

辛丑牛年春节的脚步渐行渐近。这顿抚慰乡愁的年夜饭，你选择以哪种方式开席？

2月5日，三湘都市报记者走访长沙市场发现，相比往年仅提供固定菜品的用餐模式，不少星级酒店、海鲜酒楼、连锁湘菜馆以及生鲜超市，不仅能让用餐顾客根据菜单点餐，还提供适合3-5人小家庭食用的“迷你版年夜饭”套餐以及半成品菜送货上门服务。

■记者 黄亚苹

年夜饭难订，商家推“送货上门” 提倡不大规模聚餐，小桌年夜饭现市场，还有超市推半成品菜

佳肴推荐

腊味合蒸、鱿鱼炒笋丝 必不可少

作为一名土生土长的老长沙人，市民黄先生家的年夜饭必定少不了鱿鱼炒笋丝、杂烩火锅以及寓意着“青青吉吉、平平安安”的小炒青菜。年夜饭如何做？三湘都市报记者为您梳理了几款年夜饭菜式的做法。

鱿鱼炒笋丝：

将鱿鱼和笋干提前放入淘米水中泡发、洗净，鱿鱼、笋干用刀切成薄片后分别装入碗中。切好的鱿鱼放入开水中，加料酒焯水后捞出并沥干水分；接着炒干干笋的水分。另起油锅烧热，将提前准备好的小米辣、生姜、大蒜籽及干辣椒粉爆香，放入笋干翻炒均匀后调至大火，再放入切好的鱿鱼，翻炒片刻后，放入适量的盐、生抽、鸡精，拌匀即可出锅。

杂烩火锅：

若遵循老长沙旧俗，有着吉祥、团圆等寓意的杂烩火锅一定是年夜饭桌上不可或缺的头碗菜。在农贸市场中凑齐蛋卷、肉丸、酥肉、蛋皮、发肉、冬笋片、肚片、墨鱼片、鱿鱼片、豆笋、木耳等数十种食材，回家预处理后放入喂好的高汤里煮沸，临上桌前撒上鲜嫩的葱段和些许白胡椒粉，闻起来垂涎欲滴。

五圆蒸鸡：

现杀土鸡洗净泡除血水后沥干水分，找一个能放入整只鸡的大碗，鸡肚中塞入姜片、薏米、莲子以及一碗清水，高压锅上汽后隔水蒸30-40分钟；高压锅放气后，将象征月月和美的12颗鹌鹑蛋、大紫大发的18颗红枣以及若干桂圆干、荔枝干倒入整鸡碗中，再小火复蒸10-15分钟，出锅前撒上枸杞。五圆蒸鸡上桌时，鸡头要高于鸡背，鸡的背脊最好浸在汤盆里，避免犯了长沙土话中“现背”的禁忌。

虎皮扣肉：

选一块上好的带皮五花肉，清水中加入极少量桂皮、香叶、八角五花肉煮至6成熟捞出，趁热用牙签在半熟肉上扎一些小孔，再抹上甜酒、酱油。另起油锅烧热，将五花肉肉皮向下整块放入锅中，炸至肉片起皱后捞出。将带皮五花肉切成大片与提前炒干水分的盐菜一同放入钵内蒸40-50分钟，蒸至软烂的五花肉取出倒扣在盘碟中，摆盘上桌即可。



2月4日，消费者正在盒马鲜生华创店的半成品菜专区选购。 记者 黄亚苹 摄

延伸

从团年饭的“碗数”变化看生活进步

长沙本土美食专栏作家任大猛曾在《老长沙年夜饭：12碗碗碗有讲究》一文中提到，长沙年夜饭的“碗数”是从上世纪初的八大碗，再到十碗头，最后发展到后来的十二碗。

他介绍，1919年初的长沙《大公报》刊载的《长沙新年竹枝词·团年饭》一诗中写道，八碗团年例菜多，整鱼笋子粉火锅。齐道今年鱼肉贵，想腌腊菜不能多。“这首竹枝词不但点出长沙团年饭菜式有整鱼、笋子、粉火锅、腊菜四道主打菜式，更明确指出长沙团年饭例菜只有八碗。”

“到了上世纪三十年代中期，长沙家庭团年饭已增加到十个菜式，并称‘十碗头’，其寓意为‘十全十满’、‘富贵吉祥’‘满堂红’；抗战胜利后，长沙年夜饭已经很彻底地形成‘月月有菜，月月有财’的十二大碗年夜饭模式。”任大猛说，即便当年年夜饭备办十二大碗仍有困难，但它表明了长沙人对年夜饭代表富足生活的一种追求。

火爆 年夜饭预订火热 包厢一桌难求

“买了新房，今年打算接双方父母一起来长沙过年，可是没有经验，年夜饭预订晚了。”2月5日，家住长沙湘江中路的胡小姐在小区周边几家热门湘菜馆及酒楼询问年夜饭预订情况后，悻悻而归，“不是只剩大厅有位，就是只有午餐可订，听服务员说，好一点的包厢一个多月前就订光了。”

同日，三湘都市报记者咨询多家酒楼餐饮商户，均被告知年夜饭包厢全部订完，如徐记海鲜、秦皇食府、南景饭店等，不仅包厢基本售罄，大厅可预订席位也所剩无几。“门店8月就开始接受年夜饭预订，店内10余个包间已全部订完，目前仅剩大年三十中午最后一张大桌，想预订的趁早。”福膳源新开店工

作人员说道；徐记海鲜湘江店的店员表示，店内有1888元-6888元每桌的团年饭套餐，套餐均包含4款开胃凉菜、点心及店内招牌菜，“菜品可根据顾客需求适当调整，但大年三十那天只剩一个20人的大包厢可订。”

此外，部分进驻了商场的餐饮店，也同样加入了年夜饭市场争夺战。味上湘菜馆服务员介绍，店内年夜饭实行套餐制，套餐最低消费888元，且菜品无法更换；费大厨泊富国际广场店等餐区，也放置了一块“年夜饭火热预定中”的宣传广告，店员介绍，因春节期间菜品需提前找供应商预订，建议选择998元的年夜饭套餐，食用不完提供免费打包服务，以减少用餐浪费。

新鲜 半成品菜送上门、小家庭用餐需求猛增

值得一提的是，有的餐馆为响应“光盘行动”、号召消费者不要大规模聚餐，增加了适合3-8人食用的小桌年夜饭，套餐中的菜品也进行相应调整，添加了一些小份菜和按位上菜的位上菜。

如，徐记海鲜就提供适合3-5人、6-8人以及8-12人食用的年夜饭套餐，套餐将依照制定的送餐时间送货上门；火宫殿的“年味带回家”礼盒中，既包含了豆辣鳊鱼、人叁八宝鸡、虎皮扣肉等“硬菜”，还有极具长沙特色的腊味合蒸及八宝果饭；通程国际大酒店的团圆宴外卖打包服务，还提供相应器皿，让厨房“小白”做出星级酒店的大餐。

“春节期间，店内将严格执行消毒通风、控制就餐人数、分餐制、使用公勺公筷等规定，顾客进店均需提供健康绿码。”新冠肺炎疫情防控常态化，一连锁餐饮品牌负责人便直言，将弃用长途冷链食材，这一举措也会相应增加年夜饭套餐价格，希望消费者能互相理解。

异乡过年，也可“复刻”家乡味道。三湘都市报记者在盒马鲜生华创店看到，消费者可在年味专区买到川味腊肠、扬州风鸡风鹅、苏州八宝饭、福建佛跳墙等

颇具家乡特色的半成品菜以及阖家欢乐、吉祥如意、大展宏图、富贵团圆共4种寓意美满吉祥的套餐，价格从298元至888元不等。

盒马长沙区域餐饮负责人陈顺志介绍，2021年，盒马首次推出“小家庭年夜饭”套餐，针对长沙市民口味，盒马工坊还研发了老长沙盐菜肘子、湘味全家福、猪肚鸡等半成品菜，市民无需提前预订酒席或外出用餐，在家就能吃一顿简单不费力的年夜饭。



长沙某超市提供的半成品菜。

记者 黄亚苹 摄

03 年味篇

