



商业 消费 New Life

龙年春节老字号餐厅“最火”

“龙”特色高端宴席受青睐，“打包年夜饭”也热卖

本报讯 (记者赵子云) 龙年春节已过,北京餐饮市场老字号最为火爆。据北京市商务委统计,春节期间,监测的餐饮企业节日累计销售额增长20%以上。便宜坊、东来顺等老字号节日销售累计增幅超过25%。

此外,不少餐馆推出的预订“打包年夜饭”服务也热卖,全聚德推出23种、20多万件的年夜饭礼盒,销售额达到2000多万元。

老字号“午饭接上晚饭口儿”

记者从在京拥有众多老字号的华天集团了解到,节日七天华天集团所属老字号共接待就餐人数达30.6万人次,同比上升19.6%;销售同比增长达21.3%。

其中,惠丰老北京涮肉馆、西四惠丰饺子楼同比上升超过40%;砂锅居、什刹海同和居食府、大地西餐厅、护

国寺小吃连锁店等老字号名店同比上升超过30%,三里河同和居、烤肉季等老字号名店的增幅也都在两成以上。春节假期,烤肉季的单日销售实现了同比增长147%的历史新高。

靠近旅游景点的烤肉季最火的一天排到了500号,峨嵋酒家、砂锅居排号的顾客也突破了200这个数字。而护国寺小吃连锁店,春节七天接待顾客达19.3万人

次,同比增长29%。春节期间,多家老字号的人气爆棚,已经达到下午难以打烊的程度。300年老店烤肉宛经理韩香臣说,“往年也有午饭接上晚饭口儿的这种情况,但没出现过今年这样几乎天天火爆的情况。”

此外,众多老字号还推出“外带打包菜”。同春园、峨嵋酒家、又一顺、砂锅居、烤肉季、曲园酒楼等老字号出现“打包热”。

时尚餐厅多闭店休息

众多时尚餐厅却生意平淡,有的春节期间闭店休息。位于工体的有璟阁餐厅总经理付洋介绍,一来时尚类型餐厅向来不是家庭聚会的首选,二来员工辛苦一年,也需要有一个休整期。

北京高端酒店行业的春节餐饮渐受青睐,不少酒店的中餐厅打造以龙为特色的高端宴席,销量都不错。据

柏悦酒店公关部介绍,春节期间具体数据尚未出炉,但主席台中餐厅的生意火爆,比去年春节上座率高很多。

据近日美食社区网站豆果网携手旅游卫视“美味人生”栏目发布《2012龙年春节饮食消费调查报告》显示,年轻人选择自制年夜饭比例上升明显。豆果网CEO王宇翔表示,调查反映出国人对于传统文化、对于家庭生活的一种回归。



节后鱼生

小宽



捞起鱼生(上图)。节后的鱼生,多了一点辛辣。
清汤狮子头(下图)。最后剩下一颗后悔的狮子头。
烟熏黄鱼(右图)。

龙年的春节过去了。这几天我关注的新闻包括春运、买不到火车票、摩托车回乡大军、春晚走音、赵本山退出春晚、韩寒和方舟子干仗、回不起家给不起红包、年年难过年年过……初六晚上出门,我路过了一趟北京站,拉着行李箱打车的人流排到了二环路,大冷天儿,他们得赶着回家,收拾一下心情,准备第二天挤地铁,从春节的梦境中醒来,回到拥堵的生活。

我想给这些奔波的人们准备一桌子奔波的菜,当然都是臆想的美食,如有雷同,纯属巧合。这桌宴席可以命名为“人为刀俎我为鱼肉席”,可以当成一个小小的冷笑话。

头盘我打算做一款“节后鱼生”,鱼生在香港一带是

春节必有的菜式,取义风生水起,以三文鱼为主料,配上各色蔬菜丝水果丝,再加上核桃干果,吃的时候讲究“捞起”,富贵寓意十足。而节后的鱼生,多了一点辛辣,我准备配以芥末食用,一口辛辣,呛出眼泪,不免有劫后余生之感。

接下来是一款温润的后悔狮子头,取肋排之上硬五花,红白分明,层次多样,肥瘦三七,粗切成丝,细切成丁,石榴粒大小,一刀不剁,琐碎切之。文火慢炖,汤汁清美,与狮子头搭配的食材需要集四时之逝,春末的香菇,夏末的菱角,秋末的栗子,冬末的冬笋,与肉圆共炖,最后剩下的是一颗后悔的狮子头。

主菜一定要浩大,第一

道以鸡屁股为主料,猛火爆炒,逼出里面的油,掺入海南黄灯笼椒、云南小米辣、四川二荆条,数种辣椒合一,成为悲催的“疯狂鸡的屁”。第二道主菜是慢烤牛肋骨,慢烤六小时,刷上酱料,硕大的牛肋摆在每个人面前,分明是两军对垒,分外眼馋,蘸料不是常规的黑胡椒酱料,而是第戎芥末搭配越南金不换,我暂且把这道菜命名为“满纸荒唐言,一把辛酸肋”。

下面的两道主菜是苦闷羊肉和煎熬黄花鱼,前者以苦闷为火,郁闷为料,搭配春运千里颠簸,火车过道里的鼾声,成为羊肉中的绝品;煎熬黄花鱼不必选用舟山野生黄花鱼,只需用小市场买来的冷冻黄花鱼,在慢火上煎熬,

一直煎熬,生生地成为煎熬人生的注脚。

宴席至此,已经渐入佳境,有“大弦嘈嘈如急雨,小弦切切如私语”之感。下面一道菜是“母猪上树”,脱胎于一款名菜蚂蚁上树和汕尾市委书记的一句话,取老母猪五花肉,刀俎之,剁成肉泥,配上各路粉丝,一小撮不明真相的辣椒,民火煮之,地沟滋油,外煤碳烤,配上绝情的苦艾酒,面朝大海,悲怆咀嚼。

过完了春节,马上就是元宵节,少不了汤圆,吃完诸多硬菜之后,可以点一道牢骚汤圆,以醪糟为主料,醪糟再过分发酵,成为牢骚,汤圆要选择上海的肉馅汤圆,现包现吃,里面加入一点猪油,香味传来,令人牢骚散尽。

一道筵席至此,已经杯盘狼藉,菜过五味之后,需要一道清口小品,但见此,有一道升腾白烟的液体放在试管里呈上,里面冒着泡,似乎是沸腾的,实则寒凉,是以液氮搭配水果汁而成,这款饮料我打算起名叫“冷暖自知”,的确,人生况味也只能是冷暖自知。

最后一道主食终于要呈现了,这龙年开年大宴上的最后一款菜款款而至,揭开豪华的盖子,只见空空的盘子,空无一物。你可以这样理解这道菜:依据有关法律,您所点击的菜品无法显示。我也可以这样理解这道菜:“银瓶乍破水浆迸,铁骑突出刀枪鸣。曲终收拨当心划,四弦一声如裂帛。”



食讯

云南“南菜北运”

近日,作为国家“南菜北运”试点之一,云南省有关部门组织青椒、豆苗、西芹、西兰花等十多个品种、上百万吨新鲜蔬菜进京推介。作为我国冬春蔬菜优势产区,云南在2011年被商务部、财政部列入“南菜北运”三个试点省区之一。云南省商务厅、财政厅组织了省内16家蔬菜水果龙头企业进京举行推介会,构建稳定的“南菜北运”生产与销售渠道。云南省商务厅副厅长王开良说,“南菜北运”将畅通南方蔬菜销售渠道,保障北方蔬菜供应。

全聚德食王府开业

汇聚全聚德集团旗下多个餐饮老字号之精华技艺的首个高端餐厅——全聚德·食王府,近日在北京金街正式开门纳客。据全聚德集团董事长姜俊贤介绍,食王府位于全聚德王府井店五层,营业面积3800平米,由1个大宴会厅、10个独立的VIP单厅及1个时尚的酒吧厅组成,可同时接待200人用餐。菜品全部由中国烹饪大师徐福林、郑绍武等名师主理,代表菜有极品烤鸭、王府烧海参、松茸鸡豆花等系列。同时,首届食王府美食品鉴月活动也拉开帷幕。

本版采写

本报记者 赵子云
本版图片(除署名外)均为资料图片