

## БАНКЕТ КАК ФОРМА ЭЛИТАРНОЙ КУЛЬТУРЫ КИТАЯ

*Ду Бикунь,*

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

**Аннотация.** Банкет как форма алиментарной культуры Китая представляет собой синтез кулинарных традиций этнических сообществ Поднебесной и гастрономической кухни императорского дворца, каждая из которых обладает общими ценностными основаниями и специфическими особенностями, которые обусловили многообразие китайской цивилизации. В генезисе китайского банкета прослеживается языческое происхождение, ритуальность. В данной статье он рассматривается как форма элитарной культуры. Подчеркивается необходимость сохранения и развития банкетных традиций как транслятора духовных оснований китайского общества.

**Ключевые слова:** алиментарная культура, банкет, традиция, культура питания, гастрономическая культура, кулинарные традиции, идентичность.

## BANQUET AS A FORM OF ELITE CULTURE IN CHINA

*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 banquet as a form of Chinese alimentary culture is a synthesis of the culinary traditions of the ethnic communities of the Middle Kingdom and the gastronomic cuisine of the imperial palace. Each of them has common value foundations and specific features that determined the diversity of Chinese civilization. The genesis of the Chinese banquet can be traced to pagan origins and ritualism. In this article it is considered as a form of elite culture. The author emphasizes the need to preserve and develop banquet traditions as a transmitter of the spiritual foundations of Chinese society.

**Keywords:** alimentary culture, banquet, tradition, food culture, gastronomic culture, culinary traditions, identity.

Алиментарная культура Китая базируется на диалектике элитарной и народной форм, каждая из которых обладает общими специфическими особенностями. До сих пор в национальной кухне выделяется восемь кулинарных школ (кухни Шаньдуна, Сычуани, Цзянсу, Гу-

андуна, Фуцзяни, Чжэцзяна, Хунани и Аньхоя), которые формировались в определенном регионе под влиянием климата, географического положения, исторического фона, местных продуктов и кулинарных вкусов жителей. Однако в современном китайском обществе наблюдается стремительный рост интереса к здоровой пище, что ведет к отказу от многих традиционных блюд, а также смешению гастрономических традиций разных регионов КНР. В условиях политики открытости Китая внешнему миру в страну все более активно проникают зарубежные традиции питания. Дальнейшая ассимиляция различных кулинарных школ актуализирует проблему сохранения и развития алиментарной культуры как объекта нематериального культурного наследия, культурологическое осмысление ее сущности как феномена культуры, который представляет собой определенную нормативно-ценностную систему.

Алиментарная культура Китая имеет сложное строение, ее важным элементом является кухня императорского дворца, в пространстве которого была сформирована аристократическая традиция приема пищи – банкет (фр. *banquet* – «торжественный званый обед или ужин в честь какого-либо лица или события»). Дифференциация видов застолья в китайской культуре выделяет банкет (*янь*) как форму элитарной культуры. Императорская кухня Поднебесной неоднократно рассматривалась исследователями (В. С. Поликарпов [5], Юй Пэй и Цзяо Юймэй [7], Ли Сяотао и С. А. Колода [2], Ван Цзы [1]) с позиций осмысления ее истории и гастрономических традиций, однако комплексных исследований по проблеме банкета как формы алиментарной культуры Китая не проводилось. Исходя из вышеизложенного, целью данной статьи является выявление смыслов, ценностей и представлений, заложенных в банкетные традиции Китая, что будет содействовать более глубокому пониманию духовных основ одной из самых древних цивилизаций.

Значительное место в системе дворцовых церемоний, которые регламентировали жизнь императоров, занимали ритуалы, связанные с едой. Совместное употребление пищи представляет собой универсальный феномен, существующий во всех культурах и выполняющий коммуникативную, интегрирующую, дифференцирующую функции. В Китае существовала не только социальная, но и гастрономическая иерархия. Занимаемое участником банкета место и потребляемая пища становятся средством социальной идентификации. Коллективное застолье моделирует идеальный образец социального будущего, сопряженный в китайской традиции с богатством, процветанием, здоровьем, долголетием, успешной карьерой. Особое место в структуре алиментарной культуры занимает императорский банкет, который выступал как символ величия, могущества императора и государства, изобилия. Его важной функцией является преемственность духовной культуры

общества посредством определенных знаков и норм символического поведения, которые представляют особую семиотическую систему, план выражения которых формируется блюдом или ингредиентом, а план содержания не связан с пищевой тематикой: блюдо из рыбы выступает символом жизненного достатка, лапша – символом долголетия, сазан – карьерного роста, обязательное четное количество блюд – счастья и благополучия. Генезис китайского банкета имеет языческие корни в ритуале жертвоприношения, также на его развитие решающее значение оказало конфуцианство, отрегулировавшее выбор пищи и нормы поведения за столом. Идеи Конфуция о связи между едой и политикой стали основой застольного этикета и получили развитие в последующие исторические периоды Китая [3, с. 7]. Данная тенденция стала доминантной во времена династий Чжоу, Цинь и Хань. Система императорских приемов служила маркером того положения, который занимали приглашенные придворные. Император использовал банкет как способ демонстрации приближенным своей милости, расположения, как канал связи с министрами, и в то же время это было символической формой признания заслуг придворных.

Наивысшего развития алиментарная культура Китая достигла при династии Цин, когда были выработаны общие принципы питания [8]. Банкеты имели разные названия и организовывались в течение всего года: три банкета на Новый год, в честь зимнего солнцестояния, триумфальные банкеты, посвященные победам в военных сражениях, свадебные (императора, принцев, принцесс), по случаю дня рождения императора (*Ваньшоу*), королевы-матери, приемы посланников, банкет для наложниц и т. д. Известным и грандиозным был маньчжурский банкет *Ман Хань* (滿漢全席), который сложился в результате совершенствования гастрономической культуры китайского императорского дворца (подавали более 300 видов блюд маньчжурской и ханьской национальной кухни). Для него отбирались лучшие продукты с востока, запада, юга и севера, поэтому он получил название «четыре или восемь сокровищ гор, морей, птиц и трав». Ежегодный монгольский банкет *Циньпан* устраивался в Зале Тяньчжэн Дагуанмин для развлечения монгольских родственников императора в 16-й день первого лунного месяца. Во время его проведения происходила встреча императора с выдающимися учеными в Зале бескорыстия Фэнсань (奉賢). Самым известным и грандиозным из них стал проведенный в 1791 г. в честь 80-летия императора Цяньлуна [4, с. 261]. Одним из самых дорогих китайских банкетов остается осетровый: все блюда готовятся из этой «царской» рыбы, которая водится в водах реки Хэйлунцзян (Амур).

Каждая народность Китая внесла свой вклад в формирование национальной кухни и застольных традиций. Например, хани, которая проживает в провинции Юньнань на юго-западе страны, установила

рекорд Гиннеса в номинации «Самый большой в мире банкет» (2010 г.): 3050 столов (более 4000 м) для более 10 000 пирующих человек. Ханйцы называют подобные застолья *чаньцзеянь* [6, с. 235] – «банкет длиной с улицу».

Таким образом, традиции алиментарной культуры китайского народа отличаются гибким и изменчивым характером, при этом сохраняющим общие основополагающие особенности. Культурные смыслы императорских банкетов могут влиять на дальнейший обмен и взаимодополняемость пищевых привычек и общей культуры питания, развивающейся в современных условиях в Беларуси и Китае.

1. Ван Цзы. Развитие императорской кухни как элитарной части гастрономической культуры Китая / Ван Цзы // Общество: философия, история, культура. – 2021. – № 12. – С. 196–200.

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

3. МА Яньли. Застольный ритуал и концепт «застолье» в китайской и русской лингвокультурах: автореф. дис. ... канд. филолог. наук: 10.02.20 / МА Яньли; Волгоград. гос. пед. ун-т. – Волгоград, 2005. – 24 с.

4. Плескачевская, И. Н. Поднебесная страна / И. Н. Плескачевская. – М.: Шанс, 2018. – 311 с.

5. Поликарпов, В. С. Образ жизни мировой элиты: история и современность / В. С. Поликарпов, Е. В. Поликарпова, В. А. Поликарпова. – Таганрог, 2015. – 280 с.

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

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

8. 清朝的宫廷饮食文化 // 搜狐 = Дворцовая кулинарная культура династии Цин [Электронный ресурс] // Sohu. – 21.02.2017. – Режим доступа: [https://www.sohu.com/a/126841399\\_114731](https://www.sohu.com/a/126841399_114731). – Дата доступа: 01.09.2023. – Текст на кит. яз.