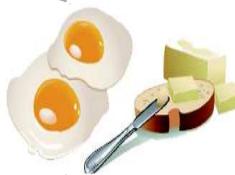


## 临沂读本



凌晨3点,当这个城市还在睡梦中时,家住北城新区大官苑社区的张俊霞就起床了,她需要走7公里,才能到自己经营的惠民早餐车处,为市民准备早餐。像张俊霞一样,今年61岁的许林森,每天凌晨2点半就起床,到糁馆为一天的生意做准备。



# 他们“起五更”,为市民做早餐

糁馆师傅许林森:

## 16个钟头熬制一锅糁

“喝糁还得再等10来分钟,先进来暖和暖和。”凌晨3点40分,记者来到许记糁馆,老板许林森热情地招呼记者先进去坐着。

今年61岁的许林森,每天都要凌晨2点半起床,在整个城市还在沉睡的时候,他穿街走巷,来到糁馆,为一天的生意做准备。

“这锅糁已经熬了16个小时了,就差最后一把火了。我刚把炉火添旺,再等10来分钟,滚烫的糁就能出锅了。”许林森在等着糁锅开锅的间隙向记者介绍道。说话间,店里的伙计提着一大袋油条来了,他系上围裙,简单收拾一下店面,就开始给许林森帮忙。

为了加大火力,许林森拿来风葫芦,对着炉口吹风。没过几分钟,糁锅里便有热气冒出,于是许林森开始把早已和好的淀粉搅匀。“搅匀了才好喝!”许林森告诉记者,淀粉的均匀程度会影响糁的口感,他丝毫不敢马虎。

3点50分,淀粉搅拌得差不多了,糁锅也烧开了,许林森在店伙计的帮助下,把勾好的淀粉倒入糁锅,再加上事先调制好的汤料,不断地搅拌。烧开后,许林森把料碗里倒上香油,端到锅台上,一些自制的家伙也被他放在

伸手能及的地方,做好为客人打糁的准备。

4点钟,糁馆里来了当天的第一位客人。“来了,今天喝几块的?”“还是5块的,加个鸡蛋。”“好嘞!”从他们的对话中,记者得知这是糁馆的常客,是位出租车夜班司机。这位出租车司机告诉记者,他开了三年的出租车,每天早上都会来这里喝糁驱寒、充饥。

4点一刻,糁馆里的人还不是很多,记者有机会和许林森聊天。“那个小伙子很能吃苦,每次我都会多给他放点肉。”许林森说他了解夜班司机的不易,每次他们来店里喝糁,他都会多加照顾。每天早上四点左右,总有夜班司机来喝上一碗热乎乎的糁驱寒,有时三五成群一起过来,喝完糁再继续工作。



许林森为夜班出租车司机打糁。

当记者问许林森每天这么早起床会不会觉得辛苦时,他笑了笑说:“怎么不苦,年纪越来越大,有时候2点半也不想起。原来的时候,3点半糁就能出锅。现在推迟到4点,不能再朝后拖了。”今年61岁的许林森已经熬了9年的糁了,每年除了阴历腊月二十八到正月初八休息以外,每天2点多起床,雷打不动。

许林森介绍,现在除了他和老伴经营糁馆外,刚毕业的女儿也会来帮忙。“这是个起早贪黑

的活,我们年龄大了,做不了太久。儿子、儿媳都有工作,顾不上糁馆生意,也不愿意接这个班。”他打算再过几年,就把糁馆交给女儿经营。

“10块钱的带走。”“好嘞!”6点半,喝糁的人渐渐多了起来。许林森开始忙着招呼客人。7点到8点是用餐高峰期,许林森一

刻也没停下来,不停地把一碗碗的糁递到客人手里。

9点多,一大锅糁卖完了。记者以为许林森一天的工作做完了呢,但是许林森还要为第二天的工作做准备,他开始收拾桌椅,刷锅,切牛骨,重新生火熬糁。

许林森告诉记者,熬糁是很

费工夫的活,从凌晨2点半到中午12点,他一刻也停不下来,中午吃完饭休息一两个小时就得看着糁锅。这么多年,他都是这么一天天过来的,以后还得继续这么熬下去,把糁的制作工艺一辈辈传承下去。

文/图 本报记者 胡跃东  
王璐 实习生 卢丹

惠民早餐车上的女老板张俊霞:

## 爸爸天天陪我备早餐

凌晨3点,当这个城市还在睡梦中时,家住北城新区大官苑社区的张俊霞就起床了,她要到自己经营的惠民早餐车处上班。餐车离她家有7公里,每天早上她必须早早起床,一年四季,风雨无阻。

凌晨3点40分,张俊霞的父亲骑着电动车将女儿送到餐车前,父女俩全副武装——身穿羽绒服,戴着帽子、口罩,腿上还套着护膝。

餐车放置好后,张俊霞进餐车打扫卫生,将展台支起来,开始了一天的工作。此时,她的父亲却在餐车旁来回跑动起来。“太冷了,骑车过来就冻透了,每天早上来到后,我都得这样跑上几圈才行,要不然根本受不了。”张俊霞的父亲告诉记者。

“俺这孩子以前在超市干,看到同事辞职后去做惠民早餐,告诉俺她也想干。”张俊霞的父亲告诉记者,听到女儿要做惠民早餐,他去打听了一下,听说每天都得早起,非常辛苦,怕女儿吃不了苦,本想让女儿在超市干就好了,可女儿却坚定地告诉他,自己不怕吃苦,只图可以多赚点钱补贴家用。

正和老张说着话,送餐车来了,小张和父亲忙着卸下配餐,整齐地码在餐车旁。张俊霞此时穿好工作装,正准备烧水将送来的早餐加热,煤气却打不着火了。“现在天冷了,经常遇到这样的情况,用热水烫一下才好。”张俊霞说。

据介绍,张俊霞的父亲并没有和女儿一起经营惠民早餐,他还有自己的工作,每天来送女儿是因为担心这么早出来不安全。“我每天早上陪着女儿到5点多,路上人多起来,我就回去。”老张告诉记者,每天回去以后,他再洗刷一下,还要再出去打工。

此时张俊霞还在餐车里忙碌着,将送来的包子、肉夹馍放到蒸笼里,再将各式的粥放到锅里热上。“肉夹馍热好以后,我还得把肉夹上,要不然得一会儿根本忙不过来,夹好肉以后,就等着大家来买早餐了。”和记者说话时,张俊霞一直没有停下手中的活。

早上5点30分,路上可见早起的行人,一直在餐车旁等候的老张回家了,走的时候还不忘叮嘱女儿注意安全。

老张走了没一会儿,就有顾客来买早餐了,张俊霞给顾客张

罗着早餐。顾客临走时,张俊霞还不忘提醒道,粥太热了,喝的时候别烫着。

“说不定每天哪种好卖,有的时候肉夹馍卖得好,有的时候包子卖得好,最近几天包子就卖得不错,早早地就卖光了。”张俊霞告诉记者,现在生意还不错,每天送来的早餐基本上可以卖光,好的时候,一天可以挣60多块钱。

早上7点多,张俊霞的餐车前聚满了前来买早餐的市民,张俊霞忙碌起来,无暇再和记者说话。

8点30分,餐车里的早餐都卖光了,而张俊霞还闲不下来,她要打扫餐车的卫生,把餐车放回原处,一切工作完成后,她才准备回家。

“我回家吃点饭,就得补点觉了。”张俊霞告诉记者,干了一年了,现在已经适应了这种生活,虽然很辛苦,但是可以多挣些钱,为父母多分担些负担。

文/图 本报记者 胡跃东  
王璐 实习生 卢丹



张俊霞在惠民早餐车上工作。