

# 在升腾烟火气中品味幸福

## ——记玖品豪文化传播有限公司董事兼运营总监莫畏

本报记者 赵青



5月13日9点,莫畏和往常一样走进四川省成都市塔子山公园,公园里鸟语花香不断,茂林修竹幽深。进了公园北门沿着道路步行200余米,一座青砖黛瓦的四合院出现在眼前。这里就是莫畏工作的地方。

莫畏是玖品豪文化传播有限公司董事兼运营总监,记者跟随他走进四合院——九天妙厨餐厅,听他讲述升腾烟火气中的餐饮故事。

### 避免“舌尖上的浪费”

5月13日,星期六,塔子山公园内游人如织,到处充满了欢声笑语。临近中午时分,不少游客走进九天妙厨餐厅用餐,来自西安的张先生一家三口也是如此。

回锅肉、豆瓣鱼、麻婆豆腐、鱼香肉丝……翻阅菜单后,在服务员建议下,张先生点了四道经典川菜。还想继续点菜的时候,服务员在旁微笑提醒说:“三个人建议您点四个菜就

足够了,您可以先吃着,不够再加。”张先生连连点头:“光盘行动,这个好。”

“我会定期组织员工培训,其中就包括‘如何成为一个好的点菜师’。”莫畏在旁告诉记者,公司秉持“找回川菜原本的味道”理念,用心做好每一道菜,保证顾客吃到特色、吃得开心,并以实际行动做文明餐桌理念的践行者。

“尤其是刚刚过去的五一假期,餐饮消费市场大幅升温,公司旗下的两家餐厅也是生意火爆。不只有很多成都市民来店消费,还有很多外地的游客。”莫畏介绍说,成都玖品豪文化传播有限公司旗下的餐饮企业“九天妙厨”“九天庭院”都位于成都塔子山公园内,可容纳800人同时用餐,“节假日用餐人数较多,还有很多外地的游客。这个时候,更要避免‘舌尖上的浪费’。所以,除了建议大家适度点餐外,我们还为顾客提供打包服务,成效显著。”

“小餐桌有大文明。”莫畏告诉记者,公司持续开展文明餐桌行动,打造文明健康的餐

饮文化。

### 积极履行社会责任

“反对餐饮浪费,倡导‘光盘行动’,营造文明和谐、节约绿色的餐饮消费环境,是餐饮企业应该积极履行的社会责任。”莫畏告诉记者,公司自2018年成立以来,他坚持将履行社会责任的理念融入公司经营方针和企业文化中。

成都玖品豪文化传播有限公司成立以来,提供了近百个岗位,并把关心关爱员工生活作为构建和谐企业、履行社会责任的一项重要举措。2020年新冠疫情发生后,公司把近百名员工的安全和健康放在第一位,全力照顾好员工们的生活和工作难处,让员工们感受到公司的温暖。

蒲娟是九天妙厨餐厅的一名员工。2021年入职成为服务员后,发现她有癫痫,发作时抽搐不止,饭菜也因此撒了一地。“她的老家在农村,家庭条件不是很好,而且只有20岁。”莫畏告诉记者,考虑到蒲娟的实际情况,他决定留下蒲娟,并让她担任收银员,工作更轻松,更适合于癫痫患者。

“我常常在思考,作为一家餐饮企业,在能力范围内,如何更好地积极履行社会责任?”莫畏告诉记者,基于此理念,当有学校来询问,是否能为学生们提供实习岗位和实训机会时,他都会欣然同意。

“2019年,我们成为四川省东坡中等职业技术学校实习实训基地,也在为其他学校的学生提供更多的实习岗位和实训机会。最近两个月,就有一批来自成都市现代职业技术学校的学生,在我们这里实习,也希望他们在这里通过学习,有效提升自己的就业能力。”莫畏说。

### 传承优秀传统文化

九天开出一成都,万户千门入画图。草树云山如锦绣,秦川得及此间无……走进九天妙厨餐厅大门,沿着右侧的楼梯拾级而上,拐角处,

一幅苍劲有力的毛笔书法作品便映入眼帘。

“这幅作品有两米宽、六米高,是我们公司尺寸最大的一幅书法作品。”莫畏告诉记者,顾客经常会在此驻足,欣赏墙上的书法作品。餐厅里各处共悬挂了10余幅书画作品,内容都是中国古诗词,“我们的房间名也都是取自于古诗词。比如说‘山月’取自苏轼的《赤壁赋》,‘闲云’取自王勃的《滕王阁序》,‘鸣蝉’取自陆游的《晨起》……对应的诗词,我们都醒目地刻在包房名字的下方。”

四川历来有“天府之国”的美誉,作为其省会的成都,更是历史源远流长、文化积淀深厚,三国文化,巴蜀文化精彩纷呈,青城山闻名遐迩、金沙遗址蜚声海外,出现了司马相如、诸葛亮、李冰父子、武则天、苏东坡等大批历史著名人物,川菜更是风靡全国。

莫畏一直对中华优秀传统文化很感兴趣,在餐厅设计之初就提出了将中华优秀传统文化融入餐厅文化的理念,包括建筑设计、环境打造、使用器皿等方方面面,并邀请四川大学历史与旅游学院的专家进行项目规划。餐厅位置与地标性建筑九天楼呈斜角对望,莫畏决定将塔子山公园本身的文化融合进来,将公司旗下餐饮相关业务取名为九天系列品牌。

此外,在日常经营中,莫畏会经常邀请非物质文化遗产传承人到餐厅展示变脸、糖画、篦篾等技能,还会不定期将活动地点定在塔子山公园北门口,让更多的市民和游客了解非遗,弘扬传统文化。

四川省地貌东西差异大,地形复杂,物产丰富。只有走进当地,寻找当地食材,体会当地民风,感受当地文化,才能做出地道的川味。莫畏说:“我们数次前往眉山、剑阁、阆中等地实地考察,后期将推出具有四川本地特色的新菜品如东坡肘子、东坡泡菜、剑阁豆腐、张飞牛肉等,将包括饮食、茶、竹、酒、诗词歌赋等在内的古蜀文化、东坡文化,融入我们的餐厅文化中,让大家来这里享受美食、体验文化,在升腾烟火气中品味幸福。”



【第518期】

## 上海二十冶西南公司开展“阅享春光 与书同行”系列主题活动

本报讯(王兴舟)为贯彻落实党的二十大报告中关于“深化全民阅读活动”的要求,进一步丰富员工精神文化生活,营造浓厚学习氛围,建设书香企业,5月15日,上海二十冶西南公司组织四川省南充市营山县区域项目青年开展了以“阅享春光 与书同行”为主题的系列活动,通过开展读书分享会、朗诵比赛、书籍互赠等形式,激发员工阅读兴趣,加强沟通交流,提升综合素质。

活动当天上午,区域项目成员前往营山党校项目图书馆开展了阅读活动。活动中,大家各自挑选了自己喜欢的书籍,静下心来享受阅读时光,并在读书分享环节结合个人经历和工作实际畅谈阅读体会,交流收获感悟,共享阅读乐趣。

在朗诵比赛环节,选手们声情并茂地朗诵自己喜欢的诗文,或阐述人生哲理,或歌颂祖国大好河山,或抒发昂扬斗志,用声音诠释文学作品的魅力。比赛结束后,项目成员还进行了图书互赠活动,鼓励彼此在今后的学习和工作中继续保持对阅读的热情。

此次活动充分调动了项目成员的阅读热情,进一步提升了团队凝聚力,激励项目成员积极投身到企业生产经营和项目管理的各项工作中,为项目安全高质高效建成和公司健康长远发展贡献青春力量。

## 咸鸭蛋

甘武进

在乡下朋友家吃饭。朋友家养了很多鸭子,于是满桌菜肴里便多了好几盘以鸭为原料的菜品。对我而言,最喜欢吃的当然是咸鸭蛋。剥开蛋壳,筷子一挑,黄油冒出,掰开便看到蛋黄一层一层的,近一层颜色深一层,越往里越红,看着就诱人。嚼口白酒,咬一口渗着黄油的农家咸鸭蛋,可谓是美味了。一盘咸鸭蛋片刻而光,一瓶白酒也见了底。

一直以来,大多家庭主妇都会腌制咸鸭蛋,将其当成家庭常用菜肴之一。不过,腌制方法大有讲究,腌制得法,风味会更好。传统做法有两种。寻找个头大小均匀的新鲜鸭蛋,洗净,外面裹上加水加盐搅拌均匀的黄泥或稻草灰,码入小口大肚坛内,封口月余;或直接盐水浸泡,同样也是封口月余,取出煮熟即可。前者煮熟后可见蛋黄自然浸出红油,蛋黄细沙;后者出油率则较前者低得多,口感也没有前者细腻。

我母亲是做咸鸭蛋的好手,成品颜色好看,出油率高,口感又好,让我颇有口福。由于常吃母亲做的咸鸭蛋,我有了鉴别咸鸭蛋品质优劣的“资本”。母亲在野外取大袋红壤,这样可使腌制的鸭蛋蛋黄呈红色;将红壤放入坛子,放入食盐,用纯净井水搅拌至均匀稠状;青壳鸭蛋放入坛中,保证全部被红壤水覆盖;封口,半个月后即可食用。当然,腌制时间越长,味道越咸,蛋黄呈深红色,出红油会更多。

客人来了,母亲拿出咸鸭蛋招待。煮好的咸鸭蛋,刀切两半,白色的壳,白色的蛋白,里面却是红彤彤的蛋黄,流着油,客人用筷子剥出来吃。尝一口蛋黄,沙沙的,润润的,满口生香;蛋白很嫩,不咸,吃着正好。小时候,一个咸鸭蛋就能吃一碗米饭。我将蛋黄抠出,筷子捣碎,拌在米饭里,米饭金灿灿的。上初中时住校,每次临走时,母亲总是煮一兜咸鸭蛋让我带着,一颗咸鸭蛋让饭菜有了美妙的滋味。

事实上,咸鸭蛋是种风味特殊、食用方便的再制蛋,其色、香、味十分诱人,咸度适中、味道鲜美,老少皆宜,是佐餐佳品。最简单的吃法是直接煮熟或煮熟食用,也可与其他菜肴搭配烹任。如咸蛋蒸豆腐、咸蛋蒸猪肉、咸蛋黄南瓜、咸蛋炒苦瓜等。特别是咸蛋炒苦瓜,属客家小炒,是简单美味的养生菜,清淡的苦瓜与咸蛋同炒,苦瓜涩味全无,裹上一层咸蛋黄末,口感粉滑,清香四溢,回甘爽口。

对咸鸭蛋滋味的描写,怕是很难有人与汪曾祺比肩,他在《端午的鸭蛋》一文中写道:“高邮咸蛋的特点是质细而油多。蛋白柔嫩,不似别处的发干、发粉,入口如嚼石灰。油多尤为别处所不及。鸭蛋的吃法,如袁子才所说,带壳切开,是一种,那是席间待客的办法。平常食用,一般都是敲破‘空头’用筷子挖着吃。筷子头一扎下去,吱——红油就冒出来了。”那个“吱”字将吃咸鸭蛋的动作写得有声有色,让人有点按捺不住——得弄几个咸鸭蛋好好尝尝了。

## 食坊闲话

## 向阳

刘文正 摄



## “反向抹零”就该零容忍

丁家发

近日,有消费者举报称,在江苏扬州经济技术开发区某糕点店使用微信支付时,票据金额为34.16元,商家实际收取金额为34.2元,多收了0.04元。开发区市场监管局执法人员现场检查发现,该糕点店经营者采取反向“四舍五入”凑“角”为整的方式多收取费用。开发区市场监管局依法责令商家改正并处罚款2600元。

笔者认为,消费者利益再小也不能侵占,对“反向抹零”就该零容忍。在现金交易情形下,“四舍五入”的传统做法,主要是为了省去现金找零的麻烦,减少对账压力。现如今,已进入移动支付时代,消费者通过微信、支付宝等移动支付方式付款,完全可以精确到分,根本不存在找零的麻烦和困难,

没有必要再设置反向“四舍五入”凑“角”为整的交易规则。但是,不少商家仍在利用“反向抹零”来算计消费者,肆意侵占广大消费者的合法利益。

在此案例中,票据金额为34.16元,商家实际收取金额为34.2元,多收了4分钱。虽然对消费者个体来说,多收4分钱微不足道,但积少成多,通过“反向抹零”进账方式,商家日积月累,就可以从广大消费者身上捞取一笔较为可观的收入,损害了消费者的合法利益。

《中华人民共和国消费者权益保护法》第二章第十条规定,消费者享有公平交易的权利;消费者在购买商品或者接受服务时,有权获得质量保障、价格合理、计量正确等公平交易条件。可见,“反向抹零”侵犯了消

费者的公平交易权。同时,“反向抹零”也违反了《中华人民共和国价格法》明码标价的规定,属于其中“经营者不得在标价之外加价出售商品,不得收取任何未予标明的费用”的违法行为。

以案为鉴,广大商家应当吸取教训,做到遵纪守法、规范经营,不做损害消费者合法权益之事。同时,市场监管部门还应严格执法,针对商家“反向抹零”等违法行为,零容忍予以严厉的行政处罚。而消费者也应当从我做起,不因受损利益微小而放弃维权,要坚决抵制商家“反向抹零”等违法行为,不给商家“占便宜”的任何可乘之机。

## 宁夏石嘴山市：乡村美食大赛开启“舌尖上的盛宴”

本报讯(李薇 冯燕)独具特色的爆炒羊羔肉、砂锅炖羊肉、大武口凉皮、色香味浓的红汤羊杂、沙湖大鱼头、临析炸鸡……各式各样的美食,色香味俱全,让人垂涎欲滴。近日,由宁夏回族自治区文化和旅游厅主办的“塞上灵秀地·魅力石嘴山”——“百村千碗·乡村美食大赛”在宁夏石嘴山市大武口区龙泉村举行,来自全市23家乡村美食餐饮名店的50名厨艺高手同台竞技,奉上一场视觉与味觉的盛宴。

烹、炒、蒸、煮……大厨们为比赛做好了准备,纷纷拿出各自绝活,亮出精湛的刀工、明火旺炒的颠勺技术,从翻炒到出锅、摆盘,每个步骤都游刃有余。鸡、鱼、羊肉等食材,经过妙手烹调,成为一道道香气四溢的地方特色美食。

此次美食大赛立足本土,以菜品评选作为主要内容,对当地美食文化进行深度挖掘,评委根据每道参赛菜品的食材、烹饪方法、口味、摆盘设计和展现出的文化内涵等方面进行现场打分。“今天,参赛选手都成功做出了他们的特色菜,尤其是砂锅炖羊排,味道很不错,也突出了地方特色。”现场评委徐光明说。

据了解,此次活动通过前期深入调研,以线上征集、线下评选的方式,最终将在全市评选出20道乡村特色美食,10位乡村名厨以及2家乡村美食特色店,并收录于宁夏《乡村美食指南》手册。“我们通过开展乡村美食评选大赛,深入挖掘、推出一系列具有石嘴山特色的美味佳肴,打造独具特色和风格的石嘴山饮食文化,以美食文化推动全市乡村旅游高质量发展,全面助力乡村振兴。”市文化旅游广电局二级调研员马翠莲说。

近年来,石嘴山市以美食为媒,推进餐饮、农业、文化、旅游等联动发展,组织开展非遗美食文化节、非遗美食宴、“律动惠农”黄河古渡坊文化艺术潮食节、“礼遇大武口”“惠吃、惠玩、惠生活”十佳评选、“浪宁夏·品味道”等特色美食文化活动,已连续举办四届宁夏大武口凉皮美食文化节、五届黄渠桥特色美食文化节。

