

# 中西艺术文化比较

——从电影中看中西方饮食文化差异

魏 源

青岛大学 山东省青岛市 266001

**摘要:** 俗话说:“民以食为天”。饮食在人类生活中占据着至关重要的地位,因此有很多经典的影视作品喜欢借助美食来传达人们对生活的热爱和追求。在不同的文化背景下,中西方形成了充满趣味且又具有各自鲜明特色的饮食文化。本文主要从宏观的中西方文化出发,来具体比较中西方饮食文化的差异,通过对比的方式,透过电影中一些饮食场景的刻画,分析中西方饮食文化在烹饪方式和烹饪理念、中西餐具、餐桌文化等方面的差异,并具体阐述这些差异产生的原因。

**关键词:** 中西; 饮食文化; 电影; 差异比较; 影响因素

## Comparison of Chinese and Western art and culture

— The difference between Chinese and Western food culture in movies

Yuan Wei

Qingdao University, Qingdao 266001, Shandong Province

**Abstract:** As the saying goes, “food is the most important thing for the people”. Diet plays an important role in human life, so many classic movies and TV works convey people's love and pursuit of life with the help of food. Under different cultural backgrounds, China and the West have formed interesting and distinctive food cultures. Based on the macro Chinese and Western cultures, this paper compares the differences between Chinese and Western food cultures in detail. Through the way of comparison, through the depiction of some food scenes in the film, this paper analyzes the differences between Chinese and Western food cultures in cooking methods and cooking ideas, Chinese and Western tableware, table culture, etc., and specifically expounds on the reasons for these differences.

**Keywords:** Chinese and Western; Food culture; film; Difference comparison; influence factor

饮食文化作为一种日常文化现象,与我们的生活息息相关,不分国界,也不分种族。饮食文化的变迁,既表现出人们生活水平的提高,同时也折射出人类社会文明的演进,因此,很多经典电影都热衷于借助美食意象,来传达人们对于幸福感的追求和对美好生活的向往。

由于地理位置、气候特征、风俗习惯、文化选择等因素的影响,各个地区的人们有着不同的生活方式,从而造成了饮食习惯的巨大差异,中西方的饮食文化因而具有了强烈的地域性。中国与西方国家在价值观念、伦理道德、思维方式、宗教文化等方面有着巨大的差异,从而也导致了中西饮食文化之间的差异。本文主要以中国李安导演的《饮食男女》《喜宴》与西方加布里埃尔·阿克谢导演的《巴贝特之宴》,和英格玛·伯格曼导演的《芬妮与亚历山大》等有关美食的影视作品为支点,

分析烹饪方式、中西餐具、餐桌文化等方面探讨中西饮食文化的差异,并具体阐述这些差异产生的原因。

### 一、中西饮食文化比较

#### 1. 烹饪方式与烹饪理念

##### 1.1 中国:色香味俱全的技艺型烹饪

中国文化具有较强的包容性,这个特质和优势使中华文化生生不息,兼容并蓄,把各种文化中优秀的元素转化为自己的东西,文化的血脉不因分分合合而中断,体现了中华文化的凝聚力,同化力。中国饮食也是如此,讲究包揽万物,通过使用不同的肉食和蔬菜来搭配组合出全新的美食种类,色香味俱全是对一道菜肴最高的评价。为了达到色香味俱全的境界,中国厨师研究出了多达60多种的烹饪技法,主要有炒、煎、炸、煮、焖、炖、烤等。在电影《饮食男女》中,扮演父亲角色的郎

雄，在影片开头通过杀、切、洗、烹、煮、炒等烹饪工序，以及多种原材料和谐搭配，追求调和后的美味，充分展现了他精湛的厨艺，同时也给观众带来了味蕾上的全面刺激。

### 1.2 西方：注重原材料本味的独立式烹饪

西方文化推崇“突出个性，注重自我”的个人主义价值观，使西方人更加注重科学，讲究营养，更加注重原材料的本味。在电影《巴贝特之宴》中，巴贝特为牧师两姐妹以及信奉者准备法式大餐时，只运用了拌、煎、煮、烤等几种烹饪方式，尽量保留了食物原来的模样和口味，更讲究的是单独制作，互不掺和。

## 2. 中西餐具

### 2.1 筷子是中国人用餐的主要餐具

现代中国的餐具主要有筷子、勺子、碟子、水杯、酒杯和餐巾等。而中西餐具相比最大的特色之处便是筷子。在我国古代有很多有关筷子的传说，主要有姜子牙受神鸟启示发明丝竹筷；妲己为讨纣王欢心而发明用玉簪作筷；还有大禹治水时为节约时间以树枝捞取热物而发明筷子等。中国人对待食物的态度是温文尔雅的，讲究细嚼慢咽享受进食的过程，这也反映出了中国人与西方人不同的世界观。在中国文化中，人们把宇宙看作是一个庞大的有机体，它是客观存在的，不受任何外界力量的影响和控制。老子在《道德经》中提出：人法地、地法天、天法道、道法自然。在老子看来，“道”有它自己的运行规律，不会因为人类而有所改变。中国人认为人与自然是相互联系、相互依存、相互渗透的，人是自然界的一部分，人应该顺应天命，服从自然力量的安排，与自然和谐发展。中国人对待自然的态度是“天人合一”，追求人与自然的和谐共生，拥有人与自然共生、共赢、共荣、和谐并进的科学发展观。

筷子之所以作为中国最主要的就餐工具，主要是因为筷子没有切、割等暴力行为。在谈到筷子的使用时，著名法国文学批评家罗兰·巴特曾说：筷子与刀叉不同，刀叉主要被用来切、刺或戳食物，而筷子主要是用来传递食物。因此在利用筷子取物时，食物不再是人类暴力下的牺牲品，而变成了人们通过筷子和谐传递的物质，同时也反映了人与自然之间的和谐共生。电影《喜宴》在男主角伟同的婚宴上，宾客之间相互夹菜，这时筷子已经不只是一种工具，而变成了人与食物、人与人之间交流的物质媒介。

### 2.2 刀叉是西方人用餐的主要餐具

西方人推崇个人本位，强调个人的存在价值，崇拜个人英雄主义。因此，在西方人的世界观里，个人价值至高无上。他们认为自然是可以被人类征服并加以利用的。受地理环境的影响，西方形成了海洋文明，在古代，主要以打猎和捕鱼为生，西方人不得不与凶猛的动物进

行搏斗，从而善于使用刀、叉、剑等尖利之物。从某种意义上讲，西方人以刀叉作为主要餐具也体现了人类想要征服自然界的欲望。电影《巴贝特之宴》，在最后的悼念晚餐中，基督教的信奉者以及受过老牧师恩惠的信徒们聚集在玛蒂娜家中用餐，女仆巴贝特为大家准备的用餐工具主要是以刀叉为主，无论是面包还是鱼类，均需要刀叉的配合才能入口，充分体现了西方人对食物的征服欲和占有欲。

## 3. 餐桌文化

### 3.1 用餐形式

不同的文化具有不同的世界观。中国文化在“天人合一”世界观的影响下，使中国人形成了一种含蓄、内向、沉稳的性格，强调修身、齐家、治国、平天下。人与社会的关系表现为个人、家庭、国家融为一体，强调以国家集体利益为重，推崇集体主义精神，强调社会与群体的统一与认同。正所谓：“人之生不能无群，群而无分则争，争则乱，乱则穷矣”。中国倾向于圆桌聚餐式，在电影《喜宴》中，在伟同的婚宴上，圆桌代表着永结连理，百年好合，团结互爱，菜肴被放在圆桌的中心供宾客们品尝，在圆桌旋转的同时，人们交替品鉴同一食物，相互敬酒，为长者与好友夹菜，体现了大家对彼此的尊重与爱戴，也正是这种用餐方式，把中国人紧紧地串联在一起，突出了中国传统文化中强调社会群体的统一和认同的世界观。

在西方文化“天人相分”的世界观里，西方人性格外向、喜欢挑战与竞争。人们认为宇宙万物是由上帝创造的，人与自然是相互对立的。在亚当和夏娃的西方神话中，由于他们二人偷吃了禁果，从此被赶出伊甸园，因此他们必须每日辛勤工作，与大自然作斗争，获取更多的食物，来获得精神上的救赎。这也体现了西方文化习惯于向外求索，注重个人价值与个人独立空间，因而西方人热衷于自助餐式就餐，在电影《芬妮与亚历山大》众多聚餐场景中，均以方桌为主，衣着光鲜、举止优雅的贵族们端庄的坐在方桌两侧，餐桌上往往觥筹交错，刀叉杯盘，均是人手一份，独立用餐，这充分体现了西方文化中强调人作为有独立意志的独立个体的地位。

### 3.2 餐桌礼仪

在中国传统文化中，孔子主张克己复礼，在论语中也有：非礼勿视，非礼勿听，非礼勿言，非礼勿听的记载。中国人在进餐时最注重礼让精神。在用餐时多围绕圆桌而坐，由于受到中国传统长幼有序思想的影响，如何就坐也是相当有讲究的，长幼有序、谦虚礼貌的座次顺序延续至今。主宾的位置选在坐北朝南或者是正对门口处，主陪一般情况下入座的是紧挨主宾的位置，其余宾客按照长幼、尊卑、权位按照左为上，右为次依次入座。在电影《喜宴》中，当有新菜上桌时，通常由主人、

主宾和年长者先动筷，以此表示尊敬。在用餐过程中宾客之间畅所欲言，彼此交心，相互敬酒、互相夹菜、热闹非凡，这符合中华民族“大团圆”的心态。

西方人在就餐时更注重个人修养与穿戴整洁，就餐时选择的桌子也是方桌，通常是男女主人坐在方桌的两端，宾客位于两侧，紧挨主人右手边的位置往往是留给最尊贵的客人的，其余宾客依次就坐。在电影《巴贝特之宴》中，在最后的悼念晚宴上，所有的基督教信徒在进餐时轻手轻脚，咀嚼时也是细嚼慢咽，不对食物做出任何评价，即便是要与周围人交谈，也要保证口中没有食物再进行沟通，交流也是轻声细语，甚至连餐具碰撞的声音都几乎没有。

在中国古代，夫为妻纲、三从四德，未嫁从父，已嫁从夫，夫死从子等观念是中国五千年来的“男尊女卑”的生动写照。这一观念在早期就餐座位的安排上也得到了体现。但在现代社会中，中国女性的社会地位明显提升，男女平等的思想深入人心。而在西方，女士优先是社交活动中最基本的礼仪规范，在电影《巴贝特之宴》中得到了充分的体现，将军与妻子入座时，是将军把凳子抽出来邀请妻子入座的，即便将军的妻子并不是自己年轻时的心中挚爱，也依然保持着彬彬有礼的骑士风度。

## 二、中西饮食文化差异产生的原因

### 1. 传统文化的差异

在中国传统文化中，受儒家思想的影响，礼让精神在中国人心中早已根深蒂固。众礼之源即为吃，人们通常通过吃来表达各种各样的情感。中国传统文化中天人合一、阴阳五行、中和之美等观念在饮食文化中得到了深刻的体现。而西方文化中天人相分、重器轻道、重视科学等观念对西方人的饮食文化也产生了深刻的影响。西方饮食文化更加开放，随意，这同时也是导致西方人患肥胖症的原因之一。

中国人强调以和为贵，民族性格整体倾向于含蓄、内向、和谐，喜欢和平稳定，安居乐业的生活。西方文化起源于海盗文明或狩猎文明，强调冒险精神与执着追求，具有进攻性，喜欢挑战。从而使得中西在对待食物时也表现出不同的态度，中国人对待食物是亲切的，温柔的，以五味调和为主；西方人则不同，在使用刀叉进行切割时，透露出强烈的征服欲。

### 2. 不同的价值观念

中国人强调集体主义价值观。中国传统文化教导人们谦恭礼让，把集体主义取向放在首位，强调个人服从于集体，在中国优秀传统文化中，人们也把集体主义价值观作为优秀可贵的品质。中国饮食文化同样也受到了中国传统文化中集体主义观念的影响，在中国无论是婚宴还是平常家庭聚会，都会营造团结、共享、礼貌、和

谐的氛围。在餐桌上，人们相互敬酒、夹菜等，展现了中国传统文化中礼让的优秀传统美德，符合中国人对大团圆价值理念的美好追求，集中体现了中国传统文化中“以和为贵”的思想观念。

西方人重视个人主义价值观。个人目标居于首位，团队集体利益次之。西方人注重个性的自由发展，以个人的发展为中心，强调个人利益与个体的自由，热情和主动性。映射到饮食文化中，最显著的特征便是西方人实行的分餐制。在用餐过程中，事物的选择均由个人的喜好和需求决定，只要个人喜好和需求发生改变，即可及时更换。在用餐时更加注重个人隐私保护，这在很大程度上也受到了个人主义价值观的影响。

### 3. 宗教信仰

从某种特定意义上讲，宗教也是文化的一个特殊组成部分。人们对于宗教信仰，形成了世界各地独具特色的饮食文化。不同的宗教信仰同时也对饮食文化产生较大的影响。在中国佛教和道教的信徒居多，尤其是佛教，普及性极强，尤其是在退休老人群体中，信徒人数众多。佛教主张吃斋念佛，禁止杀生，因此佛教信徒普遍素食。信仰佛教，在某种意义上，还有助于缓解在老年人群中常发的三高问题，也会对老年人的身体健康产生积极影响。此外，道教作为土生土长的中国宗教，在中国传统文化中也占据着举足轻重的位置。早在秦朝时期，就有关于秦始皇派徐福出使日本寻找长生不老之法的记载，不难看出道教对中国传统文化具有深远的影响。

基督教是西方人信奉的主要宗教之一，基督教教规会对饮食种类进行硬性的规定，甚至还会要求信徒在进食时不得对食物的口感进行评论。通常情况下，基督教信徒一般不会吃带血类的食物，不吃供奉的食物。西方男性在宴会中对女性的态度，与他们对基督教的信仰有着密不可分的关系。基督教的圣母是天主教尊玛利亚，因此基督教信徒尤其尊重女性，尊重母性散发的伟大光辉。

《晏子春秋·问上》中曾说：百里不同风，千里不同俗，万里不同食。由于中西方不同的地理位置，气候条件，风土人情，宗教信仰，思维方式，文化底蕴等，同时也造就了中西方截然不同的饮食文化。但在经济全球化的历史大背景下，中西方饮食习惯也在不知不觉中各取所长，融合发展。促进不同饮食文化的融合，有利于促进人们生活的丰富多样化，提高人们的幸福感。

### 参考文献：

- [1]吴忠齐.避免交际误区——从就餐礼仪看中西文化差异.2008.
- [2]周珠法,郑思阳.从电影《饮食男女》看中西饮食文化的差异.2016.
- [3]陈奕含.跨文化视角下的中西宴客习俗比较.2015.
- [4]王翠.滕晓洵.浅析中西餐桌礼仪文化差异.2018.