

УДК 81:392.8(=161.1)(=581)(045)

*Ван Юйин, Е.В. Харченко***ОБЫЧАИ И РИТУАЛЫ В КИТАЙСКОМ И РУССКОМ ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ ДИСКУРСЕ**

Статья посвящена изучению гастрономического дискурса в русской и китайской лингвокультурах в сопоставительном аспекте. Рассматривается понятие «гастрономический дискурс», выделяется его роль в межкультурном взаимодействии. Описывается опрос русских и китайских студентов, изучающих соответственно китайский и русский язык как иностранные. В качестве респондентов было опрошено по 100 человек носителей каждой лингвокультуры. В результате анализа полученных данных выделены универсальные и специфические традиции питания двух народов, связанные с праздниками и ритуалами. Показано, что изучение языка невозможно без изучения культуры, важной частью которой является и все то, что связано с едой. В данной работе национальная еда и праздники рассматриваются как важная часть культуры и один из способов идентификации при межкультурной коммуникации. Большой интерес представляют стереотипные и бытовые представления о гастрономических привычках носителей иной культуры. Также было выявлено заимствование из одной культуры в другую с последующей адаптацией (формирование новогоднего стола в России с учетом символики животного, на которого выпадает встречаемый год по китайскому календарю).

Ключевые слова: международная коммуникация, гастрономический дискурс, русские и китайские блюда, обычаи и ритуалы.

DOI: 10.35634/2412-9534-2023-33-2-318-325

В связи с развитием глобализации международная коммуникация становится все более актуальной. Гастрономический дискурс как один из видов коммуникации в процессе межкультурного общения занимает важное место. Автор работы «Презентационная теория дискурса» – А.В. Олянич – ввел понятие «гастрономический дискурс» в 2003 г. и определил его как «особый вид коммуникации, связанный с состоянием пищевых ресурсов и процессами их обработки и потребления» [3, с. 426]. По его мнению, связь между пищей и дискурсом является знаковой системой. С помощью лингвистических знаков меню, рецепты, правила поведения и ритуалы сохраняются в человеческом сознании. А.Ю. Земскова и Л.Р. Ермакова считают, что гастрономический дискурс является «сложным коммуникативным явлением <...>, которое соотносится с языковым отражением физиологических потребностей человеческого организма в области пищевых предпочтений» [1, с. 14]. Стоит отметить, что большой набор экстралингвистических свойств содержится в глоттоническом дискурсе, который отражает культурные, языковые, религиозные, этнические и идеологические картины мира и представляет собой часть гастрономической картины мира. Социально-культурные ценности этого дискурса формируют нормы морали, этикета, становление мировоззрения и даже вкусовых предпочтений у потребителя.

В последние десятилетия обмена между Китаем и Россией становятся все более тесными. Это взаимодействие происходит не только в политике, экономике, науке, но и в культуре. Для улучшения коммуникации и взаимопонимания между двумя странами необходимо знать, как народ понимает культуру другой страны: язык, историю, обычаи и традиции, в том числе, и культуру еды, поскольку прием пищи является не только основной потребностью человеческого организма, но и важным компонентом межкультурной коммуникации. Все деловые переговоры начинаются и заканчиваются едой. Люди, приезжая из других стран, везут с собой еду. Как правило, все встречи у нас проходят за накрытым столом. Это дает основание говорить о важности гастрономической культуры в международной коммуникации. По словам А.П. Седыха и Н.В. Седыха, «у каждого народа свой дифференциальный код гастрономического поведения. Коды национальной глоттонической коммуникации, как правило, основаны на национальных стереотипах восприятия, в частности, представителей другой культуры» [4, с. 117]. У России и Китая разные культуры, разные языковые системы. Понимание гастрономической культуры этих двух стран имеет большое значение в межкультурной коммуникации. Для понимания того, как люди воспринимают и понимают систему культурных обычаев и ритуалов, связанных с гастрономией другой нации при отсутствии культурного континуума, мы провели эксперимент, который ставил целью выявить понимание гастрономической культуры китайских и русских студентов. В качестве испытуемых выступили 47 русских студентов-филологов, изучающих китайский язык, и 43 китайских студента, которые специализируются в русском языке. Русским и китайским студентам были

предложены одни и те же вопросы, проясняющие их понимание чужой культуры. Ответы испытуемых фиксировались в письменном виде. Отвечать можно было как на русском, так и на китайском языке. Ответы на китайском языке впоследствии были переведены на русский.

Первый вопрос, заданный студентам, был таким: «Какие обычаи, связанные с едой, вы знаете в китайской культуре?». В итоге мы получили 25 ответов от русских студентов и 39 ответов от китайских студентов. Русские студенты, отвечая на этот вопрос, использовали следующие темы: праздник (12), типичная еда во время праздников (10), этикет за столом (9), чайная церемония (3), символы, связанные с едой (3) и др. Приведем ответы русских студентов по этим номинациям:

– праздник: *«Перед новым годом все члены семьи собираются вместе и лепят пельмени. Принято на праздник есть еду, название которой создано с добрыми пожеланиями» // «Различные специфические блюда на праздники» // «В праздники едят пельмени чтобы скрепить семейные узы»;*

– типичная еда во время праздников: *«Есть рыбу на кит. Новый год» // «Лапша на день рождения. Пельмени на Новый год» // «В Китае готовят пряники и едят их во время Праздника Середины осени»;*

– этикет за столом: *«Рис подается в небольшой миске. В первую очередь еда накладывается старшим» // «Не втыкать палочки в рис вертикально, скрещенные палочки – блюдо не понравилось» // «Чтобы не нарушать гармонию инь-янь, китайцы соблюдают расположения женщин, мужчин, детей, пожилых»;*

– чайная церемония: *«Чайный обряд, приготовление лунных пряников в честь праздника Середины осени» // «Чайная церемония»;*

– символ, который связан с едой: *«В Новый год собирается вся семья и едят пельмени. В один из пельменей кладут монетку, кому попадается она, тому будет счастье и удача сопутствовать» // «В праздники едят пельмени чтобы скрепить семейные узы».*

По сравнению с русскими студентами, китайские студенты не только написали ответы по следующим темам: традиционная еда (30), типичная еда на праздник (22), этикет за столом (7), – но и затронули тему ритуала (4), субсезон (4) и др. 节气(субсезон – цзеци) – единица для предположения о том, какой будет климат в четыре сезона по китайскому лунному календарю. Каждый субсезон состоит из 15 дней, всего есть 24 субсезона в году, а именно:立春(начало весны), 雨水(начало дождей), 惊蛰(пробуждение от спячки), 春分(весеннее равноденствие), 清明(ясные дни), 谷雨(хлебные дожди), 立夏(начало лета), 小满(малое изобилие), 芒种(колошение хлебов), 夏至(летнее солнцестояние), 小暑(малая жара), 大暑(большая жара), 立秋(начало осени), 处暑(конец жары), 白露(белые росы), 秋分(осеннее равноденствие), 寒露(холодные росы), 霜降(первый иней), 立冬(начало зимы), 小雪(малые снега), 大雪(большие снега), 冬至(зимнее солнцестояние), 小寒(малые холода), 大寒(большие холода). Стоит отметить, что субсезон в китайской культуре имеет особое значение не только для крестьян, которые пахут землю, сеют и собирают урожай в соответствии с субсезоном, но и для других китайцев, так как в китайской культуре есть особые определенные обычаи, соответствующие субсезонам.

Дальше приведем типичные ответы китайских студентов:

– традиционная еда: *«元宵,饺子,月饼,粽子» (Юаньсяо, пельмени, лунные пряники, цзунцзы) ¹// «粽子» (Цзунцзы) // «过节吃月饼» (Когда праздник – лунные пряники);*

– типичная еда на праздник: *«端午节粽子,元宵节汤圆,中秋节月饼» (Праздник Дуанью-цзунцзы, праздник фонарей-юаньсяо, праздник Луны – лунные пряники) // «大年三十吃饺子和年糕» (Есть пельмени и рисовые лепешки в канун Нового года) // «端午包粽子; 中秋节吃月饼,意为团团圆圆; 清明节不生火,吃寒食» (Готовить цзунцзы на Праздник Дуанью; съесть лунные пряники на Празднике Середины осени, что означает воссоединение; не зажигать огонь на Празднике Чинг Мин и есть холодную пищу);*

– этикет за столом: *«老人动筷其他后辈才能动筷» (Пожилые люди едят первыми, потом представители молодого поколения могут есть) // «食不言寝不语» (Нельзя говорить, когда ешь, и нельзя говорить, когда собираться заснуть) // «品箸留声这种做法也是不行的, 其做法是把筷子的一端含在嘴里, 用嘴来回去嚼, 并不时的发出啾啾声响。这种行为被视为是一种下贱的做法。因为在吃饭时用嘴嚼筷子的本身就是一种无礼的行为, 再加上配以声音, 更是令人生厌。所以一般出现这种做法都会被认为是缺少家教, 同样不能够允许» (Также нельзя засовывать палочки в рот, чтобы громко обсосать их. Такое поведение считается плохим. Поскольку использование рта для облизывания палочек во время*

¹ Перевод здесь и далее наш. – Ван Юйин.

еды само по себе является грубым поведением, вкупе со звуком это еще больше раздражает. Такое поведение за столом воспринимается как недостаток воспитания и также не допускается);

– ритуал: «食物祭天地, 年夜饭, 元宵节, 中秋节, 端午节, 吃鱼不能叫翻过来, 要说滑过来» (Пищевые жертвоприношения небу и земле, новогодний ужин, праздник фонарей, праздник Середины осени, праздник Дуанью, переворачивание рыбы при еде нужно называть «скольжение», а не «переворот», чтобы не спровоцировать переворачивание лодки или корабля // «祭祖烧猪» (Использовать жареную свинину, для поминания предков);

– субсезон: «冬至吃饺子» (Есть пельмени в день зимнего солнцестояния) // «时令节气» (субсезон) // «冬吃萝卜夏吃姜, 两个都不好吃» (Зимой должны есть редис, летом – имбирь, оба они невкусные).

По ответам китайских студентов мы обнаружили, что в Китае между едой и праздниками тесная связь. Когда студенты отвечают на вопрос, они сразу пишут и о праздниках, и о еде в своих ответах. Приведем примеры: «Сделать цзунцзы на Праздник Дуанью, съесть лунные пряники на Празднике Середины осени, что означает воссоединение, не зажигать огонь на Празднике Чинг Мин и есть холодную пищу» // «Ужин на воссоединении в канун Нового года, цзунцзы на Празднике Дуанью, лунные пряники на Празднике Середины осени и клейкий рис с коричневым сахаром на китайский День святого Валентина в моем родном городе» // «Лунные пряники во время Праздника Середины осени и цзунцзы во время Праздника Дуанью». По ответам можно видеть, что китайские студенты наиболее часто упоминают три вида еды и праздников: праздник Дуанью – цзунцзы (12), праздник Середины осени – лунные пряники (10), китайский Новый год – пельмени (7). В отличие от китайских, русские студенты реже писали об этом. В ответах русских студентов китайский Новый год – пельмени (5), праздник Середины осени – лунные пряники (2), лапша на день рождения (2). Приведем примеры: «В Китае готовят пряники и едят их во время праздника Середины осени» // «Лапша на день рождения. Пельмени на Новый год». Некоторые ответы не соответствовали традициям. Например, ответ русского студента: «Есть лунный пряник на Новый год», – и ответ от китайского студента: «元宵, 中秋, 端午, 春节, 统统吃饺子» (Праздник фонарей, праздник Середины осени, праздник Дуанью, праздник Весны, принято есть пельмени на все эти праздники).

Студентам также был задан вопрос: «Какие обычаи, связанные с едой, вы знаете в русской культуре?». В итоге мы получили 26 ответов от 47 русских студентов и 24 ответа от 43 китайских студентов. Русские студенты, отвечая на этот вопрос, затрагивали следующие темы: традиционная еда на праздники (13), обычаи (10), этикет за столом (6) и др. Приведем ответы русских студентов:

– традиционная еда на праздники: «Выпечка куличей на Пасху, покраска яиц» // «Изготовление куличей на Пасху, на Новый год готовятся большое количество салатов (с мясом, рыбой), на Масленицу готовят блины» // «Торт на день рождения. Оливье на Новый год»;

– обычай за столом: «Во время еды также собирается вся семья на праздниках» // «Сначала жидкая еда, потом остальное. Хлеб подается к супу» // «В России в кафе чаще всего каждый заказывает блюдо только для себя»;

– этикет за столом: «Пожелание приятного аппетита» // «Нужно тихо есть, крупные куски еды едят вилками» // «Не ставить локти на стол, не есть с ножа».

По сравнению с русскими китайские студенты больше обращали внимание на традиционную еду во время праздников (14), также описывали обычаи поведения за столом (5), упоминали символы (3) и т.д. Приведем ответы китайских студентов:

– традиционная еда во время праздников: «Масленица – блинчики, Новый год – мандарины, Пасха – яйцо» // «Россияне едят блины на Масленицу» // «谢肉节吃薄饼» (Едят блины на Масленицу);

– обычаи за столом: «在迎接贵宾时, 俄罗斯人通常会向对方献上面包和盐, 这是给予对方的一种极高礼遇, 来宾必须欣然接受» (Когда встречают важных гостей, русские обычно предлагают друг другу хлеб-соль, это очень высокая вежливость по отношению друг к другу, и гости должны принять это с радостью) // «干杯之前要闻东西, 要互相说祝酒词» (Понюхать перед тем как выпить алкоголь и сказать тост друг другу) // «第一杯酒不吃东西, 只闻» (Не закусывают после первого потребления водки, просто занюхивают);

– символы: «用餐的开始与结束的时候俄罗斯人都会吃一片蘸着盐的面包以此来表达吉祥如意的意思» (В начале и в конце трапезы россияне съедают кусок хлеба, обмакнутый в соль, на удачу) // «对俄罗斯人来说, 黑面包不仅是食物, 更是一种文化象征, 许多重要的历史事件和传统都与黑面包有»

(Для россиян черный хлеб – это не только еда, но и культурный символ, с черным хлебом связаны многие важные исторические события и традиции) // «茶炊是俄罗斯茶文化的象征,是有别于其他民族以茶文化的标志之一» (Самовар – символ русской чайной культуры и один из отличительных от других народов символов).

Два студента из опрошенных дали подробный ответ: «俄罗斯人喜欢吃黑面包,认为这是比白面包更有营养的“离不开的食物”。对俄罗斯人来说,黑面包不仅是食物,更是一种文化象征,许多重要的历史事件和传统都与黑面包有关。黑面包历史悠久,早在9世纪,黑面包就已在古罗斯普及开来,并成为俄罗斯最重要的主食。黑面包是由特殊的原料和方法烤制而成,略带酸味,具有独特的营养价值。其主要原料是荞麦,燕麦和小麦,富含维生素B和E。在种类众多的黑面包中,“鲍罗金诺”是黑面包中的极品» (Русские любят есть черный хлеб и считают его более питательной «незаменимой пищей», чем белый хлеб. Для россиян черный хлеб – это не только еда, но и культурный символ, с черным хлебом связаны многие важные исторические события и традиции. Черный хлеб имеет давнюю историю. Еще в IX веке черный хлеб был популяризирован в Древней Руси и стал самым важным продуктом питания в России. Черный хлеб выпекается с использованием специального сырья и методов, он имеет кислостный вкус и уникальную пищевую ценность. Основное сырье – гречка, овес и пшеница, богатые витаминами B и E. Среди множества видов черного хлеба «Бородинский» – является лучшим среди черных хлебов. Приведем другой пример: «俄罗斯人习惯用茶炊沏茶,喜喝红茶加糖或加果酱,蜂蜜。茶炊是俄罗斯茶文化的象征,是有别于其他民族以茶文化的标志之一。他们的方法是先把茶倒在小茶碟里,轻轻把茶吹凉再喝,然后单独吃糖,按俄罗斯习俗,宴会上,当端上茶和甜点心或蛋糕时,说明宴会就要结束了。喝茶时俄罗斯人用茶匙不出声地搅拌好茶中的砂糖等或果酱、蜂蜜后,取出茶匙放在茶碟上,不用茶匙喝茶» (Русские привыкли заваривать чай из самовара, любят черный чай с сахаром или с вареньем и медом. Самовар – символ русской чайной культуры и один из отличительных от других народов символов. Их метод употребления чая заключается в том, чтобы налить чай в маленькое блюдо, аккуратно продуть чай перед тем, как пить, а затем съесть только сахар. По русскому обычаю на банкете, когда подают чай и сладкие десерты или пирожные, это означает, что банкет скоро закончится. Когда пьют чай, русские тихонько размешивают сахар, джем и мед в чае с помощью чайной ложки, затем вынимают чайную ложку и кладут ее на блюдо. Они не используют чайную ложку, когда пьют чай).

По ответам русских студентов можно заметить, что есть конкретные виды еды связаны с такими праздниками, как: Масленица – блины (9); Пасха – куличи (7), покраска яиц (3); Новый год – оливье (5), салат (2); день рождения – торт (3). Можно сказать, что для русских эти виды еды являются такой же неотъемлемой частью этих праздников, как и традиционные виды еды на китайских праздниках для китайцев. Для китайских студентов самый известный русский праздник, который связан с едой, – это Масленица (14). Сама Масленица 6 раз упомянута в ответах студентов, а вместе с блинами – 8. Про Пасху и Новый год упомянули только 1 раз. Обычаи, связанные с этими праздниками, – это покраска яиц и мандарины. Приведем пример высказывания русского студента: «На Масленицу принято есть блины. В Новый год готовятся различные салаты. На Пасху красят куриные яйца и едят куличи». Пример высказывания китайского студента: «Масленица – блинчики, Новый год – мандарины, Пасха – покраска яиц». В результате опроса было обнаружено, что в ответах китайских студентов есть противоположные мнения о питании русских в Масленицу: «谢肉节,吃薄饼不吃肉» (Когда Масленица, едят блины, не едят мясо) и «谢肉节吃荤腥» (Когда Масленица, едят мясо). Причина этого случая может быть в том, что сам иероглиф 谢 в китайском языке не только означает 感谢 (благодарить), но и имеет значение 辞别 (прощаться). Масленица в китайском языке переводится как «谢肉节» (праздник, который прощается с мясом) и «送冬节» (праздник, посвящён прощанию с зимой). В данном случае студент понимает иероглиф 谢 именно в значении «прощаться», поэтому Масленица понимается как прощание с зимой, так и прощание с мясом. И значение слова «прощаться» в данном случае совпадает и с переводом названия и с традициями этого праздника, так как после Масленицы наступает Великий пост, «в Сырную седмицу (Масленицу) мясо исключается из рациона человека, который готовится к Великому посту» [9].

Отсюда вытекает вывод, что как в русской культуре, так и в китайской обычаи, связанные с едой, имеют тесную связь с праздниками. Как показывает результат опроса русских и китайских студентов, в русской культуре Масленица занимает важное место. По словам М.С. Симаковой, «Современная Масле-

ница является ярким примером процессов адаптации народного опыта и знаний применительно к меняющимся условиям жизни и развитию информационной среды [5, с. 100]. «Самые главные традиции Масленицы – печь и кушать блины, ходить на народные гуляния, веселиться. В последний день Масленицы – Прощёное воскресенье – принято просить прощения у всех знакомых. В это воскресенье сжигают чучело Масленицы, чтобы прогнать зиму и призвать весну» [7]. Как показано выше, говоря о Масленице, слово «блины» приходит в голову людям в первую очередь: «Блины, Чучело, Весна, Костер, Масло, Икра, Зима, Солнце, Хоровод, Сметана» [5, с. 103]. Блины как один из важных компонентов этого праздника приобретает особое значение. Блин имеет прямую ассоциацию с весенним солнцем. Люди едят блины с разными начинками, считается, что с блином человек съедает частицу солнца и его тепла.

Китайский ученый Чжан Цзеюн в работе «Сравнение китайских и русских праздников» пишет: «Пищевые обычаи являются важной частью культуры китайских праздников» [6, с. 447]. Действительно, независимо от национальности, еда на празднике занимает значительное место. Как в Китае, так и в России, накрытый стол является неотъемлемой частью праздников. Многие считают, что любой праздник – это повод наесться побольше. В Китае есть просторечие «每逢佳节胖三斤» (После каждого праздника можно набрать полтора килограмма).

Для китайских студентов праздник, связанный с едой в китайской культуре, – это праздник Дуанью с традиционной едой цзунцзы. Праздник Дуанью или праздник двойной пятерки считается важным праздником в Китае, он наступает на 5 день 5 месяца по лунному календарю. По мнению И.С. Кораблева, «обряды, связанные с этим праздником, выражают стремление людей обезопасить себя от вредоносных сил» [2, с. 99]. Главным блюдом в период празднования Дуанью является цзунцзы, блюдо из клейкого риса, завернутого в листья цзун. Это одно из традиционных китайских праздничных блюд. Как одно из традиционных блюд с самой глубокой китайской историей и культурой, цзунцзы распространилось повсюду. Обычай есть рисовые клецки на Празднике лодок-драконов был популярен в Китае на протяжении тысячелетий и распространился на Корею, Японию и страны Юго-Восточной Азии. Цзунцзы имеет долгую историю и изначально использовался как дань уважения предкам и богам. Название блюда на севере и на юге различаются. Из-за различных привычек питания в разных местах у цзунцзы сформировался разный вкус, с точки зрения вкуса есть два типа цзунцзы: соленые цзунцзы и сладкие цзунцзы. Типичная начинка на севере – с сладким фиником, на юге – с кусочком мяса. В отличие от китайских студентов для русских студентов праздник, связанный с едой, – это Новый год. Пельмени на китайский Новый год являются обязательным блюдом, но стоит отметить, что китайские пельмени отличаются от русских. Китайские пельмени произошли из древних китайских рогов, ранее известных как «Цзяоэр». Изобретенный Чжан Чжунцзином, уроженцем Наньян в династии Восточная Хань, пельмени первоначально использовались в лечебных целях. Он заворачивал в тесто некоторые лекарственные средства для изгнания простуды и для лечения болезней (баранина, перец и т.д.), а также для предотвращения обморожения (для этого укладывали пельмени на уши пациента). Китайцы очень любят пельмени, они являются основным продуктом питания на севере Китая, а также новогодним блюдом. Есть народная пословица «大寒小寒,吃饺子过年» (После больших и малых холодов, ешьте пельмени на Новый год). Пельмени в основном делают из теста с разными начинками: с овощами, из овощей и мяса, с морепродуктами и т.д. Их варят в кипящей воде. Стоит отметить, что такие традиционные блюда для праздников можно увидеть только в определенное время (к празднику их начинают продавать, после праздника их почти нет в обычных магазинах, хотя в настоящее время в интернете можно купить в любое время). Таких примеров в Китае немало: цзунцзы на праздник Дуанью, лунные пряники на праздник Середины осени, юаньсяо на праздник Фонарей и т.д. По сравнению с китайскими традиционными блюдами русская еда не только присутствует в праздники, но и в будни, хотя в праздник тоже обязательно есть. Например, не бывает Масленица без блинов, но их тоже продают в магазинах, когда нет праздника Масленица. В Китае только пельмени продаются всегда.

Как самый важный праздник года, Новый год занимает важное место и в России, и в Китае. Культура китайского гороскопа является главной особенностью обычаев китайского Нового года. 12 знаков китайского гороскопа – это двенадцать животных, которые соответствуют году рождения в Китае, и двенадцать земных ветвей, включая крысу, быка, тигра, кролика, дракона, змею, лошадь, овцу, обезьяну, петуха, собаку и свинью. С развитием истории гороскоп постепенно стал частью образной философии в народной культуре. В наше время все больше и больше людей считают гороскоп талисманом Праздника Весны, и он становится символом развлечений и культурных мероприятий. Как давний народный культурный символ гороскоп обусловил появление большого количества стихов, весенних

куплетов, картин, каллиграфии, живописи и народных промыслов, изображающих образы и символические значения гороскопа. Помимо Китая, многие страны мира выпускают марки со знаками китайского гороскопа во время Праздника Весны, чтобы выразить свое благословение на китайский Новый год. В последние годы, с распространением и развитием культуры, китайские новогодние обычаи постепенно получили дальнейшее развитие в России, и культура китайского гороскопа постепенно проникла в меню русского новогоднего стола. Так, символ следующего года в большой степени влияет на то, какие продукты будут на столе. По китайскому гороскопу 2022 год – год Тигра. На русскоязычных сайтах много вот таких утверждений: *«Нетрудно догадаться, что Тигр, будучи хищником, любит мясо. Кроме того, он охотник, который не очень хочет делиться своей добычей, а значит, от блюд из дичи стоит отказаться. Тигр не умеет ловить рыбу, как и добывать другие морепродукты, поэтому хозяевам не стоит суетиться с выбором рыбных блюд: новый покровитель все равно такие старания не оценит. Но если все-таки хочется побаловать гостей вкусными морскими деликатесами, приготовить их можно. Главное, чтобы они не были основными блюдами»* [10]. Кроме ингредиентов обращают внимание на цветовую палитру блюд на новогоднем столе, а также на запреты: *«Во главе стола хозяевам рекомендуют поставить горячее блюдо. Это может быть свинина, говядина, дичь – словом, все, что так любят кошачьи. А вот рыбу готовить в год Тигра не рекомендуют, это блюдо лучше оставить для приготовления в год Кошки. Если верить приметам, на столе должны преобладать и те продукты, чей цвет придется по душе хозяину года. «Тигриные» цвета: оранжевый, желтый, белый и черный, а согласно оттенкам 2022 года, к ним добавятся голубой и все оттенки синего. Так, из овощей и фруктов подойдут для праздничного стола нарезки из томатов, желтого и красного перца, соления, оливки и маслины. На фруктовой тарелке можно подать яблоки, апельсины, манго, бананы. Мясная нарезка тоже необходима в праздничном меню. Это может быть ассорти из ветчины, буженины, колбасы и сыра. Главное, выложить так, чтобы тарелка с закусками доставляла эстетическое наслаждение»* [8]. На самом деле в китайских новогодних традициях нет никаких запретов, связанных со знаками гороскопа. Рыба как необходимое блюдо всегда подается к новогоднему столу, где наряду с остатками еды символизирует изобилие (на Новый год специально готовят очень много еды, чтобы часть осталась), особенно целая рыба, и это не зависит от символа года. *«年夜饭里, “鱼” 千万不能少,还必须是全鱼。做好后,鱼一定要摆在桌子上的中间位置,因为它寓意吉祥,“年年有余”,表示新的一年很宽裕,有钱存有余粮»* (На новогоднем столе должна присутствовать рыба, причем, рыба должна быть цельной. После того, как рыба приготовится, ее нужно положить на середине стола, так как она означает благополучие, есть лишние деньги и продукты в наступающем году) [11]. Для китайского праздничного стола большое значение имеет количество блюд. Оно должно быть не меньше 6 и обязательно четным. Если всего 4 блюда, то это очень скромный вариант, это показывает то, что желательно все съесть. Кроме того, при приготовлении китайской еды большое внимание уделяется цвету, аромату и вкусу, а особых требований к цветовым сочетаниям блюд за столом в новогоднюю ночь нет. Больше внимания уделяется сочетанию и питательности блюд. Так, на новогоднем столе блюда должны быть и мясные, и овощные, и горячие, и холодные.

Таким образом, традиционная еда как часть национальной культуры тесно связана с праздниками и традициями. По результатам опроса студентов, самая популярная еда, связанная с праздником в русской культуре как для русских студентов, так и для китайских студентов – это блины на Масленицу. Известная еда, которая связана с праздником в китайской культуре для китайских студентов – Цзунцзы на праздник Дуанью, для русских студентов – пельмени на Новый год. Что касается русских обычаев, то русские студенты знают куличи на Пасху, оливье на Новый год, блины на Масленицу, торт на день рождения, китайские студенты – только блины на Масленицу. Говоря о китайских обычаях, китайские студенты говорят о цзунцзы на праздник Дуанью, юаньсяо на праздник фонарей, лунные пряники на праздник Луны, пельмени и рисовые лепешки в канун Нового года, русские студенты – только пельмени на Новый год. Стоит отметить, что при изучении языка другой страны студенты не всегда знакомятся с ее культурой. В то же время пища как один из важных носителей культуры проникает в повседневную жизнь людей. Часто восприятие чужой культуры происходит под влиянием своей, многим символическим знакам приписываются смыслы родной культуры. Традиционные виды еды на праздники – это концентрация культуры. Они, как зеркало, отражают историю, философию, веру и культуру данной нации.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. Ермакова Л.Р. Глуттонические прагматонимы и национальный характер: дис. ...канд. филол. наук // Белгород, 2011. 236 с.
2. Кораблева И.С. "Китайские народные праздники, их коммуникативные особенности, сплачивающие идеи и традиции" Коммуникология: электронный научный журнал, 2018. Т. 3, № 4. С. 96-101.
3. Олянич А.В. Потребности – дискурс – коммуникация. Монография. Волгоград: Парадигма, 2004. 507 с.
4. Седых, А.П., Седых Н.В. Гастрономическая коммуникация как диалог культур: русские и французы // Диалоги без границ: язык, культура, карьера: сб. материалов междунар. науч.-практ. конф., Белгород, 10-11 нояб. 2016 г. / М-во образования и науки РФ, НИУ БелГУ; под ред. А.П. Седых. - Белгород, 2017. С. 116-123.
5. Симакова М.С. Современные традиции празднования Масленицы // Известия Юго-Западного государственного университета. Серия: Лингвистика и педагогика. 2020. Т. 10. № 2. С. 98-108.
6. Чжан Ц. Сравнение китайских и русских праздников // Миссия конфессий. 2020. Т. 9. № 4(45). С. 447-450.
7. Как отмечать праздник Масленицу? // [Электронный ресурс] https://yandex.ru/question/leisure/kak_otmechat_prazdnik_maslenitsu_7bf82059/ (дата обращения: 15.06.2022)
8. Неуместные наряды для новогодней ночи 2022 и продукты, из которых нельзя готовить [Электронный ресурс] <https://pronedra.ru/v21-neumestnye-naryady-dlya-novogodnej-nochi-2021-i-produkty-iz-kotoryx-nelzya-gotovit-531527.html> (дата обращения: 16.06.2022)
9. Что можно и что нельзя делать на Масленицу 2021: можно ли есть мясо и рыбу? [Электронный ресурс] <https://kurer-sreda.ru/2021/03/11/666456-cto-mozhno-i-cto-nelzya-delat-na-maslenicu-2021-mozhno-li-est-myaso-i-rybu> (дата обращения: 15.06.2022)
10. Что нельзя готовить на Новый 2022 год Тигра [Электронный ресурс] <https://www.kleo.ru/items/cooking/cto-nelzya-gotovit-na-novyy-god-2022.shtml> (дата обращения: 16.06.2022)
11. 年夜饭尽量不要吃这 6 样东西, 记得告诉家里人 [Электронный ресурс] (Постарайтесь не есть эти 6 вещей в канун Нового года, не забудьте рассказать своей семье) <https://baijiahao.baidu.com/s?id=1723277241564360927&wfr=spider&for=pc> (дата обращения: 16.06.2022)

Поступила в редакцию 11.07.2022

Ван Юйин, аспирант

E-mail: alinawangyuying@gmail.com

Харченко Елена Владимировна, доктор филологических наук, профессор, заведующий кафедрой РКИ

E-mail: ev-kharchenko@yandex.ru

ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет (НИУ)»

454080, Россия, г. Челябинск, проспект Ленина, 76

Wang Yuying, E.V. Kharchenko

CUSTOMS AND RITUALS IN CHINESE AND RUSSIAN GASTRONOMIC DISCOURSE

DOI: 10.35634/2412-9534-2023-33-2-318-325

The article is devoted to the study of gastronomic discourse in Russian and Chinese linguistic cultures in a comparative aspect. The concept of "gastronomic discourse" is considered, its role in intercultural interaction is highlighted. A survey of Russian and Chinese students studying Chinese and Russian as foreign languages, respectively, is described. As respondents, 100 people of each linguistic culture were interviewed. As a result of the analysis of the data obtained, universal and specific food traditions of the two peoples associated with holidays and rituals were identified. It is shown that learning a language is impossible without studying culture, an important part of which is everything related to food. In this paper, national food and holidays are considered as an important part of culture and one of the means of identification in intercultural communication. Stereotypical and everyday ideas about the gastronomic habits of carriers of a different culture are of great interest. It was also revealed a borrowing from one culture to another with subsequent adaptation (the formation of the New Year's table in Russia taking into account the symbolism of the animal on which the year falls on the Chinese calendar).

Keywords: international communication, gastronomic discourse, Russian and Chinese dishes, customs and rituals.

REFERENCES

1. Ermakova L.R. Glyuttonicheskie pragmatonimy i nacional'nyj harakter: dis. ...kand. filol. Nauk [Gluten pragmatonims and national character: thesis for a Candidate Degree in philological sciences] // Belgorod, 2011. 236 s. (In Russian).
2. Korableva I.S. "Kitajskie narodnye prazdniki, ih kommunikativnye osobennosti, splachivayushchie idei i tradicii" Kommunikologiya [Chinese folk holidays and their communicative features uniting ideas and traditions "Communicology: electronic scientific journal]: elektronnyj nauchnyj zhurnal, 2018. T. 3, № 4. S. 96-101. (In Russian).
3. Olyanich A.V. Potrebnosti – diskurs – kommunikaciya [Needs – discourse – communication] / Monografiya [monography]. Volgograd: Paradigma, 2004. 507 s. (In Russian).
4. Sedyh, A.P., Sedyh N.V. Gastronomicheskaya kommunikaciya kak dialog kul'tur: russkie i francuzy [Gastronomic communication as a dialogue of cultures: Russians and French] // Dialogi bez granic: yazyk, kul'tura, kar'era: sb. materialov mezhdunar. nauchprakt. konf. [Dialogues without borders: language, culture, career: collection of materials of the international scientific and practical conference]. Belgorod, 10-11 noyab. 2016 g. / M-vo obrazovaniya i nauki RF, NIU BelGU; pod red. A.P. Sedyh. - Belgorod, 2017. S. 116-123. (In Russian).
5. Simakova, M.S. Sovremennye tradicii prazdnovaniya Maslenicy [Modern Traditions of Maslenitsa Celebration]. // Izvestiya Yugo-Zapadnogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya: Lingvistika i pedagogika [Proceedings of the Southwestern State University. Series: Linguistics and Pedagogy]. 2020. T. 10. № 2. S. 98-108. (In Russian).
6. Chzhan, C. Sravnenie kitajskih i russkih prazdnikov [Comparison of Chinese and Russian holidays]. / C. Chzhan // Missiya konfessij [Mission of confessions]. 2020. T. 9. № 4(45). S. 447-450. (In Russian).
7. Kak otmechat' prazdnik Maslenicu? [How to celebrate Maslenitsa?] // [Elektronnyj resurs] https://yandex.ru/question/leisure/kak_otmechat_prazdnik_maslenitsu_7bf82059/ (accessed: 15.06.2022). (In Russian).
8. Neumestnye naryady dlya novogodnej nochi 2022 i produkty, iz kotoryh nel'zya gotovit' [Inappropriate outfits for New Year's Eve 2022 and products impossible to cook]. [Elektronnyj resurs] <https://pronedra.ru/v21-neumestnye-naryady-dlya-novogodnej-nochi-2021-i-produkty-iz-kotoryx-nelzya-gotovit-531527.html> (accessed: 16.06.2022). (In Russian).
9. Chto mozžno i chto nel'zya delat' na Maslenicu 2021: mozžno li est' myaso i rybu? [What can and cannot be done on Maslenitsa 2021: is it possible to eat meat and fish?]. [Elektronnyj resurs] <https://kurer-sreda.ru/2021/03/11/666456-chto-mozhno-i-chto-nelzya-delat-na-maslenicu-2021-mozhno-li-est-myaso-i-rybu> (accessed: 15.06.2022). (In Russian).
10. Chto nel'zya gotovit' na Novyj 2022 god Tigra [What cannot be cooked for the New Year 2022: the Year of the Tiger]. [Elektronnyj resurs]. <https://www.kleo.ru/items/cooking/chto-nelzya-gotovit-na-novyj-god-2022.shtml> (accessed: 16.06.2022). (In Russian).
11. 年夜饭尽量不要吃这 6 样东西，记得告诉家里人 [Elektronnyj resurs](Postarajtes' ne est' eti 6 veshchej v kanun Novogo goda, ne zabud'te rasskazat' svoej sem'e) [Try not to eat these 6 things on New Year's Eve, don't forget to talk about your life]. <https://baijiahao.baidu.com/s?id=1723277241564360927&wfr=spider&for=pc> (accessed: 16.06.2022). (In Russian).

Received 11.07.2022

Wang Yuying, postgraduate student
E-mail: alinawangyuying@gmail.com

Kharchenko E.V., Doctor of Philology, Professor, Head of the Department of Russian as a Foreign Language
E-mail: ev-kharchenko@yandex.ru

South Ural State University (NRU)
Lenina Avenue, 76, Chelyabinsk, Russia, 454080