

管窥上海(92)

博物馆里看闵行历史

管天瑞文/摄



上海莘庄地铁站周边,可用麻雀虽小五脏俱全来形容。除去常见的购物中心与百货大楼,这些人们常说的物质需求,就连精神上的需求,也有着对应的地方,而上海闵行博物馆就是这么一个满足精神需求的地方。

闵行博物馆现在位于莘庄地铁站附近的春申文化广场2楼,由于只是个临时地点,所以乍看之下,较之其他博物馆,显得寒碜那么一些。虽说挂

上了“闵行”这么一个名号,可实际上这个博物馆本身并没有什么名气,就算想通过网络进一步地了解,也只能看到一些只言片语或者是过气已久的新闻。闵行这块地方,终究也只是上海的一个区,比起那些名声在外的大博物馆,像闵行博物馆这类区县级博物馆的名气就显得小很多了,不过即便是这样,我们也不能否认这些小博物馆存在的价值,因为地方博物馆从来都被视为对应区域文化发展的关键标志。

闵行博物馆前身是闵行区文物陈列室,其陈列内容以马桥古文化遗址出土文物为主。之后,陈列室与上海民族乐器一厂筹备的中国民族乐器博物馆合作,除“马桥文化展”外,新添了中国民族乐器展览。这两个展览,也是博物馆现今最值得称道的两个展览。

马桥古文化陈列馆内,摆放着良渚文化、马桥文化和春秋战国至唐宋元三个时期的历史文物。进门即可看见诸多栩栩如生的人物模型,将数千年之前人们的生活,活灵活现地展现在参观者的面前。此外,陈列馆还展示了马桥文化璀璨的发

明创造能力,馆内展出的诸如鸭型壶、三足盘精美瓷器的源头,皆来自马桥古文化。上海中部这段古海岸线上的原始文明,就是如此的多姿多彩,富有生机。

中国民族乐器馆作为另一个陈列馆,也有着独特之处。闵行博物馆内的乐器种类比较齐全,数量也较为丰富。馆内的工作人员以馆内收藏的各式各样的乐器为基础,配合上音响资料与照片,向游客们展示了民族乐器的发声原理及形式,让完全不懂乐理的人也可以乐在其中,享受游览展览的过程。

吃惯了大鱼大肉,来点青菜萝卜也别有风味。在沉浸在上海诸多著名博物馆之余,去那些不知名的区县级博物馆转转也是一种有趣的选择。闵行博物馆的藏品并不算多,但它少而精,博物馆自身的定位也很准确,展现了闵行历史文化,是一个不折不扣的“地方综合性博物馆”。



嘉兴市场监管微资讯

@嘉兴市场监管

【嘉兴市召开食品安全排雷“百日攻坚”行动推进会】为全面了解掌握各部门“百日攻坚”行动进展情况,研究解决行动开展过程中存在的困难和问题,从而推动“百日攻坚”行动深入开展,嘉兴市食安办近日组织了召开“百日攻坚”行动推进会。

@南湖市场监管

【南湖“三突出”加强企业食堂食品安全监管】为进一步加强南湖区企事业单位食堂食品安全监管,有效预防和控制群体性食物中毒事件的发生,南湖区市场监管局强化三项措施,切实保障广大职工的饮食安全。一是突出强化监督,监管重点;二是突出主体责任,督促规范经营;三是突出宣传培训,提高管理水平。

阿奴平湖宁32

丁文权:呈佳肴之缘 聚诚善之德



位于平湖祥中路上的南海渔村大酒店,相信大家都不陌生,这家酒店的海鲜新鲜美味。近日,我们也走访到了酒店的老总——丁文权先生。他是浙江湖州人,在平湖从事餐饮行业十多年,一手创办了目前嘉兴地区深受食客欢迎的南海渔村餐饮集团。

“我是2003年来到平湖的,做了很多年的餐

饮。2012年的时候,感觉自己各方面条件都比较成熟了,就创办了平湖南海渔村大酒店,目前发展势头还不错。”丁文权说道。据了解,目前平湖南海渔村有780个餐位,大小各异的豪华包厢32个,员工100多人,总面积达4000多平方米。经过这几年的发展,现在平湖南海渔村的生意非常好。“每天晚上包厢都是全满,周末都要提前两天预定才有位,还有不少市外的食客慕名而来。”

平湖南海渔村的生意如此之好,究竟是以何取胜的呢?“我们主要是价格实惠、海鲜新鲜。在食物制作方面,我们酒店不遗余力地搜罗着来自世界各地的珍奇海鲜,加拿大象拔蚌、美国雪蟹、澳洲大龙虾、朝鲜红毛蟹、大连鲍、沈家门大白蟹、舟山野生大对虾……各类活鲜通过空运等方式来到我们的厨房。每一道菜式均以季节、时尚、安全与健康为标准,都是厨师们精心打造的作品。为了保证食材的新鲜,我们专门派人每天在上海虹桥接收空运的食材。”这些海鲜食材非常“高大上”,但是价格却很“接地气”,据丁文权介绍,酒店在广东、海南、大连、山东等港口城市设立货源稳定的供货基地,原材料统一采购,产地直销,大大降低了成本,所以在定价上比较合理,很多海鲜的销售价都等同于批发价。

对于食品安全的把控,他也是慎之又慎。他在平湖全市的餐饮酒店当中率先开展建设“阳光厨房”。“当时是市场监管部门还没要求的时候我们就主动做了,在酒店前厅设置电子显示屏,把后厨员工的操作展示给广大消费者看,让他们吃得放心。”丁总介绍道。确实,我们进门时也看到了一块非常大的显示屏,后厨员工们忙碌的身影、规范的操作也一览无余。“对于海鲜食材,我们非常注重新鲜度,绝不会以次充好,把死鱼卖给食客。”

在平湖经商多年,他对平湖人的印象也非常好。“平湖人都很善良平和,都比较讲道理,善于和别人沟通。比方说有顾客对菜肴不满意,大多是换掉就好,不太会出现蛮不讲理的情况。”丁文权的嘉兴南海渔村餐饮集团目前有四家店,除了平湖以外,海宁、嘉善、桐乡均有分店。而其在嘉兴市区南都大厦的新店也在紧锣密鼓的筹备当中。据了解,这家新店足有13000平米,预计在今年11月会完成装修,面向嘉兴的广大“吃货”们开放。

章鸣泽/文



阿奴平湖宁公众号二维码