

匠心制作不输业内“大佬” 20多年来名气越来越大 职工食堂的鲜肉月饼走红20多年

■劳动报记者 胡玉荣 摄影 贡俊祺

从上世纪90年代开始，陆浩杰研制的鲜肉月饼不仅成了职工们的最爱，更吸引了不少附近的居民和外单位的人员前来订购，从每天供应一两千个，增长到三四千个，但总是无法满足需求。他总是想早一点到单位，做出更多的月饼，但受到人手的限制，有时不得不采取限购的措施，高挂“免战牌”。

作为如今上海职工食堂中为数不多的国家二级点心师，在陆浩杰的心里，老师傅们传承下来的技艺已成为永远的经典。现在，管好职工们的胃就是他最执着的追求。

“偷师”老字号鲜肉月饼

陆浩杰的鲜肉月饼给人的第一印象就是大，无论是外形还是馅料，都比一般市面上销售的鲜肉月饼要大三分之一，看上去就像一个肉包子。陆浩杰透露，当初食堂试着做鲜肉月饼时，可不是为了卖得多，而是让职工们在最短的时间内吃饱，不影响工作。

1982年，年仅20岁的陆浩杰从学校毕业后，进入当时的公交四场食堂工作。为了丰富职工的餐饮，他先后参加了多次专业培训，并在1992年取得了国家二级点心师的职称。“当时的培训让我受益匪浅，给我们上课的有沈大成、人民饭店的一批名师，没有他们的传授，就不可能做出让职工满意的饭菜。”

不过，鲜肉月饼却不是名师所授，而是他“偷师”后自我创新的。陆浩杰说，上世纪90年代初，食堂里也供应月饼，但是只有百果一种，有职工提出为啥

临 近中秋，各种月饼进入热销期。而对于久事公交集团巴士三公司食堂的大师傅陆浩杰来说，也进入了一年中最忙碌的阶段，每天早上4点，他就要从延安东路的家出发，前往双流路的单位，指导食堂人员赶制鲜肉月饼。



不做些鲜肉月饼？然而配方从哪里来？后来他想到了在某老字号工作的同学，软磨硬泡要来了配方。但是做出来以后，大家反映有点偏咸，经过七八次的改良，最终完成了口味的定型，不仅受到各方肯定，而且在业内也开始小有名气。

20多年来名气越来越大

20多年来，月饼的口味推陈

出新，但陆浩杰的鲜肉月饼不仅没有被大家吃厌，反而名气越来越大，不少外单位的人和附近的居民也纷纷前来采购。每年临近中秋，在前后的一个月里，就算全部人马扑上去，也无法满足各方的需求。

昨天记者在采访时发现，尽管第一炉月饼要到上午9点才出炉，但是8点多，就有职工和居民在食堂排队等候。“这么大的月饼，一个才卖4元，比起外面

的不知道实惠多少。更重要的是，味道还非常好，就算放进冰箱后取出，也照样皮酥肉鲜，一点也不输给外面的名店。”当天休息的职工刘师傅一早也赶来排队，准备多买一些送给亲朋好友尝尝，他笑着说：“越临近中秋，越供应紧张。”

让人不可思议的是，陆浩杰对鲜肉月饼的配方从不保密，只要有人提出需求，他总是倾囊相授，但是很少有人能做出一样的

味道。陆浩杰解释说，一个好的鲜肉月饼，一是真材实料，二是一定要严格按照配方。馅料的猪肉必须是夹心肉，还要加入盐、姜、胡椒粉、糖、老抽等各种调料，搭配比一丝也不能变，否则就会变味。至于鲜肉月饼放进冰箱后依然不软掉的秘密，则源于一次在做酥皮时，猪油不够了，于是加入了一些素油。没想到这批月饼烘烤后，口味更加酥脆，后来经过不断试验，最终发现当猪油和素油的比例为3比1时，外皮的口感最佳，而且不怕冷藏，新鲜依旧。

在岗一天管好每一顿饭

由于名声在外，近年来，不少点心店想高薪聘请陆浩杰加盟，但都被他婉言拒绝了。他说，在公交企业待了这么久，感情太深了，每次看到职工们吃得一脸满足的样子，特别有成就感。

别以为陆浩杰只有鲜肉月饼“一招鲜”，他拿手的点心可不少，从人民饭店学来的菜包子也是职工们的“心头好”，大家眼中的另一个“网红”。而这几年，他退居幕后参与食堂管理，菜品十分丰富，仅点心就十几种，而且价格实惠，不仅受到了广大职工的喜悦，更吸引了附近单位的白领前来搭伙。仅双流路一个食堂，每天前来搭伙的人达到近500人。当然不例外的是，每到中秋时期，吃完饭后白领们，也总会拎上这么一袋月饼。

“再过三年我就要退休了，只要在岗一天，就要做好每一款点心，管好每一顿饭，让职工们每天上班多一份愉快的心情。”陆浩杰腼腆地表示。

“刷脸进站”设备将扩充

覆盖长三角40个城市65个火车站

本报讯（劳动报首席记者 包璐影 通讯员 许文峰）记者昨天从中国铁路上海局集团有限公司获悉，今年下半年，该局将在12个高铁普速一体火车站、4个普速和1个高铁火车站增设104台“刷脸进站”设备（即自助实名制核验闸机），长三角铁路“刷脸进站”设备由原来的476台，增加到580台，覆盖的地区和范围由26个城市48个火车站，扩充至40个城市65个火车站，旅客进站候车更畅通，体验更美好。

为推进进站“畅通工程”实施，提升客运火车站进站实名制核验能力和效率，中国铁路上海局集团有限公司计划今年下半年在铜陵、池州、义乌等12个日均客流量5000人次以上的高铁普速一体车站，新沂、海宁、昆山等4个日均客流量3000人次以上的普速车站，以及1个高铁火车站增设自助实名制核验闸机。具体增设的车站和数量为：诸暨站4台、衢州站4台、丽水站4台、海宁站3台、金华站5台、义乌站13台、温州南站14台、芜湖站16台、铜陵站6台、池州站6台、安

庆站6台、新沂站4台、泰州站3台、扬州站3台、南通站5台、淮安站3台、昆山站5台。

据悉，近年来长三角铁路客流始终保持超高“人气”，旅客发送量屡创新高。仅今年暑运以来发送旅客已突破1亿人次大关，日均发送旅客超过220万。8月17日发送旅客271.2万人，同比增加65.4万人，同比增长31.8%，创长三角铁路历年暑运单日旅客发送量新高。旅客发送量持续高速增长，对进站候车等各方面服务提出了更高的要求。

铁路部门相关负责人介绍，实名制核验用机器替代人工、由人工向智能升级是未来的发展趋势，可以提高进站通行效率，减轻客流高峰时段实名制核验压力。

地处“世界小商品之都”的义乌站暑运发送旅客近200万人次。“配置的13台自助实名制核验闸机全部投入使用后，预计每天可服务4万人次出行，旅客进站实名制核验将更加高效、有序，出行体验将更美好。”义乌站党支部书记斯多林介绍说。

阿根廷旅游搜索暴增200%

汇率波动不意味出游一定划算

本报讯（劳动报记者 叶佳琦）全球汇率波动，有出境游计划的羊毛党也开始动起来。记者了解到，由于阿根廷汇率暴跌，近日，中国游客对这个距离中国最远的国家兴趣大涨，在旅游网站搜索阿根廷旅游产品的旅游者暴增。此前，由于英镑、俄罗斯卢布的疲软，今年暑期选择去这两个国家的中国旅游者大幅增加。不过，是否汇率暴跌，选择这些地方旅游就一定划算了呢？业内人士表示并不一定。因为一般出境游产品旅行社都已提前采购，结算货币也并非当地货币，不太会受到汇率影响。而自由行、购物、当地玩乐等直接使用外币结算的游客将受益最多。

比索暴跌，阿根廷最近以“旅游最划算国家”而闻名。上周，人民币兑阿根廷比索一夜之间升值15%，今

年以来人民币兑阿根廷比索累计升值35%。汇率的变化，使得阿根廷进入了更多中国旅游者的视野。携程数据显示，近几天来，游客在其旅游度假频道搜索“阿根廷”的数量，相比之前增加了200%；包括阿根廷与巴西、智利等南美连游产品，以及阿根廷加南极的超长行程，关注度都大幅增加。

此外，由于英镑、卢布疲软，今年夏天从中国赴英国和俄罗斯旅游的人数激增。数据显示，今年暑期通过平台和线下门店，报名跟团游、自由行、定制游等度假产品，前往英国的游客增长了34%。跟团游产品依然是选择最多的，但自由行、定制游游客量也在快速增长。而其平台前往俄罗斯的游客增长了34%。莫斯科+圣彼得堡、贝加尔湖等跟团产品最热销。私家团、自由行、

定制游也有不少订单。俄罗斯已经成为中国游客最青睐的欧洲目的地国家。

那么，是否汇率暴跌意味着出境游价格降低呢？对此，业内人士持不同看法：一般短期的汇率波动对于出境游目的地的影响并不大，因为很多出行花销，比如酒店、机票等都是以美元计价，即使当地货币贬值，实际花销并不省多少。另外，旅行社一般都提前完成采购，汇率波动短时间内不会直接影响跟团游产品价格。不过，自由行、购物、当地玩乐等直接使用外币结算的游客受益更明显。当人民币对外币汇率走强，同样预算人民币兑换外币后，能够购买到更多、更好的产品和服务。最近正值国庆节预订出游的高峰，游客在选择出游目的地时，也可以此作为参考。