



我们离你最近

蛇年春节即将到来,世界美食之都——淮安掀起了年夜饭预订的热潮。近日,记者走访发现,部分热门餐厅的年夜饭预订火爆,不少包间早早售罄。同时,“拎回家的年夜饭”成为新风尚。

■融媒体记者 何剑峰 徐薇

## 年末至,年味至!

### “拎回家的年夜饭”带出“舌尖上的年味”

#### 有酒店包间已订满

“年夜饭火热预订中……”近日,记者走访了市区多家餐饮机构,发现今年的年夜饭“一桌难定”,许多酒店早在去年10月份就开启预订通道,部分热门酒店的包间在短短几周内便被抢订一空。“过年时,选择在酒店吃年夜饭,是一种充满仪式感的过节方式。”市民刘女士表示,“家里做饭还得提前准备,在外面吃比较省事。”

在位于市区西大街的一家酒楼,记者看到,门口摆放着年夜饭预订的宣传牌,有市民正在咨询预订事宜。该店店长张大伟表示,店里大部分客户都是回头客,不少客人在去年吃完年夜饭后便直接预订了今年的包间。他说:“由于目前除夕夜的包间已经全部预订出去了,所以很多客人选择预约中午时段。目前大厅的位置尚有余额,如果人数不多的话,可以考虑预订大厅的座位。”

不过,今年年夜饭市场也发生了一些新的变化。市餐饮服务行业协会秘书长曹斌指出,虽然年夜饭的预订热度依旧很高,但整体预订量较去年相比还是略有下降,越来越多的人选择回归家庭聚会的传统,在家吃年夜饭。“随着消费者需求的变化,餐饮企业也将根据市场需求作出相应调整,通过环境升级、菜品研发、服务优化、开通线上销售等方式吸引更多顾客。”他说。

#### 今年的年夜饭有何亮点?

明年是蛇年,因此不少餐厅的年夜饭菜单命名都与蛇有关——“蛇岁安康宴”“福蛇添寿宴”“灵蛇献饗宴”……这些都承载着美好的新春寓意。这些创意满满的套餐名称,也为即将到来的蛇年献上最诚挚的祝福。

在菜单设置方面,记者注意到,鸭肉、牛肉、羊肉、鱼类等菜品的出现频率较高,许多饭店的年夜饭套餐以淮扬菜系为主,既结合了本地饮食习惯,又巧妙融入了寄托吉祥寓意的菜品。例如,生态文旅区通甫路某酒店的年夜饭套餐中,八味碟象征“八方来财”,鱼类菜肴代表“年年有余”,甜品则寓意“甜甜蜜蜜”……这些别出心裁的菜名,不仅富有创意,也契合了市民对于春节仪式感的追求。

记者还发现,大多数酒店的套餐根据人数和菜单不同有所差异,价格在1588元至3588元之间,人均消费在150元左右,与往年相比价格波动不大。此外,各大餐饮企业还在不遗余力地提升顾客的用餐体验。位于市区健康东路某酒店的店长徐晓芳介绍,他们会在大厅内布置气球、贴画等节日装饰,营造出温馨的节日氛围。

#### “拎回家的年夜饭”成为新风尚

值得一提的是,随着“90后”“00后”逐渐成为掌管年夜饭的“主力军”,“拎回家的年夜饭”已成为一种流行新风尚。不少市民选择线上预订年夜饭,将年夜饭打包拎回家。记者在外卖平台搜索年夜饭关键词发现,部分饭店推出了自提年夜饭以及年夜饭外卖配送服务,这些年夜饭套餐价格多在200元到800元之间,通常包含几道至十几道菜。

“越来越多的餐饮企业与美团、饿了么等线上平台合作,开通了网上预订通道,并借助小红书、抖音等社交平台的影响力,推出年夜饭外卖服务,大大提升了销量。”曹斌介绍道,为了满足消费者便捷化的需求,许多星级餐饮企业,特别是“淮扬菜特色名店”“淮扬菜美食名店”,都提供了年夜饭外卖服务。菜单与堂食一致,顾客可以根据个人喜好自由选择,菜品由酒店的厨师团队当天现做,顾客收到货只需简单加热即可享用。

“免洗、免切、免调料,加热即食,年夜饭外卖对我来说是太方便了。”市民王晓笑着说,“我家今年年夜饭决定在家吃,我从酒店订了半成品,到时候只需要稍微加热一下,就能做出一桌丰盛的年夜饭。”

#### 新闻多一点

#### 预订年夜饭 有些细节不能大意

清江浦区市场监督管理局提醒广大市民,预订年夜饭,有些细节不能大意:一是理性选择餐饮企业。预订前要货比三家,尽量选择自己熟悉、证照齐全、口碑良好、诚信经营的餐厅或饭店就餐;二是签订书面合同明确消费细节。预订年夜饭时,消费者最好与经营者签订合同,合同中应尽量详细约定订餐的价格、用餐时间、菜品名称、房间及用餐人数、付款方式、额外收费项目以及取消变更的违约责任等;三是注意是否有限制消费的行为。例如是否允许自带酒水、是否收取餐具费、开瓶费等。就餐结束后,认真查看、核对消费清单,保留好小票、发票等凭证,避免发生纠纷后维权无据。此外,市民在网上订购半成品年夜饭时要谨慎选择卖家,购买前也要仔细询问产品的生产日期和保质期,并综合考虑发货地的远近,尽量缩短食物的运送时间。

