

КИТАЙСКАЯ КУХНЯ КАК ОСОБЫЙ ЭЛЕМЕНТ МАТЕРИАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ

**Гайнулина Александра Валерьевна,
Макарова Дарья Игоревна,**
*студентки второго курса,
направление подготовки: «Востоковедение и африканистика»,
ВИ–ШРМИ ДВФУ*



Начиная с XVIII века, высшее общество Европы и России охватило всеобщее увлечение Востоком, в частности Китаем. Интересовались всем, и еда не была исключением. С момента появления этой моды не только синологи написали много книг и статей о китайской кухне, но и учёные-этнографы, которые относят национальные кухни к материальной культуре изучаемых стран и народов. В разное время про удивительную кулинарию писали путешественники, журналисты, люди, побывавшие в Китае по различным деловым вопросам. Например, интересно описал вкусовые пристрастия китайцев Всеволод Владимирович Овчинников, один из ведущих советских востоковедов, российский журналист и писатель-публицист, в книге «Человек и дракон»:

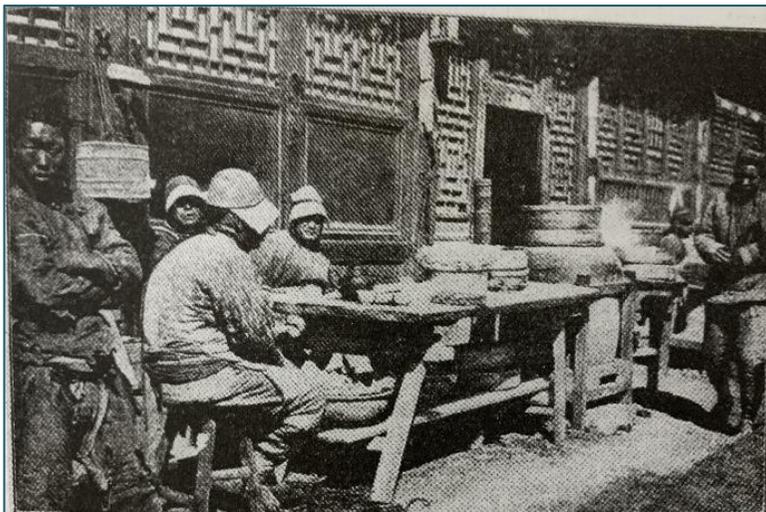
«Самые известные блюда кантонской кухни готовятся из живых морепродуктов... именно к этой школе кулинарии...относится изречение: «У хорошего повара в дело идет всё, кроме луны и её отражения в воде» [5, С. 147-148].

Олег Борисович Рахманин, советский дипломат, китаевед, профессор, доктор исторических наук, в своей работе упоминал бытующее в Китае выражение: «Для жизни необходимо семь предметов: дрова, рис, масло, соль, соя, уксус и чай» [6, С. 105].

Этнические традиции в пище проявляются в различных аспектах этой сферы материальной культуры. Они могут находить своё выражение в том, что едят; каким способом готовят пищу; как и с помощью чего едят и так далее [3, С. 226].

Китайская кулинария, разнообразия блюд китайской кухни, всемирно известны. О.Б. Рахманин считает, что наиболее знаменитыми кухнями в Китае являются кантонская, пекинская, шаньдунская, сычуаньская, шанхайская, хунаньская, фуцзяньская [6, С. 113]. В. Овчинников подразделяет китайскую кулинарию на четыре главных кулинарных школы, которые пользуются популярностью не только у себя, но и в общенациональном масштабе – это пекинская кухня на севере и кантонская кухня на юге, сычуанская кухня на западе и шанхайская кухня на востоке [5, С. 145]. Фактически же каждая китайская провинция, каждый город вносят свою специфику в национальную кулинарию.

«Пища – это Небо людей», – гласит классическая сентенция из конфуцианского канона «Книга Преданий» [4, С. 524]. Китайцы в высшей степени относились к этим словам настолько серьезно, что превратили еду в подлинный культ, утончённое искусство и источник самого чистого наслаждения, которое (при умном к нему отношении) может вполне совмещаться и с пользой. Необходимость поесть всегда служила



Ресторан. Из книги «Всё о Китае»

и до сих пор служит наилучшим предлогом для того, чтобы прервать любое, даже самое важное, дело. Недаром изобретателем кулинарного искусства в Китае считался мифический первопредок человечества Фу Си.

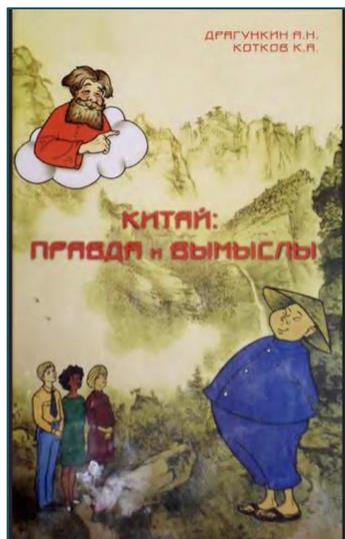
Серьёзное отношение к еде – обязательный признак учёного мужа. Сам Конфуций придерживался твёрдых правил в отношении пищи и поведения за столом. Когда мудрецу однажды задали вопрос из области военного дела, он ответил, что в военной науке не силен, зато сведущ в способах приготовления и сервировки мяса. Еда для китайцев – не только необходимость и ритуал, но и, в полном смысле этого слова, праздник, и, как всякий праздник, она способна всякий раз доставлять особенные, неповторимые удовольствия. Нужда заставила китайцев научиться есть почти всё, что растёт на земле или передвигается по ней. Сегодня китайская кухня может похвастаться самым обширным в мире набором блюд на любой вкус [4, С. 524].

Уже в эпоху раннего средневековья сложились традиционные для китайской кухни способы приготовления пищи:

1. Обработка пищи на открытом огне, что можно делать двумя путями: поджаривая пищу (обычно дичь) на вертеле или запекая её в искусственной оболочке, например, в глине. Большого распространения этот способ не получил.
2. Приготовление пищи в кипящей воде, что тоже можно было делать по-разному: в одних случаях вода после приготовления блюда сливалась, в других – становилась частью готового кушанья. Именно вторым способом готовились разного рода зерновые каши и отвары, составляющие едва ли не самую важную часть рациона.
3. Варка пищи на пару. Таким способом нередко приготавливался рис и некоторые другие любимы кушанья китайцев: пампушки, манты и прочее.
4. Жарка с добавлением масла, включающая в себя сразу несколько своих разновидностей: на сковороде, смазанной маслом; с малым количеством масла; с большим количеством масла; варка в масле и прочее [4, С. 528].

Известный китаист В.В. Малявин упоминал, что при приготовлении блюд китайские повара должны были учитывать пять основных свойств любого кушанья: форму, цвет, запах, вкус и даже материальные свойства. Искусство кулинара состояло в умении добиться безупречно гармонического и, следовательно, одновременно приятного на вкус и полезного для здоровья сочетания отдельных компонентов блюда. Добиться того, что по вкусу блюда было невозможно угадать его состав, всегда было заветной целью китайского повара [4, С. 528]. Основным

способом приёма пищи является использование двух палочек, изготовленных из бамбука, имеющих округлые края и отличающихся большой длиной.



Китайский кулинарный стол во многом отличается от европейского. Продукты китайской кухни традиционно разделялись на две категории: основные и дополнительные. К первой группе относились зерновые, всегда составляющие основу рациона китайцев. В глубокой древности главными зерновыми культурами в Китае были просо, овёс и ячмень. С эпохи древних империй их потеснила пшеница, позднее же первостепенное значение, по крайней мере в Южном Китае, приобрёл рис. Он был заимствован древними китайцами у народов, обитавших в бассейне реки Янцзы и к Югу от неё, прежде всего – у племён вьет («юэ») – предков современных вьетнамцев. В первые века до нашей эры рис употреблялся ещё как дорогое лакомство и был доступен далеко не всем слоям населения. И только в период правления династии Хань рис стал главным продуктом питания китайского народа [2, С. 345]. Для китайцев рис является основным блюдом, как например, для русских – хлеб. О первостепенном значении риса в китайском столе свидетельствует тот факт, что слово «пища» выражается словом «фань», обозначающим в то же время «варёный рис», а слова «есть, кушать» выражаются словосочетанием «чифань» – буквально «есть рис».

Сам способ его приготовления в Китае отличается от европейского [4, С. 525]. Во внутреннем Китае, чтобы отчистить зёрна от шелухи, их толкут деревянными пестиками в больших деревянных ступках и затем трясут в глиняных чашках с шершавым дном, чтобы шелуха окончательно отстала. Очищенный таким образом рис варят не в воде, как у нас в России, а на пару. Наполненное рисом бамбуковое решето ставится на горшок, до половины налитый водой, которая кипятится на огне. Пар, поднимающийся от воды, лишь размягчает зернышки, а не разваривает в кашу. Обычно в этой воде варится одновременно мясо, а на решето с рисом ставится второе с овощами, на него третье с лапшой, и, пожалуй, четвёртое – с «бабо», то есть с мясными клёцками. Пар проходит сквозь решето и варит все кушанья сразу [1, С. 575].

В северных районах Китая наряду с рисом широко распространено также употребление пампушек, приготовляемых на пару из пресного теста из пшеничной или кукурузной муки) [6, С. 114-115]. Рис заменяет хлеб, которого китайцы не знают. Правда, они готовят из муки с водой тесто, но не делают из него ни лепешек, ни хлебцев, а делают клецки или лапшу, которые варятся на пару. Гречиха, маис и ячмень (из молотой муки и в зёрнах) употребляются для разных блюд.

В ходу у китайцев разные овощи и зелень, бамбуковые побеги и даже простые водоросли. Ещё большую роль в питании китайцев, особенно в северных провинциях, играют стручковые растения – бобы, горох, которые взращиваются и готовятся по разным рецептам. Есть в Китае и все европейские огородные продукты: от капусты и салата до сельдерея и шпината, в том числе лук и чеснок [1, С. 576].

К категории «дополнительной еды» относились различные мясные, рыбные и овощные блюда. Наиболее употребительным в китайской кухне видом мяса была свинина. Особенным лакомством считались свиные ножки. В Китае говядина употребляется в пищу очень редко, и откармливание рогатого скота на убой применяется мало. Редко китайцы едят козлятину и баранину. Чаще всего на рынках встретишь лошадиное мясо, а на севере – верблюжье. Любимейшим же мясом во всём Китае и Тибете является, всё же, свинина. «Свинья» по-китайски обозначается тем же словом, что и господин, а именно «чжу». Птица употребляется китайцами во множестве, особенно гуси и утки [1, С.576].

ФОНД РЕДКИХ ИЗДАНИЙ –УЧЕБНЫЕ ИСТОЧНИКОВЕДЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Известный путешественник Эрнест фон Гессе-Вартег (1851 – 1918) отмечал: «По общеизвестному народному разделению пищи – те, которые питаются овощами – сильны; употребляющие мясо – храбры; употребляющие зёрна – становятся мудрыми, живущие же воздухом – божественны» [1, С. 584].

Пожалуй, нигде на свете реки не изобилуют так рыбой, как в Китае, и нигде так усердно не охотятся за рыбой и всякими амфибиями. Китайцы охотно едят водяных змей, в основном, в супах. Из пресноводных рыб наибольшим спросом пользуются карп и окунь, а из морских – лососевые, камбала, тунец. Всеволод Овчинников так описывает своё любимое рыбное блюдо из шанхайской кухни – «хризантемовый карп». Повара умудряются резать рыбу в форме лепестков и воссоздавать из них эти осенние цветы [5, С.149]. Овощные блюда и приправы настолько многочисленны, что их невозможно хотя бы кратко перечислить. Всего же в меню китайской кухни насчитывается около пяти тысяч блюд [4, С. 526].

Снобистская любовь китайских гурманов к разного рода экзотическим продуктам привела к появлению таких блюд, как супы из акульих плавников, ласточкиных гнёзд, прочих кулинарных чудес. Известность подобных деликатесов намного превосходит их питательные и вкусовые качества. Первое же место среди лакомых блюд занимают «ласточкины гнёзда», а уже затем акульки плавники и трепанги.



Из книги В.В. Малявина «Китайская цивилизация»

«Ласточкины гнёзда» настолько дороги, что ими лакомятся только очень богатые люди. Ценятся эти «гнёзда» так высоко не столько потому, что китайцы считают их такими уж вкусными, столько потому, что этому блюду приписываются особые возбуждающие свойства. За те же свойства ценятся и трепанги, и плавники акул [1, С.578].

На Жемчужной реке есть джонки и плоты, на которых можно увидеть разносчиков с клетками, в которых сидят котята или жирные мопсики. Покупатели подходят, вытаскивают такую собачонку или котёнка и начинают вертеть и щупать визжащих животных точь-в-точь, как у нас кухарки ощупывают гусей или кур, желая убедиться, достаточно ли они откормлены. В Китае есть харчевня, где кормят кошачьим и собачьим мясом. Над дверями рядом с тушками названных животных висят целые связки сушёных и копчёных жирных крыс (их также употребляют в пищу) [1, С. 576].

Что касается напитков, то в крестьянском быту первостепенное значение имел горячий рисовый отвар. Среди северян чашка рисового отвара считалась лучшим средством поддержать хорошее самочувствие и согреться в холодную пору. Традиционным прохладительным напитком был сок зелёного горошка, в который нередко добавляли кусочки солёных овощей. Любимым же питьём жителей Юга стал сок сахарного тростника. Так же в Китае распространены различные прохладительные напитки из фруктов. Разумеется, любимейшим напитком вот уже многие тысячелетия здесь был и остаётся чай [4, С. 529-530]. В разных районах Китая у любителей чая свои привычки, вкусы и традиции. Как правило, ближе к тропикам китайцы пьют зелёный чай – «люйча», а ближе к холодным областям употребляют красный – «хунча». Пекинцы любят цветочный чай – «хуача». Китайцы пьют чай горячим даже летом. В самую жару он хорошо утоляет жажду. Кстати, пьют всегда без сахара. Вот примерная рецептура приготовления чая по-китайски: 4–5 граммов чая заливают небольшим количеством кипятка и 5 минут настаивают под крышкой, после этого

доливают чашку кипятком доверху и подают гостю. Из свежих листьев одних и тех же чайных кустов китайцы могут изготовить свыше 500 сортов чая. В качестве лёгкой закуски к чаю в Китае подают соевое печенье, орешки, семечки, сушёные фрукты [6, С. 113].

Спиртные напитки не в чести у китайцев. Хотя в Китае и произрастают некоторые столовые сорта винограда, вина из них не делают. Зато китайцы изготавливают «сякэ» – род рисовой водки, без которой не обходится ни одно пиршество. В последнее время в дома ханьцев, даже проживающих внутри страны, нашёл себе доступ ещё другой напиток (прежде не известный китайцам), который пришёлся им по вкусу и зовётся «сян-бинь», то есть благовонный напиток гостей. В Европе он известен как шампанское. Во время праздничных обедов полагается пить вино. По обычаю к столу подавали только один сорт вина и пили его слегка подогретым. К вину относились неоднозначно. Ему даже посвящали стихотворения. Приведём в качестве примера строки стихотворения, которые столь же известны в Китае, как у нас пушкинские «Буря мглою небо кроет», их написал в VIII веке Ли Бо, которого считают самой яркой звездой на китайском поэтическом небосводе [5, С. 168]:

Мне говорили, что вино
Святыя пили без конца,
Что чарка крепкого вина
Была отрадой мудреца.
Но коль святыя, мудрецы
Всегда любили пить вино,
Зачем стремиться в небеса?
Мы здесь напьёмся – всё равно! [5, С. 167].

Итак, китайская кухня как часть материальной культуры этой цивилизации, основанной на сохранении древних обычаев и традиций приёма пищи, на сегодняшний день является пространством, открытым для приумножения радости бытия современными китайцами и гостями их страны – туристами со всего мира. Хотелось бы надеяться, что по окончании эпидемиологического периода вновь возобновятся гастрономические туристические маршруты в Китай, и продолжится наше знакомство с удивительной китайской кулинарией.

Список литературы:

1. Гессе-Вартег, Э. Кушанья и напитки китайцев // Все о Китае: культура, религия, традиции / сост. Г. И. Царёва. – М. : Профит Стайл, 2008. – 608 с. – (Цивилизации).
2. Драгункин, А. Н. Китай: правда и вымыслы. «Коррекция» мифов и заблуждений о Китае и китайцах / А.Н. Драгункин, К.А. Котков. – Санкт-Петербург : «Умная планета», 2010. – 432 с.
3. Крючков, М. В. Древние Китайцы: проблемы этногенеза / М. В. Крючков, М. В. Софронов, Н. Н. Чебоксаров. – М. : Наука, 1978. – 336 с.
4. Малявин, В. В. Китайская цивилизация / В. В. Малявин. – М. : Астрел, 2000. – 632 с.
5. Овчинников, В. Человек и дракон / В. Овчинников. – М. : Восток-Запад, 2006. – 409 с.
6. Рахманин, О. Из китайских блокнотов / О. Рахманин. – М. : Наука, 1984. – 120 с.