

# 「獎勵大學教學卓越計畫」

## 成果報告

日期：105 年 01 月 08 日

學校名稱	銘傳大學		
活動名稱	教學助理		
所屬計畫名稱	104 卓越計畫		
活動日期	104 年 9 月至 105 年 1 月		
活動時間	不限		
活動地點	網路 Moodle 討論區		
活動聯絡人	康才媛	聯絡電話	0928-282-776
活	動	內	容
說	明		

帶討論人：康才媛老師、尤家瑋助理

核心能力：1. 人文素養 2. 獨立思考、批判及創新斷能力

配合課程：華人歷史與文化

討論人次：28 人次

主題：

華人的飲食文化

1. 尤家瑋助理發表：

各位同學大家好，我是助理家瑋。俗語說「民以食為天」，對華人來說，吃是生活中一件非常重要的事，它既有長久的歷史，又蘊含許多特殊的文化。從日常生活打招呼的話語「吃飽了沒？」就可以知道華人對於吃的飲食文化十分在意。也因為講究吃，所以衍生出不同特色的菜餚，像是四川菜系（川菜）、福建菜系（閩菜）、山東菜系（魯菜）、浙江菜系（浙菜）、江蘇菜系（蘇菜）、安徽菜系（徽菜）、廣東菜系（粵菜）、湖南菜系（湘菜）等，又好比受到環境影響，所以北方多麵食，而南方多米食，同學們覺得華人飲食文化特別的地方在哪裡？與西方的飲食文化有什麼差異性（比方說是工具或式料理

方式等)呢?又或者是你認為哪一樣菜最能代表華人文化呢?

## 2. 沈妍筱同學回應：

中國人的餐桌不但很特別，很多還很有深意。人們吃飯不但講究菜式和器具，還很講究座次。尊重和孝道為先中國傳統飲食文化的特點之一。這不僅通過大家的座次來確定，而且他們往往會先把最好的菜第一個送給自己家庭裡的長輩品嚐，主人一般會把主菜放在餐桌的中央，其餘的菜圍繞擺放。通常主菜會面向貴賓或者年長者，這也顯示出尊重的美意。

筷子文化也是中國傳統飲食文化的一大特點。一對筷子雖然看似簡單，但是它可以夾，繞，戳住食物。同時，在一些重大的場合中，例如婚禮，贈送筷子作為禮品也寓意幸福，吉祥。

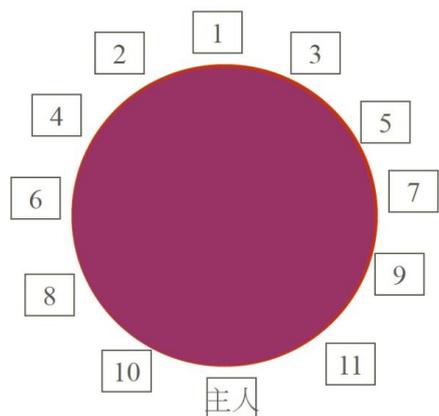
食物的寓意也是一大特色。華人在年輕的時候，往往在生日前要吃一碗面，寓意長壽；等人到了中年，除了吃面之外，大家還會送上蟠桃祝福長壽安康。在結婚的大喜日子，中國人往往會吃花生，龍眼等食品，祝福新人能馬上有愛情的結晶。

## 3. 尤家瑋助理回應：

就像同學說的，席次的安排可以看出尊卑長幼，大致上有幾個要點：居中的座位較尊，右邊的座位高於左邊，面向門(或者是離門最遠的地方)地位最高，再來是靠牆的位置是較好的位置。

另外，筷子的發展約有三千多年的歷史，司馬遷在《史記·宋微子世家》中有「封始有象箸」的記載。在古代，筷子一直被稱為箸，後來又演變為「筷」；深究原因，可能與

古代江南水鄉地區民俗忌諱有關。明陸容在《菽園雜記》中言：「民間俗諺，各處有之，而吳申為甚。行舟諺言住，著與住同音，故謂著為快爾。」從字音上聽，稱「快」是希望行舟如飛，一路順風，反映了人們的美好祝願，將忌諱轉為吉利。部分的瓜果,花卉也成為具有吉祥意義的圖案喔!謝謝同學的分享!



#### 4. 朱彩綾同學回應：

我認為東西方的飲食從整體氛圍來看就有著明顯得不同

像是我們可能會有辦桌文化 跟 西方會有巴菲文化

兩者所營造出來的氛圍 / 菜色就不盡相同

辦桌坐圓桌有一種團聚的感覺 能夠好好的看見與自己吃飯的人的樣子

但通常也只能與同桌的人交流

巴菲自由的形式能夠隨自己的想法與不同的人交流 也能拿著餐點直接和人對談我個人

覺得東方食物很容易吃的飽 相較之下西方的普遍感受度來說比較精緻

我認為夜市跟小吃滿能代表的

很親近有很自在的地方 不用太在意自己的穿著

我國外的朋友也覺得夜市對他來說很新鮮

#### 5. 尤家瑋助理回應：

同學說的巴菲，應該就是 buffet，也就是自助餐的方式，這也是中西文化不同的地方喔~  
夜市除了東西好吃之外，它的飲食文化很有趣，可以說是十分多元的，你可以邊走邊吃，也可以坐下來慢慢享受，這大概也是台灣飲食文化最大的特色之一！

#### 6. 石嘉麗同學回應：

中國人是舉世公認最會吃的民族（以漢族為主，不包括五十五個少數民族），吃的範疇之廣泛，也是任何國家無法媲美或想像的。文獻資料顯示，中國人幾乎吃遍動物、植物與礦物（李時珍《本草綱目》共收一千八百九十多種），充分發揮利用厚生之效，並且體會天人合一之境。

長久以來，因為「吃」經驗的累積而孕育了奧妙的「吃道」（「道」是技藝融會的結果），這不僅是中國人平常生活的依據，也是中國文化的標幟之一。在世界文明史上，是彌足珍貴的智慧與資產。

基本上，「吃」之為「道」，是屬於實用的形上思考，也是對飲食的自覺、經營（飲食藝術化）的結果。換句話說，是吃與道契合之後，匠心獨運所展現的生活美學。其中涵蓋多元，例如：材料的選擇、刀法的運用、五味（酸、辛、甘、甜、鹹）的調和、火候的拿捏、烹飪的規劃、吃法的講究與健康的要求等，飲食文化逐漸開啟、積澱，自成一套文化系統。

### 7. 尤家瑋助理回應：

吃是中國人的藝術，除了吃飽吃巧以外，中國人也重視食補的概念，如何吃的養生，比較具體的可以看看紅樓夢跟金瓶梅，(紅樓夢也有一些)，裡面講的菜餚真的就像同學說的，從材料的選擇到料理及擺盤，處處都是細節呢！

### 8. 陳楷晴同學回應：

華人重視吃 自古以來就有許多不同烹煮食物的方式

反觀西方的飲食文化就比較單調一點 可能也是因為在飲食方面西方比較不重視以現代來說 西方大部分都是以速食為主

我覺得最能代表華人的食物是滷肉飯

### 8. 尤家瑋助理回應：

速食文化反應的社會文明型態的改變，講求是速度，也是我們現在工商業社會的特色，相較於從前的農業社會，對於食物烹調的手法差異很大~像是油炸在農業社會算是不多見的~謝謝你的分享！

### 9. 鄭羽庭同學回應：

我認為華人飲食文化的特別乃在於其豐富廣大的菜系，菜系的形成與地理環境和民俗風情密不可分，取用當地所有的物產配合該地氣候與人文習俗而演變出千百種的料理，可稱是各國料理中最为複雜的。

除了料理方法的不同，更多能在飲食文化體驗到的是餐桌禮儀的講究之差異，這是受文化差異的影響。

中國人十分受等級與尊卑階級文化影響，甚至有性別上歧視，如古代女子不可上桌共食等。

傳統西方當然也是十分講究，亦有階級差別之分，並且加上品酒文化，亦是十分複雜。

現今我們生活中常用的餐桌禮儀可說是簡化許多，大部份皆已從簡，但仍可從其中看見文化的影子，例如：中國人不把筷子插立在飯碗裡，西方人對於餐酒的要求。文化不同自有差異，例如：中國人之間互相夾菜，是為友好親近之意，與整體追求和諧，重視團體意識不無關聯；然西方人大部份都是個人套餐，少數共享餐點時則是以傳遞為主，少為對方主動夾菜動作，與其重視個體意志，亦有相關聯。而我覺得最能代表中華文化的則是米飯。

#### 10. 尤家瑋助理回應：

同學的觀察很仔細呢！夾菜真的是華人特有的飲食習慣之一，西方人真的沒有這樣的飲食習慣，從這裡也可以看出東西方人在文化上的不同，西方較為重視個人，而東方人則是以家族群體作為首要考量！當然，女子不同桌也是華人男尊女卑的陋習之一，隨著社會型態的改變，這些文化或多或少被影響，甚而產生改變！謝謝你的分享！

#### 11. 林靖桓同學回應：

華人飲食文化特別的地方在於沒有公筷，大家吃飯互相夾菜，吃喝不分共享食物。西方的飲食文化卻有公筷這有重視個人避免他人吃到別人的口水。其實在古時人的個體意識

未生成完全得時代，自然不會強調公筷的重要性，這是人們共同享用食物最直接的方式，是聚餐的自然狀態。

### 12. 尤家璋助理回應：

食物是一種資源，資源的共享也可以看出文化差異，東方人重視群體，而西方著重個人，各有優缺點，公筷大概是文明發展後的衍生物，一方面出於禮貌，一方面也是有位生的考量，其時也像同學說的，最早是緣於人類聚居生活的聚餐狀況，所已開始並沒公筷的意識  
~謝謝你的分享

### 13. 張肇中同學回應：

華人對飲食行為非常重視「均衡」與「和諧」，食材的屬性（「熱」、「溫」、「涼」、「寒」）、水分、顏色（肉類、豆類、蔬果類、穀類）等都要講求均衡與和諧，同時也重視人體與季節之間的調和。例如，在寒冷的冬天身體會比較虛弱，此時必須要「補身體」，攝取一些可以滋養身體的食物。

中國菜食材的來源相當廣泛，高檔食材除了熊掌、魚翅、燕窩等之外，牛、羊、豬、？、鴨、魚等肉類以及豐富的蔬菜水果都可使用，因此中國人有「四條腿的除了桌子不吃，天上飛的除了飛機不吃，水裡游的除了潛水艇不吃」的說法。穀類方面，中國北方以麵食為主，南方則以米食為主。烹調方式也有許多種，傳統的中國菜，一定要煮熟之後才吃，「生」的東西絕不端上桌，不過現在受到其他地區飲食文化的影響，也有生吃的情况，例如沙拉、生魚片等。

#### 14. 尤家瑋助理回應：

中國人強調食補重於藥補我覺得很有特色,就像之前網路上引起的討論話題,討論女性是否需要作月子,相較於西方人生完小孩就吃冰,洗頭,運動,東方人對於女生生小孩就重視許多,而事實上也確實存在必要性,另外,生食的部分可以說是一種原始型態,但自文明而產生不同取向,這也是東西文化的特點喔!謝謝同學的分享!

#### 15. 趙柏彥同學回應：

西方飲食大多以刀叉為主,而華人大多用筷子

西餐引進東方速度較快,東方處處可見西餐廳

故大多華人也能適應刀叉

相對地,西方人就較不習慣使用筷子了,但相信在世界不斷交流的情況下

西方必定能越來越適應華人飲食文化

不論古代中國產稻地區以米食為主,種植小麥地區則以麵食為主

對我自己而言,最能代表華人文化的食物,是以米飯做成的粽

或是糰

粽是華人文化一大節慶端午節時的食物

糰則是清明節祭祖

隨時間的演變,每個家庭都有自己習慣的不同口味

不變的卻是 這兩樣食物蘊含著,華人文化的思想與美德

#### 16. 尤家瑋助理回應：

外在的客觀條件會影響生活工具的使用，不分東西，相信史前的先人大概先是從手抓開始享用食物，後來又牽涉到以火煮食，所以工具逐漸產生出來，或許是用樹枝來固定，後來慢慢演變成不一樣的工具，以及不同飲食文化，除了人種以外，也可以思考還有什麼條件的影響！

#### 17. 蔣昊格同學回應：

中国人的传统饮食习俗是以植物性食料为主。主食是五谷，辅食是蔬菜，中华饮食文化外加少量肉食。形成这一习俗的主要原因是中原地区以农业生产为主要的经济生产方式。但在不同阶层中，食物的配置比例不尽相同。因此古代有称在位的皇帝为“肉食者”。

#### 18. 尤家瑋同學回應：

食物在古代是一種資源，特殊而稀少的資源象徵權力，以這樣的角度來觀察，確實能有不同的發現~謝謝你的分享~很有趣！

#### 19. 鄭聖穎同學回應：

禮儀與禁忌

華人吃飯比較典型的場景是，一家人圍坐圓桌，圓桌上擺著好幾大盤的菜色，大家使用「公筷」夾取自己要吃的，分量來食用。這種吃法，即使在婚禮、生日等節慶宴會場合都一樣，不像歐美的飲食方式提供每人一份。華人吃飯的禮儀讓小孩在吃飯過程中，學

習到尊重長輩的道理，了解到所謂的「五倫」。座位分配也有其特殊含義，尤其是正式的聚餐，離門口最遠的是主客的位子，主客的正對面就是主人的席位。

華人飲食文化中，中醫的概念考慮身體健康的飲食禁忌或迷信相當多。例如，孕婦不可以吃西瓜、苦瓜、涼粉等生冷的食物，亦或在懷孕時吃很多白色的食物，如豆腐、牛奶，便可以生出皮膚細白的嬰兒。這些傳統概念多半沒有科學根據，可是我們卻可以從中知道華人世界對飲食的一些概念。

#### 20. 尤家瑋助理回應：

中西的飲食文化都存在各自的禮儀與禁忌，以東方人來說，使用筷子是常態，所以筷子也有一些類似的禁忌，像是不可直立插在飯碗中，或是隨意擺放在餐桌上，夾菜時不可挑揀，不可以用筷子敲碗等等，從這些例子來看，一方面說是禁忌，但也可以說是一種禮儀的表現，另中國強調醫食同源，食補的概念，也可以是經驗與智慧積累的成果~謝謝你的分享~

#### 21. 施瑾沂同學回應：

中國自古就有一句俚語「吃飯皇帝大」，意思是吃飯是件大事，在吃飯時，像皇帝一樣大，我們千萬不可以打擾或耽誤他人用餐。就算是小孩子做錯事，吃飯的時候也不能打他，或罵他。告誡我們要以愉快的心情進食。可見吃飯對中國人來說有多重要。

#### 22. 卓逸文同學回應：

中國飲食文化博大精深，是中國文化中很重要同時也很有代表性的一部分。除了著名的

八大菜係，仍有很多其他相對小眾的地方特色菜餚。除了各地宴請貴賓必點的代表性佳餚，還有很多民間的小吃。

華人飲食文化的特色在與，極具地方特色。南方以米飯為主，北方以面食為主。廣東人好喝湯，家家戶戶懂得也擅長煲一手好湯。四川、湖北、湖南、江西人好辣，但各地的辣又有所不同。江浙人好甜，因此這一帶糕點甜品十分出名。靠山的吃山珍，靠海的吃海味，遙遠的內蒙古飲食也靠草原，牛肉羊肉羊奶是當地人民日常不可缺少的重要食材。

遠在海外的華人也將原本的中國菜餚帶到各地，融入當地的飲食文化與食材，創造出新的風味。

與西方飲食文化的差異在於，中國人好吃，也樂於鑽研和改進。同樣一條魚，中國人就有蒸、炸、煎、炒、燜、烤、醃等多種方法。同樣在配菜和香料的選擇與搭配上也有諸多研究。相比西方的速食文化，認為“民以食為天”的中國人更樂忠於做一桌好菜和家人或朋友坐下來慢慢享用。

我相信每一道中式菜餚都集聚了發明者的心血和當下的特殊背景，但縱觀諸多國外影視劇後發現，火鍋、宮保雞丁、麻婆豆腐等是外國人印象中華人菜餚的代表。

### 23. 林詠儀同學回應：

平常我們吃飯多數都是用筷子，可是西方的普遍用叉子，筷子是一種歷史文化，不能流失的文化!!!而且很多外國人都很想學用筷子吃飯~~ 相比西方的食物，我最喜歡吃廣東菜，因為種類很多，而且超好吃的，廣東菜跟台灣的口味也不一樣，我個人覺得台灣的口味都偏向於甜，有點偏向於福建菜 西方給我的感覺就是吃意大利麵，漢

堡, PIZZA, 沙拉; 而南方主要是米飯, 再加上不同的菜式,

#### 24. 古羽堯同學回應:

關於中西飲食文化的差別, 有人說中國是「筷子文化」, 西方是「刀叉文化」, 這種說法表明了中國飲食文化的基礎是農業經濟; 西方飲食文化的基礎是畜牧經濟。食肉為主離不開刀叉, 以穀物蔬菜為主要食品就離不開筷子了。

筷子除了日常吃飯所用, 也能拿來當禮物送人, 有很多婚宴會送伴娘筷子與筷架, 因同快嫁! 我的堂姊結婚時也送了伴娘筷子與筷架。

#### 25. 陳啟仁同學回應:

我認為夜市的小吃種類多樣化, 是最能代表台灣人的飲食文化, 像是臭豆腐、甜不辣、珍珠奶茶等都是台灣風味獨特的小吃。而且也能透過地方小吃, 去認識每個地方的特產以及典故!

#### 26. 王紫薇同學回應:

我覺得中西方飲食差異很大, 西方人講究餐桌禮儀, 刀叉盤子等的拜訪, 還有餐前禱告等。而我們沒有過多的講究, 餐桌禮儀雖然有, 但是對於餐具的擺放沒有那麼多講究。飲用的食品也有很多不同, 西方多食炸物, 我們則多為煮炒等方式, 差異很大

#### 27. 吳家毅同學回應:

西方與華人的美食最大的分別在於料理食材的方式, 基本上西方會使用的食材華人也會

使用，只是西方的飲食比較偏向油炸，較高的糖份，較低的纖維，而且也會將特定食材作生食使用。至於華人的飲食文化最特別的地方我認為是一些偏方料理，像以形補形的說法，沒有科學的根據，從很久以前就流傳到現在的料理類形，身體上哪一個部分虛弱，便吃某一種動物的同樣身體部分作補，相信以形補形這個說法最有名的一個部位很多人都知道，就是牛鞭，傳統說法就是有壯陽的功效，虎鞭的功效更大。

## 28. 王柏立同學回應：

夜市多千位於交通樞紐、廟會與市集處，通常為各地發展最早、人潮最旺的地方，畢竟『民以食為天』、『吃飯皇帝大』，方便、快速、便宜又大碗的各色小吃，除了滿足了來往人群的口腹之欲，更儼然成為『速食文化』的鼻祖。而匯聚在夜市的小吃攤，長此以往經過時間的考驗，因口碑相傳而得以永續經營，往往成為歷史悠久的老站，很多人都是跟著攤位小吃一起長大。。。而人多的地方就有錢可賺，逐漸的，小吃攤的結市效應帶動了民生消費商品的進駐，『有吃又有得玩便成了夜市最大特色，周邊聚集了這多服飾店、鞋店、百貨公司、地攤，以及各類餐飲，不僅帶動了該區的發展，更因規模的逐漸擴大而形成『觀光夜市』，是外國友人認識台灣文化的最佳場所。因此，來『夜市』不是只有『吃』的滿足，更有『么么逛』的趣味。



回應：華人的飲食文化  
由尤家璋發表於2015年11月25日(三) 10:09

中國人強調食補屬於補劑我覺得很有趣,就像之前網路引起的討論,討論女性是否要作月子,相較於西方人坐完小月子吃冰,洗澡,運動,東方人對於坐完小月子後食補,而事實上也確實存在必要,另外,坐食的部分可以說是一種原始的巫術,但久而久之產生不同取向,這也是東西文化的特點吧!繼續開學的分享!

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)

回應：華人的飲食文化  
由楊培基發表於2015年11月17日(二) 13:24

西方飲食大多以刀叉為主,而華人大多用筷子  
西餐引進東方速度較快,東方處處可見西餐  
故大多數人也能適應刀叉  
相對地,西方人就不習慣使用筷子了,但相信在世界不斷交流的情況下  
西方必定能越來越適應華人飲食文化  
不論古代中國區各地區以米食為主,僅據小麥地區則以麵食為主  
對我而言,最能代表華人文化的食物,是以米飯做成的糕  
或米糕  
糕是華人文化一大節慶節時節的食物  
糕則是清明節糕  
應時節的演變,每個家庭都有自己習慣的不同口味  
不變的卻是 這兩種食物蘊含著,華人文化的思想與美德

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)

回應：華人的飲食文化  
由尤家璋發表於2015年12月8日(二) 21:29

外在的客觀條件會影響生活工具的使用,不分東西,相信古代的祖先大概是從手抓開始使用食物,後來才演變到以刀叉食,所以工具隨著產生出來,或許是用途越來越廣,後來慢慢演變成不一樣的工具,以及不同飲食文化,除了人種以外,也可以思考環境條件的影響!

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)

回應：華人的飲食文化  
由陳其格發表於2015年12月8日(二) 13:19

中國人的傳統飲食習俗是以植物性食料為主,主食是五穀,輔食是蔬菜,中華飲食文化外加少量肉食,形成這一習俗的主要原因是中原地區以農業生產為主要的經濟生產方式,但在不同階層中,食物的配置比例不尽相同,因此古代有將位低的皇帝稱為「肉食者」。

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)

回應：華人的飲食文化  
由尤家璋發表於2015年12月25日(三) 10:12

食物在古代是一種資源,特殊而稀少的資源象徵權力,以這樣的角度來觀察,確實能有不同的發現~謝謝你的分享~很有趣!

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)

由陳其格發表於2015年12月8日(二) 13:19

中國人的傳統飲食習俗是以植物性食料為主,主食是五穀,輔食是蔬菜,中華飲食文化外加少量肉食,形成這一習俗的主要原因是中原地區以農業生產為主要的經濟生產方式,但在不同階層中,食物的配置比例不尽相同,因此古代有將位低的皇帝稱為「肉食者」。

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)

回應：華人的飲食文化  
由尤家璋發表於2015年12月25日(三) 10:12

食物在古代是一種資源,特殊而稀少的資源象徵權力,以這樣的角度來觀察,確實能有不同的發現~謝謝你的分享~很有趣!

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)

回應：華人的飲食文化  
由陳其格發表於2015年12月16日(三) 18:24

禮儀與禁忌  
華人吃飯比較典型的場景是,一家人圍坐桌前,圍桌上擺著好幾大盤的菜,大家使用「公筷」夾取自己要吃吃的,分量夾食用,這種吃法,即在婚禮、生日等節慶宴會場合一樣,不像歐美的飲食方式提供每人一份,華人吃飯的禮儀與小孩在吃飯過程中,學習到長輩長輩的道理,了解到所謂的「五倫」。座位分配也有其特殊意義,尤其是正式的聚餐,離門口最近的是主人的位子,主人的正對面就是主人的席位。  
華人飲食文化中,中醫的概念考慮身體健康的飲食禁忌或進食相當多,例如,孕婦不可以吃西瓜、苦瓜、涼粉等生冷的食物,亦或在懷孕時吃很多白色的食物,如豆腐、牛奶,便可以生出皮膚細白的嬰兒,這些傳統觀念多半沒有科學根據,可是我們卻可以從中知道華人在界對飲食的一些概念。

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)

回應：華人的飲食文化  
由尤家璋發表於2015年12月25日(三) 10:32

中西的飲食文化都存在各自的禮儀與禁忌,以東方人來說,使用筷子是禁忌,所以筷子也有一些類似的禁忌,像是不可以直插在碗裡中,或是隨意擺放在餐桌上,夾菜時不可以挑,不可以用筷子敲碗等,從這些例子來看,一方面就是禁忌,但也可以說是一種禮儀的表現,再中國強調尊卑,食禮的概念,也可以說是禮儀與禁忌的表現~謝謝你的分享~

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)

回應：華人的飲食文化  
由陳其格發表於2015年12月24日(四) 01:39

中國自古就有一句話「吃相見人品」,意思是吃相見人品,在吃飯時,像是一樣,我們千萬不可以打聽或說別人的事,就算是小孩子做錯事,吃飯的時候也不能打他,或罵他,否則我們要學以儆效,可見吃相對中國人來說有多重要。

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)

回應：華人的飲食文化  
由卓逸文發表於2015年12月28日(一) 01:06

中國飲食文化博大精深,是中國文化中很重要同時也很有代表性的一部分,除了著名的八大菜系,仍有很多其他相對小眾的地方特色菜譜,除了各地家鄉貴賓必點的代表性佳餚,還有很多民間的小吃。  
華人飲食文化的特色在於,極具地方特色,南方以米飯為主,北方以麵食為主,廣東人好喝湯,家家戶戶懂得也擅長一手好湯。四川、湖北、湖南、江西人好辣,但各地的辣又有所不同,江浙人好甜,因此這一帶糕點甜品十分出名。雲山的吃山珍,靠海的吃海味,遙遠的內蒙古飲食也靠草原,牛肉羊肉牛奶是當地人民日常不可缺少的營養食材。  
遠在海外的華人也將原本的中國菜譜帶到各地,融入當地的飲食文化與食材,創造出新的風味。  
與西方飲食文化的差異在於,中國人好吃,也樂於鑽研和改進,同樣一條魚,中國人就有蒸、炸、煎、炒、燉、烤、醃等多種方法,同樣在配菜和醬料的選擇與搭配上也有諸多研究,相比西方的飲食文化,認為「民以食為天」的中國人更樂意於做一桌好菜和家人或朋友坐下慢慢享用。  
我相信每一道中式菜譜都凝聚了發明者的心血和當下的特殊背景,但縱觀諸多國外影視劇後發現,火鍋、宮保雞丁、麻婆豆腐等是外國人印象中中華菜譜的代表。

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)

回應：華人的飲食文化  
由林秋雲發表於2015年12月29日(二) 21:35

平常我們吃很多都是用手筷子,可是西方的普遍用叉子,筷子是一種歷史文化,不能流失的文化!!而且很多外國人都很想學用筷子吃飯~~~相比西方的食物,我最喜歡吃廣東菜,因為種類很多,而且超好吃的,廣東菜跟台灣的口味也不一樣,我個人覺得台灣的口味都偏向於甜,有點偏向於福建菜 西方給我的感覺就是吃意大利麵,漢堡,PIZZA,沙拉;而南方主要是米飯,再加上不同

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)

回應：華人的飲食文化  
由卓逸文發表於2015年12月28日(一) 01:06

中國飲食文化博大精深,是中國文化中很重要同時也很有代表性的一部分,除了著名的八大菜系,仍有很多其他相對小眾的地方特色菜譜,除了各地家鄉貴賓必點的代表性佳餚,還有很多民間的小吃。  
華人飲食文化的特色在於,極具地方特色,南方以米飯為主,北方以麵食為主,廣東人好喝湯,家家戶戶懂得也擅長一手好湯。四川、湖北、湖南、江西人好辣,但各地的辣又有所不同,江浙人好甜,因此這一帶糕點甜品十分出名。雲山的吃山珍,靠海的吃海味,遙遠的內蒙古飲食也靠草原,牛肉羊肉牛奶是當地人民日常不可缺少的營養食材。  
遠在海外的華人也將原本的中國菜譜帶到各地,融入當地的飲食文化與食材,創造出新的風味。  
與西方飲食文化的差異在於,中國人好吃,也樂於鑽研和改進,同樣一條魚,中國人就有蒸、炸、煎、炒、燉、烤、醃等多種方法,同樣在配菜和醬料的選擇與搭配上也有諸多研究,相比西方的飲食文化,認為「民以食為天」的中國人更樂意於做一桌好菜和家人或朋友坐下慢慢享用。  
我相信每一道中式菜譜都凝聚了發明者的心血和當下的特殊背景,但縱觀諸多國外影視劇後發現,火鍋、宮保雞丁、麻婆豆腐等是外國人印象中中華菜譜的代表。

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)

回應：華人的飲食文化  
由林秋雲發表於2015年12月29日(二) 21:35

平常我們吃很多都是用手筷子,可是西方的普遍用叉子,筷子是一種歷史文化,不能流失的文化!!而且很多外國人都很想學用筷子吃飯~~~相比西方的食物,我最喜歡吃廣東菜,因為種類很多,而且超好吃的,廣東菜跟台灣的口味也不一樣,我個人覺得台灣的口味都偏向於甜,有點偏向於福建菜 西方給我的感覺就是吃意大利麵,漢堡,PIZZA,沙拉;而南方主要是米飯,再加上不同

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)

回應：華人的飲食文化  
由陳其格發表於2016年01月4日(一) 23:46

我認為夜市的小吃種類多樣化,最能代表台灣人的飲食文化,像是臭豆腐、甜不辣、珍珠奶茶等都是台灣風味獨特的小吃,而且也能透過地方小吃,去認識每個地方的特產以及典故!

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)

回應：華人的飲食文化  
由王紫雲發表於2016年01月5日(二) 01:27

我覺得中西方飲食差異很大,西方人講究餐桌禮儀,刀叉筷子等的拜訪,還有餐前禮告等,而我們沒有過多的講究,餐儀禮儀雖然有,但是對於餐具的擺放沒有那麼多講究,飲用的食品也有很多不同,西方多食物,我們則多為菜炒等方式,差異很大

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)

回應：華人的飲食文化  
由吳家毅發表於2016年01月5日(二) 16:03

西方與華人的美食最大的分別在於料理食材的方式,基本上西方會使用的食材華人也使用,只是西方的飲食比較偏向油炸,較高的糖份,較低的纖維,而且也會將特定食材作生食使用,至於華人的飲食文化最特別的地方我認為是一些偏方料理,像以形補形的說法,沒有科學的根據,從很久以前就流傳到現在的料理現形,身體上哪一個部分虛弱,便吃某一種動物的同樣身體部分作補,相信以形補形這個說法最著名的一個部位很多人都知道,就是牛鞭,傳統說法就是補陽補腎,虎鞭的功效更大。

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)

回應：華人的飲食文化  
由吳家毅發表於2016年01月5日(二) 16:03

西方與華人的美食最大的分別在於料理食材的方式,基本上西方會使用的食材華人也使用,只是西方的飲食比較偏向油炸,較高的糖份,較低的纖維,而且也會將特定食材作生食使用,至於華人的飲食文化最特別的地方我認為是一些偏方料理,像以形補形的說法,沒有科學的根據,從很久以前就流傳到現在的料理現形,身體上哪一個部分虛弱,便吃某一種動物的同樣身體部分作補,相信以形補形這個說法最著名的一個部位很多人都知道,就是牛鞭,傳統說法就是補陽補腎,虎鞭的功效更大。

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)

回應：華人的飲食文化  
由王柏立發表於2016年01月5日(二) 19:44

夜市多位於交通樞紐、都會與市廛處,通常為各地發展最早、人潮最旺的地方,畢竟「民以食為天」、「吃相見人品」,方便、快速、便宜又大碗的各色小吃,除了滿足了來往人群的口腹之欲,更儼然成為「連食文化」的鼻祖,而匯聚在夜市的小吃攤,長此以往經過時間的考驗,因口碑相傳而得以永續經營,往往成為歷史悠久的老店,很多人都是跟著攤位小吃一起長大...而人多的地方就有錢可賺,逐漸的,小吃攤的結市效應帶動了民生消費產品的進駐,「有吃又有玩便成了夜市最大特色,吸引聚集了這些服飾店、鞋店、百貨公司、地攤,以及各類餐飲,不僅帶動了該區的發展,更因規模的逐漸擴大而形成「觀光夜市」,是外國友人認識台灣文化的最佳場所,因此,來「夜市」不是只有「吃」的滿足,更有「fun」的趣味。

[顯示上篇文章](#) | [編輯](#) | [分類](#) | [刪除](#) | [回復](#)