

# 浅谈日本饮食文化的审美意识

陶 睿 陈文虎

(天府新区航空旅游职业学院 四川 眉山 620860)

**[摘 要]** 日本料理被称作作用眼睛欣赏的艺术,新鲜食材、恰到好处的处理、美轮美奂的盛装,无一不构成日本料理的精髓。日本人对食材近乎挑剔的讲究与纤细的感受力,亦可以称之为日本独特的饮食文化符号。本论文通过叙述日本人对食材、食器的极致追求,窥见日本饮食文化特有的审美意识。

**[关键词]** 日本饮食文化; 饮食文化; 审美意识

## 一、前言

2013年,联合国教科文组织将被称作“和食”的日本传统料理列入了世界非物质文化遗产名录,自此,传统日本料理从普通饮食层面上升到了艺术品的高度,也奠定了日本饮食文化在整个亚洲乃至世界的地位。一个民族的价值取向和审美意识组成了民族精神的内涵。由此,我们可以从日本饮食文化的特征中,试着了解和探究日本民众融合自然的饮食观念及审美意识。

## 二、对食材原滋原味与季节性的细腻感受

日本属温带海洋性季风气候,植被丰富、四季分明。以稻米和水产品为主食,食材的季节性较强。因此日本人对日月星斗、春风秋露的细微变化有着异乎寻常的细腻感受力,对周围植物的兴衰枯荣倾注了非同寻常的关切,这使得他们对于食物原料的所谓“食材”有着十分细腻的分辨力。日本饮食中也可谓处处可观,日本人对四季变迁细微而敏锐的感受。

17世纪以前,由于经济水平制约,日本国内缺乏油料和调味品。因此,在烹调过程中,日本人非常少使用到油和强刺激性调味品。于是,倾注了更多的关注在食材本身,并逐渐养成了细致体味食材本身的能力。在日语中有一个词作“初物”(译为最早上市的时鲜)。室町时期,日本便有追求“初物”的社会风潮。俗谚“初物七十五日”,指经常吃初上市的东西,可以延长寿命七十五天,可见日本人认为新鲜的食材才是最为鲜美的。

日本饮食文化最具特点的还有对季节感的重视。“和菓子”(译为日式点心)被称作“日本饮食之花”。和菓子中就有许多季节性的感官体验,如春天赏樱的花见团子,夏天清凉的水馒头,秋季纳凉的枫叶果子,冬季暖心的草莓大福等。另一道传统料理“吸物”,是一碗没有油星的汤。汤里有小块剔骨鱼肉和时令蔬菜,汤面上漂浮着一小片柚子皮。随着季节变迁,柚子从青涩、开花、成熟到微苦的各个阶段,都通过味蕾的感受向食客传递着季节更替的细微信号。由此可见,日本人从自然万物的中汲取灵感,再将自然美融入饮食的美学熏陶。

## 三、对刀工与盛装的高度讲究

室町时代,烹调流派传人四条隆彦,他将日本料理的原则归纳为“其美味不能超过材料原有的滋味”。日本料理研究者,奥村彪生认为“日本的料理は、可能な限り火を使わずに材料の本当の味を反映”。表达了“尽可能不使用火,反映原料的真正味道”的观点。日本料理的原则自此可见,即“刀工胜于火工”。日语“板前”,字面意思为“砧板前面的人”,其深层涵义其实是“独当一面”。可见刀工师傅的地位之高。正是因为没有烹调技法的遮掩,食材本身的形、色对于一道料理来说显得尤为重要。以和食最具代表的刺身为例,刺身的切法和装盘极为考究。为了无损鱼鲜度,做刺身要用非常锋利的刀具,尽量减少刀面与鱼肉的接触,切割时不能破坏鱼肉本身的形态和纤维组织,影响刺身新鲜特有的风味。

日本人十分执着于食物的形与色,而食物的形色要靠装盘,日语中称之为“盛付”。盛付中可以充分感受日本饮食文化的审美意趣。例如刺身通常以白萝卜丝、紫苏等进行装饰,色彩极为

悦目。除了寻常装饰,刺身的盛付还讲究一种山水的感觉,装盘要错落有致,营造清爽、自然之感,以达到山有点缀衬托,下有海水缓缓流过的境界。制作一盘刺身,仿佛绘制一副唯美灵动的3D山水画,若离开了娴熟干练的刀工和摆盘,那再好的新鲜食材也要大打折扣了。有着这样的自然感悟力与艺术加工能力,日本人在饮食中的感受、创造美的艺术修养和审美趣味可见一斑。

## 四、对饮食器具与用餐环境的执着追求

日本料理非常讲究视觉体验,被誉为“用眼睛欣赏的料理”,餐具自然也功不可没,饮食器具与食物互相衬托,给人以极致的美感。

日式餐具工艺精细,手感平滑,质感温,往往给人悠然古朴、恬静舒适之感,如同日式庭院一般静谧、雅致。不同于中国人在食器的材质上通常崇尚金银,色彩上也喜欢流光溢彩,日本人喜欢细腻的瓷器,古朴的陶器和木器,色彩选择上也更为素雅。形状上,多从自然中汲取灵感,叶片、莲花,瓜果,舟船等形状,可谓千奇百怪。一些样子拙朴的陶器也在日本大行其市,仿佛带点野趣,增添艺术的味道。这点对于追求精致的日本而言倒又回归自然了。

相较于食器的不拘一格,日本人在饮食环境上绝不将就。日本人饮食文化中审美意识就充分反映在极为考究的用餐环境上,这也要追溯到日本茶道艺术的发展。日本茶道艺术简素到极致,又复杂系统,已经到达某种执念的地步。品茶场所讲究深幽之处的无限意境的美,多花鸟植被而少车流嘈杂。中国古诗云“庭院深深深几许”,大概与之有着相同的意境。茶室氛围还表现在清静之美,壁完上点缀着意在浓缩自然的鲜花,带有自然原本芳香的立柱装饰着茶室,庭园中隽秀的假山假水,曲径的石板缝中着意养植的幽幽绿苔。这种刻意追求“清”美的茶室,给人以新鲜自然、洁净洗炼、悠闲自在而通脱轻越的审美感受。

这种审美情趣又影响着后世的料理店。高级的料理店中有着与茶室相近的庭院、假山、溪水等景观,品尝美味的同时又饱了眼福。普通的料理亭,没有高雅别致的庭院环境,即使简陋但仍保持洁净。所有的物品、陈设每日彻底清洁打扫,每一个微不足道的细节,都透露着日本人保持用餐环境清洁的习惯与高度自律,也从侧面反映出日本人对饮食文化美学的极致追求。

## 五、结束语

日本料理从食材选材的讲究、烹制过程的精美、饮食器具的考究,对季节的细腻感受与食物的色形一起,构成了一场丰富的视觉盛宴,也创造了非常有特色的日本料理。独特的自然风貌与人文历史,造就了日本民族的细腻极致的饮食习惯与崇尚自然的审美意识,在日本饮食文化中便可充分感受到。

## 参考文献

- [1] 金春梅. 浅析日本江户时期饮食文化特点[J]. 南宁职业技术学院学报, 2019, 24(02): 16-20.
- [2] 崔秀霞, 刘畅. 大连市场中的日本饮食文化调研[J]. 传播力研究, 2019, 3(02): 18.