

一群人，一间屋，每天为环卫工人蒸出600个馒头，沧州市博爱人生爱心社和大运河志愿者协会的志愿者风雨无阻，已经坚持了3年多——

# 60多万个爱心馒头

本报记者 董芳辰



馒头出锅了



揉馒头

锻炼左右手可以预防小脑萎缩吗？我提前预防了，既把活干了，又锻炼了身体，一举两得。”

大家每次忙完各自的流程也会互相帮忙，等所有的馒头都拣出来，放进醒发箱的时候，他们才能短暂地休息20分钟。

这20分钟里，邢荣霞就会掏出手机，查看家里的监控，观察84岁的老母亲独自在家情况。

“母亲岁数大了，头脑不是太清楚，平时由我照料，我出来做志愿者的这段时间只能通过这种方式看着她。”邢荣霞说。

等到馒头进了蒸箱，大家就开始忙碌起来。

## 600个馒头的“快递员”

“上午蒸馒头，下午就得送馒头，虽然干活的时间不算长，但是从早到晚时间跨度却很大，有的时候从开始蒸馒头，到下午送货，需要忙一天。”徐新说。

下午3点多，徐新和刘宝才会再次返回馒头房，他们要把晾好的馒头装进袋子，分装完毕，就开始配送。

“目前送馒头的交通工具是两辆三轮车，一辆是我家的，一辆是刘宝才家的。”徐新说。

一开始送馒头，只有一辆刘宝才家的三轮车，徐新忘不了第一次送馒头的狼狽样。

“那天下午，我俩很兴奋，带着600个馒头出发了，没想到一路上又好笑又尴尬。”徐新说。

从交通南大道到黄河路爱心服务站，大约5公里的路程，骑电动三轮车大概需要20分钟。刘宝才骑着三轮车驮着馒头在前面，徐新骑着电动车跟在后面。

600个馒头在电动三轮车上擦得很高，一路上摇摇晃晃。刘宝才骑得很慢，过沟过坎也小心翼翼，可刚出了馒头房没多久，最顶上的那袋馒头就开始往下掉。

“幸亏我俩装馒头的时候多装了几层袋子，不然馒头掉地上可怎么办？”徐新说。

那一路上，刘宝才在前面骑，徐新就紧跟在后面时刻盯紧掉下来的馒头，及时捡起来装到电动车上。

“我感觉那一路太漫长了，当时觉得挺好笑，过后又觉得有点心酸。”徐新说。

直到晚上6点多，刘宝才和徐新才把馒头送到黄河路上的爱心服务站。

第一次送没经验，预判有些失误，第二次，徐新就把自家的三轮车也骑来了。这回，她和刘宝才一人一辆，两人一路欢声笑语地完成了600个馒头的配送任务。

馒头队的志愿者从来没觉得辛苦，也从来没抱怨过，他们觉得只要及时蒸好馒头，准时送达，不耽误百余名环卫工人吃上一顿热乎乎的早饭，一切就都值得。

(本版图片由受访者提供)

60岁的刘福来把一袋袋25公斤重的面粉搬进厨房，等徐新把水、碱面、发酵粉准备好，大家就要开始蒸馒头了。

12月16日早上8点钟左右，馒头房里早已欢声笑语，和面、醒发、蒸馒头……

在新华区交通南大道上有一间“志愿沧州爱心服务站”(以下简称爱心服务站)，这里是沧州博爱人生爱心社和沧州市大运河志愿者协会的馒头房。

这间馒头房是志愿者专门给环卫工人蒸馒头的地方。

无论风雪交加还是大雨瓢泼，他们按时按点开工。3年来，志愿者蒸出了60多万个爱心馒头。

## 蒸馒头“高手”

今年60岁的徐新，家住新华区，是沧州博爱人生爱心社的一名志愿者。

几年前，爱心社在沧州市文明办的指导下，承担了爱心服务站的工作，每天早上专门为环卫工人免费提供早餐。

徐新已经退休了，原本可以好好享受自己的晚年生活，但从爱心服务站开始营业那天，她就自愿申请成为馒头队的一员。

对于徐新的这个年龄来说，蒸馒头不是啥难事，可当她第一次走进馒头房准备蒸馒头时，就发愁了。

“在家蒸馒头是小事儿，一锅蒸10多个就够一家人吃好几顿。这里可不一样，一锅出600个馒头，可不是个小数。”徐新说。

徐新有一个笔记本，从爱心服务站营业那天开始，她把每次蒸馒头的面粉、水、碱面、酵母粉用量都一一记录在册，50公斤面粉配多少公斤水、多少酵母粉、多少碱面，这些都是在一遍遍的摸索中实践出来的。

“牵头人给我们提供了4台机器，和面机、馒头机、醒发箱和蒸箱，这样虽然能帮助我们提高蒸馒头的效率，但是如何使用机器和出一盆好面，是一个大难题。”徐新说。

因为没有经验，对于机器的了解几乎空白，所以和面成了首先要面临的问题。

面多了机器转不动，水多了馒头不成形，碱多了馒头发黄，碱少了馒头口感不好。

“一开始，我们总是返工，一遍一遍尝试成分配比，水和面一点点搭配，酵母粉和碱面一点点调兑。整整3个月，我们才知道水、面、酵母、碱的分量到底用多少。”徐新说。

因为掌握不好这个配比，有一回馒头房里蒸出了一锅黄色的馒头，徐新一看，这肯定是碱放多了，她觉得心里过意不去。

第二天，她还专门到爱心服务站给环卫工人做解释，保证下次一定再多尝试，避免这样的情况出现。

后来，徐新对照着笔记本上每次记录的数据，拿着秤反复增减，终于找到了合适的配比方

案。这50公斤面粉，在徐新的手里成了乖巧的小孩儿，一次都没有调皮过，每锅馒头都白白胖胖的。

## 摸透机器的脾气

刘宝才今年51岁，还没退休，经常是在单位忙完工作就来馒头房做志愿者。

和面的难题解决了，徐新把和好的面一点点切开放进馒头机，大家兴奋地等着馒头机出馒头，没想到结果却让人大失所望。

馒头机快速地出着馒头，可每个馒头上都有一条小尾巴，有的长，有的短，大家只好再用手去揉一下，然后放进蒸盘。

一开始大家看着这馒头的样子还哈哈大笑，可转瞬就都不说话了。“明天环卫工人还等着吃馒头，这不耽误事儿吗？”刘宝才说。

大家找不到问题所在，急得团团转。刘宝才联系了售后，挂了电话，他凭借着自己的理解，拆开馒头机的挡板，拨弄了起来。角度调大，馒头不成形，角度调小，馒头又变成了细条。从早上8点到中午12点，他们一直不停地尝试。

压坏了的馒头再回炉，再调齿轮角度，再出馒头，循环往复。

后来他们只能一毫米一毫米地调齿轮角度，馒头机终于压出了圆润光滑的馒头。

那一瞬间，一屋子平均年龄60多岁的人像孩子一样欢呼雀跃起来。

机器用完了，还不能结束工作，大家还要拆开机器进行全面清洗。

“面粉的黏性很大，如果用完了不及时清理，附着在齿轮上的面就会干，时间越久越坚硬，越难处理。”刘宝才说。

和面机要拆，馒头机也要拆，只有拆开，才能彻底清洗干净，不耽误下一次的工作。

有一回，机器被干面团死死

卡住了，直接罢工了。

志愿者先用手一点点抠，抠疼了就用小铲子一点一点地铲，半天齿轮也没见松动。

刘宝才手掰得生疼，咬着牙使劲分离两个齿轮，费了九牛二虎之力，才把干面团清理干净。

从那以后，馒头队的志愿者每次蒸完馒头就把机器全部拆开，彻底清洗。

一颗螺丝一颗螺丝地拧下来，一个管道一个管道地清理干净，再把齿轮擦得锃亮，再一块一块地把零件装回去。

“当大家围着机器认真擦拭清理的时候，像极了给机器在‘搓澡’。”刘宝才说。

后来，机器的运转维护，刘宝才都自己动手。现在，他已经把机器的脾气摸得透透的，哪里有问题，他手到擒来。

## 馒头房里忙碌的身影

馒头房的成员多的时候有十几个，少的时候五六个。有的是循环替补，有的则是固定的成员。

赵洪雁、徐新、邢荣霞、刘宝才、刘福来是5名固定成员。他们夏天的时候风雨无阻，冬天的时候风雪不惧。只要需要，他们

一定会准时到达。

50岁的邢荣霞是这5个人中最年轻的一个，即使如此，她跟机器的生产速度也磨合了一阵。

“馒头机的速度太快，一个还没摆好，另一个就出来了，刚开始蒸馒头时，可把我忙坏了。”邢荣霞说。

机器和人不同，它不会根据人工的快慢变化调整速度，只会按照它自己的节奏进行。

最开始，邢荣霞主要负责蹲在馒头机的出口接收压出来的馒头并摆盘。

可有的时候，馒头机压出来的馒头也有一些缺陷，例如个别不太圆润或者稍微有凸起的地方，这个时候，邢荣霞就需要揉搓一下，让它尽可能的光滑圆润。

可是这样一来，后面出来的馒头由于没有及时接收，就堆在了一起，一会就成了一个大面疙瘩。她还非得把这块面疙瘩放回馒头机入口重新压。

“我只能跟着机器拼命干，速度提了再提，有的时候经常是一手揉着机器没压好的馒头，一手把机器压出来的馒头往蒸盘里放。”邢荣霞说。

一开始，她的胳膊也酸，捡完这600个馒头，累得抬不起来，但是她总是笑着说：“不都说