



夜幕下的劳动者： 以我“热辣滚烫”护你“清凉一夏”

编者按

夜幕降临，三镇各地，夜秀、夜游、夜购、夜食、夜娱等活动精彩纷呈。近年来，武汉高度重视夜间经济发展，不断丰富夜间消费业态，先后出台《关于进一步促进文化和旅游消费若干政策》《关于进一步促进夜游

经济发展若干措施》等，鼓励扶持夜经济发展。

活色生香的仲夏夜，离不开无数劳动者的默默奉献。今天，让我们跟随湖北日报全媒体记者的镜头，体验5位夜幕下的劳动者的“热辣滚烫”。



扫码看视频

共享单车收纳员： 一晚腾挪 上百台单车

湖北日报全媒体记者 黄磊
实习生 汪达 聂天依



7月19日晚9点，在武商梦时代门前，青桔单车武昌区域运维组长滕争光正在对车辆进行整理和维护。
(湖北日报全媒体记者 倪娜 摄)

7月19日晚9点，武商梦时代灯火通明，人声鼎沸。周边的武珞路、宝通寺路和石牌岭路，车水马龙。

共享单车运维人员，也迎来了一天中最繁忙的时段之一。

武商梦时代是大型商业体，又临近宝通寺路地铁站，共享单车需求量长期居于高位。

每晚，青桔单车武昌区域运维组长滕争光和小伙伴们，都要来到梦时代周边收纳清理车辆，确保第二天一早市民的骑行需求。

滕争光加入青桔已经接近四年，小组共有15名运维人员和4名司机，承担着武昌以及汉阳、汉口部分区域内单车的车辆秩序、维护和清理等工作。

从晨曦初现到夜幕降临，滕争光每天工作近12个小时，骑行巡查近70公里，让辖区内每一辆车“归位”。

滕争光说，每天，他和组内会先对区域内的商圈、地铁站等热门地点车辆进行收纳、维护和清理，其次再深入大街小巷。找失联车时，他救过“长树上”的车，也手动挖掘过被埋的单车，还会下鱼塘打捞车，工作内容可谓“充满挑战”。

和滕争光一起，在梦时代周边忙着收纳清理车辆的是运维员刘志鹏。记者采访时，他正借着灯光，拿着铲子和除胶剂，对共享单车上的小广告进行清理。

“节假日最具挑战，人流量大，用车需求也大。”刘志鹏边说边干，不到一分钟就铲干净了座椅上的小广告。他说，每天自己平均要清理100多个车身小广告，摆放调度超过1000台车辆。单单晚上7点到9点这个时段，就要收纳清理超百台车辆。“天太热了，一天三大瓶矿泉水都不够喝。”

整理完车辆，滕争光和刘志鹏又从随身携带的包里，拿出“清凉坐垫”，给车辆一一安装。

据了解，近日，青桔单车在武汉上线“清凉坐垫”，在相同日晒环境下，加了清凉坐垫的青桔鞍座，温度至少能低20度。目前，首批清凉坐垫已安装完毕。

奶茶店兼职大学生： 一小时调配近百杯奶茶

湖北日报全媒体记者 黄磊 实习生 汪达 聂天依

炎炎夏日，即使是夜晚，走在街上也让人闷得喘不过气。奶茶等冰饮，成为江城消暑神器。

7月22日晚8点，湖北日报全媒体记者来到古茗奶茶(街道口店)。此时，三个店员正有条不紊地忙碌着，将一杯杯美味的饮品以最快速度送达消费者。还有许多外卖员进进出出取餐，一片热闹景象。

兼职大学生刘雨桐，正忙着在店内麻利地备料，俨然一个老员工。

刘雨桐是武汉大学土木工程专业的大三学生。2023年10月起，他利用课余时间来到该店兼职。刚来时，他只

负责后厨备餐，经过近1年兼职，目前已经能熟练调配奶茶，兼职工资也从最开始新手期的12元一小时，涨至18元一小时。

“我们店就在地铁口地铁站旁，旁边有群光广场、银泰创意城这些大型商业体，还有武大、华师、武汉理工等高校，堂食和外卖订单都不少。”刘雨桐介绍，入夏后，该店生意火爆，每天要处理五六百斤水果，平均每小时售出奶茶60到70杯，高峰期爆单时一小时可卖出数百杯。

作为熟练工，奶茶店的每道工序刘雨桐都有涉猎，既有后厨的备料，如芒果切丁、葡萄剥皮等，也会在前台调配奶茶、点单、送餐。暑假期间，他平均每天

工作9个小时，加上夜班补贴，一个月的兼职收入有三千多元。

记者现场看到，到店消费的基本都是年轻人，更不乏外国面孔。刘雨桐介绍，“门店每天中午12点到下午两点，晚7点到晚9点，以及凌晨0点到1点，都是订单高峰。由于临近高校，外卖订单占比大概在60%—70%”。

当记者问起选择在奶茶店兼职工作的原因，刘雨桐笑着说，首先是因为奶茶店店员都很年轻，工作氛围好，也能有个不错的兼职收入。“最重要的是，我自己爱喝奶茶，在这里兼职有员工奶茶券，这对我太有诱惑力了！”

玛雅海滩救生员： 一晚上抱了两百多个小朋友

湖北日报见习记者 冯袁珺

7月21日傍晚，武汉玛雅海滩水公园进入最忙碌的状态。在大家游泳、戏水时，总有一抹白色的身影，在高温下默默守护。

董俊男是负责“亚马逊漂流”的水上救生员。这是武汉玛雅海滩最长的项目，全长693米，游玩时长约半小时，设有4个出入口和1个出口，共有14名救生员同时值守，确保整个漂流没有一处死角。最忙的时候，仅一个晚上，董俊男就要在水中抱起两百多个小朋友。

保持精神高度集中是这项工作最大的挑战。“我们要盯紧各种情况，防止游客翻筏、呛水、碰撞、滑落，对于儿童乘坐的皮筏还要特别注意，他们调皮好动，得防患未然。”董俊男说，这只是救生员工

作的一部分，还有清理水面杂物、帮穿浮力衣、推收皮筏、介绍安全规则、挥手互动。入伙后的武汉热浪滚滚，室外站立仅半小时就让人头晕目眩，救生员顶着高温还要眼观八方，一刻也不能松懈。黄昏至夜晚一般游客量较大，整个漂流池同时容纳近千只皮筏，救生员忙起来几乎没有上岸的机会，身体连续泡水数小时也是家常便饭。

这群清凉守护侠，大多由“00后”的年轻小伙组成。2004年出生的熊浩是水上救生队的新人，处理起突发事件却有“老师傅”般的沉稳冷静。一只黄蜂落到游客头上，引来身旁阵阵惊呼，熊浩迅速从包中拿出碘伏，几秒钟就将其成功驱赶。救生员不能带手机等私人物品，

只有两样东西被他们紧紧放在身边，一个是沟通情况的对讲机，另一个是手掌大的小包，里面装着棉签、酒精、创可贴等物资，应对游客出现的各种情况。

“来玛雅的游客都很热情，特别是小朋友很喜欢和我们互动。”提起自己的工作，董俊男很有成就感。救生员基本一人一岗，和游客打交道构成了工作日常，游客受到他们的保护，而他们也感受着来自游客的温暖和依赖。“常有到终点的小朋友坐在皮筏里不动，等着我们抱他上岸。”

像董俊男、熊浩这样的一线安全工作者，武汉玛雅海滩有近300名，他们合力织成一张安全网，托起游客们的清凉一夏。据悉，今年玛雅海滩水公园开园至今，全园水上项目零事故。

相声茶社演员： 99元一场“欢乐多”

湖北日报全媒体记者 马文俊 实习生 刘芳余



7月21日晚，在武汉相声茶馆天乐社，市民和游客们观看相声演出。(湖北日报全媒体记者 任勇 摄)

7月21日傍晚，热浪谢幕，江风徐来，江岸区吉庆民俗街的夜生活悄然开场。

楼下的酒吧肆肆中，艺人欢快的弹唱间，穿插烤肉的焦香，充满了浪漫烟火气。楼上的武汉天乐社里，一碟干果，袅袅茶香，阵阵爽朗的笑声不时传来。

“听好了，我上这联是，热干面、糊汤面、凉面面面俱到。”“我的下联是，红苕芭、欢喜巴、肉坨坨两个。”“吃得还真不少！”

包袱抖落，掌声雷动，一段新编《对对子》逗得观众们笑逐颜开。舞台上，天乐社创始人徐永刚细心观察着徒弟们的表现，间或到场的老顾客聊上两句。

“每周表演9场，每场四五个节目，

每个节目约莫20分钟。最近暑期人多时，一场能有七八十人，少时也有二三十人。”徐永刚说，作为首家民营相声茶馆，天乐社创立于2007年，2021年初相声社落户吉庆街，经年为新老街坊送去欢乐。

传统曲艺的受众，多为中老年人，但在天乐社，“插科打诨”、起哄叫好的基本是“90后”“00后”。

“不管是老师傅还是年轻演员，他们对网上的时兴话题、武汉的历史典故都如数家珍，说、学、逗、唱四门功夫的扎实积累，能把一些平平无奇的段子讲出‘花’来。”家住大智路的大三学生刘同学已是天乐社的常客，闲暇时他总爱拉上同学、朋友来听相声。“听一场不过99

元，有些段子背后的故事让人回味无穷，比打游戏有意思多了。”

为了留下这批年轻观众的心，这些年来，徐永刚带领徒弟们下了一番苦功夫。结合武汉都市元素，流行歌曲、都市传说，乃至魔术、Beatbox，都成为演员们汲取养分的来源，也由此诞生了《西游漫谈》《九零青年欢乐多》等上百个各具特色的相声段子，引来一众本地的忠实拥趸。

“上世纪九十年代到江岸，吉庆街夏天的竹床阵一下就把‘震’住了我这个北方人，整座城市简直像一家人。”徐永刚说，如今30多年过去，他仍在努力让这朵相声之花扎根戏码头，并越开越好。“说相声，我们从不‘闹眼子’。”

网红虾店掌勺大厨： 一晚上烧了 200斤小龙虾

湖北日报全媒体记者 黄磊
实习生 汪达 聂天依



7月19日晚，在肥肥虾庄石牌岭分店，厨师长(白衣)夏师傅正在后厨烧虾。
(湖北日报全媒体记者 倪娜 摄)

“在夏日夜晚，下班后和朋友在舒适的环境中，一起吃虾把酒言欢，好不惬意。”7月19日晚，肥肥虾庄石牌岭分店，正在就餐的市民向女士说。

武汉人的夏天，除了空调、西瓜、Wi-Fi，不能缺少的当然还有小龙虾。油焖、蒜蓉、清蒸……武汉的小龙虾口味，应有尽有。

晚8点，肥肥虾庄石牌岭店，宾朋满座。店外，还有不少食客正在排队拿号。

肥肥虾庄石牌岭分店，2008年开张，也是肥肥虾庄第一家门店。夏师傅在该店工作已超过14年，几乎跟肥肥虾庄同龄。

“每年3月至8月，是生意最好的时候。每天早上9点钟，门店就开门了，开始进货验货和备菜，然后一直营业到第二天凌晨3点。”夏师傅说，该店是社区型门店，食客以周边小区居民为主。最近高温天气对白天生意有一定影响，下午5点到次日凌晨3点，反而是生意最火爆的时候。“晚5点、晚9点、晚11点和凌晨1点，门店会迎来多轮就餐高峰，最多时排队超过150桌。”

记者留意到，门店内，还有不少操着广东、山东等外地口音的食客。夏师傅笑着说，该店有近30%的食客来自外地，还有不少外地食客主动加其微信，请教做虾经验，还约定下次来时把酒言欢。

走进厨房，戴上厨师帽，夏师傅立马恢复到严肃状态，一边协调着虾档、热菜、冷菜等各个档口的备菜出货，一边认真检查着每一辆出锅的小龙虾是否过关。

正值高峰时段，厨房内的9名厨师也忙得不可开交。记者看到，厨师们正拿着大铁锅上下翻炒着油焖大虾，虾档组组长罗焱说，这一大锅虾有20斤，一个厨师一天要炒200斤左右。

肥肥虾庄区域经理陈经理介绍，石牌岭分店作为肥肥虾庄第一家门店，有不少食客专程来怀旧打卡。工作日，该店客流量最高峰时近1000人，日售1000斤虾。周末和节假日，客流量近1500人，日售近2000斤虾。

据了解，肥肥虾庄在武汉门店数量已超40家，并在西安、深圳、合肥都已开设了门店。