

唤醒记忆的细沙月饼

徐汇区 蒋永章

去年中秋,儿子拿了盒新雅月饼回来,知道我爱吃豆沙月饼,特地将其中的玫瑰细沙月饼留给我。吃了一口,我不由愣住了,豆沙的鲜甜滋味唤醒了我尘封的记忆,虽然没有证据,虽然时隔近40年,但我能肯定这豆沙是海门大红袍赤豆制成的,也只有大红袍赤豆才能做成这种粉质细腻、清香鲜甜的豆沙。

事后,我打电话给新雅粤菜馆咨询,证实了我的猜测。这下子,记忆再也克制不住了,当年在海门插队的经历像放电影一般从我眼前掠过。说来惭愧,自从插队回沪后,身边琐事缠身,一直没能回过海门。我连夜一个个打电话给插队、插妹,约好大家一起回海门相聚。

离别36年后,当年一起劳动的知青们再次聚首,重游故地,一起重温那段青春岁月。36年弹指一挥间,当年风华正茂的小伙子、小姑娘,如今已都是两鬓染霜。回忆起当年,不少人都想起了当地特产的大红袍赤豆,确实在那艰苦的

岁月里,赤豆汤、红豆沙是我们最甜蜜的回。春播时,赤豆种在玉米地里,等藤蔓长出后,就以玉米作为攀援物,等10月份收割赤豆后,我们就能吃上几顿甜食,那种滋味现在回想起来都让人垂涎欲滴。

虽然那个年代都在说“破四旧”,但偶尔老乡会骄傲地说起,海门大红袍种植的历史非常悠久,由于品质上乘,以前一直是进贡皇家的御品赤豆。在1911年世界博览会上,由张謇推荐海门参展的大红袍赤豆还获得过大会的银奖。这次回海门,我特地看了一下,得知当地土壤矿物质丰富,日照长,对赤豆来说是最佳的。

中午时,大家吵着要喝赤豆汤,结果却让人失望了。当地老乡说,现在海门赤豆的种植区域面积越来越少,目前大红袍在当地也不多,而且最好的大红袍特级赤豆都被新雅挑去做月饼去了。大家笑着说,看来得等新雅月饼上市,一起去吃细沙玫瑰月饼怀旧了。

好月饼更能温暖员工的心

闸北区 邵瑞玉

小时候,外公常带我去新雅粤菜馆喝早茶。小巧玲珑的点心中,有一碟是装月饼的,个头比现在的月饼小,外公只舍得给我吃四分之一,回到家里嘴里还回味的馥郁的香气。

去年,我做了工会主席。中秋节发月饼,我就想换掉原来的牌子,买新雅月饼。一开始,各种各样的“说法”在坊间流传。老婆劝我算了,说原来的牌子买了这么多年,好不好大家都习惯了,你这一换,外面的猜测可多了。我这人就是犟,人家越是这么说,我越是要买新雅月饼。这月饼是吃的东西,我就不信,大家的嘴巴连好坏都不会分。月饼发到员工手上没几天,大家看到我都主动对我说:“这次的月饼真好吃,我们很久没吃到这么好吃的月饼了。”听到这话,我的心里有股说不出的得意。倒不为别的,只为我认

定的好东西,有了更多的人欣赏。

我还发现一点,新雅对团购客户的服务真是谈得上“到位”。我们单位不喜欢开发票,而喜欢发实物。员工拎着回家,过节的味道一下子出来了。因为要实物,所以送货的时间离中秋节很近,好像就是节前3天。新雅提前派了专人和我们联系,还告诉我们一些准备事项。比如放月饼的地方不要有阳光直射之类,很是专业。卸货的时候,他们忙得满头大汗,连水都是自带的,一点不给企业添麻烦。

前几天,集团开工会会议,我忍不住做起了新雅的义务宣传员,建议兄弟单位过节也给员工发新雅月饼,性价比高,口味又好,牌子么更是没话说。我不怕人说三道四,因为我坚信:好东西,一定更能温暖员工的心。

老克勒的新雅情

黄浦区 沈一珠

张先生跟新雅缘分不是一天两天了。当年伊祖父、父亲先后远赴日本学医,家里就在南京路上开了诊所。开诊所收入高,每天收到的银洋细是一盘一盘交到账房的。会赚也会用,伊拉一家都会得白相,家庭小摄影机一露面,伊拉就有了,一到周末,或去郊区踏青,或上馆子小聚,摄影机一响,小电影拍拍,老有腔调。

伊拉一家当年就特别欢喜新雅粤菜馆,因为新雅有文化气息,鲁迅、巴金等文人雅客,或赵丹、白杨那样的大明星,都是新雅的常客。另外当然还是因为菜好吃。当年张先生家里虽然有几个烧饭师傅,但周末全家去环境优雅的新雅吃顿饭,是当时上海人追求的情调。更何况,无论传统广帮菜,还是中西结合的新派菜,像蚝油牛肉、烟鲳鱼以及咕嚕肉等等,都称得上是当年的海派时尚菜。开吃前用摄影机扫一扫,环境、菜式一一记录,那情那景,跟现代人欢喜用

手机拍张照再开吃,时髦指数是一式一样的。

张先生最终没学医,但老一辈欢喜拍小电影的爱好却继承下来。退休在家,与几个同好一起白相小电影,生活既悠闲又充实。而离家不远的新雅自然就成了老克勒们的“集散中心”了。在又一次装修一新的新雅粤菜馆喝喝早茶,挑三四样喜欢的点心,要一壶当季新茶,品茶品人生;或者一道吃顿中饭,依旧是烟鲳鱼、蚝油牛肉,要的就是几十年不变的老味道。余兴节目自然是张先生手中的摄影机,拍下的的是菜,是新雅,更是老克勒们的生活腔调。

在客厅里,张先生的老式家用放映机“咯吱咯吱”地响着,小银幕常常放着伊拉一家三代拍下的电影。而茶几上,是女儿悄没声送上的点心,有辰光是蒸得软糯的粽子,有辰光是切成小块的豆沙月饼,都是女儿特地从新雅买来的,伊晓得老爸的口味。

我也能做大厨了

浦东新区 李挺

刚结婚那阵子,我一直很纠结:以前在家是娇娇女,这会子结婚搬了新房,每天的一日三餐就成了大问题了:每天在外吃,经济吃不消;在家自己做,平日里从不下厨的我,最多也只有煮饺子、下面条的能耐。

一次在超市看到了介绍新雅大厨半成品菜肴的视频,瞧着做起来蛮简单的,便买了清炒虾仁、蚝油牛肉等几个品种,回家捣鼓一番,老公居然胃口大开,连声称赞,于是更加增进了信心,慢慢地开始变出了各种花样:今天是京葱虾仁烩豆腐,外加西芹炒牛柳;明天是山药蘑菇滑炒鱼片,配洋葱炒牛肉……而老公也来了兴趣,经常会贡献出些好点子,比如将“糟溜鱼片”加

点豆芽、金针菇,炒香了的红辣椒,居然演变成了我们最喜欢的“水煮鱼”;端午节不吃粽子,只将“烧烤味鸡翅”作馅料,做成了“粽香糯米蒸鸡翅”,滋味一级!

天长日久的,我们俩居然都爱上了下厨,天天乐此不疲。双休日,我们会先列出菜单,然后一次性去超市买齐一周的半成品菜,再选择搭配的蔬菜,隔夜放在冷藏室解冻,第二天下班后只需要十分钟的时间,荤素搭配合理、口味营养丰富的两菜一汤就彻底搞定了。

今年过年回娘家和婆家,我们选的礼品也是新雅的节日家宴礼盒,两个妈妈都笑得合不拢嘴,说我们太贴心了。

新雅月饼 上海人喜欢的味道

《我与新雅粤菜馆的故事》征文精选之一

文/薛达



必有一款 为您而造

对号入座挑选新雅月饼

企业团购传递祝福

A:幸福之味 82元

铁盒包装尽显大气,内含玫瑰细沙、奶油椰蓉、莲蓉、上等五仁等月饼,都是新雅的经典之作,月饼的数量不是8只而是9只,适合喜欢发放员工实物、营造过节气氛的企业。

B:港式皇牌 98元

最能体现广式月饼的神髓,馅料丰盈,香气馥郁。瓜仁细沙、凤凰椰蓉、莲蓉双黄、嫦娥奔月等4款月饼个个经典。

自己享用适口者珍

A:特制玫瑰细沙 100元

这是新雅今年新推出的月饼,里面9只月饼全部是玫瑰细沙口味。玫瑰细沙月饼是新雅的拳头产品,不过,特制玫瑰细沙是限量供应的,想品尝的话一定要趁早哦!

B:特制上等五仁 128元

真正的吃客,买月饼喜欢买上等五仁。因为它货真价实,里面的原料颗粒饱满看得清,吃在嘴里又有嚼头。新雅的五仁月饼也是销售榜上的“前三甲”,这款月饼的馅料选用芝麻仁、瓜仁、榄仁、杏仁、核桃仁,都是瓜仁中的精品,绝对不应错过。

送给长辈尽显孝心

A:七星伴月 158元

礼盒内含7个小月饼和1个大月饼,很多家庭喜欢在中秋节这一天,将大月饼全家分而食之,代表了“有福同享”,而7个小月饼则留给父母平时分而食之,每次进食适量,既不浪费又不增加肠胃负担。

B:富贵提篮 228元

它洋溢着一种传统美,大气又典雅,古朴又不失精致。其实我更要说的是,这款礼盒里的月饼也特别有特色,15只月饼既有豆沙、莲蓉等传统品种,又有栗蓉、抹茶等时尚口味,让你的味蕾同时感受两种不同的风味。

商务馈赠卓越之选

A:锦绣前程 258元

祝朋友前程似锦,恐怕是中秋节最实在、最美妙的祝福了。这款月饼包装时尚,适合新生代企业,品种方面除了有玫瑰细沙、莲蓉双黄等传统口味外,还有松茸、抹茶等新兴口味,让这个传统节日多了一份海派大都市的味道。

B:五福至尊 288元

新雅限量生产的手工月饼名扬海内外,这款月饼就是手工月饼的经典之作。它采用港式加纯正白莲双黄,最能体现新雅原料精良、工艺精巧的特色,每只月饼都由高级技师手工制作,是能让你和你的朋友都击节称赞的选择。



新雅月饼咨询热线:63517788、63224393

新雅粤菜馆地址:上海市南京东路719号

企业网站:WWW.SUNYA7788.COM

特别提醒:征文请发送至 XINYAZHENGWEN@163.COM,或邮寄到新雅粤菜馆,信封上标明征文两字,我们将从中评出优秀作品给予现金奖励,并刊登在新民晚报、劳动报上。截稿日本月20日。