

在家自己做,找代厨上门做,去酒楼吃,在旅游目的地的餐馆吃…… 今年除夕,你去哪儿吃年夜饭?

今晚就是除夕,家家户户忙着张罗年夜饭,在家操办、外出就餐、外送到家……这顿饭的打开方式各异,但都承载着年味,饱含团圆与亲情。这个除夕,年夜饭将有哪些新滋味、新吃法、新体验?

新滋味

文化味儿更浓 新菜品走俏

年年有鱼、大鸡大利、红烧肉……除夕之夜,被赋予吉祥寓意的鸡鸭鱼肉依旧占据饭桌“C位”。不少家庭的年夜饭突出家乡味道,一道道家乡特色菜被端上餐桌。对河南人小郑而言,道口烧鸡是年夜饭的必吃菜;锅包肉、大肘子等在东北人的年夜饭中不可替代。

今年除夕,年夜饭的文化味儿更浓。

多家餐厅推出有文化内涵的非遗菜品,通过精美摆盘和讲解介绍,展现美食背后的传承与创新。中华老字号餐企便宜坊的年夜饭套餐,包含入选国家级非遗名录的焖炉烤鸭。上海红子鸡凤凰楼的年夜饭菜单增加盆菜等非遗美食。

“盆菜在广东传统习俗里是团聚与祝福的象征,希望顾客在品尝地道粤菜的同时,感受其承载的文化内涵与美好祝愿。”上海红子鸡美食总汇有限公司总经理叶丽霞说。

融合地方文化与特色的美食也越来越多。位于甘肃兰州的敦煌盛宴,主要菜品灵感源于敦煌文物和壁画,不少人慕名而来,期待通过美食体验别样年味。

记者走访发现,传统菜肴升级提质,非传统年夜饭也十分走俏,不少人选择新意满满的蔬菜宴、豆花宴、竹笋宴等。

在重庆潼南,一桌石斛苗、豌豆尖等当地特色蔬菜组成的年夜饭,吸引不少人驱车百里尝鲜。“越来越多的客人想要品尝本地特色,我们就打造了‘蔬菜宴’,搭配太安鱼、小煎鸡等当地美食。”重庆泽栖蔬菜小馆负责人蒋璐蔓说,除夕当日已基本订满。

除夕晚上吃火锅更加流行。除夕当晚,超800家海底捞门店营业,截至1月21日,海底捞年夜饭用餐预订约4万桌。“除夕夜包间都满了,大厅预订了100多桌,比去年增长30桌左右。”海底捞火锅上海外滩店店长陈强说。

记者了解到,健康饮食是今年年夜饭的关注重点。针对少油少盐少糖需求,便宜坊等餐厅今年在菜单搭配上减少了辛辣重口味的菜品。不少在家吃的人准备了更多蔬菜,“做菜的时候会清淡一些”。

新吃法

自助、上门代厨兴起 预制创意菜更多

记者走访了解到,今年年夜饭市场热气腾腾,不少餐厅包间早早订满,大厅一桌难求。美团数据显示,截至1月16日,年夜饭线上预订量同比增长超3倍。1月14日至20日,抖音平台“年夜饭”搜索量近780万次。

一些“抢位”失败的人,选择年夜饭到店自提或外送到家。马凯餐厅地安门店经理张雪肖说,目前已接到近百单自提预订,预计除夕当天还会增加。

记者在美团搜索发现,多数连锁餐饮“上新”年夜饭外卖套餐;据美团统计,今年在平台开通年夜饭外带、配送服务的餐饮商户数量同比增长220%。

此外,今年年夜饭,自助餐和上门代厨接受度更高了。

北京燕莎中心凯宾斯基饭店、广州白天鹅宾馆等推出按位收费的自助餐年夜饭,预订火爆。“餐厅120个座位都被订满,其中2至4人桌预订占比超八成。”北京燕莎中心凯宾斯基饭店市场传媒总监王苗苗说,自助餐没有人数等硬性限制,菜品多元,尤其受小家庭青睐。

上海悉心家政负责人奚女士介绍,今年,咨询、预订上门代厨的客户数量都有所增加。“定制菜品、厨师自备食材,按人数、用餐需求收费,价格从不到百元到数千元不等。”

年夜饭在家吃依旧是主流选择,当更多“90后”“00后”掌勺,预制菜受到青睐。随着大家越来越关注预制菜的食品安全,各大生鲜平台加强品控、创新菜品,多款预制特色菜、创意年菜“上桌”。

京东数据显示,元旦以来,“年夜饭半成品”搜索量同比增长超3倍。“统计显示,86.6%的消费者倾向于购买地方特色年菜,83.5%的消费者愿意购买没吃过的创意年菜,比如八珍帝王蟹海鲜汇、云南山珍海味菌子鸡火锅、台州家烧大黄鱼等。”盒马即食部总经理宁强说。

八宝饭、花馍、羊肉汤……广州“95后”女生容雅首当大厨,靠叮咚买菜搞定一桌年夜饭。“操作简单,有料也有颜,特别是一些北方特色菜,家里人都想尝尝。”

新体验

从纯吃饭到 “年夜饭+”

如今,年夜饭不只是简单吃顿饭,而是衍生出不同场景,形成多种“年夜饭+”新体验。

一面面红红火火的灯笼墙、一张张摆好笔墨红纸的条案……“年夜饭+非遗技艺”已然成为不少酒店、餐厅的标配,吃饭变得更仪式感。

在常熟尚湖花间府·烟波里,一顿年夜饭可以“解锁”制作非遗手工盘扣;在广州白天鹅宾馆,不少顾客打算饭前先体验制作非遗竹编——风铃挂件、非遗植物染——复刻唐纹装裱画、非遗烧箔画;北京国贸大酒店将庙会“开”进酒店活动区域,特别呈现木版年画等传统技艺;北京国际饭店特别开设北京老照片艺术展,向宾客展示北京中轴线的历史影像。

随着越来越多人选择旅游过年,“年夜饭+文旅”让舌尖上的盛宴氛围感更足。

台上,演艺人员翩然起舞;台下,食客边品美食边欣赏演出。在北京见东方·和芳苑,古色古香的四合院、穿越百年的传奇故事与精心设计的融合菜打造出别样的年夜饭,尤其受外地游客热捧。“感觉非常有特色,地域美食、换装、沉浸式互动,一次全都能体验。”浙江游客杨女士非常期待。

常熟尚湖花间府·烟波里总经理李增俊说,酒店靠近尚湖风景区,前来就餐的大多是外地游客。“我们还准备了游船,可以搭载客人泛舟尚湖,到风景区游玩。”

“年夜饭+社交娱乐”在年轻人中更“出圈”。

东北姑娘张舒预订了一家广东民宿,打算在南方过年。“民宿附近正好是一片露营地,春节期间会举办露营活动。”通过民宿群,她找到了一起过年的“搭子”,一群人打算边吃烧烤边看露天春晚。“群里还在策划篝火晚会和围炉煮茶。不管之前认不认识,吃完饭就是朋友了,一起过年热热闹闹,年味才足。”

中央民族大学教授林继富说,年夜饭是春节的“重头戏”,“无论形式怎样改变,但内涵和底蕴不变。”富有地方特色和风情的食材、表演、互动,增加了年夜饭的文化厚度,年轻人“花式”过节,发掘了年夜饭的多元性。新滋味、新样式、新体验,让蛇年年年夜饭更温馨、更有年味儿。

(据新华社)

