

【编者按】

夏日到来,在社区食堂清清爽爽地吃一顿饭,成为不少社区居民的餐饮首选。如今,社区食堂在杨浦遍地开花,这里不只是解决一日三餐的地方,更成为联系社区的重要公共空间。

社区食堂增开早餐专窗 “家门口”烟火气更浓了

今年年初,杨浦区民政局“睦邻社区长者食堂”品牌再添新成员——双阳路598号“江小杨饭堂”正式营业。近日,食堂全新开设早餐时段,每日6:00-9:00,通过早餐专窗供应热乎早点。周边居民纷纷点赞,“物美价廉的现做早餐,太方便了!”

作为在控江路街道落地的第二家“江小杨饭堂”,它自开业以来,便成为社区养老服务的重要支点。除满足老年人中餐、晚餐需求外,新开通的早餐服务更以实惠价格、丰富品类迅速“圈粉”,被居民亲切地称为“家门口的宝藏早餐铺”。



“花样多、价格低” 的清晨美味

“依好,老样子,两个肉包加一杯豆浆!”早上8点,71岁的居民吴阿姨来到江小杨饭堂的早餐窗口前。她是这里的常客,自从发现食堂开了早餐服务,已经连吃好几天。“花样多,价格低,关键是不用自己折腾了。”吴阿姨说,“我就干脆把这里当食堂了,一天三顿都不麻烦了!”

这家社区食堂地处控江路街道居民区中央,周边老旧小区多,老年人多,加之食堂靠近控江二村小学,因此早餐需求量很大。每天清晨6点,早餐窗口就开始供餐,为早起上班、上学的居民提供便利。

当前,食堂的早餐品种已超30种,从菜包、肉包、馒头、花卷等常见早餐,到小笼包、生煎包、

烧麦、鸭血粉丝汤等极具江南特色的地方小吃,在这里都可以买到。“生意最好的还是包子,一般学生就每天上学前,过来捎两个包子,比较方便。老年人还是喜欢堂食,点老上海口味的小笼包、生煎包,配一碗豆浆或者粥。”江小杨饭堂郭通达经理介绍。

一锅小笼,一揭盖就是满屋蒸汽腾腾;一只肉包,掰开一半即可见爆汁的肉馅,香气四溢……“我一来看食品卫生,二来注重口味,因此江小杨饭堂很合心意。”居民朱阿姨说。

价格也是大家较为关注的一点。当前,江小杨饭堂的早餐定价与大多数社区长者食堂定价持平,主打亲民。烧麦2元一个,菜包2.5元一个,肉包3元一个,馒头、花卷1.5元一个,各式粥4元一碗……所有早餐菜品单价在1.5元至12元。



从“问题场地” 到“暖心饭堂”

谁能想到,如今飘着饭香的双阳路598号,曾经是周边居民的一块“心病”。这里最早是一家公共浴室,后改为废品收购站,环境脏乱,安全隐患突出。有居民投诉道,不仅夏天异味特别明显,还有消防隐患。

改变始于2022年底。街道联合房屋产权方区商贸集团对该片区进行彻底整治,并就如何利用这片空间广泛征集居民意见,最终决定改造为社区长者食堂,并纳入“15分钟社区生活圈”建设计划。

如今的江小杨饭堂,建筑面积719平方米,可同时容纳150人就餐。食堂从细节处体现适老化设计:防滑地板、安全扶手、无障碍过道……就连灯光都经过特

别调试,既保证亮度又不会刺眼。早餐专窗的开设,也是对居民需求的回应。“很多老人反映,早上买菜做饭不方便,希望食堂能提供早餐。”郭通达表示,“我们运营一段时间后发现,这附近居民区多,不仅老年人需要,上班族、学生也有很大需求。”

当前,江小杨饭堂还计划迎来新的改变。食堂左侧正在进行装修,后续计划作为专用的夜宵美食区,为居民们提供夜宵服务;右侧则暂时保留,等待改造,按照规划有望打造为西点烘焙房。

“我们在以老年人的需求为核心,做好一日三餐的日常供应之余,也希望服务好周边的年轻人和亲子家庭。”郭通达说,“比如夜宵区开放后,我们会为其分配一个单独的后厨班底,提供烧烤、小龙虾等,让晚归的年轻人也能在烟火气中感受到都市的温暖。”

(杨浦民政)

延小吉长者食堂开业 “老克勒会客厅”里真热闹

5月22日,辽源东路延小吉智慧长者食堂正式开业。而早在试营业期间,这家食堂就因机器人“大厨”和一系列智慧设施的使用,博得一众好评。

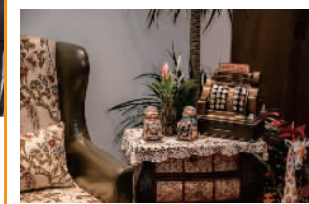
除了“高科技”,延小吉智慧长者食堂更以其长者友好、骑手友好、环境友好的“三好”模式温暖社区。餐厅二楼被精心打造成有浓郁老上海气息的“老克勒会客厅”,同时,这里也是街道的家门口服务站。开业当天,延小吉智慧长者食堂与杨浦区延吉社区卫生服务中心紧密合作,成立了“‘食’刻健康”家庭医生工作室,把医养服务送到餐桌边。

延小吉智慧长者食堂背靠杨浦公园,老人们在享用完美食,或是在公园锻炼之后,可以来“老克勒会客厅”休憩、学习、社交。“在这里吃饭,是很朴素普遍的消费,但享受的是比较高档的环境,像西餐厅一样,还有活动室的功能!”一位老年顾客说。

对于关注饮食养生的居民,“‘食’刻健康”家庭医生工作室助



力传递科学健康的饮食观念。延吉社区卫生服务中心副主任陆涛介绍,工作室将采取“三个一”的工作方式服务社区居民,即“一周一菜谱”,每周联合食堂提供特色健康食谱;“一周一咨询”,家庭医生团队每周为就餐居民提供家庭医生签约和健康咨询服务;“一月一讲座”,每月



开办一次健康讲座,普及健康知识。

不仅如此,食堂特别挂牌“党建引领骑手友好餐厅”,为每日奔波在外的骑手们提供了一个温馨的港湾。食堂一角设有专门的“骑手驿站”,提供免费冰饮和充电服务,还为他们准备了错峰就餐的优惠。

午餐时分,骑手小哥张先生走进来,88折吃顿午饭,再喝一杯免费冰饮驱散暑气。食堂运营负责人文成勇介绍,“现在天气比较热,骑手来了以后,可以休息一下,享受免费的Wi-Fi、冰饮料。”

(睦邻延吉)

熊猫饭堂里传来阵阵粽香

端午佳节,杨浦各家社区长者食堂发挥“食堂+X”多元服务功能,让端午文化从“舌尖”沁润“心间”。7家熊猫饭堂举办了包粽子活动,邀请居民们学习包粽子,体验传统节日的乐趣。

5月27日,熊猫饭堂鞍山路店一片火热。长桌上整齐摆放着青翠的粽叶、赤豆糯米、酱油糯米,以及成筐的蜜枣、咸蛋黄和五花肉。十余位社区居民围站桌旁,拜熊猫饭堂大厨们为师,现场学习包四角粽。

“阿姨们,糯米一定不能塞得太满,否则容易‘露馅儿’!”厨师一边示范,一边为大家耐心讲解。居民们纷纷动手,一手托叶片,一手撒米撒馅儿,再几番折叠、绕绳、打结,不一会儿,一只只小巧玲珑、四角尖尖的粽子便成型了。

“折起来,米放进去,再折过来,按下去,最后绳子扎起来。”居民朱阿姨边包边念叨着步骤,脸上洋溢着笑容,“这活动挺好玩的,大家邻里街坊的都在这里,热热闹闹的,气氛很好。这就是端午节的感觉。”

要想包出一只漂亮扎实的四角粽,看似简单,实则暗藏技巧。有的阿姨手中的绳子绕来绕去,却始终无法缠紧粽子;有的爷叔拿着粽叶,反复包了又拆、拆了又包;有的年轻人尝试多次,最终包出了一个三角形的“粽子饼”,现场笑料百出,引得大家欢声笑语不断。

“我平时会包一种‘小脚粽子’,但包四角粽还是第一次尝试。”何阿姨笑道,“大厨们的教学态度很好,但是我的手还不太习惯。我就安慰自己,只要包得够紧,煮时不散架,能吃就行了!”

大师指点,从包到煮的粽子



学问当下,不少上海家庭坚持传统,每年端午节还会自己在家包粽子吃。对此,来自熊猫饭堂的“点心大师”、店经理张磊作为本次活动的指导老师,给出了自己的窍门:“包粽子时,第一要注意装米装肉必须九分满,不要贪多,多了很容易在封口时溢出来;第二要注意压紧,如果压松了,煮的时候容易漏馅料,粽子就不成型了。”

只见她的动作娴熟流畅,不一会儿,一只棱角分明的四角粽便出现在手中。居民们纷纷凑近学习,有的还用手机录下视频,准备回家练习。

除了包粽子的手法,张磊还分享了煮粽子的秘诀:“大火煮开后,转小火慢炖3到4个小时,口感最佳。煮好后焖一晚,第二天回锅加热,味道会更香。”

(上海杨浦)

