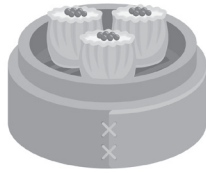


文苑

徐季良
題

蔡涌
蘇浙公學校報

主編的話



中國菜式獨樹一幟，蘊含豐富的文化底蘊。每道菜品都彰顯著中國人民的智慧與創意，令人讚嘆不已。透過認識中國菜，我們可深刻體會到中國的優雅與獨特之處，這份文化的繼承與創新令我們深感敬佩；不同國家的美食小故事及餐桌禮儀典故亦令我們增長見聞，了解不同國家的文化及差異，探索世界與文化的多樣性。



編輯組員名單

顧問：林華姍老師
馬華勇老師

總編輯：何思穎 (F.5B)

編輯：陳珊珊 (F.5A)

黃思齊 (F.5A)

阮洋灝 (F.5A)

楊鈺滢 (F.5B)



舌尖上的中國： 盤點中國八大菜系

有說「民以食為先」，中華美食博大精深，因地理、氣候、習俗、特產的不同，發展出各式各樣具有地方風味和特色的菜肴，以及相應的烹調方法，形成了不同地方風味的菜系，當中最著名的有魯菜、川菜、粵菜、淮揚菜、閩菜、浙菜、湘菜和徽菜八種，合稱「八大菜系」。

1. 魯菜

發源於春秋戰國時的齊國和魯國（今山東省），是歷史最悠久，技法最豐富，難度最高的菜系。魯菜更是北食的代表，在古代是宮廷御膳主體，對京、津和東北各地的影響較大。魯菜講究調味純正，口味偏於鹹鮮，具有鮮、嫩、香、脆的特色。魯菜十分講究清湯和奶湯的調製，清湯色清而鮮，奶湯色白而醇，善於以蔥香調味，烹製海鮮有獨到之處。

* 代表菜：九轉大腸、宮保雞丁、糖醋鯉魚、濟南烤鴨、泰山三美湯、奶湯鯽魚、膠東四大溫拌、糖醋里脊、蔥燒遼參、紅燒大蝦等等……



<魯菜>
糖醋鯉魚

5. 閩菜

閩菜是以閩東、閩南、閩西、閩北、閩中、莆仙地方風味菜為主形成的菜系。以福州菜為代表。閩菜清鮮，淡爽，偏於甜酸。尤其講究調湯，湯鮮、味美，湯菜品種多，具有傳統特色。此外，閩菜最突出的烹調方法有醉、扣、糟等，其中最具特色的是糟，有燴糟、醉糟等。閩菜中常使用的紅糟，由糯米經紅麴發酵而成，糟香濃郁、色澤鮮紅。

* 代表菜：佛跳牆、醉糟雞、荔枝肉、福州魚丸、鼎邊糊、漳州鹵面、莆田鹵面、海蠣煎、沙縣拌面等等……



<閩菜>
醉糟雞

2. 川菜



<川菜>
麻婆豆腐

川菜是中國八大菜系之一，起源於四川、重慶，以麻、辣、鮮、香為特色。川菜的出現可追溯至秦漢，在宋代已經形成流派，在明末清初辣椒傳入中國一段時間後，川菜進行了大革新，逐漸發展成了現在的川菜。原料多選山珍、江鮮、野蔬和畜禽，善用小炒、乾煸、乾燒和泡、燴等烹調法，以「味」聞名，味型較多，富於變化，以魚香、紅油、怪味、麻辣較為突出。

* 代表菜：回鍋肉、魚香肉絲、宮保雞丁、水煮魚、水煮肉片、夫妻肺片、麻婆豆腐等等……

3. 粵菜

粵菜即廣東菜，發源於嶺南，由廣州菜、潮州菜、東江菜（也稱客家菜）三種地方風味組成，三種風味各具特色。粵菜是起步較晚的菜系，但它影響深遠，世界各國的中菜館多數以粵菜為主，因此有不少人認為粵菜是海外中國的代表菜系。粵菜講究原料的季節性，「不時不吃」。在烹調上以炒、爆為主，兼有燴、煎、烤，講究清而不淡，鮮而不俗，嫩而不生，油而不膩，有「五滋」（香、鬆、軟、肥、濃）、「六味」（酸、甜、苦、辣、鹹、鮮）之說。粵菜時令性強，夏秋尚清淡，冬春求濃郁。

* 代表菜：烤乳豬、紅燒乳鴿、蜜汁叉燒、龍蝦燴鮑魚、老火靚湯、廣州文昌雞、煲仔飯、廣式燒填鴨、盆菜等等……



<粵菜>
盆菜

4. 淮揚菜

淮揚菜即江蘇菜系。於南北朝時期，唐宋以後，與浙菜競秀，成為「南食」兩大台柱之一。江蘇菜系在烹飪學術上一般稱為「蘇菜」，由南京、徐海、淮揚和蘇南四種風味組成，是宮廷第二大菜系。淮揚菜系選料嚴謹，刀工精細，講究鮮活，主料突出，刀工精細，擅長燴、燜、燒、烤，重視調湯，講究原汁原味，並精於造型。

* 代表菜：糖醋排骨、鹽水鴨、太湖大閘蟹、地鍋雞、獅子頭、揚州乾絲、揚州炒飯、文思豆腐等等……



<淮揚菜>
紅燒獅子頭

6. 浙菜

浙江菜，簡稱浙菜，是以杭州、寧波、紹興和溫州四種風味為代表的地方菜系。浙菜採用原料十分廣泛，重視其原料的鮮、活、嫩，以魚、蝦、禽、畜、時令蔬菜為主，並喜歡以風景名勝來命名菜肴，烹調方法以爆、炒、燴、炸為主，清鮮爽脆。

* 代表菜：西湖醋魚、東坡肉、醉蟹、拌海蜇皮、紹式蝦球、酒蒸雞、龍井蝦仁、乾炸響鈴、荷葉粉蒸肉、叫化童雞等等……



<浙菜>
西湖醋魚

7. 湘菜



<湘菜>
剁椒魚頭

湘菜系即湖南菜，是以湘江流域、洞庭湖地區和湘西山區等地方菜發展而成。湘菜特別講究調味，特色是「酸辣」，以辣為主，酸寓其中。「酸」是酸泡菜之酸，比醋更為醇厚柔和。湖南大部分地區地勢較低，氣候溫暖潮濕，古稱「卑濕之地」。而辣椒有提熱、開胃、祛濕、祛風之效，故深為湖南人民所喜愛。

* 代表菜：剁椒魚頭、乾鍋牛肚、小炒肉、臘味合蒸、冰糖湘蓮、東安子雞、紅椒臘牛肉等等……

8. 徽菜

根據 2009 年出版的中國徽菜標準，正式確定徽菜為皖南菜、皖江菜、合肥菜、淮南菜、皖北菜的總稱。因為徽州人喜愛常年飲茶，所以徽菜一般重油赤醬，所謂重油、重色、重火工，芡重，色深，味濃。同時由於徽州多山多水多食材，徽菜注重食物的本真，以烹飪山珍水產見長。

* 代表菜：一品鍋、徽州紅燒臭鰻魚、毛豆腐、葫蘆鴨子、符離集燒雞、清蒸石雞、火腿鱖甲魚、黃山燉鴿等等……



<徽菜>
徽州紅燒臭鰻魚

資料蒐集、整理及及撰文：何思穎

參考網址：<https://www.goldendestinations.com/article-detail/194/>



1 四喜丸子

據傳，四喜丸子創制於唐朝。

有一年朝廷開科考試，其中就有張九齡。結果出來，衣着屬寒酸的張九齡中得頭榜，皇帝賞識張九齡的才智，便將他招為駙馬。當時張九齡的家鄉正遭水災，父母背井離鄉，不知音信。舉行婚禮那天，張九齡正巧得知父母的下落，便派人將父母接到京城。喜上加喜，張九齡讓廚師烹製一道吉祥的菜餚。菜端上來是四個炸透蒸熟並澆以湯汁的大丸子。張九齡詢問菜的含意，聰明的廚師答道：「此菜為『四圓』。一喜，老爺頭榜題名；二喜，成家完婚；三喜，做了乘龍快婿；四喜，閤家團圓。」張九齡聽了哈哈大笑，連連稱讚，說：「『四圓』不如『四喜』響亮好聽，乾脆叫它『四喜丸』吧。」

從那以後，逢有結婚等重大喜慶之事，宴席上必備此菜。



2 太白鴨

「太白鴨」的來源是歷史上李白向唐玄宗獻菜。



公元742年，李白奉唐玄宗之詔入京供職翰林，文武百官都敬重他。當時李白雖然想為朝廷出力，但在政治上並未受到重用，相反由於楊貴妃、楊國忠、高力士等人，在唐皇面前對其讒言攻擊，而逐漸被疏遠。李白為了實現自己的抱負，設法接近唐玄宗，他想起年輕時在四川經常吃的美味鴨子，就用肥鴨，加上百年陳釀花雕、枸杞子、三七和調味料等蒸制後，獻給玄宗。玄宗食後，覺得此菜味道極佳，回味無窮，大加稱讚，詢問李白：「卿所獻之菜乃何物烹製？」李白回答：「臣慮陛下龍體勞累，特加補劑耳。」玄宗非常高興他說：「此菜世上少有，可稱『太白鴨』」。

後來李白雖然仍被玄宗疏遠，但李白獻菜事卻成為烹飪史上的一段佳話。

3 東坡肉

此菜相傳出自宋代大文學家蘇東坡的故事。

宋元佑年間，蘇東坡出任杭州刺史，發動民眾疏浚西湖，大功告成，為犒勞民工，吩咐家人將百姓饋贈的豬肉，按照他總結的經驗：「慢著火少著水，火候足時他自美」，烹製成佳餚，與酒一起分送給民工，家人誤將酒肉一起燒，結果肉味特別香醇可口。

人們傳頌東坡的為人，故將此獨特風味的肉命名為「東坡肉」。



4 佛跳牆

「佛跳牆」原名「福壽全」，屬閩菜中的一道菜餚。

光緒二十五年，福州官錢局一官員宴請福建布政使周蓮，他為巴結周蓮，令內眷親自主廚，用紹興酒壇裝雞、鴨、羊肉、豬肚、鵝蛋及海產品等10多種原、輔料，煨制而成，取名「福壽全」。周蓮嚐後，讚不絕口。後來，衙廚鄭春發學成烹製此菜方法後加以改進，到鄭春發開設「聚春園」菜館時，即以此菜轟動榕城。



有一次，一批文人墨客來嚐此菜，當「福壽全」上席啟壇時，葷香四溢，其中一秀才心醉神迷，觸發詩興，當即漫聲吟道：「壇啟葷香飄四鄰，佛聞棄禪跳牆來」。從此即改名為「佛跳牆」。

5 叫化雞

京菜中有一道名菜，其菜名很有趣，叫「叫化雞」又叫「富貴雞」，用截然不同的貧富兩極詞彙來命名這道菜是有來由的：「叫化雞」原出於浙江杭州，是一些窮苦難民即「叫化子」或偷或討來的雞，經過燒熱的土焗熟而成，本是不登大雅之堂街頭菜。當年那位清乾隆皇帝微服出訪江南，不小心弄得破衣爛衫流落街頭。其中一個叫化子頭看他可憐，便把自認為美食的「叫化雞」送給他吃，乾隆困餓交加，當然覺得這雞異常好吃，急問其名，叫化頭不好意思說這雞叫「叫化雞」，便胡吹這雞叫「富貴雞」，乾隆回宮後，這道菜也就流傳了下來。



6 宮保雞丁

所謂「宮保」，是丁寶楨的榮譽官銜。丁寶楨，原籍貴州，清咸豐年間進士，曾任山東巡撫，後任四川總督。他一向很喜歡吃辣椒與豬肉、雞肉爆炒的菜肴，據說在山東任職時，他就命家廚製作「醬爆雞丁」等菜，很合胃口，但那時此菜還未出名。調任四川總督後，每遇宴客，他都讓家廚用花生米、乾辣椒和嫩雞肉炒制雞丁，肉嫩味美，很受客人歡迎。後來他由於戍邊禦敵有功被朝廷封為「太子少保」，人稱「丁宮保」，其家廚烹製的炒雞丁，也被稱為「宮保雞丁」。



資料蒐集、整理及撰述：楊鈺澄

參考網址：https://www.sohu.com/a/206930290_395076



八個奇特料理冷知識

相信大家一定曾經有過在餐廳裏看著那些奇怪的菜名，卻摸不著頭腦的經驗。常見的「夫妻肺片」、「螞蟻上樹」、「棺材板」等的菜名只是看，就會叫人嚇出一身冷汗！那麼這些菜是真的「名副其實」嗎？現在就讓我們一起來看看這些有趣的菜名的「真面目」吧！

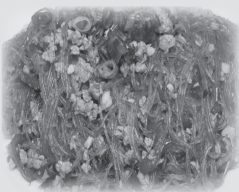
1. 夫妻肺片

首先我們來說「夫妻肺片」這道菜。乍一看，這是什麼兇案現場嗎？當然不是！實際上，這是用牛肉和牛雜做成的涼菜。而它為什麼會被稱為「肺片」呢？它最初的名字其實稱作「膾片」或「廢片」，而稱為「廢片」的原因是料理中的牛心、牛舌、牛肚等牛雜通常是被丟棄的邊角料，成本低但搭配辣油、花椒等醬料卻是許多人愛吃的麻辣風味。但因「廢」字不雅或「膾」字之諧音之誤，而最後被改名為「夫妻肺片」。但你知道嗎？現在這道菜中不僅沒有「夫妻肺片」，實際上更沒有牛肺片哦！因為在後來的不斷改良中，人們發現牛肺的口感並不好，所以就取消了肺這個食材。



2. 螞蟻上樹

我們接著來說「螞蟻上樹」。難道這是一道蟲蟲大餐嗎？當然不是！實際上這是一道經典的中國川菜，也就是肉末炒粉絲。因為肉末沾在粉絲上，在用筷子夾起時，看起來就像是螞蟻在樹枝上爬而得名。不過傳說中「螞蟻上樹」的名字源自《寶娥冤》中婆婆的老花眼！寶娥的家庭貧困，丈夫過世後，婆婆跟著病倒。賢慧孝順的寶娥為了幫婆婆調養身體，苦求肉販讓她賒帳買一小塊肉，為了讓份量看起來多一點，所以把肉切成肉末並和冬粉一起



拌炒。端上桌給婆婆吃時，眼睛不好的婆婆疑惑的問寶娥「這上面怎麼這麼多螞蟻？」於是這道美味料理取名為「螞蟻上樹」。

3. 棺材板

聽到這個名字，大家有沒有被大嚇一跳呢？其實這是一種臺灣小吃，起初創始人許六一採用雞肝為這種小吃的內餡，並將之命名為雞肝板。有一天，一位教授來到食用雞肝板後，覺得其外形很像一個棺材，於是將其命名為「棺材板」。而近年來其他縣市迎合速食需求，陸續推出可邊走邊吃的新式棺材板，餡料也更加多元。



4. 紅嘴綠鸚哥

這聽起來就是一種鳥的名字吧？其實它是菠菜的雅稱！據說清乾隆皇帝下江南私訪時到浙江普濟寺，走累了投宿，廚子端上普通米飯和菠菜豆腐湯，乾隆吃得津津有味，便詢問菜名，廚子回說「紅嘴綠鸚哥、金杯白玉湯」，從此菠菜便得了這個雅稱。



5. 老皮嫩肉

單看這具欺騙性的菜名時，是不是以為這是一道葷菜呢？實際上這可是一道扎扎实實的豆腐料理呢！據說這道料理是早期生活不易的窮苦人家想要吃肉，便以豆



腐來模仿肉類的口感。經過油炸後的豆腐外皮微皺、酥脆，但內部保持柔軟的口感，淋上醬汁後竟與肉的口感有些相似！

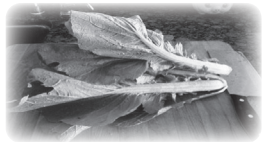
6. 木樨肉

木樨肉或木犀肉，又稱木須肉、苜蓿肉，其實是一道常見的中國特色傳統名菜。以豬肉片與雞蛋、木耳等混炒而成，而其中因炒雞蛋色黃而碎，類似木樨而得名。



7. 雪裏蕪

雪裏蕪又稱雪裏紅、雪菜、春不老，其實是源自中國南方的一種鹹菜，通常以皺葉芥菜製成，但也可以用蘿蔔葉或其他菜葉製作。醃好的雪裏蕪顏



色保持深綠，可用來炒肉，燉豆腐等。但因為這種菜在秋冬的時候菜葉會變成紅色，而因此得名為雪裏紅。

8. 蒼蠅頭

那些一顆顆又黑又亮的難道就是蒼蠅頭嗎？其實是黑豆豉！蒼蠅頭的由來是有位台灣的川菜廚師不想浪費食材，將用剩的韭菜花、絞肉、黑豆豉及辣椒拌炒成員工餐，沒想到大獲好評，於是蒼蠅頭就成了其川菜館的招牌菜，別管這道菜是不是真的有蒼蠅，但一定充滿濃濃質樸、節儉的臺菜精神！



資料蒐集、整理及及撰文：阮洋灝

參考網址：<https://reurl.cc/vagjij>



美食小故事



三明治與英國伯爵

三明治 (Sandwich) 又稱三文治，是一種典型的西方食品，以兩片麵包夾幾片肉和乳酪、各種調味料製作而成，吃法簡便，廣泛流行於西方各國。



據說，三明治的名字源自於 18 世紀英國一位三明治伯爵 (Earl of Sandwich)，約翰·孟塔古 (John Montagu)，他的伯爵領地名來自英國肯特郡三明治村，名字來源自古英文 Sandwich，意思是「滿是沙子的地方」。他是個酷愛玩紙牌的人，他整天沉溺於紙牌遊戲中，已經到了廢寢忘食的地步。僕人很難侍候他的飲食，便將一些菜餚、雞蛋和臘腸夾在兩片麵包之間，讓他邊玩牌邊吃飯。沒想到孟塔古見了這種食品大喜，並隨口就把它稱作「三明治 Sandwich」，以後餓了就叫「拿三明治來！」其他賭徒也爭相仿效，玩牌時都吃起三明治來。不久，三明治就傳遍了英倫三島，並傳到了歐洲大陸，後來又傳到了美國。

如今的三明治已不再像當初那樣品種單一，它已經發展了許多新品種，各個國家的三明治也都有自己的特色：如墨西哥三明治，搭配溏心蛋、豬肉、墨西哥白奶酪、牛油果和洋蔥；丹麥三明治則是搭配黃油、各類肉和海鮮、奶酪和蔬菜等。

瑪格麗特雞尾酒，懷念的淚水

瑪格麗特雞尾酒 (Margarita cocktail) 被稱作「雞尾酒之后」，它是除馬天尼 (Martini) 以外世界上知名度最高的傳統雞尾酒之一。



關於這種酒的起源，有一個淒美的愛情故事。

1949 年，美國舉行全國雞尾酒大賽。一位洛杉磯的酒吧調酒師簡·杜雷薩 (Jean Durasa) 參賽。這款雞尾酒正是他的冠軍之作。之所以命名為 Margarita cocktail，是想紀念他的已故戀人瑪格麗特 (Margarita)。1926 年，簡·杜雷薩去墨西哥，與瑪格麗特相戀，墨西哥成了他們的浪漫之地。然而，有一次當兩人去野外打獵時，瑪格麗特中了流彈，倒在了戀人簡·杜雷薩的懷中，永遠離開了。於是，為了紀念他的墨西哥女友，他就用墨西哥的國酒龍舌蘭為雞尾酒的基酒，用檸檬汁的酸味代表心中的酸楚，用鹽霜意喻懷念。

香檳酒的經典傳說：瑪麗王后的嘆息

法國著名的路易十六國王的妻子瑪麗·安托瓦內特早年是香檳區埃佩爾納的一個葡萄酒農的女兒，1770 年才 18 歲的瑪麗被路易十六選為王后，埃佩爾納的酒農為瑪麗王后建了一座凱旋門，瑪麗王后離家那天，全鎮的人出動歡送瑪麗王后。

帶著香檳赴巴黎的瑪麗激動的一聲打開一瓶香檳灑向歡樂的人群。然而，好景不長，1789 年法國大革命爆發，瑪麗王后倉皇出逃，當她逃到家鄉的凱旋門時，被革命黨人抓住了。感時花濺淚，面對凱旋門。瑪麗王后觸景生情，再次打開香檳，人們聽到的卻是瑪麗王后的一聲嘆息。



後來，為了紀念瑪麗王后，從 1789 年至今的兩百多年裏，香檳區的酒農們除了盛大的慶典活動外，平時在開啟香檳時，是不弄出聲響的，當酒農們擰開瓶蓋酒體竄出「嘯」的氣聲時，他們便會說這就是瑪麗王后的嘆息聲。

吐司：國王女兒的名字

吐司，是英文 toast 的音譯，粵語叫多士，在歐式早餐中常見。主要成份為中筋麵粉、酵母粉、糖、鹽、蛋白（用於烤出吐司上方金黃色的外皮），經由攝氏約 190 度的烤爐，烤約 30 分鐘，出爐後冷卻切片。麵包經過加熱後，表面逐漸變成褐色。

傳說吐司源於法國，民間流傳這樣的故事：吐司是由一位法國人 Grard Depardieu 於 1491 年發明的，發明的原因其實是因為「意外」。這位先生一直想要發明一種可以把一片一片麵包變成黃金的機器，後來被法國國王知道了，國王限他兩個星期要把這種可以把麵包變成黃金的機器發明出來，當然，最後他並沒有成功，只好拿著麵包和烤麵包機硬著頭皮去見國王。當麵包從烤麵包機中跳出來時，大家一看也知道那不是黃金，這位先生差點要被砍頭了，臨門一腳，他在麵包上放了奶酪獻給國王吃。國王吃了後，覺得真是美味，簡直比黃金更有價值，於是沒有砍他的頭，並且為這種麵包命名為「吐司」(Toast)，Toast 是這位國王女兒的名字，因此，就有了現在的吐司。



摩爾莊園抹茶慕斯蛋糕的故事

抹茶慕斯蛋糕是用抹茶與慕斯混合製作的一款甜點。抹茶慕斯蛋糕擁有獨特的香味，幼滑細膩的口感，深受人們的喜愛！



關於抹茶慕斯蛋糕的故事，發生在日本較為著名的摩爾莊園。

莊園種滿嬌嫩欲滴的抹茶葉，莊主有個 16 歲的女兒，愛穿翠綠的荷葉裙，清純美麗。有一個幫莊主幹活的很貧窮的小伙子愛上了莊主的女兒，但不知道用什麼來表達對女孩的愛意，苦思冥想之後，他就每天留下一些採摘的抹茶葉，烘焙後研磨成細膩的抹茶，然後搭配新鮮的奶油，做成簡單方形抹茶蛋糕，第二天早上給女孩送過去，女孩漸漸習慣了蛋糕的口味，淡淡青澀中夾雜絲絲甜蜜，終於有一天女孩被打動，跟小伙子私奔了。小伙子帶著女孩來到一個新的小鎮，用他做蛋糕的手藝謀生，憑藉製作蛋糕的手藝他們過上了幸福的生活。後來他們又回到莊園，愛女心切的莊主接受了這對年輕人，小伙子的蛋糕手藝從此在莊園傳承下來，那款打動女孩的蛋糕成為了莊園的標誌，被莊主稱為「抹茶慕斯」。

甜甜圈：中空的炸麵包

甜甜圈，英文叫做 Doughnut 或 donut，是一種用麵粉、砂糖、奶油和雞蛋混合後經過油炸的甜食，最普遍的兩種形狀是中空的環狀，或中間包入奶油、蛋漿（卡士達）等甜餡料的封閉型。在亞洲，甜甜圈主要被當成點心類的食物，但在美國則有許多人以甜甜圈作為早餐的主食，甚至還設立了「甜甜圈日」。



關於甜甜圈的歷史，至今仍沒有一個確定的說法。有一種說法是，荷蘭殖民者將甜甜圈帶入了美國。而更多美國人卻認為，19 世紀 40 年代，美國

有一位格雷船長，他小時候非常喜愛吃他媽媽親手製作的炸麵包，但他發現炸麵包的中央部分因油炸時間不足而還沒完全熟，於是格雷的母親便將炸麵包的中央部分挖除，再重新油炸一次，他發現這種炸麵包的口味更加美味，於是就給它取名為「甜甜圈」。由於甜甜圈是以高溫熱油來製成，因此甜甜圈好吃的秘訣便在於，如何在短時間內讓甜甜圈完全炸熟。

如今，甜甜圈已經為人們所熟悉，而其造型和口味也非常多樣化，是一道非常經典的甜點。



餅乾，由一次歷險偶然而來

喝著溫熱香濃的玫瑰花茶，泡著餅乾，品味著香甜酥脆中那抹柔情。餅乾起源於哪個國家？這樣完美的藝術品出現在人間究其是機緣巧合，還是上天安排呢？

距今 160 多年前的一天，一艘航行在法國附近比斯開灣海面上的英國帆船，遇上狂風惡浪，不幸觸礁擱淺。船員們急忙放下小舢板逃生。他們來到一個小

島上，小島荒無人煙，甚麼食物也沒有。等到風停了，他們只好駕著小舢板向大船划去，搬運食品，可是大船艙裏儲存的麵粉、砂糖、奶油等食物全部被海水淹沒了，撈起來的東西，根本分不清是甚麼。他們只好把這些撈到的東西裝了幾口袋帶回島上，用這些混合在一起的東西捏成一個個小團，用火烤熟了吃。這一烤，奇跡出現了：這些混合在一起的東西，成了混合麵，而且發了酵，烤出來的麵團，鬆脆可口，非常好吃。這些船員靠這種烤熟的麵團充飢直到得救。

回到英國後，為了紀念比斯開灣的這次遇難，他們就用同樣的方法烤了許多小餅子吃，並且把這種小餅子叫做「比斯開」。精明的商人照此方法，做成這樣的小餅子出售，這就是餅乾了。酥爽的口感連同驚險的故事，在當時英國廣為流傳，餅乾風靡一時，並火紅至今。直至現在，許多國家還把餅乾叫做「比斯開」。

資料蒐集、整理及及撰文：黃思齊

參考網址：<http://story.importfood.net/Show/?Cid=812>



不同國家的餐桌禮儀

每個國家都有自己的餐桌禮儀，不知道大家瞭解多少呢？下面就為大家介紹各國的一些餐桌禮儀，讓你不怕失禮，開心吃遍大街小巷！



中國

中國人多以圓桌吃飯，距離入口最遠的位置屬於「上座」。由於中國傳統文化重視「長幼有序，尊卑有別」，上座留給客人和長輩坐，後輩和主人則順序坐下座其他位置，並必須等客人、長輩坐下才可入座。進食時也需要先讓客人、長輩先動碗筷用餐，或是等他們開口說「一起吃」才可動筷。



泰國

在泰國，叉子不能直接放進嘴巴，正確使用方法是，先用叉子叉起食物，放到湯匙裏，再由湯匙將食物放進嘴裏。此外，在喝茶或喝咖啡時，杯子裏的小湯匙用來攪拌，攪拌完後，記得把小湯匙拿出來，再飲用。可不要插著湯匙喝，或是用湯匙喝茶、喝咖啡哦！

日本

去日本吃拉麵，大方發出吸麵條的聲音代表的是對食物美味的認可，也表達出對拉麵師傅的敬意。但有一點千萬要記住：使用筷子互相傳遞食物是一項禁忌！這被日本人視為像是火葬後撿骨的動作，是一個非常不吉利的舉動。

此外，吃生魚片、握壽司之類的美食也有禁忌。品嚐這些食物時，要記住：千萬不能只咬一半，要整口吃掉！

韓國

飲酒的禮儀是韓國餐桌禮儀中不可忽視的部分。當你與韓國人用餐時，看到對方的酒杯空了，必須要為對方倒酒，這在韓國被視為基本禮貌喔！相反，千萬不要自己倒滿自己的酒杯，這在韓國被視為是一種自大無理的行為。當別人幫你倒酒時，請記得：一定要用「兩隻手」拿起杯子接酒，直到酒杯斟滿為止喔！跟長輩喝酒的時候，也要記得側身喝。在韓國，通常只要你的杯子空了，就會有人幫你倒酒。如果你實在是不能喝了，又怕拒絕會沒禮貌，就別急著把酒喝光，在杯子裏留一點酒就可以了。

美國

如果在進餐途中想取用麵包、飲料、擦拭嘴巴，或是暫時離位，只要將刀叉擺放在盤子上即可。美式習慣將刀橫放在盤子邊緣，叉子放在盤子上四點鐘的位置。如果已經用完此道菜餚或是希望撤除，則將刀叉一起橫放於盤子上 4 點鐘或是 6 點半位置，與桌緣約成 30 度角，並讓刀口面向自己。

印度

在印度，手指取代餐具，因為他們每道菜餚都是為了用手指享用而設計的。把麵包撕成條狀，包裹食物、配料，或是用食指抓一口飯，配一口咖哩，每一口都別具風味！當然最重要的是，他們只用右手吃飯！千萬不要搞錯了，這可是大忌喔！

英國

英國人用餐，舉手投足甚至吃相，都要求優雅，所以連吃東西都是閉咀嚼，喝湯也是安靜無聲，湯匙也要向外舀，快沒湯時就把碗向前輕輕打斜舀，嘴絕不會碰碗啜湯；若湯太熱也不要嘴吹，要讓它放涼，如想吐骨，請用餐巾搗嘴，並把骨吐在餐巾上收起；吃麵條要用叉捲起吃；麵包要剝成小塊吃，切忌整個麵包拿起吃。喝咖啡加糖奶，攪勻後要把小匙放墊碟上，然後右手拿杯耳，左手拿墊碟，整套杯碟拿起喝，切勿用小匙啜喝，這些都被視作不雅。

西班牙

西班牙人的餐桌禮儀是慢慢享用，一頓飯從開胃菜、前菜到主菜大約要吃 2 小時，再加上 Sobremesa（西班牙獨特的餐桌習慣，是指吃完飯後大家還坐在餐桌前的時段），一頓飯最少要 3 小時。冬天時天黑得早，Sobremesa 的時間就會短一些，而在夏天又是週末，Sobremesa 的時間可以從甜點、咖啡、餐後消化甜酒（Chupito）、白蘭地、雪茄、琴通尼等，一直延長到傍晚 7、8 點，代表一頓飯可以吃上 4、5 個小時。所以在週末約吃中飯就跟約喝咖啡一樣，你知道何時開始，但是不知道何時結束。

法國

法國人對美食有嚴格的標準，餐桌禮儀當然亦不會少。食法國 fine dining，一定要左手拿叉，餐具刀叉的基本順序是由外至內使用，不容許有任何錯誤。喝湯時，湯匙要由自己的方向向外舀湯，即使湯再燙也不可以用嘴去吹。法國麵包通常會直接放在餐桌上，而不是盤子裏。吃麵包時不要刀去切麵包，應該將麵包放在自己左側的小盤中，用手撕下來再吃。法國人不在餐前吃麵包，而是在主餐之間或之後吃麵包。要點牛油的話，應該用手一塊塊撕下麵包，然後一小塊一小塊塗上牛油。

德國

在德國用餐，不可以用餐刀切馬鈴薯，因為這表示您認為馬鈴薯還沒熟透。正確的做法，是用叉子壓碎馬鈴薯，然後品嚐。吃肉類時，盡可能用叉子一側來切斷食物，以示讚美主人的食物做得很軟嫩。進食時，一定要閉緊嘴巴，絕對不可以發出咀嚼的聲音。最後，吃完飯後一定不可以發出打嗝的聲音，這是非常非常不禮貌的表現。

義大利

在義大利吃義大利麵必須用叉子，將適量的麵捲起，再一口放進嘴裏。另外，在義大利餐廳用餐，千萬要記住：不要擅自加調味料！當你看到餐桌上沒有鹽巴、胡椒時，可別跟服務員要哦。因為對義大利人來說，會認為你嫌棄廚師的廚藝不好。



資料蒐集、整理及及撰文：陳珊珊

參考網址：<https://www.laurel.com.tw/index.php?action=article&id=69>
<https://www.cosmopolitan.com/tw/lifestyle/hot-topics/news/a3134/table-manners-etiquette-difference/>