

直击上海恢复堂食首日：食客重温老味道

2022年06月29日 22:31 来源：中国新闻网



今日起，上海多家餐饮老字号及门店开始有序恢复堂食。正值午市阶段，记者在街上看到，不少餐饮店内都有食客落座，大家三五人一桌，边吃边聊，好不热闹……

豫园商城里，熟悉的味道又重新飘起。

南翔馒头店的小笼馒头，绿波廊的海派菜及精致船点，春风松月楼的素菜包，德兴菜馆的家常本帮菜，宁波汤团店的手工汤团，松鹤楼的苏式红汤面……这些让人念念不忘的老字号美食，今日恢复线下堂食供应了。

“听说豫园商城里开放堂食了，我们就第一时间直冲南翔馒头店，这里的味道真的一点也没变，还是那么好吃。”市民郑先生特地带着老伴来重温南翔小笼的味道，传统鲜肉小笼、蟹粉鲜肉小笼都是他们的心头好，“吃了这么多年，都已经变成习惯了，许久不吃我们都很想念。”

“亲爱的亲爱的生日快乐，每一天都精彩”，6月29日中午，海底捞上海香港明都店又响起了熟悉的歌声，一桌年轻人正在这里庆祝生日。店长程伟介绍，今天早上十点开始，门店就迎来了第一批堂食顾客，“接待第一批客人的时候，感觉非常亲切。也许是久违的火锅小聚让大家胃口大开，今天中午的平均客单价要比普通工作日中午高20%左右”。

海底捞上海淮海路店长李春燕介绍，今天中午以学生消费为主，晚市的预订中，中桌和大桌的客人会比平时多，多为附近写字楼的白领客群。“也有很多客人在预订时和我们备注希望能到海底捞补过生日”。

“请问这里可以堂食么？”

“可以的，前面的位置都可以坐”。

下午，张女士和朋友来到愚园路的一家甜品店内拍照打卡，“很喜欢吃他们家的蛋糕，终于能坐在店里吃了，店里面的摆设很精致、拍照很有感觉”。

绿波廊总经理陆亚明介绍，为了确保堂食防疫安全，餐厅根据《本市餐饮服务业复商复市疫情防控指引》（第三版）的要求，严格落实包括顾客、员工、环境等方面的各项防疫举措。

为了有效控制就餐人流，各家门店制定了相应的分流举措。比如：建议顾客提前预订、错峰就餐，在收银台等人员易聚集区域用一米线维持距离。“我们会根据现场情况动态调整就餐客流，如遇客流量较大、人流较密的情况，我们就请顾客先取号，在商圈里逛逛再回来。前台人员也会及时跟顾客手机联系，以免错过用餐时间。”

与此同时，各家门店还根据实际情况扩大了餐桌间距，大堂区域分别按照最大承载量的50%和70%比例设置餐位，桌与桌之间保持一米距离，并请顾客隔位、错位入座等。

记者看到，现场进店的顾客都自觉地规范佩戴口罩，配合店员提示扫场所码并接受现场测温。老字号餐厅里往往不乏老年顾客群体，工作人员也会细致耐心地帮助他们完成登记操作。

针对外界之前所关心的“桌长制”和1.5小时的用餐时间，海底捞上海大区负责人李鑫强表示，为了响应“餐饮桌长制”的倡议，服务员会在顾客点餐及就餐过程中承担起“桌长”的职责，倡议客人点半份菜，使用公筷，并协助客人进行余菜的打包。门迎组的员工也会引导客人完成进店前的场所码登记、测温及手部消毒等。

至于1.5小时用餐时间，“我们在客人到店时会进行相关提醒，不过这是一种倡议，我们不会硬性规定用餐时间”，程伟说，目前来看，顾客们做得都挺好。

在海底捞上海淮海路店，顾客吴小姐和朋友落座后，马上询问海底捞新品番茄锅和椰子系列。吴小姐表示，早就等不及了，一直在网上刷到网友发布的海底捞新品种草帖，今天终于能吃到啦！

这次为了迎接线下堂食的回归，老字号们也结合夏季时令推陈出新，不少食客已经开始惦记上了…

南翔馒头店特别研发了一款新品：鸡枞菌鲜贝时蔬小笼馒头以及数道夏令菜品，并计划于7月上旬上市。据南翔馒头店第六代非遗传承人游玉敏介绍：“鸡枞菌本身就有很高的鲜度，跟鲜贝搭配就是‘鲜上加鲜’，而且口感也很清爽爽脆，适合夏季食用。”

已有近140年历史的老字号德兴菜馆在本帮菜的发展历史上下足功夫，尝试复原了一道几近“失传”70年的本帮江湖菜：油豆腐粉丝鸡。他们结合现代人的口味，将其改良成了一道新品：双档烩烧鸡裙锅。工作人员介绍，这道新菜品计划于7月中旬于德兴菜馆豫园店、复兴荟店同步上市。

单词：	tángshí 堂食	cuòfēng 错峰	jiùcān 就餐	shíling 时令
	diànji 惦记	jīzōngjūn 鸡枞菌	huìshāo 烩烧	tuīchénchūxīn 推陈出新
	jīngzhì 精致	chóngwēn 重温	shúxī 熟悉	fùyuán 复原

讨论：

1. 这次的新冠疫情为您的生活带来了哪些影响？
2. 请您介绍一下您最喜欢的美食。

源新闻：<https://www.chinanews.com.cn/sh/2022/06-29/9791842.shtml>

音声 URL：<http://ttn.co.jp/sound/text/files202207021656762110.mp3>