

ПОНЯТИЕ ОСНОВНОГО БЛЮДА В КИТАЕ И БЕЛАРУСИ

Рассматривается понятие основного блюда в Китае и Беларуси, история китайской и белорусской гастрономии. Описываются главные кухни Китая, их главные принципы. Рассматривается история белорусской кухни и других славянских стран, значение мяса в народе.

Ключевые слова: китайская кухня, чжуши, региональная кухня Китая, кухня, рис, лапша, пельмени, географическое местоположение, белорусская кухня, мясо, патриархат.

THE CONCEPT OF MAIN DISH IN CHINA AND BELARUS

The article describes the concept of main dish in China and Belarus, the history of the Chinese and Belarusian gastronomy. The main cuisines of China, their main principles are described. The history of Belarusian cuisine and other Slavic countries', the importance of meat among the people is considered.

Key words: Chinese cuisine, zhushi, regional cuisine of China, cuisine, rice, noodles, dumplings, geographical location, Belarusian cuisine, meat, patriarchy.

Китайская кухня считается одной из самых старых во всем мире. Китайская культура имеет собственную историю длиной более 4000 лет, и еда занимает большую часть культурного вопроса. Китайская кулинария прошла сквозь тысячелетия реформ и развития, но уникальный китайский путь изготовления пищи остался неизменным. Археологические находки времен бронзового века (1850 г. до н. э.) указывают на то, что у китайцев была утварь, называемая тесакком (топором), с помощью которого нарезали продукты на мелкие кусочки. Готовили их в животном жире с использованием бронзовой кастрюли, мало чем отличающейся от современного века [6, с. 228]. Во времена династии Чжоу (XII в. до н.э.) китайцы использовали соевый соус, уксус, различные приправы и специи, рисовое вино, фруктовые джемы, а также применяли более сложные техники приготовления пищи. Во времена величайшего мудреца Конфуция (551–479 г. до н. э.), который был признан также и великим гурманом, было зарегистрировано, что в китайской кулинарии подчеркивалась важность применения тепла и смешивания различных вкусов и запахов для достижения гармоничного целого. Эта теория гармонии – одна из главных характеристик китайской кухни того времени [6, с. 229].

Для чего вообще изучать гастрономию и культуру еды? В кухне народа заложено намного больше, чем просто физическая потребность. Она несет в себе самобытность народа, исторические трансформации, формы быта и традиционные способы ведения хозяйства [4, с. 212]. Такие понятия как «пища», «блюда», «живот» не только постоянно фигурировали в бытовых беседах, но и имели особую ценность на протяжении предыдущих столетий. На гастрономическую тему высказывались поэты, писатели, политики. Самые значимые достояния китайской литературы так или иначе связаны с кулинарией. Например, «Сон в красном тереме» (XVIII в.) еда и процессы ее приготовления упоминаются практически на каждой странице [1, с. 212].

Китайская кухня отличается от других культур питания разнообразием и различными способами приготовления. Сбалансированные китайские блюда сочетают в себе два понятия: 主食 *zhǔshí* и 辅食 *fùshí*, где 主食 означает 'основные

продукты’, такие как рис, лапша, батат, просо, гаолян и другие продукты из зерновых, а 辅食 – ‘дополнительные продукты’: рыба, мясо, овощи [10]. Примерно 20 % основного рациона составляют овощи и рыба, 80 % – лапша и рис. При этом и рис нельзя назвать основным блюдом – уже много столетий лапша занимает важное место в рационе жителей Китая и других стран Азии [5, с. 229].

Многие особенности китайской системы питания сложились давно, некоторые из них – в древности. Однако в процессе расширения этнической территории китайцев специфика их хозяйственной деятельности, а под ее воздействием и характерные черты рациона не оставались неизменными, трансформируясь в процессе адаптации к новым условиям природной среды. Кроме того, на особенности системы питания непосредственное влияние оказывали также и новые этнические контакты, а соответственно, и различные религиозные регламентации (в частности, этническая группа хуэй, исповедующая ислам, резко отличается от остального китайского населения строгим запретом на употребление свинины) [4, с. 9].

Все это способствовало тому, что еще в Средние века в пище китайцев возникли региональные особенности. В источниках XII–XIII веков можно найти свидетельства противопоставления как минимум трех местных вариантов китайской кухни: северного, южного и сычуаньского [1, с. 228]. Тем не менее можно утверждать, что традиционное деление китайской кухни на пять основных вариантов: сычуаньскую, кантонскую, фуцзяньскую, шандунскую и хэнаньскую – представляет собой, скорее, классификацию ресторанов, чем региональные стили, так как различия между ними весьма условны и не всегда совпадают с географией [4, с. 10].

Блюда *северной кухни* в основном отличаются жирностью, хотя они и не приторны, а также заметным присутствием уксуса и чеснока. Из базовых продуктов на севере предпочитают баранину, а в качестве *чжуши* выступают преимущественно пшеница и просо [4, с. 9]. Также *чжуши* считаются 面条 ‘лапша’, 饺子 ‘пельмени’, 馒头 ‘пампушки’, 包子 ‘пирожки на пару’, в то время как *фуши* – различные овощи: такие, как лук, помидоры, зеленые листовые овощи, мясо (говядина и баранина) [4, с. 14].

Южная кухня представлена такими стилями, как сычуаньский и хунаньский (знамениты остротой своих блюд, обильно приправленных красным стручковым перцем); цзянсунский и чжецзянский (подчеркивают свежесть и нежность вкуса); кантонский (провинция Гуандун), отличающийся необычными ингредиентами (например, змеиное мясо).

Основой питания на Юге принято считать, прежде всего, кушанья из риса: 米饭 ‘рассыпчатый отварной рис’, 米粉 ‘рисовая вермишель’, 米糕 ‘рисовый кекс’, 米粥 ‘рисовые каши’. Особенность южной кухни выражается в предпочтении, отдаваемой рыбе и свинине. Рис – *чжуши* в южной региональной кухне (связано это с расположением провинции на юге Китая с болотистыми местностями и благоприятным для риса климатом), а рыба, курица и свинина – *фуши* [4, с. 9].

Сычуаньская кухня славится употреблением острых специй, в особенности перца. Существует пословица: «За пищей езжай в Китай, за ароматами – в Сы-

чуань», – она четко передает отличительную черту сычуаньской кухни. Обусловлено это произрастанием острого *Сычуаньского перца* – белого, красного, зеленого и т.д. Его росту способствует благоприятный климат провинции. Сочетание этих перцев дает так называемую «сухую остроту» – мгновенное действие: вначале с легким онемением языка, а затем – приятным послевкусием [5, с. 229]. *Чжуши* Сычуаньской кухни являются курица, лапша и тофу [4, с. 10]. Цыпленок «гуньбао», хого, «тофу рябой тетушки», тофу Ма По – основные блюда Сычуаньской кухни [6, с. 229]. В качестве *фуши* используют овощи, фрукты, побеги бамбука, специи, мясо птицы (утка) [4, с. 10].

Приправы тоже разнятся: северяне пользуются соевым соусом, южане – перцем. При этом хунаньцы и сычуаньцы любят острый красный перец, а на северо-западе чаще используют черемшу и маринованный лук. Все соусы и специи, используемые при приготовлении блюд, также относятся к *фуши* [1, с. 230]. Такие региональные отличия связаны с географическим местоположением. Например, на севере суровый климат для произрастания риса, но подходит для пшеницы, из которой делают лапшу [4, с. 9] (таблица 1):

Таблица 1. – Основные и дополнительные блюда китайской кухни в различных регионах

Китайская кухня	主食 ‘основное блюдо’ (чжуши)	辅食 ‘дополнительные ингредиенты’ (фуши)
Северная кухня	лапша, пельмени, паровые булочки, пампушки	говядина, баранина, зеленый лук, помидоры, грибы, зеленые листовые овощи, чеснок
Южная кухня	рис	рыба, свинина, мясо птицы (курица)
Сычуаньская кухня	лапша, мясо птицы (утка), тофу	острый сычуаньский перец, овощи, фрукты, побеги бамбука.

У каждой региональной кухни Китая свои особенности, каждая уникальна по-своему. Говорить об ее однообразии, как о кухне Запада, по сути, невозможно. Набор продуктов в каждой кухне отличается, что обусловлено географическим местоположением, культурой и традиционными ценностями. Именно это создает национальную специфику китайской кухни: отсутствие общего канона, разнообразие и характерные особенности кулинарии в каждой из провинций [6, с. 235].

Исходя из проведенного выше анализа, можно сделать вывод, что основными блюдами в Китае являются рис, лапша, пельмени. Они встречаются в различных региональных кухнях и занимают там особое место. На их основе готовят такие блюда, как супы, вок и т. д. В сознании китайцев рис является не только важным продуктом, но и символом богатства, тепла, сытости, жизни. В любом китайском доме рис занимает почетное место на столе [2, с. 17]. Согласно китайским традициям, лапша – символ долголетия. Существует блюдо «лапша долголетия», которое подают в день рождения. Подавая его, китайцы желают долгих лет жизни [5, с. 213]. Пельмени – символ богатства. Их форма напоминает серебряные и золотые слитки юаньбао, символизирующие достаток и изобилие [6, с. 231].

Кулинарное наследие наших предков характеризуется богатством и разнообразием. Оно включает ряд взаимосвязанных компонентов: продукты, которые

поставляет местное хозяйство; праздничные и обрядовые блюда; способы и приемы приготовления и т. д. [8, с. 22]. С течением времени почти все культурное наследие наших предков исчезло либо дошло в измененном виде, однако благодаря книгам и людям, которые передают информацию из поколения в поколение, к нам дошли уставы и правила кухни того времени.

До XVI века зажиточные слои населения употребляли в пищу почти то же самое, что и обычные крестьяне, только в больших количествах и лучшего качества. Идеология сарматизма содействовала сохранению обычных блюд в меню магнатов, что обеспечивало определенную общность кулинарных традиций разных социальных слоев [8, с. 22]. Крестьянская белорусская кухня вплоть до конца XIX – начала XX вв. стойко сохраняла свои самобытные черты, уходящие корнями в XIII–XIV вв. и, порой, даже глубже в древнерусскую кухню кривичей и дреговичей [9, с. 104]

Основой современной белорусской кухни стала, таким образом, кухня сельского населения восточных и западных областей, в которую вошли наиболее распространенные и длительно существовавшие на территории Беларуси блюда городского населения, сложившиеся в основном под влиянием польской кухни, но получившие белорусскую обработку [9, с. 105].

В белорусской кухне прочно закрепилось разделение продуктов на группы в зависимости от роли, которую они играют в блюдах. Это *закрасы и приварки* [9, с. 106]. *Закрасы* – продукты, придававшие ему основной вкус и питательность. К ним относилось мясо (свинина или баранина) или вяндлина (комбинация ветчины, колбасы, корейки и сала), а также рыба, грибы. Закрасы также выступали каждая в отдельности в данном блюде [9, с. 107]. *Приварки* – это продукты, составлявшие основу блюда по количеству. Их роль обычно выполняли такие овощи, как капуста, брюква, морковь (каждый всегда по отдельности), крупы (пшенная, перловая, гречневая) и овощи (картофель) [9, с. 107].

Традиционную для белорусской кухни полужидкую-полугустую консистенцию имеют не только овощные по преимуществу блюда, но и те, что считаются преимущественно мясными, например бигос, и особенно популярные до сих пор многочисленные виды мыканин (моканин, или мочанок), а также такие полусладкие блюда, как солодуха, кисель и кулаги [9, с. 107].

Немалое место в пище белорусов занимают мясные блюда, особенно свинина, свиное сало, а после него – баранина и только на третьем месте – говядина. Народная поговорка гласит: «Як няма рыбы смачней лінінкі, дык няма мяса дабрэй свінінкі» [9, с. 111]. Просоленное свиное мясо – самостоятельное блюдо в белорусской кухне. Распространена также полукопченая домашняя колбаса, в том числе и кровяная. Ее делают только из крови кабана. Широко используются внутренности (ливер, или вантробки). Праздничным мясным блюдом является пячисто, изготовляемое из крупных кусков мяса лучших частей. Праздничные блюда готовят также из домашней птицы, главным образом из гусей. Мясо среднего качества используют небольшими кусочками в мясо-овощных и мясо-грибных блюдах [9, с. 111].

Помимо мяса активно используют и муку, изготавливая из нее различные блюда, такие как блины, пироги и булки [9, с. 104].

Природно-географические условия Беларуси способствовали широкому употреблению таких продуктов, как грибы, лесные ягоды и травы, яблоки, груши, речная рыба, молочные продукты (молоко, творог, сметана). Из фруктов и ягод изготавливали десерты, например, кисель [9, с. 106].

Все эти традиции и блюда дошли и до наших дней. Сейчас на современном столе можно часто увидеть картофель и блюда из него, различные виды мяса, супы, традиционные сладкие блюда такие как солодуха, кисель и кулаги [2, с. 8]. Именно эти блюда и являются основными в белорусской кухне.

Исходя из всего вышесказанного можно сделать вывод о неоднозначности и разнообразии китайской гастрономии и культурного прошлого белорусской кухни. Главное отличие китайской кухни от белорусской – наличие регионального деления. При анализе двух гастрономических культур выяснилось, что такие продукты, как рис и лапша являются *主食* (основным блюдом – *чжуши*) в Китае, а в Беларуси считаются *приварками* (дополнением к основному блюду – мясу). Основа рациона (*приварки*) в Беларуси – мясо, а в Китае мясо выступает в роли дополнения (*фуши*). Как в китайской, так и в белорусской кухне имеются собственные культурные ценности, которые делают эти две кухни уникальными и особенными, со своими традициями и правилами.

ЛИТЕРАТУРА

1. Бажанов, Е. П. Записки о китайской цивилизации / Е. П. Бажанов, Н. Е. Бажанова. – М. : Дашков и К, 2022. – 304 с.
2. Ван, Ч. Национально-культурная специфика лексико-семантической группы наименований блюд русской кухни в аспекте обучения РКИ (на материале русского и китайского языков) : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02 / Ч. Ван ; Рос. гос. пед. ун-т. – СПб., 2006. – 24 с.
3. Геннис, И. В. Восток. Культура Китая и Японии / И. В. Геннис. – М. : АСТ, 2020. – 320 с.
4. Журавлев, Д. Н. Китайская кухня. Принципы приготовления, доступные ингредиенты, аутентичные рецепты / Д. Н. Журавлев. – М. : ЭКСМО, 2022. – 160 с.
5. Ли, Сяотао. Национальная кухня Китая как культурный код / Ли Сяотао, С. А. Колода // Верхневолжский филологический вестн. Языкознание и литературоведение. – Ч. 1. – 2022. – №1 (28). – С. 211–217.
6. Ли, Сяотао. Национальная кухня Китая как культурный код / Ли Сяотао, С. А. Колода // Верхневолжский филологический вестн. Языкознание и литературоведение. – Ч. 2. – 2022. – №2 (29). – С. 228–237.
7. Нестерова, К. А. Традиционная китайская кухня / К. А. Нестерова, Н. С. Федощенко // Россия, Запад и Восток : диалог культур : материалы Первой Междунар. молодежной науч.-практ. конф., Томск, 28–29 апр. 2014 г. / Томский гос. ун-т. – Томск, 2014. – С. 165–167.
8. Новгородский, Т. А. Традиции питания привилегированных сословий Беларуси / Т. А. Новгородский // Культ. спадчына. – 2014. – № 11 (141). – С. 21–23.
9. Похлёбкин, В. В. Национальные кухни наших народов / В. В. Похлёбкин. – М. : Центрполиграф, 2004. – 329 с.
10. Решетов, А. М. Китайцы / А. М. Решетов, Г. В. Дзибель, М. В. Есипова ; под ред. С. Л. Кравец // Большая Российская энциклопедия. – Т. 14. – М. : Большая Российская энциклопедия, 2009. – С. 180.