

2023年春节年夜饭：

外卖及预制菜热销，餐厅堂食预订紧俏

新华社“新华视点”记者

作为春节重头戏的年夜饭，承载着浓厚的年味与亲情。今年的年夜饭有哪些新变化、新特点？“新华视点”记者进行了采访。

年夜饭外卖热度走高，上门代厨悄然兴起

久违的“烟火气”正在逐渐升腾，但出于传统观念和疫情防护等考虑，在家吃年夜饭仍是人们的主流选择。不过，除了提前购买食材自行烹饪，今年在家吃年夜饭也有更多“打开”方式。

首先比较突出的特点是，年夜饭外卖格外受欢迎。

美团外卖数据显示，最近两周，平台上提供年夜饭菜品的商家数量比去年同期增长20倍。“年夜饭外卖”“年夜饭外带”关键词搜索量同比增长4倍。在饿了么平台，腊月以来“家宴”外卖搜索量同比增长10倍。

更多星级酒店和大牌餐饮推出年夜饭外送到家，很多餐厅上线4人、6至8人或适合更多人数的灵活组合年夜饭套餐。部分餐厅增加2倍人手专职负责外卖打包。

“没订上餐厅，点一桌同款外卖也挺好。”广东的李乐乐说，在家吃没有时间限制，大家聊得更尽兴，小孩子也能在一旁玩乐。

大连市民王先生因为家里人身体还没有完全恢复，特意选择外卖年夜饭，“线上下单，送上门直接开吃，也不用洗碗，方便又省事”。

中国大酒店中餐营运经理李玉光等多位业内人士看好年夜饭外卖市场。山东新富佳悦大酒店的年夜饭外卖订单数量超过去年；润园四季椰子鸡火锅外卖部门负责人林小姐预估，今年年夜饭销量同比增长30%至50%。

另外，年夜饭上门代厨悄然兴起。厨师根据顾客的口味、需求上门烧制年夜饭，用餐结束后还提供餐具清洗、餐厅厨房区域保洁等服务。

湖南华天大酒店春节期间推出“星厨到家”品鉴套餐和尊享套餐，包含十二道菜品的品鉴套餐售价2000元，尊享套餐按300元每人起订，可选用固定菜单，也可自点菜品。

在社交平台上，也有一些人发帖表示可接“上门年夜饭”。

一位私人“代厨”表示，擅长家常菜，按菜品数量和距离远近收费，最低四菜一汤不到百元，提前3天预约，可以代买食材。

“每年都在为年夜饭的事情操心，今年看到有上门代厨就想尝试一下，‘解放’大脑也‘解放’双手。”预约了相关服务的顾客徐女士说。

堂食需求回升预订火热

也有不少人在除夕夜全家一起到店就餐。大众点评数据显示，“在外吃年夜饭”话题近期关注度最高，“年夜饭餐厅”相关关键词搜索量较去年同期增长超157%，“年夜饭餐厅推荐”相关关键词热度环比增长达1477%。

“前几年春节都没回家，今年想和家人一起在外面吃年夜饭，热闹热闹。”在北京工作的娜娜提前一个月就订好了老家的餐厅。

中国饭店协会副会长金勇表示，2023年春节年夜饭市场逐步进入复苏阶段，餐饮消费意愿正在大幅度提升，到店年夜饭预订增长较快。

记者在北京、上海、广州等多地采访了解到，一线城市的部分餐厅年夜饭预订紧俏，包间“一厢难求”。在三亚等旅游热门城市，热门饭店年夜饭基本订满。一些以往不做年夜饭生意的新餐饮和网红打卡餐厅，今年也加入年夜饭预订大军。

山东凯瑞商业集团在济南的70多家餐饮门店，除夕夜当晚基本满房。市场营销总监侯明敬告诉记者，不少没订上年夜饭的消费者改约中午时段的“年夜饭”，预订率也已经过半。

山东济南城南往事大观楼经理王一举最近每天都在忙着推新预约，“年夜饭在元旦期间就全订完了，包间都没位置了”。

美团数据显示，截至1月16日，“年夜饭”主题的堂食套餐线上订单量环比增长118%。

上海市商务委透露，上海年夜饭堂食预订已达80%以上；广州东方宾馆、中国大酒店等广州知名酒楼餐厅年夜饭预订接近九成；北京多家老字号和餐厅连锁企业年夜饭预订恢复到2019年同期九成。

吉祥、健康、方便是关键词，预制菜继续走俏

鸿运有米猪、十全十美新年盆菜、招财进宝……今年的年夜饭餐桌上，一道道“吉祥菜”依然占据主角。除了鱼、鸭、扣肉等传统年菜，具有地方特色的小众美食和兔子系列创意面点备受青睐。各式火锅和烧烤也跻身年夜饭热门选择。

此外，在年夜饭的消费中，精致、健康的追求凸现。金勇表示，今年年夜饭产品市场十分丰富，佛跳墙、盆菜等具有仪式感的菜品持续热销，适合老年人和孩子的营养健康菜肴增多，成为主力消费选择。

“我们在市场调研中发现，消费者最喜欢的口味还是家乡味，川菜、粤菜、江浙菜中的经典招牌菜也已普及。”大润发年菜研发大师傅蔡峥告诉记者，消费者更愿意用混搭的方式做一顿口味丰富的年夜饭。今年大润发推出44款年菜，口味涵盖川菜、鲁菜、粤菜、徽菜等“八大菜系”，徽菜的符离集烧鸡、云贵菜的羊肚菌竹荪炖鸡汤、东北的参鸡汤等已悉数上线。

值得注意的是，盒马调研数据显示，随着越来越多的年轻人开始“主导”年夜饭，好不好看、方不方便成为菜品选择重点。

记者了解到，主打操作简单、省时省力的预制菜今年继续唱主角。美团买菜平台数据显示，预制菜相关商品春节前销量同比增长400%。叮咚买菜推出主打家乡味道的传统宴席“八大碗”系列，上线半个月卖出超过10万份；海鲜预制菜避风塘炒面包蟹，一天被抢订5000多份。

在北京盒马鲜生超市，记者看到不少顾客围在年菜系列展台前询问选购。葱烧海参、糖醋鲤鱼、剁椒鱼头……顾客刘女士的购物车里装了好几盒预制菜，“过年家里人多，平时不怎么做饭，就靠这些来搞定。”她说。

盒马3R商品中心总经理田鑫认为，预制年菜品牌诸多、商品繁多。盒马今年用小众地方菜突围“年菜大战”，针对区域开发本地口味，在北方城市推出的章丘大葱烧海参、茄子烧带鱼等限定年菜，销量成倍增长。

(记者 宋佳、邹多、陈国峰、胡林果)
(新华社北京1月20日电)

(上接第一版) 耀州区劳模协会坚持每年开年会，以会代训。有三次培训让冯玉清记忆犹新。

2020年8月18—21日，耀州区总工会、区劳模协会组织90多名劳动模范前往延安开展培训学习。通过专题教学、现场教学、激情教学等多种形式，让劳模们深切体验了中国共产党筚路蓝缕、艰苦奋斗的革命历程。劳模们从照金出发，到延安参观各处革命旧址，大家一边看、一边听，对老一辈无产阶级革命家在延安生活战斗的光辉岁月有了更深刻的体会。冯玉清说，“这次培训收到了良好的效果，对年轻劳模的思想触动非常大，好多人说工会是咱劳模的‘娘家人’。”

2021年5月13日，耀州区各级劳模、五一劳动奖章获得者、区总工会全体干部120余人赴马咀学习培训。大家实地参观了马咀村设施农业及乡村旅游产业发展情况，在分组讨论中交流思想、凝聚共识，更坚定了劳模扛起新使命、谱写新篇章的信心和决心。

2023年1月6日，耀州区劳模协会邀请党的二十大代表、全国劳模郝春侠分享二十大时光，大家聚精会神地听着，现场不时地响起掌声。

劳模协会还坚持每年组织劳模疗休养活动，一年三批，每批20人，把党和政府关怀体现在活动中，营造崇尚劳模、关爱劳模的社会风尚，增加劳模的归属感。

散是满天星，聚成一团火，一次次培训让劳模们的心更近了，劲更足了，在新的征程上拧成了一股绳。

为奋斗的时代添上温暖底色

深冬时节，气温骤降，但铜川耀州大地处处涌动着乡村振兴的热潮。劳模们深耕在不同行业领域，带领群众一起奔向幸福生活。

“兔司令”宋少伟带动全市11个乡镇49个村2250余户群众发展肉兔养殖，每年为农户保底分红3000元，带动20余名群众家门口实现就业梦。

铜川德祥实业负责人张林把“小香菇”办成当地“大产业”。通过资产托管、入股分红、“借棒还菇”、就业务工等方式带动1500余户群众增收，年收益200余万元，村集体经济年收益20万元以上。

铜川市妇联巾帼家政服务有限公司董事长魏晓芳，发挥劳模示范引领，探索以家政服务+社区居家照料+医养结合养老三位一体的家政养老融合式发展新思路，自2011年起先后培训下岗失业妇女2000多人，带动就业创业200人，帮助36名学员申请贷款438万元，安置养老护理家政员554人就业。

为民之心和脚步，总有一个在路上。他们把理想扎根在这片基层的土壤里，把余热奉献给家乡教育、医疗、慈善事业，为奋斗的时代主题添上一抹温暖底色。

2015年5月，刘许政、李耀云、白宝庆、郝三权、杨春民5位爱心企业家响应捐资助教兴学的号召，共同向耀州中学捐资5300万元，对学校进行整体改扩建。2017年耀州中学改造又遇资金难题，刘许政、李耀云、白宝庆、郝三权、侯景耀、刘养民6人捐资280万元为耀州中学改建了校门。刘许政说：“当我们的企业发展壮大，事业成功后，让更多的孩子受到更好的教育，这也是我们这一代企业家的责任和义务。”

扶贫济困，将爱传递。2016年12月9日，耀州劳模发起成立华光教育基金会，基金会每年拿出20万奖励耀州山区和坝区乡镇、街办的30名优秀教师和10名考入大学的优秀贫困家庭的学子。2021年9月，刘许政、白社全又捐资44万元成立了耀州孙思邈仁爱慈善基金，用于表彰耀州区的名医、名院长，支持家乡卫生事业。

耀州区总工会常务副主席赵宁说：“耀州劳模协会延伸了工会服务职能，充分发挥劳模的作用，耀州的山山水水之间留下了他们的足迹，处处传递着劳动光荣、甘于奉献的价值理念，下一步，我们将以放大劳模影响力作为重点，使劳模们真正成为社会各界尊崇和学习的楷模，成为铜川这个好人之城一张靓丽的名片。”

