## 区域地理环境差异对饮食文化影响的调查研究

## 结题报告

**主 持 人：李子文**

**小组成员：何柳萱 张轩源**

**指导老师：刘红萍老师**

**学 校：中国矿业大学附属中学**

从原始人类懂得利用火来烤制食物开始，就产生了饮食文化。在一定空间内形成的有一定特色的饮食文化，就是地域饮食文化。中国发展的悠久历史、复杂多样的地域自然和人文环境，如：平原和水乡，高原和山地，南方和北方……形成了我国丰富绚烂、特色分明的地域饮食文化。

本课题通过适度的实地观察、当地人访谈、个人品尝以及对当地自然情况体会等方法，实地走访调查了四川省巴山地区、成都，重庆，福建省福州市、厦门市，陕西省西安市，湖北省宜昌市，安徽省宿州市、滁州市多家饮食名店及仿古名街的著名小吃，结合中学地理知识（特别是八上课本），并借助于大学图书馆中国知网（CNKI）、万方等中文科技期刊数据库检索与课题研究相关的参考文献，查阅大学图书馆和徐州图书馆的相关资料和书籍，并进行认真详读和研究分析，参考他们所阐述的观点，对其进行系统梳理和分析。

一、研究背景及意义

地域自然环境的差异是造成地域饮食文化差异的决定性因素。一般来说，不同地域的饮食是由本地区人们生产活动情况决定的，而人们的生产活动则受到自然环境的制约，因此，自然地理环境差异导致了人们各不相同的饮食习惯。

我国地域广阔，不同地域自然条件差异极大：复杂多样的气候，西高东低的地势、多种多样的地形、不同的水热时空分布等，造成农业生产的地域差异，农产品是人们的饮食材料来源，农业生产方式、农作物的种植结构等不同，直接造成饮食文化异彩纷呈。

同时，吃什么？怎么吃？也受到当地人们信仰习俗的影响，不同地域的生产方式、生活习惯、宗教信仰、文化传统等方面都对地域饮食文化有着不同程度的影响。

本课题主要从自然地理差异和人文地理差异两方面入手，探讨地理环境差异对饮食文化的影响，进而展示祖国灿烂多滋的饮食文化，进一步激发爱国热情及将来更好地建设祖国的雄心壮志。

二、不同区域的饮食文化特点

通过对福州、厦门、西安和成都等地区进行实地走访，调查和品尝当地饮食名店及仿古街的著名小吃，观察和体会当地风情和自然环境，得出这些区域在饮食文化上具有如下特点。

福州、厦门地处我国东南沿海，沿海外向的区域特色和渊源流长的历史底蕴，孕育出当地的饮食文化，具有浓郁的南国地方特色。福建位于我国东南沿海地处亚热带季风气候区，气候全年温暖湿润，依山面海，物产丰富，尤其盛产多种海产品，故而以烹制山珍海味而著称，以制作精细、色调美观、滋味清鲜独树一帜，成为全国八大菜系之一的主体，口味偏甜、酸、鲜、清淡。

西安作为千年历史古都，有着独特的美食文化。深受各地美食风格的影响，融汇了华北、川蜀、江南等地的特色，食材多样，选材广泛，口味丰富，既有麻辣鲜香等浓烈口味，亦有温和清淡醇香等细腻口味。

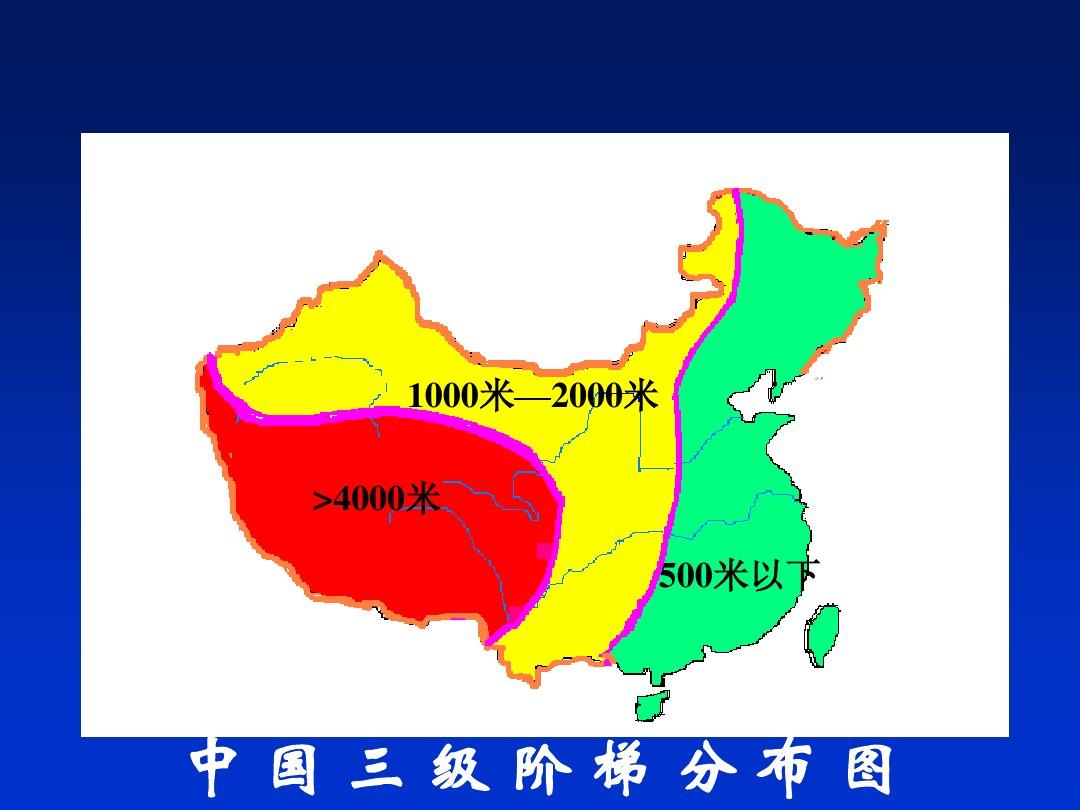
素有天府之城美誉的成都，不但土地肥沃，物产丰富，美食也是享誉全国。川菜，是中国八大菜系之一，以麻辣重油厚味的美食而享有盛名。四川盆地地理位置独特，山脉和河流将其与周围隔绝。在冬季湿冷夏季湿热的环境中，当地居民身体内部积攒了大量的湿气，为了祛除体内湿气，辣椒、花椒、茱萸等重口味调料被巴蜀人民广泛使用。

三、区域自然地理环境对饮食文化的影响

（一）影响饮食文化的自然地理环境因素

1.地形地势因素

我国地貌类型多种多样，纵横交织的山脉，构成了我国地形的骨架，高原、平原、盆地、丘陵镶嵌其中。东部多平原、丘陵，西部多高原、山地、盆地。多种地貌类型结合，有利于因地制宜，发展农林牧副多种产业，靠山吃山靠水吃水，形成地域性饮食文化。

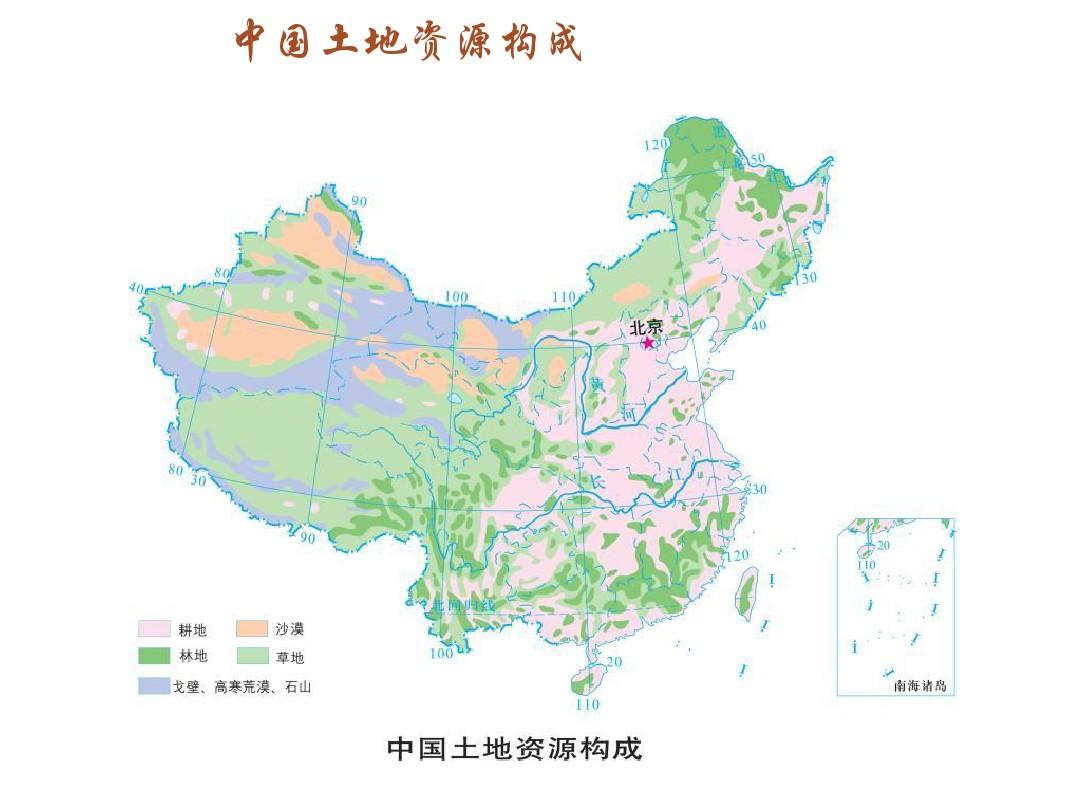


我国地势西高东低，大致呈三级阶梯状分布，并且向海洋倾斜，有利于海洋湿润气流深入内地形成降水，促进内陆动植物资源的发展，许多大河东流，淡水水产资源丰富，河流落差大，激流拍打过的水产肉质更加鲜美。此外，我国还有广阔的大陆架，包括渤海和黄海全部，东海大部和南海的一部分，海产丰富。

复杂多样的地形，阶梯状分布的地势直接影响着人们的生产生活，造就了区域性的饮食文化。

2.土地资源因素

土地是人类赖以生存的基本自然资源。人们的各种生产、生活活动都离不开土地。我国土地资源类型齐全，拥有耕地、林地、草地等多种土地类型。



但是，各类土地资源的空间分布不平衡，土地生产力区域差异明显。耕地主要分布在东部季风区的平原、盆地以及低缓丘陵地区，西部耕地较少，而且分布零散。天然林地主要分布在东北、西南的边远山区，东南部山区的林地多为人工林和次生林。草地主要分布在北部、西部内陆地区。各地区土地资源的质量差别很大。东部季风区，雨热同期，土壤肥沃，生产力高，集中了全国92%的耕地和林地。

土地类型是人类从事生产活动的最基本的物质资源条件，因地制宜，对土地进行多样化的开发利用，也造就了饮食地域文化差异。如：耕地地区主食农业生产产品，林地地区多食蘑菇、木耳、兽肉等，而草原地区以食草动物牛羊为主。

3.海陆位置因素

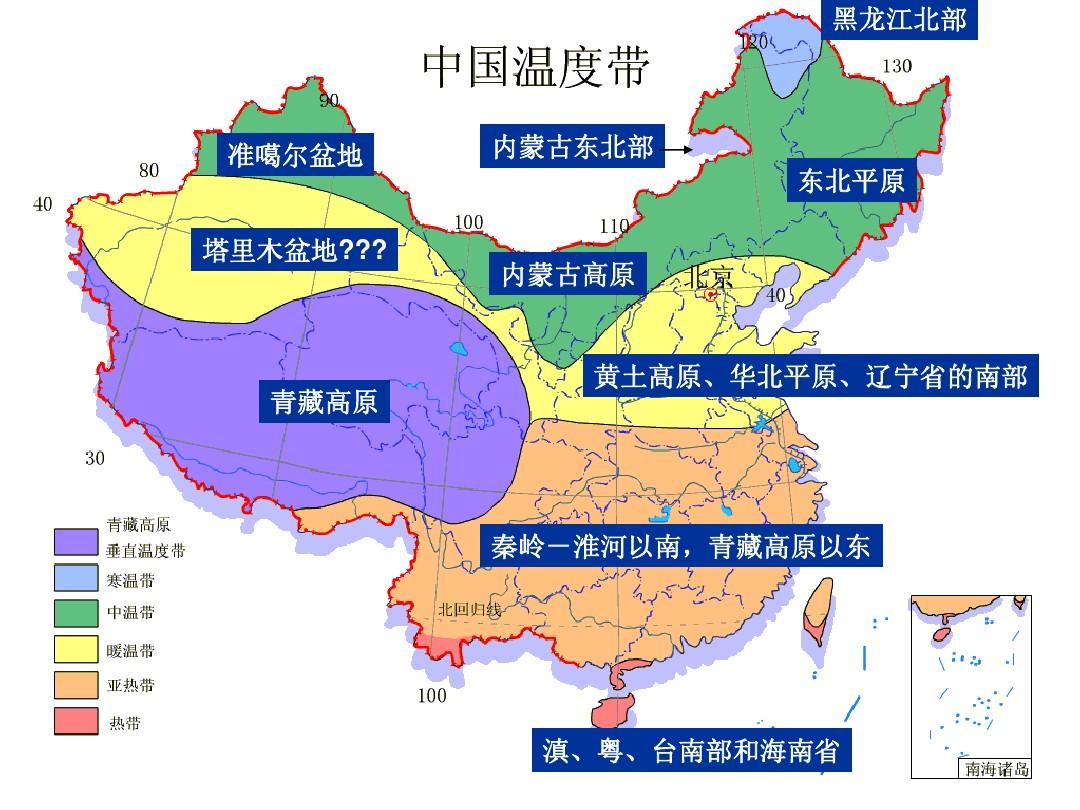
我国是海陆兼备的国家，东部、南部临海，海域自北向南跨越温带、亚热带和热带，沿海大陆架面积宽广，海水温度适中，适宜多种海洋生物的生长繁殖。我国海洋生物资源丰富，种类多，海洋渔场在世界上占据重要地位，其中大陆架渔场几乎占世界已开发大陆架渔场面积的四分之一。加上，海水养殖业也发展迅速，因此，东部沿海地区盛产鱼虾，沿海省份如山东、福建、广东等以烹饪海鲜闻名，对海产品加工和烹饪经验丰富。

海洋湿热水汽深入内陆，使我国有广大的湿润半湿润地区，有利于种植业的发展。越往内陆，利用新鲜海洋资源越困难。

如，福建位于我国东南沿海，西安位于我国内陆，海陆位置的差异造成两地饮食结构不同。

4.气候因素

我国气候复杂多样，冬季南北气温差异大，南方温暖，而越往北气温就越低，夏季南北气温都高。根据气温的南北差异，结合农业生产实际，以活动积温为主要指标，从北到南，习惯上将中国划分为寒温带、中温带、暖温带、亚热带和热带五个温度带，外加一个高原气候区。



我国降水的地区差异也很大，东南沿海地区降水量较大，较为湿润，而越往西北内陆，降水量就越小，干旱程度也逐渐加重。考虑降水量和蒸发量，按照气候的干湿程度，可将中国划分为湿润、半湿润、半干旱和干旱四类干湿地区。此外，由于地形多样、地势高低悬殊，更增加了气候的复杂多样性。东半部有大范围的季风气候，自南向北依次为热带季风气候、亚热带季风气候、温带季风气候。西北部大多为温带大陆性气候，青藏高原为高山高原气候。

受纬度和海陆位置影响，我国形成典型的季风气候，又因为我国大陆面积广阔，西部深入亚洲内陆，所以我国的气候有显著的大陆性特征。气候湿润程度影响了主要粮食作物的分布，进而影响当地居民的饮食习惯。例如，冬季更为寒冷干燥不利于农作物生长，故而北方人民擅长腌菜、腌肉、熏肉等，长此以往，北方人形成喜咸的饮食习惯。

（二）自然地理环境造就我国地域性饮食文化

我国地域广阔，南北纬度跨度大，东西距海远近不同，地形复杂多样，使得我国农业、林业、畜牧业生产差异大，因而农作物及各种动植物资源区域性差异大，形成了地域性饮食文化差异。

某一地区食物的种类和特点，食物的制作和烹饪方式、饮食的口味等，皆由该地独特的自然地理环境而决定。

1.食物的种类和特点地域性差异

复杂多样的自然环境，导致不同地区出产各不相同。因此，必须因地制宜，靠山吃山靠水吃水。如：青藏高原生产青稞和牦牛，“鱼米之乡”盛产水稻和鱼鲜，沿海地区常食海菜和海鲜，江河湖泊地区多食河鲜，山脉森林多山珍肉食。再如：北方面条南方饭，也是同样的道理。

2.食物的制作和烹饪地域性差异

自然环境影响和制约食物的制作和烹饪。如青藏高原海拔高气压小，普通烹饪方式难以加工食物；东北冬季漫长寒冷多食冷冻保存食品；四川潮湿阴晦人们多食辣去除身体湿气。北方空阔的环境导致民风豪放，饮食粗犷，喜欢大块食肉，南方山水秀丽性格温婉，饮食精致分量少。

3.饮食习惯和口味地域性差异

南甜北咸，东辣西酸就是很好的表现。南方自然条件优异，糖类尤其是甘蔗产量大，人们常吃，且皮肤外露于炎热环境蒸发量大，为补充身体水分代谢作用，长此以往，口味逐渐偏甜；北方冬季漫长寒冷，腌制食物易于存放，且食菜量少又要保证摄入盐分，导致口味逐渐偏咸；山西地处黄土高原，水土含盐碱量（含钙）大，需要酸性物质中和以克服结石病，故而喜酸；湖南湖北江西贵州四川及东北的朝鲜族等地居民，因湿冷气候而嗜辣，其有祛寒除风湿的作用。

四、区域人文地理环境对我国饮食文化的影响

（一）政治宗教因素

自古以来，饮食文化都深受政治、宗教影响。如，权贵阶层的好恶以及引导，会引起民众的追捧，进而引领民间饮食风尚。如，佛教禁止杀生茹素，伊斯兰教以牛羊为主要肉食，不食猪肉等。

（二）经济因素

当地的经济发展水平制约着饮食文化发展。富裕祥和的地区，发达的贸易会带来更多的食材，也更能激发出各种食材的烹饪技艺的提升。如，在古代甜食非常难得，糖是财富的象征，故而，经济发达地区更早更容易能够吃上甜食，形成该地区的饮食习惯。

（三）民族差异

我国是个多民族融合的国家，生活在不同的自然环境中的不同民族有着各自不同的信仰、心理、性格、审美和历史文化，也形成了各色各样的饮食文化。例如，满族的沙琪玛，蒙古族的手抓羊肉，朝鲜族米肠，傣族的竹筒饭，回族的清真菜等。

五、结论

由于地形地势、土地资源、海陆位置、气候因素等自然地理环境以及政治宗教、经济、民族文化等人文地理环境的影响，各个地区的饮食在食材选用、烹饪方法、饮食禁忌、口味习惯上都各具特色，造就了我国地域性饮食文化。通过分析和调查，了解了地理环境对我国饮食文化的影响。本课题能够让大家进一步了解祖国灿烂多姿的饮食文化，促进了不同地域饮食文化交融，也进一步激发了大家的爱国热情及将来更好地建设祖国的雄心壮志。

随着生产力的发展、科学技术的进步，交通的四通八达，饮食文化也进一步发展，因地域造成的饮食文化差异也将会逐渐缩小，各地饮食结构将更趋向于合理化和科学化，但是地方特色饮食文化仍将保留。