

春归华夏,岁启新章,中国春节从来都是一场浸润着烟火气的情感奔赴。年夜饭的烟火升腾处,便是家的方向,每一缕香气都缠绕着牵挂,每一道菜肴都承载着期盼。在辽阔的中华大地上,不同地域的风味,勾勒家的模样,也藏着独属于中国人的团圆密码——饺子的鲜香、八宝饭的软糯、烤鸭的醇厚、烧肉的绵长……皆是刻在骨子里的年味温情。

一席家宴绘成舌尖地图

这些“年味”，你最喜欢哪种？

西北派年味

新疆 甘肃
宁夏
青海 陕西

糟肉、暖锅、红焖羊羔肉,铺开一场“肉宴长廊”。配上黄馍馍或臊子面,辣子一泼,地道西北风味。

藏式年味

西藏

风干牛羊肉、醇厚的酥油茶、清醇的青稞酒,把高原自然的凛冽,都化作杯中的暖意和心底的安宁。

蒙式年味

内蒙古

清水煮手把肉,仅撒一把盐,肉香足以让人畅饮3碗马奶酒。涮羊肉、奶皮子也是草原上的年味记忆。

面食派年味

山东 河南 山西

山东人包饺子讲究“薄皮大馅”;河南人把花馍做成五枣馍、枣花馍,寓意“五谷丰登、花开富贵”。

淮扬派年味

江苏 浙江 上海 安徽

盐水鸭、狮子头、东坡肉、八宝饭,配上一碟江蟹生,解腻提鲜。年糕象征“团团圆圆、年年高升”。

京派年味

北京 天津 河北

肉与面食是餐桌上的主角,烤鸭、酱牛肉必不可少,京八件、咯吱盒、炒红果也深受男女老少的喜爱。

东北派年味

黑龙江 吉林 辽宁

小鸡炖蘑菇、铁锅炖大鹅、酸菜、红肠……一道道扎实的菜肴端上桌,就是东北人过冬、过年的底色。

重辣派年味

四川 重庆 湖南 湖北
云南 贵州 江西

“四川人不怕辣,贵州人辣不怕,湖南人怕不辣。”剁椒鱼头、钵钵鸡、腊味合蒸……虽辣但亲切。

海岛年味

海南

椰子鸡,清甜如风;香煎马鲛鱼,鲜醇如海。一桌海岛年味,就在这清与鲜的呼应中,变得圆满。

闽粤派年味

广东 广西
福建 台湾

盆菜、烧鹅、白切鸡、佛跳墙、鱼丸、荔枝肉,一席年夜饭,便是将这山海之鲜,化作最隆重的表达。



风情·画卷