

中国南北饮食文化异同的探究

胡再影\*

〈目 录〉

I. 绪论	IV. 中国南北饮食文化差异的原因
II. 中国南北饮食文化同一的哲学根基	V. 南北饮食文化的交接
III. 中国南北饮食文化的差异	VI. 结语

关键词: 中国文化, 饮食, 地域, 差异, 融合

I. 绪论

中国地域辽阔, 南北方文化差异很大, 都有各自的特点, 各有各的优势, 各有各的弊端。到底什么因素可以影响南北方文化的差异, 巴克尔曾经说过有四个主要自然因素决定着人类的生活和命运, 这就是: 气候、食物、土壤、地形。除此之外, 我们不难发现长期性的文化基因传承和沉淀也极大地影响了中国南北文化的差异。

2018년 11월 21일 접수, 2018년 12월 10일 수정, 2018년 12월 20일 게재확정  
\* 釜山大学中文系讲师, pia0117@nate.com

无论就时间或空间而言，中国文化的总体构成，都反映着多层次复合结构这种多维性的特点。

中国南北文化是一种客观存在的文化现象，这种观念由来已久。

其中，以长江文化与黄河文化为代表的两大本土文化圈，亦即南北两大文化板块，则是中华民族文化史所积淀、造就的一个令人瞩目的重要层面结构。国人抒发热爱祖国、热爱民族情怀时，每每要讴歌长江、黄河，因为她们是中华本土两大主体文化的发祥地。两大文化板块几乎覆盖着全中国，早已成为中华民族古老文明的象征。中国南北文化大致以长江为界，长江以北属于北方文化，长江以南属于南方文化，南北文化上的差异克分为南北性格差异，南北饮食差异，南北艺术差异，南北方言差异，**南北建筑差异……**。

北方辽阔的黄土地和黑土地，景色壮丽，气候干燥寒冷，天空高旷凄凉，植被贫乏，在这种环境下，人物的性情多厚重、强悍、豪爽、严谨。而南方水流纵横，山色清华，植物华丽，气候温暖湿润，云霞低垂清灵，在这种环境下，人物的性情多柔婉、细腻、灵捷、浪漫、精明。北方人的主食是高粱、大豆与白面，所以培育出了北方人魁伟与刚健的体魄，同时，这些作物的耕作需要人们之间的协作，所以人与人之间的合作精神与政治意识就突出出来了。而南方人以稻米为主食，所以有着灵巧的心性。王国维对南方人和北方人的评价是南方人性冷而遁世，北方人性热而入世，南方人善幻想，北方人重实行。

因而，作为中国文化的一个重要组成部分——饮食，南北方之间当然也存在着天壤之别。中国饮食文化丰富，有人简单地概括说“南甜北咸、东辣西酸”，在一定程度上反映了中国饮食文化的地区差异。

## II. 中国南北饮食文化同一的哲学根基

中国传统文化博大精深，而最能代表传统文化精神核心的当属饮食文化。

饮食文化在中国文化中有非常重要的地位，中国人不但创造了举世闻名的中国美食，而且还把“吃”作为不可替代的一种生活享受乃至生活的艺术。不论南北，中国人吃的范围极广，除了常见的五谷杂粮外，还吃着别国人不吃的西瓜的籽，鲨鱼的鳍，燕子的窝，以及狗、乌龟、狸猫、蛤蟆等，正如俗语所说“两脚的爷娘不吃，四脚的眠床不吃”。<sup>1)</sup>

而且中国人强调美食，即讲究用料、刀工、调味、火候等，形成了煮、蒸、烤、炒、炖等不同的烧制方法，烹制的食物，不仅味道好，而且色、香、形、名各具特点。这些都是南北方饮食的共同点，但我们在这儿探讨的是更深的的一个层次。

中国的饮食文化是由中国民族文化的积淀而形成的，潜在地蕴含着大量的哲学因素，这就使得中国古代哲学思想不仅可以直接从饮食中产生，而且也可以建立在这种生活基础之上。

南北饮食文化的共同点就在于饮食中蕴含的中国传统文化哲学：“阴阳五行”的哲学思想、“天人合一”的哲学思想、“中和为美”的哲学思想、“以食疗病”的哲学思想等等。

### 1. “民以食为天”中的原型意象

“民以食为天”中包含着人类天性的心理原型，这种原型的意义不仅体现在饮食对于人的体质和心智进化的影响与塑造上，而且反映在文化无意识层面人与自然及心性的内在联系上。

---

1) 李志慧(1999)，中国饮食文化论略，「陕西广播电视大学学报」，第1期，p.46.

“食色性也”中的心性原型和心理动力；意思是关注饮食和男女是人类的本性。

“始诸饮食”中的礼仪心理原型与行为规范；出自《礼记》中“夫礼之初，始诸饮食”，意思是礼仪的形成源于饮食方面，衣食饱暖，荣辱的观念才有条件深入人心，老百姓也才能自发、自觉、普遍地注重礼节、崇尚礼仪。

这些都反映了饮食在人们日常生活中的重要性。

## 2. “阴阳五行”的自然哲学

“阴阳五行”是中国古代的一种自然哲学，也是中国古代哲学思维的起点。阴阳和悟性，原先属于两个不同的观念系统，它是古代哲学家用来解释自然界两种对立和互相消长的物质势力的。作为饮食文化中“五味”产生的理论根据，它指出饮食文化的调和，要遵循阴阳五行的基本规律，并根据运用其规律总结出来的经验，指导饮食文化。

具体地看，“五行”和“五味”有一个相互对应的关系；《尚书·洪范》曾有说明：“五行：一曰水，二曰火，三曰木，四曰金，五曰土。水曰润下，火曰炎上，木曰曲直，金曰从革，土爰稼穡。润下作咸，炎上作苦，曲直作酸，从革作辛，稼穡作甘”<sup>2)</sup>

人们根据五行说规定了饮食的季节性应与五味、五行相符。所以才有春食羊肉，夏用豆类及鸡肉，秋啖芝麻与狗肉，冬餐糯米及猪肉的说法。五味调和的季节规律是“春多酸、夏多苦、秋多辛、冬多咸”。

---

2) 张林(2000)，论传统文化对饮食文化的影响，「北华大学学报(社会科学版)」，第2期，p.29.

### 3. “药食同源”的基本理念

许多食物即药物，它们之间并无绝对的分界线。中国中医学自古以来就有“药食同源”(又称为“医食同源”)理论。这一理论认为：许多食物既是食物也是药物，食物和药物一样同样能够防治疾病。在古代原始社会中，人们在寻找食物的过程中发现了各种食物和药物的性味和功效，认识到许多食物可以药用，许多药物也可以食用，两者之间很难严格区分。这就是“药食同源”理论的基础，也是食物疗法的基础。

中医药学还有一种中药的概念是：所有的动植物、矿物质等也都是属于中药的范畴，中药是一个非常大的药物概念。凡是中药，都可以食用，只不过是一个用量上的差异而已，也就是说：毒性作用大的食用量小，而毒性作用小的食用量大。因此严格地说，在中医药中，药物和食物是不分的，是相对而言的：药物也是食物，而食物也是药物；食物的副作用小，而药物的副作用大。这就是“药食同源”的另一种含义。

饮食经过生化作用变成人体之精，经过气化作用而充实形体，但饮食不合理就会损伤形体，生理功能使用过度也不能摄取食物。历代的医药学家、养生专家都根据阴阳五行说来阐发和说明饮食对于人体的作用和影响，这一切发展成为“药食同源”的思想。从哲学角度奠定饮食文化“和”的理论基础，从医学角度为人们提供选择食物的最佳标准。

### 4. 原始神话的起源

神话是原始时代人类心理生活和社会生活的复杂结晶，是文明人类的文化之源，是世界各民族初民时期都曾产生过的特殊文化现象。中国的饮食文化中的每一个节俗或食品，大都有着内容新奇的神话和传说，诸如食品的图案纹样、食品造型以及饮食风俗也大都比较明显的体现出神话的印迹。

神话在以后漫长的历史发展中，其祭祀意义逐渐淡化，神话动物常被人们用作象征与祝愿。神话动物在饮食中应用的最多的是“龙”和“凤”。因此人们多以鸡为凤，以猪、蛇、虾、鱼为龙，借龙凤神话之名，喻吉祥如意。

一些节日的饮食习俗，往往都有神话背景，农历五月初五的“端午节”，这一天不管是南方还是北方，都有吃粽子的习惯。关于这一习俗的来源说法不一，有纪念屈原一说，也有越人祭龙一说。

随着社会的进步，人类文明的发展，神话传说的印迹在现代饮食中越来越淡，但它是南北饮食文化根源这一点是绝对不能否认的。

### III. 中国南北饮食文化的差异

一方水土养一方人，中华地大物博，由于南北方地理位置、气候条件的不同，人们各自的饮食习惯与饮食文化也不尽相同。

中国的饮食文化博大精深，中国有八大主要菜系：川菜、鲁菜、粤菜、苏菜、浙菜、闽菜、湘菜、徽菜。其中，除了鲁菜是北方的一个大菜系，其余均为南方菜系。南方菜系优势明显，有广东的粤菜、四川的川菜、湖南的湘菜、江浙的杭帮菜等。而北方却几乎没有独立的菜系，这种菜系种类的差异直接反映了食材的丰富程度以及人们对于“吃”文化的不同理解。

总体的差异是南方饮食讲究的是精细，而北方体现的是粗犷。从菜量来看，南方多数是小而精。北方是多而粗，南方一年四季蔬菜丰富，北方到了冬季就数大白菜最多，要不就是大棚的蔬菜，但是品种相对还是少了些。尤其在农村可能差别更大。

下面我们就来探究一下南北方饮食文化的差异。

## 1. ‘南米北面’

要想一探南北方饮食文化的差异，我们首先要从所选用的食材上讲起。

有句俗语说得好，“南米北面”。从主食上看，南方人素爱吃米，而北方人一向以面食为主。南方人爱米饭，北方人喜面食，这其实这与南北方的农业生产结构不同有关。我国南方的气候高温多雨，耕地多以水田为主，所以当地的农民因地制宜种植生长习性喜高温多雨的水稻。而我国北方降水较少，气温较低，耕地多为旱地，适合喜干耐寒的小麦生长。所谓“种啥吃啥”，长此以往，便养成了南米北面的饮食习惯。

但颇为有趣的是，东北是大米生产基地，而且久负盛名，东北人自己有名的大米主要卖到了其他各地，自己却不怎么喜欢吃，这种状况可以说在某种程度上影响了中国南北方的饮食差异。因为北方人认为白面当中淀粉的含量极高，不仅仅可以充饥而且味道还很不错；而大米食用时太过繁琐，需要搭配多道菜品，并且还不抗饿。但是，南方人认为面只能用来做一些精巧好看的小点心，这些小点心只能用于待客或者是当作餐后的点心，而不能当作主食。

相对于面食，米饭多配菜肴来搭配，因此在菜系的丰富程度以及饮食文化上，南方都显得更加精致。也因为食物丰富度与精致度的差异，很多人开玩笑说北方饮食的谱系主要是围绕“吃饱”展开的，而南方饮食谱系则是围绕“吃好”展开的。

我们在看到南北方饮食时，就可以发现北方的饮食做工粗矿、简练、大气，而南方饮食做工小巧、精美、细致。就拿包子来说，北方的包子个头大、馅多但是却单一；而南方的包子个头小、花样多、馅十分丰富。比如我们常见的生煎包、叉烧包以及奶黄包。

## 2. ‘南甜北咸’

人们常说 “南甜北咸，东辣西酸”。南北方饮食的差异还体现在 “南甜北咸”。

长期以来，中国北方人形成爱吃咸食的习惯，就是人们通常所说的 “口重”，北方地处暖温带，北方冬季气温低，比较寒冷，而夏季气温高，天气比较炎热，因此有很大一部分北方人都会趁着夏季的到来，将吃不完的蔬菜腌制起来，等到冬天寒地冻没有菜的时候拿来吃，别有一番咸味。这样一来，北方人也就慢慢地养成了吃咸的习惯。

我们都知道夏季温度高，细菌繁殖较快，盐能够杀菌抑菌，因此北方的饮食有咸味也是一定道理的。而南方由于地理位置与气候条件的关系，甘蔗等糖类作物比较多见，再加上南方人在制作美食时，习惯放糖，因此说南方食糖这一特征是比较明显的。比如在云南、浙江这一带，包子的肉馅里边都会放很多糖，北方人可能会吃不惯。

但是也有例外，比如在端午节，我们的传统观念里，南北方饮食文化一个显著的差异就是 “南甜北咸”，但是南北方的粽子却突破了这个樊篱，南方大多吃咸粽，北方则是大多吃甜粽。南方粽子馅料丰富，如鲜肉、火腿、腊肉、蛋黄等，咸味是南方粽子主打。北方人也爱吃粽子，粽子蘸白糖，甜甜糯糯，十分可口。还有各种各样的蜜枣、豆沙、八宝粽子，更是选择多多。

## 3. 饮食方式不同

南北方人饮食的方式也存在差异。

就从喝汤来说，南方人喝的汤是作为一道菜上桌的，例如浙江、广州、福建一带在饭前、饮酒前喝汤，尤并且在夏季较为炎热时，喝汤会更加频繁。其广州人煲汤是出了名的。他们花大量的时间和精力加上各种上等的食材来煲汤，



主要是为了滋补身体。

在中国南部省份的广东和海南，人们在进食正餐的前后一定会喝汤，只有完成了餐前喝汤以及饭饱之后再喝汤的程序，才算是吃完了一整顿饭。

而北方人一年四季都喝汤，冬季更频繁，只不过是汤会在饭后喝，并且也不是作为菜品而上桌的。而且主要在冬季喝汤，觉得热乎、暖和。

#### 4. 烹调方式不同

南方和北方在烹调习惯、口味风格等方面亦有不同。比如稀饭，北方是小米粥、大米粥，最多放几颗枣。南方人，不仅粥里放菜，还放诸如火腿、大枣、咸蛋等多种食材。南方人喜甜，北方人喜咸。南方人吃菜喜欢分开炒，北方人则偏爱放在一起炒。北方人喜欢大块吃肉，南方人要把肉切得细细的，煨的烂烂的，炒的嫩嫩的。

同样是面食，北方人爱吃饺子，南方人喜欢馄饨，饺子用醋蘸蘸就行了，一口一个，馄饨要汤碗、调料齐全，一口只咬半个；南方人喜欢吃葱，北方人喜欢吃蒜；南方人吃泡菜，北方人吃咸菜；南方人吃辣椒是为了祛湿，北方人吃辣椒是为了驱寒，南方人是咸辣、麻辣、油辣、甜辣，北方人是干辣、酸辣；北方人把吃读成“痴”，痴痴地只管吃，南方人把吃叫“七”，叫“恰”，叫“食”，叫“噎”，叫“夹”，叫“塞”。

#### 5. 南北酒文化

正所谓一方水土一方人，于酒而言，一方水土同样酿一方酒。因为地域的不同，文化风俗也会存在差异，这个在酒文化上同样会体现出来。

中国的酒文化十分丰富，南北也存在差异。从喝酒来看，北方人豪爽，平均酒量大于南方人，特别是中国山东、东北和内蒙古地区的人酒量比较大。南方人

则喜欢细斟慢饮。但中国白酒的主要产地还是在南方，如有名的贵州茅台、四川五粮液等。南北方人在夏天一般都喜欢喝啤酒，但冬天北方人更喜欢喝白酒，而南方江浙一带喜喝黄酒，比如绍兴女儿红、上海的和酒、石库门等。

北方人爱大碗喝酒，甚至冬天也喝冰啤酒，南方人则要把酒烫的温温的，甚至喝煮出来的“黄酒”。北方人多豪饮，南方人的酒多是好酒。这可能跟早期的民族大融合的差异密切相关。最早的北方民族气概豪放，再加上北方冬天天气寒冷，很多人都是需要喝酒来暖暖身子，久而久之就养成了酒量大的习惯。

南方人的谨慎是出了名的，他们酿造的酒也都多为好酒，酒类品牌中知名度很高的酒中就有很多是南方的酒，其中贵州茅台，四川的五粮液、剑南春等都是酒中的极品。而北方的酒能够称之为好的只有汾酒了，在如今的国家政事活动中也多用南方酒来找到中外来宾，最终南方的酒在名气上要远远大于北方的酒。

那么为什么会有这种差异呢？

原来南方的气候湿润，比较适合酿酒，价值酿酒的时候对水源的要求又是极高的，水源中的矿物质可以促进酒的清香。所以，在长江流经的水域，大小知名酒厂就有数十座。这就为南方人酿造好酒起到了一定的作用。

另外，南北方喝酒的习惯也非常不同。中国北方的人平时吃饭或者朋友相聚总要喝酒，酒精的作用让人们拉近了关系，北方人在酒量见长的同时，占用了很多部分的时间。而南方人，平时相聚的时候一般不喝酒，一般都是喝茶。不要小看这简单的一个小小的细节问题，充分曝露出南北发展的经济利益。南方人喝茶的同时进行生意伙伴的选择，或者是生意之间的交流。这也决定了南方北方的经济差异，北方的人喝醉就去睡觉了，而南方的人则是探讨赚钱之道！

中国北方的酒文化在喝酒的时候喜欢劝酒，生怕怠慢了朋友。而南方则是相反的，南方人从来不劝酒，想喝多少就喝多少。这也是南北方经济发展差异的原因。北方人多豪饮，之后呢，就是睡觉。而南方人都是琢磨怎么去做生意，去赚钱。

## 6. 南北茶文化

饮茶，不仅是一种高层次的精神享受，更是一种自我修养的绝妙方式。放眼大江南北，饮茶之风无处不盛。但是因为地域的差异，北方人粗犷豪放，南方人清新婉约。

### 差异一：茶叶生产有差异

我们能数出来的名茶中，祁红产于安徽，正山小种和大红袍产于福建，名优绿茶多产于江浙，单丛茶产于广东，普洱产于云南。北方基本不产茶，除开信阳毛尖还算有名以外，基本名茶都被南方承包了。

### 差异二：茶叶偏好有差异

南北方茶叶生产有差异，南北方对茶叶的偏好也有差异。在喝茶的品种上面，南方人和北方人的选择也有很大区别。

因为北方较为寒冷，北方人则偏向花草茶，喝的茶大都是以红茶和花茶为主。香气浓烈又冲泡简单，省时间，不麻烦，牛饮也可。而且喝红茶能够产生热量，让身体暖和；喝花茶，能够健脾消食。北方人不懂欣赏真正的茶中精品，比方龙井、碧螺春，因为太淡，要细抿慢嚼才似乎有那么点味，不适合牛饮。

南方人喜欢喝多种多样的茶，绿茶、红茶、白茶、黑茶、青茶都是南方人的爱，如乌龙茶、黑茶，如西湖龙井、碧螺春、铁观音、普洱茶等。但要细尝慢品才能体会。

### 差异三：茶具具有差异

南方饮茶，针对不同的茶有不同的茶具讲究，黑茶和普洱用紫砂，绿茶用玻璃器具，红茶又可以用瓷器，工夫茶还有专门的茶具组，闻香还有专门的闻香杯。而北方就相对来说简单，直接一个大盖碗，像电视剧里看到的那样，沏一杯茶，端着就喝或者直接牛饮，差异巨大。

### 差异四：饮茶方式有差异

这点和饮食习惯一衣带水，南方人饮食讲究精细、清新婉约，北方人就大乱

炖、豪放派。喝茶也是，南方人喝茶的过程中还对茶道较为讲究，而北方则不注重这些形式，喝茶也比较粗犷。

#### 差异五：饮茶文化有差异

相比南方的饮茶风俗，北方人对于茶的理解与体验，更多的是在于“喝茶”，仅仅是为了解渴而已。在北方，常常可以看到人们在咕噜咕噜大口的喝茶，能安静坐下来细细品茶的人少之又少。不像南方人饮茶也能消磨一个下午，甚至谈成一笔生意。

#### 差异六：藏茶有差异

南方藏茶，那是出了名的，当然这藏茶一般指的是藏普洱茶，而且东莞“藏茶之都”已成为全国最大普洱茶仓储基地。

而北方则没有听过藏茶的说法，北方玩古玩，南方玩普洱。

另外，南方还有各种喝早茶和喝晚茶的习惯，那就不仅仅是喝茶了，还配有各种各样的小菜和琳琅满目的茶点。

原来南北方饮茶差异也如此之多，不管是南方的婉约还是北方的豪放，中国人爱茶却是不争的事实！喝茶能带来的好处也逐渐深入人心，不久将来，相信这种差异化会逐渐缩小。

总之，南北两方的差异远远不止提到的这几点，它们之间的差异是由于地理位置与周边环境共同作用的结果。不过随着现在科技水平和交通水平的发展，人们的交流越来越密切，文化之间的碰撞也越来越激烈，南北双方的饮食差异会逐渐减小。

## IV. 中国南北饮食文化差异的原因

人类发展的悠久历史以及复杂多样的地域自然和人文环境条件，造就了丰富

多彩、绚烂多姿的地域饮食文化。像我国的南甜北咸，东辣西酸，汉族的大米白面，藏族的青稞糌粑，蒙古族的羊肉奶酪……比比皆是。饮食文化的地域差异主要受自然因素和人文因素影响且要人地关系和谐发展。

由于我国南北双方所处的地理位置、气候特征、历史文化以及政治经济活动等方面的不同，造成了我国南北方自然景观和人文景观的显著差异。

“一方水土养一方人”。饮食文化的差异有着很深的社会历史和地理根源，中国饮食文化有着南北地域差异的深刻烙印。南北饮食文化各有千秋，作为一种社会事实，这种文化差异有诸多原因。

## 1. 自然因素

饮食文化的地域性、差异性、丰富性首先是受地域自然环境的影响，其次是不同地域的生产方式、生活习惯、文化传统等方面影响。地域自然环境的差异是形成不同地域饮食文化的基础。我国地域广阔，自然条件区域差异大：复杂多样的气候，西高东低的地势，多种多样的地形，不同的水热时空分布，造成农产品的地域差异，种类繁多。农业是人们的饮食物品来源，农业生产方式不同，农作物的种植结构不同，导致饮食文化异彩纷呈。

不同的纬度位置和海陆位置，造就了中国各地区不同的气候条件。中国南方气候湿热，盛产水稻，因此以大米为主食；北方气候相对干冷，适宜小麦等作物生长，因此以面粉为主食。地理区位的差异首先还体现在温差上，中国南方平均气温比北方要高。在寒冷的冬季，北方人不得不进食一些脂肪、蛋白质含量高的食物。现在在中国北部的牧区，牧民仍以奶制品和肉类为主。南方气候温和，适宜农作物的生长，因此植物类食品占据着主要部分。诚如郁达夫所说“我们人类的生活，无论如何，总逃脱不了环境的熏染”。<sup>3)</sup>

---

3) 宋聚轩(1998)，白马秋风赛上，杏花春雨江南，「山东师大学报」，第2期，p.87.

## 2. 社会因素

中国南北饮食差异的另一个原因是社会因素。比如说,上海菜就可以被认为是社会因素的刺激下产生的。近代开始,上海因扼长江入海口,进可深入腹地,出可远渡重洋,水陆交通发达,经济十分繁荣。经济的繁荣刺激了上海菜的发展,形成了其讲究五味调和及清淡的饮食习俗。

上海菜,兼容并蓄,深具上海的城市特色。自上世纪70年代以来,低糖、低脂、荤素搭配的潮流开始风靡全球,在这种饮食潮流下,上海菜紧随其后,在自身菜品基础上吸收世界特色,而后发展成为新时代的上海菜。这种适应时代生活节奏的做法,也在中国其他地区得到了发展。

这种饮食潮流的改变,无不与社会的发展相关联。

## 3. 民族因素

中国是一个拥有56个民族的多民族国家,各民族的风俗习惯、生活方式各有不同,因此他们不仅在生活活动上存在差异,在饮食文化上也深深烙上了各自的特色。

我国是一个多民族国家。各地各民族间的生活方式不同,饮食习惯差异大:南方粮食作物主产大米,人们就爱吃大米,其中以大米饭为主。北方粮食作物主产小麦、玉米等,人们就爱吃面食,如馒头、饼、包子、饺子、油条、馄饨、麻花、面条和窝头等。而在畜牧业发达的地区,人们则以肉、奶为主食。

汉族聚居的东部平原地区,气候适宜、土地肥沃、水源充足,被称之为“鱼米之乡”,因此盛产的大米和小麦是主要的食物。类似这种耕作方式的少数民族还有朝鲜族、锡伯族、傣族、壮族、独龙族等。居住在中国北部的蒙古族、鄂伦春族和怒族以及西南部的牧区藏族,由于气候寒冷,多食以高热量的肉类,从而抵御严寒。

#### 4. 性格差异

南北方饮食差异其实跟性格也有着不可割舍的关系。

北方生活条件恶劣，人们的心思会被尽量用于和自然斗争，和生存斗争。因此他们的思想比较单一、质朴、直率，或者说是纯真的傻，思维善于走直线，不爱拐弯抹角。因为在大自然面前，一就是一，二就是二。于是北方人习惯于简单的思维和艰苦的生活，他们身材高大，粗犷彪悍，性躁好斗，思想上比较保守，进步虽迟然得寸守寸，败之不易。

南方生活条件良好，人们的心思在满足生活所需的同时会有大量剩余，于是他们会对自身和自然进行冥思，于是艺术、文学、人际关系、社会关系在南方得到迅速发展，他们逐渐养成了曲线思维的习惯，做事含蓄委婉，再考虑自己的情况下还会考虑别人怎么想，因此精通事故，头脑发达，相对的，南方人习惯安逸，勤于休养，身体柔脆退化，性温喜和，比较开放，感官敏锐。

鲁迅也曾提到过北人的优点是厚重，但厚重之弊也愚；南人的优点是机灵，但机灵之弊也狡。南北性格迥异，之间免不了发生冲突，摩擦，历朝历代，北打南赢多输微，久而久之，养成一种大大咧咧，满不在乎，昂视阔步的气势，他们认为这就是男子气概。做事快捷简单，鄙视南方男子柔弱，没有男性阳刚一面，说话做事磨唧；南方人同样鄙视北方人，认为北方人没有文化，粗鲁，君子应动口不动手。“南人约简，得其英华；北学深芜，穷其枝叶”<sup>4)</sup>恰为南北方思维和观念的一种分别。

---

4) 邓子琴(1988),『中国风俗史』,巴蜀出版社, p.89.

## V. 南北饮食文化的交接

前面提到中国文化在地域分布上，自古以来就存在着北方黄河流域文化和南方长江流域文化两大板块，而汉水、淮河流域是南北文化转换的轴心。这里不仅是中华文明的发祥地，而且是南北与东西文化的交流融汇之处。儒家的亚圣孟子第一次将“江淮河汉”四大文化之河并提，充分肯定了“淮汉”的自然和文化地理分界作用。<sup>5)</sup>

汉水、淮河流域介于南北方之间，是北方的南方，南方的北方。这里既有北方的旱作农业，也有南方的稻作农业，南北耕作方式兼备，敞开怀抱接受南北饮食文化的影响，使这里的饮食文化带有更大的兼容性、丰富性和创造性。正是汉水淮河流域这个南北文化大熔炉，冶铸出了光芒四射、魅力无穷的饮食文化。

淮扬菜系指以扬州府和淮安府为中心的淮扬地域性菜系，形成于淮安、扬州、镇江等地区。

淮扬菜，始于春秋，兴于隋唐，盛于明清，素有“东南第一佳味，天下之至美”之美誉。淮扬菜选料严谨、因材施艺；制作精细、风格雅丽；追求本味、清鲜平和。

因此淮扬菜具有以下特点：

- 淮扬菜的选料尤为注意鲜活、鲜嫩；
- 制作精细，注意刀工；
- 口味清淡，强调本味，重视调汤，风味清鲜；
- 菜式繁多，体系庞大；
- 烹饪善用火候，擅长炖、焖、煨、焐、蒸、烧、炒；
- 色彩鲜艳，清爽悦目；造型美观，别致新颖，生动逼真；

---

5) 梁中效(2004)，汉水、淮河——中国南北文化转换的轴心，「阳师范高等专科学校学报」，第2期，p.32。



总之，淮阳菜既有南方菜的鲜、脆、嫩的特色又融合了北方菜的咸、色、浓特点，形成了自己甜咸适中，咸中微甜的风味。由于淮扬菜以鲜活产品为原料，固而在调味时追求清淡，从而能突出原料的本味。总而言之，淮扬菜制作就像写诗作画，精工细作、讲求韵味，有着浓厚的中国传统文化底蕴。

## VI. 结语

中国社会发展与进步的历史轨迹，既显示着与外来文化因子的相互作用，而更主要的还在于本土内部文化因子的复杂运动。中国南北文化板块的积淀、碰撞与整合，显然是长期以来促进中国社会进步的一种至为重要的文化基因。

长期以来南北文化的碰撞与整合，在一定程度上也包含着守成与进步两种文化意识的反复运动。以往的历史轨迹和未来发展的态势均表明，南北文化间的这种相互运动，将在中国社会发展进程中长期发生作用，是和社会进步直接相关、不容忽视的文化现象。因而，认识和把握这一文化现象，其意义不仅在于将之作为一种阐释历史的视点，更重要的还在于面对现实和未来。

在中国，在南北文化冲突碰撞下产生的“京派文化”与“海派文化”，在现代社会中也屡次发生碰撞。随着深圳、珠海、上海等沿海经济特区、开发区的创建，南方文化对海外文化的吸收内化，“海派文化”更多地显示出开放、创新的内涵。而以北京为代表的“京派文化”是中华民族的母体文化，承载了中华文化的厚重底蕴。如何在保护传统文化中寻找新的活力，如何使南北两种文化在相互碰撞和整合中走向和谐，并达到一个新的层面也是我们拭目以待的问题。

中国南北方文化互相对立而又互有短长，中国人将之水乳交融而又泾渭分明，以中庸之道将之延续至今，形成了特色鲜明的中国文化。饮食文化也是如此。由于各种社会、地域以及文化因素导致的南北方饮食差异随着人口流动增多，

南北交流的频繁，中国南北方之间的各种差异不容置疑地开始逐渐减小。

虽然饮食文化在相互交融，但每一个地区都保持着各自的特点，这也是南北文化交流的一个部分，中国的饮食文化将一直在碰撞与交融中保持平衡并一直延续和发展。

## 参考文献

- 许金根(2005), 饮食文化与中国社会发展,「南宁职业技术学院学报」,第1期.
- 余世谦(2002), 中国饮食文化的民族传统,「复旦学报(社会科学版)」,第5期.
- 张林(2000), 论传统文化对饮食文化的影响,「北华大学学报(社会科学版)」,第2期.
- 赵荣光(2000), 关于中国饮食文化的传统与创新——中国饮食文化研究20年的省悟,「南宁职业技术学院学报」,第1期.
- 李志慧(1999), 中国饮食文化论略陕西,「广播电视大学学报」,第1期.
- 万建中(1998), 中国饮食文化的艺术魅力,「民族艺术」,第4期.
- 景木(2015), 浅谈中国饮食文化与人文思想,「时代文学(下半月)」,第11期.
- 邓天杰,陈煦娟(2010), 中国饮食文化中的哲学思想,「上饶师范学院学报」,第2期.
- 梁中效(2004), 汉水、淮河——中国南北文化转换的轴心郛,「阳师范高等专科学校学报」,第2期.
- 叶岱夫(2002), 南国北疆各领风骚——浅议南北方城市文化之差异,「上海城市管理职业技术学院学报」,第4期.
- 彭成飞(2000), 南北方观念十大差异分析,「发展」,第11期.
- 罗康宁(2000), 从“天人合一”看南北文化之差异,「岭南文史」,第3期.
- 彭成飞(2000), 北方人比南方人到底差在哪儿?——南方人和北方人观念差异分析,「市场经济导报」,第5期.
- 宋聚轩(1998), 白马秋风塞上杏花春雨江南——略论南北文化之差异及其成因,「山东师大学报」,第2期.
- 孔维民(1992), “一方水土一方人”——南方人与北方人性格差异及其成因初探,「淮北煤师院学报」,第2期.
- 蔡国相(1992), 南北文化差异及其形成的地理环境因素,「锦州师院学报(哲学社会科学版)」,第2期.
- 宋聚轩(1998), 白马秋风塞上杏花春雨江南,「山东师大学报」,第2期.
- 邓子琴(1988),『中国风俗史』,巴蜀出版社.

中文提要

## 中国南北饮食文化异同的探究

胡再影

釜山大学中文系讲师

中国地域辽阔,南北方文化差异很大,作为中国文化的一个重要组成部分--饮食,南北方之间存在着共同之处,也有着天壤之别。

南北饮食文化的共同点就在于饮食中蕴含的中国传统文化哲学。“阴阳五行”的哲学思想、“天人合一”的哲学思想、“中和为美”的哲学思想、“以食疗病”的哲学思想等。

差异在于“南米北面”、“南甜北咸”、烹调方式、饮食方式的不同以及不同的酒文化和茶文化。

在此基础上,探讨了产生南北方饮食差异的自然环境原因和人文环境原因。最后提出,由于种种原因,南北饮食差异正在逐渐减小。

南北饮食文化相互交融,但每一个地区都保持着各自的特点,中国的南北饮食文化将一直在碰撞与交融中保持平衡并一直延续和发展。

**关键词:** 中国文化, 饮食, 地域, 差异, 融合

Abstract

## **Diet Culture Differences between North and South**

**Ho, JaeYoung**

Pusan National University

China has a vast territory, and the cultures in the South and the North are very different. As an important part of Chinese culture - diet, There is something in common between the North and the South, and there are also big differences.

The commonality between the North and South food culture lies in the traditional Chinese philosophy. Philosophy of "Yin Yang and Five Elements",

philosophy of "the Integrity of Man and Nature", philosophy of "Beauty of Neutralization and Harmony", philosophy of "Dietary Therapy" etc.

The difference lies in "south rice and north flour", "south sweet and north salty", different cooking methods and eating methods, and different wine culture and tea culture.

Then this article explores the natural environmental causes and human environmental causes of dietary differences between the North and the South. Finally, For various reasons, the difference between the North and South diets is gradually decreasing.

North and South food culture blends with each other, but each region maintains its own characteristics, China's North and South food culture will always maintain a balance between collision and blending, and has continued and developed.

**Key words:** Culture, Diet, Region, Difference, Fusion