

126社区“好味到”食堂的幸福密码

凭健康卤味和现包饺子圈粉



上图:食堂最俏的各种卤菜。

左图:社区志愿者经常在幸福食堂巡查,并提出合理化建议,促进食堂不断提高服务质量。

中午11时,青山区钢都花园街道126社区的“好味到”食堂里,酱香四溢的明档前早已排起长队。半边鸭在琥珀色卤汤中微颤,油亮鸭皮皱出诱人纹路;三步之外,面点师傅手指翻飞,雪白面皮裹住大葱猪肉馅。72岁的李大爷端着餐盘,眼带期待:“今天一定要吃到卤半边鸭和饺子,这可是咱们社区的拳头产品!”

这样的烟火气息,自去年六月食堂提档运营后,已成为126社区的日常风景。这个由社区居委会与长江康养联合打造的惠民空间,正用一餐餐平价热饭,焐热了社区每个角落。

社区里的匠心美味

“卤味要浸足六小时,饺子馅现调才鲜。”食堂负责人柳慧林掀开热气腾腾的卤锅,二十余种卤品在汤中沉浮。最受欢迎的半边鸭需经三道工序——香料腌渍、老卤浸煮、秘制酱汁浇淋。当鸭肉被撕开时,晶莹卤汁从纤维间渗出,咸香中带着微甜回甘。

面点区的操作台犹如舞台。师傅擀皮行云流水,面团在掌中三圈旋转即成薄皮,舀馅、捏褶、收口一气呵成。“有芹菜猪肉馅、白菜猪肉馅、大葱猪肉馅等三种肉馅饺子。”说话间,月牙形饺子已列队而立。伏天里,一碗热腾腾的饺子成了居民最爱的消暑之选。

档口的定制菜单记录着特殊的味觉需求:3号桌王爷爷的卤味免豆制品,5栋李阿姨的饺

子馅少油无糖。食堂营养师每周调整配方,将医嘱化作餐桌上的温柔守护。

15元套餐
舌尖上的民生温度

“红烧鱼块和粉蒸肉都是今天招牌,原材料从中百商超直供。”柳慧林介绍道。食堂推出的健康套餐成为民生温度计:两荤两素15元套餐包含粉蒸肉、红烧鱼块等硬菜,配清爽小炒;一荤两素12元套餐则满足老人低盐低脂需求。60岁以上老人每餐还可享2元补贴。

菜单由专业营养师每周更新,确保每日菜品不重样。明档玻璃映着丰盛餐台:红烧肉泛着油光,蒜蓉西蓝花青翠欲滴,而那锅咕嘟冒泡的老卤始终最抢手。卤牛肉泛着琥珀色,卤五花肉肥瘦相间,卤猪蹄胶质晶莹,素菜区的卤藕片脆爽、卤素鸡吸饱汤汁,卤海带入口绵柔……十余种卤味现制,价格仅为市面同类产品的七成。

“卤鸭配饺子,神仙也解馋!”外卖骑手陈四阳的感叹道出了食客心声。环卫工刘师傅端着12元套餐满脸满足:“在外打工十几年,头回吃到这么实惠的干净饭菜。”上班族小赵也赞不绝口:“现炒现做比外卖健康多了!”

送餐上门
保温箱里的“银发关怀”

对于社区里行动不便的老

人,这份温暖同样准时抵达。送餐员王凤礼的保温箱设有精妙分区:上层码放卤味盒,中层搁着饺子餐盒,底层存放例汤。“朱爹爹的卤豆干多浇汁,张婆婆的饺子不要葱姜。”电动车驶过街巷,餐食温度始终如一。

83岁的独居老人张奶奶摸着温热餐盒感慨:“每天两荤一素才15块,划算!”腿脚不便的朱爹爹更是动情:“以前过节才包饺子,现在天天吃上手工味,还是自己最爱的芹菜猪肉馅。”食堂还推出高血压、糖尿病专属套餐,并邀请社区医生定期开展健康讲座,让“医养结合”理念落地生根,这份细致关怀延伸至健康管理。

126社区党委书记王彦介绍:首创“餐饮+养老+健康”三位一体模式,通过一顿暖心饭串起15分钟养老生活圈,构建社区服务枢纽。日均服务200+老人,破解独居空巢老人“做饭难、吃饭贵”痛点。

小食堂大民生

食堂里的烟火气,悄然织就了社区互助网络。排队时,张婆婆教李阿姨用卤汁拌面;等饺子出锅,王爷爷向新搬来的邻居推荐大葱猪肉馅。社区网格员曾晓月发现:“这里成了新社交场,老人结伴吃饭聊天,邻里关系更融洽了。”

可持续的运营智慧藏在细节里:卤味边角料熬制免费例汤,饺子皮余料炸成零食。通过“政府补场地、企业控成本、居民



居民最爱的饺子。

适度付费”模式。如今卤味和饺子已开放外带,惠及周边多个社区。

王彦看着居民满意的笑脸说道:“我们希望通过这个食堂,让更多居民感受‘家门口的幸福’。”食堂还增设早餐窗口,提供热干面、汤面、包子馒头等,让社区的温暖从清晨开始流淌。

当李大爷咬下浸透卤汁的鸭肉,当张奶奶的餐盒在正午准时开启,当上班族放下外卖选择社区食堂的现炒时蔬——15元套餐里升腾的不仅是食物热气,更是城市治理的温度。

文/记者程艳 通讯员王雯宇 实习生杨澜
图/记者喻志勇