

解封在即

从1月23日起,英雄的武汉“封城”76天后,今天零点,解除离汉离鄂通道管控,人们可凭湖北健康码“绿码”安全有序流动。

有人说,4月8日,武汉醒来了。其实,武汉从来没有睡过——病毒不睡觉,所以白衣战士醒着;垃圾大幅增长,清运工保洁员醒着;园区、楼宇、电梯睡了,消毒工作者醒着;任何地方需要疏通管道、维修路面时,水电工管道工醒着……据不完全统计,武汉有超过100家餐厅、300家酒店协同,保障一线医护人员。登上《时代》周刊封面外卖小哥,微笑在14亿人心中。

截至4月4日,武汉全市规模以上工业企业复工率97.2%;规模以上服务业企业复工率93.2%;限额以上批零住餐业企业复工率95.8%;房地产开发与经营业企业复工率92.4%。武汉市委常委、武汉市常务副市长胡亚波说,武汉的复工复产工作,快于预计,好于预期。

昨天,是武汉封城的最后一天。关在家里76天的武汉人,对美食的渴望达到顶点。

这一天,吉庆街的老字号卖出百余份汤包;这一天,建设一路的热干面馆卖出800多份热干面……市井街巷的烟火气息又回来了,熟悉的大武汉正在慢慢复苏。

大武汉 老字号一天卖出百余份外卖汤包 小面馆一天卖出800多份热干面 用烟火气迎接解封时刻

《楚天都市报》记者 满达 刘孝斌 余渊 张万军/文 黄士峰 王永胜/摄

汉口吉庆街 卖汤包的老字号

“四季美开门啦!”下午,汉口吉庆街美食广场东边,多位市民驻足于四季美汤包店门前。

年轻的服务员李露露戴着浅蓝色的口罩忙碌着。孝感女孩李露露在封城后,和其他滞留同事,留在了单位宿舍过年。为给医务工作者供应汤包,李露露和同事去了中央厨房支援。

月初,李露露终于等来了门店试营业的好消息。2日早上,她和4名同事来到吉庆街美食广场的店铺,进行彻底清洗消毒。

疫情防控需要,店铺尚未恢复堂食,只提供外卖或自提的服务。但顾客的热情还是有点超乎李露露的预料——特别是中午,不停有外卖骑手前来取单。很多市民也前来购买汤包、豆皮等,一解对美食的相思之苦。

店里的汤包有速冻和现蒸两种供顾客选择,现蒸的需要等10多分钟。顾客朱先生犹豫了一下,还是选择等待,“我住在附近,以前经常来买汤包。看到四季美开门了,肯定要买一点回去。”

虽然忙个不停,李露露说,生意还在恢复中。二楼能容纳百人就餐的餐厅尚未开放,以前生意好时得不停翻台。营业首日,上午9点开门到傍晚6点打烊,卖出百余单,李露露已经很欣慰。



汉口精武路 恢复热闹的鸭脖店

下午3时,解放大道888号的精武路第一家鸭脖总店,大门虽然被一把锁锁上,但两个窗口正在对外营业。“给我一只整鸭!”“给我来两包鸭脖子!”……顾客络绎不绝,工作人员忙个不停。

一位吕姓工作人员介绍,他们店是3月28日开始营业的,每天早上九点半营业到晚上7点,目前每天接待100多位顾客,比以前正常的时候要差一些。吕先生表示,现在属特殊时期,为了卫生和安全,他们店里现在只出售盒装食品,品类暂时也不全,加上不收现金,都对销售产生了一定的影响。

“我们店,之前都是全天24小时营业的,现在营业时间也进行了调整。”吕先生称。

记者看到,店门口的马路上,不时有车停下,司机下车后在这家买完鸭脖再驱车离开。



青山建设一路 热干面一天能卖800碗

“一碗热干面,一份豆皮。”——市民王女士眼中,早餐能吃上一碗热干面,就是最幸福的事。

她怎么也没想到,过去的三个月里,这样简单的幸福,竟成了奢望。3日上午10时许,又吃到热干面的王女士笑称“自己的幸福又回来了”。

“两笼小笼包,一碗热干面。”4月4日中午,在武汉市青山区建设一路蔡氏传承热干面馆门口,不时有外卖骑手和市民前来取餐。热气从小笼包的笼子里冒出。热干面过水、装碗、加芝麻酱等调料、打包。老板忙个不停,一碗碗热干面和一笼笼小笼包,从店里送出。

顾客张先生年前滞留在孝感,无法返回武汉。最近,孝感来汉的火车开通,他才回到青山家中。听说这家面馆开了,他特意来买碗热干面尝尝。

“本来是准备腊月二十九经营半天,然后回新洲老家过年。结果回不去,一直呆在出租房。”34岁的店老板林春国说,从2月初开始,就不断有老客户和小区居民给他发信息、打电话,要求提供热干面。他也配合社区团购,联系供货商,发了一些半成品热干面给居民。

随着武汉疫情逐渐好转,3月29日,林春国跟合伙人刘先生决定开始营业,只对外提供外卖热干面和小笼包。店里原来有7名员工,暂无法返回武汉,林春国和刘先生两人配合营业。他们开车到白沙洲大市场采购热干面、面粉、猪肉等原材料,每天凌晨4时许起床工作,披星戴月。

林春国说,首日销售额为1363元,热干面卖了120份。到了4月1日,热干面的销售量恢复到疫情前的水平——每天400份。4月4日,热干面的销量超过800份。

“目前,经过协商,房东已经初步答应,减免一个月的房租。”林春国说,目前最大的困难就是工人短缺。不过,他相信随着武汉解封,经营会尽快恢复正常,用工问题也会得到解决,店里的生意会越来越红火。



洪山南湖 心心念念的“过早”

一碗香气四溢的牛杂面,配上一杯温热的豆奶。时隔三个月,再次尝到心心念念的美味“过早”,市民李先生有一种说不出的满足感。

上午8时许,洪山区丁字桥南路,一家名为襄阳牛杂面馆的小店门前,已经排起了长队。

尽管排队的市民们彼此之间都隔出了一段距离,但原本有些安静的街道,仍平添不少烟火气。店内,李先生已经打包好丰盛的早餐。他说自己就住在附近的小区,是这家面馆的老顾客,宅在家里的这段时间,他早就开始想念这一口老味道。

2日晚上,他偶然获悉面馆要开门,早上特地不睡懒觉,就是为了这一碗牛杂面。

面馆老板娘张艳,是地道襄阳人。年前,她和丈夫一起回到咸宁的婆家,原计划过了正月十五就回武汉开店,突如其来的疫情,打乱所有安排。有老顾客给她打电话,询问面馆开门的时间,可她也答不上来。

随着公共交通逐渐放开,她和丈夫也于3月下旬返回了武汉。3月28日那天,面馆正式恢复营业,除了她和丈夫以外,她们还请来了一名员工。

开业之后,首先做的是保洁和消毒工作,张艳和丈夫买来了一批消毒液,每日对店面进行消杀。除此之外,每天分不同时段,三人也会自测体温。

安全起见,店里一开始也只接受外卖业务,第一天,只送出去7单外卖;第二天,近30单;3日,仅上午半天,店里就送出了近百份外卖。