

Интернет-журнал «Отходы и ресурсы» <https://resources.today>
Russian Journal of Resources, Conservation and Recycling

2022, №3 Том 9 / 2022, No 3, Vol 9 <https://resources.today/issue-3-2022.html>

URL статьи: <https://resources.today/PDF/16ECOR322.pdf>

DOI: 10.15862/16ECOR322 (<https://doi.org/10.15862/16ECOR322>)

Ссылка для цитирования этой статьи:

Лящук, Ю. О. Социальные аспекты кулинарных традиций и культуры питания Древнего Китая / Ю. О. Лящук, Ю. Б. Кострова // Отходы и ресурсы. — 2022. — Т. 9. — № 3. — URL: <https://resources.today/PDF/16ECOR322.pdf> DOI: 10.15862/16ECOR322

For citation:

Lyashchuk Yu.O., Kostrova Yu.B. Social aspects of culinary traditions and food culture of Ancient China. *Russian Journal of Resources, Conservation and Recycling*, 9(3): 16ECOR322. Available at: <https://resources.today/PDF/16ECOR322.pdf>. (In Russ., abstract in Eng.). DOI: 10.15862/16ECOR322

УДК 392.8

Лящук Юлия Олеговна

ФГБНУ «Федеральный научный агроинженерный центр ВИМ»

Филиал в г. Рязани, Рязань, Россия

Ведущий научный сотрудник лаборатории цифровых систем и роботизированных
технических средств в молочном животноводстве

Кандидат технических наук

E-mail: ularzn@mail.ru

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3612-1707>

РИНЦ: https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=677729

Кострова Юлия Борисовна

ЧОУВО «Московский университет имени С.Ю. Витте»

Филиал в г. Рязани, Рязань, Россия

Заведующий кафедрой «Бизнеса и управления»

Кандидат экономических наук, доцент

E-mail: ubkostr@mail.ru

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5693-2267>

РИНЦ: https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=773545

Социальные аспекты кулинарных традиций и культуры питания Древнего Китая

Аннотация. В китайском языке существует такой термин как «гармония пяти вкусов». «Гармония пяти вкусов» — это наивысшая степень гармонизации вкусовых качеств блюда в традиционной китайской кухне. Теория «Гармонии пяти вкусов» впервые сформировалась около 3000 лет назад и почиталась как одна из философий, управляющих повседневной жизнью людей в эпохи «Весны и Осени» и «Сражающихся царств». В династии Западная Чжоу (1046–771 гг. до н.э.) существовала придворная система обучения «императорских диетологов», в обязанности которых входило наблюдение за здоровьем и питанием двора и представителей царствующей семьи. «Гармония пяти вкусов» была тесно переплетена с течением и сменой времён года. «Гармония достигается приданием блюду освежающей кислинки весной, терпкой горечи летом, пряной остроты осенью и солоноватой насыщенности зимой, в сочетании с нотами мягкой сладости вне сезона» — это было общее представление, разделяемое социальной элитой, живущей около двадцати веков назад. Как диетическая система, она применялась не только при дворе династии Чжоу, в то время эти представления разделяли аристократы во всех уголках Китая. А к концу периода «Воюющих царств» в (около

221 г. до н.э.) и простые люди Китая уже развили глубокое понимание философии гармонизации вкуса. Таким образом, мы видим, что теория «Гармонии пяти вкусов» формировалась годами, опираясь на опыт использования различных способов приготовления пищи, и отражая конфуцианские идеалы в отношении еды как части трапезы.

Ключевые слова: культура питания; кулинарные традиции; социальные аспекты пищевых предпочтений; китайская кухня

Введение

Стремление к «гармонии», к высшему уровню кулинарной эстетики, по-прежнему привлекает внимание тех, кто практикует и изучает диетические приправы и специи [1].

Как диетическая система, она применялась не только при дворе династии Чжоу, в то время эти представления разделяли аристократы во всех уголках Китая. А к концу периода «Воюющих царств» в (около 221 г. до н.э.) и простые люди Китая уже развили глубокое понимание философии гармонизации вкуса [2].

«Гармония пяти вкусов» была тесно переплетена с течением и сменой времён года. «Гармония достигается приданием блюду освежающей кислинки весной, терпкой горечи летом, пряной остроты осенью и солоноватой насыщенности зимой, в сочетании с нотами мягкой сладости вне сезона» — это было общее представление, разделяемое социальной элитой, живущей около двадцати веков назад [3].

Таким образом, мы видим, что теория «Гармонии пяти вкусов» формировалась годами, опираясь на опыт использования различных способов приготовления пищи, и отражая конфуцианские идеалы в отношении еды как части трапезы.

Методы

В основу данного исследования положено переплетение современных представлений гештальт-подхода к формированию вкусовых ощущений и созерцательного восприятия пищевых традиций через призму канонов «Моно-но-аварэ» (мимолётного очарования вещей и явлений). Сутью концепции «Моно-но-аваре» является эстетический взгляд на ритуалы приёма пищи, сбалансированное сочетание вкуса, цвета, аромата и красоты подачи блюд.

При написании данной работы авторами были рассмотрены труды и концепции как зарубежных учёных, так и российских исследователей-ориенталистов.

Результаты

Рассмотрим более подробно основные составляющие гармонического сочетания вкусовых ощущений на основе «солёных приправ», включающих в том числе различные вариации соевых соусов, ставших для современного общества неотъемлемой частью культуры потребления суши и роллов в мировом масштабе.

1. Соль.

Соль, вероятно, самая важная приправа, которую когда-либо знало человечество. Нет приправ, способных превзойти соль с точки зрения продолжительности использования, постоянства и широты области применения. Соль является основной приправой, отвечающей за вкус солёности. Гуань Чжун (720–645 гг. до н.э.) писал: «В семье из десяти человек есть

десять человек, которым нужна соль. А в семье из ста человек есть сто человек, которым нужна соль».

Мы получаем соль из пищевых продуктов, которые естественным образом содержат соль, также соль может быть добавлена во время приготовления пищи или непосредственно в готовое блюдо.

До того, как люди узнали, как добавлять соль в пищу, единственным источником соли был первый способ [4]. Соль дает людям элементы, необходимые для нормального функционирования организма, и удовлетворяет психологические потребности в приправах к пище, как источнике более насыщенного вкуса, и, следовательно, — удовольствия.

Когда люди сознательно используют соль, они основывают свои потребности на двух вышеуказанных причинах [5]. На протяжении долгой истории Китая люди использовали морскую и каменную соль. В доисторические времена соль очень долго использовалась как единственная приправа для придания солености [6].

В определённый момент времени люди обнаружили (возможно, храня соль вместе с другими продуктами), что соль обладает способностью предохранять от порчи как ингредиенты, так и готовые продукты. Позже появились консервированные соленые (как овощные, так и мясные) и слабосоленые кисломолочные продукты [7].

2. Соус из мясного фарша (хай).

Одним из кулинарных направлений в древнем Китае было создание и использование самых разнообразных мясных соусов на основе фарша и измельчённого мяса, обозначаемых иероглифом «хай». В трактате «Объяснение и анализ символов» указано, что: «хай относится к мясу».

Изготовление соусов хай со времен «Трёх династий» происходило по одной и той же традиционной схеме производства: обсушить мясо — измельчить мясо — добавить дрожжевой экстракт — добавить соль — перемешать с пряным вином — хранить в большом горшке, запечатав крышку глиной. Через сто дней пребывания в прохладном погребе консервированный мясной соус был готов к употреблению.

Таким образом, традиционный солёный соус хай по своей сути являлся прообразом современных мясных консервов. Согласно историческим записям, до династии Цинь в Китае изготавливалось более ста видов мясных соусов.

3. Густой соус (цзян).

Соусы, без которых сегодня невозможно представить китайскую кухню, претерпели множество метаморфоз в ходе истории. Название «цзян» появилось уже в эпоху «Трёх династий». После династии Хань слово «цзян» изменило своё семантическое значение с обозначения вообще всех соусов, включая два основных типа соленых мясных соусов и кислых уксусных соусов, на соусы, приготовленные в основном из сои, которые, в конечном итоге, стали «лицом» национальной китайской кухни.

Во-первых, со временем соусы хай стали уменьшаться в разнообразии и количестве, и в конце концов практически полностью исчезли из популярной кухни. Лишь немногие разновидности остаются под названием «мясного соуса», который получает свою соленость от соусов на основе сои.

Во-вторых, соусы на основе сои в настоящее время настолько популярны, что их признание проникло во все регионы и все социальные классы не только в Китае, но и по всему миру [8].

Соя широко выращивалась и использовалась в Китае от поздних династий Ся, Шан, Чжоу до династии Хань. В качестве основного ингредиента соусов соя значительно улучшила качество питания простых людей. Она также была основным источником белка в их ежедневном рационе.

Хотелось бы отметить, что густые соевые соусы (цзян) отличаются от ферментированных соевых соусов, которые современные обыватели привыкли видеть на полках магазинов или в качестве дополнения к суши и роллам [9]. По своей сути соус цзян представляет собой густую подливку на основе соевой, пшеничной и рисовой муки. При приготовлении густых соусов с насыщенным солоноватым вкусом использовались самые разнообразные ингредиенты [10].

Во времена династии Хань обычные граждане ежедневно использовали соусы цзян в своей повседневной жизни. Для его приготовления базовая основа (соевый соус, сухой соус, влажный соус, большой соус, прозрачный соус, рисовый соус, пшеничный соус, соус из семян вяза и др.) смешивалась с различными овощами, фруктами, ягодами, грибами, пряными травами, специями, вином, мясом, дичью, рыбой и морепродуктами.

Соусы, приготовленные из мяса, смешивают с различными специями, такими как имбирь, апельсиновая цедра, зеленый лук, шисо (перилла), горец птичий (спорыш), вино и т. д., с особой осторожностью, чтобы достигнуть эффекта «аромата и красоты».

Народная мудрость гласит: «Сотня семей готовит свои соусы с сотней вкусов» [11]. Эта народная поговорка относится к соусам на растительной основе, приготовленным в основном из сои или смеси сои и пшеницы. За долгий период развития китайской кухни эти соусы стали «национальными соусами», представляющими особенности кухни Китая и китайской культуры [12].

Вкусы и цвета сочетаются друг с другом благодаря творчеству и воображению китайцев, стремящихся сделать свою еду насыщеннее и ярче [13].

Изучение исторических записей о еде позволило выделить такие соусы, как: соевый соус, рисовый соус, клейкий рисовый соус, сладкий соус, пшеничный соус, мясной соус, рыбный соус, острый соус, муравьиный яичный соус, соус из икры рыбы, креветочный соус, сливовый соус, жёлтый соус, соус из мелкой фасоли, гороховый соус, соус из семян вяза, ячменный соус, кунжутный соус, винный соус, соус из пшеничных отрубей, соус из роз, соус восьми трав, соус на тысячу роллов ... и так далее.

Китайские соусы путешествовали за пределы страны, чтобы представлять китайскую культуру еще до нашей эры. Они были приняты на Корейском полуострове и преобразованы корейцами в соответствии с их собственной культурой. Соусы не только составляют основу корейской кухни и ее ароматов, они также ежегодно становятся центральным вопросом домашних заготовок для каждой семьи. Десятки созданных ими соусов попадают в следующие пять категорий: сладкий соус, жёлтый соус, соус на основе сока, соус Цинго, а также горький и «ранний» соус.

Китайские соусы распространились дальше на восток, на японские острова, сформировав японскую культуру мисо. Основываясь на японском выборочном исследовании, японцы потребляют более четырехсот чашек супа мисо в Японии каждый год, что в общей сложности составляет около шести килограммов мисо.

Начиная с середины 20-го века японцы представили всему миру суп мисо, завоевав ему добрую репутацию здорового блюда, предотвращающего рак и помогающего улучшить состояние кожи, позиционируя таким образом мисо как «пищу 21 века».

4. Чи (ферментированная соя).

Соевая чи — это солёная приправа, приготовленная из вареных и ферментированных соевых бобов. Подобно густым соусам, соевая чи также является развитием традиции приготовления древних цзу (консервированные овощи, обычно кислые) и хай (соусы из мясного фарша). Есть два типа чи, одна соленая, а другая — нет. Соленая чи используется в качестве солевого ароматизатора и усилителя вкуса (современным аналогом может служить широкое применение глутамата натрия). Чи была изобретена в Китае не позднее периода «Весен и Осеней». Во времена династии Хань чи уже была ежедневной приправой наряду с солью, хай и густыми соусами цзян. Если густые соусы используются для усиления «солёности», то соевая чи используется для усиления «аромата». Так же, как и густые соусы, соевая чи была вывезен за границу очень рано, принеся китайскую кулинарную культуру в Японию не позднее династий Суй и Тан, а в Корею, безусловно, еще раньше.

5. Прозрачный соус и соевый соус.

Прозрачный соус — это прозрачная жидкость, которая всплывает на поверхность густых соевых соусов после длительного настаивания. Он имеет маслянистый, красноватый вид и издает сильный ароматный запах. Еще во времена династии Хань эта приправа носила название «прозрачный соус».

Термины «прозрачный соус» и «прозрачный соевый соус» относятся к одному и тому же объекту с небольшим различием. Поскольку прозрачный соус представляет собой прозрачную жидкость, получаемую после настаивания из густых соевых соусов, его стали называть «прозрачным соевым соусом» во времена династии Хань и позже. Прозрачный соус был более подходящим и простым в использовании с целью придания пище солёности, аромата и цвета, чем густые соусы. В некотором смысле он был ближе к приправе, чем к самостоятельному блюду. В то время как прозрачный соус все чаще использовался в качестве приправы, соевый соус получил такое же распространение и популярность из-за его функции придания цвета и запаха продуктам. Это показывает, что во времена древних, начиная с периода «Трёх династий» и до династии Хань китайцы претерпели изменения в использовании соли — хай (соуса из мясного фарша) — цзян (густого соуса) — чи (ферментированная соя) — прозрачного соуса и соевого соуса. При этом акцент смещался от чувства солёности к насыщенности и аромату.

В долгой кулинарной истории Китая со времен династии Хань соевый соус играл выдающуюся роль. Прозрачный соус и соевый соус были двумя ключевыми соусами, придающими еде солёность, аромат и цвет, прежде чем соевый соус занял центральное место.

Во времена династий Тан и Сун потребность в разнообразных и качественных приправах возникла в связи с расцветом ресторанного и гостиничного бизнеса, системы общественного питания и досуга в виде обилия постоянных дворов, ресторанов, чайных и бульонных, повышения спроса на кулинарные услуги и появление большого количества новых разновидностей еды. В этих условиях и «родился» соевый соус. Соевый соус, который мы используем сегодня ежедневно, производится из ферментированных соевых бобов (и соевых бобов с извлеченным жиром), пшеницы и рисовых отрубей с добавлением соли и воды. Принципиальной разницы в ингредиентах и технологиях приготовления густого соуса и соевого соуса нет. Освоение приёмов изготовления густого соуса привело к созданию соевого соуса.

Во времена династии Сун соевый соус уже считался одним из двух основных соусов наряду с уксусом. Почти во всех книгах о еде династий Юань и Мин описана процедура приготовления соевого соуса. Его ингредиенты и методы изготовления, хотя и основаны на одних и тех же основных методах со времен династии Хань, различаются в зависимости от

выбранных специй, а также культуры и привычек различных регионов страны. Существует Сучжоуский соус, Янчжоуский соевый соус, соевый соус с добавлением бобов фасоли, соевый соус Таою, белый соевый соус, соевый соус с добавлением ячменя, соевый соус с добавлением сычуаньского перца, рисовый соевый соус, пшеничный соевый соус, соевый соус из черных бобов, разновидности можно перечислять бесконечно.

Выводы

На основе проведенного исследования можно сделать вывод, что в настоящее время соевые соусы являются «лицом» китайской кухни и настолько популярны по всему миру, что уже давно стали традицией мировой кулинарии.

Китайские соусы путешествовали за пределы страны, чтобы представлять китайскую культуру еще до нашей эры. Они были приняты на Корейском полуострове и преобразованы корейцами в соответствии с их собственной культурой. Соусы не только составляют основу корейской кухни и ее ароматов, они также ежегодно становятся центральным вопросом домашних заготовок для каждой семьи.

Китайские соусы распространились дальше на восток, на японские острова, сформировав японскую культуру мисо. Основываясь на японском выборочном исследовании, японцы потребляют более четырехсот чашек супа мисо в Японии каждый год, что в общей сложности составляет около шести килограммов мисо.

Начиная с середины 20-го века японцы представили всему миру суп мисо, завоевав ему добрую репутацию здорового блюда, предотвращающего рак и помогающего улучшить состояние кожи, позиционируя таким образом мисо как «пищу 21 века».

Таким образом, азиатская кухня и восточные вкусовые традиции распространены продолжают своё распространение в мировой кухне.

ЛИТЕРАТУРА

1. Кадомец, А.В. К вопросу о сущности интеллектуального капитала в культуре XXI века / А.В. Кадомец, Л.А. Горбачева, О.Ю. Шибаршина // Роль интеллектуального капитала в экономической, социальной и правовой культуре общества XXI века: Сборник научных трудов, Санкт-Петербург, 11–12 ноября 2015 года. — Санкт-Петербург: Негосударственное образовательное учреждение высшего профессионального образования Санкт-Петербургский университет управления и экономики, 2015. — С. 66–71.
2. Кострова, Ю.Б. Методологические подходы к исследованию продовольственного рынка / Ю.Б. Кострова // Экономическая безопасность: правовые, экономические, экологические аспекты: сборник научных трудов 3-й Международной научно-практической конференции, Курск, 04 апреля 2018 года. — Курск: Закрытое акционерное общество «Университетская книга», 2018. — С. 91–93.
3. Кострова, Ю.Б. Мировой опыт и тенденции развития социальной политики и практики / Ю.Б. Кострова, В.В. Туарменский, О.Ю. Шибаршина; Московский университет им. С.Ю. Витте; филиал Московского университета им. С.Ю. Витте в г. Рязани. — Москва: Московский университет им. С.Ю. Витте, 2019. — 271 с.
4. Кострова, Ю.Б. Проблемы развития рынка органической продукции в РФ / Ю.Б. Кострова, А.Б. Мартынушкин // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. — 2020. — № 1(60). — С. 252–255.

5. Количественная оценка уровня биологического риска для алиментарно-обусловленных инфекций и инвазий в Рязанской области / Ю.О. Лящук, В.С. Тетерин, А.Ю. Овчинников, Н.С. Панферов // Аграрная наука. — 2022. — № 6. — С. 27–32.
6. Мартынушкин, А.Б. Развитие сельских территорий: особенности демографических процессов / А.Б. Мартынушкин // Аграрная экономика и образование в современных условиях развития общества: материалы международной научно-практической конференции, посвященной 180-летию ФГБОУ ВО «Донского государственного аграрного университета», пос. Персиановский, 21–22 сентября 2020 года. — пос. Персиановский: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Донской государственный аграрный университет», 2020. — С. 257–263.
7. Шибаршина, О.Ю. Социальный институт высшего профессионального образования и его значение в процессе социализации личности / О.Ю. Шибаршина // Актуальные проблемы среднего и высшего профессионального образования: Сборник научных трудов, Рязань, 16 декабря 2016 года. — Рязань: Рязанский государственный медицинский университет имени академика И.П. Павлова, 2016. — С. 160–164.
8. Хопина, В.А. Особенности внедрения технических инноваций в сельскохозяйственном производстве / В.А. Хопина, А.Б. Мартынушкин // Будущее науки — 2019: сборник научных статей 7-й Международной молодежной научной конференции, Курск, 25–26 апреля 2019 года. — Курск: Юго-Западный государственный университет, 2019. — С. 330–333.
9. A History of Food Culture in China [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://www.worldscientific.com/worldscibooks/10.1142/z008#>.
10. Кострова, Ю.Б. Исследование мотивов потребления органических продуктов / Ю.Б. Кострова // Вестник Московского университета им. С.Ю. Витте. Серия 1: Экономика и управление. — 2021. — № 3(38). — С. 59–64. — DOI 10.21777/2587-554X-2021-3-59-64. — EDN JPYZFW.
11. Шибаршина, О.Ю. Социальный институт высшего профессионального образования и его значение в процессе социализации личности / О.Ю. Шибаршина // Актуальные проблемы среднего и высшего профессионального образования: Сборник научных трудов, Рязань, 16 декабря 2016 года. — Рязань: Рязанский государственный медицинский университет имени академика И.П. Павлова, 2016. — С. 160–164. — EDN YIPBAX.
12. Шибаршина, О.Ю. Финансовая грамотность лиц предпенсионного возраста как инструмент повышения их благосостояния / О.Ю. Шибаршина // Вестник Московского университета им. С.Ю. Витте. Серия 1: Экономика и управление. — 2021. — № 3(38). — С. 22–29. — DOI 10.21777/2587-554X-2021-3-22-29. — EDN NDJSQB.
13. Цветовое оформление стратегических образов бренда как инструмент психоэмоционального воздействия на потребителя / Ю.О. Лящук, О.В. Теняева, В.В. Туарменский, О.Ю. Шибаршина // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. — 2020. — Т. 82. — № 4(86). — С. 404–412. — DOI 10.20914/2310-1202-2020-4-404-412. — EDN ADUCJN.

Lyashchuk Yuliya Olegovna

Federal Scientific Agroengineering Center VIM
Ryazan branch, Ryazan, Russia
E-mail: ularzn@mail.ru

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3612-1707>

RSCI: https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=677729

Kostrova Yuliya Borisovna

Moscow Witte University
Ryazan branch, Ryazan, Russia
E-mail: ubkostr@mail.ru

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-5693-2267>

RSCI: https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=773545

Social aspects of culinary traditions and food culture of Ancient China

Abstract. In Chinese, there is such a term as "harmony of the five tastes". "Harmony of five tastes" is the highest degree of harmonization of the taste qualities of a dish in traditional Chinese cuisine. The "Harmony of the Five Tastes" theory was first formed about 3000 years ago and was revered as one of the philosophies that govern the daily lives of people during the "Spring and Autumn" and "Warring States" eras. The Western Zhou Dynasty (1046–771 B.C.) had a court system of training "imperial nutritionists" who were responsible for overseeing the health and nutrition of the court and members of the royal family. "Harmony of the Five Tastes" was closely intertwined with the flow and change of seasons. "Harmony is achieved by imparting refreshing sourness to the dish in spring, tart bitterness in summer, spicy pungency in autumn and brackish intensity in winter, combined with notes of mild sweetness out of season" was a common notion shared by the social elite living some twenty centuries ago. As a dietary system, it was used not only at the court of the Zhou Dynasty, at that time these ideas were shared by aristocrats in all corners of China. And by the end of the Warring States period (around 221 B.C.), the common people of China had already developed a deep understanding of the philosophy of taste harmonization. Thus, we see that the theory of the "Harmony of the Five Tastes" has been formed over the years, based on the experience of using various methods of cooking, and reflecting the Confucian ideals regarding food as part of the meal.

Keywords: food culture; culinary traditions; social aspects of food preferences; Chinese cuisine