

# 双桥大路边,这家店让不少定海城区市民驱车来购买包子 守店二十多年,这对夫妻的生意经值得借鉴

□记者 裴驰宇 文/摄

如果不是一批舟山民间冬泳爱好者的推荐,把它列为每天游泳回来必点的“晨泳套餐”,位于双桥傅记果园对面这家卖包子的小吃店,或许就这样一直不温不火地开着。而这两年被市民称为“双桥包子店”的这家店打开了知名度。它面向的顾客群体主要是周边工厂的打工人群和南来北往的司机,以及特意从定海城区前来购买的市民。

这家小吃店有怎样的生意经值得借鉴?记者专程去一探究竟。



## 开了有二十多年,技术传承于国营老店

一般小吃店,都开在热闹的居民区或集市区。但双桥的这家小吃店,就开在大路边,周边甚少其它店铺。但舟山冬泳圈子的“晨泳套餐”,让这家店也小有名气。每天清晨,有人游完泳就开车到“双桥包子店”去吃几个肉包。慢慢地,越来越多的定海城区市民会专程来这里买几个包子吃。

这家店的外面甚至没有招牌,如果不是手机支付里显示出店名,很少有人会知道它的名字叫“双桥家昌小吃店”。店主人姓柳,是一位年已55岁的汉子,和妻子一起在这里开店有二十四年了。

说起开这家包子店的来由,柳家昌说:“那年我家房子造好了,就打算在这里开店,也不用房租。身上有做小吃的工艺,想想还是开早餐店稳当点,再怎么样,早餐饭钱总不会有人拖欠吧。”

柳家昌做包子的技术,还是他师傅传下来的。师傅在老底子的国营饮食服务公司工作的,从师傅手中传下来了正宗舟山味道的肉包子做法,以此为卖点,夫妻俩就这样坚持了下来。

## 价格实惠,专心做门店生意

是什么原因,让冬泳爱好者把双桥肉包子列入“晨泳套餐”里,更让不少市民大老远驱车过来吃?

一是因为老味道。家昌小吃店的包子,卖相比较普通,黄黄的、表面粗糙,但正是这种品相,说明是用传统的“老糕”发面的。老远就闻得到肉

香,引人垂涎,咬开来,红粉的肉馅,还有小葱点缀,香味四溢。肉馅是老柳每天从双桥桥头施一带菜场采购来的新鲜猪肉,亲手加工而成。

二是因为价格实惠。一个肉包1.5元,四五个管饱;再加上2元一碗的紫菜汤或是3.5元一碗的馄饨,10元钱可以吃得“满嘴流油”。而舟山市面上的肉包,单价多在2元以上。在外卖平台上,连2元的包子都很少见到了。

而这家双桥包子店,在网上见不到丝毫踪影,每天光店里卖,就来不及。“网上我也不太会操作,也不想太出名,就这样卖卖可以了。”柳师傅说。

凭着顾客的口碑,家昌小吃店每天生意热火。除了过年时候稍微歇几天,一年四季,这家店每天卖出的包子不计其数。

## 这样的传统包子店,后继乏人

家昌小吃店面朝大路,来往的客人停下电动车,揣几个热乎乎的包子就上路。小吃店边上,是双桥的“小山干”工业区,有几家螺杆菌厂。厂里的工人,算是小吃店相对稳定的客源。

每天凌晨3点左右,老柳就起来做包子,为南来北往的客人供应早餐。“没几个人吃得消这样的苦。现在的年轻人,哪会去做这样辛苦的行当?有几回,有打工人试着跟了一个月,坚持不下去,就走了。”柳家昌说。

这意味着,在柳家昌夫妻俩年纪渐渐大起来之后,这家“双桥包子店”就不会再有传人了。一些爱吃“双桥包子”的市民说,“趁现在还吃得上,加油吃吧!”

## 累计投入1000亿元支持乡村振兴 中国平安 第4次荣获“中华慈善奖”

上月,《民政部关于表彰第十二届“中华慈善奖”获得者的决定》正式发布。凭借在公益捐赠、志愿活动及乡村振兴等多个慈善领域的突出贡献,中国平安荣获第十二届“中华慈善奖”。这也是自2005年首届、2008年第二届、2021年第十一届“中华慈善奖”之后,中国平安第四次获得这项中国公益慈善领域的最高级别奖项。据悉,2018至2022年的5年间,中国平安累计慈善捐赠总额超13亿元;2018年至2023年8月,中国平安累计投入产业帮扶资金达到1020.64亿元。

“中华慈善奖”由民政部主办,第十二届“中华慈善奖”共表彰慈善楷模29人,慈善项目和慈善信托50个,捐赠企业37家,捐赠个人28人。

今年是中国平安成立35周年。自1988年创建以来,中国平安始终

坚守“金融为民”的立业初心,以满足人民对美好生活的向往为使命,时刻关注国家发展、积极回馈社会民生,聚焦乡村振兴战略,积极推进“三村工程”;长期投身教育公益,致力于弥合城乡教育差距;鼓励员工及代理人开展志愿服务,推动新时代文明实践,为助力促进共同富裕和人民对美好生活的向往贡献企业公民的力量。

饮水思源、回馈社会。中国平安表示,不忘初心、牢记使命,公司将始终坚持“以人民为中心”的发展思想,创新践行有温度的保险金融和医疗健康服务,始终不渝履行企业社会责任,全面投入乡村振兴建设,积极开展公益志愿活动,助力新时代慈善事业高质量发展,服务人民、奉献社会、报效国家。

(庄丽娜)

## 工行舟山分行推进可持续发展

在安装智慧管控系统的“一楼四室”(办公楼和营业室、理财室、办公室、会议室)内,实现人来时自动上电、人走后自动断电,避免了会议结束或员工下班后忘记切断电源,空调、电脑、饮水机等设备处于无人管理的开机状态,最大限度地降低电器的耗能损失。

工商银行舟山分行在加强碳足迹管理的基础上,聚焦业务流程精细化、线上化,深化“节约型银行”“绿色银行”建设,强化“绿色经营”理念,推进可持续发展。该行推广线上线下一体化金融服务新模式,推广手机银行、“工行服务”小程序(云网点)等线上渠道触点,为客户提供便捷、高效、绿色的线上金融服务,以“线上化”推动“绿色

化”,让低碳的金融服务触手可及,提升用户体验。

工行舟山分行践行绿色发展理念,探索绿色金融新路径,围绕海洋资源支持新兴能源领域,参与海上风电、光伏发电等项目融资;围绕清洁火电、电热联产等领域,做好浙能六横煤电二期以及国能煤矿电项目的贷款发放;围绕LNG等清洁能源项目,做好绿色低碳领域市场主体的融资支持;围绕能源保供、绿色发展、产业链合作等领域实施差异化的信贷政策,加强绿色企业的精准扶持力度,大力支持当地经济可持续发展。截至2023年8月末,该行绿色贷款余额32.62亿元,较年初新增10.56亿元,增速达到47.87%。

(陈文光)

## 建行裕农通平台助农 让舟山火龙果走出海岛

“建行平台卖的火龙果真甜哇!”近日,1000多份舟山精品红心火龙果通过建行裕农通平台漂洋过海,陆续送到了消费者手中,受到了一致好评。

普陀芦花的种植园里,一片生机盎然,果农们正忙着采收果实,脸上洋溢着丰收的喜悦。“在咱们海岛上种好火龙果可不容易,我们也是‘摸着石头过河’,慢慢积累才有了现在这么大的产量。”种植户说起自己的种植经历不由感慨道,“这两年通过引进多个新品种,我们的红心火龙果品质提升了,产量上去了,销售又变成了难点。”

据了解,舟山本地火龙果由于其完熟栽培的种植特性,果子味道甜、品质好。在经过多年摸索积累,种植技术也已经有了长足的进步,通过新品种引进,果实品质提升明显。普陀祥蕊红心火龙果更是通过中国绿色食品发展中心审核,被认定为绿色食品A级产品。但是,由于

缺乏销售渠道,火龙果出村入城销售遇梗阻。“这次果子丰收了,销量却上不去,眼看果子就要烂在地里了。”种植户说道,“建行为我们送来了‘及时雨’哇,活动上线之后,那效果比什么直播都靠谱!”

建行舟山分行以“裕农通普惠金融服务点”为依托,通过与当地农业农村局合作,展开了舟山火龙果专项销售活动,通过线上平台,将舟山火龙果推向江浙沪乃至全国,打响了“舟山火龙果”的品牌知名度。

上月中旬,火龙果一经上架,便火爆如同秒杀现场,共计销售2000多公斤,交易额达6万元,投入助农补贴4万元。

建行“裕农通好货”平台是建设银行浙江省分行于2020年创建提出,每年投入专项资金补贴,借助“乡村善融”等渠道,依托广大客群,带动农户增收,不断提高农产品影响力。(张帆舟 唐韵曼)