



就地过年，人民城市的暖心底色

宋宁华



新民眼

“福”字贴起来，鲜花摆起来，年货备起来……这几天，街头巷尾的年味越来越浓。和往年不同，今年的春节，很多人响应号召，选择就地过年。

知易行难，对中国人而言，春节是合家团圆的日子；选择就地过年，委实不易。“对于就地过年的人，我非常敬佩。没有谁认为就地过年是理所当然的，期盼了一年的春节不能回去，他们是为整个城市、整个社会作出了自己的贡献，应该对他们道一声感谢。”华山医院感染科主任张文宏如是说。

根据交通运输部相关数字显示，2021年全国春运期间预计发送旅客17亿人次左右，日均4000万人次，比2019年下降4成多。去年此时，“闷在家里也是作贡献”；今年选择不回老家过年的人，也理应得到“第

二故乡”的厚待和关照。

上海在坊间有“魔都”之称，聚集了来自五湖四海的白领、外来务工者等。就地过年，不仅是发礼包等物质慰问；更需要精准施策，根据不同人群、不同需求，为他们送上暖心的服务和精神慰藉，这也是对城市治理水平和温度的一次考量。

喜庆明媚的“中国红”，从春联上、福字里、朵朵年宵花中流进每一幢楼宇……新年伊始，陆家嘴金融城就开始为“就地过年”谋篇布局。其中包括策划开展商务楼宇“暖楼”系列活动：送“福”进楼宇，白领们手作年宵花、体验传统剪纸等。春节将至，温暖还在延续，陆家嘴管理局、陆家嘴金融贸易区综合党委策划开展“陆家嘴金融城陪你过年”系列活动，从除夕到大年初六，从线上到线下，遥寄家书、登高望远、缘聚袁凯、白领音乐会、城市摄影赛等7场缤纷活动，7天走心陪伴。即使“独在异乡”的白领也不必“为异

客”黯然，不妨享受“此心安处是吾家”的从容。据透露，已经突破100幢税收“亿元楼”的陆家嘴金融城还有更大的“目标”，将向“百亿元楼”进军。一个个奇迹的创造，需要打造有温度的金融城，吸引汇聚八方英才。

就地过年，不仅是针对“高大上”的区域，还需要将关爱的触角延伸到身边的平凡人，让阳光普照到社区的每一个角落，形成这座城市的情感“粘合剂”。春节前夕，在东门路街道湾流域居民区，居民们联合签名，为社区的保安送上了一封“我们不能没有你”的感谢信；居民区党总支还举行了一场特别的“慰问保安工作者新年团拜会”。“谢谢你，我的兄弟；谢谢你，忠诚的卫士。我们不能没有你！”相信居民们真诚的致谢，会成为这些保安人生中的“高光时刻”；在看似“高冷”的“大上海”，也能感受到在家过年的温暖。

在宝山，曾有一则“欲走还留”的营商环

境生动案例。一家业务蒸蒸日上的高科技创业公司原本打算搬迁，开发区负责人几经挽留都无果，最后把他们留下的理由非常意外。他们要搬走的那天，小区居委干部都来送行，还帮着一起打包行李。创业者回想起了刚来宝山创业，第一顿年夜饭就是这些阿姨们陪他一起吃的，在这里的第一个生日，也是阿姨们给他过的。“以前总觉得创业的人是没有家的，但在这里，真的找到了家的感觉。”在那一刻，创业者们下定决心不走了。

为了让大家安心就地过年，上海政府部门推出了不少政策，许多企业也为就地过年的新年新风尚做足功夫。带薪休假、“一人食”或“小家庭”套餐、“新上海人”和“老上海”家庭结对等。待到春暖花开，这些曾经温暖过游子心的一点一滴，会在他们心里种下“喜欢上海的理由”，也将成为人民城市的暖心底色。

大厨的手工活里 满是年味

老字号加班加点赶制团圆年夜饭



都市守护人

年关已近，福州路上的杏花楼总店里人头攒动。两手空空进来，满满当当出去，手里拎得最多的，就是年夜饭半成品大礼包。八宝鸭香喷喷，大黄鱼满口鲜，全家福好彩头，八宝饭甜糯糯……团团圆圆的年夜饭，就出自这一盒盒的美味珍馐。

“大厨定制款”正在忙碌制作中

本报记者 陈梦泽 摄

前店人气十足，后厨就忙得脚打后脑勺。这两天，杏花楼的大厨们凌晨5点到岗，晚上10点下班，加班加点现制现烧。50多人的团队，昨天甚至开起了夜车，要赶在今天上午把做好的1350套年夜饭半成品送出去。等到年三十，老字号的味道不仅在店里，还在千家万户的餐桌上。

半成品制作“没日没夜”

这两天，要“抓”到国家高级烹饪技师、杏花楼餐饮技术总监徐璠俊可不容易，三楼冷菜间、六楼热菜间，还有配菜间、办公室，上上下下都有他忙碌的身影。厨房信号不佳，最终记者通过办公室里的监控镜头，才在六楼厨房找到他。

“往年我们面对的，是门店五六十桌年夜饭，但今年在疫情防控要求下，不少人更愿意把半成品带回家吃。光是定制年夜饭套餐，今年就订出去5500套左右，比往年翻了一倍。2月3日起，后厨就进入了常规出菜和半成品制作的‘双线作战’。”

徐璠俊告诉记者，杏花楼有3种年菜套餐，第一种是自家工厂生产的4套礼盒，第二种是方便冷冻菜，第三种是门店现制的大厨定制款，而让后厨“没日没夜”、“绷紧神经”制作的，就是第三种。一方面因为供应量大大增加，另一方面为了确保顾客到手的半成品是最新鲜的，大厨们必须卡着点制作，因此总是争分夺秒。

记者了解到，从2月3日开始，50多名厨师全员到岗，早上提前上班，取消下午休息时间，晚上继续加班，以前所未有的强度投入到年夜饭半成品制作中。一刀刀切、一锅锅炒、一份份装，全都是手工活。

“流水线”生产“全家福”

在杏花楼热销年菜中，“全家福”一定榜上有名。按照上海人的习惯，在吃好冷菜和热炒之后，热气腾腾的“全家福”不但吃得落胃，而且有好口彩。这天下午，六楼热菜间的领班小林就带着他的团队开始制作300多份“全家福”半成品了。

一筐又一筐的百叶包、蛋饺、咸肉、虾球、基围虾、肉皮、娃娃菜、粉丝被摆上操作台，几大摞一次性打包盒放在旁边。数了数食材已经齐全，戴着口罩和厨师帽的六七位大厨重新换了一副一次性手套，一字排开，开始流水线操作。

抓了三把娃娃菜，在盒底铺平后，喊了一声“下一个，走起”，小林把餐盒递给旁边的广东师傅，他接着往里铺上一层粉丝，把6只金灿灿的蛋饺排成扇面，接下去几位师傅分别放入6只百叶包、6片咸肉、6片肉皮、6只虾，再在中间放上6只虾球。最后一位师傅拿起透明盖子，轻轻往下压平盖紧。一份“全家福”制作好了。

“蛋饺、百叶包、虾球都是我们提前自制的，还要发肉皮、切肉切菜、泡粉丝、给基围虾飞水，这些前期准备工作做好后，

摆盘还要花工夫。”徐璠俊说，“全家福”需要一块块拼得美观，预计5个小时才能做好300多份。

全员在岗不离沪

水晶虾仁、杭椒牛柳……一道道杏花楼的招牌热炒分为主料、配料和调料，经过预处理后包装好，顾客只要按照操作建议一步步做，就能做出大厨的味道。冷菜、点心更是不必说，打开后装盘，或者再蒸制一下，就能直接上桌，还原出堂吃的味道，成为一桌圆圆满满的年夜饭。

一份份制作的半成品套餐送出去后，大厨们的年夜饭都在哪里吃呢？“晚上10点多到家，和家里人一起吃。”徐璠俊说，今年依旧有部分顾客选择在店里堂吃年夜饭，因此要收工后才能到团聚。“除了去年，过去的每一年，都是家里先垫垫肚子，然后等我到家再吃饭。”

春节是餐饮消费旺季，今年考虑疫情常态化防控，所以杏花楼的厨师团队全留沪过年，来自广东、安徽、河南的大厨，再次在工作中过新春。广东大厨告诉记者，大年三十忙好了，店里会安排打包年夜饭给他们带去宿舍。“‘无鸡不成宴，无鱼不成席’，广东人过年餐桌上一定要有鸡和鱼，寓意新的一年吉祥如意、年年有余。”

本报记者 张钰芸



扫码看大厨手艺



新民特写

牛年年味渐浓。大学已陆续放假，但各高校仍有不少学生留校过年。昨晚，地处临港的上海建桥学院学生宿舍，来了一群特殊的外卖小哥，他们是留校辅导员和各学院领导，送餐盒里是刚出锅的、还冒着热气的“年夜饭”。

这个寒假，学校有近百位师生留校过年。“就地过年，‘年味’不能打折，谁都值得拥有一份温暖的年夜饭。”一位辅导员这样说。为减少人员聚集，今年年夜饭改为“一人份”的盒饭形式，由老师送餐上门。有一份关于美食的“传说”：寒假留校学生的年夜饭，都是校领导掌勺烹制的。其中必不可少的，是副校长俞晓光的拿手菜：红烧牛尾。

为了这道拿手菜，俞晓光下午2时就赶到食堂。“这道菜要烧得入味，没两三个钟头不行。”戴着围兜、厨师帽，转变身份的俞晓光看上去一点儿也不违和。“我早年刚来临港时，牛尾一根才卖15块钱。那会儿就开始学烧红烧牛尾了。如今，牛尾价格翻了几番。这顿年夜饭，光买牛尾就花了1600元。”他告诉记者，好几回有人劝他烧个容易些的菜，都被他拒绝。“年夜饭怎少得了硬菜，何况马上迎来牛年，红烧牛尾不能缺！”

红烧牛尾还在锅中煨炖，学校党委书记江彦彦和校长朱瑞庭也赶来厨房。洗好手，戴上围兜，“今天我给大家烧一道红烧肉。”朱瑞庭边说边用冰糖熬糖色。这是他第四次为学生做菜了，狗年新春，他烧过可乐鸡翅，很受欢迎。“我的厨艺是二十多年前在德国留学时练出来的。每年春节前，能让学生尝尝我的手艺，感觉就像和家人吃团圆饭一样幸福。”给锅中倒入人生抽调味，加入老抽上色，放上桂皮八角，朱瑞庭的这道红烧肉完成了大半，“再焖一小时就出锅啦！”另一边，江彦彦也开始腌制鸡肉。他要给学生们做的，是菠萝鸡块。开背虾、炒青菜……其他校领导也纷纷上阵，献上拿手菜。

“今年我们为留校学生准备了红包。”朱瑞庭介绍，“春节假期七天，我们每天为留校学生提供70元餐券。学校还给学生准备了牛奶、坚果和防疫物资等新春大礼包。”拿到“一人份”年夜饭时，留校学生小李正在给寝室门上自己写的“福”字。“之前就听说校领导会为留校学生烧饭，很惊喜。我一定‘光盘’。”昨天，学校还特意直播了这次年夜饭的烧制，近万人收看，大家纷纷用弹幕分享自己家乡年夜饭的特色菜，为留校的小伙伴们送上新年的祝福。

本报记者 邵阳

谁都值得拥有一份温暖年夜饭
红烧牛尾、菠萝鸡块……『传说中』的年夜饭，竟是校领导掌勺