

Мы узнаём тысячу вещей, полезных для дипломатии и понимания страны, в том числе то, что палочки — это символ культурного превосходства Китая над остальным миром.

*Le Figaro*

Опираясь на литературу и исторические хроники, а также на современные СМИ, Франсуаза Саббан описывает Поднебесную, словно ухватив ее палочками. И даже если она не даёт рецептов, читать эту книгу — настоящее удовольствие.

*Le Point Références*

Автор погружается в изучение кухни, «уникальной по своим принципам, достижениям и образу», а из кухни ей открывается дверь к пониманию китайской цивилизации. Блюда, описанные ею с большим изяществом, поражают самобытностью и бесконечным разнообразием.

*Le Monde des Livres*

Разговор о китайской кухне касается и тёмных времен голода, многочисленных в истории этой огромной страны, и сегодняшнего изобилия, ставшего символом экономического успеха Китая. В своем изысканном стиле Саббан предлагает нам взглянуть на Китай по-новому.

*Etudes Published*

ФРАНСУАЗА САББАН

УНИКАЛЬНЫЙ  
КОД  
КИТАЯ

Как философия вкуса  
сформировала  
китайскую цивилизацию



УДК 641(091)(510)  
ББК 36.997:63.5(5Кит)  
С120

Françoise Sabban  
LA CHINE PAR LE MENU  
Cuisine, culture culinaire et traditions alimentaires chinoises

Перевод с французского *Анны Пехотиной, Дмитрия Савосина*

**Саббан Франсуаза**

C12 Уникальный код Китая. Как философия вкуса сформировала китайскую цивилизацию / Франсуаза Саббан ; перевод с французского А. Пехотина, Д. Савосин. — М. : КоЛибри : Издательство АЗБУКА, 2026. — 416 с.

ISBN 978-5-389-27487-7

Китайская кулинарная культура столь же популярна по всему миру, сколь мало известны иностранцам ее базовые принципы. Далеко не все гурманы за пределами Великой Китайской стены представляют, насколько разнообразна палитра вкусов в этом обширном регионе. И насколько при этом китайская культура питания едина в своей основе, восходящей к древнейшим представлениям.

Франсуаза Саббан, китаист и антрополог, переносит нас на китайскую кухню, чтобы наблюдать за действиями великих профессионалов прошлого и настоящего. Она приглашает нас узнать и тех, кто испокон веков наслаждался их блюдами: раскрывает нам тонкости вкусовых ощущений у китайцев, особенности их пищевых привычек и ритуалов застолья. При этом автор соотносит кулинарные и гастрономические практики с теми обстоятельствами и идеями, которые стали причиной их возникновения. Ведь в Китае культура питания всегда имела социальный и даже политический контекст, а также духовное измерение.

Автор создает грандиозную панораму, охватывающую и древние традиции питания, и потрясения XX века, и наши дни, когда вступление Китая в ряд сильнейших государств мира сопровождается трансформацией в рационе китайцев. Франсуазе Саббан удается выявить культурные коды, определившие важные особенности китайской цивилизации.

УДК 641(091)(510)  
ББК 36.997:63.5(5Кит)

ISBN 978-5-389-27487-7

© 2024, Société d'édition Les Belles Lettres  
Published by arrangement with Lester Literary Agency & Associates  
© Издание на русском языке, оформление  
ООО «Издательство АЗБУКА», 2026  
КоЛибри ®

## Вступительное слово

Когда я была еще совсем юной китаисткой, я получила приглашение на незабываемый завтрак в кругу нескольких китайских профессоров. Выбравшись из коммунистической изоляции, они, казалось, искренне радовались возможности оказаться во Франции, а я — редкому случаю наконец побеседовать с носителями языка. Разговор шел своим чередом, но вдруг мой взгляд упал на руки китайца, сидевшего напротив. Он держал вилку очень забавно и, похоже, никак не мог разрезать мясо ножом. Да, в тот день в столовой нам подали не самый мягкий бифштекс, но едва ли все дело было только в жесткости мяса! Оказалось, что этот уважаемый специалист по французской литературе попросту не умел правильно пользоваться ножом и вилкой. Разумеется, он знал об их существовании, но так и не освоил их на практике. Никогда в жизни не пересекавший Великую стену в западном направлении, он просто не привык к тому, как у нас принято вести себя за столом. Его миром были библиотеки, и, конечно, он не знал правил и манер западных обществ, ему ведь никогда не приходилось их посещать. Однако все остальные, кроме этого необычного гостя, кажется, весьма неплохо ориентировались в наших привычках.

Впрочем, знание столового этикета действительно не появляется само собой, а умение держать вилку и нож — казалось бы, простая для нас вещь — требует тренировки. Неожиданно для себя я осознала, что забыла о феномене

доместикации<sup>1</sup>, хотя, только начав обучение, уже знала всю теорию. И вот теперь он был передо мной во всей красе. Достаточно вспомнить, с какой ловкостью едят китайские дети, не роняя ни единого зернышка риса со своих палочек, тогда как мы, молодые студенты из Франции, с трудом управляемся с ними, чтобы не умереть с голоду за столом у наших китайских друзей. Ведь они учились пользоваться этими палочками с самого детства, как и мы неуклюже тренировались обращаться с нашими столовыми приборами так, чтобы не пораниться.

Меня осенила до смешного банальная истина: в привычках и манерах нет ничего естественного, они — результат обучения. Но впитываются эти навыки так незаметно, что кажутся врожденными, хотя на самом деле это выучка, корней которой не проследить.

Совру, если скажу, что именно этот незамысловатый случай подтолкнул меня к исследованиям в области питания, в частности китайской кухни и ее истории. Однако воспоминание о нем осталось со мной и побудило продолжить наблюдения, на сей раз более организованным методом — посредством не только наблюдения, но и внимательного прочтения китайских авторов, древних и современных. С тех пор меня стало интересовать в их размышлениях, ценностях и представлениях все то, что связано с пищевой и кулинарной культурой в современном Китае, к которой они, казалось, очень глубоко привязаны. Для этого я перелопатила всевозможные источники, которых так много сегодня. Помимо текстов, о которых я уже сказала, мне помогли еще и случайные разговоры о привычках, которыми мы обменивались на встречах с китайцами, документальные и игровые фильмы, видео,

---

<sup>1</sup> Теория доместикации в социальных науках выявляет, каким образом группы людей усваивают технологические инновации. (Прим. ред.)

информативные веб-сайты и разнообразные блоги. Все это было очень полезно для моего знакомства с практиками, техниками, представлениями и ценностями, которые зачастую считаются чем-то незначительным, ведь они — часть нашей повседневности.

Задача оказалась не из легких — так по сей день глубоко наше незнание о китайских пищевых привычках. Как, впрочем, и о многих других. И все же с начала XXI века Китай приковывает к себе внимание: достаточно упомянуть почти полутора миллиардное население и ту ключевую роль, которую он теперь играет для планеты. Его взлеты и падения постоянно мелькают в международных новостях.

Трудности, с которыми сталкиваешься, пытаясь понять Китай, связаны с его историей, включая отношения с другими странами, особенно западными. На самом деле, интерес европейцев к Китаю возник очень давно, а образ, который складывался на протяжении веков, воспринимался нами то с восхищением, то с отторжением. С началом XXI века реакции западного мира стали более сдержанными. Они отражают смешанное с восхищением удивление, которое вызывает стремительный скачок в развитии, совершенный этой огромной страной всего за полвека. Эта новая великая держава теперь требует равенства с теми, кто до сих пор считался лидерами развитого мира, и фактически устанавливает его. Но сейчас, если говорить прямо, у западных стран появляется настороженность в отношении Китая, а порой и настоящая тревога перед амбициями его руководителей, чья власть стала еще более авторитарной.

Такие же перепады чувств и оценок не обошли стороной и китайские интеллектуальные и политические круги, за последние два века сильно изменившие свое отношение к западным странам. От порой неуверенного стремления соперничать с Западом и Японией в конце XIX — середине XX века, вызванного желанием модернизировать общество,

но прерванного коммунистическим застоём после 1949 года, они пришли к жажде реванша, что можно понять в свете антиколониальной проблематики, ныне распространённой среди правящих слоёв многих развивающихся стран. Эти негативные представления порой отрицательно сказывались на международных отношениях, которые китайское правительство выстраивает с 1980-х годов. А ведь именно зарубежные страны предоставляли инвестиции, необходимые для развития страны. Иногда это доходило до нарушений промышленных контрактов, кражи научных данных и недобросовестного поведения в переговорах, когда ставились на кон якобы ущемлённые китайские интересы.

Чтобы понять эти противоречия, необходимо обратиться к совсем недавней истории Китая. Она не только изменила восприятие китайцами своего государства, но и позволила людям значительно улучшить условия жизни благодаря крупной экономической реформе, проведенной Дэн Сяопином в 1978 году — всего через два года после смерти Мао Цзэдуна. Начало 1980-х ознаменовал разрыв с прежней, едва отошедшей от маоизма социальной системой. А это в свою очередь повлияло на то, что является темой этой книги, — на пищевые привычки и кулинарию китайцев, а также на их гастрономические представления<sup>1</sup>.

Одна из первых задач Дэна Сяопина заключалась в улучшении уровня жизни граждан, особенно в плане питания. Надо сказать, страна давно шла к этому. Подавляющее большинство китайцев в период с 1949 по 1980 год жили в «культуре голода», подобно европейскому населению до начала XIX века. XX век не положил конец голоду в мире, и многие развивающиеся страны, охваченные трагическими конфликтами, до сих пор сталкиваются

---

<sup>1</sup> Гастрономия — наука, изучающая связь между культурой и пищей; включает в себя кулинарию — приготовление пищи. (Прим. ред.)

ся с ним. В Китае последний крупный голод пришелся на 1958–1961 годы<sup>1</sup>; он унес до 50 миллионов жизней. Трагедия происходила вдали от посторонних глаз: весь мир считал, что страна выходит из бедности под руководством Мао Цзэдуна. Хуже того, официально отрицался голод даже в тех регионах, которые пострадали от него сильнее всего; его ужасы стали известны только в 1990-е годы, но власти при этом продолжали преуменьшать масштабы. Многие молодые китайцы в то время почти ничего не знали о голоде — настолько трудно было признать, что обещание «никто больше никогда не умрет с голоду», данное сорок лет назад при основании КНР в октябре 1949 года, было нарушено.

Шесть десятилетий спустя воспоминание об этом времени оставалось столь же живым — об этом свидетельствует речь Ли Кэцяна<sup>2</sup> во время визита в сельский округ провинции Хэнань накануне его назначения премьер-министром весной 2013 года: «Мне трудно поверить, что нам удалось решить жизненно важный вопрос пропитания и минимального благополучия китайцев (*вэньбао вэньти*)<sup>3</sup>, ведь на протяжении всей нашей истории угроза нехватки еды (зерна, нашей основной пищи) постоянно была тяжким

<sup>1</sup> Голод стал следствием кампании «Большой скачок», начатой Мао Цзэдуном с целью простимулировать промышленное производство посредством всеобщей коллективизации. Но все обернулось провалом, который привел Китай к экономическому упадку и, по точному выражению Жан-Люка Доменака, стал «большим скачком назад». Через несколько лет Культурная революция лишь усугубила ситуацию и не улучшила качество питания. Население продолжало страдать от голода вплоть до начала экономической реформы в 1978 г., а режим карточек продержался до 1993 г. (*Здесь и далее прим. автора, если не указано иное.*)

<sup>2</sup> Ли Кэцян стал премьер-министром 15 марта 2013 г. На XX съезде Коммунистической партии Китая в октябре 2022 г. он покинул этот пост; его сменили на этой должности в марте 2023 г. Умер 27 октября 2023 г.

<sup>3</sup> Транслитерация выполнена по системе Палладия. (*Прим. ред.*)

бременем на плечах нашего народа и давила на страну, словно нависшее черное облако, которое никогда не рассеивалось»<sup>1</sup>. Стоит уточнить, что Ли Кэцян был экономистом и прекрасно понимал, о чем говорил. Так что еще десять лет назад способность прокормить собственное население оставалась поводом для гордости китайских властей — примечательное обстоятельство на фоне ошеломляющих экономических успехов страны, с восхищением признанных международными институтами.

И все же, несмотря на то что в Китае из-за голода погибли миллионы, страна издавна считалась родиной высокой гастрономии. Об этом противоречии еще в VIII веке великий поэт Ду Фу написал в двух строках, ставших хрестоматийными: *Чжумэнь жоуцзю сю / Лу ю дунсы гу:*

Запах мяса и вина — из двери богача,  
А на дорогах — вмерзшие в землю скелеты<sup>2</sup>.

Чем объяснить такой разрыв между богатством и бедностью, изобилием и нищетой, пирами богачей и нуждой бедняков? Вопрос, часто обсуждаемый синологами и другими специалистами, в основном сводится к простому объяснению, прямо связывающему голод с высокой кухней. Китайцы, вынужденные веками искать спасение от голода, якобы проявили исключительную изобретательность и таким образом создали выдающуюся кулинарную традицию. Подобный детерминизм, на первый взгляд кажущийся

<sup>1</sup> См. Li Keqiang, Jiejuele wenbao wenti, wo jiu ganjue dao bu ke siyi. Сохранились фотографии, где будущий премьер-министр сидит за столом вместе с крестьянами; перед ним — четыре миски, наполненные арахисом, гранатами, апельсинами и бататами, см. Li Keqiang zongli zai Henansheng kaocha.

<sup>2</sup> Ду Фу «Стихи в пятьсот слов о том, что у меня было на душе, когда я из столицы направлялся в Фэнсян». Здесь и далее дается перевод французской версии автора. (*Прим. ред.*)

очевидным, в действительности оскорбителен для китайцев. Хотя некоторые китайские авторы порой и склонялись к этой обманчивой логике. Ведь если задуматься, то почему другие народы, также знавшие ужасы голода — а их в истории немало, — не создали кухни, равной китайской? Действительно, такие «наглядные» факты почти всегда кажутся простыми и неглубокими, поэтому люди охотно довольствуются поверхностными рассуждениями, чтобы их объяснить. Из этого как будто следует, что повседневная жизнь человека лишена загадок и не заслуживает серьезного теоретического осмысления. Даже наиболее авторитетные мыслители порой поддавались этому заблуждению, увлекаясь объяснениями слишком прямолинейными, чтобы быть убедительными.

Британский антрополог Джек Гуди<sup>1</sup> в свое время выдвинул гипотезу, позволяющую объяснить это любопытное противоречие. Он связывал возникновение изысканных кулинарных практик и утонченного гурманства у отдельных народов со спецификой общественного устройства, к которому они принадлежали. По его наблюдению, только в иерархических обществах мог сформироваться высокий уровень кулинарного мастерства, ведь именно такие общества отличались разнообразием административных, экономических, политических и культурных институтов. Эта структурная сложность создавала условия для появления специализированных навыков, в частности — кулинарных. В таких условиях кулинарное искусство могло процветать за пределами домашнего очага, превращаясь в ремесло, которым чаще всего занимались мужчины. Гуди противопоставлял Евразию Африке, где большинство обществ были традиционными, а кухня оставалась в основном домашней,

<sup>1</sup> Goody Jack, *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge University Press, 1982.

ограниченной семейным кругом. Там она не документировалась, как в некоторых странах Евразии, таких как Франция или Китай, где создавались трактаты, книги рецептов и различные письменные памятники гастрономии. При этом Гуди не выносил оценочных суждений о такой кулинарной классификации. Его гипотеза справедлива в том, что профессионализация была ключевым элементом развития кулинарной практики в отдельную специализированную деятельность, которую сегодня иногда рассматривают как настоящее, если не самое выдающееся, искусство.

Такая «профессиональная» кухня находила ценителей и среди высших слоев общества — там, где богатство давало простор для экспериментов, а развитая письменная традиция позволяла ученым и писцам фиксировать накопленные знания в трактатах, домовых книгах и других текстах о гастрономии. Эти сочинения никогда не были частью высокой литературы, а считались скорее бытовой письменностью. Нередко к ним относились пренебрежительно, как бы свысока. Однако стоит отметить, что тексты о еде уже давно хранятся в библиотеках во Франции, в Китае и, конечно, других странах. В противоположность этому, по мнению Гуди, в обществах, где рецепты и кулинарные знания передавались из уст в уста, кулинарная традиция сохранилась в меньшей степени, поскольку таким способом невозможно в точности сохранить различные тонкости готовки. Но именно это устное знание передавало опыт из поколения в поколение.

Тем не менее приготовление пищи и способы ее употребления нельзя свести к простому набору случайных обстоятельств или к единственной причинно-следственной связи между наличием съедобных продуктов и их превращением в готовую еду. Кулинарные практики и само потребление пищи всегда укоренены в особой «культуре питания». Последняя, с одной стороны, определяется тем, как общество

осваивает окружающую среду, а с другой — связана с его системой представлений и ценностей, формирующих цельную картину мира. Этот факт давно признан и уже не вызывает сомнений с тех пор, как антрополог Клод Леви-Стросс вывел свою знаменитую формулу: недостаточно, чтобы нечто было приятно съесть, еще нужно, чтобы о нем было приятно думать. Многочисленные комментаторы и интерпретаторы превратили ее в своего рода аксиому, о чем мы поговорим позже.

Что касается культуры питания самих китайцев, то какой бы непривычной она ни представлялась нам, она также является частью общечеловеческой истории. В ней есть немало черт, сближающих ее с другими культурами. Эти черты становятся еще более очевидными, когда мы вспоминаем о традиционных крестьянских обществах, которые в разных уголках мира обеспечивали себя едой похожим образом. При этом собственно китайская кухня, созданная совместным трудом поколений поваров и гурманов, остается уникальной в своих принципах, реализации и созданных ею образах. Но за пределами Китая она по-прежнему известна не так широко, несмотря на заметные сдвиги, связанные с расселением многочисленных китайских диаспор в США, Канаде или Австралии. И сегодня в нашем «глобализованном» мире культурные институты и цифровые каналы недостаточно освещают эту часть китайской культуры. Но справедлив ли до сих пор вывод, сделанный Жоржем Переком еще в 1967 году?

Несколько лет назад мне в течение трех месяцев представился случай четыре раза поужинать в четырех китайских ресторанах, располагавшихся в Париже (Франция), Саарбрюкене (Германия), Ковентри (Великобритания) и Нью-Йорке (Соединенные Штаты Америки). ...До этого я наивно полагал, что китайская (французская) кухня была кухней китайской;

но китайская (немецкая) кухня оказалась поразительно похожа на кухню немецкую, китайская (английская) кухня — на английскую (повсюду зеленый горошек), китайская (американская) кухня напоминала все что угодно, кроме хоть чего-нибудь китайского, разве что чувствовалось что-то американское<sup>1</sup>.

Сегодня слова остроумного писателя неверны, как бы ни были точны его наблюдения о характере народов. В свое время он был, конечно, прав: китайские рестораторы, обосновавшиеся в Европе, стремились лишь угодить вкусу клиента, думая о быстрой прибыли. Зачем было разочаровывать французов, которые обильно поливали рис соевым соусом, чтобы придать ему хоть какой-то вкус, и так и не осознали, что трапеза должна состоять из множества блюд на общем столе, а не из индивидуальных порций, ревниво охраняемых каждым едоком? Торговцы приспособливались к жизни в новой стране, следуя негласному правилу: не нарушать привычек посетителей. Иначе, рассуждали они, публика попросту разойдется. Да и китайский ресторан тех лет был прежде всего дешевой забегаловкой, не претендовавшей ни на изыск, ни на славу. Подобных мелких предпринимателей китайская традиция учености всегда презирала за неспособность подняться выше сиюминутной наживы. Но сегодня ситуация иная. Новое поколение поваров, выросших и получивших образование в Европе или приехавших из Пекина, Гуанчжоу, Шанхая или Гонконга, старается вплести родную культуру в европейскую повседневность, предлагая европейцам более достоверное и многогранное представление о китайской кухне.

Одной из задач этого исследования является попытка яснее показать одну из важнейших составляющих китай-

---

<sup>1</sup> Perec, Georges. *Penser/classer*.

ской культуры в надежде уменьшить нашу «слепоту» к чужому, которая нередко подпитывается поверхностными знаниями и сводится к нескольким упрощенным образам. И это при том, что сегодня в нашем распоряжении уже имеется богатый корпус аудиовизуальных материалов, включая, например, документальные фильмы о продуктах питания и их приготовлении в китайской глубинке.

Но даже подобные усилия едва ли способны устранить досадное неравенство: китайцы — как, впрочем, и японцы — зачастую знают о Европе куда больше, чем мы о Восточной Азии. Однако и их знания, кажущиеся достаточно объемными, порой строятся на укорененных стереотипах и фантастических клише. Ведь, если не считать редких исключений, даже образованный француз затруднится назвать более двух китайских писателей (и то, скорее всего, наугад), тогда как любой китаец или японец, прошедший школьную программу, спокойно перечислит Золя, Гюго, Бальзака и многих других классиков европейской, русской и японской литературы. Как тут не пенять на нашу неграмотность в отношении истории и жизни значительной части человечества?

Впрочем, путь к пониманию иной цивилизации можно начать с самого простого — с еды. Прикоснуться к культуре через еду довольно легко, если только мы готовы отложить в сторону наши предубеждения, отказаться от чувства собственного превосходства и от наивной уверенности, будто уже отлично разбираемся в азах чужой кухни. Войти в мир китайской кухни — значит почувствовать, как глубоко укоренено в китайцах уважение к прошлому и вместе с тем как естественно они живут в ногу со временем. Это ощущение — истинное удовольствие, от которого не стоит отказываться.

Но и здесь дорога полна ловушек. Первая опасность — взглянуть на Китай как на монолитную сущность, приписав ему застывшую и таинственную «вечность» и забыв

о богатстве и разнообразии его гастрономических вселенных, которые порой разительно отличаются друг от друга. Вторая — недооценить бурные социально-политические перемены последних десятилетий, напрямую влияющие и на кулинарные практики, и на питание в целом. Можно ли сказать, что начало экономической реформы, то есть переход от режима дефицита и карточек к эпохе изобилия, изменило, а возможно, и коренным образом перестроило представления о пище, систему ценностей и образы, связанные с ней? К сожалению, нет. Несмотря на неизбежные перемены в повседневных привычках, особенно среди молодежи (о чем мы еще скажем ближе к концу книги), основы китайской пищевой культуры в целом остались неизменными. И мы постарались это показать.

Издавна в Китае забота о продовольствии была делом государственного масштаба. Как и прежде, власти КНР стремятся обеспечить «продовольственную независимость» от других государств, без которой страна не может быть вполне стабильной. Нехватка зерна, ограниченные поставки молока и в особенности желанного миллионами китайцев мяса по-прежнему остаются ключевыми вопросами аграрной политики. Мы же видим лишь верхушку айсберга в виде закупки китайскими компаниями сельскохозяйственных земель по всему миру, в том числе в Африке. Однако специалисты<sup>1</sup> предупреждают, что создание этой «продовольственной независимости» остается под большим вопросом, и потому внутри самих государственных структур разгораются острые дискуссии<sup>2</sup>.

Вопреки распространенному представлению, повседневная жизнь в Китае не подчиняется отполированным

<sup>1</sup> Chaumet, Jean-Marc, et Pouich, Thierry. *La Chine au risqué de la dépendance alimentaire*.

<sup>2</sup> Wen Tiejun, *Ten Grises. The Political Economy of China's Development (1949–2020)*.

политическим программам авторитарного правительства. В сфере питания и кулинарии критика находит свое выражение через многочисленные каналы связи: СМИ, издательства, социальные сети, которыми активно пользуется молодежь. Чтобы власть не испытывала реальной угрозы, критика высказывается завуалировано: либо осторожно, чтобы никак не затронуть господствующую идеологию, либо очень изобретательно и так тонко, что цензоры этого не замечают<sup>1</sup>. Именно так можно проследить, как в современном китайском обществе на фоне устоявшихся представлений о прошлом происходят значимые изменения, хотя цепочку этих процессов уловить трудно.

Пример тому — рост числа молодых людей, выбирающих вегетарианский рацион в рамках борьбы за права животных. Идея не нова: в прошлом некоторые ученые и литераторы тоже придерживались строгой растительной диеты, но по другим причинам. Они хотели дистанцироваться от навязанной и не слишком безопасной профессиональной жизни и потому уезжали в деревню и довольствовались овощами со своего огорода, исключая мясо из своего рациона. За этим стояло желание жить иначе, противопоставлять себя коллегам, вовлеченным в государственные дела. Часто они поступали так, руководствуясь личными соображениями, во многом религиозными. Строгие диетические привычки, явно или нет, становились способом показать альтернативную модель жизни, противопоставить себя обществу.

На бытовом уровне кухня сохраняет память о древних оппозициях сырого и вареного, горячего и холодного, которые для древних китайцев отличали «варваров». Новые поколения уже не боятся вреда от холодных напитков, и их

---

<sup>1</sup> На эту тему можно послушать Isabelle Thireau, *Chine: des usines aux universités, la jeunesse se mobilise*.

выбор отражает пересмотр традиционных ценностей, остающихся неизменными в других слоях населения. А «варвары» — больше не чужие народы, которых нужно держать на расстоянии. Теперь это источники новых привычек, из которых извлекаются только полезные уроки и практики. Быть может, эволюция Китая представляет собой известную формулу: «Если хочешь, чтобы ничего не изменилось, нужно, чтобы все изменилось»?<sup>1</sup>

В этом эссе мы попытались понять культуру китайцев, рассматривая их интерес к кулинарии, с древних времен бывшей одной из основ их цивилизации. Например, бронзовый котел *дин* стал символом власти и легитимности правителя еще при династии Шан и Чжоу (1700–221 годы до н. э.), а сегодня древняя символика этого кулинарного сосуда, его форма, декор и ритуальное использование, имевшее место в доимперском Китае, помогают лидерам Китая заявить о своей легитимности даже в первых рядах ООН в Нью-Йорке! Ярким примером стал подарок от президента Цзян Цзэминя в 1995 году. Об этом мы еще поговорим позже.

Демонстрируя свои серьезные амбиции с помощью незамысловатых бытовых аналогий, высокопоставленные люди Китая и в наши дни сравнивают свое управление страной с техникой приготовления пищи на огне, где главное — внимательность и мастерство повара. Одна из знаменитых рекомендаций «Книги пути и добродетели» («Дао Дэ Цзин») <sup>2</sup> гласит: «Править великой страной — это как уметь готовить маленьких жареных рыбок». Но чтобы блюдо получилось, повар должен действовать умело и точно, что идет вразрез с принципом неделания, о котором

<sup>1</sup> *Se vogliamo che tutto rimanga come è, bisogna che tutto cambi* (ит.) — знаменитая реплика из итальянского фильма Лукино Висконти «Леопард» (1958).

<sup>2</sup> Cheng, Anne. *Histoire de la pensée chinoise*, p. 176–199.

говорит автор философского текста. Мясо рыбы крайне нежное, а у мелких видов — еще и хрупкое, поэтому повар во время приготовления должен проявить настоящее мастерство. Так же и лидер должен действовать с точностью и вниманием, чтобы управлять страной успешно. Именно об этом напомнил Си Цзиньпин вскоре после своего избрания в марте 2013 года, выступая перед группой иностранных журналистов. По его словам, управлять страной с населением в 1,3 миллиарда человек нужно так же, как готовить жареную мелкую рыбу — «с глубоким пониманием своего народа и осознанием того, что порой приходится ходить по тонкому льду»<sup>1</sup>.

Но не стоит обольщаться способностью этой риторики играть с парадоксами, соединяя полярные идеи так, будто многогранную реальность можно понять только с помощью многомерного и чуткого взгляда, замечающего внезапные перемены. Продолжая аналогию о приготовлении на огне, нужно отметить, что для мелкой рыбы он должен быть небольшим. Но, как подтвердят повара, для крупной рыбы нужен большой огонь, иногда даже языки пламени, охватывающие котел. Тут все зависит от умения повара: нужно точно и быстро поймать момент, чтобы завершить приготовление. Ошибка может привести к последствиям, которые не всегда удастся исправить или забыть.

---

<sup>1</sup> Речь о выступлении перед журналистами из пяти стран БРИКС (Бразилии, России, Индии, Китая и Южной Африки), <http://www.qizhiwang.org.cn/n1/2020/0628/c433093-31761493.html>.

# ГЛАВА I

## ОСНОВЫ

### ПОПРОБОВАТЬ НА ВКУС

Нам подали несколько больших подносов с устрицами, уже открытыми и похожими на моллюсков величиной с мячик для пинг-понга. Они лежали в створках раковин — свежие, гладкие, словно камешки. Для меня это стало настоящим открытием: ведь я никогда раньше не пробовала сырых устриц. <...> В конце концов я решилась. Первая холодная устрица скользнула в горло так быстро, что я даже не успела ее прожевать. На языке осталась почти невыразимая морская прохлада. Новый для меня вкус оказался так хорош, что дальше я проглатывала устрицы одну за другой. Эта тонкая, чистая йодистая свежесть была их настоящим вкусом — подлинным дыханием океана, без малейшего рыбного запаха. Настоящее наслаждение. Я пожалела, что столько лет обходила их стороной. Тут один из друзей принес устриц вареных — они еще дымились в картонной коробке. Но кто бы мог подумать, что после сырых они покажутся совершенно безвкусными? От огня их плоть стала жесткой, утратила нежность и свежесть. Ничего общего с той прохладой, что остается на языке после сырой устрицы. Какая досада!

— Видишь, — сказал мне друг, — чтобы понять, нужно сравнить!

Я продолжала уплетать устрицы и уже не могла сосчитать, сколько их съела. В это время у меня в голове вертелась одна мысль: а принесло ли человечеству открытие и использо-

Научно-популярное издание  
Танымаал ғылыми басылым

Исторический интерес

Франсуаза Саббан  
Уникальный код Китая  
Как философия вкуса сформировала  
китайскую цивилизацию

Заведующий редакцией *О. Ро*  
Ответственный редактор *И. Музыка*  
Выпускающий редактор *Т. Маслова*  
Художественный редактор *М. Левыкин*  
Технический редактор *Л. Сицицына*  
Корректоры *И. Малыгина, В. Алексина*  
Компьютерная верстка *В. Демин*

Подписано в печать / Баспаға қол қойылды 01.12.2025.  
Формат 60×88/16. Гарнитура «Октава».  
Бумага офсетная. Печать офсетная. Усл. печ. л. 25,48.  
Тираж 2000 экз. О-НІS-36495-01-Р. Заказ №

Изготовитель:	Өндіруші:
ООО «Издательство АЗБУКА» – обладатель товарного знака «КоЛибри» 115093, Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Даниловский, пер. Партийный, д. 1, к. 25 Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19 E-mail: sales@atticus-group.ru	«АЗБУКА Баспасы» ЖШҚ – «КоЛибри» тауар белгісінің иесі 115093, Мәскеу, қ. іш. аум. Даниловский муниципалдық округі, Партийный т.ш., 1-үй, к. 25 Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19 Эл. поштасы: sales@atticus-group.ru
Филиал ООО «Издательство АЗБУКА» в г. Санкт-Петербурге 191024, Санкт-Петербург, Херсонская ул., д. 12–14, лит. А Тел. (812) 327-04-55 E-mail: trade@azbooka.spb.ru www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru	Санкт-Петербург қаласындағы «АЗБУКА Баспасы» ЖШҚ филиалы 191024, Санкт-Петербург, Херсон көшесі, 12–14 үй, лит. А Тел. (812) 327-04-55 Эл. поштасы: trade@azbooka.spb.ru www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru
Отпечатано в России.	Ресейде басып шығарылған.

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ  
о техническом регулировании можно получить по адресу:  
<https://certification.atticus-group.ru/>.

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін  
растау туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады:  
<https://certification.atticus-group.ru/>.

Знак информационной продукции (Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.)  
Ақпараттық өнім белгісі (29.12.2010 ж. № 436-ФЗ федералдық заң)

