

НОВОГОДНЯЯ ТРАПЕЗА КАК ОБЪЕКТ НЕМАТЕРИАЛЬНОГО КУЛЬТУРНОГО НАСЛЕДИЯ КИТАЯ

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

Аннотация. В статье рассмотрены общность и разнообразие китайских народных обычаев на примере празднования Нового года (*Чуньцзе, 春节*), или Праздника Весны. Выявлены культурные смыслы китайской новогодней трапезы с позиций культурологии, отмечены ее уникальность и значимость для человечества. Раскрыта особенность кулинарного кода Китая через осмысление знаково-символической системы гастрономических традиций, его ключевое значение в формировании национальной картины мира жителей Поднебесной. Традиция празднования Нового года, в особенности новогодняя трапеза, направлена на формирование социальных эталонов поведения, укрепление этических воззрений людей, сплочение семьи, поддержание в ней мира и согласия, создание гармоничных отношений в обществе.

Ключевые слова: новогодняя трапеза, нематериальное культурное наследие, алиментарная культура, традиция, кулинарный код, символ.

NEW YEAR'S MEAL AS AN OBJECT OF CHINA'S INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

*Du Bikun, Competitor of a Scientific Degree of Candidate of Sciences
of the Educational Institution «The Belarusian State University
of Culture and Arts»*

Abstract. The article considers the commonality and diversity of Chinese folk customs on the example of the celebration of the New Year (*Chunjie, 春节*), or the Spring Festival; reveals the cultural meanings of the Chinese New Year's meal from the standpoint of cultural studies, notes its uniqueness and significance for humanity. The article reveals the peculiarity of the culinary code of China through the understanding of the sign-symbolic system of gastronomic traditions, its key importance in shaping the national picture of

the world of the inhabitants of the Celestial Empire. The tradition of celebrating the New Year, especially the New Year's meal, is aimed at forming social standards of behavior, strengthening the ethical views of people, uniting the family, maintaining peace and harmony in it, and creating harmonious relations in society.

Keywords: New Year's meal, intangible cultural heritage, alimentary culture, tradition, culinary code, symbol.

В список нематериального наследия ЮНЕСКО внесены многие объекты китайской культуры, однако кухня Поднебесной, которая по популярности не уступает кухням многих стран и народов, в нем не представлена. Заявка на ее включение была подготовлена в 2011 г., однако отправлена на доработку властями КНР в связи с трудностью приведения данного объекта к единому знаменателю из-за разнообразия и контрастности кулинарных традиций, которые имеют ярко выраженные региональные особенности. Дифференцированность алиментарной культуры Китая подтверждается наличием множества (насчитывают от четырех до десяти и более) кулинарных школ, в которых обобщены традиции китайского народа в сфере питания. По мнению Всекитайской кулинарной ассоциации, «устаревший список восьми Больших кухонь Поднебесной больше не отражает разнообразие китайских кулинарных традиций на фоне экономического развития и изменений рынка» [5, с. 9], что вызвало общественную дискуссию. В данной ситуации принято решение представить кухню Поднебесной традиционным семейным новогодним по китайскому лунному календарю банкетом, поэтому выявление культурных смыслов новогодней трапезы с позиций культурологии в данной статье направлено на обоснование ее уникальности и значимости для человечества и популяризацию китайской культуры в Республике Беларусь.

На протяжении пяти тысячелетий развития Китай создал богатую алиментарную культуру, которая является базовым структурным элементом этнической культуры и самосознания, связана с этнокультурной идентификацией. Исследования, посвященные истории возникновения и развития китайских кулинарных традиций во время празднования Нового года, проводили как китайские, так и зарубежные ученые: Хуан Паньпань [2], Цзя Хуэйминь [3], Шэнь Чжэньхуэй [4], К. Щепин [5], Юй Пэй и Цзяо Юймэй [6], Ж. Пепин и Л. Пепин [7] и др. Культурологическое осмысление новогодней трапезы в данной статье осуществляется с позиций аксиологического и знаково-символического подходов.

В становлении национальной картины мира жителей Китая одним из ключевых является кулинарный код. Его формирование обусловлено историческими, социально-экономическими и демографическими факторами, особенностью приема пищи, ее составом, способами приготовления.

Пища выступает важным условием сохранения китайской цивилизации, поэтому отражена в устойчивых традициях, ритуалах, обычаях и обрядах, которым в китайском обществе отводится почетное место. Многие культурно-символические формы алиментарной культуры сохраняются и развиваются в рамках национальных праздников, в т. ч. празднования Нового года (*Чуньцзе*, 春节), или Праздника Весны, во время новолуния по восточному календарю. Данная традиция зародилась во времена правления императора У-ди (141–87 гг. до н. э.).

Новый год является одним из самых почитаемых и любимых, массовых праздников в современном Китае, обладает богатой историей, отражает базовые ценности и мировоззрение китайского народа, укрепляет межнациональные народные обычаи в многонациональном государстве. Изначально *Чуньцзе* отмечался народностью хань, а теперь является традицией для более двадцати этносов Поднебесной: маньчжуров, монголов, тибетцев, народностей мяо, чжуан, дун, буи, корейцев и др. Новый год – это пример проявления общности и разнообразия китайских народных обычаев [4, с. 189].

Чуньцзе является значимым символом китайской культуры, в котором закодированы богатые смыслы: пожелание обильного урожая, изгнание злых духов, обретение здоровья, семейного счастья и благополучия в новом году. Празднование Нового года в разных регионах Китая имеет свои временные особенности. Его наступление у многих этнических сообществ КНР происходит по собственному календарю: мяочане его встречают осенью; у дайцев Новый год (Праздник обливания водой) отмечается в середине апреля по григорианскому календарю; у туцзянцев – на один день опережает ханьский. Праздничные мероприятия схожие и одновременно разнообразные: у ханьцев существуют такие традиции, как «танец дракона» и «танец льва»; у народности мяо – бой быков, конные скачки, новогодний бой барабанов, танцы под *лушэн* (тростниковую дудочку); у чжуан – «танец петухов», «танец весеннего быка» (быка делают из бумаги и ткани); у яо – «танец весенней вспашки»; у туцзя – «танец рук» (во время танца руки не поднимают выше плеч); у тибетцев – хоровод *гочжуан* (переводится как «очаг»), театральные представления тибетской оперы. Среди новогодних традиций особое место занимают жертвоприношения предкам и визиты к друзьям, но самый ответственный момент встречи *Чуньцзе* в Поднебесной – единение семьи за обильной трапезой в новогоднюю ночь.

Во время китайских праздников «употребление определенных продуктов можно считать ритуальным действием, так как оно повторяется из года в год» [1, с. 26]. Новогодний стол у разных народностей имеет свои отличия. Например, монголы в этот вечер едят *шоу ба жоу* (тушеную баранину на кости, куски которой принято брать руками); представители народности и – *то то жоу* (блюдо из свинины); чжуанцы – *я нянь фань*

(новогодний рис); хэчжэ (китайские нанайцы) – блюдо из поджаренной рыбы, мяса, сливочные лепешки [4, с. 189–190].

На китайском новогоднем столе практически каждое блюдо символизирует отдельное пожелание. Редька *лайфу* (莱城) символизирует приход счастья. Рыба *юй* (鱼) омонимична «прибавке» (余), что подразумевает пополнение в семье, увеличение количества денег, успех в карьере. Существует отдельная церемония переворачивания поданной на стол цельной рыбы, во время которой, если вы просите соседа сделать это, нельзя произносить «фань» (翻) («перевернуть»), а нужно громко сказать «хуа го лай» (划过来) («разгрести, размежевать», в просторечии «хуа» означает «приносить прибыль»), чтобы не навлечь беду на рыбака (его лодка перевернется) или водителя (произойдет авария). Традиционным блюдом на новогоднем столе являются пельмени *цзяоцзы* (饺子), которые по форме напоминают древнекитайские слитки серебра и потому сулят богатство. Самый древний пельмень, приготовленный 1700 лет назад, обнаружен археологами именно в Китае в начале 2016 г. при раскопках в Синьцзян-Уйгурском автономном районе. Пельмени должны быть первым блюдом, которое китаец отведают в наступившем новом году, поскольку они считаются «пищей перехода». Их нельзя считать, или будешь ходить с пустыми карманами. Подают во время трапезы и курицу *цзи* (鸡) как символ удачи, счастья. Можно отметить такую особенность новогодней трапезы: на севере Китая едят пельмени, на юге – *няньгао* (печенье из клейкого риса), название которого символизирует успех и новые высоты во всех сферах. Аналогичное пожелание богатства и успеха несут мандарины *цзюцзы* (桔子), апельсины *чэньцзы* (橙子), потому что они похожи на монеты. А помело *юцзы* (柚子) ассоциируется с частыми встречами с друзьями и близкими. Обязательным блюдом на новогоднем столе также является лапша, символизирующая долголетие.

Во время празднования Нового года на восьмой день принято организовывать второй обед, который также объединяет членов семьи. Во время его проведения в полночь принято молиться богу Неба – *Тянь гуну*.

Таким образом, новогодняя трапеза является одной из значимых традиций Китая, которая направлена на формирование социальных эталонов поведения, укрепление этических воззрений людей, сплочение семьи, поддержание в ней мира и согласия, создание гармоничных отношений в обществе. Также следует отметить разнообразие блюд, которые обязательно подаются во время новогодней трапезы, что свидетельствует о своеобразии и устойчивости национальных кулинарных традиций. В современных условиях алиментарная культура Китая стала важнейшей частью международного обмена, выступает средством репрезентации нематериального культурного наследия китайского народа, способствует

взаимному обогащению гастрономической культуры китайского и белорусского обществ.

1. *Богаетская, В. В.* Понятие ритуала в китайской кухне / В. В. Богаетская // Россия – Китай: история и культура : сб. ст. и докл. участников XIV Междунар. науч.-практ. конф., Казань, 11–13 нояб. 2021 г. / Казан. (Приволж.) федер. ун-т, Ин-т междунар. отношений, Ин-т Конфуция; науч. ред.: Р. Р. Хайрутдинов [и др.]. – Казань, 2021. – С. 23–28.

2. *Хуан Паньпань.* Китайские традиции и обычаи / Хуан Паньпань ; пер. с кит. В. В. Николаевой. – 2-е изд., испр. – М. : Шанс, 2021. – 269 с.

3. *Цзя Хуэйминь.* Китайские новогодние праздники по лунному календарю в повседневной культуре современного Китая / Цзя Хуэйминь // Общество: философия, история, культура. Серия : Искусствоведение. – 2016. – № 8. – С. 102–105.

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

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

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

7. *Рерин, J.* The Food of China / J. Rerin, L. Rerin. – 2011. – 256 p.