

# “年味儿”创新菜品、乡村美食受青睐

本报讯 春节将至,各地年夜饭预订也是非常火爆。在北京,老字号饭店年夜饭预订持续升温,不少饭店除夕夜一桌难求。除了传统经典菜,多家饭店还推出创新菜品,并在环境布置中融入浓厚的节日元素,营造喜庆氛围。

这个春节,北京年夜饭的主流还是传统10人以上的大家庭聚餐,但2~6人的小家庭订餐较往年有所增加。为此,不少商家推出了多款套餐,满足不同规模家庭的需求,同时,在菜品上做了创新。

同时,为满足消费者在家吃年夜饭的需求,多家老字号饭店还推出“到家版”年夜饭礼盒,菜品都是当天现做,消

费者在家也能享受到美味。

除了北京的老字号饭店外,京郊民宿与精品酒店也成为消费者过大年的选择。乡村特色美食与传统活动相得益彰,为游客提供丰富的新春体验。

在北京市房山区周口店镇黄山店村,民宿院落内灯笼高挂、福字张贴,投壶、套圈等传统活动摊位已准备就绪。村民在炭火炉旁操作爆米花机,为游客现场制作热腾腾的爆米花。

除了开胃小吃,村里的年夜饭菜品也同样亮眼。椒盐香酥鸡、四喜丸子、酿豆腐、凉拌山野菜,还有现熬的山楂汁,用料都是村里养殖或种植的,主打一个农家口味。而就餐的地方,可以选在村

里的餐厅,也可以到民宿小院中享用。

这里每个民宿小院都有村民当管家,给客人做当地特色美食。刚端上来的是火盆锅,放在炭火上。锅里上面是一个灯笼椒,寓意着鸿运当头;下边白色豆腐和炸豆腐寓意着金玉满堂;底下的各种蔬菜寓意着五谷丰登。

在房山区佛子庄乡,这家酒店有300间客房,目前除夕夜的预订量已达90%。酒店年夜饭主打当地特色食材,采用家常酱焖手法制作拒马河虹鳟鱼、以山泉水慢炖4个小时的农家鹅,还有山中板栗、跑山鸡、菌菇、鱼丸烹制的“新春全家福”汤菜。

(央视新闻)

## 北京餐饮老字号花式创新激活美食消费

本报讯 郭缤璐 日前,商务部等9部门印发《2026“乐购新春”春节特别活动方案》(以下简称“方案”)。其中,“好吃·马上尝鲜品年味”活动要求,结合开展中华美食荟、老字号嘉年华活动,组织餐饮名店、老字号餐饮企业、地方特色小吃等,推出年夜饭套餐、新春团圆宴,推出美食增值服务,如现场表演、免费小吃、幸运抽奖等。鼓励各地发布美食地图,结合本地实际在步行街、公园、社区等设置年味美食市集,举办美食大赛、厨艺比拼、晒晒我家的团圆饭等活动,结合各类美食活动推广节日热销商品,吸引更多群众一起“寻味中国年”。

北京作为春节期间热门目的地城市,餐饮消费同样也将迎来新一轮消费热潮。美团数据显示,截至1月底,Top5年夜饭预订及用户搜索城市为上海、北京、杭州、广州、南京。北京一些老字号品牌年夜饭已“一厢难求”。同春园、同和居两家名店除夕午、晚两餐共四个时段的所有包间均已订满,大厅也近乎满座;马凯餐厅两堂包间更是早早告罄,一桌难求;西四惠丰饺子楼春节年夜饭预订也已全满。

同时,北京的老字号餐饮企业也都积极融入新消费格局,在产品、场景与体验等方面全面创新。今年全聚德集团不仅满足到店就餐的消费需求,还推出了30余款年货产品,其中新品占比达50%,涵盖家宴礼盒、白酒礼盒、熟食礼盒、卤味零食等多个品类,满足家宴、礼赠、企业福利等多元化场景需求。

多家老字号还同步推出“到家版”年夜饭礼盒。同春园前厅经理杨飞介绍,“江南年味礼盒”包含清炖蟹粉狮子头、松鼠鳜鱼预制装、豆沙包等经典菜品,上线两周预订即超200份;马凯餐厅“湘味团圆礼盒”含东安鸡、剁椒鱼头、腊味合蒸等,支持冷链配送;同和居“鲁韵家宴礼盒”则精选葱烧海参、九转大肠等硬菜。

海底捞相关负责人也表示,近期团年聚餐的预订正在快速增加,为了更好地承接春节期间的聚餐需求,海底捞将有超过1000家门店在除夕正常营业,超过1200家门店在大年初一开门迎客;从大年初二起,全国超过1300家门店将恢复正常营业。与去年相比,海底捞今年除夕和大年初一正常营业的门店数量有所增加。

同时,过年三件套“美甲、美发、美睫”热度攀升,海底捞门店的美甲也早早迎来了“美丽高峰期”。海底捞提供的数据显示,1月中下旬后,北京区域海底捞门店美甲订单呈现明显上升趋势,1月26日—28日,北京80家门店总计接待近1.5万单美甲,比上周同期增加700多单。

苏商银行特约研究员武泽伟表示,节日假期消费不仅直接带动了门店营收的显著增长,更反映出节日背景下聚集性消费与体验性需求的强劲释放。同时,为行业后续消费趋势预判提供了观察窗口,激励餐饮经营者更主动地把握消费节点,优化供给结构。

## 老北京的年 吃的是讲究

□ 户力平

老北京过年,不仅传统民俗活动丰富多彩,每天的吃食也约定俗成,各有寓意,表达了人们在新的一年里祈福纳祥的心愿。

### 除夕团圆饭菜讲究多

除夕的年夜饭是一年中最为丰盛的家宴,在菜肴方面,颇有讲究。一是菜的数量要呈双数,一般家庭讲究“四碟八碗”,即四碟冷菜、八碗热菜。二是多种菜肴、美食颇有寓意,以讨个好彩头。菜肴中要有鱼,且必须是整条鱼,要有头有尾摆放在鱼盘中,以示年年有余。有四喜丸子,寓意团团圆圆,兼有福、禄、寿、喜之意。酒水也不能少,取义天长地久。比较讲究的家庭,还要有一个火锅,意思是日子过得红红火火。《老北京实用指南》中有年夜饭“肴饌大率为素”的记载。不少素菜也有寓意,炸豆腐谐音“都富”“得福”,寓意家家都富,多福多财。拌腐竹谐音“富足”,寓意安定富足,吃穿不愁。酸辣白菜,寓意百财吉祥,财源滚滚。拔丝苹果,祝福日子平平安安、甜甜蜜蜜。

此外,年糕也是年夜饭中必有的,“年糕”与“年高”谐音,象征金银,寓意日子“年年高升”。

### 初一吃饺子源于“更岁交子”

大年初一要吃饺子。古代以子时为新旧年交替时刻,“交子”指“更岁交子”,因“饺”与“交”同音,吃饺子寓意送走旧年,迎接新年,寄托着团圆喜庆。《酌中志》称:“正月初一五更起……饮柏椒酒,吃水点心(饺子)。或暗包银钱一二于内,得之者以卜一岁之吉,是日亦互相拜祝,名曰贺新年也。”清代史籍有“每年初一,无论贫富贵贱,皆以白面做饺食之,谓之煮饽饽(饺子)”记载。

民俗作家唐鲁孙在《吃饺子杂谈》中将老北京饺子馅儿种类介绍得格外仔细:“至于谈到饺子馅儿,有荤有素。荤馅儿除了猪牛羊肉之外,还有鸡肉、虾仁、鱼肉、三鲜等;荤馅儿还有配上大白菜、小白菜、菠菜、韭菜、韭青、大葱、茴香、西葫芦、冬瓜、南瓜、芥菜、扁豆的。素馅儿是白菜、菠菜、粉丝、豆腐、金针、木耳、冬笋等等,要是加入鸡蛋、金钩、韭黄那就成为花素了。”



### 初二吃面条寓意顺利长久

大年初二要吃面条。溯其渊源,一为面条形态细长、顺滑,象征着新一年的生活顺心顺意,另寓意着长长久久;二为面条形似古代钱串子,故有财源滚滚之寓意;三为大年初二开始走亲访友,家人要迎接出嫁的女儿回娘家,女婿看望岳父岳母,俗称“迎婿日”,多以面条款待客人,寓意着亲情长久、常来常往。

老北京有面条“十八样儿浇头”之说,所谓“浇头”是浇洒在面食上用来调味或点缀的佐料。而“十八”只是个虚数,实际上要远多于此。相对来说,正月为冬季,较为寒冷,其浇头多卤或余儿。“打卤”为北京俗语,即制作浇在面条上的卤汁。一个“打”字,透着浓浓的京味儿。余儿,是用肉类、蔬菜、蘑菇、海米、木耳等及佐料制成的汤汁,吃时浇在面条或其他菜肴上。

### 初三吃合子取意和睦、团圆

大年初三要吃馅合子。清代史籍便有“初三日,家家食合子”的记载。“合子”中的“合”字,与“和谐”之“和”及“阖家”之“阖”同音,象征家庭成员和睦相处,团团圆圆。馅合子圆形外观,寄托了人们对新年家庭幸福、生活和顺的期盼。

在烙制馅合子的过程中,需要不断翻动、旋转,这一动作也被赋予了“翻身”“转运”的含义。而馅合子形似古代元宝,而“往家转”之“转”与“赚”的谐音,寓意财源广进、和和美美。

### 初四吃烙饼卷鸡蛋寓意吉祥

大年初四要吃烙饼卷鸡蛋。这是北京地区特有的过年食俗,溯其渊源,有三种吉祥寓意。其一,制作烙饼和炒鸡蛋时,都需要反复翻面。表示将过去一年的不如意都翻过去,迎来一个全新的开始。同时,寄托了人们希望在新的一年里事业、生活能“翻身”好转,运势节节高的美好愿望。其二,烙饼通常是圆形的,鸡蛋也是圆形的。预示家庭团圆、生活圆满。其三,炒鸡蛋色泽金黄,形似金元宝,用烙饼将金黄的鸡蛋“卷”起来,如同“把财运卷起来”,寓意着将财富和好运势聚拢,日子越过越富足。

### 初五“破五”饺子寓意财富、好运

正月初五这天吃“破五”饺子,意为祈求财富与好运。《北京民俗史话》载:正月初五,俗称“破五节”,旧时正月初一到初五有很多迷信禁忌,在过了初五之后,即告解除,故称“破五”。包饺子时需沿着边沿仔细地捏紧褶子。这一动作被称为“捏小人嘴”,寓意是堵住小人的嘴,为生活营造顺遂的环境。在煮饺子时,有时会特意煮破一两个,但这不能说“破了”,而要说“挣了”,寓意新的一年越挣越多,财运亨通。

老北京“破五”饺子的馅料选择极为讲究,因“白菜”与“百财”谐音,吃白菜馅饺子寓意财源广进,家业兴旺;因“韭”与“九”谐音,吃韭菜馅饺子寓意财富长久。最讲究的羊肉大葱馅饺子,因“羊”与“阳”谐音,取“三阳开泰”吉祥之意。