

## 年夜饭

编者按:一年一度的春节,是中国人欢天喜地的大节日。鸡年春节临近,信阳人的生活热闹起来,消费市场也跟着红火起来。订年夜饭、家政保洁、婚庆服务、美容美发、水果消费、酒水饮料、鲜花销售等,围绕着这些与欢度春节息息相关的消费品市场,本报记者深入采访,自今日起,推出“大年近 生活热”系列专题报道,敬请关注。

年夜饭预订进入倒计时

# 最爱信阳味儿 价格更亲民

信阳消息(记者 马依钏)转眼已经来到了农历年末,在传统习俗中,一年一度的年夜饭是必不可少的。春节临近,我市各大酒店的年夜饭预订也进入倒计时。在信阳,一桌能吃好喝好的年夜饭要花多少钱?年夜饭大家喜欢吃什么?这个时候还能订到吗?昨日,记者走访市内多家餐饮酒店,一探究竟。

## 预订

除夕初一“满员”,预订率近九成

信阳人出门下馆子吃年夜饭的历史并不长。让龙景轩酒店总经理徐其伟来回忆,也就是最近七八年,刚开始出门吃年夜饭的是少数人家,后来渐渐多了起来。“大家生活条件好了,在外面吃年夜饭,一方面是味道好,另一方面就是省心。一家人来饭店,不用买菜做饭刷碗,热热闹闹吃完,回家直接看春晚。”

“今年,姐姐一家四口要从外地回信阳过年。我跟父母商量后,决定到酒店吃年夜饭,省心省力,还热闹。”昨日下午,记者来到五星路龙景轩酒店,碰到来此预订年夜饭的市民张晨刚,他告诉记者:“现在订年夜饭有点晚了,我上午接到电话,下午就来订,可惜除夕晚上的包间订满了,只能考虑大厅。”

“上个月初,我们就开始对外预订年夜饭了。目前,除夕晚上和初一中午,27间包房全部订满,现在只能订到大厅了。”徐其伟告诉记者,酒店里年夜饭的概念比较宽泛,从除夕晚上到初三、初四,都算是“年夜饭”。

随后,记者又咨询了瑞德丰酒店、凯司令酒店、天龙大酒店、弘昌大酒店、德龙太子酒店等我市中高档酒店了解到,年夜饭预订已接近九成,除夕晚上,绝大多数酒店的包间已经预订一空,初一中午的包间也所剩不多。从预订情况来看,现在下手有点晚,想要预订年夜饭的市民得赶紧行动了。



市民正在预订年夜饭 本报记者 马依钏 摄

## 吃啥 鸡鸭鱼肉少不了,最爱信阳味儿

对信阳人来说,年夜饭不仅是舌尖上的满足,也是团圆时的慰藉,更寄托着来年的美好期盼。全家老小齐聚一堂,席间不但有花甲老人,还有年幼孩童,菜品要追求质地和品种的多样化。何况信阳菜种类繁多,美味可口,对于爱吃的信阳人来说,地道的信阳菜也是必不可少的,各家餐厅也都深谙此道。“平时外出吃饭注重尝

鲜,可年夜饭不同,一定要有家的味道,必须得是地地道道的信阳菜。”王庆春阿姨家住经典花园小区,今年已经是第三年到酒店订年夜饭,菜单是和老伴儿商量着定的,炒菜、炖菜为主,鸡鸭鱼肉样样不少,全是正宗的信阳味儿。

“前不久,首批信阳菜烹饪技艺市级地方标准发布,清炖南湾鱼头、大肠汤、旱鹅

块、信阳闷罐肉、红焖甲鱼等入选,市民的年夜饭餐桌上,这些信阳菜一直都是主角。”信阳市餐饮与饭店协会会长王天义向记者介绍,信阳人的年夜饭非常注重本地味道,食材种类丰富,鸡鸭鱼肉多产自本地;烹饪技法上多用信阳传统的炖、焖、炒等;兼顾老人和孩子两类就餐对象,在质地上突出酥、烂、软、嫩。

## 贵吗 套餐走俏,价格亲民

“一桌年夜饭的客人通常十几位,以除夕晚上的年夜饭预订为例,有的是一家老小全出动,有的是两个或三个小家庭组团用餐。”德龙太子酒店前台经理告诉记者,“大多数顾客会选择酒店推出的年夜饭套餐系列。”

去酒店吃年夜饭,一家团聚十几口,费用是不能不考虑的因素。记者采访了解

到,一桌年夜饭的顾客人数大多在10人到20人之间,为了防止春节前后,食材不好买,酒店推出的都有年夜饭套餐系列,希望顾客提前把菜单确定下来。根据菜品和数量的不同,酒店年夜饭套餐价位多为899元、1299元、1499元、1699元等,与平常相比,区别不大。基本上,人均消费不足100元,就能吃好吃好。

针对年夜饭消费,市消协提醒消费者,交纳定金时要注明菜品名称、数量、就餐时间等信息;用餐时要看菜单的价位是否标注清楚,对于不熟悉、不了解的菜名要多问,做到心中有数,以免在结账时产生不必要的麻烦;就餐结束后,一定要及时索要消费清单,核对价格和数量后再结账付费。

