

今年的年夜饭，他们这样吃

从“搭子”拼桌到珠水船宴，广州除夕夜，团圆有了新模样

文/羊城晚报记者 孙琦曼 图/羊城晚报记者 黄城栋

2月16日，除夕之夜，华灯初上，珠江两岸流光溢彩。

除夕广州，年夜饭的香气不仅飘荡在千家万户的厨房里，更升腾于车水马龙的老字号食肆、灯火璀璨的珠江游船，甚至通过一群特殊的“年夜饭搭子”，以一种意想不到的方式，温暖了这座城市的夜空。

年轻人的“除夕搭子”

傍晚六时，黄埔区一处由旧厂房改造的共享空间里，已是欢声笑语。长条桌上，摆满了天南地北的菜肴：湖南的腊肉、东北的饺子、潮汕的牛肉丸……十几名年轻人围坐在一起，举杯相庆。

“这是我第三年组织‘年夜饭搭子局’了。”活动发起人之一、从事设计工作的陈晨一边包饺子，一边对记者说。这个局里的成员，有留在广州过年的外地“打工人”，也有想体验不同过年方式的本地年轻人。“我们从下午就开始忙活，有人采购，有人掌勺，分工明确。不只是吃顿饭，更像一个微缩版的‘春节共同体’。”

来自山西的小张夹起一块自己带来的家乡炸糕，笑着对记者说：“以前一个人过年，对着电视吃外卖，冷冷清清的。今年在群里看到招募，立刻就报名了。在这里，没人问你工资多少、对象找了没，大家只分享美食和心情。这种轻松的氛围，也是一种别样的团圆。”

陌生的围坐，熟悉的烟火。这群年轻人用一顿“拼出来”的年夜饭，找到了属于自己的人间温暖。

年夜饭“花式开席”

如果说共享空间里的年夜饭代表了一种“新派”的团圆，那么珠江之上，则上演着另一场融合了传统与创新的盛宴。

“鹅潭印象号”游船缓缓驶离码头，一场“珠水商舟·年夜饭”正式开幕。船舱内，暖意融融，窗外是波光粼粼的珠水和璀璨的城市夜景。市民张先生一家五口围坐在桌旁，对刚刚上桌的一道“江南百鸡”赞不绝口。

“味道很特别，完整鸡皮酿入百花馅料，又鲜又甜，以前听都没听过。”张先生感慨道。他品尝的这道菜，正是广州公交集团客轮公司携手中国大酒店推出的“消失的名菜”系列之一，根据广州博物馆馆藏菜单匠心复刻。除夕夜，汾酒牛肉、锦卤云吞等三道百年前的经典广府名菜，在珠江游船上焕新登场。

“今年的年夜饭市场，可以说是‘花式开席’。”广州老字号陶陶居的相关负责人告诉记者，马年主题被深度融入菜品设计，“意头菜”层出不穷。而在广州酒家，除了堂食火爆，精心设计的年货礼盒也成为一景。品牌管理部主管卢启文向记者展示了一款腊肠礼盒：“广东人过年走亲访友离不开腊肠，我们今年针对年轻人口味，推出了黑松露、鲍鱼新口味。包装盒盖还印有广东醒狮，一拉就能变成挂画，很受欢迎。”

游客“反向团圆”

除了本地食客，今年除夕的餐桌上，多了许多拖着行李箱的外地游客。随着“请到广东过大年”的号召力日益增强，“反向团圆”成为新风尚。

“我们特意从北京飞来潮汕过年，就是为了这一口地道的‘古早味’！”在汕头老市区一家知名牛肉火锅店，游客李女士和朋友们正大快朵颐。店外，热气腾腾的汤锅和挂满的牛肉，让年味瞬间具象化。李女士告诉记者，他们的年夜饭行程安排得满满当当：“下午刚在古城逛了一圈，吃了蚝烙和粿品，晚上这顿牛肉火锅是重头戏。已经订好明天要买一堆牛肉丸和潮汕三宝寄回北京，给亲戚朋友也尝尝鲜。”

食客众多，前台服务员忙得不可开交



请到广东过大年

除夕当天广东4A级以上景区接待游客147万人次

羊城晚报讯 记者易芝娜报道：2026年春节假期第二天（2月16日），正值除夕。广东各地系列文化旅游活动丰富多彩、各具特色，年味正浓。据初步测算，当日全省4A级及以上景区接待游客147万人次，同比增长9.8%。

纳入监测的14段古驿道沿线重点区域接待游客49.4万人次，同比增长5.2%。纳入监测的13家红色旅游经典景区接待游客22.8万人次，同比增长5.4%。纳入监测的100个乡村旅游点和历史古村落接待游客32.7万人次，同比增长7.4%。纳入监测的80个重点公共文化机构接待市民游客19.6万人次，同比增长4.2%。

除夕当天，全省各地精心策划了一系列富有岭南特色的文旅活动。粤港澳大湾区灯会以“湾区同心·华彩千秋”为主题，设置上百组大型主题灯景，自2月7日开园以来累计接待游客91012人次。陆丰上海外滩“陆丰映月·福马迎春”灯会围绕四大主题场景打造沉浸式视听盛宴。潮州市文化馆推出“潮韵和鸣·礼悦新春”文艺晚会，融合潮剧、英歌舞、潮州大锣鼓等非遗元素。东莞

迎春花市系列活动热度不减，让市民感受地道年味。珠海斗门推出“春风响马蹄 咕咕秀非遗”活动，以醒狮、地色《八仙过海》、粤曲、飘色等非遗项目吸引众多游客。江门赤坎华侨古镇推出“中国年 看赤坎”活动，马年新春好运花牌、非遗打铁花、火壶与烟花表演、八大新春杂技表演等，集中展示非遗技艺与传统年俗。

围绕“请到广东过大年”文化旅游品牌，各地推出新春系列活动及惠民措施，有效激发文旅消费活力。横琴长隆国际海洋度假区推出新春特别版夜光花车巡游，鲲鹏无人机烟花秀点亮新年祝福。深圳世界之窗推出闪光迎新季，打造浪漫、飘雪、次元多维体验，举办城市中心跨年音乐盛典。茂名举办国潮古风非遗嘉年华，以古韵游园、古风雅集、科技光影、非遗市集等形式为游客打造欢乐盛宴。韶关丹霞山景区举办“祥源丹霞·江湖贺岁行”活动，推出汉服变装、水上飞人、锦江寻灯、醒狮点睛等九大沉浸式武侠主题系列活动。汕尾推出红海湾旅游区马年新春系列活动，设置马年主题沙雕和各色沙雕组合，形成空中风筝飞舞、地面沙雕相映、现场歌声相伴的节日景致，受到海内外游客喜爱。



潮州英歌舞起来 广东省文旅厅供图

骏启新春 粤享消费

马年新春金市扫描：生肖“好彩头”遇上消费结构转变

羊城晚报讯 记者胡彦报道：春风策马至，金市起新潮。新年已至，尽管国际金价高位震荡，老庙黄金、周大福、周生生等国内知名黄金珠宝品牌的足金饰品报价普遍超过每克1520元，但记者近日走访广州黄金消费市场发现，在“浪漫经济”与生肖文化的双重加持下，街坊们的购金热情不减。与此同时，市场结构正发生着深刻变化：从“戴金”转向“藏金”，2026年开年的这一波行情考验着传统金店，也重塑着普通消费者的资产配置观。

有人拿下36万大单 “马元素”金饰成抢手货

走进东百黄金专柜，马年生肖吊坠、刻有骏马图案的“马牌”被摆在显眼位置。受国际金价影响，2月16日，国内主要品牌足金饰品的报价普遍超过每克1520元，但高价并未浇灭市民的“扫货”热情。

东山百货大楼业务部推广副经理钟子然向记者透露，临近马年春节的这半个月里，东百金饰商场的销售量同比上涨近三成，其中银饰品也涨三成左右。他特别提到，今年1月首周，东百黄金的银条、5克和10克的小克重金条卖到断货。“回收窗口需要排队等候，工作人员忙得午饭都要延后吃。”

新春是传统黄金消费旺季，各大品牌也纷纷推出优惠揽客。如六福珠宝推出2月6日至23日计价黄金首饰每克减70元的优惠，潮宏基推出黄金每克价格减百元的活动，东百黄金则从2月14日开始至3月3日推出黄金首饰每克直减88元的活动，叠加情侣对戒免工费、联名送咖啡等举措，吸引了不少街坊前来选购。

钟子然回忆，近期最大的一单为36万多元的饰金，卖出了263克。另有顾客一次性购入5000克银条，金额达14万多元。



广州街坊的购金热情不减 受访者供图

在消费偏好上，中老年顾客喜欢买婚庆饰金、寓意好的马年生肖金饰送给晚辈，而年轻人则更偏爱小克重、卡通化的金饰或银饰品。在婚庆首饰金方面，街坊们大多选择购入20克到40克之间重量的婚庆套链或者婚庆猪牌，还有相对小克重一些的龙凤镯、耳环、金戒指等等。

金价高位催生变局 投资需求首次“反超”消费

据中国黄金协会统计，2025年我国金条及金饰消费量首次超越黄金首饰消费量，标志着黄金市场消费结构迎来阶段性转变。

“这是一个比较大的改变。”广东省黄金协会监事长兼首席分析师朱志刚在接受采访时表示，中国作为全球连续12年的第一大黄金生产国和连续12年的第一大黄金消费国，以往首饰消费占大头，投资类消费只占三分之一左右。但在2025年，投资类产品的消费量首次超过了首饰。

“这说明传统的金店可能面临较大的关店潮。”朱志刚分析道，首饰的

利润点相对较高，而金条消费虽然量大，但利润低，难以支撑店租和运营成本，特别是税改之后，这种冲击可能会更明显。

朱志刚认为，未来，金价高企可能成为整个黄金行业的考验，2026年估计还是以投资类需求为主，传统按克计价的消费模式会出现大改变，按件计价的高质量首饰可能会取代低价竞争。

今年，“马元素”加持的相关黄金饰品走俏市场，不过朱志刚分析，这并不能改变消费主体。“刚需还是三金、手镯、猪牌这些‘硬通货’，生肖只是锦上添花。”

面对已经重回5000美元上方的金价，春节后走势如何是大家最关心的问题。朱志刚表示，春节长假期间金价通常“要么暴涨，要么暴跌”，上涨的概率往往更大。“影响金价的核心逻辑并未改变，比如地缘政治的紧张、美联储的降息预期，还有关税的不确定性。”他认为，金价长期上涨的可能性依然存在。

对于想在节后“上车”的普通投资者，他建议，如果是刚需则可以按需入手，因为长期看涨。每次回调都是买入机会，采取小量分批的策略。

羊城晚报2025年度新闻记者证核验通过人员名单

根据《广东省新闻出版局关于开展2025年度新闻记者证核验工作的通知》(粤新出通〔2026〕1号)的要求，现对羊城晚报拟通过2025年度新闻记者证核验的名单进行公示，公示时间从即日起至2月23日止(10天)。

羊城晚报社拟通过新闻记者证核验名单如下：

任天阳	林海利	孙璇	胡泉	郭启钊	林洁	林如敏	陈桥生	艾修煜	艾渝	蔡嘉鸿
曹颖杰	岑杰昌	曾潇	曾育文	柴智	陈楚迎	陈春鸣	陈辉	陈亮	陈倩	陈秋明
陈日升	陈睿智	陈诗洁	陈婉允	陈旭泽	陈玉霞	陈泽云	陈卓栋	程行欢	戴曼曼	邓勃
邓琼	董柳	董鹏程	杜卉	樊美玲	范晗越	范英兰	方浩	方可茵	丰西西	冯小静
符畅	付怡	傅铭途	高焯	龚丹枫	龚卫锋	古司祺	郭斌	郭思琦	郭子扬	杭莹
郝浩宇	何宁	何文涛	何昱	侯梦菲	侯望望	胡广欣	胡军	胡润斌	胡彦	黄建隽
黄洁玲	黄丽娜	黄绮文	黄士	黄铁安	黄婷	黄巍俊	黄文倩	黄艳玲	黄颖琳	黄宙辉
惠天骄	纪映云	江皓轩	姜雪媛	蒋隽	蒋铮	景瑾瑾	冷霜	冷爽	黎存根	黎秋玲
李程	李春炜	李峰烁	李钢	李力	李国辉	李焕非	李煊坤	李卉	李婕舒	李可欣
李丽	李妹妍	李斯睿	李婷婷	李泽宇	梁栋贤	梁克毅	梁岚	梁善茵	梁梓怡	梁喻
梁泽铭	廖梦君	林本剑	林桂炎	林丽爱	林翎	林清清	林清石	林润祺	林心怡	林兆均
林圳	刘畅	刘慧君	刘佳宁	刘克洪	刘苗	刘名再	刘星彤	刘毅	刘颖颖	刘泳希
刘云	柳卓楠	龙希	卢佳圳	鲁钺山	陆德洁	罗钧栋	罗清晓	罗仕	吕航	马灿
马汉青	马思泳	马勇	麦宇恒	莫谨榕	牛智杰	潘俊华	潘亮	潘伟倩	彭纪宁	戚美青
戚耀琪	钱克锦	秦小杰	丘淑斐	邵梓恒	沈钊	宋金峪	苏碧青	苏荇	孙朝方	孙晶
孙磊	孙牧	孙琦曼	孙婷婷	孙唯	孙旭歌	孙语晗	谭铮	汤铭明	汪海晏	王丹阳
王焯勋	王隽杰	王漫琪	王敏	王沫依	王楠	王绮静	王倩	王瑜瑛	王中杰	王子桐
魏礼园	魏琴	温建敏	温泽广	文俏	吴大海	吴江	吴珊	吴瑕	吴小攀	谢杨柳
谢哲	徐伟伦	徐雪亮	徐振天	许静	许敏	许悦	薛江华	薛仁政	鄢敏	严锦程
严淑文	颜长江	杨楚滢	杨帅	杨逸芸	姚志德	叶秋艳	易芝娜	尹锋峰	余梓涛	袁婧
赵翊辰	郑华如	郑紫薇	郑宗敏	钟传芳	周聪	周方平	周敬雅	张裕昕	赵亮晨	赵鹏
周巍	周欣怡	朱帆	朱光宇	朱嘉乐	朱绍杰	邹丽珍		周乐瑞	周敏	周寿光

记者站	陈皓跃	陈骁鹏	戴灵敏	何晶	黄松炜	李程	李海婵	李晓旭	李晓雨	李旭	李艺戈
	梁辉森	林海生	林园	欧阳志强	潘小笛	钱瑜	秦小辉	丘锐妮	全良波	沈婷婷	石梦卓
	宋王群	唐波	王俊	王俊伟	王磊	王莉	危健峰	文聪	吴国颂	吴奕镇	颜业宏
	杨锦强	杨苑莹	杨再睿	蚁璐雅	余宝珠	余胜容	余晓玲	曾柯权	詹翔冈	张德钢	张嘉培
	张闻	赵映光	郑达	钟泽诗							

本单位监督举报电话为：020-87138348，省新闻出版局监督举报电话为：020-87197959。