

DOI 10.35775/PSI.2025.70.5.030

УДК 32.327

М.А. ШИТОВА

магистрант социологического факультета
Московского государственного университета им. М.В. Ломоносова,
Россия, г. Москва
E-mail: margomorga@gmail.com
ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0000-2536-2823>

А.В. БРЕДИХИН

кандидат исторических наук, ведущий
научный сотрудник Центра «Россия, Китай, мир»
Института Китая и современной Азии Российской академии наук,
Россия, г. Москва
E-mail: bredikhin90@yandex.ru
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-4097-3854>

КРОСС-КУЛЬТУРНЫЙ АНАЛИЗ ТРАДИЦИОННОЙ КУХНИ КИТАЯ И РОССИИ

Введение: в условиях реализации Российской Федерацией политики «разворота на Восток» и развития межкультурных коммуникаций между Россией и Китаем, актуализируется проблематика таких форм соприкосновения традиционных культуры, как национальная кухня. **Методы:** посредством институционального анализа в исследовании будет дана оценка роли национальных кухонь в российско-китайском межкультурном сотрудничестве. **Анализ:** в исследовании рассмотрены особенности китайской и русской традиционной кухни, а также изменения и трансформации, происходящие с ними в рамках процессов глобализации, ваимоинтеграции и глокализации. Предметом исследования являются различия в традициях питания и кулинарные привычки, изучение которых необходимо для выстраивания партнерских стратегических отношений между Россией и Китаем. Авторы приходят к **выводу** о том, что взаимобмен культурными кулинарными традициями происходит на постоянной основе, в тоже время традиционные блюда забываются и исчезают, а какие-то классические национальные блюда, наоборот, модернизируются.

Ключевые слова: традиционная кухня, китайская кухня, Китай, Россия, кросс-культурный анализ, национальные различия, культурный код, гастрономическая культура.

Введение. Долгие годы Китайская Народная Республика оставалась закрытой страной от глобализационных процессов и культурной интеграции. Только после военных конфликтов и внешней экспансии в XIX в., происходивших на территории Китая с западными державами, страна была открыта для культурного обмена. В течение более ста лет, в периоды значимых исторических событий,

таких как синьхайская революция, свергнувшая власть императора и создавшая республику, «сто дней реформ» (□□□□) с новыми западными законами, коммунистическая идеология и влияние, в ходе которых происходило переосмысление и трансформация китайской традиционной культуры.

По мнению Председателя КНР Си Цзиньпина «понять культуру Китая возможно только после изучения истории и культуры китайской нации» [18]. И на данный момент в связи с выстраиванием партнерских отношений между Китаем и Россией изучение культурных различий является актуальным исследованием, особенно в контексте деловых переговоров, которые китайцы любят проводить только в ресторанах за трапезой. Следовательно, для успешного сотрудничества между странами необходимо исследование традиционной кухни Китая и России с целью понимания особенностей культуры питания, что позволит избежать коммуникационных барьеров при переговорах.

В рамках данного исследования авторами ставится цель анализа рассмотрения особенностей национальных кухонь России и Китая и их роли в российско-китайских взаимоотношениях.

В исследовании предполагается рассмотреть следующие задачи:

- дать оценку основным направлениям русской и китайской кухонных традиций;
- проанализировать текущие процессы модернизации национальных кухонь;
- выявить перспективы взаимоинтеграции и роли в кросс-культурной коммуникации кухонь России и Китая.

Методы. В рамках исследования используется институциональная методология, позволяющая определить роль национальных кухонь в российско-китайском межкультурном сотрудничестве.

Анализ. Китай, являясь многонациональной страной, сформировал многогранную китайскую традиционную культуру питания, которая включает в себя совокупность разных национальных культур, сложившихся за века в стране. Согласно историческим запискам, китайская кухня существует более трех тысяч лет. Археологи обнаружили, что в Китае в 770-221 гг. до нашей эры уже пользовались бронзовыми тарелками, горшками, ножами и кухонными досками.

Не смотря на то, что национальная культура Китая сформировалась в древние века, она сохраняет свое доминирующее положение и в современной культуре, существуя в информационном обществе и мире быстро меняющихся технологий. Так традиционная кулинарная культура укоренилась не только в провинциях, но и в современных мегаполисах Китая, а также распространилась за пределы страны. Еще в период династии Шан и Чжоу в Китае были открыты пять вкусовых ощущений: острое, сладкое, кислое, горькое и соленое (кит. □□□□□), комбинация которых позволяет найти гармонию вкуса и до сих пор применяется при приготовлении различных блюд [20. С. 1357]. Также, стоит отметить, что китайская кухня включает в себя кухни различных провинций и этнических

групп в Китае. Наиболее популярными являются кухни провинций Гуандун, Сычуань, Шаньдун, Цзянсу, Чжэцзян, Фуцзянь, Хунаня, Аньхой [7].

С другой стороны, китайская традиционная кухня также подверглась влиянию других стран. Например, соседство с Россией повлекло за собой неизбежное взаимодействие двух древнейших народов и, соответственно, переплетение двух культур, наиболее заметное в провинциях северо-восточного Китая. В начале XX в. русские помогали китайцам строить Китайско-Восточную железную дорогу. Так при содействии советских специалистов были не только открыты новые крупные заводы и фабрики, но и внесены кулинарные изменения.

За многие годы русские эмигранты постепенно привнесли в жизнь китайского этноса русскую культуру с традиционными национальными блюдами. Русские люди привезли с собой в Китай свою культуру и кулинарные привычки. До сих пор в этих местах передается рецепт выпечки русского пшеничного и ржаного хлеба, в местных магазинах и кафе изготавливают и продают не только хлебный квас, но и медовый квас, а китайские хозяйки дома варят наваристый суп с капустой по рецепту русских щей. В местных ресторанах на северо-востоке Китая популярны русские ватрушки и блины с творогом, на горячее подают наваристую уху с расстегаем. Китайцы, живущие в северных провинциях, как и русский народ, любят пельмени с мясной начинкой. К тому же, в Китае до сих пор существует традиция собираться всей семьей в канун нового года и лепить пельмени с разной начинкой, при этом способ лепки пельменей различается в зависимости от провинций и передается из поколения в поколение [8. С. 73].

Как в России, так и в Китае традиционная кухня с ее разнообразием привычных для каждой страны ассортиментов блюд имеет важное национальное значение. Традиционная китайская культура славится своим обрядовым приготовлением национальных блюд. Прием пищи у китайцев осуществляется в определенном порядке, называемым «фан» (饭) – главное блюдо из риса и «кай» – овощи, мясо, птица, рыба [17. С. 105].

Ключевую роль на столе у китайцев играет рис. Рис – неотъемлемая часть национальной традиционной кухни. Он является основой почти всех блюд: соленых, острых и даже сладких, так как позволяет оттенить яркие вкусы и впитать лишнее масло и соус, используемые для приготовления блюд. Без чашки риса не обходится ни один приём пищи, ни один праздник, ни одно застолье, в каждом доме в запасе есть рис. Рисовые злаки выращивают везде, во всех провинциях Китая. Рис экспортируется в разные страны мира.

В свою очередь, в России издавна самым главным и традиционным на столе считается хлеб – батоны хлеба выпекаются ежедневно, а также в виде караваев на праздники. Но в китайских провинциях долгое время не выращивалась пшеница из-за нехватки пахотных земель. И не смотря на то, что современные сельскохозяйственные технологии позволяют это сделать, местные жители уже привыкли к рису, поэтому хлеб не востребован. Китайцы, в основном, пекут рисовые и пшеничные лепёшки и совсем не знают хлеба в виде караваев и булочек. Проводя аналогию с рисом, в России в каждой семье обязательно хранится, хотя

бы, одна пачка гречневой крупы. Гречка выручала россиян в разные тяжелые и кризисные для страны годы. Но для китайцев гречка не представляет интереса, она кажется им безвкусной и не аппетитной.

Кроме этого, противоположные вкусы между русской и китайской кухнями заключаются в употреблении молочных продуктов. Россияне с древнейших времен содержали в хозяйстве корову, которая кормила всю семью. К корове относились с почтением и называли кормилицей, отсюда и любовь россиян к молоку. Но китайские народы генетически не предрасположены к употреблению молочных продуктов, даже в нынешнее время в их магазинах сложно купить молоко и сыр. Поэтому к сыру и творогу китайцы относятся настороженно, и пробуют иногда, эти деликатесы, только в русских магазинах и ресторанах. Зато китайцы предпочитают пить козье и буйволиное молоко, а также кокосовое и овсяное молоко.

Традиционная национальная кухня Китая является древнейшей, поэтому ее истоки необходимо искать в истории зарождения китайского этноса. Кулинарные кушанья, приготовленные в разных частях страны, контрастны и многообразны, хотя и принадлежат к единой огромной кухне. Например, в некоторых восточных районах Китая при приготовлении блюд совсем не используются острые приправы, блюда парятся или тушатся, чтобы не испортить натуральный вкус продуктов. Если проводить аналогию, то такие традиционные блюда чем-то похожи на многие национальные русские кушанья томленные в печи с минимальным использованием приправ и специй. Большинство традиционных русских блюд всегда готовились в русской печи в чугунках, разного размера горшочках с крышкой. В Китае также существует традиция приготовления горячего блюда в глиняных горшочках, которые несколько часов выдерживаются внутри очага. Обычно это томленный суп с мясом. В восточных районах Китая особой популярностью пользуется красный суп, щедро сдобренный соевым соусом. Рецепт этого супа тоже позаимствован у русских эмигрантов, которые приезжая в чужую страну варили привычный для них борщ.

Стоит отметить, что китайцы не могут обойтись без острой пищи, поэтому китайская кухня богата своими многочисленными соусами и подливками. Большинство китайских блюд имеет кисло-острый вкус и аромат с использованием перца чили. Если блюдо не достаточно остро, то такая еда кажется китайцам пресной и невкусной. Поэтому именно китайцы изобрели и распространили по всему миру разнообразные соусы: соевый, устричный, рыбный и другие. Многочисленные китайские соусы стабильно поставляются в Россию и являются востребованным компонентом на русской кухне. Например, жареное мясо, предварительно замаринованное в соевом соусе, теперь уже пробовали приготовить многие русские.

Традицию жарить мясо завезли в Китай, проживавшие севернее народы, еще много веков назад. Спустя некоторое время, китайцы стали жарить утку, которая впоследствии получила название пекинская утка. Это блюдо до сих пор является наиболее популярным среди многочисленных блюд в Китае. В России же

в последние годы популярностью пользуется в китайских ресторанах пекинская утка и классическое традиционное блюдо «огненный котел» (хого). Такая подача блюда была изобретена еще в древнейшие исторические для Китая времена и ассоциировалась с жертвенным котлом для богов. Все, что испарялось из кипящего котла, возносилось к богам. Спустя несколько веков обрядовый смысл был утрачен, а метод приготовления мяса распространился по всей стране. Готовится блюдо очень быстро – тонко нарезанные кусочки мяса опускаются в кипящий бульон буквально на несколько минут и поедаются вместе с острыми закусками. Китайский прибор – хого, на котором идет приготовление этого блюда, очень похож на русский самовар. Разница лишь в расположении нагревательного элемента. Традиционно к мясу подают шаобин – китайский хлеб в виде лепешки, посыпанный кунжутом.

В восточных районах Китая особой популярностью пользуется красный суп, щедро сдобренный соевым соусом. Рецепт этого супа тоже позаимствован у русских эмигрантов, которые приезжая в чужую страну варили привычный для них борщ. Также, самым употребляемым после риса блюдом является лапша с мясом в бульоне со специями. Китайцы все значимые события жизни отмечают поеданием лапши. В Китае говорят: «Жизнь человека сводится к трем плоскостям лапши». Первая плоскость готовится для всех родственников при рождении малыша. Лапша должна быть очень длинная, что символизирует пожелание долголетия новорожденному. Потом каждый год на день рождения подают имениннику на стол, вместо торта, тоже длинную лапшу, на долгую счастливую жизнь. Последней плоскостью лапши поминают усопшего на третий день кончины. В этом случае длинная лапша символ долгой памяти о человеке [22. С. 50]. Благодаря своей популярности, лапша стала визитной карточкой китайской интеграционной инициативы «Один пояс, один путь» [16]. В Китае в настоящее время горячую лапшу можно купить в любом магазине, где стабильно работают автоматы для продажи недорогой горячей лапши быстрого приготовления. У россиян тоже множество разнообразных блюд из макаронных изделий, поэтому китайская лапша пришлась многим по душе.

Традиционно Китай является родиной чая и имеет огромные площади чайных плантаций. Археологи обнаружили на территории Китая древнейшие окаменелые семена чая, которым более миллиона лет. В стародавние времена чайные листья использовались как лекарство от расстройств желудка, а уже позже их стали заваривать и употреблять как горячий отвар. Чайный напиток полюбился и, постепенно, стал распространяться по всему миру. Китайский чай подают в пиалах с блюдцем, иногда с крышечкой, которая помогает сохранить вкус и аромат этого напитка. «Чай в таких пиалах заваривают с добавлением сухофруктов: изюма, груши, фиников и настаивают на грецком орехе с добавлением кунжута. Этот напиток отлично тонизирует, дает сил, здоровье и спасает от холодов зимой» [6. С. 73]. Рецептов заваривания китайского чая множество, в каждой семье из поколения в поколения передаются собственные рецепты. Многовековая культивация чая привела к появлению огромного количества его

сортов и разновидностей, среди которых самым популярным в Китае считается зеленый чай и китайский улун – это смесь вкусов зеленого и черного чаев.

В России чайный напиток тоже очень популярен и востребован, но население нашей страны предпочитает черный крепкий чай, который китайцы называют красным. Россияне любят пить черный чай с сахаром, сдобной выпечкой или вареньем, что китайцы совсем не понимают. В России о китайском чайном напитке узнали в XVI в. Чай впервые привезли из Китая побывавшие там с дипломатической миссией казацкие атаманы Б. Ялышев и И. Петров [1. С. 20], а в XVII в. мешок китайского чая был преподнесен в качестве подарка царю Михаилу Романову [6. С. 75]. Россияне довольно быстро распробовали чайный напиток, хотя долгое время не знали ни как его правильно заваривать, ни как правильно пить. Очень полюбился на Руси чай из самовара с медом и калачами. Начиная с XVIII в. уже был проложен Великий чайный путь из Китая в Россию, по которому шли огромные поставки чайного листа, и только в конце XIX в. чайные плантации появились и на территории России. Тогда в Российскую империю приехал крупнейший китайский чаезаводчик и «отец красного чая» Лю Цзюньчжоу со своими мастерами, которые наладили посадку и переработку чайного листа. Так Россия стала первой европейской страной по самостоятельному выращиванию чайного листа [6. С. 76].

Еще один фактор кросс-культурной коммуникации представлен в Эньхэ-русской национальной волости в Китае, населенной потомками эмигрантов из Российской империи [2. С. 40]. Многие жители разных районов Китайской Народной Республики предпочитают приезжать в Эньхэ на Пасху, чтобы попробовать православных куличей. Доброй традицией здесь также является игра на губной гармошке и пение русских национальных песен. «Удар яйцами» – самая интересная игра фестиваля: два человека сталкиваются друг с другом с яйцами в руках, разбитые яйца передаются стороне-победителю в знак дружбы и праздничных пожеланий [23].

Тем не менее, мир не стоит на месте, все развивается. Так в XXI в. в Китае появилась новая тенденция – доставка еды из ресторана с помощью дронов. Такая услуга очень популярна у сотрудников бизнес-центров, у которых зачастую нет времени на полноценный обед. На данный момент самая популярная платформа доставки еды в Китае – Meituan, которая с 2017 г. работает над доставкой с помощью беспилотников. Meituan получила известность благодаря доставке еды дронами в густонаселенных городских кварталах с плотной застройкой, которые отличаются наиболее сложными условиями для осуществления доставки [3]. В связи с данными условиями компания предложила уникальное решение проблемы – осуществлять доставку не до порога дома, а до специализированных, уличных киосков самовывоза, которые находятся неподалеку от жилых и офисных зданий в оживленных районах таких городов как Шанхай, Ханчжоу, Шэньчжэнь и других [14]. Так, дроны доставляют посылки до киосков самовывоза, помещая туда коробки с заказами. Благодаря использованию такой услуги,

в Китае увеличился спрос на еду на вынос. Но в России на данный момент данная отрасль не развита.

Результаты. На основании изложенного переходим к выводам. Китайская и русская кухни глубоко переплетены между собой, но и имеют важные различия, на которые необходимо обращать внимание при выстраивании партнерских стратегических отношений между Россией и Китаем. У обоих государств, как в давние времена, так и в современных реалиях, наблюдается постоянное взаимодействие и взаимообмен культурными кулинарными традициями. Китайская кухня все больше меняется, вследствие данных процессов традиционные блюда забываются и исчезают, а какие-то классические национальные блюда, наоборот, модернизируются и продолжают свое существование, появляются современные тренды в еде. Русская кухня претерпевает аналогичные изменения. На протяжении многих веков традиционные национальные культуры питания двух стран развивались вместе со своими этносами. А в связи с развитием современных технологий остается лишь надеяться, что китайская и русская культуры смогут сохранить свои традиционные рецепты и секреты приготовления многих национальных блюд.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК:

1. **Бредихин А.В.** Казачество как фактор межкультурного сотрудничества России и Китая // Вестник славянских культур. 2023. Т. 70. № 4.
2. **Бредихин А.В.** Эньхэ-Русская национальная волость Внутренней Монголии // Муниципальная академия. 2023. № 3.
3. В Китае растет спрос на доставку дронами // Ati.su // <https://news.ati.su/news/2023/06/03/v-kitae-rastet-spros-na-dostavku-dronami-143253>.
4. **Ван Хайин.** Китайская культурная традиция и современный мир: исключительная традиционная китайская культура и китайский путь / пер. с кит. Чжан Хун. СПб.: Нестор-История, 2022.
5. **Ван Юйин, Харченко Е.В.** Обычаи и ритуалы в китайском и русском гастрономическом дискурсе // Вестник Удмуртского университета. Серия История и филология. 2023. Т. 33. № 2.
6. **Виноградский Б.Б.** Путь чая. М.: Эксмо, 2023.
7. Восемь главных региональных китайской кухонь // China highlights // <https://www.chinahighlights.ru/culture/eight-cuisine.htm?ysclid=lx2b430vf360984724>.
8. **Ендина Д.О., Исаева Н.А.** Код еды в разных культурах. 2022. № 4 (57).
9. **Земсков П.А., Азарцева А.Н.** Традиции чайной церемонии в Китае, Англии и России // Архонт. 2019. № 4 (13).
10. **Кириллов А.** Кормление дракона. Тайны китайской кухни. М.: Изд-во ОГИ, 2021.
11. **Ли Сяотао, Колода С.А.** Национальная кухня Китая как культурный код. Часть 1 // Верхневолжский филологический вестник. 2022. № 1 (28).

12. **Ли Сяотао, Колода С.А.** Национальная кухня Китая как культурный код (Часть 2) // Верхневолжский филологический вестник. 2022. № 2 (29).
13. **Ли Сяотао, Колода С.А.** Национальная кухня Китая как культурный код: лингвокультурные и когнитивные особенности кулинарных рецептов // Ярославский педагогический вестник. 2023. № 2 (131).
14. **Лиханова Е.** Доставка еды беспилотником – обычное дело в китайском Шэньчжэне. Вот как она устроена // Rb.ru // <https://rb.ru/story/meituan-delivery-drones>.
15. **Ляцук Ю.О., Кострова Ю.Б.** Социальные аспекты кулинарных традиций и культуры питания Древнего Китая // Отходы и ресурсы. 2022. Т. 9. № 3 // <https://resources.today/PDF/16ECOR322.pdf>.
16. Один пояс, один путь. Портал «Пояс и путь» // <https://rus.yidaiyilu.gov.cn/ydylzt.htm>.
17. **Перепелкина Н.А.** Китайская, японская, тайская кухни. М.: Эксмо, 2011.
18. Си Цзиньпин назвал ключ к пониманию культуры Китая // Парламентская газета // <https://www.pnp.ru/in-world/si-czinpın-nazval-klyuch-k-ponimaniyu-kultury-kitaya.html>.
19. **Тан Терри.** Великая китайская кухня. М.: Изд-во Манн, Иванов и Фербер, 2023.
20. **Чжан Мянью.** Этнокультурные константы концепта «Гостеприимство» в русской и китайской фразеологии // Вестник Башкирского университета. 2015. Т. 20. № 4.
21. **Чжу Ч.** Сопоставление культуры питания Китая и России // Молодежь. Наука. Инновации. 2021. Т. 2.
22. **Щепин К.** Китай кулинарный. М.: Международная издательская компания «Шанс», 2021.
23. 中国俄罗斯族迎巴斯克节 传承百年华俄后裔文化 = Китайские русские отмечают пасхальный фестиваль и на протяжении ста лет наследуют культуру китайско-русских потомков // Sohu // https://www.sohu.com/a/667687718_121123733.

М.А. SHITOVA

Master's student, Department of Sociology,
Lomonosov Moscow State University, Moscow, Russia
ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0000-2536-2823>

А.В. BREDIKHIN

PhD in History, Researcher, The Center «Russia,
China, the World», the Institute of China and Modern Asia
of the Russian Academy of Sciences,
Moscow, Russia
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-4097-3854>

CROSS-CULTURAL ANALYSIS OF THE TRADITIONAL CUISINE OF CHINA AND RUSSIA

Introduction: *in the context of the implementation by the Russian Federation of the policy of «turning to the East» and the development of intercultural communications between Russia and China, the problems of such forms of contact of traditional cultures as national cuisine are being actualized. **Methods:** Through institutional analysis, the study will assess the role of national cuisines in Russian-Chinese intercultural cooperation. **Analysis:** the study examines the features of Chinese and Russian traditional cuisine, as well as the changes and transformations occurring with them within the framework of the processes of globalization, regional integration and glocalization. The subject of the study is differences in food traditions and culinary habits, the study of which is necessary for building strategic partnership relations between Russia and China. The authors conclude that the interchange of cultural culinary traditions takes place on a constant basis, at the same time traditional dishes are forgotten and disappear, and some classic national dishes, on the contrary, are being modernized.*

Key words: *traditional cuisine, Chinese cuisine, China, Russia, cross-cultural analysis, national differences, cultural code, gastronomic culture.*