

寧夏防疫戰記

組員：10626洪遵曜、10938蘇智偉、11022江冠霖

楔子

寧夏夜市，熙來攘往的老牌夜市，也是人們辛勤工作之陪伴。隨著2020年武漢肺炎的到來，過往的榮景出現改變。疫情日漸嚴重，受到疫情的衝擊，究竟攤販們是抱持著怎樣的心情繼續工作？為了去理解他們，我們不停的在大街小巷裡訪問，了解他們是如何去應對。

曾心梅圓環冰舖

炎炎夏日即將到來，大家對於「冰品」十分渴求。今天來到這間名叫「曾心梅圓環冰舖」的冰品店，一進入店裡，一陣消暑的涼風撲向我們而來，是一個通風的環境。觀察店內的環境，點餐時，店員皆有帶好口罩，雖然沒有帶手套，但每次進行結帳前都會

用酒精消毒自己的手以確保衛生品質。點完餐點之後，我們發現店內的空間十分擁擠，沒有辦法保持室內社交距離。由於店家十分忙碌，沒有辦法進行採訪。雖然正值武漢肺炎期間，但這家店的生意仍是絡繹不絕。



曾心梅圓環冰舖

沒想到第一家就碰了釘子，冰店的老闆不願意受訪，於是我們三人在冰店裡休息、整理資料了片刻，就起身前往尋找下一個店家。

圓環邊蚵仔煎

沿著夜市街走去，察覺到一家店，店面的鐵門開了四分之三，但是招牌的光還沒亮起，從店裡內部發出白光，猶如隧道盡頭的閃亮一般。我們在店外看去，最後面是白色桌子與椅子所構成座位區，前面則是佔大部分的是半開式的廚房，在廚房的左邊留下的一條寬度約兩個人的走廊，此時正有一位身穿紅色廚兜制服的女性員工站在走廊、面對廚房正用大杓匙，從廚房延伸出走廊的鐵鍋桌裏頭，杓出醬汁般的東西並放進另一手持的塑膠袋。



圓環邊蚵仔煎

我們詢問店員是否願意接受採訪，店員接受了我們的請求，邀請我們入內。裡面白色磁磚牆為基底，在我們前方上貼了介紹他們店的海報，其中「圓環邊蚵仔煎」的店名就在上頭。往鐵桌看去，在鐵桌之中有一個透明隔板，附近有鐵

篋提供給客人使用。員工叫我們稍等，要去請老闆過來。我們就在引導下最靠近角落的位子坐下。觀察四周，店內有一到兩位員工，都配戴了口罩，在廚房那裏有像是酒精噴的東西。

約等了一到兩分鐘，我們前方的一道門打開了，裏頭走出一位身穿白襯衫，面容和藹的老闆，他年約五、六十歲，臉上的皺紋說明了他的老練。我們起身問候，接著他就他就就豪邁的拉開鐵椅，坐在我們對面。

我率先詢問：「你們面對疫情採取的防疫措施如何？」老闆想了一會後，說：「店有準備消毒液、耳溫槍，桌子之間有放隔板來防範傳染，並且他們每過三到四小時就會幫地板消毒一次，最重要的是他們會限制來客數，降低客人接觸的機會。」這也代表他們的成本以及收入將會減少，雖然他們是頗有名氣的店家，但來客數減少，成本又增加，仍有可能入不敷出。於是，我發出疑問：「那你們有新方式來銷售你們的商品嗎？」老闆回答說：「疫情對店家的來客數的衝擊是蠻大的。我們與外送平台合作，下午和深夜有提供外送(店家的營業時間到凌晨一點)，雖然不是主要的賺錢方式，但為了生存下去，只要能增加金流，我們就會做。」在講的同時，我感到似乎有一點昔盛今衰之感。不過他們為生存，必須這麼做，令我好奇的是，他是用著何種心態去工作呢？尤其是對最近疫情的影響？老闆稍稍抬起頭：「自己是報持著開闊的心，去面對每天的生意減少，很多大公司會裁員、留職停薪，我們如果能撐就撐下去。我相信病情不會持續一輩子。『用樂觀度過每一天的工作』鼓勵大家保持樂觀，將悲觀化作力量，信念著明天會過得更好。」他也鼓勵寧夏夜市的攤販們一起努力，共體時艱。

老闆為了生存下去而努力製造金流，面對疫情，也用樂觀心去迎接衝擊，我思考著，或許這種態度是值得全國人民學習的。但也不禁往更悲觀的方向想：如果疫情更嚴重了，他是否能繼續維持他的樂觀？

省思

我們實地走訪了寧夏夜市，在眾多店家中尋找願意受訪者。在採訪的過程中，其實大部分店家對於要被採訪感到抗拒，只有少數一兩個店家願意接受採訪，我們推測可能是擔心生意被影響的原因吧？從側面觀察，大多數人都認為只要做好店家的衛生安全，把防疫措施徹底實施，並且抱持著期望的態度去面對。



小組成員在寧夏夜市