

3. Health cooperation [Electronic resource]. – Mode of access: <https://china.mfa.-gov.by/ru/bilateral/humanitarian/healthcare>. – Date of access: 30.11.2022.

4. Healthcare of the Republic of Belarus [Electronic resource]. – Mode of access: <https://president.gov.by/ru/belarus/social/healthcare>. – Date of access: 01.12.2022.

5. Ministry of Health of the Republic of Belarus [Electronic resource]. – Mode of access: <https://minzdrav.gov.by/ru/sobytiya/pinevich-sotrudnichestvo-belarusi-i-kitaya-v-borbe-s-koronavirusom-mozhno-nazvat>. – Date of access: 30.11.2022.

6. Should I order medical equipment from China [Electronic resource]. – Mode of access: <https://postavkioptom.by/news/stoit-li-zakazyvat-mediczinskoe-oborudovanie-iz-kitaya>. – Date of access: 01.12.2022.

7. The most important thing in life is health [Electronic resource]. – Mode of access: <https://redcross.by/glavnoe-v-zhizni-eto-zdorove>. – Date of access: 03.12.2022.

8. Visit of the delegation of the Medical University of China to the Belarusian State Medical University [Electronic resource]. – Mode of access: <https://www.bsmu.-by/allarticles/rubric2/page211/article2275>. – Date of access: 03.12.2022.

А. В. Конышева, Ху Вэйхан

*Белорусский государственный экономический университет
(г. Минск, Республика Беларусь)*

КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ КИТАЯ, ПРИУРОЧЕННЫЕ К НАЦИОНАЛЬНЫМ ПРАЗДНИКАМ

В статье рассказано о кулинарных традициях Китая, которые приурочены к национальным праздникам этой страны. Китайцы очень гордятся своей культурой, народ любит свою историю и чтит традиции и праздники. Приготовление пищи для праздников обусловлено

древними преданиями и имеет тесную связь с традиционной китайской культурой. Даже много веков спустя люди ценят и придерживаются культурных обычаев, связанных с приготовлением и употреблением пищи.

Ключевые слова: культурное наследие; кулинарные традиции; символические блюда; праздничное угощение; древние предания.

The article talks about the culinary traditions of China, which are timed to coincide with the national holidays of this country. The Chinese are very proud of their culture and they love their history and honor traditions and holidays. Cooking for the holidays is conditioned by ancient legends and has a close connection with traditional Chinese culture. Even many centuries later, people appreciate and adhere to cultural customs related to the preparation and consumption of food.

Keywords: cultural heritage; culinary traditions; symbolic dishes; festive treats; ancient legends.

Традиционные праздники составляют важную часть общественной и семейной жизни людей, являясь неотъемлемой составной частью культуры, олицетворением национального духа страны. Они раскрывают внутреннюю и внешнюю сторону жизни народа: национальную пищу, обряды и обычаи, верования, мировоззрение, характеры и многое другое.

Китай – самая загадочная страна. Китайцы любят свои праздники, так как у каждого праздника свой ритм, свое настроение и, конечно, своя еда, свойственная только китайскому народу. Они уделяют много внимания организации праздников и особенностям праздничного стола, потому что у них особое отношение к приготовлению пищи. Каждому событию должно соответствовать определенное блюдо, большинство из которых связаны с различными народными верованиями и легендами.

Рассмотрим более подробно китайские праздники и кулинарные традиции, свойственные этим праздникам.

Праздник Чунъян 重阳节 (*chóngyángjié*) – Праздник двойной девятки.

В честь Праздника двойной девятки есть традиция подниматься на гору с веткой пахучего кизила в руке и пить на вершине вино из хризантем. Отсюда и еще одно название этого дня – Праздник восхождения на гору. В древности в этот день люди отламывали от кизила веточки, которые втыкали в волосы, чтобы отогнать плохой воздух, а на пояс вешали мешочки, куда складывали уже созревшие ягоды кизила, которые, согласно поверьям, предохраняли от эпидемии [3, с. 85].

Во время праздника Чунъян пекут праздничные пирожные 重阳糕 (*chóngyánggāo*) из пшеничной или рисовой муки. Пирожные украшают абрикосовыми косточками, финиками, каштанами, семечками дыни, изюмом, орехами. В Пекине их называли хуагао 花糕.

Также торт «Чунъян» является своего рода традиционным тортом, который пекут на этом празднике. Его запекают и готовят на пару, в основном из рисовой муки и сахара, затем его украшают мармеладом, каштанами и миндалем. Поскольку слово «торт» 糕 звучит как слово «высота» 高 в китайском языке, люди считают его счастливой едой. Этой традиции уже 2000 лет [6, с. 154].

Хочется отметить, что Ван Вэй 王維, второе имя которого Мо Цзе 摩詰 (699–759), был не только крупным китайским поэтом, но также и живописцем, и каллиграфом, и даже музыкантом. Он творил свои произведения в эпоху Тан [1, с. 46], и одно из его стихов посвящено Празднику двойной девятки.

中秋才过又重阳
又见花糕各处忙
面夹双层多枣粟
当筵题句傲刘郎

На Фестиваль двойной девятки
Готовят торт, ну очень сладкий!
Там красные финики и каштаны есть
Попробовать тот торт на празднике – большая честь!
(Перевод А. В. Конишевой)

В китайском варианте говорится о том, что торт на празднике двухслойный с сухофруктами из красных каштанов и фиников. Он обязательно должен быть в каждой семье в этот праздник.

С конца 80-х годов прошлого века праздник Чуньян стал знаменательной датой для пожилых людей. Традиционно его отмечают, отправляясь на прогулку в горы, где пьют хризантемовое вино. Хризантема в Китае считается символом долголетия и устойчивости к увяданию, потому что цветет осенью, когда летнее буйство природы уже прошло. Женщин поздравлять с Праздником двух девяток не стоит – они обижаются и говорят, что не такие уж и старые, чтобы справлять этот день [3, с. 89].

Праздник Дуань-у цзе – 段無傑 (*Duanwu Festival*) – это один из трех важнейших традиционных праздников Китая. Этот день также называют Праздником двойной пятерки, праздником Дуань-ян 段陽 и Днем поэта.

Праздник приходится на пятое число пятого месяца по лунному календарю. По наиболее распространенному мнению, возникновение этого праздника связано с памятью о древнем китайском поэте-патриоте Цюй Юане.

Цюй Юань 屈原 жил в царстве Чу 楚 в эпоху Воюющих царств (V–III вв. до н. э.). Много раз обращался он к чускому царю с предложениями о реформах, направленных против политической деградации, упадка и коррупции. Но царь, поверив доносам сановников, умышленно оговоривших Цюй Юаня, выслал поэта из столицы [5, с. 67].

В 278 г. до н. э. войска царства Цинь 秦 захватили столицу царства Чу. Цюй Юань, узнав о таком национальном позоре, не смог этого перенести и пятого числа пятого месяца покончил с собой, бросившись в реку. Согласно преданию, узнав о его смерти, люди в горе и ужасе бросились в лодки и долго искали тело поэта в реке, но так и не нашли [5, с. 69].

С тех пор ежегодно в этот день, 5-го числа 5-го месяца по лунному календарю, люди на лодках, выполненных в виде дракона,

снуют по водному пространству рек и озер, бросают специально приготовленную пищу из риса. Постепенно эта церемония памяти поэта Цюй Юаня вошла в привычку и перешла в народное увлечение, т. е. состязание: гонки лодочек, украшенных как драконы. Одновременно с этим они бросали для Цюй Юаня в реку бамбуковые коленца, наполненные вареным рисом. Как гласит легенда, однажды им встретился на берегу сам Цюй Юань и сказал: «Весь рис, который вы даете мне, съедает дракон. Завертывайте рис в тростниковые листья и перевязывайте его цветной ниткой, потому что дракон больше всего боится этих двух вещей» [5, с. 101].

Таким образом появилась традиционная еда этого праздника – *цзунцзы* 粽子 (*zongzi*). Блюдо представляет собой пирамидальной формы «вареник» – комочек клейкого риса, завернутый в бамбуковый или тростниковый лист с разнообразными начинками. Традиционно готовится на 端午节. На севере обычно сладкие цзунцзы, а на юге – соленые.

Также в этот праздник готовят *конджи* 糜. Это рисовая каша, которую едят с пикантными начинками, чаще всего как завтрак. Wu 午 в названии “Duanwu” (Праздник драконьих лодок на мандаринском) имеет то же произношение, что и цифра 5, и во многих регионах во время праздничного обеда едят кашу из пяти разных бобов [4, с. 56].

Можно попробовать и *чжан-дуй* 煎堆. Это пустое, круглое, сладкое печенье, изготовленное из пшеничной и рисовой муки и покрытое семенами кунжута. Легенда гласит, что, поскольку сезон дождей совпадает с праздником, употребление в пищу этого круглого печенья поможет закрыть дыры в небе и предотвратить дождь.

Чжунцюцзе 中秋杰, или **Праздник середины осени в Китае** еще известен под названием Праздника лунной лепешки. Празднуется он 15 числа 8 месяца согласно лунному календарю. Несмотря на то, что это событие уходит корнями в древность, Чжунцюцзе до сих пор является официальным выходным

в Китае. Его еще называют Праздником Луны или Праздником лунного пирога. Это время, когда семьи собираются вместе, как на американский День благодарения, чтобы отпраздновать осенний урожай [5, с. 38].

В Праздник середины осени китайские семьи собираются за семейным столом, обязательно накрытым на улице, любуются луной, ведь в этот день она ярче и больше всего, и радуются окончанию сельскохозяйственных работ. К этому празднику пекут круглый лунный пирог или лунные лепешки и едят эти лакомства, глядя на луну, которая в этот период очень круглая [1, с. 47].

Ван Вэй написал стихотворение, посвященное Чжунцюцзе 中秋杰.

月饼

北宋·苏轼

小饼如嚼月 中有酥和馅
默品其滋味 相思泪沾巾

Лунная лепешка – это символ середины осени.

Этот праздник в Китае очень религиозен.

Лепешка может быть и сладкой, и соленой:

С начинкой из орехов или рыбы чуть копченой.

(Перевод А. В. Коньшевой)

Праздник Цинмин Цзе 清明节(Qīngmíngjié) буквально переводится как «Праздник чистого света». Он отмечается на 15-й день после весеннего равноденствия, который выпадает либо на 4-е, либо на 5-е апреля. Цинмин – это не только память об умерших, это еще и радостный праздник наступления весны, поэтому многие китайцы устраивают пикник или семейный обед в этот день. Традиционные блюда разнятся в зависимости от региона [2, с. 25].

Цинминские фрукты 清明果(Qīngmíngguǒ). Формой они напоминают какие-то зеленые пельмени, но вкус совсем другой. Тесто делается из выжимки полыни, риса и рисового крахмала. Внутри заворачивают начинку из сладких красных бобов, готовят на пару. Также встречаются варианты с беконом, стеблями бамбука и грибами.

Черный рис ужэнь 乌稔饭 (wūrěn fàn). Это блюдо популярно у представителей национальности Шэ, которые живут в восточной провинции Фуцзянь 福建. В День поминовения усопших каждая семья готовит ужэнь фань и передает друг другу в качестве подарка. Что-то вроде крашеных яиц на Пасху в Беларуси. Рис готовится вместе с местным сортом голубики, из которой выжимают сок, окрашивающий блюдо в черный цвет.

Рисовые шарики цинтуань 青团 (qīng tuán). Типичное для Шанхая блюдо представляет собой рисовый шарик с начинкой из сладкой бобовой пасты. По сути, то же, что и цинминские фрукты, но для придания особого вкуса при готовке в пароварку добавляют листья тростника. Жареные нити из теста саньцзы 饊子 (sǎnzi). Это блюдо одинаково распространено по всей стране, хотя сейчас считается более типичным для уйгуров. В старые времена саньцзы называли холодной пищей и связывали с праздником Ханьши 汉石, который отмечается 4 апреля и чья история еще более древняя. Но со временем жареное тесто вошло в традиции Цинмин так же, как и Ханьши [2, с. 64].

Улитки цинмин луо 清明螺 (Qīngmíngluó). В начале апреля улитки в Китае особенно жирные. Как гласит народная поговорка: «在清明, 蜗牛像鹅一样巨大». – «В Цинмин улитки огромные, как гуси». Блюдо типично для сельской местности. Сначала крестьяне вытаскивают мясо с помощью специальной иголки, а затем бросают пустые раковины на крышу. Стук раковин распугивает мышей, а если в доме не будет грызунов, крестьяне смогут спокойно выращивать коконы шелкопрядов.

Спринг-роллы чуньбин 春饼 (chūn bǐng). Это популярное блюдо на севере Китая, представляет собой блинчики с завернутыми в них свежими и / или маринованными овощами.

А еще день Цинмин является важным днем в китайской чайной культуре. Свежесобранный зеленый чай делится по датам сбора. И тот зеленый чай, который собран до дня Цинмин, получается статус “pre-qingming” – это очень престижно, и цена

на него выставляется высокая: такой чай обладает более легким и тонким ароматом [6, с. 185].

Десерт из Сучжоу 苏州. Знаменитый десерт из Сучжоу 苏州 готовится из яиц, муки, сахара и масла. В качестве наполнителя используют кедровые орешки, китайский финик жужуб и другую фруктовую мякоть. Кекс пекут на медленном огне. Он получается достаточно сладким, но не жирным. Обычно его дарят друзьям и родственникам.

Новый год, или Праздник весны.

Есть несколько символических блюд, которые китайцы обязательно употребляют на Новый год (по лунному календарю). Они могут их есть круглый год, но в праздничные дни поедание приобретает особый смысл – смысл обретения удачи, счастья, здоровья, богатства [6, с. 197].

Известный китайский поэт Ду Фу посвятил свое стихотворение Празднику весны. Самым интересным в истории Китая является то, что китайский Новый год называется еще и Праздником весны 春节 Чуныцзе.

В стихотворении на китайском языке говорится о том, что в этот день на стол ставится тарелка из нефрита, покрытая зеленым шелком, и наполняется свежими овощами [1, с. 47].

春日春盘细生菜，忽忆两京梅发时
盘出高门行白玉，菜传纤手送青丝
巫峡寒江那对眼，杜陵远客不胜悲

此身未知归定处，呼儿觅纸一题诗

Хорошая традиция в Китае
Отмечать весну овощами.
Кладут зеленый шелк на тарелку
для овощей,
Зовут к застолью всех родных,
знакомых и друзей.

(Перевод А. В. Конишевой)

Есть несколько символических блюд, которые китайцы обязательно употребляют на Новый год (по лунному календарю). Они могут их есть круглый год, но в праздничные дни поедание приобретает особый смысл: смысл обретения удачи, счастья, здоровья, богатства [4, с. 55].

Самое распространенное новогоднее блюдо – торт, точнее печенье, *няньгао* 甜糰. Его готовят из клейкого риса, растертого в пасту, с добавлением (необязательным) кокосового молока, сахара, масла. В разных кухнях Китая рецепты иногда значительно различаются, вплоть до того, что печенье становится мясным или рыбным. Верх печенья украшают рисунком в виде кипарисовых или сосновых ветвей, символизирующих долголетие, иероглифом, означающим богатство, другими желанными символами.

Праздник весны не обходится без *пельменей*, особенно в северном Китае. Их делают как в привычном для белорусов варианте – из теста и мяса, но вполне могут начинить и овощами, морепродуктами, грибами, даже фруктами. Традиционные пельмени имеют форму золотого слитка («ушка»), «уголка», в современном варианте это птицы, рыбы, цветы – все, что красиво и приносит счастье. Ведь *пельмени* символизируют воссоединение семьи, поэтому и поедание пельменей также означает семейное счастье и воссоединение в новом году.

Обязательное новогоднее блюдо – рыба. Это связано с другим значением ее названия, которое можно перевести как «излишек», «сверх необходимого». Рыба на столе должна принести тот самый излишек в доходах, который ведет к процветанию. Карася и карпа готовят для удачи, сома – для успеха в бизнесе, хозяйстве. Символично не только приготовление, но и поедание: рыбу едят в сам праздник и после него, она – последнее, что остается на столе [6, с. 91].

Трубочки из блинов с начинкой. Эти трубочки – еще один новогодний символ богатства. Блины заполняют чем угодно, главное – это их внешний вид, напоминающий золотые слитки.

Примечательным является то, что на праздники в Китае принято дарить еду. Например, на китайский Новый год начинают продавать так называемые *年货* (*nian huo*) новогодние товары, а именно: большие пакеты с рисом, бутылки масла, коробки с фруктами и другие продукты, упакованные в большом

объеме. Пара бутылок масла для жарки – хороший подарок в Китае [6, с. 185].

Маленьким детям не дарят подарки. Им дарят деньги, что означает, что они должны любить деньги и быть бережливыми по отношению к ним.

В заключение хочется сказать, что праздники в Китае отличаются от европейских сложностью, древностью и большим постоянством и символичностью. Сложная кулинарная символика национальной кухни сформировалась в течение 2000 лет и поддерживается культурой китайского государства и самими гражданами. Символическое значение кулинария приобрела в результате верований китайцев, исторических событий, осмысления жизни и природы. Оно связано с названиями, формой, цветом продуктов и блюд.

Примечательным для Китая является то, что в основном все китайские праздники связаны с легендами, которые имеют очень интересную историю, и при их проведении используется часто ритуальная еда, которую употребляли с очень давних времен. Особенности китайской кулинарии лежат гораздо глубже, являются неизмеримо более серьезными и сложными, чем видимые на поверхности факты об отдельных, странных для разных стран продуктах.

Как считает Л. П. Спенлоу, «китаец не просто готовит – он священнодействует, не просто ест – он с трепетом вкушает пищу. И это уже предполагает, что пища, перед которой можно преклоняться, особенно вкусная и разнообразно приготовленная» [2, с. 3].

Литература

1. Конышева, А. В. Национальные особенности кулинарных традиций Китая в стихах китайских поэтов / А. В. Конышева, Ху Вэйхан // Язык. Общество. Образование : сб. науч. трудов Междунар. науч.-практ. конфер. «Лингвистические и культуро-

логические аспекты современного инженерного образования» / под ред. Ю. В. Кобенко. – Томск : Изд-во Томского политех. ун-та, 2022. – С. 45–50.

2. Спенлоу, Л. П. Кулинарная экзотика: китайская кухня / Л. П. пенлоу. – М. : ЭКСМО ISBN, 2005. – 84 с.

3. Сун Чжаолинь. Традиционные праздники Китая (пер. с кит.) / Чжаолинь Сун, Ли Лулу. – М. : Восточная литература, 2012. – 174 с.

4. Рыцарева, Е. А. Ноу-хау китайской кухни / Е. А Рыцарева // Эксперт, 2004. – № 11. – С. 53–59.

5. Сан Ма. Китайские праздники благополучия и счастья / Ма Сан. – Внутренняя Монголия : «Нэймэнгу жэньминь чубаньшэ», 2004. – 242 с. = 桑麻. 吉瑞中国节. 内蒙古: 内蒙古人民出版社, 2004年. 242页.

6. Юй Шицян. Китайские праздничные обычаи / Шицян Юй. – Шанхай : «Шанхай жэньминь чубаньшэ», 2004. – 241 с. = 余世谦. 中华节日风采. 上海: 上海人民出版社, 2004年. 241页.

Лу Ся

*Белорусский государственный университет культуры и искусств
(г. Минск, Республика Беларусь)*

ХУДОЖЕСТВЕННОЕ ТВОРЧЕСТВО КАК СФЕРА ПАРТНЕРСТВА СУБЪЕКТОВ КУЛЬТУРЫ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ И КНР

В статье раскрывается значение культуры для взаимодействия субъектов различных цивилизаций. Отмечается, что государство и компартия Китая уделяют много внимания налаживанию сотрудничества со всеми странами мира во всех сферах жизнедеятельности, в том числе и в культуре. Всестороннее прочное партнерство в области художественного творчества установилось и с Республикой Беларусь, оно охватывает практически все виды искусства.