

承载浓厚年味与亲情的年夜饭,今年翻出了新花样——

年夜饭外卖火了 年味预制菜热销

据新华社北京1月20日电 作为春节重头戏的年夜饭,承载着浓厚的年味与亲情。今年的年夜饭有哪些新变化、新特点?“新华视点”记者进行了采访。

“在家吃”仍是主流选择

久违的“烟火气”正在逐渐升温,但出于传统观念和疫情防护等考虑,在家吃年夜饭仍是人们的主流选择。不过,除了提前购买食材自行烹饪,今年在家吃年夜饭也有更多“打开”方式。

首先比较突出的特点是,年夜饭外卖格外受欢迎。

美团外卖数据显示,最近两周,平台上提供年夜饭菜品的商家数量比去年同期增长20倍,“年夜饭外卖”“年夜饭外带”关键词搜索量同比增长4倍。在饿了么平台,腊月以来“家宴”外卖搜索量同比增长10倍。

更多星级酒店和大牌餐饮推出年夜饭外送到家,很多餐厅上线4人、6至8人或适合更多人数的灵活组合年夜饭套餐。部分餐厅增加2倍人手专职负责外卖打包。

“没订上餐厅,点一桌同款外卖也挺好。”广东的李乐乐说,在家吃没有时间限制,大家聊得更尽兴,小孩子也能在一旁玩乐。

大连市民王先生因为家里人身体还没有完全恢复,特意选择外卖年夜饭,“线上下单,送上门直接开吃,也不用洗碗,方便又省事”。

中国大酒店中餐营运经理宁玉光等多位业内人士看好年夜饭外卖市场。山东新富佳悦大酒店的年夜饭外卖订单数量超过去年;润园四季椰子鸡火锅外卖部门负责人林小姐预估,今年外卖年夜饭销量同比增长30%至50%。

另外,年夜饭上门代厨悄然兴起。部分酒店和机构推出“大厨到家”业务。厨师根据顾客的口味、需求上门烧制年夜饭,用餐结束后还提供餐具清洗、餐厅厨房区域保洁等服务。

湖南华天大酒店春节期间推出“星厨到家”品鉴套餐和尊享套餐,包含十二道菜品的品鉴套餐售价2000元,尊享套餐按300元每人起订,可选用固定菜单,也可自点菜品。

在社交平台上,也有一些人发帖表示可接“上门年夜饭”。一位私人“代厨”表示,擅长家常菜,按菜品数量和距离远近收费,最低四菜一汤不到百元,提前3天预约,可以代买食材。

“每年都在为年夜饭的事情操心,今年看到有上门代厨就想尝试一下,‘解放’大脑也‘解放’双手。”预约了相关服务的顾客徐女士说。

堂食需求回升预订火热

也有不少人在除夕夜全家一起到店就餐。大众点评数据显示,“在外吃年夜饭”话题近期关注度最高,“年夜饭餐厅”相关关键词搜索量较去年同期增长超157%,“年夜饭餐厅推荐”相关关键词热度周环比增长达1477%。

“前几年春节都没回家,今年想和家人一起在外面吃年夜饭,热闹热闹。”在北京工作的娜娜提前一个月就订好了老家的餐厅。

中国饭店协会副会长金勇表示,2023年春节年夜饭市场逐步进入复苏阶段,餐饮消费意愿正在大幅度提升,到店年夜饭预订增长较快。

记者在北京、上海、广州等多地采访了解到,一线城市的部分餐厅年夜饭预订紧俏,包间“一厢难求”。在三亚等旅游热门城市,热门饭店年夜饭基本订满。一些以往不做年夜饭生意的新餐饮和网红打卡餐厅,今年也加入年夜饭预订大军。

山东凯瑞商业集团在济南的70多家餐饮门店,除夕夜当晚基本满房。市场营销总监侯明敬告诉记者,不少没订上年夜饭的消费者改约中午时段的“年夜饭”,预订率也已经过半。

山东济南城南往事大观楼经理王一举最近每天都在忙着推掉新预

约,“年夜饭在元旦期间就全订完了,包间都没位置了。”

美团数据显示,截至1月16日,“年夜饭”主题的堂食套餐线上订单量周环比增长118%。

上海市商务委透露,上海年夜饭堂食预订已达80%以上;广州东方宾馆、中国大酒店等广州知名酒楼餐厅年夜饭预订接近九成;北京多家老字号和餐厅连锁企业年夜饭预订恢复到2019年同期九成。

方便预制菜继续唱主角

鸿运有米猪、十全十美新年盆菜、招财进宝……今年的年夜饭餐桌上,一道道“吉祥菜”依然占据主位。除了鱼、鸭、扣肉等传统年菜,具有地方特色的小众美食和兔子系列创意面点备受青睐。各式火锅和烧烤也跻身年夜饭热门选择。

此外,在年夜饭的消费中,精致、健康的追求凸现。金勇表示,今年年夜饭产品市场十分丰富,佛跳墙、盆菜等具有仪式感的菜品持续热销,适合老年人和孩子的营养健康菜肴增多,成为主力消费选择。

“我们在市场调研中发现,消费者最喜欢的口味还是家乡味,川菜、粤菜、苏浙菜中的经典招牌菜也已普及化。”大润发年菜研发大师傅蔡峥告诉记者,消费者更愿意用混搭的方式做一顿口味丰富的年夜饭。

今年大润发推出44款年菜,口味涵盖川菜、鲁菜、粤菜、徽菜等“八大菜系”,徽菜的符离集烧鸡、云贵菜的羊肚菌竹荪炖鸡汤、东北的参鸡汤等已悉数上线。

值得注意的是,盒马调研数据显示,随着越来越多的年轻人开始“主导”年夜饭,好不好看、方不方便成为菜品选择重点。

记者了解到,主打操作简单、省时省力的预制菜今年继续唱主角。美团买菜平台数据显示,预制菜相关商品春节前销量同比增长400%。叮咚买菜推出主打家乡味道的传统宴席“八大碗”系列,上线半个月卖出超过10万份;海鲜预制菜避风塘炒面包蟹,一天被抢订5000多份。

在北京盒马鲜生超市,记者看到不少顾客围在年菜系列展台前询问选购。葱烧海参、糖醋鲤鱼、剁椒鱼头……顾客刘女士的购物车里装了好几盒预制菜,“过年家里人多,平时不怎么做饭,就靠这些来搞定。”她说。

盒马3R商品中心总经理田鑫认为,预制年菜品牌诸多、商品繁多。盒马今年用小众地方菜突围“年菜大战”,针对区域开发本地口味,在北方城市推出的章丘大葱烧海参、茄子烧带鱼等限定年菜,销量成倍增长。

赴有关国家出境团队游 2月6日起试点恢复

据新华社北京1月20日电 文化和旅游部办公厅20日发出通知决定,2月6日起,试点恢复全国旅行社及在线旅游企业经营中国公民赴有关国家出境团队旅游和“机票+酒店”业务。即日起,旅行社及在线旅游企业可开展产品发布、宣传推广等准备工作。

有关国家名单包括:泰国、印度尼西亚、柬埔寨、马尔代夫、斯里

兰卡、菲律宾、马来西亚、新加坡、老挝、阿联酋、埃及、肯尼亚、南非、俄罗斯、瑞士、匈牙利、新西兰、斐济、古巴、阿根廷。

通知要求,加强对旅行社及在线旅游企业的监督检查,依法查处“不合理低价游”及安排旅游者参观或者参与违反我国法律、法规和社会公德的项目或者活动等违法违规经营行为,切实维护旅游市场秩序。

正月初二至十五“五星并见”

公众可肉眼观赏此有趣天象

据新华社南京1月20日电 天文科普专家介绍,农历正月初二到十五期间,每天黄昏时的天空会出现木星、金星、土星、火星和月亮“同框”的“五星并见”天象,十分有趣,感兴趣的公众可以一观。

中科院紫金山天文台科普主管王科超说,所谓“五星并见”,通俗讲是五个天体“同框”出现在太阳一侧,并且能被我们用肉眼同时观测到的一种天文现象。这种天象出现时,公众可以依据方位识别各个天体,了解它们的运行规律,既有趣味性,又增长天文知识。

此次“五星并见”的位置顺序,四颗行星从西向东依次是土星、金星、木星、火星,月亮的位置则变化较大。比如农历正月初二时,月亮

位于金星、土星的下方,三者组成一个三角形;初三和初四时,月亮运行至金星和木星之间;正月初五时,月亮在木星和火星之间,离木星更近。

“月亮与太阳系行星组成的‘五星并见’其实并不鲜见。”王科超介绍,太阳系行星在各自独立的轨道上绕太阳运行,绕转周期各不相同,而月亮每个月都会在天空上运行一周。当它们出现在太阳一侧时,能够被我们同时看见,视觉上就会“同框”。

“观赏‘五星并见’是一个增长天文知识的好机会。这一天象用肉眼就能观赏,如果借助望远镜,还可以看到更多天体细节,如土星环、木星的大红斑和它的4颗大卫星、月亮的环形山等。”王科超说。

列车上的“春晚”



中国铁路兰州局集团有限公司银川客运段将部分列车车厢装扮一新,组织青年职工在列车上表演自编的节目,为旅客送上小礼物,让人们将旅途中的欢乐带回家。图为1月19日银川客运段工作人员在由银川开往兰州的D8933次列车上为旅客表演舞蹈
新华社记者 冯开华 摄影报道

夜间过多光照会增加血糖紊乱风险

中国科学家发现其科学机理为防治此病提供可能

据新华社合肥1月20日电 光照会引起人体体温、脉搏、血压等方面变化,夜间过多的光照还会增加肥胖和患糖尿病的风险。近期,中国科学技术大学薛天教授团队发现了光通过激活人视网膜上特殊的感光细胞,引发眼、脑和脂肪组织中一系列神经信号传递,从而直接抑制机体血糖代谢能力的科学机理,为未来预防乃至治疗此方面疾病提供

了可能。1月20日,国际著名学术期刊《细胞》发表了这项研究成果。

近年来,海内外多项公共卫生学调查研究表明,人在夜间长期暴露于光线下,会增加血糖紊乱乃至肥胖、患糖尿病的风险。其背后的生物学机理是什么?科学界一直在寻找答案。近期,薛天教授团队研究发现,光直接通过激活视网膜上特殊的感光细胞,经视神经至下丘

脑和延髓的系列神经核团传递信号,最终通过交感神经作用于外周的棕色脂肪组织,直接抑制了机体的血糖代谢能力。

“我们的研究从生物学机理的角度,证明了光与血糖代谢调控之间的因果关系。”薛天说,搞明白了科学原理,将来才有可能预防乃至治疗这方面环境因素导致的血糖代谢相关疾病。