



局

他们唱响冰与火之歌

记者 谢斌

入伏以来，甬城气温持续攀升，高温橙色预警频繁响起。然而，在这个出门就汗流浹背的天气里，有一些人却经历着冰火两重天的考验。



艾新民在卸冰

冰的“考验”：冰店日入近万元

7月30日下午2点，记者来到了江北白沙菜场的幸运冰店，老板艾新民正忙着打冰运货。或许很多人认为，这是一份这个季节里最“冰爽”的工作，舒适惬意。但事实果真如此吗？“身处冻室，一样有汗水和艰辛，一年也就靠夏天赚钱了。”冰店老板艾新民表示，常人看似十分凉爽的工作，其实是份苦力活。

艾新民1975年出生，开冰店开了十多年。

为了防止冰块融化，艾新民特地在店里准备了塑料大棚膜和厚被子，用来储存每天销售剩余的冰块。记者看到他时，他正忙着往外运冰块。一条冰块标准重50公斤，即便是在地上推着走，感觉也像在推石头。尽管冰块散发着冷气，但艾新民的衣服不一会就被汗浸湿了。

一辆面包车停在门口，等待着被打碎的冰块。门市部与白沙菜场紧邻，因此不少商贩拉着推车前来购买冰块。“我有6个工人，打冰运冰，还是忙不过来。客户基本以附近的酒店、菜场为主，再远一点的单子，我们就不接了。”艾新民说。

据介绍，目前冰块需求量最大的是酒店和汽车4S店。“市中心几家酒店用来给海鲜铺的冰，就是我们家送的。”艾新民表示，汽车4S店的冰需求量也大，一天有2吨。

除了酒店和汽车4S店，菜场商贩也是用冰大户。在与艾新民的交谈中，记者看到不时有售卖蔬菜和海鲜的商贩前来买碎冰。一位摊主周大伯说，夏天温度高，蔬菜需要靠冰镇的方式维持新鲜度。“现在这个天气啊，人出门都热‘死’了，更何况是蔬菜呢，如果不加冰，马上蔫了，肯定没有顾客要。如果在放蔬菜的泡沫箱里，上下各撒上一层碎冰，盖上厚毛巾，蔬菜就能保鲜，第二天还是会有人买的。”不过，周大伯也表示，天气炎热，用冰量也大，有时候一天要买好几次。

商贩们一个个前来买冰袋，艾新民也麻溜地进行一系列敲冰碎冰的操作。记者看到，他用一个专门拉冰的钩子，先钩起一条大冰，然后敲碎成两块，再钩起放进碎冰机，最后用铁锹铲起倒进专用袋。“别看冰块不是很大，它可有50公斤重。一般人是钩不动的。钩得动的，没有技巧的话，也很容易被冰块砸到脚。”艾新民说。

记者粗略算了下，艾新民一小时要钩十余次。但他表示，钩冰这个动作一天至少三四百次，起初干这行时，由于不懂碎冰技巧，总是受伤。如今熟练后，偶尔也会有磕磕碰碰的事情发生。“总之，做这行挺不容易的。但做了这么多年了，也有感情了。”艾新民憨笑着说。

“现在是旺季，冰店赚钱就指望这几个月了。”艾新民的冰均为降温冰，冷冻食品、蔬菜用的7.5公斤小包冰卖2.5元，一天可卖1000余袋。运往酒店的中包冰卖5元，整条重50公斤的降温冰则卖15元，现在他一天的营业额将近1万元。

记者了解到，为了保质保量完成制冰量，制冰厂的工人们都是加班加点劳作，从6月初就开始加大马力制冰。艾新民介绍，凌晨3点、上午9点、下午4点是卸冰运冰的三个时间段，他连同工人一天要工作十三四个小时。

虽然一个门市部一天能卖20吨冰，月营业额也较为可观，但艾新民坦言，跟往年一天卖60吨冰相比，现在的生意差了一半。“以前来买冰的企业，如今都用上了各类喷雾降温仪器，一些企业还安装了空调，有些还买了制冰设备自己制冰。不管怎么说，冰块在很多领域需求量还是比较大的。”

人生经得起考验