

大塘村里的异乡客

距广州塔仅3公里，两种别样的喧闹融合在最繁华的地段，构成真实的广州

文图 羊城晚报记者 贺全胜 谢小婉 实习生 罗银芳

一条河涌，贯穿广州市海珠区大塘村。站在河涌的一座桥上，放眼望去，简朴的居民楼鳞次栉比，缀满村中，在能望到的尽处，广州塔及珠江新城东西两塔赫然耸出，由低矮到高挺，由错杂到齐整，这座城市正以独特的视角铺陈开来。

大塘村，是城中村，不少外来务工人员选择在此落脚，大大小小的纺织加工作坊密布村中，这里距离广州塔直径约3公里，村的旧与城的新，两种别样的喧闹，同样被容在在最繁华的地段上，共同构成一面真实的广州。



夜班工人在灯光下继续工作



夜晚的大塘村里，可以看到亮灯的广州塔

人世间
2024年8月
<甲辰年六月廿九>
3 星期六

漫读周末
有本版新闻线索
请扫码加群报料



很多外来务工人员在大塘做工时会把子女带在身边照看



大塘村密麻麻的招工板



忙碌的制衣厂



大塘村内随处可见湖北的美食店铺

壹 招工桥上

20世纪90年代，广州中大布匹市场开始成型，邻近的大塘村因为租金便宜、就业机会多，吸引了大量外来的打工者于此谋生，逐渐有了“制衣村”的称号。

大塘村河道上不只一座桥，桥身上刻有“大塘涌”的一座，因招工的找工的多聚于此，被约定俗称为“招工桥”。站在该桥上，便能看到前文所述景象，它也因此成为知名“网红桥”，不时能看到摄影爱好者前来拍照打卡。

早上9点，招工桥已有不少人。桥头桥尾，妇女们三两成群聚一块，桥上两侧，汉子们蹲坐抽闷烟，他们都在等一个工作机会。大塘村中星罗棋布大大小小的纺织作坊，每天都需要大量人手，工资日结，多劳多得，自由灵活有得赚，于是每当老板们带着招工牌和样衣出现时，在招工桥等候的工人们就会围聚过去，根据样衣的难度和单价进行一番讨价还价，合适即刻就走，钻进村中某处，开始一天的劳作。

穿梭游走于招工桥及两侧，“尾部”“四线”“打边”“电剪”……商讨热火朝天，而这样的暗语在外行人听来，如同天书，这些均是制衣行业中的工序，在此刻，一道工序就成了一个工种，主雇各取所长。其中剪线、成品打包等工作不需要有太高的技术要求，但因工钱较低，相对枯燥而竞争性不高，所以受到中年妇女们青睐，今年52岁的程娟就是其中之一。

“有的人做得快，有的做得很慢，眼尖手快的话，一天可以挣到三五百块钱。”程娟解释道，她其实也不喜欢剪线，但她喜欢这种有活就干、想休假就休假的工作模式。做日结工看

似自由，但也不轻松，“干这行得能吃苦”，几乎所有制衣工人都会提到这句话，大多数制衣作坊是“计件”算工资，每件单价几分钱到几块钱不等，以现在的淡季行情，大多单价不高。为了拿到可观的工资，工人们一早就机床前埋头苦干，碰上货量多或是急需赶工的时候，常常忙到错过饭点，收工往往已近凌晨。囫囵睡过一觉，第二天的工作就又开始了。

但程娟闲不下来：“我们这个年纪的人，在家里面玩也不是个事。”去年她离开湖北老家来到大塘村，手机里多了几个招工群，她会留意群里工头们发布的招工信息，“哪个工厂缺人，你就插进去”。上午干完一批活，下午她还是会到招工桥边等，“群里发的比较便宜，我来这边看看行情”。

在招工桥，工人们唠家常、聊工价，很少有人去讨论不远处的广州塔。“他们说这里走路半小时就可以到广州塔，但我没去过。我不爱出去玩，干完活就睡觉，睡完觉就干活。”对程娟来说，招工桥从来不是观景台。为找一份工，招工桥上日夜候，晚上7点半，还有工人在等着上夜班。

从招工桥上下来，沿着河涌一路走。两侧道路并不宽敞，商铺次第排开，还有流动摊贩挑地儿开张，满载货物的小三轮车见缝插针，极快穿行，行走时要提神，一不小心进了道，便会听到“让一让”的吆喝，这里的节奏不比远处的高楼大厦慢上多少，但市井的生活气息多上许多。譬如河道边的角落里，添几张凳子，支张小桌摆满竹罐，只需支付15块钱，大块的粗布一拉上，即能当场拔罐，就地按肩，解除一日疲劳。

贰 两处风景

招工桥不长，但聚集的人越来越多，为了便于管理，也为了安全起见，雇主双方也会挪步到附近的桥南新街。从招工桥到招工街，最热闹时，一条街上密密麻麻都是人，电瓶车、招工牌和样衣是作坊老板们的标配，“做一件好多钱咯？”是制衣工人们最常挂在嘴边的发问。

跟着一拍即合的雇主们，由主街走进小巷，七扭八拐的路，无限接近的手握楼，从穿黄的电线下经过，踩过几处积水，便可到达今日的工作地点。作坊密布在大塘村中，楼下制衣、楼上住人，这样的配置很常见，不大的面积里，摆上两张机床，即成作坊，周围堆着等待加工的半成品，险些无处落脚，工人一来，便可埋头开工，随着机器轰鸣声，身侧的成衣越堆越高。

刚从云南老家来大塘村时，陈丽常迷路，还记得有天下着大雨，她在大塘村的小路里绕了又绕，越走越逼仄，面对这座陌生的城市，也不敢开口问人。如今，她已能够游刃有余辨清错综复杂的巷路，对作坊的分布了如指掌，初来是普通女工，如今43岁的她已成为两间作坊的老板。“那个时候听老乡说，这里遍地都是金子。”陈丽回忆道，最忙时她就睡在衣服上，睡醒就上工，“来了之后才知道，捡金子也没那么容易，但广州包容性高，对我们外人也很好，只要你努力做事，就会有收获。”即使现在行情不景气，不少作坊关的关、搬的搬，但陈丽相信还有机会：“再坚持一下，说不定呢！”

中午1点时，罗斌终于迎来一天中的放松时刻，他瘫坐在被各种棉线样品包围的小塑料板凳上，双手揉着干涩的眼睛：“从早上五点开工到现在，没有停下来过，好在下午不用赶工能睡下懒觉，但晚上还要再去拉单。”连续三周，他都是这样连轴转。罗斌来自著名的“棉花之乡”湖

北天门，在老家耳濡目染的棉纱制作技艺成了支撑他广漂的软实力。来到广州后，他在大塘村开了一间店铺专门生产棉线，想从高度发达的纺织服装供应链体系中分一杯上游原料供给的羹。

“我16岁的时候来到广州，在广州生活了25年，人到中年，在广州生活的时间比我在老家生活的时间还长。”罗斌提到，现在不用像年轻时那样，去挨家挨户找厂子自荐家里的棉纱，近几年电商兴起，基本上都是坐在家里，订单自动找上门。“做这一行也很讲究运气，大部分时候的订单都比较稳定，小活不断。但如果机遇好遇到一个大客户，订单一下爆了，我们就需要再去招工桥那里拉人，有钱一起赚嘛。”

临近晚上11点，桥南新街没有安静下来，反而更加热闹，甚而一些小摊此时才支开，这让此时才下晚班的李方觉得也没那么孤单。

95后的李方毕业后就职于珠江新城附近一家公司，找到工作后他骑着电瓶车在公司附近找了又找，最终租了大塘村的房子。“刚毕业没什么钱，在广州这样的地段，能一两千块租下房子，虽然条件没那么好，但能留下来，我已经很满足了。”刚搬来时，他对街上的招工景象颇为好奇，周末还曾到招工桥上看热闹，看得多了便习以为常，偶尔被制衣作坊的机器声吵醒时，还有些不耐烦。“翻了身一想，又觉得人家不容易”。

每天早上，李方走出招工街，搭上地铁，往广州塔的方向，去到高楼大厦里工作，而制衣工人们走到招工街，又散到四周的街巷中，在大小作坊工厂中同样辛勤。

相隔不到三公里的两处地方，不同的生活在上演，“我看网上有些评论说在招工桥那里看，都分不清哪里才是真正的广州。”李方说道，“其实没有什么不同，都是广州，都是生活。”

叁 家乡味道

在大塘村，湖北老乡比广州本地人更多见，因而大塘村也被戏称为“湖北村”，在桥南新街，耳听有湖北方言，眼见有湖北美食，与广州本土风情交织融合。李方在大塘村住了几年，自述最大的改变，是从广东胃变成湖北胃，一年不知吃了多少碗热干面。

“汉三镇，湖北小吃”摊的摊主姜姐，正在准备她的生意。在面粉中添完碱水，要不断地揉，才能使得面条具有韧性和弹性，吃起来更有嚼劲，她手上不停：“周围制衣厂大多会在傍晚前结束当天订单，这时候工人们陆续出来吃晚饭，如果有上夜班会在八九点前来吃夜宵。”她要快点把今天的面准备好。

“怎呐七了吗？”如果路过的客人听到后没有反应，天门老乡馆的老板娘陈姐便会立马切换到普通话问候：“你吃了吗，要不来我家尝尝？”

这家从2008年就开张的正宗湖北菜餐馆，十余年里逐渐做出了名气，据说有很多湖北老乡慕名从其他珠三角城市赶来寻乡味。松滋鸡、泥蒿炒腊肉、酸辣藕丁、腊鸭火锅……菜单“热销榜”都是一些常见的湖北菜。

面对操着普通话或粤语首次来

品尝湖北菜的顾客，陈姐都会反复强调湖北菜口味有点偏酸与重油盐，“鸡的味道跟广东这边不一样，是从老家‘进口’的。”

每天上午7点，陈姐都会步行到1公里外的上涌菜市场去买菜，只有那里才能买到正宗的家乡蔬菜食品。她解释道：“那边也都是我们湖北老乡开的市场，有人专门往返广州和天河运输，凌晨到了广州后，我们早上去买就比较新鲜。特别是一些菜广州这边没有，比如荆州柴鸡，还有湖北特色的野芹菜、泥蒿等等。”

人在他乡漂泊，坚持买家乡的菜，是否真能吃到家乡的味道？面对这个问题，陈姐也有点犹豫：“应该差不多吧，我出来太久了，对老家吃饭的记忆有点模糊了。”

顺着指点，来到上涌菜市场，据一位湖北摊主说，他们卖得最好的是野芹菜。这是一种湖北特色蔬菜，吃的时候略微有点苦涩，但如果能吃习惯，会有一丝清凉的口感，回味出些许甘甜。

无数异乡人怀揣着梦想和热情，为这座城市所容有，又构筑这座城市，不管记不记得味道，故乡的菜肴上来时已经不重要了，先夹一筷入口，放下筷子后，又继续生活去了。

(文中采访对象皆为化名)