

# 一桌年夜饭 万家团圆年

全媒体记者 华青 文/图

一年三百六十五天,除夕是最热闹、最开心的团圆时刻,除夕夜的年夜饭是大家最期待的一顿饭。《义乌风俗志》记载:“一年最后一天晚餐时,悉遵旧习,罗列酒浆、荤素菜肴,合家团座就餐,怡怡互劝,直至脸泛红光,胃纳饱足而止,俗称吃‘更岁饭’或‘年夜饭’。”年夜饭不仅仅是一顿饭,更是家的味道、年的象征。随着时代发展,年夜饭也在不断创新和变化。农历春节就要来了,今年,你们家的年夜饭上都有啥?



## 说说我家年夜饭 那些让人念念不忘的味道

年夜饭里,你印象最深的一道菜是什么?多位市民分享了他们记忆中的年味。

“年夜饭里好吃的非常多,我印象最深的是爷爷奶奶做的白切羊肉。”“85后”义乌青年龚永强说,自己是上溪镇五塘村人,家有过年宰羊的习俗。长辈会把一只整羊煮熟后挂起,除夕夜弄一盘白切羊肉端上桌,犒劳辛勤一年的家人,也招待亲朋好友。自家做的羊肉肉质紧实、原汁原味,是别处吃不到的美味。“这只羊要从年头‘吃’到年尾,所以爷爷总会叫我趁新鲜多吃点。我妈有时候也会跟我说,在她小时候,过年家里就一盘肉菜,还不是给家里人吃的,而是招待客人的‘门面’。客人来了端上桌,走后又收进餐柜。”

“义乌人的年夜饭,老笋腊肉是少不了。”近日,市中心菜市场人头攒动,市民王美娟正仔细挑选年夜饭食材。她说,这道经典年菜以寓意“节节高”的“老笋”(即陈年毛竹笋干)与肥瘦相间的五花肉(或猪头肉)为主料。制作这道菜,老笋要提前泡发切片,反复换水以去除咸味和杂质。处理好的老笋与五花肉一起文火慢炖数小时,让肉的油脂与鲜味充分渗入笋干中,使得大肉香而不腻,笋片口感脆嫩,整体咸香浓郁,层次丰富。掰开一个松软的馒头,夹入焗肉与笋片,既有大口吃肉的豪迈,又因笋片吸油而解腻,这几乎是义乌人年节餐桌上的“黄金搭档”。

在义20余年的福建商人林正英说,在自己的家乡福州,年夜饭的“顶流”是一坛“佛跳墙”。他说:“这是一道绝对的功夫菜。”这道菜要用牛肉、金华火腿、番鸭、老母鸡、猪排骨等慢火煨制,反复熬煮8个小时。接着还要加上猪肚、猪脚和花雕酒,再一起熬制2小时以上,把所有的荤香都牢牢锁在汤里。最后放入干鲍、鱼翅、花胶、蹄筋、瑶柱、海参、翅裙、羊肚菌等食材,让山海味完美融合。“今年全家在义乌过年,我计划复刻这道菜,提前一个月就开始准备材料,很期待最后的成品,希望能做出家乡的味道。”

“今年春节我在义乌,准备入乡随俗,做尼泊尔传统的鸡肉饺子。”尼泊尔商人毕需努在义乌生活了20多年,不仅会说一口流利的普通话,还能来两句义乌方言。他介绍,尼泊尔鸡肉饺子以鸡肉为馅料,搭配洋葱、大蒜、生姜、香菜以及各种香料,包好后,清蒸即可。“做法和中国饺子一样,味道很不错。”

“今年我家的年夜饭由我下厨,保证半小时一桌菜,还有好几道爸妈都没见过的大菜。”在义乌天地盒马鲜生超市,“90后”市民陈哲一边往购物车里放年菜礼盒,一边笑着对记者说。实际上,他并不是什么大厨,平时也很少做饭,但今年特意提前“做好功课”,下单了一款含6道大菜的预制年夜饭套餐,“到时候热一热、摆个盘,再炒两个小菜,体面又省事。”

如今,越来越多年轻人正成为年夜饭的“掌勺人”。他们不追求繁复工序,更看重菜品是否好吃、好看、好操作。

“我们一大家子,人非常多,做饭、买菜很耗时间。以前年夜饭要忙好几天,吃完饭还要洗碗、打扫,一天下来人就累得不行了。虽然是喜悦的‘累’,但对于我这种上了50岁的人,有时候真的是扛不住。”说起今年年夜饭在哪儿吃,家住稠州府的王凤锦阿姨毫不犹豫地选择去外面吃。“酒店里的菜式和口味都不错,不失为一个好的选择。最重要的是,大家能多点时间坐在一起聊聊天。”她告诉记者,她们家从好几年前起就选择去酒店吃年夜饭,由于一年比一年难订,所以她在2025年12月份就提前预订了位置。

今年春节,义乌各大酒店的年夜饭预订十分火爆。据悉,全市共

## 年轻人“掌勺”年夜饭 半成品唱主角

看、好操作。于是,佛跳墙、花胶鸡、松鼠鳜鱼、酱香蹄膀等传统节庆“横菜”,纷纷以半成品形式登上超市货架和电商平台。它们不仅种类丰富,从单品菜看到全套年夜饭应有尽有,包装上还印着“鸿运当头”“龙腾虎跃”等吉祥话,年味十足。一些受欢迎的套餐礼盒甚至成为新年走亲访友的“年礼”。

家住青口的吴晓悦刚刚在网上下单了一份年夜饭套餐礼盒,内含佛跳墙、水晶虾仁、脆皮香酥鸭等15道菜品,花费了420元。“我在网上找的时候,发现什么口味的年夜饭套

餐都有,价格也不贵。”她说,“以前年夜饭光采购就得跑好几天,还要炸虾片、炸花生,非常麻烦,今年想试试半成品菜肴。为确保吃到喜欢的口味,我已经提前试过了。”记者在淘宝搜索“年夜饭”,发现知味观、新雅粤菜馆、杏花楼、广州酒家、陶陶居等餐饮老字号,纷纷将各自的招牌菜做出了半成品版本,有的热门产品销量甚至已经破两万。

“过去我们聚焦于消费者觉得费时费力的大菜,今年我们希望带来一些‘不一样’的菜式。”盒马鲜生超市即食部负责人宁强说,企业通

过市场调研发现,春节假期期间,每个家庭平均需要准备3.3顿大餐,“自己做+买一部分半成品”的受访者比例为32%,近90%的消费者会优先选择带家乡风味的菜品,同时也有超过80%的人愿意尝试创意年菜。“今年我们联手美食综艺中的明星主厨,推出‘封神’年菜系列。把综艺里的爆款,做成家庭可复刻的年夜饭套餐,让全国各地的消费者都能尝到主厨级别的年味。”宁强表示,自该系列上线以来,销售同比增长116%。其中香辣蟹、烧椒鲈鱼最受欢迎,吸引不少消费者下单试菜。

## 在酒店吃年夜饭 新春氛围感拉满

有185家经营单位承接年夜饭服务,截至目前已预约2457桌。“除夕夜,我们酒店的19个包厢,还有两个大厅近30桌年夜饭,基本都订满了。”幸福湖国际会议中心餐饮部经理楼俊刚说,总台2026年春晚分会场落地义乌的消息发布后,年夜饭预订热度远超往年,不仅预订时间更早,且每桌用餐人数明显增加。“从2025年12月底到2026年1月初,每天都能接到30多个预订咨询电话。我们临时增设了24个包厢,且在元旦期间就已全部订满。”银都酒店副总经理吴永潮说,“很多客人往年在家中守岁,今年因为总台2026年春晚分会场花落义乌,觉得格外有意义,于是选择来酒店团聚,一起看春晚。”

为营造喜庆祥和的节日氛围,各大酒店也在氛围布置、互动体验与菜品服务上花足了心思。以幸福湖国际会议中心为例,除夕当晚,酒店内各包厢的电视、宴会大厅36平方米的大型屏幕、通道电子屏,将同步直播总台2026年春晚,让宾客在共享团圆宴的同时共赏春晚、喜迎新春。酒店特别策划了一系列新春游园活动,非遗面塑、打麻糍、切麻糍、切猪头肉等传统民俗将轮番上演,还有“财神送元宝”“马上添福”“抓马迎好运”等互动环节和游戏,让用餐过程充满乐趣。此外,每桌宾客还可获赠蛋糕券、棋牌室体验券等福利,并获得寓意“马到成功”的山东花馍作为伴手礼。在菜色方面,酒店推出了

“金马贺岁宴”“骏马迎春宴”“马到成功宴”等多种套餐。除传统寓意的菜肴,如两头乌馒头、传统四喜果之外,还有马上鲍富卷、家烧紫苏聪明鱼、蒸蒸日上卤拼盘等不少特色菜品,为年夜饭增添更多新意。“我们希望年夜饭不仅是团圆宴,更是一场有温度、有记忆的新春仪式。”楼俊刚说。

在中国人的心中,年夜饭是家人团圆的象征,是一年中最重要的聚餐。它承载着团圆与和睦的美好愿景,更蕴含着对未来的无限期许。无论是一锅慢炖的老笋焗肉还是一份操作简单的半成品菜肴,不管是在家守岁还是外出相聚,变的是形式,不变的是围坐一堂的温情。

新的一年,愿万家灯火可亲,人间烟火气暖。

## 大厨出招 教你做一道年夜饭创新菜

年夜饭想来点新意,既要好彩头,又要操作不难?从业29年的幸福湖国际会议中心厨师长徐志翔,为您推荐一道寓意满满,颜值与美味兼具的创意年菜——马上有钱大虾卷。

大虾肉质鲜甜弹牙,自古象征富贵喜庆。这道菜将马年热门祝福语“马上有钱”和食材的象征寓意巧妙融合,寄托新年财源滚滚的美好祝福。大虾取肉做成春卷,寓意迎接新春、吉祥团圆,外酥里鲜,一上桌就讨个好彩头。

### 第一步:备料

核心食材包括鲜活小青龙(可用大虾代替)、五花肉、新鲜春笋、香菇、韭菜,以及专用春卷皮。此外还需要姜、红辣椒、盐、生抽、鸡蛋液(封口用)、食用油(炸制用)。

### 第二步:做馅

将所有馅料食材进行切丁处理,让口感均匀融合。其中春笋、香菇需焯水去除涩味与杂质。起锅热油,先放入五花肉丁煸炒至出油微焦,再加入姜末爆香,随后依次放入虾仁、春笋丁、香菇丁快速翻炒,加入少许盐、生抽等基础调料提鲜,最后放入韭菜末翻炒均匀,收汁至馅料干爽不粘手,盛出放凉备用。保持馅料干爽能避免春卷皮被泡软,是成形的关键。

### 第三步:包春卷

取一张春卷皮平铺在案板上,在春卷皮一端放入适量冷却后的馅料,整理成条状。从馅料一端开始,顺势将春卷皮卷紧,两侧边缘向中间折叠包裹住馅料,继续卷至末端,用少许蛋液涂抹在春卷皮封口处,按压压实,完成包制。

### 第四步:炸制

起锅倒入足量食用油,油温烧至六成热时,放入包好的春卷,转中小火慢炸。炸制过程中不断翻动,让春卷受热均匀,直至表面呈现金黄酥脆的色泽,捞出沥油。装盘时可在盘底铺一层海苔碎增香提味,还可以用食品打印机印上“马上有钱”等吉祥字样,增添年味。外酥里嫩、鲜香味浓的鲜虾卷完成。

吃的是味道,图的是好兆头。祝大家新年富足!

