

地方文化：华东食文化 PDF转换可能丢失图片或格式，建议
阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_9C_B0_E6_96_B9_E6_96_87_E5_c34_43508.htm 华东地区位于我国的东南部，史称“江南”或“江东”，全境颇像一只“高跟靴”。华东居民习以大米为主食，间吃面粉，杂粮甚少，偶而食之，也是只调剂一下口味。他们擅长烹制糕、米团、糯米做的元宵独具特色。日习三餐，有时还“过中”或“宵夜”；平时大多不断荤，节假日食谱更精约，有荤有素，干稀调配。蔬果四时供应充裕，鸡鸭鱼肉每月不缺，嗜好海鲜与野味，城镇居民多有吃零食的习惯。其口味大多清淡，略带微甜，一般不吃辣椒、大葱、生蒜和老醋；有生食、冷食之古风，炆虾、醉蟹、烫毛蚶、生鱼片都受欢迎。水果多，炒货多，小吃多；习饮黄酒与葡萄酒；爱喝绿茶或乌龙茶；卷烟大都平和，重视“云烟”而不太喜欢“洋烟”，讲究档次；喜食糖果、糕点、蜜饯和冷饮，果脯销量不大。这一带的烹调水平较高。苏菜跻身“四大菜系”，精妙的刀工独领风骚；浙菜风行南宋，是“南食”的台柱；徽菜“因商而彰”，足迹遍及大江南北；沪菜后来者居上，有执中华食坛牛耳之趋势。这一带制菜技法全面，组配谨严，刀法洒脱，以烧、炒、蒸、炖见长，调理鱼鲜和禽畜有很深的功力，尤以色调的秀雅、菜型的清丽和肴馔中蕴含的文化气质而著称。至于家庭饭菜，也精细济楚，4，5口之家，多为4菜1汤2道主食的格局，饭碗小而菜盘大，食量较小，大都不胜酒力。各家的餐具、酒具、茶具、多是成龙配套的，比较讲究。华东地区的美食已形成完整的系列，各省市均有精品挂帅领街，令人目

不暇接。如上海的虾籽大乌参、八宝鸭、生煊草头、贵妃鸡、南翔馒头、排骨年糕、阳春面、擂沙圆、《福寿宴》和《菊花蟹席》；江苏的松鼠鳜鱼、三套鸭、清炖蟹黄狮子头、水晶肴肉、大煮干丝、梁溪脆膳、三丁包、黄桥烧饼、苏州大方糕、文蛤饼、藕粉圆、《淮安长鱼席》和《红楼宴》；浙江的东坡肉、龙井虾仁、西湖醋鱼、蟹酿橙、密汁火方、南肉春笋、宁波汤圆、千张包子、五芳斋鲜肉粽子、吴山油酥饼、《西湖船宴》和《仿宋席》；安徽的无为熏鸡、毛峰熏鲥鱼、凤阳酿豆腐、金雀舌、乌饭团、示灯粑粑、蝴蝶面、《黄山宴》和《八公山豆腐席》、江西的三杯鸡、石鱼炒蛋、金丝甲鱼、泥鳅钻豆腐、萝卜饺、猪血汤酒酿、黄元米果、《浔阳全鱼席》和《十碗三个头》上此外，该区出产的洋河大曲、双沟大曲、绍兴女儿红、古井贡酒、四特酒、口子酒、云雾茶酒、桂花酒、丹阳封缸酒、十全大补酒等，也快人朵颐。更重要的是，华东人尚美食、重养生、肯在饮食上花钱，吃得有学问、有名堂。这里有全国首屈一指的众多食街，上海城隍庙、南京夫子庙、苏州观前街、无锡崇安寺、杭州西湖、安庆迎江寺、九江船码头等，都名重一时。这里凝聚着江南名珍玉食之精华，数十家、上百家饮食形成宏大的气势，从朝至暮，红火欢腾、中外游客在这些美食长廊中流连忘返，构造出特异的人文景观。当地居家宴客则注重食用性和艺术性的统一，讲究“多吃少滋味、少吃多滋味”，突出节令，注重时尚，强调“冰盘牙箸、美酒精肴”，“疏泉叠石、清风朗月”，这种品味情趣和艺术氛围是其它大区难以比拟的。由于将珍馐佳肴、水乡园林和精约文雅的食艺集于一体，展示出文士的饮食的文化风格，故而人们在进

餐时不仅得到物质上欢快享受，而且在精神上亦受到美的熏陶，可以畅神悦情，净化心灵。此外，华东地区的食风一方面源自民间，继承了中国烹饪文化的优秀传统，另一方面又勇于借鉴，广泛吸收其它大区和海外各国的长处，以“南料北烹”、“京苏合璧”、“西菜中做”、“海派风味”取胜。特别是在大胆运用现代科学技术、革故鼎新、紧跟世界饮食潮流上，常常走在前头，肴馔年年变，充满着朝气与活力。最后，华东人还善于把祈福求吉、驱邪消灾、祝愿人寿年丰的心态，把惩治凶顽、拯救良善、讴歌爱情的传闻，都融注到饮食之中，使得东坡肉、戚公饼、油炸桧、一品肉、宋嫂鱼、幸福双、裙带面、鲜栗羹等名食带上了浓浓的感情色彩，可以启迪思绪，寓教于食，发挥出功利作用。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

www.100test.com