

УДК [641.5:316.72](510)

ДУ БИКУНЬ DU BIKUN

РЕГИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ КУЛИНАРНЫХ ТРАДИЦИЙ В КИТАЙСКОЙ КУЛЬТУРЕ

Питание – это не только первичная материальная основа выживания и развития человечества, но и культурный феномен. В китайской культуре кулинарные традиции часто используются в качестве средства интерпретации ее региональных особенностей, формирования

культурной идентичности личности. В данной статье представлено сравнительное исследование четырех основных кухонь Китая через региональную дифференциацию гастрономической культуры и систем питания.

Ключевые слова: алиментарная культура, культура питания, гастрономическая культура, кулинарные традиции, идентичность.

REGIONAL PECULIARITIES OF CULINARY TRADITIONS IN CHINESE CULTURE

Nutrition is not only the primary material basis for the survival and development of mankind, but also a cultural phenomenon. In Chinese culture, culinary traditions are often used as a means of interpreting its regional characteristics, forming a person's cultural identity. This article presents a comparative study of the four main cuisines of China through regional differentiation of gastronomic culture and food systems.

Keywords: alimentary culture, food culture, gastronomic culture, culinary traditions, identity.

Пища на протяжении развития китайской цивилизации воспринималась не просто как предмет питания, она являлась ее основой, выраженной в культурном наследии народа. Культура питания отражала мировоззрение различных слоев населения, представителей этносов и религий через кулинарные традиции. Именно они в меньшей степени подвержены трансформации, поэтому в культурологическом дискурсе выступают универсальным объектом исследования не только материальной, но и духовной культуры. Возрастание интереса к сфере питания сегодня обусловлено активизацией межкультурных коммуникаций, чему способствует развитие средств массовой информации, которые в первую очередь формируют культ еды в современном потребительском обществе. Культура питания в контексте политики реформ и открытости становится мягкой силой в укреплении Китаем своего культурного влияния в мире. Выявление региональных особенностей кулинарных традиций КНР направлено на более глубокое понимание смыслов ее алиментарной культуры.

Еда давно является объектом исследований различных социальных и гуманитарных наук. Изучение алиментарной культуры за последние десятилетия сформировало особое направление Food Studies благодаря работам таких ученых-антропологов, как Мэри Дуглас, Марвин Харрис, Арджун Аппадурай, Джек Гуди, Сидни Минц, Ролан Барт и др. Культурные аспекты еды описываются разнообразными терминами: культура питания, пищевой код культуры, пищевое поведение, пищевой стиль культуры, гастрономическая культура, foodways, алиментарная культура. Клод Леви Стросс считал, что «Удовлетворяя потребности тела, кулинарное искусство обеспечивает необходимое сочленение между природой и культурой. Возникшее их двух сфер, оно отражает эту двойственность во всех своих проявлениях» [5, с. 372]. Сложившийся многосторонний подход к алиментарной культуре обоснован тем, что «пища, являясь одним из наиболее ярких, консервативных, а в силу этого – и информативных культурных феноменов, служит идентификационным маркером этнического, социального, конфессионального, гендерного, культурного своеобразия любого социума и входящих в него субстратов» [3, с. 13]. Для культурологического осмысления пищи представляет интерес комплексное исследование еды как культурного феномена, который рассматривает национальную кухню через интерпретацию гастрономической культуры.

Культура питания занимает практически центральное место в китайском обществе и связана со многими сторонами человеческого бытия. Еда – это первое, что необходимо каждому человеку для выживания, отсюда и китайская поговорка: «Еда – это порядок дня для людей». Наличие продовольствия – это вопрос жизни и смерти для страны и нации. Наиболее важным экономическим сектором для производства сырья для продуктов питания и напитков, обеспечения мира и стабильности выступает сельское хозяйство, в котором занято большинство населения страны.

Богатство и разнообразие кулинарных традиций Китая обусловлено, главным образом, обширной географической зоной, природными условиями, богатством продуктов, долгой историей сельскохозяйственной цивилизации, множественностью этнических компонентов и общим значением, которое народ придает еде. Рацион питания различных этнических групп определяется основными отраслями производства, в которых они заняты, а также зависит от уровня развития производительных сил общества. Этнические особенности кулинарных традиций определяют «культурный потенциал еды как процесса, который способен стать основой диалога представителей разных культур и конфессий. Совместное принятие пищи (трапеза) всегда было актом консолидации и идентификации индивидов как некой общности» [1, с. 246].

Алиментарная культура Китая формировалась в единой державе, которая в политическом плане долгое время представляла собой централизованное феодальное государство, где центр напрямую контролировал все аспекты развития основных регионов. Кулинарное развитие каждого из них могло отличаться на разных этапах, но периоды фундаментальных изменений были одинаковыми. Это привело к неизбежной унификации китайской кулинарной истории.

Экономическое процветание, которое было материальной основой для культурного развития, в то же время было подвержено политическим ограничениям. В Китае единая политика и длительный централизованный феодализм определили единство экономики и культуры. Большинство династий было основано на севере и, следовательно, способствовало развитию северной экономики. Юг, имея свои географические, климатические и материальные преимущества, также стремился к экономическому процветанию. Таким образом, развитие северной и южной экономики находилось в относительном равновесии. Как утверждает китайский исследователь Ду Ли, под влиянием этих факторов «китайская кухня всегда развивалась относительно сбалансированно, с некоторыми различиями, но и со многими сходствами, и это составляет общий характер китайской кухни» [2, с. 2].

Уже в Древнем Китае сформировалась единая и относительно сбалансированная модель питания. Большинство основных местных вкусов страны сложилось в период династий Хань и Вэй, Северной и Южной династии. Именно тогда возникают предпосылки оформления единого образца в кулинарной культуре. В период династий Тан и Сун, Мин и Цин окончательно сложилась единая система культуры питания. Однако, несмотря на то, что китайская кулинария развивалась относительно сбалансированно, все равно были большие региональные различия из-за огромных размеров страны, которые влияли на Ingredi-

енты, используемые в пище, а также на вкусы и предпочтения людей в отношении продуктов питания. В Китае с древних времен говорят, что «Живя в горах, ешьте то, что дает вам гора, а живя у моря, ешьте то, что дает вам море».

Древнекитайские философы, придерживавшиеся холистического мировоззрения, создали единую модель Вселенной, объединяющую все аспекты бытия – материальные и духовные. Неотъемлемыми элементами этой системы являются учение об инь и ян, объясняющее происхождение Вселенной, и учение о пяти первоэлементах, объясняющее ее структуру. Два названных учения оказали огромное влияние на отношение китайцев к пище. Ян представляет активную силу, жар и свет, инь – пассивное начало, холод и тьму. Взаимодействие этих двух противоположных и одновременно взаимно дополняющих сил порождает «десять тысяч вещей» материального мира. Любая вещь и любое явление включают в себя элементы инь и ян в меняющихся пропорциях. И пища не является исключением. Известный философ Г. Гачев в своей работе «Ментальности народов мира» различия в системе питания Китая также связывал с мужским и женским началом. Энергией ян обладали такие продукты, как мясо, рис, зерно, орехи, лук, перец. Пища инь – овощи, картошка, капуста – внушает пассивность, миролюбие. [4, с. 66].

Согласно теории пяти первоэлементов, все в мире состоит из воды, огня, дерева, металла и земли, и все вещи могут быть классифицированы в соответствии с их свойствами. Основной пищей людей является зерно, оно соответствует самому важному первоэлементу – «земля». Данная теория находится в определенной взаимосвязи с пятью вкусами: вода – соленый, огонь – горький, дерево – кислый, металл – острый, земля – сладкий. Для эффективного использования различных продуктов питания в целях укрепления здоровья, их вкус и природное свойство должны соответствовать времени года, окружающей среде, а также возрасту, полу и физической конституции индивидуума.

Национальная кухня Китая может быть описана, 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» [6, с. 213]. Развитие технологий приготовления пищи, наряду с региональными вариациями применяемых ингредиентов, различиями в климате, образе жизни и географическом положении, породили в Поднебесной широкое разнообразие во вкусах и кулинарных пристрастиях. За тысячелетия эти региональные предпочтения эволюционировали в многообразные кулинарные школы. По географическому положению в Китае можно выделить четыре направления региональной кухни: северная (Пекин, Шаньдун) – шаньдунская (Лу); прибрежная (Фуцзянь, Шанхай) – цзянсуская (особенно хуайянская); континентальная (Сычуань, Юньнань) – сычуаньская и южная (Кантон) – кантонская или гуандунская. Они сформировались в первые годы династии Цин, и еще четыре новые кухни – в конце правления Цин (Чжэцзян, Фуцзянь, Хунань и Аньхой). Вместе они составили «восемь основных кухонь» диеты ханьской национальности. В действительности, зонирование является более сложным. Каждая из основных кухонь может иметь свои локальные кулинарные отличия.

Кухня Лу как одна из самых исторически разнообразных китайских кухонь распространена в основном в провинции Шаньдун. Богатство прибрежных районов полуострова и нижнего течения Желтой реки предоставило широкий выбор продуктов, сделав эту кухню широкодоступной и изысканной. Для блюд кухни Лу характерен сильный и соленый вкус. Предпочтение отдается соусам, луку-шалоту и чесноку в качестве основных приправ для супа. При этом основные ингредиенты ароматизируются только во внешнем слое, а внутренний слой сохраняет свой первоначальный вкус. Примечательно, что повара кухни Лу используют целых цыплят, уток, свиные рульки, сушеные гребешки, ветчину Цзиньхуа и другие ингредиенты для приготовления бульона, который прозрачен, полон аромата и чрезвычайно вкусен. Таким образом, несмотря на то, что блюда приправлены, а суп густой, основные ингредиенты по-прежнему сохраняют свой оригинальный вкус. Холодные блюда в кухне Лу более пикантны.

Центром культурного обмена между севером и югом, а также между Китаем и зарубежными странами в древний период был Янчжоу. В результате здесь были собраны лучшие вкусы со всех провинций. Региональная хуайянская кухня удовлетворяла вкусы всех сторон, а конкуренция между различными гастрономическими культурами стимулировала ее развитие. Исторически сложилось так, что во время разделения Северной и Южной династий большое количество китайцев мигрировало на юг, принеся с собой северную лапшу и северные техники приготовления пищи (обжаривание с перемешиванием и поджаривание), а также приправы из лука и чеснока. Придворный характер кухне придали три визита в Янчжоу императора династии Суй и многочисленные южные туры Канси и Цяньлуна. Таким образом, кухня Янчжоу стала представлять собой относительно открытую систему региональной, официальной и придворной кухни.

В то же время нижнее течение реки Янцзы и район вокруг Цзянхуая являются местом, где на рынок поступает много продуктов рек, морепродуктов, горных деликатесов, что делает его чрезвычайно богатым источником сырья. Местные блюда представлены вейянской кухней, приготовление которых достигает совершенства. Их вкус легкий, но не тонкий, густой, но не жирный. Суп прозрачный, густой как молоко. Блюда приправлены сахаром (особенно характерно для кухни Уси), поэтому соленые блюда также содержат сладость.

Уникальной алиментарной культурой обладает Сычуань благодаря своей удаленности от политических центров и богатству сырьевых ресурсов. Водохранилище Дуцзяньянь уберегло этот регион от засух и наводнений. Сычуаньская кухня характеризуется использованием специй и ароматов с местным колоритом, которые символизируют разнообразие жизни в провинции, и жгучий вкус местных блюд славится по всему Китаю. Смесь из семи перцев придаёт пище резкий кислотовато-лимонный оттенок, отличающийся от вкуса обычного перца чили. Повара стремятся из семи вкусов – сладкого, кислого, солёного, «ароматного», горького, орехового и острого – добиться гармоничного эффекта. Сычуаньская изысканность проявляется во вкусе утки, копчённой на чайных листьях или коре камфорного дерева. Среди особенно нежных и лакомых блюд можно назвать цыплят с мандариновой цедрой, свинину с овощами и ростки бамбука в сладком соусе.

Кантонская кухня – это общий термин для обозначения вкусов Линьнань, в которой смешаны продукты рек, моря, гор, животноводства, поэтому здесь говорят: «Если его спина обращена к небу, ты можешь есть это» (в более современном варианте это означает, что кантонцы едят всё крылатое, кроме самолётов, и всё четырёхное, за исключением столов и табуреток). Здесь распространены кухни: Гуанчжоу, Чаочжоу (также известная как кухня Чаошань) и Дунцзян (также известной как кухня Хакка), каждая из которых имеет свои особенности.

Родиной кантонской кухни является провинция Гуандун, необычайно плодородная. Она дает несколько урожаев в год, а длинная береговая линия позволяет в изобилии пользоваться морепродуктами. Свежие ингредиенты обычно готовят на пару или моментально обжаривают на раскалённой сковороде, чтобы сохранить вкус и аромат. В результате почти не возникает потребности в соусах и пряностях, хотя здесь любят лёгкие соусы на основе чеснока, имбиря и лука-шалота. Рис является важным повседневным продуктом и поступает с субтропических плантаций, которые находятся вдали от побережья. Одно из местных лакомств готовят из змеиного мяса, похожего по вкусу на куриное. Жаркий и влажный климат юга реки Янцзы стимулировал здесь возникновение вегетарианской кухни.

Основными характеристиками кантонской кухни являются свежесть и хрустящая корочка. Блюда Гуанчжоу ориентированы на жарку и гриль, а Чаочжоу – на легкость и оригинальность, поэтому преобладают супы и различные соусы для макания, маринады. Кантонские и чаочжоуские блюда сладкие, но в соленые блюда не добавляется сахар, что отличает их от «южной сладости» вейянской кухни. Китайская кухня за границей в основном представлена кантонской кухней.

Кроме четырех главных кулинарных школ Китая, существует несчетное количество специфически региональных блюд. Даже классические из вышеуказанных четырех главных школ часто модифицируются в соответствии с местными вкусами. Например, популярные блюда сычуаньской кухни гунбао жоудин (мясо кубиками с земляными орехами), мапо доуфу (острый соевый творог) и другие очень острые в оригинальной версии. Как правило, в китайских ресторанах за рубежом они значительно адаптированы к вкусам местных клиентов.

Таким образом, пища является одним из информативных культурных феноменов. Алиментарная культура китайского общества представляет собой дифференцированную систему кулинарных школ, чьи традиции выступают средством интерпретации региональных культурных особенностей, обусловленных этническим компонентом и культурными смыслами, придаваемыми еде. Кулинарные традиции выступают важнейшим средством осознания этнической идентичности в социальном пространстве Китая.

ЛИТЕРАТУРА

1. Антюхина, А.В. Еда как форма культурной идентификации / А. В. Антюхина // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2015. – Т. 8. – С. 246–250. – Режим доступа: <http://e-koncept.ru/2015/65050>. Н тм. – Дата доступа: 08.02.2023.
2. 杜莉, 中西烹饪历史比较, 扬州大学烹饪学报, 2002 年第 3 期; 第 1–6 页 = Ду, Ли. Сравнение истории китайской и западной кухни / Ли Ду // Журнал кулинарного искусства. – 2002. – № 3. – С. 1–6.

3. Вкус Европы. Антропологическое исследование культуры питания : Коллективная монография / отв. ред. М. Ю. Мартынова, О. Д. Фаис-Леутская. – М. : Кучково поле Музеон, 2020. – 568 с.
4. Гачев, Г. Ментальности народов мира / Г. Гачев. – Москва : Эксмо. Алгоритм, 2008. – 541 с.
5. Леви-Стросс, К. Мифологии: происхождение застольных традиций / К. Леви-Стросс / пер. с фр. Е. О. Пучковой. – Москва : FreeFly, 2007. – 461 с.
6. Ли, Сяотао. Национальная кухня Китая как культурный код. Часть 1 / Ли Сяотао, С. А. Колода // Верхневолжский филологический вестник. – 2022. – № 1 (28). – С. 211–217.