

## Текст для аудирования

### 同吃一盘菜

中国的饮食文化有三大特点。第一个特点是菜的种类特别多。第二个特点是共餐制，就是大家在一起吃饭。第三个特点就是筷子吃饭。

今天我主要介绍的是中国饮食文化的第二个特点——共餐制。西方人吃饭都是把饭菜分到每个人的盘子里，大家吃吃自己盘子里的东西，这种分开吃饭的方式叫分餐制。跟西方不同的是，中国人在家里或者在饭馆儿吃饭，菜都不分开，大家同吃一个盘子里的菜，这种吃饭的方式叫共餐制。这是因为中国人非常重视家庭和朋友。他们觉得大家同吃一盘菜家人或者朋友之间的关系会更亲密。

由于人们越来越重视健康，很多人开始觉得大家同吃一个盘子里的菜不太卫生，而西方人分餐吃饭的方法就比较好。于是有的人就认为中国人也应该跟西方人一样分餐吃饭了。可是有的人觉得中国菜的特点就是做给大家一起吃的，比如，一条糖醋鱼，本来做得非常漂亮，你一分开，这道中国菜美的特点就没有了。还有，如果大家都是自己吃自己的，看起来既不亲密，也不热闹。所以有些人担心分餐吃饭虽然干净些，但是也会破坏了中国人传统的吃饭习惯和中国菜的特色。

现在有的中国家庭把这两种吃饭的方式结合在了一起：还是全家在一起吃饭，但是每个人都有自己的盘子，菜上来以后，用公共的筷子把菜分到自己的盘子里，然后用自己的筷子吃。这样既有共餐制热闹、亲密的气氛，又有分餐制干净、健康的特点，大家都很喜欢。