

# 就地過年

春節臨近，在廣東深圳工作的曾佳（化名），開始物色年夜飯的菜式。祖籍廣東湛江的她，往年一家人都回老家，今年決定留深「就地過年」，最終在福田一家知名酒樓預訂了一個外賣盆菜套餐。受各地疫情持續反覆影響，在家吃年夜飯成為不少人的選擇。針對「就地過年」的都是小家庭甚至孤獨一人，各大外賣平台紛紛推出小型套餐，或單人份餐品方便因應人數訂購，目前銷情理想。也由於難以跟父母團圓，在線為父母預訂一份年夜飯的「雲送餐」方式，也成為一些年輕人表達親情的另類選擇。

香港文匯報記者

李望賢、胡永愛 深圳報道

臨近除夕，香港文匯報記者從多家餐館了解到，今年年夜飯訂量較往年明顯下降，各大餐飲商家紛紛推出線上訂餐、半成品外送等服務，顧客線上下單即可送貨到家，解凍後經過簡單操作就可輕鬆做出一桌豐富的年夜飯。

## 粵川湘菜融合 滿足各省食客

在深圳，知名粵菜酒樓春滿園的工作人員表示，受疫情影響，今年年夜飯預訂不如往年火爆。除了傳統的盆菜，春滿園推出了豪華喜慶盆菜和富貴鮑魚盆菜套餐，有傳統大盆菜之餘，更配以湯品、餐前小吃、清蒸虎斑、黃金蒜香骨等招牌菜，價格從2,288元（人民幣，下同）到5,988元不等，客戶帶回家只需簡單加熱。

針對留深過年中不少人來自四川和湖南，粵菜酒樓和軒的外送年夜飯套餐，除了傳統的盆菜，還加入了川菜、湘菜的融合菜，總經理王春麗表示，「盆菜是廣東傳統菜式，有花膠、鮑魚、海參、白切雞、蝦等豐富食材，選搭配特製的鮑魚汁，川湘菜則是給喜歡吃辣的外來人員多一些選擇。」

## 小型餐受歡迎 推一人份佛跳牆

進入1月份，各大商家紛紛上線「年夜飯套餐」。在京東，冷凍菜類榜上5名，有4名為年夜飯菜式，前20名中，年夜飯禮盒也佔過半，熱門菜式包括羊蠟子火鍋、佛跳牆等。

有商家表示，「就地過年」

普遍為小家庭，小分量年夜飯套餐明顯更受歡迎。全國連鎖品牌「晨曦燉品」推出三人份「豪華鮑魚飯套餐」，還有商家將傳統大分量的「佛跳牆」轉為即食單人份，方便因應人數訂購，1月份以來已熱銷上千件。

## 子女餐孝老 老闆窩心「加菜」

「就地過年」難以跟父母團圓，一些年輕人選擇在線為父母預訂一份年夜飯以表孝心。曾在深圳的酒樓預定了除夕的盆菜，也在線上為老家的兩對父母預先分別訂了「盆菜」套餐，「父母平時生活簡單，也不太做複雜的菜式，往年春節都是因為子女回家很熱鬧，才會做很多菜，今年不能回去探望，希望寄去豐盛點的菜式，表達子女的心意。」她說，老家春節沒有吃盆菜的傳統，但今年自己在深圳吃盆菜，也想讓父母感受深圳的「年味」，「雖然沒有回家，除夕夜可以視頻，大家吃一樣的年夜飯，感覺也很熱鬧。」

此外，深圳一家投資公司負責人表示，今年公司有七成左右員工留深過年，考慮到許多人都是首次在異鄉過年，公司也在線上預訂了比往年豐厚的年貨，「有米、油、水果，還有一份半成品鮑魚盆菜禮盒，為員工的年夜飯加餐，希望大家過個有滋有味的春節。」



春滿園的外送盆菜預訂火熱。受訪者供圖

# 留深過年多為個人或小家庭 外賣年夜飯成主流 一人份應市 子女雲送餐

單人份的佛跳牆禮盒今年熱銷。網上圖片



深圳許多酒樓紛紛轉型推出外賣半成品年夜飯套餐。圖為食客（右）在頤和軒諮詢年夜飯預定。香港文匯報記者胡永愛攝



留在深圳過年的白領小孟計劃和朋友在家小聚，並親自下廚。受訪者供圖

春節宅家，親手下廚做一頓豐盛的年夜飯，或者在家小範圍宴請朋友，也是不少「就地過年」的年輕人的選擇。有餐飲企業看中商機，攜手商超推出搭配好的年夜飯「淨菜」（經洗滌消毒的自煮食材包）。

## 疫情催生新手入廚

香港文匯報記者從湘菜品牌餐廳農耕記了解到，該餐廳正在與社區生鮮連鎖品牌錢大媽合作推廣淨菜，「錢大媽有3,000多家店，我們

## 應節食材包 吸下廚新手

正在準備所有門店同步上線淨菜。」農耕記負責人表示，已與錢大媽確定了三個品類的「淨菜」，「還在研發年夜飯的淨菜套餐，按照4人至8人的搭配，讓愛吃湘菜的深圳人，都可以買回家直接做出一桌子地道的湘味年夜飯！」

在深圳工作的白領小孟近期就在超市購買了一份酸魚淨菜，「有半斤生魚肉、酸菜和配料，先煮水加湯料，再加酸菜和自己喜歡的配菜，最後加魚片煮一分鐘，味道跟去店裏吃差不多。」

她表示，2020年受疫情影響，原本「十指不沾陽春水」的她，也逐漸習慣買菜在家做飯。今年春節，單身的她留在深圳過年，計劃邀請幾個朋友一起過除夕，「年夜飯自然還是在家裏吃更有味道，現在超市都有搭配好的材料，方便做飯新手，尤其是煲湯材料，不用再費心去網上搜索。」

她指，經過一年的實踐，已經會熟練地做一些家常菜，近期先試水複雜一些的菜式，希望到時為朋友做一桌豐盛又美味的年夜飯。



農耕記店內年味十足，顧客在選購食材。受訪者供圖

# 餐飲業疫後轉型 推大廚上門防疫做足

持續一年多的疫情對餐飲業造成重創，有了去年戰「疫」的經驗，不少餐飲企業已練就十八般武藝，靈活應對今年的春節黃金檔。「就地過年」的政策讓餐飲業看到商機，除半成品年夜飯外，更有企業推出大廚上門的特別服務。

## 力研半成品菜式

知名餐飲品牌眉州東坡1月初就開始推出「留京過年五大服務」，包括門店365天營業、年菜、年夜飯套餐、大廚上門服務以及生鮮菜站，其中外賣年菜、年夜飯套餐成為推廣的重點。

負責人指，自去年春節疫情爆發以來，門店營業受到衝擊，眉州東坡由此開始着力研發半成品

菜式，並通過直播等各種形式推廣，其中「東坡肘子」、「東坡烤鴨」、「辣味全家福」、「傳統毛血旺」等最熱門。在此基礎上，今年春節眉州東坡主推這些半成品年菜，並加推組合的年夜飯套餐，價格從300多元到1,899元不等，豐儉由人。據悉，在京東平台上，眉州東坡的食來運轉六福家宴禮盒和全家福禮盒累計銷量超過1.5萬份。

## 「金飯碗」方便加熱

值得注意的是，可直接加熱，省去洗菜、洗碗等繁瑣流程的自熱菜已成為年夜飯半成品菜的大趨勢，眉州東坡推出的外賣年菜還專門採用了可直接在電磁爐或明火上加熱的「金飯碗」，更方便消費者。

外送到家是今年年夜飯的一大賣點，南京大牌檔為了支持配送，已準備在現有的體系上隨時調整其他員工到配送隊伍中，確保年夜飯準時準點

送達。此外，還有些餐飲企業針對有特別需求的客戶支持大廚上門服務，主廚到家服務已經持續10多年的大董烤鴨，自主研發了家用電烤爐，讓顧客在家吃到現場烤製的烤鴨。眉州東坡也支持上門大廚，並會提供上門團隊7天內的核酸檢測報告，在服務過程中全程防護。



眉州東坡推出的年夜飯套餐，顧客可透過微信小程序訂餐。受訪者供圖

## 學做家鄉菜 包子解鄉愁

在深圳一家港資企業上班的鄭先生，去年12月提前休了年假回河南老家探望了妻兒和父母，「去年因為工作沒有回家，沒想到今年還是回不了家。如果深圳疫情防控穩定，就跟親戚朋友出去逛逛，如果出現情況，就一個人過。」在深圳工作了10多年的鄭先生，已經習慣了南方的飯菜，不過今年這個特別的年夜飯，他決定自己學做一些家鄉的菜式。「蒸點包子，做點餃子，獨自過春節也感受到家鄉的味道。」

## 父母廚藝特掛念

回憶起家鄉菜，鄭先生的話匣子一下子打開，「河南是中國的大廚房」，我們過年會做很多包子和餃子。臘月二十三過了小年，就會開始做包子了，一做上百個，夠吃到正月十五，有饅頭、紅薯豆

包、粉條包子、野菜包子等等。」鄭先生感慨，小時候條件不好，吃的餃子都是素餡，經濟條件好了以後，才開始吃上肉餃子，等年齡大了，經濟條件更好了，過年家裏有時也會吃米飯、炒菜。連續兩年沒回家，特別想念父母做的包子。

回憶去年春節，鄭先生表示和親戚朋友一起在外面餐館吃年夜飯，「沒想到春節以後，疫情十分嚴重了，印象最深就是到處買不到口罩，大家都很緊張。」臨近年底，看到各地疫情有所反覆，鄭先生擔心春節各地疫情防控措施不同，提前休了年假回老家探望父母和兒子。「往年回去前，會去香港買年貨，有時候香港的同事過來，也會順手幫忙帶一些手信，今年情況特殊，沒有香港的年貨，只好在超市挑選了一些東西。」這次從老家回深，鄭先生特意帶了20斤家鄉的麵粉，準備一展身手。