"大叔"意外蹿红,"大婶"淡定辟谣

(上接A06版)

最先发现"洛阳大叔"的段钢盛赞,老谢勤劳、质朴,富有创业精神·

现实:纽约对街头摊贩管理严格,老谢也曾"花钱买教训"

那么,究竟是谁最先发现了谢云峰 呢?《纽约街头小贩是如何生存的》这篇 文章的作者是谁?

腾讯《大家》编辑部责任编辑王晶 说,《纽约街头小贩是如何生存的》是腾 讯《大家》首发的,其作者是北京北青传 媒股份有限公司副总裁段钢,原文的标 题是《看不见的管理——纽约街头小贩 是如何生存的》。近日,段钢向我们讲 述了他发现"洛阳大叔"的经过一

"6月初,我前往美国纽约办事,途 经哥伦比亚大学门口时,看到了谢云峰 的摊点。其实,从这里经过的人都会看 到这个'中国西北名吃'的摊点。在异 国他乡,看到这样亲切的中国小吃摊 点,我有些意外,上前和摊贩谢云峰交 流时才知道,来自洛阳的他不会说英 文,只能听懂one、two、three,连four 都听不懂。我在摊子旁边观察了一会 儿,发现谢云峰卖的肉夹馍、凉皮、水饺 等很受欢迎。

"谢云峰身上有一股韧劲,不懂英 文不仅不妨碍他卖东西,甚至不妨碍他 拿到餐车厨师的执照。他参加的是中 文考试,整个餐车就他一个人料理,既

洛阳大叔纽约卖凉皮之续避

日营业额八百美元并不够



我在上文中提到,老谢"生意好的时候一天能有七八百美元的 销售收入",结果很多媒体写成每天赚七八百美元,洛阳小伙 实现了美国梦, 这完全是不搭界啊! 老谢负债经营, 苦着呢

段钢 今天 09:54 阅读(11万)

(网络藏图) 段钢昨日在腾讯《大家》发表了"洛阳大叔续篇"

是厨师又是售货员。生意好的时候,一 天可以有七八百美元的收入,现在学生 放假了,生意稍淡。

"谢云峰说,纽约卫生局对小摊贩 的管理最严格,他在操作时都要小心翼 翼地戴上塑料手套,而且所有食品原材 料的温度必须保持在40华氏度(约4摄 氏度)以下,不符合要求就要面临高额

"谢云峰说过,因为无意中违反了 几项规定,他曾被纽约卫生局罚款超过 1000美元。比如要求提供热水的明火 不能灭,而他的水箱下面的火灭了;要 求流动餐车距离马路边缘不能超过2 英尺半,而他的车距离马路边缘3英尺 左右;要求提供电力的发电机不能放在 地上,只能架在半空,当时他的发电机 坏了,放在了地上。

"纽约市政府对街头小贩有明确的 规章制度,所有的管理规定在网站上公 布。例如提供食品的个人需要得到卫 生局的售卖许可,相当于一个个人执 照。卫生局要求必须本人亲自提交材 料,不能通过邮件寄,也不能让其他人 代领,各种申请规定纷繁。比如,申请 者必须有社会保险号或者个人税务 号、政府颁发的带照片的ID、纽约州销 售税证书,符合环境控制部门的各项规 定。此外,卫生局规定,申请者如果有 孩子并且离婚,必须交一个孩子抚养执 行表格,证明其没有拖欠孩子的抚养 费。最后,申请者必须通过食品处理课

"纽约街头小贩的故事并不像想象 中那样美好。谢云峰告诉我,哥伦比亚 大学门口原来有一个河南老乡卖羊肉 串,由于生意不错,引发了其他小贩的 嫉妒。结果,他挂在餐车上的营业执照 被其他小贩撕毁。因为补办手续很烦 琐,导致他无法营业。谢云峰吸取教 训,他在营业执照上加了一块有机玻璃 来保护。"

(下转A08版)

