

本报讯 傍晚,炙烤了一天的大阳缓缓下山,人们开始渴望美好而放松的一餐。很多人钟情于街头巷尾,市井里弄,只有这个环境,才配得上他们想吃出点境界的企图。
海口开展“双创”工作以来,海大南门夜市、海垦花园夜市、金盘夜市等多个夜市陆续开张。每个摊位后,都有一位静静守候的摊主。选择离开舒适的房间,他们的初衷各不相同:有的要养家糊口,有的为了积累经验,有的在这里为创业“探路”。这一个个灯火斑斓的夜市,正上演着一幕幕有关人生的故事。让我们走近那些守候摊位的主人吧,体味夜市灯光下的百味人生。
记者 钟起的 文图

- ◎为实现创业梦,大学毕业的她辞去工作摆起小吃摊
- ◎他上过达人秀节目,靠卖米线供女儿上学直至毕业
- ◎职场白领晚上变身“烤猪蹄达人”月入过万……

4个夜摊主的

夜市人生



摊位简介

地点	主营	摊位	收入
海大南门夜市	屯昌黑猪肉沫砂锅米线	6年	月入万元

“干这行,没有休息一说”

下午6点,华灯初上,来往人流形色匆匆。海口海甸三西路西中段开始封路,海大南门夜市“开门”迎客。陈招山和妻子照例摆开他们的屯昌黑猪肉沫砂锅米线摊,准备迎接第一拨客人。
今年46岁的陈招山,是屯昌新兴镇土锡村委会加福村人。2012年,平时喜欢唱歌的陈招山第一次参加达人秀海选,背着一棵干枯的古树,这个创意让导演组眼前一亮。工作人员问他原因,陈招山说希望能够呼吁大家保护环境,还现场演唱自己创作的海南话歌《哭树》。被编导们喻为“大树哥”的陈招山录制节目时说,登上舞台不在乎成功和失败,只希望展示自己的梦想。
说起自己的学历经历,陈招山回忆,“我18岁就在海口泰华酒店学西餐,20岁到广州一家大酒店学习。”25岁那年,成家后的陈招山在龙昆南路海南师范大学附近一家餐馆打工,当时他做的煲仔饭一天能卖出几百份,吃过的客人都赞不绝口。
2009年,陈招山开始在海口海甸三西路便民疏导点摆摊,专卖海南特色小吃,经过一番打拼,终于站稳脚跟。陈招山说,他用屯昌黑猪、野菜、小山羊加工成的砂锅粉、砂锅面等各种小吃,深受消费者喜爱,生意很好。后来实在忙不过来,他专门经营屯昌黑猪砂锅米线。
“很多人都喜欢屯昌黑猪肉沫的口感,这也是我十多年来不断改进配方研制出来的。”陈招山对自家的砂锅米线十分自信,“好不好吃,试过一次就知道,我们的口味别人模仿不来。”
今年1月底,经过改造后的海大南门夜市,以全新面貌在众人面前亮相,夜市有200多个摊位,其中小吃摊约有130个。在家“待业”大半年的陈

招山一家三口重出夜市江湖。因为有特色,熟客们又纷纷到陈招山的米线摊上“打卡”。
“一般情况下每天能卖出六七十碗米线,最多的时候也卖过上百碗。”每晚9元,加蛋10元。以平均每天70碗,每单9元来算,陈招山每晚的营业额有630元。
“一个月能赚个万把块吧。”陈招山说,靠着这个摊位,女儿顺利读完华中科技大学英语专业。
“不过,这个收入是按出摊满30天来算的,在夜市摆摊‘靠天吃饭’,我们最怕碰到下雨,上个月一连好多天都在傍晚下雨,对生意影响很大。”
米线摊摆了9年,除了刮风下雨,陈招山很少有“迟到早退”的情况。每天下午6点到半夜12点,是他雷打不动的出摊时间。陈招山说,在夜市摆摊,看上去比较自由,想出摊就推车出摊,想休息就窝在家里,但对绝大部分摊主们来说,如果哪天没出摊,肯定是家里有事,根本没有“休息”一说。
海大南门夜市每天营业时间只有6个小时,但陈招山闲不下来——零时打烊后,回家吃饭洗澡,至少要到凌晨2点多才能睡下。早上8点左右起床,就要赶到菜市场采购新鲜食材,下午2点陈招山开始熬制骨头汤,制作肉沫、洗菜、切菜、补充各种调料等,就这样马不停蹄忙里忙外直到下午6点准时出摊。
尽管辛苦,但陈招山有着自己的“盼头”和“野心”,他希望自己的屯昌黑猪肉沫砂锅米线,能够打造出自己的品牌,开设连锁加盟,让更多的人加盟创业。他还希望自己能够开一个肉沫罐头厂,把肉沫罐头卖进超市,让更多的市民品尝到屯昌特色风味。

从早忙到晚 全家齐上阵

海垦花园夜市,一家以臭豆腐和烤猪蹄为主营的摊位前,客人们正耐心排着队,摊主沈丹和父母紧张忙碌着。
沈丹是一位1987年出生的东北女孩,白天她是一名职场白领,晚上变身夜市摊主。在夜市摆摊,沈丹说,一来是为了给父母找点事情做,二来自己也能多一份收入。
沈丹2010年大学毕业,次年海南一家电梯公司当职员。沈丹的父母退休后也来到海口生活,老人不太习惯悠闲的日子,一直想做点什么事,而沈丹也觉得下班后的时间比较充裕,不如尝试兼职创业,正好让父母帮帮忙。
“老家有位亲戚的烤猪蹄做得独具风味,我们专门回去学了制作方法。”自从夜市摊位开张后,沈丹每天下午6点下班后,又匆匆赶到夜市“上班”。
“因为是第一次创业做生意,刚开始时,也不知道能不能做好,想着不亏就行了,没想到近两个月下来竟然赚了些钱。”沈丹说,自己没有经验,刚开始时经常手忙脚乱,不过现在已经适应许多,“我们的烤猪蹄比较受青睐,一个晚上营业额多时可达上千元,一个月收入可达万元。”沈丹说,“收入高,付出的也多。夜市基本上都会摆摊到凌晨,黑白颠倒,尤其是做吃的,除了睡觉,其他时间都在忙,比如采购和准备食材,很多摊主都是全家人齐上阵。”
为了不影响第二天上班,沈丹的摊位一般在晚上12点前打烊。平时,父母负责采购和准备食材,一到周末,沈丹全权包揽,“只要能吃苦,总会有收获。”

摊位简介

地点	主营	摊位	收入
海垦花园夜市	东北人烤猪蹄	一个多月	月入万元



海口6大夜市 等你来Pick

本报讯 去年起,海口在借鉴台湾等地夜市建设、管理经验的基础上,全力推进特色夜市建设工作。按照《海口市2017年特色夜市建设工作方案》要求,海口将建成秀英区美俗路特色夜市、秀英小街特色夜市、龙华区金盘特色夜市、海垦花园夜市、滨濠特色夜市、电影公社特色夜市、琼山区福地美食街特色夜市、文坛路特色夜市、美兰区海大南门特色夜市、东湖嘉丰特色夜市等10个夜市。目前,海垦花园夜市、海大南门夜市、金盘夜市、福地美食街特色夜市等6个特色夜市已完成建设并投入使用。如今,这些夜市除了安置就业、丰富市民夜生活外,也成为游客们必来“打卡”的“景点”。
记者 钟起的

为了创业梦 大学毕业摆夜摊

1988年出生的曾玲大学读的是工商管理专业,2013年1月,因为家人在海南生活,她便从深圳来到海口,在一家楼盘卖房。尽管工作比较体面,但曾玲心中一直有一个创业梦,希望能做点小生意,给自己打工。
次年,在寻找项目时,从海南大学毕业的姐姐告诉曾玲,平时不少学生喜欢到原三西路便民疏导点吃东西,让她考虑做小吃。曾玲心想,自己毕业没几年,积蓄不多,而摆小吃摊起步低,不妨一试。说干就干!辞去售楼工作后,曾玲回常德老家跟着师傅学了一段时间制作当地知名风味小吃“常德牛肉粉”。重新回到海口后,曾玲的小吃摊很快在三西路便民疏导点开张了。
“刚开始时拉下面子,向过往路人吆喝时会脸红,特别大学生叫自己‘阿姨’时,总觉得不好意思。”曾玲说,原来的同事知道她摆摊后,也都过来捧场。慢慢地,曾玲习惯了自已“摊主”的身份,“我现在已经是一名‘老油条’了。”
下午6点摆摊,到晚上12点收摊,曾玲一般要到凌晨1点多才能休息。即使再累,睡个懒觉对曾玲来说也是奢侈的。早上8点前,曾玲必须到农贸市场采购配菜,以保证食材新鲜。每天下午,还要花3个小时准备配料。
起初,曾玲的摊位一天只能卖二三十碗,但随着客户的积累,特别是今年1月份小吃街升级改造后,海大南门夜市更热闹了,“现在一个晚上多时能卖上百碗,平均每晚能卖五六十碗,客人以海大学生为主,也有周边市民。”上个月,曾玲的爱人也辞职从老家过来帮忙。
曾玲说,她的常德牛肉粉根据配料不同,售价从9元-12元不等,按均价10元来算,一个晚上的营业额在600元左右,除去各项成本,月收入也能达万元左右。
今后,曾玲打算找一个铺面白天经营,晚上继续摆夜摊。

1 海大南门夜市

位置:美兰区海甸三西路
特色:经营清补凉、炒冰、陵水酸粉、糟粕醋、牛腩饭等海南特色小吃,以及全国各地特色小吃。海口唯一一个试行限时封闭市政道路用于经营的夜市,对档口进行统一设计。小吃街对面是清一色的百货摊,年轻人喜欢的各种小物件都能找到,而且物美价廉。在这里,可以一边品尝美食一边逛街。

2 琼台福地美食街

位置:琼山区忠介路培龙市场后街
特色:以琼山区本地特色餐饮为主,府城炸鸡、琼山五谷杂粮、清补凉、海南粉、特色牛筋、黄金饺子等特色小吃聚集入驻。美食街内设置文艺表演区,不定期举办琼剧、木偶戏等民俗演出。红色高大门楼、明清仿古建筑、复古石板路、千年古城墙,整条街充满人文历史气息。

3 海垦花园夜市

位置:龙华区南海大道与海垦路交叉口(海口保税区斜对面)

“白天上班晚上摆摊 日子很充实”

下午6点,清静了一天的海垦花园夜市热闹了起来,不少人到这里寻觅美食。24岁的临高姑娘彭少喜把工作制服换成夜市统一制服后,在自己的小摊里忙碌了起来。
彭少喜在海垦路一家医药公司做销售已有两年,月薪3000多元,平时晚上的“节目”就是看看电视,或者跟姐妹们逛逛街。前不久,在得知海垦花园夜市即将开业的消息后,彭少喜与爱人商量了一下,决定也在夜市小吃摆摊。“反正晚上在家闲着也是闲着,趁着年轻努力一把,多一份收入不是更好?”彭少喜告诉记者,定下摊位后,她和爱人一起学习了面食制作。上个月初,夜市开业后,她的重庆小面摊也开张了,经营小面、酸辣粉、米线、凉皮凉面、炸酱面等。
“白天专心上班,晚上准时摆摊,互不影响。”彭少喜说,每天下午6点下班后,她便赶到夜市摆摊,见到熟人她会大大方方打招呼,朋友们都说她太拼命。单位里善解人意的领导知道她摆摊后,还给她出主意,建议她卖什么小吃更好。
“晚上7点到10点这段时间,吃主食的客人比较多,这段时间比较忙。”彭少喜说,因为第二天还要上班,所以每天晚上,她会根据客流量决定几点打烊,“一般是11点半左右提前收摊。”第二天彭少喜上班后,爱人负责采购食材配料,“现在我觉得时间过得很快,生活很充实。”
彭少喜说,热闹时一个晚上的营业额可达五六百元,一般也有三四百元,开业第一个月下来除去成本,收入约6000元,自己比较满意。



摊位简介

地点	主营	摊位	收入
海垦花园夜市	重庆小面	近1个月	月入千元

4 金盘夜市

位置:龙华区金盘路
特色:有全国各地和海南本地特色小吃,扎啤烧烤,还经营服装、百货等。夜晚灯光美轮美奂,设有餐饮区、儿童乐园区和百货区。

5 文坛路特色夜市

位置:琼山区国兴大道文坛路
特色:有猪脚饭、肠粉等美食,环境干净整洁。

6 东湖嘉丰特色夜市

位置:美兰区东湖南路,原海口宾馆后门处
特色:夜市主要是以烧烤、清补凉等美食为主。