



年夜饭提前“上新” 半成品菜“复刻”家乡味

长沙年夜饭预订呈两种态势，部分餐饮店晚7点“黄金档”已售罄

【走访】年夜饭按套餐订，有门店晚餐已订满

“今年除夕提早了两周左右，门店的年夜饭从11月底就开始预订了。目前晚餐时段已全部订满，午餐还有少许包间可订。”

12月14日，南景饭店迎宾路店工作人员介绍，店内有4888元、5088元两种档位的年夜饭套餐，均包含波士顿大龙虾、清蒸桂鱼、黑金沙炒包等招牌菜。

三湘都市报记者走访发现，大部分商家为确保当日的出菜速度，推出了预定菜单，进店预定年夜饭的消费者可在已定好的菜单中进行选择。如，万达文华酒店推出阖家欢乐宴、岁岁平安宴、年年有余宴共3档6款年夜饭套餐，最低售价为5388元；连锁湘菜品牌芳愉园，同样有招财进宝、富贵吉祥、五福临门等5款年夜饭套餐接受预定；徐记海鲜已开启年夜饭预定，套餐价格及内容正在最后确认阶段。

新冠肺炎疫情常态化，长沙年夜饭预订颇有“一半海水、一半火焰”的态势，有的消费者怕定不好位置、好时段选择提前下手，也有人持观望态度。上述年夜饭预订

工作人员介绍，若年关出现不可抗因素，套餐内菜品均可打包送上门，客人拿回家仅需简单加热就可食用。

“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。”一连锁餐饮品牌负责人直言，为保障食品安全，年夜饭套餐将弃用长途冷链食材，这一举措也会相应增加套餐售价，希望消费者能理解。

岁序更替，时光不让。壬寅虎年春节的脚步渐行渐近，这顿抚慰乡愁的年夜饭，你打算当“甩手掌柜”还是“露一手”？

12月14日，三湘都市报记者走访发现，长沙部分高星级酒店、海鲜酒楼及连锁品牌湘菜馆已在一周前开启年夜饭预定。为应对疫情防控，有的餐厅弃用长途冷链食材，有的可将套餐内菜品制成成品后送货上门。异地过年的市民，还可网购半成品菜“复刻”家乡味。

■三湘都市报全媒体记者 黄亚苹
实习生 宁瑞欣



扫码看视频

【发现】 异地过年 半成品菜“复刻”家乡味

相较于动辄数千元的湘菜馆年夜饭菜单而言，网购半成品年夜饭套餐，不仅能复刻家乡味，价格也更加实惠。

三湘都市报记者在网购平台检索发现，不少在年夜饭中被称为“硬菜”的半成品销售火爆。如，在“鲜到家”淘宝店内，2-3人份佛跳墙售价238元，月销量已达700余份；以套餐形式出售的半成品，最低价格在398元左右，仅为餐馆所提供的可选套餐价格的一半。

在盒马鲜生、福来食集等连锁店中，也能买到川味腊肉腊肠、杏花楼八宝饭、新疆椒麻鸡等颇具家乡特色的半成品菜；苏州松鹤楼、上海老城隍庙等百年老字号展示出“老

字号不老”精神，让百年本帮菜焕发新生机。其中，松鹤楼根据食用场景、物流运输、储藏条件等因素对招牌菜松鼠桂鱼进行技术改良，让消费者在家中也可以“复刻”出一条松鹤楼版的松鼠桂鱼。

此外，与秋季在市场上热销的蟹券一样，也有商家推出了类似的年夜饭提货券，消费者购买后，可至指定地点预约提货，或采用邮政配送。在“杏花楼食品旗舰店”内，消费者购买498元一份的“十二金钗”年夜饭冷冻套餐可享受第二件半价特惠，相对划算。

延伸

从八大碗到十二道菜，生活更富足

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富足生活的一种追求。

梳理

长沙人的年夜饭藏着这些学问

在老长沙人眼中，一顿合家欢聚的团圆大餐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。三湘都市报记者为您梳理了一份典型年夜饭菜单，不妨看看这其中藏着哪些特色和讲究。

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，五花肉煮至六成熟捞出，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，炸至肉皮起皱后捞出。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。

五圆蒸鸡

现杀土鸡肚中塞入姜片、薏米、莲子，放入一碗清水，高压锅上汽后隔水蒸30-40分钟；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。

八宝果饭

八宝果饭中必须备齐红枣、莲子、桂圆、青豆、橘饼、红瓜、冬瓜糖、葡萄干共8样果品，寓意吉祥如意、新年好福气。将提前浸泡2小时以上的糯米采用干蒸法蒸熟，另起锅烧热油，依次加入熟猪油、白糖、8种果品缓慢翻炒，再趁热拌入熟糯米，上笼干蒸30分钟。

杂烩火锅

杂烩火锅寓意吉祥、团圆。备齐蛋卷、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，放入煨好的高汤里煮沸，临上桌前撒上葱段和白胡椒粉，闻起来垂涎欲滴。

清蒸鳊鱼

过年讲究“年年有余”，年夜饭的宴席上，鱼肯定是少不了的。长沙人过年吃鱼，最讲究有头有尾，一定要是整鱼。鳊鱼两侧划十字形刀花，放入平盘内，盖上葱段、食油、姜片、料酒各二钱，大火蒸10分钟后淋上蒸鱼豉油即可。

酱蒸肘子

一热当三鲜，肘子要趁热吃。将肘子在清水中煮至四成熟，取出入卤锅再煮成八成熟后，放入钵内上蒸笼蒸熟后装盘，最后浇上一层油亮的卤汁。

鱿鱼炒笋丝

将鱿鱼和笋干泡发，鱿鱼切成薄片加料酒焯水沥干水分；笋丝炒干水分。另起油锅烧热，将小米辣、生姜、大蒜籽及干辣椒粉爆香，放入笋丝鱿鱼翻炒，加佐料出锅。