



# 美味年夜饭 难忘是亲情



资料图

□本报记者 杨旭

春节临近,年味渐浓。吃年夜饭,是家家户户最热闹、最开心的时候。除夕之夜,丰盛的饭菜摆满一桌,阖家团圆,围坐桌旁,人们既是享受佳肴盛饌,也是享受温情氛围。年夜饭在哪儿吃、吃些什么,对这个大多数人当下最关心的话题,记者近日进行了采访调查。

## 回家吃饭仍是不变主题

除了菜品丰富,还省去了做饭的麻烦,如今越来越多的市民选择在饭店吃年夜饭。近日,记者走访市区一些饭店发现,年夜饭的预订量接近8成,价格方面对比去年没有明显变化,多数在800~2500元一桌之间。

在市区黄河路一家饭店,工作人员告诉记者,早在元旦过后,就有市民打电话咨询年夜饭的价格和菜品。“不只除夕,初一到初三的包间也预订得差不多了。包间越大越受欢迎,就剩几个小包间空着。”工作人员赵女士说,“现在基本上大中型饭店都在抢占年夜饭市场,为了满足顾客需求,我们在菜色上下了不少功夫,推出了主题年夜饭,有江浙菜、粤菜和川菜主题。”

在市区建设路一家饭店,记者遇见了正在预订年夜饭的市民刘女士。她表示,自己订晚了,选择余地已经不多。“不想让老

人累着,一家人出来吃饭都方便。”刘女士说。

虽然选择在饭店吃年夜饭的市民越来越多,但记者发现,在家吃年夜饭仍是不变的主旋律,占受访者的近7成。“年夜饭还是在家吃舒心。担心父母操劳,做儿女的可以自己购买食材、准备晚饭。忙着忙着,年味就浓了。”市民陈女士说。市民马先生也认为,年夜饭吃的就是个氛围,在家里边吃边聊,多晚都没事,不像饭店可能还有时间限制。

## 天南海北美食尽在餐桌

对很多人来说,年夜饭就是妈妈做的那几道菜。吃上一口,就有幸福感涌上心头。市民孙一帆告诉记者,每年的年夜饭都是一大家子人在爷爷奶奶家吃,餐桌上有四道过年才能吃到的菜,被全家人戏称为“老四样”。

“其实就是扣碗,有鸡肉、鱼肉,还有五花肉和带鱼。”孙先生说,“也不是多么高大上的美味,但就是过年必不可少,扣碗里的是长辈对晚辈的关怀。”

除了家常菜,随着电商的逐渐发达,不少市民在网上采购食材,年夜饭也呈现越来越多元化的态势。

采访中,市民陈仙阁向记者展示自己在电商年货节中采购的“战利品”。“我买的有四川的腊肠、腊肉,无锡的酿面筋、酱排骨,还有一道超级名菜——福建的佛跳墙,准备除夕跟家人一起分享。”

确如陈女士所说,无论身在何处,只要打开手机、电脑,全国各地的美食就能在年夜饭的餐桌上出现。这种半成品年夜饭也受到越来越多市民的青睐。“好多知名酒楼都在网上售卖年夜饭。处理起来特别方便,在微波炉里加热一下就行。”市民王先生说,

“我今年就买了苏州老字号松鹤楼的年夜饭。之前旅游的时候吃过,觉得味道不错。”

## 年夜饭承载着温暖记忆

每到春节临近,总有人感叹年味越来越淡。确实,如今的吃、喝、玩、乐早已不必积攒到过年再释放,相比物质匮乏的年代,春节的吸引力自然大不如前。但通过采访,记者发现关于年夜饭,似乎每位受访者心中都有一份独家记忆,代表着记忆中最温暖的部分。

“好吃不过饺子”。这句话放在今天,很多人并不赞成。然而,在87岁老人何丽娟心中,饺子仍是无上美味,因为那曾经就是年夜饭的全部。“小时候没有肉吃,只有大年三十的时候,母亲才会包一些猪肉馅饺子。”何老太太说,“饺子里大部分都是菜,肉很少,但特别香。”

对于一些在外漂泊的游子而言,关于年夜饭的回忆不是美味,是乡愁。

29岁的市民赵卓然去年因工作繁忙未能与家人团聚,今年他选择提前休假,早早回家过年。而他最惦记的,除了家人是否平安,就是妈妈那几道拿手好菜了。“年夜饭吃什么我已经能猜个八九不离十,虽比不上外面的珍馐美味,但家的味道特别好,没有什么烦躁是一顿年夜饭解决不了的。”赵卓然说。

年,是属于家庭的节日。年夜饭,是一场团圆的年终盛宴。通过采访不难看出,年夜饭除了美食,更重要的是汇聚——情感的交汇、家人的团聚。无论过得如何,这一刻总是一年中幸福的时光。同时,方寸餐桌,亦可感知时代脉搏。消费趋势的变化、生活水平的提高,都在千家万户一顿顿的年夜饭里上演。

## 别人家的特色菜 你也可以试着做

□本报记者 杨旭

说起年夜饭该做些什么,相信每家每户都各有特色。近日,记者采访了一些市民和厨师,听听他们有哪些拿手好菜,给你的年夜饭加道菜。

### 炸 松鼠鳜鱼



资料图

市民王全一是市区人民路一家餐厅的主厨。擅长烹饪苏菜的他为大家介绍了自家年夜饭必吃的一道硬菜——松鼠鳜鱼。

首先准备酱汁,锅里放少许油,再放番茄酱或者番茄沙司炒制,随后放入米醋、盐、生抽、糖和水,并调入水淀粉勾芡,煮到浓稠。酱汁中可以添加一些玉米粒。

其次,鳜鱼去内脏,切鱼头;从中间剖开,尾部不切断,去除鱼骨;鱼肉切花刀后撒上盐、料酒,腌制半小时,随后均匀涂抹淀粉,放入油锅炸至金黄焦脆,并准备一些虾仁,用同样的方法处理后下锅炸。

最后,将酱汁淋在鱼肉上,并撒上虾仁和松子,即可食用。

值得注意的是,松鼠鳜鱼这道菜烹饪程序并不复杂,难在如何去骨、切肉以及在炸制过程中保持鱼尾朝上的造型。“网上有很多简易教程,感兴趣的市民可以搜索一下。”王全一说。

### 蒸 珍珠丸子



资料图

说起哪道年夜菜最受欢迎,家住市区黄山路阳光世纪苑的市民郑秀华告诉记者,在她家当仁不让的就是珍珠丸子。“外形讨巧,孩子特别喜欢。软硬适中,老人吃着也不费劲。而且还有‘团团圆圆’的好寓意。”郑秀华说。

首先,准备肉馅,放入少许葱花、姜蓉和生抽、料酒、盐、糖、白胡椒粉、香油、淀粉以及1到2个鸡蛋;将糯米在水中浸泡,变软后沥干。

其次,在肉馅中放入莲藕丁或者马蹄丁,增加脆爽的口感,并搅拌均匀至发粘为止。最后,用手将肉馅挤成丸子,沾满糯米,蒸20分钟左右即可。

“制作珍珠丸子的肉馅也可以炸藕夹、包饺子,一举多得。”郑秀华说。