

漫筆隨想

中國有五千年的歷史，這厚重的歷史，也孕育了重要的飲食文化。

在中國，每一個民族，每一個地區，甚至每一個村莊都有自己独特的飲食習慣。简简单单一道菜，都有各自不同的做法。有的菜，三秒钟就可以搞定，有的菜要半个月甚至更长的时间才可以做好。有的地区做菜喜欢放糖，有的地区就讨厌菜里有甜味。就拿一道蕃茄炒蛋的菜，对于要不要放糖，南方人和北方人也会争得面红耳赤，吵个不亦乐乎。南方人无辣不欢，北方人见到辣椒就淌汗。如果你见到一个南方人不吃辣，那这个人肯定是个在外高人。如果你碰到一个北方人嗜辣如命，毫无疑问，这肯定是个超人。

真的很奇妙，有的菜很香，有的菜很臭，有的菜很甜，有的菜很苦；有的菜酸得掉牙，有的菜辣得淌汗。

生活离不开油、盐、柴、米、酱、醋、茶。

做菜讲究的是色、香、味。讲究的是鲜、香、麻、辣。

苦、甜、酸。讲究的是火候和味道都要恰到好处。

自古处以食为天。为了生存，也为了美食和享受，中国的先人在烹调料理中真是费尽了心思。五千年的传承，才有如今中国饮食文化的博大精深。

人生是美好的，生活更是美好的。如果你有机会品尝一下不同地区和地方的美食，你可能会发现，奇迹在你的舌尖上。

作者：金米