



年夜饭

农历新年进入倒计时，它来了，它来了，它带着家乡的味道来了。它，代表着一家人的团圆聚首，是我们一整年的翘首以盼。它是熟悉、是欢欣、是热闹。它是谁？是舌尖上带着暖意，混合着水土、人情的年夜饭。这个农历新年，无论你是在家乡，还是在他乡，在广州总能尝到过年那一口传统的家乡味道，慰藉着最无法割舍的舌尖上的“乡愁”。

A 广东家乡味：每道菜都是一个好意头

广东人的年夜饭，每一道菜都要能说出一个好意头。

“头啖汤”（即第一口汤）往往是年夜饭开席的第一道菜。呷一口滋补养生的老火汤，寄望新的一年先拔头筹，恰恰也反映了广东人敢为天下先的开拓精神。

鸡与吉同音，是年夜饭当仁不让的主角。其中又以讲求原汁原味的白切鸡最受欢迎。皮鸡色泽金黄，鸡肉白嫩，沾上姜葱或酱油，吃起来皮爽肉滑，口感清鲜美。

新年有鱼，年年有余，是广东人团圆辞岁必吃鱼的理由。当一条浇上热油和酱油的清蒸鲜鱼，散发着令人垂涎的香气上桌，年夜饭也达到了高潮。

【推荐餐厅】

1.广州四季酒店

除夕夜，广州四季酒店首次于裙楼三楼大宴会厅推出“潮FUN 新年夜”。由米其林一星主厨麦志雄师傅精心设计的经典粤味团年饭，当中包括鸿运当头的金猪烧味拼盘，香气满溢的传统腊味糯米饭，拥有飞黄腾达美好寓意的一品南乳烧鸡等传统吉祥菜式。此外，位于酒店71楼的米其林一星偷粤轩餐厅当晚也将推出多款经典团年套餐。

2.广州富力丽思卡尔顿酒店

作为广州富力丽思卡尔顿酒店的特色粤菜食府，米其林一星丽轩餐厅为除夕之夜准备了6款团圆盛宴。

食材采集大师郭元峰师傅特别为新春设计了皇家私房珍味葵花鸡、古法双冬支竹海南东山羊、翡翠麒麟蒸印尼红东星斑等特色菜肴。其中丽轩秘制葵花鸡系精选在葵花园中散养，吃葵花的花、叶和种子长大的葵花鸡烹制，肉质鲜嫩，还会散发出淡淡的葵花籽香。这些甄选美馔也会于1月25日至2月1日期间，在新春赏味零点菜单中继续提供。

恨不得把海南搬到广州来的“琼谣”，对食材和出品都有着近乎苛刻的要求。除了文昌鸡、咸水鸭等硬菜的主料，就连四角豆、五指山野菜、鸡屎藤这些时蔬，都要求每日新鲜运到，还要按照时令来进货。

有一种味道叫家乡

文/图 羊城晚报记者 王敏

B 江南家乡味：讲究而朴素的家宴

江南人的年夜饭很讲究，八盘十碟的开场冷碟十分常见，也显得隆重。江南人的年夜饭很是朴素家常。蛋饺、红烧蹄膀、八宝鸭、炒三冬、菜心炒年糕、猪油八宝饭、糯米酒酿小圆子甜汤……像是会变戏法一样。他们用最朴素的食材烧出了各种色香味俱全并寄托美好期许的菜肴，以精巧冷碟、荤菜时蔬、甜食清汤组成了这一年里他们最重视的一场家宴，也使这一餐充满爱与温暖的饭食，成为了许多人自孩提时代就铭记于心的牵挂。

C 海南家乡味：一味清鲜解乡愁

历经2000多年发展历程的海南菜系，素有“海产万类，陆产千名”的美誉。其取料丰实、讲究鲜活，海南特产的各种海鲜、禽畜、家畜和可食热带植物均可入菜，味型以清淡鲜活、原汁原味为特色。

海南人的年夜饭，也以鸡、鸭、羊、鱼以及各种野菜为主。比如特别为春节准备的年鸡，即以正宗的文昌鸡为上品，食用时多以白斩做法，佐以海南特制的味料，以蒜泥、精盐、熟油调成，再滴上几滴野生桔子汁，香味浓郁，鲜美嫩滑。

【推荐餐厅】

1.琼谣

椰子鸡是火锅界里的一股清流，也是椰园壹品最热销的菜肴。每天早上六点钟新鲜采摘的椰子，每只净重3斤3两的文昌鸡，每周一次从海南专属的养殖基地漂洋过海而来以保品质。

文昌鸡，取其中充沛的汁水做汤底，煮开后就可以下文昌鸡。这时候的文昌鸡肉，吸收了椰青水的清甜，吃起来特别香甜嫩滑，还有浓郁的椰子芬芳，再蘸一点加了海南柑桔汁和小米椒的揭阳酱油，鲜味瞬间在酸、甜、咸、辣交织间喷薄而出。

糟粕醋海鲜煲是这里的三大招牌菜肴之一。糟粕醋是海南文昌铺

【推荐餐厅】

1.宴江南

宴江南的年夜饭，涵盖江南风味与岭南精华，有6人、8人、10人多款套餐可供选择。神仙海鸭煲、石斛花烛老鸽等老火靓汤是特别根据广东人的饮食习惯而安排的，松鼠桂鱼、清蒸深海大黄鱼等则是会变戏法一样。他们用最朴素的食材烧出了各种色香味俱全并寄托美好期许的菜肴，以精巧冷碟、荤菜时蔬、甜食清汤组成了这一年里他们最重视的一场家宴，也使这一餐充满爱与温暖的饭食，成为了许多人自孩提时代就铭记于心的牵挂。

2.南京大牌档

以金陵风味著称的南京大牌档今年除夕首度推出年夜饭外卖，三款套餐分别可供3-5人、6-8人、10-12人享用。套餐囊括了南京大牌档的多款经典招牌菜，精美凉菜、淮扬细点、秦淮小厨（荤素热菜）一应俱全。

比如适合6-8人享用的“步步高升”，光凉菜就有盐水鸭、薰鱼、蜜汁藕等6样，其他还包括清蒸鳜鱼、江米扣肉、烘烤福禄肘等门店点击率最高的地道金陵菜肴。



文昌鸡

D 福建家乡味：靠山吃山，靠海吃海

依山傍海的福建，森林覆盖率居全国首位，陆地海岸线长度则居全国第二。所谓靠山吃山，靠海吃海，福建9个地级市区的年夜饭亦各有特色。

例如在厦门，年夜饭又叫围炉，指的就是合家欢。热气腾腾、不停翻滚的火锅寓意“越吃越有、越烧越旺”。至福建省福州，建城于公元前202年，其年夜饭餐桌上必不可少的两道菜——太平燕和春卷也是历史悠久。前者源于明朝嘉靖年间，后者更可追溯到宋朝。而有“鱼米花果之乡”的漳州，年夜饭则极尽丰富，十二道菜之中一般包含韭菜、金丸（年糕）和鸡。韭菜指长久幸福，“吃金丸，中状元”寓意高中，而“吃鸡，富咧咧”则是闽南语富贵的谐音。

E 四川家乡味：红红火过大年

四川人爱吃辣，但四川人年夜饭必备的美食，辣菜并不是美专。

红烧肉、粉蒸肉、咸烧白、甜烧白就是必不可少的四道不辣的硬菜。其中咸烧白类似江浙的梅菜扣肉，不过打底讲究用南充冬菜或宜宾芽菜。甜烧白又叫夹沙肉，取豆沙、白糖和八分肥的带皮五花肉，扣在糯米饭下蒸熟，口感绵软香甜。

四川人团年饭不可缺少的美食，还有香肠和腊肉。每年腊月，四川人家家户户就开始



翡翠麒麟印尼红东星斑

本版制图/林春萍

名厨秘方：教做正宗广式萝卜糕

文/杨广

冬吃萝卜夏吃姜，新春佳节临近，动手做个软糯香甜、咸香可口的萝卜糕，营养美味，全家老少皆宜，再合适不过了！上周，羊城晚报老友记会员欢聚位于中山三路的点都德中心培训中心，拜师点都德大厨，动手学习制作正宗广式萝卜糕的做法！在家也能做出酒楼的味道。

需要准备的食材不多，萝卜1斤，粘米粉(5两)、澄面(3两)、粟米面(9两)、马蹄粉(3两)、盐(8分)、糖、味精少许。没看错，的确萝卜糕里放马蹄粉，大厨的秘诀，就在这马蹄粉里。

首先萝卜去皮，切成手指般的条状，开水焯熟，变至透明状捞起。把虾米和腊肠等配料切粒，小火炒熟。炒的时候不用下油，把浸泡时的水分炒干，香味出来即可。准备的粉放入容器中，加入两斤开水把粉开浆，顺时针搅拌均匀。将煮熟的萝卜、炒香的腊味、加入粉浆当中，搅拌至粘稠状，这一步叫“生熟对撞”，把所有材料搅拌均匀成粘稠糊状。倒入糕盘，需在底部薄薄刷一层油，以免粘盘。装好盘后擦一下盘子，让当中空气散出，萝卜糕会更加松软。裹上保鲜膜，下锅开蒸35-40分钟。

以上为基本的配方，大家可以在基础上加入自己喜欢的配料。而放入马蹄粉的确实点睛之笔，尤其放凉后萝卜糕变得爽滑Q弹，口感独特！现场的老友记认为活动很有意义，现在这些糕点都是在市场上买得多，很少自己动手做了，趁着退休有时间学上两手，亲手做的不仅用料放心，在活动中还能结识新的朋友，大家齐心协力做蛋糕，很有意思。

本次活动由羊城晚报老友记俱乐部、广东省老年文化协会主办，点都德餐饮集团专业学院协办。羊城晚报老友记俱乐部是一个汇集爱玩、热爱生活的老友记的读者俱乐部，定期举办丰富多彩的活动，让你认识更多志同道合的朋友，寻找不一样的生活乐趣！成为会员，参加免费会员活动，享受会员专属优惠价，还有超值大礼相赠！扫描下方二维码，了解更多俱乐部活动！



星级年夜饭 环球食材来贺岁

文/图 羊城晚报记者 王敏

A 进口海鲜渐成主流

广州人好海鲜，年夜饭当然也会为它们预留一席之地。随着近年来进口海鲜的大规模进入，用它们来制作的年夜饭菜式也越来越多。像昔日只有请客摆酒才会出现的波士顿龙虾，已经堂而皇之地出现在年夜饭餐桌之上。至于西班牙带子、日本关东参、南非鲍鱼、挪威三文鱼等进口海鲜，更是人气攀升，渐成年夜饭里面的主打菜式。

进口带子领风骚

在广州，被称为带子的贝壳有两种，一种是长身尖头的长带子；另一种是圆脑的扇贝，也被日本人称为帆立贝。后者的肉质更为细嫩柔滑，所以身价比前者要金贵。

目前在市面上看到的进口带子，多取扇贝肉急冻而成。而进口带子大举进军年夜饭却是近四五年的事，今年除了澳洲带子，还有加拿大、美国、日本北海道、西班牙等地的带子可供选择。最为广州人熟知的自然是澳洲带子，因为它是去年各大电商力推的主打货。澳洲带子个头大，肉质嫩，香煎、生炒都适宜。

南非干鲍受追捧

在年夜饭的餐单上，最为体面的莫过于鲍鱼。南非干鲍因为性价比最佳，肉厚味浓，因此这几年甚得厨师们的欢心。之所以选择干鲍，而非鲜鲍，是因为干鲍鱼

的味道更绵长，更让人回味。这就和人们对年的期盼一样，希望有一个值得回味的新年。

B 过年的饭桌上，这些肉都不能少！

对于嘴刁的老广来说，唯有香而不膻的羊肉才叫上乘。在这个标准之下，首推的就是宁夏盐池滩羊。它是中国地理标志产品，肉质细嫩带奶香，简单用清水煮熟再撒点海盐就能上桌，丁点膻味也没有。

要是再讲究些，还可以选滩羊的肋排部位，用橄榄油煎香即可。最妙的是，宁夏滩羊采用的是冷鲜空运，所以风味流失极少。当然，大家在网上选购的时候，记得要看清楚商家有没有“地理标志证明商标”以及“盐池滩羊证明商标用证”。

和羊排同样易操作的还有牛排。现在电商平台上常见的牛肉多来自于澳洲、新西兰、加拿大、智利等国家。若是以性价比来算，则是澳洲和加拿大的最佳。如果家里人口较多的话，推荐购买牛肋排部位。盖因广州俗语有云：最香不过骨边肉。这一部位的牛肉肉质嫩滑，而且带有油脂，既可用西餐的烹饪方式来香煎，也可以用粤式卤水的方式来焖煮。

大过年的，膨胀一下，可以选择美国进口猪最贵的部位猪肋排。猪肋排是中式菜式最常用的部位，炖炒煎炖炒烤煎，过年各种大菜都能用上。猪肋排是接近肚腩的部分，因为靠近五花肉而略带油脂，所以口感细嫩，肉层厚又多汁。

第二季“珠江啤酒·特色美食发布”活动日前在广州举行。在第一季的成功基础上，本季保留了广佛地区25家特色食肆展现大厨们无限创意的做法，但特色美食比第一季更丰富，从传统粤菜到湖南常德菜、重庆老火锅、蒙古美食，从猪杂粥到潮汕牛肉、清汤羊、湛江鸡，可谓包罗万象。

发布会上，广东省粤菜产业发展促进会会长、广州广粤文化发展有限公司总经理王杰忠表示，啤酒与美食向来是不可分割的，珠江啤酒作为国内的知名啤酒企业，它陪伴了一代又一代广东人的成长，见证了广州餐饮业活力与繁荣，“食在广州”这一金字招牌添砖加瓦。广州珠江啤酒股份有限公司营销

资讯 第二季“珠江啤酒·特色美食发布”

中心副总经理何志武则表示，近年来，政府大力宣传“夜间经济”，出台了若干政策鼓励、支持“夜间经济”的发展。饮食更是“夜经济”最鲜活的体现，以啤酒为媒、文化为魂、商业为依，策划推进文商旅融合发展的特色夜间经济集聚区，能培育更加丰富的综合性业态，助力“夜间经济”增长。（王敏）



一点星星火 可毁万亩林

请注意野外用火安全



广东省森林防灭火指挥部办公室 广东省应急管理厅