

■留下传统·吃顿有年味的年夜饭

# 今年年夜饭，您家怎么吃？

## 欢迎拨打本报96706热线或在齐鲁壹点留言聊一聊

过了腊八就是年。近日，不少市民已经开始考虑年夜饭怎么吃，但很多老济南却发现年夜饭已经变成了吃顿大餐，祭祀天地、怀念祖先、流传家风的年味儿已经淡了。

今年您家的年夜饭准备怎么吃？是去饭店订餐，还是在家里全家动手准备？您觉得传统的年夜饭该怎么吃才能吃出年味儿来？您家的年夜饭有没有一些难忘的事儿？欢迎您拨打本报96706热线，或者在齐鲁壹点留言来聊一聊。本报将会选出热心读者送出神秘大奖。

本报记者 王皇

### 年夜饭怎么吃？ 饭店订餐少了年味儿 在家里吃又忙不过来

过了腊八，就进入了忙年的时间。现在物品丰盛，很多食材超市里随时都能买到，已经不再需要自己准备。不过，年夜饭怎么吃还是一件必须全家好好研究的大事。

不少市民已经开始考虑年夜饭去哪儿吃，怎么吃。“原本准备在家附近的一个酒店订包间，但是都已经订满了。”市民郭女士上周就开始在家附近的星级酒店预订年夜饭，但却没能订上。“离家远的饭店来回麻烦，在家做也忙不过来，毕竟一大家子有十多个人。”郭女士说，小时候的年夜饭都是爷爷、奶奶和爸妈在家里做，但现在老人家年纪大了，自己和对象也不太会做饭，要张罗起十多人的大餐还真是不敢想。

“我们小时候过年，全家人要一起包水饺，还要祭祀祖先，但是现在常在城里过年，基本都没有这样的传统了。年夜饭也就是全家一起吃一顿大餐，而且现在物质条件好了，平常也可以这样吃一顿，所以反而越吃越普通了。”市民刘先生说，他还是很怀念小时候吃年夜饭前全家忙碌准备的日子，他甚至想带着全家人回农村过年。但是，老人家都已经不在了，回农村也难找当年的那些习俗了。

涿源大街一家四星酒店的餐厅经理说，今年过年早，但是酒店年夜饭的预订并没有预想中那么好，目前仍有不少包间可以预订。另一位位于解放路主打鲁菜的名店也表示，年夜饭包间预订还有余位。“可能很多家庭有在外工作学习的孩

子，到底去哪儿吃，他们也在商量之中。”上述餐厅经理说。

记者了解到，星级酒店年夜饭的价位多数每位在200元上下，不少市民对这顿一年中重要的一餐也格外重视。“年夜饭的价钱确实不便宜，但是唯独少了些传统味儿。”市民刘先生说。郭女士则希望能像点外卖那样叫年夜饭吃，哪怕是半成品，送到家里热一热就能上桌，也是一顿全家出力的团圆饭。

### 怎样吃出年味儿？ 年夜饭形式感比较重 半成品外卖或可兼顾

山东大学民俗学研究所副教授李浩认为，年夜饭源于农耕文化，形式感比较重，有信仰的成分，而城市里则更多是一顿饭。怎么把二者结合确实是一个问题。“去饭店吃，少了其中最重要的全家忙年准备年夜饭的过程，在家里吃很多上班族又忙不过来。或许半成品外卖是一种新的相互兼顾的解决办法。”

山东省城镇劳动就业训练中心高级实习指导教师、山东烹饪协会副秘书长李志刚很推崇“大味中庸，养生鲁菜”的说法。他认为，山东人过年就要过一个地地道道的山东人的年，要有鲁菜味儿，更要有山东的年味儿。李志刚多年前曾是齐鲁晚报美食栏目专栏大厨，人们尊称“李大厨”。当年在《李大厨掌勺，饺子味进家》栏目中，李大厨每周一菜，赢得了市民极大的关注和喜爱。

李大厨一谈起鲁菜就眉飞色舞，滔滔不绝。他说，受儒家思想影响，山东饮食文化也烙下了深深的“中庸”印痕。山东人过年吃鲁菜、喝鲁酒，讲究仪式感，讲究节气的养生功能，为山东特色的年味儿，注入了更高层次的哲学内涵。



一位市民在观看酒店的年夜饭广告。(资料片)

## 李大厨和您聊年夜饭 有规制重传承，菜名要有好寓意

李志刚说，山东人的年夜饭怎么吃？因受到地域文化、民俗文化的影响而有所不同，主要有胶东、济南、鲁西三大板块。传统的年夜饭与婚丧嫁娶的宴席一样，都有规制、礼制。这种规制是一种标准，与孔府有关，明清时就形成模式，在百姓家中流传。

“孔府大厨‘按件排菜’，有大件、行件、甜菜、饭菜的区别，通过这四类菜品的搭配组合，而且还会根据来客的等级来设置，让整个宴席有规制，上菜忙而不乱。”李志刚解释，大件是做工复杂又名贵的菜，行件是急火快炒的菜，算是小菜。甜菜又叫压酒菜，提醒客人酒喝得差不多了。饭菜是下饭的菜品，都是蒸碗或烩菜。现在吃饭已不讲等级，但老幼和家族辈分上也还是有讲究。济南是“四三六四席”，配4道双拼凉菜、3道大件、6道行件、4道饭菜，最后加适量主食、水果。

李志刚说，传统的年夜饭不只是吃饭，而重在祭天地，祭祀祖先。合家团圆过年守岁，仪式感更重。年三十的下午，壮年人要带着年轻人或者小孩到坟上去请祖宗，已经去世的先人过年了要回家来。年夜饭的仪式感里还有供桌，有的家庭要供奉三牲，有鸡肉鱼肉，还有饽饽，地区不一样风俗也

不一样。除夕晚饭前还要把家主中堂或家谱挂上，多数是从老爷爷那一代，去世的写上名字，在世的就空着，也有的直接用红纸写一个牌位，到了初三或初五再收起来。

除夕晚饭一般是吃饺子，吃完之后，晚上九十点摆上酒和菜，开始守夜。这就是年夜饭，除夕的年夜饭以酒肴为主，一直到12点，过了12点可以睡一会儿，到了次日凌晨3到5点就开始放鞭炮、下水饺，迎新的一年。

“肴是凉菜，拌藕、炆芹菜、萝卜丝等都可以，七个碟子八个碗，丰俭由己。如果是四世同堂就会比较讲究。在上酒肴之前还会摆茶点，有3个4或者5个4的习俗。有的是4碟干果、4碟鲜果、4碟饽饽，再讲究的会再加4碟蜜饯、4个蜜碗。”李志刚说。

李志刚说，目前这样传统的年夜饭在城市里已经很少见，更多在农村存留。不过，城里人吃年夜饭也可以吃出年味儿。比如很追求口彩，说吉利话，菜品的名字也要有好的寓意。全家人守夜的过程也不是看春晚那么简单，这一点就可以尊崇传统，老一辈人可以给晚辈们讲家族史，缅怀祖先。也从这一年的讲述中，家族的优良传统也会代代留传。

**济南大家政** 养老 保姆 月嫂 育儿

★服务提供  
★人员招聘

订版电话：85196234

**专业护理 卧床老人**

☎156 2887 0692 九月九养老公寓

**专业养老 泉鑫公寓**

济南后花园，好山好水好空气  
医养联合体，专心专业养老  
暖气开放  
1500元/月食宿全包

咨询：18854129258、18615208528  
103省道至仲官龙山路左拐100米路东  
88/65/67路公交“终军广场”站即到

**知心大姐家政公司**

免费培训 育婴员、家政服务员、养老护理员、月嫂，  
颁发国家职业资格证书

培训育婴师、催乳师、营养师 年龄16到55岁，包教包会、高薪就业  
提供优质月嫂、育儿嫂、催乳师、营养师 营养师服务。

电话0531-86033355 86033366 地址：经十纬五路南口路东

**想养老，来盛泉**

盛泉养老股份公司是国内目前最大的养老服务机构，是国内唯一一家在上海股权交易中心挂牌交易的养老服务企业。济南盛泉晚晴老年公寓是集医养结合、居家养老为一体的特色老年公寓，欢迎老年朋友入住，体会盛泉孝老文化。

诚聘：护理员、护士、厨师、管理人员。  
地址：北园路梁府小区一区11号  
电话：13616410818

**济南市红夕阳老年公寓**

依托其济南皮肤病医院  
治疗老年病优势，特面向社会  
收治有褥疮、糖尿病足、老烂腿及不能自理、半自理老人。

联系电话：0531-88923503

**安康医院老年公寓**

社区医院 医养结合  
中心位置 环境舒适  
感受温馨  
诚聘护理人员

地址：甸柳新村五区历史文化广场旁  
13854190781

**济南市家政保姆大市场**

历城人才市场为家庭用户免费提供专业培训的：  
家政服务、保姆、月嫂、育儿嫂、厨嫂、保洁、照看老人、  
看护幼儿、医院陪护、钟点工。不收任何费用。

历城人才市场：乘11，K91历城五中下车即是。服务电话：0531-88012647、13668818667

**招聘信息** 订版电话：(0531) 85196234 85196204 85196183

**综合招聘**

**高薪诚聘A1本大客司机**  
(实习证也可) 市区超市  
购物班车 电话：15589928185

**奔腾物流装卸人员**  
4800元-7000元，管吃住  
0531-88630888, 15653101306

**堤口路陕十三餐厅招聘**  
店长、收银 服务员 工资  
2400-4000+绩效提成  
18678650665朱先生

**3-5千长期招聘有经验美容**  
美体师数名。地址。大明湖  
西门13953179589

**高新区聘 春节前后**  
鞭炮销售人员，15764123500

**济南箭通电梯公司招文员、**  
会计 18560019680 西客站片  
区优先。地址：西元大厦

**招聘保洁**

工作地点：济南经四纬三融汇老商埠（大观园以西）  
工作内容：商业项目保洁  
要求：1. 年龄55岁以下，身体健康；  
2. 服从管理，吃苦耐劳，不怕脏、不怕累；  
3. 有商业项目保洁经验人员优先。

薪酬1900元/月，餐补200元/月。

联系电话：0531-81287156 18663779159  
QQ: 3575725178

**诚聘**

门窗设计，幕墙设计  
广告设计，家装设计  
项目管理，营销业务  
办公文秘，财会人员

电话：15864023999 0531-68821599  
地址：济南市天桥区

**技工招聘**

招聘重型卡车维修服务人员，  
要求技术过硬，吃苦耐劳，  
待遇一万以上，李先生  
15963131471

**装饰装修** 进行中

●省钱●省心●省力●省事  
电话：85196204 85196183 85196234

**装修**

◆专业水电暖  
86038680

订版电话  
85196183