

他们这样迎新年

2014年1月1日零点,他们还在忙碌。大街上有这样一批人,怀着对未来美好的憧憬“屏蔽”了热闹节日,当别人因跨年狂欢劳累而睡去时,他们依旧在马路上继续着他们的生计。对于张龙路与妻子李玉花而言,烧烤已不单是谋生的工具,更是一个交际的平台。



张龙路、李玉花夫妇摆摊炸串已有23年。

串儿

文/片 本报记者 赵树行 刘涛

张龙路与妻子李玉花摆摊炸串23年了。摊上来的基本全是老顾客,多年来他们已成了朋友。

说起烧烤,46岁的张龙路算是一位行业里的老人,从23岁那年,他开始置办摊子,通过自己琢磨,居然将烧烤做得有模有样。

15年前,张龙路夫妇决定将摊点定在离家近的王家市场,而且这里的人流也不少,有个定点也会拢住老顾客。

这么多年来,夫妻俩养成了白天不出摊的习惯。张龙路说,白天吃烧烤的人少,晚上才多,他们摸准了规律,直到下午四五点钟,才会出现在王家市场门口,这一干就要到第二天凌晨一点半。

今年30岁的李先生,从上小学就开始吃张龙路的烤串,一直到现在,算起来也有十几个年头。

无论天气如何变化,只要能摆摊,夫妻俩就尽量出来,为了那些交接班的工人,能在上班或回家前垫垫肚子。炸串是个体力活,还非得要求人站着工作,长年累月干下来,张龙路患上职业病。六年前,他得了腰椎间盘突出。

摊上人来人往,夫妻两人忙得不亦乐乎,只见一根烤肠在张龙路油腻的手上翻转几次,竟然成了花一样的形状。随手将其放进滚烫的热油中,滋滋一声,顿时油烟四起,裹挟着烤肠身上的香味,扑鼻而来。张龙路告诉记者,这套娴熟的动作,他已练了23年,还将继续练下去。



手套每天都会沾满调料。



摊前的顾客翘首以盼,张龙路的炸串摊为上夜班饿肚子的市民提供了“寄托”。



高温下的油碰到东西就会冒出油烟,张龙路的油锅一晚上炸几百串。



2013年12月31日22时左右,在郑州机场等待上机的刘同邦。



2013年12月31日23时35分,飞机一到济南,刘同邦就赶紧给接机的女儿打电话报平安。

旅途中的元旦

文/片 本报记者 李运恒

过了2013年12月31日的24时,来自聊城茌平的刘同邦和田洪苓就51岁了。在2013年最后的五天时间内,他们选择了去桂林旅游。旅行结束后,夫妻二人搭乘了SC4980航班,该航班飞机于2013年12月31日20时从桂林出发,途径郑州,于当晚23时25分到达济南。由于到达济南的时间已经很晚,刘同邦和田洪苓的女儿和女婿已经在机场等待了1个半小时。

“看来今年要在路上过元旦了,从济南机场开车到茌平还要花一个多小时的时间,以往过元旦都有放鞭炮的习俗,今年就不放鞭炮了,也算为减少空气污染做点贡献。”刘同邦说。夫妻二人都觉得过年过节最重要的是家人和睦、健康,无论在哪里过元旦只要一家人都开心就好。2014年1月1日零点3分,刘同邦和田洪苓跟女儿女婿一起从机场出发赶回家,挥手道别时,刘同邦笑道:“新年快乐!”



2013年12月31日23时50分左右,刘同邦和田洪苓推着托运的行李准备离开机场。