杭州这家24小时无人超市里,有着这个城市隐秘而细腻的一个个瞬间

在最深的午夜,看到最暖的人情味

本报记者 方力 见习记者 刘玉涵 通讯员 吴雨婷 文/摄

你见过凌晨两三点,无人超市的灯火吗?

28岁的浙江丽水人黄陈斌,在社区“上班”半个月了。他负责的24小时无人超市项目,刚刚在杭州城西的翠苑一区社区落地。和社区活动中心、老年食堂、24小时书房一样,这个40平方米小超市也融入了居民的日常。

小黄很喜欢去老年食堂吃饭。有居民大伯就招呼他,聊聊人生故事。有天晚上来不及吃饭,有个大妈端来一只搪瓷碗给他,里面是块奶油蛋糕。

“我喜欢社区的人情味。”他一笑,眼睛就眯成了月牙儿。

黄陈斌的小生意融入了居民们的日常

单单酱油 货架上就有20种

小黄负责的24小时无人超市在翠苑一区52幢。小小的门面,看着普通,人气却还可以。有接了孩子下课的爸爸来买饮料,也有老父亲买烟,让儿子扫码支付。

要说超市里有什么“天才”之处,大概是居家过日子的东西非常丰富。比如炒菜的调料,光是一样酱油,记者数了数货架上不同牌子不同类别不同规格的就有20种。

小黄举例说,像老底子杭州人喜欢的袋装酱油、老牌子味精、小罐装玫瑰腐乳,都是因居民喜好而增加的爆款。

在这个小店里,他听到一个妈妈的焦虑,“临时买不到孩子做手工作业的卡纸。”还有一个大姐抱怨,“怎么没有手抓饼?”

黄陈斌总是麻溜地马上安排。他觉得,在社区开小店,最重要的是人情味。“感谢社区减免了部分房租,也因此小店很多货品的售价比市场价都要实惠一些,一罐红牛,外面卖6.5元,这里只要5.5元。”为了照顾很多老年人不熟悉手机支付,超市请了一个大姐在晚上8点前,帮忙导购、收现金。

这个7月10日开业的小超市,日客流量已达一百多人。

深夜进超市的 多是忙到飞起的年轻人

“半夜时分,人不多。”这几天,小黄总能看到一个男子,每天夜里12点走进超市,买点吃的,花生米或啤酒。男子淡淡地说,这个点刚刚下班。超市里装了几个摄像头。透过镜头,看到深夜时分走进超市的,大多是打拼了一天、满身疲惫的年轻人。买一点吃的作为慰藉,第二天可能就满血复活了。

还有个暖暖的故事。有一天很晚了,大约也是晚上11–12点,一个老爷爷不知道需要刷脸进门,有两个小姐姐路过看到了,帮老爷爷开门。等爷爷买完了,再送他出门。爷爷买走的是一包盐。

夜深人静,什么东西最好卖?饮料、方便面、冰淇淋。

高甜的老夫妻 慢悠悠选了冰淇淋

小黄还是单身,在社区这阵子,已经有热情的大妈要给他介绍女朋友。

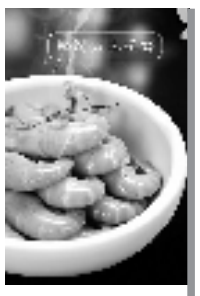
他跟记者说起一对白发苍苍的老夫妻,拄着拐杖过来。爷爷腿脚稍微利索一点,走在前面,刷脸后把门抵住,等奶奶进来。超市里,看到奶奶点头,爷爷高高兴兴抓了两个糯米滋榴莲味冰淇淋。出门的时候,小黄跑出去抵着门,要扶奶奶,但是奶奶摆摆手,示意要爷爷过来牵她,“真的太甜了”。

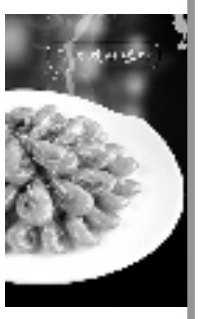
黄陈斌其实是美术类师范生,现在做这个项目,也并非一帆风顺。他的团队希望在社区沉淀下来,铺开更多的超市,哪怕“现在我们是保本或者微利甚至微亏,都没关系。”

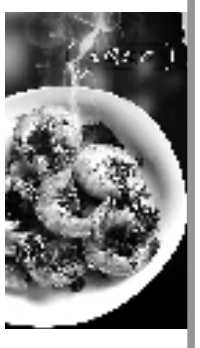
油爆虾、油焖大虾、泰式虾球……

虾客PK一触即发

小时奥运·元气厨房“虾客行” 今天中午11点不见不散







扫一扫
交流烧虾秘籍

本报讯 东京奥运比赛激动人心,小时奥运活动如火如荼。而要论借这次奥运东风最出圈的美食,可以说非“油焖大虾”莫属。

虾——作为夏日最火的一道食材,怎么烧,怎么吃,吃货达人们有话要说。

上周,钱江晚报小时新闻在客户端上发起了“烧虾达人”征集活动。召集令一出,各路民间高手踊跃报名,纷纷上传分享自己的厨艺作品。最终,张开笑、陈扣凤和陈彩珠三位民间烧虾达人脱颖而出。

今天,他们将来到小时奥运·元气厨房“虾客行”活动现场——杭州市燃气集团有限公司绿色能源体验中心,与来自杭州三大名店老头儿油爆虾、大唐海鲜、好食堂的三位名厨一起分享自己最拿手的虾料理。我们还邀请了中国烹饪大师、浙江旅游职业学院厨艺学院院长金晓阳担任这次活动的点评嘉宾。

今天中午11:00,小时新闻客户端将对活动进行现场直播,欢迎大家关注。

■秘制盐水大沼虾

(达人虾客 张开笑)

家常菜达人张开笑对各种以虾为原料的菜式都颇为擅长,无论是海里的明虾基围虾,还是淡水里的河虾沼虾。闲暇时她特别喜欢和自己的小姐妹们交流烹饪的手艺,这次将会在现场展示的盐水大沼虾,也是她和小姐妹们日常交流分享烹饪心得的成果。

■泰式虾球

(大唐海鲜总厨 李凯峰)

大唐海鲜曾经是一家在杭州近江海鲜城开了14年的海鲜排档,店里的菜肴曾经作为浙江美食的代表登上过央视一套的专题纪录片《中国小馆》以及各种美食纪录片,在杭州的吃货圈里有着响当当的名气。巫启贤、陈志朋、汪峰、刘仪伟、朱丹等许多名人都曾是店里的座上客。

大唐海鲜总厨李凯峰这次会带给大家一道泰式虾球,用泰式虾酱和丹麦的橙汁做主要调味料做成,口感和谐又层次分明,还有独特的东南亚热带风情。这场疫情让很多吃货不能出国享受美食,但是这道泰式虾球却能让你一口穿越到泰国。

■马大嫂油爆虾

(达人虾客 陈彩珠)

陈彩珠则带来了老底子杭帮菜马大嫂油爆虾。陈彩珠厨龄已经有38年了,平日里擅长杭帮家常菜,做的菜可谓是色香味俱全。这次要在虾客行烧虾大会上一展厨艺的马大嫂油爆虾也是如此。

■馋嘴虾

(老头儿油爆虾星光店厨师长 张功茂)

说到河虾,不得不提杭州吃货们超爱的“油爆虾”。杭州城里知名餐馆“老头儿油爆虾”就以这道招牌菜闻名天下。作为招牌菜,油爆虾的销量占了每天营业额的20%。为提高油爆虾的出品质量,“老头儿”专门设置了烧虾师的岗位,厨师经过培训且通过考核以后才能获得烧虾师资格。

■麻辣小龙虾

(达人虾客 陈扣凤)

烧了几十年巧手菜的陈扣凤这次带来了两道自己的拿手好菜。一道是杭州人夏天特别爱吃的麻辣小龙虾,另一道是她为自己的小外孙创作的儿童糖醋虾。陈扣凤烧的麻辣小龙虾是全家人赞不绝口的看家菜。她介绍说烧制麻辣小龙虾,有两个关键步骤——清洗小龙虾和制作麻辣酱。

■油焖大虾

(好食堂主理人 马坤山)

马坤山有34年的厨师工作经验,18岁就成为杭州延安饭店最年轻的厨师长。他这回要做的就是火遍全网的油焖大虾,他告诉小时新闻的记者,油焖大虾其实是一道历史悠久的地道鲁菜,得益于鲁菜特有的油焖技法,烧出来的虾咸鲜回甜,无论在北方还是南方都很受欢迎。

本报记者 黄葆青 徐雨阳