

УДК 392.81:130.2

Алиментарная культура как культурологическая категория

Ду Бикунь

Учреждение образования «Белорусский государственный
университет культуры и искусств», Минск

Статья посвящена исследованию алиментарной культуры как культурологической категории, отражающей многообразие социальных, символических, эстетических и экономических аспектов питания. Автор рассматривает данную культуру сквозь призму национальных традиций, философских концепций, исторических процессов и межкультурных взаимодействий, опираясь на труды зарубежных и отечественных исследователей. В работе раскрывается роль еды как элемента знаковой системы, средства самоидентификации и фактора социальной коммуникации. Особое внимание уделяется сравнению белорусской и китайской гастрономических традиций, их адаптации в условиях глобализации и культурного обмена. Белорусская кухня, основанная на аграрных традициях, подчеркивает связь с природными циклами, тогда как китайская культура питания, формируемая философией Инь и Ян, выражает стремление к гармонии и балансу. Анализируется влияние глобальных процессов на пищевые привычки, а также трансформация национальных кулинарных практик в межкультурном пространстве и распространение фастфуда как примера экономического влияния на алиментарную культуру. Автор комплексно исследует алиментарную культуру как многосоставной феномен, охватывающий символику питания, механизмы его восприятия и экономические аспекты, тем самым расширяя культурологический дискурс о роли пищи в структуре общества.

Ключевые слова: алиментарная культура, культура питания, культурология, национальная идентичность, символика еды, гастрономические традиции, аспекты питания, пищевые коды, межкультурное взаимодействие, философия питания.

(Искусство и культура. — 2025. — № 3(59). — С. 59–62)

Alimentary Culture as a Category of Cultural Studies

Du Bikun

Education Establishment “Belarusian State University of Culture and Arts”, Minsk

The article explores food culture as a cultural category, reflecting the diversity of social, symbolic, aesthetic, and economic aspects of nutrition. The author examines food culture through the lens of national traditions, philosophical concepts, historical processes, and cross-cultural interactions, drawing on the works of foreign and domestic scholars. The study reveals the role of food as a sign system, a means of self-identification, and a factor in social communication. Special attention is given to a comparison of Belarusian and Chinese gastronomic traditions, their adaptation in the context of globalization and cultural exchange. Belarusian cuisine, rooted in agrarian traditions, emphasizes a connection with natural cycles, while Chinese food culture, shaped by the philosophy of Yin and Yang, expresses a pursuit of harmony and balance. The analysis also addresses the impact of global processes on dietary habits, the transformation of national culinary practices in intercultural contexts, and the spread of fast food as an example of economic influence on food culture. The author provides a comprehensive study of food culture as a multifaceted phenomenon, encompassing the symbolism of nutrition, its perception mechanisms, and economic dimensions, thereby expanding the cultural discourse on the role of food in societal structures.

Key words: alimentary culture, nutrition culture, cultural studies, national identity, food symbolism, gastronomic traditions, aspects of nutrition, dietary codes, cross-cultural interaction, philosophy of food.

(Art and Cultur. — 2025. — № 3(59). — P. 59–62)

Алиментарная культура как культурологическая категория является ключевым элементом изучения питания и его влияния на развитие общественных норм и ценностей. Этот термин охватывает не только биологические

аспекты питания, но и социокультурные, эстетические и этические компоненты, формируемые образом жизни, религиозными представлениями и традициями. Исследование алиментарной культуры получило активное

Адрес для корреспонденции: e-mail: dubikun66@163.com — Ду Бикунь

развитие в XX веке в рамках культурологии, социологии, антропологии и философии. В качестве методологической базы для данной работы послужили труды зарубежных ученых (К. Леви-Стросса [1], Ж. Бодрийяра [2], М. Дуглас [3], Ю.М. Лотмана [4], С.Н. Якушенкова [5] и др.), рассматривающие еду как важную часть символического пространства культуры.

Несмотря на широкий научный интерес к теме питания, понятие «алиментарная культура» требует дальнейшего уточнения в культурологическом контексте. В частности, остается открытым вопрос о ее месте в структуре культуры повседневности, взаимодействии с национальными традициями и возможностях адаптации в условиях межкультурного пространства.

Цель статьи — раскрытие сущности понятия «алиментарная культура» в контексте культурологии, а также анализ ее проявлений в различных этнических традициях Китая.

Понятие алиментарной культуры в контексте культурологического дискурса. Алиментарная культура (от лат. *alimentum* — питание, пища) буквально означает «культура питания». Трактовка данного термина варьируется в зависимости от научной дисциплины, изучающей это явление. Согласно *социологическому* подходу, алиментарная культура — часть повседневных действий, регулирующих социальное взаимодействие через нормы питания. Ж. Бодрийяр [2] понимает пищу как элемент системы знаков, утверждая, что в потребительском обществе еда утрачивает свою функциональность и превращается в символ, отражающий статус и стиль жизни. В *антропологии* исследователь О.Д. Фаис-Леутская определяет алиментарную культуру как средство самоидентификации, которое является «...одним из способов осознания исторических и этнических корней, а иногда и консолидирующим элементом идентичности» [6, с. 178]. *Историки* рассматривают алиментарную культуру как динамично развивающуюся систему, отражающую процессы интернационализации, миграции и культурного обмена. В *экономическом* контексте алиментарная культура трактуется как совокупность потребительских предпочтений и рыночных стратегий, влияющих на производство и распространение продуктов питания.

С точки зрения *культурологии*, алиментарная культура «представляет собой культуру потребления и производства пищи — базовую часть этнической или национальной культуры, функционирующую в обществе через систему пищевых кодов, включающих общие принципы, которые определяют многообразие вариантов

системы питания (приготовления и потребления пищи), а также обуславливают механизмы смыслопорождения в сфере питания» [7, с. 89]. Из данного определения становится понятным, что алиментарную культуру можно рассматривать как часть культуры повседневности, акцентирующую внимание на обыденной жизни, в которой еда занимает значительное место. Еда становится не только необходимостью, но и способом выражения культурных норм, традиций и символов. В этом контексте Ю.М. Лотман [4] писал о пище как семиотической системе, где блюда, способы их приготовления и потребления служат знаками культурного кода.

Собственное определение алиментарной культуры можно сформулировать следующим образом: *алиментарная культура — это комплекс норм, традиций, ритуалов и символов, связанных с приготовлением, употреблением и восприятием пищи, отражающий этническую, социальную и историческую идентичность в рамках культурных традиций конкретного общества.*

Культура питания является неотъемлемой частью повседневных действий каждого человека. Она регулирует как гастрономические предпочтения, так и формы социальной коммуникации, этикет и праздничные традиции народов. Алиментарная культура охватывает различные аспекты человеческой жизни, включая эстетический, социальный, символический и экономический. Охарактеризуем каждый из них подробнее.

Эстетический и социальный аспект алиментарной культуры. Визуальное восприятие пищи, а также сервировка стола играют важную роль в формировании гастрономического опыта, отражают культурные нормы, исторические традиции и социальные различия конкретной нации. Симметрия, цветовые контрасты, гармоничное сочетание оттенков, а также текстурные различия способствуют созданию эстетического удовольствия от трапезы. В западных культурах преобладает индивидуальный подход к сервировке, где каждое блюдо подается отдельно, что подчеркивает авторский стиль повара. В восточных культурах, напротив, распространена практика коллективного потребления пищи. В ресторанах действует правило «круглого стола», где блюда располагаются на вращающейся подставке, чтобы каждый мог легко взять еду, что символизирует единство семьи или общества. В Китае традиции семейных застолий подчеркивают уважение к старшим: младшие подают еду старшим, что символизирует почтение. Такие действия сохраняют крепкие семейные узы. «Через еду китайцы

выражают свои чувства, культуру и уважение к наследию, что делает их кухню уникальной и вдохновляющей» [8].

Исторически было заведено так, что определенная еда в западных культурах была доступна высшим слоям населения. Аристократы могли себе позволить максимально обработанную еду, в то время как крестьяне питались простой едой. Например, традиционное белорусское блюдо *мачанка*, представляющее собой густой мясной соус, который подается с блинами, драниками или просто хлебом, могла позволить приготовить не каждая крестьянская семья. Однако «...на Урале и в Сибири круг ингредиентов для мачанки существенно расширился, при этом она стала более доступным блюдом для повседневного рациона крестьянской семьи», — утверждает Р.Ю. Федоров, изучающий особенности традиционной культуры питания у белорусских крестьян-переселенцев Урала и Сибири [9, с. 184].

Символическая интерпретация алиментарной культуры. Еда несет в себе глубокие культурные смыслы, отражая национальные, религиозные и мифологические традиции. Как отмечает С.Н. Якушенко, «...еда (пища) может быть не только объектом человеческой деятельности, но и выступать в качестве своеобразного инструмента формирования человека и его места в культуре (социуме)» [5, с. 248]. Китайская и белорусская кухни, несмотря на явные различия в ингредиентах и приготовлении пищи, связаны с философскими и религиозными традициями своих народов. Так, белорусская кухня представляет собой синтез восточнославянских, балтских и западноевропейских традиций и отражает сельскохозяйственные традиции и связь с природой. Картофель, введенный в рацион в XVIII в., стал основой многих национальных блюд, таких как *драники*. Блюда из картофеля символизируют простоту и сытность, отражая крестьянский уклад жизни. Еще одним знаковым элементом белорусской алиментарной культуры является *ритуальная еда*, сохраняющая тесную связь с православными традициями и дохристианскими языческими верованиями. Одними из ключевых блюд являются *праздничный кулич* и *крашеные яйца*, которые традиционно готовят на Пасху. Они отражают идеи возрождения и жизни. Важную роль играют также блины, имеющие круглую форму и символизирующие солнце — дань древним славянским верованиям.

Интерес представляет китайская гастрономическая традиция, основанная на философии *Инь* и *Ян*, что отражает стремление к гармонии не только в пище, но и в культуре в целом. Согласно

этому учению, все в этом мире имеет две противоположные стороны *Инь* и *Ян*, которые, взаимодействуя друг с другом, создают гармонию. Согласно философии «...горячие и теплые продукты относят к категории *Ян*, холодные и прохладные — к категории *Инь*. В холодное время лучше подходит горячая и теплая пища; в жаркое время — холодная и прохладная» [10, с. 40]. Поэтому традиционная китайская культура питания выражается в гармоничном сочетании мягких и хрустящих текстур, светлых и темных оттенков еды, а также горячих и холодных компонентов. Например, блюдо *пекинская утка* отличается сложной подачей: тонко нарезанные ломтики хрустящей утки сервируются с блинчиками, нарезанным луком и соусом. Контраст текстур (хрустящая кожа и нежное мясо) подчеркивает принцип *Инь* и *Ян*. Традиционно утку подают в несколько этапов, превращая трапезу в гастрономический ритуал. Такой подход отражает философию равновесия и единства противоположностей, которая пронизывает китайскую культуру в целом.

Следует также отметить, что национальная идентичность Китая во многом выражается через его кулинарные традиции, где каждая провинция имеет уникальные традиционные блюда. Например, *Северная кухня (Шаньдун, Пекин)* характеризуется обилием пшеничных изделий и насыщенными вкусами с использованием соевого соуса, чеснока и уксуса, что связано с холодным климатом региона. *Южная кухня (Кантонская)* известна мягкими, сбалансированными вкусами, минимальной термической обработкой продуктов и широким использованием морепродуктов, что обусловлено субтропическим климатом. *Западной кухне (Сычуань, Юньнань)* присуща острая и пряная пища, в нее добавляют сычуаньский перец и чили, которые отражают дух региона. *Восточная кухня (Шанхай)* славится сладковатыми и нежными вкусами, популярностью блюд на основе риса, морепродуктов и карамелизованных соусов. «Это не просто питание, а искусство, отражающее многогранную сущность китайской цивилизации» [8].

Экономические характеристики алиментарной культуры. Алиментарная культура влияет на экономику как на макро-, так и на микроуровне. Она тесно связана с политическими процессами, такими как глобализация, что приводит к изменению традиционных пищевых норм. Производство и потребление продуктов питания формирует гастрономические тренды, определяет доступность продуктов и способствует развитию кулинарного туризма.

Сегодня между Китаем и Беларусью происходит активный взаимообмен пищевой культурой, что связано со стремительными процессами глобализации. В последние годы в Беларуси наблюдается рост интереса к китайской кухне. Открываются рестораны и кафе, предлагающие китайские блюда, адаптированные под местные вкусы. Это расширяет гастрономический кругозор белорусов и обогащает местную кулинарную культуру. С другой стороны, белорусская кухня становится известной в Китае благодаря культурным мероприятиям и презентациям. Например, в Пекине была презентована книга «*Лучшие блюда белорусской кухни*» Е. Микульчик, а также прошел *Драник-фест* в 2018 году [10, с. 15], что свидетельствует о растущем интересе китайцев к белорусским кулинарным традициям.

Китайско-белорусское сотрудничество способствует тому, что на территории Беларуси проживает большое количество китайского населения. Они сохраняют пищевые традиции своего региона, адаптируют его к белорусскому питанию, а также перенимают гастрономические привычки белорусов. Исходя из исследований, Чжан Иньлин пришел к выводам, что «пищевая адаптация китайцев в Беларуси в первую очередь отражается в следующих аспектах: пищевой режим, способ приема пищи (в Беларуси китайцы привыкли есть ножом и вилкой) и подачи блюд (около 25% респондентов сначала едят суп, потом горячее с гарниром, наконец напитки и десерты)» [11, с. 10].

Экономический контекст алиментарной культуры определяет доступность продуктов и тенденции потребления. Например, в условиях экономического кризиса люди склонны выбирать дешевые и доступные продукты, что влияет на массовое распространение фастфуда и продуктов с высокой степенью переработки. Кроме того, западный фастфуд адаптируется под локальные вкусы: «Так, в McDonald's появляются весьма специфичные «местные» блюда: ролл «селедка под шубой» в России, несколько видов супов в Португалии, ролл с котлетами из нута в Египте, буррито в Мексике и *tamago double mac* (бургер с яйцом) в Японии» [12, с. 218]. Все эти блюда представляют собой гибрид из веяний фаст-фуда и национальной кухни.

Заключение. Алиментарная культура является важной культурологической категорией, охватывающей не только процесс питания, но и систему социальных, символических, эстетических и экономических значений, формирующих идентичность общества. В ходе анализа выявлено, что алиментарная культура играет ключевую роль в сохранении этнических

традиций, регулировании социальной коммуникации и формировании культурных кодов.

Новизна исследования заключается в комплексном рассмотрении алиментарной культуры как многосоставного феномена, включающего национальные традиции, философские концепции, исторические процессы и экономические аспекты. В частности, особое внимание уделено взаимодействию белорусской и китайской гастрономических традиций, что позволяет выявить закономерности адаптации алиментарных практик в межкультурном пространстве.

Практическое значение полученных выводов заключается в возможности применения концепции алиментарной культуры в исследованиях по культурологии, социологии и антропологии, а также в сферах гастрономического туризма, ресторанного бизнеса и маркетинга продуктов питания. Анализ пищевых традиций разных народов способствует межкультурному взаимопониманию, формированию толерантности и сохранению нематериального культурного наследия.

ЛИТЕРАТУРА

1. Леви-Стросс, К. Мифологии. Сырое и приготовленное / Клод Леви-Стросс. — М.: Freefly, 2006. — 398 с. — (Bibliotheca Indiana).
2. Бодрийяр, Ж. Система вещей / Жан Бодрийяр. — М.: Рудомино, 1999. — 224 с.
3. Дуглас, М. Чистота и опасность. Анализ представлений об осквернении и табу / Мери Дуглас. — М.: Канон-Пресс-Ц, 2000. — 288 с.
4. Лотман, Ю.М. Семиосфера / Ю.М. Лотман. — СПб.: Искусство-СПб, 2000. — 704 с.
5. Якушенков, С.Н. Культурная безопасность и факторы развития национальной алиментарной культуры / С.Н. Якушенков, Сун Цзе // Каспийский регион: политика, экономика, культура. — 2015. — № 4(45). — С. 247–253.
6. Фаис-Леутская, О.Д. Антропология питания как мета- и мегадисциплина: алиментарные практики, глобальные вызовы и конструирование имиджа / О.Д. Фаис-Леутская, А.А. Новик // Антропологический форум. — 2022. — № 53. — С. 177–194.
7. Палаткин, В.В. Феномен алиментарной культуры: понятийный анализ / В.В. Палаткин // Общество: философия, история, культура. — 2019. — № 3. — С. 87–90.
8. Особенности китайской кухни. — URL: https://pokewoke.ru/articles/osobennosti-kitajskoj-kuhni/#elementor-toc__heading-anchor-16 (дата обращения: 23.03.2025).
9. Федоров, Р.Ю. Особенности традиционной культуры питания у белорусских крестьян-переселенцев Урала и Сибири / Р.Ю. Федоров // Вестник Томского государственного университета. История. — 2021. — № 72. — С. 184–194.
10. Гурко, А. Этнические традиции национальной кухни Беларуси / А. Гурко, Л. Бохан, Н. Бункевич. — Минск: Белорусская наука, 2019. — 258 с.
11. Иньлин Чжан. Китайцы в Республике Беларусь: этнологическое исследование (1991–2010-е гг.): автореф. дис. ... канд. ист. наук: 07.00.07 / Иньлин Чжан; Центр исследований белорусской культуры, языка и литературы НАН Беларуси. — Минск, 2022. — 24 с.
12. Якушенкова, О.С. Россия и Восток: межкультурное взаимодействие через призму алиментарного диалога с чужим / О.С. Якушенкова // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики. — 2017. — № 12-1(86). — С. 217–220.

Поступила в редакцию 02.04.2025