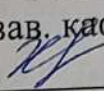


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
АМУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(ФГБОУ ВО «АмГУ»)

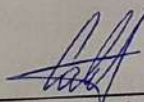
Факультет международных отношений
Кафедра китаеведения
Направление подготовки 41.03.01. – Зарубежное регионоведение
Направленность (профиль) образовательной программы Азиатские исследования

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ
Зам. зав. кафедрой
 М. А. Хаймурзина
« 23 » 06 2023 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

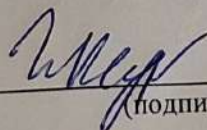
на тему: Культура еды в китайской традиции (по материалам романа «Цзинь, пин, мэй»)

Исполнитель
студент группы 931–об

 23.06.2023
(подпись, дата)

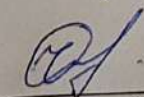
В. М. Савицкая

Руководитель
профессор, д-р. филос. наук

 29.06.2023
(подпись, дата)

И. Б. Кейдун

Нормоконтроль

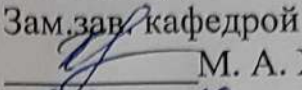
 14.06.2023
(подпись, дата)

О. А. Чередниченко

Благовещенск 2023

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
АМУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(ФГБОУ ВО «АмГУ»)

Факультет международных отношений
Кафедра китаеведения

УТВЕРЖДАЮ
Зам. зав. кафедрой

М. А. Хаймурзина
«28» 10 2022 г.

З А Д А Н И Е

К выпускной квалификационной работе студента Савицкой В. М.

1. Тема выпускной квалификационной работы: Культура еды в китайской традиции
(по материалам романа «Цзинь, пин, мэй»)

(утверждена приказом от 20.03.2023 № 660-уч)

2. Срок сдачи студентом законченной работы 23.06.2023 г.

3. Исходные данные к курсовой работе: нет

4. Содержание дипломной работы (перечень подлежащих разработке вопросов):

Анализ традиционной пищевой культуры и пищевого рациона китайцев по материалам романа «Цзинь, Пин, Мэй, или Цветы сливы в золотой вазе».

5. Перечень материалов приложения: (наличие чертежей, таблиц, графиков, схем, программных продуктов, иллюстративного материала и т.п.): нет

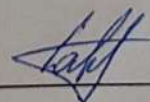
6. Консультанты по выпускной квалификационной работе (с указанием относящихся к ним разделов) нет

6. Дата выдачи задания 28.10.22

Руководитель выпускной квалификационной работы: Кейдун Ирина Борисовна,
профессор, доктор философских наук

(Ф.И.О., должность, ученая степень, ученое звание)

Задание принял к исполнению (дата): 28.10.2022



(подпись студента)

РЕФЕРАТ

Дипломная работа содержит 69 с., 39 источников.

КУЛЬТУРА ЕДЫ В КИТАЕ, РОМАН «ЦЗИНЬ, ПИН, МЭЙ», ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕВОГО РАЦИОНА ГЕРОЕВ РОМАНА «ЦЗИНЬ, ПИН, МЭЙ»

В работе произведен анализ особенностей пищевой культуры Китая, а также по материалам романа «Цзинь, Пин, Мэй» дана характеристика пищевого рациона героев романа.

Объект работы – пищевая культура в китайской традиции.

Предмет – традиционная культура еды китайцев по материалам романа «Цзинь, Пин, Мэй».

Цель – проанализировать традиционную пищевую культуру и пищевой рацион китайцев по материалам романа «Цзинь, Пин, Мэй, или Цветы сливы в золотой вазе».

Задачи исследования : проанализировать особенности пищевой культуры и китайской кухни; изучить региональное распространение и особенности китайской кухни, изучить исторические этапы формирования пищевой культуры древнего и средневекового Китая; изучить историю написания и степень изученности романа «Цзинь, Пин, Мэй», его композиционные особенности и сюжетную линию; изучить на основании романа информацию, касающуюся пищевого комплекса китайцев в средневековье; дать современную интерпретацию изображения культуры еды в романе «Цзинь, Пин, Мэй».

Выпускная квалификационная работа состоит из трех глав. В первой главе дана характеристика особенностей пищевой культуры Китая в целом. Во второй главе приведен анализ романа «Цзинь, Пин, Мэй». В третьей главе представлено отражение традиций пищевой культуры китайцев по материалам романа «Цзинь, Пин, Мэй».

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	5
1 Анализ особенностей пищевой культуры Китая	9
1.1 Истоки культуры питания в Китае	9
1.2 Региональные различия в китайской кухне	15
1.3 Традиции китайцев, связанные с культурой питания, этапы их формирования	21
2 Общая характеристика романа «Цзинь, Пин, Мэй»	49
2.1 История написания, степень изученности романа	49
2.2 Основные композиционные особенности «Цзинь, Пин, Мэй», сюжетная линия романа	51
2.3 Краткое содержание романа «Цзинь, Пин, Мэй»	52
3 Роман «Цзинь, Пин, Мэй» – отражение традиций пищевой культуры китайцев	56
3.1 Характеристика пищевого рациона героев романа «Цзинь, Пин, Мэй»	56
3.2 Современная интерпретация изображения культуры еды в романе «Цзинь, Пин, Мэй»	60
Заключение	64
Список использованных источников и литературы	66

ВВЕДЕНИЕ

Изучая традиционную культуру Китая, мы погружаемся в многовековое развитие китайской цивилизации, где было время господства ортодоксии и авторитарных тенденций в политике, а также расцвета протонародной культуры. В Китае существует множество традиций, которые охватывают легенды, обычаи, обряды и кулинарные рецепты, но они не являются удобными точками отсчета для познания мудрости этой страны. Китайская традиция объединяет дух и быт, где символизм играет важную роль в пищевой культуре. Несмотря на изменения в современном мире, китайцы по-прежнему сохраняют свои национальные традиции поведения за столом, однако современный ритм жизни не позволяет им затягивать с ритуалами, которые требовали специального костюма и выполнения сложных действий. Китай, будучи одной из величайших стран, обладает богатым традиционным наследием¹. «Для жизни китайцам необходимо семь предметов: дрова, рис, масло, соль, соя, уксус и чай»².

Актуальность исследования заключается в необходимости изучения культуры еды китайцев, так как она является неотъемлемой частью китайской культуры в целом.

Объектом работы является пищевая культура в китайской традиции.

Предмет – традиционная культура еды китайцев по материалам романа «Цзинь, Пин, Мэй».

Целью работы является проанализировать традиционную пищевую культуру и пищевой рацион китайцев по материалам романа «Цзинь, Пин, Мэй, или Цветы сливы в золотой вазе».

На основании цели были поставлены следующие **задачи**:

¹ Малявин В. В. Повседневная жизнь Китая в эпоху Мин. М. : Молодая гвардия, 2008. С. 154.

² Рахманин О. Б. Из китайских блокнотов о культуре, традициях, обычаях Китая. М. : Наука, 1982. С. 5.

1) проанализировать особенности пищевой культуры и китайской кухни; изучить региональное распространение и особенности китайской кухни, изучить исторические этапы формирования пищевой культуры древнего и средневекового Китая.

2) изучить историю написания и степень изученности романа «Цзинь, Пин, Мэй, или цветы сливы в золотой вазе», его композиционные особенности и сюжетную линию;

3) изучить на основании романа информацию, касающуюся пищевого комплекса китайцев в средневековье;

5) дать современную интерпретацию изображения культуры еды в романе «Цзинь, Пин, Мэй».

Тема описана во многих китайских произведениях и является популярной в культуре страны. Российские китаеведы, такие как В. В. Малявин, М. В. Крюков, Л. С. Переломов, М. В. Софронов, Н. Н. Чебоксаров и другие, а также зарубежные авторы посвятили этой теме большое количество статей и романов. Для написания выпускной квалификационной работы были использованы работы отечественных китаеведов в сочетании с романом «Цзинь, Пин, Мэй» неизвестного китайского писателя XVII века, Ланьлинского насмешника, который описывает жизнь и быт зажиточного торговца в эпоху Мин. Роман представляет подлинную картину китайской жизни и общества в тот период времени³.

Можно сказать без преувеличения, что «Цзинь, Пин, Мэй» – одно из наиболее правдивых произведений средневековой литературы, которое мастерски демонстрирует, как тесно связана еда с властью и богатством. Описание различных аспектов общения за столом в произведении, подробное и обширное, не случайны, а передают уникальную атмосферу того времени. Зачастую история и реальность переплетаются в поразительно схожих сценариях, и мы можем извлечь из этих уроков ценные уроки для современного общества.

³ Ланьлинский Насмешник «Цзинь, Пин, Мэй, или Цветы сливы в золотой вазе» / Пер. В. С. Манухина, под ред. А. И. Кобзева. Иркутск, 1994. – Т. 2. – 512 с.

В произведении «Цзинь, Пин, Мэй» внимательно анализируется дух эпохи и отображаются различные человеческие страсти, среди которых аппетит занимает особое место. Практически каждый эпизод романа содержит описание сцен, связанных с приемом пищи, которые являются неотъемлемой частью жизни персонажей в любое время и при любом поводе. Книги под авторством Крюкова М. В. «Древние китайцы в эпоху централизованных империй»⁴, «Китайский этнос на пороге средних веков»⁵, М. В. Крюков, В. В. Малявин, М. В. Софронов «Китайский этнос в средние века VII-XIII вв.»⁶ и «Этническая история китайцев на рубеже Средневековья и Нового времени»⁷. Данные произведения рассказывают о развитии китайской нации в определенные периоды истории человечества. В них описывается государственное устройство, общество, население, духовная культура, язык, письменность, филологические традиции и этническое самосознание китайцев. Кроме того, они также затрагивают быт и пищевые традиции в древности, Средние века и период Нового времени. На основе информации, полученной из статьи Кобзева А. И. «Цзинь, Пин, Мэй»⁸, Манухина С. В. «Некоторые композиционные особенности романа «Цзинь, Пин, Мэй»⁹ был проведен анализ истории создания романа, его уровня изученности в отечественной науке, а также были подчеркнуты композиционные особенности, используемые средневековым автором при написании произведения. Нами представлена современная интерпретация изображения культуры еды в романе «Цзинь, Пин, Мэй», описан наш взгляд на эту тему.

⁴ Крюков М. В. Древние китайцы в эпоху централизованных империй. М. : Наука, главная редакция восточной литературы, 1983. – 416 с.

⁵ Крюков, М. В. Китайский этнос на пороге средних веков. М. : Наука, 1979. – 328 с.

⁶ Крюков М. В. Китайский этнос в средние века VII-XIII вв. М. : Наука, главная редакция восточной литературы, 1984. – 346 с.

⁷ Крюков, М. В. Этническая история китайцев на рубеже средневековья и нового времени. М. : Наука, 1987. – 312 с.

⁸ Кобзев А. И. Цзинь, Пин, Мэй // Духовная культура Китая. М. : «Восточная литература» РАН, 2008. – Т. 3 : Цзинь, Пин, Мэй. – 856 с.

⁹ Манухин, В. С. Некоторые композиционные особенности романа «Цзинь, Пин, Мэй» [Электронный ресурс] // Синология.ру. URL : <https://www.synologia.ru/a/Некоторые%20композиционные%20особенности%20романа%20«Цзинь,%20Пин,%20Мэй»>. (дата обращения: 05.05.2023).

Выпускная квалификационная работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованных источников и литературы.

1 АНАЛИЗ ОСОБЕННОСТЕЙ ПИЩЕВОЙ КУЛЬТУРЫ КИТАЯ

1.1 Истоки культуры питания в Китае

В Китае, принятие пищи не просто является физиологической потребностью, а скорее священным ритуалом. В этой культуре нет такого понятия, как «плохая» еда – все блюда должны быть поданы на стол в оптимальном виде, поскольку они питают как тело, так и дух¹⁰.

Фразеологизм «民以食为天» говорит о том, что еда занимает важное место в жизни китайского народа. Такое отношение к пище объясняется тем, что Китай сталкивался с проблемой голода почти всю свою историю. В период с 1959 по 1961 годы около 150 000 человек умерли от массового голода, а точное число жертв до сих пор вызывает споры. Эту трагедию в Китае называют «Три горькими годами» или «Великим китайским голодом», который продлился три года и был вызван природными катастрофами. Несколько неблагоприятных факторов сыграли важную роль в данной ситуации: неблагоприятные погодные условия, социальное давление, неэффективное управление экономикой и радикальные правительственные реформы в сельском хозяйстве. Все эти факторы вместе привели к такому результату. Следует отметить, что благодаря проведению политики по урегулированию ситуации, проблемы голода в Китае были значительно сокращены и в настоящее время уже не существуют. Несмотря на это, воспоминания о тех периодах истории Китая, связанных с голодом, до сих пор хранятся в коллективной памяти людей. Возможно, именно поэтому в Китае сохранился высокий уровень культуры еды. Сегодня китайцы могут обеспечивать продуктами питания четверть населения Земли, используя лишь 7% земной поверхности благодаря эффективному использованию ресурсов. Следует ли утверждать, что нехватка продовольствия привела к такому разнообразию? Нет. Китайская кухня является одной из самых интересных и

¹⁰ Щеникова Н. В. Питание народов мира: культура и традиции. М. : Дальнаука, 2006. С. 296.

разнообразных на протяжении многих веков, существует более 10 000 различных блюд. Даже бедная часть населения стремится получить наилучший результат из того небольшого количества продуктов, которые имеются в наличии. Именно потребность эффективно использовать имеющиеся ресурсы создала многообразие и богатую концепцию китайской кулинарной культуры, которая продолжает существовать уже тысячелетия. В китайской кулинарной культуре были проявлены важнейшие принципы древнекитайской философии, такие как принципы Инь и Ян, отражающие двойственность мира. Инь и Ян представляют собой две абсолютно противоположные позиции, которые постоянно конкурируют друг с другом, но в то же время дополняют друг друга (Инь – темное, мягкое, женское начало; Ян – светлое, сильное, мужское начало). Поэтому китайцы стремятся готовить блюда, которые соответствуют балансу Инь и Ян. В китайской культуре питания баланс может быть достигнут только благодаря полной гармонии, начиная с выбора продуктов и заканчивая приготовлением блюд. Согласно этой философской концепции, горячие и теплые продукты относятся к Ян, потому что они содержат мужскую энергию, а холодные продукты относятся к Инь. Существует огромное разнообразие способов приготовления блюд, которое объясняется желанием достичь «баланса» между Инь и Ян или усилить одно из этих начал. Следовательно, чтобы усилить Ян используются такие методы, как жарка, копчение, использование острых приправ. Для усиления Инь, наоборот, используются такие методы, как соление и маринования¹¹. С точки зрения питания, энергия Инь может обеспечить чувство спокойствия, тогда как энергия Ян может быть источником мотивации. Когда энергия Инь достигает предела, она превращается в энергию Ян, в результате чего достигается гармония. Поддержание баланса между питанием Инь-Ян не только помогает восстановить энергетический баланс физического тела, но также может помочь восстановить энергетический баланс души человека¹². В «Трактате желтого императора о внутреннем»

¹¹ Вэйсинь У Энциклопедия лечебной китайской кухни. М. : Нева, 2004. С. 352.

¹² Малахов Г. П. Целительные силы. Книга 2. СПб. : Комплект, 1994. С. 145

указывается, что Инь и Ян представляют собой две крайности, которые находятся в бесконечном противоборстве, однако, в то же время, они дополняют друг друга. Понимая, что питание является основой жизни, китайские кулинары создают рецепты, учитывая баланс Инь-Ян и все философские аспекты. В китайской культуре приготовления еды противоречия должны привести к гармонии во всем, связанным с добавками, вкусами, красителями и способами готовки. Китайская кухня характеризуется экономичностью и логикой - мясо мелко нарезается и смешивается с большим количеством овощей, приправ и специй по принципу Инь-Ян. Конфуций, известный китайский философ, рекомендовал, чтобы доля мяса в блюде составляла около трети от общего количества всех овощей. Он также советовал порезать мясо на небольшие кусочки, что было связано, вероятно, с удобством употребления палочками, которыми китайцы обычно пользуются при еде. Это соотношение мяса и овощей не только полезно для здоровья, но также повышает вкусовые качества блюда и значительно снижает расход мяса. Согласно китайским поварам, в технологии приготовления пищи имеют значение два ключевых процесса: соблюдение пропорций и выбор способа тепловой обработки. Эти процессы тесно связаны между собой и важны для достижения оптимального результата. Кроме того, для приготовления блюд китайской кухни, в которых сохраняется наибольшее количество питательных веществ, необходимо придерживаться высокой скорости приготовления и использовать сильный огонь. В блюдах традиционной китайской кухни всегда можно обнаружить гармоничное сочетание трех важных факторов - цвета, аромата и вкуса. Китайцы уделяют особое внимание цвету пищи, который является наиболее заметным в холодных закусках, подаваемых в начале еды. Они считают, что цвет увеличивает аппетит, придает блюдам красоту и оказывает лечебное действие на организм. В связи с этим, китайские повара рекомендуют использовать продукты нескольких цветов: крупы и овощи должны быть белого, желтого или светло-коричневого оттенков, так как они полезны для легких и толстого кишечника; фасоль и другие темные продукты укрепляют почки и мочевой пузырь; оранжевый цвет пищи

благоприятно влияет на работу желудка, а красный цвет связан с сердцем. Китайская диетология определяет пять основных вкусов - горький, соленый, кислый, острый и сладкий. Однако нельзя использовать эти вкусы отдельно друг от друга, так как это может нарушить баланс вкуса пищи. С течением времени целью комбинирования пяти вкусов стало создание блюд, которые бы сочетали их в правильных пропорциях. Каждый из этих вкусов может оказывать различное воздействие на работу органов и организма в целом. В древности было замечено, что избыток соли в пище вызывает учащение пульса, слезоточивость глаз и отечность лица. Слишком горькая пища может привести к старению кожи и выпадению волос. Острая еда может вызвать узловатость мышц и разрушение ногтей. Если пища слишком кислая, то она может сделать мясо твердым и вызвать появление морщин, а кости начнут ослабевать, появится боль и проблемы с волосами»¹³.

Почти все продукты могут быть отнесены к одному из пяти вкусовых направлений. Например, клейковый рис имеет сладкий вкус, конопля - кислый, бобы - соленые, пшеница - горькая, а желтое просо - острое. Мясо также может быть классифицировано по пяти вкусам: говядина – сладкая, собачатина – кислая, свинина – соленая, баранина – горькая, курятина – острая. Пять видов плодов также могут быть разделены на эти пять направлений: финики – сладкий вкус, сливы – кислые, груши – соленые, абрикос – горький, персик – острый. Каждый вкус соответствует одному из пяти первоэлементов системы У-Син и имеет энергетическое значение для определенных органов. Горький вкус связан с элементом Огня и (сердце, тонкий кишечник), кислый – с элементом Дерева (печень, желчный пузырь), сладкий – с элементом Земли (селезенка, желудок), острый – с элементом Металла (легкие, толстый кишечник), а соленый - с элементом Воды (почки, мочевой пузырь). Один продукт может обладать несколькими вкусами и свойствами. Например, салат может быть горьким и сладким, редис – острым и сладким, а креветки – сладкими и солеными.

¹³ Канатова А. Х. Особенности китайской культуры питания. Астрахань: АИСИ, 2011. С. 290.

Уравновешенное соотношение этих пяти вкусов удерживает Инь и Ян в равновесии и является важным для поддержания здоровья, поскольку каждый вкус питает определенный орган. Поэтому нельзя исключать ни один из этих вкусов из рациона. В китайской кухне рекомендуется подбирать блюда в зависимости от климатического сезона и времени суток. Китайцы считают, что зимой нужно употреблять более плотную пищу, летом – легкую, а весной и осенью – умеренную, потому что каждый сезон обладает своей характерной энергией, которая присутствует в пище и передается при ее употреблении. Что касается времени суток, то справедлива теория Инь-Ян. Утром, когда организм переходит из состояния покоя (Инь) в состояние бодрствования (Ян), необходимо употреблять горячую и теплую пищу, чтобы активизировать организм с самого утра. Если утром употреблять продукты, которые имеют характер Инь, это может всегда держать организм в депрессивном состоянии, поскольку холодная пища оказывает негативное воздействие на селезенку и почки, что приводит к уменьшению Ци селезенки и Ян почек. Таким образом, особенно в зрелом возрасте, человек может потерять жизненную энергию, работоспособность, счастье и либидо. Для спокойного и глубокого сна лучше всего употреблять на ночь продукты с холодными свойствами, в то время как употребление янской пищи перед сном может привести к бессоннице и кошмарам. И только сочетание различных вкусовых направлений поможет достичь настоящей гармонии. Китайская кухня имеет богатую традицию, которая насчитывает несколько тысячелетий и включает в себя более 80 видов кулинарных творений. Она представляет собой множество древних ингредиентов, таких как детеныши воробьев, гнезда ласточки, плавники акулы и кожура мандарина, которые по мнению китайцев являются ключом к сексуальной потенции и средством от простуды. Гармония и контраст играют важную роль в этой кухне, определяя не только отдельные блюда, но и порядок их подачи. Мясо, птица, рыба и овощи чередуются в различных комбинациях, и способы приготовления варьируются на протяжении всего меню. Китайская кухня бесконечно разнообразна и включает в себя множество добавок,

собранных в разных частях страны, от суровых степей Монголии до тропических полей Хайнаня. Эта кухня напоминает музыкальный шедевр, где Инь и Ян, горячее и холодное, сладкое и кислое, мягкое и твердое создают неповторимые вкусовые симфонии. В Китае существует тесная связь между удовольствием от еды и искусством врачевания, где приоритет отдается использованию натуральных средств вместо таблеток. Согласно книге «Трактат Желтого императора о внутреннем. Том 2. Ось духа», готовка отваров и настоек из пяти основных видов злаков (пшеница, просо, гаолян, рис, бобы) играет важную роль в балансировке питания для устранения болезней. Например, при готовке отваров из риса используется рисовая солома в качестве топлива, поскольку рис способен улучшить полноту дыхания, а рисовая солома делает его более крепким и сильным. Это происходит благодаря гармонии Неба и Земли, которую представляет рис, необходимости этой культуры как для верхнего, так и для нижнего слоя, а также стихии металла, соответствующей времени сбора рисовых стеблей¹⁴.

Изучив исторические события, связанные с «голодными временами», можно установить, что они оказали влияние на формирование культа еды в Китае. Этот фактор является бессознательным воспоминанием нации, в то время как представления о гармонии противоположных вкусов основываются на философской концепции инь-ян и являются частью китайской культуры. Китайская кухня отличается гармонией контрастов, сочетанием пяти вкусов и подразделением продуктов на иньские, янские и нейтральные. Кроме того, цвет играет важную роль в китайской пищевой культуре, придавая пище эстетический вид и оказывая лечебное воздействие на организм. Наконец, экономичность китайской кухни и умелый отбор ингредиентов отражают особенности национального характера.

¹⁴ Сборник. «Трактат Желтого императора о внутреннем. Т. 1. М. : Международная издательская компания «Шанс», 2021. С. 40 с.

1.2 Региональные различия в китайской кухне

Существует различие в мнениях экспертов при классификации кулинарных регионов, однако на основе климатических условий, возможностей земледелия и преобладания определенных методов приготовления пищи, можно выделить четыре региона: северный регион с центром в Пекине, восточный регион с центром в Шанхае, юго-западный регион с провинцией Сычуань и южный регион с центром в Гуанчжоу. Кулинарный девиз Китая – «гармония противоречий». Эта страна, имеющая гигантское население, сталкивается с экстремальными климатическими изменениями, от покрытых снегом вершин Тибета до низменности Турфана, от тропического леса на юге до сухих холодных степей Внутренней Монголии. Однако это многообразие климатических и географических условий позволяет китайским поварам использовать богатый выбор овощей, фруктов, зерновых, мяса и рыбы.

В северной кухне Китая находятся самые противоречивые блюда, включая изысканные дворцовые блюда и грубую, сытную еду в глиняных горшочках, которые употребляют крестьяне из провинций Ганьсу, Хэйлуцзян, а также автономных районов Нинся и Внутренняя Монголия. Региональная кухня северного Китая определяется экстремальными климатическими условиями, которые ограничивают возможность выращивания овощей и зерновых. В прошлом, северная часть Китая сталкивалась с неурожаем и голодом, вызванными засухой и рекой Хуанхэ - бичом этой страны. Эта река была как благословением, так и проклятием, поскольку большое количество воды могло вызывать повсеместный голод, но её лёсс делает почву плодородной, что является благословением для земледельцев. Китайцы в течение двух тысяч лет пытались укротить опасного «желтого дракона» с помощью плотин, но река постоянно меняла свой ход, разрушая созданные людьми плотины. В настоящее время река Хуанхэ считается укрощённой благодаря постройке более 5000 дамб за последние три десятилетия. Интересный факт: правительство Китая в 1938 году принимало решение взорвать некоторые дамбы на реке во время 2-й китайско-японской войны, чтобы остановить японские войска. Однако, кроме

этого, существует еще одна угроза для крестьян северных провинций – это пустыня, которая простирается вдоль всей страны на ширину в 600 километров. Зеленые насаждения были высажены с целью задержания уносимой ветром лёссовой почвы и предотвращения распространения пустыни. Создание «зелёной стены» в виде лесной зоны, которая протянется через весь Северный Китай, сильно форсируется в последние годы. Местные крестьяне северных провинций, выживая в суровых климатических условиях, создали богатое разнообразие блюд, которые теперь доступны в Пекине, например, традиционные вареники, «блинчики мандаринов», утка по-пекински или фондю по-монгольски. В столице Китая существует огромное количество ресторанов, привлекающих дипломатов, бизнесменов, чиновников и туристов. Большие и маленькие рестораны представляют культуру питания различных провинций и этнических групп¹⁵.

Пекин – гастрономический центр северной части Китая, и его влияние распространяется на провинции Хубэй, Шэньси и Хэнань. Повара, которые готовили для императоров лучшие блюда страны, оставили здесь свои эксклюзивные рецепты и идеи. Для создания императорских блюд использовались самые дорогие и изысканные приправы. Раннее литературное наследие описывает такие экзотические блюда, как медвежьи лапы, верблюжьи горбы и обезьяньи губы, которые были доступны только императорам и их окружению. В Запретном городе около двух тысяч поваров служили для удовлетворения капризов императоров, их семей и придворных, готовя самые изысканные деликатесы. Существует мнение, что маньчжуры, правившие последними в императорском Китае, захватили власть не только для управления страной, но и для того, чтобы насладиться лучшей китайской кухней. Однако, многие из этих рецептов и блюд исчезли вместе с последним императором и никогда не будут восстановлены. Китайская кухня пришлась им, явно, по вкусу,

¹⁵ Великий Китай. Пекинская кухня. [Электронный ресурс] // Великий Китай. URL : <http://www.iclub-china.com/>. (дата обращения: 01.05.2023).

ибо они провели на троне Дракона три столетия (1644 – 1911)¹⁶. От их собственной кулинарии не осталось ничего, достойного упоминания.

Лапша была изобретена в Китае, а Марко Поло, вероятно, привез ее в Италию после своих путешествий. Утка по-пекински – это пример того, как конкретное блюдо менялось под влиянием правящей династии. История этого блюда началась при династии Сун (960 – 1279), когда утку запекали в глиняной коре. Во времена Юань (1271 – 1368) утку начали фаршировать бараниной, чтобы угодить вкусам северных завоевателей – монголов. Династия Мин (1368 – 1644) ввела моду на белую утку с нежным мясом и тонкой кожей. Влияние монгольской культуры до сих пор ощущается в кухне северного Китая, хотя правление монголов продолжалось всего сто лет. Когда Хубилай-хан завоевал Китай и сделал Пекин своей столицей, активные торговые отношения с Европой также были установлены. В концепции приготовления блюд северной кухни исключением является только провинция Шаньдун. Благодаря своему расположению на побережье, в ее меню сочетаются рыбные деликатесы Юга и продукты Севера. Уроженец Шаньдуна Конфуций, который много говорил об еде и кулинарных предпочтениях, свидетельствовал о высокоразвитой гастрономической культуре уже в его время (551 – 479 гг. до н.э.). Однако он не упоминал конкретных блюд или рецептов. По его словам, в Шаньдуне любили рыбу, дичь, овощи и просо. Сегодня провинция славится своими рыбными богатствами, пшеницей, бататом и шелком. Когда мы говорим о кухне Шанхая, мы имеем в виду не только сам город, но и низовья дельты реки Янцзы, а также провинции Цзянсу и Чжэцзян, которые находятся ближе к югу и востоку. Величественная дельта третьей по величине реки на земле, которая на протяжении 32 километров впадает в Восточно-Китайское море в этом районе, определяет ландшафтную картину. Рисовые и овощные поля простираются на плодородной земле, а сама дельта выглядит как фантастический сад, состоящий

¹⁶ Кулинарное путешествие: Китай. [Электронный ресурс] // ABIRus.ru. URL : <https://www.abirus.ru/content/564/623/625/646/661/871.html>. (дата обращения: 01.05.2023).

из заливов, болот, озер, прудов и небольших притоков, богатых свежей водой и рыбой. В шанхайском регионе китайские гурманы обожают мохноногих крабов, достигающих размера в 15 сантиметров, которые отправляются ежедневно двумя скорыми поездами в рестораны Гонконга. После погружения живьем в кастрюли с кипятком этих панцирных крабов подают на стол гурманам. Меню шанхайской кухни включает в себя речных и морских животных, таких как креветки всех размеров, фукус и другие водные растения, а также огромное количество животных, которые живут между морем и сушей или обитают у самой воды.

Лучший уксус Китая производится в городе Чжэньцзян, и его качество настолько высоко, что местные патриоты могут с уверенностью заявить, что это лучший уксус в мире. Здесь высококачественные сорта уксуса созревают десятилетиями. Существуют истории о том, что во времена войн люди бежали от врагов, имея на плечах кувшины с уксусом, потому что это была драгоценная ноша, которая могла обеспечивать их едой хотя бы на некоторое время.

Почти в каждом городе Китая известно свое «фирменное блюдо». В Янчжоу славятся «львиными головами» – мясными шариками, завернутыми в капустные листья и имитирующими форму львиной головы с гривой, а также жареным рисом и лапшой. Нинбо известен замечательной соленой рыбой. Ханчжоу, который Марко Поло назвал самым красивым и утонченным городом, славится сочными карпами, чаем «из колодца дракона» и рисовым вином.

Чай лунцзин (кит. 龙井茶叶) – это разновидность зеленого чая, который обычно называют «чаем из колодца дракона», его готовят вручную, нагревая в больших кастрюлях или вок. В записках Марко Поло, известных как «Книга о разнообразии мира», говорится о вине, которое пьют подданные великого хана. Большинство народа в области Катай (Китай) пьет вино, приготовленное из риса с добавлением других пряностей, которое имеет более вкусный и чистый вкус, чем другие виды вина. Оно горячее и быстро вызывает опьянение»¹⁷. В Уси

¹⁷ Марко Поло. Книга о разнообразии мира. XIII в. [Электронный ресурс] // Восточная литература. URL : <https://www.vostlit.info/>. (дата обращения: 01.05.2023).

можно отведать самые вкусные ребрышки, а известная утка под прессом происходит из Нанкина.

Шанхай – город, где с самого раннего утра улицы заполняются торговцами. В этом городе проживает огромное количество людей – 24 870 895 человек по данным на 2020 год, которые нуждаются в еде. Поэтому каждый день в город привозят 30 000 свиней, 140 000 птиц, 320 000 яиц, 300 000 литров молока и 126 тонн рыбы, которые доставляются на велосипедах, автомобилях, мотоциклах, тележках и носилках тысячами поставщиков, включая крестьян и других продавцов.

В провинции Фуцзянь известна региональная кухня, которая часто рассматривается как самостоятельная. Она предлагает «фирменные» супы, которые могут быть приготовлены из ласточкиных гнезд или акульих плавников. Китайцы готовят эти блюда тщательно и долго, поэтому для достижения подходящей консистенции гнезд и плавников их нужно замачивать и варить несколько часов.

На рынках провинции Фуцзянь можно найти сушеные акульки плавники, которые потом можно использовать при приготовлении супа. При этом стоит обращаться к опытным поварам, чтобы получить наилучший результат. Ласточкиные гнезда также используются для приготовления супа, однако многие иностранцы удивляются, когда узнают, что это действительно является гнездами ласточек. Гнезда приготавливаются из белого секрета слюны ласточек, который они используют для укрепления своих гнезд. Гнезда собирают, когда они затвердеют и превращаются в маленькие корзиночки.

Провинция Фуцзянь – отличное место, чтобы попробовать это экзотическое китайское блюдо¹⁸.

Кухня юго-западных провинций Сычуань, Хунань, Гуйчжоу и Юньнань выделяется своей остротой благодаря стручковому перцу. Несмотря на то, что влияние буддизма и вегетарианства здесь было заметно уже две тысячи лет

¹⁸ Марко Поло. Книга о разнообразии мира. XIII в. [Электронный ресурс] // Восточная литература. URL : <https://www.vostlit.info/>. (дата обращения: 01.05.2023).

назад, а также индийские пряности и травы были привезены сюда торговцами, более древние тексты указывают на то, что уже до прихода индийских миссионеров китайцы ценили остроту в еде. В эпоху династии Чу, которая располагалась в районе современной провинции Хунань, в 300 году до нашей эры для готовки использовали местный перец, корицу кассию, полынь и другие специи. Тексты из гробниц эпохи Хань также описывают богатые и изысканные блюда с множеством приправ. После того, как португальцы завезли в Китай в XVII веке перец чили, он стал важным ингредиентом сычуаньской кухни. Сегодня некоторые специи были заменены чесноком и перцем чили, однако сычуаньский перец, корица кассия, звездчатый анис, порошок из пяти специй и зелень кориандра продолжают отличать эту региональную кухню. Долгие и суровые зимы в горах Сычуани приводят к необходимости консервировать овощи, поскольку мясо потребляется здесь относительно редко. В основном население придерживается вегетарианства по религиозным соображениям. Уже на протяжении веков гора Эмэйшань, являющаяся самой высокой из четырех священных гор буддизма, привлекает верующих, но из 200 храмов в этом районе только 20 сохранились после Культурной революции. Питание, связанное с буддизмом и вегетарианством, распространено среди населения Сычуани гораздо шире, чем сама буддийская вера. Несмотря на то, что провинция Сычуань укрыта горами и довольно изолирована от остального Китая, она подвергалась сильному влиянию извне на протяжении веков благодаря торговле. Большое количество горных перевалов на севере связывали Сычуань с Великим Шелковым путем, что привело к приобретению провинцией большого богатства, в том числе кулинарного. Старая поговорка вводит непосвящённого в мир «вкусностей» этого региона: «В Ханчжоу надо жить, в Сучжоу – жениться, в Гуанчжоу – есть, а в Лючжоу – умирать». В этих городах – самый тонкий шёлк, самые красивые женщины, самая вкусная еда и самые изысканные гробы. Слава кухни Гуанчжоу обошла весь мир, ведь то, что подают в ресторанах чайна-таунов Лондона, Нью-Йорка, Сан-Франциско, Лос-Анджелеса, Гонконга или Сиднея, ведёт свое происхождение из региона южного побережья Китая, дельты реки

Чжуцзян (Жемчужной) и города Гуанчжоу. Благодаря миграции китайцев, которые переселились из портового города Гуанчжоу в поисках лучшей жизни, китайская кухня стала широко известна на Западе. Именно благодаря их предприимчивости и деловитости Запад познакомился с китайским кулинарным искусством. Популярность кухни Гуанчжоу по всему миру основана на невероятном разнообразии субтропических морских животных, овощей и фруктов, произрастающих в 600-километровой прибрежной зоне между крупнейшими островами Китая, Тайванем и Хайнанем. Жители Гуанчжоу славятся своей открытостью к экзотической еде и утверждают, что они готовы есть всё, что имеет крылья, кроме самолётов, и все, что имеет четыре ноги, кроме столов. Молочные поросята, покрытые глазурью из меда и коричневого сахара, жарятся медленно, чтобы глазурь карамелизовалась до золотисто-красного цвета. Именно поэтому эти поросята получили прозвище «золотые свиньи», так как золотой цвет имеет религиозное значение и означает жизнь и тепло. В древности приготовленные таким образом поросята использовались в жертвах богам и предкам. Кулинарные традиции в Китае сильно отличаются от провинции к провинции, и одно и то же блюдо, приготовленное по традиционному рецепту, может иметь абсолютно разный вкус в двух соседних населенных пунктах. Однако, все же есть основное сходство, которое делает китайскую кухню подлинно китайской – это свежесть и естественный вкус ингредиентов. Чтобы сохранить естественный вкус, овощи, рыбу и мясо нарезают на небольшие кусочки и быстро обжаривают на высокой температуре. Это не означает, что нет больших кусков мяса, но они скорее являются исключением и поэтому подаются на стол также порезанными на маленькие кусочки.

1.3 Традиции китайцев, связанные с культурой питания, этапы их формирования

В своих писаниях философ и писатель Линь Юйтан (1895–1976) отмечал, что китайская жизнь расцветает во время приятного застолья. Кроме того, китайцы склонны говорить о прекрасности жизни, когда их желудок и кишечник

хорошо насыщены, так как духовное благополучие проистекает из хорошо удовлетворенных физических потребностей. Согласно Линь Юйтану, китайцы полагаются на свой инстинкт, который указывает им, что хорошее самочувствие желудка является основой для общего благополучия. Он считает, что китайцы более близки к своим инстинктам и имеют философию, которая позволяет более открыто выражать свои потребности¹⁹.

История китайской кулинарии уходит своими корнями в **Эпоху Неолита**. Хотя нет точных письменных источников, рассказывающих о том, какие блюда готовили китайцы в то время, археологические находки могут дать представление об этом. Например, китайские археологи обнаружили самую древнюю лапшу - желтые нити длиной 50 см в горшке, который, вероятно, был затоплен во время наводнения. Радиоуглеродный анализ показал, что эта лапша имеет возраст около 4000 лет и была приготовлена из зерен травы проса, в отличие от современной лапши, которая готовится из пшеничной муки. Хотя споры о том, кто первым создал лапшу – китайцы, итальянцы или арабы, продолжаются до сих пор, самое раннее письменное упоминание о лапше в Китае датируется книгой, написанной во времена династии Восточная Хань (25-220 гг. н.э.). Это открытие имеет важное значение для разрешения старых споров о происхождении нитевидной пищи²⁰.

Археологические находки в городе Аньян, провинция Хэнань, подтверждают наличие кухонной утвари во времена династии Инь, такую как кухонные плиты, бронзовые горшки, ложки, половники и другое.

Династия Инь.

В это время на Центрально-Китайской равнине начали выращивать рис, который ранее произрастал только в бассейне Янцзы и её притоках. Это событие привело к разнообразию злаковых культур. Например, текст «Шицзин» содержит названия пятнадцати видов злаков, при этом чумиза и черное просо

¹⁹ Линь Ютан, Важность жизни. Нью-Йорк, 1937. – 462 с.

²⁰ Китайские археологи обнаружили самую древнюю лапшу. [Электронный ресурс] // BBC news. URL : <http://news.bbc.co.uk/2/hi/science/nature/4335160.stm>. (дата обращения: 02.05.2023).

чаще всего упоминаются, чем пшеница и рис. Может быть, периодичность и частотность названий различных злаков в тексте отражает их относительную распространенность в то время²¹.

Основным распространенным способом приготовления круп была варка на пару. Использовался специальный сосуд *цзэн* (кит. 甑) с отверстиями в дне: в него клалась специальная решетка, поверх которой насыпалась крупа, а сам сосуд ставился на треногу или котёл с водой, которая доводилась до кипения.

Варка на пару имеет в Китае чрезвычайно длительную историю, восходящую к эпохе неолита. Сосуды типа *цзэн* появились уже в яншаоское время. В Иньское время *цзэн* ставили обычно на треножник, а иногда применялся специальный сосуд *сянь*, представляющий собой комбинацию *цзэн* и треножника. По-видимому, уже в I тысячелетии до н. э. способ варки круп на пару постепенно вытесняет более древний способ обычной варки в воде. В тексте «Шо юань», написанном на китайском языке, описывается ситуация, когда Конфуций со своими последователями были в гостях у жадного мужчины из царства Лу. Этот человек приготовил кашу в сосуде с водой и подал ее Конфуцию в глиняной чашке. Один из учеников философа заметил, что глиняный сосуд – дешевая посуда, а каша, сваренная в воде – скромное угощение»²². Из этого источника можно сделать вывод о том, что в древнем Китае был распространен метод приготовления на пару, который был популярен во времена Конфуция. Основным компонентом пищи было зерно, готовленное также на пару и называемое фань. Мясные или овощные блюда подавались отдельно и добавлялись по мере необходимости в фань. В то время как лук и черемша были наиболее популярными овощами в чжоускую эпоху, мясные блюда предлагали большой выбор разнообразных рецептов. Некоторые из них, описанные в книге «Ли Цзи», представляли собой довольно изысканные комбинации ингредиентов, включая жареную свинину с финиками, жаркое из

²¹ Крюков М. В. Древние китайцы: проблемы этногенеза. М. : Наука, 1978. С. 114 .

²² Крюков М. В. Древние китайцы: проблемы этногенеза. С. 114.

баранины и оленины, нарезанную ломтиками говядину, вымоченную в вине и употребляемую в сыром виде, а также котлеты и отварной рис²³.

Еще несколько веков назад древние китайцы употребляли пищу, используя свои руки – сегодня этот обычай был бы расценен как неприемлемый. Согласно правилам этикета той эпохи, гостям следовало избегать кладения взятой пищи обратно в общую чашку, пить маленькими глотками, не жевать кости и не бросать их собакам, а также не ковырять в зубах. Поскольку еда употреблялась руками, руки перед и после еды следовало мыть не менее пяти раз в день. Обычно руки мыли в тазу и вытирали полотенцами.

Династия Хань.

В период правления династии Хань наиболее распространенными сельскохозяйственными культурами, употребляемыми в пищу, были пшеница, ячмень, рис, трава проса, просо и бобы. Фрукты и овощи, которые употреблялись в пищу, включали каштаны, груши, сливы, персики, дыни, абрикосы, красную бруснику, мармелад, побеги бамбука, зелень горчицы и таро. В качестве мяса использовались куры, утки, гуси, овцы, свиньи, верблюды и даже собаки. Для приготовления еды использовались рыба и черепахи, которые вылавливали из рек и озер, а также совы, фазаны, сороки, пятнистые олени и китайские бамбуковые куропатки, которые охотились и использовали в качестве дичи. Основными приправами были сахар, мед, соль и соевый соус. Пиво и желтое вино употреблялись регулярно, но напиток байцзю стал доступен только намного позже²⁴.

Анализ письменных, эпиграфических и археологических данных помогает нам установить основные компоненты, способы приготовления и ритуал, связанный с принятием пищи древних китайцев эпохи Хань. Главной составляющей их рациона были злаки, включая добавку вареной пшеницы как основу повседневного рациона простоллюдинов. Вареная чумиза была

²³ Крюков М. В. Древние китайцы: проблемы этногенеза. С. 114.

²⁴ История китайской кухни. [Электронный ресурс] // BBC news. URL : https://dev.abcdef.wiki/wiki/History_of_Chinese_cuisine. (дата обращения: 03.05.2023).

распространенным блюдом для гостей, а рис по-прежнему оставался редким и дорогим продуктом, предназначенным для элиты. Находки миниатюрных моделей зернохранилищ в могилах подтверждают значимость зерновых продуктов в верованиях и обычаях древних китайцев²⁵.

В эпоху династии Хань китайцы изобрели методы долгосрочного хранения продуктов, необходимых для военных походов, например, сушку мяса, вяление рыбы и сушку зерна²⁶.

В период II века нашей эры Китай был в тесном контакте с Средней Азией, что привело к появлению в китайской кухне лепешек из пшеничной муки. Ранее этот рецепт был неизвестен, но он типичен для древних народов Центральной Азии. В китайском словаре «Шимин» (кит. 释名) объясняется термин «варварская лепешка» (ху бин) как большая лепешка, посыпанная сверху «варварской коноплей», которая в то время называлась кунжутным семенем. Легенды Китая утверждают, что генерал династии Хань Бань Чао привез в Китай жареный плоский хлеб из Центральной Азии²⁷.

В эпоху Хань для приготовления риса и других круп часто использовался метод варки на пару. Этот факт подтверждается статьей в словаре «Шовэнь», которая указывает, что вареное на пару зерно (или «фань») было основой рациона как в то время, так и в настоящее время²⁸. Таким образом, уже в эпоху Хань слово *фань* имело два различных значения: «зерно, приготовленное на пару» и «пища вообще» (ср. русское «хлеб насущный»)²⁹. Кроме того, в эпоху Хань часто использовался метод варки зерна в воде для приготовления жидкой кашицы (кит. 粥 чжоу на китайском), которую употребляли во время траура по умершим родственникам или в период неурожая. В «Хоу хань шу» сообщается о том, что в период голода 194 года до нашей эры цена меры риса в столице составляла 500 тысяч монет, а бобов или пшеницы - 200 тысяч. В городе были

²⁵ Крюков М. В. Древние китайцы в эпоху централизованных империй. С. 205.

²⁶ Anderson, E. N. The Food of China. USA : Yale University Press, 2014. P. 99.

²⁷ W.Y. Tsao, Free China Review. USA, 1995. Vol. 45. P. 66.

²⁸ Цит. по: Крюков М. В. Древние китайцы в эпоху централизованных империй. С. 203.

²⁹ Крюков М. В. Древние китайцы в эпоху централизованных империй. С. 203.

случаи людоедства, и император Сянь-ди приказал открыть дворцовый амбар и накормить голодающих кашей³⁰.

В эпоху Хань также готовили мучные блюда. Муку обычно мололи на ручной мельнице, изобретение которой приписывается мастеру периода Чуньцю Гуншу Баню. Из этой муки готовили лапшу, которую затем продавали в готовом виде на рынке. Некий сановник по имени Чжао Ци поздниханьского времени скрывался от наказания и торговал лапшой под новым именем на рынке в главном городе округа Бэйхай³¹.

В эпоху Хань основным способом консервирования мяса было сушение. Чжэн Сюань, известный философ и писатель того времени, описывал, что большие туши мяса разделяли и высушивали, чтобы получить сушеное мясо. Мясо, нарезанное на тонкие ломтики, называлось «фу», а приправленное имбирем или корицей – «дуань сю». Маленькие высушенные тушки мяса назывались «ла». Относительно приготовления мясных блюд, следует отметить, что в эпоху Хань китайцы употребляли как сырое, так и приготовленное мясо. Кроме того, они готовили мелко нарубленное сырое мясо (кит. 脍, куай) из разных видов мяса, которое перемешивали перед употреблением. В словаре «Шимин» подробно объясняется, как готовить это блюдо. Упоминается *куай* из говядины, баранины, оленины и рыбы³². Неизвестно, были ли добавлены овощи и приправы к нарезанным мясным блюдам в то время, но упоминается, что уже несколько веков до нашей эры в статье «Ли Цзи» указывался способ приготовления куай: «Весной он готовится с луком, а осенью – с горчицей». В дополнение к этому, в «Ли Цзи» описывается еще одно блюдо, которое готовили из сырого мяса: «Берется свежая говядина, тонко нарезается, жилы обязательно удаляются, затем выдерживается в ароматном вине до утра»³³.

³⁰ Фань Е. История поздней династии Хань. [Электронный ресурс] // Восточная литература. URL : https://www.vostlit.info/Texts/Dokumenty/China/III/Fan_E/text4.phtml . (дата обращения: 03.05.2023).

³¹ Крюков М. В. Древние китайцы в эпоху централизованных империй. С. 205.

³² Крюков М. В. Древние китайцы в эпоху централизованных империй. С. 210.

³³ Anderson, E. N. The Food of China. P. 324.

В супы, которые приготавливали из разных продуктов, добавляли как отварное, так и жареное мясо. В Мавандуи был найден длинный список блюд, включающий супы (кит. 羹, чтение: гэн), а также зерно, приготовленное на пару. Открытие этого сайта археологических раскопок в Чанше привело к обнаружению уникальных находок, таких как карты ранней эпохи Хань на шелке, погребальные знамена из шелка и прочее. Перечисление супов, найденных в Мавандуи, включало два типа: «основной суп» (кит. 鸡汤, чтение: Jītāng), который готовился из бессолевого мяса и без овощей, и «светлый суп» (кит. 菜心蛋汤, чтение: cài xīn dàn tāng), который был заправлен различными овощами и подсолен. Для приготовления зерна на пару, мясо добавляли несколькими разными способами, из которых четыре были названы одним из авторов трактата «Ли Цзи» как важные культурные достижения, связанные с изобретением огня:

1) поджаривание большими кусками на открытом огне (*фань*);
2) поджаривание на вертеле (*чжи*) отличается от первого способа тем, что мясо режется на небольшие кусочки;

3) для запекания мяса в искусственной оболочке (бао) использовали следующий метод: куски мяса покрывали глиной, смешанной с мякотью, после чего помещали в огонь. После некоторого времени обожженная и затвердевшая оболочка разбивалась, и содержимое, готовое к употреблению, вынималось из нее.

4) варка в котле (*чжу*) – так, согласно «Лицзи» и комментариям Чжэн Сюаня, готовились свинина, курятина, рыба и мясо черепах³⁴.

Древние китайцы придавали огромное значение приправам и пряностям, определяя «пять вкусов»: острый, кислый, соленый, горький и сладкий. Однако коллекция приправ и пряностей гораздо более разнообразна, как это доказывают надписи Ма Вандуя и граффити на вазе в гробнице близ Лояна. Японский

³⁴ Крюков М. В. Древние китайцы в эпоху централизованных империй. С. 208.

археолог Хаяси Минао обратил внимание на термин «соус» (кит. 醬, чтение: цзян) в эпоху Хань, который имел по меньшей мере три различных значения. Это была жидкая или полужидкая соленая приправа из мяса, рыбы, бобов и других ингредиентов. Согласно Чжэн Сюаню, способ приготовления такого соуса заключался в высушивании мяса, его нарезке, добавлении зерен, дрожжей и соли, заливки ароматным вином, запечатывании в чане и выдержке в течение 100 дней. Термин «цзян» также использовался для обозначения приправы с добавлением уксуса, о чем свидетельствует тот же Чжэн Сюань. Слово «цзян» использовалось для обозначения соленых или кислых приправ, таких как имбирь, уксус, соль, вино и патока. Мед был одной из приправ, которая придавала блюдам сладкий вкус. Иногда мед добавляли в мясо, обжаренное на открытом огне. Однако значение слова «тан» (кит. 糖), которое сейчас обозначает сахар, до сих пор остается неопределенным. Цзи Дунью считал, что производство тростникового сахара было распространено в Китае еще в эпоху Хань. В «Шимин» упоминаются конфеты-тянучки, которые делали из разваренного зерна. Они продавались на улицах в I-II веках и привлекали внимание покупателей своими звуками свирели. Касательно напитков, в зимние дни предпочитали горячий отвар, а в летние – прохладную воду³⁵ – этот древнекитайский обычай, сформулированный Мэн-цзы в начале III в. до н. э. имел распространение на всем протяжении ханьской эпохи.

В древнем Китае вино цзю (кит. 酒) готовилось из зерен и представляло собой разновидность браги. Различия между видами вина заключались в основном в сроке выдержки: молодое вино (кит. 绿蚁, чтение: lùyǐ) можно было употреблять через 3-4 дня, тогда как выдержанное должно было простоять не менее месяца. Выдержанное вино могло быть трех видов: ши цзю, си цзю, цин цзю (кит. 事酒, 昔酒, 清酒). Ши цзю готовилось в основном на торжественные церемонии, особенно на жертвоприношения, и проходило выдержку около месяца в любое время года. По комментарию к «Ли цзи», оно было

³⁵ Цит. по: Крюков М.В. Древние китайцы в эпоху централизованных империй. С. 205.

непрозрачным. Си цзю было более крепким и светлым, чем ши цзю. Для производства цин цзю требовалось несколько месяцев – с зимы до лета. Выдержанное вино было значительно крепче, чем молодое вино, и поэтому использовалось для иллюстрации понятия «горький». Молодое вино иногда называлось «сладким» (кит. 蜜酒) и не процеживалось перед употреблением³⁶.

Палочки для еды во времена династии Хань были также важным элементом сервировки обеденного стола, как и в наше время. Император Цзинди (кит. 景帝, 188 до н.э. - 141 до н.э.) пригласил на обед сановника Чжоу Яфу (кит. 周亚夫), чтобы поставить его в неловкое положение, подав только мясо, нарезанное большими кусками. Однако Чжоу Яфу не смутился и попросил принести палочки для еды. Практика использования палочек для еды зародилась в Древнем Китае в первые века до нашей эры. Хотя семья Чжоу использовала палочки для еды, это отличалось от практики жителей династии Хань, которые в основном предпочитали есть руками³⁷.

Из-за преобладания южных особенностей природной среды и продолжительного политического противостояния между Севером и Югом в древнем Китае сформировались два различных комплекса питания - Южный и Северный. Этот процесс начался еще в III веке, когда после поражения царства У. Когда после разгрома царства У (кит. 吳) известный поэт Лу Цзи (кит. 陸机, 261–303 гг.) попал на Среднекитайскую равнину, ему было не по себе без привычных южных блюд. Однажды в разговоре на эту тему его спросили, указывая на чашку простокваши: «А что вы, жители У, можете противопоставить этому?» Лу Цзи ответил мечтательно: «Там, за тысячи *ли* отсюда, готовят суп из листьев мальвы!» Земляк Лу Цзи, поэт Чжан Хань (кит. 張衡, 78–139 гг.), вместе с ним очутившийся в Лояне, также тосковал по родным местам. Ощущение легкого и прохладного осеннего ветра напомнило ему о деликатесах, которые недоступны на Севере - таких как «суп из листьев мальвы и сырой накрошенной

³⁶ Крюков М. В. Древние китайцы в эпоху централизованных империй. С. 210.

³⁷ Крюков М. В. Древние китайцы: проблемы этногенеза. – М. : Наука, 1978. С. 259.

рыбы», «вареная цицания, рыбный суп и крабьи ножки являются основными блюдами Южан, а вместо простокваши они пьют чай, а в руках у них всегда мускатный орех, а во рту – плод арековой пальмы»³⁸. Растения, упомянутые в тексте, были неизвестны китайцам до тех пор, пока они не начали заселять субтропические и тропические регионы Цзяннани. Однако уже в III–IV веках эти растения, а также экзотические фрукты из южных регионов, стали частой составляющей рациона жителей Юга. Фрукты играли значительную роль в питании населения Юга и являлись одной из его особенностей. Например, когда в 70-х годах IV века цзиньский император У-ди (кит. 晉武帝, годы правления 265–290гг.) спросил перебежчика с Севера Чжан Тяньси о достопримечательностях, тот мог назвать только «сладкие ягоды тутовника». В то время как типичная пища кочевников вызывала у древних китайцев не только отвращение, но и физические страдания. Представитель династии Цзинь из восточного региона Юга позже признался, что после употребления кислого молока в его желудке происходили невероятные вещи в течение всей ночи³⁹. Частые контакты с сюнну и сяньбийцами, а также социально-политическая обстановка, в которой имитация обычаев доминирующей этнической группы была престижной, привели к изменению отношения жителей Древнего Севера Китая к баранине и молоку. Прежде незнакомые китайцам молочные продукты, такие как простокваша, сыр и масло, стали значительной частью рациона северян. Для приготовления сыра густую простоквашу наливали в полотняный мешок, который затем подвешивали. Жидкость стекала, оставляя творожистую массу, которую разогревали в котле и выкладывали на солнце для подсушки. Из полученной массы формировали шарики размером с грушу. Также заготавливали сушеный сыр, который мог храниться несколько лет. Для приготовления масла простоквашу наливали в большой сосуд и ставили на солнце, перемешивая ее специальной деревянной ложкой на длинной ручке.

³⁸ Цит. по: Крюков М.В. Древние китайцы: проблемы этногенеза. С. 259.

³⁹ Цит. по: Крюков М. В. «Китайский этнос на пороге средних веков. М. : Наука, главная редакция восточной литературы, 1983. С. 130.

Затем сырую воду добавляли к простокваше и продолжали взбивать содержимое сосуда. Верхний слой взбитой массы снимали и складывали в таз, а когда выступившее масло густело, отжимали его руками. Масло, приготовленное в течение нескольких дней, перетапливали на медленном огне и хранили зимой в бараньих желудках. Древние китайцы, живущие в Северной части страны, приняли у кочевников множество привычек, связанных с производством молочных продуктов. Например, они верили, что если простокваша не закисло, то это значит, что в том месте, где ее готовят, обитают змеи; чтобы избавиться от змей, следует сжечь прядь человеческих волос вместе с рогом коровы или барана. В своей книге «Заметки о Лоянском монастыре» автор процитировал интересный случай, описывающий, как древние китайцы приспособивались к пищевым привычкам кочевников. Ван Сяо, который покинул границы империи Ци в конце V века, прибыл на двор правителя Табгача в Лояне и первое время не ел баранины, предпочитая вареный на пару рис и рыбный суп, не пил кислое молоко. Однако через несколько лет, во время пира во дворце, Ван Сяо с удовольствием попробовал баранину и молоко. Император, удивленный таким поворотом событий, спросил Ван Сяо, что лучше - баранина или рыбный суп, кислое молоко или чай. Ван Сяо ответил, что баранина является наилучшим продуктом, так как она родилась на земле, а рыба - лидер в мире водных животных. Оба продукта разные, но оба являются деликатесами. Если не говорить о вкусовых качествах этих блюд, то их трудно сравнивать: я бы сравнил баранину с такой огромной древней страной, как Ци и Лу, а рыбу – мелким царствам вроде Чжу и Цзюй⁴⁰.

Хотя молоко не стало обычным продуктом питания для современных китайцев как на юге, так и на севере страны, однако в этот период времени возникло другое характерное блюдо северокитайской кухни - различные мучные изделия, включая лапшу. В трактате «Циминь яошу» описываются рецепты приготовления множества мучных блюд, которые были популярны в древней

⁴⁰ Цит. по: Крюков М. В. «Китайский этнос на пороге средних веков. М. : Наука, главная редакция восточной литературы, 1983. С. 131–132.

северной части Китая. Одним из самых популярных были лепешки, которые готовились из пшеничной муки или иногда из рисовой муки. Тесто замешивали на воде, а также добавляли мед, фруктовый отвар или молоко. Лепешки могли быть приготовлены на закваске или с добавлением вина. Например, один из видов лепешек готовился из теста, замешанного на костном мозге и меду, и затем жарился, не переворачивая, шириной 67 цуней (15-17 см) и толщиной 4-5 фэней (около 1 см). В книге «Циминь яошу» представлен рецепт пирожков с бараниной, где для начинки необходимо взять 2 цзиня (около 1 кг) мяса, 1 хэ (0,04 л) репчатого лука, а также добавить соли и соуса. Эту смесь нужно перемешать и обжарить, после чего использовать для начинки пирожков, которые готовятся из раскатанного дрожжевого теста. Рецепт лапши, для которой тесто замешивается на основе мясного бульона и тщательно просеянной муки. Раскатав тесто на толщину палочки для еды и длиной 1 чи (около 25 см), лапшу варят на сильном огне и подают вместе с отваром. По легенде, один из министров мифического императора Юя считается первым, кто изобрел алкогольный напиток. В китайском языке все такие напитки обозначаются иероглифом цю (кит. 酒), который на русский язык обычно переводится как «вино». Интересно, что этот иероглиф можно увидеть даже на гадательных костях эпохи Шан-Инь⁴¹. Тогда китайцы знали способы приготовления алкогольных напитков из разных видов зерна – проса, ячменя, пшеницы и риса. Эти напитки были похожи на обычное пиво. Такое пиво с содержанием алкоголя около 4–5%, изготавливалось во всем мире тысячи лет. Оно было известно египтянам и вавилонянам. Однако китайцы настолько хорошо изучили процесс брожения (*тоу*), что в конце II тыс. до н.э. смогли получить алкогольный напиток в три раза крепче обычного пива. На Западе никакой алкогольный напиток не достигал крепости больше 11% (как отдельные вина) до появления дистиллированного алкоголя. Процесс дистилляции (перегонки) был известен китайцам (судя по их алхимическим трактатам) еще в древности. Водку они тоже научились делать одними из

⁴¹ Цит. по: Крюков М.В. Китайский этнос на пороге средних веков. С. 133.

первых. Первые наставления по культуре этикета, где прописаны «правила питания», относятся к раннеханьскому времени. Рисовая водка («желтое вино», кит. 黄酒 绍兴酒) упоминается в «Шицзин» – книге, которую, как считается, редактировал сам Конфуций. «Белое вино», а по сути очень крепкая водка (60 градусов) – *байцзю* (кит. 白酒).

В древней китайской культуре III-VI вв. н.э. появился новый обычай – пить чай, который стал важной частью их быта. В отличие от северных кочевников, которые предпочитали кислое молоко, древние китайцы периода Хань предпочитали теплый бульон зимой и воду летом. Однако уже в III в. возник новый стимулянт – отвар из листьев чайного дерева, который изначально использовался только как лекарственное средство. Согласно комментарию Го Пу, этот напиток можно приготовить из листьев небольшого дерева, похожего на гардению, которое растет зимой. Молодые листья называли ча, старые – мин, а также было еще одно название – чуань. Напиток стал настолько популярным, что его начали употреблять и на званых пирушках, которые часто устраивал Сунь Хао, и гости расходились лишь к вечеру. Тех, кто не выпивал семи *шэн* вина, домой не отпускали. Но Вэй Яо быстро пьянел, и из расположения к нему Сунь Хао незаметно наливал ему вместо вина чаю⁴².

Средние века VII–X вв.

Существенное значение в формировании современной китайской кухни имеет период с VII по X века, когда произошел переход от прежних древнекитайских норм питания к близкому к нынешнему состоянию.

Пища, которую употребляли китайцы в период с VII по X века, разделялась на две основные категории, аналогично тому, как это происходит в современной китайской кухне. Первый компонент – это «основная еда» (кит. 饭), которая состояла из приготовленных крахмалистых продуктов. К ней добавлялись овощные, мясные или рыбные блюда, которые и представляли собой «дополнительную еду». Из них были только несколько исключений, например,

⁴² Крюков М. В. Китайский этнос на пороге средних веков. С. 134.

лапша, которая готовилась из теста и заправлялась овощными и мясными добавками. Также к этой категории относились пельмени (хуньтунь), которые уже тогда стали частью китайской кухни. Появление паровых хлебцев маньтоу (кит. 馒头) относится к периоду Тан, они широко распространены в наши дни на Севере Китая и фигурируют в источниках VII-XIII вв. уже под своим нынешним названием⁴³.

В период правления **Династии Тан** было введено множество новых продуктов питания и кулинарных ингредиентов, дополняющих уже существовавшие. Среди них были ячмень, чеснок, соль, репа, соевые бобы, груши, абрикосы, персики, яблоки, гранаты, мармелад, ревень, фундук, кедровые орехи, каштаны, грецкие орехи, батат, таро и другие. Кроме того, на различных регионах Китая употреблялись разные виды мяса: свинина, курица, ягненок (на севере его особенно предпочитали), морская выдра, а также медведь и Бактрийские верблюды. Вдоль южного побережья наиболее распространенными продуктами были морепродукты, такие как приготовленные медузы с корицей, сычуаньским перцем, кардамоном и имбирем, а также устрицы с вином, жареный кальмар с имбирем и уксусом, крабы и рыба фугу, которую китайцы называли «речным поросенком»⁴⁴.

В прошлом некоторые продукты находились под запретом, например, в танские было рекомендовано не есть говядину (поскольку бык был ценным тягловым животным), а танский император Вэнь-цзун (кит. 文宗, годы правления: 827–840 гг.) запретил убийство крупного рогатого скота в угоду своим буддийским убеждениям. Благодаря международной торговле китайцы имели возможность использовать в пищу золотые персики из Самарканда (нынешний город в Узбекистане), финиковые пальмы, фисташки, инжир из Персии, семена сосны и корни женьшеня из Кореи, манго из Юго-Восточной Азии.

⁴³ Крюков М. В. Китайский этнос в средние века VII–XIII вв. М : Наука, главная редакция восточной литературы, 1984. С. 147.

⁴⁴ Цит. по: Крюков М. В. Китайский этнос в средние века VII–XIII вв. С. 147.

В Китае был большой спрос на сахар; во время правления Харша (Император Харшавардхана, более известный как Харша, жил с 590 по 647 год н. э. и был последним правителем империи Вардхана, последней великой империи в Древней Индии до исламского вторжения. Он правил с 606 по 647 год н. э.), индийские посланники в Китай привезли двух производителей сахара, которые успешно научили китайцев выращивать сахарный тростник.

Со временем методы консервирования продуктов питания стали более разнообразными и усовершенствованными. Раньше люди обычно использовали простые способы, такие как рытье глубоких канав или засаливание продуктов. В то же время, правители Танской империи предпочитали хранить продукты в больших ледяных ямах, которые располагались в парках города Чанъан и принадлежали не только императору, но и другим богатым и знатным людям. Каждый год для заполнения этих ям рабочим приходилось вырезать из замерзших ручьев в горах тысячи блоков льда размером 0,91x0,91x1,06 м. Летом Большое количество продуктов было сохранено в замороженном состоянии, и особую популярность приобрели охлажденные дыни. Вероятно, это период в истории Китая был связан с первым знакомством местных жителей с сахаром, получаемым из сахарного тростника. Хотя вопрос о том, когда точно сахар появился в Китае, вызывал много споров в китайской исторической литературе. Однако, анализ реальных фактов позволяет предположить, что до середины VII века в Китае не было известно о существовании сахара. Во времена правления династии Тан в Китае, люди на юге страны начали популяризировать употребление чая. Они считали его не только приятным напитком, но и полезным с точки зрения медицины. Лу Юй VIII, также известный как Чайный Мудрец, был высокообразованным человеком, который провел много времени в буддийском монастыре. Для него чай символизировал гармонию и единство всего мироздания, что вдохновило его написать трактат о том, как правильно пить чай, который получил название «Ча цзин» или «Канон чая». В этом трактате он рассказывал о том, как и когда нужно собирать листья чая, использовать только самые качественные и плодородные почвы для их выращивания, а также

о том, как производить и обрабатывать чай. Вот некоторые выдержки из этого трактата: «Чай собирают во время второго, третьего и четвертого лунных месяцев. Молодые и нежные побеги чайного куста, растущего на богатой, плодородной почве, нельзя ощипывать, пока они не напоминают папоротник или папоротник–орляк и не достигли четыре–пять дюймов длиной. В любом случае, побеги должны быть собраны только в то время, как роса все еще прохладна. Когда побеги чая выросли в густой подлесок, выберите самые густые среди побегов, имеющие три, четыре или пять ветвей, сорвите и ощипайте их. Не выбирайте день, который видел дождь, ни день, когда облака застилают небо. Собирайте чай только в ясный день. Все, что требуется для производства чая – это собрать его, отпарить, сбить, сформировать, высушить, связать и запечатать».

Технология варки чая по методу мастера Лу Юя разительно отличается от традиционного заваривания чая. Это более сложная, трудоемкая процедура, требующая от мастера определенных навыков, повышенной концентрации и внимания. Для приготовления чая по методу Лу Юя вам потребуется прочная емкость из жаропрочного стекла и мягкая вода из родникового источника. Чайный лист нужно три раза промыть холодной водой для удаления пыли и насыщения его влагой. Чайник из стекла помещается на открытый огонь, и когда вода прогреется до появления «крабьих глаз» (небольших пузырьков на дне чайника) и появится характерный щелчок или «шум», несколько кружек воды можно забрать из сосуда. Оставшаяся вода нагревается до появления более крупных пузырьков («глаз рака»), а затем самых крупных – «рыбьих глаз». Затем следует ожидать появления «жемчужных нитей» (мелких пузырьков, которые поднимаются к поверхности воды единой нитью). Когда они появятся, можно вернуть воду из ранее вылитых кружек в сосуд (для «омоложения кипятка»). После следующего появления «нитей» нужно начать помешивать воду деревянным инструментом, раскручивая ее в «воронку», в которую следует бросить чай. Появление следующих «нитей» означает готовность чая, и чайник можно снять с огня. Вода должна успокоиться, а чайные листья должны перестать плавать и опуститься на дно сосуда. Чай готов к употреблению! Лу Юй

положил основу для развития культуры чая в Китае. С начала использования оберточной бумаги в Китае с II века до н.э., во времена династии Тан китайцы использовали ее для хранения и сохранения аромата чайных листьев в сложенных и сшитых квадратных пакетах. Рост популярности чая в стране привел к тому, что уже в 780 году в правительственных кругах обсуждался вопрос о введении специального налога на чай. В 30-х годах IX века была установлена государственная монополия на производство и продажу чая, а в середине IX века приняты законы, предусматривавшие жестокие наказания за нарушение монополии. Экспорт чая стал важной статьёй внешней торговли с северными соседями Китая во времена Династии Тан.⁴⁵

Иначе сложились исторические судьбы другого стимулянта, заимствованного южанами у аборигенов Цзяннани почти одновременно с чаем. Речь идет о бетеле. Жевание бетеля – распространенная практика у многих народов Юго-Восточной Азии и Океании, которая заключается в завертывании плода арековой пальмы в лист бетеля вместе с известью. После разжевывания этой массы, рот человека окрашивается в ярко-алый цвет, и он начинает испытывать возбуждение, которое может перейти в полузабытьё при длительном использовании. Жевание бетеля – специфическая черта материальной культуры и быта той эпохи.

В эпоху правления Династии Сун (960–1279 гг.) развитие торговли и сельского хозяйства привело к возникновению больших городов с развитой инфраструктурой, включая крупные рынки и рестораны. Считается, что во времена Династии Сун появилась разновидность кухни, которую мы сегодня знаем как китайскую кухню. Упоминание о том, что китайцы употребляли тофу (кит. 豆腐) встречается в источниках сунского периода, но он назывался лици. Например, в стихах Лу Юя говорится о том, что нужно вымыть котел и сварить лици⁴⁶.

⁴⁵ Крюков, М. В. Китайский этнос в средние века VII–XIII вв. С. 148.

⁴⁶ Крюков М. В. Китайский этнос на пороге средних веков. С. 144.

Это создало новые проблемы для общества, так как большое количество людей сконцентрировалось в городах. Горожане того времени стремились посещать общественные заведения, где культура питания стала осознанным и рациональным опытом. В ресторанах клиенты имели возможность выбирать блюда из меню, в отличие от таверн, где такой выбор отсутствовал. Рестораны предлагали блюда региональной кухни, а гурманы делились своими предпочтениями. Исторические записи свидетельствуют о том, что в каждом значимом городе обязательно существовал рынок⁴⁷.

Новые профессии, возникшие исключительно в городе, воспринимались консерваторами как неестественные и противоестественные явления, однако на самом деле они отражали потребности того времени. Город был центром новых идей, которые меняли традиционный образ жизни. Людей, прибывающих в город в первый раз, удивляло то, что на рынке можно купить готовую еду. В древности, согласно китайской традиции, готовить пищу для членов семьи следовало дома на очаге, который символизировал единство обитателей дома. «Янь те лунь» отмечает, что раньше на рынках не продавали еду: там были только лавки мясников, которые продавали мясо, а также стоянки с вином, сушеным мясом, рыбой и солью. Ныне же целые ряды заполнены готовой пищей, рынки завалены различными яствами. Людям становится лень готовить самим и, когда приходит время обеда, они отправляются на рынок»⁴⁸.

Династия Юань (кит. 朝元 ;1271–1368 гг.).

Монгольское завоевание привело к столкновению двух различных традиций в области питания – китайской, основанной на земледелии и дихотомическом противопоставлении между «основной» и «второстепенной» едой, и монгольской, построенной на балансе мяса и молочных продуктов с небольшим количеством растительной пищи. Путешественники XIII–XIV веков, посещавшие различные районы монгольской империи, отмечали, что

⁴⁷ Крюков М. В. Древние китайцы в эпоху централизованных империй. С. 172.

⁴⁸ Там же. С. 173.

завоеватели продолжали следовать своим традициям, предпочитая вареную баранину, которую каждый участник трапезы разрезал ножом самостоятельно. Таким образом, монгольское завоевание привело к длительному взаимодействию двух разных традиций в системе питания. Однако нет надежных свидетельств того, что китайцы начали потреблять больше мяса, чем раньше. Исследователь Ф. Мот, который изучал пищевые привычки китайцев в период Юань, отвергает предположение о том, что такие распространенные блюда в ресторанах, как шуань янжоу (кит. 涮羊肉), связаны с монгольской кухней XIII–XIV веков. По-видимому, китайцы не находили монгольскую кухню привлекательной, так же как и обычай пить кумыс не стал широко распространенным в китайской культуре. Структура монгольской пищевой модели оказалась гораздо более гибкой в новых условиях. Еще до завоевания империи Сун, монголы познакомились с кухнями многих народов Центральной и Передней Азии. Сочинение «Иньшань чжэньяо» (кит. 饮正要; «Принципы правильного питания»), написанное по распоряжению богдыхана в 1330 г., содержит интересные данные о заимствовании монголами некоторых ранее неизвестных им блюд. Однако столетие монгольского владычества не оказало значительного влияния на традиционную китайскую систему питания. Набор зерновых культур, использовавшихся для приготовления «основной еды», остался в XV–XIX вв. тем же, что и прежде, – рис, просо, пшеница, ячмень; однако удельный вес отдельных видов в валовом сборе зерна изменился. Кроме того, китайские крестьяне стали выращивать некоторые новые виды злаков.

Период, о котором идет речь, характеризуется непрерывным увеличением доли риса в рационе населения по всей стране. Еще в X веке на территории Фуцзяни начали выращивать новый сорт риса, который был экспортирован из Чампы. Он имел два основных преимущества: он не требовал большого количества влаги и созревал раньше других сортов, что позволяло получить два урожая за год. Это значительно увеличивало производство зерна. Однако, по своим вкусовым качествам, новый сорт риса не мог конкурировать с традиционно выращиваемыми видами, используемыми в южных районах Китая,

и его потребляли преимущественно бедняки. Тем не менее, в связи с засухой в начале XI века, император Жэнь-цзун (кит. 仁宗, годы правления: 1010–1063 гг.) приказал выращивать этот сорт риса повсеместно в юго-восточных областях страны. На территории к северу от водораздела Хуанхэ и Янцзы просо продолжали выращивать, и оно оставалось важным компонентом питания населения севера. Чумиза, являющаяся просяной культурой, также продолжала распространяться на юг, и местные сорта чумизы из Шаньдуна стали очень популярными. Еще в танскую эпоху эти продукты были включены в список товаров, поставляемых на двор.

На Среднекитайской равнине основными культурами были пшеница и ячмень, но даже здесь представители элиты отдавали предпочтение рису. Это приводило к тому, что значительная часть населения, включая горожан, вынужденно потребляла импортируемый рис. Однако с развитием новых видов сельскохозяйственных культур в XVI–XVII веках, доля риса в общем производстве зерна в стране стала уменьшаться. В это время появилось новое зерно – сорго, или гаолян, которое начали активно выращивать в провинции Сычуань. Кроме использования его в пищу, сорго также использовалось для производства крепких спиртных напитков (хотя Марко Поло в свое время утверждал, что вино в Китае готовят исключительно из риса).

В начале XVIII века восточные районы Китая были изменены распространением батата, который принес революционные изменения в структуру зернового хозяйства. В провинции Шаньдун, например, почти половина годового рациона бедняков составляла батат. Аналогичную роль на юго-западе сыграла кукуруза. Она стала популярной культурой в провинциях Юньнань, Гуйчжоу и Сычуань, что позволило переселению значительного числа китайцев из дельты Янцзы в эти районы. Изучение этого процесса показывает, что для более эффективного использования песчаных почв в нижнем течении

Янцзы, а также в провинциях Фуцзянь и Гуандунь, важной ролью стало культивирование арахиса⁴⁹.

Династия Мин (кит. 明朝; 1368–1644 гг.)

В период правления династии Мин (1368–1644) Китай стал свидетелем всестороннего развития культуры, которое представляло собой сложный синтез различных форм искусства. В этот период произошло активное расширение торговли и городов по всей стране, что привело к созданию сильного класса купечества, который тесно связался с чиновничеством. Города стали местом появления первых ресторанов, и чтобы привлечь больше клиентов, китайские повара начали изобретать новые и вкусные блюда. Были созданы церемонии приготовления, сервировки и употребления пищи, а еда для жителей Китая стала не просто физическим актом, а целым ритуалом, символизирующим «поклонение пище, подающей жизнь»⁵⁰. В древнем Китае пища играла особую роль в жизни людей и была высоко ценена. Цвет посуды, одежды и музыкальное сопровождение были важными атрибутами многочасового ритуала сервировки еды на стол. Рестораны в Китае представляют собой демократичное место где люди собираются, чтобы отдохнуть в кругу друзей, наслаждаться разнообразной едой и музыкой. Как великая страна, Китай имеет богатое традиционное наследие, которое славится своей палитрой.⁵¹ Среди образованной элиты появилось понятие «управления жизнью» (чжи шэн; кит. 制生), которое охватывает идею правильного и разумного управления жизнью, включая заботу о своем благосостоянии, в том числе через торговлю. Это понятие было первоначально взято за основу первым поколением сознательных китайских купцов неспроста. В традиционной китайской культуре высшей ценностью является «питание жизни» (ян шэн; кит. 養生), и соответственно, люди стремятся использовать все доступные средства для улучшения своего качества жизни,

⁴⁹ Крюков М. В. Этническая история китайцев на рубеже средневековья и нового времени. С. 116.

⁵⁰ Малявин В. В. Повседневная жизнь Китая в эпоху Мин. М. : Молодая гвардия, 2008. С. 5.

⁵¹ Цит. по Малявин В. В. Повседневная жизнь Китая в эпоху Мин. С. 8.

повышения духовной чувствительности, а также накопления жизненной энергии⁵².

Династия Цин (кит. 大清国: 1636–1911гг.)

В документе «Ли Ци» из династии Ци описывается более 20 императорских блюд, приготовленных с большим мастерством в соответствии с традициями древней китайской кухни. Среди них можно отметить жаренную курицу с грибами, утку в соусе, говядину на пару, вареные потроха, филе из мяса с капустой на пару, тушеную баранину, баранину со шпинатом и соевым сыром на пару, мясо духовое с капустой на пару, филе из баранины с редисом, а также жаренные грибы, овощи в кисло–сладком соусе, бефстроганы из баранины, пирожки, жареное мясо с китайской капустой, соленые соевые бобы, жаренные в соусе с перцем, ломтики копченостей, ломтики капусты, ароматические сушения, мясной бульон и другие блюда. В эпоху правления императора Канси из династии Цинь был введен Полный Банкет Маньчю–Хань, на китайском «Мань ХаньЦюань Си», который стал символом традиционной культуры питания. В честь своего 60–летия, император созвал всех старейших жителей Китая и приготовил «Банкет 1000 Старейшин», которому было присутствовало более 2800 жителей Поднебесной. Качество блюд, подаваемых на этом празднестве, было очень высоким, а также оценивали полезность выбираемых продуктов. На столе было разнообразие еды, непременно присутствовали такие блюда, как пекинская утка, жареный цыпленок, свиные ноги, бесчисленные деликатесы, а также свежие фрукты и овощи. Перед тем, как свиней забивали, их откармливали овсяной кашей, чтобы увеличить их вес. С течением времени Банкет «Мань–Хань» стал известен и проводился по разным поводам, например, в честь знаменательных событий, таких как победа в войне или Весенний фестиваль и другие. Одно из самых впечатляющих блюд, на мой взгляд, которое до сих пор подают в Гуанчжоу и других южных городах Китая, – это блюдо «Дракон–тигр–феникс», хотя его ингредиенты не соответствуют названию.

⁵² Малявин В. В. Повседневная жизнь Китая в эпоху Мин. С. 155.

Вместо дракона используется змея, тигра заменяет кошка, а роль феникса играет курица.

Различные регионы имели свои предпочтения в еде, и блюда часто переделывались под местный вкус. Во время банкета каждый гость занимал свое место в зависимости от своего социального статуса. На столе было определенное количество блюд, фруктов и алкогольных напитков, и каждый должен был надеть официальную одежду и взять с собой 108 бусинок из коралла или янтаря, которые нанизывали на шнурок. Перед тем, как сесть за стол, все гости мыли лицо и руки в отдельном медном тазу и вытирались полотенцем. Как только все садились за стол, запускались фейерверки, а пищу сопровождали музыка и танцы. После еды гости занимались чтением стихов, игрой в шахматы, рисованием и общением. Блюда подавались на великолепной посуде – сначала было восемь холодных закусок к вину, затем очищали фрукты для каждого гостя, затем подавали восемь видов горячей еды, а затем – рис и суп. После еды гостям предоставляли зубочистки, орехи катеху и круглые ядрышки кардамона, а в конце каждому подавали чаши с ароматизированной водой. С течением времени этот банкет начал объединять множество различных блюд из северных и южных регионов и включил в себя как маньчжурскую, так и ханскую кухни, став, можно сказать, полиэтническим банкетом. Китайские традиции принятия пищи, культура питания имеют давнюю историю своего развития. Они формировались и видоизменялись под влиянием природных, исторических и социально-экономических факторов, под воздействием региональных обменов с соседними территориями. Изучение потребительских привычек и культуры питания является важным компонентом материальной культуры Китая, отражающим семейную и общественную жизнь этноса и наследие многих поколений. Поэтому детальное изучение этих привычек представляет особый интерес для исследователей⁵³.

⁵³ Традиции в культуре еды. [Электронный ресурс] // URL : <https://fictionbook.ru/static/trials/11/97/86/11978613.ab.pdf> (дата обращения: 05.05.2023).

Традиционная культура питания в Китае всегда была тесно связана с религиозной и философской мыслью местных жителей. Её развитие и эволюция веками определялись общественными нормами и народными обычаями, заложенными в древних текстах. Благодаря огромной территории страны, её климатическим условиям, продуктам и различным привычкам, китайская кухня стала известна своим богатством и разнообразием, а также включает в себя восемь основных блюд. Один из важных компонентов культуры питания – это пищевые привычки, которые предполагают разделение всех приемов пищи на завтрак, обед и ужин. В китайской культуре даже существует поговорка, которая гласит: «Хорошо завтракать, насыщенно обедать и ужинать поменьше», аналогичная известной фразе русского полководца Суворова «Завтрак съешь сам, обед подели с другом, а ужин отдай врагу!». Эти выражения ярко отражают отношение китайцев к традиционному трехразовому питанию.

В Китае наиболее важным приемом пищи традиционно считается обед, так как именно в это время употребляются блюда, которые максимально помогают человеку восстановить энергию, затрачиваемую на работу и другие дела.

В Китае культура приготовления злаковых каш является важнейшим традиционным элементом пищевого поведения общества и неотъемлемой частью китайской кухни. Обычно китайская каша готовится густой и наваристой, оставаясь влажной и не рассыпающейся. Для ее приготовления используется вода, а сухофрукты добавляются в качестве натурального подсластителя. Китайцы считают кашу самым важным продуктом для поддержания физического и психологического здоровья человека.

Китайская культура питания традиционно ориентирована на использование круглого стола, который позволяет собрать как можно больше людей вместе, чтобы они могли общаться друг с другом и чувствовать единство. Оформление стола и разнообразие столовых приборов также являются важной особенностью китайской кухни. Деревянные палочки являются одним из главных столовых приборов, которые адаптируются для употребления риса,

каши и супа. В Китае не принято использовать ножи, поскольку это считается неприличным.

Однако за последние десять лет культура питания в Китае начала меняться. Благодаря повышению уровня жизни и доступности материальных ресурсов, современные китайцы более рационально подходят к организации своего рациона питания, чем раньше. Традиции широких застолий со временем отмирают, а быстрые обеды и одиночное употребление пищи становятся все более распространенными. Такие обеды часто сопровождаются решением бытовых и профессиональных вопросов, в то время как количество блюд на обеденном столе уменьшается.

В отличие от западных стран, где люди предпочитают питаться в одиночестве, китайцы следуют традиции приема пищи вместе. Они обычно едят три раза в день: завтрак с 7.00 до 9.00, обед с 11.00 до 14.00 и ужин с 17.00 до 19.00. Ставят несколько блюд на середине круглого стола, чтобы каждый мог взять что-то со своей посуды. Во время еды они делятся блюдами, что способствует развитию отношений между людьми. Поэтому круглые обеденные столы очень популярны в Китае и используются на банкетах и в ресторанах. Обычно за одним таким столом сидят десять человек, а банкеты проводятся для того, чтобы отметить какое-то важное событие, например, свадьбу, юбилей, поступление в школу или университет, встречу с кем-то или благодарение кого-то. В меню представлено несколько позиций, включая предложения на холодную закуску, горячее блюдо, основное блюдо, суп и десерт. При заказе обычно подают около 6–8 видов холодной закусочки, таких как лущеный арахис, огуречная закуска, закуска из говядины и другие. Некоторое время спустя подаются горячие блюда, обычно 8–10 видов. Во время банкета люди едят, общаются и при этом хозяин наливает гостям пиво или вино и произносит тост. Если кто-то не употребляет алкогольные напитки, то можно выбрать другие напитки, такие как безалкогольные напитки или чай. Эта часть банкета является очень важной. Затем обычно подают основные блюда, такие как блюда с рисом или мантоу, суп и десерт последовательно. Банкет обычно длится 2–3 часа. В Китае есть развитая

инфраструктура общественного питания, которая включает рестораны, столовые, буфеты, закусочные, ларьки на улицах и т.д. Множество заведений общественного питания собираются вместе, чтобы создать продуктовую улицу или ночной рынок. В Китае представлены рестораны и кафе на любой вкус и ценовую категорию, что приводит к тому, что большинство работающих людей и молодежи не готовят еду дома и выбирают общепит или еду на вынос. Стоит отметить, что в Китае практически нет культуры оставлять чаевые, включая Гонконг и Макао.

Куайцзы (кит. 筷子; палочки для еды), известные также как палочки для еды, представляют собой пару небольших палочек, которые используются в Китае уже более 4000 лет и являются традиционным столовым прибором. Родители учат своих детей использовать палочки в возрасте от 3 до 4 лет, и это становится частью культуры и истории Китая. Тем не менее, следует помнить, что использование палочек должно быть правильным: они нужны только для того, чтобы взять еду и поместить ее в рот или на свою тарелку, а любые другие манипуляции с палочками не соответствуют этикету. Существуют определенные правила, которые нужно соблюдать при использовании куайцзы, например, не оставлять палочки вертикально в тарелке (это считается дурным знаком), не размахивать ими или указывать ими на людей или предметы, и не передавать еду из одной пары палочек в другую. А также – нельзя оставлять в тарелке вертикально воткнутые палочки (дурной знак – символ смерти);

– нельзя размахивать палочками или указывать ими на сидящих за столом или на что-либо ещё;

– нельзя облизывать палочки, так как еда берется из общей тарелки;

– нельзя стучать палочками по столу или тарелке;

– нельзя перебирать еду, искать лучший кусок: бери то, до чего дотронулся.

Сегодня китайская кухня пользуется мировой популярностью благодаря не только своему вкусу, но и своей полезности для организма. Китайцы считают, что правильное питание – это эффективная терапия, и культура питания имеет ряд особенностей. Одна из таких особенностей – изменение состава блюд в

зависимости от времени года. В течение всего года китайцы используют соответствующие ингредиенты и пряности, чтобы создать блюда, которые помогут их организму адаптироваться к изменяющимся условиям окружающей среды. Кроме того, важным аспектом китайской культуры питания является эстетическая составляющая блюд – они должны быть не только вкусными, но и привлекательными для глаза. В китайской кулинарии традиционно уделяется внимание не только вкусу блюд, но и их эстетической привлекательности. Гармония цвета, аромата, текстуры, формы и посуды играют важную роль в создании красивых блюд. Китайские повара могут создавать уникальные формы из различных овощей, таких как морковь или капуста, и добиваться гармонии между цветом, ароматом, вкусом, формой и красотой блюда, чтобы доставить людям особое наслаждение от сочетания духовного и материального единства⁵⁴.

Древняя китайская кулинарная и пищевая культура имеют свои превосходные традиции с древнейших времен до наших дней, и содержат богатую философию:

– Китайская культура питания придает большое значение уважению за столом. Она пропагандирует сыновнюю почтительность и уважение к старшим. Китайцы обычно отдают лучшие блюда своим старшим родственникам, чтобы проявлять им уважение. Хотя хозяева в Китае дружелюбны, гости также должны выказывать уважение своему хозяину. Перед началом еды хозяин приветствует гостей, а они в свою очередь начинают есть только после услышанного «пожалуйста» и приглашения на обед.

– Особые даты в китайской культуре питания имеют свои традиции и символические значения. День рождения – один из самых важных моментов в жизни каждого человека, и на этот день есть обычай съесть миску лапши, что символизирует долголетие, а также есть торт и персики, символизирующие здоровье и долгую жизнь. На свадьбах китайцы обязательно едят арахис, лонган и другие продукты, чтобы привлечь любовь и семейное счастье. Во время

⁵⁴ Венер Э. Мифы и легенды Китая. М. : Центрполиграф, 2012. С. 400.

Фестиваля Драконьих Лодок все готовят и едят рисовые пельмени из клейкого риса, свежего мяса и листьев бамбука. А на восьмой день последнего месяца китайского лунного календаря китайцы готовят и едят «кашу Лаба», которая имеет свою символику и отражает китайские традиции. В древности движение светил было связано с межсезоньем и сбором урожая, а праздник середины осени – это обряд поклонения Луне и благодарственное празднование за полученный осенний урожай. В день праздника китайцы собирались всей деревней, готовили ритуальные лунные пряники и наблюдали проход полной луны по небосводу. Традиционно до сих пор проводятся массовые обрядовые танцы драконов и шествия с зажжёнными фонарями. Лунные пряники также являются неотъемлемой частью этого праздника.

Китайская культура питания – это богатое и давнее наследие, которое было накоплено людьми всех этнических групп Китая за тысячелетия производства и живой практики. Она представляет собой полноценную региональную культуру, которая является не только материальным, но и духовным богатством для Китая. Китайская традиционная культура питания охватывает множество аспектов: от обработки сырья до приготовления блюд, от естественной кулинарии до научной кулинарии, от разнообразных вкусов до различных региональных вариантов. Вкусы также разнообразны: на юге любят сладкое, на севере – соленое, на востоке – кислое, а на западе – острое. В целом китайская культура питания – это уникальное и богатое наследие, которое заслуживает внимания и уважения со стороны мирового сообщества.

2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РОМАНА «ЦЗИНЬ, ПИН, МЭЙ»

2.1 История написания, степень изученности романа

История написания. Роман «Цзинь, Пин, Мэй» (кит. 金瓶梅 «Цветы сливы в золотой вазе») был написан в конце эпохи Мин (XVII в.), когда традиционная китайская культура находилась на пороге крушения под напором завоевателей из Маньчжурии, потомков чжурчжэней. Роман состоит из 100 глав и содержит около миллиона иероглифов. Это бытописующий роман, который тесно связан с другим известным китайским романом «Шуй ху чжуань» (кит. 水浒传 «Предание о речных заводях» или «Речные заводи»), написанным в XIV веке, в период расцвета традиционной китайской культуры. Характерной особенностью «Цзинь, Пин, Мэй» является их «органическое соединение черт классицизма и декаданса», что отражает обстановку эпохи Мин и ее близость к краху⁵⁵.

По историческим данным, первое печатное издание книги «Цзинь, Пин, Мэй» было выпущено в Сучжоу в 1610–1611 годах, однако оно не сохранилось до наших дней. Исследователи отмечают, что в оригинальном тексте отсутствуют от 53 до 57 глав, которые появились в печатном издании с признаками другого авторства и с использованием сучжоуского диалекта. Специалисты также признают, что эта часть романа, особенно главы 53–54, дошла до нас с значительными изменениями и интерполяциями.

Степень изученности в отечественной науке. По словам известного китаевода Б. Л. Рифтина, в России в 1950–х годах перевод романа занялся Г. О. Монзелер (1900–1959), но он не смог продолжить работу из-за своей скорой кончины. В то же время В. С. Манухин, востоковед - китаист, литературовед, переводчик и доцент Института восточных языков при МГУ имени М. В. Ломоносова, приступил к переводу романа. Он - то как раз и известен как автор перевода на русский язык и исследователь средневекового китайского романа—

⁵⁵ Цит. по Кобзев А. И. Цзинь пин мэй . [Электронный ресурс] // Синология. URL : https://www.synologia.ru/a/Цзинь_пин_мэй. (дата обращения: 05.05.2023).

эпопеи в прозе и стихах «Цзинь, Пин, Мэй, или Цветы сливы в золотой вазе»). В 1969 году В. С. Манухин завершил первый почти полный перевод версии «Цы хуа» (词话 «Повествование со стихами под музыку») объемом около 100 авторских листов, который стал первым на Западе такого рода работой. Перевод был издан в двух томах под редакцией Б. Л. Рифтина с участием еще одного известного китаевода Л. П. Сычева, но после прохождения через цензуру Главлита и китаеведческого подотдела ЦК КПСС он был вдвое сокращен и переработан редактором издательства С. В. Хохловой. Окончательно перевод был опубликован только в 1977 году, спустя три года после смерти переводчика. После нескольких переизданий в сокращенном виде в 1986, 1993 и 1998 годах, роман был доработан и восстановлен профессором А. И. Кобзевым, который опубликовал пилотную версию двух восстановленных глав в 1994 году. Это стало отправной точкой для работы над полным изданием перевода В. С. Манухина, в котором были восполнены пропущенные фрагменты и добавлены подробные примечания, комментарии и исследования отечественных и зарубежных авторов⁵⁶.

Переводы на другие языки. За примерно четыре столетия своего существования роман «Цзинь, Пин, Мэй» был издан не менее чем сорок раз в Китае. В дополнение к этому, он был переведен на более чем десяток иностранных языков. Самым первым переводом стал перевод на маньчжурский язык осуществленный в 1708 году одним из братьев императора Канси (кит. 玄燁; 1662–1722 гг.), а маньчжурский текст послужил основой для монгольского перевода. Полный перевод на японский язык в четырех томах был выполнен Окамото Рюдзо в 1971 году. Перевод на французский язык стал первым, который появился на Западе. Хотя он был довольно сокращенным, именно этот перевод послужил основой для многих других переводов на западные языки, включая английский язык. Перевод на немецкий язык, выполненный Ф. Куном (1884–

⁵⁶ Кобзев А. И. Цзинь, Пин, Мэй // Духовная культура Китая. М. : «Восточная литература» РАН, 2008. – Т. 3. С. 506.

1961) и выпущенный в Лейпциге в 1930 году, был также значительно сокращен – почти наполовину. Несмотря на это, работа оказалась настолько успешной, что многократно переиздавалась и была переведена на английский, французский, голландский, итальянский, шведский, финский и чешский языки⁵⁷.

2.2 Основные композиционные особенности «Цзинь, Пин, Мэй», сюжетная линия романа

Роман «Цзинь, Пин, Мэй» (金瓶梅) является одним из самых оригинальных, загадочных и скандально известных произведений средневековой литературы Китая. Вероятно, это первый роман полностью созданный в XVII веке одним автором, который скрылся под псевдонимом Ланьлинский Насмешник (Ланьлин Сяо-сяо-шэн (兰陵笑笑生)). Роман также носит дополнительное или альтернативное название «Ди и ци шу» – «Первая удивительная книга», которое он сохраняет уже более 300 лет. В отличие от традиционных произведений, где описывались мифологические или исторические события, «Цзинь, Пин, Мэй» рассказывает о веселой жизни молодого мужчины, окруженного четырьмя женами и многочисленными наложницами.

В романе «Цзинь, Пин, Мэй» (金瓶梅) большинство приводимых стихотворений предназначены для исполнения под музыку, и каждое из них сопровождается ссылкой на соответствующую мелодию. Название самого романа, «Цзинь пин мэй цы-хуа», также указывает на его песенный жанр. Этот многослойный текст одновременно играет роль научного справочника по практически любым социально – экономическим и культурно – бытовым аспектам жизни китайского общества эпох Сун и Мин, то есть всей первой половины 2-го тысячелетия н.э.

Некоторые композиционные особенности романа «Цзинь, Пин, Мэй».

Автор романа «Цзинь, Пин, Мэй» увлекается калейдоскопом событий – как большими и важными, так и мелкими и незначительными, которые заполняют

⁵⁷ Кобзев А. И. Цзинь, Пин, Мэй. С. 505.

обычную жизнь человека. Его интерес к этой жизни растет по мере создания романа, что видно из сравнения различных глав. Автор описывает все многообразие жизни, не стремясь разделить главное и второстепенное, и не беспокоясь о повторах и коллизиях. В результате, все эти детали попадают на страницы произведения, иногда придавая ему излишнюю дробленность. Для достижения эффекта, который романистам Нового времени удалось бы создать с помощью нескольких мастерски разработанных эпизодов и сцен, автору «Цзинь, Пин, Мэй», как позднему романисту Средневековья, потребовалась целая вереница эпизодов. Хотя в романе детально описывается привычная жизнь купеческой семьи, которая может показаться растянутой и медленной, нельзя не отметить, что автор убедительно показывает превращение главного героя, Симэня, из никому неизвестного владельца лавки лекарственных трав в одного из богатей уезда и из простолюдина – в уездного судью и приемного сына императорского фаворита в тех эпизодах, которые отражают общественную жизнь и деятельность Симэня⁵⁸.

2.3 Краткое содержание романа «Цзинь, Пин, Мэй»

Название романа состоит из имён трех главных героинь: Пань Цзинь–лянь (潘金蓮, Pan Jinlian – «Золотой Лотос» Пань), Ли Пин-эр (李瓶兒, Li Ping'er – «Вазочка» Ли) и Пан Чуньмэй (龐春梅, Pang Chunmei – «Цветок весенней сливы» Пан). Имена Цзинь-лянь, Пин-эр и Чунь-мэй имеют первостепенное значение, так как составляющие их иероглифы отражают три категории – «порок», «грех» и «разврат». Имя Пань Цзинь-лянь напоминает об историческом анекдоте о происхождении обычая связывать ноги у женщин. Правитель династии Ци – Дун-хунь-хоу (498–501) приказал устлать землю изготовленными из золота лепестками лотосов, чтобы на них танцевала его конкубина Пань-фэй. При этом он восторженно восклицал: «Каждый ее шаг рождает лотос». Это привело к тому, что название «золотой лотос» (цзинь лян) стало обозначать связанные женские

⁵⁸ Манухин В. С. Некоторые композиционные особенности романа «Цзинь, Пин, Мэй» [Электронный ресурс] // Синология.ру. 2013. URL : Некоторые композиционные особенности романа «Цзинь, Пин, Мэй» | Синология.Ру (synologia.ru) (дата обращения: 10.05.2023).

ноги, которые были считались одним из наиболее привлекательных объектов в традиционном Китае. Имя Ли Пин-эр, которое означает «бутылочка», напрямую связано со злом, потому что это «сосуд», наделенный отверстием, ведущим в ад. В имени Пань Чуньмэй иероглиф чунь, который означает «весна», является глагольным термином, который определяет всю эротическую сферу со всеми ее непристойностями. А мэй, который означает «абрикос муме» или «слива», символизирует как романтическое начало чувственности – цветущую весной сливу, так и откровенную сексуальность и проституцию, которые часто заканчивались различными заболеваниями, включая сифилис⁵⁹.

Отличный повод переосмыслить содержание данного произведения – здесь рассказывается о Симэнь Цине, преуспевающем дельце, который зарабатывает на торговле лекарственными растениями и ссудах. Несмотря на большое состояние, он является распутником и чаще всего проводит время в поисках сексуальных удовольствий. У него есть главная жена Юэ-нян, которая является благородной и мудрой, а также еще четыре жены. Однако ему этого не достаточно, и в начале романа он соблазняет и приводит в свой дом Цзинь-лянь, красивую, но жестокую и безжалостную женщину, которая отравила мышьяком своего первого мужа – неудачника-торговца лепешками. У дома Симэня главенствует умная и справедливая хозяйка У Юэ-нян, которая является единственным положительным персонажем в романе. Кроме Цзинь-лянь, другие жены также играют важную роль в повествовании: Мэн Юй-лоу проявляет отзывчивость и рассудительность, а Ли Пин-эр – пылкость и нежность. Стоит признать, что несмотря на свое необузданное сластолюбие, Симэнь относится к каждой из своих жен с уважением и любовью. Лишь иногда, в порыве гнева он опускается до рукоприкладства. Но подобные сцены – редкость. Симэнь человек отходчивый и совсем не злой.

Симэнь Цин, неумеренно тратя свои силы на любовные утехы, так и не мог обзавестись наследником. Наконец, его шестая жена Ли Пин-эр рождает слабого

⁵⁹ Кобзев А. И. Цзинь, Пин, Мэй. С. 507.

и хилого мальчика, что приобретает для нее особые милости от господина. Однако, злонравная и ревнивая Цзинь-лянь не может терпеть это и своими кознями становится причиной смерти ребенка и Пин-эр. Симэнь Цин сам заболевает вслед за ними из-за чрезмерного распутства и обнаруживает опухоль внизу живота. Болезнь прогрессирует и становится необратимой, что доказывает, что есть предел человеческим силам и что плоть бесконечно ненасытна. Автор подчеркивает, что дни тех, кто углубляется в распутство, сочтены. Фраза «Выгорит масло – светильник погаснет, плоть истощится – умрет человек» отражает глубокую истину, которую забыл Симэнь Цин. Он был очарован красавицей Цзинь-лянь, не подозревая, что ее привлекательность обернется для него трагическим финалом. Под ее чарами оказаться значит попасть в бездонную пропасть, из которой нет выхода. Симэнь умирает в возрасте 33 лет, именно в тот день, когда у его главной жены Юэ-нян, благодаря ее умоляющим молитвам перед богами, рождается сын. Последние двадцать глав романа описывают быстрый упадок дома Симэня, который раньше был богатым, многолюдным и веселым. Приказчики, слуги и прихлебатели начинают постепенно расхищать его богатства, а жены разбредаются кто куда, каждая старается устроить свою судьбу. Только Юй-лоу находит хорошего и богатого мужа, а остальные получают заслуженное возмездие за прошлые грехи и распутство. Особенно жестоко Цзинь-лянь понесла кару – ее деверь обезглавил ее в отместку за убийство первого мужа. Возмездие настигает не только семью Симэня, но и всю Поднебесную. В последней главе романа описывается ужасное нашествие чжурчжэней, которые за короткий промежуток времени захватили всю северную половину страны. Тысячи людей в страхе бегут на юг, и среди них находятся Юэ-нян с сыном и остатками того богатства, которое ей осталось после смерти мужа. Но впереди ее ждет последний удар судьбы: старый буддийский монах открывает перед ней страшное будущее и принуждает отдать в послушники своего сына Сяо-гэ. Автор пишет, что трудно было для Юэ-нян расставаться с Сяо-гэ, потому что она потеряла единственного сына, которого вырастила и лелеяла до пятнадцати лет. Все ее надежды на продолжение рода рушились.

Однако, только таким жертвоприношением можно было искупить прежние грехи Симэня Цина. В конце романа сообщается, что Юэ-нян усыновила своего верного слугу Дай-аня, который заботился о ней до старости. Юэ-нян скончалась тихо в возрасте семидесяти лет. Так была вознаграждена она за свои добрые дела. Этот роман представляет собой истинный портрет нравов, широко открывающий жизнь китайского общества. Хотя большинство событий происходят в богатом доме Симэня, повествование не ограничивается только им. Герои отправляются в различные места: в веселый дом, храм или даже в столицу, которые также описываются в сатирическом ключе и с множеством увлекательных подробностей. Роман показывает бесконечную панораму различных социальных типов китайского общества того времени, изображенных в их повседневной жизни с присущими заботами и волнениями. В поле зрения автора попадают льстецы, прихлебатели, сводники, прорицатели, знахари, жадные, продажные чиновники и никчемные врачи. Роман передает живостью жизнь огромной страны со всеми ее пороками и язвами. Как говорит автор в тридцатой главе, «да, читатель!», император Хуэй-цзун утратил бразды правления. Власть была в руках лицемерных сановников, а двор кишел клеветниками и льстецами. Клика преступников, в которую входили Гао Цю, Ян Цзяня, Тун Гуань и Цай Цзин, торговала постами и безнаказанно сеяла насилие. Панировало лихоимство, а назначение на должности зависело от веса полученного серебра: чем выше ранг, тем больше взятка. Проныры достигали успехов, в то время как способные и честные люди годами ждали своего назначения. В результате всех этих факторов нравы стали падать. В такой мутной обстановке Симэнь чувствовал себя как дома. Это, без преувеличения, типичный герой своего времени, действующий в типичных обстоятельствах. Ловкий, хитрый, умный, он на дружеской ноге со всем уездным начальством, имеет высоких покровителей в столице. Он достигал выгодных подрядов и должностей, полагаясь на лесть, взятки и дары. Автор резко критиковал такую практику в стране, и поэтому роман был наполнен сатирическим оттенком.

3 РОМАН «ЦЗИНЬ, ПИН, МЭЙ» – ОТРАЖЕНИЕ ТРАДИЦИЙ ПИЩЕВОЙ КУЛЬТУРЫ КИТАЙЦЕВ

3.1 Характеристика пищевого рациона героев романа «Цзинь, Пин, Мэй»

В романе «Цзинь, Пин, Мэй» распространены описания того, как питались китайцы в эпоху средневековья, что свидетельствует об особом отношении к еде и культурном значимости пищи в Китае на протяжении многих столетий. Подготовка пищи всегда являлась процессом, который требовал особой ответственности и заботы, и китайские семьи выбирали только лучшие ингредиенты для приготовления блюд, в зависимости от своих возможностей. В романе рассказывается о семье богатого торговца, поэтому автором приводятся описания пищевого рациона китайцев из высших слоев общества.

В эпоху средневековья, зажиточные китайцы имели разнообразный пищевой рацион, состоящий из множества блюд, закусок и напитков. Прием пищи происходил три раза в день: завтрак на рассвете, обед в полдень (с последующим двухчасовым послеобеденным сном) и ужин в шесть часов. Еда употреблялась медленно, чтобы получить максимальное удовольствие от различных блюд. Пища подавалась в определенной последовательности, начиная с соленого, затем переходя к сладкому. Сначала подавали твердую пищу, а затем соусы и бульоны. Существует пять вкусов: соленый, сладкий, кислый, острый и горький, горький вкус не должен преобладать. Хозяин должен уметь рассчитывать, когда гости уже наелись и устали, чтобы предложить острые блюда, которые снова возбуждают аппетит. Если есть опасность, что гости выпьют слишком много вина и переедят, следует подавать кислые или сладкие соусы, которые возбуждают желудок⁶⁰.

В целях структуризации пищевого комплекса, можно его разделить на блюда из мяса и морепродуктов; мучные блюда; десерты или третьи блюда; напитки; специи.

⁶⁰ W. Chan Tat Chuan. A la table de l'empereur de Chine, 2007. P. 61.

Блюда из мяса и морепродуктов. Блюда, приготовленные из мяса и морепродуктов, являются наиболее изобретательными и разнообразными блюдами в пищевом рационе. Китайцы Средневековья обладали уникальным мастерством в готовке блюд из разных видов мяса, птицы и рыбы, используя лишь несколько простых предметов кухонной утвари. Пока аристократы минской эпохи декорировали свои обеденные столы изысканными блюдами, их готовка происходила на обычной плите с тремя или реже пятью отверстиями для котлов и сковородок. В период Тан, керамические горшки были заменены чугунной и бронзовой посудой. Также в это время сложился традиционный набор кухонных ножей, самые крупные из которых имели форму, близкую к прямоугольной. Для создания паровых пампушек и мантов использовались специальные круглые короба с решетчатым дном.

Кроме уже знакомых блюд, таких как куры и гуси, разваренная баранина, мясные пельмени и супы из свиных голов, в романе описываются необычные угощения. Например, можно упомянуть жареных голубиных птенцов с сыром. «Симэнь принес ему тарелку паровых блинов, чашку супа из устриц с луком и кислыми побегами бамбука, блюдо нарезанной длинными ломтиками блестящей жирной гусятины, тарелки с ароматным вяленным мясом, обжаренной сушеной рыбой и жареными голубиными птенцами с сыром».⁶¹

Голубей употребляли в качестве пищи, как в древности, так и в период Средневековья. Однако, голубиное мясо скорее рассматривалось как деликатес, а не основной продукт питания. Рецепты приготовления голубиного мяса, которые до сих пор сохранились, предназначены скорее для торжественных случаев и богатых обедов, чем для простых повседневных ужинов.

Еще одним блюдом, которое заслуживает особого внимания, являются ласточкины гнезда. Несмотря на то, что некоторые богатые жители городов склонны были организовывать роскошные пиры и угощать своих гостей

⁶¹ Ланьлинский Насмешник «Цзинь, Пин, Мэй, или Цветы сливы в золотой вазе». / Пер. В. С. Манухина, под ред. А. И. Кобзева. Иркутск, 1994. – Т. 2. С. 14.

деликатесами вроде супа из акульих плавников и ласточкиных гнезд, эти блюда ценились больше за свою эксклюзивность и высокую стоимость, чем за деликатный вкус.

Из описания пищевого рациона в романе можно заключить, что события происходят на Юге Китая, так как присутствует обширное разнообразие блюд из морепродуктов. Богатые жители в тот период были заинтересованы в употреблении крабовых ног, медуз, рыбы, высушенной на солнце, а также супов из устриц и рыбы. Наполнение пирожков устрицами также является типичным для южно-китайской кухни.

Мучные блюда. В романе часто упоминаются мучные блюда, созданные на базе лапши – одном из главных ингредиентов китайской кухни, имеющей долгую историю. Упоминания о лапше встречаются уже в записках эпохи правления династии Хань (206 г. до н.э. – 220 г.), а позже, во времена правления династии Сун (960–1279), она стала очень популярной. Лапша является центральным блюдом на праздничных столах, будь то свадьбы, новогодние празднования или дни рождения. Её можно есть горячей и холодной, жареной, вареной, добавленной в супы, приготовленной как запеканка, праздничный салат и другие блюда. В Китае свежую лапшу всегда кладут по краю могил, чтобы предки также могли насладиться любимой пищей. Родина пшеничной лапши находится на севере Китая, где пшеница всегда была главным зерном.

Также при описании застолья в романе встречаются паровые блины, лепешки из пшеничной муки. Сверху лепешки нередко посыпали кунжутным семенем, иногда они имели мясную или овощную начинку.

Десерты и третьи блюда. В тексте представлены десерты и сладкие блюда, включающие в себя слоеный пирог, пирожки с фруктовой и сахарной начинками, печенья с ягодами шиповника, засахаренные фрукты. В качестве десертов также подавались сушеные сливы, ягоды шелковицы, личжи (плоды наподобие клубники в оболочке), зерна лотоса, фисташки, виноград, выпеченные из рисовой муки пирожные с финиками, а также леденцы и крендели с различными начинками.

Напитки. В романе часто упоминается теплое вино, но это не единственный популярный напиток средневекового Китая. Одним из примеров может служить чжэцзянское вино, об этом свидетельствуют следующие строки, приведенные из романа: «А пока расскажем о Симэнь Цине. Он уже умылся и причесался в спальне Юэнян, когда заметил Лайсина. Тот в снежную пургу нес на кухню кур и гусей. За ним следовал Дайань с кувшином чжэцзянского вина»⁶². Сейчас в Китае чжэцзянское вино называется «Шаосин» – это рисовое вино из Шаосина (провинция Чжэцзян, Китай), самое известное рисовое вино в Китае. Для его приготовления используют клейкий рис, воду и пшеничные дрожжи. Вино «Шаосин» также является ингредиентом многих традиционных китайских блюд. Оно известно во всем мире, но наиболее распространено в материковом Китае, Тайване и Юго-Восточной Азии. Жасминная настойка также была популярным напитком в средневековом Китае и подавалась в особых случаях, таких как прием гостей: «Ступай за ключами, – обратился Симэнь к слуге, – и принеси из переднего флигеля два кувшина жасминной настойки.»⁶³

Китайцы не только пьют алкогольные напитки и чай, но и имеют традицию употребления кипятка. С давних времен жители Китая считают, что пить горячую воду – это важный шаг к крепкому здоровью. Горячая жидкость способствует быстрому метаболизму, стимулирует работу желудка и кишечника, уменьшает количество токсинов в организме и продлевает функциональность тела.

Специи. В Китае всегда уделяли огромное внимание специям, поскольку именно они придают блюдам особый вкус и аромат, который стимулирует аппетит. Основными видами специй были миндаль, кунжутное семя, апельсиновая кожура и тыквенные семечки. В качестве заправок использовали душистый лук и кислые побеги бамбука.

⁶² Ланьлинский Насмешник «Цзинь, Пин, Мэй, или Цветы сливы в золотой вазе». Т. 2. С. 14.

⁶³ Ланьлинский Насмешник «Цзинь, Пин, Мэй, или Цветы сливы в золотой вазе». С. 14.

3.2 Современная интерпретация изображения культуры еды в романе «Цзинь, Пин, Мэй»

«Цзинь, Пин, Мэй» – выдающийся литературный роман о любви в мире, который прямо отражает различные желания людей. Среди этих желаний значительную роль играет еда и напитки. В почти каждой главе романа содержатся описания сцен еды и питья, а в книге изображено более 200 сцен банкетов, трапез и чаепитий, где упоминается более 200 видов еды. Мы сделали цифровую сводку еды по всей книге, взгляните: В кулинарном арсенале имеется более 200 разнообразных блюд, включая 41 вид домашней птицы, 67 видов животных, 25 видов морепродуктов, 24 вегетарианских блюда, 2 вида яиц, 12 видов тортов, 30 видов макаронных изделий, рисовых каш и других блюд. Также доступны 7 видов супа, 31 вид вина, 19 видов чая, 12 видов свежих и сушеных фруктов.

Действие романа «Цзинь, Пин, Мэй» разворачивается в провинции Шаньдун, где сильный, величественный, открытый и красивый характер народа Шаньдуна является преобладающим. Культура питания, представленная в романе, также соответствует эстетике Шаньдуна, которая включает в себя квадратные столы и высокие стулья, большие чашки и миски для вина и мяса. В этой культуре распространены традиционные блюда, такие как жареная свиная голова, тушеные свиные рысаки, целые куры и утки, а также прекрасное вино, которые отличаются смелым и величественным стилем.

Река Хуанхэ – это важнейшая артерия древних связей север-юг, которая не только транспортирует товары с юга на север, но также приносит изысканный и тонкий ветер Цзянсу и Чжэцзяна с юга на север. Культура питания в регионе Шаньдун, расположенном на стороне канала, неизбежно подвержена влиянию южных традиций. Экологический фон романа «Цзинь, Пин, Мэй» – уезд Цинхэ, провинция Шаньдун, хотя исторический период, описываемый в книге, относится к династии Северная Сун, историки считают, что его эпохой является период Ваньли. В династии Мин Шаньдун был центром связи между югом и севером, востоком и западом, рестораны со всего мира собирались здесь,

экономика была очень процветающей, а также инклюзивной. В романе «Цзинь, Пин, Мэй» еда представлена со всей территории страны. К примеру, много разных видов говядины из провинции Хунань, брюхо гуся из Сычуани, утиные яйца из Тайчжоу в Цзянсу, зимние побеги бамбука из Цзянсу и Чжэцзяна, золотые креветки из Ляодуна, блюда из баранины и другие ингредиенты. В романе также описываются верблюжьи копыта, медвежьи лапы, алые губы, плоды леопарда и другие экзотические горные и морские деликатесы. Возьмем анчоусы, которые Симэнь Цин часто использовал для развлечения гостей, это один из «Трех свежих продуктов реки Янцзы» и дань уважения. «Цзинь, Пин, Мэй» показывает нам культуру питания Шаньдуна в династии Мин, а также позволяет оценить богатство еды династии Мин.

Автором романа «Цзинь, Пин, Мэй» является Ланьлин Сяосяошэн, который занимался политикой почти 30 лет и много путешествовал на юг и север, что позволило ему стать знакомым со многими пищевыми традициями и обычаями разных регионов. В первой главе романа описан банкет в Храме Нефритового Императора, где Симэнь Цин и другие десять человек угощают своих братьев: «Скажите людям, чтобы они привезли свиней и овец, куриц, рыбы и фрукты, а также другие продукты, и выставьте два стола с большими мисками и тарелками». Симэнь Цин являлся вождем и занял центральное место за столом, остальные же заняли свои места в соответствии с их положением. В династию Мин экономика процветала, и люди стремились питаться вкусно, относясь к еде с уважением. Семья Симэнь Цин – это семья, состоящая из нелегальных торговцев и мелких чиновников, а не из знатных аристократов. Их банкеты имеют определенный стиль, присущий обычным горожанам того времени. Основными продуктами питания для семьи были паровые булочки, жареные пирожные, лапша, вонтоны и рисовая каша – основные продукты питания обычных людей. Однако когда Симэнь Цин развлекал официальных лиц и богатых купцов, он был очень щедрым и экстравагантным. На подобных банкетах присутствовали не только вкусная еда и драгоценные напитки, такие как нефритовая жидкость, но и сопровождение пением и танцами дам, а на столе

украшали цветочные композиции. Стоимость таких застолий достигала десятков золотых монет. Ценность романа «Цзинь, Пин, Мэй» заключается в том, что автор смело комбинирует «цвет» и «еду», ярко интерпретируя «пищевой цвет». В произведении много раз упоминается слово «ароматный чай», который может содержать афродизиаки. Симэнь Цин также выражает свое желание пить «молочные семена, сваренные с топленным маслом и белым сахаром» каждый день, а чай, который Пань Цзиньянь заварил для Симэнь Цин, сделан из семян кунжута, соляных побегов, каштанового шелка, ядер дыни и ядер грецких орехов. Шаньдунская кухня, также известная как кухня Лу, уделяет внимание посуде, этикету, методу питания и вкусу пищи и представляет собой трехмерное наслаждение зрением, слухом, вкусом и обонянием. «Цзинь, Пин, Мэй» можно назвать полной коллекцией рецептов в городе Шаньдун времен династии Мин.

В романе «Цзинь, Пин, Мэй» описываются не только общие ингредиенты для блюд из рыбы и овощей, такие как морские огурцы, морское ушко, креветки и желтый речной карп, но и различные методы приготовления пищи, включая парение, жарку, тушение и гриль. Один из примеров – это блюдо «Свежий краб», который состоит из 40 больших крабов, очищенных и фаршированных мясом, завернутых в перец, имбирь, чесночный рис и порошок теста, а затем обжаренных в кунжутном масле и заправленных смесью соевого соуса и уксуса. Это блюдо использует множество уникальных методов приготовления, таких как сбор, очистка, начинка, упаковка, кипячение и приготовление, что делает его по-настоящему изысканным.

Китай – огромная страна с большими различиями в привычках питания между севером и югом. В семье Симэнь использовали рис в качестве основного продукта питания, и не покупали его на месте, где производилось зерно, а привозили из Ханчжоу, которое находилось за тысячи миль. Автор использовал это описание чтобы отразить экстравагантную культуру питания богатых торговцев в Хуэйчжоу во времена династии Мин.

Этикет культуры питания в Хуэйчжоу требует выполнения множества обрядов и традиций, особенно при праздничных банкетах. К примеру, помимо

стандартных элементов таких мероприятий, как лапша и персики, гости должны представить хозяину «четырёхцветный подарок», который включает в себя вино и петарды на день рождения. В случае с Ли Пиньэрмом, Симэнь Цин приобрел лапшу, персики, вино, а также плетение золотой новой одежды для восхищения гостей. Множество родственников и друзей явились на праздник, преподнеся вино из фруктовых корзин и красную одежду петарды, чтобы поздравить именинника»⁶⁴, которые соответствовали обычаям Хуэйчжоу.

В романе «Цзинь, Пин, Мэй» продукты Хуэйчжоу являются частым элементом. В одном из эпизодов (52-м) упоминается свежая пшеница, пресноводные каштаны, анчоус с хвостами льда и коробка плодов мушмулы – все это традиционные блюда Хуэйчжоу, где много долин и ручьев. Мушмула из Сантаня была известна на всю страну в годы Ваньли, но ее сложно сохранить и перевезти в Шаньдун. Жители Хуэйчжоу, особенно в окрестностях Симэня Цина, проявляют интерес к этому виду мушмулы. Анчоус – одна из трех известных рыб в реке Янцзы, которая относится к морской рыбе и нерестится в реках Янцзы, Жемчужных рек и Цяньтан весной. Из-за расположения Хуэйчжоу в верховьях реки Цяньтан, здесь производят анчоусы. Однако урожай анчоуса низкий, он быстро портится и погибает при выходе из воды, поэтому он является редким и драгоценным блюдом в Хуэйчжоу. Как сказано в графе книги: «Эта рыба в Цяньтане бывает только раз в год!»

Таким образом, книга «Цзинь, Пин, Мэй» представляет собой классический китайский роман, который позволяет увидеть социальные, политические, экономические, культурные и народные обычаи того времени через описание повседневной жизни семьи. Значительное место в тексте занимает описание пищевой жизни.

⁶⁴ Ланьлинский Насмешник «Цзинь, Пин, Мэй, или Цветы сливы в золотой вазе». С. 106.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключение, стоит отметить, что в Китае приготовление еды всегда рассматривалось с большой ответственностью, так как для местных жителей это был важный процесс, требующий особого внимания. Множество факторов оказало влияние на формирование китайской системы питания на протяжении тысячелетий. Среди них можно выделить такие, как монгольское завоевание, которое привело к столкновению и длительному взаимодействию двух абсолютно различных традиций питания – земледельческой китайской и кочевнической монгольской, голод в 20 веке и влияние западной культуры в 21 веке. Стоит добавить, что в Китае еда имеет особое значение, и она является главной темой для разговоров. Кроме того, существуют идиомы, связанные с едой и рисом, которые нашли отражение даже в современном китайском языке. Например, 吃软饭 (буквально «есть мягкий рис») – это выражение, означающее жить за счет женщины, а 铁饭碗 (буквально «железная чаша риса») описывает стабильную работу. В свою очередь, Конфуций упоминал, что «三月不知肉味» (буквально «три месяца не знать вкус мяса»), чтобы подчеркнуть важность погружения в дела и забывания обо всем остальном. Мы можем судить о том, какими были блюда в средневековой эпохе, по художественной литературе того времени. Самое яркое и интересное произведение для изучения истории китайской кухни – это роман «Цзинь, Пин, Мэй или Цветы сливы в золотой вазе». В этом произведении описания еды и напитков не менее важны, чем изображение чувственных переживаний главного героя романа, Симэня Цина⁶⁵.

Такое благоговейное отношение к еде в Китае было всегда, такое суждение можно сделать по еще одной древней фразе: 一言九鼎 – «слова как 9 динов». Из бронзы в Древнем Китае отливали так называемый Дин (кит. 鼎) – сосуд-треножник для приготовления еды. Дин представляет собой сосуд для

⁶⁵ Крюков М. В. Этническая история китайцев на рубеже средневековья и нового времени. С. 118.

пищи и, в то же время, некую гарантию безопасности, сытости народа. Из всего вышесказанного можно сделать вывод, что в китайской культуре еда играет важную роль и является одним из главных символов Восточной культуры. Девять динов, которые были поставлены перед правителем, символизировали обязательство предоставлять еду народу в течение всего его правления. Идиома 一言九鼎 означает, что правитель может сохранить свою власть только благодаря удовлетворенности и сытости народа. Китайцы говорят, что «народ считает пищу своим небом» – 民以食为天, что подчеркивает важность еды для жизни людей. Все это является ценным наследием китайской культуры и непременно должно быть сохранено в сокровищнице мировой истории и культуры.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

Источники

На русском языке

1. Ланьлинский Насмешник «Цзинь, Пин, Мэй, или цветы сливы в золотой вазе» / пер. В. С. Манухина, под ред. А. И. Кобзева – Иркутск, 1994. – Т. 2. – 512 с.
2. Ланьлинский Насмешник «Цзинь, Пин, Мэй, или цветы сливы в золотой вазе» / пер. В. С. Манухина, под ред. А. И. Кобзева – Иркутск, 1994. – Т. 3. – 544 с.
3. Виноградский, Б. Б. Трактат Желтого императора о внутреннем / пер. Б. Б. Виноградский. – М. : Международная издательская компания «Шанс», 2021. – Т. 1 : Вопросы о простейшем. – 1050 с.
4. Виноградский, Б. Б. Трактат Желтого императора о внутреннем / пер. Б. Б. Виноградский. – М. : Профит стайл, 2007. – Т. 2 : Ось духа. – 199 с.
5. Марко Поло. Книга о разнообразии мира. XIII в. [Электронный ресурс] // Восточная литература. – Режим доступа: <https://www.vostlit.info/> – 01.05.2023.

Литература

На русском языке

6. Великий Китай. Пекинская кухня. [Электронный ресурс] // Великий Китай. – Режим доступа : <http://www.iclub-china.com/>. – 01.05.2023.
7. Венер, Э. Мифы и легенды Китая / пер. С. Федорова. – М. : Центрполиграф, 2007. – 400 с.
8. Виноградский, Б. Б. Трактат Желтого императора о внутреннем / пер. Б. Б. Виноградский. – М. : Международная издательская компания «Шанс», 2021. – Т. 1 : Вопросы о простейшем. – 1050 с.

9. Воскресенский, Д. Н. Литературный мир средневекового Китая / Д. Н. Воскресенский. – М. : 2006. – 662 с.
10. Городецкая, О. М. Хронология и анахронизмы романа «Цзинь, Пин, Мэй» / О. М. Городецкая. М. : 1995. – 359 с.
11. Канатова, А. Х. Особенности китайской культуры питания / А. Х. Канатова. – Астрахань: АИСИ, 2011. – 290 с.
12. Китайские археологи обнаружили самую древнюю лапшу. [Электронный ресурс] // BBC news. – Режим доступа : <http://news.bbc.co.uk/2/hi/science/nature/4335160.stm>. – 05.05.2023.
13. Кобзев, А. И. Цзинь, Пин, Мэй [Электронный ресурс] // Синология.Ру. – 2009. – Режим доступа : https://www.synologia.ru/a/Цзинь_пин_мэй. – 23.04.2023.
14. Кобзев, А. И. Цзинь пин мэй . [Электронный ресурс] // Синология. – Режим доступа : https://www.synologia.ru/a/Цзинь_пин_мэй. – 05.05.2023.
15. Кобзев, А. И. Цзинь, Пин, Мэй / А. И. Кобзев. – М. : «Восточная литература» РАН, 2008. – Т. 3 : Цзинь, Пин, Мэй. – 856 с.
16. Крюков, М. В. Древние китайцы в эпоху централизованных империй / Л. С. Переломов, М. В. Софронов, Н. Н. Чебоксаров. – М. : Наука, главная редакция восточной литературы, 1983. – 416 с.
17. Крюков, М. В. Древние китайцы: проблемы этногенеза / М. В. Крюков, М. В. Софронов, Н. Н. Чебоксаров. М.: Наука, 1978. – 344 с.
18. Крюков, М. В. Китайский этнос в средние века VII–XIII вв. / В. В. Малявин, М. В. Софронов – М. : Наука, главная редакция восточной литературы, 1984. – 346 с.
19. Крюков, М. В. Китайский этнос на пороге средних веков / В. В. Малявин, М. В. Софронов. – М. : Наука, 1979. – 328 с.
20. Крюков, М. В. Этническая история китайцев на рубеже средневековья и нового времени / М. В. Крюков, М. В. Софронов, Н. Н. Чебоксаров. – М. : Наука, 1987. – 589 с.

21. Крюков, М. В. Этническая история китайцев на рубеже средневековья и нового времени / В. В. Малявин, М. В. Софронов. – М. : Наука, 1987. – 312 с.
22. Кулинарное путешествие: Китай. [Электронный ресурс] // ABIRus.ru. – Режим доступа: <https://www.abirus.ru/content/564/623/625/>. – 01.05.2023.
23. Кунина К. И. Путешествие Марко Поло / Пер. И. П. Минаева. – Улан-Удэ: Изд-во Бурятского госуниверситета, 2015. – 90с.
24. Малахов, Г. П. Целительные силы. Книга 2 / Г. П. Малахов. – СПб : Комплект, 1994. – 600с.
25. Малявин, В. В. Повседневная жизнь Китая в эпоху Мин / В. В. Малявин. – М. : Молодая гвардия, 2008. – 448 с.
26. Манухин, В. С. Некоторые композиционные особенности романа «Цзинь, Пин, Мэй» [Электронный ресурс] // Синология.ру. – 2013. – Режим доступа : <https://www.synologia.ru/a/Некоторые%20композиционные%20особенности%20романа%20«Цзинь,%20Пин,%20Мэй»>. – 05.05.2023.
27. Манухин, В. С. Об авторе романа «Цзинь Пин Мэй» / В. С. Манухин // Проблемы восточной филологии. – М. : Издательство Московского университета , 1979. С. 122 – 131.
28. Манухин, В. С. Приемы изображения человека в романе «Цзинь, Пин, Мэй» / В. С. Манухин // Теоретические проблемы изучения литератур Дальнего Востока. – М. : Наука, 1977. С. 106 – 113.
29. Манухин, В. С. Роман «Цзинь, Пин, Мэй» и борьба с биографическим направлением в китайской критике / В. С. Манухин // Научные доклады высшей школы. Филологическая наука. – М. : Высшая школа, 1961. С. 116 – 128.
30. Мухина, И. К. Особенности китайской кулинарной культуры. Материалы ежегодной международной конференции от 1–2 июня. / И. К. Мухина, Ма Жуньюй. – Екатеринбург, УрФУ, 2015. – 69 с.
31. Рахманин, О. Б. Из китайских блокнотов о культуре, традициях, обычаях Китая / О. Б. Рахманин. – М : Наука, 1982. – 112 с.

32. У Вэйсинь Энциклопедия лечебной китайской кухни / У Вэйсинь, У Лин. – М. : Нева, 2004. – 352 с.

33. Фань Е. История поздней династии Хань. [Электронный ресурс] // Восточная литература. – Режим доступа : https://www.vostlit.info/Texts/Dokumenty/China/III/Fan_E/text4.phtml. – 03.05.2023

34. Щеникова, Н. В. Питание народов мира: культура и традиции / Н. В. Щеникова. – М. : Дальнаука, 2006. – 296 с.

35. Щепин, К. И. Китай кулинарный (2–е изд., испр. и дополн.) / К. И. Щепин. – М. : Международная издательская компания «Шанс», 2021. – 292 с.

На западноевропейских языках

36. Anderson, E. N. The Food of China / E. N. Anderson. – USA : Yale University Press, 2014. – 324 p.

37. Chan Tat Chuan W. A la table de l'empereur de Chine / W. Chan Tat Chuan. – France : Philippe Picquier editions, 2007. – 125 p.

38. Tsao, W.Y. Free China Review / W.Y. Tsao. – China : Taipei, Taiwan, China, 1995. Vol. 45. – 243 p.

На китайском языке

39. Цзинь пин мэй (миндай чанпянь шицин сяошо (Цзинь, Пин, Мэй (Любовный роман времен династии Мин)) // baidu.com. 2019. URL : 金瓶梅 (明代长篇世情小说) _ 百度百科 (baidu.com) – 11.05.2023. 金瓶梅 (明代长篇世情小说) .