

Научная статья

УДК 392.8

DOI: 10.20323/2499-9679-2022-2-29-228-237

EDN: HETDOG

Национальная кухня Китая как культурный код (Часть 2)

Ли Сяотао¹, Светлана Александровна Колода^{2✉}

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. Во второй части статьи рассматриваются ведущие региональные направления культуры питания Китая с позиции особенностей приготовления и вкусовых качеств блюд. Подчеркивается деление продуктов, используемых в китайской кухне, на «основные» (рис, лапша, хлеб и другие продукты из зерновых) и «дополнительные» (мясо, рыба, овощи, фрукты и др.), а также различия региональной кухни в связи с оппозициями «соленое-сладкое», «кислое-острое». Выделяются 8 основных региональных направлений культуры питания: Шаньдунская кухня, Сычуаньская кухня, Кантонская кухня, Фуцзяньская кухня, кухня провинции Цзянсу, Чжэнцзянская кухня, Хунаньская кухня, Аньхойская кухня. Отмечается, что каждая региональная кухня имеет свои особенности и традиции, отсутствует общекитайский канон и вряд ли можно говорить о единстве китайской кухни. Гастрономическая культура рассматривается авторами как культурный текст, дающий возможность интерпретировать посредством символов исторические и культурные смыслы. В статье представлены основные культурные символы китайской кухни. Среди них важное место занимает лингвистический компонент, а именно номинация блюд. Важным фактором формирования кода национальной культуры является праздничная культура с ее специфическими блюдами, отражающими историю и мифологию праздника. Элементы праздничной кухни, как символы мифов, традиций, верований в меньшей степени обусловлены кулинарными соображениями, но в большей культурным кодом страны. Пища становится знаком ситуаций и событий. Самыми значимыми и узнаваемыми символами праздничной культуры являются традиционные блюда. Есть набор обязательных блюд для определённых праздников – свадеб, дней рождения, праздничных банкетов, в зависимости от конкретного торжества. Авторы раскрывают отдельные национально-культурные, исторические и этнографические лакуны, заложенные в названиях блюд китайской кухни.

Ключевые слова: региональные кухни Китая; праздничная кухня; мифология праздника; традиционные блюда; культурные символы китайской кухни

Для цитирования: Ли Сяотао, Колода С. А. Национальная кухня Китая как культурный код (Часть 2) // Верхневолжский филологический вестник. 2022. № 2 (29). С. 228–237. <http://dx.doi.org/10.20323/2499-9679-2022-2-29-228-237>. <https://elibrary.ru/HETDOG>

Original article

Chinese national cuisine as a cultural code (Part 2)

Li Xiaotao¹, Svetlana A. Koloda^{2✉}

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 second part of the article examines the major regional food cultures of China in terms of cooking techniques and flavors. The products used in Chinese cuisine are divided into «basic» (rice, noodles, bread, and other cereal products) and «supplementary» (meat, fish, vegetables, fruit, etc.). The author also emphasizes the differences in

regional cuisines in relation to «salty-sweet» and «sour-spicy» oppositions. There are eight main regional food cultures: Shandong cuisine, Sichuan cuisine, Cantonese cuisine, Fujian cuisine, Jiangsu cuisine, Zhengjiang cuisine, Hunan cuisine, Anhui cuisine. It is noted that each regional cuisine has its own characteristics and traditions, there is no pan-Chinese canon and one can hardly talk about the unity of Chinese cuisine. The authors consider gastronomic culture as a cultural text that helps to interpret historical and cultural meanings through symbols. The article presents the main cultural symbols of Chinese cuisine, with the linguistic component (nomination of dishes) being one of the most important. An important factor in forming the national culture code is the festive culture with its specific dishes reflecting the history and mythology of the holiday. Elements of holiday cuisine as symbols of myths, traditions, and beliefs are less based on culinary considerations, but more on the nation's cultural code. Food becomes a sign of situations and events. The most significant and recognizable symbols of festive culture are traditional dishes. There is a set of obligatory dishes for certain holidays – weddings, birthdays, holiday banquets, depending on particular celebrations. The authors examine certain national, cultural, historical, and ethnographic lacunae that the names of Chinese dishes contain.

Key words: regional cuisines of China; festive cuisine; mythology of the holiday; traditional dishes; cultural symbols of Chinese cuisine

For citation: Li Xiaotao, Koloda S. A. Chinese national cuisine as a cultural code (Part 2). *Verhnevolzhski philological bulletin.* 2022;(2):288–237. (In Russ.). <http://dx.doi.org/10.20323/2499-9679-2022-2-29-228-237>. <https://elibrary.ru/HETDOG>

Анализ

Региональные кухни Китая отличаются разнообразием и особыми способами приготовления. Продукты, используемые в китайской кухне, традиционно разделяются на две категории: «основные» и «дополнительные», fan и cai. Fan – это рис, лапша, хлеб и другие продукты из зерновых; cai обозначает мясо, рыбу и овощи, в задачу которых входит раскрыть вкус fan. Двадцать процентов продуктов питания приходится на овощи и фрукты. Но при этом нельзя утверждать, что основной продукт китайской кухни – рис. В последние десятилетия в Китае все больше употребляется продуктов из пшеницы.

Наиболее традиционное деление региональной кухни Китая связано со вкусовыми оппозициями «соленое – сладкое», «кислое – острое». Сами китайцы, рассказывая о традициях своей родной региональной кухни, чаще всего используют именно эти категории. Мы также попытаемся описать основные особенности региональных кухонь Китая, опираясь на особенности технологии приготовления блюд и соответствующие вкусы.

Шаньдунская кухня (кухня Lu), преимущественно соленая. В ней используются особые техники жарки продуктов: техника Бао и техника Па. Предпочтение отдается блюдам из мяса и овощей. Географическое положение провинции на побережье позволяет использовать в большом количестве рыбу и морепродукты. Данная кухня славится блюдами из рыбы, пшеницы и батата. Но больше всего столичная кухня славится популярным блюдом, известным в русском языке под названием «утка по-пекински».

Сычуаньская кухня (кухня Chuan) – одна из

самых популярных в Китае. Она широко распространена не только за пределами провинции Сычуань в Китае, но и во многих странах мира. «За пищей езжай в Китай, за ароматами – в Сычуань», – гласит известная пословица. Сычуаньская кухня – самая острая в Китае и самая яркая по цвету готового блюда. В провинции Сычуань используют острый сычуаньский перец: белый, зеленый, красный и т. д. Сочетание этих перцев в блюде создает «сухую остроту», которая обладает следующими особенностями: яркостью и мгновенным действием вначале, с некоторым эффектом онемения языка и приятным медленным послевкусием. Два совершенно особенных способа готовки: тушение сухим методом и томление сухим методом. По утверждению знатоков сычуаньской кухни, «только в кухне Chuan можно сделать сотню блюд, каждое из которых будет иметь свой уникальный вкус, и приготовить одно блюдо, которое будет иметь все эти сто вкусов» [Секреты сычуаньской кухни]. Популярными блюдами сычуаньской кухни являются хого (горячий горшок или чунцинский самовар), «мясо, вернувшееся в горшок», цыпленок «гуньбао», «тофу рябой тетушки» (мапо доуфу).

Кантонская кухня, наиболее известная за пределами Китая. Соусы являются главной приправой в кухне провинции Гуандун. Гуандунская (кантонская) кухня сохраняет сладковатый вкус продуктов. Особое внимание в кантонской кухне уделяется свежести продуктов. Блюда кантонской кухни в наибольшей степени сохраняют свежесть, естественные соки и вкус продуктов. В пищу используется все, что можно поймать, выловить, собрать, вырастить в этом регионе. Ингредиенты для блюд кантонской кухни необходимо как можно меньше подвергать обработке и

как можно меньше добавлять приправ.

Фуцзяньская кухня (Min) В кухне Мин большое внимание уделяется супам. Одна местная поговорка гласит: «Невозможно себе представить еду без супа». Жители провинции Фуцзянь любят использовать различные виды соусов и приправ, для того чтобы создать сочетание соленого, сладкого, кислого и острого вкусов. Для данной кухни характерным является сладко-острый вкус и изысканные приправы. Фуцзяньская кухня славится блюдами из морепродуктов. Наиболее известными блюдами местной кухни являются цыпленок в винном соусе, моллюски с забродившим клейким рисом, морской карась в мандаринах, жареные морские моллюски, тефтели «жемчужина дракона восточной стены храма».

Кухня провинции Цзянсу (кухня Su) считается одной из самых традиционных кухонь Китая. Она начала формироваться в доциньскую эпоху, а в период династий Сун и Тан уже приобрела популярность. Блюда кухни провинции Цзянсу имеют свежий вкус. Они умеренно соленые и умеренно сладкие. В этой кухне много блюд из свежей рыбы, которую вылавливают непосредственно из реки Янцзы. Блюда нежирные, часто используются экзотические продукты такие как, какомба, водный каштан. Около тысячи лет назад в кухне провинции Цзянсу важное место стали занимать блюда из утиного мяса. Фирменным блюдом Нанкина стала соленая высушенная утка. Основные технологии приготовления блюд кухни Си – варка, тушение, томление на пару, запекание на медленном огне, что делает их достаточно здоровыми и популярными как среди китайцев, так и среди иностранцев. Блюда этой кухни отличаются особой утонченностью и изысканностью при подаче.

Чжэцзянская кухня (кухня Zhe) сладкая, нет жирных и тяжелых блюд, состоит из трех главных стилей. Это стиль Ханчжоу, стиль Нинбо и стиль Шаосин. Эти территории часто называют «краем рыб и риса». Блюда этой кухни отличаются свежестью продуктов, оригинальностью подачи и простотой приготовления. Широко используется бамбук, морепродукты (Нинбо), местные растительные и животные продукты. Среди известных местных блюд можно назвать следующие: черепаха в сахарном сиропе, желтый горбыль с водорослями, рыбные молоки в крахмале и др. Вкус многих блюд чжэцзянской кухни – пресно-соленый. При их приготовлении используется мало масла и совсем отсутствует острый перец.

Хунаньская кухня (кухня Xiang) – сочетание соленого и сладкого вкуса, при этом используется много острых приправ, прежде всего острого красного перца. Хунаньская кухня сложилась еще в эпоху династии Хань, ее отличает исключительное мастерство повара при приготовлении блюд. Особенности хунаньской кухни можно охарактеризовать тремя словами – аромат, кислота, острота. Большую долю ингредиентов, используемых в кухне провинции Хунань, занимают различные овощи. Характерный вкус – жирный и насыщенный, а также остро-кислый, ароматный и нежный. Особенностью этой кухни является также ее доступность и дешевизна. Популярным блюдом этой кухни стало блюдо под названием «мясо Мао, обжаренное докрасна». Это было любимое блюдо Председателя КНР Мао Цзэдуна, которое он щедро сдабривал соевым соусом. Позднее в рецепт были внесены изменения, а в качестве соуса стали использовать карамель с солью.

Аньхойская кухня (кухня Hui) придает большое внимание натуральным продуктам. Разнообразные травы, грибы, ягоды, чайные листья, ростки бамбука, добываемые в горах, составляют ее основу, поэтому эта кухня благоприятна для здоровья. Известные блюда: ветчина и черепаха на пару, соевый сыр в тигровой шкуре – вегетарианские блюда, занимающие ведущее место в аньхойской кухне на протяжении 500 лет; тушеные голуби с горы Хуаншань – это блюдо варится без воды и считается наилучшим для питания организма и продления жизни.

В наши дни региональные кухни Китая постоянно меняются на основе сохранения традиционных особенностей. К примеру, культура кантонской кухни известна давней историей и яркими местными характеристиками. Кухня Гуанчжоу вобрала в себя как навыки кулинарного искусства Запада, так и навыки кулинарии всех других регионов Китая в совершенствовании своих собственных неповторимых особенностей приготовления пищи. Современная китайская кухня, известная за рубежом, включает в себя помимо ставшей уже традиционной кантонской, другие экзотические блюда регионов Китая, характерные для северо-восточной, синьцзянской, сычуаньской кухни и др. Поэтому говорить о единстве китайской кухни, как это принято в странах Европы, вряд ли возможно. У каждой региональной кухни Китая есть свои особенности и традиции, свои исторические, географические и климатические особенности развития.

Именно это создает национальную специфику китайской кухни – отсутствие общего канона, разнообразие и характерные особенности кулинарии в разных провинциях.

Важным элементом гастрономической культуры любой страны является праздничная еда. Праздник стал неизменной частью культуры повседневности. Именно праздник с его повторяемостью, цикличностью, символичностью составляет важный код культуры. Повседневные способы приема пищи, ставшие своеобразной практикой питания, всегда дополняются специфическими праздничными блюдами. Именно элементы праздничной кухни, как символы мифов, традиций, верований в меньшей степени обусловлены кулинарными соображениями, но в большей культурным кодом страны. Пища становится знаком ситуаций и событий, которые она сопровождает. В китайской культуре это выражено очень четко. Наряду с разного рода материальными символами китайских праздников – парными надписями для няньхуа (традиционный китайский лубок) для Праздника Весны, благовониями и праздничными фонарями для Праздника середины осени (Праздник Луны) – самыми значимыми и узнаваемыми символами праздничной культуры являются традиционные блюда.

Есть набор обязательных блюд для определенных праздников (свадеб, дней рождения, праздничных банкетов) в зависимости от конкретного торжества. Традиционные пельмени, *цзяо цзы*, напоминающие по своей форме серебряные слитки, как символ богатства и достатка, подаются независимо от названия праздника, но являются неперенным символическим блюдом Нового года. Народные поверья связывают это блюдо с пожеланиями богатства и счастливого потомства. [Джарылгасинова, 1985; Филиппова, 2015]. Обычай предписывал наедаться пельменями до отвала. Эта традиция сохранилась и сегодня – пельменей в китайских семьях на Новый год заготавливают очень много, их хватает на несколько недель. Часто лепкой пельменей занята вся семья – от маленьких детей до старших членов семьи. Для многих молодых людей семейные традиции празднования Нового года ассоциируются в том числе с совместным приготовлением пельменей. Молодые родители стремятся передать эту традицию своим детям, когда приезжают на праздник в отчий дом.

Традиция готовить рыбу для праздничной трапезы, символизирует пожелания богатства и процветания. Рыба на новогоднем столе – это

пожелание процветания в будущем году. Как правило, любая рыба готовится целиком, с головой и хвостом, символизируя, что Новый год заканчивается и начинается полно и хорошо. Также традиционным блюдом для Праздника Весны, как мы отметили выше, являются пельмени. Однако для разных регионов Китая они имеют как разный вид и форму, так и разный символический смысл. На Севере готовят *цзяо-цзы*, которые еще называют *сяо-бо-бо* (маленькая пампушка) и *гэн-нянь-цзяо-цзы* (пельмени при смене годов). Цзяо-цзы по своей форме напоминают большие и мелкие серебряные и золотые слитки. На Юге готовят *хуньтунь* – маленькие пельмени полукруглой формы, которые также символизируют слитки юаньбао, соответственно, достаток и благополучие [Джарылгасинова, 1985, с. 46]. Японский исследователь культуры Рюдзо Нагао отмечает что, в деревнях провинции Хэнань обряд поедания хуньтунь назывался «заполнением закровов» и выражает надежду на богатый урожай. В провинции Сычуань тот же обряд называли «захватом богатства» [Нагао, 1973, с. 541].

Появление традиционных блюд на многих праздниках связано не только с определенными поверьями, но и с легендами. К таким блюдам можно отнести *цзун-цы*, характерные для праздника Драконьих лодок (Дуань-у-цзе) и *лунные пряники (лепешки)*, изготавливаемые для Праздника середины осени (Джунь-цзе). Поедание лунных пряников и любование луной в Праздник середины осени символизирует для китайцев единение с родными и любимыми. А подарок в виде лунного пряника – самый желанный в этот день, особенно если китаец оказался вдали от родины.

Фактически традиционные для каждого праздника символические блюда выполняют ритуальную функцию, передают и сохраняют многовековую культурную традицию. 1 января – праздник Весны (春节), где обязательные блюда – новогоднее печенье, пельмени и рыба; 15 января – праздник фонарей (元宵节), люди встречают этот праздник, поедая пельмени; 5 апреля – праздник Цинмин (清明节), где угощают зелеными пампушками; 5 мая – праздник Дуаньху (端午节), в этот день принято употреблять в пищу цзунцзы; 7 июля – праздник Влюбленных (七夕节), едят цяого; 15 августа – праздник Луны (中秋节), в этот день все едят юэбин, что являет-

ся символом счастья; 9 сентября – праздник Чунъян (重阳节), когда принято на праздничный стол подавать крабов.

Одним из важных элементов культуры, отражающих ее национальный смысл, является язык. При этом язык описывает не только культурные коннотации, но и отражает действительность. Мысль о том, что язык и действительность структурно сходны, высказывал еще известный датский лингвист, основатель глоссосемантики Луи Ельмслев. Он, в частности, отмечал, что структура языка может быть приравнена к структуре действительности или взята из нее. Сегодня для лингвистов и культурологов тезис о том, что язык – это факт культуры, является неоспоримым. Язык, как важнейшее явление культурного порядка, позволяет лучше понять культурные коды. Важным проявлением значения еды и гастрономической культуры является традиционная этикетная форма китайского языка, используемая вместо приветствия: «Ты уже ел?». У представителей западной культуры, впервые приехавших в Китай, такая форма приветствия вызывает недоумение, ведь зачем малознакомым людям или просто коллегам заботиться об их питании? Для китайца же это очень важный элемент повседневного общения. Практически все разговоры китайцев на отвлеченные темы, не связанные с работой, семейными или бытовыми делами, связаны с едой. В Китае к пище всегда относились как к величайшему дару. Наиболее ярко, на наш взгляд, национально-культурные особенности китайской кухни, выявляемые в языке, проявляется в названиях блюд. Анализируя пищевой код культуры необходимо обращать внимание на особенности наименования блюд национальной кухни. Особенно значимым становится такой анализ при оценке национально-культурных особенностей китайской кухни. Такой анализ не только поможет выявить национально-культурную специфику китайской кухни, но и даст возможность объяснить лакуны, неизбежно появляющиеся при взаимодействии разных культур. Для китайской гастрономической культуры важен и рецепт, и технология приготовления блюда. Не менее важным является его название, поскольку в наименовании блюда отражено не только содержание (продукты из которых оно приготовлено), но и его культурная ценность.

Большинство исследователей китайской кулинарной номинации [Зуева, 2017; Чжан Хунлэй, Ван Хэйянь, 2018] определяют следующие прин-

ципы, положенные в названия блюд китайской кухни: 1) по основному продукту, например: 莲藕 (корень лотоса), 西红柿炒鸡蛋 (жареные яйца с помидорами); 2) по способу приготовления – 炒面 (жареная лапша), 清蒸白鱼 (белая рыба на пару); 3) по характерному вкусу – 糖醋里脊 (свинина в кисло-сладком соусе); 剁椒鱼头 (рыбы головы с острым перцем); 辣子鸡 (острая курица); 4) по внешнему виду – 馄饨 (ушки); 5) по форме – 春卷 (рулеты); 6) по месту происхождения блюда – 川香鸡翅 (жаренные куриные крылья по сычуаньски).

Стоит отметить, что эти принципы характерны также и для номинации блюд иных национальных кухонь. Например, во французской кухне есть такие названия популярных блюд: уха по-марсельски (по месту происхождения), бургундские улитки (по основному продукту и месту происхождения), утка конфи (по способу приготовления); в кухне восточных славян – тульский пряник, рассольник ленинградский (по месту происхождения), голубцы (по внешнему виду, похожи на маленьких птичек), вертуты (по внешнему виду), драники (способ приготовления – драть, тереть), сырники, борщ (по основному продукту). Т.е. можно сделать вывод, что указанные выше принципы номинации реализуют общесемантический подход. Поэтому такие названия не составляют труда ни для понимания их состава, ни для выбора эквивалента при переводе на другие языки. Например, 西红柿炒鸡蛋 «яичница с помидорами», 馄饨 «равиоли», 饺子 «клецки/пельмени». Хотя эти названия интересны с точки зрения лингвистики и перевода, для выявления национально-культурной специфики номинации блюд необходимо рассмотреть другие примеры. Здесь нам кажется целесообразным обозначить такие способы как: а) по связи с культурным фактом или историческим событием, б) национальным праздником, мифологическим или историческим персонажем.

Приведем примеры подобных названий блюд китайской кухни. Одним из самых популярных китайских блюд у иностранцев считается – 宫保鸡丁 жареные куриные кубики «гуньбао»/цыпленок «гуньбао». Название этого блюда связывают с культурным фактором. Во времена династии Цинь к одному придворному гуньбао (ранг чиновника) неожиданно пришли важные

гости. Гуньбао приказал повару приготовить для них угощение. Умелый повар использовал все ингредиенты, которые были на кухне и приготовил совершенно новое блюдо. Он нарезал куриное филе маленькими кубиками, добавил арахис, перец и пожарил все в густом соевом соусе. Это блюдо понравилось не только гостям гуньбао, но и другим людям и за ним закрепилось это название [陈金标, 2001, с. 34].

Многие популярные блюда сохраняют мифологическую сторону их создания. В названиях таких блюд легенда закрепилась как постоянная номинация. Такие примеры достаточно многочисленны. Суп из ласточкиных гнезд был приготовлен в XIII веке, во время вторжения в Китай Чингисхана. Молодой император с горсткой верных вассалов отступал на юг, пока не оказался на островке, осажденном монголами. Когда у остатков китайской армии закончилась еда, они стали есть то, что нашли в гнездах. Император от отчаяния бросился в море и утонул, но блюдо так и считается символом храбрости и бесстрашия. С тех пор ни один китайский император не позволял изъять его из своего меню.

Другие названия блюд имеют конкретные исторические корни, например, традиционное китайское доуфу (тофу). Достаточно интересна история появления знаменитых блюд сычуаньской кухни. В 60-70-е годы XIX века в городе Чэнду была лавочка, хозяйка которой – рябая тетушка Чэнь – готовила пряное и острое (по-китайски 麻辣 mālà) блюдо с нежным доуфу и говяжьим фаршем. Блюдо пользовалось огромной популярностью среди посетителей. Так появилось известное 麻辣豆腐 – «доуфу рябой тетушки» [Секреты сычуаньской кухни, 2016]. Другое блюдо 夫妻肺片 – буквально «легкие супругов» – появилось в Чэнду в 30-е годы прошлого века. Торговец по имени Го Чаохуэй вместе с женой был искусен в приготовлении нарезки из холодной легочной массы. Люди в шутку прозвали блюдо «легкие супругов». Это название дошло до нашего времени [У Вэйбо, 2015, с. 156].

Некоторые названия содержат в себе сразу несколько принципов номинации. Так, популярное в провинции Аньхой блюдо 黄山臭桂鱼 одновременно включает три принципа: основной продукт (китайский окунь), место (озеро Хуаньшань), культурный фактор. Согласно легенде, более 200 лет назад один торговец вез на лодке

рыбу, но из-за долгой дороги у нее появился не свежий запах. Тогда жена торговца залила рыбу смесью уксуса и масла, чтобы отбить неприятный запах, а затем приготовила блюдо [Энциклопедия китайской кухни, 2018, с.122.].

Китайский ученый Чэнь Цзиньбяо в своем «Исследование названия китайского блюда» отмечает, что при наименовании блюд с культурным фактором используются такие литературные приемы как сравнение, изображение, метафора, олицетворение, метонимия, заимствование и каламбур [陈金标, 2001, с. 56]. Например, 滋补老鸡汤 «питательный старый куриный суп», 叫花鸡 «курица нищего», 东篱采菊 «сбор хризантем у восточной ограды», 凤鸣朝阳 «феникс поет навстречу утреннему солнцу».

Особенно интересны названия блюд с использованием метафоры: 1) 虎皮辣子 (букв. шкура тигра пряная), при этом ни одно краснокнижное животное в пищу не употребляется. В данном блюде используются зеленый перец, который при жарке приобретает вид полосатой шкуры тигра; 2) 蚂蚁上树 (букв. муравей на (ползет) дереве) – лапша с маленькими кусочками жареной свинины; 3) 松鼠鳜鱼 (букв. белка-мандаринка), хотя это жареная рыба в виде белки.

Интересные трансформации произошли с названием, а точнее его переводом, самого известного блюда в Китае и за рубежом. Речь идет о названии 火锅 (Huǒguō). В английском языке используется его буквальный перевод – «горячий котелок» или «горячий горшок», в русском языке закрепилось название «китайский самовар». По легенде так это блюдо стали называть советские дипломаты, прибывшие в КНР после 1949 г. В дальнейшем название блюда закрепилось в среде китайских русистов и русскоязычных специалистов, а затем перешло в туристическую сферу и стало активно использоваться в путеводителях и рекламных проспектах для туристов на русском языке. Также часто можно встретить название «чунцинский самовар» как номинацию блюда с указанием на место его происхождения. В данном случае мы можем говорить также и об особенностях состава такого блюда – в нем используется специальный бульон на основе острого сычуаньского перца. Однако понять это может только тот, кто ел настоящий «чунцинский самовар».

Проведя анализ лишь некоторых, наиболее

популярных блюд китайской кухни, мы можем сделать вывод, что традиция номинации носит не только стандартный характер – по основному продукту, способу приготовления, месту происхождения и т. п., но также активно используется культурный фактор номинации, что является ярким элементом реализации национальной языковой специфики китайской кухни. Китайский исследователь Ши Шу отмечает существование значительного количества языковых и культурных лакун, не позволяющих дать точный перевод названия китайского блюда средствами другого языка [市舒, 2010, с. 51].

Результаты

Анализ китайской кухни с точки зрения ее специфики дает нам возможность выделить несколько особенностей, создающих культурный код китайской нации:

1) китайское кулинарное искусство сложилось как минимум 3000 лет назад. Известный российский историк и знаток мирового кулинарного искусства В. Похлебкин отмечает, что будучи чрезвычайно древней, во многом чуждой современному человеку, китайская кухня уже своей сложностью, непохожестью, необычностью отличается от западной [Похлебкин, 1991]. При этом за последние 100–150 лет технология приготовления блюд китайской кухни практически не изменилась. Фактически ее правила стали законом, аксиомой, без точного знания и четкого выполнения которых невозможно приготовить китайское блюдо. В повседневной жизни китайцы употребляют продукты, привычные и знакомые на Западе: овощи, пшеничную муку, рис, растительное масло, сахар, яйца, курятину, баранину, свинину, но только четкое соблюдение правил приготовления, порой очень сложных и не очевидных для западных поваров, дает возможность создать поистине китайское блюдо, а не блюдо «с китайской экзотикой».

Е. П. Бажанов отмечает, что «если неукоснительно не придерживаться старинных кулинарных законов, не получится истинно китайского блюда. Поэтому некуитайцам китайская стряпня не удается» [Бажанов, 2008, с. 4]. Подтверждение его мнения мы находим и у других исследователей;

2) национальная кухня не только главный атрибут материальной культуры народа, но и составная часть истории Китая. Исторические особенности китайской кухни отражены в названиях блюд, способах обработки пищи, традициях по-

дачи блюд и т. п.;

3) сохранность древнего наследия прослеживается не только в способах приготовления блюд, но и в их наименовании. Часто названия китайских блюд, сохранившие древнюю семантику и традиции наименования, связанные с иероглифической письменностью, трудно перевести на европейские языки. Названия многих блюд не только поражают своей экзотичностью, но и не дают иностранцу никакого понимания об их составе. Е. П. Бажанов приводит такие примеры: «серебряный колокол, зарытый в снегу», «белые кролики на лужайке», «плавающий дракон заигрывает с фениксом», «лунный свет пробивается сквозь кружевной занавес» и многое другое [Бажанов, 2008, с. 3]. Выше в нашем исследовании мы также приводили подобные примеры;

4) резкое деление на парадный и повседневный стол, что означает, фактически, наличие у одного народа двух разных меню, двух разных подходов к приготовлению, подаче и употреблению пищи. Например, одно из самых известных и самых желанных для иностранцев блюд в Китае – утка по-пекински. Утка по-пекински это не просто блюдо, за этим названием скрывается целый банкет. Сначала подаются десятки кушаний из лапок, печенки, языка, кишок, сердца, желудка птицы. И только затем кусочки утиной мякоти с хрустящей корочкой, завернутые в пергаментно тонкие блинчики. К этому блюду также подается особенный соус, который зачастую нельзя нигде приобрести, кроме ресторана, где и подают такую утку. Эта особенность деления китайской кухни очень часто удивляет приехавших в первый раз в Китай иностранцев, многие из которых либо ждут, что все китайцы едят только простой рис и острый перечный соус, либо каждый день питаются такими экзотичными блюдами как ласточкины гнезда или акульи плавники;

5) сочетаемость продуктов и восприятие еды не только как способа удовлетворения голода и источника пополнения физической энергии, но определенная философия еды, когда пища воспринимается и как определенное социальное действие, и как способ сохранения и поддержания древних национальных традиций, и как источник духовного и физического здоровья. В пище должен сочетаться баланс инь и янь, мужского активного и женского пассивного начала. Пища разных цветов положительно действует на различные функции организма. Гармоничное сочетание трех основных факторов – цвета, вку-

са и аромата является важным элементом национальной китайской кухни. Правило пяти вкусов – горькое, соленое, кислое, острое, сладкое, предполагающее их уравновешенное состояние, позволяет удерживать инь и янь в равновесии. Ни в коем случае нельзя исключать ни одного из них, потому что как уже отмечалось каждый вкус питает определённый орган. Например, если не употреблять продукты с солёным вкусом, почки и мочевой пузырь не получают энергии, а если пострадает один орган, весь организм получит дисбаланс [Канатова, 2011]. То же касается сбалансированности жирности, вкуса основных продуктов и дополнительных приправ. С древних времен китайцы придерживаются мнения о едином происхождении пищи и лекарств. При определенных физических состояниях, болезнях, а также в разное время года и даже в разных климатических зонах китайские врачи, диетологи и повара рекомендуют употреблять (или наоборот накладывают запрет) определенную пищу. Так, например, китайцы придерживаются мнения, что зимой нужно есть много, летом – мало, а весной и осенью – умеренно, потому что каждое время года имеет свою характерную энергию, которая содержится в пище и передается в процессе питания [Похлебкин, 1999]. Все это создает «философию обеда», в которую входит и порядок подачи и потребления блюд, и расположение гостей за обеденным столом, и традиционные палочки для еды.

Традиционные блюда, способы их приготовления, принципы их наименования составляют важную часть нематериального культурного наследия Китая и являются, бесспорно, не только китайским национальным достоянием, но важным элементом глобальной мировой культуры. Однако специфичный культурный код, транслируемый китайской гастрономической культурой, настолько древний и сложный, что он требует изучения и разъяснения для представителей других культур.

Библиографический список

1. Бажанов Е. П. Съедобные драконы. Тайны китайской кухни. Москва : Восток–Запад, 2008. 128 с.
2. Ван Хэйянь. Русский перевод названий китайских блюд в аспекте транскультурной коммуникации // Вестник Калмыцкого университета. Элиста : КалмГУ, 2018. № 38 (2). С. 88–94.
3. Восемь главных региональных китайских кухонь. URL: <https://www.chinahighlights.ru/culture/eight-cuisine.htm> (дата обращения: 12.07.2020).
4. Джарылгасинова Р. Ш. Календарные обычаи и обряды народов Восточной Азии. Новый год / Р. Ш. Джарылгасинова, М. В. Крюков. Москва : Наука, 1985. 276 с.
5. Зуева Т. А. Принципы номинаций кушаний в китайском языке / Т. А. Зуева, Чжан Хунлэй // Человек в мире культуры. 2017. № 4. С. 97–100.
6. Канатова А. Х. Особенности китайской культуры питания // Научный потенциал регионов на службу модернизации. Астрахань : АИСИ, 2011. С. 243–246.
7. 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.
8. Капкан М. В. Культура повседневности. Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2016. 110 с.
9. Леви-Стросс К. Мифологики: сырое и приготовленное / пер. с фр. А. З. Акопяна, З. А. Сокулер. Москва : FreeFly, 2006. 399 с.
10. Леви-Стросс К. Мифологики: происхождение застольных традиций / пер. с фр. Е. О. Пучковой. Москва : FreeFly, 2007. 461 с.
11. Нагао Рюдзо. Сина миндзоку си (Описание народных обычаев в Китае) Т. 1–2. Токио, 1973. 678 с.
12. О дворцовой кухне // Международное радио Китая. URL: <http://russian.cri.cn/3072/2016/10/12/1s590592.htm> (дата обращения: 18.07.2020).
13. Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. Москва : Агропромиздат, 1991. 605 с.
14. Похлебкин В. В. Собрание избранных произведений. Моя кухня и мое меню. Москва : ЗАО Изд-во Центрполиграф, 1999. 362 с.
15. Секреты сычуаньской кухни // Международное радио Китая. URL: <http://russian.cri.cn/3072/2016/11/08/1s591834.htm> (дата обращения: 18.07.2020).
16. Сказание о Чан Э, оказавшейся на Луне // Международное радио Китая. URL: <http://russian.cri.cn/chinaabc/chapter16/chapter160110.htm> (дата обращения: 18.10.2021).
17. Смоленский Б. Л. Вера и питание: Обряды и народные традиции в мировых религиях / Б. Л. Смоленский, Л. В. Белова. Санкт-Петербург : Санкт-Петербургская государственная медицинская академия имени И.И. Мечникова, 1994. 155 с.
18. У Вэйбо. Доуфу рябой тетушки // Дыхание Китая. 2015. № 4. С. 48–50.
19. Филиппова Н. П., Го Юн Ло Праздничная культура Китая: символические составляющие // Культура и цивилизация. 2015. № 1–2. С. 30–46.
20. Чжан Чжаолинь. Ягненка – на стол // Дыхание Китая. 2015. № 26. С. 44–45.
21. Энциклопедия китайской кухни. URL: <https://baike.baidu.com/item/中国烹饪百科全书/10463410> (дата обращения 12.11.2021).

22. Chinese imperial cuisine: сайт. URL: <http://www.china.org.cn/english/imperial/25995.htm> (дата обращения: 12.07.2020).

23. Food and culture: A reader / ed. by C. Counihan and P. van Esterik. 2017. New York : Routledge. 608 p.

24. 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.

25. 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.

26. 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.

27. 中国菜名及翻译特点. 北京 : 哲学科学出版社, 2010, 248页.

Reference list

1. Bazhanov E. P. S#edobnye drakony. Tajny kitajskoj kuhni = Edible dragons. Secrets of Chinese cuisine. Moskva : Vostok-Zapad, 2008. 128 s.

2. Van Hjejjan'. Russkij perevod nazvanij kitajskih bljud v aspekte transkul'turnoj kommunikacii = Russian translation of Chinese dishes in the aspect of transcultural communication // Vestnik Kalmyckogo universiteta. Jelista : KalmGU, 2018. № 38 (2). S. 88–94.

3. Vosem' glavnyh regional'nyh kitajskih kuhon' = Eight major regional Chinese cuisines. URL: <https://www.chinahighlights.ru/culture/eight-cuisine.htm> (data obrashhenija: 12.07.2020).

4. Dzharylgasina R. Sh. Kalendarnye obychai i obrjady narodov Vostochnoj Azii. Novyj god = Calendar customs and rituals of the East Asian peoples. New Year / R. Sh. Dzharylgasina, M. V. Krjukov. Moskva : Nauka, 1985. 276 s.

5. Zueva T. A. Principy nominacij kushanij v kitajskom jazyke = The principles of food nominations in the Chinese language / T. A. Zueva, Chzhan Hunljej // Chelovek v mire kul'tury. 2017. № 4. S. 97–100.

6. Kanatova A. H. Osobennosti kitajskoj kul'tury pitaniya = Specificity of Chinese food culture // Nauchnyj potencial regionov na sluzhbu modernizacii. Astrahan' : AISI, 2011. S. 243–246.

7. 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.

8. Kapkan M. V. Kul'tura povsednevnosti = Everyday culture. Ekaterinburg : Izd-vo Ural. un-ta, 2016. 110 s.

9. Levi-Stross K. Mifologiki: syroe i prigotovlennoe = Mythologiques: raw and cooked / per. s fr. A. Z. Akopjana, Z. A. Sokuler. Moskva : FreeFly, 2006. 399 s.

10. Levi-Stross K. Mifologiki: proishozhdenie zastol'nyh tradicij = Mythologiques: the origin of dining traditions / per. s fr. E. O. Puchkovej. Moskva : FreeFly, 2007. 461 s.

11. Nagao Rjudzo. Sina mindzoku si (Opisanie narodnyh obychaev v Kitae) = Shina minzoku si (Description of popular customs in China) T. 1–2. Tokio, 1973. 678 c.

12. O dvorcovoj kuhne = On the royal cuisine // Mezhdunarodnoe radio Kitaja. URL: <http://russian.cri.cn/3072/2016/10/12/1s590592.htm> (data obrashhenija: 18.07.2020).

13. Pohlebkin V. V. Nacional'nye kuhni nashih narodov = National cuisines of Russian peoples. Moskva : Agropromizdat, 1991. 605 s.

14. Pohlebkin V. V. Sbranie izbrannyh proizvedenij. Moja kuhnja i moe menju = Collection of selected works. My cooking and my menu. Moskva : ZAO Izd-vo Centropoligraf, 1999. 362 s.

15. Sekrety sychuan'skoj kuhni = Secrets of Sichuan cuisine // Mezhdunarodnoe radio Kitaja. URL: <http://russian.cri.cn/3072/2016/11/08/1s591834.htm> (data obrashhenija: 18.07.2020).

16. Skazanie o Chan Je, okazavshejsja na Lune = The tale of Chang Ae who ended up on the moon // Mezhdunarodnoe radio Kitaja. URL: <http://russian.cri.cn/chinaabc/chapter16/chapter160110.htm> (data obrashhenija: 18.10.2021).

17. Smolenskij B. L. Vera i pitanie: Obrjady i narodnye tradicii v mirovyh religijah = Faith and diet: Rituals and folk traditions in the world's religions / B. L. Smolenskij, L. V. Belova. Sankt-Peterburg : Sankt-Peterburgskaja gosudarstvennaja medicinskaja akademija imeni I.I. Mechnikova, 1994. 155 s.

18. U Vjejbo. Doufu rjaboj tetushki = Auntie's Doufou // Dyhanie Kitaja. 2015. № 4. S. 48–50.

19. Filippova N. P., Go Jun Lo Prazdnichnaja kul'tura Kitaja: simvolicheskie sostavljajushhie = Chinese holiday culture: symbolic components // Kul'tura i civilizacija. 2015. № 1–2. S. 30–46.

20. Chzhan Chzhaolin'. Jagenka – na stol = Lamb to the table // Dyhanie Kitaja. 2015. № 26. S. 44–45.

21. Jenciklopedija kitajskoj kuhni = Encyclopedia of Chinese cuisine. URL: <https://baike.baidu.com/item/中国烹饪百科全书/10463410> (data obrashhenija 12.11.2021).

22. Chinese imperial cuisine: сайт. URL: <http://www.china.org.cn/english/imperial/25995.htm> (data obrashhenija: 12.07.2020).

23. Food and culture: A reader / ed. by C. Counihan and P. van Esterik. 2017. New York : Routledge. 608 p.

24. 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。

25. 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。

26. 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。

27. 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 13.12.2021; одобрена после рецензирования 20.01.2022; принята к публикации 26.01.2022.

The article was submitted on 13.12.2021; approved after reviewing 20.01.2021; accepted for publication on 26.01.2022