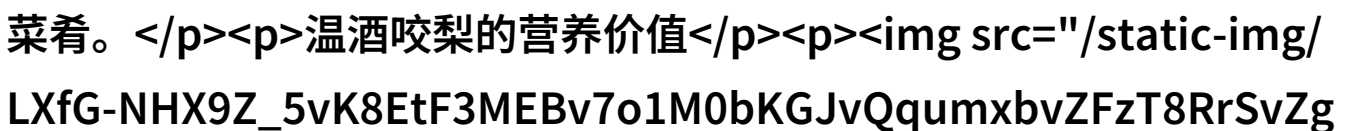


温酒咬梨传统饮食中的味觉回忆

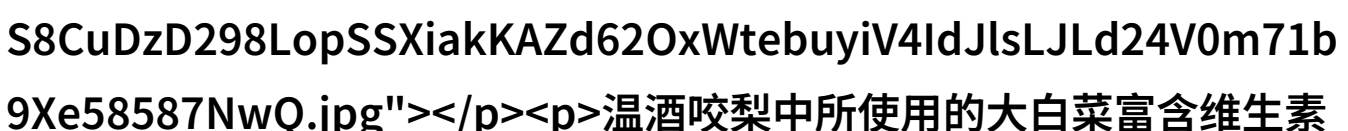
温酒咬梨的历史文化价值

温酒咬梨作为一种传统美食，其历史可以追溯到古代。它不仅是一种简单的烹饪方法，更是人们在特殊场合下的一种社交方式。在许多家庭中，温酒咬梨被视为一种家庭聚餐的标志性菜肴。

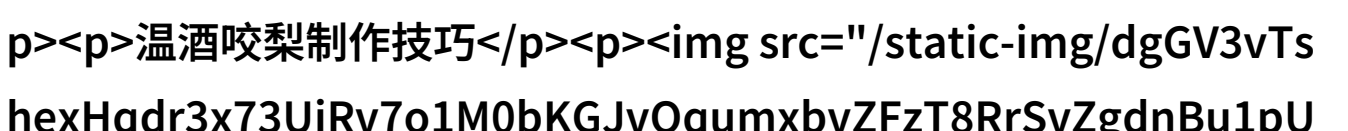
温酒咬梨的营养价值

温酒咬梨中所使用的大白菜富含维生素C、膳食纤维和矿物质，对于促进消化吸收具有重要作用。而用温水煮制后的白菜更能保留这些营养成分，是一道既健康又美味的家常菜。

温酒咬梨制作技巧

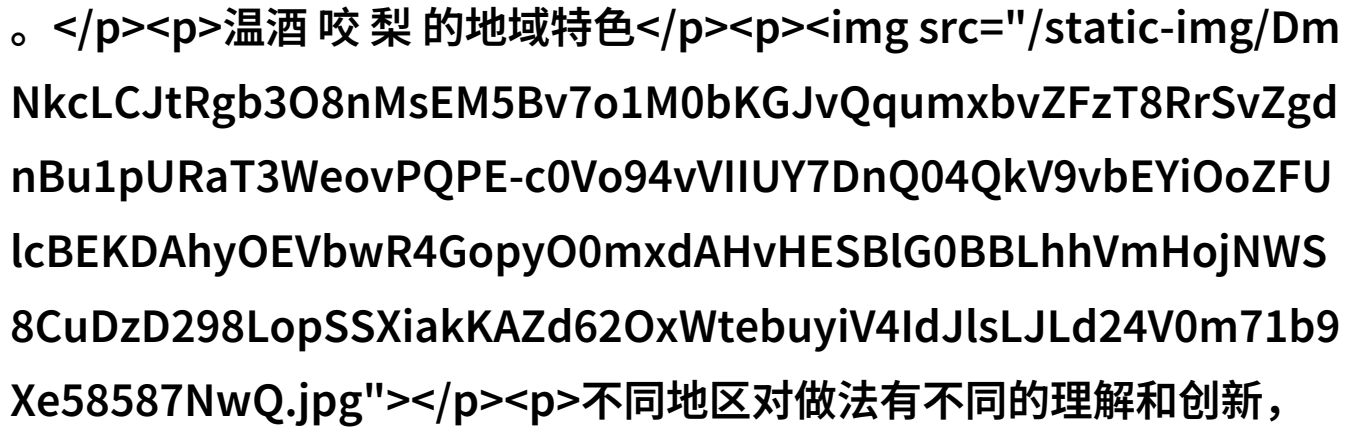
制作温酒咬梨需要选择新鲜且适宜口感的大白菜，然后将其切成适当大小的块，用开水快速焯水后捞出，以去除多余土渣。此外，调配好的酱汁也非常关键，它不仅增添了风味，还能让口感更加醇厚。

温酒咬梨与节日相关联

在中国传统节日如春节等时期

，家人相聚共享温暖时刻，一定会有这样的佳肴出现在宴桌上。这种习俗体现了中华民族对传统美食的情怀，也是家族间情谊交流的一种方式。

温酒咬梨的地域特色



不同地区对做法有不同的理解和创新，有的地方可能会加入更多香料或其他蔬菜，而有些地方则坚持原汤原料，不加任何辅料，这反映了不同地域文化与饮食习惯之间复杂而精彩的地理差异。

保存现代意义下的温酒咀梨文化

随着社会发展，很多年轻人开始重拾父母辈的手艺，将这项艺术带入现代生活之中。通过分享和交流，他们希望将这个故事继续下去，为后人的记忆书写新的篇章。

[下载本文pdf文件](/pdf/509441-温酒咬梨传统饮食中的味觉回忆.pdf)