

HISTORY OF THE EAST

Universal History

ИСТОРИЯ ВОСТОКА

Всеобщая история

Научная статья

Исторические науки

УДК 394.1 + 94(510)"10/13" + 641.5(510)

<https://doi.org/10.31696/2618-7043-2025-8-2-198-214>

Анализ культуры потребления лапши в период Сун на основе меню городских ресторанов

Алиса Станиславовна Солдатова

*Государственный академический университет гуманитарных наук, Москва, Россия,
alisa.soldatova@gmail.com*

Аннотация. В статье рассматривается культура потребления лапши в Китае в период Сун. Исследование опирается на источники, посвященные городской жизни того времени, и приведенные в них меню ресторанов, что дает возможность с разных сторон исследовать роль блюд из лапши в рационе городского жителя. В первой аналитической части статьи исследуется доля лапши среди общего количества описываемых блюд китайской кухни, уделяется внимание высказываниям современников о ней, прослеживается обособление лапши от других видов пищи. Вторая часть статьи посвящена анализу названий блюд из лапши, большая часть из которых содержит в себе информацию об используемых ингредиентах. На основе данных о ценах, общей популярности и распространенности тех или иных ингредиентов может быть установлено, насколько дороги были различные виды лапши, и кто мог являться их основным потребителем. Судя по частоте упоминаний, наиболее часто в блюдах использовались недорогие продукты, что указывает на горожан среднего достатка как на главных, хотя и не единственных, потребителей лапши.

Ключевые слова: лапша, рестораны, китайская кухня, культура потребления лапши, основные ингредиенты блюд из лапши, династия Сун

Для цитирования: Солдатова А. С. Анализ культуры потребления лапши в период Сун на основе меню городских ресторанов. *Ориенталистика*. 2025;8(2):198–214. <https://doi.org/10.31696/2618-7043-2025-8-2-198-214>.



Контент доступен под лицензией Creative Commons «Attribution-ShareAlike» («Атрибуция-СохранениеУсловий») 4.0 Всемирная.



The culture of noodles consumption in Song period, according to the restaurant menus of the time

Alisa S. Soldatova

State Academic University for Humanities, Moscow, Russia,
alisa.soldatova@gmail.com

Abstract. This article is focused on the research of the culture of noodles consumption in the Song China (960 — 1279 AD). The research is based on the texts, which describe the city life of the time and the restaurant menus. This enables a modern researcher to look at the role the noodles played in the diet of a city dweller of the Song period from different points of view. First, the article deals with the share the noodles dishes had among the other foods described in the texts and the opinion the contemporary people shared on it. The author concludes that the noodles were viewed separately from other types of food. Second, the article analyses the names of noodle dishes, which hint to the units used for their preparation. Considering the information about the prices of different products at the time, their popularity and their availability, it is possible to make a conjecture about the prices of certain noodle dishes as well as those who could afford them. Judging by the fact that the most frequently used ingredients were quite inexpensive, it is safe to suggest that their main consumers were the citizens of modest income.

Keywords: noodles, restaurants, Chinese cuisine, the culture of consumption of noodles, main ingredients of noodle dishes, Song dynasty

For citation: Soldatova A. S. The culture of noodles consumption in Song period, according to the restaurant menus of the time. *Orientalistica*. 2025;8(2):198–214. <https://doi.org/10.31696/2618-7043-2025-8-2-198-214> (in Russian).

Введение

Лапша — один из основных видов пищи в китайской кухне. Появление лапши как продукта питания в Китае обычно относят к периоду Хань и связывают в первую очередь с появлением и распространением каменных мельниц, которые сделали широко доступной технологию помола муки [Minxia Lu et. al, 2019, p. 292]. В последующие эпохи блюда из лапши и технологии их приготовления развивались и диверсифицировались. Конкретно период Сун является важной вехой истории потребления лапши в Китае, так как именно в это время за лапшой закрепляется иероглиф «мянь» (麵, современное написание — 面), а иероглиф «бин» (餅, в новой форме 饼), характерный для всех изделий из теста на пшеничной муке, перестает массово употребляться для ее обозначения [Huang, 2000, p. 482].



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International (CC BY-SA 4.0).



Хотя китайской кухне, в том числе кухне периода Сун, посвящено немалое количество англоязычных исследований, таких как, например, труды М. Фримана [Freeman, 1979] или Е. Н. Андерсона [Anderson, 1990], конкретно лапше обычно уделяется не очень много внимания — большое количество информации о ней содержит лишь работа о ферментации и технологиях приготовления пищи Х. Т. Хуана [Huang, 2000]. Тем не менее о конкретных ингредиентах кухни, которые используются при приготовлении блюд из лапши, написано достаточно много: существуют исследования, посвященные рыбе и морепродуктам С. Х. Уэста [West, 1987], говядине и другим видам мяса И. Юэ [Yue, 2022], овощам Х. Ли [Li, 1969].

Исследована также и культура потребления пищи периода Сун: С. Х. Уэст рассматривает явление ресторанной культуры и связь культуры потребления с театром [West, 1997], А. Монтанари [Montanari, 2020] и И. Юэ [Yue, 2017] говорят о формировании «идеологии потребления пищи». Частично рассматривает данное время Дж. Кишник в своей работе о вегетарианской кухне [Kieschnick, 2005]. Лапша активно упоминается в исследованиях используемых нами источников: у С. Х. Уэста в работе о «Дунзин мэнхуа лу» и ее влиянии на другие работы [West, 1985], у Д. Шаб-Ханке в труде о «Дучэн цзишен» [Schaab-Hanke, 2011]; вместе данный тип источников рассматривается в статье о «неофициальных региональных записях», то есть о текстах, посвященных городской жизни, К. Макерраса [Makerras, 1973]. Данное исследование ставит своей целью определить, какова была культура потребления лапши в городских питательных заведениях периода Сун, а именно выявить, какие существовали разновидности блюд из лапши, в каких местах они подавались, каков был основной круг их потребителей.

Для начала важно понять социальный контекст эпохи правления династии Сун. Для того времени были характерны одновременно быстрый экономический рост, вызванный в том числе либерализацией торговли и способствовавший урбанизации (важно, что ограничения на торговую деятельность в городах были заметно ослаблены, что способствовало также появлению множества различных питательных заведений) [Васильев, 2020, с. 136–137], и развитие сельского хозяйства, выразившееся в диверсификации рынка пищевых продуктов [Freeman, 1979, p. 145, 147]. Оба эти фактора сыграли большую роль в развитии китайской кухни того времени.

Также в период Сун сформировался сравнительно большой социальный слой условной «буржуазии». В данном контексте она определяется учеными как класс общества, которому доступна некоторая роскошь, например, употребление изысканной и сложной в приготовлении пищи. Эта «буржуазия» периода Сун состояла как из чиновников, владельцев земли, так и из богатых торговцев. Подобные люди были заинтересованы в развитии кухни, потому что она была важной частью их повседневной жизни [Montanari, 2020, p. 133]. Крайне распространены были различные точки питания, причем их посещение было обыденностью для городских жителей; некоторые семьи торговцев, судя по такому источнику, как «Дунцзин Мэнхуа Лу», обедали исключительно в ресторанах, а дома не готовили вовсе [Schaab-Hanke, 2011, p. 198].



Важным аспектом культуры потребления пищи периода Сун стало выделение региональных кухонь. Оно произошло из-за увеличения количества путешественников: в первую очередь — простых торговцев, во множестве разъезжающих по делам и даже основывавших региональные ассоциации в столицах для помощи своим землякам [West, 1997, p. 72], но также и чиновников, менявших место жительства в связи со сменой должности, а также путешествующих аристократов [Gernet, 1962, p. 133]. Для таких людей, которые вдали от дома скучали по привычной пище, начали создаваться специализированные рестораны. Так, например, в Кайфэне, столице Северной Сун, появились заведения, в которых подавали «южные» и «сычуаньские» блюда — это были две из трех основных кухонь того периода; третьей была родная для Кайфэна «северная». Лапша как продукт была характерна именно для северной кухни, основой для нее были пшеница и просо; южная кухня куда чаще использовала рис [Freeman, 1979, pp. 168–169]. Рестораны «северной кухни» тоже существовали — в Линьани, столице Южной Сун [Schaab-Hanke, 2011, p. 195]. Во многом через них лапша могла распространяться в более южных, «рисовых» регионах.

«Неофициальные региональные записи» — отдельный жанр литературы периода Сун

Отражение всех вышеупомянутых изменений, происходивших в стране в тот период, отражено в таком виде источников, как «неофициальные региональные записи». Эти произведения, обычно посвященные конкретному городу, описывают его обычаи, известные заведения и, в числе прочего, еду с точки зрения местного жителя; причем эти записи делались по собственному желанию, а не по долгу службы (как, например, писались отчеты чиновников), они часто содержат сведения о более скрытой стороне жизни в городе, например, о борделях и т. п. [Maskerras, 1973, p. 76–77]. Данный жанр зародился в первой четверти периода Южная Сун, начало которого было отмечено потерей Кайфэна как столицы империи¹, что способствовало распространению ностальгических настроений в обществе. Их выражением послужил первый текст данного жанра, «Дунцин мэнхуа лу» (東京夢華錄, «Записи пестрых снов в Восточной столице», середина XII в.), принадлежавший перу Мэн Юаньлао (孟元老, личность автора и годы жизни неизвестны). Основными особенностями текста были небывалая ранее полнота (в нем присутствовала информация о внешнем виде города, обычаях его жителей, важных праздниках, а также о его коммерческой жизни), то, что он был написан по памяти [Wu, 1994, p. 51], а также достаточно простой — даже грубый — язык, который указывает на то, что автор данного произведения не был аристократом или ученым [West, 1985, p. 85].

«Дунцин...» стала своего рода «канон» жанра [Schaab-Hanke, 2011, p. 193], всколыхнув волну литературных подражаний, которые повествовали уже не о Кайфэне, но о столице Южной Сун — Линьани. К ним принадлежат

¹ Это случилось в 1127 г., когда город был захвачен чжурчжэньскими войсками во время войны с государством Цзинь.



такие источники, как «Дучэн цзишен» (都城紀勝, «Достопримечательности столицы»)², «Сиху лаожэнь фаньшен лу» (西湖老人繁勝錄, «Записи о великолепии [столицы] старика с озера Си»)³, и «Мэнлян лу» (夢梁錄, «Записи снов о столице»)⁴. Об их авторах известно крайне мало; вероятно, что авторы первых двух жили еще в период Южной Сун и, соответственно, имели возможность исследовать столицу, что и отразилось в их работах, в то время как автор «Мэнлян лу», как представляется, писал по памяти.

Все вышеупомянутые тексты построены по схожему принципу: они разделены на главы, которые содержат информацию отдельно об устройстве города, о праздниках, о ресторанах и других аспектах жизни. Именно в частях, посвященных ресторанам, содержатся сведения, послужившие материалом для данной статьи.

Замечу, что в данной статье не рассматривается текст «Улин цзюши» (武林舊事, «Старые дела Улина», вторая половина XIII в.) за авторством Чжоу Ми (周密), который часто относят к «региональным записям», поскольку он практически не уделяет внимания быту жителей города [Wai Tsui, 2021, p. 83, 85].

Опираясь на материал выбранных источников, возможно рассматривать потребление лапши в данный период с разных сторон. С одной стороны, авторы данных текстов зачастую выражали свое мнение о том, насколько популярен тот или иной вид пищи среди жителей города или насколько дороги определенные блюда; следя за частотой появления тех или иных продуктов в тексте, также возможно определить популярность и место конкретных блюд из лапши среди многообразия китайской кухни. С другой стороны, немало информации можно получить, исследуя состав упоминаемых в источниках блюд и встраивая их в общий контекст потребления пищи периода Сун. В данной работе будут рассмотрены оба эти аспекта.

Лапша с точки зрения современников

В данной части исследования каждый источник будет рассмотрен в хронологическом порядке на предмет отображения потребления лапши.

В «Дунцзин мэнхуа лу» блюда из лапши упоминаются сравнительно нечасто: в нем говорится о двенадцати видах блюд, одно из которых встречается дважды — это так называемые *цзицы* (棋子, «шахматные фигурки»), клецки из пшеничной муки, которые обычно причисляются к лапше [Huang, 2000, p. 486]. Все они присутствуют в четвертом цзюане, в секции, посвященной описанию ресторанов Кайфэна (*шидянь*, 食店). Согласно тексту, лапшу подают как в ресторанах *фэньча*⁵, так и в заведениях, специализирующихся

² Написан в первой половине XIII в., автор — человек по фамилии Чжао (趙), подписавшийся псевдонимом «Гуаньпу найдэ вэн» (灌圃耐得翁).

³ Написан в середине XIII в., имя автора неизвестно.

⁴ Написан во второй половине XIII в. или позже, автор — У Цзыму (吳自牧, годы жизни неизвестны) [West, 1985, p. 101].

⁵ Судя по всему, в период Северной Сун термин *фэньча* применялся просто к любым большим ресторанам, а в период Южной стал обозначать скорее рестораны, подающие преимущественно блюда из пшеничной муки [West, 1997, p. 70, 71].



на сычуаньской или южной кухне. То есть, несмотря на то что пшеница в период Сун считалась «северным» злаком, благодаря развитой и свободной торговле блюда из пшеничной муки были известны по всей территории Китая среди тех слоев населения, которые могли регулярно приобретать продукты на рынке или ходить в ресторан [Мэн, 2021, с. 116]. Тем не менее об их популярности судить не приходится: всего различных блюд, которые можно встретить в столице, в данном тексте упоминается не меньше сорока видов, что ставит лапшу в достаточно низкую позицию в общей системе кухни того времени.

Схожим образом ситуация отражена и в «Дучэн цзишен»: всего видов блюд упоминается восемнадцать, однако и общее количество описываемой пищи растёт, доходя практически до шестидесяти видов. Согласно тексту, лапшу подают в заведениях *фэньча*, *наньши* («ресторан южной кухни») а также в *цаймяньдянь* (菜麵店, «ресторан овощной лапши») — все эти заведения, судя по источнику, специализируются на подаче именно блюд из лапши; один вид данной пищи также упоминается в меню «Цзюйчжоу фаньдянь» (衢州飯店, «гостиница Цзюйчжоу»). И про *цаймяньдянь*, то есть про целый вид ресторанов, и про «Цзюйчжоу» автор отзывается как о не очень уважаемых заведениях с плохим обслуживанием [Гуаньпу Найдэ Вэн, 1982, с. 6–7], что, вероятно, говорит о восприятии лапши как части рациона простых людей.

Несколько другие результаты даёт изучение «Сиху лаожэнь фаньшен лу» и «Мэнлян лу». В «Сиху...», произведении достаточно кратком, на более чем сотню описанных блюд приходится всего пять, которые можно с точностью определить как лапшу [Мэн, 1982, с. 6, 11]. Впрочем, данный текст не стоит считать надёжным источником, поскольку он наполнен диалектизмами, а также явно подвергался изменениям в более поздние эпохи [West, 1985, p. 101]. В «Мэнлян лу» же упоминаний о лапше всего тридцать девять, однако количество упомянутых блюд превосходит три сотни. Можно предположить, что такое резкое снижение доли блюд из лапши среди общего их количества обусловлено нахождением государства на юге, в «рисовом» регионе, а также возросшей в то время популярности риса *чампа*, который за счет высокой урожайности [Barker, 2011, p. 185] обеспечивал больший, чем ранее, процент населения доступным источником питания.

Вместе с тем не стоит пренебрегать тем фактом, что в «Мэнлян лу» ресторанам, специализирующимся на подаче лапши (*мяньшидянь*, 麵食店), отведена достаточно большая секция в шестнадцатом цзюане, по объёму уступающая самой крупной секции — про рестораны *фэньча*, но превосходящая, например, «чайные»; от всего цзюаня она составляет около 1/6 части по объёму. Комментарии относительно цены или класса подобных *мяньшидянь* отсутствуют, однако сам факт их появления как отдельной группы символизирует определенное выделение лапши в обособленный род блюд [У, 2004, с. 240–243].

Таким образом, на основе анализа источников невозможно говорить об устойчивых тенденциях в области потребления лапши или ее положения в системе китайской кухни периода Сун. Заметно, что с течением времени доля блюд из лапши снижается, однако в то же время появляются специали-



зированные рестораны, которые подают только лапшу, иногда — исключительно лапшу определенного вида, что говорит об ее дальнейшем выделении в самостоятельный род пищи.

Единственный комментарий из «Дучэн цзишен» не дает основания предполагать, что лапша была исключительно пищей для населения невысокого статуса. Наоборот, с учетом того, что некоторые авторы исследуемых источников были людьми высокого достатка, как, например, Мэн Юаньлао [West, 1985, p. 87], можно заключить, что лапша употреблялась всеми слоями населения, которые посещали городские рестораны и закусовые различных ценовых категорий.

Анализ названий блюд из лапши

Названия всех блюд из лапши, упоминаемых в источниках, построены по схожему принципу. Обычно они состоят из двух частей: какого-либо характерного свойства блюда (чаще всего это один или несколько основных ингредиентов) и вида лапши. Этот раздел работы посвящен преимущественно разбору первой части названий, поскольку в них содержится большой пласт информации, связывающий лапшу с остальной китайской кухней, характерной для этого периода, но будет прокомментирована также и вторая часть, то есть виды лапши.

В числе названий преобладает *мян* (麵), уже упоминавшийся выше, который обозначает нейтральную лапшу. Следующее по частоте упоминаний наименование — *тао* (淘), вероятно, производная от *лэнтао* (冷淘), холодного супа с лапшой, известного, в первую очередь, благодаря посвященному ему стихотворению танского поэта Ду Фу [Owen, 2016, p. 128]. Затем — *цицзы*, шахматные фигурки. Следующим идет название *дао* (刀), которое буквально переводится как «нож»⁶; затем — лапша *цзиндай* (經帶)⁷. Очень интересно появление производного наименования *таомянь* (淘麵), а также единичное появление названия *танбин* (湯餅), обозначающего вид лапши, появившийся, вероятно, еще в период Хань [Knechtges, 2002, p. 770]. Важно отметить, что *танбин* упоминается как самостоятельное блюдо, а не вид; таким же образом упоминаются *цзиндай* и иногда *цицзы* и *лэнтао*. То есть, доступные публике виды лапши были достаточно разнообразны.

Впрочем, куда большее разнообразие присутствует все же в первой половине названий: это либо ингредиенты, либо способы приготовления, либо образные сочетания. Обратимся в первую очередь к ингредиентам.

Их можно разделить на три категории:

- 1) мясо, рыба и морепродукты;
- 2) овощи;
- 3) специи.

⁶ О принадлежности дао к лапше см.: [West, 1997, p. 92]; комментарий редактора см.: [Мэн, 2021, с. 117].

⁷ Полностью записанные рецепты данного блюда, подтверждающие его принадлежность к лапше, присутствуют в книгах периода Юань, например, в энциклопедии «Цзюйцзя биюн шилэй цюаньцзи» [Цзюйцзя..., 1986, с. 114].



Количество блюд с одним из упомянутых видов, каким-либо сочетанием двух или трех из них, а также общее количество упоминаний блюд каждого вида приведены в таблице 1, отображающей общую статистику по всем «первым половинам» названий.

Таблица 1

Tabl. 1

Ингредиенты блюд из лапши периода Сун
The ingredients of the noodles dishes of the Song period

Ингредиент	Только с мясом	Только с овощами	Только со специями	С мясом и специями	С мясом и овощами	С овощами и специями	С мясом, овощами и специями	С «поддельным» мясом	Без дополнительных ингредиентов/неизвестно	Общее количество блюд из лапши
Количество видов блюд	18	4	7	5	1	3	1	5	16	60
Блюд всего	21	5	9	5	1	3	1	5	29	78

Составлено по: [Мэн, 2021; Гуаньпу Найдэ Вэн, 1982; У, 2004; Мэн, 1982].

Как можно заметить, мясо является наиболее часто используемым видом ингредиентов: видов блюд с его использованием насчитывается в общей сложности 25, в то время как блюд с овощами, специями или и тем, и другим — 21 (о теме «поддельного» мяса будет сказано позднее, и в эти подсчеты оно не входит). Немалую долю от всех блюд составляют и те, чей состав не был раскрыт в источниках; тем не менее из их названий также можно извлечь некоторое количество информации. Каждой из данных групп будет посвящен отдельный раздел.

Мясо, рыба, морепродукты

В первую очередь стоит отметить, что употребление мяса в Китае было обыденностью не для всех групп населения. Оно было слишком дорогим для крестьян и простых горожан, которые могли позволить себе его только по праздникам и поэтому по большей части полагались на растительные белки, и входило в ежедневный рацион лишь людей высокого достатка; такая ситуация сохранялась вплоть до XX века [Simoons, 1991, p. 293, 295].

Однако и виды животного белка отличались друг от друга по цене и статусу в глазах современников. В используемых источниках упоминается несколько видов: чаще всего просто «мясо» (肉, *жоу*) — 8 раз, немного реже курица — 6 раз, а также рыба и креветки — по 5 раз, включая одно упоминание «рыбы-мандаринки», еще реже баранина — 3 раза; по одному разу упоминаются свинина, гусятина и потроха.



Вероятнее всего, под «мясом» подразумевается свинина [Freeman, 1979, p. 154]. Соответственно, всего она упоминается в текстах 9 раз. Это интересно в контексте того, что именно она была самым распространенным и дешевым видом мяса в период Сун. Об ее дешевизне свидетельствуют строки из стихотворения Су Ши «Чжужоу сун» (豬肉頌, «Ода свиному мясу»): «В Хуанчжоу хорошая свинина продается по цене грязи» [Су, 2021]; а также тот факт, что в одном Ханчжоу было два отдельных рынка свинины [Freeman, 1979, p. 149]. В то же время свинина среди высших слоев общества того периода была непопулярна и считалась «нечистым» видом мяса [Yue, 2017, p. 126].

Говоря о курице, стоит сказать, что всех видов птицы в Китае периода Сун было в достатке, и она достаточно часто использовалась в готовке [Anderson, 1990, p. 68]. То же можно отнести и к рыбе: она во множестве продавалась в обеих столицах [West, 1987, p. 596–597], и некоторые деятели этого времени, например поэт Лу Ю, высказывались о ее дешевизне (по: [Chang, Smythe, 1981, p. 119]).

В то же время конкретные виды рыбы, как раз такие, как рыба-мандаринка, входили скорее в ранг деликатесов, чем простой пищи; то же иногда говорят и о креветках [West, 1987, p. 633].

Последний вид мяса, который стоит рассмотреть, — это баранина. Мнения о частоте ее употребления среди исследователей расходятся. Так, некоторые считают ее дорогой, говоря, что ввиду потери большей части северных территорий, пригодных для разведения овец, Китай династии Сун был вынужден покупать баранину у своих северных соседей, государства Ляо, что сильно повышало цену на это мясо [Yue, 2017, p. 125]. В то же время другие ученые приводят баранину как пример простого и часто встречающегося вида мяса [Freeman, 1979, p. 154; Anderson, 1990, p. 68]. Все они отмечают популярность баранины среди высших слоев общества: ее регулярно подавали императору во дворце (а свинину, например, не подавали вовсе), о ней восторженно высказывались многие деятели того времени [Yue, 2022, p. 343].

Интересно также появление потрохов неопределенного животного в составе блюда из лапши. Что интересно, судя по всему, это не говорит о бедности его потребителей, как можно было бы предположить: в период Сун потроха различных животных, в том числе бараны, использовались для приготовления пищи и в известных ресторанах [Freeman, 1979, p. 151–152, 160; Wang, Wang, 2022, p. 176].

Таким образом, подводя итог данной части, стоит отметить общую диверсифицированность используемых в приготовлении блюд из лапши видов мяса, а также преобладание более дешевых их видов.

Овощи

Блюда, предполагающие наличие в составе овощей, в используемых источниках упоминаются десять раз. Всего представлены два вида: ростки бамбука — в подавляющем большинстве случаев (7 раз), и неопределенные «овощи», встречающиеся 3 раза.

Появление бамбука в таком количестве достаточно логично: его побеги употреблялись в Китае в пищу с древних времен, причем как высокопостав-



ленными лицами (с том числе императорским дворцом), так и простыми людьми, хотя в большом количестве они произрастали только на южных территориях страны [Simoons, 1991, p. 163]; стоит заметить, что все их упоминания приходятся на «Мэнлян лу», источник, повествующий о Линьань, столице Южной Сун.

Существуют и свидетельства о популярности и цене побегов бамбука того периода. Например, поэт Су Ши утверждал, что не сможет прожить ни дня без бамбука [Yun, 2018, p. 59]. По мнению историка сельского хозяйства Юй Вэйцзе, тогда бамбук был одним из основных видов пищи, употребляемых буддийскими монахами в Ханчжоу [Кубо, 2018, с. 79].

Говоря об овощах в общем, стоит отметить, что они всегда были очень важной частью рациона жителей Китая, причем, чем беднее был человек, тем большую роль они играли в его жизни. У крестьян и бедняков практически все питательные вещества приходились именно на долю овощей (а также бобов) и злаков [Sterckx, 2006, p. 6]. Известно также, что конкретно в период Сун в высшем обществе наблюдается некоторое отвращение к овощам, их начинают называть грубыми и безвкусными [Freeman, 1979, p. 154]. Возможно, это одна из причин их редкого появления в источниках.

«Поддельное» мясо

Самостоятельной группой ингредиентов блюд из лапши является «поддельное» мясо. Оно встречается в источниках пять раз, в таких блюдах, как «Шуаюймянь» (耍魚麵, «Лапша с шуточной рыбой»), «Сугутоумянь» (素骨頭麵, «Вегетарианская лапша с костями»), а также три вида лапши с мясом (бараниной, рыбой и угрем), перечисленные как часть меню вегетарианского ресторана [У, 2004, с. 240–243].

О составляющих этого «мяса» в тексте не сказано. Тем не менее известно, что имитации различных видов мяса в период Сун изготавливались по нескольким причинам. С одной стороны, в то время была достаточно распространена практика создания «шуточной» еды с обманывающими покупателя названием и внешним видом. Важно отметить, что подобные блюда обычно имели в своем названии иероглиф «цзя» (假, то есть «поддельный»), которого нет в названиях, рассматриваемых нами. «Поддельное мясо» такого рода зачастую изготавливалось с использованием других видов мяса, а не вегетарианских ингредиентов, и было призвано поразить публику мастерством повара [West, 1997, p. 98–99]. Возможно, «Лапша с шуточной рыбой» как раз относится к данной категории блюд — соответственно, о ее составе нельзя сказать ничего определенного. С другой стороны, в названиях еще четырех блюд подчеркивается не «поддельная», а вегетарианская составляющая. Известно, что в период Сун существовала некоторая прослойка людей, употребляющих исключительно вегетарианскую пищу, и для их нужд в том числе открывались соответствующие заведения общественного питания: вегетарианские рестораны упоминаются уже в «Дунцзин мэнхуа лу» [Мэн, 2021, с. 116]. Вероятно, технология создания имитации мяса появилась еще при династии Тан, когда на банкете у одного чиновника гостям подали мясо, сделанное из соевых бобов [Lu, 2002, p. 95]. Она не была утрачена и в период



Сун, вегетарианскую пищу могли подавать также в монастырях, где «мясо» делали из овощей [Lott-Lavigna, 2019]; в «Шаньцзя Цингун» также записан рецепт приготовления «поддельного жареного мяса» из бутылочной тыквы, отрубей и жира [Чэнь et al., 1936, с. 26]. С большой вероятностью четыре других блюда этой категории относятся как раз к подобным рецептам.

Специи

Последняя категория используемых продуктов — специи. Блюда, где они вынесены в название, всего 15. Из них 9 раз упоминается приправа цзи (обозначается иероглифом 齏), 4 раза — «кора дерева тунга» (桐皮, «тунпи»), 2 раза — имбирь и слово «соленый», и 1 раз — слово «острый».

Узнать точно, что подразумевал под собой иероглиф «цзи», не представляется возможным. Некоторые исследователи считают, что он обозначал, в первую очередь, чеснок [Yue, 2017, p. 119]. Словарь Канси упоминает такие значения, как имбирь, чеснок, кислый соус, нарезанная курица или мясо в уксусе (возможно, ферментированное), а современный словарь китайского языка «Ханьдянь» предлагает значения «мелко нарезанные имбирь, чеснок, душистый лук» и просто «смесь специй» [汉典: [сайт]. URL: <https://www.zdic.net>]. Соответственно, вероятнее всего, цзи было собирательным названием для простых специй: чеснок, имбирь, лук всегда активно использовались в китайской кухне [Rivlin, 2001, p. 952; Simoons, 1991, p. 370–371; Li, 1969, p. 258].

Интересно также и одно сочетание, в котором употребляется иероглиф «цзи», а именно *жуцзи*, где иероглиф «жу» (乳) обозначает молоко или молочные продукты. Известно, что данный вид пищи не являлся характерным для китайской кухни; молочные продукты лишь изредка употреблялись в высших слоях общества и были в принципе практически недоступны простому населению [Huang, 2002, p. 815].

Не меньшую загадку представляет и сочетание *тунпи*, которое логично было бы перевести как «кора дерева тунга». Что конкретно подразумевается под этим, неизвестно. Стивен Уэст, к примеру, придерживается мнения, что оно обозначает способ приготовления лапши, а не ингредиент, отождествляя его с названием *туньпимянь* (豚皮麵) — тонкой лапшой из рисовой муки [West, 1997, p. 92]. Тем не менее ни в одном из указанных здесь источников не используется иероглиф «тунь» (豚); более того, все обозначения видов лапши в исследуемых источниках ставятся в конец названия блюда — так, например, ставится достаточно редкое двойное название *таомянь* (淘麵) в таком блюде, как *сунь таомянь* (筍淘麵, т. е. «таомянь с ростками бамбука»). Однако сочетание *тунпи* может ставиться и в начало названия, как, к примеру, в блюде *тунпи шукуай мянь* (桐皮熟膾麵, «лапша с корой тунга и фаршем»). Таким образом, автору представляется наиболее вероятным, что слово *тунпи* обозначает ингредиент.

Тем не менее современное название этого загадочного дерева «тун» нам неизвестно. Современные словари предлагают достаточно большой выбор деревьев различных семейств, которые могут обозначаться данным иероглифом, так же, как и словарь Канси.; однако ни одно из этих деревьев не



имеет съедобной коры. В то же время об использовании *тунпи* в пищу в период Сун известно не только из рецептов лапши: тогда же появляется трактат об этом растении «Тунпу» (桐譜), в котором упоминается, что кора *тун* может использоваться как лекарство, а также для еды. Об употреблении ее в пищу можно судить, основываясь на двух предложениях: «其花飼豬，肥大三倍。然其皮葉亦有效於人也» [Чэнь, 1981, с. 7], перевод которых, вероятно, обозначает примерно следующее: «Его цветами откармливают свиней, от них они жирнеют в три раза. Но его кора и цветы также оказывают эффект на людей». Следовательно, можно сделать вывод, что эти растения использовались и в пищу, и в сельском хозяйстве.

Подобно другим вышеупомянутым специям, слово «острый» также не может дать нам четкого понимания используемых продуктов. В китайской кухне с древности использовалось большое количество различных специй, дающих острый вкус — это, например, лук, кассия, имбирь, сычуаньский перец и др. [Huang, 1990, p. 145]; определить, какие именно подразумевали в данном случае, не представляется возможным.

Единственные четко определенные «специи» в данном случае — это соль, одна из семи необходимых вещей в любом хозяйстве, по мнению У Цзыму [Freeman, 1979, p. 151], и имбирь — одна из основных специй китайской кухни [Simoons, 1991, p. 370–371].

Интересно отметить, что все используемые для приготовления лапши специи, вероятно, достаточно просты, хотя и упоминаются в названиях блюд. **Лапша, в названии которой отсутствуют ингредиенты**

Последняя категория блюд из лапши, которую важно рассмотреть — это блюда, в чьих наименованиях не указаны дополнительные ингредиенты, а приведена другая информация или не указано ничего вовсе. Всего их 16 видов, но упоминаются в источниках они 29 раз, что делает их наиболее распространенной категорией блюд из всех.

Данные названия можно разделить на три вида: родовые понятия и отдельные виды лапши, о которых было сказано ранее, способы приготовления (в т. ч. указания на внешний вид изделия), а также абстрактные концепции.

К названиям, которые включают в себе отсылки на способ приготовления, внешний вид или какие-либо другие качества блюда, относятся 8 блюд, таких как, например, *иньсы лэнтао* (銀絲冷淘, тонкая лапша в холодном бульоне⁸), *худемянь* (蝴蝶麵, лапша в виде бабочек), *хуэйдао* (回刀, «вернувшаяся в котел лапша») и др. Можно предположить, что в случае с первой и второй категорией названий, в блюдах просто нет каких-либо особых ингредиентов, которые были бы достойны упоминания в текстах.

Самую большую сложность для интерпретации представляет третья категория блюд: те, названия которых представлены абстрактными концепциями. В данном случае это названия *саньсянь* (三鮮, дословно «три свежести», упоминается 4 раза: 3 раза как название для простой лапши, один раз — как *цицзы*), *цибао цицзы* (七寶棋子, «цицзы семи сокровищ», 2 раза),

⁸ Буквально «холодная лапша в виде серебряных нитей».



байхуа цицзы (百花棋子, «цицзы ста цветов», 2 раза), а также *цзячан саньдао-мьянь* (家常三刀麵, «домашняя лапша саньдао»), которая упоминается единожды.

Если в случае с *байхуа* еще можно предположить, что в лапшу действительно добавляли цветы, так как подобное сочетание могло использоваться в таком значении — к примеру, в период Тан существовали пирожные с цветами *бахуа гао* (百花糕) [Kirker, Newman, 2016, p. 38], то этого нельзя сказать о других блюдах.

Так, сочетание *саньсянь* определенно предполагает использование неких трех продуктов, однако каких — неизвестно. Это достаточно известное сочетание, которое часто употребляется и в современной китайской кухне; обычно его переводят как «Три деликатеса». Тем не менее в зависимости от блюда оно может обозначать совершенно различные тройки ингредиентов, например, овощей, морепродуктов и др. [Amenador, Wang, 2022, p. 8].

О *цибао* можно сказать не больше. Данное выражение, происходящее из буддизма, было сравнительно распространено в классическом Китае, в том числе в период Сун, в том числе и в отношении еды. Например, известен состав блюда *цибао увэй чжоу* (七寶五味粥, «каши семи сокровищ и пяти вкусов») [Яо, 2007, с. 4], в источниках также встречаются упоминания «чая семи сокровищ» и «рагу семи сокровищ» [汉典: [сайт]. URL: <https://www.zdic.net>]. Однако отдельных упоминаний о составе *цибао цицзы* в текстах того периода нет.

Саньдао же, буквально переводимое как «три ножа», имеет несколько исторических значений. С одной стороны, так называли начальника округа в средневековом Китае; с другой стороны, сейчас термином *саньдао* также называют один из видов рыб семейства морвонговых (конкретно вид *Goniistius zonatus*). Сочетание *саньдаомьянь* (三刀麵, то есть «лапша саньдао») также закреплено за свадебной традицией округа Шаньло провинции Шаньдун, когда молодая жена, впервые готовящая на кухне семьи мужа, должна определенным образом разрезать лапшу [Ван, 1995]. Разумеется, подобные разрозненные сведения не дают возможности составить представление о составе блюда.

Выводы

Таким образом, первый вывод, который можно сделать: культура потребления лапши в период Сун развивалась на всем его протяжении и отличалась определенной сложностью; об этом говорят как появление специализированных лапшичных заведений, так и увеличение общего разнообразия блюд. Тем не менее лапша не выросла в популярности за данный период, поскольку доля блюд из нее вовсе не увеличилась в сравнении с долей других видов пищи.

Как виды самой лапши, так и используемые ингредиенты при изготовлении блюд из нее отличались значительным разнообразием. В наибольшей степени использовалось мясо, причем чаще всего — свинина; интересно, что при изготовлении блюд из лапши упор делался, видимо, на недорогие и доступные ингредиенты, поскольку более дорогостоящие виды пищи и деликатесы (баранина, рыба-мандаринка, молоко) упоминаются очень



редко. Наоборот, чаще всего использовались простые специи, простые овощи (как, например, ростки бамбука), простое мясо.

Если по высказываниям авторов исследуемых произведений нельзя было определить основных потребителей блюд из лапши, то благодаря анализу их составляющих можно предположить, что основу потребительской базы составлял средний класс населения, а именно люди, которые могли позволить себе не только поход в ресторан, но и блюдо с мясом, но также предпочитали не тратить деньги на баранину или другие изыски. Важной частью базы также были и люди сравнительно низкого достатка — об этом свидетельствуют высказывания автора «Дучэн цзишен» и наличие рецептов овощной лапши, а также ресторанов, подающих исключительно ее. Одновременно с этим важно отметить и присутствие лапши в рационе вегетарианцев, людей с большой долей вероятности образованных и не бедных.

Список литературы / References

1. Ван Бинчжи 王炳智. Саньдаомянь “нань” синьянь 三刀面“难”新娘; (Лапша саньдао молодой жены). *Пэнжэнь чжиши 烹调知识*. 1995. № 7. С. 16–17 (на кит. яз.) [Wang Bizhi. Sandaomian “nan” xinniang (Young Wife’s “Hard” Sandao Noodles). *Pengren zhishi*. 1995. No. 7, pp. 16–17 (in Chinese)].
2. Васильев С. А. Ранняя модернизация в Китае в эпоху Сун. *Вопросы теоретической экономики*. 2020. № 3. С. 130–156 [Vasiliev S. A. Early Modernisation in China during Song period. *The Issues of Theoretical Economics*. 2020. No. 3, pp. 130–156 (in Russian)].
3. Гуаньпу найдэ взн 灌圃耐得翁. Дучэн Цзишен 都城纪胜 (Достопримечательности столицы). Пекин: Чжунго шангье чубаньшэ 北京: 中国商业出版社. 1982 (на кит. яз.) [Guanpu Naide Weng. *Ducheng jisheng (Splendors of the Capital, Highlighted)*. Beijing: Zhongguo shangye chubanshe, 1982 (in Chinese)].
4. Кубо Т. 久保辉幸. Сун ицянъ чжулэй пулу дэ циюанъ юй дуоянхуа таньси 宋以前竹类谱录的起源与多样化探析 (Происхождение и диверсификация трактатов о бамбуке в пре-сунскую эпоху). *Чжуцзы сюэбао 竹子学报*. 2018. Т. 37. № 4. С. 74–81 (на кит. яз.) [Kubo T. Song yiqian zhulei pulu de qiyuan yu duoyanghua tanxi (Origin and Diversification of Chinese Bamboo Treatises in the pre-Song Dynasty). *Zhuzi xuebao*. 2018. Vol. 37. No. 4, pp. 74–81 (in Chinese)].
5. Мэн Юаньлао 孟元老. Дунцзин мэнхуа лу 东京梦华录 (Записи неспящих снов о восточной столице). Чжэнчжоу: Чжунчжоу гуцзи чубаньшэ 郑州: 中州古籍出版社. 2021 (на кит. яз.) [Meng Yuanlao. *Dongjing menghua lu (Record of Dreaming of Hua in Eastern Capital)*. Zhengzhou: Zhongzhou guji chubanshe, 2021 (in Chinese)].
6. Мэн Юаньлао 孟元老. Сиху лаожэн фаньшен лу 西湖老人繁胜录 (Записи о великолепии [столицы] старика с озера Си). Пекин: Чжунго шангье чубаньшэ 北京: 中国商业出版社, 1982 [Meng Yuanlao. *Xihu laoren fansheng lu (The Old Man of West Lake’s Records of Multitudinous Splendors)*. Beijing: Zhongguo shangye chubanshe, 1982 (in Chinese)].
7. Су Дунпо 苏东坡. Су Дунпо цюанъ цзи лю 苏东坡全集六 (Полное собрание сочинений Су Дунпо. Т. 6). Гл. ред. Цзэн Цзаочжуан 曾枣庄, Шу Даган 舒大刚.



- Пекин: Чжунго тушу 北京: 中国图书, 2021 (на кит. яз.) [Su Dongpo. *Complete Collection of Works of Su Dongpo*. Vol. 6. Ed. by Zeng Zaozhuang, Shu Dagang. Beijing: Zhongguo tushu, 2021 (in Chinese)].
8. У Цзыму 吴自牧. *Мэнлян лу* 梦粱录 (*Записи снов о столице*). Сиань: Саньцинъ чубаньшэ 西安: 三秦出版社, 2004 (на кит. яз.) [Wu Zimu. *Mengliang lu* (*A Record of the Millet Dream*). Xian: Sanqin chubanshe, 2004 (in Chinese)].
 9. Ханьдянь 汉典 (*Словарь классического китайского*). — Электронный ресурс. URL: <https://www.zdic.net> (дата обращения: 01.09.2024) (на кит. яз.) [*Handian (The Dictionary of Classical Chinese)*. — Available from: URL: <https://www.zdic.net> (accessed: 01.09.2024 (in Chinese))].
 10. 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 чубаньшэ 北京: 中国商业出版社, 1986 (на кит. яз.) [*Jujia Biyong Shilei Quanjì* (Yinshi Lei). Ed. by Qiu Pantong. Beijing: Zhongguo Shangye Chubanshe, 1986 (in Chinese)].
 11. Чэнь Дасоу 陈达叟, Лин Хун 林洪, Цзя Мин 贾铭. *Бэньсинь чжай шуши пу*, *Шанъцзя цингун*, *Иньши сючжи* 本心斋蔬食谱、山家清供、饮食须知 (*Собрание овощных рецептов Бэньсинь, Чистые подношения горных домов. Все, что надо знать о еде и питье*). Шанхай: Шанъу иньшу гуань 上海: 商务印书馆, 1936 (на кит. яз.) [Chen Dasou, Lin Hong, Jia Ming. *Benxin zhai shushi pu*, *Shanjia qingong*, *Yinshi xuzhi* (*Vegetable Recipes from Benxin Studio, Pure Offerings of Rural Households. What you should know about food and drink*). Shanghai: Commercial Press, 1936 (in Chinese)].
 12. Чэнь Чжу 陈鑫. *Тунпу цзяочжу* 桐谱校注 (*Справочник о тунговом дереве с комментариями*). Комментар. Пань Циньлянь 潘清连. Пекин: Нунъе чубаньшэ 北京: 农业出版社, 1981 (на кит. яз.) [Chen Zhu. *Tongpu jiaozhu*. Comment. by Pan Qinliang. Beijing: Nongye Chubanshe, 1981 (in Chinese)].
 13. Яо Вэйцзюнь 姚伟钧. *Чжунго цзунцзяо иньши чуантун дэ синчэн юй вэньхуа цзячжи* 中国宗教饮食传统的形成与文化价 (*Формирование и культурная ценность китайской религиозной кухни*). *Янчжоу дасюэ пэнжэнь сюэбао* 扬州大学烹饪学报. 2002. № 2. С. 1–6 (на кит. яз.) [Yao Weijun. *Zhongguo zongjiao yinshi chuangtong de xingcheng yu wenhuajia* (*A Study on the Dietetic Custom Formation and Cultural Value in Chinese Religion*). *Culinary Science Journal of Yangzhou University*. 2006. No. 2, pp. 1–6 (in Chinese)].
 14. Amenador K. B., Wang Z. The Translation of Culture-Specific Items (CSIs) in Chinese-English Food Menu Corpus: A Study of Strategies and Factors. *Sage Open*. 2022, Vol. 12, No. 2, pp. 1–17.
 15. Anderson E. N. *The Food of China*. London: Yale University Press, 1990.
 16. Barker R. The Origin and Spread of Early-Ripening Champa Rice: It's Impact on Song Dynasty China. *Rice*. 2011. No 4, pp. 184–186.
 17. Chang C., Smythe J. *South China in the Twelfth Century: A Translation of Lu Yu's Travel Diaries*. Seattle: University of Washington Press, 1981.
 18. Freeman M. Sung. *Food in Chinese culture. Anthropological and historical perspectives*. Ed. by K. C. Chang. London: Yale University Press, 1979, pp. 141–192.



19. Gernet J. *Daily Life in China on the Eve of the Mongol Invasion*. London: MacMillan, 1962.
20. Huang H. T. Hypolactasia and the Chinese Diet. *Current Anthropology*. 2002, Vol. 43. No. 5, pp. 809–819.
21. Huang H. T. *Fermentation and Food Science. Science and Civilization in China. Vol. 6: Biology and Biological Technology*. Part 5. Ed. by Needham Joseph. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.
22. Kieschnick J. Buddhist Vegetarianism in China. *Of Tripod and Palate Food, Politics, and Religion in Traditional China*. Ed. by Roel Sterckx. New York: Palgrave Macmillan, 2005, pp. 186–212.
23. Kirker C. L., Newman M. *Edible Flowers: A Global History*. London: Reaktion Books Ltd, 2016.
24. Knechtges D. R. Chinese Food Science and Culinary History: A New Study. *Journal of the American Oriental Society*. 2002. Vol. 122. No. 4, pp. 767–772.
25. Li H. The Vegetables of Ancient China. *Economic Botany*. 1969, Vol. 23. No. 3, pp. 53–260.
26. Lott-Lavigna R. *The Origins of Fake Meat Are Rooted in Chinese Cooking*. — Available from: vice.com, published 05.02.2019. — URL: <https://www.vice.com/en/article/the-origins-of-fake-meat-are-rooted-in-chinese-cooking/> (accessed: 01.09.2024).
27. Lu H. Women's Ascetic Practices during the Song. *Asia Major*. 2002. Vol. 15. No. 1, pp. 73–108.
28. Lu Minxia, Chen Liang, Wang Jinxiu, Liu Ruiliang, Yang Yang, Wei Meng, Dong Guanghui. A brief history of wheat utilization in China. *Frontiers of Agricultural Science and Engineering*. 2019. Vol. 6. Issue 3, pp. 288–295.
29. Mackerras, C. The Unofficial Records. *Essays on the Sources for Chinese History*. Canberra: Australian National University Press, 1973, pp. 75–82.
30. Montanari A. The soup of the scholar: food ideology and social order in Song China. *Food and Foodways*. 2020. Vol. 28. No. 2, pp. 117–140.
31. Owen Stephen. *The Poetry Of Du Fu*. Vol. 5. Ed. by P. W. Kroll, Warner Ding Xiang. Boston — Berlin: Walter de Gruyter Inc., 2016.
32. Rivlin R. S. Historical Perspective on the Use of Garlic. *The Journal on Nutrition*. 2011. Vol. 131. No. 3, pp. 951–954.
33. Schaab-Hanke D. The Capital Behind the Capital: Life in Kaifeng as Reflected in the 'Duchengjisheng'. *Oriens Extremus*. 2011. Vol. 50, pp. 193–207.
34. Simoons F. J. *The food in China. A cultural and historical inquiry*. Boca Raton: CRC Press. Taylor & Francis Group, 1991.
35. Sterckx R. Sages, cooks, and flavours in Warring States and China. *Monumenta Serica: Journal of Oriental Studies*. 2006. Vol. 54. Issue 1, pp. 1–46.
36. Wai Tsui. Constructing An Ideal Southern Song In Biji: A Study Of Zhou Mi's Anecdotes Of Wulin. *Kitaĕznavĕi doslidĕennĕ*. 2021. No. 4, pp. 83–96.
37. Wang M., Wang Y. The Historical Origin of Entrails of Sheep and Its Current Situation of Inheritance. *Pacific International Journal*. 2022. Vol. 5. No. 4, pp. 175–180.



38. West S. H. Cilia, Scale and Bristle: The Consumption of Fish and Shellfish in The Eastern Capital of The Northern Song. *Harvard Journal of Asiatic Studies*. 1987. Vol. 47. No. 2, pp. 595–634.
39. West S. H. The Interpretation of a Dream. The Sources, Evaluation, and Influence of the Dongjing Meng Hua Lu. *T'oung Pao*. 1985. Vol. 71. No. 1, pp. 63–108.
40. West S. H. Playing With Food: Performance, Food, and the Aesthetics of Artificiality in the Sung and Yuan. *Harvard Journal of Asiatic Studies*. 1997. Vol. 57. No. 1, pp. 67–106.
41. Wu P. Memories of K'ai-feng. *New Literary History*. 1994. Vol. 25. No. 1, pp. 47–60.
42. Yue I. Coarse Tea and Insipid Rice: The Politics of Food in the Northern Song Period. *The Chinese Historical Review*. 2017. Vol. 24. No. 2, pp. 113–130.
43. Yue I. Beefy Outlaws: Beef Consumption in Water Margin and Its Song-Yuan Antecedents. *Journal of Chinese Humanities*. 2022. Vol. 7. No. 3, pp. 342–365.
44. Yun J. A Comparative Study of Bamboo Culture and Its Applications in China, Japan and South Korea. *Proceedings of SOCIO INT14- International Conference on Social Sciences and Humanities (8–10 September, 2014, Istanbul, Turkey)*. Istanbul, 2014, pp. 57–66.

Информация об авторе

Солдатова Алиса Станиславовна — студентка Восточного факультета Государственного академического университета гуманитарных наук, Москва, Россия; alisa.soldatova@gmail.com.

Раскрытие информации о конфликте интересов

Автор заявляет об отсутствии конфликта интересов.

Информация о статье

Статья поступила в редакцию 05.11.2024; одобрена рецензентами 21.03.2025; принята к публикации 02.04.2025; опубликована 20.06.2025.

Автор прочитал и одобрил окончательный вариант рукописи.

Information about the author

Alisa S. Soldatova — student, Oriental Studies Faculty, State Academic University for the Humanities, Moscow, Russia; alisa.soldatova@gmail.com.

Conflicts of Interest Disclosure

The author declares that there is no conflict of interest.

Article info

The article was submitted 05.11.2024; approved after reviewing 21.03.2025; accepted for publication 02.04.2025; published 20.06.2025.

The author has read and approved the final manuscript.