

# 美食休闲周刊 Cate

南京最权威的美食地图

## 年夜饭，今年吃出别样味道

“对不起，今年我们店不接年夜饭了。”听到这些，让赶到酒店预订位子的周先生一愣，对于已经习惯了年夜饭下饭店的他来说，酒店的一反常态着实让他有些始料未及。记者在采访中了解到，受《全国年节及纪念日放假办法》《职工带薪年休假条例》的影响，南京部分饭店眼下一改常态：今年不办年夜饭。可以预见，今年，年夜饭将吃出别样的味道。

### 关键词 放弃

周先生住在山西路附近，附近的八方客、艳阳天两家饭店都告诉他，今年年夜饭不办了，员工也将全部放假。事实上，停办年夜饭的酒店不在少数。据记者了解，由于今年除夕首次列入国家法定假日，这天用工，老板要发给员工三倍工资，加上肉禽蛋价格上涨，南京市一些中小饭店因成本加大，对“年夜饭”说“拜拜”了。

“去年年夜饭的营业额是6万，当天给员工发的加班工资就达到了1.5万，已经没有什么利润空间。”城东斯亚花园酒店有关负责人如此解释。

南京真知味酒店的其中两家连锁店——汉中路店和迈皋桥店，今年也已决定停办年夜饭。真知味酒店月牙湖店店长史艳红介绍，由于工资三倍支付、原料涨价等因素，办年夜饭其实已赚得不多。

不少酒店负责人此前曾表示，年夜饭的翻台肯定是不做了，年三十本身就是休息日，新劳动法要求付员工三倍工资，再加上翻台的加班费，对企业来说成本支出太大了。

### 关键词 坚持

尽管如此，但大部分酒店都坚守年夜饭市场。据测算，2007年除夕夜有100万

南京市民在餐馆吃年夜饭，以人均消费100元计，南京年夜饭消费额有望突破1个亿，而这1个亿的消费会集中在两个小时左右的就餐时间中释放。

这样的消费能量让酒店经营者欲罢不能。据省餐饮协会统计，目前仍有八成的酒店坚持经营年夜饭，办年夜饭的饭店，包间预订率已达到90%左右，大厅预订率则达到50%左右。

江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣认为，随着社会分工不断细化，到饭店吃年夜饭已成为众多市民的习惯。新出台的放假、休假规定，虽然对即将到来的年夜饭市场会产生一定影响，但从总体和长远来看，影响不大。

“对于我们这样的酒店来说，做年夜饭已经是不得不做的事情。”咸亨酒店总经理黄文军表示，经营年夜饭已经成为品牌酒店必要的经营行为，早在9月份就有客人预订了年夜饭，酒店坚持经营，不为了利润，更多的是为了口碑。向阳渔港厨师长袁兵表示，目前，店里250个左右的包间已被预订一空，酒店将会和往年一样，保持

### 美食互动

还有近一个月，年夜饭的大戏就将上演，但在今年，受《全国年节及纪念日放假办法》《职工带薪年休假条例》的影响，南京部分饭店眼下一改常态：今年不办年夜饭。一部分酒店硬着头皮撑住市场，另一部分酒店酝酿提高年夜饭的价格，这些都为南京老百姓到酒店吃年夜饭造成了障碍，但生活日渐富足的人们到酒店餐馆订桌年夜饭已蔚然成风，去酒店消费年夜饭肯定还是不少消费者的选择。

俗话说，水涨船高。如果迫于压力，酒店相应调高年夜饭菜肴的价格，您是否能够理解，欢迎拨打96060热线参与讨论。

酒店吃年夜饭造成了障碍，但生活日渐富足的人们到酒店餐馆订桌年夜饭已蔚然成风，去酒店消费年夜饭肯定还是不少消费者的选择。

在年夜饭市场的地位。

### 关键词 变通

尽管年夜饭已成为不得不做的市场，但考虑成本的压力，面对要付员工三倍工资的现实，一些脑筋灵活的酒店已经想出了变通方式。

某酒店经营者告诉记者，除夕夜如果支付给员工三倍工资的话，酒店当天的经营肯定要亏损，这直接损伤到经营者的积极性，因此，在和员工协商后，以“补偿三天带薪休假”的方式来转移年夜饭当天的支付压力。类似的，不少酒店都采用了带薪休假或者经济补偿的形式，在除夕当天，一些餐馆老总还计划除了给员工加工资、发红包外，节日期间还要发加班工资，对员工进行变通方式的补偿。

### 关键词 回归

经营年夜饭酒店的减少，直接影响到了市民的预订。订不到餐位的市民，更多的人开始回归到在家操持年夜饭的方式。

据记者了解，南京超市出售菜蔬和配好料的炒菜已很常见，有的超市还提供现



场炒菜服务。今年，南京一些大超市应“爱偷懒”的主妇要求，推出顾客选料、点菜，并要求口味制作年夜饭套餐，并将推出在大年三十晚上送餐上门的服务，受到不少市民欢迎。一位在该超市购物的顾客说，一到年底饭店里的年夜饭就不容易订到，口味好的价格高。到大型超市里订菜，货源让人放心。更主要的是按中国传统，老百姓还是习惯在自己家里吃年夜饭，既温馨又有气氛。

业内人士指出，南京餐饮业对年夜饭消费回归家庭的呼声相当高，当然，这种回归不会是简单重复过去，由家家户户承担“买择烧”的繁重任务，而是由品牌企业知名餐馆提供相应的半成品，让普通家庭得以便利地享受到星级饭店的美味，餐馆也因此可以减负。

快报记者 黄建军



### 年夜饭，吃出年味

今年，年夜饭成本上扬、员工思归心切、天气过暖对备菜造成不利，这些都成为了困扰餐饮行业的因素。

仍下酒店也好，在家操持也罢，不同的家庭对年夜饭虽然有着不同的吃法，但年夜饭毕竟是难得一家人团圆的好机会，一家人和睦温馨，过年的意义也就在其中了，所以说，不管采取什么形式去吃，关键要吃出年味来。

其实，年夜饭早已超出了“吃”的范畴，年夜饭桌上的东西，早就不是非得等到过年才能吃到。年夜饭之意不在饭，现代社会已经赋予了年夜饭更多新的意味与内涵。在大多数中国人的脑海里，年夜饭的意味已经不是一顿饭这么简单！团圆、幸福、亲情、爱情全都融在了其中。

在温饱不成问题的今天，年夜饭即使再朴素，也是中国人一年之中的盛宴。它有着无限的向心力，不仅让每一个中国人无法忘却，更是铭刻在骨子里。平日里，为了生计、为了发展，大家各奔东西，平时难得一聚。一起吃顿年夜饭，诉说别后离情，生活感悟，浓浓亲情便融化在饭菜之中了。大年三十的年夜饭实际上就是家庭团聚的一种仪式，也是家庭幸福美满的一种象征。这时，吃些什么似乎已经变得不那么重要了，关键的是全家老少都能热热闹闹地相聚在一起，而这一顿饭可以是到酒店吃一顿较为丰盛的大餐，也可以简单到只是在家里煮顿饺子。

一顿年夜饭，吃出百家味，但有一点是相同的——吃出年味，仍是人们对年夜饭最朴实的期望。快报记者 黄建军



## 茗闻天下 —— 休闲味道 颠覆传统茶餐

上午十点开门迎客，凌晨两点半关门，只要你愿意，可以在这里“泡”上一天。新近在南京茶餐厅圈子崛起的茗闻天下，用休闲味道颠覆了人们对传统茶餐厅的理解。

没有哪家茶餐厅能这样在餐品上下功夫。在这里，餐品已不再是简单的被定义为简餐，而是品种丰富的各类美食，港式的休闲味道体现在每一类品种上，在这里，你可以吃到正宗的港式美食，除了笼仔荷叶蒸饭、港式碟头饭，还有原汁原味生口类，以及飘香煲仔、飘香铁板、养生粥等多种美食，开门就可点食到。

和传统的茶社有所区别的是，这里还在下午照常提供餐品，20多种燃手精美小炒让食客有充足的选择余地，30多道即点即蒸点心、港式甜品和各种饮品更是可以让食客在这里轻松一下午。



茗闻天下给人的，是一种透到骨子里的休闲意境。在这里用餐，客人可无拘无束、开怀大笑、畅所欲言。中西美食汇聚，顾客用餐丰俭由人，顾客点正餐老板高兴，如果你只是喝杯饮料，看看报纸发发呆，消磨一段无聊时光，仍一样受欢迎。

### 【老板请客】

- 1、包间消费，赠送一瓶法国红葡萄酒
- 2、大厅消费“满100送30”券；包间消费“满100送20券”，送券为消夜券，每天21点半以后使用（圣诞期间除外）

### 【店家档案】

■丹凤街店：  
地址：南京市丹凤街唱经楼西街1号  
订餐电话：57717797

■云南北路店：  
地址：云南北路80号（凤凰台饭店对面）  
订餐电话：83200580