



# 新春将至 年夜饭经济火热

### 佳肴藏寓意 新春味更浓

随着年夜饭预订热潮席卷而来的，是顾客日益多元化的消费需求。如今，在预订年夜饭时，大家不再仅仅满足于一顿丰盛的晚餐，而是越来越注重个性化与仪式感。为了迎合这一需求，不少酒店在年夜饭菜品和氛围布置上下足了功夫。

年夜饭，作为每年除夕最重要的一件事，一直以来不仅追求菜品的丰富多元，更讲究将吉祥如意巧妙地融入每一道佳肴之中。为了迎接蛇年春节，有酒店在菜品名称上“做”文章：比如将年糕烧黄鱼取名“祥瑞贺春鱼”、咖喱罗氏虾取名“金鳞贺春”、红糖圆子羹取名“团圆圆羹”；在价格设定上，也依据不同的规格等级，精心选用了“吉祥”数字，如1888、2999、3699等，这些充满寓意的菜名和数字，为食客们带来了满含新年好彩头的年夜饭体验。

“在除夕夜和家人一起享用这些富有吉祥寓意的菜肴，心情会变得格外好。”市民杨巧慧告诉记者，她已经在一家酒店订好一桌“年年有余宴”，期待着全家人一起过大年。

今年，各大酒店推出的年夜饭仍以套餐制为主，套餐价格和往年基本持平，提供了针对不同人数、不同价格的套餐供市民选择。套餐的人数范围主要集中在10人至20人，也有4人份的小型年夜饭选项，价格从1288元至13888元不等。这些套餐所包含的菜品既有帝王蟹、黄鱼、鱼翅等高级食材，同时也有酱鸭、泡精肉、猪头肉等充满年味的丽水本土特色食品，寓意深刻。

尽管以套餐模式为主，但商家在年夜饭氛围的营造上还是花足了心思。

“除了将菜品悉心定制成富有年味的个性化摆盘，我们还对每个包厢、每个餐桌都进行了新年布置。”莲城宾馆市场部副经理杨松湘热情地介绍，“今年是生肖蛇年，把祥瑞元素巧妙点缀其中，增添浓浓的年味，进一步提升顾客的用餐体验。”

### 私厨上门 定制专属年夜饭

考虑到部分家庭不想出门，或者没时间亲自下厨准备年夜饭，不少商家也适时推出了年夜饭外卖服务。“我们上线了外卖点单服务，形式灵活，顾客可以根据自己的喜好和需求单点菜品，也可以直接购买年夜饭套餐，满足多样化的需求。”位于市区教工路上的一家私房菜品牌店负责人王斌详细介绍道。

家住市区东港社区蔚蓝水岸的吴霞告诉记者，她家今年五口人一起过年，外出订包厢显得有些浪费，自己做的话构思菜单、购买食材，要忙好几天。有了年夜饭外卖服务，吴霞便打算直接订购。“我们计划订几个大菜，这些菜品制作工序复杂，购买现成的既美味又省事。”她笑着说。

相比于直接在手机上下单年夜饭外卖，更有消费者直接在除夕夜那天把专业厨师请回家。

“每天都有咨询电话进来。”从事餐饮行业30多年的厨师韩东，是“韩师傅上门私厨团队”的负责人，早在2024年12月，他的团队就接到了今年除夕当天的上门家宴订单。

韩东介绍，上门做家宴的价格根据菜品和就餐人数来定。平时一般是1000元左右，包含了食材费用和上门服务的费用，大概16—18个菜。“服务费用在春节期间会有所上涨，食材可以由雇主自己提供也可以由厨师代买。”韩东补充道。

韩东告诉记者，临近节日的时候，上门服务的需求会比平时多。此外，很多刚刚乔迁新居的市民也喜欢联系他上门做菜，以满足聚会暖房的需求。“确定好家宴日期后，一般会在当天早上去买菜，中午1点开始筹备，晚上6点就可以用餐了。”

消费者选择上门家宴服务，多是出于健康、安全等方面的考量。市民柳珊珊几年前曾预订过一次上门家宴服务，“当时刚生完宝宝不久，出去就餐既不方便也有着凉的风险。”服务的体验让她很满意，“食材都是当天现买，没有预制菜，少盐少油、口味清淡的要求厨师也都执行得很到位。”

如今，消费者在年夜饭的选择上愈发丰富多样，无论是在家中享受私厨精心烹制的美味，还是便捷地将丰盛年夜饭带回家，这些新兴的年夜饭服务方式，都让春节的团聚变得更加随心、惬意。

(因受访者要求，文中部分人物为化名)

腊八一过，春节的脚步愈发紧凑，除夕的钟声仿佛也近在耳畔。在中国人的心中，大年三十的年夜饭，绝非普通的一顿晚餐，它是情感的凝聚，是亲情的纽带，承载着人们对新年的诚挚祝福，也满含着对未来生活的无限期许。

此刻，你是否也在心底默默盘算，如何筹备这顿意义非凡的年夜饭？

今年，丽水市区多家知名酒店的年夜饭预订工作早早便已启动，整个春节餐饮市场“热气腾腾”，处处洋溢着浓郁的年味。年夜饭市场究竟藏着哪些新花样，又有着怎样的发展新趋势？为探寻答案，记者深入市场，展开了一番走访。

### 提前月余预订 仍一厢难求

“喂，请问除夕夜的包厢还有吗？我想订一桌年夜饭。”在得到否定的答复后，市民王睿赶忙拨通了下一家酒店的预订电话。

这一幕发生在2024年12月中旬。得知父母要从老家来丽水陪自己过春节的消息后，王睿赶紧拿起手机，开始预订除夕当天的年夜饭。“再晚几天，就没啥好位置了。”这是她根据过往经验得出的结论。

虽然对年夜饭预订的火热早有心理准备，但位置的紧俏还是吓了王睿一跳。“我给市区好几家酒店都打了电话，一个包间都没有。”最后，她只能退而求其次，订了一个位于大厅的位置。

与消费者稍显滞后的感知不同，餐饮从业者最先感受到年夜饭预订的火热气氛。

“早在去年国庆期间，我们就已经接到了年夜饭的预订，当时，我们具体的菜品方案都还没出来。只能先参照往年的套餐提供价格区间供顾客选择。”莲城宾馆的工作人员表示，菜品未出，包厢已订。许多老顾客早早便开始询问预订事宜，以确保能预留到心仪的座位。

市民叶女士分享道：“我们一家人常年在外工作，只有节假日才有机会回家团聚。去年国庆，我们就在莲城宾馆预订了一个大包厢，足够我们家近20人一起用餐。因此，当时吃完饭后，我立刻就预订了年夜饭。春节时包厢难订，我担心临近春节订不到位置，所以选择熟悉的餐厅更放心。”

“我们餐厅无论是午餐还是晚餐，预订情况都很火爆，尤其是晚餐。”东方文廷酒店的工作人员向记者介绍，“早在去年12月，所有包厢都已经订出去了，顾客提前支付了定金，目前只有大厅还有部分空位。”

“顾客前来用餐比较看重菜品的品质和用餐环境。我们的包间宽敞明亮，既私密又舒适，特别适合大家庭聚餐，所以一开始接受预订，很快就没了。”工作人员补充道。为迎合不同顾客的需求，餐厅精心推出了多个规格的菜单。菜单结合蛇年吉祥如意，以套餐形式进行预订销售。

团圆的氛围不仅代表着家庭团聚的温馨，更是新一年美好的开端。无论是与家人还是朋友，除夕到酒店吃一顿团圆饭，正日渐成为许多消费者的迎新之选。

■本报记者 徐子涵

