

# 穗老字號一桌難求 兩輪用餐預訂爆滿 「三年了 好好吃頓年夜飯」

## 京城快遞年夜飯 在家復刻餐廳味



▲一位網友展示的外賣年夜飯。

【大公報訊】記者張寶峰北京報道：大公報記者近日了解到，北京眾多餐廳飯館的「堂食年夜桌」早就預定一空，而線上預定的「快遞年夜餐」也是深受熱捧，不少北京市民甚至驚呼：年夜飯如此火爆，真是讓人感到出了一口「餓」氣。

「我們這線上預約配送年夜飯的顧客絡繹不絕。」馬先生在北京市大興區天宮院商園經營一家茶酒餐廳。他直言，現在每天都能感覺到市場的活力正快速恢復，不過免年年年夜飯的火爆還是超出了自己的預期。「差不多一周前，預定電話就一個接一個，預售量最大的也是我們的幾款家庭套餐。」

大公報了解到，今年首都北京的餐飲品牌年夜飯預訂率不斷走高，而且在年夜飯套餐和形式上更加靈活多樣，支持多人多種套餐，以及外賣、到家等服務。與此同時，線上家宴同樣是火爆。餓了麼數據顯示，北京地區家宴外賣的搜索量較去年同期漲幅超過10倍。同時，八寶飯、佛跳牆、臘味等半成品搜索量環比增長超過30%。

目前，北京的知名餐廳中，紫光園年夜飯預訂率已經達到80%，大董年夜飯預訂率超過50%；海底撈紫竹橋店也陸續接到了春節的預訂。同和居的包間已經全部預訂出去了。在年夜飯的菜品上，眉州東坡、松鶴樓、陳香貴牛肉麵等紛紛將招牌菜做成了預製菜，主打在家復刻「餐廳味」；大董提供年夜飯到家服務；瀟湘碼頭支持門店自提或閃送到家。

### 內地年夜飯熱門菜式

【蒸蒸日上】蝦仁玉子豆腐蒸蛋



【腰纏萬貫】蒜蓉粉絲蒸蝦



## 去年糧食增產74億斤 創歷史新高

【大公報訊】據中新社報道：1月18日中國農業農村部總農藝師、發展規劃司司長曾衍德18日在北京透露，2022年中國糧食生產再獲豐收，糧食產量創歷史新高。當天，中國國務院新聞辦公室舉行新聞發布會，曾衍德說，2022年農業農村部、國家鄉村振興局有效應對疫情和嚴重自然災害，全面完成年度目標任務，為經濟社會大局穩定提供了堅實基礎和有力支撐。

他具體指出，糧食產量創歷史新高。糧食播種面積17.75億畝，比上年增加1052萬畝，產量13731億斤、增產74億斤，連續8年保持在1.3萬億斤以上。

大豆油料擴種成效明顯。大豆面積1.54億畝，比上年增加2743萬畝，是1958年以來最高的年份。產量2028萬噸，增加389萬噸。

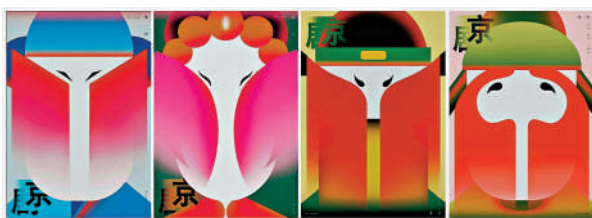
油菜面積達到1.09億畝，增加近400萬畝，油料作物總產量3653萬噸，比上年增長1.1%。因供給增加和消費節約，食用植物油自給率提高1.6個百分點。

生豬生產穩定發展。2022年底全國能繁母豬存欄量略高於產能調控綠色合理區域上限。全年豬肉產量5541萬噸、比上年增長4.6%。同時，牛羊禽肉、牛奶、水產品全面增產，蔬菜水果供應量足價穩。

## 大學生創新設計 弘揚中國文化

【大公報訊】記者丁春麗濟南報道：1月18日上午，由山東省美術家協會、山東大學藝術學院主辦，金利來集團獨家贊助的首屆「金利來」全國大學生創新創意設計大賽頒獎典禮通過在線方式順利舉行。

金利來集團主席曾智明在致辭時表示，金利來始終秉承與國家發展絲絲相扣，創新科研模式，致力建設校企之間的協同發展，推動、建設大學創意創新體系，協助青年



▲獲得視覺佳作獎的作品《京劇臉譜》。

一代發展。他同時寄語參賽的年輕學子，期盼中華傳統文化與新創意設計的多元融合。

首屆金利來全國大學生創新創意設計大賽面向全國大專院校在校學生，吸引了來自全國眾多高校的

參賽者，在設計學術界與產業界均贏得了良好的聲譽。

大賽設有金利來「興國服」服裝設計和「儒家文化與春節」視覺設計兩個主題，服裝類作品共收到300多幅有效作品，視覺類作品共收到800多幅有效作品。文化自信與民族自強的精神透過優秀設計作品得以生動呈現，中國傳統文化與日常生活時尚相融合的深層理念在此次設計比賽作品中得以多元化展現。

## 山東預製菜市道旺 450元嘗遍傳統風味



▲1月6日，內地市民正在選購年夜飯預製菜。

【大公報訊】記者丁春麗濟南報道：「今年年夜飯我發現了個『寶藏』產品，家人平時經常去的那家酒店把一些菜品做成了預製菜。」濟南市民代小姐買了「老濟南酥鍋」「豬肘老雞煲」等幾款大菜。她笑着說，今年把酒店的大菜端上自家的年夜飯餐桌。

代小姐告訴大公報，預製菜是經預先加工而成的成品或半成品，只需拿回家加熱，大概20分鐘就能做出一桌年夜飯。「預製菜是年輕人的新寵，不僅拯救了廚藝小白，還可以享受美食。」代小姐說，「我今年買的這個豬肘老雞煲七斤多重，只要一百多元（人民幣，下同），比較實惠。」據其介紹，酒店推出的預製菜從幾十元到幾百元不等，豐儉由己。

「年夜飯中式傳統風味濃厚，大家喜歡紅燒肉、四喜丸子等中式預製菜菜品。」山東某食品有限公司負責人李建軍告訴大公報，該公司最受歡迎的是一款預製菜禮盒，其中包含胡椒豬肚雞、紅燒肉、鹹香五花肉、元氣牛肉湯等6-8款中式菜品。李建軍說，這一款禮盒大約450元左右，基本可以承包一家人的年夜飯。

作為預製菜生產大省，山東的預製菜生產企業也在春節前迎來了訂單高峰。據李建軍介紹，自2022年12月以來，公司預製菜生產車間的機器就沒有停過，工人更是加班加點生產。「春節前訂單爆滿，公司日前還婉拒了近兩千萬元的訂單，年前實在是趕製不出來。」李建軍說，幾款預製菜產品近半年銷售額已經達到1.5億元以上。



【年年有餘】清蒸鱸魚



【招財進寶】蘑菇釀蛋 大公報整理

農曆新年是一家人團聚的大日子，年夜飯更是春節的重頭戲。大公報記者走訪發現，今年春節廣東各大酒樓年夜飯訂餐十分搶手，甚至一桌難求。年夜飯預訂火爆，「錯失」三年的餐飲春節檔終於回歸。內地優化疫情防控措施後，面對即將到來的春節，從年夜飯的訂餐火爆，可以看出人們更渴望能好好過個年，許多市民表示，「三年了，好好吃頓年夜飯」。廣州地區多家餐飲商戶早在元旦後就開始推出年夜飯吸引市民提前訂購。不少知名餐廳和老字號推出兩輪用餐時間，大部分酒樓和餐廳包廂已經訂滿。

大公報記者 盧靜怡廣州報道

「今年年夜飯分兩輪預訂，目前包廂預訂情況火爆，有的熟客是去年吃完直接就把今年的年夜飯預訂好了。大廳仍有少量位置可供預訂，總的預訂數量已經達到九成。」廣州賓館相關負責人告訴記者。按照傳統，廣州市民一般會提前半個月或一個月預訂年夜飯。位於荔灣區的濠然酒家大堂經理告訴記者，目前年夜飯包廂已經訂滿，剩下大廳也已經訂得差不多。位於廣州的老字號北園酒家總經理雷良表示：「我們今年年夜飯第一輪已經全部被預訂了。」他告訴記者，北園酒家的年夜飯分為兩輪，第一輪是除夕當天下午5點到7點半，第二輪則是晚上8點到10點，第一輪早就被訂滿了。

包廂一「問」難求成為了餐飲業的普遍現象。陶陶居運營團隊負責人、食尚國味董事長尹江波也表示，陶陶居包廂兩輪全部訂滿，連大廳位置也所剩不多了。中國大酒店中餐運營經理寧玉光表示，新春期間，目前麗晶殿團年宴僅剩少量位置，四季中國第一輪的年夜飯包房和大廳已經訂滿，已經有客人在預訂第二輪。酒店自助餐廳年夜飯也預訂超180人。

### 商家推新春「意頭菜」套餐

一頓豐盛的年夜飯是年味的開始，粵港澳傳統年夜飯的菜式大都講究「意頭菜」，不少飯店今年會特別在年夜飯命名上下功夫。寧玉光介紹，中國大酒店今年推出多款

年夜飯套餐，以傳統粵菜為主，格外注重「意頭菜」，如10人份的玉兔呈祥宴、福免賀春宴，還有針對4人、6人小家庭推出福兔賀春兩個不同的套餐。廣州四季酒店推出「玉兔迎春」團圓餐，推出新春專屬的「意頭」菜品，如「百花爭艷迎元年」、「風生水起」等。

臨近春節天氣轉冷，熱氣騰騰的打邊爐、羊肉煲也成為傳統團圓以外的「香餽餽」。廣州不少火鍋品牌門店的客流率先回暖，還沒到春節門店更是排滿長隊。海底撈廣州太陽新天地店經理楊小姐表示，其所在門店客流量較上月工作日增加了近2倍，以公司家庭聚餐為主的

### 2萬家餐廳春節堂食不打烊

年夜飯生意火爆，星級酒店、老字號酒樓和餐廳都在今年積極留住員工異地過年。在廣州天河區四川烤魚店負責人方先生告訴記者，「春節檔」年夜飯消費復甦，增長的訂餐電話讓他索性多請了幾名學生兼職，為即將到來的年三十晚作準備。連鎖餐飲企業九毛九負責人也表示，在春節期間為留下工作的員工安排了加班和補貼費用。

美團數據顯示，今年春節還將有超2萬家廣州地區餐飲商家「春節堂食不打烊」。廣東「年夜飯餐廳推薦」相關關鍵詞搜索量周環比增長超22倍，「年夜飯」主題堂食套餐線上訂單量周環比增長131%。



▲春節臨近，年夜飯市場進入旺季，圖為內地某餐廳後廚正在忙碌。