

现烧现卖，价格亲民，还能提供送餐服务

“网红变长红”，社区食堂温暖老人心

新开社区食堂竟有现做烧腊专窗

能让阿姨爷叔排队的地方，总归有点东西。

中午11时许，几位食客交谈着，排进了一条长队的末端。

队伍有序向前移动，新闻晨报·周到记者跟着朝前走，逐渐看清这是一个港式烧腊窗口。透过大片玻璃，可以清楚地看到厨师们现做现切的过程。这个烧腊窗口，属于最近刚开业的市京睦邻社区长者食堂。

“社区食堂还卖现做烧腊，以前从来没有看到过。”排队的阿姨爷叔交流着。



上午做的烧腊，中午就卖得差不多了

玻璃的里侧，烤好的烧腊挂在钩子上，向下滴着油。一排排开的钩子，还挂了烧鸭、叉烧肉、烤乳鸽……

“来半斤烧鸭，帮我切一下。”听到顾客的话，身穿白袍的厨师顺手取下一只烧鸭，手起刀落，很快就切好了。顾客接过窗口递出来的盒子，“蛮好，热腾腾的。”

记者看到，窗口贴着一张价目表，上面写着：港式烧鸭25元一斤，海南贵妃鸡28.8元一斤，玫瑰油鸡33元一斤，蜜汁叉烧62元一斤，深井烧鹅皇65元一斤……

有人在手机上搜索上海几家老饭店、烧腊店同品类的价目，发现这里的价格更加实惠。“毕竟是社区食堂，惠民的。”旁边的爷叔补充。

除此之外，还有卤味金钱肚、卤水顺风、本帮熏鱼、酱牛肉等上海人喜爱的经典冷盆，以及酱汁萝卜、翡翠酱黄瓜、四喜烤麸等配菜。“可以堂吃，也可以外带。买回去自己吃吃蛮好，招待人客也可以。”已经第三次光顾的阿婆说。

记者问阿婆：“这家社区食堂刚开，您每次来都排队吗？”“是的，来的蛮多。”阿婆答。

记者从社区食堂兜完一圈出来，已过了12点半。烧腊窗口，排队的人少了，挂钩上还挂着几只烧鸭，但盘子里切好的烧腊已逐渐卖空。

窗口贴着的营业时间是：中餐上午10点至下午1点，晚餐下午4点半至晚上7点半。“7点半是最后上菜的时间，过了这个点，顾客还是可以坐在店里慢慢吃，有人要吃到夜里9点多。”社区食堂运营方——壹家饭堂负责人徐建华告诉新闻晨报·周到记者。

厨房设备支持现做烧腊，大厨来自知名酒店

“窗口的烧腊，中午已经卖得差不多了，晚上卖什么呢？”记者问。

走过来大厨笑笑：“下午接着做呀，后厨全套设备都有的。”

趁着后厨保洁的间隙，记者过去一探究竟。最醒目的是大型的太空炉，炉膛很深，炉壁一圈可以吊烧10只鸭或鹅。叉烧肉也是挂在烤炉上烤的。玫瑰鸡的做法不一样，要先蒸后煮。

大厨姓孙，从最有特色的烧鸭开头，介

绍制作方法。“鸭子是从鸭场里买的，每天早上用冷链车送过来。我们清理后，把它腌制、吹风。等到可以挂进炉膛吊烧了，烤50分钟，就可以出炉。”

“叉烧的话要用大品牌新鲜的梅花肉，我们用香港传统的方法配酱料腌制，这一步很关键，一定要让料渗透到肉里，腌一两个小时。腌好再进烤炉。油鸡要选广东的清远鸡，用调好的汁整鸡卤制。”孙大厨说，他2003年来到上海做厨师、学做烧腊，积累了21年经验。

按照这样的节奏，孙大厨每天清晨5点上班，到了上午8、9点，第一批烧腊已经做好了。

来到社区食堂经营烧腊专窗以前，孙大厨和从事同行业的家人在沪上各大酒店掌勺制作烧腊，互相交流经验。听说他之前在万豪酒店上班，记者追问：“酒店后厨的烧腊设备，和社区食堂一样吗？”

“设备是一样的。只是酒店的宴会需求对空间要求更大，要做给很多人吃。”孙大厨早期随家人在香港商人开办的知名餐厅工作，学了不少经验。“我们还带过好些徒弟，他们去了全国各地的五星级酒店，像香格里拉、W酒店……”

为老人“定制”烹饪尺度

为客人烹制美食的同时，孙大厨和搭档也在观察，上海人喜欢什么口味？

“这么多年下来，我发现来买烧腊的人，以上海本地居民为主。因为港式烧腊的甜口、酥脆与本帮菜有异曲同工之妙，但也要控制好，不能太甜，带一点点甜就很好。”

同样是吃鸭，北京烤鸭和广东烧腊的差异就很大。“前者讲究皮肉分离，而广东烧腊腌制过以后皮脆肉嫩，嚼起来还有汁水。”一个有经验的大厨，还能给你讲讲历史，“很多人不知道，广东烧腊历史悠久，可以追溯到南宋时期，距今700多年了。”

在社区食堂卖烧腊，是孙大厨职业生涯里新的第一次。“社区食堂老年人多，一方面口味要做得好，另一方面服务要好。我在后厨做好菜品，拿到前面卖，前面档口的服务员会和老人交流，看他们有什么需求。烧腊配酸甜梅子酱，玫瑰鸡配葱油酱，有的老人想多要一份酱，也送给他。”

至于口味上，为了适应老年人的牙口喜好，孙大厨学会了“定制”烹饪尺度。“比方说，年轻人吃的烧鸭，烤50分钟刚刚好，他们希望肉质有一定的韧度。给老人吃，我就多烤两三分，烤得更加透一点。”



“蓝骑士服务队”可为老人送餐上门

特色烧腊现做，中晚餐现炒现烧，这是居民纷纷来到市京睦邻社区长者食堂“捧场”的原因。

记者了解到，这家社区食堂的中、晚餐提供9大类餐品，包括美味凉菜、特色面食、香酥干锅、家常卤味、鲜香蒸菜……早餐也即将开业，每天早上6点半至9点服务。“这样的话，一日三餐都能在社区食堂解决啦！”翘首以待的居民们说。

一类菜做成多个品种，顾客各取所需

历时一个多小时采访的午间，记者发现，这家社区食堂室内一直座无虚席，翻台率很高。天还不热，另一些顾客选择在室外小桌用餐。

每日午间时段，市京睦邻社区长者食堂提供的菜品在70种左右。60周岁以上老人持本人老年卡或身份证，可享8.5折结算优惠（早餐点心类、烧腊、酒水饮料等不参与此项优惠）。

运营方壹家饭堂负责人徐建华告诉记者，长海路街道有43个居民区，南片区社区食堂也由他们运营。市京睦邻社区长者食堂的出现，填补了北片区社区食堂的空白。

记者注意到，这家社区食堂正处在居民区包围之中，周围分布着市京、开鲁、国和等多个新村和一些商品房小区。

“这里以前是菜场，后来拆了，就有居民问，要去哪里买烤鸭呢？”根据对周边居民的调研，运营团队收集了居民需求，对菜品和口味进行了针对性布局。

在丰富菜品、适应不同人群的口味需求上，徐建华有自己的心得。他在荤菜窗口前举例：“我们的鱼类就分很多种。有清蒸的、红烧的、干煎的、带辣椒的，还有带汤的。”

咀嚼有困难的老人，也能找到适合自己的菜品，比如煮酥的冬瓜、肉糜炖蛋。“蛋类也分很多种，有炒蛋类、蒸蛋类、煎蛋类。”徐建华指给记者看。

有的老人爱重口味，有的偏好甜食，有的喜欢清淡。在汤品窗口，记者看到了浮着油的鲜鸡汤、蛋花小圆子、豆腐羹。牙口不好的老人喜食豆腐羹，怎样才能让营养更全面？“这个要靠搭配。这道豆腐羹里，搭配了木耳、青豆、方腿丁，荤素都有了。”徐建华说。

与平台合作开辟送餐新路

在长海路街道经营社区食堂多年，徐建华发现，为了吸引客流，社区食堂之间竞争日趋激烈。记者问他：“同在杨浦，熊猫饭堂这么火，你会担心吗？”徐建华说：“不。我们的运营方式不同。熊猫专门做堂食，不送餐。而我们的社区食堂能为老人送餐。”

作为杨浦区社区食堂界的“网红”，228街坊的店，是熊猫饭堂一年前

开出的首家门店。之后，它又先后落户平凉路街道、四平路街道、大桥街道、殷行街道。

目前，熊猫饭堂还没有送餐服务，大桥街道老年协会会长于证证实了这一点。“有的独居老人走动不便，也想尝尝网红社区食堂的饭菜。我帮他们问过熊猫饭堂，目前确实没有上门送餐服务。”

市京睦邻社区长者食堂开业时，通过街道与“饿了么”平台达成试点合作，每日由“长海蓝骑士服务队”在用餐时段为订餐老人配送饭菜。这个月开始，有需要的老人每月通过壹家饭堂养老顾问和居委会，即可预订下个月的餐食——13元和18元套餐，由饿了么蓝骑士每天送餐上门。

“长海路街道南片的社区食堂，我们也提供送餐服务，每天能送出350份。”徐建华补充。

不同于以往社区食堂的自有送餐员送餐模式，与平台的合作，开辟了一条送餐新路。“我们也在摸索更加适合老人的送餐方式。骑手路线熟，送餐速度快。但有些楼栋是有门禁的，骑手按呼叫铃，有的老人耳背，听不清呼叫声。我们会不断收集问题，调整优化。”他说。

为了让街道辖区内更多居民能就近吃饭，除了新开这家社区食堂，运营方还增设了几个为老助餐点，走“迷你自助餐”路线。社区食堂每天提前做好十几种菜品，送到助餐点，供居民依喜好选择。

如何将社区食堂“网红变长红”？徐建华透露了自己的经营方式。“我不单纯做餐饮，我还做社区为老服务，相当于管家模式运营。社区食堂是我们了解老人需求的窗口，后续我们还会跟进，每个月上门送餐的同时，做健康评估、做老年关爱，总之是根据老人需要，把更多服务叠加进来，也能在服务中更加了解老人。”

文/晨报记者 何雅君
图/晨报记者 何雅君 受访者提供

物资回收

渝水堂 高价收购

红木家具、老家具、字画、扇子、印章、像章、老服装、小人书、紫砂壶、玉器、瓷器、地址：多伦路文化名人街182号(近四川北路)
热线电话：65407260 13601926417
高经理 免费上门服务

投放热线：22895373
(新闻晨报)综合分类、遗失、注销各类声明广告

知名绿洲 口碑好 成功率高

地址：九江路619号1518室 注册号：310113000212598
由高级婚介师董老师全程服务到满意
C327 孤独无依空姐女 39岁 离婚未育 居多房 寻父兄 感情能生 育男 找我家 户籍 贫富不限 (女付) 63337606
C328 漂亮温柔女 大学教师 退休 73岁 未婚 独居多房 及家产 备车 寻年长 朴实男 入住 给你幸福 随缘 (女付) 53833358
C329 不愿进养老院 护士长 党员 女 退休 79岁 丧偶 未育 健康 多房 觅 体 健康 体贴 无房 93岁 内男 (女付) 63337606
C330 医德高尚 退休 静安 别墅 中西 医 专家 女 69岁 未婚 美丽 显年轻 温柔 善良 寻品 正男 入住 我 开支 (女付) 53833358
C331 心善美丽 设计师 女 59岁 未婚 会持家 三套房 烧一手好菜 无 人 寻本 份 品 正男 (女付) 63337606