

# 中法饮食文化对比

杨 雪

吉林外国语大学 吉林长春 130117

**摘 要:** 饮食文化是人类社会文明史中的一种, 它不仅作为一个国家和民族发展的象征, 而且也在一定程度上影响着人们生活方式及价值观念。不同地区、国度或地域有着各自特有地传统与习俗。本文主要通过研究比较两国之间悠久悠长的地方餐俗及其形成原因来总结出中法饮食文化差异性问题和共通之处, 进行对比研究, 同时分析从中透露出来的国家历史文化底蕴和人民日常生活习惯, 加快饮食文化传播, 推动高质量健康生活发展。

**关键词:** 饮食文化; 中国饮食特点; 法国美食

## Comparison of Chinese and French food culture

Xue Yang

Jilin International Studies University, Changchun, Jilin, 130117

**Abstract:** Food culture is a kind of civilization in the history of human society. It can not only be regarded as a symbol of the development of a country and a nation, but also affect people's life style and values to a certain extent. Different regions, countries or regions have their own unique traditions and customs. In this paper, by studying the comparison between the two countries has a long long local food customs and the reasons to come to the conclusion that the method in the diet culture differences and common, comparative study, at the same time, analysis revealed from national history culture and the People's Daily habits and customs, to speed up the diet culture, promoting the development of high quality health life.

**Keywords:** food culture; The characteristics of Chinese diet; French cuisine

### 1 绪论

#### 1.1 研究背景

饮食文化是人类文明进步的重要标志, 也可以说是中国传统文化中最具特色、最鲜明和最受人欢迎的部分。在我国历史悠久、源远流长。不同地方有着自己独特而丰富多彩且独具风格特点。饮食文化对一个民族来说有着非常重要且深远的意义。它不仅影响着社会生活、经济发展以及国家综合国力水平等方面, 同时还体现了这个时代精神内涵及其价值取向等多方面内容。饮食文化对一个民族的生存发展有着不可忽视的重要作用。

中国和法国以美食闻名, 都有传统的饮食传统。饮食文化是一种与人们日常生活息息相关的文化实践。中法饮食文化存在差异的主要原因是传统文化的差异, 民族文化、饮食习惯、生活方式等方面存在较大差异。”文化考量。随着中法饮食文化交流日益增多, 饮食文化加强了互惠互利的环境, 打开了沟通的大门。

#### 1.2 研究内容与方法

本文主要是通过对中法饮食文化的分析和比较来了解中国与法国饮食习俗之间的差异:

(1) 文献资料查阅: 参考相关著作及文章并结合自己所学专业知 识, 收集相关数据和新闻动态资料以全面准确地掌握信息内容。了解中国与法国在饮食文化各方面的差异。

(2) 比较分析法: 通过对比中法两国饮食文化的异同, 并从中得到启示, 为中国和法国在饮食方面提供经验。

(3) 归纳演绎法: 对前人研究结果进行总结研究也是本文的研究内容之一, 结合我国历史背景及不同地区经济社会发展状况等因素深入了解中法两国的民族饮食特色, 分析中法饮食文化的相同点和不同点。

#### 1.3 研究思路及框架

饮食文化在我们的生活中不仅仅是一个简单而平凡的名词, 它与社会、政治和历史有着密切联系。因此, 如今, 研究食物中的文化差异很重要。本文共分五章:

第一章是绪论,介绍了研究资料、研究对象和研究方法、研究过程,第二章介绍了饮食文化的思想和态度;第三章介绍了我国不同地区之间的饮食习俗特点;第四章重点对比分析中国与法国两国各自地方饮食文化的区别,论述中法饮食文化交流;最后一部分是结语,重申论点,点明主题。

## 2 饮食文化概述

### 2.1 饮食文化的概念及内涵

饮食文化,也就是人们在长期的生活中所形成、发展和演变出来并与其他社会文明相融合。它是人类历史上物质生产方式以及精神活动高度概括后的产物。随着时间不断推移,其内涵也随之发生改变:从最初简单到现在丰富;从单一走向多元等一系列变化过程,饮食文化就这样慢慢得到了传承和创新。

### 2.2 饮食文化的主要特点

(1) 永远不会衰落。因为它是一种与人类同在的文化,从未与人类生活分离。人类一直流传下去,饮食传统也是如此。

(2) 古老又年轻。饮食文化从人们捡起石头做第一个填饱肚子的工具就诞生了,所以饮食文化非常古老。在历史的每一个时代,食品、炊具和食品的生产都包含了历史上每一个时代的最新技术,因此它永远年轻。

(3) 自成体系。饮食文化是人类饮食活动和社会经济生活各种表现形式的总和。它涵盖了物质文化和精神文化的许多领域,但也有其特殊的意义和补充。它是一个具有自身网络和独特优势的文化体系。它与社会经济发展、技术发展、区域发展和农业生产方式密切相关。这些基本要素的有机结合,构成了饮食文化的主体。离开主体讨论饮食文化也没什么。饮食文化系统包含许多方面,形成了自己复杂的有机结构。

(4) 是民族文明的体现。饮食文化是一个国家悠久而丰富的文化的重要组成部分,它以一种独特的风格从外在展示着这个国家的创造精神,它展示着各个时代的文明,并且总是充满活力。

## 3 中国不同地区饮食文化

### 3.1 东北地区

东北地区历史悠久,地域文化鲜明。土壤肥沃,地表水丰富,山地,森林,野生动植物和水产资源丰富。在东北部地区四季更较为鲜明,但冬季严寒且寒冷期较长。这种特殊的自然地理和生态环境形成了独特的饮食文化。

东北菜是在满族菜肴的基础上形成和发展起来的,

并吸收了地方菜系的长处。东北人民热情好客,性格豪爽,在饮食方面他们非常注重实惠,这道菜的主要部分是主要特征。东北人的主要菜肴是炖菜、汤和烤肉、锅包肉、小鸡炖蘑菇、排骨炖豆角都是东北的名菜,非常有特色。

丰富的冬季储存食材是东北饮食文化的明智创造。由于无霜期短,人们吃新鲜蔬菜的时间相对较短。为了满足漫长冬季对蔬菜的需求,东北地区的人们在夏天蔬菜品种多数量多的时候晾晒蔬菜制成干菜。在秋天,他们储存过冬蔬菜,如白菜,萝卜和马铃薯等。这是一种历史传统和习俗,即使在今天也一直在有些地方保留下来。

冷冻食品是东北人的传统之一。漫长而寒冷的冬天给人们的饮食生活带来了诸多困难,也促成了一种特定的文化风格。冬天是大自然赐予的寒冷储备,可以无限制地储存各种食品和原料,而无需支付任何费用。因此也产生了一些东北地区的特色食品,比如冻豆腐、冻梨、冰糖葫芦等。

### 3.2 西南地区

西南地区是一个生态区域,气候宜人,生物多样性丰富。但由于地理环境的影响,除了四川盆地等历史较早发展农业、除人口稠密地区外,西南地区仍然是人口最少、种族最分裂的地区。这一带土质不好,能耕种的土地很少,在山区这样贫瘠的土壤里能生长的农作物也很少,而这些农作物是主要的粮食。西南部生活着我国少数民族中一半以上的少数民族,因此是民族特色菜最多的地区。因为辣椒、胡椒等香料使用得很多,所以在“辣”和“麻”方面相比其他地区更突出。

西南地区饮食的特点是有以下四点:

(1) 普遍爱辣。在西南地区有着“宁可无菜,不可缺椒”的说法,可以看出西南人对辣椒的喜爱,辣椒越辣,菜越好吃。

(2) 大多喜酸。西南地区也有一句谚语:“三天不吃酸,走路打转转”。经过十多年腌制的酸菜,其酸味不亚于山西的老醋。

(3) 喜欢复合口味。口感丰富、浓郁,独创出23种复合风味,例如鱼香、荔枝等,为国内其他地区的厨师赞叹。

(4) 强调民间文化的色彩。主打物美价廉,以“杂烩”、“火锅”著称。与此同时,具有西双版纳自然风貌和歌舞的傣族竹楼的传闻传遍了大观和长城内外。粤菜等竞争市场,显得生机勃勃。

### 3.3 东南地区

大米是东南部地区的主食，丰富的果蔬、海鲜和禽畜作为副食。区外丰富的对外贸易和便捷的交通，以及稳定稳定、物产丰富的社会环境，包括该地区饮食文化的地域特色：喜欢吃米饭，注重新鲜，爱喝茶，果蔬和海产比重高。闽粤地区是中外运输的重要通道，因此贸易和手工艺品一直得到发展，闽粤地区也是玉米、烟草、甘薯等品种的首批试种区。

闽、粤、港和澳的美食在中国是别具一格的。在这里，厨师们从中西烹饪技巧中汲取灵感，并根据当地人的口味和习惯进行创新。广州菜是粤菜的代表，口感是清淡的，由于气候炎热，人很容易上火，一点点辣味就能刺激胃口，麻不能忍受。大部分食材新鲜柔软，尽量提神而不浪费时间。夏季和秋季往往较轻，而冬季和春季往往更严重。

### 3.4 西北地区

西北地区有极大的干旱和半干旱地区，自然环境相对恶劣。春季风沙，夏季高温，冬季寒冷，四季干旱是这里自然环境的主要特征。

西北地区人民根据当地的气候条件，充分利用自然资源，建立了灌溉、绿洲耕作等农业生产方式。充分利用河流和冰川融水，主要种植小麦、玉米、马铃薯和瓜果，发展旱作农业并获得认可。西北地区有广阔的草原和繁茂的牧场。牛羊肉和奶制品在人们的生活中占有重要地位。

西北地区的居民由于地域环境不同，在饮食上既有相似性又具有有较大差异。陕甘宁地区以面食为主，兰州拉面、凉皮、肉夹馍、羊肉包子都是陕甘宁地区著名的工艺品。新疆和青海的主要饮食文化差异最大的是少数民族的饮食文化，即清真饮食文化和山地饮食文化。新疆和青海的畜牧业很发达，没有蔬菜和海鲜，还有很多牛羊。饮食主要集中在肉类、乳制品和米面上。烤馕、羊肉串等是该地区的特色食品。

## 4 中法饮食文化对比

### 4.1 中法饮食文化差异

(1) 饮食内容不同：自古以来，中国就非常注重饮食养生，有着“民以食为天”的说法。中国的饮食非常丰富，地理环境、历史进程和不同民族宗教信仰的差异，使他们的饮食习惯不同，构成了一个庞大而复杂的饮食习俗体系。中国传统的饮食习惯主要基于植物性食物。主食是五谷，辅助食品是蔬菜和肉类。据西方植物学家调查，中国人吃的蔬菜有600多个品种，是西方的六倍。

这种习俗的形成是由于农业生产是古代中部地区的主要经济生产方式。南方以米为主食，所以大米为主食，北方以小麦为主食，面粉为主食。在继续发展植物产业的地区，他们的日常食物是谷物和蔬菜，在畜牧业发达的地区，肉类和奶制品是主食。

作为世界三大烹饪帝国之一，法国和中国一样，对饮食文化也非常讲究。法国人喜欢意大利面，面包的种类很多，法国街头也有很多不同的面包店。法国人喜欢奶酪；如肉类，如牛肉、羊肉、鱼子酱等，很少吃猪肉，不吃肥肉、野生动物和无鳞鱼等。在饮品方面，法国人喜欢喝酒和咖啡，法国葡萄酒更是世界闻名。

(2) 饮食方式不同：在中国，烹饪食物的方法有非常多种，最主要的有四种：煎炒烹炸，做出的菜肴更是数不胜数。中国菜的烹饪方式较为复杂，注重色香味俱全。法国饮食强调科学和营养。烹饪方式不像中国那样复杂多样，食材多选择新鲜天然的原料，尽量发挥其原有的口感，很少使用干货原料。

(3) 餐饮礼仪不同：中国是一个很有礼貌的国家。无论是古代还是现代，饮食在中国文化中都占有非常重要的地位。吃饭的时候，地方很特别。住所“尚左尊东”和“面向大门为尊”，先邀请客人入座上席，然后再请长辈入座。入座后切勿先动筷子，要先请长辈和客人动筷，以示尊重。用餐时不要发出噪音，否则可能会让人觉得不礼貌。已经夹起的菜再放回盘中、用筷子在盘中挑挑拣拣这样的行为是万万不可的，会给人一种没规矩、不卫生的感觉。

法国人就餐是很讲究的，非常有仪式感。法餐通常有餐前酒，前菜，主菜，甜点等。法国人喜欢葡萄酒、香槟、红葡萄酒、白葡萄酒等。有很多类型。一般来说，食物伴随着酒精。准备食物时，盘子在中间，左叉子和右刀子从外到内依次放置，水在右边，固体在左边。吃饭时，要端正坐姿，避免驼背，不要后仰。每道菜后，将刀叉横向放在盘子上，叉齿朝上。

(4) 饮食观念不同：中国人是比较感性的，注重主观感受。在中国人眼中，食物不仅是一种物质上的享受，更是一种精神上的愉悦。他们会把对味觉的追求放在饮食的第一位，相应的营养价值会放在第二位。例如，川菜虽然非常好吃，但它是高温，重油和重辣。法国人思想更理性，注重实用性。在饮食方面是最大限度地吸收能量，注重营养价值。

### 4.2 中法饮食文化交流

中国和法国一直被认为是中西烹饪文化最高水平的

代表, 不仅因为它们的菜肴的精致和多样, 而且最重要的是因为它们的文化意义。中国菜和法餐都是各自国家的文化骄傲。中法建交半个世界以来, 两国在政治、经济、文化等各个领域都取得了许多成就。近年来, 中法两国作为东西方饮食文化的代表, 在食品领域的合作不断加强。通过中法饮食文化交流研讨会, 将就中法饮食文化的传承、历史、演变、丰富性和多样性, 以及它们的相遇和融合进行交流, 为中法两国饮食文化提供一个平台, 发展中法合作。

## 5 结语

中法饮食文化是一个值得探讨的话题, 通过对不同地区不同方面饮食风俗的差异进行分析比较之后发现, 无论是南方还是北方都各有其特点。中法饮食文化都具有其独特性, 不同地区的人有着独特而鲜明的特征。因此要对这些差异进行更深入和全面的了解后才能更加准

确、有效地利用这种方式去促进当地饮食文化与地方特色融合发展, 以及经济社会可持续化道路的建设。只有这样我们才能够以正确合理的态度来引导人们健康生活习惯的培养。

饮食文化是民族历史上的重要产物, 它不仅仅对社会产生影响, 更是在我们日常生活中起到了重要作用。饮食文化是民族的传统, 也是民族生活方式和精神面貌的缩影, 与国家历史文化紧密相连。

## 参考文献:

- [1]买提库尔班·买吐迪.《新疆大学博士论文》.2007-05-30
- [2]蒋华.《中国烹饪研究》[J].1997-05-15
- [3]聂新志, 林青青, 阮振.《中国农学通报》[J].2008-09-05
- [4]赵书琴.《福建师范大学硕士论文》.2017-03-21