

Загребельная М.С.  
Гуманитарно-педагогическая академия (филиал)  
Крымский федеральный университет им. В.И. Вернадского

## ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КАРТИНА «仙剑奇侠传七» («CHINESE PALADIN 7») КАК ОТРАЖЕНИЕ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ ПОДНЕБЕСНОЙ

### *Аннотация*

*Между жизнью общества и лексикой языка, на котором оно говорит, существует взаимосвязь. В каждой реалии отражено мировоззрение и мировосприятие определенного народа. В данной статье рассматривается гастрономическая картина китайской компьютерной игры «仙剑奇侠传七» («Chinese Paladin 7»), которая также знакомит игроков с китайской культурой питания и китайскими традициями; анализируются истоки происхождения блюд, способы их приготовления, а также заимствованные и оригинальные элементы при создании блюда.*

**Ключевые слова:** культура питания, гастрономическая картина Китая, китайская кухня  
**Key words:** Chinese Paladin, food culture, the gastronomic picture of China, Chinese cuisine

Язык является отражением процессов мировоззрения и мировосприятия отдельно каждого этоса, включающего до нескольких десятков национальных меньшинств. «В рамках этноглюттонии складывается особый вид коммуникации – глюттоническая, поддерживаемый гастрономическим дискурсом, который, в свою очередь, базируется на лингвосемиотической системе, состоящей из особой знаковой структуры» [1, С. 232]. Между жизнью общества и лексикой языка, на котором оно говорит, существует очень крепкая связь. Данный факт относится как к внутренней, так и к внешней стороне жизни. Подобным примером из материальной сферы может служить пища. Изучению гастрономической картины мира посвящено много работ: Катермина В.В. «Гастрономическая картина мира в английской неологии: лингвокультурологический аспект», Путова И.Н. «Гастрономическая картина мира американского военнослужащего», Ундритова М.В. «Гастрономический дискурс: лингвокультурологические и переводческие аспекты» [4; 5; 6]. Что же представляет собой гастрономическая картина мира? Ермакова Л.Р. полагает, что «Глютонническую картину мира можно рассматривать как одну из составляющих культурной картины мира» [2, С. 236]. Таким образом, под гастрономической картиной мира автор понимает концептуальную модель гастрономических пристрастий, которая влияет на наименование продуктов питания. Путова И.Н. приводит следующую трактовку данного понятия: «Гастрономическая картина мира представляет собой фрагмент языковой картины мира и выражает специфику человеческого бытия и его отношения к пище. Данная картина мира формируется под воздействием таких факторов, как религия, мифология, географическое расположение и климатические особенности, а также находит свое воплощение в гастрономической номинации, в метафорах, во фразеологических единицах» [5, С. 70]. Таким образом, гастрономическая лингвокультура представляет собой один из объемных и перспективных объектов исследования в современной лингвистике.

«仙剑奇侠传七» xiān jiàn jī xiá chuán qī – китайская приключенческая ролевая игра с элементами жанров «уся» (от кит. «武侠» wǔxiá – приключенческий жанр китайского фэнтези с демонстрацией восточных единоборств) и «шэнъмо» (от кит. «神魔» shénmó – жанр китайской классической литературы, повествующий о жизни богов и демонов, живущих среди обычных людей) от китайской студии Softstar, известная также под наименованиями «Chinese Paladin 7» и «Sword and Fairy 7». Игра вышла 15 октября 2021 г.

и привлекла внимание многих. Действие игры разворачивается в суровом мире, где повсюду свирепствуют дикие звери. Люди живут в страхе, и лишь члены различных боевых школ с большим трудом сдерживают их натиск. Однажды ученица некогда известной, но ныне пришедшей в упадок школы Миншу Юэ Циншу, возвращаясь домой обнаруживает, что одну из деревень осадило очередное чудовище. Чтобы дать жителям возможность уйти, она решает увести зверя в глубь горной долины. Завязывается бой, в котором Юэ Циншу едва не погибает, но её спасает появившийся из ниоткуда загадочный юноша по имени Сю У, после чего действия в игре разворачиваются с еще большим размахом.

Несмотря на то, что китайской кухне посвящено множество научных трудов, среди которых «Принципы номинации кушаний в китайском языке» Зуевой Т.А. и Чжан Хунлэя, «Тайны китайской кухни» Фетисовой Т.А., «Китайская кухня как инструмент «мягкой силы» Чжоу На и т.д., на данный момент работ, которые бы рассматривали китайскую культуру питания в рамках продуктов ИТ (информационных технологий), в данном случае – компьютерной игры «仙剑奇侠传七», не существует [3, 7, 8].

В процессе игры персонажам необходимо потреблять пищу и воду для фактического подкрепления и восстановления сил. Однако в большей степени кухня является связующим звеном между переходами к следующим этапам повествования, а также для создания местного колорита. В «仙剑奇侠传七» можно заметить множество деревень, в которых располагаются рыночные площади, ярмарки, таверны и мелкие лавочки.

Всего в игре насчитывается около 40 блюд китайской кухни. Методом выборки нами было отобрано 10 блюд с полным или частичным заимствованием ингредиентов, способов приготовления или внешнего вида блюда:

三蒸仙宝 sān zhēng xiān bǎo – «Три драгоценности на пару»;

-臭豆腐 chòudòufu – «Вонючий бобовый сыр» (тофу);

美味春饼 měiwèi chūnbǐng – деликатес «Весенние (новогодние) лепешки»;

烤包子 kǎobāozi – «Запеченные булочки»;

粘豆包 zhāndòubāo – «Клейкие рисовые шарики с начинкой из соевой пасты»;

香喷喷蘑菇饭 xiāngpēnpēn mógu fàn – «Ароматное грибное блюдо»;

清蒸团头鲂 qīngzhēng tuántóufáng – «Китайский черный лещ на пару без сои»;

酱烧兽骨 jiàng shāo shòugǔ – «Звериные ребрышки с подливой»;

竹筒烤鱼 zhútǒng kǎo yú – «Черный амур, запеченный в бамбуковой посуде»;

百宴烧烤 bǎi yàn shāokǎo – «Сотня барбекю».

К группе блюд, которые были полностью заимствованы из китайской кухни, не претерпевая никаких изменений, касающихся внешнего вида блюда или же наименования, относятся 5 следующих единиц: «臭豆腐», «美味春饼», «烤包子», «粘豆包» и «竹筒烤鱼». Ко второй группе блюд, в которую вошли 5 следующих единиц – «三蒸仙宝», «香喷喷蘑菇饭», «清蒸团头鲂», «酱烧兽骨» и «百宴烧烤» – относятся блюда, которые были частично заимствованы из китайской гастрономии, т.е. те, которые были специально видоизменены для создания определенного колорита фэнтези-мира. Для начала рассмотрим блюда первой группы.

臭豆腐 – «Вонючий бобовый сыр» или вонючий тофу. Блюдо представляет собой ферментированный соевый сыр с резким неприятным запахом, однако является популярной закуской не только в Китае, но и в других странах Юго-Восточной Азии. По традиции такой тофу готовится из смеси прокисшего молока и рассола, в основе которого находятся овощи, мясо и рыба. Состав рассола может отличаться в зависимости от региона, страны. Для того, чтобы добиться резкого запаха, данную смесь настаивают в течении нескольких недель. Говоря о вкусе блюда, стоит отметить, что тофу впитывает в себя вкусы тех специй и ингредиентов, совместно с которыми он готовится. По легенде, во времена династии Цин

(1644 – 1912 гг.) один учёный по имени Ван Чжихэ не сумел сдать императорский экзамен и, соответственно, не смог претендовать на какую-нибудь почетную должность при дворе. Чтобы заработать денег на жизнь, он решил остаться в Пекине и продавать тофу. В один день у него осталось слишком много непроданного тофу и дабы не выбрасывать ценный продукт, он решил нарезать его на мелкие кубики и оставить их в глиняном сосуде. Через несколько дней, вспомнив о тофу, Ван Чжихэ решил проверить, что же у него получилось. В результате тофу превратился в зеленоватую смесь с едким запахом. Однако, с отменным вкусом. С тех пор Ван Чжихэ решил продавать его в своем магазинчике и уже вскоре тофу завоевал популярность во всем Китае. В «仙剑奇侠传七» блюдо с тофу не изменилось (изменений не претерпевает даже наименование). Таким образом, данное блюдо полностью интегрировало в игровой процесс, неся собой частичку китайской культуры.

**美味春饼** – деликатес «Весенние (новогодние) лепешки». Употребление весенних лепешек – один из китайских народных весенних кулинарных обычаев. На северо-востоке страны и в г. Пекине они имеют самый отличный вкус. Согласно легенде, весенние пирожные как знаменитая традиционная закуска появились в городском округе провинции Гуандун, ЧАОЧЖОУ. По традиции, они считались легкой закуской, но достоверность происхождения лепешек неоднозначна. Весенние лепешки готовятся из муки с добавлением овощей в виде начинки. Обычно их сворачивают в блин для употребления. Размер лепешки может быть разный: большие похожи на веер, маленькие – на лотос. Способ приготовления весенних лепешек по-прежнему следует древнему методу обжарки или приготовления на пару. Данное блюдо имеет не только долгую историю, но и славу. Традиционный процесс изготовления весенних лепешек сложен, поэтому сейчас с развитием техники, существует специальная машина для приготовления **春饼**.

**烤包子** – «Запеченные булочки» – одно из любимых блюд уйгуров – одного из национальных меньшинств Китая, проживающего в северо-западных областях КНР. В кафе на городских и деревенских базарах можно встретить два вида булочек: **夹肉烧饼** gā ròu shāobing – «кунжутные лепешки с мясом» (в г. Пекине) и **狗不理包子** gǒubùlǐ bāozi – «гоубули» (в г. Тяньцзине). Оба вида булочек очень популярны. Булочки пекутся в жаровне до золотистой корочки, для начинки используют мелко нарезанное мясо баранины, репчатый лук и тмин (знаменитые продукты Синьцзян). **烤包子** имеют острый вкус из-за мяса. Соль и перец смешиваются с добавлением малого количества воды, после чего данная смесь используется для помазков булочек. После десяти минут в печи булочки приобретают яркий золотистый цвет, благодаря чему вкус становится только лучше.

**粘豆包** – «Клейкие рисовые шарики с начинкой из соевой пасты» также известны как **黄豆包** или **豆包**. Это один из видов паровых пирожков, которыми знамениты маньчжуры – этническое меньшинство Китая, населяющее северо-восток страны. Маньчжуры традиционно предпочитают клейкую, вязкую пищу, так как это позволяет находиться долгое время на холода. Клейкие рисовые шарики обычно едят в начале зимы, а затем хранятся в глубоком чане во дворе. Данная технология произошла благодаря природным условиям и является примером традиционной натуральной пищи. **粘豆包** не только относятся к сбалансированному питанию, но и являются своеобразным «передатчиком» древнего культурного наследия. Клейкие шарики долго хранятся. В древние времена ингредиенты были доступны даже крестьянам, поэтому данное блюдо стало популярным во многих регионах. Однако из-за урбанизации и доступности разнообразия продуктов тенденция к приготовлению рисовых шариков в том объеме, в котором они выпекались ранее, непрерывно падает. Более того, готовить шарики так, как это делали предки маньчжуров в настоящее время умеет все меньше людей, к тому же данный продукт больше распространен в деревнях. Например, в провинции Ляонин, где выращивают необходимые культуры для приготовления булочек, каждый сезон отличается своим

климатом. Сельское население велико, и большинство семей все еще поддерживают традиционные методы приготовления булочек. Так как от метода приготовления зависит вкус и качество продукта, требования к традиционному приготовлению булочек выше. Сделанные разными людьми булочки будут разными и на вкус. Всякий раз, когда рисовые шарики готовятся на пару, у местных жителей вошло в обычай угощать ими друг друга. Таким образом, люди также могут перенимать опыт у мастеров, чтобы улучшить свои навыки. В то же время шарики также являются идеальным перекусом для родственников и друзей издалека. Многие люди, приехавшие в город из сельской местности, испытывают особую ностальгию по этой еде, и не могут забыть «вкус своего родного города».

**竹筒烤鱼** – «Черный амур, запеченный в бамбуковой посуде», также именуемый 楠香烤鱼 nán xiāng kǎoyú «Нанская запеченная рыба». Дуны, представители народного меньшинства дун, проживающие на юге страны, запекают мясную закуску в бамбуке. Способ приготовления старинный, а вкус весьма своеобразный. Требуется почистить рыбу и натереть ее специями. После чего очистить бамбук и разрезать на две половинки. Обжарить рыбу в масле на сковороде с добавлением различных ингредиентов: грибов, репчатого лука, имбиря и т.п. После обжарки необходимо поместить смесь в бамбуковую трубку и плотно закрыть второй половинкой, после чего обжаривать на открытом огне в течении часа. Так рыба становится ароматной и буквально тает во рту. Как и предыдущие блюда, 竹筒烤鱼 полностью сохраняется в игровом мире «仙剑奇侠传七».

Таким образом, рассмотренные блюда являются частью китайской кухни. Из-за особенностей приготовления и культурного значения они стали частью игры «仙剑奇侠传七». Далее рассмотрим блюда, которые являются не совсем точной копией оригинальных китайских блюд или же и вовсе являются выдумкой разработчиков игры.

**三蒸仙宝** – «Три драгоценности на пару». Это блюдо является выдумкой разработчиков, а так как языковой интерфейс «Chinese Paladin 7» включает только китайский и английский, официального перевода на русский язык также не существует, поэтому мы можем представить лишь дословный перевод. Однако существует похожее блюдо, относящееся к Хубэйской кухне, которая славится блюдами на пару. Их родиной является территория в районе равнины Цзянхань. Эта область имеет много водных ресурсов и изобилует разнообразными культурами. Это земля рыбы и риса. Люди, проживающие там, любят есть овощи, приготовленные на пару. Существует даже пищевой обычай «нельзя готовить овощи не иначе как на пару». Поэтому это место и называют «городом овощей на пару». «Три драгоценности» относится к блюдам, приготовленным на пару, а фрикадельки, присутствующие в блюде, напоминают рисовые тефтели в виде жемчужин с начинкой из свиного фарша (珍珠丸子 zhēnzhū wánzi), которые показаны на фото в виде белых шариков. Таким образом, провинция Хубэй славится приготовлением различных блюд на пару, которые имеют более чем две тысячи лет истории.



三蒸仙宝 *sān zhēng xiān bǎo* – «Три драгоценности на пару»

香噴噴蘑菇饭 – «Ароматное грибное блюдо». Грибы являются неотъемлемым компонентом множества китайских блюд, одно из которых также стало частью гастрономии «仙剑奇侠传七». Относящееся к группе частично заимствованных блюд из китайской кухни, 香噴噴蘑菇饭 является совокупностью грибных блюд, которые очень популярны в Китае. В самой игре приводится краткая справка об ингредиентах и способах приготовления блюда: «烹饪所需食材：谷物，蘑菇。食物介绍 西南地区生长的菌类，和米一起蒸煮后食用，虽然制作工艺并不复杂，却会给人温暖之感» («Ингредиенты: злаки и грибы. О блюде: для блюда требуются грибы, выращенные в юго-восточных регионах страны, а также рис, который готовится на пару вместе с грибами. Несмотря на то, что способ приготовления очень простой, блюдо очень хорошо согревает.»). Блюдо по своей консистенции является точной копией китайского блюда, включающего рис и грибы. Таким образом, 香噴噴蘑菇饭 является совокупностью нескольких грибных китайских блюд. Изменения претерпевает только название.



香噴噴蘑菇饭 *xiāngpēnpēn mógu fàn* – «Ароматное грибное блюдо»

Следующее блюдо – 清蒸团头鲂 – «Китайский черный лещ на пару без сои» – также можно отнести ко второй группе блюд, так или иначе заимствованных из китайской кухни.

По своему внешнему виду и способу приготовления «Китайский лещ на пару» напоминает китайское блюдо 清蒸武昌鱼 qīngzhēng wǔchāngyú, которое именуется так же и является традиционным блюдом провинции Хубэй. Главный ингредиент – китайский или учанский лещ, к которому добавляются собранные зимой грибы сянгу и зимние ростки бамбука, а с куриным бульоном блюдо приобретает неповторимый вкус. В самой игре о 清蒸团头鲂 говориться: 五花肉片配上鱼肉, 蒸出后鲜美无比, 鱼肉嫩滑, 肉片中也浸入了鱼的鲜味, 回味无穷 («Мясная грудка нарезается стейками и подается вместе с рыбой, рыбная мякоть тает во рту, мясные ломтики пропитываются ароматом рыбы, создавая приятное послевкусие»). Рыбу выкладывают на большую тарелку, поливая бульоном. Примечателен тот факт, что голова и хвост рыбы могут быть отделены от тушки и подняты кверху на блюде, но в то же время рыба может подаваться целой. В «仙剑奇侠传七» используется первый вариант для достижения эффекта неповторимости и исключительности, отображая изысканность китайской кухни.



清蒸团头鲂 qīngzhēng tuántóufáng – «Китайский черный лещ на пару без сои»

酱烧兽骨 jiàng shāo shòugǔ – «Звериные ребрышки с подливой». На первый взгляд блюдо вызывает недоумение. Однако оно является точной копией 酱烧排骨 jiàng shāo páigǔ – «Свиных ребрышек с подливой». Ребрышки обжариваются с луком и чесноком с добавлением бобовой пасты. При подаче на стол посыпаются репчатым луком. Название блюда для «仙剑奇侠传七» было изменено. 排骨, которое переводится как «свиные ребрышки» было заменено на 兽骨 – «ребра зверей», что весьма символично, так как в игровом процессе выделяется отдельный клан, именуемый 凶兽 xiōng shòu «свирепые звери», который периодически нападает на людей и с которым вынуждены бороться ученики бесчисленных школ боевых искусств. В описании к блюду сказано: 食物介绍 经过秘料腌制的棒骨, 肉质软烂, 香气腾腾, 令人大快朵颐, 冬天食用还可驱寒暖胃 («О блюде: путем секретного рецепта мариновки мяса, оно становится ароматным и сочным, отчего текут слюнки. В холодное время года согревает тело изнутри.»). Примечательно также то, что путь героев «仙剑奇侠传七» лежит через земли вечной зимы, поэтому такие блюда как 粘豆包 и 酱烧兽骨 были не случайно включены в повествование.

百宴烧烤 bǎi yàn shāokǎo – «Сотня барбекю» является общим названием для всех видов китайского барбекю, которое можно повсеместно купить в небольших лавочках на улицах города. Такое угощение относится к уличной еде и сравнимо с фаст-фудом. На короткие и длинные шпажки насаживаются кусочки мяса различных видов – от говядины до морепродуктов (осьминоги, креветки). Китайское барбекю очень удобно для перекуса и стоит не дорого.

В «**仙剑奇侠传七**» также присутствует и выпивка, к которой относится и знаменитое китайское рисовое вино. Выпивке в игре уделяется отдельное значение. Отмечается, что один из персонажей – небожитель Сю У – является редким любителем выпивки. Данное наблюдение также несет в себе культурные традиции и реалии жизни жителей Поднебесной.

Глюттоническая (гастрономическая) картина мира представляет собой национальную картину гастрономических требований (приоритетов), формируясь под воздействием истории, религии, географического расположения, климатических особенностей, культурных традиций и т.д. Она неразрывно связана с культурной картиной мира и отражает специфику человеческой жизни, а также отношение человека к употребляемой им пище. Таким образом, культура питания стала неотъемлемой составляющей серии игры «**仙剑奇侠传七**», в которой отражены быт, нравы и традиции не только китайской кухни в целом, но и кулинарные традиции национальных меньшинств КНР.

#### **Литература:**

1. Боваева Г.М. Этнокультурная специфика номинаций мясных продуктов (на материале калмыцкой и немецкой глюттонических лингвокультур) / Г. М. Боваева // Вестник ТГУ. – 2011. – №2. – С. 232–237.
2. Ермакова Л.Р. Глюттонические прагматонимы и национальный характер / Л. Р. Ермакова // Вопросы журналистики, педагогики, языкоznания. – 2011. – №24 (119). – 236 с.
3. Зуева Т.А., Чжан Хунлэй Принципы номинации кушаний в китайском языке // Человек в мире культуры. 2014. №4. URL: <https://clck.ru/jYSww> (дата обращения: 20.05.2022).
4. Катермина В.В. Гастрономическая картина мира в английской неологии: лингвокультурологический аспект / В. В. Катермина // Лингвокультурология. – 2017. – №11. – С. 33–47.
5. Путова И.Н. Гастрономическая картина мира американского военнослужащего / И. Н. Путова // Международный научно-исследовательский журнал. – 2016. – № 12 (54) Часть 2. – С. 69–71.
6. У, Чжунвэй. Современный китайский язык. / У Чэунвэй // – Пекин : Изд-во «Sinolingua». – 2009. – 148 с.
7. Фетисова Т.А. Тайны китайской кухни // Вестник культурологии. 2010. №2. URL: <https://clck.ru/jYTRB> (дата обращения: 20.05.2022).
8. Чжао На Китайская кухня как инструмент «мягкой силы» КНР // Социально-гуманитарные знания. 2019. №9. URL: <https://clck.ru/jYTjf> (дата обращения: 20.05.2022).