



# 內地年夜飯 外賣網購銷情旺

## 每桌餐價漲一至兩成 千元以下幾絕跡

香港文匯報訊 (記者馬靜、王添翼、張一波、郭若溪、江雨馨、周秋蓓) 在中國人的傳統觀念裡，年夜飯可以說是一年中最重要的一頓飯。除夕夜臨近，北京、上海、深圳、成都等內地大城市年夜飯預定呈火爆之勢，不少大飯店出現一席難尋現象，有些飯店採取多輪就餐，以應需求。由於蔬菜和原料價格上漲影響，今年年夜飯每桌價格較往年上漲10%至20%，千元以下幾乎絕跡。部分喜歡在家過節的市民，今年把目光鎖定到外賣和網購年夜飯上，令各種打包的年夜飯禮盒銷售暢旺。



在成都著名食府巴國布衣，年夜飯預定供不應求。

### 成都 日做5輪生意 上午即開吃

香港文匯報記者多番打聽，成都市區的多家酒店表示由於訂餐火爆，年夜飯預訂業務基本結束。目前，包廂基本「名花有主」，只有大廳還有少量散座。原來，由於早就料供不應求，不少飯店如誠信食府等等，從去年11月底就開始接受年夜飯預訂，到本月初包廂基本已被搶訂一空。

香港文匯報記者到市內好幾家高中檔飯店了解，發現不少酒店內雖張貼著「接受年夜飯預訂」的宣傳廣告，但實際上可供預訂的餐位「已經所剩無幾」。

著名食府巴國布衣的企劃總監周明告記者，他們也是提前一個月就開始接受預訂。情況的火爆令這位飲食界的老手

都吃驚：大年三十往前的20天的包間都已被訂滿，大廳的散座也早已一席難求。至於年夜飯的價格，周總監透露和去年基本持平，一般是一桌在1,000到1,200元之間，低至幾百元的極少。

記者了解到，由於市民在外吃年夜飯的需求很大，個別飯店不得不搞起了「限時消費」。

最誇張的是一品天下美食區，大蓉和酒樓為了增加接待量，採用了5輪訂餐制：從大年三十上午10點到12點、12點半到下午2點半；下午3點到5點、5點半到7點以及7點半到晚上打烊。其他的飯店，也有從下午4點半至晚上7點是一輪；7點10分至酒店打烊時間是第二輪的。

### 深圳 加開下午場 8折吸客

距大年三十還有不足3天，深圳許多酒店的「年夜飯」預訂已相當火爆。記者採訪多家不同檔次酒店了解到，部分酒店自去年10月底就陸續有消費者預訂年夜飯，需求比往年火爆。截至目前，各大酒店年夜飯散座預訂均已超過九成，包廂更是一位難求。由於農產品像蔬菜、食油、肉類價格上漲，年夜飯價格更是普增10%至20%之間。以10人桌為例，今年比去年需多付近300多元才能訂到相同檔次的酒店。

#### 食肆期望賺到盡

為了盡攬年夜飯的黃金消費，不少深圳酒店推出分段限時的就餐方式，把年夜飯分為下午4時半至7時半和下午7時半至9時半兩個時段，部分酒店更是推出三個時段的就餐選擇，從下午3時至晚上10時供客人預訂，以提高食客流轉率。深圳某酒店餐飲部負責人告訴記者，對於下午3時特惠時段就餐的客人，除能享受到8折優惠外，消費滿2,000元還有新年好禮贈送。

然而家住羅湖的李先生則不認同酒店的做法，他表示，自己接受不了酒店年夜飯分段就餐的消費模式，「去年春節訂的是第二輪年夜飯，前一桌『拖堂』導致全家人等了近1個小時才輪到，都餓壞了。」

多年在飯店預訂年夜飯的郭先生則表示，大部分飯店都不會催促客人結束就餐，因此後一撥客人不免要等，「如果只有一輪，大家都不用急，能夠有很好的過節心情。」

#### 外賣提前中午取

記者採訪發現，不少喜歡在家過節的市民今年把目光鎖定到年夜飯外賣上，各種打包「年味」的年夜飯禮盒銷售火爆。但家住福田的陳小姐稱，部分酒店外賣年夜飯需要提前兩小時取走，有的更是要求中午就要取走晚餐，等到晚上都涼透了，回鍋加熱在味道上也是大打折扣。

深圳某餐廳工作人員表示，提前取貨也是不得已的選擇，因為14點以後，就要開始準備晚上的生意，到時候廚師肯定顧不上外賣。

### 北京 老字號預定 一月上旬已「封盤」

除夕夜臨近，香港文匯報記者在此間了解到，京城年夜飯已經出現一席難尋的火爆景象，一些老字號飯店不得不在除夕當天推出兩撥年夜飯，增加一輪。北京市商業委員會上周對外發佈，今年北京市16個區縣的177家重點餐飲企業目前已預訂年夜飯近萬桌，預計接待消費者13萬人次。就年夜飯價格而言，京城今年鮮聞「天價」年夜飯，商務委員會稱，今年北京平均每桌餐標1,300多元。

北京著名老字號便宜坊烤鴨店銷售經理杜江山向記者介紹，早在1月上旬他們飯店的年夜飯已經預定一空，不再對外銷售，從推出年夜飯到售罄不到兩周時間。

另外一家老字號飯店銷售人員告訴記者，為了應付年夜飯預定需求，今年店裡增設一輪年夜飯，年夜飯從除夕下午4點即開場，第一時段是從下午4點半到晚7點，第二時段為晚7點半到晚9時。即使如此，店內的年夜飯預訂也所剩無幾。該銷售人員透露，受今年物價上漲的影響，今年年夜飯價格都有大幅上調，以1,588價位的套餐為例，同樣的套餐去年價格1,288元，漲幅超過20%。其他一些飯店也表示，年夜飯價格比去年上漲10%左右。



北京大部分飯店在推出年夜飯預訂後，所有包廂和大廳座席都在兩周內被預訂一空。香港文匯報記者王添翼攝

#### 老字號推「大廚上門」服務

網絡預定和電話預定年夜飯今年在北京已經成為時尚，據某網站統計，目前平均每日能接到百餘個年夜飯訂單，佔到訂餐服務的30%左右。

除了舉家到飯店酒樓享受年夜飯外，今年不少飯店推出「上門服務」、「年夜飯外賣」等特色年夜飯。一些老字號飯店推出「大廚上門」服務，由飯店廚師親自上門為顧客特製年夜飯，以滿足在家享用年夜飯的消費者需求。今年各大飯店推出的「年夜飯外賣」等年夜飯半成品套餐也銷售火爆，一些飯店的年夜飯禮盒售出數千盒。

### 上海 借通脹開「天價」 名不副實

香港文匯報記者在採訪中發現，今年滬上年夜飯價格普漲，千元以下幾乎絕跡，但多數「天價年夜飯」價高實虛，令人失望。

#### 最貴一桌叫價88,800元

據上海市商務委服務業發展處統計，目前滬上各大餐飲企業年夜飯預訂已近滿額，其中主要品牌餐飲企業第一批年夜飯預訂已全滿，部分推出第二批預訂的飯店中，包房也已訂滿，大堂僅剩約三成的餘位。而今年的年夜飯價格著實不菲，最低的亦要1,688元一桌。城隍廟老飯店銷售經理表示，受物價、菜價上漲，今年年夜飯較去年普漲一成多。

此外，記者在海邊海鮮古北店了解到，店中「天價」年夜飯分為1萬、2萬、5萬元不等，最貴的一桌要價88,800元。據酒店工作人員介紹，88,800元套餐一個月就有人預定，酒店的選材都是極品，魚翅、鮑魚都是最好的，單價都要在2,000元以上，絕對物有所值。

記者另走訪滬上多家五星級酒店了解到，其年夜飯多以套餐為主。但翻開菜單，十道菜除了魚翅和龍蝦外，幾乎都是一些普通的海鮮菜餚。除去燒味、點心、甜品後，真正的主菜只有7道，而價格卻都在萬元以上。

對於高價，多數酒店都將責任推到了物價上。但上海食品協會顧問李大富就表示：「春節前菜價上漲一些，是每年的慣例，酒店應該有充分的預計。成本的上漲程度跟飯店終端價格相比，簡直是小巫見大巫。所謂的物價

上漲裡面很大一部分因素是商家趁機漲價。」

#### 外賣年夜飯增長逾兩成

年夜飯一席難求，但總是有那麼一些人，尤其鍾情在家中享受一頓溫馨的除夕飯。教師林女士表示，她今年特意在杏花樓酒店訂購了一份1,288元的年夜飯套餐，酒店不僅將半成品配菜準備齊全，還專門上門送貨。「以前也在外面吃過年夜飯，但總感覺沒有家中來得溫馨，辛苦工作了一年，一家人圍坐在飯桌前，酒飽相對、省時省力地享受一頓團圓飯，這就是幸福。」林女士感歎。

諸如林女士這樣的家庭不在少數。據了解，今年上海年夜飯套餐及外賣數量增幅在兩成以上。許多人足不出戶，只需「網購」就能淘到經濟實惠的除夕大餐。記者在淘寶網上看到，網上海外餐一般在300元至800元不等，菜式以江浙菜為主，而網購這些半成品的顧客則來自全國各地。



外賣及網購年夜飯已成為時尚。網上圖片

## 納西族重視團年 提前10天準備



一桌納西族的年夜飯。

香港文匯報訊 (實習記者 木彪 昆明報導) 生活在雲南省麗江市玉龍雪山下的納西族居民，將年夜飯看做是一年中為最重要的一餐飯，為了盡善盡美甚至需要提前10天時間開始準備。在納西語中有一個比較形象的說法：「打瓦納西努」。意思是臘月開始，納西人就瘋了。因為一進入臘月，整個農貿市場就格外熱鬧。人們如同潮水一般湧動在市場中，似乎一切都是免費的。

#### 必備完整豬頭作祭祀

年夜飯對於每個納西人而言都意味著一種傳統，只能在本家吃，嫁出去的女兒亦不能回娘家。年夜飯中

必須有一個完整的豬頭用於祭祀並在整個春節期間分食，豬頭肉在納西語中叫「布古施」，以自家養的豬在臘月宰殺為佳，感謝過去一個豐年並為下一年祈福。此外公雞肉（挨排施）、吹豬肝（在臘月將新鮮豬肝吹膨脹後曬乾，在春節時煮熟並切成薄片涼拌）、酸辣鯽魚（象徵年年有餘）等也是年夜飯中必須準備的菜品。

除上述「固定項目」外，每戶納西族人家的年夜飯菜品都不盡相同，但由於舊時納西族聚居區物產限制的原因，基本上以百合圓子、火腿片、藕片、韭黃粉皮、油炸蝦片等為主，隨著近年來生活水平的日益提高，如蝦、蟹等以往納西族地區稀缺的食物也端上了納西人家的年夜飯桌。

#### 年初一男子做家务謝主婦

在年夜飯正式開始前，一家人要在家長的帶領下拜祭「灶君」，準備一張八仙桌在堂屋（納西族民居的客廳），將年夜飯的菜餚、米飯、酒喝茶供在桌上，全家人磕頭祭拜，迎接祖先「回家」過年。年夜飯後必須洗腳，取「來年事事都趕趟」之意。

和漢族地區一樣，納西族也有守歲的習慣。初一凌晨由男子先起床，並操持一天家務，以示感謝主婦一年來的操勞，否則會被村鄰譏笑為不勤快。

## 年夜飯分段限時 食客抱怨難盡歡

香港文匯報訊 據合肥晚報報導，不少消費者認為，「分段限時」的年夜飯不太合理，但由於缺乏其他選擇，也只能勉強接受。

程羽凡是大三學生，他家這幾年的年夜飯都是在酒店裡吃，他說在外面吃年夜飯，關鍵是省事，爸爸媽媽一到年終時都特別忙，放假都得到農曆二十八九了，年貨幾乎都沒時間置辦，哪顧得上準備年夜飯。「我覺得一家人開開心心吃頓飯，是最重要的。一邊吃一邊說說笑笑，本來熱

熱鬧鬧的，如果硬要在一個半小時或兩個小時內吃完，那就大煞風景了；更何況，吃年夜飯是中國人幾千年的傳統。」他認為商家的這個規定太愚蠢，「賺了眼前這幾個錢，說不定就砸了招牌！」

#### 網友提議：到農家樂去

徐媛在外地公司裡上班，她今年特意返家，準備和家人一起共度新年，「家裡人去年是在飯店吃年夜飯的，可總覺得氣氛不夠隨意和輕鬆。現在跟兄弟姐妹商量好了，今年改在家吃。」「如果商家要硬性規定限時吃飯，消費者肯定會不舒服。因為這樣一來，年夜飯就變味了，還不如全家人一起開開心心、自己做頓飯呢。」

如果既不能接受年夜飯限時，又沒時間在家準備年夜飯，怎麼辦？一位網友想出一招，也許可以借鑒一下。「我考慮好了，今年的年夜飯，全家奔農家樂去。」他認為合肥城郊的許多農家樂飯店食宿條件都不錯，「我今年又新買了汽車，到農家樂去過一個『準農家新年』，興許別有一番風味呢！」



內地消費者對年夜飯分段限時就餐感不滿。網上圖片