

小议中国饮食文化

PB99014052 何 熹

上了许多节名著名篇导读，着实让我开拓了一下视野，中国文化的博大精深让我感到自豪，让我最自豪的还是中国的饮食文化，其实主要是因为贪吃，而且对中国人千奇百怪的吃法很感兴趣，第一堂课的效果对于我来说是最好的。

说到吃自然有无数的话题，中国是世界第一大饮食文化的发源地，中餐当之无愧的是世界第一，这当然令中国人自豪，我觉得中餐之所以与众不同是中国人给许多菜

都赋予了很深的内涵，也就是中国人吃菜还要吃出吉利，吃出含义，在中国传统佳节，如春节，中秋，元宵节，都有一些特定的食品，像饺子，元宵，月饼，都有深刻的含意，人们把自己的情感：喜庆，团圆，思念亲人等情感寄托在食品里，这恐怕是其它国家的食品所不具有的。

中国菜种类繁多，八大菜系，京、粤、川、杨、湘、闽、徽、豫，无数道菜？，就是一个土身土长的中国人也很难把各大菜系都品尝一下。中国菜品种之多主要是因为中国历史悠久，地域辽阔。历史悠久保证了各大菜系能够发展壮大，使各种菜的烹制精益求精，而地域辽阔使中国能有这么多菜系适应处在

各种自然环境下的中国人。四川人爱吃辣，这也与四川很多地方很潮湿有关。在重庆，一到十月就阴雨绵绵，几乎要到第二年春天才放晴，而且由于地形的关系，水气很难散去，湿度很大。以前的那里住惯了，还不怎么觉得，现在终于有了个比较，比合肥潮湿多了，在重庆，吃辣的东西吃少了不太舒服，而在合肥，吃辣的吃多了才不舒服，



显然各地的口味与地理环境有很大关系，福建靠海，讲究吃鲜味儿，徽州靠山，讲究吃山珍。而且各个菜系也适应当地的文化，京菜的高贵，扬菜的细致都适应了当地的文化。京城是全国的政治中心，扬州是全国的商业中心。而川菜平民化也有它的根源。作为川菜的代表性菜肴回锅肉，它的发源就很能说明问题，人们反肉切块煮好来祭拜神灵，但由于当时的物质并不丰富，祭拜之后，肉当然不能扔了，太浪费，就得回一次锅，再给大家吃掉，这样就形成了回锅肉。

除了中国的品种繁多，中国菜非常“人性化”，据说德国人做菜也很严谨，严格按菜谱，放盐放 1.00g，他们就放 1.00g，还很精确，加热 1 小时 25 分钟就加热 1 小时 25 分钟，所以他们做出的菜就同一个味道，而美国风靡一时的快餐，就是机械化操作，一切按电脑程序，在生产线上完成，两根鸡腿就没什么差别。而中国人不一样，中国人用的是“模糊数学”，你看中国菜谱上写道：“盐：少许，水：适量”，人们按照自己的经验和每个人的不同需求做菜，这样中国菜才能更有适应性，而且能够不断积累经验，壮大自己，发展自己，才使得中国菜能有今天的繁荣昌盛。中国的菜，是中国人