

新春佳节“菜篮子”拎得稳,多措并举保供稳价

# 平价菜继续发力 逛菜场丰俭由人

晨报首席记者 谢 贇

春节脚步越来越近,国内本土疫情反复波动,很多市民都选择就地过年,尽量减少不必要的人员流动。因此,新春佳节的“菜篮子”能不能拎得稳,也成为了大家关注的焦点。

记者获悉,沪上多家线下菜场、线上平台以及批发市场都已经提前准备了假期预案,为春节市场保供稳价。



近日沪上各大菜场菜价平稳、菜品丰富。

/晨报首席记者 谢贇

## “菜价比之前降下蛮多”

“最近菜价还可以,比之前最高的时候降下来蛮多。”前天下午,市民刘先生来到大沽路菜场,品相好的青菜一斤在3至5元之间,土豆3元一斤。菜摊老板装菜入袋时还强调了一句,“这是宁夏青菜,吃口牢好的。”

而在B1层优惠专柜前则有

更多平价菜可以选购,每斤青菜1块4、大白菜1块2、白萝卜1块钱。市场内还有5个猪肉摊位开展了联合营销活动,买满额就能送鸡蛋、送香肠、送水饺,很有节前氛围。

现场不少摊主表示,考虑到疫情的因素今年还是打算留沪过

年,待到春节过后视情况错峰回家。

美天副食品有限公司相关负责人告诉记者,企业下辖20个菜市场目前已制定《2022年元旦、春节保供稳价及疫情防控工作应急预案》。春节期间,“美天7·7”平价蔬菜专柜、平价猪肉专柜也将照常开业,保障价格低、供应足,去年平价专柜已累计为社区居民供应117万余斤平价蔬菜。

## 超市、线上平台提前行动

除了小菜场,超市卖场也是市民买菜的主要选择。

为保障供应,联华生鲜蔬菜已经向主要基地的采购量增加了2至3倍,尤其是大白菜从原先每天采购10吨左右提升至50-60吨,2022年新春期间整体蔬菜平均每天采购量预计在100吨左右。采购人员还针对如青菜、塔菜、菠菜、大白菜、番茄、冬笋、山

药、菌菇类等上海老百姓餐桌上偏好的蔬菜品种以及冬季时令商品,加大了备货量,并将于每周推出6款平价蔬菜。

线上平台则进一步利用了大数据优势。叮咚买菜就预测了节日期间的用户量及各节庆重点品种的需求量,对商品进行了提前备货。上海地区蔬菜水果、猪牛羊肉、水产活鲜计划每天供应数千

吨,针对市民关心的冬季重点商品,比如火锅类商品、快手菜、猪肉、基围虾、绿叶菜、零食饮料等还进行了重点囤货、备货,总体需求计划较平常增加30%左右。

为了保障食材能够在最短的时间内送货上门,叮咚买菜在人员方面也进行了储备,前置仓已预留了80%的人员,基本能够满足春节假期的需求。如果出现单量增长较快、需要人手补充的情况,叮咚买菜也额外做了一些临时人力储备,并将考虑实行“共享员工”。

## 农贸批发市场已夯实货源

节假日期间,大型农贸批发市场更是保证供应的“中流砥柱”。

蔬菜集团相关负责人告诉记者,按前两年的标准测算,从去年12月至今年2月总量安排120万吨,其中蔬菜65万吨,包括郊菜7.5万吨,客菜57.5万吨;肉类、水果、粮食等副食品55万吨。根据计划,春节供应时间从1月22日至2月15日,安排总量为

25.5万吨,其中蔬菜16万吨,其他农产品9.5万吨。预计春节期间,本市蔬菜南方主产区供应受气候影响不大,猪肉供应稳定,蔬菜、猪肉等“菜篮子”产品供应充足。

记者获悉,春节期间,上海蔬菜供应将以“南方为主、北方为辅、中西部补充”来夯实货源。目前蔬菜集团已重点对接海南、广西、云南、福建、山东等基地,提前

锁定货源,同时,提前做好黄瓜、西红柿、土豆、萝卜等大宗蔬菜品种,冬竹笋、豇豆、菜心、娃娃菜等节假日消费量较大蔬菜品种的货源组织,提升供应的计划性和可控性,确保市场供应充足。

春节期间,上海将落实蔬菜市场周转储备、基地储备等措施,重点确保每日储备蔬菜周转量不少于6000吨,主要供货基地的土豆、大白菜、卷心菜等耐储品种以及茄果、瓜果类品种田头储备不少于1.5万吨,确保随时调运。



口味独特的限量版手工蛋饺,推出后吃客盈门。

/晨报记者 杨晓凤

蟹粉味、仙贝味、洋西菜味……沪上一饭店别出心裁,老菜品做出新味道

## 手工蛋饺口味奇特 日供千只天天售罄

晨报记者 谢克伟



上海家庭春节期间几乎家家户户会吃蛋饺,蛋饺外观金黄像个金元宝,不但好吃还讨口彩。今年春节前,沪上一家餐厅推出新颖别致,口味独特的限量版手工蛋饺,推出后吃客盈门,新品种蟹粉、仙贝、洋西菜、虾仁、牛肉蛋饺一经推出热爆,天天售罄。

### 有吃客已经品尝多次

元旦之后,该店推出蟹粉等5个新品种蛋饺,新品蛋饺推出后大受顾客欢迎。邱先生是老顾客,经常请朋友、客户来该店聚会、交流。今年元旦过后他再次邀请朋友小聚时,吃到了该店刚刚推出的新品蛋饺,“有的蛋饺咬下去蟹味浓浓,有的蛋饺吃在嘴里仙贝鲜香十足,有的蛋饺吃出了虾仁的Q弹,既有外婆手工做的蛋饺味道,又有不同的口味特色,真的味道老好嘎,所以想带点回家春节期间煲汤、做菜。”但邱先生说,该店工作人员告诉他,当天已经卖完,再想入店消费和买外买,都需重新预约。

“节前我又预约了2次,一次朋友聚餐、一次家人团聚,还顺便带点回家,节日里烧一锅美味的‘全家福’,肯定老爸、老妈、老婆和孩子都喜欢。”

### 全手工制作最多日供千只

“将打均匀的蛋液倒少许至勺中,微微转动,让蛋液均匀、薄薄地摊在勺子底部,放入做好的馅料,经明火稍微烘烤之后,用筷子小心夹起蛋片一角,覆盖在蛋片的另一端……”锦膳产品研发总监、中餐技师张泽明边演示边介绍,新品蛋饺需要人工一个个工作出来,全手工制作的蛋饺当天做、当天销售,不隔夜,所有新品蛋饺都是限量供应。

“这两天我们每天安排六七位员工,从早上开始,利用他们服务的

空隙拌馅、做蛋饺,做一个蛋饺2分多钟,每天做手工新品蛋饺800至1000只。”张泽明表示:“因为数量有限,所以他们店规定,当场消费后一桌最多只能外带30只,而且必须提前一天预约,告知需要的数量。”

据了解,目前该店春节前餐位已订满,而来他们店消费的顾客中,八成以上预订捎带新品蛋饺。在店中消费后再打包外买蛋饺的顾客中,八成以上点蟹粉、仙贝、洋西菜3个品种蛋饺。

### 零售比普通蛋饺贵一倍

日前,记者来到该店采访,发现该店推出的新品蛋饺的外观与我们经常吃到的普通猪肉蛋饺没啥区别,主要是馅料变化非常大,吃口更加鲜美。比如蟹粉蛋饺,馅料用蟹粉加猪肉和冬笋拌成,咬开蛋皮,馅料中随之出现大块蟹黄,咬一口既有蟹黄鲜香,又有当令冬笋的美味。

仙贝蛋饺则用仙贝加猪肉做成,轻轻咬破蛋皮之后,滴滴汤汁随着仙贝鲜香入口,意犹未尽;咀嚼虾仁蛋饺,会有本帮菜清炒虾仁那种Q弹。由于牛肉蛋饺中放入了黄油,咬破蛋饺皮之后有一股奶香味,与牛肉的鲜美混合在一起。

洋西菜蛋饺采用海藻洋西菜(日本称为长寿菜)为主料,外加时鲜美食春笋和猪肉,咬一口脆嫩,更有海鲜鲜美,在推出的5个新品中最具特色。据了解,目前上海市场普通猪肉蛋饺零售2至3元一只,5种新品蛋饺零售5至7元一只。