

随着春节临近，离一家团聚的时刻也越来越近。对多数人来说，年夜饭怎么吃、在哪儿吃、吃什么，恐怕是最关心的话题了。那么，今年你家的年夜饭准备怎么吃？我市酒店年夜饭预订情况咋样？普通市民家又准备了哪些过年美食呢？就此，记者近日进行了采访调查。

温情年夜饭 美食等你尝

□文/图 见习记者 尹晓玉

为了免去做饭、洗碗的麻烦，又可以让全家人多一些聊天、娱乐的时间，越来越多的市民选择在除夕夜去饭店吃年夜饭。近日，记者走访发现，今年市区几家大型酒店的年夜饭预订量基本都已达到七成左右，价格、菜肴等方面与去年相比没有明显变化。与往年不同的是，今年团购网站加入了年夜饭预订，网购半成品年夜饭也悄然流行起来。

年夜饭价格、预订量平稳

1月28日，记者走访市区各大酒店发现，今年年夜饭在预订量、套餐价位等方面，与往年相比没有明显变化。多是套餐形式，少数酒店推出了按人收费的方式，价位多在800元到2000元之间。

位于市区嵩山路西支的一家酒店销售总监陈超告诉记者，他们酒店推出的年夜饭套餐目前已经被预订了七成左右。18人台和20人台的大包厢比较抢手，从除夕到初六的晚饭都已经预订完了。菜品多采用广式口味和本地口味结合，主要有港式蒸鲳龙鱼、杭式油焖春笋、丰收田园蔬等特色菜。

在市区长江路与井冈山路交叉口附近的一家酒店，餐厅经理宁女士告诉记者，他们酒店年夜饭目前已经预订了30多桌，价位基本在799元到1999元之间。“菜品都是根据多年经验选出的适合家宴用的菜。”宁女士说。

网上团购年夜饭“遇冷”

除了直接到饭店预订年夜饭，今年，一些团购网站还推出了团购年夜饭。

在一家团购网站，记者看到，我市有三家饭店推出了年夜饭套餐，价钱从368元到1968元不等。每桌标价比单独点菜优惠200元左右，从6人套餐到18人套餐都可以团购。但从目前情况看，市民对网购年夜饭并不感冒。除了一家饭店的498元10人餐，有两人参与了团购，其他套餐团购数都为零。

家住嵩山小区的市民孙先生告诉记者：“没想过要团购年夜饭。年夜饭，毕



市区一家饭店打出的年夜饭预订广告字幕。

竟是一家人都去，团购的菜品都是固定的，没法换，很难适合所有人的口味。而且年夜饭一年就一次，全家人好不容易聚在一起，吃得开心、舒服最重要，多花几百块钱也没什么。”

对团购年夜饭遇冷的情况，一家饭店工作人员说：“这就是个新的尝试，今年我们饭店就是想试一下，价位方面并没有给出太大优惠，再加上才推出没几天，所以可能团购的人还不是很多。”

半成品年夜饭悄然兴起

“我们家人多，往年我都是提前几天就开始准备菜。前两天，儿子拎回来两大箱子东西，打开一看，全是已经做好的饭菜。儿子让我放到冰箱里先冷冻起来，到除夕夜打开，简单处理一下，就能吃了。有香辣蟹、小黄鱼、卤肉、鸡丁，我儿子说这叫半成品年夜饭，网上有卖的。”家住沙澧苑小区的王女士说。

记者调查发现，在网上购买半成品年夜饭，已经开始在我市一些家庭中流行起来。“我不会做饭，每年除夕回公公婆婆家吃年夜饭，帮不上忙都觉得挺尴尬的。所以，今年我提前在网上买好了半成品年夜饭给老人送去，既表了心意，也省

事。”谈到买半成品年夜饭时，市民小孟告诉记者。

记者在一个购物网站输入年夜饭，出现4146件相关宝贝，多是半成品年夜饭。这种半成品年夜饭多是用礼盒装着不同的菜品，价格从200多元到1000多元不等。一家销售半成品年夜饭的客服人员告诉记者，半成品年夜饭就是为了方便，随时都可以买，收到货之后可以先冷冻到冰箱里，等食用的时候拿出来解冻、加热或者简单烹炒一下即可。

预订年夜饭要商谈好细节

在饭店吃年夜饭确实省去了很多麻烦，但也有不少市民反映，以套餐形式出现的年夜饭存在上菜速度慢、菜品质量差、服务质量差等问题。年夜饭的预订、购买要注意什么呢？

对此，市消协会工作人员提醒说，预订年夜饭，要把一些细节了解清楚。比如餐具、纸巾等是否另行收费，进餐时间有没有限制、是否允许自带酒水、是否有免费停车位等，都要在交定金之前了解清楚，最好是能有一个书面协议。至少要在交定金时，向饭店索要收据。这样，日后如果出现纠纷，也方便维权。

一起来看看俺家的过年美食

□见习记者 尹晓玉

距离过年只剩下几天时间，很多家庭都已经开始着手准备过年的美食。51岁的王阿姨，家住市区泰山路沙澧苑小区。近日，记者采访了王阿姨，请她介绍过年美食的筹备情况。

“我兄弟姐妹6个，家里亲戚多，一到过年，我几乎天天在家做菜。我喜欢做好吃的，也习惯了啥东西都准备得多一点，给亲戚朋友都送点。看着大家夸我做的东西好吃，我可有成就感了。”

“炸豆腐片是俺家每年都必须要准备的年货。现在过年都是肉菜为主，不过豆腐片也是过年必不可少的。炖肉、炒青菜的话，都可以切点豆腐片搭配。腊月二十五前后，我就开始炸豆腐片了。现在炸豆腐片的人少了，我每年都炸上几筐，给亲戚朋友也送一些。”

“除了炸豆腐，我还要炸酥肉、炸丸子。刚结婚时，好不容易到过年，能炸着吃的东西都要炸一遍，炸的东西越多越说明这家的生活条件好，还说明这家的女主人能干。现在过年，这些东西都能在超市买到，不过我还是觉得自己炸的好吃。”

“灌肠是我这几年才开始在过年时准备的。我有一个亲戚是贵州人，前几年我跟她学了灌肠的做法，也买了点工具和调料，自己学着做了一些，谁知道孩子们都说好吃。以后每年我都提前一个月就开始买肉、买料，准备灌肠。做好后挂在阳台上风干，然后蒸一下、炒一炒就能吃了。”

“腌腊八蒜也是我每年都准备的。腊八蒜很好吃，关键是做起来简单。腊月初八这天把大蒜泡到醋罐子里，把罐子密封好。啥调料也不用放，非常省事。放几天后，白色的大蒜变成绿色，就可以吃了。过年吃肉多，比较腻，吃几颗腊八蒜非常爽口。”

“饺子馅是过年的必备品了，我每年都在腊月二十三之前就准备好过年的第一批饺子馅，主要是想先让家人尝尝，提提意见。差不多到腊月二十七前后，结合大家给我提的意见，我会再做一次饺子馅。牛肉、羊肉、鸡鸭鱼肉也会在腊月二十六前后都准备好。现在生活水平高了，各种肉都不想吃了，一种买一点就可以。”

过年一家人聚在一起看春晚，少不了买糖和水果。往年我都是买一些苹果、香蕉、瓜子、糖等。今年，我儿子从网上买了很多我都没见过的吃的，什么巴达木、松子、夏威夷果、草莓干、芒果干、葡萄干等。好像这些东西都挺贵的，但是过年嘛，吃个新鲜也不错。”



资料图

年夜饭咋吃 你想好了吗

□见习记者 尹晓玉

近年来，越来越多的人选择除夕夜在饭店吃年夜饭。但大部分家庭还是更看重年味，选择全家人一起在家做饭吃。今年，漯河人的年夜饭都怎么吃？记者随机采访了20位市民，其中有13人表示，年夜饭会在家里自己做着吃；有6人表示已经在饭店预订了年夜饭；还有1人说，打算当晚从饭店打包几个菜带回家，自己再做几个，和家人一起在家吃。

“我们的年夜饭是在家吃，而且前半场在我父母家，后半场去陪岳父岳母。”31岁的市民路先生告诉记者，他和爱人

都是家里的独生子女，每年除夕他带着爱人和孩子到父母家，晚上全家人一起吃年夜饭。吃完饭他再带着爱人和孩子一起到岳父家。陪岳父岳母聊聊天、打打牌。“我妈和岳母都是家庭妇女，我们两家也都是比较传统的家庭，年夜饭都是在家里吃，两家老人会在当天准备很多我们平时喜欢吃的东西。”路先生说。

说到年夜饭，市民李大妈告诉记者：“必须在外面吃啊，俺家人太多了。每年儿子、媳妇、孙子要回来，俺家老头的外甥、侄子也会带着家人到俺家吃年夜饭，大人小孩加起来有十七八口了，要是在家吃的话，做饭、吃饭、打扫都得弄到半

夜，没时间干别的了。提前定好饭店，吃完饭不耽误回来看春晚，多好啊。”

“我公公婆婆在农村，过年时候，我们一般都会把老人接到漯河。我平时上班很忙，所以对做饭不是太精通，平时做一些简单饭菜还凑合，但过年时，家里人一多，我就迷茫了。年夜饭想弄得丰盛一点，但我又不会做。老人好不容易来趟城里，也想让他们吃点新鲜的，他们怕花钱又不肯出去吃。所以去年过年，我想了办法，从饭店打包回来几个荤菜回来，自己再动手炒几个素菜，感觉还挺丰盛，又有年味，还不错。”家住嵩山东支路一小区是市民周女士告诉记者。