

跨文化视角下中西饮食文化的差异

李 莎

陕西理工大学人文学院, 陕西 汉中

收稿日期: 2023年4月18日; 录用日期: 2023年6月9日; 发布日期: 2023年6月20日

摘 要

随着全球经济的高速发展,国家间的文化交流愈加频繁,使得跨文化交际在世界范围内的发展如火如荼,同样的各国家的文化差异也表现出来了,而饮食文化作为文化的重要一部分,在文化交际过程中,也会阻碍跨文化交际的顺利展开。文章在跨文化交际视角下从中西方国家饮食观念、饮食内容、饮食方式、烹饪方式及餐桌礼仪等方面进行对比,分析其差异存在的原因,旨在更好的了解彼此饮食文化的博大精深和差异,促进跨文化交际更加顺利的进行。

关键词

跨文化交际, 中西饮食文化, 差异

Differences between Chinese and Western Food Culture from a Cross-Cultural Perspective

Sha Li

College of Humanities, Shaanxi University of Technology, Hanzhong Shaanxi

Received: Apr. 18th, 2023; accepted: Jun. 9th, 2023; published: Jun. 20th, 2023

Abstract

With the rapid development of the global economy, cultural exchanges between countries have become increasingly frequent, leading to the development of cross-cultural communication in full swing worldwide. Similarly, cultural differences among different countries have also been manifested, and dietary culture, as an important part of culture, can also hinder the smooth development of cross-cultural communication in the process of cultural communication. From the perspective of cross-cultural communication, this paper compares the dietary concepts, content, eating methods, cooking methods and table manners in Chinese and Western countries, analyzes the reasons for the differences, aims to better understand the differences and differences of each oth-

er, and promote the smooth progress of cross-cultural communication.

Keywords

Cross-Cultural Communication, Chinese and Western Food Culture, Differences

Copyright © 2023 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言

中华文化博大精深，已经有上千年的历史，而饮食文化作为中华文化中的重要一部分，不仅是我们的国家重要的财富，同样也是世界文化的财富。在文化交流的过程中，饮食文化有着非常重要的作用，由于受各种因素的影响，中西方的饮食文化存在着较大的差异，因此，在各个国家文化交融的大背景下，对比分析中西方饮食文化的差异及其原因，不仅能够避免在交际过程中的文化碰撞与冲突，还能够增强跨文化交际的能力，保证跨文化交际顺利进行，进而促进中西方文化的交融。

2. 中西方饮食文化的差异

2.1. 饮食观念

食物是维持人类生命的重要物质条件，吃饭是人类日常生活中必不可少的活动之一，受到各种不同因素的影响，中西方的饮食文化在很多方面表现出一定的差异。

2.1.1. 中国的饮食观念

1) 重视食与味：从“民以食为天，食以味为先”这句谚语可以了解到中国人的饮食观念。中国人饮食讲究“色、香、味、形”俱全，注重食物的味道，追求食物外形的美感。“味”是中国饮食文化独特的魅力所在，美味的食物在于食物本身、配料及调料的调和，保证食物丰富的口感和味道。

2) 重视养生：中国传统饮食以“五谷杂粮”为主，以“五谷”养“六脏”[1]。这便体现出了我国的饮食注重食物对身体的保健作用，讲究的是荤素搭配、粗细搭配，同样也有“药补不如食补”的说法。

3) 重视内涵：中国的美食表现的不仅是一种食物，更为重要的是食物背后隐藏的文化内涵，例如，过年餐桌上的鱼，有年年有余的含义，表示出人们对美好生活的祝愿，让人们把食物与内涵、物质需求与精神享受结合起来，不仅能使人们充饥，且能让人感受到健康、积极向上的文化情调。

4) 讲究排场：受社会风俗、礼仪文化的影响，中国人的宴请向来非常讲究，就餐环境豪华、菜品不但种类丰富而且数量较多，中国人认为这样的宴请一方面表示对客人的尊重，另一方面也能展示出自身的经济条件。随着社会的发展，请客吃饭之风愈发盛行，且逐渐演变为个人面子的表现，同样的也成为人际交往必不可少的一部分。

2.1.2. 西方的饮食观念

1) 注重营养搭配：相较于注重“味”的中国饮食来说，西方国家更加注重食物的营养搭配，而这种营养搭配并不是取决于人们的味觉，更多的是从专业的营养学角度来进行分析[2]。他们对食物的认识停留在生存层面，吃饭是为了填饱肚子，维持生命，所以比较喜欢吃大块的肉、生吃新鲜的菜蔬，相比于中国人来说，不太注重食物的味道，而且不会把食物与精神方面联系起来，由此可以看出，在西方的饮

食观念中理性主义占据着重要地位。

2) 注重选料, 追求效率: 西方国家的一日三餐简单易做、追求高效, 但是在挑选材料时非常地仔细、讲究。如日常食用的沙拉、牛排等, 同时西方快餐业的高速发展也体现了这一点, 且快餐业的快速发展也在一定程度上影响中国人的饮食习惯, 如肯德基、麦当劳等快餐备受中国人的喜爱。

3) 注重调味: 西方的调味品丰富, 常用到就是牛奶、芝士及各种果酱等, 但是各种调味品的味道互不影响, 而且为了保持食物本身的味道, 西方人通常会把配菜和主菜有序摆放在盘中相应的位置上, 以此来保证食物的味道不相串。

4) 注重色泽搭配: 在西方国家的饮食文化中, 比较重视食物材料外形与颜色方面的搭配, 讲究以色泽鲜艳为主的搭配原则, 因为西方人觉得这样的搭配能更好的刺激人们的食欲, 因此, 注重食物色彩的搭配上的对比和明快。

2.2. 饮食内容

受农耕文明的影响, 从古至今中国人都是以五谷杂粮为主, 蔬菜、水果、肉类大多作为辅食。而且中国人喜欢吃热食, 认为热的食物更美味, 尤其是在寒冷的冬天, 吃热食还能御寒。与此同时, 我国幅员辽阔, 各地区的地理环境和气候条件不同, 饮食上也体现出一定的差异, 如呈现出南米北面、南甜北咸的特点, 也因为在选料、搭配及口味等方面的不同产生了中国著名的“八大菜系”。西方国家以肉食为主, 蔬菜、面包等为辅, 这在一定程度上也体现出游牧民族和航海民族的特点, 与中国人喜热食相比, 西方人喜冷食, 所以蔬菜沙拉是餐桌上必不可少的食品, 搭配牛奶、牛排等, 不但能保证脂肪、蛋白质等的摄入, 且能为身体提供了所需要的营养物质, 同时简单易做的披萨、面包、汉堡等搭配牛奶的作为他们的日常食物, 这也在一定程度上促进了西方快餐业的发展。

2.3. 饮食方式

一方面, 中西方饮食所用餐具的差异。饮食内容决定饮食方式, 受农耕文明的影响, 中国人的主要以米面为主, 使用筷子较为方便, 所以中国人的主要餐具是筷子。而对西方人来说刀和叉是他们的主要餐具, 因为西方人以肉食为主, 刀叉相互配合使用方便切割肉类食用, 所以他们认为刀叉是最方便的餐具。另一方面, 是就餐形式方面的差异。在中国, 不管是以什么为目的的宴席都只有一种形式, 美食放在桌子中间, 大家围坐在一起, 共享美食, 人们还会互相夹菜、让菜、敬酒, 体现人们相互尊重、谦逊的品质, 符合中华民族提倡“和”的思想。但是西方受个人主义思想及较为注重卫生原因的影响, 更为普遍的是分餐制, 每个人都有自己的食物, 个人吃个人的且互不夹菜, 人们提倡个性, 给予彼此相应的个人空间, 因此形成了分餐进食的方式。

2.4. 烹饪方式

烹饪是加工美食必不可少的一个环节。在中国, 烹饪是一门十分讲究的艺术, 烹调的方法也是五花八门, 如煎、炒、炸、焖、炖、蒸、煮等, 这些都是对食品的加工方式, 同时在烹饪时要注意火候的大小且还需要有良好的刀工, 保证食物色、香、味俱全, 让人们在味觉享受的同时也有视觉上的享受。然而西方国家的烹饪方式主要有炸、烤、煎、拌等, 由于西方人注重保持食物的营养与本身的味道, 不会采用过多的烹饪方法, 他们认为过多的烹调会破坏食物本身的营养价值, 同样的西方国家的人不使用酱油、味精、醋等调味品, 大多使用的是黑胡椒、沙拉酱等调料。

2.5. 餐桌礼仪

中国的饮食礼仪涉及很多方面, 首先是热情好客, 如不停的让菜、劝酒, 让客人多吃, 也不能只吃

一种菜，更不能把夹到的菜放回到盘子里，饭后，主人收拾餐桌，会让客人坐着休息聊天，这就体现出中国人热情好客的一面；其次，中国人对座次的安排也非常的讲究。关于“上座”，更是规则颇多，有“左上为大”一说。中式宴会大多会依据官职、年龄安排座位，推崇“长幼有序”、“尊卑有序”。一般认为，面朝东或正门的位置是为贵客准备的，桌子也由原来的方桌变成而今的圆桌，并依据风水或当地风俗安排座位，但慢慢“左上为大”逐渐向国际的“右上为大”靠拢[3]。与中国人不同的是西方不会不停的劝客人吃菜、饮酒，只会给客人夹一次菜，然后客人根据自己的意愿想吃什么就吃什么，西方人就餐环境也不像中国人那样热闹，一般比较安静，也不会和距离自己较远的人交谈，而且西方人推崇女士优先，对女性也较为尊重。

3. 中西方饮食文化差异的原因

中西方的饮食文化之所以存在着巨大的差异，是受多方面的因素影响的。

首先，是由于地理环境的影响。受不同地理环境的影响，各地区的气候也就有所区别，同样也决定着该地区适合种植的农作物。中国陆地面积广阔，四季分明，为农作物的种植提供了有利的条件，因此，在中国种植业比较发达，林业和渔业占比较小，且秦岭-淮河一线是南北方的分界线，北方的气候环境适合种植小麦、玉米，南方则适合种植水稻，所以中国人就形成了以五谷杂粮为主的素食习惯。西方国家大多以海洋性气候为主，气候温和湿润，适合畜牧业和渔业发展，所以他们的食物主要以肉食、奶制品为主，因其气候条件和地理环境的影响，种植业占比较小，面食一般是作为辅食来食用。

其次，受生活方式的影响，不同的生活方式影响人们的饮食习惯。中国人认为吃饭是非常重要的一件事，由于中国长期处于农业社会，人们的生活离不开辛勤的劳作，为了维持体力，人们非常重视一日三餐，还会在特定的时间点用饭，同时食物也必须是美味可口的，而中国人的生活节奏比较慢，所以会在做饭时花费较多的时间。然而，与中国不同的是，西方国家的经济发达，时间观念比较强，生活节奏快，所以西方人做事比较讲究效率，早饭和午饭一般为了尽快工作会吃快餐，这也是西方快餐业发展迅速的原因。

然后，宗教信仰的不同。我国主要受儒释道三家的影响，不论是受儒家文化对饮食的影响，还是佛教主张的吃素、道教的休养生息等，都在一定程度上影响了中国人的饮食习惯，同样的受这些宗教的影响，我国在很长一段时期内对女性心理和自由有很大程度上的束缚，如对女性有三从四德、在家从父、出嫁从夫等要求。然而西方人主要崇奉基督教，他们崇尚自由，倡导人人平等，所以也就形成了男女平等、女士优先的准则，同时基督徒的日常饮食与普通人没有很大的区别，但是吃带血、有腥味的东西仍然是基督教的禁忌。

最后，价值观念的不同也是导致中西方饮食文化的不同的原因。我国受儒家思想的影响，注重“以和为贵”，因此，中国人注重集体利益，大家围坐在一起共享美食就是一个典型的例子，这样的氛围有利于增进彼此之间的感情。而西方人主张自我价值的实现，更加注重个人利益，强调个人的权力，分餐正是西方人所追求的体现，人们可以根据自己的意愿选取食物，体现出他们崇尚自由的理念。

4. 跨文化交际视野下看如何避免文化冲突

饮食文化的不同是由多方面的原因造成的，接受不同的饮食文化是有一定的难度的，但是我们还需要正确认识这些饮食文化差异。

1) 树立跨文化交际的意识

以跨文化的角度来看，随着人类社会的发展，不同民族、国家的文化交流也愈来愈密切。促进了各文化的交融，同时也出现了文化之间的碰撞与冲突。所以在跨文化交际的过程中，我们要树立跨文化交

际的意识，要尊重不同民族、国家的文化差异，要避免刻板印象，刻板印象会影响人们的日常交际。衣食住行是人们生活中必不可少的话题，特别是饮食，所以在跨文化交际过程中，要正确认识文化间的不同，避免文化冲突。

2) 尊重中西方饮食文化差异

饮食文化是文化的一部分，不同种族的人思维方式、生活方式等都存在着一定的差异，但是在跨文化交际过程中，我们要转变思维方式，要从跨文化交际的角度分析，这样便于有交际活动的顺利开展，同时也可以避免文化冲突。从跨文化交际的角度来看，我们要尊重这些文化差异，换位思考，使得交际能顺利的进行。食物不单纯代表物质层面，且还被赋予了特殊的精神意蕴和情感寄托。此外，在菜名拟定上，中国人还将历史传统、文学名句等元素运用其中，使得食物蕴含的意义与价值得到升华[4]。真正的跨文化交际不只是了解目的语国家的语言，还需要了解这个国家的文化、历史、思维方式和价值观。

3) 增加与其他文化的交流与沟通

随着全球一体化进程的加快，国家间的交流日益频繁，文化冲突时有发生，所以我们更要注重与其他文化群体之间的交流与沟通，同时还要正视这些文化冲突，遇到问题时要及时进行沟通，加强对其他国家文化的认识与了解，减少文化冲突的发生。

5. 结语

古人云：民以食为天。饮食是人们生活中不可缺少的一部分，所以在中西方国家跨文化交际的过程中，了解饮食文化是促进文化交流的一种重要的途径。虽然各个国家、民族的生活方式、宗教信仰、价值观、思维方式等各有不同，但是追求的都是美味的食物，而通过分析中西方饮食文化的差异，可以让我们更加了解各国的历史文化，减少文化间的冲突，同时通过对比分析中西方的饮食文化，可以深入了解到产生差异的原因，便于在跨文化交际的过程中认识和了解对方的文化背景，便于顺利的沟通交流。最为重要的是，随着中西方文化的交流与碰撞，中国的饮食文化也会与时俱进，一方面博采众长，保持旺盛的生命力；另一方面又有助于中华饮食文化全世界范围的传播，“民族的即是世界的”[5]。

参考文献

- [1] 王旭. 跨文化交际视角下的中西方饮食文化对比研究[J]. 湖南工业职业技术学院学报, 2015, 15(4): 57-59.
- [2] 陈玉兰, 黄景赋, 徐维志. 跨文化交际视角下的中西方饮食文化对比分析[J]. 现代食品, 2022, 28(3): 27-29.
- [3] 蒋艳. 中西饮食文化差异的原因分析及其研究意义[J]. 湖北教育学院学报, 2007, 24(4): 60-62.
- [4] 冯金凤. 跨文化环境下的中俄饮食文化对比研究——评《多元的星球——中外食品文化比较研究》[J]. 食品安全质量检测学报, 2022(2): 677-678.
- [5] 李纪扬. 跨文化交际背景下中西方饮食文化的对比[J]. 北方文学, 2019(32): 188-190.