



宝鸡一日 (2023年4月25日)

普通劳动者的24小时

——宝鸡日报庆祝2023年“五一”国际劳动节特别策划

19:00-20:00

外卖骑手董硕： 给市民送去两单美食

张家旗 赵益

4月25日19时03分，在市区高新广场西侧的美团外卖骑手驿站里，三四名骑手正在待命。就在这时，骑手董硕手机上传来一则派单消息，他看了一眼手机，抓起放在桌上的头盔就向门外快步走去。他一边走，一边拉好衣服拉链，系好头盔系带。从接到派单消息，到启动电动车出发，只用了不到一分钟。

“必须用最快速度把食品送到顾客手中。”董硕说。董硕是咸阳人，今年30岁。从2016年5月成为一名外卖骑手后，他一直奔波在城市的街街巷巷，为顾客送去各种各样的美食。

19时03分的这一单，要求从宝鸡高新区天下汇



董硕在送外卖的路上

商场的一家饮品店，取一杯果汁，送往创新路某网吧。这时，晚高峰还未结束，高

新大道上车流量比较大。董硕骑着电动车，小心翼翼地穿行在车流中，到达天下

汇时，门前已经停了十多辆各种外卖平台的车辆。他锁好车随着人流汇入商场，在电梯上抓紧时间查看派单详情。到达四楼的饮品店时，店员已经将饮品打包好放在前台，董硕道声谢后，就匆忙转身，一边低头发送“骑手已到店，骑手已取货”的信息，一边向楼下走去。十分钟后，将饮品成功送到顾客手中，他来不及喘口气，就赶往下一个目的地——学子路某面馆。

这一单是送去高新区一家酒店。董硕必须再快一点，赶在面食品尝最好的时候送到顾客手中。

不知不觉，天色已经暗了下来。连续上楼下楼，跑进跑出，让他的后背有了汗渍。当晚，董硕一小时送了二单外卖。这样的生活辛苦吗？董硕不这么觉得。他说，现在随着城市不断发展，人们对饭食质量的追求也越来越高，他们用自己的劳动，为顾客带去温馨舒适、快捷便利的外卖服务，是一件很有意义的事。

20:00-21:00

安保员高鹏飞： 仔细巡查保园区安全

本报记者 罗琴



高鹏飞(左)检查值班保安的工作记录

“傍晚期间岗亭有什么特殊情况没？”“地下车库内车辆停放没出现什么问题吧？”……4月25日20时07分，市文化艺术中心安保员高鹏飞开始进行当天的第四次全面巡查，保证园区安然无恙。

今年27岁的高鹏飞是扶风县天度镇人，曾在武警部队服役两年，退伍后，一直从事安保工作。“我来这里工作两年多了，每天负责管理巡查中心的各个值守岗位，处理突发事件，配合各类文艺活动的安全保障。”高鹏飞说。市文化艺术中心现有安保人员79人，大家平均年龄在45岁左右。所有人员三班倒，而作为班长，高鹏飞总是提前到岗，手头的事情处理完，最晚一个下班。

市文化艺术中心占地面积达10.12万平方米，而高鹏飞就在一遍遍巡查中，用脚步不断丈量着这一方土地。“手机微信记录过，我一天至少要走3万

步。”高鹏飞说。去年，部门购置了平衡车，现在日常巡查时骑着平衡车，速度快了，工作效率也提高了不少。

近一个小时的巡查，高鹏飞仔细询问各个岗亭执勤情况，从场馆的门卫、巡逻人员到消防设备检查，场馆外围墙体、设施检查等，高鹏飞不放过任何一个细节，并认真做好记录。

在高鹏飞的办公室，墙上的一面锦旗格外显眼：忠于职守为民服务。“这是今年3月份，一对夫妻粗心将孩子丢在了文化艺术中心，我们及时发现并帮助找到孩子后，那对夫妻送来的。”高鹏飞告诉记者，他十分热爱这份工作，“虽然在别人看来，我只是一名基层安保人员，但我的责任却丝毫不低于人民警察，一日为兵，则终身为民。”

万家灯火时，高鹏飞依旧坚守在工作岗位，他笔直的身影，在夜晚的微光中逐渐高大……

21:00-22:00

夜市烧烤师傅法书俊： 忙着烤肉顾不上喝水

本报记者 李依涵

“3号要10个白肉！”
“半把烤筋打包带走！”
“好嘞！马上就好。”
……

4月25日21时，位于金台区一条小巷的小法烧烤店像平时一样顾客盈门。烧烤师傅法书俊站在火热的烤肉炉子旁，一边和服务员应和，一边翻动着炉子上的肉串。随着滋滋啦啦的响声，烤肉上的油滴在炉火上，一股股香味扑鼻而来，让人垂涎欲滴。

这是烧烤店一天中最忙碌的时段，客人三五成群赶来，为的就是法师傅的招牌“烤白肉”：一把新鲜羊肉，除去一点咸盐，不放任何调料，感受这肉本身的油香，法师傅对火候的精准把握和食材的绝对新鲜很自信，让这道美食成为每桌必点。21时20分，接近2米长的烤炉架子上摆满了肉串、羊蹄、鱼肉等，上方的食盒里还堆放着上百把生肉。法师傅忙着翻动肉串，送出美食，核对点单……21时40分，又来了两

桌熟客，和他打了招呼：“老样子，先给咱上点肉。”一句话便完成了点单。到22时，一个小时里，法师傅忙得连喝水的工夫都没有。

“二十多年了，每天从下午4点忙到深夜3点，几乎天天都是。”为了保证食材品质，他经常去市场亲自挑选，回来后还要忙着切肉、穿肉、腌肉。一上客，在炉子前一站就是七八个小时，手腕翻动几千次，生意好的时候一天要烤3500多串、15公斤肉。街头霓虹变幻，炉前火焰不熄，尽管收摊特别晚，法师傅还是乐呵呵地说：“辛辛苦苦挣钱嘛。食客对我的认可，就是我最大的动力。当初做烧



法师傅展示他刚烤好的肉串

烤这个行当，一是为了生计，二是真心喜欢。这么多年，我

已经习惯了每天手上拿着肉串翻动、撒佐料的生活。”

22:00-23:00

24小时便利店员工王娟： 分拣商品停不下来

本报记者 胡红玲



4月25日22时05分，位于市区经二路的道品生鲜24小时折扣店里依旧灯火通明，夜班员工王娟和白班同事完成交接工作，就开始忙碌起来。

“这个时间来买东西的人已经不太多了，所以夜班最主要的工作就是理货。”正说着，王娟已经走到摆满各类酸奶制品的冰柜前，把酸奶一瓶一瓶拿起来，仔细核对生产日期（见上图）。“理货的第一件事，就是要把剩余保质期在一周左右的酸奶拿出来，统一放到收银台做促销；剩余保质期在两天的酸奶收起来，在电脑上进行核销，不再出售。”百余瓶酸奶核对完，王娟已经在冰柜前站了将近半个小时。

22时38分，刚为买饮料的顾客结完账，这时运送水果的货车开到了店门前，在司机的

协助下，王娟把一箱箱水果搬到平板车上，拉到货架前，新一轮的理货又开始了。王娟利索地开箱检查，把水果按照货品标签标注的位置摆放整齐，摆放不下的水果整齐地放在货架下的挡板后面，便于随时补货。一个小时过去了，王娟分拣理货的动作一直没有停歇，其间她没有喝一口水，没有休息一下。“等到凌晨1点多，蔬菜就运来了，我现在速度如果慢了，后面的货堆积起来，会影响早晨生鲜蔬菜水果销售。”

身处闹市，临近住宅区的24小时便利店，紧紧契合着现代人的生活快节奏。当市民在家门口选购新鲜蔬菜、挑选鲜美水果、购买日用品时，正是这样一群人，在背后用他们一夜不眠的工作，默默充盈起生活圈子的幸福感。

23:00-24:00

120院前急救医生魏岗： 60分钟出了三趟车

宋文君



魏岗将伤者送上救护车

4月25日23时13分，“丁零零”，市人民医院急救中心一阵急促的电话铃声响起：市区某技校，一名头部外伤、陷入昏迷的人，需要紧急救护。接到指挥中心出车电话，120院前急救医生魏岗，拎起15公斤重的急救箱，招呼着急救团队人员钻进了120救护车中……

救护车3分钟到达伤者所在区域。车刚停稳，魏岗提着急救箱，其他同事抱着担架，3人一口气跑到了伤者身边。在宿舍楼一楼大厅，经过初步检查，伤者因碰撞造成头部外伤，需要止血缝合，出

现过短暂昏迷，目前生命体征平稳。魏岗和同事将伤者伤口处理完，并将伤者抬上救护车，送回了市人民医院急诊室继续做进一步检查治疗。

在魏岗出车间隙，他拿起一份统计单说：“这段时间，车祸、外伤、突发疾病等呼救较为频繁。作为一名院前急救医生，我的职责就是坚守岗位，熟练掌握及运用急救箱、心电监护仪、心电图机、便携式呼吸机、氧气瓶、除颤仪、急救药品及耗材等，面对环境复杂的突发情况，在第一时间给伤员开展最佳救治……”话还没说完，他又接到调度指挥中心指令，魏岗和他的团队人员又钻进120救护车消失在黑夜中。

短短60分钟，魏岗出了三趟车。作为一名院前急救医生，他已经在这个岗位上坚守了12年，平均每天出车二十次以上。