



青年经济说

每个小店人心里都有一个 KPI

政策的稳定性和可预期性是小店店主看重的。中国的小店店主承担着带动2亿人就业的重任,有的小店店主除了关心租金、成本能否降下来,还担心政策变化。小店活,则民生兴。商务部发布的《关于开展小店经济推进行动的通知》指出,到2025年,要建立1000个人气旺、烟火气浓的小店集聚区。

中青报 中青网见习记者 赵丽梅 记者 宁迪

在中国8000多万个小店,运转着大概2亿人的民生。小店虽小,可能装着一个青年的创业梦,一对夫妻结束漂泊的安定丸,一个普通家庭的钱袋子,一座城市的烟火气。

小店,则民生兴。今年7月,商务部联合多部门发布的《关于开展小店经济推进行动的通知》提出小店建设的愿景,5年达到百城千区亿店的目标。

随着互联网技术的发展,以及越来越多年轻人加入小店经济,为小店发展注入新的活力,小店经营正在逐步走向数字化、个性化、精细化。其中,最显著的就是小店支付的数字化。然而,小店的发展仍有很多问题亟待解决。

市场一波动,小店就要打喷嚏

3张小桌,一个工作台,10多平方米的夫妻店,是甘肃老字号面皮店老板李先生10年来谋生的一方天地。

2008年,十几岁的李先生离开家乡,先后辗转河北、陕西、甘肃等地打工。直到2011年开了这个店,他的流浪才按下了暂停键,出去干别的也不会,先瞎干试试。

每天早上四五点,他便起来开始和面、做面皮,做好后,客人基本上就来了,陆陆续续一直耗到晚上八九点。有时,他也羡慕别人可以早早休息。在他看来,开小店挣的是辛苦钱,好在自由,家里有方事回去。

现在,店铺的招牌是一张A4纸,上面印着店名。几年前,李先生接到通知,说招牌不让挂了,拆下来后就再也挂不上,因为招牌比较大,没地方放,早就不见了。

疫情闹,得好多人都不敢来吃饭了。李先生表示,6月开张以来,与以前排队的情况不同,一天收入才几百元,只能维持生活。现在客流量太少,是最大的困难。

疫情之下,客流量锐减是餐饮业的普遍现象。除了这种特殊情况,小店由于规模小,承受风险能力弱,市场或政策一有波动,小店可能就要打个喷嚏。

位于北京南锣鼓巷沙井胡同的阿岩私房串吧店主阿岩表示,除了这次疫情,开店以来,遇到的最大问题就是肉类涨价了。去年10月前后,猪肉价格涨幅较大,带动了



8月7日,在北京青年路地铁站旁边的青年理想生活节上,一些消费者在创意塔下面拍照。中青报 中青网见习记者 赵丽梅/摄

中青报 中青网记者 李晨赫

7月30日,经重庆市五届人大常委会第二十次会议一审,重庆市人大常委会官网发布了《重庆市公共场所控制吸烟条例(草案)》(以下简称《条例草案》)一审草案内容,并对外公开征集意见。

针对条例草案内容,8月6日,新探健康发展研究中心召开了室内公共场所全面禁烟例外外《重庆市公共场所控制吸烟条例(草案)》专家讨论会,来自法律、公共卫生领域及世界卫生组织的专家学者对条例草案内容展开讨论。

一些专家担心,这部共26条的条例草案内容可能因模糊而影响执法效果。中国疾控中心控烟办研究员杨杰直言,条例草案“烟味儿”有些浓。

吸烟房、公共场所、健康,是这场座谈会的三个关键词。

对公共场所定义决定执法效果

会上讨论最多的是,条例草案有关公共场所定义的内容。

杨杰指出,条例草案现在存在陷阱。例如第二条对公共场所的定义为公众可以进入的场所或者供集体使用的场所,包括工作场所、公共交通工具内等。公共场所包括的内容,条例草案列举不全面。国家明确规定禁止吸烟的网吧都没有列明。这和国家的法律冲突了。杨杰说。

中国控制吸烟协会公益法律专业委员会副主任委员李恩泽直指,条例草案对公共场所的定义,直接违反了《健康中国2030规划》中明确规定的“室内公共场所、室内工作场所、公共交通工具禁止吸烟”。

条例草案第十条则划定了餐饮服务场

其他肉类价格上涨,一开始店铺没想着涨价,挺了10多天,发现每天都白忙活了。于是,只能跟着物价走,就换了一次菜单,那时,真的挺难。

小店数字化发展需要更多基础投入

社区便利店与人们生活密切相关。中南财经政法大学数字经济研究院执行院长、《新基建》作者盘和林表示,小店的主要目标群体是周围居民,小店不仅要深入挖掘周围居民的需求,找到细分市场,还要有自己的特色,如果产品比较同质化,就需在店面装潢、产品底蕴、文化氛围等方面打造个性化特色,寻求差异化竞争点。

去年,老杜在北京市朝阳区金台路附近开了一家80多平方米的便利店,房租一年40万元,加上进货、装修,先期投入了五六十万元,疫情冲击下,还没有回本。

一转眼,老杜已经在北京开了快30年便利店。早年间,他的店靠近东直门公交站,店虽不大,但不愁没客源。后来街道改造,门店不能继续承租,只能另觅他地。

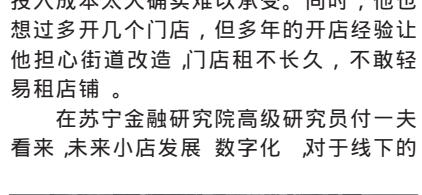
两地仅一环之差,顾客的类型和需求却大不相同。小店靠近小区,下班回家的一些居民会进店买水买烟,结账的空隙还会和老杜聊上几句。老杜挺喜欢这样,带着点儿邻里间的人情味。

在老杜小店前后一公里以内,还有两家连锁便利店。他每天都在琢磨怎么吸引顾客,特别是年轻人。疫情初期,消毒用品不好买,老杜还专门进了酒精、湿巾、护目镜等消杀用品,放在门口最显眼的地方。不久前,隔壁开了一家炸鸡店,老杜想着年轻人喜欢啤酒炸鸡,就在靠近门口的地方摆了两大桶鲜啤。

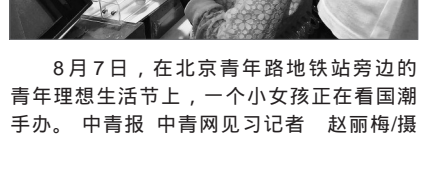
店铺设计摆放还是太传统。从酒水、零食、日用品,老杜店里五排架子上摆得满满当当,老杜一心想要改变,他想过加盟,一打听加盟费要80多万元,还是放弃了。

岁数大了,没有年轻人那么有创意有想法了。老杜觉得,传统的便利店要改变夫妻店的风格,从设计、管理上都需要花钱找专业团队,小店生意养家糊口,投入成本太大确实难以承受。同时,他也想过多开几个门店,但多年的开店经验让他担心街道改造,门店租不长久,不敢轻易租店铺。

在苏宁金融研究院高级研究员付一夫看来,未来小店发展“数字化”对于线下的



8月7日,在北京青年路地铁站旁边的青年理想生活节上,一个小女孩正在看国潮手办。中青报 中青网见习记者 赵丽梅/摄



8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,主厨宝哥正在给客人烤串儿。中青报 中青网记者 宁迪/摄



8月7日,在北京青年路地铁站旁边的青年理想生活节上,有一些小店主来到这里摆摊儿,集市上的游客非常多。中青报 中青网见习记者 赵丽梅/摄

小店来说,意味着需要更多的基础投入,店家从进货、理货、出货等环节要数字化,不仅需要搭建相应的数字化系统,还需要有懂数字化操作的人才。

两代小店人经营观的博弈

当下很多网红店背后的推手都是年轻人,他们看到了数字化的力量,为这个领域注入更多活力。

90后男孩阿岩是一位互联网从业者,2018年年底,为了与朋友聚会有个据点,就开了个串吧。他预计,前半年会亏本,但没想到,开业第一个月就火了。也是机缘巧合,店铺被一个美食博主推荐了,一段时间里,就像变成了网红店,忙到客人都接不过来。第4个月,投入的30万元成本就收回来了。忙到连朋友吃完了,也没能一起喝上一口酒。

开店之前,阿岩就从东北老家挖来了70后大厨宝哥,一起经营小店。阿岩去上班时,都是宝哥看店,阿岩说:宝哥一个人相当于一个团队。

在过去的25年里,宝哥确实把自己拼成了一个团队。他和家人曾经经营4家小店,除了小超市由妻子经营,另外3家店分别是花店、烧烤店和手工艺品店,都由宝哥一人经营。白天他经营花店,不忙的时候就穿串儿,到了下午4点左右,就把花摆成烧烤店的装饰,桌和桌之间用花来隔开,顾客看到喜欢的花也可以直接下单,他管这叫“一店双赢”。等到下雨天,他就做一些

手工艺品来卖。我不想让自己闲下来,想利用技能去创造更多小价值。

作为两代小店人,两个人也偶尔会有一些观念上的碰撞。店小导致食材储备空间有限,在宝哥看来小店菜品应该尽可能丰富,人才能常来;在阿岩认为应该做精,只要最拿得出手的菜品。

一个是副业,一个是活计。因为有固定的工资收入,阿岩对于小店能否盈利十分佛系,只要不赔钱就可以。国庆节前3天本是餐饮业的黄金时间,去年这个时候,阿岩却选择了关门休息。在宝哥看来,小店人心里都有一个KPI,除了每天要赚出店铺的房租、员工的工资,还要给老板多赚一点。当小店店主,总是一个怕“字悬在头上”:人多的时候,焦虑,怕火爆难以持续;人少的时候,也焦虑,怕店铺撑不住。

8月5日,阿岩从公司辞职了,副业暂时转正了。阿岩表示,等店铺进入一个更好的阶段,将会继续创业或者找其他项目来做。专职做这个餐厅,可能精力有点太富余了。

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,主厨宝哥正在给客人烤串儿。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,主厨宝哥正在给客人烤串儿。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,主厨宝哥正在给客人烤串儿。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,主厨宝哥正在给客人烤串儿。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,主厨宝哥正在给客人烤串儿。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,主厨宝哥正在给客人烤串儿。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,主厨宝哥正在给客人烤串儿。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,主厨宝哥正在给客人烤串儿。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,主厨宝哥正在给客人烤串儿。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,主厨宝哥正在给客人烤串儿。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,主厨宝哥正在给客人烤串儿。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,主厨宝哥正在给客人烤串儿。中青报 中青网记者 宁迪/摄



8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄

烟火气不是冒着同一种气息

小店特色化发展是一个难题。阿岩想过是否迎合南锣鼓巷的风格,强调店铺的老北京特色,或者引进一些网红食品。他观察到,去年榴莲饼比较火,主街上走几步就有做榴莲饼的,并且每家都在排队,但这类食物往往更新换代很快。今年疫情最严重的时候,主街的一些餐饮店,眼睁睁看着赔钱,有些店直接选择不开门。

小店没必要跟风。与主街店铺主要以游客为主不同,阿岩表示,自己店里做得更多的是回头客的生意。疫情早期,店里没有开通外卖,他们就通过跑腿儿、代购等方式来串儿。那时店里的业绩基本可以做到不亏本。

人情味儿是现在稀缺的东西。阿岩说,他想要一个有温度的店,客人吃饭时也能看到我们在忙碌,我们不时跟他们聊上几句,下次来了还互相记得,这种感觉就挺好。其中,有一位来自天津的食客是店里的

拖了疫情防控的后腿。天津市疾控中心6月10日发现的137号确诊病例,是因为在吸烟室同新冠病毒感染者一同吸烟造成的。沈阳市疾控中心公布的5月6日至8日确诊病例郝某也是在吸烟室和新冠病毒感染者一同吸烟后确诊。

李恩泽指出,吸烟室是人流密集的场所,属于高风险地区,容易造成疫情的传播。《中华人民共和国传染病防治法》第五条规定,在疫情期间,要封闭可能造成传染病扩散的场所。

现在需要做的是竭尽所有的能力和所有可能性保护过去一段时间的抗疫成果,包括人民的健康,防止疫情的卷土重来。世界卫生组织驻华代表处无烟草行动技术官员孙佳妮说,世卫组织在新冠疫情期间,对所有的吸烟者最主要的建议之一,就是尽快戒烟,现在是最好的时机。

针对禁烟可能对餐馆、酒吧等娱乐场所销售和就业带来负面影响的担忧,孙佳妮指出,全球多项研究都显示,从长远看,全面禁烟并不会为经济带来负面影响。却会通过减少二手烟使用和第二手烟暴露相关疾病的医疗费用支出,提高员工的生产力,进而减少雇主的损失。没有健康就没有经济,这是新冠疫情给我们最重要的启示。

例如,北京2015年6月1日生效的《北京市控制吸烟条例》,被称为最严控烟令。简单说来,所有“带顶儿”的场所都要禁烟。

孙佳妮介绍,此后两年,北京餐饮业扭转了连续两年收入下滑的局面,实现了3.3%的增长。

孙佳妮表示,尽管条例草案有改善空间,但重庆市政府在本轮疫情爆发第一时间展开立法工作,可以看出重庆市政府对人民健康的重视。她还特别对条例草案中将电子烟纳入禁烟范围提出赞赏。

李恩泽从媒体公开报道中发现吸烟室

同的人的行为做同一衡量。这是一条底线。于秀艳说。

中国疾控中心控烟办副主任肖琳认为,条例草案“留口子”的餐饮场所,是公众最可能接触到的公众场合,频率比医院和政府大楼都要高。希望重庆能再往前走一步,向着高标准努力。

全面控烟是当前疫情防控需要

2008年,崔小波团队选取了六类公共场所及工作场所,对PM2.5浓度进行检测。测量结果显示,一支烟就足以造成室内空气的恶化,不吸烟者同吸烟者同室呼吸对健康危害不小。

调查中的一个数据显示:在一个35平方米、3.5米高的空间内,在开始吸一支烟的20分钟内,空气中PM2.5的浓度会从不到200微克/立方米,跃升至近1600微克/立方米。

中国疾控中心流行病学首席专家吴尊友通过视频连线的方式参与了此次会议,他特别指出,吸烟有害健康。当前,新冠肺炎仍在全球肆虐,短时间内不可能控制新冠肺炎。防止新冠肺炎一项非常重要的措施,就是保持通风。而吸烟室的设置,不利于通风。在吸烟室吸烟,增加了感染、传播新冠肺炎的风险。因此,不主张,也不支持,在公共娱乐场所内,在公共室内设置吸烟室的做法。

《重庆市公共场所控制吸烟条例(草案)》公开征集意见

专家建议去掉烟味儿

识;配置收集烟灰、烟蒂等的器具;具备良好的通风换气条件。

什么叫通风良好?这个在执法中是执行不了的。于秀艳指出,十几年前,国际上曾通用独立通风吸烟室的国际标准,是根据美国供暖制冷及空调工程师学会颁布的国家标准设置的包括室内气压、通风及空调系统、气流速度、房间面积等的要求。

然而,该学会针对此问题发表结论称,独立通风的吸烟室不是能够消除室内二手烟暴露的办法,目前唯一有效地消除与室内暴露有关的健康风险的禁止吸烟行为。因此,这一标准在2004年被废除了。

谁能使用吸烟房,也会遇到执行困难。北京市疾病预防控制中心控烟办主任段佳丽就对餐厅这一场景的吸烟房使用细则提出了疑问:吸烟包是否不允许不吸烟的客人进入?服务员也必须是吸烟者吗?这是不可执行的原则,法律的严肃性受到了挑战。

全面室内禁烟关乎公平

于秀艳指出,条例草案可能制造不公平。

按照条例草案第十条的规定,餐饮服务场所、住宿休息服务场所、公众休闲娱乐场所的室内区域为限制吸烟的公共场所。

按照条例草案第十条的规定,餐饮服务场所、住宿休息服务场所、公众休闲娱乐场所的室内区域为限制吸烟的公共场所。

烟火气不是冒着同一种气息

小店特色化发展是一个难题。阿岩想过是否迎合南锣鼓巷的风格,强调店铺的老北京特色,或者引进一些网红食品。他观察到,去年榴莲饼比较火,主街上走几步就有做榴莲饼的,并且每家都在排队,但这类食物往往更新换代很快。今年疫情最严重的时候,主街的一些餐饮店,眼睁睁看着赔钱,有些店直接选择不开门。

小店没必要跟风。与主街店铺主要以游客为主不同,阿岩表示,自己店里做得更多的是回头客的生意。疫情早期,店里没有开通外卖,他们就通过跑腿儿、代购等方式来串儿。那时店里的业绩基本可以做到不亏本。

人情味儿是现在稀缺的东西。阿岩说,他想要一个有温度的店,客人吃饭时也能看到我们在忙碌,我们不时跟他们聊上几句,下次来了还互相记得,这种感觉就挺好。其中,有一位来自天津的食客是店里的

拖了疫情防控的后腿。天津市疾控中心6月10日发现的137号确诊病例,是因为在吸烟室同新冠病毒感染者一同吸烟造成的。沈阳市疾控中心公布的5月6日至8日确诊病例郝某也是在吸烟室和新冠病毒感染者一同吸烟后确诊。

李恩泽指出,吸烟室是人流密集的场所,属于高风险地区,容易造成疫情的传播。《中华人民共和国传染病防治法》第五条规定,在疫情期间,要封闭可能造成传染病扩散的场所。

现在需要做的是竭尽所有的能力和所有可能性保护过去一段时间的抗疫成果,包括人民的健康,防止疫情的卷土重来。世界卫生组织驻华代表处无烟草行动技术官员孙佳妮说,世卫组织在新冠疫情期间,对所有的吸烟者最主要的建议之一,就是尽快戒烟,现在是最好的时机。

针对禁烟可能对餐馆、酒吧等娱乐场所销售和就业带来负面影响的担忧,孙佳妮指出,全球多项研究都显示,从长远看,全面禁烟并不会为经济带来负面影响。却会通过减少二手烟使用和第二手烟暴露相关疾病的医疗费用支出,提高员工的生产力,进而减少雇主的损失。没有健康就没有经济,这是新冠疫情给我们最重要的启示。

例如,北京2015年6月1日生效的《北京市控制吸烟条例》,被称为最严控烟令。简单说来,所有“带顶儿”的场所都要禁烟。

孙佳妮介绍,此后两年,北京餐饮业扭转了连续两年收入下滑的局面,实现了3.3%的增长。

孙佳妮表示,尽管条例草案有改善空间,但重庆市政府在本轮疫情爆发第一时间展开立法工作,可以看出重庆市政府对人民健康的重视。她还特别对条例草案中将电子烟纳入禁烟范围提出赞赏。

李恩泽从媒体公开报道中发现吸烟室

同的人的行为做同一衡量。这是一条底线。于秀艳说。

中国疾控中心控烟办副主任肖琳认为,条例草案“留口子”的餐饮场所,是公众最可能接触到的公众场合,频率比医院和政府大楼都要高。希望重庆能再往前走一步,向着高标准努力。

全面控烟是当前疫情防控需要

2008年,崔小波团队选取了六类公共场所及工作场所,对PM2.5浓度进行检测。测量结果显示,一支烟就足以造成室内空气的恶化,不吸烟者同吸烟者同室呼吸对健康危害不小。

调查中的一个数据显示:在一个35平方米、3.5米高的空间内,在开始吸一支烟的20分钟内,空气中PM2.5的浓度会从不到200微克/立方米,跃升至近1600微克/立方米。

铁粉儿,有时一周来两三次。也有老顾客大老远打车来吃饭,其实吃的钱都抵不上车费,在宝哥看来,吃的主要是一种归属感。

景区、商业街的高人流量往往意味着更大的商机,在一些景区,除了食物,商品同质化的现象问题也很显著,个别店铺甚至成了义乌小商品的搬运工。

如何避免景区成为义乌小商品的分销店?盘和林指出,景区销售的产品不能与景区脱节,需要建立产销一体化体系,形成专供差异化景区小店的小商品供需产业链,小店可以在线上平台提出差异化产品需求,平台整合相同景区的需求之后反馈给小商品制造商,按需生产,促进小店特色化与景区文化融合。

来自浙江的周胜凯觉得国内景区卖的文化衫,质量参差不齐,有的文化元素并不突出。去年年底,他便在南锣鼓巷开了一家国潮服装店,当时想着店要开在具有国际视野的城市,向更多游客传递中国文化。

另外,大城市里,小店的面积不大,租金却不低,成为许多小店店主共同的痛点。景区、商业街高人流量的背后是高房租,也部分小店入不敷出。南锣鼓巷个别店面迭代速度非常快,曾经有一个店面11个月迭代了38次。

尽管店面只有20多平方米,他却不觉得自己开的像个小店,因为一个月10多万元的租金并不低。周胜凯并不知道自己的房东是第几手房东,他发现,想从一手房东那里租到房子可能性很小。这也是一些旅游景区普遍存在的问题。

还有4个月小店就开业满一年了,目前已经亏了快70万元。在开店前,周胜凯估算过收益,可能也就持平。疫情冲击下,几个月没有营业,他做好了亏损的准备,只是亏多亏少而已。

周胜凯希望,在推动小店经济发展时候,可以考虑给景区里推广文创产品的创业者多一些政策支持,如果到今年年底收益不佳,可能就要考虑把南锣鼓巷的店关闭了。

北京大学数字金融研究中心特约研究员王靖一建议,在制定政策时,要考虑向无法复工而开小店求生存群体给予政策上的放宽,可以允许先经营后登记,店主第一年免稅等举措。

政策的稳定性和可预期性是小店店主看重的。中国的小店店主承担着带动2亿人就业的重任,但许多店主觉得自己离民生很近、离政策很远。针对这个问题,王靖一也发现,有的小店店主除了关心租金、成本能否降下来,还担心政策变化。

此外,老杜也希望,能有一些更节省成本的方式学习如何升级改造小店,以及自己所在的区域能更早地让他们这些外地户口的个体商户更便利地缴纳社保。

对于小店的未来,商务部发布的通知还指出,到2025年,要建立1000个人气旺、烟火气浓的小店集聚区。

一些消费者看到要“烟火气”几个字,首先想到的是小店不能“千店一面”。近年来,有的城市店铺门面的改造被指变成了一幅面孔,有消费者表示,烟火气肯定不是冒着一种气息。

小店经济的发展对城市管理者提出了更高的要求。在王靖一看来,烟火气会让人不自觉联想到虽然“有点脏,有点乱,但有人情味的店铺。事实上,烟火气和安全卫生是可以并存的,这需要各领域的监管者要通力协作,而不是各管一边。

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄

8月5日,在沙井胡同的一家私房串吧里,店长阿岩和主厨宝哥正在厨房里忙活。中青报 中青网记者 宁迪/摄



扫一扫 看视频