VITU ACADEMIC
PUBLISHING PTE.LTD

跨文化视角下的中西饮食文化差异与融合研究

聂雨微
天津外国语大学　天津　300202

摘　要：饮食文化凝结着一个国家或地区的社会习俗、意识形态和价值观念。中西方经过长期的历史发展，形成了各具特色的饮食文化，在饮食内容、饮食观念、饮食风格等方面均存在显著差异。在世界文化大融合的背景下，本文以“文化相对论”和“文化深层结构”为理论基础，探讨中西饮食文化的差异及融合现象。通过深入研究不同文化形态的表现形式及其内在原因，有助于促进民族文化的交流与融合，推动中华文化走向世界，焕发新的时代活力。

关键词：跨文化交流；中西餐；饮食文化

引言

饮食作为全世界人类日常生活中必不可缺少的重要部分，侧面反映出了不同国家所反映的饮食文化。特别是在当今全球化进程愈演愈烈，跨文化交流融合越来越深入的大背景下，研究以中华美食为代表的东方饮食文化和以英国、美国饮食为代表的西方饮食文化兼具理论价值与指导意义。本研究有助于深入促进跨文化理解和交流，帮助中华文化传播与进步。

一、文献综述

（一）研究目的与意义

在经济全球化和文化多元化的背景下，跨文化交际现象在饮食文化领域表现尤为突出。笔者认为研究中西方饮食文化差异，不仅能够深入了解西方国家的饮食特点，还能弘扬中华民族的优秀饮食文化，促进其传承与发展。同时，在学习和研究跨文化交际过程中，通过求同存异、借鉴西方饮食文化的长处，可以更好地把握本民族的文化特质。此外，在涉及跨文化商务宴请、多国会议情况下，研究中西方饮食差异，可以帮助会议双方理解与跨文化交流，规避因饮食文化而引起的误解，从而促进宴请和会议圆满成功。因此，这一研究具有重要的现实意义。

（二）跨文化传播视角

现有文献表明，学术界主要从不同几个方面展开相关研究，分别是历史发展、人类学和跨文化角度等。首先，“跨文化交际”通常指一种文化的成员向另一种文化的成员传递信息，更具体地说，是指文化观念和符号系统差异显著的人群之间的交流（Samovar.，2000）。其二，在历史发展过程中，《美食与帝国：世界历史中的烹饪》（Rachel Laudan，2021）一书梳理了全球饮食文化的传播历程，从3000年前的食物传播路线到现代饮食文化的形成，探讨了政治、宗教、军事等因素对饮食文化的影响。最后，在人类学角度中，《饮食人类学》（彭兆荣，2013）则从文化、生态、民族和人类学视角出发，系统介绍了国际学术界的相关理论，并对中国饮食现象进行了深入分析。

从以上研究可以看出，中外学者对跨文化交际和饮食文化的研究已较为深入。中西饮食文化虽存在差异，但在尊重彼此的差异的基础上，二者的融合同样具有重要意义。

二、中西餐的差异

（一）饮食观念的差异

在用餐习惯上，中国人讲究排场与氛围，而西方人则崇尚便捷。具体来说中国人在宴请时通常会准备丰盛的菜肴，并热情劝客。例如，在中式商业宴请时，会注重菜品的荤素搭配，认真挑选与之搭配的饮料与酒水，甚至落座顺序也有所讲究；而西方人的招待则相对简单，注重实用，避免浪费。例如，即使是正式的西餐宴会，菜品顺序也相对固定，以开胃菜（饮料、水果或沙拉）开头，目的是增进食欲；紧接着是汤类（也即头菜），需用汤匙；之后是副菜（蔬菜、冷菜或鱼）等，主菜（肉食或蔬菜）；最后是餐后食物（甜品、水果等）和饮料（咖啡或者红茶等）。此外，菜品数量通常也较为精简，按照西餐的菜品顺序来订，大致有八道左右。

在烹饪理念上，中国人追求“美味至上”，注重调味与食材的协调。这与中华饮食文化受儒家“和”为本的思想一致。特别是春节吃团圆饭之际，一家人其乐融融，一大桌子饭菜象征着团圆美满的祝愿；西方人则更强调饮食的科学性和营养均衡，有时甚至以牺牲口感为代价。这与西方理性主义影响有关。

此外，中西方的宴会时间观念也存在差异。在英美国家，受到理性主义思维影响，人们会严格遵守宴会时间；而在中国，时间观念则较为宽松。这与古时中国“日出而作，日落而息”——“看天吃饭”的生活习惯有关，尤其是婚宴等场合，迟到现象较为常见。

（二）饮食内容的差异

主食方面：中国传统饮食以谷物为主，蔬菜、水果和肉类为辅，这与中国的农耕文明密切相关。受地域文化和气候环境影响，中国形成了著名的八大菜系，风味各异。西方饮食则以动物性食物为主，如牛羊肉、培根、披萨等，体现了游牧和航海文化的特点。快餐文化的盛行也反映了西方人对高效便捷生活的追求。

调味方面：由于中外的地理环境、气候条件和物产都不相同，虽然都拥有丰富齐全品种的调味料，但对食品的调味料选用上各不相同。中餐对辣味、咸味、鲜味的调料选用十分绝妙，而西餐对香味和酸味的调料选用特色比较突出。

（三）就餐模式的差异

在用餐方式上：中国人习惯共餐制，围坐一桌，共享菜肴，体现了“分享”的理念（卞浩宇，2005）。西方人则倾向于分餐制，每人一份，各自享用，更注重个性化选择。

在餐具使用上：中餐的餐具以筷子为特色，使用时规矩较多。中餐礼仪使用时，筷子最好不要含在口中以及插在饭上。而西餐特色餐具有：刀、叉、汤匙、盘子、碟子和杯等。其摆法也有讲究，用餐时用餐者正面放餐盘，左手放叉，右手放刀。使用刀时，刀刃不可向外。不用刀时，也可以用右手持叉，但若需要作手势时，就应放下刀叉，不可手执刀叉在空中挥舞摇晃，也不要一手拿刀或叉。

在座位安排上：在中餐桌礼仪中，主人及身份高贵者通常坐主位，以靠近入口处为中心，其他客人按照身份和年龄由远及近、由高到低的顺序排列。次尊贵的客人往往被安排在离主位近的位置，以示尊重。此外，宴会主人通常会预留一些位子给重要的贵宾，这些位子通常位于主位的一侧。中餐讲究以左为尊，这个“左”指的是对面的视角，也就是主人的右手边。与中餐不同，西餐桌礼仪中的座次安排通常更加讲究对称和平衡。正式的西餐座次安排通常以主位为中心，然后左右对称地排列其他客人的座位。

三、中西饮食融合

随着经济全球化和世界一体化步伐的加快，中西方之间的交流日益频繁，所有国家都成为“地球村”的一员。于是，中西方不同文化背景的人之间的沟通与交流日益增多，中西方饮食文化也呈现出跨文化融合的趋势。（徐，2022：286）具体来说，这一趋势主要表现在中国饮食文化的变化与发展上。

（一）合理膳食

中国传统饮食往往忽视食物的搭配，不注重营养搭配的具体比例，普通厨师往往凭经验将几种食材放在一起烹饪，没有具体的、科学的营养分析与科学配比。如今受西方饮食文化的影响，中国现代饮食越来越注重不同食材之间的科学搭配。此外，具有科学成分配比、定量监测等特点的西方现代营养学也被引入中国，与传统的食疗养生学说并存，为菜肴的营养健康提供了充分的保障。例如天津中医药第一附属医院推出了几款养生药材面包：黄芪养生包、莲芡排湿包、麦冬吐司等。年轻人常喝的许多奶茶品牌：霸王茶姬、喜茶等也纷纷在研制新品的同时，在商品宣传页上标注清楚每一杯饮品的热量，并且可以根据消费者不同的喜好去增减糖量。

（二）简化烹饪流程

西方饮食讲究效率，这与当前经济社会快速发展的现实不谋而合。受其影响，中餐也强调效率要求，这主要体现在中式快餐文化的快速发展上。在各大商场内，很多连锁型的大型餐厅都推出了“无火模式”，由总部的中央厨房配给主要食材和调料配方，各线下门店则负责快速加热出餐，确保出餐速度。同时，各式各样的“预制菜”也风靡各大销售平台，消费者只需采用简单的烹饪方式，经过最后一关加热或者翻炒处理即可食用，这样大大减少了消费者的烹饪时间。

（三）科学的饮食标准

西方人讲究科学和营养，因此整个烹饪过程都严格遵循科学规范。如今，许多中国家庭受其影响，厨房越来越变成了“化学实验室”，这反映了现代人对食物营养的重视。各地中央厨房的设立，让中餐统一采购、统一加工、易于质检、统一标准信息处理。同时，中央厨房

统一原料配方，加工流程，减少门店对产品质量的干涉，提高标准化，同时促进研发。中央厨房稳定的品质控制，是目前品牌连锁化的最根本保障。以确保食品安全，食品口味一致性。

结论

饮食文化作为跨文化的重要组成部分，在中西方文化的碰撞中不断传播与交流。尽管因为地域文化、价值观和社会习俗造就了中西饮食文化的差异，中西方饮食文化形成了各有特色的体系。但在历史的长河中前行，二者又相互融合，彼此交融。

以中国饮食文化为例，中国传统的儒家伦理是关怀人生、制约生活的一种指南，仁、义、礼、智、信等与其说是哲学，不如说是行为规范。人们在日常生活中包括衣食住行（特别是饮食文化）对这些行为规范的遵守，无不体现在日常生活中的“得体”——这便是中国“礼”的践行与感受。辜鸿铭在《中国人的精神》一书中有这样的说法：“中国人的‘礼’在孔子学说中有着各种各样的含义。它可以是礼仪、礼节和礼貌等，但这个字最好的译法还是‘good taste’（文雅、得体、有礼）。当它被运用于道德行为的时候，礼指的就是欧洲语言里的廉耻感（sense of honor and shame）。这也是辜氏译“礼”为“good taste”的精妙之处——因为充满身体践行的真切可感性。这体现出，中国人通过饮食活动中的得体举止，将抽象的道德理念转化为具体的生活实践。

尽管中西饮食文化各有所长，但是通过交流与合作，能够实现优势互补，促进文化的共同发展。未来，中西方应进一步推动中西饮食文化的深度融合，以应对跨文化交际中的障碍，实现文化的持久传承与创新。对于蓬勃向上的世界各地的年轻人来说，应该既要珍视各自的文化传统，保持“礼”所倡导的得体与分寸；又要以开放包容的心态，通过身体力行的实践去体验和欣赏不同文化的独特魅力。在中西文化璀璨夺目的星河中，饮食文化便是那最耀眼夺目的那一颗明星，日常生活中的“酸甜苦辣”便是欣赏和体会的途径。唯有如此，才能真正超越文化隔阂，真正实现跨文化交流。

参考文献

[1]Laudan R. Cuisine & Empire: Cooking in World History [M]. New York: Democracy and Construction Press, 2021.

[2]Samovar L A, Porter R E. Intercultural Communication: A Reader (9th ed.) [M]. USA: Wadsworth Publishing Company, 2000.

[3]卞浩宇.跨文化交际下的中西饮食文化比较研究[D].兰州大学，2005.

[4]毕继万.跨文化非语言交际[M].北京：外语教学与研究出版社，1999.

[5]杜学增.中英文化习俗比较[M].北京：外语教学与研究出版社，1999.

[6]胡文仲.跨文化交际学概论[M].北京：外语教学与研究出版社，1999.

[7]彭兆荣.饮食人类学[M].北京：北京大学出版社，2013.

[8]徐青竹.中西饮食文化差异与跨文化融合[J].今日中国论坛，2022（07）：285-286.