

都市时报乡村搜索 2024 年货系列报道之五

富民年夜饭礼盒 简单加工吃出“饭馆味”



【都市时报讯（全媒体记者 毛亚南）】距离春节越来越近了，大家陆续开始张罗年夜饭的菜品，不想自己做饭又不想出去吃的市民，可以买即食型年夜饭。目前，富民县已为昆明市民配备好了“年夜饭预制菜+时蔬组合”礼盒，不会做菜或者不想做菜的市民，只需将这些菜品简单加工一下，就能吃上一桌丰盛的年夜饭。

作为昆明市的“菜篮子”“果盘子”“米袋子”，近年来，富民县积极推动优质农产品实现产品化、食品化，支持辖区企业云南星桥食品加工公司（以下简称

“星桥食品”）等本地预制菜龙头企业，以米线制品为拳头产品，积极运用各种展销会、“年菜”交易会、App 等线上线下销售平台拓展市场，扩大产业规模、延伸链条，逐步实现原料云南买、产品卖全国，构建从“田间地头”到“百姓餐桌”的全产业链发展模式，做强高原特色农业，为乡村振兴添一道“硬菜”，开启了打造“云南预制菜第一县”的序幕。

为满足市场需求，星桥食品在富民县政府的支持下，推出了年菜系列礼盒，星桥食品公司董事长顾星介绍，富民推荐的年菜主要是 2 个系列，一个是“硬菜”礼盒。每个菜品已经按照厨师的标准做好了，拿回去加热就可食用；另一个“黄金搭档”是时蔬套装，礼盒里有富民老鹅、土鸡、山药、萝卜等，拿回去简单烹饪就能上桌。据介绍，两个礼盒的价格都是 300 元，两个礼盒一起买的话，600 元就可以搞定年夜饭，这些菜品和食材均是老昆明人喜爱的滇味菜品，也是年夜饭桌上的“常客”。

两个礼盒荤素搭配，每个菜品的寓意都很好。硬菜组合有红



酥肉



灌浆小豆腐



豆腐肉丸子



卤鸡 供图

烧肘子、酥肉、豆腐肉丸子、牛干巴、自制香肠、八宝饭、灌浆小豆腐、香米饵块和白菜鲜肉饺等 9 个菜品，时蔬套装里有放飞土鸡、富民毛山药、富民白萝卜、山地大苦菜、富民赤鸢新鲜羊肚菌、土鸡蛋 10 个、富民胶泥土大米 1 盒、高山大白菜 1 棵、富民散旦老火腿 1 盒等 9 种食材。

1 月 13 日起，“品出富民寻味年菜”2024 年富民县年菜系列推介会在同德昆明广场启动，现在起至春节前，富民县将在昆明市行政中心综合楼南广场、呈贡文体中心广场、富民步行街等地开展线下推介活动，感兴趣的市民均可前往这些点位咨询购买。

※小贴士

年菜寓意大有来头

饵块是云南的特色美食，在云南十八怪中就有一怪：米饭饼子烧饵块。入冬以后，大家都喜欢吃“饵块”，这样才有年的味道。

酥肉是中国传统菜肴之一，做这道菜所用的猪肉象征着“富裕”。吃酥肉代表的寓意是年年富余，大吉大利。

在中国传统文化中，八宝饭象征着团圆、幸福、吉祥等情感和愿望。

豆腐的谐音“都富”，寓意着大家都富起来，表达了希望大家在新的一年里生活富裕之意。

饺子是新一年丰硕与收获的象征，意味着团圆，让人感觉到家庭的温馨，是家的味道的代表。

豆腐肉丸子寓意着福气就像丸子一样滚滚而来，而且过年吃豆腐，祈愿来年的生活能过得富富裕裕，幸幸福福，团团圆圆。

红烧肘子是中国传统的一道名菜，以肥而不腻、软糯入味而著称。它寓意着年年有余、丰衣足食。

昆明 3 家餐厅上榜黑珍珠餐厅指南

翠府创新菜“云南树番茄配雪燕”荣获首届“年度菜品奖”

【都市时报全媒体记者 吴双红

1 月 25 日，中国人自己的美食榜——“2024 黑珍珠餐厅指南”在江苏无锡正式发布，并于美团 App 和大众点评 App 上线。这是“黑珍珠餐厅指南”第七年发布，共有全球 30 个城市的 341 家餐厅上榜。

昆明共有 3 家餐厅上榜，均为黑珍珠一钻餐厅。此外，“2024 黑珍珠餐厅指南”还公布了创榜至今的首届“年度菜品奖”，楚菜、滇菜、潮汕菜等更多地方菜系菜品纷纷上榜，云南上榜名菜为“树番茄配雪燕”。

翠府连续 6 年在榜

2024 年黑珍珠上榜餐厅数量稳步增长，超半数城市上榜餐厅创新高。北京 38 家上榜，广州 19 家上榜，深圳 17 家上榜，云南地区，昆明有 3 家餐厅上榜，分别是翠府（翠湖北路店）、昆明洲际酒店·香稻轩中餐厅、依锦上庭（公园 1903 店），其中，翠府（翠湖北路店）

已连续在榜 6 年。

烹饪出品、服务环境、传承创新……黑珍珠有一套相对完整的评审标准。同时，为了公平公正，评委都是面向社会公开招聘的匿名评委，探访一家餐厅会从更多角度考量，因此餐饮业参与黑珍珠的评选，本身就是一种实力的象征。翠府（翠湖北路店）联合创始人、主理人赖荣辉表示：“参选的过程，可以帮助餐厅规范和提升自己的软实力，促进菜品创新、服务升级。”

活动现场，美团高级副总裁张川表示，在新的时代新的机遇下，餐饮业充满希望，消费者对美食的追求会让精致餐饮持续增长，黑珍珠也将步入高质量发展阶段。未来，黑珍珠将坚持长期主义，鼓励餐厅回归本质、回归味道、回归本地食材、回归经营，倡导更多黑珍珠餐厅通过“回归”塑造质价比更高的美食，服务更多消费者。

一道创新菜每年能卖上万份

今年起，黑珍珠增设了“年度菜品奖”，鼓励菜品研发创新和本土食材的推广。

延续黑珍珠“中国味蕾”标准，2024 年度菜品奖从独特性、烹饪水平、市场认可度三方面评选出 10 道菜，除鲁菜、川菜等八大菜系外，还包含楚菜、滇菜、潮汕菜等地方菜系菜品。

昆明黑珍珠一钻餐厅翠府（翠湖北路店）的“云南树番茄配雪燕”选用本地常见的树番茄，以低温冷泡技术加蜂蜜果酸去除苦涩味，呈现出的口感颇受年轻大众欢迎……每道年度菜品都凝结了厨师们多年累积的心力和技艺。

“我很喜欢云南菜，云南的食材非常新鲜。”赖荣辉是广东人，他说，自己最喜欢逛昆明的菜市场，挖掘本土食材，在保留云南食材最初风味的同时，融合粤式手法，做云南食材最全

新的表达。

赖荣辉回忆说，树番茄就是自己 6 年前逛篆新农贸市场时发现的，一开始是被外形所吸引，后来了解到它只是被本地人作为一种蘸水的配料后，就来了灵感，想通过一些西餐的手法、粤菜的技艺，将它的苦涩味祛除后，再搭配上适当的食材和摆盘，让这道云南配菜成为了一道主菜。

“我记得刚推出的时候，上海来昆明的一家三口在翠府就餐，当时孩子特别爱吃，点了第二份，结果离开的时候，还打包了一份带走……这道菜，我们餐厅一年最少要卖出 1 万多份。”赖荣辉最自豪的还不仅仅是这道菜卖得好，他说，6 年前树番茄的市场价是 3—4 元/公斤，现在价格翻了好几倍。“供货商告诉我，因为现在很多餐厅，甚至省外的餐厅都在模仿他们做这道菜，所以直接带动了农民种植，云南保山、红河州的树番茄种植

云南树番茄配雪燕

昆明·翠府



网络截图

渐渐成了规模。”

赖荣辉很喜欢云南，他说，希望所有来云南的人都来尝尝云南菜。“云南是个生物多样性极其丰富的地方，不仅有菌菇，还有很多其它类似树番茄这样的稀有菜品、水果，值得尝尝。”