

共建和谐美丽城市 共创幸福美好生活



杨浦的“15分钟”烟火味“暖胃暖心”



15分钟社区生活圈飘出的不仅是饭菜香，还是对居民需求的细致关照

从日常的一餐一食，到年味菜单、年夜饭礼包，杨浦15分钟社区生活圈飘出的不仅是饭菜香，还是对居民需求的细致关照。

八宝饭、松鼠鳜鱼、红烧蹄膀……中午十一点，长海路街道市京社区长者食堂渐渐热闹起来。“我买了一份八宝饭。”一位正在就餐的市民告诉记者，“平时在附近工作，几乎天天来这儿吃午饭。第一次看到食堂推出八宝饭，一看就想尝尝。吃起来甜而不腻，很合口味。”

市民邱先生则选择打包一份红烧蹄膀，他说：“这种硬菜自己做起来太麻烦，我们年纪大了，也烧不动。现在社区食堂就能买到，真的方便很多。”

在延吉新村街道敦化路163号，沪上老字号鸿瑞兴敦化路店于2024年“老店新开”，挂牌为“杨浦区睦邻社区长者食堂”。“我每年都订这家的年夜饭礼包，冷盘直接吃，点心、热菜也大多是半成品，简单加热就能上桌，很方便，味道也地道，性价比很高。”一位市民表示。

近年来，杨浦区民政局持续推进社区长者食堂建设，将其作为养老服务体系建设的重要环节。通过引进优质餐饮企业、鼓励老字号参与运营、实施标准化管理等方式，区内已形成一批深受老年人喜爱的食堂。这些食堂不仅时常以“食堂+”模式推出特色服务，更在日常中注重情感陪伴，着力提升老年人的幸福感与归属感，传递“杨浦温度”。

未来，杨浦将继续完善长者食堂服务网络，提升服务品质，让更多居民在“家门口”获得便捷、温暖的餐饮服务。

年味，还通过老字号的手艺与创新，传递到千家万户，融入日常烟火。

“八宝饭、条头糕，看一看！”近日，杨浦区平凉路上，“中华老字号”一心斋清真饭店门前，一场新春非遗市集正在进行，摊位前，超过30种传统糕点琳琅满目，吸引了不少市民前来。

“一心斋是老字号了，他们家这种现成的豆沙馅，品质看着好，我打算买回去自己做八宝饭，省事又放心。”一位市民说。

工作人员介绍，店内的师傅们学

的是一心斋传承多年的清真面点制作技艺。作为非遗项目，这门技艺不仅体现在其招牌牛肉煎包上，更有着丰富多彩的糕点形态，承载着深厚的文化记忆与民俗情感。

据悉，一心斋清真饭店现址为杨浦区平凉路1625号。新春非遗市集活动预计将持续至3月3日。在正月十五之前，一心斋还计划安排点心师傅现场展示，并邀请市民体验小笼包、汤团、春卷等美食制作，让年味更加“可触可感”。

老陈的第13个春节

凌晨2点30分，闹钟准时响起。杨浦区阳普鞍山菜市场水产摊主陈其贵从床上起身，简单洗漱后，立即赶往水产批发市场。

斑节虾、笋壳鱼、鲍鱼……3点多，他开始在一箱箱活鲜中挑选。“起得晚，好货就被人家抢掉了。”陈其贵说。这是他在上海度过的第13个春节，也是他坚守水产摊位的近30个年头。

清晨6点，阳普鞍山菜市场内，“小胖子精品水产”的摊位已收拾妥当。鱼、虾、蟹、贝等分门别类码放整齐，水箱里的增氧泵低声运转。对于陈其贵来说，春节期间的作息也不会有任何变化。

“你不回去，我们买得放心。”摊位前，顾客们陆续到来，大多是住在附近的熟客。一位市民挑了半斤河虾，陈其贵顺手又多拣了两只个头大的放进去。“他卖菜很公平，帮你挑最好的，买鱼买虾我都很放心。”这位市民说，自己在这摊上买了十几年，“自从他开店以来，我们一直在这边买的，都是老顾

客了。”

陈其贵19岁时从江苏盐城来到上海打工，先是给别人当学徒卖水产，三个月后自己单干。当初只想出来打工，没想到在这方寸水产摊前一守就是近30年。随着周边居民对水产的需求日益增加，自2014年起，陈其贵就没回老家过过年。

“过年忙，一般春节前两天最忙。”陈其贵说，上海人过年餐桌上少不了虾和鱼，半斤河虾、一条桂鱼或鲈鱼，是周边居民采购的“标配”。为此，他提前备足货源，尤其是桂鱼。

除夕夜，陈其贵与妻子、孩子在自己的小家吃年夜饭。“来上海这么多年了，基本上上海人怎么过年，我们就怎么过年。”他说。父母年事已高，不愿出远门，他便“过完年再回老家探望”。

多年来，陈其贵积攒下的不仅是财富，还有一份沉甸甸的信任。“质量保证、分量不少，这是最基本的原则。”他说，现在居民生活水平高了，买东西不再图便宜，而是图好。“便宜没人要，关键是你东西要好。”

不忙时，陈其贵为周边行动不便的老人送货上门，不收运费。有的老人存着他的微信和电话，打个招呼，他就挑好鱼虾送过去。“人家经常在你这里买，都是街坊邻居，共赢嘛！”陈其贵说。

水产摊的水箱里，桂鱼静伏底部，斑节虾不时蹿出水面。陈其贵站在摊后，手里掂着货，嘴里应着价……小小的水产摊位，藏着浓浓的人情味。从凌晨奔波到日暮摆摊，陈其贵以诚信经营和默默坚守，收获了街坊邻里的信任与牵挂，温暖了人间烟火。

■汤顺佳 毛信慧

