

从电影看中西饮食文化差异

◆邓雨欣

(成都市华阳中学 四川成都)

摘要:古人云:“民以食为天”,可见饮食文化与我们的生活息息相关。然而,由于地理位置、气候特征、风俗习惯等因素的影响,各个地区的人们有着不同的饮食习惯。本文试从电影的角度来分析中西方饮食文化在饮食内容、烹饪方式以及进餐方式等三方面的差异,并在此基础上进一步探讨其背后的原因。

关键词:饮食文化;中西方文化;文化差异

饮食,通俗的讲就是“吃”、“喝”。“吃”、“喝”中有学问,这些与“吃”、“喝”等行为相关的文化现象就是饮食文化。古人云:“民以食为天”,可见饮食文化与我们的生活息息相关。然而,由于地理位置、气候特征、风俗习惯等因素的影响,各个地区的人们有着不同的饮食习惯。因此,不同国家的饮食文化表现出了强烈的地域性。本文试从电影的角度来分析中西方饮食文化的差异,并在此基础上进一步探讨其背后的原因。笔者将从饮食内容、烹饪方式、用餐方式等三个方面进行阐述。

(一) 饮食内容

有人调侃说“西方人吃肉,中国人吃草”,这句话虽然是调侃,但在一定程度上反映了中西方饮食内容方面的差异。在电影《朱莉与茱莉亚》中,从朱莉下定决心一年内完成524道菜开始,我们跟随镜头看到了牛排、龙虾、鸡肉、牛肉、鹅肝等形形色色的西式大餐,在电影《美味情缘》中,我们也见识到了烤肉、鹌鹑、羊排、牡蛎、烤牛排等各式各样的法国大餐,电影《美食从天降》也向我们展示了汉堡、牛排、炸鸡腿、奶油沙拉、冰激凌等各种“营养”的美食。这些电影镜头反映了肉蛋奶在西方饮食中所占成分相当之重。对比西方人的饮食,在我们的影视剧中,餐桌上以植物为主菜,以五谷杂粮为主食,肉类在饮食结构中占很小的比例。米、面始终是主食,是生活中的主要食物原料。

通过分析中西方饮食内容方面的差异,笔者认为导致这种差异的原因有以下几个方面:(1)地理位置、气候特征等自然原因。中国属于季风气候区,该气候非常适合植物的生长,所以中华民族几千年以来都以种植业为主,且种植五谷居多,这就决定了中国人的饮食是以谷物为主,配以蔬菜,粮多肉少;西方国家大部分属于温带海洋气候区,这种气候不适宜谷物的生长,所以从古至今对食物的需求都依赖于畜牧业,所以西方人的肉食性特点就因此而生了,餐桌上的主食离不开各种各样的肉类。(2)宗教信仰原因。佛教自两汉之际就传入了中国,成为了中国传统文化中不可或缺的一部分了,佛教视动物“有灵”,植物“无灵”,主张素食,这种宗教的原因在很大程度上影响了中国人的饮食文化,所以几年来中国人更多的会以豆类食品代替肉类来获取必须的蛋白质。在西方,大多数国家都信仰基督教,而基督教教义中则无关于食肉的禁忌。

(二) 烹饪方式

中式饮食制作被称为“烹调”,强调色香味俱全。李安导演的电影《饮食男女》中,父亲准备了一大桌子菜肴,一眼望去,红绿相间,色彩搭配丰富,让人感觉每道菜都是一件艺术品,每道菜原材料也是多种多样,讲究多种原材料味道的融合。另外,中式饮食非常注重烹饪的技术和技艺,中式烹饪方法多达60多种,例如炒、煮、煎、炸、滚、烩、蒸、炖、炖、煲、烤等等,周星驰主演的电影《食神》中,食神和唐牛厨艺比拼的过程将中式烹饪方式诠释的淋漓尽致,一道“黯然销魂饭”就囊括了烩、煮、煲、炒等多种烹饪方法,极其讲究时间和火候。与此相反,西方饮食讲究保持原材料的原汁原味,认为过度烹饪会破坏食材中的原汁原味,所以西式饮食烹饪方式比较单一,好多蔬菜只是简单地用色拉酱进行调制即可入食。另外,西式饮食还注重食材的单独制作,防止串味。另外,与中式饮食强调大厨个人烹制风格相反,西式饮食烹饪非常强调烹饪的标准化操作流程,在电影《美味情缘》中,大厨在烹饪法式大餐时的标准化操作给观众

留下了深刻的印象,每一道菜必然有其标准的口味和卖相。

通过分析中西方烹饪方式方面的差异,笔者认为导致这种差异可能有以下几方面原因:(1)文化的影响。西方是典型的个人主义文化,西方饮食中注重食材的单独制作正是西方个人主义文化中“注重个性,突出自我”的个人主义价值观的反映,中国是典型的集体主义文化,深受儒家传统文化“和”的影响,因此在烹制饮食过程中,非常强调食材与食材之间的交汇融合。另外,受西方科学实证主义的影响,西方人在烹饪饮食时,非常注重烹饪流程的标准化,而中国饮食烹制更多地凸显了儒家的中庸之道,佐料多放少放在于厨师自己的拿捏,没有统一标准。(2)饮食观念的影响。西方人饮食时非常强调营养和健康,所以烹制时希望能够保留食物的原汁原味,较少配以佐料。而中国人饮食则讲究色香味俱全,一道菜肴,不仅讲究味道好,还要讲究色泽美,造型佳,极其追求感官和味觉的融合美。

(三) 用餐方式

在用餐方式上,中国人经常是一家人围坐在圆桌周围,美味佳肴放在桌子中间,大家一起享受,席间觥筹交错,夹菜劝酒,讲究阖家团圆、其乐融融。李安导演的电影《饮食男女》中,老父亲为女儿们准备了一桌美味佳肴,跟几个女儿一起围坐饭桌四周,典型的中国人阖家团圆的场景,可以说,在中国用餐不仅仅意味着享受美食,更是大家一起交流情感的时刻。而在西方,大家在进餐时往往会按照自己的意愿点菜,每个人的菜单单独分开,充分尊重个性,用餐时,每个人安静地品尝着自己的饭菜,不会劝酒,也不会相互夹菜。即使多人用餐时,也不会选用圆桌,而多采用长条桌。电影《泰坦尼克号》豪华游轮举行的晚宴上,衣着光鲜、举止优雅的贵族们端坐在长条桌的两侧,手持晶莹剔透的酒杯,一边侃侃而谈。

通过分析中西方用餐方式方面的差异,笔者认为这种差异主要是由以下原因导致的:(1)传统文化。正如上文所述,中国是典型的集体主义文化且深受儒家思想的影响,进餐时讲究和谐圆满;西方是典型的个人主义文化,强调个性,追求个体的独特性,进餐时每人单独用餐。(2)进餐礼仪。中国人在进餐时非常强调“礼让”,由于受传统“长幼有序”思想的影响,在入席时,往往是长者或者主宾坐上座,其他人围绕他们逐一落席,犹如众星拱月,席间,多向长者或者主宾夹菜敬酒以示尊敬。而西方,进餐礼仪与中国大相径庭,嘉宾要穿戴整齐,男女主人分坐桌子两侧,男女主宾分别坐在男女主人的右侧,进餐时轻手轻脚,尽量不要让餐具发出响声,咀嚼时要慢慢的轻声的。嘴巴里东西还未咽下去时不要和周围人交谈;聊天时尽可能轻言细语,不能高声喧哗。

参考文献:

- [1]汪清因. 农业结构不同导致中西饮食文化的差异[J]. 南方农机, 2006(6): 14-15
- [2]欧阳艳. 浅析中西饮食文化[J]. 湖北函授大学学报, 2011, 24(7): 122-123
- [3]王娜. 浅析中西饮食文化的差异—从影片《饮食男女》谈起[J]. 文化与传播, 2011: 64-65.
- [4]孙晓. 从李安电影《家庭三部曲》中探析中西饮食文化差异[J]. 大众文艺, 2012: 128-129

作者简介:邓雨欣,女,2001年11月生,成都市华阳中学高2019级3班学生。

