



日本饮食文化特征刍议

陈朝阳

(湖北第二师范学院 外国语学院,湖北 武汉 430205)

摘要: 日本饮食精致、口味清淡,讲究就餐礼节、食物的形与色、食器和用餐环境等。从这些特征可以看出日本饮食代表一种纤细精致的文化,反映出日本人的审美意识以及严格的上下级关系等。

关键词: 日本饮食;饮食文化;民族文化;审美意识

中图分类号: TS971.231.3

文献标识码: A

文章编号: 1671-931X (2012) 01-0104-03

饮食文化随着人类社会的发展而发展,自古以来就与人类生活有着密切的关系,能够反映一个国家、一个民族的许多特征。有人说要了解一个民族的文化,去当地品尝他们的饭菜是最好的办法。因此,考察日本饮食文化特征,实际上就是考察体现在饮食中的日本文化的特征,日本料理清淡、精致、营养、注重视觉和食器搭配等特征反映出内在的日本文化意蕴,从中可以窥见日本人特有的审美意识及深层文化意识中“分”的观念。

一、日本文化及其精髓

文化一般分为高等文化和大众文化,前者建立在后者的基础之上。大众文化指的是人们群众日常生活中的全部内容,主要包括三个内容:一是精神文化,如价值观、世界观、思维方式等;二是行为文化,是精神文化在实际生活中的具体化,如言语行为、体态语等非言语行为;三是物质文化,日常生活中的衣、食、住、行是物质文化的重要组成部分。在跨文化交际中,我们更加重视大众文化,文化的差异愈大,交际就愈为困难。本文将要探讨的饮食文化是大众

文化当中的物质文化的一部分,日本民族有着悠久的历史,在特定的地理、历史环境中形成了其独特的文化,而日本饮食文化也从侧面反映了日本人独特的审美意识。将艺术和自然结合在一起,把艺术和日常生活有机地联系起来,从中悟出人生之道,这是了解日本文化特色的关键,“花道”和“茶道”是日本文化中鲜丽的奇葩,其中的审美追求,明显地影响到了日本饮食文化。

“花道”中强调插花时应坚持运用“天”、“地”、“人”这一基本理念调整花的姿态,可形象地表现出大自然的美,它培养了日本人热爱大自然的情操,使人们在与大自然的交流中产生一种共鸣,从而达到精神上的享受。日本茶圣千利休说:“无论任何生活用品都能成为艺术品,都是美的体现,都表现了人们的聪明才智。”茶具是人们对茶道的第一印象,多以本色或自然色为主,无虚饰之感,给人一种古朴、典雅的美的感受。一个茶碗,不仅要求实用,而且还要求有一定的欣赏价值,能让人们在饮茶中得到美的享受。这些在艺术上对美的精致经营,无论在内涵还是在形式、环境、器皿诸方面都对最终完成于江户时代(1603—1867)的日本饮食文化,产生了极大的影响。

收稿日期:2012-02-06

作者简介:陈朝阳(1975-),女,湖北人,湖北第二师范学院外国语学院讲师,研究方向:跨文化交际,日语教育。

10 世纪中期以后,随着遣唐使的废止和唐朝的没落,新的外来文化影响相对减弱,慢慢催生一种本土色彩鲜明的新的文化形态,历史学家将其称之为“国风”。那一时期,宫廷中的王公贵族和拥有巨大庄园的豪族们则悠游岁月,游园、宴饮、吟诗作歌,由此滋生出了纤细精致的感受力,这对后来整个日本民族的审美意识都具有深远的影响,无疑也影响到了日后的日本饮食文化。

二、日本饮食文化特征体现的日本人的审美意识和“分”的观念

(一)口味清淡

日本料理从选料到制作都讲究素雅淡泊。在日本料理中,为了使材料的原味得以发挥,也用酱油、酒、酢等调味品来调味,但味道不能太浓,以免使材料失去其自然味道。

中南财经政法大学日本外教伊藤菜生(2010 年)在某次访谈中这样说:

「酸辣鱼片」という中華料理は飲むと喉に不快感を感じます。エビのセロリ炒めの味はとてもさっぱりしています。しかしこの味は日本では濃いと言います。(中国的酸辣鱼片汤汁比较呛喉咙,虾球炒西芹感觉非常的清淡,可这味道在日本算浓的。)

清淡的口味反映了日本人的自然观,日本气候湿润温和,四季分明,各种植物丰富,处于这种自然环境中的日本人,对日月星斗和春风秋露的细微变化形成了非常纤细的感受力,对周围植物的兴衰枯荣也倾注了很大的关切,这使得他们对于食物原料有着十分细腻的分辨力。在日常食物的烹调中,油料和具有强烈刺激功能的调味品用得非常之少,这也逐渐形成了日本人对食物原料的细致的体味能力。所以,日本人在中国就餐时,在中国人看来即使是很清淡的饭菜,日本人仍然感觉味道较浓。

(二)追求食物的形与色

日本料理被誉为“目で楽しむ料理(用眼睛欣赏的饭菜)”,精致的日本料理反映纤细的日本文化,在上好的日本料理店里,看着摆放在桌上的各色料理,说是在欣赏一件件精美的工艺摆设也并不过分。

将食物装盘时,完全不注意它的形状和色彩搭配的民族大概比较少,但像日本这样对此刻意讲究的民族大概也极为罕见。在日本食物的制作和装盘中,装饰与滋味几乎同等重要。尤其在正式场合,饮食文化甚至可以说是一种艺能的表现。

食物的盛装,在日语中称为“盛付”。“盛付”主要有“盛放、堆积、矗立、排放”这几种方法。最后的美学效果如何,即色彩和形状呈何样态,则主要靠制作人的直观感受。大部分日本人对于色彩和形状的直观感

受都很敏锐,这得益于自然风土的感染和长期的美学熏陶。

保持食物原有的颜色或者给食物添加一种漂亮的颜色,是日本人最拿手的。直接食用的新鲜蔬菜,颜色鲜艳自不用说,如果要将蔬菜弄熟,也尽量使其保持原有的色彩。但日本北海道及东北地区的人们最喜欢吃的咸菜,也是五颜六色的。当然,咸菜上的颜色几乎是人工着色的,实在着不了色的,就配上颜色鲜艳的蔬菜或鲜花,使其绚烂夺目。

(三)讲究食器和用餐环境

从 18 世纪开始,传统的日本料理日渐精湛和丰富。各种料理店开始出现并逐渐走向高级化,料亭中的料理不仅食材讲究,烹制美味,而且所用食器也极为考究,食器的色、形、材质多种多样,与食物的色形一起,构成了视觉上的美的享受。日本人的食器各异,完全不拘于某一形态,除圆形椭圆形之外,还有四方形、长方形、菱形、八角形,有对称的和不对称的,都会出现在餐桌上。描绘在食器上的,可以是秀雅的数片枫叶,也可以是一片写意的山清水秀。总的来说,色彩大多都以素雅、简洁为主,少浓艳鲜丽。

另一方面,对饮食环境的考究,也反映了日本人在饮食文化上的美学追求。室町初期中上阶层饮茶之风兴起,当时以“婆婆罗茶会”为代表的奢华的饮茶风气很讲究室内的环境,以后以“闲寂”为内在精神的“佗茶”开创了简朴素雅的氛围,这种看似素朴实际却非常精致的嗜好,自然会影响到日后出现的料理店,尤其是料亭。江户末期和明治初期的日本饮食环境已经颇为雅致了,如今的日本对饮食环境整洁干净的追求一如往昔,有很多小巧雅致的店家,大抵都是窗明几净的。中南民族大学日本外教陶山惠利(2010 年)在某次访谈中这样说:

中国に居た時にヒマワリの類を美味しいとっていた。日本に戻ってからは美味しいと思わなかった。中国で美味しいと感じたものを日本へ戻る時、お土産として買っていった結果、周りの人達はあまり喜びません。原因としてラッピングがあまり良くない。環境、雰囲気と食欲はとても大きな関係があるかもしれない。(在中国吃瓜子感觉很香,回日本后觉得吃得不香了。在中国觉得好吃的东西,作为礼物买回日本,结果周围的人觉得不好吃,可能主要是由于环境和氛围的不同,当然也可能与包装不好有关。)

(四)讲究就餐礼节

日本人在用餐前要说“いただきます(开吃了)”,这是因为他们认为正是大自然的这些植物和动物才使自己的生命得以维系,用餐前要对食物以及相关人员表示感谢。当别人请你吃饭,为了感谢待客者预备了美味的饭菜,用餐后要说“ごちそうさま

でした(谢谢款待)”。

日本人用餐前摆放的筷子跟中国竖着摆放不同,一定要整齐横向摆放在饭碗的前方。据说这是因为在日本一人一份的定食很多,不需要伸长筷子到前方去夹菜的缘故。另外,日本人的筷子比较短,前端细而尖,有一种说法是为了方便挑鱼刺。即使是一家人,一般都有自己专用的筷子,不和别人混用,不能把筷子插在饭中,否则会被视为大不敬。

在让菜与劝酒的方式上中国和日本各不相同。日本人认为将上桌的饭菜全部吃尽是向对方表示礼貌,因此受到款待的日本人尽管已经吃饱但为了不将饭菜剩下而拼命吃,招待方的中国人则认为饭菜不足是失礼而继续添菜添饭,结果双方感觉不舒服。另外,在日本干杯一般仅限于就餐开始时,而且,杯中的酒不一定一口喝完,可量力而为。

日本社会严格的上下级关系在饮食方面也有所体现。在日本人的深层文化意识当中存在“分”的观念,“分”在日语中的解释是:身份、本分、天分、职务。封建社会的等级制度把人分成不同类型的阶层。虽然时代的发展已经将其中某些陈腐的观念扫进了历史的垃圾堆,但其影响却还深深地扎根在人们的心里。遇到合适的气候和环境,就会顽强的表现出来,只不过是形式不同而已。“凡是都有分寸”,“任何事物都有法度”,这是日本人长期遵守的格言,也是了解日本国民性格的关键。日本人对人的评价,往往是看某种行为是否越轨,是否有失身份等。本尼迪克特曾说过:“没有下级对上级的绝对服从关系,就不会有如此协调的日本社会。”例如,日本人请客,就餐入席时,谁应该坐什么位置,也就是我们常说的上座、下座、侧座等概念,不用说,大家心里都明白,很自然的各就各位。有一次笔者和几位日本友人在一起吃

饭,剩下最后一块西瓜时,谁都不伸手。武汉职业技术学院日语外教加藤(2011年)介绍说:

食事の礼儀の上で、最後に一つだけ残っていた場合誰も手をだしません。地位の高い人達は下の人達に私は食べないからあなた達が食べなさいと三度言います。(吃饭的礼节上,最后一点东西谁都不吃,要等到最后最高地位的人说三遍不吃了才会有人去吃。)

三、日本饮食文化反映其民族文化

日本料理口味清淡,追求食物的形与色,讲究食器和用餐环境,讲究就餐礼节,日本人为了获得视觉上的美的效果,甚至会牺牲生活的直接的目的。这些都体现了日本人特有的审美意识及深层文化意识中“分”的观念。日本民族作为世界众多民族中的一个,有着悠久的历史,同其它任何一个民族一样有其自身的特性,在特定的地理,历史环境中铸就了它的性格,日本饮食文化特征无一不与日本独特的自然风光和民族文化相关,体现了日本人和大自然和谐共处,崇尚自然的审美意识以及严格的上下级关系等。或许可以反过来说,日本人对食物的味、形、色的精致纤细的感受力,造就了一种精致纤细的日本文化。

参考文献:

- [1] 陈俊森,樊葳葳.外国文化与跨文化交际[M].武汉:华中科技大学出版社,2008.
- [2] 徐静波.试论日本饮食文化的诸特征[J].日本学刊,2008,(5):104-116.
- [3] 边冬梅.日本食文化刍议[J].河南教育学院学报,2001,(2):100-102.

[责任编辑:张 磊]

An Overview of the Cultural Feature of Japanese Catering

CHEN Zhao-yang

(School of Foreign Languages, Hubei University of Education, Wuhan 430205, China)

Abstract: The paper analyses cultural characteristics of Japanese catering. It illustrates that Japanese food is exquisite and tastes delicate. Japanese attaches great important to table manners, the appearance and container of food as well as the dining environment which reveals delicate Japanese culture and exemplifies Japanese's aesthetic awareness and respect to hierarchy.

Key words: Japan; catering culture; aesthetic awareness