

早报记者跟随小哥送外卖感受夏日“烤”验

50秒爬到6楼,“师父”说我不合格



“出门五分钟,流汗两小时。”时值三伏天,青岛开启“桑拿天”模式,不少市民选择吹着空调坐等送餐上门,这让电商平台的订单量猛增。于是,争分夺秒送餐的外卖骑手成了烈日下最忙碌的一群人,他们迎着热浪,骑着摩托车穿行在城市的大街小巷,爬楼梯、挤电梯,上演着一场与时间的“赛跑”,他们竭力将餐食准点送至消费者的手中。

“天气一热,单子就会增多。我们这一行算是看天吃饭的。”近日,于江坤时刻关注着手机上推送的多条高温预警。他麻利地收拾出摩托车的后座位置,戴好头盔、打开APP、刷脸上线、申报体温……“戴好头盔,坐好啦,我们先去取餐!”上午9时30分许,迎着热浪,于江坤发动摩托车,带着他新收的“徒弟”出发了。

就这样,记者跟着于江坤体验了一把高温天气下“外卖小哥”工作的艰辛与不易。



“徒弟”体验送餐。



“师父”于江坤与时间赛跑。

A 冰袖、墨镜、凉白开是标配

记者发现,一辆摩托车、一部电量满格的手机和一个充电宝,凉白开,加上冰袖、墨镜、头盔,还有一个独轮车,这便是“师父”的全部装备。

跟着“师父”,记者坐在摩托车后座上,随着行车加速,热风迎面涌来,没有带齐装备的记者只能顺势眯起眼睛。

当日上午9时35分,记者坐着摩托随于江坤赶到崂山区翠岭路一家饺子馆取餐。只见他拔下摩托车钥匙,一溜烟儿地就往店内小跑而去。为了跟上,记者也大步跑起来。

“顺路的单子,能多接一个就多接一个。”于江坤带着“徒弟”辗转附近的快餐店,就这么小跑着,接连又取了一份黄焖鸡和一份水果捞。

85后的于江坤从事外卖配送工作已经7年了,他平时主要在崂山区范围内跑单,松岭路以西、劲松五路以东、株洲路以南区域住宅和商业都比较发达。“早晚高峰主要集中在住宅区,中午主要跑写字楼的单子。”于江坤表示,这是他们常年摸索出来的规律。

“这三单送完大概20分钟,光去崂山丽达这一单能挣5块多钱。”于江坤向记者展示,其他两单一共7.6元,但进入商场配送的一单显示佣金5.8元。对此,于江坤解释说,商场一进一出需要五六分钟,等到了中午忙碌时分,大家就不愿意配送商场的订单了。

接单、取餐、送餐……看似简单的过程因为炎热的天气变得并不容易,除了要熟悉道路,灵活规划送餐线路外,能吃苦也是一个必选项。特别是饭点高峰期,于江坤常常要在火辣辣的太阳下工作,时间长了,手臂上斑斑点点,因阳光留下的痕迹清晰可见。“这种大热天,冰袖、墨镜、凉白开都是标配。”于江坤说。

“坐稳了,我们得加速了。”于江坤说。上午11时许,载着奶茶、麻辣烫等六七单外卖,由于时间比较“危险”,“师父”决定加速前进。坐在摩托车上,记者感受到阵阵热浪迎面袭来。

B 50秒爬到6楼,还是慢了

从上午11时开始,于江坤就迎来一天最繁忙的时间段。“从上午11点到下午2点,这段时间单很多,一趟都是七八个外卖一起送。为了不迟到、不差评、不扣钱,大多时候我们都是要跑着送餐的。”于江坤告诉记者,除了和高温作战,他每天还要和时间赛跑。

为了分秒必争,于江坤往往都是趁着接单、乘坐电梯间隙,或者等餐的时候,一仰脖快速灌几口水。记者留意到,于江坤的配送准时率近99.5%,其中违规操作和差评率都为0。于江坤表示,这些都归功于多年经验的积累,让他对周边餐馆、写字楼、住宅小区的位置都了如指掌,如何顺道取餐、合理分配时间送餐早已“烂熟于心”。

“下面几个小区都是老楼,得需要爬楼了。”“师父”友情提醒,“本身爬楼送餐就特别伤膝盖,再加上这样的高温天,爬楼就更加不舒服了。”因为越来越多小区不让外卖电瓶车 and 摩托车进入,所以于江坤买了一辆独轮车备着。于江坤说,有的小区比较大,单纯靠人跑一进一出就得十来分钟,自从有了独轮车,就方便多了。

对于第一次送外卖,记者起初觉得新鲜感十足,再加上爱运动,便觉得爬楼送餐还算“小菜一碟”,于是动力满格,提着外卖往六楼冲去,期间还想尽可能地一步能多迈几个台阶。

“您好,您的外卖到了。”到达六楼的住户,记者敲敲门说,门很快开了,随着顾客的一句“谢谢”,空调的冷气夺门而出,浑身流汗的身心,瞬间感到沁人心脾的舒畅。

往楼下走时,记者自我感觉手脚配合给力得当,便洋洋得意地说,“师父,我够快吧?”师父笑了笑,“第一次爬楼送外卖,50秒爬到六楼,不错!送餐的小哥们这个时间基本快下楼了。”

在接连爬了4次楼后,记者感到了吃力,偶然一次爬楼不算什么,等来回奔走多了,才深刻体会到什么叫双腿有点无力感,再加上头顶明晃晃的大太阳,反复湿润又吹干的衣服……记者仰脖儿也灌下一瓶矿泉水。

C 高温天气工作长达12小时

“餐好了!”烤鸭店老板一声吆喝,于江坤立刻三步并作两步,上前提起订单就准备出发。此时,在太阳的炙烤下,摩托车坚硬的铁皮外壳被“烤”得发烫,他顾不上这些,急忙驶向下一个地点。纵然如此,送餐路上,于江坤还是接到了顾客的催单电话。

接到催单电话,于江坤很温和地去跟顾客解释。“其实各行各业的不易。像我们,天热订单量增大,餐馆的效率就会下降,我们等餐的时间也会变长,如果碰上联系不到顾客的情况,送餐时间就会被延长,还是得互相体谅吧。让别人吃上饭,我们才能有饭吃!”乘电梯间隙,于江坤对记者说。

“您点的外卖到了……好的,给您放桌上了,祝您用餐愉快。”到达目的地后,于江坤赶忙电话联系顾客,并按要求将外卖放在指定位置。记者注意到,“师父”的黑色上衣再次湿透了,当他摘下头盔和口罩时,豆大的汗珠从脸颊上滚落下来。

这一单送餐任务结束了,于江坤看了下时间,距离规定的送餐时间还有4分钟,他长舒了一口气,“如果送迟了,顾客要投诉的话,今天就白干了。因此,干我们这一行,除了速度快点,没有什么好办法,好在多数顾客都能理解。”说罢,“师父”拿出自带的凉白开,再次仰脖痛饮。

候单间隙,于江坤介绍,每一单的费用根据距离远近和其他因素,一般在3元到7元不等。目前,他每天工作12小时左右,送40单到70单不等,一天的收入大概在200元到400元。“只要肯吃苦,时间靠得上,基本都能实现月入过万。”于江坤说,像高温天气的话,整体算下来,每个月大约能挣12000元。

“您有新的‘饿了么’订单,请及时处理。”手机再一次传来订单提示音,于江坤看了一眼手机,顶着烈日,跨着摩托车,马不停蹄地赶赴下一个取餐点。

下午1时许,记者和“师父”告别。

对于记者来说,高温外卖的体验到此结束,但对于外卖小哥来说,这只是一年四季中的一个稀松平常的时刻。

记者手记

对于我们大多数人来说,平日里时常点外卖,也常见穿梭在城市大街小巷的外卖小哥,但却鲜有亲自配送外卖的经历。得益于职业的“便利性”,记者进行了第一次沉浸式、全景式的高温外卖体验。时长是从上午9时30分到下午1时许,跟着“师父”派送了大约三十来单,收入

大约在200元左右。从一开始的新鲜感十足,到最后累的话都不想说、脚都不想迈,经历了一场身心“质变”。

记者说第一次坐在摩托车上看这座城市很美,就是很热。送了七年外卖的于江坤,穿行无数次却从未注意。他想的是“不迟到、不差评、不扣

钱”,他怀揣的是想给家人更好生活的一份朴实。一单单,一元元,攒起来的是金钱,更是梦想。不管是外卖小哥,还是消防队员、防疫人员……或许,每一位无暇看风景的“赶路人”,都想给生活一个温柔的梦。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 孙晶