

解锁多样“食”光 拉萨年夜饭的N种打开方式

除夕的脚步越来越近,您家的年夜饭有着怎样的安排呢?

随着生活水平稳步提升,年夜饭的就餐形式愈发多元。春节日益临近,距离除夕仅剩下几天,大家对新春佳节的期待愈发浓烈。“今年年夜饭吃什么、怎么吃、在哪吃”,成了街头巷尾热议的话题。

年夜饭,作为家家户户春节的“重头戏”,不仅承载着团圆与亲情,更是中华传统文化的独特印记。近日,记者走访拉萨多地发现,各大饭店的年夜饭预订持续火热,纷纷推出各类套餐,满足消费者多样化的需求。与此同时,上门厨师服务、打包年夜饭等新兴选择也备受关注。那么,今年您的年夜饭有着怎样特别的安排呢?

文/记者 梁兰 娄梦琳 图/记者 余书冉



亲手
烹饪

自家厨房
调出专属年味

年夜饭,又称团圆饭,是阖家围坐、共享天伦的温馨时刻。与外出就餐相比,不少市民认为在家做饭既节省开支,又满含亲情。市民张先生表示:“过年讲究的就是团圆祥和,吃的是温暖和睦的氛围。我们家年年都自己做年夜饭,一家人分工明确,你去买菜,我去买鱼,子女帮忙收拾碗筷,父母在厨房忙碌,年味儿就这样一点点浓起来了。饭菜做好后,一家人围坐在一起谈天说地,这才是过年该有的样子。”

在家烹制美味佳肴,食材采购必不可少。近日,记者走访拉萨市部分农贸市场,发现市场内充满了浓浓的年味。大红灯笼高高挂起,不少摊位上摆满了香肠、腊肉等各式各样的年货,热闹非凡。摊主吕女士告诉记者:“最近生

意还不错,预计临近春节生意会更红火。往年春节,鸡鸭鱼肉都很受欢迎,这几年海鲜的销量也很好。最近有不少顾客提前预订了虾和螃蟹,我打算除夕一大早就给他们送过去。”

记者在走访中了解到,今年打算在家烹饪年夜饭的市民不在少数。多数市民表示,除夕晚上在家吃着年夜饭,看着春晚,就是最开心的事。市民刘女士说,每年年夜饭全家都会一起参与,一人准备一道菜,年前一周就开始筹备。“我们家早就定好了年夜饭的菜单,需要的食材也在慢慢准备。今年我准备挑战一道松鼠桂鱼,寓意年年有余。每年春节,全家人都很享受备菜的过程,大家欢声笑语,其乐融融。伴随着零点钟声迎接新年,这才是最地道的年味儿。”

外出
就餐

年夜饭包厢
预订热潮来袭

近年来,随着人们生活观念的转变,年夜饭逐渐走出家门,大家开始用更加多样化和新颖的方式庆祝这一团圆时刻。相较于在家筹备年夜饭,省心便捷的“下馆子”成了不少人的首选。

记者走访拉萨市区多家饭店时发现,饭店显眼位置都摆放着“年夜饭预订”的广告牌。在西藏岷山饭店,不少市民正在咨询预订事宜。饭店销售经理雷女士介绍,目前饭店推出了10人、10至12人等不同规格且带有“好意头”的年夜饭套餐,像富贵吉祥宴、金玉满堂宴、鸿运当头宴、年年有余宴、吉祥如意宴等,价格在1688元至4588元之间,套餐内不喜欢的菜品还可以更换。“我们从2024年12月底就开始接受年夜饭预订了,如今包厢已订出大半。还有

市民预订了正月初一、初二的包厢,所以如果还有在餐厅吃年夜饭需求的顾客,需要尽快预订。”雷女士还提到,为满足部分市民想在家吃年夜饭的需求,饭店还提供免费配送服务,做好饭菜直接送到家门口。

在谭鱼头宴巴蜀餐馆,年夜饭预订同样火爆。工作人员介绍,店内菜品主打川湘菜,深受老顾客喜爱。目前餐厅推出了年夜饭套餐,套餐价格分别为999元/席(10人大厅)、1288元/席(12人)、1588元/席(12-14人)、2288元/席(16-18人),顾客可以提前预订并按需选择。如果顾客不愿选择套餐,也可以单点。市民陈女士说:“往年我们都是在家吃年夜饭,今年想换个花样,打算带家人去餐厅,趁着过年好好休息一下。”



厨师
上门

开启年夜饭
制作新模式

与餐厅年夜饭预订火热同步升温的,还有新兴的“私厨上门”服务。对于一些既想在家享受年夜饭的私密氛围,又不想忙碌一整天的家庭来说,预约厨师上门服务成了绝佳选择。市民陈女士最近就预订了一位“代厨”,花费1000元左右。“过年一大家子人聚在一起,自己做菜忙不过来,带着老人小孩出去吃又不太方便,还是在家吃更自在。”陈女士说道,“我们家口味比较清淡,提前和师傅沟通了,他制定的菜单我很满意,就等着大年三十那天大饱口福了。”

记者在某家政平台上看到,不少商家推出了“上门做菜”服务。这些“代厨”师傅们餐饮经验丰富,有的擅长川湘渝菜系,有的精通粤菜。他们会根据客户需求提前制订菜单,

在除夕当天提前上门,为顾客烹饪一桌美味佳肴。美团急修到家的工作人员透露,目前年夜饭“代厨”需要提前预订,人手紧俏且供不应求,部分顾客甚至提前两个月就已下单。“一般来说,4至6人、七八个菜品的年夜饭,平日收费三四百元,但春节期间由于需求旺盛、人手不足,师傅的工资涨到了1000元左右。”该工作人员介绍,“接单后,我们会根据消费者的口味和要求安排厨师,顾客只要预定总费用一半作为定金,备好食材就行了。”

不过,虽然厨师上门服务十分便利,但市民们也需注意,除了关注食品安全、服务质量外,厨师的烹饪技能与食品安全资质同样关键。预订时,务必核实厨师的上岗证、健康证和技术等级等证件,确保能够安心过年。

多元
选择

彰显城市
消费活力

除夕年夜饭不仅是团圆的象征,更蕴含着深厚的文化传承。记者了解到,近年来,年夜饭市场持续火爆,一方面是因为市民生活水平显著提高,对年夜饭的品质和体验有了更高追求;另一方面,商家敏锐捕捉到市场需求,不断创新服务模式、丰富产品种类,这也是推动年夜饭市场升温的重要动力。

市民戚女士感慨道:“以前过年,总把最好的留到除夕夜,觉得只有在家做饭才叫过年。如今,大家越来越觉得,除夕夜一家人团聚在一起,不管是在家还是在饭店,开心舒才是最重要的。很多人说现在过年总感觉少了点年味,但在我看来,

来,年味浓淡并不重要,重要的是一家人坐在一起吃团圆饭,有说有笑,这才是过年应有的氛围。无论选择在哪里吃年夜饭,只要家人在一起,就是最幸福的时刻。”

如今,随着生活方式不断变迁,年夜饭有了亲手烹饪、外出就餐、外卖配送、厨师上门等多样选择。这些选择不仅为新年增添了不一样的“年味”,更凸显出古城拉萨消费活力的蓬勃涌动。除夕即将来临,您家的年夜饭安排好了吗?

