

除夕夜，南海市民的年夜饭吃出各种『新花样』

## 创意盆菜成『爆款』 预制菜受年轻人追捧

昨日是除夕，阖家欢聚的年夜饭隆重“登场”。记者走访发现，南海区各大酒楼、酒店的年夜饭场面十分火爆，上座率均比去年有提升。根据顾客的需求，多数餐厅还推出系列盆菜套餐，部分餐厅传统年夜饭菜式的做法也有了创新。

叫外卖、预制菜、厨师上门服务……不少在家吃年夜饭的市民也吃出了各种“新花样”。其中，一热就上桌的年夜饭预制菜走俏市场，尤其受到“厨房菜鸟”的年轻家庭欢迎。

### 酒楼生意火爆

餐位一月上旬已被订满

“您有预订是吧，来，这边请……”“吃得怎么样？口味还行吗？”昨日，从傍晚开始，新世纪大酒店的服务员就一直在忙着招呼客人。“今晚餐位早就被订满了，为更好地应对，我们酒店人员也提早到岗准备。”该酒店的服务员说。

年夜饭，一直是春节的“重头戏”。除夕之夜，无论相隔多远，工作有多忙，只要一家人围坐在一起吃一顿年夜饭，就是喜庆、团圆的最好表达。记者走访南海区内多家酒店、酒楼、餐馆发现，今年年夜饭市民外出就餐的意欲提升，不少酒楼的年夜饭餐位在1月上旬就已被订满。

“我们酒店的贵宾包厢在一年前就已经被订满，其他包厢在2021年下半年开始接受预订，2022年1月上旬就基本被订满。”新世纪大酒店常务总经理梁毅汉介绍，近年受疫情影响，很多餐馆春节都不营业，因此，很多顾客都担心订不到位置，所以今年年夜饭的预订时间比去年提早了。

受到疫情冲击，餐饮业经历了低迷的时期，如今市场正在逐渐恢复“元气”。“市民外出就餐的意愿提高了。”梁毅汉认为，一方面是因为疫情防控常态化，不少市民在做好个人防护的前提下，愿意出门吃年夜饭。另一方面，不少地方提倡就地过年，一些家在外的家庭留在南海过年，于是几个相熟的家庭一起“合伙”吃顿热闹的年夜饭。据业内人士预计，这波热潮将持续到正月初七。

性价比是影响消费者订餐与否的重要因素。记者发现，往年，多数餐饮企业的年夜饭预订多以固定套餐为主。今年为迎合消费者，有酒楼会提供部分菜式让消费者“散点”的服务。“企业、公司大多喜欢预订套餐，而家庭多数都喜欢‘散点’，因此我们提供两种服务，满足不同消费者的需求。”梁毅汉说。

“甜蜜幸福(蜜汁叉烧)、彩凤报喜(水晶鸡)、玉树金钱(冬菇鱼丸扒菜胆)、东成西就(猪肾瑶柱炖海螺)……我们一共11人，点了9菜、1汤、1份点心，分量刚刚好，不会浪费，价格适中，味道还特别好。”顾客陈小姐告诉记者，她几天前就到酒楼以“散点”的形式点好菜，这样可以吃到更多自己喜欢的菜式。

### 寓意好有特色

盆菜成市民聚餐首选

记者走访发现，为迎接新春佳节，不少酒楼都拿出了特色招牌菜作为主打菜式。

位于桂城叠滘的双溪酒家是一家老字号餐厅，至今已有128年历史，有很多传统特色菜，比如怀旧八宝鸭，鸭肚里有陈皮、绿豆、莲子、蛋黄、糯米、肥肉等八种食材，烹饪时要与处理好的水鸭一起慢炖两小时。因为过程繁琐，现在很少有餐厅会做这道菜。由于该菜式较有特色，吸引了不少顾客前来品尝。“广东人吃年夜饭，菜式都要有好意头，鸡、鸭、鱼、虾等都是餐桌上常见的，寓意大吉大利、年年有余。”双溪酒家董事长张永标介绍说。

当下，人们对健康饮食特别讲究，不仅菜式要遵循季节性，也十分注重搭配。在传统的大鱼大肉菜式中加入蔬菜，不仅色泽上更好看，吃起来也不觉得油腻。“双溪酒家的云南菜心很受欢迎，经过撕皮处理后的菜心鲜甜爽口。”张永标说，云南菜心每天都能卖几十斤，很多本地人会在大年初一吃素，这道菜值得推荐。

盆菜可以说是贺年菜式中的“重头戏”，是不少市民新春聚餐的首选。“春节期间少不了和亲戚朋友外出聚餐，吃的菜式不仅要有寓意，还要有特色。”市民林小姐告诉记者，准备年初二和娘家的亲戚聚餐，今年特地点了一个大盆菜，不仅意头好，食材多，而且老少都能吃。

为迎合顾客的口味，让市民有更多选择，位于西樵的旺阁渔村创新推出类似“佛跳墙”的海味盆菜，另外还有素食盆菜、冬阴功盆菜、咖喱盆菜等创新口味，成为年夜饭的“爆款”。

“盆菜很适合秋冬季节吃，一家人团团圆圆一起吃盆菜，围着炉火温暖又温馨。”南海旺阁渔村饮食服务有限公司董事长吴荣开说，盆菜有着“盆满钵满”之意，春节吃盆菜是中国特有的一种和谐饮食文化。

年年顺景酒楼桂城店则推出了四款盆菜和两款焖煲，价格在488元到1688元之间，盆菜食材种类有18-19种，不同分量和品种、搭配，价格各不相同。此外，该酒楼还在微信公众号上推出盆菜外卖，让市民把美味盆菜带回家与家人分享。

■酒楼厨师在制作年夜饭菜式。



■蚝皇鲍鱼海参花胶盆菜。



■蒸鱼。



■脆皮乳猪。



■白切鸡。

### 年夜饭吃出『新花样』

预制菜走俏市场

今年，各地都鼓励大家就地过年，市民在家吃年夜饭的需求增加。采访中，记者发现市民吃年夜饭有了越来越多的“新花样”，半成品预制年菜、外卖直送到家等成为不少市民的选择。

什么是预制菜？顾名思义，就是指回家后简单烹饪、加热就能摆盘上桌的菜。与以往不同，只需加热十几分钟就可以食用的预制菜礼盒成为近两年年夜饭满足了“厨房小白”等群体对春节仪式感的需求。

90后青年小悦今年首次承担起家里准备年夜饭的任务，“年夜饭的准备已经‘交棒’到我们年轻人手中了。家里老人不愿意去外面吃，我看到超市刚好推出大年夜预制菜礼盒，388元一盒，够6-8人吃，里面有8个单品，荤素结合，比较实惠。”小悦说，自己是“厨房菜鸟”，预制菜年夜饭做法简单，基本可以做到免切、免洗、免调料，在家就能轻松吃上丰盛的年夜饭。

记者走访南海区内多家超市发现，主打生鲜概念的超市七鲜、盒马鲜生都推出了预制年菜，每份价格在200多元到2900元之间。

其中，越秀汇悦天地的七鲜超市推出三款预制年菜。根据菜品数量，三款预制年菜价格分别为288元、568元、698元，其中698元的“合家欢乐宴”菜品有9种。盒马鲜生的预制年菜品种则更为丰富，除了四款主

打的海鲜年夜饭预售套餐外，还有火锅、盆菜、佛跳墙、椰子鸡、金汤酸菜桂花生、金汤鲍鱼花胶鸡等套餐组合，可以到店预订，也可以通过“盒马”APP下单，含锅配送、即热即食、美味便捷。

足不出户，纵享酒店大厨级美食；手不沾水，品尝满桌山珍海味。以前，这可能是一种美好的幻想，但如今这已不难实现。

记者了解到，春节期间，旺阁渔村在做好堂食服务的基础上，推出厨师上门服务。“这项服务在市场上挺受欢迎，但我们要在做好堂食服务的基础上有空余的人手，才会接上门服务的订单。而且上门服务也有规模的限制，一般8桌到10桌，太多或太少都不会接单。”吴荣开介绍。

市场上厨师上门服务通常分为两种套餐：一种是半包型，客户自备食材或定制菜单，厨师根据食材和菜单上门烹饪，收取服务费；另一种则是全包型，厨师根据客户的用餐需求定制套餐，服务包括食材购买和上门烹饪。

想足不出户，不用动手就能吃上年夜饭，外卖也是一个不错的选择。

近年来，很多酒楼也根据市场需求推出年夜饭外卖。新世纪大酒店就在微信公众号上推出外卖服务，只需线上点单，酒店就会联系骑手送货到家。“我们的配送范围一般在5公里内，这样能确保菜品的新鲜和热度。”梁毅汉说。

### 记者观察

#### 形式在变 家的味道不变

年夜饭怎么吃，一直以来都是市民关注的话题，鉴于“就地过年”的倡导，今年市民吃年夜饭的形式注定有所不同。

在年菜的种类方面，为了迎合时代的发展和市民的需求，商家也是费尽心思，既保留了传统的工艺和口味，也加入了创新元素。

从形式上，从“下馆子”到外卖、预制菜、上门服务……这种创新往小处说，是为了服务好更多消费者，保障就地过年的人们吃上香喷喷的年夜饭。往大处说，也是在疫情防控不松劲的同时，让春节不可或缺的仪式感得以延续。

不论是哪种形式的年夜饭，传统或现代，在家或在餐厅用餐，简单或丰富，它都是一桌象征着辞旧迎新、吉祥圆满的团圆饭。随着人们思想观念转变，消费水平提高，年夜饭的形式随之发生变化，但不变的是“家”的味道。

