

М. Волков

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ В СРЕДНЕВЕКОВЬЕ: ЕВРОПА И КИТАЙ (сравнительный анализ)

При анализе культур питания средневековых обществ Европы и Китая можно отметить яркие отличия в предпочтениях и традициях, что отражает формирование и развитие данных культур в целом.

Во-первых, главное отличие заключается в продуктах, которые употребляли в пищу. В Европе параллельно сосуществовали две системы питания. «Средиземноморская» (сформировавшаяся на основе греко-римской культуры) была по преимуществу вегетарианской. В пищу употреблялись хлеб, вино и оливковое масло. «Варварская» (привнесенная германцами-завоевателями) отдавала предпочтение мясу и добытой на охоте дичи. Таким образом, основу питания представляло смешивание той и другой системы, в зависимости от достатка и социального положения. Пищевая дифференциация богатых и бедных слоев населения выражалась в потреблении более дорогих продуктов представителями знати. Беднейшие слои населения вынуждены были постоянно экономить и находились под угрозой голода. В Китае в это же время главным продуктом питания являлся рис. Кроме того, в пищу употребляли большое количество овощей, фруктов, а блюда заправляли различными специями и соусами.

Во-вторых, различались и способы приготовления упомянутых продуктов питания. В Европе пищу в основном готовили на открытом огне или на костре, используя глиняные горшки и сковороды. Продукты часто консервировали. В Китае в это время были широко распространены методы приготовления пищи на пару, на водяной бане и с помощью «баланса пяти вкусов» – сладкого, кислого, горького, соленого и острого.

Среди напитков в Европе наибольшей популярностью пользовались пиво и вино. Первое было частью повседневной диеты, без второго не обходилась ни одна церемония. В Китае главным напитком был чай, который на момент Средневековья пили уже более 2000 лет. Однако существовали и другие напитки, вроде рисового спирта – байцзю, или напитка из сорго – эрзли.

Определенные различия имели место и в религиозных предписаниях и ограничениях. Европейцы, будучи преимущественно христианами, должны были поститься 120–140 дней в году. В Китае эти ограничения были менее выражены и часто соблюдались не столько из религиозных соображений, сколько из-за связанных с ними культурных традиций. Например, буддизм и даосизм поощряли отказ от мяса как способ очищения души и тела, а также как проявление сострадания к живым существам.

Таким образом, культура питания в средневековой Европе и Китае имела существенные различия (продукты питания, способ их приготовления, напитки, религиозные ограничения), что и позволяет нам говорить о ее уникальности и оригинальности в каждой из стран.