

世界文化巡礼丛书

你所不知道的 俄罗斯

俄罗斯文化风情图

三十余篇文章，在方寸之间，展示了一个神秘而五光十色的俄罗斯……



张子秋
刘雯
主 编



中国宇航出版社

你所不知道的 俄罗斯

主 编：张子秋 刘 雯
副主编：杜雪姣 张 菁



中国民航出版社
· 北 京 ·

版权所有 侵权必究

图书在版编目 (C I P) 数据

你所不知道的俄罗斯 : 汉俄对照 / 张子秋, 刘雯主编. — 北京 : 中国宇航出版社, 2012.5
ISBN 978-7-5159-0171-8

I. ①你… II. ①张… ②刘… III. ①俄语—汉语—对照读物②俄罗斯—概况 IV. ①H359.4: K

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第034140号

策划编辑 于 慧

封面设计 艺和天下

责任编辑 于 慧

责任校对 卢 珊 倪 佳

出 版

发 行 中国宇航出版社

社 址 北京市阜成路8号

邮 编 100830

(010) 68768548

网 址 www.caphbook.com

经 销 新华书店

发行部 (010) 68371900

(010) 88530478 (传真)

(010) 68768541

(010) 68767294 (传真)

零售店 读者服务部

北京宇航文苑

(010) 68371105

(010) 62529336

承 印 三河市君旺印装厂

版 次 2012年5月第1版

2012年5月第1次印刷

规 格 787×960

开 本 1/16

印 张 14.5

字 数 200千字

书 号 ISBN 978-7-5159-0171-8

定 价 29.80元

本书如有印装质量问题, 可与发行部联系调换

前言

世界的每一个角落，都有着不同的阳光和风景；世界的每一片区域，都有着不同的居民与生活；世界的每一个国家，都有着不同的传统与特色。由于环境因素和历史发展的不同，各国的风格各异，各具特点。世界之大，使人们对其他的国家和居民充满了好奇的向往和求索的渴望。此次，让我们走近俄罗斯——这个坐落在北方广阔寒地上的国家，看一看她千年的过往，品一品她特色的佳肴，读一读她精神的诗篇，游一游她斑驳的古城。

提到俄罗斯，人们首先想到的一定是她那广袤的国土、强大的军事、寒冷的天气和丰富的资源。而事实上，这个国家同样吸引人的还有她十分独特的、充满斯拉夫民族气息的文化底蕴。中俄两国在近现代有着诸多的交集，由于历史原因或者兴趣爱好，加上近几年来中俄国家年、国家文化年的举办，两国的文化交流逐步加深，人们越来越多地开始关注这个北方的邻邦。尽管如此，相信有许多读者对这个国度的文化仍觉陌生，仍感遥远；抑或听说过这个国家的两三事，却了解得尚显片面。那么，这本书便是近距离欣赏俄罗斯的文化元素，从多角度了解俄罗斯文化生活的不二选择。



《你所不知道的俄罗斯》全书共八章，每章有围绕相应主题的美文四至五篇，从俄罗斯的各色文化现象着眼，涵盖了俄罗斯民族饮食文化、服饰文化、政治宗教、文学教育、历史名城、艺术体育、民俗工艺、国情地标等方面的阅读材料和知识介绍，是一本既适合俄语学习者、爱好者品读，又适合希望了解俄罗斯文化的读者涉猎的双语阅读书。在材料内容选择上，一方面根据文章编纂的线索，按照历史时间、领域分类或知识层次进行材料的拆分与整合，将有阅读价值的观点和知识呈现出来；另一方面立足于读者的兴趣需求，对伏特加、套娃、天鹅湖等较为知名事物的特色和渊源进行更加深入的介绍。

在每篇文章中，我们标注了较难理解的生词，并在文章后附上单词表，给出单词在文章中所取的词义或常用义；在字里行间插入了更加直观的插图，增加阅读的趣味性，扩大读者的想象空间；在每篇文章后配有相关



的文化链接，内容或是紧扣主题的背景描述，或是追根溯源的历史补充，或是与时俱进的最新信息，向读者介绍有趣的知识或见闻。

俄罗斯这个国家的故事固然不是一两句语所能言之，此书旨在向读者讲述俄罗斯文化生活的同时，为读者抛砖引玉，便于进一步探寻所感兴趣之人、之事、之物。由于编者水平有限，对俄罗斯文化的理解与描述或有拿捏尚不到位之处，敬请广大读者批评指正。需要指出的是，由于俄语与汉语的语序常有差异，加上文章意译的需要，因此在文章中俄汉文字的对应上不尽完美，还望海涵。最后，十分感谢读者对本书的厚爱 and 青睐，衷心希望读者能够在书中读出一个经典、有趣、充满特色的俄罗斯。

目 录

第1章 吃饱喝足



- 1. 黑面包之乡 002
- 2. 克瓦斯与伏特加共舞 008
- 3. 土豆的第二故乡 014
- 4. 俄罗斯的用餐礼仪 020
- 5. 罗宋汤和鱼子酱的风情 026

第2章 橱窗里的风情

- 1. 传统的民族服饰 033
- 2. 军装的演化 040
- 3. 宫廷的华贵盛装 046
- 4. 寒冷国度的毛皮大衣 052

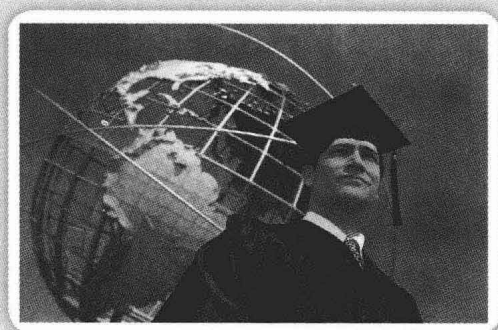


第3章 克里姆林宫的钟声

- 1. 充满变革的俄国政史 059
- 2. 虔诚的东正教信徒 065
- 3. 上帝与俄罗斯同在 072
- 4. 普京神话 078
- 5. 走近梅德韦杰夫 084



第4章 大师与玛格丽特



- 1. 俄罗斯的文艺复兴 091
- 2. 民间创作的珍宝 098
- 3. 书籍与面包同等重要 104
- 4. 教育的兴盛 110

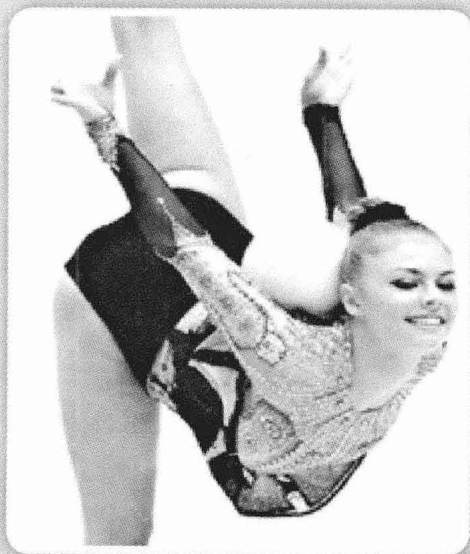
第5章 城市画报



1. 莫斯科和圣彼得堡：两个首都，两种世界观 117
2. 格拉佐夫城的传说 123
3. 俄罗斯国家图书馆——俄罗斯的第二所大学 129
4. 俄罗斯奇迹——维堡城堡 134

第6章 雅俗共赏的艺术

1. 走进博物馆 140
2. 剧院艺术和生活 146
3. 天鹅湖 153
4. 载歌载舞的民族 159
5. 力量之美 165



第7章 巧夺天工的工艺品

- | | |
|-----------|-----|
| 1. 复活节彩蛋 | 173 |
| 2. 图拉茶炊 | 179 |
| 3. 若斯托沃托盘 | 184 |
| 4. 套娃 | 189 |



第8章 边走边看



- | | |
|----------------|-----|
| 1. 莫斯科的新老阿尔巴特街 | 196 |
| 2. 伏尔加河上的纤夫 | 202 |
| 3. 彼得大帝的夏宫 | 207 |
| 4. 俄罗斯金环 | 213 |
| 5. 白夜——圣彼得堡的名片 | 219 |

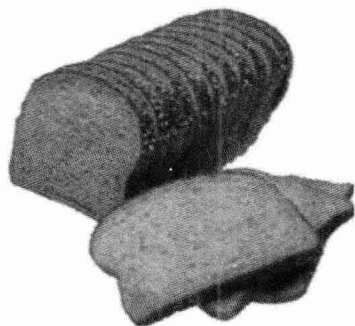
第1章 吃饱喝足

1. 黑面包之乡
2. 克瓦斯与伏特加共舞
3. 土豆的第二故乡
4. 俄罗斯的用餐礼仪
5. 罗宋汤和鱼子酱的风情

1 Родина чёрного хлеба

«В армянской деревне, выстроенной в горах на берегу речки, вместо обеда съел я проклятый чурек, армянский хлеб, испеченный в виде лепешки пополам с золой, о которой так тужили турецкие пленники в Дарьяльском ущелье. Дорого бы я дал за кусок русского чёрного хлеба, который был им так противен», - А.С.Пушкин.

Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб называется по китайский “Да леба”, Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остаётся самой большой ценностью



1 黑面包之乡

“在亚美尼亚那前山后水的小村庄里，一顿饭就用一张万恶的高加索饼、一片亚美尼亚面包来打发，那面包烤得像掺着土灰的饼，让达利娅峡谷的土耳其俘虏吃得愁眉不展。如果能有一片俄罗斯的黑面包那该有多好

啊！”——普希金

自古以来在斯拉夫民族流传着这样一个习俗：吃同一个面包，做终生朋友。面包——中国人常称为“大列巴”，至今仍是各民族

间和平和友谊的使者。时代在变，人们的价值观在变，但大列巴老兄仍是俄罗斯最

в России. К хлебу русские люди всегда относились с большим почтением, дорогих гостей встречали хлебом и солью, а во время свадебной церемонии молодожены клали руки на хлеб.

Хлеб отличается от других хлебов своими цветом и приятным запахом, аппетитным видом и вкусом она удивила человека. Она имеет долгую историю, и является самой популярной и уважаемой пищей в России.

На территории России издавна большим спросом пользуются хлеб московский, ленинградский, орловский, ставропольский из ржаной, ржано-пшеничной и пшеничной муки. В центральной части и северо-западных районах предпочитают ржаной и пшеничных хлеб, в восточных, южных и юго-западных — в основном пшеничный.

Чёрный хлеб готовится из ржаной муки с небольшим добавлением пшеничной. Он гораздо полезнее, чем белый, в нем больше витаминов и микроэлементов. Но черный хлеб противопоказан при повышенной кислотности и изжоге, обострении язвы желудка и двенадцатиперстной кишки; с осторожностью следует употреблять его при

большой一笔财富。俄罗斯人对大列巴的崇敬之情也从未改变。他们用大列巴和盐款待贵客，在婚礼上新婚夫妇也要把手放在面包上行礼。

大列巴因其颜色独特、香味怡人、外表馋人、味道可口而与众不同。大列巴历史悠久，在俄罗斯是深受人们喜爱和尊敬的食物。

长期以来，在俄罗斯境内莫

斯科、列宁格勒、奥尔洛夫，斯塔夫罗波尔地区以黑麦粉、小麦粉、黑麦小麦混合面粉为原材料制作的大列巴颇受欢迎。在俄罗斯中央区 and 西北部地区人们更偏好黑麦面包和小麦面包，而在东部、南部和西

南部地区则以小麦面包为主。

黑面包的主要原料是黑麦面粉，同时添加少量小麦面粉作为配料。黑面包比日常所吃的白面包更有益健康，含有丰富的维生素和微量元素。但是胃酸过多、胃溃疡、胃灼热、十二指肠溃疡的患者不宜食用黑面包，肝胆疾

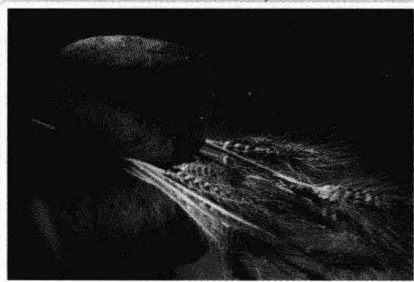


болезнях печени и желчного пузыря.

Чёрный хлеб—русский национальный хлеб, душа российского хлебопечения. Чёрный хлеб оказал

прямое влияние на историю развития Древней Руси. Связано это с тем, что по западному (католическому) обычаю нужно было питаться пресным белым хлебом, но русские люди привыкли к квасному (кислому) черному хлебу, и когда в IX веке католическая церковь стала давить на Русь, православная Византия поддержала её в этом вопросе. Этим, возможно, предопределив путь, по которому начала развиваться Русь.

К чёрному хлебу относятся: ржаной хлеб из обойной, обдирной и сеяной муки, а также ржано-пшеничный хлеб (с преобладанием более 50% доли ржи). Уже в средние века появились такие сорта черного хлеба, как заварной, бородинский, красносельский. Поистине интересна история появления бородинского хлеба. После битвы на Бородинском поле вдова погибшего генерала Тучкова основала Спасо-Бородинский женский монастырь. Хлебопечение — одно из традиционных занятий при монастырях. Служительницы Бородинского монастыря изобрели новый сорт ржано-пшеничного



病患者也应注意不要过多食用黑面包。

黑面包是俄罗斯民族特有的面包，是俄罗斯面包的灵魂，它直接影响了古代俄

罗斯的历史发展轨迹。当时信仰天主教的西方国家普遍食用甜淡味的白面包，而俄罗斯人则习惯吃酸味的黑面包，正因如此，在9世纪西方天主教会势力开始打压古罗斯国家，驱除异己，这时古罗斯得到了信仰东正教的拜占庭帝国的支持，这或许也为古罗斯指明了前进道路，由此国家走上了发展之路。

黑面包种类繁多，按面粉种类主要可以分为全麦黑麦面包和黑麦小麦混合面包（其中黑麦占50%以上）。有些品种的黑面包从中世纪就开始广为流传，比如扎娃儿诺面包、博罗吉诺面包和红村面包。值得一提的是，博罗吉诺面包的诞生充满传奇性和趣味性。博罗吉诺战役结束后，在战争中英勇牺牲的图奇克夫将军的遗孀在博罗吉诺地区开设了博罗吉诺救世主女修道院。而面包烘焙正是修道院的传统课程之一。博罗吉诺修道院

хлеба, долго не черствеющего, заварного, который впоследствии называли «бородинским». Паломники, посещающие монастырь, приобретали этот хлеб, распространяя его по всей земле русской. Сейчас на хлебозаводах существует своя рецептура приготовления и выпечки этого хлеба, сохраняющая многовековые традиции.

Бородинский хлеб как один из самых любимых сортов хлеба в России, можно есть с чем угодно, но лучше всего - с кружкой кефира. «Райское наслаждение», даже российский человек так говорит. Можно положить на него кусок ветчины, поджаренную сосиску, кусок сыра, кучу варенья, меда, пофигу - с маслом. Бородинский хлеб пробуждает фантазию, заставляет вдуматься. Жевать его надо медленно.

Рецептура на хлеб бородинский: Мука пшеничная, Мука ржаная обойная, Солод ржаной, Дрожжи, Соль поваренная пищевая, Сахар-песок, Патока, Кориандр.

В настоящее время наметилась тенденция сокращения посевов ржи, так необходимой для выпечки настоящего русского хлеба. Если в 1991 году площадь посевов составляла 300 тысяч

хлеба, долго не черствеющего, заварного, который впоследствии называли «бородинским». Паломники, посещающие монастырь, приобретали этот хлеб, распространяя его по всей земле русской. Сейчас на хлебозаводах существует своя рецептура приготовления и выпечки этого хлеба, сохраняющая многовековые традиции.

Бородинский хлеб как один из самых любимых сортов хлеба в России, можно есть с чем угодно, но лучше всего - с кружкой кефира. «Райское наслаждение», даже российский человек так говорит. Можно положить на него кусок ветчины, поджаренную сосиску, кусок сыра, кучу варенья, меда, пофигу - с маслом. Бородинский хлеб пробуждает фантазию, заставляет вдуматься. Жевать его надо медленно.



将其形容为“天堂的享受”。也可以在面包中加入一片火腿、一根炒灌肠、一片奶酪、几勺果酱或者蜂蜜。细细咀嚼，它会唤醒你的

想象力，引你深思细想。

博罗吉诺黑面包的制作原料主要有：小麦面粉、黑麦面粉、黑麦麦芽、酵母、食用盐、砂糖、麦芽糖、香菜。

目前，用于制作正宗俄罗斯大列巴的黑麦播种量呈下降趋势。1991年黑麦的种植面积为30万公顷，而2004年黑麦种植面积锐减

你所不知道的俄罗斯

га, то в 2004 – только 55 тысяч га. Возможно, это модные веяния Запада. А, может, все дело в выгоде. Чёрный хлеб все-таки дешевле белого, значит, и прибыли меньше. Но забывать о многовековых традициях русского хлебопечения никак нельзя. Поэтому ешьте и наслаждайтесь вкусом истинно русского чёрного хлеба.



至 5.5 万公顷。或许这是由于西方世界的影响；又或许就是因为利益。毕竟，黑面包的价格比白面包要便宜，也就是说利润更少。但是，俄罗斯历史悠久的传统面包生产工艺不应抛弃。因此，请品尝和享用俄罗斯黑面包的美味吧。

单词释义

проклятый	万恶的，该死的
пленник	俘虏，囚徒
посол	大使，使者
соль	盐
запах	气味，气息
пища	食物，食品
мука	面粉
ржаной	黑麦的
пшеничный	小麦的，用麦子做的
микроэлемент	微量元素
влияние	影响（因素）

пресный	不含盐的，淡的，味淡的
сорт	种类，品种
битва	会战，大战
изобрести	发明
впоследствии	后来，以后
рецептура	配方
наслаждение	十分快乐，喜悦，享受，满足
жевать	咀嚼
посев	播种地，庄稼，种植面积

文化链接

博罗吉诺（Бородино）1949年建立，1981年设市，是俄罗斯克拉斯诺雅尔斯克边疆区东部的一个城市，距区府克拉斯诺雅尔斯克186公里。2002年，博罗吉诺市的总人口仅为19,181人。这样一个小城市，却在俄罗斯境内乃至世界享誉盛名，一个原因来自于1812年那场著名的博罗吉诺战役，当时横扫欧洲的拿破仑企图征服广袤的俄国，却出人意料地在这里被俄罗斯军队打得落荒而逃，最终大败而归。另一个原因则得益于餐桌上那不起眼的博罗吉诺黑面包。

战争与面包，是博罗吉诺的两面旗帜。因为战争，博罗吉诺才出现了其独特的博罗吉诺黑面包。博罗吉诺黑面包的发明者，又是博罗吉诺战役中牺牲的俄罗斯军官的遗孀。

面包是由埃及人在公元前6000年发明的，再通过希腊传入罗马，经过三个古老文明的改良传到欧洲大陆，直至现代，面包制作工艺已经相当精湛，并结合了各地的特色，面包覆盖的范围也遍布世界各个角落。中世纪的欧洲人一般都吃粗糙的黑面包，最初白面包只用于教堂仪式，因为只有修道院和寺院中才有烘炉。随着烘炉逐渐为富人阶级了解，白面包便登上了特权阶级的餐桌，成为财富的象征。

博罗吉诺黑面包就是在众多平凡的黑面包中升华而来的精品。1840年，在博罗吉诺战役中痛失丈夫的图奇科娃成为了博罗吉诺救世主修道院的第一任院长，图奇科娃院长和她的修女们在烘烤黑面包的时候加入了博罗吉诺特有的小茴香，于是生产出了一种能让人百吃不厌的黑面包。出于对博罗吉诺战役的敬仰，和对博罗吉诺这块土地的热爱，人们约定俗成地把这种口味独特又非常耐放的黑面包叫做博罗吉诺黑面包，从此名传遐迩。



● 博罗吉诺：战争与面包

博罗吉诺黑面包与俄罗斯黑土地是一脉相承的，同样的黑色，同样的结实，同样的富有内涵。它是雅俗共赏之物，包装精美且打着博罗吉诺商标的黑面包，被空运到纽约、罗马和巴黎，让身处异乡的俄罗斯后裔倍感亲切，也让世界各国人民领略到俄罗斯的异域风情；没有包装、不起眼的博罗吉诺在俄罗斯老百姓的橱柜里，是每顿必吃的粮食，刚烤出来的博罗吉诺面包香而不腻，咬第一口觉得咸涩，细嚼之下又能品出些甜味。

总有些人不喜欢性格刚硬的俄罗斯人，觉得这个军事大国的人民显得过于孤傲自大。其实，俄罗斯人的性格也与这黑面包有千丝万缕的联系。俄罗斯人是吃着黑面包打了无数胜仗的。这坚硬的黑面包正如他们钢铁般的性格，外表刚强而内涵丰富，有时候显得冷漠但从不虚情假意。

或许，有些事不足为外人道。总要有心人，沉得住气，乐于买一块地道的黑面包细细嚼一嚼，方能知道其中真正的韵味。

2 克瓦斯 и водка

У каждого народа свои любимые напитки. Китайцы предпочитают чай, немцы — пиво, американцы — кока-кола, французы — красное вино, итальянцы — минеральную воду. Национальными напитками русского народа являются квас и водка.

Русский квас — один из лучших безалкогольных напитков. Первое письменное упоминание о квасе находится в летописи «Повесть временных лет» (986 г.). По случаю крещения киевлян князь Владимир приказал раздать

им пищу и напитки — «мёд в бочках, а в других квас возить по городу». Таким образом, русскому квасу уже более тысяч лет. А сколь широко было распространено квасоварение в России, свидетельствует работа врача Л. И. Симонова, изданная в 1898 году, в которой автор писал: «... Варение кваса распространено у нас так же, как и хлебопечение: его варят в мужицких, мещанских, купеческих и барских хозяйствах, в монастырях и солдатских казармах, госпиталях и больницах; в городах существуют квасоварни и квасовары,



2 克瓦斯与伏特加共舞

每个民族都有自己喜爱的饮料。中国人比较喜欢喝茶，德国人中意啤酒，美国人热爱可口可乐，法国人偏爱红酒，意大利人酷爱矿泉水。俄罗斯的民族饮料则是克瓦斯和伏特加。

俄罗斯的克瓦斯是上好的非酒精饮料之一。据说，最早有关

克瓦斯的文字记录载于《往年纪事》(公元986年)。在基辅人洗礼之际，大公弗拉基米尔下令向所有的人分发食物和饮料——“用木桶装蜂蜜，用别的容器运送

克瓦斯给全城的百姓”。由此算来，俄罗斯的克瓦斯已有上千年历史。至于克瓦斯酿造在俄罗斯的普及程度，可以通过列·伊·西蒙诺夫医生发表于1898年的著作证明“……克瓦斯酿造的普及程度不亚于烤制面包：在农夫、小市民、商人和贵族家中，在寺庙中，在士兵的营房中，在部队医院和普通医院中，人们都会酿造克瓦斯，在城市中存在有克瓦