## 区域地理环境差异对饮食文化影响的调查研究

## 研究过程

**课题组成员：李子文、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**

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、研究过程

（一）第一阶段：课题组讨论阶段（2023年7月8日至15日）

确定研究主题为：区域地理环境差异对饮食文化影响的调查研究

2023年7月8日，李子文提出研究主题及课题项目名称，何柳萱提出补充意见。8-12日，课题组成员各自查找资料独立思考为集中讨论做准备。13日，邀请指导老师共同讨论，指导老师对研究主题及研究方法做进一步指导，并明确课题研究方法为文献分析法与实地调查研究两种方法互相结合。

13-14日，李子文撰写开题报告，何柳萱补充修改。14日，课题组邀请指导老师共同讨论开题报告，15日根据指导老师指导意见以及讨论结果，修改开题报告。

（二）第二阶段：查找文献阶段（2023年7月16日至8月6日）

课题组成员按照计划翻查学习八上地理（湘教版）相关内容（如：中国的民族、中国的自然环境、中国的自然资源、中国的主要产业），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。课题组成员独立进行，定期集中讨论阶段性查找资料进展情况，经汇总阶段性成果后，讨论并调整下一步阅读文献书籍资料的方向。8月1-2日，集中或以视频会议的方式讨论，确定本课题从自然地理环境和人文地理环境两方面分析其对我国饮食文化的影响。3日，邀请指导老师以视频会议的方式，向指导老师汇报第二阶段文献分析法研究成果，听取指导老师指导意见，李子文进行记录，课题组成员讨论进行系统梳理，确定影响饮食文化的自然地理环境因素重点分析地形地势因素、土地资源因素、海陆位置因素、气候因素四个方面，人文地理环境主要分析政治宗教因素、经济因素、民族差异三个方面。4-6日，课题组讨论第二阶段文献分析法研究成果，记录整理如下：

影响饮食文化的自然地理环境因素：

其一，地形地势因素：我国复杂多样的地形（山脉、高原、平原、盆地、丘陵等多种地貌类型结合），阶梯状分布的地势（西高东低三级阶梯状分布）直接影响着人们的生产生活，造就了区域性的饮食文化；

其二，土地资源因素：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。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。

其三，海陆位置因素：我国东部、南部临海，沿海大陆架面积宽广，海洋生物资源丰富，种类多。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。

其四，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。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。

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。

影响饮食文化的人文地理环境因素：

其一，政治宗教因素：自古以来，人们的喜好深受政治、宗教影响，饮食文化亦然。

其二，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。

其三，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。

课题组成员李子文利用暑假实地走访福建省福州市、厦门市，何柳萱实地走访陕西省西安市、四川省成都市。经讨论，分别明确第三阶段实地调查研究任务。

（三）第三阶段：实地调查阶段（2023年8月7日至21日）

课题组成员按照计划，选择不同地区实地走访，调查当地饮食名店及仿古街的著名小吃，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，掌握一手调查资料。

1. 李子文前往福建省福州市、厦门市感受体会当地的地理环境，在福州市三坊七巷品尝佛跳墙、福州鱼丸、荔枝肉、醉排骨、肉燕、福州线面、花生汤等，在厦门市曾厝垵美食街、八市美食街品尝姜母鸭、海蛎煎、沙茶面、厦门馅饼、烧肉粽当地美食。

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。

|  |  |
| --- | --- |
| IMG_256 | IMG_256 |
| 福州佛跳墙 | 福州鱼丸 |
| IMG_256 | IMG_256 |
| 福州肉燕 | 福州线面 |
| IMG_256 | IMG_256 |
| 福州荔枝肉 | 厦门馅饼 |
| IMG_256 | IMG_256 |
| 厦门沙茶面 | 厦门海蛎煎 |

2. 何柳萱前往陕西省西安市、四川省成都市实地感受体会当地的地理环境，在陕西省西安市回民街品尝肉夹馍、葫芦鸡、羊肉泡馍、凉皮、biangbiang面等，在四川省成都市锦里、文殊坊、宽窄巷子品尝火锅、串串香、水煮肉片、麻婆豆腐、夫妻肺片、钵钵鸡、肥肠粉、担担面、毛血旺、龙抄手等当地美食。

西安市作为千年历史古都，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。

|  |  |
| --- | --- |
| IMG_256 | IMG_256 |
| 西安肉夹馍 | 羊肉泡馍 |
| IMG_256 | IMG_256 |
| biangbiang面 | 成都火锅 |
| IMG_256 | IMG_256 |
| 成都串串香 | 水煮肉片 |
| IMG_256 | IMG_256 |
| 麻婆豆腐 | 毛血旺 |

（四）第四阶段：结合成果分析讨论完成课题阶段（2023年8月22日至27日）

课题组成员展示各自实地走访成果，讨论。并结合参考文献查阅整理，进行深入分析，向指导老师汇报，按照指导老师的指导意见修订，完成课题研究。

福建省福州市、厦门市，陕西省西安市，四川省成都市，由于不同的地形地势、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影响，该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。通过分析和调查研究，我们了解了地理环境对我国饮食文化的影响。

（五）第五阶段：完成结题报告阶段（2023年8月28日至9月22日）

撰写结题报告，并提交指导老师，按照指导老师的指导意见进行修改。

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。