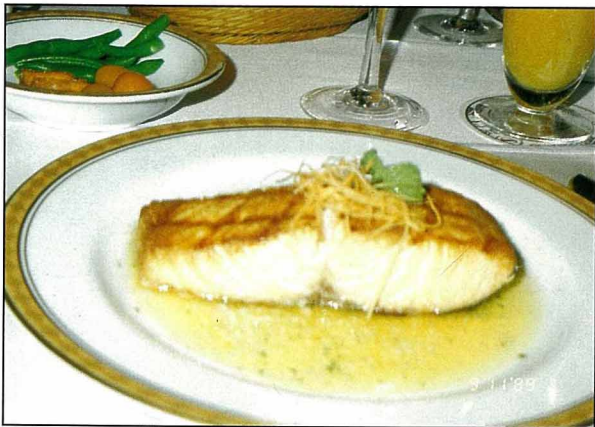


# 英國的飲食文化



燻煎魚塊是典型英式菜餚



周末市集或跳蚤市場，可以買到主婦自製的傳統餅乾。

**英**國為歐洲大陸以西的島國，包括英格蘭、威爾斯、蘇格蘭和北愛爾蘭。以倫敦為中心的南部是廣闊肥美的田園；威爾斯則是貧瘠的丘陵；蘇格蘭高地高僅一千三百米，海岸綫曲折，峽彎不少；北愛爾蘭多台地、沼澤。

## 地理塑造特殊個性

特殊的地理條件，塑造出英國人踏實、注重現實、勤勉、耐勞、富於常識、十分注重禮儀及道德與得體之應對的保守個性。

由於島國資源受限，16世紀經伊麗莎白女王一世及19世紀維多利亞女王三個世紀的黃金時代，成為產業革命之先驅，得以極力發展航海技術，向全球以殖民地的開拓與自由貿易，造成空前絕後的全盛期，殖民地比本土大150倍。

主要產業為工礦與貿易，英國農業不振，因此出口以鋼鐵製品、船舶、車輛、纖維製品、化學製

品為主，進口則以農產品、糧食、纖維原料、橡膠為主。

英國雖在北緯50度以北，但因受到墨西哥灣暖流和西風的影響，遠比同緯度的其他地方溫暖得多，冬天海上也不致於封凍。但年中多雨，英國人傘不離身，特別是秋冬季雨水多。夏天涼爽，西部多雨，東南部多霧。

大不列顛島以哲維山脈Cheviot Hill為界，南半為英格蘭、威爾斯；北半為蘇格蘭。英格蘭東南部有開闊的英吉利平原，占全英格蘭面積的四分之三，成為主要大產業區。

由於英國高山不多，以高原、平原、丘陵、小山丘為主，適合牛、羊、兔等畜牧業的發展。處處面海，海產物相當豐富，但種類不如地中海多。

## 殖民地英式飲食文化

貧瘠的土地，加上長年不斷的戰爭，使英國人





英國人愛喝奶茶，許多英屬殖民地及貿易國，也都引進了英國人的飲茶習慣。

安於樸素簡單的生活，對惡劣生活環境較具克服及適應能力。

長期君主政體的影響，非常注重形式禮教及嚴謹之生活規範，中上階級家庭習慣將孩子送教會主辦之寄宿學校，自幼離家學習獨立，彬彬有禮之談吐，同時培養獨處及卓越之領導能力。

另一方面，長期接受過分嚴苛之教會教育，使派駐殖民地之官員，一旦遠離家鄉，極易放縱自己過著奢華驕淫的生活，且對當地居民表現強烈之優越感，及施以蠻橫殘暴之行爲。

祇要是英國殖民地，在其精華區必定建蓋豪華旅館及餐館、男性俱樂部，保留當地特色，融入英國式典雅風格之經營管理，提供最高級之餐旅服務。以埃及爲例，首都開羅在面對金字塔處，以大理石建蓋現代化設備，但保留埃及建築金碧輝煌之特色及埃及人所崇拜之太陽神圖騰

### 服務品質世界一流

嚴格而規律的教會生活教育，使英國人非常講究生活環境品質及工作服務品質，以及深謀遠慮的做事態度與誠實正直不阿的紳士精神。

有位朋友曾經在倫敦旅館內將所有支票現金藏在枕頭下過夜，隔天急著趕路而忘記取走，上遊覽車出城數小時後始發現，司機立即找電話亭連絡旅館，旅館回話已將全部款項轉入銀行，請其就近到銀行憑護照領取，必要時可代爲直接匯回台北。

如此全球性之服務網路及老叟無欺之誠實態度，令英國大小財團偏佈全球，雖然二次戰後全球加速非殖民化，紛紛獨立，國勢遠不如戰前，但國

際地位仍屹立不衰，全仗其優異之貿易及經濟主導權。

### 女性無心投入餐食

英國在17世紀已實行議會民主，政體雖爲君主立憲制，王位世襲但國王君天下而不干預政事，權力屬於人民，議會有上、下議院，權力集中在下議院裏。

世襲王位制難免出現女王君臨天下，自然尊重女性，加上傳統騎士精神代表男性尊嚴，男性自小在勇敢，爲維護正義不惜拔刀相助之英雄式教育下，加上民主憲政落實推行，使英國男性充滿冒險精神。

20世紀男女平等教育權，使女性亦深受影響，投入財政經及社會工作者日增，更無心投入餐飲之研究發展。且由殖民地帶來各種口味之美食，在英國人不挑嘴及節儉的習性下，皆能全盤接受並甘之如飴。

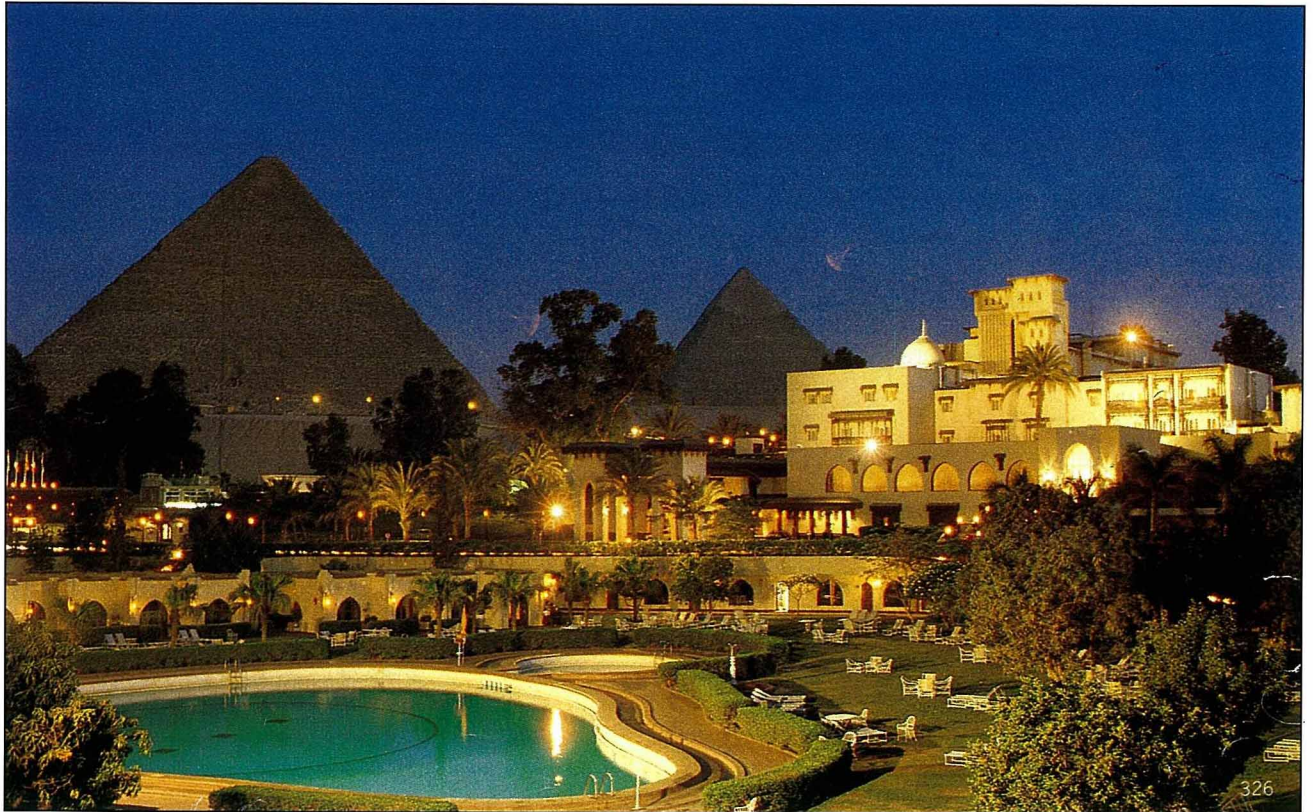
### 傳統餐炸魚與薯條

祇是英國人講究飲食環境及氣氛之營造，無論那一國家之餐食代之以英國式精緻之餐具，及全套供膳方式，飲食生活上完全以桌餐裝飾品質及禮節、服務品質爲優先考量條件。

300年來使各殖民地，因而產生地方色彩之英式餐飲文化，無形中提升了各殖民國家之餐飲品質，香港、新加坡爲最具體之實例。

事實上傳統英式餐爲炸魚與薯條(Fish & Chips)、烤牛、羊排、燉兔肉及牛肉與馬鈴薯、燻魚等。





英國人在最靠近金字塔處，克服沙漠中種種困難，建蓋豪華大飯店，提供最高級極具特色揉合東西方優點之餐旅服務。

由於生性節儉不浪費，蘇格蘭在節慶佳餚以牛、羊心臟、肺、肝加洋蔥、麥片、香辛料切碎拌勻塞入羊肚內慢燉，切片澆上威士忌酒食用，牛、羊所有部分皆食用不丟棄。

### 牛奶加紅茶風味佳

英國人重視田園及公園，不隨便開發土地資源，以不浪費為原則。盡量集中開發產生最高經濟效益，國土污染不嚴重，牛奶特別好吃。

以牛奶烹煮及烘焙糕點為英國菜之特色，與地中海地區菜餚離不開蕃茄迥然不同口味。連喝茶都習慣加牛奶成奶茶，此乃受其中東、中亞殖民地印度，及回教國家所影響，與歐洲大陸紅茶加檸檬或馬蒂尼酒之習慣不同。

為了喝茶，糕點自然不可缺，以各種果醬派及奶油餅乾、薑餅等甜而風味單純之各種鬆餅為主。麵包種類少，以土司為主，火腿三明治為典型餐點。與歐洲大陸風味絕佳之糕點，大大遜色不少。

因英國人喝茶重其社交交誼功能及茶的風味，而不太重視糕點的風味所使然。歐洲大陸諸國咖啡比茶普及，配咖啡之糕點，必須特別講究風味及口感，始能與咖啡濃郁口味相匹配。

英國人愛喝紅茶加牛奶，在床上喝早茶，進早餐時也喝茶，下午3點喝下午茶，加一點鬆餅、餅乾，一般正餐後不喝茶，喝咖啡。

### 菜色平平氣氛特別好

在英國談吃經，少不了Pub，即Public house之簡稱，為大眾化酒館，單以倫敦一地就有五千家以上。酒館是英國地方社會人士的聚會所，也是居民的休息處和簡便餐館。各地方酒館有其獨特的歷史與氣氛。

英國菜餚無論口味、風味，遠不如歐洲大陸，烤羊牛肉、肉餡餅、涼龍蝦、大蝦、比目魚、燻鮭魚、醃燻豬肉、魚排、炸魚等，算是英國名菜。

英國早餐與歐洲大陸式不同，以土司為主，配火腿煎蛋、紅茶加牛奶，也吃玉米片或燕麥粥等穀類。

通常午餐吃得比較簡單，大約下午1點左右進午餐，只吃三明治、喝咖啡。

晚餐在8點，先飲開胃酒（以雪利酒為主），喝濃湯，進主菜，吃甜點，喝咖啡。英國菜不怎麼樣，倒是非常講究餐桌上禮節，規矩多。

