

投票选出来的月饼

静安区 李英琴

不知从什么时候起,中秋节给员工发月饼,好像成了惯例。想想也是,员工辛苦了一年,中秋节意味着团圆祥和,这承载着祝福和喜庆的月饼是不能少的。

可是,月饼的牌子那么多,究竟选哪家好呢?老婆有事没事就在我耳边嘀咕:你这个做工会主席的,可要把好事办好,不能落下话柄。说实话,我们企业是大厂,来我这里“打招呼”的领导也不少。怎么办?我灵机一动,想出一个好办法:民主投票。

我们先根据上海商情上的排名,选了5家最具知名度、销量领先的月饼牌子,标上号码,然后在食堂里举行无记名投票。你别说,大家都热情高涨,特别认真。我们还特地买来了各种口

味的散装月饼,每个月饼切成8瓣,供大家“试吃”。有懂经的吃客还特别准备了普洱茶,说吃月饼要喝茶“荡荡嘴巴”,这样才能分出各家牌子的伯仲。那天食堂特别热闹,像过年开联欢会一样。最后开箱记数,南京路上新雅粤菜馆出品的新雅月饼拔得头筹,成为得分最高的品牌。

从那年开始,我们厂的月饼就认定了新雅牌。行政领导说,新雅月饼定价合理,百来元一盒。员工则说,新雅月饼名气响,口味好,尤其是豆沙月饼,特别细腻,香甜适中,吃在嘴里回味无穷,就没有油腻感。自己吃实惠,送人也体面。

团购月饼这件事给我一个启迪:好事情不能办好,就看领导是不是站在员工的角度想问题。真能推己及人,众口必定不难调。

与众不同的手工月饼

普陀区 孔祥华

对于自己动手DIY的东西,我好像天生有一种爱好。不过,最难忘的经历,是和新雅的大师傅学着做手工月饼。

那是单位搞活动,请来了新雅的月饼大师。我们单位连着10多年,过中秋节都给员工发新雅月饼。

我们以为,新雅的月饼都是流水线生产的,其实,新雅还保留了一个手工月饼车间,用全手工的方式生产月饼。据说,机械化月饼生产车间,一天可以生产25万只月饼,可是一个手工月饼生产车间,一天只能生产1.2万只月饼。因此,不是新雅的老客户,是很难买到手工月饼的。

因为我们的设计创意得了大奖,老板就奖励我们,请新雅月饼大师来单位教大家做月饼。我们可兴奋了,光是烤箱就搬来了6个。等到开始做月饼,大家都傻眼了,别的不说,单说

包馅环节,不练上几个月,根本不可能将月饼皮做到薄厚均匀的程度,露馅更是常事。

师傅说,新雅做手工月饼有近90年历史,手工月饼车间里有近30个月饼师傅,年龄最大的68岁,年轻的30多岁,实行的是“传帮带”、“心口相传”的模式,一年四季业务不去。“我们要将中国传统饮食文化的技艺传下去,不让它失传!”

在师傅的帮助下,我终于做了2个手工月饼,烤好后舍不得吃,带回去给儿子尝鲜。师傅说,手工月饼无论饼皮还是馅料都相对松软一些,口味上更偏重传统,因此格外受到老吃客的喜爱。不过因为限量生产,每年都供不应求。我悄悄地向师傅要了手机号码,他答应给我留2盒。现在,我家每年都能尝到与众不同的手工新雅月饼了。

新雅:心头的魅力旗袍

静安区 盛仰红

唇齿之间的美味,沉淀下来就是记忆,是时常泛起的念想,是可以缅怀的亲情。记忆之上,味觉之中,亦如这座城一路走来的旗袍,优雅转身,况味无穷……

小时候,最得意阿娘阿爷携着我去新雅粤菜馆,这天一定是阿娘的生日,阿爷要点一只水晶虾仁,它是阿娘的最爱。食毕,阿爷会买些小点心,那是我开心的时刻,回家装在饼干铁盒里,甜蜜一直伴随。年复一年,直到他们先后辞世。斯人已去,却在我心里种下了新雅情结,水晶虾仁、蚝油牛肉、叉烧包……是隔一段时间就想企及的美味,念物及人,总有几多感叹与回忆。阿娘宠爱无锡的侄儿,中秋前夕,必蹒跚地去邮局为其寄上一盒新雅月饼。那个年代,邮寄月饼需自己缝制好包裹,“临行密密缝,意恐迟迟收。”阿娘总要

多嘱托工作人员几句,直到收到伯伯回复的明信片:“谢谢姑母,新雅月饼美味一如既往,正阳很爱吃……。”正阳是伯伯的儿子,此时阿娘才算定心,露出慈祥的笑容。碎片式的记忆泛起,如箱底的那件旗袍,历久弥新。

如今,新雅连锁商铺遍布街巷,想吃了,弄几个半成品回家,虽然烹调火候掌握不及大厨的手艺,至少菜品精神八九不离十。亲眷、朋友海外回沪宴请,首先地必是新雅,都说这里有记忆、有味道、有故事。总觉得餐桌上新雅食品的“举手投足”,已浸润了一个家庭的传承,是我们日常三餐的一部分,一份新雅美食能吃过去、现在、未来,无论简餐或大餐,熟稔而对胃的菜品仿若为我们撑起一个又一个静好岁月,留下的又何止美味呢?

因为有你,心中一轮满月

静安区 夏瑜

女儿去了澳大利亚读书,一家三口就再没有团团圆圆坐着吃过月饼。四五年来,从本科读到硕士,看着女儿已从一个稚嫩的中学生,成长为一个美丽而知性的女孩,做父母的欣慰之余也会有一丝惆怅。每到中秋月圆,无论月明星稀,还是烟雨朦胧,总觉得心中的那一枚月亮有个缺角。

女儿孤身一人远涉重洋,去追寻她心中的梦想,那份执着让父母宽慰,也让父母揪心。女儿从来不说独自在国外的辛苦,不过做父母的,总能明白女儿报喜不报忧的体贴:妈妈,前几天有点感冒,买药吃了,已经不碍事咯;爸爸,明天就是父亲节了,要常记得小时候教女儿游泳的开心哦!每条看似不经意的消息,其实是女儿的一片孝心,而这份孝心又总让做父母的眼中轻含热泪,心中溢满幸福。父母在,不远游!那是女

儿在努力填补父母心中的那一点点缺角……

女儿从来不提要求,唯有月饼,每年一次,她会盼着。而依惯例,我们总是去南京东路新雅粤菜馆。新雅月饼,那是女儿从小喜欢的味道——玫瑰细沙,甜蜜而浪漫;上等五仁,丰富而充实;奶油椰蓉,沁心而温暖;蛋黄莲蓉,回味无穷。那时候我们住在南京西路,牵着女儿的小手一路往东漫步,寻着那甜蜜香气而去就是了;后来全家搬到上海的西郊,每到中秋时节,还是习惯成自然地,循着那熟悉的味道一路向东;如今女儿远在地球的那一端,幸亏有新雅,贴心地将女儿熟悉的味道一路送去,稳稳妥妥地送到她身边。

行文到此,心中释然。因为有你,心中就有一轮满月。

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、莲蓉月饼、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经典之作,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“前三名”,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。它采用港式加头纯正白莲双黄,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。