



## การศึกษาความแตกต่างด้านวัฒนธรรมระหว่างภาคเหนือและภาคใต้ของจีนที่สะท้อนผ่านหนังสือรวมบทความด้านอาหาร “Test of the World”

เหรินเซ่อซิน<sup>1\*</sup>, กนกพร นุ่มทอง<sup>2\*\*</sup>, จุฑามาศ ลิ้มศุภนาถ<sup>3</sup>  
หลักสูตรภาษาจีนธุรกิจ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์ กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย 10210 <sup>1 3</sup>  
ภาควิชาภาษาตะวันออก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย 10900 <sup>2</sup>  
อีเมล: kexin.ren@dpu.ac.th, kanokporn.n@ku.th, jutamart.lim@dpu.ac.th

รับบทความ: 25 กันยายน 2565

แก้ไขบทความ: 18 มีนาคม 2566

ตอบรับบทความ: 27 มีนาคม 2566

**บทคัดย่อ:** วังเจิ้งฉีนักเขียนชาวจีนผู้มีชื่อเสียงเกิดที่เกาโหวยซึ่งเป็นเมืองที่มีผู้คนมีวิถีชีวิตอยู่ริมน้ำฉางเจียง ต่อมาย้ายไปทำงานที่ปักกิ่ง ตลอดชีวิตของเขาได้สัมผัสกับเอกลักษณ์ของทิวทัศน์เหนือใต้ และได้ลิ้มรสอาหารจากทั้งภาคเหนือและภาคใต้ ผลงานของเขาได้สะท้อนโดยตรงและโดยอ้อมถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรมของดินแดนที่ตั้งอยู่ทางเหนือและทางใต้ของเส้นแบ่งฉินหลิง-ไหวเหอ บทความวิจัยนี้ได้วิเคราะห์การบรรยายเกี่ยวกับวัฒนธรรมภาคเหนือและภาคใต้ของจีนที่ปรากฏในหนังสือรวมบทความด้านอาหาร “Test of the World” ของวังเจิ้งฉี โดยเฉพาะระหว่างมณฑลเจียงซูและกรุงปักกิ่ง อภิปรายความเหมือนและความต่างของเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมทั้งในด้านความคิด ความเคยชินในการดำรงชีวิต วัฒนธรรมการดื่มกิน ประเพณีและภาษาถิ่นของทั้งสองภาคภายใต้มุมมองของนักเขียนซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มนักเขียนปักกิ่งโดยที่เดิมถือกำเนิดในภาคใต้ บทความนี้ได้อภิปรายถึงความแตกต่างของทั้งภาคเหนือและภาคใต้ในด้านวิถีทำและความเข้าใจที่มีต่อวัตถุดิบอย่าง ผักกาดขาว เต้าหู้ และอื่นๆ ซึ่งปรากฏใน “Test of the World” ผลการวิจัยพบว่าในหนังสือรวมบทความดังกล่าว ภาคใต้ใช้ภาษาและวิธีเรียกอาหารได้นุ่มนวลและมีศิลปะมากกว่า ในขณะที่ภาคเหนือมีเอกลักษณ์ทางภาษาที่ตรงไปตรงมาสอดคล้องกับความเป็นจริง ในขณะเดียวกันก็ชี้ให้เห็นถึงความแตกต่างของประเพณีวัฒนธรรมและนิสัยของชาวจีนภาคเหนือและภาคใต้ที่สะท้อนผ่านวรรณกรรมด้านอาหารของวังเจิ้งฉีว่า ชาวจีนภาคใต้ยึดถือครอบครัวเป็นหลักเคารพและปฏิบัติตามขนบธรรมเนียมของพื้นถิ่น ส่วนชาวจีนภาคเหนือได้รับอิทธิพลจาก “พระราชอำนาจจักรพรรดิ” และ “ราชสำนัก” อย่างลึกซึ้ง ชาวจีนภาคใต้เฉลียวฉลาดประณีต ในขณะที่ชาวจีนภาคเหนือเปิดเผยห้าวหาญ

**คำสำคัญ:** ภาคเหนือและภาคใต้ของจีน; ความแตกต่างด้านวัฒนธรรม; “Test of the World”; วังเจิ้งฉี

\* First author

E-mail address: kexin.ren@dpu.ac.th

\*\* Corresponding author

E-mail address: kanokporn.n@ku.th

## A Study of the Cultural differences between the North and the South of China in the Food Essay Collection “Taste of the World”

Kexin Ren<sup>1</sup>, Kanokporn Numtong<sup>2</sup>, Jutamart Limsupanark<sup>3</sup>

Department of Business Chinese, Faculty of Arts, Dhurakij Pundit University, Bangkok, 10210, Thailand<sup>1</sup>  
Department of Eastern Languages , Faculty of Humanities, Kasetsart University, Bangkok, 10900, Thailand<sup>2</sup>  
E-mail:kexin.ren@dpu.ac.th, kanokporn.n@ku.th,jutamart.lim@dpu.ac.th

Received: 25<sup>th</sup> September 2022

Revised: 18<sup>th</sup> March 2023

Accepted: 27<sup>th</sup> March 2023

**Abstract:** Wang Zengqi, a well-known Chinese writer, was born in Gao You, a water town in the south of the Yangtze River, and later moved to Beijing for work. His life journey has been through scenery and characteristics of both north and south part of China. And he has almost tasted the majority of food of the two places, knowing very well the cultural differences between the south and the north. This article analyzes the cultural descriptions of northern and southern China, especially Jiangsu and Beijing, in Wang Zengqi's collection of gourmet essays "The Taste of the World". The study also discusses the dialects, customs, food culture, living habits and differences in ideology and cultural characteristics from the north to south. This research specifically sorts out the different cognition, names and cooking practices of food ingredients, in the north and south regions contained in Wang's book "The Taste of the World". The finding points out there are more direct and pragmatic language characteristics regarding foods of the north, while the south is more metaphorical. Cultural customs and dispositional thinking in these two places embodied in Wang's food literature also vary significantly. Southerners are likely to be shrewd and particular, while northerners are hearty and bold.

**Keywords:** North and South of China; Cultural Differences; “The Taste of the World”; Wang Zengqi

## 中国南北方文化差异在美食散文集《人间滋味》中的体现研究

任可欣\*, 吴琼<sup>2</sup>, 林美钗<sup>3</sup>

泰国博仁大学人文学院经贸中文系<sup>1 3</sup>

泰国农业大学人文学院东语系<sup>2</sup>

邮箱:kexin.ren@dpu.ac.th, kanokporn.n@ku.th, jutamart.lim@dpu.ac.th

收稿日期: 2022-09-25

修回日期: 2023-03-18

接受日期: 2023-03-27

**摘要:** 中国知名作家汪曾祺出身于江南水乡高邮, 后又因工作移居北京, 他的一生略尽南北方的风光特色, 几乎尝遍了两地的美食, 其作品中也直接或间接体现秦岭——淮河以南、以北在文化上的差别。本文分析了汪曾祺美食散文集《人间滋味》中对中国南北方地区, 特别是江苏和北京在文化上的描写, 探讨了出身南方的京派作家视角下两地方言、习俗, 饮食文化、生活习惯和思想观念文化特点中的迥异。文章具体梳理了《人间滋味》中蕴含的南北地区在饮食上对白菜、豆腐等食材认知和做法的差别, 分析出了作品集内针对食物的用词、叫法上南方更加委婉文艺、北方较为直接务实的语言特点, 同时还点明了汪曾祺美食文学中体现的文化习俗和性情思维上, 南方以家庭为单位遵循当地传统, 北方则深受“皇权”和“宫廷”的影响”, 以及南方人精明讲究, 北方人爽朗豪迈的差别。

**关键词:** 中国南北方; 文化差异; 《人间滋味》; 汪曾祺

## 1. 引言

人类社会及文化的发展依托于大自然，自然地理环境为是人类社会的生存和发展的基本需求提供物质基础。英国著名的实证主义史学家、文学家巴克尔认为人类的命运由气候、地域等因素决定。（孙嘉明、王勋，2006）中国国土面积达 960 多万平方千米，自然条件复杂多样，地形、气候、土壤、植被等自然因素千差万别。从历史的角度，南北方是各自代表农耕文明与草原文明或是化外之地与中央正统的对立。在现代地理学定义之下，以 800mm 等降水量线（即以秦岭-淮河一线），将中国划分为南方和北方。（张相文，2013）在此意义之上延伸出自然和人文各个方面的南北差异。对于南北社会文化的差异的研究需要结合自然和人文多学科背景进行讨论和分析。

中国秦岭、淮河以南地区，5 月开始多夏季风，年降水量大，在 800mm 以上，雨热同期，农作物一年 2—3 熟，地形一山地丘陵为主。秦岭、淮河以北的北方地区，7 月中下旬夏季风到达此区域，到 8 月中下旬降水丰沛，大多数地区属中温带季风气候区，土地多为平原，平坦开阔。（史红梅，2009）

自然条件的差异直接影响到农业生产的结构和布局，农产品及农副产品又是人们饮食最主要的来源，所以自然环境是形成饮食文化地域差异的主要原因之一。晋朝张华在《博物志》中说：“东南之人食水产，西北之人食陆畜。”道出了中国饮食文化因地理环境的影响产生差异的现象，常见的说法诸如“南稻北麦”、“南米北面”等。南方，气候高温多雨，耕地就多以水田为主，当地的农民就因地制宜，种植生长习性喜高温多雨的水稻。在中国北方，降水较少，气温较低，耕地多为旱地，就适合喜干耐寒的小麦、谷子、高粱等旱作物的生长。当地居民的主食就以米面为主，蔬菜以白菜、土豆、萝卜为主，水果主要有苹果、梨等耐寒蔬果。（马平发，2010）

“一方水土养一方人”，自然条件的差异也造就了人文环境的不同。南北地区在文明、历史、经济、民族、交通上的发展有先有后，文化基因的继承和累积过程不一，各地形成的区域文化因此百花齐放，各有姿彩。南北方人文生活习性等方面的差异可以简单概括为：南柔北刚；南拳北腿；南船北马等。

交通方面，形成了“南船北马”的局面。“南船”是为适应河流交错纵横的“江南水乡”而产生的船舶运输。“北马”是因为北方多干旱半干旱气候，草场分布较广，畜牧业比较发达，马匹耐力好、速度快，所以被北方人民驯化为代步工具，成为了过去北方大地的主要交通工具。（张岱年、方克立，2004）

地域方言方面，由于地区之间山路阻隔交通不便，古代南部地区的交流受到限制，人群聚集的村落自成语言，导致如今南方的方言普遍与以北京话为基础的国语差异较大或相当大，难以听懂；（唐晓峰，2018）南方各地之间的方言差异也很大，经常出现村与村之间表达方式也不同的情况，但多数南方方言，发音不卷舌，多平舌。而北方官话则与普通话很接近，容易听懂，即使音调用词稍有差异，北方不同地区之间也可以互相明白，交流起来没有障碍。

居民性情方面，由于南方地区山路崎岖，小桥流水，气候温润潮湿，植物多种广泛，造就了生活在那里的人们性情柔软，婉转细腻，精打细算，浪漫温柔。相反，北方地土平整广袤，但是冬季里常年寒冷干燥，旷阔凄凉，少有植被，人们生活这样的环境中久而久之便养成了勤劳勇敢、豪迈、强悍、严谨的性格。（叶邓军，唐礼勇，2015）性格不同志向也不近相同，所以才有民间流传的“北方出当官的，南方出经商的。”说法。

人文艺术方面，自然地理环境加之历史演化、民族融合的差异，是南北方在绘画审美，建筑街景，音乐舞蹈，诗词歌赋上都不尽相同。由于黄河流域的北方地区的城市，如西安、洛阳北京从古至今多作为首都，受政治中心的影响，北方艺术形式整体上具有恢弘大气的特点，体现权利的庄严，不可侵犯，集体主义思想明显。长江以南流域的文化区域由于远离政治中心区域，港口众多，与海外交流频繁的缘故，艺术创作大致上思想更包容、灵活，个性特色更鲜明。（马真，刘福智，2018）

汪曾祺是中国当代著名作家、散文家、戏剧家，是京派作家的代表人物。被誉为“抒情的人道主义者，中国最后一个纯粹的文人，中国最后一个士大夫”，亦被视为里下河文学流派的创始人。汪曾祺平中显奇，淡中有味的作品，备受众多读者的真心喜爱。可谓“字里行间有书香味，有江南的泥土芳香”。（苏北，2012）汪曾祺的一生经历丰富，出生成长于中国南方城市江苏高邮，青年时期途径上海在云南昆明的西南联大求学，二十世纪四、五十年代因工作原因移居北京，曾差旅至天津、内蒙多地，爱吃爱观察民间生活的他，可以说是游遍了中国的大好山河。因为对社会生活和当地文化的细心体验（王菲，2012），汪曾祺的作品中多有直接或不经意的对中国南北方差异的记录和对比，从食物的称呼，做法，摆盘，滋味到方言俗语，从民风习俗到思维性格都在他的作品中，特别是美食散文集《人间滋味》中有所体现。

其书里着墨较多的就是北方人对待某种食材如何，而南方人又是一种什么样的态度。会在文章里重复提到这种现象，也不奇怪，毕竟南北不一，重口难调。南北两地的生活上的差别，口味上的差异，近些年也成为中国网络上讨论的热点，针对某一节日习俗或食材做法的“南北大战”也成为了最具话题性的讨论，多次登上社交网络——微博的热搜榜。（李阳萃，2011）无论是小年是腊月二十三还是二十四，过年吃饺子还是汤圆，豆腐脑该是咸的还是甜的，月饼里到底该不该放肉，番茄炒蛋要不要加糖等等。涉及到生活或文化上的不同，南北网民仿佛就能马上拉下脸来互相据理力争，仿佛自己吃的才是最正宗，过的节才最正统的。

在对于这些分别具有南北特征的食材的描写里，汪曾祺就像一个正襟危坐的法官，细细写着北方人的传统做法，而南方人又因为什么而避而远之的。南北口味上的差别被他写得又生动又有趣，把北方人的重口和南方人的清淡这么一对比，好像在让两方横眉竖眼的人照了照镜子，让大家都站在对方的角度领教了一下口味。虽然汪先生本身是高邮人，但把他的美食散文通读下来，似乎没有什么感觉到他在写作时特别偏袒的菜系，什么食物都能侃侃而谈，南边北边的吃法都有涉及。

因此，为了做到文学与文化相结合，凸显文学作品汇总的文化成分，进一步的研究可以在总结已有的南北方文化差异和梳理具体成因的基础上，大致把握分析南北差异的人文角度，然后在

这些视角下，标新立异地研究南北文化差异在汪曾祺经典的美食散文集《人间滋味》中是如何展现和表达的。

## 2. 以往关于南北方具体文化差异的研究

以“中国南北方文化差异”为关键词搜索中国知网、维普网、万方网等中文学术网站和谷歌学术等外文网站，结果大概有 60 余篇相关研究。以往对于中国南北方文化上不同点的研究大致可以分为两类，一类是站在宏观角度，从历史纵向上或空间横向上分析两地的自古以来的人文差异；另一类则是微观视角，只针对某一方面，比如音律、绘画、建筑、戏剧等详细区别南北方风格和内容的差别。将以往这些微观视角下关于南北方差异汇集起来探讨，又可分为语言差异、饮食文化差异、艺术表现差异和性格人情上的差异及成因四个大方向。

### 1. 语言文化方面

语音与词汇反映区域文化特点，具有生态性、区域性、传播性三大地理特性。（唐晓峰，2018）根据何玲在 2013 年的研究，中国南北方的语言差异的成因可以总结为三部分。第一个为地理环境造成的差异，比如地貌、气候、地势、水文差异作用下方言、习语的形成。这当中最明显的属农耕社会下农民通过观察环境而做出耕作决定，将自然规律和耕作劳动计划合编形成的谚语。因为自然地理差异，南北方会针对同一节气形成两个完全不同的俗语、谚语。最明显的是清明时节，在南方与之相关的谚语是：“清明断雪，谷雨断霜”，而在一线之北却还处于“倒春寒”的低气温中；天气进一步影响耕种。所以江南有：“清明前，好种棉，谷雨后，种瓜豆”的规律；相反，北方则是：“谷雨前，不种棉，谷雨后，快种豆”。这说明了中国南方比北方早结束寒冬天，气温升高、万物复苏的快。

观念上、心理上和习俗上的区别是南北方语言差异的另一个原因。地域文化差异推动地区语言特殊意义和用法的形成。这一点在对于传统节日和地名的叫法和命名的不同中体现的尤为明显。例如农历五月初五的端午节，以北京、沈阳、为代表的北方地区习惯称为“五月节”，而南方地区则是“端阳节”、“龙舟节”。类似的还有农历九月初九的重阳节，北方也有称“老人节”，有的南方地区则将其叫做“重九节”等。

对于某一文化符号的追求不同也会导致对事物命名的词汇差异，在北京很多地方的名称中含有“龙”字。胡同这一北京著名的地标建筑，其中包括许多如二龙路、龙家胡同等带“龙”的名字。村镇和山脉的命名也离不开“龙”，如青龙桥镇、龙门庄、九龙山、蟠龙山等；（何玲，2013）这是因为北京向来是众多朝代的首都，被称为天子脚下，龙是中国古代皇权的象征，代表高贵、吉祥，为了突出北京的是天选之都，独一无二，所以在语言上使用“龙”将抽象概念物态化。反观，较早通商开埠。经济往来频繁的南方，商店的牌匾上多用“昌”“丰”、“旺”等期盼生意兴隆、象征盆满钵满的字眼。这些例子表明北方重视代表权利。权威的文化符号，南方则重视商业，追求与财富和利益有关的文化符号和象征。

第三个原因是由于人们对客观事物观察、解读上的差异而形成南北不同的方言词语。最明显的例子是南北方对于夏天吃的解暑甜品（Ice Cream/Ice Bar）的叫法，即“冰”、“雪”、“霜”的区分。在广东、福建等地，全面温度较高，冬天很少有暴雪。霜冻的时候，所以南方人缺乏对相关事物亲身观察、体验的机会，故进一步导致了他们对“冰”和“雪”无法做出区分，所以冰激凌多说成是“雪”，在厦门一带，“冰”和“霜”不分，则叫“霜”较多。但是在北方当地居民对积雪和冰柱有充分的认识，所以北方官话中，这一甜品种类划分的很细，分别被称为“冰果儿”、“冰棒”和“雪糕”十分清楚。（何玲，2013）

## 2. 饮食文化方面

地域饮食文化差异表现在气温高低的变化上。气温与人们的日常生活关系密切，影响人类的生产活动，其中对农业生产的影响最显著，进而影响到人们的饮食文化。

以秦岭——淮河为分界线，中国大陆分为南方和北方两个自然地理区域。随着历史地理环境发展，逐渐形成“南米北面”的饮食习惯，口味上有“南甜北咸”的差异。秦岭-淮河以南的居民，因为水田良多，故以大米作为主食，把菜籽油作为主要食用油；秦岭——淮河以北的北方地区，大多数地区属中温带季风气候区，农田多为旱地，小麦、玉米、高粱、是主要的种植作物，北方居民多食面粉和杂粮，面食种类繁多，大豆油是烹饪常用油。（史红梅，2009）

两地食物的特产也大不相同。北方冬春气候寒冷，新鲜蔬菜无法成长，所以当地居民有挖菜窖贮藏冬菜和腌制酸菜、咸菜的做法来保证冬天维生素的补充。寒冷的气候，为北方人提供了天然的大冰箱，所以冻梨、冻豆腐、冻饺子的是北方特有的饮食特色。同时，天寒地冻也致使大部分北方人通过饮酒，特别是高粱酒来驱寒。在秦岭以南的地区，太阳辐射强烈，冬季气温降低不明显，空气长年湿热，容易引起人们上火和中暑，高温高湿的气候环境使南方人总结出了“春夏驱湿、盛夏散热、秋冬进补”饮食规律，还由此产生了口味清淡、多煲靓汤的粤菜和种类繁多、功能不同、对症下药的广东“凉茶”。（马平发，2010）

除了米面、茶饮，食用油，特产上的差别，周怡（周怡，2021）在其汇报中还将南北方饮食差异具体进行了总结和划分：在菜系发展的角度，南方菜系分类较多、较精细，广东的粤菜、四川的川菜、湖南的湘菜、江浙的杭帮菜等，占了八大菜系中的七位。北方则划分的不是那么仔细，导致北方菜大部分都有重咸、重酱的特点，故此只有鲁菜作为代表，位列八代菜系之一；南北方饭桌上的菜量同样存在差别，南方多是小而精，讲究用食物进行雕刻摆盘，北方是量大而多，多用盆、海碗来盛菜，不过分看重卖相而强调“吃得饱又香”；进食的顺序，南北两地也存在不同，南方人习惯在饭前、饮酒前喝汤，为宴席开胃，而北方人的汤是在饱餐一顿后用汤来“填缝儿”；南北方食客对于食材选择更是不尽相同。被称为鱼米之乡的南方，水产资源丰富，海鲜河鲜种类繁多、价格实惠，所以成为南方人常用的烹饪食材且南方做生鲜的方法众多，煎炒烹炸，炖煮熬蒸样样不少；而北方则是平原辽阔，内蒙地区更是草场面积广大，这为饲养家禽、牛羊猪等提供了场所和条件，所以在北方，特别是秋冬季，更好吃烤肉或涮羊肉，将脂肪较多的猪牛羊作为食材。

### 3. 人文艺术方面

中国地域辽阔，文化百花齐放。正是由于这些鲜明的地域差异造就了多姿多彩的文化色彩，当地的政治经济和人文活动都深受其影响。通过查找资料，可以发现对于南北艺术文化的差异研究，主要体现在了建筑、诗词、绘画和歌舞等角度。

人文艺术	南方	北方
街景雕塑	出世；想象	入世；务实
岩画	主观内化；隐晦，含蓄	主观外化；夸张
色彩剪纸	富丽堂皇，清新秀丽	奔放热烈，纯正朴实
民间舞蹈	眼劲儿，有力扎实	细腻、灵巧柔美
戏剧	声嘶力竭	低回婉转

(图一：中国南北方人文艺术特点对比 来源：作者自制)

南北方建筑的差异重点体现在了园林和雕塑的设计建造上。根据马真和刘福志的研究（马真，刘福智，2018），中国的园林设计根据地理差异可分为，北方皇家园林和南方私人园林。前者的艺术特点是恢宏大气，为北方文化心理中皇权理念的产物；后者则有柔美的格调，突显江南的贸易繁荣、生活富足安定的状态；

王丹妮（王丹妮，2016）则通过实地走访拍摄发现中国当代南北方雕塑风格的差异是由于作品中蕴含的艺术表现和情感宣泄侧重点不同形成的。具体可将南北方石雕的不同总结在造型方式、表现语言、形态特点、创作思维上几个方面。南方步行街中的雕塑更具有理想主义成分，强调精神追求，凸显对人性光辉的刻画，不乏异想天开的理念，以求打造缥缈虚空、形而上的氛围。相反，北方艺术家在雕塑风格上追求对现实和世俗的写真和对生存现状的客观反应和理性思考，强调实际与实用，不过分注重精神世界。

北方重视实际、南方重精神的艺术特点同样体现在诗词歌赋的创作方面。在北方作品中，内容更多是务实，南方则多是天马行空的想象。这当中较为典型的例子是北方文辞歌赋的代表作《诗经》和南方文学代表的《离骚》、《楚辞》，前者里面大篇幅描写了扎根于皇天后土，重视农业，崇拜务实的中原文化特色，存在大量对农耕生活的赞美，并歌功颂德，缅怀祖先光荣事迹以此来宣传正统思想。后者《离骚》、《楚辞》里却布满神秘感，蕴含对自然的探索、对天地的敬畏、气势也多豪迈、浪漫，其内容崇尚原始自然和神，借诗歌表达内心世界，宣泄哀怨和委婉的情感，对现实未来的关心远不足对鬼神、理想世界的好奇与向往。（薇酱，2020）

在绘画与剪纸艺术形式上，北方彩色剪纸讲究色彩的浓烈纯正、色泽饱满鲜艳，奔放热烈、纯正朴实。南方则要求色彩华贵典雅，富丽堂皇，善用象征着金钱与财富的金黄色，满足南方商业发展下商人们对于财富的追求（翟音，2015）；将图画绘制在墙壁和岩石上是南北方都存在的特殊绘画形式。北方岩画的内容多代表顽强的生命力，甚至充斥着暴力，反抗与挣扎，造型也多有夸张张扬的特点。与此不同的是，南方的岩画则是将主观心态内化，意图做到物我同一，画作的含义比较隐晦，可以从多角度思考和解读，强调象征意义。（班澜，2002）

在音律与舞蹈这两种内容活泼的艺术形式中，北方舞蹈以东北秧歌为代表，其特征是有力，收回时，落地快而扎实，膝部规律性的转动要与和翻转手绢花的手肘部协调地结合起来，形成了优美生动律动与节奏，即北方秧歌艺术家口中的“眼劲儿”，这种“眼劲儿”与当地人民刚强豪放，毫不扭捏的性格相吻合。而是南方汉族舞蹈中“花鼓灯”具有很强代表性，它的体态特征更加贴近南方人的性格和对体态的审美。从神态上来说，也都比较温柔委婉一些，倾向于温柔流畅的肢体表达（王心怡，2013）；戏剧与音律角度，秦腔中国是北方的主要戏曲形式，秦腔的一大特色便是声嘶力竭的唱法，演员扮相多为王侯将相，强调阳刚之气；南方戏剧的代表则是黄梅戏，在吴侬软语中形成了低回婉转的唱法，内容也多为才子佳人和其他坊间传闻中的浪漫爱情故事。（王璐，2013）

#### 4. 刻板印象方面

刻板印象主要是指人们对某个事物或物体形成的一种概括固定的看法，并把这种观点看法推而广之，认为这个事物或者整体都具有该特征，而忽视个体差异。对一地区居民的看法与当地的地域文化有关，地区特色在某一程度上反映了一个地区的文化的共同性，这让我们更直观、更容易、更快速地了解该地区的人文。

在外表特性上，多数南方人认为一般北方人面色红润，皮肤白皙，身材高大健硕，多有硬汉形象；北方人则认为大部分南方人个子瘦小，皮肤黝黑，颧骨突出。在性格认知上，北方人受北部游牧民族血统的影响，大多性格直爽，倾向情绪化，易怒好斗。意识形态上偏向集体主义，官本位思想更浓厚，更加保守刻板。而南方人则聪慧，有经商头脑，精于算计，心思更加细腻敏感。（梁博，2019）

由上文对过往中国南北方文化差异研究的总结可以得知，现有的学术文章中多是站在客观且单一的角度，针对某一具体事物或形象进行探讨。而对于某一具体著作所包含的南北文化差异的研究较缺乏，特别是对具有南北方双重生活经历的作家及其作品中存在文化差异的探讨更是寥寥无几。汪曾祺作为南方出身的作家，在北京生活多年，他的视角下南与北在饮食文化、语言、风俗习惯和脾气性情上独具风格。这些地方特色借由仔细的观察和详细的描写在他的作品中都或多或少、直接或间接地有所展现。通过分析对比两地在同一情况，处于同一层面，面对同一事物时产生的结果、反应与态度，就可以进一步了解中国南北两个地区的差异在汪曾祺作品中的体现。

而在中国江苏、北京两地都有丰富学习、工作和生活经历的汪曾祺，其美食散文中大量涉及了对市井生活的记录以及由食物引发的对人生的思考，所以从他的作品中也可以了解到南北在方言习语、饮食文化、节日习俗和性情思维上的不同。以往对汪曾祺著作内容的研究集中在关于民俗或民生内容的讨论，没有刻意区分地域，或者在空间角度，找寻南北社会生活差异在其中的体现，因此，通过分析其作品集《人间滋味》来探究其中蕴含的中国南北方社会文化上的种种差异及成因十分必要也非常可行。

### 3. 《人间滋味》中的南北方差异

汪曾祺的《人间滋味》美食散文集中“北京”一词被提及了大约 150 次，“北方”一词则出现了近 40 次，相反“南方”和自己的家乡的“江苏”则不足 30 次。可见，汪曾祺对于北京及其他地区饮食、生活和文化关注之密切，记录之详细。出身于南方的汪曾祺却因其文风淳朴，贴近底层人民的生活，善于将现实主义融入浪漫主义的艺术手法而被认定为“京派作家”（苏北，2012），他的身上既有江南才子的秀气又有北方文士的直爽朴实。他的作品中也不乏对南北两地人文地理、风土人情和饮食文化的观察、对比和评价。“人间滋味”中的“人间”大致涵盖了中国南北大部分地区的日常生活，而“滋味”则是侧重表现不同地区饮食文化的独特与差别。

#### 1. 饮食文化差异

##### 1.1 同一食材烹饪方法上的不同

受自然地理和历史变迁的影响，中国南北方在饮食文化上不尽相同。（史红梅，2009）其中最明显的是两地对同一食材的制作方法上的迥异。这一点在文学家兼美食家的汪曾祺笔下尤为突出。

佐味小菜韭菜花，在北京地区“是腌了后磨碎了的，带汁”，而且是“吃涮羊肉必不可少的调料”，这里的韭菜花通过研磨意在保留其本身的咸与冲，北京及附近地区在元、清两朝受蒙古族和女真族等北部游牧民族影响铜炉火锅涮羊肉逐渐成为寒冷季节一道必不可少的吃食，韭菜花在此为涮肉做配。为了方便涮肉，捞肉之后蘸佐料，所以做成汁水状。文中还提到“熬一锅虾米皮大白菜，佐以一碟韭菜花”，也侧面说明了北方冬季气候寒冷，新鲜蔬果少，家家囤积抗冻的大白菜作为珍贵的补充维生素来源，而其滋味寡淡，这时只得有韭菜花同食才能进得香。相反，在西南边陲的云南，尤其是四季如春的昆明，韭菜花则“用酱腌的，加了很多辣子”，或是在东临昆明的曲靖，“韭菜花是白色的，乃以韭花和切得极细的、风干了的萝卜丝同腌成，很香，味道不很咸而有一股说不出来淡淡的甜味”饮食中喜辣与甜是南方地区的特色，佐粥拌饭的小菜也离不开这两个滋味。大抵因为南方地区常年气候潮湿需要靠辛辣的调料，吃出一身汗，逼出体内的湿气。而较强的日照，使当地居民耕作、出行体力消耗快，需要靠甜味提供的葡萄糖补充能量。（马平发，2010）

萝卜这一常见的食材在南北的餐桌上也有不同的呈现方式。比如南方气温湿热，萝卜性寒，解暑利尿，所以在江南地区多作为凉菜生吃。在汪先生家乡“萝卜丝与细切的海蜇皮同拌”，“与香干拌荠菜、盐水虾、松花蛋同为凉碟。”。反之，北方地区萝卜长与白菜齐名是过冬的必备，所以被用来红烧，与黄豆酱同炒或氽丸子汤。所以汪先生才会解释道“烧小萝卜，来北京前我没有吃过（我的家乡杨花萝卜没有熟吃的）”，并且关于北方炒萝卜的做法，还分享了大多南方食客的意见——“则为南方人所不喜”。

同样的还有豆腐的吃法，中国东西南北中，各地都把豆腐做出了花样，昆明的小炒豆腐，安徽的“霉豆腐”，江苏的“汪豆腐”，四川的甜豆花，北京的冻豆腐和豆腐脑等都是便宜又美味的家常小吃。关于豆腐脑，吃法的不同体现在配料上，汪先生写道“北京的豆腐脑过去浇羊

肉口蘑渣熬成的卤”，口蘑是生长在蒙古草原上的一种白色野生蘑菇，一般生长在羊骨或羊粪的地方，味道异常鲜美，与羊肉一样，都是历史变迁中，北京汉民族与蒙古游牧民族文化相互融合影响才逐渐被引入北方各地的市场和餐桌。在汪先生故土江苏，豆腐脑“温在紫铜扁体的锅里，用紫铜平勺盛在碗里”，豆腐脑的没有配卤，而是“加秋油、滴醋，放一点点麻油、小虾米、榨菜末、芹菜”，味道则为“清清爽爽，而多滋味。”由此可以看出，北方的豆腐脑重荤与咸香，羊肉和蘑菇卤子是为了抵消豆腐脑本身轻、柔、滑的口感，使其醇厚耐嚼。而南方则是寥寥点缀几个清淡小菜，没有刻意掩盖豆腐脑的软与细，而且强调多种味道在一起碰撞出的新体验，几个佐料不抢豆腐的风头，整体清爽不油腻。

其他豆类的制作也各有千秋，像是配酒佳品毛豆，汪先生家所在的南方有炒和煮两种做法，若是炒，要在夏天而且要“加青辣椒”，煮却是在中秋时节，作为供品祭拜月亮，具体的做法是“毛豆剥出粒，与小青椒（不切）同煮，加酱油、糖，候豆熟收汤，摊在筛子里晾至半干，豆皮起皱，收入小坛”一道小菜的烹饪不仅集齐了辣、咸和甜，还十分费工夫，需要耐心等候汤变稠，煮熟不算，还要再经过仔细的晾晒才也只能得到一小坛的美味。用如此繁杂的工夫制作小菜可见南方做菜的精致与讲究，以及南方厨师的耐心与细腻。相比之下，北方毛豆一般只是煮来吃，而且煮法可谓毫无技术含量，简单方便，省时省力，用汪先生的话说“北京的小酒馆里盐水煮毛豆，有的酒馆是整颗地煮的，不将豆荚剪下，酒客用手摘了吃，似比装了一盘吃起来更香。”，豆荚不费力去剥，调料也只有盐，却还是吃的津津有味，可以看出北方人吃小菜并不十分精细，觉得不是正餐不必煞费苦心，只图个“快”，就着酒有个滋味便甚好。

类似的还有用红豆做红豆沙时，“北方的豆沙有不去皮的，只是小豆煮烂而已”，节省制作时间，准备工序略粗糙，被汪先生成为“粗制豆沙”。而南方的豆沙则是“水滤去皮，成为细沙”。准备过程的粗与细也体现在了工序的名称上，北方称之为“澄沙”，南方名为“洗沙”，“澄”只是过一下水，略略晃动，将杂质过滤出去，而“洗”则要用心与清洁揉搓，将每一粒豆洗干净。黄豆的吃法上的差别一笔带过“黄豆芽汤加酸雪里蕻，泡饭甚佳。此味北人不解也。”，一句话点明了南北之间同一食材处理和食用方式并不相通。

## 1.2 对同一食材的态度看法不同

饮食习惯和烹饪方式的差别致使南北地区的居民对同一种食物的态度也不同。有的食材干脆出了本地市场就无处可寻，有的则是流通到外地菜市场因为当地人对此不熟悉、不敢尝试也备受冷落。可谓“吾之蜜糖 彼之毒药”。南方野菜生鲜种类繁多，随着南北方物产的交易，越来越多的南方食材流入北方城市，为北方的饭桌增添了一味新鲜。但也并不是所有的食材一开始都大受欢迎，对于陌生食物，人们一开始都是好奇又有些许的狐疑。

《人间滋味》中的《故乡的食物》一文中就有提到，在家乡便宜实惠又颇受欢迎的野菜茨菰初入北方时的“境遇”，“北方人不识茨菰。我买茨菰，总要有人问我：“这是什么？”体现了茨菰在北方的少见，物以稀为贵，因为此菜之前没有，是不常见的南方野菜，所以“北京的茨菰卖得很贵，价钱和“洞子货”（温室所产）的西红柿、野鸡脖韭菜差不多”。同样的还有芥菜和灰菜，在江南地区常做常吃的野菜，关于前者，“北京也偶有芥菜卖。农贸市场间有南方的老

太太挑了野生的来卖，则又过于细瘦，如一团乱发，制熟后强硬扎嘴。菜市上卖的是园子里种的，茎白叶大，颜色较野生者浅淡，无香气。总不如南方野生的有味。”通过汪先生生动形象、具体的描写，读者可以了解到，芥菜在北京不容易买到，偶尔出现还要碰碰运气，即使有，卖相和滋味也与南方土生土长的差了一大截。灰菜的待遇更是差，汪曾祺讲了一个发生在自己身上让人哭笑不得的故事，“在北京我也摘过灰菜炒食，有一次发现钓鱼台国宾馆的墙外长了很多灰菜，极肥嫩，就弯下腰来摘了好些，装在书包里，门卫发现，走过来问：“你干什么？”他大概以为我在埋定时炸弹，我把书包里的灰菜抓出来给他看，他没有再说什么，走开了。”让人了解到，南方的珍贵野味到了北方成了墙垣下的野草，出身江南的汪先生对它的滋味念念不忘，不惜放下身段自己采来吃，却被北方的门卫所不解，以为是在做什么坏事，因为在门卫的认知里灰菜和普通杂草并无差别，完全不值得人去费力采摘。与之同病相怜的还有马齿苋菜，在南方也是佐饭拌包子馅的佳品，而到了北京“吃的人很少，养鸟的拔了喂画眉”，沦落为宠物的吃食。

玉米在京津冀和东北地区常被担当饭桌上的主食角色，煮玉米，烤玉蜀黍，玉米研磨熬碴子粥、贴玉米饼北方对玉米作为干粮的重视，玉米的主角地位不可撼动，可见一斑。而在南方则是与菜、肉同炒，因此有了汪先生以下吐槽“我到菜市买玉米，挑嫩的，别人都很奇怪：“挑嫩的干什么？”“炒肉。”“玉米能炒了吃？”北京人真是少见多怪。”玉米入菜做配，让北方人对该食材的以往认识受到了冲击，才会有不由自主的发问，这一点体现了北方的自古土地肥沃，农耕发达，自给自足，安于现状，人口流动较少（唐晓峰，2018），对某一食材的认知和态度一代代传承下来，不曾接触也不想尝试将主食化为配菜的新鲜吃法。可以佐证此观点的还有枸杞，在南方如汪先生家乡江苏地区枸杞常作为凉菜拌着吃，但北京则是“枸杞头不入馔”，因为枸杞在此地被认为是滋补肝肾，益精明目的药材，北方人常以此泡水、直接嚼食，用来补身养生的药材用来拌凉菜在北方则有大材小用的意味。

不仅蔬果，对荤食的态度与认知，南北也互不理解，比如在江南鱼米之乡“堪称至味”的昂嗤鱼，几经周折，长途运输到了北京却“无人问津，顾客都不识这是啥鱼”，只有鱼店老板能认得出来。而肉类烧烤，北京地区更能与小麦制品搭配，使滋味更上一层楼，比如北京烤鸭要陪薄薄的荷叶饼，猪头肉要在春天陪着卷饼吃，称之为“春饼”，但在南方烤肉类更被常归类为冷碟菜，有一点物未尽其用的遗憾，正如汪先生写道“烤乳猪如果抹一点甜面酱卷薄饼吃，一定不亚于北京烤鸭。可惜广东人不大懂得吃饼，一般烤乳猪只作为冷盘”。这也侧面证实了，广东等南方地区吃米为主，不擅长面粉类，也没有主动将小麦制品做成饼状陪着油脂吃的意识。

### 1.3 南北方独特的“五味”

酸、甜、苦、辣、咸是中国饮食中常见的五种滋味，不同地区对某一滋味的偏爱不同。同一种滋味在不同地区的获取途径和在饭桌上的表现也不尽相似。比如，汪先生笔下，同样是“辣”味，四川是麻辣，辣椒不够还有必须配以花椒、麻椒，云南是纯粹的来自辣椒本身的燥辣，而北方人若嗜辣，则多通过生吃葱和蒜中获取辛辣味道。

而关于甜味，“北方人不是不爱吃甜，只是过去糖难得”，由于古代糖和盐严格受官府调控，北方地区离政治中心近，政策的影响力也更大，所以百姓自由买卖糖的可能性很少，因此

实现糖自由，老一辈的北方人“就爱喝个白糖水”，认真品尝糖本身的原味，不被其他食材的滋味所影响而串味。而南方是糖的原料甘蔗的种植地，蔗糖资源丰富，饮食上对甜味的创造也变出了许多花样，通过汪先生的散文记录，可以知道南方地区的糖，多入菜，甚至是制作肉食必不可少的调料，四川名菜“夹沙肉”便是如此，“两片之间肉皮不切通，中夹洗沙，上笼蒸。这道菜是放糖的，很甜。肥肉已经脱了油，吃起来不腻”，有异曲同工之处的还有江苏无锡的炒鳝鱼和包子馅，放糖之多，连江苏出身的汪先生都不禁感叹“无锡炒鳝糊放那么多糖！包子的肉馅里也放很多糖”；

关于苦味，汪曾祺观察到北方人初春喜欢吃苦苣荬菜且“苦苣荬当地苦”，位于南方的四川地区则是有令北方人士闻风丧胆、又苦又腥的“折耳根”，学名“鱼腥草”。对酸味的追逐，北方靠酸菜，即冬天开始在大缸中发酵的白菜。冬季辽东北地区有名吃“酸菜白肉火锅”，北京有“羊肉酸菜汤下杂面”，在山西酸菜之必要性甚至影响了当地的认知和婚俗，演生了“有人来给姑娘说亲，当妈的先问，那家有几口酸菜缸。酸菜缸多，说明家底子厚。”的说法。而这一点在南方并不存在。

## 2. 南北方食物相关语言上的差异

### 2.1 对同一食材的不同的称呼

中国全国推广以北京话为基础的普通话，但各地在历史演变中使得当地独特的方言的得以形成发展，所以导致南北两地语言方面，在发音、用词和词义上都有很大差别。（何玲，2013）《人间滋味》作为一本美食散文集，间接表现出来许多南北两地人民关于食物的语言上的差别，最为广泛的即为食物名称上的不一致。

南方的杨花萝卜到了北京的被称作“小水萝卜”，同样的一种蔬菜，在南方“因为是杨花飞舞时上市卖的，我的家乡名之曰：“杨花萝卜”，这个名称很富于季节感”，江南地区对食材命名与节气和景观相联系，浪漫又文艺。反之，北方地区则简单朴实，接地气，食物的名字就是这个食物的特点，样子小却多汁，所以才有了前面的“小”和“水”二字。与季节有关的食物名称，还有在南部地区的“四季豆”，因为它是一年四季都可以吃到的一类豆，而到了北方就被“打回原形”，因为其干扁的形状，被叫做“扁豆”。南方给食物起名字的艺术感还体现在称薄豆腐干为“百页或千张”，用“千”和“百”两个数字暗示豆干的层次感，而“页”与“张”则间接表现豆干的薄与透如纸张一般。同样，河北张家口的“疙瘩白”到了江南摇身一变成了“莲花白”，都是圆白菜，北方看到的是其凸起不平滑的形状，与石头疙瘩类似，而南方则关注到如莲花般舒展的一片片菜叶，食物的称呼则蕴含了比喻的修辞。

通过《人间滋味》的字里行间，读者可以了解到北方称呼将食材时，偏向于将其形状、颜色或尺寸上的特点直接通过名称表示出来，通俗易懂，听到了名字大概就能直接想到食材的模样。相比下，南方的食物名称被赋予时令特征，食材特点通过比喻、夸张等修辞含蓄隐晦的表现出来，文雅富有诗意与美感，在听到名字后需要发挥想象和联想才能大致推测食物的具体样子。

## 2.2 贩卖食物的街头吆喝

北方平原和江南水乡的语言差异在汪曾祺的美食散文里还体现在街头吆喝声、叫卖声的声调与音量上。比如一样是大街上吆喝着卖萝卜，北京的小贩用“**哎——萝卜，赛梨来——辣来换……**”要先用一声拉长的“哎”来抓住行色匆匆的路人的注意力，然后紧接着将萝卜甜的优点和辣可以换的承诺大声叫嚷出来，进一步吸引人们停下脚步，一探究竟。北方叫卖之用力，让汪先生不禁感叹“**声音高亮打远。看来在北京做小买卖的，都得有条好嗓子**”。而江苏泰州地区贩卖萝卜的女子则是声音温婉，只一句“**紫萝——卜！**”罢辽，与其“**挎一个柳条篮子**”形象相搭，跟凸显了南方人叫卖的委婉与温柔。产生南北方叫卖声量不同的原因，大概是因为平原面积上的差距，北方多平坦开阔的土地，居民之间的聚居并不如南方一般紧密，因此声音大才能传的远，让十里八乡的人都听到。此外，性格差异也是叫卖风格迥异的原因，在中国地域刻板印象中，北方人多粗犷豪爽，不可避免他们在使用语言交流时更直接爽快，而南方人则心思细腻，情绪敏感，所以叫卖时也能让人感到他们的小心翼翼、婉转蕴藉。

## 2.3 诗词歌赋 与方言俗语中的食物差别

与食物有关的方言谚语，诗歌戏曲是我国劳动人民和食客老饕智慧的结晶。见微知著，一南一北语言上的差别，也可以通过此类民间俗语、诗词歌赋中反映出来。热爱生活，仔细观察市井民生的汪先生就将南北方与饮食相关的歇后语、诗句等通过一篇篇美食散文记录了下来。比如在评价皮蛋拌豆腐这道创新菜时“**用上海话说：蛮崭格！用北方话说：“旱香瓜——另一个味儿。”**”展现了南方的吴侬软语和北方歇后语的逗趣。

南方有对仗工整，音律感强的童谣“**人之初，鼻涕拖，油炒饭，拌萝菠**”来表达萝卜的常见和老少皆宜；有郑板桥的对联“**一庭春雨瓢儿菜，满架秋风扁豆花**”为给寒酸文人果腹的扁豆添上了一丝香气与色彩，理想又唯美；还有苏东坡的“**萋萋满地芦芽短，正是河豚欲上时**”将时令的野菜和河鲜作为吟诗作赋的题材，现实生活在语言的加持下增添了理想主义色彩。

反观北方与食物相关的语言表达，在汪先生的作品中则是不同于南方的另一番景象。比如关于吃萝卜，天津有民谚“**吃了萝卜喝热茶，气得大夫满街爬**”，一句话把吃萝卜的忌讳，幽默生动地表现了出来，没有诗情画意，更多的是“满街爬”这样风趣幽默，通俗易懂的用词。还有流传在北京虎坊桥和豌豆相关的一句歇后语：“**傻子的豌豆——多给。**”也是用讽刺诙谐的语言风格，表达夏季北京煮豌豆的普遍。

由上可知，北方多与饮食相关的俗语、歇后语，通俗直接，浅显易懂，幽默诙谐，颇有苦中作乐，对现实的嘲讽意味。而南方则将食物写入诗句，大多情况下是借食材抒发感情和思绪。比如四川出身的苏东坡，汪先生同乡郑板桥，运用博大精深的中文语言既展现现实生活中的一餐一饭，在字里行间隐含了内心世界的活动。

## 3. 风俗习惯上的差异

中国有句古话叫“**百里不同风，千里不同俗**”，形容不同的地方有不同的风俗习惯。中国南方与北方不论是节日传统，节气风俗和日常生活习惯上都有不少差别。汪曾祺先生在其作品中有详细介绍故乡江苏高邮端午的习俗，特别强调了与其他地区可能不同的一个端午节活动一放黄

烟，他写道“有一个风俗不知别处有不：放黄烟子。黄烟子是大小如北方的麻雷子的炮仗，只是里面灌的不是硝药，而是雄黄，点着后不响，只是冒出一股黄烟，能冒好一会儿。”端午被认为是邪与毒入侵的时令，所以不论南北方都要驱邪避毒，南方地区善用雄黄以达到此功效，所以汪先生提到的“放黄烟子”也是为了“熏五毒”。反观，北方等地区则是多靠佩戴钟馗铜钱、小孩子穿五毒肚兜、脚腕手腕佩戴五色线丝的方式。

不同节日饮食上的风俗也具有地方特色，身处南方的汪先生，小时候家里过端午节午饭要吃“十二红”，就是十二道红颜色的菜，而且饭桌子上“苋菜、虾、鸭蛋，一定是有的”，因为这三样都是江苏的特色，特别是高邮鸭蛋乃中国地方名吃之一，气候适宜的江南水乡苋菜等野菜傍水而长，虾等河鲜以及鸭子等水禽物产丰富，所以便宜实惠这三样菜才会成为江苏端午节的必备。过年的时候，高邮地区特别要吃的是“炒米”，用汪先生自己的话说“这样的感情，是外地人们不易领会的”，而且炒米一年一次，只是冬天快过年的时候才有，所以汪先生写道“炒米都是把一年所需一次炒齐，没有零零碎碎炒的。过了这个季节，再找炒米的也找不着。一炒米，就让人觉得，快要过年了。”每户人家炒完米刚好做过春节的零食。而在北方过年的时间正是气温最低的时候，需要吃点温补暖和的食物抵御严寒，所以在《马铃薯》一文中，汪先生介绍在河北张家口“坝上、坝下，山药、西葫芦加几块羊肉炖一锅烩菜，就是过年。”山上刚挖的山药加上羊肉这一北方菜中重要的肉类，一大份冒着热气的炖菜，狼吞虎咽的吃下，一扫身上的寒气，一肚子的暖，让北方的年也过得红红火火。

北方地区，尤其是北京，习惯给当地的菜肴或小吃冠以“宫廷菜、“官府菜”的头衔，加上“仿膳”的标志，凸显尊贵的地方特色与其他地区的饮食区分开来。例如，北京最有名的豆制品“豌豆黄”就有“宫廷小吃”的标签，类似的还有北京郊区良乡的栗子，在民间被传为“是进贡的，是西太后吃的”，皇家认证也使良乡栗子的质量和美味得到了更广泛的认可，汪曾祺也说“北方许多好吃的东西都说是给西太后进过贡”，看来，在北方要想让大众信服一种产品就要借助皇家特别是清末慈禧太后的影响力。这可能也是因为元、明、清三代也将首都设在了北京，北京地区居民也自称“生活在皇城根下”，自古对“皇膳”、“宫廷菜”有一种幻想与渴望，所以一种小吃或菜肴有了“宫廷”、“进贡”等字眼的加持才会尤为受欢迎。（左馥，2012）

南北方居民生活的区别在《人间滋味》一书中还主要体现在日常饮茶习惯上。在《寻常茶话》一文中，汪曾祺写到“老北京早起都要喝茶，得把茶喝“通”了，这一天才舒服。”，而且关于茶的种类，北京地区偏爱花茶，“以为只有花茶才算是茶”，尤其喜好茉莉花茶，甚至“把茉莉花叫作‘茶叶花’”。而在江苏汪先生的家乡虽然也有“喝早茶”的习惯，但是实际上并不只是指的是早上饮茶，“上茶馆其实是吃点心、包子、蒸饺、烧卖、千层糕……”，“上茶馆”、“喝早茶”只是体面吃早点的代称。

南北两地喝茶时习惯用的茶具和品茶的神态也不尽相同，南方沏茶用壶饮茶用精致的小茶杯，汪先生详细的介绍了自己的祖父饮茶的考究，虽然生活节俭但在饮茶上却很下功夫，“他是喝龙井的，泡在一个深栗色的扁肚子的宜兴砂壶里，用一个细瓷小杯倒出来喝。他喝茶喝得很醞，一次要放多半壶茶叶，喝得很慢，喝一口，还得回味一下。”一个精致讲究的江南乡绅仔细品味茶香，享受饮茶时光的形象跃然纸上，南方饮茶的细与精在特制的高档茶壶、小巧的陶瓷

杯和慢慢咂摸滋味的细节描写中展露无余。与之相反，北方喝茶要用大碗，北京一大特色就是“大碗茶”，用大壶冲泡，大桶装茶，大碗畅饮，热气腾腾，提神解渴，仿佛大碗才能让人高马大的北方人解渴。而这样大碗却被作为南方人的汪曾祺认为“有点煞风景”，他解释道“茶极细，器极粗，亦怪！”，觉得茶需用小杯盛，才可细细品味，大碗装茶很是奇怪。南北喝茶习惯的差别管窥一斑。

#### 4. 南方人与北方人性格上的差异

“一方水土养一方人”，自然气候、土地河流上的差别，风俗习惯的不同致使南北两地居民在性格、认知、为人处世和意识形态上也具有各有差异。汪曾祺作为京派作家中的一员，其写作特点之一就是关心民间生活，将人与人之间交往的点滴通过纸笔记录下来。《人间滋味》中收录的32篇美食散文，几乎每一篇都有与之相关的人物故事介绍，来自中国天南地北，形形色色的人们，不管是同窗还是好友，同事还是家人，通过汪先生生动有趣的描写，他们的独特的性情跃然纸上，每个地区居民的脾气秉性、观念认知也都大致地展现了出来。

《人间滋味》收录的作品中，很少有对北方人性情直接的评价，都是汪曾祺通过与北方人交往的种种，来侧面展现他们性格和思想观念。汪先生回忆到京圈好友老舍喜欢请朋友来家吃饭，“老舍先生好客，他每年要把文联的干部约到家里去喝两次酒”，而且慷慨大方每次饭桌上都是好酒好菜，海碗装口味地道的“芝麻酱炖黄花鱼”，填雕的朱红大圆漆盒盛的盒子菜，美观体面；北京另一位文史学者王世襄也是在待人接物上丝毫不小气，即使是别人麻烦他来家做几道菜，他也要“主料、配料、酱油、黄酒……都是自己带去。”这两处回忆体现了北京的文人墨客热情好客，讲究面子与仗义，出手阔绰的特点；另一方面，汪先生眼中北方人的性情是豪迈粗犷又不拘小节的，比如写北京人“贴秋膘”吃烤肉是的姿态、动作，“或一只脚踩在长凳上。大火烤着，外面的衣裳穿不住，大都脱得只穿一件衬衫。足蹬长凳，解衣磅礴，一边大口地吃肉，一边喝白酒，很有点剽悍豪霸之气”，北方大汉的率直、豪横与奔放被展现的淋漓尽致，读罢立刻有了画面感。

以北京人为代表的北方人士虽然性格直爽，不拘一格，但思想观念上却颇为保守与谨慎，对于新鲜事物的包容度和接受能力并不是很高。这一点在汪曾祺的美食作品里可以从在北方人对待事物的态度中可以觉察出来。例如，汪先生请北方同事第一次尝试藟头，“我曾买了一些，请几位北方同志尝尝，他们闭着眼睛嚼了一口，皱着眉头说：“不好吃！这哪有糖蒜好哇！””第一次试吃就否认了藟头的滋味，而更偏向自己熟悉的、常吃的糖蒜，马上放弃了新认识的食材，不愿再多尝试，也难怪汪曾祺遗憾的发出了“哀哉，人之成见之难于动摇也！”的感叹。好在北京人的保守并不是一成不变、无法动摇的，随着交通发达，经济的发展，南北的各种交流日益紧密，越来越多的南方菜流入北方，致使“北京人过去不吃蕻菜，不吃木耳菜，近年也有人爱吃了。北京人在口味上开放了！”

南方人的性格特征在《人间滋味》收录的作品中也很鲜明。南方人精益求精，挑剔、讲究的风格也表现在其挑选食材的相关情境中，汪先生故乡江苏，自身也难免有这样的特点，比如介绍“咸鸭蛋拌豆腐”这道南方菜的做法时，他写到“必须用敝乡所产“高邮咸蛋”。高邮咸蛋蛋黄

色如朱砂，多油，和豆腐拌在一起，红白相间，只是颜色即可使人胃口大开。”，只为一道简单的凉菜，挑选鸭蛋在颜色和含油量上也要有明确的标准，不能马虎了事或轻易的选择其他产地的鸭蛋，因为“别处的咸鸭蛋，尤其是北方的，蛋黄色浅，又无油，却不中吃”准备一菜一饭严格又苛刻的态度给人留下了深刻印象。

由于中国南方如上海、潮汕、漳州等地开埠历史较早，与海外贸易往来频繁，接触到的外国舶来品自然也较多，形成了敢于尝试新鲜事物的特点，对待自己不熟悉的食品包容性强也更敢于挑战。这一点在汪先生分享的一则关于牛肉的小故事中有所展现，

“我有一次买牛肉，排在我前面的是一个中年妇女，看样子是个知识分子，南方人。轮到她了，她问卖牛肉的：“牛肉怎么做？”我很奇怪，问：“你没有做过牛肉？”“没有。我们家不吃牛羊肉。”“那您买牛肉？”我的孩子大了，他们会到外地去。我让他们习惯习惯，出去了好适应。”

这则轶事不仅表现了母爱的良苦用心，更可以在汪先生强调的“南方人”三个字中，看出其面对不熟悉的食物，不会逃避，而是主动面对与挑战，敢于走出舒适圈去尝试的勇气。《人间滋味》中通过描写其饮食文化，南方居民大致被刻画成口味精致、揀食严格，不轻易将就与妥协，包容开放度高，勇于挑战和创新的形象。

### 总结与讨论

收录了汪曾祺所著三十二篇美食散文作品的《人间滋味》不仅主要呈现了华夏各地的美食文化和人文风光，更间接的使读者了解到以江苏为代表的中国南方地区和以北京为代表的北方地区在与饮食相关的文化上的种种差别。南北两地的差异在《人间滋味》中可以归纳为为饮食文化、语言、风俗习惯和居民脾气性情四个方面。

饮食文化上，受自然地理因素影响，同一种食材在两地的做法不尽相同，大抵可以理解为北方的做法多简单意在保留食物本身的味道，如有调味也多重咸重油；南方的制作则是追求不同食材之间滋味、口感的碰撞与融合。南北方人对同一种食材的态度也不一，南方的珍贵食材可能到了北方并不稀罕，反之亦然。口味上南与北饮食上的酸、甜、苦、辣、咸和臭都不可一概而论，因物产有异，所以相似的味道大多时候通过不同食材表现出来。

《人间滋味》散文集中所体现出的南方北方语言差异多与食物相关，最明显的是两个地区为同一种食材起的不同的名称，北方食材名称直接反映其外形特色，而南方则更加含蓄，食物名称多蕴含修辞手法。北方多是与饮食相关的歇后语、俗语，幽默诙谐，活泼有趣，南方则多为借食物吟诗作赋，传达心意与感情。两地街头贩卖食物的吆喝声也有浓厚的地方特色。

中国南方北方在节日风俗和日常生活习惯中的差异，也在汪曾祺的多处细节描写中有所展现，两地在端午节和春节的庆祝活动、饮食讲究不一；以喝茶为例的百姓起居生活也各有特点。风土人情上，书中通过描写北京、江苏代表人物日常活动、为人处世时的风格，来展露两地区居民大致在秉性和性情上的不同，北方人豪迈热情，彪悍直爽、不拘小节，保守且安于现状，南方人精益求精，严苛挑剔，包容开放程度高，乐于尝鲜。

本研究中讨论的南北方文化差异是基于对汪曾祺《人间滋味》一书的人文角度分析。研究的初衷不是强调南北对立，加深刻板印象和地域歧视，而是求同存异，因地制宜，促进交流与

融合，达到百花齐放的效果。此书收录的是出身南方作家在饮食文化层面对于两地的一些看法，视角和观点上不可避免会出现先入为主的地域性偏见，以及涵盖范围的局限。未来的研究可以尝试北方作家视角下的南方或南北两地差异，不仅从美食散文体裁的角度，还可以从其他反映人文现象的著作中找寻中国不同地区的人文艺术特色，互相对比，从更深的角度探究中国南北方地区文化上的区别与表现。

### 参考文献

- 张相文. 2013. **新撰地文学**. 湖南:岳麓书社。
- 史红梅. 2009. **地理教学中我国地域饮食文化差异研究**。
- 马平发. 2010. **试析地理环境对我国南北饮食文化差异的影响**. 凯里学院学报. Vol. 28:128-132.
- 翟音. 2015. **中国南、北方彩色剪纸的色彩研究**. 浙江:浙江理工大学硕士学位论文。
- 张岱年、方克立. 2004. **中国文化概论**. 北京:北京师范大学出版社。
- 唐晓峰. 2018. **南北差异，南方为何多方**. 江苏智库网。  
[http://www.jsthinktank.com/xhrirwzk/yuedu/201804/t20180413\\_5287483.shtml](http://www.jsthinktank.com/xhrirwzk/yuedu/201804/t20180413_5287483.shtml)。
- 叶邓军、唐礼勇. 2015. **关于我国南北地区地域性刻板印象的研究**. 品牌. Vol. 05: 199。
- 马真, 刘福智. 2018. **通过中国古典园林透视南北方文化差异**. 住宅与房地产. Vol. 30:235。
- 苏北. 2012. **忆·读汪曾祺**. 湖南:安徽文艺出版社。
- 王菲. 2012. **论汪曾祺小说的民间情结**. 山东大学学报. Vol. 04:143-146。
- 李阳萃. 2011. **微博投票引发豆腐脑甜咸之争**. 新浪新闻. <http://news.sina.com.cn/c/2011-06-12/123322627250.shtml>。
- 何玲. 2013. **浅析中国文化之南北方差异**. 金田. Vol. 07: 292。
- 周怡. 2021. **文化差异与地理环境**. 地质地理网. [https://www.enggeo.org/position\\_1138](https://www.enggeo.org/position_1138)。
- 王丹妮. 2016. **中国南北方步行街雕塑对比研究**. 吉林:吉林大学硕士学位论文。
- 班澜. 2002. **中国南北方岩画的审美特征比较**. 内蒙古大学学报. Vol. 34:77-84。
- 王心怡. 2013. **浅谈中国南北方汉族民族舞蹈**. 各抒己见. Vol. 11:83。
- 王璐. 2013. **中国南北方民间音乐律制对比研究**. 北京:中央音乐学院硕士学位论文。
- 梁博. 2019. **中国南北方文化差异全方位比较**.  
<https://www.163.com/dy/article/EI9B7L000511RUAQ.html>。
- 左馥. 2012. **中国文化与南方 北方饮食类词语的相互影响**. 语言文学 Vol. 05:116。
- 孙嘉明、王勋. 2006. **全球社会学：跨国界现象的分析**. 北京:清华大学出版社。
- 薇酱. 2020. **从《诗经》和《楚辞》中看南北文学的特征**.  
<https://www.163.com/dy/article/FFL37DJK0545B010.html>