



■“我嘉餐厅”年夜饭(部分菜品)受访者供图

酱牛肉、本帮走油肉、新奥尔良扒鸡、干贝鱼球、八宝饭、黑旋风小肉包……这不是饭店里的精致大餐,而是嘉定菊园新区社区长者食堂“我嘉餐厅”的年夜饭。

2月9日起,“我嘉餐厅”还推出春日限定“黄金春卷”,每只2元,专在午餐时段供应,用一口鲜香为周边居民送上浓浓年味。

每到中午,位于嘉定区平城路785号的“我嘉餐厅”总是热热闹闹。周边老年居民、园区企业员工以及放寒假的学生,常来此用餐。一顿热乎可口的家常午餐,温暖了社区里不同人群的日常。

上海宝藏社区食堂

嘉定菊园新区平城路785号“我嘉餐厅”

家常年夜饭实惠 限定时令菜可口

清淡饮食本地味

“我嘉餐厅”由新迎园餐饮有限公司运营,是上海市认定的长者食堂之一。目前,新迎园已在嘉定区承接16家“我嘉餐厅”,其中菊园新区这家被视为“旗舰店”。

“我们主打清淡饮食、本地口味。”新迎园餐饮有限公司民政社区后勤部部长刘嘉介绍,菜品设计上既保留上海传统味道,也注重季节变化。

现炒的响油鳝丝,是不少年轻食客的选择。鳝丝与笋丝同炒,入口后,既有笋丝的清香爽脆,又有鳝丝的软糯细嫩,油而不腻。另一道上海人喜欢的豆腐衣包肉,外层充分吸收了酱汁,口感糯而不烂,内里的肉馅松嫩爽滑,深受老年食客欢迎。

嘉定特色的黄草扎肉,同样是餐厅的招牌之一。黄草的清香中和了肉的油脂,肥瘦相间,入口即化,不少老人会特地打包带回家。除此之外,家庭手工鱼圆、荠菜肉馄饨等本地菜式也备受青睐。其中,荠菜肉馄饨被不少食客称为“口碑第一”,来餐厅用餐的人,往往都会点上一碗。

在此基础上,餐厅还根据二十四节气推出时令菜品。腊八节供应腊八粥,大寒时节增加滋补类菜品,石斛炖乳鸽、冬笋砂锅、小暖锅等应季菜式,既贴合时令,也兼顾营养与口感。“冬天比较干燥,我们会更多考虑滋补和均衡。”刘嘉说。

不同客群都“对味”

“我嘉餐厅”的客群并不单一,从老年人到上班族、学生,几乎覆盖了周边社区的主要人群。为此,餐厅在时间安排和菜品设置上,作了相应区分。

每天上午10时30分至11时,是老年食客相对集中的时段。根据老年人的生活习惯和饮食需求,餐厅会重点推出高蛋白、低脂肪、口味清淡、易消化的菜品,遵循“热一点、淡一点、素一点、软一点”的原则。“特别是我们的鱼圆,清淡软糯,深受老年群体的欢迎。”刘嘉说。

11时以后,周边园区企业员工和居民陆续前来,用餐人群逐渐年轻化。此时,餐厅会增加更受年轻人欢迎的选择,如砂锅、暖锅、红烧羊肉面、卤肉饭等。

放寒假的学生小叶告诉记者,他常坐公交车来此用餐:“十分钟就到了。小酥肉和面味道都很好,一周能来两三次,有时也会约同学一起来。”住在附近的女孩小吴则在假期里常和父亲一起前来:“鱼汤很好喝,这里可以自己选菜,和学校配餐不一样。”

食材新鲜可追溯

除了菜品,这家“我嘉餐厅”在空间和设施设计上,也体现出对不同人群的细致考量。

餐厅内,红色的新年装饰为餐厅增添了节日氛围,墙面上贴着中国烹饪协会的奖状,走廊天花板上悬挂着二十四节气介绍。

细节方面,餐厅也颇花心思。取餐区附近有微波炉、餐具消毒设备以及可将肉类剪碎的剪刀。同时配备小推车,托盘可直接放在推车上,方便老人取餐,减少端菜的负担。

相比看得见的菜品和空间,卫生管理更多体现在日常运作的细节中。刘嘉介绍,企业内部实行严格的日常运营管理制度,设有质监部门,每月开展不定期“飞行检查”,同时参加上海市长者食堂的年度监测与评估。“最近一次评选中,嘉定区评出4家优秀长者食堂,我们新迎园占了3家,这家店也是其中之一。”

食材环节,餐厅实行统一供应链和订餐系统,所有食材由集团统一筛选供应,每天验收,确保新鲜和可追溯。后厨管理方面,餐厅强调“落手清”,工具使用后及时归位。员工上岗期间,手机需统一存放在专门的“养机场”中,避免分心,也减少操作风险。

一顿饭,从备菜到入口,看似寻常,却是每个人都离不开的日常。“我嘉餐厅”不仅是解决一餐一饭的食堂,也是烟火气聚拢、邻里情升温的暖心空间。

本报记者 杨洁 实习生 陈子悦

中外游客打卡沪上环球美食餐厅 过年新范式解锁 “西式团圆饭”出圈

新春将至,上海环球美食汇·环球年味春节特别活动已经启幕。不少餐饮商户推出多款“环球风味团圆宴”,让中外游客与市民在品尝环球风味的时候,尽享团圆中国年。这两天,记者走访沪上多家环球美食餐厅,这里的“西式团圆饭”不仅受到年轻消费者的青睐,还有中外游客提前解锁新春“漂亮饭”的全新体验。

年夜饭、家庭团圆聚餐,餐厅推出“西班牙团圆盛宴”,以铺满肥美鲍鱼与鲜润红虾的经典海鲜饭为主打,既保留了西班牙美食的地道风味,又兼顾了新春团圆的仪式感与品质需求,成为不少市民打卡团圆饭的新潮选择;面向情侣等双人食客,餐厅打造“新春甜蜜双人套餐”,鲜虾芒果石榴沙拉清新爽口、瓦伦西亚风味八爪鱼鲜香入味、限定爱心慕斯造型精致,让消费者在异域风情中感受团圆与甜蜜。

餐厅市场部负责人吴艳霞向记者介绍,随着新春氛围渐浓,餐厅环球美食相关套餐销量持续攀升,月销量已突破300份,陆家嘴滨江店的新春席位更是一座难求。除本地市民与国内游客外,近期到店的境外游客占比逐步提升,成为门店新的消费增长点。门店店长补充说明,境外消费者消费力较强,有效丰富了门店消费结构,其中韩国食客是境外客群的主力。

西餐不再“一人一份”

毗邻“堂吉诃德”的天水恋意大利餐厅,自2004年扎根陆家嘴滨江大道以来,

凭借地道意式风味与绝佳江景优势,积累了颇高的人气。餐厅负责人李晔介绍,门店客群中,外籍消费者占比约三成,其中以俄罗斯游客居多。依托环球美食汇新春活动,餐厅突破传统西餐格局,针对国内食客及东南亚、日韩消费者口味改良菜品、试推新品,创新融入泰韩辣味元素,新增米饭、拌饭等用餐形式,并打造团圆共享用餐模式,打破了西餐“一人一份”的传统边界,更好适配新春团圆消费需求。为应对新春客流高峰,方便食客灵活安排用餐时间,春节初一至假期结束,餐厅实行全天营业,取消席位预订,全餐位开放、即来即享,全力保障食客用餐体验。

作为上海打造国际消费中心城市的重要IP,“上海环球美食汇”采用“4+12+1”全年框架,此次春节特别活动是其中的核心环节。除了第一阶段的“环球风味团圆宴”,还有第二阶段的“环球美食嘉年华”,结合节庆文体活动与返沪团聚需求,推出“美食+”融合场景体验,联动热门景点与重点商圈,营造集多元消费于一体的节庆氛围,将世界美食汇聚申城。 本报记者 张钰芸 通讯员 代杨龙



新年新事,上海人讲究头势清爽。

哪天妈妈下班没有准时回家做饭,那大概率是去烫头发了。过年前烫一个新发型,寓意新的一年从“头”开始,新年的仪式感才算到位。

古早的理发店,没有豪华的装修,不会推销,也不用充卡。老板一个人既要洗头,又要烫头。小小的店面几平方米,坐满了头上卷着卷发筒的阿姨妈妈。

烫完的头发再用吹风机精心吹个造型,抹上半瓶摩斯,走出店门的女士通常都会比进去时高出半个头。高耸笔挺的发型,风吹不散,睡觉不乱。发梢的余温里裹着新岁的香气,成就了上海人心里最时髦的“年味前奏”。

本报记者 李颖 潘碧云 孔明哲 张剑

新的一年从「头」开始