厕的卫生工作,邮政公厕位于印象城的东边,人流量很大,赵忠美负责的区域是邮政公厕及公厕附近道路。她住在花园路与二环东路交叉口公寓,由公寓到公厕时间倒不长,走过去也就五六分钟,但也抵挡不住冬日里的寒意。

“我们工作哪有什么节假日,只要自己休息一天,这里就没人收拾了。”赵忠美拧开水龙头,冰凉的自来水浸满抹布,戴着手套也阻挡不住寒意,“前天下雪的时候,这里五个水龙头冻坏了四个,所以现在不敢开得太大,害怕又冻上了。”

“擦玻璃时用湿的抹布擦完一定再用干的擦一遍,别上了冻。”赵忠美手上停不下来,仿佛总有干不完的活。湿抹布刚擦完洗手间的玻璃,马上拿着干抹布再擦一遍,生怕玻璃冻裂。“对公厕的边边角角都要打扫干净,就连公厕旁的垃圾桶都要擦拭一遍。”

“今天干得咋样?”检查员宋强走了进来,手里拿着手机开始检查并录像,公厕的各个角落都走了一遍,“干得不错,继续保持,我先去下一家。”宋强说完,便急忙赶往下一个地方。

凌晨四点半,路灯泛黄,道路上除了几辆驶过的车辆,冷清无人。赵忠美拿出自己的“秘密武器”——绑满尼龙布的自制扫帚,“我这扫帚可厉害了,缝里的烟头都能扫出来。”她说完便向记者展

凌晨3点50分,赵忠美的闹钟响了。利索地穿好衣服后,她拉开窗帘,外面还是一片漆黑。呼啸的寒风隔着窗户都能感受到冷,赵忠美裹紧了身上的厚棉服,戴上帽子,里里外外穿上四五件衣服,出门骑上三轮车出发了。在济南干了一年多的保洁工作,这样的工作节奏和状态,赵忠美已经渐渐习惯了。



赵忠美用自制的扫帚清扫路面垃圾。

■记者手记

致敬陪城市一起醒来的人

与赵忠美约好四点半在公厕见面,定了四个闹钟,齐鲁晚报·齐鲁壹点记者最终在第三个闹钟的响铃中醒来,走到窗户旁,呼呼的寒风仿佛要冲进屋内。凌晨四点的济南街道上冷冷清清,但道路的灯光依然在为路人照明。

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者多穿了两件毛衣和棉鞋,虽然

做足了准备,但下楼之后也是打了两个寒战,冷飕飕的风直往衣服里钻。

在采访赵忠美时,她总是面带微笑,不厌其烦地回答我的问题。在沟通中得知,保洁员的工作是没有节假日和休班的,只要请假就得需要其他人来顶替工作,全年无休的工作对于年轻人来说

感觉不可思议,但对于他们来说,似乎是最正常不过的情况。

从天黑到天亮,从空无一人到迎来早高峰,一路采访,一路感受。与其说是采访,不如说是见证着他们迎接城市的苏醒。对记者来说,这是一次体验,而对他们来说,是在日复一日地等待天亮中守护着城市的干净与美好。

示自己的秘密武器,借着灯光开始快速清扫公厕附近的落叶、垃圾。

“术业有专攻,这扫帚可以!”K1公交车司机张师傅竖起大拇指,K1公交车始发站就在邮政公厕的附近,他每天都会看到赵忠美用这“秘密武器”进行打扫。记者也拿着体验了一下,除了手冻得有些麻木以外,其他跟正常扫

帚一样,缝里的烟头一扫就能扫出来。

每年冬天手都会裂

尽管寒风凛冽,但赵忠美将公厕前的道路扫完时,额头都已经出汗了,“干起活来就热乎了。”说罢,她将最外面的保洁厚棉服脱去,顿时有一丝凉意,“我穿得

太厚,干起活来流了汗,就更冷了。”她把厚棉服放在道路旁的共享单车上,拿着“秘密武器”打扫道路。

“来啦。”在赵忠美打扫道路时,另一位保洁员席振娥过来跟她打招呼,60多岁的席振娥是在邮政公厕附近的洪腾路负责清扫,“我现在60多岁了,在这里干了七年,每天都是准时到岗做好

熬碗热粥御严寒 忙忙活活又一年

——披星戴月劳作的早餐营业人

齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 陈景英

熬粥—— 从凌晨三点开始

在清冬寒晨来一碗喷香的热粥,吃一顿热乎的早餐,又何尝不是一种清欢。静候,等米花的绽放,待它弥漫出清香;熬煮,从黑夜到清晨,酝酿一场色彩的碰撞。

这家名叫“一粥七天”的早餐店,把粥做成了招牌。为了让这碗烟火准时触及食客的味蕾,做粥人从凌晨三点便开始熬煮。精心挑选原材料,熬煮出八宝粥、皮蛋瘦肉粥等十余种粥品。

穿过餐厅,在厨房里,员工们正忙得热火朝天,与屋外的清冷截然不同,这里烟火正浓。

“来啦,小心锅。”餐馆老板马振金一边搅动着锅里的八宝粥,一边提醒着记者。马振金今年39岁,从事餐饮行业仅两年,却把这

家小店经营得有声有色。

“您几点开始熬的?”壹点记者靠近大锅时,一阵香甜的气味就钻进了鼻腔,跑进了口腔。

“三点开始熬,已经熬了一个多小时了,得熬够三个半小时。”马振金观察着锅里,不敢有丝毫懈怠,“我熬粥用的材料都是我精心挑选的优质材料,这八宝粥真材实料,越熬越黏稠,香味浓郁。”

与此同时,面点小分队也在紧张地忙碌着。不到五点钟,闫阿姨已经把十余种馅料都备好了,韭菜鸡蛋、茴香鸡蛋、茄子辣椒、冬瓜肉、粉条肉,还有土豆、南瓜馅等。

闫阿姨熟练地把面皮放在手里,又盛了满满三大勺的馅料,边摁、边捏、边转,一个皮薄馅多的包子就从她手里变了出来。“包子

包好后,再在这包子上摁一个标记。这样同一个蒸笼放上不同的包子,也能区分出馅料。”

从指尖做出的面点,经过蒸、烙、炸,美味随温度不断上升,不断膨胀,那一锅锅,一笼笼面点就到达了食客的唇齿间。

熬夜—— 一年365天的常态

不到七点,餐厅里就开始热闹起来了。

“上人了!”马姐大喊一声。员工们都打起了十二分的精神。

马姐是马振金的姐姐,她干起活来不但手脚麻利,而且卖起餐点来反应也足够敏捷。前台与后厨,她干起来都得心应手。

“我要一个茄子辣椒馅饼、一个鸡蛋、一碗豆浆、一个地瓜丸。”

顾客的话音刚落地,马姐就把餐点都放在了一起:“一共6块。”

餐厅顾客越来越多,排起了长队,其中大部分是学生。

餐厅里越来越热闹,窗户上凝结了一层水汽。窗外慢慢亮了起来,温度却没有一点上升。

“您有新的外卖订单。”机器不停地提示着。

“天越冷,我们的外卖订单就越多,现在应该算是我们的旺季了。”马振金告诉记者,食客除了堂食,外卖也是餐馆的一个营业收入。

上午八点,很多人开始了新一天的工作,而餐饮人的这一天已经开始了5个小时。

“一般一天外卖有一百多单,这个月到现在有3000多单了。从早上到晚上九点左右,一直都有

单。所以,懒惰的人做不了餐饮,一分付出就有一分收获。”马振金告诉记者。

“我们做餐饮就是一早一晚,起早贪黑,一年365天都是凌晨3点开始熬粥,一直到晚上11点才睡觉。越是冬天越难守,当然我们可以雇人熬粥,不这么累,但为了节省成本,我们只能自己干。”

为了多赚点,马振金也会送外卖。

“这份外卖我来送吧。”齐鲁晚报·齐鲁壹点记者主动请缨。

“骑上我心爱的小电车,永远也不会堵车……”路上,记者用歌声对抗着寒风。

四方食烟火,有味是清欢。餐饮人还在寒冬里坚守,温暖的食事也还在继续上演。



扫码下载齐鲁壹点
找记者 上壹点

编辑:马纯潇 组版:刘森