

受新冠肺炎疫情影响,华商的生意普遍受到不小冲击。如今随着欧洲疫情趋缓、多国逐步解封,复工复产也相应提上日程。但就复工后业务开展,华商普遍持审慎态度:与赚钱相比,当下防疫安全处于首要位置。

大家的生意还好吗?受疫情启发,对下一步业务拓展又有何思考?

# 欧洲华商逐步复工

□ 马秀秀

前多数华商并没有对电商业

务给予重视,一定要转变思想。内如火如荼的电商业务相比,西班牙在此方面尚存在提升空间,“我十分看中电商业务的发展前景。”

包建安认为,与中国国

## 坐标:希腊雅典



希腊中希友好华侨华人协会实施爱心行动

好自己,亦是保护好他人。”

疫情下,投资移民行业受到很大程度影响。张玲坦言,自3月13日以来,其团队也一直采用居家网络办公模式。

“平日除了看房,后续所有事情

也几乎都是网上办理。”张玲介绍,疫情间,有些客户也通过网络进行了交易,希腊政府也为企业员工提供了一定补助,这在一定程度上缓解了公司经营压力。

## 坐标:西班牙马德里

随着西班牙逐步解禁,他的公司也在停工近两个月后复工。但考虑到运营成本及员工安全,公司采取了部分员工到岗办公的形式。

“目前,大家主要进行配货、发货。”包建安介绍,为保证员工的复工防疫安全,公司每天会为员工配发口罩和手套,规定大家活动距离保持2米、错峰就餐,同时每天对工作场所进行3次消毒。

包建安说,受疫情影响,运输渠道受阻,公司近两个月来造成库存积压,现在亦不敢大量订购新款货品。“与去年同期相比,公司营业额损失了70%左右。”

“但线上订单较此前增长了好几倍。”包建安表示,虽然大客户还是习惯当面检验货品面料后再订货,但许多客户也已逐步转向网络订购。“此

## 坐标:意大利罗马



意大利的两名小镇居民在购物时保持安全距离

当地时间5月4日起,意大利开始解除全国“封城”状态,在严格遵守防疫卫生规定的前提下分阶段逐步复产复工,进入抗击疫情和恢复经济活动并行的第二阶段。

第二阶段下,各地政府纷纷出台相关法案。罗马市政府网站5月7日发文称,罗马市长拉吉已签署了法令,规定了在2020年5月18日至6月21日期间罗马各商店、企业的营业时间。

程素克在意大利经营有百货生意。疫情下,他的连锁店于3月10日停工,随着当地疫情趋缓,近日已恢复了部分百货生意。

他介绍,每年此时本是生意旺季,但受疫情影响,今年营业额只占去年同期的五分之一左右。

“现在人流量不多,主

要卖一些消毒液、手套等必需品。”程素克表示,开门营业起码可以保证货物流通性,减少一些亏损。

程素克公司共有30多名员工。他表示,复工后店铺严抓安全防护,从多方面为员工提供关怀。“他们的事就是我的事。”程素克为员工们准备足了口罩、面罩等防护用品,并严格遵守工营业时间规定、调整大家轮流上班,在力保员工安全的情况下,保证大家收入。“也叮嘱大家按要求服用中国国内发来的中药,以增强免疫力。”

“疫情让大家认识到了线上经济的活力。”程素克说,此前店铺本已在筹备入驻电商平台事宜,经此一疫,会重视并加速推进这方面的进程。

(选载自《中国侨网》)

据希腊《中希时报》报道,希腊发展和投资部副部长尼克斯·帕帕萨纳西斯表示,伴随着禁令解除进入第二阶段,5月11日起包括服装鞋帽、家用电器和化妆品店在内的众多零售业可恢复营业。

这也意味着5月11日起,希腊的大多数华商批发和零售店铺可以恢复营业。

“因为希腊政府早期借鉴了中国的防疫经验,使得疫情在当地得到了有效控制。”张玲在希腊从事投资移民行业。她介绍,自从5月5日起,部分行业已允许开门营业,但华商对此普遍持审慎态度,“华人大都比较重视防疫工作。”

经过一段时间的观望,张玲的公司也计划于下周复工。现在,她已经开始着手备足消毒液、口罩等防疫物资,同时对办公室进行消毒,开工后也要注重疏离员工密度,“保护

据媒体报道,当地时间4月28日,西班牙宣布将分四个阶段降低紧急状态,并计划在6月底回归正常状态。

包建安从小在西班牙长大,已在当地从事服装批发生意15年。随



西班牙巴塞罗那街道上,工人们扩展人行道面积,以便利行人保持社交距离

## “老板,再来一盘海蛎饼!”

□ 村长

关于吃,全世界没有任何一个国家的可以与中国人相提并论。中国人不光会吃,还会做,更会想方设法去寻觅获取美食的渠道。全世界各地华人街的建立都是以中华料理的出现开始的,中国人每去一个新地方首先想到的是这里有没有家乡的料理,家乡的食材。

因为从事导游工作,我每天的任务便是带着中国游客尝遍各种日本料理:生鱼片、寿司、拉面……但每当工作结束后,我自己却扎进东京北埼玉县内一个叫西川口的地方。那里车站周围有着几十家中华料理和中国物产店等,号称埼玉“中华街”。因为房租便宜,这里有着更多东京主城区所没有的小吃,比如这家福建小吃馆——福记。

来到店门口就看到墙上贴着几张被中日媒体报道过的新闻照片,相信是店长引以为傲的宝贝。店面的装修没有很高大上,简单的几个桌椅,就和中国街边上的小馆子一模一样,在一片中国红映衬下,感觉分外亲切。老板林先生是一个看着身板健壮,却有着

清秀南方人面孔的福建小伙,一会跑进厨房炒菜,一会又和日本客人聊天开玩笑,偶尔还能听见日本客人在用生涩的中文夸奖老板是“帅哥”。

大老远跑来福记做饕客,怎少得了这道招牌菜。作为一个地道的东北糙汉子,第一次吃海蛎饼竟还有点小清新的感觉。海蛎子的鲜美和炸得酥脆的面糊掺在一起,外面炸得金黄酥脆,看起来像是东北的锅贴饺子,但口感却意外Q弹,里头咬出来的汤汁和海蛎肉,就一个字:“鲜”!

砸吧着嘴,竖起大拇指,这卖相普通的小吃完全开启了我这个吃货新世界大门。而且福记的海蛎饼才卖300日元(约合人民币18元),在高物价的日本简直难以置信,路过店门口谁都可以买个捎带着回家尝尝。

除了海蛎饼,还有福建传统特色小吃番薯丸。番薯丸用东北人的话说就是地瓜丸,又是个表里不一的食物。外皮软却很有嚼劲,用猪肉、海苔、葱、牡蛎搅和调出来的鲜美混合馅,咬上一口让人欲罢不能。同时林先生对食材

的选料非常讲究,就拿番薯丸的配料海苔来说,虽然日本也有海苔,但他还是坚持使用从中国运过的福建海苔,他说这样味道才更正宗。番薯丸外形圆圆的,林先生说有着那么点团团圆圆的意思,这大概也是福清人离家后的“乡愁”吧。

几年前福记开业之初并不像如今这般门庭若市,起初林先生选择的是随大流的日式居酒屋,主打传统日料,但因经验不足,门可罗雀。眼看着这样下去就要关张大吉,那时正巧一位福建的朋友来到店里,带来了做家乡小吃海蛎饼的工具勺,说想尝尝家乡的味道。林先生顺手操起小勺做起了海蛎饼。海蛎饼以新鲜海蛎搭配上蔬菜,裹上稠稠的米浆,是福清人心中的最爱,当时意外的这一勺竟受到了其他中国客人的好评,从此一传十十传百,这里成了日本海蛎饼网红店。

林先生终于琢磨到了门路,原来福建小吃才是那把金钥匙,开业半年后日式居酒屋的菜单全



日本埼玉县海蛎饼网红店



福建传统小吃海蛎饼

都撤掉了,

店里卖起了福建小吃。店名也从最开始迎合日本人的“酒厂一旬屋”改成“福建料理福记”。刚开始一些中国食客尤其是福建老乡经常来光顾,后来当地的日本人陆续也会来尝鲜,现在在网上用日语都能搜出来“海蛎饼”,日本最大的电视台NHK也曾经来这里采访过。其实福清料理在日本的华人华侨圈里不怎么知名,但就这样一个装修简单的小店,却吸引着好多舌头挑剔的日本人前来。

我有一次好事地和隔壁桌的

日本客人聊了起来,这位日本食客因为自己在中国厦门留学过,对海蓝蓝的厦门别有感情,一听说有福建小吃店,就立刻赶来了。他说“泛着海潮的香气,好吃到牙软。”

林先生说他有一个小目标,就是在东京推广福建小吃,让更多人吃到正宗的福清料理。来到异国,就意味着与家乡告别。但至少到他这里,坐下来点一盘海蛎饼,也许没那么精致,但热腾腾香喷喷,够解馋,也算是过一把回家的瘾。如果觉得好吃,那就再来一盘。(选载自《旅日》)

天下美食

