

## 现代味 个性餐饮受追捧

一顿丰盛的年夜饭，既要吃得开心，也要吃得健康。随着生活水平提高，越来越多家庭将吃年夜饭的地点选在餐厅和酒店，让一家人享受“大厨”制作的珍馐。

“虽然过年期间学校放假，但其实这段时间我们特别忙碌。”全国技术能手、昆明高级技工学校教师蔺永康表示，每逢春节，一些开会所、酒店的朋友就会邀请他去帮忙烹制年夜饭。从云南传统“八大碗”“全菌宴”，到近年流行的“海鲜席”“素席”，从吃饱到吃好，从追求数量到追求品质，餐食的丰富多样反映出云南百姓生活水平的提升。

“一般来说，一桌16个菜品的年夜饭，我带着两三名助手即可完成。”蔺永康说，个性化的年夜饭，正好适合年轻人大展身手。

对中西餐都造诣颇深的蔺永康，有一道年夜饭保留菜品——菌汁三文鱼。“云南盛产各类野生菌，我就有了将这种云南特色食材与全球知名的三文鱼融合在一起的想法。”经过反复尝试，蔺永康最终选择牛肝菌作为制作菌汁的主要原料，再采用低温慢煮的方式，让三文鱼入口即化，饱含菌香。

除了帮朋友们烹制年夜饭，每年春节，蔺永康也会和

家人一起做一顿丰盛的晚餐。

“我们全家20多口人，多年来一直是分任务做年夜饭。”在自家的饭桌上，蔺永康的保留菜品是千张肉。原料选用自家腌制的冬菜，酸味不多、甜味十足，辅以呈贡七甸腐乳，与煎炸过的大块带皮、肥瘦相间的五花肉一起蒸数小时，嫩、柔、滑、爽的千张肉就能上桌了。“我们小时候，要过年过节才能吃到千张肉。现在的年夜饭，我们把它当作一种传统来纪念。”蔺永康感慨道。

## 和谐味 一桌饭盛满温情

“中国好人”王兰兰居住的昆明幸福家园廉租房建成于2006年，是昆明市建设最早、规模最大的廉租房之一，住着1678户低保家庭。2012年，在社会各界的帮助下，王兰兰开办爱心食堂，让小区里的老人每顿只需交3元钱就能吃到可口饭菜。每逢重大节日，王兰兰会召集大家在小区空地办长街宴，春节的年夜饭也不例外。

尽管王兰兰已有掌勺年夜饭十余年的经验，但要让数百人吃得舒心，她要求每一个参与者严格按照流程，对每个环节尽心尽责。“一般来说，春节前十多天就要开始准备。”对于准备年夜饭的步骤，王兰兰如数家珍：首先，统计人数。

与昆明主城区各廉租房小区和失独家庭联系，确定就餐人数，并对接公交公司负责接送。其次，准备食材。根据人数确定每桌的菜品种类和数量，提前采购。第三，明确分工。在年夜饭前两天，对洗菜、切菜、炒菜、上菜等步骤安排专人负责，并对全流程进行再梳理和培训。

回顾历年的年夜饭，尽管王兰兰会对配菜作出调整，但几道颇具云南特色的主菜不可或缺。“就拿猪肉来说，我们既会做老人爱吃的粉蒸肉、小炒肉，也会购买老火腿来炖汤。”王兰兰说，为了营造过年气氛，年夜饭后又设置了表演节目环节，精彩纷呈的旗袍秀、红歌和花灯演出，让整个小区沉浸在欢声笑语中。提到每年的年夜饭，八旬老人刘忠义充满感慨：“年夜饭味道好，节日氛围也很浓厚，我从中感受到了无处不在的温暖。”自幸福家园组织年夜饭活动以来，刘忠义从未落下，他也对2023年的年夜饭充满期待。

“每个中国家庭都重视年夜饭，是因为珍惜家人相聚的时光，我们又何尝不是呢？”王兰兰希望，幸福家园的年夜饭传统能一直延续下去，让素不相识的人可以在饭桌上把酒言欢，辞旧迎新。🏠

本刊记者 王学勇 / 文

邹鹏 / 图