

國立政治大學斯拉夫語文學系
碩士學位論文

從語言文化學視角論俄羅斯飲食之民族特色
(以普希金作品為例)



指導教授：宋雲森博士

研究生：林柏均

中華民國 101 年 12 月 17 日

致謝函

歷經四年的碩士班生涯即將畫下完美的句點，實屬得來不易。雖然這一路走來遇到種種的挫折，但筆者堅信跌倒後再爬起來，才是勇於面對自己並對自己抉擇的負責表現。筆者進入碩一時對於學術研究經歷一段時間徬徨，碩二時遠赴俄羅斯自我摸索論文的寫作方向，碩三時與祁若娃老師討論關於俄羅斯飲食文化的題材，以及亞西特老師幫助我在俄文摘要的寫作，碩四時感謝宋雲森老師不辭辛勞的教導，協助我完成碩士論文。

成長不是我有話要說，而是聽得懂和看得懂。筆者能有今天這一番結果，一切得歸功於曾經幫助過我的貴人，感謝曾經教導過我的老師，老師的一句話讓筆者受用一輩子。首先，感謝政大給予筆者一個優良的學習環境，以及老師、同學和朋友的鼓勵。再者，筆者要特別感謝宋雲森老師的是，感謝老師碩一時的拒絕與不看好，卻是更加堅定筆者堅持對俄羅斯飲食文化與語言的研究。雖然，繞了一大圈又回到當初碩一時找宋老師討論俄羅斯飲食的初衷，只因著筆者對於吃這一件事抱持極度的熱情。感謝當初在淡江大學的蘇淑燕老師曾對我說過：「人有無限的潛能，千萬不要小看自己。」另外，筆者要感謝碩一時曾任賴盈銓老師的研究助理，當時賴老師還語重心長對我說：「不要誤入歧途，要在對的時間做對的事。」還有要感謝葉相林老師、祁若娃老師提供筆者論文研究的方向。

最要感謝宋老師當初送給我的一句話：「腳踏實地的耕耘，才能真正享受甜美的果實。」還要感謝口試委員葉相林老師與劉康怡老師。在此，筆者對上述啟發過我的人生導師致上最高敬意。最後，筆者還要感謝的是男友馬克和家人不離不棄的陪伴。另外，我要特別感謝俄羅斯媽媽瑪麗娜的俄語指導，以及大葉大學楊懿淑老師的論文開導。

對於筆者而言，寫論文就像拼魔術方塊，要拼到面面俱到是一項挑戰。雖然，畢業帶我迎向人生另一旅程，接下來是要接受更多更多的磨練與挑戰。筆者特別感謝有這麼一段刻苦銘心的研究生涯，鍛鍊出不怕吃苦的信念，凡事做最好的準備和最壞的打算。最後筆者相信，上帝為我關上一扇窗，也為我開啟人生的另一扇窗。

目錄

第一章 緒論	1
第一節 研究背景	1
第二節 研究動機	3
第三節 研究目的	4
第四節 研究限制	4
第五節 研究方法	5
第二章 理論基礎與文獻探討	7
第一節 語言文化學	7
第二節 飲食美學	14
第三節 有關俗諺語與成語之定義與理論	20
第三章 俄羅斯飲食文化之概況	23
第一節 俄羅斯飲食文化之地理因素	23
第二節 俄羅斯飲食文化之歷史發展	27
第三節 俄羅斯代表性食物	30
第四章 從語言與文學看俄羅斯飲食	35
第一節 俄語中有關飲食語言之文化意涵	35
第二節 從普希金作品看俄羅斯民族之酒與茶文化	48
第三節 從普希金作品看俄羅斯民族之飲食文化	63
第五章 結論	89
第一節 總結	89
第二節 建議	92
參考書目.....	94
語料來源.....	96
附錄一：普希金作品中常見的食物	97

附錄二：俄羅斯飲食相關的俗諺語與慣用語 100

附錄三：俄語摘要 107



摘要

飲食除了作為人類維生的基本需求，也是文化發展的重要一環。甚至隨著人類經濟的發展與文化的提升，飲食已由維生的基本需求與口腹之欲的滿足，更發展到社交、禮儀、養身、修心之美學境界。俄羅斯作為一個歷史悠久的國家，隨著歷史的演進，飲食文化雖然不斷在變遷，也保存不少固有傳統。因此，本論文結合文化與語言的知識，從宏觀角度論述出俄羅斯民族之飲食美學觀。在文化方面，本論文將介紹影響俄羅斯飲食文化之形成的地理條件和歷史發展。在語言方面，我們將飲食相關的俄語用語（諺語、俗語、成語、詞組等）與普希金作品有關飲食場景的部分討論，整理並歸納出俄羅斯飲食的民族特色。

關鍵詞：

語言文化學、飲食文化、俄羅斯地理、俄羅斯歷史、俗諺語、成語、普希金

第一章 緒論

第一節 研究背景

近幾年來，俄羅斯飲食逐漸被世界各地所推廣並且喜愛。本論文將探討俄羅斯飲食文化之發展概況，並以語言文化學的視角看俄羅斯飲食，進而驗證俄羅斯人之飲食觀。例如，在俄語中富有民族文化意涵的就是飲食相關俗諺語。俄羅斯著名民族學專家 Н. Ф. Сумцов 曾說過麵包視為俄羅斯中最为神聖的食物，物質繁榮的象徵。在俄羅斯的語言與文化中，麵包將被概念化喻為上帝賜予人民的禮物，並以神的形象化身，並成為有生命的物質型態¹。因此，我們對待麵包的態度如同看待一種聖物一樣必須畢恭畢敬。因此，有一句諺語：“Хлеб всему голову.”，譯為“麵包比什麼都重要”，拿麵包比喻成人類最重要的生命中樞，如人類之頭腦為主導人類的思想與精神，麵包之於頭腦的比喻對於俄羅斯人的精神意義之重大。藉由上述的例證說明了麵包不僅是俄羅斯人賴以維生的糧食，象徵俄羅斯人維持生計的工具外，更是俄羅斯精神糧食的象徵。麵包除了是俄國人填飽肚子的主要糧食之外，更是象徵生命意義的精神糧食。

人類認識世界的途徑可從語言的學習開始。人與人之間透過語言傳達與交流進而認識其他民族文化，及我們對世界發展之認知。關於語言與文化的綜合研究始於十九世紀，在西方側重人類學中的語言與文化研究，例如，最早將語言與文化同時併入學術論文的是德國的語言學家威廉·馮·洪堡特（Wilhelm von Humboldt, 1767-1835）。洪堡特在其著作《人類語言結構的差異及其對人類精神發展的影響》中提到，每一種語言都有其獨特性、創造性和美學潛能。民族語言的不同，會引起對客觀世界的理解和解釋的不同。因此，在一定意義上，講不同語言的人生活在不同的世界之中，具有不同的思維與文化體系²。

德國哲學家費爾巴哈（Ludwig Andreas Feuerbach, 1804-1872）曾說過：“心中有情，首中有思，必先腹中有物”。從中國易經中談論到：“形而上者謂之道，形而下者謂之器”，形而上是指抽象的哲學概念，並從事更深層的思維活動，最後該成果構成人類認識的積累與精萃；形而下則是指具體的客體作為基礎研究，簡單的說，我們日常生

¹ Савельева О. Г. Концепт «ЕДА» как фрагмент языковой картины мира: Лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты (на материале русского и английского языков), АКД, КГУ, 2006.

² 鄧曉華著，《人類文化語言學》，福州：廈門大學，廈門大學出版社，1993年，頁4。

活中看得到摸得著的東西或器物。所以可知，我們心裡想的或腦子思考的，需要借助形而下才有辦法去想形而上（метафизика）。因此，本論文將借助形而下的飲食美學為根基，去認識腹中之物的食物，才有心力去從事或思考人類生存的意義。因此，我們再從飲食的觀點衍生飲食本身以外的想法，進而去思考人類生存的意義。

俄羅斯民族或是世界上其他民族對於飲食這一文化意涵將有所異同。飲食是人類日常生活中的例行公事，食、衣、住、行缺一不可。我們先從廣義去定義飲食的概念。Вежбицкая 曾說過：“飲食是一個概括性的概念，是集結所有各類型的食物為一個總合”，並且飲食是人體器官吸收與維持生命所必須仰賴的物質。另外，在飲食的重要性中，美裔作家 Александр Александрович Генис 曾經說過：“飲食顧名思義是象徵祖國文化的表徵，而它的價值性不亞於教堂的設立與聖像畫對人類的心靈寄託”。最後，在飲食與人類的關係中，Якоб Мошотт 說過，“Человек есть то, что он ест.”，譯為“人吃什麼像什麼”；Д. И. Фонвизин 曾說，“Кто сам в себе ресурсов не имеет, тот и в Париже проживает, как в Угличе.”，譯為“如果沒有供給人們食物，表示住在繁華的巴黎跟住在物資缺乏的烏格利奇沒兩樣”；德國有一句俗語也是說明飲食的重要性，“Ешь лишь проваренное, пей, лишь что чисто, говори правдивое, а считай-своё.”，譯為“只吃煮熟過的東西，只喝潔淨的東西，只說誠實的話，而算計是自己的事”³。總而言之，飲食的重要性已在各民族與各文化占據一席之地，如同說話和思考一樣值得被重視，其飲食背後所引申的意涵可以讓我們認識俄羅斯民族對於生活的態度，進而體悟對生命意義與價值的認知。

如果要從語言學的角度切入認識飲食概念，除了要具備語言文化學的認知更要對俄羅斯的文化瞭若指掌，才有辦法更深入的去探討俄羅斯的日常生活，藉由語言了解一個國家的民族與文化，是再好不過的契機。然而，普希金象徵俄羅斯文學界的太陽，熟讀過普希金作品的讀者可能都有一種感覺。另外，普希金作品之所以會永垂不朽，是因為我們透過其作品可認識俄羅斯日常生活情趣及民族精神。因此，我們的心靈便能透過普希金的作品間接吸取其文化精神，一方面陶冶自己的心靈，另一方面將其發揚光大，這是身為一位俄語研究者的目標。

由於俄羅斯著名大文豪家普希金之作品中，得知有關飲食場景的描寫頗多，並間接透露出俄羅斯飲食文化的特色。本研究將從普希金的作品探討俄羅斯之飲食文化，並且也將對俄語教學者、學習者、教科書與字典編撰者，提出有關俄羅斯飲食文化材料作為教材或

³ Похлёбкин В. В. *Из истории русской кулинарной культуры*. М., 2009, с. 12.

參考語料之具體建議。

雖然，本論文因語料收集不足，導致研究內容還需有待改進與修正。但是，本論文以拋磚引玉為出發點，並提供後人對俄羅斯飲食文化有更多元的視角。

第二節 研究動機

截至目前為止，鮮少研究關於普希金是如何將飲食場景帶入於自己的詩歌、散文、戲劇裡，普希金創造每個飲食場景其背後隱藏其之文化意涵是值得我們探究及鑽研。所以，本論文的研究動機之一，就是分析普希金的文學作品中有關飲食場景的部分。我們藉由普希金優美的文筆敘述其飲食場景，帶領我們重回當時代的生活裡去體驗、感受當時俄羅斯人民的生活方式、態度。最重要的是，飲食文化在俄羅斯民族的認知上如何將其滿足生理需求的形而下學的轉變，昇華至形而上之心靈層次的滿足。

顧名思義，文學家一般較擅長寫作，而對於飲食及料理的認知當然不能與飲食領域的專家所比擬，畢竟術業有專攻，各司其職。普希金在其作品裡彰顯出他個人對於當時的飲食文化有異於常人的熟悉，而且還能正確無誤的描述細節，如此豐富作品的趣味性，將有關飲食的詞彙使用近乎到達淋漓盡致的完美精煉，筆者身為普希金的愛好者，除了不單只是閱讀普希金的作品。另外，普希金有別於其他人對於俄羅斯文學的偉大貢獻在於啟發讀者自發性去挖掘其詞義背後所隱藏既深且廣的料理知識，就能更加明白普希金將飲食場景運用於小說情節中的用意何在。有鑑於此，我們要將普希金的作品當中有關飲食場景的情節從每部作品裡擷取下來，詳加比較分析後，才能完整的理解普希金在描述關於飲食場景時與小說人物及時代背景是否連結為一符合邏輯元素的關鍵。簡言之，本論文無法去評論普希金如何看待食衣住行育樂當中的食之品味，但本論文可歸納與整理出普希金的飲食偏好並將其運用於作品中有關飲食場景的描寫，進而認識十九世紀俄羅斯人民的飲食寫照，此為研究動機之二。最後，研究動機之三，出自於筆者對於飲食的愛好與熱情。筆者藉由日常生活飲食的觀察與體會，目的是增進本論文的靈感來源，並將論文生活化，生活論文化。

第三節 研究目的

本論文主要從文化的角度解釋語言的現象，以探討俄語中的飲食世界圖景。主要的目的如以下三點所述：

- (一) 從俄羅斯之飲食傳統出發，介紹語言文化場、飲食美學與俗諺語之相關理論。
- (二) 探討俄羅斯飲食文化之地理因素與歷史發展，並分析含飲食詞彙的俗諺語，以歸納出俄羅斯民族飲食方面之語言世界圖景。
- (三) 分析普希金的作品中關於飲食場景的描寫，具體呈現俄羅斯飲食文化之民族特色。

第四節 研究限制

為避免本論文的篇幅過大和內容過雜，在研究方面有幾點限制：

(一) 引用理論的限制

本論文第二章之文獻探討中，主要以語言文化學之理論為根據。由於語言文化學研究範疇相當大，牽涉學科之多，凡舉文化學、語言學、民族學、民俗學、心理學、社會學等學科。本研究僅就與本論文主題最直接相關的理論，例如：語言世界圖景、文化伴隨意義與語言文化場，作為介紹的對象。

(二) 語料蒐集的限制

本論文以研究俄羅斯飲食之民族特色為題，然而有關飲食方面之語料五花八門，無奇不有，包括：詞彙、成語、諺語、俗語、食譜、菜單與普希金的作品等。由於篇幅的限致，本論文僅針對俄國飲食文化相關之俗諺語與慣用語，以及普希金作品中飲食場景的部分，作為探討的對象。

(三) 研究對象的限制

飲食文化涉及範圍廣泛，非碩士論文所能一一深入探討。本論文在分析俄羅斯飲食文

化之過程，將以飲食相關方面作為主要討論對象有，俄羅斯代表性食物與食材、飲食習慣、飲食態度、飲食美學觀念等。至於與飲食間接相關之社交禮儀、飲食環境、餐具陳設、階層或地域差異、食物的象徵意義等，僅於必要時作為次要討論對象。

(四) 研究結果的限制

對於俄羅斯飲食之民族特色的研究並不是像探討一個是非對錯的主題。因此本論文結合文化背景的探討和語料的分析，僅能從宏觀角度歸結出俄羅斯民族之飲食世界圖景，至於微觀知識之個別性差異非本論文所能處理之範圍。

第四節 研究方法

在本論文的研究中使用了下列三種不同的研究方法：

(一) 語言文化學研究法

根據俄羅斯語言文化學中語言世界圖景（языковая картина мира，簡稱為 ЯКМ）理論，採用沃羅比約夫（В. В. Воробъев）、馬斯洛娃（В. А. Маслова）、威廉·馮·洪堡特（Wilhelm von Humboldt）等學者之語言世界圖景與語言文化場等研究方法，探討俄語俗諺語等形式手段中所蘊涵之俄羅斯飲食之民族特色。語言文化學中的理論主要以沃羅比約夫（В. В. Воробъев）、馬斯洛娃（В. А. Маслова）的理論為主，而中國研究語言文化學之著作，也在本論文的文獻探討範圍。

(二) 美學分析法

本論文將採用美學理論，分析普希金作品，以及根據普希金作品改編之戲劇語電影中之飲食場景，探討俄羅斯的飲食美學觀。飲食美學的概念主要參考俄羅斯飲食美學專家波赫萊勃金（В. В. Похлёбкин）出版之有關俄羅斯飲食文化之著作。其書籍有助於我們了解俄羅斯民族及波赫萊勃金個人的飲食美學觀。

(三) 語料分析法

探討俄羅斯飲食文化過程中，對相關之原始語料進行分析是本論文重要的一環。本論文之語料來源自：俗諺語、詞典、文學作品、戲劇、電影等。本論文中關於俄語成語、諺語、俗語等理論主要參考俄羅斯語言學家維那格拉朵夫（В. В. Виноградов）、俄羅斯學者尚斯基（Н. М. Шанский）的觀點。



第二章 理論基礎與文獻探討

本論文主要從語言文化學視野討論俄羅斯飲食的民族特色，但仍將牽涉到其他學科。研究飲食語言與習俗如何反映出民族特色，需借助語言文化學的理論與研究方法。因此，在本章將針對與本論文相關的語言文化學之理論，進行介紹與討論，其中包括：沃羅比約夫（В. В. Воробъёв）、馬斯洛娃（В. А. Маслова）等人的語言文化學理論；特雷爾（J. Trier）的語義場理論；沃羅比約夫（В. В. Воробъёв）的語言文化場理論；奈達（E. Nida）、巴爾胡達羅夫（Л. С. Бархударов）等人的文化伴隨意義之觀點；威廉·馮·洪堡特（Wilhelm von Humboldt）、沃羅比約夫（В. В. Воробъёв）等人的語言世界圖景理論。

另外，本論文將根據維那格拉朵夫（В. В. Виноградов）的成語學理論，透過俄語成語探討俄語飲食詞彙的文化意涵。最後，波赫萊勃金（В. В. Похлёбкин）的飲食美學觀，也是論文中探討俄羅斯飲食特色之一重要理論基礎。

第一節 語言文化學

由於，語言文化學所牽涉的範圍既深且廣，其中包括有語言文化場、文化伴隨意義與語言世界圖景。首先，我們必須了解何謂語言文化學。我們認識世界的途徑可從語言的學習開始。語言承載人類對世界的認知，我們可透過語言交流認識其他民族的文化。關於語言與文化的綜合研究始於十九世紀，在西方側重人類學中的語言與文化研究，例如，最早將語言與文化同時併入學術論文的是德國的語言學家威廉·馮·洪堡特（Wilhelm von Humboldt, 1767-1835）。洪堡特在其著作《人類語言結構的差異及其對人類精神發展的影響》中他提到，每一種語言都有其獨特性，創造性和美學潛能。語言的不同，會引起對客觀世界的理解和解釋的不同。在一定意義上，講不同語言的人生活在不同的世界之中，具有不同的思維與文化體系⁴。因此，我們用中國人的思維去理解俄羅斯文化可發現其該語言與該文化的獨特性、創造性與美學潛能。

首先，探究語言與文化的本質與意涵，更能幫助我們建立扎實的語言文化學科根基。語言是人類溝通思想、認識彼此的工具之一，通過語言，達到感知世界的目的。然

⁴ 鄧曉華，《人類文化語言學》，福州，廈門大學出版社，1993年，頁4。

而，每個民族都擁有屬於自己的語言，但一個國家裡又常有多種族群共生在一起，於是他們使用共同的語言，得以避免文化上的衝突，彼此融洽地生活。文化是集結食、衣、住、行、育、樂的聚合體，但為了要了解非本國文化必須借助語言的輔助去認知。由此可知，語言文化學以生活環境為背景下所孕育與成長。

1960 年代以來，在西方與俄羅斯從事語言與文化的研究學者為數眾多。然而，語言與民族文化背景的差異導致學科的研究焦點放在不同的側面上探討。例如，跨文化交際學始於 1960 年代的美國，側重研究跨文化溝通。語言國情學於 1970 年代初興起於前蘇聯，側重研究俄語詞語文化⁵。至於俄羅斯語言文化學 (лингвокультурология) 是在 1990 年代脫離語言國情學 (лингвострановедение) 成為一門獨立學科。這門學科發展至今不超過 25 年，但已有為數眾多的學者對此學科的理論與研究有所貢獻，例如與本論文相關的語言世界圖景理論、文化伴隨意義與語言文化場等理論，都是俄羅斯語言文化學者的重要成就。

關於語言文化學的定義，不同的學者有不同的看法。美國語言學家薩皮爾 (Edward Sapir) 說：“語言的背後是有東西的，而且語言不能離開文化而存在，所謂文化就是社會遺傳下來的習慣和信仰的總和，由它可以決定我們的生活組織”⁶。由此可知，無論從那方面看，文化都離不開語言，語言是文化的載體。俄羅斯學者沃羅比約夫則認為語言文化學是一門綜合性學科，研究語言與文化在語言運用中之相互關係。根據沃羅比約夫的觀點，語言單位包括語言內及語言外的內容體。我們可透過二者相互關係之系統研究探索各民族之文化概念⁷。然而，馬斯洛娃定義語言文化學是“一門語言學與文化學的交叉學科，研究語言中表現及承載的民族文化”⁸。我們將兩位俄羅斯學者對語言文化學定義做一番比較，可發現其定義的側重面向之異同。沃羅比約夫強調語言與文化的融合關係，而兩者之間的互動是在語言背景中實現的。而語言內部的語法、語音、詞法、句法等語言結構必須搭配對語言外部的世界認知才能實現語言文化學存在的價值意義。而馬斯洛娃所主張之語言與文化的交叉關係，正說明了我們無法單就一門學科對語言文化學的問題做深入的理解。也就是，當一門學科處在邊緣與交叉點上時，必須透過其他學科的知識來支持，才能使學科本身推向更高層次發展。由此可知，馬斯洛娃重視語言文化與其他學科的個別關係，而沃羅比約夫強調語言與文化的整體關係。

⁵ 吳國華，〈文化語義學導言〉，《語言文化研究視角(論文集)》(吳國華主編)，軍事誼文出版社，1999 年，頁 46-47。

⁶ 羅常培，《語言與文化》，北京，語文出版社，1996 年，頁 1。

⁷ Воробьев В. В. *Лингвокультурология : теория и методы*. М., 1997, с. 36-37.

⁸ Маслова В. А. *Лингвокультурология*. М., 2001, с. 28.

根據馬斯洛娃的理論，語言文化學具有學科交叉的性質，因此它在學科理論建立上會與語言哲學、文化人類學、文化學、社會學、民族學等人文社會科學相連繫與交流。馬斯洛娃將語言文化學的研究方向整理如下：第一，特定社會族群研究－根據具體文化背景找出該民族特徵；第二，語言文化學歷時研究－以特定歷史階段發現民族的語言與文化的變遷；第三，比較語言文化學－將兩種以上的民族與語言進行系統式的比較；第四，對比語言文化學－採用自身的角度去研究對方的語言文化意識，例如：命運、心靈、思想、成功等；第五，語言文化辭典的編譯－研究目的主要是讓學習者認識文化內涵，而語言僅是輔助研究的手段之一⁹。而本論文在上述各研究方法中，將採用前兩項，因為它們與本論文對俄羅斯民族飲食特色之探討，最具直接關係。

語言文化學是語言學與文化學相互依附的一門綜合性學科，但近幾年來有關這項學科理論百家爭鳴。以下介紹本論文將採用之語言文化場（лингвокультурологическое поле）、文化伴隨意義（культурная коннотация）與語言世界圖景（языковая картина мира）等語言文化學理論。

一、語言文化場

沃羅比約夫在《個性的語言文化聚合體》（《Лингвокультурологическая парадигма личности》，1996）中從社會文化學觀點探討“俄羅斯民族個性”（русская национальная личность）。除此之外，他對民族個性的描述與解釋以語言文化為單位建立語言文化場（лингвокультурологическое поле）。語言文化場的分析概念源自於語義場理論（семантическое поле）。

德國學者特雷爾（J.Trier）在 1930 年首先提出語義場的概念。特雷爾認為，在一個語義場的範圍內，各個詞之間是相互聯繫的，每個詞的意義取決於這個語義場內之共同的詞義。通常任何語言都有各類主題而相似的語義場，比如：時間、空間、飲食、服飾、動物、顏色等語義場。但也有專屬於某個特定族群的語義場，例如愛斯基摩人的語言中關於雪的語義場、日語中有屬於茶道的語義場、法語有關葡萄酒的語義場等。我們推論，語義場的理論價值在於某個程度上來說，表現出一定的民族性，因為不同的民族語言中相似的語義場內容不見得剛好一一對應。例如，親屬場在漢語的兄弟與俄語的 брат 並沒有完全互相對應。上述例子正說明不同語言的詞聯繫的概念不盡一致。不同的民族用

⁹ 彭文釗、趙亮，《語言文化學》，上海，上海外語教育出版社，2006 年，頁 17。

他們各自的語言把認識的結果記錄下來時，就帶上了民族的特色。不同的民族對世界的認識是不同的，因此語義場也具有了一定的民族性。

既然，語言文化場是語義場的衍生概念，那麼語言文化場在描寫應用上必須內衍語義場的應用規則與外展語義場的理論價值。沃羅比約夫指出，語言文化場必須符合聚合與組合兩項關係。聚合意指語言內相關詞彙的彙整，而組合關係在於“一定的社會文化域內對特定事物或現象穩定的文化—心理聯想”¹⁰。以俄羅斯飲食場中的水（вода）為例，чистая вода（淨水）、морская вода（海水）、пресная вода（淡水）、кипячёная вода（開水）、мягкая вода（軟水）、жёсткая вода（硬水）、минеральная вода（礦泉水）等，在語言文化場的分析上，它們可構成語言的聚合關係。另外，Брильянт чистой воды 意指如純水般晶瑩剔透的鑽石，也就是毫無瑕疵的鑽石，在此俄語可用 чистая вода 來修飾鑽石。可見，чистая вода 與鑽石的組合關係上，反映出俄羅斯民族的文化聯想。由此可知，聚合與組合的關係也是本論文研究的重要概念之一。

二、文化伴隨意義

文化伴隨意義在過去的語言國情學與現在的語言文化學中，被視為重要的研究課題之一。眾多學者對其解釋各異，其因在於社會感知因人而異。例如，社會語言學家什維策爾（А. Д. Швейцер）與奈達（E. Nida）專門研究詞的文化伴隨意義中詞彙語體的變體形式¹¹。另外，俄國的翻譯家巴爾胡達羅夫（Л. С. Бархударов）認為，詞的文化伴隨意義是社會成員對於某一語言符號的感知¹²。從文化語義學角度出發，吳國華教授認為，文化伴隨意義是語言國情學的核心理論，以研究民族文化語義為主要內容，側重於研究和揭示存在於語言單位中的文化成分和文化模式¹³。換句話說，詞的文化伴隨意義可映現民族特性與文化聯想。

我們從宏觀的角度來看詞的文化伴隨意義，便可發現文化伴隨意義是全體社會對某一事物的態度，而不是少數成員的個人意識。除此之外，文化伴隨意義能引起民族成員間對事物情感聯想的共鳴，同時對事物附加上情感評價的色彩。詞的文化伴隨意義是特定社會文化背景所賦予，它與民族日常生活、地理、歷史、民俗、宗教，以及價值和審

¹⁰ 同上註，頁 73。

¹¹ Швейцер А. Д. *Современная социоллингвистика. Теория, проблемы, методы.* М., 1977.

¹² 見註 9，頁 272。

¹³ 吳國華、楊喜昌，《文化語義學》，北京，軍事誼文出版社，2000 年，頁 45-47。

美觀念有關。不論是動物詞、植物詞、數字詞、顏色詞、人名或地名等專有名詞，以及表示民俗形象的詞彙、方位詞、表示紀念日和傳統節日詞彙，甚至是飲食文化中的烹飪詞彙等，皆可讓我們對於各類詞彙的世界，發揮想像力，探索它們的文化伴隨意義，以及價值觀與審美觀。例如，不同民族對顏色的態度，某種程度上體現了該民族的價值觀和審美觀。顏色被廣泛用來表示各種轉義和各種象徵意義。紅色在漢語中是喜慶、吉祥、歡樂的象徵，在民間習俗的婚禮、生日、重大節日裡，常用紅色的東西來增添喜慶氣氛。俄語紅色令人聯想到危險，甚至戰爭、流血、殘忍、災難，例如：俄語 *красный петух*（直譯：“紅色的公雞”），有“火災”之意。不過，在中國大陸與前蘇聯，紅色都是革命與進步的象徵。由此可知，俄漢兩民族對於紅色的文化伴隨意義方面，有相同與相異的聯想。

然而，對詞的感情評價也是屬於文化伴隨意義的特點之一：例如，在俄語的花楸果（*рябина*）是俄羅斯大自然與俄羅斯少女的象徵；漢語的鴛鴦喻為吉祥與白頭偕老之義；英語中的藍血液（*blue blood*）喻為出身高貴的象徵¹⁴。另外，同一詞彙常包含雙重評價的色彩。如俄語中，熊（*медведь*）除了是俄羅斯的民族圖騰之外，牠還包含俄羅斯人對熊有褒與貶的情感評價：熊之於俄羅人，是力量（*сила*）與勇敢（*смелость*）的象徵，但也代表笨拙（*неуклюжесть*）與懶惰（*ленивость*）之意¹⁵。

由此可見，文化伴隨意義的形成與民族文化息息相關。值得一提的是，詞彙的文化伴隨意義受到民族的認同感、審美觀、價值觀等共識制約與發展，於是形成共同事物在一種語言文化中產生言外之意。換言之，詞彙在其稱名之中又參雜著歷史文化的聯想與情感色彩的表達等諸多因素，讓我們學習認識詞彙不再是停留在文字的表面解釋，而是能更深層去發掘文字背後的深刻意義。

三、語言世界圖景

由於有學者指出，人類擁有與生俱來學習和適應語言與文化的本能，因此，我們便可合理認為，任何語言是後天學習得來的行為方式的複雜體。然而，語言與文化兩者的關係是彼此滲透。也可以說，語言只是附屬在文化大體系下的一個環節，語言又是作為認識文化的必要物件。我們設想，把語言從文化大範疇中抽離，人類創造的食衣住行育

¹⁴ 見註 6，頁 25。

¹⁵ 見註 6，頁 272。

樂是否能達到今天發達的程度，是值得懷疑的。以上論述清楚說明，語言隸屬在文化地層下，又是反映文化發展的一面鏡子。所以說，透過語言來認識文化是任何語言學習者的本能之一。除此之外，既然語言是人們感知與認識世界的一種方式，我們藉由語言學習，並能認識語言與民族對現實世界之觀念。這種反映人類心理認知的模式，我們稱之為語言世界圖景。

其實，語言世界圖景的概念是從物理學界的世界圖景概念衍生而來的。另外在各方學界也參照世界圖景的研究方法。早在 19 世紀末 20 世紀初，德國物理學家赫茲(H.Hertz) 率先將世界圖景的概念運用在物理學的研究上。幾年前，義大利蒙紮市議會通過了一項法案，禁止市民將金魚養在圓形魚缸裡觀賞。提案者解釋說，把金魚關在圓形魚缸裡非常殘忍，因為彎曲的表面會讓金魚眼中的現實世界變得扭曲。拋開這一法案給可憐的金魚帶來的福祉不談，這個故事還提出了一個有趣的哲學問題：我們怎麼知道我們感知到的現實是真實的？金魚看見的世界與我們所謂的現實不同，但我們怎麼能肯定它看到的就不如我們真實？據我們所知，就連我們自己說不定終其一生，也在透過一塊扭曲的鏡片打量周遭的世界。在物理學中，這個問題並非純理論空想。實際上，物理學家和宇宙學家發現他們自己眼下的處境和金魚差不多。數十年來，我們一直想找尋一種萬有理論，目的是來解釋現實的各個面向。但現在看來，最後我們得到的或許不是一個單一的理論，而是大家相互關聯的理論，每個理論對於現實都有一套自己的描述，就像透過它自己的圓形魚缸觀察世界一樣¹⁶。

語言的世界圖景概念從物理界的世界圖景也是說的通。語言就像這個圓形魚缸，而金魚與旁觀者就像一個民族或個體。當我們透過魚缸投射印入眼簾進入大腦形成所謂的世界圖景。然而，語言世界圖景不同於物理界世界圖景的一點是，我們人類在感受生活環境周遭的一切現實現象可能是直覺反應心理的認知圖式，但加上語言的使用上就有可能造成語言的扭曲，所以呈現各民族世界觀的差異。例如：蘋果這一實體對於不同民族的認定會產生大小的認知差異。對於俄羅斯人而言，蘋果可能是體型較小的水果。然而，對於中國人而言，蘋果的體型相較來的大。

世界圖景的概念最早在科學界被廣泛使用，之後在文化學與語言符號學，興起一股研究風潮。20 世紀 20 至 30 年代著重對神話和民間口頭創作為語言世界圖景的研究範疇。但經過 30 年後，世界圖景側重於語言符號學以一級和二級模式化系統為研究範疇。一級模式以語言符號為主，二級模式以神話、宗教、民間口頭創作、詩、散文、戲劇、

¹⁶ 斯蒂芬·霍金(Stephen Hawki)，科學美國人雜誌中文版《環球科學》，11 月號，2010 年。

電影、繪畫、建築等任何藝術表現形式為主，透過上述二級模式的語言符號做為信號，經過重新編碼製造出語言世界模式。20 世紀 70 至 80 年代文化符號學研究著重在古代社會（歷時）與民族世界模式的建構上產生有別以往的世界圖景。此外，俄羅斯人文社科研究者長期鑽研該領域的共時世界圖景的研究也可說是不遺餘力，並陸續出版相關的論文成果。世界圖景的研究話題在俄羅斯學術界發光發熱¹⁷。

1965 年由俄羅斯學者伊萬諾夫（В. В. Иванов）和托波羅夫（В. Н. Топоров）合力撰寫的《斯拉夫語言模式化系統》（Славянские языковые моделирующие системы），成為語言世界圖景理論的重要著作¹⁸。經過過去眾多語言學家努力不懈的研究，語言世界圖景在今日成為語言文化學的重要研究理論之一。

語言世界圖景的研究派系與分析方法大致分靜態與動態兩大範疇。靜態研究著重歷史與文化的對話關係，代表人物有伊萬諾夫、托波羅夫、茨維揚（Т. В. Цивьян）、加切夫（Г. Гачев）、托爾斯塔亞（С. М. Толстая）、尼基季娜（С. Е. Никитина）等。動態研究則是強調語言表達之形式問題，代表人物與研究面向包括著重形式面的澤姆斯卡亞（Е. А. Земская）、庫布里亞娃（Е. С. Кубрякова）等對俄語構詞的研究；著重質料面的卡拉烏洛夫（Ю. Н. Караулов）的語言個性研究¹⁹，阿魯久諾娃（Н. Д. Арутюнова）²⁰與捷利亞（В. Н. Телия）²¹的隱喻研究；內容面的卡拉烏洛夫（Ю. Н. Караулов）的聯想詞典研究、布雷金娜（Т. В. Бульгина）、加客（В. Г. Гак）、施梅廖夫（Д. Шмелев）、阿普列相（Ю. Д. Апресян）的詞匯語義學研究²²，沃羅比約夫（В. В. Воробьев）的民族個性研究等²³。研究面向、研究領域和研究方法涵蓋幅員廣大，意在彰顯語言所反映出的世界觀。其中的形式與內容面是針對語言內部的詞彙的聚合與組合關係，目的是反映個人的認知圖像。然而質料面則探究語言外的意義，比較偏向抽象概念分析。不管從哪一面向研究語言世界圖景都必須將媒介、語言（俄語、漢語、英語等）、手段（詞彙、句法、文本等）、使用者（中國人、俄國人、美國人等）等因素列入我們的研究考量因素。

知名語言學研究者洪堡特在語言世界圖景理論上貢獻不遺餘力。他認為語言是人類

¹⁷ 見註 6，頁 279-281。

¹⁸ Иванов В. В., Топоров В. Н. *Исследование в области славянских древностей*. М., 1974.

¹⁹ Караулов Ю. Н. *Русский язык и языковая личность*. М., 1987.

²⁰ Арутюнова Н. Д. *Теория метафоры*. М., 1990.

²¹ Телия В. Н. *Метафоризация и её роль в сознании языковой картины мира. // Роль человеческого фактора в языке. Язык и картина мира*. М., 1988.

²² Апресян Ю. Д. *Лексическая семантика*. М., 1974.

²³ Воробьев В. В. *Лингвокультурологическая парадигма личности*. М., 1996.

情緒的搖籃，因此在語言裡隱藏著人類的情緒。而語言的差異不僅在聲音和符號上來區別，而是民族對於世界圖景認知上導致最終的差異所致。他更進一步強調出，一切語言研究的理由和終極目的均在於語言世界圖景的研究上²⁴。

語言世界圖景之所以在百家爭鳴中得到關注外，並深刻從不同學界視角下投射出語言-人-世界三位一體的複雜關係。在人類學與語言學中對人類中心論原則取得共識²⁵。對此，洪堡特指出，語言產生自人類的某種內在需要，而不僅僅是出自人類維持共同交往的外部需要，語言發生的真正原因在於人類的本性中。對於人類精神力量的發展，語言是必不可缺的；對於世界觀（Weltanschauung）²⁶的形成，語言也是不可或缺的重要要素之一，因為，個人只有使自己的思維與他人的、集體的思維建立起清晰明確的關係，才能形成對世界的看法。

由此可知，各民族的語言也呈現該民族對世界的認知圖景。飲食是人類生存的必要條件，因此也成為各民族世界圖景的重要一環。我們可以從各民族的飲食文化與用語中，探索該民族相關的世界圖景。我們除了必須了解理論外，也要試圖將理論實踐於日常生活當中。例如：俄羅斯人好飲酒，並會在喝酒的時候互祝對方“身體健康”（За ваше здоровье!），這反映的是，在天寒地凍的俄國，酒對人類健康的重要性；中國人把“你吃了沒？”作為問候人的用語，反映的是中國自古以來人口眾多、維生不易的“民以食為天”的世界圖像。本論文也將從語言世界圖景的觀點，討論俄羅斯飲食的民族文化特色。

第二節 飲食美學

飲食除了作為人類維生的基本需求，也是文化發展的重要一環。甚至隨著人類經濟的發展與文化的提升，飲食已由維生的基本需求與口腹之欲的滿足，更發展到社交、禮儀、養身、修心之美學境界。因此，本節將介紹作為本論文理論基礎之一的飲食美學觀，尤其是俄羅斯人的飲食美學觀。

²⁴ 洪堡特，《論人類語言結構的差異及對人類精神發展的影響》，商務印書館，2000年。

²⁵ 見註12，頁280。

²⁶ Weltanschauung 在德文裡譯為關於人們對於世界的主觀性評價。例如，所謂政治、宗教、哲學的世界觀。基於個人對世界的體會，在意識上產生某種信仰或態度。參照下列網址：
<http://web.thu.edu.tw/k460112/www/weltanschauung.htm>

飲食文化是人類在飲食活動中包括方式、過程和功能的總合。俄語 *гастрономия* 意思是講究美食、美味食品，它是源自於法語 “*gastronomie*”，而法語又來自於希臘語 “*gaster*” 加上 “*nomos*”。“*gaster*” 是胃的意思，“*nomos*” 是法則。二者結合意指是一門關於胃的定律之科學（*наука о законах желудка*）。由此可知，講究美食者不僅要具備味蕾的敏銳度，還要遵照胃的定律去接收食物的營養。更重要的是，我們要了解食材的特性讓食物在胃裡發揮最大的作用²⁷。

關於飲食文化與飲食美學，首先要談論的是烹飪藝術（*кулинария*）。藝術一詞的俄語是 *искусство*，該詞的形容詞具有“人造的”、“人工的”之意，因為只有人類能夠創造出藝術作品。而烹飪能成為一項藝術，正如同其他任何形式的藝術創作一樣，不但具有它的美學價值，也是僅屬於人類活動的產物。不過，人類對於烹飪藝術的觀念，經時代變遷而有所變化。

古代人用較原始的方法來料理食材，但隨著科技文明的進步，現代享樂主義者對飲食的要求更多元，五花八門的食材經過廚師們或熱愛做料理的朋友發揮創意，創造出一道道令人垂涎三尺的美味料理，挑逗你我的味蕾。俄語當中也有一句俗語：“*Путь к сердцу мужчины лежит через желудок.*”。翻譯成漢語的意思是“通往男人心的道路是必要經過他的胃”。這句話似乎顯示，長期以來，煮菜做飯似乎是女性的責任。不過，在現今社會，從電視美食節目可以發現，做料理已經不是女人的專利了，很多男性做出來的美味料理已經不輸給女性。

隨著時代發展，不少現代人對美食的觀念有很大的改變。生機飲食者認為，養身應更重於口腹之欲的滿足。他們主張，食材與烹飪應愈簡單、愈接近天然愈好，也就是食材應盡量避免人工化學物質的污染，而烹飪過程也應力求簡單，減少天然養分的流失。另外，也有很多人主張素食。素食觀念並非現代社會的產物，自古以來佛教徒茹素或是東正教徒齋戒，大都基於宗教與道德的訴求，勸世人勿殺生，以及重視心靈的成長勝過於重視肉體的需求。而現代人提倡素食，則大多數以養身為出發點，認為素食者較之肉食者健康、長壽。

前文提及，烹飪作為一項藝術，具有它美學價值。美學（*эстетика*），又稱感覺學，最早是附屬於哲學當中的一門學科，針對美的本質及其意義進行研究和探討。美學最早源自希臘語 *aisthetikos*。最初的意義是“對感官的感受”。人類所具有五種感官包括視

²⁷ Одоевский В. Ф. *Лекции господина Пуфа о кухонном искусстве*. СПб, 2007, с. 96.

覺（зрение）、聽覺（слух）、觸覺（осязание）、嗅覺（обоняние）、味覺（вкус）。畫家以視覺選擇色彩、音樂家以聽覺捕捉音符、美食家以味覺品嚐食材、調香師以嗅覺挑選氣息、作家更是善用五感搖動筆桿，創作感人的文學作品。至於中國人對於美學的觀點，可從“美”這個詞的字源學討論。《說文解字》談到“羊大則美”，也就是說羊長得很肥大就是美。這說明，美與滿足人的感官需要和享受美味食物似乎有了連結。另一種說法是“羊人為美”。從有關原始藝術、圖騰、舞蹈等資料來看，人帶著羊頭跳舞是“美”字的起源，“美”字與“舞”字與“巫”字最早是同一個字，這說明“美”與原始的巫術禮儀活動有關，具有特殊社會涵義²⁸。

飲食之美理所當然與人類之五種感官有密切關係。中國人對於飲食特別強調“色、香、味”。俄國文學家或藝術家對飲食的描寫則常常凸顯“嗅覺”的美感。荷蘭學者瓦潤（Piet Vroon）提到：“聞某些東西時，我們會賦予這氣味很多情緒上的、快樂的和插曲式的聯想，插曲式的聯結記憶又特別容易被氣味喚起”²⁹。在俄國導演奇霍米洛夫（Роман Тихомиров）所指導《葉甫蓋尼·奧涅金》的電影裡，拉琳娜夫人坐在樹下，正在一座移動式火爐上熬煮果醬，而奶娘在旁幫忙，這時拉琳娜夫人的女兒塔吉亞娜與奧爾佳從樹林採集紅莓果，回到母親與奶娘身旁。在淡淡的果醬香味中，塔吉亞娜與奧爾嘉哼起一首哀傷的歌曲，勾起母親與奶娘對於逝去青春的回憶。這幕鏡頭喚起俄國觀眾的情感與記憶，並勾勒出俄羅斯鄉村生活獨特的優美意境。熬煮中天然果醬的香味，結合大自然景致，不但勾起俄國人內心深處的情感，也表現出俄羅斯人重視“自然”的飲食美學觀。這也說明，何以俄國人招待來訪客人喝茶時，一定要以親手製作的天然果醬搭配餅乾，才符合他們的待客之道。前文提及，藝術（искусство）一詞含有“人工、人造”之意，但俄羅斯人的烹飪藝術或飲食美學卻崇尚“自然”，他們認為，應減少對食物的人為加工，才符合養身之道。

除了“自然”的飲食美學觀點之外，俄國人飲食也講究“簡樸”。傳統俄羅斯菜餚簡樸並且單一，即使在俄羅斯式之宴席中雖然也有豐富的美食文化，但許多卻是大同小異³⁰。俄羅斯地處北方嚴寒地帶，食物之取得本來就不易，種類也單調，再加上歷史上多次戰火的肆虐，養成俄羅斯人“簡樸”的飲食觀。俄羅斯美食專家波赫萊勃金（В. В. Похлёбкин）在他有關美食著作中曾表示，“簡樸”是俄羅斯飲食的重要原則之一，這

²⁸ 李澤厚，《美學四講》，台北，三民書局，2001年，頁39-40。

²⁹ 派特·瓦潤、安東·範岸姆洛金、漢斯·迪佛里斯，洪慧娟譯，《味覺符碼》，台北，城邦，2001年，頁129-130。

³⁰ В. 波里先科、Ю. 普羅霍羅夫、郭津楷，《俄羅斯文化國情辭典》，北京，外語教學與研究出版社，1995年，頁127。

項原則也反映了俄羅斯人的心靈。³¹

戰爭年代雖已遠去，俄國的電影、電視、課本、歌曲、小說，或家中長輩口中，都不斷提醒俄國人有關革命或戰爭中飢荒與死亡的苦難。例如：俄羅斯中小學的歷史課本裡描寫到，戰爭或革命時期，在烏克蘭、伏爾加河沿岸、列寧格勒等地遭受饑荒苦難的歷史片段；列寧格勒一位女詩人別爾戈利茨（О.Ф.Берггольц）曾描述二次世界大戰時期的列寧格勒，居民每日的口糧—125 公克的麵包，是“帶著鮮血與火苗”³²。

有學者指出，俄國人生命天平的兩端分別是一人的生命與區區一塊麵包，二者形成恐怖的平衡；他們生命中最重要的一樣東西—蕭士塔高維契(Д. Шостакович)的「第七交響曲」與 125 公克的麵包。俄國人可以為祖國的光榮而奮勇殺敵，也可以為 125 公克的麵包而折腰。區區一塊麵包可能就是生命的代價，俄國人必須用生命捍衛這塊麵包，他們從小就是這樣被教育長大³³。

俄羅斯人“簡樸”的飲食觀首先表現在俄羅斯人對於食物物盡其用的美德。例如：俄羅斯人會將喝不完的牛奶製作成奶渣（творог），它雖名之為渣，卻是俄國人生活中的一項重要食品；有些俄國人會將吃剩的橘子皮洗淨，作為製作蛋糕的材料。這些都足於說明俄羅斯的勤儉美德與“簡樸”的飲食觀。因此，俄國俗話說：“Щи да каша — пища наша.”，直譯是“菜湯與粥，這就是我們的食物”，這句話告訴我們，再簡單不過的白菜湯與粥，對俄國人卻是最重要的食品。

另有一句俄國諺語：“Завтрак съешь сам, обед раздели с другом, а ужин отдай врагу.”，直譯是“早餐自己吃，午餐與別人共享，晚餐就送給敵人吧”，它其實表示俄國人對於早餐的重視，因為吃完早餐上班後，什麼時候能夠好好吃到第二頓，常常還真的不知道。俄國人不願讓早餐草草了事，是為了積蓄足夠的能量，好好工作，或較長時間地工作。俄國人的早餐不但量大，食物種類也不少。俄式早餐通常包括：粥(用蕎麥、燕麥或大米加牛奶熬煮而成)、雞蛋、奶渣、通心粉（макароны）等，有時甚至還有肉類。由此可知，俄國人的飲食觀之一就是“早餐吃得飽”。

相對於早餐的理性態度，俄國人處理晚餐則是充滿感性。俄羅斯人晚餐通常是有

³¹ 同上註，頁 7。

³² Ван Чжицзы *Щи да каша-пища наша (наименования блюд русской кухни на уроке РКИ)*. СПб, 2006, с. 49-50.

³³ 同上註，頁 50。

魚、有肉，還有通心粉、馬鈴薯，甚至早餐的剩菜回鍋加熱，重新端上。俄式晚餐不見得豐盛，但飯後飲茶絕對少不得。晚餐是俄羅斯人每天唯一與家人從容共享的一餐，氣氛悠閒、愉快，席間天南地北，閒話家常，時間也就拖得長，晚餐時間常常是七點到九點。俄羅斯人講究“晚餐吃得長”，茶自然就喝得多，家人親手製作的果醬、餅乾、糖果等也就紛紛下肚³⁴。

俄國人的日常飲食說完，再簡單介紹節慶大餐。儘管大多數俄羅斯家庭的經濟並不富裕，但是俄國婦女的巧手總是能在過年過節時，調理出豐盛的俄式料理。一般而言，俄式大餐共分三回，出菜順序是“由冷，到熱，再到甜”。第一回合是各類冷盤，包括：各式沙拉、鹽漬與醋漬蘑菇、酸捲心菜（*квашенная капуста*）、鹽漬小黃瓜、香腸、火腿等。第二回合則是熱騰騰的主菜—主要是雞肉或其他各類肉品，加上一些青菜、馬鈴薯作成的配菜，不過俄羅斯人很少用魚肉做節日大餐。第三回合就是熱茶，以及為節日特製的甜酥餅（*сладкие пироги*）或蛋糕³⁵。

另外，俄羅斯長期徘徊在東西文明之間，造就了俄羅斯飲食的極端性美學。俄羅斯人擅長小口吃肉，大口喝酒。且俄羅斯料理中的其中一個特點就是食物的口味分明，而份量的多寡不一。例如，一般平日簡單隨便以一片麵包配個沙拉或香腸度日，如果有賓客的到來則是要盛情款待。俄羅斯人喜歡酸性食品，例如酸的黑麵包、酸奶、酸黃瓜，甚至是很多涼菜和白菜湯都以酸味為基底。除此之外，俄羅斯人可以說是甜食的代言人。諸如巧克力、果醬、蜂蜜、冰淇淋，喝茶也講究一口茶配一匙糖，就連正餐後需要吃個甜食才算吃頓飯等日常飲食習慣。俄羅斯著名美食作家波赫萊勃金對甜點下定義。他認為，甜點包括長條狀蛋糕，還有奶油或餡料的餅乾等。他還補充道，甜點的製作沒有固定的規則與做法，可由加糖的麵團輔以奶油、漿果、巧克力餡等，就可變化出千姿百態的甜點。光就甜點的名稱就多達十種，例如灰姑娘蛋糕、娜塔莎蛋糕、葉甫蓋尼蛋糕等。³⁶

俄國人好甜食也表現在語言方面。俄語中很多甜食或具有“甜”語意的詞彙常與正面感情發生聯想。俄語當中的 *лакомство* 是甜食的總稱，甜食除了滋味可口外，也兼具外表光鮮亮麗。總之，還沒享受到就已夠讓人賞心悅目。俄語中，我們可以用 *лакомство* 來形容一篇文章的內容令人賞心又悅目，例如：“*Читать статью в виде лакомства.*”

³⁴ 同註 32，頁 48。

³⁵ 同上註，頁 48。

³⁶ http://www.rusrus.cn/detail_2202_1.html

，直譯是“閱讀一篇有甜點形式的文章”，意思是“閱讀一篇讓人愉快的文章”。而蜂蜜（мёд）自遠古的埃及文化中就已提及蜂蜜這類食物。蜂蜜是由葡萄糖和果糖所構成的醣類組織，所以易於人體血液的吸收。此外，蜂蜜富含礦物質和維生素是養顏美容的絕佳聖品。在古希臘詩人荷馬所著《伊里亞德》的史詩中，提及疲困的勇士都以蜂蜜來提振體力、鼓舞士氣。在俄語中同樣將 мёд(蜂蜜)聯想成為了迎合眾人，給人好處之意。

“ Для людей он был весь мёд и патока и готов был, кажется, каждую минуту принести себя в жертву из угождения каждому. (Григорович) ”，中譯為對於所有人來說，他全然成為蜂蜜跟麥芽糖，將不惜一切隨時為付出做準備。

另外，形容詞 сладкий（“甜的”）也可表示“甜點”（сладкое）之意，сладкий 一詞又可引申為“美妙”、“愉快”、“新鮮”、“溫柔”的意思。例如：сладкие мечты（直譯：“甜的夢想”）表示“美妙的夢想”；сладкая мелодия（直譯：“甜的旋律”）表示“柔和婉轉的旋律”；сладкие огурцы（直譯：“甜的小黃瓜”）表示“新鮮的小黃瓜”，сладкое молоко（直譯：“甜的牛奶”）表示“新鮮的牛奶”。

總的來說，吃甜食可以給人帶來生理與心理的愉悅，不分民族，各國皆然。但身處嚴寒北國的俄羅斯人尤好甜食。甚至就連俄羅斯大文豪屠格涅夫（Турганев И. С.）曾說過，俄羅斯貴族婦女大概是世界上最熱愛巧克力的人群了。他們可以一個人吃掉一整盒的巧克力。³⁷

愛喝茶的習慣已成了俄羅斯人鮮明的飲食特色，其中俄羅斯人愛喝有加甜味的茶。他們喜歡在茶裡面加入方糖、蜂蜜、果醬、牛奶等。俄羅斯人喝甜茶有三種習慣，第一是把糖放入茶裡，二是將糖含入口中配著茶，第三種看糖喝茶。其中又以第一種喝甜茶的方式最為普遍，而第二種方式老年人和農民喜愛，第三種方式有達到望梅止渴之感。³⁸然而，俄羅斯人會依照時間點選擇合適的茶來品嚐。例如，早上俄羅斯人一般會喝奶茶或果醬茶；午餐會喝加糖的茶或檸檬片的茶；晚上俄羅斯人通常只喝紅茶。例如，俄羅斯人喝茶的習慣成為區分用餐時間的指標。在俄羅斯生活中，如果用喝茶的方式邀約客人時，表示主人展現友好的象徵，這時我們會說“ Пригласить на чай. ”或是“ На чашку чая. ”，中譯為邀請品茶之意。在早茶後、晚茶前俄羅斯人會用“ Спасибо за чай-сахар. ”，直譯為謝謝您的茶-糖。喝茶也變成一種問候方式，俄羅斯人會說“ Чай да сахар. ”，表示願您喝茶喝得好，慢慢享用您的茶吧。

³⁷ <http://www.21food.cn/html/news/31/675642.htm>

³⁸ <http://www.hudong.com/wiki/>

俄羅斯人喝茶除了有聯絡感情的社交功能外，還有一種調養生息的心靈美感。在俄語中會用詼諧的口語方式反思喝茶的步調。例如，“ Чай гонять. ”，中譯為追趕著喝茶，但言下之意是教導我們喝茶是一種人生的享受，必要用心去細細地、慢慢地品嚐其箇中滋味。“ Чай пить — не дрова рубить. ”，中譯為喝茶不像砍柴那樣。此句說明了俄羅斯人認為喝茶著重心靈上的體會，而非身體上的感受。

雖然茶由中國傳入俄羅斯不到三百年的時間，但茶文化已對俄羅斯人產生生活上、語言上的融入。例如俄語中“ грудной чай ”（治胸悶的茶）、“ мятный чай ”（薄荷茶）、“ шалфейный чай ”（紫蘇茶）等。在俄國大文豪屠格涅夫（Тургенев И. С.）的作品中有提到，“ Вы мне пришлите липового чаю. Простудился, должно быть. ”³⁹，中譯為您幫我帶來的菩提茶，想必是感冒了。上述茶種中都是以自然植物去萃取和提煉而成，並具有保健療效。另外，俄羅斯人不只喝紅茶（чёрный чай）、綠茶（зелёный чай），也喝紅蘿蔔茶（морковный чай）、花茶（цветочный чай）、果茶（фруктовый чай）等具有滿足味蕾又兼具養生的茶。時時說明俄羅斯人喝茶不再是一種日常飲食習慣，更是提升心靈養身的一種生活調味劑。

在此必須特別一提造型特殊、風格典雅的俄式茶炊（самовар）。俄國人喝茶，尤其招待客人時，俄式茶炊常常是不可少。它為俄國人的生活增添不少的優雅、品味與詩意，甚至調養俄羅斯人的心靈。俄國著名詩人布洛克（Александр Блок，1880-1921）曾創作一首短詩：“無來由的孤寂，思潮如裊裊熏煙。來，削些木片點燃炊爐吧！敬對古老榮耀的忠誠，敬悠遊自在的生活！或許，騰騰的熱茶，將蒸散我們心中的哀愁”⁴⁰。

第三節 有關俗諺語與成語之定義與理論

諺語與俗語是一個民族文化的結晶，其中凝結一民族的宗教、地理、政治、經濟、風俗、歷史、語言等因素，其涵蓋層面廣大，放大至思維、心靈、智慧的成長，縮小從食衣住行育樂的物質生活。因此，本論文將借助俄羅斯的諺語與俗語，探討俄羅斯之飲食文化。

關於諺語與俗語的定義，俄羅斯學者觀點不一。有的學者認為諺語與俗語是成語的

³⁹ 黑龍江大學，俄漢詳解大詞典，哈爾濱，黑龍江人民出版社，第四冊，1998年。

⁴⁰ <http://newsworld.cna.com.tw/?tag=%E4%BF%84%E7%BE%85%E6%96%AF%E8%8C%B6%E7%82%8A>

一種，有的不以為然。在 1977 年維那格拉朵夫（В. В. Виноградов）所出版的一書中論及俄語成語的基本種類，其中包括溶合性成語（фразеологическое сращение）、綜合性成語（фразеологическое единство）、組合性成語（фразеологическое сочетание）⁴¹。溶合性成語的特點是詞組成份相凝結的固定詞組，例如：съесть собаку（內行）、втереть очки（欺騙）、точить лясы（閒扯）等。綜合性成語的概念與溶合性相同，但是我們可就字面上的意義進行推敲，例如：белая ворона，直譯為白烏鴉，意譯成特立獨行之人；стреляный воробей，直譯是被射擊過的烏鴉，意譯為經驗老道的人；глядеть ягненок，直譯是貌似羔羊，意譯成老實人。組合性成語的結構是詞組凝結度鬆散。例如，брать(берёт)(控制)這個動詞僅只與 тоска（憂鬱）、зависть（忌妒）、грусть（悲傷）、горе（痛苦）等詞連用。

俄羅斯學者尚斯基（Н. М. Шанский）則提出第四種分類—聯合性成語（фразеологическое выражение），其中包括名言（крылатые слова）、諺語（пословицы）與俗語（поговорки）。⁴²名言是有說服力的作家、政治家、學者、活動家在公開場合所說的警語，例如：陀思妥耶夫斯基（Ф. М. Достоевский，1821-1881）曾說過：“沒有理想，即沒有某種美好的願望，也就永遠不會有美好的現實”。諺語是流傳名間的創作，言簡意賅地反映為人處事的道理，並富含教育意義，例如：俄羅斯作家克雷洛夫有一則寓言，說明狐狸引誘烏鴉張嘴，騙走了烏鴉口中的乳酪。由此可見，俄國人把乳酪當作美食的代名詞。然而，俗語相較諺語來的更淺顯易懂，並僅只於形象化描述，不具任何道德教誨意義，例如：蘇聯時期的外交部發言人曾引用過一句俗話：發言越短越好，香腸越長越好。足見他們對香腸的深情。

本論文將以尚斯基所謂之“聯合性成語”中之諺語與成語作為分析之語料。俄語中的諺語與俗語能夠輔助我們認識俄羅斯的飲食美學觀。但本論文將不討論有關諺語與成語或是俗語之細微差別，而是將焦點集中在與飲食相關的俗諺語之上。

基於上述，我們知道俗諺語多流傳於民間創作，所以我們難以查證出自何人的話語。但從俄語俗諺語的來源來看，主要是與俄羅斯的宗教信仰、文獻典籍、日常生活等相關。因此，就某種程度上來說，俗諺語可完整傳遞某種思想與意義。

⁴¹ Виноградов В. В. *Об основных типах фразеологических единиц в русском языке*. М., 1977, с. 140-161.

⁴² Шанский Н. М. *Лексикология современного русского языка*. М., 1972, с. 203-204.



第三章 俄羅斯飲食文化之概況

人類文化涵蓋面廣泛，舉凡語言、文學、藝術、建築、習俗、迷信等，甚至飲食習慣，皆屬文化範疇。其中，有關飲食方面，各界研究者提出不同角度的論述。例如，某些料理廚師視烹飪為飲食的藝術；美食家認為飲食可以象徵一個人的品味。另外，營養學家致力開發飲食之於人類的營養需求；生物學家認為，飲食只是提供生物演化的所需物質之一；經濟學者認為，食物是人類拿來交易的商品；對社會史學家而言，飲食是區別社會階級的標的；政治學者的眼中，食物為權力分配與管理的象徵；生態學者視食物為連繫生態體系的食物鏈；文化研究者則對食物的種類與特色作為種族認同和界定團體的指標。作家將飲食美學置入於文學作品中屢見不鮮，不僅反映出作者獨特的個人品味，也呼應了讀者的情感與回憶。至於，本論文將根據語言文化學，從三個面向討論俄羅斯飲食之民族特色：其中包含影響羅斯飲食之形成背景之地理因素（第一節）與歷史發展（第二節），以及俄羅斯常見食物（第三節）。

第一節 俄羅斯飲食文化之地理因素

俄羅斯幅員廣大，東西時差長達十一個小時，並橫跨歐亞大陸。雖然俄羅斯領土與亞洲國家相鄰，但絕大多數俄羅斯人選擇靠近歐洲居住。除此之外，俄羅斯嚴寒的氣候、民族紛雜、與獨特的歷史進程等現象，促成俄羅斯獨具特色的飲食文化。俄羅斯是一個氣候反差極大的國家，位處高緯度的大陸性氣候，造就冬夏對比強烈、寒暑溫差極大的特色。又因版圖範圍廣大，加以地形複雜多樣化，例如靠近北極區有苔原和針葉林，往南方的土地因位處內陸亦乾旱。

我們一攤開世界地圖，一目了然的是俄羅斯三面環海、瀕臨十二個海洋，並與十四個國家相鄰。西起東經二十度，東至東經一百七十度止。北起北緯七十七度四十四分，南迄北緯四十三度。⁴³俄羅斯的浩瀚堪稱是世界上國土面積最大的國家。俄羅斯的地形主要是以平原為主。平原、低地和丘陵占國土總面積的五分之三，高原和山脈占五分之一。總體地形走勢從東向西逐漸下降，形成東高西低的地形特色。就地形優勢而言，平原是孕育農作生產的最佳園地。就氣候特點而言，土壤和植物受氣候因素的影響最大。森林草原帶是森林過渡到草原的主要糧食產區。

⁴³ 劉必權，世界列國誌(上)，民 85，台北，頁 73。

俄羅斯因其得天獨厚的地理環境，造就出一個天然的廚房。其食物來源的獲得有賴於大自然的豐沛資源。加上好幾世紀以前農民懂得因地制宜，其後因交通運輸的普及，可將各地優良食品配給至全國各地，讓家家戶戶能吃到最新鮮的食材。在廣大的俄羅斯領土上種植出品質優良的黑麥、燕麥、小麥等穀類、蔬菜水果等作物。在森林地帶隨處可見漿果、蘑菇和草藥等蹤影。在著名的幾條河流與湖泊裡有我們熟知的淡水魚，例如鯉魚、鱸魚、鮰魚、梭魚等。俄羅斯將各地精挑細選的食材加以烹調料理過，搖身一變一桌美味的俄羅斯上菜。

俄羅斯地大物博，地形複雜，氣候多樣。我們可以根據上述現有的俄羅斯的地理概況歸納兩大項俄羅斯特有的飲食特色：

一、俄羅斯特有的冬季飲食特色：

一提到俄羅斯飲食，大多數人會聯想到像紅寶石般的烏克蘭紅菜湯、裏海來的魚子醬和基輔雞等⁴⁴。豐富的氣候類型與地形優勢，提供俄羅斯多元的飲食方式。俄羅斯傳統食譜大多經過祖傳遺留下來。然而，每個家庭存在著自家的獨門配方。大部分的俄羅斯領土位於高緯度的地區，冬天嚴寒、糧食匱乏。但為了渡過寒冷的冬季，俄羅斯人利用有限的物產，做最大的利用。並發展出屬於北方地區應有的冬季食譜。⁴⁵

俄羅斯為了抵抗寒冬，不可避免吃些高熱量和高油脂的食物。例如，巧克力、肉類製品、奶類製品等。但該類食品吃多了，只會對身體造成負擔。有鑒於此，俄羅斯人發明一套禦寒的冬季菜單，該食譜不僅兼具美味，又顧及健康。例如，俄羅斯又發明一套醃製技術，例如醃製各類蔬菜水果、酸黃瓜、醃蘑菇、醃魚等，目的是儲物過冬、提供營養素攝取的來源。除了醃製食品外，俄羅斯人很喜歡將夏季吃不完的新鮮水果做成果醬或糖漬水果羹，甚至是打成果汁食用。諸多醃製品也成了俄羅斯第一道前菜，同時也為美味加分。除此之外，熱湯與熱茶也有助俄羅斯人渡過漫漫長冬。在俄羅斯，熱湯是放在主餐前，該飲食習慣不僅有刺激食欲與分泌胃液的作用外，只要喝上一碗便能立即去寒暖胃。而餐後的熱茶更是普遍俄羅斯人交際談天時的最佳良伴。因為在飽餐一頓後，喝杯熱紅茶能有助於降血脂、降血糖、降血壓等功效。若喝加了牛奶的紅茶將有助於保護胃粘膜等正面效果。

⁴⁴ Elena Makhonko, *The food & cooking of Russia*, Aquamarine an important of publishing Ltd, Singapore, p. 6-7.

⁴⁵ 同上註，頁 6。

另外，俄羅斯冬季飲食的特色也包括豪爽飲用伏特加。因俄羅斯地處寒帶，冬季特別漫長。而飲酒可以禦寒、暖身、提神、壯膽，因此伏特加對俄羅斯人而言已成了一種精神、力量、希望的象徵。此外，不論何種社會地位、文化層次的俄羅斯男人嗜酒如癡、一飲而盡的豪邁性格已成了他們難以改變的生活習慣。就連文學與飲酒之二者關係也時常成為作者筆下可以徜徉與歌頌的題材。俄羅斯二十世紀作家葉甫蓋尼·波波夫(Евгений Попов)曾說過：“伏特加令構思情節更加容易”。俄羅斯當代作家馬克西姆·高爾基(Максим Горький)更在自傳中提到，“人們為高興而喝，也為悲傷而喝”。因此，伏特加泡出了俄羅斯獨特的民族性：讓俄羅斯人充滿理想、剛烈強悍好戰的民族的性格。

二、俄羅斯飲食多樣化：

俄羅斯是一個多民族的國家，長期下來俄羅斯的文化，包括飲食文化，漸漸受到歐洲以及亞洲文化的感染與薰陶。所以俄羅斯的飲食多元化和多民族有密切關聯。而一民族的飲食偏好會因地區的不同做變化。例如，傳統上的北方居民倚靠鹿肉和鹹魚維生；俄羅斯中央地區的人民喜愛在家中烤餡餅已成為一種特色；南方地區的俄羅斯人喜歡在餐桌上擺滿水果和蔬菜表現出該地物產豐饒。在西伯利亞地區，人們因靠畜牧維生，西伯利亞人擅長飼養牛或豬，並將動物肉拿來包成餃子等肉類料理。西伯利亞餃子已成為該地飲食特色。另外，奧賽梯人是北高加索山區的一個民族，俄式餡餅是由他們所創始而來。按照傳統食譜來說，肉餡、南瓜餡、羊奶酪餡是最原始的口味。奧賽梯人對餡餅的尺寸與形狀特別講究，他們只製作圓形且四公分大小的圓餡餅。除此之外，奧賽梯人餐桌上可依餡餅的多寡作為節日的象徵。奇數表示弔念亡者、偶數代表有好事發生。⁴⁶南方烏拉爾地區的巴什基爾民族以牧羊維生，並過著半游牧生活。可想而知，他們的飲食特色就是以肉為主，且以黑胡椒和紅辣椒來調味。飯後再來杯酸馬奶來去油解膩。

俄羅斯與諸多國家比鄰而居。就地理位置而言，既分屬歐洲又分屬亞洲，可想而知其飲食特色與地理位置息息相關。過去，俄羅斯曾遭周邊的蒙古人統治過，故也吸取蒙古、中亞等亞州民族的飲食特點，如大量食用高脂肪、高熱量、高蛋白之肉類與奶類等食物，為的就是有足夠的體力去打仗。在彼得大帝時期，俄羅斯為爭奪波羅的海的出海口與瑞典展開爭奪戰。因俄羅斯有聖彼得堡這一軍事要塞，成為戰勝的關鍵主因。因此，開啟了俄羅斯向西方文化學習的一個重要窗口。例如，Шведский стол（自助餐）一飲食文化是源自於瑞典人的用餐習慣。該供餐方式是採多菜並排的方式，以個人為單位，

⁴⁶ <http://big5.elong.com/gate/big5/trip.elong.com/russia/meishi/>

一人一盤的方式取餐。該飲食文化也在俄羅斯各地興起一股飲食新風潮。

俄菜多元化與多鄰國有密切的關係。就亞洲國家而言，俄羅斯與中國、喬治亞、亞塞拜然、蒙古、朝鮮、哈薩克等國家接壤。例如，茶（чай）和水餃（пельмени）經由中國東北傳入俄羅斯；在俄羅斯境內吃的到中亞的烤肉串（шашлык）、肉丁飯（плов）。就歐洲國家而言，俄羅斯與芬蘭、立陶宛、愛沙尼亞、拉脫維亞、白俄羅斯和烏克蘭等國家比鄰而居。烏克蘭的紅菜湯（борщ）也已經成了俄羅斯的代表料理之一。

俄羅斯是一個靠山吃山，靠海吃海的民族。就陸上情勢而言，俄羅斯北部冬季較長且冰雪覆蓋，加上氣候酷寒，不利於開發農作物。俄羅斯南部屬溫帶地區，氣溫較北部溫暖、日照相對北方長，致使農作物一年可一收。大體而言，俄羅斯主要以生產小麥、大麥、燕麥、玉米、豆類、亞麻、向日葵和甜菜等為主。除此之外，在俄羅斯南方，靠近高加索和伊朗山區、土耳其東北方、黑海的北部、裏海的沿岸等地，因氣候暖和，為俄羅斯提供蔬菜、香料、水果、蜂蜜等物產。另外，在雨水豐沛的地區也可種植葡萄果園和地中海型氣候區適宜種植橄欖樹。此外，就海上情勢而言，俄羅斯西起波羅的海，冬至白令海峽。沿著俄羅斯的海岸線，例如日本海、太平洋、白海、北極洋、裏海等，不難發現俄羅斯擁有海路優勢，並發展出強盛的捕魚船隊。裏海堪稱是世界上最大的鹹水湖，也是鱈魚的棲生之地，該區成為魚子醬的主要產地。早自遠古，多數俄羅斯人民選擇沿河或湖居住，就連俄羅斯人出海捕魚並通過伏爾加河為主要運輸通道，開啟俄羅斯的貿易渠道。早期住在俄羅斯的居民以從事游牧和捕魚維生，並擅長利用自然資源。然而，天然物資總有一天會消耗殆盡，所以俄羅斯人開始學習農業種植技術與畜牧養殖。因地制宜種植出黑麥、小麥和白菜等植物。

然而，地理上的優勢為俄羅斯民族的思想與視野提供一望無際的空間。除了俄羅斯位處高緯、氣候偏冷外，造物主賜予俄羅斯民族得天獨厚的地理環境、其中包括肥沃的土壤、壯麗的山河、以及開闊的原野等自然景觀，造就俄羅斯民族具有直爽、豪邁的民族特性及帶有詩人般的理想與激情。

第二節 俄羅斯飲食文化之歷史發展

接著，簡單介紹俄羅斯飲食文化之歷史發展。在進行討論過程，本節將依據俄羅斯飲食學家波赫萊勃金（В. В. Похлебкин）的見解，大致將俄羅斯飲食文化的發展劃分為以下幾個階段：古羅斯時期（9-16 世紀）、莫斯科公國時期（17 世紀）、彼得大帝與凱薩琳時期（18 世紀）、聖彼得堡時期（18 世紀末—19 世紀 60 年代）、泛俄羅斯時期（19 世紀 60 年代—20 世紀 20 年代初），以及蘇聯解體後到現今（20 世紀末—21 世紀）⁴⁷。在回顧俄羅斯的飲食史發展過程中，我們又可歸納出外來飲食俄羅斯化與本土飲食深根普及化這兩大飲食特色。

俄羅斯人所處位置居於歐亞許多民族之間，早在古羅斯時期，俄羅斯人善加利用貿易方式取得多元化食物來源。貿易除了開啟貨物互通有無的管道，也為俄羅斯人民開啟了味蕾的新體驗。⁴⁸例如，香料的普及始於十一世紀，俄羅斯商人開始從各地引進丁香、肉桂、生薑、荳蔻、番紅花、月桂葉、黑胡椒、橄欖油、檸檬等香料。而這些大量的商品是透過跟北歐的瓦蘭吉亞人（英：Varangian；俄：Варяги）、西歐的德國人（英：Germans；俄：Немцы）和南歐的希臘人（英：Greeks；俄：Греки）與保加利亞人（英：Bulgarians；俄：Болгары）以及東方亞洲人（英：Asian；俄：Азиаты）的貿易互動而來的。

古羅斯與莫斯科公國時期，已對料理的製作工藝與飲食菜色就非常重視。例如，早在西元 1547 年伊凡四世（Иван IV Васильевич，1530—1584）身邊的一位謀臣西爾韋斯特爾編撰《家庭生活》一書中，特別收錄了各種菜色的製作方法。除此之外，東正教更留傳下多冊相關書籍，並展示當時民眾對飲食的嗜好與偏愛。另外，在莫斯科的克林姆林宮裡收藏一幅壁畫，裏頭呈現出十七世紀俄羅斯公國的飲食情境。這幅《沙皇大公筵席壁畫》描繪出十七世紀莫斯科公國的宮廷菜，具體呈現出當時俄式菜餚的特點。⁴⁹這段時間，純俄羅斯飲食具代表性的包括 квас（黑麥汁）、пирог（餡餅）、водка（伏特加）、блины（布林餅）、щи（白菜湯）、морс（漿果汁）等，其涵蓋了整個俄羅斯，並影響了烏克蘭、白俄羅斯與高加索各國，甚至逐漸流傳到歐洲其他國家。

俄羅斯飲食有相當大程度表現現出歐洲飲食的特徵。於十八世紀初，彼得大帝眼見國家長期積弱不振，便提出歐化政策，並不辭辛勞地親身遠赴西歐學習。後來，彼得一

⁴⁷ Похлебкин В. В. *История важнейших пищевых продуктов*, 2009, М., с. 5-39.

⁴⁸ Brillat-Savarin, *op. cit.*, p. 275.

⁴⁹ 李麗、嚴金明，《西餐與調酒操作實務》，清華大學出版社，2006 年，頁 25。

世為了讓西歐科技與文化深入俄羅斯社會，將首都遷往離歐洲較近的聖彼得堡。到了十九世紀的普希金年代，這種歐化傾向越是明顯。在上層貴族間尤其流行崇法，那年代的俄羅斯貴族不僅以法語為榮，而且在飲食與烹飪技術也向法國學習。導致俄式菜餚深受法國料理影響。例如：俄語 **трюфели**，中譯為“地菇”或“松露巧克力”，該詞則是源自於法國。甚至不少純粹的俄式料理也被冠予法式的名稱，例如：由煮熟甜菜、馬鈴薯與酸黃瓜所堆疊出的純俄國冷盤，被稱為 **венегрет**（冷盤、前菜），其實這名稱來自法語“**винэгр**”的意思為“醋”，由此可知法國文化與法式飲食對俄國的影響。

在彼得大帝時期及其後，俄羅斯料理已深受西方飲食文化的薰陶。從彼得大帝時代開始西歐化的飲食逐漸深入俄羅斯人民的生活。俄羅斯經過歐化的洗禮後，發展至今為人熟知的傳統俄式料理，例如：三明治(**бургерброд**)、沙拉(**салат**)、夾層餡餅(**паштет**)、肉類清湯(**бульон**)等很多飲食，都是由西方引進，並配合俄羅斯人的口味加以改良而成。俄羅斯飲食深受德國、荷蘭、法國的飲食方式影響很大。在十八世紀末時，由謝爾蓋·特魯柯甫夫撰寫《烹飪札記》（莫斯科，1779年，第一版；1783年，第二版）一書，受到普遍的歡迎。自此，有關烹飪書籍相繼問世，西歐烹飪方式在俄羅斯逐漸進入民間，走向大眾化，為俄羅斯料理開創了新階段。

此外，必須指出，戰爭對於飲食文化所造成的衝擊也非同小可。1914年第一次世界大戰徹底撼動整個歐洲，對於飲食體制也造成改變。有文化研究者指出，俄羅斯自有的飲食文化與外來的飲食文化融入的過程中，俄羅斯的飲食習慣因為受到戰爭與農作物歉收等因素而發生轉變。歷史學者更進一步說明，在1914年第一次世界大戰、1917年俄羅斯革命與隨後發生的內戰造成俄羅斯經濟蕭條與食物匱乏。這段期間，俄國人之飲食以維生為第一要務，根本無法奢談營養與美味。此後，蘇維埃政府為了改善此一窘境，開始實施統一食品的生產與分配，除此之外，還制定出一套食品與食材成分的規格化標準。《俄羅斯民族與文化》（《**Народы и культуры. Русские.**》，1999年，由多位研究者共同執筆）一書指出，在蘇聯時代，政府以中央集權方式處理人民的食物與食材，對於俄羅斯飲食技術的發展與保存，有不利影響，但透過各個家庭的烹飪與習慣，俄羅斯各地區具地方特色之飲食文化仍得以保留。⁵⁰

二十世紀以來，俄式菜餚也為西歐人士所津津樂道，尤其是俄式上菜的用餐方式。自1917年來，因俄國革命而受害的俄羅斯移民將俄羅斯料理引進至法國，但在1950年

⁵⁰ Народы и культуры.Русские. 1999, с. 388-389.

代才盛行於法國巴黎。在法國當地出現了一種叫做“俄式上菜”的服務風格。⁵¹“俄式上菜”的特點是，一道接著一道的出菜。並將菜餚放在銀盤或瓷盤中，布置得讓人食指大動，由侍者端進餐廳。相較於法式上菜是將菜餚同時端上桌，並且嚴格遵守餐桌上擺盤對稱排列的禮節。由於俄式上菜的餐桌上僅擺放一道菜餚，這時就騰出空間來擺設華麗的餐具和鮮花。除此之外，穿著制服的侍者多寡可看出主人的財力。侍者以像跳芭蕾舞的靈巧身手以及周到的待客服務，形成一種新型態的類劇場表演。

再回到俄羅斯國內的狀況。從 1950 年代以來肉類食品占俄羅斯人飲食的比重逐年增加。《俄羅斯民族與文化》一書指出，長期以來蘇聯政府提倡反宗教運動，所以人民開始養成大量吃肉的習慣。另外，俄國人歷經革命、第一次世界大戰、內戰、第二次世界大戰等之煎熬，經年累月處於食物匱乏的困境，更加深人民對肉食的渴望。因此五十年代開始，俄羅斯人在飲食中對肉類的攝取明顯增加。然而，過度肉類食物的攝取反而造成人們營養的失調。所以在 1970 的往後十年中，俄羅斯飲食規制又發生變化。俄羅斯人的飲食方式漸漸減少肉量的攝取，甚至是以輕食取而代之。⁵²

另一方面，二十世紀的俄羅斯歷經政治劇變，導致人口大量移動；而人口的移動也帶來俄國各地飲食習慣互相滲透的現象。在此同時，大眾傳播媒體普及於社會各個角落。透過大眾傳媒的推波助瀾，在俄羅斯各地興起一股飲食習慣交流的熱潮。該現象雖降低各地區的飲食特色，但也在相當程度上豐富俄羅斯的飲食風貌。話雖如此，俄國各地仍相當程度保留地方之飲食特色。例如，時至今日我們仍可看到諾夫哥羅德和普斯科夫兩地的居民喝胡瓜魚湯，頓河區域的居民喝番茄口味的魚湯，俄羅斯北方的居民吃鹿肉維生，西伯利亞人好吃牛肉排等。

在 1991 年十二月蘇聯瓦解後，整個俄羅斯社會再度陷入經濟蕭條的窘境，物資缺乏與物價膨脹連帶發生。很多人民開始回歸到最為原始、天然的簡樸式料理，這也與世界料理的理念不謀而合。相對於美式速食的科技化與人工化，這波俄式飲食熱潮主要是學習歐洲崇尚自然的烹飪方法。俄羅斯飲食專家波赫萊勃金認為，此一簡樸的料理特色是在傳統料理上，吸收歐洲經驗，經過不斷試驗與求新求變而產生的飲食文化。⁵³例如，地中海式的橄欖油沙拉與輕乳酪搭配俄羅斯的黑麵包，即可提供足夠一餐的營養與份量，因此受到不少俄羅斯人的喜愛。

⁵¹ 海德倫·梅克勒，《饗宴的歷史》，台北，左岸文化，2004 年，頁 188。

⁵² 同上註，頁 16。

⁵³ Похлёбкин В. В. *Из истории русской кулинарной культуры*. М., 2009, с. 8.

簡而言之，回顧幾世紀的俄羅斯料理史，我們發現，俄羅斯飲食文化是融入各地或各國料理精隨而逐漸豐富，並形成多元化的特色。而飲食多元化其實與俄羅斯帝國與殖民運動的發展有密不可分的關係。若論俄羅斯最傳統的飲品，可以黑麥汁與蜂蜜水為代表。早在古羅斯時期，俄羅斯人就善用草本植物和各種香料去提煉黑麥汁和蜂蜜水，時至今日，黑麥汁和蜂蜜水仍是俄國人不分年齡、不分貴賤的最佳飲料。不過隨著俄羅斯帝國疆域的擴大與殖民運動的發展，俄羅斯人接納來自各地區或各國的食物或飲品。例如，拜占庭的米（рис）、蕎麥（гречиха）、香料（пряность）及紅酒（вино）之傳入；茶（чай）、檸檬（лимоны）、肉丁飯（плов）和水餃（пельмени）則由東方鄰國引進；而紅菜湯（борщ）和肉餡菜捲（голубцы）則是由西邊的烏克蘭傳入。

第三節 俄羅斯代表性食物

本章將簡單介紹俄羅斯生活中的幾項具代表性之食材（例如：麵粉、穀物）及食物（例如：粥食、麵包、湯品）⁵⁴等。就個別的俄羅斯食物而言，例如伏特加已成為各地人們所熟知的俄羅斯飲品，而俄國魚子醬也成為世界各國所公認的珍貴食品。因此，本章將藉由具代表性俄羅斯飲食文化，加以探討料理技巧與飲食嗜好，並印證俄羅斯民族求新求變、兼容並蓄的飲食特色。

相對很多歐亞民族，俄羅斯人很早就掌握麵粉製作的知識與技術。⁵⁵不僅如此，俄羅斯人發展出一套用麵粉製作出各類形式的食品，例如：口味豐富且形狀多變的俄羅斯式餡餅（пирог）、長型大烤餅（кулебяка）、油炸甜甜圈（пышка）、掛鎖型白麵包（калач）、小長麵包（булка）、大圓麵包（каравай）、露餡餅（расстегай）、布林餅（блин）和油炸餡餅（оладья）等。在上述麵包製品中最具代表性的為口味豐富且形狀多變的俄羅斯式餡餅。俄式餡餅的特點是，以黑麥或小麥作為麵包體，又可以用植物油或動物油調配。其形狀可變換成餡料外顯或內含，可大可小，可圓可方，可長可短。其內餡口味可甜可鹹，例如：蘑菇、高麗菜、奶渣、肉類、果醬等。大體上，俄羅斯人以發酵過的酸麵團且不參雜其他調味的樸實製作方法大受青睞，並發展成俄羅斯獨特的烹飪特點之一。

⁵⁴ Elena Makhonko *The food & cooking of Russia*, 2008 .

⁵⁵ 同上註，頁 9。

再來，我們來談談俄羅斯主食中的穀類作物。在俄羅斯餐食中，沒有一餐會缺少穀類為食材的料理。如果餐點中沒有參雜一些黑麥（рожь）、小麥（пшеница）或麵包（хлеб），這就表示餐點沒有上齊。例如在用餐前俄羅斯人會說“Хлеб да соль.”，中譯為麵包與鹽。該句除了說明麵包與鹽在俄餐中視為缺一不可的食物外，也有祝人胃口大開之意。另外，有幾句俄語更能應證穀類麵包之於餐食的重要性，“Худ обед, коли хлеба нет.”，中譯為用餐不能沒有麵包，沒有麵包的一餐不好吃。“Покуда есть хлеб да вода — ещё не беда.”，中譯為能吃到麵包和喝到水就還不算差。

值得一提的是，黑麵包（чёрный хлеб）和白麵包（белый хлеб）在俄羅斯社會地位上常處於競爭的狀態。在過去，白麵包普遍被視為精緻優雅食物的代名詞。相較黑麵包，白麵包須以昂貴的麵粉與精美的香料調製，所以白麵包受到普遍的珍視。甚至在過去的法國，多數人也認為吃黑麵包意味著社會地位的喪失。然而，世界歷經工業化的發展而促進烘培技術的發達，吃白麵包就變得垂手可得，就連勞工階級也就不以黑麵包來渡日。除此之外，當穀類開始在俄羅斯大量種植時，俄羅斯人發現黑麥經發酵後能比小麥保存得更久。俄羅斯上層階級的人就改吃富含纖維的黑麵包，捨棄美味可口的白麵包。因此，在俄羅斯的工業革命之前，俄羅斯的黑麵包是下級階層的代表性食物。在此之後，黑麵包卻成為了俄羅斯貴族階級的象徵。⁵⁶發展至今黑麵包已廣受俄羅斯人民的喜愛。

對俄羅斯人而言，在有麵包之前，粥食被視為俄羅斯人的主要糧食。粥食的種類頗多，例如：燕麥粥（овсяная каша）、小麥粥（пшеничная каша）、大麥粥（ячневая каша）、蕎麥粥（гречневая каша）等。除此之外，各種粥食可因應各年齡層的人或是特定節日所食用，例如：碎麥米粥（манная каша）加熱牛奶是小孩的最愛；成年人則偏好吃蕎麥粥（гречневая каша）；蜜粥（кутья）則是弔念往生者所吃。曾有一句古諺這麼形容粥食的不可或缺性：“Каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец наш родной.”⁵⁷，中譯為：粥食是我們的母親，而黑麥麵包則是我們的父親。

俄羅斯人很早就將湯（суп）視為一餐中不可或缺的一道暖胃菜。熱湯在古羅斯時期又稱作“варево”或是“хлебово”，其中又以內容物的不同，分成魚湯（уха）、白菜湯（щи）、稀湯（похлебки）、稀麵糊（болтушки）、紅菜湯（борщи）、鹹黃瓜湯（рассольники）、大雜燴湯（солянки）、雞湯（бульон）等。在眾多湯品中又以酸白菜湯和紅甜菜湯最受俄羅斯人喜愛。酸白菜湯是傳統俄式的料理。酸白菜湯與其他

⁵⁶ 同註 2，頁 197。

⁵⁷ Ван чжицзы *Щи да каша-пища наша*, СПб, 2006, с. 9.

湯料理最大不同點在於吃不膩的特點。早在九世紀的古羅斯時期酸白菜湯就已問世。而且對俄羅斯人而言，喝酸白菜湯是生活的例行公事。甚至有幾句古諺語能證實酸白菜湯在俄羅斯人心目中是無可取代的重要。例如：“ Отец родной наедает, а щи никогда не надоедят. ”，中譯為親生的父親可能會厭煩，而白菜湯永遠不會膩；“ Щи да каша — пища наша. ”，中譯為白菜湯和粥是我們的食物；“ Щи всему голова. ”，中譯為白菜湯比什麼都重要。

雖然，紅菜湯是來自烏克蘭，但時至今日紅菜湯與白菜湯並列為最普及的湯品。翻閱各界食譜不難發現紅菜湯的煮法有很多樣，其中包括俄式、烏克蘭式、波蘭式、簡易版或精工版。例如，俄羅斯沙皇喝的紅菜湯的食材有雞肉、小牛肉、鴨肉、香腸、菲力牛片、雞蛋、培根、紅蘿蔔、辣根等。⁵⁸在 1931 年由美國食譜專家愛瑪·隆包爾夫人(Irma S. Rombauer, 1877-1962)所著《烹飪樂》(The Joy of Cooking)一書中所列出的紅菜湯的素材只有紅蘿蔔、洋蔥、捲心菜、紅甜菜和若干調味品。該書作者還特別強調，“做任何事情，我只遵循傳統俄羅斯式的紅菜湯的做菜原則”。當代俄羅斯詩人葉夫圖申科(Евтушенко Е. А.)這麼形容煮紅菜湯的精隨在於，“什麼東西都可以加，甜菜、紅蘿蔔、捲心菜、洋蔥……重要的是結果，是紅甜菜湯的滋味”。⁵⁹在在說明，雖然俄羅斯人的做菜方式很隨性。另外，在俄羅斯俗語中“ Обед без супа — не обед. ”，中譯為“沒有湯的一餐，就如同沒吃過一餐”。由此可知湯品在俄羅斯人心目中的地位。

據說在十七世紀俄羅斯人稱伏特加為一種藥，這種藥是用酒精來浸泡，也就是現今藥局內所俗稱的藥酒。在十八世紀時有鑑於釀酒業的發展與出現生產伏特加酒的技術研發，這項技術革新也讓伏特加酒有別於藥房裡兜售的藥酒，而成為戰前的低酒精濃度飲料。其製作過程如下：首先，將帶有植物芳香的成分物質用水稀釋後蒸餾而成的食品，我們稱之為俄羅斯的伏特加。然而，這種類型的酒精飲料最早只在俄羅斯發明與製造。此外，含有以下成分的物質蒸餾而成都可視為伏特加的一種，例如：茴香蘋果、樺樹、櫻桃、丁香、香瓜、木莓果、檸檬、薄荷、金盞花、沙棘果、艾蒿、花楸果、黑豆、茴香、黃連木果、洋姜、菊蒿、鼠尾草、草酸、蘋果等等香料。簡言之，在俄語索引的字義上都能查得到伏特加，而且有不少種類的酒名也被列入在索引當中。也就是說，有些伏特加與類似藥酒的品名陳列在農村地主的家裡，而每種飲料會依照特定日子及特殊場合或是要慶祝某人的生日或是有客人來做客，根據某人的名字字母第一個開頭來選擇要飲用的伏特加。

⁵⁸ Похлёбкин В. В. *кулинарный словарь*, М., 2009, с. 55.

⁵⁹ 詹姆斯·索特、凱伊·索特，《生命饗宴》，台北，木馬文化，2009年，頁296。

伏特加這個專有名詞，即便沒有修飾語來使用這個名詞是在 1825 年後，普希金率先在《鮑里斯·戈杜諾夫》與《別爾金小說集》這兩部作品當中寫到。普希金為了因應軍事界的飲酒規定稱伏特加酒為糧食酒，顧名思義就是用穀類蒸餾而出的一種烈酒。但在要作戰前不得不將三分之一的水加以稀釋為濃度在 28-31°低濃度酒精飲料，飲用過後不會產生頭痛或宿醉等負面後果，所以這種稀釋過的伏特加在軍隊裡或官僚間得到重視間接取代昂貴的香檳酒。

我們綜合上述關於俄羅斯常見的食物中，我們發現普遍俄羅斯人飲食的種類既簡單又有飽足感。簡樸的飲食美學成了俄羅斯的一大特色。除此之外，我們還知道俄羅斯人將麵包視為最主要的生活必備食品，有關麵包的口味、形狀、大小五花八門，其種類更是不計其數。由此可知，麵包足夠說明飲食對於俄羅斯人的重要性。除了麵包以外，其餘的代表性食物有粥食、湯品、伏特加等，皆能從俗諺語、成語、食譜，甚至是文學作品中一窺其俄羅斯飲食文化的豐富與多彩。接著在下一章節中，我們會針對從飲食相關的語言與文學作深一層的探討與分析。





第四章 從語言與文學看俄羅斯飲食

每一種語言都存在著民族文化語義（национально- культурная семантика），而語義的背後潛藏著該民族文化的特色，其中又以諺語、俗語、成語和詞組最為普遍反映出該文化意涵。⁶⁰因此，本章第一節將根據相關語料探討俄羅斯飲食文化，並劃分成四大主題，分別是飲食的重要性、人格特質、生活百態和勵志與警惕進行分析。其分類原則是根據收集到的資料來源，經整理和分析後，所反映出的一種生活現象。另外，如果我們說語言是食材，那麼文學就是綜合形形色色的食材所構成的一道菜。接下來，我們將試圖透過普希金的巧手來分析和品嚐普式作品的色、香、味。因此，本章第二節將從普希金作品看俄羅斯民族之酒與茶文化。最後，我們將借助普希金作品中飲食場景的部分應證俄羅斯飲食之語言世界圖景。

第一節 俄語中有關飲食語言之文化意涵

飲食是人類維生之基本所需，也是生活方式的一種展現。而語言是一民族思想交流的表現形式，其中蘊含著豐富的生活智慧和待人處事等文化伴隨意義。俄語中有關飲食之語料相當多，其中常見的主題如以下：首先，是針對俄羅斯主食及其他傳統飲食可突顯飲食的重要性。其次，人類的活命泉源除倚靠陽光、空氣和水外，飲食也是必要條件之一，由此可知飲食會影響個體的身心發展。再來，擴大全體為單位時，飲食反映出普遍人的生活百態。最後，我們可從飲食生活中去領悟人生哲理。因此，本節將針對這四大類主題，分析諺語、俗語、成語、詞組和詞彙等俄語語料，探討俄羅斯飲食文化之意涵。

一、飲食的重要性

在人類的食、衣、住、行、育、樂等社會生活中，飲食是最基本、最重要的生命泉源。且基於其他生活面上，全是由飲食生活來制約，由此可知，飲食是人類活動的基本條件。而語言是一種社會現象，語言的產生和發展也離不開社會。因此，飲食語言與飲食生活存在著牢不可破的關係。然而，飲食的重要性除了反映在維生的基本需求外，甚

⁶⁰ 同註 1。

至提升為一種精神食糧。在俄羅斯基本飲食中有白菜湯、粥、鹽、黑麥汁、餡餅、麵包等，其中包含主食、副食、點心、飲品等，正反映出俄羅斯人一日飲食之所需。可想而知，該飲食項目反映在語言上為數不少，且足以說明飲食的重要性。

眾所皆知，麵包是俄羅斯人的傳統主食，並在俄羅斯飲食中佔有舉足輕重的地位。因此，我們將著重探討麵包對於俄羅斯人飲食的重要性。首先，我們來介紹俄羅斯人賴以為生的基本糧食那就是麵包（хлеб）。然而，俄語中有關 хлеб 的解釋有麵粉、麵包和糧食之意。俄羅斯人創造了有關 хлеб 的相關詞彙與俄羅斯人對於飲食偏好、生活環境、歷史傳承等文化背景息息相關。俄羅斯擅長以麵粉製成主食，例如：хлеб（麵包）、блин（布林餅）、пирог（大餡餅）、пирожок（長型小餡餅）等，其中又以麵包最為基本且最具代表性。除此之外，俄羅斯著名民族學專家 Н. Ф. Сумцов 曾說過，麵包是最為神聖的食物，是物質繁榮的象徵；在俄羅斯的語言與文化中，麵包被概念化作為上帝賜與的禮物，並以神的形象為化身成有生命的物質型態；因此，我們對待麵包應如同看待聖物一樣，必須畢恭畢敬。⁶¹接下來，我們將麵包相關俗諺語分兩大方向分析。一類是直接表示麵包的重要性，另一類則是間接衍生出維生、財富、精神等文化意涵。

在俄語俗諺語中單指麵包本身意義的例句如下：“Худ обед, коли хлеба нет.”，譯為“吃飯不能沒有麵包，沒有麵包的飯不好吃”；“Хлеб всему голова.”，直譯“麵包是萬物之頭腦”，意譯“麵包重於一切”，在這裡俄羅斯人拿麵包比喻成人類最重要的生命中樞一頭，而頭主導著人類的思想與精神，由此可見麵包對俄羅斯人的精神意義之重大；“Хлеб да вода — богатырская еда.”或是“Хлеб да вода — солдатская еда.”，中譯“麵包和水是壯士的食物”及“麵包和水是士兵的食物”。有此可知，麵包和水除了是壯士奮戰活下去的基本糧食外，也是俄羅斯民族的精神象徵。藉由上述的例證說明了麵包不僅是俄羅斯人賴以維生的糧食，象徵俄羅斯人維持生計的工具外，更是俄羅斯精神糧食的象徵。

麵包普遍被視為一種形而下的物質糧食外，但在俄羅斯文學作品中可用麵包比喻為一種形而上的精神糧食。例如，在俄羅斯作家高爾基(М. Горький)的短篇小說《Варенька Олесова》中寫道，“....Ведь у вас хлеба духовного просят, а вы камень отрицания предлагаете.”，翻譯成“人家向您請求精神麵包，而您卻給一顆消極的石頭”。由此可知，俄語 хлеб духовный，直譯從“精神麵包”，意譯已昇華成形而上的“精神糧食”，而非單單只求溫飽的麵包罷了。

⁶¹ 同註 1，頁 23。

然而，麵包一詞的原始語義在斯拉夫時期被廣泛轉義成糧食、財富、富足。當然，以麵包衍生出來的相關維生意象可追溯到聖經裡面談到神對亞當與夏娃的訓誡：“Хлеб будете добывать в поте лица своего.”，譯為“麵包要靠自己的汗水掙得”。在俄語裡面也引申出類似的成語：“Жить на хлебах у кого-либо.”，譯為“靠...謀生”；“Есть свой хлеб.”，直譯為：“吃自己的麵包”，轉譯為“自食其力”。

另外，有學者指出，俄羅斯人生命天平的兩端分別是一人的生命與區區一塊麵包，二者形成恐怖的平衡；他們生命中最重要兩樣東西－蕭士塔高維契（Д. Шостакович）的「第七交響曲」與 125 公克的麵包。俄國人可以為祖國的光榮而奮勇殺敵，也可以為 125 公克的麵包而折腰。區區一塊麵包可能就是生命的代價，俄國人必須用生命捍衛這塊麵包，他們從小就是這樣被教育長大。因此，在俄語中也常以麵包（хлеб）來代替“生命”、“過活”或“維生的方式”，如：“добывать хлеб”（直譯：“獲取麵包”），表示“謀生”之意；“верный хлеб”（直譯：“忠實的麵包”），表示“可靠的謀生方式”之意；“быть на хлебах у кого”（直譯：“依賴某人麵包”），意為“依賴某人過活”。

此外，在俄語當中又可將麵包的重要性提升為一種生活寄託。“Хлебом не корми кого. (Об увлеченности кого-л.)”，直譯為“不必給他吃麵包”，轉譯成“非常喜歡做某事”。在契訶夫的作品《夢想》裡這麼寫道：“А мне, братцы, наипервейшее удовольствие — рыбку ловить. Хлеб меня не корми, а только дай с удочкой посидеть.”（Чехов А. П. :《Мечты》），中譯：“老兄，我最大的愉快就是釣魚。只要讓我拿著魚竿坐下釣魚，哪怕不給麵包吃都行”。該例句說明了麵包是一切生活的基本來源外，更間接說明了人活著的目的還有比麵包更為重要的是興趣；同樣地，“Не о хлебе едином жив человек.”的翻譯是：“人活著不光只要吃麵包”，言下之意是人存活的目的不僅滿足口腹之慾，重要的是追求精神層面的享受。

除了麵包之外，俄羅斯主要飲食還有白菜湯、粥、鹽、黑麥汁、餡餅等。雖然，上述食物相對麵包遜色，但是該類飲食項目普遍出現在俄羅斯人的日常生活中。因此，接下來將這些食物衍生出相關的俗諺語，說明並應證飲食的重要性。例如：“Щи да каша — пища наша.”，中譯：“我們的食物就是白菜湯和粥”。此句可轉義成“家常便飯”。“Каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец наш родной.”，直譯為“粥食是我們的母親，而黑麥麵包是我們的父親”。因為粥和黑麥麵包在俄羅斯人心中的地位如同父母般是無可取代的重要；雖然俄羅斯三面環海，但對於俄羅斯人來說鹽是取得

不易的珍寶，例如：“Без соли стол кривой.”，直譯：“不擺鹽，餐桌是歪斜的”；意譯：“餐桌上不能沒有鹽”，說明鹽的重要性；“Часом с квасом, порой с водой.”，直譯：“有時喝黑麥汁，有時喝涼水”。此句說明了物資貧乏，半饑半飽來度日；除此之外，例如：“Ешь пироги, хлеб береги.”，直譯：“吃餡餅得有糧食”，意譯：“當有餡餅吃時，更能體會萬物得來不易的惜福心境”。

由此可知，在此類飲食重要性中，以俄羅斯基本飲食相關的俗諺語居多，尤其是麵包相關用語最為可觀。再者，鹽、白菜湯和粥等食物也點出了平凡中見偉大的特點。最後，可瓦斯和餡餅更是說明了俄羅斯人惜福愛物的樸實胸懷。由此可知，食物的的重要性總是與人息息相關，人類有了食物的滋潤更懂得珍惜與付出。所以，接下來，將敘述食物之於人的文化伴隨意義。

二、人格特質

有句英語諺語 “You are what you eat.”，中文意思為“你吃什麼就像什麼”，由此可知飲食與人的本質習習相關。另外，在漢語中常將食物外觀或味道比擬一個人的神韻和表情，例如：櫻桃嘴、苦瓜臉等。然而，在俄語中也有這類例句去形容一個人的思想、能力、地位、情感等人格特質。所謂人格特質的定義既深且廣，抽象難懂。因此本論文將採用德國著名心理學家漢斯·艾森克（Hans Eysenck, 1916-1997）的理論，作為本單元的分類依據。漢斯·艾森克曾說過，人格取決於個人行為模式的一種性格、能力、情感與生理特徵。⁶²除此之外，我們根據食物本身的特徵與人的人格特質做文化聯想，將分述如下：

首先，態度的總和構成一個人的性格。而態度是一種由內而外所散發出的心理現象，其中包括一個人的看法、想法和做法。在俄語之中常將食物刻畫一個人的性格，首先，以食物來比喻一個人的想法，例如：餡餅的好壞取決於內餡的豐富與否有關，所以當要論一個人的腦袋沒有內容時，可用“Пирожок ни с чем.”，直譯：“空無一物的餡餅”，也就是形容這個人是“胸無點墨”。另外，食物與一個人的看法有關如下：有一句俄羅斯諺語“Яйца курицу не учат.”，說明“雞蛋不能教母雞”，言下之意是“年輕沒經驗的人是不會教會年長的人”；其類似的諺語還包括“Зелен виноград не вкусен, млад человек не искусен.”，直譯“青葡萄不好吃，年輕人沒有技巧”，意譯

⁶² Hans Jürgen Eysenck *The biological basis of personality*. Springfield, IL: Thomas., 1967.

“年輕人沒經驗”。在這兩句俗諺語中有倚老賣老之意，說明你吃過的飯沒我吃過的鹽多，你走過的路沒有我走過的橋多。薑還是老的辣，老年的智慧還是有可取之處。最後，食物與做法的例句有：“Хочу — с кашей ем (съем), хочу — масло пахтаю.”，直譯：“我想一口吃掉粥，我想攪拌奶油”，意譯：“我想幹什麼就幹什麼”，可用此句來形容剛愎自用的人。

然而，想法、看法、做法的加總構成一個人的能力。以俄羅斯婦女美德而言，會做飯的才是一位良家婦女。而 Щи (白菜湯) 是俄羅斯婦女必要學的一道家常菜，所以就有一句諺語：“Не та хозяйка, которая красно говорит, а та, которая вкусные щи варит.”，意味著“能把話說得漂亮不見得就是好主婦，但能燒得一手白菜湯才是一位好婦人”，該句用來形容婦女的做家事的能力。除此之外，此句也有警惕女人“坐而言不如起而行”。除此之外，在古希臘詩人荷馬所著《伊里亞德》的史詩中，提及疲困的勇士都以蜂蜜來提振體力、鼓舞士氣。在俄語中同樣將 мёд (蜂蜜) 聯想成為了服務眾人，造福人群之意。“Для людей он был весь мёд и патока и готов был, кажется, каждую минуту принести себя в жертву из угождения каждому. (Григорович)” ，中譯為：“對於所有人來說，他全然成為蜂蜜跟麥芽糖，將不惜一切隨時為付出做準備”。

最後，當形容一個人的思維、行為和語言等各方面的能力達到一定程度時，可謂該層級的人群定位為物以稀為貴、精挑細選的菁英領袖。在俄羅斯飲食中乳脂、果汁和鹽巴的製作過程相似且數量極為稀少，所以在俄語中會用物以稀為貴來象徵金字塔中的頂尖人物。然而，乳脂 (сливки) 是牛奶中極具精華所萃取出來，其含豐富的油脂，有助人體儲備夠多的熱量生活。因此，乳脂的珍貴性與稀有性可用來比喻“社會階層中的菁英”，俄語為“Сливки общества.”，直譯：“社會的乳脂”，意譯為“社會菁英”。另外，果汁也是水果萃取出來的濃縮物，在俄語中也意指菁英之意，例如：“Сок умной молодежи.”，直譯：“聰明年輕人中的果汁”，意譯為“菁英中的菁英”之意。又如鹽巴在俄羅斯是取之不易的珍寶，鹽巴在俄語中更有精華之意，“Соль земли.” 的直譯是“土地上的鹽巴”，意譯為“最傑出的人物”。

味道與人的說話能力有關連，例如：“Вашими (твоими) бы устами (да) мёд пить.”，直譯“希望你嘴巴裡有蜂蜜”，言下之意是“謝謝對方的金口，猶如嘴裡含糖，連說出來的話是能安慰人和鼓勵人”。但過量吃蜜也會造成反效果的，例如：“Сладок мёд, да не по две ложки в рот.”，直譯：“蜂蜜甜歸甜，但不能一次塞兩匙著吃”，該句適用在交際應酬場合中，當對方強迫再喝一杯時的拒絕話。перец (辣椒)

是口味辛辣的一種辛香料，雖然外型嬌小，但不可小看辣椒骨子裡的威力。所以俄羅斯人利用辣椒內外不一的特性，對人引申為會挖苦的人，對事引申為辛辣、敏銳之意。例如：“ Видите, какой она перец...с ней пошутишь, а она огрызается. ” (А.Островский)，譯為“你們瞧，她根本就是個小辣椒，跟她開幾句玩笑話，她就反咬你一口”，這裡形容小辣椒指的是“尖酸刻薄的人”。

情感的抒發方式有很多種，其中透過食物的味道最常見。例如，酸甜滋味常用來抒發一個人對於愛情和生活的心情感受。例如俄羅斯男人將此一類水果文化聯想為形容心愛的女人時，會用 ягодка (小漿果) 來比喻，例如：“ Сердечная ты моя, ягодка! ”，直譯“你是我的心肝小漿果!”，意譯“你是我的心肝寶貝!”。除此之外，俄羅斯人將初嘗果實的酸甜滋味，就好比聖經中亞當與夏娃初嘗禁果般，既甜美又難忘。我們可以用紅莓果 (малина) 來比喻對事物或生活的讚賞，例如：“ Не жизнь, а малина. ”，譯為“生命真是太美好”；“ Да это просто малина! ”，譯為“這真是好極了!”。俄國人好甜食也表現在語言方面。俄語中很多甜食或具有“甜”語意的詞彙常與正面感情發生聯想。俄語當中的 лакомство 是甜食的總稱，甜食除了滋味可口外，也兼具外表光鮮亮麗。總之，還沒享受到就已夠讓人賞心悅目。我們可以用 лакомство 來形容一篇文章的內容令人賞心又悅目，如：“ Читать статью в виде лакомства. ” (直譯：“閱讀一篇有甜點形式的文章”)，意思是“閱讀一篇讓人愉快的文章”。另外，полынь (苦艾) 是一種帶有苦味的草本植物，可食用，且被作為一種茴香味的烈酒。因其該味道強烈苦澀，所以常可形容一個人為事苦惱，就如同吃到苦艾草的樣子。例如，“ полынная участь. ”，直譯：“苦艾的命運”，意譯：“痛苦的遭遇”，也就是說明一個人命苦的意思。

最後，俄羅斯人會以食物的外觀和口感與人的生理特徵做直接聯想。例如，因小黃瓜的生命力強且營養價值極高，所以常與精力充沛、身體強健做連結。俄羅斯大文豪屠格涅夫 (И. С. Тургенев) 曾將他的馬比喻成小黃瓜一般健壯有力，“ Лошади у него раздобрели; Выходил он их – такие огурчики стали – загляденье! ” (Тургенев)，中譯“他的馬兒被養得跟小黃瓜一樣飽滿又健壯”。另外，пышка (甜甜圈) 的外表蓬鬆且口感油膩，常與肥胖產生連結，俄語中常用 пышка 來形容女人或小孩的身軀肥胖。除此之外，сухарь (麵包乾) 的外表乾癟且口感堅硬，因此俄語中常用 сухарь 形容一個人骨瘦如柴。例如，“ В седле у толстого человека большая устойчивость, чем у такого сухаря, как я (Саянов). ”，中譯為“胖子在馬鞍上比我這瘦子坐得穩”。⁶³

⁶³ 張瑞承，《俄語飲食詞彙的隱喻研究》，碩士論文，台北，政治大學斯拉夫語研究所，2012年。

在這裡我們透過對於食物的味道、大小、形狀與人產生情感上與生理上的聯想。由此可知，人格特質的生成有一部分傳承了食物本身的本質。接下來，我們將由個人引申至群體所營造出的生活面面觀。

三、生活百態

十九世紀德國心理學家馮特說：“一個民族的詞彙和文法本身就能揭示這個民族的心理特點”。⁶⁴在俄語中就有許多以飲食相關的用語反映人類的生活百態，其中包括生活感受、做人處事、社交禮儀等，說明如下：

飲食與生活關係緊密，而俗諺語更是從日常經驗中詳加驗證的最佳實例。俄羅斯人常根據食物的時令、產地、外觀、種類、特色、口味等食物特性來描繪生活百態。例如，與食物的時令有關的俗諺語如下：“*Всякому овощу своё время.*”，直譯：“各種蔬菜都有自己的時令”，言下之意要教我們對任何事情要跟栽種食物一樣依照各自的生長時間而定，就如同人們對待任何事情一樣要順應自然法則，不急不徐才能成就一番事業。另外，“*По грибы не час, и по ягоды нет, так хоть по сосновы (по еловые) шишки.*”，直譯：“採蘑菇不是時候，採漿果也不是時候，那就採一點松球吧”，說明了“不管是到森林裡要採蘑菇也好、採漿果也好、採松球也好，最重要的事是要順應狀況，有什麼就採什麼”，意譯為“做事情要順應時事”，用閩南語的說法就是“無魚蝦也好”；另外，當一個人鴻運當頭時，俄羅斯人會將此一行為比喻成在採蘑菇，“*Со счастьем хорошо и по грибы ходить.*”，中譯：“走運的人採蘑菇也採的比較多”，引申作為：“走運的人做什麼都比較順利”。然而，以小麥的成熟時候來看，“*В поле пшеница годом родится, а добрый человек всегда приголится.*”，中譯：“田裡的小麥一年才長成，而一個好人總是都有用”。好人可隨時隨地受到器用，而小麥卻是需要時間栽培而來的。

就食品產地相關的俗諺語有：“*В тулу со своим самоваром не ездят.*”，中譯：“去圖拉不用帶茶炊”。因俄羅斯圖拉這個地方以盛產茶具聞名，也就是近似漢語中“不要在關公面前耍大刀”。這句話意味著“不要在人家的土地上還要搬門弄斧，自討沒趣”。

⁶⁴ 陳建民，《中國語言和中國社會》，廣州，廣東教育出版社，2001年，頁60。

與食物種類比較的俗諺語如下：“Все едино, что хлеб, что мякина.”，直譯：“無論是糧食還是糠粃，都一樣”；“Хрень редьки не слаще.”，直譯“洋蔥不比蘿蔔甜”，意譯：“兩者的優劣勢無法相比較的”，意味著“兩者半斤八兩”，“勿五十步去笑那百步”；另外，“В хлебе не без ухвостья. А в семье не без урода.”，直譯：“糧中不無糠粃，家家不無醜兒”，意譯“家家有本難念經”。

在就食物的外觀而言，粥是用水和牛奶煮成的穀粒食物，其外觀就像一團凝聚物，其文化聯想可用團結一致比擬，例如：俄語“Один и у каши загинет.”或是“Одному и у каши неспоро.”，直譯：“一個人的粥是難吃的”，這就表示了“獨樂樂不如眾樂樂，孤軍奮戰不如團結一心”。其次，粥的外觀呈黏糊狀，可與含糊、混亂之意去聯想，例如：“Каша в голове.”，直譯：“腦袋裡有粥”，意譯：“思緒一團亂”；“Заварить кашу.”，直譯：“煮了一鍋粥”，意譯：“惹出麻煩”；“Каша во рту у кого.”，直譯：“某人嘴裡有粥”，意譯：“說話不清楚”；“Снежная каша.”，直譯：“雪一般的粥”，意譯：“融雪泥濘”。另外與粥外觀極為相似的還有麵條（лапша），例如：“Лапшу на уши вешать кому.”，直譯：“把麵條掛在某人的耳朵上”，意譯：“無恥的戲弄、說謊”；“Тут такая лапша, ничего не поймешь.”，直譯：“那裡有一團麵條，什麼也都搞不懂”，意譯：“一團亂”。從上述例句中，我們單就粥食與麵條的外觀來解釋上述俗諺語，就不難發現俄羅斯人的文化聯想是有其道理可循。例如，煮過的粥就像雪融化般的泥濘不堪，更進一步去聯想將一堆泥濘不堪的東西裝入腦袋中也就是思緒一團亂之意。煮過的麵條其外型交錯纏繞，所以俄羅斯人善用飲食的文化聯想，將亂七八糟的東西掛在別人的耳朵上就是在比喻玩弄別人之意。

就食物特點而言，相關俗諺語如下：因為鹽在俄羅斯相當珍貴，我們借用鹽取之不易的特性，可說明“知己知彼，百戰百勝”的概念，例如：“Чтобы узнать человека, надо с ним пуд соли съела.”，直譯：“想了解一個人，必須和他同吃完一普特的鹽”，意譯：“了解一個人需要很長的時間”。可知路遙知馬力，日久見人心。“Где мёд, там и мухи.”，中譯：“哪兒有蜜，哪兒就有蒼蠅”，意譯“哪裡有好處就會吸引人”，俄羅斯人根據蜂蜜的甜味來隱喻好處，例如：“Кашу (каши) маслом не испортишь.”，直譯：“油不會弄壞粥的”，言下之意是：“好不厭多，禮多人不怪”；因為在俄羅斯人的飲食習慣中，吃粥通常會參雜奶油才香才好吃，所以衍生出有必要的事再多也不壞事；“Лучше хлеб с водой, чем пирог с бедой.”，直譯：“寧吃麵包加水，也不願餡餅加災禍”，意譯：“寧可貧窮卻平安度日，也不願生活在富裕卻心驚膽戰之

中”。由此可見，俄羅斯人將平淡無奇的生活猶如啃麵包配水，如果想要高潮迭起的生活就要有心理準備，那就是過慣好日子可能會引來災禍。在上述句子裡可得知，麵包象徵生活，那吃麵包配水就是過著貧困潦倒的日子。所以當回答別人提及你過的如何時（как живёшь），這時可用“ Живём, (да) хлеб жуём. ”中譯是“要活，就要嚼麵包”，也就是“回應別人生活過得一般，馬馬虎虎，沒什麼好抱怨的”。

接著，就食物之特性，我們將討論餡餅、起司和奶油。首先，以餡餅為例，不論口味、形狀、大小的餡餅（пирог、пирожок）在俄羅斯也是不分男女老少都愛不釋手的受歡迎食物之一。在俄語當中餡餅一詞最早是來自宴會（пир），意即節慶（праздник）。早期的俄羅斯在舉行各種宴會或慶祝任何節慶時，都會在宴席上擺上滿滿的美食來宴請賓客，而俄羅斯餡餅就是其中的一道佳餚。俄羅斯餡餅的口味豐富，其含內餡可甜可鹹，因要吃到內餡才能得知是否合您的胃口。如果從這點文化來聯想與餡餅相關的俗諺語，就能做合理的解釋。例如：“ Не красна изба углами, а красна пирогами. ”，直譯：“美化農舍的角落，不如做好吃的餡餅”。意譯為“一戶人家好不好，不在於房子的外觀和擺設，而在於主人是否好客和大方”。因為，做好吃的餡餅才能擄獲客人的心。另外，與生活感受有關俗諺語還有，“ Как сыр в масле кататься. ”，直譯：“就像起司在奶油中打滾”，意味著“靠起司和奶油維生就能好好的過生活”。該句含有戲謔之意，當起司遇上奶油，兩者質地同屬光滑綿密，互相溶入再一起，有種從心所欲去享受之意。

然而，喝茶是俄羅斯人生活中不可或缺的一種飲食習慣。雖然，茶經中國傳入俄羅斯不到三百年的時間，但茶文化已對俄羅斯人產生生活上、語言上的融入。例如俄語中“ грудной чай ”（治胸悶的茶）、“ мятный чай ”（薄荷茶）、“ шалфейный чай ”（紫蘇茶）等。在俄國大文豪屠格涅夫（Тургенев И. С.）的作品中有提到，“ Вы мне пришли липового чаю. Простудился, должно быть. ”，中譯為“您幫我寄來菩提茶，我想必是感冒了”。上述茶種中都是以自然植物去萃取和提煉而成，並具有保健療效。另外，俄羅斯人不只喝紅茶（чёрный чай）、綠茶（зелёный чай），也喝紅蘿蔔茶（морковный чай）、花茶（цветочный чай）、果茶（фруктовый чай）等具有滿足味蕾又兼具養生的茶。由此可知，俄羅斯人喝茶不僅是一種日常飲食習慣，更是養身的一種生活調味劑。

俄羅斯人喝茶除了有聯絡感情的社交功能外，還有一種調養生息的心靈美感。在俄語中會用詼諧的口語方式反思喝茶的步調。例如：“ Чай гонять. ”，直譯為“追趕著喝茶”，但言下之意是“教導我們喝茶是一種人生的享受，必要用心去細細地、慢慢地

品嘗其固中滋味”；“ Чай пить — не дрова рубить. ”，中譯：“喝茶不像砍柴那樣”。此句說明了俄羅斯人認為喝茶著重心靈上的體會，而非身體上的感受。

愛喝茶的習慣已成了俄羅斯人鮮明的飲食特色，其中俄羅斯人愛喝有加甜味的茶。他們喜歡在茶裡面加入方糖、蜂蜜、果醬、牛奶等。俄羅斯人喝甜茶有三種習慣，第一是把糖放入茶裡，二是將糖含入口中配著茶，第三種看糖喝茶。其中又以第一種喝甜茶的方式最為普遍，而第二種方式老年人和農民喜愛，第三種方式有達到望梅止渴之感。然而，俄羅斯人會依照時間點選擇合適的茶來品嘗。例如，早上俄羅斯人一般會喝奶茶或果醬茶；午餐會喝加糖的茶或檸檬片的茶；晚上俄羅斯人通常只喝紅茶。例如，俄羅斯人喝茶的習慣成為區分用餐時間的指標。在俄羅斯生活中，如果用喝茶的方式邀約客人時，表示主人展現友好的象徵，這時我們會說“ Пригласить на чай. ”或是“ На чашку чая. ”，中譯為“邀請品茶之意”。在早茶後、晚茶前俄羅斯人會用“ Спасибо за чай — сахар. ”，直譯：“謝謝您的茶-糖”。喝茶也變成一種問候方式，俄羅斯人會說“ Чай да сахар. ”，表示：“願您喝茶喝得好，慢慢享用妳的茶吧”。

早在古羅斯時期鹽巴早已被視為無價之寶。根據史料記載，九世紀的古羅斯在宴會的餐桌上，特別給予與會貴賓準備一個碟子上裝著一搓鹽巴。除了是給客人作為調劑食物的口味，依照個人喜好可斟酌的調味品，更重要的意思是讓客人有備受重視的涵意。俄語“ Без соли, без хлеба худая беседа. ”，直譯：“沒鹽巴沒麵包，算什麼聚會”，意譯：“沒酒沒菜，談得沒勁”。由此可見，俄羅斯人將鹽與麵包作為交際應酬時的必需品。

鹽巴與麵包是俄羅斯人的待客之道。“ Хлеб-соль ешь, а правду режь. ”，直譯：“吃了鹽巴和麵包，還是要切出真理”。所以“當受人款待時還是勿講情面，堅持真理”。該句諺語教導我們做人處事還是要理直氣壯、實話實說、直言無諱。

由此可知，我們透過對食物生長背景與特性的認識，幾乎可推斷出群體對於生活的感受。除此之外，群體的行為模式有一些是傳承了食物原有的精隨。接著，我們將拿食物去做更深入的文化聯想，進而得知食物是如何帶給人有正面的勵志與警惕。

四、勵志與警惕

飲食是一種生活縮影，語言則記載生活中的經驗。從古聖先賢的名言警句，有很多金玉良言是取材自飲食。由此可見，飲食相關的俗諺語可反映人類對飲食之外的人生體悟，其中包括正確的人生觀、價值觀。

俄羅斯人從日常生活中去體會人生哲理，這也反映在他們的語言裡，其中包括飲食相關用語。不少食物相關的俗諺語用激勵人心的方式，目的是教育大眾凡事都會否極泰來，船到橋頭自然直。例如，“ Бог даст день, даст и пищу. ”，直譯：“上帝給一天的時間，就會給一天的糧食”。意譯：“一切都會過去的，一切都能解決的”；“ Все перемелется, мука будет. ”，中譯為“磨了再磨，麵粉都出來了”。轉譯為“一切不好的，不愉快的事情將隨著時間消逝，都將被忘記，一切將順利解決的”。該句可用在鼓勵人苦盡甘來時所說的話。

有時，俄羅斯人常用糧食作物的生長過程與農夫的辛勤工作來比喻一個人勤能補拙、刻苦耐勞和安分守己的精神。例如，“ Где хозяин ходит, там земля (хлеб) родит. ”，直譯是“主人來得勤，糧食就在那生長”；“ Назвался груздом (грибом), полезай в кузов. ”，中譯：“既然名叫蘑菇，就要爬進藍子裡”，意譯近似：“當一天和尚敲一天鐘”。

布林餅（Блин）是俄羅斯傳統謝肉節必吃必做的一道佳餚，其以稀釋過的麵糊煎至成金黃色澤的薄餅。通常會塗抹上果醬、酸奶油或是魚子醬一起食用。在製作過程中，頭一張的布林餅都會煎的不夠圓不夠均勻，但之後的每張布林餅很難不成功。因此，在俄語中有這麼一句古諺來說明“萬事起頭難”的道理：“ Первый блин комом. ”，直譯：“第一個餅通常烙不好”，言下之意為“鼓勵人要不畏艱難、勇往直前”。當然，凡事最困難的都過了，接下來所做的就會順利多；此一道理也可用煎布林餅的方式來說明，“ Печь как блины. ”，中譯為“做任何事就跟煎布林餅一樣輕鬆、簡單”；除此之外，論一個人的成敗與否可用這句“ Смелому горох хлебать, а несмелому (робкому) и (пустых) щей (редьки) не видать. ”，中譯：“勇者可喝碗豆湯，而懦者卻連清湯也見不著”。這句可引申為“勇敢、果斷的人比膽怯的人會取得更多更好的東西”。

吃飯是人類為了謀生的本能，言下之意是當人肚子餓時會去找食物吃，當腦袋飢渴

時會去找知識學。聰明的人會解決問題而不是被問題解決。這時，可用這句諺語來一言以蔽之：“Хлеб за брюхом не ходит.”，中譯是“麵包不找肚皮”，意譯為“主動出擊，鼓勵人主動努力向上”。

“Аппетит приходит во время еды.”，中譯為食慾產生於吃東西的時候，意譯成“某種需求、願望、興趣會隨著對某事物體驗、認識的增加而不斷加強”。此句來自於法語“bon appetit”，在用餐情境下會說的慣用語，但在俄語中加以轉義成“做任何事情越做越起勁”，就跟吃飯一樣會越吃越好吃有異曲同工之妙。

採集蘑菇（собирать грибы）是俄羅斯人的戶外活動之一。而蘑菇又可分為可食用與不可食用這兩種。雖然遍地是蘑菇，但不一定都會遇到可食用的蘑菇。如果沒有試著去森林找蘑菇，也就不會培養出分辨真假的能力，更無法品嚐蘑菇的鮮甜滋味。在俄語中我們會用採蘑菇這個行為去比喻做事的態度，例如：“Грибов ищут, по лесу рыщут.”，譯為“想找蘑菇就要到森林去轉”，引申成：“天底下沒有白吃的午餐，凡事都要經過試煉，想要獲得就得經的起環境的考驗”。此句告訴我們，凡事要做過了就懂了，而不要懂了才去做。

俄羅斯人在傳統婚禮的儀式中，會使用大圓麵包（Каравай）來象徵婚姻幸福美滿、家庭和樂融融。其因大圓麵包的形狀與顏色跟太陽與月亮很相像，或加以變換成公牛或母牛的造型裝飾在家中；此一儀式有象徵金玉滿堂之意。除了大圓麵包適用於婚禮上，它更是傳統農家家戶都會在自家中做得一種麵包。所以，有一句古諺不但說明大圓麵包的普及性，更告訴我們任何事都要自身其力：“На чужой каравай рот не разевай, а пораньше вставай да свой затевай.”，中譯：“別人家烤好的麵包別垂涎三尺，想吃就早起，發麵，烤麵包”。在這裡的大圓麵包可泛指別人擁有的東西，並教育我們別去羨慕別人有的，而是激勵我們凡事靠自己努力去爭取。

談完俄語中有關食物的生長方式或是節慶飲食等特色後，應證飲食有關俗諺語所衍生的人生經驗談，其中包括教育人們用正確的心態去做人做事和面對人生。接下來，就來談談做人做事和面對生活的背後該注意或是給人警惕的事項有哪些。

通常人在飢餓時是最佳看出人性弱點的時機。在俄語中會用飢餓來象徵冷酷無情。例如：“Голод не тетка, пирожка не подсунет.”，中譯：“飢餓不是阿姨，不會偷塞餡餅”，言下之意：“飢餓會迫使人們去做違背六親不認的事”。包括反映人的無情、

愛情的神聖與脆弱、謹言慎行等。

另外，俄羅斯人也會將愛情視為精神生活不可或缺的一環，因此愛情的神聖程度非區區馬鈴薯所比擬。在俄語“Любовь не картошка не выбросишь в (за) окошко.”，該句警惕世人“別把愛情視為馬鈴薯來往窗外扔”，同時教育我們“別把愛情當兒戲”。

除此之外，俄語常用“禍從口出”的道理來警惕世人說話要小心警慎。其例句如下：“Ешь пирог с грибами, а (да) язык держи за губами.”，直譯是“吃了蘑菇口味的餡餅，舌頭要保持在嘴裡”，其實就是警惕人“守口如瓶，謹言慎行”之意；“Ешь калачи, да не много лепечи.”，中譯為“麵包儘管吃，閒話別多說”；“Языком масла не собьешь.”，中譯：“舌頭攪不出奶油來”，譯義：“不能光說不練，口說無憑”。

因俄羅斯經年冰天雪地，儲物過冬已是俄羅斯人人具備的一求生技能，藉此發展出一套俄羅斯的生活哲學——凡事做最好的準備，最壞的打算。相關諺語如下：“Едешь на день, хлеба бери на неделю.”，中譯：“出行雖一天，應帶七日糧”。提醒人們要有“防患於未然、以備不時之需的心態”；同樣地，“Не хвали пива в сусле, а ржи – в озими.”，直譯為“別光稱讚酒母裡的啤酒，也別誇獎冬天裡的黑麥”。言下之意是“警惕人別過度樂觀，不切實際”。

當俄羅斯人講到事情的利害關係時，也會用食物來比喻之，例如：“Ложка дегтю в бочку мёду.”，直譯：“一匙焦油放進一桶蜜”，意譯：“即使是一件微不足道的事情，但令人不愉快的事終究會壞了整個好事”；“У хлеба не без крох.”，中譯為“沒有麵包不會掉麵包屑”，此可引申作為“在一件大事中，不會沒有一點損失，一點犧牲”；若是談到個人的利害關係時可用這句：“Сам кашу заварил, сам и расхлебывай.”，直譯“自己煮的稀飯自己吃吧”，此句雷同漢語“自食惡果”之意。

由此可知，食物的功能已從原本只是滿足生理的形而下，已昇華至富含教育意義的形而上。我們透過飲或食的經驗可以悟出更多人生哲理，有可能是激勵人心的，或者是警惕人心也好，食物產生的正向能量皆有助於人們面對人生中種種的挑戰與試煉。

在林林總總的飲食語言中，我們領悟到俄羅斯人生活的智慧。語言的取材不外乎來

自生活周遭所感知到的人、事、物。我們要好好感謝上天賦予我們五感（觸感、聽感、嗅感、視感、味感）與一覺（心覺），我們才能真正感受世界的真、善、美。然而，俄羅斯人常將感覺落實到生活當中，並反映在語言當中。由此可知，語言和生活緊密相依。

生活中的柴、米、油、鹽、醬、醋、茶是我們熟知的生活必需品，俄羅斯人的生活也不例外。然而，由於俄羅斯物資貧乏，所以養成俄羅斯人看到食物都抱持著感恩和惜福的心。由此可知，食物的重要性不僅在於維生的功能，而且更是代表俄羅斯人的精神生活指標。另外，人的七情六慾⁶⁵掌管對事物的強烈感覺，比如說人要活得有滋有味又有聲有色，於是眼睛就想要看，耳朵就想要聽，鼻子就想要聞，嘴巴就想要嘗，雙手就想要摸，心理就產生想法、看法和做法。由此可知，人對吃的慾望建立在七種情感上，因此心理自然分辨什麼東西你愛吃，什麼東西你卻不愛吃。俄語當中也有很多關於飲食反映個人特質的俗語和諺語，尤其俄羅斯人擅用感受力去創造各式各樣關於飲食形容人的語言。因此，我們證實出食物與人的關聯性密切。除此之外，飲食不僅反映一民族本身形象外，也反映一民族看待生活的態度，可能是積極的正面態度，有可能是消極的負面態度。我們可借用古人的金玉良言去提醒自我、激勵自我，時時刻刻在吃喝時謹記銘心，何嘗不是件樂事！

第二節 從普希金作品看俄羅斯民族之酒與茶文化

文學是生活的一面鏡子，反映出這時候人們生活的本質。而文學創作者更能在生活中深入觀察、理解並感受。本節將採用普希金的作品論俄羅斯民族之飲食文化，其理由有三點：第一，普希金貴為俄羅斯詩歌的太陽與俄羅斯文學之父，尤其《葉甫根尼·奧涅金》被稱為是俄羅斯生活的百科全書，能反映出俄羅斯生活中的飲食特色，故其文學作品有值得參考之處；第二，普希金將其個人生活經驗反映在文學作品中，特別對飲食有異於常人的熟悉；第三，普希金擅長以特殊寫作風格，描寫筆下的飲食場景並賦予特殊意涵。有鑑於此，本論文將從普希金作品中擷取有關飲食場景與情節，詳加分析統整後，詮釋飲食在普氏作品中所扮演的角色及文化意涵。

民以食為天。人生大事不外乎食、衣、住、行。然而，普希金貴為寫實主義的作家，

⁶⁵ 七情六欲是指人們與生俱來的一些心理反應。不同的學術、門派、宗教對七情六欲的定義稍有不同。但是所有的說法都承認七情六欲是不可避免的。通常的說法，六欲：色、聲、香、味、觸、法；七情：喜、怒、哀、懼、愛、惡、欲。

所以飲食的重要性也是作為普希金創作的素材之一。在普希金的文學作品中常以人物的身分決定飲食的內容。因此，本論文將從飲食場景中有關社會階級探討及分析，整理出俄羅斯飲食文化的語言世界圖景。

首先，普希金借用《葉甫根尼·奧涅金》作品中的故事敘事者，道出了飲食及其場合的重要性：

И кстати я замечу в скобках, что речь веду в моих строках. Я столь же часто **пирах**, о разных **кушаньях и пробах**, как ты, божественный Омир, ты, тридцати веков кумир!⁶⁶

我順便在這裡來說一說，在我的詩篇裡我是那麼經常地提起**宴會**以及各種各樣的美酒和吃喝，就像你神妙的荷馬⁶⁷一樣，你是三十個世紀的偶像!⁶⁸。

由此可知，普希金在創作詩歌時，常以宴會與飲食做為題材。在這裡，普希金除了強調飲食的重要性外，更強調普希金也跟古希臘詩人荷馬一樣，有志一同重視飲食場景在作品中的描繪。

然而，俄國文學中有關飲食場景之描寫，鮮少學者觀察與研究。我們得以透過普希金筆下之飲食場景，重溫當時代的生活，去體驗、感受俄羅斯人民的飲食方式和生活態度。普希金喜歡在作品中描寫飲食場景，其中反映俄羅斯民族的幾項飲食特色。因此，以下將分成社會階級說明俄羅斯飲食文化的特色。

普希金習以將歷史事件與現實生活緊密結合，並於作品中詳加探討俄羅斯貴族的歐化式生活，其中包括飲食習慣、生活方式等，其中所指的歐洲以法國影響猶深，主要原因是在十九世紀的法國經歷了法國大革命與啟蒙運動，彼得大帝看到了法國漸漸興盛與強大，所以決定向法國取經。因此，那年代的俄羅斯貴族不僅以法語為榮，而且在飲食

⁶⁶ А. С. Пушкин собрание сочинений, т. 4, Под общей редакцией Д. Д. Благого, С. М. Бонди, В. В. Виноградова, Ю. Г. Оксмана, М.: Государственное издательство художественной литературы, 1960, с. 109. 本論文再引用《葉甫根尼·奧涅金》與《鮑里斯·戈杜諾夫》的原文，都是出自本書。因此，不再另做附註，只在引文後面附上作品名稱及本書頁數。

⁶⁷ 荷馬（Ἡρόδοτος，約前9世紀—前8世紀），相傳為古希臘的遊吟詩人，生於小亞細亞，失明，創作了史詩《伊利亞特》（Iliad）和《奧德賽》（Odyssey），兩者統稱《荷馬史詩》。

⁶⁸ 馮春等譯，《普希金詩選》，台北：桂冠圖書股份有限公司，1993年，頁427。本論文在引用《葉甫根尼·奧涅金》的譯文，皆出自本書。因此，不再另做附註，只在引文後面附上作品名稱及書本頁數。

與烹飪技術也向法國學習，導致俄式菜餚深受法國料理影響很大⁶⁹。我們回顧法國宮廷的生活，發現飲食是貴族生活品味的象徵，而宴席場合常伴隨著飲食。由此可知，社交生活中的飲食是貴族生活中不可或缺的要角。然而，相對於俄羅斯上層階級過著富足的歐化生活，俄羅斯中下階層的平民與農奴卻背負著沉重的勞役和賦稅，社會的貧富問題差距懸殊。因此，飲食反映出社會階層的差異性可見一般。以下根據普希金作品中關於不同人物身分的飲食習慣作討論。

普希金筆下人物角色的設定既多且雜。然而，我們根據作品中人物身分分別討論貴族、軍官及平民三種階級，其中又以貴族的飲食描繪居多。因此，我們採用上述分類加以討論之。以下，我們將飲食場景劃分成兩大類，一為關於飲酒的習慣，喝茶和喝咖啡的習慣；另一為飲食方式與飲食特色。關於分類原則，說明如下：首先，因為普希金作品中有大量飲酒和喝茶場景的描繪，飲酒和喝茶作為社交場合中重要的要角，且普遍反映在日常生活當中，故最能反映出俄羅斯人特有的飲食文化。再者，飲食方式指的是正餐，主要強調品嚐美食的過程，而非交際應酬。然而，在享用美食的情況下，伴隨而來的是用餐禮節。最後，我們將統整俄羅斯幾項具代表性的飲食特色，並應證第二章所得之結論。

一、關於飲酒的習慣

在普希金描寫的飲食場景中出現最多的就屬飲酒的場面。酒的種類包羅萬象，然而在普希金的文學作品中最常見的酒包括以下：葡萄酒、香檳酒、啤酒、伏特加、潘趣酒和果露酒等。接下來，我們將分別探討貴族、軍官和平民的飲酒習慣。

貴族：

首先，我們以貴族的飲食生活為例，飲酒為其社交場合必要的禮節之一。然而，俄羅斯貴族受到歐化的影響，以飲葡萄酒居多。我們可從第二章地理因素中得知，俄羅斯受地形與氣候影響，故葡萄生產有限，且僅在頓河流域和高加索較溫暖的地區種植葡萄，故葡萄酒的取得大多仰賴進口。另外，我們從俄羅斯歷史發展中發現，早在西元十八世紀彼得大帝從歐洲引進歐式生活的觀念，其中包括餐前會小酌葡萄酒、或是依主食

⁶⁹ 本結論見第二章歷史發展的部分。

來選用適合的葡萄酒。此一喝葡萄酒的習慣延續到十九世紀普希金年代，且歐化傾向愈趨明顯。基於上述理由培養出俄羅斯人喝葡萄酒的習慣。然而，香檳酒也算是葡萄酒的一種，故香檳酒和葡萄酒一併視為是歐化影響下的產物。另外，俄羅斯不管是上至貴族下至平民皆飲伏特加，其原因在於伏特加的酒精濃度夠高，足以一喝來抵禦氣候的嚴寒。除此之外，早在葡萄酒和香檳酒引進俄羅斯以前，伏特加已在俄羅斯社會中大量生產和販售，並成為全民都很喜愛的酒精飲料之一。

接下來，我們將從普希金作品中擷取有關貴族喝酒的例子，並說明俄羅斯貴族喝酒的特色有哪些。最後，與其他身分的人物比較，並歸納出俄羅斯人飲酒文化的背後意涵。例如，在《葉甫根尼·奧涅金》中，普希金將奧涅金設定為一名貴族青年，他們的特點是出生在富裕的貴族家庭中，受過良好的教育，有崇高的理想和抱負，並追求享樂生活。普希金在文中以葡萄酒為例，說明喝酒成為當時一種流行風氣的表徵，也是追求快樂的享樂方式。

Он фармазон; он пьёт одно стаканом красное вино... (с. 38, 《Евгений Онегин》)
他是個共濟會員⁷⁰；只會用玻璃杯喝喝紅葡萄酒……（《葉甫根尼·奧涅金》，頁242-243）

普希金筆下的奧涅金從小耳濡目染下接受了大量來自歐洲的教育，包括思想、行為甚至是飲食習慣。俄羅斯的葡萄酒大多從歐洲進口，因此葡萄酒本身具有外來、舶來品之意。由此可知，在當時受歐洲教育的知識份子也飲葡萄酒，其目的是證明自我優越與特立獨行。

在《鮑里斯·戈杜諾夫》中舒伊斯基是一位貴族，這一幕發生在莫斯科舒伊斯基的家，有一天他邀請眾多賓客參加他所舉辦的晚宴。

Шуйский: “Вина еще. (Встает, за ним и все.) Ну, гости дорогие, последний ковш! Читай молитву, мальчик.” (с. 237, 《Борис Годунов》)

舒伊斯基：“再來些葡萄酒。（站起，眾人緊隨其後）哎，尊貴的來賓，喝最後的一桶！念禱文吧，孩子！”（《鮑里斯·戈杜諾夫》，頁235）。

在這裡，普希金強調舒伊斯基是用一桶一桶的葡萄酒來招待參與盛宴的賓客，由此可見，貴族在當時以揮霍的方式過生活。除此之外，在貴族狂飲的例子中還包括《葉甫

⁷⁰ 共濟會是一種祕密宗教組織，號召人們團結友愛，反對教會的保守的正統思想。在人們的心目中，常把共濟會員看成「伏爾泰信徒」。

根尼·奧涅金》（《Евгений Онегин》）有一段提及貴族聚在一起喝酒之事：

“ У них свои бывали сходки, они за **чашею вина**, они за **рюмкой русской водки**.”（с. 195，《葉甫根尼·奧涅金》）。

他們常常秘密地聚會，他們總是**喝一碗葡萄酒**，或者乾一杯俄羅斯的伏特加……（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 651）。

在上述引文中，我們看出貴族會根據酒的特性來選用不同的容器喝酒，例如：俄羅斯人認為酒精濃度不高的葡萄酒可大量飲用，而酒精濃度偏高的伏特加只能小酌一番。所以，俄羅斯人會選用碗來裝葡萄酒，而用高腳玻璃杯裝伏特加。由此可見，俄羅斯人品酒的方式會依照酒精濃度來慎選裝酒的器皿。

在《杜布羅夫斯基》中描述一位俄羅斯貴族基里拉·彼得羅維奇·特羅耶庫羅夫，他是一位擁有多處莊園的土財主，他常常在自家宴客，算是一位地方性的重要人物。他經常跟地方的重要人士交際應酬，此時普希金借用喝酒的社交功能，作為打開話夾子的手段。

Исправник смиренно положил в карман свою бумагу и молча принялся за гуся с капустой. Между тем слуги успели уж несколько раз обойти гостей, наливая каждому его рюмку. **Несколько бутылок горского и цимлянского громко** были уже откупорены и приняты благосклонно **под именем шампанского**, лица начинали рдеть, разговоры становились звонче, несвязнее и веселее.（с. 164，《Дубровский》）

警察局長謙卑地把他那張紙放進口袋，默默地吃起白菜燒鵝肉來。這時，僕人們已經圍著客人們轉了好幾圈，斟滿每個人的酒杯。**好幾瓶高加索葡萄酒⁷¹和齊姆良葡萄酒⁷²都被當成是名牌香檳酒，給喝光了，一張張臉發紅了，談話也變得更響亮、更語無倫次、更開心了。**（《杜布羅夫斯基》，頁 216）

在這裡，由於基里拉·彼得羅維奇是個受教育不高的有錢人家，故對於葡萄酒的品酒知識所知甚少，並把國產酒當作是進口的名牌酒請客人喝。除此之外，不管是任何品種的酒，只要在酒精的催化之下，人們的談話音調會隨著喝酒而變得更加激昂、心情更加放鬆、氣氛更加愉悅。

Слуга, поскакавший за ним, воротился, как ещё сидели за столом, и доложил

⁷¹ 高加索附近的亞美尼亞與格魯吉亞為早期葡萄酒產區，主要集中在靠近黑海一帶。

⁷² 齊姆良位於俄羅斯境內的頓河流域上，所產的酒為齊姆良酒。

своему господину, что, дескать, Андрей Гаврилович не послушался и не хотел воротиться. **Кирила Петрович, по обыкновению своему разгоряченный наливками...** (с. 131, 《Дубровский》)

晚飯尚未結束，那個被派去追杜勃羅夫斯基的人就回來了，他向自己的老爺匯報說，安德烈•加夫里羅維奇不聽話，他不願意回來。**照例被幾杯果露酒燒熱了的基里拉•彼得羅維奇勃然大怒**，……（《杜布羅夫斯基》，頁 171）

普希金善用對各類酒的特性，仔細安排各個情節中，以呈現出小說人物喝完酒的情緒反應。在上述文本中，普希金讓基里拉•彼得羅維奇喝的是果露酒，而不是香檳酒和葡萄酒的原因在於，果露酒算是容易取的發酵酒或蒸餾酒，在釀造過程中酒精以揮發散去，故酒精濃度不高。又因添加果皮或香精，故味道鮮甜，會讓人不知不覺的一喝再喝。雖然，果露酒的酒精濃度不高且味道很好，容易讓人會想續杯。但喝多了容易產生暈眩感且易牽動情緒的高低起伏，所以我們可以感受到基里拉•彼得羅維奇會突然臉色大變，情緒失控是果露酒喝多的結果。

我們發現貴族喝葡萄酒的方式有豪飲和大氣之意。在《鮑里斯•戈杜諾夫》中，貴族喝葡萄酒有炫耀的象徵意味。在那個時期，葡萄酒是進口的昂貴奢侈品。然而，舒伊斯基會請與會來賓喝掉以桶來計算的葡萄酒。由此可見，目的是彰顯舒伊斯基的財大氣粗。

軍官：

軍人喝酒的習慣不外乎是什麼酒都喝，為的是能在行軍過程中因應變換多端的人、時與事。接下來，我們將以幾個例子說明軍官飲酒的特色。首先，在《驛站長》中，最後醫生看完診後，醫生和驃騎兵（明斯基）胃口大開又喝下一大瓶葡萄酒。明斯基為了感謝醫生幫他裝病之事掩護，就拿出葡萄酒來跟醫生攀關係。

К обеду приехал лекарь. Он пощупал пульс больного, поговорил с ним по-немецки и по-русски объявил, что ему нужно одно спокойствие и что дни через два ему можно будет отправиться в дорогу. Гусар вручил ему двадцать пять рублей за визит, пригласил его отобедать; лекарь согласился; оба ели с большим аппетитом, **выпили бутылку вина** и расстались очень довольны друг другом. (с. 77, 《Станционный смотритель》)

午飯前，醫生趕到了。他給病人診了脈，用德語和病人交談了一通，然後用俄語宣布道，病人只需要靜養，兩三天後便可上路。驃騎兵給了醫生 25 盧布出診費，並

請他留下吃午飯；大夫同意了；他們兩人胃口甚佳，喝光了一瓶葡萄酒，然後，彼此心滿意足地分了手（《驛站長》，頁96）。

在《驛站長》中明斯基邀請醫生一同吃飯並喝下整整一瓶葡萄酒。由此可見，軍官選擇以豪飲的方式喝葡萄酒，一方面是想展現喝葡萄酒有炫富的意味。由此可知，在《驛站長》中驃騎兵以喝葡萄酒來凸顯身分地位的高貴。

在喝香檳的例子中，《射擊》描述西爾維奧是一位退伍軍官，他卻依舊與一群軍官為伍。他的身分非常神秘，有時表現出很窮，有時卻很出手闊綽。然而，我們可從他的飲酒方式得知軍官也喝香檳酒為樂。

Некогда он служил в гусарах, и даже счастливо; никто не знал причины, побудившей его выйти в отставку и поселился в бедном местечке, где жил он вместе и бедно и расточительно: ходил вечно пешком, в изношенном черном сертуке, а держал открытый стол для всех офицеров нашего полка. Правда, обед его состоял из двух или трех блюд, изготовленных отставным солдатом, но шампанское лилось при том рекою. (с. 43, 《Выстрель》)

誰也不知道，他為何退了伍，落戶在這個貧窮的小鎮上。在這裡，他生活得既貧窮又大方：他總是徒步行路，身上老是穿一件破舊的黑色外衣，卻經常宴請我們團所有的軍官。是的，他的午宴只有兩三道菜，是由一位退伍士兵做的，但席上的香檳酒卻能流成一條河（《射擊》，頁53）。

另外，在《射擊》中退伍軍官宴請喝香檳的方式顯得他為人慷慨大方。雖然，普希金並沒有交代這個退伍軍官的地位，但從退伍軍官喝香檳的方式就能看出他的揮霍式的狂飲。

在《大尉的女兒》中，普希金描述一位近衛軍退役的人家雇用一位法國籍教師，因緣際會之下來到這位退休軍官的家中服務，借這位法國人的口中比較出俄法飲酒的差異如下：

К тому же не был он (по его выражению) и врагом бутылки, т. е. (говоря по-русски) любил хлебнуть лишнее. Но как вино подавалось у нас только за обедом, и то по рюмочке, причем учителя обыкновенно и обносили, то мой Бопре очень скоро привык к русской настойке и даже стал предпочитать её винам своего отчества, как не в пример более полезную для желудка. (с. 240, 《Капитанская дочка》)

除此之外，他（法國教師）也不是酒瓶的敵人（按他自己的說法），也就是說，愛多喝幾杯（按俄國的說法）。但是，由於我們家只在午飯時才給酒喝，而且只給一

小杯，再加上給教師的酒通常會忘記倒給他，所以，我的波普列很快就習慣了俄國的藥酒，甚至開始認為俄國藥酒比他們國家的葡萄酒更好喝，對胃更有益處。⁷³（《大尉的女兒》）

在上文中，我們發現從法國人的口中證實，法國也是一個愛喝酒的民族。但愛喝不代表懂得喝。當他在俄羅斯家庭中生活，他發現俄羅斯人習慣午餐時來杯小小的藥酒，而不是葡萄酒。這是因為藥酒具有健胃療效，故午餐配一小杯的藥酒是有益身體健康。在這裡我們又可以看出，在俄羅斯的飲酒文化中會將酒裡摻入天然的藥材，諸如薄荷、菊花等，這種藥酒的釀造除了具有醫療效用外，又可預防保健。

在《大尉的女兒》是以普加喬夫的農民起義為故事主軸，在這裡描寫一位貴族青年軍官格里尼奧夫參軍的過程中，他認識一位名叫祖林的驃騎兵，祖林邀請這位年輕軍官喝潘趣酒的情節如下：

Я согласился и на то, а Зурин велел подать **пуншу** и уговорил меня попробовать, повторяя, что к службу надобно мне привыкать; а без **пуншу** что и **служба!** (с. 245 《Капитанская дочка》)

我同意了，祖林吩咐拿**潘趣酒**來，勸我嘗一嘗，並反覆強調說，我必須習慣**軍旅生活**；而要是沒有**潘趣酒**，還叫什麼**軍旅生活**！（《大尉的女兒》，頁 331）

在這裡反映出俄羅斯人建立人際關係的第一步是請對方喝酒。然而，這種愛喝酒的習性在軍中生活中猶是明顯。除此之外，軍隊中參雜了來自貴族身分的軍官，也有來自平民階層的士兵。因此，我們推論出祖林有可能是來自平民階層的士兵，可想而知，他藉喝潘趣酒來交朋友、搏感情。

由此可知，軍人喝酒已成為俄羅斯軍旅生活的一種常態。軍人因為長期行軍作戰，有時須藉由喝酒來消除壓力、排憂解悶。因此，俄羅斯軍人喝酒漸演變成排遣單調的軍旅生活。

Зурин пригласил меня отобедать с ним вместе чем бог послал, по-солдатски. Я с охотою согласился. Мы сели за стол. Зурин **пил много** и потчевал и меня, говоря, что надобно привыкать ко **службе**. (с. 244, 《Капитанская дочка》)

祖林邀請我和他一起隨便地吃頓午飯，就像士兵那樣。我愉快地同意了。我們坐到了餐桌旁。祖林**喝了很多酒**，也勸我喝，並說道，必須習慣**軍旅作風**。（《大尉的

⁷³ 本項引文是本論文作者之翻譯。

女兒》，頁 331)

另外，在《射擊》中，故事敘事者在主角未登場前這麼形容西維爾的為人處事是讓人摸不著頭緒，比如說他可以過得很豪華，也可以過得很貧窮；他家裡藏書豐富，但他只收集有關浪漫文學與軍事政治這兩類書籍；他為人闊綽，請客的香檳是源源不絕的供應，但他卻以兩三道菜打發自己的一餐。有此可知，普希金不僅善用各種對比手法，賦予小說人物浪漫神秘的個性。值得一提的是，普希金更藉助飲食場景的對比，襯托出小說人物的性格是鮮明、獨特且令人好奇的。

Правда, обед его состоял из двух или трех блюд, изготовленных отставным солдатом, но шампанское лилось притом рекою. (с. 43, 《Выстрел》)

是的，他的午宴只有兩三道菜，是由一個退伍士兵做的，但席上的香檳酒卻能流成一條河。(《射擊》，頁 53)

Лучший стрелок, которого удалось мне встречать, стрелял каждый день, по крайней мере три раза перед обедом. Это у него было заведено, как рюмка водки. (с. 51, 《Выстрел》)

我遇見過一位好槍手，他就每天練槍，每天上午至少練三次。就像喝燒酒一樣，這也成了他必做的事。(《射擊》，頁 63)

一般熟知軍官的生活是既苦悶又不自由，因此俄羅斯軍人較常藉酒精去抒發情緒。除此之外，適度酒精將有助催化人心，所以俄羅斯軍人有時借助喝酒的手段達到目的。最後，適度的飲酒將有助強健保身，有此可知，俄羅斯軍人將拿飲酒代替藥品來維護自身健康。

平民：

在俄羅斯平民喝酒的文化中，平民的首當要務是求基本的三餐溫飽。然而，相較於俄羅斯貴族與軍官喝酒風氣之旺，俄羅斯平民喝酒算是奢華的人間享受。以下我們將介紹俄羅斯平民平常喝的酒，並歸納出幾項俄羅斯平民喝酒的特色。首先，在《棺材匠》(《Гробовщик》)中，有一段關於德國工匠宴請類香檳酒和啤酒。

Господин и госпожа Шульц и дочка их, семнадцатилетняя Лотхен, обедающая с гостями,

все вместе угощали и помогали кухарке служить. **Пиво лилось.** Юрко ел за четверых; Адриян ему не уступал; дочери его чинились; разговор на немецком языке час от часу делался шумнее. Вдруг хозяин потребовал внимания и, откупоривая засмоленную бутылку, громко произнес по-русски: “За здоровье моей доброй Луизы!” **Полушампанское запенилось.** (с. 67-68, 《Гробовщик》)

舒爾茨和舒爾茨太太以及他們的女兒、十七歲的洛特辛與客人們一起用餐，他們全在招呼著客人，幫著廚娘上菜。**啤酒流淌著。**尤爾科的胃口一個頂四個，阿德里安比他也不遜色；他的兩個女兒則過份地拘謹了；用德語進行的交談越來越響了。突然，主人請大家安靜一下，他拔出蠟封的貧塞，高聲地用德語喊道“為我好心的露易絲的健康乾杯！”**一瓶香檳被灌了下去**（《棺材匠》，頁 85）

這裡順便一提的是“полушампанское”（類香檳酒）的文化意涵。俄羅斯學者波赫萊勃金曾說過：“在俄語字典中，В. И. Даль（達爾）⁷⁴解釋“полушампанское”是偽造的香檳酒，有此一說與俄語前綴 полу-帶有某種鄙視意味。例如：полубархат（半絲絨）、дама полусвета（妓女）、полусукно（半棉絨布）、полупух（半絨毛）、полубарин（假豪門）、полуграмотный（半文盲）等等。足以證明普希金所指的“полушампанское”是帶有輕視貶低意味的字眼，源自於普遍俄語造字規則，但是事實上並非如此。但從另一個觀點來看，“полушампанское”絕對不是攙雜劣質偽造成假香檳酒，而是製造過程或味道類香檳酒或氣泡酒。筆者認為普希金考慮到加了前綴 полу-雖帶有鄙視的意味，但也有兩三個單詞是特例。例如，полубубок（短皮外衣）、полшалок（小塊的披巾）、полушампанское（類香檳酒或氣泡酒）。以這三個單詞的字面解釋來說，是根據生產的形式來命名，並沒有提到有關品質低劣的用意。因此，根據普希金在《棺材匠》上下文的描述來看待“полушампанское”這個詞彙的意涵，筆者有權去懷疑 В. И. Даль 的所學特長是否符合文學情境裡要的表述的感覺。因為就 В. И. Даль 的研究方式與特色是屬於拘泥學術研究的框架的語言學字典的編撰學者。而普希金的文學創作與特色較偏向心思敏銳文學藝術工作者。相形比較之下，普希金的用字遣詞因貼近實際生活中的體驗與感受，深刻反映在其創作中”⁷⁵。

除了類香檳酒作為德國工匠慶祝時所喝的酒外，啤酒也是德國工匠用來招待與會來賓喝的酒。接著，我們會以德國工匠為例的理由是，早在西元十八世紀，彼得大帝眼見俄羅斯國力遠落後歐洲，並至工業強盛的德國吸取工業技術。因此，部分德國人就來到俄羅斯協助造船或製造。然而，這批德裔的俄羅斯人的生活日漸俄羅斯化，但也保留原本德國的生活習性，例如他們就以喝啤酒為傲。在這裡，喝啤酒有兩層意義：首先，因為啤酒是德國人最引以為傲的國民飲料，所以德國工匠將自己的啤酒拿來招待客人，目的是展現熱情待客之道。另外，德國工匠選擇用啤酒來宴客的原因是，啤酒屬於較廉價

⁷⁴ 達里(В.И.Даль)，俄羅斯學者、辭典編輯者，其著名著作《俄語語言字典》。

⁷⁵ Похлёбкин В. В. *Из истории русской кулинарной культуры*. ЗАО «центрполиграф», М., С. 140-141.

的飲品之一，屬於一般老百姓都喝得起的飲料，所以從這裡可以看出德國工匠在社會上的地位。

在《驛站長》（《Станционный смотритель》）中，普希金將老驛站長吐露心聲的方式是喝潘趣酒⁷⁶（пунш）。

Я предложил отцу её стакан **пуншу**; Дуне подал я чашку чаю, и мы втроем начали беседовать, как будто век были знакомы. <...>Я прекратил свои воаросы и велел поставить чайник.Любопытство начинало меня беспокоить, и я надеялся, что **пунш** разрешит язык моего старого знакомого. <...>Таков был рассказ приятеля моего, старого смотрителя, рассказ, неоднократно прерываемый слезами, которые живописно отирал он своею полою, как усердный Терентьич в прекрасной балладе Дмитриева. Слезы сии отчасти возбуждаемы были **пуншем**, коего вытянул он **пять ствканов** в продолжении своего повествования(с. 75、76、81,《Станционный смотритель》)

我請她的父親喝杯果露酒，又遞了一杯茶給杜尼亞，我們三人便聊開了，就像是老熟人似的<...>我不再問話了，吩咐上茶。好奇心攪得我心神不寧，我指望著，**潘趣酒**能讓我的老相識開口說話。<...>這就是我的朋友，一位年老的驛站長講述的故事，一個不止一次被淚水所中斷的故事。驛站長用衣袖緩緩地擦著眼淚，就像德米特里耶夫⁷⁷納精彩故事中勤懇的捷連季奇那樣。那些淚水，有一部分是由**潘趣酒**引起的，在講故事的過程中，他喝下了**五杯潘趣酒**（《驛站長》，頁94、95、101）

在《驛站長》一文中，普希金想要用潘趣酒的特性讓老驛站長喝的用意有二：第一，潘趣酒是一種低酒精濃度的飲料，類似雞尾酒，其主要成分是果汁。因此，普希金藉由潘趣酒不易喝醉的特性讓老驛站長喝，其目的是要讓老驛站長卸下心防，娓娓道出心事。第二，因為潘趣酒的作法類似水果調酒，其作法較簡單、粗糙。

另外，在《射擊》（《Выстрель》）中，普希金描述一位貴族身分的軍官搬到鄉下生活，他為了融入當地人的生活，就買起了價格便宜且容易取得的果子露酒來喝。但因這位軍官平常喝慣了香檳之類的舶來品，所以當他一喝起鄉下人私釀的果子露酒就頭痛起來：

Принялся я было за **неподслащенную наливку**, но от неё болела у меня голова; да, признаюсь, побоялся я сделаться **пьяницейю** с горя, то есть самым **горьким**

⁷⁶ 為了翻譯的統一，本論文將 пунш 一詞翻成潘趣酒。

⁷⁷ 此指俄國詩人德米特里耶夫（1780-1837）的《退伍的騎兵司務長》（1791）一詩。

пьяницею, чему примеров множество видел я в нашем уезде. Близких соседей около меня не было, кроме двух или трёх **горьких**, коих беседа состояла большею частию в икоте и воздыханиях. Уединение было сноснее. (с. 49, 《Выстрель》) 我開始喝不加糖的**果子露酒**，但喝了之後腦袋又痛；是的，我得承認，我害怕變成**酒鬼**，這樣的**酒鬼**我在我們縣裡見到過許多。我沒有什麼近鄰，除了兩三個**酒鬼**，而他們的談話又主要是由打嗝和喘息構成的。獨處還要好受(《射擊》，頁 61)

在這裡的果露酒是一種用水果下去釀造的酒精性飲料。該種酒常出現在鄉下一帶人民私釀的飲料。因為，其製作方式簡單、粗糙，品質相較葡萄酒差，故對於喝不習慣果露酒的人來說，喝了容易頭痛。另外，果露酒在鄉下算是容易取得且成本不高的飲料，所以鄉下的居民常以酗酒果露酒過多的情況下而變成酒鬼。

另外，平民酗酒之風甚至蔓延到修道院的修士也感染了這種惡習。例如在《鮑里斯·戈杜諾夫》中有一段談及逃亡修士在酒館裡喝伏特加酒的片段：

Варлаам: Эй, товарищ! да ты к хозяйке присуседился. Знать, не нужна тебе **водка**, а нужна молодка, дело, брат, дело! у всякого свой обычай; а у нас с отцом Мисаилом одна заботушка: **пьем до донушка, выпьем**, поворотим и в донушко поколотим. (с. 230, 《Борис Годунов》)

瓦爾拉姆：喂，伙計！你倒和老闆娘關係匪淺。明白了，你不需要**伏特加**，而是需要一位姑娘。兄弟，就做吧！各有所好；我們和米沙伊爾神父就一件惦記的事：**喝到底，乾吧**，喝完再把杯子敲得叮噹作響(《鮑里斯·戈杜諾夫》，頁 226)。

在這裡，伏特加有多種象徵意涵：首先，在俄羅斯的黑話中，伏特加有殘餘、遺骸的意義，這點正符合了逃亡修士的身分。另外，在這幕飲食場景中敘述一群逃亡的修士在小酒館裡把酒言歡，普希金借用伏特加烈性酒精的特色，來說明修士想買醉的意圖。

在《鮑里斯·戈杜諾夫》中，普希金之所以將酒作為唯一一種飲食具體的形象反映在他的作品裡，更是繪聲繪影十六世紀俄羅斯生活的風貌。有一段軼聞正好與《鮑里斯·戈杜諾夫》時代背景相似。“波赫萊勃金曾這麼描述：那段時期酗酒非常盛行，就連外國的外交官及遊客都能親眼目睹俄國當時的酗酒文化從俄羅斯人在進餐或參加宴會時的人們的交流中，甚至是克里姆林宮中聽聞類似不良風俗之事。更誇張的是，不管男人或是女人甚至是小孩子也都染上如此的酗酒習慣。<...>社會上的酗酒惡習一時間籠罩整個大環境，就連有宗教信仰的信徒前往教堂做禮拜時，對於自己也有如此違背教條的惡習有所掩護。有人將在路上所見所聞，駭人聽聞的故事並記錄下來：女人在宴會中喝醉了，帶著小孩醉到不醒人事，所幸跟男人一樣醉倒在路邊，橫躺在地上……。也有

人親眼目睹一位光著身子的醉漢從小酒館裡步伐不穩地走出來，隨手摘下水溝旁的一束小菊花遮住一絲不掛的身子，開心哼著歌的回家去……”⁷⁸。

然而，我們發現俄羅斯是一個很重視喝酒的民族，尤其伏特加是俄羅斯的國民飲料。由於俄羅斯受到氣候寒冷的影響，喝伏特加已成了俄羅斯人必備的生活習慣之一。因伏特加酒精濃度較一般其他酒偏高，伏特加必能快速讓身體產生熱能並達到禦寒的功效，所以普遍的俄羅斯人選用伏特加的目的是快速禦寒。除了伏特加之外，俄羅斯人也喝葡萄酒、香檳酒、啤酒、潘趣酒和果露酒。

飲酒之風已成了上至皇宮貴族，下至平民百姓的生活習慣。總和上述階級飲酒的特色中，貴族和平民皆以大口飲酒為普遍現象之一。然而，貴族的豪飲與平民酌酒的方式又有所差異。一方面，因為貴族是受過教育的社會族群，所以反映在貴族飲酒的行為中是有所節制喝酒。雖然貴族也是大口大口飲酒，但未到酌酒的地步。反觀平民的喝酒方式是毫無節制的喝，喝到醉爛如泥，甚至喝醉後的醜態也無所謂。另外，貴族喝酒的目的在於品嚐酒的箇中滋味。由此我們可以看出，貴族飲酒特別重視酒的品質與種類，而且會根據不同場合選用不同的酒來喝。然而，平民通常只選喝品質低劣且容易取得的酒，例如：潘趣酒、果露酒。相較於貴族飲酒的高尚品味，平民的喝酒習慣顯得大而化之。由此可知，貴族的飲酒習慣是重質又重量，而平民的飲酒和喝酒方式則是重量不重質。

二、關於喝茶和喝咖啡的習慣

關於俄羅斯的貴族，將之再細分成兩類，分別是城市的貴族和鄉下的貴族。城市貴族主要是來自莫斯科和聖彼得堡居多，因為彼得堡是當時的首都，其地理位置接近歐洲，故城市貴族易受到法國等歐洲思想文化的洗禮，就連生活方式受法國貴族的感染。反觀那些住在鄉下地區的貴族，因為位處偏僻城郊，故資訊取得不易，就連教育水平也不及那些住在城市裡的貴族。然而，喝茶是俄羅斯人的家常飲食，所以在這裡我們主要以《葉甫根尼·奧涅金》（《Евгений Онегин》）的鄉下貴族為例，一方面鄉下貴族在某方面保留了傳統俄羅斯的喝茶習慣，另一方面又受歐洲和中國喝茶文化的感染，呈現出別具特色的俄羅斯飲茶文化。除此之外，與貴族日常生活息息相關的飲茶習慣，至少有不下數十次提到及分布在《葉甫根尼·奧涅金》文本當中，而喝咖啡的習慣僅僅在作品裡出現三次，接著說明喝咖啡是俄羅斯城市貴族生活的例行公事。

普希金筆下鄉下貴族的喝茶情況，將以下四種喝茶型式說明如下：

⁷⁸ 同註 3，頁 119。

- 1) Уж ей филиппьевна седая приносит на подносе **чай**. “ Пора, дитя моё, вставай... ” (с. 71, 《Евгений Онегин》)。那白髮蒼蒼的菲利皮耶夫娜用托盤給她端來了早茶。“不早了，起床吧，我的孩子”（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 325）。據說十九世紀中葉流傳一種陳規，就是人們一睜開眼睛就在床上喝起咖啡或茶來。由此可知，貴族習慣在清晨端早茶在床上喝的習慣。
- 2) “ Смеркалось; не столе, блистая, шипел вечерний самовар, **китайский чайник** нагревая; под ним клубился лёгкий пар. Разлитый ольгиной рукою, по чашкам темною срую уже душистый **чай** бежал, и **сливки** мальчик подавал... ” (с. 72, 《Евгений Онегин》)。“黃昏來臨，燒晚茶的茶炊，在桌上閃光，絲絲作響，熱著中國茶壺裡的茶水，輕輕的水氣在它下面飄蕩。奧麗加親手給大家倒茶，香氣馥郁的茶水像一般濃黑的水流斟入了茶碗，小廝還雙手送上了凝乳”（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 329）。此句說明了鄉下的貴族在晚上習慣喝著摻著凝乳的熱茶。
- 3) “ Обряд известный угощенья: Несут на блюдечках **варенья**, на столик ставят воцаной кувшин с **брусничною водой**. ” (с. 55, 《Евгений Онегин》)。“款客的禮儀大家都熟悉：用小碟子送來甜美的果醬，在打過蠟的小檯子當中把一瓦罐越橘水放上”（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 286）。
- 4) “ Но **чай** несут; Девы чинно едва за блюдечки взялись, вдруг из-за двери в зале длинной фагот и флейта раздалась. ” (с. 109, 《Евгений Онегин》)。“但是茶點端上來了，姑娘們剛剛斯文地拿起碟子，突然在那長廳的門裡邊吹起悠揚的巴松管和長笛”（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 428）。
- 在例句 3 與例句 4 中，說明了鄉下貴族為遠道而來的客人隨時奉上茶點，其中包括用小碟子裝的果醬和越橘水。此種待客禮儀視為俄羅斯的飲食特色之一。
- 5) “ Обрадован музыки громом, оставя чашку **чая с ромом**, Парис окружных городков, подходит к Ольге Петушков, к Татьяне Ленский. ” (с. 109, 《Евгений Онегин》)。“聽到這如雷的音樂的轟鳴，放下攪著甜酒⁷⁹的濃茶，聞名周圍城鎮的帕里斯，彼杜什科夫走向奧麗加，連斯基去邀請達吉雅娜”（頁 428，《葉甫根尼·奧涅金》）。

這裡攪著甜酒的濃茶有四層文化意涵。首先，加了甜酒的茶具有禦寒的療效。此外，這裡的甜酒茶是出現在貴族的宴會場合中。再來，舞會前喝了甜酒茶有助興和拉近男人和女人的互動關係。最後，濃茶可以沖淡酒精的濃度，在宴會場合較適宜女性飲用。

⁷⁹ 這裡的甜酒又名朗姆酒，朗姆酒是英文 Rum 的音譯，是以甘蔗壓出來的糖汁或糖蜜為原料，經發酵、蒸餾、陳釀而生產的一種蒸餾酒。酒度 40 度，一般不甜。

綜合上述俄羅斯人的喝茶現象，我們得出以下結論：第一、俄羅斯人喝茶是普遍生活習慣，不管任何階層喝茶是不分時間性。反觀中國也是一個愛喝茶的民族，中國人沒有在早上喝茶的習慣，更不可能在剛起床空腹前來杯茶。這一點凸顯了俄羅斯人喝的茶種屬於是不傷胃的紅茶。第二、中國人喝茶講究茶葉的品種和味道，而俄羅斯人喝茶習慣搭配甜點，例如凝乳或果醬，甚至將有味道的果汁搭配著喝。由此可知，俄羅斯人喝茶配甜食有助於綜合茶中的苦澀感，或是在睡前喝摻著奶油的茶將有助於睡眠。第三、俄羅斯的貴族在宴會中喝著甜酒茶，目的是助興和炒熱氣氛，還有在宴會中女性喝甜酒茶比較不容易喝醉。另外，在冬天平民喝甜酒茶具有禦寒的功效。

喝茶已成了俄羅斯人生活中必要的飲食習慣之一，該現象更在貴族生活中展露無遺。普希金在描寫貴族喝茶的情境時，我們知道貴族喝茶的方式千變萬化，例如喝早茶、茶加果醬、茶配甜點、茶加牛奶、茶加酒等，其中部分喝茶的習慣受到歐洲飲茶文化的影響，喝的茶種主要選自不傷胃的紅茶。另外，相較於中國人喝茶強調細品慢飲，俄羅斯人喝茶常伴隨著茶而來的甜點，故俄羅斯人喝茶往往可以代替三餐中的一餐。除此之外，喝茶具有解渴、提神、消遣等功能。然而，俄羅斯人把飲茶當作是一種待客之道，在飲茶之際即可達到交際和溝通的目的。

接下來，我們同樣從《葉甫根尼·奧涅金》擷取有關喝咖啡的例句，並分析俄羅斯貴族喝咖啡的現象。俄羅斯人喝咖啡的例子中，我們發現俄羅斯人喝咖啡有地域性的差異，例如：接近歐洲的聖彼得堡等城市以喝維也納式咖啡居多，而位於烏克蘭附近城市喝的卻是土耳其咖啡。

Потом за трубкой раскаленной, как мусульман в своём раю, с восточной гушей кофе пью. (с. 190, 《Евгений Онегин》)

過後我吸起點燃的菸斗，鹹味的海浪使我神清氣爽，我喝著帶渣的東方咖啡，彷彿穆斯林遨遊天堂（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 635-636）

這裡足以印證俄羅斯人喝的是土耳其式咖啡。這種土耳其式咖啡在煮過之後，不會拿篩子過濾沉澱在咖啡壺裡的咖啡渣，將連同咖啡渣倒入咖啡杯中。還有一種咖啡是維也納式咖啡，一般在聖彼得堡喝到的維也納式咖啡是從歐洲的奧地利經過德國、波蘭、瑞典、芬蘭，然後載運到俄羅斯的聖彼得堡販售。而在這裡奧涅金遊歷烏克蘭的敖德薩，他所喝到的東方咖啡指的是來自土耳其的咖啡。

Вот это барский кабинет ; Здесь почивал он, кофе кушал, Приказчика доклады слушал и книжку поутру читал... (с.137-138, 《Евгений Онегин》)

這兒就是少爺的書房，他在這兒就寢、喝咖啡，聽管家報告家中的事務，每天早晨還在這而讀書……（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 500）。

此句，印證奧涅金過著西歐化生活。貴族喝咖啡及運動視為互搭的消遣活動。然而，普希金將這個俄國特有的飲食習慣完全地套用在奧涅金身上。引文裡提到奧涅金某一天早晨睡醒後所做的事情，原文如下：

Онегин жил аناхоретом: В седьмом часу вставал он летом и отправлялся налегке к бегущей под горой реке <...>, потом свой кофе выпивал, плохой журнал перебирая, и одевался... (с. 88, 《Евгений Онегин》)

奧涅金過著隱士般的生活，夏天他早晨六點多起床，就穿著便裝走到山下那條奔騰的河流邊上，……然後回去喝一杯咖啡，把那些無聊的雜誌瀏覽，接著換好衣裳……（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 370-371）。

綜合俄羅斯人喝茶與喝咖啡的習慣，我們知道俄羅斯人喝茶較喝咖啡來的普遍。其原因是俄羅斯人喝茶是沒有時間限制，例如飯前一杯茶有助於刺激食慾，飯後一杯茶有助於幫助消化。而貴族喝咖啡大多選擇在早上的時刻喝，因為早晨喝咖啡有助於提振一整天的精神。另外，俄羅斯人不論喝茶和喝咖啡都是仰賴進口居多，茶葉早在十七世紀經西伯利亞傳入俄羅斯，而咖啡則需從奧地利或土耳其輾轉經過好多國家才到達俄羅斯。由此可知茶葉的取得較咖啡容易，且在當時咖啡的成本較茶葉來的高，喝咖啡是貴族奢侈的享受，反觀喝茶是上至皇宮貴族，下至平民百姓都喝得起的飲料。

第三節 從普希金作品看俄羅斯民族之飲食文化

俄羅斯飲食文化是俄羅斯人生活的文化結晶，也是構成俄羅斯民族的物質文化和社會生活的重要成分。我們根據普希金的作品為例去探討俄羅斯飲食文化的特色，如下：首先，俄羅斯地大物博，且各地之間存在著色彩顯明的地方性飲食文化。再說，食物的豐收與否受大自然的主宰居多，因此季節性飲食也被納入值得探討的主題。最後，我們回歸到構成生活的本質，不外乎就是食、衣、住、行。然而，飲食又是人類從事其他文化發展的根本。由此可知，飲食文化的重要性關乎人類生活的品質與品味。

一、 區域性飲食特色

俄羅斯領土廣闊，且在各地區形成了獨特的烹飪技藝和飲食風格，使得俄羅斯飲食文化發展出極具地域性的飲食特徵。由於不同地域的自然條件、生活習慣、經濟發展和風土文化型態不一，在飲食烹飪和菜餚的選擇上逐漸形成不同的地方風味。除此之外，

菜餚起源和地理發展位置的不同，造就菜餚選擇具有相同和不同特質的屬性。接下來，我們根據普希金作品整理出五大俄羅斯飲食特色：第一，聖彼得堡及其周邊城市的飲食特色；第二，俄羅斯鄉村的飲食特色；第三，烏克蘭的飲食特色；第四，哥薩克人居住之地區的飲食特色；第五、其他地區的飲食特色。第一與第二皆包含在俄羅斯領土上，故無任何爭議。本論文之所以將烏克蘭也列入討論的範圍是基於兩點理由，其一是歷史上俄羅斯第一個王朝首都建於基輔⁸⁰，也就是現在烏克蘭的首都；其二是烏克蘭在 1991 年前同屬俄羅斯帝國，雖然現在分屬兩個國家，但就文化和語言有部分重疊現象。因此，烏克蘭的飲食文化也屬於俄羅斯飲食文化的一部分。再來，哥薩克算是一個擅長騎馬的游牧民族，早在 12、13 世紀哥薩克為了躲避蒙古的統治，跑到俄羅斯南部的地區生活。到了 16 世紀時哥薩克不願落入地主的控制，他們選擇遷徙至頓河、烏拉爾河一帶定居。現今的哥薩克不被視為是一個民族，因此我們將他們定義為一個保持傳統的社群。從歷史的角度而言，哥薩克主要分布在俄羅斯南境與烏克蘭，故哥薩克可做為本論文的地域性飲食特色之一。至於其他地區包括位於俄羅斯周邊的卡爾梅克、哈薩克、吉爾吉斯和喬治亞等國家。因其這些國家的領土與俄羅斯相連，故俄羅斯人會透過經商或通婚達到飲食的傳遞與影響。基於上述我們討論的範圍皆屬影響俄羅斯飲食文化之地域，故我們劃分此五個區域進行以下的討論。

(一) 聖彼得堡及其附近城市的飲食特色(歐化的飲食特色)

就地理位置而言，聖彼得堡主要是接連歐洲的對外窗口，故聖彼得堡算是俄羅斯最先歐化的城市之一。在聖彼得堡歐化的過程中逐漸接受歐洲的飲食文化，其中以法國料理影響頗深，其次是英國和荷蘭。該現象更是反應在普希金的文學作品中，我們以《葉甫根尼·奧涅金》為例，記述奧涅金曾在彼得堡一家《Талон》的餐廳，普希金從餐廳裡的氛圍到所供應的餐點來評論歐式料理的特色。

К **Talon** помчался: он уверен, что там уж ждёт его Каверин. Вошел: и пробка в потолок, **вина** кометы брызнул ток; Пред ним **roast-beef** окровавленный, и **трюфли**, роскошь юных лет, **французской кухни** лучший цвет, и **Страсбурга** **пирог** нетленный меж **сыром лимбургским** живым и **ананасом** золотым. (с. 17, 《Евгений Онегин》)

⁸⁰ 基輔(烏克蘭語: *Київ*)位於烏克蘭中北部，第聶伯河中游，是烏克蘭的首都及第一大城市，公元 882 年，第一個俄羅斯民族國家基輔羅斯在烏克蘭的基輔建立。

雪橇馳往著名的泰隆飯店，他相信卡維林⁸¹在等他歡宴。一進大廳瓶塞就飛向天花板，彗星葡萄酒嘩嘩沖入杯盞，面前是帶著血痕的烤牛肉：法國名廚最優秀的代表作，年輕人的奢侈品配地菇的大菜，還有林堡⁸²的新鮮乳酪，史特拉斯堡⁸³永不變質的餡餅擺在乳酪和金色的鳳梨當中。（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 187）

普希金善於將個人的生活感受寫入文學作品中，其中包括他曾到過的餐廳以及他生活中的所見所聞。我們根據上文得知，這間餐廳的菜單餐點和飯店名稱充滿著濃厚的異國風味。根據史料記載，確實在十九世紀的聖彼得堡存在過這間泰隆飯店，據說普希金還曾光顧此地。除此之外，普希金特別強調出，飯店名稱以英語的形式出現，尤見當時俄羅斯深受英國的影響，英語的推廣成了當時社會流行的風氣。另外，菜餚的部分舉凡來自法國的菌菇、餡餅和葡萄酒。荷蘭最有名的特產就是乳酪，甚至是英國的烤牛肉等。普希金之所以將菜餚的命名冠上地名的用意在於，凸顯菜餚雖然非俄羅斯料理，卻一樣廣受俄羅斯人的喜愛。除此之外，俄羅斯人能夠接受外來文化的洗禮，一切得歸功於彼得大帝勇於向歐洲學習，並將好吃的料理引進俄羅斯，以豐富俄羅斯飲食文化的多樣性。

在彼得堡這家餐廳供應各式各样的歐洲料理，例如有英式烤牛肉、法式菌菇、荷蘭的乳酪、法式的餡餅。在前菜的部分有：起司為荷蘭的林堡盛產多種風味的起司，如有軟綿綿型的、帶有辣味的、聞起來像是橘子發霉的、檸檬口味；香味濃烈的斯特拉斯堡的千層餡餅；甚至是英式冷牛肉，這是一道半生半熟的料理，在切冷牛肉時，可以發現其裡面的部分還帶有粉紅色的血色，視為這道料理的特色。在熟食的部分有：使用牛身上的里脊肉所製成的牛排，這是一道傳統英國菜餚，其製作方式是將肉切成一塊塊像骰子形狀大小，然後將其以煎至外表呈現褐色的狀態，加點些許奶油來調味，灑上大量的洋香菜與茴香來提味。其次為菌菇（трюфели）料理，這是一種生長在泥土裡的菇類，用奶油先將菇類表面煎過後再加入酸奶將其悶熟，一般會搭配馬鈴薯成盤端上。這道菌菇料理可以說是非常道地的法國菜。根據法國烹飪歷史的記載，相傳在 1830 年以前只有在法國可以吃到這道料理，但至 1830 年以後傳至到俄羅斯，並在莫斯科附近一帶的郊區城市，如柯洛姆納⁸⁴（Коломна）、波多利斯克⁸⁵（Подольск）、謝爾普霍夫⁸⁶（Серпухов）

⁸¹ 卡維林，普希金的朋友，十二月黨人。

⁸² 林堡省（荷蘭語：Limburg Provincie）位於荷蘭東南部的一個行政省，東邊與德國接壤，西南邊與比利時接壤。

⁸³ 史特拉斯堡（法語：Strasbourg；德語：Straßburg），也譯作斯特拉斯堡，位於法國國土的東端，與德國隔萊茵河相望，是法國阿爾薩斯大區和下萊茵省的首府。

⁸⁴ 科洛姆納（俄語：Коломна）是俄羅斯莫斯科州南部的一座古老城市，位於莫斯科河和奧卡河之交匯處。

⁸⁵ 波多利斯克（俄語：Подольск），俄羅斯城市，莫斯科州重要市鎮，同時也是莫斯科州波多利斯克區的行政中心，位於莫斯科河支流巴賀拉河畔。

的橡樹叢林裡，可以採集到這類菌菇。最後，在甜點方面主要是以嬌嫩欲滴、香氣芬芳的亞熱帶水果－鳳梨，甚至有些水果是從國外進口而來。有一部分熱帶水果曾受到俄羅斯貴族的喜愛，並將之栽種在莫斯科附近的溫室莊園裡，以方便取得及食用。

整體而言，普希金藉由奧涅金的眼界去描述歐式料理席捲彼得堡一事，對於俄羅斯飲食文化的影響與衝擊頗大。除此之外，在餐廳用餐不僅能夠滿足那些崇尚歐洲的上流貴族，並且開啟俄羅斯人味蕾的刺激與體驗。

然而，除了聖彼得堡的餐廳料理廣受俄羅斯上流階層的喜愛，另外在聖彼得堡的市郊區聚集為數眾多的芬蘭人，他們以牧牛維生。他們養殖母牛目的是藉由母牛提煉出牛奶、乳脂及酸奶油等乳製品。除此之外，甚至是德國的麵包商專為聖彼得堡開設賣麵包及牛奶的服務站。在十九世紀初期時的彼得堡流行賣牛奶，此職業在俄語中稱為“охтенка”或是“молочница”，中譯為“賣牛奶的女人”。其中“охтенка”的使用跟隨市場的沒落，並在十九世紀中葉時也從俄語字典上銷聲匿跡了。以下是流傳在當時代的聖彼得堡生活的景象。

А Петербург неугомонный уж барабаном пробужден. Встает купец, идёт разносчик, на биржу тянется извозчик, с кувшином охтенка спешит, под ней снег утренний хрустит. Проснулся утра шум приятный. Открыты ставни; трубный дым столбом восходит голубым, и хлебник, немец аккуратный, в бумажном колпаке, не раз уж отворял свой васисдас. (с. 24-25, 《Евгений Онегин》)

驚醒了擾攘不休的聖彼得堡。商人起來了，小販在叫賣，車夫蹣跚地走向停車場，送奶的女孩匆忙地奔走，晨雪在她的腳下沙沙響。早晨愉快的喧鬧甦醒了。百葉窗已打開，家家煙囪上升起一縷縷淡藍的炊煙，而準時的德國麵包商戴著他那紙製尖頂帽，已不止一次打開他的小窗。（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 209）

在這裡，普希金再次強調出聖彼得堡是俄羅斯最先歐化的城市。因地緣因素，聖彼得堡有來自芬蘭來的牛奶商和來自德國來的麵包商。然而，芬蘭人和德國人進駐聖彼得堡的目的是為了貿易而來。由此可知，聖彼得堡的飲食特色是多元並存且深具歐洲影響的。

普希金將區域性飲食的多樣性，生動地、確切地標出食物的名稱與餐點的特色，並

⁸⁶ 謝爾普霍夫（俄語：Серпухов），是俄羅斯莫斯科州的一個城市，位於莫斯科以南奧卡河畔。

一五一十地呈現於文本中。根據筆者閱讀普希金的生平得知，普希金曾多次往返莫斯科—彼得堡的經驗，並將現實生活的所見所聞記錄下來，或是以書信的方式抒發生活的感受。以下是普希金在 1826 年 11 月 9 日寫給朋友的一封信：

У Гальяни или Кольони закажи себе в **Твери** с пармезаном **макарони**, да **яишницу свари**. На досуге отобедай у Пожарского в **Торжке**. Жареных котлет отведай(именно котлет) и отправься налегке. Как до Яжельбиц дотащит Колымагу мужичок, то-то друг мой растарачит сладострастный свой глазок! Поднесут тебе **форели!** Тотчас их сварить вели. Как увидишь : посинели, влей в уху стакан шабли. Чтоб уху была по сердцу, можно будет в кипяток положить немного перцу, лука маленький кусок. Яжельбицы — первая станция после **Валдая**. — В Валдае спроси, есть ли свежие **сельди?** если же нет, у податливых крестьянок (чем славится Валдай) к чаю накупи **баранок** и скорее поезжай.⁸⁷

普希金建議他的友人在特維爾⁸⁸要為自己點份加了水煮蛋的通心粉來吃。來到托爾若克⁸⁹的俄羅斯人家裡吃的竟然是俄式的煎肉餅，然後就輕鬆出發。當馬伕拉著馬車來到 Yazhelbitsy⁹⁰，我的朋友嘆為觀止的睜著大眼！送來的是隻鱒魚！並立刻吩咐來人烹煮它們。就如同你所見的是，魚湯變成青色的理由是在魚湯中倒入一杯夏布利酒。除此之外，根據個人的喜好，可以在熱滾滾的魚湯中加入些許的辣椒和蔥花。Yazhelbitsy 是繼瓦爾代後的第一站。在瓦爾代詢問是否有新鮮的鱒魚？如果沒有的話，那麼隨和的農民會建議您購買麵包圈(瓦爾代的特產)配茶吃，且立刻就驅車去買來吃。

我們依照普希金寫給索博列夫斯基的書信來看，普希金建議他的朋友從莫斯科出發沿途經過的城鎮依序為，特維爾、托爾若克、瓦爾代和 Yazhelbitsy。Yazhelbitsy 隸屬於瓦爾代區的諾夫哥羅德州，並位於聖彼得堡的西南方。該地地形是由丘陵和湖泊拼接而成。根據地形條件這是個適合孕育鱒魚的產地。關於魚湯的製作方式是採用法國特有的烹飪技術。首先，將新鮮的魚放入熱水中滾燙，然後加入法國夏布利產區的白葡萄酒。當白葡萄酒遇上鱒魚時呈現淡藍色的湯底時，令在場人士瞠目結舌。最後，普希金建議他的朋友在前往聖彼得堡的路上不仿折回瓦爾代，這是有所歷史根據的。普希金參照十

⁸⁷ 摘錄自 *Из Письма к Соболевскому*. Из письма от 9 ноября 1826 г. Пушкин описывает путь от Москвы до Новгорода.

⁸⁸ 特維爾 (Тверь, 俄語拉丁字母拼寫: Tver'英語: Tver) 是俄羅斯特維爾州首府，位於伏爾加河和特維爾察河交匯之處。

⁸⁹ 托爾若克 (俄語: Торжок) 是俄羅斯特維爾州中部的一個城市，位於特維爾察河畔，距特維爾以西 60 公里。

⁹⁰ Yazhelbitsy 隸屬瓦爾代行政區之一，位於諾夫哥羅德東南方 121 公里的小城鎮。

八世紀的一位俄羅斯作家拉季舍夫（А. Н. Радищев）的著作《Путешествие из Петербурга в Москву》（《從聖彼得堡到莫斯科的旅行》）。我們對照拉季舍夫的文本並發現麵包圈確實是瓦爾代的特產。拉季舍夫描寫道，“誰不到過瓦爾代，誰就不知道瓦爾代的麵包圈和瓦爾代的少女？”⁹¹。除此之外，托爾若克和特維爾兩地則靠近莫斯科，托爾若克隸屬於特維爾的一個小城鎮，普希金建議他的朋友品嚐俄式炸肉餅。然後在特維爾大城中吃的是義大利式的通心粉。⁹²綜合上述，發現介於莫斯科和聖彼得堡之間的小城市夾雜了歐式料理（魚湯、通心粉）與傳統俄式料理（麵包圈、肉餅），並在該區域性飲食發展出一套混合式的飲食特色。

普希金之所以對美食的敏銳不輸專業美食家，一切與普希金個人豐富的人生經驗有關。在 1826 年沙皇尼古拉一世接見普希金，並允許他在莫斯科和聖彼得堡居住。普希金從多次往返的路途上，體驗在地人所吃的食物或與當地人的互動等經歷，普希金從中獲得寫作靈感，並將他所吃到的東西藉由寫信的方式與朋友分享吃美食的喜悅。

（二）鄉村的飲食特色

普希金對於鄉下的第一印象是熱情的待客之道。在小說《葉甫根尼·奧涅金》中，普希金描寫道有人以鱈魚湯（стерляжья уха）熱情款待奧涅金；另外，在塔吉亞娜還小的時候，有人請她吃蜜糖餅乾（пряник）。除此之外，還有水煮的麵包圈（баранка）是鄉下人款待遠道而來的客人所準備的食物。在俄羅斯名間流傳著“Тут у привязчивых крестьянок, берёт три связки баранок...”，中譯為“在哪裡有糾纏不休的農家婦女，她拿著三捆小圓麵包圈……”。除此之外，農家子弟通常會醃漬各類食品，或以發酵的麥類做成黑麥汁，其特點均能夠長期存放且容易保存，以備在嚴冬時可以填飽肚子。以上種種，說明各個鄉下地區獨有的飲食之道外，普希金更在使用飲食詞彙上，都將其區域性的飲食特色列入寫作時的細節之一。

普希金將《葉甫根尼·奧涅金》的奧涅金與塔吉亞娜分別在鄉下的飲食習慣記述下來，讓我們深入認識俄羅斯鄉下的飲食特色。

⁹¹ Александра Радищева *Путешествие из Петербурга в Москву*. 1790.

⁹² Г. Корделли *Карманная книжка для поваров и поварих*. Часть 2 : к употреблению в городе и деревне, перевод с французского 3-го издания, пополненного от переводившего многими статьями : с фигурами, М., 1826.

Ларины в деревне: Солила на зим грибы <...> У них на масленице жирной водились русские блины <...> Им квас как воздух был потребен.

上述引文中記述拉林娜家裡的飲食狀況：冬天時拉林娜一家吃著加了鹽的冬菇……在謝肉節時依照傳統慣例以俄羅斯的布林餅為因應節慶有吃布林餅的習慣……俄羅斯特有的黑麥汁也是被當作空氣一般的被喝掉。

Онегин в деревле: Деревня, где скучал Евгений, была прелестный уголок <...>

Онегин шкафы отворил : В одном нашёл тетрадь расхода, в другом наливки целый строй, кувшины с яблочной водой.

以上是奧涅金生活在鄉下時的飲食概況：葉甫蓋尼過著百無聊賴的村莊……奧涅金打開櫃子時，可以發現櫃子裡除了放著一本記錄生活開銷的筆記本，最引人注目的是擺滿整整一排的果子露酒，在這些罐子裡裝滿盡是蘋果風味的水。

相較於彼得堡與莫斯科走華麗的歐洲飲食風，俄羅斯鄉下的飲食特色偏向保留傳統飲食習俗。除此之外，由於俄羅斯的鄉下對外交通封閉，且資源很難互通有無，故養成鄉下人就地取材，有什麼就吃什麼的飲食習慣。例如：鄉下人會到森林採菇、將吃不完的水果醃製成果汁或酒，甚至自製各類麵包和餅乾。由此可知，鄉下人的飲食風格較都市人來的天然和樸實。

(三) 烏克蘭的飲食特色

烏克蘭屬於俄羅斯周邊的鄰國之一，在蘇聯未解體之前烏克蘭算是俄羅斯的一份子。因此，烏克蘭的飲食習慣繼承了俄羅斯人的飲食習慣，其中包括高油脂的飲食特色，並主要是以肉類為主。除此之外，因烏克蘭瀕臨黑海，故烏克蘭與俄羅斯飲食料理的最大不同點在於，烏克蘭更多了海產料理的飲食特色。

《葉甫根尼·奧涅金》記述奧涅金曾到過位於烏克蘭一個名叫 Одесса（敖德薩）⁹³ 的城市遊歷時的過程記錄如下：

Однако в сей Одессе влажной ещё есть недостаток важный; Чего б вы думали?—

⁹³ 敖德薩（烏克蘭語：Одеса 俄語：Одесса，中譯為敖得薩或奧德薩），位於黑海西北岸的港灣都市，亦是烏克蘭重要的各種物資集散地及重要貿易港口。

воды. Потребны тяжкие труды... Что ж ? это небольшое горе. Особенно когда вино без пошлины привезено.<...>Но мы, рябятя без печали, среди заботливых купцов, мы только устриц ожидали от цареградских берегов. Что устрицы? Пришли! О радость! Летит обжорливая младость глотать из раковин морских, слегка обрызнутых лимоном. Шум, споры— лёгкое вино из погребов принесено на стол услужливым Отоном. (с. 184, 《Евгений Онегин》)

可是在這潮濕的敖德薩，還有一個很大的缺陷，您想是什麼？— 缺少淡水。要解決可是頗為艱難……這有什麼？無須如此發愁，尤其是如今可以免稅進大量的美酒。和那些憂心如焚的商人相比，我們顯得無憂無慮，我們等待的只是運來皇城⁹⁴海岸新鮮的牡蠣。牡蠣怎麼了？來了！多高興！貪嘴的青年都飛奔而去，剝開那海裡生長的貝殼，稍微撒上點檸檬汁，吞食著肥嫩鮮美的肉體。歡呼，爭吵— 殷勤的奧通⁹⁵從地窖裡拿來淡淡的玉醴，把它們一瓶瓶陳放在桌上（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 637-638）

敖德薩是烏克蘭瀕臨黑海的一個港都，該地亦是往來歐洲與俄羅斯的重要樞紐。因此，在敖德薩可以喝到免稅的葡萄酒和吃到來自黑海另一端的土耳其運來的新鮮牡蠣，故海鮮是敖德薩的特產，也是烏克蘭的特色飲食之一。

除了海產以外，基輔雞也是烏克蘭的另一項飲食特色。在《美人魚》（《Русалка》）中出現一道料理叫做是“ жареный петух ”，中譯為烤雞，這是烏克蘭的傳統佳餚。普希金之所以會把這道料理寫入作品裡，這跟普希金曾去過一個位在烏克蘭附近的摩爾多瓦⁹⁶（Молдова），其中有個城市叫做基什尼奧夫⁹⁷（Кишинёв）。普希金曾在當地品嚐這道烤雞，是由摩爾達維亞人在婚禮時會吃的料理，俄語叫做“ рэсол ”，又名“ заливной петух ”，其中譯為果凍雞，經改良過後變成烏克蘭所稱的烤雞“ жареный петух ”。時至今日，俄羅斯也廣為烹調這道料理，所以至於這道料理是源自烏克蘭或摩爾達維亞就無從考證了。

⁹⁴ 斯拉夫人對君士坦丁堡的稱呼是「沙皇格勒」或者「皇城」，俄語：Царьград。

⁹⁵ 敖德薩一家著名飯店的老闆。

⁹⁶ 摩爾多瓦（羅馬尼亞語：Moldova），原蘇聯加盟共和國，1991年獨立，現為獨立國協成員國。它是一個內陸國家，夾在羅馬尼亞和烏克蘭之間。

⁹⁷ 基什尼奧夫（羅馬尼亞語（摩爾多瓦語）：Chişinău；俄語：Кишинёв，又譯為基希涅夫、基希訥烏，基希紐或啟夕諾夫，蘇聯時期根據俄語發音曾譯為基什尼奧夫），是東歐國家摩爾多瓦的首都。

(四) 哥薩克的飲食特色

根據歷史記載，哥薩克人⁹⁸算是斯拉夫民族的一支。哥薩克人因勢力單薄屢受蒙古人與俄羅斯貴族壓迫，所以哥薩克人四處遷徙至俄羅斯南境和烏克蘭一帶。除此之外，哥薩克人在所到之處影響當地人民的飲食習慣。由此可見，哥薩克人的影響力不容小覷。哥薩克人的飲食部分承襲斯拉夫民族的飲食習慣，並反映在普希金的文學作品中。例如：在《大尉的女兒》中其故事場景主要發生在俄羅斯南境，普希金陳述哥薩克人招待客人吃的是麵包、湯、酒等。上述這些料理可謂是傳統哥薩克人平日所吃的料理，大致上與俄羅斯人飲食習慣差不多，但唯一不同的是，哥薩克人沒有喝茶的習慣。

Две молодые казачки, дочери хозяина избы, накрыли стол белой скатертью, принесли хлеба, уха и несколько штофов с вином и пивом, и я вторично очутился за одною трапезою с Пугачевым и с его страшными товарищами. (с. 311, 《Капитанская дочка》)

房屋主人的女兒、兩個年輕的哥薩克女孩在桌上鋪了白色的台布，端來了麵包和湯，還有幾瓶葡萄酒和啤酒，就這樣，我便又一次和普加喬夫及其可怕的同夥們一起共進晚餐了。（《大尉的女兒》，頁 419）

我們從上述得知，哈薩克的飲食特色與俄羅斯的飲食特色大致相同。值得一提的是，哥薩克人是個豪放粗曠的民族，因此，大量飲酒對於哥薩克人而言，有表現民族氣概之意。然而，俄羅斯人與哥薩克人最大飲食的差異在於，俄羅斯人喝茶也喝酒，而哥薩克人以茶代酒、以酒會友的飲食特色。

Я поднёс ему чашку чаю; он отведал и поморщился. “ Ваше благородие, сделайте мне такую милость, — прикажите поднести стакан вина; чай не наше казацкое питье. ” (с. 251, 《Капитанская дочка》)

我遞了一杯茶給他；他抿了一口，皺了皺眉頭“大人，您行行好，讓人給來杯酒吧；茶不是給我們哥薩克喝的東西。”（《大尉的女兒》，頁 340）

⁹⁸ 哥薩克（烏克蘭語：козаки；俄語：казаки）是一群生活在東歐大草原（烏克蘭、俄羅斯南部）的游牧社群。在歷史上以驍勇善戰和精湛的騎術著稱，並且是支撐俄羅斯帝國於 17 世紀往東擴張的主要力量。

無庸置疑的是，《上尉的女兒》是以布加喬夫起義為歷史背景，而文中所提到的地點發生在烏拉爾山一帶，普希金特別提出位處俄羅斯烏拉爾山⁹⁹一帶的奧倫堡¹⁰⁰與巴什基爾¹⁰¹的飲食特色，並加以論述區域性的飲食珍品。由此可見，普希金雖流著貴族血統的血液，卻也非常關心平民與農民的日常生活。我們根據上述時空條件分析出該地的飲食風氣，如下：

“ Вот видишь ли, Петр Андреич, каково подгуливать. И головке-то тяжело, и кушать-то не хочется. Человек пьющий ни на что не годен... Выпей-ка огуречного рассолу с мёдом, а всего бы лучше опохмелиться полстаканчиком настойки. Не прикажешь ли?” (с. 246, 《Капитанская дочка》)

“你看看，彼得·安德烈伊奇，這樣放蕩有什麼好處？腦袋痛了，飯也不想吃了。一個醉鬼什麼事也不幹了……喝一點加蜜的酸黃瓜湯吧，最好還是喝半杯藥酒。你說呢？”（《大尉的女兒》，頁332）

因為哥薩克人是個愛喝酒的民族，所以他們常製作蜂蜜黃瓜水來解酒。從上下文中得知，如果喝下這杯加了蜂蜜的酸黃瓜水後，多少對酒醉頭痛有所助益。因此，該例句說明蜂蜜黃瓜水是哥薩克人獨門解酒的飲食妙方。

(五) 其他俄羅斯邊境的飲食特色

除了俄羅斯邊境能感受到遊牧民族的飲食特色外，普希金曾來到卡爾梅克¹⁰²、哈薩克¹⁰³、吉爾吉斯¹⁰⁴一帶，並入境隨俗吃遊牧民族日常所吃的東西。在眾多中亞飲食中，普希金唯一還能忍受曬乾的馬肉，這是一道具有高營養價值的煙熏製品。據說這道料理是採用最天然新鮮的馬肉經屠殺後，加以太陽曝曬後而成的馬肉乾。我們知道，中亞地

⁹⁹ 烏拉山脈（俄語：Уральские горы，簡稱 Урал）是俄羅斯境內大約南北走向的一座山脈，它位於俄羅斯的中西部。

¹⁰⁰ 奧倫堡（Оренбург，俄語拉丁字母拼寫：Orenburg）是俄羅斯奧倫堡州首府，位於烏拉爾河畔。

¹⁰¹ 巴什科爾托斯坦共和國（俄語：Башкортостан；巴什基爾語：Башҡортостан Республикаһы）位於東歐平原東部、烏拉爾山西麓，俄羅斯聯邦主體之一，屬伏爾加聯邦管區。

¹⁰² 卡爾梅克共和國（俄語：Республика Калмыкия、卡爾梅克語：Хальмг Таңһч）東鄰裡海及阿斯特拉罕州，南部與達吉斯坦共和國接壤，西鄰斯塔夫羅波爾邊疆區和羅斯托夫州，北接伏爾加格勒州，是俄羅斯聯邦主體之一，屬南部聯邦管區。

¹⁰³ 哈薩克共和國（哈薩克語：Қазақстан Республикасы / Qazaqstan Respwblıkası / قازاق ستان / ره ستاؤد لی یکاسی；俄語：Республика Казахстан；英語：Republic of Kazakhstan），簡稱哈薩克，國名取自其最大民族哈薩克族，是中亞國家之一，獨立前為蘇聯加盟共和國之一。

¹⁰⁴ 吉爾吉斯共和國（吉爾吉斯語：Кыргыз Республикасы；Qirghiz Respublikasi），簡稱吉爾吉斯（Кыргызстан），是一個位於中亞的內陸國家。

區的人民是出了名的遊牧民族，他們在長途跋涉的遊牧生活中，非常需要高蛋白的肉類食品補充體力。由於中亞人養馬的目的除了把馬當作工具和朋友外，也將馬肉做成各類料理來食用。因此，馬肉對於中亞人而言有帶種複雜的情感。總而言之，在中亞的飲食習慣中，多以肉類為主，但不包括吃豬肉。因為中亞人多以信奉伊斯蘭教為主，在可蘭經中寫道豬為不潔之物，並不吃帶血的食物。從這裡我們可以比較出中亞人和俄羅斯人飲食的差異點在於，中亞人只吃全熟的馬，而俄羅斯人則可吃半生不熟的肉。

除了馬肉料理外，最讓普希金無法忍受的就屬卡爾梅克所產的“磚茶（кирпичный чай）”。這是一道利用牛奶與煉乳加水，並酌以鹽與辣椒調味熬製而成遊牧風味的飲料。據普希金個人品嚐過後的感覺並記錄在自己的札記中，寫道磚茶喝起來的味道如同羊騷味。事實上，磚茶是不可能參雜羊奶的脂肪加工製作而成，頂多藉由牦牛或母牛所提煉而成的牛奶加以熬煮，並調配成卡爾梅克人所喝的磚茶。整體而言，磚茶雖貴為營養豐富的聖品，卻不受到普希金的喜愛。甚至普希金還如此評論道，我不認為俄羅斯的料理還有比磚茶更惡心的食物。雖然如此，普希金還是違背自己的味蕾，還大方承認說“我沒有拒絕喝磚茶，反而想試圖一口氣大口大口的喝掉它”。就某種程度而言，磚茶的美味必須經過三番兩次的連續品嚐後，其獨特風味就能齒頰留香。

另外，中亞的另一項特色料理是餅，普希金對於高加索這種淡而無味的麵包稱做“чурек”，中譯為高加索的大餅，它也是喬治亞人日常所吃的主食。除此之外，而身在亞美尼亞的土耳其俘虜也吃習慣類似大餅的食物，他們稱它為中“лаваш”，中譯為烤餅。不管是高加索的大餅或烤餅都算是淡而無味的澱粉製品。然而，中亞一帶的遊牧民族似乎無法接受俄羅斯黑麵包的發酵酸味，反觀普希金或一般的俄羅斯人也較不習慣高加索的大餅和烤餅。

我們總結地域性飲食得以下結論：蘇聯解體前的俄羅斯領土廣大，其範圍涵蓋俄羅斯南境的中亞與現今的部分東歐國家，造就各領域發展出獨具地方特色的飲食習慣。不管是任何區域的飲食都有一個共同的特色，那就是滿足人類維生之所需與全人類本能之共同行為。根據馬斯洛的需求層次理論而言，滿足最低層級的生理需求固然必要。然而，不同區域的人們在滿足生理的飲食方式不盡相同。例如：住在城市的俄羅斯人受歐洲飲食文化的影響，故飲食偏向精緻化與多元化。相對住在城郊的俄羅斯人生活物資貧乏，故料理的食材取之自然也用之自然，粗食是鄉村的飲食特色。另外，烏克蘭的敖德薩因地理上靠近黑海，故現撈的魚貨既新鮮又肥美，因此吸引愛吃海產的老饕來此地嘗鮮。接著，哥薩克人因受外族逼迫養成他們到處遷徙的遊牧性格，豪邁喝酒成了他們四處交

友、博感情的民族特色。最後，中亞地區介於俄羅斯與中國之間，故俄羅斯南境的飲食承襲了中國北方愛吃澱粉類製品的習慣，各式各樣的餅皮因攜帶方便，故廣受游牧民族的喜愛。

雖然，我們發現到很多民族以麵包為主食，但各民族對麵包的喜好不盡相同。例如：俄羅斯人吃黑麵包，法國人吃法國麵包，中亞人吃烤餅等。由此可知，我們可看出一民族從古至今留傳固定一種形式的麵包。在這裡，麵包象徵著一民族深根蒂固的食物原型¹⁰⁵。在這裡原型的概念指的是集體潛意識的匯總。因此我們可用食物來象徵一民族共同的記憶。

然而，我們進一步推敲各地飲食出現明顯的差異，主要是跟榮格的集體潛意識有關。飲食是由人類的共同經驗，經過潛移默化而得來，具有遺傳的特性，不需要透過後天的學習。集體潛意識是人類原始祖先埋藏記憶的儲存庫，是人類據以做出特定反應的先天遺傳傾向，是最深層的無意識。我們綜合普希金周遊列國的經歷加上對人敏銳的觀察，我們套用普希金曾說過的一段話，“雖然我們不懂他人的胃在想什麼，但他人的思維可根據邏輯脈絡有跡可循”¹⁰⁶。我們以普希金的觀點印證了榮格的集體無意識。相較馬斯洛的需求理論，榮格的集體無意識更具說服力去說明，人類不但一味滿足生理供需外，更會以大腦的反應去控制自己想吃及喜歡吃的食物。另外，普希金還曾提過說，“一位我的好友剛從巴黎回到俄羅斯，當我們相見歡時，我曾形容我的朋友真是骨瘦如柴，我並接著問道，你在巴黎是沒有東西可以吃的嗎？我的朋友答道，怎不問問巴黎哪兒可以買到黑麵包來裹腹肚日啊！”¹⁰⁷。由此可知，黑麵包象徵俄羅斯民族的原型之一。

二、季節性飲食特色

俄羅斯境內多屬寒冷的大陸型氣候，俄羅斯人民為了應付寒冷的冬天，故飲食特色多以禦寒為主。例如，伏特加酒因酒精濃度偏高，能加速身體的血液循環，算是既便宜又快速的禦寒聖品。除此之外，俄羅斯的飲食習慣普遍偏油，這是因為油脂可以適當儲存多於的熱量在人體內，以抵禦寒冷的氣候型態。另外，我們在地域性飲食中也有提到，俄羅斯人除了喝酒之外也喝茶。俄式茶炊是俄羅斯家庭抗寒的必備品之一。因俄羅斯人

¹⁰⁵ 原型是首創的模型，代表同一類型的人物、物件、或觀念。原型在文學、建築與心理學中很重要。原型往往被以後的作者、建築師一再的重複模仿與重塑。

¹⁰⁶ 同註三，頁 153。

¹⁰⁷ 同上註。

嗜吃高熱量的食物，喝俄式茶炊所煮出的熱茶能達到去油解膩和去寒保溫雙重功效。雖然，俄羅斯一年之中有一半以上的時間受寒冷的冬天所苦，但經過春季萬物復甦，到了夏天也會到森林採集莓果、蘑菇。我們比較得出，俄羅斯的冬季常吃醃製的蔬果，反觀夏季飲食多攝取新鮮的蔬菜和水果。

(一) 冬季飲食特色（以加工製品居多）

在普希金的文學作品中，我們窺探出俄羅斯的冬季飲食特色有二：第一、醃製食品偏多。第二、飲食口味偏重。首先，俄羅斯的農家子弟通常會將吃不完的蔬果醃漬成各類食品，以備在嚴冬時可以填飽肚子。

1) И мадам Миронов добрая была дама и какая мастерица **грибы солить**.

(с.299, 《Капитанская дочка》)

米羅諾夫太太也是個好人，她的**蘑菇醃**得多好啊！（《大尉的女兒》，頁 404）

2) Она езжала по рабоам, **солила на зиму грибы**,... (с. 50, 《Дубровский》)

她乘車到各個田莊辦事，**並為冬天菸蘑菇做準備**，……（《杜布羅夫斯基》，頁 272）

3) Василиса Егоровна увидела коварство своего мужа; но, зная, что ничего от него не добьется, прекратила свои вопросы и завела речь **о солёных огурцах**, которые Акулина Памфиловна приготавливала совершенно особенным образом. (с. 276, 《Капитанская дочка》)

瓦西里薩·葉果羅夫娜看穿了丈夫的詭計；但是她知道，從他那裡是什麼也問不出來的。於是，她停止了提問，把話題轉到**酸黃瓜**上，說阿庫尼娜·帕姆費羅夫娜在用一種非常獨特的方法**醃黃瓜**。（《大尉的女兒》，頁 373）

另外，在俄羅斯的飲食方式中，受到氣候寒冷的影響，俄羅斯人在飲食的料理上喜歡多添加糖，油和鹽，目的是增加熱量的攝取以禦寒。故俄羅斯人在飲食口味上偏甜、偏油和偏鹹的現象，例句如下：

Тут был на эпиграммы падкий, на всё сердитый господин: На **чай** хозяйский **слишком сладкий**... (с. 165, 《Евгений Онегин》)

這裡有一位愛諷刺的先生，他對一切都感到不滿：主人的茶太甜……
(《葉甫根尼·奧涅金》，頁 571)。

上述說明了俄羅斯人喝茶時有放糖的習慣。不管小說的人物個性比較愛挑剔或是難伺候，喝茶加糖的現象在俄羅斯算是普遍的一種飲食現象。俄羅斯的飲食口味除了偏甜之外，也有偏鹹的現象。例句如下：

Конечно, не один Евгений смятенье Тани видеть мог; но целью взоров и суждений в то время жирный был пирог (К несчастью, пересоленный) (с. 107, 《Евгений Онегин》)

自然不止葉甫蓋尼一個人看到了達尼亞心頭的慌亂，但那時大家的注意力和評論都集中在油膩的餡餅上面（可惜就是做得太鹹了）（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 422）

我們知道，俄羅斯人是個愛吃餡餅的民族。餡餅的口味有甜有鹹，且口味偏向濃郁。其中鹹味口味的餡餅有高麗菜、蔥、魚、肉等。俄羅斯人之所以將食物做的又甜又鹹，其目的是讓餡餅久放和久存。此外，口味重可以增加熱量的攝取，達到禦寒的目的。接著，俄羅斯餡餅是出了名的既鹹又油的食物。以下是個證明餡餅油膩的例子：

Вы все изволите шутить, батюшка Кирила Петрович, — пробормотал с улыбкою Антон Пафнutyч, — а мы, ей-богу, разорились, — и Антон Пафнutyч стал заедать барскую шутку хозяина жирным куском кулебяки. Кирила Петрович оставил его и обратился к новому исправнику, в первый раз к нему в гости приехавшему и сидящему на другом конце стола подле учителя. (с.161, 《Дубровский》)

“您儘會開玩笑，基里拉·彼得羅維奇老爺，”安東·帕夫努季伊奇笑著嘟囔道，“我們真的破產了。”接著，安東·帕夫努伊奇把一塊油膩的餡餅和主人的玩笑一起吞了下去。基里拉·彼得羅維奇放過他，轉向新任警察局長，他第一次來此做客，坐在桌子另一端的家庭教師身邊。（《杜布羅夫斯基》，頁 212）

由於俄羅斯氣候偏向長期寒冷，人體自然會受制外在環境的影響，選擇適合寒冷季節的食物。例如：在熱量極低的蔬菜和飲料上添加糖或調味料，其目的是為了增加熱量的攝取。一方面，俄羅斯人會顧及健康的需求，多食用富含纖維質的蔬菜與幫助消化的

茶。另一方面，俄羅斯人懂得善用加工過後的食品，以因應天然環境的條件。由此可知，俄羅斯人不僅懂得如何與大自然相處，也更懂得與自己相處。

(二) 夏季飲食特色（以天然食品居多）

在俄羅斯的夏季飲食中我們發現，新鮮的水果和黑麥汁成了俄羅斯人消暑妙方。在夏季飲食中，俄羅斯人為了調節身體平衡，多攝取富含維他命和水分的水果，其中又以莓果類居多。夏季正是水果的採收季節，俄羅斯人將採集而來的水果加以利用，除了可直接生食外，也可以做成果醬或添加在茶或飲料中。另外，俄羅斯人為了顧及到冬季飲食的均衡，他們會將夏天吃不完的水果做成果醬和果汁。

- 1) В саду служанки, на грядках, собирали ягоду в кустах и хором по наказу пели (Наказ, основанный на том, чтоб барской ягоды тайком уста лукавые не ели и пенъем были заняты: затея сельской остроты!) <...> Разбежимтесь, милые, закидаем **вишеньем, вишеньем, малиною, красною смородиной.** (с. 73-74 《Евгений Онегин》)

一群使女在花園的果園上採摘漿果，穿行在樹叢間，遵照主人的命令齊聲歌唱。（主人發出這命令是為了不讓那些使女貪饞的嘴偷偷吃掉東家的漿果，於是他們不斷地唱著歌：鄉下人想出了多妙的計策！）……那時就把**櫻桃**擲過去，把**櫻桃**呀**草莓**擲過去，還把**紅醋果**也擲過去。（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 322-333）

- 2) матушка варила в гостиной **медовое варенье**, а я, о близываясь, смотрел на кипучие **пенки.** (с. 242, 《Капитанская дочка》)

母親在客廳裡熬**蜜餞**，我在貪婪地盯著沸騰的**糖漿**。（《大尉的女兒》，頁 328）

- 3) Онегин шкафы отворил; в одном нашел тетрадь расхода, в другом **наливок** целый строй, кувшины с **яблочной водой** (с. 37, 《Евгений Онегин》)

奧涅金打開兩口大櫥，從一口櫥裡發現開支帳簿，另一口櫥裡藏著一排果露酒，外加一大罐一大罐**蘋果露**（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 240）

- 4) Им **квас** как воздух был потребен. (с.51, 《Евгений Онегин》)

他們需要黑麥汁¹⁰⁸像空氣一樣（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 276）

5) О матушке и говорить нечего: отроду, кроме **квасу**, в рот ничего не изволили брать. （с. 245，《Капитанская дочка》）

你母親就更不用說了：自打生下來，除了**黑麥汁**，她什麼也沒喝過（《大尉的女兒》，頁 332）

值得一提的是，俄羅斯人把黑麥汁視為國民飲料之一。除此之外，黑麥汁的用途廣泛，黑麥汁除了可加入各種果香，甚至俄羅斯人在夏天也用黑麥汁做成冷湯（окрошка）。這道冷湯的做法是用黑麥汁和切成碎塊的肉、新鮮蔬菜或加水煮雞蛋做成。最後，要吃時可淋上一層酸奶油。最重要的是，俄羅斯冷湯具有消暑除煩、提神醒胃的作用。

我們總結上述俄羅斯的氣候性飲食發現，俄羅斯人會依照季節的轉換做飲食的調整與變化。經過比對的結果是，在冬季飲食中，俄羅斯人的口味偏重，且多食用高熱量的肉類或澱粉類食品。然而，相較夏季飲食的口味較為清爽，多以天然的水果類為主，其目的是補足冬天蔬果攝取的不足。

三、飲食與生活

飲食是生活的一部分，生活當中也缺少不了飲食的點綴。由此可知，飲食與生活的關係緊密相依。飲食文化的生成取決於該民族的生活習性與生活背景。因此，我們適時從俄羅斯的文學作品中發掘當時代人生活的背後意涵。以下我們將從普希金作品中觀察出幾個有關十九世紀俄羅斯人的生活面貌，分別是飲食反映生活的苦悶、飲食反映男女的喜好、飲食反映社會地位。

（一）飲食反映生活的苦悶

普希金將小說人物的飲食方式置入於作品中，其目的不僅反映人物個人的飲食習慣，更能道出一種社會現象，並賦予俄羅斯飲食更深層的文化意涵。我們可從一個人或

¹⁰⁸ 黑麥汁又名可瓦斯，是一種盛行於俄羅斯、烏克蘭等東歐國家的一種低度酒精的飲料，口感酸甜，有少量二氧化碳，以麵包發酵而成。

是一個群體的飲食方式觀察到俄羅斯人對於生活態度可能是隨興、豪放、空虛、乏味且缺乏生活重心。

飲食最基本是解決人類的生理需要，其次才發展出各種對於飲食的動機與渴望。然而，在貴族的飲食方式中吃飯已經演變成一種消磨時間、擺脫無聊的飲食態度。在普希金筆下，這種生活態度成為貴族面對生活的代名詞，也就是縮減用俄語當中兩個動詞 *пить*（吃）、*есть*（喝）概括而論貴族無趣的生活方式。

А сам в халате ел и пил; Покойно жизнь его катилась; Под вечер иногда сходилась соседней добрая семья, нецеремонные друзья, и потужить, и позлословить, и посмеяться кой о чём. Проходит время; между тем прикажут Ольге чай готовить, там ужин, там и спать пора, и гости едут со двора. (с. 50-51, 《Евгений Онегин》)

而自己則穿著晨衣喝茶進餐。她的生活過得平平靜靜，傍晚時分有時來了客人，善良的芳鄰闖第光臨，朋友們無拘無束地談心，嘆嘆苦經，議論別人的閒事，隨便什麼都談笑一番。時間不知不覺地消逝，免不了叫奧麗加沏茶燒水，吃過晚飯，又快要睡覺，於是客人乘上馬車告退（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 274）。

另外，在貴族的飲食生活中，能夠反映出貴族將飲食視為發洩苦悶的管道。我們以《杜布羅夫斯基》（《Дубровский》）的作品為例，：

В домашнем быту Кирила Петрович выказывал **все пороки человека необразованного**. Избалованный всем, что только окружало его, он привык давать полную волю всем порывам пылкого своего нрава и всем затеям довольно ограниченного ума. Несмотря на необыкновенную силу физических способностей, он раз два а неделю страдал от обжорства и каждый вечер бывал навеселе. (с. 128, 《Дубровский》)

在家庭生活中，基里拉·彼得羅維奇表現出一個沒有教養的人的所有惡習。他被包圍著他的一切寵壞了，他慣於完全放鬆自己，任自己暴躁的性子隨意爆發，任自己相當有限的智慧異想天開。雖然他身體非常強壯，但每個星期仍會有兩三次因為暴食而受苦，每天晚上也都喝得醉醺醺的。（《杜布羅夫斯基》，頁 167-168）

從這句話可以清楚得知小說裡的基里拉·彼得羅維奇雖然貴為俄羅斯貴族，卻暴露

出一個沒有教養的人的所有惡習。例如，他利用暴食暴飲來放縱自己和傷害身體，甚至喝到醉爛如泥，不醒人事，我們可以推敲出十九世紀俄羅斯貴族的生活太過安逸，缺乏目標感所致。

普希金除了用吃和喝來描述俄羅斯貴族和軍人生活的苦悶外，普希金還會藉由一般的家常飲食，例如果醬，作為聯繫人與人之間感情的媒介物。以下是在拉林娜一家的飲食習慣是拿出自製的果醬招待客人，他們能聊得總是一些家常芝麻小事。在這裡，普希金藉由果醬來反映普通俄羅斯家庭生活的無趣。

Простая, русская семья, к гостям усердие большое, **варенье**, вечный разговор про дождь, про лен, про скотный двор... (с. 54, 《Евгений Онегин》)。

那是個普通的俄羅斯家庭，款待客人真是周至入微，端上**果醬**，總談那些事情，無非是下雨、亞麻和畜棚（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 284）。

相較一般俄羅斯家庭以果醬來抒發壓力外，《葉甫根尼·奧涅金》中的奧涅金則是上流社會的代表人物，他的生活整天沉溺在酒宴和舞會中。然而，奧涅金以過慣這種奢華放蕩的生活，即便厭煩這種生活方式，奧涅金依舊以食物作為對苦悶生活的宣洩方式。

Нет: рано чувства в нем остыли; Ему наскучил света шум; Красавицы не долго были. Предмет его привычных дум; Измены утомить успели; Друзья и дружба надоели, затем, что не всегда же мог **Beef-steaks** и **страсбургский пирог**. **Шампанской** обливать бутылкой и сыпать острые слова, когда болела голова; и хоть он был повеса пылкой, но разлюбил он наконец и брать, и саблю, и свинец. (с. 25, 《Евгений Онегин》)

不，奧涅金早就心灰意懶，上流社會的歡樂使他膩煩，美人兒也不能那麼長久地使他日夜不斷地思念。屢次變心實在令人懊喪，朋友和友誼也使他厭倦。因而，當他頭痛的時候，再不能用老辦法去醫治它：拿出一瓶**香檳酒配烤牛肉和史特拉斯堡餡餅**。然後，說些俏皮話來**排遣憂悶**；他雖然是個暴躁的浪子，卻終於不再喜歡決鬥，對子彈和刀劍已經厭棄。（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 212）

根據上述俄羅斯的飲食方式我們得出以下結論：首先，不管對於很多的俄羅斯人而言，飲食對於俄羅斯人來說已經不只滿足生理需求，而是對生活的一種發洩和寄託。其次，俄羅斯人的飲食方式常伴隨著社交活動，例如待客、交友等。上述兩點說明了普遍

俄羅斯人對於飲食的依賴與需求。然而，在十九世紀俄羅斯歷經沙皇專制統治，社會階級區分明顯。相較於下級階層的農奴與平民終日為貴族賣命工作，以命來換取三餐的溫飽。由此可知，飲食關乎下層人民的生存與否。反觀貴族階層則流行大擺宴席，虛擲度日。最後，導致貴族生活的重心趨向糜爛、講究奢華的物質享受。因此貴族藉由飲食填補心靈的空虛。其中，我們比較得出階級差異懸殊，會影響飲食帶給人類的意義。

(二) 飲食反映男女的喜好

飲食除了反映普遍社會人士生活的意義外，也可看出男女飲食的差異性。俄羅斯男女對於飲食的偏好，也是各取所需，投其所好的有趣現象。因為普希金了解男女天性的差異，故在文本中會使用普遍女性都愛吃的甜點 **блан-манже**（奶凍糕）¹⁰⁹就是一個很好的例子。因其種類色彩繽紛且外表精緻可口，很是符合少女的口味。

Между жарким и **блан-манже**, Цимлянское несут уже; За ним строй рюмок узких, длинных, подобно талии твоей, (с. 107, 《Евгений Онегин》)

而且在烤肉和**奶凍糕**當中已經端上了齊姆良的美酒，瓶口上還用樹脂密封；接著是一排細長的高腳杯，宛如你那纖細的柳腰（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 422）

“ Ну вот вышли мы из-за стола... а сидели мы часа три, и обед был славный; **пирожное блан-манже синее, красное и полосатое...** Вот вышли мы из-за стола и пошли в сад играть в горелки, а молодой барин тут и явился. ” (с. 87, 《Барышня-крестьянка》)

“我們這就離開飯桌……我們一直吃了三個小時，午餐真是豐富啊；各種各樣的**奶凍糕**，有藍色的，有紅色的，還有彩色的……我們離開了飯桌，就去花園裡玩逮人的遊戲，少爺就在這時出現了。”（《村姑小姐》，頁 108）

另外，我們反觀普希金作品中所呈現俄羅斯男性的飲食特色是：

Комнаты наполнились гостями. Поминутно входили новые лиуа и насилу могли пробраться до хозяина. Барыни сели чинным полукругом, одетые по запоздалой моде, в поношенных и дорогих нарядах, все в жемчугах и бриллиантах, **мужчины**

¹⁰⁹ 奶凍糕是法國著名的甜點之一，其製作配方主要有杏仁牛奶、澱粉、糖和香料。

толпились около **икры и водки**, с шумным разногласием разговаривая между собою. (с. 159, 《Дубровский》)

各個房間裡都擠滿了客人。不時有新的客人進來，他們費很大的勁才能擠到主人的面前。小姐們坐成一個規矩的半圓形，她們的打扮是過時的，身著貴重但是已經穿舊了的服裝，全都配戴著珍珠和寶石；**男人們**則擠在**魚子醬**和**伏特加酒**的旁邊，七嘴八舌地相互交談著。(《杜布羅夫斯基》，頁 210)

Деревня, где скучал Евгений, была прелестный уголок <...> Онегин шкафы отворил: В одном нашёл тетрадь расхода, в другом наливки целый строй, кувшины с яблочной водой. (с. 37, 《Евгений Онегин》)

葉甫蓋尼過著百無聊賴的村莊……奧涅金打開櫃子時，可以發現櫃子裡除了放著一本記錄生活開銷的筆記本，最引人注意的是擺滿整整一排的**果子露酒**，在這些罐子裡裝滿盡是**蘋果風味的水**。(《葉甫根尼·奧涅金》，頁 240)

綜觀以上，可以發現俄羅斯女性在飲食的選擇上偏愛甜點類食品；相對於俄羅斯的男性在飲食上側重飲多於食的現象。雖然這種飲食習慣無法概括論整體，但是其中的飲食現象影響小至個人、家庭大至影響整個國家及民族的飲食與文化。

(三) 飲食反映社會地位

關於用餐禮節中，俄羅斯人特別重視官階高低來分發餐盤。在這裡有別於西方的用餐禮儀是依照女士優先的方式取餐，俄羅斯人更重視社會地位的階級體制。以下是普希金在《驛站長》中以敘事者的口吻做了以下的插敘：

Столь же долго не мог я привыкнуть и к тому, чтоб разборчивый холоп обносил меня блюдом на губернаторском обеде. Ныне то и другое кажется мне в порядке вещей. (с. 74, 《Станционный смотритель》)

在省長的午餐會上，勢利的僕人常把我的菜漏掉不上，這件事也使我很久都很難習慣。現在任何事在我看來我認為是理所當然。(《驛站長》，頁 92)

另外，在《葉甫根尼·奧涅金》文中講述關於拉林娜一家宴客用餐時的情況。其中最特別的事，是要以官階高低送餐。除此之外，普希金也在《杜布羅夫斯基》就基里拉

- 彼得洛維奇獨斷獨行的人格特點，都足以印證存十九世紀俄羅斯的用餐禮儀。¹¹⁰

И за столом у них гостям носили блюда по чинам. (с. 51, 《Евгений Онегин》)。
還按照官階的等級為坐在餐桌旁的客人把菜餚送上（《葉甫根尼·奧涅金》，頁 276）。

Слуги стали разносить тарелки по чинам, в случае недоумения руководствуясь лафатерскими догадками, и почти всегда безошибочно. Звон тарелок и ложек слился шумным говором гостей, Кирила Петрович весело обозревал свою трапезу и вполне наслаждался счастьем хлебосола. (с. 160, 《Дубровский》)

僕人們開始端上盤子，他們按照職位的大小為順序，在弄不清楚的時候，則以拉瓦特¹¹¹的假說為依據，並幾乎總是正確無誤的。盤子和勺子的響聲和吵吵鬧鬧的說

話聲匯成一片，基里拉·彼得羅維奇興高采烈地看看自己的宴席，完全沉浸在一個好客主人的幸福之中。（《杜布羅夫斯基》，頁 210）

根據頭銜取餐的目的是避免誤會、委屈、爭吵的情形發生。由此可知，俄羅斯人透過分發餐盤來反映社會地位。

然而，在《葉甫根尼·奧涅金》中根據上下文我們推斷出，普希金以諷刺的筆法描述拉林娜的地主身分。在作品中普希金表達出按官階上菜的方式。關於這點，與其說是依照官階順序來取餐，到不如解釋說是此一規定是由好挑剔的地主，是位庸俗的在上位者，自己擅作主張來決定誰是重要人士，誰又不重要，誰對他有益，誰對他無益，誰又是在社會上具有一席之地，誰又只是個社會底層的人。關於以上的階級分類我們推斷出，普希金藉由作品來抒發對於此現象的嘲諷。

如果我們仔細閱讀普希金文學作品裡的字句，就可從中找出有關飲食場景的描繪。除此之外，普希金還會根據上下文的情節加以選擇符合人、事、時、地的飲食詞彙。由此可見，普希金雖貴為俄羅斯的貴族後裔，卻能對於社會各個階層的飲食習慣、飲食方式、飲食目的、飲食特色和飲食條件等方面詳盡地刻畫出來。其文本裡有很多飲食場景的描寫，在在證明普希金並沒有忽略非重點的細節描述，卻反其道而行，並竭盡所能描寫他所知所聞之能事，又不過度矯揉做作。綜觀普希金寫作技巧中的飲食場景，我們歸

¹¹⁰ 普希金於 1823 年 10 月 8 日寫完《Евгений Онегин》的第二章的部分；歷時七年之後普希金於 1830 年 9 月 14 日出版《Станционный смотритель》一書。

¹¹¹ 拉瓦特（1741-1801），瑞士作家，另著有《相面術種種》（1775-1778），認為根據一個人顱骨的構造和相貌特徵可以斷定此人的性格。

納出以下幾點：

首先是，飲食可以反映故事發生的背景，包括時間和地點。例如，《射擊》中寫道，西維爾與一位伯爵起衝突並相約要決鬥。決鬥時，伯爵姍姍來遲的從遠方走來，嘴裡還吃著櫻桃。由此可知，櫻桃生產的季節為春末夏初之際。因此，我們更能判定決鬥的時間是發生在春夏之交的涼爽時節，而不是寒冷的冬天。又如，《黑桃皇后》中提到慢慢冗冬已悄悄過去，大夥在早上五點吃晚餐，完全沒有注意到晝夜的交替。由此可知，我們藉由《黑桃皇后》人物的飲食概況，正好印證故事的發生背景在於賭博現場。另外，在《葉甫根尼·奧涅金》中普希金寫道，拉琳娜一家到森林裡採漿果，當達吉雅娜跟著妹妹從森林裡邊採漿果，母親與奶娘也沒閒著在熬煮果醬。因此，我們得知故事發生於夏季。

接下來，飲食反映出人物的刻劃。例如，在《棺材匠》裡德國工匠喝的酒是類似香檳的氣泡酒，普希金的用意是強調出人物的出生背景屬於下層階級。另外，在《射擊》中普希金描述西維爾的午餐雖只吃兩三道菜，但喝香檳的方式卻像流水般的豪飲。由此可知，我們借助人物的飲食動態所襯托出人物性格是充滿神祕色彩。又如，《鮑里斯·戈杜諾夫》有一幕是發生在舒伊斯基的晚宴裡，舒伊斯基所邀請眾多賓客中，有一位名叫阿法納西·普希金的賓客，他是古代世襲的地主，他特意在眾多賓客散席後，私下留下來與舒伊斯基公爵單獨談話。阿法納西·普希金借用宴會提供的啤酒與蜂蜜象徵他即將要解放舌頭，大談秘密或是阿諛奉承的話。另外，這場酒宴象徵古代官宦間工於心計的場合，而喝酒有助於作為打開話夾子的暢談手段。除此之外，文中提及舒伊斯基拿葡萄酒回敬在場貴賓。此時，葡萄酒象徵舒伊斯基的高貴，而啤酒象徵阿法納西·普希金的地位不及舒伊斯基。在這裡，普希金強調酒具有劃分貴族與地主階級的差別功能。諸如此類，普希金只是稍加著墨小說人物的飲食習慣，卻映照出人物的身分地位、心理特點或是人格特質。

然而，普希金筆下描寫飲食場景也是故事情節的重要部分。例如，在《驛站長》中故事敘事者為了讓老驛站長能夠卸下心防、透露心事，於是這位年輕軍官請老驛站長喝酒，老驛站長竟然不知不覺連喝五杯潘趣酒下肚，即娓娓道出他的心愛女兒被禁衛軍拐走的故事。普希金借用老驛站長家中的幾幅有關浪子回頭的畫，來象徵他的女兒杜尼亞是迷途的羔羊，而老驛站長卻是個想拯救自己女兒的牧羊人。然而，事實上卻不然。老驛站長一心想挽回他的女兒回來，但最後卻喚不回女兒的心，還落得自己傷心欲絕，酗酒死去。反觀，老驛站長的女兒得知父親的死訊便踏上回家的道路。普希金利用反諷的筆法說明老驛站長自以為是牧羊人，卻因酗酒過量致死。不僅如此，在故事的最後，故事敘事者去看這位老先生的墳墓路上，帶路的小孩憶起有關老先生的回憶，只記得老先

生生前會分些核桃給鄰近的小孩吃。普希金會使用核桃（орешек）是有其諷刺意義。核桃在十九世紀是俄羅斯人的零嘴點心，而在其堅硬的外殼底下與老驛站長的固執個性相呼應。隱約諷刺這位老驛站長抑鬱而終入棺材（核桃殼），後人只能啃著核桃來緬懷這位老先生的淒慘人生。

另外，在《射擊》中，有一回一群軍官到西維爾家作客，他們一起邊喝酒邊打牌，因為發生口角起了個小衝突，原本依照西維爾的個性是會跟這位中尉決鬥，但是最後西維爾沒有向對方要求決鬥，因而讓故事敘述者失望而產生疏離。故事因酗酒的情節而產生轉折，因為酗酒而產生衝突，藉由喝酒來歡送西維爾的離去，西維爾在酒精催化之下向故事敘述者透漏他與伯爵決鬥的往事，還提到這位邊吃櫻桃邊吐核的伯爵在決鬥前面對生命毫不在乎的態度，更加深西維爾的緊張與怒氣。然而，第一次西維爾選擇不開槍的理由是，西維爾想讓他的仇人面對死亡產生恐懼的情緒。因此，西維爾等待時機，所以要讓決鬥留給這位伯爵，而不是那位中尉。總而言之，在《射擊》中普希金善用喝酒和吐櫻桃核等飲食場景作構成故事情節的重要脈絡之一。

普希金是個多元化的作家，他也是第一個把俄國文學以寫實主義的方式，赤裸裸呈現俄羅斯的生活百態。俄羅斯作家果戈里也這麼形容這位偉大作家：“只要提到普希金這個人，就會讓人直接聯想到他是俄羅斯的民族詩人”¹¹²。《葉甫根尼·奧涅金》就是一部普希金的代表作之一，並且是俄羅斯人所認同的俄國生活百科全書。裏頭呈現的內容包羅萬象，其多元化的飲食場景也是普希金著墨的重點之一。又例如，在《村姑小姐》中最為有趣的地方是在於日復一日的日常作息，普希金以不疾不徐的步調讓讀者能一同感受小說人物生活是如此愜意、安寧。例如，午餐吃了足足有三個小時之久，宴席上擺滿美味可口的油煎餡餅和奶凍糕，而奶凍糕有三種色彩繽紛的款式可供選擇：有藍的，紅的，和色彩斑斕的...。用餐完畢後，所有的女孩們到花園玩玩捉迷藏，這時這位年輕的阿歷克謝出現了……。像這種閒適的田園生活，不管是年輕小夥子、僕人、村姑、貴族、仕紳等各種身分階級都能享受這般嬉鬧悠閒的日子。由此可見，普希金藉由外在環境的藝術美學包裝，並對小說人物的描寫採取一視同仁的態度，目的是要將重心轉移並揭露暗藏的諷刺意涵。

另外，我們也發現，普希金認為吃飯這件事不單單是維持人類存活的例行公事外，普希金更藉由吃飯去賦予情節內容一種節奏感。雖然，每個人每天都要經歷吃飯和睡覺等生理需求，但日子一久人們也會覺得單調乏味，無樂趣可言。然而，小說人物跟現實

¹¹² <http://zh.wikipedia.org/wiki/%E6%99%AE%E5%B8%8C%E9%87%91>

存活的我們一樣這樣過生活。但如果我們從藝術美學的角度單去觀察吃飯這件事，卻發現我們藉由在用餐的時間裡，搭起與人交流、連繫感情與改善關係的一座橋梁，並且改善我們對於吃飯這件例行公事的刻板映像。因此，我們推敲出《村姑小姐》可能是普希金經過深思熟慮後刻意排練出的藝術作品。另外，就讀者的角度而言，分析文本並指出作者的寫作風格並非難事。但從作者的角度而言，設計巧思供讀者去挖掘與感受。凡此種種需要作者的淬煉才能成就一番獨具風格的作品，這就是為什麼普希金的作品獨具藝術魅力之處。

我們從普希金的作品裡反映出小至人物大至國家社會呈現出來的飲食風貌。我們綜合普希金的作品正好呼應前一章所談論到有關俄羅斯飲食文化之形成，其中包括它的歷史發展與地理條件。首先，俄羅斯是個多民族的國家，多民族長期相處在一起的結果就是造成飲食的多元化。例如，在《上尉的女兒》中提到哥薩克是個善騎馬打仗的社群，常游移於中亞和烏克蘭一帶，只要有哥薩克人的所到之處，我們就能感受到哥薩克人的豪邁與熱情。哥薩克人常藉由喝酒與當地人交朋友。因此，喝酒成了哥薩克人的民族象徵。另外，由高加索人須逐水草而居，馬兒對於高加索人而言就是最好的朋友兼最好的食物來源。中亞人因長期與大自然生活在一起，故物盡其用，並將吃不完的馬肉曬成馬肉乾、喝不完的牛奶做成磚茶、有時隨身攜帶大餅在身上。整體而言，中亞人是個崇尚飲食與大自然融合為一的民族。

其次，俄羅斯領土遼闊，因此孕育出風情萬種的區域性飲食特色。例如，烏克蘭能吃到最新鮮和最美味的海產是拜先天地理環境所賜。烏克蘭位於俄羅斯的西南邊，故緯度較低，氣候較暖。又因國土南端瀕臨黑海，故新鮮的漁獲剛撈上岸是傳說中的海鮮天堂。另外，俄羅斯的指標性城市莫過於就是莫斯科和聖彼得堡。就地理位置而言，聖彼得堡算是聯絡歐洲的主要所在地。加上歷史上彼得大帝看中歐洲的文明並複製優良的歐式文化，造就今日聖彼得堡是俄羅斯最歐化的城市，反映在聖彼得堡的飲食與料理上也是如此。除此之外，從聖彼得堡通往莫斯科的路上會經過大大小小的城鄉，例如有特維爾、托爾若克、瓦爾代等。在普希金寫給索博列夫斯基的書信《Из Письма к Соболевскому》來看，普希金建議他的外國朋友能吃吃自己家鄉的料理外，又能吃到道地的俄羅斯小吃。由此可知，在俄羅斯城鄉間發展出一套混合式的料理特色。一方面是吸引外國遊客到此地一遊滿足遊人一解鄉愁的口腹之慾，另一方面藉由觀光發揚在地的俄羅斯料理特色。

最後，俄羅斯領土橫跨歐亞，分屬東西文化的綜合體，故在飲食上融合各方精隨於一體。俄羅斯的飲食料理中受西方的法國人愛喝葡萄酒影響，而俄羅斯人愛喝茶是受東方的中國人薰陶。首先，以俄、法喝酒文化為例，伏特加是俄羅斯成年男子社交廣泛飲用之烈酒，其酒精乾裂程度頗高。有可能跟俄羅斯歷史上遭受到沙皇極權的統治有關，養成民族性格剛烈強悍。其伏特加的乾烈在某種程度上象徵俄羅斯男性剛強的一面。相較於同樣是以喝酒聞名的法蘭西民族，所喝的葡萄酒乾裂程度相較伏特加低。最重要的是，葡萄酒講究優雅的品嘗和飲著的氣氛，故法蘭西民族性偏向浪漫與唯美。另外，伏特加的製作過程簡單、乾脆，因此造就俄羅斯民族性格豪邁與理性。然而，葡萄酒需要果農細心照料果園外，還要控制光感度，這一點可展現出法蘭西民族的細心與感性。總而言之，我們藉由理解各類酒的特性、背景和製作過程就能掌握一民族性。

再來，俄羅斯人愛喝茶是舉世聞名、眾所皆知。追溯俄羅斯人開始有喝茶的習慣是受中國的影響。無庸置疑，中國是茶葉的故鄉，也是茶的發源地。中國人也把品茶的精隨融入於生活當中，並從品茶當中思考人生哲理。例如，中國人善把中醫五行¹¹³的概念加以運用到飲食上，並將食物的味道分成酸、甜、苦、辣、鹹這五味。而將茶的味道分屬於苦味之中。然而，中國人對於苦味的感受強烈，並映照出中國的人生觀。他們認為“人生苦短、要及時行樂”、“吃得苦中苦、方為人上人”。另外，對於愛喝茶的俄羅斯人來說，喝茶是一件輕鬆的事，其目的在於聯絡感情、享受當下。相較於中國人喜歡在品茶時苦中作樂，俄羅斯人偏愛以糖拌茶。甚至於喝茶搭配各式各樣的茶點，例如：巧克力、糖果、餡餅、蛋糕、果醬等。喝茶對俄羅斯人來說不再是苦不堪言，而是一種愉悅的感官享受。相較中國人將品茶視為體悟人生的一門學問，俄羅斯人將喝茶作為消磨時光的佐餐之一。另外，就俄羅斯人的飲食結構而言，俄羅斯人嗜吃高脂肪、高熱量的食物，喝茶有助於俄羅斯人預防心血管等疾病。總的來說，俄羅斯人綜合喝茶帶給人體健康的各種好處，並將喝茶文化發揚光大。

¹¹³ 五行是中國古代的一種物質觀。廣泛地用於哲學、中醫學和占卜方面。五行指：金、水、木、火、土。

第五章 結論

本章將綜合飲食語言與飲食文化的發展概況，配合理論部分所探討的主題，將普希金作品中有關飲食場景（包括飲酒、喝茶和吃飯等）的飲食風氣和飲食美學整合說明，並提出對俄語研究者、教學者及學習者的建議。

第一節 總結

本論文透過分析俄語中有關飲食語言之文化意涵，以及從普希金作品看俄羅斯民族之飲食文化得到以下結果。首先，我們將歸納出俄羅斯飲食文化的發展概況，並提出本論文所觀察到俄語中有關飲食語言及文化所反映之美學特色與民族特性。最後，將統整出普希金作品中有關飲食場景的部分，並佐證十九世紀俄羅斯民族之飲食特色。以下我們將總結俄羅斯飲食文化所照映出美學特色與民族個性，分述如下：

一、飲食語言與文化所呈現之美學特色

- (一) 俄國由於夏短冬長，也發展出別具特色的**冬季飲食**，特色有多鹽、醋或糖漬的醃製食品，例如：臘肉、火腿、香腸、酸黃瓜、鹹魚等；多發酵乳製品，例如：酸奶、奶渣、凝乳、酸奶油、乳酪等；高油脂食品，例如：豬油（свиное сало）；快速暖身的熱湯，或飲品，例如：伏特加、熱茶等。另外，在普希金的作品中也多處提及俄羅斯人口味偏重的飲食傾向，且多食用加工類製品，無一不以冬季寒冷的氣候類型有關。由此可知，俄羅斯冬季飲食孕育出一番美學特色。
- (二) 由於俄羅斯的冬季飲食特色偏向攝取醃製加工等非天然食品。然而，在普希金作品中我們發現，俄羅斯人會在夏季時大量攝取天然的水果、蔬菜，其目的是平衡身體機制。另外，在俄語中藝術（искусство）一詞含有“人工、人造”之意，但俄羅斯人的烹飪藝術或飲食美學卻崇尚“自然”。除此之外，他們還認為，飲食之美應減少對食物的人為加工，才符合養身之道。因此，俄羅斯人發展出一套**自然的飲食美學觀**。
- (三) 不少俄語俗諺語（如：“Щи да каша – пища наша.”、“Хлеб – всему голова.”、“Где блины, там и наши”、“Каша— матушка наша, а хлебец

ржаной — отец наш родной. ”等)不但表明俄國每日三餐的主要食物(粥、白菜湯、餡餅、麵包、黑麥麵包等)。除此之外，由於俄國大多數領土位居寒冷地帶，夏短冬長，食物生長不易，食材顯得單調，例如新鮮的植物類食物而言，於一年四季較常見的僅有生長季較長、保存較易的馬鈴薯、高麗菜、胡蘿蔔、洋蔥等。我們綜合語言與文化因素透露出俄國人生活的**簡樸**。

(四) 我們從俄羅斯人的飲茶文化中窺探出俄羅斯人著重**養生**的飲食美學觀。在普希金作品中經常出現小說人物喝茶的場景不勝其數，在這裡足以說明了俄羅斯人的養生哲學就是，不論何時何地何人都喝茶。另外，俄語中有關茶的品名頗多，如“ грудной чай ” (治胸悶的茶)、“ мятный чай ” (薄荷茶)、“ шалфейный чай ” (紫蘇茶)等。除此之外，有一句俄國諺語：“ Завтрак съешь сам, обед раздели с другом, а ужин отдай врагу. ”，直譯是“早餐自己吃，午餐與別人共享，晚餐就送給敵人吧”，它其實表示俄國人對於早餐的重視，因為吃完早餐上班後，什麼時候能夠好好吃到第二頓，常常還真的不知道。俄國人不願讓早餐草草了事，是為了積蓄足夠的能量，好好工作，或較長時間地工作。由此可以看出，俄羅斯人的飲食哲學符合營養學中所說的“早餐吃得像國王，午餐吃得像平民，晚餐吃得像乞丐”。

(五) 俄羅斯幅員廣大，地處歐亞大陸，民族眾多，因此歐亞各民族飲食習慣熔於一爐，使俄國飲食文化具**多元化**特色。另外，我們從普希金作品中找出有關飲食場景的描寫道，關於貴族宴會的場面、喝茶的習慣、喝酒的方式和待客之道等，在在顯示出十九世紀俄羅斯貴族**歐化**的飲食美學觀。相較於俄羅斯鄉村間承襲**在地化**的飲食風，在此兩者比較反映出俄羅斯飲食的豐富與多樣的特性。不僅如此，在俄羅斯南境之處融合**亞洲**的飲食文化，兼容並蓄出飲食的大熔爐於俄羅斯。由此可知，十九世紀的俄羅斯飲食美學具備**國際觀**的視野。

二、飲食語言與文化所反映之民族個性

(一) 飲食文化表現民族的社會心理與價值觀。俄國飲食崇尚自然、講究實用等特色，以菜式命名為例，在普希金作品中曾出現過腌黃瓜(солёные огурцы)、烤雞(жареный петух)、蜜糖果醬(медовое варенье)等，皆以烹飪方式或味道搭上主要食材作為菜色命名的方式。除此之外，俄語中也不乏調理方式與主要食材命名，如：炸魚(жареная рыба)、燻香腸(копчёная колбаса)等，不似漢語菜名(如：八寶粥、

孔雀開屏、四喜丸子等)多花俏或具文藝氣息，這也反映出俄羅斯人**個性直接、講究實用**的特質。

(二) 從俄語中有關飲食的用語我們觀照出，俄羅斯人將飲食語言融入於日常生活當中，並從飲食生活當中擷取生活的智慧。俄羅斯人借用飲食用語寓言做人處事的道理，且在眾多飲食用語中也透露了俄羅斯人的人生觀是正面鼓勵與負面警惕。另外，從文學的角度我們看到，普希金善用小說人物的性格特點，並從飲食場景連結小說人物的刻劃。因此，我們藉由普希金的個人智慧對小說人物的印象更為深刻。上述的飲食用語與文學賞析說明了俄羅斯人是個充滿**智慧**的民族。

(三) 從普希金作品中提及飲酒、品茶和喝咖啡的次數中發現到，俄羅斯人喝酒的次數最常出現，其次是品茶，而喝咖啡最少。另外，我們也觀察到十九世紀的俄羅斯各社會階層所喝的酒也有所差異，其中包括進口葡萄酒、國產伏特加或者是鄉下私釀的潘趣酒、果露酒等，皆受到俄羅斯人的喜愛。一方面，從酒的功能來看，喝酒不但可以禦寒，更是達到交際的手段之一。另一方面，伏特加公認為俄羅斯民族的精神象徵之一，根據伏特加酒的精濃度是上述酒中之冠，其剛烈程度又是葡萄酒的好幾倍。由此可知，我們從伏特加的特性映照出俄羅斯人的**剛烈強悍與豪邁不拘**的民族性。

(四) 由於俄羅斯是個涵蓋多種氣候類型的國家，造就出俄羅斯人因地制宜的飲食特色。俄羅斯人擅長理性的地理分析，並判斷出飲食的方式需根據地域分布與季節交替做選擇。該飲食概念也反映在普希金作品中有關飲食場景的描繪，例如：普希金會根據地緣條件和歷史背景替小說人物設定合適的飲食種類。由於俄羅斯土地遼闊，俄羅斯人善於就地取材，養成人們有什麼就吃什麼的飲食觀。綜合上述，說明了俄羅斯人**順應自然**的民族性。

(五) 我們綜觀俄羅斯飲食相關俗諺語與普希金作品中有關飲食的場景，我們發現到俄羅斯的飲食觀念是感性與理性相互交融於一體。例如：在俗諺語中表現出一天當中俄羅斯人早餐吃得很理性，反觀晚餐吃得很感性。還有在普希金作品中常出現喝酒和喝茶的場面中我們了解到，俄羅斯人善於用理性的角度選擇選擇喝酒或喝茶。然而，只要當有喝酒或喝茶的場景出現時，普希金適時借用喝酒或喝茶刻劃出人物的內心情感。由此可知，我們藉由語言與文學認識到俄羅斯是個**理性兼具感性**的民族。

第二節 建議

本論文主要就俄羅斯飲食文化，探討文化和語言之間的關係。飲食是民族文化中最重要的一環，但也是外語學習者或從事外國事務相關人員最容易疏忽的層面。另外，本研究成果將有助於國人對俄國文化更深一層的理解，以及與俄國人的各項交流更順暢無阻。我們並預期將能拓展飲食文化研究的新視野，提供欲了解俄羅斯飲食文化的研究者、學習者與俄語教學者之參考。

對於語言文化的研究者而言，以飲食為主體之題目被視為較不具有學術研究的價值。然而，飲食本是人類生理機能所激發的本能之一，並在社會發展的過程中所凝結的文化現象。飲食文化的內涵非常豐富，包括飲食相關的各個方面，例如，宴會文化、茶文化、酒文化、社交禮儀、養身觀念、飲食美學等；此外，還有餐具、飲食習制、飲食歷史；民族飲食、貴族飲食、庶民飲食、飲食典故等。因此，本論文可為俄羅斯語言文化研究者提供一研究方向。另外，本論文嘗試以飲食與語言以及飲食與文學作結合，試圖發現俄羅斯民族的飲食美學觀，並將飲食文化賦予學術研究的價值。我們並期許未來的語言與文化研究者能嘗試以不同的視角看俄羅斯民族之飲食特色。

綜觀外語研究或教學的內容不僅包括語言因素（如：發音、語法、詞彙、修辭等），還應包括語言外因素（如：地理、歷史、宗教、習俗、思想等），也就是文化因素。飲食是一種文化，它決定於特定的地理條件、歷史發展、天然資源、工藝特色等因素。俄羅斯飲食文化在當今世界上別具一格，它也表現出俄國人物質生活與精神生活的社會特性。

對於俄語教學者來說，本論文可作為文化或語言學課程的參考。在教學過程中，俄語教學者透過飲食相關的用語或者擷取文學文本中有關飲食場景，皆有助於啟發學生對俄語的學習與興趣。除此之外，在語言文化學的教學中對於俄羅斯飲食文化的介紹，可以引導學生深入探索俄羅斯的飲食風情，同時也可以使學生更加認識俄羅斯的民族性，並藉由了解俄羅斯人的飲食習性，化解不必要的民族衝突與紛爭。

另一方面，對於俄語學習者或是非俄語學習者而言，本論文期望能使得俄語學習者在學習的過程中，同時對語言背後的文化意涵有所了解，除了增加學習的樂趣，亦能更精確地掌握俄語。另外，對非俄語學習者而言，飲食文化是連結兩個不同語言、地區最好的溝通橋樑。我們也期許非俄語學習者閱讀過本論文後，將有助於啟發非俄語學習者對於俄羅斯文化與語言的好奇心。

語言是賦予學習者生命，而文化是賦予學習者生命力。本論文從俄羅斯飲食語言與普希金的作品出發，其中所包含的飲食用語與詞彙十分豐富。我們盼望俄語學習者多多善用感官去用心感覺生活、品味生活。然而，飲食實為每個人每天都要經歷的例行公事。再者，飲食除了視為維生之基本所需，更是昇華至一種心靈的寄託。此外，我們透過學術式的研究所歸結出幾點俄羅斯民族的飲食特色，將有助於任何人在遇到俄羅斯人時能做出最好的國民外交。最後，我們期許本論文之研究所得，可為此類相關主題的研究者與學習者提供參考之效。



參考書目

一、俄文

- Ван Чжицзы *Ши да каша — пища наша (наименования блюд русской кухни на уроке РКИ)*. СПб, 2006.
- Виноградов В. В. *Об основных типах фразеологических единиц в русском языке*. М., 1977.
- Воробьёв В. В. *Лингвокультурология: теория и методы*. М., 1997.
- Гангнус Л. В. *Правила этикета. Краткий справочник*. Дельта-МКС, 1992.
- Маслова В. А. *Лингвокультурология*. М., 2001.
- Молотков А. И. *Фразеологический словарь русского языка*. М., 1968.
- Одоевский В. Ф. *Лекции господина Пуфа о кухонном искусстве*. СПб, 2007.
- Похлёбкин В. В. *Из истории русской кулинарной культуры*. М., 2009.
- Похлёбкин В. В. *История важнейших пищевых продуктов*. М., 2009.
- Похлёбкин В. В. *Кулинарный словарь*. М., 2009.
- Похлёбкин В. В. *Национальные кухни наших народов*. М., 2009.
- Савельева О. Г. *Концепт «ЕДА» как фрагмент языковой картины мира: Лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты (на материале русского и английского языков)*, АКД, КГУ, 2006.
- Филин Ф. П. *Русский язык: энциклопедия*. М.: Советская энциклопедия. 1979.
- Шанский Н. М. *Лексикология современного русского языка*. М., 1972.
- Ярцева В. И. *Лингвистический энциклопедический словарь*. М. , Советская энциклопедия, 1990.
- Makhonko Elena, *«The food & cooking of Russia»* , Aquamarine an important of publishing Ltd, Singapore, 2009.

二、中文

王超塵、黃樹南、信德麟，《現代俄語通論》，北京，商務印書館，2000年。

李澤厚，《美學四講》，台北，三民書局，2001年。

吳國華，〈文化語義學導言〉，《語言文化研究視角(論文集)》(吳國華主編)，軍事誼文出版社，1999年。

B.彼里先科、Ю.普羅霍羅夫、郭聿楷，《俄羅斯文化國情辭典》，北京，外語教學研究出版社，1995年。

派特·瓦潤、安東·範岸姆洛金、漢斯·迪佛里斯(洪慧娟譯)，《味覺符碼》，台北，城邦出版社，2001年。

海德倫·梅克勒，《饗宴的歷史》，台北，左岸文化，2004年。

菲立普·費南德茲·阿梅斯托，《食物的歷史-透視人類的飲食與文明》，台北，左岸文化，2005年。

茅慧青，〈以成語俗諺語為例從俄羅斯文化看文化在語言教學中的地位〉，《俄語學報》，第四期，2001年。

張瑞承，〈俄語飲食詞彙的隱喻研究〉，碩士論文，國立政治大學，民國101年。

陳建民，《中國語言和中國社會》，廣州，廣東教育出版社，2001年。

陳雅芳，〈俄漢諺語之對比研究：語言層面與文化意涵〉，碩士論文，政治大學，2007年。

彭文釗、趙亮，《語言文化學》，上海，上海外語教育出版社，2006年。

賈凱，《實用烹飪美學》，北京，旅遊教育出版社，2007年。

鄧曉華，《人類文化語言學》，福州，廈門大學出版社，1993年。

詹姆斯·索特、凱伊·索特，《生命饗宴》，台北，木馬文化，2009年。

廖四平，《俄羅斯北極熊與雙頭鷹》，北京，中國水利水電出版社，2006年。

劉必權，《世界列國誌》，台北，1996年。

羅常培，《語言與文化》，北京，語文出版社，1996年。

語料來源

- Пушкин А. С. *Евгений Онегин, Собрание сочинений. т. 4: Евгений Онегин драматические произведения.* М.: Государственное издательство художественной литературы, 1960.
- Пушкин А. С. *Борис Годунов, Собрание сочинений. т. 4: Евгений Онегин драматические произведения.* М.: Государственное издательство художественной литературы, 1960.
- Пушкин А. С. *Русалка, Собрание сочинений. т. 4: Евгений Онегин драматические произведения.* М.: Государственное издательство художественной литературы, 1960.
- Пушкин А. С. *Выстрел, Собрание сочинений. т. 5: Романы. Повести.* М.: Художественная литература, 1975.
- Пушкин А. С. *Гробовщик, Собрание сочинений. т. 5: Романы. Повести.* М.: Художественная литература, 1975.
- Пушкин А. С. *Станционный смотритель, Собрание сочинений. т. 5: Романы. Повести.* М.: Художественная литература, 1975.
- Пушкин А. С. *Барышня-крестьянка, Собрание сочинений. т. 5: Романы. Повести.* М.: Художественная литература, 1975.
- Пушкин А. С. *Капитанская дочка, Собрание сочинений. т. 5: Романы. Повести.* М.: Художественная литература, 1975.
- Пушкин А. С. *Дубровский, Собрание сочинений. т. 5: Романы. Повести.* М.: Художественная литература, 1975.
- 普希金 著、陳文瑞 譯，《普希金小說選 散文小說：別爾金小說選》，台北，志文出版社，1983 年。
- 普希金 著、鄭清文譯，《永恆的戀人》，台北，志文出版社，1993 年。
- 馮春等譯；呂正惠導讀，《普希金詩選／普希金原著》，台北，桂冠世界文學名著，1993 年。
- 劉文飛、戈寶權，《普希金名作欣賞》，北京，中國和平出版社，1998 年。
- 劉文飛主編，《普希金全集，第六卷：小說、散文卷》，河北教育出版社，1999 年。
- 劉文飛主編，《普希金全集，第七卷：戲劇、批評卷》，河北教育出版社，1999 年。

附錄一、普希金作品中常見的食物

我們綜合普希金作品中有關飲食場景的部分，筆者將以表格的方式呈現十九世紀的俄羅斯飲食特色：

類型	普希金作品中常見的食物
俄式	<p>白菜湯 (Щи)</p> <p>牛奶 (Молоко)</p> <p>白麵包 (Булки)</p> <p>奶油 (Сливки)</p> <p>酸黃瓜 (Соленые грибы)</p> <p>布林餅 (Блины)</p> <p>油炸餡餅 (Пирог жирный)</p> <p>炸物 (Жаркое)</p> <p>麵包 (Хлеб)</p>
非俄式	<p>牛排 (Бифштекс)</p> <p>烤牛肉 (Ростбиф)</p> <p>菌菇 (Трюфели)</p> <p>斯特拉斯堡的餡餅 (Страсбургский пирог)</p> <p>肉排 (Котлеты)</p> <p>牡蠣 (Устриц)</p> <p>鮭魚 (форели)</p>

<p>甜點</p>	<p>果醬 (Варенье)</p> <p>蜂蜜 (Мёд)</p> <p>奶凍糕 (Бламанже)</p>
<p>水果</p> <p>漿果</p>	<p>鳳梨 (Ананасы)</p> <p>檸檬 (Лимоны)</p> <p>櫻桃 (Вишня)</p> <p>馬林果 (Малина)</p> <p>紅醋栗 (Красная смородина)</p>
<p>非酒精飲料</p>	<p>越橘水 (Брусничная вода)</p> <p>蘋果水 (Яблочная вода)</p> <p>黑麥汁 (Квас)</p> <p>中國茶 (Чай китайский)</p> <p>摻奶油的茶 (Чай со сливками)</p> <p>摻甜酒的茶 (Чай с ромом)</p> <p>咖啡 (Кофе)</p> <p>土耳其式咖啡 (Кофе-по-турецки)</p>
<p>酒精飲料</p>	<p>香檳酒 (Шампанское)</p> <p>匈牙利酒 (Венгерское)</p> <p>葡萄酒 (Вино виноградное)</p> <p>伏特加 (Водка)</p> <p>果子露酒 (Наливки)</p>

	蜜酒 (мёд питный) 啤酒 (Пиво) 潘趣酒 (пунш)
--	--



附錄二、俄羅斯飲食相關的俗諺語與慣用語

我們將食物分成幾大類，其中包括俄羅斯人常吃的麵包、粥食、餡餅、甜食和湯外，還有俄羅斯的聖品鹽巴、常喝的飲料和茶、不可或缺的蔬菜、水果與雞蛋、糧食等。除此之外，我們並按照俄語字母的順序依序排列，其方便讀者查閱。

Хлеб 麵包

俄語飲食相關用語	直譯	意譯
Без соли, без хлеба худая беседа.	沒鹽巴沒麵包，算什麼聚會	沒酒沒菜，談的沒勁
быть на хлебах у кого	依賴某人麵包	依賴某人過活
верный хлеб	忠實的麵包	可靠的謀生方式
Все едино, что хлеб, что мякина.	無論是糧食還是糠粃，都一樣	半斤八兩
В хлебе не без ухвостья. А в семье не без уroda.	糧中不無糠粃，家家不無醜兒	家家有本難念經
Где хозяин ходит, там земля (хлеб) родит.	主人來得勤，糧食就在那生長	勤能補拙
добывать хлеб	獲取麵包	謀生
Едешь на день, хлеба бери на неделю.	出行雖一天，應帶七日糧	防患於未然，以備不時之需
Есть свой хлеб.	吃自己的麵包	自食其力
Ешь пироги, хлеб береги.	吃餡餅，珍惜糧食	惜福愛物
Живём, (да) хлеб жуём.	活著，嚼著麵包	回應別人生活過得一般，馬馬虎虎，沒什麼好抱怨的
Жить на хлебах у кого-либо.	吃某人的麵包維生	靠...謀生
Каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец наш родной.	粥食是我們的母親，而黑麥麵包是我們的父親	粥和麵包是我們的主食

Лучше хлеб с водой, чем пирог с бедой.	寧吃麵包加水，也不願餡餅加災禍	寧可貧窮卻平安度日，也不願生活在富裕卻心驚膽戰之中
Не о хлебе едином жив человек.	人活著不光只要吃麵包	人活著還有比吃飯更偉大的使命要做
У хлеба не без крох.	沒有麵包不會掉麵包屑	在一件大事中，不會沒有一點損失，一點犧牲
Хлеб будете добывать в поте лица своего.	麵包要靠自己的汗水掙得	維生的重要
Хлеб всему голова.	麵包是萬物之頭腦	麵包重於一切
Хлеб да вода — богатырская еда.	麵包和水是壯士的食物	麵包的重要性
Хлеб за брюхом не ходит.	麵包不找肚皮	主動出擊，鼓勵人主動努力向上
хлеб духовный	精神麵包	精神糧食
Хлебом не корми кого.	不給飯吃都行	非常喜歡做某事
Хлеб-соль ешь, а правду режь.	吃了鹽巴和麵包，還是要直話直說	當受人款待時還是勿講情面，堅持真理
Худ обед, коли хлеба нет.	吃飯不能沒有麵包，沒有麵包的飯不好吃	麵包的重要性

Каша 粥

俄語飲食相關用語	直譯	意譯
Заварить кашу .	煮了一鍋粥	惹出麻煩
Каша в голове.	腦袋裡有粥	思緒一團亂
Каша во рту у кого.	某人嘴裡有粥	說話不清楚
Кашу (каши) маслом не испортишь.	油不會弄壞粥的	好不厭多，禮多人不怪
Каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец наш родной.	粥食是我們的母親，而黑麥麵包是我們的父親	平凡中見偉大
Одному и у каши неспоро.	一個人的粥是難吃的	獨樂樂不如眾樂樂，孤軍奮戰不如團結一心

Сам кашу заварил, сам и расхлебывай.	自己煮的稀飯自己吃吧	自食惡果
Снежная каша.	雪一般的粥	融雪泥濘
Хочу — с кашей ем (съем) , хочу — масло пахтаю.	我想一口吃掉粥，我想攪拌奶油	我想幹什麼就幹什麼
Щи да каша — пища наша.	我們的食物就是白菜湯和粥	家常便飯

Соль 鹽巴

俄語飲食相關用語	直譯	意譯
Без соли, без хлеба худая беседа.	沒鹽巴沒麵包，算什麼聚會	沒酒沒菜，談得沒勁
Без соли стол кривой.	不擺鹽，餐桌是歪斜的	餐桌上不能沒有鹽
Соль земли.	土地上的鹽巴	最傑出的人物
Хлеб-соль ешь, а правду режь.	吃了鹽巴和麵包，還是要直話直說	當受人款待時還是勿講情面，堅持真理
Чтобы узнать человека, надо с ним пуд соли съела.	想了解一個人，必須和他同吃完一普特的鹽	了解一個人需要很長的時間

Пирожок (пирог) 餡餅

俄語飲食相關用語	直譯	意譯
Голод не тетка, пирожка не подсунет.	飢餓不是阿姨，不會偷塞餡餅	飢餓會迫使人們去做違背六親不認的事
Ешь пироги, хлеб береги.	吃餡餅得有糧食	惜福愛物
Ешь пирог с грибами, а (да) язык держи за губами.	吃了蘑菇口味的餡餅，舌頭要保持在嘴裡	守口如瓶，謹言慎行
Лучше хлеб с водой, чем пирог с бедой.	寧吃麵包加水，也不願餡餅加災禍	寧可貧窮卻平安度日，也不願生活在富裕卻心驚

		膽戰之中
Не красна изба углами, а красна пирогам и.	美化農舍的角落，不如做好吃的餡餅	一戶人家好不好，不在於房子的外觀和擺設，而在於主人是否好客和大方
Пирожок ни с чем.	空無一物的餡餅	胸無點墨

Сладости 甜食

俄語飲食相關用語	直譯	意譯
Вашиими(твоими) бы устами (да) мёд пить.	希望你嘴巴裡有蜂蜜	謝謝對方的金口
Где мёд , там и мухи.	哪兒有蜜，哪兒就有蒼蠅	哪裡有好處就會吸引人
Ложка дегтю в бочку мёду .	一匙焦油放進一桶蜜	一顆老鼠屎壞了整鍋粥
Сладок мёд , да не по две ложки в рот.	蜂蜜甜歸甜，但不能一次塞兩匙著吃	適可而止
Спасибо за чай — сахар .	謝謝您的茶-糖	謝謝招待
Чай да сахар .	茶和糖	願您喝茶喝得好
Читать статью в виде лакомства .	閱讀一篇有甜點形式的文章	閱讀一篇讓人愉快的文章

Овощи и фрукты 蔬菜與水果

俄語飲食相關用語	直譯	意譯
Всякому овощу своё время.	各種蔬菜都有自己的時令	天生我材必有用
Грибов ищут, по лесу рыщут.	想找蘑菇就要到森林去轉	天底下沒有白吃的午餐
Зелен виноград не вкусен, млад человек не искусен.	青葡萄不好吃，年輕人沒有技巧	年輕人沒經驗
Любовь не картошка не выбросишь в (за)окошко.	別把愛情視為馬鈴薯來往窗外扔	別把愛情當兒戲

Назвался груздом (грибом), полезай в кузов.	既然名叫蘑菇，就要爬進籃子裡	當一天和尚敲一天鐘
Не жизнь, а малина.	不是生活，而是紅醋果	生命真是太美好
По грибы не час, и по ягоды нет, так хоть по сосновы (по еловые) шишки.	採蘑菇不是時候，採漿果也不是時候，那就採一點松球吧	做事情要順應時事 無魚蝦也好
полынная участь.	苦艾的命運	痛苦的遭遇
Сердечная ты моя, ягодка!	你是我的心肝小漿果!	你是我的心肝寶貝!
Со счастьем хорошо и по грибы ходить.	走運的人採蘑菇也採的比較多	走運的人做什麼都比較順利
Хрен редьки не слаще.	洋蔥不比蘿蔔甜	兩者半斤八兩

Молочный 蛋奶類

俄語飲食相關用語	直譯	意譯
Яйца курицу не учат.	雞蛋不能教母雞	年輕沒經驗的人是不會教會年長的人
Сливки общества.	社會的乳脂	社會菁英
Языком масла не собьешь.	舌頭攪不出奶油來	不能光說不練，口說無憑
Как сыр в масле кататься	就像起司在奶油中打滾	生活過得很好

Суп 湯

俄語飲食相關用語	直譯	意譯
Не та хозяйка, которая красно говорит, а та, которая вкусные щи варит.	能把話說得漂亮不見得就是好主婦，但能燒得一手白菜湯才是一位好婦人	形容婦女做家事的能力
Смелому горох хлебать,	勇者可喝碗豆湯，而懦者	勇敢、果斷的人比膽怯的

а несмелому (робкому) и (пустых) шей (редьки) не видать.	卻連清湯也見不著	人會取得到更多更好的東西
Щи да каша — пища наша.	我們的食物就是白菜湯和粥	家常便飯

Чай 茶

俄語飲食相關用語	直譯	意譯
На чашку чая .	一杯茶	邀請品茶
Спасибо за чай — сахар .	謝謝您的茶-糖	謝謝招待
Чай гонять.	追趕著喝茶	慢慢品茶
Чай да сахар .	茶和糖	願您喝茶喝得好
Чай пить — не дрова рубить.	喝茶不像砍柴那樣	以柔克剛

Напиток 飲料

俄語飲食相關用語	直譯	意譯
Сок умной молодежи.	聰明年輕人中的果汁	菁英中的菁英
Часом с квасом , порой с водой.	有時喝黑麥汁，有時喝涼水	物資貧乏

Хлебопродукты 糧食類

俄語飲食相關用語	直譯	意譯
Бог даст день, даст и пищу .	上帝給一天的時間，就會給一天的糧食	一切都會過去的，一切都能解決的
В поле пшеница годом родится, а добрый человек всегда приголится.	田裡的小麥一年才長成，而一個好人總是都有用	教人為善
Все перемелется, мука	磨了再磨，麵粉都出來了	一切不好的，不愉快的事

будет.		情將隨著時間消逝，一切將順利解決的
Не хвали пива в сусле, а ржи – в озими.	別光稱讚酒母裡的啤酒，也別誇獎冬天裡的黑麥	警惕人別過度樂觀，不切實際

Другие 其他

俄語飲食相關用語	直譯	意譯
Аппетит приходит во время еды.	食慾產生於吃東西的時候	某種需求、願望、興趣會隨著對某事物體驗、認識的增加而不斷加強
Ешь калачи, да не много лепечи.	麵包儘管吃，閒話別多說	嘴巴是拿來品嚐食物，而不是拿來說三道四
Завтрак съешь сам, обед раздели с другом, а ужин отдай врагу	早餐自己吃，午餐與別人共享，晚餐就送給敵人吧	早餐吃得像國王，午餐吃得像平民，晚餐吃得像乞丐
Лапшу на уши вешать кому.	把麵條掛在某人的耳朵上	無恥的戲弄、說謊
На чужой каравай рот не разевай, а пораньше вставай да свой затевай.	別人家烤好的麵包別垂涎三尺，想吃就早起，發麵，烤麵包	早起的鳥兒有蟲吃
Первый блин комом.	第一個餅通常烙不好	萬事起頭難
Печь как блины.	就像煎布林餅一樣	做任何事就跟煎布林餅一樣輕鬆、簡單
Тут такая лапша, ничего не поймешь.	那裡有一面條湯，卻什麼也都搞不懂	一團亂

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЧЖЭНЧЖИ
ФАКУЛЬТЕТ СЛАВЯНСКИХ ЯЗЫКОВ И ЛИТЕРАТУР

Линь По-Чунь

林柏均

**Концептуальный анализ русских кулинарных
пристрастий в лингвокультурологическом
аспекте**
(На примере произведений А. С. Пушкина)

Научный руководитель

Кандидат филологических наук ,

Профессор Сун Юн Шень

Автореферат

диссертации на соискание учёной степени

Магистра гуманитарных наук

Тайбэй, 2012 г.

В данной диссертации проводится концептуальный анализ русских кулинарных пристрастий в лингвокультурологическом аспекте, материалом для анализа служат произведения А. С. Пушкина. В частности, внимание уделяется эстетической стороне описаний, отражающих обилие русского стола. При написании диссертации автор опирался на широко известные работы в области лингвокультурологии (В. В. Воробьев, В. А. Маслова), специальные исследования, посвященные русским пословицам (В. В. Виноградов), книги по кулинарии (В. В. Похлёбкин), художественные произведения (А. С. Пушкин).

Кушать любят все, и русские тоже. С традиционной русской точки зрения, вкусовые пристрастия в русском литературном произведении существуют как нечто второстепенное, несущественное, незначительное. В западноевропейской традиции отношение к этому иное: «Здоровый человек с благородным складом ума, - писал английский писатель У. Теккерей (1811-1863), - наслаждается описанием хорошего обеда не меньше, чем самой трапезой». Для французов приготовление пищи и еда столь же важны, кулинария у французов – одухотворенное искусство, даже салаты они называют именами опер: «Аида», «Кармен», «Тоска». Французский язык – язык кулинарии: рулеты, котлеты, антрекот, соус, майонез, пом-фри, омлет, консоме – все эти и многие другие слова пришли в европейские языки, в том числе, в русский, из французской кухни.

Причина такого разного отношения к еде у русских и европейцев в том, что русское общество всегда интересовало вопросы серьезные, философские, а не мелкие и конкретные. Большую роль в формировании такого отношения к еде играло и православие, проповедующее культ аскетизма. По этим причинам наша диссертация касается не только русской лингвокультурологии, но и рассматривает особенности русской географии, специфику русских исторических условий.

Питание является одной из жизненно-важных потребностей человека наряду с дыханием, потребностью в отдыхе и проч. Характер питания зависит от уровня экономического и культурного развития всего общества и отдельного человека, от географических и климатических условий данного конкретного места. Питание имеет как бы две стороны: социальную и эстетическую. Специфика акта приема пищи развивает этикет, способствует выработке культурных традиций, совершенствует манеры людей и одновременно является важным показателем социального положения человека. Россия как древняя страна с богатыми культурными традициями имеет

давнюю историю культуры питания. Эта культура эволюционировала на протяжении веков, однако до сих пор сохраняет многие сложившиеся в древности традиции.

Таким образом, настоящая диссертация сочетает в себе сведения о русской культуре и языке и рассматривает вопросы русской национальной эстетики кулинарии. В диссертации описываются географические и исторические факторы, которые влияют на формирование русской культуры еды. Материалом исследования служат связанные с питанием термины, а также пословицы, поговорки, идиомы, фразеологизмы и т.д., которые встречаются в произведениях А.С.Пушкина.

Объект диссертационного исследования

Объектом диссертационного исследования послужили русские кулинарные пристрастия, отразившиеся в произведениях классика русской литературы А.С.Пушкина. На основе лингвокультурологического подхода был осуществлен обзор русской культуры питания и выделены тематические группы слов и словосочетаний со значением «пища». В результате сплошной выборки в произведениях Пушкина было выявлено большое количество слов, характеризующих русскую кулинарию.

Актуальность темы

Актуальность темы определяется тем, что вопросы питания и приготовления еды всегда вызывают интерес, поскольку пища является одним из важнейших факторов жизнедеятельности людей, в том числе русского народа, что находит воплощение и в его мышлении, и в его языке. Однако концептуальный анализ русской кулинарии и употреблений тематической группы слов и выражений с общим значением «пища» нельзя считать завершенным, также как и изучение кулинарных пристрастий русских, отразившихся на страницах произведений А.С.Пушкина, оставляет простор для исследования. Тема данной диссертации является актуальной также и потому, что соответствует активно развивающемуся направлению современной лингвокультурологии, поскольку в эпоху расширения международных контактов и туристических поездок знания о национальной кухне посещаемой страны становятся необходимы многим людям.

Цель исследования

Цель данной работы – охарактеризовать феномен языка с точки зрения одной из форм культуры на фоне языковой картины мира. На основе данных концептуального анализа русских кулинарных пристрастий будут выявлены особенности русской кулинарии.

Задачи исследования

Для достижения этой цели в работе были поставлены и решены следующие задачи :

- рассмотреть понятие «русская кулинарная культура»;
- показать влияние географических факторов и исторического развития на процесс формирования характерных особенностей русской кулинарии;
- выделить в произведениях А.С.Пушкина слова, относящиеся к сфере кулинарии, построить их тематическую классификацию;
- проанализировать лексические значения слов, отразившиеся в поговорках и пословицах, связанных с питанием, выявить специфику их употребления;
- на основании отразившихся в произведениях А.С.Пушкина свидетельств кулинарных пристрастий русских людей выявить особенности национального характера.

Теоретическая значимость

Теоретическая значимость настоящей работы определяется необходимостью изучения национально-культурной специфики разных народов и выявления этой специфики в языке и литературе. Очень богатый материал для этого дает тематический концептуальный анализ и выявление образов, лежащих в основе слов, словосочетаний, поговорок и пословиц, отразившихся в произведениях национальных писателей, в частности, в произведениях А.С. Пушкина.

Практическая ценность

Практическая ценность диссертационной работы состоит в дальнейшем

осмыслении русской кулинарной культуры, в выявлении взаимосвязей между культурой и языком. Питание является важнейшей частью национальной культуры, однако уровень его отражения в русском языке признается недостаточно изученным всеми русскими исследователями. Это приводит к тому, что произведения русской классики зачастую оказываются малопонятными для иностранцев.

Кроме того, результаты этого исследования помогут людям более глубоко понимать русскую культуру, а также облегчат коммуникацию с носителями русского языка. Мы стремимся расширить представления о культуре питания русских и представить новый взгляд на русскую кухню для исследователей, учащихся и других заинтересованных лиц.

Материал исследования

Материалом исследования послужили примеры, взятые из «Фразеологического словаря русского языка» А. И. Молоткова, из книги В. В. Похлёбкина «Из истории русской кулинарной культуры», а также из русской художественной литературы – из сочинений А. С. Пушкина. Материал исследуется с точки зрения потенциальных возможностей выражения кулинарной эстетики как в языке, так и в тексте.

Структура работы

В соответствии с этими задачами в работе композиционно выделены пять глав: (Введение, три главы Основной части, Заключение), а также Библиография и Приложение.

Содержание работы

В первой главе «**Введение**» определяются объект диссертационного исследования, актуальность темы, цель исследования и методы данной диссертационной работы, раскрывается её теоретическая и практическая значимость, характеризуются объект и материал исследования.

Вторая глава «**Характеристика теоретических основ исследования, его источников и научной литературы**» состоит из трёх параграфов :

«Лингвокультурология», «Русская кулинарная эстетика», «Концептуальная теория пословиц и поговорок». Здесь дается также общий обзор имеющейся научной литературы на русском и китайском языках, включая литературу по лингвокультурологическому полю, коннотации, языковой картине мира, теории пословиц и поговорок и т. д.

В первом параграфе второй главы «Лингвокультурология» даётся определение основного терминологического аппарата этой науки, исходя из теоретических работ В. А. Масловой и В. В. Воробьёва. С одной стороны, В. А. Маслова определяет лингвокультурологию как «отрасль лингвистики, возникшую на стыке лингвистики и культурологии». С другой стороны, В. Воробьёв характеризует лингвокультурологию как «взаимосвязь и взаимодействие культуры и языка в процессе его функционирования и изучение интерпретации этого взаимодействия в единой системной целостности». Таким образом, В. А. Маслова акцентирует внимание на отношениях языка и культуры как бы противопоставляя их, а В. В. Воробьёв подчеркивает связь между языком и культурой.

Во втором параграфе второй главы «Кулинарная эстетика» рассматривается искусство кулинарии, которое объединяет понятия вкуса, зрения, обоняния. Поскольку кулинария представляет собой область человеческой деятельности, связанную с приготовлением пищи, то очевидно, что уровень мастерства в этой области связан с уровнем образования. Искусство кулинарии с точки зрения эстетики также в большой степени зависит от индивидуального мастерства повара, от личности человека. При этом методы приготовления пищи и сами ингредиенты широко варьируют в разных странах, отражая уникальные взаимосвязи культуры, экономики и традиций.

Красота кулинарии естественно тесно связана со всеми пятью чувствами человека. Китайцы считают, что еда включает в себя цвет, запах и вкус. Русские писатели и художники при описании еды часто подчеркивают красоту «запаха».

Для эстетики русской кулинарии характерна естественная, простая, легкая в приготовлении кухня. Например, в будничные дни стол состоит из простых блюд: бутербродов с колбасой или сыром, яичницы, салата и супа, однако гостей всегда ждет изобильный стол и замечательное гостеприимство. Русские любят кислые продукты, такие, как кислый (дрожжевой) черный хлеб, йогурт, соленые огурцы, различные холодные блюда и кислые щи в качестве базовой основы стола. Кроме того, русские

любят сладости: шоколад, варенье, мед, мороженое. Следует заметить, что черный чай также часто пьют с сахаром, и обычно считают необходимым есть сладости после основной еды. По-видимому, это обычное для русских явление отражает эстетику русской кулинарии.

Во втором параграфе третьей главы **«Термины пословицы и поговорки»** говорится о необходимости изучения культуры страны во всём её многообразии. Как известно, такие источники, как пословицы и поговорки, отражают опыт народа, связь духовной и материальной культур этноса. Русские пословицы и поговорки могут помочь иностранцам понять русскую кулинарную эстетику.

В третьей главе **«Обзор русской кулинарной культуры»** исследуются географические факторы и историческое развитие страны. Этот параграф делится на три части.

В первой части рассматриваются географические факторы, которые показывают две уникальные характеристики русской кухни. Под кухней мы подразумеваем подбор блюд, совокупность кулинарии народа, страны, региона или же кулинарии, обусловленной определёнными кулинарными условиями. Россия - большая страна с разнообразными географическими условиями.

С одной стороны, Россия находится в холодном районе, где зима продолжается особенно долго. Именно поэтому русская специальная зимняя пища имеет высокую калорийность, высокое содержание жира, включает сладости, солёные продукты, горячий суп, а также горячий чай для того, чтобы противостоять холодной зиме. Кроме этого, среди традиционных русских напитков следует отметить водку, которую пьют чаще зимой, поскольку она позволяет человеку быстро согреться.

С другой стороны, Россия является единой страной, поэтому к настоящему времени региональные особенности в области питания в значительной мере сгладились, обогатив при этом общенациональную русскую кухню. Однако, некоторые различия в кухне разных регионов мы можем наблюдать и сегодня. Например, в Новгороде и Пскове варят щи со сметками, на Дону - уху с помидорами, на Севере едят оленину, а в Сибири - строганину и т.п.. Кроме этого, самое большое влияние на русскую кухню оказали природно-географические условия. Обилие рек, озёр, лесов способствовали появлению в русской кухне большого количества блюд из рыбы, дичи, грибов, лесных ягод.

Во второй части исследуется историческое развитие русской кухни. Самые первые скудные сведения о ней содержатся в летописях – древнейших письменных источниках X- XV веков. Древнерусская кухня начала складываться с IX века и к XVI веку достигла своего расцвета. Далее, к XVII веку пища царской семьи, привилегированных сословий становилась все более разнообразной по количеству блюд, которые относились к праздничному и парадному столу. Тем не менее, в дни постов царская кухня по-прежнему сохраняла простонародные черты. На основании сказанного можно заключить, что русская кухня высшего сословия мало отличалась от кухни простонародья. Но XVIII век ознаменовался новым этапом в развитии русского общества. С петровских времен русская кухня стала развиваться под значительным влиянием западно-европейской кулинарии, сначала немецкой и голландской, а позже французской.

Иностранное влияние на традиции русской кухни, по мнению многих исследователей, привело к её небывалому расцвету в XIX веке. Ярким примером, иллюстрирующим богатство и разнообразие русского стола этого времени, может служить список блюд, названия которых встречаются в произведениях А. С. Пушкина. Вопрос об иностранных влияниях и заимствованиях был и остается самым спорным как в русской истории в целом, так и в истории русской кухни, в частности. Уместным представляется процитировать слова академика Д. С. Лихачёва: «Русская культура - открытая культура, культура добрая и смелая, все принимающая и все творчески осмысливающая». В соответствии с этим многие иностранные блюда в России приобрели особенный «русский» оттенок, вызванный некоторым изменением ингредиентов и условий готовки.

В третьей части даётся описание **типов русской кухни**. Говоря об отношении русских людей к пище, следует подчеркнуть, что наиболее теплое чувство связано у русских людей с отношением к хлебу, каше, суп и т.д.

Во-первых, хлеб как национальный символ России нашёл отражение не только в устном народном творчестве, литературе и живописи. Очевидно, что большое количество русских пословиц и поговорок отражает особое отношение к хлебу. Например: «хлеб всему голову», «хлеб да соль», «худ обед, коли хлеба нет», «покуда есть хлеб да вода — ещё не беда» и т. д.

Во-вторых, каша была и остается русским национальным блюдом. Она сопровождает русского человека на протяжении всей жизни: маленьких детей кормят

манной кашей, сваренной на молоке, взрослые любят гречневую кашу, кутья является поминальным блюдом. Русские люди считают кашу праматерью хлеба. «Каша - матушка наша, а хлебец ржаной - отец наш родной», - гласит русская народная пословица.

В-третьих, супам принадлежит особое место в русской кухне. Жидкие горячие блюда, которые раньше назывались «варево» или «хлёбово», появились в России очень рано: сначала уха, щи, похлёбки, болтушки, позже борщи, рассольники, затем солянки. И в настоящее время русские люди часто говорят: «Обед без супа - не обед».

В четвёртой главе **«Концепт русских кулинарных пристрастий в языке и литературе»** дан общий обзор имеющейся научной литературы на русском языке, включая литературу по произведениям А. С. Пушкина, а также специальные исследования, посвященные пословицам и поговоркам о еде.

В первом параграфе главы, имеющем четыре части, исследуется тема пищи, отразившаяся в русских пословицах и поговорках.

В первой части рассматривается отношение к питанию, отразившееся в русских пословицах и поговорках. Несомненно, русские уделяли еде чрезвычайно большое внимание и высоко ее ценили. Это видно на примере следующих пословиц и поговорок: «щи да каша — пища наша», «каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец наш родной», «без соли стол кривой», «часом с квасом, порой с водой», «ешь пироги, хлеб береги» и т.д.

Во второй части анализируются русские пословицы и поговорки, отражающие человеческую личность. Например: «хочу — с кашей ем (съем), хочу — масло пахтаю», «пирожок ни с чем», «зелен виноград не вкусен, млад человек не искусен» и т.д.

В третьей части исследуются жизненные отношения, отразившиеся в русских пословицах и поговорках. Примером могут служить такие пословицы и поговорки: «всякому овощу своё время», «по грибы не час, и по ягоды нет, так хоть по сосновы (по еловые) шишки», «со счастьем хорошо и по грибы ходить», «в поле пшеница годом родится, а добрый человек всегда пригодится» и т.д.

В четвёртой части показывается опыт русского народа, отразившийся в русских пословицах и поговорках. Эта группа включает пословицы и поговорки, имеющие

отношение к понятиям любви, воли, надежды, и т.д. Например: «Бог даст день, даст и пищу», «всё перемелется, мука будет», «любовь не картошка не выбросишь в (за)окошко», «хлеб за брюхом не ходит», «смелому горох хлебать, а несмелому (робкому) и (пустых) шей (редьки) не видать» и т.д.

Во втором параграфе главы **«Культурный концепт «напитки» в произведениях А. С. Пушкина»** рассматриваются традиции питья, отразившиеся в произведениях А. С. Пушкина, и выявляются способы выражения в них кулинарных пристрастий с точки зрения образных особенностей и коннотативной окрашенности.

Персонажи произведений Пушкина относятся чаще всего к трём категориям русского дворянства: дворянству столичному, офицерам и дворянству провинциальному. Таким образом, мы будем говорить о питьевых пристрастиях именно в этой среде, подразделяя напитки на две группы: алкогольные и безалкогольные. Как правило, в нашей работе показана повседневная жизнь, так что лучше всего отражены универсальные русские пристрастия в питье.

Из алкогольных напитков в текстах встречаются вино, шампанское, пиво, водка, пунш, наливка и другие. Из безалкогольных напитков в текстах упоминаются только чай, кофе, квас, брусничная и яблочная вода. Из-за ограниченности объёма данного автореферата невозможно иллюстрировать этот список всеми примерами, выявленными в произведениях Пушкина. В нашей работе показаны лишь некоторые национально-культурные коннотации питья.

Как в **«Борисе Годунове»**, так и в **«Евгении Онегине»**, Пушкин упоминает алкогольные напитки русского и иностранного производства: мёд, пиво, водку, наливки, а также вино, шампанское, пунш и ром. Упоминание Пушкиным разных алкогольных напитков тесно связано с конкретными действующими лицами и служит их социальной характеристикой и знаком. Например, в **«Борисе Годунове»** Пушкин описывает, что на ужине в доме Шуйского хозяин говорит о вине, а его гость, Афанасий Пушкин, упоминает ещё пиво и мёд. Застолье у Шуйского, где употребляют крепкие алкогольные напитки, свидетельствует о подлости этого царедворца, для которого вино, пиво, мёд лишь средства для развязывания языков гостей и для проникновения в их мысли.

Кроме алкогольных напитков, Пушкин даёт также подробное описание чайного

стола, игравшего огромную роль в повседневной дворянской усадебной жизни в 30-е годы XIX века, причём в этом случае Пушкин проявляет большую симпатию к чайной церемонии. Следует отметить, что по всему роману «Евгений Онегин» рассеяно в разных местах не менее десятка различных упоминаний о чае, в то время как кофе упоминается в романе лишь трижды.

Можно сказать, что А. С. Пушкин через многообразие лексем со значением напитков и форм их использования не только показывает нам образ жизни русских в описываемый им период времени, но и выявляет через питьевые пристрастия психологические характеристики своих персонажей.

В третьем параграфе главы **«Культурный концепт пищи в произведениях А. С. Пушкина»** проводится анализ русской кухни, отразившейся в произведениях Пушкина. В этом разделе работы, имеющем три части, исследуются факторы, повлиявшие на формирование русской кухни.

Во-первых, важным фактором, влиявшим на формирование дворянской русской кухни, было место проживания: провинциальные помещики питались иначе, чем столичные аристократы. Так, в деревне кухня основывалась на местных продуктах, поэтому чаще использовались соленья, квашения, заготовка народных напитков, приготовление простых национальных блюд. В «Евгении Онегине» Пушкин описывает помещицу Ларину, которая живет в деревне: «Солила на зиму грибы;...У них на масленице жирной водились русские блины... ; Им квас как воздух был потребен...». На питание петербургских аристократов более сильное влияние оказывала европейская кухня, в частности, кухня Франции, Англии, Италии и Германии. Например, в произведениях Пушкина упоминаются: английский ростбиф, французские трюфели, макароны, стразбургский пирог, лимбургский сыр, котлеты, бифштекс, устрицы, бургундское вино и т.д. Кроме этого, в одном произведении, в «Путешествии в Арзрум», есть заметки Пушкина о восточной кухне, включая лаваш, шашлык, баранину с луком по-армянски, кахетинское вино и т.д.

Во-вторых, серьезнейшим фактором формирования русской кухни является климат. Он определяет два основных сезона - зимний и летний. Эти сезоны определяют все стороны жизни русского населения: они определяют тип занятий людей (с весны до осени активные сельскохозяйственные работы, зимой – рукоделие, ремесленные работы), формы одежды (разная для каждого сезона одежда и обувь), требуют

совершенно разного питания (летом свежие овощи и фрукты, зимой домашние заготовки - соленья, квашения, варенья; летняя пища гораздо более легкая, чем зимняя). В произведениях Пушкина отразились оба сезона: зимний, включающий солёные, сладкие и жирные блюда, например:

«Она езжала по работам, **солила на зиму грибы,...**» («Евгений Онегин», с. 50) ;
«На **чай** хозяйский **слишком сладкий...**» («Евгений Онегин», с. 165);
«Конечно, не один Евгений смятенье Тани видеть мог; но целью взоров и суждений в то время **жирный был пирог (К несчастью, пересоленный)**» («Евгений Онегин», с. 107)

Летнее питание также отразилось на страницах произведений Пушкина, оно включает свежие ягоды, фрукты и овощи. Например:

«Разбежимтесь, милые, закидаем **вишеньем, вишеньем, малиною, красною смородиной**» («Евгений Онегин», с. 73-74) ;
«Магушка варила в гостиной **медовое варенье**, а я, облизываясь, смотрел на кипучие **пенки**» («Капитанская дочка», с 242) ;
«Онегин шкафы отворил; / В одном нашел тетрадь расхода, / В другом **наливок** целый строй, / Кувшины с **яблочной водой**» («Евгений Онегин», с. 37)

Последним важнейшим фактором формирования русской кухни было отношение к жизни. Пушкин отмечает, что еда в помещичьей среде превратилась в основное времяпрепровождение, что она стала для некоторых средством убить время, избавиться от скуки. Например:

А сам в халате **ел и пил**; / Покойно жизнь его катилась; / Под вечер иногда сходилась / Соседей добрая семья, / Нецеремонные друзья, и потужить, и позлословить, и посмеяться кой о чём. / Проходит время; между тем прикажут Ольге чай готовить, **там ужин, там и спать пора**, и гости едут со двора». («Евгений Онегин», с. 50-51)

Как мы видели выше, Пушкин, объективно говоря, значительную часть своего внимания уделяет русской кухне. Пушкин не только нигде не повторяется, описывая те

или иные блюда в своих произведениях, но и тщательно подбирает блюда к общему стилю темы, сюжета, ситуации и характеру своих героев.

В пятой главе «**Заключение**» проводятся итоги проведённого исследования и делаются следующие выводы:

Во-первых, с точки зрения кулинарной культуры, можно выделить следующие отличительные черты русской кухни: сезонное зимнее и летнее меню (солёные продукты, горячие супы, сладости, молочные продукты и т.д.); натуральный, простой набор блюд («щи да каша – пища наша», «хлеб – всему голова», «где блины, там и наши», «каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец наш родной»); здоровый, рациональный подход к питанию («завтрак съешь сам, обед раздели с другом, а ужин отдай врагу»).

Во-вторых, для русской кулинарной культуры, отразившейся в пословицах и поговорках, необходимы знания разного рода, связанные с пониманием особенностей географии, истории, литературы, искусства кулинарии.

И наконец, автор предлагает следующий обобщающий список кушаний и напитков, упоминаемых в произведениях А.С.Пушкина:

тип	По характеру национальных кухонь и виду блюд
русский	Соленые грибы Сало Хлеб Булки Блины Пирог жирный Кулебяка

	<p>Жаркое</p> <p>Гусь с капустой</p> <p>Щи</p>
нерусский	<p>Бифштекс</p> <p>Ростбиф</p> <p>Трюфели</p> <p>Страсбургский пирог</p> <p>Лимбургский сыр</p> <p>Котлеты</p> <p>Устрицы</p> <p>Форель</p>
сладости	<p>Варенье</p> <p>Мёд</p> <p>Бланманже</p>
<p>фрукты</p> <p>ягоды</p>	<p>Ананасы</p> <p>Лимоны</p> <p>Вишня</p> <p>Малина</p> <p>Красная смородина</p>

<p>безалкогольные напитки</p>	<p>Брусничная вода</p> <p>Яблочная вода</p> <p>Квас</p> <p>Чай китайский</p> <p>Чай со сливками</p> <p>Чай с ромом</p> <p>Молоко</p> <p>Сливки</p> <p>Кофе</p> <p>Кофе-по-турецки</p>
<p>алкогольные напитки</p>	<p>Шампанское</p> <p>Венгерское</p> <p>Бордо</p> <p>Цимлянское</p> <p>Пунш</p> <p>Ром</p> <p>Водка</p> <p>Наливки</p> <p>Мёд</p> <p>Пиво</p>