



邵阳晚报



云邵阳
移动新闻客户端

Email: syrbbjb@163.com 邵阳新闻在线: www.shaoyangnews.net

年夜饭的变与不变,只为那一抹幸福味道

记者 王朝帅

越是临近大年三十,邵阳地区的年味就越发浓厚,买回家票、备年货……辛苦劳作一年的宝古佬即将准备年夜饭了。

不少市民抓紧时间在市场购置年夜饭食材,也有不少市民在市区各大酒楼预订年夜饭。两年来,年夜饭在邵阳地区的演变过程中又出现了一种“年菜”。

自备年夜饭 年味“浓”

长久以来,自备年夜饭一直是国人的传统习惯。在自家享受年夜饭象征着“团圆”,一家老小互敬互爱、共叙天伦,备感幸福。

市民匡女士常年在家中自备年夜饭,不仅能享受制作年夜饭的温馨过程,还能感受到浓厚的家乡团圆味道。

“快节奏生活中,一家人很难聚在一起,在家制作年夜饭能够增进家人之间的情感。”匡女士说。

近几年,双清区的蒋女士也一直在老家自备年夜饭。她说:“现在家里老人岁数大了,去外边吃年夜饭很不方便。为了老人,我选择在老家自备年夜饭。”

新邵县的段女士对年夜饭记忆犹深。过年时,她家里会宰杀养满一年的土猪,还会准备很多鱼、牛肉等,制作一桌正宗的年夜饭。

“比如过年前一夜,我们会准备‘年夜饭’,就是将猪肉大块大块地放在锅里熬煮,第二天再切片拌些黑豆子吃。这是当地过年的正宗菜品,在外头一般吃不到。”段女士高兴地说。



酒楼宴会厅布置。

酒楼年夜饭渐成潮流

伴随时代前进的脚步,许多一二线城市早已诞生一种新型的年夜饭吃法——去酒楼预订年夜饭。近年来,邵阳地区紧跟潮流,越来越多市民加入预订酒楼年夜饭的“大军”中。

1月19日,位于北塔区的珍喜·圣世华宴显得较为冷清,谁能想到目前该酒楼10个年夜饭包厢均已被订满。

元旦期间,珍喜·圣世华宴便推出了年夜饭预订。目前,包

厢被订满后,已有市民预订在5个大小各异的宴会厅内与他人同吃年夜饭。

“我们提供了5个年夜饭套餐,市民在吃年夜饭时可以享受氛围式服务,各个包厢都安装了KTV房间与电视机,届时宴会厅内还有免费的音乐表演观看。”珍喜·圣世华宴品牌负责人段鹏飞说。

坐落在大祥区的昭阳楼大酒店自去年12月份时就已有市民预订年夜饭。该酒楼为年夜饭

预留了9个包厢与1个宴会厅,配置了4个年夜饭套餐。

“去年,年夜饭中餐预订了10余桌,晚餐预订了30余桌。今年的情况同样向好,目前已达到93%的预定率。”昭阳楼餐饮文化有限公司总经理郑炜说。

近年来,昭阳楼大酒店在变更喜庆菜名、荤素合理搭配与提高服务水平等方面做出不少改进,这也让预订了年夜饭的市民吃得更顺心。

时代浪潮中, 变与不变的年夜饭

当不少市民忙着预订酒楼年夜饭时,坐落在双清区邵水西路的秋月·老邵阳已推出了可以带回家吃的“秋月年菜”。

去年年货节时,秋月·老邵阳运营部便萌生将年菜打包出售的想法,将数个适合储存的菜品用特定餐盒装好后再放入精美礼盒供市民选购。因这类年菜不含添加剂,故只可冷藏3天,冷冻10天。

“疫情时,市民出行都不方便,所以我们推出了年菜。因为这些年菜口味好,且都是市民很难在家中自己做出来的,所以卖得很好。”秋月餐饮文化服务有限公司运营总监胡俊壹说。

邵阳市餐饮行业管理协会秘书长刘辉表示,如今多变的年夜饭形式是时代向前发展的印证。伴随出生人口下降、经济发展提速、酒楼数量增多等现象出现,年味趋向于“淡薄”,单一在家做年夜饭已满足不了新一代人,于是团圆的外在表现走向了多样化。

“无论年夜饭的形式如何多变,它容纳的核心内涵一直都会是中华民族传统文化中的团圆文化,这是我们的根。”刘辉说。



可带回家的酒楼年菜。