

浅析中西方宴客习俗的差异

胡 靓

(西昌学院 外国语学院,四川 西昌 615013)

【摘要】由于中西传统文化的不同,中西方在宴客习俗上有很多差异。在跨文化交际活动中产生的误解、不快、关系紧张等问题都是由于双方不了解对方的文化习俗造成的。为了在跨文化交际中有更好的表现,有必要了解中西方宴客习俗的差异,剖析中西方饮食文化差异的原因,探究中西思维方式的不同。这样我们能更好地理解不同的中西文化,扫清跨文化交际中的障碍。

【关键词】文化差异;宴客习俗

【中图分类号】G04 **【文献标识码】**A **【文章编号】**1673-1883(2013)04-0130-02

在跨文化交际中,宴客是人们交流的重要社会活动。由于文化的差异,中国和西方国家在宴客习俗上有很多不同的传统和习惯。为了避免由于文化差异造成在宴客活动中的交际失败或者产生误解,非常有必要对中西方宴客习俗的差异作一个深入的了解。

一、中西方宴客观念的差异

由于传统文化和思维方式的不同,中西方国家首先在宴客的观念上有较大的差异。中国人请客吃饭时,首先非常重视端上宴席的菜肴。按照中国的俗语“民以食为天,食以味为先”,我们吃饭时都是把追求美味作为首要目的。所以人们在宴客时一定要准备丰富多彩的酒菜,否则,很难称的上是在请客。当西方人在中国的传统宴席上看到不断端上桌的凉菜和热菜时,他们都不得不惊呼菜式如此层出不穷。因为他们的传统饭菜比较单一乏味,即使是正式的西餐宴席通常也只有六道菜,其中只有两道是主菜。更有些没经验的西方人,菜一上桌就放开肚皮吃,当他感到肚满时,发现菜才上到一半,这时他也只能望菜兴叹了。

由于受传统观念的影响,中国人一般从“色、香、味、形”等方面来评价菜式的好坏优劣,看重菜式能否以食表意,以物传情。可以说中国人吃的是口味感觉,对美味的追求几乎达到了极致,烹饪的过程也极具趣味性,而这也正是中国饮食的魅力。当我们把美味作为饮食的最重要目的时,我们却忽视了食物本身的营养价值。和中国的饮食观念相比较,西方则是一种讲求营养科学的饮食观念。他们的菜式比较单一,在烹饪方面更是逊于中国,但是他们很重视食物对人的营养,注重食物本身的营养成分,如蛋白质、脂肪、热量和维生素含量到底有

多少,什么样的烹饪方式能让人们充分吸收食物的营养,以及对人体有无任何副作用。所以在烹饪过程中,不同于中国破坏营养成分的油炸和蒸煮方式,他们尽量保持食物原有的营养和味道,比如很多蔬菜都是生吃,很多菜式也是清淡少油。

二、中西方宴客形式的差异

宴客就是请客吃饭,但也有不同的形式。这一点在西方国家表现得尤为明显。西方的宴客形式从正式到非正式,大致可分为以下几种:有席位的宴请、自助餐、正式午餐、招待会、鸡尾酒会、聚餐会、野餐、茶会。人们在宴请时采取哪种形式一般取决于客人的身份、主人想要达到的目的以及他的方便程度。上菜后,人们一般是各自一盘,各吃各的。西方的宴客并不重吃,而是重宴客形式的自由化、多样化。

中国人请客吃饭,强调大家围坐在一起,共同分享桌上的菜肴。同时宴客非常讲究排场,一般正式的宴席至少有十个菜式,而且菜肴往往要超过人们所能消耗的量。菜式越丰富,越能体现主人的热情好客。比较随便的形式则是几个朋友聚在一起,不讲究礼仪,不讲究饭菜的样式,追求轻松和谐的气氛。

三、中西方宴客礼仪的差异

中国和西方国家在宴请的礼仪上也有很多差异。宴客的礼仪首先体现在就餐座位的安排上。西方国家宴客时,人们一般围坐在长方形的餐桌,客人坐在桌子的两侧,主人则坐在桌子的两头。女主宾一般坐在男主人的右边,她可以是一位年龄最大的女士,也可能是一个刚刚订婚的年轻女孩子,或者是男主宾的夫人。男主宾则坐在女主人的右边。也可以按照主人的安排,让男女客人分成两侧

收稿日期:2013-10-10

作者简介:胡靓(1983-),女,四川凉山人,硕士研究生,助教,研究方向:英语翻译和文化。

坐下。中国人宴客传统上用方桌,有南尊北卑的观念,以面向南为上座,以面向北为下座。在大多数的宴会中,客人中的主宾、年长者、或者位高权重的人首先入座并坐上座,其余的客人再入座,主人则最后入座并坐下座。由于封建思想的影响,有别于西方尊重女性、女士优先的原则,长期以来在中国的宴会上女性的排位都是受到忽视的。

另外就餐具的使用来说,西方人用刀叉,中国人用筷子,它们的用法都有各自的规矩。在中国,端上一桌菜,一桌人都可以用筷子夹。但是,在西方每个人都有自己的餐具。但是随着中西文化经济的交往发展,很多西方人学着用筷子,而中国人也开始常常进西餐厅使用刀叉用餐。另外一个方面,中国人宴客开始时,所有的客人都会等待主人,只有当主人请大家用餐时,宴会才开始。一般来说,主人会给主宾和年长者夹菜,请其先用,以示尊敬。西方人宴客的礼仪还体现在主人和客人的着装,餐具的质地规格和菜式的类别上。首先,参加宴会衣着要整齐,往往还要求穿礼服。其次,餐具要擦拭干净,玻璃器皿要闪闪发光,菜式要适合客人的口味。

四、中西方宴客气氛的差异

最后,中西方宴客在餐桌气氛上也有很大的差异。中国人宴客时,主人特别热情,大家滔滔不绝,追求热闹欢快的气氛。宴席一开始,主人就频频地向客人劝酒劝菜,不但口头上劝他们一定要吃好吃

好,而且还不断地为客人夹菜添酒。无论桌上的菜多么丰盛,主人嘴上总要谦虚地说“没什么好吃的,菜做得不好,随便吃点”。中国人在餐桌上表现出来的这种热情、好客和谦虚常常令西方人难以理解、无所适从,甚至觉得反感“没什么吃的,又何必请我?菜做的不好,又为什么要拿来招待我?”。

西方人宴客也追求轻松和谐的气氛,但不会那么讲究排场,准备的饭菜比较简单。主人尊重客人的个人意愿,不会频频向客人劝酒劝菜,各自吃各自的,想吃什么自己随意添加。

中国人在西方国家做客时,对此则很不习惯,觉得主人对自己不够热情,甚至有点冷漠。总的来说,中国人在宴席上追求觥筹交错的热闹欢快氛围,西方人在餐桌上则显得比较安静,想让客人享受一段自由自在的美好时光。

五、结语

由于中西方传统文化的不同,中西方在宴客的观念、形式、礼仪、气氛等方面表现出了较大的差异。首先,中国人追求食物的味道和外观,西方人则注重食物本身的营养。其次,中国人在宴客时强调热闹愉快的气氛,相反,西方人宴客则比较注重一些操作规范。在跨文化交际中,由于文化差异经常会导致一些误会和尴尬。所以只有更好地了解中西方国家的文化差异,研究中国和西方国家文化习俗的不同,才能尽量避免在跨文化交际中可能产生的误解、不快或者冲突。

注释及参考文献:

- [1]胡文仲.文化与交际[M].北京:外语教学与研究出版社,1994.
- [2]胡文仲.中英文化习俗比较[M].北京:外语教学与研究出版社,2010.
- [3]卞浩宇,高永晨.论中西饮食文化的差异[J].南京林业大学学报(人文社会科学版),2004,(2).
- [4]李岩峰.从宴客角度探究中西方文化理念的差异[J].世纪桥,2011,(3).
- [5]滕延江,王勇.民族文化心理与饮食习俗的跨文化对比分析[J].潍坊学院学报,2005,(5).

Analysis of the Difference between Chinese and Western Custom of Entertaining Guest

HU Liang

(School of Foreign Languages, Xichang College, Xichang, Sichuan 615013)

Abstract: China and the western countries have lots of difference in the custom of entertaining guest at a banquet due to the different Chinese and western culture. Many problems in the cross-cultural communication, such as misunderstanding, displeasure, and stained relationship, root from little understanding of each other's culture. In order to perform well in the cross-cultural communication, it is necessary to learn about the difference between Chinese and western custom of entertaining guest, analyze the cause of the difference of Chinese and western food culture and explore the difference of Chinese and western way of thinking. We can understand different culture better and clear the obstacles in the cross-cultural communication.

Key words: Cultural Difference; Custom of Entertaining Guest

(责任编辑:周锦鹤)