

风味独特素食,让美味与爱同行

“一碗阳春”面馆里的暖心事

视点
事件

文/记者 李瑾琳 图/陆翔

“一碗阳春”是坐落于田林街道田林东路360号的老上海蔬食面馆,以“上海味道·蔬食新风”为核心理念。日本作家栗良平在小说《一碗阳春面》中,讲述了背负债务的母子三人与面店老板夫妇间关于“一碗阳春面”的温情故事,曾感动无数读者。而在这家“一碗阳春”面馆里,同样上演着暖人心脾的生活故事。

别具特色风味素食,广受居民欢迎

“一碗阳春”主推纯素阳春面、香菇荠菜馄饨,还有多款经典面浇头、轻食小菜等,最受欢迎的面食是八宝辣酱面。传统的上海辣酱,是把土豆、猪肉切成丁,加上甜面酱、糖、辣椒酱等调味料炒制的。一家蔬食面馆,怎么会有辣酱面?其实“一碗阳春”的八宝辣酱面另有玄机,辣酱不折不扣有“八宝”:素火腿、山药、胡萝卜、豌豆、土豆、花生、芋艿、杏鲍菇。加上翠绿的青菜,吃起来口感一点不输给有肉丁的八宝辣酱面。

类似这样的菜式还有不少,如果喜欢吃辣,可以试试“麻辣香锅”和“川湘辣子吉”,看上去鲜红油亮,引人垂涎。“鸡丁”“肉片”也都是用素肉、素火腿代替,加入菌菇、大豆、魔芋、海藻等“山珍海味”。如果不能吃辣,可以试试用时蔬、腰果、木耳、花生等炒制的“特色罗汉菜”。店里的菩提汤、素牛肉、素鸭,都很受食客欢迎,荠菜馄饨更是手工制作,个大味鲜,纯素养生。

“一碗阳春”的主理人李师傅,上个世纪90年代末来到上海创业,曾是一名企业主。他年轻时工作很拼,应酬也多,对养生没什么概念,结果身体早早出现“三高”,后来才懂得要“管住嘴,迈开腿”。

李师傅说道,现在餐饮店很多,但主打纯素食的很少。一般老年人饮食比较清淡,还有些人因为生病,饮食以蔬菜水果和优质蛋白为主,“一碗阳春”就能满足他们的需求。有位近七十岁的杨先生,一天两顿饭都在“一碗阳春”吃。



暖心助人“A套餐”,美味与爱同行

“一碗阳春”的餐桌上还有一些立牌,上面写着日期以及爱心人士捐赠金额,立牌最下方还有一行小字“请需要的客人在买单时告知前台收银”。在这里,如果你是一个暂时遇到困难顾客,就可以吃到免费的阳春面。

说起这件善事的缘起,李师傅介绍道,2022年他遇到经营困难,曾想过关店。一位顾客找到他,表示愿意捐赠3000元帮助渡过难关,希望他能将面馆坚持下去。这让他深受感动,但要强的他不愿接受顾客的捐赠。为了不辜负这位顾客的好意,他将顾客的捐赠以免费送面的形式,转赠给更需要的人。

只要有人想吃爱心面,他和员工不问缘由,直接买单。来吃爱心面的人中,有毕业后上海暂时没找到工作的年轻人,也有离家远、租房住、负担重的外卖员。有时候,客人并没有提出要求,但他们注意到客人点餐比较节俭,也会主动介绍爱心面。有的客人饭量大,吃爱心面续了两三次以后不好意思再续,下次来时李师傅就直接给他换大碗。有的客人吃了几顿爱心面以后不来了,或者主动要求买单,李师傅也很高兴,“那说明他可能渡过这阵子的难关了。”

当被问到有没有人借机吃“霸王餐”时,李师傅说几乎没有,不到万不得已,谁会提出买单的要求呢?相反,他怕那些有需求的顾客放下面子,一直在想办法将爱心面真正送给有需要的人,又不伤及他们的自尊。他打算借鉴西安一家面馆推出“A套餐”的做法,推出自家的“A套餐”。套餐的内容经常变化,让客人换换口味。A是“爱”的拼音首字母,也是店主和顾客之间的爱心密码。



数年来,这样的善举也得到了很多居民的支持,有不少人找到李师傅,给他捐款,希望用这样的方式将自己的爱心传递给更多有需要的人。

网友福利:

将“上海徐汇”微信公众号上的推文分享到微信朋友圈,集齐二十个赞,到店出示给收银员,即可免费享用午市商务套餐一份,或者同等价值的其他套餐。

活动结束时间:2025年7月31日

