

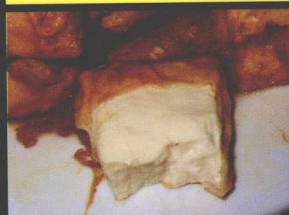


中国创造出了彪炳史册的中国烹饪技艺，形成了博大精深的中国饮食文化。

WEIJUE LI DE ZHONGGUO

味觉里的中国

丁洁
编著



北京工业大学出版社

味觉

里的中国

丁洁 编著

北京工业大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

味觉里的中国 / 丁洁编著. —北京:北京工业大学出版社,
2013.7

ISBN 978-7-5639-3518-5

I. ①味… II. ①丁… III. ①饮食—文化—中国
IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 103731 号

味觉里的中国

编 著:丁 洁

责任编辑:丁 娜

封面设计:阳光狮人

出版发行:北京工业大学出版社

(北京市朝阳区平乐园 100 号 100124)

010-67391722(传真) bgdcbs@sina.com

出 版 人:郝 勇

经销单位:全国各地新华书店

承印单位:北京鑫丰华彩印有限公司

开 本:787 mm×1092 mm 1/16

印 张:16

字 数:272 千字

版 次:2013 年 8 月第 1 版

印 次:2013 年 8 月第 1 次印刷

标准书号:ISBN 978-7-5639-3518-5

定 价:27.00 元

版权所有 翻版必究

(如发现印刷质量问题,请寄本社发行部调换 010-67391106)

前言

饮食与人类的生活密切相关，纵观中国几千年的文明史，从某种意义上说，饮食文化的发展是社会发展的积极推动力和结果。

比如农耕、制陶、水利灌溉、天文历法、食疗、食物保存技术等科学技术的发明和发展，都与饮食相关，对中华文化产生了深远的影响。

“民以食为天”，吃饭是人类最基本的需要。在中国，勤劳智慧的人们更是把饮食演绎得蔚为壮观。

3000多年前，帝胄贵族就把煮饮食的鼎，作为国之重器，视为国家权力的象征。2000多年前，被中国尊为圣人的孔子，对饮食的追求达到了“食不厌精，脍不厌细”的境界。此外，历朝历代都有和饮食相关的重大事件发生，如汉代的“鸿门宴”，宋代的“杯酒释兵权”等。而一些文人雅士也创造了许多与饮食文化相关的词汇和诗文，使中国的饮食文化不断地演进。

中国的饮食文化不是孤立存在的，其中包含了中国哲学思想、诸子百家的伦理道德观念、中医养生观念、审美情趣、民族性格特征、食品科技和文化艺术成就等。比如，庄子认为上古社会最美好、最值得人们回忆与追求，最重要的原因就是人们可以“鼓腹而游”，也就是说吃饱喝足之后能充分享受人生的乐趣。

中华饮食文化就其深层内涵，可以概括成四个字：精、美、情、礼。这四个字反映了饮食活动过程中饮食品质、审美体验、情感活动、社会功能等所包含的独特文化意蕴，也反映了饮食文化与中华优秀传统文化的密切联系。

几千年来，中华饮食文化在滋养着炎黄子孙的同时，也对世界其他地区的人们产生了影响，遍布世界的中餐馆受到了各国人民的广泛欢迎和喜爱。

由此可见，饮食文化已经成为世界了解中国的一个重要途径和窗口。作为炎黄子孙，我们对中华饮食的追求不能仅局限于菜肴的色、香、味等方面，更应该深入地去了解中华饮食文化的内涵，并将饮食升华为一种愉悦心灵的精神盛宴。

中国的饮食文化源远流长，现今的中国开放引进，经过东西方文化的碰

撞,那些落后的、不符合科学的饮食习惯必然会被淘汰。

中华文化博大精深,作为炎黄子孙,我们要善于开发祖国文化的宝藏,将中华饮食文化发扬光大。

总之,中国饮食文化是一种广视野、深层次、多角度的悠久区域文化,是世界文化中值得重视的部分。

本书从饮食思想、天然食材、制作工艺、主要菜系、地方特色吃食和素食文化等方面着手,从多个角度介绍了中华饮食文化的全貌,用朴素的语言描述了中华饮食文化的历史、传说、趣闻逸事等,为读者呈现出一幅丰富多彩的饮食文化的画卷。

目 录

第一章 灿烂的中国饮食文化

中国饮食发展简史	001
中国饮食的特征	004
中国饮食的地域差异	005
饮食在中国文化中的地位	007
中西饮食文化的差异	009

第二章 食材:自然的馈赠

谷类及薯类	011
肉禽蛋奶及其他	022
水产海鲜类	036
蔬果和菌类	063
豆类及其制品	119
坚果类	130

第三章 调味品:调出生活好味道

固体调味品	145
液体调味品	161

第四章 精工细活

腌制工艺	173
煨炖工艺	178



炆烧焖溜	182
养生靓汤	190

第五章 中国主要菜系

鲁菜	195
粤菜	198
川菜	200
湘菜	202
闽菜	204
浙菜	207
苏菜	211
徽菜	214

第六章 神州地方特色吃食

北方特色吃食	219
西部特色吃食	224
中部特色吃食	228
东部特色吃食	230
南方特色吃食	232

第七章 素食里的幸福

素食主义	237
素食运动	238
肉食的害处	239
素食与健康	242
素食菜谱	243

第一章 灿烂的中国饮食文化

中国是文明古国之一,拥有 5000 多年的传统文化和文明史。在古老的中华大地上,勤劳、勇敢、智慧的各族人民不仅开拓了辽阔的国土、缔造了统一的多民族国家,还创造了光辉灿烂的中华文化。民以食为天,在中国传统文化中的阴阳五行学说、儒家伦理道德观念、中医养生学说、文化艺术、审美风尚、地域和民族性格等多种因素的影响下,经过先民的不断发展,形成了灿烂的中国饮食文化。

中国饮食发展简史

民以食为天,饮食是人们生存的基础。有人认为饮食就是日常的吃饭,怎么能和高雅的文化扯上关系呢?实际上,文化的内涵是很丰富的,不仅包括精神层面,还包括物质层面。可以说,每一种文化里,饮食文化都是其中的重要组成部分。

那么,我们应该怎么理解中国的饮食文化呢?

中国饮食文化是中华民族在饮食生产、消费中所创造、引发的一切物质行为、精神现象及其总和。从饮食文化构成上加以区分的话,则可以分为:饮食制作、饮食产品、产品消费三部分。

对中国饮食文化有一个总体的了解之后,接下来,我们需要简单地了解一下中国饮食文化发展的历程。

燧人氏

燧人氏,华夏太古三皇之首。燧人氏时期是中国饮食文化发展的初级阶段。在这个阶段,燧人氏用钻木的方法,获得了对火的支配能力,从此人类开始吃上了熟食,从而进入了石烹时代。



味觉

里的中国

在这个时期,烹调的方法比较简单和原始。

伏羲氏

伏羲氏是炎黄之祖,华夏太古三皇之一,与女娲同被尊为人类始祖。他为人民做了许多有意义的事情,如带领人们用兽皮缝制衣服,抵御寒冷;结网打鱼,投矛狩猎等。打鱼、狩猎活动的开展,使得动物类食物日益增多,丰富了华夏民族的饮食结构。在伏羲氏的带领下,人们适应自然环境的能力有了显著的提高。

神农氏

神农氏本为姜水流域姜姓部落首领,后发明农具以木制耒,教民稼穡饲养、制陶、纺织及使用火,以功绩显赫,以火德王,被人们尊称为炎帝,炎帝号神农,并被后世尊为农业之神。

神农氏时,随着人口的增加,维持生计的食物越来越少。百姓的吃饭问题成了摆在神农氏面前亟待解决的头等大事。

据《拾遗记》记载:一天,一只鸟儿,衔了一棵五彩九穗谷,飞在天空,掠过神农氏的头顶时,九穗谷掉在了地上,神农氏看见了,拾起来埋在了土壤里,后来竟长成一片。谷穗成熟后,神农氏经过试吃,发现很好吃。于是他制作了斧头、锄头、耒耜等生产工具,带领百姓开垦土地,种起了谷子。

神农氏从中得到了启发:既然谷子可以年年种植,如果有更多种类的植物供人们食用,百姓的吃饭问题就能解决了。那时,五谷和杂草长在一起,草药和百花开在一起,哪些可以吃,哪些不可以吃,人们根本无法区分。神农氏就逐一品尝,逐一试种,最后从中筛选出稻、黍、稷、麦、菽,它们被称为五谷,所以后人尊他为“五谷王”、“神农大帝”。

黄帝

到了黄帝时期,由于黄帝制创了灶,中华民族的饮食文化情况又有了新的改善。灶的出现,集中了火力,节省了燃料,能够使食物迅速煮熟。此外,黄帝的大臣宿沙氏还发明了蒸盐。从此,人们不仅懂得了烹,还懂得调。

周秦时期

周秦时期形成了以谷物、蔬菜为主食的中国饮食文化。

春秋战国时期,自产的谷物、蔬菜基本都有了,但结构与现在不同,当时早田作业主要是稷,长时期占据主导地位,为五谷之长。黍,即大黄黏米,仅次于稷。麦,即大麦。菽,即豆类,当时主要是黄豆、黑豆。麻,即麻子。菽和麻都是普通百姓吃的。南方还有稻,古代稻是糯米,普通稻叫粳秫,周以后中原才开始引种稻子,属细粮,较珍贵。菰米是一种水生植物茭白的种子,黑色,叫雕胡饭。

汉代

汉代是中国饮食文化的丰富时期,这归功于汉朝政府和西域饮食文化的交流,石榴、芝麻、葡萄、核桃、西瓜、甜瓜、黄瓜、菠菜、胡萝卜、茴香、芹菜、胡豆、扁豆、苜蓿、莴笋、大葱、大蒜等就是这个时期引进的。一些特殊的烹调方法也随之传入,如炸油饼、胡饼(芝麻烧饼)等。据说西汉的淮南王刘安发明了豆腐,使豆类的营养品质得到了提升。东汉时期,发明了植物油。在此以前使用的是动物油,叫脂膏,植物油有杏仁油、麻油等,但产量很少。直到南北朝以后,植物油的品种才逐渐丰富起来。

唐宋时期

唐宋时期是中国封建社会发展的鼎盛时期,生产力高度发达,唐朝的长安城和宋朝的东京汴梁,人口众多,商贾云集,堪称当时的国际性大都市。这个时期,中国饮食文化也发展到了一个新的高峰。

明清时期

明清时期是中国饮食文化发展的又一高峰。这段时期唐宋食俗继续和发展,同时又混入了满蒙的特点,饮食结构发生了很大变化。作为主食的菰米已被彻底淘汰,麻子退出主食行列改用榨油,豆料已经成为菜肴,而不再用作主食了。北方黄河流域小麦的种植比例大幅度增加,小麦成为宋以后北方的主食。明代,大规模地引进了马铃薯、甘薯,蔬菜的种植达到较高水准并成为主要菜肴。人工喂养的畜禽成为肉食主要来源。清代,满汉全席代表了当时饮食文化的最高水平。

现阶段

进入社会主义市场经济阶段后,中国的餐饮行业得到了迅速发展,在追求



企业规模扩大的同时，还十分注重品牌的塑造。通过连锁经营或特许经营等多种方式，有实力的中国餐饮企业正积极进军国内外市场。中国的餐饮市场中，正餐以中式正餐为主，西式正餐也逐渐兴起，但目前规模尚小。快餐以西式快餐为主，是市场中的主力。中式快餐虽然已经呈现出蓬勃发展的趋势，但当前还没有能力与“洋快餐”相抗衡。不过，随着中国经济及旅游业的发展，快餐行业的前景一片大好，在未来几年，中国快餐业经营模式将逐渐向多元化发展，国际化进程也将进一步加快。

中国饮食的特征

中国的饮食有一种独特的文化，比如吃饭分主食和副食、用“炒”的烹饪方法、有自己命名菜肴的方式等。

中国人吃饭分主食和副食，比如食品店分为“主食厨房”、“副食商店”。主副食的观念早在先秦就已经产生了。《黄帝内经》就有这样的句子，“五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充”。粮食被视为主食，而“果”（水果、干果）、“畜”（肉类）、“菜”是副食。而且主食的地位高于副食，这从名称上就可以看出来。

关于烹饪方法中“炒”，不仅欧美没有，就是日、韩这些汉文化圈中的民族也没有出现。“炒”最初的含义是“焙之使干”，后来才专指一种烹饪法。它的特点大体有三：一是在锅中加上少量的油，用油与锅底作加热介质，油不能多，如果多了就变成“煎”或“炸”了；二是食物原料一定要切碎，或末、或块、或丝、或条、或球，然后把切成这些形状的各种食物原料按照一定的顺序倒入锅中，不停地翻动；三是根据需要把调料陆续投入，再不断翻搅至熟，也就是说食物是在制作的过程中入味的。

炒滥觞于南北朝，最早记载见于《齐民要术》，成熟于两宋，普及于明清。明清以后，炒菜成为老百姓日常生活中用以下饭的肴馔了，人们把多种食品不论荤素、软硬、大小一律切碎，混合在一起加热，并在加热至熟的过程中调味。炒菜的发明，使我们这个以农业为主的民族获得了更加均衡的营养。

另外，我们的饮食文化在食物的命名上也很有特点。比如，“东坡肉”，是苏轼发明的猪肉加工方法；还有，元代大画家倪瓒发明的“云林鹤”，清代学人潘祖荫创制的“潘鱼”，解放初教育部长马叙伦创制的“马先生汤”等，这些菜肴的命名和发明者的名字紧密联系在一起。

中国饮食中这种有形的特征还有很多,我们从这些熟悉的表面特征里,能够理解中国饮食为什么能形成一种独特的文化。

总体来看,中国饮食有以下几个特点。

风味多样

由于中国幅员辽阔,地大物博,各地气候、物产、风俗习惯存在很大的差异。随着时代的变迁,在这些差异的基础上发展出了许多风味。

四季有别

自古以来,中国一直按季节变化来调味、配菜,比如冬天味醇浓厚,夏天清淡、凉爽;冬天多炖、焖、煨,夏天多凉拌、冷冻。

讲究美感

中国的烹饪,不仅在技术上要求精湛,而且有讲究菜肴美感的传统,注意食物的色、香、味、形、器的协调一致。对菜肴美感的表现是多方面的,无论是个红萝卜,还是一个白菜心,都可以雕出各种造型,独树一帜,达到色、香、味、形、美的和谐统一。

注重情趣

中国烹饪很早就注重品味情趣,不仅对饭菜点心的色、香、味有严格的要求,而且对它们的命名、品味的方式、进餐时的节奏、娱乐的穿插等,都有一定的要求。

食医结合

中国的烹饪技术与医疗保健有着密切的联系,在几千年前,就有“医食同源”和“药膳同功”的理论。利用食物原料的药用价值,做成各种美味佳肴,达到防病、养生的目的。

中国饮食的地域差异

中国饮食文化历史悠久,在几千年的发展延续过程中,形成了自己的特



点,并直接影响到日本、蒙古、朝鲜、韩国、泰国、新加坡等毗邻国家,是东方饮食文化圈的轴心。中国饮食文化的形成与它特有的“土壤”环境是密不可分的。

中国幅员辽阔,经纬纵横跨度很大,从南到北,从东到西,距离都在 5000 千米以上。从地理学的角度分析,地理环境(包括自然环境与人文环境)对人类活动有一定的制约作用。

自然地理环境复杂,气候条件多样,由此导致了地区文化的多元化,从而对饮食文化产生了深刻的影响。各个地区不同的饮食构成了中国饮食文化独特的特点。比如,我国一直有“南米北面”、“南甜北咸、东酸西辣”的说法。从方位上来看,主要形成了巴蜀、齐鲁、淮扬、粤闽四大风味。

以熟食、熟食为主,是中国人饮食文化的又一大特点。这和中国文明开化较早和烹调技术的发达有关。饮食以面食为主,主食包括用面粉、大米、杂粮及薯类等为原材料制作的食品。中国人日常生活中的主食特点是以谷物为主,主要的面食有馒头、包子、面条、饺子等。在传统面食中,中国还有许多驰名中外的地方美食,如锅饼、门钉肉饼、烧饼、春饼、油饼、油条、麻花、米线……这些食品大都具有历史悠久、风味独特等特征。

在餐具方面,筷子的使用也是中国人的饮食文化的显著特点。实际上,东方各国使用的筷子历史多起源于中国。因此,筷子的发明是华夏先民对人类文明的又一巨大贡献。

中国饮食文化从形式到内容都是多样和丰富的。其成因要从中国的环境、历史、政治、文化诸多方面进行综合分析和考证,特别是地理环境的主导作用,下面我们对此予以简单的分析。

自然环境方面的条件

它包括自然气候、地理环境、物产资源、风土人情等,这是中国饮食文化形成的关键因素。所处地理环境不同,气候不同、物产不同,因而食俗也会不同。如黄河流域的人民就普遍喜爱腌制食品,口味较重,以齐鲁饮食文化为代表。而长江流域人民的饮食口味则与黄河流域大相径庭。这种不同地区口味的偏差,成了中国饮食格局构建的基础。

中国地大物博,气候多样,从热带雨林到高山冻土,从内陆到海洋,生长着各种生态环境下的动植物,品种之繁多,是世界上其他国家无法比拟的,这

就为制作各种食品提供了丰富的原料。

中国各大菜系的形成,恰好说明了这一点。比如,四川物产富饶,加之地处盆地,多雾气重湿润,故人们嗜好辛辣,习以为俗。广东地处岭南,夏季长,冬季暖,气温偏高,烹饪上故而逐渐形成了清淡、生脆、爽口的风味特色。山东地处黄河下游,东部海岸漫长,盛产海鲜,故其菜肴以海味取胜。湘菜以辣味和熏腊为其一大特色,这是湖南大部分地区地势偏低、气温高而潮湿的缘故,人们喜食辣椒,因其起提热、祛湿、祛风的功效。

总之,自然环境对饮食文化形成了直接的原因,在此基础上,经过各地人民的实践和发展,才形成了蔚为壮观的中国饮食文化。

经济基础方面的条件

饮食是以农业为基础的。中华民族是一个以汉族为主体的多民族共同体,汉族主要生活在黄河、长江流域,这些地方多为平原地区,有发达的水系、平坦肥沃的耕地,以及适宜的气候条件,为农业的发展提供了得天独厚的条件。

华夏先民的主体早在距今 7000 年前后,就逐渐脱离以狩猎和采集经济为主要生活方式的阶段,进入了以种植和养殖经济为基本方式的农业社会。

严格意义上讲,农业主要从种植业的发明开始,因为谷类食物是人类的主食,特别是华夏民族,华夏人民不吃奶酪、不喝乳类,以肉为辅,从而形成了独立的饮食文化圈。这与西方游牧民族以奶酪和肉为主食的文化圈是有本质区别的,说明东西方民族在不同的生态环境下形成了不同的饮食文化。

这种传统的饮食结构是中国饮食文化的基础,一直深刻地影响着中国人民的饮食生活。

饮食在中国文化中的地位

虽然中国文化博大精深、内容繁多,但饮食文化却是其根本,许多文化都是在饮食文化的基础上发展起来的。可以说,它确立了中华民族的生活方式和行为模式。因此,在华夏文明中,饮食文化的地位至关重要。

古人云:“国以民为天,民以食为天。”“天”的概念,在中国文化中是至高无上的象征,甚至是人们的信仰,也就是说“悠悠万事,唯此为大”。儒家强调



民食问题关系着国家的稳定,比如孟子“仁政”的理想就是建立在让人们吃饱穿暖的基础上的。

古圣今贤如此立论,芸芸众生也照此实行。于是,逢年过节,亲友聚会,喜庆吊唁,送往迎来,乃至办一切有人参加的事情,不管是喜是悲,不论穷富贵贱,似乎都离不开吃。古往今来有那么多各种名目的宴会,都是借以协调国际或人际关系,以达到欢乐好合的目的。故《礼记》云:“夫礼之初,始诸饮食。”因为“礼”的原则之一就是强调“让”,而在有群体参加的饮食生活中,人们可以体会到礼的重要性。

从表面上看,重视“吃”没什么特别之处,因为人类的最原始、最基本的需求就是“吃”。但中国文化的特殊性在于“吃”对我们的文化心理结构有着深刻的影响,存在于潜意识之中。中国人喜欢吃,讲究吃,仿佛东西只有到了自己的肚子才是最合适的去处,才能使自己安心。这些说明了“吃”在我们生活中的地位 and 对我们深层意识的影响。

中国传统文化还注重从饮食角度看待社会与人生。老百姓日常生活中的第一件事就是吃喝,所以有“开了大门七件事,柴米油盐酱醋茶”之说。传统的文人士大夫对饮食情趣也有很高的追求,如果获得了较为罕见的食品,也会给他们带来无穷的乐趣。比如,近代著名文学家林语堂在《中国人》中就描写了这种心理:“在我们得到某种特殊的食品之前,便早就在想念它,在心里盘算个不停,盼望着同我们最亲近的朋友一起享受这种神秘的食品。”

《红楼梦》中写的几次小型宴集的起因也都是得到了奇异食品。以这种审美的态度对待饮食生活便是生活的艺术了,不过,它是以生活富裕为前提的。还有,在中国的文人画中,一些简单的器具和食物常被当作描绘对象,体现出一种安贫乐道的情趣。

中国人善于在极普通的饮食生活中咀嚼人生的美好与意义。庄子认为上古社会最美好,最值得人们回忆与追求,其最重要的原因就是人们可以“含哺而嘻,鼓腹而游”。它的意思是说:吃饱以后,嘴里仍然含着食物无忧无虑地游逛,这样才能充分享受人生的乐趣。孔子、孟子、墨子、商鞅、韩非等人也有着同样的看法。尽管这些思想家的政治主张、社会理想存在很大分歧,但他们哲学的出发点却都执着于现实人生,追求的理想不是五彩缤纷的未来世界或光怪陆离的奇思妙想,而是现实的、衣食饱暖的安康生活。

总之,饮食文化是中国文化的基础,在中国文化中占有极为重要的地位。

中西饮食文化的差异

不同地域的餐饮产品在原料、口味、烹调方法、饮食习惯上会有不同程度的差异。这些差异,使餐饮产品具有了强烈的地域性。从这个意义上来说,中西文化之间的差异是形成中西饮食文化差异的主要原因。我们可以从以下三个方面对中西饮食文化的差异进行简要的分析。

不同的饮食观念

中国饮食注重“味”,而西方是一种理性饮食观念。不论食物的色、香、味、形如何,营养一定要得到保证,他们注重自己一天要摄取多少热量、维生素、蛋白质等问题。即便口味千篇一律,也一定要吃下去——因为有营养。但在另一些方面,在宴席上,可以讲究餐具,讲究用料,讲究服务,讲究食材的形、色方面的搭配;但不管怎么豪华高档,从洛杉矶到纽约,牛排都只有一种味道,毫无艺术可言。作为菜肴,鸡就是鸡,牛排就是牛排,纵然有搭配,也是在盘中进行的,一盘“法式羊排”,一边放土豆泥,旁倚羊排,另一边配煮青豆,加几片西红柿就可以了。色彩上对比鲜明,但在滋味上各种原料互不相干、调和,各是各的味,简单明了。

中国是很重视“吃”的民族,“民以食为天”,从这句俗语就可以看得出我们对吃的重视程度。如果一种文化把吃看成首要的事,那么就会出现两种现象:一方面会把这种吃的功能发挥到了极致,不仅维持生存,也利用它维持健康;另一方面,对吃的过分重视,会使人推崇对美味的追求。在中国饮食文化中,对美味追求几乎达到了极致,以至中国人到海外谋生,多以开餐馆为主,成了我们在全世界安身立命的根本。但当我们把追求美味作为第一要求时,我们却忽略了食物最根本的营养价值,我们的很多传统食品都要经过热油炸和长时间的文火炖煮,使菜肴的营养成分受到了破坏,许多营养成分在加工过程中损失了。这种对美味的过分追求,常常使我们忽略了饮食的营养要求。

饮食对象的差异

西方人认为菜肴是为了补充营养的,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显出了极大的随意性:许



多西方人视为弃物的东西,在中国都是极好的原料。

西方植物学者调查后,惊讶地发现中国人吃的蔬菜多达 600 余种,比西方多 6 倍。实际上,在中国人的传统饮食结构里,素菜是平常食品,荤菜相对食之较少,所以自古便有“菜食”之说,主张素食主义。一般来说,西方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相对瘦小、肩窄腿短、色黄质弱。这与中国的饮食结构有一定的关系。

饮食方式的不同

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。筵席通常选用圆形的桌子,这就从形式上造成了一种团圆、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。

而在西式饮宴上,食品和酒尽管非常重要,但实际上那是作为陪衬。宴会的核心在于交谊,通过与邻座客人之间的交谈,达到交谊的目的。

可见,中式宴会和西式宴会交谊的目的都很明显,只不过中式宴会更多地体现在全席的交谊,而西式宴会多体现于相邻宾客之间的交谊。

与中国饮食方式的差异更为明显的是西方流行的自助餐。这种做法是:把所有食物一一陈列出来,大家各取所需,可以走动自由,不必固定在位子上。这种方式便于个人之间的情感交流,不必将所有的话摆在桌面上,也表现了西方人对个性或者自我的重视。