

人民日报本报记者林丽鹂宋豪新白光迪

“五一”假期，餐饮消费红红火火。中国银联数据显示，假期前4天餐饮行业消费金额同比增长超三成。

民以食为天，餐饮消费加快复苏折射出我国消费市场的澎湃动力，餐饮消费的新特点体现着我国消费升级的重要方向。

享受美味厉行节约

在黑龙江哈尔滨香坊区幸福路上聚集了大大小小几十家餐厅，这里是不少周边市民亲友聚会常去的地方。“五一”假期，一到饭点，整条街都热闹起来了。“一大家人假期想一起吃顿饭，结果包间都订出去了，我们只好在大堂里吃，但吃得也挺开心。没想到小长假饭店生意这么好。”哈尔滨市市民张芬说。

“今年和去年可不一样，平常客流量已经回升了不少，清明假期销售额几乎翻倍，‘五一’假期前半一个多月，就餐黄金时段的包间就订出去了。”一家东北菜馆的负责人金鹤文说。

一些商家门口除了张贴“五一”促销的海报外，还挂着招工信息。金鹤文介绍：“餐饮复苏导致一些餐厅出现用工缺口，我们也临时找了几名小时工缓解人手不足。”

放眼全国，不少商家铆足劲抓住“五一”假期餐饮消费的机遇。“中华美食荟”活动在江苏扬州启动，重点推出31项地方举办的特色餐饮活动；北京中粮祥云小镇甄选部分风味餐饮品牌延长营业至凌晨3点；四川成都大悦城组织十余家餐饮企业推出“50团100”活动。

中国饭店协会会长韩明说：“今年以来餐饮市场呈加快复苏态势，3月份餐饮消费已经显著改善，全国餐饮收入两年平均增长达到0.9%，当月餐饮收入首次高于2019年同期，已经恢复到疫情前的水平。”

在餐饮消费加快复苏的同时，反餐饮浪费也出现新气象。4月29日，反食品浪费法由十三届全国人大常委会第二十八次会议通过，自公布之日起施行。其规范了食品浪费的定义，提出餐饮服务经营者可以对造成明显浪费的消费者收取处理厨余垃圾的相应费用，同时也明确，餐饮服务经营者诱导、误导消费者超量点餐造成明显浪费的，最高可罚1万元。

“请您勤拿少取，剩余超过50克本店要加收餐费。”在北京朝阳区的一家自助餐厅，服务员陈凯在每桌开餐前都要这样提醒消费者。“我们响应国家‘光盘行动’的号召，从2019年开业以来就在用餐前提醒消费者避免浪费。‘五一’假期客流量比平时高，但收餐时的餐厨垃圾并没有明显变化。我看到一些家庭聚餐，家长会跟小朋友讲‘粒粒皆辛苦’，提醒孩子吃多少拿多少。”

“享受美味和厉行节约并不矛盾。”韩明说：“反食品浪费法的通过，有助于开展制止餐饮浪费的工作。‘五一’假期，很多餐饮企业推出小份菜等配餐方式，生意比之前更好。”

品味美食体验文化

在四川巴中恩阳区，流传着一句顺口溜：“品鸡鱼扣酥杂坨、海带凉菜虾米汤”，说的是最具代表性的川东北传统宴席菜肴——十大碗。“五一”假期，恩阳十大碗旗舰店开席成了当地景区旅游一大亮点，吸引了众多游客前来一饱口福。

据介绍，恩阳十大碗包括“一品(碗)、二鸡、三鱼、四扣(肉)、五酥(肉)、六杂(粉蒸肉)、七坨(子肉)、八海带、九凉菜、十虾米汤”，通过传统的烹饪技术，将本地食材的地道本味发挥到极致。

“安逸四川，味在巴蜀。在这里，不仅能够品味美食、体验文化，而且还能买到我们精心制作的礼品装和快餐装，让十大碗成为带得走的乡愁。”恩阳古镇景区相关负责人告诉记者，今年景区主打美食牌，每月游客量接近去年同期的两倍，“五一”假期更是迎来一波游客小高峰。围绕古镇打造的“恩阳船说”大型情景剧，重现昔日“水码头、戏窝子、茶馆子、饭堂子”的码头驿站生活，假期举办演出120余次，观看演出群众超过30万人次。

四川省烹饪协会专职副秘书长周宁介绍，寻找美味早已是来四川旅游的一大目的。3月，四川省商务厅推出活动，挖掘、展示、评选最具代表性的特色菜品、地方小吃，吸引了全国各地游客探访美味发源地。以成都为例，23个区市县评出了近300道成都代表菜，最终又遴选出100道，游客可以“按图索骥”，沿着对应代表菜的美食地图一路吃下去。据介绍，今年“五一”假期，四川文旅收入较去年翻倍增长。

4月27日，家住上海青浦的孙锆起了个大早，前往江苏苏州参加“约‘惠’沪苏百车车友太湖美食自驾行”活动。一个小时车程后，他便抵达了太湖国家旅游度假区太湖国际会议中心，现场汇集了20家苏州特色市集。苏安长珍粽子、老庆泰乌米饭、各式创意糕点和酱菜……“没想到苏州菜这么好吃。”孙锆品尝着新鲜出炉的苏式点心袜底酥说，“‘五一’假期还会带着家人到苏州游玩，来太湖休闲，再尝一

尝苏州的美食。”

“这是苏州‘五五购物节’的预热活动，能充分发挥餐饮美食对沪苏同城的连接互动作用，让餐饮消费与文体旅相互促进。”苏州市商务局局长孙建江介绍，5月1日，“五五购物节”正式启动，带动全市120多场餐饮美食活动。游客在欣赏江南春色的同时，亦可感受苏帮珍馐之美。预计今年“五一”假期苏州餐饮消费将同比增长5%以上。

线上线下好吃好看

“五一”假期出游，玩了一整天，既想吃点好的，又想回酒店休息，两者能否兼得？

“我从景区出来就开始点外卖，回到酒店，外卖就到了。既能品尝到当地网红饭店的经典菜，又不用去现场排队等位，简直是在酒店‘躺赢’。”到南京游玩的北京市民赵雅丽把一家人的出游安排得妥妥的，“带着老人和孩子出来玩，不能太疲劳。我们住在明孝陵附近，出门逛景点，回来点外卖，还挺方便的。”

这两天，“‘五一’酒店外卖订单涨2倍”上了热搜，网友们又造出一个新词“躺吃旅行”。外卖平台报告显示，“五一”酒店外卖量同比增长超2倍，环比超过清明。其中，来自酒店的早餐、宵夜需求增长最为旺盛，游客们最爱下单咖啡、粥、生煎等早餐，和特色菜、烧烤、螺蛳粉等宵夜。

饿了么发布的“五一”消费报告显示，今年“五一”前三天外卖订单量同比增长显著，成为近5年来最高。其中，尤以酒店、景区等区域为代表，外卖需求翻倍增长。不少县市景区、乡村民宿人气暴涨，农家菜外卖更是增长了11倍。

假期不想出门怎么办？打开手机，苏州博物馆、寒山寺、灵岩山寺等食品文创礼盒，包裹着精美的苏式糕点，下单就能送到家。“五一”假期，老字号乾生元苏式糕点店结合江南文化，与苏州知名IP合作食品文创，以线上线下相结合的销售方式，最大程度满足消费者需求。新梅华集团也线上线下联动，与手机应用程序合作推出19.9元买烤鸭等活动，“去年‘五一’假期营业额为680万元，今年预计同比增长超10%。”负责人杨晓峰说。

此外，苏州市联合哔哩哔哩、抖音等互联网平台以及沪苏广播、电视资源，对参与“五五购物节”的餐饮企业进行宣传。消费者通过手机就能知道苏帮菜的做法以及背后蕴藏的历史故事，好吃好看两不误。“线上榜单与线下网红IP相互关联，能激发餐饮市场活力，扩大餐饮消费规模。”孙建江说。

