

浅谈中日饮食文化礼仪的差异

■ 李 想

日本在饮食文化上受中国的影响深远。随着时代的变迁, 两国的饮食文化和饮食礼仪也在不断发生改变。了解、尊重彼此的饮食文化和礼仪, 对减少文化冲击, 消除心理隔阂、促进交际双方的沟通和信息的有效传递大有裨益。

日本在明治维新前的两千年中始终是中国文化虔诚的汲取者和追随者, 因此在饮食文化上受中国的影响深远。随着时代的变迁, 两国的饮食文化和饮食礼仪也在不断发生改变。接下来, 文章将以一次一般的宴席为例, 从“宴前”、“宴中”和“宴后”对中日饮食文化礼仪加以比较。

一、宴前

中国人请客, 通常提前两到三天发出邀请。客人接到邀请之后, 口头答复即可。日本人请客, 至少提前一周打电话或者通过电子邮件发出邀请, 在约定日到来之前的一两天之内再次确认。中国人赴宴, 往往比约定时间晚到 5 到 15 分钟。日本人赴宴讲究准时, 如果在约定时间内不能到达, 须提前电话告知主人。

到达宴请的场所之后, 接下来便是入席。中国在席位的安排上礼节繁多, 等级分明。客人一般会根据自己的年龄、辈分、职位、地位等选择相应的座位。日本在席位的安排上与中国有相似之处, 如主客坐在靠内、离门口最远的地方, 职位、辈分低的人坐在离门口最近的地方。日式餐馆设置的是日式矮桌和坐垫, 因此在进入包厢前要面朝包厢脱下鞋子, 并用手将鞋子拎起调头向内收, 以免干扰到路过的人, 进入包厢后, 先以跪坐的姿势, 在坐垫旁边坐下, 然后再挪到坐垫上。

二、宴中

中国宴饮由主人开启。每上一道菜, 主人在大家的劝说下先行品尝, 之后客人再食用。主人用自己的筷子为客人布菜, 以示热情、好客之意, 此时客人需向主人道谢, 并接受主人的好意。主客之间其乐融融, 洋溢着家庭气氛。而这种热情常常令包括日本人在内的习惯“独食”的外国人吃不消, 既有“津液交流”之恐惧, 又有被人强加意志之愤怒。最近这些年来, 随着使用公筷意识的普及, “津液交流”的场面有所减少。

中国宴席的特点是菜色多、菜量大, 分为开胃菜、主菜、点心以及最后一道收尾的水果。日常生活中作为主食的米饭, 在宴席中一般处于从属地位, “请吃饭”的实际含义是“光吃菜、不吃饭”, 在进食过程中主人会一再劝客人吃菜。通常十个人的宴席只准备三两个人的饭量。频频盛饭的举动会令主人感到尴尬, 疑心款待客人的菜肴有失水准。日本对大米怀有非常深厚的感情, 大米在日本有“白色的银子”之称, 用餐时即使菜肴再丰盛, 也要吃几口米饭才感觉安心。因此我们在宴请日本人时, 不妨为他们多准备一些米饭。

日本的宴饮通常从“干杯”开始, 喝光主人倒的第一杯酒之后, 说声“いただきます”(意为“我领受了”), 便可动筷吃菜。日本宴席的特点是注重形式、细节。在用餐顺序上遵循三个原则: 先吃冷食和小品, 再吃口味清淡的, 随后是味道重的, 最后再以清淡的食物结束一餐。日本料理的量以适度为准, 精致的料理摆放在各色精美小巧的食器中, 种类繁多, 但每碟的

分量较少。不了解其中缘由的中国朋友在赴日本朋友的宴席归来后颇有微词, 抱怨日本人气。

正所谓“无酒不成席”, 在饭桌上, 作为助兴之用的酒自然是少不了的, 但中日两国在饮酒礼俗上又有所不同。中国人有句俗话说“感情深, 一口闷; 感情浅, 舔一舔”, 以喝酒的多少来衡量感情的深浅。因此在饭桌上, 中国人都喜欢用酒来表达对对方的敬意, 由此还衍生出许多颇具文采的祝酒词。中国的“干杯”一般情况下必须喝干, 否则视为失礼。在日本的饭桌上, 除了主人倒的第一杯酒需喝干之外, 其他时候量力而行、“意思意思”即可。客人、朋友之间可以互相斟酒, 但切忌自斟。中国人在饭桌上极力避免喝醉, 酒后失言对中国人来说是非常尴尬的局面, 严重者甚至导致人际关系的破裂。日本人对待醉酒的态度比较宽容, 甚至借着酒劲发泄心中不满也无妨。

三、宴后

进入尾声的饭桌, 中日两国亦是截然不同的两种场面: 中国的餐桌尚有不少饭菜剩余, 而日本的餐桌则吃得干干净净。在中国, 客人故意吃剩下表示“饭菜丰盛”, 主人“招待周到”, 主人这一方也可讨个“有馀”的彩头; 日本人讲求适度原则, 以“吃净”为礼。在日本, 有“一颗饭粒上有七个神明”之说, 浪费不但是对神明的亵渎, 也是食物的生产者和制作者的劳动的轻视。

酒足饭饱之后, 中国人习惯再坐一会儿, 聊聊天再离席。这时主人通常会说些“招待不周, 请您包含”之类的寒暄话, 并一直将客人送出餐馆或家门口。客人则会感谢主人的热情款待, 并表示有机会再与主人一同进餐。日本人在第一场饭局结束后, 会程式性地向主人说一声“ご馳走さまでした”(意为“感谢您的款待”)。客人在被招待后的 24 小时之内, 给主人打电话或发邮件表示感谢。日后再见面时, 也不忘提起先前受到招待的事, 并再次表达感谢之情。

四、结语

中日两国饮食文化礼仪存在许多共同之处, 而不同之处则是较为细微而繁琐的, 需要在于日本人交往的过程中体会。这也提示我们, 在与不同文化背景的人交往时, 应该了解、尊重他人的饮食习惯, 切忌凭主观印象对他人的饮食习惯妄加评论。此外, 还要加强自身修养, 赢得对方对本国饮食文化的理解和尊重。

参考文献:

- [1] 贾蕙萱. 中日饮食文化对比研究[M]. 北京: 北京大学出版社, 1999.
- [2] 穆艳霞. 饮食文化[M]. 内蒙古: 内蒙古人民出版社, 2006.
- [3] 刘佳. 东西方各国餐桌礼仪差异[J]. 才智, 2009(17).
- [4] 徐顺英. 浅谈日本的餐桌礼仪[J]. 中国校外教育, 2009(55).

(作者单位: 厦门大学海外教育学院华文系)