

# 话吃喝

## 牛年春节，解锁年夜饭新风尚



本报记者陈婧

往年,为了吃一顿丰盛美味的年夜饭,与家人过一个热闹团圆的新年,不少市民会选择去酒店、餐馆聚餐。热门饭店的年夜饭席位,在腊月便“一桌难求”。

最近,记者走访了多家酒店。在依然严峻的疫情防控形势下,今年酒店的年夜饭市场遇冷,春节聚餐预订桌数寥寥无几。采访过程中,大部分市民表示,今年准备在家自己做年夜饭。部分市民表示,会选择购买“半成品年夜饭”,或使用外卖配送服务。

### 桌餐预订遇冷 多数市民居家过年

因为担心疫情反复,多数市民表示,今年不会选择外出吃年夜饭。

“前几年,我们家的年夜饭都是去酒店吃的。因为觉得在家做一大桌子菜,吃完还要收拾,很麻烦。而酒店

菜品选择多,味道也好。”

温岭人赵兆虹告诉记者,“今年,我们打算把爸妈接到家里,自己在家做一顿年夜饭。大家久违地一起在家忙活,也是一种乐趣。”

在椒江生活了40多年的张阿姨觉得,过年就应该在家吃饭。“我儿子和儿媳大年廿四、廿五左右会回家,我们会一起去置办一些年货。到了除夕那天中午,我们就开始准备年夜饭了,一家人一起热热闹闹的,才有年味。”张阿姨认为,“酒店的年夜饭总是少一些‘人情味’,大家坐在包厢里显得有距离。再说,疫情风险还存在,还是在家里自己做,干净又放心。”

在年轻人眼里,过年回家吃团圆饭,是一种仪式感。

“年夜饭嘛,肯定要在家里吃,爸妈做的。”大三学生林如如告诉记者,往年,年夜饭也曾去饭店吃,但家人都觉得“差点意思”,“我平时在湖南读大学,一年回不来几次。过年难得回家了,我基本上都在家吃,我想吃什么,我妈就会去买。”

林如如说,每年最期待的就是一家人坐着吃年夜饭了。她笑着和记者分享:“我爸每年都说要和我们一起跨年,结果到了晚上九点多,就把自己喝醉了。我妈还有我和我弟收拾完,就一起看春晚、等跨年,这才是过年。”

采访中记者发现,由于考虑疫情因素,台州部分酒店已经不接受年夜饭预订,开放预订的酒店已预订年夜饭的桌数也屈指可数。

福朋喜来登酒店是玉环市的高端酒店之一,是不少玉环市民年夜饭聚餐的首选地。酒店方向记者透露:“目前年夜饭的预订数量,相比往年同期少了一半。”

该酒店餐饮部副总监王玮告诉记者,今年的年夜饭套餐在价格上相比往年略有下调,在2000元至6000元不等。“目前已预订了60桌左右,但是部分顾客还在观望,可能会临时取消或者打包带走。”

陈女士预订了该酒店价值3588元的年夜饭套餐。根据疫情防控要求,她准备小范围地吃顿年夜饭。“我和老伴、儿子、儿媳,再加上孙子、孙女,一共6个人吃饭。儿子一家在宁波生活,一年难得见几次。过年了,还是要张罗着,一家人聚一聚。”

与陈女士有类似想法的市民不少。他们表示,春节期间会尽量避免在外聚餐,“但是在外吃年夜饭,还是比较方便省时的,席间尽量使用公筷公勺,吃不完还可以打包带回家。”

### 酒店推出年夜饭外送服务

无法外出吃年夜饭,部分市民开始担心,“我的厨艺操作不了一大桌年夜饭怎么办?”“大家子一起吃饭,那么

多锅碗瓢盆收拾起来太麻烦了”……

针对这样的消费者需求,台州各大酒店推出了年夜饭打包配送服务。

台州开元大酒店推出便民外卖套餐。顾客可指定食材,经酒店加工后,在酒店十公里范围内可以直接配送上门。“如果顾客觉得选菜麻烦,我们酒店也有年夜饭套餐可供顾客选择,像酸菜黑鱼片、生烤乳羊排、早蒸乳鸽汤这些菜品,都是比较热门的。”

该酒店信通部主管向飞告诉记者,打包配送服务刚推出不久,目前已经有不少顾客来电咨询了。

在玉环福朋喜来登酒店,酒店内所有可预订的年夜饭套餐也可免费打包配送。“我们的套餐一般包含6到8个冷菜和10到12个热菜,可以满足一家子吃年夜饭的需求。”王玮表示,只要是就近可送达的地方,酒店都会尽力让顾客吃上一顿可口的年夜饭。

为了方便顾客搭配心仪的菜品,该酒店还将上线“微商城”,顾客可直接进入平台,选购年夜饭菜品。

除了基础的年夜饭套餐、桌餐之外,部分酒店还推出了“年夜饭大盆菜”外送服务。顾名思义,将所有的食材装在大盆里,直接“送锅上门”。

台州远洲凤凰山庄推出的“合家欢盆菜”家庭装,里面包括鲍鱼8个、鹅掌2个、虾干5个、鱼丸5个以及时蔬。这样一份可供一家6至8人享用的“合家欢盆菜”,价格为298元/例。该山庄市场部总监王海泉表示,大盆菜的性价比很高,而且寓意着团团圆圆。

同样,台州方远国际大酒店的“金玉满堂迎新年大盆菜”和台州皇冠假日酒店的“盆满钵满”也提供了不同价位的套餐,供顾客选择。

“客家盆菜,也称大盘菜,源于客家人传统的‘发财大盘菜’。”台州方远国际大酒店厨师长邓凤帆介绍,“我们选用的都是一些优质食材,为顾客打造一个丰盛的大盆菜,方便享用的同时,也包含着金玉满堂的美好寓意。”

而在天台泰和开元大酒店,中餐厨师长张天虎变身“网红”,网上教学粉丝烧家常菜。教学短视频通过酒店官方平台、抖音、小红书等多个渠道进行推广。

记者翻阅该酒店的抖音账号后

发现,从去年开始,该酒店便开始推出家烧黄鱼、清蒸黄鱼等多期教学短视频。“反响不错,公众号里有一期冰糖甲鱼,播放量达到2600多次。”该酒店市场传讯部吴梓杰说。

### “半成品年夜饭”受追捧

年夜饭打包配送服务推出后,有市民担心“东西送过来凉了,影响口感”“食材会不会因为是外送的,就不新鲜”……随之而来的,可以买回家的“半成品年夜饭”应运而生。

所谓的“半成品年夜饭”,就是商家事先配好菜肴的原料,加工到五成熟、七成熟不等,并包装好。市民购买后,只需微波炉加热或简单加工后即可食用。

这样的年夜饭简单方便,既省去了外出聚餐对疫情的担忧,又能在家中享受酒店大厨的美味,可谓一举多得。

年夜饭怎么吃,让三门市民杨衡沛困扰了许久。杨衡沛表示,自己厨艺一般,往年都在酒店吃年夜饭,今年因为疫情防控要求,无法外出聚餐。“前段时间,听说有‘半成品年夜饭’卖,只需要简单操作,就能得到一桌美味的年夜饭,感觉很方便,我也准备尝试一下。”

在台州,有这种想法的不光是杨衡沛这样的年轻人,许多中老年人也表示很有兴趣。“以往,每年从腊月廿八左右,就开始陆续采购食材,准备大年三十晚上做顿丰盛的年夜饭,忙忙碌碌好几天,心累身累。今年,我们在淘宝上买了一个年夜饭礼盒,里面荤素都有,加工简单,不用操心了。”椒江的陈女士说,为了确保年夜饭万无一失,她已经购买过一个5人份礼盒试吃,“半个小时,足够搞定一桌子菜了。”

“半成品年夜饭”最早出现在北京、上海等城市。消费者可通过网络下单,快递送货上门,半成品逐渐成为了一种新的年夜饭消费方式。

天猫生鲜的数据显示,购买半成品年夜饭的人群年龄跨度很大,从90后到60后都有,但以80后、90后的年轻消费者为主。半成品菜在天猫已经成为消费新趋势,单在年货节期间就

卖出80万道半成品菜,其中“8-10人份团圆饭”销量最好。

记者也通过购物网站搜索“半成品年夜饭”,显示“知味观”“楼外楼”“杏花楼”等知名餐饮品牌均推出不同品种、不同价位的外卖年夜饭成品或半成品套餐、礼盒套餐等,同时提供线上预订和线下自提、配送等服务。目前,许多的品牌商家已开始年前促销活动。

以淘宝网月销量达1000+的“知味观”年夜饭半成品为例,一份原价368元的年夜饭套餐优惠后为288元,套餐内包含糖醋里脊、蚝油牛柳、蒜香仔排、宋嫂鱼羹、流心奶黄八宝饭等12道菜家宴套餐,可供8至10人食用。此外,还有“佛跳墙大盆菜”等10余组套餐系列可供选择。

记者进入“知味观”官方旗舰店后发现,店内大部分商品已经售罄,尤其是年夜饭、家宴套餐类产品,还有部分单件真空菜品可单独购买。

进入腊月后,“饿了么”平台“年夜饭”的搜索量同比去年上涨了4倍。“饿了么”相关负责人表示,半成品年夜饭、年夜饭小份套餐或将成为今年过年大热门,“为满足各类家庭的年夜饭外卖需求,届时还将推出‘双人餐’‘3-5人多人餐’‘6-10人家庭餐’等多种规格,让大家就地过年,也能过出仪式感和满足感”。

尽管目前台州鲜有专业做“半成品年夜饭”的酒店,但持肯定态度的市民不少。他们表示,如果菜品的口感、花样都不错,将来会成为一个消费趋势,“毕竟在家吃年夜饭,才更符合传统习惯”。

看中“半成品年夜饭”的市场前景,台州不少商超也凭借自身资源优势,加入了这一行列。

台州世纪联华超市锦江百货店相关负责人告诉记者,世纪联华超市在2020年春节就推出了多个规格、不同价位的半成品年夜饭套餐,当时仅针对超市总部所在的杭州市,“今年,总部正在考虑将半成品年夜饭套餐引入台州销售”。

记者还走访了欧尚、乐购等超市,目前没有“半成品年夜饭”在售,但相关负责人表示已在筹备,预计在2月初安排上架。

“年夜饭嘛,肯定要在家里吃,爸妈做的。”大三学生林如如告诉记者,往年,年夜饭也曾去饭店吃,但家人都觉得“差点意思”,“我平时在湖南读大学,一年回不来几次。过年难得回家了,我基本上都在家吃,我想吃什么,我妈就会去买。”

### 酒店推出年夜饭外送服务

无法外出吃年夜饭,部分市民开始担心,“我的厨艺操作不了一大桌年夜饭怎么办?”“大家子一起吃饭,那么



台州各酒店年夜饭套餐里的热门菜品。图片均由采访对象提供

## 年夜饭菜单里,藏着台州人的回忆和深情

本报记者陈婧文/摄

我国不同地区有不同的年夜饭习俗,席间许多菜品包含着吉祥的寓意。在台州,各地也有相似而又不同的年夜饭习俗。年糕、麦油脂、粽子、扁食、水饺等,都是时常出现在老百姓年夜饭餐桌上的美食。

### 新春美食,习俗五花八门

“过年,肯定要吃年糕的!”这段时间,在台州许多地方,特别是农村,人们忙着做年糕的场面十分火热。

年糕谐音“年高”。过年吃年糕,寓意老人“年高”长寿,少儿“年年长高”,中青年“年年高升”……台州人过年,年糕是必不可少的美食。

“我们家的年夜饭,一定会有一道海鲜炒年糕。”玉环小施告诉记者,玉环盛产各种海鲜,鱼虾蟹价廉物美。“我们会用新鲜的海鲜、墨鱼饼、鳗鱼干以及一些时蔬和年糕炒在一起,这样既能保留海鲜的鲜甜滋味,又有年糕软糯的口感,我从小就很喜欢吃。”

在台州,年糕的吃法很多,可以切成条、切成片、切成段,可以炒着吃、煮着吃、蒸着吃、炸着吃、烤着吃……

临海人章静说,每年除夕夜,家里都会蒸年糕,年糕切成厚度1厘米左右的圆片状。“我喜欢蘸红糖吃,我爸妈喜欢拿白年糕蘸各种菜汤。”章静觉得,那份又香甜又筋道的口感,留在唇

齿之间,就是她记忆中的年味。

这道菜肴看似简单,想要做出好吃的年糕,可不是件容易的事。大米要浸泡一晚,磨成粉后,按一定比例加水调和,然后靠双手一点点打出来。“传统的手年糕比通过机器挤压的年糕更有嚼劲,软糯十足。”章静说。

以前在农村地区,春节前制作的年糕是打算吃一年的。家家户户都会提前备上百斤糯米和粳米,浸泡在盆里,能装满几大盆子。到了做年糕这一天,天还没亮就得出门,不然要排很久的队,一直做到天黑。

台州还有一种和年糕口感类似的美食,叫做麻糍。

旧时,春节前邻里见面会问:“你家麻糍捣了几臼?”“我家捣了五臼。”数字越大,越能展示出家庭的富足。

麻糍的原料为晚米。捣好的麻糍放在桌上用手揉,直至圆柱状。用糕头做成元宝,可用于正月初一的“摆三界”。有心灵手巧者,还可以用糕头来制作各种形状的小动物。

麻糍也有咸甜口味之分,咸的有鸡蛋麻糍和包肉麻糍,甜的麻糍里则会放些红糖,或是每家自己做的桂花糖。

麦油脂在台州也是过年常吃的美食之一。台州各地都有这道美食,名称略有不同。临海人称之为麦油脂,椒江人和路桥人叫麦油煎,天台人叫它饺筒筒或食筒筒,三门人则称它叫做麦焦。

麦油脂以面粉糊烙制成饼皮,内

裹各种馅,有炒米(或绿豆面)、肉片、猪肝、蛋皮、鱼肉、豆腐片,还有木耳、粉丝、笋丝、菜梗、鸡蛋、韭菜丝、咸菜等,呈圆筒状。

临海人小马告诉记者,自打记事起,每年除夕和春节家里都会吃麦油脂。“我们家从腊月廿八晚上就会开始准备,炒一些馅料。麦油脂一直吃到正月初三,每天会不断更新新的馅料。”

小马家的麦油脂,饼皮都是小马的外婆亲手烙的。平底锅中抹少量油,用手或刷子将粉浆按顺时针方向均匀地移动摊开、铺平、烙熟,一张松软的面皮就在小马外婆的巧手下“摊”成了。

小马说,小时候会在外婆身边“偷”一些面粉团玩,试着做一筒“迷你”麦油脂。“圆滚滚的麦油脂,连续吃上几天,这曾经是我童年的‘噩梦’。这几年,因为工作忙,有几年没有回家过年,才发现最怀念的还是麦油脂的味道。”

麦油脂包好后可直接食用,也有人喜欢煎至表面金黄酥脆再吃。

除此之外,粽子、水饺、扁食等美食,春节期间也深受台州百姓喜爱。

在温岭、天台、椒江等地,当地人过年会吃粽子。在部分地区,有的人直接以“吃水糕粽”来指代过年拜岁。

“正月初一晚,我们一般吃扁食。包馅料的时候,我们还会选几个扁食,在里面放上硬币,寓意明年财源滚滚。”天台人张育笑着说,每年家人吃扁食的时候,都小心翼翼的,怕

被硬币磕到牙,又怕自己吃不到有硬币的扁食。”但是我很幸运,每年都会“磕一下”。

同样是天台人的小庞告诉记者,每年正月初一上午都要吃五味粥。“五味粥里的配料在天台的东边和西边,城里和农村都不太一样。我们家是天台西边的,五味粥里有芋头、肉骨头、红枣或蜜枣、豆腐、番薯之类的。”

还有椒江的姜汤面、温岭的糖龟、仙居的红糖馒头干……在台州,过年定会有一样主食做“主角”。

### 山海台州,成就独特年味

作为海滨城市,台州海鲜的鲜美已经深入本地人饮食的骨髓。台州各种海鲜品种齐全,味美肉鲜。所以,新鲜的海产品,在很多家庭的年夜饭中占有重要的席位。

油爆虾是餐桌上的常客。油爆虾烹制后色泽金黄,金黄色寓意着富贵吉祥,且看起来充满了食欲,也是很多孩子喜爱的一道菜品。此外,还有虾姑、带鱼、鳓鱼等海鲜,都是台州人吃年夜饭的不二选择。

在成都念大学的玉环人张译每年放假回家,都会要求家人烹制“海鲜大餐”。“读书的时候没有海鲜吃,太痛苦了,每次吃饭都很想念家乡新鲜的海鲜。”张译告诉记者,自己最喜欢吃虾姑,“小时候,妈妈会全部去壳放在盘子里,后来学会用筷

子‘起’虾姑壳。记得第一次在外地同学面前用筷子‘起’虾姑,他们都觉得很不可思议。”

张译觉得,虾姑不仅是年夜饭中自己最喜欢吃的一道海鲜菜品,也是对家乡满满的深情和童年满满的回忆。

中国传统有“年年有余”的吉祥说法,所以鱼也是年夜饭必备的一道菜。鱼的做法很多,清蒸、红烧、炖煮,味道鲜美。

无鸡不成席,鸡与“吉”同音,鸡肉象征着吉祥如意。在台州一些地方,正月初一早上还要喝一碗鸡汤,象征着“清泰平安”。

白水洋豆腐、始丰小肉牛、碧青三黄鸡、农田稻香鸭、三色麦脸拼碗翻肉等台州传统菜,也都是台州人年夜饭桌上的美味佳肴。

一代代台州人把台州的山货海产和故乡的鱼米风情揉进一道道美食里,留下台州独特的年味。



超市里,台州人喜爱的年夜饭食材已陆续上架。