

除夕夜 饺子画个“团圆号”

春节是我国最盛大、最隆重的传统节日，在国人的传统观念里，除夕亲人齐聚家里，欢欢喜喜、团团圆圆的时刻，一碗饺子肯定是必吃食品，因为它为丰盛的年夜饭画上一个完美的“符号”。关于饺子，据有关文献记载，饺子作为我国人民独创的一种食品，距今已有1700年的历史了，早在三国时期的古籍中，就有关于饺子的文字记载。

大约到了唐朝的时候，才时兴饺子煮熟后捞在盘里，与现在的饺子一模一样了。宋代，在令人目不暇接的食品中，已有“角子”一词，它是后来“饺子”一词的词源，在其后的元、明、清及民国年间仍可见到。直到现在，一些地方仍流行“角子”的写法。

饺子在明朝以前，还没有作为春节食品。明朝中期以后，饺子逐渐成为我国北方

的春节美食。究其原因，一是饺子形如元宝，人们在春节吃饺子取“招财进宝”之意；二是饺子有馅，便于人们把各种各样的东西包进馅里，用以寄托人们对新年的期望。所以饺子已不单是供人食用的美食，而且是兼有寄托人们的理想、思绪和意念之物了。如江西鄱阳地区，春节吃饺子，有的在饺子中放糖、花生、钱币，谁吃到就分别意味着“生活甜蜜”、“长生不老”、“新年发财”。

随着人民生活水平的提高，饺子的品种不断增加，有肚大馅足的水鱼饺，有花边的月牙饺，有味清香鲜的鱼肉水饺，有鲜美异常的三鲜水饺，有味辣鲜香的红油水饺，还有水晶饺、四喜饺、一品饺、鸳鸯饺、蝴蝶饺、金银饺、八宝蒸饺等；形态各异，可谓百饺百态，百饺百味；饺子，款式之美，味道之佳，为其他面点



品种所不及。

不过对于80后、90后的年轻人来说，包饺子盘馅、和面却是一项复杂的工程，于是速

冻饺子孕育而生，而且精明的商家把该产品市场消费人群就定位在了年轻人和白领一族身上。据郑州唐铭商贸有限公司总经理贾志峰介绍：“时代不同，上班族的工作压力大，往往忽略了生活的柴米油盐，甚至很多年轻人不会去做饺子。但饺子体现的是亲情、责任感与孝道的结合，当除夕晚上一家人围在一起团团圆圆的时刻，如果没有饺子，肯定是一个遗憾，因此速冻饺子的崛起，带有历史的必然性。”

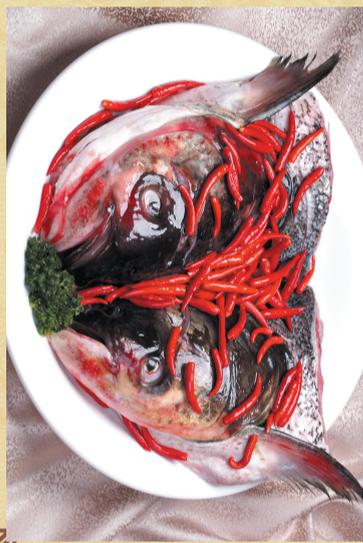
也许有人会说，买饺子吃起来没有春节合家守岁包饺子更增加节日气氛，但是换个角度想想，用不同的内容、不同风味的速冻饺子，在新春佳节，精巧地设计一桌美味的饺子宴，亦是另有一番情趣。

晚报记者 高岩

开元名都 汇集南北特色迎虎年

随着春节的日益临近，浓厚的年味洒向绿城各处。在今年餐饮主战场，过年订桌年夜饭，这种时尚风似乎越刮越“疯狂”。这几天，记者了解到，星级酒店也是想方设法各出奇招，争奇斗艳年夜饭市场。除夕年夜饭您怎么吃呢？不如来开封开元名都尝尝鲜。

晚报记者 高岩 张燕



据介绍，在虎年即将到来之际，开封开元名都以汇集南北美食为主要特色，推出了多款精致丰富的年夜饭。

“以酒店的特色菜品杭帮菜以及经典粤菜为主推菜品，根据酒店菜品风格以及往年的消费者口碑，千岛湖有机鱼头、东坡肉、油焖春笋等江浙风味的菜肴将会成为多款菜单的常客。”开元名都负责人介绍，“其中海鲜类菜品全部选用来自宁波的高品质海鲜产品，而千岛湖有机鱼头则因为豫东地区独此一家成为众多顾客所青睐的菜肴，鱼头选用千岛湖上等有机养殖鱼种，经过精心慢火细细炖之，香飘四溢，同时考虑到年夜饭的大部分顾客是本地人，将加大当地特色美食的比重，小笼包子等

开封当地特色名吃也将以开元特色重装上阵，成为年夜饭的主角。”

在品尝南北大餐的同时，开元名都酒店也有多重惊喜等待着顾客。开元名都相关负责人告诉记者：“1000平方米无柱式开元厅、名都厅、特色餐厅览秀厅将现场直播春节联欢晚会，通过多面投影和环绕立体声等方式保证每一个位置的客人都能在品尝美味佳肴的同时欣赏到精彩纷呈的节目。同时，中餐厅的包厢将会根据订餐客人的不同需求进行装饰，打造属于每一桌客人自己的团圆饭空间。年货超市也已经全面启动，集团经营的优势使得酒店的年货网络了南北方特色，腊味、海鲜、干果，一应俱全，腌制酱制品更是酒店大厨通过无数

次的研究尝试调出的最鲜美的口味，酱兔、酱肉，还有珍贵的酱梅花鹿都是馈赠亲友的上等佳品。”

说起酒店今年年夜饭的定价，该负责人表示：“酒店今年年夜饭的起步价位在开封这样的中等城市来说并不算高，同时也提供了多种不同价位的年夜饭款式，市场定位在收入程度中等水平以上的消费人群，希望给传统的年夜饭带来一些新颖的方式，吃年夜饭的客人还可能获得酒店送出的惊喜大礼。”

除此之外，由于今年的情人节正是大年初一，因此在酒店的营销活动特别推出了内容丰富的1314情人节活动，包含浪漫的玫瑰湖景标间，赠送鲜花和香槟的烛光晚餐等。



开封开元名都大酒店

恭祝全省人民新春快乐 虎年吉祥



地址：中国开封经济开发区大梁路西段

Add: Daliang Road, Economic Development Zone Kaifeng, China

电话/Tel: (86)(378)-3399999

网址/Website: <http://www.kaiyuanhotels.com>

