

汉语国际教育视角的“吉菜”推广策略

Promotion Strategy of "Jicai" from the Perspective of Chinese International Education

常园园

Yuanyuan Chang

吉林外国语大学文学院
中国·吉林 长春 130117
College of Liberal Arts, Jilin International
Studies University,
Changchun, Jilin, 130117, China

【摘要】在中国的传统文化中,美食文化璀璨夺目,在汉语国际推广中占有很大的比例。在如今“八大菜系”已经渐渐走向世界并为世界各地认可的同时,中国的美食文化也在自我完善自我发展,从而出现了新“八大菜系”,“吉菜”位列其中。论文试图从汉语国际教育的角度进行分析,并对汉语国际教育中的“吉菜”推广提出建设性策略。

【Abstract】In Chinese traditional culture, food culture is a brilliant one, which occupies a large proportion in the international promotion of Chinese. Nowadays, eight major cuisines have gradually entered the world and been recognized by the world. At the same time, Chinese food culture is also self-improvement and self-development, thus a new "eight major cuisines" and "Jicai" rank among them. This paper tries to analyze it from the perspective of international Chinese education, and puts forward constructive strategies for the promotion of "Jicai" in international Chinese education.

【关键词】吉菜;吉菜的国际推广问题;吉菜国际推广策略

【Keywords】Ji cai; international promotion of Jicai; Jicai international promotion strategy

【DOI】10.36012/sde.v1i3.490

1 吉菜简介

1.1 吉菜概述

吉菜是指利用吉林特产或主产原料,运用吉林少数民族特有的烹饪工艺,在中华名菜系基础上,综合各地饮食文化和农家特色,经过开发创新而形成的一个新的精品菜系。吉菜汲取鲁、川、粤菜之精华,融合了各个民族菜点、宫廷菜点的传统技艺,形成了以名菜、名点、名小吃和名宴为主体的基本框架。在2001年第二届中国美食节上,吉菜以其鲜明的特色,被确定为中国“新八大菜系”之一。

1.2 吉菜的区域性及特点

1.2.1 吉菜的区域性

由于吉林省各地域资源分布、人口组成、口味嗜好等不同,吉菜在不同的地域形成了不同的特色。笔者认为,可以将吉菜粗略地划分为3个区域,即东部长白山与朝鲜族风味区、中部黑土田园与满族风味区和西部草原湿地与蒙古族风味区^①。这3个区域的吉菜在原料的选择、烹制方法及口味等方面都独具特色。

1.2.2 吉菜的特点

首先,吉菜一定要有吉林省这个地方特殊的烹饪工艺;其次,吉菜是根据吉林省特色的食材做出的;再次,吉菜有自身

独特的烹饪工艺。

吉菜要自成体系就分为4个体系:吉林特色的餐饮菜、吉林农家特色菜、吉林民族特色菜、吉林特色的宫廷菜;从另外一个角度看,吉菜的特点还有量大、份足等,且在口味上偏油偏咸。

2 吉菜在中国的推广

从笔者阅读的文献资料显示,吉菜的开发是1999年5月由吉林省省长洪虎倡导进行的^②。可见其开发的时间较晚,但是在笔者通过文献阅读法查到的论文中提及吉菜开发取得的重大的可喜的成绩,这是因为吉菜被“开发”并不代表着吉菜文化和吉菜烹饪文化开始的时间短,而是人们把目光放在“吉菜”的开发时间节点靠后^③。

“吉菜开发”是一项系统工程,涉及的工作是非常广泛而复杂的。笔者在阅读文献资料中了解到,要想更好地开发吉菜,一是必须提升吉菜的科学品味;二是必须打造吉菜的品牌餐厅;三是必须倡导吉菜的健康理念;四是必须发展吉菜的产业链条。

长白山自然风景区以其独特的自然风光吸引着中国以及海内外的游客到此游览。旅游业的发展带动了吉菜的发展,清蒸松花江鱼、延吉菜品等吉菜受到欢迎,使得吉菜在中国的推广稳步发展。

3 从汉语国际教育的角度分析吉菜在国际推广中遇到的问题

3.1 吉菜作为新“八大菜系”知名度不高

吉菜以新“八大菜系”的身份出现在中国公民的大众视野中,逐渐被中国公民认可,在中国的知名度尚且有待提高,推广到国际上还存在一些阻碍。但是现如今随着吉菜厨师以及来吉林省旅游人数的增多,作为东北三省中依靠长白山等自然资源发展的吉菜还需得到更多的重视,提高知名度。

3.2 从“量”看吉菜的国际推广

吉菜有一个传统是“量大”“份足”,在中国社会,这会被看作东北人性格特征中的实惠与豪爽。但是如果与西方国家的文化相适应的话,在推广“吉菜”走向世界的时候,在跨文化交际中,“量大”并不会给其贴上特别的标签,因为在西方社会中,“适量”不浪费才是他们认为的健康方式。

3.3 从“东北三宝”与吉菜食材看吉菜的国际推广

“东北三宝”在以前为“人参、貂皮、乌拉草”,但随着东北人民生活水平的提高,现在关于东北三宝的说法变为“人参、貂皮和鹿茸”,这些都是先人们根据生活的积累所筛选出来的精华。可是在吉菜文化的推广中,人们就要考虑到,中国人民引以为豪的食材,会不会成为外国朋友所反感的或者他们觉得血腥的。比如,东北三宝中的鹿茸,他们是否会在不了解的情况下,拿出动物保护法来质问这种菜品。在延边朝鲜族自治州,有一种饭店叫作“狗肉馆”,狗肉这种食材是西方国家绝对不能接受的,在推广的过程中或是在教学的过程中,这样的食材绝对是推广吉菜的禁忌。

3.4 从“菜名”以及吉菜的口味看吉菜的国际推广

吉菜中比较出名的有酸菜炖粉条儿、杀猪菜、锅包肉、小鸡炖蘑菇、东北乱炖等,在用英文翻译的时候,就难免生硬,缺乏东北特色,使外国朋友很难理解。口味上来讲,东北菜偏咸偏油,在口味上如何征服外国朋友的味蕾还有待探讨。

4 浅谈汉语国际教育中的吉菜国际推广策略

对外汉语的教学中,向外国人介绍中国的美食文化也是教学过程中必不可少的一部分。而“吉菜”作为新八大菜系,更应该被应该被国际推广。

4.1 传统“八大菜系”为主,引出吉菜

在中国文化向世界推广的过程中,美食文化占据着很大的比重。在世界范围内,中国菜随着汉语的推广备受瞩目。由于华人华侨大部分都是从中国福建、广东、湖北等地留在国外的,所以好多在国外的中国菜是以潮汕地区的菜品为主的,所

以吉菜的地位显得薄弱,也少有华人华侨的推广依托。由此可以借助中国传统的八大菜系,推广新八大菜系,比如,国外的中国餐馆里的主打菜是潮汕菜,但是本店特色可推出吉菜“锅包肉”“参汤鸡肉”等。

4.2 针对吉菜的汉语推广,做好“量”的调研——“适食适量”

在跨文化交际中,由于国内外消费观的差异,吉菜特点的“量大、实在”不一定能在其他文化中站稳脚跟。吉菜在推向世界的过程中,应该做好量的调查,而不是一味地凸显东北特色“量大”的事实。因为在西方国家中,“不浪费”“适量”等是才他们的饮食思维方式。在量上与相应的推广国家相结合,推出适合当地的量的吉菜,才可以使吉菜推广之路更加顺畅。

4.3 凸显吉菜食材中“菌类山货”以及“药膳”的特色

随着中医在世界上逐步得到认可,“药膳”这种新的养生饮食方式越来越受到欢迎。身体健康是每个人追求的生活方式,这个理念在世界范围内得到认可。长白山有其独特的山参等中草药材,吉菜可以借助药膳的方式推广出去。

在吉菜的推广中,应多多观察推广国家在饮食上的禁忌,在肉类肉菜的推广中要谨慎,“狗肉汤”这种菜品绝不适合国际推广。相反,借助长白山等吉林的森林特色,将其“菌类”以及“野菜”等优势放大发展,结合现今中医在世界上的地位逐年升高,像“小鸡炖蘑菇”“炒蕨菜”“拔丝山药”这种菜品就可以在调研策划好的情况下进行推广。

4.4 结合推广地的口味进行针对性吉菜推广

应结合推广地的口味进行针对性的吉菜推广,比如,“锅包肉”对于西方国家的人来说就是很好的推广菜。另外,对吉菜名字的翻译也不应过长,要与英文专业的人和吉菜研究人员进行沟通,争取把吉菜的菜名取得既体现吉菜特色,又不会过于繁冗。

4.5 结合韩餐的推广推动吉菜中朝族菜的推广

近年来,吉菜中的延边朝鲜族自治州的延吉菜也成为吉菜中的代表,但其与韩餐也是有一定区别的,具有中国朝鲜族的民族特色。所以,笔者认为,在这种情况下,可以结合韩餐去推广吉菜中的“朝鲜族菜”,使吉菜推广更加大众化。

参考文献

- [1]洪虎.“吉菜”文化浅谈[J].楚雄师范学院学报,2016,31(2):15-17.
- [2]杨静达,姜春和.浅析吉菜的区域性及特征[J].吉林工商学院学报,2010,26(4):53-55.
- [3]钟宝,张传军.吉菜的区域划分与季节性特征[J].四川旅游学院学报,2015(2):7-9.