

СРАВНИТЕЛЬНОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ МАНЕР ЗА СТОЛОМ В КИТАЕ И РОССИИ**У Мань**

студент Национальный исследовательский Томский государственный университет, РФ, г. Томск

COMPARATIVE STUDY OF TABLE MANNERS IN CHINA AND RUSSIA**Wu Man***Student TSU, Russia, Tomsk*

Аннотация. Манеры за столом являются важной частью культуры и отражают историю, обычаи и социальные ценности страны. Китай и Россия имеют свои особенности в культуре питания. В данной статье будет проведено сравнительное исследование манер за столом в Китае и России, а также изучены сходства и различия между двумя странами с точки зрения методов гостеприимства, использования посуды, порядка приема пищи и питания. привычки, чтобы углубить понимание культур двух стран.

Abstract. Chinese table manners are an important part of Chinese culture, reflecting the Chinese people's attitude towards food, family and social interaction. This paper aims to explore the origin, development and application of Chinese table manners in modern society. Through a comparative analysis of traditional and modern etiquette, it reveals the important role of table manners in promoting interpersonal relationships and cultural exchanges.

Ключевые слова: китайские манеры за столом, культура, социальное взаимодействие, русские манеры за столом.

Keywords: Chinese table manners, culture, social interaction, Russian table manners.

1 Введение. Манеры за столом – важная часть культуры. Это не только норма обеденного поведения, но и проявление межличностного общения. Различные культурные корни и исторические традиции создали в каждой стране уникальные пищевые привычки и правила поведения за столом. Будучи двумя странами, имеющими большое влияние в мире, Китай и Россия имеют свои особенности в культуре питания. Понимание застольных манер двух стран может не только углубить понимание их культур, но и способствовать обмену и сотрудничеству между двумя народами. Культура питания Китая имеет долгую историю и прошла тысячелетия развития, сформировав богатые и разнообразные привычки питания и этикет. Китайцы уделяют внимание «этикету», который не только отражается во всех аспектах жизни, но и глубоко интегрирован в культуру питания. В Китае гостеприимство является чрезвычайно важной общественной деятельностью, и хозяева обычно заранее готовят роскошные блюда, чтобы показать гостям свою значимость. Перед едой хозяин

проводит гостей к местам и наливает вино или чай, проявляя вежливость и уважение. Во время еды хозяин уделяет внимание потребностям гостей и гарантирует, что их обед будет приятным и сытным. Этот вид гостеприимства не только отражает традиционные добродетели китайского народа, но также отражает сплоченность семьи и общества. Напротив, российская кулинарная культура также придает большое значение гостеприимству. Россияне обычно развлекают гостей обильными блюдами и напитками, особенно употреблением водки, которая стала неотъемлемой частью светских мероприятий. Во время еды в России хозяин часто произносит тост, чтобы выразить свое благословение и приветствие гостям. Этот смысл ритуала отражает теплую и гостеприимную сторону русского народа. Во время трапезы хозяин всегда уделит внимание удовольствию гостя, гарантируя, что каждый гость сможет насладиться вкусной едой и приятной атмосферой. Использование посуды также имеет существенные различия в манере поведения за столом в Китае и России. В Китае палочки для еды, миски и тарелки являются основной посудой. Использование палочек для еды является не только обеденным инструментом, но и имеет глубокое культурное значение. В официальных случаях существуют строгие правила размещения и использования посуды. Например, палочки для еды нельзя вставлять прямо в рис, чтобы продемонстрировать уважение к еде. Этот тонкий этикет отражает отношение китайцев к еде и уважение к традиционной культуре. Напротив, на русском обеденном столе преобладают ножи, вилки и ложки, а пользование столовой посудой также имеет свои уникальные правила. Во время официальных обедов большое внимание уделяется размещению и использованию ножей и вилок, что отражает важность, которую россияне придают диетическому этикету.

Порядок еды – еще один важный аспект китайского и русского поведения за столом. В Китае блюда обычно следуют принципу «сначала суп, потом блюда», а при сочетании и порядке блюд также обращают внимание на вкус от легкого до сильного. Такое расположение отражает не только тщательный выбор и сочетание ингредиентов, но и внимательное отношение к обеду гостей. Во время еды ведущий будет своевременно регулировать обеденный ритм каждого, делая весь процесс обеда более гармоничным. Напротив, порядок приема пищи в России относительно фиксирован: обычно начинается с закуски, затем основного блюда и, наконец, десерта. Закуски перед едой, а также чай или кофе после еды также являются важной частью русской кулинарной культуры, отражающей их уникальные диетические привычки. Различия в привычках питания также отражены в культурах двух стран. Китайская культура питания подчеркивает сочетание «цвета, аромата, вкуса и формы», уделяет внимание свежести и сочетанию ингредиентов, а также подчеркивает сбалансированное питание. На столе обычно много овощей, мяса и основных продуктов питания, что отражает разнообразие и питательный баланс рациона. В России привычки питания людей более склонны к мясу и мучным продуктам. Суп также является важной частью традиционной русской кухни, особенно красной борща. Кроме того, водка – распространенный напиток на русских столах, и обычай запивать ее алкоголем также отражает их социальную культуру. В условиях глобализации культурные обмены между Китаем и Россией становятся все более частыми, и обе стороны имеют все больше и больше контактов в сфере пищевой культуры. Понимание манер друг друга за столом имеет большое значение для укрепления взаимопонимания и развития дружеских отношений. Благодаря сравнительному изучению китайских и русских манер за столом мы можем глубже понять сходства и различия между двумя странами с точки зрения гостеприимства, использования посуды, порядка приема пищи и привычек в еде. Это не только помогает нам лучше интегрироваться в различную культурную среду, но и позволяет избежать недоразумений, вызванных культурными различиями в реальном общении. Подводя итог, можно сказать, что сравнительное изучение китайских и русских манер за столом не только помогает нам понять и уважать культуры двух стран, но также дает важный ориентир для будущих культурных обменов. Благодаря углубленным исследованиям и обсуждениям мы сможем лучше понять суть китайской и российской культуры и способствовать взаимному обучению и обмену опытом между двумя странами в культуре питания и других областях.

2 Первый способ угощения гостей

2.1 Китайский этикет гостеприимства

Этикет гостеприимства в Китае имеет долгую историю и глубоко укоренен под влиянием конфуцианской культуры, которая подчеркивает важность «этикета». Гостеприимство – это не

только социальное поведение, но и способ проявить уважение и внимание хозяина к гостям. В Китае процесс развлечения гостей принято разбивать на несколько важных звеньев, каждое из которых содержит богатое культурное значение. Прежде всего, подготовка – это первый шаг в этикете гостеприимства. Традиционно китайские хозяева заранее готовятся к приему гостей. Особенно в выборе блюд они обычно стараются быть богатыми и разнообразными, чтобы показать гостеприимство хозяина. В китайской кулинарной культуре большое внимание уделяется цвету, аромату и вкусу. Поэтому при приготовлении блюд хозяин тщательно комбинирует различные ингредиенты, чтобы каждое блюдо было освежающим для гостей. В то же время сервировка обеденного стола также очень специфична, и расположение посуды должно быть очень особенным. Он должен быть красивым и удобным для доступа гостей. Не менее важен этикет приветствия перед едой. Хозяин лично встретит гостей у дверей и радушно пригласит занять места. В этом процессе хозяину необходимо обратить внимание на личность и статус гостя, чтобы проявить соответствующее уважение. После входа в ресторан обычно размещается специальная рассадка. Гости с более высоким статусом размещаются на главном месте, а хозяин садится под гостями, что отражает принцип порядка в китайской культуре. Во время еды хозяин всегда позаботится о том, чтобы гости остались довольны едой. Сюда входит своевременное наливание гостям вина и чая, проявление заботы и уважения к гостям. В китайской культуре употребление вина часто сопровождается тостами, и хозяин обычно благословляет, поднимая бокал, чтобы выразить приветствие гостям и наилучшие пожелания на будущее. При питье, особенно за старших или гостей с более высоким статусом, нужно обращать внимание на порядок и способ произнесения тостов, чтобы проявить уважение к старшим. Во время обеда совместное использование еды также является важной частью китайской застольной культуры. В Китае обычно принято сидеть вместе и делиться блюдами. Каждый может подобрать блюда друг друга. Этот метод не только улучшает взаимодействие между людьми, но и воплощает культурную концепцию “гармонии”. Во время еды хозяин также берет на себя инициативу добавлять блюда гостям, чтобы выразить свою заботу об их впечатлениях от ужина. Во время еды хозяин постоянно следит за потребностями гостей, чтобы их обед был приятным и сытным.

2.2 Этикет русского гостеприимства

Русский этикет гостеприимства также имеет свое неповторимое очарование, отражающее гостеприимство и сильную социальную атмосферу русской культуры. В России прием гостей считается важным общественным мероприятием, и хозяин сделает все возможное, чтобы гости почувствовали себя тепло и радушно. Прежде всего, россияне также придают большое значение подготовке. Прежде чем принять гостей, хозяин тщательно готовит роскошные блюда и напитки, особенно алкогольные, чаще всего водку. Перед едой хозяин заранее накроет стол, позаботится о аккуратности расстановки посуды, приготовит различные закуски, чтобы гости могли насладиться ими сразу же, как только сядут. Русская гастрономическая культура делает упор на роскошные блюда и обильные напитки, чтобы продемонстрировать страсть и искренность хозяина. Когда приходят гости, хозяин обычно встречает их лично и оказывает теплый прием. В России порядок рассадки более гибкий. Хозяин может расставить места в соответствии с личностью и родством гостей, но обычно здесь нет иерархии, как в Китае. Усевшись, хозяин наливает гостям вино и обычно сначала произносит тост. Во время тоста хозяин произносит короткий тост, чтобы выразить свои благословения и добрые надежды на гостей. Эта церемония поджаривания не только отражает важность гостей, но также является способом социального взаимодействия и усиливает эмоциональную связь между людьми.

Во время еды русские едят относительно спокойно. Гости могут свободно выбирать блюда по своим предпочтениям. Иногда гости также берут на себя инициативу добавить блюда или налить хозяину вино, что отражает тесные отношения между хозяином и гостями. Во время еды хозяин время от времени будет спрашивать гостей об их удовлетворенности и обращать внимание на их впечатления от ужина. В отличие от совместного обеда в Китае, в русской столовой больше внимания уделяется личному выбору. Наслаждение блюдами относительно независимо, но оно также отражает взаимодействие между людьми.

Кроме того, послеобеденные обычаи также являются частью русского этикета гостеприимства. После трапезы хозяин обычно приглашает гостей на чай или кофе и предлагает десерт. Чай и кофе играют важную роль в русском послеобеденном общении.

Хозяин воспользуется этой возможностью, чтобы продолжить общение с гостями и усилить взаимные чувства. Во время этого процесса обычным явлением являются непринужденные беседы и обмен личными историями, что отражает акцент российской культуры на социальном взаимодействии и межличностных отношениях.

В целом, хотя этикет гостеприимства в Китае и России различен, они оба отражают глубокую коннотацию своих культур и общность придания важности межличностным отношениям. Благодаря сравнительному изучению гостевого этикета мы можем глубже понять уникальность двух культур и предоставить ориентиры для будущих культурных обменов.

3 Использование посуды

3.1 Китайская посуда

Использование посуды в Китае является важным проявлением его уникальной кулинарной культуры, отражающей его богатые исторические традиции и глубокие культурные коннотации. Основная посуда, используемая на китайском обеденном столе, включает палочки для еды, миски, тарелки, ложки и т. д. Каждый тип посуды имеет свой уникальный способ использования и культурное значение. Прежде всего, палочки для еды — наиболее представительный инструмент традиционной китайской посуды. Палочки для еды имеют долгую историю использования, насчитывающую тысячи лет. Они являются не только обеденным инструментом, но и символом китайской кулинарной культуры. Палочки для еды обычно изготавливаются из дерева, бамбука или пластика и требуют ловкой координации пальцев при использовании, что полностью отражает мастерство и достижения посетителя. В официальных случаях палочки для еды также кладут осторожно и обычно не вставляют прямо в рис, чтобы продемонстрировать уважение к еде. Кроме того, во время обеда то, как вы берете блюда, также отражает вашу заботу и внимание к другим. Гости обычно предпочитают собирать блюда в свои тарелки, а не выбирать их непосредственно палочками. Такой подход может отражать вашу заботу и внимание к другим, другие вежливые. Во-вторых, в использовании китайской посуды не менее важны миски и тарелки. Миски обычно используются для риса и супа, а тарелки — для различных блюд. Во время еды гости часто подают рис в тарелках, чтобы разделить его с различными блюдами. В китайской трапезе особое внимание уделяется совместному использованию блюд. Блюда обычно размещаются в центре стола, чтобы все могли ими насладиться. Такой подход не только улучшает взаимодействие между людьми, но и воплощает культурную концепцию «гармонии». В официальных случаях также предъявляются четкие требования к расстановке мисок и тарелок, которые обычно должны быть аккуратными и однородными, чтобы показать дотошность и продуманность хозяина.

Наконец, ложки в основном используются для подачи супа и некоторых жидких блюд в китайской посуде. На банкетах ложки также используются очень специфично. Ложку обычно кладут сбоку от чаши, чтобы обозначить готовность к употреблению. Во время еды гости могут черпать суп ложкой, что отражает тщательную культуру питания Китая. В некоторых местах, особенно на севере, более распространено использование ложек, а на юге - сочетание палочек и мисок.

3.2 Русская посуда

Использование русской посуды демонстрирует другой культурный стиль, главным образом ножи, вилки и ложки, отражающие особенности и привычки русской кулинарной культуры. Русские манеры за столом обращают внимание на аккуратность и стандартизацию посуды. Использование посуды - это не только способ приема пищи, но и важная часть социального этикета.

Прежде всего, ножи и вилки - незаменимая посуда на русском столе. В официальных обеденных ситуациях существуют четкие правила использования ножей и вилок. Обычно правая рука держит нож, а левая — вилку. Для нарезки основного блюда требуется взаимодействие ножа и вилки, что отражает элегантность и культуру посетителя. Во время обеда кончик вилки направлен вниз, а нож используется для нарезки продуктов. Такой метод использования не только повышает эффективность обеда, но и делает весь процесс обеда

более элегантно. После еды нож и вилку обычно аккуратно кладут рядом с тарелкой, демонстрируя этикет посетителя. Во-вторых, ложка также играет важную роль в русской посуде, особенно при угощении супом. В качестве закуски россияне часто подают различные супы, например, борщ или другие традиционные супы. Пользоваться ложкой относительно просто. Обычно ее держат правой рукой, чтобы зачерпнуть суп. За официальным обеденным столом ложки аккуратно расставляются справа от суповой тарелки, чтобы гости могли ими пользоваться. В то же время подача супа очень специфична. Обычно его подают в специальной суповой тарелке, чтобы сохранить температуру и вкус супа. Кроме того, на русских обеденных столах часто подают хлеб. Хлеб не только является основным продуктом питания, но и часто используется в качестве закуски перед едой. Хлеб обычно кладут в специальную форму для хлеба с ножом для нарезки. Такой подход демонстрирует важность, которую россияне придают еде и уважению к своим гостям. Наконец, употребление напитков также является важной частью русской культуры посуды. В официальных случаях водка часто играет ведущую роль в напитках, а на столе аккуратно расставляются соответствующие небольшие стаканы и фужеры. Во время питья россияне обычно совершают церемонию тоста, чтобы выразить свое приветствие и благословение гостям. Во время питья хрустящий звук, издаваемый при столкновении стаканов, символизирует уважение друг к другу. После питья хозяин готовит для гостей воду или чай и обычно после еды предлагает десерты и кофе, чтобы сохранить атмосферу еды и улучшить социальное взаимодействие. Подводя итог, можно сказать, что использование посуды в Китае и России имеет свои особенности, отражающие уникальность их культур. Китайская культура палочек для еды ориентирована на обмен и взаимодействие, тогда как российская культура ножей и вилок подчеркивает дисциплину и элегантность. Сравнивая использование посуды, мы можем не только лучше понять пищевые привычки двух стран, но и почувствовать очарование глубоких культурных подтекстов и социального этикета.

4 Заказ еды

4.1 Китайский обеденный заказ

Порядок питания в Китае не статичен, он корректируется в зависимости от случая банкета, стиля кухни и предпочтений хозяина. Однако можно суммировать некоторые общие принципы и привычки. Вообще говоря, последовательность китайской трапезы фокусируется на сочетании блюд и контроле ритма, стремясь достичь наилучшего баланса в сочетании цвета, вкуса и отразить задумчивость и намерения хозяина. Сначала оно обычно начинается с холодного блюда или блюда. При оформлении холодных блюд обычно учитывается сочетание цвета, вкуса и питательной ценности, закладывающее хорошую основу для последующего приема пищи. Ассортимент холодных блюд богат и разнообразен: от аппетитных и освежающих гарниров до изысканных холодных блюд, предоставляя гостям широкий выбор и открывая путь к следующим горячим блюдам. Во-вторых, порядок горячих блюд обычно шаг за шагом идет от легких к тяжелым, от вегетарианских к мясным, от приготовленных на пару к тушеным. Такое расположение учитывает вкусовые рецепторы и толерантность пищеварительной системы, избегая резких вкусов и усталости. Например, сначала подайте легкие и освежающие овощи, затем мясные блюда с более сильным вкусом и, наконец, супы или основные блюда. Такая композиция может не только удовлетворить аппетит гостей, но и сделать весь процесс обеда более комфортным. После горячих блюд обычно следует суп. Суп является неотъемлемой частью китайской пищевой культуры. Он не только восполняет запасы воды, но и способствует пищеварению. Также существует множество видов супов, в том числе прозрачный суп, густой суп, острый кислый суп и т. д. Выбор обычно основывается на вкусе предыдущих блюд, чтобы избежать повторения и однообразия вкуса.

Наконец, обычно все заканчивается основным блюдом и десертом. Основным продуктом питания обычно является рис или макароны, а десертом могут быть фрукты, закуски или другие сладости. Десерты часто выбираются с учетом сезона и предпочтений гостей, обеспечивая идеальное завершение всей трапезы.

Стоит отметить, что на официальном банкете порядок и количество блюд может быть больше, а сочетанию и расстановке блюд будет уделяться больше внимания. Хозяин обычно тщательно оформляет заказ блюд в соответствии с личностью и предпочтениями гостя, чтобы проявить к гостю уважение и внимание.

4.2 Заказ русской еды

Порядок приема пищи в России относительно фиксирован, больше внимания уделяется типу и порядку блюд, что отражает то значение, которое россияне придают еде, и уровень этикета. Последовательность приема пищи обычно следует фиксированному шаблону, причем каждое звено имеет свои собственные блюда и значения. Во-первых, все обычно начинается с закусок. Широкий выбор закусок, в том числе разнообразные маринованные продукты, рыба, мясо, овощные салаты и многое другое, призваны разжечь ваш аппетит и подготовить вас к остальной части трапезы. Расположение закусок обычно очень специфическое: различные блюда расставляются на столе в определенном порядке, чтобы создать визуальное застолье.

Во-вторых, это суп. В России богато разнообразие супов, таких как знаменитые красные щи, различные бульоны и супы-пюре. Супы обычно подаются после закусок и предназначены для перехода к следующим основным блюдам. Суп обычно подают горячим, чтобы согреть тело и обеспечить комфорт во время остальной трапезы. Затем последовало основное блюдо. Основные блюда обычно представляют собой мясные блюда, такие как жаркое, тушеное мясо и т. д. Также могут быть блюда из рыбы или птицы. Основные блюда готовятся разными способами, что отражает мастерство россиян в кулинарии. Основные блюда обычно больше по размеру, что отражает смелый русский стиль питания.

Далее, наверное, гарниры. Гарниры обычно представляют собой картофель, овощи или другие крахмалистые продукты, которые едят вместе с основным блюдом, чтобы сбалансировать питательность и вкус. Выбор гарниров будет подбираться в соответствии со вкусом и видом основного блюда для достижения наилучшего вкусового эффекта. Наконец, десерты и напитки. Десерт обычно представляет собой торт, печенье или другое сладкое лакомство в завершение трапезы. Напитки включают чай, кофе или другие напитки, которые можно выбрать по желанию гостя. Сочетание десертов и напитков стало прекрасным завершением всей трапезы. В целом порядок питания в России отражает особенности ее культуры питания, обращая внимание на тип и порядок блюд, а также на ощущение ритуала и атмосферу во время еды. По сравнению с гибким и изменчивым режимом питания в Китае, порядок питания в России более стилизован и стандартизирован. Эти два разных порядка приема пищи отражают различия в привычках питания между восточной и западной культурами.

5 Пищевые привычки

5.1 Китайские пищевые привычки

Пищевые привычки Китая богаты и разнообразны, что отражает его долгую историю и разнообразие культурных традиций. Китай — огромная страна с разными климатическими, географическими и ресурсными условиями, что обуславливает богатую и разнообразную местную кухню. Восемь основных кухонь (Шаньдун, Сычуань, Гуандун, Цзянсу, Чжэцзян, Фуцзянь, Хунань и Аньхой) являются воплощением разнообразия китайской кулинарной культуры. Каждая кухня имеет свой уникальный вкус и методы приготовления.

Прежде всего, китайцы уделяют большое внимание цвету, аромату, вкусу и форме еды. Цвет посуды должен быть ярким, запах привлекательным, вкус насыщенным и многослойным, форма красивой. Это эстетическое стремление к еде предназначено не только для удовлетворения физиологических потребностей, но и для наслаждения двойным опытом зрения и вкуса. Это всеобъемлющее чувственное наслаждение считается искусством китайской кулинарии и отражает стремление к качеству жизни. Во-вторых, очень важен баланс и разнообразие в пищевых привычках китайцев. На столе обычно присутствуют разнообразные блюда, в том числе мясо, овощи, соевые продукты, морепродукты и т. д., уделяя особое внимание сбалансированному питанию. Китайцы верят, что диета является основой поддержания здоровья, поэтому они очень тщательно подходят к выбору ингредиентов, стремясь добиться сочетания мяса и овощей и насыщенного цвета. В то же время выбор ингредиентов часто меняется в соответствии с сезонными изменениями: сезонные ингредиенты используются для обеспечения свежести и питательности продуктов. Китайцы также ценят атмосферу семейных обедов и совместных обедов. Китайская кулинарная культура делает упор на совместное использование блюд на обеденном столе, и все сидят за столом и наслаждаются ими вместе. Такой способ питания не только усиливает

эмоциональное общение между членами семьи, но и отражает китайские культурные ценности гармонии и единства. Ужины по праздникам и важным случаям часто являются важной формой воссоединения семьи, отражающей заботу о семье и дружбе. Чайная культура также является неотъемлемой частью диетических привычек. Китайцы пьют чай уже тысячи лет. Чай – это не только напиток, но и культурный символ. Дегустация чая рассматривается как занятие по самосовершенствованию. Чайная церемония подчеркивает важность гармонии и подчеркивает гармонию между природой и сердцем. В какой-то степени чайная церемония отражает философское отношение китайского народа к жизни.

5.2 Русские пищевые привычки

На пищевые привычки россиян глубоко влияют географическая среда, климатические условия и историческое развитие. Холодный климат и долгие зимы делают российскую культуру питания насыщенной высококалорийными и питательными продуктами. Прежде всего, в рационе россиян преобладают мясо и мучное. Из-за долгих зим мясо является важным источником калорий и белка. Обычное мясо включает говядину, свинину, курицу и рыбу, которые обычно готовят на гриле, тушат или превращают в колбасы. Картофель является наиболее распространенным источником крахмала. Его обычно варят, жарят, запекают и т. д., и он стал частым гостем на обеденном столе. Кроме того, хлеб также играет важную роль в русской диете и часто используется в качестве основного продукта при каждом приеме пищи. В еде россиян также придают большое значение супу. Суп незаменим на русском столе, особенно холодной зимой. Знаменитые красные щи (борщ) и уха являются важными частями русской гастрономической культуры. Эти супы не только обеспечивают организм необходимыми калориями и питательными веществами, но также добавляют разнообразия и вкуса в однообразную еду. Русские маринованные продукты также являются неотъемлемой частью рациона. Маринованные овощи, такие как маринованные огурцы, квашеная капуста и т. д., могут не только улучшить вкус, но и обеспечить необходимые питательные вещества, такие как витамин С, в холодное время года. Повсеместное распространение маринованных продуктов отражает традиционную русскую мудрость о хранении и консервации продуктов.

Кроме того, важную роль в русской кулинарной культуре играют крепкие напитки. Водка — самый представительный напиток в России. Ее часто употребляют в общественных мероприятиях до или после еды, что отражает теплый и гостеприимный национальный характер русских. Чай также является очень популярным напитком в России. Культура чаепития глубоко повлияла на повседневную жизнь россиян, и его часто употребляют с закусками или десертами. Уникальность русской кулинарной культуры заключается в том, что она занимает центральное место в обществе и семье. Время приема пищи часто рассматривается как возможность воссоединения и сплочения семьи, особенно во время фестивалей и особых случаев, когда семья и друзья собираются вместе, чтобы поделиться вкусной едой и хорошо провести время. Подводя итог, можно сказать, что пищевые привычки Китая и России имеют свои особенности, отражающие их географическую среду, культурные традиции и социальные обычаи. Привычки питания в Китае разнообразны и изысканны, в то время как привычки питания в России просты и полны энергии. Понимая эти две кулинарные культуры, мы можем не только лучше оценить экзотическую еду, но и глубже понять ее культурный смысл.

Заключение

Между китайскими и русскими манерами за столом существуют значительные различия во многих аспектах, и эти различия отражают уникальные культурные традиции и социальные ценности двух стран. Сравнивая правила поведения за столом в двух странах, мы можем глубже понять различия между Китаем и Россией с точки зрения методов гостеприимства, использования посуды, порядка приема пищи и привычек питания, тем самым способствуя культурному обмену и взаимопониманию между двумя народами. В будущем, по мере дальнейшего развития китайско-российских отношений, обмена между двумя сторонами в области пищевой культуры также будут увеличиваться, открывая возможности для дальнейшей культурной интеграции.

Список литературы

1. Zhang, Y. (2012). *Chinese Food Culture: A Historical Perspective*. Beijing: China Social Sciences Press.
2. Liu, H. (2015). *Culinary Traditions of China: An Overview of Eight Regional Cuisines*. Shanghai: East China Normal University Press.
3. Wang, L., & Xu, J. (2018). "Cultural Significance of Tea in Chinese Society." *Journal of Chinese Culture Studies*, 25(3), 45-57.
4. Li, M. (2016). *The Art of Chinese Dining: Etiquette and Cultural Practices*. Guangzhou: Guangdong People's Publishing House.
5. Ivanov, S. (2017). *Russian Cuisine: Traditions and Modern Trends*. Moscow: Russian Culinary Association.
6. Smirnova, M. (2019). "Social Functions of Food in Russian Culture." *Russian Journal of Anthropology*, 40(2), 33-50.
7. Petrov, A., & Sokolov, D. (2020). "The Role of Vodka in Russian Hospitality." *International Journal of Hospitality Management*, 85, 102-110.
8. Chen, F. (2014). "The Influence of Geography on Chinese Cuisines." *Asian Culinary Journal*, 12(1), 21-30.
9. Kuznetsova, O. (2018). "Food Preservation Methods in Russian Cuisine: Historical and Cultural Insights." *Food History Journal*, 6(3), 78-89.
10. Gao, J. (2021). "Dining Etiquette and Practices in China: A Cultural Analysis." *Journal of Asian Studies*, 30(4), 112-125.