

# 寒夜里那些辛勤的身影 那些温暖的故事

时间:12月10日22时

干了5天的外卖小哥说  
也许“差评”才可以让人成长



收工后的外卖小哥仲文杰查看微信。

□ 记者 孙学涛 李嘉文图

“今天是我干外卖的第五天。”12月10日22时许,记者在颍昌路遇到刚送完最后一单外卖的外卖小哥仲文杰。10多分钟前,他的一个同事在这里出了车祸。当时,仲文杰看到后,立即停下车辆,掏出纸巾帮他止血,并给他的朋友拨打了电话。

迫于时间限制,仲文杰送完最后一单外卖,又拐回来查看情况。听说同事已被120急救车拉走,他长吁了一口气:“同事嘛!肯定要伸手帮一帮的!虽然互相不认识,但穿着一一种颜色的外卖服装,我感觉我们应该是同事。送外卖,太不容易了!”

今年刚满22岁的仲文杰来自襄城县汾陈镇。今年,他家种了60亩烟田,收成不错。干完家里的活儿,此前一直干装配工作的仲文杰决定换行。12月初,他单枪匹马来到许昌市,送起了外卖。

“都说送外卖赚钱,我一干才发现,很辛苦,有时候还很憋屈。”仲文杰说,他送外卖的第二天,就收到了一个差评。

“掂着一包饭送到客户手里时,汤洒出来一些,马上收到了一个差评。”仲文杰说,一个差评,罚款50元,等于10多单白干。

但也有温暖的事情让他眼里放光。12月8日晚上,他到东城区一个新建小区送外卖,电梯需要刷卡才能上下。他将外卖送到25楼的客户手里后,这个穿着单薄衣服的小姐姐为了帮他刷卡下楼,提着外卖,站在楼梯口至少3分钟才等来一趟电梯。

“那天晚上,我感觉送外卖也挺好的。”仲文杰说,也许“差评”才可以让人成长。这几天,他送外卖时更加小心。

“以前,做装备工作时,天南海北四处乱跑,花钱大手大脚。”仲文杰叹了一口气,“唉!我现在变小气了,吃饭学会算计了。吃碗烩面,想再来个肉夹馍,也得算算需要跑几单才能赚回来。”

说着,他伸出了双手:“左手要不断刷手机,戴着手套不方便。右手一天到晚要拧着电动车的油门,晚上吃饭的时候筷子都拿不住。前辈们说,习惯了就好。”

正聊着,“叮咚”一声,仲文杰的手机收到一条微信。记者看到,他已被捧花手机屏幕上,一个笑靥如花的女孩儿正深情地望着他。“嘿嘿!明年春节,我打算带她去南京玩一圈儿。再挣些钱,我们就结婚了!”

时间:12月10日22时30分

“许昌救助”深夜巡查  
给流浪人员一个温暖的“家”



李亚东为寻流浪乞讨人员搬物资。

在这个寒冷的冬天,一个特殊的“家”在悄悄地流浪乞讨人员搭建。

12月10日22时30分,市救助管理站的李亚东和同事蒋新峰、刘建法驾驶着巡逻车来到许昌火车站。车停稳后,李亚东下车开始清点后备厢里已经准备好的物资。

“车上还有2件大衣、3床被褥、2箱纯净水和6桶方便面。”李亚东一边清点物资,一边跟旁边的蒋新峰、刘建法商量,“如果不够,得回去再拉一些。”

随后,3人拿起手电筒,分散开来,开始巡查火车站的售票大厅、站前广场的角落和地下通道。

“我们刚从新兴铁路桥过来,市区的几个涵洞和地下通道是流浪乞讨人员出现较多的场所。”李亚东说着直奔站前广场的地下通道。两天前,他和同事在这里发现了一名流浪乞讨人员,目前已将其妥善安置。

巡查过地下通道,李亚东搓着双手,提着手电筒前往不远处的公交站。“这里时常会出现一个叫伟玲的大姐。我们把她送回家了好多次,可她过几天又会出现在这里,也不愿意跟我们回救助站。我们只好每天巡查的时候来看她是否需要棉衣和食物。”

他们找了10分钟,没有发现伟玲的身影。李亚东猜想,也许她已经回家了,或者找到了避寒的地方。为了以防万一,他准备晚些时候再来看看。

“拒绝救助的不仅有伟玲,还有一个被我们称作老罗的人。他总是在曹魏古城一带徘徊,也不愿被救助,不愿回家。”李亚东说,救助第一原则是“自愿”,流浪乞讨人员不愿去救助站,只能尊重他们的意愿。

像伟玲和老罗这样的人,救助站会记录在案,到了冬天,要其“每天报道”,如果发现问题,需要就医就送到医院。

为保证乞讨流浪人员安全过冬,从今年11月10日至明年3月15日冬巡期间,每天19时许,市救助管理站的工作人员会走上街头,对车站、广场、繁华商贸区、居民楼道、桥梁涵洞、超市、银行自动取款机室、拆迁未完工区域、烂尾楼、废弃厂房等地方开始巡查。“从11月10日到现在,我们已经找到并妥善安置了45名流浪乞讨人员。”李亚东说。

“如果市民在街上发现流浪乞讨人员,可拨打110或救助站救助电话3156869联系我们,我们会给他们在寒冷的冬夜找一个‘家’。”分开时,李亚东追上记者说。

时间:12月11日1时许

靠卖羊蹄羊脑  
30多年老手艺养活一个家



秦小冉展示自己家的羊蹄。

12月11日1时许,气温接近0摄氏度。在市区西关桥头聚丰灌汤包子鸡丝馄饨铺一个卖羊蹄、羊脑的小摊子前,仍有一个忙碌的身影。今年52岁的摊主秦小冉一会儿给客人送羊蹄,一会儿帮着收拾桌子。

“老板,来一个大羊蹄。”一名刚刚点了包子的食客又光顾了秦小冉的小摊儿。

秦小冉站起身来,跺跺脚,搓搓手,熟练地从热汤中捞起一个羊蹄,给食客送去。虽然时间已经很晚,但约20平方米的包子铺里仍有3桌客人。

“我是出租车司机,半夜饿的时候,喜欢在这里吃口热乎饭,这么多年已经习惯了。这里的羊蹄、羊脑、包子、紫菜汤很有名。”司机大哥见记者在采访摊主笑着说,在寒冷的冬夜,这里热气腾腾的美食让人流连忘返。

“再有1个小时就收工了,羊蹄差不多卖完了。”短暂的忙碌后,秦小冉坐在小摊儿后,翻动着锅中剩余的羊蹄说。

“结婚前,俺老公的爸妈就做羊蹄、羊脑。结婚后,俺两口儿从爸妈手里接过了这门生意,学会了这门传下来30多年的老手艺。”秦小冉说,之前,附近的农贸市场没有拆除时,她在那里摆摊儿;2001年左右,搬到了桥头附近;2008年,才搬到了现在这个位置,和包子铺的老板杨香成了邻居。因为不能在外面随意摆摊儿,秦小冉把摊子放在了杨香的包子铺里。两人相伴多年,情同姐妹。

秦小冉的女儿正在上大学,家中还有一个婆婆需要照顾。他们靠小摊儿生意撑起了这个家。

“每天早上,我们8点开始收拾羊蹄,9点半前煮羊蹄,不然火候不到,耽误下午4点半出摊儿,次日凌晨2点准时收摊儿。”秦小冉说,他们每天要煮200个左右的羊蹄。其间,她的丈夫要准备第二天的食材,她会抽空睡上一个小时,以保证每天能睡五六个小时。

“俺家做羊蹄的配方是祖传的,食材是俺老伴儿一个个挑选的,味道没得说。周边县市的老顾客吃过俺家的羊蹄后,总会买一些羊蹄回去跟家人分享。”秦小冉说,去年冬天,3个开车的东北人在这里吃过羊蹄后,非要把最后两盆羊蹄全部买下来带走。那天是她近两年来收工最早的一次。

“前年,一个客人买了30元钱的羊蹄,给我了100元钱后扭头就走。再来时,我把应找的钱给他后,他就成了俺家的常客,每周都会来买上几个羊蹄。”秦小冉说,她一直把诚信经营放在首位。

“来俩羊蹄!”正说着,一名食客来到秦小冉的小摊儿前买羊蹄。秦小冉赶紧掀开锅盖,笑脸在热气中若隐若现。