

中法饮食文化的核心差异与文化内涵对比研究

曾丽红, 李燕*

广州商学院, 广东 广州 510700

DOI: 10.61369/SDME.2025330033

摘 要 : 中法两国的饮食文化具有特色, 其分别表现出东方、西方的饮食文化精髓。本文从食材选择、烹饪技巧等角度出发, 分析了中法饮食文化存在的核心差异。并将其作为基础, 深层次探究饮食文化展现的文化内容, 如哲学、生活方式等方面的差异和联系。虽然中法饮食文化表现形式存在差异, 但都表现出民族对人与自然和谐相处、个体与社群关系的独特认识, 而且都追求提升生活品质与精神境界的价值目标, 于全球化大背景之下推动中法饮食文化跨国交流研讨, 对推动多元文化间的交流具有重要意义。

关 键 词 : 饮食文化; 中法对比; 文化内涵

A Comparative Study on the Core Differences and Cultural Connotations of Chinese and French Food Cultures

Zeng Lihong, Li Yan*

Guangzhou College of Commerce, Guangzhou, Guangdong 510700

Abstract : The food cultures of China and France boast distinctive characteristics, embodying the quintessence of Eastern and Western culinary traditions respectively. From the perspectives of ingredient selection and cooking techniques, this paper analyzes the core differences between Chinese and French food cultures. On this basis, it conducts an in-depth exploration of the cultural implications reflected by these two food cultures, including the differences and connections in terms of philosophy, lifestyles and other aspects. Despite the disparities in their forms of expression, both Chinese and French food cultures reflect their respective nations' unique perceptions of the harmonious coexistence between humans and nature as well as the relationship between individuals and communities. Moreover, both pursue the shared value goal of enhancing life quality and spiritual realm. Against the backdrop of globalization, promoting cross-border exchanges and discussions on Chinese and French food cultures is of great significance for advancing the communication among diverse cultures across the world.

Keywords : food culture; China-France comparison; cultural connotation

引言

饮食活动满足人类生存的基本需求, 还能传承文化、认同身份。中法两国的传统饮食习俗都申遗成功, 并收录到人类非物质文化遗产代表作名录内, 具有独特的价值。这两种饮食体系的发展演变, 逐渐形成自己鲜明的特色, 其受到许多因素影响, 地理环境、历史文化、哲学思想、社会制度等。通过对比中法饮食文化, 找出不同点, 了解具体的文化差异, 还可以通过饮食这个“符号载体”, 思考其中的文化意义、精神内涵。在全球化加速及跨文化交流不断增多的背景下, 饮食文化慢慢变成了表现民族特点并增进文明交流的重要载体, 仔细探究中法两国饮食文化的差别及其深层含义, 有益于消除文化差异, 而且还能给国际交流, 文化旅游产业拓展以及餐饮行业革新给予理论支撑。

一、中法饮食文化的核心差异

(一) 食材选择与自然观

中国饮食文化深受“因地制宜”与“顺应自然”的理念影响, 其食材选择带有明显的地域色彩与季节性规律, 按照“天人合一”的哲学思想, 人们重视食物与自然界节律的协调一致, 春天吃嫩芽, 夏天喜瓜果, 秋天爱根茎蔬菜, 冬天多吃滋补品, 中

国传统烹饪技艺讲究细致的加工工艺, “食不厌精, 脍不厌细”, 甚至包含一些西方人视为异常或禁忌的食物, 像某些动物内脏和野生植物等特殊食材^[1]。法国餐饮文化的本质特征是“纯粹性”与“原产地保护主义”的深度交融, 这一理念基于对“风土”概念的深刻认同, 食品加工领域“风土”特性较为突出, 葡萄酒、奶酪和黄油等产品生产中, 地域属性的重要性表现得尤为明显, 从原料筛选、特定部位选取甚至等级划分, 均体现出精细化管控的特

征,相比中国食材多样性的烹饪方式,法国饮食更注重核心成分品质把控及其与其他要素的协同优化效果^[2]。

(二) 烹饪技法与审美追求

中国传统烹饪技艺有特点,主要包含“炒、爆、炸、烹、煎、焖、炖、煮、蒸、烤”这十大基本烹饪方法,同时力求达成“一菜一格,百菜千味”这般理想艺术效果,“色、香、味、形、器”都被重视起来,这其中“味道层次感”、“味道协调性”这些东西尤其重要,还常靠调料混合、火候掌握来营造多层次口感感觉。刀工是中式料理的核心要素,不仅针对菜品打造需求,还显示出了审美意趣与文化特色^[3]。法国烹饪艺术闻名世界,它工艺精湛,格调优雅,其中酱汁制作技艺十分出色,是西餐核心技法的重要部分,它的基本原理是突出食材本真风味,实际操作中严控火候调控,时间掌控,原料配比等要素,摆盘包含美学理念,注重色彩,空间,装饰的搭配,彰显理性思维与审美意识的结合。

(三) 餐桌礼仪与社会规范

中国传统餐桌文化以“和”为核心理念,重视群体互动与情感交融的价值取向,中式宴席普遍实行合餐制,宾客同坐一桌共享佳肴,相互夹菜、举杯敬酒以增进情谊,座次安排严格长幼有序,敬酒仪式也包含多项规范程序,用餐期间营造和谐融洽的氛围被视为宴会成功的必要条件之一。法国餐桌文化带有“仪式化”与“个性化”的双重色彩,它的饮食模式以分餐制为核心,每个席位对应独立的菜品,突出个人用餐的空间私密性,餐具使用讲究,每道菜看配备专属的刀叉,且有特定的取用规则,进餐期间要低声交谈,重视对话内容的艺术性与思想深度,“进食”被赋予社交功能,既包含审美追求又重视礼仪准则^[4]。

(四) 饮食观念与生活哲学

中国传统饮食文化深深受到中医理论以及养生思想的影响,“医食同源”与“药食互补”充斥其间,“阴阳和谐”,“四气五味”等思想在食品选择及膳食搭配中广泛应用,并兼顾不同体质特征与季节更替实施个体化调整,食物不再简单作为满足生理所需的功能象征,逐步蜕变成调理身心健康,防治疾病的重要载体之一^[5]。中国饮食习俗蕴含浓厚的社会文化意义,在传统节日活动,家庭聚会上体现深刻象征与情感价值。法国饮食文化与“生活艺术”理念深度融合,法国人民把餐饮当作提升生活质量与精神享受的途径,重视用餐体验的精致化与仪式感,法国人借食物表达对生活的热爱之情,法国膳食哲学重视“适度消费”的核心思想,满足味觉需求时兼顾营养均衡与多样性选择^[6]。

二、中法饮食文化的文化内涵对比

(一) 哲学思想基础

中国饮食文化有着厚重的历史积淀与哲理蕴含,它被儒家“和”文化理念和道家“天人合一”思想深深所影响,儒家伦理体系当中,“礼”与“和”的核心要义既可作为行为规范的基本准则,又可成为指导日常生活餐饮实践的重要方面,从而使餐桌成为创建人际互动,推动社会和谐的关键场所,“调和五味”和“兼容并蓄”的特点是中国传统美食的独特标志,其根本宗旨是谋求

口感层次多样且整体平衡的理想境界,而不是一味突出某种单一风味的表现形式。相较而言,法国饮食文化深受理性主义与人文主义思想的影响,自启蒙运动时期以来,科学精神、逻辑思维与个体感知受到推崇,这种人文精神对法国饮食体系形成了独特的塑造。法国人研究烹饪原理,细化食材分类并完善就餐仪式规范化制度,使法国饮食模式具备明显的结构化特征,在此基础上,法国人采用严谨的技术手段提升菜品制作精度与品质水平,力求达到食品口感高度稳定、风味最佳的效果^[7]。

(二) 社会结构反映

中国饮食文化最能体现传统集体主义社会的特点,它的运作是以家庭或社群为单位进行的,而且突出表现出人们彼此之间的协作精神。宴请行为往往被看作是联络人际关系、增强群体认同的重要手段,在社交互动中处于核心地位,餐桌上的个体行动往往会顾及到整体和谐大局的需要,借助敬酒礼节、分餐仪式等方式加深感情联络,促成一致意见并营造团结氛围。相较于此,法国饮食文化更为侧重表现个人的价值取向,而分餐制的普及被用来展示对于独立和自主的选择的认可,也对缔造欣赏于食之上这种精制品尝的个人进食环境而相当重视。即使是人群聚集在一起饮酒,也强调私人空间和个人尝试的特色表达仍然是保持稳定的,这一点体现出两国社会中人在身份上的大量差异^[8]。

(三) 审美价值取向

中国传统饮食文化以“写意”与“意境营造”为核心特点,其审美范畴包含味觉层面的满足,还着重于菜品背后的文化象征意义和情感投射,至于命名方面,中式菜肴会采用富有诗意的表达方式,像“凤凰胎”“狮子头”这样的称谓,既是对食材本质属性的艺术升华,也是对美好寓意的情感寄托,从造型设计角度来讲,中餐烹饪擅长利用自然元素展开创新构思,经由精巧雕琢令原料变成花鸟鱼虫等多种形态,而且讲究形神兼备的艺术境界,这种独特的美学理念不是孤立存在的,而是深深植根于中华文明的深厚底蕴当中,与传统书画里的留白技法,古典诗词中的含蓄蕴藉,以及视觉艺术的空间布局彼此呼应,从而形成一种重视内在韵味和精神共鸣的独特饮食美学体系^[9]。法国饮食文化包含“写实主义”和“形式美学”这两种特质,它的主要特点在于视觉效果精致以及味觉体验的系统化打造,法餐在摆盘方面格外重视几何构图,色彩搭配,细节装饰等要素,力求使菜品看起来非常漂亮,这种对形式美的执着追求既体现了法兰西民族喜欢秩序,平衡和清晰表达的文化特点,也和法国古典艺术领域提倡的理性精神,精确刻画以及整体协调的理念相契合,法国料理也就这样成为一次包含视觉冲击力和感官享受的艺术大餐。

(四) 生活方式折射

中国饮食文化历史悠久,与中国民众的生活实践密切相连,它极富实用主义特征。在中国传统文化中,食物的价值远不止满足基本生理需要,还包含了调理身体、辅助疾病康复、促进人际交流等多种功能,“药食同源”的观点深入人心,许多食材都拥有着特定的养生功用,各种宴请、聚餐,早已成为维系家族纽带和社会联系的重要桥梁;伴随现代化进程加快节奏,更多方便快捷、高品质且高效的餐饮方式走上人们的视野之中,快餐饮食行

业及在线订餐服务的迅速崛起，正是当今时代饮食文化的某种特征的真实反映与表现形式。相比之下，法国饮食文化崇尚“慢生活”理念以及享乐主义精神，在这种观念里，用餐成为一天里最为重要的部分，需要全身心投入并保持平和心态^[10]。当地人会花费许多时间精心挑选上等食材，同时讲究烹饪技巧与摆盘设计，各环节均体现对品质的关注与体验过程，这样的深入关注饮食的文化特质，体现出法国社会对精致生活的执着追求，也成为提升幸福感的重要途径之一，在法国语境中，餐饮已不再局限于基本的生理需求层面，成为一种独特的生活方式符号与文化传播载体。

三、结束语

综上所述，中法饮食文化是东西方饮食文化的杰出代表，它有着显著差异和深刻共识，就核心差异而言，中国饮食关注“和合”、多样和养生，法国饮食重视“精致”、规范和享乐，其背后显现了两国不同的自然观、社会结构和审美趣味。文化内涵上，中国饮食文化源自集体主义、实用主义和写意美学，法国饮食文化源于个人主义、理性主义和形式美学，这些不同不只是烹饪习惯差别，更是文化基因的差别。两种饮食文化都表现出明显的共性，两者都注重食物与文化的紧密结合，将餐饮活动当作一种超越物质层面的文化实践活动和情感表达方式，并凸显其在增进社会交往、传承历史文化等方面的核心作用。

参考文献

- [1] 李梅, 谢素菊, 吴子祺. 从文字到文明: 中法文明交流互鉴——白乐桑教授访谈录 [J]. 探索与争鸣, 2024, (12): 104-112+225.
- [2] 丘天钰, 程黎. 中法菜名翻译研究 [J]. 文化创新比较研究, 2024, 8(36): 21-25.
- [3] 李凡. 山东饮食文化的精神谱系及其当代价值 [J]. 边疆经济与文化, 2024, (09): 131-134.
- [4] 李文杰. 张家界饮食文化助推旅游业高质量发展路径研究 [J]. 市场周刊, 2024, 37(25): 61-65.
- [5] 赵梓彤. 跨文化交际视角下中泰饮食文化差异对比 [J]. 嘉应文学, 2024, (17): 125-127.
- [6] 李超, 李瑛, 李一来. 中华饮食文化在高等教育中的传承策略 [N]. 中国食品报, 2024-08-27(007).DOI: 10.28137/n.cnki.ncspb.2024.001950.
- [7] 马龙. 传统饮食文化的对外传播研究 [J]. 中国食品, 2024, (16): 100-102.
- [8] 崔爱平, 陈晨. 传统饮食文化的保护与传承研究 [J]. 食品安全导刊, 2024, (23): 151-153.DOI: 10.16043/j.cnki.cfs.2024.23.016.
- [9] 张菁蓉. 浅析英法饮食文化差异缘由 [J]. 文化学刊, 2020, (07): 242-245.
- [10] 滕玮峰. 中法文化融合下的中餐制作与服务创新 [J]. 现代食品, 2020, (04): 27-29.DOI: 10.16736/j.cnki.cn41-1434/ts.2020.04.008.