



ПОИСКИ ФАКТЫ ГИПОТЕЗЫ

Э. П. Стужина

ОБЕД НА ПОЛТОРА МИЛЛИОНА ПЕРСОН (ЧТО ЕЛИ И ПИЛИ В КИТАЕ 800 ЛЕТ НАЗАД)

Впервые я приехала в Китай в 1958 году. В течение многих месяцев я испытывала радость соприкосновения с китайской культурой, которую прежде знала только по книгам. И удивительно было, с каким особым тщанием поддерживают китайцы свои памятники культуры, как берегут и знают они свои старые обычаи и национальные традиции. Мне нравилось в толпе людей бродить по старым рынкам, часами перебирать средневековые книги в книжных лавках; мои китайские учителя водили меня в харчевни старого Пекина — познакомиться с традиционной национальной кухней. Меня радовала многолюдная толпа, заполняющая в воскресные дни павильоны-музеи императорского города и дворцы парка Ихэюань. На палубе суденышка, плывшего по Янцзы, я слушала множество народных рассказов о героях Троецарствия; по дороге в Наньцзин вместе с актерами наньцзинской оперы праздновала день поэта Цюй Юаня и ела традиционное для этого дня кушанье — чжунцзы...

Через несколько лет, за 2 месяца до начала «культурной революции», я снова посетила эту страну. И я не увидела многого из того, что радовало исследователей культуры Китая в конце 1950-х годов. Под классическую музыку Пекинской оперы теперь разыгрывались примитивные сценки из армейской жизни; в классах Ханчжоуского художественного училища рисовали атомные взрывы и военные маневры; в Шанхае посетителей выставки прикладного искусства встречали оцетинившиеся стволы винтовок.

В камнерезной мастерской молодая женщина вытачивала из нефрита фигурку знаменитого поэта Ли Бо. Я спросила ее, что она делает. Оказалось — не знает. На каждом шагу мы сталкивались с тем, как жестокая рука вводила молодежь от гуманистических традиций, от культуры, от знаний. А образовавшийся вакуум насильственно забивался цитатами из произведений «великого кормчего». День за днем китайскую молодежь приводили в состояние иступленной истерии, «полного состояния готовности и полной свободы от всяких наук» (Салтыков-Щедрин). А через несколько месяцев хунвэйбины начали погромы, уничтожение интеллигенции, крестовый поход против всего лучшего, гуманистического, демократического, что было в китайской культуре. За несколько месяцев разгула было растоптано, разрушено, искромсано неисчислимое множество культурных ценностей, создаваемых веками. Сейчас, когда Китай превращен в казарму, где бедность, безличие и

тюремный паек возведены в счастье, где нет места для простых человеческих радостей, задача ученого, изучающего эту страну, писать не только о высоких духовных ценностях, но и о тех старых, милых сердцу китайских обычаях, которые украшали жизнь китайцев.

В этой статье воспроизведен лишь один фрагмент китайской традиции — его национальная кухня. Факты, здесь приведенные, относятся к XI — XIII вв., к той эпохе, когда расцветали в Китае торгово-ремесленные города, когда складывался традиционный для Китая тип города с рядами, торговых лавок, шумными рынками, увеселительными кварталами, экзотическими парками и чайными домиками. Даль веков скрыла от нас многие подробности быта этих городов. И средневековый город выступает перед нами как ценная, но полуразрушенная фреска, где безвозвратно утрачены многие детали.

Город, который пах имбирем

Средневековые китайские писатели весьма щедро и словоохотливо живописуют столичную торговлю, перечисляют съестные припасы, продававшиеся на городских столичных рынках Кайфына и Ханчжоу.

«Если идти на юг от моста Чжоуцзяо, на этой улице продают жидкую кашу, жареное мясо, сушеные фрукты и овощи. Перед Ванлоу идет торгующая барсуками, дикими лисами, сушеным мясом, курами.

Семейства Мэй и Лу продают баоцзы¹ с начинкой из птичьих потрохов, требухи, зайчатины, угрей, рыбы, а также торгуют птичьим пером и почками — все это не дороже 15 вэней [мелкая медная монета. — Э. С.].

За воротами Чжоуцзяомэнь продают жареную баранину, сушеную рыбу, рыбы головы, кишки и требуху, фрукты, печенье с красным рисунком, ледяные шарики, свиные ножки, приготовленные с перцем, перченую редьку.

В летние месяцы торгуют жидкой похлебкой, резаным сахарным тростником, зелеными бобами, прохладительными напитками, имбирем, ароматными сладкими фруктами. Все это возвышается в красных ящиках. Зимой торгуют зайчатиной на блюдах, жареной свининой, различными рыбными блюдами. свиной требухой».

Описание яств в этой цитате из книги Мэнь Юань-лао «Записи ярких снов о Восточной столице» («Дунзин мэнхуа лу»), написанной в 1127 г., — точно горы обильной и вкусной снеди на фламандских натюрмортах.

У Цзы-му назвал свою книгу о Ханчжоу «Записками о снах, приснившихся, пока варилась просяная каша» («Мэн лян лу»). В ней описания чайных и ресторанов, сырых продуктов и изысканных яств составляют едва ли не половину книги. Наши представления о жизни средневекового Кайфына дополняет и живопись: известный сунский мастер Чжан Цзе-дуань сумел передать в свитке «Праздник поминовения предков на реке Бяньхэ» всю естественность и неповторимость жизни Кайфына, вытянувшегося вдоль реки Бяньхэ (фрагменты этого свитка см. на стр. 138, 143).

Литературные источники XII—XIII вв. позволяют пролить свет на одну из сторон жизни средневекового горожанина-китайца: ответить на вопрос, что он ел и пил.

Продовольственная проблема — одна из важнейших и самых трудных в жизни средневековых городов, в особенности столиц. Для китайских городов, во много раз превосходивших европейские по числу жителей, она была особенно острой. В Кайфыне в конце XI — начале XII в.

¹ Баоцзы — круглые пирожки с начинкой, приготовленные на пару. На кружок тонкораскатанного теста клали фарш — мясо, смешанное с ароматной сырой зеленью, либо просто нарубленную зелень. Края лепешки собирали пальцами кверху и защипывали розеткой — получался невысокий усеченный конус.



Рис. 1. Харчевня в Кайфыне. Фрагмент свитка Чжан Цзе-дуаня. «Праздник поминовения предков на реке Бяньхэ» (XII в.)

насчитывалось до полутора миллионов человек. Население Ханчжоу с предместьями к XIII в. достигало миллиона. Столетие разделяет Мэн Юань-лао, обитателя Кайфына XII в., и анонимных авторов, живших в южносунской столице Ханчжоу в XIII в. («Улинь цзюши» — «Старые предания из Улиня», «Сиху лаожэнь фаньшэн лу» — «Записки о процветании, составленные старцем с озера Сиху» и др.). Однако те разделы их трудов, где речь идет о продовольствии, удивительно сходны. Как видно, и столетие спустя перед другой китайской столицей стояли те же самые вопросы.

Обилие экзотических блюд, восторженное изумление современников перед горами рыбы и мяса может создать впечатление, что средневековый горожанин ел много и изысканно и был великим чревоугодником. Такое представление далеко от действительности: и Мэн Юань-лао, и У Цзы-му описывают еду парадную, ресторанный.

В будничные дни городское население, за исключением небольшой его части, ело умеренно и просто. Пища была источником радости, относились к ней с вниманием и уважением. И ремесленник, и чиновник, и носильщик начинали свой день с нескольких пампушек (маньтоу), приготовленных на пару, либо баоцзы с начинкой, либо лапши или жидкой каши, сваренной без соли (рисовой, пшеничной, просяной, иногда из чумизы или гаоляна, нередко с добавлением к зерну бобов или бобовой муки — для мягкости). Мучная пресная пища была главной в трапезе, а все остальные кушанья-приправы — лишь добавками к ней. Только богатые слабривали эту пресную пищу мясом, рыбой и острыми солеными закусками, простолюдины же чаще всего лишь горстью соленых овощей или проросших бобов.

Дневная и вечерняя трапеза не различались по составу блюд: лапша, каша или лепешки с добавлением овощной, мясной или рыбной закуски и похлебка — овощная, бобовая, реже мясная и рыбная. Описания городов позволяют сделать наблюдение, что в XI — XII вв. среди мучных блюд были уже лапша, маньтоу, баоцзы, разнообразные лепешки, блины одиннадцати сортов, сладкое фигурное печенье, шарики из рисовой муки со сладкой начинкой (юаньсяо), служившие обрядовым кушаньем во время праздни-

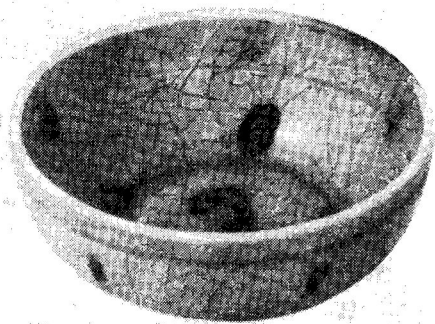


Рис. 2. Чашка для пищи с глазурью типа селадон, кракелюром и багровыми пятнами. Печи Лунцюань, провинция Чжэцзян (XII—XIV вв.)

ка фонарей (отмечавшегося через две недели после наступления нового года). Большинство этих блюд сохранилось в рационе современных китайцев. Порядок блюд во время обеда и ужина был таким же, как и в современном Китае: сначала съедали закуски и кушанья с рисом или маньтоу («второе» — в нашем понимании), а затем — жидкий суп.

Широко распространены были овощи (капуста, редька, тыква, кабачки) и различные виды бобов, а также огромное количество всевозможных растений, семян, плодов дикорастущих трав и листьев кустарников и деревьев, которые использовались для приготовления сладостей, напитков, приправ к мясным, рыбным и овощным блюдам.

В Северном Китае, где овощей зимой не было, их в большом количестве заготавливали впрок: вялили, сушили на жарком солнце и в тени, но больше всего солили в деревянных ведрах и керамических жбанах. К мелко нарезанным, посыпанным крупной желтой солью овощам добавляли травы и пряности.

Мясо средневековые горожане употребляли и копченым, и сушеным, но чаще жареным. Варили мясо (для «второго» блюда) редко. Большинство мясных блюд готовили из мелконарезанного мяса: жарили его в растительном масле на сильном огне, сдабривая острыми соусами и пряностями. Мясо на вертеле (большими кусками) жарили редко. Рыбу же в основном тушили или жарили целиком в остром или сладком соусе. Масла всегда недоставало, его покупали понемногу и тратили экономно, в одном и том же котле с маслом жарили продукты несколько дней подряд. В пищу употребляли свинину, баранину, говядину, а также мясо, оленя, лошади, собаки, лисы, кур, гусей, уток и дичи (например, перепелов и фазанов).

Мэн Юань-лао сообщает, что кайфынское население ежедневно поглощало несколько десятков тысяч черных свиней — их прогоняли по утрам через городские ворота, расположенные около свиной бойни. Безусловно, число это сильно преувеличено: видимо, автор просто хотел сказать, что свиней было много. Вместе с тем очевидно, что свинина была более распространена, чем всякое другое мясо.

Мясная туша использовалась чрезвычайно продуктивно. Все ее части шли в ход. Лучшие — в богатые рестораны, в дома знати и богачей. Похуже — в пищу мастерскому люду. Простолюдины окраинных кварталов ели свиные кишки, бараньи головы и ноги, требуха шла на похлебку и в начинку для баоцзы.

Рыбу ловили в реках, прудах и озерах Кайфына и Ханчжоу, а также привозили с Хуанхэ и из приморских провинций. Ловили сетью, плете-

ной корзиной, удочкой. Чтобы ловить рыбу в городе, частные лица должны были покупать таблички с разрешением на ловлю. Из окрестностей на кайфынский рынок ежедневно доставлялось по несколько тысяч даней² рыбы. Лишь в «Описании Ханчжоу» («Линъань чжи») перечисляется 12 пород рыбы из озера Сиху, употребляемой в пищу жителями столицы. Рыбу ели свежей, соленой, вяленой, сушеной. Кроме рыбы в пищу шло много крабов, креветок, трепангов, различных моллюсков, черепах. Деликатесные в современном Китае блюда из черепахи в средние века не были редкостью, и ароматный черепаховый суп нередко украшал и трапезу простолюдина.

Из молочных продуктов источники XIII в. называют только один — сыр, да и он вряд ли был распространен широко (упоминания о нем единичны).

Названий фруктов в литературе встречается много: вэйчжоуские белые и наньцзинские золотые персики, сочные итанские дыни, апельсины, мандарины, гранаты, виноград, сливы, желтые, налитые соком, груши и китайские финики (ююба или жужуб), бархатистые шары личжи с полупрозрачной сладкой мякотью и твердой коричневой косточкой внутри. Чаще всего фрукты ели сырыми, но также сушили и вялили, готовили фруктовые напитки и отвары. Из личжи варили что-то вроде джема. Однако вряд ли мы ошибемся, если скажем, что фруктов по количеству было совсем немного. В питании горожанина они не имели большого значения, являясь, скорее, лакомством. Только мелкие груши да ююба, приготовленные на пару, иногда входили в меню обеда или ужина городских низов.

В источниках неоднократно встречается слово «сахар». По-видимому, речь идет о жидкой или вязкой сахарообразной массе из сахарного тростника и всевозможных сладостях, приготовляемых из нее. Вряд ли в XI—XII вв. китайцы умели варить твердый очищенный сахар. Повседневным лакомством (а у простолюдинов и составной частью трапезы) был нарезанный сахарный тростник. Известен был и мед — дети нередко лакомились жужубом, сваренным в меду.

Китайскому горожанину было знакомо и мороженое — ледяные шары, которые продавались вместе с другими сладостями. Очевидно, средневековое мороженое изготовлялось из льда, смешанного с фруктами, соками и сахарообразной массой.

Обычай пить чай появился в Китае на рубеже нашей эры. Распространение он получил лишь в VII—VIII вв., а к XI—XII вв. стал уже повсеместным повседневным напитком. Наиболее употребителен был «доуча» (натуральный чай). Заваренный, он был светлым и прозрачным. Наверное, поэтому современники называли его «белым», а чайную посуду покрывали черными непрозрачными глазурями. Чайников для заварки еще не знали — они вошли в обиход не ранее XIV в. Однако обычай заваривать чай в чашке (иногда с крышкой) существует и поныне.

На первый взгляд, поражает изобилие продовольствия на столичных рынках. В «Сиху лаожэнь фаньшэн лу» перечисляется 150 различных готовых блюд, 7 сортов орехов и 53 названия фруктов и сладостей. У Цзы-му пишет, что на утренних рынках Ханчжоу продавалось 63 различных вида пищи.

Перечень упоминаемых продуктов позволяет сделать и другой вывод: недостаток основных продуктов — мяса, рыбы, злаков, бобовых — восполнялся тем, что в пищу использовалось все хоть сколько-нибудь пригодное: множество различных растений, семян, трав, мелкие морские и речные животные.

² Дань — мера веса, равная 59,6816 г.

Состав блюд, употребляемых горожанами в XII — XIII вв., позволяет сделать вывод, что к этому времени уже сложились основные элементы традиционной китайской кухни.

Воспоминание об отдельных городах часто ассоциируется с определенными запахами. Так, пражский квартал в воскресный день вкусно пахнет жареной свининой и капустой; Астрахань пропитана запахом рыбы и просмоленных лодок. Путешественника, сходящего на китайскую землю, обволакивают теплые и пряные запахи лессовой пыли, чеснока и кунжутного масла, непривычные для европейца. Наверное, в средние века китайский город пах имбирем. Имбирь был

основной пряностью — с ним готовили мясо, рыбу, овощи, сладкое печенье, настои и отвары. Различные блюда требовали разных сортов имбиря. На рынках тянулись длинные имбирные ряды, богатый торговый цех партиями скупал имбирь. Несколько уступал имбирю перец. Свиные ножки с перцем и перченая редька были любимым блюдом в торговых ремесленных кварталах.

В списках съестного отсутствует соль — очевидно, в те времена, как и в современном Китае, не принято было употреблять ее в чистом виде, ставить на стол. Место солонки во время трапезы занимала чашка с острым соленым соусом, подавались также соленые овощи, вяленая рыба. На соляных промыслах в это время добывалась и чистая, кристаллическая «голубая» соль, и низкосортная желтая, плохо очищенная.

Пищевые продукты горожане хранили в деревянных и керамических сосудах с крышками. Деревянные сосуды обычно имели форму ведра или укороченного ведра, керамические — форму жбана.

Готовили пищу в керамических и железных котлах. Чтобы еда не остыла, ее иногда подавали на стол в сосудах-самоварчиках (котелках с тлеющими углями). Ели из керамических чашек-пиал и из тарелок. Для супа, риса, чая, вина существовали чашки разных размеров. Керамика формовалась из хорошо promешанных и обожженных глин разных цветов — от белого до черного. Ее украшали наклепным или гравированным орнаментом и покрывали глазурями — белыми, зеленовато-серыми, черными. Фарфор только начинал входить в быт, и фарфоровые чашки появились лишь в богатых домах и наиболее известных чайных.

Во время еды пользовались палочками и ложками. Ложки были (в отличие от современного Китая) распространены не менее широко, чем палочки. Напитки — вино, фруктовые настойки, воду — разносили и подавали в керамических, реже медных кувшинах. В это время в городской обиход входит и серебряная утварь, главным образом кувшины и чаши для вина. Ею пользовались не только при дворе и в домах знати: владельцы ресторанов и винных заведений старались приобретать серебро, чтобы перещеголять соседа.

Рассказывая о честности кайфынцев, Мэн Юань-лао отмечает, что винные лавки не боялись отпускать обитателям постоянных дворов вино



Рис. 3. Бытовая керамика эпохи Сун из печей Цычжоу

в серебряных кувшинах стоимостью 300—500 лян³. При входе в винную лавку вместо вывески висела обычно серебряная чаша.

У дворцовой знати утварь была роскошнее. В одном из сочинений Фань Чэн-да помещен забавный рассказ о ханчжоуском чиновнике Ян Цзине, который отправил сына в Кайфын, чтобы преподнести в подарок императору три сосуда для горячей пищи, инкрустированные перламутром. Однако непутевый сын продал подарки в монастыре Сянго-сы и вместе с сопровождавшими его лицами прокутил вырученные деньги.

В утвари императорского дворца была и немногочисленная стеклянная посуда. Однако упоминания о ней крайне редки. Сунский город, по-видимому, не знал ни стеклянной посуды, ни украшений из стекла.

Трапеза происходила часто на открытом воздухе — в Кайфыне в теплое время года, а в Ханжоу, где позволял климат, нередко и круглый год. Многие харчевни, винные и чайные заведения представляли собой сооружения с черепичной крышей с загнутыми углами, открытые с трех сторон, иногда двухэтажные. А нередко это была просто циновка или кусок холста, привязанные по углам к четырем столбам.

Двухэтажные и трехэтажные дома только начинали входить в городской быт. Владельцы ресторанов побогаче старались строить помещение в два этажа. В этих двухэтажных ресторанах складывался и своеобразный этикет. Прибывший гость не должен был притрагиваться к закуске, а, помедлив некоторое время, принять приглашение подняться в главный зал, на второй этаж.

Одним из самых знаменитых мест, где устраивались официальные обеды, банкеты, приемы в честь вступления чиновников в должность, был кайфынский монастырь Сянго-сы. Хозяева монастырских харчевен были мастера на всякие кулинарные выдумки, поэтому чиновники, поэты и просто именитые бездельники приезжали туда поесть и развлечься.

Из поэзии и из описаний городов современниками складывается впечатление, что в средние века китайский горожанин пил больше вина, чем китаец XX в.

«Вино» изготовлялось из риса и проса и, по-видимому, представляло собой что-то вроде браги. Иногда такое «вино» настаивали на перце или на пахучих травах. Было оно не дешевым. В Кайфыне одна порция (цзяо) вина стоила 72 вэня, почти в пять раз дороже порции жареного легкого. Поэтому обитателям ремесленных кварталов и предместий были доступны самые низкие, разбавленные водой сорта вин. «Здесь в предместье слабые вина — пьяным легко трезветь», — замечает Бо Цзюй-и.

Обычно вина назывались по местности, откуда их привозили. Самыми дорогими и изысканными считались виноградные вина. Они появились лишь в VII—VIII вв. и было их мало. Им давались поэтические названия: «Ароматный цветок персика», «Белый жеребенок» и т. д. Обычно же вина назывались по местности, откуда их привозили: сянское вино — из провинции Ганьсу, хойшаньское — из Цзянсу. Последнее называлось так потому, что при его изготовлении использовалась вода из трех знаменитых прудов Хойшаньцюань в городе Хойшань уезда Уси, отличавшаяся особой чистотой и вкусом.

Многочисленные города нуждались в огромном количестве воды. Питьевую воду брали из колодцев. Однако вряд ли они могли обеспечить всех жителей — в Ханжоу в XIII в. было всего 42 колодца. И население торгово-ремесленных кварталов, по-видимому, брало воду прямо из рек и каналов, как это делают в Китае до сих пор во многих городах.

³ Серебряная денежная единица весом в 37,301 г.



Рис. 4. Кайфынские водоносы у колодца. Фрагмент свитка Чжан Цзе-дуаня «Праздник поминовения предков на реке Бяньхэ» (XII в.)

Колодцы же принадлежали весьма состоятельным хозяевам, державшим работников-водоносов. За каждым водоносом была закреплена определенная улица или квартал, жители которых за плату получали питьевую воду. Воду разносили на коромыслах, в деревянных ведрах.

Население столиц нуждалось в колоссальном количестве продуктов. Но в отличие от многих городов средневековья ни Кайфын, ни Ханчжоу почти не производили продовольствия.

Если большая часть территории Новгорода в XII в. состояла из полей и огородов, то в описаниях сунских столиц вообще не упоминается об обработанной земле внутри городской стены.

Кое-где земли в пригородах были заняты под огороды и сады — в свитке Чжан Цзе-дуаня на окраинах Кайфына изображены обработанные участки. Однако получаемые с них продукты вряд ли составляли сколько-нибудь значительную долю в продовольственном снабжении столичного населения. Даже богатые районы провинции Чжэцзян вокруг Ханчжоу не могли прокормить город. Провинция Чжэцзян обеспечивала город рисом только на два месяца. Для Ханчжоу ежемесячно требовалось 145 тыс. даней риса, и он поступал в столицу из всех центральных и юго-восточных провинций.

Продукты и топливо доставлялись в Ханчжоу и морем и сушей. Морская бухта и устье р. Цзяньтан около Ханчжоу представляли собой оживленный порт. Морские джонки и тяжелые баржи, груженные рисом, углем, древесиной, морской рыбой и фруктами, поднимались вверх по реке до самой столицы. «Большие баржи непрерывно снуют вдоль морского побережья... и занимаются торговлей», — сообщает У Цзы-му. Лодки помельче скупали в порту товары с больших судов и везли их в город.

Постоянная нехватка пищи в столицах и крупных городах вынуждала государственные власти периодически принимать меры для привлече-

ния торговцев продовольствием. Чаще всего эти указы издавались в неурожайные годы. Когда север Китая был захвачен чжурчженями и императорский двор перебрался на юг, правительство было вынуждено прибегнуть к еще более активному поощрению торговли в новой столице Ханчжоу. Торговцы вином и съестным освобождались не только от налогов на товары и въездных пошлин, но и от выполнения трудовых повинностей.

В съестных рядах

Счет времени в китайских средневековых городах велся по водяным часам, установленным в центре города, в здании Колокола и Барабана. Каждые четверть часа отмечались ударом в барабан. Каждые два часа составляли «стражу». Звуки барабана отдавались в городских кварталах, множась в щелканье колотушек уличных сторожей, в гулких ударах о деревянную рыбу буддийских храмов (полый рыбообразный колокол).

Китайский горожанин просыпался от гортанных криков буддийских монахов, обязанностью которых было подымать горожан и криками извещать о погоде. «Монахи рахоятся по улицам, бьют в деревянную рыбу или доску. Будят население и выкрикивают погоду», — повествует У Цзы-му. И это было очень важно: сквозь непрозрачную промасленную бумагу, вставленную в оконные рамы, или частую деревянную решетку не было видно, идет ли дождь или снег, и следует ли брать с собой зонт. А оконных стекол не было даже в самых богатых особняках.

Трудовой день мастерового, торговца и чиновника начинался и кончался тем, что он покупал на рынке, в уличной харчевне или прямо у разносчиков порцию готовой еды — супа, лапши, жидкой каши, риса с мясом, требухи, печенья, чая. Если завтрак съедали на ходу, то вечерняя трапеза в кругу семьи была неторопливой и обстоятельной — принесенную с рынка приготовленную пищу присоединяли к домашней снеди.

Мы приведем одно из многочисленных описаний повседневной торговли на кайфынских улицах:

«Ежедневно перед дверью всякого здания или двора продают банье мясо, головы ... брюховину, почки, кишки, фазанов, зайцев и рыбу, креветок, крабов, оципанных кур и уток, разные печеные изделия, конфеты и т. д. Продают шапки, гребенки, воротники, головные украшения, одежду, обиходные вещи, медные и железные сосуды, сундуки для одежды и другие товары».

Подобных описаний множество, и невозможно привести здесь хотя бы небольшую их часть.

Длинные списки товаров позволяют сделать заключение, что торговля продовольствием преобладала над торговлей ремесленными изделиями и всевозможными бытовыми предметами. Соотношение продуктов питания и изделий ремесла различно для Кайфына и Ханчжоу: в кайфынской торговле перечислено меньше ремесленных изделий, их ассортимент более скуден, в описании Ханчжоу мы находим свидетельства гораздо большего развития ремесла, и удельный вес ремесленных изделий по отношению ко всей торговле в Ханчжоу больше, чем в Кайфыне. Юг был богаче шелком и фарфором, в южных провинциях развивалось плетение из бамбука, лиановых ветвей и пальмового листа, по морю доставлялись иноземные изделия. Однако и для Кайфына, и для Ханчжоу несомненно преобладание продовольственной торговли над торговлей ремесленными изделиями.

В XII — XIII вв. мы уже не находим системы замкнутых, строго фиксированных рынков, которая существовала в танской столице Чанъ-

ани. Торговля перелилась через рыночные ограды, выплеснулась через глиняные стены кварталов, разлилась по городу и предместьям. И в Кайфыне, и в Ханчжоу появилось множество мест торговли и самые разнообразные типы рынков: торговля шла на ежедневных и на периодических рынках, у ворот, на мостах и на улицах, во дворах монастырей, в увеселительных кварталах и в пригородах, вразнос у входов в здания и с лодок — по берегам каналов. Торговали и утром, и днем, и даже ночью, и в будни, и по большим праздникам.

На эту повсеместную распространённость торговли обращают внимание сунские авторы:

в Ханчжоу «начиная от Главной улицы (Дацзе) повсюду во всех кварталах и переулках, большие и малые лавки стоят так тесно, что нет ни одного пустого места. Ежедневно, как только забрезжит рассвет, их открывают по обеим сторонам улицы, и народ выходит торговать и покупать...; Большие и мелкие лавки расположены рядами, они даже ворота заняли полностью. Нет ни одного пустого или не занятого лавкой дома».

Из многообразия рынков и форм торговли можно выделить несколько наиболее распространенных: и в Кайфыне и в Ханчжоу были специализированные рынки — рисовый, мясной, рыбный, овощной, фруктовый.

В тексте «Дунцин мэнхуа лу» упомянуты фруктовый рынок недалеко от центра Кайфына, имбирный рынок, расположенный к юго-востоку от императорского дворца; рынок по торговле скотом к востоку от улицы Фаньлюцзе; рынок по торговле лошадьми, мясные и рыбные лавки во многих районах города.

На этих рынках значительное место занимала торговля сырыми продуктами, заключались крупные оптовые сделки между хозяевами местных продуктовых лавок и приезжими купцами.

В Кайфыне вся торговля рисом была сосредоточена в руках сотни купеческих семейств — так называемых «сильных домов», которые вели торговые операции на суммы в сотни тысяч связок монет.

На рисовых рынках Ханчжоу приезжие рисоторговцы продавали партии риса хозяевам городских и пригородных лавок, объединённым в корпорацию рисоторговцев, самую богатую среди городских цехов. Посредниками между приезжими и местными торговцами служили специальные маклеры или главы рисовых ханов (корпораций). Ежедневно ханчжоускими лавками продавалось не менее 1—2 тысяч даней риса.

Многие горожане, также объединённые в специальные корпорации, зарабатывали на жизнь перевозкой риса в лодках, доставкой ее в лавки, изготовлением мешков.

Другой тип торговли — рынки смешанные, где шла торговля всеми товарами подряд — и съестными, и ремесленными изделиями, и лекарствами. Торговали у ворот Чжоу, у храма Учэн-вана, в переулке



Рис. 5. «Петушинный гребень» — фляга для воды с отверстием для подвешивания к седлу. Северный Китай (X—XI вв.)

Пиньмин, на территории монастыря Сянгосы, за городской стеной в кварталах, заселенных простым людом. Мэн Юань-лао называет эти рынки «рядами, где торгуют ходовыми товарами».

Эти рынки были либо ежедневными, либо периодическими. Рынок на территории монастыря Сянгосы собирался пять раз в месяц.

Излюбленным местом торговли были мосты — высокие прочные сооружения из кирпича или белого камня. Стоявшие на мостах лавки были защищены от наводнений во время дождя. Там же толпились бродячие торговцы. Отсюда произошли и названия многих мостов — Мост рисового рынка (Мишицяо), Мост сладких лепешек (Танбинцяо).

Ночные рынки

«По лестницам и вверх и вниз снуют
три тысячи зеленых рукавов.
Миллионы золотых монет плывут,
стекаются сюда со всех сторон.
Уж близится рассвет. Когда ж конец
торговле оживленной той придет?
Всегда здесь слышен гул людской толпы
на тысячах различных языков».

Этими стихами начинается средневековая народная новелла «Чудачества Тан Иня». Полуосвещенные ряды ночных рынков, бойкая, а нередко и жульническая торговля при свете фонарей привлекали внимание и поэта и историка.

Китайскому горожанину показались бы нелепыми строгие запреты европейских цехов заниматься торговлей и ремеслом в вечернее и ночное время. Ночная жизнь больших городов была в Китае столь же оживленной, как и дневная. Ночные рынки известны были еще в танское время, а в сунское время они были уже весьма распространены.

Ночной рынок — это и место торговли, и место встреч, и убежище для сомнительных лиц, кому нельзя показываться на глаза властям и ночевать в респектабельных кварталах.

«В чайных до пятой стражи горят фонари. Повсюду идет торговля одеждой, различными вещами, картинами...».

Торговля продолжалась обычно до третьей, четвертой стражи (до часа-двух ночи), а иногда и до утра (до пятой стражи) или не прекращалась вовсе. Самой сомнительной репутацией пользовался ночной рынок на улице Лошадиного хана. «Люди называют его Чертовым рынком (Гуйшицзы)», — сообщает современник.

Любопытно, что на территориях ночных рынков торговля продолжалась и днем.

На ночных рынках преобладала торговля съестным, в особенности готовыми блюдами. Шел также торг изделиями ремесла, предметами первой необходимости. Современники пишут, что по изобилию, по богатству ассортимента ночные рынки не уступали дневным.

В какой-то степени эта поздняя торговля объяснялась климатическими условиями: полуденный зной прекращал работу, а продолжение ее и вечерние развлечения приходились на поздние часы. Однако торговля шла и в холодное время года:

«В зимние месяцы, хотя дул ветер со снегом и шел дождь, ночной рынок также открывался... До третьей стражи приносили кувшины и продавали чай, так как жители столицы из-за служебных и частных дел возвращались только глубокой ночью».

Очевидно, главной причиной существования ночных рынков было высокое развитие форм городской жизни: в городе допоздна шли представления и всевозможные развлечения, процветали азартные игры,

действовали рестораны, и возвращавшиеся поздно ночью горожане частенько посещали ночные рынки. Можно предположить, что действовал также фактор демографический — обилие населения в городах.

Ресторан на коромысле

Герой городской повести «Продавец масла покоряет Царицу цветов» Цинь Чжун, не имея средств для открытия собственной лавки, стал бродячим торговцем маслом. Масло он брал в одной из лавок и нес на коромысле на окраины города и в загородный монастырь, где его раскупали монахи и содержательницы веселых домов. Эта тор-



Рис. 6. Бродячий торговец сладостями. Фрагмент свитка Чжан Цзе-дуаня «Праздник поминовения предков на реке Бяньхэ» (XII в.)

говля позволяла ему ежедневно откладывать по две-три медные монеты на собственную лавку. Торговля вразнос была одной из самых распространенных в средневековых городах, а бродячий торговец — одна из типичных фигур средневековья. В городе он был посредником между лавкой, откуда брал товар, и городским жителем. В густонаселенных центральных районах столиц бродячие торговцы обеспечивали жителей уже приготовленной едой. В отдаленные районы и пригороды они несли сырое мясо, рыбу, масло из лавок, находящихся в центре.

«Рыбой торговали на улице. Носили ее в низких ведрах с водой и листьями ивы. Каждое утро через двое ворот приносили несколько тысяч даней рыбы — несли через плечо на коромыслах».

«...Есть продажа чая вразнос у дверей лавок и учреждений...»

«Есть еще на улице (торговцы) с блюдами, которые криками призывают купить, и это удобно и быстро для тех, кто живет в узких улицах и переулках».

Среди торговцев продовольствием вразнос были и жители соседних сельских районов, сбывавшие в городе часть своих продуктов. Разновидностью торговли вразнос была также торговля с ручных тележек и с лодок. Бродячие торговцы, проникавшие в отдаленные сельские районы, выступали также как своеобразные коммивояжеры — они сообщали покупателю о товарах, имевшихся на больших городских рынках, распространяя таким образом определенную информацию об этих рынках.

Бродячие торговцы в какой-то степени способствовали решению продовольственной проблемы, не представляя угрозы ни для государственной торговли, ни для «сильных домов». На коромысле много не унесешь, и такой торговец до конца жизни нередко жил с иллюзией основать в будущем собственное «дело».

Предметы торга как на рынках, так и у бродячих торговцев различались в зависимости от места торговли — вблизи императорского дворца и кварталов знати торговали более изысканными предметами и продуктами высокого качества; больше было мяса, рыбы, сладостей. В Кайфыне самым процветающим был рынок, находившийся поблизости от императорского дворца.

«Все, что нужно было для императорского дворца, — все покупалось здесь. Все продовольствие, свежие цветы и фрукты, рыба, креветки, съедобные черепахи, крабы, перепела, сушеное мясо, фрукты и овощи; золотые, яшмовые, жемчужные украшения — нет в Поднебесной таких диковинных вещей, которых не было бы здесь. Выбор необыкновенно большой. Если попросишь закуску к вину, моментально подают 10—20 блюд», — сообщает Мэн Юань-лао.

Это описание любопытно еще и тем, что дает представление и о снабжении императорского двора. Очевидно, дворцовое хозяйство не обеспечивало двор всеми необходимыми продуктами, и часть их поступала непосредственно с рынка. В последующие века мы уже не встречаем подобных свидетельств.

На окраинах, где ютилась беднота, продавалась пища попроще: ростки бобов, просяное печенье, жидкие каши, требуха, груши и жу-жуб, вареные на пару.

«В лавках на рынке покупают готовую еду, а дома еды не готовят», — говорит источник о жителях Кайфына. «Семейства, имеющие на рынках свои предприятия, спешат в лавки и покупают там еду, потому что, как я слышал, это и быстро, и удобно», — сообщает автор «Мэн лян лу».

Бесчисленные описания торговли съестным в средневековых китайских городах позволяют сделать еще одно важное наблюдение: чрезвычайно широкое распространение получила торговля уже приготовленной едой. Многие жители городов ели не дома, а на рынках и в торговых рядах, в чайных и винных лавках. •

В XII—XIII вв. размеры торговли приготовленной едой были весьма обширны: в южной части Ханчжоу сосредоточилось свыше сотни лавок, торговавших только едой, приготовленной из черепах. Распространение торговли готовой пищей было обусловлено большим количеством городского населения. Это население уже оторванное от сельского хозяйства и связанное с рынком регулярно и повседневно.

Немаловажным фактором развития торговли приготовленной пищей было также отсутствие достаточного количества топлива. Зимой на кайфынских угольных рынках толпы людей давили друг друга, пытаясь купить себе угля.

Упоминания о лавках и лавочках, принадлежавших семье или отдельному лицу, бесчисленны. Назывались они «пу» или «дянь». Иногда употреблялось название «пуси» — «циновки лавок», так как дверные проемы часто завешивались циновками.

Каждая из этих лавок и лавочек была и своеобразной «мастерской». За дверью или пологом первой «торговой» комнаты жарили мясо, варили похлебку, пекли блины и изготавливали сладости.

Как правило, хозяин такого «предприятия» обходился силами своей семьи (а иногда только своими собственными). Капиталы таких «предприятий» были ничтожны, и в источниках весьма часты упоминания о разорении того или иного хозяина, о продаже лавки и т. п.

Описания же предприятий, выходящих по размерам за пределы обычной лавки, крайне редки. Они были и в Кайфыне, и в Ханчжоу только в двух отраслях: торговле мясом и торговле печеными мучными изделиями. В описании Кайфына, в разделе «мясные ряды» говорится, что «в кварталах, переулках, на мостах и на рынках — везде есть столы (ань) для рубки мяса. В ряд стоят 3—5 человек и ножами разру-

бают по заказу сырое или вареное мясо. К вечеру блюда из мяса ...продают на рынке».

Почти в неизменном виде повторяется эта запись и в описаниях Ханчжоу, только приводится другое число — 5—7 человек. «Каждая мясная лавка имеет мастерскую» (цзофан), — сообщает «Мэн лян-ду». Это свидетельство позволяет предполагать наличие уже более крупного предприятия по разделке и продаже мяса — со своеобразным «мясным цехом», где работа была разделена между 5—7 работниками.



Рис. 7. Бытовая керамика эпохи Сун из печей цзюнь, провинция Хэнань

Еще более крупных размеров достигла торговля лепешками в Кай-фыне. «В лавках, где пекут масляные лепешки, на каждый стол нужно 3—5 человек: они раскатывают и разделяют тесто, налепливают узоры, сажают в печь... У храма Учэн-вана только семейство Чжан из Ханчжоу [печет лепешки], а больше всего процветает семейство Чжэн около Хуанцзяньюаня; каждая семья имеет до 50 с лишним печей».

И здесь, как и в мясном деле, встречаемся мы с разделением труда в процессе «производства». Вряд ли такие масштабы торговли были в других отраслях, иначе обстоятельный автор «Дунцзин мэнхуа лу» не прошел бы мимо них.

Предприятия торговцев съестным располагались нередко рядами по профессиональному признаку, как и лавки ремесленников. «В Ханчжоу есть чайные ряды, где продают различные сорта чая». Эти ряды стали основой для объединения в корпорации (ханы и туани).

Рыбная похлебка тетушки Сун-Пятой

Если вы будете в Самарканде, загляните на Сиабский рынок. И через много лет вы вспомните не только его разноголосый гомон и буйное разноцветье, но и знаменитый плов Мамадамина Рафиева. В Тбилиси вы увидите ослепительный спектр — от фиолетового до зеленого — разноцветных фруктовых напитков, созданных Лагидзе, в Гурзуфе на морском берегу съедите пельмени, которые лепит, варит и продает человек с широкой улыбкой и искусными руками. Это не просто «фирмен-

ные блюда». Здесь уже печать мастерства, виртуозности, частица неповторимого колорита города.

Таких умельцев, готовивших знаменитые и популярные блюда, было множество в средневековых китайских городах.

И в Ханчжоу, и в Кайфыне существовали самые разнообразные популярные и знаменитые блюда: в Кайфыне славилась баоцзы из лавки Ван Лоу, блины с мясом старухи Цао, разливной чай Ли-Четвертого, вино семьи Чжан. В Ханчжоу широко известны были семейство Гэ, торговавшее медовым жужубом, тетушка Сун-Пятая, продававшая рыбную похлебку, семейство Чжэ, варившее кашу с бараниной, лавка сладостей Чжоу У-лана и множество других. Это были небольшие лавки, рассчитанные на обслуживание более или менее скромного числа посетителей. Такие занятия, как правило, передавались в семье по наследству.

В Ханчжоу у Моста кошек была лавка, где многие поколения одной семьи торговали жареным мясом; такой же была лекарственная лавка Фань Цзе-ганя, лавка мучных изделий семьи Чжан.

С перенесением столицы в Ханчжоу здесь сложились также северная и южная кухни — для пришельцев и местных жителей. Так семья Ли-Четвертого торговала только северными блюдами, а семья Цзинь на Храмовом мосту продавала южную еду. В северной кухне было мало риса. Среди мучных блюд преобладали маньтоу и лапша, просынная и гаоляновые каши. Даже к праздничному мясному блюду подавали вареное просо. «Мой старый друг на курицу с вином меня позвал...», — говорит поэт Мэн Хао-жань. Закуски были более пресными и менее разнообразными, чем на юге; употреблялось множество бобов, сушеных и соленых овощей.

Южная кухня отличалась прежде всего преобладанием риса, рисовой каши, жидкой и густой. Приправы были очень острыми, в пищу употреблялось множество экзотических животных и растений. На юге ели мясо змей, собаки, обезьяны. В южной кухне было больше свежих овощей и фруктов.

Эта традиционная торговля знаменитыми «фирменными блюдами» сохранилась в китайских городах вплоть до 1950-х годов.

Автор этих строк в конце 1950-х годов видел еще ресторанчики с кухней XVI и XVIII вв., приютившиеся в глубине Сиданя в Пекине, и в загородных парках Сучжоу. За воротами Пекинского университета вплоть до 1959 г. стояла крошечная харчевня, известная каждому обитателю университетского городка. Там готовили курицу с зеленым перцем, сладкое мясо, терпкий и ароматный лунцзинский чай. Уничтожены эти харчевни и ресторанчики были лишь в последние годы.

ИСТОЧНИКИ

На китайском языке: «Дунцзин мэнхуа лу», «Мэн лян лу», «Улинь цзюши», «Сиху лаожэнь фаньшэн лу», «Дучэн цзишэн» — в сб. «Дунцзин мэнхуа лу», Шанхай, 1957; рукопись «Сянчунь Линьань чжи» (Рукописный фонд Гос. биб-ки им. В. И. Ленина, Скачковский фонд, № 274); «Сунхуйяо цзигао», шихо, 4, цзюань 17; Сюн Бо-люй, Разыскания о монастыре Сянгосы, Чжэньчжоу, 1963; Ли Цзянь-пун, Очерки по истории экономики Сунского, Юаньского, Минского времени, Пекин, 1957; «Очерки по истории производства керамики и фарфора в Цзиндэч-жэне», Шанхай, 1959.

На русском языке: Бо Цзюй-и, Четверостишия, М., 1949; сб. «Китайская классическая поэзия», М., 1956; сб. «Пятнадцать тысяч монет», М., 1962; сб. «Удивительные истории нашего времени и древности», М., 1962.

ЛИТЕРАТУРА

И. С. Ермаченко, Рынки Чаньаня — западной столицы империи Тан, «Краткие сообщения Института народов Азии», № 66, 1963; Э. П. Стужина, Китайский феодальный город в XII—XIII вв., VII Международный конгресс антропологических и этнографических наук, М., 1964; В. С. Стариков, Материальная культура китайцев, М., 1967.

На китайском языке: Цюань Хань-шэн, История цеховой системы в Китае, б. м., б. г.; Цзюй Цин-юань, История казенного и частного производства в Китае в Танское и Сунское время, б. м., 1934; Чэнь Су-ло, Обзор городской экономики в Сунское время, «Лиши цзяосюэ», 1956, № 5; Ван Фан-чжун, Социально-экономический характер частных ремесел в Сунское время, «Лиши яньцзю», 1959, № 2; Чэнь Чан-юань, Развитие экономики в Кайфыне в Северо-Сунское время, «Шисюэ юэкань», 1956, № 6; То И-куй, Развитие общественной экономики в Южно-Сунское время и ее уровень, «Шисюэ юэкань», 1959, № 4; Като Сигэру, Исследования по истории китайской экономики, Шанхай, 1960; Фэн Сянь-лин, Обычай пить чай и изменение керамической и фарфоровой чайной посуды, начиная с династий Тан и Сун в свете письменных источников, «Вэнь у», 1963, № 1.

На японском языке: Сиба Есисин, Анализ рисовых рынков в период Южно-Сунской династии, «Тоё гакухо», т. 39, 1956, № 3; Сиба Есисин, Деревенские и прихрамовые рынки в Цзяннани в Сунское время, «Тоё гакухо», т. 44, 1961, № 2.

J. Gernet, La vie quotidienne en Chine a la veille de l'invasion mongole, 1250—1276, Paris, 1959; E. Balazs, Le foires en Chine. Les editions de la Librairie Encyclopedie S. R. R. L., Bruxelles, 1953; его же, Chinese civilization and bureaucracy, New Heaven and London, 1964.