



老太太雨中摔倒,水果店老板娘冲了过去——

“我不怕被讹,只担心老人家安危”

熟悉老板娘的人赞她是“人间小可爱”

本报记者 杨茜 边程壹

2月10日一早,杭州读者钱先生向钱江晚报·小时新闻报料。2月9日10点钟左右,他路过城隍牌楼时,有位80多岁的老太太滑倒在雨中,旁边水果店女店主很快冲过去,与路过的其他市民一同扶起老人。“还嘱咐她,年纪大,雨天不要出门,还好那位老太太没有大碍,也真心感谢那位水果店店主。”他说。

钱先生所说的水果店叫大鹏果业,位于上城区城隍牌楼巷130号。

这位善良的老板娘叫喻祥荣。

喻祥荣说,自己家里也有老人,老人经不起摔,“说实话我不怕被讹,当时第一反应是很担心老人家的安危。”



喻祥荣(前)等人扶起摔跤的老太太 读者钱先生摄

小个子大嗓门,老板娘被称为“人间小可爱”

“来来来,今天的车厘子又大又甜,大长腿、小蛮腰,很标致的。”记者一走进大鹏果业,就听到爽气的招呼声。

一个娇小的女人,弯着腰在拆刚拿来的车厘子。她就是喻祥荣。

知道记者的来意,她一脸震惊,“这个事情谁还记得呀,就是举手之劳,当然,传播正能量还是需要的。”

店里,各种水果的介绍让人忍俊不禁:“金蛋5.8元/斤,甜甜甜”“本地下沙奶油草莓16元/斤,甜甜甜”“精品香妃沃柑10元/3斤,超级甜甜”“蛇果4.8元/斤,又粉又甜”……清一色的“甜”。

水果店是夫妻店,喻祥荣和丈夫一起管店,但大家买水果一般喜欢找喻祥荣。

“她太有意思了。”一个大妈说。隔壁的老板过来插话,开玩笑地说:“她是大家心中的人间小可爱。”

喻祥荣个子不高,但嗓门大,性格开朗粗放。“谁不曾是个小姑娘?做生意久了,声音就喊成这样了。”喻祥荣打趣说。

有人在挑车厘子,她会说:“车厘子现在很划算的,以前是牛肉价,现在是白菜价。”

有人问草莓甜吗,她回答:“保证甜呀,吃在嘴里,甜在心窝里。”

“上次买的粑粑柑不够甜。”即便有老客向喻祥荣抱怨,她也不觉为难,“那是因为你没有遇到对的人,今天我给你挑的,保证甜。”

买了水果的人大多是笑着离开的。一个上午,这家小店的生意就没停过。

喻祥荣说,开门做生意,讲究和气生财。“我不搭理你,你不是也无聊嘛。笑脸相迎,调侃几句,肯定大家都愿意再来呀。”

“老家还有两个娃,不奋斗怎么行”

喻祥荣夫妻俩30多岁,河南信阳人,接手这家店才半年时间。

此前,他们在上海打工,做医疗器械,后来在亲戚带动下到杭州创业,在古荡农贸市场里摆了三年水果摊,去年房租到期,便从西湖区转移到上城区。现在的这个店店面大,房租高,年租金近30万元。

喻祥荣说,来店里消费的以附近居民为主,因为靠近景区,旁边又是著名的十五奎巷,所以不愁生意。

当然,这也离不开夫妻俩的奋斗,每天早上6点不到就开门,一直到晚上10点打烊,全年无休。“老家还有两个孩子要养,不奋斗怎么行哦。”



厨房里井井有条



从美甲转行开面馆
不曾想遭遇油烟扰民的投诉

小店夫妻 有几句心里话 想对大家说

B

本报讯 2月6日,家住杭州上城区太平门直街南肖埠小区的陈先生向钱江晚报·小时新闻报料说,小区有家面馆,叫“老曹面馆”,油烟往小区里排,给居民带来困扰。

钱江晚报·小时新闻记者当天联系面店负责人高女士,对方告知,已经按照城管部门的要求,委托第三方公司对面店的油烟进行检测(本报2月9日曾报道)。

2月11日,检测结果出来了。

从检测报告上看,这家小店油烟基准排放浓度为0.37mg/m²,小于饮食业油烟排放(试行)GB18483-2001要求的2.0mg/m²,结论为“该单位油烟排放浓度符合国家标准”。



关了抽油烟机煮面,热气腾腾

管道接口处偶有水滴下,没有油污

2月11日中午,记者跟着物业工作人员在面馆四周走了一圈。绕到面馆向小区的这一侧,面馆窗户关着,没有明显噪音传出,窗外外的地面也比较干净。从厨房通出来的烟管接到了隔壁,接口处偶尔有水滴下来,没有明显的油污和异味。

小店面积不大,高女士和曹先生两口子打理着店铺,曹先生负责烧面,高女士负责点单、收拾。“今年生意刚刚有起色,但还不能说好。”高女士说。

关于陈先生提到的店铺性质问题,曹先生介绍,两年前租下了这个店铺,因房东有餐饮营业执照,租金比旁边的店铺高一些,一年十几万元。再加上装修等,曹先生先后投入几十万元,“店铺是合规经营的,但这两年生意都不大好,现在稍微好一点。我们希望能坚持下去。”

趁着客人少,曹先生邀请记者进入后厨。

除了煮面的地方,后厨还有一口小锅,“面煮好后,汤在这里过一下。”曹先生说,自己还是比较注意的,“检测结果出来前,我连荷包蛋都是在家里煎好后再带过来。”

关于居民反映的油烟扰民,曹先生说,可能是冬天开了窗户,“煮面水蒸气很大,看起来烟雾缭绕的。”

曹先生试着关闭抽油烟机并开始煮面,不一会儿,后厨就“热气腾腾”。

从美甲转行,夫妻俩摸索着开面馆

开这家面店之前,曹先生做的是美甲生意,“年纪大起来了,眼睛吃不消,就开了这家店。”没从事过餐饮行业,曹先生从头学起,请教了很多人,决定按照比较高的标准来做。

“你看,上头有个净化处理器,功率还蛮大的——我们并没有直排油烟。”曹先生又指了指地面说,“当初装修时,下水设施也改造过,污水不外排。后厨改造这块就花了十来万元。陈先生看到的漏油,其实是冷凝水。要说有一点点油,我是承认的,要说全是油,那是不可能的。”

至于消防安全,曹先生指着消毒面具、防火毯等设备说:“都有都有。”

高女士则说,希望居民给一点时间,外面的管道有点没封好,已经买了胶带,一到就修好。“确实有做得不到位的地方,我们会好好配合整改的。”她说,小店租期还没到期,眼下生意慢慢好起来,希望能挣到些钱。

本报记者 黄伟芬