

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	2
1 Основные элементы китайской трапезы	7
1.1 Сочетание Северной и Южной кухонь, как основа традиционной китайской трапезы...7	
1.2 Повседневная и праздничная трапеза китайцев эпохи династии Тан	11
2 Отражение элементов трапезы в культурном наследии эпохи династии Тан.....	18
2.1 Поэтический образ китайской трапезы	18
2.2 Образ трапезы в классической прозе	26
2.3 Отражение трапезы в живописи.....	30
2.4 Чайная церемония в танской поэзии	33
3 Влияние религиозных и социокультурных веяний на традиционную гастрономическую культуру Китая	38
3.1 Влияние религиозных течений на гастрономическую культуру Китая.....	38
3.2 Влияние социокультурных веяний на гастрономическую культуру Китая	43
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	46
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ.....	48
ПРИЛОЖЕНИЕ А	51

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность исследования отражения культа трапезы в традиционной культуре китайцев представляется неоспоримой. Во-первых, для современного китайского общества, как и для традиционного Китая, характерно повсеместное распространение культа трапезы, который отводит еде особое место как в бытовой культуре, так и в литературе и изобразительном искусстве. Во-вторых, еда может быть рассмотрена, как один из способов кодирования культурной информации, а растущее распространение веяний культур стран Азиатско-Тихоокеанского региона в России способствует внедрению в российскую трапезу многих гастрономических традиций Востока. Ещё одним важным аспектом является то, что трепетное отношение китайцев к собственным культурным памятникам и ценностям относится и к современной культуре китайцев, для которых трапеза занимает важное место в их сознании. Понимание этой особенности китайского менталитета имеет важное значение для установления и поддержания коммуникационных связей. Кроме того, необходимо отметить, что именно в эпоху династии Тан сформировался ассоциативный ряд, в котором чай оказался неразрывно связан со всем утонченным в обществе, также в культуре трапезы произошли столь важные изменения, что они сохранились в китайской культуре до наших дней.

Степень изученности. В диссертации Н.В. Скляренко на тему «Трапеза как социокультурный феномен»¹ освящены вопросы влияния индустрии питания на социальные связи, культурные ценности и стандарты общества. В статье Ю.А. Антоновой «Китайские традиции и приметы как носитель лингвокультурологической информации: особенности трапезы в дискурсе»² описаны специфические черты эволюции китайской кухни под воздействием изменяющихся культурных и религиозных веяний, а также отражение культа трапезы в произведениях искусства, как Китая, так и других стран. В. В. Малявин в своей работе «Китайская цивилизация»³ затронул как общие вопросы развития китайской цивилизации, так и бытовую культуру Китая, в частности, упоминая, в числе прочего, культ трапезы. В серии монографий М.В. Крюкова и соавторов, включающей в

¹ Скляренко Н.В. Трапеза как социокультурный феномен: дис. кандидат философских наук: 24.00.01 – Теория и история культуры. Ростов-на-Дону. 2002. 122 с.

² Антонова Ю.А. Китайские традиции и приметы как носитель лингвокультурологической информации: особенности трапезы в дискурсе / Ю.А. Антонова // Лингвокультурология. - 2012. - № 1. – С.4-12.

³ Малявин В.В. Китайская цивилизация / В.В. Малявин. – М.: Издательство Астрель, 2000. – 617 с.

себя такие работы как «Китайский этнос на пороге средних веков»⁴, «Древние китайцы: проблемы этногенеза»⁵ и «Древние китайцы в эпоху централизованных империй»⁶, подробно описаны все аспекты исторического, бытового и культурного развития китайцев на разных исторических этапах, в том числе, рассмотрены особенности гастрономической культуры, что позволяет проследить ее эволюцию с течением времени. В учебном пособии М.В. Капкана «Культура повседневности»⁷ рассмотрены общие принципы формирования национальных особенностей в бытовой культуре, включая ее гастрономический аспект.

Объект исследования: культура Китая династии Тан (618-907 гг.)

Предмет исследования: культ трапезы в культуре китайцев эпохи династии Тан

Цель: определить место и значение трапезы в культуре китайцев эпохи династии Тан

Задачи данного исследования:

1. выделить основные элементы китайской трапезы, сложившиеся на момент существования династии Тан;
2. выявить особенности повседневной и праздничной трапезы;
3. рассмотреть влияние религиозных и социокультурных течений на развитие традиционной китайской трапезы;
4. определить степень отражения китайского культа трапезы в традиционной культуре Китая эпохи династии Тан (в поэзии, прозе, живописи и бытовой культуре).

Выбор *хронологических рамок* – период существования династии Тан в Китае (618-907 гг.) – объясняется тем, что именно в это время происходило формирование и интенсивное развитие гастрономической культуры, а также наиболее ощутимо проявлялись влияния как внешних, так и внутренних социокультурных изменений на культ трапезы.

Методологическая основа и методы исследования. Методологической парадигмой данного исследования является принцип историзма, позволяющий рассматривать культурные явления в историческом контексте, учитывая влияние различных факторов и процессов. При рассмотрении темы данной работы использовался цивилизационный

⁴ Крюков М.В. Китайский этнос на пороге средних веков / М.В. Крюков. – М.: Наука, 1979. – 327 с.

⁵ Крюков М.В. Древние китайцы: проблемы этногенеза / М.В. Крюков, В.В. Малявин, М.В. Софронов, Н.Н. Чебоксаров. – М. : Наука, 1978. – 343 с.

⁶ Крюков М.В. Древние китайцы в эпоху централизованных империй / М.В. Крюков, В.В. Малявин, М.В. Софронов, Н.Н. Чебоксаров. – М. : Наука, 1983. – 415 с.

⁷ Капкан М.В. Культура повседневности: учебное пособие для академического бакалавриата : Учебное пособие / М.В. Капкан. – М. : Юрайт, 2018. – 108 с.

подход, позволяющий представить китайскую культуру, как особую линию цивилизационного развития, как вариант, равнозначный движению европейской цивилизации.

В ходе написания работы были использованы следующие *методы*: анализ, синтез, сравнение. Данные методы были использованы для выявления и сравнения элементов трапезы, которые нашли отражение в прозе, поэзии, а также произведениях изобразительного искусства Китая эпохи династии Тан. Историко-сравнительный метод применялся для исследования различий в восприятии деятелями культуры к культу трапезы. Историко-генетический метод применялся для прослеживания эволюции традиционной китайской трапезы под влиянием различных внешних и внутренних факторов.

Источниковая база – художественная литература: сборники стихотворений Ли Бо «李白全集»⁸, Ван Вэя «王维全集»⁹, Ду Фу «杜甫诗选»¹⁰, в которых имеются контекстные упоминания трапезы, сборник стихов Ли Дею «李德裕诗词全集»¹¹ и стихотворение Лу Туна «七碗茶»¹², описывающие особенности чайной церемонии, а также сборники произведений в прозе таких авторов как Хань Юй «韩愈集»¹³ и Лю Цзун-Юань «柳宗元集

⁸ 李白全集。经史子 [\[Электронный ресурс\]](#) // Baidu 文库 = Ли Бо. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: <http://www.saohua.com/ueditor/jsp/upload/20140613/84761402627249453.pdf> (дата обращения: 24.12.2020)

⁹ 王维全集 [\[Электронный ресурс\]](#) // Baidu 文库 = Ван Вэй. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: <http://ttsq.dharp.cn/datafile/wwwz/%E7%8E%8B%E7%BB%B4%E5%85%A8%E9%9B%86.pdf> (дата обращения: 15.03.2021)

¹⁰ 杜甫诗选。古典诗词名[\[Электронный ресурс\]](#) // Baidu 文库 = Ду Фу. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: http://xidong.net/File001/File_66301.html (дата обращения: 19.12.2020)

¹¹ 李德裕 [\[Электронный ресурс\]](#) // Baidu 文库 = Ли Дею. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: <https://www.shicimingju.com/chaxun/zuozhe/2967.html> (дата обращения: 11.04.2021)

¹² 卢仝。七碗茶 [\[Электронный ресурс\]](#) // Baidu 文库 = Лу Тун. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: <https://baike.baidu.com/item/%E4%B8%83%E7%A2%97%E8%8C%B6> (дата обращения: 21.04.2021)

¹³ 韩愈集 [\[Электронный ресурс\]](#) // Baidu 文库 = Хань Юй. Собрание сочинений // Baidu библиотека. URL: <http://www.dushu369.com/shici/tsbdj/hanyu/> (дата обращения: 17.04.2021)

»¹⁴ а также «Трактат о чае»¹⁵ Лу Юя. *Литературные памятники «Да дэ Цзин. Книга пути и благодати»*¹⁶ и «Лунь юй. Беседы и суждения»¹⁷ использованы для описания влияния религиозных и социокультурных течений на эволюцию гастрономической культуры. *Справочная литература*: энциклопедический словарь «Ши цзин»¹⁸ был использован для получения общих знаний в области эволюции культуры китайской цивилизации. Кроме того, были использованы *иллюстрации* художников эпохи династии Тан: Янь Либэнь «Сяо И пытается выманить свиток»¹⁹ (Рисунок А.1), Янь Либэнь «Иностранные посланники, приносящие дань»²⁰ (Рисунок А.2), Чжоу Фань «Дама с веером»²¹ (Рисунок А.3), Чжан Сюань «Император Минхуан играет на флейте»²² (Рисунок А.4).

Структура работы. Данная работа состоит из введения, трех глав заключения и приложения. В первой главе изучены основные элементы китайской трапезы, сложившихся на момент существования династии Тан. Исследования в данной сфере позволят

¹⁴ 柳宗元集 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Лю Цзун-Юань. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: <http://www.dushu369.com/shici/tsbdj/liuzongyuan/> (дата обращения: 09.04.2021)

¹⁵ 陸羽. 茶經 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Ли Юй. Собрание сочинений // Baidu библиотека. URL: <file:///C:/Users/%D0%B0%D0%B4%D0%BC%D0%B8%D0%BD/Downloads/%E8%8C%B6%E7%B6%93.pdf> (дата обращения: 25.03.2021)

¹⁶ Дао дэ Цзин. Книга пути и благодати / [пер. с кит. Ян Хин Шун]. — Москва : Эксмо, 2020. — 320 с.

¹⁷ Лунь юй. Суждения и беседы : для старшекл., учащихся колледжей, студентов / А. Е. Лукьянов, В. П. Абраменко, Хуан Лиляй ; РАН, Федер. гос. бюджет. учреждение науки Ин-т Дал. Востока РАН, Исследоват. о-во "Тайцзи". — М. : ИДВ РАН, 2012. — 189 с. : ил. — (Курс лекций и исследовательских работ по духовной культуре Китая) (Философия и культура Китая).

¹⁸ Ши-цзин // Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона: в 86 т. (82 т. и 4 доп.). — СПб., 1890—1907.

¹⁹ 閻立本 (Yan Liben) (年代不詳)。[唐閻立本畫蕭翼賺蘭亭圖 卷]。《數位典藏與數位學習聯合目錄》 // Копии работ Янь Либэня в Национальном дворцовом музее, Тайбэй. [Электронный ресурс] URL: <http://catalog.digitalarchives.tw/item/00/03/fa/23.html> (дата обращения: 24.03.2021)

²⁰ 閻立本 (年代不詳)。[唐閻立本職貢圖 卷]。《數位典藏與數位學習聯合目錄》 // Копии работ Янь Либэня в Национальном дворцовом музее, Тайбэй. [Электронный ресурс] URL: <http://catalog.digitalarchives.tw/item/00/03/fa/31.html> (дата обращения 24.03.2021)

²¹ Barnhart Richard M., Chongzheng Nie Three Thousand Years of Chinese Painting. Yale University Press, 1997. P. 204

²² Barnhart Richard M., Chongzheng Nie Three Thousand Years of Chinese Painting. Yale University Press, 1997. P. 207

определить основы китайской трапезы, рассмотреть процесс формирования наиболее значимых гастрономических традиций Китая. Во второй главе рассмотрены проявления элементов трапезы в традиционной культуре Китая эпохи династии Тан, в том числе в поэзии, прозе, живописи, исследование значения чайной церемонии и ее отражения в культурном наследии. Данный аспект позволит определить место, занимаемое трапезой в произведениях литературного и изобразительного искусства, а также степень важности гастрономической культуры в сознании китайцев. Третья глава посвящена исследованию влияния буддизма, а также других религиозных и социокультурных веяний на традиционную гастрономическую культуру Китая. Исследования в данной сфере позволят проследить эволюционные особенности китайской трапезы, обусловленные влиянием различных религиозных, этнических и социокультурных факторов. В приложении даны иллюстрации картин художников эпохи Тан, изображающие традиционную трапезу.

1 Основные элементы китайской трапезы

1.1 Сочетание Северной и Южной кухонь, как основа традиционной китайской трапезы

В связи с различными климатическими и природными условиями в различных частях Китая, особенностями в хозяйственном укладе, а также политическими перипетиями Юга и Севера, в Древнем Китае применительно к традиционной кухне сформировались два полярных комплекса: северный и южный. Начало процессу разделения гастрономических культур на Севере и Юге было положено в III веке после визита поэта *Лу Цзи* на Среднекитайскую равнину. Поэт тепло отзывался и ностальгировал на южной кухне, пытаясь найти хоть что-то, что можно было бы противопоставить привычным яствам. Рассмотрим более подробно специфику кухонь южан и северян и сравним их.

Основной спецификой трапезы северян является наличие в рационе молочных и кисломолочных продуктов, что резко отличало их от южан. Еще в III-IV вв. важное место в рационе жителей Севера стали занимать такие продукты как простокваша, сыр и масло. Стоит отметить, что древние китайцы во многом заимствовали у кочевых народов - монголов и тюрков - не только специфику рациона, но и технологии приготовления некоторых продуктов. Подробные технологии изготовления сыра, масла и простокваши описаны в трактате «*Циминь яошу*», где прослеживается сходство способов приготовления и хранения молочных продуктов у древних жителей китайского Севера III-IV вв. и у современных монгольских и тюркских народов, что подтверждает вышесказанное.

В связи с новой тенденцией употребления молочных и кисломолочных продуктов северянам пришлось освоить не только новые способы приготовления, но и некоторые сельскохозяйственные навыки, такие как доение коров и овец, что в более ранние времена было для них чуждо. Трактат «*Циминь яошу*» подробно описывает особенности процесса ухода за скотом и его доения для получения наилучшего продукта и сохранения здорового поголовья, а также отмечает характерные для кочевников приметы, перенятые у них северянами.

Важно отметить, что привычка употреблять в пищу баранину и кислое молоко появилась у древних китайцев далеко не сразу, и, более того, поначалу вызывало большое отвращение и физические муки. Однако в условиях господства таких этносов как *сяньби* и *сюнну*, а также общая политическая ситуация привели к адаптации и изменению отношения жителей Севера Китая к бараньему мясу и молоку, что свидетельствует о заимствовании пищевых привычек кочевников северными китайцами. В процессе генезиса и трансформации гастрономической культуры китайцев молоко так и не вошло в

повседневный рацион как северных, так и южных китайцев, что связано с физиологической, генетической непереносимостью ими лактозы.

Характерной особенностью Северной кухни в период III-V вв. является укрепление в рационе большого разнообразия мучных блюд, в том числе, лапши. Особая популярность различных изделий из муки закреплена в трактате «*Циминь яошу*» в форме рецептов. К мучным изделиям относились также пшеничные или рисовые лепешки, тесто для которых замешивалось на воде, молоке или же фруктовом отваре с добавлением небольшого количества вина в закваски. Еще одним популярным блюдом являлись пирожки с начинкой из различных сортов мяса и овощей; самым популярным способом приготовления таких пирожков была обжарка сырых изделий в котле. Одним из самым распространенных блюд была лапша, тесто для которой изготавливалось из тщательно просеянной муки. Существовало множество способов приготовления лапши, самым популярным из которых было замешивание на мясном бульоне.

К специфическим чертам северной кухни в Древнем Китае в V в. можно также отнести достаточно раннее начало использования масла в приготовлении блюд, которое в ханьское время еще не было столь широко распространено. Наряду с растительным маслом в процессе приготовления блюд также использовалось коровье масло.²³

Среди популярных на Севере провинциальных кухонь стоит выделить *пекинскую и шаньдунскую*²⁴.

Основной спецификой кухни южан являлось широкое использование различных видов растений в пищу, в том числе малоизвестных обитателям других районов. Так, южная кухня удивляла северян зернами дикорастущего болотного злака *цицании*, вкусом мускатного ореха, а также использованием плодов арековой пальмы. В III-IV вв. южане стали потреблять экзотические южные фрукты, а также многие растения, исследованные в процессе освоения субтропических и тропических районов *Цзяннани*.

Отличительной особенностью кухни южан является предрасположенность к приготовлению и употреблению острой и сладкой пищи, создаваемой при помощи добавления различных приправ. На Юге практически каждая провинция обладает своей собственной традиционной кухней, среди которых особое значение имеет сычуаньская кухня, отличавшаяся обильным применением острого перца в приготовлении блюд²⁵.

²³ Крюков М.В. Китайский этнос на пороге средних веков / М. В. Крюков. – М. : Наука, 1979. – 327 с.

²⁴ Малявин В.В. Китайская цивилизация / В.В. Малявин. – М. : Издательство Астрель, 2000. – 617 с.

²⁵ Малявин В.В. Китайская цивилизация. С. 524.

Еще одним важным фактором для создания полной картины традиционной кухни южан является широкое использование рыбы в приготовлении блюд, что являлось отличительной чертой южной кухни в целом.

Широкой популярностью на юге обладало блюдо «цзун» или «цзунци»: вареный рис с добавлением бобов, завернутый в листья тростника, однако на севере оно было практически неизвестно. Стоит отметить, что данное блюдо употреблялось не только в повседневной жизни, но было и обрядовой пищей в качестве принесения жертв усопшим императорам и их супругам на алтарь. Наряду с «цзунци», приносимым в жертву жене усопшего императора, на алтарь должны были ставиться суп из утки и лепешки из теста на дрожжах для отца основателя правящей династии, а также суп из мяса и квашеных овощей и крошева из мяса – для самого основателя династии, и крошева из белого мяса с соусом из молодых побегов бамбука и утиных яиц – матери императора, что зафиксировано в «Наньцишу» в положении о поднесении жертв усопшим.²⁶

Помимо вышеперечисленных блюд и отдельных продуктов, свойственных для Северной и Южной кухонь Китая, в основу традиционной китайской трапезы легли зерновые культуры, проникшие на территорию страны еще во времена древнейших правящих династий. Так, важным элементом традиционной китайской кухни являлись чумиза, рис, чёрное просо и пшеница. Чумиза возращивалась в бассейне реки Хуанхэ и была преобладающим злаком на полях династии *Инь*. Несколько позднее на территорию Китая стали проникать и другие злаковые культуры, кроме того, рис стал возделываться повсеместно, а не только в бассейне реки Янцзы; зерновое разнообразие значительно расширилось. Более того, с определенного момента во времена правления династии *Чжоу* жители Китая стали употреблять в пищу сочетания злаков, так называемые «Пять злаков», «Шесть злаков» и даже «Сто злаков»²⁷.

Несмотря на то, что традиционно во времена Конфуция китайцы отдавали предпочтение приготовлению круп на пару, очевидно, что уже в первом веке нашей эры приоритетным способом приготовления стала обычная варка в воде. К сваренному рису подавались отдельные ёмкости с мясными и овощными угощениями, которые маленькими порциями добавлялись в сам рис²⁸. С *Ханьской* эпохи и до наших дней рис являлся основой

²⁶ Крюков М.В. Китайский этнос на пороге средних веков. С. 130

²⁷ Крюков М.В. Древние китайцы: проблемы этногенеза / М. В. Крюков, В. В. Малявин, М. В. Софронов, Н. Н. Чебоксаров. —М. : Изд-во Наука, 1978 — 343 с.

²⁸ Крюков М.В. Древние китайцы: проблемы этногенеза. С. 256

рациона китайцев, о чем свидетельствует тот факт, что в китайском языке слово *фань* (饭) одновременно обозначает два понятия: сам рис и еду/пищу в общем²⁹.

В традиционной китайской трапезе блюда из круп и злаков дополнялись мясными и овощными блюдами. Для приготовления мясных блюд использовалось мясо коровы, лошади, барана, свиньи, собаки и курицы. Чтобы запастись мясом впрок китайцы прибегали к сушению в разных видах: засушивались разделанные большие туши, мясо, нарезанное тонкими ломтиками, предварительно отбитое и приправленное имбирем или корицей, маленькие тушки целиком. Мясо сушили либо на солнце, либо на медленном огне с использованием особого угля, который практически не давал дыма. Кроме того, мясо и рыба подвергались маринованию в смеси соли, уксуса и масла. Еще одним распространенным способом приготовления мяса являлось крошение: мясо различных животных и птиц нарезали на мелкие кусочки и перемешивали, вероятнее всего, даже не добавляя никаких приправ, соусов и овощей³⁰.

К числу основных элементов китайской трапезы можно отнести супы. Они готовились из различных продуктов и подразделялись на два вида: «основной суп» и «светлый суп». «Основной суп» готовили из мяса, бульон не подсаливали, а также не добавляли овощи. Таким образом, получался наваристый бульон. «Светлый суп» заправляли овощами и добавляли соль. Кроме двух основных видов супов выделялись также «суп с сельдереем», который готовили на говяжьей, бараньей или свином бульоне, «суп с репой», в который добавлялось мясо собаки, рыба или дикая птица, и «суп с осотом»³¹.

Мясо, подлежащее добавлению к зерну и злакам, приготовленным на пару или сваренным в пресной воде, готовилось несколькими способами: разделывание большими кусками и поджаривание на открытом огне, поджаривание на вертеле (в этом случае мясо нарезалось более мелкими кусками), запекание в искусственной оболочке, состоящей из смеси глины и мякины (шелуха, получаемая при молотье злаковых культур), а также варка в котле. Важно отметить, что в эпоху династии *Тан* китайцы еще довольно редко применяли способ поджаривания на масле, что объяснялось тем, что металлическая посуда еще не была широко известна, а потому большая часть сосудов попросту не подходило для этого³².

²⁹ Крюков М. В., Древние китайцы в эпоху централизованных империй / М. В. Крюков, В. В. Малявин, М. В. Софронов, Н. Н. Чебоксаров. — М. : Изд-во Наука, 1983. — 415 с.

³⁰ Крюков М. В., Древние китайцы в эпоху централизованных империй. С. 202

³¹ Крюков М. В., Древние китайцы в эпоху централизованных империй. С. 203

³² Крюков М. В., Древние китайцы в эпоху централизованных империй. С. 203

По некоторым версиям к эпохе династии *Тан* относят начало сахароварения, обозначающегося иероглифом «糖» (*тан*). Помимо этого, в данный период времени уже было широко распространено применение различных приправ и соусов, использовавшихся для того, чтобы придавать пище одно или несколько вкусовых ощущений: острое, кислое, соленое, горькое и сладкое. Для придания блюду соответствующего вкуса в него добавлялись имбирь, соль, вино, уксус и патока. Важно отметить, что на самом деле набор и разнообразие специй и приправ были намного шире. Так, в некоторую еду добавлялся так называемый «соус», представляющий собой полужидкую соленую приправу из мяса или рыбы, приправу с добавлением уксуса или же любую другую соленую или кислую приправу³³.

Таким образом, с одной стороны, можно наблюдать существенное различие между Северной и Южной кухнями в виде используемых продуктов и способов приготовления пищи. С другой стороны, можно сделать вывод о том, что существовали и общекитайские традиции приготовления пищи, что, в свою очередь, формирует наше целостное представление о традиционной китайской трапезе. Также необходимо отметить, что ко времени существования Китая династии *Тан* уже успели сформироваться основные элементы традиционного культа трапезы, который дошел до наших дней, что еще раз подчеркивает актуальность данного исследования.

1.2 Повседневная и праздничная трапеза китайцев эпохи династии Тан

В Древнем Китае, как и по сей день, еда занимает важное место в жизни каждого представителя китайского народа. Еще Конфуций отмечал важность данного ритуала, он также в своих суждениях нередко ставил еду выше других искусств. Важно отметить, что для китайцев прием пищи — это не только и не столько необходимость, сколько особый ритуал и праздник, который призван приносить неповторимые удовольствия. Серьезность отношения китайцев к пище проявлялась также в исследовании и сопоставлении определенных блюд с временами года, жизненными циклами человека и погодой. Гурманы обращали внимание не только на качество пищи, но и на место и условия проведения трапезы.

Отличалась трапеза и в императорском дворце, где блюда, преподносимые предкам династии, должны были ежедневно обновляться.

Стоит отметить, что кухня часто приравнивалась к искусству или науке и была тесно связана с ними. Таким образом, многие великие поэты называли своими именами созданные ими изысканные блюда, тем самым принося большой вклад в историю

³³ Крюков М. В., Древние китайцы в эпоху централизованных империй. С. 204

китайской кухни. Еще одним показателем почетного положения кухни в кругах интеллигенции является высказывание английского миссионера А. Смита о том, что гастрономическая культура в Китае, заключающаяся в приготовлении и потреблении пищи, «поднята до уровня точной науки», что свидетельствует о серьезном и осознанном подходе китайцев к данным ритуалам³⁴.

Повседневный рацион жителей традиционного Китая чаще всего состоял из отварного риса с различными овощными приправами; важно отметить, что мясо в рационе простых людей появлялось редко.

Говоря о способах употребления пищи, мы можем наблюдать национальную особенность, которая заключалась в отказе от использования вилки и ножа, и замена их на деревянные продолговатые палочки. В отличие от Кореи и Японии, китайские палочки имели большую длину и обладали округлыми краями; две палочки было принято держать в одной руке. Из обычая не пользоваться ножом вытекает еще одна важная особенность китайской еды, которая сохранилась по сей день: пища подается нарезанной на небольшие, удобные для употребления кусочки. Таким образом сервировалась практически вся пища за исключением рыбы³⁵.

Готовые блюда подавались в больших общих деревянных кастрюлях с крышкой, которые ставили на круглый или прямоугольный поднос на маленьком столике. Среди характерной, в основном, только для Китая посуды выделяют также большие бочкообразные сосуды на трех ножках, предназначенные для вина, ковшеобразные сосуды, в которых подавался суп, овальные неглубокие чаши с двумя плоскими ручками, из которых было принято потреблять некоторые мясные блюда, а также зерно, приготовленное на пару³⁶. На более поздних этапах развития китайской культуры на смену кастрюлям и кружкам пришли более эстетически приятные блюда и чашки. В связи с обычаем подавать еду в общих блюдах центральную часть стола для удобства делали вращающейся, чтобы обеспечить комфортный и беспрепятственный доступ к блюду для каждого сидящего за столом. Исключение в системе доступа к блюдам составлял рис, который подавали в отдельных чашах.

Существовали определенные правила вежливости, предписывавшие необходимость участникам трапезы наливать вино соседу по столу и поднимать бокал за его здоровье,

³⁴ Яковенко В.И. Адам Смит. Его жизнь и научная деятельность / Lib.ru: Классика [Электронный ресурс]. URL: http://az.lib.ru/j/jakowenko_w_i/text_0060.shtml (дата обращения: 18.03.2021)

³⁵ Малявин В.В. Китайская цивилизация / В.В. Малявин. – М. : Издательство Астрель, 2000. – 617 с.

³⁶ Крюков М. В., Древние китайцы в эпоху централизованных империй. С. 202

которые непременно необходимо было осушить до дна в знак уважения. В отличие от европейских традиций, правила приличия во время китайской трапезы не запрещали брать еду из блюд, стоящих далеко, даже если для этого приходилось протягивать руку, а иногда и наклоняться через весь стол, а также размещать свои палочки поверх чашки³⁷. В древнекитайской «Книге ритуалов» или «*Ли цзи*», содержащей конфуцианские каноны социальной жизни, описывались и другие нормы поведения для участников трапезы. Так, например, было отмечено, что вареное зерно запрещается есть палочками. Кроме того, подчеркивалось, что если в супе есть овощи, то необходимо использовать палочки, если же овощей нет, но палочками пользоваться не стоит³⁸.

Повседневный рацион китайцев включает в себя три обязательных приема пищи: завтрак, обед и ужин. В деревнях традиционного Китая работающий народ завтракал с рассветом, после чего выходил на полевые работы. В полдень китайцы совершали обеденную трапезу, после чего наступал послеобеденный перерыв, во время которого все работающее население на два часа погружалось в сон. Ужинали обычно в шесть часов вечера.

Отличительной особенностью китайской трапезы является неспешность и размеренность, что объясняется получением большого удовольствия от приема пищи и желанием продлить его как можно дольше³⁹.

В отличие от простолюдинов знатные китайцы просыпались поздно: в 11-м часу, после чего сразу садились трапезничать. Завтрак их состоял из множества блюд и соусов, расставленных на столе в небольших чашках. Любимым напитком знатных китайцев являлся *сю-хенг-цоу*, представлявший собой слабоалкогольный кукурузный напиток, традиционно подававшийся горячим. В завершении трапезы подавалось вареное сарацинское пшено с солёной рыбой и чай.

Обеденная трапеза проходила в два часа пополудни, а в хороших домах – в шестом часу вечера. Званные обеды обыкновенно сопровождались песнями или представлениями. Такие обеды затягивались до глубокой ночи. Стоит отметить, что большая любовь к курению табака особенно проявлялась во время пышных застолий: курили прямо за столом между подачами блюд. Когда званные гости собирались за обеденным столом, в первую очередь, подавали миндальное молоко в больших чашках. Первоначально столы были

³⁷ Малявин В.В. Китайская цивилизация. С. 527

³⁸ Ли цзи // Древнекитайская философия. Собрание текстов в 2 томах. Т. 2. / Вступ. ст., пер. с кит. И. С. Лисевич, В. Г. Буров и Р. В. Вяткин. М., 1973, с. 99-140.

³⁹ Малявин В.В. Китайская цивилизация. С. 526

установлены чашами для вина, которые с началом трапезы наполнялись горячо любимым напитком *сю-хенг-цоу*. После того, как хозяин продемонстрировал свое почтение к гостям, подняв бокал с напитком, подавали горячие блюда. Первые блюда обыкновенно представляли собой различные виды мяса (свинина, говядина, баранина) и птицы (курица, утка, перепелка), подавали большое разнообразие соусов, рис и рыбу. Все блюда были нарезаны мелко, чтобы гости могли комфортно и беспрепятственно взять палочками то, что им необходимо.

Как уже было отмечено выше, китайские нормы поведения за столом резко отличались от европейских. Так, считалось учтивостью передавать соседу еду своими палочками, с которых сосед должен взять пищу прежде, чем вы донесете ее до его тарелки. Число первых блюд насчитывает от 12 до 20. Кроме того, в перерыве между подачами первых и вторых блюд на столе появлялись многочисленные пирожки с различными начинками и чаши с супом.

После завершения употребления первых блюд, в то время, когда вторые еще находились в процессе приготовления, утомленные долгой трапезой гости могли встать и пройтись по комнате. После короткого перерыва гости возвращались за стол, и начиналась вторая подача блюд.

Вторая подача начиналась с экзотического супа из птичьих гнезд, что являлось самым редким и диковинным кушаньем, которое хозяин мог предложить своим гостям. После необычного супа традиционно подавались остальные блюда, сервированные в больших чашах, количество которых варьировалось от 20 до 30. Данная подача блюд включала в себя разнообразные мясные и рыбные соусы, супы и похлебки.

Завершающей стадией званого обеда являлась подача на стол «китайского самовара» - *хуогуо* «火锅», в котором каждый из участников трапезы мог самостоятельно приготовить предложенные ему овощи, яйца, рыбу или мясо птицы. В центр стола между чашками с закусками ставилась огромных размеров чаша, традиционно изготовленная из дерева, белой меди или серебра, разгороженная на несколько отделений, в каждом из которых находится соус или бульон. Тепло в общей чаше поддерживалось при помощи огня из винного спирта или углей. Следом в индивидуальных чашках подавали вареный рис, являющийся гармоничным дополнением ко всем остальным кушаньям. Завершением обеденной трапезы считалась подача чая, который китайцы традиционно пили без сахара и молока; подавали чай в закрытых чашках.⁴⁰

⁴⁰ Добель П.В. Путешествия и новейшие наблюдения в Китае, Маниле и Индо-Китайском Архипелаге / П.В. Добель. – М. : Восточный Дом, 2002. – 262 с.

Таким образом, мы можем наблюдать резкое различие в трапезах представителей разных слоев населения: приемы пищи варьируются от скромных и недорогих, служащих, в первую очередь, источником энергии, до пышных трапез, которые растягиваются на несколько часов, а иногда и перетекали из одной в другую. Непременной чертой китайской трапезы является особое внимание к еде, обязательное соблюдение отведенных правил поведения и этических норм для всех участников трапезы, трепетное отношение к приготовлению и вкусу еду, который доставляет жителям Китая особое, ни с чем несравнимое удовольствие.

Трапеза имела важнейшее значение не только в повседневной жизни жителей традиционного Китая, но и в периоды семейных празднеств. Свадьбы, празднования рождения ребенка и даже погребальные обряды не обходились без пышных пиров.

Так, в процессе подготовки и самой свадебной церемонии существовало две важных трапезы. Накануне свадьбы в домах жениха и невесты устраивались пиры, на которые приглашалось огромное количество гостей. Существовали традиции, касающиеся обязательно приглашенных гостей: на Севере жених обязан был пригласить дядю по линии матери и в процессе трапезы непременно угостить его «четырьмя большими блюдами», одно из которых представляло собой просяную кашу с мясом. Накануне свадьбы невеста должна была отведать жаркое из петуха и свиньи, которые были присланы женихом. На Юге также существовала самобытная традиция, согласно которой невеста обязана была съесть два вареных яйца, а также шейку и крыло белой курицы.

Сразу после заключения брака молодожены отправлялись в отведенную для них комнату и некоторое время должны были просидеть на кровати молча, не обращая внимания на происходящее вокруг. В это время молодым подносились перевязанные красной нитью бокалы с вином или чаем. Вино из бокалов помещали в общий сосуд, где оно смешивалось, после чего напиток вновь разливали в бокалы, и молодожены выпивали его. Важно отметить, что на Юге и на Севере почитались различные традиции относительно свадебных трапез в момент уединения молодых. Так, на Севере перед новобрачными ставили перевернутый вверх дном таз, на который водружали чашу с пельменями, которые именовались «пельменями детей и внуков».

Затем начиналось праздничное застолье для всех приглашенных гостей, родственников и самих новобрачных, которое длилось на протяжении двух дней. Во время банкета принято дарить подарки молодым, которые чаще всего представляли собой конверты с деньгами. Относительно еды на столах стоит сказать, что обязательным блюдам являлась рыба, так как она символизировала достаток и благополучие новой семьи.

Стоит отметить, что данные свадебные традиции сохранялись вплоть до середины XX в.

В процессе празднования рождения ребенка также особую роль играла еда. Каждая, даже незначительная, годовщина рождения отмечалась пышным обедом, во время которого гости гадали о судьбе новорожденного. Чаще всего еда выступала подарком семье, в которой родился ребенок. Так, на Севере в момент появления новорожденного родителям роженицы посылали манты и лапшу, на Юге же поднесение напрямую зависело от пола ребенка: по случаю рождения мальчика высылали петуха, девочки – курицу. Отличались подарки в приморских районах, они представляли собой похлебку из пяти, так называемых, «счастливых» компонентов, включавших в себя вяленую рыбу, яйцо, персики, сахар и лапшу.

Символические обычаи применялись и по отношению к новорожденному. Чтобы привить младенцу стойкость к горечам жизни, перед первым кормлением ему в рот вливали отвар горечавки, чтобы, испытав всю горечь с первых дней, ребенок впоследствии жил легко и счастливо. Также губы новорожденного смачивали сладкой водой, рисовым отваром, мясным бульоном и рыбной похлебкой, что символизировало пожелание богатства, долголетия и здоровья.

Спустя пару недель после рождения ребенка родители роженицы вновь посылали ей разнообразные подарки: на Севере – лапшу и пельмени, на Юге – свинину, рисовые пирожки, яйца, имбирное вино. Еще через некоторое время, через месяц после рождения младенца, родители получали подношения от друзей и близких: на Севере – манты и украшения, на Юге – фрукты, рыбу, свинину, крашенные яйца⁴¹.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что еда играла значимую роль во многих семейных празднествах, как в качестве угощения, так и в качестве подарков, подношений и предмета соблюдения традиционных обрядов. Также стоит отметить факт резкого различия традиций у северян и южан, заключающиеся в различных блюдах, используемых как подарок, так и блюд, подаваемых хозяевами дома и виновниками торжества на праздничный стол. Кроме того, важным выводом по итогам исследования является тот факт, что на момент существования династии Тан были сформированы основы китайской традиционной кухни, а также ритуалы, связанные с процессом приема пищи в будничные и праздничные дни. Мы можем наблюдать резкое отличие китайских традиционных праздничных обрядов от привычных нам европейских, что демонстрирует разность в отношении к еде и к соблюдению традиций в целом. Особое отношение китайцев к трапезе

⁴¹ Малявин В.В. Китайская цивилизация. С. 531

выражалось в том, что еда являлась не только источником энергии, но и важнейшим атрибутом семейных и календарных праздников.

2 Отражение элементов трапезы в культурном наследии эпохи династии Тан

2.1 Поэтический образ китайской трапезы

Трапеза является важной частью жизни как современного китайца, так и жителя традиционного Китая. С древнейших времен в Китае сформировался культ трапезы и стал неотъемлемым элементом традиционной китайской культуры. Как известно, практически все значимые события, личности, перемены находят отражение в культуре той страны, частью истории которой они являются. Будучи одним из ключевых элементов повседневной жизни китайцев, трапеза также использовалась многими поэтами, писателями и художниками традиционного Китая в качестве генеральной линии сюжета или же сопутствующего, но не менее важного элемента. Трапезой ознаменовывались празднества, похороны, ею сопровождалось ожидания, приемы гостей, она становилась отдушиной в печальные моменты жизни героев и т.д. Рассмотрим отражение культа трапезы в китайской культуре на примере анализа произведений таких поэтов традиционного Китая как *Ду Фу* и *Ли Бо*.

Анализ стихотворений *Ду Фу*, жившего в 712-770 гг., показал, что вино и другие спиртные напитки были очень почитаемы мужчинами в традиционном китайском обществе. Они являлись спасением от душевных переживаний, увеселительным средством, центральным объектом на столе во время деловых застолий и праздничных трапез.

Важно отметить, что устойчивость организма к спиртному, отражение его употребления на интеллектуально и творческой деятельности оказывало большое влияние на авторитет и значимость человека в социуме. Так, в одном из своих произведений «*Песня о восьми сянях винопития*» *Ду Фу* описывает эмоциональную и интеллектуально-творческую реакцию восьми видных героев на определенное количество выпитого вина. Так, например, о *Чжичжане*, упавшем с коня, будучи в легком алкогольном опьянении, он упоминает лишь мельком, демонстрируя, что тот смешон в своей неуклюжести и «непригоден» для серьезных дел, требующих порой умения поддержать трапезу и винопитие с нужными людьми. О *Чжан Сюе* и *Ли Бо*, автор, напротив, пишет с большим пиететом, восторгаясь талантом и работоспособностью, проявившимися в результате нескольких выпитых кувшинов вина. Он говорит о невероятной способности *Ли Бо* на ходу писать великолепные стихи в одурманенном состоянии:

«Ли Бо, выпив доу, сейчас же напишет

Хоть сотню отменных стихов...»⁴²

⁴² 杜甫诗选。古典诗词名[Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Ду Фу. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: http://xidong.net/File001/File_66301.html (дата обращения: 19.12. 2020)

Чжан Сюй, по словам автора, потрясал тем, что в состоянии опьянения, он не только не терял художественных навыков, но и приобретал большее вдохновение и некую легкость в написании картин:

*«Чжан Сюй с третьей чарки душою воспрянет,
«письмо травяное» творя,
<...>
Лишь кисть намочит – и она по бумаге,
как вещь птица летит»⁴³.*

Наравне с теми, чьи проявления разума приобретают новый окрас под влиянием алкоголя, Ду Фу пишет и о тех, кого алкогольное опьянение совсем не красит. Он подчеркивает пагубное влияние спиртного как в контексте повседневной жизни и мелких, незначительных событий, так и его возможные катастрофические последствия для карьеры, семейной жизни и прочих сфер деятельности своих героев. Так, на примере *Цзунчжи* поэт демонстрирует легкомысленность своего героя, спровоцированную чрезмерным пристрастием к спиртному: будучи одаренным юношей *Цзунчжи* ударяется в мечтания и мысли о беззаботной жизни, что неизбежно ведет к утрате возможностей и растрате потенциала.

*«Цзунчжи – юный гений – наружностью мил,
Свободу любя, о карьере забыл...»⁴⁴*

Таким образом, с одной стороны, мы видим, что Ду Фу в качестве персонажей своих стихотворений использует реальные исторические фигуры и демонстрирует влияние спиртного на их способности и судьбы. С другой стороны, можно проследить единую генеральную смысловую линию, заключающуюся в потреблении героями вина и последствиях злоупотребления спиртным для каждого отдельного человека. Можно сделать вывод о том, что винопитие, являясь частью традиционной китайской трапезы, может не только вскользь упоминаться в литературных произведениях, но и становиться центральным объектом повествования.

⁴³ 杜甫诗选。古典诗词名[Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Ду Фу. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: http://xidong.net/File001/File_66301.html (дата обращения: 19.12. 2020)

⁴⁴ 杜甫诗选。古典诗词名[Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Ду Фу. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: http://xidong.net/File001/File_66301.html (дата обращения: 19.12. 2020)

Другим наглядным примером важности трапезы в жизни традиционного китайского общества является отрывок из стихотворения Ду Фу «Деревня Цянциунь». В данном произведении описано возвращение мужчины с полей сражения Гражданской войны домой. На фоне тяжести из-за сложившейся в стране обстановки, а также радости возвращения домой, но при этом сложного ощущения тревоги, автор, с одной стороны, выражает обеспокоенность своего героя урожаем и возможностью прокормить семью. В общих чертах, это мало относится к трапезе как процессу, однако имеет большое значение для жизни конкретной семьи и имеет непосредственное отношение к возможности пропитания. С другой стороны, автор вновь подчеркивает пристрастие персонажа к винопитию.

*«И, значит, в доме
Хватит урожая,
Чтобы вином
Украсить мой закат»⁴⁵.*

В данном контексте винопитие носит не столько увеселительный, сколько благородный характер. В этом отрывке автор уже не говорит о влиянии вина на личность героя, однако демонстрирует трепетное отношение самого персонажа к данной части трапезы, своеобразное возвеличивание спиртного напитка, делая его чем-то значимым, в своем роде - «украшением» заката, будь то вечернее время суток или «закат» человеческой жизни.

В заключительной части данного произведения, мы можем наблюдать достаточно типичную как для традиционного, так и для современного китайского общества ситуацию: гости, вне зависимости от того, знатные они или простые рабочие, приходят в гости не с пустыми руками, а со съестным гостинцем.

*«Чайники с собою
Принесли –
Просят
Их изделие отведать»⁴⁶.*

Помимо того, что такие подношения являлись в традиционном Китае элементарными правилами приличия, в некоторых случаях гости выражали глубокое

⁴⁵ 杜甫诗选。古典诗词名[Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Ду Фу. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: http://xidong.net/File001/File_66301.html (дата обращения: 19.12. 2020)

⁴⁶ Торчинов Е. А. Даосские практики. 2001. — ISBN 5-85803-159-5; — 2-е изд.: СПб.: Азбука-классика; Петербургское Востоковедение, 2004. — 256 с. — (Мир Востока); — 3-е изд.: Даосские практики: Путь золота и киновари. — СПб.: Азбука-классика; Петербургское Востоковедение, 2007. (дата обращения: 26.05.2020)

почтение хозяину дома посредством подобных подарков. Важно отметить, что приходящие старались соблюдать этот обычай, даже находясь в непростом финансовом и хозяйственном положении, что наглядно демонстрируется в стихотворении:

*«Извиняются
За вкус вина –
Некому теперь
Работать в поле.
Все еще
Не кончилась война –
И подарок
Скромен поневоле».*⁴⁷

В данном отрывке прослеживается стремление гостей выразить уважение хозяину дома, несмотря на собственное бедственное положение.

Исходя их проанализированного произведения и других сведений о бытовой культуре жителей традиционного Китая, можно сделать вывод о том, что еда являлась, с одной стороны, наиболее доступным всем слоям населения видом подарка или подношения, а, с другой стороны, в условиях Гражданской или иной войны, неурожая, трудного финансового положения в семье эта самая еда находилась в серьезном дефиците для большого количества китайцев. Таким образом, еда являлась не только центральным элементом повседневного или ритуального застолья, но и способом выражения уважения. Стоит подчеркнуть, что, исходя из проанализированного отрывка стихотворения, мы видим, что кушанья, преподносимые в качестве подарка, должны были быть хорошего качества, о чем свидетельствует извинение гостей за неподобающий их вкус.

Помимо места трапезы и еды как таковой в жизни традиционных китайцев на примере стихотворений *Ду Фу* можно проследить приверженность китайцев к определенным блюдам. Так, в стихотворении *«Посвящая Вэй Ба, живущему на покое»* на фоне повествования о встрече героя с давним близким знакомым, описывается конкретное блюдо:

*«И велишь
Пырей нарезать свежий.
Рис варить,*

⁴⁷ 杜甫诗选。古典诗词名[Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Ду Фу. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: http://xidong.net/File001/File_66301.html (дата обращения: 19.12. 2020)

С пшеном его мешая»⁴⁸.

Согласно предшествующему исследованию, жители Китая достаточно консервативны при выборе блюд. Большая часть китайской кухни основана на нескольких характерных элементах, к числу которых, несомненно, можно отнести рис. Данный отрывок демонстрирует нам, что даже встречи с долгожданным и желанным гостем не являются поводом для отступления от сложившихся пищевых привычек. Так, в основу застольного блюда ложится рис, перемешанный с пшеном. Рис являлся основой многих блюд как Северной, так и Южной кухни, кроме того, климат Китая хорошо подходит для его культивирования, чем можно объяснить бытовую популярность данного злака. На примере приведенного отрывка можно убедиться в достоверности описания бытовой культуры традиционных китайцев в стихотворениях Ду Фу, о чем свидетельствует описание достаточно типичного для китайского стола блюда.

Кроме того, на примере стихотворения *«Посвящая Вэй Ба, живущему на покое»* можно проследить еще одну немаловажную тенденцию в китайской трапезе. Как уже было упомянуто выше, винопитие являлось важным элементом не только трапезы, но и социальной жизни в целом. Так, хозяин дома позаботился о том, чтобы встреча с гостем непременно сопровождалась вином:

«За вином

Ты посылаешь сына»⁴⁹.

Данный отрывок позволяет нам сделать вывод о том, что, во-первых, хозяин готов на многое, чтобы обеспечить гостя достойной трапезой, в чем-то уступая своим интересам. Во-вторых, в данном отрывке вновь подчеркивается важность вина как одного из центральных атрибутов застолья.

Таким образом, по итогам анализа стихотворений Ду Фу можно сделать вывод о том, что в произведениях поэтов традиционного Китая ярко отражен культ трапезы. Это проявляется в частом упоминании как застолий как таковых (в основном приуроченных к значимым событиям, приемам гостей), так и отдельных их элементов, в том числе, конкретных блюд и вина. Важно также отметить, что автор достаточно подробно описывает ситуативную сторону трапезы, подчеркивая эмоциональное состояние героев, обстановку в

⁴⁸ 杜甫诗选。古典诗词名[Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Ду Фу. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: http://xidong.net/File001/File_66301.html (дата обращения: 19.12. 2020)

⁴⁹ 杜甫诗选。古典诗词名[Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Ду Фу. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: http://xidong.net/File001/File_66301.html (дата обращения: 19.12. 2020)

стране и в семье, материальное положение, а также влияние всех перечисленных факторов на состав семейной трапезы, настроение за столом и характер преподносимых хозяину дома подарков.

Еще одним поэтом традиционного Китая, упоминавшим в своих произведениях трапезу в том или ином виде, является *Ли Бо*, живший в 701-762 гг. Чертой, отличавшей поэзию *Ли Бо* от произведений *Ду Фу* в контексте упоминания трапезы, стало наиболее частое описание винопития. *Ли Бо* в своих стихотворениях почти не говорил о трапезе, как о приеме пищи, не давал детализированного описания блюд на праздничном или повседневном столе, однако большое внимание уделял вину.

Тема этого горячительного напитка раскрывалась в контексте как встреч с важными людьми, приема гостей, так и в контексте одиночных застолий, чего нельзя встретить в стихах *Ду Фу*. Согласно видению *Ли Бо*, напиток служил утешением, помощником в тяжелых раздумьях героев, помогал пережить жизненные трудности и принять ключевые решения в жизни персонажа. Так, в стихотворении «*Под луной одиноко пью*» автор повествует о высоких раздумьях героя, сопровождающихся употреблением вина. Повествование ведется от первого лица, в нем мужчина говорит о том, что в качестве компании для застолья, он видит луну и собственную тень:

*«И одиноко пью вино,
И друга нет со мной.
Но в собутельники луну
Позвал я в добрый час...»⁵⁰*

Мы видим, что, с одной стороны, переживая непростые времена, человеку не обязательно присутствие другого человека рядом, с другой стороны, подобные одиночные застолья с точки зрения, например, российской реалии выглядят дурным тоном.

В этом же стихотворении мы можем проследить еще одну интересную тенденцию: герой произведения прибегает к употреблению спиртного напитка в качестве способа расслабления, забытья и избавления от тяжелых мыслей. Это открывает нам новую грань восприятия вина жителем Китая, что демонстрирует тот факт, что вино являлось для людей не только традиционным элементом застолья, но и самостоятельной частью жизни людей, служащей для преодоления душевных страданий или же увеселения. Стоит также отметить, что в равнении с современной культурой, согласно поэзии *Ли Бо* и других поэтов этого

⁵⁰李白全集。经史子 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Ли Бо. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: <http://www.saohua.com/ueditor/jsp/upload/20140613/84761402627249453.pdf> (дата обращения: 24.12.2020)

периода, вино не расценивалось именно как спиртной напиток, требующий какого-то особого повода для употребления, а было предметом «повседневного обихода», правда, по большей части для мужчин.

Продолжая тему значимости вина для жителей традиционного Китая, запечатленную в произведениях *Ли Бо*, стоит также отметить, что данный напиток наделяли могущественными свойствами. Ему приписывали содействие в осуществлении планов и масштабных дел, его превозносили на уровень божествами, потому как считали, что без его помощи ничего бы не вышло. Напиток являлся чем-то сакральным, считалось, что он имел природное происхождение, чем доказывал свое всемогущество.

«О, если б небеса, мой друг,

Не возлюбили бы вино –

Скажи: Созвездье Винных Звезд

Могло ли быть вознесено?»⁵¹

Таким образом, в результате анализа поэзии *Ли Бо* и *Ду Фу* удалось выявить, как общие черты в их стихах, связанных с упоминанием трапезы, так и существенные различия. Так, основным сходством в стихотворениях двух авторов является частое упоминание винопития, как в контексте семейной, дружественной или другой компанейской трапезы, так и в контексте одиночных застолий. Важно отметить, что *Ду Фу* не лишает вино значимости, как обязательного элемента праздничного и повседневного стола, однако не так остро концентрирует внимание на его значении в жизни отдельного человека и его влиянии на эмоциональное состояние и образ мышления. В отличие от него, *Ли Бо* рассматривает вино не столько в контексте ритуала трапезы как такового, сколько в контексте личностных переживаний своих героев, превознесения чудодейственных свойств вина в достижении философской мысли и карьерного роста, а также подчеркивал природное – естественное - происхождение напитка. Особенностью упоминаний приемов пищи в поэзии *Ду Фу* является детальное описание традиционных блюд, включающих в себя состав блюда и способ его приготовления, а также значение еды как подарка хозяину дома. *Ду Фу* в стихах также отмечал качество и количество еды на столе, показывал, что еду дарили в качестве подарка, и это отражало как материальное положение в отдельно взятой семье, так и экономическое положение в стране в целом.

⁵¹ 李白全集。经史子 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Ли Бо. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: <http://www.saohua.com/ueditor/jsp/upload/20140613/84761402627249453.pdf> (дата обращения: 24.12.2020)

Являясь ключевыми фигурами китайской поэзии, *Ли Бо* и *Ду Фу* обозначили основной вектор отражения культа трапезы в своих произведениях. Однако важно отметить, что далеко не все поэты традиционного Китая превозносили значимость трапезы в жизни китайцев. Помимо вышеупомянутых авторов особое внимание трапезе в своих произведениях уделял *Ван Вэй* (699-759гг). В основном поэт обращался к обряду винопития и вписывал его в контекст межличностных отношений и внутренних переживаний своих героев. Так, например, в стихотворении «*Юноши*» автор подчеркивает важность вина как угощения, присущего конкретному региону, а также его важность как социального инструмента знакомства и сближения:

*«Превосходно вино из Синьфэна,
Десять тысяч стоит кувшин.
Лучше нет удалцов из Санъяна,
Молодцы и собой хороши.
Познакомятся и подружатся,
Угощают друг друга вином...⁵²»*

Кроме того, интересно проследить, как *Ван Вэй* выявляет элементы трапезы в повседневную жизнь китайцев, связывая их не со светскими приемами и домашними застольями, а с путевыми заметками странников и героями, ведущими несколько отреченный образ жизни.

*«За чаркой чарку пить вино
У вод прозрачного ключа;
<...>
А утром где-нибудь в саду
Сидеть, подсолнухи луца...⁵³»*

Данное стихотворение еще раз демонстрирует нам, что вино может быть не только атрибутом традиционной китайской трапезы во время семейных или светских застолий, но и является самостоятельным элементом жизни китайцев. Эти строки, в отличие от похожих строк *Ли Бо* и *Ду Фу*, не дают позитивного или негативного влияния употребления

⁵² 王维全集 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Ван Вэй. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: <http://lttsg.dhirp.cn/datafile/wwzz/%E7%8E%8B%E7%BB%B4%E5%85%A8%E9%9B%86.pdf> (дата обращения: 15.03.2021)

⁵³ 王维全集 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Ван Вэй. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: <http://lttsg.dhirp.cn/datafile/wwzz/%E7%8E%8B%E7%BB%B4%E5%85%A8%E9%9B%86.pdf> (дата обращения: 15.03.2021)

горячительного напитка на героя, однако дают ясно понять, что наслаждение природой, жизнью, моментом кратко усиливается под действием вина.

Приведенный выше отрывок наводит на еще одну мысль: вероятно, в традиционной китайской реалии винопитие были также обыденны, как, например, чаепитие для русских или утренний кофе для итальянцев. Вино часто упоминается не в контексте застолий, а как отдельный самостоятельный напиток, для употребления которого не нужен особенный повод.

В результате анализа произведений других авторов эпохи *Тан* удалось выяснить, что они по большей части делали акцент на чувства и события в жизни людей, а не на особенности бытовой жизни. Так, например, *Бо Цзюйи*, *Ли Шэнь* и *Ду Му* много писали о тех же категориях человеческих переживаний, что и *Ли Бо*, однако, не вписывали их в контекст бытовой культуры. Таким образом, можно сделать вывод о том, что упоминание трапезы в китайской поэзии эпохи династии *Тан* является скорее специфической чертой отдельно взятых авторов, а не общей тенденцией. Кроме того, те, кто всё же упоминали некоторые элементы трапезы в основном делали акцент на тему винопития, а не на застолья в общем, за исключением *Ду Фу*, который демонстрировал место трапезы в повседневной жизни китайцев эпохи династии *Тан*.

2.2 Образ трапезы в классической прозе

Наравне с упоминаниями в поэзии китайская трапеза нашла отражение и в прозе эпохи династии *Тан*. Важно отметить, что она не ложилась в основу сюжетной линии, однако зачастую упоминалась при описании поворотных моментов истории: при встрече гостей, проводами, а также при описании отношения отдельных героев к трапезе для демонстрации их простоты или же, наоборот, зажиточности. Рассмотрим, как прозаики эпохи династии *Тан* описывали трапезу и внедряли ее в сложные литературные конструкции для усиления каких-либо эмоциональных эффектов.

Одним из авторов, прибегавших к упоминанию трапезы в своих произведениях, был прозаик *Хань Юй*, живший в 768-824 гг. Основу его сочинений составили обращения, или *Письма*, к представителям власти и обладателям высших государственных чинов, а также *Предисловия* и *Послесловия*, за которыми к нему обращались авторы подаренных знатым людям песен и стихотворений. Из этого следует, что элементы трапезы могли быть лишь контекстуально вписаны в текст произведений, а не становились центральным объектом повествования. Так, в своем труде «*Предисловие, подаренное Ши, чиновнику в отставке*» автор среди прочего прибегает к описанию дневного рациона кандидата на место

помощника военного губернатора, чтобы подчеркнуть скромность его персоны и нежелание роскоши: «Чашка риса или тарелка овощей – вот на день вся его еда⁵⁴». Таким образом, автор отражает характер, нужды и взгляды на жизнь человека не только путем прямого повествования и простых формулировок, но и через призму трапезы. Данный факт демонстрирует важность трапезы в жизни китайцев времени правления династии Тан: при наличии многих других методов передачи сущности того или иного человека, Хань Юй выбирает такой, весьма неочевидный, способ.

В этом же произведении можно найти описание пира по случаю отъезда чиновника на новое место государственной службы: «Пир устроили за городскими восточными воротами. Прежде чем осушить последние три чарки, все встали с мест, и кто-то, подняв чарку, обратился к собравшимся с такими словами...⁵⁵». С одной стороны, описание пира наглядно демонстрирует нам тот факт, что застолья традиционно являлись неотъемлемой частью любых встреч, проводов и других празднеств. С другой стороны, автор отмечает, что такие застолья становились возможностью для гостей выразить почтение хозяину, сказать напутственное слово, пожелать удачи на новом месте и скорейшего возвращения. Таким образом, трапеза в контексте семейных и дружеских застолий являлась не только простым приемом пищи, но и знаковым мероприятием, в рамках которого произносились символические речи, производились сакральные ритуалы и выражались теплые чувства и знаки почтения гостями хозяину дома или «виновнику торжества».

Упоминание элементов трапезы служило способом выражения настроений героя, его душевного и физического состояния. Чтобы продемонстрировать бедственное, стесненное положение персонажа, автор акцентировал внимание читателя на поспешном употреблении еды в малых количествах. Чтобы подчеркнуть торжественность и значимость момента, знатность хозяина стола, автор описывал пышные пиршества с большим количеством приглашенных гостей и приготовленных угощений.

Так, в своей работе «Письмо Чэню, главному секретарю Большой императорской канцелярии» Хань Юй описывает страдания, которые ему пришлось перенести, желая встречи с главным секретарем. Он особенно отмечает отсутствие еды в достаточном количестве и возможности для проведения подобающей трапезы, что для любого китайца

⁵⁴ 韩愈集 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Хань Юй. Собрание сочинений // Baidu библиотека. URL: <http://www.dushu369.com/shici/tsbdj/hanyu/> (дата обращения: 17.04.2021)

⁵⁵ 韩愈集 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Хань Юй. Собрание сочинений // Baidu библиотека. URL: <http://www.dushu369.com/shici/tsbdj/hanyu/> (дата обращения: 17.04.2021)

традиционно являлось большой ценностью и неотъемлемой частью каждого дня: «*Вечно нуждаясь, ничтожный и неприметный, небрежно одетый, мимоходом глотавший наскоро пищу, я не мог видеться с Вами с утра и до ночи, как жаждал того*⁵⁶». В свете этого можно сделать вывод о том, что трапезу в какой-то мере можно считать и контрольно-измерительным показателем для оценки уровня жизни, а также для выражения тяжести и бедственности чьего-либо положения.

Интересно, что эти вещи измеряются не только и не столько количеством денег или наличием крова, сколько самоощущениями героя и условиями принятия пищи. Важно отметить, что автор подчеркивает не количество принимаемой пищи, а сам процесс трапезы: «...*мимоходом глотавший наскоро пищу*...». Это говорит о том, какое место занимал процесс трапезы в жизни китайца эпохи династии *Тан*. Застолье должно было быть обстоятельным и неспешным, приносящим удовольствие, в данных же строках мы можем наблюдать, каким лишением ощущается для героя поспешный прием пищи «на ходу», что лишней раз доказывает трепетное отношение жителей традиционного Китая к трапезе.

В одном из своих произведений «*О кости Будды*» автор попытался передать степень влияния религиозных течений, а в частности буддизма, на гастрономическую культуру традиционного Китая. Нужно сделать важную оговорку, что в данной работе *Хань Юй* демонстрирует это влияние не на все общество или какую-то крупную социальную группу, а на одного из правителей династии *Лян У-ди*. В случае данного героя подверженность буддистскому течению возведена в крайность. Что касается трапезы, автор писал об этом так: «*Ел только в полдень, да и то либо овощи, либо фрукты. Он умер голодной смертью в Тайчэне*...⁵⁷». С одной стороны, эти строки иллюстрируют тот факт, что подверженность влияниям буддизма в сознании правителя взяла верх над традиционным китайским культом трапезы. С другой стороны, интересен тот факт, что, будучи способным позволить себе самые изысканные кушанья за счет своего знатного положения, герой отказывается от роскоши во имя духовных убеждений и погибает голодной смертью. Эти строки в некоторой мере вносят двойственность в отношении китайцев эпохи династии *Тан* к культуре трапезы. *Хань Юй* видит возможным расставление приоритетов таким образом, чтобы

⁵⁶ 韩愈集 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Хань Юй. Собрание сочинений // Baidu библиотека. URL: <http://www.dushu369.com/shici/tsbdj/hanyu/> (дата обращения: 17.04.2021)

⁵⁷ 韩愈集 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Хань Юй. Собрание сочинений // Baidu библиотека. URL: <http://www.dushu369.com/shici/tsbdj/hanyu/> (дата обращения: 17.04.2021)

герой в условиях отсутствия бедственного положения отказался от традиционных церемоний принятия пищи, а также множества ее видов в пользу религиозных убеждений.

Так, в произведениях *Хань Юя* можно проследить единую тенденцию упоминания трапезы в том или ином виде: каждая отсылка к приемам пищи призвана иллюстрировать внутреннее состояние героя или же усилить восприятие важности и благородности той или иной персоны.

Другой прозаик эпохи династии *Тан Лю Цзун-юань* в своих произведениях также, хотя и несколько реже, обращался к упоминаниям трапезы. От *Хань Юя* его отличает то, что он не пытался показать чувства и положение человека через призму трапезы и всего ей сопутствующего. Напротив, он стремился показать отдельное самостоятельное место трапезы в китайской реалии и подчеркнуть влияние элементов трапезы на принятие человеком решений.

Так, в своем произведении «*О восстановленной обители Больших облаков в Лючжоу*» *Лю Цзун-юань* описывает процесс восстановления сгоревшей при пожаре Обители Больших облаков, небольшой отрывок автор посвящает описанию конкретных помещений, отстроенных во время реставрационных работ. К числу прочего он относит отдельное помещение для проведения трапез: «*Построили помещения для ученых наставников, общинных собраний и трапез*⁵⁸». Упоминание специально построенного помещения для трапез наравне с комнатами для общинных собраний и ученых наставников демонстрирует высокое положение трапезы в иерархии ценности китайцев. В данном случае культ трапезы гармонично вписан как в контекст системы ценностей китайцев того времени, так и в контекст всеобщего признания трапезы неотъемлемой частью социальной жизни.

Как уже было сказано ранее, трапеза была важна как такова, но ее элементы становились частью обрядов и ритуалов. В том же произведении «*О восстановленной обители Больших облаков в Лючжоу*» *Лю Цзун-юань* описывает ритуал гадания на куриных костях перед смертью тяжело больного человека. «*Гадают на куриных костях. Перед этим забивают мелкую животину*⁵⁹». В продолжении автор пишет: «*После этого он не берет в*

⁵⁸ 柳宗元集 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Лю Цзун-Юань. Собрание сочинений // Baidu библиотека. URL: <http://www.dushu369.com/shici/tsbdj/liuzongyuan/> (дата обращения: 09.04.2021)

⁵⁹ 柳宗元集 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Лю Цзун-Юань. Собрание сочинений // Baidu библиотека. URL: <http://www.dushu369.com/shici/tsbdj/liuzongyuan/> (дата обращения: 09.04.2021)

рот пищи и, прикрыв глаза, ожидает конца⁶⁰». В последнем отрывке автор выражает неизбежность кончины своего героя, усиливая эмоции читателя упоминанием отсутствия даже последнего приема пищи больного. С одной стороны, это говорит о том, что прием пищи является своеобразным индикатором бедственного состояния умирающего, а, с другой стороны, подчеркивается строгость ритуала.

Помимо прочего Лю Цзун-юань наравне с поэтами эпохи династии Тан хотя и мимоходом, но упоминал употребление героями вина. По аналогии с Ду Фу и Ли Бо прозаик описал влияние горячительного напитка на сознание человека в произведении *«История подростка Цюй Цзи»*. Автор повествует об одиннадцатилетнем подростке, которому, благодаря собственной хитрости и незадачливости разбойников, удалось сохранить свою жизнь и достоинство: *«Радуюсь легкой добыче и позабыв осторожность, разбойники принялись угощать друг друга вином и в конце концов захмелели⁶¹»*. Так, мы вновь встречаем в классической китайской литературе описание пагубного воздействия алкоголя на когнитивные способности человека. Несмотря на то, что винопитие не является основной сюжетной линией произведения, оно иллюстрирует, с одной стороны, силу элементов трапезы, как способов наиболее эмоционального и понятного простому человеку описания поворотных моментов повествования, а, с другой стороны, еще раз демонстрирует читателю негативное влияние горячительных напитков в избыточных количествах.

Таким образом, исследование произведений прозаиков эпохи династии Тан показало, что трапеза практически никогда не ложилась в основу сюжетной линии, однако часто можно встретить проявления гастрономической культуры в виде винопитий, подношений, ритуалов, связанных с едой, а также в виде описаний помещений, предназначенных для проведения трапез. Из этого следует вывод, что жители Китая эпохи династии Тан не мыслили своей жизни без традиционных устоявшихся элементов трапезы, а потому она упоминается в самых разных контекстах и ситуациях.

2.3 Отражение трапезы в живописи

В живописи традиционного Китая можно наблюдать совсем иные тенденции. В-первых, частое упоминание элементов трапезы в живописи появляется позже, примерно в

⁶⁰ 柳宗元集 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Лю Цзун-Юань. Собрание сочинений // Baidu библиотека. URL: <http://www.dushu369.com/shici/tsbdj/liuzongyuan/> (дата обращения: 09.04.2021)

⁶¹ 柳宗元集 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Лю Цзун-Юань. Собрание сочинений // Baidu библиотека. URL: <http://www.dushu369.com/shici/tsbdj/liuzongyuan/> (дата обращения: 09.04.2021)

X в. в работах представителей поздней династии *Сун*. В картинах живописцев эпохи династии *Тан* трапеза не только не являлась основой сюжета, но и вообще проявлялась довольно редко и неочевидно. Чайные церемонии, подношения блюд и приношение даров в виде угощений не видны при первом взгляде на картину, они становятся заметными лишь при более детальном ее рассмотрении. Генеральным сюжетом картин живописцев эпохи династии *Тан* становились бытовые сцены из жизни представителей китайской знати, собрания ученых, будни высших чинов. Из этого следует, что, с одной стороны, внимание танских живописцев было сосредоточено на жизненных реалиях как знатных людей, так и тех, кто был в услужении у первых, был вынужден приносить подношения, а также иноземцев, прибывавших в Поднебесную. Тем не менее, при тщательном анализе произведений изобразительного искусства, становится ясно, что и художники не обошли стороной проявления гастрономической культуры.

Так, на картине *Янь Либэня* (600-673 гг.) «*Сяо И пытается выманить свиток*» (Рисунок А.1) сразу, что привлекает внимание, является сцена беседы между тремя мужчинами. Однако, в левой части картины можно заметить еще двух персонажей, занимающихся приготовлением чая, вероятно, чтобы позже подать его ранее упомянутым мужчинам. Такая интеграция элемента трапезы в бытовой сюжет интересна тем, что, закладывая изначально в картину совершенно другой смысл, художник, помимо прочего, внедряет в нее еще и то, что подсознательно важно для него и большинства его сограждан: трапеза в общем и чайная церемония, в частности. Более того, это иллюстрирует тот факт, что ни одна деловая беседа не обходилась без минимального застолья и угощений, как со стороны хозяина, так и со стороны гостей, а потому мы можем наблюдать, как переговоры между мужчинами сопровождаются готовящейся чайной церемонией.

Интересна для исследования и еще одна картина *Ян Либэня* «*Иностранные посланники, приносящие дань*» (Рисунок А.2). На картине изображена толпа иноземных гостей, каждый из которых несет что-то, что может быть даровано в качестве дани представителям местного населения или конкретному представителю знати. Среди людей, ведущих животных на веревках и несущих диковинные растения и рога крупного скота, в левой части картины мы можем разглядеть мужчину в розовом одеянии с большим сосудом в руках, от содержимого которого идет пар. Логично предположить, что наполняет сосуд некое изысканное кушанье, которое герой собирается предложить служащим местного пропускного пункта в качестве входной дани. Исходя из этого, можно сделать вывод о том, что, как уже говорилось ранее, в Китае эпохи династии *Тан* еда служила не только источником энергии, но и обладала символическим смыслом, а потому часто была использована в обрядах, ритуалах или в качестве подарка.

Продолжая тему использования элементов трапезы в качестве подношений хозяину дома или любому вышестоящему лицу, можно отметить работу еще одного танского художника *Чжоу Фаня* (780-810 гг.) «*Дама с веером*» (Рисунок А.3). Картина представляет собой свиток, в крайней правой части которого мы видим саму главную героиню, расположившуюся в кресле. Слева от нее можно заметить двух женщин, одна из которых держит в руках сосуд, а вторая – блюдо с угощением. Так же, как и на упомянутых выше изображениях, художник гармонично вписывает элементы трапезы в основной сюжет картины. Сосуд в руках одной из женщин не похож на посуду для чайной церемонии, вероятнее всего, он предназначен для вина. Таким образом, с одной стороны, мы наблюдаем, что принятие пищи, вопреки стандартным представлениям, могло происходить не только за столом, который вмещает множество блюд, и в кругу семьи, но и в одиночестве, в более расслабленной и неформальной обстановке. С другой стороны, вероятно, угощения в руках женщин можно расценивать как подношения или дары даме с веером, как хозяйке дома, что снова доказывает тот факт, что для жителей Китая эпохи династии Тан еда значила намного больше, чем просто была источником энергии.

Тема винопития, часто затрагиваемая в танской поэзии, нашла свое отражение и в некоторых произведениях изобразительного искусства. В этом смысле интересной для исследования является картина художника *Чжан Сюаня* (713-755 гг.) «*Император Минхуан играет на флейте*» (Рисунок А.4). Придворный, которого мы можем наблюдать в нижнем правом углу, несет на подносе, по-видимому, винный кувшин и специальный стакан для напитка. Если рассматривать данный гастрономический элемент в контексте всей картины, в центре которой мы видим Императора с флейтой, который расположился на кровати, то можно сделать вывод о том, что вино в данном случае является символом свободы и праздности жизни. Кроме того, данное изображение вновь напоминает нам о том, что вино являлось привычным атрибутом повседневной жизни традиционных китайцев, оно могло быть не только частью трапезы, но и самостоятельным элементом.

Таким образом, можно проследить как сходства, так и различия в упоминаниях трапезы в произведениях разных видов искусства. В живописи проявляется самобытная тенденция изображения еды как неотъемлемой части жизни традиционных китайцев, которая является не только жизненной потребностью каждого, но и особым видом искусства. Она изображалась во всех деталях, насыщенных красках и привлекательном виде. Помимо чайной церемонии в живописи отсутствовал единственный характерный элемент, каковым являлось вино в поэзии таких авторов, как *Ду Фу* и *Ли Бо*. Обобщая, стоит отметить, что частое упоминание трапезы в произведениях искусства лишний раз доказывает важность данного ритуала для жителей традиционного Китая, что

подтверждается упоминаниями еды наравне с другими житейскими проблемами и серьезными душевными переживаниями героев.

Таким образом, анализ танской живописи показал, что художники этого времени довольно редко прибегали к изображению элементов трапезы в своих работах, более частое ее упоминание можно заметить в более поздней китайской живописи. Есть лишь несколько картин, на которых изображены элементы гастрономической культуры, вписанные в общий контекст бытовой сцены, однако, они представлены весьма неброскими, и чтобы их обнаружить, необходимо провести более тщательный визуальный анализ.

2.4 Чайная церемония в танской поэзии

Особого внимания заслуживает отражение чайной церемонии в танской поэзии. Как нам уже известно, чай занимает значимую позицию в повседневной и праздничной трапезе любого китайца, как представителя знати, так и простолюдина. Логичным следствием такого почтения данного напитка является его упоминание в произведениях поэтов и прозаиков эпохи династии Тан. Чаю посвящали целые трактаты, в которых описывали способы его приготовления, а также случаи, в которых он употреблялся. Кроме того, в поэзии чай занимал не менее видное место, находя яркое выражение, наравне с винопитием, в описании эмоциональных состояний героев.

Так, один из «чайных мудрецов» *Лу Юй* (733-804гг.) в своем произведении «*Чайзин*» или «*Трактат о чае*» описал способы приготовления чая, необходимые для этого инструменты, а также осветил вопрос истоков чая, как элемента гастрономической культуры. Важно отметить, что автор описывает множество инструментов, необходимых для сбора и приготовления чая, что демонстрирует серьезное и трепетное отношение традиционных китайцев к данному напитку. Также по обилию деталей можно сделать вывод о многоступенчатой системе сбора, просушивания и приготовления чая для применения.

Помимо приспособлений в трактате описаны и правила, в соответствии с которыми чай должен быть собран и обработан. Данные правила привязаны к погодным условиям, видам растений, из которых напиток может быть изготовлен, а также в времени года сбора: «*Чай собирают во время второго, третьего и четвертого лунных месяцев. <...> Не выберите день, который видел дождь, ни день, когда облака застилают небо. Собирайте чай только в ясный день*». Более того, *Лу Юй* описывает стадии «созревания» чая, его формы, а также особенности вкуса и внешнего вида конечного напитка в зависимости от сорта собранного растения и наличия в нем природных масел. Важно отметить, что автор

выделяет вкус чая, как показатель его качества: «*О совершенстве чая решает рот*».⁶² Помимо прочего автор делал заметки и комментарии в адрес чая и чайной церемонии, принадлежащих различным историческим фигурам. На основании этого можно сделать вывод о том, что чай имел большое значение не только для знатоков, но и для людей, занимающихся иной деятельностью, что характеризует чай, как неотъемлемый и один из наиболее значимых элементов не только гастрономической, но и бытовой культуры китайцев.

Одним из наиболее известных поэтических произведений эпохи династии Тан, целиком и полностью посвященных чаю, является поэма *Лу Туна (790-835гг.) «Семь чашек чая»*. В основе произведения лежит сюжет о том, что герой поэмы, каковым является сам автор, получает в дар великолепный чай, предназначенный только для «*высокородных сановников*». Чтобы избежать просьб горожан угостить их удивительным чаем, герой запирается в своей хижине, чтобы насладиться напитком в одиночестве. По мере вкушения подаренного чая герой испытывает огромный спектр впечатлений, связанных не только со вкусовыми ощущениями, но и с душевными и физическими состояниями:

*«Первая чашка прочищает горло и рот.
Вторая чашка прогоняет тоску одиночества.
Третья чашка проникает до самого нутра,
А там только пять тысяч свитков писем!
От четвертой чашки проступает слабый пот,
И былые заботы утекают сквозь все поры.
Пятая чашка очищает кости и мышцы,
От шестой возносишься к богам и бессмертным.
Нет уж сил пригубить седьмую чашку:
Чувствую, как меня переполняет чистое дыхание...»⁶³*

⁶²陸羽. 茶經 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Лу Юй. Собрание сочинений // Baidu библиотека. URL: <file:///C:/Users/%D0%B0%D0%B4%D0%BC%D0%B8%D0%BD/Downloads/%E8%8C%B6%E7%B6%93.pdf> (дата обращения: 25.03.2021)

⁶³ 卢仝. 七碗茶 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Лу Тун. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: <https://baike.baidu.com/item/%E4%B8%83%E7%A2%97%E8%8C%B6> (дата обращения: 21.04.2021)

Так, мы видим, что в данном случае чаю посвящена целая поэма, что вновь демонстрирует нам значимость данного напитка в жизни китайского народа эпохи династии Тан. Кроме того, важно отметить физические и эмоциональные ощущения, которые вызывает употребление напитка, что говорит о вере жителей Поднебесной в его чудесные свойства. Интересно, что в числе влияний чая на личность человека и его состояние отмечаются исключительно позитивные воздействия в отличие от винопития, речь о котором шла ранее.

Подобный же смысл несет в себе стихотворение, написанное монахом-поэтом Цзяожанем (730-799 гг.), сочинение которого было навеяно получением в качестве подарка чая из провинции Чжэцзян. В основе сюжета мы вновь можем заметить воспевание чая, восхваление его уникальных свойств и сопряженные с его употреблением эмоциональные изменения. Более того, данное стихотворение содержит прямое сравнение чаепития с винопитием и употреблением других горячительных напитков. Интересно отметить, что герой произведения, вероятнее всего, является приверженцем даосизма, так как можно встретить упоминание постижения Пути, что является одной из основных идей данного религиозного течения.

*«Первый глоток прогоняет оцепенение сна,
Мысль проясняется, заполняя Небо и Землю.
Еще глоток – и мой дух чист,
Словно дождь, орошающий легкую пыль.
С третьего глотка постигаешь Путь,
К чему утомлять себя бегством от земной суеты?
Эта вещь чиста и возвышенна, но мир о том не знает
И люди обманывают себя, предаваясь пьянству...»⁶⁴*

В данном отрывке, помимо прочего, мы можем заметить скрытый призыв к людям со стороны героя стихотворения отходить от употребления горячительных напитков для достижения благоприятного расположения духа и внутреннего одухотворения и обращаться к чаепитию, потому как воздействие его может иметь подобный характер, однако сам по себе напиток более «чист и возвышен» и не приносит вреда здоровью и состоянию сознания. Еще одним моментом, заслуживающим внимания, является упоминание «Пути», что, в свою очередь, связано с одним из религиозных течений, распространенных в Китае эпохи династии Тан. Это говорит о том, что культура чая была

⁶⁴ Масалимова Д.Д. Цзяожань – поэт-монах / Д.Д. Масалимова. – Улан-Удэ. :Изд-во Бурят. Науч. Центра СО РАН, 2003. – 108 с.

сопоставима с чем-то возвышенным и высокодуховным, что в очередной раз подчеркивает значимость данного напитка в культуре Поднебесной.

Большой интерес для данного исследования представляет стихотворение *Ли Дэю* (787-850гг.) «*Другу, приславшему мне в подарок чай*». В данном произведении описаны не только эмоциональные впечатления, оставленные употребленным напитком, но и визуальное описание самого чая, чего не встречалось в упомянутых ранее произведениях. Кроме того, герой отмечает и еще одно важное обстоятельство: он намеревается оставить некоторую часть подаренного ему чая на более позднее время, а не заваривать всё разом, и совместить дальнейшее чаепитие с чтением любимых книг. Это говорит о том, что чай в китайской традиции того времени ассоциировался не с рядовым приемом пищи, а с приятным времяпрепровождением и, более того, был важным атрибутом такого досуга.

*«Пою один у бамбуковой грелки,
Яшма в воде, облачные ножки на дне.
Воздух ароматен, плывут молочные бутоны,
Сонливость уходит из моей души,
Теперь несколько зорь вдохновение будет со мной.
Не смею заваривать оставшуюся часть,
Приберегу ее для чтения любимых книг!»⁶⁵*

Данный отрывок позволяет нам посмотреть на чай глазами китайца эпохи династии Тан и узнать некоторые термины, связанные с внешним видом чая. Так, «облачными ножками» называли чайные листья, оседающие на дно чашки, а «молочными бутонами» - пузырьки, находящиеся на поверхности чая. Важно отметить само название стихотворения, из которого очевидно, что чай являлся подарком. Это говорит о том, что чай, как и другие элементы трапезы, являлся не только источником энергии и насыщения, но и символическим подарком.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что чай действительно имел огромное значение не только для гастрономической культуры Китая эпохи династии Тан, но и нередко становился объектом восхищения и воспевания в поэзии и прозе. Авторы нередко описывали его благоприятное воздействие на физическое и духовное состояние своих героев, а также подчеркивали взаимосвязь данного напитка с высшими силами и даже относили его к определенным религиозным течениям.

⁶⁵ 李德裕 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Ли Дэю. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: <https://www.shicimingju.com/chaxun/zuozhe/2967.html> (дата обращения: 11.04.2021)

Подводя итог исследованию отражения элементов трапезы в целом и чайной церемонии в частности в поэзии, прозе и живописи Китая эпохи династии Тан, можно сделать вывод о том, что упоминания элементов гастрономической культуры в произведениях искусства демонстрируют место, занимаемое трапезой в жизни обитателей Поднебесной, а также описывают их трепетное отношение к данной части бытовой культуры. Из всех элементов трапезы наиболее упоминаемым оказалось винопитие с его дурным или же благотворным влиянием на тело и дух персонажей стихотворений и прозы. Помимо этого, некоторые блюда китайской кухни упоминались в контексте преподнесения подарков и знаков внимания хозяевам дома, принимающим гостей, а также более высокопоставленным лицам. Касательно упоминаний чайной церемонии, стоит отметить, что наиболее частое проявление она нашла в поэзии ценителей чая и заслужили особого внимания, выраженного в посвящении чайной церемонии отдельных произведений.

3 Влияние религиозных и социокультурных веяний на традиционную гастрономическую культуру Китая

3.1 Влияние религиозных течений на гастрономическую культуру Китая

Религия является неотъемлемой частью общественной жизни в любой стране вне зависимости от времени. Очевидно, то существуют различия в значимости религии в том или ином обществе в разные периоды времени, однако факт того, то она оказывает большое влияние на историческое формирование культурного пласта, неоспорим.

Традиционному Китаю присущ многоконфессиональный характер религиозной жизни. Несмотря на то, что такие течения как конфуцианство и даосизм считались не столько религией, сколько направлением философской мысли, они оказали наиболее осязаемое и фундаментальное влияние на формирование гастрономической культуры традиционного Китая. Помимо даосизма и конфуцианства более подробного рассмотрения требует также влияние, оказанное буддизмом на формирование культуры трапезы китайцев.

Даосизм является философской и религиозной мыслью, оформившийся во II веке, и по большей части присущей жителям Северного Китая. Возникновение даосизма связывают с мистическими и религиозными практиками «чжоуской культуры»⁶⁶. Он представляет собой учение о «пути вещей», которое подразумевает под собой набор определенных убеждений о возможности достижения бессмертия души путем духовных и телесных практик, а также при условии соблюдения ключевых принципов даосизма. Понятия даосизма, описанные в трактате «Дао Дэ Цзин. Книга пути и благодати», включают в себя четыре основных пункта: «дао» (道) - путь, Вселенная как таковая, естественный ход вещей, некая безликая сила, «дэ» (德) – мораль и благодать, нечто дарованное Небом, не зависящее от вмешательства человека, добродетель, «у-вэй» (無為) – недеяние, понятие о том, что в некоторых случаях необходимо отстраниться от действий, занять наблюдательную позицию и поддаться естественному ходу вещей, а также «пу» (樸) – энергия нетронутых природой вещей, иначе, энергия души⁶⁷.

Подобным же принципам подчиняется и питание, согласно даосизму. Последователи данного религиозно-философского учения, стремясь к постижению и единству с *Дао*, прибегают как к телесным, так и духовным практикам, при этом еда как

⁶⁶ Гомулин А. Л. Рецензия на главу «Даосизм» 2-го тома «Истории Китая» // Общество и государство в Китае: 44-я научная конференция. — М.: ИВ РАН, 2014. — Т. XLIV. Ч. 2. — 900 с. — С. 584-599. — (Учёные записки ИВ РАН. Отдела Китая. Вып. 15.)

⁶⁷ Дао дэ Цзин. Книга пути и благодати / [пер. с кит. Ян Хин Шун]. — Москва : Эксмо, 2020. — 320 с.

таковая не является обязательным атрибутом жизни человека, а, напротив, препятствует конечной цели – достижению *Дао*. Так, питание в рамках даосизма характеризуется аскетизмом и отказом от излишеств; идеальным вариантом питания в видении даосов является полный отказ от пищи и поддержание минимального водного баланса.

Важным элементом питания в рамках даосизма является метод «девяти форм пищевого поста». Он включает в себя поэтапный отказ от разных категорий пищи, сопровождающийся соответствующими духовными и телесными практиками. Так, на первом этапе происходит отказ от мясной пищи, основу питания оставляют зерно и злаки, иначе говоря, происходит переход к вегетарианству. Кроме того, на данном этапе происходит наибольшее очищение от духовных грехов, дабы как можно раньше выявить и «отсеять» тех, кто не достоин достижения *Дао*.

В рамках этого процесса необходимо соблюдать пять основных запретов: не лгать, не убивать, не красть, не пить вина и не прелюбодействовать. Помимо запретов присутствует также и список добрых деяний, подлежащих к исполнению: почитание родителей, соблюдение верности господину, сострадание всем живым на планете, помощь страждущим, даже в случае причинения вреда себе самому, освобождение на волю животных и птиц, возведение мостов, посадка деревьев, строительство жилищ и колодцев и дорог, а также наставление неразумных людей.

На втором этапе рекомендуется отказ от всех продуктов животного происхождения, основу рациона составляют овощи и травы, иначе говоря, происходит переход к сыроедению. С каждым этапом ограничения ужесточаются. Так, на третьем этапе вводятся ограничения относительно количества и времени приема пищи, действовало правило ненасыщения до конца, а также существовали дни голода. На пятой ступени происходил полный отказ от пищи, как таковой, основу питания составляет сглатывание собственной слюны, или «питание слюной», так как считалось, что слюна является одним из самых питательных соков человеческого организма. Шестая форма поста подразумевает питание солнечным и лунным светом, который ассоциируется с могуществом этих светил, которое должно наполнить и человека.

Седьмая форма заключается в питании исключительно собственной энергией, или «питание Ци»; оно осуществляется путем специальных дыхательных упражнений и особых способов медитации. На восьмом этапе происходит еще большее погружение в собственную энергию, иначе именуемое питанием «изначальным Ци». На заключительном девятом этапе, именуемым «зародышевым питанием» или «эмбриональным дыханием», человеку следует полностью отказаться не только от употребления пищи, но и от дыхания, потому как считалось, что зародыш в утробе матери не питается и не дышит, однако

продолжает жить и развиваться. Считалось, что к этому моменту человек уже достигает достижения и единения с *Дао*, что позволяет ему «восполняться от Дао»⁶⁸.

Таким образом, питание в рамках даосизма носило крайне аскетичный и ограничивающий характер. Трапеза не только не является неотъемлемой частью жизни, но и препятствует на пути к обретению единства с *Дао*, как самоцели жизни, а потому надлежит практически полному или частичному (в случае периодов пищевого поста) отказу. В контексте влияния даосизма на формирование гастрономической культуры в традиционном Китае следует отметить, что подобный образ питания характерен лишь для немногих категорий населения, остро приверженным идеям даосов. Однако глобально такая манера трапезы нехарактерна для традиционного китайского культа трапезы, в котором еда возводилась фактически в идеал, неотъемлемую часть жизни каждого жителя традиционного Китая.

Фундаментальным религиозно-философским учением периода существования традиционного Китая является конфуцианство, которое, кроме того, играет важнейшую роль в общем представлении о китайской цивилизации и китайской культуре.

Само по себе конфуцианство рассматривается разными исследователями, с одной стороны, как религиозное течение, а, с другой стороны, как этико-философское учение. Так или иначе, оно подразумевает под собой строго регламентированные отношения между правителями и подданными и правилами их поведения, а также обязательное исполнение своего долга каждым гражданином и ведение благородного и праведного образа жизни (честность, трудолюбие, почитание родителей и старших по званию и т.д.)⁶⁹.

Согласно суждениям последователей конфуцианства, трапезу следовало организовывать в соответствии с образом питания самого Конфуция. В основополагающем конфуцианском трактате «*Лунь Юй*» содержится большой отрывок, посвященный теме питания. В нем широко описаны правила гигиены питания, которыми руководствовался Конфуций. Отмечалось, что крупы должны быть тщательно отчищены от различных примесей, а мясо – качественно обработано, это способствовало лучшей работе внутренних органов при переваривании пищи. Также подчеркивалось, что Конфуций отказывался от употребления пищи с дурным запахом и измененным цветом, также избегал он прокисшей

68 Торчинов Е. А. Даосские практики. 2001. — ISBN 5-85803-159-5; — 2-е изд.: СПб.: Азбука-классика; Петербургское Востоковедение, 2004. — 256 с. — (Мир Востока); — 3-е изд.: Даосские практики: Путь золота и киновари. — СПб.: Азбука-классика; Петербургское Востоковедение, 2007.

69 Переломов Л. С. Конфуций и конфуцианство с древности по настоящее время (V в. до н. э. — XXI в.). — М.: Стилсервис, Институт Дальнего Востока РАН, 2009. — 704 с. — 500 экз.

еды, протухшего мяса и рыбы. При трапезе также не использовались продукты сомнительного происхождения, такие как купленные на рынке сушеное мясо и вино. Здесь же впервые упоминаются надлежащие способы приготовления пищи, лишь соответствие, которым служило условием для употребления. Так, Конфуций не ел блюда, если к ним не был подан достойный соевый соус, если они не были приправлены имбирем, а также, если пища была неправильно нарезана, или приготовлена ненадлежащим способом⁷⁰.

Большое внимание в конфуцианской традиции уделялось определению свежести продуктов. В трактате «Ши Цзин», иначе именуемом «Канон питания» подробно описаны принципы, предписывающие внимательное отношение к определению происхождения продуктов, свежести и качества пищи. Так, не следовало употреблять в пищу мясо животных, умерших естественной смертью, имевших на теле признаки болезни и не имеющих следов ранения. Также нельзя было употреблять мясо, имеющее ярко красный цвет и острый рыбный запах, сырое мясо, рыбу, в животе которой была обнаружена желчь. В некоторых случаях свежесть продуктов определялась при помощи домашних животных: собакам давал мясо, и, если, понюхав, собака отказывалась его есть, мясо не употреблялось в пищу⁷¹.

Помимо способов выбора и приготовления пищи, в конфуцианской традиции также был описан порядок самой трапезы. Устанавливался условный распорядок приемов пищи, включающий в себя трехразовое питание без включения дополнительных легких закусок в течение дня; считалось, что привычка к подобному распорядку способствует установлению оптимальной работы органов пищеварения и появлению своевременного голода⁷². Кроме того, в книге «Ма Вань ши цзин» упоминаются такие правила приема пищи как успокоенная душа, избавление от резко негативных эмоций и ровное дыхание; важным правилом также являлось отсутствие разговоров за едой⁷³. Книги «Бао пу цзы» и «Ян шэн яо цзи» обращают

⁷⁰ Лунь юй. Суждения и беседы : для старшекл., учащихся колледжей, студентов / А. Е. Лукьянов, В. П. Абраменко, Хуан Лиляй ; РАН, Федер. гос. бюджет. учреждение науки Ин-т Дал. Востока РАН, Исследоват. о-во "Тайцзи". – М. : ИДВ РАН, 2012. – 189 с. : ил. – (Курс лекций и исследовательских работ по духовной культуре Китая) (Философия и культура Китая).

⁷¹ Ши-цзин // Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона : в 86 т. (82 т. и 4 доп.). — СПб., 1890—1907.

⁷² Лунь юй. Суждения и беседы : для старшекл., учащихся колледжей, студентов / А. Е. Лукьянов, В. П. Абраменко, Хуан Лиляй ; РАН, Федер. гос. бюджет. учреждение науки Ин-т Дал. Востока РАН, Исследоват. о-во "Тайцзи". – М. : ИДВ РАН, 2012. – 189 с. : ил. – (Курс лекций и исследовательских работ по духовной культуре Китая) (Философия и культура Китая).

⁷³ Ши-цзин // Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона : в 86 т. (82 т. и 4 доп.). — СПб., 1890—1907.

внимание на то, что не следует приступать к трапезе, находясь в позитивно или негативно возбужденном состоянии, в состоянии сильной усталости или крайнего голода; все эти условия могли оказать пагубное воздействие на функции органов пищеварения, а также на нервную систему и могли привести к психическим расстройствам. Так, прослеживается неразрывная взаимосвязь эмоционального состояния и процесса трапезы во взаимном влиянии.

Таким образом, следует сделать вывод о том, что конфуцианство оказало весомое влияние на формирование гастрономической культуры и культа трапезы в Китае. Это связано с тем, что в трудах самого Конфуция и его последователей были подробно описаны детали как процесса выбора и приготовления продуктов, включая надлежащие традиционные соусы и приправы, так и особенности конфуцианского подхода к самой трапезе китайцев. Можно говорить о том, что конфуцианская методология питания является основой для китайской гастрономической традиции.

Одним из наиболее распространенных на территории традиционного Китая религиозно-философских течений является буддизм. Несмотря на то, что в широком смысле буддизм определяется как одна из мировых религий, в более узком смысле он всё же относится к философским учениям. В основе данного учения лежит идея о жизни, как пути к *Нирване*. Достижение *Нирваны* сопряжено с отказом от комфортных условий жизни, в том числе пищевых излишеств, самоотречением и длительными медитациями. Принципы питания в буддизме для мирян носят лишь рекомендательный, но не обязательный характер. Основными правилами являются отказ от спиртных напитков и пищи животного происхождения. Данные ограничения связаны с буддистскими заповедями, среди которых «отказ от насилия и убийства» и «отказ от употребления опьяняющих веществ». Буддистским монахам предъявлялись несколько более строгие требования в отношении еды, однако и они носили добровольный характер.

Несмотря на широкое распространение буддизма как религиозного течения на территории традиционного Китая, нельзя не отметить, что буддизм не оказал существенного влияния на массовую гастрономическую культуру, что доказывается обильным потреблением вина и мяса в разных видах жителями традиционного Китая, как на Юге, так и на Севере страны.

Несмотря на многоконфессиональный характер религиозной жизни традиционного китайского общества, не выявлено общей тенденции равного или примерно равнозначного влияния разных религий на формирование и трансформацию гастрономической культуры. При примерно равном распространении даосизма, буддизма и конфуцианства на территории Поднебесной очевидным первенством в оказании воздействия на порядок

принятия пищи обладает именно конфуцианство. В некотором смысле можно говорить о том, что данное этико-философское течение способствовало формированию в традиционном Китае культа трапезы как такового. Это связано с тем, что во многих конфуцианских трактатах выделялись отдельные главы для описания как образца идеальных продуктов, так и самого порядка приготовления и употребления пищи. Особое внимание уделялось взаимодействию трапезы и эмоционально-духовного состояния жителя Китая, что возводило еду в одну из высших форм не только физического насыщения, но и получения духовного удовлетворения и получения удовольствия. Именно конфуцианскими канонами впервые закрепились надлежащие способы выбора продуктов, нарезки и приготовления блюд, а также позже ставшие традиционными соусы и заправки.

3.2 Влияние социокультурных веяний на гастрономическую культуру Китая

Помимо влияния религиозных учений, которые были неотъемлемой частью китайской культуры, на гастрономическую культуру оказали воздействия и другие социокультурные и политические факторы. Несмотря на попытки Китая оградиться со всех сторон от внешнего мира: морями с юга, и востока и Великой Китайской стеной на севере, фактически границы страны всё же оставались открытыми. Важно отметить, что внедрение культурных элементов происходило не в одностороннем, а во взаимном порядке: влияние оказывалось не только иностранцами на трапезу китайцев, но и Китай распространял свое влияние как на азиатские (Япония, Корея, Индия, Персия), так и на европейские страны.

Ещё во времена династии *Тан* (618-907 гг. н. э.), были приняты такие ближневосточные продукты, как шпинат, салат, миндаль, сахарная свекла и инжир. Однако баланс этих заимствований более чем соответствует вкладу Китая в чужие кухни. Китайские торговцы и эмигранты прибывали в другие страны Азиатско-Тихоокеанского региона со своими обычными продуктами и кулинарными приемами. Те, кто позже вернулся в Китай, привезли с собой новые продукты и рецепты; иностранные торговцы, въезжавшие в Китай, делали то же самое. Таким образом, на протяжении многих лет происходил взаимообмен Китая с азиатскими и европейскими странами в области гастрономической культуры. На протяжении веков океаны были не только барьером, но и вратами; пустыни и горы были пронизаны караванными тропами, в том числе так называемым Шелковым путем; и даже Великая стена имела «ворота», через которые протекала торговля. Например, во времена династии *Тан* торговцы из многих областей и

стран–Японии, Кореи, Аравии, Индии и Персии–толпились в портах Китая, доставляя свои товары и торгуя многими богатыми товарами Азии⁷⁴.

Формирование некоторых привычек и обычаев относительно трапезы тесно связаны с китайской мифологией, ее влияние проявляется в развитии гастрономической культуры Китая. Основным элементом китайской мифологии в бытовой культуре являлся *Печной бог*, обитавший в печи, традиционно устанавливаемой в середине дома; эту же печь использовали и для приготовления еды.

Кроме того, основой традиционной китайской трапезы являлся баланс запахов, вкусов, фактур и ингредиентов, аналогичный балансу между «инь» и «ян», что свидетельствует о тесной взаимосвязи с древними этико-философскими учениями. Такое соотношение характерно не только для приготовления блюд, но и для самого процесса трапезы. Некоторые паттерны поведения за столом в традиционном Китае диктовались народными приметами.

Строгое следование этим приметам говорит о крайней суеверности жителей традиционного Китая. Так, например, при использовании палочек действовали не только правила приличия и этикета, но и приметы: во время трапезы палочки следует держать в правой руке, развернув ладонь вверх, т.к. ладонь, развернутая вниз свидетельствовала о том, что человек не дорожит своим богатством; отдельное внимание уделялось девушкам: чем дальше от заостренных концов она держит палочки, тем дальше от родительского дома найдет мужа, с другой стороны, примета гласила о том, что чем выше девушка держит палочки, тем позже она выйдет замуж.

В кухонном быту были широко распространены приметы о том, что рисовые чаши ни в коем случае нельзя переворачивать при сушке – это сулило болезнь кого-то из близких; если за столом кто-то порезался ножом, считалось, что он отрезал удачу на весь предстоящий год; разбитая тарелка, аналогично современной российской примете предсказывала мир, спокойствие и счастье. Приметы касались не только бытовых ритуалов, но и употребляемых блюд.

Таким образом, за новогодним столом не рекомендовалось есть курицу, так как вздорный характер этих существ сулил частые ссоры с окружающими в течении наступающего года. Во время употребления рыбы следует ее не переворачивать, а съесть верхнюю часть, убрать хребет и доесть вторую часть блюда. Это связано с тем, что у

⁷⁴ Chinese food culture: Influence from within and without [Электронный ресурс] : University of Nottingham Asia Research Institute – Электрон. дан. URL: <https://theasiadialogue.com/2015/05/05/influences-from-within-and-without/> (дата обращения: 30.05.2020)

китайцев рыба тесно ассоциировалась с рыбаками, поймавшими ее, и с лодкой, в которой плывет человек по реке жизни, перевернув рыбу, он обрекал себя на «переворот» своей «лодки». Особое внимание уделялось подаче лапши: за счет своей формы, она символизировала долголетие, продолжительность жизни, поэтому на стол в честь дня рождения подавали именно лапшу.

Еще одним «счастливым» блюдом считались пельмени: в разных интерпретациях их ассоциировали с медной монетой и, соответственно, их употребление сулило богатство, или же с символом единства всей семьи - их употребление вело к миру и согласию в семье. Специи также не были обделены поверьями: просыпанный перец означал измену любимого человека. Согласно традиции баланса «*инь*» и «*ян*» и веры в том, что нечетные числа символизируют беды и смерть, количество блюд на столе должно было быть четным, за исключением поминок, в случае которых готовилось нечетное количество блюд⁷⁵.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что существенное влияние на формирование культа трапезы в целом и некоторых отдельных его элементов оказало фольклорное творчество традиционного Китая, включающее в себя народные приметы и поверья. Это свидетельствует о формировании строгих канонов, касающихся бытовой жизни, в сознании китайцев. Эти образы прочно закрепились в порядке приготовления и приема пищи, поведения гостей за столом и ведения кухонного быта. В культурном аспекте основные этико-философские и религиозные учения традиционного Китая, с одной стороны, демонстрирует существенное вмешательство религии в бытовую и социокультурную жизнь, а, с другой стороны, показывает взаимосвязь конкретных элементов трапезы с общими принципами данных учений.

⁷⁵ Антонова Ю.А. Китайские традиции и приметы как носитель лингвокультурологической информации: особенности трапезы в дискурсе / Ю.А. Антонова // Лингвокультурология. - 2012. - № 1. – С.4-12.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе работы было проведено исследование произведений поэзии, прозы и изобразительного искусства Китая эпохи династии Тан на предмет отражения элементов гастрономической культуры. В ходе анализа стихотворений, произведений в прозе и предметов живописи были выявлены некоторые основные тенденции: частое упоминание вина в поэзии и прозе в его взаимосвязи с психоэмоциональным состоянием героев, значимость еды как жизненной необходимости, наличие обязательного ритуала при приеме гостей, а также отмечено, что еда могла выступать в качестве подарка, подносимого хозяину в знак почтения. Также важно заметить, что в стихотворениях авторов периода существования традиционного Китая отчетливо прослеживается отражение экономической ситуации в стране и материального положения конкретной семьи на качестве продуктов и порядке трапезы. В живописи эпохи династии Тан была замечена иная закономерность: элементы трапезы не находили такого же частого отражения в произведениях изобразительного искусства, как в литературе. Так же, как и другие виды искусства, живопись запечатлела такие элементы трапезы как чайная церемония и винопитие, а также подношение пищи в качестве подарков или же дани. Результаты анализа продемонстрировали значимое место, занимаемое культом трапезы не только в бытовой жизни китайцев, но и в произведениях искусства.

В результате исследования гастрономических традиций в рамках фундаментальных религиозных и этико-философских учений, распространенных на территории традиционного Китая, среди которых стоит отметить буддизм, даосизм и конфуцианство, были выделены ключевые особенности питания согласно каждому течению, а также произведено исследование на предмет их отражения в общекитайской гастрономической культуре. Так, наибольшее влияние выявлено во взаимодействии конфуцианства с другими аспектами традиционной китайской культуры, как наиболее фундаментального учения с наибольшим числом последователей на территории государства. Большая часть элементов конфуцианской трапезы прочно закрепилась в образе китайского культа трапезы. Кроме того, была изучена степень инокультурного влияния: для данного аспекта характерен долговременный активный взаимообмен между китайской гастрономической культурой и пищевыми паттернами многих азиатских и западных государств.

Общая тенденция трансформации культа трапезы в традиционном Китае была рассмотрена на примере взаимодействия Северной и Южной гастрономических культур. Несмотря на отсутствие полного слияния, кухни разных частей страны, по сути, сформировали основной пласт китайской культуры трапезы и оказали равное влияние на формирование образа гастрономической культуры Китая в целом.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

Источники

1. Бичурин Н.Я. Собрание сведение о народах, обитавших в Средней Азии в древние времена / Н.Я. Бичурин. –М-Л. АН СССР, Институт этнографии им. Миклухо-Маклая. 1950.-656 с.
2. Дао дэ Цзин. Книга пути и благодати / [пер. с кит. Ян Хин Шун]. — Москва : Эксмо, 2020. — 320 с.
3. Лунь юй. Суждения и беседы : для старшекл., учащихся колледжей, студентов / А. Е. Лукьянов, В. П. Абраменко, Хуан Лиляй ; РАН, Федер. гос. бюджет. учреждение науки Ин-т Дал. Востока РАН, Исследоват. о-во "Тайцзи". – М. : ИДВ РАН, 2012. – 189 с. : ил. – (Курс лекций и исследовательских работ по духовной культуре Китая) (Философия и культура Китая).
4. Масалимова Д.Д. Цзяожань – поэт-монах / Д.Д. Масалимова. – Улан-Удэ. :Изд-во Бурят. Науч. Центра СО РАН, 2003. – 108 с.
5. Ши-цзин // Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона : в 86 т. (82 т. и 4 доп.). — СПб., 1890—1907.
6. Barnhart Richard M., Chongzheng Nie Three Thousand Years of Chinese Painting. Yale University Press, 1997. 416 p.
7. 杜甫诗选。古典诗词名[Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Ду Фу. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: http://xidong.net/File001/File_66301.html (дата обращения: 19.12. 2020)
8. 李白全集。经史子 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Ли Бо. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: <http://www.saohua.com/ueditor/jsp/upload/20140613/84761402627249453.pdf> (дата обращения: 24.12.2020)
9. 王维全集 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Ван Вэй. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: <http://ltsg.dhirp.cn/datafile/wwzz/%E7%8E%8B%E7%BB%B4%E5%85%A8%E9%9B%86.pdf> (дата обращения: 15.03.2021)
10. 韩愈集 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Хань Юй. Собрание сочинений // Baidu библиотека. URL: <http://www.dushu369.com/shici/tsbdj/hanyu/> (дата обращения: 17.04.2021)

11. 柳宗元集 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Лю Цзун-Юань. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: <http://www.dushu369.com/shici/tsbdj/liuzongyuan/> (дата обращения: 09.04.2021)
12. 陸羽. 茶經 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Ли Юй. Собрание сочинений // Baidu библиотека. URL: <file:///C:/Users/%D0%B0%D0%B4%D0%BC%D0%B8%D0%BD/Downloads/%E8%8C%B6%E7%B6%93.pdf> (дата обращения: 25.03.2021)
13. 卢仝. 七碗茶 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Лу Тун. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: <https://baike.baidu.com/item/%E4%B8%83%E7%A2%97%E8%8C%B6> (дата обращения: 21.04.2021)
14. 李德裕 [Электронный ресурс] // Baidu 文库 = Ли Дю. Собрание стихотворений // Baidu библиотека. URL: <https://www.shicimingju.com/chaxun/zuozhe/2967.html> (дата обращения: 11.04.2021)

Литература

1. Антонова Ю.А. Китайские традиции и приметы как носитель лингвокультурологической информации: особенности трапезы в дискурсе / Ю.А. Антонова // Лингвокультурология. - 2012. - № 1. – С.4-12.
2. Брагина Н.М. Кулинарная коллекция / Н.М. Брагина. – М. : Новое литературное обозрение, 2001. – 502 с.
3. Васильев В. П. Религии Востока: Конфуцианство, буддизм и даосизм. М.: Либроком, 2013. Васильев Л.С. История религий Востока: учеб. пособие для вузов; 4-е изд. М.: Университет, 1999.
4. Гомулин А. Л. Рецензия на главу «Даосизм» 2-го тома «Истории Китая» // Общество и государство в Китае: 44-я научная конференция. — М.: ИВ РАН, 2014. – Т. XLIV. Ч. 2. — 900 с. — С. 584-599. — (Учёные записки ИВ РАН. Отдела Китая. Вып. 15.)
5. Добель П.В. Путешествия и новейшие наблюдения в Китае, Маниле и Индо-Китайском Архипелаге / П.В. Добель. – М. : Восточный Дом, 2002. – 262 с.
6. Капкан М.В. Культура повседневности : учебное пособие для академического бакалавриата : Учебное пособие / М. В. Капкан . - М : Издательство Юрайт , 2018. – 108 с.
7. Кобзев А. И. Ван Янмин и даосизм // Дао и даосизм в Китае / Отв. ред. Л.С. Васильев . — М.: Наука, 1982. — 289 с. — С.80-106.

8. Крюков М. В., Древние китайцы в эпоху централизованных империй / М. В. Крюков, В. В. Малявин, М.В. Софронов, Н.Н. Чебоксаров. —М. : Изд-во Наука, 1983. — 415 с.
9. Крюков М.В. Древние китайцы: проблемы этногенеза / М. В. Крюков, В. В. Малявин, М. В. Софронов, Н. Н. Чебоксаров. —М. : Изд-во Наука, 1978 — 343 с.
10. Крюков М.В. Китайский этнос на пороге средних веков / М. В. Крюков. — М. : Наука, 1979. — 327 с.
11. Малявин В.В. Китайская цивилизация / В.В. Малявин. — М. : Издательство Астрель, 2000. — 617 с.
12. Переломов Л. С. Конфуций и конфуцианство с древности по настоящее время (V в. до н. э. — XXI в.). — М.: Стилсервис, Институт Дальнего Востока РАН, 2009. — 704 с. — 500 экз.
13. Скляренко Н.В. Трапеза как социокультурный феномен: дис. канд. философ. наук / Н.В. Скляренко. — Ростов н/Д., 2002. — 122 с.
14. Ткаченко Г. А. Даосизм и школа имён в традиции древнекитайской мысли // Методологические и мировоззренческие проблемы истории философии стран Востока [В 2 ч.] / Отв. ред. М. Т. Степанянц. — М. : ИФАН, 1986. — Ч.1. — 89 с.
15. Торчинов Е. А. Даосские практики. 2001. — ISBN 5-85803-159-5; — 2-е изд.: СПб.: Азбука-классика; Петербургское Востоковедение, 2004. — 256 с. — (Мир Востока); — 3-е изд.: Даосские практики: Путь золота и киновари. — СПб.: Азбука-классика; Петербургское Востоковедение, 2007.
16. Яковенко В.И. Адам Смит. Его жизнь и научная деятельность / Lib.ru: Классика [Электронный ресурс]. URL: http://az.lib.ru/j/jakowenko_w_i/text_0060.shtml (дата обращения: 18.03.2021)
17. Chinese food culture: Influence from within and without [Электронный ресурс] : University of Nottingham Asia Research Institute – Электрон. дан. URL: <https://theasiadialogue.com/2015/05/05/influences-from-within-and-without/> (дата обращения: 20.12.2020)

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Рисунок А.1 – Янь Либэнь. Сяо И пытается выманить свиток



Рисунок А.2 – Янь Либэнь. Иностранные посланники, приносящие дань

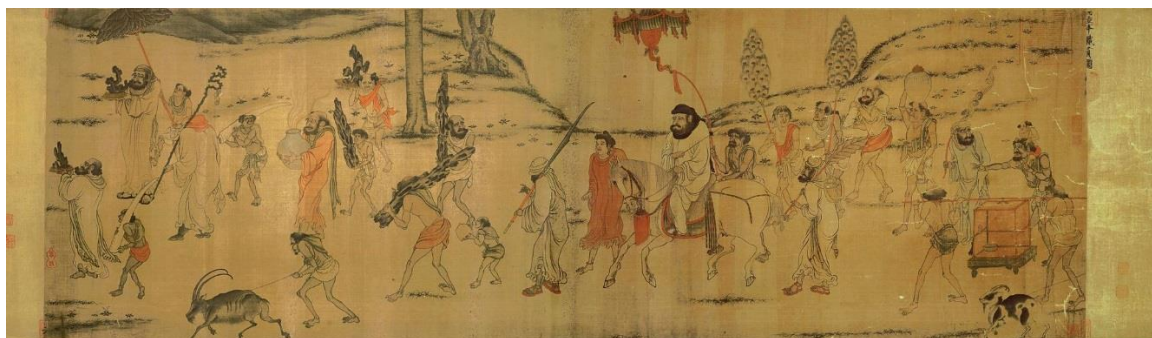


Рисунок А.3 – Чжоу Фань. Дама с веером



Рисунок А.4 – Чжан Сюань. Император Минхуан играет на флейте

