

北京大學 交換學生
電子報(3)
AMBA 江柏珊 101380005

在北京的生活，就如同在世界各地每一個不同台灣的城市生活一樣，日子有個很大的重心，就是飲食，北京生活有很多不同的層次，可依據自身的愛好和經濟條件嘗試不同的飲食文化，進而深深愛上它。北京特色菜種類繁多，首先要確認的是，哪些地方可以用餐，強烈不建議食用路邊小吃，因為常有報導提到你永遠不知道路邊攤的肉是哪裡來的，為了食品安全，基本上還是建議到餐廳、店面或百貨公司用餐。

初到北京一定會嘗試最出名的Peking Duck北京烤鴨，做法跟台灣差異滿大，北京烤鴨皮較脆油，有烤過的香味，某些出名的烤鴨餐廳設置在胡同內，也可嘗試在胡同間用餐的感覺。此外，涮羊肉，烤肉和宮廷菜等也都是觀光客必去朝聖之地。這些大魚大肉當然是偶爾會去嘗試，而學生大部分的時間其實都是在學校食堂用餐，學校食堂也有一些道地的中國口味，例如我非常喜歡的香鍋，就是將菜、肉用麻辣調味料快炒，搭配米飯食用。而晚上下課時也會去食堂來個一串一串的麻辣燙，然後搭配豆漿，食堂的豆漿與台灣的不相同，是用黃豆現打的，口味相當濃郁，喝完也有滿滿的飽足感。整體上，北方的飲食較沒有南方那麼細緻，因此還是需要一段適應期間。

在中國大陸許多人會去嘗試的就是鼎鼎大名的海底撈，就口味上而言我不認為有特別出色，台灣許多麻辣鍋湯底也都相當好吃，不過海底撈的服務在中國大陸是相當特別，服務員會主動觀察客人的需求，無論是排隊時，點菜時都可以感受到餐廳的用心。

在中國的餐廳消費時，常常會被服務生弄得哭笑不得，服務員年紀都較輕，分工較細，可能不是他責任範圍內的就比較不會積極主動服務客人，不過我認為這種現象近幾年已經有大大改善，和5年前有很大的不同，較具備規模的餐廳，裝潢較好的，也開始訓練服務人員的態度，讓整體用餐感受更佳，

而在北京用餐有個很有趣的現象，米飯或是主食(炒麵、炒飯)一定最後才上桌，常常在點完餐後，一桌的魚肉菜色，米飯卻遲遲未上桌，台灣人習慣搭配米飯用餐，但是在北京點完餐後要不斷的催促服務員，才會慢條斯理地將米飯送到，據說是因為在中國大陸用餐，招待客人時一定會請客人先吃菜，因為主食吃完後客人就飽了，沒有多餘的空間用菜，因此主食先上桌是不禮貌的行為，一定等一桌菜吃得差不多了，米飯才會上，雖然不清楚這說法是否正確，但確實是滿有趣的邏輯。