



记者走进泰康食品店,营业员不带手机不喝水忙个不停 炒货要一点吗?腊鸡腿卖得最好

新春 走基层

7点刚过,家住浦东的孙志敏换了几趟地铁后,来到了南京路步行街上的泰康食品店。周围的店招还是一片漆黑,偶有行色匆匆的路人经过。她熟门熟路地从后门走进,换好工作服,准备这一天的“硬仗”。今天是小年夜,既是春节长假前的最后一个工作日,也是绝大部分人采购年货的最后一天。8点半开门后,200多平方米的老字号泰康食品店就会挤满顾客,他们从孙志敏的手中接过一袋袋糖果和炒货,还要买上腊鸡火腿糕点卤菜,空手而来,满载而归,带回满满年味。

嘴上不停 手上更忙

尽管泰康的营业时间从早上8点半开始,但各个柜台的营业员们基本上7点半就到齐了。这么早到岗干什么?“做好开门前的一切准备工作。”孙志敏站在柜台后,一边从身后的纸箱里拿出各色糖果炒货,一边回答记者的问题。泰康食品店是典型的“螺蛳壳里做道场”,柜台上密密麻麻排满了各色食品,孙志敏和同事林喜枝一起负责的糖果炒货柜台,就有近



■ 腌腊柜台前,葛师傅正在向顾客介绍腌腊肉制品 本报记者 王凯 摄

百个品种。每种糖果或炒货所占据的位置,还不到一张A4纸的大小。顾客们拿着小篮子挑选后,她们都要及时整理、补货。

“阿姨,这个瑞士莲巧克力有好几个口味,各种选一点,颜色也好看。”“炒货要带一点回去吗?泰康的小核桃仁、松子仁很新鲜的。”“大白兔奶糖,你是自己吃还是送人?送人推荐这个铁盒,上面印着外滩风光。”进入工作状态的孙志敏没有一刻停歇,柜台前挤满了顾客,三言两语间就要了解每个人的

需求,向他们推荐合适的产品。

嘴上不停,手上更忙,称分量、装袋子、扫二维码收钱。送走上海老阿姨、老阿叔,又迎来几位河南游客,一边介绍几种大白兔奶糖礼盒的区别,一边从身边的纸箱子里抓出一把把糖果补货。还要整理小核桃、巴旦木等带壳坚果,掉下来的碎壳、碎屑全部扔掉,不能一起称分量卖给顾客。

挤过门口的糖果柜台,店堂深处的腌腊柜台前,里三层外三层都是顾客,悬挂的风鸡、风鹅、酱鸭、

猪头,还有陈列在柜台上的腊叉烧、火腿、酱油肉等都被人群遮住,看不到了。1992年就进入泰康食品店的葛国祥是腌腊柜台的元老,他挥舞着八斤重的大刀,正在切一条火腿。“这是吃工夫的生活,左手一只火腿十五六斤,右手一把刀八斤,一天要切几十只火腿。”说话间,又有人来找他,“无骨腊鸡腿到货了!”葛师傅急忙跑出去:“这个鸡腿卖得特别好,蒸一蒸,切一切,又方便又好吃。”

全员上岗 暂停休息

没有水杯,不带手机,没去厕所,不吃午饭。从早上八点半到下午三点一刻,孙志敏一直在柜台后忙碌。

记者挤进柜台看到,各色箱子把一米宽的过道占据了一大半,剩下四五十厘米地上铺了一条长长的木板,营业员们站在上面,更方便够到前面的柜台。“现在是卖年货的旺季,为了及时补货,我们把箱子都搬进来了,所以站人的地方就小了。”

想要从狭窄的过道挤出来就要和同行“贴面礼”,排队买东西的顾客也要等更久时间,所以好多营业员自觉不吃午饭、少喝水。早班到了下午三点一刻就该交班,但

从前两周开始,大多要忙到四点左右才能下班。中班从下午三点做到晚上十点,但买年货的人太多了,常常不能按时关门。

就连办公室的工作人员在年前两周也全部支援“一线”。“办公室延长一小时工作时间,每天轮班去中转仓发货,中午去财务室到收银台顶班。”泰康食品店办公室主任王清华说,在年货销售最高峰的两周里,一线员工都停止了休息。

“到我们这里买年货的顾客大概有三类,一是上海本地人,就算住在郊区,也会换几趟地铁来买年货,这些都是老顾客了。二是在上海工作的‘新上海人’,回家过年前买上各种年货带回家里。三是外地游客,无论是北方人还是周边的江浙人,都喜欢到泰康买腌腊产品。”王清华很自豪,因为服务好、商品正宗,常有外地游客慕名而来。“有个吉林游客就曾拿着手写的店名、地址,找到我们这里。”

天天在店里卖年货,那么自家的年货谁来准备?孙志敏笑着说,公司都给我们准备好了。“每年此时,公司都会增加福利,为职工解决后顾之忧,忙了工作也要顾家,发大礼盒给我们,糖果、炒货、腌腊土鸡、猪肉等样样周全,所以我们一点儿不担心。”本报记者 张钰芸

我们的节日 春节



农历猪年马上就要到了!说到猪,你真的了解它们吗?春节前,上海科技馆推出猪年生肖特展,通过展示科学知识和文化渊源,打破了不少关于猪的“传统印象”。每年一度的生肖系列临展,上海科技馆连续举办了15年,如今已成为上海市民每年春节的科普“年夜饭”。

印象中愚笨的猪,智商堪比黑猩猩;如果狗狗和猪比学习,胜利的不一定是狗;猪是肥胖的代名词,但是猪的体脂率可比很多人都低……走进位于科技馆一楼的“猪”事皆宜——上海科技馆猪年生肖特展,这道特别的“科普”年夜饭,彻底颠覆了人们关于猪的各种“老传说”。

展览围绕人与猪之间关系的演变,分成“当猪遇见你”“无豕不成家”“印象大颠覆”和“掌上‘名猪’”四大板块。从猪的起源驯化、生理特性、对人类的贡献以及文化艺术形象等方面,展示人类对猪崇拜、误解、正名、喜爱的情感过程。其中,“印象大颠覆”板块是本次展览的亮点之一,7组形式各异的互动展项带观众从智商、体脂、成长速度、饲料转化率

科技遇上猪 印象大颠覆

等方面重新打量猪。

从台州专程来上海参观科技馆的温女士一家,在生肖展里流连了许久,一家三口分别在互动展区自测了体脂率。与猪的体脂率一比,温女士吃了一惊,“我的体脂率超过25多了,而猪平均体脂率只有18,和我老公的体脂率差不多。都说猪肥,被叫做肥猪,看来是委屈它们了。”

家猪是全球最大的肉类食品来源之一,同时也为人类提供了重要的产业资源。当猪与科技相遇,可谓真正实现了“浑身都是宝”。荷兰设计师克莉丝汀·梅因德斯玛,曾经花三年的时间追踪了一头猪被宰杀之后,如何被加工成185种非猪肉产品。本次生肖展展示了其中的57件产品。

你能想象得到吗?子弹、甜点、饮料、香烟、混凝土、绘画颜料、护肤产品等各类生产生活用品,都有猪的身影。猪的胶原蛋白可用于制作美容面膜;猪血中提取的血红蛋白可制作香烟滤嘴;猪脂肪中提取的脂肪酸是肥皂、颜料等的原料之一;猪骨中提取

的吉利丁可作为子弹生产过程中的推送剂;胰岛素、肝磷脂、心脏瓣膜、外科明胶海绵等医药品中也包含猪的成分……

本报记者 马亚宁

《春卷》

“今朝是陈佩秋先生的生日,伊每年都不希望我们破费,还要请阿拉吃饭,因为是小年夜,所以大家又会当成一顿年夜饭。”沪上知名收藏家徐建华说,“在上海人的年夜饭上,有一道点心是必须要上的,这就是春卷,大家又叫它‘金条’,陈佩秋先生、韩敏先生等许多老画家都非常喜欢吃春卷的。”

明天,我们就将迎来除夕,而在节气上又恰逢立春。立春节气,有“咬春”的习俗,而年夜饭上又少不了这根“金条”,因而今年春卷就更加受到关注。“以前,跟老画家们一起吃春卷,主要是黄芽菜肉丝馅比较多,现在大家生活



《猪头冻》

临近午饭时分,松江区新浜镇许家草村68岁的村民朱忠良走进灶头间,端起操作台上的不锈钢盆晃动几下。只见里面装的猪头冻四周一圈已经结了一层白色的猪油,四角微微裂开一丝细缝。“猪头冻成型了”,朱忠良一边对家人说,一边抄起菜刀切下长长一条。一片、两片、三片……冻肉晶莹剔透又有弹性,在砧板上跳起舞来。有了这道有几百年历史的传统“硬菜”,松江浦南地区(黄浦江以南四镇俗称浦南)农家的年味才算是有了!

自家做的最有腔调

条件好了,像黄鱼春卷、虾仁春卷等新品种也受到大家的欢迎,像韩敏先生就特别喜欢吃黄鱼春卷。“让徐建华最难忘的还是妈妈在的时候包的春卷,‘小时候,妈妈不仅是会包春卷,还会自己做春卷皮子,现在妈妈虽然已经走了,但是这种味道真的是永远不会忘记。’

1983年1月13日的新民晚报曾经刊登过一篇介绍春卷皮子的文章,其中提到,由于当时市场上肉多、白菜多,居民手中余油多,因此这一年春卷皮子需要量激增,小绍兴、鲜得来等老字号店组织了四十多位师傅,分四批徒弟,培训做皮子。他们利用大饼

炉、油条炉,因店制宜,就地培训。由此可见,上海人对于春卷的喜爱是发自内心的。

“我通过研究发现,春卷应该是从春饼演变而来的。”沪上知名美食作家沈嘉禄说,“上海人平时就非常喜欢吃春卷,云南路小吃街上,一块排骨加上四只春卷是许多上海食客的标配。到了春节,自己做春卷也是最有‘腔调’的,相比外头卖的速冻春卷,将勾芡的黄芽菜肉丝包入春卷皮中,然后炸至金黄酥脆,一口咬下去,湿滑、鲜香、酥脆,这才是妈妈的味道,也是让人难忘的浓浓年味。”

首席记者 方翔

新民特写

年味佳肴



在砧板上跳起舞来

朱忠良是吃着爷爷奶奶做的猪头冻长大的,也继承了这门好手艺。他说,做猪头冻的首要条件就是室温低于15℃,所以,作为春节的年夜饭特别合适。半个猪头可以做大盆猪头冻,过去的年代,全家人省着点吃,足可以对付一整个春节。现在生活条件好了,朱忠良除了买一只猪头,还会再买一斤瘦肉、一斤肉皮掺在一起,这样做出来更有嚼劲,更好吃。

猪头冻需要用大火大灶烧才好吃,所以,能做猪头冻的农家也

不多了。再加上生活条件改善,不愁吃穿,猪头冻便成了一种情怀、一种念想,是载着浓浓年味的一道传统菜肴。一些仍有大灶的农家便依然保留着这个传统,将乡愁记忆代代传承。

盛一碗热饭,夹一片猪头冻放在上面,待微微融化立刻放入口中,化开的汁水流淌到舌尖,汤汁、肉香和着米饭的清香回荡唇齿,真是一道垂涎欲滴的年味佳肴。

通讯员 张小小
本报记者 孙云