

水上行船,知易行难 游船船工劳心费力却乐在其中

■李美慧 摄影 颜筱依



盛夏时节来到江南古镇,许多游客都会坐上手摇游船,感受江南水乡的独特韵味。在青浦朱家角古镇的游船船工蒋卫中看来,自己在49岁那年成为一名职业船工是“把握住了机会”,如今四年过去,他对工作的满意,和七月骄阳一样火热。

培训半年才能上岗 是体力活更是技术活

早上八点半,笔者抵达青浦朱家角镇北大街228号总码头,正看着岸边装饰不一的各色游船“眼花缭乱”,便听到一声带笑的招呼:“船来咯!准备上船咯!”划着游船缓缓靠岸的来人,正是今天笔者要拜师学艺的对象——游船船工蒋卫中。

蒋卫中今年53岁,是上海朱家角古镇旅游发展有限公司船工第三组的组长。师父对徒弟的谆谆教诲,从上船那一刻便开始了:“上船,要走中间,不要走两边;要小碎步,不要大踏步……”此时一场急雨刚刚止歇,太阳尚未高高升起,可以说是远远没到一天中最热的时候,笔者却已经汗流浹背。而穿好救生衣、戴好遮阳斗笠、走上船尾时,挑战才刚刚开始。

师父示范时姿势很潇洒,单手摇橹就能让船稳稳向前。笔者学着一脚踩上师父自己钉的“脚踏板”,接过船橹后却双



水乡炎夏,蒋卫中正在划船。

手一沉,难以发力,问了才知道,这根船橹居然有足足20斤。“手摇船没有动力,没有方向盘,掌握手摇船的行进方向,就是靠手里的橹一推、一扳。”蒋卫中说道。

船橹前端通过钩子与橹绳相连,尾端橹板与船之间有一个借力的支点,笔者学习的第一课,就是尽力保证船橹前不与橹绳脱节,后不从支点上“掉下去”。至于前进的方向,则是完全摸不透,学艺过程中连连惊呼,频频撞岸。

笔者感觉沮丧时,蒋卫中却笑说正常,船工工作并不简单,光有体力远远不够,从生疏到游刃有余,他足足花费了一年多。想要摸清橹与水的脾气,是一门偷不得懒的、实打

实的技术活,一般培训半年才能上岗。

掌心磨出厚厚老茧 劳心费力却乐在其中

顶着烈日摇橹大概二十分钟,笔者虎口、掌心便开始隐隐作痛。摇橹一小时后,笔者上衣已经被汗完全湿透,手臂发酸腰背紧绷,腿也有些隐隐打颤,只能暂停学艺。

看到笔者“狼狈”的样子,蒋卫中手上摇橹力度不减,笑呵呵地说,“都是这样过来的!这个工作很累人的!”原来,如笔者一般初学时,蒋卫中也吃过这样的苦头:因为手上老茧、身上肌肉都没长起来,所以一天十几、二十趟船划下来,回家吃饭筷子都拿不

住,整条胳膊都在抖。即使如今成为摇橹老手,到了“五一黄金周”等旅游旺季也会非常疲惫,蒋卫中回到家往往饭都吃不下,倒头就睡。

与水打交道的工作,除了辛苦,还要承担起保障游客安全的责任,这是一份心理层面的劳动。朱家角是典型的江南水乡,小船摇过放生桥后,蒋卫中指着水面叮嘱,“这里水深六米,千万小心。”笔者拜师学习时,上船、行走、摇橹,每一步动作蒋卫中都悉心照看,同时反复强调“安全第一”,前后说了不下几十次,已经成为一种职业习惯。

一头顾着平稳行船,一头顾着照看游客,劳心费力程度可见一斑,蒋卫中却乐在其中。

展示长期摇橹掌心磨出的老茧时,蒋卫中颇有些自豪地说,“看,这就是劳动人民的手。”

蒋卫中对现在的工作非常满意——从事体力劳动“治”好了他身体的各种“小毛病”,每日行船水上也让他心情舒畅,服务游客被他视作应尽的职责。“我们做的是服务业,最重要的就是把游客们服务好,保证好他们的安全。”蒋卫中说道。

49岁抓住职业转机 水上行船见证朱家角发展

蒋卫中告诉笔者,自己上一份工作又是叉车司机,49岁那年,他通过了招聘,成为一名职业游船船工。他庆幸自己“把握住了机会”,打算一直干到60岁退休,每天摇着橹、划着船,在自己出生、长大的地方,度过职业生涯的最后七年。

蒋卫中是土生土长的朱家角人,在他的童年记忆中,出行主要走水路,家家户户都划船。蒋卫中那时也划船,当时的水泥船与如今的木船很不一样,看到的风景也迥然不同,现在的朱家角镇作为远近闻名的江南古镇典范,吸引着一批批游客前来游玩。船从保障生计的重要交通工具,变成了增添旅游趣味的特色体验。

沉沉的橹握在手里,在水面打出一个又一个转,磨出掌心厚厚的老茧,也驶过朱家角发展变迁的悠悠岁月。

拜师结束,小船缓缓靠岸,笔者与这位“一日师父”道别。蒋卫中扶着笔者下船站稳后,挥舞着他那双“劳动人民的手”,笑着说出了那句他曾说过无数遍的祝福,“祝你们旅途愉快!”

台上一分钟 台下十年功

陈露蕾斩获全国残疾人职业技能大赛咖啡冲调项目第一

本报讯(劳动报首席记者罗菁 通讯员龙钢)第七届全国残疾人职业技能大赛日前落下帷幕,上海代表团在17个参赛项目中的六个项目荣获第一名。其中,虹口区四川北路街道市民驿站“驿咖啡”特聘听障咖啡师、熊爪咖啡区域店长、营运培训研发师陈露蕾斩获了咖啡冲调项目第一名,实现了她从小立志成为对社会有用的人梦想。

“持续努力,专注做好一件

事,很不容易。”说起这些年来职场拼搏,毕业于虹口聋校的陈露蕾打着手势直言不容易。今年39岁的陈露蕾,7年前在南浦大桥附近的一家咖啡店边学习边做服务员。在做服务员的同时,她学习了冲调咖啡的技术,由此而产生了兴趣。

为了能尽快地掌握冲调咖啡的技术,陈露蕾在没有手语翻译的情况下,只能依靠手机来与人交流学习,克服了常人难以想象的困难,琢磨着怎样才能掌握

冲调咖啡的技术要领。

辛勤努力,终于有了收获。出征第七届全国残疾人职业技能大赛前,陈露蕾被任命为熊爪咖啡区域店长,开始负责静安寺晶品广场店、南京西路梅龙镇广场店、淮海中路K11商场店的日常运营工作。

此次,残疾人职业技能大赛,由于现场需要限时做出共计10杯且风味不同的咖啡,曾令陈露蕾一度倍感压力。集训练习时,普通人可依靠机器轰鸣

的声音判断打发的程度,听力受损的她必须另辟蹊径,付出更多的努力去完成作品。她表示,“台上一分钟,台下十年功,最后梦想成真,我觉得很值得。”

四川北路街道市民驿站负责人茹玉琴告诉记者,成为行业翘楚之余,陈露蕾会投身于公益事业,为更多人带去温暖与欢笑。即使在备赛期间,仍会挤出时间参与市民驿站“驿咖啡”的公益活动,以丰富的咖啡知识,娴熟的冲泡手法,与来驿

站活动的居民进行现场教学和展示,传授手冲、拉花等咖啡冲调基础知识,深受大家喜爱。凡是驿站有公益活动,陈露蕾都会安排好工作,来为市民服务。

“能取得全国残疾人职业技能大赛咖啡冲调项目第一名,非常开心,证明我们听障人士在就业方面和掌握技能方面也能行;我会沿着这条路一直走下去,将温暖传播下去,为提高残障人士就业率而努力。”陈露蕾脸上露出了坚毅的笑容。