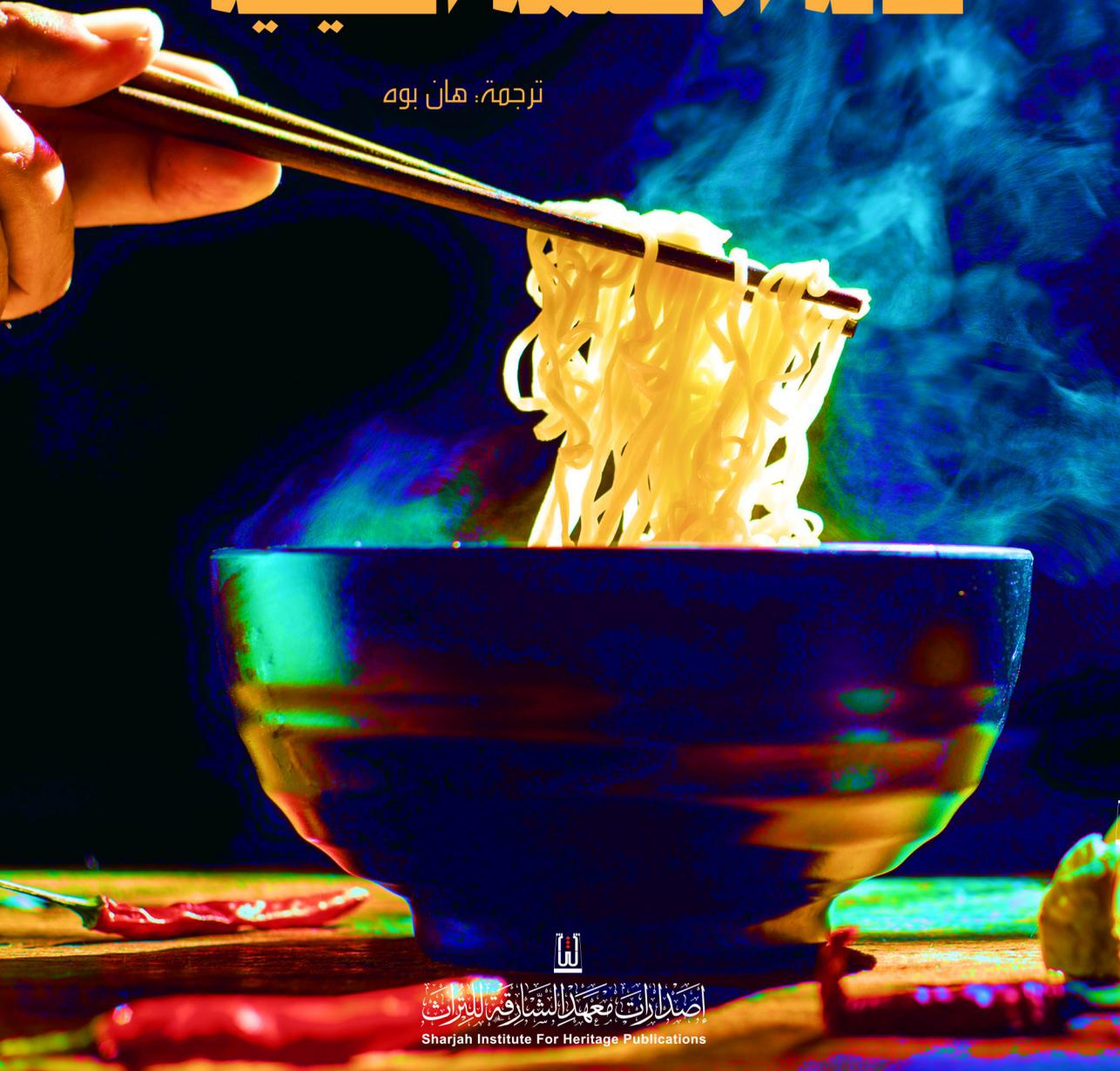




زهاو رونغقوانغ

# ثقافة الأطعمة الصينية

ترجمة: هان بوه





# ثقافة الأكلة الصينية

تأليف: زهاو رونغقوانغ

ترجمة: هان بوه



معهد الشارقة للتراث  
SHARJAH INSTITUTE FOR HERITAGE

2 0 1 9

ثقافة الأظعمة الصينية

المؤلف: زهاو رونغقوانغ

المترجم: هان بوه

قياس الصفحات: 17X24

عدد الصفحات: 104

عدد النسخ: 500 نسخة



الناشر: معهد الشارقة للتراث

ص. ب: 2258، الشارقة

الإمارات العربية المتحدة

هاتف: +97165092666

براق: +97165092606

البريد الإلكتروني: info@sih.gov.ae

الطبعة الأولى: 1441هـ/ 2019م / الشارقة (إ.ع.م)

إذن الطباعة من المجلس الوطني للإعلام، أبوظبي، دولة

الإمارات العربية المتحدة.

رقم «MC-03-01-0829846» بتاريخ 2019/09/08 م

**حقوق النشر والطبع محفوظة ©**

تنبيه: لا يجوز استخدام أي جزء من هذا الكتاب أو نسخه بأي

شكل من الأشكال دون الحصول على إذن خطي من الناشر.

الترقيم الدولي: ISBN: 978-9948-36-427-6

«الآراء الواردة في هذا الكتاب تعبر عن رأي كاتبها،

ولا تعبر بالضرورة عن رأي معهد الشارقة للتراث»

## المحتويات

|    |  |
|----|--|
| 7  | من هنا نبدأ ...  |
| 9  | تقديم  |
| 13 | الباب الأول: ثقافة مواد الأطعمة الصينية                      |
| 14 | الفصل الأول: مكونات الأغذية الموجودة في الصين                |
| 20 | الفصل الثاني: ثقافة الأطعمة المصنوعة من القمح الصيني         |
| 27 | الفصل الثالث: ثقافة الأرز الصينية                            |
| 35 | الباب الثاني: الخاصية الإقليمية لثقافة الأطعمة الصينية       |
| 36 | الفصل الأول: مجالات ثقافية للأطعمة                           |
| 37 | الفصل الثاني: أنواع المناطق الجغرافية لثقافة الأطعمة الصينية |
| 42 | الفصل الثالث: أسباب تاريخية للحالات الثقافية للأطعمة الصينية |
| 47 | الباب الثالث: التقاليد والطقوس الشعبية للأطعمة الصينية       |
| 48 | الفصل الأول: التقاليد الشعبية للأطعمة الصينية                |
| 62 | الفصل الثاني: الأطعمة الصينية في الأعياد                     |
| 74 | الفصل الثالث: ثقافة العودين للشعب الصيني                     |
| 81 | الباب الرابع: فنون الطبخ الصيني وثقافة التوابل               |
| 82 | الفصل الأول: فنون الطبخ الصينية                              |
| 92 | الفصل الثاني: ثقافة التوابل الصينية                          |



## من هنا نبدأ...

القراءة ثم الكتابة، ثم يكون كلُّ شيء، هذه هي المكونات الأولى التي تُبنى بها الحضارات، فمن دون قراءة ومن دون كتابة لا تستقيم الحياة، ولا تتضح الأمور، فالعلم يدوّن بالحبر في القرطاس، لكنه دوّن أيضاً بمفاتيح الآلات الكاتبة فيما مضى، والآن يدوّن بمفاتيح الحاسوب والحواسيب اللوحية، ولا أعلم كيف ستكون عملية الكتابة والقراءة في المستقبل!

من هنا نبدأ، من هذه الإصدارات النوعية التي نختارها لكم بعناية، كي نرسم طريقاً واضحاً للثقافة الشعبية، إصدارات ديدنها الثقافة، وفحواها المعارف التقليدية، وميزتها الولوج إلى القلب دون تكلف أو تجهّم.

«مكتبة الموروث» حلمٌ أردنا تحقيقه في معهد الشارقة للتراث؛ لنكوّن مكتبة متخصصة في التراث الثقافي العربي والعالمي، مكتبة لا يمنعها مانع، ولا يعوقها حدّ، مكتبة رحبة غنية، تصل إلى القلوب وإلى العقول بالوهج والودّ ذاتهما.

قبل سنوات قليلة بدأنا بعناوين بسيطة، من هنا، من الشارقة، مدينة الثقافة في الإمارات العربية المتحدة، لننطلق بعد ذلك إلى فضاءات عربية وعالمية

واسعة، نحلّق في سماء المعرفة، نستلهم التقاليد، ونبوح بالمحبة التي تكوّن الثقافة الشعبية.

إصداراتنا كانت تتركز على الكلمة في البحث والدراسة، ثم أدخلنا الرسومات التوضيحية والصور، لننتقل إلى كتب مصوّرة بالكامل، وإلى الأطالس والفهارس والموسوعات، هكذا نحن نحاول جهدنا الوصول إلى القارئ، وإغراءه بالثقافة الشعبية والتراث الثقافي، بالصورة التي يحبّها؛ حتى يتعلّق بها. بحفظ أدبنا الشعبي وتقاليدنا، ومعارفنا الشعبية وتوثيقها، فإننا نصون التراث، وبذلك تترسخ مبادئ الهوية الوطنية، وتتنامى في الروح والوجدان، فنحفظ الهوية، وهذا هو شعار معهد الشارقة للتراث (نصون التراث.. نحفظ الهوية).

أعزائي القراء، نحاول جهدنا انتقاء أجود الموضوعات، وأفضل الكتاب والباحثين والدارسين، كي نقدم لكم نخبة مميزة وموثوقة من الإصدارات الرصينة والملهمة، فإنّ لم نوفق في شيء من إصداراتنا، فلا تترددوا في توجيهنا، وإبداء ملاحظاتكم وآرائكم التي نُكّن لها كل احترام وتقدير، فأنتم الغاية، وعندكم الحكم.

تقبلوا مودتي...

د. عبدالعزيز المسلم

رئيس معهد الشارقة للتراث

## تقديم

في أواخر السبعينيات، بدأت دراسة الثقافة الغذائية الصينية تشهد صعوداً في كل الأراضي الصينية. وحتى الآن، قدمت مئات الكليات والجامعات في الصين «ثقافة الغذاء» أو دورات مماثلة. كما نشرت أعداداً كبيرة من الكتب المدرسية والكتب ذات الصلة بالثقافة الغذائية الصينية. في الوقت الحاضر، تم تشكيل الإطار المنهجي للدراسة الغذائية الصينية أساساً، وهناك نمو مستمر في فريق الباحثين الذين يشكلون العمود الفقري لها. في هذه العملية، كان البروفيسور زهاو رونغوانغ (Zhao Rongguang) أول من رفع راية «الثقافة الغذائية»، وطوّر دراسة التاريخ الغذائي الصيني، والثقافة الغذائية الصينية، وثقافة تقديم الطعام الصيني. وأيضاً كان زهاو رائداً في تدريس تاريخ الطعام الصيني، والثقافة الغذائية الصينية، وثقافة تقديم الطعام الصيني في مرحلة التعليم العالي في الصين.

إن الاختلافات بين التعريفات العلمية لـ«الثقافة الغذائية» و«ثقافة المطبخ» من كل من حدود الانضباط ومجالات البحث وضّحها وقدمها زهاو وبروح أكاديمية وأساليب علمية، استكشف مجال الدراسات الغذائية الصينية بشكل خلاق ومنتج. وكل ذلك ناشئ عن بصيرة الشعب وفطنته في الداخل والخارج. شارك زهاو في دراسة وتدريس التاريخ الغذائي الصيني، والثقافة الغذائية الصينية لأكثر من أربعين عاماً. «حضارة يبلغ عمرها 5000 سنة، وسكان يبلغ عددهم 1.3 مليار شخص»، هو مفهوم ومبدأ أبحاثه الأكاديمية.

السمات المميزة لأوراقه هي الإبداع والأصالة، وإجراء التصحيح. وكثيراً ما ذكر الباحثون في الداخل والخارج نتائج البحثية. عرّف العشرات من المصطلحات، مثل «ثقافة الغذاء»، «الطبقة الثقافية الغذائية»، «دائرة الثقافة الغذائية»، «عشرة أنماط في جماليات الطعام الصيني»، (هي الجودة، والرائحة الجميلة، واللون، والشكل، والأواني، النكهة، التنظيم، والتناسب)، و«المذهب الغذائي كونفوشيوس ومنسيوس»، تم قبولها على نطاق واسع، وغالباً ما تستخدم في المجتمع الأكاديمي. حتى إنه أوجد نظام النظرية والأساليب والنتائج، وهو ما يسمى بـ«نظرية زهاو». التي تجلت في هذا الكتاب بما يحتويه من معلومات غنية، وهي خلاصة تجربة المؤلف لأكثر من أربعة عقود، وقد توجت بحصولها على جائزة الشارقة الدولية للتراث الثقافي في دورتها الثانية (2017 - 2018)، عن فئة أفضل الدراسات والبحوث الدولية.

يتكوّن الكتاب من اثني عشر فصلاً بعد المقدمة، والفصول هي: الأساس النظري للثقافة الغذائية الصينية، إقليمية وهرمية الثقافة الغذائية الصينية، ثقافة الشاي الصيني، وعادات الطعام الصيني الشعبية، وتقليد النظام الغذائي للأقليات، والطعام التقليدي الصيني وطرق الطبخ التقليدية، ثقافة العيدان الصينية، وإيديولوجية النظام الغذائي الصيني، آداب السلوك الغذائي التقليدي الصيني، والثقافة الغذائية الصينية مع الاتصالات متعددة الاتجاهات. ويحدد الفصل الأول الثقافة الغذائية عالمياً. وعلى أساس فهم أهمية الغذاء كعنصر مهم للإنسان، هناك المزيد من التفكير المتقدم في هذا السياق. وقد فسر بشكل صحيح الخلفية التاريخية لتقدير الشعب الصيني للأغذية، واستخلص التفكير العميق للأمة الصينية والإبداع الفعال للثقافة الغذائية، وهي أربعة

مبادئ وخمس خصائص ذات صلة بنظرية ثقافة الأغذية. وفي إشارة إلى مفهوم «الدائرة الثقافية» التي يستخدمها المؤرخون والأنثروبولوجيون، ووفقاً للاختلافات الإقليمية في الثقافة الغذائية الموجودة في الصين، يتناول الفصل الثاني مفهوم «الدائرة الثقافية الغذائية الصينية»، إذ يظهر التكامل بين مختلف النظم الثقافية الإقليمية في الثقافة الغذائية الصينية في اثني عشرة دائرة فرعية مع علاقات متبادلة. وليس هناك شعور بالثقافة الداخلية فحسب، بل هناك أيضاً تبادل وتفاعل مع الثقافة الخارجية. وهذا الرأي يحقق مساهمة كبيرة في نظرية إقليمية الثقافة الغذائية الصينية. من وجهة نظر التاريخ الغذائي، يعرض الفصل الثالث نظرية الهرمية الثقافية للغذاء الصيني. وتكشف النظرية للمرة الأولى عن العلاقات بين الأمم الصينية والتسلسل الهرمي الثقافي الغذائي. قبل كل شيء، تعد مفاهيم البروفيسور زهاو عن «خط الغذاء» و«خط خلق الثقافة» إنجازات كبيرة.

هذا الكتاب عمل مهم، يدرس تاريخ مجموعة عرقية شرقية قديمة بشأن إنتاج الغذاء، والثقافة الغذائية، وتراث الغذاء، والإيديولوجيا الغذائية. يناقش بعمق الأصل الإيديولوجي، وطرق البحث، ومحتويات البحوث من الثقافة الغذائية الصينية. ويشير البروفيسور زهاو إلى أن الثقافة الغذائية الصينية هي دراسة شاملة للأحداث الغذائية، والسلوك، والأفكار، والقوانين، في فترات مختلفة وخلفيات ثقافية متنوعة في الصين. كما يناقش الكتاب بشكل منهجي فكرة استهلاك الغذاء بطريقة توفيرية، والحدود السياسية والأخلاقية الغذائية، والأخلاق واحترام الذات من التراث الغذائي، والسياسة الوطنية الصينية للزراعة والحرب والرأي السياسي: «الجوع يولد السخط»، والثقافة الصينية

للممارسات الصحية والمهارات، واستناداً إلى الثقافة الغذائية الصينية في عملية الحضارة الإنسانية، دراسة عن الثقافة الغذائية الصينية تضم الأعمال التمثيلية للثقافة الغذائية الصينية وتراث الغذاء لدى الصينيين.

تأسيساً على ما تقدّم فإن هذا العمل يسلط الضوء على تاريخ إنتاج الطعام الصيني، والثقافة الغذائية، والطرق الغذائية والتراث الغذائي. ناقش الكتاب الأصل الإيديولوجي وأساليب البحث والمحتويات البحثية لثقافة تذوق الطعام الصينية. وذكر أن علم الطعام الصيني هو بحث شامل عن سلوكيات الأغذية وأفكار وقوانين الشعوب في فترات مختلفة وخلفيات ثقافية مختلفة في الصين. استكشف الكتاب بشكل منتظم أفكار الاستهلاك الغذائي الصيني، والحدود السياسية والأخلاقية للأغذية، واحترام الذات لتراث الغذاء الصيني، والسياسة الزراعية، والممارسات الصحية، ومهارات الطبخ التقليدية في الصين.

### د. منّي بونعامه

مدير إدارة المحتوى والنشر