

为啥西方备受追捧的火鸡，在中国很少人吃？也很少有人养？



火鸡，这个在美国餐桌上不可或缺或佳的佳肴，已经伴随人们度过了近400个感恩节和圣诞节。

金黄的油光，丰富的内馅，让这只原本平凡的鸟类成为了节日的象征。

而在中国，这个美食天堂，尽管拥有无数美食拥趸，但火鸡却依然难以登上寻常百姓的餐桌，这究竟是为什么呢？

东西方文化不同

在中国，每逢佳节家家户户都会准备好丰盛的大餐，与家人朋友共享团圆时光。这些大餐中，往往有一道寓意吉祥的菜肴，如春节的

饺子、中秋节的月饼等。

而在西方的一些传统节日里，同样有这样一道不可或缺的菜肴——烤火鸡。

然而，尽管火鸡在西方的餐桌上备受青睐，但在中国的餐桌上，却难觅其踪影。

那么，究竟是什么原因使得火鸡在中国人的餐桌上如此尴尬呢？让我们来了解一下火鸡。

火鸡，学名为吐绶鸡，有时也被称为七面鸡，它的英文名称“Turkey”来源于欧洲人对其外貌的观察，他们认为火鸡的外观与土耳其人的服装相似。

火鸡的体型高大，颈部短直，

肌肉发达，其羽毛色彩丰富，有黑、白、深黄等多种颜色，喉部有明显的肉瘤，可以在红色和蓝白色之间切换。

火鸡之所以在西方的传统节日中占据重要地位，与其肉质的特点密切相关，火鸡肉的口感紧实，富有嚼劲，适合烤制或焗制。

然而，正是这种口感特点，使得火鸡在中国的餐桌上难以立足。

中国人对于鸡肉的喜好，往往是鲜嫩可口的，无论是蒸、煮、炖、炒，中国的厨师们总能将鸡肉烹调得美味可口。

相比之下，火鸡肉则显得过于“柴”，不够嫩滑。

此外，火鸡肉的纤维较为粗糙，脂肪含量较低，这也是中国人不太喜欢火鸡肉的原因之一。

火鸡的体型较大，这使得它在中国的餐桌上难以成为主流。

在中国，一家三口的普通家庭，如果选择食用火鸡，可能需要连续一个星期才能吃完，这样的消费体验，无疑会让许多人望而却步。

此外，火鸡在中国的饲养情况也不容乐观。

由于火鸡的体型较大，需要较大的饲养空间，这对中国的养殖户来说是一个不小的挑战，同时，火

鸡在中国的市场需求较小，这使得火鸡在中国的养殖规模相对较小。

那么，为何火鸡在西方的餐桌上如此受欢迎呢？

这与西方的饮食习惯和文化传统密切相关。

在西方，火鸡通常在感恩节、圣诞节等重大节日中被用作大餐的主要食材。

这些节日强调的是家庭的团聚和分享，而火鸡由于其庞大的体型，正好能满足这一需求。

同时，火鸡的烹饪方式多样，可以根据个人口味进行调整，这也是火鸡在西方受到欢迎的原因之一。

那么，中西饮食文化还有哪些不同之处？

中西饮食文化不同之处

自古以来，中欧饮食文化就因地域、历史和文化的差异而呈现出迥然不同的风貌。

中欧饮食在菜肴特点上存在显著差异。

欧洲菜以咸味和丰富的风味著称，如英式早餐中的培根、香肠和煎蛋，法国菜中的奶油和黄油等。

而中国菜则以酸甜和辣味为特点，诸如酸菜鱼、宫保鸡丁和麻

辣火锅等菜肴，展现了中国菜的独有韵味。

中欧饮食在烹饪方法上也各有千秋。欧洲菜重视原材料的保留原味，采用烤、煮、炸和烧烤等技法。而中国菜则强调刀法和火候的掌握，运用快炒、煎炒和煮等烹饪方法，以求食材鲜嫩口感和营养成分的留存。

中欧饮食背后的饮食文化也存在很大差异。欧洲餐厅注重个人用餐的舒适感和私密性，通常提供分餐制。

相比之下，中国饮食文化更重视团体用餐，尤其是家庭聚餐。每逢佳节，中国人都喜欢和家人朋友欢聚一堂，共享美食，以拉近彼此的距离。

中欧饮食在服务方式上也有所不同。欧洲餐厅通常由专业服务员为顾客提供个性化服务，确保顾客需求得到满足。

而中国菜馆则注重特色服务，如茶艺表演和糖画制作等，以增添用餐乐趣和仪式感。

中欧饮食在菜肴特点、烹饪方法、饮食文化和服务方式等方面存在显著差异。

这些差异源于不同地域的历史、文化和社会背景，正是这些差异使得世界饮食文化多姿多彩。

什么是“贵腐酒”？“腐烂”的葡萄还能酿酒吗？

酿造甜酒的方法有很多种，但最著名方法莫过于铤而走险地酿造贵腐酒了。为什么说铤而走险呢？——为了酿造贵腐酒，葡萄园中需要形成极为严苛的微气候环境，稍有差池，贵腐就可能变成“灰腐”。

那么“贵腐酒”到底是什么，“腐烂”的葡萄也能酿酒吗？接下来就为大家解答这个问题。

贵腐酒(Noble Rot Wine)，直译就是“名贵的”腐烂。贵腐酒是由一种名为灰葡萄孢菌(Botrytis Cinerea)的霉菌(俗称贵腐菌)，并在适当条件下繁殖的葡萄(贵腐葡萄)酿造而成的葡萄酒，就是所谓的“贵腐葡萄酒”。贵腐葡萄酒是一种口感特别甜的葡萄酒。在甜酒的“鄙视链”里，贵腐酒位于顶

端，风味一般最复杂，浓缩的果干风味里往往带着辛香，极具陈年潜力。

贵腐菌其实是一种病原菌，会在葡萄成熟前繁殖，但若繁殖过程中下雨或太过潮湿，葡萄将会顿时感染“灰霉病”。一旦染上灰霉病，葡萄就无法收成了。不仅如此，灰霉病还会传染给周围的葡萄，若染病的果实不小心掉到田里，甚至有可能污染土壤。想要栽培贵腐葡萄，就必须承担这些随之而来的风险。

在葡萄成熟之时，早上笼罩雾气、下午大晴天，只要满足这些条件，贵腐菌就会开始附着于葡萄上了。话虽如此，贵腐菌并不会平均分布，每棵葡萄树、每个果穗、每颗果实的感染方式都会有所不同。

为了将附着贵腐菌的葡萄于最佳状态之下采收，往往需要在同一块葡萄田里不断来回走动，挑选正值最佳收获状态的葡萄，一次又一次地收成，工程极为浩大。而且，此时若不幸下起雨来，田里的葡萄将会全数感染灰霉病，就等于前功尽弃了。

像这样费劲千辛万苦才得以收成的贵腐葡萄，凝聚了糖分与葡萄成分。将之酿成葡萄酒后，会带有蜂蜜般特殊的香气。

一般人把贵腐葡萄酒视为“甜点葡萄酒”，也就是能搭配甜点享用的葡萄酒。最优质的贵腐葡萄酒，拥有任何甜点师傅都无法打造出的优美甘甜风味。

那么，贵腐葡萄酒究竟是如何问世的呢？其实是在“误打误撞”

之下诞生的。

1650年左右，匈牙利的托考伊地区遭受奥斯曼土耳其帝国的侵略，影响到葡萄的收获期，导致该地区的葡萄过于成熟。此时恰逢雾气弥漫的季节，收获后的葡萄全都像风干葡萄般，果粒发霉又皱缩。据说用这些葡萄酿成的葡萄酒，就是世界上最早的贵腐葡萄酒了。

在那之后，德国、法国等地也都陆续出现贵腐葡萄酒的踪迹，但无论是哪个地区的贵腐葡萄酒，都是因为某些因素导致葡萄收获延迟，造成贵腐菌繁殖，又刚好处在适宜的气候条件下，才得以诞生于世。贵腐葡萄酒简直就是“误打误撞”下的产物呢！

贵腐葡萄酒在问世没多久后

便佳评如潮，历史上也留有数段关于贵腐葡萄酒的逸闻，比如贡献给法国国王路易十四的托考伊贵腐葡萄酒，就曾被路易十四誉为“王者之酒，酒中之王”。此外，在1779年，奥地利的玛丽娅·特蕾莎女王(玛丽·安托尼特王后之母)曾怀疑闪烁着金黄色的贵腐酒可能含有黄金，还请维也纳大学分析贵腐酒的成分。



特色推荐

- 盐水鸭
- 素烧糖藕
- 蜜汁糖藕
- 南京馄饨
- 红烧狮子头
- 糖醋排骨
- 松鼠鱼
- 蒜椒活鱼
- 萝卜牛腩
- 家乡小炒肉
- 砂锅排骨
- 三鲜锅巴

店长首推!

招聘企台 小费丰厚

COUPON
10% off
仅限堂吃
截止4/30/2022

南京饭店 NANJING BISTRO **大华府首家淮扬特色餐厅**

电话: 703-385-8686 703-352-8686 地址: 11213-C Lee HWY, Fairfax VA 22032

6-100

鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理

欢迎光临

特色菜系: 本店靠近泰森角购物中心, 5分钟车程

- 贵妃鸡
- 北京鸭
- XO 生蝴蝶
- 香脆鱼片
- 金沙龙虾
- 特色黑椒牛柳
- 金条鱼球

莲花园

Lotus Garden

电话: 703-255-9888
传真: 703-255-5188

地址: 224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

大华府唯一的正宗兰州拉面

陕西刀削面美味正宗