

Министерство культуры Республики Беларусь  
Белорусский государственный университет культуры и искусств

## **НАУЧНЫЙ ПОИСК В СФЕРЕ СОВРЕМЕННОЙ КУЛЬТУРЫ И ИСКУССТВА**

*Материалы научной конференции  
профессорско-преподавательского состава  
Белорусского государственного университета культуры и искусств,  
посвященной Году качества  
(Минск, 21 ноября 2024 г.)*

Минск  
БГУКИ  
2025

УДК 316.7+7  
ББК 7я431+85я431  
Н 347

Редакционная коллегия:  
*Н. В. Карчевская, Е. Е. Корсакова, Ю. Н. Галковская,  
Е. В. Пагоцкая, Н. Е. Шелупенко*

Рецензенты:  
*М. Л. Цыбульский*, кандидат искусствоведения, доцент,  
*Е. В. Голикова-Пошка*, кандидат искусствоведения, доцент

**Научный поиск** в сфере современной культуры и искусства :  
НЗ47 материалы науч. конф. профессорско-преподавательского состава БГУКИ, посвященной Году качества, Минск, 21 нояб. 2024 г. / М-во культуры Респ. Беларусь, Белорус. гос. ун-т культуры и искусств ; редкол.: Н. В. Карчевская [и др.]. – Минск : БГУКИ, 2025. – 556 с.

ISBN 978-985-522-394-9.

Представлены материалы научной конференции профессорско-преподавательского состава, посвященной Году качества. Ее участники обсудили достижения за 25 лет существования белорусской культурологической школы и перспективы ее развития, рассмотрели опыт сохранения, трансляции, репрезентации историко-культурного наследия, информационные технологии в культуре, традиции и новации в межкультурной коммуникации и диалоге культур и многие другие вопросы.

Адресуется преподавателям учреждений образования сферы культуры, научным работникам, студентам, а также широкому кругу читателей.

УДК 316.7+7  
ББК 7я431+85я431

ISBN 978-985-522-394-9

© Учреждение образования  
«Белорусский государственный  
университет культуры и искусств», 2025

# СОДЕРЖАНИЕ

## ПЛЕНАРНЫЕ ДОКЛАДЫ

<i>Соколова О. М.</i> Культурологическая школа Беларуси: истоки, реалии, перспективы .....	9
<i>Николаева Ю. Г.</i> Жанровое разнообразие эстрадно-циркового искусства на белорусской эстраде советского периода .....	18

### **Круглый стол Здабыткі і перспектывы развіцця беларускай культуралагічнай школы: да 25-годдзя заснавання**

<i>Смолик А. И.</i> Аксиология как проблемное поле отечественной культурологии: становление и развитие .....	25
<i>Масленченко С. В.</i> Этапы развития цифровой культуры и ее цифровизации .....	32
<i>Никонович Н. А.</i> Религиоведение и культурология как важнейшие составляющие гуманитарного знания .....	37
<i>Коваленя Е. Г.</i> Исследование геокультуры города как области научного знания в белорусской культурологии .....	41
<i>Усовская Э. А.</i> Культурология и культурные исследования как фундаментальное и прикладное направления .....	49
<i>Белакурскі В. М., Белакурская Ж. Я.</i> Феномен архетыпу ў філасофска-культуралагічным разуменні .....	52
<i>Криштаносова Е. А.</i> Этнические традиции в контексте современного диалога культур: консервация и трансляция .....	56
<i>Сухоцкая Т. Ф.</i> Культуралагічнае асэнсаванне мастацкай літаратуры .....	59
<i>Карнажицкая Т. В.</i> Гуманитарно-эстетический потенциал современного культурного пространства Беларуси .....	64
<i>Соколовская М. М.</i> Ценности традиционной китайской культуры ..	68
<i>Самосюк Н. В.</i> Социокультурные связи русской православной церкви и православной церкви Западной Беларуси в межвоенный период .....	73
<i>Шелег Е. А.</i> Инклюзивное культуротворчество в информационной эпохе: возможности и вызовы .....	77
<i>Михалёва Е. А.</i> Интерпретация понятия «традиционные семейные ценности» в социально-гуманитарном дискурсе .....	82
<i>Молдованова Е. С.</i> Междисциплинарный подход к изучению культуры детства .....	86

<i>Пилипенко К. А.</i> Специфика создания молодежных центров на базе креативных пространств .....	91
<i>Ду Бикунь.</i> Традиции дворцовой системы питания в Китае .....	94
<i>Кузьменчук И. В.</i> Особенности формирования национальной культуры в системе идентичности нации: культурологический аспект .....	100
<i>Ли Сюэсинь.</i> Коннотация образа яйца в восточных космогонических мифах .....	104
<i>Лу Ся.</i> Бурлеск как жанр традиционных уличных представлений Сычуани .....	108
<i>Чжун Цяньцян.</i> Влияние западной традиции на китайскую философию .....	113

## Секция 1

### Актуальные проблемы теории и истории искусства

<i>Пагоцкая Е. В.</i> Сценическое пространство Беларуси: историко-культурный аспект .....	119
<i>Шаройко Е. Н.</i> Фреска в художественном решении фильма .....	124
<i>Петухова Н. В.</i> Метад рэканструкцыі ў распрацоўцы і ўвасабленні традыцыйнага абраду .....	129
<i>Стельмах А. М.</i> Современные стратегии позиционирования деятельности театра .....	132
<i>Трапянок У. А.</i> Генезіс і сучаснае развіццё паэтычнага радыётэатра Беларусі .....	137
<i>Чжан Яньпен, Трепенко В. А.</i> Влияние заимствованных программ на современное телевидение Китая на примере постановочного проекта «Слава Богу, ты здесь» .....	145
<i>Николаева Ю. Г.</i> Роль деятельности концертных бригад в развитии эстрадно-циркового искусства в Беларуси советского периода ...	149
<i>Грищенко А. Б.</i> Пленэры по живописи как способ сохранения и популяризации архитектурного наследия Беларуси .....	156
<i>Коришук А. Н.</i> Музыкальное направление классической кроссовер в массовой культуре Беларуси и России: специфика и формы проявления .....	161
<i>Беспалая А. А.</i> Арт-парк «Никола-Ленивец» как способ художественного освоения природного пространства .....	165
<i>Гу Юйши.</i> Стилистические особенности жанра сяньшэн .....	173
<i>Су Жунци.</i> Актуальные проблемы современного театрального образования (на примере подготовки актеров в Беларуси первой четверти XXI в.) .....	177
<i>Сюй Цзинань.</i> Поэтичность в живописи Марка Шагала .....	181
<i>Чжан Цзыхань.</i> Развитие детского театра в Китае .....	189
<i>Чэнь Вэнь Вэнь.</i> Современное состояние театрального любительского искусства в Беларуси .....	193

<i>Ян И.</i> Исследование выставок китайских музеев в условиях цифровизации .....	197
<i>Смирнова И. А.</i> Национальные тенденции развития белорусского джаза первой четверти XXI в. ....	201
<i>Бортновский В. В.</i> Выдающиеся личности в мировой истории дирижерского исполнительства: Густав Малер (1860–1911) .....	208
<i>Федоров А. В.</i> Искусство дирижирования как самостоятельный вид музыкального творчества .....	212
<i>Довжик Е. Н.</i> Формирование современного духового оркестра в зарубежной музыкальной культуре XX в. ....	219
<i>Сергеева О. О.</i> Творческий портрет Анри Брода и его вклад в развитие французской исполнительской школы игры на гобое .....	225
<i>Поляков Г. Г.</i> Сценическая интерпретация электронной танцевальной музыки: определение и содержание понятия .....	229
<i>Пуш С. В.</i> Формирование исполнительских навыков в классе струнного ансамбля .....	234
<i>Белан А. И.</i> Специфика формирования знаний, умений и навыков эстрадно-джазовой манеры исполнительства (в контексте истории традиционного и прогрессивного современного сольного исполнительства пианистов) .....	240
<i>Домненкова Л. В.</i> Формообразование и декорирование европейского фаянса и фарфора эпохи барокко .....	247
<i>Кривошеева С. В.</i> Тенденции развития народного изобразительного искусства в современном художественном пространстве Беларуси .....	253
<i>Мицкевич А. Г.</i> Из опыта исследований и презентаций многообъектных произведений искусства .....	257
<i>Васюк Т. I.</i> Мастацтва як форма ўдасканалення асобы .....	261
<i>Шатило Е. В.</i> Особенности экспонирования декоративно-прикладного искусства в контексте современной выставочной деятельности .....	266
<i>Лінькова Н. А.</i> Рэпрэзентацыя каштоўнасцей традыцыйнага дэкаратыўна-прыкладнага мастацтва ў сучаснай выставачнай прасторы ...	271
<i>Ван Юекай.</i> Влияние маньчжурских мифов о сотворении мира на искусство масок .....	276
<i>Ши Сюэфэн.</i> Искусство традиционной китайской керамической посуды .....	281
<i>Ши Сюэфэн.</i> Мебельное искусство традиционного китайского дома .....	284
<i>Дожина Н. И.</i> Специфика организации аудиторной работы по сольфеджио со студентами факультета музыкального и хореографического искусства .....	287
<i>Ухова И. В.</i> Жанровые средства музыкальной выразительности: научный и педагогический аспекты .....	292

<i>Ходинская Н. Н.</i> Звуковой материал музыки XX–XXI вв. в курсе современной гармонии .....	297
<i>Лойко О. Б.</i> Содержательно-методические аспекты преподавания дисциплины «Элементарная теория музыки» для иностранных студентов .....	303
<i>Чжан Цзобинь.</i> Музыкальное образование Китая до 1911 г.: историко-теоретический аспект .....	308
<i>Кожмяко Д. А.</i> Слово как нетипичный компонент хореографического произведения .....	312
<i>Бодунова И. И.</i> Старинные балльные танцы: исторический и современный аспекты .....	320
<i>Коновальчик И. В.</i> Развитие белорусской народно-сценической хореографии периода «нулевых» .....	325
<i>Навроцкая О. А.</i> Антуражная хореография Беларуси: характеристика развития на современном этапе .....	330
<i>Столяр О. Н.</i> Актуальные методические рекомендации при проведении занятий по дисциплине «Европейская и латиноамериканская программа» .....	334
<i>Фань Чжунтао.</i> Применение повседневных артефактов как сценического реквизита в искусстве китайского танца .....	338
<i>Гажевская-Пешак Т. С.</i> Пейзажная лирика в хоровом творчестве Н. Литвина (на примере хорового цикла «Родные вобразы») .....	342
<i>Войтик С. Ф.</i> Локальные типы многоголосия в традиционной песенной культуре Понемонья .....	348
<i>Вольнец Е. Н.</i> Современные формы популяризации гармонии в музыкальной культуре Беларуси .....	354
<i>Баранова Н. В.</i> Некоторые аспекты развития музыкально-образного мышления у студентов хоровой специализации посредством фортепианных переложений оперно-симфонической музыки .....	359

## Секция 2

### Историко-культурное наследие: опыт сохранения, трансляции и репрезентации

<i>Бамбешка І. І.</i> Мемарыялізацыя асобы музейнымі сродкамі: да пытання аб фарміраванні тэрміна «мемарыяльны музей» .....	364
<i>Зими́на М. В.</i> Понятие превентивной консервации в современной музеологии .....	370
<i>Наумова Е. Г.</i> Технологии искусственного интеллекта как инструмент сохранения историко-культурного наследия Беларуси .....	374
<i>Ли Пэн.</i> Трансляция традиционной китайской медицины в мировое пространство .....	382

### Секция 3

#### Информационные технологии в культуре: новации и перспективы развития

<i>Жилинская Т. С., Якимович В. С.</i> Геймификация обучения: существенные характеристики и специфика ее реализации при подготовке менеджеров-культурологов .....	387
<i>Жилинская Т. С., Бачурина Т. В., Кунцевич О. М.</i> Цифровая культура как драйвер трансформации личности .....	393
<i>Федосова А. А.</i> Стратегия цифрового продвижения учреждения культуры как инструмент планирования рекламной деятельности ...	398
<i>Руткевич С. А.</i> Искусственный интеллект в искусстве: основные тенденции развития и перспективы дальнейшего применения .....	404
<i>Гончарик Н. Г., Серегина Л. А.</i> Особенности современных цветочных пространств и технологий мониторов .....	408
<i>Бовбель Е. В.</i> Исследование феномена послушания и ответственности с помощью анализа больших данных сферы культуры .....	414

### Секция 4

#### Межкультурные коммуникации и диалог культур: традиции и новации

<i>Макаревич А. В.</i> Тренд в пространстве социокультурной коммуникации: трактовка понятия и проблема идентификации .....	419
<i>Шаймерденова С. К.</i> Всемирные игры кочевников – международный символ дружбы и культурного обмена .....	423
<i>Кузнецова Е. В.</i> Культурный код: определение и особенности проявления в современном рекламном дискурсе .....	429
<i>Смоликова Т. М.</i> Инновационные подходы к рекламным коммуникациям на основе AI-технологий .....	435
<i>Лебедева Д. В.</i> Стереотипы и предрассудки в межкультурной коммуникации .....	442
<i>Руңцо Д. В.</i> Корпоративная культура и межкультурные коммуникации: нравственно-этические проблемы .....	448

### Секция 5

#### Библиотечно-информационная деятельность в системе культурно-образовательного потенциала социума

<i>Галковская Ю. Н.</i> Актуальные проблемы совершенствования содержания библиотечно-информационного образования .....	452
<i>Зыгмантович С. В.</i> Формирование профессиональных компетенций будущих библиотечных специалистов для реализации социально-культурных функций .....	459
<i>Козленко Е. Ю.</i> Понимание студентами сущности и возможностей профилизации «Аналитика» .....	466

<i>Политевич Е. Э.</i> Создание и распространение профессионального цифрового библиотечного медиаконтента .....	471
<i>Гладырева Н. А.</i> Применение технологии проблемного обучения для развития критического мышления студентов при обеспечении медиабезопасного поведения в информационном пространстве .....	478
<i>Ткаченко А. С.</i> Активное чтение как нестандартный способ прочтения художественной литературы .....	483

## Секция 6

### **Педагогика социально-культурной деятельности: современные формы и пути развития**

<i>Шелупенко Н. Е., Шаколо А. В.</i> Патриотизм как детерминанта развития национального культурного пространства Беларуси .....	491
<i>Ушакова В. М.</i> Основные аспекты развития инновационной педагогики на современном этапе .....	496
<i>Казлоўская Л. І.</i> Сучасныя падыходы да класіфікацыі культурна-дасугавых праграм .....	503
<i>Самерсова Н. В.</i> Теоретико-практические основы педагогического моделирования социально-культурной деятельности детей и молодежи .....	508
<i>Цыркун Н. А.</i> Стихотерапия как метод развития творческих способностей и научного мышления специалистов сферы культуры ...	512
<i>Цыркун И. И.</i> Психологический анализ представлений слушателей ИПКиПК об учителе начальных классов и о специалисте сферы культуры .....	517

## Секция 7

### **Белорусская и зарубежная филология: особенности и инновационные формы изучения в учреждениях высшего образования сферы культуры и искусства**

<i>Пісарэнка А. М.</i> Тыпалогія вобразаў і вобразнасці мастацкага тэксту (да юбілею паэта Міколы Шабовіча) .....	523
<i>Клімаў І. П.</i> Тэматыка і кампазіцыя прадмовы Сымона Буднага да Нясвіжскага катэхізіса 1562 г. ....	529
<i>Тычына С. М.</i> Тыпалогія вобраза героя «свой сярод чужых, чужы сярод сваіх» у рамантычнай літаратуры XIX ст. і сучаснай літаратурнай казцы (на прыкладзе творчасці Д. Ф. Купера і Д. Роўлінг) ....	535
<i>Безмен С. Г.</i> Использование технологии «warming up» при обучении английскому языку студентов неязыкового вуза .....	542
<i>Влазнюк Н. И.</i> К вопросу об определении понятия «мир музыки» ...	547
<i>Попова Д. Б.</i> Эссе как способ реализации письменно-коммуникативной компетенции в контексте иноязычного профориентированного обучения .....	550

Досуг как время свободного самоопределения, саморазвития, сосредоточивает значительные ресурсы для развития молодежи. Молодежные центры должны стать важной частью современного общества.

1. *Осипова, Л. Д.* Потенциал креативного пространства для развития творческой деятельности молодежи / Л. Д. Осипова // ТРУДЫ СПБГИК. – 2023. – № 227. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/potentsial-kreativnogo-prostranstva-dlya-razvitiya-tvorcheskoj-deyatelnosti-molodezhi> (дата обращения: 17.11.2024).

2. *Саликов, А. Э.* Тенденции развития молодежных центров в Республике Беларусь: культурологический аспект / А. Э. Саликов // Традицыі і сучасны стан культуры і мастацтваў : зб. навук. арт. / гал. рэд. А. І. Лакотка ; Цэнтр даследаванняў беларускай культуры, мовы і літаратуры НАН Беларусі. – Мінск, 2022. – Вып. 3. – С. 528–530.

3. *Свечкарь, Е. С.* Особенности формирования современных молодежных центров / Е. С. Свечкарь // АМІТ. – 2022. – № 3 (60). – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/osobennosti-formirovaniya-sovremennyh-molodezhnyh-tsentrov> (дата обращения: 07.12.2024).

УДК 392.8: 395+394](315)

*Ду Бикунь,*

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

## **ТРАДИЦИИ ДВОРЦОВОЙ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ В КИТАЕ**

**Аннотация.** Важное место в алиментарной культуре Китая занимают традиции дворцовой кухни, которые рассматриваются в контексте социальных, религиозных, экономических аспектов, связанных с питанием. Именно императорская кухня заложила основы национальной кухни, систематизировала и обобщила, усовершенствовала традиции региональных гастрономических школ. Рассматриваются этикетные предписания императорских трапез, эстетические особенности блюд и раскрывается их символическая составляющая. Утверждается, что ментальное содержание алиментарной культуры выражено в первую очередь через феномен императорской кухни, сохранению и развитию традиций которой уделяется пристальное внимание в современном Китае.

**Ключевые слова:** традиции, алиментарная культура, китайская императорская кухня, этикет, ритуал.

*Du Bikun,*  
*Applicant for the degree of Candidate of Science*  
*of the Educational Institution "Belarusian State University*  
*of Culture and Arts", Minsk, Belarus*

## **TRADITIONS OF THE PALACE FOOD SYSTEM IN CHINA**

**Abstract.** An important place in the alimentary culture of China is occupied by the traditions of palace cuisine, which are considered in the context of social, religious, economic aspects related to nutrition. It was the imperial cuisine that laid the foundations of national cuisine, systematized and generalized, improved the traditions of regional gastronomic schools. The author examines the etiquette requirements of imperial meals, the aesthetic features of dishes, and reveals their symbolic component. He asserts that the mental content of alimentary culture is expressed primarily through the phenomenon of imperial cuisine, the preservation and development of whose traditions is given close attention in modern China.

**Keywords:** traditions, alimentary culture, Chinese imperial cuisine, etiquette, ritual.

Алиментарная культура – это совокупность традиций, обычаев, знаний и навыков, связанных с производством, приготовлением и употреблением пищи в определенной культуре или обществе. Она включает не только кулинарные традиции, но и социальные, религиозные и экономические аспекты, связанные с питанием. Ментальное содержание алиментарной культуры Китая выражено через различные феномены, одним из которых является дворцовая кухня, которая насчитывает три тысячелетия, отличается огромным разнообразием и является важным культурным наследием древнейшей цивилизации. Интерпретация символов императорской системы питания в культурологическом аспекте формирует определенное пространственное единство, смыслы которого отображают особенности развития китайской кухни, выявляют традиции дворцовой кухни, что несомненно будет способствовать межкультурной коммуникации между китайским и белорусским обществами. Данное направление представляется перспективным в силу нара-

стающей социокультурной символичности еды в постиндустриальной цивилизации.

Императорская кухня Китая неоднократно рассматривалась как китайскими, так и зарубежными исследователями с позиций осмысления ее истории и традиций: Ж. Пепин и Л. Пепин [7], Ю. Н. Андерсон [6], Юй Пэй и Цзяо Юймэй [5], К. Щепин [4] и др. Множество работ по алиментарной культуре Поднебесной позволяют считать, что появление императорской кухни восходит к рабовладельческому обществу. Культура еды, «занимая пограничное положение между природой и культурой, оказывается чуть ли не центральной собственно человеческой культуротворческой деятельностью» [3, с. 213]. Пищевой код предполагает выявление границ съедобного, определение базовых оппозиций, правил сочетания и способов приема пищи. Именно «оппозиция сырого и приготовленного... равна отсутствию и присутствию кулинарии» [2, с. 357], свидетельствует об окультуривании человека.

Императорская кухня «Тянь Чу» (天廚) в Китае является вершиной развития гастрономической культуры в разные эпохи, о чем свидетельствует целый ряд посвященных ей книг, в том числе «Ши шу» («Записки о еде»), «Цуй-ши ши цзин» («Канон еды госпожи Цуй») или «Ши чжуань цы ди фа» («Упорядоченные методы приготовления пищи»). Генезис дворцовой системы питания связан с развитием китайского общества, появлением императоров и дворцов. Дальнейшее ее развитие происходило во времена правления династий Цинь (221–207 гг. до н. э.), Хань (206 г. до н. э. – 220) и Цзинь (265–420). Интенсивно формировались гастрономические традиции во время правления династии Тан (с 618 г. по 907 г.), продолжали развиваться при Мин (1368–1644). Чрезвычайно роскошными были гастрономические пристрастия династии Цин (1644–1911), поэтому она стала высшей точкой развития императорской кухни.

Алиментарная культура дворца формировалась на основе региональных кухонь, но с добавлением более дорогих и изысканных ингредиентов, интеллектуально-творческой деятельности поваров, учетом вкусовых предпочтений императоров, их жен и наложниц, членов императорской семьи, особенно вдов-

ствующих императриц (например Цыси (1835–1908)). Именно императорская кухня заложила основы национальной кухни Китая, систематизировала и обобщила, усовершенствовала традиции региональных гастрономических школ.

В пространстве дворцовых церемоний сформировались традиции, связанные с ритуальным употреблением пищи. Этикетные предписания подачи блюд, сервировки стола, музыкальное сопровождение трапезы, даже облачение слуг были строго регламентированы, имели сакральный смысл. Традиции императорских трапез сохраняются в китайском обществе как символ величия Поднебесной на торжественных обедах и официальных приемах и в современном Китае.

При императорских дворцах всех династий (особенно Хань) почти половина придворных занималась вопросами еды и питья, что способствовало не только сохранению традиций питания, но и их развитию, дифференциации кулинарных специальностей. Были эксперты по рыбе, овощам, спиртным напиткам, соли, мороженому. Первоклассные повара изобретали и готовили новые блюда. «Сыны Неба» и знатные сановники устраивали пышные обеды, состоящие из 50–100 блюд, куда входили как традиционные, так и экзотические: «Сердце дракона», «Печень барса», «Медвежьи лапы». Только для императора готовили «восемь драгоценных блюд». Рецепты, приведенные в летописных текстах «Чжоу Ли» и «Ли Ци», свидетельствуют об изысканности и утонченности древнекитайской кухни.

Описанию данных мероприятий посвящены многие страницы древней китайской литературы и поэзии (романы «Троевластие», «Речные заводи», «Путешествие на Запад» и др.). Культура питания императорского дворца включала и различные трапезы во время путешествий и походов правителей Поднебесной. Определенные условия трапез выступали стимулом для инновационной деятельности кулинаров для поддержания высокого уровня императорской кухни.

Согласно ритуальным установлениям, император принимал пищу четыре раза в день: ранним утром (пин дань ши), днем (чжоу ши), вечером (бу ши) и на закате (му ши). В «Бай ху тун» («Всепроникающие [дискуссии в зале] Белого тигра») сказано, что пища ранним утром – это отправная точка малого

ян; днем – великого ян; вечером – малого инь; на закате – великого инь» [1, с. 496]. Император всегда должен был быть обеспечен свежими и лучшими продуктами. Одной из особенностей императорской системы питания является использование только самых свежих и качественных ингредиентов, таких как орехи, фрукты, морепродукты и дикорастущие растения. Император мог употреблять только продукты, выращенные на специальных полях.

Таким образом, в алиментарной культуре дворца сформировались общие принципы, определяющие многообразие технологий приготовления и потребления пищи, подачи блюд, их наименование. Например, император должен был есть только те блюда, которые были предложены ему на специальных тарелках, и он не мог использовать при этом столовые приборы. Также император не мог говорить за столом и должен был употреблять пищу в полной тишине.

Повара создавали блюда в соответствии с определенными рецептами и технологиями (парение, жарка, варка, тушение и т. д.). Процесс их приготовления усложнялся от династии к династии. Чтобы придать блюдам более богатый вкус, использовали различные специи и соусы. Императорская кухня известна также и роскошными сервировками. Блюда были одновременно вкусными и эстетически привлекательными. В качестве украшений использовали цветы, фрукты и овощи. Все эти правила и традиции отражали не только культурные особенности китайского общества, но и символизировали высокое положение императора и его власть над народом.

Одной из главных особенностей императорской кухни Китая является ее символический характер. Императорские повара создавали блюда, которые отражали различные аспекты китайской культуры и философии. Например, блюда с рисом символизировали богатство и процветание, а с рыбой – удачу и благополучие. В Древнем Китае еда и напитки часто подчеркивали различия между правителем и подданными, высшими и низшими, старшими и младшими. В «Ритуальной утвари» указывается, что многочисленность сосудов является показателем знатности (у Сына Неба их 26).

Сегодня императорская кухня Китая продолжает привлекать внимание туристов и гурманов со всего мира. Особую популярность приобрели банкеты Маньхьяньюаньси, которые демонстрируют синтез блюд типичной маньчжурской кухни и традиционной китайской кухни. Для изучения торжественного императорского ужина династии Цин в 2005 г. при Пекинской кулинарной ассоциации была учреждена профессиональная комиссия. Предпринятые меры содействовали охране и распространению дворцовой кухни Поднебесной в китайском обществе и зарубежных странах.

Императорскую кухню по праву считают одной из главных достопримечательностей китайской культуры. Она стала знаком социальных, культурных явлений китайской цивилизации, выражением смыслов, закодированных в ритуалах и церемониях императорского дворца. В рамках императорской кухни были сформированы общие принципы питания в Китае: пища должна была способствовать сохранению здоровья и долголетию, приниматься в строго определенные временные промежутки, соответствовать индивидуальным вкусовым предпочтениям человека, сопровождать различного рода приемы, быть разнообразной.

---

1. История китайской цивилизации : в 4 т. / Т. 2 : Цинь, Хань, Троецарствие, Цзинь, Южные и Северные династии (221 до н. э. – 581) / гл. ред. Чжан Чуаньси, зам. гл. ред. Ван Банвэй ; пер. с кит. под ред. И. Ф. Поповой. – М. : Международ. издат. компания «Шанс», 2021. – 607 с.

2. *Леви-Стросс, К.* Мифологики: сырое и приготовленное / пер. с фр. А. З. Акопяна, З. А. Сокулер / К. Леви-Стросс. – М. : FreeFly, 2006. – 399 с.

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

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

5. *Юй Пэй.* Китайская кухня в рецептах и историях / Юй Пэй, Цзяо Юймэй ; пер. с кит. М. А. Беляевой. – М. : Международ. издат. компания «Шанс», 2020. – 103 с.

6. *Anderson, E. N.* The Imperial Kitchen of China / E. N. Anderson. – Yale Univ. Press, 1988. – 313 p.

7. *Pepin, J.* The Food of China / J. Pepin, L. Pepin. – Thames & Hudson, 2011. – 256 p.