

5000亩土地三年蜕变 两年前的万元盘如今惊艳市场

2019年1月17日,本报曾刊登了一篇名为《33亿元,杭州最大破产资产包成交》的报道:一宗起拍价为28亿元的“(破)杭州市萧山区桃北新村资产包”标的,经过51轮竞价,最终被融创鑫恒投资集团有限公司以33.4亿元竞得,创下了杭州破产资产包最高成交纪录。

三年半后,曾经的美浓小镇,如今的森与海之城今天迎来一区房源交付。本报记者驱车探营,优雅的建筑,美丽的公园,曾经的美浓小镇早已消去了痕迹。在融创的手里,这片土地重新焕发了勃勃生机。

三年半时间 “乌托邦”大境初成

“一个人用心去创造一样东西时,它便有了灵魂。”这是宫崎骏动漫《猫的报恩》中的经典台词。

当5000亩土地的整体规划交给了融创,也给了他们一个实现几乎所有梦想的机会。三年多心血,这个萧山浦阳镇的烂尾盘最终变成了购房者心中的“乌托邦”,成为现代人居的美好兑现。

这次森与海之城交付的是洋房和排屋产品,其中山地洋房组团当年购买均价为1万3千元/平方米,总价一百余万。

放眼整个杭州,百万元级的洋房也都是凤毛麟角,而洋房的舒适性则是高层产品所无法比拟的。更何况,种种稀缺性赋予其超尘出俗的价值感,就产品本身而言,其稀缺性、舒适性不言而喻。

对于森与海之城,融创铆足了劲。从拿地至今,历时1115天,一张小镇的蓝图到美好的兑现,背后是100万+到访人次,2680位工作人员的付出。

即使杭州是个神盘叠出的城市,但森与海之城,



2019年的美浓小镇



2022年的森与海之城

这个5000亩土地的项目依然可以留下浓墨重彩的一笔。如今,理想照进现实,一个国际范的未来生活大境初成。

森与海之城美好开篇 业主有了更高的期许

融创希望,住在森与海之城里的人,能有由衷的满足感和自豪感。这种满足感和自豪感,似乎已经洋溢在了前来收房的业主脸上。

90后刘先生是森与海一区排屋的业主,这套总价300万元的排屋,俨然是他最骄傲的财富。“朋友陪我来收房,他看了园区景观和外立面,加上这三层都属于我的建筑,对比市区300多万的老房子,他太羡慕了!”

在限价时代,作为森与海之城一区这样的万元盘,能有如此呈现,不少业主表示比较满意,同时也提出了更高的要求,“感觉目前小区配套还是弱了些,如果后期能把商业再提升一下,就更加完美了。”

凡是过往,皆为序章。

的确,在全国的小镇中,森与海之城的开篇之作俨然已是现象级的存在,但仍在摸索探究一条共建小镇的道路之上。

它有太多的引领性,但最迷人之处仍在于生活。三年光景,森与海之城举办了大大小小800多场活动,就像业主共同的节日,丰富多彩的小镇活动让人找回那份最初的美好。

占地约5000亩的山地小镇内,含商业、艺术、文化、教育、运动等多重生活体系,天然的湖泊和森林嵌入住宅、玩乐体验区、小镇草坪营地等配套。

著名的森海跑跑节就在Hi-Park童趣公园和Say-Park山脊线公园举行。另外,森海农场还能为主人们提供天然的休闲场所。

丰富多彩的活动吸引了更多的年轻人,也因此形成一种令人向往的城市邻里文化。如今,森与海之城已成为杭州的一处微旅行目的地,在业内更是全国闻名。

成为森与海之城的业主,是许多年轻人的梦想。这600多套交付的房子,就是这座“美好城”的入场券,在森与海之城的传说中,率先写下自己的故事。

本报记者 李毅恒

机器人炒菜,杭州这家餐厅酷不酷

平均一分钟完成一道菜,价格还挺实惠



扫码看视频
机器人炒菜

天天吃饭,各种菜肴吃腻了吧,你有吃过机器人炒的菜吗?有读者给钱报·小时新闻记者报料,杭州西湖区文三路有一家机器人炒菜的餐厅,听上去很新鲜,据说服务员是清一色工程师,是不是很有意思?

一台机器同时炒三个菜 菜单上共有20个菜品

这家机器人餐厅位于中茵大厦B座二楼。记者赶到时,已经下午1点多,最后一桌顾客刚撤离。一位男员工拿着饭勺跑下楼笑道:“中午菜品基本卖完了,我们员工吃的米饭都没有了,下去借一下。”

他叫谷远洋,是杭州一家智能设备公司的工程师,炒菜机器人是公司一项最新研发成果。他现场演示,顾客只需扫一扫餐桌二维码,完成下单后,机器人就开动了。

机械手自动往炒锅里倒油,再抓取料盒,移动至炒锅时,已经完成预热。接着倒调料、翻炒,机械手有条不紊地操作。随着热烈爆炒哗哗声,香气扑鼻。

小葱炒鸡蛋、鱼香肉丝、小炒肉,一台机器3口电磁灶炒锅,同时开炒,平均1分钟左右陆续完成出品。小谷只负责在旁边做辅助、装盘等工作。

记者看了一下,菜单上一共20个菜品,基本都是杭帮菜中的经典。除了简单的小葱鸡蛋、麻婆豆腐,还有干煸茶树菇、泡椒牛蛙等稍微复杂点的菜。

一位小姐姐说,周边有不少写字楼,趁现在餐厅试营业有优惠,不少上班族来打卡尝鲜。

“我们两个人点了小葱炒蛋、鱼香肉丝、酸辣土豆丝,味道还不错。”小姐姐说,用点外卖一样的花费,吃到现场小炒的味道,还是划算的。餐厅的厨房是透明的,机器人炒菜时,顾客纷纷举起手机,很是新奇。

调料的配比由大厨设置 盐的分量精确到0.1克

采访时,恰巧碰到杭州本地一家知名餐厅老板来考察。老板到底专业,要求机器人再炒一道宫保鸡丁,并现场计时,“时间2分钟多一点,相对我们大厨还是慢了一点。”马上现场品尝打分,“鸡肉比较嫩,花生米就不是很脆。”

餐厅负责人章先生说,店里聘请了一位杭帮菜大厨,进行调料的精细配比,为的是保证口味的稳定性。

精确到什么程度?“比如盐的分量精确到0.1克!”目前,店里卖最好的一道菜是小葱炒鸡蛋,1克盐就咸了,降到0.8克刚好。如果鸡蛋大一些又要调整,宫保鸡丁最初的生油配的是5克,现在调整为4克。

大厨根据多年经验,把握杭州人口味,设置出调味配比后,还要反复尝试,“这里每个菜,我们大家都尝了几十遍。”章先生说,还希望菜品能做到更平价。比如一份小葱炒鸡蛋,折扣完后11元。

现在餐厅只有20个菜品,后续可以根据消费者和时令需求进行更新。“比如秋冬季节,杭州人喜欢吃炒二冬,我们就增加这道菜,只要把食材冬笋等写进系统里就行了。”

章先生说,传统中餐很依赖厨师的个人发挥,如果大批量工作,厨师体力不支,盐多抓上一把,就会大大影响菜品。现在很多人开发炒菜机器人,目标都是让中餐也能有稳定的口味。

“我的理想就是能让老爸吃到高效的小炒,未来,我想把机器人餐厅开到社区里去,让更多居民能尝到方便快捷、出品稳定的中餐小炒。”章先生说。

本报记者 方力 通讯员 冯晨晨 刘静