▼ ▼扫码关注新民晚报官方微博 2024年11月30日/星期六 本版编辑/蔡 燕 本版视觉/感黎明

下月再发三批"乐品"餐饮消费券

前两轮累计发放603万张 第三轮将于12月7日、14日和28日发放

带动线下餐饮消费增长

数据显示,自9月28日第一轮"乐品上海"餐饮消费券发放以来,截至11月26日,全市线下餐饮消费合计583.9亿元,同比增长11.4%,参与活动的本市正餐企业10月份营业额同比降幅明显收容。

"特别是第二轮餐饮消费券的四种券面 折扣率全部提高至七折,显著激发了消费热 情。"市商务委相关负责人表示,这段时间,到 点抢券、到店消费成为沪上热点话题,市民始 终对消费券保持较高的关注度和参与积极性。

"每周六消费券开抢时,支付宝、微信两大平台都几乎秒光,云闪付紧随其后,三大平台 App或小程序最高同时在线用户数超过1200万人次,领券请求峰值最高达到每秒超过24万次。"据市商务委介绍,活动期间,全市各大商业综合体和餐饮品牌门店客流量和客单价明显增加,家庭式、聚会式消费等场景显著增加,有力促进了全市餐饮消费氛围。

昨天上午10时不到,记者在南京路步行 街的新雅粤菜馆看到,一楼等位区已经有十 前两轮"乐品上海"餐饮消费券累计发放超过603万张,资金撬动比约为4.2,有力带动了上海餐饮消费市场的人气。为了进一步提高财政资金的利用效率,市商务委昨天表示,在前两轮消费券发放的基础上,经市政府同意,于12月份发放第三轮"乐品上海"餐饮消费券。第三轮的券面额度、折扣率与第二轮保持一致,将于12月7日、14日和28日发放。

多位市民。"今年10月,我们的营业额同比提升了30%到40%,大约20%的订单使用消费券。客流量也明显增加,即便是周一这样的工作日,现在的客流量也和周末相差无几。"新雅粤菜馆食品餐饮总监蔡梦芸告诉记者,餐饮消费券不仅让老客户纷至沓来,也吸引了大量新客户,叠加我们自己的满赠活动,更是积累了不少回头客。

开在第一百货的顺风大酒店,则有高达四五成的消费者会使用消费券,其中更以1000减300、800减240的大面额券为主。"人均消费也提高了,为了能用券,有些消费者会特意多点两个菜,打包回家。"顺风大酒店相关负责人表示,两轮消费券的拉动作用十分明显,特别是11月用券量很大。

除了给餐饮业带来人气,餐饮消费券还与文旅、体育、电影专项消费券有机联动,打好政策组合拳,消费者可以同时领取住宿、体育、电影消费券,合理安排观影、运动和用餐,一条龙使用完"乐·上海"系列服务消费券,有力促进商旅文体联动。数据显示,10月份,35家市级与地区级商圈的日均客流总量较去年同期上升10.1%。

第三轮消费券折扣率不变

"天冷了,可能影响消费者外出用餐的热情。希望能够继续发券,为冬日消费添一把火。"在采访中,餐饮从业者纷纷表达了期待,希望能够进一步激发市民消费热情。

昨天,市商务委表示,将于12月份发放第

三轮"乐品上海"餐饮消费券。考虑到元旦假期临近,第三轮发放安排相较前两轮有所调整,主要体现在"两变三不变"。其中,"两变"指发放批数有变、核销期限有变;"三不变"指券面额度不变、折扣率不变、领取方式不变。

记者了解到,第三轮的券面额度、折扣率与第二轮保持一致,四种券面仍以七折优惠安排。具体为满300元减90、满500元减150、满800元减240、满1000元减300。

第三轮共安排发放三批,具体时间为12月7日、14日和28日。其中,12月7日、14日发放的消费券有效期仍为10天;28日发放的消费券有效期延长至16天,核销期限至2025年1月12日23:59。

在领取形式上,继续采用"先到先得"方式,在每轮活动开始前至少1天发布活动公告。活动开始后,消费者在规定时间内登录相关平台App或小程序,通过位置信息校验是否在上海。每个平台每人每批限领一次,每次限领消费券一张,消费者领取的消费券将存入相应的平台App或小程序。

本报记者 张钰芸

申城秋景再升级

"落叶不扫"上线



今年"落叶不扫"景观道模式今起陆续启动,全市"落叶不扫"景观道共有46条, 分布在14个区,快趁着好天气,打卡美丽街景吧!

图为今天一早,张园门前的茂名北路限时步行街也布置了秋叶美景,让不在"落叶不扫"景观道名录上的马路也别有一番深秋韵味 本报记者 **萧君玮** 摄影报道



昨天,为期三天的"秋日种球+"秋季进口球根花卉展在复兴公园开幕。在这场"既是花展,又是市集,更是一场秋日游园会"的花卉展中,不仅有"进博同款"精品花卉亮相,还有网脉鸢尾、皱边角堇等园艺界新晋"顶流"的身影,市民可参加各种园艺活动,

在黄浦市民园艺中心门前广场上,琳琅满目的花卉令人目不暇接——"经典美人"郁金香,"顶流网红"朱顶红,"世外仙姝"洋水仙,还有风信子、蝴蝶兰、凤梨、红掌……一批刚参加过进博会、见过大世面的潮流花卉,都已惊艳亮相。

与花共度愉快的周末。

最令人瞩目的或许是荷兰育种的重瓣百合。40元一扎的"冰美人"清新可人,白色带粉边的色系是如今爱花人的"新宠";25元一扎的"红蜜糖"娇艳可爱,与本届进博会上发布的新品种"上花和合"属于同一系列,还曾登上过上海中心88层观光厅。

据悉,上花集团在云南弥勒建立了310 亩的重瓣百合生产农场,种球则来自荷兰和 智利,可以实现全年种植供应,将种球存储

邂逅"花草顶流"

进口球根花卉展在复兴公园开幕

期缩短至4-5个月,确保新鲜度。

"球根花园"则是郁金香、风信子、雪片莲等球根花卉的天地。记者看到,从裸球售卖的"简装",到盒装、套装、水培装,再到精美的礼盒装,市民可以根据不同需求选择合适的产品。

在进博同款"网红"朱顶红蜡球前,几位市民正驻足了解。蔡先生拿着一颗涂上彩绘的朱顶红蜡球爱不释手:"以前没见过,蛮有意思的,自己还可以在蜡球上画画。"

值得一提的是,上花集团还特地为此次活动"量身定制"了一些预种植盆栽,品种包括风信子、番红花、网脉鸢尾、雪片莲等。记者看到,这些种球已经过专业处理,种植在盆里,买回家后只需浇水就能开花,15元一盆的推广价特别划算。以"网脉鸢尾"为例,

一个盆中有6-7粒种球,开花后整株植株只有10-15厘米高,小巧精致,很适合放在办公室或书桌上。另一种"雪片莲"则是多年生花卉,开花后白色的小花如同小铃铛,也能呈现"爆花"效果。

花卉展上,一排皱边角堇占据着C位,花色丰富,花边卷曲,特别可爱。这种花卉被称为"种球伴侣",与普通角堇相比花量非常大,一言不合就"爆花",是近期园艺界的"顶流",平时在市面上难得一见。

此外,花展上还有很多"老牌"年宵花蝴蝶兰,花色从白色、浅粉、紫色都有,一些市民已经挑选了心仪的品种,拎回家作为新年的"气氛组"。据悉,这些蝴蝶兰既能现场购买,也可下单预订,到春节前再提货。

本报记者 金旻矣

新民随笔

菜饭香 王蔚

趁着青菜又好吃又便宜,做一锅菜饭,再配上一碗小排骨黄豆汤或荠菜豆腐羹,天再冷,心也是暖的。

菜饭,从前上海人叫咸碎饭,现在的孩子几乎听不懂。上好的大米、甜糯的青菜、肥瘦相间的咸肉,都是碎碎的,盛在碗里泛着油光。用香肠、腊肉甚至海鲜代替咸肉,也蛮搭的。

咸碎饭也叫咸酸饭。《玄空经》 是清朝郭友松用松江方言写的小说,其中的"吃得咸酸耐得淡",指的就是咸酸饭。还有的地方叫咸岁饭,可能是冬季吃一顿,跨岁的日子就不远了吧。而且,碎、酸、岁,在江南一带的方言里是谐音。所以,不用细究这些叫法有啥差异,就是一种农家主食而已。

相传,把米饭做出花样来,始于魏晋南北朝,人们把菜饭叫作"蔬饭",就是把蔬菜切碎后和大米一起煮熟。那时的百姓做蔬饭并非为了换口味,而是以菜充饭,弥补粮食不足。撞题《蔬饭》的古诗有好几首,其中最有名的一首或许出自陆游手笔:"笋生初入馔,荠老尚登盘。"鲜笋和荠菜充盈着泥土味,还有比这更质朴的农家饭吗?

菜饭的做法大致分为两种。一种是大灶头煮米饭时放入菜和肉,饭焖熟了,底下的那层锅巴尤为香脆;另一种是把肉丁先用素油煸一煸,倒入冷却的米饭,再与碎菜叶一起炒。但是,不管哪种做法,都要在出锅前拌一勺猪油,它才是灵魂。

浙东南有"二月初二吃芥菜饭"的 习俗,传说乾隆皇帝到此微服私访,在 一户农家吃过后赞不绝口。《瑞安县 志》记载:"取芥菜煮饭食之,云能明 目,盖取清精之义。"很多上海人做菜 饭时喜欢选用香莴笋叶子,揭开锅盖 后,咸肉的鲜香、猪油的浓香、莴苣的 清香,立即会氤氲一房间。

土灶头换成了电饭煲。锅巴可以不吃,但对菜饭的记忆却是刻在心底,融入味蕾的。这就是永远不变的乡情。