

# 在丽水，摆个小摊一天收入多少？

■记者 吴启珍 麻东君 杨潇 陈春



支张小摊，就靠着一份铁板豆腐和烤土豆，每天营收近万元。这段时间，这个话题活跃于各个网络平台，引发了激烈讨论。有人表示不可思议，有人嘲讽为天方夜谭，更多人一脸惊讶。

事实上，当小摊也干起了直播，走进了外卖，这个不起眼的老行当，已然有了新风。连日来，记者走访了丽水市区的街头小巷，在多个火热的小摊，感受了他们的热气腾腾。

## 烤香肠：5元一根，一天能卖近千根

在市区西城美食广场，有一家开了十多年的“吴记烤香肠”。虽然食品种类单一，但每天的生意却格外红火，每天都能卖出上千根烤肠。多年的经营，让这家小店积攒了不少回头客。

“经营了十几年了，最开始是我们夫妻二人在学院门口摆摊卖，西城美食广场建起来后，就把店铺固定在了现在的位置。”店主徐关明说，西城美食广场一般上午10点半开始营业，但他们夫妇早上6点就开始做香肠了。

早上起来，徐关明的妻子吴秀娥先把鲜肉腌制上，等到入味后启动绞肉机，经过两次搅拌，把自制的独家香料融合到肉馅当中，再灌到肠衣里，打结，扎小孔。“香肠要想好吃，肉一定得是新鲜的，肥瘦相间，颜色越烤越漂亮。不能冷冻，不然烤出来颜色发黑，还会影响口感。”店主徐关明说，以前都是他和妻子两个人早上四点起床去菜市场买新鲜肉，不过现在二人年纪大了，有点跑不动了，便让商贩每天送到家里来。

“两根烤肠，一根辣一根不辣。”3月24日，记者来到这家小店。当天正好赶上饭点，来买烤肠的顾客几乎没断过。徐关明一边用小刀给香肠划开小口，一边给香肠翻面，伴随着烤肠时发出的滋滋声响，香气也渐渐散发出来。

“一根烤香肠的利润算下来，其实还不到一块钱。”徐关明说，他和妻子都已经年过六十，体力明显比不上年轻的时候。但只要大家喜欢，他们一定会坚持做好这个味道。

## 街头热卤：一晚能卖3000多元

每当夜幕降临，丽水经开区上桥夜市里就人声鼎沸，街道两旁的地摊排得像条长龙。在遂松路和成大街交叉口，是小吃摊聚集点，汇聚了臭豆腐、烤生蚝、瘦肉丸等众多美食。就在这里，卖热卤的“小徐铺子”，每晚的销售额能达到3000元左右。

“小徐铺子”的摊主邱灵妙是一名90后，老家在青田。从学校毕业后，她和家人一直在海南开超市。近几年，热卤食品掀起了一股热潮。邱灵妙介绍说，有别于传统冷卤，热卤是将食材置于卤水中煮，经过长时间的慢炖，食材吸足了卤汁，美味多汁，深受吃货青睐。

“在海南的时候，我们已经尝试过用‘热卤’创业，不过不符合当地人口味，所以没有取得预期效果。”去年3月份，她们一家决定回丽水发展。经过考察，他们把摊点设在上桥夜市，并打出了“莲都首家街头热卤”的牌子。

一开始，他们比较谨慎，每天只制作几百元的热卤。一到市场，这些热气腾腾的美食很快就被一抢而空。于是，他们逐步增加供货量，不到3个月，每天的销售额已经突破2000元。“那一阵子，真的很忙碌，人都瘦了一圈，S码的裤子穿着都太大。”邱灵妙说，他们每天上午9点开始清洗食材，包括猪蹄、鸭头、鸭腿、小肠等10多种荤菜和白菜、莲藕等各式蔬菜。下午3点左右，他们将洗好的食材入锅卤制，5点左右开着餐车出摊。

与此同时，邱灵妙也十分注重利用新媒体技术经营，微信加“小徐铺子”为好友，可以享受九五折优惠，不到一年时间，这个号已经加了5000多人。随着生意越来越好，他们增加了一辆餐车，夫妻俩一晚营业额能达到3000元左右。一般来说，他们一个月只休息一天，不管刮风下雨都会准时出摊。“虽然比较辛苦，但收入还可以。”邱灵妙告诉记者，靠着摆摊，他们可以还房贷、维持日常生活，去年还买了一辆新的轿车。

## 脆皮年糕：最多的一天卖出600根

高中毕业后，刘林杰进厂打过工，维修过电脑，后来又从事过西餐工作。开始做脆皮年糕这道小吃还是一次偶然的机会。“我朋友在嘉兴学院那边做小吃，他告诉我脆皮年糕这个项目不错，我也就试着做做看。”2017年4月，刘林杰在市区学院路租下一个小摊位，开始经营脆皮年糕。

一开始，刘林杰也是按照嘉兴那边的风味制作酱料，但是不少丽水市民觉得口味偏甜了一些，顾客并不多，回头客更是寥寥无几。“大概用了一年的时间，不断地调整酱料的口味，终于调制出了符合我们丽水市民口味的酱料。”刘林杰告诉记者，丽水市民喜欢吃一点咸甜口味，带点微辣。掌握这个诀窍后，小摊的生意就慢慢红火了起来。

刘林杰每天下午3点出摊，晚上11点收摊。一天大概能卖出300根左右年糕，最好的时候一天能卖出600根。还有不少市民从城东特意赶到西城广场，只为买两根年糕解解馋。“有很多顾客也会添加我的微信，这里不方便停车，所以他们就会提前预约。”

“每月能挣到2万元左右的纯利润。”麻师傅告诉记者，靠着这份辛苦钱，他和老婆供养两个孩子完成了大学学业。“一家人衣食无忧、生活幸福，再辛苦也是值得的。”

## 夜摊炒粉干：每月能挣到2万元

腾腾的蛋炒饭、炒粉干、炒河粉被快速交到了食客手中。

在现场，记者看到麻师傅卖的小吃种类不多，只有蛋炒饭、炒面、炒粉干、鸭头等等寥寥数种，但前来吃宵夜的客人却是不少。食材新鲜、味道好、价格便宜是麻师傅吸引顾客的秘密。一份加鸡蛋肉丝的炒粉干只要13元、鸭头6元、豆腐皮2元……食客只要花上20元左右，就能美美地饱餐一顿。小吃摊也卖一些饮料和啤酒等，都不贵。常能看到一些熟客光顾，有时还出现食客排队来买的情况。

麻师傅是缙云人，今年50多岁。他和老婆在这里经营夜摊已经五六年了，每天晚上6时许，夫妻俩准时出摊，次日凌晨收摊，往往回到家休息已是深夜3点。遇上下雨等天气，有些摊主可能不会出门，他们依然坚持出摊。

## 起红斑，反复起皮屑，又热又痒

# 春花烂漫时 对花粉过敏者请注意防护

### 过敏“原凶”往往来自路边不起眼的树、草、小野花

粉过敏导致的。经过一段时间的治疗，加上外出时都戴口罩，脸部的皮炎才慢慢好转。

3月24日上午，记者在市区多家医院皮肤科了解到，近期因为花粉过敏前来就诊的患者数量明显增多，每天有10多例，绝大部分患者都出现了皮肤红肿、灼热、瘙痒等症状。

那么，到底是什么花导致花粉过敏？“其实，并不是那些漂亮的花才会让人过敏，更容易造成过敏的往往是‘风媒花’类的植物，它们需要通过风力去进行花粉传播，所以可能是一些没有花朵的树或者草，它们反而更容易造成过敏。”卢淑娇介绍，花一般分为“虫媒花”和“风媒花”两类。像桃花、杏花、油菜花、郁金香等“招蜂惹蝶”的都属于“虫媒花”，越是颜色鲜艳、颜值高的花，越不容易引起过敏，因为这类花的花粉通常靠虫传播，颗粒大，又重又粘，不会飘在空气里。

导致过敏“原凶”往往来自路边不起眼的树、草、小野花这类“风媒花”植物。这种花一般小而鲜艳，花已经退化或不在了，也没有香气和蜜腺，但它的花粉小到肉眼看不见，又轻又多，以便于被风送到远方。风和日丽的季节里，这些花粉就大量漂浮在空气里，悄无声息地落在皮肤上，引发过敏症状。

“花粉过敏的皮肤表现主要有红斑、丘疹、瘙痒、刺痛等，有些被诊断为荨麻疹、季节性皮炎，有些被诊断为湿疹，还有些与过敏性鼻炎、结膜炎伴发，出现多系统症状。”卢淑娇说，虽然皮肤表现的症状可能并不严重，但若不及时采取防治措施，也可能进一步加重，出现哮喘等呼吸系统病症，更甚者导致心肺功能衰竭、肝肾损害等。

接触性皮炎应该如何正规治疗？卢淑娇介绍，简单地说，治疗可以分为“对症”和“对因”。在“对症”治疗方面，皮肤科医生会根据皮疹的特点和部位开具外用和口服的抗炎止痒药物。外用药物主要是非激素药膏或者弱效激素药膏短期使用，而对一些严重和难治的病例，可以使用口服抗组胺药物或者短期糖皮质激素注射。

## 一周城事

# 我市致力打造舌尖消费品牌——处州万象宴

### 多道菜品即将代表丽水亮相“味美浙江”城市地标美食推选

本报讯(记者 杨潇)“龙湖莲藕戏浮萍、遂昌三层楼风炉、仙宫鱼蒸羊、土烧牛奶藤猪脚……”3月22日，我市举办城市地标美食争霸赛，致力打造丽水舌尖消费品牌——处州万象宴。来自丽水市各县(市、区)的大厨们在比赛中各显身手，进行厨艺比拼。据悉，本次比赛中成绩优异的菜肴将有机会代表丽水市参加“味美浙江”城市地标美食推选。

在比现场，选手们纷纷拿出看家绝活，挥铲舞勺，动作娴熟，从灶间配菜，再到下锅、蒸着、翻炒、煎炸，经过一番有条不紊的精心烹调与制作，现场渐渐弥漫出诱人的香味。

据了解，本次比赛的参赛作品都是由丽水市各县(市、区)推荐代表本土饮食风味特色的经典菜，且推选菜肴要使用本土食材、调味料，采用独特烹饪手法制作，在当地或市内外拥有较高知名度和美誉度。有选手以猪肚、火腿为主要食材，将松阳本地的茶叶巧妙融入；还有选手用到了丽水的特色药材黄精，烹饪出一道营养价值丰富的创意菜肴。

“‘婆媳豆腐’是我们缙云的招牌菜，主要就是把豆腐和菜干放在一起炖煮，这道菜虽然食材简单，但它蕴含着孝慈文化，更具有安神补脑、补血养颜的功效。”参赛选手陈淳锋说，这次比赛不仅对于厨师技艺的提升有很大的帮助，还促进了各地美食文化的交流。

经过一番激烈的角逐，红军酱牛骨、庆元香菇菜、处州白莲、特色肚包鸡等12道菜品荣获丽水经典特金奖，这些菜肴或有机会代表丽水市参加“味美浙江”城市地标美食推选。

# 丽水多位市民网上退课时费被骗

本报讯(记者 麻东君 通讯员 胡昌清 陈王敏)互联网时代，网络给市民带来了许多工作与生活中的方便，有许多人在网上参加学习、培训。近期有骗子冒充培训机构工作人员，打着给受害人退课时费的幌子实施诈骗，连日来，丽水就有多位市民上当受骗。

青田的朱女士在某专科学校毕业，去年9月，在网上报了一家“尚\*培训机构”，想通过网上学习取得专升本学历。

报名之后，朱女士工作忙起来，根本就没有时间去学习，想放弃网上培训，于是向培训机构申请退费。当时，培训机构一直没有给她答复。

# 恶意偷逃通行费10万余元 云和两货车司机被抓

本报讯(记者 麻东君 通讯员 吴诗丹 马芳霖)对国际标准(J1)集装箱运输车辆通行费实施优惠政策，原本是浙江省为提高专业运输效率，支持物流运输转型升级，促进实体经济发展的一项惠民政策。没想到，一些货车司机利用这个政策钻空子，触犯了法律。

近日，云和警方侦破了一起假冒国际标准集装箱车辆偷逃通行费构成诈骗的案，偷逃的通行费也被如数追回。

2022年年底，云和县公安局刑侦大队接到云景收费中心工作人员报案，称有多辆普通货车假冒国际标准集装箱车辆办理ETC享受优惠政策。接警后，云和县公安局刑侦大队迅速开展调查追踪。根据云景收费中心提供的货车信息及大量数据研判发现，这些货车均不是国际标准集装箱车型，却都办理了国际标准集装箱车型ETC高速通行卡，并在浙江省境内高速公路上行驶，通过该ETC卡享受了国际标准集装箱车辆的优惠政策。通过进一步深

# 关注森林消防，共享森林美景

值班编委	丁小伟
夜班主任	洪盛勇
审读	陈良东 吴芬芬
夜班编辑	吴前
二版校对	刘丽红
夜班责编	王少剑
广告校对	李剑斤
电脑组版	
一版	徐晟
二版	钱书辰
三、四版	李红伟