



串店沉浮录

实习生 王子伊

北水嘉伦水产品市场靠近北京新发地，一个以批发农贸产品知名的地方，曾在疫情中格外受关注。进入这里，首先看见一排繁茂的悬铃木落下淡黄色的绒毛。右手边铁门半掩的深红色建筑里，有家正在营业的餐馆。

推开那扇铁门，一块皱巴巴的招牌率先挤入眼帘：王大串的白色店名突出，两侧明黄色小字写着店铺的经营品类：加工海鲜、特色烧烤。另一扇紧挨的玻璃门上，贴着毛笔写的横批：万象更新。

这是王力夫妇现在租下的地方。200多平方米，白天不开灯光线昏暗。店里摆着十几张桌子。8月的周末，临近中午12点，这里没什么客人。偶有的三两桌，是结伴而来的周边工人，想在结束半天工作后，点个炒面或盖饭，凑合吃两口。他们没有太多选择，毕竟，王大串是北水嘉伦水产品市场的最后一家人餐馆。以前，这儿有9家饭店相互竞争。

此时的老板王力和老板娘刘书云，正在开放式厨房处理新买来的食材：9斤羊脊，4斤鸡翅，4斤鸡胗子。王力切肉，腌肉。刘书云搬个塑料板凳坐在他旁边，把处理好的肉拿竹签串起来。厨房的温度不算低，汗从二人的鬓角流下来。他们需要接烧烤单最多的傍晚前，把一切都收拾妥当。

二人共同守着一块案板，配合默契，小山一样的肉不一会儿就被夷为平地。这样的合作，已有12年。

12年间，他们的餐馆从无到有，挺过了多次波折：2014年取缔露天烧烤，2020年的两轮疫情，2022年北京5月的堂食禁令。

寻找出路

1976年，王力出生在河南信阳的一个小农村。因为家里没钱，他读完初二就再上学，跟着老乡到北京平谷马昌营当了几个月小工，盖电缆厂。后来，他和过水泥、搬过砖，又离开工地，进入饭馆配菜、打杂。

妻子刘书云是同乡，小他两岁。13岁辍学之后，她就开始给人端盘子，做保姆。刚结婚时，他们租着一个13平方米的小房间，没有厨房，灶台摆在门口的窗户边。没地方洗澡，他们拿个澡盆，用毛巾蘸水擦身子。

2011年，夫妻俩借之前从一家新疆餐馆后厨学到的手艺，开始在北水嘉伦水产品市场门口摆摊卖烤串。羊肉串，铁板鱿鱼，猪腰子，一天能挣几百元钱。

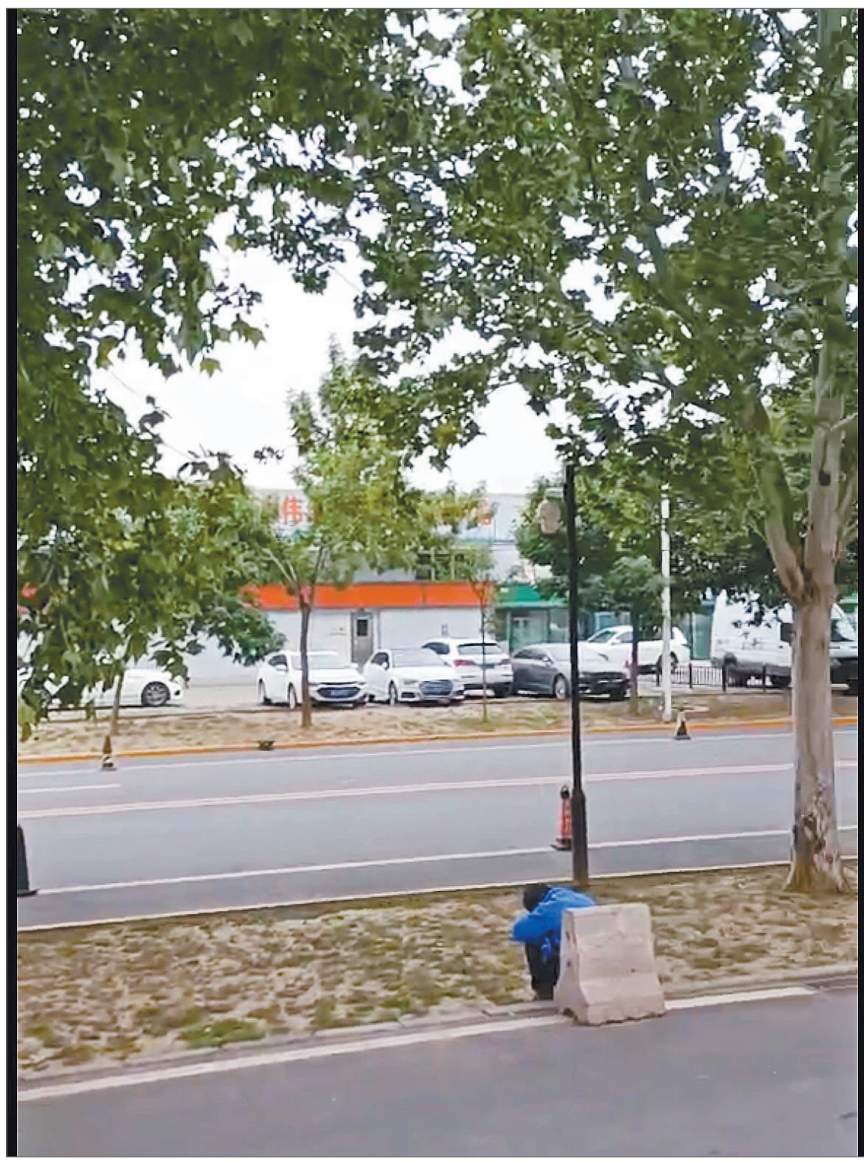
2014年，北京取缔露天烧烤。城管、居委会找到夫妻俩，说摊子不让摆了。

他们决定搬到北水嘉伦水产品市场入口处一间板房。一年的房租10万元出头，买设备八九万元。钱不够，就管亲戚借。他们向房东说好话，说服对方让自己租房一月一交。

生意逐渐红火起来。2018年，夫妻俩从板房搬到市场里的独立店铺，80平方米，租金也涨到18万元一年。

他们在饭店附近的老旧小区租了个房间给亲戚和帮工，自己却没住。2017年年末，他们买来一辆拉货的箱式车。车的空间还算宽敞，夫妻俩就睡在里面。

最开始的时候，车厢里没有电，也没有风扇、空调，冬天冻死个人，夏天热死个人。他们凌晨两三点下班，睡到早晨七八点。这时，太阳已经把车厢晒热。王力去附近的新发地批发市场买新鲜的



禁止堂食时的北水嘉伦水产品市场。

受访者供图

食材，刘书云在店里收拾准备，开启餐馆新的一天。他们要一直忙到深夜。有时遇上凌晨三四点还不走的客人，就得留下个摆摊儿的，经常一忙就到天亮。

刘书云没觉得有多苦，农村人嘛，都这样过来的。她相信，只要他们勤快、勤俭，能干，在这里总有一席之地。直到2020年，疫情突如其来地暴发了。

两度岔路

2020年春节前夕，王力一家关上了王大串的店门，像往常一样回老家过年。他们本以为这只是忙碌生活的短暂休憩，没想到，店一关，就是3个月。

2020年1月23日，武汉封城，随之而来的是各种流动封锁和政策限制。直到3月中旬，疫情稳定下来，王力听说首都餐饮业可以正常开业，就让大儿子和两个侄子去了北京，把王大串重新整起来。3人到北京隔离了半个月，4月开了张。生意一下子好了起来，店里一天能挣8000元钱左右。虽不比疫情前，但总算有了进账。

王力夫妇留在老家。疫情弄得大家人心惶惶。王力不是能闲得住的人，决定在老家要找点事干。他投了100万元，打算在当地弄个串厂，主要做烤串的代加工，雇村子里不能出去打工的人，也能拉动点就业。

2020年3月末，厂房开始施工。王力夫妻和亲戚轮番上阵，挖下水道，接电线，抹水泥，装冰库。6月，厂子开了起来，接到了第一笔生意。眼看老家的串厂步入正轨，王力留下，刘书云则去北京的王大串餐馆帮忙。

2020年6月10日夜，刘书云剪了利索短发，在次日0点收了摊。11日，北京原本连续56天无本地新增病例的纪录被打破。凌晨，新发地批发市场被封了起来。

北水嘉伦水产品市场因距离新发地批发市场只有500米，也受到波及。周围社区的人都要一天三顿似地量体温。

王大串附近的两家餐馆出现确诊病例。一位确诊患者在其他餐馆用餐后，又去王大串那里说了句话。于是，王大串的所有人被判断为密接。

刘书云在自家住处自行隔离了5天。在这期间，疫情愈发严重，新闻中确诊病例数目疯了一样往上蹿。6月17日，她与两个侄子、一个弟媳妇被接到酒店，开始14天的集中隔离。

隔离期间，王大串餐馆也生了变故。因为疫情来得特别突然，后厨的东西因为防疫要求都给销毁了。

重新上路

王大串餐馆算是开不了了。老家串厂的生意也并不景气。

疫情之下，好多东西加工出来，也运不出去。串厂一个月能挣一万多元钱，与砸进去那100万元相比，如同杯水车薪。王力安慰自己：串厂可以长期运营，一年收不回就两年，慢慢来。

话虽这么说，但眼下到处都是用钱的地方。王力的母亲长年累月要吃药。两个儿媳，一个即将中考，另一个到了谈婚论嫁的年纪，两口子给他在县城里买了套80多平方米的房子，还剩20万元房贷要还。刘书云还有个弟弟没结婚，也得他们

出钱帮衬。老家挣不到多少钱。2020年10月，王力和刘书云一起，再度回到北京。

北水嘉伦水产品市场之前宾客盈门的9家餐饮店，如今只剩下孤零零的招牌。半个月后，招牌、栅栏全都拆完了。原先的一排餐饮店变为生鲜配送仓库。

夫妻二人站在关门停业许久的王大串店里。承载近7年记忆的80平方米小店，显得格外破败。他们把还能用的东西消了一遍毒，能用的设备拿走，不能用的卖了破烂。

王力和刘书云在市场路边重操旧业，摆地摊，卖麻辣烫。2021年5月，念旧的王力在北水嘉伦水产品市场，又找到了新的店面。

在距离王大串原址100米的地方，有家200多平方米的足疗店。王力接手了，重振王大串。租金每天每平方米6元。

因为质量过硬，王大串在市场附近积累了口碑。王力说，自己不挣昧良心的钱。曾经有商家推销便宜的料理包，微波炉一打，喷香喷香，做外卖一个月能赚不少。王力夫妻拒绝了。

关门的日子，很多老顾客找王力询问情况：啥时候开啊？我吃你家饭都吃顺了。王力总说，快了，快了。他又贷了20万元的款，改造店面，更换设备，装修了整整一个月。

2021年6月18日，王大串开门大吉。王力发了朋友圈和抖音：开业了在老地方等你，还是以前的味道，以前的地方，以前的消费价位。

开业那阵子，不少老顾客前来捧场。王力说：到我这儿来吃饭的，几乎都是市场里卖菜卖水果的、卖鱼卖贝类的那些人，他们的生意也不好，来得也少了。以前没疫情的时候，这帮人围着来吃饭，天天吃饭，三四个人喝点酒花个300多块钱，现在我说，他们都不来捧场了。他们就说，老王啊，都不挣钱，都得算着花钱。

刘书云在2021年9月23日回到河南主管串厂，担心北京餐馆入不敷出，提议王力关掉北京的餐馆。但王力还像以前一样倔得要死，决定继续扛住上涨的原材料价格和贷款压力，小心经营着这来之不易的店铺。

虽然生意不如以前，但在防疫的总体要求下，社会正逐渐有序化：防疫政策渐趋稳定，经济运行日渐平稳，餐饮业也逐步复苏。

王力把原先雇佣的店员由10人变为6人，又削减到4人。没那么多顾客，就少进一点货。王力说自己不急于一时。他的心底还有一点未了的盼头：再坚持一下，看看疫情能不能好？

来路方长

早起做核酸。进行餐馆的日常消毒，拿兑水的95度酒精，把走廊、厨房、厕所、门把手都擦一遍。记录表格，填上日期、时刻和自己的姓名。这是今年4月后，王力每天的日常。

4月30日，五一小长假第一天，北京市防疫措施升级，宣布五一期间全市餐饮经营单位暂停堂食服务。5月4日下午，北京政府宣布，节后将继续暂停堂食。

曾经人声鼎沸的北水嘉伦水产品市场，安静得能听见鸟叫。大道上几乎没有行人，只有少数净菜加工的工人蹲在路边，刷着手机。

国家统计局发布的数据显示，2022年1-4月份，餐饮收入13262亿元，下降

5.1%；4月份餐饮收入2609亿元，下降22.7%。

不让堂食，意味着王大串必须依靠美团、饿了么等外卖平台的订单。彼时，外卖小哥进不来市场，每一单，王力都必须送到岗亭门口。尽管他天天在朋友圈吆喝，一天的营业额也只有千八百。如果再扣除给平台打排名的600元，基本等于白干。

所幸，这样的日子没有持续太久。6月2日，北京市印发《北京市统筹疫情防控和稳定经济增长的实施方案》，提出45条稳增长措施，包括对纳入全市生活服务业发展项目和支持范围的餐饮企业，最高给予审定实际投资额50%的资金支持；鼓励各区结合实际对餐饮企业环境定期核酸检测费用和日常防疫支出给予一定补贴等。

6月6日下午，北京市宣布，餐饮经营单位可有序开放堂食服务。各行各业似乎都在复苏，北水嘉伦水产品市场也重新热闹起来。6月9日，市场所在的丰台区恢复了堂食。王力一连发了3条朋友圈：重要的事情说三遍，可以堂食了。他又热火朝天地干起来，每天在朋友圈吆喝：开烤了！

同时，王力也拓展了新的业务：外卖盒饭。每天中午自己骑个小电驴，给周边集中订餐的工人送饭。生意最好的时候，一天堂食加外卖的流水能有4000元钱。

老家的串厂，也逐渐步入正轨：从一开始只能加工面筋制品，到现在可以加工各种肉类、海鲜。8月5日，刘书云把工厂的事宜嘱托给大儿子，和亲戚轮班开车，历时9个小时，来到北京找王力。

第二日正值周末，王力夫妻俩给店里的员工放了假，让他们去天安门玩。王力切肉，刘书云串肉，依旧配合默契。

王力穿着店里定制的红外T恤，背后写着：王大串，专业的才出色。刘书云左手腕上戴着一个金镯子，那是王力4年前送她的。她总是戴在手上，除了王力惹她生气的时候。他们之间的争吵，多数关于顾客。比如，王力不记得哪桌客人来的先后顺序，把烤串先给了后来的那桌。刘书云就会把镯子摘下，为先来的顾客鸣不平。着急了，他们还会打起来。刘书云就边哭边给客人送烤串。

王力啊，倔得要死。刘书云笑着聊起往事，又埋怨起丈夫。

这是他们婚姻的第三十五年，一起干餐饮的第十二年。日子细水长流。他们都希望，未来还能有长长的路。

(贾梓一、李自然对本文亦有贡献)

微塑料指的是直径小于5毫米的塑料碎片和颗粒。2004年，英国普利茅斯大学的汤普森等人在《科学》杂志上首次提出微塑料的概念，这种广泛存在于海洋环境中且肉眼难以分辨的颗粒也被称为海中的PM_{2.5}。

微塑料一直存在于环境中，从一个生物体转移到另一个生物体。瓶装矿泉水有保质期，正是因为盛水的塑料容器在经过一段时间后会浸出化学物质。

近年来，越来越多的研究发现微塑料无处不在。海洋生物的体内、数千米深的海底、漂浮的空气中、40%的食物中，都被检测出了微塑料。根据世界自然基金会(WWF)日前发布的报告，澳大利亚纽卡斯尔大学近期展开的一项研究发现，全球每人平均每周摄入的塑料相当于吃掉一张信用卡。2022年，科学家首次在人体血液和活人肺部检测到微塑料。

人体摄入微塑料的场合不胜枚举。一项由美国国家标准与技术研究院(NIST)领导的研究发现，食品级烘焙工具的不粘涂层向热水中释放纳米颗粒；一次性咖啡杯中的热饮会导致其防水涂层——低密度聚乙烯(LDPE)的内衬向饮料中释放数万亿个微小的塑料颗粒。

一项华东师范大学的研究成果显示，不论是微波加热的聚丙烯(PP)餐盒、耐热至70℃的聚对苯二甲酸乙二醇酯(PET)餐盒，还是更传统的聚苯乙烯(PS)白色发泡餐盒，都会释放微塑料，并且基本不受温度的影响。

微塑料已经成为国际广泛关注的四大类新污染物之一，然而，外卖行业中一次性塑料的总消费量仍在增加。2021年我国在线外卖行业占餐饮业比重达21.4%，较2020年提升4.5个百分点。预计到2025年，外卖行业中一次性塑料的总消费量将增加到250万吨。

千年以前，外卖的食盒是没有塑料制品的。陶瓷食盒配上中空层的热保温，其效果或许不亚于当代外卖小哥车后座的保温箱和塑料餐盒。早在北宋时期，便有闲汉负责使令买物命妓，取送钱物之类。《东京梦华录》中记载：市井经纪之家，往往只于市店旋买饮食，不置家蔬菜。《清明上河图》中亦有外卖小哥的形象；北宋的饮食店提供逐时施行索唤，咄嗟可办的快餐、叫餐服务。

在外卖讲究价格低廉、快速送达、食品不撒、重量轻便的今天，传统食盒无法与塑料餐盒抗衡。

重新使用宋朝的传统食盒可能性渺茫，但是新型的环保替代品正在研发。竹质刀叉勺、吸管、杯子和盘子等一次性餐具等都可以替代传统塑料产品。然而，一个25克的一次性餐盒，竹的成本要比塑料成本高出2-3倍。短期内，塑料仍是餐盒主流。

目前微塑料对人体健康的影响是未知的。科学家发现，亚微米范围内更小的微塑料颗粒可以在肠细胞和肝细胞中大量存在，但这些颗粒要么直接附着在细胞膜上，要么被困在细胞膜的小气泡中。美国学者Philip Demokritou研究发现，微塑料的存在会对脂肪吸收带来健康上的负面影响，让更多的脂肪进入血液。此外，维生素和微量元素营养素的吸收也受到影响。不过，这些初步发现都需要进一步实验来证实。

外卖里的PM_{2.5}

□ 赵安琪

在北京望京科技园的大门旁，有几个专门放外卖的桌子。每天中午和晚上，员工在成堆的外卖和围成一片的人群中找到属于自己的，可能要花费3分钟。

回到办公桌，打开各种塑料餐盒开吃，这是写字楼里的常态。周末宅家也要点个外卖，已是年轻人的生活方式。然而，与美食一同入口的，还有些不为人知的小东西。

吃一份外卖，不可避免地需要使用塑料餐盒或者有防水涂层的纸盒容器。目前，市场上常见的餐盒材料有4种：聚丙烯(PP)塑料、聚苯乙烯(PS)塑料、纸和铝箔。《描绘中国外卖食品行业的环境影响和政策效力》研究报告写到，PP塑料餐盒的使用率超过了60%，是最常用的食品容器。在包装领域方面，高密度聚乙烯(HDPE)塑料袋占据主导地位，使用率约为90%。

2020年，中国外卖行业共产生了170亿外卖订单，平均每个订单包含3.44个餐盒，其中近70%是塑料餐盒。PP、PS等塑料，均有可能将微塑料带入人体。

微塑料指的是直径小于5毫米的塑料碎片和颗粒。2004年，英国普利茅斯大学的汤普森等人在《科学》杂志上首次提出微塑料的概念，这种广泛存在于海洋环境中且肉眼难以分辨的颗粒也被称为海中的PM_{2.5}。

微塑料一直存在于环境中，从一个生物体转移到另一个生物体。瓶装矿泉水有保质期，正是因为盛水的塑料容器在经过一段时间后会浸出化学物质。

近年来，越来越多的研究发现微塑料无处不在。海洋生物的体内、数千米深的海底、漂浮的空气中、40%的食物中，都被检测出了微塑料。根据世界自然基金会(WWF)日前发布的报告，澳大利亚纽卡斯尔大学近期展开的一项研究发现，全球每人平均每周摄入的塑料相当于吃掉一张信用卡。2022年，科学家首次在人体血液和活人肺部检测到微塑料。

人体摄入微塑料的场合不胜枚举。一项由美国国家标准与技术研究院(NIST)领导的研究发现，食品级烘焙工具的不粘涂层向热水中释放纳米颗粒；一次性咖啡杯中的热饮会导致其防水涂层——低密度聚乙烯(LDPE)的内衬向饮料中释放数万亿个微小的塑料颗粒。

一项华东师范大学的研究成果显示，不论是微波加热的聚丙烯(PP)餐盒、耐热至70℃的聚对苯二甲酸乙二醇酯(PET)餐盒，还是更传统的聚苯乙烯(PS)白色发泡餐盒，都会释放微塑料，并且基本不受温度的影响。

微塑料已经成为国际广泛关注的四大类新污染物之一，然而，外卖行业中一次性塑料的总消费量仍在增加。2021年我国在线外卖行业占餐饮业比重达21.4%，较2020年提升4.5个百分点。预计到2025年，外卖行业中一次性塑料的总消费量将增加到250万吨。

千年以前，外卖的食盒是没有塑料制品的。陶瓷食盒配上中空层的热保温，其效果或许不亚于当代外卖小哥车后座的保温箱和塑料餐盒。早在北宋时期，便有闲汉负责使令买物命妓，取送钱物之类。《东京梦华录》中记载：市井经纪之家，往往只于市店旋买饮食，不置家蔬菜。《清明上河图》中亦有外卖小哥的形象；北宋的饮食店提供逐时施行索唤，咄嗟可办的快餐、叫餐服务。

在外卖讲究价格低廉、快速送达、食品不撒、重量轻便的今天，传统食盒无法与塑料餐盒抗衡。

重新使用宋朝的传统食盒可能性渺茫，但是新型的环保替代品正在研发。竹质刀叉勺、吸管、杯子和盘子等一次性餐具等都可以替代传统塑料产品。然而，一个25克的一次性餐盒，竹的成本要比塑料成本高出2-3倍。短期内，塑料仍是餐盒主流。

目前微塑料对人体健康的影响是未知的。科学家发现，亚微米范围内更小的微塑料颗粒可以在肠细胞和肝细胞中大量存在，但这些颗粒要么直接附着在细胞膜上，要么被困在细胞膜的小气泡中。美国学者Philip Demokritou研究发现，微塑料的存在会对脂肪吸收带来健康上的负面影响，让更多的脂肪进入血液。此外，维生素和微量元素营养素的吸收也受到影响。不过，这些初步发现都需要进一步实验来证实。



王大串目前的入口通道。 王子伊/摄



1997年王力(右)与朋友的合影。 受访者供图

图片新闻



8月6日晚，始建于北宋的中国现存最长木拱廊桥万安桥突发大火，桥体基本烧毁。国家文物局、应急管理部消防救援局组成联合工作组调查事故原因。桥梁位于福建省屏南县大桥镇，是全国重点文物保护单位。历史上，万安桥曾多次因山洪、火灾损毁。清乾隆七年(1742年)、道光二十五年(1845年)两次重建。本次失火前，四跨木拱为1932年重建，两跨为1954年重建。

视觉中国供图

