

地方文化：西南食文化 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\\_43511.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_9C_B0_E6_96_B9_E6_96_87_E5_c34_43511.htm) 西南地区位于我国的西南边陲。它是一个经济潜力极大、自然风光雄奇、民俗风情丰富、带有几分神秘色彩的风水宝地。西南地区的地形有4大特色。一是由川西高原、贵州高原、滇江高原、藏北高原组成了广袤的高原群，西藏素有“世界屋脊”之称，地势高峻。二是长江、珠江等水系的数十条大川急流，纵横切割全境，水量丰富，气势磅礴。三是在峻岭深谷之间形成了四川盆地、滇西纵谷、藏南谷地、藏东峡谷和众多的梯田及“坝子”（小平原），宜于农耕和发展林、副业。四是以纳木错、色林错为代表的1000多个内陆湖泊如同明镜，不仅有渔盐之利，还为山原增添了许多秀色。这里的气候也很复杂，既有亚热带湿润季风气候，又有湿带、亚热带型湿润季风气候，有“一山分四季、十里不同天”之说。故而西南地区生机旺盛，物种奇多，历来号称“动物王国”和“植物王国”，烹调资源取用不竭。例如，重庆和四川有荣昌猪、德昌牛、建昌马、川牦牛、铜羊、麻鸭、雅鱼、岩鲤、江团、桃花米、大白豆、海椒、花椒、鲜笋、榨菜、魔芋、鱼腥草、豆瓣、豆豉和井盐，贵州有香猪、关岭黄牛、黔西马、沿河山羊、金黄鸡、三穗鸭、香菇、竹荪、香禾、黑糯、党参、独山腌酸菜和铜仁绿粉；云南有抗浪鱼、弓鱼、裂腹鱼、螺黄、宣威火腿、香茅草、普洱茶、象牙芒果、接骨米、紫米、鸡棕、虎掌菌、玫瑰大头菜、曲靖韭菜花和乳扇；西藏有瘦肉型猪、亚东鲑鱼、人参果（蕨麻籽）、冬虫夏草和藏红花等。

这些特异的物料均是本地特异食俗的重要构成因素。从膳食结构看，西南地区的居民重视大米和糯米，兼食小麦，玉米、红苕、蚕豆、青稞、荞麦、土豆、红稗和高粱，还有些少数民族采取野生植物的根茎以代粮。其中，米制品小吃很有名气，米线鲜香，糍粑特异、糝粑、粽粑、竹筒饭、荷叶包饭、芭蕉叶包饭多用于待客，“天府小吃席”驰誉一方。一年四季都有蔬菜或野菜，或鲜炒或腌渍。肉类食品平常仅是点缀，但年节的消耗量大，许多山区人家都有“杀年猪”的习俗，往往是吃一半，留一半，在火塘上熏挂。野生草木的利用尤为充分，擅长粗料细做，“长流水，不断线”，食物构成较为合理，吃得香美而不奢靡。西南是川菜的“势力范围”。菜路广，佐料多，家庭治膳大多济楚，以小炒、小煎、干烧、干煸和麻辣香浓的民间菜式著称于世，有“料出云贵”、“味在四川”、“吃在山城（重庆）”的定评。这一带的人饮食上有如下嗜好：一是普遍爱辣，“宁可无菜，不可缺椒”，越辣越香美，越辣越“安逸”。二是大多喜酸，“3天不吃酸，走路打转转（步伐不稳之意）”，有些酸菜腌藏十余年，其酸味不亚于山西的老陈醋。三是偏好复合味，味多、味广、味厚、味浓，在国内独创出家常味、鱼香味、陈皮味、荔枝味等23种复合味型，为其它大区的厨师叹服。四是强调饮撰的平民文化色彩，要求价廉物美，经济实惠，并以“杂烩席”、“火锅席”独领风骚。在四大菜系中，四川菜可以说是最便宜、也最耐吃的，这与西南人节俭的品性有关。西南还有“云烟、贵酒、川果、藏药”这“4绝”。不仅有茅台、五粮液、泸州特曲、剑南春、全兴大曲、董酒、习酒等名酿；就是少数民族山寨，每户每年都要酿制土

酒三、五百斤，当地人的豪饮之风世公认。西南地区的名食亦多。重庆和四川有毛肚火锅、樟茶鸭子、床婆豆腐、宫保鸡丁、河水豆花、家常海参、龙抄手、担担面、叶儿粑、钟水饺、夫妻肺片、五香牛肉干和《田席》、《小满汉席》；贵州有竹香青鱼、盐酸蒸肉、八宝龙鱼、竹荪银耳汤、肠旺面、苦荞粑、酸汤菜和《酸鱼全席》、《野味全席》；云南有红烧鸡棕、酥烤云腿、大理砂锅鱼、油炸竹虫、过桥米线、紫米粑粑、牛干巴、饵块和《鸡棕席》、《紫米全席》；西藏有火上烧肝、赛蜜羊肉、油松茸、野鸡扣磨菇、人参果拌酥油大米饭、校果馍馍、酥油茶和《柳林宴》、《藏北三珍宴》等。川人迎宾，至诚一片，黔乡便宴，盘碗重叠；在云南的众少数民族中，以虫菜、腌酸菜为代表的古朴食风，闪射出奇光异彩；深受喇嘛教教义熏染的藏菜，更如一块未被雕琢的璞玉，古色古香。目前，以西双版纳自然风情背景、载歌载舞的傣家竹楼菜，传遍长城内外；以风姿特异的川味作旗帜、以“山城火锅”为代表、被数百万川伢子、川妹子带到五湖四海的西南民间菜，更是大举“北伐”、“东征”与“南下”，形成十多年不衰的当代菜品流行潮，与鲁菜、苏菜、粤菜争夺市场，显得生机蓬勃。综上所述，不难看出西南食风的3大特质。第一，由于地形参差、气温殊异物产丰寡不均和少数民族众多等原因所致，促成食俗风情的多样性与奇异性。第二，因为山川阻隔、交通闭塞和开发较迟的诸多因素影响，又出现食俗风情的局部封闭性；不少相当古老的习俗得以完好地保存，以似活的“化石”，向现代人诉说历史的沧桑。第三，在一些原始宗教祭祀风习和中世纪佛教禁欲主义的长期桎梏下，不太容易接受外来的影响，限

制了饮食文化的交流。 [1] [2] [下一页] 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](http://www.100test.com)