

# 年夜饭一“厢”难求 预制菜成新“食”尚

□本报记者张婷婷 文/摄

距离兔年春节不到一周时间，这是疫情防控政策调整后的第一个春节，作为过年的重头戏，今年的年夜饭跟往年有什么不同？各大饭店年夜饭预订情况如何？连日来，记者走访我市酒店餐馆发现，酒店年夜饭包厢预订火热，预制过年菜成为新“食”尚，传统吃年夜饭的方式正在悄然迭代。

## 包厢预订火热大厅遇冷

“包厢已经订完了，大厅还有位置，有需要吗？”1月12日，在椿记烧鹅北门店，大门口显眼位置摆放着年夜饭预订、年味单品外卖海报，工作人员正在热心为顾客解答疑问。该店负责人毛女士介绍，年关将至，这两天咨询和订餐的顾客越来越多，大家都比较偏向选择在包厢用餐，认为一家人在一个独立空间吃饭唠嗑才有过年气氛。

在澳门酒家观音阁店，领班潘女士说，该店共有19个包厢，目前已经预订了16个，大厅却只订了四五桌；年夜饭价位与往年差不多，在每桌800多元至1600多元的区间，但订餐量比去年同期减少，不少顾客还在观望中。

与大众餐饮店有着类似情况的还有一些走中高端路线的星级饭店。“虽然防疫形势好转了，但年夜饭订餐量并没有想象中的火爆。”桂林大公馆工作人员阳女士说，为了让年夜饭热起来，该店推出了99元/位的自助餐、1888元至8888元/桌的套餐，订购年夜饭还可以送亲子房、自助早餐。目前，包厢有少量剩余，大厅的年夜饭预订量不大。

桂林漓江大瀑布饭店、桂林香格里拉大酒店等多家饭店表示，目前包厢已预订完毕，大厅仍有一些余位。有的酒店还可根据客流情况将大厅隔成独立区域，以满足部分顾客包厢用餐需求。

## 年夜饭外卖配送到家，市民“宅家”可享大餐

此前，因受疫情影响，在那些不便堂食的日子里，桂林不少餐饮商家转型线上，培养了一批外卖点餐的顾客。今年，市区各大酒店继续推出年夜饭配送到家服务，市民只用动动手指便可“宅家”享大餐。

桂林香格里拉大酒店市场传媒部经理周雅蕾说，酒



店从2019年开始就推出了新春外卖套餐，小至3—4人的套餐，大至6—12人的套餐，还有年味单品可选。今年，该酒店还应景地推出了扬眉“兔”气、前“兔”似锦等套系，赋予年夜饭吉祥如意的美好寓意，受到新老顾客欢迎。

桂林漓江大瀑布饭店餐饮部经理吴觉民介绍，该店也推出了外卖年夜饭，套餐价格1000元至2023元/桌，扣肉、欢喜卷、豉油鸡每份100元左右，方便快捷，价格亲民，订单量正在不断增加，成为堂食年夜饭的有力补充。

椿记烧鹅各门店则推出了外卖年味单品，除夕当日提前24小时预订，其他日期提前3小时预订，可就近到店自提，也可联系同城送货服务。

## 预制菜走俏节日餐桌

除了各大饭店发力推广年夜饭，各超市、生鲜店也抓住商机，抢滩年夜饭市场。

在沃尔玛万象城店，苏帮菜、盐焗鸡、鱼头汤等

## ▲市民在沃尔玛万象城店选购预制菜。

多道预制菜品摆放在一起，还有鸿运当头四人套餐、金玉满堂六人套餐、六六大顺八人套餐等，价格在299元至999元不等，不少市民推着推车前来选购。

“预制菜操作简单、出品稳定，是不会做饭的人的福音。”市民黄女士告诉记者，她喜欢吃川味，毛血旺、夫妻肺片等预制菜正合她的口味，买回去可以大饱口福。沃尔玛万象城店工作人员介绍，这两年，超市持续推出了年夜饭预制菜，很受年轻人欢迎，只要简单处理，就可以品尝南北名片招牌菜，轻松还原名厨家宴。

记者在美团外卖APP输入预制菜查询，可看到不少桂林商家在售卖，且销量不错，如大润发漓江店推出扣肉、佛跳墙、鲍鱼花椒鸡等预制菜，御品生鲜灵川店推出鱼香肉丝、宫保鸡丁、酸菜鱼等预制菜，市民下单后均可在2小时内配送到家。此外，连日来，不少市民还通过盒马集市、每日优鲜等平台选购预制菜，预制菜走俏节日餐桌成为一种新“食”尚。



## ▲桂林香格里拉大酒店的年夜饭包厢。



## ▲饭店的年夜饭预订海报。

## 新春走基层

## 瑶乡手工米花糖承载浓浓年味



## ▲蒋艳明（左）和另一名村民一起把搅拌好的米花倒入长木盘中压制成形。

记者秦丽云 摄

## ▲手工制作的米花糖承载着浓浓年味。

记者秦丽云 摄

□本报记者秦丽云 通讯员蒋家龙

手工米花糖是不少人童年记忆中难忘的甜蜜味道之一。春节临近，兴安县华江瑶族乡的不少群众正忙着制作手工米花糖。这个充满乡土气息的传统小吃，让年味越来越浓。

1月13日上午12时许，记者来到兴安县华江瑶族乡同仁村委段家自然村。刚进入村口，记者就闻到了一股甜香。循着这股香气，记者走进了村民蒋艳明的家中。她家的厨房里，灶火正旺，锅里正在熬制的红糖水，正是甜香之气的源头。

蒋艳明是村里制作手工米花糖的一把好手，当日她正在制作米花糖。据她介绍，制作米花糖的工序有些复杂，但是只要“循序渐进”，就不是难事。首先要做的，就是把所有的原材料准备妥当，包括阴米、芝麻、花生、红糖等。接着就开工了。第一步就是翻炒阴米。把铁锅烧热后放入猪油，待铁锅冒出热烟就倒入两抓阴米。随着锅铲不断翻动，米粒随着滚烫热油变成了一颗颗膨胀、饱满的米花。一大锅的米花炒好后放在竹筛里冷却、备用。第二步是炒花生和芝麻。经过一番翻炒，花生变成了酥脆的熟花生，芝麻也变得更加香脆。第三步就是熬制黄糖，在熬制过程中会加一些麦芽糖，以增加成品的色泽和香味。在熬

制黄糖的过程中，蒋艳明特意装了一碗清水放一旁，等黄糖熬十来分钟后，她用一支筷子沾上适当的糖浆滴入碗中，遇水的糖浆立刻变成坚硬的糖块，她以此判断黄糖熬好可以出锅了。

随后，蒋艳明和另一个村民大姐配合默契，把炒好的米花、芝麻和花生倒入一口大铁锅，倒入滚烫的黄糖浆并迅速搅拌均匀。几分钟后，一大锅搅拌好的米花被倒入一个长木盘中。蒋艳明拿来一个圆竹筒，把木盘中的米花压平整。继续冷却几分钟后，她拿着专用的长木板，均匀地把一盘米花切成了几十块大小均匀的米花糖。

记者尝了一块，感觉甜而不腻，又脆又酥。蒋艳明笑着告诉记者，制作米花糖不仅需要技巧，还需要看天气，“北风天最合适做米花糖，冷冷的北风会帮助黄糖浆凝固，米花糖就不易散开了”。当日正是北风天，所以天气也助了她“一臂之力”。

在华江瑶族乡，村民们喜欢把制作好的米花糖用水红色的纸包起来，一来方便保存，二来方便春节期间馈赠亲友。据华江乡政府的一名工作人员介绍，虽然如今物质丰富了，过年的年货花样也很多，但是一块传统手工作业的米花糖依旧包含着最浓烈的年味。该乡的众多群众保留着手工制作米花糖的传统，让当地的年味更浓，也洋溢着浓浓的瑶乡风情。

## 五通青皮甘蔗热销市场



## ▲村民在砍青皮甘蔗。

记者李志波 摄



## ▲骆荣杰（左）在打包青皮甘蔗。

记者李志波 摄

□本报记者李志波

通讯员于善英 周洪立

临桂区五通镇盛产青皮甘蔗，这种甘蔗具有生长快、植株高大、节间长的特点，以脆、甜、香、软、爽口著称。临近春节，该镇的青皮甘蔗又成了抢手货。

1月15日上午，记者在五通镇罗江村的青皮甘蔗种植基地看到，一些村民正在砍甘蔗和修甘蔗。“你加个微信，发个快递地址，我们马上帮你安排发货。”桂林聚慧万禾现代农业开发有限公司的总经理骆荣杰正一边打包甘

蔗，一边接着客户的订单。

“我们公司联合罗江村委成立了公司，打造了五通基地，种植面积近200亩。2022年共种植有70亩甘蔗，其中青皮甘蔗有30亩，春节前后青皮甘蔗口感最好，正是畅销的时候。”骆荣杰告诉记者，该基地是桂林市两新党建乡村振兴示范项目，更是万禾集团通过“党建引领·精耕产业促振兴”党建品牌建设打造的特色农业产业品牌，构建起“企业+基地+农户”的产业振兴新模式，通过“村企共建+科技赋能+产业兴旺”等具体模式，助力乡村振兴，实现村集体经济、村民持续增收，力争到2025年，实现基地

为罗江村委村集体经济每年直接增收30万元以上。

“青皮甘蔗皮薄、肉细、节软，不耐霜雪，种植周期短，近年来由于土壤退化、水肥、土壤改良技术落后，市场等因素的影响，种植规模越来越小。”五通镇党委书记陈树云介绍，为了促进流通，提高商品价值，该镇先后成立了两家青皮甘蔗粗加工、鲜吃包装企业。下一步，五通镇党委、政府将结合当地优势产业，进一步发展青皮甘蔗产业，通过“产、研”结合的方式，先试验示范再推广应用，重新擦亮五通青皮甘蔗这一地方品牌。