

跨文化交际视角下中国与泰国饮食文化对比研究

黄 隼

(泰国格乐大学中国国际语言文化学院, 广西 南宁 530031)

摘要: 饮食是人们进行跨文化交际过程中不可避免的内容, 研究和了解各国的饮食文化, 有助于促进跨文化交际活动的顺利进行。因而, 文章在跨文化交际的视角下, 从饮食观念、饮食结构、烹饪方式、用餐方式、餐桌礼仪等方面, 对中国和泰国的饮食文化进行对比研究, 希望能够为促进两国民众之间的互相理解, 以及交际交往活动提供参考, 减少跨文化交际中的误会和障碍。

关键词: 跨文化交际; 中泰; 饮食文化; 对比

从地理位置上看, 泰国与中国虽然不是直接接壤的邻国关系, 但自古以来, 两国之间无论是官方层面还是民间层面, 都有着密切的交往。虽然两国之间的外交关系曾出现过一些波折, 但是, 在 1975 年两国正式建交, 以及 2012 年两国建立全面战略合作伙伴关系、一带一路倡议的提出与实施等背景下, 两国在各领域各层面的交往越发健康而频繁。在此背景下, 微观层面上, 两国人民之间的交往也日益频繁和深入。因此, 本文以跨文化交际为视角, 通过查阅整理相关文献资料, 并结合自己的实际体会和思考, 对中泰两国的饮食文化进行研究, 希望能够在知识层面为两国人民之间的交往提供有价值的指导, 促进两国人民之间的了解, 以及友好顺利的交往, 减少日常交际中的误会。

一、文献综述

多年来, 不少中国学者和泰国学者从不同的侧面和角度对两国的饮食文化做过研究。陈正德从隐喻的角度, 对汉泰饮食词语进行了分类对比, 涉及了具体食物、烹饪手法、饮食器具、饮食动作等多方面和层次, 十分细致详尽, 为本文中泰饮食文化对比部分的研究和论述提供了有价值的参考。

Nattanon Teerapanyawatt 通过访谈的形式调查泰国留学生群体对中国饮食文化的认知情况, 发现泰国留学生对中国饮食文化的认知非常浅显, 并且存在许多负面认识。

对中泰饮食文化差异的成因, 黄雪莹认为, 中国历来礼制森严, 各种有关饮食的礼仪与社会民俗形成了今天的饮食文化, 泰国虽然也拥有自己独特的饮食习俗和文化, 但长期以来受荷兰、法国等饮食文化的影响, 拥有许多西方饮食文化的烙印。李碧认为, 中泰两国地理位置上的差异, 导致两国在气候、作物等方面的不同, 也是造成两国饮食文化存在差异的原因。

对于中泰两国饮食文化的影响和交流, 覃秀红指出, 从泰语中有关饮食的汉语借词中可以发现, 中国对泰国饮食文化的影响涉及食品原料乃至饮食风俗等多个层面。李毅认为, 中泰两国之间在历史进程中频繁的贸易、文化、人口的往来和交流, 促进了中国饮食文化对泰国饮食文化的影响。

另外, 范氏深从饮食观念、饮食礼仪、饮食习惯等方面对中国和越南饮食文化的研究, 虽然没有涉及泰国饮食文化, 但本文的思路对其有一定的借鉴和参考。

二、跨文化交际与饮食文化之间的关系

(一) 跨文化交际与饮食文化的概念

跨文化交际这一概念兴起于二战后的美国。战后的美国政府为培养其外交官员的外交素养, 聘请语言、人类学、跨文化传播

等领域的专家开展培训课程。后来, 随着不同文化背景的人们之间交往日益频繁, 跨文化交际引起越来越多学者的关注和研究, 因而成为一门新的学科。简单来说, 跨文化交际是指具有不同语言、文化背景的人们之间所进行的面对面交际, 而跨文化交际学科则主要研究这种交际的过程, 以及其中所涉及的语言、文化、心理、认知等各方面的内容。

饮食是人类日常生活中不可或缺的行为内容, 是维持人类生存的基本日常活动之一。但从人类群体来看, 在人类群体生存、发展的过程中, 伴随着人类知识、技能、社会制度、经济水平的提高, 饮食除了满足人类的生存需求之外, 还因被不断融入礼仪、制度、习俗等内容, 而逐渐成为带有群体特定人文内涵的一个系统概念。

(二) 跨文化交际与饮食文化的关系

简单来说, 跨文化交际是不同语言、文化背景的人们之间面对面的交往活动, 其过程中不仅涉及语言的交流, 还包括很多非语言层面的交流, 如社会习俗、行为习惯、历史和文化背景等, 这些非语言层面的信息交流, 比语言更加复杂、丰富。如果在跨文化交际中不了解对方这些非语言层面的信息, 如对方的饮食文化, 便很容易造成沟通交流中的障碍和误会。

四、跨文化交际视角下中泰饮食文化的对比

(一) 饮食观念的对比

在中国人的观念中, 饮食不仅仅是一种“饱腹”的手段, 在漫长的历史进程中, 它还被不断赋予了很多人文层面的内涵, 例如, “一粥一饭, 当思来之不易”“谁知盘中餐, 粒粒皆辛苦”等古语中, 包含着人们注重节俭饮食的观念; “国以民为本, 民以食为天”则体现了中国传统的民本思想。另外, 在中国, 饮食还是一种重要的社交载体, 无论是自古以来形成的酒桌文化、餐桌文化, 还是日常生活中亲友、同事之间的聚餐, 其中都是把饮食当成了一种联络感情, 乃至处理事务的载体, 对此, 历史上著名的杯酒释兵权、鸿门宴, 便是很好的例子。食疗养生, 也是一种中国独特的饮食观念, 早在唐代, 中医就已经认识到通过日常饮食来预防和治疗疾病的作用。

节俭、自然是泰国重要的饮食观念。与中国人注重饮食的精细化、多样化相比, 泰国人在饮食上就简单得多, 其一日三餐无论饭菜的种类和分量都比较简单, 尤其是饭菜的分量, 都尽量做到刚刚好, 避免有剩余, 即便偶有剩余, 也不会随便丢弃。另外, 泰国人吃饭时的传统习惯是席地而坐, 以手抓取饭菜进食, 这些也都体现了泰国节俭、简单、自然的饮食观念。

(二) 饮食结构的对比

中国领土广阔, 境内不同地域的气候和自然环境, 造就了丰富多样的天然食材, 相应地, 人们在饮食上的选择也十分广泛。从饮食结构的角度看, 中国饮食可以划分为主食、副食两大类, 但这两大类之下, 包含了种类丰富的各种食物。主食主要包括以小麦、稻米、玉米等谷物为原材料的各种食物, 如馒头、面条、包子、米饭、米粉等。副食主要包括蔬菜类和肉类, 其中, 蔬菜类品种繁多, 如白菜、土豆、黄瓜、西红柿、芹菜、萝卜、莴笋、

竹笋、青椒、各种菌类等等，不胜枚举。肉类常见的有猪、牛、羊、鱼、鸡、鸭、鹅等等。另外，由于中国地域广阔，不同地区的饮食也略有不同，比如，北方主食以面食为主，南方则多以米饭、米粉等为主食。在副食方面，也因不同地区的物产特点而有所区别。

泰国地处热带，土地丰饶，农业是其传统的经济产业，另外，其海域广阔、河流众多，渔业发达，热带水果的种类和产量也十分可观，因而泰国的自然物产也是相当丰富。泰国稻谷的出口量为世界之最，所以泰国的主食主要是以稻米、糯米为原材料的各种食物。常见的副食包括各种鱼、虾、蟹、贝类，以及鸡肉、猪肉、西红柿、青瓜、豆角、洋葱等，另外，各种水果也是泰国餐桌上和烹饪中常见的“角色”。

（三）烹饪方式的对比

中国对食物的烹饪极其讲究，形成了中国独有的烹饪文化。单从常用的烹饪方式来说，就包括了煎、炒、烹、炸、熘、爆等20多种。又由于中国人历来注重饮食对身体健康的影响，以及不同地域自然食材和饮食习惯的不同，于是形成了各种具有地方特色的菜肴烹饪方式和菜系，如川菜、鲁菜、粤菜、徽菜等。不同菜系的烹饪方式和口味也有明显差别，比如，川菜以炒、煎、熏、泡等为主要烹饪方式，在口味上以麻辣为突出特点；闽菜以炒、醉、扣、糟等为主要烹饪方式，在口味上偏重酸甜；徽菜以烧、炖、蒸为主要烹饪方式，在口味上追求原汁原味，重油、重色，并通过采用不同的火候，让食物呈现出独特的风味。

相比来说，泰国菜肴的烹饪方式则比较简单，蒸、煮、炸、烤、炖、炒、凉拌是泰国菜最常用的烹饪方式。烧烤在泰国是一种非常普遍且受大众欢迎的食物，无论是街边还是夜市上，烧烤摊随处可见，其海鲜类烧烤可谓独具一格。咸、辣、酸、甜，是泰国菜的主要风味，且以酸辣突出特点，由于泰国人在饮食方面追求自然、健康的理念，其在烹饪中往往会加入很多天然香料，如香茅、南姜、辣椒、薄荷叶、柠檬叶等，这些植物不仅具有调味、提鲜的作用，还多具有一定的药用价值，最终成就了泰国菜肴健康、自然、酸辣鲜香的特点。值得一提的是，泰国的炒这一烹饪方式是由中国传入的，可见历来两国之间交往的密切。

（四）用餐方式的对比

众人围桌而坐，以瓷质碗、盘、碟、盆等盛取饭菜，以筷子夹取饭菜食用，是中国人的用餐方式。其中，使用筷子夹取饭菜可谓中国用餐方式的特色，但需注意的是，在使用筷子时也有不少“讲究”，比如，不可以用筷子指着人，不可以用筷子敲击餐具，筷子不可以垂直地插在碗里，夹取菜肴时不可以用筷子在盘子里随便翻找等等，这些注意事项不仅是中国人应该熟知和避免的，也是在跨文化交际中其他文化背景的人们应该注意的。

泰国传统的用餐方式与中国有很大的不同，席地而坐，以芭蕉叶盛放食物，并用手抓取饭菜食用，是泰国传统的用餐方式，即便是家人、朋友一同就餐，也是众人围坐在地上，将食物摆放在众人中间，一起用餐。随着与中国以及西方其他国家交往的频繁，餐桌、餐椅、叉子、汤匙以及各国用餐方式逐渐传入和影响着泰国的用餐方式，如今在泰国围坐在餐桌旁用餐已是普遍的方式，在餐具方面，泰国人多使用叉子和汤匙，偶尔也会使用筷子或以手抓食。

（五）餐桌礼仪的对比

作为礼仪之邦，中国人的日常生活中有各种各样的礼仪，在餐桌上也不例外，即便是日常家人用餐，也非常讲究，比如，餐桌座次长幼有别，长辈要坐在正对房间门口的位置，以显尊贵；

长辈入座后，晚辈才可入座；吃饭时，手不能放在桌子下面；咀嚼饭菜或喝汤时不可发出声音，细嚼慢咽，不可狼吞虎咽。

与中国人以左为尊的传统习惯不同，泰国以右为上，因此，在就餐时，客人会被安排在主人的右侧，以示尊重。如前所述，泰国人习惯用叉和勺进餐，并且以右手执勺、左手执叉为标准。进餐结束时，须将叉、勺放在一起，表示用餐完毕。另外，需要注意的是，和中国人常在餐桌上交谈、联络感情不同，泰国人讲究进餐过程保持安静，在进餐时大声喧哗会被认为是不礼貌的行为。

五、中泰饮食文化差异的原因分析

（一）自然环境的原因

环境造就人。自然环境影响着人类的活动和行为习惯，因而，自然环境是造成中泰两国饮食文化方面差异的重要原因。如前所述，中国地处亚洲东部，疆域广阔，粮食作物以及蔬菜、水果种类丰富。另外，中国拥有绵延3万多公里的海岸线，众多河流、湖泊，以及国土面积百分之四十的草原，因而，渔业、牧业也十分发达。这些都成为影响中国饮食结构、烹饪方式等饮食文化的重要因素。泰国地处东南亚中南半岛东部，湿热的气候和频繁的降雨，使得其盛产稻米，人们饮食自然也以稻米为主，加之泰国南部拥有辽阔海域，渔业发达，因而各类海鲜也是泰国人餐桌上主要的食物。

（二）历史文化的原因

中国历史悠久，在几千年历史文化的浸润下，中国的饮食也形成了其独特的风格，例如，中国的各种餐桌礼仪体现了儒家思想、礼仪制度的影响，食疗养生的饮食观念体现了中医理论在人们日常生活中的运用。另外，中国人历来重视“吃”，烹饪追求色香味俱全，因而在食材选择、烹饪方式，乃至食器的选择上都有各种复杂而烦琐的规则。

与中国相比，泰国的历史文化积淀比较薄弱，饮食文化自然也相对简单，又由于泰国是著名的佛教国家，在佛教思想的影响下，泰国饮食具有追求自然、质朴特点。

六、跨文化交际视角下中泰饮食文化的交流

国家之间、地区之间的交往，是文化交流的动因，或者，更确切地说，人与人之间的往来交际，是促进文化交流的根本原因。从这个角度看，中泰两国之间饮食文化的交流可谓源远流长。无论是煎、炒、炸的烹饪方法，还是带有明显粤菜风味的菜式，乃至餐具等，泰国饮食中的中国元素可谓相当丰富。当然，从另一个角度看，中国常见的泰式火锅、烧烤等也体现了泰国饮食在中国饮食中的影响。

另外，笔者在此特别想要指出的是，在跨文化交际的视角下研究和思考中泰饮食文化之间的交流，其侧重点和目的并非在于推动双方之间的互相影响，而在于通过研究两国饮食这一日常现象，促进对彼此文化、习俗等的了解，进而促进双方人民之间更好地相互理解和交往。

总之，在当前国际交往日益频繁的时代背景下，中泰两国作为临近且具有友好关系的国家，其国民之间的交际和往来也会越来越多，因此，研究和理解彼此之间在历史、文化等各个领域的不同，对于增进双方民众的互相了解，促进友好顺利交往具有重要意义。

[1] 李毅. 泰国饮食特色的“中国元素”分析[J]. 黄山学院学报, 2007, 9(6): 19-21.

[2] 黄雪莹. 中泰饮食文化中的礼仪差异及成因探究[J]. 改革与开放, 2016(24): 3.