



▲閻美在位於北京牛街的自家菜店賣菜。香港文匯報記者馬曉芳攝



經歷過

之三

持續三年的世紀疫情，對在一線城市討生活的個體戶而言是難熬的。一邊是因疫情防控導致的客戶量急劇的下降，一邊是固定卻逐漸失衡的生活開支。一面是賴以為生的攤檔，一面又是在手機那頭觸不可及的家鄉。如今內地封控政策全面優化調整，曾經無所適從的日子一去不復返，收入亦較疫下顯著增加，這令他們再次看到了希望。他們更堅信，再過一兩年，他們便會滿血復活……

◆香港文匯報記者 馬曉芳、倪夢環  
北京、上海連線報道

# 疫境三年雖慘 深信兩載翻生

個體戶走出低谷 重迎客收入顯增

北京三九天（冬至後的第三個「九天」一般為一年中最冷的時段）凌晨四點寒風刺骨，新發地菜商閻美已裝好車準備送貨。望着剛剛放寒假來投奔她，正在車後座熟睡的二兒子，閻美說不出來是心酸還是寬慰，「我們跟孩子三年沒見面了，這次來一看都比他爸高了。」閻美忍不住掉眼淚了：「怎麼一晃孩子都這麼大了？我三年一天都沒陪過他啊！」

## 虧本守菜檔終等轉機到

寒冬的氣息在車內凜冽，閻美開着暖風但冷空氣仍然從車窗縫隙擠進來。「這兩年買了貨車好多了，以前一年四季都是騎三輪板車送貨，手、臉、腳到冬天都凍癢了，又疼又癢。」

1979年出生的閻美愛笑。2000年她跟着老公從河南周口老家來到北京新發地賣菜，「一見23年了，真快。」閻美說，疫情之前生意還是不錯的，一年能賺十幾萬元人民幣，但是突如其來的新冠疫情打亂了她家的生活節奏和預期：「市場裏沒了顧客，還動不動就要停業，三年來一年比一年慘。2022年我算着賬是賠錢的，沒有辦法也只能咬牙撐着，就盼着有朝一日恢復正常。」

閻美在北京新發地和牛街各有一個攤位，僅攤位費一年就得小十萬，「疫情來了賣不出去貨，但是攤位費一分錢不少。之前新發地疫情爆發那段時間市場一直不能開門，我急得直上火。」市場裏很多檔主都堅持不下去回老家了，但是閻美一直沒捨得放手，「一家老小指着這個吃飯呢，真的撒攤不幹了，咱也沒有其他賺錢的本事呀？」說到這裏閻美有些慶幸，因為她的堅持，讓她最終迎來了轉機，因為如果離開再回來，等於一切要從頭再來。

## 為省錢暫放棄回家過年

春節前夕有很多老客戶從網上單訂購水果禮盒。時間緊訂單多，為了保證配送，閻美和丈夫每天只睡三四個小時。她捨不得僱人，「人工費太貴了。」雖然現在市場的客流量仍不及疫情前的一半，但畢竟在逐漸向好恢復。閻美預計今年會一點點變好甚至恢復到疫情前的狀態。

本來今年疫情放開，閻美和老公打算回家過年，但是兩人一合計回家成本，就決定不回家了，「五年不回家，要是回去不得各個親戚都走一遍，迎來送往的萬八千就沒有了。明年我二兒子就要考大學了，還是把回家這個錢省給他做學費吧。」

採訪最後，閻美說其實心裏特別想回家過年，可現實不允許，「等明年，明年一定回家過年。」



◆閻美在整理菜檔。香港文匯報記者馬曉芳攝

## 特稿

閻美一天的生活從凌晨四點開始，而她老公則更早上貨。凌晨一點去上貨。「不管冬夏，我都是四點起床，打包送貨，一直忙到九點，送完貨趕緊去攤位幫忙賣菜。每天最大的希望就是好好睡個覺。」閻美說，將來絕不允許孩子走他們的路去賣菜，太辛苦。

閻美有兩個兒子，大兒子22歲已經從少林寺習武畢業，「處對象了，很快我就要當婆婆了。」小兒子讀高三，剛參加完藝術聯考。在閻美看來，只要孩子們好好學習，

再辛苦都是值得的。「我小兒子特別聽話，現在放寒假來北京，學習不用我督促，還經常幫我幹活。」說起孩子，閻美疲憊的雙眼立刻明亮起來。

從攤位忙活到中午十二點，閻美和丈夫收攤回家，才吃上這一天的第一頓飯，「這麼多年，我們從沒吃過早飯，沒時間。」吃完午飯，兩個人又開始分工去上貨，清理、分揀、打包，「每天吃完晚飯睡覺就九、十點鐘了，有時候得忙到十一點。」嚴重缺乏睡眠讓閻美經常泛著黑眼圈，而他的丈夫總是說自己開着車都要打盹。「沒辦法，孩子們一天天長大，都到了花大錢的時候。」

對於未來，閻美沒有更多的打算，只是希望把攤位經營好，多給孩子們打下些物質基礎。閻美一邊揀菜一邊說：「疫情三年，那麼難的日子都過去了，將來還有什麼能難倒呢？」

「那麼難的日子都過去了，將來什麼能難倒？」

## 最大的擔心是忙不過來

成本，就當給自己休假期了，等放開後我們再努力就可以了。」

味美價廉為錢粉鳳的小店積攢了很多人氣與熟客，這也給了錢粉鳳最大的支持。在她看來，價格實在產品質量過關，是吸引更多顧客的秘訣，也因此當週邊的店舖陸續關門歇業時，錢粉鳳並沒有過多地擔心自己的生意。

錢粉鳳也曾因感染新冠關店歇業一周，康復後她的小店生意仍然蒸蒸日上。錢粉鳳笑着說，營業流水可以達到過去的兩倍以上。防控政策調整了，客流就回來了，再加上積累的口碑，咖啡小店的小店生意越來越好，堂食外賣不斷，午市晚市高峰期，小店工作人員幾乎沒有時間停歇，「我們現在最大的擔心是忙不過來。」

對於未來，錢粉鳳非常樂觀，「最重要的還是做事要用心，放開後，我們小店的生意更好了，我也慶幸自己堅持了下來，我相信我會越做越好。」



◆顧客因「愛咖喱」店口碑前來嘗鮮。香港文匯報記者倪夢環攝



◆上海「愛咖喱」店店主錢粉鳳。香港文匯報記者倪夢環攝

## 恢復了煙火氣 大家都不再焦慮

「愛咖喱」小店的工作人員吳阿姨不僅是前台收銀員、跑堂，也在後台幫廚。她平時需站立在前台招呼客人，出餐後，吳阿姨需要幫助送餐，「雖然有些忙碌，但看到生意好，大家都不再焦慮了。恢復了煙火氣我們當然高興啦。」

成立數年來，「愛咖喱」小店其實已經搬遷過一次，從街邊檔口搬至商場內部，生意也更加紅火，吳阿姨是參與者也是小店成長的見證者，

「老闆很實在，所以生意都一直蠻不錯的，封控的時候也不擔心會幹不下去，因為肯定有恢復的一天。」

在採訪期間，時不時有老顧客前來與錢粉鳳或吳阿姨打招呼，也有不少新客看到了朋友的推薦前來嘗鮮。對於吳阿姨來說，這份工作給了她信心與底氣，「服務行業的競爭很大，有這樣一個店舖讓我們有穩定的工作，我很感謝，通過在這

裏幫工我也認識了很多熱情的客人，雖然高峰期真的很忙，但也很快樂。」

目前，根據客流量的變動，吳阿姨與錢粉鳳會分配具體的工作時間，因為主要客流是上班族為主，相對周末生意會較淡，吳阿姨與錢粉鳳的工作量與工作時間可以根據情況調節，「開放後，生意肯定是比以前好的，我也希望店的名氣越來越大，越來越多的顧客走入商場裏。」



◆「愛咖喱」店的工作人員吳阿姨準備送餐。香港文匯報記者倪夢環攝