

# 港客灣區消費熱情高

## 4到8人「小圍枱」受捧 春節每晚翻枱兩輪全訂滿

# 年夜飯火爆勝舊年

香港文匯報訊（記者 盧靜怡 廣州報導）臨近除夕，氣溫驟降，熱氣騰騰的年夜飯分外讓人期待。28日便是除夕夜，廣州等大灣區內地城市年味漸濃，街頭巷尾掛滿紅燈籠，燈火璀璨。酒樓食肆高朋滿座，香氣四溢的新年意頭菜陸續端上枱。香港文匯報記者在廣州採訪，不少酒樓都反映今年年夜飯消費水平明顯勝過龍年，多家餐廳酒店都比往年提前滿座。由於年夜飯過於火爆，午市期間的「年午飯」亦備受追捧。不僅如此，有別於以往動輒十人以上的「大圍枱」年夜飯，今年4人或是8人左右的「小團圓」式年夜飯成為新趨勢，單盅燉湯和小型盆菜分外受歡迎。



●廣州番禺鼎盛私廚餐廳今年年夜飯提前「爆棚」。春節前該餐廳晚市高朋滿座。香港文匯報記者盧靜怡攝

在廣州番禺鼎盛私廚餐廳，「灣區認證」的Logo分外醒目，停車場內也停放着香港車牌的私家車及掛着粵港車牌的旅遊大巴，春節氛圍濃郁。「今年的年夜飯比龍年還要火！首先是今年年夜飯預訂比去年早了10天；其次是客人訂單量也明顯增加，我們春節晚上會做兩輪營業，滿足需求。」廣州番禺鼎盛私廚行政總廚莫漫華爽朗地告訴香港文匯報記者：「目前年夜飯的包廂和大廳已經全部訂滿了。」

### 穗發餐飲消費券吸引港澳食客

今年廣東多地大手筆發放餐飲消費券，首先帶火作為春節餐飲「頭炮」的年夜飯市場。其中，廣州就派發了3,000萬元（人民幣，下同）餐飲消費券，還首次特別將範圍拓展到港澳遊客。莫漫華預計，今年春節的整體客流量將增長5%至10%左右。「根據目前的訂餐情況，春節期間每天的就餐人數比去年增加了約500人，預計每天將接待2,500至2,800人。」他還提到，店裏的順德魚生獲得了「灣區認證」資質，其菜品標準達到粵港澳三地市場准入要求，為此吸引了不少港澳遊客來品嚐。「我們今年港澳旅遊團的客流量增長明顯，目前已經收到每日約10圍枱的預訂，預計每天將有約150名港澳遊客。香港遊客『識飲識食』，對食材的新鮮度、安全性和菜式的地道性要求非常高。」

### 年夜飯和春節客人港人佔20%

「除了旅遊團，也有一些香港遊客是三五知己『自駕遊』或者前來探親，這樣小團體訂枱吃飯的亦有不少。」莫漫華告訴香港文匯報記者，今年流行的「小團圓」年夜飯，四五人或者七八人一桌的小型家庭聚餐套餐，供不應求。由於小型團年飯增長，他還介紹，今年四到五人份的現製小盆菜十分受歡迎，既能滿足家庭團年飯需求，又避免了食物浪費。「春節期間，全體員工都已經準備就緒，以最佳狀態迎接春節的客流量。」

在廣州、深圳、佛山等大灣區內地城市，像鼎盛私廚這樣不放假、迎接港澳團的餐廳並不少。深圳一家星級酒店餐飲業務負責人告訴媒體，根據預定情況，預計年夜飯和春節的客人裏，光香港人就佔20%。佛山的餐飲店根哥美食負責人梁根發說，他們旗下各門店從12月就開始接受預訂年夜飯，1月前廂房已經預訂完畢，目前大廳也基本被預訂完。

### 「年午飯」預訂不遜年夜飯

據介紹，每年春節來探親、吃年夜飯港人亦有不少。「我們大廳還會留出部分圍枱，為來旅遊的遊客和未預訂的市民預留。」梁根發說，小規模的年夜飯越來越流行。根據市場趨勢，他們還推出了多個300多元的適合



●今年四到五人份的現製小盆菜十分受歡迎。圖為廣州一家餐廳後廚。香港文匯報記者盧靜怡攝

4-6個人的小型年夜飯套餐，很快就被搶購完畢。「太多菜品吃不完就浪費。小團圓式年夜飯剛剛好。」

香港文匯報記者採訪發現，今年春節年夜飯市場普遍比去年旺。廣州酒家、泮溪酒家、陶陶居總店、銀燈食府等廣州老字號酒樓的負責人都表示，今年蛇年春節除夕夜包廂均已訂滿，大廳兩輪年夜飯僅剩零星幾桌可供預訂。由於年夜飯訂單火爆，今年新增了「年午飯」選項，預訂情況絲毫不遜於年夜飯。廣州銀燈食府工作人員告訴香港文匯報記者，去年12月門店開放年夜飯預訂，儘管今年特意區分「年夜飯」和「年午飯」做客戶分流，但僅半個月左右，門店包廂、大廳就均被訂滿。



●為了滿足春節香港市場的訂單，內地工廠在節前開啟了雙班輪崗模式，以確保按時完成訂單。香港文匯報東莞傳真

## 內地工廠雙班輪崗 港人買年貨更爽手

香港文匯報訊（記者 盧靜怡 廣東報導）隨着春節來臨，香港市場上的蛋卷、曲奇、笑口棗、年糕、角仔、豬耳餅等傳統年貨已經新鮮上架。春節前夕，東莞市榮心食品有限公司的工廠車間裏，生產線正快速流轉着。每一天，十幾噸新鮮出爐的曲奇餅和蛋卷從這裏出發，通過貨車運往香港市場，源源不斷地為港人提供「年味」小食。

香港文匯報記者採訪發現，今年香港市民春節「買買買」置辦年貨比較爽手。榮心食品公司負責人陳文健接受香港文匯報採訪時表示，該公司的蛋卷和曲奇銷量比去年增長了一倍。

「過年時，香港人喜歡吃蛋卷等傳統食品，也喜歡吃開心果等乾貨產品，我們就創新了開心果口味的產品，迎合了市場需求，今年的新品非常受歡迎。」他說，為了滿足春節香港市場的訂單，工廠在節前還開啟了雙班輪崗模式，以確保按時完成訂單。

### 通關便利加快運輸速度

在中山市港口鎮的中山市怡豐食品廠內，一箱箱角仔和年糕等傳統美食正被打包裝箱，它們即將為香港和澳門市民帶來喜慶熱鬧「年味」。中山是廣東焙烤食品重要生產出口基

地，當月中餅、賀年食品等是其拳頭產品。「今年，我們的年貨出口總量達50噸，同比去年略有增長。」怡豐食品負責人蘇女士表示，隨着大灣區交通越來越便利，傳統賀年食品從食品車間到港澳超市的時間越來越短。

「我們的年糕主要原料是糯米粉、紅糖、乾堅果等，保質期非常短，效率至關重要。隨着深中通道的開通，公路運輸效率大幅提高。」蘇女士表示，加上當地海關在通關便利上也給予了我們很大的幫助和支持，現在我們生產的年糕完成冷卻、真空包裝後，當天即可通關放行送往港澳。」

## 外國友人逛豫園燈會 City Walk 品非遺年味

### 特稿

豫園的燈一亮，上海就過年了。作為國家級非物質文化遺產項目，豫園燈會迎來舉辦的第三十個年頭。來自匈牙利的Bogi是第一次逛燈會，九曲橋上雖然人頭攢動，卻並未影響她欣賞美景拍照留念，「太漂亮了，我很喜歡這些燈，能夠讓我感受到春節那種喜慶且溫暖的氛圍。」另一邊還有來自俄羅斯的一家三口，同樣是第一次在中國過春節，擁擠的人潮、五光十色的綠燈都讓他們印象深刻。欣賞美景的同時，他們也不忘播一通視頻電話，將眼前的美景與遠在俄羅斯的親人分享。

### 寫春聯剪窗花 旅行體驗豐富

來自英國的Ethan來中國有半年時間了，這是他第一次過春節，逛燈會的時候，他還參觀了與上海豫園燈會同日開幕的寶藏展覽「不止燈綠——豫園燈會30年暨中國燈藝發展展」，「是個很酷的展，裏面的燈據說是從博物館運來的，真的很珍貴。學習到了很多關於元宵節的知識。」

行走在豫園內，身邊總會循環播放的韓語引導廣播，正和朋友逛燈會的韓國遊客金小姐已經到上海玩了三天了，不僅體驗了磁懸浮列車、去了武康路、吃了小籠包、買了大白兔奶糖，還逛了古鎮、體驗了寫春聯和剪窗花。「第一次來這裏，有些找不到方向，而且人很多，聽到韓語廣



●乙巳蛇年豫園燈會。香港文匯報記者夏微攝

播感覺很親切。」

攜程數據顯示，春節期間，上海入境旅遊迎來持續增長，截至1月22日，入境旅客訂單量同比增長了近2倍，Top5入境旅客客源地為韓國、日本、泰國、新加坡、馬來西亞。上海迪士尼度假區、東方明珠、磁懸浮列車、上海野生動物園、十六鋪碼頭是外國旅客春節最受去的打卡點。

### 乘觀光巴士 獲蛇年禮物

上海做好了迎客準備。比如，靜安區就推出了City Walk外國友人專屬線路，包括到靜安過新年的1日至3日遊線路和體驗非遺年味線路。在首發儀式上，來自韓國、法國、泰國、印度尼西亞、烏克蘭、哈薩克斯坦、塔吉克斯坦、南非等國的外國友人在靜安「元寶茶」非遺傳承人張薦茗的講述下互動體驗了靜安民俗非遺元寶茶喜慶的氣氛。

比如，春秋都市光觀巴士上的隨車講解

員，他們帶着「講述上海故事、傳遞上海文化」的任務，講解詞要細化到每一個「地標」的前世今生，將緊緊圍繞着上海的紅色文化、海派文化、江南文化展開。隨着來上海旅遊的韓國年輕人增多，不少韓國青年慕名前來體驗觀光巴士，隨車講解員們也正在努力學習一些常用韓語。不僅如此，他們還為遊客準備了一些驚喜。節前，來自韓國的朴小姐在都市觀光巴士車站收到了一份特別的新年禮物——來自春秋旅遊為遊客定製的限量版十二生肖行李牌（蛇年款）。「超級可愛、很有紀念意義。我會好好珍藏的！」

●香港文匯報記者 夏微 上海報道

●外國遊客在豫園逛燈會。網上圖片

香港文匯報訊（記者 孔雯瓊 上海報導）春節申遺成功，不少滬上家庭都安排前往老字號餐廳團年。香港文匯報記者了解到，上海老字號飯店紛紛從「傳承技藝寶庫」裏掏出壓箱底的絕活，並結合創新成為餐桌上的亮點。目前，諸如上海老飯店、綠波廊、新雅粵菜館等多家老字號的包房位已經一席難求，大堂散客位也到了要「拚手速」預定的時候。

### 年夜飯去年五月已售罄

綠波廊總經理陸亞明告訴香港文匯報記者，早在去年九月，蛇年春節的年夜飯就被預訂一空。不僅包間一席難求，大堂也被迅速搶訂。新雅粵菜館餐飲總監蔡夢琴稱，很多老顧客都是上一年預定的年夜飯，去年三至四月份就訂了不少，五月份全部售罄。杏花樓餐飲部副經理汪夏萍同樣表示，今年年夜飯的預訂情況很好，火爆程度一如往昔，除夕當天的中午和晚上已經全部訂滿，無論是包間還是大堂。

對於很多消費者而言，手慢只能退而求其次，改訂大年初一或初二午餐場次，把年夜飯放在了白天成為「年午飯」。張小姐告訴記者：「只要能團聚，白天吃年夜飯也一樣有年味兒！」她預定的是大年初一中午的團年飯，帶上父母一家五口，共同享受一個溫馨的小團圓。近年來，越來越多的家庭開始傾向選擇小桌年夜飯，尤其是年輕一代，更注重帶着父母在輕鬆溫暖的氛圍中共享美味佳餚。對此，綠波廊今年特別推出的6人年夜飯套餐大受歡迎，杏花樓方面也表示，4到8人的年夜飯套餐訂量逐年遞增，成為新趨勢。

### 菜品融合迎合國際遊客

隨着消費者對年夜飯的需求從「吃好」升級為「吃出文化和氛圍」，上海老字號飯店們正通過傳承與創新，讓年夜飯成為舌尖上的文化體驗。上海老飯店的年夜飯多以非遺本幫菜為主打，比如經典的八寶鴨和蝦子大烏參等，但傳統也會結合創新，為迎合年輕消費者的口味，年夜飯裏會加入澳龍、麵包蟹等海鮮硬菜。南翔饅頭店也在春節期間推出了多款冬季新品，其中一款青花椒酸菜海鮮小籠包子，主要以龍利魚、青蝦仁搭配，這款新品的研發正是為了迎合上海不斷擴大的國際遊客群體。

# 創新傳統本幫菜 吃出文化和年味