

河南小伙不到40秒就处理好一条鱼,一天经手100多单“生猛海鲜”—— 用双手丰富通城市民年节餐桌

24日上午9时许,正是线上买菜的高峰期。位于人民中路的叮咚买菜通京站前置仓水产区处,水产员——来自河南南阳的小伙李明飞捞起一条鲈鱼,甩去水分,上秤称重后,左手将鱼按在案板上,右手持刀,先猛敲几下鱼头,接着刮鳞、破肚、去脏、剪鳃、清洗,装袋后,又舀出些冰块放进去,这才扎紧袋子,放上取货区。

整个动作一气呵成。“有没有一分钟?”“肯定没有,不会超过40秒。”李明飞自信而憨厚地笑了。

由于临近过年,这几天叮咚买菜的订单量持续上升。叮咚买菜通京站站长任利芬介绍:“目前比平时多了将近50%。”通京站辐射周边5公里范围区域,也是通城人口稠密区域。近400平方米的前置仓里,分常温区、冷藏区和冷冻区。配置员来回奔忙,将各种订单一一配好。不一会儿,送货员步履匆匆赶到,核对订单后,立刻拿走。

不大的水产区,一边是操作台,另一边是数十个水产缸,鱼、贝类、牛蛙、虾蟹等种类繁多。

李明飞不但要杀鱼,还要根据订单捞虾称贝,来回转身,

忙得不亦乐乎。“杀鱼也是技术活儿,要又好又快。”他手里刀剪翻飞,“最关键的是鱼胆不能弄破,那东西苦,破了鱼就不能吃了。”

今年31岁的李明飞,高中毕业后就出来闯荡,此前很长一段时间是在苏州做网约车司机。“刚开始生意好做,后来竞争太激烈,我就想着换个环境试试看。”

去年春节后,李明飞听老乡说,南通环境挺好,收入也不错。于是,他就来到南通应聘叮咚买菜。经过一段时间的培训,他成为主理水产的水产员。

与网约车完全不同的工种,让李明飞好生适应了一段时间。新手时期,李明飞也弄破过几次鱼胆,最后要么是师父买单,要么是自己买单。

“南通人懂吃会吃水产品,像鲈鱼、鳊鱼最受欢迎。而现在春节临近,甲鱼、鳝鱼以及面包蟹和大龙虾下单量都增长不少,一天杀六七十条鱼、经手上百单‘生猛海鲜’很常见。”忙碌间隙,李明飞拿出测量仪器,伸入海鲜水池。“这是测量盐度和温度的,别看都是水,其实都是根据各种水产需求,配好盐度的。”

作为线上销售平台,必须全年无休。春节时期怎么办?“留下来,让通城百姓的餐桌更丰富。”汉中任利芬和南阳人李明飞以及站上其他10多人都做出同样的选择。不同的是,任利芬把家人也接来南通,准备一起在南通过年。而李明飞则是“错峰过年”,等正月半后销售高峰期结束,再回去陪伴家人。“孩子快10岁了,年后可以实实在在陪他一段时间。”

春节期间,除了工作外,准备如何在南通过年?下班后经常刷刷手机的李明飞,能够准确说出南通好几处年节活动。“在我们南阳,年前会赶集,年中有庙会,年味挺浓。”他笑着说,“这是第一次在南通过年,到时候空了也会体验一下不一样的年俗。”

更为实在的是,“错峰过年”收入更高。“平时单位待我们就挺好,在这里做六休一,一个月能拿到8000元,比开网约车稳定。”李明飞介绍说,像春节这样加班的,年夜饭公司会聚餐,挺热闹,不孤单。更重要的是,除了假日工资三倍补贴外,还有额外2000多元的奖励。“只要肯干,干得好,总归是有奔头的。” 本报记者陈可

贴福字、挂彩灯、串糖葫芦…… 养老院里年味浓



工作人员和老人们一起制作手工“糖葫芦小狗”。记者卢铖卉

贴福字、挂彩灯……随着春节临近,年味渐浓,崇川区秦灶街道综合养老服务中心的工作人员们最近更显忙碌。今年除夕,共有40余名老人留在养老中心过春节,养老院全体工作人员精心准备、各显神通,让老人们感受到浓浓的年味儿,也感受到家的温馨。

昨天,走进石桥路的景韵邻里中心4号楼,红色“福”字、小灯笼、气球等装饰让一楼宽敞明亮的多媒体活动大厅氤氲着喜庆的节日氛围。访客登记处不少家属拎着大包小包食品和新衣物来看望住在养老中心的长辈。“我是孙女辈的,平常来得不多,马上过年了,带点奶奶爱喝的爱吃的来看看她,也给她买了新衣服。”市民周女士告诉记者,她的奶奶姜云芳已经72岁了,在养老中心住了大半年,心情一天比一天好,性格也开朗了不少。

“把红色和白色的小绒球穿进这根竹签,竹签我们都剪掉了尖头,不用怕戳到手……”下午3点,老人们围坐在桌前,工作人员曹陈香正在讲解手工制作“糖葫芦小狗”的注意事项。话音刚落,老人们兴致勃勃地拿起竹签和小球,小心翼翼地穿进,在白色小绒球上为“小狗”点睛,并画上腮红,一个“糖葫芦小狗”就制作完成了。简单的操作既能照顾到年岁高、眼花的老者,也不失春节的喜庆氛围。老人们骄傲地展示着自己的作品,脸上笑意盈盈。活动还为老人们准备了有趣的小游戏环节,如“盆口逃生”小游戏,老人们在工作人员的指令下手牵细绳拉出藏在盆内的小

球,逃出盆口的即可赢得小礼物。游戏环节喝彩与掌声不停,老人们的笑声也不停。“举办这次活动,是希望能够让老人们即使在养老院里也能感受到温馨过年的氛围,通过参加集体活动体会到大家庭的温暖。”养老中心负责人邱波月说。

据了解,秦灶街道综合性养老服务中心经过一年多的经营,目前院内共有50余名老人入住。该养老服务中心建筑面积有5000多平方米,共有4层。“从上周开始,工作人员们逐一为老人们修剪指甲、理发、洗浴……这些工作我们平常也会做,但是马上过年了,也想让他们用更精神的面貌迎接新年、迎接亲友。”邱波月介绍。

此外,养老中心在年夜饭的饮食方面也下了功夫。为让老人们过一个健康营养的新春佳节,食堂根据老年人的饮食习惯购进了萝卜、青菜、油菜菜、苹果、香蕉等新鲜的蔬菜和水果。在养老中心的菜单上,除夕当天的菜品被标明为“新春特选佳肴”。全家福(大杂烩)、红烧黄鱼、手工香肠、五香酱肉、狼山烧鸡等一道道南通经典家常菜将端上老人们的年夜饭餐桌。“不少老人因为各种原因不回家过年,所以这段时间不少家属也打电话过来订餐,准备除夕这天陪伴老人一起在养老院里过年。加上工作人员和家属,今年除夕夜我们共有70余人一起吃年夜饭,应该会是一个非常热闹的春节,希望能够让大家有一种‘家’的感觉。”邱波月说。

本报记者卢铖卉 苗蓓

一家喜欢对顾客“指手画脚”的小店,却从去年火到今年—— “无声面包店”传递真心传递爱

在启东市人民中路天鼎购物广场,有一家从去年火到今年的面包店,店员不仅从来不会对顾客说“欢迎光临”,还总是对他们“指手画脚”。这家特殊的“烟囱面包店”的老板夫妇和所有工作人员都是聋哑人,卖的是现烤的“烟囱面包”,因良好的口味和背后的故事,这家小店从去年2月开张以来,赢得了众多熟客的喜爱,大排长龙是常有的事。22日,记者慕名来到这家无声的面包店。

刚走到店门口,扑鼻的便是面包的香甜味道。玻璃橱窗上贴着红底白字的提示:“我们是无声,请您用手指点,感谢您的惠顾。”玻璃窗后,老板钱辉、施健夫妇和两名店员在小店里忙碌着,有的准备原料、有的烤、有的卖,他们偶尔停下手里的活用手语简单交流一下。店内虽然没有声音,却显得有条不紊。记者注意到,店内虽然只有“烟囱面包”和“舒芙蕾”两种商品,但口味却很丰富,仅“烟囱面包”就有原味、榴莲、蓝莓、草莓等十几种口味,每只价格

从9.9元到15.9元不等。

一只“烟囱面包”的制作工艺不算复杂却很精细。一大早,钱辉夫妇要提前到店里准备好面团并醒发,再将大面团切成180克左右的小团,揉成长条并缠到特制的烟囱形模具上,压成扁扁的面包,然后二次醒面,再将面包胚放到特制的烤架上烤,直到表皮烤得金黄微焦,热气腾腾的麦香飘满小店的每一个角落。面包胚烤好后,还根据口味刷上不同的酱和奶霜,再装进定制盒子,一个酷似烟囱的长面包才算制作完成。趁热吃上一口,外壳香脆微甜、内里柔软有嚼劲。

借助纸笔和手写板,记者和钱辉夫妇“聊”了起来。钱辉曾做过不少工作,开过洗衣店,跟父亲学习过做面点。在朋友的介绍下,他知道了时下流行的“烟囱面包”,并特地到延安的培训班进行了学习。回到启东后,他和施健拿出了多年的积蓄租了门面、买了设备,前后花了20余万元。招募店员时,钱辉和施健决定招收聋哑人。“聋哑人找工作不容易,我们想给大家一个机

会。”去年2月2日,这个全部工作人员都是聋哑人的“烟囱面包店”正式开业,并很快大受欢迎。施健不无骄傲地“告诉”记者,生意最好的时候,顾客从店内排到人行道,能有十几米长,每天约能卖掉800个,店员们忙得不可开交。

面包店每天从10点半营业到21点,钱辉夫妇每天不到8点就来到店里做准备工作,晚上10点打扫完卫生才回家,每天超过14小时都在店内忙碌。在和钱辉夫妇交流的过程中,顾客虽然没有出现大排长龙的情况,但却三三两两没断过。施健告诉记者,经过一年时间,“烟囱面包”的热度略减。去年10月,她去学习了“舒芙蕾”的制作,又为店内赢来了不少回头客。

“我们只想告诉大家,别人能做到的,聋哑人一样可以。”采访即将结束时,钱辉在手写板上写道,“我们希望顾客喜欢我们的店是因为面包的口味,而不是因为对聋哑人的同情。”

本报记者袁晓婕