



沪环球美食餐厅超1.3万家

相关报告显示:今年以来线上、线下食品消费强劲复苏;西餐品类占半数,土耳其菜、墨西哥菜等消费增速迅猛



昨天,“五五购物节”12大IP活动之一——“环球美食之旅——2023上海环球美食节”在静安嘉里中心启动,美食节将持续至11月。启动仪式上,美团首次发布《2023年上海环球美食消费指数报告》。报告显示,上海环球美食餐厅数量超过1.3万家,位居全国第一,并呈现规模大、品类丰富、品质高的特点。



2023上海环球美食节吸引了众多市民

受访者供图

美食品系更加丰富多元

在上海的环球美食菜系品类中,呈现丰富度更加多元的特点,覆盖日本菜、意大利菜、法国菜、韩国菜、东南亚菜、中东菜、非洲菜等。其中,西餐是上海数量最多的环球美食品类,占比达到51%;第二是日本菜,门店数占比34%;紧随其后的韩国菜占比7%,东南亚菜占比5%,分别占据第三和第四位。而在空间集聚度上,排名前三的商圈分别是静安区的南京西路/静安寺、黄浦区的淮海路/新天地、浦东新区的陆家嘴。

据统计,自2022年6月起,上海环球美食堂食消费额逐月回升,至今年4月消费额同比2021年增长达到48%,显示更强调线下体验的堂食消费正在加快复苏。从热门品类来看,环球美食消费增速TOP5热门细分品类为土耳其菜、墨西哥菜、西班牙菜、德国菜和日本菜,今年1—4月以上品类消费额比2021年增速超过1倍。自2023年上海“五五购物节”正式启动以来,4月29日—5月14日期间,上海堂食餐饮线上消费额比2021年增长53%,复苏势头强劲。

首批美食地标餐厅公布

启动仪式上,上海市餐饮烹饪行业协会发布首批美食地标餐厅和美食地标商圈名单。覆盖上海本地经典美食、全国风味、全球美食餐厅三大板块中高低消费各层面,代表了目前上海餐饮业出品和服务的较高行业水准。在首批名单中,上海本地知名餐饮如杏花楼、南翔馒头店等老字号品牌约占四分之一,同时,上海非遗传承人周元昌大师创立的经典海派本邦新经典——周舍、经历几代餐饮潮流更迭的本邦餐厅——葡心餐厅等一批基于传统、巧思创新的海派本邦新经典品牌经历市场考验,成为上海消费者中餐聚会的长期拥趸、心中首选。

足不出“沪”品尝全球食材

在静安嘉里中心安义夜巷同期举办的的美食巡展上,可以体验何为美食连接世界。西班牙 Pintox 餐厅摊位带来的瓦伦西亚海鲜饭,以各色甜椒、目鱼仔、鸡肉、香肠为主材,再加入海鲜骨壳、鸡鸭骨架两款高汤炮制而成。Mayita 小玛雅墨西哥餐厅则带来独特的

玛雅炖锅。餐厅主理人秦岭介绍,这款菜品的创意灵感来自于墨西哥街头美食,炖锅内有烤虾仁、烤鸡块、特色肉酱,再撒上芝士玉米饼,充满活力的味道。“环球美食节期间,我们还将采购澳洲牛排、冰岛鳕鱼比目鱼等全球食材,打造更多创意菜。”

曾经亮相进博会的银蕨农场和泰森也带来了新品。在牛肉汉堡中加入花生酱,丰腴顺滑的口感让不少消费者叫好,在银蕨的摊位前,阵阵香味吸引市民排队。银蕨农场代理销售总监 Mike Burkett 告诉记者,除了新西兰草饲牛肉,还希望在中国市场进一步推广鹿肉。泰森则带来多款预制菜新品和健康轻食系列产品,包括专为中国消费者创新研发

的十翅一桶和慢烤吮指鸡腿系列,非油炸电烤汽蒸工艺让产品更加健康,加热即食的便捷性也使其适合出现在户外露营场景。

尽管环球美食巡展只持续到今晚,但在“2023上海环球美食节”期间,线上环球美食优惠促销活动持续开展。5月24日至30日,美团闪购投入近2000万元消费补贴在上海开展“惠购五月—美团购物节”主题活动。上海市民登录美团或美团外卖 App 搜索“美团购物节”,即可领取满59元减18元、满119元减30元、满199元减50元等消费券。美团外卖还推出超级周末——大牌爆款菜品五折起优惠活动,本周末起市民即可领48元减18元美食优惠券。 本报记者 张钰芸

二十四节气

小满



天气

明日雨水现身 之后阳光迎夏

在“小满”节气里。与“立夏”节气相比,小满期间雨日略有减少,但降水量不减反增,常发布雷电、暴雨、大风和霾等预警,其中最多的是雷电预警,其次为暴雨预警。这几天,申城的天气元素也有点“满”:今天上午,本市还是多云到阴的天气,但到了下午起,天气就将发生变化,气温波折,雨水或袭来。

随着冷空气继续南下,冷暖气团即将深度“交锋”。下周一,雨水现身,而且,雨势将较为明显。冷空气与雨水双重作用下,气温也将随之下降,22日的最高气温将降至22℃

左右,凉意十足,仿若重回初春。不过,这样的气温下滑维持得并不长,暖气团很快就会重新“掌权”,周二开始,本市将迎来多云的好天气,气温又会稳步上升,最高气温会稳步升至30℃以上,夏的气息又将浓郁起来。这也意味着,刚进入“小满”节气,就很有可能如往年一样迎来申城的夏天。

小满是和夏有关的节气中升温最快的节气。此时,暑气渐旺,多雨潮湿,虫蚁滋生。一旦正式进入夏天,上海就将褪去春的惬意,逐渐迎来夏的炙热。在节气中,“小

满”是一个反映农作物的成熟和收成情况的节气,描述的是北方地区麦类等夏熟作物籽粒已开始灌浆饱满,但还没有成熟的物候景象。虽说是“满”,但是,讲求的其实是一个“渐”字,江河“渐”满,谷物“渐”丰,这或许和古人的“不求全求满”的处世哲学有关,也正因为如此,二十四节气里有小暑有大暑,有小雪有大雪,有小寒有大寒,但唯独只有小满而无大满。



养生

少吃冷饮 预防皮肤病肠胃病

今天是小满,气温逐渐升高,各地陆续进入夏季。这个时候,人们除了常常感到闷热难耐,人体更容易产生内热,导致上火,发生如口舌生疮、便秘等情况。那么,小满节气到来,在日常生活中人们如何养生?饮食上如何降火?上海中医药大学附属岳阳中西医结合医院老年病科陈咸川主任医师告诉记者,市民首先应注意避免较长时间户外运动,且不宜过于剧烈;居室应保持空气流通;饮食以清淡爽口为宜,至于一些辛辣香燥的食物如羊肉、栗子、姜蒜、韭菜或过于肥甘厚味的食物如大量动物脂肪和内脏等食之容易上火,应该避免。

小满时节,雨水增多,尤其是上海即将进入梅雨季节,环境潮湿,体内容易淤积湿气,加上气候闷热,人们钟情于冷饮或冰镇水果,而进食过多易致脾胃受损产生腹泻等症。中医认为“泄泻之本,无不由于脾胃”,即饮食不慎,伤及中焦,运化失司,清浊不分而致腹泻,因此健脾利湿和胃尤须重视。陈咸川建议在平常食物中,多食用如山药、冬瓜、米仁、莲子、绿豆、木耳等食物,起到健脾和胃利湿的作用,至于冷饮或冰镇水果,应该少吃,素体虚寒者尤须谨慎注意。

小满时节也是皮肤病高发阶段,如“风疹”较为常见。究其原因,多为素体湿盛,郁

于肌肤,复感风热或风寒,与湿相搏,郁于皮毛肌肤腠理之间而发病;或肠胃积热,复感风邪,内不得疏泄,外不得透达,郁于皮毛肌肤腠理之间而发病;也有过食肥甘,脾胃不和,湿热蕴结,郁于肌肤而发病。陈咸川提醒市民,若出现风疹,饮食以清淡清爽为宜,避免温热、肥腻、甘甜之品。如平时就有皮肤过敏者,除加强饮食关注外,还应注意室内环境清洁,避免虫类叮咬,远离新居装修等。

俗话说“小满之日苦菜秀”,苦菜具有清热、凉血、解毒作用。陈咸川告诉记者,一般人、肥胖者、糖尿病、脂肪肝、黄疸型肝炎、大便干结者均可服用苦菜,也有认为小满季节

服用苦菜可预防炎夏皮肤疔疖等,但值得注意的是对于脾胃虚寒者应禁食苦菜。

小满养生,讲究未病先防。中医认为“正气存内,邪不可干”。因小满所处季节的特殊性,皮肤病、肠胃病、热病是预防的重点,陈咸川建议市民要重视以下几个方面:一是起居养生——保持合理睡眠、不得贪凉、饮食管理等;二是情志养生——心境平和、豁达开朗;三是四季养生——遵循春夏养阳、秋冬养阴的原则。同时,中医认为人体是一个有机的整体,养生还需根据个人体质,分清表里、寒热、阴阳、虚实,才能更具针对性。 本报记者 左妍