# 中國飲食

飲食文化**是**中國文化**很重要的一部分**。中國人吃飯的時候講究「葷素搭配」，**簡單來說就是**肉菜搭配不同的素菜一起吃。這樣一頓飯裡就不會有太多的油、糖和鹽，蔬菜也比較多。這種飲食習慣可以讓人在一頓飯里吃到多種食物，**從而**保證營養全面。另外，中國人吃飯的時候常常做幾個菜，然後一家人一起吃；所以**即使**有一兩道菜的油比較多、熱量比較高，平均下來每個人都只吃幾口，並不容易長胖。

在中國，不同地方的人由於**受到**當地的氣候、特產等**的影響**，飲食習慣也不同。例如，南方常常下雨，氣溫比較高，適合種水稻，所以南方人常吃米飯。**而**北方降水較少，氣溫較低，比較適合種小麥，所以北方人更習慣吃麵食。這就是中國人常說的「南米北面」。

除了「南米北面」的飲食差異以外，中國各地飲食的口味也不一樣。比方說，**受**潮濕氣候**的影響**，四川、湖南和湖北等地的人比較能吃辣。沿海的廣東和福建等地常吃海鮮，在飲食中講究「鮮」味。江蘇、浙江古時經濟發達，當地人更容易吃到糖，所以飲食的口味也偏甜。**而6**北方的山東、遼寧等地冬季寒冷，新鮮蔬菜比較少，因此常常用鹽來保存食物，所以飲食的口味也比較鹹。**隨著**歷史**的發展**，不同地區慢慢地形成了不同的菜系；其中最有名的包括川菜、湘菜、粵菜、閩菜、蘇菜、浙菜、徽菜和魯菜，合稱「八大菜系」。**無論**哪個菜系，好的中國菜**都**講究「色香味俱全」。

（本文第一段在編寫過程中參考了DuChinese發佈的文章《今天我吃素》。

文章連結：<https://duchinese.net/lessons/1980-i-m-vegetarian-today>——教材編者注）

1. 請找出這篇文章的三個關鍵詞。Find 3 key words of this passage.

2. 請把全篇文章分成兩個部分，然後用一句話概括每部分的主要內容。Divide the whole passage into two parts, then use one sentence to summarize the main idea of each part.

2. 第二段內容和第三段內容的邏輯關係是什麼？What's the logical relationship between the main ideas of paragraphs 2 and 3？

A. from general to specific B. contrast C. argument and examples