

# 夜幕下,他们给市民带来清凉

## 记者走近夜经济从业者,解读他们忙碌中的酸甜苦辣

本报记者 陈晨 见习记者 张莹 赵念东



他们是菏泽城最平凡的市民,有着微薄的收入,普遍不高的教育背景,他们远离高楼大厦里的商超平台,游走在夜市中。很多时候,他们都只是茫茫人海的普通一员,但他们为生活所做出的努力坚韧地传承着一种叫做能量的东西。而他们的喜怒哀乐、辛苦打拼都在织造一个最真实城市图景。

我们有心赞叹“劳动之美”,可无论多美的影像和文字都只会表达附会之意。劳动的价值就如那灿烂的云霞,照耀人们生生不息。



▲手里这把蒲扇,既是“地摊哥”的工作器材,又是他乘凉的唯一工具。

▶凑着人还没上齐的空,“地摊嫂”赶紧串了几串馍片。 本报见习记者 张莹 摄

### 卖衣服的王女士: 每天要赶三个场 像个演员似的

几乎每天傍晚,35岁的王女士都会出现在菏泽学院附近卖衣服。六月的天,闷热。为了抢占摊位,每天四时就赶来,其中的辛劳从其古铜色的皮肤中可以看出。

“我现在每天都要轮换着到三个地方去摆摊,跟赶场似的,活脱脱的一个群众演员。”正在卖女装的王女士告诉记者。“我和我对象两三年之前就在这里摆地摊了,可是,在这里摆摊的越来越多,生意一天不如一天。”

“我和我对象每天都要早上四点起床,赶往周围的农村市集摆摊。”王女士说,一般回到家后都十一点多了,简单吃顿饭,就去忙着装货卸货,为下午摆摊做准备。“由于医专的学生四点多就放学了,所以我都会在四点在医专摆摊,而我对象就会

去菏泽学院附近占摊位。一般六点半左右我就会回到菏泽学院这块,和我对象会合,我们这算是分头行动吧。”

“我们一般都要等到8点才能出摊,这么算下来出摊的时间才有一个多小时,挣不了什么钱。”王女士抱怨道。在一旁的王大哥显得很乐呵,“为了能让孩子以后有个好一点的环境,受的这些苦都值得。”

“其实我们受的这些苦都不算啥,主要是苦了孩子。我的女儿今年才两岁,还没有上学。他的爷爷奶奶在康庄有个店,平时也很忙,很少有时间帮我们照看她。所以我女儿就得每天跟着我出来摆摊,你看看她被晒得都黑成啥样了。”王女士心疼地看着正坐在一旁自己玩耍的女儿。

### 烧烤店李老大: 在菏泽城做烧烤 已是第26个年头了

“1987年我父亲就推着小车在现在的南华批发街卖烧烤,当时就我们一家,到现在已经有26年了,比我儿子的年龄还大。”李老大无烟烧烤老板李正告诉记者。“可以说,我们烧烤店见证了菏泽烧烤行业由兴起到繁荣的历史。现在,菏泽的烧烤店已经遍地开花。”

李正说,刚开始营业的时候确实很艰难,由于家不是本地的,人生地不熟,“我父亲就推着小车在街上卖,一忙就是一整天,有时候都下两点。1988年,我们就在南华批发街租了一间房,当时条件很差,什么冰箱了,储藏的设施都没有,蔬菜和肉如

果当天卖不出去就变质了,就得全部扔掉,不过生意相当红火,基本上是有多少就卖多少,都是客人等我们。”

这十几年以来,尤其是近几年,很多人看到了潜藏在烧烤背后巨大商机,菏泽的烧烤店可谓遍地开花,这就给烧烤行业增加了一股无形的压力。“现在我店里的生意已大不如前,许多顾客都流失了。同时还有些不法商家为谋得更多利益,将鹅肉、猪肉甚至老鼠肉充当羊肉,随着被曝光,给烧烤业披上了一层阴影,加深了烧烤行业的困境,名誉上的损失是任何东西都无法弥补的。”

### “地摊哥”裴文柱: 唱歌是爱好,摆摊让内心踏实

名噪一时的“地摊哥”裴文柱,也是夜幕下的劳作人。尽管出名了,但仍没离开地摊生活。

一辆摩托三轮车,一辆电动三轮车,一辆人力三轮车,外加一个四轮的车架子,它们担负起了“地摊哥”摆摊的所有家当:已显破旧的冰柜、烧烤架、一个煤炉、两张用来摆菜和佐料的长木桌、十二张白色矩形小餐桌外加若干马扎以及锅碗瓢盆。每天傍晚,他都会出现在在西关体育场西门旁,生活照旧。

2012年6月,“地摊哥”裴文柱参加“中国梦想秀”,以275分的成绩成功过关,获得了开超市圆妻子梦想的机会。但之后因为各种事情,超市没有开起来。“地摊哥”夫妻又开始了他们的摆摊生涯。“毕竟已经摆了十多年地摊,如今再来,让我心里有一种很踏实的感觉。”裴文柱告诉记者,在舞台上唱歌、表演的感觉很好,但是对于他来说,那只能作为一种业余爱好。

下午6点45分左右,“地摊哥”的摊位上开始有顾客“光临”。7点

10分左右,顾客陆续前来。呼叫声此起彼伏,裴文柱夫妇只得小跑着穿梭于客人之间。

记者在旁边观察到,从下午5点40分到晚上8点,将近两个半小时的时间,妻子只喝了一次水,并在刚喝两口的时候被顾客叫去点菜。而“地摊哥”裴文柱在下午5点30分左右提前喝了口水之后,再没来得及润润嗓子。拧开的杯子盖依然停留在刚被打开的状态,提前准备在烤炉旁的一瓶啤酒仍原封不动立在一边。

### 25岁和28岁: 夜经济吸引大学毕业生创业

7点40分,是程立的起床时间,这天的他重复着一样的程序,起床后赶到烧烤店,开始第一个工作:清理蔬菜。今年3月进入烧烤行业的程立算是个新手,他的烧烤店在菏泽市区只能算小店,9个员工,2个老板,撑起了西城这家小店。

“现在还好点,慢慢上手了,刚开始每天晚上一点收摊,早晨5点就得去水建街菜市场买菜,实在是撑不住。”今年28岁的程立和

25岁的吴常亮是烧烤店的老板,这家店是他们两个的第一次创业,也是他们大学毕业后的第一职业。

在与记者的谈话过程中,程立和吴常亮一点也没有闲着,洗菜、串羊肉串,丝毫没有当老板的觉悟,“什么老板啊,都是给自己打工。”

夜晚渐渐来临,20张桌子被摆在店外,闷热的炒菜屋内,一锅西红柿鸡蛋汤腾腾冒着热气,这是他们11个人的晚饭。在这个忙碌即将

到来的时间,记者看到了夹在一个木板上的几张A4纸,上面写着哪桌点了什么菜,花了多少钱。

要是每晚都能这么好生意,那两个老板不得挣个盆满钵满?听到记者提出这样的问题,程立从包里拿出一个笔记本,“6月份给员工开工资1.7万元,买菜肉得有4.5万元,再加上房租、水电,传说中的净利润40%根本达不到。”程立告诉记者,6月份他和吴常亮的工资也就5000元。

### 三个在校大学生: 开店让他们感受到生活不易

在菏泽学院附近的美食广场有这么一家烧烤店,老板是即将走出校门的三个大学生,他们是菏泽学院2009级化学与化工系的应届毕业生。一美女,两个帅小伙,一台戏,将荧幕上的“合伙人”搬到了现实生活中。

“我们这个烧烤店是今年四月份开始营业的,到现在也就是两个

多月的时间。房租是每年2万,然后又投了近5万块才将这个店运作起来。起初还好,十多张桌子基本每天都能坐满,但后来生意就不好了。”徐杰满脸愁容。虽然客源少了,但是烧烤店还得继续运营,各种运营费和管理费还得照花不误,雇佣几个临时工的工资也得照常付,现在真是有点吃不消,只能是

走一步看一步。  
“在这个广场上,只有我们这个店是学生办的,个别顾客会刁难我们,不是要求我们赠个菜,就是结账时便宜点。”李丽抱怨道。“周围的同学都知道我们开了个烧烤店,当了老板,认为我们很有钱,可是我们所受的委屈和遭的罪又有几个人知晓。”