

Ду Бикунь,

*соискатель ученой степени кандидата наук учреждения образования
«Белорусский государственный университет культуры и искусств»,
г. Минск, Беларусь*

ТРАДИЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ АЛИМЕНТАРНОЙ КУЛЬТУРЫ КИТАЯ

Аннотация. В китайской культуре традиционные технологии приготовления пищи являются средством интерпретации и репрезентации культурной идентичности, характеризуются региональными особенностями и входят в культурные традиции. Технологии приготовления пищи в Китае разнообразны, представлены множеством направлений. В статье выявляются особенности региональных техник приготовления пищи, их связь с национальным характером. Отмечается, что в настоящее время основу кухни лучших ресторанов Китая составляют блюда придворной кухни, которая объединяет ханьские и маньчжурские кулинарные традиции, в том числе и разные технологии приготовления.

Ключевые слова: алиментарная культура, технологии, способы приготовления, кулинарные традиции, кулинарные школы, идентичность, национальный характер.

Du Bikun,

*Applicant for the degree of Candidate of Science of the Educational
Institution “Belarusian State University of Culture and Arts”, Minsk, Belarus*

TRADITIONAL TECHNOLOGIES OF CHINA'S ALIMENTARY CULTURE

Abstract. In Chinese culture, traditional cooking technologies are a means of interpreting and representing cultural identity, characterized by regional characteristics and included in cultural traditions. Cooking technologies in China are characterized by diversity, represented by many directions and branches. This article identifies the features of regional cooking techniques, their connection with the national character. It is noted that today the cuisine of the best restaurants in China is based on court cuisine, which combines Han and Manchu culinary traditions, including various cooking technologies.

Keywords: alimentary culture, technologies, cooking methods, culinary traditions, culinary schools, identity, national character.

Традиционные технологии алиментарной культуры Китая выступают средством интерпретации региональных культур-

ных особенностей, важнейшим средством осознания этнической идентичности в социальном пространстве страны. Основу традиционных кухонь составляют тщательно сохраняемые обычаи и традиции. Способы приготовления пищи входят в традицию и веками поддерживаются, переходя из поколения в поколение. С позиций культурологии в алиментарной культуре «...большую роль играют не столько отдельные знаки и символы и связанные с ними культурные коды, сколько практики приготовления и потребления пищи» [1, с. 62].

Разнообразие кулинарных техник естественно для китайской кухни, насчитывающей несколько тысяч лет. В результате сформировалась богатая и разнообразная кулинарная традиция со множеством направлений и ответвлений. Существует несколько десятков техник приготовления блюд: перемешивание, стир-фрай, паровая обработка, варка, жарка, фритюр, томление, быстрая обжарка в соусе, подогрев в масле, тушение, засолка и маринование [4, с. 7]. При этом каждую технику можно разделить на множество подвидов. Самые популярные холодные закуски в китайской кухне готовятся перемешиванием (бань): помидоры с сахаром или салат-латук с соевым соусом. Основные ингредиенты нарезаются соломкой, полосками, пластинками или кусочками и заправляются специями, добавляются сахар, зелень, сырые овощи, кунжутная паста и т. д. Фритюр (чжа) требует опускать продукт в раскаленное масло, быстро доводя его до готовности за счет высокой температуры. Выделяют несколько видов фритюра: цинчжа (чистый), ганьчжа (сухой), жуаньчжа (мягкий), сучжа (ломкий), цуйчжа (хрустящий), юцзинь (пропитанный маслом), юлинь (источающий масло). В этой технике готовятся, например, очищенные креветки в кляре и хрустящие куриные ножки. В технике обжарки (бао) ингредиенты опускают в кипящее масло, соус или бульон и за несколько минут доводят до готовности. Этот метод называют трескучим, или взрывающимся, из-за брызг раскаленного масла. При запекании методом као продукты кладут в духовку или на решетку гриля и готовят за счет тепла горелки или открытого огня. Такое запекание разделяют на виды: ганькао – сухой гриль (полная обжарка); шэнькао – средняя прожарка, танькао – полная прожарка до легкой копчености.

Исходя из вкусовых качеств основных ингредиентов и технологии приготовления блюд, в Китае различают восемь региональных кухонь, которые имеют свои гастрономические особенности. Они сформировались не только под воздействием природных условий, геополитического фактора, но и местной культурной специфики. Гастрономические обычаи Китая тесно связаны с национальным характером [3, с. 183]. Например, шаньдунская кухня в качестве основного метода приготовления пищи использует быструю обжарку на сильном огне с постоянным перемешиванием (баочао), поэтому характерные особенности блюд этой кухни – свежесть, хрустящая корочка, нежная текстура, блестящая поверхность. Преобладает соленый вкус, в качестве дополнительных – выступают кислый и сладкий. Специалист этой кухни соответствует открытому и прямолинейному характеру жителей провинции Шаньдун. В цзянсуской кухне еда готовится в основном на медленном огне, наиболее распространенные технологии приготовления пищи – тушение, томление, готовка на пару, нагревание, потому что особенно важным является сохранение натуральных соков и натурального вкуса, что соответствует характеру жителей провинции Цзянсу, отличающихся мягкостью и деликатностью. Вкус блюд сычуаньской кухни обжигающе острый, что говорит о горячем нраве и радушном характере сычуаньцев. Особым символом кухни и народной медицины субтропических районов провинции Сычуань стал острый перец. Жители считают, что употребление блюд с ним способствует выведению лишней влаги из организма и обязательно для укрепления здоровья в зимние месяцы. Гундуанской кухне присуще многообразие ингредиентов, здесь в пищу употребляют даже то, что редко встретишь в других кухнях, – змей и кошек. Благодаря открытости гундуанцев всему новому в этой кухне используют разнообразные техники, в том числе из западных стран.

Наличие региональных кулинарных школ обусловило и множество вариантов приготовления одного и того же блюда. Например, в культуре Китая мучные изделия дифференцированы в зависимости от кулинарных техник. В древнейших записях «Сань фу цзю ши» («Старые дела трех столичных областей»), где впервые упоминаются лепешки, отмечается,

что в эпоху Хань вся мучная пища обозначалась словом «лепешка» (бин), но способы изготовления ее разные. Приготовленные на пару изделия назывались «паровыми лепешками» (чжэн бин). В основном это были пампушки и пирожки. В те времена тесто для паровых лепешек не подвергалось ферментации и потому организмом усваивалось плохо. К эпохе Хань история техники готовки на пару насчитывала уже несколько тысячелетий, и в этот период получила стремительное развитие, в результате чего одним из основных продуктов питания на севере стали пампушки (мань тоу). Особенную популярность они приобрели после появления техники ферментации в период Южных и Северных династий. Традиция готовки пищи на пару до сих пор является одним из главных факторов, обеспечивающих специфику культуры питания. В современном Китае популярными видами лепешек остаются вареные и паровые. Появились также тан бин – лапша и клецки, сваренные в воде кусочки раскатанного или раскрошенного теста. Сейчас это блюдо в провинции Шэньси называют супом с кусочками хлеба (пао мо). Распространение получили печеные лепешки (шао бин) или лепешки из печи (лу бин), жаренные на огне или в масле (жареные лепешки; ю бин), посыпанные кунжутом (кунжутные лепешки; ма бин).

Свои технологические особенности имели способы приготовления пищи в императорском дворце, собравшие наследие китайской кулинарии за несколько тысяч лет и ставшие жемчужиной в сокровищнице китайского кулинарного искусства. Они формировались и развивались на основе синтеза различных этнических культур питания Китая и имели свои особенности. Дворцовая кухня помимо требований к цвету, аромату и вкусу уделяла большое внимание созданию уникальных композиций блюд, что отличало ее от народной кухни. Императоры предъявляли высокие требования к эстетике блюда, которое после приготовления должно выглядеть аппетитно и так же красиво, как пейзаж. Создание таких шедевров в дворцовой кухне происходило путем взаимного взаимодействия методов инкрустации (процесс украшения одного ингредиента другим) и заквашивания (использование различных ингредиентов, таких как фарш, пюре, нити или гранулы, для начинки или украшения цельных ингредиентов).

Во дворце возникла традиционная технология приготовления блюд в «китайском самоваре» в период династии Восточная Хань (25–220). Изначально «китайский самовар» – это жертвенный котел, в котором вываривали мясо, пар из него возносился как дар небесам, а остатки пищи съедали люди [5, с. 73]. С утратой своего сакрального значения «китайский самовар» распространился по всему Китаю, разнообразились методы приготовления в нем. В Пекинской традиции самовар – это котелок, в центре которого находится вертикальная труба с тлеющими внутри углями. Котелок заполняют отваром из лука-порей и имбиря с небольшим добавлением кунжутного масла. Классическое шуань янжоу готовят из баранины, нарезанной тончайшими лепестками, которые опускают в кипящий котел. Там мясо доходит до готовности за двадцать-тридцать секунд, надолго сохраняя свой аромат и нежность. В котелок с бараниной закладывают грибы, картошку, кусочки тофу. После того, как съедается мясо с гарниром, выпивается оставшийся в котелке ароматный наваристый бульон. Региональные особенности приготовления хого (китайский самовар) обусловлены спецификой гастрономических традиций: например, в Сычуани приобретает особый острый вкус и яркий оранжево-красный цвет, потому что основой бульона служит острый сычуаньский перец (花椒 huājiāo); монгольский и кантонский отличаются как ингредиентами (например, мясо небольших монгольских овец из Внутренней Монголии, рыба), так и более сладким вкусом за счет использования морепродуктов в кантонском хого [2, с. 216–217].

Таким образом, национальные культурные традиции легли в основу кухонь лучших ресторанов Китая, представленных в основном блюдами придворной кухни, объединяющих ханьские и маньчжурские традиции питания, в том числе и разные технологии приготовления, что дает возможность репрезентировать в современном кулинарном искусстве Китая достаточно разнообразную гастрономическую культуру.

1. Беллон, М. А. Культура питания: особенности ценностных смыслов / М. А. Беллон // Вестн. СПбГИК. – 2018. – № 2 (35) – С. 59–64.

2. Ли Сяотао. Национальная кухня Китая как культурный код. Ч. 1 / Ли Сяотао, С. А. Колода // Верхневолжский филол. вестн. – 2022. – № 1(28). – С. 211–217.

3. *Шэнь Чжэньхуэй. Очерк китайской культуры / Шэнь Чжэньхуэй ; пер. с кит. Л. О. Фитуни. – М. : Шанс, 2020. – 319 с.*

4. *Щепин, К. Китай кулинарный / К. Щепин. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Шанс, 2021. – 292 с.*

5. *Юй Пэн. Китайская кухня в рецептах и историях / Юй Пэн, Цзяо Юймэй ; пер. с кит. М. А. Беляевой. – М. : Шанс, 2020. – 103 с.*

УДК 025.5:304.44

С. В. Зыгмантович,

*кандидат педагогических наук, доцент, профессор кафедры
информационно-аналитической деятельности учреждения образования
«Белорусский государственный университет культуры и искусств»,
г. Минск, Беларусь*

ЦИФРОВОЙ ФОРМАТ РЕКОМЕНДАТЕЛЬНОЙ БИБЛИОГРАФИИ В КОНТЕКСТЕ РЕАЛИЗАЦИИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНЫХ ФУНКЦИЙ БИБЛИОТЕК

Аннотация. Раскрываются роль и возможности источников популярной (рекомендательной) библиографии в социокультурной деятельности библиотек. На опыте областных библиотек Беларуси рассматриваются формы, содержание, методические особенности представления источников популярной (рекомендательной) библиографии на сайтах библиотек. Среди основных форм выделяются слайд-шоу о новых поступлениях, виртуальные выставки книг, картин, видеообзоры, буктрейлеры, виртуальные музеи и другие комплексные информационные ресурсы.

Ключевые слова: источники популярной (рекомендательной) библиографии, социокультурная деятельность библиотек, областные библиотеки, виртуальные выставки, виртуальные музеи, видеообзоры, буктрейлеры.

S. Zygmantovich,

*PhD in Pedagogy, Associate Professor, Professor of the Department
of Information and Analytical Activities of the Educational Institution
“Belarusian State University of Culture and Arts”, Minsk, Belarus*

DIGITAL FORMAT OF RECOMMENDED BIBLIOGRAPHY IN THE CONTEXT OF IMPLEMENTATION OF SOCIO-CULTURAL FUNCTIONS OF LIBRARIES

Abstract. The article reveals the role and possibilities of popular (recommended) bibliography sources in the socio-cultural activities of