

2016年
7月23日
星期六

农历丙申年六月二十

第80期(总第1831期)

本期8版

杨浦时报·周末



沪报字第0189号 每周逢二、四、六出版 新闻热线:55217699 数字报网址: www.yptimes.cn E-mail:ypt@yptimes.cn

■记者 郑潇萌 朱良城文/摄

上海年代最久远、最大的“冰工厂”，就“藏”在军工路上的东方国际水产中心内。3000平方米的车间内，近30位工人24小时3班倒，每天生产、运输3000块冰块，为食品保鲜，为城市送清凉。

想象中的制冰厂，应该十分凉爽的“大冰箱”。7月21日，上海发布高温橙色预警，室外温度高达39摄氏度，记者走进制冰车间，没有设想的清凉，室内异常闷热，一眼望去并没有晶莹剔透的大冰块。厂长余辉告诉记者，为保证成冰效果，所有的冰模和冰块都藏在地板下，厚厚的木板可以阻隔外部热浪，加上制冰车间密闭性好，所以“冰工厂”并非想象中那么舒适。

地板下是零下10度的严寒，地板上是39度的酷暑，近50度的“冰火两重天”考验着每一位工人。往冰模内注水、加入盐和冷却剂、沉入地下静置、化冻脱模、装车运输，每一块成冰都要经过上述5步，历时30小时才能最终制作完成。其中每一步都需要工人们严格按照安全规范操作，保证安全，保证冰块质量。

这座启用于上世纪20年代的制冰厂还在沿用上海第一代制冰机，余辉表示，每年冬季冰块需求量不大的时候，工人们也不闲着，保养维修、零部件更新换代让这台“老家伙”焕发新的青春活力。“我们用的水好，传统工艺好，做出的冰块晶莹剔透，十分受客户喜欢，上海的水产市场都会用到我们的冰”。

52岁的宁厚玉是东方国际水产中心制冰车间的运冰工，他的任务就是把长1米、宽0.5米、厚0.3米、重达250斤的冰块顺着轨道送进电梯，再一块块搬上运输车。在制冰厂的5年，宁厚玉每天工作8个小时，电梯上下无数次，运冰无数，强大的工作量非常人能想象，面对记者的镜头，他笑着说：“忙的时候就多干，不忙就多休息，运动运动，身体好！”

近水楼台先得月。尽管车间内闷热无比，但最不缺的就是降温的冰块。为保证工人们身体健康，余辉每天都会备好盐汽水、啤酒，煮上一大锅绿豆汤，再舀点碎冰一起放进大水桶里冰镇，解暑效果比起冰箱毫不逊色。



探访东方国际水产中心内、上海最大“冰工厂”，体验冰火两重天

30小时成冰 24小时不间断制作

