

有序开放
堂食首日

早茶小笼包 咖啡桂花糕 记者上午吃了个遍 熟悉的味道都回来了！

本报记者 张钰芸 杨玉红 实习生 许芦琰

晶莹剔透的虾饺摆在小巧的蒸笼里，带着热气端上餐桌；氤氲的咖啡香伴着面包的黄油香一起袭来，是久违的咖啡时间；轻轻提起，吸

一口汤汁，南翔小笼的“鲜米道”终于回来了，还有绿波廊的经典佳肴一个都不少……上海人的快乐又回来了！今天是上海有序

开放堂食的第一天，从老字号到咖啡馆，不少餐饮品牌都打开大门，热情迎接久违的顾客，重启充满烟火气的如常生活。



<<< 杏花楼福州路总店
本报记者 陈梦泽 摄
>>> 南翔馒头店
本报记者 周馨 摄

9:00

坐在星巴克里享受久违的咖啡时间

“终于又能在星巴克舒舒服服地坐着，和小伙伴一边聊天，一边品尝我最爱的手冲咖啡了！”9:00不到，刚下夜班的小张和同事小马从星巴克臻选上海烘焙工坊的工作人员手中，接过手冲咖啡和草莓奶油夹心面包，惬意地享受着久违的咖啡时间。

记者了解到，在上海有序放开餐饮堂食的第一天，800家左右星巴克上海门店已率先恢复堂食。其中上海烘焙工坊的咖啡吧台、茶瓦纳吧台和Bar Mixato创意调酒吧台全面恢复开放，将从8:00营业至22:00，无论是和亲朋好友小聚还是晚间小酌，顾客都能在此尽兴畅饮。

出于防疫安全的考虑，进入上海烘焙工坊的第一步，是在入口处的“安心站”扫码测温，再走到咖啡吧台，以无接触的方式购买咖啡和餐点，然后选择中意的地方坐下。记者在现场看到，店内坐席已经分散摆放，扩大间距，顾客们也自觉地分散在不同的区域。咖啡桌上还有“温馨提示”：当您在不享用饮品和食品的时候，请记得戴上口罩。

“我们是申通公司的员工，在轨交12号线南京西路站点工作，刚下夜班，就走过来喝一杯咖啡，吃点早餐。”小张和小马是“早饭搭子”，前段时间无法堂食，两人只能在线点单后再来取餐，或者站在路边喝几口咖啡再走，或者直接打包回家，没法好好聊天的同时，也少了一些喝咖啡的乐趣。因此，在开放堂食的第一天，两人就约好了一起体验。“看着工坊的咖啡师在你面前冲煮，然后第一时间闻香、啜吸，这种感觉是完全不同的。”

小张笑称，这杯咖啡是他今天“堂食之旅”的第一站，午餐、晚餐也已经安排到位。“午餐约了朋友，还在等他发定位给我，晚餐约了同事，就在南汇路上的肥仔文澳门猪骨煲，疫情前是我们常去的聚餐点，炖汤、煲仔饭、八味豆腐，想想就馋人。”

9:00之后，走进上海烘焙工坊的顾客络绎不绝，既有周边上班的白领，也有带着宝宝的年轻父母，或打包一杯咖啡匆匆而去，或坐在窗边悠闲品味，在咖啡香中感受如常生活的美好。

8:00 杏花楼里吃早茶，虾饺凤爪都点上

“你好，请问早茶开了吗？”7:55，曹叔叔和爱人冯阿姨推开杏花楼福州路总店的大门，期待开启疫情后的堂食“第一餐”。“开了开了，快请进。”大堂接待人员一边连声邀请，一边引导老人在“数字哨兵”前扫码测温，然后按下电梯按钮，送他们上了三楼。

“我们是从浦东过来的。”曹叔叔说，昨晚在朋友圈看到杏花楼开放堂食的消息，今天一早就和老伴坐着公交车赶来了，为的正是这一口熟悉的味道和久违的悠闲氛围。“退休前我们都在四川中路上班，吃了几十年杏花楼的月饼和餐点，太熟悉了。开放堂食后的第一顿自然会想到这里。”

走进大厅，只见圆桌之间相隔2米左右，原本100个左右的餐位减少到了目前的50个。两人落座在窗边景观位，点了虾饺、凤爪、奶黄包、炒牛河等特色点心，再来上一壶菊花茶，悠然自得。8:25，热腾腾的点心端上桌，曹叔叔立马拿出手机拍照，发在了自己的“摄友群”，冯阿姨则夹起一筷子凤爪，“还是那个味道”。

“特别兴奋，心里像有一头小鹿在跳跃。”时隔三个月再次见到顾客上门，杏花楼福州路总店行政总厨张维邦的喜悦之情溢于言表，5:30就出现在厨房里的他，正摩拳擦掌等待着顾客点单。

“早茶菜单100%回归，我们都准备好了。”他说，昨天后厨忙到夜里，除了预定新鲜食材，还有一些菜品需要提前准备。比方说排骨先焯一遍水，烧鹅卤制入味，虾仁浆好进冰箱，凤爪在炸炉里炸好，再用秘制酱料腌一晚。“萝卜酥、叉烧酥的馅料提前拌好，今天一早开酥皮，等到有客人点单，我们就当场包制进烤箱，吃的就是即点即做的原汁原味。”

杏花楼副总经理智静表示，6月1日杏花楼恢复营业后，所有员工在岗培训，即便尚未迎客，也要“技在手、术在心”，力争菜品更出众。开放堂食的第一天，包含20余道新菜的夏季菜单已经上线，将为顾客带来“不时不食”的新味道，再现老字号里的烟火气。

>>> 星巴克臻选
上海烘焙工坊
本报记者 陈梦泽 摄



10:00

走进南翔馒头店，又品到“鲜米道”

9:55，在豫园九曲桥畔的南翔馒头店，工作人员陆丽雯一只手扶着玻璃门，另一只手一点一点地撕下“暂停堂食”贴纸。“撕掉贴纸，恢复堂食了！”

10:00，南翔馒头店第六代非遗传承人游玉敏拉开玻璃门，迎接第一批食客入店。

任女士牵着6岁孙子走到南翔馒头店的门廊内，测量体温、扫场所码，主动出示健康绿码，顺利入店。“亮亮，饭店里面很凉快！”任女士牵着孙子走向二楼。

任女士说，昨天，她特意带着孙子来豫园，想买一份外卖小笼。没想到，她的核酸报告超过了72小时，失望而归。“昨晚，我特意带着孙子做核酸检测，今天赶到豫园时，得知可以入店堂食，真是一份惊喜。”

进入二楼，任女士特意选了一张窗口的座位。扫描桌面二维码，任女士通过手机小程序下单了两份传统鲜肉小笼、两份卡通奶黄馒头、一份南翔干贝金丝盅……“轻轻咬一口，先吸汤汁……鲜！”任女士说，他们吃了这么多年，都已经变成习惯了，许久不吃都很想念。

“门店恢复堂食后，推出了无接触式服务。”游玉敏介绍道，每张桌子上张贴一张二维码，顾客入座后可以用微信扫一扫桌上带有桌号的二维码，即可便捷自助下单。同时，服务员成为防疫安全员，主动提供公筷公勺；待顾客离桌后，服务员就会对桌面、座椅等进行清洁消杀，确保现场用餐人员的防疫安全。

为了严格执行防疫措施，南翔馒头店动态调整就餐区域。“上午，我们先开放鼎兴厅。如果到就餐高峰期，餐厅会根据客流增开长兴厅。”游玉敏补充道。

为了迎接堂食回归，游玉敏带领多位大厨研发了一款新品——鸡枞菌鲜贝时蔬小笼馒头。“鸡枞菌本身就有很高的鲜度，跟鲜贝搭配就是‘鲜上加鲜’。”游玉敏说道，一周后，他们将推出夏季菜单，推出15种新菜品，给游客送去更多新美味。

11:00

提前预订，绿波廊20分钟上齐菜品

“测温、扫场所码……”在绿波廊餐厅门口，工作人员认真检查每一位食客的绿码。

“二楼餐厅都是8-10人的大桌，率先向食客开放，便于他们隔桌、隔位就餐。”绿波廊餐厅总经理陆亚明介绍，一楼餐厅多为2-4人小餐桌，暂未开放。为了有效控制就餐人数，绿波廊制定了相应的分流举措，比如，建议顾客提前预订、错峰就餐，在收银台等人员易聚集区域用一米线维持距离。

“一份荷香拆骨八宝鸭、一份火腿萝卜丝酥、一份桂花拉糕……”在二楼餐厅，市民吴先生拿着一份A4纸打印的菜单，点他们喜爱的海派菜及精致船点。“我们都是老顾客，得知今天第一天开放堂食，特意来品尝美味。”

“考虑到每桌就餐时间控制在一个半小时内，这两天，我们精挑细选了一些特色菜品，涵盖了餐厅内最经典的冷菜、汤羹、热菜、点心。”陆亚明介绍道，对于一些烹饪时间较长的菜品进行提前预制，比如，荷香拆骨八宝鸭烹饪时长需要50分钟，他们一早蒸制到八成熟，减少食客等待时间。“一般而言，每桌菜品20分钟左右上齐，预计就餐时间70分钟左右。”陆亚明补充道。

为确保堂食防疫安全，餐厅提前对员工做好一系列培训。所有门店员工均持有效健康证、24小时核酸阴性报告上岗，并每日做好健康监测登记且及时上传等；环境方面则每日对店内所有设施设备，比如工作台、电梯间、门把手、垃圾桶、卫生间，以及公共用品等进行多次清洁消杀，并且室内开窗通风2次、每次时间不少于30分钟等；在门口处，除了在醒目位置张贴场所码，还配备免洗手酒精消毒液、医用口罩等防疫用品，供食客按需取用。



<<< 绿波廊饭店
本报记者 周馨 摄