

疫情之下宅家生活怎能少了他们?

外卖小哥在日本意外走红



少有一年驾龄;如果是踏板摩托车骑行者,必须在19岁以上,拥有排量在50毫升以下,20年以内或更新的机动滑板车,持有有效的驾照、登记和车辆保险;如果是以自行车送外卖,则至少达到18岁,有政府颁发的身份证。

白领下班送外卖 健身又赚外快

骑车送外卖,既健身又有工资,没想到这样的宣传,一下子就让这份职业充满了吸引力,不仅有许多个体户和自由职业者加入了进来,而且还有白领前去注册,选择下班后骑上两三个小时的自行车送外卖,把它作为锻炼身体兼赚外快的方式。因此现在在东京和大阪等地的大街小巷,总能看到肩背着英文“EATS”字的绿色大箱子,奋力骑着自行车到处穿行的“外卖小哥”了。他们的骑行速度很快,骑行技术也相当高超,在人群中穿行时甚至都让人害怕。

当然,因为是打工性质的“零工工人”,又不像以前餐厅的送餐员有直接的雇佣关系,因此也存在发生交通事故以及谁负责赔偿的风险和争议。 苇杭文 道子 图

自新冠肺炎疫情在日本蔓延开来后,多数日本人减少了外出,网络购物、物流配送就成为解决供求双方需求的最理想选择。特别是如果不想自己做饭,就只能考虑叫外卖了。由此,几家此前生意一般的外卖平台,包括Uber Eats(优步外卖)、Demae-Can(出前馆)、rakuten(乐天)和他们旗下的“外卖小哥”,最近就意外地走红起来。滴滴旗下的DiDi Food Japan也于4月7日在大阪市启动了送餐服务,起初仅限于市内六区,现在也计划在今年内将服务范围扩大到整个大阪府。

送餐需求数量大增

原先,在日本如果想叫外卖,一般是给餐厅打电话订餐,由餐厅专门雇用的送货员骑着摩托车送到家里,在收到餐食后付现金给送餐员。现在有了外卖平台,就把顾客、外卖员和餐厅联系在了一起。由平台向餐厅收取手续费,由平台和外卖员分成。外卖员只要在网上登记个人信息,“注册成为外送合作伙伴”,即可成为灵活选择上班



很多餐馆提供外卖服务

或休息的“外卖小哥”(也有女性加入)。

以优步外卖(Uber Eats)为例,自从2016年推出后,刚开始只是在东京涉谷、港区等地提供服务,到2019年开始普及开来,现在不仅在全东京23区提供服务,还延伸到大阪、

名古屋、福冈等大城市。随着近期日本疫情的蔓延,送餐需求量大增,有就业需求的人也越来越多,做“外卖小哥”的人也就越来越多。一些便利店也接入外卖服务。

走路蹬车开车 均可送餐

在优步外卖的平台上,邀约注册的推介语颇有吸引力,主要强调“没有老板、灵活的时间表、快速支付报酬”等,只要

用上自己的时间,哪怕一小时、一个周末或一周,再随时准备好自己的汽车、踏板摩托车、自行车甚至走路的鞋子,就可以“边走边赚钱”,而且是每天都即时支付,一天最多兑现5次。走着路接送餐食时,就跟他路人一样,可以听点音乐放松一下。

当然,如果是开车当“外卖小哥”,则会要求达到所在城市能驾驶的最低年龄,持有效驾照、登记和车辆保险,拥有使用20年内或者更新的车辆,至

日本华人向你推荐

毛越寺 5月“曲水之宴”——

在日本感受中国的曲水流觞

岩手县位于日本本州岛东北部,距东京约466公里,东西长约122公里、南北长约189公里,地形呈椭圆形,总面积占日本总土地面积的4%。别看这里是2011年3月11日的东日本大地震的重灾区,也不算热门景区,但就在这个位于太平洋一侧,与中国相距甚远的日本行政县,却有一处很深的中国古代文化印记——“曲水流觞”。

位于岩手县西磐井郡平泉町的毛越寺(见右图)是世界文化遗产,也是日本的特别名胜。其庭园沿袭了日本平安时代的建筑风格,整体精巧细致。每年5月的第4个星期日,这里都会举行“曲水之宴”,这正是源于中国古代上巳节举行的“曲水流觞”。据活动资料介绍,在毛越寺庭院中被称为

“遣水”的流水里,放杯漂流,身着平安时代贵族男女衣冠的表演者,在主持人宣布完和歌题目之后,便要在“催马乐”等古乐的伴奏声中,演绎“羽觞”流过即赋诗的风采。

“曲水流觞,吟诗作乐”——这种中国旧时的节庆饮食风俗现在已经很难看到了。历史上最著名的一次“曲水流觞”活动,是著名书法家王羲之与其友在会稽举行的兰亭之会了。会上王羲之挥毫写就了流传后世的《兰亭集序》。此后“曲水流觞”进而演变成成为人们饮酒咏诗的雅俗。

以后如果有机会,不妨到日本岩手县来好好领略一下,体味古人把酒赋诗的浪漫情怀。 道子 文并图



信息速递

雨伞做成包 环保又时尚

日本降雨丰富,上班族的包里,几乎人人会备一把折叠伞。但日本人也经常因遗忘或稍有破损就把伞丢弃,据说日本每年会丢弃约8000万把伞,造成大量塑料污染。

最近东京一家名为“Mendo设计”的企业,推出了用旧伞制成的时尚手提包,以尽量减少对环境的破坏。该企业将废弃伞回收后,一一拆解并彻底清洗,利用特殊工艺对伞面层层加压,制作出类似毛玻璃的效果,并最大限度保留伞面防水等特性。该系列产品已于4月中旬起接受网上预定。“Mendo设计”由此成为世界上首家回收旧伞制作手提包的企业。 小新

自制口罩让缝纫机火了

日本的缝纫机品牌在世界上一向有名,例如“兄弟”牌和“蛇眼”牌。一般每年3月底日本的缝纫机销量会显著增加,这是因为4月初是日本新学年的开始,许多日本家长要赶在开学前用缝纫机给孩子制作布袋。今年受新冠肺炎疫情影响,“兄弟”缝纫机销售公司特地在网上发布口罩制作简易教程供消费者下载。结果,这两家品牌公司的产品从2月开始,销量就显著高于去年同期。预计4月后的销量将比去年同期增加2.5倍。 五米酱

肉包 做出了不同于中国的味道

这家店一开门就有人排队

在日本新干线“新大阪车站”上下两层的商业区,竟有3家装饰主要为大红色、名为“551HORAI”(551蓬莱)的店,而且每家店都一定有人在排队。店内主要卖包子,此外还有烧卖、煎饺、粽子、肉丸、拉面等。据说,从东京到大阪出差或观光的人,途经新大阪站准备回去时,经常把“551HORAI”包子(见左图)作为伴手礼。

这里的包子跟中国的肉包相比较,外观很像,但更大更白,也更厚实一些;馅料则颇具日本特色,用的是“洋葱猪肉馅”。肉馅紧挨包子皮,咬上去总是肉馅带面皮,也不觉得油腻。

“551HORAI”的店面都不大,店内女工统一的工装颜色花哨耀眼,但又不失整洁、严谨。你



在排队时可以看到女工们站成一排,在柜台内手工包包子。她们身后就是蒸笼。排队的速度很快。一般等你排到窗口,自己要的那份就可以买到。包子的单价为190日元,2个起售,按4个、6个、10个等偶数来卖,售价分别为380日元、760日元、1140日元和1900日元等。

目前,在大阪市有超过50家“551HORAI”,主要分布在各大车站、观光景点、大型百货商场的底层食品区。

“551HORAI”源自1945年由在日华人罗邦强和另外两人共同创立的“蓬莱食堂”。到了1964年,为了大家进一步发展,3个创业者各自独立发展品牌。说到“551”这三个数字的由来,则跟美国的“三五”牌香烟有关。当时独立出来后,罗邦强有一天在抽烟时受到了启发。同时,“551”这串数字好记,而且全球可以通用,加上他自己当时开的店电话号码正好是64-551,最终,“551 HORAI”这个品牌便诞生了。 中笑