

浦北路988号康健街道“康乐汇社区长者食堂”

日均2000名食客 七成选择特色小吃

12月24日,销售汤圆252只、生煎包332只、富麦小笼包152只、酒香草头78份、清蒸鲈鱼45条、酸菜鱼43份、红烧肉42份、米饭538碗;12月21日冬至,销售生熟汤圆1870只、水饺2255只……翻看浦北路988号康健街道“康乐汇社区长者食堂”的销售记录就会发现,这里供应的菜品丰富、销量大,不愧是徐汇区每天客流量最大的社区食堂。



康乐汇社区长者食堂吃面欢度节日 资料图

菜品丰富

2023年开张的这家社区食堂面积达470平方米,是绝大多数社区食堂面积的数倍,日均2000人的规模。开业之初,康乐汇就充分利用面积优势,做足了百花齐放的餐饮特色。

走进食堂,映入眼帘的不是常见的中式饭菜自选窗口,而是少见的老字号特色档口。七宝老街汤团店的档口里热气腾腾,六七十克一只的大汤圆现包现下,还能灵活地论只卖,黑芝麻、鲜肉、花生、红豆沙、菜肉……五六种馅料,甜咸都有。冬天捧一碗汤圆在手里,格外暖和。一些食客说,这么大的汤圆吃两三只就饱了,自家做费功夫、不划算,想吃的时候来这里点几只解解馋再好不过了。

往里走,有同样是老字号的富麦小笼(原富春小笼)、老正和生煎和一家熟食档口,然后才看到每个社区食堂都有的自选饭菜档口。粗略数数,所有菜式、面点、小吃加起来,起码有五六十个品种。

运营方的统计数据也证实了居民与美食的双向奔赴:日均2000名食客中,七成选择了特色小吃档口。一位老人说,每天早上把孙子送到食堂附近的中学后,他都要到这里来吃早饭,凭徐汇区的“汇享福一卡通”,全场可以享受折扣,“早上吃一碗小馄饨不到6元钱,实惠又好吃。”

常吃常新

康乐汇的餐点不仅品种多,翻新也很快,

每周菜谱提前在街道微信公众号上公布,每天的中式菜肴中,60%会调整搭配,让大家常吃常新。就拿最近来说,不仅推出了暖锅,更依托街道“中医药五进项目”,将中医药传统文化及二十四节气养生规律融入一日三餐,在冬至等节气到来时推出“当归生姜炖羊肉”等6道药食同源菜品。

康乐汇人气旺,与“地利”密不可分。它位于康乐汇党群服务中心·邻里汇1楼,楼内的健身中心、图书馆、社区学校等各类场所日均吸引近8000人次。食堂楼下还有一个生鲜市集,马路对面是社区商业中心,这些因素都为社区食堂带来了人流。不过,要保持对居民的吸引力,光靠“地利”远远不够,物美价廉的食物和优质的服务才能让“网红”变“长红”。

知冷知热

康乐汇除了堂食,还为老人提供上门送餐服务。曾经有一位阿婆多次打电话向街道投诉,怀疑套餐中的红烧狮子头和红烧大排是预制菜,坚决要求更换菜品。食堂负责人范星杰每次都会耐心解释,还拍摄了后厨烹饪过程的视频,上门让阿婆“眼见为实”。阿婆逐渐改变了对这几道菜的偏见,更感动于食堂员工的耐心,两个月后,不仅不投诉了,还给食堂送来了一面写着“热菜热饭送家门,知冷知热暖夕阳”的锦旗。范星杰说,前几天她去看望阿婆,阿婆还说新年要再送一面新锦旗,范星杰好说歹说才打消了她的念头。

社区食堂扎根社区,“知冷知热”正是服务取胜的关键。前年食堂刚开张没多久,就有一位阿婆三天两头来买菠萝咕咾肉,但因为菜品每天换花头,所以常常落空。后来,员工留意到了这位阿婆,一问方知阿婆的丈夫因病卧床,不能到食堂来吃饭,但他特别喜欢吃菠萝咕咾肉,阿婆试过几家社区食堂,丈夫最喜欢吃康乐汇的这道菜,所以她隔三差五总要来买。厨师长知道后,每天都会备一点原料,即使当天没有准备烧这道菜,但只要看到阿婆来了,就会特意做一点,让她带回家。去年底,阿婆一连很久没来,大家都不放心,范星杰专门向街道工作人员打听了一圈才知道,阿婆的老伴去世了,她也搬到了女儿家去住。大家这才明白过来,还通过街道工作人员转告阿婆,下次回到康健街道,一定要再来康乐汇,到时候他们会专门为阿婆烧几个她最喜欢吃的菜。

本报记者 孙云



豆腐上雕花考验刀工

上海举办首届餐饮烹饪行业职业技能大赛

水中雕豆腐 『牡丹』惊四座

比照世界技能大赛及全国职业技能竞赛的理念与评判规则,组建了由注册中国烹饪(服务)大师、国家级职业技能竞赛裁判员、考评员构成的专业裁判团,依据《赛事评判细则》对选手现场操作及作品进行逐项严格评分。

奖项设置方面,各赛项分别设立特金奖、金奖、银奖、铜奖及优胜奖。为表彰杰出人才,大赛特别增设“上海餐饮工匠”“上海餐饮技术能手”等荣誉称号,部分表现突出的选手还将获得“名厨匠心奖”“星厨新锐奖”“菜肴创新奖”等专项奖励。

值得关注的是,本次大赛中豆腐成为众多选手的首选参赛原料,成为检验厨艺的“硬核”考题。中式烹饪中,文思豆腐因极其考验刀功而闻名,本次大赛中,选手们的豆腐作品更是精益求精。“菊花豆腐”“雪绒豆腐”“芙蓉豆腐”等菜肴层出不穷,不少作品要求将豆腐切成头发丝般粗细且切而不断,底部相连、顶部开花,对刀工技巧提出了更高要求。前天的比赛中,一道选手现场在水中雕刻的豆腐作品《牡丹·绽》凭借精妙的技艺获得高分,赢得评委一致好评。

此外,大赛紧扣现代饮食观念,将烹饪技艺与营养健康深度融合,明确要求选手兼顾菜品色香味与营养均衡,倡导“减油、减盐、减糖”的健康烹饪理念,同时强调优质食材的创新应用和厉行节约意识。上海市餐饮烹饪行业协会会长陈陆表示,大赛的核心目标是激励广大劳动者尤其是青年一代走技能成才、技能报国之路,加快上海餐饮行业技能人才梯队建设,全面提升行业服务品质。

本报记者 杨玉红

华师大二附中附属初中学生周芯妮

00后用科技让剪纸“活”起来



正在剪纸的周芯妮

我是华师大二附中附属初中的一名学生。去年暑假,我在一场社区活动里面,第一次接触到颀桥红纸。不就是折几下剪刀吗?当时,我一边嘀咕一边接过红纸。结果光是剪一个最简单的回字纹,就剪坏了7张。

而一旁80多岁的申阿婆,平时连穿针都需要别人帮忙,可剪刀一到她手里,就像被施了魔法。转角的春色、柳枝摆动的弧度、桥洞水波的纹路,每一剪都让江南的韵味在纸上“活了起来”。后来我开始思考,怎么让剪纸这样的老手艺杀出重围,让更多年轻人喜欢上它。

在我们学校的校服改造计划中,我和同学开始尝试把剪纸纹样变成校服上的烫印图案——用鱼纹做肌理装饰,用盘长纹点缀袖口。当剪纸元素与现代校服相遇,我们创造出了属于自己的国潮风格。谁说传统文化不能很酷?

更让我着迷的是,我们用科技让剪纸

“活”了起来。通过科技赋能,静止的剪纸画面突然有了生命:只需要拿出手机扫一扫,河面上,小船随着水波轻轻摇晃,船尾拖出一道道涟漪;青石板路上,挑着扁担的货郎正吆喝着叫卖;晨光中,老人舞动太极剑划出优美的弧线;剪纸凤凰拍打着3米长的尾羽腾空而起,每一片羽毛都闪耀着七彩光芒。

那一刻我忽然明白:传统不是躺在博物馆里的标本,而是可以浴火重生的凤凰。这只从剪纸中飞出的凤凰,正以新的姿态融入我们的生活——它可能出现在游戏皮肤上,停驻在短视频中,甚至藏在编程作业里。

这张红纸剪了千年,见过唐宋的明月,记录过明清的烟火。而今天,我们要用它“剪”出属于我们这个时代的文化密码。传统不是过去时,而是正在进行时。当科技与非遗碰撞,当创意与传统对话,千年技艺就能在数字时代焕发出全新的生命力。

施奕奕 曹博文 整理