

一元钱的菜，贴心又贴胃



在广饶县黄东村一元餐厅，中午来吃饭的老人很多，志愿者在给老人盛饭。

最近，东营市广饶县李鹊镇黄东村突然成了“网红”。四里八乡的人都在讨论黄东村刚成立的一元餐厅。只要花一元钱，黄东村70岁以上的老人就可以到幸福院吃到可口的午餐。

一顿饭一元钱 这个村老人有福气

文/片 本报记者 聂金刚 徐凯杰

午饭只要一元钱 每天菜品不重样

11月7日中午11点20分，李鹊镇黄东村的一元餐厅里已经坐满了老人，他们彼此之间聊得火热。10分钟后，开饭时间到了，志愿者将做好的饭菜端到屋内，今天上桌的菜是猪肉炖粉条。

在一元餐厅的墙上贴着一星期的菜谱，分别有炖鸡、红烧肉、白菜豆腐、排骨、炖鱼。菜品每天不同，主食有馒头、蒸包、油条、油饼、花卷等。志愿者说，“明天吃水饺，天气越来越冷了，给老人们包点水饺，大家吃着也暖和。”

“开饭了！”11点半，黄东村党支部书记兼村委会主任韩浩祥吆喝了一嗓子，村民们开始就餐。

韩浩祥说，黄东村每年重阳节和春节都会为老人发福利。今年10月28日，也就是重阳节当天，一元餐厅正式运营。运营期间，一元餐厅得到了大家的认可。

12点左右，老人吃完饭，将就餐卡交给了志愿者。在餐厅门口，韩浩祥像往常一样了解老人们的就餐情况，并告诉老人们如果不够吃就去厨房拿，但是不要把剩饭剩菜带走。

韩浩祥说，“老人很多剩饭剩菜不舍得扔，我害怕他们带回去隔顿吃，饭菜如果坏了很容易吃坏身体。”

工作人员介绍，每天早上老人交一元钱，就会领到一张就餐卡。厨房根据领卡人数准备午餐。“收一元只是象征性的，便于统计就餐人数，否则人来多了不够吃，来少了又容易浪费。”

适用70岁以上老人 年轻人也挺感激

提起黄东村的一元餐厅，屋内的老人纷纷竖起了大拇指，对一元餐厅给大家带来的实惠赞不绝口。“我们这里是不是很好？只要一元钱，想吃多少就吃多少，每天菜谱不一样，鸡鸭鱼肉样样都不少，全县找不到我们这么好的地方。”

“这顿饭吃得特别香，猪肉炖粉条，味道很好，有这么多老人陪着一块吃，大家一块聊聊天，很热闹。”另一位老人也对一元餐厅赞不绝口。

据了解，在这里就餐的村民年龄都

在70岁以上，儿女忙于工作，中午一般不回家，有很多老人身体不便不能自己做饭。吃饭只能“应付”了事，去馒头房拿上馒头，一边往家走一边吃，等到家也就吃饱了。老人们经常炒一頓菜吃三顿，或者就着咸菜吃馒头也算一餐，饥一顿饱一顿，更谈不上营养和健康。

村民赵阿姨说：“我自己中午在家，也做不了饭，交上一元钱就能在这里吃上丰盛的饭菜，真的很不错。”

提起一元餐厅，村里的年轻人也很感激。由于常年在外打工，绝大多数人不能经常回家照顾年迈的父母。“一元餐厅让父母吃上可口的饭菜，同时又能让大家聚在一起拉家长，排遣了寂寞，我们都支持。”

村集体年收入20多万 花老人身上十多万

“当时的想法很简单，就是想让老人吃顿热乎饭。”韩浩祥说，黄东村为了让村里的老人安享晚年，没少动心思。

2015年，村里投资15万元建起了幸福院，老人们可以在这里读书看报、打牌下棋、健身娱乐。今年，村里投资5万元购买了炊具、餐具和桌椅板凳，建立起了一元餐厅，在这里凡是年满70周岁的老人，只要在工作日交上一元钱，就能吃上可口的午餐。

黄东村有村民580人，村集体一年收入20多万元，每年用在老年人身上的就有十多万元。韩浩祥说：“习近平总书记在党的十九大报告中指出，坚持在发展中保障和改善民生，在幼有所育、病有所医、老有所养上不断取得新进展，敬老孝老更是我们中华民族的传统美德，为老年人多做好事，多花钱非常值得。”

在这里，忙碌的除了村两委成员和工作人员外，还有村里30多位巾帼志愿者的义工，帮着发放物品，洗菜，收拾桌椅餐具。义工负责人李会兰介绍：“俺们村就像一个大家庭，对老人就像对待亲人，现在开了一元餐厅，光靠工作人员肯定忙不过来，我们姐妹们打算轮流排班，谁有空谁就来，帮着照顾老年人。”



在哈工大威海校区学子餐厅，一元菜品好吃还减少浪费，受到不少女生青睐。

眼下，一元钱能买什么？在哈工大威海校区的学子餐厅，你会吃到一款美味的菜肴。这款菜肴不止一道，而是十余道，荤素凉热巧搭配。丰富廉价的菜品，以及种类繁多的选择空间，引来不少学生“尝鲜”。

一道菜一元钱 这个高校食堂好暖心

文/片 本报记者 李孟霏 陈乃彭

荤素搭配十多道 量少价低引追捧

11月6日，哈工大（威海）学子餐厅四楼的“一元窗口”正式开业。

从6日开始，每到中午、晚上吃饭的时间点，在学子餐厅四楼的一元窗口，十余道一元菜品摆在桌前。

清炒芹菜、凉拌豆皮、宫保鸡丁、萝卜丸子、虾皮冬瓜……

一元窗口推出的菜品量少样多，一份一元，小灶精炒，随吃随拿。

“我平时吃两个大份的菜不够，吃三个又会浪费一部分，这样正好，各种小菜搭配着吃，口味多，吃得也好。”7日中午，一名同学边吃边说。

当天她点了4个菜，一共花了4元钱，加上0.4元的米饭，一顿饭下来，她一共花了4.4元。

“有种吃饱汉全席的感觉。”该校的一名学生笑称，当天中午，他点了6样菜品，加上主食，花费不到7元，“也就是别的窗口吃一两个菜的钱”。

而对于很多女生来说，一元窗口可谓贴心贴胃，完美对接了“精致美味不浪费”的需求。

“有的菜，比如素丸子比较油，拔丝地瓜吃多了又腻，正好买小份，安慰了我的胃，也照顾了我的钱包。”7日中午，一位同学说，“我饭量小，吃这些足够了，对我来说特别实惠。此外，我一顿能吃三个菜，营养也均衡了很多。”

怎么丰富怎么来 学生餐也能吃出乐趣

一元窗口打出的是低价牌，至于为什么设置这样的窗口，哈工大（威海）学生饮食管理服务中心副主任邹志强说出了自己的看法。

在他看来，一元菜品的设置是一种理念上的创新，“首先，让学生吃到丰富的菜品，其次是杜绝浪费。”

哈工大（威海）共有两处餐厅，一处

是学子餐厅，一处是学苑餐厅。

其中学子餐厅的4层和学苑餐厅的1层都是公益性餐厅，也就是由学校自负盈亏，没有对外承包。

在公益的基础上，菜品的价格本身就不高。

“一碗2两的米饭是0.4元，一个馒头的价格是0.35元，这个价格10年来都没有变化。”邹主任说，此外，餐厅还推出了一些价格在5元左右的套餐，“价格一直就不高”。

既然如此，为什么还要在本已经低价的基础上，再设置更低价呢？

“我们设置这个窗口，完全是从低价考虑的。”邹主任说。

据了解，一元窗口每顿饭的菜品多达十余道，荤素搭配，也就是说，如果原本花费10元钱可以吃到2种菜，那么现在可以吃10种。

“另外，有的学生可以在大份和小份菜之间进行2+1或3+1的混合搭配，怎么丰富怎么来，学生餐也可以吃得有乐趣。”邹主任说。

学校每年有补贴 今后有更多人情味

一元窗口的运行让学生有了更多实惠的选择，对经营者而言，是否划算呢？

“具体的利润，我们还没有进行统计。但由于价位本身较低，再加上频繁的装盘与清洗碗碟增加了后勤餐饮的工作量，肯定是不会盈利的。”对此，哈工大（威海）后勤保卫处党总支副书记费非说，学校的餐厅由于以公益性为主，因此多年来一直都是补贴经营，仅米饭、馒头、鸡蛋、免费汤（粥）这些项目，一年下来就要补贴七八十万元。

费书记说，此外，餐厅的水、电、暖，还有事业编制员工的工资费用都由校方支付，“公益性为主吧，但越是如此，我们越是想在公益基础上做到精益求精。”

运行首日，一元窗口有200个左右的人光顾，人数并不算太多。

“这和我们当初设想的一样，因为有一些学生还是为了省时间或是怕吃不饱，选择一种或两种分量较足的餐品。但在想开小灶的时候，也有可以选择的空间，有一种人情味儿。”费书记说，以后还会在此基础上设计更多有人情味的元素。