

1957年10月1日创刊



深圳新闻

2020年8月 20 星期四

星期四 < 庚子年七月初二 >

A13



白天夜市街整洁如新

[现场]

人声鼎沸 喧闹温馨

“老板，炒一份田螺！”晚饭时间，一位抱着小姑娘的阿姨在盐田夜市街的一个摊位前喊了一嗓子。老板满脸笑容回答，“好嘞，少辣是吧？”“是，等会来拿。”说完去旁边摊位转了。阿姨是摊位的老主顾了，老板说，“大家经常打照面，要什么口味都熟悉了”，说完就拿起准备好的食材掌勺颠起锅来，空气中顿时香气四溢。另一旁，阿姨买了一份锅盔，等档主麻利做好，塞到小姑娘手中，两人喜笑颜开。

八月里，麻辣小龙虾正当季。每个卖小龙虾的摊点，都能见到食客们聚在一起谈天说地大快朵颐；花甲粉和酱爆猪手这样的地方美食也有很多追捧者。“周末朋友出来聚一聚，这里快成‘根据地’了，喜欢热闹的气氛，选择多，食品放心，物美价廉。”一位食客对夜市街的喜爱溢于言表，他的

朋友也用碰杯的形式对他的话表示赞同。

这条夜市街排着77个食品摊档和97个百货摊档，南北小吃荟萃一街，东西百货琳琅满目。卖水果的大叔手起刀落，上演真人版“水果忍者”，东北饺子摊上的两公婆一个擀皮一个包饺子配合默契，烤生蚝和扇贝的档口一直冒着腾腾热气，机器上的烤鸡腿一直翻滚让人垂涎欲滴……沿街还有各种小炒、豆皮、凉茶、糖水、冷面、平价衣服、生活用品、零碎配件……沿街走一遍能感受到十足的烟火气。

据盐田物业工作人员介绍，周边居住人口超过4万人，加上周边市政道路和地铁出口聚拢的人流，不完全统计，这条街每天的人流量达上万人次。每天，在这座移民城市里，摊主和食客、卖家共同演绎着人间况味。

[背后]

承载居民“对美好生活的向往”

薛先生摊位前堆满了鱼、虾、花甲、田螺、荤素卤菜，看着就很诱人。他的小炒摊算是夜市街中规模比较大的，占了三个档口。晚上7点是每天生意最红火的时候，他忙得头也没空抬。媳妇帮他打下手配菜，父母也在守摊，一个负责点单，一个清理餐桌。

忙完一阵，薛先生乐呵呵地说，“我们全家都围着这个摊转。有了这个摊，我们攒够了钱在附近买了房，两个孩子都在宝安读了书，很幸福！”薛先生1997年从老家河南来到深圳，在厂里打过工，学厨师开过小饭店，但都没攒下什么钱。因为一直在附近生活，2006年这条夜市街刚起步的时候，他觉得可以做，就试着摆了个摊。“当时没想那么多，就是养家糊口，后来夜市街越做越规范，这么多年一直很旺，全家就靠这个摊位在深圳扎了根。成深圳人了”，说到这里，他眉眼间全堆着笑。薛先生的摊点旺季每月利润有两万多元，他觉得自己没有什么学历，也没有什么技能，靠着这个夜市街能有这样的收入很满足，也算在深圳“立足”了。薛先生一家每天下午4点到晚上11点在摊位前忙碌，早上10点起来买菜、做准备，然后就出摊。他说，菜都是新鲜采购的，因为没有检查，不敢怠慢，也是对食客负责。油米都是网上知名生鲜超市购买的，质量有保证还能送货上门。虽说工作时间长，但他并不觉得辛苦，“每天忙忙碌碌的生活才有劲，大家吃得开心，自己也觉得有价值。”

据盐田社区物业管理处工

作人员介绍，这条街上像薛先生这样干了十几年的摊主还有不少，基本上守着这个摊点全家衣食无忧。从东北来深圳的郑先生先后换了几个工作，2016年，他从朋友那里知道了这条夜市街，从此“驻扎”下来，和媳妇两个人经营盒饭，饭提前准备好，菜式可选择现场炒，荤素自选，有大小份，基本上有荤菜的12元，素菜的8元。“这个价格比起饭店和外卖是有价格优势的，所以每天都能卖完，差不多一月能赚个一两万，够一家人生活开销了。”郑先生走上正轨后还把老家的妹妹也带来了，在他的摊位旁支了一块给她卖冷面，生意也算红火。

百货摊位上卖打火机的孙先生靠着薄利多销几年来买了车，在东莞买了房，感受到了生活越来越好。“我们这行没什么门槛，也没什么投资，只要积极努力，商品质量好服务好，实心实意做，日子就会好。”他说。

想进驻这条街做生意，还要排队抽签。张小姐算是比较幸运的，一来就抽中了号，在这条街卖服装一个多月了。她说，之前在南山区开店，今年以试试的心态来这里，“收入比上班好一点。”

174个摊位，14年时间，人来人往。对于周边居民、上班族，这里提供了便捷、物美价廉的食物、商品，还能寻觅到家乡的味道。“很多年轻人工作忙没空做饭，还有人刚来深圳不久，生活不那么富裕，也有周围居民想换个口味，这里就成了他们的‘食堂’。”

[管理]

每个细节都“规范定制”

盐田夜市街的热闹喧哗和人们印象里传统的夜市好像不无二致，但是只要走进其中，就能感觉到一种规范的力量。

近日正值雨天，在夜市街走着，会感觉到地上软绵绵的，那是专门铺设的一层油毡布。据工作人员介绍，这是专门为了防止饮食摊点的油污渗到地面上，影响道路环境。每天摊主摆摊收摊的时候同时放下收起来，大家已形成默契。

除了油毡布“打底”，每个摊位都放置了好几个垃

圾桶，杜绝垃圾满地的夜市共性弊病。事实上，这里还是宝安城管设立的“垃圾不落地示范街区”，街头竖立的牌子像一个“警示”牌，让档主和食客互相督促遵守。清洁人员也会在夜市营业时刻工作，保障街道的干净整洁。

夜市街的每个摊位档位统一大小，长宽均为3米，摊位前都有编号，摊主的营业执照、食品经营许可证、餐厅服务员健康证明一应俱全，此外，出于新冠肺炎疫情防控需要，档主们在恢复营

业前都统一进行了核酸检测，一切正常才可以恢复“上岗”。

除了这些规范措施，盐田物业公司还要求每位摊主配备灭火器，油烟用管道收集排入液体中。按照公安要求，刀具用绳索锁摊位上防止被不法分子利用等等。此外，食品摊档的饭菜和油，市场监管局会定期进行抽查检测。

“聚是一条夜市街，散是一条整治路”，14年来，正是这些细节保证了盐田夜市街井然有序。

第八届慈展会将于9月18日在深圳开幕

做足“云功夫”合奏扶贫曲

羊城晚报讯 记者郭起报道：8月18日上午，第八届中国公益慈善项目交流展示会（以下简称“慈展会”）在深圳召开新闻通报会，向社会各界通报前七届慈展会主要成效以及第八届慈展会主要内容、特色亮点和筹备工作进展情况。

据悉，中国慈展会是国内唯一的国家级、综合性、国际化的慈善盛会，第八届中国慈展会由民政部、国务院国资委、国务院扶贫办、全国工商联、中国红十字会总会、广东省政府、深圳市政府和中国慈善联合会共同主办，将于9月18日至20日在深圳举行，展会主题为“决战脱贫攻坚，共创美好生活”。

第八届慈展会报名工作于5月20日启动以来，组委会办公室已在全国联动近百家合作伙伴，先后开展了10余场直播推介活动，吸引近5万人次观看并参与线上互动。截至8月10日，已有1966个机构、项目以及1969种产品申报参展。

据组委会介绍，本届慈展会克服新冠肺炎疫情影响，优化改进招展思路、方式和渠道，举办“慈展会云展览”，探索开设“会议活动直播间”，优化升级展会资源对接平台，将扶贫项目和扶贫产品搬上“云端”，实现“云对接”“云洽谈”“云签约”的线上办展新生态，积极开拓云端办展新格局，努力将疫情影响带来的办展“痛点”转为展会筹办工作的“创新亮点”，打造一届热度不减、势头不减、实效更大的慈善盛会。

深圳宝安区西乡街道盐田夜市香飘十四年

街市“烟火气”点亮“夜经济”

文/图 李薇 陈云强 林海



傍晚的盐田夜市街

[过程]

从“舶来品”到本土化

如此充满烟火气的夜市街，说起来还是源自原盐田社区书记，现股份公司董事长郑健波的一次“不期而遇”。2006年，他到德国考察学习期间，在一处地方开会。走到开会地点时路上停满了车，会后发现道路“摇身一变”成了跳蚤市场，让他大为惊讶也备受启发。回到盐田，他决定学习国外夜市经验，“依葫芦画瓢”设立灯光跳蚤市场，分时段对流动商贩“适度解禁”，允许在此路段经营。

社区为盐田夜市街制定了管理规范，当时跳蚤市场规定营业时间从下午4点至凌晨零点，管理人员在晚上11点30分开始要求所有经营者停止营业，由专职卫生人员清理现场，12点正清扫完毕，并恢复道路的车辆通行功能，这一时间管理延续至今。此外，盐田股份公司安排巡逻员、安防人员、卫生巡查员、水电人员、清洁人员每天“蹲点上班”，他们的薪水则由档主每月交付的管理费支付，基本做到“收支平衡”。据介绍，



这里的美食让路人驻足品尝
经营者公示的体检报告



链接

盐田夜市街模式能否复制推广？

在探究了夜市街运转的秘密后，我们提出这样的疑问：盐田夜市街的模式可以推广吗？盐田居委会负责人则表示，“首先看社区想不想做这个事，担不担心这个责任！”此外，能不能做，也要靠“天时地利人和”。

首先，盐田夜市所在的盐田街不是市政道路，是社区道路，晚上封路后，并不影响周边的交通。其次，这里打造规范有序的夜市街，对小商小贩“适度解禁”，让其定点、定时、受监督地开展经营流动，让他们有生存的空间。当然，地处宝安、挨着市政道路，周边人流量大也是重要因素，人气聚集成为财气。

盐田夜市街用多年来的实践探索出一个共存的可行性“模板”：社区、股份公司、街道、区共同形成“交互式”管理闭环。在这个闭环里，股份公司和社区进行了一些资源让渡，商家只要

遵守规则就能获利，管理方通过规则杜绝了导致破坏管理的因素，各部门完成各自岗位职责同时保障了夜市街有序运行。

对股份公司而言，夜市街本身并没有收益，但从更高层次更大范围来说，夜市街运转的同时，社区环境和治安都有了明显改善，居民满意和认可了，社区楼房的出租率也提高了，形成了良性循环，探索了治理效能最大化，实现了多方共赢的局面。夜市街14年不绝的烟火气给股份公司带来了人气和财气，有了更好的营商环境和知名度。

盐田夜市街的一池春水，有了管理的保驾护航才充满了生机。不落窠臼，行稳致远，才能让每个人的小期盼和城市的大情怀交融，在烟火气中塑造归属感，尊严感和获得感，让个人发展与城市繁荣同频共振。