甜言夺志、甜食坏龄。

国内“年味儿”最浓的地方你想去不？

在这年味渐失的年代，想要过一次传统大年也是一种渴望、一种奢求。结合了天时地利人和，为您推荐几个至今为止还保留着的传统春节文化习俗的地方，去寻找儿时的年味儿吧！

传统美食

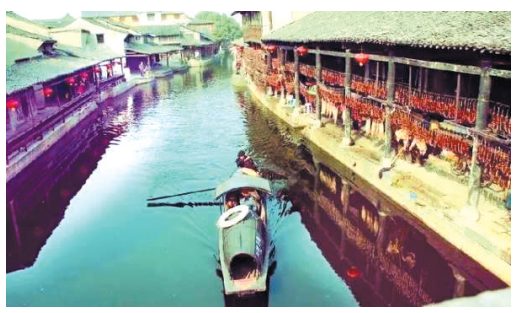
最有“年味”的美食之城成都

腊肉

要说“正宗”腊肉，只有在春节、在四川才能吃到最正宗的腊肉香肠，当地人在腊月就开始杀猪、自制调料，熏制年味腊肉香肠，用湿的松柏树枝、橘皮、柚子壳等物燃烧所散发的烟来熏制，以此熏入特殊香味口感，味道美极了。

四川火锅

当然，作为舌尖上的美食之地，地道的火锅、串串、烧烤等各种特色成都小吃，也能满足您的味蕾！



安昌腊肠

如果说腊肉是四川的独特美食，那么，腊肠便是安昌特有的菜肴，极具地方特色，流传历史悠长。

扯白糖

历史文化

最有陕北“年味儿”的腰鼓安塞

安塞腰鼓

安塞腰鼓是这片黄土地顽强生命力的呐喊和奔突，只有春节才能感受到陕北闻名的腰鼓，此时老乡们放下了田间地头的农活，趁着春节一展身手。

最有“年味儿”的民居客栈平遥古城

平遥古城拥有北方古城最浓郁的年味儿，特别是那极具特色的民居客栈，每到春节，家家户户挂彩灯、搭彩楼、贴剪纸，整个客栈显得格外的喜庆。

民族风俗

最有“年味儿”的藏历新年拉萨

藏历新年

2016的藏历新年在公历2月9日，仅比汉族新年晚1天。届时藏民们穿着崭新的传统藏服，从一大早开始喝酒到深夜，所有人载歌载舞，气氛热烈。

最有“年味”的长桌宴西江

长桌宴

长桌宴是苗族、侗族宴席的最高形式与隆重礼仪，已有上千年的历史。如不是碰上重大的节庆或者当地人嫁娶欢庆的日子，是吃不到的哦。

旅游路上美食多

□ 刘绍义

半辈子走南闯北、游东逛西，看尽了人间美景，饱眼福的同时，也没委屈了这张嘴。想想看，自己每到一个地方，总要先打听人家的地方小吃，唯恐遗忘了，没饱口福，遗憾终生。

那年我到遵义时，正是冬至，全城老幼都赶上在那一天吃羊肉粉。朋友说，冬至那天吃一碗羊肉粉，可以保整个冬天都不冷。我就是随这个民俗吃的羊肉粉。本来我对羊肉不太“感冒”，但自从吃了遵义羊肉粉后，我就对羊肉情有独钟了。

羊肉粉美就美在原汤上。朋友告诉我，我们吃的羊肉，是思南县的矮脚山羊，这种羊不但肉质细嫩，而且腥臊味较小。羊肉也是当天宰杀现场剥皮，炖制时还要放上冰糖、猪骨头和老母鸡，这样炖出的羊肉汤鲜而不膻，清而不浊。

至于米粉，要先在开水锅里烫3次，不但要将米粉烫熟，还要将米粉身上的酸味除去，然后放在碗中待用。当然，炖羊肉也是非常讲究的，要将羊肉洗净切成块放入锅中用大火将羊肉煮沸，除去浮沫后改用小火炖制。

羊肉炖好后，捞出摆放整齐，用重物压紧羊肉，以求平整，5小时后将平整的羊肉切成5厘米长、3厘米宽的薄片，然后将羊肉放在米粉上，浇上鲜红的辣椒油，撒上蒜苗、香葱、花椒粉、芫荽就可以食用了。吃着羊肉粉喝着羊肉汤，真是其乐无穷。

说罢羊膻再说鱼腥。在哈尔滨吃活鱼是在郊区，当时一个生意场上的朋友是特意驱车带我赶到那里的，记得是马路边上一个村庄里，名字已经记不得了，只记得那种鱼的味道。

做鱼用的原料一点也没有特别之处，都是我们常见的诸如粉条、豆腐、白菜、豆角丝之类。鱼也是我们常见的鲤鱼。可是经过那位乡村饭店老板的手中一过，一盆味道鲜美的炖鱼就让人过口不忘了。

我有幸看到了老板炖制活鱼的整个过程。只见老板先将大葱、土豆粉、酱油、白酒、花椒、豆腐、大料、苏子油等辅料用小火慢炖；再把鲤鱼洗净控净过油，4分钟后把油倒掉，把准备好的汤汁浇在鱼身上，配上五花肉加水用旺火炖，5分钟后改为小火炖20分钟；然后加入白菜、土豆、榛磨和粉条，这样这道炖鱼就成功了。

回来后我自己也试着做过这道菜，但做出来的炖鱼总没有那位老板做出来的味道鲜美。于是我就找客观原因，可能是咱这里的鲤鱼没有松花江里的鲤鱼质量好、味道好。

鸡给我印象最深的，就是去年在湛江吃的三黄鸡了。所谓三黄，就是鸡肉、鸡嘴、鸡爪都是黄色的。湛江三黄鸡，与惠州的胡须鸡、清远的麻鸡，被称为广东的三大名鸡。

三黄鸡是正宗吃草和谷米长大的农家土鸡。信宜人把养鸡场设在山上，鸡吃的是山上的小虫、草药、谷米，喝的是信宜森林渗出的山涧矿泉水，所以三黄鸡不但肉质鲜美而且少油脂。再加上大厨们精心的制作，三黄鸡味道不鲜美才怪呢。

三黄鸡的制作方法也非常讲究。先将拔毛洗净的三黄鸡放入锅中的冷水中，烧开后大火煮5分钟，然后关掉火不准掀锅盖；等水凉后掀开锅盖将鸡捞出放在盘中滤干，2小时后将滤干的三黄鸡切成小块，就着原来爆炒过的姜末、葱末、蒜茸、酱油等蘸料，就可以大快朵颐了。

征稿启事

如果你热爱旅游，如果你喜欢边走边记、边走边摄，欢迎来稿，跟大家分享你旅游的故事和感悟。文字和照片均可。

投稿邮箱：xxss15@163.com。