

葱烤河鲫鱼 90 岁老人也能吃 味道堪比光明邨

# 北外滩又添人气社区食堂

如果你是饿着肚子顺着临潼路走,到了 191 号,会突然有一种眼前一亮的感觉:在周边一片旧改区域的包围之下,这里有一个装修时尚的社区食堂。即便不住在周边,你也可以走进去用餐。仔细观察菜品会发现,的确品种丰富、物美价廉。吃饭时和边上的阿姨、爷叔一聊,原来他们三顿饭都在这里解决了。

7 月 29 日,北外滩街道临潼路社区食堂(又名:惠临客堂)正式开始运营。此前的试营业,就已经将一批周边的居民和白领转化为“忠粉”。



社区食堂的出现让周边居民获得了方便

## “云中”用餐还有怀旧风潮

初入惠临客堂,便会发现与传统食堂不同之处。这里的装修别具一格,具有现代感的“云顶”设计,让人拥有独特的“抬头看云、低头就餐”的“云中”用餐环境。

这是北外滩街道请专业设计师设计的。据介绍,餐厅顶部用了云朵半圆形微笑的形状,意在表示用微笑来乐观面对生活的态度。白色给人带来纯净的感觉,干净、整洁、不杂乱是生活优质的体现。

餐厅的墙壁上,还张贴着一些怀旧画,老式的香烟、啤酒、香皂广告和放在边上的老式水瓶,让人穿越到旧时光。甚至套餐的餐盒,也选用了老上海的铁饭盒。餐厅面积约 150 平方米,可容纳近 60 人同时用餐。每天中餐及晚餐出菜数都在 30 种左右,早餐时段也提供 20 余种餐点,满足不同口味、需求的居民。这个社区食堂所在的地点,是临潼养老院的一楼。原先,这里是养老院的接待大厅。但是周边居民的用餐需求强烈,北外滩街道螺蛳壳里做道场,和养老院负责人一商量,由街道负责改造,用了半年的时间将这里改造成了一个全新的社区食堂。

7 月 15 日,惠临客堂试营业的

第一天,家住附近的徐慧敏阿姨便跑来尝鲜。她的母亲今年 99 岁了,已经入住养老院 3 年。以前,母亲都是在房间里吃养老院的配餐,徐阿姨一家想和母亲吃上一顿团圆饭挺难的。现在养老院一楼变身社区食堂,对于徐阿姨一家来说就是“莫大的好消息。”早上,徐阿姨会为全家买上豆腐脑、肉包、萝卜丝包等;中午,会专门为母亲买上两块大大的红烧肉。一家人还能在这个社区食堂里吃上一顿团圆饭,开心!她说:“老母亲爱吃红烧肉,这里的红烧肉肥而不腻,两大块不过 13 元,而且肉质让老人也能放心吃。”

对此,唐秀珍阿姨很有同感。她的 90 岁母亲也是住在养老院里的。现在,母亲最喜欢吃的就是社区食堂里老师傅做的上海酱鸭、红烧肉和葱烤河鲫鱼。“尤其是葱烤河鲫鱼,骨头十分酥软,老人也能吃,味道不比光明邨的差!每条半斤左右,不过 15 元,我每次一买都是七八条,带给全家人吃!”两位阿姨还对这里的保洁赞不绝口:“食堂里清清爽爽,一直看到拿着抹布的工作人员忙个不停,垃圾也是干湿分类,非常规范。”阿姨们还说,只要食堂有需要,她们愿意来当志愿者帮忙。



惠临客堂的装修具有现代感的“云顶”设计

## 及时有效填补旧改空白

记者在现场看到,人气最高的午餐时间段的菜肴以清淡、软糯,少油、少盐、少糖为主,符合老年人的健康需求和口味。价格也实惠,一份南瓜百合 5 元,虾仁豆腐 8 元,盐水虾 10 元,辣子鸡 12 元……

中午 11 时 30 分至下午 1 时,周边白领也能到此用餐,微信、支付宝等多种支付方式均可付款。此时菜品也做了相应的增加,年轻人喜爱的麻辣鲜香、浓油赤酱的口味开始登场。还有绿豆刨冰、麦乳精供应,并别出心裁地用老式搪瓷杯装着。值得一提的是,这里还引入了智能结算系统,所有的菜品的营养成分和热量值均显示在出餐区智能小屏上,居民根据需求自行选好菜品后,只需将托盘放到结算处,系统就会自动扫描餐盘中的芯片并结算价格,部分享有特殊优惠补贴的老人还能实现人脸识别支付。

当天,住在附近的王阿婆点了糖醋排条、炒青菜、葱油芋艿、油焖茭白

外带,连菜加打包盒,一共 36.8 元,一旁的智能小屏显示,这些菜的蛋白质含量 1.47 克、碳水化合物含量 8.69 克、脂肪含量 3.13 克、膳食纤维 2.12 克。

在 6 时 30 分至 9 时的早餐时段,品种也是让人眼花缭乱。有售价 6 元 4 只的生煎、锅贴,还有豆浆、现炸油条、咸豆花等传统上海早点,都是现做现卖,丰富了周边居民和白领的早餐选择。很多在此用餐的居民特别提到:“由于周边旧改,很多原先卖早餐的小店都拆掉了,而社区食堂的出现,非常及时地填补了这个空白。”惠临客堂负责人狄德才介绍,为了保障用餐安全,食堂里的肉都选用的是品牌肉,回来还要经过处理,调味品也是专门从大型商场里购置的,所以老人们大可以放心食用。

在非营业时间段,这里的用餐空间将变身社区和周边白领下午参与的小憩、茶饮、举办沙龙等共享活动空间,打造一个共建共享的城市会客厅,让文化文脉与城市生活和谐相融。

北外滩街道相关负责人表示:“在寸土寸金的滨江沿线开设这样的公共服务设施,就是为了基本满足周边老年人享受就近、便捷、价廉的助餐服务需求,同时兼顾滨江沿线商务楼白领就餐需求,以更好地优化营商环境。” (上观新闻)



所有的菜品的营养成分和热量值均显示在出餐区智能小屏上



一些旧物件的装饰增加怀旧氛围



葱烤河鲫鱼是社区食堂的人气菜品



套餐的餐盒选用了老上海的铁饭盒