

味蕾时间

吃货的快乐
一年四季!

本栏目由菜信商圈特约刊登

菜信商圈
助力线下门店业绩倍增



这一顿饭，牵动着千千万万中国人的心

春节，在中国人心中有着特殊的位置。在很多人心中，这一天代表着过去一年，所有的遗憾与困苦，都可以放下；新的一年，所有的幸福与奋斗，都将会拾起。而春节里最重要的，大概是大年三十的晚上，那顿辞旧迎新的年夜饭了。一家人团聚在一起，看着春节联欢晚会，品尝着美酒佳肴，在爆竹声中，辞旧迎新。

年夜饭前的“小调皮”



说起年夜饭，小晚最怀念的就是小时候吃的年夜饭了。二十几年前，虽然大家的物质生活水平还不是很高，但是年夜饭可一点也不马虎，准备年夜饭，则是过年前一段时间大家的头等大事。小时候，每到腊月廿四左右，小晚就会跟着爸爸妈妈回乡下的爷爷家。爷爷奶奶则在十多天前就开始准备了，采购食材、腌制鱼肉之类的。到了年三十那天，小晚家有个

必备活动就是一家人坐在一起搓小圆子、包大汤圆，寓意着一家人团团圆圆。奶奶会拿出一个大红搪瓷脸盆，把雪白的糯米粉倒在里面，然后加热水揉面，我和弟弟就在一旁捣乱，时不时捏点面团下来，喊着要做小兔子、小老虎，最后却都捏得千奇百怪。

搓完了小圆子，大人们就开始准备年夜饭了，这时候基本上家家户户的烟囱里都升腾起袅袅炊烟了。院子里热气腾腾，香气四散。对于半大的孩子来说，玩大概比吃重要多了，这时候我和弟弟就会跑到门前的小路上找别的小朋友一起玩。大家一个跟着一个，带着鞭炮上蹿下跳，这些都是与年夜饭的记忆分不开的点点滴滴。到最后，各家各户的大人都要亲自出门，把孩子们一个个“拎”起来各回各家。



扫描
二维码
看更多详情

年夜饭每年都在变

随着时间的推移，爷爷奶奶也搬到了城里，大家的腰包也渐渐鼓起来了，人们开始流行起去小饭店吃年夜饭，定一个包厢，一家人按时到就行，不用再提前好几天忙里忙外了。不论是在家还是在店里，鱼和肉永远是年夜饭餐桌上的看家菜，一盘鱼和一碗肉象征着生活的富足，年年有余。

饭店里多了很多在家里不方便做的菜，烤羊排、铁板牛柳、玉米烙……都很得小晚欢心，这也是小晚喜欢在饭店里吃年夜饭的原因。小晚可是对不少经济实惠又地道美味的饭店记忆深刻呢！

西新饭店，老无锡人年夜饭首选餐厅之一。丝螺是西新饭店的镇店之宝，到此就餐的食客，多数都会点上一份丝螺，饭店对丝螺有多种烹饪方法，有汤丝螺、辣炒丝螺、酱爆丝螺等。太湖一锅鲜，内容很丰富，有鲫鱼、河虾、蚌肉、毛蟹、平菇、黑木耳，放在一起煮的，汤很鲜美，小晚一次能喝好几碗。价格也比较亲民，性价比非常高。

同庆楼，虽然说做的是徽州菜，却也非常适合无锡人的口味，同样是价格比较实惠的一家店，金牌红烧肉，肥而不腻，非常入味，每次来必点。沙拉小牛排，油炸的小牛排配上沙拉酱，很是不

错。天福苑大酒店，无锡老字号酒店之一，老发头的无锡味道，菜的口味总体来说是甜咪咪的，小晚很喜欢，很适合家庭聚会。脆皮玉兰饼是招牌，那种一口咬下去，不但里面汤汁四溢，就连肉馅都能吱吱冒汁水的玉兰饼，真心绝了。

慢慢的，不少大饭店看到了年夜饭的市场，也开始推出面向大众的年夜饭产品。随着市场的不断完善，有着包厢更大、环境更好、菜肴更精致、服务更到位等优势的大饭店也成为人们预定年夜饭的备选项之一。

太湖华邑酒店，以奢华和独特的主题为主题，从精美的菜单到无可挑剔的个性化服务，在那吃的年夜饭小晚印象非常深刻。

艾迪花园酒店，酒店设计融自然环境与人文环境于一体，三面环水，内庭花园，将流水、树木、山石与现代建筑有机结合，仿佛置身在花园中享用年夜饭！最后再来一碗艾迪花园酒店的招牌老式面，不要太赞呀！

也许是人人都念旧，世间万物都是轮回，近几年大家又开始想要在家里吃年夜饭了，觉得家里有外面没有的温馨感，于是，就慢慢流行起了年夜饭外带。从一两个招牌菜到一整桌套餐，从要去店里拿到打包送上门，服务也是越来越齐全了。但始终不变的也许就是那份团聚的心情，家人间默默流转的亲情。年夜饭不仅仅是一顿美酒佳肴，一次团聚，更是一种亲情，一种温馨，一种家的温暖。
(张颖)



记忆中的年夜饭

爆鱼、蛋饺、青菜年糕、红烧肉、红烧肉圆……那时烧饭还是用的灶台，像红烧肉、肉圆之类的“大菜”都是奶奶事先就请村里手艺好的大师傅做的半成品，时候一到，冷菜装盘，其他的只需要稍微热一下，就可以上桌啦。

凉拌皮蛋，过年的时候总归免不了要喝点小酒，这时候最传统的下酒菜就是凉拌皮蛋，清爽适口，香而不腻。

白斩鸡，小晚最爱之一，看蘸上酱油，特别鲜美下饭，年夜饭的餐桌上必须少不了这道“见面菜”！鸡同“吉”，也象征着新的一年吉祥如意事事顺心。

爆鱼，无锡人习惯用青鱼中段来做熏鱼，去头去尾，片成一公分厚的薄片，入滚油炸透，至金黄出锅，放入调好的酱油中浸几秒，待味道吃进鱼肉中即可捞出，口味兼具鲜、甜、香、浓、脆。

葱油海蜇，年夜饭中的必备冷菜，用葱、油熬出来香气四溢的葱油，再放入提前泡好的海蜇，看似做法简单，但是熬制葱油可并不容



易，反正小晚是只会吃，不会做。红烧肉，桌上必不可少的一道菜，寓意新的一年红红火火。无锡人的红烧肉，最大的特点就是浓油、赤酱、口感甜，但入口又不会很腻。小晚不太吃这道菜，因为不喜欢吃肥肉……

全家福，最隆重的一道菜。一般会用砂锅盛放，以鸡汤做底汤，粉丝白菜垫底，放入咸肉片、冬笋、丸子、蛋饺、油豆腐、肉圆等。各种食材汇合成一个什锦砂锅，寓意十全十美，阖家幸福。在小晚的记忆中，全家人围着热气腾腾的砂锅一边吃一边聊，就是埋在心底最浓烈的年味了。