

年夜饭的“新”吃法

□新华社“新华视点”记者 宋佳 邹多为 李晓婷

临近除夕，家家户户忙着张罗年夜饭，在家操办、外出就餐、外送到家……这顿饭的打开方式各异，但都承载着年味，饱含团圆与亲情。今年春节，年夜饭将有哪些新滋味、新吃法、新体验？

新滋味：文化味儿更浓 新菜品走俏

年年有鱼、大吉大利、红火烧肉……除夕之夜，被赋予吉祥寓意的鸡鸭鱼肉依旧占据饭桌“C位”。不少家庭的年夜饭突出家乡味道，一道道家乡特色菜被端上餐桌。对河南人小郑而言，道口烧鸡是年夜饭的必吃菜；锅包肉、大肘子等在东北人的年夜饭中不可替代。

今年春节，年夜饭的文化味儿更浓。

多家餐厅推出有文化内涵的非遗菜品，通过精美摆盘和讲解介绍，展现美食背后的传承与创新。中华老字号餐企便宜坊的年夜饭套餐，包含入选国家级非遗名录的焖炉烤鸭。上海红子鸡凤凰楼的年夜饭菜单增加盆菜等非遗美食。

“盆菜在广东传统习俗里是团聚与祝福的象征，希望顾客在品尝地道粤菜的同时，感受其承载的文化内涵与美好祝愿。”上海红子鸡美食总汇有限公司总经理叶丽霞说。

融合地方文化与特色的美食也越来越多。位于甘肃兰州的敦煌盛宴，主要菜品灵感源于敦煌文物和壁画，不少人慕名而来，期待通过美食体验别样年味。

记者走访发现，传统菜肴看升级提质，非传统年夜饭也十分走俏，不少人选择新意满满的蔬菜宴、豆花宴、竹笋宴等。

在重庆潼南，一桌石斛苗、豌豆尖等当地特色蔬菜组成的年夜饭，吸引不少人驱车百里尝鲜。“越来越多的客人想要品尝本地特色，我们就打造了‘蔬菜宴’，搭配太安鱼、小煎鸡等当地美食。”重庆泽栖蔬菜小馆负责人蒋璐蔓说，除夕当日已基本订满。

除夕晚上吃火锅更加流行。除夕

当晚，超800家海底捞门店营业，截至1月21日，海底捞年夜饭用餐预订约4万桌。“除夕夜包间都满了，大厅预订了100多桌，比去年增长30桌左右。”海底捞火锅上海外滩店店长陈强说。

记者了解到，健康饮食是今年年夜饭的关注重点。针对少油少盐少糖需求，便宜坊等餐厅今年在菜单搭配上减少了辛辣重口味的菜品。不少在家吃的人准备了更多蔬菜，“做菜的时候会清淡一些”。

新吃法：自助、上门代厨兴起 预制创意菜更多

记者走访了解到，今年年夜饭市场热气腾腾，不少餐厅包间早早订满，大厅一桌难求。美团数据显示，截至1月16日，年夜饭线上预订量同比增长超3倍。1月14日至20日，抖音平台“年夜饭”搜索量近780万次。

一些“抢位”失败的人，选择年夜饭到店自提或外送到家。马凯餐厅地安门店经理张雪肖说，目前已接到近百单自提预订，预计除夕当天还会增加。

记者在美团搜索发现，多数连锁餐饮“上新”年夜饭外卖套餐；据美团统计，今年在平台开通年夜饭外带、配送服务的餐饮商户数量同比增长220%。

此外，今年年夜饭，自助餐和上门代厨接受度更高了。

北京燕莎中心凯宾斯基饭店、广州白天鹅宾馆等推出按位收费的自助餐年夜饭，预订火热。“餐厅120个座位都被订满，其中2至4人桌预订占比超八成。”北京燕莎中心凯宾斯基饭店市场传媒总监王苗苗说，自助餐没有人数等硬性限制，菜品多元，尤其受小家庭青睐。

上海悉心家政负责人奚女士介绍，今年，咨询、预订上门代厨的客户数量都有所增加。“定制菜品、厨师自备食材，按人数、用餐需求收费，价格从不到百元到数千元不等。”

年夜饭在家吃依旧是主流选择，当更多“90后”“00后”掌勺，预制菜受到青睐。随着大家越来越关注预制菜的食品安全，各大生鲜平台加强品控、创新菜品，多款预制特色菜、创意年菜



2月4日拍摄的活动现场。当日，有成都“城市会客厅”之称的宽窄巷子举行“在成都，遇见中国年——十二月市年夜饭 温暖幸福年”活动。

新华社记者 江宏景 摄

“上桌”。

京东数据显示，元旦以来，“年夜饭半成品”搜索量同比增长超3倍。“统计显示，86.6%的消费者倾向于购买地方特色年菜，83.5%的消费者愿意购买没吃过的创意年菜，比如八珍帝王蟹海鲜汇、云南山珍海味菌子鸡火锅、台州家烧大黄鱼等。”盒马即食部总经理宁强说。

八宝饭、花馍、羊肉汤……广州“95后”女生容雅首当大厨，靠叮咚买菜搞定一桌年夜饭。“操作简单，有料也有颜，特别是一些北方特色菜，家里人都想尝尝。”

新吃法：从纯吃饭到“年夜饭+”

如今，年夜饭不只是简单吃顿饭，而是衍生出不同场景，形成多种“年夜饭+”新体验。

一面面红红火火的灯笼墙、一张张摆好笔墨红纸的条案……“年夜饭+非遗技艺”已然成为不少酒店、餐厅的标配，吃饭变得更有仪式感。

在常熟尚湖花间府·烟波里，一顿年夜饭可以“解锁”制作非遗手工盘扣；在广州白天鹅宾馆，不少顾客打算饭前先体验制作非遗竹编——风铃挂件、非遗植物染——复刻唐纹装裱画、非遗烧铂画；北京国贸大酒店将庙会“开”进酒店活动区域，特别呈现木版年画等传统技艺；北京国际饭店特别开设北京老照片艺术展，向宾客展示北京中轴线的历史影像。

随着越来越多人选择旅游过年，

“年夜饭+文旅”让舌尖上的盛宴氛围感更足。

台上，演艺人员翩然起舞；台下，食客边品美食边欣赏演出。在北京见东方·和芳苑，古色古香的四合院、穿越百年的传奇故事与精心设计的融合菜打造出别样的年夜饭，尤其受外地游客热捧。“感觉非常有特色，地域美食、换装、沉浸式互动，一次全都能体验。”浙江游客杨女士非常期待。

常熟尚湖花间府·烟波里总经理李增俊说，酒店靠近尚湖风景区，前来就餐的大多是外地游客。“我们还准备了游船，可以搭载客人泛舟尚湖，到风景区游玩。”

“年夜饭+社交娱乐”在年轻人中更“出圈”。

东北姑娘张舒预订了一家广东民宿，打算在南方过年。“民宿附近正好是一片露营地，春节期间会举办露营活动。”通过民宿群，她找到了一起过年的“搭子”，一群人打算边吃烧烤边看露天春晚。“群里还在策划篝火晚会和围炉煮茶。不管之前认不认识，吃完饭后就是朋友了，一起过年热热闹闹，年味才足。”

中央民族大学教授林继富说，年夜饭是春节的“重头戏”，“无论形式怎样改变，但内涵和底蕴不变。”富有地方特色和风情的食材、表演、互动，增加了年夜饭的文化厚度，年轻人“花式”过节，发掘了年夜饭的多元性。新滋味、新样式、新体验，让蛇年年夜饭更温馨、更有年味儿。

（新华社北京1月27日电）

国内@要闻

聚焦绿色、智能、适老——家装厨卫“焕新”补贴标准明确

据新华社北京1月27日电（记者谢希瑶 唐诗凝）商务部等6部门近日印发关于做好2025年家装厨卫“焕新”工作的通知，1月27日对外发布。

通知明确，各地要重点聚焦绿色、智能、适老等方向，支持个人消费者开展旧房装修、厨卫等局部改造、居家适老化改造所用物品和材料购置，结合实际自主确定补贴品类、标准、限额和实施方式。

补贴品类以装修材料、卫生洁具、家具照明、智能家居、居家适老化改造产品五大类为主，各地结合本地产业特色、居民消费习惯、老年群体实际需求等自主确定具体品类。

补贴标准应不高于实际销售价格（剔除所有折扣和优惠后的价格）的15%，购买1级及以上能效或水效标准产品的不高于20%，居家适老化改造产品不高于30%。各地应根据补贴方式自主确定每人每类产品享受补贴件数、单个商品或每套房（每户）最高补贴金额、每人（每户）累计最高补贴金额等限定条件。

补贴方式要以省级行政区划为单位，按照属地实施原则，公平公开确定补贴政策参与主体，合规择优确定补贴资格发放平台。

通知提出，优化补贴流程。各地要一视同仁支持线上、线下经营主体，以及不同所有制、不同注册地、不同规模经营主体参与家装厨卫“焕新”。突出惠民便民，简化消费者申领流程，从源头上减少信息多头重复填报。

通知还提出，加强资金监管。依法依规严肃处理骗取套取国家补贴资金等违法行为。对发现存在不履行价格承诺、“先涨价后打折”等价格违法行为，以及套取补贴资金的经营主体，要第一时间取消其参与活动资格，并追缴国家补贴资金。

环球@资讯



1月25日，在毛里求斯首都路易港，参加2025“欢乐春节”花车巡游活动的演员进行舞龙舞狮表演。当日，2025年“欢乐春节”花车巡游活动在毛里求斯首都路易港举行。

新华社发（阿利·素拜摄）



春节“主旋律” 文明三“不”曲

不铺张·不浪费·不攀比