

生活发现

# 年夜饭去哪儿吃 社区食堂香满楼

编者按

春节是中国人最热闹也最隆重的节日，年夜饭代表着全家人的大团圆，所以对于大部分人来说，这顿年夜饭的仪式感非常重要。而随着时代变迁和消费需求的变化，年夜饭的用餐场景、获取方式、菜品形式变得更多元化。

据美团数据显示，今年1月以来，在美团平台上线年夜饭堂食套餐的全国餐饮商户数较前一个月同期增长近4倍，相关套餐订单量增长超300%。

龙年年年夜饭，除了酒店、餐厅的预订火爆，社区食堂的年夜饭也冲上热搜。这些社区食堂的年夜饭套餐不仅提供了方便的就餐选择，还考虑到了老年人的饮食习惯和口味，提供了多样化的菜品选择。居民可以通过电话预订或直接到食堂进行预订。这些套餐通常包括了传统的节日美食，如酱鸭、糖醋排骨等，旨在为居民提供一个温馨、便捷的年夜饭体验。

龙年年年夜饭的火爆背后，是消费信心、消费意愿和消费能力逐步回暖的表现。国家统计局最新数据显示，2023年全年餐饮收入达52890亿元，首次突破5万亿元，同比增长20.4%；元旦期间的餐饮表现给2024年开了个好头。

曾经很多人误以为社区食堂是“老年人专属”，如今都市的年轻人也是爱了。相关专家表示，干净卫生、健康便捷、价格合理的社区食堂是完整社区的重要配置。好的社区食堂能够成为增进社区居民交流、提升社区志愿服务、增强社区共建合力的重要舞台。

年味儿就是家味儿、团圆味儿。一顿团圆饭，一份归家情；一口团圆饭，连绵幸福年。

过年，当家人欢聚在一起时，温暖和力量就从一碗让胃和心得到抚慰的饭菜而来。



中国妇女报全媒体记者 张静

“亲，今年年夜饭想吃什么呀？”前不久，上海虹口区江湾镇街道在社区居民里开启了一场特殊的投票。为了让菜式更符合居民朋友的口味，今年的年夜饭菜品全由居民们自己投票而出。年夜饭菜单包括：最喜爱素菜：四喜烤麸；最喜爱荤菜：熏鱼、盐水牛肉、酱鸭、水晶虾仁、狮子头、肉汁水笋；最喜爱点心：血糯米八宝饭。随着农历新年的脚步越来越近了，社区食堂也开始准备这一年中最重要的一餐。

## 沪上年年夜饭，社区食堂真香

在上海，随着《繁花》热播，黄河路持续火爆带火了杏花楼黄河路门店的生意。据工作人员介绍，餐厅沿街的几个景观房包间，由于能看到崂圣园和黄河路景观而非常抢手，年夜饭早就订满。从预订情况来看，杏花楼春节期间的订餐已恢复至2019年的水平。

在沪上年年夜饭的选择中，社区食堂也越来越受欢迎。曹阿姨是上海虹口区江湾镇街道社区食堂年夜饭套餐的回头客。她说：“今年的投票我也参加了，还蛮好玩的，自己选出来的菜式总归更合口味。现在大家都是吃个热闹，有这个套餐里的菜打底，过年烧起来可以省力很多，本来就两百多元一套的价格，今年还比去年便宜了一点儿，更实惠了。”

江湾镇街道社区食堂相关负责人表示：“今年这几个菜很适合回家DIY，像狮子头除了直接吃，还可以加点白菜、蛋饺、鱼丸煮个砂锅煲，再加点粉丝，一家人吃起来更好。”居民在预订年夜饭套餐时，可以选定自己的提货日期，届时，食堂大厨就会按每日的预订数量，烧制当日份的年夜饭菜品，让居民们可以把新鲜的菜肴带回家，感受新春佳节的年味。

“龙年大吉，福气满满，年菜礼盒，火热预订中！”位于上海徐汇区的土山湾社区食堂也为居民们准备了三份不同价位的年夜饭套餐。入口即化的狮子头浸泡在鲜浓的肉汤里，不仅汤汁浓厚，狮子头也鲜味十足；甜糯的藕片搭配清香四溢的干桂花，甜而不腻，口感极佳；肉质鲜嫩的鲈鱼，浇上红酱油汁，激发出鲈鱼本身的鲜味……这些本帮菜式作为上海人年夜饭的必备，社区食堂的价格与口味可谓是物美价廉。

“我今天来吃午饭，看到食堂里贴了年夜饭的海报，准备还是在食堂预订，这样过年就不用费心烧饭了。”王阿姨是土山湾社区食堂的常客，几乎每天都和老伴来食堂解决一日三餐的问题。而今年的年夜饭，老两口就准备直接在社区食堂预订。

年夜饭

社区食堂

大富大贵

年年有余

大吉大利

记忆中的味道

记忆中我们一家四口的年光饭，都是鸡、鱼、白菜老三样，一只用泡椒、泡姜、青蒜爆炒的大公鸡刚刚好两大碗、一大碗草鱼、一大碗白菜，寓意四季发财、大吉大利、年年有余、清清白白。这年复一年不曾改变的年光饭菜式，是最简单又幸福的仪式感。

■ 烟雨

年夜饭是一顿需要用心准备的最有仪式感的家宴，要喜庆、要有仪式感、要皆大欢喜。

在去老家过年之前，我对年夜饭是没有概念的，因为我们家大年三十晚上几乎没有正儿八经的晚饭，最隆重、最有仪式感的年夜饭是大年初一早上的年光饭。

那时过年的准备，从进入腊月起就开始了。蒸甜酒、打糍粑、做米花、赶场买年货、大扫除、贴对联、杀鸡鸭、杀鱼、打发豆腐……关于过年，最深的印象是妈妈常常念叨的“三十晚上的火，初一早上的灯”。

大年初一，天还没亮爸爸就起床做饭，主菜炒好叫我和弟弟起床，带着我们敬神、放鞭炮。仪式结束，妈妈也把白菜炒好了，开始吃年光饭。这是一年中最高隆的一顿饭，隆重的体现就是在年三十晚上就被反复叮嘱“不要掉筷子、不要打碎碗、要说吉利话”。

年光饭，主打的便是一个早！吃完就要开始走家串户去拜年。记忆中我们家四口的年光饭，都是鸡、鱼、白菜老三样，一只用泡椒、泡姜、青蒜爆炒的大公鸡刚刚好两大碗、一大碗草鱼、一大碗白菜，寓意四季发财、大吉大利、年年有余、清清白白。这年复一年不曾改变的年光饭菜式，是最简单又幸福的仪式感。

这是记忆中过年的样子，久远到记不起上一次全家整整齐齐在老家一起过年是什么时候。“三十晚上的火”，也随着翻修厨房、砌了省柴灶，没有了可以挨挨挤挤、排排坐在长条矮凳上，守着跳动的火光听妈妈讲故事的灶膛，那些早已成为只存在于记忆里的温暖。

2023年春节，我们在长沙陪爸妈过年。这是疫情之后难得的第一次大团聚，祖孙三代6大5小，大桌坐不下，小小孩单开一桌。除了老三样，菜式也照着孩子们的口味，三文鱼、爆炒牛肉、胡萝卜炒肉、清炒土豆丝都安排上了。

2019年春节，老公出国访学，我独自带着孩子回长沙过年。正月初二，平时天各一方的兄弟姐妹们都回去了，在大伯家小聚。大堂哥和嫂子做得一手好饭，是闻着味儿都要流口水的美味。

2017年和2018年，在武汉陪公婆婆婆过年。四世同堂的年夜饭，菜式丰盛，大家爱吃的都有。鸡汤和八宝饭应该是传统菜式，几乎每次回去过年都有。

2016年，我和朋友在台湾清境农场过年，地陪家安排了丰盛的年夜饭：龙眼木烤瓷缸鸡、沙茶煲鱼头汤、豉汁蒸高山鲷鱼、清炒山猪肉、鸡汁卤小竹笋、清炒高山高丽菜、干炸小溪虾、银鱼豆豉炒山蔬……虽然没在家过年，但年夜饭是少不了的，这是属于吃货的倔强。

从台湾回家的第一顿晚餐，我简单做了几个菜，一家三口边吃边聊台湾遇到的有趣的人和事，开启新的一年。当时5岁的儿子问：“妈妈，你知道北京最美味的年夜饭在哪里吗？”看我半天猜不到答案，他指了指餐桌说：“就在这里呀！你看我的肚子，都起大沙包了……”那一刻，感动到泪奔。

这也充分印证了：吃什么并不重要，难得的是家人围坐、灯火可亲的温暖和幸福，是那一刻什么都能够放下的轻松愉悦。



周末都会为了买点什么小菜烦恼。居家乐周末厨房菜推出以来，朱伯伯每周都会订购。他说：“社区食堂的菜品种符合自己的口味，食品安全有保障，价格又实惠。”今年他早就在问：“今年年夜饭啥时光开始呀，我要来一份的哦。”居家乐厨房推出的“品姑苏年味大礼包”惠老价280元，包括五香牛肉、白切猪肚、叉烧、酱鸭、蜜汁仔排、春卷、地道的苏式口味，带给老人们记忆中的味道。

成都锦江区根丰社区的智慧食堂，自运营以来人气颇高，一到饭点时间食堂门口就排起长队。这里不仅有高颜值的就餐环境，还引进了多元智能厨房设备，在共享厨房区域可以体验不一样的智能化厨房生活场景——北京冬奥会同款炒菜机器人，三五除二不出10分钟就能搞定一盘色香味俱全的菜，哪怕是厨房小白也能轻松做出美味大餐。针对60岁以上的老人和环卫工人、外卖小哥、快递小哥、网约车司机等人群，社区食堂还推出了八八折的优惠方案。

成都双流区机场路社区食堂开发了小程序“花甲社区食堂”，老人在家即可扫码点餐，食堂工作人员会按约定时间送餐上门；新都区大丰街道社区食堂在解决老人用餐需求的同时，积极探索“智慧养老”新模式，为社区有需要的居民提供多元化服务。

在河南郑州，社区餐厅还逐渐衍生出了社交功能，成了社区居民的线下“朋友圈”。餐厅旁边设有书吧、棋牌室，可供居民休闲娱乐，颇受大家的欢迎。郑州市百花社区的居民张女士表示：“这里很热闹，我们很多朋友会约着一起过来。”另一位居民张女士则感慨道：“觉得来这里特别温暖，不认识的人通过吃饭聊天，可以加深感情。”

据了解，各地社区餐厅正在探索整合利用现有资源，在公益服务与市场运营之间，找到新的平衡点。

北京联合大学城乡基层治理研究院院长杨积堂表示：“干净卫生、健康便捷、价格合理的社区食堂是完整社区的重要配置。好的社区食堂一定能够为增进社区居民交流、提升社区志愿服务、增强社区共建合力的重要舞台。”

## 便宜好吃的社区食堂，年轻人也爱了

“今天吃什么？”“做饭洗碗两小时，吃饭10分钟。”这不是你每天都要面临的选择难题？近两年，在吃饭这件事上，年轻人多了一份对健康、时间、成本的焦虑。于是方便、物美价廉、健康便成了年轻人选择社区食堂的关键词。

由于不少社区食堂开在深街小巷，与社区服务中心、养老驿站等合建，很少会引人注目。曾经有很多人误以为社区食堂是“老年人专属”，即便路过也不会进门。不过，“酒香不怕巷子深”，看似平平无奇的社区食堂，还是火了。

“荤菜只需要11元，再加一个荤菜也不超过20元，而且还有免费的汤。”“没有科技和狠活，只有真材实料。”“已经连续吃了一个星期了。”网友们在社交媒体平台上写道。这种“像妈妈做的味道”和简单的温暖，让网友们纷纷“举手”“想吃”。

26岁的小白是北京一家社区食堂的常客，“20元的套餐，香菇鸡块量挺大，爆炒酸笋解腻，木须肉口味正宗，还有葱油饼和西红柿蛋汤，可以吃饱吃好。”

“公司不提供餐食，我以前每天点外卖，吃得不健康且花销大。”自从偶然来了一次社区食堂后，小白被迅速圈粉，“不仅能解决日常用餐，跟朋友小聚，社区食堂也是性价比很高的选择。这里有烤鱼有炒菜，晚上还有夜宵烧烤。”

令人欣慰的是，以上海为例，社区食堂开放后，越来越多的年轻白领主动申请，希望在业余时间成为中心的志愿者；不少新“食客”加入居民志愿服务队，外卖小哥帮忙给社区困难群体上门送餐；也有远道而来的读书人、打工人因为这样的城市文化而爱上了一座城。

民以食为天。年味儿就是家味儿、团圆味儿。一顿团圆饭，一份归家情；一口团圆饭，连绵幸福年。过年，当家人欢聚在一起时，温暖和力量就从一碗让胃和心得到抚慰的饭菜而来。

土山湾社区食堂负责人表示，今年年夜饭共有99元两到三人餐、228元四到五人餐以及398元五到六人餐，三种不同套餐可供居民选择。菜品都是真空包装，居民只需回家花上十几分钟进行简单加工，美味即可端上餐桌。

## 社区食堂心系老人，九成居民盼家门口有食堂

“早饭吃得好，一天心情好。”66岁的郭师傅家住北京经开区某小区，每天早上7点，他都会准时推开社区食堂的门。新鲜出炉的包子、馒头，热气腾腾的豆浆、稀粥，香喷喷的小菜、鸡蛋，让他吃得舒服又满意。

“以前家里都是老伴做饭，退休后不想让她继续辛苦，正好这里开了个社区食堂，现在我们每天都在这里吃饭。”郭师傅说，“其实周围也有不少餐厅，但这家社区食堂的饭我最爱吃。午餐套餐20元，超过60岁的居民能享受八折，使用养老助残卡还可以叠加优惠。红烧带鱼、茄汁鲈鱼、鲜蘑肉片、野菜团子轮换着吃，每天基本不重样，味道都不错，价格还实惠，附近的老人基本都来这里吃饭。”

北京已跨入中度老龄化社会，以西城区为例，第七次全国人口普查数据显示，全区60岁及以上人口为28.7万人，占全区常住人口的26.0%，这一数据分别高出全国和全市平均水平7.3和6.4个百分点。

“老年人最需要什么样的服务？首先是一日三餐不麻烦人。”这是许多老年受访者的回答。网络媒体曾发起对居民最需要的社区服务设施的投票，结果表明，社区食堂热度最高——93%的受访居民盼望家门口建设社区食堂。

2022年10月住建部、民政部联合发布《关于开展完整社区建设试点工作的通知》，有许多城市响应了号召。据了解，目前北京各区纷纷制定相关政策，推行具有辖区特色的社区食堂和养老助餐服务。如西城区由社区养老服务驿站、养老照料中心、社区助餐点等构成的183家养老助餐点在全区统一助餐平台集体上线，为常住老年人提供就近就便的订餐、就餐和送餐等服务；海淀区塔院社区食堂不断扩展服务内容，包括在非用餐时间开辟主食档口、熟食档口，提供上门送餐服务等；经开区除落实基本养老服务对象可享受每人每天5元的就餐补贴外，也保留了常住老年人享受每人每天2元的就餐补贴。在经开区常住半年以上的60岁以上居民，都可享受相关助餐服务。

## 社区食堂成为居民线下“朋友圈”

江苏淮安里河社区的朱伯伯平时一个人住，