

新春 走基层

预订堂吃、外送到家、到店自提……选择更多,口味更佳

# 年夜饭市场

# 热

# 气

# 腾

# 腾

承载着浓厚的年味儿与亲情,年夜饭是一年中最重要的仪式感。每春节临近,年夜饭怎么订、如何做,是家家户户必聊的话题。记者昨天走访申城多家老字号饭店、连锁餐饮企业,发现今年的年夜饭市场有不少新变化:年夜饭预订依旧火爆,高性价比套餐更受欢迎;餐饮企业全渠道推广,半成品套餐线上线下热卖;外送到家等多种年夜饭模式,满足消费者多样化的需求,传统年夜饭有了更多新的“打开方式”。

“大年夜全场全天都订满了,小年夜中午和晚上的包间也满了。”走进杏花楼福州路总店,年前消费旺季已经启动,相约而来的食客络绎不绝。餐饮部经理汪夏萍告诉记者,杏花楼福州路总店一共有18个包房,大部分在前一年春节期间被老客户“续订”,

剩余包间也很快被预订一空。“现在在大年夜的大堂位置也没有了,基本恢复到了2019年的水平。”

杏花楼集团相关负责人介绍,大年夜这天,集团旗下11家正餐品牌餐饮企业,午市、晚市约670桌全满,春节期间仅正月初五后有少量席位。而在豫园商城内的上海老饭店、绿波廊、德兴馆等老字号餐厅,年夜饭预订也是早早挂起了“免战旗”。“全部订光了”,成为最近一两个月里,前台接线员的口头禅。有工作人员告诉记者,上个月还能在大堂里挪一挪、挤一挤,争取为老客人再加上一桌,现在已经“扑扑满”了。丰收日、红子鸡、圆苑等品牌餐饮企业的堂食部分也基本订满。

年夜饭“一座难求”,使得不少顾客“曲线预订”,比如购买老字号的年夜饭大礼包,既省去了

家人掌勺的麻烦,又不必在饭店等待“翻桌”,或者在别人的等待中匆匆收场。

在杏花楼福州路店的大堂,记者就遇到了不少来选购年夜饭半成品的消费者。“过年总归要吃得好一点,我们自己做不出饭店味道,就来看看有什么半成品,可以买回去自己加工。”家住虹口的江阿姨和老伴一起赶来,拿着半成品宣传单一边看一边商量,最终在汪夏萍的推荐下预订了一个“包罗万有盘菜”,还有冷菜套餐和糕点套餐。“女儿说她在网上也会买几个大菜,不一定在年夜饭一顿吃掉,假期里都可以拿出来烧一烧,配一配。”

“除了覆盖一整桌的年夜饭套餐,今年我们也推出了一些现制现售的点心、熟食套餐,分量小、花色多,适合消费者‘缺什么

买什么’。”汪夏萍告诉记者,像萝卜糕、马蹄糕、腊味板栗糕等粤式点心,过去一个口味就是一大份。这次把它们拼成一个套餐,消费者能一次尝到更多口味。寓意“盆满钵满、团团圆圆”的盘菜也是销售明星,目前已经进入了预订高峰。“盘菜是后厨现制现售的,非高峰期大概等待一小时能够提货,等到过年前一两周,还是希望大家提前预约后再来提货。”

丰收日则为市民提供自提现烧年夜饭,冷热菜兼备,市民带回家中稍作摆盘就能享用。针对一些居家养老群体、在沪工作不回家过年的年轻夫妻等5人以下群体,和记小菜推出108元和靓全家福套餐和江南一品锅套餐。两个套餐里的肉丸、蛋饺、熏鱼等都是当天门店现制现售,消费者上门提货,在家热一下就能吃。

“我们排摸了一下,会员企业中有28个餐饮品牌,一共推出了220款半成品年夜饭套餐,其中65%的半成品套餐价格在500元以下,能满足三口之家的消费需求。30%的半成品套餐价格在500元—3000元,能满足8人—10人的消费需求。只有5%的半成品套餐价格在3000元以上。”上海市餐饮烹饪行业协会副秘书长金培华说,“为满足一人过年的特殊需求,老盛昌还推出年夜饭‘一人食’套餐。”

记者浏览了220款半成品年夜饭套餐,发现套餐主打苏浙沪菜系,也有粤菜、湘菜、川菜、京菜、西餐、日料等,腊味、卤味熟食、广东大盆菜、海派点心应有尽有,最近大火的排骨年糕、龙虾泡饭等,也能在套餐中找到。

本报记者 张钰莹

## 福到了



昨天上午,淮海中路街道首场新春集市在淮海家·零距离家园热闹开场,互动摊位趣味满满,更有“财神爷”现场送福迎新

本报记者 周馨 姚丽萍 摄影报道



昨天一大早,铁路上海站返乡的旅客收获了2024年的新春祝福,这些墨宝出自静安沪尚墨缘书画文化公益中心的20多位书画家和书法爱好者之手

本报记者 张龙 摄



昨天下午,金山区枫泾镇和平居委会组织志愿者与小朋友一起,在古镇内为每家每户都贴上了“福”字、春联和窗花

本报记者 陶磊 摄



## 农产品大联展

### 一站式备齐年货

本报讯(记者 杨洁)1月26日至29日,上海新春农产品大联展在上海农业展览馆举办。来自上海、江苏、浙江、安徽长三角“三省一市”以及湖北、山西、新疆、黑龙江等省市及对口协作和合作交流地区共330余家农业主体参展,千余种产品登场。

本次新春大联展以“做好土特产文章,推进高质量发展”为主题,优选绿色优质农副产品,进一步丰富市民的“菜篮子”。

上海地产农产品方面,本市9个涉农区的140家农业龙头企业和农民专业合作社参展,参展产品品类200多种,涵盖大米、蔬菜、瓜果、畜产品、水产品、花卉等初级农产品,也包括酒酿、花茶等深加工产品。徐行草编、灯彩、面塑、翻花等一批非遗产品也集中亮相。

历届地产优质农产品品鉴评优活动中的获奖大米、草莓等也将集中展示,充分展示上海都市现代农业发展的新成果。光明食

品(集团)有限公司旗下的31家企业组团参展。

来自9个涉农区的驻村指导员将为其主要帮扶农产品现场“代言”,彰显驻村第一书记“驻村筑梦 帮扶有我”的独特风采。

外省市展商也纷纷拿出当家产品。江苏泰州20余家优质商家带来了100多个产品,均为当地特色的大米、芋头、鱼圆等农产品;湖北孝感甄选了10余个品牌商家,均为当地特色的茶叶、大米、山茶油系列产品。对口协作地区参展商品中,则不乏大家耳熟能详的产品,如云南的核桃、普洱,新疆的坚果、干果,西藏的青稞,青海果洛的牦牛肉……对口合作交流地区,也带来辽宁大连、福建三明和安徽六安的特色农产品供市民选购。

本次新春大联展还另设花卉展区、农业旅游展区和非遗展区,让大家在购买年货的同时,也能一站式购齐新鲜的年货花布置家居。

## 节日水果上新

### 西班牙柿子入沪

本报讯(记者 郭剑烽)1月25日下午3时,15.8吨西班牙柿子经上海海关所属洋山海关监管,完成进口通关手续后,发往全国各大水果卖场,为即将到来的农历新年增添一抹餐桌上的节日氛围。这是自去年4月我国与西班牙签订相关议定书以来,首批进入中国市场的西班牙柿子。

西班牙是全球最大的柿子出口国,年出口量达21万吨,约占全球柿子贸易额的三分之一。西班牙柿子质地硬实、口感脆甜,表皮为鲜艳的橙色,与我国农历新年的喜庆氛围非常匹配。

“为保障这批柿子安全高效通

关,上海海关所属洋山海关运用‘提前申报’‘两段准入’‘汇总征税’等措施,提前了解柿子到港计划,做好查验准备,为企业提供便利。在对现场监管过程中,洋山海关按照工作要求核对植物检疫证书、冷处理数据、果园和包装厂注册信息及输华标志等内容,实施现场检疫、剖果检查并取样送检,在守护国门生物安全的同时保障消费者舌尖上的安全。”洋山海关查验一科科长王向东介绍。

“进口商希望借此打开国内市场,2024年将会有更大量的西班牙柿子进境销售。”上海惠展国际贸易有限公司报关部经理徐真说。