



猴年年夜饭

来个新花样

本报记者 陆培法

新动向

年夜饭 要不要AA制?

本报记者 柴逸扉

近日，武汉市民李女士家族20多人提前在餐馆吃完年夜饭，每人从口袋里掏出100元支付各自的饭钱。结完账，一家人心情郁闷地走出餐馆，家族年夜饭被AA制闹得不欢而散。

随后，这件事在网络上不断发酵，受到网友们的强烈关注。记者也采访了身边好友，大家对于年夜饭该不该AA制的话题各抒己见。

“年夜饭AA制实在不妥。”年近50岁、在北京某事业单位工作的余倩鲜明地表达了自己的看法。在她眼里，年夜饭是团圆之饭，讲求的是全家人的其乐融融，家人之间应该礼让、大度，不要为费用问题斤斤计较，毕竟谈钱总会伤及感情，当面掏钱AA，更是破坏了亲属之间的亲近感。

像余女士这样持反对观点的人还有不少，其中相当数量以中老年人为主。他们认为，过年就要有过年的味道，亲戚之间一起串串门、吃吃饭，虽然实质上大家都有所支出，但只要方式得当，自然其乐融融。如果亲兄弟明算账、AA制，那么团圆的氛围就会被破坏。

当然，支持年夜饭AA制的受访者也很多。持这种观点的主要以年轻人为主。赵亮是一位“80后”，作为大家庭中的第三代成员，他和自己同辈的哥哥姐姐弟弟妹妹们一起出钱，在浙江温州的一家酒店里订下年夜饭，



小年一过，年夜饭将如约而至。据各地媒体报道，今年各地餐馆的年夜饭预订火爆依旧，一桌难求；而线上餐饮也趁机补位，团购年夜饭、网购半成品、“年夜厨师”上门服务等新吃法，纷纷抢分年夜饭这块蛋糕，成为消费新宠。



寻找“年味”的儿时乡愁记忆

随着近些年大家对“年味”的追寻，各餐饮企业也在年夜饭中不断挖掘代表“年味”的儿时乡愁记忆。

据陕西西安的川渝人家老总刘先生介绍，每个家庭都有最让大家留恋、最能代表“年味”的几道菜品，而通常这些都出自父母之手。为此，川渝人家首次推出自己制作最具“年味”的菜品活动。在顾客中征集30名参赛者，通过现场制作、展示、品尝，评选出最具“年味”的菜品，并将优秀菜品的制作方法教授给其他顾客、员工以及厨师。最受欢迎的菜品将被制作成菜谱，应用到以后的年夜饭套餐中。

位于吉林长春柳林沟香格里精品街的咱们这档家宴馆，原本就充

满浓郁的东北地方风情，临近年关，乡土气息更浓。一进入餐厅大厅，迎面便是红火的大炉，上面烤着许多小红薯，供前来就餐的顾客品尝。大红花轿、东北干货、窗花和剪纸、土布布的桌中等装饰点缀着餐厅的各个角落，温馨喜庆的气氛环绕四周。餐厅负责人告诉记者，东北一直是一个年味非常浓郁的地方，咱们这档家宴馆一直致力于将东北风情体现得淋漓尽致，让顾客宾至如归。

赶庙会、逛美食节、猜灯谜、吹糖饼……那是成都最地道的过年感觉。今年春节，这些满载年味的童年记忆将再现锦江宾馆。红彤彤的喜庆氛围装饰与餐厅门口站着的一对福娃

格外协调，墙面上倒挂着“福”字，旁边坐着转糖饼的师傅。

这年夜饭，还是得在家里吃才最有味道。近几年来，不少上海家庭都发出了这样的感慨，年夜饭重新成为“家宴”正在成为趋势。

弄盘熏鱼、切只白斩鸡、拌碟海蜇皮、烧个“全家福”、烫壶黄酒……菜式简简单单，可对大多数人而言，年味最集中的体现就是团聚，一家人不分老少忙里忙外，然后围坐一起吃年夜饭那温馨而幸福的场景，就是心中最美好的记忆。

从石库门里的小房间到饭店酒楼的大圆桌，从柴米油盐“买汰烧”到在家定制“团圆饭”，由简入繁，又由繁化简，上海人的年夜饭就是这么轮回，但有一种韵味是人们始终在追寻的，那就是年夜饭里透出的那缕温暖，那个“家”字，那种眷恋。

嫩，而蟹壳早就处理好了，不需要费力咬开，鲜美至极。

作为道教圣地、长寿之乡，青城山有着悠久的养生传统和独特的养生文化。目前，四川首家营养养生示范餐厅落户青城豪生国际酒店，并于春节推出“仙家道膳”特色养生团年餐。放河灯、竹竿舞、泡温泉、烟花表演……春节期间如做客峨眉山蓝光安纳塔拉度假酒店，全家老小将可以找寻到最地道的年味儿，在除夕夜的烟花爆竹声中，一家人一起迎来新的一年。



年夜饭送到家

网上订餐 针对不少酒店、餐馆年夜饭一桌难求的情况，北京、上海、广州等一线城市年夜饭送到家已成为年夜饭营销新常态。今年与往年有所不同的是，二三线城市的不少商家也看到了外卖市场商机，试水年夜饭外卖服务。互联网对于餐饮行业的渗透已由一线城市进一步向二三线城市拓展，如佛山、深圳、西安、赣州、太原、滨州、苏州等全国多地的餐饮名店，均可提供年夜饭送到家的服务。在海口，酒店与餐饮行业协会和百度外卖联合主办了“互联网+”年夜饭外卖预订专项活动。

名菜进家 位于北京的钓鱼台国宾馆在天猫首发“国宴到家”年夜饭套餐，套餐分两款，分别是标价3480元的“龙腾四海”和标价3980元的“御品辉煌”。

青岛鲁商凯悦大酒店推出的

外送年夜饭有个好听的名字叫“新春盆菜”，寓意“盆满钵满”。据酒店市场宣传负责人邱女士介绍，这道“新春盆菜”算是酒店过年的传统金牌菜，往年都是预订堂食的主打菜，里面有海参、鲜鲍、猪蹄、龙虾等，把一个砂锅装得满满当当的。据介绍，这盆菜售价1088元，可以“一锅端”，厨师连高汤都全部备好。

大厨上门 除了搭载互联网平台的半成品售卖以及烹饪成品外卖到家之外，私人定制大厨上门越来越受到消费者们的青睐。“爱大厨”推出私人定制除夕套餐，今年预订年夜饭的订单已经破千，除夕当天已经超过500单。价格方面，“爱大厨”私人定制年夜饭套餐从1588元到8888元不等，但低价位套餐依然占多数。另一个市场知名度较高的厨师上门平台“好厨师”，日订单在1000单左右。



特色年夜饭要吃好还要玩好

特别的日子要在特别的地方过。在上海，李鸿章四姨太的花园洋楼不够嘛？透过餐厅的落地窗，处处可见了香花园里的草木葱郁，依旧留着属于旧时光的风情缱绻。从美国前国务卿赖斯到田径名将刘翔，再到女星林心如，别看风格跨度大，却都对这家餐厅喜爱有加。

明年是猴年，有沪上业者别出心

裁地推出“大圣归来主题年夜饭”：烧甲鱼成了《西游记》里“二渡通天河”的情节，二师兄成了摆盘别致的猪头肉的别名，光听名字就真的很新奇。其他的菜更是脑洞大开：紫砂壶炖老鸽用茶壶来倒汤，这样喝汤很有意思，老鸽不老，肉质酥烂；帝王蟹炖蛋是霸桌大菜，一整只帝王蟹霸气地占据着盘子，底下的炖蛋滑嫩



提醒

预订年夜饭 防商家“打埋伏”

年关将至，年夜饭预订变得火爆起来，有的餐馆更是一席难求。河北省12315指挥中心结合以往投诉举报情况，提醒消费者预订年夜饭要小心谨慎，以免陷入消费陷阱。

河北省工商局有关负责人表示，消费者预订年夜饭时，要明确预订项目，包括所订的桌位、消费的时间、菜品详细内容和价格、收

取费用等，避免服务打折扣、菜单玩忽悠、增加隐性消费等问题出现。

此外，消费者在接到账单后，一定仔细查看，确认无误后再结账。对账目有异议的收费项目，如果商家执意要收取，可要求其单独在发票中注明，可将其作为维权时的有力证据。

(据新华社电)

案例

苏州人的年夜饭

今年苏州人的年夜饭到底吃个啥？一起来看看今年各大知名餐厅的美食吧！

葱油海蜇皮 这道菜不仅实惠，而且着实美味。海蜇皮和萝卜丝的搭配清脆无比，不需过多调味，只加上葱油的香气就足以让人多下两筷。

熏鱼 鱼象征“年年有余”，按照苏州人的传统，年夜饭少不

了自家炸的“熏鱼”。老苏州人做熏鱼的食材以鲤鱼最佳，若当冷食，可冰镇后再上桌。

蛋饺 蛋饺由于形似元宝，所以是苏州饭桌上必不可少的讨口彩之物。北方朋友包的饺子好吃、耐看，南方人往往望尘莫

及。但苏州也有北方人学不会的绝活：做蛋饺。取一把小勺置小火上烧热，用一块肥肉擦一下（或用油纸），放一小勺蛋液，即成为一个小圆形蛋皮，把少许肉末馅放入勺内，将蛋皮轻轻一合，就做成一个蛋饺。

