

地方文化:中南食文化 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_43509.htm 中南地区位于我国中部偏南的适中部位，史称“湖广”和“南粤”；中南地区的主食多系大米，部分山区兼食番薯、木薯、蕉芋、土豆、玉米、大麦、小麦、高粱或杂豆。鄂、湘、闽、台、粤、港的小吃均以精巧多变取胜，在全国各占一席之地；壮、黎、瑶、畲、土家、毛南等族善于制作粉丝、粽粿和竹筒饭，京族习惯于用鱼露调羹，高山族用大米、小米、芋头、香蕉混合饮更见特色。中南人的食性普遍偏杂，有“天上飞的除了飞机，水上游的除了木器厂船，地上站了除了板凳，什么都吃”的夸张说法。由于“花草蛇虫，皆为珍料，飞禽走兽，可成佳肴”，所以该区的居民几乎不忌嘴，烹调选料广博为全国所罕见。在膳食结构中，每天必食新鲜蔬菜，人平均500克左右；肉品所占的份额较高，不仅爱吃禽畜野味，淡水鱼和生猛海鲜的食用量都位居全国前列。所以饮食开支相当磊，饭菜质量高，烹调审美能力亦强。制菜习用蒸、煨、煎、炒、煲、糟、拌诸法，湘鄂两省喜好酸辣甜苦辣，其它省区偏重清淡鲜美，以爽口、开胃、利齿、畅神为佳。追求珍异，喜受新奇，崇尚潮流，依时而变，是中国烹饪最为活跃的地带，常出新招和绝活，被其它大区仿效。这一带多饮青茶、红茶、药茶和乌龙茶，爱吃热带水果与密饯，喜欢进口的卷烟、奶、糕饼及饮料，酒量与饭量一般都不大。由于气温偏高、生活节奏快、早起晚睡和午眠，不少人有喝早茶与吃夜宵的习惯，一日3到5餐。“武汉人过早”、“广东人泡茶楼”

、“香港人夜逛大排档”，都是特异的饮食风情。本地区名食众多，其中不少享誉华夏。如湖北的清蒸武昌鱼、红烧鲶鱼、排骨煨炒腊肉、珊瑚鳊鱼、冬瓜鳖裙羹，排骨煨藕汤、三鲜豆皮、荆州八宝饭、东坡饼、四季美汤包、《楚乡全鱼宴》和《沔阳三蒸席》；湖南的组庵鱼翅、腊味合蒸、发丝牛百页、红椒酿肉、五元神仙鸡、火宫殿臭豆腐、牛肉米粉、团馊、《熏烤腊全席》和《巴陵鱼宴》；福建的佛跳墙、太极芋泥、淡糟香螺片、芙蓉鲟、土笋冻、鼎边糊、蟳蜆酥、《团年围炉宴》和《怀乡宴》；广东的烤乳猪、龙虎斗、烤鹅、白云猪手、炖禾虫、鼎湖上素、沙河粉、艇仔粥、云吞面、广式月饼、《蛇宴》和《黄金宴》；广西的纸包鸡、南宁狗肉、马蹄炖北菇、银耳炖山甲、马肉米粉、尼姑面、蛤蚧粥、太牢烧海、《漓江宴》和《银滩宴》；海南的椰子盅、清蒸大龙虾、白斩鸡、东山羊、海南煎堆、鸡藤粑仔、蕉叶香条、《洞天全羊宴》和《竹筒宴》；港澳的一品燕菜、海鲜大拼盘、麻鲍烤海参、清蒸老鼠斑、马拉糕、巧克力蛋糕、《满汉全席》和《八珍席》等。中南地区的名店以大中华、老大兴、又一村、玉楼东、聚春园、无我堂、苏杭小馆、华泰大饭店、广东酒家、陶陶居、泮溪、通什旅游山庄、南中国大酒店、南宁蛇餐馆、东銮阁、澳门大酒店等为翘楚。餐具以醴陵精瓷、石湾陶瓷、合埔砂煲、福州漆盒、武穴竹编、毛南蔑器、海南椰碗、广州牙筷、香港金银器为代表。高档筵席用具富丽堂皇，盖压全国。在中南，食风中不仅具有热带情韵，还有浓郁的商贾饮食文化色彩。在这里，“吃”是人们调适生活、社会交际的重要媒介，含义丰富。它不但体现人与人之是的感情，有时还是身份、地位、金钱

的象征。尤其是生意场上，作用更为明显。所以，尚食之风甲于全国。“食在广州”、“食在香港”的美誉，足可与巴黎、东京等世界“食都”相抗衡。中南食风的广博、新异、华美，是诸种因素促成的。1、秉承了古代人和百越人奇异的饮食文化传统，崇尚美食，以珍为贵；2、饮食观念比较开放，易于接受八面来风，集中华名食为己所用；3、鸦片战争后成为通商口岸，现今又搞经济特区，与海外接触，大胆借鉴西餐洋食；4、商贸发达，经济跃升，财力雄厚，居民富足；5、食物资料丰沛、稀异生物纷陈；6、湿热气候影响，嗜好博杂。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