**Кухня Китая в период Юань. Употребление лапши различными слоями населения**

**Солдатова А.С.**

Студент

Государственный академический университет гуманитарных наук, восточный факультет, Москва, Россия

E-mail: alisa.soldatova@gmail.com

В период правления монгольской династии Юань общество Китая подверглось значительным изменениям, которые отразились в том числе и на кухне страны. В Китае предыдущего периода Сун блюда из лапши, традиционно принадлежащей к северной кухне, не были популярны, хотя и занимали определённое место в общей системе питания. Однако с захватом страны монголами, присоединением северных территорий и усилением межкультурных обменов со странами Центральной Азии и Ближнего Востока блюда, приготовленные на основе теста, в том числе лапша, стали употребляться сравнительно часто. Впрочем, её популярность варьировалась в зависимости от социальной группы; и она по-разному и с разной частотой употреблялась простыми людьми, китайской интеллигенцией, смешанному по составу населению городов, а также высшей монгольской знатью и двором династии Юань. Именно на данных различиях будет сосредоточен данный доклад.

Китайская кухня в целом и кухня периода Юань в частности часто становились объектом разнообразных исследований. Так, некоторые исследователи ставили своей задачей охарактеризовать китайскую систему питания в общем (важной работой в сфере является [5], которая в том числе включает главу о пище периодов Юань и Мин, написанную Ф.В. Моте), или сосредотачивались на каком-либо конкретном её элементе, в том числе на лапше (большой вклад в распространение знаний о данном продукте внесло исследование Х.Т. Хуана [6]). Говоря же о времени правления династии Юань, большая часть работ, посвящённых кухне периода, ставит своей целью рассмотреть дворцовую систему питания, которая воплощала собой образец космополитичности и была подвержена разнообразным культурным влияниям (например: [4], а также другие работы Е.Н. Андерсона). Однако исследований, которые стремились бы рассмотреть такой вид блюд, как лапша, или очертить употребление этого или каких-либо других продуктов различными слоями общества в данный период, пока что не было проведено.

Данное исследование в первую очередь основывается на таких источниках периода Юань, как сборники рецептов и энциклопедии. Благодаря тому, что тексты подобного рода обычно ставят своей целью охарактеризовать состояние кухни, свойственной какому-либо слою общества или обществу в целом, мы считаем возможным опираться на них в подсчёте частоты употребления теми или иными жителями страны блюд из лапши и выявлении основных тенденций их употребления. В число подобных текстов входят сборник рецептов «Юньлинь тан чжиду цзи» («云林堂饮食制度集», «Собрание правил еды и питья из зала Юньлинь») [1], написанный в XIV веке художником Ни Цзаном (倪瓒, 1301–1374), который содержит информацию о блюдах, популярных среди южнокитайской интеллигенции, энциклопедия «Цзюйцзя биюн шилэй цюаньцзи» («居家必用事类全集», «Полное собрание знаний о необходимых в быту вещах») [3], призванная описать домашнюю жизнь широкого круга населения, в том числе национальных меньшинств, а также работа о кухне двора, составленная придворным диетологом Ху Сыхуэем (忽思慧, годы жизни неизвестны), «Иньшань чжэнъяо» («饮膳正要», «Всё, что надо знать о еде и питье») [2].

Если говорить об употреблении лапши различными группами населения, идя «снизу вверх» по социальной иерархии, то в первую очередь стоит упомянуть самые низшие слои населения — крестьян и бедных горожан. Судить о популярности лапши среди подобных едва ли возможно, поскольку не существует источников, написанных про их пищевые привычки. Однако вполне вероятно, что изменения в обществе и власти не повлекли за собой изменения их кухни, и для таких людей лапша осталась просто одним из способов употребления пшеницы, важного в северных районах злака.

Китайская интеллигенция периода, сосредоточившиеся в тот период вдали от власти на юге страны, также не изменила своим привычкам, вероятнее всего в пику монголам-завоевателям. Так, в «Юньлинь...» из 52 рецептов всего три являются рецептами блюд на основе лапши [1].

В то же время более широкие слои населения лапшу употребляли чаще и в несколько другом виде. «Цзюйцзя...», обширная энциклопедия, из 274 рецептов пищи всего указывает 20 рецептов блюд, использующих лапшу, причём четыре из них не являются блюдами на её основе [3]. Это предполагает не только большую популярность лапши самой по себе, но и использование её как ингредиента, что было нехарактерно для блюд, употребляемых в период Сун или среди китайских учёных. Из упомянутых выше рецептов четыре располагаются в секции, посвящённой вегетарианским блюдам, и один — в главе о пище мусульман хуэй, что указывает на ограниченное употребление лапши мусульманами и буддистами (именно буддисты в Китае были в первую очередь заинтересованы в создании и распространении вегетарианской кухни).

Однако популярнее всего лапша была при монгольском дворе. В секции «Иньшань чжэнъяо», которая посвящена пище, подававшейся во дворце, из 95 блюд 29 содержат лапшу в том или ином виде, причём только 15 являются блюдами на её основе. Достаточно большое количество этих блюд являются заимствованными и обозначены тюркскими по происхождению терминами, что логично, учитывая, что вся дворцовая кухня строилась на комбинации китайских и иностранных кулинарных традиций. Многие рецепты, использующие лапшу, упоминают приготовление теста для неё из непшеничной муки, например, из крахмала или муки из водяной лилии. Большое количество блюд, в первую очередь традиционных для монгольской кухни супов, используют лапшу как один из ингредиентов, добавляемых в бульон [2].

Таким образом, в период Юань лапша была наиболее популярна среди высшей знати общества, и зачастую воспринималась ими как один из важных продуктов кухни, а не вид блюда. Широкие массы населения, в том числе мусульмане и буддисты, блюда с лапшой в составе ели реже, и были более склонны рассматривать её как базу для определённого блюда, а не ингредиент. Китайская же интеллектуальная элита употребляла лапшу только изредка.

Список источников и литературы:

1. Ни Цзан 倪瓒. Юньлинь тан чжиду цзи 云林堂饮食制度集 (Собрание правил питания из зала Юньлинь). Гл. ред.: Цю Пантун 邱庞同. Пекин: Чжунго шанъе чубаньшэ 北京：中国商业出版社. 1984
2. Ху Сыхуэй 忽思慧. Иньшань чжэнъяо 饮膳正要 (Всё, что надо знать о еде и питье). Гл. ред.: Чжуан Чжаньсинь 庄展鑫. Нанкин: Цзянсу фэнхуан кэсюэ цзишу чубаньшэ 江苏凤凰科学技术出版社. 2017
3. Цзюйцзя биюн шилей цюаньцзи (иньши лей) (居家必用事类全集（饮食类）(Полное собрание знаний о необходимых в быту вещах (еда и напитки)). Гл. ред.: Цю Пантун 邱庞同. Пекин: Чжунго шанъе чубаньше 北京：中国商业出版社. 1986
4. Buell P., Anderson E. N. A Soup for the Qan: Chinese Dietary Medicine of the Mongol Era As Seen in Hu Sihui's Yinshan Zhengyao. Brill. 2010.
5. Chang K. C. (ed.) Food in Chinese culture: anthropological and historical perspectives. New Haven and London: Yale University Press. 1977.
6. Huang H. T. Fermentation and Food Science. / In: Science and Civilisation in China, Vol. 6: Biology and Biological Technology, Part 5. Ed. by Needham Joseph. Cambridge University Press. 2000.