



摆摊经济背后，是无数在上海摆摊的人。他们身份上的多元性，得以让当下的摆摊形式和内容变得愈发丰富。

她开始接触并自学烹饪。2015年开始，Fifi 在一家意大利餐厅工作。后来她又去到乔尔卢布松，在那里待了三年。网上的一条视频里，她曾提到父母对自己的期望，希望自己长成一个“亭亭玉立的女孩”。如今她留着干练的短发，并不粗壮的手臂上却有着明晰的线条。

2022年上半年，身为厨师的 Fifi 没法上班，连续三个月没有收入，工作的餐厅也倒闭。负责人“跑路”了，餐厅员工和供应商都拿不到钱。7月，积蓄所剩不多，Fifi 为了更好地在上海生存下去，决定走上街头摆摊。

她选择在周末晚上出摊，一个人拖着设备在巨鹿路穿行。没有固定摊位，每次摆好摊，她会在微信群里通知具体的地点。今年5月，Fifi 只出过两次摊。马上夏天要到了，“上海的夏天，你想象一下”。去年夏天摆摊时，Fifi 换上法餐厅精致的厨师服，换上背心短裤。站在炭烤炉旁边，整晚都湿漉漉的。冬天和夏天摆摊她都怕，但觉得自己更抗热一点。

Fifi 选择烧烤，是因为烧烤需要的设备不算昂贵和复杂。一辆二手三轮车，自己“设计”架子、木板，做成烤炉，从广西老家寄来的炭和老友酱食材，就是她最开始的全部家当。

起初 Fifi 主要摆摊卖烧鸟、澳大利亚牛上脑、牛板腱肉、

滩羊的羊腩肉，还有自己卤的肥肠。客人对肥肠赞不绝口，但她不舍得吃自己做的肥肠。之前接受采访她表示，清洗的过程太煎熬。30斤肥肠整套操作下来，至少要花费4个小时，洗完浑身上下都是气味。

虽然是路边摊，Fifi 对食材却很讲究。她设想的是，把优质的食材放到路边摊来烤，换一种形式料理，降维打击。

几乎每一次摆摊，Fifi 都会准备特别的隐藏菜单，灵感大多来源于四处游历学习时尝到的味道。之前她在重庆呆了一周，吃了20多碗小面，肥肠面、豌豆杂酱面、泡椒鸡杂面，每家都不一样。回上海前，为了重现最地道的小面，Fifi 去菜市场买了好几种辣椒、辣油，还有10斤红葱头。

去年开渔季，她买过一条6公斤重的塌鱼，把鱼分成一块一块，用法餐中黄油龙利鱼的做法去烹饪。她想到用酸笋代替传统法餐中的酸豆，再用盐、胡椒和辣椒调味，口感又嫩又香。

因为是路边摊，Fifi 每次只摆3张小桌，总共接待12位客人。一年来粉丝群已经满员好几个，加上摆摊的频次飘忽不定，不难想象如今要想预定席位的难度。在她的社交媒体下，有人评论说：希望有生之年能吃上一次。

客人的召唤和反馈，是 Fifi 继续摆下去的理由。有人告诉她，觉得这个烧烤摊浓缩了上海的“人情味”。她也想要在钢筋水泥的大城市里，用蓬勃的热气，氤氲的香味，营造出“以前在家里感受到的氛围”。

当手艺人放下偶像包袱

钟世荣第四次来到 BFC 外滩枫径市集，摆起了摊。他是江西人，西安美术学院毕业，和妻子的专业都与陶瓷艺术相关。他在市集支起自己的摊位——喜器慕茶，主要卖一些手工制作茶具。

前来询价的年轻人不少，也有人痛快地下单。介绍自己的

曾是西餐厅主厨的 Fifi 因摆摊被很多人认识。

