

# 中日饮食文化的异同

杜 英起<sup>※1</sup>

中日两国之间的友好交流源远流长，这种交流不仅在语言文字、社会制度、思想意识等方面存在着很多共同点，同时在饮食方面也有很多相同的地方。但是，鉴于两国的地理环境、历史文化和生活传统存在着相当多的差异，所以在饮食习惯、材料的选择、酒的酿造和饮用、茶的栽培、制造都存在着举不胜举的不同之处。本文试图从有关食品材料、人们的生活习惯等方面简述中日两国国民在饮食文化上的异同。

关键词：中国菜、日本料理、酒、茶

## 一、食文化的异同

### 1、中日饮食流派的异同

中国饮食文化历史悠久，被称为是世界上三大美食之一。也被世人誉为吃中国厨师做的菜、娶日本人为妻、住英国洋房，这才是人生最大的享受。中国菜素以烹饪方式的丰富多彩著称，无论何种食品材料，在厨师的手中都能做出使人垂涎欲滴的美味佳肴。

中国地处欧亚大陆东端，地大物博，各地的食品材料种类繁多，并且因人们的饮食习惯口味不同，使得调理方法多种多样。因此，中国菜被归纳为四大菜系（流派）或八大菜系。菜系或流派是指在长期发展过程中所形成的相对独立、自成系统的选料、烹调工艺和产品体系。

四大菜系有：粤菜（广东菜）、川菜（四川菜）、鲁菜（山东菜）、淮扬菜（江苏）。八大菜系除了上述四种之外还包括：浙菜（浙江菜）、闽菜（福建菜）、徽菜（安徽菜）、湘菜（湖南菜）。

此外还有十大菜系之说，（加上京菜（北京菜）和沪菜（上海菜）、以及十二大菜系（加陕菜（陕西菜）或豫菜（河南菜）以及东北菜）之说。因为这些菜系都以地方名称命名，所以可以说中国菜一般是以地区来划分菜系的。

中国菜的特点是讲究色、香、味、形俱全。色，就是烹调好的菜要有漂亮的颜色、浓郁的香气、鲜美的味道和美观的形状。中国菜在厨师的研究发展过程中不断完善，使中国菜的种类数也数不清。另外，由于当地的气候、环境、特产、生活习惯不同，人们的口味也大不相同。一般来说，中国人的口味有“南甜、北咸、东辣、西酸”之称。就是说，南方人爱吃甜，炒菜时比较爱放糖。北方人比较爱吃咸，菜里放盐比较多。山东、四川、湖南等地的人爱吃辣，几乎所有的菜里都要放辣椒。而山西人爱吃醋，不管是吃什么饭都要加进一些醋，这样吃得才香。

而日本是个四面环海的岛国，盛产各种各样丰富的海产品，装点着日本人的餐桌。因此日本菜以各种鱼虾蟹类为主。日本菜被称为“日本料理”，它的特点是清淡，讲求保持材料的原汁原味。同中国五花八门的菜系比较，日本的流派较少。一般来说分为以下流派：本膳料理、精进料理、怀石料理、

※1 言語コミュニケーション学科

会席料理。

本膳料理：主要是指江户时代的料理，到了明治时期已逐渐衰退。

精进料理：主要是在寺院等地供出家人食用，但已为普通人所喜好。

怀石料理：从茶道发展而来，原本是喝茶时的配点，现在采取套餐方式食用。

会席料理：在宴会中使用的料理，也采取套餐方式。

日本料理的构成主要由：

米饭（包括白米饭、红米饭、未经脱皮的糙米饭、掺有麦粒的麦米饭和捏成饭团的米饭团）。

醋饭：是在掺有醋的米饭团上放上各种鱼肉做成的寿司。

炊入饭：在蒸米饭时加入其他各种材料，如栗子、松茸、山菜、红薯、加级鱼等。

盖浇饭：在盛在大碗里的米饭上放上如鳗鱼、牛肉、炸大虾、炸猪排，并浇上特制的汁，还有用鸡肉和鸡蛋做成的母子饭等。

刺身：是日本代表性料理。主要是用各种新鲜的海鱼的鱼肉做成。其中最受欢迎的是金枪鱼。其他还有生马肉、牛肉、动物肝脏等。

面类：各种面条，如荞麦面、用小麦粉做成宽的或细的面条等。

锅料理：各种涮锅、杂烩锅（在锅里的汤料中加上米饭和蔬菜，稍加煮过后就咸菜一起吃）

煮料理：最多的是煮土豆猪肉片。

烧烤料理：主要有烤鱼、烤鸡肉、烤鳗鱼、烤豆腐沾酱，烤鸡蛋卷等。

另外还有在日本各地都有、但口味、做法、材料不同的料理如 章鱼烧（烤章鱼小丸子）、御好烧（在面糊状的小麦粉里加入切成细丝的圆白菜、放上薄猪肉片、然后在铁板上烤，吃的时候在上面抹上专用的酱。）

总之，日本料理讲求美感、精致、清淡，在一个个精美的小碟、小碗中摆上些仅能吃一口的菜肴，看上去使人能产生一种美的感觉。初到日本的中国入，第一次吃日本菜总感到漂亮有余而量不足，难以一饱口腹。但呆的时间长了，就会逐渐适应，感到日本菜虽说量不多，但因种类较多还是能吃饱肚子的。

## 2、五花八门的食品材料和丰富多彩的烹饪方法

中国菜使用的材料五花八门，上至飞禽走兽，下至鱼鳖虾蟹。有人说，有翅膀的除了天上飞的飞机，地上爬的除了四条腿的桌子都可以作为能入口的食物加工。中国菜素以物以稀为贵。越是不易到手的材料越显其珍贵，如号称山珍的熊掌、驼峰、娃娃鱼（大鲵）、珍稀的猴头蘑菇。海味里的燕窝、鱼翅等等，通过厨师的手能烹调出使人赏心悦目的美味佳肴。

有了材料就要有相应的烹饪方法，能够调制出各种各样的味道来。

自古以来中国菜被认为是“五味、五色、五法的料理”，五味、即：酸、甜、苦、辣、咸。五色，即：黑、白、黄、赤、青。五法，即：生、煮、烤、烫、蒸。

中国菜除了以上五种基本味道以外，还根据各地区人们口味的不同，除了如俗话说说的“南甜北咸东辣西酸”以外，还有：鲜味、麻味，以及复合味中的：甜酸味、甜咸味、咸鲜味、麻辣味、酸辣味、怪味等等。

在烹饪方法上，比日本料理的制作方法要复杂得多。如炒就分为：滑炒、生炒、熟炒、软炒等。

炸，分为：清炸、干炸、软炸、酥炸、脆炸等，此外还有烹。

爆，分为：油爆、葱爆、酱爆、汤爆等。

熘，分为：炸熘、滑熘、软熘等。

烧，分为：红烧、白烧、干烧、葱烧。

蒸，分为：清蒸、旱蒸、纷蒸等。

烤，分为：明炉烤、暗炉烤。

除此之外的加工方法还有：煎、贴、烙、烘、烩、煮、煨、炖、扒、涮、氽等等。

由此可见，中国菜除了使用各种各样、丰富多彩的食用材料以外，与日本料理最大的区别就是五花八门的烹饪方法。

### 3、食具的形状和摆放方法的异同

(1)桌子：中国的餐桌一般是圆形，大些的桌子可以容纳至少十个人围桌而坐。有的桌子上还放有一个可以旋转的圆盘，以方便顾客挟取菜肴。而日本餐桌多数是方桌，一般只能坐四到六个人。当人多了再把桌子连起来供很多人召开宴会。日本餐厅除桌椅外，更多的是人们坐在和式“たたみ”上，每人面前放着一面小桌子来摆放饭菜。

(2)椅子：只要用中国餐桌，就一定有椅子。椅子有各种各样，从材料看，椅子面有木质的，也有人造革或皮质的，简陋些的还有木制或铁制的凳子。但日本式餐桌大多不配椅子，客人可以盘腿坐在日式席草垫（畳）上、为了防备坐得时间长腿麻木，有的在餐桌底下设置可以让腿垂直伸展的地毯。但有些日式酒吧或日式快餐店还是大多设有椅子。

(3)筷子：古代称之为“箸”，日语叫做“はし”。从材质看，在中国，按照地位不同使用不同材质的筷子。有象牙、檀木、竹、木、塑料、一次性筷子等等。日本的筷子多数使用木质筷子，每年从中国等国家进口大批的一次性木质筷子。筷子的形状不同：中国筷子较长，筷子尖为平头。这种筷子便于在聚餐时从远处取到食物。而日本筷子较短，为尖头，便于在吃鱼时剔除鱼刺。从摆放方向来看，中国筷子一般是竖放，日本筷子是横放。在筷子的使用上，在中国餐桌上，大家一起吃饭时都要准备一双公用筷子，以方便大家取食。但日本人取食物时，是将自己的筷子倒过来使用，避免令同桌人产生反感。

### 4、吃饭习惯的异同

(1)饮水：在日本，无论在大饭店、快餐店或小酒馆吃饭，客人坐下后，店员很快就会送上一杯免费的冰水。桌子上还预备有大水杯，喝完自己还可以再添。而在中国则不同，有的饭店等客人落座后，服务员会沏上一壶茶，供大家饮用，但在多数餐馆这壶茶是要付钱的。一壶茶的价格一般列在菜谱的最后，都较贵。同时，特别是在南方或是在广东菜的餐馆，有时还会奉送几小碟油炸花生米、醋腌藟头（らっきょ）、榨菜等小菜。

(2)斟酒：在日本，除了一些高级料亭，专门配有斟酒的女服务员以外，多数情况下顾客都要自斟自饮。而在中国，除了在饭店的大厅吃饭以外，如果是在单间或包间吃饭，一般都配有一到两名专职服务员，来为客人斟酒、上菜、更换碗碟，使客人感到非常方便。

(3)饭菜的摆放：日本菜以个人为单位，每人一份。尽管会摆上很多的碟子、碗，但饭菜的量都很少。

中国菜点菜时，一般不以人数为单位，有些以盘子的大小或量的多少定价。由于饭馆不同，每个碟子或碗里的量都不一样。并且几个人吃饭时往往会点很多菜，所以经常是餐桌上摆满了各种颜色、大小不同的碟子、碗，有时碟子擦碟子，先上的菜还未吃完，后上的菜又端来放在了上面。日本人以剩下饭菜为耻，而中国人则是把饭菜全部吃光为羞，所以不管多少一定要剩下一些。但如今“吃不了带着走”的良好习惯已逐渐形成。

(4)付款：在日本，当客人点完菜后，服务员就会把写好或打印好的账单挟在专用的小夹子里，放在桌上或是挂在桌边的钉子上，也可以把账单插在桌上的专用小瓶子里，客人吃完后拿着账单去柜台结账。而在中国，吃完后只要向服务员示意结账，服务员便会拿过帐单，客人确认应付金额无误后，便将应付款项交给服务员，服务员接过客人的饭钱代去付款，然后再把零钱和发票交还给客人。要注意的是，客人或主人一般不太忌讳对方是否知道付了多少钱，相反，如果花得多，主人便会感到自豪，而客人也会借机表示感谢。而日本人在付款时，主人会拿着账单到柜台付账，而此时客人也会特意回避，故意表示不知道花了多少钱。但中日两国的共同特点是，都会当场对主人的盛情招待表示感谢。

(5)吃饭习惯的异同：中国人和日本人都同样喜欢某种食物，但吃法却不同。如饺子是一种人人喜爱的食品，在中国，有的是在喝酒吃菜之后作为主食上饺子。或在饺子专门店吃饭，作为主食只吃饺子。但在日本饺子却只是吃饭时的一道菜，如“饺子定食”，主食是米饭，还有其他菜肴，而饺子只是其中的一种。中国人吃饺子时，或蒸或煮，或是油炸、或是油煎。而日本人绝大多数是吃煎饺子，也称锅贴儿。另外，馒头在日语中称为“饅頭（まんじゅう）”，中国馒头里面什么都没有，而日本馒头里面多数放甜豆馅儿。吃日本饭时餐桌上大多摆有各种调味品，如酱油、盐、辣椒油、胡椒粉等等，而中国餐桌上很少放有这些调料，因为厨师在炒菜做饭时就已掌握好了菜肴的味道了。

## 二、酒文化的异同

世界上的酒各种各样，但从制作方式来说主要有三种。

一是酿造酒。是将原料加以糖化之后，在酵母的作用下使之发酵，加以过滤后饮用。如啤酒、日本清酒、葡萄酒、中国的黄酒如绍兴酒等。

二是蒸馏酒。即将酿造酒加以蒸馏制造而成。一般来说所含酒精程度较高，蒸馏后再存入木制酒桶中长期保存，缓慢熟成。代表酒有威士忌、白兰地、伏特加、日本的烧酒（烧酎），中国的白酒等。

三是混合酒。即在酿造酒或蒸馏酒中添加各种植物的根、花、果实、动物等，有时再加入一些糖分或酒精。代表性酒有鸡尾酒、日本的梅酒、中国的各种中药酒等。

中国酒的分类：

中国是最早酿造酒的国家，酒的产生也有各种各样的传说，据说已有6000年的历史。有很多种。如：白酒、葡萄酒、啤酒、黄酒、米酒、药酒等等。中国人喜欢喝酒，随着生活水平的提高，啤酒的消费量增长最快，到2004年已经超过美国，达到世界第一位。并且还以每年增长10%的速度增加。其中白酒是中国人最喜欢的酒类之一。白酒有各种说法，也被称为白干、烧酒、高粱酒等。但正式名称应称为“蒸馏酒”。生产白酒的原料一般是玉米、高粱、小麦、大米等，此外还有以红薯、甜菜和蜜糖等以淀粉和糖为原料制成的白酒。

白酒按酒精（乙醇）的含量分为高度酒和低度酒，高度酒中酒精含量较高，从38度到65度，即酒精的含量为38%～65%。一般为55度。低度酒一般在38度以下，低一些的为20度左右。

每隔几年，国家会对白酒进行点评，评出国家级名酒、优质酒，省、部级优质酒和一般白酒。

此外还有黄酒，其中包括日本人比较喜欢的绍兴酒。

药酒，中国人在白酒或黄酒中加入各种含有很多营养成分的贵重中药材，植物中有人参、枸杞子、冬虫夏草、甘草、山楂、大枣、天麻、丁香、菊花、猴头蘑。动物中有虎骨、鹿茸、鹿鞭、蛤蚧，各种蛇类包括毒蛇、蚂蚁、蝎子以及其他稀奇古怪的动植物。

日本酒的分类：

日本酒主要分为两大类：清酒（包括合成清酒）和烧酒（烧酎）。此外还有味醂（混成酒，类似于炒菜用的料酒）、啤酒、果酒、威士忌、药酒等。清酒一般度数较低，约为十几度，但种类比较多。烧酒虽然酒精含量较高但也不过二十几度。除了清酒，一般喝烧酒时还要加入水或冰块，称为“水割り”，以此来降低酒精度数。日本人已经习惯了低度酒，所以很多日本人很难适应中国的高度数白酒。和日本人不同，中国人喜欢喝高度数的白酒，而且是喝不加稀释的白酒，认为只有这样喝才够味儿、够劲儿。中国酒和日本酒在酿造上有共同点，就是都用酒曲来发酵。中国酒多用高粱、大米等酿成，而日本酒多数只用大米。

日本酒也称为清酒，清酒的酒精度数较低，一般不超过 22 度。主要有以下几种：

大吟酿：也称纯米大吟酿酒，由不超过 50% 的精米和酒曲制成。

吟酿：也称纯米吟酿酒，用米、酒曲和酒精制成。

纯米酒：也称特别纯米酒，由米和酒曲制成。

本酿造：也称特别本酿造酒。精米比例为 70% 以下。

蒸馏酒中的烧酒（烧酎）酒精度数较高，但一般不超过 36%，原料主要由淀粉类，如粮食类或薯类。糖类，如蔗糖、椰枣等进行发酵处理，然后再进行蒸馏而成。

主要品种有：

麦烧酒：用大麦或大麦曲制成。主要品种有：长崎出产的“壹岐烧酒”和“二阶堂烧酒”。

薯类烧酒：主要用红薯和酒曲制成，鹿儿岛县是这种烧酒的主产地。

黑糖烧酒：主要由蔗糖制成。因日本冲绳地区的奄美诸岛盛产甘蔗，所以那里是日本唯一生产黑糖烧酒的地方。

荞麦烧酒：这种烧酒的出现和制造年代较短，1973 年才首次酿造出来，目前比较受人们欢迎。

泡盛：在冲绳生产的、有着悠久历史的烧酒。

随着中国人生活水平的提高，啤酒的消费量年年上升，目前已经成为世界第一位的消费大国。中国的啤酒有两个特点，一是啤酒厂众多。除了历史悠久、比较著名的青岛啤酒以外，还有很多在当地出名后逐渐推向全国。如沈阳的雪花啤酒、哈尔滨的哈啤、北京的燕京啤酒等。此外由于中国地大物博、人口众多，为满足顾客需要，各地方还有数也数不清的当地啤酒品牌。但在日本，大的、知名的啤酒厂家仅有几家。如朝日、札幌、麒麟、三得利等。此外还有各种各样的当地啤酒。

二是世界上有名的啤酒品牌中国都有。如美国、日本、德国等国，纷纷在中国设立合资工厂，生产着世界上各种品牌的啤酒。

同欧美国家的人喝酒喜欢常温饮酒不同，有些中国人和日本人喜欢将酒灌入容器里用火或热水加热后饮用。这种饮酒方法比较适合老年人或身体虚弱的人。

在喝酒习惯上，中国人和日本人有很大不同。中国人一般喜欢热闹，不喜欢一个人喝闷酒，所以

经常是很多人一起喝酒。大家边喝边聊，气氛很是热闹。中国人喝酒是为了吃饭而喝酒，所以喝酒时会要一些凉菜和热菜来助兴。而日本人是为了喝酒而喝酒，所以喝酒时只是搭配很少几个菜。中国人喝酒时除了自斟自饮之外，还会借不同的时间、季节、节日、机会来喝酒。比如吃饭时，如来了客人，不管是中午还是晚上，不管是有工作还是没有工作都会喝酒。特别是每年的新年（1月1日）、春节（阴历1月1日）、元宵节（阴历1月15日）、端午节（阴历5月5日）、中秋节（阴历8月15日）、重阳节（阴历9月9日），人们都会用酒来表示庆祝。

除此之外，中国人还喜欢在各种喜庆场合喝酒。如：订婚后双方亲友在一起喝“会亲酒”；女儿出嫁时全家在一起喝“别亲酒”；在结婚仪式上喝“交杯酒”；结婚三天后，新婚夫妇回娘家时喝“回门酒”；孩子出生后起名字时喝“寄名酒”；在孩子出生后一个月时喝“满月酒”；女儿出生一个月后自酿的“女儿酒”；出生100天时喝的“百日酒”等等。

干杯：中国人日本人都喜欢干杯，但干杯的作法和习惯有所不同。一般日本人在吃饭干杯时只是开始时干杯，并且只是象征性地喝一口或两口，以后则随意。除了在一些比较高级的日式饭馆（料亭）吃饭时，由专门的人负责斟酒伺候以外，多数是自斟自饮。有时也互相斟酒。中国人干杯时一般是一口喝干，并且还要碰杯。碰杯时还应注意礼节，通常是晚辈或地位低的人把酒杯举低一些，以此表示对对方的尊敬。中国人一般至少要干三次杯，叫做“酒过三巡”。为了活跃气氛，喝酒的人还会想出各种办法，让客人喝得高兴、痛快。比如初次见面，就可以借口说今后还需多多关照来向客人敬酒。另外，中国人还采用说酒令的方法来使气氛达到高潮。所以很多到中国来的日本人，因为不适应这种喝酒方法，往往喝得酩酊大醉。在日本，不管是在大街上还是在电车上，经常可以看到不少喝得醉醺醺的人，让人感到日本人有些不胜酒力。即使这些喝醉的人酒后说了不该说的话，做了难以容忍的事，但人们还是也只能是报以宽容之心原谅对方。有些到过中国的人，对在大街上很少看到醉鬼感到不可思议，认为中国人都很能喝酒，实际上，中国人很注意喝酒时不要喝醉以免失态露丑，所以很少看到中国人在人面前喝醉酒的丑态。

### 三、茶文化的异同

茶同咖啡、可可，被称为世界三大饮料。茶，产生于6000～7000年前，中国是茶的故乡。茶树最早出现于中国的西南，早在古代，茶以及制茶术就传到了国外，如今世界上有几十个国家有种茶、饮茶的习惯。有些国家还成为了茶叶出口大国，如非洲的肯尼亚、亚洲的印度、斯里兰卡。中国的茶文化传播到国外后，一些国家结合本国实际，还创造了独特的茶文化。如日本的“茶道”。据说，茶在中国的唐代传入了日本。最初是由最澄禅师于805年到浙江的天台山国清寺学习佛教后，返回日本时把茶的种子带回国，并在比叡山麓的日吉神社栽种了日本最初的茶树。茶在当时只有皇室和贵族才能享受到。以后，茶树种植逐渐得到推广成为普通人能够享受到的普通饮料。

中国茶的种类很多，大致可分为绿茶（如杭州的西湖龙井茶）、红茶（如祁门红茶）、青茶（如乌龙茶）、黑茶、黄茶（如君山银针）、白茶（如白毫银针）几种。还有经再加工制作的花茶、紧压茶、萃取茶、果味茶和保健茶等。现在中国有20个省产茶，共生产约1000多种茶，其中既有历史上有名的茶，也有新创的茶。主要产区有：浙江、福建、安徽、江西、山东、湖南、湖北等地区。

日本茶的种类：

焙的茶（稍带些苦味和涩味，用番茶或茎茶经高温加工制成）

煎茶（将茶叶经蒸、揉、干燥后饮用，分为一番茶和二番茶，是日本产量最多的茶）

抹茶（将茶叶鲜叶蒸后，稍做揉搓再直接烘干，然后用机器加工成粉末，将茶粉冲泡后连汤带渣一起喝掉）

玄米茶（在经过加工的番茶中掺入炒熟的未脱皮的大米，使茶产生独特的清香味）

玉露茶（是日本茶中的精品，主要产品有福冈县的八女茶、京都的宇治茶和静冈县的岗部茶）

番茶（是把茶的嫩叶变硬采摘后再加工的茶，因为时间较晚，也称‘晚茶’）芽茶（带有特殊苦味的茶，是在生产玉露茶和煎茶过程中制做的茶）

茎茶（是用生产玉露和番茶时的茶茎制做的茶）等。

日本茶的主要产区有：静冈县的静冈茶、奈良县的大和茶、福冈县的八女茶、三重县的伊势茶、爱知县的西尾茶、岐阜县的白川茶、山口县的防长茶等。

中国人和日本人都喜欢喝茶，但中国人喜欢喝热茶，为了解渴，即使是闷热高温的夏季仍然喜欢冲一杯热茶喝。而日本喜欢喝凉茶的人较多。

两国人喝茶的口味不同，日本人喜欢原汁原味的茶，而中国人喜欢经过加工的茶。如红茶，在中国装在塑料瓶里销售的红茶是放了糖的，使得许多日本人喝不惯。

日本的瓶装或罐装茶各地的价格差不多，特别是通过自动销售机购买，因此价格全国几乎相同。而中国茶的价格则五花八门。

中国因国土辽阔，茶的种类繁多，各地人的口味也不同。如北方人喜欢喝花茶，特别是茉莉花茶。而南方人大多喜欢喝绿茶、乌龙茶。日本人则喜欢喝中国福建产的乌龙茶。

《茶经》，是中国、也是世界上的第一部茶书。该书作于唐代公元758年，由出身佛门的陆羽总结了几十年宝贵经验，并亲自参加调查与实践，对茶的历史、产地、栽培、采制、煎煮、功效以及饮用知识、茶具等实用知识和技术，做了充分、详细的阐述。全书共分三卷、十节，约七千多字。

《吃茶养身记》（喫茶養生記），是日本的第一部茶书。作者荣西处在镰仓时代、于1211年写成。荣西曾两次到中国研究禅学，同时还总结了宋朝的饮茶文化和茶的功效。回国时还将茶树的种子带回，送给京都寺院栽种，其所产的茶口味纯正。《吃茶养身记》全书用中文写成，分成上下两卷，作者根据在中国的所见所闻，记述了当时茶点的饮法，使得日本的文化不断普及、深化，从而在约三百年后诞生了日本的“茶道”。

茶馆（喫茶店）文化：由于人们喜欢茶，上至王公贵族，下至平民百姓，无不以饮茶、喝茶作为生活中不可欠缺的一部分。很多文人墨客因嗜茶如命，因而写出了不少赞美茶的诗文。如唐代诗人白居易因酷爱茶，曾自称为“别茶人”，写了很多有关茶的诗篇。到了现代，茶馆文化已经被赋予了新的含义。茶馆文化主要有以下几种：

四川茶馆：四川本产茶，因此四川人人喜欢茶。四川以茶馆之多闻名于世，不论风景名胜之地，还是闹市街头、偏僻小巷，茶馆到处可见。叫上一壶龙井、碧罗春或是茉莉花茶，慢慢喝来。四川人把到茶馆喝茶称作是“泡茶馆”，目的之一是“摆龙门阵”，就是把自己知道的告诉别人，并从别人那里获得更多的信息。同时还可以欣赏到如川剧和各种民间艺术节目。

杭州茶馆：杭州是一座古老的城市，早在南宋时期，作为首都“临安”，杭州商业经济发达，人们的物质生活繁荣，随之而来的是饮茶风气盛行。当时，杭州的茶馆星罗棋布，到了近现代，大大小小的茶馆更是不计其数。因为名闻中外的绿茶之珍品——西湖龙井就产自杭州，这更使得杭州的茶

馆业更趋发达。自宋代以来，茶馆中安排有各种民间的曲艺作品演出，如杭州评话、评词、评曲、小热昏、隔壁戏等。

广州茶馆：在广东或香港，茶馆叫做“茶楼”或“茶居”，到茶馆喝茶称作“吃早茶”或“饮早茶”，实际上称作吃早餐更合适。从清晨起，人们从四面八方来到茶楼，叫上一壶味道稍稍发苦的普洱茶，然后从店员推着、在各个茶桌空隙中慢慢游逛、有着几层台面的车上，取下各种各样一碟一碟的小吃，有各种蒸虾饺、豆沙包、蒸排骨、煮凤爪（鸡脚）等十几种，各式菜肴小巧玲珑、味美可口。随后店员在桌上的饮食记录表上作上记号以便结账时使用。这样的早茶往往一直吃喝到中午，所以早茶也成了人们相互交往的场所了。

北京茶馆：北京地处中国北方，自元代以来就是中国的首都，被称为“元大都”。茶馆从元代起就出现在北京，明、清时期得到了迅速发展。北京人中，上至达官贵人，下至平民百姓，人人喜欢喝茶。北京的茶馆大多以喝茶为主，清谈为辅，有的茶馆还有各种文艺节目演出，如听评书，或是听京韵大鼓、相声等。如今位于北京前门附近的名叫“北京大碗茶”的茶馆已经成了了解中国传统文化的一处观光旅游的胜地了。

日本的茶馆：日本全国各地有着各种各样的茶馆，以前曾被称为“茶店”、“茶屋”、“茶馆”，如今多叫做“喫茶店”。按照日本食品卫生法的规定，茶馆不得提供酒类等饮料。这些名为茶馆，但实际上却以喝咖啡为主，以喝红茶为辅。无论早晚，吃茶店还提供各种饮食。实际上日本的茶馆绝大多数都提供如：蛋糕、三明治、意大利通心粉，有的还提供咖喱饭、套餐等食品。特别是早上，为招徕客人，各个茶馆均推出一种叫做“モーニング（早餐）”的套餐服务，一般是一杯咖啡和一个煮鸡蛋，以及一片烤面包、一点儿黄油和果酱。同时还备有各种报纸和杂志供客人阅读。有的收费稍高的地方，还推出了刚烤出的面包随意吃的服务。所以每逢周末和周日往往夫妇或和朋友一起去吃茶。这样的茶馆据说以名古屋最多。

#### 四、小结

如上所述，中日两国之间的交流历经一千多年，很长时间里是日本从中国学习和引进了包括政治、经济、艺术、文化传统、生活习惯等知识，对日本社会的发展起到了相当大的促进作用。但近一百多年来日本通过明治维新走上了一条向欧美学习的近代化路线，在向邻国进行侵略和扩张、占领过程中实现了经济、社会的现代化，同时也使亚洲各国深受其害。作为借鉴，中国也在同日本的冲突中向日本，并通过日本学习和了解到了世界上先进的思想、文化和科学技术，虽然起步较迟，但如今也最终走上了现代化的道路。

中日两国人民在生活习惯上有着很多的共同点，但同时也存在着不可否认的不同之处。正是这种不同更加促进并加深了双方进行互相交流的愿望。如今，经济上的互补关系，使得两国都无法承担由于政治上的冷淡而造成的对立。同时，文化方面日益广泛的交流已经让对方更加了解了自已。如今，中国商品、中国料理、中国茶，已经深入到日本社会的各个角落，并深受日本人的欢迎。同时日本文化，以及日本料理也逐渐在中国的大地上生根开花，为普通的中国人所接受。可以预见，今后这种互相交流仍将继续会得到巩固和发展。



**参考文献**

- 中国烹饪概论 李曦主编 旅游教育出版社  
白酒 董继生主编 黑龙江科学技术出版社  
酒の話 小泉武夫 講談社現代新書  
喫茶店 フリー百科事典『ウィキペディア』  
モーニングサービス フリー百科事典『ウィキペディア』  
日本酒 日本酒造組合中央会ホームページ