

中法饮食文化与饮食审美观的跨文化比较

张京浩 赵斌斌 (通讯作者)

吉林外国语大学 吉林 长春 130000

摘要: 饮食文化作为跨文化交际的重要载体, 承载着不同民族的历史传统、哲学思想与社会心理。本文以中法两国饮食文化为研究对象, 从饮食审美追求、饮食方式、饮食内容、饮食观念四个维度展开比较, 剖析其在核心内涵、价值取向上的共通性与差异性, 探究差异形成的历史、思想、社会文化根源, 为跨文化交际实践提供应用建议, 从而更好地促进中法文化的理解与交融。

关键词: 饮食审美; 饮食观念; 跨文化比较; 中法文化

引言:

饮食作为人类生存的基本需求与文化表达的重要方式, 其审美体系与观念内涵是民族文化深度融合的产物。在跨文化交际日益频繁的当下, 饮食文化差异的解读具有重要的理论与实践价值。中法两国均以美食文化享誉世界, 分别代表着东西方饮食文化的巅峰成就。中国饮食追求“五味调和”的综合之美; 法国饮食承载理性主义哲学传统, 注重食材本味的呈现与营养的科学搭配。这种差异的形成与两国历史传统、社会习俗密切相关, 其解读偏差直接影响中法跨文化交际的有效性。基于此, 本文聚焦中法饮食审美与饮食观念, 从多维度展开系统比较, 挖掘差异背后的深层原因。

一、中法饮食审美与饮食观念对比

(一) 饮食审美追求的异同

1. 中法饮食审美追求的相同点

中法两国均以美食文化享誉世界, 在对饮食的重视程度上存在高度共识。中国人常说“民以食为天”, 将饮食置于民生之首, 认为饮食是安身立命的根本; 法国人同样将饮食视为人生头等大事, 法式就餐既是满足口腹之欲的日常行为, 更是体验生活艺术的重要方式。这种对饮食的高度重视, 使两国都发展出了精湛的烹饪技艺和深厚的饮食文化传统。

两国饮食审美都追求感官的愉悦与享受, 强调食物在视觉、嗅觉与味觉层面的协调统一。无论是在中国宴席上讲究菜肴的摆盘造型、色泽搭配与意境营造, 还是在法式大餐中对菜品呈现形式感的精心设计, 都体现了两国文化对饮食美感的共同追求。中国菜讲究“色香味俱全”, 一道佳肴须在端上桌的瞬间便以视觉之美引人入胜; 法式大餐同样重视菜品的视觉呈现, 精致的摆盘艺术使每一道菜都如同一件可供品味的艺术品。这种对形式美的追求, 反映出两国饮食文化都超越了单纯的果腹需求, 而上升为一种综合性的审美体验。

2. 中法饮食审美追求的不同点

尽管两国饮食审美存在上述共通之处, 但在核心取向上却呈现出鲜明差异。中国饮食审美追求“色香味

俱全”, 强调五味调和与综合体验, 其最高境界在于将多种食材、多种味道融合为一种超越各部分之和的全新整体风味。在中国烹饪理念中, 美味是首要追求, 一道佳肴须在视觉、嗅觉、味觉上达到高度和谐, 甚至菜名也讲究意境之美, 如“佛跳墙”“翡翠白玉羹”“龙凤呈祥”等, 将文学想象与饮食体验融为一体, 体现出饮食审美中浓厚的感性色彩与艺术想象力。

相较之下, 法国饮食审美更注重食材本味的呈现与营养的科学搭配。法国烹饪强调保留食材的原汁原味, 注重酱汁调配以衬托而非掩盖食材本身的风味。在法国人的饮食理念中, 营养均衡比单纯的味觉刺激更为重要, 他们习惯于理性地对待食物, 关注其营养成分、热量配比与健康的相互关系。法式大餐讲究菜品少而精, 每道菜的分量适中, 注重品质而非数量的堆砌。法国人在享用美食时倾向于以一种分析性的态度品味每一口的层次与变化, 而非追求整体的味觉冲击。这种审美取向体现出理性主义哲学传统对饮食领域的深刻渗透, 饮食不仅是感官享受, 更是一种可被理性认知与分析的对象。

(二) 饮食方式的异同

1. 中法饮食方式的相同点

从就餐形式来看, 中法两国都十分看重用餐过程中的交流氛围, 习惯借着聚餐拉近彼此距离。中国人聚餐多选用圆桌围坐的形式, 法国则普遍使用长桌设宴,

人们都会一边享用美食一边畅谈闲谈，餐桌也自然而然成为联络人情、增进往来的载体。招待宾客之时，两地都着力打造舒适和睦的用餐环境，举杯互祝也是双方通用的餐桌礼节，饮食在无形之中搭建起了沟通交往的桥梁。

2. 中法饮食方式的不同点

中国饮食传统采用“聚食制”，习惯于众人围坐、共享菜肴的就餐方式。餐桌上摆放多道菜式，食客各用碗筷从公共餐盘中取食，主人还会主动为客人夹菜以示热情。这种饮食方式体现了中国人重视集体和睦、强调血缘亲情的文化传统，宴席上“群人围坐的方式，旨在营造相对团结与和睦的氛围”。

法国则采用“分食制”，每人面前摆放独立餐盘，菜品按道依次奉上。食客以公用餐具选取食物后放入个人盘中食用，彼此尊重各自的用餐空间。这种分食制的盛行，可以看出法国人个性突出、崇尚独立、尊重自我、自由平等的思想意识。^[1]

（三）饮食内容的异同

1. 中法饮食内容的相同点

中法两国饮食内容均呈现出鲜明的地域特色，且均有菜系划分。中华民族受其地理、气候条件的影响，饮食内容丰富多样。中国有川、鲁、粤、苏等八大菜系，法国则有以巴黎为中心的大巴黎菜系、以里昂为中心的勃艮第菜系等区域饮食流派。两国均善于利用本地特产食材，烹饪技法各成体系、代代相传，形成深厚的饮食文化积淀。

2. 中法饮食内容的不同点

中国饮食以谷物和蔬菜为主，肉类辅之，形成“五谷为养、五菜为充”的膳食结构。食材选择范围极为广泛，烹饪技法多达数十种，同一食材可通过不同技法变换出多种风味，体现出极大的灵活性与创造性。

法国饮食以肉类和奶制品为主，面包、奶酪、葡萄酒是日常饮食的三大支柱。面包是法国美食文化里很重要的角色。法棍面包（baguette），因外形像一条长长的棍子，所以俗称法棍，是世界上独一无二的法国特产的硬式面包。^[2]烹饪风格追求精致与奢华，重视酱汁调配，前菜、主菜、甜点的用餐顺序严格规范，每道菜都经过精心设计，体现出法式生活艺术的独特审美。

（四）饮食观念的异同

1. 中法饮食观念的相同点

中法两国均有将饮食提升到文化层面的传统倾向，认为饮食不仅满足生理需求，更是生活意义与审美情趣的重要来源。两国都倾向以美食来体现生活品质与文明素养，无论是中国的美食家传统——历代文人雅士对饮食的品鉴与书写，还是法国的美食评论文化——专业的

饮食评论家与米其林指南评价体系，都反映出对饮食的高度文化自觉。此外，两国都重视饮食的传承与创新，传统菜谱被代代相传，同时又在新时代不断创新，形成既有历史厚度又有时代活力的饮食文化传统。

2. 中法饮食观念的不同点

中华文化博大精深，饮食不仅讲究口感与滋味，更注重“医食同源”“药食同源”的养生理念，将食物视为调养身体、顺应自然的重要媒介。中医理论认为食物有寒热温凉四性、酸苦甘辛咸五味，不同体质、不同季节应选择不同的食物搭配，以达到阴阳平衡、脏腑调和的养生目的。从天人合一与整体功能出发，达到中国人认为的饮食最佳境界“和”，“中和为美”是中国传统饮食文化的最高哲学思想，这不仅是饮食文化追求的最高境界，也是中国哲学思想的精髓。^[3]中国人看待饮食从不局限于营养学范畴，而是将其纳入天地人和谐统一的宏大框架之中，让饮食成为修身养性、体悟自然之道的重要途径。这种观念使中国饮食超越了单纯的烹饪技艺层面，成为一种蕴含深厚哲学意蕴的文化体系。

法国人注重饮食观念，看重营养搭配。他们对饮食的理解来源于营养学，而非味觉；法国人追求个性表达，在菜肴中保持主配菜各自独立的风味与呈现，虽然同在盘中，但又相对独立，各是各的味。^[3]他们视饮食为理性生活的一部分，强调节制与适度，追求营养均衡而非单纯的味觉满足。法国人享用美食时，倾向于冷静地品评每道菜的技艺与巧思，而非沉浸于整体的感官陶醉之中。这种理性态度也体现在法国人对饮食与健康关系的科学认知上，他们关注食物的营养成分和热量摄入，将饮食视为需要理性管理的日常事务这就是文化的差异。但是，差异带来的并不总是分歧，如果能从中找到一个准确的结合点，那不仅会给两个民族，而且也会给整个世界带来一种更具包涵意义的和谐与美丽。^[4]

二、中法饮食审美观念差异形成的原因

（一）历史传承

历史发展的差异性决定了饮食文化的不同。作为礼仪之邦的中国，经历了几千多年文化的洗礼使中国社会生活受到广泛而深刻的影响。所以中国饮食讲究秩序，讲究礼仪，讲究饮食的社会功能。

法国民众长久身处本土人文环境之中，文明不断演进发展，哥特艺术特色结合本土传统文脉，慢慢造就出独有的文化。饮食风俗也随之出现改变：早年族群风气随性质朴，行事爽朗大气，饮食偏爱热食，首要满足饱腹需求，风格朴实简约。后续受本土人文风气持续浸染，整体风气变得温婉精致，自带浪漫气息，十分看重细节质感与仪式氛围。饮食喜好也发生转变，人们青睐

食材本味与冷食料理,注重菜品造型搭配,不再执着于食量,更追求格调韵味,尽显雅致浪漫的地域风情

(二) 哲学思想

中国饮食观念讲求饮食合乎礼仪、精致入微,追求饮食顺应自然、合乎时令。让饮食成为修养身心、体悟自然的重要方式。

启蒙运动催生的理性思想深刻影响着法国饮食文化,笛卡尔倡导的理性思考方式也融入日常饮食之中。法国人习惯用科学严谨的视角看待食物,十分看重膳食均衡与食材本身的品质。同时个人主义思潮也左右着当地饮食理念,人们推崇个体特质的展现。在他们看来,个人特质既是社会发展的内在动力,也是美感形成的核心条件,这也让法式烹饪始终坚持保留食材独有的本味特色。

(三) 社会习俗和价值观念

中国社会以家庭为核心,重视血缘亲情与集体团结,“聚食制”正是这种家族观念在饮食层面的体现。众人围坐、共享菜肴,以饮食维系亲情、增进友谊,婚丧嫁娶等人生大事皆以宴席为重要仪式。饮食被赋予丰富的社会功能,是中国人社会交往不可或缺的重要方式。

法国社会强调个体独立与社交礼仪,分餐制体现了对个人空间的尊重。法国人将用餐视为社交活动,注重交谈艺术与餐桌氛围,宴饮讲究从容优雅。咖啡馆文

化在法国饮食生活中占有重要地位,人们在此交谈、阅读、休闲,饮食空间成为思想交流与社会交往的公共领域。

三、跨文化交际场景中饮食文化的应用建议

在跨文化商务宴请中,应充分尊重两国饮食方式差异,灵活设计就餐形式。接待法方宾客可采用分餐制或中西结合的自助形式,兼顾法方对个人空间的需求;接待中方宾客则宜设圆桌宴席,营造热闹融洽的交流氛围,以丰盛菜式展现待客诚意,通过适配饮食方式减少文化隔阂,增进合作互信。

开展中法饮食文化交流与传播项目时,需精准阐释饮食观念的文化内涵。要区分中国饮食重“味”与法国饮食重“理”的不同取向,在介绍菜肴时补充文化背景与养生理念,避免因饮食观念差异导致理解偏差,保证文化交流的深度与准确性。

在中法文旅餐饮服务开展过程中,菜品规划和店内环境布置要贴合两地民众的饮食偏好。接待国内游客,多准备种类丰富的热菜,打造轻松热闹的就餐氛围。服务法国游客时,侧重菜品精致摆盘,清晰标注营养搭配相关信息,营造静谧舒适的用餐环境。也可以融合两国饮食特色打造特色体验活动,进一步优化跨文化交流体验,提升游玩满意度。

结 语:

民以食为天,世界上任何一个国家都有一个传统的饮食文明与其它文明在历史中相互影响。中法饮食沿着各自不同的文化道路发展起来,随着时间的推移,两国饮食文化也在传承和创新中丰富和发展。^[4]这些差异并非高下之分,而是中法两国文化特质在饮食领域的生动体现。中国饮食美学追求的“和”之境界,折射出中华文化包容万象、化异为同的智慧;法国饮食美学崇尚的“真”之原则,体现了法兰西文化理性求实、尊重个体的精神。在全球化深入发展的今天,在跨文化交际、商务合作、文化传播与旅游交流等场景中,我们应当以开放包容的心态尊重彼此的饮食和文化差异,善用共通内涵增进理解,规避认知误区减少摩擦,合理设计饮食方案以适应不同文化需求。深入研究中法饮食审美与饮

食观念的异同,既能为跨文化交际实践提供理论参考与实践指导,更能促进中法两国人民的相互理解与文化互鉴,推动东西方文明在平等对话中取长补短、友好交融,共同谱写人类饮食文化的新篇章。

参考文献:

- [1] 叶焱萍,许酉萍.“中法饮食文化差异性研究”.内江师范学院,2015(05).
- [2] 郭隅楠.“浅谈法国饮食文化”.青年文学家,2012,12(06)90
- [3] 冉洁心.“浅析中法饮食文化的差异”.经贸实践,2017(19).
- [4] 王松绍.“中西文化差异二三事”.欧洲时报,2003-03-26.

作者简介:

张京浩(2005.1-),男,汉族,黑龙江黑河人,本科在读,研究方向:法语语言学;

通讯作者:赵斌斌(1986.4-),女,汉族,辽宁,硕士,副教授,研究方向:法国文学,翻译学。