

Научная статья

УДК 392.8

doi: 10.20323/2499-9679-2022-1-28-211-217

Национальная кухня Китая как культурный код. Часть 1

Ли Сяотао¹, Светлана Александровна Колода²✉

¹Доктор филологических наук, профессор Института иностранных языков Юго-Западного университета. КНР, 400715, г. Чунцин, район Бэйбэй, ул. Тяньшэн, д. 2

²Кандидат филологических наук, доцент Института иностранных языков Юго-Западного университета. КНР, 400715, г. Чунцин, район Бэйбэй, ул. Тяньшэн, д. 2

¹Lxt928lxt@163.com, <https://orcid.org/0000-0002-8533-3431>

²sveta_koloda@mail.ru✉, <https://orcid.org/0000-0001-8482-1524>

Аннотация. Рассматривается генезис национальной кухни Китая с позиции культурологии. Проводится краткий обзор ее трансформации на протяжении многих веков, представлена современная интерпретация гастрономических традиций с целью выявления специфики культурного кода. Авторы придерживаются методологического подхода, рассматривающего национальную кухню Китая через интерпретацию гастрономической культуры. Национальная кухня Китая представляется и как важное историко-культурное наследие, и как значимый элемент культуры повседневности Китая. Гастрономическая культура определяется как ментальная структура, выраженная через различные феномены. Особое место отведено анализу философских аспектов национальной кухни Китая и ее влиянию на становление основных аспектов повседневной жизни народа. Подчеркивается значимость для культуры Китая специфики технологии приготовления и подачи блюд, традиции использования палочек для еды. Авторы статьи рассматривают исторические основы развития китайской кухни и способы трансформации императорской кухни в некоторые современные направления гастрономической культуры Китая. Приводятся примеры исторического характера появления блюд императорской кухни, а также этапы становления китайской кухни на протяжении трех тысяч лет. Отмечается, что в силу культурных исторических причин в китайской кухне используется практически все, что дает природа, включая экзотические составляющие. По некоторым подсчетам китайская кухня насчитывает около 80 тыс. блюд. Отмечается отличие китайской кухни от европейской и американской, подчеркивается, что китайцы употребляют в пищу больше овощей и меньше мясных блюд. Обращается внимание на заимствование современным китайским ресторанным бизнесом части традиций императорской кухни, сформировавшихся на протяжении трех тысячелетий. Отмечается соблюдение в современном Китае традиционного обеденного этикета во время проведения торжественного обеда или ужина, самой важной частью которого является расположение гостей за столом.

Ключевые слова: национальная культура; культурный код; гастрономическая культура; повседневная культура; императорская кухня; региональные кухни Китая; традиционные китайские праздники

Для цитирования: Ли Сяотао, Колода С. А. Национальная кухня Китая как культурный код. Часть 1 // Верхневолжский филологический вестник. 2022. № 1 (28). С. 211-217. <http://dx.doi.org/10.20323/2499-9679-2022-1-28-211-217>

Original article

Chinese national cuisine as a cultural code

Li Xiaotao¹, Svetlana A. Koloda²✉

¹Doctor of philological sciences, professor, Institute of foreign languages, Southwest university in Chongqing. China, 400715, Chongqing, Beibei district, Tiansheng st., 2

²Candidate of philological sciences, associate professor, Institute of foreign languages, Southwest university in Chongqing. China, 400715, Chongqing, Beibei district, Tiansheng st., 2

¹Lxt928lxt@163.com, <https://orcid.org/0000-0002-8533-3431>

²sveta_koloda@mail.ru✉, <https://orcid.org/0000-0001-8482-1524>

Abstract. The genesis of the Chinese national cuisine is considered from the standpoint of cultural studies. The authors give a brief overview of its evolution over the centuries and present a modern interpretation of traditional gastronomy to identify the specifics of the cultural code. The authors take a methodological approach considering the national cuisine of China through the interpretation of gastronomic culture. China's national cuisine is presented as both an important historical and cultural heritage and as a significant element of China's everyday culture. Gastronomic culture is defined as a mental structure expressed through various phenomena. Particular emphasis is placed on analyzing the philosophical aspects of Chinese national cuisine and its influence on the formation of the main aspects of the people's daily life. The specificity of cooking and serving food and the tradition of using chopsticks are highlighted as important to Chinese culture. The authors examine the historical foundations of the Chinese cuisine development and the ways of the imperial cuisine transformation into some modern directions of Chinese culinary culture. Examples are given of the historical nature of imperial cuisine, as well as of the stages of Chinese cuisine evolution over three thousand years. It is noted that due to cultural and historical reasons, Chinese cuisine uses almost everything that nature gives, including exotic ingredients. It is estimated that Chinese cuisine has about 80,000 dishes. Chinese cuisine differs from European and American cuisine, namely because the Chinese eat more vegetables and fewer meat dishes. The article points out that the modern Chinese restaurant business has borrowed some traditions of imperial cuisine evolving over three millennia. In modern China, the traditional dining etiquette during a formal lunch or dinner is observed, the most important part of which is the placement of guests at the table.

Key words: national culture; cultural code; gastronomic culture; imperial cuisine; regional cuisine of China

For citation: Li Xiaotao, Koloda S. A. Chinese national cuisine as a cultural code. *Verhnevolzhski philological bulletin*. 2022;(1):211-217. (In Russ.). <http://dx.doi.org/10.20323/2499-9679-2022-1-28-211-217>

Введение

Одним из значимых аспектов китайской культуры является национальная кухня. При этом далеко не всегда как китайцы, так и иностранцы могут в достаточной степени интерпретировать символы и смыслы, реализуемые гастрономической культурой. Национальная культура, как неотъемлемая часть существования любой нации, это не только совокупность определенных знаков, она формирует определенное пространственно-понятийное единство, дающее представление об историческом, социальном, идейно-философском пути развития нации. Без пищи невозможно биологическое существование любого живого организма. Питание человека не подчиняется лишь природным законам, сильное влияние на него оказывают многие культурные факторы. Пища становится знаком многих социальных и культурных явлений и источником базовых метафор, описывающих интеллектуальную деятельность. Она проникает во все сферы человеческого опыта, однако естественной средой ее функционирования остается культура повседневности. При этом, в большинстве случаев представление о национальной кухне формируется у представителей других народов не под влиянием знания особенностей культуры той или иной страны, а под воздействием неких внешних факторов: популярности данной национальной кухни в определенный период, экзотичности, желания приблизиться к определенным социальным кругам, маркетинговых стратегий рынка продовольствия, способов и форм развития сектора общественного питания в той или иной стране, экономического уровня

отельных домохозяйств, религиозных традиций в конкретной стране или регионе и т. д. В таком случае теряется основное предназначение культуры – передача национального исторического опыта. Зачастую, потребляя то или иное блюдо, характерное для конкретной национальной кухни, люди редко задумываются о том, какие культурные смыслы, национальные традиции заложены в нем.

Методы

Культура как совокупность знаковых систем и культурных текстов рассматривается в том числе и как особая культурная реализация повседневной жизни, что привело к особому взгляду на проблему питания, квалифицируемую как один из способов кодирования информации. Именно такой подход к исследованию пищи получил развитие в трудах структуралистов – К. Леви-Стросса, Р. Барта, М. Дугласа. Предлагая методологию анализа национальной кухни, М. В. Капкан отмечает, что она строится на уподоблении способов приготовления и употребления пищи коммуникативным практикам, как вербальным, так и невербальным [Капкан, 2016]. На данном методологическом основании построен и наш анализ.

Еда давно является объектом исследований различных социальных и гуманитарных наук. На рубеже 1980-1990-х гг. в американской науке даже сформировалось особое направление исследований – *foodstudies*, объединившее многих ученых. Культурные аспекты еды описываются разнообразными терминами: культура питания, пищевой код культуры, пищевое поведение, пище-

вой стиль культуры, гастрономическая культура, foodways. За каждым из них стоит своя исследовательская традиция. Среди этого многообразия особый интерес для культурологического изучения пищи представляют два подхода. Первый связан с изучением культурной семантики пищи и пищевого кода культуры. Второй нацелен на комплексное исследование культурного феномена еды и оперирует понятием «гастрономическая культура». Мы придерживаемся второго подхода и рассматриваем национальную кухню через интерпретацию гастрономической культуры.

Анализ

Для чего вообще изучать национальную кухню в аспекте культурологии? В национальной кухне отражается этническая самобытность народа, процессы исторических трансформаций, народных традиций, устоявшихся форм быта и ведения хозяйства. Национальная кухня рассматривается нами как система коллективных представлений о пищевых привычках нации, среди которых есть блюда, представляющие конкретную культуру и так называемые специалитеты, т. е. продукты и блюда из них, характерные для конкретной местности. По мнению В. В. Похлебкина, знакомство с особенностями национальной кухни можно рассматривать как самый лучший и короткий путь к взаимопониманию наций, поскольку оно дает возможность близко соприкоснуться с материальной культурой народа [Похлебкин, 1991].

Изучение национальной кухни Китая также представляется нам перспективным с точки зрения выявления и пояснения лингвистических и культурных (этнографических) лакун, проявляющихся в процессе межкультурной коммуникации. Особое внимание здесь можно уделить концептуальным лакунам, т. е. ментальным категориям, представленным не просто отдельными лексическими единицами, но и когнитивными категориями. Для китайской культуры такой значимой категорией является специфика технологии приготовления и подачи блюд, особенная номинация отдельных блюд, традиция использования палочек для еды. На некоторых из указанных когнитивных концептов мы остановимся в нашем исследовании.

Французский антрополог Клод Леви-Стросс в своем труде «Мифологии» впервые рассматривает пищу как культурный код, отводя ему центральное место в трансляции важнейших оппозиций. Наиболее значимой оппозицией, по его мнению, является противопоставление природы и культуры: «Ось, которая соединяет сырое и при-

готовленное, представляет собой характеристику культуры, а та, что соединяет сырое и гнилое, – характеристику природы, поскольку обработку огнем осуществляет культурное превращение сырого, а гниение оказывается превращением естественного» [Леви-Стросс, 2006, с. 140]. Из этого автором делается вывод, что «оппозиция сырого и приготовленного... равна отсутствию и присутствию кулинарии» [Леви-Стросс, 2006, с. 357]. Таким образом, кулинария, занимая пограничное положение между природой и культурой, оказывается чуть ли не центральной собственно человеческой культуротворческой деятельностью. «Удовлетворяя потребности тела, – пишет Леви-Стросс, – кулинарное искусство обеспечивает необходимое сочленение между природой и культурой. Возникшее их двух сфер, оно отражает эту двойственность во всех своих проявлениях» [Леви-Стросс, 2007, с. 372].

Гастрономическая культура – это ментальная структура, которая не представлена в материальной форме, а потому выражается через различные феномены. К их числу относятся национальная кухня, система общественного питания, телевизионные передачи, посвященные теме еды. Особое место среди способов репрезентации гастрономической культуры занимают поваренные книги. Сама форма рецептов и контекст, в который они вписываются, позволяют проанализировать основные нормы и ценности, транслируемые через гастрономическую культуру в то или иное время. Культурологический подход к изучению пищи связан с анализом семантики еды и нормативно-ценностных оснований функционирования пищи в культуре. В еде получают символическое выражение экзистенциальные, социальные, культурные значения. Изучение пищевого кода предполагает выявление границ съедобного, определение базовых оппозиций, правил сочетания и способов приема пищи.

Гастрономическая культура представляет собой общие принципы, определяющие многообразие конкретных вариантов приготовления потребления пищи, а также обуславливает механизмы смыслопорождения в сфере питания. Гастрономическая культура описывает не столько семантику пищи, сколько еду как нормативно-ценностную систему, выраженную в различных формах. Изучение гастрономической культуры позволяет выявить механизмы формирования и поддержания идентичности, трансляции норм и ценностей. Гастрономическая культура описывает не столько семантику пищи, сколько еду как нормативно-ценностную систему, выраженную в раз-

личных формах [Капкан, 2016].

Возникновение китайской национальной кухни обусловлено рядом культурно-исторических причин. С одной стороны многочисленные войны и природные бедствия на протяжении истории, а с другой – стремление знати украшать свои столы разнообразными экзотическими блюдами, способствовали тому, что сегодня в китайской кухне используется практически все, что дает природа, в том числе такая экзотика, как плавники акулы, морские черепахи, вяленые медузы, ласточкины гнезда, трепанги, змеи, лягушки, семена и корни лотоса и многое другое. При этом для европейской культуры исследователи выделяют иные основания для создания национальной кухни. По мнению М. В. Капкан происходит аккумуляция разных региональных и этнических традиций, которые в совокупности формируют образ национальной гастрономической культуры средневековой Европы.

Подобная нивелировка различий региональной кухни создает ощущение единства нации. В результате пищевые привычки нации характеризуются как нечто однородное и недифференцированное [Капкан, 2013]. В противовес этому в Китае до сих пор наблюдается значительное расхождение региональной гастрономической культуры. При этом различают восемь региональных кухонь, исходя из вкусовых оппозиций, основных ингредиентов и технологии приготовления блюд.

Китайская гастрономическая культура имеет длинную историю. В Китае очень популярна поговорка 民以食为天 (букв. Еда – небо народа), которая обозначает, что еда занимает очень важное место в жизни жителей Поднебесной. Китайская кухня насчитывает многие тысячи блюд. Некоторые исследователи приводят цифру 80 тысяч. Китайское кулинарное искусство совершенствовалось на протяжении почти трёх тысяч лет, китайская императорская еда восходит к рабовладельческому обществу. С тех пор, как появились императоры и дворцы, существовала и императорская еда. Она была доступна самому императору, его женам и наложницам, членам императорской семьи. Императоры использовали все свои возможности, чтобы собирать лучшие деликатесы и призывали лучших поваров для приготовления вкусной еды. Императорская еда составляла гастрономическую культуру китайских дворцов и является частью культурного наследия Китая.

Сегодня целые гастрономические ассоциации Китая пытаются возродить и сохранить традиции императорской кухни. Блюда, подаваемые к им-

ператорскому столу, часто были улучшенными вариантами блюд, изобретенных простыми людьми. Зачастую это был лучший вариант блюда, приготовленного поваром для себя и своей семьи. История знает гениальных поваров, которые своим искусством покорили императоров, стали первыми министрами при дворе, и менее удачливых поваров, которые были казнены за то, что приготовили блюдо, которое пришлось не по вкусу императору. Исторические записи Сима Цяня, известного историка династии Хань, повествуют, что И Инь, первый известный премьер-министр в истории Китая, помог Тан, первому правителю династии Шан (1766–1760 гг. до н. э.) уничтожить Цзе, последнего правителя династии Ся (1818–1766 гг. до н. э.). Тан принял его на работу как искусного повара и решил, что у него также есть способности управлять страной, поэтому он назначил И Иня своим премьер-министром [Chinese imperial cuisine].

Китайская императорская еда возникла в эпоху династии Чжоу (XI век до н. э. – 476 г. до н. э.), ее расцвет пришелся на времена династий Чжоу, Цзинь и Хань (1122–220 гг. до н. э.). В этот период способы обработки пищи были крайне примитивны. Как правило, продукты жарили, раскладывая на раскалённых в огне камнях. И лишь с изобретением керамики появилась первая кухонная посуда. Новая кухонная утварь начинает использоваться одновременно с новыми способами обработки продуктов. Появляется технология жарки мяса на вертеле, в глине или соломе. Мясо начинают варить в котле с водой или на пару. В период династии Чжоу появилось большое количество блюд из мяса, популярных в современной китайской кухне. В Китае сохранилось немало рецептов приготовления деликатесов из баранины. Так, в летописи «Ритуалы эпохи Чжоу» – одном из ранних памятников китайской классической литературы, входящем в конфуцианское «Тринадцатикнижие», – есть сведения, что еще при династии Чжоу был специальный чиновник, ведавший делами овцеводства. Одним из «восьми изысканных яств» был жареный ягненок [Чжан Чжаолин, с. 44]. Блюда из молодых ягнят стали особенно популярны и в современном Китае в последние годы.

В период династии Хань появилось растительное масло, применение этих масел значительно ускорило развитие кулинарии. Многообразие использования растительных масел характерно и для современной китайской кухни: кунжутное, арахисовое, рапсовое, подсолнечное, кукурузное, оливковое, виноградное – все виды как традици-

онных, так и новых видов растительных масел присутствуют на кухне в любом ресторане и есть под рукой у каждой хозяйки.

Увеличение количества производимых продуктов питания позволило не только разнообразить пищу, но создало условия для философского осмысления влияния еды и напитков для китайских философов. По мере развития медицинской науки возникла идея диетотерапии, начинает уделяться внимание диетическому питанию и гигиене, в том числе гигиене при приготовлении еды. В дальнейшем, при появлении трактатов о еде и напитках, гигиене и способам приготовления пищи уделялось много внимания. Например, особое место отводится выбору и подготовке чистой воды в трактате Лу Юйя «Ча Цзин» – «Чайный канон» (茶经).

Во времена династии Чжоу была разработана целая система питания в императорском дворце. Для ее реализации назначались специальные чиновники, был укомплектован штат поваров, поставщиков необходимых продуктов, проводился надзор за императорской едой, была разработана система оценки еды для императора, императриц, наследников, то есть мы видим уже конкретные формы проявления гастрономической культуры. Все происходило в строго установленном порядке в соответствии с «ритуалами приема пищи». Во времена династии Чжоу формировалась китайская императорская кухня: известные блюда, праздники и банкеты следовали один за другим.

Китайские привычки в еде и питье сильно отличаются от аналогичных на Западе. Люди на Западе едят больше мяса, в то время как китайцы едят больше овощей (кроме жителей Северо-Восточного Китая, перенявших кулинарные традиции с преобладанием мясных блюд, блюд из картофеля и лапши, их кухня больше похожа на русскую кухню, чем на ту, которую в России традиционно принято считать китайской). Во время династии Чжоу Китай начал выращивать пять злаков в качестве продовольственных культур. В питании использовалось большое количество фруктов, орехов, разнообразных напитков, в т. ч. произведенных путем брожения. Связь между едой и политикой была особенно важной во времена династий Чжоу, Цинь и Хань (1122 г. до н. э. – 220 г. н. э.). Банкеты и праздники становятся нормой при встречах императора с принцами и герцогами или когда, последние встречались друг с другом.

Во времена династий Хань и Вэй императорская еда и напитки следовали системе, начатой в династии Чжоу. К этому времени достаточно раз-

витая и сильная экономика Китая, мощный культурный обмен с другими странами позволили обеспечить новые источники продуктов питания, приобрести лучшие кухонные принадлежности, усовершенствовать навыки приготовления пищи. Более широкое внедрение изделий из железа и более высокие стандарты приготовления еды позволили совершенствовать императорскую кухню. В структуре дворцовых церемоний важное место занимали ритуалы, связанные с приемом пищи. Порядок подачи блюд на стол, его сервировка, облачение слуг, музыка, звучащая во время трапезы – все это подчинялось строгим правилам и имело свой сакральный смысл. Надо отметить, что определенная часть этих традиций сохранилась до наших дней и является обязательной на торжественных обедах и официальных приемах, сопровождаемых трапезой. После династии Хань (206 г. до н. э. – 220 г. н. э.) появились многочисленные сочинения о гастрономической культуре. Такие трактаты свидетельствуют о зарождении традиции приготовления пищи как особой специальности.

Китайская дворцовая кухня занимает важное место в ресторанном бизнесе современного Китая. Она состоит из блюд, которые в свое время готовились для императорской семьи. Основу кухни таких ресторанов составляют блюда придворной кухни династии Цин (1644 – 1911 гг. н. э.). Здесь необходимо обратить внимание на то, что дворцовая кухня династии Цин, представленная сегодня в лучших ресторанах Поднебесной, объединяет блюда ханьской и маньчжурской кулинарных традиций. Отметим, что это две достаточно разные традиции, в которых предпочтение отдается и разным продуктам, и разным технологиям приготовления. Именно этот факт дает возможность реперезентовать в современном кулинарном искусстве Китая достаточно разнообразную, а порой и противоположную гастрономическую культуру.

В современном Китае во время торжественного обеда или ужина, обеда с деловыми партнерами, ужина приуроченного к юбилейному событию, до сих пор соблюдается традиционный обеденный этикет. Самой важной частью этого этикета является расположение гостей за столом. В древние времена обеденный этикет вырабатывался в соответствии с формацией общества, состоявшей из четырех уровней – императорский двор и различные слои общества. В наше время эта схема может быть упрощена – хозяин, проводящий банкет и гости. Китайцы ревностно следят за сохранением традиций и, если иностранные гости не знают порядок расположения за столом, сами

указывают место каждого присутствующего. Почетное место за столом принадлежит хозяину застолья или гостю, имеющему самый высокий статус. Обычно это место располагается в центре и обращено к восточной стороне или к входу. Наиболее почетные гости или те люди, которые занимают высокое положение в обществе, садятся ближе к хозяину застолья. Соответственно, гости, которые не имеют высокого статуса, располагаются на местах, которые наиболее удалены от места хозяина застолья. Если же банкет устраивается в чьем-то доме, то почетное место предоставляется гостю, обладающему самым высоким статусом. Глава семейства занимает при этом самое обычное и незаметное место за столом. Если застолье происходит за круглым столом, то гость, занимающий почетное место, обращен лицом к входу в помещение. Места, находящиеся по левую сторону от почетного места, также предназначаются для важных гостей. Чем ближе гость находится к почетному гостю, тем он важнее. Китайцы придерживаются такого порядка и на торжественных/официальных приемах, и на домашних обедах с участием гостей.

В 2005 году в Пекине была учреждена профессиональная комиссия по изучению банкетов Маньхэньцзоаньси – торжественный императорский ужин династии Цин – при Пекинской кулинарной ассоциации. Создание этой комиссии содействовало охране и распространению ценного культурного наследия Китая – дворцовой кухни [О дворцовой кухне].

В период правления династий Цзинь, Сун, Ци, Лян и Чэнь (220–587 гг.) Китай захлестнула волна крупных миграций различных этнических групп. Представители разных культур несли свое кулинарное искусство в Китай. Так, из Средней Азии и Синьцзяна приходит традиция жарить мясо большими кусками на открытом огне, из провинций Фуцзянь и Гуандун – жареная в соусе свинина, с берегов Южно-Китайского моря – блюда из морепродуктов. Появляется специфическая для Китая мусульманская кухня, которая довольно разнообразна и сегодня распространена в разных регионах страны. В Китай по Шелковому пути (наземному) и по пути пряностей (морскому) приезжало немало арабских купцов, которые привозили с собой особенные мусульманские гастрономические обычаи и запреты. Мусульманская кухня была популярна не только в регионах смешанного проживания хуэйцев и ханьцев, но и попала в цинские дворцы. Кроме народности хуэй, уйгуры, казахи, узбеки, таджики, татары, киргизы, салары, дунсяны, баоани также придерживаются строгих норм пи-

щевых запретов. Популярность мусульманской (халяльной) кухни (清真菜) в современном Китае не ограничивается туристическими местами и территориями компактного проживания мусульман. Попробовать мусульманскую кухню можно в любом крупном городе Китая, а ведущие китайские университеты предлагают в столовых и ресторанах своих кампусов халяльную еду как для своих студентов, так и для гостей университета.

Картофель, который едят и как основной продукт, и как овощ, пришел в Китай с Запада. Считается, что он был привезен в Китай пиратами во времена династии Мин и выращивался в прибрежных провинциях Фуцзянь и Чжэцзян. После династии Хань растительные масла постепенно вытеснили животные жиры в качестве основного теплопроводящего средства и ароматизатора в кулинарии. В состав растительных масел для ежедневного употребления входят кунжут, рапс, арахис, соя и подсолнечник. Кунжут попал в Китай во времена династии Западная Хань, масличные культуры были завезены в Китай, а соевые бобы были родом из Китая. Привозными для китайской кухни также являются морковь, огурцы, перец, грецкие орехи, баклажаны, но без них сегодня уже невозможно представить кухню Китая разных регионов.

Одно из традиционных восприятий китайской кухни иностранцами – острый перец, добавляемый во все блюда. Острый перец в кулинарии появился в Южной Америке и был завезен в Китай из Юго-Восточной Азии примерно в XV веке. Действительно, для некоторых региональных кухонь, например, сычуаньской, острый перец не только главный ее показатель, но и особый символ, в том числе медицинский. Жители субтропических районов провинции Сычуань считают, что употребление блюд с острым перцем способствует выведению лишней влаги из организма и обязательно для укрепления здоровья в зимние месяцы. Жители провинций Хунань, Хубэй и Сычуань привыкли есть блюда с разными видами острого перца и называют их «мясом для бедных» или солью, что означает, что они хорошо сочетаются с рисом, как мясо или соль. По их мнению, острый перец стимулирует аппетит и рассеивает внутренний холод. Традиционное блюдо для всего Китая хого, или китайский самовар (火锅 huǒguō), популярный среди иностранцев как hotpot, в Сычуани приобрел особый острый вкус и яркий оранжево-красный цвет. Для его приготовления используется сычуаньский перец (花椒 huājiāo). Основой бульона служат острый перец, китайский кристаллический сахар и вино. В качестве сырых продуктов, кото-

рые будут готовиться в бульоне, чаще всего используют почки свиньи, куриную грудку, говяжьи внутренности, гусиный кишечник, зелёный лук, ростки бобов, грибы, мясо утки, угря, морской огурец и проч. Другие виды хого, монгольский и кантонский, отличаются как ингредиентами (например, мясо небольших монгольских овец из Внутренней Монголии, рыба), так и более сладким вкусом за счет использования морепродуктов в кантонском хого.

Заключение

Подводя итог отметим, что национальная кухня Китая, собравшая как богатые исторические традиции императорского двора, так и природно-географическое многообразие страны, отражает специфические архетипы культуры и активно распространяется как внутри страны, так и за ее пределами. Культурные коды, транслируемые национальной кухней, являются важной частью культуры повседневности и тщательно сохраняются и профессиональным сообществом китайских поваров и рестораторов, и обычными людьми.

Библиографический список

1. Капкан М. В. Национальная кухня как элемент национальной культуры России: динамика исторических изменений XIX–XX века // Человек в мире культуры. 2013. № 3. С. 15–26.
2. Леви-Стросс К. Мифологии: сырое и приготовленное / пер. с фр. А. З. Акопяна, З. А. Сокулер. Москва : FreeFly, 2006. 399 с.
3. Леви-Стросс К. Мифологии: происхождение застольных традиций / пер. с фр. Е. О. Пучковой. Москва : FreeFly, 2007. 461 с.
4. О дворцовой кухне // Международное радио Китая. 2016. 12 окт. URL: <http://russian.cri.cn/3072/2016/10/12/1s590592.htm> (дата обращения: 18.07.2020).
5. Похлебкин В. В. Собрание избранных произведений. Моя кухня и мое меню. Москва : ЗАО Изд-во Центрполиграф, 1999. 362 с.
6. Чжан Чжаолин. Ягненка – на стол // Дыхание Китая. 2015. № 26. С. 44–45.
7. Chinese imperial cuisine: сайт. URL: <http://www.china.org.cn/english/imperial/25995.htm> (дата обращения: 12.07.2020).
8. 杨琳申楠. 论跨文化传播中我国文化软实力的提升 // 西安: 西安交通大学学报(社会科学版), 2012, № 1, 6-11页。
9. 熊欣. 跨文化交际理论下的中国菜名英译研究 // 上海: 上海外国语大学, 2013, 202页。
10. 陈金标. 中国菜肴命名研究 // 江苏: 扬州大学烹饪学报, 无锡, 2001-03-20.
11. 师舒. 中国菜名及翻译特点. 北京: 哲学科学出版社, 2010, 248页。

Reference list

1. Kapkan M. V. Nacional'naja kuhnja kak jelement nacional'noj kul'tury Rossii: dinamika istoricheskikh izmenenij XIX–XX veka = National cuisine as an element of Russian national culture: the dynamics of historical change in XIX–XX centuries // Chelovek v mire kul'tury. 2013. № 3. S. 15–26.
2. Levi-Stross K. Mifologiki: syroe i prigotovlennoe = Mythologies: raw and cooked / per. s fr. A. Z. Akopjana, Z. A. Sokuler. Moskva : FreeFly, 2006. 399 s.
3. Levi-Stross K. Mifologiki: proishozhdenie zastol'nyh tradicij = Mythologies: the origin of dining traditions / per. s fr. E. O. Puchkovej. Moskva : FreeFly, 2007. 461 s.
4. O dvorcovoj kuhne = On the royal cuisine // Mezhdunarodnoe radio Kitaja. 2016. 12 okt. URL: <http://russian.cri.cn/3072/2016/10/12/1s590592.htm> (data obrashhenija: 18.07.2020).
5. Pohlebkina V. V. Sobranie izbrannyh proizvedenij. Moja kuhnja i moe menju = A collection of selected works. My cuisine and my menu. Moskva : ZAO Izd-vo Centropoligraf, 1999. 362 s.
6. Chzhan Chzhaolin'. Jagnenka – na stol = Lamb to the table // Dyhanie Kitaja. 2015. № 26. S. 44–45.
7. Chinese imperial cuisine: sajt. URL: <http://www.china.org.cn/english/imperial/25995.htm> (data obrashhenija: 12.07.2020).
8. 杨琳申楠. 论跨文化传播中我国文化软实力的提升 // 西安: 西安交通大学学报(社会科学版), 2012, № 1, 6-11页。
9. 熊欣. 跨文化交际理论下的中国菜名英译研究 // 上海: 上海外国语大学, 2013, 202页。
10. 陈金标. 中国菜肴命名研究 // 江苏: 扬州大学烹饪学报, 无锡, 2001-03-20.
11. 师舒. 中国菜名及翻译特点. 北京: 哲学科学出版社, 2010, 248页。

Статья поступила в редакцию 22.12.2021; одобрена после рецензирования 15.01.2022; принята к публикации 26.01.2022.

The article was submitted on 22.12.2021; approved after reviewing 15.01.2022; accepted for publication on 26.01.2022.