



“吃货们”的夏天来了!

直击堂食有序恢复, 餐厅仪式感满满

文 / 记者 王旭 曹香玉 图 / 刘晓晶

上海堂食恢复第一天, 许多街边小店、商场餐厅有序开放堂食。线下美食体验伴随着满满的仪式感, 许多市民第一时间来到喜爱的餐厅重新感受堂食的快乐, 餐饮人也再次感受到了食客的热情。

堂食热情高

6月29日起, 七哥酸菜鱼(漕宝路店)恢复正常营业时间, 凌晨四点之前, 小店的大门都会为顾客敞开。早上八点半左右, 老板何先生特地一早就来到了店里作准备, 定好的上海青、蒜苔等新鲜蔬菜和鱼准时送到门前, 老板娘开始和员工一起紧张备菜。堂内的桌子上已经摆好了碗筷、餐巾纸以及免洗手液等物品, 静待食客们到来。

在徐家汇商圈, 醉东港汇店内也万事俱备。透明的高脚杯、金色的小匙在灯光下闪闪发亮, 琳琅满目的酒品整整齐齐地摆放在橱柜里, 特色中式鸡尾酒回归, 特别布置的鲜花、绿植带来自然的气息, 令人耳目一新。

美食、氛围、服务, 缺一不可, 这正是堂食的魅力所在。记者在醉东遇到一位独自来用餐的姑娘, 几个月没有堂食的她特地在平台上挑选了一家评分较高、自己也没有尝试过的餐厅, 再次享受堂食的快乐。

“大家堂食的热情很高, 除了预订的客人, 现场还有排队等待的顾客, 感觉到了周末的样子。”餐厅负责人Robin介绍说, 按照疫情防控要求, 店内严格控制了用餐人数, 本来预计周末可能会迎来一波小高峰, 今天的情况多少有点超出预料。目前, 现场秩序比较好。

餐厅的意义不仅仅是让食客体验到各种美食, 也代表着一种社交、生活回归。采访时, 记者发现许多市民堂食的第一选择都是火锅, 约上许久未见

的好友, 三三两两围坐一桌, 享受酣畅淋漓的美食, 也分享生活中的趣事。

“由于火锅一般都是多人聚集入座的, 所以在防疫这块我们特别重视。”在谢谢锅港汇店, 相关负责人告诉记者, 店内严格按照相关监管部门的要求控制就餐率, 限制客流, 入店也会特别提醒客人扫描场所码。食客对火锅的热情也显而易见, 该店平均每天有20桌左右的预订, 现在已经预订到周日。

在徐汇区耶里夏丽旗舰店, 服务员换上了许久未穿的民族服装, 用郑重的礼节欢迎每一个进门的食客。餐厅还为第一批进店顾客准备了一份小礼物, 随机赠送, 仪式感满满。相关负责人告诉记者, 虽然此前已接到许多熟客关于恢复堂食的询问, 但也有食客表达了前来用餐的顾虑, 本来预计今天的客流量可能较低。但今天开业一个多小时, 已经有五十多名顾客进店, 超出预期的热情也让餐饮人多了些信心。

咖啡氛围起

开放堂食怎么少得了咖啡店? 中午时分, 咖啡氛围组已经开始恢复。点一杯最爱的咖啡, 或一人独赏, 或与朋友相约谈心, 空气中飘着独特的香味, 烈日隔绝在窗外, 好一个夏日午后。

生活中不能缺少的路边小店也搬开了横在门口的桌椅, 正式开放堂食。“能堂食方便多了, 否则这么热的天打包去哪里吃饭呢?”在南丹东路上的和记汤包, 一位在附近上班的市民点了一份煎饺、一碗豆腐脑, 坐在店内享用完了自己的早餐。她说, 为了省事, 最近早饭都是买一个包子随便在路上对付了, 现在终于能够坐在店内好好吃个饭。

不过, 堂食的便利和快乐也要在遵守疫情防控的基础上获得。提醒外出就餐的市民, 进入餐饮场所时, 主动出示72小时内核酸检测阴性证明、扫场所码或数字哨兵登记。就餐时间尽量掌握在1.5个小时以内, 就餐前后科学、规范佩戴口罩, 用餐摘下口罩时一定要注意保持口罩内侧的清洁, 避免污染。建议提前规划好就餐目的地, 预约就餐, 隔位就座, 优先选择无接触式点餐、结账, 与他人保持1米以上的距离。



餐饮店逐步恢复堂食



食客按要求扫码、候场



明厨亮灶的餐厅后厨



恢复悠闲生活

