# 古人做饭一般都喜欢什么样的味道 能随便放辣椒吗

来源：网络 作者：夜色温柔 更新时间：2024-12-12

*今天小编为大家带来了一篇关于古代做饭的文章，欢迎阅读哦~　　我们国家一直以来都是一个很会“吃”的国家，这方面的文化更是久远。人活一辈子就是吃喝玩乐，吃被排在第一不是没有道理的。不吃好吃的东西，人生就会少很多的乐趣。我国从殷商时候开始人们...*

　　今天小编为大家带来了一篇关于古代做饭的文章，欢迎阅读哦~

　　我们国家一直以来都是一个很会“吃”的国家，这方面的文化更是久远。人活一辈子就是吃喝玩乐，吃被排在第一不是没有道理的。不吃好吃的东西，人生就会少很多的乐趣。我国从殷商时候开始人们就知道用青梅来去除食物的异味儿，因为青梅的味道是酸的。到了秦朝汉朝人们更是学会了制作酱和醋这些调味品;而现在很多人更喜欢吃辣的东西，吃起来比较带劲儿，这个又是从什么时候开始的呢?据我国史学家研究应该是从唐宋开始的，当年唐代有一个贪官被查出来贪污，查封家产的时候竟然搜出了几百石的辣椒。

　　通过司马迁写的《史记》，我们能够发现从商代刚开始，人们就已经很注重食物的研究了。里面有一段关于伊尹的记载，伊尹是商朝的大臣，当时他背了一个很大的锅，在当时叫做鼎，来面见商汤，就为了给他讲述制国家的道理，他说，治理一个国家就像做饭一样。留着可以看出来想要把饭做的很好吃，制作饭食的厨师是非常重要的。其实一眼除了是一个政治家，更是一个很会做饭的美食家，一直到现在搞餐饮的人都把她奉为厨神，他还有一个称号叫做厨师鼻祖。但其实在伊尹他生活的那个时候，调味品的种类特别少，让他平时都是怎么做饭的呢?

　　食盐算是我们最早发现的人类饮食必须的调料，没有人吃饭能够不放盐，这样容易生病。所以食盐是各种调味品的领头味道，是一个特别奇妙的事情，如果没有盐，你其他的调味料放得再多，好像也出不来那个味道。但是盐也并不是一个万能的调料，如果像肉一样有腥臭味的话，盐放的再多也没有太大的作用，这个时候就会使用到梅子。现在很多的古墓里面，最早是在商朝的墓里面究发现过梅子。曾经还出土过一只铜做的鼎，在里面就发现了用于调料的梅子。其实在挖掘出来的商朝古墓中还有很多陪葬的食材，比如说，一些肉类，鱼类，地上跑的，水里游的，在当时已经被人们用于烹饪，特别是在制作肉类食物的时候，五人经常会用到梅子，因为梅子发酸，可以去除腥臭味。

　　但到了秦汉的时候，人们大多吃的味道以盐为主。有很多历史古籍记载，在先秦朝的时候，花椒，葱姜，桂皮这些香料早都上了中国人的菜单儿。又过了一段儿历史时期，到了秦汉的时候，发酵技艺出现，酱和醋的发明又算是一场美食界的革命，老百姓的味觉更丰富了。那个时候人们制造酱和酱油，主要用的就是大豆和面粉，甚至还有豆豉。酱油的出现，不光是食物的味道更好，而且颜色也更加好看，让人看了更有食欲。中国美食自古以来都要求色香味，而要达到这个要求，是少不了酱油这个东西的。

　　而在这个时期，人们最喜欢的味道是甜味，有可能是因为甜味会让人心情变好。而且到宋朝的时候我们现在经常吃的白糖，红糖，早都开始生产了，而且质量特别好。后来天然的甜味剂，蜂蜜就更广泛被用于制作食物中了，而且糖还可以有一定的去腥的功能。所以现在很多高手大厨不管做什么菜都会放入一定量的糖，但是你吃菜的时候是吃不到甜味儿的，那是因为糖还有提鲜的作用。

　　唐朝的时候人们最喜欢吃的是辣味儿，其实算是外来味道，是原来美洲传过来的。

　　免责声明：以上内容源自网络，版权归原作者所有，如有侵犯您的原创版权请告知，我们将尽快删除相关内容。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn