

Научная статья  
УДК 392.81(510)  
<https://doi.org/10.24158/fik.2022.6.38>

## К вопросу об устойчивости гастрономической картины мира Китая

Ван Цзы<sup>1</sup>, Нина Львовна Малинина<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Дальневосточный федеральный университет, Владивосток, Россия

<sup>1</sup>[van.tc@dvmfu.ru](mailto:van.tc@dvmfu.ru)

<sup>2</sup>[malinina.nl@dvmfu.ru](mailto:malinina.nl@dvmfu.ru), <https://orcid.org/0000-0002-0830-3538>

**Аннотация.** В данной статье на основе герменевтического подхода показаны тенденции развития гастрономической картины мира Китая и ее современное состояние. Отмечена устойчивость кулинарных традиций Поднебесной, что способствует культурной безопасности нации. «Утка по-пекински» позиционируется в статье как феномен, аккумулировавший в себе культурные смыслы нескольких поколений, что подтверждает его рассмотрение в разных контекстах – технологическом, политическом, экономическом, повседневном, праздничном, сообщающих ему особое культурное значение, что приводит к приобретению данным блюдом статуса объекта нематериального культурного наследия страны. Отмечается, что традиции и новации кулинарного искусства сосуществуют в гастрономическом пространстве Поднебесной, позволяя ему одновременно сохранять национальное культурное достояние и модернизироваться в соответствии с потребностями граждан. Заключается, что гастрономическая картина мира жителей Китая поддерживает национальную идентичность страны, что оказывается чрезвычайно значимым в условиях тотальной глобализации.

**Ключевые слова:** гастрономическая картина мира Китая, традиции и новации кулинарного искусства, китайский ресторан, «Утка по-пекински», нематериальное культурное наследие

**Для цитирования:** Ван Цзы, Малинина Н.Л. К вопросу об устойчивости гастрономической картины мира Китая // Общество: философия, история, культура. 2022. № 6. С. 222–225. <https://doi.org/10.24158/fik.2022.6.38>.

Originalarticle

## On the Issue of China's Sustainable Gastronomic Worldview

Wang Tzu<sup>1</sup>, Nina L. Malinina<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Far Eastern Federal University, Vladivostok, Russia

<sup>1</sup>[van.tc@dvmfu.ru](mailto:van.tc@dvmfu.ru)

<sup>2</sup>[malinina.nl@dvmfu.ru](mailto:malinina.nl@dvmfu.ru), <https://orcid.org/0000-0002-0830-3538>

**Abstract.** On the basis of a hermeneutic approach, the present paper shows trends in the development of China's gastronomic worldview and its current state. The sustainability of the Celestial Empire's culinary traditions is noted, which contributes to the cultural safety of the nation. "Peking Duck" is positioned in the paper as a phenomenon that has accumulated the cultural meanings of several generations, which confirms its consideration in different contexts – technological, political, economic, daily, festive – giving it a special cultural significance, which leads to its acquisition of the status of an object of intangible cultural heritage of the country. It is noted that the traditions and innovations of culinary art coexist in the gastronomic space of the Celestial Empire, allowing it to simultaneously preserve the national cultural heritage and modernize in accordance with the needs of citizens. Conclusion is drawn that the Chinese people's gastronomic worldview supports the country's national identity, which turns out to be extremely important in the context of total globalization.

**Keywords:** China's gastronomic worldview, culinary traditions and innovations, Chinese restaurant, "Peking Duck", intangible cultural heritage

**For citation:** Tzu Wang & Malinina, N.L. (2022) On the Issue of China's Sustainable Gastronomic Worldview. *Society: Philosophy, History, Culture.* (6), 222–225. Available from: [doi:10.24158/fik.2022.6.38](https://doi.org/10.24158/fik.2022.6.38) (In Russian).

Обращаясь к гастрономической картине мира, следует сказать, что для любой страны она является выражением национальных приоритетов в питании и обусловлена историческими условиями жизни населения, распространением в обществе определенных мировоззренческих убеждений и другими обстоятельствами. В связи со сказанным имеет смысл рассматривать ее с применением герменевтического подхода, то есть с учетом ретроспективы формирования сложившихся приоритетов в питании.

Актуальность настоящего исследования обусловлена современной ситуацией развития мировой гастрономической культуры, которая характеризуется объективным процессом индустриализации, стандартизацией процесса приготовления еды, унификацией блюд. В подобных

условиях идентификационная функция гастрономической культуры отдельных народов минимизируется. Деформационные процессы в этой сфере влекут за собой нарушение ее устойчивости. Аутентичные блюда призваны подчеркивать уникальные национальные особенности социальных общностей, поэтому их распространенность в национальной среде следует рассматривать как признак стабильности гастрономической картины мира соответствующей страны.

Цель настоящего исследования состояла в изучении традиционной культуры питания Китая в свете унификационных тенденций в современном общемировом гастрономическом дискурсе.

Следуя принципам герменевтического подхода, рассмотрим эволюционные процессы в сфере формирования гастрономических традиций Поднебесной.

С усложнением социальной жизни происходит появление различных форм общественного питания. Приготовление пищи решает не только утилитарные потребности удовлетворения голода, но и обеспечивает оформление религиозной, праздничной, политической, военной, туристической сфер жизни человека (У Пэн, 2009).

Китайская цивилизация в своем развитии пришла к необходимости создания форм общественного питания еще в глубокой древности. Массовый потребительский запрос привел к их универсализации в соответствии с социальным заказом; появляются блюда – маркеры ситуации.

Рестораны возникли в городской культуре как решение проблемы питания людей вне дома в удобное для них время, как способ проведения досуга. Ресторанное блюдо должно было отличаться от приготовленного в домашних условиях, отвечать потребностям собирательного субъекта, быть более сложным, чтобы привлекать гостей заведения своим неповторимым вкусом, который создает мастер кулинарного искусства. Непростая технология приготовления блюда в ресторане разбивается на небольшие последовательные этапы, которые встраиваются в некий производственный конвейер для сокращения времени ожидания гостем. В результате шедевр неизменно оставляет у посетителя яркое воспоминание о себе и вызывает желание прийти в это место общественного питания снова.

Один из ресторанов в Пекине, позиционирующий себя как наследник древних кулинарных традиций, – «Bianyifang» («Дешевое место»). Заведение ведет свою историю со времен правления династии Мин – с 1416 г. Оно было перенесено в Пекин из Нанкина и использовало для привлечения внимания посетителей рекламу, соответствующую своему времени. Так, по обеим сторонам двери были сделаны надписи: «Чувствуешь аромат еды – слезай с лошади» и «Остановись, отведай вкус еды»<sup>1</sup>.

Рестораны бренда «Bianyifang» сегодня придерживаются унаследованных стратегий общественного питания, не игнорируя, однако, и инновационные разработки в этой сфере, поскольку стремятся внести позитивный вклад в развитие гастрономического пространства Китая и удовлетворить потребности людей в пище. Для современной культуры большое значение имеют возможности массового изготовления блюд без потери их качества, этому способствует использование высокотехнологического оборудования, специально ориентированного на эти задачи (Ступникова, 2014).

Говоря о гастрономических традициях Поднебесной, нельзя обойти своим вниманием такое национальное блюдо Китая, как «Утка по-пекински». Именно в столице сложились каноны приготовления этого яства, которые были зафиксированы в его названии – 北京烤鸭: эти иероглифы переводятся как «Пекин – жареный на огне – утка» (Зуева, Чжан, 2015). Постепенно блюдо стали готовить и в других регионах Китая, оно приобрело популярность не только на территории Поднебесной, но и во всем мире. За многовековую историю развития кулинарии китайские рестораны сформировали основные правила приготовления этого блюда. Большое влияние на них оказали традиции провинции Шаньдун, согласно которым жареная утка должна быть хрустящей снаружи и нежной внутри. Распространенность и признание вкусовых качеств блюда привели к появлению известной поговорки, согласно которой чтобы понять Китай, нужно сделать две вещи – посетить Великую китайскую стену и попробовать «Утку по-пекински». Таким образом, блюдо национальной кухни выступает направляющим элементом коммуникации для понимания культурного кода населения Поднебесной.

Однако следует сказать, что ожидания путешественников от гастрономической встречи с известным блюдом могут не совпадать с реальностью, потому что помимо вкусовых ощущений «Утка по-пекински» несет в себе концептуальную нагрузку: она имеет разноплановую символику, содержит в себе художественные и культурные ассоциации, которые понятны жителям Китая, но всегда находят отклик у иностранцев<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Bianyifang [Электронный ресурс] // Hmong.ru. URL: <https://hmong.ru/wiki/Bianyifang> (дата обращения: 22.05.2022).

<sup>2</sup> Как я готовил утку по-пекински в Пекине [Электронный ресурс] // Энди Шеф. Блог со вкусом. URL: <https://andychef.ru/peking-duck/> (дата обращения: 10.05.2022).

В современном ресторане для приготовления блюда используют традиционные приемы, для которых требуются специальные атрибуты – особая печь, дрова красного дерева, крюки для подвешивания уток, копье, бамбуковые пробки. Навыки приготовления блюда вырабатываются годами, чтобы достичь требуемых характеристик готового продукта.

Не меньшего профессионализма требует и подача блюда. Сама традиция нарезания утки в зале ресторана, а не на кухне появилась в связи с тем, что в процессе приготовления блюда изначальный вес птицы значительно уменьшался, поэтому, демонстрируя только что приготовленное целое блюдо гостям, повар показывает свою честность.

Нарезание утки представляет собой также символический процесс. В его основу положены принципы магии чисел, сохраняемой в Китае. Так, принято делить блюдо на количество частей, кратное 9, так как это число считается счастливым в Поднебесной (Чжан, 2019). Приверженность соблюдению канонов нумерологии берет свое начало из средневекового Китая, когда еда делилась на количество частей в соответствии со статусом человека, так, 9 – это императорское число, чиновникам нужно было нарезать блюдо на 72 куска, военным – на 108 (Чжан, 2019). Сегодня появляются и новые смыслы использования цифр при подаче блюда – современному юбиляру его нарезают на 99 кусочков, вкладывая в это действие значение пожелания долголетия, иностранцу, туристу – на 80 или 88 кусочков, так как число 8 считается приносящим процветание, огромное богатство (Чжан, 2019).

Китай готов показать миру верность древним гастрономическим традициям, используя их как инструмент международной коммуникации. В этой связи появился даже термин «утиная дипломатия». В истории XX в. остались свидетельства о банкете, данном премьер-министром Чжоу Эньлаем в январе 1960 г. в честь премьер-министра Мьянмы Не Вин в ресторане «Quanjudе», основанном в 1864 г. на улице Shuaifuayan. Значение мероприятия сложно переоценить. После основания Нового Китая в 1949 году у страны остались нерешенные пограничные проблемы со многими соседями. Между Китаем и Мьянмой также существовала неоформленная граница, и стороны вели переговоры по этому поводу. Премьер Чжоу Эньлай пригласил на ужин иностранных гостей. Банкет включал в себя богатое меню: пришедшим была предложена не только целая жареная утка, но и четыре холодных блюда – крылышки тушеные, утиные вяленые ломтики, ломтики утиной печени, утиные ножки, а также горячие блюда – четыре утиных сокровища, жареный желудок, жареное сердце, суп из утиных косточек и капусты. Переговоры завершились успешно. Договор между Китаем и Мьянмой был первым документом о границе, подписанным между Новым Китаем и его азиатскими соседями. А банкет, предварявший это соглашение, вошел в историю как пример «дипломатии жареной утки»<sup>1</sup>.

Таким образом, блюдо национальной кухни Китая было использовано для выстраивания межгосударственной коммуникации. Гастрономическое влияние и сегодня является составной частью «мягкой силы» Китая, применяемой им по отношению к другим странам: эту традицию непосредственно сформировали в дипломатической практике взаимодействия с другими государствами политики прошлых лет (Чжао, 2019).

Еда является мощным фактором формирования как национальной, так и региональной идентичности такой большой и многонациональной страны, какой является КНР. В 2011 г. в Поднебесной был принят Закон «О нематериальном культурном наследии»<sup>2</sup>. Он содержит перечень объектов, национально значимых для Китая, содержащих в себе уникальные смыслы, позволяющие сохранить этническое своеобразие. Блюдо «Утка по-пекински» приобрело такую известность, что в 2008 г. было включено в национальный список нематериального культурного наследия<sup>3</sup>. Отмечается культурное значение выработанных приемов его приготовления и возможностей воспроизведения в аутентичном виде. Согласно 4 статье указанного закона нематериальное культурное наследие способствует единству государства и национальной сплоченности, а значит, и национальной безопасности тоже.

В условиях глобализации Китай ставит задачу сохранения культурной автономности страны. Стратегической целью национальной безопасности является культурная идентичность, которую формируют, в том числе и на основе потребления традиционных блюд национальной

---

<sup>1</sup> 周恩来总理的“烤鸭外交” = «Дипломатия жареной утки» премьер-министра Чжоу Эньлая [Электронный ресурс] // Newspaper.dahe.cn. URL: [http://newspaper.dahe.cn/hnsb/html/2008-03/30/content\\_50807.htm](http://newspaper.dahe.cn/hnsb/html/2008-03/30/content_50807.htm) (дата обращения: 10.05.2022) (на кит. яз.).

<sup>2</sup> О нематериальном духовном наследии : Закон КНР от 25.02.2011 [Электронный ресурс] // Chinalaw.center. URL: [https://chinalaw.center/administrative\\_law/china\\_intangible\\_cultural\\_heritage\\_law\\_2011\\_russian/](https://chinalaw.center/administrative_law/china_intangible_cultural_heritage_law_2011_russian/) (дата обращения: 10.05.2022).

<sup>3</sup> 第二批国家级非物质文化遗产名录 = Вторая партия национального списка нематериального культурного наследия [Электронный ресурс] // Baidu.com. URL: <https://baike.baidu.com/item/第二批国家级非物质文化遗产名录> (дата обращения: 10.05.2022) (на кит.яз.).

кухни, в частности, такого известного блюда, каким является «Утка по-пекински». Глобализация питания не только несет с собой стандарты технологии, гигиены, потребления, но и риск нивелирования вкусов, замены национальной гастрономической картины мира на стандартизированную, массовую, глобализованную. «Утка по-пекински» как известное блюдо национальной китайской кухни своим авторитетом, признанием, историей и распространенностью становится важным элементом противостояния размыванию гастрономической картины мира Китая. Данное блюдо играет роль аттрактора для выстраивания не только ресторанного бизнеса, но также внутренней и внешней коммуникации китайского социума (Рожкова, 2020).

Следует заключить, что гастрономическая картина мира Китая отличается национальным своеобразием и устойчивостью, однако актуальные тенденции в мире кулинарии ей тоже не чужды. Так, сегодня в ресторанах Поднебесной любое традиционное блюдо создается на основе новых технологических возможностей с применением современного оборудования, позволяющего обеспечить сохранение нужных параметров приготовления. Признанные шедевры национального кулинарного искусства, такие как блюдо «Утка по-пекински», обеспечивают существование общекультурных культурных скреп, активизирующихся в различном контексте – историческом, мифологическом, художественном, экономическом, технологическом, правовом. Признание необходимости поддержания национального своеобразия гастрономической картины мира Китая в условиях глобальных тенденций стремления к стиранию этнических различий и унификации культуры способствует общественной гармонии и устойчивому развитию Поднебесной.

#### Список источников:

Зуева Т.А., Чжан Х.Л. Национально-культурные особенности наименований блюд китайской кухни // Психолингвистические аспекты изучения речевой деятельности. Екатеринбург, 2015. С. 268–274.

Рожкова А.К. Подходы к пониманию нематериального культурного наследия в России и Китае: вопросы правового регулирования культурной безопасности // Правовые средства обеспечения национальной безопасности Российской Федерации: история и современность. Иркутск, 2020. С. 93–98.

Ступникова О. «Утка по-пекински» европейского уровня качества // Мясные технологии. 2014. № 10 (142). С. 24–25.

Чжан Л. Значение понятия «число» в китайском и русском языках // Экология языка и речи. Тамбов, 2019. С. 96–101.

Чжао Н. Китайская кухня как инструмент мягкой силы КНР // Социально-гуманитарные знания. 2019. № 9. С. 205–209.

吴澎《中国饮食文化》山东 2009 年 170 页 = У Пэн. Китайская кулинарная культура. Шаньдун, 2009. 170 с. (на кит. яз)

#### References:

Chzhan, L. (2019) Znachenie ponyatiya «chislo» v kitaiskom i russkom yazykakh [The Meaning of the Concept of «Number» in Chinese and Russian]. In: *Ekologiya yazyka i rechi*. Tambov, pp. 96–101 (in Russian).

Rozhkova, A. K. (2020) Approaches to Understanding the Intangible Cultural Heritage in Russia and China: Issues of Legal Regulation of Cultural Security. *Pravovye sredstva obespecheniya natsional'noi bezopasnosti Rossiiskoi Federatsii: istoriya i sovremennost'*. Irkutsk, pp. 93–98 (in Russian).

Stupnikova, O. (2014) «Utka po-pekinski» evropeiskogo urovnya kachestva [«Peking Duck» of European Quality Level]. *Myasnye tekhnologii*. (10 (142)), 24–25 (in Russian).

Wu Peng (2009). [*Chinese Culinary Culture*]. Shandong. 170 p. (in Chinese)

Zhao Na (2019) Chinese Food Culture as a Tool of «Soft Power» of China. *Sotsial'no-gumanitarnye znaniya*. (9), 205–209 (in Russian).

Zueva, T. A. & Chzhan, Kh. L. (2015) Natsional'no-kul'turnye osobennosti naimenovanii blyud kitaiskoi kukhni [Ethno-cultural Features of the Names of Chinese Dishes]. In: *Psikholingvisticheskie aspekty izucheniya rechevoi deyatel'nosti*. Ekaterinburg, pp. 268–274 (in Russian).

#### Информация об авторах

**Ван Цзы** – аспирант департамента искусств и дизайна Школы искусств и гуманитарных наук Дальневосточного федерального университета, Владивосток, Россия.

**Н.Л. Малинина** – профессор департамента искусств и дизайна Школы искусств и гуманитарных наук Дальневосточного федерального университета, Владивосток, Россия.

[https://www.elibrary.ru/author\\_items.asp?authorid=585138](https://www.elibrary.ru/author_items.asp?authorid=585138).

#### Information about the authors

**Wang Tzu** – PhD student, Department of Art and Design, School of Arts and Humanities, Far Eastern Federal University, Vladivostok, Russia.

**N.L. Malinina** – Professor, Department of Art and Design, School of Arts and Humanities, Far Eastern Federal University, Vladivostok, Russia.

[https://www.elibrary.ru/author\\_items.asp?authorid=585138](https://www.elibrary.ru/author_items.asp?authorid=585138).