

离家近,价格实惠,口味知根知底 老人年夜饭新选择 社区食堂预订火了

“亲,今年年夜饭想吃啥呀?”最近,虹口江湾镇街道的居民收到了微信推送,社区食堂最喜爱年夜饭评选活动开始了:素菜三选一,荤菜八选六,点心二选一,年夜饭套餐由居民们自己推荐。

离春节越来越近,年夜饭预订进入高潮。记者发现,今年社区食堂成了不少老年居民吃年夜饭的新选择,有的堂吃,有的外带,甚至还能“按需定制”。与老字号、酒店菜式越来越翻新相比,社区食堂的年夜饭套餐大多偏向传统本帮菜口味,是居民们熟悉的、合口味的款式,有的平价套餐令居民阿姨大呼划算。

社区食堂首开年夜饭,三款套餐还能“按需定制”

过去一年,家住闵行的李阿婆常在“桥食汇”富岩社区食堂吃饭。“去年2月份开的,是我们马桥镇第一家社区食堂。以前羡慕别的街道有,现在我们自己也有了。”

大约一个月前,富岩社区食堂开启年夜饭预订,有三个套餐可选,李阿婆知道后,立刻决定就在这里吃年夜饭,订了1288元锦上添花套餐。

“我就看中这里离家近,口味知根知底。这个套餐蛮好的,有5荤3素8个小冷碟,还有干烧大明虾、葱姜梭子蟹、红烧大圆蹄等等硬菜,都是我们喜欢吃的。还送雪碧和可乐。”

李阿婆说,过去常在女儿家附近的酒店吃年夜饭,吃完女儿还要开车把他们老两口送回马桥镇,不如今年就到他们这里来吃,到时候让小辈自己开车回去就行。

今年,这里有三款年夜饭套餐,分别是888元五谷丰登(5-6位),1288元锦上添花(8-10位),1888元十全十美(10-12位),既有明虾、梭子蟹等海鲜,也有松子桂鱼、香酥鸭、黑椒葱爆牛仔粒等热炒,还有全家福等讨口彩的年夜饭“保留菜”。

食堂负责人葛店长告诉记者,这是食堂开张后首次开启年夜饭预订,受到了平日常来就餐的老年居民的欢迎。“我们小年夜、大年夜都有,2个包房+大厅8-10张桌子,目前预订情况不错。在菜品的选择上,我们的年夜饭还是以传统本帮菜为主,比较符合我们本地老年居民的口味。”

葛店长同时表示,目前预订最多的要数1888元套餐,但可以根据居民的需求来“定制”替换或增减菜肴,是很灵活的套餐。

居民投票来选年夜饭,荤素点心加砂锅主打实惠

“你们今年年夜饭什么时候开始订啊?”

“今年过年比较晚,再等等,很快就来啦。”

在江湾镇街道社区食堂,不少前来就餐的老年居民打听起了年夜饭筹备进度。这里的年夜饭套餐已经打响了名气,连其他街道的居民都会过来打听“不住这边的能不能订?”

“他们这个年夜饭套餐已经好几年了,我每年差不多时间就过来看看能不能订上一份,有些味道就是家里烧不出来的,所以每次一出来我就想快点下单。”郑阿姨是社区食堂的老顾客了,去年在年夜饭套餐菜单出来后,郑阿姨发现里面道道硬菜,自己再稍微添几个菜就够了。“现在大家都是吃个热闹,订了套餐我可以省力很多了,去年两百多一份的价格也很实惠,一个走油蹄膀外边买买就要不少钱了。”

与一些社区食堂推出多个堂吃套餐不同,这里的年夜饭是外带套餐,往年都是分发提货券,到时间点了再由居民上门领取,将装在塑料餐盒中的诸多美味菜肴提回家。

最近,江湾镇街道社区食堂的年夜饭有了“动静”,居民们收到了“评选最美年夜饭”的推送。原来,社区食堂为了了解居民朋友们的口味偏好,呈上大家最喜欢的菜品,索性开启了网络投票,让大家自己来选年夜饭菜品。食堂方面表示,会通过评选结果,进一步改进口味、丰富菜品,提供更好的年夜饭菜式,让大家吃得暖心、安心又贴心。

投票中可见,年夜饭套餐将包含全家福砂锅,而三道选择题则分别关于素菜、荤菜和点心。

其中,素菜在苔条花生、四喜烤麸、辣白菜里三选一;荤菜在熏鱼、盐水牛肉、咸鸡、酱鸭、水晶虾仁、咸蹄膀、狮子头、肉汁水笋里八选六;点心在黑洋酥汤圆、血糯米八宝饭里二选一。

居民杨爷叔在业主群中看到转发的投票后,第一时间按自己的口味进行了投票:“都是家常菜,其实选哪个都差不多,都是常吃的,社区食堂主要就是实惠。”

社区食堂主打“本帮”,老字号、酒店年夜饭花样多

有人选择“离家近”,也有人选择“牌子老”。

与刚刚兴起的社区食堂年夜饭,大多主打本帮口味,邻里居民熟悉的、合口味的传统家常菜居多。

沪上老字号、高级酒店的外带年夜饭已经发展得非常成熟,而且大有“炫技”之势,各种令人眼花缭乱的豪华硬菜都被做进了半成品年夜饭中。

比如,上海大酒店推出富贵大盆菜,一盆汇聚鲜鲍鱼、海参、花胶、鹅掌、香菇、莲藕等食材,可供6人享用。

吉祥大盆菜更不得了,南非蚝皇干鲍、大连淡干辽参、锡兰特级花胶、粤式红焖鹅掌、盐焗东海大虾、荆州飘香莲藕……天南地北的食材都能“一锅吃到”。

上海德兴馆推出的“丰食·家宴”,不仅有四喜烤麸、上海酱鸭、红烧狮子头等传统本帮年味佳肴,还有松茸排骨汤、秘制海鲈鱼、鲍汁佛跳墙等高品质的“压桌大菜”。

上海老饭店、绿波廊推出的四款年味组合里含有八宝鸭、本帮红烧肉、陈年花雕蒸鲥鱼等名菜,是非遗大师们监制的老字号餐厅“同款年味”。

中西合璧还要看五星级酒店。上海静安昆仑大酒店今年的“龙凤呈祥福满多”外带年夜饭套餐,除了上海经典八味碟、油爆虾、传统鲍鱼东坡肉,还有红酒慢炖牛肋骨、星洲红咖喱青蟹等新鲜口味。

杏花楼则主打选择丰富与性价比:只限上海地区(崇明长兴除外)的半成品年夜饭套餐698元、1088元、1588元,分别含有12道、16道、19道特色菜品,浓缩杏花楼大厨百年来的技艺传承,既有鱼香肉丝这类家常小菜,也有金汤肥牛、雪菜蒸黄鱼甚至甲鱼鸡汤这样的“大菜”。

还有走实惠路线的方便菜,298元、398元、498元、598元、698元以及115元、135元的两个电商款,为食客提供丰富的年菜选择。

文/晨报记者 徐妍斐
图/受访者提供

