



众志成城 抗疫必胜

晨报首席记者 谢 靖

四方食事,不过一碗人间烟火。
昔日大排长队的网红餐厅也加入了复工队列。当市民们打开外卖 APP、买菜 APP、购物 APP,能成功下单的东西越来越多、选择越来越丰富时,烟火气也就在加速回归上海了。
隔了一个多月,终于又吃到生煎馒头了,是什么感觉?带着余温的生煎打包盒拿在手里,咬上一口就有一包汤汁“啞”进嘴里。郑女士说,这是隔近2个月的第一单外卖,仿佛带着她回到2个月前街头遍地开花的“小杨生煎”招牌下,回到大学时期在吴江路的烟熏火燎中吃生煎、啃烤串的青春岁月。
最近,越来越多的餐饮小店逐步恢复了线上外卖业务,人们再熟悉不过的小杨生煎也带着上海人最情有独钟的“烟火气”徐徐归来。



生煎馒头回来了

本版图片/晨报首席记者 谢靖

“那种感觉”又回来了

记者去外卖、点评网站上搜了搜最近几天的评论。有网友说,平时去店里一顿最多只能吃一两(4只),搭一碗牛肉汤。这回“心黑”了,给自己的外卖点了份“三拼”(6只),竟然也都吃完了!顺便一桌3个人还开了个带粉丝包的自热锅当配汤,尽力还原了一下堂食的氛围。
有市民则因为点外卖发现了“新大陆”。点的套餐里,除了2只小杨生煎,还有2只藤椒大虾味和2只小炒牛肉味的。“啥时候出的新口味?小炒肉都能进生煎了?是不是我日子真的过糊涂了?”
也有独独对猪肉馅的生煎抱有执念的。在小区群里看到小杨生煎能点外卖了的消息后,家住徐汇区的郑女士激动得不行,居家了一个多月,第一单外卖就这么贡献了出去。
因为疫情的阻隔,生煎馒头+粉丝汤的“黄金组合”已经有一个多月没有吃过了;也正因为线上外卖窗口的打开,让不少吃货朋友仅仅看着下单界面的生煎图片就开始流口水。
能买到、能吃上了,似乎离恢复正常日子,也越来越近了。

每天卖出 10000 只

记者到现场采访时,小杨生煎环龙商厦店附近还是静悄悄的,途经的外卖电瓶车有一大半都会来店门口“报到”。店长张帅穿着“大白”坐镇负责与外卖小哥交接,手机里不时传来“您有新的订单”的消息,负责打包、传递的店员穿着“小蓝”,只有在后厨忙碌碌的点心师傅们依然还穿着普通的工作服。
原本的靠背椅子都被翻转过来、搁在店内靠里的长桌上,所有的小方桌都被挪到了靠近店门的位置一字排开,用来专门放外卖袋子。张帅说,饭点的时候,往往这十来张桌子都不够用。
下午3点,张帅通过后台查了一下,店里的小杨生煎库存只剩20份了。
记者在饿了么平台上看到,这家门店把小杨生煎单独放在了“爆款生煎”一栏;“新品生煎”一栏里囊括了小炒牛肉和

藤椒大虾口味的双拼、三拼等等组合;“滋味靓汤”一栏里只剩牛肉酸辣粉、鱼丸汤和百叶包面筋汤。
加上“来杯喝的”一栏里的“快乐水”,满打满算,总共提供了7个品种可供下单。
张帅说,他们店平日里汤品销量最好的是老鸭粉丝汤,受原材料等因素影响暂时没法提供,原本的亚军酸辣粉“后来居上”。
然而,招牌小杨生煎毋庸置疑是最受欢迎的。
不同口味的生煎用的是一样的皮子,从外表上来看,只有撒的芝麻颜色有区别。比如白芝麻的是小杨生煎,黑芝麻的是牛肉生煎,半黑半白的是大虾生煎。
生煎的馅芯是中央工厂统一制作后冷链配送过来的,门店报多少,就会送来多少。线上营业的订单量很难估计,每天到底要定几份,就是复工后率先摆在张帅面前的难题。“肉这个东西,肯定是越新鲜越好吃的。我们总是希望今天订的,明天能刚好用完,这样大家买到的生煎肯定口感更好。”
从复工首日的30包猪肉馅芯,到如今已经涨至每天50包,但一般到了下午3、4点,“招牌小杨”基本很难买到了。张帅说,之后的馅芯申报数量,还得再加。



点心师傅在店内制作、打包。

烟火气加速回归,食客:最心心念念的味道又回来了 上海人情有独钟的生煎归来

一天大概能接700到800单外卖,每单下单的餐品数量也都比较大。基本上每天能卖出去10000只生煎,其中至少有6000只是小杨生煎。

大额外卖订单居多

记者在现场采访时,“小蓝”店员正在打包的就有一张“大单”,各色生煎总共18只,再加上3碗百叶包面筋双档汤,总价超过了150元。“这个还不算多的。虽然我们起送费设在40元,但经常会碰到一买就是10份三拼的订单,一单几百元很正常。”
平日里来店里堂吃单点,一般都是一两(4只)或是二两(8只)的点。这回外卖平台上的选项,怎么都是6只装的为主呢?对此,张帅说,为了加快打包的效率,店里都尽可能使用6只装的打包盒,外卖平台上也基本只提供6只装的生煎选项。
这样一来,无论用大号还是小号的包装袋,盛放生煎的盒子都能刚好“卡进去”,不留太多空隙。再加上订书机辅助固定,更便于外卖小哥配送。

店员住店里闭环管理

虽然暂时只接外卖订单,但如今店内的出货量却是平时的2倍。18名员工返岗了12人,都住在店里进行闭环管理。
环龙商厦店从4月1日起暂停营业,到了5月9日才正式复工。5月8日晚,回到店里的员工根据要求完成了核酸、抗原检测,平稳度过了观察期。待打扫完卫生,将所有器具进行清洁消毒后,大家都围在锅炉前等着“开火”。
“毕竟熄火一个多月了,总要检查一下最重要的设备。那天晚上是我去开火的,那种熟悉的感觉,终于让我真真切切感受到,我们回来了。”张帅说,为了确保出品的质量,门店复工后的第一锅生煎就是由他来“操刀”的。虽然他已经晋升至管理岗,但5年前从小学徒开始练起的手艺并没有荒废,日常工作时也会下厨房找找“手感”,这回自然要亲自确认面粉的湿度、包包生煎、翻翻铁锅。第一锅顺利出炉,后面基本也不会有太大问题了。

