

一桌热气腾腾的年夜饭,饱含浓浓的年味、暖暖的亲情

今年的年夜饭有哪些新变化?

新华社北京1月30日电 除夕夜,家家户户都忙着张罗一年中最重要的顿饭——年夜饭。一桌热气腾腾的年夜饭,饱含浓浓的年味、暖暖的亲情。人们怎么准备2022年的春节年夜饭,年夜饭有啥新变化?

不同地区订餐情况存差异

日前,我国疫情总体保持平稳,部分地区发生疫情,因此年夜饭订餐情况差异较大。

在天津、河南等地,中高风险地区依然在管控中,低风险区域已逐步恢复堂食。很多人对外出就餐态度仍较为谨慎,取消了之前预订的年夜饭,改为在家做或者餐厅外送、自提。“虽然堂食恢复了,但为安全起见还是选择在家吃。”郑州市民黄先生说。

“恢复堂食的消息出来后,马上联系了专业公司消杀、加紧采购,现在已开始接受年夜饭预订,但订单不及往年。”天津水晶宫饭店的餐饮经理表示。

在低风险地区,今年春节选择外出吃年夜饭的人比前两年明显增多。美团App“订座”数据显示,2022年1月1日至1月20日期间,提前预订除夕年夜饭餐厅的用户数量同比增长超95%。

“前年、去年春节都是在家吃的,今年终于可以大家轻松聚在餐厅吃点新鲜菜,聊聊家常话。”上海市民周彬说。

“不好意思,包间和大厅都订满了”“已经没有位置了”“除夕当晚两轮都订出去了”……近日,“新华视点”记者咨询北京多家品牌和老字号餐厅,发现除夕当晚多数餐厅包间爆满,部分餐厅尚余少量大厅位置。

“与去年相比,今年年夜饭市场需求明显增加。”旺顺阁集团副总裁崔余健说,“目前北京27家门店除夕夜的包房和散台已全部订满。”据北京市餐饮行业协会统计,截至1月25日,北京40余品牌近900家门店年夜饭包间预订率已超九成。

记者在走访中看到,大多数餐厅在门口处设置扫码登记、测温设施,减少大厅用餐桌数,并用屏风、绿植等隔开,确保消费者之间有足够的距离。

不少消费者表示,现在选择餐厅会特别关注卫生消毒情况,就餐时尽量间隔就坐,主动使用公筷、公勺,一切以安全为前提。

成都红杏酒家有限责任公司副总经理王永梅说,餐厅出入口会摆设免洗洗手液、喷洒消毒水、专人清洁公共空间和设施,“消毒清洁确保安全第一”。

中小桌和外卖明显增多

与疫情之前餐馆年夜饭大桌不同,今年,消费者趋向订制人数较少的中小桌年夜饭,同时外卖需求明显增加。

一些餐饮企业将年夜饭的用餐



资料图片

人数下限放开,8人以下的中小桌年夜饭增多。

在北京就地过年的江先生告诉记者,今年春节只有他和爱人、孩子一起吃年夜饭,本以为人少无法预订,结果看到饭店有4人年夜饭套餐,“价格、菜量都合适”。

小份菜成为不少消费者年夜饭新选择。美团数据显示,今年春节期间售卖小份菜的商家同比增长126%。

“小份菜不但能满足顾客菜品多样化选择的需求,也能减少浪费。”一家创意粤菜餐厅负责人表示。

除了围坐在圆桌前的传统堂食,外卖年夜饭蹿红,成为多数餐馆、饭店的服务标配。不少商家联合外卖、快递平台推出多种规格年夜饭套餐配送到家,消费者收到后无需再次加工,省时省心省力。附带的配送卡上还会标注菜品制作、打包和配送人员的健康信息,每个环节均可追溯。

国务院发展研究中心市场经济研究所研究员陈丽芬说,外卖年夜饭火热,一方面反映出居民收入水平提高,消费观念更新;另一方面,在减少聚集的防控要求下,餐厅堂食缩减,就地过年人数增多,消费者对年夜饭产生了新需求。

美团相关负责人介绍,线上供应年夜饭套餐的餐饮商户数量,相比去年同期增长超118%。1月上旬,全国线上年夜饭团购套餐订单量也超过去年同期,外卖菜品中包含“年夜饭”“新年”字样的订单环比涨幅达1590.63%。

预制菜大火“一人食”受追捧

受疫情影响,今年就地过年人数较往年增加,预制菜走红,成为不少厨房“小白”和上班族的心头大爱。

众多餐企推出的预制年菜大多属于即热、即烹。记者了解到,市场上售卖的预制年菜既有品牌餐饮推出的套餐,也有商超的研发款。从种类来看,包含冷菜、热菜、汤锅和甜品,覆盖本帮菜、川菜、粤菜等全国几大热门菜系。

上海一家饭店行政副总厨朱宏介绍,一些人春节期间无法返乡,期待能在上海吃到家乡菜,“我们今年升级了菜品,预制菜包括全国各地特色菜40余款”。

“年菜中很多‘硬菜’做起来都相当费时费力,我们把所有费工费时的部分都前置处理完了,消费者20多分钟上齐一桌菜,简单步骤吃出仪式感。”大润发熟食研发师徐丙焯说。

北京“90后”女生小刘告诉记者,今年家里人让她准备年夜饭,“一桌十几道菜,自己做肯定搞不定”。她已经想好对策,下单两套预制年菜,“到时候解冻、加热一下,摆个盘就能直接上桌,又快又方便,价格不贵”。

饿了么生鲜负责人杨子江认为,提供预制菜品的品牌商大多具备一定实力,卫生情况更让消费者放心,较外卖性价比更高。“更重要的是,预制菜除了便捷之外,还能让消费者享受到烹饪的乐趣和仪式感。”

叮咚买菜推出的“五福年夜饭”预制菜优惠套餐上线两天就被抢空。盒马预制年菜北京地区销量达到去年同期5倍。大润发预计今年预制年菜总销量同比增长50%。

除此之外,“一人食”的消费趋势也明显扩大,一些小份、小分享包装的预制菜品更受欢迎。一家超市推出的“佛跳墙”小份装目前单品销量占比20%。“我一个人过节,冰箱没有那么大的空间,小份预制菜更合适,可以多买几样。”在广州独自过年的欧阳女士表示。

年夜饭拍照“晒”出来,在年轻群体中愈加流行。“95后”女生面面说,年夜饭不仅要好吃,还要好看。“冲着颜值,我在盒马上下单,除了有花胶鸡等‘大菜’,还送‘上镜’锅具。”

中国饭店协会副会长金勇认为,疫情之下,小份菜、外卖、预制菜等新变化,反映出年夜饭消费的丰富、多元,也推动了餐饮企业线上线下融合发展。“但无论年夜饭形式如何变化,吃的是团圆,品的是亲情,爱与温暖不变。”

“90后”港青郭晓君:在佛山过年 感受岭南传统年味

新华社广州1月30日电 “中国的特色传统文化需要我们这一代传承。”“90后”香港青年郭晓君对中国传统文化有着浓厚兴趣,在广东佛山,她正通过创业把兴趣发展成职业,实现自己的理想。

郭晓君中学就读于香港一所传统爱国学校,那时起就对中国传统文化产生了浓厚兴趣。从香港中文大学毕业后,她看中粤港澳大湾区发展机遇,决定来到未婚夫的家乡佛山创业。

在佛山,郭晓君感受到当地浓厚的岭南文化,这深深影响了她,也让她更坚定了自己的发展方向。“我希望通过自己的工作,将中国传统文化与年轻元素结合,让更多人认识和感受到岭南文化的魅力。”她说。

在香港时,郭晓君就发现大众对古董拍卖的认识通常停留在“高端”“天价”等概念上。她想打破这一成见。

“艺术品不是遥远的,只要懂得欣赏,艺术品也可以进入寻常百姓家。”抱着这样的理念,郭晓君在佛山“南海·青创家”和未婚夫创办了君衍(广东)投资咨询有限公司,主营明清景德镇瓷器拍卖。

创业6年,郭晓君的线上直播拍卖店已积累近5000名粉丝。在她看来,内地文玩艺术品拍卖行业市场变革和发展更快。

“香港拍卖行业比较成熟,但一直是传统模式,线上探索相对保守。”她说,内地互联网发展迅速,物流、线上支付便捷,线上拍卖也就发展得更快更好。

尽管对香港的家人充满思念,郭晓君还是选择与未婚夫在佛山过年。对于即将到来的春节,她已计划好许多活动:逛花街、游水乡……借新春佳节,更深入去感受佛山当地传统文化。

这将是郭晓君第二次在佛山过年,回想去年的经历,她感到这里的春节“更有年味”。“香港过年很多店都放假关门了,大家出门更多是去茶楼,年味没那么浓。”

在佛山的生活,让她越来越喜爱这座城市。“我未来十年都希望留在这里发展,周围许多香港朋友也选择留下,大家对粤港澳大湾区发展充满信心。”她说。