

【幕後功臣】搬冰工人話你知 凍飲點解 要加三蚊

初見鄭俊傑，比起靦腆的笑容，我更留意到他的「A字膊」，大概比一般搬運工人來得更斜，是如假包換的「A」字。訪問中他不曾說過一句粗言，全程輕聲地說話，錄音時好幾次還要他提高音量，跟一般人我所認識的「搬運工人」南轅北轍，也許跟送冰這行尤關。「送冰是底薪加佣金，公司沒銷售部，客人靠我們找來。每當經過剛開業的餐廳便遞上卡片，若對方有意買冰便跟我直接聯絡。每隊人至少負責二百個客，加單、改單或跟單都由自己負責。」傑仔說。01年經濟低迷，當年只有16歲的傑仔一心升讀中六，卻被同樣從事送冰的父親硬拉入行。那時他的身型比現在瘦削得多，要單肩托起兩袋冰，再手執一袋，到僅僅只能走動的程度，數量跟其他人的相差一倍以上，同事們笑他是來當「暑期工」。後來，父親轉行，他選擇留下繼續送冰，擺脫被約束的陰霾，反而使他重新投入工作。「餐廳通常不會因價錢而轉冰粒供應商，很多客人一叫冰便是四、五年，見面時會聊天問好。每天工作就像四出探朋友，夏天請飲汽水，冬天送暖手包。」送出冰換來問候，就是他每天上班的樂趣。

搬貨二十年 托不起三袋冰

長年累月地接觸冰，使他手掌微微發脹，每朝出車前，傑仔習慣塗抹潤膚膏，從手心到手指縫間反覆搓揉，直到連掌上的繭也得到滋潤，才可繼續搬運超過一噸重的冰。送冰行程遠比想像中緊密，每朝六時，陽光乍現，傑仔與其他司機陸續抵達位於油塘灣的冰工廠，與拍檔換上工衣，便匆忙地駕車而去。首站是紅十字會，除了餐廳，還有很多機構會用到冰，紅十字會是其中之一，他們要在保安交更前把用於保存血液的乾冰運到。至於麵包店和魚蛋工場，天熱時要加冰製作食物以防變壞，而他要趕在對方使用前運到，還有很多茶餐廳和大排檔，一天送百多檔，朝六晚四做到沒停手。

「送冰簡單？我做了二十年搬運，肩托兩袋冰已覺吃力，第三袋直頭走不動。」好兄弟餐廳小廚老闆梁振權說得擲地有聲。權哥從餐廳剛開便向傑仔買冰，至今已有四年，試過突然急着加單，他自行上車抬冰，才發現這份工作不簡單。

托冰不能靠蠻力，而是要平衡，傑仔邊示範邊解釋。一包人人也托到，兩包大部分人也可以，到第三包上肩，他會稍稍靠側移動重心，嘗試取得平衡，然後以同樣原理把第四、五袋托上去，每加一袋都尤如玩層層疊般增加難度，還要微微地蹲下拿起餘下兩袋。背負着六十公斤重的冰急步走進餐廳，融化的冰水與汗水無差別地把衣服染成半透，他卻只有空顧慮冰袋裏的水會否弄濕客人的地方。夏天的用冰量是冬天兩倍，茶餐廳的空間不大，早上運來的十包冰倒滿冰櫃，不到一時便幾乎用完。同一間餐廳有時一天內要送三次，師傅無暇報告用冰量，靠傑仔自行到冰櫃觀察後加冰，最後那次才按當天的總用冰量結賬，交易講求信

任。「一袋冰十元 八塊，最重要不是賺多少，而是利用我們工作上的靈活度，確保他們不缺也不剩冰。多想一步，別人便煩少很多。」

香港製冰及冷藏

油塘灣茶果巔道 422 號

記者：蘇健進

攝影：伍慶泉 🍅



像熟食中心這類地點會有 早上五時天還未光，工廠內托冰講求平衡，一包人人也
多個客人，這時鄭俊傑會改已有專人將冰運到每架送 托到，兩包大部分人也可
用手推車一次過把二十包 冰車內，讓送冰工人回來後以，到第三包上肩，要稍稍
冰送過去。 可立即出車。 靠側移動重心，取得平衡，
否則全掉到地上。



凍飲加三元聽來不合理，但背負着六十公斤重的冰急
當了解到工人在炎夏送冰 步走進餐廳，融化的冰水與
遇到的刻苦，可能有另一體汗水無差別地把衣服染成
會。 半透。

<http://hk.apple.nextmedia.com/realtime/supplement/20160717/55364331>