

看看咱洛阳人的  
年夜饭

年夜饭,在咱们中国人心目中是一年里最重要的一顿饭。辛苦一年、忙碌一年,这顿饭吃的是犒劳;奔波一年、离家一年,这顿饭吃的是团圆;儿孙绕膝,举杯同饮,这顿饭吃的是热闹……这么重要的一顿饭,怎么吃才满意?是去酒店吃还是在家做?是跟名厨学名菜,还是向普通市民学独门绝技?记者带您一一打探——

□ 见习记者 裴希婷

年货集结号之一

□ 记者 张丽娜

新奇年货



再有半个月就该过年了,是准备年货的时候了。您在逛超市、赶集市采买一应吃食的时候,是否想过尝个鲜,备些与往年不同的东西?

去年吃的是苹果、香蕉、橙子,今年何不试试榴莲、红毛丹、红蛇果?猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉都吃遍了,尝尝其他的如何?

螃蟹算是一样时新年货。洛阳人吃蟹,也就是这几年兴起的事儿。很多人受不了螃蟹那张牙舞爪的凶悍样,感觉无从下手,不知道从哪儿招呼这家伙。再者蟹价较高,一只大闸蟹好几十元,够吃好几顿浆面条呢!

其实敢于第一个吃螃蟹的人是值得佩服的,借用鲁迅先生之语,似它这等张牙舞爪丑陋凶悍的模样,“不是勇士谁敢去吃它呢”?敢于花钱买大闸蟹的也值得佩服,不是懂得生活的性情中人,谁舍得尝这个鲜?



买蟹要买阳澄湖大闸蟹,众所周知,阳澄湖大闸蟹最有名,肉质细嫩,膏似凝脂,滋味鲜美,营养丰富,号称“蟹中之王”。洛阳的市面上,有多家水产店高打旗号,声称卖的是阳澄湖大闸蟹。是不是,您得自个儿分辨。

在西工区“蟹都汇”专卖店,小记了解到,正宗的阳澄湖大闸蟹有四大特征:一是青背,蟹壳呈青灰色,平滑而有光泽;二是白肚,螃蟹的肚脐、甲壳晶莹洁白,没有黑色斑点;三是黄毛,蟹腿上的毛长而黄,根根挺拔;四是金爪,蟹爪金黄,坚挺有力,威风凛凛。

买大闸蟹,紧要的是鲜活。死蟹再便宜也不能要,有毒。螃蟹性寒,孕妇不宜食用,其他人但吃无妨。吃时就上杯黄酒,或是来一杯姜茶,便能祛除寒气。

物以稀为贵。新奇水果一般与“精品”二字紧密相连。在大张量贩、家乐福、沃尔玛、华润万家等超市,那些进口水果、热带水果得意洋洋地躺在货架上,售价“傲视群雄”;即便是小贩们推着车子在大街上兜售的“路边摊儿草莓”,因是反季节的新鲜货,每公斤售价也要三四十元!

在家乐福超市购物的刘女士这样解释她买榴莲的原因:“自己吃还管它贵贱啊?也可以送人啊——送这种水果上档次、有面子。”

买什么水果随您意,丰俭由人。只是挑选水果的时候要留神,最好逐个挑;若是成箱购买,一定要整箱翻看——有些黑心商贩会把稀烂的水果埋在不起眼处蒙骗消费者,这与缺斤短两一样可恨。

年夜饭  
咱下馆子去

【市场很火爆 预订需趁早】

离春节还有半个月时间,不少市民都开始大包小包地准备年货了。想想年三十儿那一顿年夜饭,不少主妇都有点儿心慌。家住健康东路的孙女士告诉记者,一顿年夜饭,至少要提前一个礼拜开始煎、炸、蒸、煮,一家子吃完饭都快8点了,心里惦记着看春晚,面对那一桌子杯盘狼藉,真是懒得收拾。

在家做年夜饭既然这么麻烦,不如下馆子,既能吃到现成美味,享受优美环境和高档服务,吃完还不用收拾,回

家看春晚、放烟火,岂不美哉?

前几日,市民马女士准备预订大年三十的年夜饭,几分钟前还在两家酒店之间犹豫不决,几分钟后再联系其中一家时,却被告知包间全部订满,这让马女士沮丧不已。

近日,记者走访了我市部分酒店、中西餐厅和特色餐馆。在走访中记者了解到,元旦过后,我市一些知名老店、星级酒店,如牡丹大酒店、全聚德大酒店、宴天下大酒店等,年夜饭已基本订满,

有些酒店的包间从除夕到大年初三已全部订完。

如果您还没有预订年夜饭,小记建议您可以考虑一些特色餐馆。据小记打探,一些西餐厅、茶餐厅在春节期间也照常营业,并且不少餐厅还有空位,对三口之家或者二人世界来说,这些特色餐厅是个不错的选择。

如果您没有预订,年三十那天临时到酒店去吃年夜饭可能不太靠谱,小记还是建议您早做准备,提前预订!

【多数饭店 价不变量不减】

面对物价上涨,年夜饭会不会也“水涨船高”或变相涨价呢?小记打探后发现,今年我市年夜饭的价格基本维持原状,部分酒店有微调,也有不少酒店推出优惠活动。

全聚德大酒店的负责人告诉我们,虽然物价上涨,但该酒店的年夜饭不涨价,不减量。年夜饭从600元起,

每200元一个档次,上不封顶,共有8凉8热2汤3主食,足够让10人吃得心满意足。同时,他们还还为每桌赠送“烤鸭身份证”,可参加全国的抽奖活动。

位于新区的宴天下大酒店刚开业,据该酒店经理介绍,为了赢得信誉和回头客,该酒店年夜饭的定位是“高

档的享受,中档的价位”,价位档次有600元、800元、1000元及以上,每个档次均是8道凉菜、8道热菜、1道汤和3道主食,同时奉送水果拼盘一份。

至于每桌年夜饭都有什么菜品?不少酒店负责人表示,这是“商业机密”,小记也无从得知,只有等您亲自品尝时才知其中奥秘。

【预订有门道 签订合同很必要】

逢年过节,一家人围坐在桌前吃饭,图的就是热闹、享受和舒坦。但是,如果预订不谨慎,年夜饭稍不留神就成了“年夜饭”,因此,有些事项需要提前注意。据了解,在往年春节后的消费投诉中,市民对于年夜饭菜品的“名不符实”、“偷梁换柱”和菜品质量的投诉占

的比重较大。

市消协投诉部肖慧提醒广大市民,预订年夜饭时,最好选择正规的、信誉度高的、卫生条件达标的酒店或餐厅。在预订时要货比三家,不要被花哨的菜名所迷惑,要尽量弄清楚每道菜的名称、内容、规格和价格。此外,事前要

尽量问清是否可以自带酒水、有没有最低消费限制,有无开瓶费、包间费等额外收费项目。最后,最好和店家形成书面约定,仔细核对清单。注意保留预订单据、发票等,这样一旦发生消费纠纷,能及时保护自己的合法权益不受侵害。

