

浅谈俄罗斯面包传统文化

王百惠

辽宁大学, 中国·辽宁 沈阳 110036

【摘要】在俄罗斯, 面包具有十分重要的意义。在俄罗斯的历史战争中, 面包维系着数以千计士兵的生命, 它给这些士兵带来了光明与希望。如今在俄罗斯, 面包是人们一日三餐必不可少的食物, 俄罗斯气候严寒, 生活在寒冷地带的俄罗斯人十分适合食用面包。由于俄罗斯历史因素, 自然气候的特点等原因, 逐渐形成了俄罗斯特有的面包文化。

【关键词】面包; 俄罗斯; 面包传统文化

俄式面包对于俄罗斯民族来说意义非凡。它是俄罗斯人民传统主食, 在国民饮食中有着不可撼动的地位, 是他们每餐必不可少的食物, 面包在俄罗斯人心中的地位就如同米饭在中国人心中的地位。在节日宴会上或是日常吃饭的时候, 餐桌上都会看到面包的身影。俄式面包不但营养价值很高, 而且能量也很高。食用面包有利于俄罗斯民族在寒冷的气温下更好的生活。由于长期的食用面包, 他们已经习惯、依赖面包了。据说俄罗斯人如果很久不食用黑面包就会感到不适应。这就是俄罗斯民族所说的“黑面包可以强身”的缘故。如果突然吃不到面包, 很多人还可能生病。俄罗斯人民和面包的关联就如同人离不开空气、鱼儿离不开水。

在俄罗斯人民的生活中, 面包不仅仅是用来饱腹的食物, 在人际交往的礼仪中也占据重要的地位。在俄罗斯, 面包自古就象征着幸福、美满。人们端出新出炉的面包和盐请客人品尝, 是俄罗斯的最高礼节。以此来表达自己的热情慷慨, 增加主人与客人之间的信赖和友谊。如果去俄罗斯的一户人家做客, 客人通常会受到热烈欢迎。因为俄罗斯人民会不遗余力地满足来宾的意愿。这一观念早就已经在他们的心中根深蒂固。在俄罗斯, 各式各样的面包基本上都有着自己深远的故事。所以对于俄罗斯来说, 面包不仅仅是面包, 它是民族文化的重要体现, 是民族精神的重要体现, 更是俄罗斯民族的象征!

俄罗斯历史文化悠久, 在其数千年的历史变迁和发展过程中, 逐渐形成了自己独特的饮食文化, 在俄罗斯无论是国家总统还是普通民众, 面包, 一日三餐是必不可缺少的, 对于他们而言, 面包是他们赖以生存的粮食, 同时也是他们不可或缺的精神食粮。黑列巴在俄语中通指“面包”, 同时它也具有食粮和谷物的含义, 是它们的总称。俄罗斯面包植根于俄罗斯的大地, 它具有丰富的营养、独特的味道, 食用十分方便, 同时也非常便于保存。它是俄罗斯人饮食的主要食物, 也是具有很高地位的珍贵食物, 因此, 从古就珍视食粮的俄罗斯人在漫长的劳动生涯中形成了自己国家所独有的面包文化。在俄语中, 面包不仅指食物, 还指款待客人。俄罗斯人有这样一种信念, “如果好好对待客人, 客人便不会亏负主人”。或许因为如此缘由, 俄罗斯民族从古至今便保持着热情好客的优良传统美德。在俄罗斯, 如果随意得去一户人家做客, 当刚进门时, 主人就会邀请客人到厨房吃一些东西, 几乎每家每户都会在餐桌上放一些面包。俄罗斯最著名的谚语大概就是“面包是生命之杖”这句了。俄罗斯人民把面包和盐作为接待客人的最高礼节, 这种底蕴深厚, 色彩浓重的文化, 已经成为俄罗斯民族文化的重要部分。

随着俄罗斯科技水平的提高, 面包的制作方法也会随之改善。俄罗斯民族的烹饪艺术别具一格, 尤其是面包的烹饪。通过一些并不太繁琐的程序便可以做出口味极佳的面包。面包类别众多, 有椭圆形面包模制面包、麻花状面包、挂锁型面包、枕头面包、奶油鸡蛋面包、小白面包、小干面包圈、八字形小甜面包等等。每一类可以分为很多种。原料也可分为玉米、小麦等等几种样式。从

式样来看可分为大面包和大圆面包, 它的长度大约有四十厘米, 而且刻有图案。而俄罗斯的圆面包、小面包与中国的馒头的大小、形状相似。俄罗斯面包的外形也各式各样: 长的、扁的、方的、圆的等等。颜色也众多: 黑色的、白色的、黄色的、棕色的, 深浅不一。大致能够分为黑面包、白面包。尤以黑面包最受欢迎, 也是最具有深刻意义的。黑面包外层粗糙, 口感略酸, 颜色如同高粱面窝头。如果第一次品尝的话, 会觉得并不适应, 但是多次食用, 习惯了以后, 便喜欢上。可以把它切成片, 将肉、乳酪放在其中, 口感绝佳。从制作口味来看, 可分为火腿味面包、甜味面包、夹肉面包、野味面包、奶油鸡蛋面包, 以及具有特定地方风味的面包等等。就如同波罗金诺的黑面包, 将茴香和孜然等调料放入后, 麦香扑鼻, 刚放入口中感到微酸, 随后便感到甜味。香甜可口, 味浓香醇。不同的面包也会有不同用途, 例如大圆面包专用于典礼仪式, 而圆柱形甜面包是用于复活节。而且俄罗斯面包在食用或者使用时也有一定的礼仪要求。

俄罗斯民族十分喜欢干净, 因此食用面包也讲究文明礼仪, 他们备有专用于切面包的桌子和餐具。用餐的时候, 会在用餐人面前摆放一个放用面包的盘子。不仅仅是这样, 食用面包的方法以及吃相也有所讲究。比如吃大圆面包的时候, 应该用刀切成片状。吃小圆面包的时候, 应当碎成小块。面包可以搭配奶酪、香肠、鱼子酱等等食材。如果想把食物添加在面包中, 那么应当从食材容器中取出一部分放在专用盘之中, 再把它添放在面包上。应该在自己的盘子中完成以上的过程。如果刚出炉的面包没有被食用完, 无论是商家还是普通人家都会把它们切成片状, 再放入烤箱之中, 将他们烤成很硬很脆的面包片。当然, 食用时也会有一些禁忌。如果是面包圈, 就需要用餐叉食用, 不能用手。如果搭配汤一起食用, 则不能用面包蘸汤吃面包的时候, 需要闭上嘴, 仔细咀嚼以避免发出声音。无论在哪个地方用餐, 他们认为狼吞虎咽、随意扔面包屑是十分不文明、不礼貌的举止。

接待来客的时候, 女士们会以民族服饰打扮出现, 把圆面包呈给来客品尝, 面包会放在干净的刺绣毛巾上面, 盐放在盐皿中, 而盐皿放在面包或者固定在面包块上。此行为表现了对来客的最崇高的敬意。而客人要躬身接过面包, 将其掰下一小块, 再蘸一点盐, 品尝之后表达感谢之情。如今俄罗斯领导人到外地视察工作时, 当地政府经常以这种仪式接待, 以表示对来客的热烈欢迎以及两国人民深厚友好的情谊。俄罗斯民族将面包搭配盐来接待客人也早已被视为最高礼仪。

参考文献:

- [1] 吴克礼. 当代俄罗斯社会与文化[M]. 上海: 外语教育出版社, 2001.
- [2] 孙振彦. 俄罗斯之旅[M]. 广东: 旅游出版社, 2002.
- [3] 朱达秋, 周力. 俄罗斯文化论[M]. 重庆: 重庆出版社, 2004: 35-36.

作者简介: 王百惠(1998.05.01-), 女, 汉族, 辽宁省台安县, 硕士研究生, 辽宁大学, 俄语笔译。