

三、中国饭菜

中国饭菜花样繁多，味道鲜美，深受人们欢迎。象北京烤鸭、天津包子、涮羊肉、香酥鸡、燕窝汤等上百种饭菜，闻名中外。欧洲和美洲许多大城市也设有中国饭馆，经营中国饭菜。

中国地区广大，各地饭菜的特点有明显的区别。南方人以大米为主食，肉、鱼、鸡蛋、新鲜蔬菜是他们的主要副食。北方人以小麦、玉米、杂粮为主食，人们能把面粉做成上百种食品，如馒头、包子、饺子、馄饨、大饼、面条等。特别是饺子，不仅中国人爱吃，外国人也爱吃。据说十三世纪意大利旅行家马可·波罗^①就把饺子的制作方法传到欧洲。北方的副食主要是肉、鸡蛋、蔬菜，冬天蔬菜较少。西北边疆地区，蔬菜则更缺乏，牛羊肉是主要副食。

中国各地饭菜的风味有很大差异。江苏、浙江、广东一带的人爱吃甜的，做菜离不开糖。北方人爱吃咸的，做菜时放盐较多。山东、湖南、四川一带的人爱吃辣的，葱、蒜、辣椒是做菜时常放的作料。山西人爱吃酸的，做菜少不了醋。所以人们说：“南甜、北咸、东辣、西酸”。广东人喜欢吃蛇肉，以蛇肉和狸子肉为原料的“龙虎斗”是广东名菜。上海人爱吃海味，能把鳝鱼和龟做成席上佳肴。

一日三餐是中国人长期形成的习惯。早饭较简单，常

吃馒头、烧饼、油条、稀饭、豆浆、咸菜，午饭常吃米饭、馒头、花卷、炒菜，晚饭常吃包子、饺子、面条、大饼、炒菜。一天中总有一顿作为正餐，人们尽量多吃些，吃好些。

中国人非常好客。请客吃饭时往往准备十分充足的饭菜。主人请客人入座后，先陪客人喝酒。中国的名酒很多，如茅台、西凤、汾酒、五粮液等^②。如果客人不会喝酒，可以喝汽水、桔子汁。下酒的菜除了用肉、鱼、鸡做的热菜以外，还有凉菜，如拼盘、炸虾片、炸花生米等。等酒喝足了，再上饭和别的热菜。最后用鸡汤或者鸡蛋汤结束一顿丰盛的宴席。饭后还要喝点茶，品尝一下茉莉花茶或者龙井茶，它们会使客人更感到酒足饭饱，舒适愉快。

中国人习惯用筷子吃饭。请客吃饭时，主人尽量劝客人多吃一些，不断地给客人斟酒、添饭、布菜。在客人吃完以前，主人即使已经吃饱，也要陪着客人吃，不能先放下筷子。宴席结束，丰盛的饭菜和好客的主人都给客人留下美好的回忆。