

# 中西餐饮文化对比研究

尤健博 马啸晴

(黑龙江农业工程职业学院 黑龙江 哈尔滨 150080)

**[摘要]**进入21世纪以来,跨文化交际已成为国家和人民生活中不可缺少的一部分。由于地域和民族的差异,每个国家都形成了自己独特的文化。饮食文化作为跨文化交际的重要组成部分,但在中西方文化交流中仍然存在着因不恰当的方式和行为而造成的误解和交际障碍。了解和学习中西餐饮文化和餐桌礼仪的根源,对于研究中西饮食文化具有十分重要的意义。本文研究了中西饮食文化和餐桌礼仪的差异,来促进中西文化交流。

**[关键词]**中西餐饮;文化对比;研究

**[DOI]** 10.12252/j.issn.2096-6261.2021.05.1628

## 一、中西餐饮文化习惯对比研究

西方人在烹饪过程中注重营养、健康,重视食材的实用性。并不像中国烹饪过程中形、色、味俱全,给人留下深刻的印象只有餐饮规矩繁琐。作为中国人来说,吃饭喜欢盘子多,碗多,追求大、追求全。一来表现排场、富有;二来表示对客人重视。所以全国各地各大名菜各显神通,相互比赛,吸引四面八方的客人。西方人喜欢小而精致的食物。营养与健康是西方饮食文化的出发点和归宿。因此,西方人密切关注不同烹调方法和环境下食物的实际营养差异,从湿度、温度、空间和时间等环境因素烹调美味营养的食物。这种美味的营养不仅是化学的,而且是物理的。在西餐餐桌上,一个人一个盘子,一对刀叉,也为了不与同桌的其他人有太多交集,达到营养健康的目的。饮食文化差异的背后,是不同民族、不同国家人民生活习惯、思维习惯和文化习惯的差异。自古以来,中华民族就是一个好客的民族。只有当我们在客人面前准备一桌美味佳肴时,我们才能感觉到我们并没有忽视客人。此外,中国人历来重视餐饮形式,努力改变菜肴的摆放方式。他们还注重每道菜的颜色、味道和搭配。相对而言,西方人一般在饮食形式上比较实用,不太注意菜肴的色香味变化。他们只是强调营养的保护和搭配。这既是中西饮食观念的差异,也是中西文化品格的差异<sup>[1]</sup>。

西方人在烹饪过程中有明显的标准化,餐饮工作也表现出一定的机械化。比如,肯德基的炸鸡不仅要按配方烹调,还要严格控制炸鸡的时间和油温。所有的细节都应该标准化。在肯德基的厨房里,厨师和工厂里的工人一样,在一些烹饪工作中,按照工作规定完成自己的烹饪工作,甚至可以用机器代替人力。西方人通过饮食,最重要的是摄取营养。因此,要达到营养标准,其他方面的饮食可以从宽。西方人今天可以吃牛排和土豆,明天可以吃土豆排,以后还会再吃。食客对食物的种类要求不高。厨师在一个非常宽容的环境中,机械地反复烹饪,其趣味性远远赶不上中国厨师,西方人每天都会被世界各地的食品广告“轰炸”,却离不开其根本。如果不是炸鸡,那就是薯条。如果不是炸薯条,那就是炸鱼、奶酪、生菜、猪肉或牛肉面包。西方人一般不在平底锅里炒材料,而且制作和加工材料的方法也很简单。基本上可以说是机器搅拌。食物种类比中国少。烹饪不仅是中国人生活的需要,也是一门生活艺术。这道菜体现了即兴与严谨的统一,表现出浓厚的趣味性和游戏性,吸引了国内外食客品尝美食。在中国,食物是人们日常生活中最大的乐趣之一。甚至很多人都认为吃饭是丰富生活的一种方式。无论是专业人士还是业余爱好者,美食在中国人眼中都可与绘画、

音乐、诗歌、舞蹈等艺术媲美,具有很高的生活境界和价值。<sup>[2]</sup>

## 二、中西餐饮文化礼仪对比研究

在餐桌上,中西方都非常重视座位的安排,但具体的安排内容却有很大的差异。一般来说,中国人会让老年人或高职位的人先入座,因为中国人自古就有长幼尊卑的观念,小辈人会礼让长辈人坐到最高的座位或最正座位。特别是在封建社会时期,或者现在比较落后的农村地区,由于对女性的尊重多少不够,女性不上座,也成为了一种习俗。女性即使能上座,她们的位置也不太显眼。西方人有尊重女性,优先女性的传统。而且作为餐桌的排序标准之一。例如,在宴会开始前安排座位时,首先要将客人的姓名和性别并列起来,决定具体的座位和座位的形式。男女参加宴会的话,男女主人会主持宴会。男性的座位一般不按年龄,而是根据社会地位而定。如果一起去吃饭的男女同时入门,男性一定会为女性开门,让女性先去。女性客人靠近餐桌时,男性主人会在第一个时间请女性客人到座位上,让客人把椅子拿出来。男性客人和女性主人一起进餐厅。上菜的时候,首先从女性客人的左边上菜。接着按座位顺序为其他女性客人上菜。女主人是所有女性中最后的服务。如果女性的料理都准备好了,就按同样的顺序为男性上菜。只有女性拿着刀叉和餐巾开始吃饭,男性才能吃饭。宴会结束时,如果女主人起来了,其他人就可以起来。然后,男性会向身边的女性拉出餐椅,让女性先离开座位。<sup>[3]</sup>

## 三、总结

综上所述,通过对中西饮食文化和礼仪的比较研究,由于文化上的障碍,人们会对所传递的信息产生误解,相互伤害。因此,对中西饮食文化的研究非常重要,对各国饮食文化的研究也非常重要。这是一个必须注意的问题。当然,在研究各国饮食文化时,要保持文化的正常传递功能,坚持“清污”的原则,促进中华语言文化的更好发展。

## 参考文献

- [1]刘铁锋.中西方饮食文化差异以及餐桌礼仪的对比[J].饮食科学,2017(10).
- [2]呼媛媛,屈彩娥.中西餐饮文化对比研究[J].现代企业教育,2014(24):530-530.
- [3]刘艳.中西方餐桌礼仪对比研究[J].中外交流,2019,(第18期):53

## 作者简介:

尤健博(2000.07-),男,汉族,黑龙江人,黑龙江农业工程职业学院在读学生,研究方向:酒店餐饮文化。