



崇明岛上二次创业,69岁的卞根琴“重出江湖”

从网红奶茶鼻祖 到手工馄饨掌门



“来！菜肉馄饨来喽！”清晨6时45分，崇明中兴镇兴工路6号的三层小楼前，69岁的卞根琴（见图）系着围裙，为食客送上第一碗馄饨。案板上，崇明本地黑毛猪肉馅和着野荠菜，被薄面包裹成一个个“白胖子”。门外，落了一地红色爆竹屑，花篮簇拥着，虽是下雨天，食客依然络绎不绝——“阿姨食堂”开业第一天，也是她“重出江湖”之日。

上海小囡的味觉记忆

卞根琴，大家都称她卞阿姨，她开在虹口区霍山路上的“阿姨奶茶”让许多人喝过便念念不忘。1992年下岗后，卞根琴推着小车卖甜羹，凭借一杯“血糯米奶茶”走红，成为上海初代网红奶茶“鼻祖”。三十年来，她坚持现煮现卖、零添加，一杯奶茶里半杯糯米饭，沉淀着许多上海小囡的味觉记忆。

然而，2021年因地块征收，霍山路奶茶店被迫关闭。关店前一天，卞根琴送走最后一批顾客，独自坐在空荡荡的店里大哭了一场。

此后，她搬回年轻时工作过的崇明，过起“隐居”生活。但闲适的乡村日子并未治愈这位劳碌半生的老人。“空下来就难受，反而病了两场！”卞阿姨坦言，住院时望着天花板，满脑子都是顾客的笑脸和灶台的热气。2024年底，她决定再次创业。

食物连接的社区密码

新开张的“阿姨食堂”，是卞阿姨与崇明的一场双向奔赴。一楼厨房里，手包馄饨、面条、现熬的牛肉汤、手工切制的开洋皮蛋紫菜，延续了“零预制菜”的理念。价目表上，荠菜鲜肉馄饨10元10个、大排面16元，分量足到“一口塞不下”。开业前她已经连续紧张了好几日，没睡好觉。

“要在崇明开餐饮店，起初我是不同意的。”卞阿姨的儿子赵舫舟开业第一天特地过来帮忙，临时充当收银员。“毕竟我们没有开餐饮的经验，也不确定这里适不适合经营。但还是拗不过她的执着。她这个人就是闲不住，本以为是回崇明躺平养老的，没想到她却要二次创业。”

这或许就是卞阿姨对“人气”的执着。当年开奶茶店时，她能同时记住五位顾客的“定制”需求：“穿蓝毛衣的小姑娘不要珍珠”“戴

眼镜的爷叔少糖少冰”。在“阿姨食堂”筹备时，卞阿姨特意要求将出餐口对准用餐区，氤氲的蒸汽中总能看到她探出身子给食客端出热气腾腾的餐食。

“阿姐，馄饨汤要加勺猪油吗？”卞阿姨用崇明话同一对老夫妇说道。

“我妈就是喜欢和人打交道。”赵舫舟站在食堂收银台前，望着母亲穿梭于餐桌间的背影感慨。

都市来客的精神岛屿

崇明对卞阿姨而言，是疗愈之地。1976年，19岁的她作为知青在岛上工作了20年，学会了崇明话，爱上了这里的稻田与江风。奶茶店关张后，她重返故地，每天骑摩托车兜风、逛东滩湿地，她常说：“这里比国外还要漂亮。”

多年来在崇明生活积累的经验以及“田野调查”让卞阿姨对再次创业颇有信心。她平时喜欢逛菜场，研究本地人的口味，甚至客

串调解邻里纠纷。“来店里帮忙的，都是我这几年在崇明认识的小姐妹，这里有人情味，人也好相处。”卞阿姨说。

这样的生活节奏也吸引着越来越多的都市人上岛。开业当天，不少食客特地开车远道而来。陈女士说：“小时候就住在‘阿姨奶茶’店附近，是阿姨的‘老邻居’，前几年因为工作调动来到崇明，听说‘阿姨食堂’开了，一早特地赶过来。”临走前她打包了25只馄饨：“带回去，给家里人尝尝。”一位带着孩子的父亲感叹：“这馄饨比自己家里包得还扎实！”隔壁中馨福利院预订了17份午餐，店员说：“阿姨的馄饨，肉很新鲜，老人们吃得香。”

“餐饮店比奶茶店吃力多了！”开门营业半天，客流似乎超出了预期。听到此起彼伏的“鲜得来”“味道赞”，赵舫舟心中既喜又忧，喜的是生意兴隆，忧的是如此高强度的工作老母亲能否承受得住。然而，卞阿姨的劲头比任何人都足。凌晨4时30分就起来备料、手工剁馅、包馄饨，她坚持亲手做才能把控味道。她从未向年龄妥协，这种坚韧也感染着周围人。来帮忙的本地阿姨说：“她比我们还有活力！”

中午时分，食堂座无虚席。卞阿姨在厨房忙碌，银发随动作轻轻晃动，铁锅里煮开的馄饨咕嘟作响。门外，有人探头问能不能打包一份。一碗馄饨的热气中，有人吃出了童年的味道，有人尝到了乡愁，也有人品出了“活到老、做到老”的生命力。卞阿姨用一碗碗馄饨，温暖着每一个过路人，在崇明的江风里，书写属于自己的新篇章。 本报记者 解敏



用一餐一饭托起老人的幸福日常

支教青年傅维诚回沪创办社区食堂继续公益长征

2025年2月15日11时许，细雨绵绵的金山区金山卫镇学府路820号，“梦享未来东门社区食堂”内却暖意升腾。红烧肉卤蛋、白菜肉丝、炒青菜……打餐台前，二十余种荤素搭配的菜品氤氲着热气，就餐的老人端着餐盘笑谈：“菜价不贵，味道还像家里烧的！”人群中，一位身穿黑色卫衣的年轻人穿梭忙碌，他是食堂创办人之一的傅维诚。这位95后金山本地人，曾远赴云南楚雄支教两年，如今与团队扎根社区，用一餐一饭托起老年人的幸福日常。



■ 午饭时间，傅维诚为前来社区食堂就餐的市民服务 本报记者 陶磊 摄

一老一小 让善意自我造血

“传统公益依赖捐赠，我们要让善意‘自我造血’。”依托食堂运营，团队2024年接手社区爱心暑托班，将其升级为全天服务：上午孩子们完成作业后集中用餐，下午参与体育和兴趣课程，并获定制成长档案定期反馈家长。此外，团队与居委会策划“爱满东门”公益系列活动，推出“小小店长”等特色实践，让孩子体验社区服务。

食堂二楼规划为综合空间：老人可读报、喝茶、上兴趣班，孩童能获得陪伴成长。“社区食堂不仅是餐厅，更是情感联结站。”傅维诚透露，运营8个月已基本实现收支平衡。未来计划用盈利反哺更多公益项目，五年内扩展至20家，并呼吁更多青年加入：“回乡创业的机遇远超想象。”

这支平均年龄26岁的团队，正探索“公益+商业”新模式。除12—14元正餐外，食堂引入1—2元的塌饼、油墩子等特色小吃公益售卖，既保留烟火气又增强社区互动。正如金山卫镇东门居民区党总支书记王燕所言：“他们用创新思维破解养老难题，更激活了社区自治活力。”

在傅维诚看来，从支教到社区食堂，变的是载体，不变的是“激发潜能”的初心。雨中的一方食堂，用热气腾腾的坚持，书写着新时代青年与银发群体的双向奔赴。

本报记者 赵菊玲

支教两年 埋下公益的种子

2021年7月，工作两年的傅维诚做出大胆决定：裸辞赴云南楚雄支教。“公益机构的愿景是‘让每个孩子获得平等优质教育’，这句话让我热血沸腾。”他回忆道。支教的学校硬件设施齐全，科创教室、舞蹈房一应俱全，但师资严重短缺。“孩子们连机器人是什么都不知道。”他主动承担英语、体育和计算机课，自费拉赞助带学生学编程、组队参赛。两年间，38名参赛学生全部获奖，学校“一战成名”。这段经历让他领悟：“公益不是施舍，而是激发潜能。”

支教期间，傅维诚结识了李宇哲、易兰妃等志同道合的伙伴。结束支教后，这群年轻人决心探索可持续的公益模式。2023年，傅维诚回到金山老家，目睹独居的外公外婆日渐孤独：曾是文人的外公开始健忘，腿脚不便的外婆终日卧床看电视。“为何不从照顾身边老人开始？”他注意到社区老人就餐难题，萌生开办食堂的想法，并获支教伙伴支持。

社区食堂 盛着满满烟火气

筹建社区食堂并非易事。资金、场地、人员等难题接踵而至，但团队坚持走访调研，争取政府与社会支持。2024年6月，食

堂正式开业，推出“一大荤一小荤一素菜+饭汤”组合，客单价约15元，60岁以上老人凭储值卡可享12元优惠价。每周更新的20余种菜品迅速赢得居民青睐，日均接待近300人，75%为老年顾客。

“走过来两分钟，菜品多又合口味！”在附近工作的王大哥哥竖起大拇指。蔡老伯更是食堂“铁粉”：“干净实惠，每天都来。”傅维诚发现，许多老人不仅来用餐，更爱“话家常”甚至提出经营建议。团队定期举办茶话会，邀请居民、居委会和商铺共商改进方向。“以前觉得公益要轰轰烈烈，现在明白温暖都在烟火气里。”他感慨道。居民区阿姨自发“扫楼”宣传，老顾客在微信群为口味“发声”，这些细节让他倍感温暖。