

新春

走基层

没和家人除夕吃饭,新雅粤菜馆行政总厨钱正华今天准时上岗——

20多年年夜饭 就图客人满意

见证年夜饭变迁

“我们新雅粤菜馆应该算是上海滩第一批推出年夜饭服务的饭店。”钱正华说,“20多年前,我们饭店推出了除夕当天的年夜饭业务。一开始,大家心里没有底,但第一次都订满了,大家的信心一下子就上来。现在,我们饭店的年夜饭基本上一年前都已经被预订得差不多了。”

钱正华 1971 年进入粤菜馆,当时因为分配选择了厨师这份职业,起初在新雅当学徒,清洁工、洗碗工、切配工都干过。后来,钱正华慢慢入行,一路做到了厨师长。随着年龄的增加,现在的钱正华已经从一线退了下来,但每年的年夜饭,钱正华总是会花很多心思,特别是对菜单的选择,更是亲力亲为。

“刚推出年夜饭业务的时候,一桌价格在 1500 元左右,今年新雅粤菜馆推出的年夜饭中,最受大家青睐的菜单,是每桌价格在 3500 元左右。”他说,每年新雅粤菜基本上在前一年的五、六月就会制订出年夜饭菜单,除了一些“必选项”,如:八宝饭、片皮鸭等之外,很多都是从平时客人最喜欢吃的菜肴中进行挑选。“服务员会向我们及时反映客人在吃年夜饭时爱吃哪些菜,哪些菜剩的多一点,我们会据此替换后一年的菜单。平时,大家也会研制新菜肴,像今年菜单中的真味鲍捞鸡,就是近年来开发出来的新品种。这道菜其实一开始并没有加鲍汁,而鸡的做法也不像现在这样先泡油,再放到锅里煎,厨师们在一遍遍的试验和讨论之后,才最终形成了现在的口味。”

美味佳肴的背后

“很多吃过我们年夜饭的人都觉得,为什么看似普通的食材,家里也能做,就是没有在饭店里面的感觉呢?”钱正华说,“其实,我们这里的味道之所以有特点,除了食材本身精挑细选之外,还在于烧制的工艺很有讲究。”

钱正华以最常见的虾仁为例,新雅粤菜

今天一早,64 岁的上海新雅粤菜馆行政总厨钱正华跟以往 20 多个除夕一样,8:30 准时到岗,导演一年一度的“年夜饭大戏”。

提起钱正华,上海喜欢粤菜的人应该都有所耳闻。中国烹饪名师钱正华从事厨师工作 46 年,自从新雅粤菜馆推出年夜饭的业务之后,钱正华大年夜就没和家里人一起吃过年夜饭了。拿他的话来说,我们做年夜饭首先要让顾客满意。

馆的清炒虾仁,选择的是一斤 80 只的河虾,先洗干净,然后用盐腌,再放到水里洗干净后上浆;一般人马上会用毛巾擦干,我们则不擦干再上浆,只放盐和蛋清,不放味精,半个小时之后用盐封,这样炒出的虾仁又嫩又鲜,饱满有弹性。

“其实我们不少菜都有自己的特色,成为了老食客必点的菜,像烟鲳鱼。”钱正华说,“我们选用的是新鲜长鲳鱼,个大肉厚。取中段,大概在六两左右,用酱油、黄酒、糖、姜、葱、洋葱等腌渍 1 个小时,再以果木屑烧制产生的烟,烟熏而成。装盘后辅以奶油裱花,配上色拉酱上桌,阿拉的色拉酱都是自己配制的,因而使得这道菜的口味在其他餐馆都吃不到。”

当被问及这样把烧菜的全过程都说出来了,不怕被人都偷学吗?钱正华笑着说道,“讲出来你也烧不出,油温、上浆、手势都有讲究,中国菜的精髓不是随随便便就学会会的。”



钱正华(中)在厨房中工作

新雅粤菜馆提供

“年夜饭”更合算?

“许多人或许觉得在饭店里面吃年夜饭会被‘斩’,事实上像我们新雅粤菜馆的年夜饭毛利相当薄,用阿拉老板的话来讲,就是要在这一天让利于顾客,让他们在其他时间,一想到吃饭就到我们这里。”钱正华说,“我们年夜饭的菜,其实平时也能够吃到,精明的食客只要稍微一算,就会发觉如果算上春节里上涨的人工成本,消费者甚至还‘更合算’了。”

本以为厨师可以经常给家里人做些好吃的,但是恰恰相反,厨师在家里往往没时间做饭,钱正华说:“我们这里没有开年夜饭的时候,除夕当天家里基本上也是老婆为主,我就是打打下手。在满是油烟的厨房里忙碌了一天,回家就只想睡觉,平时家里的饭也都是老婆做的。”

“现在新雅粤菜馆的厨房大概有 120 多人,除了厨师之外,还有做点心、切配的,每年

大约有一半人会参与到除夕当天的工作中,老板基本上会安排大家每年轮流,这样有时候可以回家里陪陪家人。我因为在这里工作时间长了,因而每年除夕都会在这里。基本上自从我们这里开始有年夜饭业务之后,我就没有和家里人一起吃过年夜饭了,基本上早上八点就会来单位,到了除夕当天要晚上八点半才下班。”钱正华说。

在钱正华看来,虽然吃年夜饭的环境不一样了,但是人们之间的亲情不会改变,“过去我们这里的年夜饭基本上都是一家人来吃,因而小桌比较多;现在几家人家一起来的情况越来越多了,亲戚之间平时走动不多,在除夕当天就有更多的可以聊,虽然现在微信也十分方便,但毕竟还是见面聊更加有亲情味。对于我们厨师来说,累点苦点都没关系,只要看到人们能够在除夕当晚吃上一顿难忘的年夜饭,我们也心满意足了。”

本报记者 方翔

新春听邻声

从今天开始,本报推出“新春听邻声”系列报道。这些报道,由新民邻声 APP 在上海 214 个街镇发展的社区联络员所撰写。这些社区联络员,既是上海新社区的建设者,也是社区正能量的传播者。在新民邻声 APP 这样一个“老百姓写老百姓”的平台上,社区联络员们,散发着朴素而接地气的光芒。读者诸君,敬请期待!

开栏的话

十多年为社区独居老人解决就餐难题 小区“配餐间”,制作美食传爱心

刚走到场中路 2471 弄小区的门口,就被美食的香味吸引;走进屋内,六七位穿着围裙的阿姨正在忙碌,旁边的黑板上写着今日菜式:炸猪排、豆腐衣。这里就是小区内有名的“配餐间”,已有十多年历史。最初是党总支在“百分百行动”中了解到社区独居老人普遍存在菜多吃不掉,放久不新鲜,想买一人份的菜贩又不大情愿卖,刮风雨雪天,买菜更是独居或行动不便老人的一大难题。于是,骨干党员牵头发起“净菜服务社”项目,党员志愿者分工负责采购、净菜、烧菜、送菜等工作,为这些老人们送去温暖。经过多年发展,现已扩展到 20 多人。参与“净菜班”创建的孙小妹,和拥有二级厨师资质的党员王巧妹是团队的骨干,连同其他几位居

民,在每周三的一大早采购 75-80 份的食物回来制作,并由王巧妹亲自掌勺,做成半成品分发给老人们,每份收 3 元。孙小妹说到:“十年前菜价便宜,3 元钱即可收回成本,现在虽然物价飞涨,但这个价格一直没有涨,这得益于区和街道对我们项目的支持和资助,‘净菜社’才能继续维持,服务于居民。”每周三中午,这个不大的房间里总是很热闹。每周一次的“饭店级”美食盛宴让大家赞不绝口:“这可只有我们小区有哦!”而部分行动不便的老人们,则由志愿者们分批将饭菜送到每人家。高惠珍是负责送菜的志愿者,每周三都会拎着美食准时来到 89 岁高龄的孙淑贞家里。老人因中风行动不便,见到高惠珍来了,老人

非常高兴,伸手指了指门口的斜坡,露出感激的表情。原来,趁着这次“美丽家园”建设,王巧妹和陈张发两位老党员,在居委副书记的协助下,和其他志愿者亲手为孙阿婆的大门口铺设了斜坡,方便老人的日常生活。老人更是打心眼里感激“净菜社”的兄弟姐妹们。每年的春节是这个小区“净菜社”最忙碌的时候,今年他们又在小年夜筹备了 3 桌菜式丰盛的年夜饭,邀请小区内三十多位孤寡、独居老人一起吃年夜饭,这样的习俗已延续了近十年。2471 弄的“净菜社”现在已成为街道内的明星团队,他们用美食牵动每家每户,用行动传递爱心,用笑容分享着幸福。社区联络员 熊开国 社区全媒体 叶晓雯

用正能量提升社区老人精神生活 “读书”成为养老时尚

临近春节,临汾社区老干部读书会的成员们比平时更忙碌。帮困学员,访老活动,还有每月的老小孩网上行,智能手机微信群的讨论,事情一件连着一件。读书会的学员目前有 40 多位,大家一直致力于用正能量提升社区老人的精神生活。“让学习成为一种养老方式。”负责人李海炯和顾金德两位老人非常骄傲地介绍着读书会的理念,虽然两位老人都已年过 70,但依然神采奕奕。自 1997 年 9 月 17 日成立,读书会先后接待了国内外首脑、访问考察团等,并且被媒体争相报导。两位老人很高兴,因为不但不少本地老人找过来,甚至还有其它城市也不断有人希望加入。翻开读书会一本本的学习情

况记录,工工整整地记录着每次的学习内容、成员名字及讨论的情况。每次读书会学习前,顾金德老人都会认真准备,考虑到老人们文化层次不等,读书会进行了分工,让核心人员先学习,然后带领其他学员一起进步,然后每次活动结束后再进行记录,复印分发给各位会员。读书会的老人们还成立了“临汾社区百老讲师分团”,在社区的中小学里进行爱国主义教育宣讲。读书会两位负责人都是部队出身的老干部,将切身体会生动地分享给孩子们。春节,除了在家里和家人共度外,又逢寒假和孩子们开始“老少青结对”的时节,于是读书会的老人们更忙碌了。社区联络员 袁彬 社区全媒体 杨喻