

西餐饮食对中餐文化产生的影响及发展

黄永泽

广西经贸职业技术学院 广西南宁 530000

摘要: 当前社会发展背景下,我国与世界各国经济、政治以及文化交流日益增加,饮食文化作为文化的重要组成部分,势必产生诸多交流、冲突与融合。本文以西餐饮食和中餐文化为研究对象,主要探讨西餐饮食中食材、烹饪技巧、饮食礼仪习惯对中餐文化产生的影响,之后结合当前文化发展背景提出西餐饮食影响下中餐文化发展建议,旨在为中餐饮食文化发展奠定基础。

关键词: 西餐饮食; 中餐文化; 影响及发展

西餐文化是西方各国餐饮文化的统称,具有千百年的发展历史。中餐文化则是我国长期历史发展中形成的独特饮食和烹饪文化。在现代社会发展背景下,随着各国文化交流日渐增加,饮食文化间的交流和冲突也在不断发展。以我国为例,在近些年的餐饮行业发展中,也逐渐开始接纳和融合西餐饮食文化。而在未来,文化交流将逐渐深入,我国中餐文化需要在与西餐文化交融中不断发展,取长补短、与时俱进。

一、西餐饮食对中餐文化的影响研究

(一) 西餐饮食中的食材对中餐文化的影响

中餐文化源远流长,发展中形成不同技术手段,而在中餐烹饪技术之中,煎炒烹炸是比较常见的技术手段,尤其是我国广西壮族自治区制作饮食之时以重油、重辣为主要特点、虽然味道鲜美,但是从饮食健康角度而言,长期以此种烹饪方式的美食对身体将会产生诸多不利影响。而在西餐饮食文化的影响中餐烹饪手段开始变化,更强调烹饪的健康,所以在当前中餐烹饪之时,更注重保留食材的原有鲜味,烹饪中开始采鲜食材,包括在制作鱼类食物之时,更要求选择应用新鲜活鱼,如此一来可保证食物的鲜美程度,同时在此基础上也开始降低调料的应用,用食物本身鲜味上提取味道。另外,现代中餐文化进行食物烹饪的过程中,不仅在乎“色香味俱全”,更在意食材的健康程度,这也是西餐文化给中餐文化带来的影响。

例如,广西壮族自治区传统名菜黄焖鱼,该菜品的经典之处就在于利用阳朔本地河鱼的鲜味烹饪出美食,为提升其鲜味鲤鱼采用漓江水去煮,如此一来,鱼的鲜嫩程度更高。另外,在美食家对食品改良中发现,如果

采用漓江水和漓江鱼去原汁原味烹煮固然鲜美,但是也避免不了特殊的腥味,水体中微生物或者细菌难以高效处理,所以美食家提出在烹煮过程中加入西洋风啤酒,借助啤酒达到杀菌去腥的作用,从而不会破坏鱼肉本身的味道。

烹饪黄焖鱼之时,活鲤鱼开膛破肚但不刮鳞,平剖两半,再撒上姜丝等作料,投入油锅猛煎,先用桂北山区出产的生茶油烹炸,直到鱼鳞变软微卷起,鱼身变得焦黄,淋入酱油,加入西红柿块撒上红辣椒,再倒入半瓶啤酒焖熟。此种做法在应用使阳朔的黄焖鱼更加鲜嫩,久而久之改名叫做啤酒鱼,在其发展中,啤酒鱼的做法开始广泛流传,美食家可以使用不同的鱼类烹饪啤酒鱼,其中本地的鲤鱼、草鱼、清水鱼、乌草鱼、野生剑骨鱼、毛骨鱼等等都能做啤酒鱼。

(二) 西餐饮食中的烹饪技术对中餐文化的影响

上述研究也提出烹饪技术是中餐文化主要特色之一,而西餐饮食在发展的过程中,也形成诸多不同的烹饪技巧,长期文化交融之时,西餐饮食文化对中餐烹饪技术产生一样的影响。从本文研究可知,西餐烹饪对中餐烹饪技术手段产生影响主要体现在烹饪时间以及手段等方面。

第一,西方饮食文化中在烹饪时间上展现出短的特点,除了重大节日需要准备的食物,大部分食物的烹饪时间比较短,这是快餐的由来,此种情况时西餐形成中饭和晚饭一起吃的情况。中餐烹饪在时间上非常讲究,在我国饮食文化中是“火候”中的重要因素,同样的食材和烹饪方法,时间不同,口感、味道截然不同,这是中餐文化的魅力,也使中餐制作对食品烹饪时间要求非

常严格。但是，随着当前社会发展，城市居民生活节奏加快，所以要求烹饪速度加快，所以中餐烹饪开始时间上进行改进，也逐渐形成多种快餐式食品，如此一来，匹配社会发展背景下，群众对食品烹饪的需求。

第二，中餐受西餐饮食烹饪技巧的影响包括在调味技术、烹饪方法、加工器具等多方面影响。其一，中西餐烹饪之时调味技术均是比较关键技术，不同调味品和调味技术对食物味道的影响非常大，而在融合发展，西餐烹饪中的调味技术正在影响中餐烹饪。研究发现，西餐烹饪中的特殊调味品非常多，其中包括酸豆、辣酱油、芥末酱、青芥辣、墨西哥辣椒、百里香、咖喱、罗勒和牛至等，而以上调味在中餐传统调味品中应用比较少。另外，西餐饮食文化中，常常应用酒类作为调味品，在中餐文化发展之时也常用酒类调味，但是相对比较少，种类也比较少。而如今来看，中餐烹饪之时，开始应用越来越多的西餐调味品，不仅是酸豆、芥末酱等调味品，酒类应用更多。通过研究发现，目前西餐的调味汁已经在中餐中得到应用和融合发展，形成新式特殊的调味汁，从而使中餐的调料更加丰富。例如，当前中餐烹饪的过程中，开始应用沙拉酱、蛋黄酱、醋油汁等多种酱汁，并且混合洋葱碎、酸豆酸等多种调料，从而使中餐饮食调味受到更大的影响。以上述阳朔啤酒鱼为例可知，啤酒鱼的成功烹饪正是将西方啤酒作为调味料加入菜肴之中，从而使菜品更加鲜嫩，而实际上在该菜品中，除了啤酒之外，本地的生茶油也是点睛之笔，不仅起到香料的作用，也可省油，该油料更香，对身体更加健康。其二，中餐饮食文化中，烹饪技术方法比较多，就是成熟，而西餐的烹调方法相对简单，以煎烤为主。但是，通过对当前中餐烹饪技巧进行研究发现，烹饪过程中，中餐烹饪技巧开始学习西方烹饪。如，当前中餐美食烹饪之时开始更多地应用煎烤等手段，虽然我国传统美食烹饪之时也有煎烤手段，但是现代的煎烤也开始学习西方烹饪，包括在时间、烹饪技巧等诸多方面，从而使烹饪出美食。广西壮族自治区特色美食陆川烤乳猪具有2000多年的历史，全国文明，肉质鲜美、外焦里嫩，而在其烹饪制作的过程中，调味料是传统配方，独一无二，而其烤制技术在西方饮食文化融入之后开始出现变化，许多店铺为增加产量开始应用现代化烤制方法，以提升烤制速度，保证烤制中的温度。其三，烹饪设备受到的影响。中餐烹饪是“以人为本”，对于烹饪器具、设备的使用很少，操作也主要是依靠人为经验，烹饪难度较高，人员

强度较大。随着烹饪技术的发展，中餐烹饪也开始吸收西餐烹饪的加工器具设备，引入了各类现代化的烹饪器具设备，提高了烹饪的专业化水平。在各类中餐厅、饭店中，也广泛应用了电加工设备，提升了烹饪的加工卫生标准和工作效率。在加热设备上，开始使用电加热汤锅、万用蒸烤箱，油炸炉等，显著提升了菜肴的制作工艺水平。另外，中餐烹饪的烹调也开始做到定时、定量，传统的烹饪工艺发生了变化，人们探讨出了科学的操作程序、烹饪方法，避免了复杂的制作环节，各类标准化菜谱出现，提高了中餐的科学化生产水平^[1]。

（三）西餐饮食中的饮食礼仪及观念对中餐文化的影响

西餐饮食中的饮食礼仪以及文化观念也在很大程度上对中餐文化开始产生影响，尤其是在现代社会发展的背景下，西餐饮食文化开始对中餐饮食产生诸多方面的影响，包括对饮食文化烹饪理念、饮食礼仪等诸多方面。

一方面，西方饮食文化中非常重视膳食搭配，虽然我国传统饮食文化之中，也比较重视饮食健康，但是为追求美味但是很少从整体上形成科学烹饪观念，与西方饮的健康文化相比，缺少定量思维，科学思维，不会可以为健康可以计算食材热量、能量等等。但是，在进入到大健康时代，居民对饮食健康理念发生变化，受到西方金阿康饮食文化影响，开始刻意追求餐饮烹饪中的“热量”，更注重水果、荤素以及五谷杂粮的搭配。其实，如今我国健身减脂餐的兴起就在某种程度上受到西餐饮食文化的影响，健身减脂餐的烹饪完全是西方做法，大部分以水煮为主，应用的调味料也是西方的沙拉酱和油醋汁，此番减脂餐搭配均衡，经过精细计算，符合科学化的人体膳食。

另外一方面，西方饮食礼仪也开始对中餐文化产生一定的影响。如，西餐饮食中的礼仪与我国礼仪完全不同，我国礼仪源自民族、宗教以及节日，而西方的饮食的礼仪大部分均来自饮食习惯。相比较而言，中餐文化的礼仪更多、复杂、但是中餐文化之中，更多体现着民族礼仪，专门的餐桌礼仪相较于西方利益而言比较少。而当前，西方饮食礼仪或者习惯正在逐渐影响中餐饮食文化，此种餐饮类的饮食文化受到的影响非常多。例如，传统我国饮食习惯中以吃饱为主、但是现在西方传递过来的饮食文化则是追求健康至上。另外，西方饮食更注重服务文化，西餐的服务非常讲究，餐厅用餐都要给服务生服务费。如今，中餐饮食文化中也开始中餐餐饮服务

文化，饭店开始提出服务至上的口号，也是一种餐饮文化理念变化的展现^[2]。

二、中餐文化未来发展研究

(一) 确定发展方向

中餐文化发展至关重要，尤其是在新时期，我国社会生活水平不断提高的背景下，中餐文化不仅要在国内发展，更需要走出国门，在我国经济高速发展的背景下，借助优势，实现中国美食文化的输出。如今，从目前来看，中餐文化在发展中，正在以中西合璧方向发展，同时健康、科学也是中餐文化发展的主要方向，在未来中餐饮食文化发展的过程中，把握重点方向，才能够确保中餐饮食文化长远发展。

首先，中餐文化将与西餐文化合璧，取其精华，从而使饮食文化更加国际化，走出国际。例如，上述讨论中，烹饪技巧、饮食文化观念、烹饪食材等诸多方面都在不断融合西方餐饮文化，此种融合并不能破坏我国美食本身的制作技巧以及味道，更多起到点缀的作用。所以，要知晓在中餐饮食文化与西餐饮食文化合并的过程中，始终都要保留我国中餐文化的特色，以我国饮食文化为基础，开展中餐文化保护，促进饮食文化发展^[3]。

其次，中餐饮食文化更应注重科学与健康。中餐饮食文化与西餐饮食文化融合发展好比西医与中医，西方更注重科学、量化、数字化。而在我国的饮食观点中，美味至上，健康兼而有之。但是，通过本文的讨论可知，在日后中餐饮食文化发展也需要融合科学化要素，把握饮食文化的要点，为中餐饮食文化创新发展奠定基础，促进饮食文化良好开展^[4]。

(二) 中餐文化发展的主要策略

首先，注重中餐文化的传承与创新。传承与创新发展的过程中必须保持中餐传统烹饪技艺、文化精髓，积极吸收烹饪科技以及国际餐饮理念，创新菜品以及中古餐饮服务模式，在其进行发展的过程中，始终将我国餐传统餐饮文化作为主基调，不断提升餐饮文化发展效果，

继而为餐饮文化创新奠定基础。

其次，品牌建设。中国餐饮文化发展必须注重打造代表性中餐品牌，在发展的过程中始终以餐饮文化的标准化、连锁化经营为目标，在连锁经营创建之后，不断提升中餐的国际形象和市场竞争力。

第三，注重文化推广。通过美食节、烹饪比赛、文化交流活动等形式，推广中餐文化，增强国内外消费者对中餐文化的认知和兴趣。

第四，注重教育培训。加强中餐厨师的专业培训，提高从业人员的整体素质，同时开展面向公众的烹饪教育，普及中餐文化知识^[5]。

结束语

通过本文对西餐文化和中餐烹饪的影响研究可知，当前我国餐饮文化正在朝中西结合方向发展，对于我国餐饮文化发展影响重大，也将是我国一段时间内，餐饮文化发展的中心。所以，在中国餐饮文化发展过程中，需要树立目标，注重人才培养、主抓重点，在传承餐饮文化的基础上实现中餐文化发展。

参考文献

- [1] 盛红凤, 张文涛. 西餐文化对中餐烹饪和就餐习惯的影响探析[J]. 中国食品, 2023(20): 104-106.
- [2] 张丹. 西餐烹饪技术对中式菜系烹饪的影响思考[J]. 食品安全导刊, 2022(18): 178-180.
- [3] 金晓琳, 付志娟, 唐瑞, 等. 泰国菜在中国的发展特点分析: 兼论中餐在海外新兴区域的发展思路[J]. 四川旅游学院学报, 2023(6): 17-20.
- [4] 赵金蕊, 张德山. 并箸而食: 民具学视域下的中国饮食文化[J]. 南宁职业技术学院学报, 2022, 30(3): 49-53.
- [5] 隋大鹏. 浅析西餐文化对中餐烹饪和就餐习惯的影响[J]. 现代食品, 2024(002): 030.