

中西方饮食文化差异

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/zhishi/a/170429900245850.html>

范文网，为你加油喝彩！

2024年1月4日发(作者：任姓)



罗丹
1840-1917

美是到处都有的。对于我们的眼睛，不是缺少美，而是缺少发现。

罗丹，法国著名雕塑家，1840年11月12日出生。罗丹在欧洲雕塑史上的地位，正如诗人但丁在欧洲上的地位，罗丹和他的两个学生马约尔和布德尔，被誉为欧洲雕刻“三大支柱”。对于现代人来说，他是旧时期（古典主义时期）的最后一位雕刻家，又是新时期（现代主义时期）最初一位雕刻家。罗丹的其它主要作品有：《思想者》、《地狱之门》（1880年-1917年）、《亚当》（1880年）、《夏娃》（1881年）、《加莱义民》（1884年-1886年）、《吻》（1886年）、《巴尔扎克》（1897年）、《雨果》（1897年）。



中西方饮食文化差异

中西文化历来是世界文化的两大派系，而饮食在两个文化中都占有非常重要的地位。中西文化之间的差异从而造就了中西饮食文化的差异。下面为你讲讲中西方饮食文化差异有哪些。

1、中西饮食观念的差异

历史上，中国是世界上最古老的国家之一，有5000年的悠久而厚重的历史，创造了无数的灿烂文明，在这种文化蕴藏中，使中国的饮食更加博大精深。随着时间的流逝以及辽阔国土的地域差异，四大菜系逐渐形成，四大菜系自成体系，各有特点，但共同点是用料复杂考究，制作方法复杂，口味、菜式多种多样，令人惊叹。

西方以欧美为代表，其文化同样源远流长。到中世纪，欧洲文化已十分完善，在此期间，旧西方的饮食文化已经形成。其主要特点为：主食以面粉为主，原料也较为丰富，制作方法较中国简单，但同时也十分注重口味。

由于中西哲学思想的不同，西方人于饮食重科学。重科学即讲求营养。故西方饮食以营养为最高准则，进食犹如为一生物的机器添加燃料，特别讲求食物的营养成分，蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素及各类无机元素的含量是否搭配合宜，热量的供给是否恰到好处以及这些营养成分是否能为进食者充分吸收，有无其他副作用。这些问题都是烹调中的大学问，而菜肴的色、香、味如何，则是次一等的要求。即或在西方首屈一指的饮食大国，法国，其饮食文化虽然在很多方面与我们近似，但一接触到营养问题，双方便拉开了距离。

中国五味调和的烹调术旨在追求美味，其加工过程中的热油炸和长时间的文火攻，都会使菜肴的营养成分被破坏。法国烹调虽亦追求美味，但同时总不忘“营养”这一大前提，一味含营养而求美味是他们所不取的。尤其是20世纪60年代出现的现代烹调思想，特别强调养生、减肥，从而追求清淡少油，强调采用新鲜原料，强调烹调过程中保持原有的营养成分和原有的味道，所以蔬菜基本上都是生吃。所以说西方饮食之重营养是带有普遍性的。

2、中西饮食对象的差异

西方人认为菜肴是充饥的，所以专吃大块肉、整块鸡等“硬菜”；而中国的菜肴是“吃味”的。所以中国烹调在用料上也显出极大的随意性：许多西方人视为弃物的东西，在中国都是极好的原料，外国厨师无法处理的东西，一到中国厨师手里，就可以化腐朽为神奇。足见中国饮食在用料方面的随意性之广博。

西方人在介绍自己国家的饮食特点时，觉得比中国更重视营养的合理搭配，有较为发达的食品工业，如罐头、快餐等，虽口味千篇一律，但节省时间，且营养良好。故他们国家的人身体普遍比中国人健壮：高个、长腿、宽大的肩、发达的肌肉；而中国人则显得身材瘦小、肩窄腿短、色黄质弱。有人根据中西方饮食对象的明显差异这一特点，把中国人称为植物性格，西方人称为动物性格。

3、中西饮食方式、餐具及礼仪的不同

中西方的饮食方式有很大不同，这种差异对民族性格也有影响。在中国，任何一个宴席，不管是什么目的，都只会有一种形式，就是大家团团围坐，共享一席；筵席要用圆桌，这就从形式上造成了一种团结、礼貌、共趣的气氛。美味佳肴放在一桌人的中心，它既是一桌人欣赏、品尝的对

象，又是一桌人感情交流的媒介物。人与人相互敬酒、相互让菜、劝菜，在美好的事物面前，体现了人与人之间相互尊重、争让的美德。虽然从卫生的角度看，这种饮食方式有明显的不足之处，但它符合我们民族“大团圆”的普遍心态，反映了中国古典哲学中“和”这个范畴对后代思想的影响，便于集体的情感交流，因而至今难以。

在餐具方面，差异就更甚明显。众所周知，中国人包括亚洲一些黄种人的国家，使用的是筷子、汤匙，吃饭也用碗盛；而西方人呢，则是盘子盛食物，用刀叉即切即吃，喝汤则有专门的汤匙。筷子与刀叉作为东西方最具代表性的两种餐具，筷子和刀叉影响了东西方不同的生活方式，代表着不同的两种智慧。著名的物理学家、诺贝尔物理奖获得者李**道博士，在接受一位日本记者采访时，也有一段很精辟的论述：“中华民族是个优秀民族，中国人早在春秋战国时期就使用了筷子。如此简单的两根东西，却是高妙绝伦地运用了物理学上的杠杆原理。筷子是人类手指的延伸，手指能做的事它几乎都能做，而且不怕高温与寒冷。真是高明极了！”

在礼仪方面，中西两者更显不同。在中国古代，在用餐过程中，就有一套繁文缛节。《礼记·曲记》载：“共食不饱，共饭不择手，毋放饭，……毋固获，毋扬饭，……卒食，客自前跪，撒饭齐以授相者，主人辞于客，然后客坐。”这段话大意主要是：大家共同吃饭时，不可以只顾自己吃饭。如果和别人一起吃饭，必须检查手的清洁。不要把多余的饭放回锅里，不要专占着食物，也不要簸扬着热饭。吃完饭后，客人应该起身向前收拾桌上的盘碟，交给主人，主人跟着起身，请客人不要劳动，然后客人再坐下。这些礼仪有的在现代也是必要的礼貌。在西方宴席上，主人一般只给客人夹一次菜，其余由客人自主食用：若客人不要，也不便硬让人家再吃，也不要按中国人的习惯频频给客人劝酒、夹菜。吃东西时，也

不要发出响声，但客人要注意赞赏主人准备的饭菜。若与人谈话，只能与邻座的交谈，不要与距离远的人交谈。

4、中西饮食性质的差异

饮食观念的不同，使西方饮食倾向于科学、理性，中国饮食倾向于艺术、感性。烹调出自饮食，饮食原来是一个旨在供给维持生命的营养。西方饮食习俗的着重点仅仅是原始的饮食实用性的延伸；而中国饮食习俗中对味的偏重，就把饮食推向了艺术的殿堂。从这两种饮食观可以看出：西方饮食日趋规范化，中国饮食随意性大。

中西方饮食文化差异是明显的，而且各有长处。随着经济全球化及信息变流的加快，中西饮食文化将在碰撞中不断融合，在融合中相互互补。现在中餐已开始注重食物的营养性、健康性和烹饪的科学性；西餐也开始向中餐的色、香、味、意、形的境界发展。中西餐饮文化将在交流中共同发展。

拓展：其他差异

1、出席时间

中国是多样化时间观念的人，往往很难做到准时到达；在西方国家各种活动都按预定的时间开始，要求准时或提前5分钟到达，迟到会被视为对主人及其他客人的不尊重。

2、用餐氛围

中国人都非常习惯在饭桌上表达感情，大家团团围坐，共享一席，崇尚热闹温暖的用餐氛围；西方人用餐时喜欢幽雅、安静的环境，实行分餐制，可以与左右客人轻声交谈，音量保持对方能听见的程度即可。

3、席位安排

中式餐饮一般采用圆桌共餐的形式，其席位一般是依餐厅的方位与装饰设计风格而定，依室内装饰所体现出的突出位置设定尊位；西式宴请中一般使用马蹄形或长形餐桌，男女间隔而座，即便是夫妻也不例外，西方以右为尊，左为次，女宾客的席位比男宾客的席位稍高。

4、餐具使用

在中国餐具较简单一般只有杯子、盘子、碗、碟子、筷子、匙羹等几种；而西方分有刀叉匙杯盘等。

5、进餐礼仪

中餐的进餐礼仪体现一个‘让’的精神宴会；西餐进餐礼仪传达的是一种‘美’的精神追求，整个进餐过程不但要美味，更要悦目、悦耳。

6、表示停餐方法

中方宴会中结束用餐，可以把筷子横搁在碟子上；在西方用餐后，将刀叉摆成四点钟方向即可。

西餐礼仪出自古代宫廷，其程式化的规定极多，其中最重要的，是要求用餐者严格约束个人举止，力求使之高雅动人。

不甘接受命运的安排，
你就要敢于去安排自己的命运。



更多 在线阅览 请访问 https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发