

50℃温差下的“冰火两重天”

记者探访制冰工厂 盛夏时节工厂的工人要穿棉衣工作

高温下的坚守
系列报道③

入伏后,青岛进入炎热的高温天气,除了空调之外,冰块成了这个夏天热销的产品。炎炎夏日,海鲜冷链运输用冰量增大,加上不少企业车间使用冰块降温,冰块到了一年中畅销的时候,崂山区、即墨区、莱西市等地的多家制冰企业开足马力忙生产。粗略统计,近期每天近千吨冰块从郊区运入青岛市区各大市场和酒店等。昨日,青岛早报记者探访即墨区一家制冰厂,在50℃的温差中,感受制冰人的“冰火两重天”。

穿棉袄进车间做好防护

高温天气催“热”了冰块市场,位于即墨区鳌山卫街道的这家制冰厂迎来一年中最忙碌的时刻。上午10时,在制冰厂近百平方米的车间里,两个制冰池循环工作,工人们放水、制冰、脱冰,一个流程下来,紧张而有序。“冰块基本都是提前预订,陌生人一般不卖,优先卖给老顾客。”一名制冰工人告诉记者,这几天,即墨持续高温,工厂、工地、医院、超市里的用冰量明显增加,制冰厂冰块的供应量比往常增长了20%。厂里的制冰机24小时连轴转,三四个工人两班倒,常常是冰块还没下线,运输车就等在了门口。

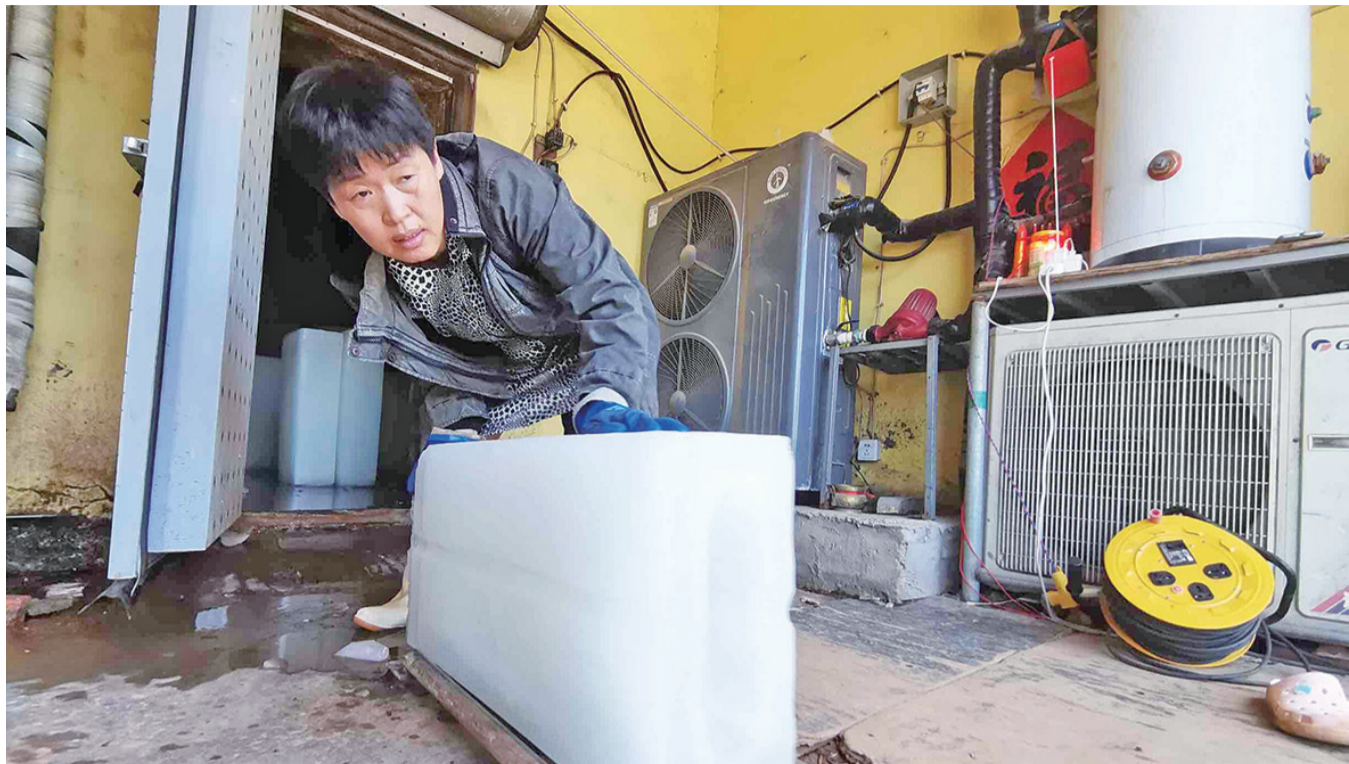
制冰厂老板冯国同妻子正和工人们一起将制好的冰块卸载到冰库暂存,室外酷热难耐,冰库内寒冷刺骨。对于制冰工人来说,每天往返于制冰车间和冰库运冰块,是工作的常态。进入冰库前,冯国的妻子陈丽珍在短袖外面套上了一件军大衣,她打趣地说,“这份冷差事并不解暑,虽然冰库里面很凉快,但要长时间出入,温度冷热交替,身体非常难受,必须要穿棉袄做好防护。”

记者在现场看到,这家制冰厂规模不大,在面积50平方米的冷库里,上下好几层密密麻麻地摆满了冰棒。见记者好奇,冯国解释道,由于高温来临,这几天生产的冰块基本上脱销了,原来每天只有1—2吨的生产量,现在每天增加到了10吨以上。“这几天气温太高了,冰块用量突然增多,只好让工人加班生产。”冯国表示,由于用冰量增大,虽然24小时连轴转,依然供不应求。

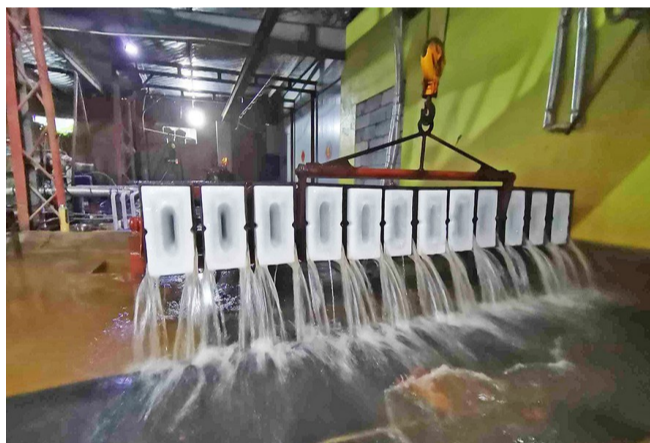
“以前制冰至少需要48小时。”陈丽珍告诉记者,过去制冰机器性能较差,制冷效果欠佳,想要制冰需要两天时间。自从用上制冰新技术,现在最快只需16个小时。

用有盐分的卤水循环制冷

在多数人的印象中,制冰厂一定是个清凉的地方,然而清凉的只有储冰室,加工车间的温度和室外相差无几。在加工车间里,站在冰块旁,冯国和工人不停地流汗。一名工人正忙着将一格格冻好的冰块从制冰机里吊出来,放进常温水里冲洗后,冰块便从冷冻槽里脱离而出。只见制冰车间里,一格一格的铁槽就是制作冰块的模具,将凉水注进去之后,就可以开动制冷设备。按下按钮,深井水被注入制冰模具,再慢慢起吊、入池。十几个小时后,就可以完成制冰



陈丽珍在搬运冰块。



了。制冰完成后,掀开厚厚的泡沫隔温板,一排排“大冰棍”就诞生了。成型的“大冰棍”模具还需从制冰池里转移到另一个池子进行脱模。

陈丽珍介绍,眼前的冰块表面看似很普通,实际上在制作过程中却暗藏玄机。这种制冰工艺叫卤水制冷法,一般是采用含有盐分的卤水循环制冷,而卤水的冰点低,用温度在-15℃左右的卤水循环流动,经过十几个小时后,才能将冰块模型内的水变成冰块。记者了解到,含有一定盐分的冰块利于海鲜的保鲜。

“尽管有厚厚衣服和手套的保护,但和冰块接触时间长了,也会冻得手发抖。”冯国说,他需要不停地接触冰块,如果没有手套,肉和冰会在瞬间粘在一起,即使是有了手套的保护,接触冰块的时间长了,手还会冻得发抖。

记者注意到,冯国所在的制冰车间属于半敞开式,外面的热浪仍然会包围着他,虽然紧靠着冰块作业,但仍难抵暑热,再加上不停地搬运冰块,汗珠在脸上滚动,他要不时地去擦拭。冰块被送进冰库后,暂存在这里几个小时,当天就被人送往市场、工厂等。冯国搬运冰块时运动量够大,但接触冰块时仍然感觉到丝丝寒意直逼骨髓。“不动起来就会很冷,动起来身上就冒汗。”冯国说,他有时候也在冷库里干活,最让他感觉难受的是从库房走到外面的那一阵,眼睛瞬间被白雾遮住。“室外是近40℃的高温,冰库内是零下10℃的低温,温差达到近50℃,这种忽冷忽热的感觉,一般人受不了。”冯国说。



扫码观看
相关视频

制冰车间内,一格一格的铁槽就是制作冰块的模具。

每块冰块近100斤重

夏季用冰需求大,冰块销量也不断增加,不少刚出生产线的冰块很快被“一抢而空”。“砰”……随着冷藏室的门打开,一团冰冷的雾气迎面扑来,立马给人来了一个透心凉。入库前,38℃的高温让记者满身大汗,走进冰库,高温带来的燥热一下子消失殆尽,取而代之的是被冻起的一身鸡皮疙瘩。仓库地上结了薄薄一层冰,踩上去像是踩在了被水打湿的塑料袋上。走进冰库不到3分钟,脸颊就有了冻伤似的微微刺痛感。

95厘米、17厘米、40厘米,这是一块工业降温冰块的长、宽、高,每块重近100斤。从形状上看,它和老冰棍相比就差一根木棍了。虽说很像,但这种冰块和老冰棍截然不同,是不可食用的。“一年也就忙这几个月,挺挺就过去了。”休息间隙,冯国告诉记者,制冰干得时间久了,找到不少窍门,“钳子怎么用很关键,要利用冰块的惯性滑动,搬起来就不会那么吃力了。”

“这些冰块多数运到了海鲜市场和酒店,有的大企业也用冰块降温。”冯国介绍,这些冰块主要用在工厂车间降温和海鲜产品保鲜。尤其是农贸市场、商超和酒店,为了保证鱼虾蟹的新鲜度,对冰块的需求量比较大。“一家中型酒店一般一天需要1吨冰块。冰块运到酒店后,将上百斤重的冰块敲碎,然后覆盖到需要保鲜的海鲜上面。”青岛一家海鲜酒

楼的陈经理说。

靠制冰年收入近10万元

记者了解到,青岛的制冰厂一般都在城阳、崂山、即墨、莱西、平度等区域,最近市场上的冰块需求量大了,冰块的价格也上涨了一些。

说话间,一辆小卡车停在冰库门口。一位师傅站在车上,冯国则站在冰库里,冰库和卡车车厢之间垫着一块铁板。两人用一种特制的铁钩,一块接着一块往车上运冰块。几分钟后,两吨冰块全部装车结束。“每年5月份到9月份是我们这一行的旺季,赚钱就靠这几个月。”

在即墨制冰的圈子里,53岁的冯国小有名气,最多的时候他厂里每天要出20吨冰块。虽然算得上这一行的大户,但作为老板,他经常要和工人一起干活。晚上7点,待所有的货送完,夫妻俩坐在茶桌旁,盘点一天的订单。冯国说,虽然制冰的利润不高,之前购买机械的钱大概六七年才回本,但是,一家人为了事业一起打拼,感觉还是挺不错的。陈丽珍说,按照每块冰售价10元计算,夫妻俩靠制冰年收入近10万元。

/ 对话 /

制冰非常辛苦 总得有人去干

记者:从事制冰行业感触最深的是什么?

冯国:这个行业非常辛苦,冷库里面待的时间长了浑身哆嗦,冻得受不了就出来稍微暖和一下。在外面,需要喝着绿豆汤防暑降温,从冰库出来后,需要赶紧喝碗姜汤驱寒保暖。一冷一热,对身体影响很大。

记者:为何对身体有影响还坚持制冰?

冯国:夏天各行各业用冰需求很大,这活儿总得有人干。虽然利润并不高,但还是要继续干下去,否则大家都用不上冰了,也算为乡村振兴贡献力量。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超 实习生 于萌