



美味年夜饭 难忘是亲情



我市一餐厅制作的半成品年夜饭套餐。

□文/图 本报记者 潘丽亚
实习生 朱培炎

随着时代发展，人们的生活方式发生了许多变化。春节将至，不少市民开始准备家里的年终大餐——年夜饭。

今年年夜饭在哪吃？有什么新变化？饭店年夜饭预订情况如何？普通百姓家的餐桌有哪些特色美食？近日，记者对此进行了采访。

年夜饭在家吃更有气氛

年夜饭是伴随着春节这个习俗由古时岁首祈年祭祀演变而来，具有悠久的历史。中国人的年夜饭是一家人的团圆聚餐，这顿饭也是年尾最丰盛、最重要的一顿晚餐。记者采访得知，虽然现在很流行去饭店吃年夜饭，但仍有大部分人表示更愿意在家吃年夜饭，感觉更有气氛。

“年三十亲自动手做上一桌丰盛的饭菜，和家人一起边看春晚边吃饭是一件很美好的事。”1月13日，家住市区金山路毓玲珑小区的班先生告诉记者，他2019年买的新房，之前由于租的房子地方狭小，年夜饭大多是在酒店吃的，在酒店吃年夜饭虽然省事儿方便，但一般都是吃完饭就走，感觉和平常去吃饭差不多，没有什么过年的感觉，而且花费也不低，所以今年搬进了新房后，他更愿意全家人在家里吃年夜饭。

“在家可以要压岁钱。”班先生六岁的儿子说。对此，班先生表示，按照传统习惯，他们都是在孩子们磕完头之后发压岁钱，但在酒店磕头不太好，也不方便，所以一般都是回家给的，这样过年的感觉就会变得断断续续，而在家吃年夜饭则会一直有着过年的感觉。

“年夜饭是一年里最后一顿饭，当然要在家里吃啦。在自己

家里吃，大家一起动手做饭，虽忙碌点但感觉更热闹，更有家的味道，孩子们也能在家里多待一段时间。”市民张先生说。

通过对部分市民采访，记者了解到，虽然现在人们的生活方式发生了许多变化，但大多数人还是喜欢在家里吃年夜饭，这其中的原因一部分是因为家里的气氛比较浓厚，另一部分则是因为常年在外工作，与父母相聚的时间较少。

不少市民表示，年夜饭主要就是为和家人团聚，陪伴老人，在家里更能勾起以往的回忆，促进亲情的融合。

酒店预订较为稳定

虽然大部分人选择在家吃年夜饭，但也有一部分人表示亲自动手做年夜饭既辛苦又麻烦，更愿意去酒店订一桌年夜饭。1月13日，记者走访市区部分酒店发现，今年年夜饭预订像往年一样火爆，不少酒店的包间已经订满。

在市区黄路某大型酒店，餐厅工作人员告诉记者：“我们在2019年12月中旬就推出了年夜饭的预订菜单，之后将其通过微信等方式推送给老顾客。经过顾客的传播，2019年12月底，一些大的房间就已经预订完了，现在酒店的包间差不多都订完了。”

记者走访发现，相较于去年，部分饭店对年夜饭的价格和菜品作了调整。嵩山路某酒店负责人对记者说：“今年肉类等原材料价格上涨，年夜饭套餐的价格比往年稍微调高了一点，还增添了一些新品菜。在菜式方面，酒店也特别推出了更多的选择方案，搭配上更加注重营养和口味。今年我们酒店共推出了三种套餐，分别是999元8人餐、共23道菜，1399元12人餐、共25道菜，1899元14人餐、共31道菜。”

记者了解到，今年年夜饭的

价格比往年有所上涨，但并没有影响消费者在外吃年夜饭的热情。大部分酒店在除夕当晚的包间均已预订完毕，只有大厅还剩下少许座位。

随着年夜饭集中消费时段的到来，由年夜饭引发的消费纠纷也在逐渐增多，且多集中在菜的分量不足、质量下滑、上菜速度过慢和未提示而加收服务费等方面。对此，市消协提醒消费者在选择酒店时，应选择规模较大、卫生条件好、硬件设施强的商家，以保证吃得放心、吃得安全。在预订年夜饭时，应与商家以书面的形式达成协议，约定好用餐的时间、人数、房间、菜品名称和数量以及违约责任等细节，避免落入消费陷阱。此外，消费者还要注意保留消费凭证，一旦发生纠纷可及时拨打12315，维护自己的合法权益。

年夜饭外卖成新趋势

外卖已经成为市民生活中一种普遍消费方式。如今，不管是年夜饭选择外卖，还是点外卖给年夜饭加餐，逐渐成为部分市民的新选择。最近一段时间，各种年夜饭半成品礼盒等在网络平台热销。

记者在网购平台搜索“年夜饭”，出现了大量售卖半成品年夜饭的店铺，单个菜的价格一般是几十元，套餐类的价格则从几百元到几千元不等。商品都是采用保温袋加冰袋发货，发货时间可根据顾客指定的日期发货，且有精美的礼盒包装。

“半成品都是由厨师配好调料和食材，顾客只需按照步骤加工即可食用。”市区一家饭店的厨师长武师傅告诉记者，半成品的年夜饭已经被越来越多的消费者接受，主要是因为大多数上班族除夕才放假，有的人根本没有时间提前准备，购买半成品年夜饭可以节约不少时间。

此外，外卖年夜饭也在我市悄悄兴起。部分酒店应对市场的变化，除了售卖年夜饭半成品外，开始尝试外卖年夜饭。“外卖在我市近几年才兴起的，本来只是想着试一下，没想到预定的客户竟然比计划销售的多，所以今年我们会多配备一些食材供外实用。”长江路某酒店负责人说。

外卖年夜饭和年夜饭半成品的流行，既减轻了人们做饭的困难，又能让人们在家里感受过年的浓厚氛围，符合新时代人们的生活方式。但网上购物或外卖有时存在质量等问题，市消协提醒，网购年夜饭套餐时要辨明食品质量、留存票据凭证。网购年夜饭套餐时，应确认商家是否具备营业执照和卫生许可证。

相关链接

年夜饭主要吃些什么



按照中国民间的传统习惯，年夜饭的吃食很有讲究，通常有饺子、长面、元宵、馄饨等。

饺子是中国的传统食品之一。也称作扁食或煮饽饽。古来只有馄饨而无饺子。后来将馄饨做成新月形就成饺子了。在唐代吃饺子的习惯已经传到中国的边远地区了。除夕，十二点钟声一敲响，就开始吃饺子，因此时正是子时，取其新旧交替、子时来临之意。

长面也叫长寿面，新年吃它，预祝寿长百年。古代的一切面食都叫作饼，所以汤面起初也叫汤饼，开始的面片不是擀成或压成的，而是将和好的面，用手往锅里撕片片，和现在北方吃的“乌鸡头”“猴耳朵”等的做法差不多。到唐代以后开始用案板擀面，才逐渐有了长面、短面、干面、素面、荤面、挂面……

元宵又名汤圆，其是用糯米搓成圆形（可往里加入不同口味的馅），再放入锅里煮食，寓意团团圆圆。元宵一般当早点或年夜饭主食，不管是餐馆酒店还是家中，都很流行这道美食。

新年吃馄饨取其开初之意。传说盘古氏开天辟地，使“气之轻清上浮者为天，气之重浊下凝者为地”，结束了混沌状态，才有了宇宙四方。再则取“馄饨”与“浑圆”的谐音，意思是粮食满园。

不少地方在吃年夜饭的时候还搭配些副食品，想要讨个吉利的口彩。吃枣（春来早），吃柿饼（事如意），吃杏仁（幸福来），吃豆腐（全家福），吃三鲜菜（三阳开泰），吃长生果（长生不老），吃年糕（年糕年糕，一年比一年高）。

春节食年糕的风俗，兴于宋代，盛于明代。吃年糕，由“年年高”的吉祥如意之意，演绎为年年高升之意。

按照民间的传统习惯，中国各地的年夜饭习俗各不相同：北方人吃饺子；南方人吃米团子、水磨年糕；江浙和闽粤等地吃元宵，或炸或煮；福建漳州人吃生蒜和皮蛋；广东潮州人吃当地特有的“腐圆”等。

晚综

