

УДК 008

DOI: 10.34670/AR.2022.51.45.014

К исследованию культуры и традиций принятия пищи в России и Китае

Гао Чжаочэн

Аспирант,
Белорусский университет культуры и искусств,
220007, Республика Беларусь, Минск, ул. Рабкоровская, 17;
e-mail: buk@buk.by

Аннотация

Статья посвящена исследованию исторических истоков и эволюции пищевых привычек представителей русского и китайского народов. Актуализирована значимость исследования культурных сходств и отличий культуры питания в сравнительно-сопоставительном аспекте. Анализируются наиболее распространенные традиции принятия пищи в обеих странах. Говорится о том, что они формировались и видоизменялись на протяжении всего исторического пути двух народов под влиянием разных специфических и универсальных факторов (культурное происхождение, региональные особенности, климатическая среда, обычаи, общенародные традиции и т. д.). Для исследования фундаментальных основ культуры питания в России и Китае были задействованы такие блоки, как: общая культура потребления пищи; основные блюда; пищевые привычки; посуда и оформление стола. Изучаются основные элементы русского и китайского традиционного стола. Раскрываются особенности изменения и трансформации традиций принятия пищи типичным русским и китайским человеком, произошедшие в течение последнего десятилетия. Говорится об относительности сходств и отличий культуры питания российского и китайского народов, о большом историческом влиянии религий на нее. Выявляются наиболее значимые и весомые факторы, которые являются двигателем прогресса народной культуры потребления пищи.

Для цитирования в научных исследованиях

Гао Чжаочэн. К исследованию культуры и традиций принятия пищи в России и Китае // Культура и цивилизация. 2022. Том 12. № 3А. С. 96-103. DOI: 10.34670/AR.2022.51.45.014

Ключевые слова

Культура питания, традиции принятия пищи, пищевая культура, ценность еды, российская традиционная культура, китайская традиционная культура.

Введение

Русские и китайские традиции принятия пищи, культура питания имеют давнюю историю своего развития. Они формировались и видоизменялись под влиянием природных, исторических и социально-экономических факторов, под воздействием культурных обменов с соседними странами. Привычки и обычаи, связанные с питанием, являются важной частью материальной культуры России и Китая, семейной и общественной жизни этносов, кристаллизацией коллективного разума многих поколений. Собственно, именно поэтому их изучение и детализация представляет особый исследовательский интерес.

Практика исследования культурных сходств и отличий принятия пищи в русском и китайском обществе не является новой. Всесторонним изучением культуры питания в то или иное время занимались такие ученые из России и Китая, как: Ю.В. Веселовым, Цзин Цзюнкай (2016), Г. Зиммельем (2010), Я.С. Ивашенко и А.А. Ивановым (2020), А.Х. Канатовой (2011), Ху Цзышань (2006), Цзинь Тао (2005), Чжу Чжэнцзе, Л.А. Кива (2020), Шуань Шу (2021) и многими другими исследователями. Однако, на сегодняшний день все еще существует нехватка обоснованных научных сведений, в которых бы структурно и последовательно обсуждались вопросы сходств и отличий пищевых привычек, обычаев и поведения, складывающихся в российском и китайском обществе с учетом историко-культурного и социального контекста развития обеих стран в разные периоды времени. И это при том, что исследование глубокой культурной коннотации, изучение традиционного культурного наследия могут оказать способствующее влияние на дальнейший обмен и взаимодополняемость пищевых привычек и общей культуры питания, развивающейся в современных условиях в России и Китае.

В связи с этим основной целью настоящей статьи является исследование глубинных исторических, социальных и культурных основ принятия пищи в России и Китае в их сравнительно-сопоставительном аспекте.

Основная часть

Питание является природным и естественным инструментом выживания человека, одной из основных форм его социальной жизни. Каждое общество, каждый отдельный народ обладает своими обычаями культуры питания, формирование которых обусловлено разным культурным происхождением, региональными особенностями, климатической средой, обычаями и тому подобными факторами [Зиммель, 2010].

Принято считать, что в основе культуры питания разных народов лежит четыре аспекта принятия пищи [Веселов, 2016]:

- общая культура потребления пищи;
- основные блюда;
- пищевые привычки;
- посуда и оформление стола.

1) Компонент культуры питания «Общая культура потребления пищи».

Русская нация на протяжении всей истории своего существования славилась на весь мир своим уникальным и богатым кулинарным искусством. Известное выражение, которое, пожалуй, наиболее ярко и четко отражает всю суть пищевого поведения русского человека – «русское застолье», как наиболее важный обрядовый элемент культуры питания, сложившейся в России. Одним из наиболее важных факторов развития общей культуры потребления пищи в

России являются, пожалуй, христианские культурные традиции и обычаи [Иващенко, Иванов, 2020].

Традиционно русское застолье включает в себя: мясное ассорти, первое блюдо, второе блюдо и третье блюдо.

В состав мясного ассорти входят в обязательном порядке: овощи, рыба, мясо и салаты. Овощные холодные блюда могут быть как свежими, так и солеными. Наибольшее распространение в России получили соленые огурцы. Это связано в первую очередь с длительным их сроком хранения по сравнению с другими овощами, а также с тем, что данная овощная закуска является одной из наиболее недорогих и в то же время доступных в продолжительный зимний период в российских краях.

Главными продуктами для овощной нарезки на традиционном русском столе выступают: огурцы, помидоры, редис, грибы и другие овощи, в зависимости от сезона. Мясная нарезка представляет собой смесь колбасы, ветчины, холодца и тому подобных блюд. Рыбная нарезка, соответственно, это в первую очередь – рыбный холодец, селедка, икра.

К слову, мясным нарезкам отводится очень важное место на русском столе. Они отличаются широким разнообразием. Как правило, мясные деликатесы нарезаются очень тонко, укладываются аккуратно в красивую посуду. Следует отметить, что в русской культуре потребления пищи особое внимание уделяется сервировке.

Первое блюдо на традиционном русском столе – это суп. Данное блюдо является одним из самых важных и обязательных элементов пищевого поведения русского человека. С самого детского возраста каждый ребенок, проживающий в бывшем СССР или современной России, знает, что на обед обязательно нужно есть горячий суп. В каждой русской семье существует поверье, что суп, выпитый до еды, позволяет улучшить пищеварение и благотворительно влияет на общее состояние организма. Собственно, это является одним из самых главных отличий русских пищевых традиций от китайских, ведь в Китае суп подается как правило к основному блюду или вовсе после еды.

Второе блюдо – это горячая пища, которая также относится к числу основных блюд в России. Традиционно второму блюду отводится важнейшее место и значение в каждом обеде или ужине. В типичной русской семье принято считать, что без второго блюда обед не может быть полноценным.

Перечень основных блюд в русской пищевой культуре очень разнообразен. В качестве главного сырья для приготовления второго блюда в России используются мясные продукты, рыба, птица, каши, а также картошка или грибы. Мясо – один из главных продуктов для приготовления второго блюда. Одним из факторов такого продуктового выбора, по всей видимости, является то, что Россия – страна с преимущественно холодным климатом, поэтому люди, проживающие на ее территории, должны потреблять достаточное количество калорий для поддержания необходимого уровня своих физических сил и выносливости.

Третье блюдо на традиционном русском столе – сладости. Народ, проживающий в России, на самом деле очень слаб по отношению к сладостям. Десерт – широкое понятие в русско-западной кухне, в состав которого входят блины, пироги, пирожки, фрукты, сыр и тому подобные деликатесы.

Китайская культура потребления пищи всегда была неотъемлемой составляющей философии и религии китайцев. На протяжении истории она подчинялась требованиям народных обычаев и нормам древних писаний. Традиционная китайская кухня состоит из восьми основных блюд. Такое богатство и разнообразие связано прежде всего с огромной

территорией страны обширной землей и богатыми ресурсами, различиями климата, продуктов, обычаев, привычек и т.д. Принято считать, что народ, проживающий на Юге Китая, предпочитает сладкие продукты в то время, как Северный народ отдает предпочтение в пользу соленых или кислых блюд [Канатова, 2011].

В состав традиционной китайской кухни входят прежде всего такие ее разновидности, как: луйская, сычуаньская, гуандунская, фуцзяньская, цзянсуйская, чжэцзянская, хунаньская, хуэйская. Именно эти восемь ее видов включены в структуру «восьми основных кухонь» китайской культуры. Существует также и другая практика разделения и классификации китайской кухни, которая предполагает выделение таких ее четырех главных видов, как: шаньдунская, сычуаньская, суская и кантонская. Еще одной классификацией является: пекинская, шанхайская, хубэйская, циньская, хэнаньская [Ху Цзышань, 2006].

Одно из наиболее важных мест во всей системе китайской кулинарии занимает сычуаньская кухня. Она отличается широким спектром продуктового разнообразия, множеством всевозможных приправ, блюд. Сегодня сычуаньская кухня славится своим уникальным вкусом блюд, крепкими ароматами, вкусом и необычным методом приготовления не только на территории Китая, но и во всем мире.

2) Компонент культуры питания «Основное блюдо».

Уникальность традиций пищевой культуры в России и Китае проявляется в том, какой продукт или блюдо выбирают жители обеих стран в качестве основного.

Так, например, традиционно в России основной едой является хлеб, который, по мнению россиян – *«всеу голова»*. Необходимость выращивания зерна для приготовления хлеба глубоко укоренилось в сознании русского человека. Исходя из данных пословиц и поговорок русского языка можно понять всю суть и важность хлеба на русском столе: *«Без хлеба куска везде тоска»*, *«Без хлеба сыт не будешь»*, *«Будет день – будет и хлеб»* и т. д.

На сегодняшний день в России существует огромное количество разных видов хлеба. В зависимости от используемого сырья выделяют: пшеничный хлеб, ржаной хлеб, мучной хлеб, кукурузный хлеб и т.д. По форме изготовления это могут быть – булки, пирог, прямоугольный хлеб, круглый хлеб, овальный хлеб, квадратный хлеб, рогалики, сухарики и многие другие. Кроме основного вида хлеба к числу важнейших хлебобулочных изделий в пищевой культуре России принято относить блины, сырное тесто и рисовую кашу [Шуань Шу, www].

Что касается основной еды в Китае, то она отличается широким разнообразием, что связано прежде всего с разными пищевыми культурами отдельных регионов страны, разным перечнем основных продуктов питания и разными методами, ресурсами производства. Например, народы, проживающие на Юге Китая, предпочитают в своем рационе употреблять рис, в то время как на Севере страны наиболее популярным основным блюдом являются макароны [Чжу Чжэнцзе, Кива, 2020].

Следует отметить, что в пищевой культуре Китая существует четкое разделение основных и неосновных продуктов питания. В отличие от России, где рис принято есть в качестве гарнира, в Китае – это основное блюдо, которое как правило подается с овощами.

3) Компонент культуры питания «Пищевые привычки».

В структуре трехразового питания в России основной акцент делается на ужине. В то же время в Китае ключевое внимание сосредотачивается на обеденном времени принятия пищи.

На самом деле, в повседневной жизни типичного русского человека не так уж и много времени для того, чтобы готовить какие-то изощренные блюда. На приготовление завтрака в русской семье не тратиться слишком много времени, да и размер порций, как правило, является

сравнительно небольшим. Обед представлен несколькими частями, среди которых первое, второе и третье блюдо, о которых уже ранее шла речь в настоящей статье.

Наиболее важное значение из всего трехразового питания в России придается ужину, то есть вечернему приему пищи. Это связано по всей видимости с тем, что люди, занятые весь день рабочими делами и бытовыми вопросами, только во время ужина могут иметь возможность провести время спокойно и без лишнего напряжения, расслабиться в кругу семьи. Как правило, в вечернюю пору на кухне собираются все члены семьи и приятно проводят время вместе, обсуждая произошедшие в течение дня события, делясь своими будущими жизненными планами и переживаниями. Примерное время ужина в России – семь часов вечера. Традиционный русский ужин отличается красочностью, яркостью и позволяет хорошо насытиться [там же].

Китайские традиционные пищевые привычки предполагают разделение всех приемов пищи на три периода: завтрак, обед и ужин. В китайском языке даже поговорка существует на этот счет: «*Хорошо завтракая, полноценно обедай и меньше ужинай*», которая как никогда ярко отражает всю суть отношения китайцев к такому трехразовому питанию [Шуань Шу, www].

Наиболее важным приемом пищи в Китае традиционно считается обед. Именно блюда, потребляемые во время обеда, позволяют человеку максимально восполнить энергию, затрачиваемую на работу и другие дела.

Еще одной пищевой привычкой, которая распространена как в России, так и в Китае, является потребление каши. Однако, что касается метода ее приготовления, внешнего вида и подачи, то все это отличается в двух исследуемых культурах.

Так, например, русская каша по своей текстуре является липкой и не жидкой. Как правило, ее подают в плоской или глубокой тарелке. Основным ингредиентом для приготовления каши в Китае выступает рис или пшено, а в России – кукурузная, овсяная или гречневая крупа.

Ключевой особенностью русской каши является то, что она готовится на молоке с добавлением сливочного масла или сливок. В России принято считать, что чем больше масла, тем более вкусной и насыщенной, богатой витаминами будет каша [Четыре основных различия..., 2012]. Несмотря на свою давнюю историю данный обычай имеет место быть и в современном российском обществе. Это отражается в таких русских поговорках и пословицах, как: «Кашу маслом не испортишь», «Овсяная каша хвалилась, что с коровьим маслом родилась» и т. п.

Интересно, что традиционный российский обычай подачи каши на свадьбах или народных гуляниях больше не актуален в условиях современной России. Это связано как со сложностью и кропотливостью ее производства, так и с постепенным отхождением от культуры коллективизма, стремительной индустриализацией и тому подобными тенденциями.

Культура каши в Китае – является важнейшим традиционным и неотъемлемым элементом пищевого поведения общества. Как правило, китайская каша готовится густой и наваристой, остается влажной и не рассыпчатой. Для ее приготовления используют воду, а в качестве натурального подсластителя добавляют сухофрукты. Китайцы считают, что каша – самый важный продукт, предназначенный для регулирования физического и психологического здоровья человека [Цзинь Тао, 2005].

4) Компонент культуры питания «Посуда и оформление стола».

Русская посуда и сервировка стола – важнейший элемент пищевой культуры в России. Неотъемлемыми столовыми предметами во время русского застолья являются нож, ложка и вилка. Их положение таково, что вилка должна находиться слева от тарелки, а нож и ложка –

справа. Винный бокал располагается, как правило, вверху перед тарелкой.

В том случае, если кто-то из гостей во время русского застолья хочет продолжить свою трапезу, то он может поднять нож и вилку ручкой вверх, чтобы ему было подано следующее блюдо. Если столовые приборы положены на тарелку ручкой вправо, то в таком случае официант уберет их со стола гостя. В другой ситуации, если человек планирует использовать эту же вилку и нож для следующего блюда, то они могут быть расположены прямо на столе в горизонтальном положении.

В целом, следует отметить, что столовые приборы, используемые в традиционной России для сервировки стола, отличаются выраженной простотой, но тем не менее большим разнообразием.

Что касается китайской посуды, то следует прежде всего сказать о том, что типичный представитель китайского общества предпочитает потреблять пищу, сидя за круглым столом. Принято считать, что такая форма стола позволяет вместить в его пространство как можно большее число людей, которые будут сидеть друг на против друга и смотреть друг другу в лицо, поместить воедино всех членов семьи. Все это создает атмосферу единства, вежливости и общей заинтересованности.

Кроме того, разнообразие столовых приборов представляет собой также одну из главных разновидностей и важной особенностью традиционной китайской кухни. К их числу относятся деревянные (бамбуковые) палочки, которые среди русских, европейцев и американцев называются настоящим «художественным творением». Палочки – совершенно адаптируемый столовый прибор, который в умелых руках китайцев используется как для потребления риса, каши, так и для питья супа.

В течение последних, пожалуй, десяти лет, в российской и китайской культуре питания начали происходить кардинальные перемены. Это связано в первую очередь с общим повышением жизненного уровня обеих народов, большим изобилием материальных ресурсов и тому подобными факторами. Современный русский и китайский человек более рационально подходит к организации своего рациона питания, чем это было ранее. Традиция широкого застолья в обеих культурах постепенно отмирает. Вполне обычным явлением современности как в России, так и в Китае, являются одиночные быстрые обеды, во время которых занятые люди смотрят в свои телефоны и занимаются решением бытовых и профессиональных вопросов. Соответственно, уменьшается и общее количество блюд, предназначенных для обеденной трапезы.

Заключение

Таким образом, проведенное исследование показало, что в России и Китае на протяжении исторического развития формировались свои традиции и обычаи принятия пищи, своя культура и концепция питания. Как показывает практика, пищевые привычки того или иного народа отличаются гибким и изменчивым характером. Несмотря на то, что в культуре питания российского и китайского народов существуют кардинальные различия по многим параметрам, все они носят лишь относительный характер. В современных условиях понимание и изучение культуры питания разных стран и народов стало важнейшей частью международного обмена, очень важно, чтобы все этнические группы, культуры и отдельные народы научились уважать и ценить свою самобытность неповторимость и уникальность, а также проявлять такое же отношение и к другим пищевым культурам.

Библиография

1. Веселов Ю.В. Процессы глобализации питания: взаимное влияние культур Запада и Востока // Здоровье и образование в XXI веке. 2016. С. 135-140.
2. Зиммель Г. Социология трапезы // Социология: теория, методы, маркетинг. 2010. № 4. С. 187-192.
3. Иващенко Я.С., Иванов А.А. О границах и перспективах изучения культуры питания современной России // Общество: философия, история и культура. 2020. С. 152-156.
4. Канатова А.Х. Особенности китайской культуры питания // Научный потенциал регионов на службу модернизации. Астрахань, 2011. 290 с.
5. Ху Цзышань. Китайская кулинарная культура. Пекин: Пресса текущих дел, 2006.
6. Цзинь Тао. Новое издание китайской традиционной культуры. Чжэцзян, 2005.
7. Четыре основных различия в культуре питания между Китаем и Россией: посуда, основные продукты питания, пищевые привычки, столовые приборы. URL: <http://www.chinaru.info/News/zhongekuaixun/18030.shtml>
8. Чжу Чжэнцзе, Кива Л.А. Сопоставление культуры питания Китая и России // Молодежь, наука, инновации. 2020. Т. 2. С. 198-202.
9. Шуань Шу. Уважение к традициям и подчеркивание уникальности привычек пищевой культуры России и Китая. URL: <https://www.yicai.com/news/1671735.html>

To the study of the culture and traditions of eating in Russia and China

Zhaocheng Gao

Postgraduate,
Belarusian University of Culture and Arts,
220007, 17, Rabkorovskaya str., Minsk, Republic of Belarus;
e-mail: buk@buk.by

Abstract

The article is devoted to the study of the historical origins and evolution of the eating habits of the representatives of the Russian and Chinese peoples. The significance of the study of cultural similarities and differences in food culture in a comparative aspect has been updated. The most common eating traditions in both countries are analyzed. It is said that they were formed and modified throughout the entire historical path of the two peoples under the influence of various specific and universal factors (cultural origin, regional characteristics, climatic environment, customs, national traditions, etc.). To study the fundamental foundations of food culture in Russia and China, such blocks were used as: the general culture of food consumption; Main dishes; food habits; crockery and tableware. The main elements of the Russian and Chinese traditional table are studied. The features of the change and transformation of the traditions of eating by a typical Russian and Chinese person, which have occurred over the past decade, are revealed. It is said about the relativity of similarities and differences between the food culture of the Russian and Chinese peoples, about the great historical influence of religions on it. The most significant and significant factors that are the engine of the progress of the folk culture of food consumption are identified.

For citation

Gao Zhaocheng (2022) K issledovaniyu kul'tury i traditsii prinyatiya pishchi v Rossii i Kitae [To the study of the culture and traditions of eating in Russia and China]. *Kul'tura i tsivilizatsiya* [Culture and Civilization], 12 (3A), pp. 96-103. DOI: 10.34670/AR.2022.51.45.014

Keywords

Food culture, eating traditions, eating culture, food value, Russian traditional culture, Chinese traditional culture.

References

1. Chetyre osnovnykh razlichiya v kul'ture pitaniya mezhdru Kitaem i Rossiei: posuda, osnovnye produkty pitaniya, pishchevye privyichki, stolovye pribory [Four main differences in food culture between China and Russia: tableware, staple foods, eating habits, cutlery]. Available at: <http://www.chinaru.info/News/zhongekuaixun/18030.shtml> [Accessed 05/05/2022]
2. Hu Zishan (2006) Chinese culinary culture. Beijing: Current Affairs Press.
3. Ivashchenko Ya.S., Ivanov A.A. (2020) O granitsakh i perspektivakh izucheniya kul'tury pitaniya sovremennoi Rossii [On the boundaries and prospects of studying the food culture of modern Russia]. In: Obshchestvo: filosofiya, istoriya i kul'tura [Society: Philosophy, History and Culture].
4. Jin Tao (2005) A new edition of Chinese traditional culture. Zhejiang.
5. Kanatova A.Kh. (2011) Osobennosti kitaiskoi kul'tury pitaniya [Features of Chinese food culture]. In: Nauchnyi potentsial regionov na sluzhbu modernizatsii [Scientific potential of regions for the service of modernization]. Astrakhan.
6. Shuan Shu. Uvazhenie k traditsiyam i podcherkivanie unikal'nosti privyichek pishchevoi kul'tury Rossii i Kitaya [Respect for traditions and emphasizing the unique habits of the food culture of Russia and China]. Available at: <https://www.yicai.com/news/1671735.html> [Accessed 05/05/2022]
7. Veselov Yu.V. (2016) Protsessy globalizatsii pitaniya: vzaimnoe vliyanie kul'tur Zapada i Vostoka [Food Globalization Processes: Mutual Influence of Western and Eastern Cultures]. In: Zdorov'e i obrazovanie v XXI veke [Health and Education in the 21st Century].
8. Zhu Zhengjie, Kiva L.A. (2020) Sopostavlenie kul'tury pitaniya Kitaya i Rossii [Comparison of food culture in China and Russia]. Molodezh', nauka, innovatsii [Youth, science, innovations], 2, pp. 198-202.
9. Zimmel' G. (2010) Sotsiologiya trapezy [Sociology of the meal]. Sotsiologiya: teoriya, metody, marketing [Sociology: theory, methods, marketing], 4, pp. 187-192.