# 我说潮州食文化

来源：网络 作者：浅唱梦痕 更新时间：2025-02-22

*如果您问我：“什么东西最能体现一个地方的风土人情，地方文化？”那我一定会不假思索的告诉你：“是饮食”因为饮食是由一个地方的老百姓在日常生活中所创造出来的，是与老百姓的生活联系最紧密的东西，所以它最能体现一个地方的文化。　　我的家乡是潮州...*

　　如果您问我：“什么东西最能体现一个地方的风土人情，地方文化？”那我一定会不假思索的告诉你：“是饮食”因为饮食是由一个地方的老百姓在日常生活中所创造出来的，是与老百姓的生活联系最紧密的东西，所以它最能体现一个地方的文化。

　　我的家乡是潮州，它是一个座落在中国南方的城市，是着名的侨乡，这里的美食也是享誉世界，现在就由我为您一一道来。

　　潮州临近海洋，潮菜也是以烹饪海鲜大餐而出名。潮州的海产品个头都很大，而且肉质鲜美，烹饪的时候又非常的讲究，再加上厨师出色的刀工，可谓是“色香味俱全”。让您品尝后流连忘返。着名的就有潮州大鱼丸，鲍膀木瓜船等等。现在的潮州的海鲜大餐已经走出了家门，飞往了世界各地，连老外吃了都说：“verygood！”所以潮州菜也为潮州赢得了无限荣光。

　　潮州小吃也是潮州菜的一个重要组成部分，潮州小吃具有选材简单，制作讲究美味可口的特点。它的种类繁多。着名的就有“猪脚圈”“春卷”“糕粿”“肖米”等。这些小吃在潮州随处可见，体现了其来自民间，服务民间的宗旨。由于它美味可口，深受大家的喜爱，所以现在潮州小吃已经走进了各地酒店，成为了餐牌上必不可少的美食。它也深受外国朋友的喜爱，据说曾经有位日本的外交官员来到潮州，吃了我们的潮州小吃后，非常开心，还叫咱们的厨师多做几个打包带回日本呢！

　　说完了吃，没有的喝那怎么行。说起喝，那当然是要说说咱潮州的功夫茶了。潮州的工夫茶也是世界闻名的。只要有潮人的地方就有工夫茶。冲泡工夫茶的茶具很奇特。它是由一个小茶壶，一个木炭炉，四个小杯子，一个大茶盘组成的。冲泡的茶叶一般是潮州的凤凰茶。冲泡的时候有很多的形式。首先，您冲泡的第一遍茶不可以喝，要刮掉浮上来的“沫”，然后将它们倒掉。接着再冲第二遍，冲的时候有“关公巡城”“韩信点兵”等形式。然后这样一泡香喷喷的工夫茶就冲好啦。冲好的茶闻起来香气扑鼻，喝进嘴里香甜可口，真是味道好极了。工夫茶之所以有如此多的形式，据说是以前的劳动人民为了对付地主的剥削而想出的办法，这也体现了潮州人民的智慧。

　　好了，说了这么多，你是不是对潮州的饮食文化有所了解了呢？是不是也已经口水直流三千尺了呢？那么就赶快到潮州来好好的品尝品尝吧！

　　南春高二：陈栩

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找