



过年拿手菜“老味儿”新菜哪个更受宠

新手爱循老例儿 老掌勺欲变花样



荧屏早知道

社区 圆桌派

大家过年好呀!马年第一期的“圆桌派”来啦。我是本期的主持人,记者任悦,先给大家拜年啦!这个春节,您吃好喝好了吗?春节之前,我们留了话题——说说您家过年餐桌的拿手菜,是传统的“老几样”,还是创新了新品种?要说吃,咱天津人个个是内行,家家有“主厨”,年味全在天津人的饭桌上。那到底是“老味儿”赢人,还是新菜抢镜?当社区居民争相来到“圆桌派”晒美味,那可真是让人惊艳、惊奇又惊讶!



电视剧

■ 文艺频道

19:00 多彩剧场:芝麻胡同(38—40)

牧春花到法院查问严振声与林翠卿的离婚案,得知该申请由肖主任亲自批准,且林翠卿病重属特殊情况。按新婚姻法,离婚须双方到场,牧春花请求判定该离婚不合法,以便自己与严振声离婚,工作人员表示为难。与此同时,宝翔对林翠卿心生情意,宝凤鼓励其表白。林翠卿尝了宝翔做的菜后赞不绝口,但表示不再嫁人,宝翔失落。牧春花找肖主任求其帮忙办理离婚,肖主任最终被说服,答应协助。

■ 天津卫视

19:30 剧场:大家庭(15—16)

赵英邀请陈涵秋一起开发廊,承担主要管理工作。陈涵秋心动但顾虑面子,后决定为自己人生赌一把,同时暗中缓和赵英与父母的关系。陈涵秋将此事告知袁刚后遭其强烈反对,陈涵秋态度坚决,袁刚最终让步。

电视节目表

■ 天津卫视

19:30 剧场:大家庭

21:20 2026年天津相声春晚

■ 新闻频道

18:30 天津新闻

18:57 都市报道60分

■ 文艺频道

19:00 多彩剧场:芝麻胡同

21:10 河海津韵天津交响乐团音乐会

■ 影视频道

19:00 强档剧场:潜渊

22:00 晚间剧场:鸳鸯佩

■ 都市频道

18:20 津津有味

20:55 都市生活剧场:六姊妹

■ 体育频道

18:00 旗开得胜

19:40 2025—2026赛季全国女排超级联赛 天津VS河南

■ 教育频道

19:25 问律师

20:10 大医说

(节目如有变动 以当天播出为准)

明日演艺

★剧目:中外经典名曲新春交响音乐会

明日 19:30 天津礼堂大剧场

★剧目:2026燃冬摇滚夜新年演唱会

明日 19:30 天津红旗剧场

★剧目:京剧《凤还巢》

明日 19:15 中华剧院

★剧目:京剧《长坂坡·汉津口》

明日 14:00 滨湖剧院大剧场

★剧目:评剧《杜十娘》

明日 14:00 中国大戏院

★剧目:相声专场演出

明日 19:30 黄河剧院小剧场

(么家佳)

“老味儿”代代相传

苗苗 南开区嘉陵北里社区居民

烹大虾、红烧带鱼、自制酱牛肉……

都是我家过年必吃的菜,这些我全都会做。今年是我在国外留学的第三年,春节前匆匆赶回,开始采买一切。走在从小就逛的家门口菜市场,幸福得要流眼泪,每买一样食材都想起以前过年时和姥姥、妈妈一起准备年夜饭的情景。我把她们当年的拿手菜“复制”了,就是想让家里人知道,我独自在外能把自己照顾好。这些练出来的手艺,也是自己远离家人、太想念“妈妈味道”的时候,逼着自己去找可以用的食材,慢慢学会的。我常常一边做一边想家,盼着过年回家吃每年必上桌却永远吃不腻的家里的饭。今年,我独立完成了“津味素”的全部操作,排着长队买香干、面筋、豆芽菜……听着大姨、伯伯们地道的天津话,就觉得这个城市这么有人情味儿和生活味儿。

孔甜甜 河西区滨水西里社区居民

我姥姥特别会熬鱼,姥姥说,过年了,饭桌上必须有鱼,不仅是图“年年有余”的彩头,还因为我们这个城市守着河、靠着海,水给我们带来了灵气,带来了财富,带来了美食……姥姥有“拿手鱼”,现在妈妈接过“制作秘笈”,饭桌上便有“家传”熬鱼,还有她新学的松鼠鱼。其实,这些年我在厨房里都看会了,对我这个高中生来说,难道做鱼比做物理题还难吗?只是现在还不能上灶。那我就用松花蛋来拼一盘鱼吧,切一半儿是鱼身,切成小片儿做尾巴,这个做法,很多天津人的餐桌上也有吧。

李晓茵 河北区鸿顺里社区居民

我在江苏上大学,今年春节,两个室友特意来天津找我,就为感受一下她们听我讲了3年的“天津年味”。在有暖气的屋里穿着短袖儿、吃着糖堆儿,她们就觉得新鲜了,这算嘛呀。我告诉她们:“天津人过年给孩子买糖堆儿,寓意是用糖堆着长大。”她们就觉得“太逗了”。我还得纠正她们:“这叫喂儿。”饭桌上,我炸的茄夹她们居然惊讶“里边还有肉”。看着素什锦,她们问:“不应该是热菜吗?”我们家每年都做的肉皮冻儿,她们觉得像水晶工艺品;大丸子里边藏着个鸡蛋也得拍个照;熬大鲳目鱼,这“鲳目”两字儿就说不明白了;传统的天津素饺子,我告诉她们“配方”,记了好几遍都没记全……她们惊讶我怎么会做那么多菜。这算嘛呀,天津小孩儿,谁还不会鼓捣点吃的。

主持人总结:

真的没想到,过年的饭桌,年轻的一代在传承老味道,那是一种对家的眷恋,对“津味”春节仪式感的尊重。而一直拥有过年大餐“掌勺权”的主厨们却在想方设法用新意展现越来越好的生活,所有的创新为的都是更热闹的家味儿和年味。天津人的“讲究吃”是因为爱生活,过年的意义被天津人完美诠释。

下期预告:

过完年就要开学了,“红包儿”撞上新学期,大家讨论一下“用压岁钱给新学期添装备,怎么花才值”。家长们是给一定的自由权,还是完全由家长决定呢?

文/摄 记者 任悦

“创新派”各显其能

黄希媛 西青区津门湖社区居民

为了一桌子饭,从早到晚,脑子和手脚都“没识闲儿”,把一道道“走心”的菜做漂亮了,端上桌,听大伙儿异口同声:“嚯哦!太厉害了!”那就是成就感。为了能“露一手”,我总是得研究点儿新东西。今年,我用金橘做主料摆盘儿,取个财源滚滚的名儿,紫薯蒸了再配上蜂蜜、芝麻等做成甜品,取名“紫气东来”;玉米配排骨排成“八方来财”的造型……就是传统的肉啊、鱼啊之类都搞个新做法,家里老人、孩子都觉得又好吃,又好看,又吉利,人人高兴,这不才是过年嘛。作为年夜饭主厨,总有新鲜的拿出来,自己倍儿骄傲,全家又高兴,这多好。

唐芸 东丽区赏湖苑社区居民

先不说年夜饭有嘛拿手菜啊,我先说一下过年的“必备面食”,天津人讲究“二十八,把面发”,提前做出点吃的,正月里就“不动了”。豆包是必须得有的,我做的“新品豆包”——黑芝麻粉用蜂蜜调,加上蔓越莓、核桃仁做的馅儿,又有营养又好吃。过年的饭桌,老几样得有,新东西也得有。特别是好几家的孩子凑在一起,光惦记着玩儿,没有点新鲜的东西都吸引不了他们上桌。我把豌豆、玉米、洋葱、花菇、胡萝卜、土豆、核桃、鸡胸肉等原料搭配,热锅冷油,所有食材炒香,加上米饭,倒入荷叶中,包好放入蒸笼再蒸……弄好了又好看又营养全面,孩子们抢着吃,他们吃好了就不搅和大人吃饭了,我们再热热闹闹地喝几杯。

陈欣 南开区横江里社区居民

过年下厨,我干了17年,今年没时间了,因为我和爱人在一个单位,一起承担了一个重要项目,两个人都忙得非常疲惫。除夕那天,他还坚守在岗位上,我上午才得空收拾了一下屋子。中午女儿不声不响给我买来了一大堆快餐,她说:“您太累了,晚上也别做饭了,咱们就吃这些吧。”女儿挺懂事,但是,我也不能就这么凑合着让孩子过年。于是,做惯了年夜饭大餐的我,今年图省事做了一锅“麻辣拌”。天津人必须吃的素饺子,今年弄不了那么全了,弄一点白菜、裸子、粉条儿,简单了一些,但是,女儿却说:“好吃!妈妈,你真有主意。”虽然今年没有显示手艺,但是,因为在工作上有新的挑战、新的盼头,也觉得挺好。