

南方夜经济的“小作业”，哪些值得舟山借鉴

□记者 俞浙前

疫情防控政策调整之后，夜经济成为反映一个城市快速复苏的直观呈现。

城市白天按部就班，夜晚“生猛鲜活”。这不仅是当代人在工作一天之后的情绪释放需求，也是一座城市促进消费回补和潜力释放的关键。

舟山作为一座旅游城市，夜经济却是短板之一。而在珠三角城市，夜经济正在成为经济复苏的重要助力。

夜市正成为年轻人创业的“磨刀石”

1月31日傍晚，新年的鞭炮硝烟还未散尽，王继红就拉着自家的餐饮车来到广东省中山市孙文西路的固定点位，开始准备当天的夜市生意。

她的餐饮车不大，一个人就能照顾得过来，卖的小吃也很简单，几种口味的牛肉丸和牛杂，每份售价在10元到20元人民币之间。小摊点没有供人坐下来吃的桌凳，顾客可以端着纸碗，用竹签子挑着，边走边吃。

一个不起眼的小摊，因为位于人流量很大的步行街上，让王继红每月有七八千元的利润，按照当地的物价，这个收入可以满足一家人正常的开销。

孙文西路步行街位于广东中山市的市中心，是当地传统的商贸旅游圈，其发展已有百年历史，作为中山市早期的商业中心，周边街区两旁的骑楼是中山最早期的“商铺地产”，也是中山的代表性建筑。

在记者看来，这条街道和定海的东西大街十分相似，只是路再宽一些，约15米，全长500多米，街道两旁历史建筑更兼具中西合璧的风格。两旁商铺既有经营服装鞋帽的，也有各种娱乐、餐饮店铺夹杂其中。白天看来，这是一条相对陈旧，充满历史韵味的古街，但一到夜晚，当建筑上的灯光亮起，这里便弥漫着别样的商业氛围。

新冠疫情发生之前，第一财经商业数据中心曾经发布过一份珠三角夜生活指数，列举出了人气最高的十大商圈。这份调查涵盖了广州、深圳、佛山、东莞、中山、珠海等珠三角9座城市，其中深圳人民南路商圈“夜生活指数”排名第一，东莞东城商圈与中山孙文西路商圈分列第二、三位。

去年底，这处著名的夜市商圈重新焕发活力，从晚上7时到晚上10时，街道上人流如织。即使在春节期间，出摊、购物、观街景的人也依旧很多。当地春节期间的气温在15摄氏度以上，相当于舟山的秋季，坐在河边的摊档帐篷下吹风，没有多少寒意。

被称为“花花集市”的夜市里，见不到多少花，基本都是饮食摊档，品类还是以当地特色的饮品、餐点为主。就像王继红开的牛杂摊档，就有大大小小十来家。烧烤摊点更多，以至于整个夜市都笼罩着一层薄薄的烟雾，透着烧烤特有的鱼香味儿。

面对这样的场景，记者有一种熟悉感。曾经在沈家门的新街夜市、定海的人民南路夜市，也是类似的人潮汹涌、食物飘香，现烤鱿鱼的味道引人食指大动。其实，舟山民众也有逛夜市的爱好，在这般热闹的夜市街里，即使只是走走看看，也充满乐趣，不知不觉就会有消费欲望。即使这里的消费水平并不算高，但积少成多，也能够让一批人靠着夜市维持生计。

记者观察到，在孙文西路设摊的不乏当地二三十岁的年轻人。他们的店招、标语、陈设往往别出心裁，经营品种也时常推陈出新。比如一个柠檬茶，就能做出各种搭配和花样，据说年年不同。

聊天中了解到，他们之中有一部分白天也是上班族，有些人的职业还比较体面，夜市设摊则是增加收入的另一种途径。“去开个夜市档不是什么低下的职业，靠自己的双手赚钱，家里当然不会反对。而在夜市中，我也能实现自己的一些奇特想法，观察到市场反应。也许有一天，我就能发现新的财源，从而改行。”一位年轻的女性摊主这样说。

抓住一切赚钱的机会，在珠三角的民众观念里是顺理成章的事，一些刚从学校迈向社会的年轻人，也从低成本的摊档实践中摸索出了创业经营之道，以此成就更大的事业。而年轻一代的加入，也让夜经济拥有更多的活力，他们所带来的新思路 and 想法，使得夜市精彩纷呈。



广东中山孙文西路的花花集市 俞浙前 摄

一个“没落”商圈重焕生机的精彩故事

夜经济不是一蹴而就的，这不仅需要天时地利，也需要民众习惯的养成，还考验当地施政的灵活性。孙文西路商圈的兴起，是一个“没落”商圈重焕生机的精彩故事。

这个商圈的发展有过百年历史，在本世纪初，孙文西路被改造为历史文化步行街，头尾拥有两家当时最大型的商业中心，形成首尾呼应的格局，盛极一时。然而，随着城市核心的转换，这个中心因为处于老城区而逐渐衰退、没落。

当地有识之士积极向政府建言，适时调整孙文西路步行街定位，尝试用更多的夜经济模式去“拯救”这个即将隐没于服装箱包等杂货之间的历史街区。

由于长年气候炎热，南方夜经济相对北方有更大的发挥空间，当地民众也有参与的热情和习惯。当地政府将这条步行街定位为夜市之后，其业态也更多集中于推广本地和港澳饮食文化。如此，既宣传了当地饮食文化又吸引了人流，配合沿街众多历史建筑，吸引了一批咖啡店、文创店聚集于此，成为新的文化产业聚集区。

根据当地“滴滴出行”的报告数据显示，孙文西路商圈在定位转换后，从过往的商业中心变成夜市中心。人们更倾向于晚间来到这个曾经的市中心消费、玩乐。

孙文西路商圈的夜生活由来已久，但在改造之前一些小型食肆为主，一直零散分布并未成型。而在定位转换之后，大大小小过百商户中，有不少是各类食肆，也有大型的连锁时装店以及酒吧、音乐餐吧等。

同时，路边摊档成为夜市的重要业态补充，类似舟山东港的“潮生夜市”，是以非机动车餐饮车为主要形态。相较于固定店铺，这种夜市摊点的经营模式更为灵活，消费价格低廉，也给民众更多的消费选择。然而，与很多城市的经历相仿，这里的夜市在发展初期同样与城市管理有一定的冲突，存在“一管就凉，一松就乱”的痛点。记者由此想到在定海曾经盛极一时的人民南路夜市。在2017年9月撤销之前，这个夜市在定海城中心路段存续了17年之久，最多时，经营户超过150家，绵延300米。在当时，是定海居民夜间休闲的选择之一，也是定海城区发展夜经济的雏形。但在存续过程中，因管理不善造成的拥堵、劣质商品泛滥、周边环境脏乱等问题凸显，最终被取缔的原因也是民众“差评”太多。

由此可见，做好“夜经济”的可持续性发展是考验地方政府的一道“能力测试题”。让工作8小时之外的夜时段“活起来亮起来”，不仅是经济问题，还是个综合治理的问题。

记者观察发现，孙文西路夜市虽然餐饮摊档众多，却并未出现垃圾满溢、污水横流的现象。一些被允许在街边放置就餐桌椅的摊点，也打扫得干干净净。据了解，基于孙文西路商圈的夜经济定位，当地政府部门并未对摊档“一禁了之”，而是多部门联合加强监管，采用定点、定人、定责、定时的工作方法，落实专人、明确责任、错时巡查，有效地遏制市容环境违法行为。从清晨到深夜，驻守管理和巡查执法相结合，与步行街片区经营各时段无缝衔接，消除时间上的监管空白。

以有效的工作方法，破解管理难题，使得商圈夜经济发展秩序始终处于积极监管之下的良好态势，才使得孙文西路步行街成为当地一张拿得出手的“城市名片”。



普陀东港夜市 资料图

全民追捧的夜经济才有发展动力

如果说夜经济只是年轻人的夜生活，那就是一种误解。只能吸引年轻人是一种存量竞争，而把附近的居民都吸引来“逛吃”和买买买，甚至是外地游客也乐意来参与体验的夜生活，才是客流增量。

这种带着显性文化特征的，有质量的夜生活，会随着居民、游客的自发传播，沉淀为城市的经济效益和夜文化。又再反馈到城市夜经济的发展中，形成良性循环。

夜经济的发展，在很多城市都有不同的展现方式，而良好的展现方式往往基于当地特有的文化元素。在孙文西路夜市，就很少有售卖廉价小商品、儿童玩具之类的摊点，有当地特色、叫得上名号的餐饮摊档是主流。

在步行街中段，一家新开不久的“阿婆牛杂”吸引不少人光顾。一碗热腾腾、香味四溢的萝卜牛杂，只需要18元，其价格与街边摊档相差无几。

同一条街上，专卖牛杂的摊档就有数家，如今紧密的业态，是否造成不良竞争，从而生存维艰？其实不然。

在聊天中，店主陈先生道出实情。食用牛杂是广东文化的一部分，其背后的故事，值得玩味。比如“有人说，认识广州就得从萝卜牛杂开始！”又如“如果你曾到过珠三角，却未曾吃过一碗萝卜牛杂，你的美食之旅一定是带着点遗憾的。”林林总总的说法，将一道家常美食与一座著名城市去链接，赋予其更多引人遐想的空间，使其成为岭南的一种代表性美食。

“相似的店开得多，其实未必会让生意差，反而能让游客看到这种美食在当地的影响力，产生探索和尝试的欲望。”陈先生说，传统的未必是最好的，但会适合当地大部分的原住民。而在大量当地民众的口碑带动下，也会引动其他游客消费的兴趣，如此，家常美食未必做不成大品牌。

在夜市中，类似牛杂的各类特色美食并不少，一些持续数十年的老店仍能焕发出新活力。虽然经营的东西可能并不起眼，例如粥、粉、鸡脚、猪红、肉丸等，但同样因其传统、家常、廉价的特点，成为夜市中经久不衰的老牌和招引游客的名片。

在很多城市，都有类似口碑卓著的特色美食，在舟山当然也有。但与珠三角各大城市街头巷尾都有牛杂摊点不同的是，舟山部分特色美食仍局限于某些特定区域的特定店铺。这些美食曾经也遍布舟山街头巷尾，成为一代人的情怀和回忆，但在城市发展进程中逐渐消失殆尽，不失为一种遗憾。如何让舟山特色美食重新成为城市特色的一部分，在夜经济发展中引入推广不失为一种办法。

另外，记者想到，舟山许多传统美食口味开发，还是固守传统的烹饪模式，其实完全可以开发更便捷易食的模式。例如，外地开发羊杂、牛杂、鸡杂，我们能不能开发鱼杂；例如把蛏子、贻贝等烤至半干，拿竹签串一串，边走边吃……

其实，说穿了，夜经济也是一座城市烟火气的体现，尤其是在如今，更应注重促进消费提质扩容，用文旅融合、夜间经济、小店经济等作为实体经济发展的指导，推动消费复苏和增长。

晚上的岛城能做什么？这是我们在发展过程中值得思考和实践的问题。



普陀东港夜市 资料图