

疫情冲击下，一家北京面馆的挣扎

cn.nytimes.com/china/20200228/china-coronavirus-noodles-small-business

STEVEN LEE MYERS 2020年2月28日

2020年2月28日



北京胖妹面馆的老板杜天琦（音）在曾经挤满顾客的餐厅里，工作人员为外卖作准备，而她在忙着接单。

Gilles Sabrié for The New York Times

北京——在北京的胖妹面馆，通常顾客围坐的石制台面现在已变成了一条流水线，工人在上面包饺子，或给面条、酱料和其他原料称重打包。

这家餐厅已关门一个多月。它的顾客跟所有北京人一样，基本上被命令呆在家里，避免任何公开聚集。

餐厅所有者随即发明了半成品面条的外卖菜单，希望能弥补生意上的损失，但收效甚微。

其中一位所有者杜天琦（音）说：“我是说，现在，我们完全没有利润。”

订阅“简报”和“每日精选”新闻电邮

[查看往期电邮](#) [隐私权声明](#)

广告

新冠肺炎疫情已经感染了逾21万人，扩散到至少44个国家，使全球市场陷入恐慌，并扰乱了

新冠肺炎疫情已经感染了超过0.1万人，并扩散到五十多个国家，使全球市场陷入恐慌，并迫使世界上一些巨头企业的生意。它还给北京和其他中国城市的小企业造成破坏，这些小企业没有资源来承受尚在继续的经济危机。

它们包括街角市场、书店、理发店、酒吧、餐馆和咖啡馆——所有这些都是一个充满活力的都市社会不可或缺的场所，并且带来大量就业。政府官员说，该国8000万“家庭”企业雇佣着2亿多人。中小企业占该国经济产出的一半以上。

中国政府现在必须在遏制疫情的压力——往大了说，还有挽救其政治信誉的压力——与再次让经济运行起来的需求之间取得平衡。



厨房工作人员在煮饺子，准备外送给关在家里的顾客。 *Gilles Sabrié for The New York Times*

认清威胁后，由中国总理李克强率领的应对疫情小组周二承诺对中小型企业予以支持，包括推迟养老金、医保和公积金的缴纳，并承诺降低租金和贷款利息。

北京的餐馆和咖啡馆受到的冲击尤其严重。本周发布的一项由北京餐饮业协会委托进行的调查发现，近70%的餐饮场所仍然关闭。这个城市处在一种瘁人的缓行状态。

他们不仅受到客户数量急剧减少的困扰，还面临其他困难，包括物资采购，以及返乡的员工难以回城，假期本应在近一个月以前就结束了。

广告

该项行业调查估计，全国餐饮业累计损失超6000亿元。调查将疫情称之为行业的“滑铁卢”——名字源于拿破仑·波拿巴(Napoleon Bonaparte)在1815年被击败的最后一役——并警告，现金流量不足或知名度不够高的企业可能会永无重开之日。

杜天琦说：“是的，很多店都没法生存。”

2015年，胖妹面庄在一个胡同——北京的特色小巷——开张，提供中国中部城市重庆风味的

辛辣泡椒小面。这是杜天琦丈夫袁杰（音）的堂兄拥有的重庆连锁店的直营店，并赢得了忠实的粉丝。（开业一年后，Eater将其列为38家“北京必吃餐厅”之一）。

杜天琦在接受采访时回忆说，在1月农历新年假期前的最后几天，她坐在收银台感到焦虑不已。她说，第一波有关冠状病毒的报道从现在已被视作疫情中心的武汉传出来。而大家“一点也不紧张，开心地吃着面条”。

34岁的杜天琦说：“人们不当回事。”那是五个星期前。

和北京大多数的小店和小餐馆一样，夫妻俩计划在假期关门，2月6日重新开张。但疫情以及政府控制疫情的努力产生了连锁反应，来自重庆的香料和辣椒供不上货。

广告

杜天琦解释说，北京的调料“不够味”。而且北京的许多市场也关闭了。“我们连最基本的调料都没有。”

到2月14日，他们凑出了一条新的供应链，可以提供一条简化的菜单——送货上门的面条和饺子，还配有指导，让人们在家里完成这道菜。（她说，面条最好在煮出来马上就吃，送面时间它就慢慢变坨了。）

人们总觉得疫情会对快递服务有利，这场危机颠覆了这种传统观点。根据行业协会的调查，外卖也直线下滑，很多外卖员无法返工是一个原因，顾客似乎不希望和在城里穿梭的陌生人有任何接触也是一个原因。



包装好的酱料和即食面条等待发货。餐厅提供了在家煮面拌面的说明。 *Gilles Sabrié for The New York Times*

杜天琦说，餐馆的收入现在只有原来的三分之一。这迫使他们降低成本。他们通常有20名员

工，但现在只有八人复工。她在自己的电脑上通过中国的即时通讯和移动支付应用微信处理网上订单。她的丈夫是流行歌手，现在城里另一个地方的仓库里炸辣椒。

在北京，市政府发布了相互矛盾的指导意见。比如官员们鼓励餐馆继续营业，同时又鼓励人们别去公共场所。本周，北京市宣布了一项规定，要求人们吃饭时座位至少要分开一米，而且不能面对面——在胖妹这样的地方几乎是不可能的。

杜天琦说，她没有听说政府会提供任何帮助，不过她与业内人士保持联系，交换意见。她担心付不出房租和贷款。



在众多菜品中，该餐厅还提供热干面，这是疫情中心武汉的代表性小吃。一块牌子上写着“热干面，加油！”

Gilles Sabrié for The New York Times

在冠状病毒出现之前，这里的生意一直很红火，在北京胡同进行改造运动的同时，这里也做了全面翻修。墙上原来挂着木板，上面写着当日菜品，食材用完就撤下，现在则换成了新的塑料板。

杜天琦认识的一些老板已经放弃了，比如附近的一家日本料理店。她希望忠实顾客以及对重庆面条独特风味的喜爱，能帮助她度过疫情。

相关报道

广告

一名工作人员在往塑料袋里装满重庆招牌面食“小面”的配料时，她透露是一位著名歌手下的订单。许多顾客好像还挺喜欢自己煮面拌面的新鲜感，还把成果拍成照片发给杜天琦。

当地一家啤酒坊也提出合作要求，把他们生产的啤酒供她使用。“他们给了我们一份特别详细的合作建议，我无法拒绝，”她说。“这是非常时期。大家都想抱团取暖活下来。”

她预计，最快也要到3月底才能完全恢复营业，但仍尽量保持乐观。“一天到头，”她说，“人总得吃东西。”