

张彩琴的十二道团圆菜

“老板,给我称点黄瓜。”“你这个油菜新鲜吗?”“这些芹菜是哪里的?”……

2月13日,天蒙蒙亮,72岁的固原市原州区东关北路社区居民张彩琴和老伴,便出现在家附近的早市,两人手里拿着年夜饭的菜谱,一项项核对,生怕把哪个菜漏了。

“这个牛腱子咋卖?”张彩琴边说边用手指轻按肉块,感受着肉块的弹性。

从长辈们记事起,每年年夜饭都是张彩琴掌勺。对于即将到来的年夜饭,张彩琴信心十足,胸中“有谱”。

继承传统的“四碟六碗十攒席”,今年的年夜饭张彩琴在革故鼎新、创新求变上,真是动了不少脑筋:固原人逢年过节少不了鸡肉、牛羊肉和甜盘子(糯米饭)等,没了这些主角,拿什么撑场面?但小儿子一家今年从广州赶回来过年,儿媳是南方人,这大鱼大肉太腻也不行,要有荤有素,正好他们带回来了鲑鱼和羊肚菌,完全可以搭配一下。小孙女最喜欢吃条子肉,必须排第一个。

“他爷,你给我拿纸和笔过来。”在张彩琴反反复复的思考与修改中,一家人的年夜饭菜谱终于“敲定”:蒸碗条子肉、甜盘子、蘑菇炒油菜、牛肉炒芹菜、蒸碗羊羔肉、油炸鲑鱼、凉拌黄瓜、独门三丝、烤鸭、羊肚菌炖土鸡、凉拌牛腱、凉拌莴笋结。

整整十二道,寓意一年十二个月都丰衣足食。

“这种肉蒸出来肥而不腻,入口即化。”张彩琴继续介绍自己的独家手艺:蒸碗条子肉,选用肥瘦均匀的三层五花肉,剔除多余的肉,保留厚度约5—7厘米的肉块;用刻意留着的老式宽口深瓷碗,将肉块平铺入碗,七分满即可,预留空间蒸出汤汁;传统做法不额外加水,靠肉自身的自身水分蒸出原汤,味道更浓郁。

一锅蒸出固原年味。同样,在制作蒸碗羊羔肉时,张彩琴也有自己的巧思与经验。“大火烧开后转中小火,蒸1—1.5个小时。小孙子吃要‘脱骨软烂’,就要延长至2个小时。”

“年夜饭,回家吃。”张彩琴掌勺的年夜饭,为家人新一年的出发,蓄满亲情的能量。

随着农历马年春节临近,银川市各大酒店、餐饮门店的年夜饭迎来订餐高峰,千元左右的年夜饭套餐成为消费主流,知名餐饮商家的包间基本被预订一空,15人左右的中大桌年夜饭订单大幅增长,一场属于团圆的“舌尖盛宴”正在火热上演。

“您好,除夕夜还有包间吗?”“不好意思,所有包间都已经订完了。”

连日来,记者走访银川多家餐厅发现,许多餐厅的年夜饭包间早早订满,有的甚至提前两个月就已预订出去。

为了满足市民的不同需求,很多餐厅都结合宁夏本土特色,在菜品上推陈出新,打造多款年夜饭套餐。

“在年夜饭上,我们特别增加了丝绸之路沿线的特色菜品,如新疆的辣皮子等,让顾客体会到区内外的不同风味。”银川丝路彩虹湾酒店店长李国安说,除夕夜,顾客可以在大厅边就餐边观看春节联欢晚会。

“今年我们特别推出了马年年夜饭招牌菜‘金银满贯团圆鲜’‘鸿运当头,牛气冲天’‘鸿运牛蹄’等,黄鱼象征着年年有余,羊排象征着富贵吉祥,让宁夏滩羊邂逅黄鱼,承宁夏风味,聚八方财气。让顾客在年夜饭中品尝到不一样的宁夏风味。”宁夏名羊二店总厨李杰说。

在银川JW万豪酒店宴会厅,年夜饭的贵宾可以体验现场包饺子互动,小朋友们可以参与新春心形饼干制作,顾客还可以参与新春对联活动。

“今年炸肉丸子,直接买现成的,回来一炸就行。”银川市民王晓磊打算自己掌勺年夜饭,不过他没像父母那样从早准备食材,而是直接买炸肉丸子之类的半成品,省事又方便。

银川聚仙楼餐厅推出488元年货礼盒,有手抓羊肉、卤烧鸡、干炸带鱼等12种成品熟食,统一塑封包装,顾客购买回去后即可即食。

预制菜几分钟出菜,拍照还出片……今年,“90后”“00后”成为年夜饭的“掌理人”,他们用预制菜、网红食材和创意搭配,重新定义了传统年夜饭。他们不再像老一辈那样花大量时间在厨房,而是选择更省心的方式,既保留了团圆的仪式感,又展现了年轻人的个性和效率。

记者浏览各大电商平台,预制菜等相关关键词搜索量一直居高不下。

“平常上班已经很累了,这次过年拒绝起早贪黑处理食材,也不愿一整天泡在厨房,省下大量时间和精力,全身心享受假期。”“00后”市民王子涵说。

年夜饭,今年你家谁掌勺

本报记者 何耐江 文/图

年之味,是灯火可亲的守候,是千里归途的终点,是灶台前那缕不灭的烟火,悄然将乡愁熬成心头之暖。

除夕夜,当万家灯火次第亮起,一桌佳肴便成了岁月最深的诗行。在塞上大地,手抓羊肉的醇香漫过窗棂,八宝茶的甘甜氤氲在唇齿之间——那不是异乡的风味,是血脉里熟悉的温度,是母亲指尖的余温,是父亲沉默中递来的那碗热汤。

今年的年夜饭,你家谁掌勺?是父母,是自己,还是让厨师上门?



王海鹏上门为客户制作菜品。



张彩琴(左)与小儿子一起制作美食。



沙湖景区推出的破冰暖锅。

(资料图片)



兰舍民宿推出的辣糊糊火锅。

厨师上门烹饪年夜饭

“帝王蟹是买来了,但家里人都不会做,不如请专业的厨师。”

如今,不少人选择请专业的厨师上门掌勺年夜饭。不用跑饭店,不用买菜,只要备好食材,厨师上门,用家里的锅碗瓢盆,按你的口味现炒现做。

从红烧肉到清蒸鱼,从手抓羊肉到酿皮子,全都能给你做得明明白白。这种消费模式起初是一些年轻人源于对外卖和预制菜的品质担忧,他们在社交平台寻找兼职做饭的师傅,后来逐渐产生一批有固定客户的兼职厨师。

“排满了,早都排满了。除夕当天的晚宴,所有的厨师都已经被预约,现在已经约了10桌饭。另外大约有七八桌客人在排队等单。订单一直排到了农历初六。”银川市私厨到家服务团队负责人王海鹏介绍。

2月13日,在银川中海九城小区,张力一家围坐在沙发上看电视,而银川私厨到家服务团队厨师王海鹏则在厨房忙碌着,一会儿工夫,江南文火小牛肉、椒麻捞汁花枝卷、手工椒盐溏心蛋、翡翠椒麻佛手笋等精致的菜品端上了餐桌。

“饭店吃年夜饭总觉得少了点年味。私厨上门就不同了,又方便又专业,一家人围坐吃,温馨又省事。”张力感慨道。

“年夜饭交给私厨,吃得舒心,吃完直接带娃看春晚,谁还愿意动?”年轻一代宝爸宝妈的新选择,让提供上门烹饪服务的团队不断涌现。

“我们团队从去年逐渐发展稳定,目前有6名厨师、6名服务员、礼仪人员、4名保洁人员。”王海鹏说,春节前一个月预约爆满,档期排得满满当当,得提前两三个月才能约上。主要靠抖音接单,还有回头客相互介绍。

今年,王海鹏团队主打的年夜饭套餐人工费是800元到1000元,套餐里有16道主菜,外加一份主食、一道面点、一份汤和果盘,可以满足15个人的用餐。高端私厨服务(如年夜饭定制、商务接待)价格在800元—2000元不等(食材自理),需提前15天预约;而日常私厨服务价格为80元—120元每小时。

“我们看重个性化口味。”王海鹏坦言,所有上岗厨师必须持有厨师证,需要会做粤菜、川菜、淮扬菜、宁夏本地菜等多种菜系,根据顾客口味定制菜单。这种按需服务的模式,既解决了传统酒楼套餐死板、预订难的问题,又给节日餐饮市场带来了新活力。

面对公众对于陌生人来家中做饭,安全和卫生健康是否能得到保证的顾虑,王海鹏介绍,如今团队形成了一套完善的服务体系:团队所有厨师均持健康证上岗,不仅拥有专业烹饪技能,还经过系统服务培训,入户统一佩戴鞋套、围裙、袖套及清洁的工作衣帽。在菜品呈现上,无论是摆盘造型还是口味搭配,都严格按照酒店标准执行。

记者走访了解到,现在银川的私厨服务主要分为两类:一类是高端定制,如年夜饭、商务宴请;另一类是日常家常菜,主打方便实惠,双职工家庭和老人特别喜欢。

以私厨到家服务团队为例,除人工费外,食材准备有两种方式:一种是自己买好食材,等厨师上门,适合讲究食材品质、喜欢亲自挑海鲜的家庭;另一种是“包工包料”,从买菜到做饭、收拾全由私厨团队搞定,消费者只需定菜单,食材费用另算。

银川的李梦常年在外做生意,过年回家要请亲朋好友吃饭。“以前去酒店订位难,价格高,家里人出门还累得慌。”李梦说。对于让私厨上门掌勺今年的年夜饭,李梦心中充满期待。

“与父母那一代人年夜饭围着厨房与饭桌不同,如今的年夜饭还能吃出新意与乐趣。”眼下,不少年夜饭经济向文旅、休闲等场景延伸。许多商家尝试将年夜饭与酒店住宿、本地景区体验等结合,推出组合式消费产品。年夜饭经济已经不再是一顿饭,而是发展出了一站式节日体验,带动了住宿、文旅等相关领域消费。

“我们的民宿房间年前已经全部订满,民宿餐厅今年推出的年夜饭是具有宁夏风味的辣糊糊,深受外地游客欢迎。辣糊糊火锅团圆套餐,最低500元起。此外,还有四个档位的套餐,供游客选择。”宁夏兰舍生态园兰舍民宿负责人李玉梅说。

除夕夜,兰舍生态园将燃起篝火,让游客围着篝火取暖、畅聊,结识新朋友。

夜色渐深,走进宁夏文旅产业园“千灯之夜”新春游园会,当灯火次第亮起,年味与光影在此邂逅,十二生肖花灯与马年主题光影装置交相辉映,传统匠心碰撞现代科技,漫步其间,灯光流转,步移景异。

“梦境之约”灯光演艺与山海经主题灯光秀登场,漂流水道化作流动星河,光影与水声交织出浪漫意境。数百盏手工鱼灯将同时点亮。游客提着属于自己的小鱼灯,加入蜿蜒的游园队伍,宛若银河落人间,流光溢彩。这是专属于家庭的浪漫时刻,许下新年心愿,祈求“年年有余”。

游客逛累了,还可以在园中涮一顿东来顺火锅,景区还推出了农垦酸奶、热饮、热红酒等,并有时令果蔬售卖,让灯火秀下的年夜饭兼顾美味与亲子体验,治愈舌尖上的新春。

春节期间,不少人选择远离城市喧嚣,去乡野感受年味。

吴忠市利通区东塔寺乡白寺滩民宿,春节期间将推出精品火锅套餐,让游客过一个热闹、温馨、年味十足的团圆年。在沙湖旅游景区,游客则可以乘坐仿古游船漫游冰湖,一边品尝特色暖锅,一边静赏湖景。

年夜饭不止于餐桌