



年夜饭的新花样



年夜饭是春节核心民俗载体，其形式变迁与社会经济发展紧密关联。

近年来，不少年夜饭的新形式涌现，成为春节消费亮点。这一变化既是居民消费升级的体现，也推动了餐饮、文旅等业态发展与资源优化。其背后彰显着传统民俗的现代传承。

本报记者 彭德倩

距离除夕还有一个多月，以“厨师上门”为主要服务内容的鼎泰厨年夜饭订单已经超过50单，地点覆盖全国多地，其中上海有6单。“从2018年上门做第一桌年夜饭以来，我们的业务每年都在扩大。”总经理漆子思说。

随着春节消费场景的不断升级，年夜饭早已跳出传统家庭厨房的局限，衍生出诸多创新形式：自助餐式年夜饭、厨师上门定制餐、融合了登高体验的乡村年猪宴等新业态纷纷涌现。

在上海社会科学院应用经济研究所研究员于秋阳看来，这些变化并非偶然，是经济发展、社会变迁等共同作用的结果，背后蕴含着独特的行业变革逻辑与消费需求转向。



厨师上门

家住新会路的沈女士点开线上生活平台，在搜索框中输入关键词“上门做年夜饭”，手机屏幕上出现一溜儿符合条件的选项，“星级厨师”“玉佛寺附近热门”等字眼醒目。

今年52岁的沈晓晓女士有个姐姐，以往两家每年轮流订餐厅“圆台面”，今年轮到她操办，综合考量决定在这个家庭最重要的聚会上试试厨师上门这个“新花样”。

“听说价格会比直去饭店吃饭要高一点，但几个因素让我下定决心。”沈女士说，一是双亲都年过八旬，虽有几家迎合口味的餐厅在家附近，但除夕夜冷天黑，总不如在家定下心神、吃吃聊聊天。二是按往年经历，这天店里最忙，菜色质量、上菜时间难免不尽如人意，铁板钉钉的套餐也不能改。三是厨师上门，就在身边烧菜，不用担心“预制”。

与三家服务方细致沟通后，她总结当前行情：如自己准备所有食材（不包括特殊调料），对方收取2000元左右的上门服务费用；如食材由服务方采买，则一般按400元左右的人均价位收费，一价全包。菜单有基本框架，可以根据需求调整，如需18:00左右开餐，厨师14:30上门备菜，如遇特殊食材，上门时间提前，完成烹饪后打扫厨房再离开。

最终沈女士以4200元的价格订下了今年的11人大家庭团圆饭，菜单包括芙蓉云上大青龙、沙窝焗麻鸭、文火牛肉等，因为家里有4个糖尿病人，她专门把点心里的酒酿圆子换成无糖银耳羹。让她比较放心的是，对方传来的PDF文件里除了菜单，还包括厨师的专业技能高级证书、从业人员健康合格证书以及详细的从业经历等。

除了当地大家庭客户外，近年来相当一部分年夜饭订单增量来自“旅途”，这是我们比较意外的。“漆子思说，以今年为例，2个月前已经落定下单的客户服务区包括三亚、海口和西双版纳等。当下过年旅行已成常态，不少家庭的旅居地空间宽敞，厨师自带锅具、

节俗流变中，文化传承之旨不变



专家对话

城市周刊：年夜饭从家庭自制、餐厅圆台面到如今的多元外包，形式上“变”了不少，对此，您怎么看？

毕旭玲（上海社会科学院文学所研究员、民俗与民间文学研究室主任）：传统年夜饭有三大主要内涵，一是全家团聚，二是辞旧迎新，三是求吉避凶。尽管现在年夜饭的形式发生了很大变化，上述三种主要内涵其实并没有变化。

年夜饭作为传统年俗的重要组成部分，其实也经历了漫长的演变，最早可以追溯到先秦时期腊祭后与祖先团圆聚餐的仪式。大约在两晋南北朝，家人团聚宴饮以辞旧岁成为定例。“年夜饭”一词直到明代以后才出现，而且首先产生在江南地区。记录江南岁时节令的《清嘉录》说：“除夜，家庭举宴，长幼咸集，多作吉利语，名曰‘年夜饭’，俗呼‘合家欢’。”

然而，传统年夜饭并非单独的活动，一直到清末民初时期，年夜饭依然是谢年仪式的最后部分。谢年仪式就是为感谢祖先和诸神的护佑而举行的祭祀仪式，不仅要烧烛焚香放爆竹，还要准备丰盛的供祭菜品。供祭菜品非常讲究，出于好事成双的求吉心理，有“菜不摆三”“筷不成五”等禁忌，且往往讲究六色或八色。祭祀结束后，全家才按照长幼顺序团坐宴饮。

其实，节俗本来就是不断发展变化的。工业社会的年夜饭不可能，也不应该与农业社会的年夜饭相同。如果非要说“变”，有两点值得注意。一是与谢年仪式的割裂，二是伦理色彩的淡化。一方面，很多家庭在吃年夜饭之前不再祭祀祖先和神灵，尤其是在餐厅吃年夜饭的家庭，根本不具备供奉祭品的环境条件；另一方面，也有很多家庭吃年夜饭时不再讲究长幼顺序，未成年孩童往往取代长辈，坐在主位，成为年夜饭上的主角。

这可能是由三方面因素导致的。第一，年夜饭形式的变化，与核心家庭，也就是两代人组成的家庭的数量逐渐上升密切相关。因为人口不多，准备年夜饭及相关仪式活动的人手明显不足，年夜饭的规模及相关仪式活动也被迫相应减少。第二，餐饮业和商业的发展客观上促成了年夜饭形式的改变。这既是社会发展的必然，也是一种进步，因为它客观上减轻了操持年夜饭的压力。第三，传统年俗文化传承的断裂是年夜饭仪式淡化的重要思想和文化原因。很多人已经不理解为什么要吃年夜饭，认为它仅仅是一次特殊时间的家庭聚餐。

我认为，形式的改变可能带来核心内涵和功能的模糊，这是值得警惕的。伦理内涵、情感纽带和文化认同功能是年夜饭之所以为年夜饭的核心价值所在。年夜饭具有浓厚的伦理色彩，体现了中华文化以祖先崇拜为基石的特征。年夜饭本质上是活着的后代与逝去的祖先

一起团聚的仪式活动，所以传统年夜饭是谢年仪式的一部分。年夜饭与谢年仪式的割裂，弱化了子孙与祖先的情感联结与认同，对以敬天法祖为基础的中华优秀传统文化其实是一种冲击。中国人的“祖先”不仅指有血缘关系的祖先，也指文化祖先，我们自称炎黄子孙，把秦皇汉武当作祖先，这些行为将中华民族作为一个大家庭。所以千千万万中国人在吃年夜饭之前祭祖事实上是强化民族文化认同的重要手段，是中华文化在年俗上与西方文化的重要区别。

要让中国年夜饭继续保持独特的文化标识功能，一方面需要文化引导，通过多种方式让民众认知年夜饭的核心内涵和重要功能；另一方面，我作为研究者也检讨一下，我们事实上还未能很好地发掘传统年夜饭习俗中有趣味的、具有现实意义的，并且可以让当代人广泛参与的活动。因此，寻找传统年夜饭习俗中能引发当代人情感情共鸣的元素，让传统年夜饭焕发活力，成为生活新时尚，这也相当重要。

餐具、电子灶具上门，同样可以完成圆满一餐。据悉，因人力、食材成本的变化，过年期间的价格较平时高出约20%。

近年来，酒店包厢一房难求的传统年夜饭场景之外，厨师上门烹制年夜饭逐渐兴起，成为春节餐饮市场的新亮点。这种模式既保留了居家团圆的烟火气，又兼顾了菜品的专业化品质，精准契合了当代家庭的需求。

如今，越来越多厨师加入上门服务行列，既有星级酒店主厨组建团队，也有兼职厨师补充供给。上海的一家上门做饭服务机构，日常固定厨师队伍20人，今年专门为年夜饭订单增加了30位“储备”厨师。值得一提的是，一些线上服务平台的高效介入，助力实现厨师与消费者的高效对接，部分平台对厨师进行身份备案、试菜审核，要求厨师持健康证上岗，进一步规范服务流程。

尽管发展势头良好，厨师上门做年夜饭仍存在诸多瓶颈。此前，还曾发生有厨师私自违规烹饪河豚导致发生食品安全事件的情况。还有不少厨师团队直接通过小红书、微信等社交媒体平台接单，在确保服务准时、到位方面良莠不齐。

可以说，厨师上门做年夜饭的市场潜力仍有待释放。随着消费升级持续推进，加上服务规范不断完善、冷链物流的配套升级，“蛋糕”做大后，这一模式可以走进更多寻常百姓家。



高品质自助餐

“准备去上海过年，求推荐大年三十可以去的自助餐，希望好吃、环境好。”家住中国台北的林小姐在小红书上的笔记发出不久，就有不少评论，十多条“同蹲（和楼主一起等答案）”评论后，有人贴出了自己总结的“除夕五星级酒店自助餐汇总表”，包括外滩滩悦、凯宾斯基、浦东香格里拉等在内的20多家酒店自助餐的人均价格、特色菜品等一一详细列明。不过，口碑较好的多家餐厅在1个多月前已经全部订满。

“我们一共两个人，没法吃桌餐，选自助餐是因为想吃什么就吃什么，还能吃到饱。”林小姐说，听朋友说上

海自助餐选择多、价位也与台湾相当，台湾自助餐一股1500台币左右，较高端的约2000台币，所以专门来求“上海年夜饭攻略”。现在正对照表格认真研究。

对上海市民李先生来说，年夜饭早已跳出了在家操劳或扎堆传统宴席的固有模式，连续3年，自助餐厅成了他家四口辞旧迎新的选择。今年30岁的李先生，父母已退休，有一位85岁的爷爷同住。作为家里安排年夜饭的“主心骨”，他坦言偏爱自助餐的核心考量是契合小家庭的需求：“市面上很多年夜饭套餐都主打6人以上的大桌。”自助餐恰好直击他的痛点。

去年，李先生选中了颇有名气的日式自助放题餐厅。考虑到爷爷年事已高，消化功能较弱，他特意提前查了菜单，确认餐厅除了刺身、寿司等生食，还有丰富的熟食和面食，才放心预订。价格方面，一家四口总花费2000多元，和日常价格持平。餐厅当天就餐时间分两档：17:30—19:30、19:30—21:30，他选了第一档。

去年除夕当晚，李先生全家走进餐厅时已座无虚席，他自带了个平板电脑放在餐桌上，一边看春晚直播一边吃，热热闹闹，四人卡座也有了团圆的仪式感。菜品上以海鲜刺身为

主，蟹虾、龙虾、牡丹虾都是父母的心头好，烤物的品质也让去日料店的他们颇为认可；而给爷爷准备的寿喜锅，则成了专属暖心搭配，将生食材烫熟后口感软糯。滋味浓厚的烤鳗鱼是爷爷的最爱。

过程中还有个插曲。结账时，爷爷看到水单（菜品按单点计价の詳細清单）上的标价，误以为总共花了两万多元，当时没说啥，过了好几天没忍住偷偷跟孙子念叨“这样吃是不是太贵了”，直到李先生解释清楚实际花费，老人家才松了口气。

这并非李先生家第一次尝试自助年夜饭。大前年是烤肉自助，前年是酒店自助。他明显感觉到，这两年选择自助餐作为年夜饭的人越来越多，尤其是3—4人的小家庭。对他而言，年夜饭的形式在变，但核心从未改变：“大家坐在一起聊天、互送新年祝福，这就是团圆的意义。”

今年，李先生又有新计划，打算带家人去体验“泡汤+住宿+年夜饭”的套餐，每人1500元的预算看似挺贵，但是涵盖24小时汤泉、三餐和一晚住宿，既新鲜又省心。从自助餐厅到汤泉，李先生家的年夜饭一直在解锁新花样，而这份对家人的用心，正是年味最温暖的底色。



“年猪宴”之旅

1月24日，44岁的水利工程师丁一和400多个陌生人一起提前吃了顿特殊的“年夜饭”——旅行平台在浙江湖州吴兴区茅坞村举办的“年猪宴”。

作为平台的会员，丁一在网页上偶然看到这次活动。“介绍里的9个字‘敬天地、聚邻里、庆丰年’特别触动我，再加上还有小时候熟悉的杀年猪场景，我立马报名了。”丁一笑着说。在他的记忆里，上世纪八九十年代的家乡每逢过年，家家户户都会杀猪备年货，那人声鼎沸的场面，是童年最热烈的年味印记。随着城市化推进，老屋拆迁，这样的场景早已消失在日常生活中。

清晨6点18分，家住无锡的丁一踏上了开往苏州的列车，到苏州地铁2号线平河路站附近集合，转乘大巴最终抵达目的地——深藏于山中的茅坞村。这次共有400多人同行，其中来自上海的有350多人。

中午11点40分左右下车一看，村口早已张灯结彩，幸福大礼堂门前人头攒动。村民夹道迎宾，孩童手捧年宵小吃，舞龙队伍穿梭其间，更有集市摆满腊味、手工艺品和特色小吃。

重头戏很快上演——4名壮汉抬着一头足有200多斤的绑脚倒挂大肥猪，呼着号子走向礼堂前的空地。围观人群里三层外三层，欢呼声、加油声此起彼伏，不时有人上前体验一把“抬猪”。杀猪师傅动作利落，一如丁一儿时所见。“仿佛回到了小时候，站在自家院坝看大人杀年猪，那种热闹、那种期待年夜饭的喜悦，全都回来了。”他说。

看完杀猪，一行人还完成了约6公里的山间徒步。登高望远，呼吸着山野清冽空气，大家边走边聊，素不相识的陌生人很快熟络起来。下山时饥肠辘辘，正好赶上晚宴——幸福大礼堂内40张圆桌坐满，一道道热气腾腾的农家菜上桌，红烧大肘子、清蒸糯米肉丸、雪里蕻炒肉丝、猪血汤……“刚杀的猪，肉特别香！”丁一至今回味。

饭后，篝火晚会在礼堂旁的小广场点燃。直径两米的火堆熊熊燃烧，村民与游客手拉手围成圈载歌载舞。18点30分活动结束。返程大巴于20点30分回到苏州，丁一乘高铁于21点30分到家，一日往返，紧凑而充实。

“它不只是怀旧，更让我深切感受到劳动的喜悦和节日的仪式感。”他说。在快节奏的现代生活中，人们依然渴望回归土地、拥抱传统，在烟火气里找回属于中国人的真正味道。

“从经济驱动逻辑来看，年夜饭新花样的兴起是供给侧与需求侧同步创新、双向赋能的产物。”研究员于秋阳说。

需求端，人们对年夜饭的期待已不再局限于“吃饱吃好”，而是将其视为一场综合性的节日体验。消费者愈发追求个性化、便利化的消费场景，传统家庭团聚模式逐渐衍生出多元新形态，年夜饭也从单纯的餐饮消费升级为承载情感联结的体验型产品。无论是渴望省亲去烹饪麻烦的年轻家庭，还是渴望新鲜体验的多元群体，都在推动年夜饭从“标准化”走向“定制化”。

供给侧则在需求的倒逼下完成跨界融合与产品创新，实现了服务场景的延伸。供需两端的精准匹配，让年夜饭消费市场呈现出多样化、特色化的发展态势，也为行业注入了新的增长动力。

社会文化因素与家庭结构变化同样是重要推手。一方面，文旅深度融合成为趋势，年夜饭不再是单纯的餐饮产品，更成为民俗文化、传递节日内涵的载体。在创新形式中融入杀年猪、传统烹饪技艺等民俗元素，实现了传统文化的创造性转化。另一方面，家庭结构的小型化、年轻化趋势明显，年轻人逐渐成为节日消费的主导者。他们追求快捷、便利、健康的消费体验，对传统聚餐模式的灵活性提出了更高要求，而自助餐、上门厨师等创新形式，恰好契合了这一需求，成为传统节日文化的全新传承方式。