

哲角寻味

超长团年饭吃到4月还不散 年夜饭变革对餐企是危机或商机？

■记者 王哲君 傅晓玲 徐燕燕

团年饭从夏天开始吃
到今天还没结束

都3月了，我们家的团年饭上周才真正结束。这是极不寻常的。但我们绝对不是唯一。一些家庭的团年饭至今仍未定下日子，简直是今年的过年“奇观”。元宵已闹完，年都过完了，为什么今年的团年饭吃得那么“长”？

早年，我们只听说过，萧山有些人家的团年饭从前一年八九月就开始吃，尤其东片地区的某些大家庭，挨家挨户吃过来，要吃好几个月才能吃完。但今年的团年饭像错了位，至今余温未退。这和疫情迟迟未退有很大关系。

由于去年不少家庭好不容易敲定的年夜饭，最后因疫情取消，今年不敢轻举妄动，年前一直处在观望状态：吃还是不吃？现在吃还是年后吃？会不会像去年那样，订了又得取消？胆子大的，年前一早就吃完了，谨慎一点的，观望到现在，还“欠”着这顿饭。

还有，以往一次几大桌饭能解决一餐团年饭的家庭，今年响应国家号召，分成几次，小范围小桌聚餐。这一分，分到了年后。比如，以前父母两边亲戚共40多人，聚在一起凑3大桌，今年父母两头分开请了。

另有新萧山人，过年没回老家，和比较要好的同事、朋友说好，年三十凑一顿饭，从而把和家人的年夜饭推到了年后的三四月，年前一个老早就跟家人说好：“记得留着饺子，等我年后回来吃！”

团年饭的变革
对餐企的一次“随堂测”

2020年对于餐饮业来说，是特殊的一年。在遭遇团年饭大批量退订的“滑铁卢”后，今年的餐企在应对团年饭时，是否早有准备？

年夜饭预订率较往年下降，似乎是预料之中的事。萧山不少餐企都遇到了类似情况。不过退订主要集中在大型的团年饭。比如在萧山金马饭店，原本许多公司预订的100人以上的团年饭都纷纷取消了。

同时，酒店也印证了很多家庭“年前观望”和“分开请客”的情况，往年团年饭最晚预订到元宵节前后，可今年都已经排到三四月了。萧然海鲜的年后包厢预订形势大好，其中家庭聚餐的预订也已经排到了3月底。

不少饭店今年只推包厢，取消大厅，控制就餐人数。像萧山宴花海酒店本来能坐20人的大桌，今年只坐15人左右。开元森泊则尽可能把每桌人数控制在10人以内。萧山宾馆也在空间上做文章，比如原本30桌的缩减成15桌，最大程度增加空间。萧山宝盛宾馆全新装修的一楼中餐厅推出6—8人桌，适合家庭聚餐，大年三十预订量还不错。

因为大厅停办，人数控制，导致“一包难求”的现象。像萧山宾馆今年有少量退订，但包厢却很抢手。而自助餐形式的团年饭成“一枝独秀”，比较受欢迎，酒店下调了价格，同时拉开了就餐位之间的距离。

酒店对菜单也作了适当调整。跨湖楼酒店尽可能保证食材的新鲜，几乎不采取冷冻。开元森泊专为今年的团年饭定制套餐，特意取消进口食品，改用国产食物，往年的冷链海鲜，用其他菜品替代。萧山宾馆做到冷链溯源码，菜单备案，不安排生食。

是危机还是商机？
外卖与堂食两分天下

因为对堂食的顾虑和限制，逼迫餐企想出团年饭的“新意”。如何在方便性、丰富性、安全性、不折损口味等等方面下工夫，并且能在年后依然很好地为顾客服务，谋求长远发展？今年最大的亮点——团年饭呈现“起飞”状态：线上预订，外卖配送，自提自热等，餐企可谓动足脑筋。

萧山跨湖楼餐饮今年重点推线上服务。客人可在小程序内下单，酒店负责制作和派送。为了让客人吃到和在饭店里一样的味道，这里所有菜品都确保当天制作当天配送。为了保证食品安全卫生，配送过程一律密封保存。客人只需打开包装，在炉子里加热一下就可食用。对于萧山人来说，和家人“蒸蒸日上，打打边炉”也不乏是一种乐趣。另外，跨湖楼的厨师上门服务也十分顺应今年的行情。

宴花海对于自热和配送又有自己独到的理解。为了防止“蒸过头”“热不足”等现象，他们并不认为什么菜都适合配送。他们唯一可以配送到家的是特色菜鱼头皇。并且，在煎好鱼头，配好汤汁之后，酒店还要附一张小纸条，上面写好具体操作，一并送到每家每户。

宝盛宾馆在年前就已推出了净菜配送，受到市民的欢迎。顾客可以在美团、饿了么等外卖平台下单，也可直接去酒店自提，方式灵活。据酒店透露，光在大年三十就有几十桌的订单量。

这种线上火热的局面，同样如同今年的团年饭一样，延续至今，并愈演愈烈。酒店也因此嗅到了商机。3月28日，宝盛宾馆将上线“宝盛悦活”的小程序，不仅可以买到宝盛的特色产品，还有一些农副产品，丰富了酒店的产品线。

总之，大家都在保证安全的前提下努力打好团年饭这场仗，从“到店”到“到家”，堂食的缺口，外卖补上，这是餐饮人的无奈，也是餐饮人的智慧。

评论：
团年饭上的年味变了吗？

文/王哲君

孩子寒假作业里，每年固定不变的话题就是过年。家人团聚，走亲访友，团年饭是历年作文里，词频最高的字。正发愁怎样能不“复制粘贴”前一年的作文，“不一样”的新年就连续造访。

2020年，我们失去了一个年，2021年，我们改变了团年饭。一纸核酸报告踌躇了多少回家的脚步。就连春晚都没有放过“云过年”的概念，刘德华和周杰伦双双在异地用XR技术“云录制”。人们对着屏幕朝父母招手，直播各自餐桌上的饺子，端着手机看春晚，视频语音拉拉家长里短。祝福尚在，贺喜如常。

见屏如面，独乐寝食。有人说，团年饭惨淡，年味变了。可年味一直在变啊。不同时代有不同的过年“攻略”，年夜饭在最初甚至都还没登场资格。最早，因技术不发达，贴春联、放鞭炮都是不存在的。后来，因受自然掌控，过年祭祀祈福的流程占据主导。再后来，陈旧习气不再，响应环保号召，我们不那么执着于烟火昙花一现的瞬间。哪一个环节不在变化？

一切发生都是最好的安排。这次也是。病毒侵略固然可恶，但也是变化的契机：互联网降低彼此沟通成本，科技填补不能团聚的遗憾。餐饮业伺机找到新的发展模式，线上线下的“CP（组合）”向酒店延伸。在这个过程中，只有更讲求安全，更有客户视角，更能顺应这般变化的餐企，才能在这阵风浪里留存下来。

有意外，也有惊喜。时代纵然有颠簸，但永远向前走。团年饭，就像个缩影，让人看到历久弥新的好光景。

萧然滋味

本期力推 开春时令菜 鲜到掉眉毛

■记者 周英



来到三月，除了淅沥沥的小雨，还有那些漫山遍野的野菜。都说春天是吃野菜最好的时节，进入春季，也到了各种当季绿色蔬菜大显身手的时候。萧然海鲜楼在原有的海鲜基础上，鲜上加鲜，配合这个季节，特别推出了很多开春时令菜。

蒜苗小炒：在季节转换，没胃口的时候来一道蒜苗小炒，会让你食欲大增。萧然海鲜楼推出了这道口感清爽、鲜香无比的时令菜，带给你这个春天第一抹绿色好心情。



咸白菜炒苋菜：翠绿又健康的苋菜，是这个季节的限定野菜。苋菜的口感较软滑清脆，还带有一股自然的清香，非常适合口味清淡的人，配上本地特有的咸白菜，在清新中带一点传统口感，特别下饭。

毛笋炖咸肉：说起春天最鲜美的食材，一定少不了那漫山冒尖尖的笋。在春笋已经快下市时，也是大块头毛笋登场的时候。毛笋可以用来炒或炖汤。这其中又以毛笋炖咸肉尤为出名。大块毛笋搭配上几块普通的咸肉，咸肉的香配上毛笋的鲜，就是一道春天里最鲜美的菜。

当然，除了这些当下的时令菜，萧然海鲜楼主打的海鲜特色，也在最近推出诸多好味。清蒸鳗鱼干、带鱼、杂鱼，还有肥美的咸炆蟹，都是这个季节不容错过的。

3月份萧然海鲜楼充值活动：
1.3月15日至6月30日在萧然海鲜楼充值3000元者，可获赠300元和金马金致酒店房券一张；充值10000元者，获赠1500元和金马金致酒店房券两张。
2.预订三桌以上者，获赠指定啤酒和饮料。
地址：萧山体育路56号萧然海鲜楼三楼
咨询电话：82809077



回元养生说

浙江省名中医史华： 三分之一的肿瘤可以预防

■记者 徐燕燕

前段时间，知名演员吴孟达、音乐人赵英俊因病去世。在赵英俊的遗书中，描述了自己与癌症抗争的故事。斯人逝去，悲伤的同时，我们清楚地认识到，癌症是严重威胁人类健康的“隐形杀手”。肿瘤患者越来越多，浙江省名中医史华提出自己的看法和建议。

史华，浙江省肿瘤医院主任医师、教授，特需门诊专家，从事中医药治疗恶性肿瘤临床工作三十余年。史主任在接受采访时表示，肿瘤是由环境、饮食、遗传、生活方式等多种因素长期相互作用而形成的。“但同时，肿瘤是可防的，有很多人通过预防是可以不得肿瘤的。”

《黄帝内经》中记载“圣人不治已病，治未病，不治已乱，治未乱”，也是阐明了“防病于未然，治未病”的重要性。所以要消除或减少可能致病因素，而改善不良生活方式或许可以有效预防。史主任从中医的角度提出了几个建议：

顺应自然规律去生活。指的是人要根据不同季节的气候特点，去调整身心状态。比如“日出而作，日落而息”，在现代生活中，我们很多人却没有顺从这样的自然规律。日落之后，阳气逐渐向内运行，为夜晚的内藏做准备，有些人选择夜跑，或者其他剧烈的运动，使得本该内敛收藏的阳气再次激发；很多人习惯熬夜，身体不能在夜晚得到休整，会使免疫能力减弱，

进而导致疾病的发生。

重视精神调养。中医讲，七情可以治病，所谓七情，就是喜怒忧思悲恐惊，中医是以五脏为中心的，怒伤肝、喜伤心、忧伤肺、思伤脾、恐伤肾。而在现代生活中，工作压力大、焦虑，人的情绪太过或者不及，都会使人不协调，所以要控制自己的情绪，学会减压，保持平和心态。

合理搭配饮食，三餐有规律，干净、节制。史主任提到，她在出诊时，遇到过一位20多岁、没有家族遗传史却得了胃癌、肠癌的患者。最终问题就出在平时的饮食及作息上，这位患者喜欢把烧烤当饭吃，而且经常熬夜。

锻炼有度，劳逸结合。史主任举了一个很好的例子：一个恢复期的病人，药都坚持吃，但每次来看病时脸色都不是很好。一问才知，每天老伴会拉着她晨起锻炼。本意是想强身健体，但由于身体还未完全恢复好，运动过度，反而适得其反。

“总而言之，我们每一个人都要正确对待肿瘤，保持健康的生活方式和良好的心理状态，才能达到养生防病的目的。”采访最后，史主任语重心长地说。

回元堂坐诊时间：周五下午。本周将免费提供2个史华医生的专家号，有需求的读者可以拨打小编的电话进行报名。（小编电话：13967155784 83508855）