



ГОДИШНИК НА СТУДЕНТИТЕ ПО СОЦИОЛОГИЯ
АСОЦИАЦИЯ НА СТУДЕНТИТЕ ПО СОЦИОЛОГИЯ В СУ
КАТЕДРА СОЦИОЛОГИЯ, ФИЛОСОФСКИ ФАКУЛТЕТ
СУ „СВ. КЛИМЕНТ ОХРИДСКИ“
Том 3, 2006-2007

КИТАЙСКИТЕ КЛЕЧКИ ЗА ХРАНЕНЕ СРЕЩУ ВИЛИЦИТЕ

ЗДРАВКА ГЕОРГИЕВА

Курсова работа по дисциплината "Социология на културата"

Ръководител: ст. ас. Мила Минева

Твърдението, че храненето е не само биологичен, но и социален факт, се е наложило в социалните науки и то ни дава шанс да разгледаме през тази ежедневна културна практика скритите ѝ смисли: "Дори едно толкова обичайно, повтарящо се, безинтересно действие като семейната вечеря се оказва микрокосмос на полови, възрастови и културни взаимоотношения, място на формиране и изява на идентичности, акт на общуване, крепящ социалните връзки." (Райна Гаврилова 2003: 82).

В настоящата разработка интерес ще представлява конкретно храненето в **китайските ресторанти. А те, въпреки че са израз на една регионална култура, се глобализират и интегрират в множество локални среди**, какъвто е и случаят с появата им в България след 1989 г., когато частната собственост е възобновена.

Тук ще разгледам мястото на китайските ресторанти в съвременния свят, техните социологически измерения, както и мястото им в българската действителност. Без да претендирам за изчерпателност ще представя няколко свои наблюдения.

Модерният ресторант е открит към света, включващ разнообразна кухня, съчетаващ приятна обстановка и обслужване, спомагащ за доброто настроение и модерно удоволствие. Естествено, не трябва да редуцираме съвременните заведения за обществено хранене до описания тип, тъй като съществуват местни самобитни ресторанти, обърнати към конкретна група от хора; налице са народни кръчми и друг тип места за ядене и пиене.

Етимологията на названието "*ресторант*" произхожда от *възстановяването, реставрирането* на силите след поглъщане на определена храна. Първият "ресторант" е принадлежал на кръчмаря Буланже, който в своето заведение в Париж е предлагал питателна супа, по-точно бульон, който подпомага здравето и укрепва организма. При Буланже не е имало ястия от различни европейски култури, нито са се предлагали сложни рецепти, поради това неговото заведение не се вписва в нормативното определение за ресторант, с което сме свикнали днес. (Райчо Пожарлиев 2005: 226).

Клод Леви-Строс казва, че "кухнята на определено общество е език, който подсъзнателно изразява неговата структура" (Урсула Бехер, 2002: 152). Не просто

готвенето, а определен начин на готвене е достатъчен за културното самоопределяне. Китайската кухня е строго специфична. Тя съчетава своеобразни техники, ритуали и отношение към храненето, нехарактерни за други места по света. Именно поради своите качества и необичайни за непознаващите я практики към нея се проявява специален интерес.

За да разгледам "ходенето" на китайски ресторант у нас първо ще се насоча към оформилата се практика за посещаване на обществените заведения в България, която датира от времето след Освобождението.

Храненето извън дома и местата, в които това се случва не са нещо ново в края на XIX в., но все пак съществуват определени предпоставки за превръщането на това в приемливо действие. След 1878 г. се наблюдава трансформиране на социалните пластове, което благоприятства формирането на нови търговски заведения, предлагащи преди всичко храна; обществени фигури се превръщат в редовна клиентела по тези места и в тях все по-често се отбиват цели семейства. Тези предпоставки обособява Гаврилова (Р. Гаврилова 2003:83). Всичко това е свързано с оформяне на ново отношение между публично и частно. Частната, домашната и дори интимната дейност се пренася в едно публично, открито пространство за всеки автономен индивид. Храненето, което дотогава е атрибут почти изцяло на дома, е възможно вече извън него.

Това може да се свърже с прекоформирането от предмодерното, традиционното към модерно. Много социални учени посвещават своята научна дейност на този преход, тук ще спомена Дюркейм, който дефинира понятия за съответните периоди - а именно органична и механична солидарност.

Предмодерното хранене е конституирано от тоталната колективност и по-специално при него осигуряването на продуктите, тяхната преработка и консумация е един общностен процес, който се разпада при възможността за хранене извън дома. Различни агенти вече се занимават с трите изброени действия, без между тях да има някаква задължителна връзка. Оттук откриваме един от възможните начини за формиране на автономния индивид, за съсредоточаването му върху едно нещо и отчуждението му от други. Консумацията извън дома продължава да е колективна, но в един нов смисъл. Отново множество хора извършват нещо съвместно, по едно и също време, както и на едно и също място, но тези хора са произволно и временно събрани, тъй като те се хранят един до друг, а не един с друг.

Първите стъпки при оформянето на колективното хранене е в корпоративни работнически гостилници, работни столове, а от другата страна на социалния полюс са специалните клубове и пансиони, както и елитните ресторанти.

Възможно е в някаква степен да се направи паралелно разглеждане на създаващите се обществени заведения след Освобождението и китайските ресторанти след промяната на политическото управление след 1989 г.

Сред действията за изграждането на независима българска държава е и оформянето на административни центрове в големите градове и София, с което е свързано и промяната на градския живот. Основен елемент тук е новият начин на хранене, който се отличава от предхождащия го с обществен и търговски характер. Създаването и налагането му се осъществява благодарение на европейците, които виждат перспектива в задоволяването на една нужда, която самите хора още не са почувствали.

С появата и утвърждаването си китайските ресторанти показват, че в страната има благоразположение към отваряне на културните граници и допускането на нещо непознато в една специфична област като кухнята. Не е предварително обмислено задържането на този тип обществени заведения, но ето че китайците предвиждат, че ще бъдат приети и се налагат на неясния през 90-те години пазар у нас.

В света е известна практиката, че емигрантите в дадена държава създават общностни места, в които да поддържат своите традиции и да удържат колектива си. Именно поради това смятам, че китайските ресторанти в Европа и Америка в началното си проявление са насочени към азиатците, а не толкова към местното многообразно население. Случаят в България се вписва в този модел.

В ресторантите след Освобождението основните посетители са чиновници и административни управници, повечето от които познават европейския стил на хранене извън дома, и те се превръщат в среда, чрез която по-бързо и лесно се налагат нов тип институции.

Заведенията се свързват с необходимостта от общуване и са средище за социални контакти. Те удовлетворяват биологична, икономическа и комуникативна нужда, като тук може да приведем както новооткритите ресторанти след 1878 г., така и китайските ресторанти.

Хората могат да бъдат диференцирани или интегрирани към определени социални микросфери в зависимост от ранга на ресторанта, който посещават. Открива се многообразие в предлагането от собствениците. Съществуват заведения за елита, които са в центъра и предоставят българо-европейска кухня, а тези на "по-простата и бедна

публика" са в периферията и на тяхно разположение е по-традиционно ориентирана кухня, тъй като клиентелата им не е допуснала европейските нововъведения все още в ежедневието си. Последните са с "нечисто държане и стара нечиста мебел", тъй като "нечистото отношение" е било присъщо и на посетителите им, "непривикнала към поддържане на къщата и мебелите си" (Г. Георгиев 1983:210).

Подобни изводи могат да се направят и за китайските ресторанти, тъй като към тях се насочват и по-взискателни, и по-небрежни хора. Въпреки съществуващото мнение за не особено високото ниво на хигиената в тях, те имат своите постоянни и новоприиждащи гости.

Когато към клиентелата на ресторантите се включат цели семейства се намесва хедонистичен и статусен елемент (Р. Гаврилова 2003:92). Удоволствието от смяната на домашната обстановка, от новата непозната и разнообразна храна, от допълнителните сетивни усещания е ресурс, който ресторантите предлагат на своята клиентела. Семействата се хранят извън дома "фамилиарно", тъй като могат да си го позволят – статусен елемент, но и защото искат – хедонистичен елемент. Посещаването на места за хранене извън дома се определя от специфичните признаци на семейството, но и редовното прекарване в обществените заведения повлиява на навиците на семейството. "Отпадането на различни елементи от домашната икономика се съпровожда с одомашн(?)яване на обществените пространства." (Гаврилова 2003:94).

При храненето извън дома след формирането на новата държава е характерна посоката от традиционно – домашно – патриархално – роднинско към модерно – публично – индивидуално – професионално. Това се изразява и във формулираните от Р. Пожарлиев (Пожарлиев 2005:226) основни принципи на модерния ресторант. А именно – поява на равните социални права и по отношение на яденето; възможност за индивидуализиране на храненето посредством ресторанта чрез конкуренцията на заведенията, стремящи се да задоволят всеки вкус, но и чрез възможността на хората да приложат своя избор върху храната, напитките, върху времето, в което да посетят заведението като се очаква то да е отворено за посетители почти постоянно, както и върху цените, защото в менюто са включени предложения на различни цени.

Друг принцип от тази класификация е свързан с модния аспект на ресторанта. Отношението към модността на заведенията се осъществява чрез свободата на общественото мнение. Типът публичност, който се формира е различен от очертанията от Ю. Хабермас и е насочен към коментари върху сервираното на госта, като по този начин той формира свой индивидуален вкус, а не следва някой авторитет. Последният

белег на модерния ресторант е свързан с култивирането на специално отношение, висок вкус, оценяване качеството на храната. Като тук е важно публиката да поставя изисквания към поднасяната ѝ храна, на които се предполага, че добрият готвач може да отговори подобаващо. Освен това образованият вкус към храната трябва да премине в универсална норма, за да се достигне качеството на модерния ресторант, което е в контраст с практиката в кръчмата, при която приемаш всичко, което ти се поднася.

Въпреки направеното от Бродел разграничение за доминация на тип храни в определени цивилизации, а именно Америка – царевица, Европа – житни култури и Азия – ориз, сме свидетели на напускане на пределите според тази класификация на продуктите и за проникването на различни храни в непознаващи ги райони, което революционизира и разнообразява традиционните културни практики.

Важно е да се отбележи, че китайската кухня от характерна в определен регион се превръща в световна марка чрез модернизацията. Тя предлага бързо големи количества храна на невисоки цени. Чрез колонизацията, търговията и световния пазар китайската кухня, посредством китайските ресторанти се е наложила в **глобален мащаб**. Тази практика се случва в определени локални среди, сред други хранителни навици, но дори и така чрез подредбата на даден ресторант, с предлаганите ястия – с техния набор, състав, подготовка, последователност, начинът на хранене и поведение на масата – всички дейности могат да бъдат дешифрирани като елементи на определена култура.

За сервирането в китайските ресторанти е характерно предлагане на ястието в обща чиния за всички. Може да се направи паралел от една страна със средновековна Европа, когато се е ядяло от обща чиния, преди процеса на цивилизоване и индивидуализиране да се е наложил, както и с определящия за българската трапеза дори и до двавесетте години на XX в. общ съд за хранене за всички.

От друга страна в китайските ресторанти има предварително подредени чинии за всеки на масата, в които се разпределя общото ястие. Това е белег за индивидуализиране и рационализиране на културната практика.

Лъжицата като прибор за хранене е наложена далеч във времето и е останала почти непроменена през периода си на употреба, историята на вилцата обаче не е точно такава. Тя също е рано открита, но за дълго бива пренебрегвана, за да бъде възвърната чак през късното Средновековие и ранната Модерност, а дотогава, това за което ще бъде използвана вилцата, се консумира с голи ръце - то е предимно месо.

За китайците обаче вилцата и ножа са оръдия и не би трябвало да бъдат използвани като прибори на масата, тъй като това изразява непочтителност към

сътрапезниците. Те имат друго приспособление за хранене – клечките за ядене. Китайските клечки се различат от японските например, но това е друга тема, която няма да разглеждам тук. Интересно е, че китайската супа се приготвя така, че за нея не е необходим традиционният тип прибор за супа – лъжицата, а лесно се консумира с клечки поради гъстота ѝ, получена от включените макарони и фиде в голямо количество.

Както за европейците клечките са нововъведение и екзотика и това привикване с тях не е масово, така и за китайците храненето с вилица е странно умение, тъй като с вилицата можеш да се нараниш.

Когато един европейец отиде в Азия и се храни с азиатци, ако не може да се справи с техниката на използване на клечките и поиска вилица, той ще предизвика недоумение и обратно - когато китайци сред европейска обстановка и конкретно в България отворят китайски ресторант и се сблъскат с невъзможността да предлагат китайските клечки, въпреки че това е определящият прибор за традиционните китайски ястия, са принудени да зачеркнат традицията и да сервират ястията с вилица поради неприемането им от българските консуматори.

Това е до такава степен наложила се практика, че ако някой пожелае клечки за своето ястие, то той трябва специално да се обърне към сервитьора, който го обслужва, а в някои ресторанти дори да заплати допълнително. Това е един от типичните примери за **локализирането на китайската кухня към средата на консуматорите ѝ**.

Като друг подобен пример може да се посочи съобразяването на китайската кухня с местната в зависимост от района, в който се налага. Така китайските ресторанти в България предлагат ястия с много чушки, което е нехарактерно за китайската традиционна кухня; китайските ресторанти в Германия прибавят друг любим продукт за германците в китайските ястия, които предлагат. В Америка дори се измислят нови "китайски" ястия, нехарактерни за същинската китайска кухня, но съобразени с американския вкус, например 'чап чай'.

Това, върху което стъпват смесените ресторанти – американско-китайските, индийско-китайските, та дори и българо-китайските, каквито вече се срещат, е именно съчетаването на традиционната местна кухня с китайските техники по приготвянето, рецепти и обичаи в храненето.

Съчетаването говори за ценене на китайския начин на хранене и за това, че той не се смята вече толкова за екзотика, а като привнасящ разнообразие в местното хранене.

Друг пример за локализация е, че на традиционните китайски трапези, съответно и в ресторантите, на масата не се поставят подправки и основанието за това е, че добрият готвач е сложил всичко необходимо, за да се получи желаният резултат, но това не се спазва в българските китайски ресторанти.

Освен това в китайската практика на храненето не се предполага, че топлите ястия могат да се сервират със студени напитки, тъй като това затруднява храносмилането, а напротив - трябва да бъдат предложени топли напитки – чай или други. Това също не се спазва в българските варианти на китайски ресторанти, но можем да кажем, че и в Китай бирата все повече се сервира наред с ястията.

Друг основен въпрос относно китайските ресторанти и начина на хранене е свързан с общностното ядене. За китайската кухня количеството на порцията предполага тя да бъде споделена от поне двама души, освен това голямата порция е сервирана в обща чиния, както вече отбелязах, и също спомага за осъществяване на общностно ядене. Ето защо тук се намесва елемент на социализация, както и комуникацията, която се случва поради продължителното време, необходимо за консумацията на ястието.

Бързината е основен аспект на индивидуалното хранене и тя се свързва предимно с модерността. Но всъщност бързото хранене е характерно и за миналото, когато при недоимък и вече отбелязания характерен начин за консумация от общ съд, се изисква бързо състезание с другите около паницата.

Китайската кухня се вписва в бързото хранене чрез продаваните от ресторанти или специализирани павилиони китайски ястия в пластмасови чинийки и кутии. Но дори и по този начин на предлагане порциите са твърде големи, за да бъдат консумирани от един човек. Поради индивидуализацията и рационализацията съществува възможност за продажба на половин и дори четвърт порция.

Но все пак определящ принцип за посещаването на ресторантите е празничността и удоволствието, което хората изпитват в мултиплицирана степен при общностно хранене, отколкото при самостоятелно. Възможността за поръчване за вкъщи, а и разнообразието на китайските ястия са сред причините за посещаването на китайски ресторанти от хора и цели семейства, които принципно не ходят по ресторанти.

Китайските ресторанти изграждат своя почитателска група, независимо от различните специфики, която в същото време не се отказва от местните си навици в храненето. Ето защо можем да кажем, че съществува **исторически континуитет, основан на традиционни етнокултурни форми, но и на внедряване на структури и елементи от чужди културо-битови ареали.**

Библиография:

1. Гаврилова, Р. 2003 Атомизация и колективност: разпространение на храненето извън дома през първата половина на ХХ век. В сп. "Български фолклор", 4/2003
2. Георгиев, Г. 1983 София и софиянци 1878-1944. Наука и изкуство
3. Пожарлиев, Р. 2005 Кръчми и ресторанти в: "Критика и хуманизъм", кн. 20, 1/2005
4. Пожарлиев, Р. 2006 "Да живее супата!". В: "Отвъд дисциплинарните (само)ограничения" (Сборник посветен на проф. Елена Михайловска,) УИ "Св. Климент Охридски"
5. Хаупт, Х. 2002 Места на всекидневието, миниатюри от европейската културна история. ЛИК
6. Warde, A., Martens, L. 2000, Eating out, Social differentiation, Consumption and Pleasure. Cambridge university press
7. <http://www.wikipedia.org/> - електронен ресурс