

# 浅析跨文化交际中中西方语言及饮食之差异

李湘

湖南工业大学外国语学院, 湖南 株洲

收稿日期: 2024年4月11日; 录用日期: 2024年5月21日; 发布日期: 2024年5月31日

## 摘要

随着经济全球化和文化多元化的发展, 中西方接触日益密切频繁, 而中西方语言和饮食文化在双方交流中发挥了重要作用。语言和饮食文化衍生于差异诸多的中西方, 必然存在较大差异。其中, 语言差异主要表现在词汇组成、句子表达、语法规则和语篇结构等方面; 饮食文化主要表现在饮食观念、饮食内容、饮食方式和饮食礼仪等方面。作为语言学习者, 对以上差异展开进一步的研究探讨是非常有必要的。总而言之, 了解中西方语言的本质差异, 掌握中西饮食的民族特点, 将有效地推动中西文化之间的友好交流, 促进世界文化的和谐发展。

## 关键词

中西方, 语言, 饮食文化, 差异, 跨文化

# An Analysis of the Differences between Chinese and Western Language and Food Cultures in Intercultural Communication

Xiang Li

College of Foreign Languages, Hunan University of Technology, Zhuzhou Hunan

Received: Apr. 11<sup>th</sup>, 2024; accepted: May 21<sup>st</sup>, 2024; published: May 31<sup>st</sup>, 2024

## Abstract

With the development of economic globalization and cultural diversification, the contact between China and the West has become increasingly close and frequent, and Chinese and Western languages and food cultures play an important role in the communication between the two sides. Language and food culture are derived from the many differences between China and the West, so

there are inevitably large differences. Among them, language differences are mainly in vocabulary composition, sentence expression, grammatical rules and discourse structure; food culture is mainly in food concepts, food content, food style and food etiquette. As a language learner, it is necessary to further study the above differences. All in all, understanding the essential differences between Chinese and Western languages and grasping the national characteristics of Chinese and Western food will effectively promote friendly exchanges between Chinese and Western cultures and the harmonious development of world culture.

## Keywords

Chinese and Western, Language, Food Culture, Differences, Intercultural

Copyright © 2024 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

## 1. 引言

在全球经济一体化、文化多元化的今天，语言成为人们日常生活中不可分离的重要组成部分，了解中西方语言文化差异的重要性显而易见。且胡涵(2022) [1]曾说道，语言的学习是为了了解文化，通过文化差异的学习进行跨文化交流。跨文化交流已经成为人们生活中一个重要组成部分，其中最具有影响力之一的就是饮食文化。中国和西方都有着深厚的文化和社会基础。其中，饮食文化也不例外，从古至今都扮演着举足轻重的角色，对人类社会的发展起到了巨大的推动作用。虽然中西饮食文化有很大的差异，而差异又是复杂多样的。主要表现在饮食观念、饮食内容和饮食方式、饮食礼仪、餐具、餐桌、本质等等上，但两者之间并无优劣之分。他们各自保留着自己特有的饮食文化和习俗，并以其独特的民族特色和多样性对世界产生了深刻的影响。差异并非主流，目前，中西饮食文化呈现出的融合，更应引起人们的关注。在认识到这种差异之后，我们更能懂得如何尊重其他国家的饮食习惯，做到“入乡随俗”，推动各种饮食的跨文化交融，促进了生活的丰富和多元化，提高人们的幸福指数。且对于外语学习者来说，对中西饮食文化在跨文化交往中的差异进行分析，这不仅可以增进人们对饮食文化的了解，而且有助于各国间的文化交流和融合。所以，对中西饮食的差异进行研究的重要性显而易见。此课题的研究将帮助我们对外国的风俗和文化价值有一个更深刻的认识，跨越文化障碍，有效避免了人们在交谈中产生文化误解，从而提高人们在跨文化中的交际适应性。

## 2. 英汉语言的差异

如倪筱燕(2023) [2]所言，英语和汉语都有悠久的历史传统，表达形式上也都比较丰富，但是由于中西方文化背景的不同，分属不同语系的英语和汉语在词汇组成、句子表达、语篇结构等方面存在一定差异。语言作为人类交际的工具，并不是简单机械的工具，是文化传承和发展的载体。要想实现良好的中西跨文化交际，了解英汉的语言特征是十分重要的。

### 2.1. 汉语的语言特征

就刚柔而言，汉语属于分析型，没有形式上的限制。“语法是软的，富于弹性”。汉语的主谓结构比较复杂，汉语的主语既有多种形态，也有选择余地。很容易就能看出来，汉语具有很强的适应性。另外，汉语意象性语言，文字符号具有象形、会意和形声的特点，词意鲜活，色彩丰富，利于表现情感的

动态性和形象性、直觉性。汉语注重匀称之美，这使得词语和句子呈现出重复的趋势，但又要注意避免啰嗦，因为啰嗦并非汉语的风格。

## 2.2. 英语的语言特征

相比之下，英语有综合语的特征，受限于形式，“语法是硬的，没有弹性”；英语语句具有严格的主次关系，以谓语为中心，主次和层次分明，结构严谨，标准严格。因此，人们必须严格遵循英语的语法规则。此外，英语中的名词化现象常使语言表现出抽象的倾向。英语中的抽象表达方法主要是在大量使用抽象名词的情况下产生的，这些名词具有概括性、概括性、涉及面较广等特点，因此可以很好地表现出较复杂、较细微的情感。总之，英语中的一个普遍趋势就是尽可能地避免重复，除非是刻意的强调或者是为了修饰。英语在能够清楚地表述意思的情况下，尽可能使用替换、省略、变换等手段，以避免不必要的重复。

## 3. 中西方饮食文化的特征

正如[3]孙运用(2021)所言，虽然人类社会都必须依托于饮食而存在，但由于宗教信仰、风俗习惯、经济水平、地理环境等的不同，中西方饮食迥乎不同。在饮食的观念，饮食的内容，饮食的方式及礼仪等诸多方面存在明显的差异，具有各自的鲜明特征。

### 3.1. 中国饮食文化的特征

中国的传统文化上下绵延已有五千多年，在日常生活中，中华文化的光辉无处不在，作为重要组成部分之一的饮食文化更是如此。林伟杰(2019) [4]曾指出“中国饮食文化具有以下特点：源远流长，善于烹饪，菜谱广泛，食物内涵丰富”。首先，由于我国地大物博，长久以来，在饮食上也形成了诸多的风味。比如说，“南米北面”之分，‘南甜北咸东酸西辣’之分。除此之外，中国人也会因时应变，根据季节的变化进行调味、搭配菜肴，冬季口味醇厚，夏季清爽冰凉；冬季多煨炖，夏季多凉拌冷冻。其次，中国人的饮食，除了技艺高超之外，还有着对食物的审美要求，讲究色香味俱全，给人以精神和物质高度统一的极致享受。因而马林林、陈忠野、李延荣(2022) [5]谈到，对口味的追求和对食品的艺术形式的偏爱，至今仍是中國饮食观念的主流，因此说中国饮食文化更偏向于感性。

### 3.2. 西方饮食文化的特征

西方饮食文化的形成则受多源头文化的影响，综合而成。意大利料理是西式餐饮文化的始祖，法国料理是西式餐饮文化之王，美国料理则是西式餐饮文化的后起之秀。现代西方的饮食文化具有比较鲜明的特征。首先，西方饮食非常重视食品本身的营养，他们采用简易的烹调方法来降低食品的营养损失，注重温度、调料、食材的搭配，更偏向于冷食。其次，西方饮食的烹饪方式相对简单，一般有煎，炸，烤等。简单的烹饪方式自然会造就简洁的食物，同一道食物不会随地区、季节和厨师的变化而变化。可以说，相较于缤纷复杂的中餐而言，西餐是比较单调、乏味的。时至今日，科学和营养依然占据西方饮食理念的主导地位，因此说西方饮食文化更偏向于理性。

## 4. 中西方饮食文化的差异

中西方因在地理位置、农业生产结构、宗教信仰以及价值观念等方面存在差异，进而表现为饮食观念、饮食内容、饮食方式以及礼仪诸多方面的不同。杜莉(2020) [6]指出，中西饮食呈现出的跨文化现象，充分反映了深层次文化理念的差异。以下将逐一对这些方面进行探究。

## 4.1. 饮食观念

### 4.1.1. 中国人追求美味与享受

元志英(2017) [7]提出,“古人云,‘民以食为天’。可见吃在我们国人看来是一件很重要的事情,马虎不得。”中国自古就是一个人口大国,长期以来都存在着食物短缺的问题,因此人们只想着填饱肚子,而忽视了对营养的关注。随着人们的生活水平越来越高,中国人的饮食习俗愈来愈重视食物的色泽、香味、味道、形状和用餐过程中所追求的精神愉悦。我国的美食文化,其色、香、味、形要靠高超的烹调技术来达到。孔润常(2007) [8]指出,“在中国,烹调是一种艺术,它以极强烈的趣味性,甚至还带有一定的游戏性,吸引着以饮食为人生之至乐的中国人。”其烹饪技巧五花八门,仅常见的就有煎,炒,蒸,炸,焖,烧,炖,煨,涮,煮等。其食材的配比也是五花八门,通过各种烹饪方法的结合,使食材呈现色香味俱全的最终姿态,缤纷多彩的八大菜系就是其追求的体现。

且中国人的生活节奏不快,时间感不强,不急不冲,三餐都是以热性食物为主。不得不提,国人对于饮食是相当讲究的。

与西方国家相比,中国的膳食在某种程度上忽略了营养成分的分析与合理的营养搭配,存在着一定的片面性。但现在中国人越来越认识到健康饮食的重要性,人们也开始朝着少油少盐的方向发展,会选择健康绿色的食材,在烹饪时尽量保留食物的原汁原味。在今后中国餐饮发展的过程中,应合理把握其发展思想,吸取其精华,除其糟粕,不断发扬中华优秀传统文化,使艺术与科学相结合。

### 4.1.2. 西方人关注营养与生存

因为自然科学是在西方发展起来的,所以西方的饮食习惯更偏向于营养和科学。西方人将饮食视为一种重要的营养学,在进餐时,对营养的追求是最有意义的。在西方国家,他们早餐午餐对营养的摄入很高,足以满足工作一天所需要的营养,而晚餐则以利于消化的蔬菜和瓜果为主。这是一种非常科学的做法,符合人类生活规律,是一种注重养生的饮食习惯。在西方人眼里,饮食是生存的必需品,也是一种交流的工具。他们认为,一天中,热量、维生素、蛋白质等营养成分的摄入是非常重要的,哪怕每日的口味都是相同的,只要有足够的营养就可以了。在烹调时,如果把食品加热,会造成营养损失,他们干脆选择吃半生半熟的、或者不煮熟的食物,因而烹制方式相对简单,譬如煎,炸,烤。正如孔润常(2007) [8]所言“今日土豆牛排,明日牛排土豆,厨师在食客一无苛求,极其宽容的态度下,每日重复着机械性的工作,当然毫无趣味可言。”同时,西方人对时间的概念非常强烈,对烹饪时间、配料的比例、火候的掌握更加规范和标准。

而西方的人,则是崇尚自由,其生活习性都是以“快”为本,这也是为何快餐产业在欧美国家如此受欢迎的一个重要因素。任闯(2019) [9]指出,他们并不太重视饮食与精神享受二者的联系,表现出很强的实用与功利色彩。

西餐则偏重于对科学的分析和营养的留存,虽然有其机械性,但归根结底,确实有利于人类的健康发展。但是,由于中国饮食的影响日益扩大,现在,西方国家正在把中国菜的“色”“香”“味”“意”和“形”的艺术境界发扬光大。

## 4.2. 饮食内容

### 4.2.1. 中国餐食推崇植性与传承

正所谓一方水土养一方人。中国地处亚欧大陆东南缘,气温、雨量、风向等都具有明显的季节性特征,从而形成了非常复杂的气候类型。在这种气候条件下,为作物的生长提供了有利的外部条件。而中国则以佛教、道教为主。尤其是信仰佛教的人更多,他们必须每日斋戒,并严禁屠宰牲畜。道教亦不主

张酒肉之食。中国人的植物性饮食性格也由此形成，大米馒头成了人们的主食。

在中国人的餐桌上，茶饮是中国人极其重要的一种饮品。茶是我国最有代表性的一种饮料，它有着悠久历史和深厚底蕴，深刻地影响着人们的日常生活。

#### 4.2.2. 西方餐食盛行荤食与特色

西部地区地处欧亚大陆西部，具有温暖潮湿的气候，适宜畜牧业和渔业的发展。以牛羊为主食，欧美人养成了吃牛排和羊排的习惯。加之天气寒冷，肉类可以提供更多的能量和脂肪。久而久之，西方国家的食物以肉类为主。

在西方，咖啡作为一种常见的西餐饮品，通常与牛奶或糖一起食用。单独享用时，通常搭配着早餐或点心时间食用。除此之外，红酒也是一种传统的西餐饮品，通常搭配美食和正式场合使用。

### 4.3. 饮食方法

#### 4.3.1. 中国就餐采用筷子与共餐

中国人一向以米饭和面条为主食，只要用筷子轻轻一夹，就能很容易地把东西送到嘴里。在中国，用碗盛放食物，使用筷子取菜，用勺子舀汤，这是一项由来已久的传统。由此可见，筷子是东方的典型性餐具。

中国人以共餐制为主。袁林(2018) [10]指出，在烹调方式上，中国推行的是综合制，而西方则推行拼盘制。共餐创造了一个愉快、和谐、融洽的用餐环境。美食摆在一桌人中间，是一张桌子上供人品鉴的食物，也是一张桌子上人们情感沟通的媒介。在中国，主人往客人的碗里加菜加饭的行为是很常见的。共餐制可以拉近人与人之间的距离，是联络感情的好方法，但却存在着一定的传播病毒的风险。通过饮食方法的差异性，就能看出中国人更加地崇尚团圆，倾向于营造和谐美满的氛围。

#### 4.3.2. 西方就餐使用刀叉与分餐

在西方，人们的食物主要是肉食，他们要费较大的劲才能把肉切开，而随着畜牧业和渔业的发展，西方国家也逐步形成了为了争夺食物，自立生存而扩张的民族特性，这一文化趋势也可以从西式餐具的选用中得到反映。他们用盘子盛放食物，用刀叉辅佐进食，用专用的汤匙喝汤。由此可见，刀叉是西方的典型性餐具。

西方人以分餐制为主。西方国家长期处于四分五裂的状态，加之文艺复兴以后，人本主义的兴起，使得人们更加重视个体。他们对个人主义，个性发展和自我表达的重视程度较高。大家都是点自己喜欢的菜，人们可以随意选择最喜爱的食品，这就避免了主人提供的食品你不愿意吃的情况。分餐制各持一份，看似冷清，实则使得每个人的饮食需求得以满足。主人给自己加菜加饭反而是非常不礼貌的行为。同时，分餐制隔绝了细菌的传播，保障了用餐期间的卫生。通过饮食方法的差异性，就能看出西方人对自由的追求，倾向于保持自我个性。

### 4.4. 饮食礼仪

#### 4.4.1. 中国注重长幼有序、热闹美满

张景怡(2022) [11]曾论述道，受宗法制影响，且国家长期处于大一统状态，和谐统一的儒家思想带来了深刻的影响，中国人非常重视家族的血脉关系。中国这样一个崇尚“忠”和“孝”的国家，具有很强的集体主义精神。在饮食礼仪方面，中国各民族人民也有着一些共同特征，那就是在行为准则上注重长幼有序。中国人非常在意座位的安排，因为宾客的座次体现了其受尊重的程度、年龄、社会地位等。从座位顺序人们可以清楚地看出座位顺序的固定性和规律性，受重视的或地位道高权重的人会被安排在上



上座。且一般来说,宴席有多个宴桌,主家一般坐在主桌,越是靠近主桌的位置,就越是重要。

付鹏飞、曹良辰(2013) [12]谈到,人们在劝酒时喜欢用斟满酒杯和大口饮酒表示盛情,至酒酣耳红,情浓意发时,众人更是笑语欢声,高谈阔论。这才符合中国人心目中热闹团聚、友情永存的文化特征,这在中国人的身上体现得淋漓尽致。中国人十分向往幸福圆满,阖家欢乐的氛围,所以大多数中国人吃饭都是选择圆桌。中国人的闹归根结底还是以热闹为主,并非喧闹无章。在餐桌上,相互劝酒和划拳助兴是较为常见的景象。除此之外,中国饮食在制作和体验过程中也呈现出一种极强的家庭性,如包饺子、吃捞面等,通过家庭成员的共同参与,营造一种和睦的家庭气氛。不难看出,中国饮食在家庭关系中具备极强的象征意义。饮食中汇集了中国人各种各样的情,闹中显情,显示的不仅仅是亲情,友情,人情,更是做人真性情的显露。

而且,中国人的聚会讲究隆重、排场大,并以菜肴数量来反映人际关系,缺少节俭意识。

#### 4.4.2. 西方强调女士优先、静中求雅

西方人对就坐的礼节也非常看重,它最显著的特征是,行为规范上会对女性表现出极大的尊重,推崇女性优先,同时注重于自律。食品摆好后,主人将引领宾客按顺序就座。西式餐桌通常呈长方形,男主人坐在桌子的一端,正对大门,而女主人则是坐在对面,背对着门口,客人则分别在两边落座,男女穿插着,一般对面及左右都是异性。在西方,男女约会吃饭时,男人都会很有风度地把椅子拉开,让女士先入座。

西方人更偏爱安静用餐。西方人在用餐的时候,讲究的是安静和优雅,透着一股高雅与浓郁的个人主义色彩。可以说,西方的食物大都是社会关系中的一种体验元素,并没有什么明显的象征意义。就餐时,西方人会安静地享用自己的餐食,仪态端正且举止优雅,极少发出声响。他们认为,在一个安静、高雅的就餐环境中,吃饭时大声说话、狼吞虎咽、或发出怪异的声响都是不文明的行为。

西方人提倡节俭,就算是一场大型的西式宴会,也不过五六个菜,能称得上菜的只有两道,其他菜品的存在主要是为了陪衬,他们只想填饱肚子,对食物的丰富度要求并不高。

## 5. 结论

语言的意义,不仅是为了沟通交流,同时也反映了丰富的社会现象;饮食的意义,也不仅是为了解除饥渴,同时也蕴含着很多的文化因素。无论是中国还是西方,语言和饮食都有着很深的社会根基,有着丰富的文化底蕴。它们有着显著的不同,但各自有各自的长处。

近些年来,国人学习西方语言的热度只增不减,且西方的孔子学院数量也骤然增加,语言的交流呈现出一个双向化、积极化的趋势。同样的,中国与西方的饮食文化在全球范围内也呈现出融合的趋势。杜莉(2015) [13]指出,中、西两国在饮食文化上的相互交融,呈现出鲜明的特点:一是在内容是双向的,但也有波动的;二是在形式上从少到多,从单一到丰富。近些年来,中国和西方的语言差异及饮食文化差异,成了学界争论的重要焦点,也是中西文化跨文化交际的一个具体体现。由此可见,该研究是具备一定价值的。

综上所述,语言和饮食文化在中西方拥有着悠久的历史 and 深厚的内涵,中西文化差异增加了世界的丰富度。通过本次探讨,我们更深刻地了解到中西方语言和饮食文化的差异。在跨文化交流时,我们需要积极、正面地对待这些不同点,取其精华,去其糟粕,这会使我们今后的生活更加精彩。总之,中西方饮食文化的碰撞和交融,与每个人息息相关,推动着全人类文明的发展。

## 参考文献

- [1] 胡涵. 基于跨文化视域下英汉语言文化差异探究[J]. 汉字文化, 2022(16): 140-143.

- [2] 倪筱燕. 英汉语言文化差异及翻译策略研究[J]. 文化创新比较研究, 2023, 7(6): 25-28.
- [3] 孙远用. 跨文化视域下的中外饮食文化对比研究——评《中西饮食文化比较》[J]. 食品安全质量检测学报, 2021, 12(20): 8299-8300.
- [4] 林伟杰. 中西方国家饮食文化与餐桌礼仪对比分析[J]. 大众文艺, 2019(20): 261-262.
- [5] 马林林, 陈忠野, 李延荣. 中国预制菜发展路径探究——基于中西饮食文化差异视角[J]. 现代食品, 2022, 28(24): 57-60.
- [6] 杜莉. 中西饮食文化比较[M]. 成都: 四川科学技术出版社, 2020.
- [7] 元志英. 跨文化交际视角下中西方饮食文化差异与原因分析[J]. 才智, 2017(11): 231+233.
- [8] 孔润常. 中西方饮食文化差异[J]. 中国食品, 2007(5): 14-15.
- [9] 任闯. 简析中西方饮食文化的差异[J]. 现代交际, 2019(8): 72+71.
- [10] 袁林. 西方饮食文化对中国食品工业的影响[J]. 食品工业, 2018, 39(8): 236-239.
- [11] 张景怡. 基于跨文化交际分析中西方饮食文化的差异与交融——评《西方饮食文化(第二版)》[J]. 食品安全质量检测学报, 2022(9): 3052.
- [12] 付鹏飞, 曹良辰. 中西方饮食礼仪文化对比[J]. 吉林省教育学院学报(中旬), 2013, 29(12): 10-11.
- [13] 杜莉. 古代中西方饮食文化交流的特色及成因探讨[J]. 中华文化论坛, 2015(5): 176-180+192.