

视点
事件

最美民族风

耶里夏丽·喀什店印象

文/图 记者 李瑾琳 陆翔 徐喆衍

说起新疆餐厅,上海人脑海里最先浮现出的多半是——耶里夏丽。作为沪上驰名的新疆菜餐厅,耶里夏丽在上海拥有15家分店,而位于田林路411号的耶里夏丽·喀什店,是耶里夏丽的首店。

独树一帜 特色美食好味道

耶里夏丽·喀什店的店面并不大,门口的烧烤炉最吸引人的目光,现烤现售的羊肉串,散发着引人垂涎的浓郁香气。

羊肉是耶里夏丽的招牌菜,羊肉串烤得外焦里嫩,鲜香流油,不腻不膻,散发着独特的孜然香味。山野春笋羊肉煲将春日的新鲜蔬菜和新鲜羊肉一起炖煮,脆嫩爽口的春笋,和新鲜羊肉炖出来的浓汤,喝一口,味极鲜。据喀什店的店长杨俊丽介绍,耶里夏丽的羊肉来自祁连山的羊肉基地,直送到各个分店,保证了菜品的新鲜原味。

非常受大众欢迎的新疆大盘鸡,鸡肉也是使用鲜鸡,绝不采用冷冻鸡肉。肉味鲜美,配上吸收了浓郁汤汁的大块土豆和筋道爽滑的宽面条,特别适合干饭。

值得称道的还有奶茶和甜点,奶茶带着浓郁的奶香和茶香,有着微微的咸味,回味无穷。切成薄片的红枣糕,都是手工现做,采用产自新疆阿克苏的红枣,每一口都能吃到香甜的红枣味道。

杨俊丽还介绍了一款特别的甜品“娜帕里勇”。2010年,上海世博会在家门口召开,耶里夏丽接待了来自72个国家的国际朋友。其中,乌兹别克斯坦共和国的参展商对耶里夏丽的美食特别感兴趣,特别留下来与他们进行美食交流。而他们也把一款叫做“娜帕里勇”的甜点介绍给耶里夏丽,这是一种有多层馅料的酥皮点心,吃起来有酸奶或奶酪的味道。耶里夏丽改良了原产品黄油太重、不利于健康的特点,将更将健康、美味的娜帕里勇也写上了耶里夏丽的甜品菜单。时至今日,它成为一款备受顾客欢迎的甜点。两国以美食结缘的动人故事也借助这款甜品广为流传。

团结一心 员工企业共成长

耶里夏丽的创始人杨剑,是徐汇区政协委员、徐汇区工商联副主席、上海市新疆商会会长。其父母都是支疆知青,杨剑出生在新疆,求学在上海,1998年在上海创立了耶里夏丽。“耶里夏丽”是维吾尔语中的“地球”的意思,寓意着地球是人类共同的家园。

发展至今,耶里夏丽的员工有1100余人,其中有维吾尔族、哈萨克族、回族、东乡族等21个各民族的同胞。不同民族的员工在一起工作,他们的



民族习俗、生活习惯、语言文化都不相同,会不会有什么不和谐的地方?对此,杨俊丽说,“完全没有这方面的问题”。耶里夏丽非常注重教育培训。员工入职之初,都要进行培训,促进相互之间的沟通了解。对于各个民族同胞的生活习俗彼此有充分了解,彼此才会更加尊重对方。另外,耶里夏丽设立了民族事务管理小组,负责员工之间的协调和管理工作,避免员工产生矛盾纠纷。

值得一提的是,从2012年开始,耶里夏丽每年都会组织员工参加上海国际马拉松赛事。每年都有100多名员工参赛。在参与“上马”期间,员工们会特意穿上自己的民族服装,自豪地展示自己本民族的风采,也成为滚滚人流中一道靓丽的风景线。

因为这些举措,员工们不但找到了归属感,也获得了十足的成长。耶里夏丽·喀什店走出了多位分店店长,是“后备干部培训基地”。来自伊犁的新疆妈妈经过自己的不懈奋斗,成为了一名优秀的店长。97年的回族小姑娘,通过自身的努力,有了丰厚的收入,家乡的父母也放心女儿留在大上海继续发展。员工们也把耶里夏丽当成了自己的家。很多都在耶里夏丽工作超过十年以上了。不同民族的兄弟姐妹像石榴籽一样紧密地团结在一起,共同面对困难,一起成长发展。

2014年,耶里夏丽的创始人杨剑获得国务院授予的“全国民族团结进步模范个人”,耶里夏丽也被国务院授予“全国民族团结进步模范集体”称号。

热心公益 服务社区如亲人

如今,耶里夏丽·喀什店在田林街道已经落户20多年,和社区也接下了深厚的情谊。杨俊丽说,耶里夏丽起步在田林,对这里有着深厚的情感,他们也希望更好地融入社区。他们积极参与社区共建活动,如清洁家园,与社区劳模、孤寡老人结对等等公益活动。他们参与了田林街道全国先进工作者苏嵘书记组织的志愿服务队,经常组织员工去慰问社区里的纯老、孤老家庭。他们成立了自己的党支部,在企业内部大力开展“传承红色基因活动”,创始人杨剑亲自带队,带着员工前往井冈山接受中国传统教育,弘扬井冈山革命精神。组织员工到中共一大、二大、四大会址等处接受红色基因教育。

田林社区里有位林老先生,是一位退休老记者,也是耶里夏丽的老顾客。对店里的厨师和服务员都十分熟悉。有时候喀什店的员工晋升为其他分店的店长,离开了田林,老先生还要专程去新店探望。而他也成了员工们的“老朋友”和生活顾问,员工买电脑,甚至买房子,林老先生会帮着出主意,做参考,彼此之间早已是亲如一家人。

