

半成品菜,你会选择吗



市民在超市选购半成品菜。

本报记者 彭 洁文/摄

2021年春节已经过去一个多月。对于新椒江人陈学智来说,这个春节是难忘的。为了响应政府“就地过年”的号召,离家6年,他第一次没有回到距离椒江2100多公里的云南昭通老家过春节。虽然不能享受阖家团聚的欢乐,但身在第二故乡,过年的仪式是不可缺少的。窗外流光溢彩、爆竹声声的除夕夜,小小的出租屋里,一张方桌上摆了五荤两素7个菜,酒杯斟满,和两个同样没有回老家

的朋友一起,陈学智迎来了牛年钟声的敲响。那一刻,他觉得,“也挺幸福的”。而这种“幸福”仪式的完成,不靠厨艺的陈学智要感谢一样东西——半成品菜,在除夕夜,它被称为“半成品年夜饭”。此前有媒体报道,据商务部大数据监测显示,“2021年全国网上年货节”启动以来,在线餐饮销售额比去年春节同期增长40%,重点监测在线餐饮平台年夜饭系列商品销售额比去年春节同期增长96%,其中半成品、特色年菜、年夜饭分别增长380%、110%和70%以上。

事实上,不仅是一顿年夜饭,由于配置好了新鲜食材和调味品,简化了购买和烹饪食材的过程,半成品菜已经受到很多人的追捧,特别是受到了年轻人的喜爱。

在台州,越来越多的超市、农贸市场、餐厅在销售半成品菜,且“销量确实有所增长”;而年轻人更喜欢的线上电商平台,已成为半成品菜的“新战场”;还有线上线下配送等选择……

陈学智觉得,半成品菜的热销是一种“注定”,而一场疫情让这种“注定”提前到来。

让下厨成为可能

除夕那晚,陈学智做了7道菜,其中5道菜分别是酸菜鱼、鱼香肉丝、香菇滑鸡、梅菜扣肉、青椒炒大肠,全部都由他购买的半成品菜制成。其中,酸菜鱼来自椒江天和路的一家黑鱼馆餐厅,青椒炒大肠购买于超市,其他3道菜是通过电商平台买的。“酸菜鱼的主料是3斤黑鱼,配菜有酸菜、萝卜、娃娃菜、金针菇、宽粉条,还有生姜片、花椒、干辣椒、小米椒等一些配料,是我通过外卖平台点的。”外卖小哥一起送来的还有店家提供的烹饪步骤,在此指导下,“一年也做不了几顿饭”的陈学智花了二十来分钟,就成功地做出了年夜饭上的第一道菜。

从超市买来的青椒炒大肠,在塑料盒里用一次性保鲜膜封在了切好的大肠、洋葱和青椒,并将烹饪步骤贴在柜上,“肥肠和洋葱块一起下锅,快速翻炒均匀,加料酒提香,再加老抽、生抽、白糖、胡椒粉调味,倒入青椒快速大火翻炒……”

而在电商平台上买来的鱼香肉丝、香菇滑鸡和梅菜扣肉,只需要撕开包装放进微波炉加热或上蒸笼蒸熟即可。

把最后一道菜端出厨房,看着一桌子热气腾腾的年夜饭时,陈学智心里油然而生一种自豪感,觉得自己就像个“大厨”。两个朋友也对着一桌子菜赞不绝口,直夸“很有食欲”。

元宵节那晚,黄岩姑娘蒋薇也在半成品菜的加持下成了一名“大厨”。她是一名护士,因为工作原因错过了除夕夜与家人的年夜饭,为了弥补这种遗憾,她决定在轮休的元宵节亲自下厨,为家人做一顿饭——而在此之前,25岁的蒋薇站在灶台前的次数“用手指头就能数过来”。

打开电商平台,蒋薇发现了“宝藏”。“其实这样的半成品菜,我几年前就在超市里见过,但那时候好像买的人不多。我妈也没买过,担心这样配好的菜不新鲜。而且当时,菜品也不多。”但现在通过电商平台,她似乎有了更多的选择。

麻辣蒜蓉牛杂、酸汤肥牛、糖醋里脊、寿喜锅……元宵那一晚的家宴,一家人吃得很开心。

“操作很方便,比如麻辣蒜蓉牛杂,只

要解冻再翻炒一下,5分钟就好了。”蒋薇说,“味道居然还不错,蒜蓉很甜脆,牛杂的品质蛮好,麻麻辣辣的也够味,我还会回购。”

通过半成品菜让下厨变成可能的,还有27岁的海盐姑娘林春悦。“我回购最多的是糯米肉丸、冬阴功海鲜汤、避风塘干炒牛河、羊蝎子火锅,都是自己不会做又爱吃的,在家简单操作一下,感觉味道不输‘大厨’,自己做还很有成就感。”

在采访中记者发现,年轻人是半成品菜消费的主要人群,而如蒋薇妈妈一辈的中老年群体对此并不十分认同。59岁的徐茂国就表示自己不会购买半成品菜:“这能新鲜吗?”63岁的阮阿姨则在超市摆放半成品菜的柜台前看了许久,还是空着手离开了,“那些菜我都会做。自己拣菜、择菜、洗菜、切菜,我觉得更放心。”

销售渠道的拓宽

在位于椒江市府大道的世纪联华超市,半成品菜摆满了大半个冷鲜柜;售价5.8元的尖椒炒鸭肉、8.8元的尖椒炒鸭腿、9.8元的红葱肉片、10.8元的尖椒炒肉条、10.8元的梅干菜扣肉、12.8元的尖椒炒猪心、15.8元的尖椒炒大肠,还有由2个鸡蛋和2个西红柿组成的、售价4.8元的特价盆菜。

超市相关负责人向记者表示,这样的半成品菜确实“已经卖了很久了”,但从今年春节到现在,“销量有增长”。因此,超市还推出了独具台州特色的自制猪油渣,售价9.8元,并张贴出猪油渣的制作方法,“可以做油渣馅饼、油渣白菜、油渣包子等”。

“我们的半成品菜都是当天包装当天销售的,保质期一天,包装上都贴有标签。”该负责人说。记者看到,标签上还写有“12358”的监督电话。

而完成了线上点单、线下配送方式融合的菜市场,也为半成品菜预留出了单独选择。

位于黄岩中心菜场的“菜文基”就在美团外卖APP上开辟了专门的“半成品菜”选择菜单:售价14.9元的鲫鱼豆腐汤,包含1条宰杀前重350g的鲫鱼和200g的豆腐;包含400g山药、500g排骨、100g木耳和1块姜、2根葱的山药木耳排骨汤售价69.9元;包含100g青椒和500g土豆的青椒土豆丝则卖9.9元……还有芹菜香干、苦瓜肉片、宫保鸡丁等多款家常菜品。

工作人员小赵向记者表示,节假日和周末是半成品菜销量最高的时候,“差不多翻了一倍”。最受欢迎的半成品菜是宫保鸡丁、鲫鱼豆腐汤等,“所以快到周末或者节假日的时候,我们会在保证食材新鲜的前提下,增加这些菜品的配备”。

鲜家·路桥路南街道方林菜场也将线上与线下销售进行了融合,消费者通过手机在线上点单,线下由京东提供配送。菜品包括包含冬瓜500g、小排250g售价35元的冬瓜排骨,包含丝瓜330g、毛豆200g售价26.8元的丝

瓜炒毛豆,350g掌中宝售价35元,还有剥好壳的虾仁,切好的鸡丁、土豆片、土豆丝、莴笋片、胡萝卜丝等……

相比于线下菜品更趋于家常味道,线上的电商平台则让半成品菜以大厨味道“飞入寻常百姓家”。

天猫公布的今年十大年货数据显示,半成品菜的销量同比去年增长了16倍,排名“十大新年货”第一——蒋薇正是因为看到这则新闻才注意到半成品菜,搜索之下,她觉得自己味蕾的新大门被打开了,“什么菜都有,只有你想不到的”。

水晶虾仁、糟溜鱼片、糖醋咕咕肉、八宝辣酱、御前狮子头、菠萝鸭片、蟹肉鱼面筋、红烧东坡肉、荷花叫花鸡、翡翠鲜贝柱、福禄八宝鸭、细露蹄筋……甚至还有满汉全席主菜之一的佛跳墙,都可以以半成品菜的形式购买到。

在京东,有数据显示,农历腊八以来,“年夜饭”的搜索量增长超过一倍,其中半成品菜成交额同比增长160%。在其“半成品菜”的页面,细分出了川菜湘菜、江浙菜、粤菜、本帮菜、北京菜、鲁菜、西式小食,供消费者选择。

对商家而言,半成品菜似乎正在成为新的“风口”。但一位在台州从事餐饮行业20多年的餐厅老板向记者表示,自己“短期内不会涉足这个行业”。“对顾客来说,半成品菜算不上是‘刚需’,不能做到在价格、保鲜、损耗、配送等各个方面改变现有习惯的地步,也不能替代传统买菜、做饭的习惯,至少目前很难有所改变。”

火热的背后

一个问题是:半成品菜由来已久,为什么突然火爆起来?

直言已经成为半成品菜拥趸的陈学智有自己的看法,“‘80后’‘90后’是在厨房里掌厨的人。他们追求健康、方便又美味的美食,而这些人同时又是忙于工作和照顾家庭的。在家做一顿饭要消耗多少时间,已经成为他们要计算的生活成本。而半成品菜恰恰满足了当代年轻人轻松做饭的需求”。31岁的陈学智在椒江一家互联网公司做数据分析工作,他的身边,有许多处在这种生存状况中的人,而在过去的这一年来,他们或多或少都尝试过烹饪半成品菜。

有媒体报道,“一项关于我国居民近十年间对于食品消费观念转变趋势的调查显示,有67.1%的人认为传统烹饪方式麻烦,90.1%可以接受速冻主食,18-30岁年龄段仅有8.8%的人表示享受烹饪的乐趣”。与此并存的,是人们对食品安全意识的进一步重视。

一场疫情,为这种“既不想自己做饭,又想吃得干净安心”的交叉提供了可能——当“并不享受烹饪乐趣”的“厨房中坚力量”不得不在家做饭时,如何在忙碌的工作、生活和吃好一日三餐中找到平衡点,用最高的效率和最少的时间做一顿喷香可口的饭就成了要思考的问题——这个时候,半成品菜,以崭新的姿态出现在他们面前。

“几年前我去欧洲旅行,在他们的超市冷藏柜里,我看到那里每天都摆着许多加工好的各种鱼类。那些装在透明盒子里的鱼被处理得干干净净,有的连鱼刺都被抽掉了,被盐和其他调料腌渍过后蒸成半熟的样子,买回去的人只要稍微加热一下就可以了。我是个很爱吃鱼的人,但不会也很少有时间自己处理好一条鱼,想吃鱼都是下馆子解决的。所以我当时就觉得,这简直太好了。”陈学智说。

“我以前经常在外面吃饭,在家点个外卖都得躲着爸妈,因为他们认为要想吃得干净就得自己做,可是不太会做饭,也懒得花那么多时间收拾。”林春悦说,但半成品菜让下厨变成了可能,“社会分工越来越细化了,真没必要为吃一顿饭浪费那么多时间,我很喜欢半成品菜的。”

另一方面,供给端的成熟——特别是疫情推动了线上购物消费习惯的养成,以及冷链物流的发展,也为半成品菜的热销形成了必要条件。

超市、农贸市场、餐厅、电商平台……半成品菜的销售渠道又宽又广,这种多元化、便利化的覆盖,让消费者的购买变得更为便捷。而冷链物流的发展和完善,也上半成品菜扩大配送范围、延长保质期变成可能——正月十三晚上8点,蒋薇在电商平台下单的半成品菜,正月十四的上午11点就送到了家。



电商平台购入的半成品菜。

本报通讯员 黄晓慧文/摄

现身「秦淮八艳」之一顾横波之画展

正在温岭锦屏公园王伯敏艺术史学馆举行的“铅华黛色”明清民国闺秀书画展,将持续至5月8日结束,感兴趣的市民可前去欣赏。

此次展览共展出明清、民国闺秀书画作品60多件(组),展品均为温州衍园美术馆、华雅斋藏品,有立轴、镜片、手卷、册页、扇面等,以花鸟、山水、人物画为主,也有书法作品。

展览中,两见“活色生香”四字题字,可以移作笔者对此展览的观感。展品中,明人作品有明末“秦淮八艳”之一顾横波(眉生女史)的纸本设色《花蝶图》镜片,还有明代何昇的《临宋人花鸟册》绢本设色册页。清人作品,则有王端淑的《松石锦鸡图》、岳筠的《猫戏图》、沈云英的《湖归秋色》、姜桂的《英冠百僚》、江文棣的《桂子图》(听鹧图)、李珣的《祝寿图》。民国、现当代的有何香凝与经亨颐、陈树人合作的《四君子》立轴,宋美龄的《米家山》,周思聪的《傣家女》(作于1979年)等。许多作者都出身名门,书香门第,如许南田族玄孙女恽冰、梁启超夫人李惠仙、刘海粟之妹刘霞,曾为毛泽东治印的“现代第一女印人”谈月华,等等。有的展品题跋中,还有张大千等名家字迹。

展出吸引了众多书画爱好者前来观展。擅长画梅的温岭画家王毓斌,3月7日布展时就已先睹为快,3月8日开展时再次前来欣赏。他说:“她们为什么画得这么好,我觉得就是心静。现代人的心太浮躁了,像这些作者,除了周思聪等少数专业画家外,基本上都是业余的(画家),但是现代许多专业画家,也画不到她们那个程度。可以说,难能可贵啊。她们没有上过专业美术学院,没有学过素描,但是造型非常准确。我觉得,主要是心静,基本功扎实。”他认为,以女书画家作品为专题的展览,在“三八”妇女节当天开展,非常有意义。

一位叫吴英姿的女士也提到了“静”。她说:“她们画得这么好,我后觉得很佩服。古人能静下心来画画,一笔一画地把画勾勒出来,实在不简单。这些作品很有艺术价值,值得我们欣赏、学习。”

此次展览由温岭市委宣传部、温岭市文广旅体局、温岭市妇联、温州市鹿城区文联等联合主办。



部分展出的书画作品。



展出吸引了众多书画爱好者前来观展。

天台:油菜花香引客来

本报讯(记者陈伟华 通讯员孙淡月)3月13日至15日,“油菜花开,相约天台山民俗博物馆”茶艺交流活动在天台山民俗博物馆举行,吸引了众多游客纷至沓来。

相约在阳春三月,踏青赏花自然是此次活动的“重头戏”。在博物馆的油菜花基地,花开满园,花海成片,引得游客们不断掏出手机拍照、发朋友圈。现场还有“中西合璧”的美食、错落有致的茶席、古韵古香的香道、清新优雅的花艺,活动还包括精彩纷呈的网球比赛和精心组织的摄影大赛。

天台山民俗博物馆是一家独具特色的民办博物馆。这次以油菜花之名,举办节庆活动,是为了给不同行业的人搭建一个交流学习的平台。又是以此为契机,与社会各界的民俗文化爱好者共同讲好天台山故事,传承天台山文化,共创美好生活。”天台山民俗博物馆发起人邱建生说。