

滬老字號餐廳年夜飯一桌難求 為年輕家庭推四至六人套餐 老飯店新年味 小桌餐大團圓

新年將至，內地老字號餐飲店的年夜飯再現預訂熱潮。近日香港文匯報記者走訪上海多家老字號發現，不少老字號已經一桌難求，熱門飯店包廂甚至提前半年已全部訂滿。而結合當代年輕人的消費習慣以及家庭人口結構變化，相較於以往一桌超過十人的「大桌餐」，「小而美」的四至六人年夜飯套餐今年極受歡迎，不少飯店新推「小桌餐」受追捧，業內人士表示，傳統家庭模式的轉變以及對健康的追求，是催生年夜飯迎來轉變的重要因素。

◆香港文匯報記者 倪夢環、孔雲瓊 上海報道



▲綠波廊飯店內「小桌餐」座無虛席。香港文匯報記者倪夢環 攝

▲往年除夕，杏花樓大廳喜氣洋洋。香港文匯報上海傳真

「我們去年大概在暑期，所有的包間就已經全部訂滿了，現在大廳裏除夕全天的位置也已經全部被預訂了。」知名老字號——杏花樓餐飲部副經理汪夏萍這樣說道。她告訴香港文匯報記者，很多老顧客會在上一年的除夕吃年夜飯的時候，就把第二年年夜飯的包間預訂了，「我們大概有70%的包間在去年就已經被預訂下來，大概在暑期的時候，剩下的30%包間也陸續訂完，所以年夜飯座位其實一直是非常搶手的。」

錯峰吃飯顧客較往年增多

同樣一桌難求的，還有上海老飯店、綠波廊等知名老字號，上海老飯店豫園店聯席總經理張民告訴香港文匯報記者，除夕雖然不放假，但包廂依然「一廂難求」，「我們一共有28間包廂，去年七月份的時候就全部訂完了。為了讓更多食客可以享受美味年夜飯，我們除夕當天在大廳還開放了約180桌，目前只有少量幾桌還可以繼續接受預訂。」

綠波廊總經理陸亞明則表示，店內大年夜已經全部訂滿，但今年錯峰吃年夜飯的顧客明顯比往年多了，「預訂小年夜、除夕中午提前來吃年夜飯的人明顯增加了，現在看這些時間段也已經預訂得七

七八八了，大堂還有少量空位可以預訂。」

小桌餐菜品主打「新老結合」

相較於以往，各大老字號紛紛推出了四至六人的「小桌餐」。包括杏花樓、王寶和、上海老飯店等老字號，都紛紛表示「小桌餐」十分受歡迎，尤其是一些年輕家庭指定要「小桌餐」。汪夏萍表示，「以往我們顧客很多都是一大家子來吃飯，有些還是親朋一起，人數眾多，十人餐相對是比較受歡迎的，現在很多年輕家庭可能就是



◆老字號飯店南翔饅頭店外顧客大排長龍。香港文匯報記者倪夢環 攝

一家四口或六口聚餐，那麼十人餐對他們來說有些浪費了，所以我們推出的四至六人餐就很好地滿足了他們的需求，這些『小桌餐』也越來越受歡迎。」

上海老飯店、綠波廊、上海德興館等老字號餐廳也增加了六人類型的年味套餐，在菜品方面，則主打一個「新老結合」，既保留了諸如八寶鴨、富貴蹄、八寶辣醬等討口彩的經典年味菜，又融入了不少冬季新品，並且近期還推出了龍年定製款的主題產品，如綠波廊的「畫龍點睛玉龍糕」、上海老飯店的盤龍蒸河鰻、金龍澹心糕等，讓龍年的新春團圓飯更有「新」年味。

體現人們對健康飲食的重視

盤古智庫高級研究員江瀚表示，四至六人「小桌餐」成為年夜飯潮流，反映了社會發展和家庭結構的變化，「隨着大家庭向核心家庭轉變，小桌聚餐更符合現代家庭的實際情況，同時也體現了現代人對便捷性的追求，因為在快節奏的生活中，人們更傾向於選擇簡單、易組織的聚餐方式。」江瀚還表示，人們對健康飲食的重視促使小桌聚餐成為趨勢，因為便於控制食物的分量和營養搭配，有助於實現健康的生活方式。

至五位。從預製菜、佐料、湯料等關聯產品的綜合銷售情況來看，鍋包肉、北京烤鴨、大盤雞、臭鱈魚、梅菜扣肉、酸菜魚、小炒黃牛肉、獅子頭等成為今年年貨節成交額提升亮眼的菜品。

另外在盒馬、叮咚等平台上，德興館、綠波廊、陶陶居等年貨預製菜都銷量靠前，不少已經提示「庫存緊張」。除了有成套的年夜飯產品，盒馬、叮咚還有各種單份的年貨零售，從烹飪比較複雜的硬菜，到點心小吃應有盡有，滿足各類需求。

借《繁花》熱度 創新菜品吸客

特稿
隨着電視劇《繁花》的爆火，劇中美食受到大眾關注。不少老字號表示正在研製劇中同款飲食。而電視劇帶來的熱度，也讓上海不少老字號飯店堂食、外賣銷量均提高。

受電視劇影響 飯店客流增加

《繁花》劇中，影星鍾鎮濤扮演的大廚製作了一道引人注目的「仙鶴神針」。杏花樓黃河路店長孔海明直言，受到電視劇的影響，不僅到黃河路打卡的人流量成倍增長，而且堂食、外賣的數量也持續上升。為了更好地服務顧客，「我們也不斷研製新品，比如劇中的『仙鶴神針』這道菜品，作為粵菜館，我們會思考如何將其與港式風味相結合，創造出更具創新性的菜品。現在這道菜品已經進入收尾階段，借助《繁花》的熱度，我們預計年後就會推出這款新品，不僅滿足影迷的需求，同時也展示老字號的創新實力。」

張小姐在接受香港文匯報記者採訪時表示，今年看過《繁花》之後，家人引發懷舊熱潮，非常想回味一把老上海的味道，特別是那些濃油赤醬的上海本幫菜。她是一月底開始挨個給杏花樓、綠波廊、德興館等老字號打電話預訂。「結果發現我還是太年輕了，竟然全都預訂完了。就連大堂位置在除夕夜也難以訂到。」張小姐告訴香港文匯報記者，今年第一次代表家裏預訂年夜飯，未曾想到趕不上老字號堂食年夜飯的「末班車」，有些飯店直接告訴她，預訂大年三十晚的年夜飯，是需要提前半年的，有些甚至一年前就開放了預訂。

滬阿姨分享預訂秘訣：提前三個月

相較之下，對於經驗豐富的齊阿姨來說，預訂年夜飯就像是一場精心策劃的「行動」，她告訴香港文匯報記者：「絕對不能拖拉，預訂年夜飯要提前三個月就安排上的。早早準備，才不至於在每年的年夜飯預訂『大戰』裏大搖大擺。」齊阿姨分享了她的秘訣，如果要訂熱門老字號餐廳的年夜飯，通常在上年的中秋節後就已經可以諮詢預訂情況，接下來就需要和餐廳的銷售或負責人進行深入的溝通，從菜單的選擇到賓客人數，再到具體座位的安排，每一個細節都不容忽視。齊阿姨還強調：「現在的春節，已經不僅僅是辭舊迎新的時刻，更是家庭聚會和社交的重要場合，在這樣的日子裏，如果能提前預訂到一桌精緻的年夜飯，那真是再好不過，既省去了自己忙碌準備的煩惱，又能和家人一起盡情享受這份難得的團圓時刻。」

目前社交媒體上，「年夜飯預訂」成了熱門的話題。網友們分享着自己預訂年夜飯的經歷和技巧，從如何在高峰時段快速撥通餐廳電話，到如何利用多個平台同時下單增加成功率。更有人分享着那些仍有空位的隱藏餐館信息，試圖幫助那些還沒訂到年夜飯的朋友。

在這場全民參與的預訂大潮中，不僅僅是一頓飯的預訂，更是對幸福時刻的期待和對新的一年美好生活的嚮往。隨着預訂的結束，人們的心情也逐漸從緊張轉為期待，期待着在新春的鐘聲中，與家人共享那一桌豐盛而溫馨的年夜飯，共同迎接新的一年。

年菜預製禮盒 月均銷量過千

由於年夜飯一桌難求，不少老字號飯店推出了年夜飯預製菜或外賣套餐，讓無法堂食的顧客也能吃到「同款年味」。香港文匯報記者注意到，在淘寶「年夜飯吃什麼」的搜索欄裏，上線了綠波廊、沈大成、廣州酒家、知味觀、杏花樓、松鶴樓、西貝等經典老字號的預製年菜禮盒。截至2月2日，在淘寶平台上「年夜飯預製菜」的

搜索量在本周上升289%，熱度達467萬次。其中杏花樓、新雅食品、松鶴樓、上海老飯店等老字號的預製菜禮盒月均銷量過千。

據京東消費及產業發展研究院發布的《年貨消費觀察》數據，「年夜飯」關聯搜索同比增長超兩倍。在年夜飯菜系搜索量的排名上，川菜、粵菜佔據前兩位，東北菜、湘菜和淮揚菜則分列三

藁城宮燈牽手剪紙藝術 龍元素紙雕燈受捧

香港文匯報訊「和往年相比，今年客戶更喜愛印有龍紋搭配祥雲圖案的燈籠。」將最後兩個三米高的大燈籠打包發貨，忙碌了一年的白軍平終於有時間歇歇了。家中不大的院子裏，製作燈籠的工具佔據了大部分地方，小院右邊角落中，白軍平的愛人董新缺已經支起大鍋燉起年肉。

如果說年夜飯是中國人對年味的味覺記憶，那麼紅燈籠可稱得上是中國人對春節的視覺印象。據中新社報道，在中國，每十盞宮燈中，就有八盞產自「中國宮燈第一村」——河北省石家莊市藁城區梅花鎮屯頭村，每天有數十萬件宮燈從這裏轉運到全國各地。

今年69歲的白軍平是屯頭村遠近聞名的宮燈製作手藝人，他擅長製作兩米以上的大型燈籠，被大家稱為「燈籠大王」。「最大的我做過十米高的燈籠，其實原理是一樣的，20米的我也能做。」能做的底氣，來自白軍平精湛的手藝。堅持手工綁線、定型，一隻三米高的燈籠，就

有40多根鋼絲做「龍骨」支撐，每根「龍骨」之間還要層層綁線定型。40餘年的製作經驗，讓白軍平即使戴着毛線手套也能精準定位綁線位置。「大型燈籠大多用在戶外場所，必須把骨架做結實，這樣風雪都不怕，更結實耐用。」

佔據國內宮燈80%市場份額

藁城宮燈最早可追溯至東漢。相傳，因其外形美觀、工藝精良曾進貢宮廷，因而得名「宮燈」。經年累月，參與宮燈製作的手藝人越來越多，形成了以屯頭村為中心輻射周邊鄉鎮的製作與銷售區域，產品統稱「藁城宮燈」。2007年，「藁城宮燈」製作技藝入選河北省省級非物質文化遺產名錄。

「十萬人家火燭光，門門開處見紅妝。」每到臘月，是屯頭村最忙的時候，家家戶戶忙着趕製燈籠，紅色的光暈映照在窗戶上，也照出濃濃年味。

「近年來，藁城宮燈已由過去的單一品種發展到轉燈、羊皮燈、紙雕燈等18個系列200多

個品種，造型也更豐富。」屯頭村黨支部副書記白彥光說，目前藁城宮燈已經佔據了國內宮燈80%的市場份額，年產量上億對，年產值超20億元人民幣。同時還遠銷韓國、日本、俄羅斯等國家，今年海外銷量也有了明顯提升。

研發出手提發光紙雕方形工藝燈

為了讓非遺技藝不斷創新，藁城宮燈也玩起「跨界聯動」。

「今年涉及龍題材的比較多，我們設計的『龍鳳呈祥』『雙龍戲珠』等圖案的紙雕宮燈，基本上都是供不應求。」河北省工藝美術大師、蔚縣剪紙手藝人史有全說，紙雕宮燈不僅是蔚縣剪紙藝術與藁城宮燈造型藝術的結合，還借鑒了中國傳統建築藝術的榫卯原理，非遺技藝相結合後，創造出的紙雕宮燈文化味足、趣味性濃。

製作紙雕宮燈的原料主要選自山東的白卡紙，挺度和光澤度好，印刷也更鮮艷。「這款新研發的紙雕宮燈四角共雕刻了八條龍，下面

輔以祥雲，燈上的龍風姿雄健，立體感十足。」史有全說，今年他們彌補了紙雕宮燈不能發光的遺憾，研發出手提可發光的紙雕方形工藝燈和三角形工藝燈，深受孩子們喜愛。

「我覺得對於每個國人來說，燈籠從不只是照明工具，從新年、慶典，到結婚、生子，它參與了我們每個重要時刻，它更像一種吉祥祝福，象徵家庭的團結和溫暖。」



◆1月31日，石家莊藁城工人們正在趕製手提紙雕方形工藝燈。