

从夜晚到天亮,在油烟管道里忙忙碌碌 做着“油水最多的工作” 钻烟道的王贵想在杭州娶个媳妇

本报记者 陈蕾

七点吃饭,八点出发,九点上班,六点下班。

听上去是不是跟普通人的作息一样?不过这里说的时间,都是晚上,下班已是第二天的凌晨六点了。

“我这份工作跟别人没什么大的区别啊,晚上上班还好点儿呢。”王贵(化名)是这么想的。

他所在的公司专门做杭州餐饮行业油烟管道清洗,这份工作被戏称为是“油水最多的工作”。

前几天一个夜晚,我和他们一起出工,记录下了他们的日常。

当晚有工人请假,江老板自己开车,载着王贵和黄林。一开始他们死活不让我搭车,说工作车脏,但我坚持要一起走。

看到我跳上车毫不介意地坐下来跟他们聊天,他们这才松了口气。

餐馆的烟道每个月都要清洗一次



21:00

晚上9点,面包车停在杭州平海路一家饭店门口。王贵和黄林从车上拿下板车、铁桶、工具包等,我和江老板从侧门走进后厨。厨师长见到江老板就打招呼,他俩一边聊着,一边去查看开水机、配电箱。

晚上10点饭店打烊,员工走后他们才能开始清洗。趁两位清洗师傅换衣服,我问江老板,“10点才开始,为什么这么早过来?”

“餐厅的烟道出口在酒店的楼顶,顶上的净化器

也要洗,我要去酒店里面交接一下。”他说,正常情况下,每个月都来洗一次,除非是疫情等特殊原因。

店里还有客人边吃边聊,后厨已经停工了,一口口锅都倒扣在灶头上。师傅们用黑色垃圾袋把后厨的重要部位一一覆盖。发现后厨的操作台上还有剩菜剩饭,江老板找出保鲜膜给包上了。

热水机开始源源不断地输出热水,他们用大桶接了热水,再倒到地上的方形钢桶里,倒入清洁液。

个子瘦小更方便爬烟道



22:00

晚10点后,店里员工陆续离开。

王贵戴好帽子,扎好头灯,戴上手套,把清洗用的毛巾和铲刀等工具塞进管道,踩着操作台,攀着蒸烤箱,一下就蹿了上去,往烟道里钻。

这么小的口子,能爬进去,也真是高难度操作了。

这么一想,王贵的瘦小个子算是职业优势,如果是手长脚长的大个子,可能在烟道里还转不过身来。

“江老板你也爬进去洗过管道?”我问。

“那当然,创业开始,不得什么都自己动手做?”

江老板说,“再说,我不做,怎么去培训他们呢?”

一个小时就湿透的工作服,要穿到天亮



23:00

江老板动手刷洗拆下来的挡火板。

后厨回荡着“咚咚”的撞击声,沉闷而悠远,还有“吡吡”的金属刮擦声。这是王贵在烟道里忙碌的声音。

二十多米长的烟道上有几个出口,大约第三个烟道口时不时晃过亮光,那是王贵的头灯在闪。

走到这个烟道口下面,偶尔能看到铲刀在铲烟道壁上的油烟层。

江老板把一个塑料桶套了两层黑色垃圾袋,放在这个烟道口下面的灶台上。

他告诉我,王贵随身带的那个盒子是装废液

的。王贵先用铲刀把废油铲下,再用热毛巾擦洗管道,垃圾盒装满了就从烟道口倒出来,这段烟道不洗完他不会出来的。

一会儿工夫,就看见废液从烟道口倾倒出来,先是黄的,再是黑的,还有大块大块的黑色污物掉下来……很快一个垃圾桶就装满了。

黄林从明档那边爬出来了,我一看他全身的工作服颜色都深了一些,手一摸,已经湿透了。

“有衣服换吗?”“不用。”

江老板看了看工作进度,“今天怕是到凌晨两三点不够啊,可能要干到五点多多了。”

打开楼顶烟道的口子,藏着12个油烟净化器



24:00

王贵还在后厨的烟道里刮、洗、擦,黄林已经把明档这里清洗好了,江老板也把挡火板都刷洗干净了。

“走,我们去楼顶。”

餐馆的烟道沿着外墙直达楼顶,出口装着油烟净化器。

打开烟道的口子,黄林把净化器一个个搬出来,

放在旁边的空地上。

这个楼离西湖边很近。

灯光摇曳之间,我看到放置净化器架子的底部,也已经积了一层又黄又黑的废油。我数了数,共12个净化器。

“这个投入怎么也得十几万元,都是成本啊。餐馆开在西湖边,这里的环保要求格外高。”江老板说。

清洗机器人还是个遥远的梦想



1:00

黄林把楼顶的烟道口初步清洗了一下,我们再下楼,把大钢桶拎到楼顶准备清洗净化器。

看师傅们这么辛苦,我忍不住问:“啥时候能用上机器人啊?现在好多领域不是已经可以用机器人了么。”

江老板笑了,“我们也出去学习过,外国的管道大而完整,都是标准化的,西餐的油烟也少,可以用机器人;我们这边的饭店,你看,管道什么尺寸都有,

然后还是一节节接起来的,主要还得靠人力操作,爬进去,铲刀铲,再清洗。”

江老板说他们是个佛系小公司,“我们总共就十来个人,守着老客户做好自己的本分,保证质量最重要。”

江老板曾经是大学老师,创业之后也曾从事企业管理方面的专业培训:“其实这几年在疫情中我们也挺难的,要多谢这些老客户、老员工。”



钻进钻出是他们的工作

他说

杭州是第二故乡 想在这里成家

从夜晚忙碌到天色大亮,我看到,他们洗出来整整五大桶废液,带来的垃圾桶都不够用了。除了油烟管道,他们还把灶头、锅底、不锈钢的壁板都刷得干净锃亮。

师傅们在店里不喝水也不吃东西,甚至身上的油烟污垢也只能用毛巾擦拭,回去再洗。

整个晚上,我听到江老板说得最多的一句话是:“每个行业都有自己的辛苦。”

我本来认真记下了三位师傅的名字,只可惜他们考虑再三还是决定用化名:江老板,40岁,海宁人;员工王贵,37岁,山西人,单身;员工黄林,36岁,江西人,已婚。

王贵手腕上有些烫伤的痕迹,他说自己操作的时候不小心弄的,不少同事的手上也有伤痕:“管道有各种各样的,粗的、细的、一节一节接起来的,能爬进去我肯定要爬进去,去了肯定要给人家弄干净的。”

“热是肯定热的,脏也肯定是脏的,怎么说呢,工作就是这样。”黄林说,老板夫妻对员工一直都不错,“公司宿舍是一人一间的。”

两位师傅都推辞自己“不会说话”,总之,他们愿意做到现在,说明在辛苦的同时,对这份工作的收入还是比较认可的。

37岁的王贵有点害羞地说,他还是单身,很希望能够在杭州这样一个温暖包容的城市,在他工作生活的第二故乡,找到自己的姻缘。