

Е.Н. Емельченкова
СПбГУ

**Кулинарная история литературы Китая:
взгляд любителя**

Аннотация. Настоящий доклад нацелен на представление кулинарной культуры Китая через призму ключевых для данной литературной традиции текстов. Не претендуя на полноту, исчерпанность или комплексность в описании особенностей гастрономического дискурса классических произведений китайской литературы, автор делится своими наблюдениями за языком «меню» древнекитайской поэзии и классических романов.

Ключевые слова: китайская кухня, гастрономического дискурса, кулинарная история китайской литературы.

Elena Emelchenkova
Saint Petersburg State University

**A history of food in Chinese literature:
an amateur's overview**

Abstract. A paper provides a short overview of food and its consumption in major canonical literary works from Ancient China to the eighteenth century. Without pretending to be a complete, exhaustive or comprehensive description of the features of the gastronomic discourse of Chinese literature, the author shares his view on the Chinese food language from “Huangdi neijing”, the main guide to good health, through the ancient poetry up to classical novels in Chinese culture.

Keywords: Chinese cuisine, gastronomic discourse, culinary history of Chinese literature.

На протяжении тысячелетий в Китае сложилась одна из наиболее интересных кулинарных традиций, местная кухня считается самой разнообразной до сих пор, а рестораны для широкой публики начали появляться в периоды Чуньцю и Чжаньго [Захарова 1992, 5]. Еда в жизни китайцев всегда занимала первостепенное значение, что, естественно, нашло отражение и в китайском языке, где существует огромное количество лексических единиц, паремий, фразеологизмов в сфере кулинарии, и, конечно, трапеза — важный компонент описания быта в Китае в любой исторический период или на страницах литературных произведений.

Представления о здоровом питании восходят к «Трактату Желтого Императора о внутреннем», в котором был обозначен принцип — «Дашь в пищу злаки, мясо, плоды, овощи и этим завершаешь лечение»

[Трактат 2007, 259], причем основу рациона древних китайцев в I тысячелетии до н.э. составлял не рис, а другие злаки. Очевидно, что речь шла о сбалансированной диете, в которой должны быть представлены все необходимые человеку продукты из разных групп — овощи, фрукты, белок, углеводы. В докладе обсуждаются изложенные в литературе представления древних китайцев о полезных для здоровья человека продуктах, описываются вкусовые предпочтения в еде, называются конкретные виды растений и животных, употребление в пищу которых позволяет поддерживать баланс в организме.

На конкретных примерах из ранних поэтических текстов Китая иллюстрируются пищевые привычки жителей Китая в доханьскую эпоху. И «Ши цзин», и «Чуские строфы» дают интересный материал описания быта, кухонной утвари и способов приготовления пищи в Китае.

Довольно значительное место в поэзии эпохи Тан занимает потребление вина, однако фокус данного исследования смещен именно в сторону кулинарной составляющей, а также сложившейся к тому времени культуре чаепития. Среди поэтов танской и сунской эпох мы находим немало гурманов, не жалеющих своего таланта для описания различных деликатесов китайской и не китайской кухни. Эти зарисовки, например, содержат упоминания об употреблении в пищу копченых крыс и жареных летучих мышей.

Отдельное место отводится кухне и приемам пищи в классических произведениях китайской прозаической литературы. Так, «Речные заводи» не только в полной мере отражают исторический фон соответствующей эпохи, но и описывают персонажей и их мужественный характер, в том числе в разрезе еды и кухни. В романе на примере структуры питания жителей Ляншаньбо четко видно, как к этому времени изменился рацион традиционной кухни в Китае, центральным продуктом которой к сунской эпохе уже вполне мог стать рис, привозившийся с юга по Большому каналу.

Набор мучных продуктов, регулярно упоминающихся в различных сценах романа, содержательно близок к современной китайской кухне. Часто в «меню» романа фигурирует мясо, преимущественно говядина, но ценилась и баранина, есть упоминания рыбных блюд. В любой прием пищи стандартно входило несколько видов овощей, что свидетельствует о сбалансированности диеты и следовании принципам, изложенным в «Нэйцзине».

Отдельный интерес представляет специфика «меню» романа «Сон в красном тереме», который содержит значительные выкладки по культуре питания той эпохи. Исследователи отмечают, что по тексту романа бросается в глаза обилие вымышленных блюд. Появление на обеденных столах несуществующих в китайской кухне угощений, с одной стороны,

призвано подчеркнуть расточительную жизнь семьи Цзя. С другой стороны, это и плод фантазии автора-гурмана, придумывающего и в деталях описывающего сложные блюда. Конечно, есть в романе и реальные кушанья китайской кухни, многие из которых входят в рацион питания современных китайцев.

Очевидно, что литературные произведения — это ценнейший источник данных о кулинарной истории и культуре Китая.

Библиографический список

- Захарова Н. В.* Искусство китайской кулинарии. М.: Издательство МГУ, 1992.
Трактат Желтого императора о внутреннем. В 2 ч. / перевод с кит. Б.Б. Виногородского. М.: Профит Стайл, 2007.