

江西来平创业糕点店老板胡树群：

疫情带来了损失 但有所失就有所得



昨天下午，胡树群在整理刚刚出炉的糕点。

□本报记者 丁进阳/文 禹舸/图

市区建设路西段为民街口有一家江南糕点店，以往这里顾客盈门，而今年因为疫情一直没有开门。老板胡树群是江西鹰潭贵溪市天禄镇坝上村人，今年38岁。自2016年以来，他和妻子一直经营着这家店铺，糕点味美价廉，在附近享有好口碑。

最近几天，一直关闭的店门打开了，胡树群夫妻俩每天都在店里打扫卫生。“啥时候开始营业？”“说不准，等通知吧。”路过的老顾客每每经过这里都会问上一句。

胡树群3月2日一大早告别父母离开家乡，开车载着妻儿奔波了900多公里抵达平顶山，次日便向社区递交了复工申请，焦急等待批复。按照社区复工要求，夫妻俩每天都来店里打理，对店内

外进行消毒，制作张贴了防疫警示标语，还在门口画了距离线，并准备了糕点原材料。一切准备就绪，只等验收。

3月7日上午，在胡树群的糕点店，门口桌子上放着消毒液和一次性手套及口罩，玻璃柜台一尘不染。胡树群正在安装射灯。“都收拾好了吧，啥时候能营业？”“社区说下午来检查验收，明天应该能营业。”见他一直在忙，就和他约了下午5点再过来。

再来时，店内已有不少顾客。玻璃柜台里摆放着小蛋糕、薄饼、肉松饼、鸡蛋卷、小米酥等糕点，虽然种类并不齐全，但顾客不少。胡树群一个人在前台忙碌着招呼顾客，妻子在后屋制作糕点。“下午社区人来了，通过了复工检查。想着筹备货明天开业，没想到顾客会这么多。”店门口顾客排着长队，记者只能抽空和胡树群聊上几句。

糕点店老板胡树群的自述——

A 身在江西心在鹰城，焦急等待复工

我们老家的村里，大部分人做糕点生意，分布在全国各地。以往过完春节，家里就只剩老人和孩子了，今年这个春节有些漫长。

我去过江苏、浙江，那里天热房租贵生意不好做。2016年经朋友介绍我来到平顶山，一晃4年多了。这几年小店经营还行，买了车、房，不过都是贷款。两个孩子在平顶山私立学校上学，也是一笔不小的开支。再加上房租、水电费和工人工资，粗略算了一下每月开支近2万元，几乎存不住钱。

我们是年前腊月二十八回的老家，当时疫情还不是很严重，按往年的情况一般初八就能开门，年后的一个月是我们的旺季，所以在家待着很焦虑。每天除了关注全国疫情外，还特别关注平顶山的状况。经常和平顶山的朋友联系询问这边

的情况，路通不通？让不让开业？

知道平顶山这边疫情得到控制后，我和妻子在老家开具了健康证明就匆匆赶回，第二天向社区申请复工。复工条件还是很严格的，社区派人到店里好几趟，要求卫生要达标，每天消毒、量体温等。我和妻子一边按要求整改一边焦急等待复工。

疫情的确给各行各业带来了损失，但也是没有办法，不过，有所失就有所得。这些年为生活四处奔波，在家的时间短，父母70多岁了，今年是我陪父母时间最长的一年。我弟兄两个，弟弟也从事糕点行业，我们俩平时几乎没有回过家，也就是过年能在家七八天时间。这次疫情，我和弟弟都在家待了一个多月，父母很高兴，能感受到他们享受儿孙绕膝的幸福。我想这就是我的所得。

B 一切都会好起来，我的生意也不会太糟糕

至于复工后生意会不会不理想，我也有这种担忧，不过从今天下午的情况看，应该还可以。在这里经营时间长了，大家对我的糕点比较认可。

但影响我想肯定还是有的，毕竟目前还处于疫情防控阶段，很多人能不出门就不出门。以前我们晚上营业到10点，现在天一黑街上就没人了。

这次复工我准备原材料时发现不少东西都涨价了，我和妻子商量要不要也

适当调一下价格，后来我们决定还是按原来的价格执行，毕竟都是老顾客，少赚总比不赚强。

之前我担心复工后大家会不会扎堆进来，又不好意思赶顾客出去。不过还好，大家都很自觉，人人都戴口罩，后面的顾客一看屋内有人在，就主动在外边排队等候。我想只要人人都做到严格防范，疫情终究会过去，一切都会好起来，我的生意也不会太糟糕。

扫码关注
了解更多

30年的饸饹面店复工，老板说：

即使只能外卖或打包 也把我高兴坏了



昨天，郑见叶在厨房为顾客准备外卖。

□本报记者 邢晓蕊/文 李英平/图

把新鲜的羊骨、大块的羊肉放进锅里，旺火煮起来……做饸饹面30年了，57岁的郑见叶习惯了早起，通常早晨6点半就开始熬煮羊肉浓汤，上午10点半，他的家头郑记饸饹面会准时开门营业。在忙碌中，57岁的郑见叶过着踏实而平静的日子。今年春节，受疫情影响，郑见叶的家头郑记饸饹面直到3月2

日才重新开门。一个月闲来无事，郑见叶十分着急，店门重开那天，他满心欢喜，脚底生风，干起活来似乎有使不完的劲儿。

从建设路大棚一个不起眼的小摊，到如今的“网红饸饹面店”，家头郑记饸饹面曾三迁其址，拥有了大批忠实粉丝。当羊肉汤鲜美的气味源源不断地飘向街头，外卖订单一天天增加，郑见叶知道，热闹的城市正在回归……

郑记饸饹面郑见叶的自述——

A 关门一个多月，老顾客一个劲儿打电话

我是郟县家头镇人，饸饹面是老家的传统特色小吃。我爱吃饸饹面，更爱做饸饹面。

1989年，我和媳妇带着孩子从老家来到平顶山市区谋生。起初我们卖过菜，后来我考察了一下，发现还没有人卖饸饹面。我家老一輩有人卖过羊肉汤，有现成的配方，我就琢磨着开一家饸饹面店。

1990年，我在老家贷了300块钱，在市区建设路与光明路交叉口西北角的建设路市场大棚里卖起了饸饹面。记得第一天营业只卖出去6碗饸饹面，我心里凉了半截。后来我不断琢磨汤汁的配料，四个多月后，一天就能卖出去上百碗了。

那个时候，我早晨4点就起床熬羊肉汤，非常辛苦。付出总有回报，饸饹面受到客人喜爱，生意越做越好。靠着卖饸饹面，我买了房，还供一双儿女上了大学。如今我儿孙满堂，一家人生活幸福。

每年春节后，我们店正月初九会准时开门，今年破例了。平常忙惯了，一下子闲下来，真有些受不了，干啥都没劲

儿。很多老顾客想吃饸饹面，不断打电话问啥时候开业。我很想早点复工，做一锅面吃个过瘾。社区通知可以复工的时候，我赶紧让儿子递交了复工申请。

3月2日终于重新开了店门，不能堂食，只能外卖和打包。即使这样，也把我高兴坏了。5位店员都在家憋坏了，很快赶了回来，店里重新变得热气腾腾。有活儿干，我心里就踏实，就高兴。

儿子是市公安局光明路派出所交巡防大队的一名辅警，春节期间一直执勤，近半个月都没进过家门。元宵节那天晚上，儿子坐在家门外的楼梯上吃了碗汤圆，小孙女哭着让爸爸抱，儿子没敢抱。疫情防控期间，小孙子百日，也没能摆宴席，就连一碗饸饹面也没能吃上，我心里干着急没办法。但儿子劝我说，要相信国家的防疫措施，复工后的防护措施也一定要做好。

在复工申请批下来那天，我们就开始作准备了。真是跟搬家一样，把店内东西全部腾空打扫，再消毒。店员每天测量体温，戴帽子、口罩、手套。

B 订单逐渐增多，期待把顾客迎进门的那一天

第一天开业，我们接了七八十单外卖，跟平时的外卖量差不多。

我们店以堂食为主，往常一到中午店里就坐满了人，特别热闹。饸饹面做好后，浇上汤，洒上香菜、葱花，香气浓，面也筋道，吃着很有味。大家都是边吃边聊，客人吃得过瘾，俺看着也高兴。现在疫情还没有解除，不能把顾客迎进店里，觉得很对不起大家。

每天中午，看到一些外卖小哥把餐盒放在摩托车上，站在路边吃饭，我心里很不是滋味。前天中午，看到两个顾客端着面放在汽车后备厢上吃起来。我问他们为什么不带回家吃，他们说“太远了，没

法带”。我一问才知道他们家在宝丰，是专门开车来吃饸饹面的。“好长时间没来了，想吃。”听着顾客的话，我心里又高兴又难受。高兴是因为客人喜欢咱的饸饹面，难受的是客人太老远跑来，只能站在外头就着寒风吃面。

往常，我家店门前车水马龙，每天中午接送孩子的家长排成了长龙。现在，曙光街很少看到孩子的身影。不过，这两天街头的行人逐渐多了起来。附近的居民待在家里时间长了，也都想换换口味了，很多人端着碗，拿着锅来买面吃。

我们的订单一天天多起来了，也盼望着能早点把客人迎进家门。