年夜饭市场“热气腾腾” 选择更加多元化

年夜饭预订

□策划 姬国庆
□记者 李蕊

农历新年临近,承载着年味儿和亲情的年夜饭预订自然而然地被提上日程。2月4日,记者走访了我市多家餐饮行业发现年夜饭预订非常红火。

消费者选购半成品菜

部分饭店年夜饭包间已订满

在人们思维中,任何大的节日自然离不开饮食,而新年更是如此,年夜饭在新年文化中必然是“唱主角”的那一位。

“我们大年三十到正月初四中午的包间、大厅全满了,只有晚上还略有剩余。”以传统豫菜为主,有着20多年经营历史的盛世阳光宴会酒店,其相关人员说,根据北方传统的习俗,一般招待宾朋多在中午,因此假期前几天的中午是就餐的高峰,尽管该酒店有30多个包间,能同时承办90桌宴席,但也是很快就被订满了。“年夜饭虽然是套餐,但是食材比平时还要严格。”该酒店有关人员表示,卫生部门、消防部门等多个监管部门已经对他们进行了培训,他们内部也有一套检验管理制度,此外,为了保证客人就餐质量,他们不管在食材还是人员方面都作了充分准备,工作人员比平时还要提早一个小时到岗,目前可以说,“万事俱备就等食客”了。

位于人民路的喜宴楼大年三十晚上休息,目前正月初一到初六的包间都已经订满,只有大厅有少量空余。不过为满足市民需求,该酒店推出了年夜饭礼盒,有八大碗、红焖羊肉等品种,价格在二三百元不等。

“过年的需求量很大,有的客人去年就餐结束后,就直接预订了今年的年夜饭。”厨状元负责人丁先生说,他们大年三十到正月初二中午的包间全部订满,只有大厅有余量,其套餐价位在699元至1600元不等。而有着30多年餐饮经验的厨状元在打造新年氛围方面也是煞费苦心,他们在其位于南环路的厨状元·奥斯卡店推出古风民俗表演,融入了现场叫卖糖葫芦、与财神互动等中式文化,只为让客人在就餐期间能沉浸式体验新年氛围,让客人更能心情愉悦地享用美食。

除了大型的餐饮酒店,一些中小型菜馆过年期间也不打烊。位于报社路的毛哥老鸭汤除了大年三十晚上休息外,正月初一正常营业,目前仍可以预订包间,过年期间和平时一样采取点菜形式。

除了传统老牌酒店外,近几年,一些富有地方特色的餐饮也备受市民喜爱。以地方特色口味新派江浙菜为主打的桂语江南,正月初一到初四中午的包间全部订满,大年三十晚上还有少量剩余可以预订,其价位分别为998元、1288元、1688元、2188元。“我们国庆节前后推出预订年夜饭项目,那时候菜单、价格都还没出来就已经有人交钱预订房间了。”该餐厅李姓负责人说,他们是一家融合餐厅,虽然也是套餐制,但是在菜品搭配上也是花了心思的,每个套餐都能做到荤素搭配、老少皆宜,尽量满足不同人群的口味需求。

订购年夜饭省时省力

只需简单加热一下,或者淋上一些明油,一道可与饭店制作相媲美的菜肴就端上了桌,不用切菜、洗菜,更不用担心厨艺不佳——预制菜让很多人在家中轻松当大厨,不用去饭店也能享受到美味。

近年来,随着生活节奏的加快,预制菜以其方便快捷、节省成本、口味稳定等优点受到消费者追捧,特别受到80后、90后的青睐。“我们平时就买过这种半成品菜,只是过年了会换换菜色。”在一家商超,市民朱女士挑选了一盒梅菜扣肉,然后又到旁边买了一盒荷叶饼,“这样一盘菜就齐了,和饭店配置一样。”朱女士说。除了水煮鱼、熬炒鸡、红烧鲈鱼、红烧牛肉等富含地方特色的菜品外,这些碗装的传统菜肴红烧肉、梅菜扣肉等都被放在了显眼位置,其价格一般在20多元到60多元一份不等,不少消费者都会随手带上一份。

还有些工作比较忙,没时间采购年货的消费者选择在线上平台购买年夜饭大礼盒套餐,价格在200元到900元不等,鸡鸭鱼肉、各种海鲜、油炸、卤味均有涵盖,都是春节期间传统菜肴,实用不贵,销量不错。

“过年各大商超人都比较多,单位又到年根儿前才放假,所以我先在网上订购了两套年夜饭套餐备着。”市民杨女士说,她选择了300多元和500多元两种套餐,这样也算提前作个准备,直接快递到家,省时省力,也满足了味蕾的需要。

市民选择更加多元化

“今年年夜饭预订太火爆了,我想订的几家餐馆都没有包间了。”市民高先生对于自己下手晚了而感到惋惜地说,目前他正在考虑要么更改时间,要么更换地点,或者和家人再商量一下找个折中的方法。

市民刘女士早在国庆节过后,就开始考虑预订年夜饭的事情,因为亲友众多,根据以往的经验,需要提前谋划。“元旦前,我在离家较近的餐馆预订了两桌用于正月初四招待亲友。”刘女士说,她家过年就餐分两种形式,一种招待亲友酒店就餐,一种和父母团聚在家中就餐。她也购买了部分预制菜,用于和父母在家中聚餐时食用。因为刘女士一家四口加上父母,人员不是太多,和平时一样在家中就餐即可,顶多就是菜色上换换口味。而招待宾朋亲友,由于人员较多家中空间有限等原因,她通常选择到饭店包桌就餐,这样自己也不用忙活做饭,还能更好地招待宾朋,和亲友多聊聊、联络联络感情。

“我们家人都比较传统,所以还是选择在家聚餐。”50多岁的平女士说,她们这个年纪上有老、下有小,老人年龄都在80岁以上,而且家中还有其他兄弟姐妹,过年人也多,外出就餐对老人来说太折腾,但是又为了让老人能享受子女孙儿绕膝的天伦之乐、团圆亲情,他们还是喜欢在家里自做年夜饭,特别是年前几天采购年货,然后蒸馍、煮肉、炸丸子,姊妹几个一起上阵备餐,老人在一旁看着,小孩在一边闹着,其乐融融,更像小时候一样充满年味儿,更有仪式感。

餐饮协会:守牢食品安全底线

“目前各大酒店年夜饭应该准备充足,包间应该基本订满。”市餐饮行业协会会长霍增魁说,对于年夜饭还是要求各酒店坚持行业自律,他们已经给各大酒店负责人召开了两次安全会议,重点在食品安全和消防安全方面,并对负责人及主要管理人员进行培训,要求酒店做到“四个最严”,即“最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责”,坚决筑牢食品安全经营的主体责任,牢牢守住食品安全的底线。

一餐一食皆是烟火气,一岁一礼都是团圆情。新年意味着家人团圆、阖家欢乐,吃什么、在哪儿吃也许不是最重要的,重要的是团圆的仪式感带给人们内心的幸福和满足,这也注定年夜饭这件充满仪式感的消费项目会持续火热。