

## ■夜摊江湖(上)

编者按

凌晨时分,不少人已酣然入睡,但在城市的各个角落,夜摊一族的生意才开始不久。在省城,作为一种边缘经济,洪楼夜市、济微路夜市、北园大街夜市、姚家庄夜市等已为不少市民所熟知,它们的存在解决了很多人的就业,也给市民提供了另一种休闲和消费选择。在与管理者的角力过程中,不同的夜市形成了不同的生态,有的被纳入监管,有的在聚集过程中形成自己的江湖。今天起,本报将连续三天刊发报道,揭秘夜摊江湖。如何使夜摊成为城市商业的有益补充,既需要从业者的自觉,也需要管理者的智慧。



泺源大街与历山路交会口,李源和妻子在忙着为客人做板面。本报记者 周青先 摄

## 三个夜摊主的生计

## 金融白领晚上变身“炸串郎”

夜渐深,仍有人不肯归家,街头巷尾,寻觅美食,慰藉心灵。有夜行人,自然就有为其提供服务的行业。在济南,这座常住人口超过600万的城市,有着这样一批“深夜食摊”,日落而作,日出而息,为夜行人提供酒食。你是否也曾好奇过,这些“深夜食摊”背后的故事?摊主到底是什么人?他们的收入真的很高吗?

## 一天干16小时,伤了病了才休息

## 摊位简介

地点:泺源大街与历山路交叉口  
摊主:章丘人,夫妻档  
主营:牛肉板面  
摊龄:三年  
收入:年入15万

晚上8点半,夜幕降临,路灯渐亮,泺源大街与历山路交叉口西北角,李源和妻子照例撑起了他们的牛肉板面摊。

板面摊摆了三年,很少有早退的情况。每晚8点半到凌晨4点半,是他们雷打不动的出摊时间。李源说,干这一行,没能来肯定是有事,没有休息之说。

事实上,工作时间远不止此。凌晨4点半收摊回去后,他们要煮鸡蛋、扒鸡蛋、买菜、洗菜、切菜,补充各种调料和卤货,一直到早上9点才能睡下。下午4点起床后,又要马不停蹄地和面,直到晚8点多出摊。

去年,板面摊破天荒“休息”了15天,那是因为妻子游玉珍在一次熬制配料时,不小心烫伤了脚。幸运的是,板面摊的生意还不错,几乎整晚人来人往,一天能卖出上百碗面。小碗板面6块,大碗7块,顾客习惯加点菜、鸡蛋、肠和卤货等,以平均每单10元来算,李源每天的营业额在千元以上,以利润50%来算,板面摊的年收入在15万元以上。

即便收入还不错,夫妻俩没在济南买房,而是选择在海晏门租下一间20平的车库暂住,房租每月600元。作为章丘农村人,他们在老家有盖好的大房子,但因长年在外打拼,家里房子只能任其空置多年。

“孩子在长清上大学,还不确定毕业后去哪儿,不能买房子。”李源说,可能是在济南租房子住,虽然打拼多年,夫妻俩总觉得自己是外地人。

卖板面前,夫妻俩在济南开了十多年“夫妻出租车”。四年前,为照顾即将高考的儿子,两人放弃开出租车。一位祖孙三代做板面,跟李源关系特别铁的安徽老战友知道后,力邀他去安徽学做板面。“确实好吃,因为有秘方,我是学到精髓才回来的。”李源说。

在这里三年,很少有和城管冲突的时候。摊子位置稳定下来后,周围小摊也慢慢越聚越多。附近一位卖把子肉的摊主看他们生意好,也上了板面,但李源并没有说什么。他对自家的面很自信:“好吃不好吃,吃过一次就知道,我们的口味别人模仿不来。”

尽管劳累,游玉珍有自己的“盼头”。她期待能尽快“完成任务”——读大二的儿子就业、买房、买车、结婚。“之后就不干了,到处走走玩玩,你别看我是章丘人,百脉泉等景点都还没去过,很想去看看。”

## 为数不多的“合法摊贩”

## 摊位简介

地点:诚基中心附近  
摊主:济南人,金融业白领兼职  
主营:炸羊肉串  
摊龄:一个月  
收入:不赔不赚

晚上11点,诚基中心附近,李名博正准备炸他最后一批羊肉串。

和大部分夜摊摊主不同,李名博是一名典型的白领,从事金融业,工作稳定,收入不错。他每天5点半下班,6点半小摊就开业了。选择“练摊”,是因为“年轻人嘛,总想干些事情”。

诚基中心夜间人流量还不错,李名博看中了这个位置,虽家住天桥,每天也特意大老远跑来这里“练摊”。说是“夜摊”,其实是一辆“夜车”,这是他花费数万元购置的小餐车,除此外,每月还要上交一定数额的管理费。成本不低,但这使得他成为诚基中心为数不多的“合法摊贩”之一。

李名博是新来者,这个生意他刚干了一个月。一个月来,生意没有多火爆但也不算差,差强人意,也培养了不少回头客。为吸引顾客,原定10元四串的羊肉串,新开业这段时间他都会多送一串。

可能是因为本身工作不错,有着稳定的收入,即使生意没有预想的火爆,他心态也还不错。“收入上怎么说呢,我刚做没多久,目前算是不赔吧。”

第二天还要上班,他并不像其他摊主一样营业到凌晨,往往12点前就会撤摊回家。他带的食材也不多,“刚开始尝试,不贪图量大,少做点做好点。”

尽管还只是一个小摊,李名博仍坚定地认为自己是“创业”。他野心很大,给自己的品牌命名“宝记油炸羊肉串”,希望宝记未来能陆续开辟加盟店,以后外地游客来济南,知道济南“有山有水有宝记”。

他还不到30岁,土生土长的济南人,之所以选择做油炸串,是因为“想让人知道,虽然济南现在烧烤多,但老济南的传统是油炸,不是烧烤。”“想回到过去,小时候吃的串都找不到了。”

除了老济南情怀外,他的选择也有理智的考量:“济南人喜欢吃串,需求量大;烧烤环保性差,未来可能会被取缔,而油炸则可能会以另一种方式获得认可;技术层面上我有自己的配方,有自信;油炸串无论整体利润、顾客等待时间等都是可控的。”

虽然梦想远大,但李名博并没有辞职的打算。“没有辞职的必要,这个生意晚上开张,不影响我本职工作,如果以后真能做大,我会选择雇人打理。”

## 说起老家儿子,眼角泛起泪花

## 摊位简介

地点:泺源大街与太平街路口  
摊主:菏泽人,夫妻档  
主营:炒菜  
摊龄:不到一个月  
收入:赔钱

凌晨12点半,泺源大街与太平街路口东南角,王涛坐在三轮车驾驶位上假寐。妻子宋丽坐在摊位前,用期待的目光注视着每一位偶然走过的路人,期盼其中的某位会突然坐下,要两个炒菜喝个酒。

他们是夜摊界的新人,加入这个行业不到一个月;也是这片地域的新人,一周前从杆石桥搬到这里。初来乍到,王涛没有将摊位摆在酒吧、KTV密集的道路北侧,而是摆在了路南。他认为,北侧已经有一些摊位,如果摆在人家旁边,就是跟人对着干。

但南侧实在是太冷清,加上他的位置此前从没有过摊位,人流量少顾客又不习惯位置,使得他摆开三个小时还没有一单生意。事实上,这一周的生意基本如此。开局很不顺利,小两口明显在赔钱。“每天卖不出钱来,还得交着房租,压力挺大的。”王涛说。

过往的路人并不知道,王涛在炒菜上并不是新人。决定摆夜摊前,他已经在济南饭店的后厨工作了三四年,是个实实在在的厨师。

不久前,王涛辞了职。“不想再给人打工了,想自己当老板。”他说,作为一个大男人,他不想再做打工仔。更何况,他今年30岁了,孩子也越来越大,而立之年,他需要为家人和孩子的未来多做打算了。

当他跟妻子商量自己单干时,宋丽没犹豫就同意了,她支持丈夫的想法。但转身的代价不小,为了撑起这个小生意,妻子不得不从菏泽老家来济南帮忙。这样,读小学三年级的儿子成了留守儿童。

“走的时候不停地哭,不愿意,以前他爸在外打工,我在家带他,还从没留下他一个人过。”说起留在老家的儿子,宋丽眼角瞬间泛起泪花。

“现在每天都要打电话,我跟他讲,爸爸妈妈干好了把他也接济南来,在济南上学,他听了很高兴。”正因如此,尽管生意开头并不好,宋丽说自己有耐心,“我能熬下去”。

她说她喜欢济南,尽管才来不到一个月,但济南人的一句句“老师儿”,让她很快对这座城市心生好感。(应采访者要求,文中人物均为化名)

本版稿件采写:本报见习记者 张阿凤