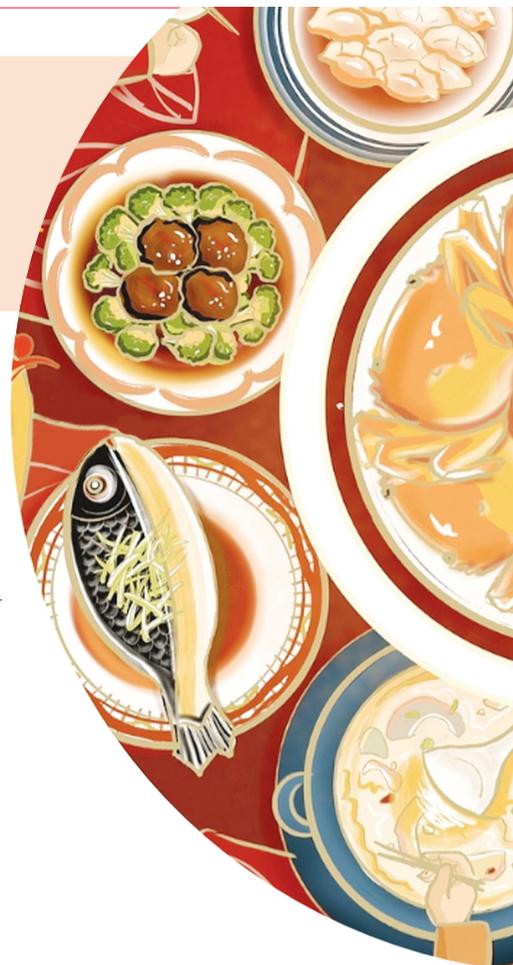


从厨房到餐厅——

# 长治人年夜饭越吃越有花样

文/图 本报记者 韩涛

年夜饭,作为春节最具仪式感的团圆宴,承载着辞旧迎新的期许,也镌刻着一代人的年味儿记忆。随着春节脚步临近,我市各大饭店的大红灯笼早已高高挂起,喜庆窗花与烫金“福”字装点着厅堂,“年夜饭火热预订中”的条幅格外醒目,这桌盛满亲情的宴席,也再次成为人们热议的话题。是留守厨房,亲手烹饪一桌热气腾腾的家常宴?还是走出家门,在餐馆享受一顿省心又丰盛的团圆饭?这个看似简单的选择背后,不仅是个人口味的偏好,更折射出生活方式与消费观念的悄然变迁。



## “烟火气”里的年味儿 在家烹制的团圆滋味

在我市,仍有不少家庭保持着“在家吃年夜饭”的习惯,对他们而言,年味就藏在洗菜、切肉、炖汤的忙碌中,藏在厨房飘出的缕缕香气里。

“在家吃,自在。老人孩子都舒服,一家人围坐在一起,说说笑笑,这才是过年。”正在超市选购年货的柳女士说。

“我们家更喜欢在家做,自己准备的食材更健康、卫生,还能根据家人的口味和喜好量身定制。”家住维特小区的王阿姨是家中年夜饭的“主力军”,每年的年夜饭都是她亲手烹饪。“虽说累点,但看着孩子们吃得开心,心里就暖融融的。”她还算了一笔账,“在外吃一桌动辄上千,在家几百块就能做得营养又丰盛,划算。”

作为一座历史悠久的城市,长治人的年夜饭,餐桌上从来都不缺讲究。菜品不仅涵盖各种肉类、蔬菜和主食,更少不了极具地方特色的非遗美食。软糯香甜的武乡枣糕、咸香入味的上党腊驴肉、肥而不腻的长子猪肉等,都是年夜饭桌上的常客。此外,鱼更是每家每户必不可少的菜品,“鱼”与“余”谐音,寄托着“年年有余”的美好祝愿。一桌家常菜,承载的是亲情,更是代代相传的年味儿记忆。

## 消费升级背后 年夜饭里的观念之变

从在家操持到餐厅预订,从传统宴席到特色餐饮,人们年夜饭的选择愈发多元,这背后不仅是消费市场的升级,更是人们生活观念的悄然转变。

过去,年夜饭的“丰盛与否”是衡量年味儿的重要标准,为了准备一桌丰盛的年夜饭,不少家庭要提前几天甚至一周开始筹备,采购、清洗、烹饪,耗费大量的时间和精力。如今,随着生活水平的提高,“吃得好”早已不是难题,人们对年夜饭的需求,逐渐从“物质满足”转向“精神享受”。越来越多的人开始意识到,年夜饭的核心是“团圆”,而非“排场”。无论是亲手烹饪,还是在外聚餐,核心都是家人相伴、情感交流。

消费观念也趋向理性与个性。消费者在选择年夜饭时,不再盲目追求高价套餐,而是更看重菜品的品质、用餐环境和服务质量。餐饮商家也顺势而为,推出不同价位的套餐,兼顾不同消费群体的需求;同时,优化餐厅布局,提供免费停车服务等,让用餐体验更加人性化。

从“在家吃”到“外面吃”,从“吃得饱”到“吃得好”再到“吃得舒心”,年夜饭在时代的变迁中不断焕新。但无论如何变化,那份刻在骨子里的团圆情结,那份对新年的美好期许,始终未曾改变。马年春节,这桌承载着亲情与温暖的年夜饭,将继续在千家万户的餐桌上演绎着属于每个人的幸福故事。

## 省心之选的升级 品美食更品文化年

随着生活节奏的加快,越来越多的家庭开始选择走进餐厅,将年夜饭的筹备工作交给专业的厨师,用更省心的方式享受团圆时光。而餐饮商家也瞄准这一需求,各显身手,让外出吃年夜饭不再是简单的聚餐,更成为一场兼具美味与内涵的“文化盛宴”。

早在2025年10月,我市不少餐厅就已开启年夜饭预订宣传。“目前,我们店的年夜饭包厢已全部售罄,大厅座位也已全部



更精致的菜品,迎接每一位顾客。”贾厨食府老板贾国强说。

除了传统的中餐酒楼,火锅、烤肉等特色餐饮也纷纷加入年夜饭的战场,成为年轻人的新宠。“吃火锅氛围好,热气腾腾,寓意着新的一年红红火火。”家住保利小区的“90后”陈先生便是火锅年夜饭的拥护者,“我们家就三口人,大家都爱吃火锅,比起在家忙活半天,去火锅店吃年夜饭更轻松,氛围也更热闹。”

值得一提的是,不少餐厅还将传统文化融入年夜饭体验中。“从腊月二十三小年起,我们店里将增设写春联、剪纸等民俗体验活动,邀请顾客亲手参与,在笔墨与美食的互动中感受年俗乐趣。”潞州宴工作人员介绍,春节期间店里还安排了戏曲、民歌等精彩的民俗表演,同时还有糖葫芦、糖画等传统小吃,让顾客在畅享年夜盛宴的同时,沉浸式感受传统年俗的独特魅力。

从传统宴席到特色火锅,从简单就餐到品味传统文化,年夜饭的变化升级,满足了不同家庭的个性化需求,让这个年过得既省心又充实。

