

年夜饭——在家吃还是出去吃？

■本报记者 谢维娜

年夜饭作为春节的重头戏，承载着浓厚的年味与亲情。距离龙年除夕夜倒计时不足一月，龙城的市民们已经开始忙碌起来，筹备一年中最为重要的盛宴——年夜饭。

近日，记者在走访中获悉，我市许多餐馆已经开启线上线下同步预定年夜饭的渠道，市民们也开始备年货、制定年夜饭菜单。大家喜欢在哪里吃年夜饭呢？面对记者的提问，他们的回答多种多样。

在家吃

年夜饭是一种传统

“在家吃啊，我家的年夜饭不是特别奢华的那种，但是必须要有鱼，象征年年有余。”去年刚刚毕业回常工作的小于这样回答。灌香肠是小于家过年最重要的年货之一，日前，记者跟随小于来到河海市场备菜。

“前胛还是后胛，五香麻辣椒盐……只要说一声，下午就能把香肠弄好。”肉摊主何清珍熟练地撑开肠衣，将腌制好的猪肉碎灌好。对于小于家来说，何阿姨灌制的香肠是年夜饭桌上的一道必不可少的美味，更是一份对传统的坚守和对家的眷恋。

说起灌香肠这道传统年菜，何清珍如数家珍：“冬至之后，大家就开始买肉、灌香肠了，每天要灌100多斤，一家客人少说灌15斤吧。”她在河海市场摆摊20多年，灌香肠早已成为她年前生意的“必备项目”。不过，时代变迁，如今许多客户都是在微信群中找她订购香肠。

如意菜也是常州人年夜饭桌上的必备菜肴。“年夜饭，吃如意。老常州人在家都是这么吃的。”家住新北区三井街道府西花园的“老常州”张阿姨告诉记者。她所说的“如意菜”其实就是豆芽菜，因其长一寸许，状若如意，故被称作“如意菜”“称（寸）心如意菜”，年夜饭吃如意菜，以祈福一年之中事事称心、件件如意。

“年夜饭不一定要多隆重奢华，但是在家吃该有的老传统不能变。”张阿姨说。

出去吃

年夜饭预订火热

“您好张先生，功夫肥肠会有，您定的‘龙凤呈祥’套餐里就包含这道菜。”记者在位于三井街道大渡河路上的常湘聚餐厅看到，店长周炜玮正在和顾客电话沟通年夜饭套餐菜品。

常湘聚是一家专做淮扬菜和湘菜的饭店，今年9月刚刚开业。周炜玮告诉记者，他们从10月开始就陆续接到年夜饭包厢的预订单。“我们一共有10个包厢，其中20人的大包厢已经全部订出去了，只剩下部分10人包厢和大厅散桌还有余量。根据人数不同，我们会给顾客推荐不同的年夜饭套餐。目前有‘龙马精神’‘龙凤呈祥’‘龙腾虎跃’三种套餐。”周炜玮说，除套餐外，他们也支持按需点菜、丰俭由人。

德天肥牛海鲜火锅的大堂经理表示，订年夜饭包厢的客人大部分都是熟客、回头客，很多客人都是在年夜饭吃完后就现场预定了下一年的包厢。

新花样

预制菜、上门代厨走俏

“今年除夕我们全家都要上班的，而且过年家里人不多，准备买些预制菜当作年夜饭，既方便又美味。”傍晚，市民高女士在下班后来超市购买食材。奥尔良鸡翅、酸菜鱼、跷脚牛肉……不一会儿，她的购物车里已经摆满了来自天南海北的菜。“平时上班比较忙，基本上没有时间买菜做饭，就会在冰箱里囤一些预制菜。想吃的时候，只需要解冻、加热，摆个盘就能上桌。”高女士说，年夜饭桌上准备一些预制菜，可以帮家里人节省很多备菜时间。

打着“健康美味、省时省力”招牌的预制菜，正逐渐成为市民年夜饭的重要选择。记者在采访中了解到，我市许多饭店都推出了年夜饭预制菜套餐供市民选购。在沃尔玛、大润发等大型超市，记者看到了摆放整齐、品类多样的年夜饭预制菜。大润发日配负责人沈亚兵介绍，目前预制菜每月能售出700份左右，“我们每天都会根据销售情况，及时补货，保证预制菜的新鲜和多样。”

另外，年夜饭上门代厨悄然兴起。在闲鱼平台上，记者发现了不少发帖表示可接“上门做年夜饭”的人。一位私人“代厨”表示，元旦刚过，她的年夜饭代厨订单就已经排满，按菜品数量和距离远近收费，基本上八人家庭都会订10道年夜饭菜品，由她代买食材，上门烹饪。

“年夜饭在哪吃不重要，重要的是一家人团团圆圆。”家住清凉新村的刘奶奶的话或许代表了大多数常州人的心声，美食上桌，家人叙聊，灯火可亲，新年可期。

“周末关爱”栏目组携手常州青旅等爱心单位

带着老人，走出“小”家，融入“大”家



品尝团圆饭



居民们在DIY“蔬菜花”

■庄奕文 徐洋 摄

本报讯 1月16日下午2时左右，70多岁的王玉琴一手拿着一大束“蔬菜花”，一手拎着一个沉甸甸的年货礼包，胳膊下还夹着春联和“福”字，一脸喜气地走回家。当天，她参加了“瑞荷乐满堂 福到百姓家”周末关爱岁末学雷锋行动。和王玉琴一样，来自钟楼区荷花池街道共50位生活困难的居民，拿到了常州青年国际旅行社有限公司准备的年货礼包、街道妇联提供的“福”字、春联，感受了在临溪农场DIY蔬菜花的乐趣，品尝了用鲜甜纯净的有机食材烹饪出来的新春团圆饭。本次活动由常州青年国际旅行社有限公司、临溪农场、荷花池街道和常州日报社“周末关爱”栏目组联合举办。

这些居民大多是上了年纪的老人。当天上午，在街道党员志愿者和青旅党员志愿者的组织安排下，他们统一坐着旅游大巴来到有机生态农庄——临溪农场。在参观农场时，居民们惊奇地发现，桌上摆放的并不是玫瑰、百合等鲜花，取而代之的是黄色的胡萝卜、绿色

的茼蒿、开着黄色小花的菜苔和一种不知名的蔬菜。经农场工作人员介绍蔬菜插花的基本步骤以及颜色搭配技巧后，在一双双巧手的精心打理下，原本普通的蔬菜经过巧妙构思、修枝剪叶、层次搭配，再加上几枝康乃馨的温馨点缀，变成了色彩斑斓、独具匠心的花艺作品。70多岁的江婉燕说，这场活动让她大开眼界，第一次认识了羽衣甘蓝，第一次知道蔬菜也能做成花。

插花活动结束后，居民们在临溪农场共同品尝了新春团圆饭。“我早就听说过，临溪农场的蔬菜都是不打农药的。今天细细品尝，果然吃起来鲜美爽口，能更明显地品味到食物本身的味道。”80多岁的周雪娣对记者说。

常州青年国际旅行社有限公司是常州日报社“周末关爱”学雷锋联盟首批成员之一，也是联盟成员中唯一一家旅游企业。去年6月，企业携手常州日报社“周末关爱”栏目组共同实施“青·爱”公益计划，至去年底，企业每收到一位游客，配捐一元。捐献资金将通过开展助困、助老、助残等志愿服务活动的形式，用于帮扶、关爱生活困难群众。常州青旅副总经理阚志昂表示，“用爱玩世界”是企业的愿景，“用爱服务社会”是企业的责任，举办这次活动，企业尽己所长，让老人们走出“小”家，融入“大”家，感受社会大家庭带来的爱心和温暖。

“向阳花”冬日暖集开市

阳光社区连续四年送出温情腊八粥

■谈必行 殷铭文 王锐 摄

本报讯 腊八迎风雪，温粥留余香。1月14日下午，新北区三井街道阳光社区党总支在怀德名园开展“一碗粥”暨“向阳花”冬日暖集活动，连续第四年在腊八节来临之际送出温情关怀。

本次活动以“浓情腊八心向党 情暖冬日沐阳光”为主题。社区结合居民实际需求，整合资源搭建服务平台，让共建单位、志愿者居民一起来摆摊。暖冬集市主要设有传统小吃、家用物品、花卉果蔬等摊位。手工艺品摊位展示了剪纸、虎头鞋、手工鞋垫、草编等民间艺人制作的手工艺品，书画摊位则邀请了辖区书画爱好者现场挥毫泼墨，为居民送上



春联、“福”字。

在热闹的集市逛累了，“一碗粥”区有热气腾腾的腊八粥供大家免费品尝。阳光社区提前将准备好的食材送至社区爱心餐饮企业免费熬制，再由党

员志愿者将约4000份粥运至天润园、美林国际等小区门口分发给居民。社区老党员、环卫工人、工地工友等也获赠包装好的腊八粥与水果，共同感受社区大家庭的温暖。