

# 这些中国饭菜 老外尤其钟爱

有关调查显示,最受外国人欢迎的中国饭菜,糖醋里脊、宫保鸡丁和春卷分列前三位,炒饭、麻婆豆腐、饺子等紧随其后



人气 NO.1

糖醋里脊

这道菜排在最受老外欢迎的中国菜第一位不奇怪,酸甜混合的味道加上明亮鲜艳的外表,任谁都无法拒绝。



人气 NO.2

宫保鸡丁

这道菜在来自不同国家的回答者中都被提及,在中国,它也是很多人吃饭必点的经典菜。



人气 NO.3

春卷

这道菜被外国朋友选出来是在情理之中的,从中不难看出中国点心尤其是广式小吃在国外的影响力。

## 中国菜 de 命名特色

翻开许多国家的菜谱,对菜式的命名都是平铺直叙,就连艺术水准很高的法国,菜式的取名也平淡无奇。中国菜的色、香、味俱佳是世界公认的,除此之外,中国菜的“名”也让食客在大饱口福后回味无穷。

中国菜的取名丰富多彩,不但用写实主义的手法,也用浪漫主义的笔调;不但有政治、历史、地理的背景,也有神话、民俗、传说的情趣。中国菜的取名已经不再是一个单纯商品的标签,而是在实体中混合着文化、艺术等方面的结晶,甚至在它的背后,还可以抽取出千丝万缕可歌可泣、今愁古恨的情愫和诗篇。

当然,中国菜用写实手法命名的仍然占多数,“柠檬鸡片”、“滑溜里脊”、“葱烤排骨”、“干煎黄鱼”等都属于这一类。

以写意手法命名的则有“龙虎会”、“凤爪龙衣”、“狮子头”、“佛跳墙”、“夏赏荷香”(鲜莲鸭羹)、“燕子归巢”、“全家福”等,这一类命名也不胜枚举。

以人物命名的菜式,如“东坡肉”、“宋嫂鱼羹”、“宫保鸡丁”、“李鸿章杂烩”、“麻婆豆腐”、“左公鸡”、“组庵鱼翅”(湖南美食家谭延闿家厨所烹调的菜式,谭延闿别号组庵)等。

以神话、传说、民俗命名的,如“鸿门宴”(蟹黄燕窝)、“哪吒童鸡”、“鲤鱼跳龙门”、“桃园三结义”、“莼羹鲈脍”等。

当然,这些诗情画意的命名,西方人士很难理解和欣赏,因为罕有生花妙笔能将这些东方情趣和意境译成异邦的文字,传达到一个文化背景完全不同的外籍人士的脑中,引起他们的共鸣。日本人在这方面就占了不少便宜,据说东京银座“亚寿多”大酒楼的日本大师傅在欣赏中国菜式色、香、味三绝之余,对中国菜的取名也大为倾倒。(中新网)



NO.7

馄饨

西餐的面食中绝对没有馄饨那么细致和清爽的做法了!



NO.4

炒 饭

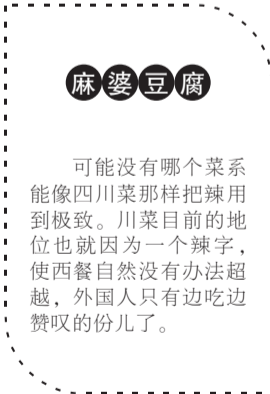
相传在一次国事访问中,李鸿章命令他的厨师做一道中国人喜欢吃、洋人也喜欢吃的菜肴。聪明的厨师直奔厨房,挽起袖子便做了款炒饭。这款雅俗共赏的美食得到了各国外交官的称赞,李中堂也因此十分得意。



NO.8

烤 鸭

它因为非凡的名气和悠久的历史,成了到中国旅游的外国人都想吃的一道菜。

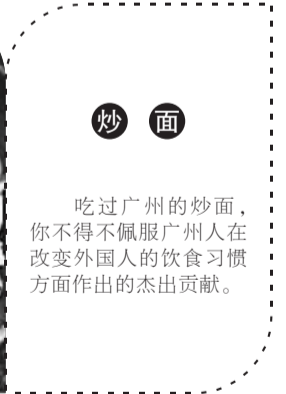


麻 婆 豆 腐

可能没有哪个菜系能像四川菜那样把辣用到极致。川菜目前的地位也就因为一个辣字,使西餐自然没有办法超越,外国人只有边吃边赞叹的份儿了。



NO.5



炒 面

吃过广州的炒面,你不得不佩服广州人在改变外国人的饮食习惯方面作出的杰出贡献。



NO.6

饺 子

中国有一句话:好吃不过饺子,足见饺子在中餐中的分量。而且饺子馅料的变化很多,囊括了中国文化的精华,自然也是外国人心目中最能代表中国的一道菜了。其实,锅贴在国外也很受欢迎,其中道理应该和饺子有很大关系吧。



NO.9

腰 果 虾 仁

虾仁营养丰富,肉质松软,易消化,与腰果同炒,对于保护心血管系统、防治心血管疾病大有益处。虾仁滑嫩,腰果酥软,外国食客怎能不爱?

(新华网)



NO.10