

外国的肉食习俗与文化

郭红蕾 黄德智 薛元力

日本

日本是一个四面环水而且多山的岛国，各种蔬菜和水产资源比较丰富。长期以来，因为牧场有限以及对佛教的信仰，使日本形成了喜食海产品、果菜和豆制品，很少吃肉食的习惯。直到十九世纪末，日本人仍然反对食用牛肉。此后，由于冷藏技术的发展，加上土豆的引入，使用家禽配制食品的风气盛行起来。第二次世界大战结束时，日本经济困难，为应付大米匮乏、政府号召国民吃两餐。六十年代，日本经济迅速复兴，为适应工业化进程和紧张的生活节奏，日本人民广泛改变了饮食习惯，政府开始大量进口肉类制品。

在日本人的餐桌上最为显著的特征，就是品种各异的海鲜食物，生食、熟食、冷食、热食、大食、小食应有尽有。日本人极为注重原料的新鲜品质，什么季节吃什么样的品种，有着严格的规定。刺身是日本最有代表的菜肴品种，原料主要是新鲜海鲜的食物如鱼、虾、蟹和贝等，经过仔细的加工，切成漂亮的形状，蘸食辣根芥末与酱油调制的味汁食用，吃海鲜美味的刺身还要配食一些有辛香味的蔬菜，帮助杀菌和抑制邪味。日本人早就知道河豚有剧毒，但每年的3月至4月间正是河豚上

市之时，“冒死吃河豚”体现出日本饮食的英勇精神。现在牛肉、鸡肉、鸡蛋已经是日本人生活中的传统食物原料，日本火锅、烧烤成为秋冬季最为时尚的饮食象征。

“成吉思汗”烤羊肉的制法也是从我国元朝时传过去的。烤羊肉的器具是个说锅不是锅，说盆不象盆的东西，很象鳌子，中心稍凸，上面还有龟纹，下有四只铁爪，过去是烧木炭，现在改为煤气。

就餐开始时，服务员首先端来一杯啤酒，随啤酒而上的是一盘盘两寸见方的羊肉片，盘子也是方形的，很大，里边除盛有羊肉外，还有葱条等配料，每人面前又各放了两碗糊状调料。煤气点燃、烧热后，用筷子夹起数片羊肉往上一放，立即会听见“哧哧”的响声。待肉色一变，夹起一片放在调料碗里蘸一下，往嘴里一送，那味道别提多美了！香而不腻，鲜而不膻。吃几片烤肉，呷一回啤酒，别有风味。

7月20日鳗鱼节，一定吃补身恩物的鳗鱼，烤鳗鱼配米饭的定食是节日中盛行的食物。盛行茶道的东瀛，人们喜欢在晚餐、午餐前双手捧杯饮用清茶一杯，喜欢清淡咸鲜、甜咸适中和酸甜适度的菜品，不喜欢强烈刺激性和奇怪的味道，不喜欢动物的内脏食品，不喜欢羊肉食品，不喜欢辣味较重

了流行于清末的170余种素食的制作方法，但书中内容仅限于陕西、北京两地的日常食用的素食。

从以上的著述中，可发现中华民族在古代肉类加工发展史大致包括了生食，熟食，炊具的使用，调味的开始，肉类与辅料资源的开发利用，灶具、工具与食具制造与改进，加工技术发现、总结、改进，肉类加工设备制造与改进，加工经验与工艺技术的文化内涵提炼，以及各历史阶段的经典肉类产品和掌故等内容；其中我国古代肉类加工的相关著述更凝

聚了各族人民的勤劳和智慧的结晶，是我国饮食文化中极为宝贵的遗产，也是世界肉类工艺技术百花园中最为绚丽的奇葩。

疏理和研究我国古代的肉类加工著述，其目的不仅在于继承，而且在于奔向未来。众所周知，我国是肉类生产大国，但不是肉类强国，与世界经济发达国家还有很大距离。我们务必要弘扬民族精神，找出差距，明确使命，把我国肉类工业推向世界强林之巅。

的食品。

韩国

大韩民国位于亚洲的东北部，是一个依山傍水三面环海的半岛国家，与中国隔海相望，由于地缘的关系，韩国与中国的历史文化一脉相承息息相关，古老的儒教文化已经广泛融入到韩国人的生活之中。

脍炙人口的韩国烤肉，有着豪放般的情趣，具有新时代的文化特色，这主要是由于韩国的畜牧养殖业为韩国提供了高品质的牛肉。烤牛肉、烤牛排、烤猪五花肉是最为多见的经典烧烤肉食，在擦有牛油炽热的铁板上经过烤炙后的肉食，再拌以豆瓣酱、辣椒酱或酱油调味汁，用新鲜的生菜、芝麻叶包裹在一起，一口咬下去别有一番滋味。韩国人特别喜爱大蒜，吃韩国烤肉时，具有杀菌调味强身作用的大蒜一定不能少。冷面是韩国最为传统的面食品种，是夏季中的清凉食物，它是以荞麦面为主，配以马铃薯淀粉制成的，适宜冷食，冷面中的汤汁多是牛肉汤，泛着淡淡的辣椒红色，口味酸辣咸鲜微甜，清凉爽口宜人，柔韧光滑，在面食上方放着配食的水煮鸡蛋、熟肉类、蔬菜将大碗装点得十分丰满。此外由肉类、鱼类、蔬菜、蘑菇组成的神仙炉火锅也是一道亮丽的风景线。火锅体现出韩国家庭团聚温暖和睦蒸蒸日上的饮食传统，火锅的品种随放入的原料品种不同，以海鲜牛肠火锅最有名，牛肉火锅最普遍，尤其是在天寒地冻的冬季，韩国人极为重视日常膳食的滋补功效，火锅中的鲜汤甚至选用高丽人参等多种草药与牛骨、大枣、海鲜原料一同熬制，具有强身健体延年益寿作用。韩国人不喜欢吃羊肉、香菜、味苦的蔬菜、油大肥腻的菜肴，不喜欢麻味。

泰国

泰国位于亚洲中南半岛，大多数人信仰佛教，也有人信奉伊斯兰教、天主教、印度教，国花是睡莲，国树是桂花树，热带雨林气候造就了泰国独特食物产。鸡和猪养殖业发达，泰国是世界人工养殖对虾出口的大国。泰国人不喜欢海参和红烧的

菜品，泰国火锅是该国的特色，炎热的气候也不能阻挡泰国人吃火锅的热情，常常将鸡、牛蛙、鸭、虾、茄子和竹笋煮着吃，泰国的糯米大蒜香肠还是很有特色的。泰国绝对忌食牛肉，明令禁食狗肉、猫肉和野生动物。

印度

位于南亚的印度，是一个由多民族组成的大国，主要宗教有印度教、伊斯兰教、锡克教、佛教、基督教。印度教、佛教把牛视为尊贵的神明，赋予神牛崇高的地位，因此在人们的餐桌上都没有牛肉汉堡包和用牛肉做成的食品。

蛇是神圣庙宇的保护神也不能杀戮，更不能吃蛇肉。信奉伊斯兰教的人们，在饮食方面则严格保持着伊斯兰教规，不食猪肉、驴肉、马肉、狗肉、鳗鱼、圆鱼、牛蛙、螃蟹等，因此印度人在饮食方面的食物原料主要是小麦、乳品、禽蛋、蔬菜。印度人在口味方面喜爱辛辣刺激浓重的味道，尤其擅长使用咖喱进行调味。特别爱吃烤羊肉串、腌泡鸡肉。

法国

法兰西共和国是欧共体最大的农牧渔业生产国家，由于各地区地理位置的不同，形成了不同的物产分布，独特的物产又形成了不同的饮食文化。法国人有着严肃的治餐态度，在饮食方面作风严谨，绝不凑合，不完美的食物不食，他们坚信发明一道美食远比发现一个星球，一顿晚餐远比一道诗的价值更高，烹饪是文明的无名先锋。

巴黎是法国的首都，是法国政治、经济、文化中心。它集法国传统菜肴之大成，荟萃了法兰西民族烹调艺术之精华，并以其丰富多彩、尽善尽美的佳肴名菜而闻名于世。

法国人喜欢略带生口的菜肴，因而用料多选活的和新鲜的。煎牛扒、烤羊腿，一般选用新宰杀的牛、羊肉，而且煎烤至七八成熟就吃。著名的鲁昂带血鸭子，只烧到半熟就吃。剥皮去掉内脏的红烧兔子一只只悬挂在肉店里出售。巴黎的厨师，一般都能用猪肉烹调出数百种不同式样的菜肴，粗如手臂的腊肠、粉肠、细如拇指的丁香雪肠，味道纯香适口。光是猪血就能烧出十多道味道不同的清汤。法国的冷菜品种一般是用蔬菜、火腿、香肠、

烟熏三文鱼、鸭胗、海鲜原料制成。主菜又叫大菜，一般选用海鲜为主料制成头道主菜，第二道主菜一般是选用禽肉，畜肉类为主料制成的菜肴，原料品种有鱼、虾、蟹、贝、牛肉、牛排、羊排、小牛肉、牛肚、小牛胸腺、鸭肝、鸭胗、鸡肉、猪肉、肉肠、蜗牛等。一般红色牛、猪、野味肉类配红葡萄酒，白色的鱼虾蟹贝配白葡萄酒，比如普罗旺斯烤蜗牛、烤牛排、煎牛扒、烤小牛肉、波而多红酒烤鸡等。

法国人不喜欢吃刺多的淡水鱼，不食猫肉、狗肉，不喜欢辣味以及味重的菜肴。

意大利

意大利位于欧洲的南部亚平宁半岛，古老文明的罗马文化、欧洲文艺复兴文化为意大利的饮食增添了深厚凝重的生活艺术魅力。意大利饮食既华丽、高雅、娴静又豪放热情、浪漫不羁、标新立异，带着野性的质朴，不饰雕琢的自然之美，不拘一格。意大利著名旅行家马可波罗，在我国元朝生活了7年之久，他将东方的饮食文化，最早传播到意大利，使意大利的饮食融进了东方文化的理念，形成了今日意大利面食、肉食独特的风格。

意大利肉食以原汁原味闻名，味道浓香。如：魔鬼鸡、炖羊肉、烤龙虾、佛罗伦萨牛排。

牛排是用当地一种肉牛制作的。由于饲养猪、鸡、鸭等畜禽多采用激素，以求其快速生长，结果肉味不香、营养不丰富。因而，人们越来越不喜欢吃这种畜禽肉。但是，用来制作佛罗伦萨牛排的肉牛，却是用天然饲料喂养的。这种牛生下后饲养数月就宰杀，因此肉嫩味鲜。尽管肉价比其它畜禽肉都贵，人们还是喜欢吃的。

意大利的肉食非常丰富，如牛肉、猪肉、羊肉、火腿、肉肠、鸡肉，以及著名的火腿和色拉米香肠等。著名的代表肉食有墨西拿的剑鱼、地中海的狼鲈鱼、撒丁岛烤乳猪、帕尔玛生火腿、佛罗伦萨烤牛排和烤鱼、米兰式煎猪排、罗马式魔鬼鸡等。

意大利人不喜欢油腻动物的内脏食物。

西班牙

西班牙位于欧洲的西南部伊比利亚岛，是一

个充满阳光和海滩的大国，蓝色的大海造就了极为丰富的海鲜原料品种，盛产大量的鱼虾蟹贝，茂盛的草原盛产成群的牛羊。西班牙人的口味注重咸鲜辛辣，味道醇厚自然，日常生活中的肉食有烤海鲜、烤虾、烤乳猪、烤羊肉、焖兔肉、焖火鸡等。西班牙的饮食就像西班牙的斗牛和舞蹈一样热烈洒脱、豪爽奔放。斗牛之乡不仅以斗牛而著名，烤牛肉也同样四海闻名，尤其是巴斯克风味的烤肉更是热情豪放。西班牙最著名的肉食哈蒙其实就是生煎火腿，火腿的身价在人们的心目中很高，哈蒙火腿是选用上等的猪后腿，经腌制和慢慢地低温烘烤熏制加工而成，诱人的紫红色泽，鲜美细嫩，芳香可口，专供生食。“巧里索”就是经过生熏风干的牛肉肠。西班牙人喜欢蒸吃烤食，特别喜欢在露天户外野炊烤烤食用。

俄罗斯

俄罗斯位于欧洲和亚洲的北部。俄罗斯饮食在其形成的历史过程中十分崇拜法国文化，借鉴了许多西欧法国、意大利饮食的优良传统特点，根据俄罗斯民族的饮食习惯和物产文化、创造性地塑造出俄罗斯的饮食新文化。由于俄罗斯地处寒冷地区，人体需要的热量很大，因此在俄式菜中不仅用油量很大，而且口味较厚重，注重咸酸浓香，不怕油腻，注重软烂浓稠，落落大方，朴实无华。俄罗斯人最喜爱吃的是冷酸鱼、鱼子酱、高加索牛肉等肉食。由于俄罗斯菜品种繁多，做工讲究，闻名于世，被称为“俄式大菜”。

常见的牛肉菜有：炖牛肉，加各种配菜的油炸牛肉以及用碎肉制成的肉饼和煎肉块。人们喜欢吃在腹内塞了苹果的烧炖鸡、鹅，咸香兼备的铁钎烤羊肉。俄式烤肉串的种类很多，唯有烤羊肉最广泛，最受人们欢迎。

德国

德国位于欧洲的中部。酒在德国人的生活中占有崇高的地位，德国出产的白葡萄酒、加气葡萄酒和葡萄冰酒非常著名。德国被誉为啤酒花之国，每年在慕尼黑都要举行盛大的啤酒节。德国人有着极强的肉食性饮食，他们非常喜欢吃猪肉，以及

由猪肉制作的各式各样的肉肠、火腿、咸肉。有人把他们称作“食肉冠军”，据统计，他们有每人每年吃一百八十多斤肉的纪录。无论城乡各种肉食占了绝大部分，可供选择的尽是一些猪排、牛排、各种香肠和红焖牛肉之类。

德国香肠花色、种类极为繁多，使用西红柿、咖啡、蜜糖等各种不同辅料制出的不同味道的香肠，共有一千四百五十多种。

德国人不喜欢吃鱼，尤其是刺较多的淡水鱼。

英国

英国位于欧洲西部大西洋的大不列颠岛上。由于英伦三岛的天然牧场养育了世界优质的肉用牛羊品种，使英国饮食在国际上享有一定的威望。英格兰式煎牛扒，英格兰烤皇冠牛排、煎羊排配薄荷汁是英国美食的代表。英国人习惯吃的烤鸡、烤羊肉火腿、牛排和煎鱼块，一般都配料简单，味道清淡、油少。只是在餐桌上准备足够的调味品：盐、胡椒粉、芥末酱、色拉油、辣酱油和各种少司，由进餐人自己选用。用多种方法烹制的牛排是比较常见的肉食。原料采用牛背脊部的骨肉，肉质厚阔而肥嫩。牛排用处较广、制作起来也不复杂。它可分为带骨和不带骨两种，不带骨的牛排要在切成块后用刀拍松，制作前用盐和胡椒粉在牛排上撒匀，再放入油中煎黄，捞出后用文火焗至七、八成熟，焗时只放入很少量的调料，如酒、辣酱油和清水等等，吃的时候再浇上原汁。如果在焗制时放入不同的蔬菜，就可以制出不同名称的牛排。

美国

美国位于北美洲，哥伦布一四九二年抵达美洲后，大批的移民从世界各地来到北美，把他们原居住地的生活习惯带到了这块土地上。致使现在美国人的饮食习惯复杂，口味多样，食品也丰富多彩，称得上是东西交汇，南北合流。每年十一月的第四个星期四，是美国的感恩节。节日期间，除举行歌舞、射击等活动，人们都要吃火鸡。火鸡肚内填上核桃仁、香肠、洋葱、葡萄干等，烧熟后浇些肉汁，十分可口。在口味上注重咸鲜香辣甜、清淡适度，原汁原味。人们喜欢烤食、煮食。牛肉是美国最大的畜产品，烤牛排、煎牛扒是较为多见的肉食品种，尤其以德克萨斯牛排最为有名。美国人不喜欢大鱼大肉和山珍海味，不喜欢动物的外皮、内脏和带刺带骨的食物。今天，大多数美国人已经不仅仅是为了果腹而摄取食物，考虑更多的是在于追求合理的营养结构，以利于增强体质、健康长寿。

阿根廷

阿根廷位于美洲的南部，是一个阳光灿烂、牧草茂盛的畜牧大国。宽广的草原盛产着肥壮的牛羊，大块吃肉是阿根廷人典型的生活特征。注重咸鲜辛辣、味道醇厚自然。肉食主要是烤炙品种，如烤牛肉、烤猪肉、烤乳猪、烤羊肉等。名叫“阿沙度”的食物就是阿根廷最大的烤肉，它是将初步加工整理的牛肉，剔掉主要骨骼，带着牛皮整个放在支架上熏烤十几个小时制成的。

新疆天山草鸡要进北京

近日，新疆泰昆集团有限责任公司副总裁王维群向记者透露：北京一家知名企业愿意推荐天山草鸡成为2008年奥运会指定食品，并要求泰昆集团每年向该企业提供1000万只天山草鸡。目前，双方已就此事初步达成协议。

目前，泰昆集团每年养殖天山草鸡的能力大约有200万只。这一点让王维群颇感紧迫，他说，该集团在短期内迅速扩大养殖规模，达到北京企业的要求似乎不太可能。

但王维群表示，该集团会竭力促成新疆天山草鸡“飞”上奥运餐桌，打出新疆品牌。