

## 全国年味地图出炉 带你解锁大江南北十大特色年味

2023年01月16日 08:58 来源：中国天气网



除夕夜吃团圆饭是中国人过春节的传统，疫情防控进入新阶段后，今年不少人都打算回家团聚。我国幅员辽阔，年夜饭既丰盛又讲究，各地特色年味也大不相同，京派、东北派、西北派、面食派、淮扬派、重辣派……哪一派是你家的味道？中国天气网特别推出全国年味地图，带你解锁大江南北十大特色年味。

在北方过年，肉和面食是硬通货。京派年味中，烤鸭、酱牛肉等菜品过年必不可少，京八件、咯吱盒、炒红果这些特色点心小吃也深受男女老少的喜爱。藏在面食里的年味还是得看山东、河南、山西等地，除了主角饺子以外，种类繁多的花馍馍蕴含着独特的吉祥如意，如五枣馍，意为五谷丰登。

在寒冷的东北地区，热气腾腾的炖菜是年味一大特色。酸菜在年夜饭桌上的霸主地位岿然不动，新鲜猪肉和酸菜是绝配，再来上点儿血肠，热气腾腾的杀猪菜就出锅了。小鸡炖蘑菇、铁锅炖大鹅也是年夜饭桌上的保留曲目，肉香四溢，东北味十足。

牛羊肉在西北地区以及内蒙古、西藏的地位是无可替代的。西北派年味中，糟肉、暖锅、红焖羊羔肉、烩羊杂等都是年夜饭压桌菜。蒙式年味中，当地人偏爱用简单的烹饪方法保持食材的原味，清水炖煮过的牛羊肉，出锅前撒上点儿盐，肉质鲜嫩有营养。而在西藏地区，当地人通常过藏历新年，是藏族最隆重的传统佳节，风干牛羊肉、酥油茶、青稞酒等都是必备美食。

在南方年味中，不仅有口味清淡的淮扬派，也有无辣不欢的重辣派，更有注重鲜味的闽粤派，各地口味迥异，可谓千菜百味。

“四川人不怕辣，贵州人辣不怕，湖南人怕不辣。”这句话形象说明西南、华中一带人民对辣的热爱，剁椒鱼头、钵钵鸡这些重辣口味的菜品，年夜饭上必有它们的一席之地。此外，腊味也是南方年货的重头戏，香肠腊肉家家户户都会备上点，浓浓的年味儿也就此拉开序幕。

在清淡的淮扬派年味中，盐水鸭、狮子头是传统名菜，它们口味清鲜平和，咸甜浓淡适中，色香味形俱佳。南方的八宝饭、年糕、汤圆地位等同于北方的饺子，虽然热量爆表，但口感香甜软糯，是许多人最期待的年味之一。

同样口味较清淡的华南地区，主要分为闽粤派年味和海岛年味。广东的盆菜、烧鹅、白切鸡，福建的佛跳墙、鱼丸、荔枝肉，用“清鲜嫩滑爽香”六字概括其风味特色最适合不过。

在海南岛，鱼作为“年年有余”的吉祥物，不仅是年夜饭桌上的首道菜，也是亲朋好友之间馈赠的礼品，香煎马鲛鱼就是海南岛特色年味之一。具有热带风情的椰子鸡，口味清新怡人，也是当地年夜饭上的特色。

民以食为天，美食是中国人过年的重头戏，春节团圆之际，品尝美味佳肴的同时，还要注重饮食合理搭配以及用餐卫生，高血糖和消化系统较弱的人群切勿贪吃，以免引发不适症状。中国天气网愿你新的一年多吃不胖，积极向上！

单词：	tuánjù 团聚	liáokuò 辽阔	fēngshèng 丰盛	jiǎngjiū 讲究
	jiěsuǒ 解锁	fánduō 繁多	yùnhán 蕴含	yùyì 寓意
	piānài 偏爱	jiǒngyì 迥异	gàikuò 概括	kuīránbùdòng 岿然不动

讨论：

1. 你的家乡有哪些特色美食？
2. 你最喜欢吃的美食是什么？请将这道美食推荐给你的朋友。

源新闻：<https://www.chinanews.com.cn/sh/2023/01-16/9936253.shtml>

音声 URL：<http://ttcn.co.jp/sound/text/files202301201674177866.m4a>