

|| FUN READING ||
|| ABOUT CHINA ||

悦读中国

中国人的生活

叔戊/编著



全国百佳图书出版单位
时代出版传媒股份有限公司
安徽文艺出版社

「FUN READING
ABOUT CHINA」

悦读中国

中国人的生活

叔戊 / 编著



全国百佳图书出版单位
时代出版传媒股份有限公司
黄山书社

图书在版编目(CIP)数据

中国人的生活 / 叔戊编著. — 合肥 : 黄山书社, 2014.1
(悦读中国)

ISBN 978-7-5461-2010-2

I. ①中… II. ①叔… III. ①社会生活—中国—通俗读物 IV. ①D669-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第318754号

悦读中国：中国人的生活

叔 戊 编著

出 版 人：任耕耘

策 划：任耕耘 蒋一谈

责任编辑：司 雯

责任印制：戚 帅 李 磊

装帧设计：商子庄

出版发行：时代出版传媒股份有限公司 (<http://www.press-mart.com>)

黄山书社 (<http://www.hsbook.cn>)

官方直营书店网址 (<http://hssbook.taobao.com>)

营销部电话：0551—63533762 63533768

(合肥市政务文化新区翡翠路1118号出版传媒广场7层 邮编：230071)

经 销：新华书店

印 刷：安徽联众印刷有限公司

开本：710×875 1/16

印张：7.5

字数：96千字

版次：2014年2月第1版

印次：2014年2月第1次印刷

书号：ISBN 978-7-5461-2010-2

定价：32.00元

版权所有 侵权必究

(本版图书凡印刷、装订错误可及时向黄山书社印制科调换 联系电话：0551-63533725)



前言

文化有赖于人的演绎和传承，中国博大精深的文化自然是由无数中国人创造出来的。中国人思考问题的方法、中国人的生活方式、中国人的喜恶……几乎囊括了中国文化的所有内涵。今天，中国人的生活方式在继承了传统的基础上又发生了巨大的变化，与时代接轨，与国际接轨。当今社会的中国人既享受了现代化的生活，又处处体现出中华民族所独有的特色。

观察和了解一个人是一件充满趣味的事；通过了解人而获悉了人背后的文化，则是一件非常有意义的事。了解中国文化，请从了解中国人的生活开始……



(图片提供: 全景正片)

目录

1 食遍中国

各地菜系、小吃地图 /002

色香味俱全的奥秘 /012

灵活的饮食用具——筷子 /017

茶馆里的悠闲 /022

喝喜酒 /027



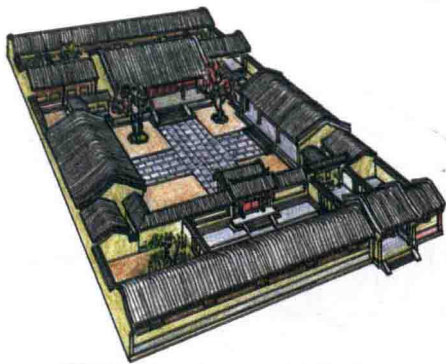
2

住在中国

昔日平房，今日高楼 /034

美好乡村 /042

少数民族的特色民居 /048



3

交通的变迁

轿车进入百姓家 /056

各地特色交通工具 /058

四通八达的道路交通网 /060



4

穿衣的门道

丝毛棉麻 /066

穿衣新时代 /070

世界服饰的中国元素 /073



5

我们的节日

春节 /079

清明节 /085

端午节 /088

中秋节 /092

少数民族节日 /098



食遍中国

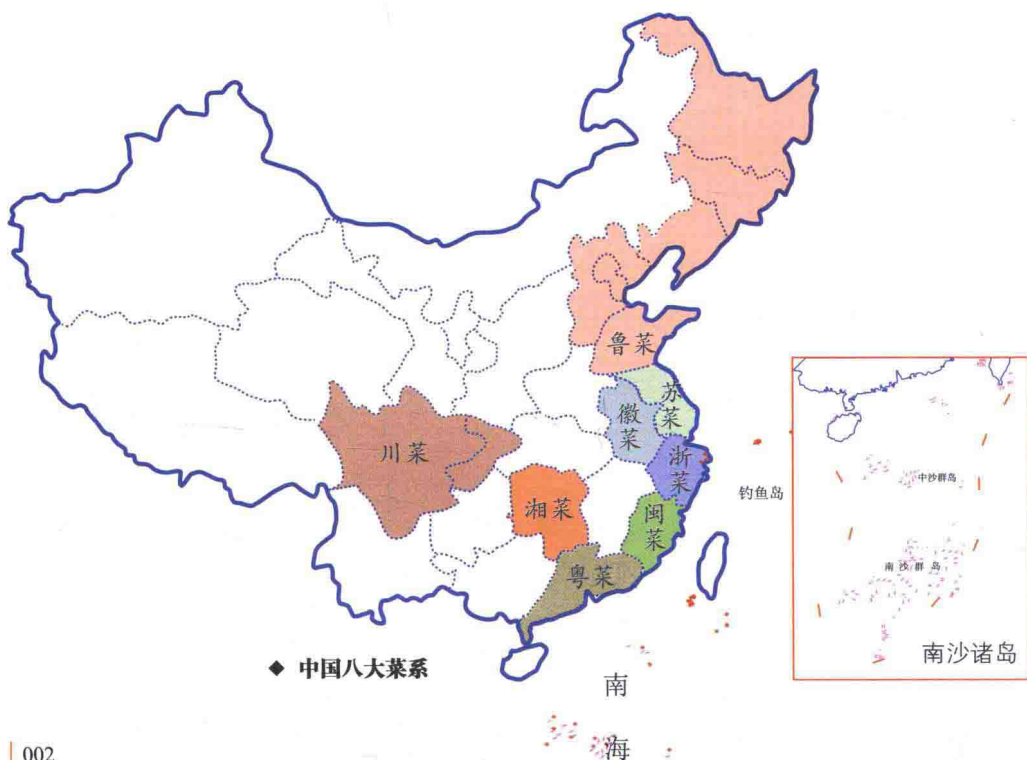
中国人注重“吃”，不仅关注吃什么、怎么吃，还追求吃得好、吃得美，因此造就了色香味美、种类繁多的美味佳肴。对中国人来说，饮食的意义不仅仅是一日三餐，更是一种文化、一种艺术、一种生活中不可缺少的社会活动。



各地菜系、小吃地图



中国幅员辽阔，不同地域的自然条件、物产情况、生活习惯、经济发展和文化积淀不同，形成了不同的口味偏好和饮食习俗，进而形成了风格迥异的各大菜系和特色鲜明的地方风味，最为著名的就是“八大菜系”，即鲁菜、川菜、粤菜、苏菜、闽菜、浙菜、湘菜和徽菜。



● 鲁菜

鲁是山东省的简称，鲁菜即山东风味菜。其调味纯正，口味以鲜、咸为主，具有鲜、嫩、香、脆的特色，是中国覆盖面积最广的地方菜系。山东气候温和，物产丰富，因此食材丰盛，形成了良好的物质基础。同时，山东还是中国传统文化的发祥地之一，因此鲁菜注重菜色，造型大气典雅，有些菜还具有一定的吉祥寓意。鲁菜的代表菜品之一四喜丸子，相传始创于唐朝，因唐代诗人、政治家张九龄庆贺自己高中科举、被招为驸马、成家完婚、合家团圆之“四喜”而得名。如今，四喜丸子是中国北方婚庆、寿宴必备的菜肴，有喜庆团圆的美好寓意。

● 川菜

川是四川省的简称，川菜即四川风味菜。其口味以麻辣为最大特色，菜式多变，是当今世界最著名的中国菜系之一。四川的部分地区是盆地地形，气候湿润，因此需要多食辛辣食物来除去体内的过多的湿气。四川人的饭桌上，顿



◆ 四喜丸子 (图片提供：微图)



◆ 葱烧海参



◆ 宫保鸡丁



◆ 水煮鱼

顿不离辣椒，仅辣味就有十多种。川菜不仅麻辣，且味道特别重，正如四川人的热情好客。

● 粤菜

粤是广东省的简称，粤菜即广东风味菜。其口味清淡，选料广泛，极少使用味重的调味品，注重食物的本味。由于广州是中国最早对外开放的通商口岸之一，在与西方长期的经济文化往来交流中，粤菜吸收了西式的烹制方法，因此在海外影响广泛。如今世界各国的中国菜馆多数都以粤菜为主，仅美国纽约就有数千家粤菜馆。除了正菜以外，粤菜的汤、粥、茶点、小食的种类也数不胜数，还形成了独具特色的汤文化。当地有一句



◆ 煲仔饭

俗话，“宁可食无菜，不可食无汤”，可见广东人对汤的看重。广东人老火靓汤的习俗承袭于中国传统的食补养生理念，将草药味与肉味融合，味道甘甜，且具有食疗效果。广东人还有喝早茶和晚茶的习惯，所吃的茶点品种丰富，有点心、粥、粉、面、甜品等多种，还有一些小菜。每到夜晚，当地茶楼的生意尤其兴旺，甚至到夜里一两点仍有客人光顾。

● 苏菜

苏是江苏省的简称，苏菜即江苏风味菜。其口味咸中带甜，清新平和，刀工精细，烹调方法多样。江苏地处中国著名的“鱼米之乡”，气候温和湿润，水产丰富，所以用料以江河湖海海鲜为主。苏菜注重形和色，菜品风格雅丽，形质均美。例如著名的松鼠桂鱼，需将炸好的鱼肉拼成松鼠形状，色泽金黄，外脆里嫩，酸甜适口，为江南一带宴席的上品佳肴。



◆ 叫花鸡



◆ 松鼠桂鱼

● 闽菜

闽是福建省的简称，闽菜即福建风味菜。其调味偏甜、酸、淡，喜加糖和醋。闽菜中汤菜众多，因为闽菜追求质鲜、味纯，而在各种烹调方法中，汤菜最能体现菜的原汁原味。福建依山傍海，终年气候温和，水产丰盛，因此闽菜以烹制山珍海味而著称。“佛跳墙”便是一道驰名中外的闽菜。这道菜用料珍贵，将鱼翅、鲍鱼、鱼唇、海参、鱼肚及鸡蛋、鸭蛋、鸽蛋等荟萃一锅，味道鲜美，价格昂贵。传说平日吃素的和尚闻到这道菜的香味都忍不住爬墙张望，因此得名“佛跳墙”。

● 浙菜

浙是浙江省的简称，浙菜即浙江风味菜。其口味鲜咸适度，选料考究，以烹制海鲜、河鲜、时令菜为特色。浙菜大都小巧玲珑，外形清爽优雅。浙江人喜欢用风景名胜或传说典故来给菜品命名，如西湖醋鱼、东坡肉、宋嫂鱼羹等，使浙菜具有浓郁的江南风情和鲜明的文化色彩。



◆ 佛跳墙 (图片提供: 微图)



◆ 姜母鸭 (图片提供: 微图)



◆ 东坡肉

● 湘菜

湘是湖南省的简称，湘菜即湖南风味菜。其油重色浓，烹饪技法以煨的工艺最为精湛，擅用清汤、奶汤、浓汤等小火慢煨成各种菜肴。湖南气候温热潮湿，因此人们也喜食辣椒，用以祛风除湿。此外，湖南的鱼头菜别具一格，以蒸煮和浇汁两种方式结合制成的各味鱼头菜，尤以剁椒鱼头最为著名。

● 徽菜

如今的安徽省南部和江西省东部地区为古徽州。徽菜具有重油、重酱色、重火工的特点。重油是由于当地人常年饮用含有较多矿物质的山溪泉水，且当地盛产茶叶，人们常年饮茶，因此需要多吃油脂以滋润肠胃。重酱色体现在调味品的运用上，徽菜多为红烧菜，即用酱油和糖调成红润浓郁的酱色，使菜肴色泽诱人，口感浓郁。重火工，即徽菜擅长根据不同原料的质地特点而采用大火、中火、小火进行烹调。此外，徽菜中还有不少利用食物自然霉变后的特殊味道来调味烹制菜肴，如著名的臭鳊鱼、毛豆腐等，奇香无比，成为徽菜一大特色。



◆ 剁椒鱼头



◆ 腊味合蒸



◆ 毛豆腐 (图片提供：微图)

小吃地图



① 北京小吃 ⑥ 湖南小吃

② 天津小吃 ⑦ 四川小吃

③ 山西小吃 ⑧ 云南小吃

④ 陕西小吃 ⑨ 广东小吃

⑤ 湖北小吃