

夜聊城 越精彩 系列报道 ①

编者按 青砖黛瓦流转千年古韵,霓虹灯火交织欢声笑语,炭炉炙烤飘来阵阵焦香……暮色四合、华灯初上时,水城“夜经济”的热度悄然升温。当下,熙熙攘攘的夜市已成为观察城市发展的重要窗口,而“夜经济”,也成为拉动消费的新引擎、文化传承的新载体、城市能级提升的新支点。今日起,本报聚焦“夜聊城 越精彩”主题,推出系列报道,通过数据化呈现、故事化叙事,立体解析夜间消费业态的发展亮点与瓶颈问题,看我市如何多措并举点亮“夜经济”,激发城市消费活力。欢迎关注。

烟火漫巷陌 消费热潮涌

——夜聊城的“热辣滚烫”

■ 本报记者 马永伟

6月30日下午5点30分,陈丽敏经营的炒酸奶摊位在铁塔夜市准时开张。芒果、抹茶、草莓、西瓜等18种材料在摊位上整齐摆放,制作出的炒酸奶口感丰富、色彩诱人,吸引了不少市民前来品尝购买。

陈丽敏是铁塔夜市200余家商户中的一员。当晚霞染红天际,夜色逐渐弥漫,一束束灯火伴随不断升腾的烟火越发璀璨,城市夜经济就在这氤氲的烟火气中,成为拉动消费的“引爆点”、激活内需的新引擎。在聊城,东昌湖波光粼粼,映照着重庆的繁华鼎盛,铁塔商圈的吆喝声、久和夜市的叫卖声、当街集装箱步行街的音乐声等,交织成一首独特的城市夜曲——这座拥有千年底蕴的城市,正以夜间消费为支点,撬动着市民对高品质生活的向往。

传统与现代交织的烟火坐标

夜幕低垂,来铁塔夜市“逛吃”的人群逐渐聚集。

铁塔商圈是聊城市最早的商业中心区之一,铁塔夜市目前也已成为聊城业态最完善、管理最规范的夜市之一。

张立彬的摊位开在陈丽敏摊位的侧后方,醒目的招牌上写着“东北大冷面、鸡丝面、热干面”。“面里放辣椒吗?”张立彬一边热情地招呼着顾客,一边熟练地制作美食。随着煎、炒、烹、拌,一份份香气扑鼻、色泽红亮的美食被盛进食盒里,端到食客跟前。

不只是炒酸奶和冷热面,在这里,各种各样的美食小吃琳琅满目,烤鱿鱼、臭豆腐、螺蛳粉、花甲粉、麻辣烫、涮毛肚、烈火牛肉……令人目不暇接。另外,各种日用百货、生活用品、游乐玩具一应俱全,套圈、爆气球、彩绘等小型玩乐项目也十分火爆。街边还矗立着一台报纸机,市民面向镜头拍摄,然后按照流程操作,就可以在这里喜提“头版头条”。

夜幕下的市集,在中华路和东昌路交叉口东北角的当街,则是另一幅场景。

当街是依附当代购物中心成熟商业资源,打造出一条网红集装箱步行街。6月16日晚,当街热闹非凡——网红刘皮特热情开唱,将《野花》《纤夫的爱》《难忘今宵》等脍炙人口的歌曲演绎得震撼人心。台下,数百名观众或是侧耳聆听、热烈鼓掌,或是在步行街街口的淄博八大局烧烤店门前三五围坐,一边畅享啤酒烧烤,一边欣赏精彩演出。

顺着步行街往里走,第一天试营业的邵硬烧烤摊前宾客如云,店主李明一边查看顾客订餐明细,一边协助店里的工作人员为顾客端去菜品。“街区统一规划,配套设施完善。我们店里都是大串,风味独特,欢迎广大市民前来品尝。”

当街占地面积3000余平方米,由50余组集装箱建造而成。街区整体结构主要为特色集装箱体,局部设立二层连廊及观景休闲露台,配合多样化的灯光布局,形成了特色集装箱式街区。

在星月相伴、光影交织的夜里,给广大市民带去便利和浪漫的还有位于燕山路和海河路交叉口的久和夜市。据介绍,自2008年开始,便有商户在此摆摊,截至目前,在久和夜市出摊的商户已达500余家。6月27日晚,记者在这里看到,十字交错的海河路和燕山路两侧,琳琅满目的水果蔬菜在夏夜的笼罩下更显鲜嫩,衣物、饰品、五金杂物等应有尽有,还有烤得火候正好的生蚝、鲜香麻辣的干锅辣鸭头、酥香多汁的腊汁肉夹馍等。

夜幕下的聊城夜市,是传统与现代交织的烟火坐标。铁塔夜市承古风遗韵,当街网红集装箱步行街焕发发现代活力,久和夜市绵延市井温情。美食、灯火、欢笑中,历史与新潮碰撞,勾勒出城市最鲜活的肌理。

市民购物与休闲的理想选择

华灯棋布万人家,树绿花妍月笼纱。星火地摊席卷势,多情夜色胜流霞。

聊城的夜市不仅是商品交易的场所,更成为市民放松身心、享受生活的“第二客厅”。在这里,购物与休闲无缝衔接,便利与舒适触手可及,勾勒出城市生活最温暖的模样。

6月26日晚,铁塔夜市的霓虹灯五彩斑斓,像一串璀璨的星辰坠入人间。夏日的热浪裹着烤鱿鱼的焦香、锅包肉的醋香、炒酸奶的酸甜气息扑面而来,美食摊两侧,人群熙攘、缓缓而行。

市民蒋晓云手里拎着好几袋小吃,烤鱿鱼的红油在袋中微微晃动,炒酸奶的杯壁凝结着细密的水珠,她脚步轻快,眼神里满是愉悦:“我几乎每天都来逛逛,这儿就是我的美食天堂。”

不远处,张立彬的冷面摊前排起了长队。记者观察,不到半小时就卖出了十余份。

6月30日晚,当街网红集装箱步行街灯火辉煌,宛如一座光的城堡。李成峰和几位年轻朋友围坐在烧烤摊前,烤炉上的肉串滋滋冒油,香气四溢。他们时而举杯畅饮,时而随着音乐摇摆,脸上洋溢着欢快的笑容。“既能听现场演出,又能吃到正宗淄博烧烤,这儿的氛围特别好,灯光一打,感觉像在逛艺术街区。”李成峰欣喜地说。

顺着步行街往里走,第一天试营业的邵硬烧烤摊前宾客如云,店主李明一边查看顾客订餐明细,一边协助店里的工作人员为顾客端去菜品。“街区统一规划,配套设施完善。我们店里都是大串,风味独特,欢迎广大市民前来品尝。”

6月27日晚8时,久和夜市依旧热闹非凡。十字街口,灯火通明,宛如白昼。陈淑敏一手牵着5岁的儿子,一手提着新鲜的葡萄逛着,葡萄表皮裹着一层薄薄的白霜,在灯光下晶莹剔透。“每天带娃遛弯儿时买些蔬菜和水果,还能解决晚饭,方便得很。”她笑着说。

道路的另一侧,干锅辣鸭头摊主周先生正热情地招呼着顾客,“买五送一,送鸭肠送豆腐皮。”“买四个送一个吗?”有顾客问道。“都是老顾客了,当然送。”周先生爽朗地回答道。

穿梭在夜市熙攘的人群中,烟火气息升腾,仿佛时光都慢了下来。在这里,购物休闲交融,便利舒适相伴,璀璨灯火与欢声笑语交织,奏响一曲温暖又鲜活的城市生活交响,无比动听。

酱香与花香融合的生活答卷

“兰姐酱香饼”摊位在英才小区斜对过的海河路南侧,兰姐夫妇二人一人擀面烙饼,一人负责称重装袋、招揽顾客,忙得不亦乐乎。“我在这里干了六七年了,原来一晚上能卖三四十张饼,现在能卖上百张。”兰姐向记者介绍。

兰姐的笑容爽朗,她利落地摊开烙好的面饼,均匀地刷上自家调制的秘制酱汁,撒上白芝麻和葱花,再切成三厘米左右的饼块,铁鏊子腾起的热气打湿了她的额前的一缕黑发。这位不断钻研顾客口味变化的摊主,见证着夜市从零散摊位到规范化商圈的蜕变。兰姐指着手机支付界面,旺季时单日流水超千元的数字让她眼中的笑意更深:“以前用现金找零,现在几乎所有顾客都扫码支付。”为了迎合顾客口味,她特意改良了酱料配方,饼皮外酥内软、鲜香带甜

的口感让不少顾客成了“铁粉”。“我现在只关注两件事:顾客的评价和自己的收入,顾客评价好了,来买的人自然就多,收入也自然会水涨船高。”兰姐说。

与烟火气十足的美食区不同,老樊的鲜花摊则像座温柔的孤岛,他的摊位位于华山路和渭河路交叉口西侧路南的辅道上,这里紧挨几个居民区和学校,每日来逛夜市的人也是络绎不绝。记者见到老樊时,他刚刚卖了一株发财树和一盆招财竹,“我和老伴儿在这里干了20多年了,上午去北城街道的花卉市场进货,下午4点半出摊,一直忙活到晚上11点左右。”

老樊擦拭着君子兰和绿萝叶子上的泥点,他发现近两年买花的顾客结构发生了变化,以往多是情侣,现在绿植已成为不少市民家里的“标配”,前来购买的顾客跨越了各个年龄层。“昨天有位女顾客买了四五盆绿植,有茉莉花、金钱树、发财树等,说是刚搬新家,给家里增添些绿意和活力。”老樊说自己一晚上能收入三四百元,“比打工自由,看着大家捧着花开心,我也高兴。”

兰姐掀开锅盖,新出炉的酱香饼香气四溢,“过去顾客总爱问‘能不能便宜点’,现在更多人关心食材是否新鲜,制作过程是否卫生”。老樊整理着空花盆,盘算着第二天多进些吊兰,因为一位老顾客刚向他预订了。收入是否稳定,顾客喜好和消费习惯等,是他们共同关心的话题。

在这方充满烟火气与诗意的夜市天地里,一个个像兰姐、老樊这样的摊贩,用勤劳与智慧书写着美好生活的答卷,也为城市夜经济注入源源不断的活力,他们的故事,正是聊城蓬勃发展新活力的注脚。

记者手记

烟火夜聊城 人间好光景

夜晚的聊城,褪去了白日的喧嚣,以另一种鲜活的态度展现在市民面前。穿梭在聊城的夜市中,仿佛参与了一场永不落幕的狂欢。

铁塔夜市里,炒酸奶摊位上缤纷的色彩与美食摊前蒸腾的热气交织;当街集装箱步行街上,歌声、欢笑声与烧烤的香气融为一体;久和夜市中,生活的便利与氤氲的烟火气完美交融……这些夜市各具特色,却都承载着市民对美好生活的向往。

在这里,是摊主们忙碌而满足的身

影。兰姐的酱香饼摊前,秘制酱汁的香气吸引着一批又一批顾客;老樊的鲜花摊旁,绿植的清新为夜市增添了一抹诗意。他们用双手创造生活,也为城市增添了温度。

夜幕下的聊城,不仅是一座充满历史底蕴的古城,更是一座洋溢着现代活力的不夜城。夜市里的每一份美食、每一声欢笑、每一个故事,都汇聚成这座城市最动人的烟火画卷,让人沉醉其中、流连忘返。



久和夜市灯火通明。 ■ 吴建正



酱香饼摊位前顾客排起长队。 ■ 马永伟



市民正在夜市挑选衣服。 ■ 吴建正



铁塔夜市热闹非凡。(资料图)



逛夜市的市民络绎不绝。 ■ 马永伟