



》》撕开包装直接可以拌沙拉酱的奶油生菜

卖不出去就扔出去

听说杭城新开了一家有机蔬菜超市，传说中蔬果运过来以后 48 小时后没有卖掉，就统统扔到垃圾箱。不少大伯大妈还会为此专门守候在门口，就是为了捡到被当做垃圾的有机蔬菜。

真有这回事？打听以后才知道，这间养在深闺的超市，就位于刚开业不久的杭州大厦 D 座华浙店。上了五楼以后，马上就发现了一个漂亮的果蔬世界。红红的果椒、翠绿的毛毛菜，还有橙色的南瓜……和普通市场里卖的蔬菜比起来，这些蔬菜看上去特别鲜嫩水灵。

不过，一看价格就被吓了一跳，有机卷心菜 30 元 / 千克、有机红彩椒 36.1 元 / 千克、有机奶油生菜 30 元 / 千克、有机观音菜 35 元 / 千克、有机黄豆芽 24 元 / 千克、有机马兰头 31 元 / 千克、有机黄瓜 24.5 元 / 千克、有机紫甘蓝 27 元 / 千克、有机白玉菇 135 元 / 千克……和普通市场里的蔬菜价格比起来，这里的简直就是天价。

记者正在蔬菜柜台上转悠的时候，忽然，一旁的营业员将一只南瓜随手扔进了停在角落的一只手推车里，“过期了”。记者找来这只南瓜一看，无论是外包装还是里面的南瓜，看上去仍然鲜嫩诱人。这么一只售价 40 多元的南瓜，就这么被当做垃圾扔掉了？

如此看来，传闻的确不假。

杭州大厦华浙店超市负责人说，现在的情况比以前好多了，刚开始营业的时候，经销商摸不准杭州人的脾性，进的货比较多，70% 的蔬菜过了 48 小时的保鲜期就直接扔掉了。为了保证品质，经销商宁愿扔掉也不降价促销。后来在商场方的说服下，才开始做一些小范围的促销活动——那些 48 小时之后没有卖掉的蔬菜，就可以买一送一。如果 5 天后仍然没有卖掉，这才扔掉。

吃有机蔬菜会上瘾”

其实有机蔬菜对于杭州人来说并不陌生，但是，这么大一间商场专门开辟蔬菜专柜，在杭州还是第一次。肯为这些高价蔬菜买单的人究竟多不多？

这些有机蔬菜的销售方是上海的一家名为香海的贸易公司，销售经理蒋晓告诉记者，其实刚开业的时候，这些有机蔬菜并没有像目前这么受欢迎。“逛华浙店的人很多都是年轻人，他们不爱烧菜做饭。而一些喜欢吃有机蔬菜的人，一开始也不知道我们这里有卖的。再加上那些有钱家庭一般不会亲自采购，都是保姆买得比较多。所以我们的消费群体一般都是附近写字楼上班的白领一族。”

蒋晓说，开了将近一个月以后，超市的名气大了，不少外籍人士以及富有家庭也会慕名而来，隔三差五就会来采购一次。现在超市的蔬菜销量已经上去了，扔掉的也就没以前那么多了。

记者也了解到，其实在上海、北京这样的城市，蔬菜专柜开进商场并不是什么新鲜事，比如上海的久光百货，据说一个月光有机蔬菜的销量就能卖到 100 万元。中高层次的家庭是有机蔬菜消费的主力。

“不少人一旦习惯吃有机蔬菜以后，就会不自觉的形成习惯，再去吃农贸市场里卖的蔬菜就不习惯了。”蒋晓说，现在虽然才开了一个多月，但是已经有了一小批固定的消费群。“有机蔬菜的好处就不用多说了，很多人都知道的，它绝对没有农药污染，口感也非常好。我们这里最受欢迎的是带叶子的蔬菜，比如菠菜、生菜、观音菜，黄瓜和西红柿也很受欢迎。另外，还有一些顾客会专门过来寻找可以做蔬菜沙拉的原料，比如甘蓝之类的，在别的地方很难买到。”



被成堆丢掉的有机蔬菜

》》空运来的三文鱼、海胆以及蓝鳍金枪鱼



口感超级鲜嫩的寿司

原来，这家柜台的经销商，和蔬菜柜台的经销商是一家。销售经理蒋晓说，这里的海产品太受欢迎了，几乎没有做过任何的宣传，但是每次空运过来的东西几乎都被抢购一空。

“每周要空运三次，一般都是中午到，下午就已经看不到多少货了。”蒋晓说，杭州的几家国际五星级酒店是主力客户。

经销商还特意从五星级酒店请来料理师傅专为顾客服务，教授做三文鱼的方法，或者干脆给你做好让你带回家。

以后还会增加日式盒饭

“这是澳洲来的对虾，这是朝鲜产的沙蟹，这是八爪鱼，这是金枪鱼……”随着蒋晓手指指的方向，记者也顺便和这些海鲜混了个眼熟。其中不少种类都还是第一次见到。

蒋晓说，目前杭州能买到这些海鲜的地方还只有这么一个，即使是像近江这样的海鲜批发市场，也不可能每周从日本空运三次海鲜。“也许早上这些鱼虾还在日本海里，到了中午就能出现我们的饭桌上，就是这么神奇。”

记者还发现，店里也有不少和普通日式料理店类似的日式料理，比如寿司、虾卷之类的，但是这里的价格明显要高一些。蒋晓说，不少顾客刚刚看到的时候也是奇怪，为什么要比外面卖的贵一些。其实他们只要吃过以后就会明白，料理里海产品是否新鲜，味道真的差好多。

她指着目前最受欢迎的一款标价为 40 元的寿司说，这个很受附近写字楼的人欢迎，不少人会买来当中饭吃。“所以我们打算以后顺势推出日式盒饭，价格在三四十元左右，应该会很受欢迎。”

除了推出日式盒饭，蒋晓她们还打算做一个休息吧台，顾客买了海产品以后，由料理师傅亲自料理好，比如三文鱼切成片，配上芥末，还可以帮着煎鱼头。顾客等待的时候就可以尝尝寿司，休息一下。

超级抢手的海胆

在杭州大厦华浙店五楼超市蔬菜柜台的前面，记者还发现了一个专卖进口海鲜河鲜的专柜，面积几乎是蔬菜柜台的五六倍。

乍一眼看上去，这家专柜的装修风格跟大家熟悉的日式料理店很相似，红彤彤的长形灯笼，穿着日式和服笑容可掬的营业员以及各式好看的日本料理盘。问过以后才知道，这里是专卖日本海产品的海鲜店。

记者去的时候，正值中午，一条将近一米长的三文鱼刚刚运到不久，它“躺”在透明玻璃包围的料理间的台子上，半边身子已经被划拉掉了，鱼头也不见踪影。专柜的负责人告诉记者，三文鱼刚刚运到，就被一个中年男子买走了，鱼头也被买去做料理。“不少人会提前预定，三文鱼、海胆以及蓝鳍金枪鱼的销量是最好的，也是定的人最多的。有的人打算定回家开 HOME PARTY。”

除了这半边三文鱼，这位负责人提到的后两样，海胆以及蓝鳍金枪鱼，老早就被抢光了，想看都看不到，尤其是海胆，是不少五星级酒店最受欢迎的抢手货，想说的话必须提前预定。