

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Факультет искусств

Направление 072500 «Дизайн»

Магистерская программа «Графический дизайн»

Чэнь Си

Разработка дизайн-концепции иллюстрированного авторского издания
(кулинарная книга).

Выпускная квалификационная работа

Научный руководитель:
Член Союза художников России,
Член международной ассоциации
Искусствоведов (AIS: UNESCO),
Кандидат искусствоведения,
Доцент кафедры дизайна
Факультета искусств СПбГУ
Васильева Екатерина Викторовна

Санкт-Петербург

2022

Оглавление

Введение

Глава 1. Специфика развития и особенности графики кулинарных книг

- 1.1. Ранние кулинарные книги в традиции Европы и Азии.
- 1.2. Кулинарные книги: общее развитие графической системы.
- 1.3. Кулинарные книги художников и их графическая система.

Глава 2. Формирование и развитие кулинарного искусства в Китае. Основные этапы.

- 2.1. Развитие кулинарии в Китае в эпоху Ранних династий (Доисторический период, империи Цинь и Хань)
- 2.2. Развитие китайской кухни в период Средних империй (581 – 1234 г.): эпохи Тан (618 – 906 г.) и Сун (960—1279 г.)
- 2.3. Специфика развития китайской кухни и кулинарии в эпоху Юань (1271—1368)
- 2.4. Кулинария и китайская кухня эпохи Мин (1368—1644)
- 2.5. Развитие китайской кулинарии эпохи Цин (1644—1912) и ее особенности

Глава 3. Китайская кухня и ее основная классификация

- 3.1. Китайская кухня: основа классификации
- 3.2. Китайская кухня: четыре основные школы
- 3.3. Китайская кухня и кулинарная традиция «восьми школ»

Глава 4. Описание графического проекта

Заключение

Список литературы

Приложение 1 (Основные образцы графического дизайна XX века.)

Приложение 2 (Образцы кулинарных плакатов и иллюстраций.)

Приложение 3 (Избранные кулинарные книги, созданные художниками.)

Введение

Предлагаемая к защите работа представляет собой проект графического сопровождения материалов, посвященных китайской кулинарии. Работа состоит из двух основных блоков. Первый – это графический проект, связанный с представлением кулинарной культуры Китая. Он выполнен как комплексный графический проект, связанный с визуальным представлением ключевых элементов и принципов китайской кухни. Второй из осуществленных блоков – аналитическое исследование, которое формирует теоретическую основу проекта. В рамках исследовательской части рассмотрены два основных направления: специфика и графическая основа кулинарных книг¹, а также развитие, исторические и региональные особенности китайской кухни².

Кулинарное искусство Китая представляет собой масштабную систему, тесно связанную с культурой и историческим наследием страны.³ Искусство приготовления пищи и связанные с ней культурно-исторические особенности можно рассматривать как важную составляющую нематериального наследия Китая. Поэтому исследование кулинарной традиции Китая представляется важной составляющей в процессе изучения ее культуры. Графический проект, посвященный кулинарной традиции Китая, призван познакомить зрителя с особенностями национальной кулинарной культуры.⁴ Этот проект

¹ Notaker H. A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries. Berkley: University of California Press, 2017; Staib W. A Taste of History. Cookbook: The Flavors, Places, and People That Shaped American Cuisine. New York: Grand Central Publishing, 2019; Garret N., Porter A. The Artists' and Writers' Cookbook: A Collection of Stories with Recipes. New York: House Books, 2017.

² Freeman M. Food in Chinese Culture. New Haven: Yale University Press, 1978; Anderson E. The Food of China. Yale: Yale University Press, 1988; Ebrey P. The Cambridge Illustrated History of China. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

³ 过常宝.食文化[M].北京: 中国经济出版社, 2011.[Го Чанбао. Культура питания [М]. Пекин: Китайская экономическая пресса, 2011.]

⁴ 金炳镐.中国历史上对饮食文化的研究[J].黑龙江民族丛刊,1998(3):81-85. [Ким Бён гао. Изучение культуры питания в истории Китая[J]. Этническая серия Хэйлунцзян,1998(3):81-85.]

является важным как одна из возможностей представления традиционной китайской культуры графическими средствами в интернациональном пространстве.

Графический проект, в свою очередь, поддержан исследовательской платформой, которая позволяет как составить систематические представления о развитии китайской кухни, так и о развитии графической основы в кулинарной традиции. Разделы, посвященные китайской кулинарии, формируют последовательную картину развития и преобразования ее основных принципов, помещают искусство китайской кулинарии в масштабный культурно-художественный контекст.⁵ Исследование традиции кулинарных книг позволяет говорить о трансформации их графической системы.

Цели и задачи. Цель данного проекта – создание графической системы, связанной с представлением искусства китайской кулинарии. Для реализации этой цели в рамках исследовательского проекта может быть сформулирован целый перечень **задач**:

- Исследование системы кулинарных книг.
- Исследование графических основ кулинарной графики.
- Исследование специфического феномена кулинарных книг художников.
- Исследование исторической специфики развития китайской кухни.
- Исследование региональных особенностей китайской кухни.
- Использование собранных материалов при разработке графического проекта.

Методика исследования. Данный проект построен на использовании систематических принципов и является попыткой создания последовательной системы. В процессе работы над проектом были изучены основные принципы формирования и развития кулинарных книг⁶. Были определены их основные векторы. Также была рассмотрена историческая специфика китайской кулинарии⁷. Были изучены и

⁵ 胡梦楠. 论中国饮食文化的传播与认同[D].郑州大学,2014. [Ху Мэннань. О коммуникации и идентичности китайской пищевой культуры [D]. Университет Чжэнчжоу, 2014.]

⁶ Black M. The Medieval Cookbook. New York: Paul Getty Museum, 2012; Notaker H. A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries. Berkley: University of California Press, 2017.

⁷ Anderson E. The Food of China. Yale: Yale University Press, 1988; Hollmann T. The land of the five flavors: a cultural history of Chinese cuisine. New York: Karen Margolis, 2014.

проанализированы основные исследования, связанные с развитием искусства китайской кухни как культурного феномена⁸. Также было уделено внимание основным историческим и региональным особенностям китайской кухни.

Актуальность исследования. Искусство кулинарии и методы его графического представления в последние годы являются предметом последовательного исследования. Мы можем говорить о публикации большого количества кулинарных сборников, в частности, посвященных искусству китайской кухни. Исторические кулинарные книги, графика кулинарных книг и кулинарные книги художников также являются предметом повышенного интереса. В то же время, систематических исследований, посвященных проблемам кулинарии в культурно-художественном контексте, пока относительно немного.⁹ Дефицит этих исследований отчасти может компенсировать данная работа.

Новизна исследования. Новизна данного проекта связана с целым комплексом подходов. Прежде всего, данная работа стремится объединить прикладной проект и исследовательскую стратегию. В рамках проекта соединены такие исследовательские системы как изучение графики, исследование культурного пространства и изучение кулинарии. Это позволяет говорить не только о новизне выбранной темы, но и о новизне исследовательских методов.

Возможность практического применения. Материалы, разработанные в рамках данного проекта, могут быть использованы в выставочных и презентационных мероприятиях, связанных с представлением китайской традиционной культуры еды в интернациональном пространстве. Элементы данного проекта также могут быть использованы в публикационных проектах, связанных с представлением китайских кулинарных традиций.

Описание проекта. Данный проект состоит из двух масштабных блоков – прикладного графического проекта и теоретической части. Теоретический раздел, в свою очередь, состоит из четырех глав, Введения и Заключения.

⁸ Coe A. Chop Suey: A Cultural History of Chinese Food in the United States. New York: Oxford University Press, 2009; Hu Sihui. A Soup for the Qan Chinese Dietary Medicine of the Mongol Era as Seen in Hu Sihui's Yinshan Zhengyao. Leiden: Brill, 2010.

⁹ 吴玉婷. 基于用户体验的家庭食谱分享平台设计研究[D]. 中国美术学院, 2018. [By Ютинг. Исследование дизайна платформы для обмена семейными рецептами на основе пользовательского опыта [D]. Китайская академия искусств, 2018.]

Общее содержание работы. Исследовательский раздел состоит из четырех основных глав, Введения и Заключения.

В **Первой главе** рассматриваются особенности развития кулинарных книг и их графической системы. В рамках данной главы развитие кулинарных книг представлено в исторической перспективе. Развитие кулинарных книг является одной из форм развития прикладной графики¹⁰. Традицию возникновения и появления кулинарных книг и в Европе, и в Азии связывают с периодом ранней истории¹¹. В Европейских странах появление и развитие кулинарных книг относится еще к эпохе античности. Один из наиболее древних источников – «Аплициевский корпус»¹², который был, по-видимому, написан в I в. н.э. Книга сохранилась только в поздних переизданиях. Тем не менее, сегодня она считается главным источником по истории кулинарии древнего Рима¹³.

Несмотря на то, что в Китае кулинарные книги известны со времен древних династий, наиболее значительные образцы книг о приготовлении пищи относятся к эпохе династии Тан (618 — 907 гг.).¹⁴ Одной из наиболее известных ранних кулинарных книг императорского Китая считается трактат «Важные принципы еды и питья», написанный около 1330 года. Автором книги считается диетолог и врач Ху Сихуэй¹⁵.

В Европейских странах, в России и Китае массовое появление кулинарных книг связано с XIV – XVII¹⁶. В Европе в этот период книги по кулинарии появляются впервые со времен античности, тем самым возрождая утраченную традицию.¹⁷ Наиболее известными примерами эпохи Возрождения считаются немецкие и французские издания¹⁸.

¹⁰ Fiell C., Fiell P. Contemporary Graphic Design. Koln: Taschen Publishers, 2008.

¹¹ Ebrey P. The Cambridge Illustrated History of China. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

¹² Déry C. The Art of Apicius // Walker H. Cooks and Other People: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1995. Totnes: Prospect Books. Pp. 111– 117.

¹³ Grainger S. Cooking Apicius: Roman Recipes for Today. Totnes: Prospect Books, 2006.

¹⁴ 王吴军.胡食[J].烹调知识,2018,0(12):7-7. [Ван Вуцзюнь. Пища Ху[J]. Знание кулинарии,2018,0(12):7-7.]

¹⁵ Dillon M. China: A Historical and Cultural Dictionary. Richmond, Surrey: Curzon, 1998.

¹⁶ Black M. The Medieval Cookbook. New York: Paul Getty Museum, 2012.

¹⁷ 一凡.法国人的饮食[J].出国与就业: 出国专辑,2002,0(2):40-40. [Ифань. Французская диета[J]. Заграница и занятость: Альбом о поездке за границу, 2002, 0(2):40-40.]

¹⁸ Snodgrass M. Encyclopedia of Kitchen History. New York: Fitzroy Dearborn, 2004.

К ним, например, относится «Книга о хорошей еде», изданная в Вюрцбурге в 1350 году. Немецкий трактат «Мастерство кухни», изданный в 1485 году, считается первой печатной кулинарной книгой в Германии.

В XIV в. были написаны первые английские книги по кулинарии¹⁹. В частности, к ранним образцам относят «Forme of Cury» и «Utilis Coquinario». Считается, что «Forme of Cury» была написана придворными поварами английского короля Ричарда II. Они относятся к традиционному типу кулинарных книг эпохи Средних веков и Возрождения²⁰, которые были написаны профессиональными поварами и были предназначены, прежде всего для профессиональной аудитории.

Во второй половине XV столетия на развитие и распространение кулинарных книг заметное влияние оказало изобретение и развитие книгопечатания.²¹ Издание книг стало массовым и серийным, это привело к распространению литературы по кулинарии. Одновременно с этим, можно говорить о смене формата подобных книг.

Печатные книги XV века были ориентированы на более широкий круг читателей. Печатные книги (в отличие от рукописных) отличались более крупными тиражами, имели более широкое распространение и были обращены к среднему классу. Появился новый тип книг, посвященный рассказу о том, как вести домашнее хозяйство²².

В формировании традиции кулинарных книг современного типа принимала участие не только Великобритания, но и Америка. В 1796 году в Америке была опубликована одна из первых книг современного типа – «Американская кулинария» Амелии Симмонс. В XIX веке книги этого направления получили дальнейшее развитие²³. В частности, в 1845 г. вышла «Современная кулинария для частных семей» Элизы Актон. Так же как книги Амелии Симмонс, книги Элизы Актон были рассчитаны на домашнего читателя, а не профессионального повара.

¹⁹ Pilcher J. The Oxford Handbook of Food History. New York: OUP, 2012.

²⁰ Pilcher J. Food in World History. New York: Routledge, 2017.

²¹ 魏志刚.迎接活版印刷发明一千年[J].印刷经理人,2013(9):68-69. [Вэй Чжиган. Тысяча лет со дня изобретения подвижного шрифта[J]. Менеджер по печати,2013(9):68-69.]

²² Notaker H. A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries. Berkley: University of California Press, 2017.

²³ Snodgrass M. Encyclopedia of Kitchen History. New York: Fitzroy Dearborn, 2004.

Одним из наиболее масштабных кулинарных изданий стала книга Фанни Фармер, опубликованная в 1896 году. Книга вышла под названием «Бостонская книга кулинарной школы». Особенность этого издания заключалась в количестве приведенных рецептов. В книге Фанни Фармер содержалось 1849 рецептов²⁴. Долгие годы эта книга оставалась одним из наиболее полных и подробных кулинарных изданий в мире.

Иллюстрации в поваренных книгах начинают появляться во второй половине XV века и связаны с началом процесса книгопечатания. Использование печатного станка позволило создавать небольшие иллюстрации и печатать их массовым тиражом. Ранние иллюстрации кулинарных книг, как правило, изображают бытовые сцены и сцены покупки еды. Как правило, это относительно недорогие в производстве черно-белые иллюстрации.²⁵ В частности, ранние кулинарные иллюстрации сопровождали более поздние переиздания книги «Поставщик», изданной во Франции²⁶. Развитие книжной кулинарной иллюстрации происходило в XVIII столетии²⁷. Этот факт связан, с одной стороны, с развитием печатных технологий, которые сделали возможным издание иллюстрированных книг.²⁸ С другой стороны, развитие кулинарной иллюстрации можно соотнести с изменением читательской аудитории поваренных книг.

Следует отметить, что графика кулинарных книг и особенности графического стиля²⁹ были тесно связаны с общими тенденциями развития книжной графики и книжной иллюстрации³⁰. Общие направления, связанные с изменением книжной печати,

²⁴ Staib W. A Taste of History. Cookbook: The Flavors, Places, and People That Shaped American Cuisine. New York: Grand Central Publishing, 2019.

²⁵ 林恩·马克尔,陈江丰.未来的出版业[J].中国出版,1988(3):96-101. [Линн. Маркер, Чэнь Цзяньфэн. Будущее издательского дела[J]. Китайское издательство, 1988(3):96-101.]

²⁶ Trubek A. Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2000.

²⁷ Pilcher J. The Oxford Handbook of Food History. New York: OUP, 2012.

²⁸ 陶鹤山.中国和欧洲传媒体制改革及其合作前景分析[J].开放时代,2001(5):85-92.[Tao Хэшань. Анализ реформы китайской и европейской систем СМИ и перспективы сотрудничества[J]. Эпоха открытости,2001(5):85-92.]

²⁹ Lyons M. Books: A Living History. Los Angeles: J. Paul Getty Museum, 2011.

³⁰ Meggs P. Meggs' History of Graphic Design. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2006.

происходившие под влияние сначала художественного течения Art Nouveau, а затем и Новой типографики³¹ нашли свое отражение и в кулинарных книгах.

Кулинарные книги художников представляют собой особый жанр. К ним относят книги рецептов (часто самодельные), которые были выпущены знаменитыми художниками³². Также к этому жанру относят кулинарные рецепты, которые были выбраны и использовались знаменитыми художниками и писателями³³. Основная форма кулинарных книг художников – это коллекции рецептов или художественные издания, созданные самими художниками³⁴. Одно из наиболее известных собраний рецептов было составлено в XIX столетии знаменитым французским художником Клодом Моне³⁵. Интерес к кухне стал важным увлечением и для художников-модернистов. Замечательные коллекции рецептов оставили такие известные художницы как Фрида Кало³⁶ и Джорджия О'Кифф³⁷. Исследователи полагают, что кухня была естественным продолжением творчества Джорджии О'Кифф. Ее интересовал не только вкус, но и внешний вид еды³⁸. Частью ее кулинарной традиции было не только приготовление, но и подача блюд. Важными в этой подаче были яркие цветовые сочетания.

Кулинарными опытами занимался и легендарный художник Пабло Пикассо.³⁹ Некоторые исследователи полагают, что его кулинарный стиль был таким же

³¹ Чихольд Я. Новая типографика: руководство для современного дизайнера. М.: ИЗДАЛ, 2011.

³² Caws M. The Modern Art Cookbook. Chicago: Reaktion Books, 2013.

³³ Garret N., Porter A. The Artists' and Writers' Cookbook: A Collection of Stories with Recipes. New York: House Books, 2017.

³⁴ Conway M.; Kirk D. The Museum of Modern Art Artists' cookbook: 155 recipes: conversations with thirty contemporary painters and sculptors. New York: The Museum of Modern Art, 1977.

³⁵ Gentner F.; Hammond F. The Monet Cookbook: Recipes From Giverny. London: Prestel, 2016.

³⁶ Rivera G.; Colle M. Frida's Fiestas: Recipes and Reminiscences of a Life with Frida Kahlo. New York: Chrysalis Books, 1994.

³⁷ Robyn L. Dinner With Georgia O'Keeffe. New York: Assouline Publishing, 2017.

³⁸ Robyn L. Dinner With Georgia O'Keeffe. New York: Assouline Publishing, 2017.

³⁹ 朱炯.纪实摄影[J].北京电影学院学报,2001(1):63-69. [Чжу Цзионг.Документальная фотография[J]. Журнал Пекинской киноакадемии, 2001(1):63-69.]

необычным, что и его произведения⁴⁰. Одним из наиболее известных кулинаров в художественной среде принято считать американского художника Джексона Поллока⁴¹. Кроме того, сохранились его кулинарные рисунки и наброски, проекты кулинарных рецептов. В целом, они повторяли изобразительный стиль Поллока и продолжали созданную им художественную традицию. Традицию кулинарии и кулинарного рисунка, созданную Поллоком, можно считать продолжением его художественного мировоззрения.

Вторая глава посвящена развитию и формированию кулинарии в Китае. Наравне с традиционными видами культуры и искусства, кулинария и традиция приготовления пищи в Китае могут быть рассмотрена как одна из важнейших частей культуры⁴². Искусство кулинарии в Китае развивалось на протяжении многих тысячелетий⁴³. Говоря о ранних образцах, обнаруженных в результате археологических исследований, можно обратить внимание на, что наиболее ранние образцы могут быть датированы эпохой неолита⁴⁴. Систематическое развитие кулинарии связывают с именем легендарного императора Шэнь-нуна. Легендарный «огненный император» считается не только создателем кулинарного искусства, но также изобретателем земледелия и медицины⁴⁵.

Одним из образцов исторического и культурного расцвета стала династия Хань, которая просуществовала с 206 года до н. э. до 220 года нашей эры и считается самой длительной эпохой в китайской истории⁴⁶. Эпоха Хань считается периодом расцвета в сфере культуры. Одним из элементов этого расцвета было развитие культуры питания и кулинарии. В этот период Китай представлял собой страну, соединенную густой сетью

⁴⁰ Guigon F. Pablo Picasso: Picasso's Kitchen. Paris: La Fábrica, 2018.

⁴¹ Robyn L. Dinner with Jackson Pollock: Recipes, Art & Nature. New York: Assouline Publishing, 2017.

⁴² 乔淑英. 中国饮食文化概论[M]. 北京: 北京理工大学出版社, 2011. [Цяо Шуин. Введение в китайскую культуру питания [М]. Пекин: Издательство Пекинского технологического университета, 2011.]

⁴³ Ebrey P. The Cambridge Illustrated History of China. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

⁴⁴ Huang X. Fermentations and Food Science. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

⁴⁵ Hsu C. China: A New Cultural History. New York: Columbia University Press, 2012.

⁴⁶ Wang Z. Han Civilization. New Haven and London: Yale University Press, 1982.

каналов.⁴⁷ Контакты между различными регионами страны способствовали развитию кулинарии. Приемы приготовления пищи, типичные для отдельных регионов, получили распространение по всей стране. Внешние контакты способствовали не только разнообразию пищи, но и увеличению способов ее приготовления.

Эпоха Тан (618—907) считается одним из наиболее важных этапов в развитии Китая. Этот период принято оценивать как время прогресса и стабильности⁴⁸. Общий аристократический характер культуры был важен и в сфере развития кулинарии. Кулинария была ориентирована на создание утонченной бытовой культуры⁴⁹. Период Тан – это эпоха, когда появляются масштабные пышные пиры. Они становятся частью кулинарной культуры того времени. В эпоху Тан рис получил широкое распространение не только на юге, но и на севере Китая. В эпоху Тан важной зерновой культурой в Китае становится пшеница⁵⁰.

Империя Сун, просуществовавшая с 960 по 1279 годы, завершила период раздробленности в Китае. Эпоха Сун считается одной из наиболее высоких точек расцвета китайской культуры – в том числе, традиции, связанной с приготовлением пищи и культуры ее употребления. Революция, произошедшая в эпоху Сун в сельском хозяйстве, позволила заметно увеличить запас продовольствия.⁵¹ Это создало условия для развития искусства кулинарии. Исследователи обращают внимание на то, что империя Сун разработала систему, которая происходила не из единой традиции, а, скорее, объединяла различные региональные кулинарные системы⁵². Отчасти, это свидетельствовало о космополитичном характере культуры и о людях, которые были готовы пробовать еду чужих регионов. Еще одна особенность этого периода – появление повседневной бытовой кулинарии.

⁴⁷ 庄晓东.《文化传播：历史、现实和未来》[M].北京：人民出版社，2003. [Чжуан, Сяодун. Культурная коммуникация: история, реальность и будущее [M]. Пекин: Народное издательство, 2003.]

⁴⁸ Hsu C. China: A New Cultural History. New York: Columbia University Press, 2012.

⁴⁹ Ebrey P. The Cambridge Illustrated History of China. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

⁵⁰ Wang S. Tang Cuisine. Dongying: Qilu Publishing House, 2003.

⁵¹ 牛咏红.中国古代文学探析[J].神州,2020,0(5):31-31. [Ниу Юнхун. Исследование древней китайской литературы[J]. Shenzhou,2020,0(5):31-31.]

⁵² Freeman M. Food in Chinese Culture. New Haven: Yale University Press, 1978.

Эпоха Юань – это время смены художественных ориентиров⁵³. Художественная традиция этого времени связана с монгольским и среднеазиатским влиянием. Это изменило или скорректировало культуру Юаньской империи во всех ее областях. Полагают, что одним из результатов монгольского влияния стало активное использование молочной пищи⁵⁴. Среди продуктов, которые получили распространение в эпоху Юань, называют молоко, сыр и йогурт. Использование этих продуктов могло быть связано с монгольской традицией, где этой пище уделено особое внимание. Также в этот период отмечено влияние кухни Тибета.

После свержения Юаньских правителей в Китае сформировалась новая династия Мин. Империю Мин принято считать одним из наиболее ярких периодов в истории Китая, когда страна достигла своего наивысшего могущества⁵⁵. Особенность культуры этого времени – сознательное возвращение к стандартам Сунской империи. Одна из важных особенностей эпохи Мин – постепенное сближение города и деревни.⁵⁶ Это сближение касалось и развития кулинарии: в некоторых случаях разница между городской и сельской кулинарией становилась менее заметна⁵⁷.

Китай в эпоху Мин стал участником глобального обмена растениями, товарами и продуктами питания. Китай продавал некоторые продукты питания и, одновременно, закупал некоторые наименования продуктов в Новом свете и в Европе. Основными категориями импорта были сладкий картофель, кукуруза и арахис⁵⁸.

После падения династии Мин на территории современного Китая возникло новое государственное образование – империя Цин. В эпоху Цин кулинария в Китае приобрела особое значение. Исследователи отмечают, что в этот период искусство кулинарии

⁵³ Gernet J. *Daily Life in China on the Eve of the Mongol Invasion, 1250–1276*. Stanford: Stanford University Press, 1962.

⁵⁴ Ebrey P. *The Cambridge Illustrated History of China*. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

⁵⁵ Mote F. *Imperial China, 900-1800*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 2003.

⁵⁶ 刘朴兵. 中国古代饮食文化交流(二)[J]. 餐饮世界, 2022(11):54-57. [Лю Пу Бин. Древнекитайский обмен культурой питания (II) [J]. Обеденный мир, 2022(11):54-57.]

⁵⁷ Hollmann T. *The land of the five flavors: a cultural history of Chinese cuisine*. New York: Karen Margolis, 2014.

⁵⁸ Anderson E. *The Food of China*. Yale: Yale University Press, 1988.

рассматривалось как часть разума⁵⁹. В Китае этого времени существовал культ приготовления пищи, еды и кулинарии. Еда была не только частью повседневной жизни, но и частью философии. Идеализируя традиции старого Китая, кулинария эпохи Цин выбирала сложные изысканные образцы. Кулинария эпохи Цин – это последовательная сложная система, которая объединяла повседневную и художественную культуру, философию и медицину. Источники того времени часто говорят о существовании «дао еды» также, как о дао поведения или дао литературного творчества⁶⁰.

В **Третьей главе** рассмотрены основные современные классификации китайской кухни. После расширения китайской империи в период ранних династий, ханьские писатели и исследователи отмечали заметные различия кулинарных практик в разных частях страны. Эти различия, прежде всего, были продиктованы географическими особенностями: разным климатом и, как следствие, наличием разных продуктов питания.⁶¹ Одна из особенностей Китая – тот факт, что границы кулинарных предпочтений и культурной идентичности не совпадают с границами политическими. Поэтому ареалы распространения тех или иных типов кухни не всегда просто соотносить с границами политическими или административными⁶².

В настоящий момент принято несколько крупных классификаций, которые построены на географических особенностях и культурных различиях различных регионов. Основное и наиболее заметное разграничение проходит между Севером и Югом Китая. Деление на Север и Юг – не только самое распространенное, но и самое раннее разграничение. На него обращали внимание историки еще ханьского времени⁶³. Основное различие проводилось между засушливой Северо-Китайской равниной и влажной

⁵⁹ Kwng-Chih C. *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press, 1977.

⁶⁰ Anderson E. *The Food of China*. Yale: Yale University Press, 1988.

⁶¹ 殷挺凯. 浅析中国饮食文化分异的地理因素[J]. 太原城市职业技术学院学报 2013 (5) : 76 ~ 77. [Инь Тинкай. Анализ географических факторов дифференциации китайской культуры питания [J]. Журнал Тайюаньского городского профессионально-технического колледжа, 2013 (5). 76~77.]

⁶² Freeman M. *Food in Chinese Culture*. New Haven: Yale University Press, 1978.

⁶³ Dillon M. *China: A Historical and Cultural Dictionary*. Richmond, Surrey: Curzon, 1998.

холмистой местностью к югу от реки Янцзы⁶⁴. Географические и климатические условия определили различие в кухне.

Помимо географического разделения на Север и Юг, существует традиционное деление на четыре основных направления китайской кухни⁶⁵. К этим четырем направлениям относят Шаньдунскую кухню, кухню Цзянсу, Кантонскую кухню и Сычуаньскую кухню. Это деление связано с основными географическими регионами, а также – с набором отдельных ингредиентов и приемов, связанных с приготовлением пищи.⁶⁶ Помимо этого, существует традиция определять восемь главных школ китайской кухни⁶⁷. Помимо уже упомянутых Шаньдунской кухни, кухни Цзянсу, Кантонской кухни и Сычуаньской кухни, к перечню восьми основных школ также относят кухню Хунань, Фуцзянскую кухню, Аньхойскую кухню и кухню Чжэцзян. Эти кухни дополняют основные направления и обладают собственной спецификой⁶⁸.

В **Четвертой главе** представлено описание графической части проекта.

⁶⁴ Anderson E. The Food of China. Yale: Yale University Press, 1988.

⁶⁵ Hollmann T. The land of the five flavors: a cultural history of Chinese cuisine. New York: Karen Margolis, 2014.

⁶⁶ 张丽娜. 饮食——构建地区文化身份的媒介 [J]. 黑河学刊, 2012, (12) :30 ~ 31. [Чжан Лина. Еда и напитки - средство конструирования региональной культурной идентичности [J]. Журнал Хэйхэ, 2012, (12):30-31.]

⁶⁷ Kwng-Chih C. Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives. New Haven: Yale University Press, 1977.

⁶⁸ Anderson E. The Food of China. Yale: Yale University Press, 1988.

Глава 1. Специфика развития и особенности графики кулинарных книг

Данная глава посвящена развитию и особенностям графики кулинарных книг. В рамках выбранной темы это направление представляется принципиально важным. Работая над графическим обликом и графической программой проектов, связанных с кулинарией, представляется важным предварительно исследовать специфику кулинарных книг и специфику их графического сопровождения⁶⁹. В рамках данной главы развитие кулинарных книг рассмотрено в исторической перспективе. Развитие кулинарных книг является одной из форм развития прикладной графики⁷⁰. С нашей точки зрения, этот вектор исследования позволит сформировать устойчивую графическую программу и подготовить последовательный исследовательский проект. Рассмотрим основные векторы развития кулинарных книг.

1.1. Ранние кулинарные книги в традиции Европы и Азии

Традицию возникновения и появления кулинарных книг и в Европе, и в Азии связывают с периодом ранней истории⁷¹. Считается, что наиболее ранние примеры могут быть связаны с историей древней Месопотамии и датируются 1700 годами до н.э. Появление традиции кулинарных книг в Древнем Китае также связано с доисторическим периодом⁷². Ранние образцы кулинарных книг в Китае относятся к периоду Хань (206 до н. э. — 220 н. э.)⁷³.

⁶⁹ Notaker H. A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries. Berkley: University of California Press, 2017.

⁷⁰ Fiell C., Fiell P. Contemporary Graphic Design. Koln: Taschen Publishers, 2008.

⁷¹ Ebrey P. The Cambridge Illustrated History of China. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

⁷² Snodgrass M. Encyclopedia of Kitchen History. New York: Fitzroy Dearborn, 2004.

⁷³ 王仁湘. 饮食与中国文化[M].北京:人民出版社,1994. [Ван Рэнсян. Еда и китайская культура [M]. Пекин: Народное издательство, 1994.]

В Европейских странах появление и развитие кулинарных книг связано с эпохой античности. Один из наиболее древних источников – так называемый «Аплициевский корпус»⁷⁴, который был, по-видимому, написан в I в. н.э. Книга состоит из двух основных текстов – это «Десять книг Аплиция о поварском искусстве» и «Выдержки из Аплиция». Книга сохранилась только в поздних переизданиях⁷⁵. Тем не менее, сегодня она считается главным источником по истории кулинарии древнего Рима⁷⁶.

Корпус кулинарных книг существовал и на Ближнем Востоке. Многие книги, посвященные приготовлению пищи, были изданы на арабском языке. Ранние книги арабского мира о кулинарии обычно датируют IX – XIII веками⁷⁷. Книги о кулинарии существовали и в Индии. Полагают, что в Индии возникли первые образцы специализированных книг – например, книг, посвященных исключительно вегетарианской кухне⁷⁸.

Несмотря на то, что в Китае кулинарные книги известны со времен древних династий, наиболее известные образцы книг о приготовлении пищи относятся к эпохе династии Тан (618 — 907 гг.)⁷⁹. Одной из наиболее известных ранних кулинарных книг императорского Китая считается трактат «Важные принципы еды и питья», написанный около 1330 года. Автором книги считается диетолог и врач Ху Сихуэй⁸⁰. Он зафиксировал в своей книге рецепты блюд, которые были популярны при дворе династии Юань. Прежде всего, это рецепты Средней Азии, которые были распространены при китайском дворе в этот период. Рецепты этих блюд адаптированы и соответствуют новым правилам

⁷⁴ Déry C. The Art of Apicius // Walker H. Cooks and Other People: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1995. Totnes: Prospect Books. Pp. 111– 117.

⁷⁵ 杨振. 饮食文化的对外传播分析[J]. 文化产业, 2022(36):55-57. [Ян Чжэнь. Анализ зарубежной коммуникации культуры питания[J]. Культурные индустрии, 2022(36):55-57.]

⁷⁶ Grainger S. Cooking Apicius: Roman Recipes for Today. Totnes: Prospect Books, 2006.

⁷⁷ Snodgrass M. Encyclopedia of Kitchen History. New York: Fitzroy Dearborn, 2004.

⁷⁸ Pilcher J. Food in World History. New York: Routledge, 2017.

⁷⁹ 马健鹰. 中国古代饮食礼仪制度的文化气质[J]. 扬州大学学报: 人文社会科学版, 1997(4):51-54. [Ма Цзяньинь. Культурный темперамент древнекитайской ритуальной системы еды[J]. Журнал Янчжоуского университета: издание гуманитарных и социальных наук, 1997(4):51-54.]

⁸⁰ Dillon M. China: A Historical and Cultural Dictionary. Richmond, Surrey: Curzon, 1998.

китайской кулинарии. Это дает возможность исследовать развитие как кулинарных книг, так и самой китайской кухни⁸¹.

В Европейских странах, в России и Китае массовое появление кулинарных книг связано с XIV – XVII⁸². В Европе в этот период книги по кулинарии появляются впервые со времен античности, тем самым возрождая утраченную традицию. Одним из наиболее ранних образцов считается рукопись, обнаруженная в Дании. Полагают, что она представляет собой запись более раннего текста.

Наиболее известными примерами эпохи Возрождения считаются немецкие и французские издания⁸³. К ним, например, относится «Книга о хорошей еде», изданная в Вюрцбурге в 1350 году. Немецкий трактат «Мастерство кухни», изданный в 1485 году, считается первой печатной кулинарной книгой в Германии⁸⁴.

К XIV – XV вв. относятся и ранние французские книги о кулинарии. Важным трактатом этого времени считается «Поставщик» (в некоторых переводах – «Мясник»). Эта книга была написана Гийомом Тирелем, который был придворным поваром двух французских королей⁸⁵. Около 1390 года была издана еще одна известная поваренная книга – «Парижский домохозяин»⁸⁶. Она считается одной из первых кулинарных книг, предназначенных для среднего класса, а не для профессиональных поваров⁸⁷.

Своими особенностями в этот период обладают испанские и итальянские поваренные книги. К этому периоду относится «Книга Сен-Сови» (1324, Валенсия), «Книга рецептов всех блюд» (середина XIV века, Каталония) и «Книга приготовления» (середина XIV века, Венеция) или «Книга о благородном удовольствии» (1475, Испания).

⁸¹ Kwng-Chih C. Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives. New Haven: Yale University Press, 1977.

⁸² Black M. The Medieval Cookbook. New York: Paul Getty Museum, 2012.

⁸³ Snodgrass M. Encyclopedia of Kitchen History. New York: Fitzroy Dearborn, 2004.

⁸⁴ 张畅. 德国饮食风情趣谈[J]. 食品与健康, 2008(7):44-44. [Чжан Чанг. Немецкие продукты питания и напитки[J]. Пицца и здоровье, 2008(7):44-44.]

⁸⁵ Notaker H. A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries. Berkley: University of California Press, 2017.

⁸⁶ 杜莉. 法国菜探秘[J]. 四川烹饪高等专科学校学报, 2004(1):6-7. [Ду Ли. Секрет французской кухни[J]. Журнал Сычуаньского кулинарного техникума, 2004(1):6-7.]

⁸⁷ Black M. The Medieval Cookbook. New York: Paul Getty Museum, 2012.

Специфика этих книг заключалась в том, что они уделяли внимание не только описанию процесса приготовления еды, но и культуре, связанной с употреблением пищи.

В XIV в. были написаны первые английские книги по кулинарии⁸⁸. В частности, к ранним образцам относят «Forme of Cury» и «Utilis Coquinario». Считается, что «Forme of Cury» была написана придворными поварами английского короля Ричарда II. Они относятся к традиционному типу кулинарных книг эпохи Средних веков и Возрождения⁸⁹, которые были составлены профессиональными поварами и были предназначены, прежде всего для профессиональной аудитории. Во второй половине XV века получил распространение новый жанр поваренных книг – предназначенный для среднего класса. Это изменило не только содержание книг, но и принципы их графического оформления⁹⁰.

1.2. Кулинарные книги: общее развитие графической системы

Во второй половине XV столетия на развитие и распространение кулинарных книг заметное влияние оказало книгопечатание. Издание книг стало массовым и серийным, это привело к распространению литературы по кулинарии. Одновременно с этим, можно говорить о смене формата этих книг. Средневековые кулинарные книги, как правило, были написаны знаменитыми поварами⁹¹. Такие книги предназначались для их менее известных коллег, профессионально занятых приготовлением пищи.

Печатные книги XV века были ориентированы на более широкий круг читателей. Печатные книги (в отличие от рукописных) обладали более крупными тиражами, имели более широкое распространение и были обращены к среднему классу. Появился новый тип книг, посвященный рассказу о том, как вести домашнее хозяйство⁹². В XVII-XVIII вв. приготовлением изысканных блюд занимались не только в домах аристократии, но и в

⁸⁸ Pilcher J. The Oxford Handbook of Food History. New York: OUP, 2012.

⁸⁹ Pilcher J. Food in World History. New York: Routledge, 2017.

⁹⁰ 郭华.英国中世纪晚期农民饮食结构的变化[J].齐鲁学刊,2008(3):37-44. [Го Хуа.

Изменение структуры крестьянской диеты в позднесредневековой Англии[J]. Журнал исследований Цилу,2008(3):37-44.]

⁹¹ Black M. The Medieval Cookbook. New York: Paul Getty Museum, 2012.

⁹² Notaker H. A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries. Berkley: University of California Press, 2017.

буржуазных семьях. В XVII-XVIII вв. поваренные и кулинарные книги получили широкое распространение и пользовались массовым спросом.

Эти тенденции сделали возможным появление в XIX в. кулинарных книг для массовой аудитории. Потребителями таких книг стали домохозяйки и домашние повара⁹³. Эти формы ведения домашнего хозяйства были поддержаны и в аристократических кругах. Кулинарные книги получили широкое распространение в эпоху правления королевы Виктории в Великобритании. Полагают, что именно в XIX веке в Англии кулинарные книги приобрели свой современный вид⁹⁴.

В формировании кулинарных книг современного типа принимала участие не только Великобритания, но и Америка. В 1796 году в Америке была опубликована одна из первых книг современного типа – «Американская кулинария» Амелии Симмонс. В XIX веке книги этого типа получили дальнейшее развитие⁹⁵. В частности, в 1845 г. вышла «Современная кулинария для частных семей» Элизы Актон. Также как книги Амелии Симмонс, книги Элизы Актон были рассчитаны на обычного читателя, а не профессионального повара.

Эти издания установили формат современного письма о кулинарии. Одним из нововведений этого формата было перечисление ингредиентов, их пропорций и времени, необходимого для приготовления блюда. Книги Элизы Актон выдержали множество переизданий и активно использовались вплоть до 1914 года. В некоторых случаях книги этих авторов используются до сих пор в качестве практического руководства.

В 1850-е годы была выпущена «Поваренная книга Изабеллы Битон», особенность которой заключалась в ее периодическом характере⁹⁶. Издание книги было оформлено в виде 24 отдельных тетрадей, которые публиковались с 1857 по 1961 год. Одна из особенностей этого издания – сезонный характер рецептов. Многие рецепты, приведенные

⁹³ Staib W. A Taste of History. Cookbook: The Flavors, Places, and People That Shaped American Cuisine. New York: Grand Central Publishing, 2019.

⁹⁴ Pilcher J. The Oxford Handbook of Food History. New York: OUP, 2012.

⁹⁵ Snodgrass M. Encyclopedia of Kitchen History. New York: Fitzroy Dearborn, 2004.

⁹⁶ Notaker H. A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries. Berkley: University of California Press, 2017.

Изабеллой Битон, были хорошо известны, поэтому книга важна, прежде всего, систематизацией ранее известных способов приготовления блюд⁹⁷.

Одним из наиболее масштабных кулинарных изданий стала книга Фанни Фармер, опубликованная в 1896 году. Книга вышла под названием «Бостонская книга кулинарной школы». Особенность этого издания заключалась в количестве приведенных рецептов. В книге Фанни Фармер содержалось 1849 рецептов⁹⁸. Долгие годы эта книга оставалась одним из наиболее полных и подробных кулинарных изданий.

Развитие графики кулинарных книг проходило параллельно с изменением их полиграфических возможностей и формата. Ранние кулинарные книги, как правило, были проиллюстрированы крайне скромно. Например, особенность ранних рукописных книг заключалась в использовании цветных чернил. Основным декоративным элементом было использование чернил красного и черного цветов⁹⁹. Текст был написан черными чернилами, заглавные буквы выделялись красным цветом. В ранних рукописных кулинарных книгах иллюстрации отсутствовали или практически отсутствовали.

Иллюстрации в поваренных книгах начинают появляться во второй половине XV века и связаны с изобретением книгопечатания. Использование печатного станка позволило создавать небольшие иллюстрации и тиражировать их массовым способом¹⁰⁰. Ранние иллюстрации кулинарных книг, как правило, изображают бытовые сцены и сцены покупки еды. Как правило, это относительно недорогие черно-белые иллюстрации. В частности, ранние кулинарные иллюстрации сопровождали более поздние переиздания книги «Поставщик», изданной во Франции¹⁰¹. Графика ранних печатных кулинарных книг

⁹⁷ Pilcher J. Food in World History. New York: Routledge, 2017.

⁹⁸ Staib W. A Taste of History. Cookbook: The Flavors, Places, and People That Shaped American Cuisine. New York: Grand Central Publishing, 2019.

⁹⁹ Capatti M.; Montanari M. Italian Cuisine: A Cultural History. New York: Columbia University Press, 2013.

¹⁰⁰ 肖东发. 中外出版史[M]. 北京: 中国人民大学出版社, 2010. [Сяо Дунфа. История издательского дела в Китае и за рубежом [M]. Пекин: Издательство Народного университета Китая, 2010.]

¹⁰¹ Trubek A. Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2000.

была достаточно строгой по своему характеру. Незначительные украшения были связаны с использованием декоративных орнаментов.

Развитие книжной кулинарной иллюстрации связано с XVIII столетием¹⁰². Этот факт продиктован, с одной стороны, развитием печатных технологий, которые сделали возможным издание иллюстрированных книг. С другой стороны, развитие кулинарной иллюстрации можно соотнести с изменением читательской аудитории поваренных книг. По мере того, как читателями кулинарных изданий становились не профессиональные повара, а домохозяйки и средний класс, требовались иллюстрации. Эти изображения носили, прежде всего, развлекательный характер. На них были изображены бытовые сцены, связанные с потреблением пищи, сцены приготовления еды. Визуальные инструкции, связанные с приготовлением пищи, публиковались крайне редко¹⁰³.

Использование цветных иллюстраций (сначала – раскрашенных, а затем - печатных) связано с XIX столетием. Скорее всего, этот тип книжной графики использовали как коммерческий прием. Цветная иллюстрация делала книгу более привлекательной и, как следствие, позволяла поднять ее стоимость или увеличить объем продаж. Эти коммерческие цели, скорее всего, стали одной из центральных причин развития книжной кулинарной графики¹⁰⁴.

Следует отметить, что графика кулинарных книг и особенности графического стиля¹⁰⁵ были тесно связаны с общими тенденциями развития книжной графики и книжной иллюстрации¹⁰⁶. Общие направления, связанные с изменением книжной печати, происходившие под влиянием сначала художественного течения Art Nouveau, а затем и

¹⁰² Pilcher J. The Oxford Handbook of Food History. New York: OUP, 2012.

¹⁰³ Notaker H. A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries. Berkley: University of California Press, 2017.

¹⁰⁴ 陈守湖. IP 出版考察 - 流行文化、粉丝经济、与媒介融合[J]. 出版发行研究, 2016(04):19-22. [Чэнь Шоуху. Издательская экспедиция IP-Поп-культура, экономика фанатов, интеграция с медиа[J]. Исследования в области издательства и дистрибуции, 2016(04):19-22.]

¹⁰⁵ Lyons M. Books: A Living History. Los Angeles: J. Paul Getty Museum, 2011.

¹⁰⁶ Meggs P. Meggs' History of Graphic Design. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2006.

Новой типографики¹⁰⁷ нашли свое отражение и в кулинарных книгах. На развитие графического стиля кулинарных книг непосредственное влияние оказали и так называемые кулинарные книги художников¹⁰⁸. Это рецепты, кулинарные листы, кулинарные иллюстрации или кулинарные книги, подготовленные знаменитыми писателями и художниками. Рассмотрим подробнее это явление и поговорим о кулинарных книгах художников.

1.3. Кулинарные книги художников и их графическая система

Кулинарные книги художников представляют собой особый жанр. К ним относят книги рецептов (часто самодельные), которые были выпущены знаменитыми художниками¹⁰⁹. Также к этому жанру относят кулинарные рецепты, которые были выбраны (или придуманы) и использовались знаменитыми художниками и писателями¹¹⁰. Условное промежуточное положение в этой системе занимает натюрморт. Такие работы часто изображают предметы быта, кухни, продукты и еду. Формально их нельзя рассматривать как кулинарный рецепт. Тем не менее, в создании художественного образа еды, в установлении визуального вкуса они играют не последнюю роль.

Тем не менее, основная форма кулинарных книг художников – это коллекции рецептов или художественные издания, созданные самими художниками¹¹¹. Одно из наиболее известных собраний рецептов было составлено в XIX столетии знаменитым французским художником Клодом Моне¹¹². Работая в своем загородном доме в Живерни, Моне был увлечен не только живописью, но и кухней. Искусство кулинарии, качество

¹⁰⁷ Чихольд Я. Новая типографика: руководство для современного дизайнера. М.: ИЗДАЛ, 2011.

¹⁰⁸ Myhrvold N., Young C., Bilet M. *Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking*. New York: The Cooking Lab, 2011.

¹⁰⁹ Caws M. *The Modern Art Cookbook*. Chicago: Reaktion Books, 2013.

¹¹⁰ Garret N., Porter A. *The Artists' and Writers' Cookbook: A Collection of Stories with Recipes*. New York: House Books, 2017.

¹¹¹ Conway M.; Kirk D. *The Museum of Modern Art Artists' cookbook: 155 recipes: conversations with thirty contemporary painters and sculptors*. New York: The Museum of Modern Art, 1977.

¹¹² Gentner F.; Hammond F. *The Monet Cookbook: Recipes From Giverny*. London: Prestel, 2016.

жизни, краски Живерни стали важной частью работ Моне и, в конечном итоге, повлияли на последующее развитие живописи¹¹³.

Интерес к кухне стал важным увлечением и для художников-модернистов. Знаменитые коллекции рецептов оставили такие известные художницы как Фрида Кало¹¹⁴ и Джорджия О'Кифф¹¹⁵. Родившаяся в Мексике художница Фрида Кало считается одним из наиболее известных художников интернационального модернизма. Она создала индивидуальный стиль, который опирался на традиции таких художественных течений как метафизическая живопись, сюрреализм и магический реализм. На работы Фриды Кало сильное влияние оказало народное мексиканское искусство.

Народные традиции Фрида Кало использовала и в своих кулинарных коллекциях. Помимо кулинарных рецептов, Фрида Кало использовала авторские рецепты. И в своих живописных произведениях, и в своих кулинарных творениях Фрида Кало использовала принцип насыщенности и гедонизма. Эти принципы были реализованы как в ее кулинарах опыта, так и в живописи¹¹⁶.

Джорджия О'Кифф известна как радикальный художник, один из важнейших представителей художественного модернизма. О'Кифф создавала абстрактные работы, которые стали одним из источников вдохновения для поколения молодых художников и интеллектуалов в 1960-е годы. Полотна Джорджии О'Кифф – это, прежде всего, пейзажи и растительность Нью-Мексико, где художница провела значительную часть своей жизни.

Помимо интереса к современной живописи, О'Кифф была известна своим интересом к кухне и кулинарным рецептам. Она коллекционировала кулинарные книги – в ее собрании было более 100 кулинарных изданий различных стилей и школ¹¹⁷. Помимо этого, Джорджия О'Кифф выращивала растения в собственном саду, создавая на их основе свои любимые блюда. Исследователи полагают, что кухня была естественным

¹¹³ 路惠.印象派画家克劳德·莫奈小传.《VIP》,2009.[Лу Хуэй. Биография художника-импрессиониста Клода Моне.《VIP》, 2009.]

¹¹⁴ Rivera G.; Colle M. Frida's Fiestas: Recipes and Reminiscences of a Life with Frida Kahlo. New York: Chrysalis Books, 1994.

¹¹⁵ Robyn L. Dinner With Georgia O'Keeffe. New York: Assouline Publishing, 2017.

¹¹⁶ Caws M. The Modern Art Cookbook. Chicago: Reaktion Books, 2013.

¹¹⁷ Myhrvold N., Young C., Bilet M. Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. New York: The Cooking Lab, 2011.

продолжением ее творчества. О'Кифф интересовал не только вкус, но и внешний вид еды¹¹⁸. Частью ее кулинарной традиции была не только приготовление, но и подача блюд. Важными в этой форме подачи были яркие цветовые сочетания¹¹⁹.

Кулинарными опытами занимался и легендарный художник Пабло Пикассо. Некоторые исследователи полагают, что его кулинарный стиль был таким же необычным, что и его произведения¹²⁰. Кулинарная книга Пикассо – не столько собрание кулинарных рецептов, сколько собрание произведений, связанных с едой и комментарии к ним. Пикассо был одним из тех художников-модернистов, кто обозначил традицию интереса к кулинарии. В последующие годы многие художники формировали не только кулинарные рецепты, но и собственные книги и иллюстрации.

Одним из наиболее известных кулинаров в художественной среде принято считать Джексона Поллока¹²¹. Живя за пределами города, он занимался выращиванием овощей и зелени, которые становились ингредиентами его блюд. Кроме того, сохранились кулинарные рисунки и наброски, проекты кулинарных рецептов. В целом, они повторяли изобразительный стиль Поллока и продолжали созданную им художественную традицию. Традицию кулинарии и кулинарного рисунка, созданную Поллоком, можно считать продолжением его художественного мировоззрения¹²². Искусство кухни поддерживало его творческое мировоззрение и художественную среду.

Традиция кулинарии, кулинарного рисунка и кулинарных книг была продолжена и другими художниками-авангардистами. Хорошо известны кулинарные традиции Луиз

¹¹⁸ Robyn L. Dinner With Georgia O'Keeffe. New York: Assouline Publishing, 2017.

¹¹⁹ 吴铭. 穿越时空的颜色[J]. 流行色, 2006, 0(4): 18-21. [吴明. 透过时间色彩[J]. 流行色, 2006, 0(4): 18-21.]

¹²⁰ Guigon F. Pablo Picasso: Picasso's Kitchen. Paris: La Fábrica, 2018.

¹²¹ Robyn L. Dinner with Jackson Pollock: Recipes, Art & Nature. New York: Assouline Publishing, 2017.

¹²² 张玉芝. 对波洛克绘画创作中神秘意味的审美解读[J]. 商丘师范学院学报, 2009, 25(10): 126-129. [Чжан Ючжи. Эстетическая интерпретация мистического смысла в картинах Поллока[J]. Журнал Нормального колледжа Шанцю, 2009, 25(10): 126-129.]

Буржуа, Энди Уорхола, Сальвадора Дали¹²³. Эти мастера известны и своими кулинарными рисунками, и своими рецептами¹²⁴.

Традиция кулинарных рецептов, кулинарных проектов и кулинарных школ была продолжена и в новейшее время¹²⁵. Одним из мастеров, которому удалось создать собственную кулинарную и графическую традицию – художник Олафур Элиассон¹²⁶. В его книге собраны только вегетарианские рецепты. По сути, его изысканный и тонкий кулинарный стиль продолжает его художественный метод. В его работе кулинария – не просто пища. Приготовление еды и пребывание за столом – это образ мысли и культура, которая объединяет художественные элементы повседневной жизни¹²⁷.

¹²³ Conway M.; Kirk D. The Museum of Modern Art Artists' cookbook: 155 recipes: conversations with thirty contemporary painters and sculptors. New York: The Museum of Modern Art, 1977.

¹²⁴ Myhrvold N., Young C., Bilet M. Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. New York: The Cooking Lab, 2011.

¹²⁵ Caws M. The Modern Art Cookbook. Chicago: Reaktion Books, 2013.

¹²⁶ Eliasson O. Studio Olafur Eliasson: The Kitchen. London: Phaidon Press, 2016.

¹²⁷ 张密. 奥拉维尔·埃利亚松: 感知的放大镜[J]. 缤纷, 2004, 0(2): 26-29. [Чжан Ми. Олафур Элиассон: увеличительное стекло восприятия[J]. Красочный, 2004, 0(2): 26-29.]

Глава 2. Формирование и развитие кулинарного искусства в Китае.

Основные этапы.

Наравне с традиционными видами культуры и искусства, кулинария и традиция приготовления пищи в Китае могут быть рассмотрены как одна из важнейших частей культуры¹²⁸. Искусство кулинарии в Китае развивалось на протяжении многих столетий¹²⁹. В рамках данного раздела мы планируем проследить основные стадии формирования искусства приготовления пищи в Китае, а также рассмотреть основные этапы развития бытовой и художественной культуры, связанной с кулинарией. Китайская кухня – часть не только бытовой, но и художественной культуры¹³⁰.

Эта тема и это направление представляются важными. Кулинария является значимой частью культуры Китая. Она является своеобразным отражением общества и его культуры. Искусство приготовления пищи, с одной стороны, является частью бытовой повседневной культуры, а с другой, – частью визуальной культуры, которая связана с развитием общества. В данном разделе мы ставим перед собой задачу проследить основные этапы формирования кулинарной культуры и обозначить ее развитие на протяжении основных династий императорского и современного Китая.

2.1. Развитие кулинарии в Китае в эпоху Ранних династий

(Доисторический период, империи Цинь и Хань)

Одна из важных проблем, связанных с изучением истории изучения кулинарного искусства в Китае, – вопрос о возникновении кулинарии. Сложно сказать, с какого момента мы можем рассматривать процесс приготовления пищи как искусство. Человек

¹²⁸ Dillon M. China: A Historical and Cultural Dictionary. Richmond, Surrey: Curzon, 1998.

¹²⁹ Ebrey P. The Cambridge Illustrated History of China. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

¹³⁰ 刘岩松. 中国人饮食文化中的审美追求[J]. 经济研究导刊, 2012 (1) : 150~151. [Лю Яньсун. Эстетическое стремление в китайской культуре питания [J]. Журнал экономических исследований, 2012 (1): 150-151].

добывал и изготавливал пищу с древнейших времен и сложно определить, начиная с какого именно момента приготовление пищи может рассматриваться как форма искусства или часть культуры.

Говоря о ранних образцах, обнаруженных в результате археологических исследований, можно обратить внимание на тот факт, что наиболее ранние образцы могут быть датированы эпохой неолита¹³¹. Считается, что один из наиболее ранних образцов искусственно приготовленной пищи – это фрагменты лапши. Предположительно, она была изготовлена около 4000 лет назад¹³². Она была обнаружена в результате археологических исследований, которые проходили в Цинхае. Эти находки связывают с культурой Цицзя.

Систематическое развитие кулинарии связывают с именем легендарного императора Шэнь-нуна. Легендарный «огненный император» считается не только создателем кулинарного искусства, но также изобретателем земледелия и медицины¹³³. Искусство кулинарии было связано с производством (выращиванием), созданием (приготовлением) и потреблением пищи. Этот комплекс стал важной составной частью бытовой культуры¹³⁴.

Шэнь-нуну предписывают обнаружение легендарных «Пяти зерен», то есть, пяти основных зерновых культур. В некоторых случаях их перечень расходится, но, как правило, среди основных культур называют кунжут, бобы, пшеницу и конопляное семя. Обращает на себя внимание, что в этом изначальном списке не упоминается рис¹³⁵. Полагают, что культура его выращивания возникла позже, после появления в регионе этнических ханьцев.

¹³¹ Huang X. *Fermentations and Food Science*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

¹³² 陈光新. 中国饮食民俗初探[J]. 民俗研究, 1995(2):8-16. [Чэнь Гуансинь. Предварительное исследование китайского пищевого фольклора[J]. Фольклорные исследования, 1995(2):8-16.]

¹³³ Hsu C. *China: A New Cultural History*. New York: Columbia University Press, 2012.

¹³⁴ 彭卫, 杨振红. 中国风俗通史--秦汉卷[M]. 上海: 上海文艺出版, 2002. [Пэн Вэй, Ян Чжэньхун. Всеобщая история китайских обычаев - тома Цинь и Хань [M]. Шанхай: Шанхайское издательство "Вэнь", 2002.]

¹³⁵ Kwng-Chih C. *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press, 1977.

В эпоху Чжоу (1046 до н.э. – 256 до н.э.), во времена Конфуция, кулинария стала одним из высших искусств. В частности, рассуждения о способах приготовления пищи сохранились и у самого Конфуция¹³⁶. Он упоминает мясо, рис и способы их приготовления, а также обращает внимание на то, что мясо не должно быть главным видом пищи.

Авторы IV в. до н.э. упоминают такие деликатесы как рагу из черепахи, медовые лепешки и пиво, охлажденное во льду. Основы китайской кулинарии были связаны с традиционной религией и философией и, в частности использовали принципы Книги Перемен¹³⁷.

Одним из образцов исторического и культурного расцвета Китая стала династия Хань, которая просуществовала с 206 года до н. э. до 220 года нашей эры и считается самой длительной эпохой в китайской истории¹³⁸. Эпоху Хань считают периодом, когда были заложены основные социальные и политические основы Китая как государства. Также эпоха Хань считается периодом расцвета в сфере культуры. Одним из элементов этого расцвета было развитие культуры питания и кулинарии.

В эпоху Хань заметно увеличивается рацион питания. Ханьцы употребляют в пищу пшеницу, просо, рис, большой набор овощей и фруктов. Они разводили домашних животных, а также использовали приправы и специи, включая мед, сахар, соль и соевый соус¹³⁹. Виноделье в этот период было широко распространено.

В этот период Китай представлял собой страну, соединенную густой сетью каналов. Контакты между различными регионами страны способствовали развитию кулинарии¹⁴⁰. Приемы приготовления пищи, типичные для отдельных регионов, получили распространение по всей стране. В разных частях Китая в это время появились сходные кулинарные приемы.

¹³⁶ Dillon M. *China: A Historical and Cultural Dictionary*. Richmond, Surrey: Curzon, 1998.

¹³⁷ 王仁兴.中国古代的民族饮食交流(上)[J].中国民族,1982(6):38—39. [Ван Жсин, Обмен этническими продуктами питания в Древнем Китае (вверху) [J]. Китайские национальности,1982(6):38—39.]

¹³⁸ Wang Z. *Han Civilization*. New Haven and London: Yale University Press, 1982.

¹³⁹ Huang X. *Fermentations and Food Science*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

¹⁴⁰ 高城鸢.饮食之道(第 1 版) [M]. 山东画报出版社, 2005. [Гао Чэнюань, Путь еды (1-е издание) [M]. Шаньдун Пикториал Пресс, 2005.]

В эпоху Хань также были разработаны первые способы хранения и консервации еды¹⁴¹. Такие продукты использовали, в частности, для воинских пайков. К продуктам такого типа относилось сушеное мясо, а также сушеное и жареное зерно. Такие способы обработки еды получили широкое распространение¹⁴².

Китайцы в эпоху Хань изготавливали несколько видов хлеба¹⁴³. Некоторые типы выпечки связывают с влиянием традиции Средней Азии. В эпоху Хань китайская кухня испытала влияние тех стран, куда императоры династии совершали военные походы. Внешние контакты способствовали не только процессу разнообразия пищи, но и увеличению способов ее приготовления¹⁴⁴. Развитие искусства кулинарии было продолжено в последующие эпохи, в частности, в эпоху Тан.

2.2. Развитие китайской кухни в период Средних империй (581 – 1234 г.): эпохи Тан (618 – 906 г.) и Сун (960—1279 г.)

Эпоха Тан (618—907) считается одним из наиболее важных этапов в развитии Китая. Этот период принято оценивать как время прогресса и стабильности¹⁴⁵. Существует убеждение, что в этот период Китай опережал в своем развитии все существующие на тот момент страны мира. В этот период в стране формируется совершенная политическая система. Важное значение для этого периода имеет развитие торговых связей и торговых путей. Также в этот период развивается культура и культурные связи¹⁴⁶.

С эпохой Тан связывают дальнейшее развитие и распространение буддизма, который был принят некоторыми членами императорских фамилий. Эпоха Тан считается

¹⁴¹ Ebrey P. The Cambridge Illustrated History of China. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

¹⁴² Coe A. Chop Suey: A Cultural History of Chinese Food in the United States. New York: Oxford University Press, 2009.

¹⁴³ Wang Z. Han Civilization. New Haven and London: Yale University Press, 1982.

¹⁴⁴ 姚伟钧,王玲.汉唐时期北方胡汉饮食原料之交流[J].南宁职业技术学院学报,2004,9(3):15-20. [Хань на севере во время династий Хань и Тан[J]. Журнал Наньнинского профессионально-технического колледжа, 2004, 9(3):15-20.]

¹⁴⁵ Hsu C. China: A New Cultural History. New York: Columbia University Press, 2012.

¹⁴⁶ Dillon M. China: A Historical and Cultural Dictionary. Richmond, Surrey: Curzon, 1998.

важным периодом для развития литературы и поэзии. Можно говорить о совершенствовании не только художественной, но и бытовой культуры. В целом, в этот период происходит процесс формирования утонченной аристократической культуры.

Общий аристократический характер культуры был важен и в сфере развития кулинарии. Кулинария была ориентирована на создание утонченной бытовой культуры¹⁴⁷. В частности, таким элементом культуры быта стало потребление чая, которое в эпоху Тан становится сложным изысканным ритуалом. В этот период чаепитие становится символом и выражением всего самого утонченного в обществе¹⁴⁸.

Период Тан – это эпоха, когда в моду входят масштабные пышные пиры. Они становятся частью кулинарной культуры того времени¹⁴⁹. Источники упоминают, например, такие примеры, как пир для 110 старейшин в 664 году, пир для 3500 офицеров Небесной стратегии в 768 году, а также пир для 1200 женщин дворца и членов императорской семьи в 826 году¹⁵⁰.

Несмотря на то, что в Древнем Китае рис не был включен в перечень пяти основных зерен, именно рис стал основой китайской кухни в эпоху Тан¹⁵¹. В эпоху Тан рис получил широкое распространение не только на юге, но и на севере Китая. В эпоху Тан важной зерновой культурой в Китае становится пшеница¹⁵². Она вытесняет распространенное до того момента просо и становится одной из наиболее важных

¹⁴⁷ Ebrey P. The Cambridge Illustrated History of China. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

¹⁴⁸ 罗岸芷,章传政,丁以寿. 唐代茶产业发展原因及意义初探[J]. 茶业通报,2020,42(4):183-187. [Луо Аньчжи, Чжан Чуаньчжэн, Динг Ишоу. Предварительное исследование причин и значения развития чайной индустрии в эпоху династии Тан[J]. Бюллетень чайной промышленности,2020,42(4):183-187.]

¹⁴⁹ 王赛时.唐代宴会的设计风格与娱乐助兴[J].饮食文化研究,2005(4):21-36. [Ван Сайши. Стиль оформления и развлечения банкетов при династии Тан[J]. Исследование культуры питания, 2005(4):21-36.]

¹⁵⁰ Benn C. China's Golden Age: Everyday Life in the Tang dynasty. Oxford University Press, 2002.

¹⁵¹ 王赛时.唐代饮食[M].济南:齐鲁书社,2003:128-130. [Ван Сайши. Еда и напитки при династии Тан [M]. Цзинань: Книжное общество Цилу, 2003:128-130.]

¹⁵² Wang S. Tang Cuisine. Dongying: Qilu Publishing House, 2003.

сельскохозяйственных культур¹⁵³. Распространение пшена дает большие возможные возможности для кулинарии – прежде всего, в сфере приготовления выпечки.

С эпохой Тан связывают появление такого продукта как приготовленный на пару пирог. Его изготавливали как с овощами, так и с мясной начинкой¹⁵⁴. Вареный пирог был одним из наиболее известных блюд династии. Пирог на пару часто упоминается в литературе того времени. Его употребляли как в аристократической среде, так и среди городского населения. Аристократический способ приготовления пирога на пару был исключительно сложным и изысканным¹⁵⁵.

В эпоху Тан распространение получил «иностранный пирог» - или пирог «ху». В отличие от вареного пирога, пирог ху жарили в духовке, а в некоторых случаях, посыпали кунжутом. Пирог ху также упоминается в буддийской литературе как блюдо, широко распространенное среди всего населения¹⁵⁶. Развитие кулинарии в Китае было продолжено и в более поздние периоды – в частности, в эпоху Сун.

Империя Сун, просуществовавшая с 960 по 1279 годы, завершила период раздробленности в Китае. Страна была в итоге сформирована как единое целое, когда различные варианты китайской культуры были представлены как единый механизм. В эпоху Сун были продолжены многие начинания, основанные еще в период Тан. Эпоха Сун считается одной из наиболее высоких точек расцвета китайской культуры – в том числе, культуры, связанной с приготовлением пищи и культуры ее употребления.

Революция, произошедшая в эпоху Сун в сельском хозяйстве, позволила заметно увеличить запас продовольствия. Это создало условия для развития искусства кулинарии. Кроме того, в эпоху Сун появился целый класс образованных горожан, которые стали важной социальной группой для развития и потребления продуктов кулинарного

¹⁵³ Kwng-Chih C. Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives. New Haven: Yale University Press, 1977.

¹⁵⁴ Huang X. Fermentations and Food Science. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

¹⁵⁵ 吴晓霞.以“蒸饼”、“煎饼”为例说明唐代主食的丰富多彩[J].都市家教:半月,2013(12):273-273. [У Сяося. Пирожки и блины на пару - примеры разнообразия основных продуктов питания, доступных во времена династии Тан. [J]. Городской репетитор: Полумесяц,2013(12):273-273.]

¹⁵⁶ 解梅.“胡饼”考略[J].农业考古,2012(1):240-242. [Се Мэй. Исследование "пирожков ху"[J]. Сельскохозяйственная археология,2012(1):240-242.]

искусства. В этот период впервые появляется целая прослойка людей, для которых производство и приготовление еды стало повседневным основным занятием¹⁵⁷.

Исследователи обращают внимание на то, что империя Сун разработала систему, которая происходила не из единой традиции, а, скорее, объединяла различные региональные кулинарные системы¹⁵⁸. Отчасти, это свидетельствовало о космополитичном характере культуры и о людях, которые были готовы пробовать еду чужих регионов. Именно в этот период появляется та общность, которую мы сегодня называем «китайской кухней»¹⁵⁹.

Еще одна особенность этого периода – появление повседневной бытовой кулинарии. Речь идет не о тех видах кухни, которые были связаны с аристократическими ритуалами или ритуалами императорского двора. Речь идет о формировании бытовой системы, связанной с употреблением пищи¹⁶⁰. В частности, от эпохи Сун сохранилось много свидетельств о существовании и работе ресторанов, где посетители выбирали и заказывали себе еду. Посетители ресторанов упоминали, в том числе, о том, что еда стала для них эстетическим опытом. Важно, что уже в это время существовали рестораны, ориентированные на разную кухню разных регионов¹⁶¹.

Помимо ресторанов в эпоху Сун существовали специализированные магазины, которые были сфокусированы на торговле теми или иными блюдами. Существовали, например, магазины, которые специализировались на приготовлении и продаже разных сортов лапши.

Один из источников, рассказывающих о китайской кухне этого времени, – трактат Менг Хуа «Сны о великолепии восточной столицы». Эта книга, написанная как

¹⁵⁷ Anderson E. *The Food of China*. Yale: Yale University Press, 1988.

¹⁵⁸ Freeman M. *Food in Chinese Culture*. New Haven: Yale University Press, 1978.

¹⁵⁹ Kwng-Chih C. *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press, 1977.

¹⁶⁰ 刘朴兵.从日常饮食习俗看唐宋社会变革:以中原地区为考察中心[J].中州学刊,2013(3):133-136. [Лю Пу Бин. Социальные изменения в династиях Тан и Сун через повседневные обычаи питания: исследование центральной равнины[J]. Журнал "Чжунчжоу",2013(3):133-136.]

¹⁶¹ Gernet J. *Daily Life in China on the Eve of the Mongol Invasion, 1250–1276*. Stanford: Stanford University Press, 1962.

воспоминание об утраченной столице, дает множество описаний и предоставляет множество способов приготовления блюд.

Региональные различия, связанные, прежде всего, с природными условиями, привели к формированию нескольких кулинарных школ и направлений. В то же время, школы регулярно соединялись и перемешивались. В частности, после массового исхода с севера, многие кулинарные традиции северного Китая были восприняты и стали активно использоваться на юге страны¹⁶².

В эпоху Сун в Китае были распространены и привозные продукты. В Китае не поддерживалось производство и потребление говядины: бык считался важным тягловым животным. Поэтому молочные продукты – в частности, сыр, стали восприниматься как продукты иностранные¹⁶³. Считается, что именно в период Сун появились первые систематические кулинарные книги. Развитие кулинарии в Китае было продолжено и в последующие периоды¹⁶⁴.

2.3. Специфика развития китайской кухни и кулинарии

в эпоху Юань (1271—1368)

После 1271 года в Китае внуком Чингисхана Хубилаем была основана новая династия Юань. Она означала начало монгольского правления на территории Китая, которое продолжалось до 1368 года. Монгольские династии веками правили северными территориями Китая, но не занимали главный китайский трон. После 1271 года династия Юань стала во главе всего государства.

Эпоха Юань – это время смены художественных ориентиров¹⁶⁵. Художественная традиция этого времени связана с монгольским и среднеазиатским влиянием. Это

¹⁶² Hollmann T. The land of the five flavors: a cultural history of Chinese cuisine. New York: Karen Margolis, 2014.

¹⁶³ 路卫兵.大宋朝“吃”的创新[J].决策与信息,2014,0(22):69-70. [Лу Вэйбин. Инновации в "пище" в эпоху династии Сун[J]. Принятие решений и информация,2014,0(22):69-70.]

¹⁶⁴ 江龙.饮食指南[J].当代兵团,2011(24):40-40. [Цзян Лонг. Диетические рекомендации[J]. Современный корпус,2011(24):40-40.]

¹⁶⁵ Gernet J. Daily Life in China on the Eve of the Mongol Invasion, 1250–1276. Stanford: Stanford University Press, 1962.

изменило или скорректировало культуру Юаньской империи во всех ее областях. В сфере культуры представители династии Юань часто подчеркивали свою принадлежность Китаю. В то же время, они никогда не расставались со своими монгольскими традициями. Эта особенность была заметна как в быту¹⁶⁶, так и в кулинарной традиции.

В эпоху Юань активные контакты с западными странами привели к завозу в Китай новых продовольственных культур и способов их приготовления. В этот период монгольский врач Ху Сихуэй, практиковавший методы традиционной китайской медицины, составил руководство по кулинарии и здоровью¹⁶⁷. В эту книгу вошли китайские и монгольские кулинарные рецепты.

Составленная им книга включала рекомендации как по составлению кулинарных рецептов, так и лекарственных препаратов. Книга включала пошаговые инструкции, которые позволяли создавать и подготавливать те или иные блюда, а также те или иные лекарства. Книга Ху Сихуэя демонстрировала объединение многих принципов китайской и монгольской кухни¹⁶⁸.

Полагают, что одним из результатов монгольского влияния стало активное использование молочной пищи¹⁶⁹. Среди продуктов, которые получили распространение в эпоху Юань, называют молоко, сыр и йогурт. Использование этих продуктов могло быть связано с монгольской традицией, где этой пище уделено особое внимание¹⁷⁰. Также в этот период отмечено влияние кухни Тибета. Возможно, это объясняется тем, что императоры династии Юань исповедовали буддизм в его Тибетской версии, перенимая не только религиозные, но и бытовые обычаи¹⁷¹.

Традиция приготовления и потребления пищи этого периода изменилась. Тем не менее, главные особенности китайской кухни были сохранены. Одна из главных

¹⁶⁶ Lane G. *Daily Life in the Mongol Empire*. New York: Greenwood Publishing, 2006.

¹⁶⁷ Hu Sihui. *A Soup for the Qan Chinese Dietary Medicine of the Mongol Era as Seen in Hu Sihui's Yinshan Zhengyao*. Leiden: Brill, 2010.

¹⁶⁸ Lane G. *Daily Life in the Mongol Empire*. New York: Greenwood Publishing, 2006.

¹⁶⁹ Ebrey P. *The Cambridge Illustrated History of China*. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

¹⁷⁰ 刘勇. 蒙古族的饮食文化[J]. 科技咨询导报, 2007(3):183-183. [Лю Юн. Монгольская культура питания[J]. Вестник технологических консультаций, 2007(3):183-183.]

¹⁷¹ Anderson E. *The Food of China*. Yale: Yale University Press, 1988.

особенностей культуры китайской кухни этого периода заключается в том, что потребление пищи по-прежнему воспринималось и оценивалось как ритуал. Особенности этого ритуала изменились – в нем стало больше монгольских черт. Тем не менее, главные принципы – отношение к процессу приготовления, подачи и потребления еды остались прежними¹⁷².

Как и в предыдущие эпохи, развитие кулинарии было тесно связано с развитием посуды. Появились новые и совершенствовались старые формы керамики. Это дало возможности для новых способов приготовления пищи, а также создало новые условия потребления основных приготовленных блюд. Одна из особенностей этого времени – распространение бело-синей керамики. Ее появление и распространение связывают со среднеазиатским влиянием. Керамика этого типа оказала влияние на эстетику кулинарии, став одним из главных визуальных акцентов в процессе потребления пищи¹⁷³.

2.4. Кулинария и китайская кухня эпохи Мин (1368—1644)

После свержения Юаньских правителей в Китае сформировалась новая династия Мин. Империю Мин принято считать одним из наиболее ярких периодов в истории Китая, когда страна достигла своего наивысшего могущества¹⁷⁴. В этот период в Китае были созданы регулярная армия и флот. В эпоху Мин был увеличен государственный сектор земельных владений. Это привело к централизации управления и, как следствие, к созданию сильного централизованного государства¹⁷⁵.

Особенность культуры этого времени – сознательное возвращение к стандартам Сунской империи. Падение монгольской династии Юань воспринималось как возвращение к подлинным китайским традициям. Эти принципы были заметны, в том

¹⁷² Kwng-Chih C. *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press, 1977.

¹⁷³ 史卫民. *元代社会生活史*[M]. 中国社会科学出版社, 2005. [Ши Вэйминь. *История социальной жизни династии Юань*[M]. Издательство общественных наук Китая, 2005.]

¹⁷⁴ Mote F. *Imperial China, 900-1800*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 2003.

¹⁷⁵ Hsu C. *China: A New Cultural History*. New York: Columbia University Press, 2012.

числе, в сфере культуры. Культура Китая эпохи Мин была демонстративно ориентирована на старые китайские традиции¹⁷⁶.

В китайской поэзии и живописи в этот период основным являлся жанр «цветы и птицы». Этот жанр объединял изображение и текст – рисунок, изображающий птиц, цветы и поэтические фразы¹⁷⁷. Традиция этого жанра была связана с художественным наследием Сунского времени. Эпоха Мин рассматривала этот жанр как символ изысканного художественного вкуса¹⁷⁸.

Одна из важных особенностей эпохи Мин – постепенное сближение города и деревни. Эта тенденция наметилась и была обозначена еще в Сунское время. Эпоха Мин стремилась снять противопоставление города и деревни. Сокращалась изоляция отдельных местностей, универсальной становилась торговля, были разрушены резкие культурные различия между городом и деревней¹⁷⁹. Это сближение касалось и развития кулинарии: в некоторых случаях разница между городской и сельской кулинарией становилась менее заметна¹⁸⁰.

Важная характеристика эпохи Мин – увеличение численности населения¹⁸¹. Она стала возможна, в том числе, и потому, что заметно выросло количество и качество пищи. Масштабное производство качественных продуктов питания стало одной из причин, по которой количество населения заметно увеличилось¹⁸².

Особенностью эпохи Мин, повлиявшей на кулинарную культуру Китая, стало дальнейшее развитие внешней торговли. В этот период увеличивается обмен между

¹⁷⁶ Ebrey P. The Cambridge Illustrated History of China. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

¹⁷⁷ 杨健吾.明代中国民间的色彩民俗[J].天府新论,2004(4):83-87. [Ян Цзяньву. Фольклор цвета в Китае династии Мин[J]. Новая теория Тяньфу,2004(4):83-87.]

¹⁷⁸ Dillon M. China: A Historical and Cultural Dictionary. Richmond, Surrey: Curzon, 1998.

¹⁷⁹ 刘志琴.明代的食风与世象[N].北京日报.2003. [Лю Чжицинь. Стиль питания и мир в эпоху династии Мин[N]. Пекинские ежедневные новости.2003.]

¹⁸⁰ Hollmann T. The land of the five flavors: a cultural history of Chinese cuisine. New York: Karen Margolis, 2014.

¹⁸¹ Mote F. Imperial China, 900-1800. Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 2003.

¹⁸² Kwng-Chih C. Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives. New Haven: Yale University Press, 1977.

странами, в Китай попадали новые продукты из Европы и Америки. Появление новых продуктов питания (например, такого как картофель) заметно изменило кулинарную культуру в Китае¹⁸³.

Китай в эпоху Мин стал участником глобального обмена растениями, товарами и продуктами питания. Китай продавал некоторые продукты питания и, одновременно, закупал некоторые наименования продуктов в Новом свете и в Европе. Основными категориями импорта были сладкий картофель, кукуруза и арахис¹⁸⁴.

В эпоху Мин основой питания китайцев оставался рис. Он составлял основу рациона как простых китайцев, так и аристократии, как городского, так и сельского населения. В зависимости от культурной и социальной принадлежности менялись способы приготовления и способы подачи того или иного блюда¹⁸⁵. Тем не менее, основные рецептуры оставались характерными для каждой провинции, маркируя развитие тех или иных кулинарных школ.

2.5. Развитие китайской кулинарии эпохи Цин (1644—1912) и ее особенности

После падения династии Мин на территории современного Китая возникло новое государственное образование – империя Цин. Во главе империи стояла новая династия Цин манчжурского происхождения¹⁸⁶. Правление династии Мин продолжалось до 1912 года, когда власть императора была свергнута и в истории Китая началась новая эпоха.

¹⁸³ 孟彭兴.明代商品经济的繁荣与市民社会生活的嬗变[J].上海社会科学院学术季刊,1994(2):166-173. [Мэн Пэнсин. Процветание товарной экономики династии Мин и трансформация жизни гражданского общества[J]. Академический ежеквартальник Шанхайской академии общественных наук,1994(2):166-173.]

¹⁸⁴ Anderson E. The Food of China. Yale: Yale University Press, 1988.

¹⁸⁵ 常建华.论明代社会生活性消费风俗的变迁[J].南开学报: 哲学社会科学版,1994(4):53-63. [Чан Цзяньхуа. Об изменении обычаев потребления образа жизни в обществе династии Мин[J]. Нанкайский журнал: издание по философии и социальным наукам,1994(4):53-63.]

¹⁸⁶ Hsu C. China: A New Cultural History. New York: Columbia University Press, 2012.

В эпоху Цин были продолжены многие начинания, обозначенные еще в эпоху Мин. В частности, были продолжены экономические и политические реформы. В эпоху Цин сохранилась тенденция к увеличению численности населения Китая. Еще одной культурной особенностью эпохи Цин была высокая мобильность населения¹⁸⁷. Жители мигрировали между городом и деревней, а иногда переезжали в другие регионы. Это наложило свой отпечаток и на развитие кулинарных традиций: кулинарные привычки разных регионов перемешивались и получали новое развитие¹⁸⁸.

В эпоху Цин кулинария в Китае приобрела особое значение. Исследователи отмечают, что в этот период искусство кулинарии рассматривалось как часть разума¹⁸⁹. В Китае этого времени существовал культ приготовления пищи, еды и кулинарии. Еда была не только частью повседневной жизни, но и частью философии.

Идеализируя традиции старого Китая, кулинария эпохи Цин выбирала сложные изысканные образцы. Кулинария эпохи Цин – это последовательная сложная система, которая объединяла повседневную и художественную культуру, философию и медицину. Современники того времени говорят о существовании «дао еды» также, как о дао поведения или дао литературного творчества¹⁹⁰.

В период Цин были окончательно утверждены эстетические стандарты потребления и приготовления пищи. Практика кулинарии была ориентирована на утонченные стандарты. Например, некоторые гурманы для приготовления риса собирали росу диких роз, утверждая, что роса роз садовых – излишне грубая. Одновременно с этим, излишне сложные ритуалы Цинского двора подвергались критике. Авторы находили сложность манчжурской кулинарии нарочитой и вульгарной¹⁹¹.

¹⁸⁷ Ebrey P. The Cambridge Illustrated History of China. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

¹⁸⁸ Hollmann T. The land of the five flavors: a cultural history of Chinese cuisine. New York: Karen Margolis, 2014.

¹⁸⁹ Kwng-Chih C. Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives. New Haven: Yale University Press, 1977.

¹⁹⁰ Anderson E. The Food of China. Yale: Yale University Press, 1988.

¹⁹¹ 王学泰.体大思深的《中国饮食史》[J].书品,2000(6):41-43. [Ван Сюэ Тай. История китайской кухни с большим телом и глубоким умом[J]. Книги,2000(6):41-43.]

Сложность китайской кулинарии эпохи Цин была связана не только со способами приготовления, но и с потреблением пищи. В период Цин потребление еды становится сложным кодифицированным ритуалом. В Китае этого периода проводится целая серия банкетов разного ранга, на которых присутствует значительное количество гостей. Отдельно проводились манчжурские банкеты и китайские банкеты, связанные с ханьской традицией. Также существовал так называемый императорский банкет, который объединял как ханьскую, так и манчжурскую традицию¹⁹². Кулинарный опыт империи Цин был положен в основу кулинарной системы современного Китая.

¹⁹² 龙文. 《清代饮食文化研究》一书问世[J]. 中国史研究动态, 1990, 0(9): 31-31. [Лонгвен. «Исследование культуры питания династии Цин» Книга доступна[J]. Развитие китайских исторических исследований, 1990, 0(9): 31-31.]

Глава 3. Китайская кухня и ее основная классификация

В данном разделе будут рассмотрены основные виды китайской кухни, в том виде, в котором они существуют сейчас. Следует отметить, что все выбранные деления условны. Они сложились в результате многократных попыток классификации и могут быть по-разному определены в разных источниках¹⁹³. Существуют базовые разграничения, которые заданы географическими или культурными различиями¹⁹⁴. Существуют основные, исторические определенные кулинарные школы¹⁹⁵. Тем не менее, более мелкие деления, определения частных, более мелких направлений в некоторых случаях расходятся.

Понимание классификации китайской кухни представляется важным, поскольку формирует основу для работы с графическим проектом. Классификация помогает определить основные виды китайской кухни, обозначить их положение в китайской культуре¹⁹⁶. Это деление может быть использовано как смысловая и содержательная основа проектов, связанных с графическим сопровождением китайской кухни.

3.1. Китайская кухня: основа классификации

После расширения китайской империи в период ранних династий, писатели и исследователи эпохи династии Хань отмечали заметные различия кулинарных практик в разных частях страны. Эти различия, прежде всего, были продиктованы географическими особенностями: разным климатом и, как следствие, наличием разных продуктов

¹⁹³ Hollmann T. The land of the five flavors: a cultural history of Chinese cuisine. New York: Karen Margolis, 2014.

¹⁹⁴ Huang X. Fermentations and Food Science. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

¹⁹⁵ Hsu C. China: A New Cultural History. New York: Columbia University Press, 2012.

¹⁹⁶ 费蓉. 《舌尖上的中国》解读[J].新闻世界, 2012,(12):171-172. [Фэй Жун.

Интерпретация фразы "Китай на кончике языка" [J]. Мир новостей, 2012, (12): 171-172]

питания¹⁹⁷. Одна из особенностей Китая – тот факт, что границы кулинарных предпочтений и культурной идентичности не совпадают с границами политическими. Поэтому ареалы распространения тех или иных типов кухни не всегда просто соотнести с границами политическими или административными¹⁹⁸.

Еще одна особенность, связанная с классификацией кулинарных школ, – представителем масштабной школы мог выступать количественно малочисленный народ. В некоторых случаях народы, не принимавшие активного участия в масштабных политических преобразованиях, были создателями заметных кулинарных школ¹⁹⁹. Несмотря на свое скромное положение в политическом пространстве и истории, они, в то же время, являются создателями крупных кулинарных школ и направлений.

В настоящий момент принято несколько основных классификаций, которые построены на географических особенностях и культурных различиях различных регионов. Основное и наиболее заметное разграничение проходит между Севером и Югом Китая. Деление на Север и Юг – не только самое распространенное, но и самое раннее разграничение. На него обращали внимание историки еще ханьского времени²⁰⁰.

Основное различие проводилось между засушливой Северо-Китайской равниной и влажной холмистой местностью к югу от реки Янцзы²⁰¹. Географические и климатические условия определили различие в кухне. Влажный и теплый климат Южного Китая позволял возделывать такие культуры как рис. Северный климат способствовал выращиванию таких культур как пшеница. Поэтому в северной кухне преобладают мучные изделия – лапша, макароны, клецки и т.д.²⁰².

¹⁹⁷ 陈传康. 中国饮食文化的区域分化和发展趋势[J]. 地理学报,1994,49(3):226-235. [Чэнь Чуань Кан. Региональная дифференциация и тенденция развития китайской культуры питания[J]. Журнал географии, 1994, 49(3):226-235.]

¹⁹⁸ Freeman M. Food in Chinese Culture. New Haven: Yale University Press, 1978.

¹⁹⁹ Ebrey P. The Cambridge Illustrated History of China. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

²⁰⁰ Dillon M. China: A Historical and Cultural Dictionary. Richmond, Surrey: Curzon, 1998.

²⁰¹ Anderson E. The Food of China. Yale: Yale University Press, 1988.

²⁰² 周全霞. 略论中国饮食文化的特点与功能[J]. 科教文汇,2007(8):159-160. [Чжоу Цюанься. Краткое обсуждение характеристик и функций китайской культуры питания[J]. Наука и образование, 2007(8):159-160.]

Помимо географического разделения на Север и Юг существует традиционное деление на четыре основных направления китайской кухни²⁰³. К этим четырем направлениям относят Шаньдунскую кухню, кухню Цзянсу, Кантонскую кухню и Сычуаньскую кухню. Это деление связано с основными географическими регионами, а также – с набором отдельных ингредиентов и приемов, связанных с приготовлением пищи²⁰⁴.

Помимо этого, существует традиция определять восемь главных школ китайской кухни²⁰⁵. Помимо уже упомянутых Шаньдунской кухни, кухни Цзянсу, Кантонской кухни и Сычуаньской кухни, к перечню восьми основных школ также относят кухню Хунань, Фуцзянскую кухню, Аньхойскую кухню и кухню Чжэцзян. Эти кухни дополняют основные направления и обладают собственной спецификой²⁰⁶. Рассмотрим основные виды китайской кухни, а также – их базовые разновидности.

3.2. Китайская кухня: четыре основные школы

В классификации китайской кухни, как правило, выделяют Шаньдунскую кухню, кухню Цзянсу, Кантонскую кухню и Сычуаньскую кухню. Эти четыре школы определяют основные направления кухни и кулинарии в Китае²⁰⁷.

Шаньдунская кухня. Шаньдунская кухня – одна из важных региональных школ Китая. Она включает в себя два основных подстиля – кухню шаньдунского полуострова с городами Фушань и Циньдао и кухню округа Цзинань. В Шаньдунской кухне отмечается влияние японской кухни²⁰⁸.

²⁰³ Hollmann T. The land of the five flavors: a cultural history of Chinese cuisine. New York: Karen Margolis, 2014.

²⁰⁴ 杨同宝. 漫品各地饮食风俗[J]. 中国保健食品, 2008(11):62-63. [Ян Тунбао. Пищевые обычаи в разных местах[J]. Китайское здоровое питание, 2008(11):62-63.]

²⁰⁵ Kwng-Chih C. Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives. New Haven: Yale University Press, 1977.

²⁰⁶ Anderson E. The Food of China. Yale: Yale University Press, 1988.

²⁰⁷ Freeman M. Food in Chinese Culture. New Haven: Yale University Press, 1978.

²⁰⁸ Kwng-Chih C. Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives. New Haven: Yale University Press, 1977.

Этот тип кухни распространен на севере Китая. Она известна использованием морепродуктов и злаков. Кухня Шаньдун построена на использовании нескольких кулинарных приемов, среди которых – быстрое обжаривание, быстрое обжаривание с кукурузной мукой, тушение, запекание и кипячение²⁰⁹.

Шаньдунская кухня считается одной из наиболее влиятельных. В частности, она внесла важный вклад в формирование императорской кухни. Считается, что многие современные кулинарные стили Китая сформировались именно на основании Шаньдунской кухни. Многие кулинарные кухни Северного Китая считаются разновидностями именно Шаньдунской кухни.

Одно из названий Шаньдунской кухни – «Кухня Лу». Оно связано с названиями древних царств Ци и Лу, которые существовали в период «Весна и осени» (771—476 до н. э.). Каждое из этих царств являлось развитым в экономическом и культурном смысле, а также обладало обширными продуктовыми ресурсами и запасами. Считается, что наиболее ранние рецепты восходят к этим государствам. В частности, известно, что кулинарные комментарии и рекомендации были составлены Конфуцием, который родился в государстве Лу²¹⁰.

Полагают, что в качестве особого направления Шаньдунская кухня оформилась в эпоху Юань. Поскольку развитие этой кухни было связано с северными территориями, ее развитие оказало влияние на Пекин и императорскую кухню. Особенностью Шаньдунской кухни принято считать использование особых видов уксуса – они обладают более сложным ароматом, нежели в других кухнях²¹¹. Еще одна особенность Шаньдунской кухни – использование крахмала, в частности – густого крахмала особого сорта кукурузы. Использование этого ингредиента придает блюдам вязкость и травяной аромат.

Кухня Цзянсу. Кухня Цзянсу происходит из кулинарных стилей провинции Цзянсу²¹². Она считается одной из самых влиятельных национальных школ кулинарии. На

²⁰⁹ 马筱薇,张建平. “舌尖上”的文化传播[J].电影评介, 2013(3):87-89. [Ма Сяовэй, Чжан Цзяньпин. "Культурная коммуникация на кончике языка"[J]. Кинообзор, 2013(3):87-89.]

²¹⁰ Переломов Л. Конфуций: жизнь, учение, судьба. Москва: Наука, 1993.

²¹¹ 冯茂娥.鲁菜文化与山东旅游产业发展[J].现代企业文化,2010(24):190-191. [Фэн Мао э. Культура кухни Лу и развитие индустрии туризма в Шаньдуне[J]. Современная культура предпринимательства, 2010(24):190-191.]

²¹² Dillon M. China: A Historical and Cultural Dictionary. Richmond, Surrey: Curzon, 1998.

формирование кухни Цзянсу оказали влияние кухни Янчжоу, Нанкина, Сучжоу. Поскольку провинция Цзянсу связана с морем, кухня этого региона основана на использовании морепродуктов и рыбы.

Особенность кухни Цзянсу – ее ориентация на сезонные продукты²¹³. Как правило, в приготовлении блюда задействованы те продукты, которые соответствуют конкретному сезону²¹⁴. О важности принципа сезонности упоминал еще Конфуций²¹⁵. Другая особенность кухни Цзянсу – использование тонких вкусовых сочетаний. Кухня Цзянсу считается одной из наиболее изысканных в Китае.

Специфика кухни Цзянсу связана с температурой приготовления блюд. При приготовлении блюд продукты быстро нагреваются, но не доводятся до перегретого или переваренного состояния. Особое внимание уделяется выбору ингредиентов – они должны быть свежими и исключительного качества²¹⁶.

Существует заметное сходство между кухней Цзянсу и Шанхайской кухней. Округ Шанхай раньше принадлежал провинции Цзянсу – это объясняет сходство в области кулинарии и способах приготовления блюд. Поэтому Шанхайскую кухню также иногда классифицируют как кухню Цзянсу²¹⁷.

Существует традиция рассматривать кухню Цзянсу не единым явлением, а комбинацией нескольких субрегиональных школ или стилей. К этим направлениям и школам, как правило, относят Нанкинский стиль, стиль Сучжоу, стиль Уси и стиль Нантун²¹⁸. Эти основные стили можно охарактеризовать следующим образом.

Нанкинский стиль. Он отличается мягким вкусом, его блюда формируют ровную вкусовую основу. Блюда Нанкинского стиля не только ориентированы на ровный вкус, но

²¹³ Kwng-Chih C. *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press, 1977.

²¹⁴ Anderson E. *The Food of China*. Yale: Yale University Press, 1988.

²¹⁵ Переломов Л. *Конфуций: жизнь, учение, судьба*. Москва: Наука, 1993.

²¹⁶ 王建中. 淮安饮食文化史略[J]. 扬州大学烹饪学报, 2005, 22(2):19-23. [Ван Цзяньчжун. Краткая история пищевой культуры Хуайань[J]. Журнал кулинарного искусства, Университет Янчжоу, 2005, 22(2):19-23.]

²¹⁷ Hollmann T. *The land of the five flavors: a cultural history of Chinese cuisine*. New York: Karen Margolis, 2014.

²¹⁸ Huang X. *Fermentations and Food Science*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

и на цветовую гармонию²¹⁹. Блюда Нанкинской кухни представляют сбалансированную комбинацию не только вкусов, но и цветов²²⁰.

Стиль Сучжоу. Основной акцент кухни Сучжоу делается на выборе ингредиентов. Стиль Сучжоу ориентирован на создание более интенсивного, ярко выраженного вкуса по сравнению с нанкинской кухней. Также блюда Сучжоу традиционно слаще, нежели другие блюда школы Цзянсу²²¹.

Стиль Уси. Близость провинции Уси к озеру Тай подразумевает, что этот кулинарный стиль известен большим количеством пресноводной рыбы. В основном, это приготовленные различными способами сорта белой рыбы, которые составляют основу кухни Уси²²².

Стиль Наньтун. Основа стиля Наньтун – подчеркнуть свежесть ингредиентов. Способы приготовления этого стиля ориентированы на достижения этого эффекта. Кроме того, школа Наньтун ориентирована на рыбные блюда, что продиктовано географическим положением провинции: пересечение рек Хао, Янцзы и Желтого моря.

Кантонская кухня. Кантонская кухня – это кухня китайской провинции Гуандун и, прежде всего, ее столицы Гуанчжоу. Как правило, ее рассматривают как традиционную кухню носителей кантонского диалекта²²³. Но также ее рассматривают как общий стиль кухни провинции Гуандун вне зависимости от языка. Кантонскую кухню принято делить на три основные группы: кантонскую, хакка и чаочжоускую кухню²²⁴. При этом, кухня

²¹⁹ 申亚军. 中餐烹饪中色彩和造型表现艺术分析[J].现代食品, 2018(23):18-19. [Шэнь Яцзюнь. Анализ искусства выражения цвета и формы в китайской кулинарии[J]. Современная еда, 2018(23):18-19.]

²²⁰ Freeman M. Food in Chinese Culture. New Haven: Yale University Press, 1978.

²²¹ Ebrey P. The Cambridge Illustrated History of China. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

²²² 蒋京恩.当代文学中的饮食文化解读——评《中华饮食文化概论》[J].中国油脂,2021,46(12):174-175. [Цзян Цзиньэнь. Интерпретация культуры питания в современной литературе - обзор «Введения в китайскую культуру питания» [J]. Китай Жиры и масла,2021,46(12):174-175.]

²²³ Dillon M. China: A Historical and Cultural Dictionary. Richmond, Surrey: Curzon, 1998.

²²⁴ Kwong-Chih C. Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives. New Haven: Yale University Press, 1977.

хакка считается особым стилем, как и кухня соседней провинции Гуанси – несмотря на то, что и в одном, и в другом случае речь идет о провинции также с кантонской идентичностью.

Кантонская кухня – самая известная за пределами Китая²²⁵. Ее распространение связано с большим количеством кантонских эмигрантов. Повара, обученные кантонской кухне, пользуются большой популярностью и в Китае. В кулинарии Кантонская кухня важна из-за своего широкого распространения и известности²²⁶.

Город Гуанчжоу (Кантон) долгое время был торговым центром, поэтому в Кантонской кухне традиционно много привозных ингредиентов. Помимо традиционных сортов мяса – свинины, говядины и курицы, Кантонская кухня включает в себя все виды мяса. Блюда готовят из субпродуктов, утиных языков, лягушачьих лапок и улиток²²⁷.

В Кантонской кухне используются разные стили приготовления блюд, но наиболее известные и распространенные – варка на пару и быстрая обжарка с перемешиванием²²⁸. Быстрая обжарка считается одним из наиболее известных способов приготовления блюд из-за удобства и быстроты. Другие методы включают двойное приготовление на пару, тушение и обжаривание во фритюре.

Особенность Кантонской кухни – сбалансированный вкус и относительно небольшое количество жира. Кроме того, в Кантонской кухне используется относительно небольшое количество специй. Идея этой кухни заключается в том, что специи не должны искажать вкус еды²²⁹. Ингредиенты, при этом, должны быть максимально свежими и качественными.

²²⁵ Coe A. *Chop Suey: A Cultural History of Chinese Food in the United States*. New York: Oxford University Press, 2009.

²²⁶ Anderson E. *The Food of China*. Yale: Yale University Press, 1988.

²²⁷ 何正. 浅谈粤菜特色[J]. 商讯: 商业经济文荟, 1993(1):66-66. [Хэ Чжэн. Краткое обсуждение особенностей кантонской кухни[J]. Деловые новости: деловая и экономическая литература, 1993(1):66-66.]

²²⁸ Freeman M. *Food in Chinese Culture*. New Haven: Yale University Press, 1978.

²²⁹ 杨天意, 嵇步峰, 李珊, 罗飞. 粤菜真味[J]. 现代食品, 2018, 0(8):56-58. [Ян Тянь И, Цзибу Фэн, Ли Шань, Ло Фэй. Истинный вкус кантонской кухни[J]. *Modern Food*, 2018, 0(8):56-58.]

Кантонская кухня не использует в больших количествах свежую зелень. Этим она радикально отличается от кухни других регионов, а также европейской кухни. Исключение могут составлять зеленый лук и листья кориандра. Последние часто используются как самостоятельный гарнир²³⁰.

Одна из отличительных особенностей Кантонской кухни – культура закусок²³¹. Они готовятся небольшого размера, чтобы каждый гость мог попробовать несколько вариантов. Наиболее распространенный вид закусок Кантонской кухни – димсамы²³². Среди наиболее распространенных димсамов – ролл с рисовой лапшой, ломайгай, дайконовые пирожки и т.д.

Сычуаньская кухня. В силу своего географического положение в центре Китая на пересечении торговых путей, провинция Сычуань обеспечивала обмен между китайским Востоком и Западом. С одной стороны, она вобрала влияния китайского Востока, с другой – обеспечила торговые пути и влияние Средней Азии²³³. Эта специфика, свойственная, прежде всего, экономическому и культурному состоянию провинции Сычуань, характерна и для кухни этой школы.

В XVI веке перечень продуктов Сычуаньской кухни был расширен не только за счет поступлений из Средней Азии, но и за счет новинок из Нового света²³⁴. В частности, диапазон Сычуаньской кухни был заметно расширен за счет мексиканского перца чили, а также за счет кукурузы. Кроме того, появился белый картофель, который был завезен католическими миссиями, а также сладкий картофель. Из-за войн в период Мин и Цин население провинции сократилось на треть. Многие жители провинции переезжали в

²³⁰ Huang X. *Fermentations and Food Science*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

²³¹ Hollmann T. *The land of the five flavors: a cultural history of Chinese cuisine*. New York: Karen Margolis, 2014.

²³² 陈洪华. 茶点之论[J]. 四川烹饪高等专科学校学报, 2007(2):8-10. [Чэнь Хунхуа. Теория освежения[J]. Журнал Сычуаньского высшего кулинарного колледжа, 2007(2):8-10.]

²³³ Dillon M. *China: A Historical and Cultural Dictionary*. Richmond, Surrey: Curzon, 1998.

²³⁴ Ebrey P. *The Cambridge Illustrated History of China*. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

другие местности, экспортируя, таким образом, принципы и приемы Сычуаньской кухни²³⁵.

В просторечии провинция Сычуань известна как райская страна – прежде всего, из-за обилия природных ресурсов и еды²³⁶. Древние тексты обращают внимание на то, что у жителей Сычуани хороший вкус и они любят острую и пряную еду. Яркий вкус и использование специй считается одной из главных особенностей Сычуаньской кухни.

Сычуаньская кухня основана на использовании семи основных вкусов: острого, жгучего, кислого, сладкого, горького, ароматного и соленого. Также в Сычуаньской кухне важны не только оттенки вкуса, но и социальное деление ритуалов потребления пищи. В Сычуаньской кухне существует пять социальных категорий подготовки еды: роскошный банкет, стандартный банкет, популярная еда, домашняя еда и закуски²³⁷.

Сложная география провинции Сычуань с ее уникальными природными ресурсами сформировали уникальную гастрономическую традицию, основанную на использовании разнообразных ингредиентов²³⁸. На плодородных землях Сычуани выращивали рис и овощи. В горных районах произрастали различные виды трав. Сычуаньская кухня была основана на употреблении таких видов мяса как свинина и говядина. К чисто Сычуаньской традиции относят употребление мяса кролика²³⁹.

Особенностью Сычуаньской кухни всегда считался сычуаньский перец. Он обладает интенсивным ароматом и цитрусовым вкусом. Он придает блюдам сычуаньской кухни характерный вкус, подчеркивая сложность и качество ее приготовления²⁴⁰.

²³⁵ 谭继和.巴蜀文化与川菜[J].绵阳师范学院学报,2004,23(3):1-5. [Тань Цзихэ.

Сычуаньская культура и сычуаньская кухня[J]. Журнал Мяньянского нормального колледжа,2004,23(3):1-5.]

²³⁶ 张茜.成都川菜文化的特点与例证[J].文史杂志,2012(5):72-75. [Чжан Си.

Характеристики и примеры культуры сычуаньской кухни в Чэнду[J]. Журнал литературы и истории, 2012(5):72-75.]

²³⁷ Kwng-Chih C. Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives. New Haven: Yale University Press, 1977.

²³⁸ Freeman M. Food in Chinese Culture. New Haven: Yale University Press, 1978.

²³⁹ Anderson E. The Food of China. Yale: Yale University Press, 1988.

²⁴⁰ 屠菊红.川味佳肴 喷香带劲[J].烹调知识,2017,0(5):11-11. [Ту Жухун. Сычуаньские деликатесы с ароматическим ударом[J]. Знание кулинарии,2017,0(5):11-11.]

Сычуаньская кухня используется не только на территории Китая, но и за его пределами. В частности, Сычуаньская кухня является основой китайской кухни в Америке и других странах, связанных с большим потоком переселенцев из Китая²⁴¹.

3.3. Китайская кухня и кулинарная традиция «восьми школ»

Помимо четырех основных направлений китайской кухни, существует еще четыре школы, которые в целом составляют традицию «восьми школ» китайской кулинарии. К этим четырем направлениям относят кухню Хунань, кухню Фуцзянь, кухню Аньхой и кухню Чжэцзян²⁴². Рассмотрим эти четыре направления, которые формируют полную картину китайской кухни.

Хунаньская кухня. Кухню Хунань рассматривают как автономное направление Сычуаньской кухни. Также как Сычуаньская кухня, кухня Хунань известна своими специями и острым пряным вкусом. Но в отличие от Сычуаньской кухни, кухня Хунань использует больше сушеных и вяленых продуктов²⁴³. По сравнению с Сычуаньской кухней в кухне Хунань используется минимальное количество жира. Наравне с использованием специй, кухню Хунань отличает свежий аромат и насыщенный цвет пищи. Кухня Хунань считается сухой и пряной²⁴⁴.

История кулинарных навыков в провинции Хунань и история Хунаньской кухни восходит к XVII столетию. Первый рассказ об использовании перца чили в местной газете исследователи датируют 1684 годом²⁴⁵. На протяжении своего развития Хунаньская кухня ассимилировала множество местных форм, став, в конечном итоге, самостоятельным

²⁴¹ Coe A. *Chop Suey: A Cultural History of Chinese Food in the United States*. New York: Oxford University Press, 2009.

²⁴² 姜晔. 浅谈中国菜系[J]. 黑龙江科技信息, 2007(11X):6-6. [Цзян Е. Краткое введение в китайскую кухню[J]. Хэйлунцзянская научно-техническая информация, 2007(11X):6-6.]

²⁴³ 周利, 秋实. 湘情湘味湖南菜[J]. 中国食品, 2007(13):32-33. [Чжоу, Ли, Цюйши. Любовь к Хунани, хунаньская кухня[J]. Китайская кухня, 2007(13):32-33.]

²⁴⁴ Ebrey P. *The Cambridge Illustrated History of China*. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

²⁴⁵ Huang X. *Fermentations and Food Science*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

кулинарным направлением. Уникальным блюдом Хунаньской кухни считается приправа «мала». Она основана на использовании Сычуаньского перца с добавкой перца чили²⁴⁶.

Одна из особенностей кухни Хунань – сезонность, которая соблюдается не только в наименованиях или способах приготовления блюд, но и в ритуалах, связанных с едой²⁴⁷. В подаче блюд также учитывают время года. В летние месяцы обед начинают с холодных закусок – например, с перченого мяса. Зимой трапезу начинают с горячих блюд, в некоторых случаях – с блюд, приготовленных в горшке.

Кухня Фуцзянь. Фуцзянская кухня – одна из восьми основных школ китайской кухни – происходит из провинции Фуцзянь и сосредоточена, прежде всего, в столице Фуцзяни, городе Фучжоу. В силу своего географического положения, кухня Фуцзянь испытала сильное японское влияние. Считается, что кухню Фуцзянь характеризуют легкие блюда²⁴⁸. Кухню Фуцзянь характеризуют блюда с ароматным открытым вкусом. В кулинарной традиции Фуцзянь упор делается на естественный вкус и на специи, которые подчеркивают естественный вкус. В кухне Фуцзянь не принято маскировать вкус тех или иных продуктов или ингредиентов²⁴⁹.

В кухне Фуцзянь используются морепродукты, а также растительность и продукты региона. К наиболее распространенным методам кухни Фуцзянь относятся тушение, томление, варку и приготовление на пару. В кухне этого типа много блюд, которые готовятся и подаются с подливкой, которая часто становится основным соусом того или иного блюда²⁵⁰.

Основная особенность кухни Фуцзянь – искусство нарезки и техника владения ножом. В традиции этой школы считается, что стиль и форма нарезки влияет на вкус

²⁴⁶ Freeman M. Food in Chinese Culture. New Haven: Yale University Press, 1978.

²⁴⁷ Kwng-Chih C. Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives. New Haven: Yale University Press, 1977.

²⁴⁸ Anderson E. The Food of China. Yale: Yale University Press, 1988.

²⁴⁹ 周晓燕.论中国菜点风味中的质感[J].中国烹饪研究,1995,12(4):53-56. [Чжоу Сяоянь. О текстуре во вкусе китайской кухни[J]. Китайские кулинарные исследования, 1995, 12(4):53-56.]

²⁵⁰ 林美泳,张翀,吴家铭.八大菜系之闽菜[J].青年文学家,2009,0(14):63-63. [Линь Мэйюнь, Чжан Чонг, У Цзямин. Восемь основных блюд фуцзяньской кухни[J]. Молодые литераторы, 2009, 0(14):63-63.]

готового блюда²⁵¹. Мастера этой школы полагают, что стиль нарезки подчеркивает аромат и вкус продуктов, особенно в тех случаях, когда речь идет о морепродуктах и рыбе. Одно из характерных блюд кухни Фуцзянь – рыбный соус или креветочное мясо.

Другим важным ингредиентом кухни Фуцзянь считается арахис. Его приготавливают различными способами: жарят, отваривают или используют в качестве основы для соусов. В кухне Фуцзянь арахис часто используют как гарнир, его также добавляют в супы, а также в жареные и сушеные блюда. В качестве приправы в кулинарии этой школы используется рыбный соус, креветочная паста, сахар и консервированные абрикосы.

Считается, что кухня Фуцзянь оказала глубокое влияние на кухню всей Юго-Восточной Азии и особенно на Тайскую кухню²⁵². Школа Фуцзянь имеет четыре подстиля. Тем не менее, все они отражают главные принципы Фуцзяньской кухни – чистый вкус, связанный с естественным ароматом продуктов. Легкость и естественность вкуса являются главными особенностями кухни Фуцзянь²⁵³.

Кухня Аньхой. Провинция Аньхой расположена на востоке Китая. Этот район известен своей горной местностью и своими гранитными скалами. Географическое расположение этой провинции оказало влияние на специфику ее кухни²⁵⁴. В состав кухни Аньхой входит большое количество зелени и горных трав. Количество морепродуктов, напротив, относительно невелико.

Главная особенность кухни Аньхой – использование дикорастущих трав и растений²⁵⁵. Другая особенность кухни этого стиля – простые методы приготовления. Продукты или употребляют в их естественном состоянии, или обрабатывают крайне

²⁵¹ Hollmann T. The land of the five flavors: a cultural history of Chinese cuisine. New York: Karen Margolis, 2014.

²⁵² Ebrey P. The Cambridge Illustrated History of China. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

²⁵³ 白忠懋. 清鲜和醇的闽菜[J]. 中国保健营养, 1997(3):35-35. [Бай Чжунмао. Свежие и мягкие блюда Фуцзянь[J]. Китай Здоровье и питание, 1997(3):35-35.]

²⁵⁴ Hsu C. China: A New Cultural History. New York: Columbia University Press, 2012.

²⁵⁵ Freeman M. Food in Chinese Culture. New Haven: Yale University Press, 1978.

простыми методами²⁵⁶. Наиболее распространенные методы приготовления еды – варка и тушение продуктов. Обжаривание продуктов используется гораздо реже или не используется вовсе²⁵⁷.

Кухня Аньхой объединяет три основных стиля: кулинария побережья Янцзы, область реки Хуанхэ и территории южного Аньхой²⁵⁸. В южных регионах много невозделываемых полей. Поэтому в южном Аньхое дикорастущие травы доступны и составляют неизменную основу этой школы кулинарии.

Основное блюдо школы Аньхой – это сыр тофу²⁵⁹. Его изобретение приписывают принцу Ханьской династии. Это блюдо употребляют в разных вариантах и приготавливают разными способами. В некоторых случаях в кулинарии Аньхой используются модифицированные виды традиционного сыра тофу.

Кухня Чжэцзян. Кухня Чжэцзян является одной из восьми кулинарных традиций Китая²⁶⁰. В свою очередь, она состоит из четырех подстилей: Ханчжоу, Шаосин, Нинбо и Вэньчжоу. В основе кулинарного искусства этой школы – традиция провинции Чжэцзян, которая располагается к югу от Шанхая. Основной ареал этой кулинарной школы расположен вокруг Ханчжоу – древней столицы Китая.

Кухня Чжэцзян отличается использованием относительно небольшого количества жира. Ее основная особенность – открытый естественный вкус, в большей степени ориентированный на демонстрацию естественного вкуса продуктов, нежели на ее маскировку. Считается, что особенность кухни Чжэцзян – нежный мягкий вкус, в котором слабо выражены вкусовые контрасты²⁶¹.

Школа Чжэцзян состоит из трех подстилей, которые происходят из крупных городов провинции. Стиль Ханчжоу характеризуется последовательным использованием

²⁵⁶ 陈保才.最爱的味道[J].意林文汇,2015,0(24):44-44. [Чэнь Баокай. Вкус любимого [J]. Итальянская лесная литература, 2015, 0(24):44-44.]

²⁵⁷ Kwng-Chih C. Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives. New Haven: Yale University Press, 1977.

²⁵⁸ Dillon M. China: A Historical and Cultural Dictionary. Richmond, Surrey: Curzon, 1998.

²⁵⁹ Huang X. Fermentations and Food Science. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

²⁶⁰ Hsu C. China: A New Cultural History. New York: Columbia University Press, 2012.

²⁶¹ Anderson E. The Food of China. Yale: Yale University Press, 1988.

побегов бамбука²⁶². Стил ь Шаохин в большей степени ориентирован на использование птицы в кулинарии. В этой провинции также развито птицеводство. Стил ь Нинбо связан с использованием морепродуктов. При этом, этот стил ь отличает использование свежих блюд и естественных простых ингредиентов. Стил ь Вэньчжоу связан с использованием морепродуктов, а также мяса домашних животных. Школа Чжэцзян является одним наиболее важных направлений в кулинарии Китая.

²⁶² 王圣果.浙菜用笋手段高[J].中国烹饪,2000(11):27-27. [Ван Шэнгуо. Широкое использование побегов бамбука в кухне Чжэцзяна[J]. Китайская кухня,2000(11):27-27.]

Глава 4. Описание графического проекта

Данная работа представляет собой проект графического сопровождения многофункционального издания, посвященного китайской кулинарии. Китайская кулинария и китайская кухня тесно связаны с историческим и культурным наследием страны²⁶³. Искусство китайской кухни представляет собой масштабную систему, связанную с многими областями бытовой культуры и художественной жизни Китая. Национальная кулинария является важной составляющей нематериального культурного наследия Китая²⁶⁴.

Традиция китайской кулинарии формировалась на протяжении нескольких тысячелетий. Она развивалась, впитывая в себя основные культурные принципы китайской цивилизации²⁶⁵. В этом смысле представляется принципиально важным обратиться к феномену китайской кухни как к масштабной культурно-исторической системе.

Изучение китайской кулинарии, а также формирование графических проектов, посвященных китайской кухне, представляется важным в процессе исследования культуры Китая и представления ее художественного наследия. Поэтому формирование проектов, посвященных китайской кулинарии, является важным – их создание дает возможность обратиться к фундаментальным ценностям интернациональной культуры и мировой цивилизации²⁶⁶.

²⁶³ Anderson E. The Food of China. Yale: Yale University Press, 1988; Freeman M. Food in Chinese Culture. New Haven: Yale University Press, 1978.

²⁶⁴ Hollmann T. The land of the five flavors: a cultural history of Chinese cuisine. New York: Karen Margolis, 2014; Ebrey P. The Cambridge Illustrated History of China. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

²⁶⁵ 林少雄. 中国饮食文化与美学[J]. 文艺研究, 1996(1):40-50. [Линь Шаосянь. Китайская культура еды и эстетика[J]. Исследования в области литературы и искусства, 1996(1):40-50.]

²⁶⁶ 何宏. 中外饮食文化[M]. 北京: 北京大学出版社, 2006. [Хэ Хун. Китайская и иностранная культура питания [M]. Пекин: Издательство Пекинского университета, 2006.]

Данная работа состоит из двух основных частей – теоретического блока и прикладного графического проекта. Теоретическая часть формирует исследовательскую основу данного проекта. В ней проанализированы вопросы формирования кулинарных книг как специфической культурно-художественной системы, рассмотрены основные этапы развития китайской кулинарии, а также обозначены основные школы и направления китайской кухни²⁶⁷.

Графическая часть представляет собой систематический комплексный проект, посвященный кулинарной традиции Китая. Проект призван познакомить потенциального зрителя и потребителя с китайской кухней как феноменом как национальной, так и интернациональной культуры. Проект дает возможность продемонстрировать искусство китайской кулинарии графическими средствами, что позволяет представить китайскую кухню в интернациональном пространстве.

Цель проекта.

Целью данного проекта является формирование графической системы, связанной с представлением китайской кухни. Целью данного графического проекта является представление традиционной кухни Китая как последовательной системы. Целью проекта является представление кулинарной культуры Китая графическими средствами.

Задачи проекта.

- Изучение системы кулинарных книг как культурного и художественного явления.
- Исследование графических основ кулинарной графики.
- Изучение художественного феномена кулинарных книг художников.
- Исследование исторической специфики развития китайской кухни.
- Исследование региональных особенностей китайской кухни.
- Разработка и формирование комплексного графического проекта, посвященного китайской кулинарии.

²⁶⁷ 胡建国.中国烹饪的艺术特征[J].大众文艺,2012(12):297-298. [Ху Цзяньго.

Художественные особенности китайской кулинарии[J]. Популярная литература и искусство, 2012(12):297-298.]

Актуальность проекта.

Искусство китайской Кулинарии является одной из наиболее востребованных тем, которая сегодня вызывает повышенный интерес. Китайская кухня является частью мирового культурно-художественного наследия, а также важной составляющей нематериального наследия Китая²⁶⁸. Этот интерес можно охарактеризовать и как прикладной, и как теоретический.

В последние годы появилось много исследований, посвященных культуре Китая²⁶⁹, где изучение кулинарии как части бытовой и художественной культуры занимает важную роль. Кроме того, китайская кулинария вызывает повышенный прикладной интерес. Обычаи китайской кухни, секреты традиционных рецептов и культурные традиции Китая в области кулинарии стали предметом повышенного внимания.

Новизна проекта.

Одной из идей данного проекта является представление специфики и характера китайской кухни графическими средствами. Кроме того, особенностью данного проекта является соединение теоретической и прикладной программы. Аналитическая основа представляет собой теоретическую основу для графического проекта. Такое соединение теоретического и практического векторов являются специфической основой данной работы.

Возможность практического использования.

Теоретические и графические материалы, разработанные в рамках данного исследования, могут быть использованы в прикладных проектах, посвященных китайской кухне. Перечень таких мероприятий может быть достаточно широк: презентационные

²⁶⁸ 聂凤乔.世界烹饪的三大菜系两大类型及其比较[J].中国烹饪研究,1995,12(1):14-18. [Ние Фэнцяо. Два основных типа мировой кухни и их сравнение[J]. Китайские кулинарные исследования, 1995, 12(1):14-18.]

²⁶⁹ Hollmann T. The land of the five flavors: a cultural history of Chinese cuisine. New York: Karen Margolis, 2014; Ebrey P. The Cambridge Illustrated History of China. Cambridge: Cambridge University Press, 2010; Hu Sihui. A Soup for the Qan Chinese Dietary Medicine of the Mongol Era as Seen in Hu Sihui's Yinshan Zhengyao. Leiden: Brill, 2010.

мероприятия, просветительские мероприятия, а также мероприятия, посвященные китайской культуре. Элементы и материалы данной работы могут быть использованы в информационных и просветительских проектах.

Методика работы над проектом.

В рамках данного проекта использован систематический метод работы с материалом. Предварительной стадией, связанной с формированием графической системы, можно считать теоретический раздел. Он основан на систематическом анализе материала, связанного как с культурой кулинарных книг²⁷⁰, так и с китайской кулинарией. Теоретическое исследование позволило сформировать основу графического проекта.

Графическая система данного проекта разработана, во-первых, с пониманием основы графической системы XX столетия и, во-вторых, с осознанием основных тенденций развития современного дизайна. В работе использованы такие графические программы как Adobe Photoshop, Adobe Illustrator, Adobe Premiere Pro, Adobe After Effects и другие программы. Проект подготовлен с пониманием базовых основ исторической системы и структурной программы китайской кухни.

Состав проекта.

Проект состоит из графических материалов разного типа и формата. В состав подготовленного проекта, посвященного искусству китайской кулинарии, входят как виртуальные, так и аналоговые системы. Проект предполагает как цифровое использование в мультимедийной среде, так и аналоговые предметные образцы некоторых элементов.

²⁷⁰ Notaker H. A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries. Berkley: University of California Press, 2017; Staib W. A Taste of History. Cookbook: The Flavors, Places, and People That Shaped American Cuisine. New York: Grand Central Publishing, 2019; Garret N., Porter A. The Artists' and Writers' Cookbook: A Collection of Stories with Recipes. New York: House Books, 2017.

Описание проекта.

Данная работа представляет собой проект графического сопровождения многофункционального издания, посвященного китайской кулинарии. Традиция китайской кулинарии формировалась на протяжении нескольких тысячелетий. Она развивалась, впитывая в себя основные культурные принципы китайской цивилизации. Искусство китайской кухни представляет собой масштабную систему, связанную с многими областями бытовой культуры и художественной жизни Китая.

В рамках данного проекта китайская кухня рассматривается как феномен масштабной культурно-исторической системы. Мы рассматриваем искусство китайской кулинарии как феномен национальной культуры и, одновременно, как важный пример интернациональной художественной системы. Формирование графических проектов, посвященных китайской кухне, представляется важным в процессе исследования культуры Китая и представления ее художественного наследия. Сформированный проект, посвященный кулинарной традиции, позволяет также обратиться к фундаментальным ценностям интернациональной культуры и мировой цивилизации.

Представленный к защите проект состоит из двух основных блоков – теоретической части и графического проекта. В теоретической части рассмотрены основные моменты, связанные с развитием и графикой кулинарных книг, а также с преобразованием системы китайской кухни. Проблематика развития китайской кухни рассмотрена в историческом и структурном аспектах.

Графический раздел представляет собой комплексный проект, посвященный кулинарной традиции Китая. Проект знакомит потенциального зрителя и потребителя с китайской кухней. Искусство китайской кулинарии представлено как элемент национальной и интернациональной культуры.

Графический проект, посвященный искусству китайской кулинарии, состоит из визуальных материалов разного типа и формата. Материалы, представленные в рамках данного проекта, предполагают использование как в цифровой среде, так и представление аналоговых образцов. В состав представленного проекта входят как виртуальные, так и аналоговые форматы.

Заключение

В рамках данной работы была рассмотрена проблематика комплексного графического сопровождения проектов, связанных с представлением традиционной китайской кулинарии. Этот тематический комплекс был реализован в двух основных форматах – прикладном графическом проекте и в рамках проведенного аналитического исследования.

Теоретическая часть данной работы была посвящена двум основным вопросам – проблеме развития и формирования кулинарных книг и их графической системе, а также формированию и развитию традиционной китайской кухни. Кулинарное искусство Китая представляет собой масштабную систему, тесно связанную с культурой и историческим наследием страны. Искусство приготовления пищи и связанные с ней культурно-исторические особенности можно рассматривать как важную составляющую нематериального наследия Китая²⁷¹.

Графический проект, посвященный искусству китайской кулинарии, призван познакомить с особенностями национальной китайской кухни. Одна из центральных задач проекта заключалась в том, чтобы представить основные позиции и принципы китайской кухни графическими средствами. Эти графические задачи были реализованы при поддержке теоретического исследования, которое стало важной составляющей и основой графического проекта.

Реализованной целью данного проекта было последовательное создание графической системы, которая ориентирована на создание проекта, посвященного китайской кухне. В рамках проекта были реализованы следующие задачи:

- Рассмотрены системы кулинарных книг.
- Исследованы графические основы кулинарной графики.
- Проанализирован специфический феномен кулинарных книг художников.
- Рассмотрена историческая специфика развития китайской кухни.
- Рассмотрены региональные особенности китайской кухни.

²⁷¹ 陈忠明,陈澄.中国饮食风俗研究概述[J].扬州大学烹饪学报,2007,24(3):17-21. [Чэнь Чжунмин, Чэнь Чэн. Обзор исследований китайских пищевых обычаев[J]. Журнал кулинарного искусства, Университет Янчжоу, 2007, 24(3):17-21.]

- Собранные материалы были использованы при разработке графического проекта.

В процессе работы над проектом были изучены основные принципы формирования и развития кулинарных книг²⁷². Были определены их основные векторы. Также была рассмотрена историческая специфика китайской кулинарии²⁷³. Были рассмотрены и проанализированы основные исследования, связанные с развитием искусства китайской кухни как культурного феномена²⁷⁴.

Искусство кулинарии и методы его графического представления в последние годы являются предметом последовательного исследования²⁷⁵. Исторические кулинарные книги, графика кулинарных книг и кулинарные книги художников также являются предметом повышенного интереса²⁷⁶. Академический дефицит этих исследований отчасти может компенсировать данная работа.

Новизна данного проекта была связана с целым комплексом подходов. В рамках проекта соединены такие исследовательские системы как изучение графики, изучение культурного пространства и изучение кулинарии. Материалы, разработанные в рамках данного проекта, могут быть использованы в выставочных и презентационных мероприятиях. Элементы данного проекта могут быть использованы в публикационных проектах, связанных с представлением кулинарных традиций Китая.

²⁷² Black M. *The Medieval Cookbook*. New York: Paul Getty Museum, 2012; Notaker H. *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries*. Berkley: University of California Press, 2017.

²⁷³ Anderson E. *The Food of China*. Yale: Yale University Press, 1988; Hollmann T. *The land of the five flavors: a cultural history of Chinese cuisine*. New York: Karen Margolis, 2014.

²⁷⁴ Coe A. *Chop Suey: A Cultural History of Chinese Food in the United States*. New York: Oxford University Press, 2009; Hu Sihui. *A Soup for the Qan Chinese Dietary Medicine of the Mongol Era as Seen in Hu Sihui's Yinshan Zhengyao*. Leiden: Brill, 2010.

²⁷⁵ 贺树. 我国饮食文化类图书出版现状及思考[J]. 中国出版, 2017 (08) : 59-61. [Хэ Шу. Текущая ситуация и размышления о публикации книг о культуре питания в Китае [J]. Китайское издательство, 2017,(8):59-61.]

²⁷⁶ 陆勇. 食谱书籍装帧设计探究[J]. 科技与出版, 2018(11):68-70. [Лу Юн. Изучение дизайна переплета книги рецептов [J]. Технология и издательство, 2018(11):68-70.]

Проект состоит из двух масштабных блоков – прикладного графического проекта и теоретической части. Исследовательский раздел состоит из четырех основных глав, Введения и Заключения.

В **Первой главе** рассматриваются особенности развития кулинарных книг и их графической системы. В рамках данной главы развитие кулинарных книг рассмотрено в исторической перспективе. Развитие кулинарных книг является одной из форм развития прикладной графики²⁷⁷.

В Европейских странах, в России и Китае массовое появление кулинарных книг связано с XIV – XVII²⁷⁸. В Европе в этот период книги по кулинарии появляются впервые со времен античности, тем самым возрождая утраченную традицию. Наиболее известными примерами эпохи Возрождения считаются немецкие и французские издания²⁷⁹. К ним, например, относится «Книга о хорошей еде», изданная в Вюрцбурге в 1350 году. Немецкий трактат «Мастерство кухни», изданный в 1485 году, считается первой печатной кулинарной книгой в Германии.

Во второй половине XV столетия на развитие и распространение кулинарных книг заметное влияние оказало изобретение книгопечатания. Издание книг стало массовым и серийным, это привело к распространению литературы по кулинарии²⁸⁰. Одновременно с этим, можно говорить о смене формата этих книг. Печатные книги XV века были ориентированы на более широкий круг читателей. Печатные книги (в отличие от рукописных) обладали более крупными тиражами, имели более широкое распространение и были обращены к среднему классу. Появился новый тип книг, посвященный рассказу о том, как вести домашнее хозяйство²⁸¹.

Иллюстрации в поваренных книгах начинают появляться во второй половине XV века, их появление напрямую связано с началом книгопечатания. Использование

²⁷⁷ Fiell C., Fiell P. Contemporary Graphic Design. Koln: Taschen Publishers, 2008.

²⁷⁸ Black M. The Medieval Cookbook. New York: Paul Getty Museum, 2012.

²⁷⁹ Snodgrass M. Encyclopedia of Kitchen History. New York: Fitzroy Dearborn, 2004.

²⁸⁰ 肖东发. 中外出版史[M]. 北京: 中国人民大学出版社, 2010. [Сяо Дунфа. История издательского дела в Китае и за рубежом [M]. Пекин: Издательство Народного университета Китая, 2010.]

²⁸¹ Notaker H. A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries. Berkley: University of California Press, 2017.

печатного станка позволило создавать небольшие иллюстрации и тиражировать их массовым тиражом. Ранние иллюстрации кулинарных книг, как правило, изображают бытовые сцены и сцены покупки еды. Как правило, это относительно недорогие черно-белые иллюстрации. В частности, ранние кулинарные иллюстрации сопровождали более поздние переиздания книги «Поставщик», изданной во Франции²⁸². Развитие книжной кулинарной иллюстрации активно происходит начиная с XVIII столетия²⁸³. Этот факт связан, с одной стороны, с развитием печатных технологий, которые сделали возможным издание иллюстрированных книг. С другой стороны, развитие кулинарной иллюстрации можно соотнести с изменением читательской аудитории поваренных книг²⁸⁴.

Кулинарные книги художников представляют собой особый жанр. К ним относят книги рецептов (часто самодельные), которые были выпущены знаменитыми художниками²⁸⁵. Также к этому жанру относят кулинарные рецепты, которые были выбраны и использовались знаменитыми художниками и писателями²⁸⁶. Основная форма кулинарных книг художников – это коллекции рецептов или художественные издания, созданные самими художниками²⁸⁷.

Одно из наиболее известных собраний рецептов было составлено в XIX столетии знаменитым французским художником Клодом Моне²⁸⁸. Интерес к кухне стал важным увлечением и для художников-модернистов. Знаменитые коллекции рецептов оставили

²⁸² Trubek A. Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2000.

²⁸³ Pilcher J. The Oxford Handbook of Food History. New York: OUP, 2012.

²⁸⁴ 吴建安, 市场营销学[M].北京: 高等教育出版社, 2011. [У Цзяньань, Маркетинг [М]. Пекин: Издательство высшего образования, 2011.]

²⁸⁵ Caws M. The Modern Art Cookbook. Chicago: Reaktion Books, 2013.

²⁸⁶ Garret N., Porter A. The Artists' and Writers' Cookbook: A Collection of Stories with Recipes. New York: House Books, 2017.

²⁸⁷ Conway M.; Kirk D. The Museum of Modern Art Artists' cookbook: 155 recipes: conversations with thirty contemporary painters and sculptors. New York: The Museum of Modern Art, 1977.

²⁸⁸ Gentner F.; Hammond F. The Monet Cookbook: Recipes From Giverny. London: Prestel, 2016.

такие известные художницы как Фрида Кало²⁸⁹ и Джорджия О'Кифф²⁹⁰. Кулинарными опытами занимался и легендарный художник Пабло Пикассо. Некоторые исследователи полагают, что его кулинарный стиль был таким же необычным, что и его произведения²⁹¹. Одним из наиболее известных кулинаров в художественной среде принято считать американского художника Джексона Поллока²⁹².

Вторая глава посвящена развитию и формированию кулинарии в Китае²⁹³. Наравне с традиционными видами культуры и искусства, кулинария и традиция приготовления пищи в Китае могут быть рассмотрены как одна из важнейших частей культуры²⁹⁴. Искусство кулинарии в Китае развивалось на протяжении многих тысячелетий²⁹⁵.

Одним из образцов исторического и культурного расцвета стала династия Хань, которая просуществовала с 206 года до н. э. до 220 года нашей эры и считается самой длительной эпохой в китайской истории²⁹⁶. Одним из элементов расцвета культуры было развитие культуры питания и кулинарии. В этот период Китай представлял собой страну, соединенную густой сетью каналов²⁹⁷. Контакты между различными регионами страны способствовали развитию кулинарии.

²⁸⁹ Rivera G.; Colle M. *Frida's Fiestas: Recipes and Reminiscences of a Life with Frida Kahlo*. New York: Chrysalis Books, 1994.

²⁹⁰ Robyn L. *Dinner With Georgia O'Keeffe*. New York: Assouline Publishing, 2017.

²⁹¹ Guigon F. *Pablo Picasso: Picasso's Kitchen*. Paris: La Fábrica, 2018.

²⁹² Robyn L. *Dinner with Jackson Pollock: Recipes, Art & Nature*. New York: Assouline Publishing, 2017.

²⁹³ 姚伟钧, 刘朴兵, 鞠明库, 中国饮食典籍史[M].北京: 商业出版社, 1986. [Яо Вэйцзюнь, Лю Пуэбин и Цзю Мингку, История китайского пищевого канона [М]. Пекин: Коммерческая пресса, 1986.]

²⁹⁴ Dillon M. *China: A Historical and Cultural Dictionary*. Richmond, Surrey: Curzon, 1998.

²⁹⁵ Ebrey P. *The Cambridge Illustrated History of China*. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

²⁹⁶ Wang Z. *Han Civilization*. New Haven and London: Yale University Press, 1982.

²⁹⁷ 邵万宽. 模糊与量化: 中国古代食谱文化论述[J].农业考古, 2015(03):219-224. [Шао Ванькуан. Двусмысленность и количественная оценка: культурный дискурс о древних китайских рецептах[J]. Сельскохозяйственная археология, 2015(03):219-224.]

Эпоха Тан (618—907) считается одним из наиболее важных этапов в развитии Китая. Этот период принято оценивать как время прогресса и стабильности²⁹⁸. Общий аристократический характер культуры был важен и в сфере развития кулинарии. Кулинария была ориентирована на создание утонченной бытовой культуры²⁹⁹. Период Тан – это эпоха, когда появляются масштабные пышные пиры. Они становятся частью кулинарной культуры того времени³⁰⁰.

Империя Сун, просуществовавшая с 960 по 1279 годы, завершила период раздробленности в Китае. Эпоха Сун считается одной из наиболее высоких точек расцвета китайской культуры – в том числе, культуры, связанной с приготовлением пищи и культуры ее употребления. Эпоха Юань – это время смены художественных ориентиров³⁰¹. Художественная традиция этого времени связана с монгольским и среднеазиатским влиянием. Это изменило или скорректировало культуру Юаньской империи во всех ее областях. Полагают, что одним из результатов монгольского влияния стало активное использование молочной пищи³⁰².

Китай в эпоху Мин стал участником глобального обмена растениями, товарами и продуктами питания. Китай продавал некоторые продукты питания и, одновременно, закупал некоторые наименования продуктов в Новом свете и в Европе³⁰³. Основными категориями импорта были сладкий картофель, кукуруза и арахис³⁰⁴.

²⁹⁸ Hsu C. *China: A New Cultural History*. New York: Columbia University Press, 2012.

²⁹⁹ Ebrey P. *The Cambridge Illustrated History of China*. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

³⁰⁰ 李肖.论唐朝饮食文化的基本特征[J].中国文化研究, 1999(1):78-82. [Ли Сяо. Об основных чертах культуры питания в эпоху династии Тан[J]. Китайские культурные исследования, 1999(1):78-82.]

³⁰¹ Gernet J. *Daily Life in China on the Eve of the Mongol Invasion, 1250–1276*. Stanford: Stanford University Press, 1962.

³⁰² Ebrey P. *The Cambridge Illustrated History of China*. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.

³⁰³ 陶文台.中国烹饪史略[M].南京:江苏科学技术出版社,1983:96. [Тао Вэньтай. Краткая история китайской кулинарии [М]. Нанкин: Издательство науки и техники Цзянсу, 1983:96.]

³⁰⁴ Anderson E. *The Food of China*. Yale: Yale University Press, 1988.

После падения династии Мин на территории современного Китая возникло новое государственное образование – империя Цин. В эпоху Цин кулинария в Китае приобрела особое значение. Исследователи отмечают, что в этот период искусство кулинарии рассматривалось как часть разума³⁰⁵. В Китае этого времени существовал культ приготовления пищи, еды и кулинарии. Еда была не только частью повседневной жизни, но и частью философии³⁰⁶.

В **Третьей главе** рассмотрены основные современные классификации китайской кухни. После расширения китайской империи в период ранних династий, ханьские писатели и исследователи отмечали заметные различия кулинарных практик в разных частях страны. Эти различия, прежде всего, были продиктованы географическими особенностями: разным климатом и, как следствие, наличием разных продуктов питания. Одна из особенностей Китая – тот факт, что границы кулинарных предпочтений и культурной идентичности не совпадают с границами политическими. Поэтому ареалы распространения тех или иных типов кухни не всегда просто соотносятся с границами политическими или административными³⁰⁷.

Помимо географического разделения на Север и Юг, существует традиционное деление на четыре основных направления китайской кухни³⁰⁸. К этим четырем направлениям относят Шаньдунскую кухню, кухню Цзянсу, Кантонскую кухню и Сычуаньскую кухню. Это деление связано с основными географическими регионами, а также – с набором отдельных ингредиентов и приемов, связанных с приготовлением пищи. Эти кухни дополняют основные направления китайской кухни и обладают собственной уникальной спецификой³⁰⁹.

В **Четвертой главе** представлено описание графической части проекта.

³⁰⁵ Kwng-Chih C. Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives. New Haven: Yale University Press, 1977.

³⁰⁶ 孙铁楠. 清代中前期饮食专著的编辑研究[J]. 玉林师范学院学报, 2012, 33(03):20-25.

[Сунь Тяньань. Исследование по редактированию диетических монографий в середине и начале династии Цин[J]. Журнал Юлиньского нормального колледжа, 2012, 33(03):20-25.]

³⁰⁷ Freeman M. Food in Chinese Culture. New Haven: Yale University Press, 1978.

³⁰⁸ Hollmann T. The land of the five flavors: a cultural history of Chinese cuisine. New York: Karen Margolis, 2014.

³⁰⁹ Anderson E. The Food of China. Yale: Yale University Press, 1988.

Список литературы

Литература на русском языке:

1. Азизян И. А. Итальянский футуризм и русский авангард // Искусствознание. -1/99. - С.300-329.
2. Алленов М. Русское искусство XVIII – начала XX в. М.: Трилистник, 2000.
3. Анкист Е. Русский Графический Дизайн. 1887-1917. СПб: Питер, 2010.
4. Арватов Б. Искусство и классы. – М.–Петроград: ГИЗ, 1923.
5. Арнхейм Р. Искусство и визуальное восприятие. М.: «Прогресс», 1974.
6. Бабурина Н. Русский плакат: Вторая половина XIX - нач. XX в. Л.: Искусство, 1986.
7. Банников И.; Васильева Е. Живописная программа фильмов Дэвида Линча: художественная принадлежность и феномен моды // Теория моды: тело, одежда, культура 2018, № 48. с. 11-26.
8. Бу И. Выставочные проекты Яна Фабра в классических художественных музеях: аспекты диалога традиции и современности // Музей. Памятник. Наследие. 2018. № 1 (3). С. 33-40.
9. Бу И. Система микрографики и визуальная практика «новой волны»: к определению принципов современного ди-зайна // Обсерватория культуры. 2018. Т. 15, № 3. С. 290—297.
10. Бу И.; Васильева Е. Фарфор Жу Яо и принципы минимализма: к проблеме чувства формы // Вестник Томского государственного университета. Культурология и искусствоведение. 2021. № 42. С. 43-52.
11. Блинов В. Русская детская книжка-картинка 1900—1941. М.: Искусство XXI век, 2005.
12. Васильева Е. В. Теория моды: миф, потребление и система ценностей. — 2е изд. — М. / СПб: «Т8 Издательские Технологии» / «Пальмира», 2023.
13. Васильева Е. Мода и минимализм: идеология, структура и форма // Terra Artis, 2022, № 3, с. 12 — 27.
14. Васильева Е. Фотография: к проблеме вещи // Вестник СанктПетербургского университета. Искусствоведение, 2022, т. 12, №. 2, с. 275–294.
15. Васильева Е. Мода и ее теоретическая практика // Теория моды: одежда, тело, культура. 2021. № 3 (61). С. 347-354.

16. Васильева Е.; Позднякова К. Образовательная стратегия Bauhaus: к проблеме формирования базовых принципов дизайн-системы. // Искусство и дизайн: история и практика. Материалы VII Всероссийской научно-практической конференции. Санкт-Петербург : СПГХПА им. А. Л. Штиглица, 2022, сс. 56 – 61.
17. Васильева Е. 36 эссе о фотографах. СПб.: Rugram-Пальмира, 2022.255с.
18. Васильева Е. Швейцарский стиль: прототипы, возникновение и проблема регламента // Terra Artis, 2021, № 3 , с. 84 – 101.
19. Васильева Е. Ранняя городская фотография: к проблеме иконографии пространства // Международный журнал исследований культуры, 2020, № 1 (37), с. 65 — 86.
20. Васильева Е. Маска и мистерия: бесформенное, артикуляция и культура карнавала // «Новая норма». Гардеробные и телесные практики в эпоху пандемии. Библиотека журнала «Теория моды». М.; НЛЮ, 2021, сс. 155 - 164.
21. Васильева Е. Ранняя городская фотография: к проблеме иконографии пространства // Международный журнал исследований культуры, 2020, № 1 (37), с. 65 — 86.
22. Васильева Е. «Сцена в библиотеке»: проблема вещи и риторика фотографии // Международный журнал исследований культуры. 2020. № 3.
23. Васильева Е. Национальная романтика и интернациональный стиль: к проблеме идентичности в системе финского дизайна // Человек. Культура. Образование. 2020, 3 (37), с. 57 - 72.
24. Васильева Е. Петербургская школа моды: от минимализма к деконструкции // Трансформация старого и поиск нового в культуре и искусстве 90-х годов XX века. Материалы научной конференции. Санкт-Петербург: Музей искусства Санкт-Петербурга XX-XXI веков, 2020. с. 46-53.
25. Васильева Е. Стереография Шухова: конструкция и пространство // Неизвестное российское фотоискусство: Сборник статей. М.: Три квадрата, 2020.
26. Васильева Е. Финский дизайн стекла: апроприации, идентичность и проблема интернационального стиля // Теория моды: тело, одежда, культура. 2020, № 55, с. 259—280.
27. Васильева Е. Фотография и внелогическая форма. М.: Новое литературное обозрение, 2019. – 312 с.
28. Васильева Е. В. Город и тень. Образ города в художественной фотографии XIX — начала XX веков. Saarbrücken: LAP LAMBERT, 2013. – 280 с.
29. Васильева Е. Стратегия моды: феномен нового и принцип устойчивости // Теория моды: одежда, тело, культура. 2019, № 54, с. 19 — 35.

30. Васильева Е. Принцип объекта / Пространство формы // Теория моды: одежда, тело, культура. 2019, № 54, с. 315—319.
31. Васильева Е. Деконструкция и мода: порядок и беспорядок // Теория моды: одежда, тело, культура. 2018. № 4. С. 58-79.
32. Васильева Е. Эжен Атже: художественная биография и мифологическая программа // Международный журнал исследований культуры, № 1 (30) 2018. С. 30 — 38.
33. Васильева Е.; Аристова (Гарифулина) Ж. Flat-Design и система интернационального стиля: графические принципы и визуальная форма // Знак: проблемное поле медиаобразования, 2018, № 3. С. 43-49.
34. Васильева Е. Феномен модной фотографии: регламент мифологических систем // Международный журнал исследований культуры, № 1 (26) 2017. С. 163—169.
35. Васильева Е. Фигура Возвышенного и кризис идеологии Нового времени // Теория моды: тело, одежда, культура. 2018. № 47. С.10 — 29.
36. Васильева Е. Идеология знака, феномен языка и «Система моды» // Теория моды: тело, одежда, культура. 2017. № 45. С.11 — 24.
37. Васильева Е. Система традиционного и принцип моды // Теория моды: тело, одежда, культура. 2017. № 43. С. 1-18.
38. Васильева Е. Фотография и внелогическая форма. Таксономическая модель и фигура Другого / Неприкосновенный запас. Дебаты о политике и культуре. 2017, № 1 (111). С. 212—225.
39. Васильева Е. Идеальное и утилитарное в системе интернационального стиля: предмет и объект в концепции дизайна XX века. // Международный журнал исследований культуры. 2016. № 4 (25). С. 72-80.
40. Васильева Е. Феномен Женского и фигура Сакрального / Теория моды: тело, одежда, культура. 2016. № 42. С. 160—189.
41. Васильева Е. Дюссельдорфская школа фотографии: социальное и мифологическое // Вестник Санкт-Петербургского университета. Серия 15. Искусствоведение. 2016. Вып. 3. С. 27-37.
42. Васильева Е. Идея знака и принцип обмена в поле фотографии и системе языка // Вестник Санкт-Петербургского университета. Серия 15. Искусствоведение. 2016. вып. 1. С. 4-33.
43. Васильева Е. Музыкальная форма и фотография: система языка и структура смысла // Вестник Санкт-Петербургского университета. Серия 15. Искусствоведение. 2015. вып. 4. С. 28-41.

44. Васильева Е. Фотография и феноменология трагического: идея должного и фигура ответственности // Вестник Санкт-Петербургского университета. Серия 15. Искусствоведение. 2015. вып. 1. С. 26-52.
45. Васильева Е. Сьюзан Зонтаг о фотографии: идея красоты и проблема нормы // Вестник Санкт-Петербургского университета. Серия 15. Искусствоведение. 2014. вып. 3. С. 64-80.
46. Васильева Е. Фотография и феномен времени // Вестник СанктПетербургского университета. Серия 15. Искусствоведение. 2014. вып. 1. С. 64-79.
47. Васильева Е. Характер и маска в фотографии XIX в // Вестник СанктПетербургского университета. Серия 15. Искусствоведение. 2012. вып. 4. С. 175—186.
48. Васильева Е.В., Гарифуллина (Аристова) Ж.С. Flat-Design и система интернационального стиля: графические принципы и визуальная форма // Знак: проблемное поле медиаобразования. 2018. № 3 (29). С. 43-49.
49. Земенков Б. Карикатура в советской общественности // Советское искусство. 50. – 1925, № 6. – С. 66–70.
51. Иоффе И. Культура и стиль. – Л.: Прибой, 1927.
52. Колодников А. И. Ранние формы компьютерного дизайна: пиксельная графика и растровая система // Terra artis. Искусство и дизайн. 2022. № 3. С. 36-41.
53. Ли М. Васильева Е. Иллюстрация детских книг в современной Японии: базовые принципы и основные имена // Вестник культуры и искусств. 2018. № 2 (54). С. 115–123.
54. Лола Г. Метафизика дизайна. М.: Издательство СПбГУ. 2014.
55. Мильчин А. Иллюстрация. Издательский словарь-справочник. М.: ОЛМА-Пресс, 2006.
56. Осадченко О. Японская школа графического дизайна: к вопросу идентификации интернационального стиля // МЕСМАХЕРОВСКИЕ ЧТЕНИЯ - 2021. Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 145-летию ЦУТР барона Штиглица -ЛВХПУ им. В. И. Мухиной - СПГХПА им. А. Л. Штиглица. Санкт-Петербург, 2021. С. 161-166.
57. Переломов Л. Конфуций: жизнь, учение, судьба. Москва: Наука, 1993.
58. Позднякова К. Керамика М. А. Врубеля: вызовы и перспективы в процессе поиска новых креативных образов в декоративноприкладном искусстве // Университетский научный журнал. 2019. № 46. С. 246-254.

59. Позднякова К. Китайская школа графического дизайна: новый вызов для российской дизайн-педагогике // Университетский научный журнал. 2018. № 36. С. 125-128.
60. Позднякова К.Г. Теория фотографии в 36 главах (Васильева Е. В. 36 эссе о фотографах. Санкт-Петербург: Пальмира, 2022. 255 с.) // Вестник культуры и искусств. 2023. № 1 (73). С. 96-101.
61. Позднякова К. Художественные мастерские в России в конце XIX – начале XXI века // Мир современной науки. 2016. № 2 (36). С. 99-105.
62. Позднякова К. Искусство керамики в творческой практике русских художников конца XIX – начала XX века // Вестник СанктПетербургского университета. Искусствоведение. 2011. № 2. С. 59-67.
63. Советская власть и медиа: Сборник статей. СПб.: Академический проект, 2006.
64. Сперанская В., Лисовский В. & Потапов В. От «Сарской дороги» до «проспекта Победы». Этапы формирования архитектурного ансамбля Московского проспекта в Санкт-Петербурге // Вестник Санкт-Петербургского университета. Серия 15, Искусствоведение, 2020, № 4, стр. 637-682.
65. Сперанская В. & Лавров Л. Когда деревья стали большими...: (о восстановлении исторических открытых пространств центра Петербурга) // Вестник Санкт-Петербургского университета. Серия 15, Искусствоведение, 2017, стр. 223-248.
66. Сперанская В. Основы методики научно-исследовательской работы и проблемы анализа художественных произведений. СПб.: Астерион, 2008.
67. Сперанская В. Страницы истории советской архитектуры 1930-х годов // Декоративное искусство и дизайн: проблемы образования, творчества и художественного наследия, 1990.
68. Сперанская В. & Астафьева-Длугач М. Архитектор Сергей Сперанский. М.: Стройиздат, 1989.
69. Стародумова Е. Метод кинетической типографики и феномен классического дизайна. Опыт футуристов в современной визуальной программе // ИСКУССТВО И ДИЗАЙН: ИСТОРИЯ И ПРАКТИКА. Материалы V Всероссийской научно-практической конференции. Санкт-Петербург, 2020. С. 362-366.
70. Фиртич Е. Джон Кейдж и проблема визуального представления акустического пространства // ИСКУССТВО И ДИЗАЙН: ИСТОРИЯ И ПРАКТИКА. Материалы V Всероссийской научно-практической конференции. Санкт-Петербург, 2020. С. 367-371.

71. Фостер Х., Краусс Р., Буа И-А., Бухло Б., Джослит Л. Искусство с 1900 года: модернизм, антимодернизм, постмодернизм. М.: Ad Marginem, 2015.
72. Чегодаев А. Пути развития русской советской книжной графики. М.: Искусство, 1955.
73. Чегодаев А. Русская графика. Рисунок. Эстамп. Книга. 1928—1940. М.: Искусство, 1971.
74. Чихольд Я. Облик книги: избранные статьи о книжном оформлении. М.: ИЗДАЛ, 2008.
75. Чихольд Я. Новая типографика: руководство для современного дизайнера. М.: ИЗДАЛ, 2011.

Литература на английском языке:

76. Ambrose G. The Visual Dictionary of Graphic Design. N.-Y: St. Martins Press, 2007.
77. Anderson E. The Food of China. Yale: Yale University Press, 1988.
78. Benn J. Tea in China: A Religious and Cultural History. Hong Kong: Hong Kong University Press, 2015.
79. Benn C. China's Golden Age: Everyday Life in the Tang dynasty. Oxford University Press, 2002.
80. Black M. The Medieval Cookbook. New York: Paul Getty Museum, 2012.
81. Capatti M.; Montanari M. Italian Cuisine: A Cultural History. New York: Columbia University Press, 2013.
82. Caws M. The Modern Art Cookbook. Chicago: Reaktion Books, 2013.
83. Coe A. Chop Suey: A Cultural History of Chinese Food in the United States. New York: Oxford University Press, 2009.
84. Conway M.; Kirk D. The Museum of Modern Art Artists' cookbook: 155 recipes: conversations with thirty contemporary painters and sculptors. New York: The Museum of Modern Art, 1977.
85. Déry C. The Art of Apicius // Walker H. Cooks and Other People: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 1995. Totnes: Prospect Books. Pp. 111– 117.
86. Dillon M. China: A Historical and Cultural Dictionary. Richmond, Surrey: Curzon, 1998.
87. Ebrey P. The Cambridge Illustrated History of China. Cambridge: Cambridge University Press, 2010.
88. Eliasson O. Studio Olafur Eliasson: The Kitchen. London: Phaidon Press, 2016.

89. Fiell C., Fiell P. *Contemporary Graphic Design*. Koln: Taschen Publishers, 2008.
90. Fiell C. *Graphic Design For The 21st Century*. Koln: Taschen GmbH, 2002.
91. Fletcher A. *Graphic Design: Visual Comparisons*. London: Studio Books, 1963.
92. Freeman M. *Food in Chinese Culture*. New Haven: Yale University Press, 1978.
93. Friedewald B. *Bauhaus*. Munich, London, New York: Prestel, 2009.
94. Garret N., Porter A. *The Artists' and Writers' Cookbook: A Collection of Stories with Recipes*. New York: House Books, 2017.
95. Gernet J. *Daily Life in China on the Eve of the Mongol Invasion, 1250–1276*. Translated by H. M. Wright. Stanford: Stanford University Press, 1962.
96. Gentner F.; Hammond F. *The Monet Cookbook: Recipes From Giverny*. London: Prestel, 2016.
97. Grainger S. *Cooking Apicius: Roman Recipes for Today*. Totnes: Prospect Books, 2006.
98. Heiss M.; Heiss R. *The Story of Tea: A Cultural History and Drinking Guide*. London: Ten Speed Press, 2007.
99. Hollmann T. *The land of the five flavors: a cultural history of Chinese cuisine*. New York: Karen Margolis, 2014.
100. Hsu C. *China: A New Cultural History*. New York: Columbia University Press, 2012.
101. Hu Sihui. *A Soup for the Qan Chinese Dietary Medicine of the Mongol Era as Seen in Hu Sihui's Yinshan Zhengyao*. Leiden: Brill, 2010.
102. Huang X. *Fermentations and Food Science*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.
103. Kohl M. & Potter J. *Storybook Art: Hands-On Art for Children in the Styles of 100 Great Picture Book Illustrators*. New York: Bright Ring Publishing, 2003.
104. Kwng-Chih C. *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press, 1977.
105. Lane G. *Daily Life in the Mongol Empire*. New York: Greenwood Publishing, 2006.
106. Lyons M. *Books: A Living History*. Los Angeles: J. Paul Getty Museum, 2011.
107. Meggs P. *Meggs' History of Graphic Design*. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2006.
108. Milner A. *Vladimir Tatlin and the Russian Avant-garde*. New Haven and London: Yale University Press, 1983.
109. Mote F. *Imperial China, 900-1800*. Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 2003.

110. Myhrvold N., Young C., Bilet M. *Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking*. New York: The Cooking Lab, 2011.
111. Notaker H. *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries*. Berkley: University of California Press, 2017.
112. Perkins D. *Encyclopedia of China: The Essential Reference to China, Its History and Culture*. London: Checkmark Books, 2000.
113. Pilcher J. *The Oxford Handbook of Food History*. New York: OUP, 2012.
114. Pilcher J. *Food in World History*. New York: Routledge, 2017.
115. Ray G. *The Illustrator and the book in England from 1790 to 1914*. New York: Dover, 1991.
116. Rivera G.; Colle M. *Frida's Fiestas: Recipes and Reminiscences of a Life with Frida Kahlo*. New York: Chrysalis Books, 1994.
117. Robyn L. *Dinner With Georgia O'Keeffe*. New York: Assouline Publishing, 2017.
118. Robyn L. *Dinner with Jackson Pollock: Recipes, Art & Nature*. New York: Assouline Publishing, 2017.
119. Snodgrass M. *Encyclopedia of Kitchen History*. New York: Fitzroy Dearborn, 2004.
120. Staib W. *A Taste of History. Cookbook: The Flavors, Places, and People That Shaped American Cuisine*. New York: Grand Central Publishing, 2019.
121. Trubek A. *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2000.
122. Wang Z. *Han Civilization*. New Haven and London: Yale University Press, 1982.
123. Wang S. *Tang Cuisine*. Dongying: Qilu Publishing House, 2003.
124. Wiedemann J., Taborda f. *Latin-American Graphic Design*. Koln: Taschen Publishers, 2008.
125. Yang L; Deming A.; Turner N.; A
126. nderson J. *Handbook of Chinese mythology*. Oxford: Oxford University Press, 2005.

Литература на китайском языке:

127. 吴玉婷. 基于用户体验的家庭食谱分享平台设计研究[D].中国美术学院,2018.
[Ву Ютинг. Исследование дизайна платформы для обмена семейными рецептами на основе пользовательского опыта [D]. Китайская академия искусств, 2018.]

128. 过常宝.食文化[M].北京:中国经济出版社, 2011. [Го Чанбао. Культура питания [M]. Пекин: Китайская экономическая пресса, 2011.]
129. 金炳镐.中国历史上对饮食文化的研究[J].黑龙江民族丛刊,1998(3):81-85. [Ким Бён гао. Изучение культуры питания в истории Китая[J]. Этническая серия Хэйлунцзян,1998(3):81-85.]
130. 胡梦楠.论中国饮食文化的传播与认同[D].郑州大学,2014. [Ху Мэннань. О коммуникации и идентичности китайской пищевой культуры [D]. Университет Чжэнчжоу, 2014.]
131. 乔淑英.中国饮食文化概论[M].北京:北京理工大学出版社, 2011. [Цяо Шуин Введение в культуру китайской кухни [M]. Пекин: Издательство Пекинского технологического университета, 2011.]
132. 庄晓东.《文化传播: 历史、现实和未来》[M].北京:人民出版社, 2003. [Чжуан, Сяодун. Культурная коммуникация: история, реальность и будущее [M]. Пекин: Народное издательство, 2003.]
133. 殷挺凯.浅析中国饮食文化分异的地理因素[J].太原城市职业技术学院学报 2013 (5) :76 ~ 77. [Инь Тинкай. Анализ географических факторов дифференциации китайской культуры питания [J]. Журнал Тайюаньского городского профессионально-технического колледжа, 2013 (5).76~77.]
134. 张丽娜.饮食——构建地区文化身份的媒介 [J].黑河学刊,2012 (12):30 ~ 31. [Чжан Лина. Еда и напитки - средство конструирования региональной культурной идентичности [J]. Журнал Хэйхэ, 2012 (12):30-31.]
135. 刘朴兵.中国古代饮食文化交流(二)[J].餐饮世界,2022 (11) : 54-57. [Лю Пу Бин. Древнекитайский обмен культурой питания (II) [J]. Обеденный мир,2022 (11):54-57.]
136. 王仁湘.饮食与中国文化[M].北京:人民出版社,1994. [Ван Рэнсян. Еда и китайская культура [M]. Пекин: Народное издательство, 1994.]
137. 杨振.饮食文化的对外传播分析[J].文化产业,2022 (36):55-57. [Ян Чжэнь. Анализ зарубежной коммуникации культуры питания[J]. Культурные индустрии,2022 (36):55-57.]
138. 马健鹰.中国古代饮食礼仪制度的文化气质[J].扬州大学学报:人文社会科学版,1997(4):51-54. [Ма Цзяньинь. Культурный темперамент древнекитайской ритуальной системы еды[J]. Журнал Янчжоуского университета: издание гуманитарных и социальных наук, 1997(4):51-54.]

139. 刘岩松.中国人饮食文化中的审美追求[J].经济研究导刊, 2012 (1) : 150 ~ 151. [Лю Яньсун. Эстетическое стремление в китайской культуре питания [J]. Журнал экономических исследований, 2012 (1): 150-151]
140. 魏志刚.迎接活版印刷发明一千年[J].印刷经理人,2013 (9):68-69. [Вэй Чжиган. Тысяча лет со дня изобретения подвижного шрифта[J]. Менеджер по печати,2013(9):68-69.]
141. 一凡.法国人的饮食[J].出国与就业:出国专辑,2002,0(2):40-40. [Ифань. Французская диета[J]. Заграница и занятость: Альбом о поездке за границу, 2002, 0(2):40-40.]
142. 牛咏红.中国古代文学探析[J].神州,2020,0(5):31-31. [Ниу Юнхун. Исследование древней китайской литературы[J]. Shenzhou,2020,0(5):31-31.]
143. 林恩.马克尔,陈江丰.未来的出版业[J].中国出版,1988(3):96-101. [Линн. Маркер, Чэнь Цзяньфэн. Будущее издательского дела[J]. Китайское издательство, 1988(3):96-101.]
144. 陶鹤山.中国和欧洲传媒体制改革及其合作前景分析[J].开放时代,2001(5):85-92. [Тао Хэшань. Анализ реформы китайской и европейской систем СМИ и перспективы сотрудничества[J]. Эпоха открытости,2001(5):85-92.]
145. 张畅.德国饮食风情趣谈[J].食品与健康,2008(7):44-44. [Чжан Чанг. Немецкие продукты питания и напитки[J]. Пища и здоровье, 2008(7):44-44.]
146. 杜莉.法国菜探秘[J].四川烹饪高等专科学校学报,2004(1):6-7. [Ду Ли. Секрет французской кухни[J]. Журнал Сычуаньского кулинарного техникума, 2004(1):6-7.]
147. 郭华.英国中世纪晚期农民饮食结构的变化[J].齐鲁学刊,2008(3):37-44. [Го Хуа. Изменение структуры крестьянской диеты в позднесредневековой Англии[J]. Журнал исследований Цилу,2008(3):37-44.]
148. 都大明.中华饮食文化[M].上海:复旦大学出版社,2011. [Ду Дамин. Китайская культура питания [M]. Шанхай: Издательство Фуданьского университета, 2011.]
149. 马筱薇,张建平.“舌尖上”的文化传播[J].电影评介, 2013(3):87 ~ 89. [Ма Сяовэй, Чжан Цзяньпин. "Культурная коммуникация на кончике языка"[J]. Кинообзор, 2013(3):87-89.]
150. 王吴军.胡食[J].烹调知识,2018,0(12):7-7. [Ван Вуцзюнь. Пища Ху[J]. Знание кулинарии,2018,0(12):7-7.]

151. 费蓉.《舌尖上的中国》解读[J].新闻世界, 2012,(12):171~172. [Фэй Жун. Интерпретация фразы "Китай на кончике языка" [J]. Мир новостей, 2012, (12): 171-172]
152. 张立华.中国饮食文化中的人文情怀探析[J].农产品加工·学刊, 2012 (12) : 114~116. [Чжан Лихуа. Анализ гуманистических настроений в китайской культуре питания [J]. Журнал переработки сельскохозяйственной продукции, 2012(12):114~116]
153. 朱炯.纪实摄影[J].北京电影学院学报,2001(1):63-69. [Чжу Цзионг. Документальная фотография[J]. Журнал Пекинской киноакадемии, 2001(1):63-69.]
154. 王受之.世界现代设计史[M].北京:中国青年出版社,2002:21-26. [Ван Шоучжи. История современного дизайна в мире [M]. Пекин: Молодежная пресса Китая, 2002:21-26]
155. 凌青.浅谈矢量插画表现手法的运用[J].影像动漫,2011(15):64. [Линь Цин. Использование векторного иллюстративного выражения [J]. Анимация изображений, 2011(15):64]
156. 王菲.多维化平面设计的审美研究,美与时代(上半月), 2009, (01). [Ван Фэй. Эстетическое исследование многомерного графического дизайна, Красота и время (Первый полумесяц), 2009, (01)]
157. 费蓉.《舌尖上的中国》解读[J].新闻世界, 2012,(12):171-172. [Фэй Жун. Интерпретация фразы "Китай на кончике языка" [J]. Мир новостей, 2012, (12): 171-172]
158. 陈传康.中国饮食文化的区域分化和发展趋势[J].地理学报,1994,49(3):226-235. [Чэнь Чуань Кан. Региональная дифференциация и тенденция развития китайской культуры питания[J]. Журнал географии, 1994, 49(3):226-235.]
159. 周全霞.略论中国饮食文化的特点与功能[J].科教文汇,2007(8):159-160. [Чжоу Цюанься. Краткое обсуждение характеристик и функций китайской культуры питания[J]. Наука и образование, 2007(8):159-160.]
160. 杨同宝.漫品各地饮食风俗[J].中国保健食品,2008(11):62-63. [Ян Тунбао. Пищевые обычаи в разных местах[J]. Китайское здоровое питание, 2008(11):62-63.]
161. 陈守湖.IP出版考察 - 流行文化、粉丝经济、与媒介融合[J].出版发行研究,2016(04):19-22. [Чэнь Шоуху. Издательская экспедиция IP-Поп-культура,

- экономика фанатов, интеграция с медиа[J]. Исследования в области издательства и дистрибуции,2016(04):19-22.]
162. 路惠.印象派画家克劳德·莫奈小传.《VIP》,2009. [Лу Хуэй. Биография художника-импрессиониста Клода Моне. 《VIP》, 2009.]
163. 吴铭.穿越时空的颜色[J].流行色,2006,0(4):18-21. [Ву Минг. Цвета сквозь время и пространство[J]. Популярный цвет,2006,0(4):18-21.]
164. 张玉芝.对波洛克绘画创作中神秘意味的审美解读[J].商丘师范学院学报,2009,25(10):126-129. [Чжан Ючжи. Эстетическая интерпретация мистического смысла в картинах Поллока[J]. Журнал Нормального колледжа Шанцю,2009,25(10):126-129.]
165. 张密.奥拉维尔·埃利亚松:感知的放大镜[J].缤纷,2004,0(2):26-29. [Чжан Ми. Олафур Элиассон: увеличительное стекло восприятия[J]. Красочный,2004,0(2):26-29.]
166. 陈光新.中国饮食民俗初探[J].民俗研究,1995(2):8-16. [Чэнь Гуансинь. Предварительное исследование китайского пищевого фольклора[J]. Фольклорные исследования, 1995(2):8-16.]
167. 彭卫,杨振红.中国风俗通史--秦汉卷[M].上海:上海文艺出版,2002. [Пэн Вэй, Ян Чжэньхун. Всеобщая история китайских обычаев - тома Цинь и Хань [M]. Шанхай: Шанхайское издательство "Вэнь", 2002.]
168. 王仁兴.中国古代的民族饮食交流(上)[J].中国民族,1982(6):38—39. [Ван Жсин, Обмен этническими продуктами питания в Древнем Китае (вверху) [J]. Китайские национальности,1982(6):38—39.]
169. 高城鸢.饮食之道(第1版) [M]. 山东画报出版社, 2005. [Гао Чэнюань, Путь еды (1-е издание) [M]. Шаньдун Пикториал Пресс, 2005.]
170. 姚伟钧,王玲.汉唐时期北方胡汉饮食原料之交流[J].南宁职业技术学院学报,2004,9(3):15-20. [Хань на севере во время династий Хань и Тан[J]. Журнал Наньнинского профессионально-технического колледжа, 2004, 9(3):15-20.]
171. 罗岸芷,章传政,丁以寿.唐代茶产业发展原因及意义初探[J].茶业通报,2020,42(4):183-187. [Луо Аньчжи, Чжан Чуаньчжэн, Динг Ишоу. Предварительное исследование причин и значения развития чайной индустрии в эпоху династии Тан[J]. Бюллетень чайной промышленности,2020,42(4):183-187.]

172. 王赛时.唐代宴会的设计风格与娱乐助兴[J].饮食文化研究,2005(4):21-36.
[Ван Сайши. Стиль оформления и развлечения банкетов при династии Тан[J].
Исследование культуры питания, 2005(4):21-36.]
173. 王赛时.唐代饮食[M].济南:齐鲁书社,2003:128-130. [Ван Сайши. Еда и
напитки при династии Тан [М]. Цзинань: Книжное общество Цилу, 2003:128-130.]
174. 吴晓霞.以“蒸饼”、“煎饼”为例说明唐代主食的丰富多彩[J].都市家教:半
月,2013(12):273-273. [У Сяоя. Пирожки и блины на пару - примеры разнообразия
основных продуктов питания, доступных во времена династии Тан. [J]. Городской
репетитор: Полумесяц,2013(12):273-273.]
175. 解梅.“胡饼”考略[J].农业考古,2012(1):240-242. [Се Мэй. Исследование
"пирожков ху"[J]. Сельскохозяйственная археология,2012(1):240-242.]
176. 刘朴兵.从日常饮食习俗看唐宋社会变革:以中原地区为考察中心[J].中州学
刊,2013(3):133-136. [Лю Пу Бин. Социальные изменения в династиях Тан и Сун
через повседневные обычаи питания: исследование центральной равнины[J].
Журнал "Чжунчжоу",2013(3):133-136.]
177. 路卫兵.大宋朝“吃”的创新[J].决策与信息,2014,0(22):69-70. [Лу Вэйбин.
Инновации в "пище" в эпоху династии Сун[J]. Принятие решений и
информация,2014,0(22):69-70.]
178. 江龙.饮食指南[J].当代兵团,2011(24):40-40. [Цзян Лонг. Диетические
рекомендации[J]. Современный корпус,2011(24):40-40.]
179. 刘勇.蒙古族的饮食文化[J].科技咨询导报,2007(3):183-183. [Лю Юн.
Монгольская культура питания[J]. Вестник технологических
консультаций,2007(3):183-183.]
180. 史卫民.元代社会生活史[M]. 中国社会科学出版社, 2005. [Ши Вэйминь.
История социальной жизни династии Юань[M]. Издательство общественных наук
Китая, 2005.]
181. 杨健吾.明代中国民间的色彩民俗[J].天府新论,2004(4):83-87. [Ян Цзяньву.
Фольклор цвета в Китае династии Мин[J]. Новая теория Тяньфу,2004(4):83-87.]
182. 刘志琴.明代的食风与世象[N].北京日报.2003. [Лю Чжицин. Стиль питания
и мир в эпоху династии Мин[N]. Пекинские ежедневные новости.2003.]
183. 孟彭兴.明代商品经济的繁荣与市民社会生活的嬗变[J].上海社会科学院学术
季刊,1994(2):166-173. [Мэн Пэнсин. Процветание товарной экономики династии

- Мин и трансформация жизни гражданского общества[J]. Академический ежеквартальник Шанхайской академии общественных наук,1994(2):166-173.]
184. 常建华.论明代社会生活性消费风俗的变迁[J].南开学报: 哲学社会科学版,1994(4):53-63. [Чан Цзяньхуа. Об изменении обычаев потребления образа жизни в обществе династии Мин[J]. Нанкайский журнал: издание по философии и социальным наукам,1994(4):53-63.]
185. 王学泰.体大思深的《中国饮食史》 [J].书品,2000(6):41-43. [Ван Сюэ Тай. История китайской кухни с большим телом и глубоким умом[J]. Книги,2000(6):41-43.]
186. 龙文.《清代饮食文化研究》一书问世[J].中国史研究动态,1990,0(9):31-31. [Лонгвен.《Исследование культуры питания династии Цин》 Книга доступна[J]. Развитие китайских исторических исследований,1990,0(9):31-31.]
187. 马筱薇,张建平. “舌尖上”的文化传播[J].电影评介, 2013(3):87-89. [Ма Сюэвэй, Чжан Цзяньпин. "Культурная коммуникация на кончике языка"[J]. Кинообзор, 2013(3):87-89.]
188. 冯茂娥.鲁菜文化与山东旅游产业发展[J].现代企业化,2010(24):190-191. [Фэн Мао э. Культура кухни Лу и развитие индустрии туризма в Шаньдуне[J]. Современная культура предпринимательства, 2010(24):190-191.]
189. 申亚军.中餐烹饪中色彩和造型表现艺术分析[J].现代食品, 2018(23):18-19. [Шэнь Яцзюнь. Анализ искусства выражения цвета и формы в китайской кулинарии[J]. Современная еда, 2018(23):18-19.]
190. 蒋京恩.当代文学中的饮食文化解读——评《中华饮食文化概论》 [J].中国油脂,2021,46(12):174-175. [Цзян Цзиньэнь. Интерпретация культуры питания в современной литературе - обзор 《Введения в китайскую культуру питания》 [J]. Китай Жиры и масла,2021,46(12):174-175.]
191. 何正. 浅谈粤菜特色[J].商讯: 商业经济文荟,1993(1):66-66. [Хэ Чжэн. Краткое обсуждение особенностей кантонской кухни[J]. Деловые новости: деловая и экономическая литература, 1993(1):66-66.]
192. 杨天意,嵇步峰,李珊,罗飞. 粤菜真味[J].现代食品,2018,0(8):56-58. [Ян Тянь И, Цзибу Фэн, Ли Шань, Ло Фэй. Истинный вкус кантонской кухни[J]. Modern Food, 2018, 0(8):56-58.]

193. 陈洪华.茶点之论[J].四川烹饪高等专科学校学报,2007(2):8-10. [Чэнь Хунхуа. Теория освежения[J]. Журнал Сычуаньского высшего кулинарного колледжа, 2007(2):8-10.]
194. 谭继和.巴蜀文化与川菜[J].绵阳师范学院学报,2004,23(3):1-5. [Тань Цзихэ. Сычуаньская культура и сычуаньская кухня[J]. Журнал Мянъянского нормального колледжа,2004,23(3):1-5.]
195. 张茜.成都川菜文化的特点与例证[J].文史杂志,2012(5):72-75. [Чжан Си. Характеристики и примеры культуры сычуаньской кухни в Чэнду[J]. Журнал литературы и истории, 2012(5):72-75.]
196. 屠菊红.川味佳肴 喷香带劲[J].烹调知识,2017,0(5):11-11. [Ту Жухун. Сычуаньские деликатесы с ароматическим ударом[J]. Знание кулинарии,2017,0(5):11-11.]
197. 姜晔.浅谈中国菜系[J].黑龙江科技信息,2007(11X):6-6. [Цзян Е. Краткое введение в китайскую кухню[J]. Хэйлунцзянская научно-техническая информация, 2007(11X):6-6.]
198. 周利,秋实.湘情湘味湖南菜[J].中国食品,2007(13):32-33. [Чжоу, Ли, Цюйши. Любовь к Хунани, хунаньская кухня[J]. Китайская кухня, 2007(13):32-33.]
199. 周晓燕.论中国菜点风味中的质感[J].中国烹饪研究,1995,12(4):53-56. [Чжоу Сяоянь. О текстуре во вкусе китайской кухни[J]. Китайские кулинарные исследования, 1995, 12(4):53-56.]
200. 林美泳,张翀,吴家铭.八大菜系之闽菜[J].青年文学家,2009,0(14):63-63. [Линь Мэйюнь, Чжан Чонг, У Цзямин. Восемь основных блюд фуцзяньской кухни[J]. Молодые литераторы, 2009, 0(14):63-63.]
201. 白忠懋.清鲜和醇的闽菜[J].中国保健营养,1997(3):35-35. [Бай Чжунмао. Свежие и мягкие блюда Фуцзянь[J]. Китай Здоровье и питание,1997(3):35-35.]
202. 陈保才.最爱的味道[J].意林文汇,2015,0(24):44-44. [Чэнь Баокай. Вкус любимого [J]. Итальянская лесная литература, 2015, 0(24):44-44.]
203. 王圣果.浙菜用笋手段高[J].中国烹饪,2000(11):27-27. [Ван Шэнгуо. Широкое использование побегов бамбука в кухне Чжэцзяна[J]. Китайская кухня,2000(11):27-27.]
204. 王建中.淮安饮食文化史略[J].扬州大学烹饪学报,2005,22(2):19-23. [Ван Цзяньчжун. Краткая история пищевой культуры Хуайань[J]. Журнал кулинарного искусства, Университет Янчжоу, 2005, 22(2):19-23.]

205. 林少雄.中国饮食文化与美学[J].文艺研究,1996(1):40-50. [Линь Шаосянь. Китайская культура еды и эстетика[J]. Исследования в области литературы и искусства, 1996(1):40-50.]
206. 何宏. 中外饮食文化[M].北京:北京大学出版社, 2006. [Хэ Хун. Китайская и иностранная культура питания [M]. Пекин: Издательство Пекинского университета, 2006.]
207. 胡建国.中国烹饪的艺术特征[J].大众文艺,2012(12):297-298. [Ху Цзяньго. Художественные особенности китайской кулинарии[J]. Популярная литература и искусство, 2012(12):297-298.]
208. 聂凤乔.世界烹饪的三大菜系两大类型及其比较[J].中国烹饪研究,1995,12(1):14-18. [Ние Фэнцяо. Два основных типа мировой кухни и их сравнение[J]. Китайские кулинарные исследования, 1995, 12(1):14-18.]
209. 陈忠明,陈澄.中国饮食风俗研究概述[J].扬州大学烹饪学报,2007,24(3):17-21. [Чэнь Чжунмин, Чэнь Чэн. Обзор исследований китайских пищевых обычаев[J]. Журнал кулинарного искусства, Университет Янчжоу, 2007, 24(3):17-21.]
210. 贺树. 我国饮食文化类图书出版现状及思考[J].中国出版, 2017 (08) : 59-61. [Хэ Шу. Текущая ситуация и размышления о публикации книг о культуре питания в Китае [J]. Китайское издательство, 2017,(8):59-61.]
211. 陆勇. 食谱书籍装帧设计探究[J].科技与出版, 2018(11):68-70. [Лу Юн. Изучение дизайна переплета книги рецептов [J]. Технология и издательство, 2018(11):68-70.]
212. 肖东发.中外出版史[M]. 北京: 中国人民大学出版社, 2010. [Сяо Дунфа. История издательского дела в Китае и за рубежом [M]. Пекин: Издательство Народного университета Китая, 2010.]
213. 吴建安, 市场营销学[M].北京: 高等教育出版社, 2011. [У Цзяньань, Маркетинг [M]. Пекин: Издательство высшего образования, 2011.]
214. 姚伟钧, 刘朴兵, 鞠明庠, 中国饮食典籍史[M].北京: 商业出版社, 1986. [Яо Вэйцзюнь, Лю Пуэбин и Цзю Мингку, История китайского пищевого канона [M]. Пекин: Коммерческая пресса, 1986.]
215. 邵万宽.模糊与量化: 中国古代食谱文化论述[J].农业考古, 2015(03):219-224. [Шао Ванькуан. Двусмысленность и количественная оценка: культурный

- дискурс о древних китайских рецептах[J]. Сельскохозяйственная археология, 2015(03):219-224.]
216. 李肖.论唐朝饮食文化的基本特征[J].中国文化研究, 1999(1):78-82. [Ли Сяо. Об основных чертах культуры питания в эпоху династии Тан[J]. Китайские культурные исследования, 1999(1):78-82.]
217. 孙铁楠. 清代中前期饮食专著的编辑研究[J].玉林师范学院学报,2012,33(03):20-25. [Сунь Тяньань. Исследование по редактированию диетических монографий в середине и начале династии Цин[J]. Журнал Юлиньского нормального колледжа, 2012, 33(03):20-25.]
218. 陶文台.中国烹饪史略[M].南京: 江苏科学技术出版社,1983:96. [Тао Вэньтай. Краткая история китайской кулинарии [М]. Нанкин: Издательство науки и техники Цзянсу, 1983:96.]

Интернет-источники:

219. Васильева Е. Современные проблемы дизайна. Электронный курс в системе Blackboard. <https://bb.spbu.ru/>
220. Васильева Е. Научно-исследовательская работа: производственная практика. Электронный курс в системе Blackboard. <https://bb.spbu.ru/>
221. Вкус Китая - выставка продуктов питания и культуры. https://www.chnmuseum.cn/zl/gbxz/202012/t20201203_248266_wap.shtml
222. Введение в развитие диеты династии Тан. <https://baijiahao.baidu.com/s?id=1660759162832459625&wfr=spider&for=pc>
223. Выставка художественных книг abc. <http://artbookinchina.com/en/>
224. Восьмая национальная выставка переплетного искусства. <https://www.zcool.com.cn/article/ZNzI2Mzcy.html>
225. Домашние блюда для ежедневного употребления. <https://baike.baidu.com/item/%E5%AE%B6%E5%B8%B8%E8%8F%9C/10473261?fr=laddin>
226. Иной тип культуры питания в эпоху династии Юань. <https://baijiahao.baidu.com/s?id=1697174479844746839&wfr=spider&for=pc>
227. Музей китайской кулинарной культуры. https://www.sohu.com/a/648924030_362042

228. Представитель региональной кухни Китая.
<https://baijiahao.baidu.com/s?id=1746177735929360424&wfr=spider&for=pc>
229. Седьмая национальная выставка переплетного искусства.
<https://www.zcool.com.cn/article/ZNzI2MzYw.html>
230. Топ-10 самых популярных кухонь Китая.
<https://www.lbjhg.com/shenghuo/4955.html>
231. Чэнду-2023 Продовольственная ярмарка.
http://chengdu.expowindow.com/dz/203_890_2023.html
232. 2022 Болонская выставка иллюстраций Тур по Китаю.
https://mp.weixin.qq.com/s?_biz=MjM5OTQ0OTQwMA==&mid=2649904719&idx=1&sn=2f6e3a7886a90570e2056aef81df7380&chksm=bf3db018884a390efd9ad9b954b372763c8fdb2861a76e8bccf99550c64a8d98f3531bf8c8ca&scene=27
233. 2022 Ухань 2-я выставка художественных книг.
<https://zhuanlan.zhihu.com/p/516135551>

Приложение 1.

Основные образцы графического дизайна XX века.

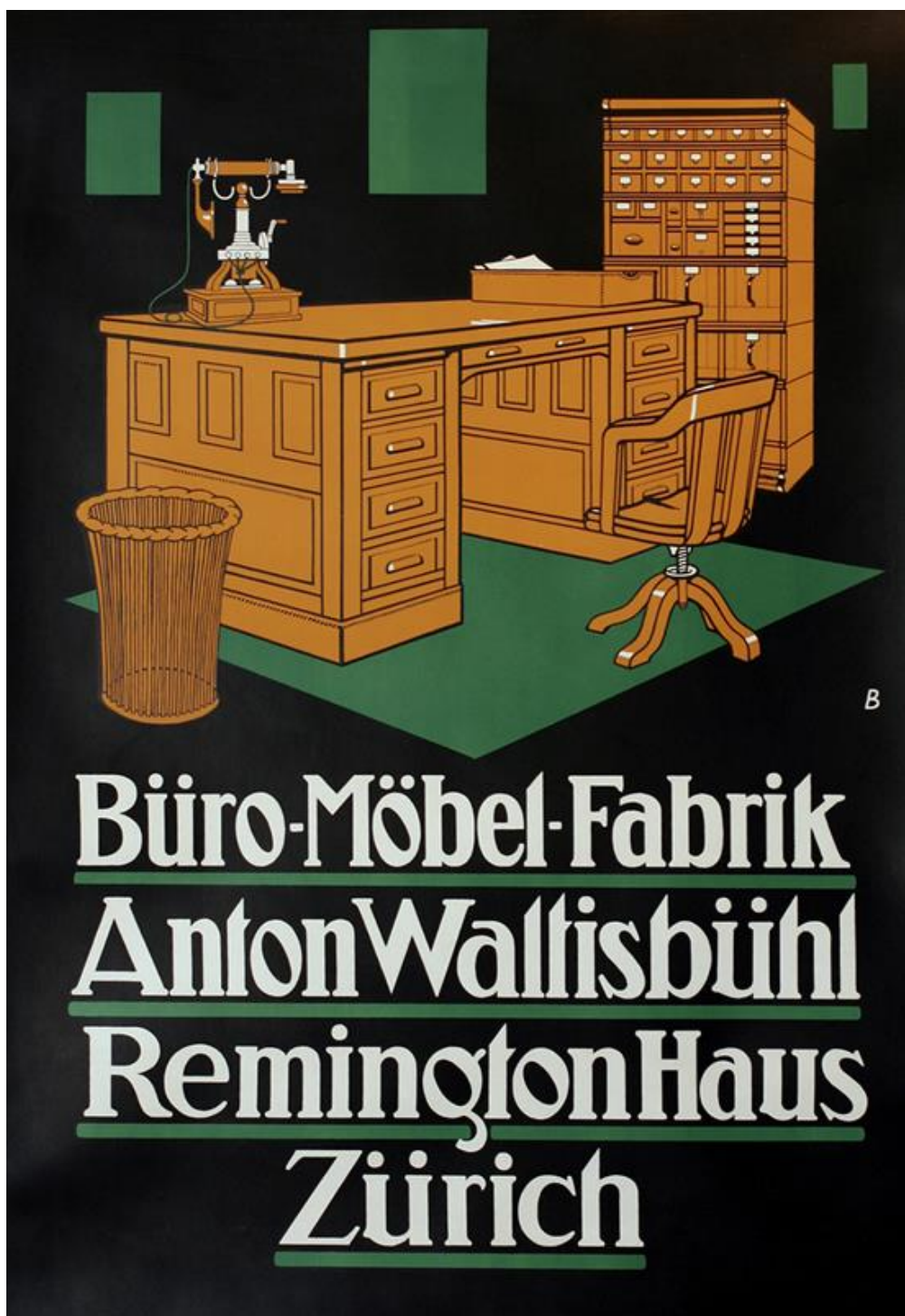


Рис.1. Отто Баумбергер.

Фабрика офисной мебели. 1912г.

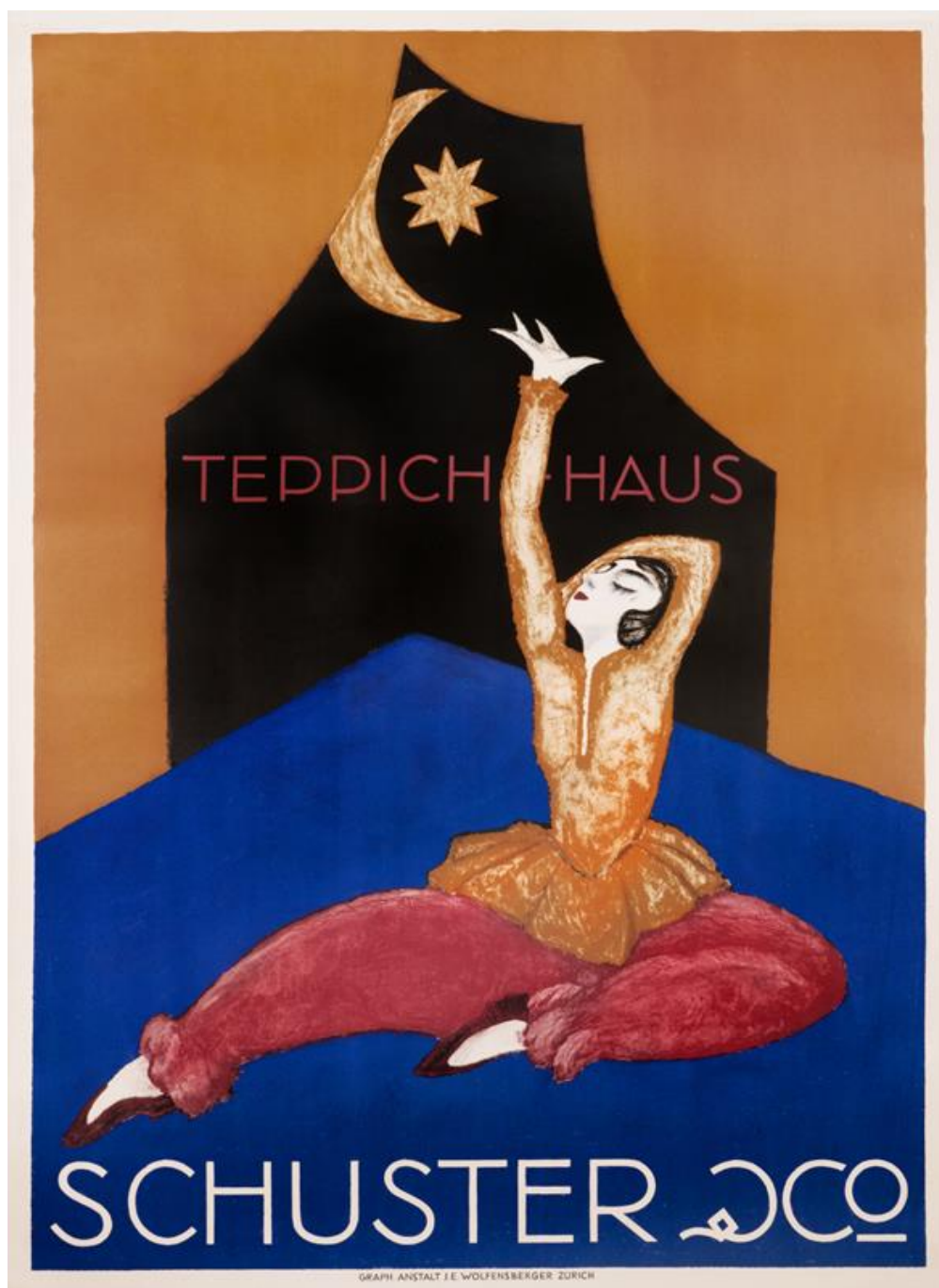


Рис.2. Эмиль Кардинал.

Шустер и Ко. 1920г.



Рис.3. Дени В. Н.

«Последний час». 1920г.



Рис.4. Владимир Лебедев.

«Работать надо — винтовка рядом». Петроградские окна РОСТА. 1921г.



Рис.5. Маяковский В.

Для голоса конструктор книги Эль Лисицкий. 1923г.



Рис.6. Родченко А. Маяковский В.

Резинотрест. 1923г.

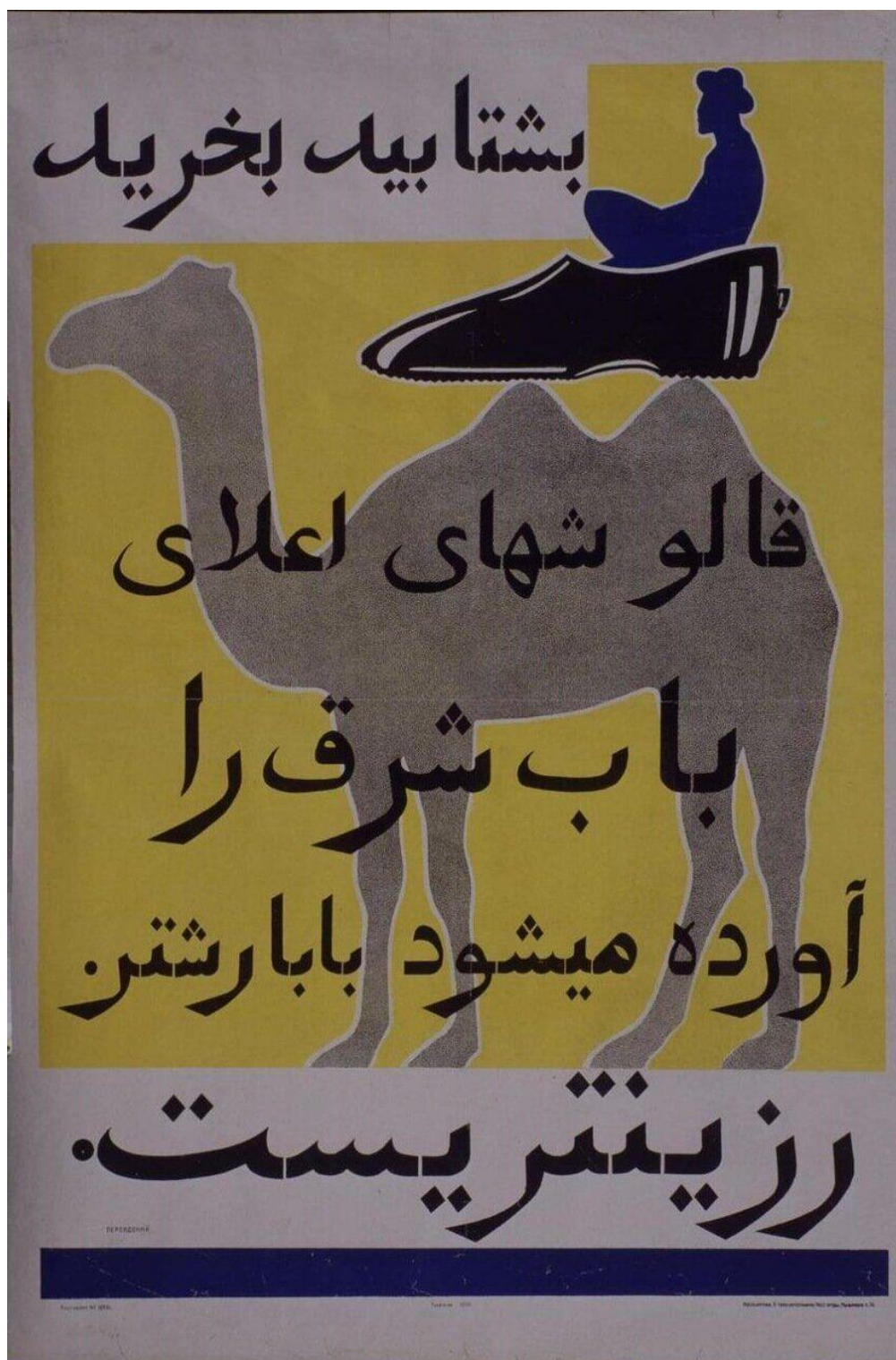


Рис.7. Неизвестный художник.

Покупайте лучшие галоши производства Резинотреста. 1924г.

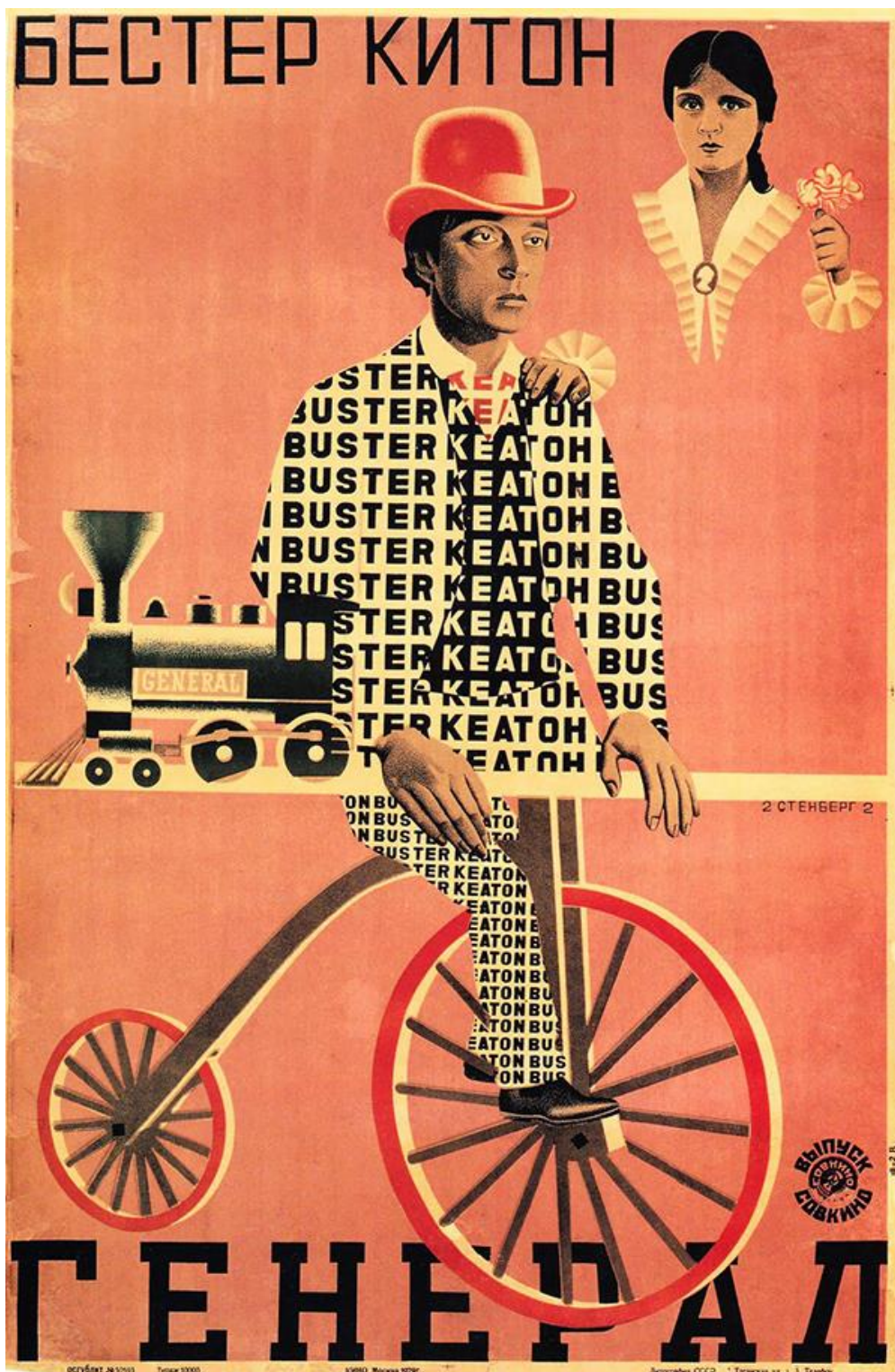


Рис.8. Владимир и Георгий Стенберги.

«Генерал». 1926г.



Рис.9. Неизвестный художник.

приблизить мировую революцию. 1927г.

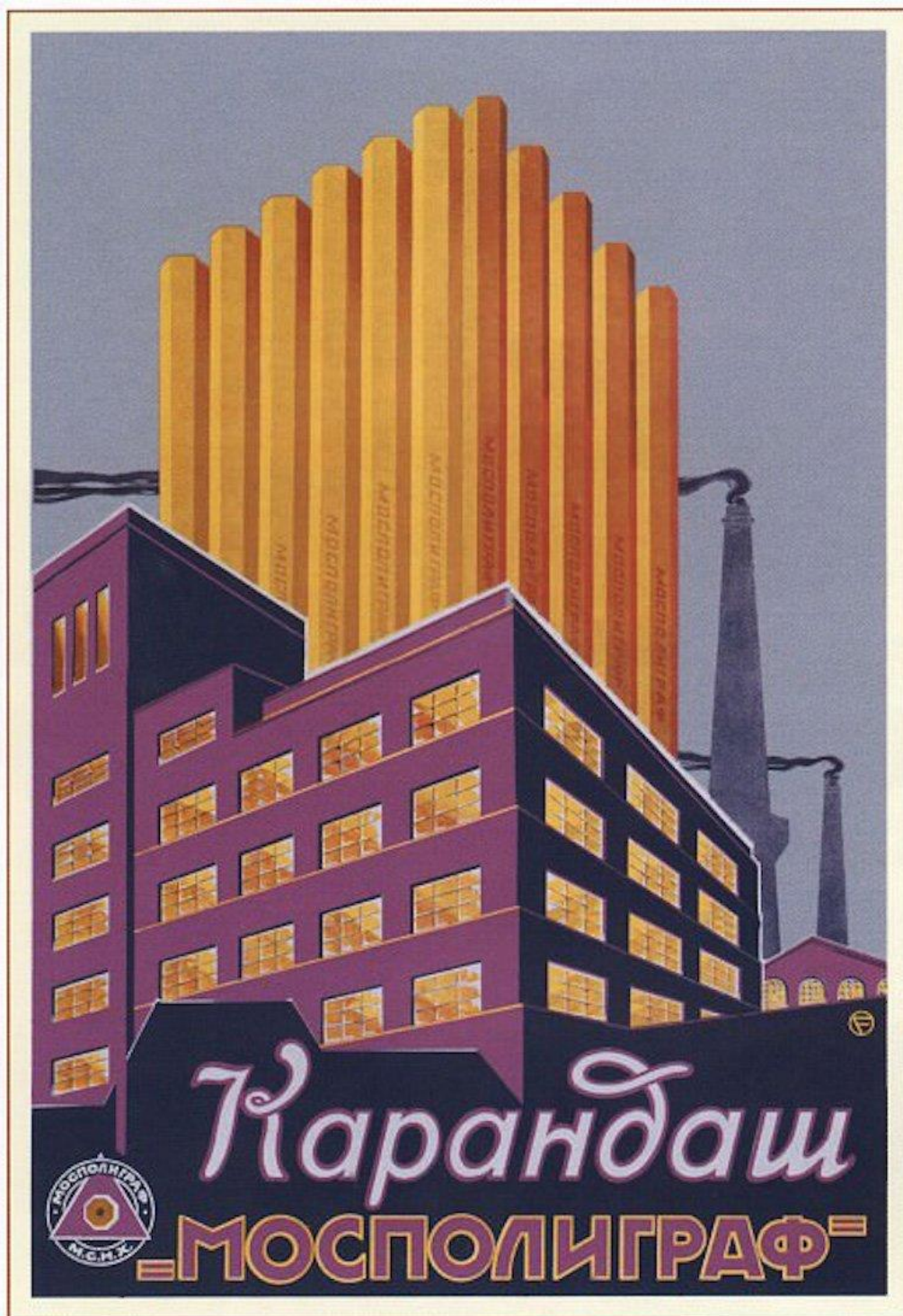


Рис.10. Неизвестный художник.

Цвета хорошо дополняют друг друга. 1928г.



Рис.11. Зеленский А.

Иногда надпись становится частью целого персонажа. 1929г.



Рис.12. Неизвестный художник.

Стой! Ночная панель. 1929г.



Рис.14. Урбетис К.

«В день Пасхи ни одного прогульщика». 1930г.

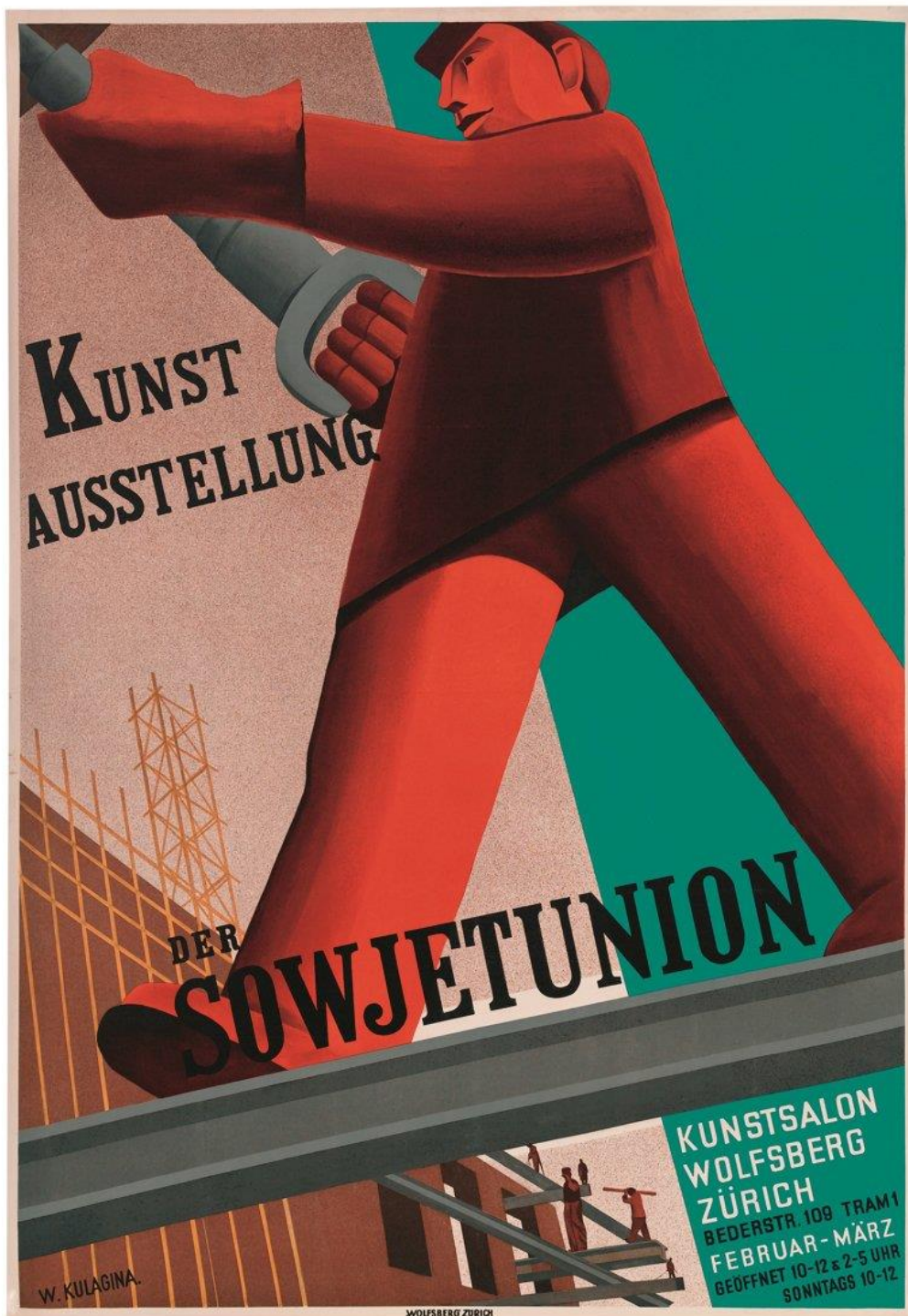


Рис.15. Валентина Кулагина.

Плакат Художественная выставка Советского Союза. 1931г.



Рис.16. Дональд Брун.

Кошка. 1950г.

**Kunsthalle
Basel**

**Walter
Bodmer
Basel**

**Hans
Hartung
Paris**

23. Februar - 23. März 1952
Täglich geöffnet 10-12^h und 2-5
Mittwoch 10-12^h und 2-7

Рис.17. Эмиль Рудер.

Дизайн плакатов для выставки. 1952г.



Рис. 18. Алоис Каригет.

Туристический плакат для Швейцарского совета по туризму. 1953г.



Рис.19. Челестино Пьяти.

Рекламный плакат для Швейцарской ассоциации издателей и книготорговцев. 1954г.



Рис.20. Кокорекин А.
«Мир! Отстаивать до конца!» 1955г.



Рис.21. Мюллер-Брокманн.

Плакат «Бетховен» для цюрихского «Тонхалле». 1955г.



ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ ФИЛЬМ

Автор сценария и режиссер Артур ПОЛЬ
Оператор Йозеф ХАССЛЕР
Композитор Мартин БЭТТХЕР

Роли исполняют:
Гертрауд КЮКЕЛЬМАН, Ян ХЕНДРИКС,
Рудольф ФОРСТЕР, Петер ПАЗЕТТИ,
Свен ЛИНДБЕРГ, Вилли А. КЛЕЙНАУ

ПРОИЗВОДСТВО КИНОСТУДИИ ДЕФА
(ГДР), «А. Б. ПАНДОРА ФИЛЬМ» (ШВЕЦИЯ)
Фильм дублирован киностудией
«Союзмультфильм»

АФЕРА в КАЗИНО

Рис.22. Неизвестный художник.

Афера в Казино. 1957г.



Рис.23. Мюллер-Брокманн.

Плакат для Июньского фестиваля в Цюрихе. 1957г.

dienstag, den 7. januar 1958
 20.15 uhr großer tonhalesaal
 12. volkskonzert
 der tonhalle-gesellschaft
 zürich
 als drittes konzert
 im zyklus «musica viva»
 leitung hans rosbaud
 solisten alfred baum klavier
 andré jaunet flöte

schweizerische erstaußführungen
 andré jolivet
 cinque danses rituelles
 ernst krenek
 zweites klavierkonzert
 luigi nono
 «y su sangre va vienne cantando»
 musik für flöte und kleines orchester
 bernd aloys zimmermann
 sinfonie in einem satz

musica viva
 karten fr. 1.-, 2.- und 3.-
 vorverkauf tonhallekasse hug
 jecklin kuoni
 genossenschaftsbuchhandlung

Рис.24. Мюллер-Брокманн.

Афиша музыкальной программы в Цюрихском концертном зале. 1958г.



Рис.25. Мюллер-Брокманн.

Афиша музыкальной программы в Цюрихском концертном зале. 1959г.



Gewerbemuseum Basel
Ausstellung «die Zeitung»
9. April bis 18. Mai 1958
Geöffnet
werktags 10-12 und 14-18
sonntags 10-12 und 14-17
Eintritt frei

die
Zeitung

Рис.26. Эмиль Рудер.

Плакат выставки Die Zeitung. 1958г.

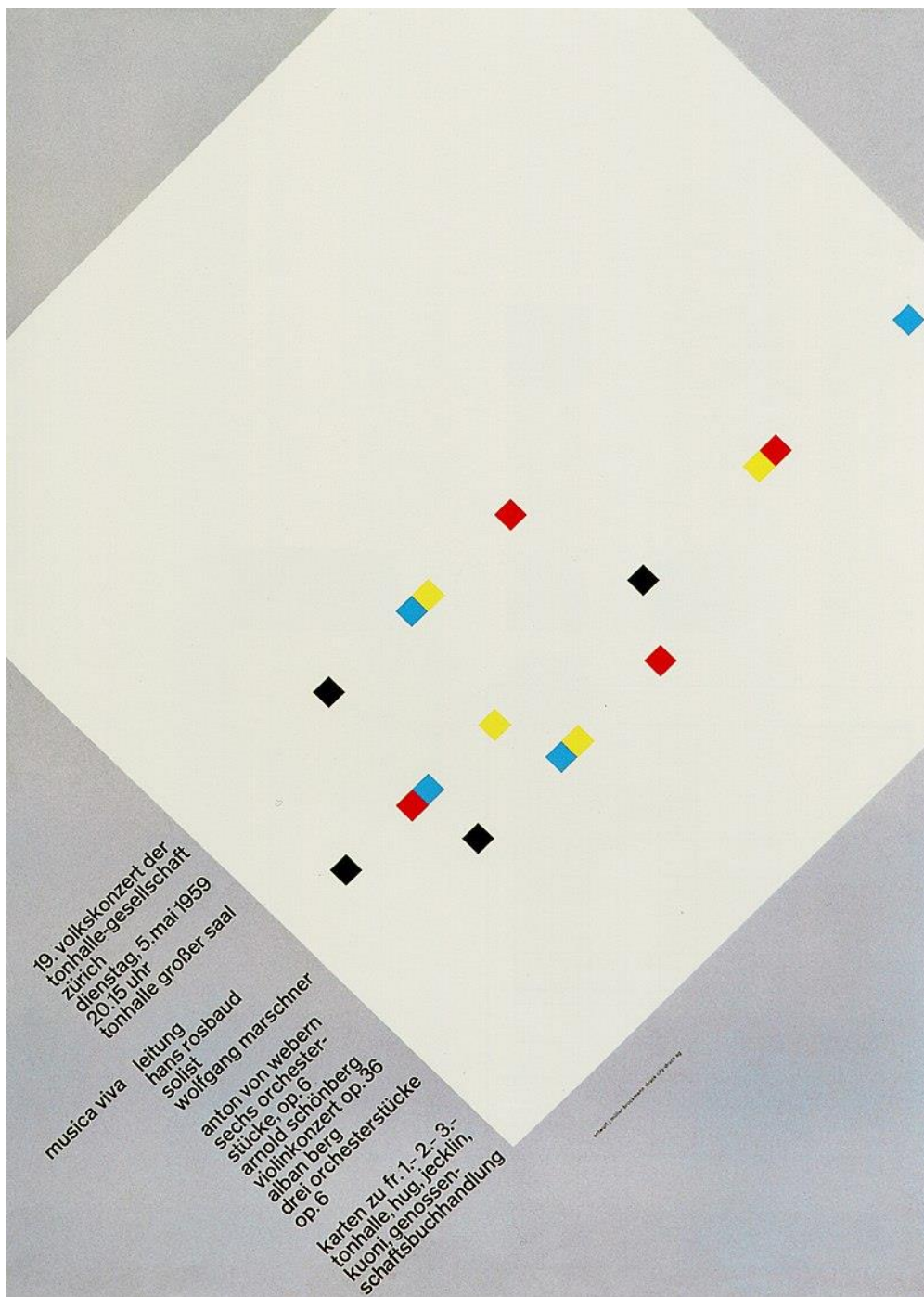


Рис.27. Мюллер-Брокманн.

Плакат для Musica Viva. 1959г.



Рис.28. Иогансон А.

Смотрится очень необычно. 1959г.

ВЕНГЕРСКИЙ ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ ФИЛЬМ

С СУББОТЫ



Автор сценария
Режиссер
Оператор

ЗОЛТАН ХЕГЕДИШ
ДЬЮЛА МЕСАРОШ
ЯНОШ ТОТ



Роли исполняют:
МАРИАНА МООР, ЕВА ВАШ,
ИРЕН ШЮТЗ, МАГДА ГАБИ,
ЙОЖЕФ ЛАНГ, ЖИГМОНД ФЮЛЭП
и др.

до

Производство
киностудии „Гунниа“, 1959 г.
Фильм дублирован на киностудии
им. М. Горького



ПОНЕДЕЛЬНИКА

Художник М. Лисман

Режиссер В. Сислав

«Голливуд»: Москва, Суссман, 29

Пол: 4 метра 14,11-48

Звук: 3D

Тираж: 24 000

Цена: 1 руб.



Рис.29. Неизвестный художник.

Время отдыха с субботы до понедельника. 1959г.

Kunstgewerbemuseum Zürich
Ausstellung

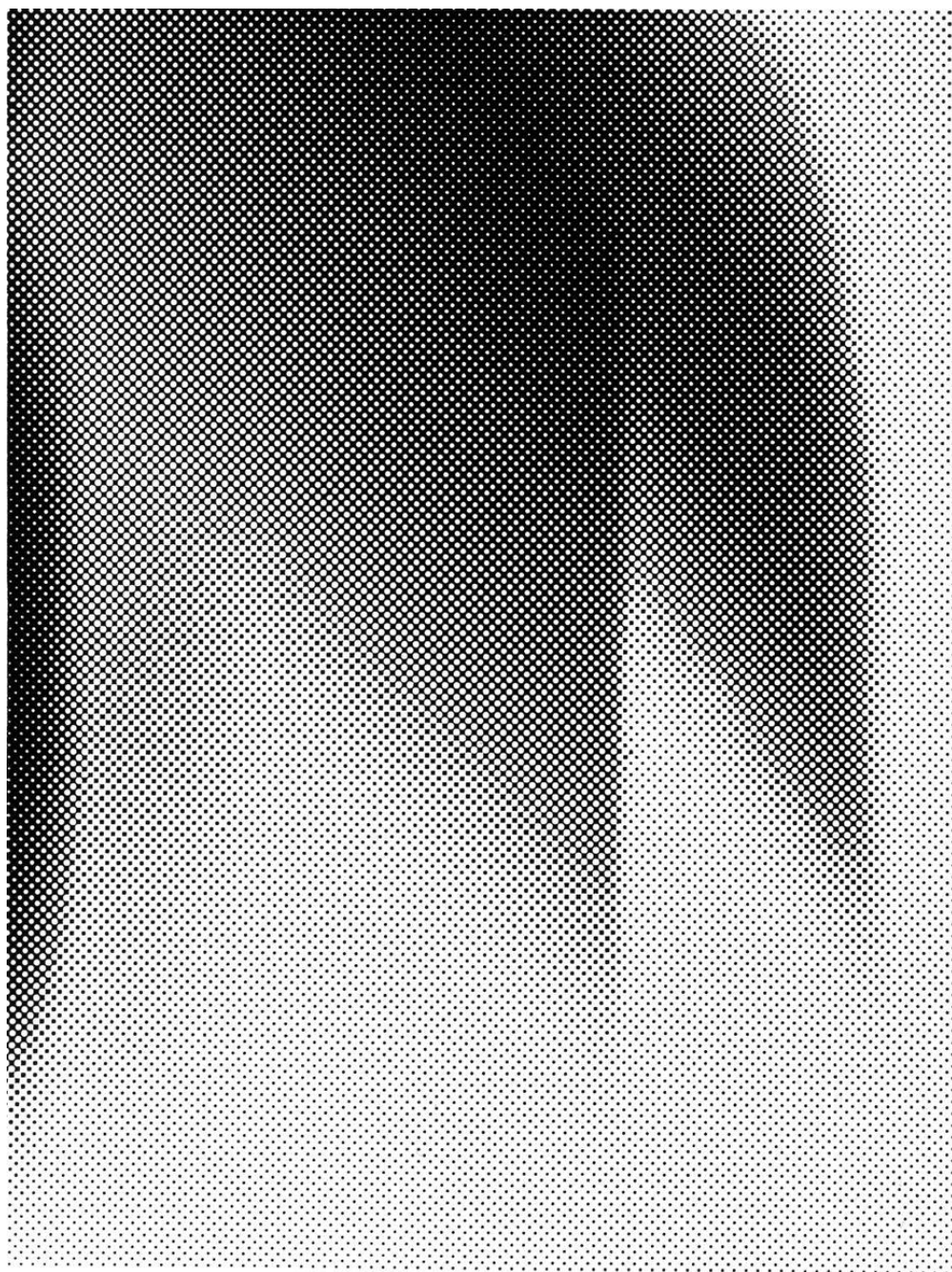
der film

10. Januar bis 30. April 1960

Offen: Montag 14-18, 20-22
Dienstag-Freitag 10-12, 14-18, 20-22
Samstag-Sonntag 10-12, 14-17

Рис.30. Мюллер-Брокманн.

Постер для DER FILM художника. 1960г.



ungegenständliche Photographie

Gewerbemuseum Basel 27. Februar bis 10. April 1960

Täglich 10-12 und 14-17 Uhr Eintritt frei

Рис.31. Эмиль Рудер.

Дизайн плакатов для выставки. 1960г.



Рис.32. Галкус Ю.

Плакат «Книга — лучший друг». 1960г.



Рис.33. Неизвестный художник.

Наркотик Мой, Колька! 1961г.

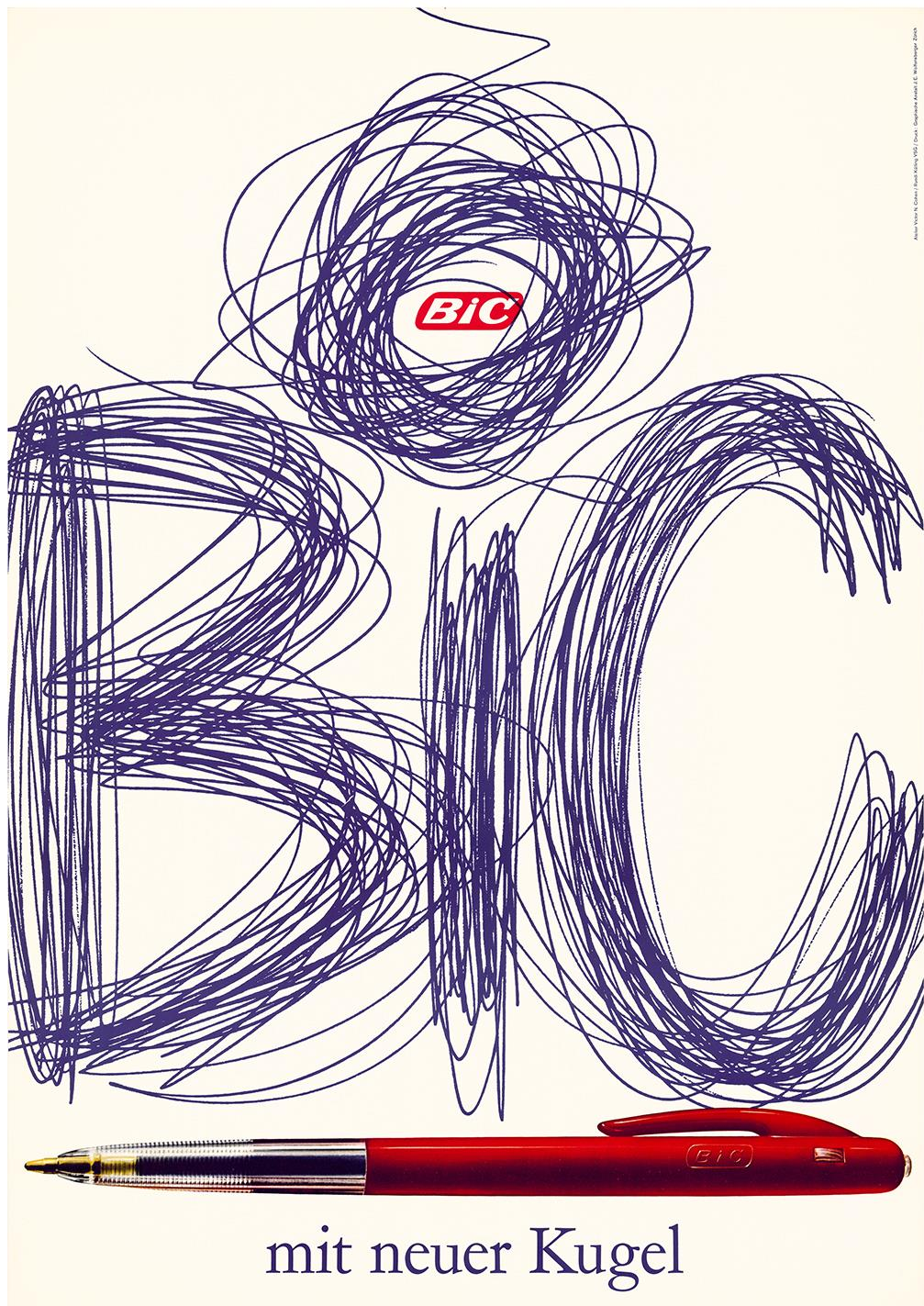


Рис.34. Руди Куэлинг.

Коммерческий постер для BIC. 1961г.

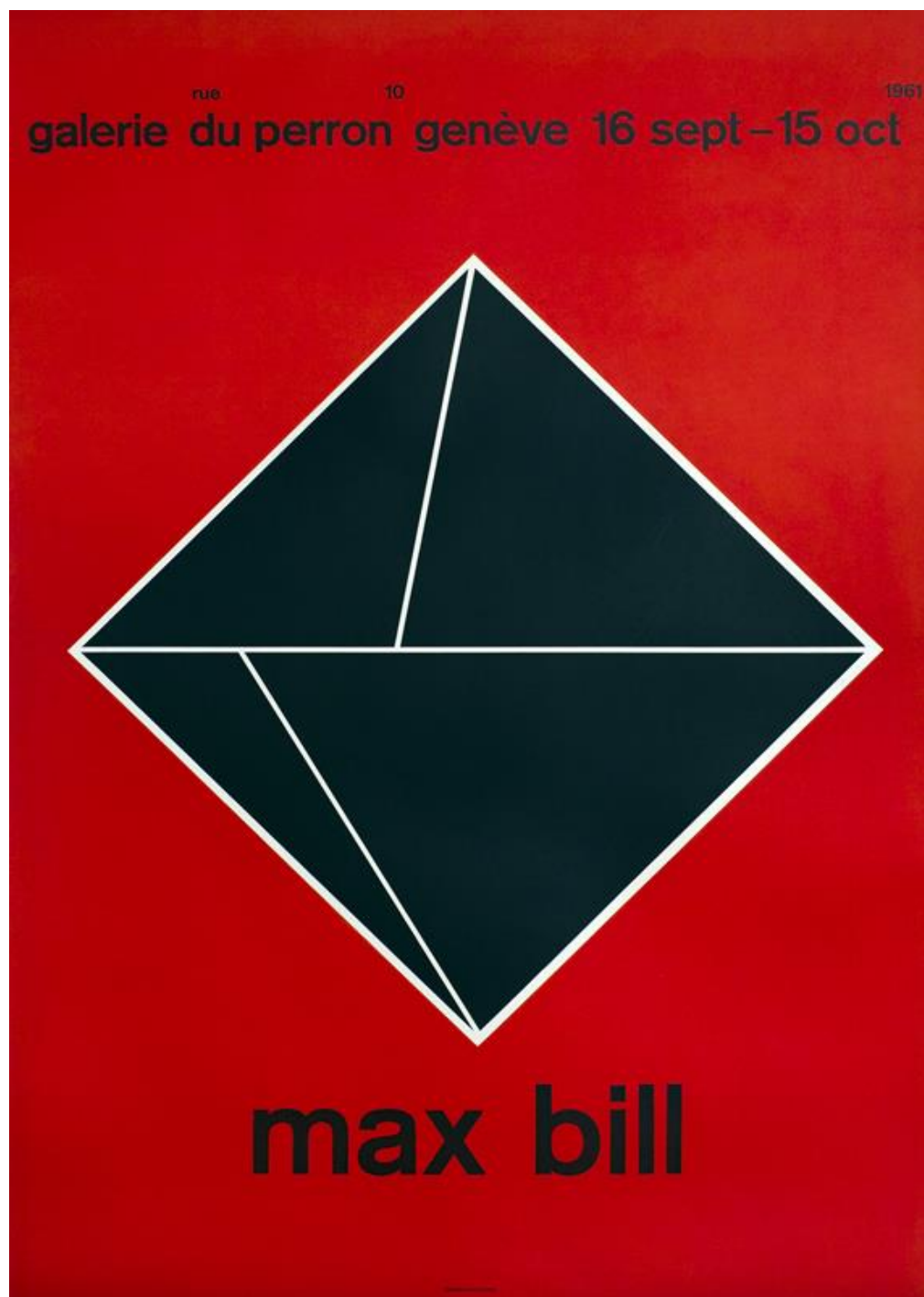


Рис.35. Галери дю Перрон.

Макс Билл. 1961г.

**Ausstellung im Vestibul
des Kongresshauses Zürich**

**Ausstellungsverlosung
60 Lettera-Schreibmaschinen**

**Gast
im Zeichen Olivettis**

**Montag, 2. Oktober,
bis Samstag, 7. Oktober 1961
täglich geöffnet
von 09.30 bis 18.30**



Рис.36. Эрнст Хистанд.

Оливетти. 1961г.



Рис.37. Эмиль Рудер.

Швейцарские художники без хельмхауса. 1961г.

dänisches

Gewerbemuseum Basel
Soalenvorstadt 2
21. März bis 29. April 1962
Täglich geöffnet
10-12 und 14-17 Uhr
Mittwoch auch 20-22 Uhr
Eintritt frei

silber und hand werk

Рис.38. Эмиль Рудер.

Дизайн шрифтового плаката. 1962г.



Рис.39. Неизвестный художник.

Без страха и упрёка. 1962г.



Рис.40. Неизвестный художник.

Молодо-зелено. 1962г.



Рис.41. Неизвестный художник.

Черная чайка. 1962г.

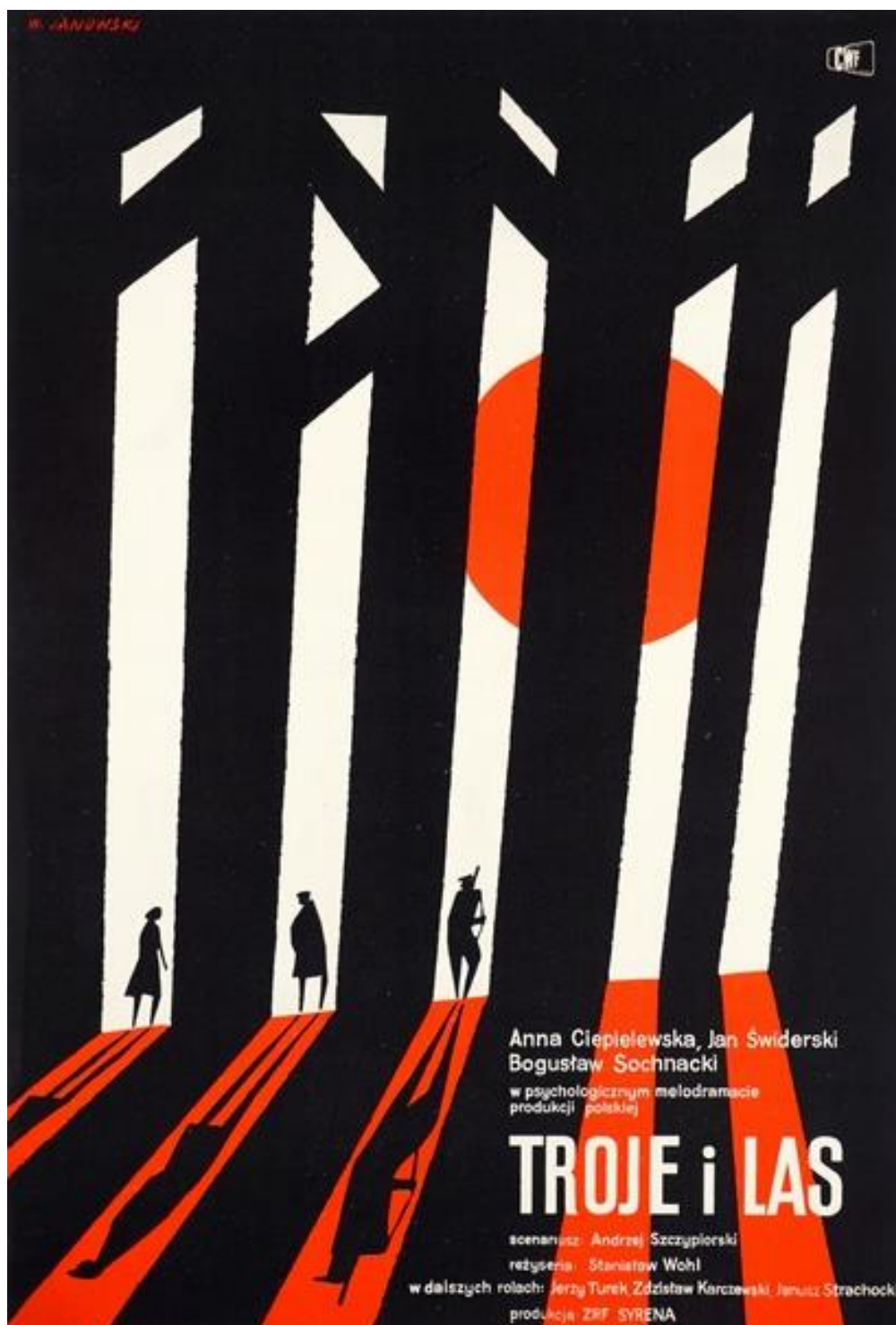


Рис.42. Яновский Витольд.

Трое и лес. 1962г.



Рис.43. Неизвестный художник.

Я, бабушка, Илико и Илларион. 1963 г.



Рис.44. Неизвестный художник.

Вечеринка. 1963г.



Рис.45. Неизвестный художник.

Весенние хлопоты. 1964г.



Рис.47. Фриц Бюлер.

Меррент, 40 лет-Базель. 1964г.

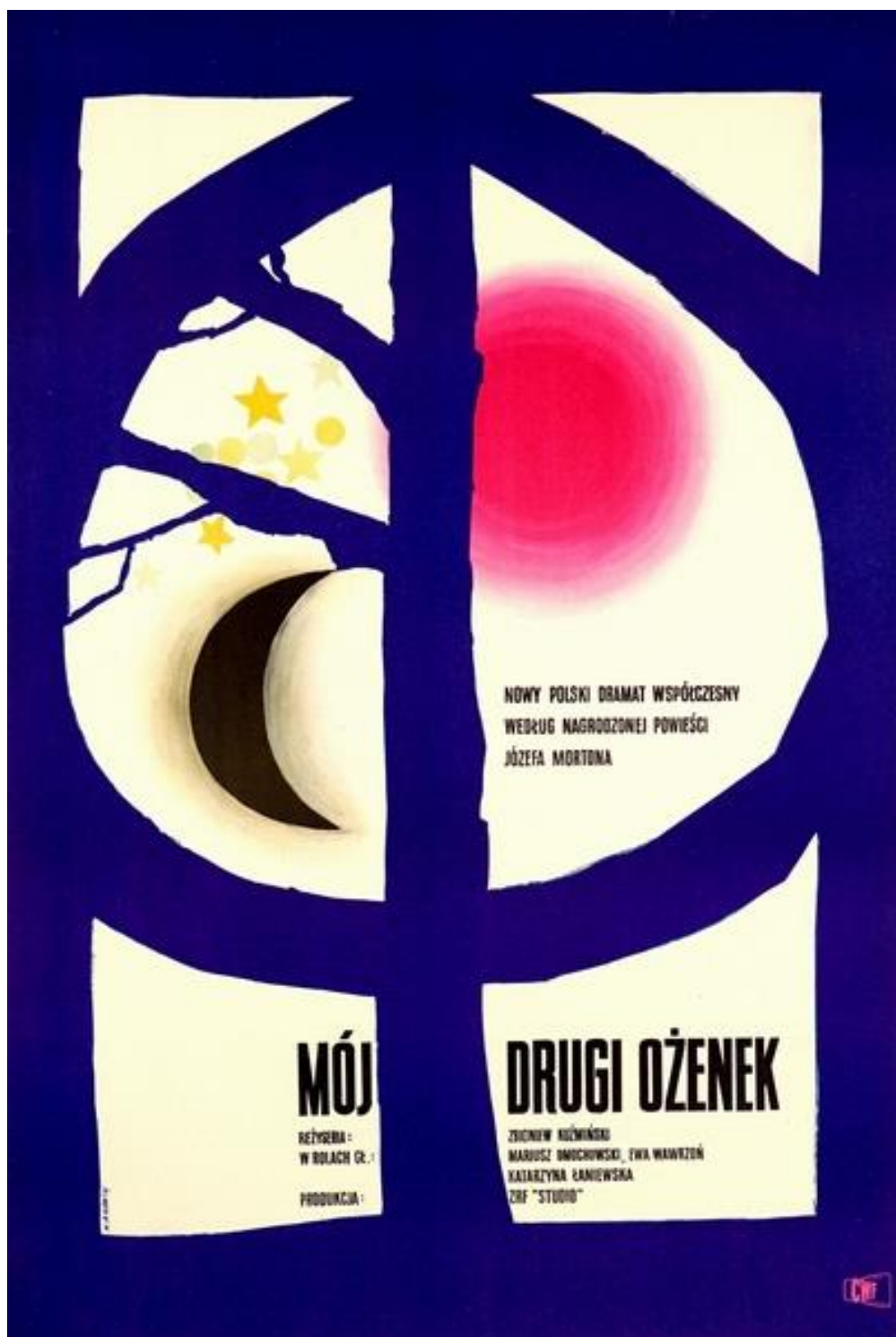


Рис.48. Яновский Витольд.

Мой второй брак. 1964г.



Рис.49. Неизвестный художник.

Время, Вперед! 1965г.



Рис.50. Неизвестный художник.

Чистые пруды. 1965г.



Рис.51. Каракашев В. С.

Плакат «Миру — мир». 1965г.



Рис.52. Армин Хофманн.
Штадт Театр Базель. 1965г.



Рис.53. Неизвестный художник.

26 Бакинских Койсаров. 1966г.

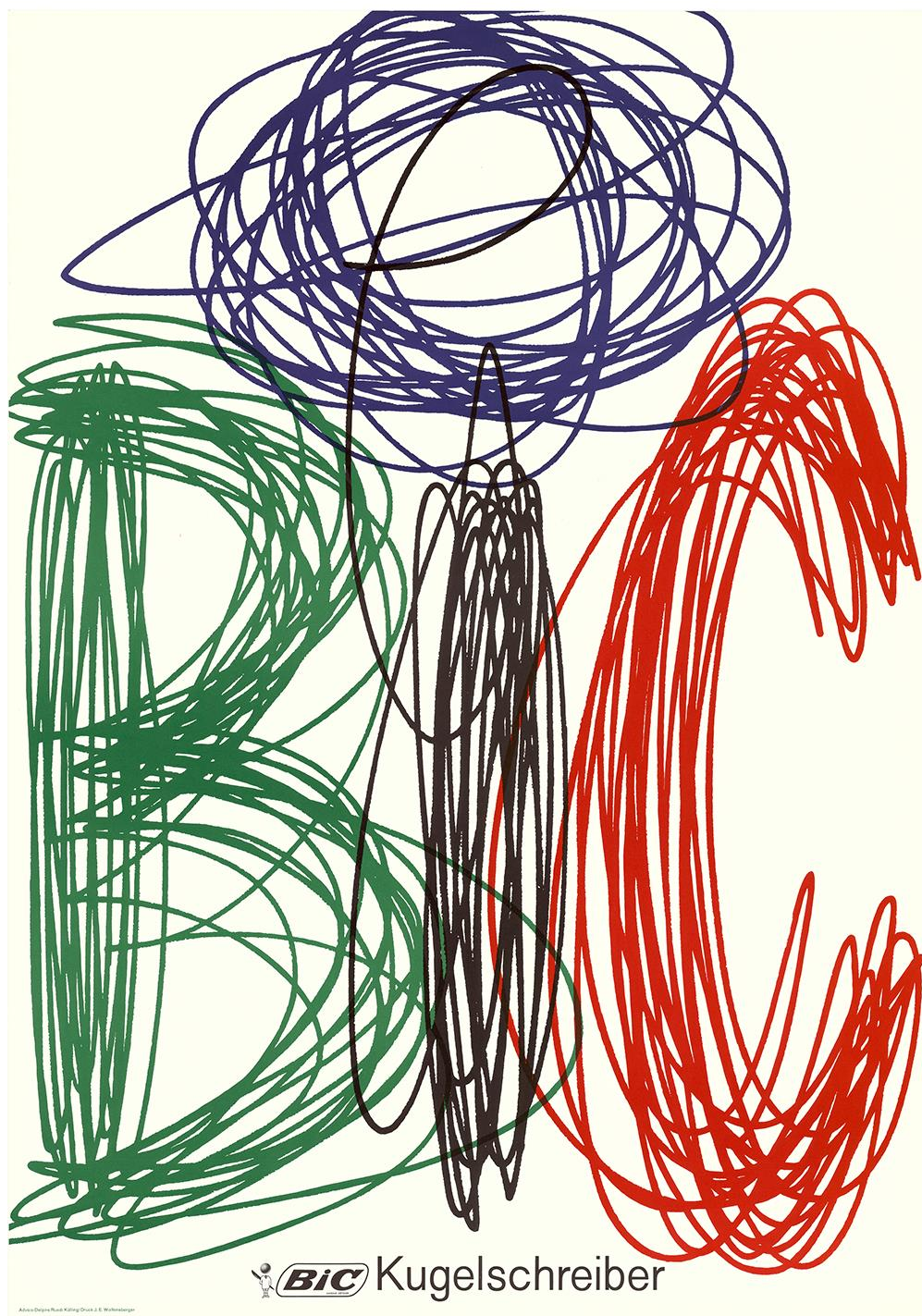


Рис.54. Руди Кюллинг.

Рекламный плакат для Bic. 1967г.



Рис.55. Неизвестный художник.

Вот и ты узнал, Том, почему фунт лиха! 1968г.



Рис.56. Мюллер-Брокманн.

Афиша музыкального фестиваля Musica Viva. 1971г.

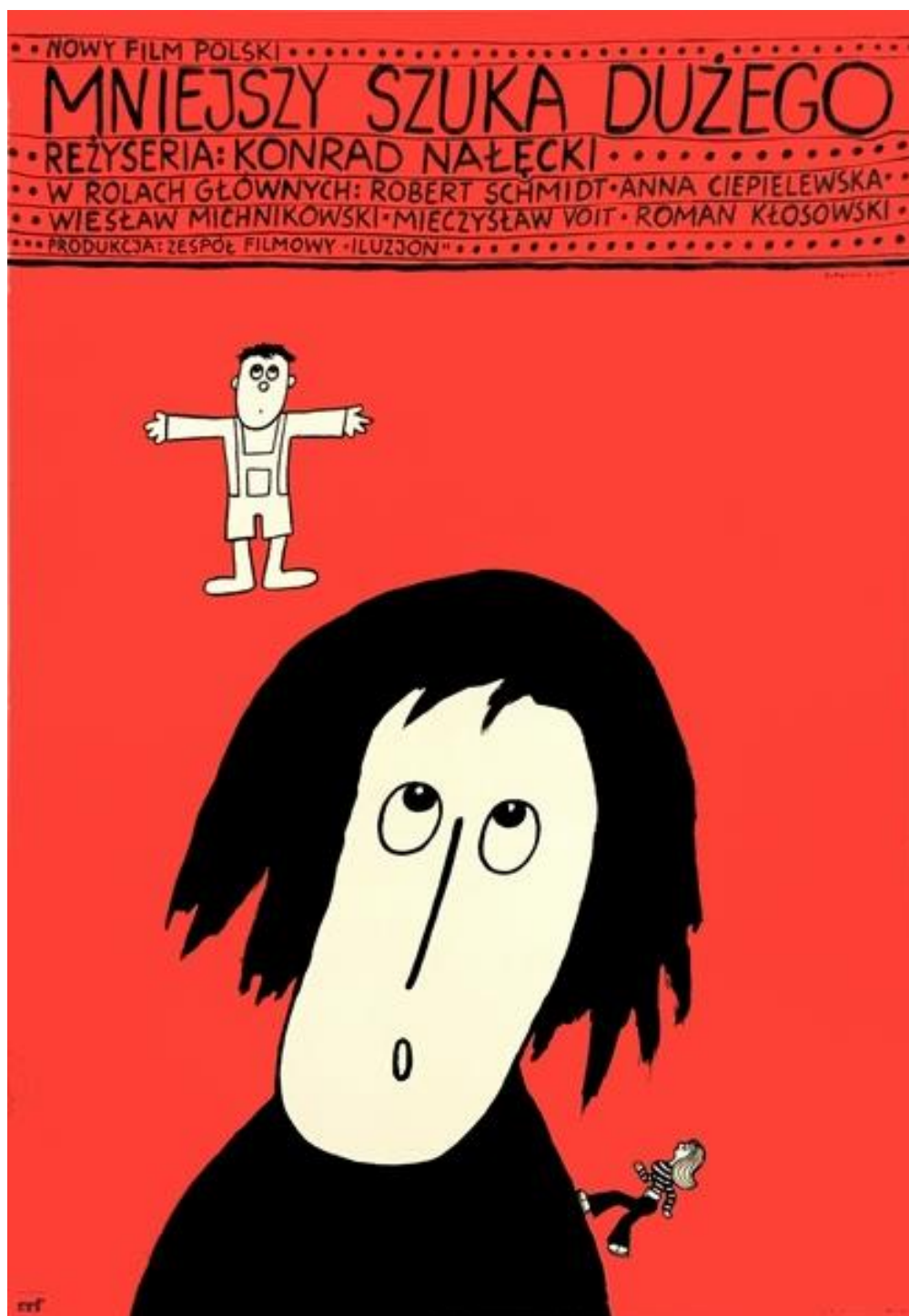


Рис.57. Бутенко Богдан.

Маленькая ищет большую. 1975г.



Рис.58. Млодозенец Джейн.

Плакат Барри. 1977г.



Рис.59. Вольфганг Вайнгарт.

Плакат для выставки "Kunstcredit 1976/77". 1977г.

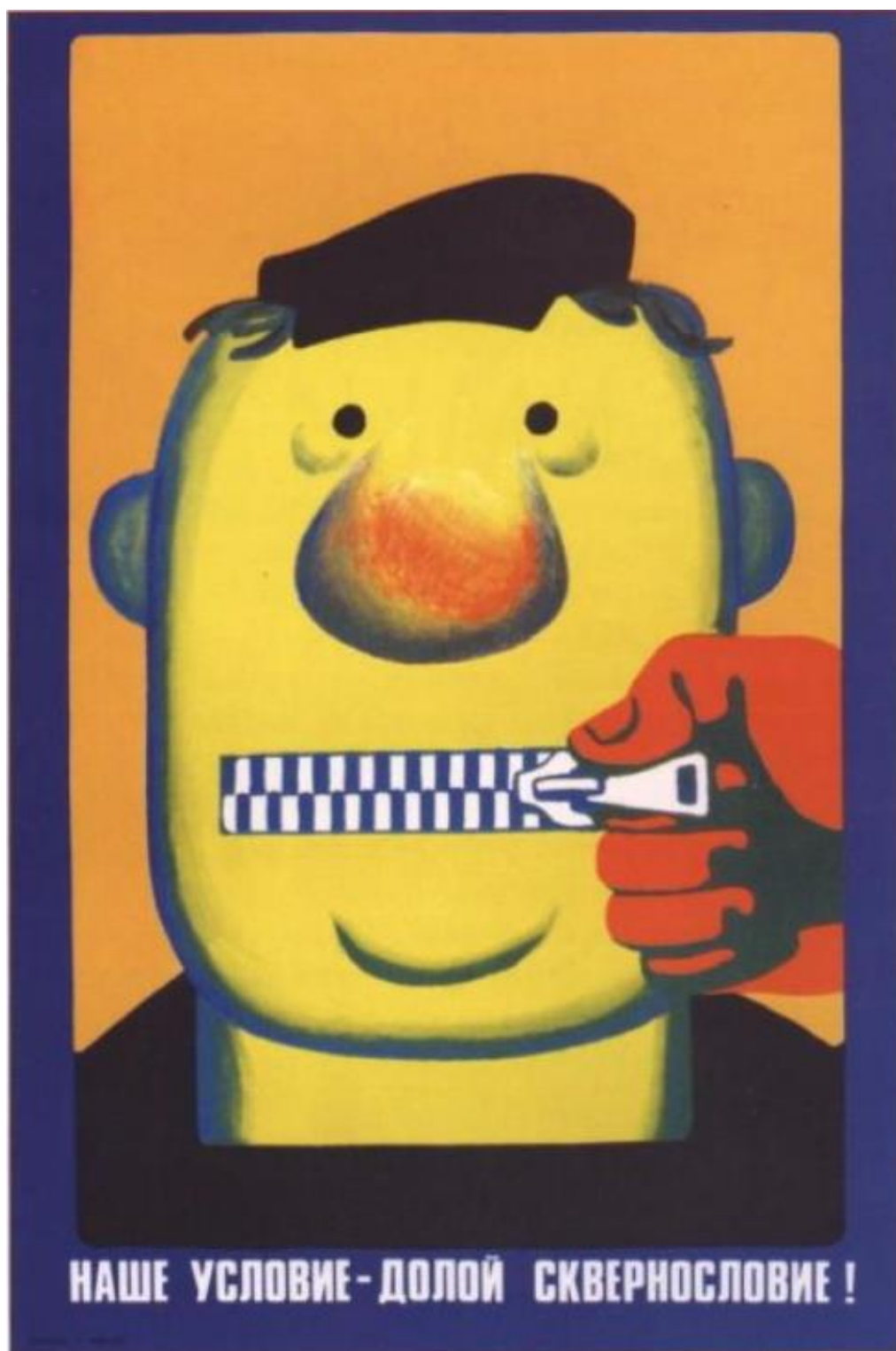


Рис.60. Иванов К.

Наше условие-долой сквернословие! 1981г.



Рис.61. Молодзенец Джейн.

Народные темы в плакатах. 1981г.

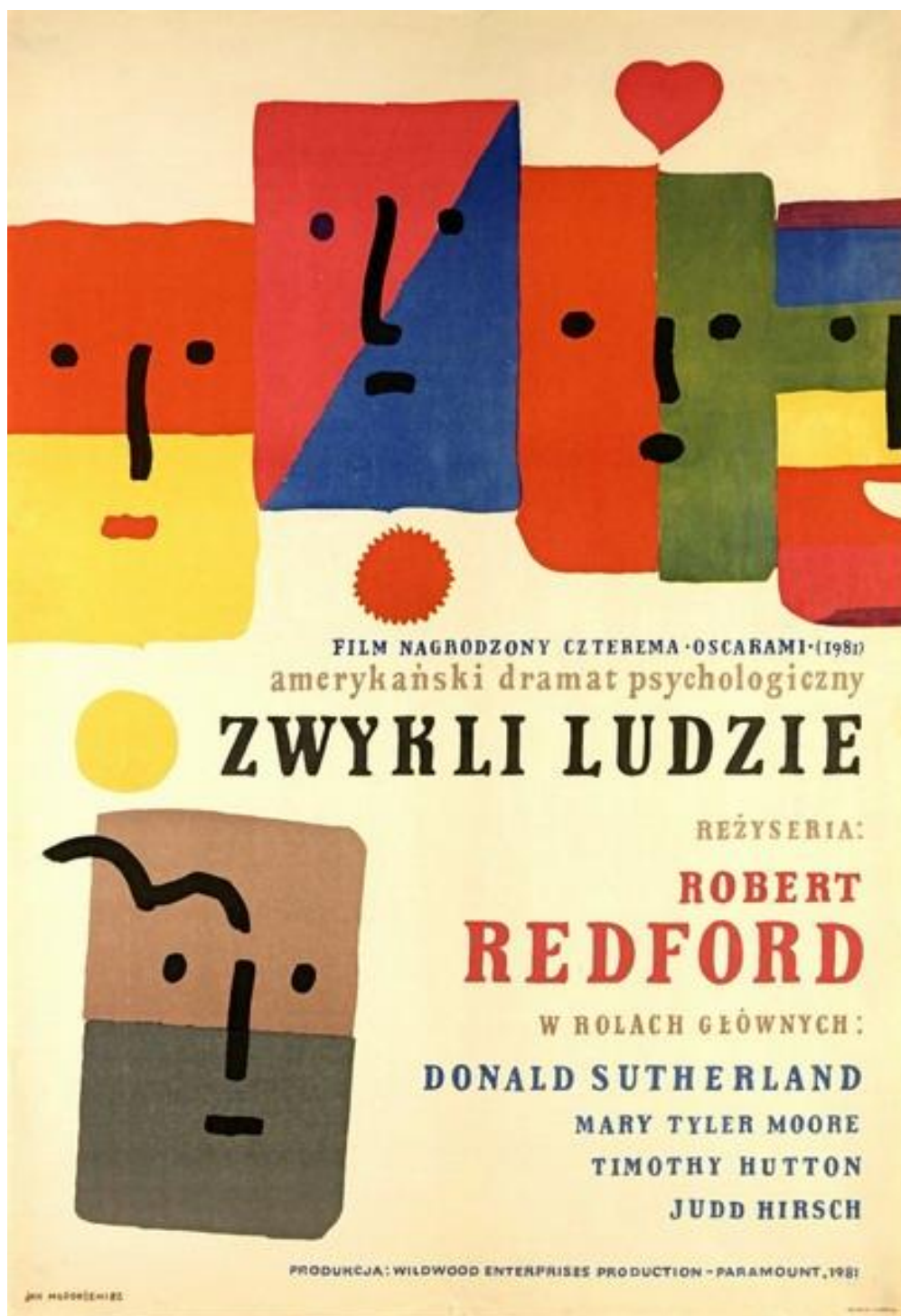


Рис.62. Младозенец Джейн.

Обычные люди. 1981г.



Рис.63. Вольфганг Вайнгант.

Типографский плакат. 1981г.

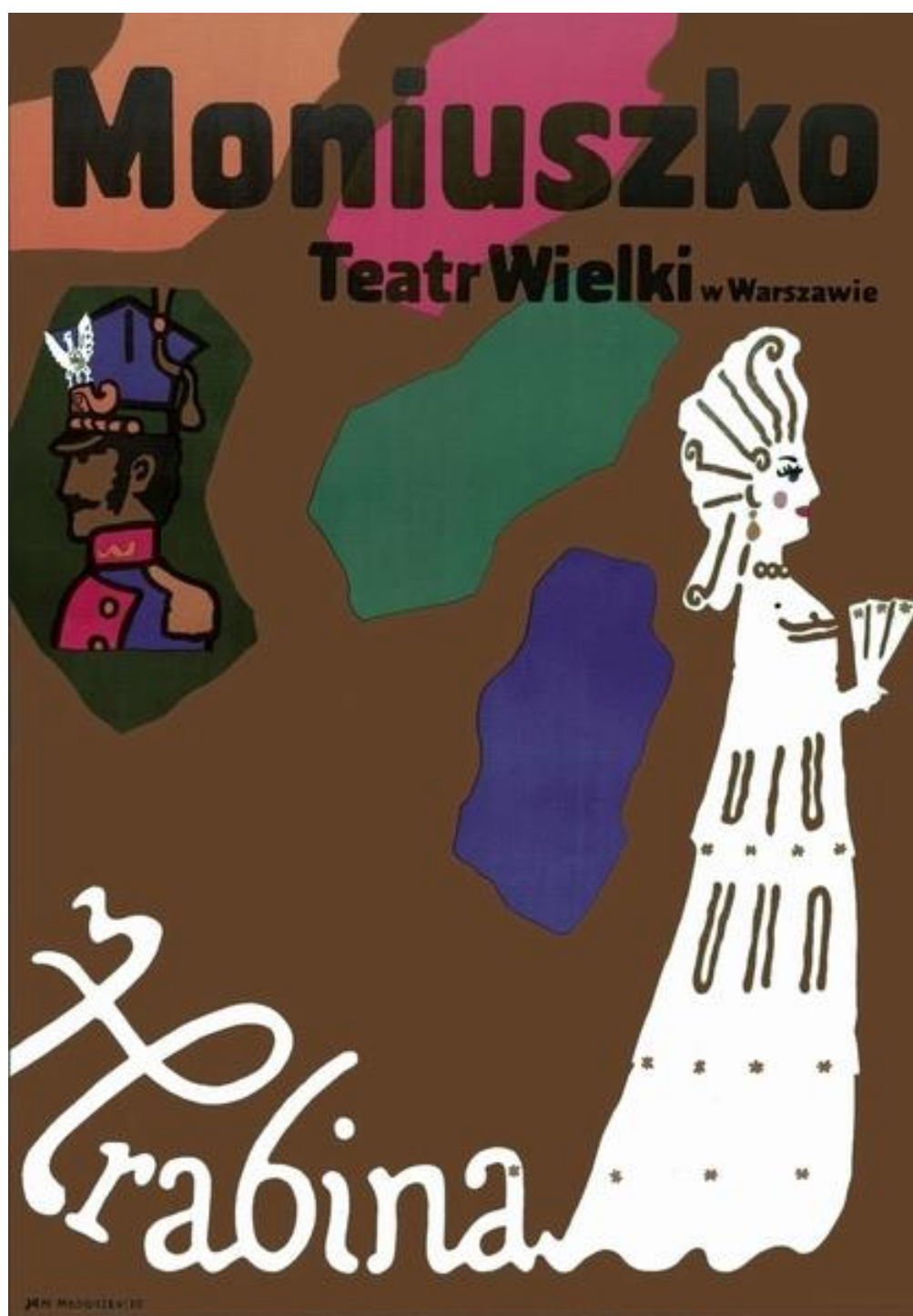


Рис.64. Молодзенец Джейн.

Графиня. 1982г.

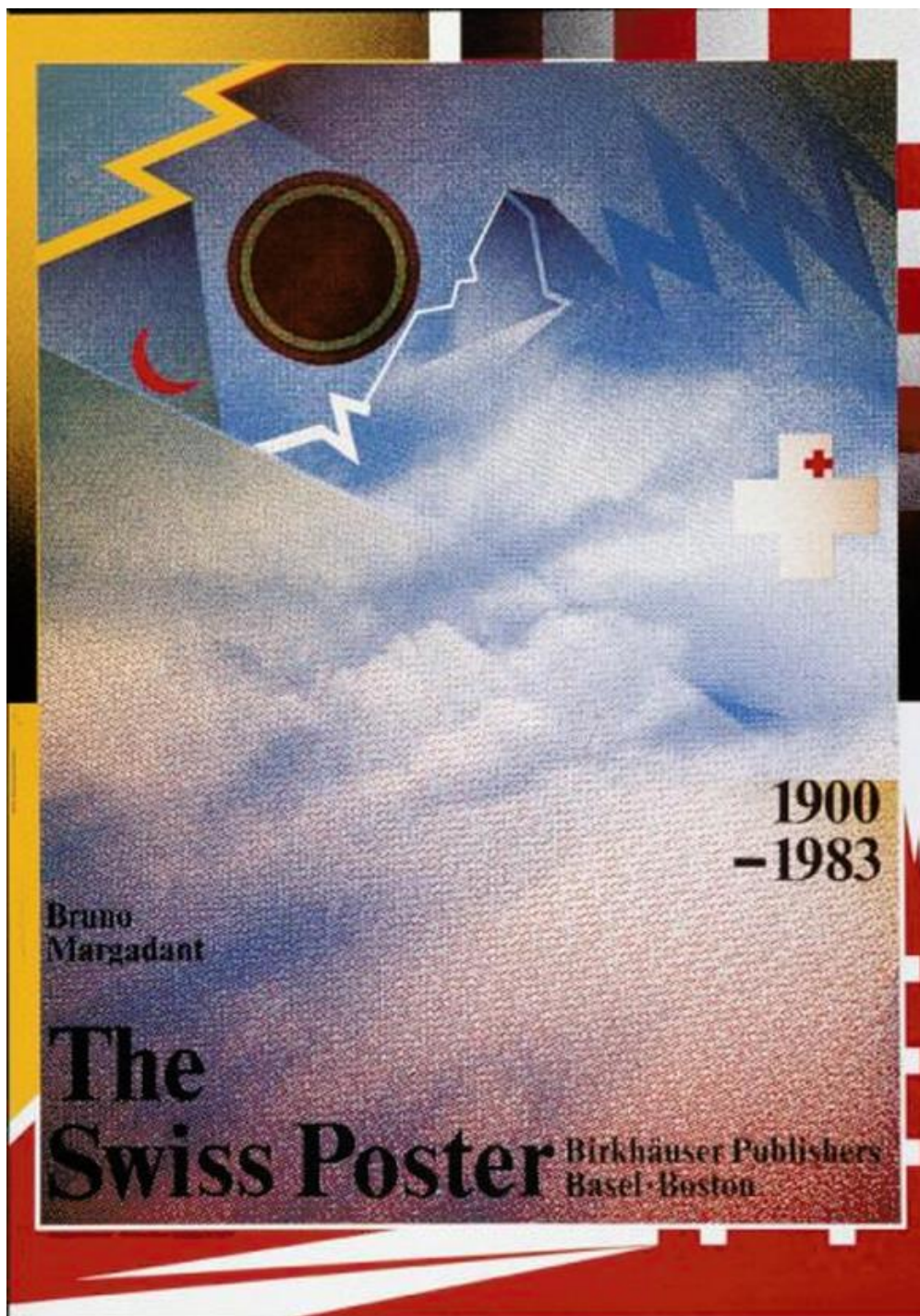


Рис.65. Вольфганг Вайнгатт.

Швейцарский плакат 1900-1983 г. 1984г.



Рис.66. Леонов Ю.

«У меня есть свое мнение, но я с ним не согласен...». 1988г.



Рис.67. Руди Кюллинг.

Афиша мероприятия для OLMA. 1990г.



Рис.68. Кая Рышард.
Скрипач на крыше. 1993г.

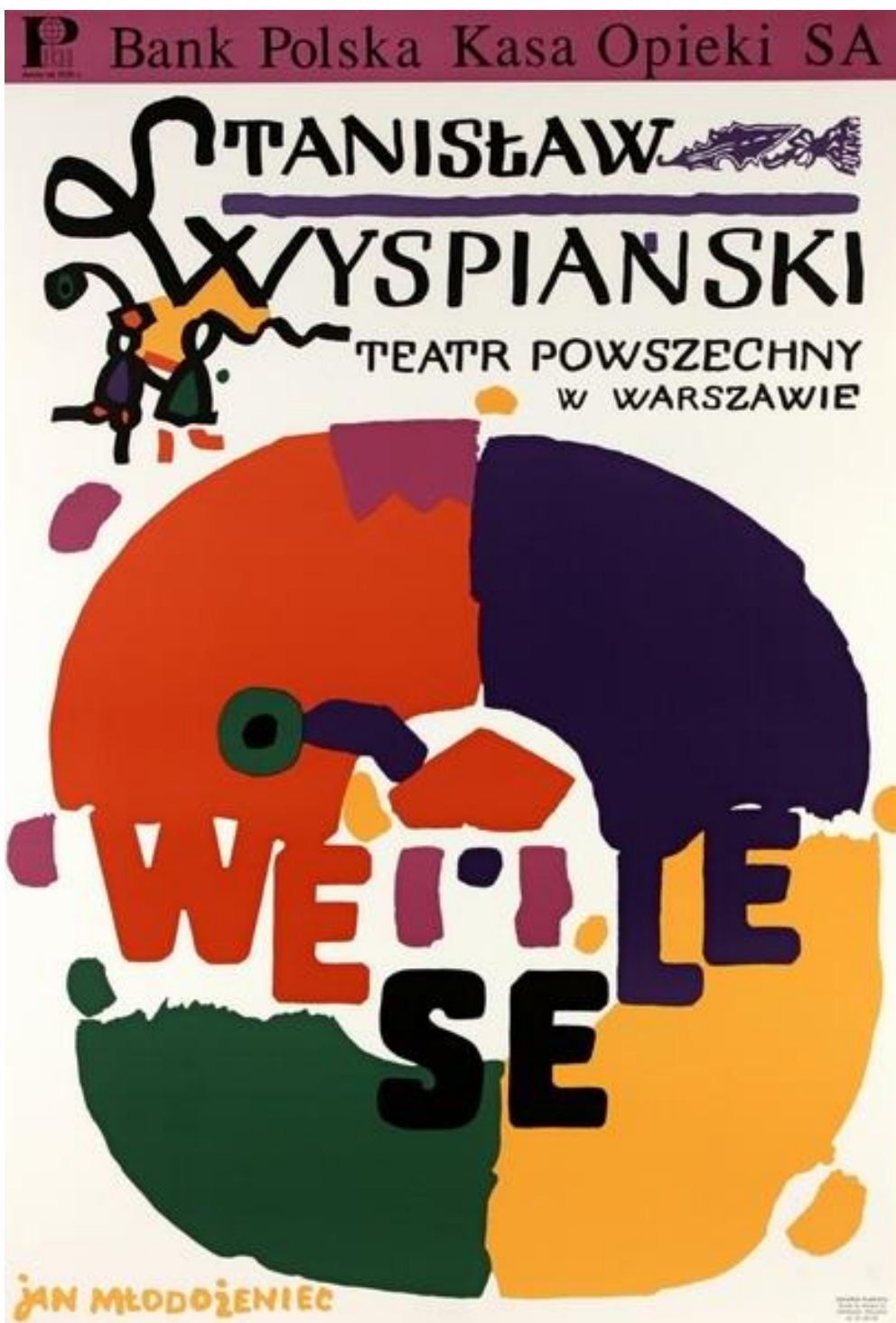


Рис.69. Молозенец Джейн.

Свадьба. 1995г.



Рис.70. Адамчик Мирослав.

Тав. 1996г.



Рис.71. Адамчик Мирослав.

Кислород. 2003г.

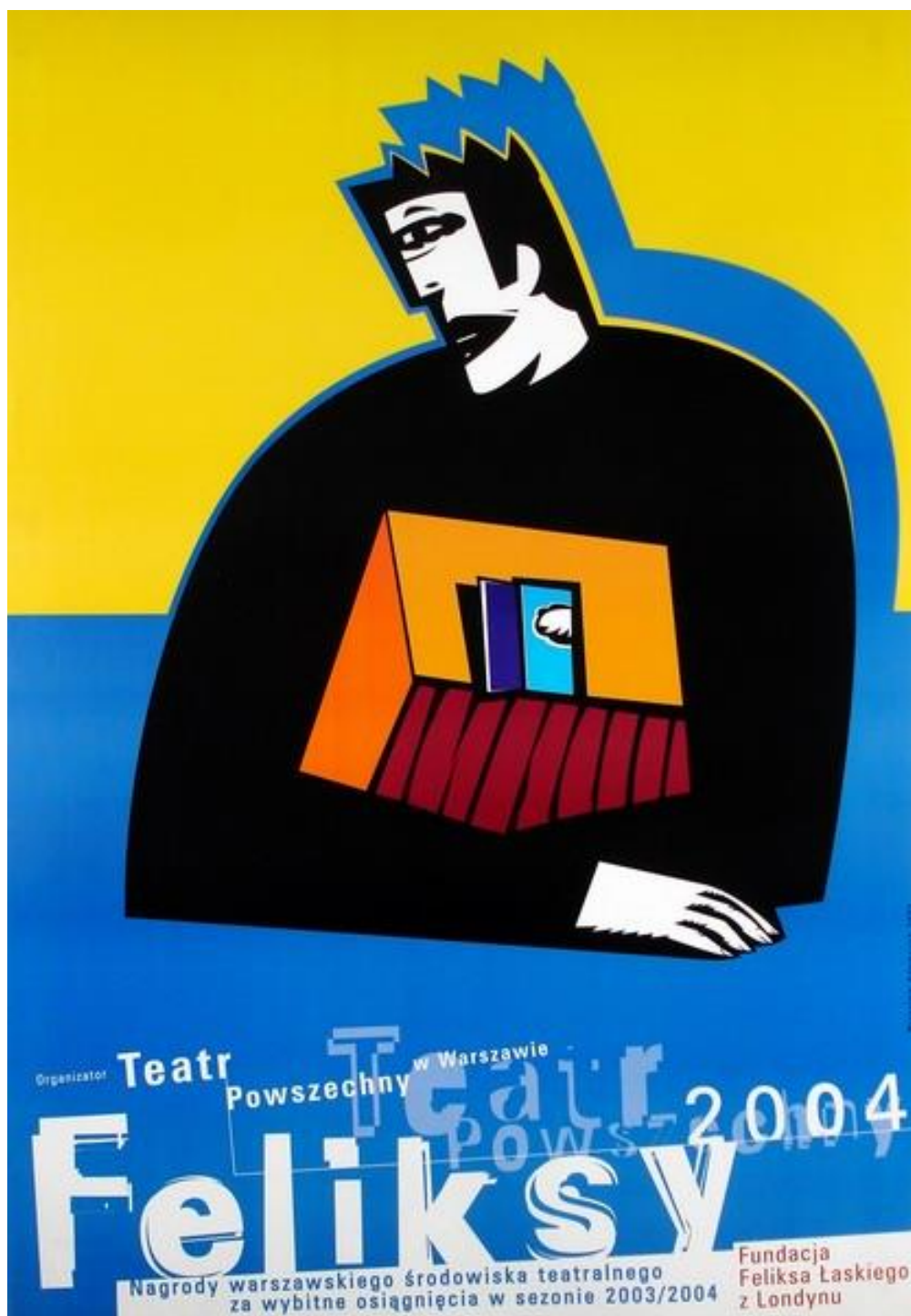


Рис.72. Адамчик Мирослав.

Театральная премия. 2004г.

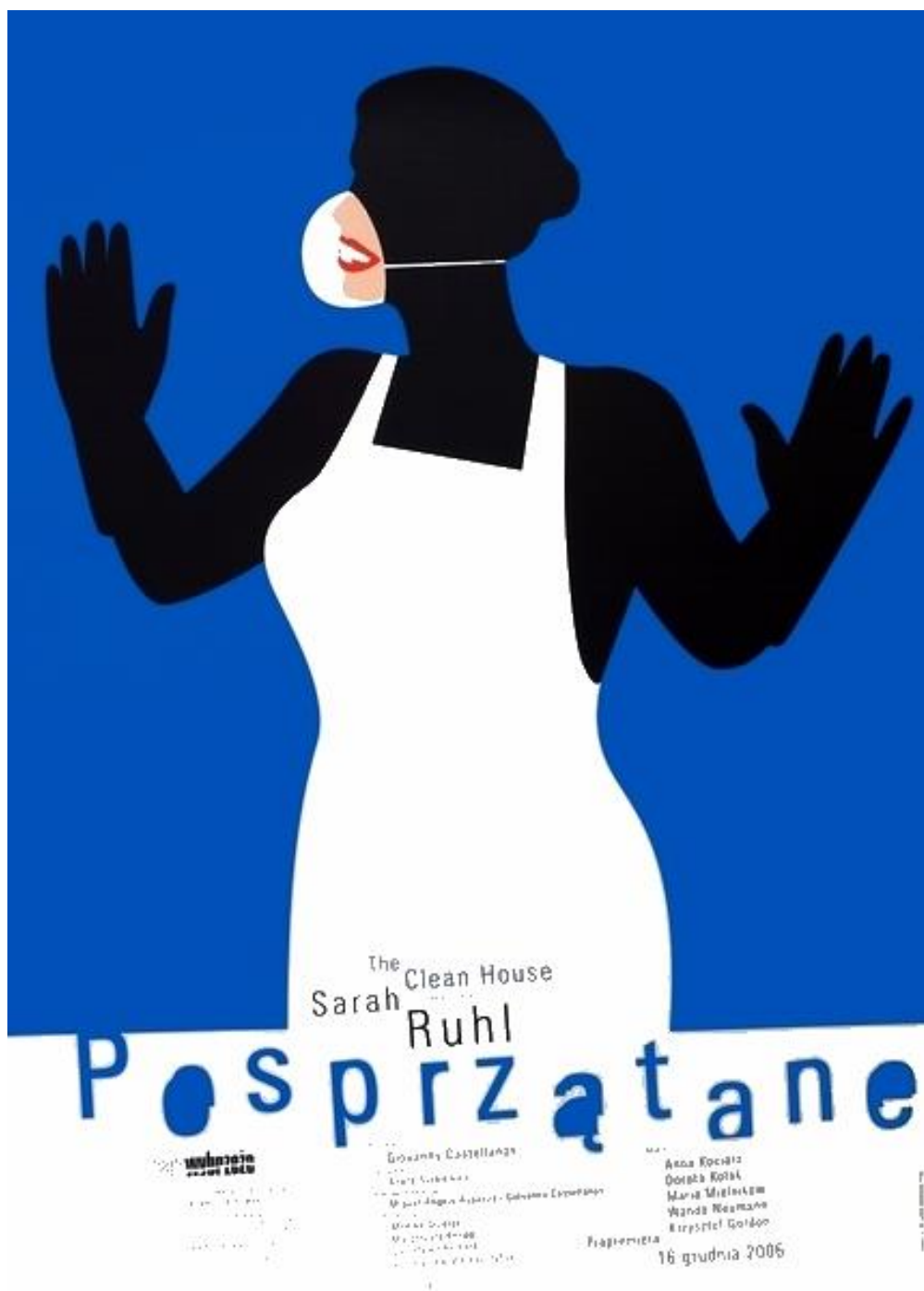


Рис.73. Адамчик Мирослав.

Чистый дом. 2006г.

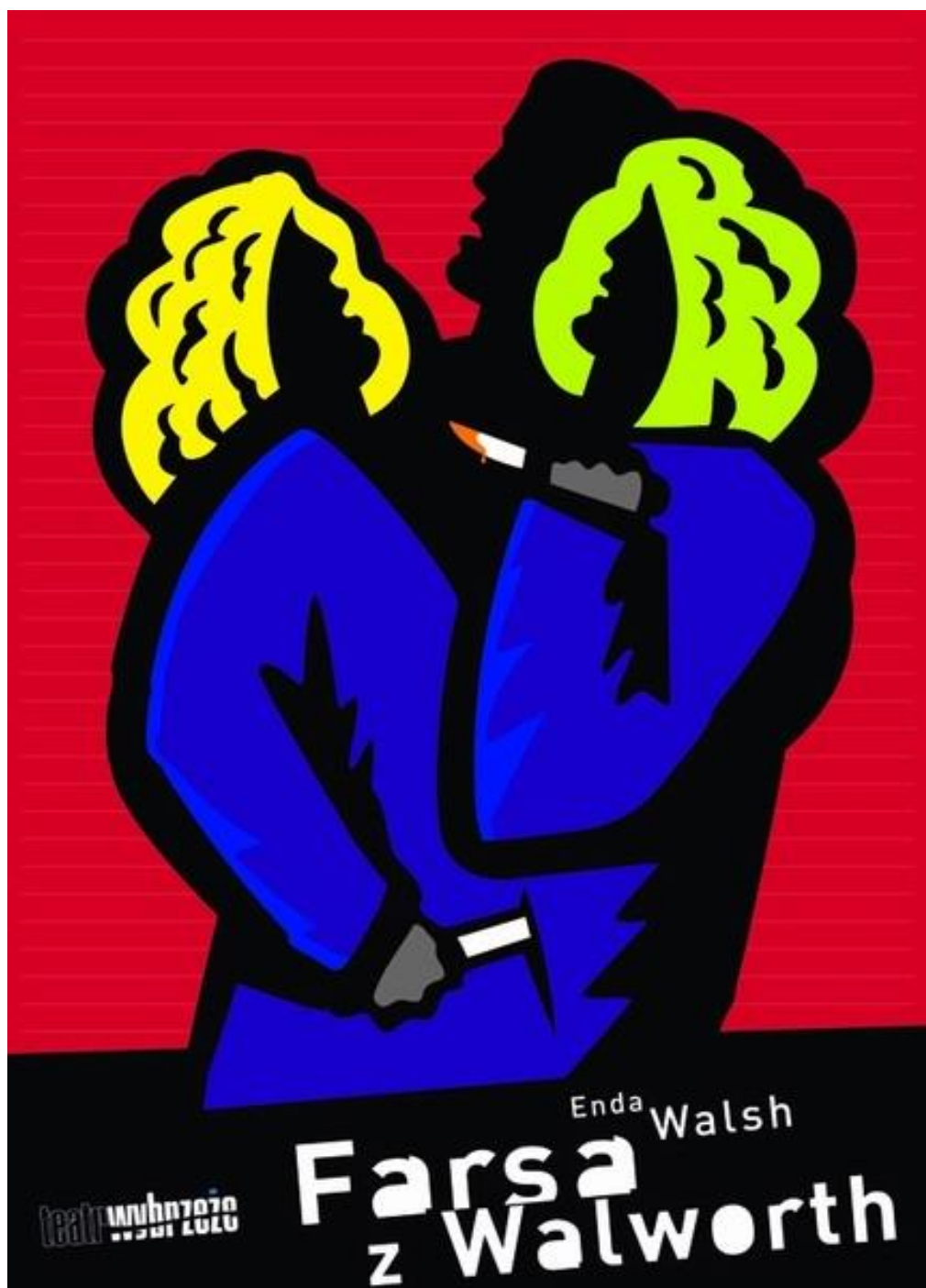


Рис.74. Адамчик Мирослав.

Уолвортский фарс. 2007г.

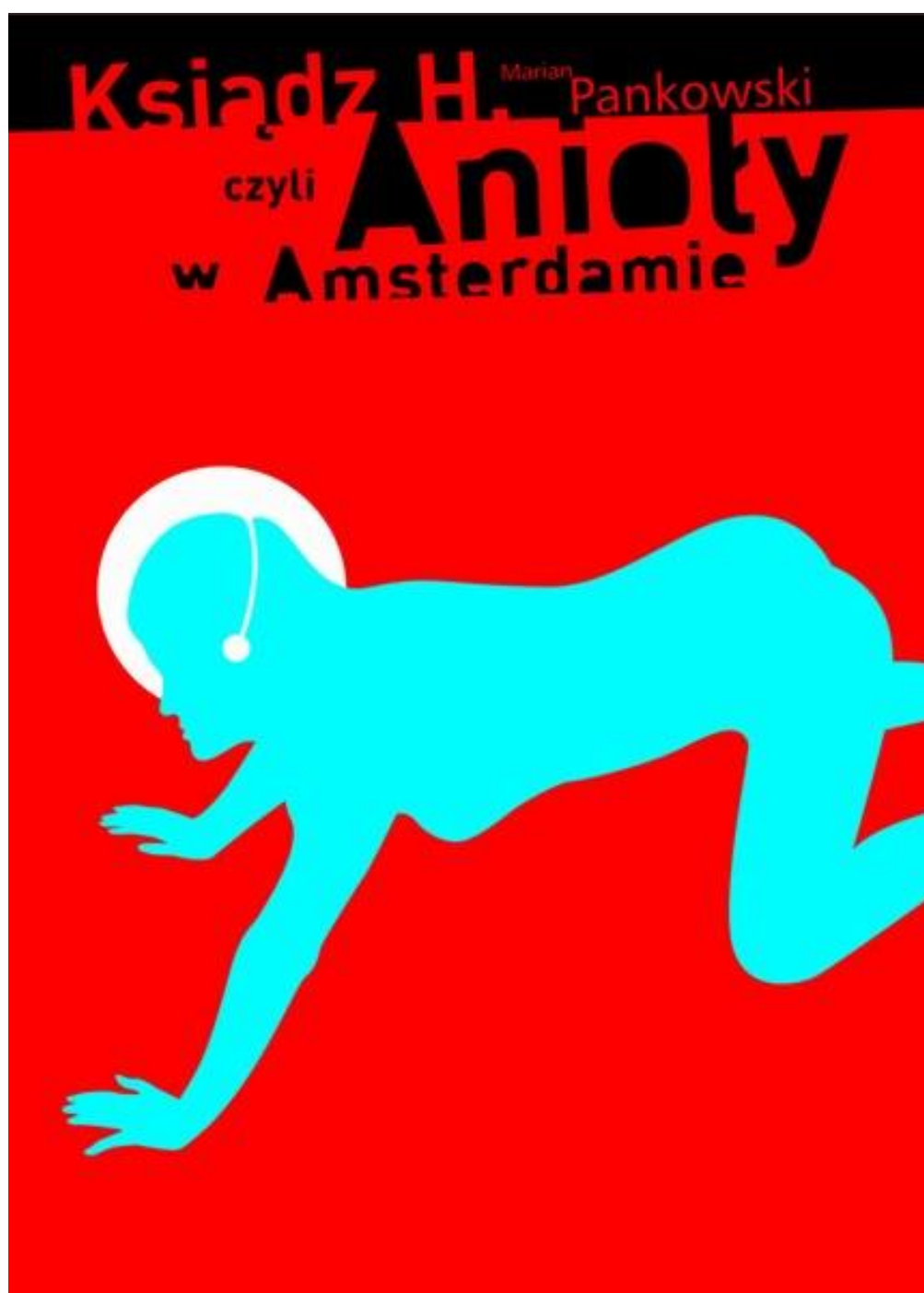


Рис.75. Адамчик Мирослав.

Ангелы в Амстердаме. 2009г.

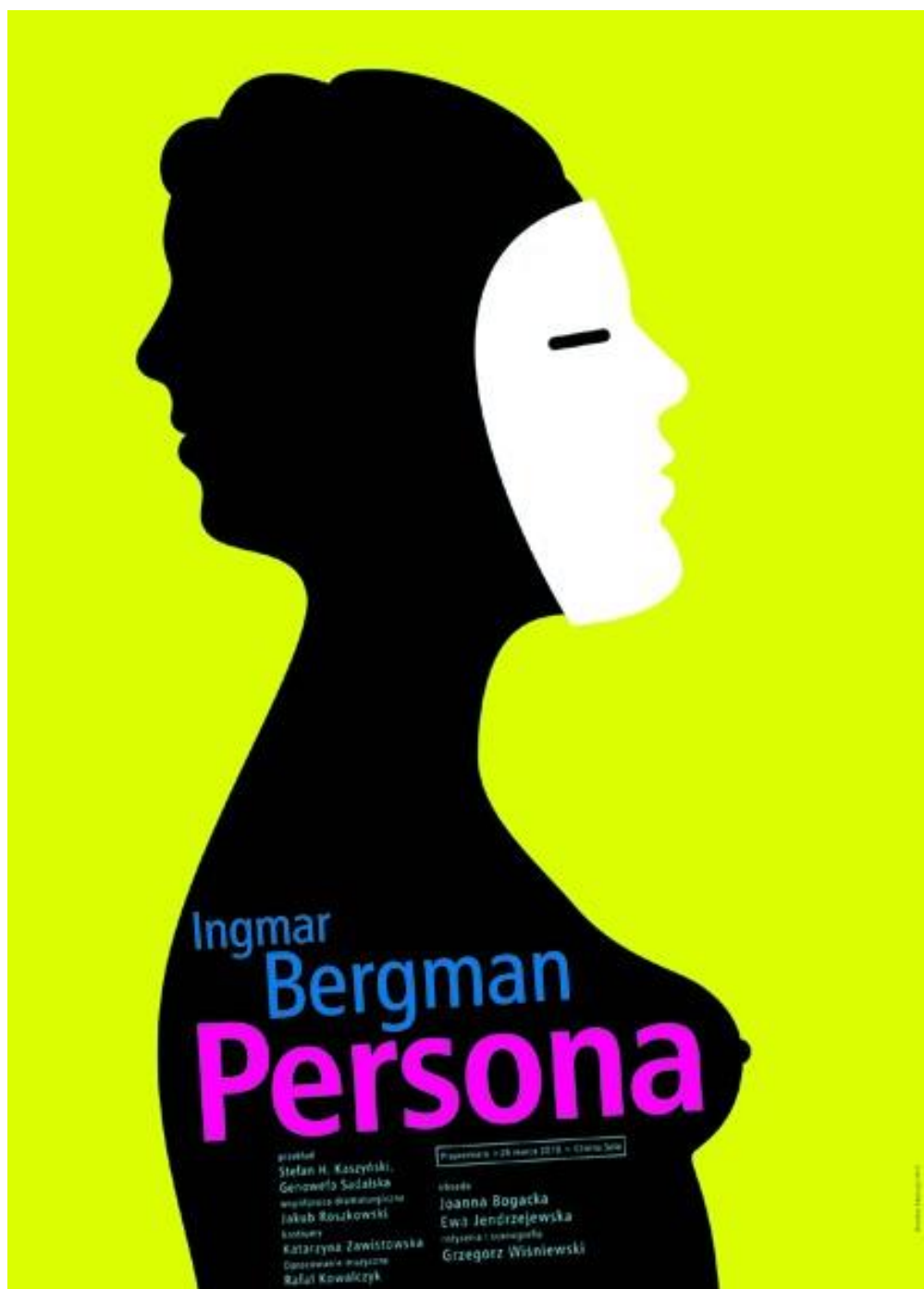


Рис.76. Адамчик Мирослав.

Персона. 2010г.

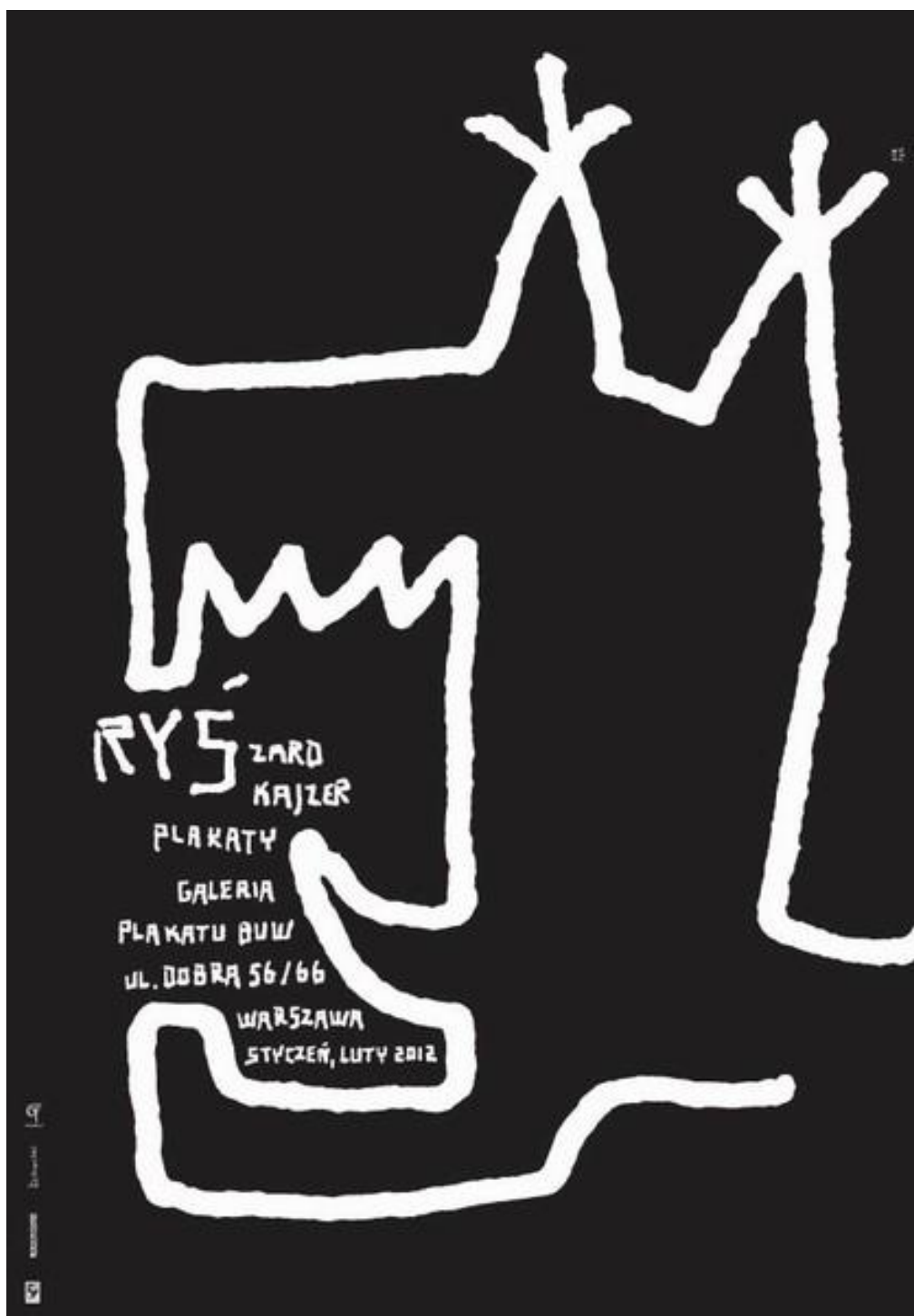


Рис.77. Кайзер Рьшард.

Плакаты BUW. 2012г.



Рис.78. Масевский Лех.

9-й Варшавский фестиваль еврейской культуры "Зингер". 2012г.

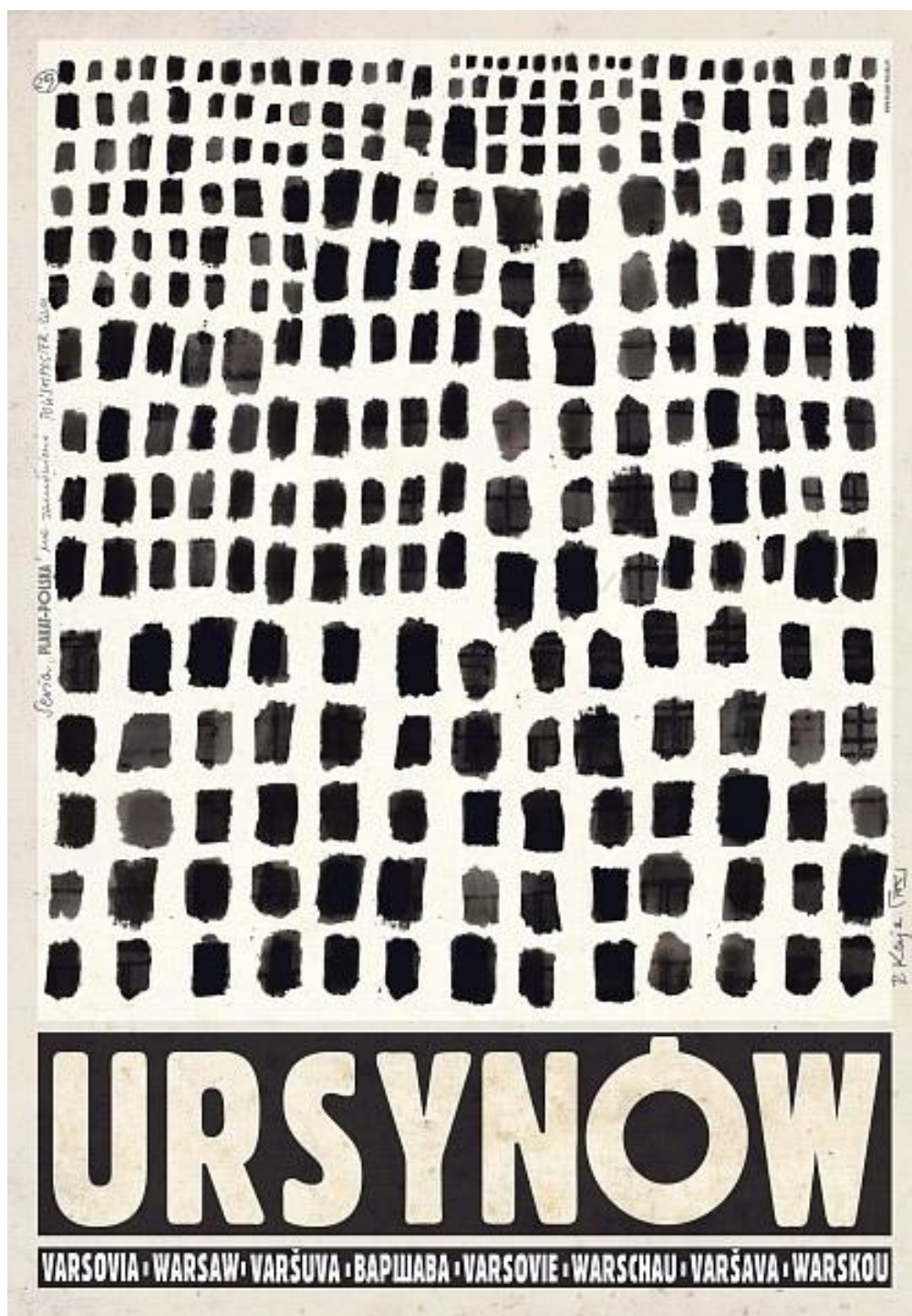


Рис.79. Катя Ричард.

Урсынов, Варшава, Польша. 2012г.

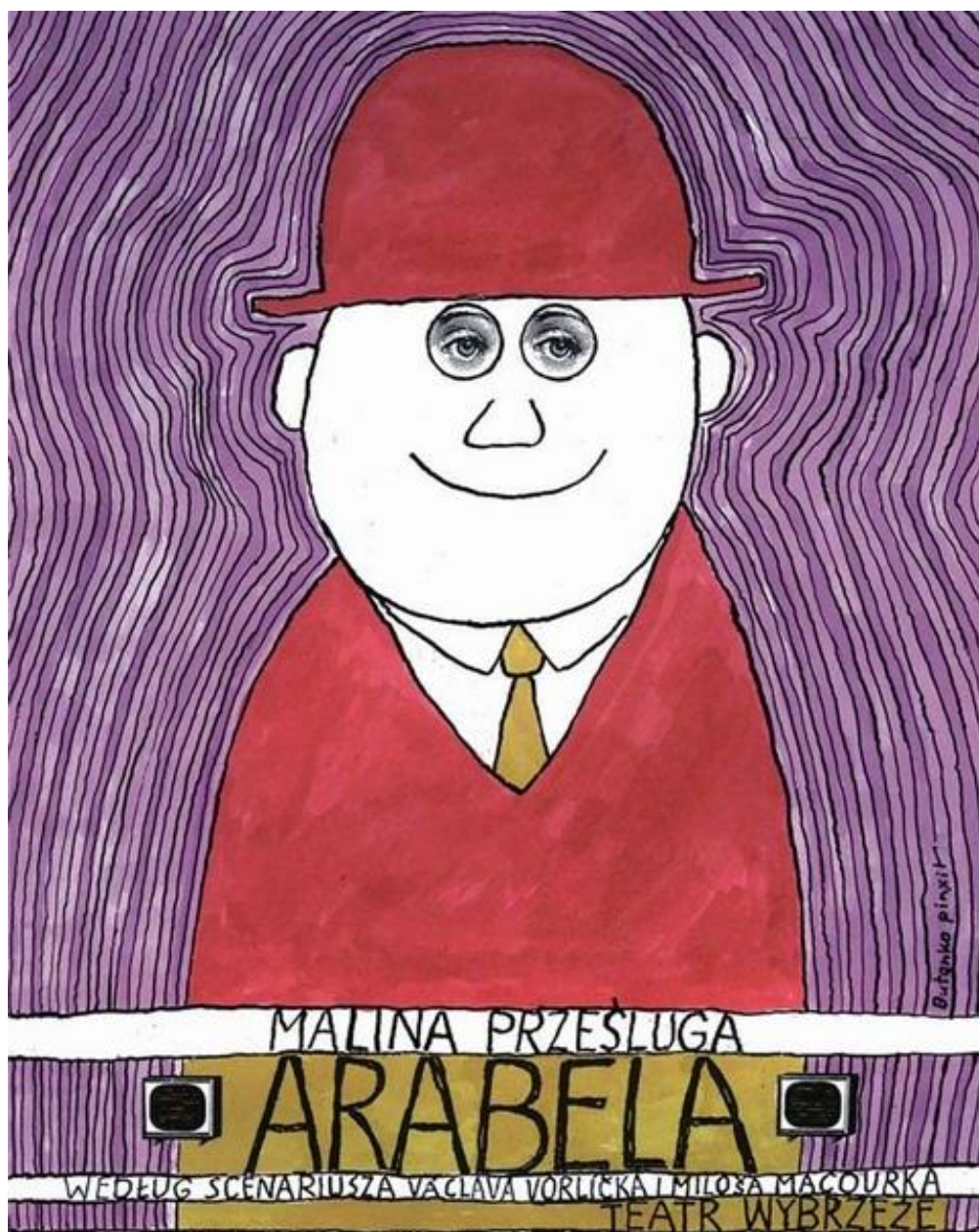


Рис.80. Бутенко Богдан.

Арабела. 2012г.



Рис.81. Маевский Лех.

Бранч с плакатами Леха Мажевского. 2012г.



Рис.82. Мажевски Лех.

Плакаты, дизайн, книги. 2013г.

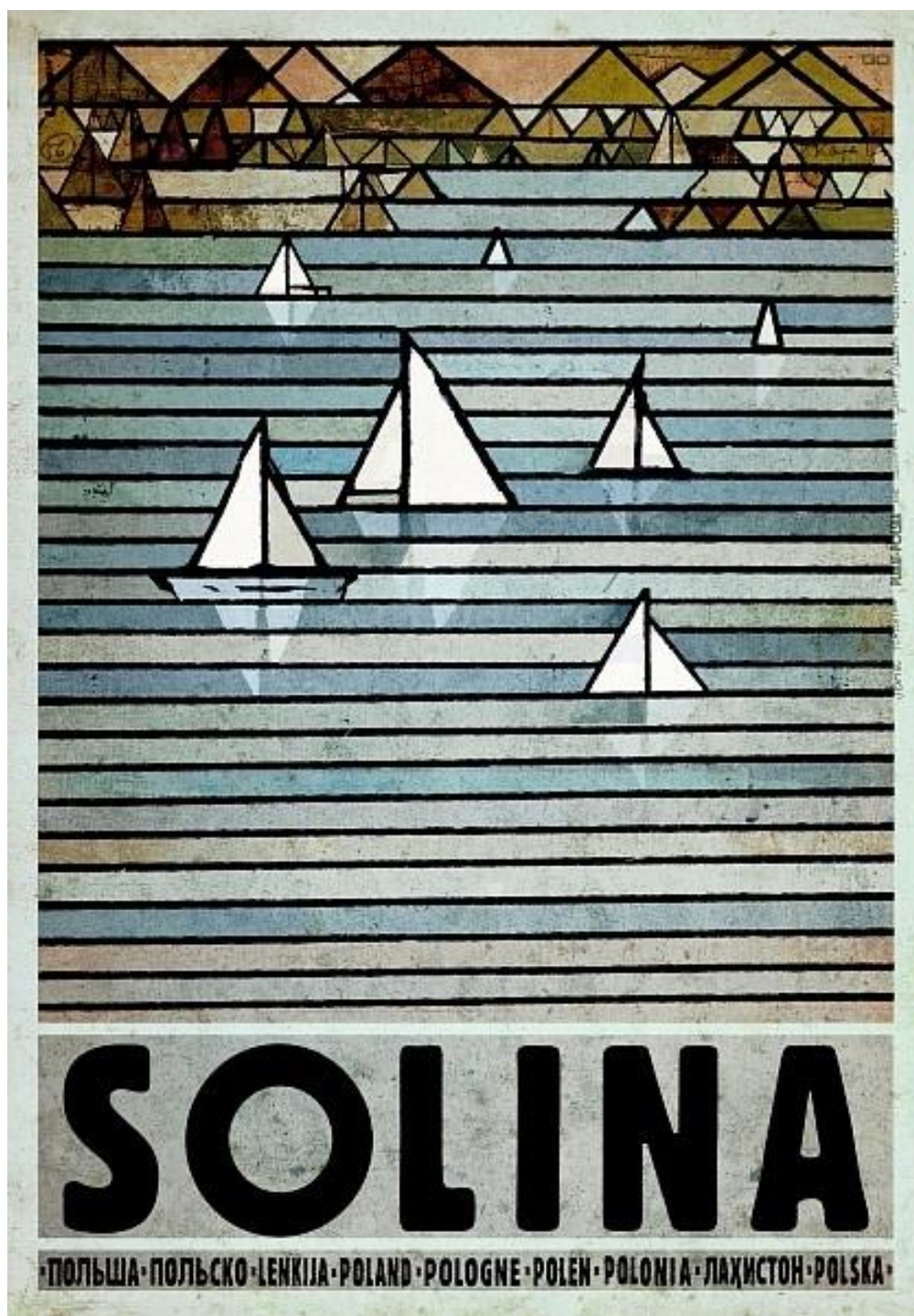


Рис.83. Катя Ричард.
Солина, Польша. 2013г.

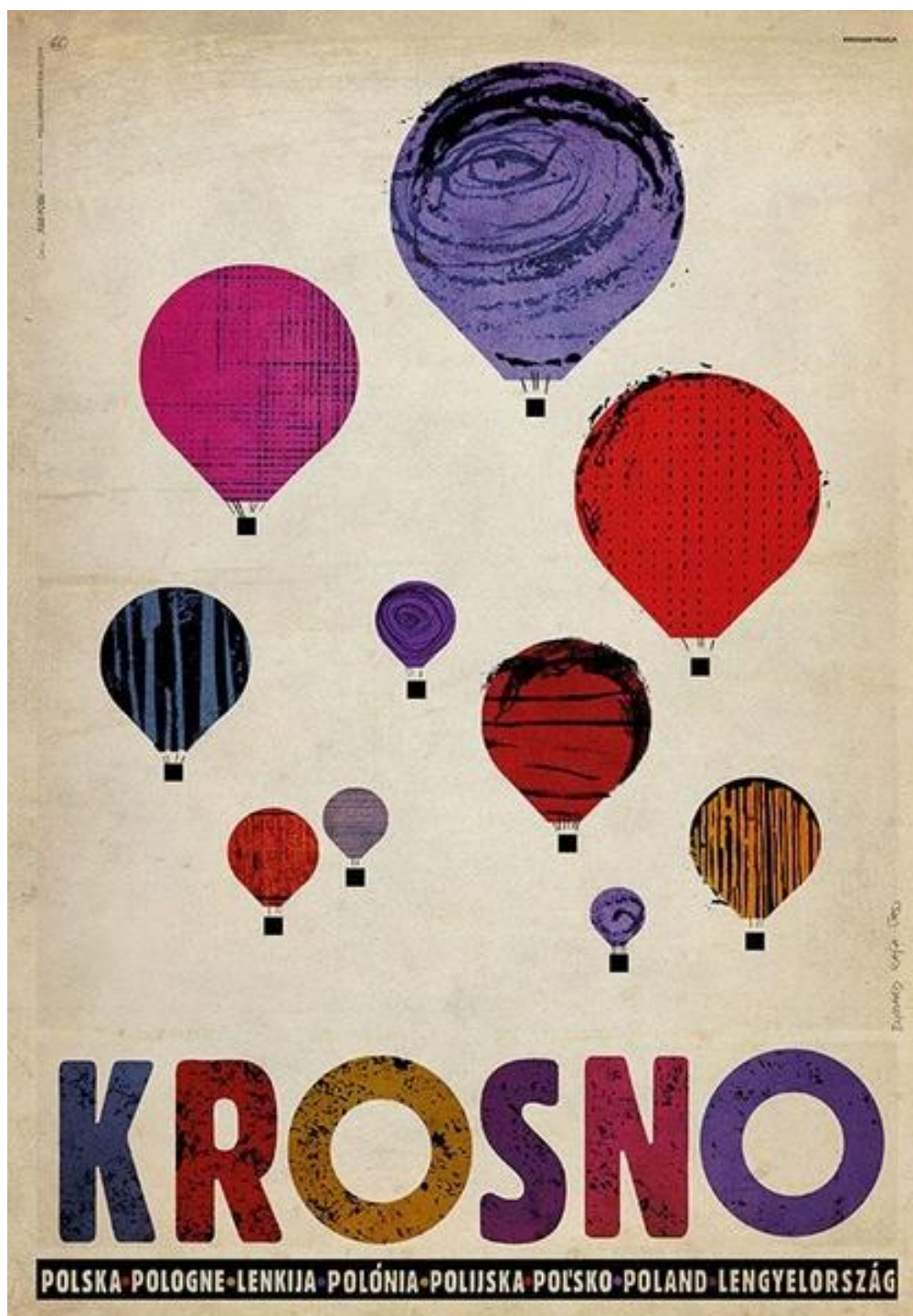


Рис.84. Катя Рышард.

Воздушные шары Кросно, Польша. 2014г.

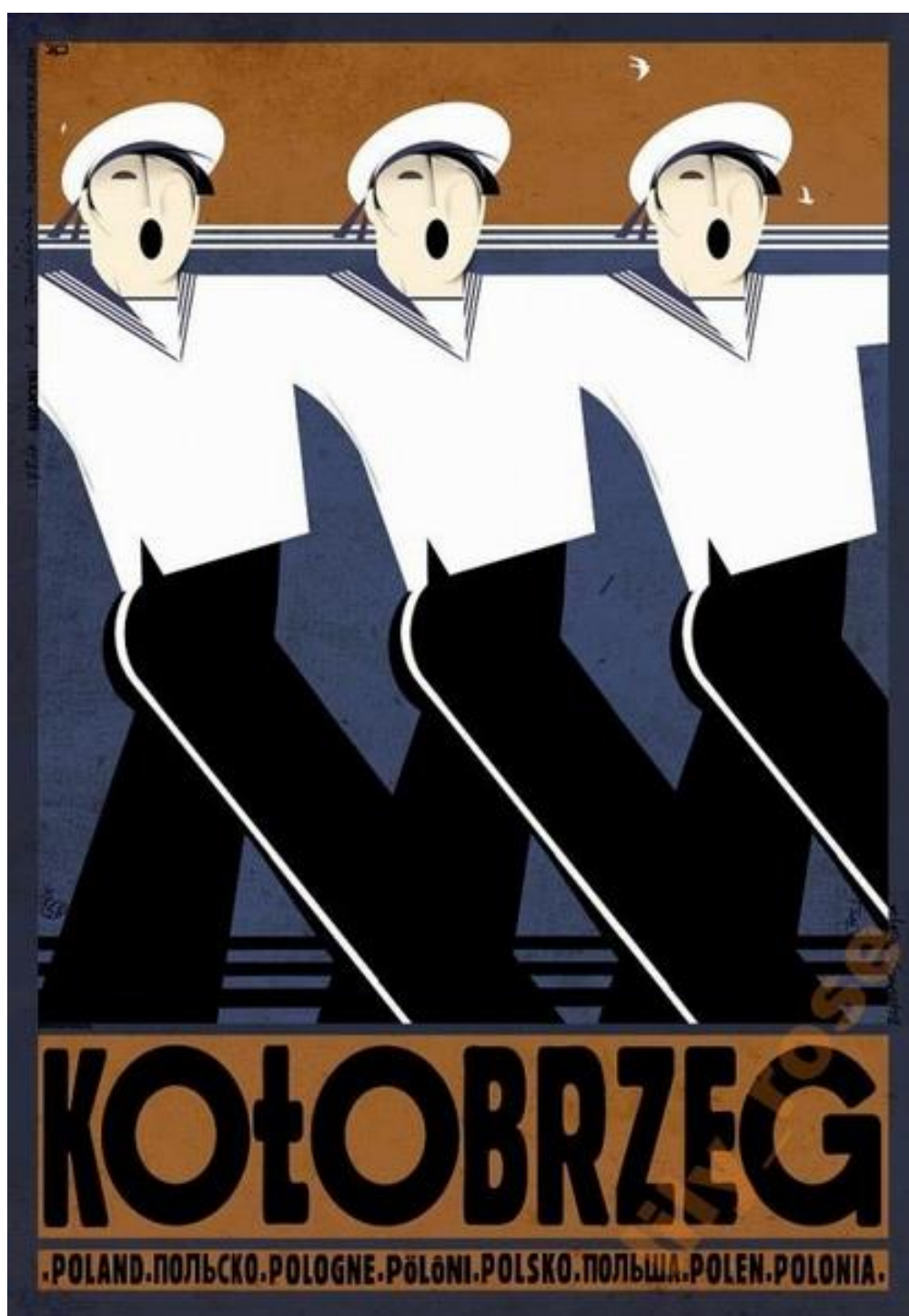


Рис.85. Катя Рышард.

Колобжег, Польша. 2014г.



Рис.86. Адамчик Мирослав.

Binge, Ciga. 2014г.



Рис.87. Адамчик Мирослав.

Броневский. 2014г.

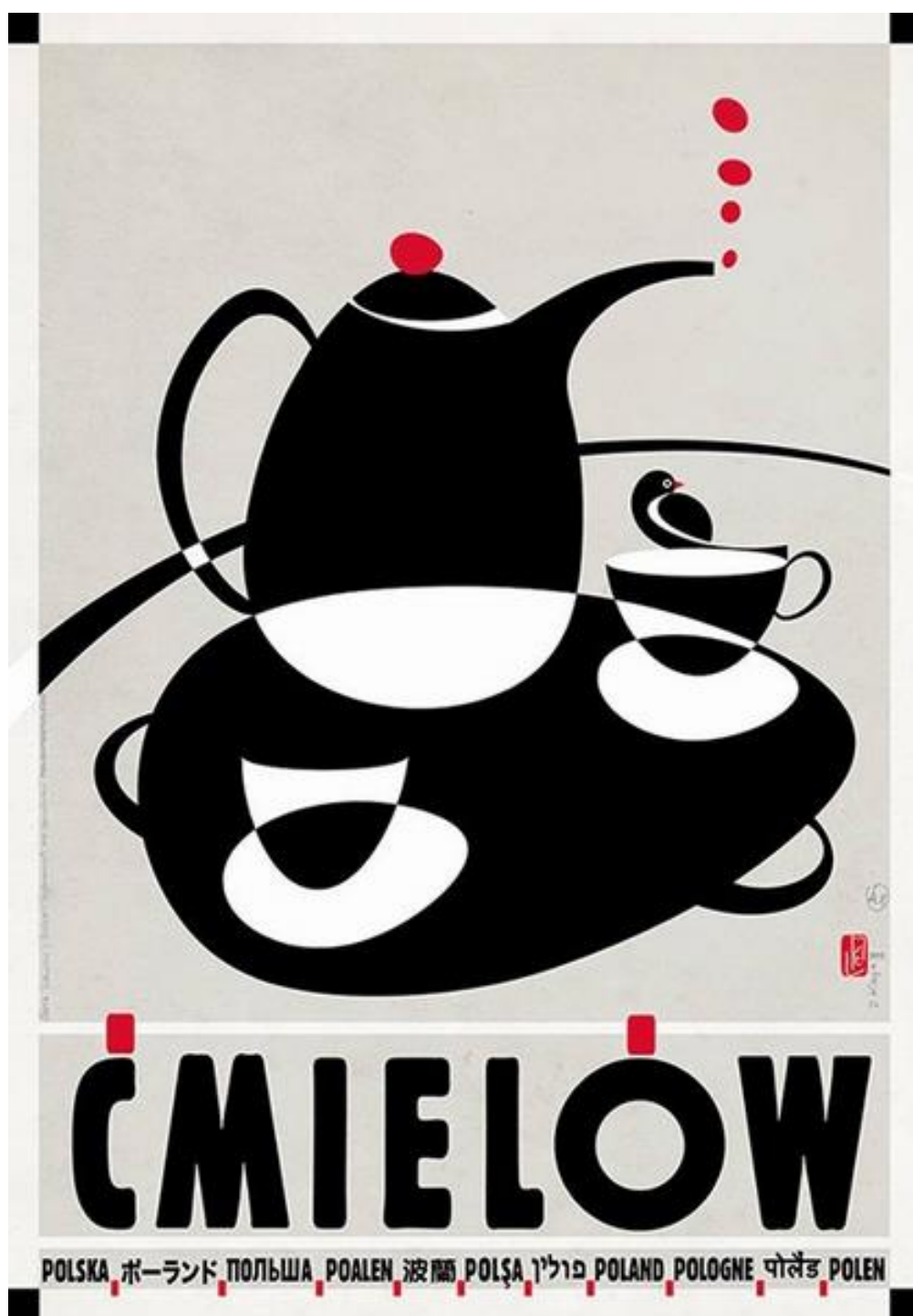


Рис.88. Катя Ричард.
Фарфор, Польша. 2015г.



Рис.89. Адамчик Мирослав.

51 плакат. 2016 г.

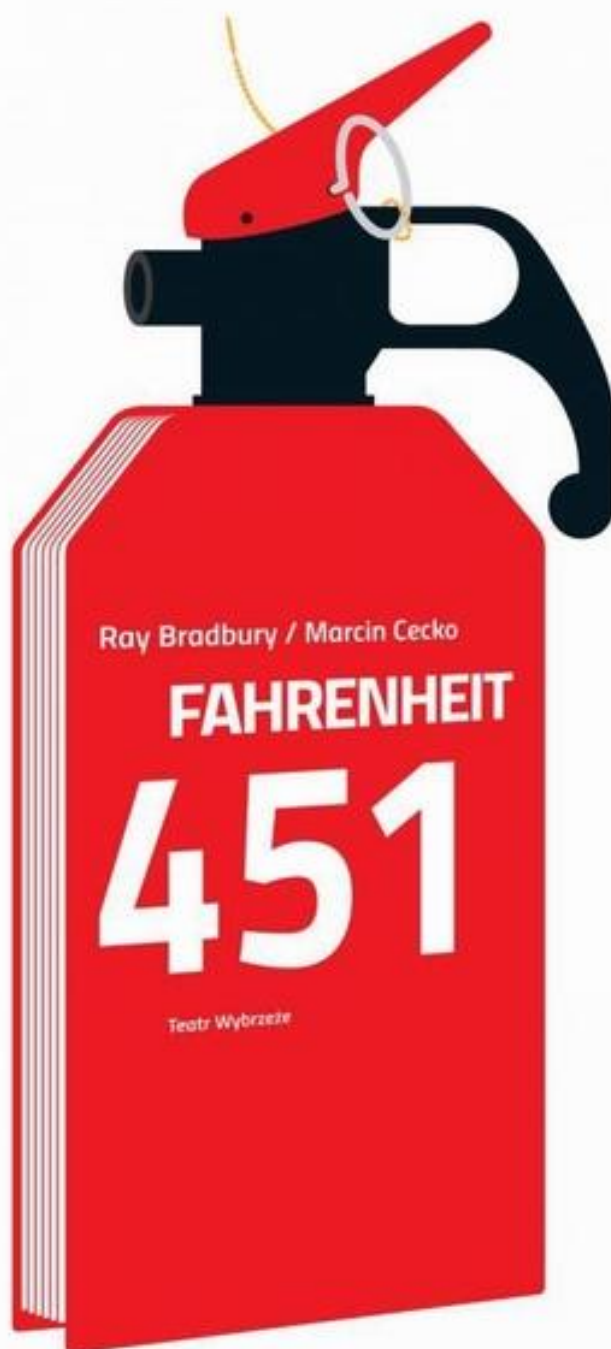


Рис.90. Адамчик Мирослав.

Фаренгейт 451. 2016г.



Polish Posters under Northern Lights
Við skin norðurljósa – Pólsk veggspjöld
ICELAND 2017 | Reykjavík – Akureyri

September–November 2017 exhibitions from Odyse Poster Collection | 23–29 September 2017 workshops, lectures, meetings, screenings

Special guests: Leszek Źebrowski, Monika Starowicz, Sebastian Kubica | Lecture guides: Natalia Odyse, Guðmundur Óddur Magnússon

<https://polishposters2017.island.is/en/index.html>

Co-financed by the Polish Ministry of Culture and National Heritage
Department of Cultural Strategy and External Relations



Рис.91. Адамчик Мирослав.

Польские постеры под северным светом. 2017г.

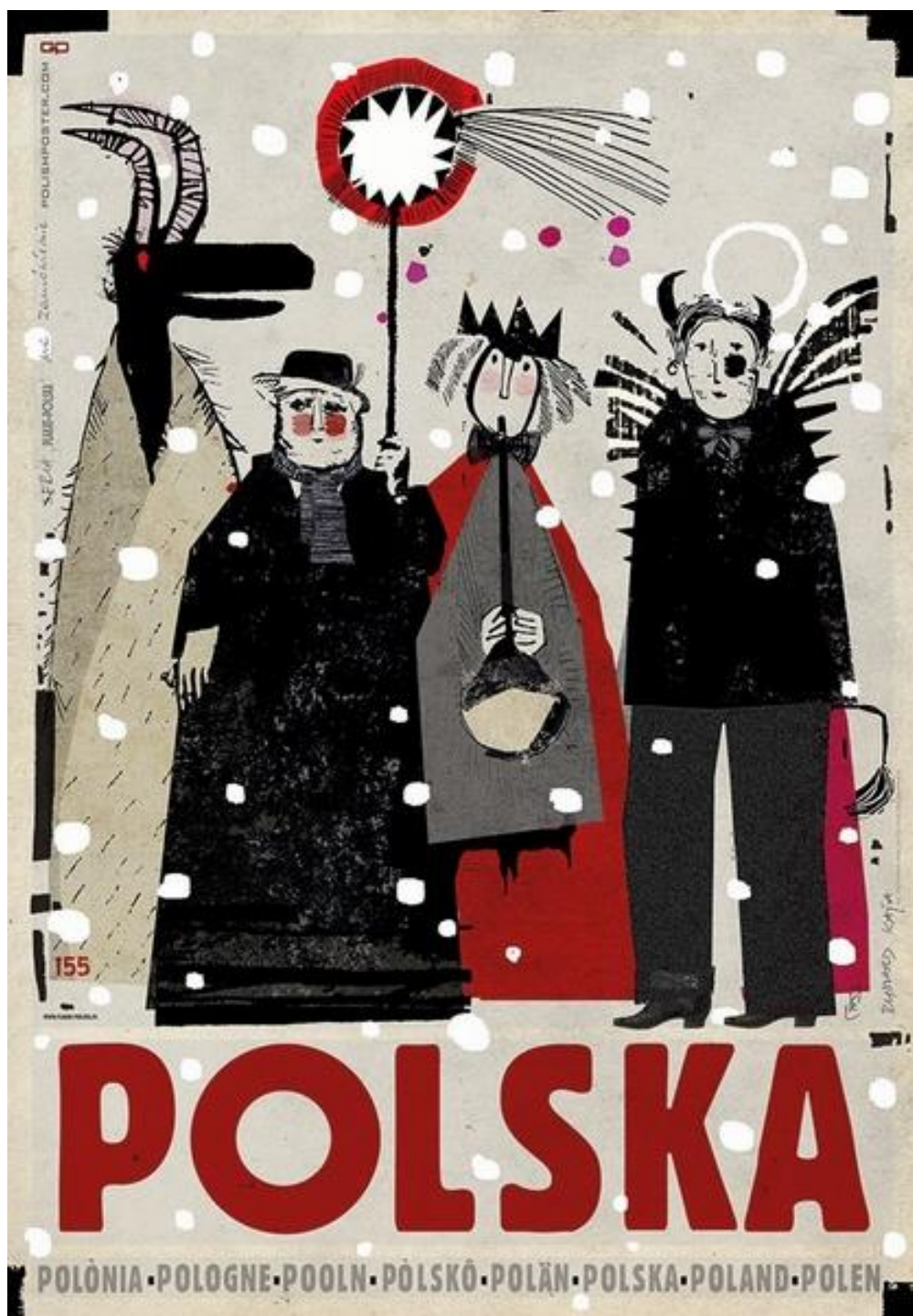


Рис.92. Катя Рышард.

Рождественские колядовщики, Польша. 2018г.



Рис.93. Адамчик Мирослав.

Фестиваль Винкельрида. 2018г.

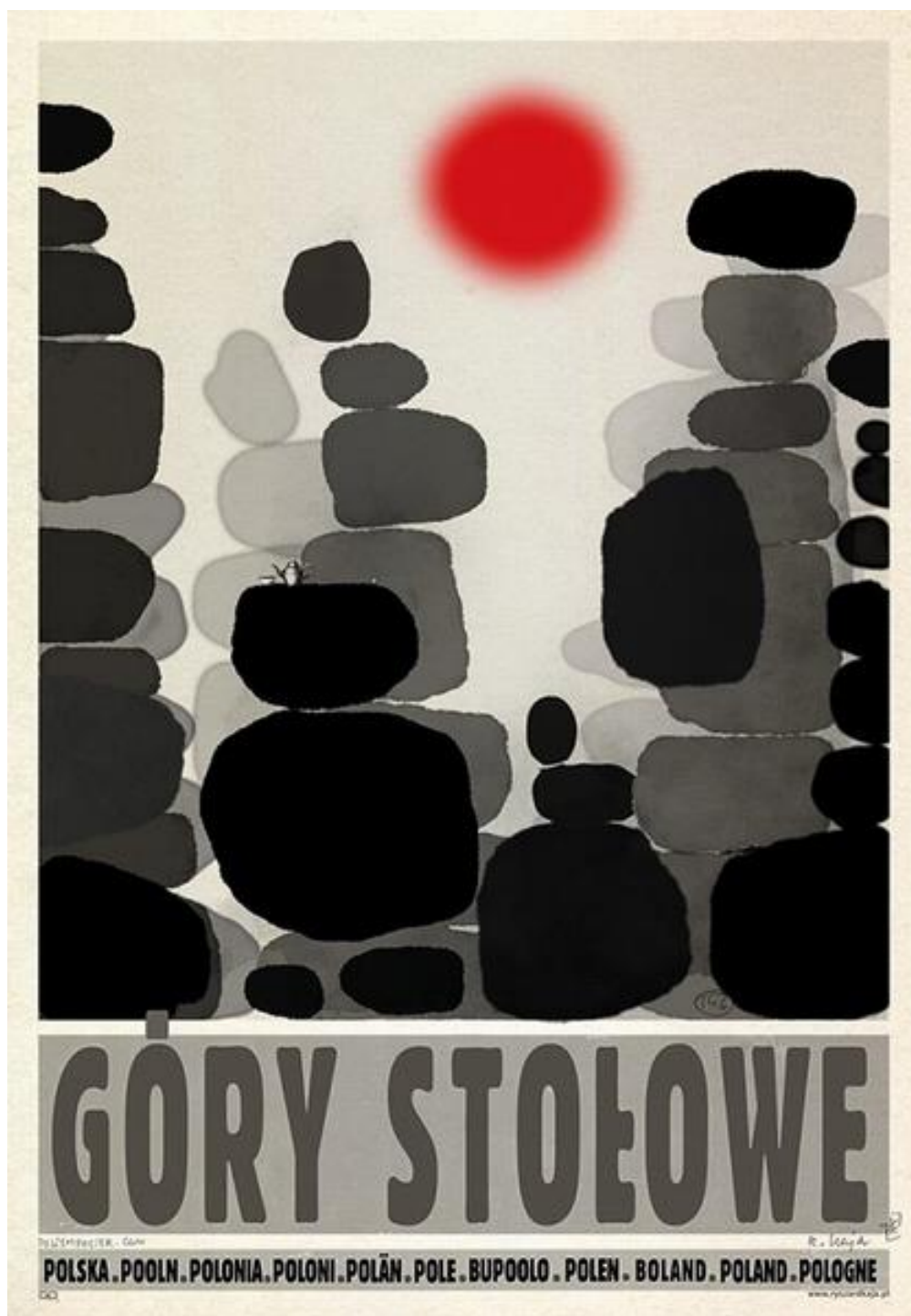


Рис.94. Катя Ричард.

Чернила и камень. 2018г.

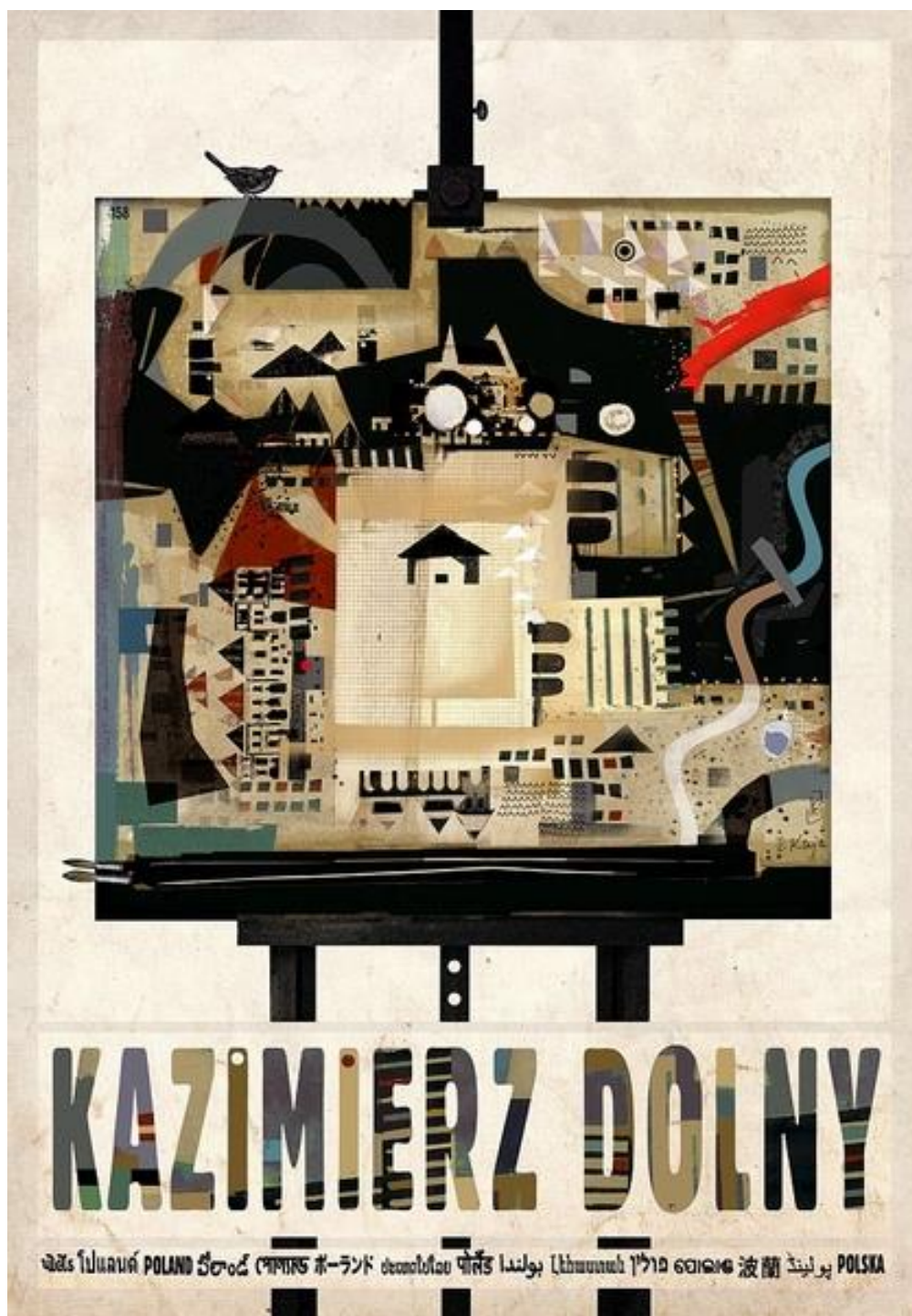


Рис.95. Катя Рышард.

Столовые горы, Польша. 2018г.

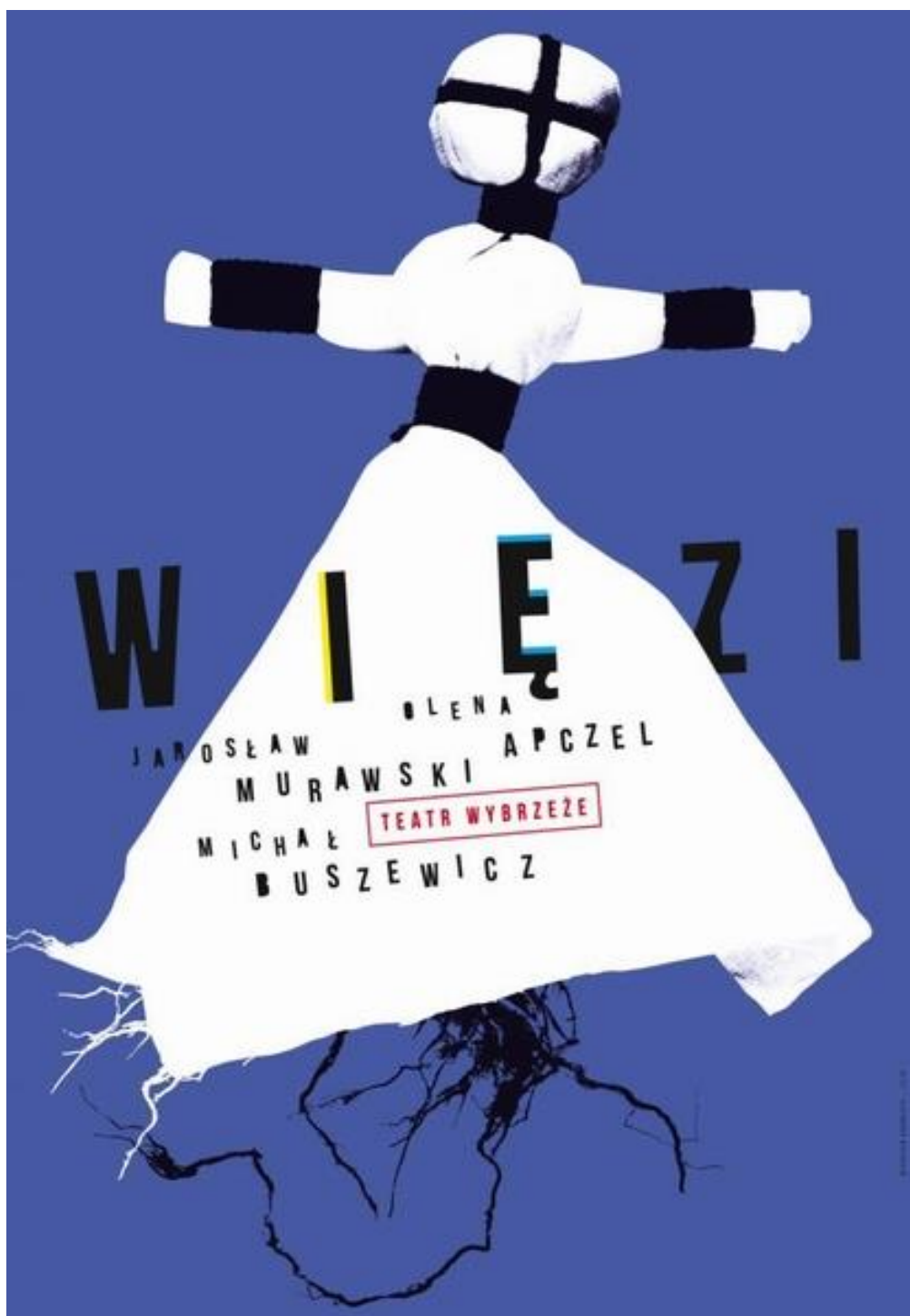


Рис.96. Адамчик Мирослав.

Границы. 2019г.

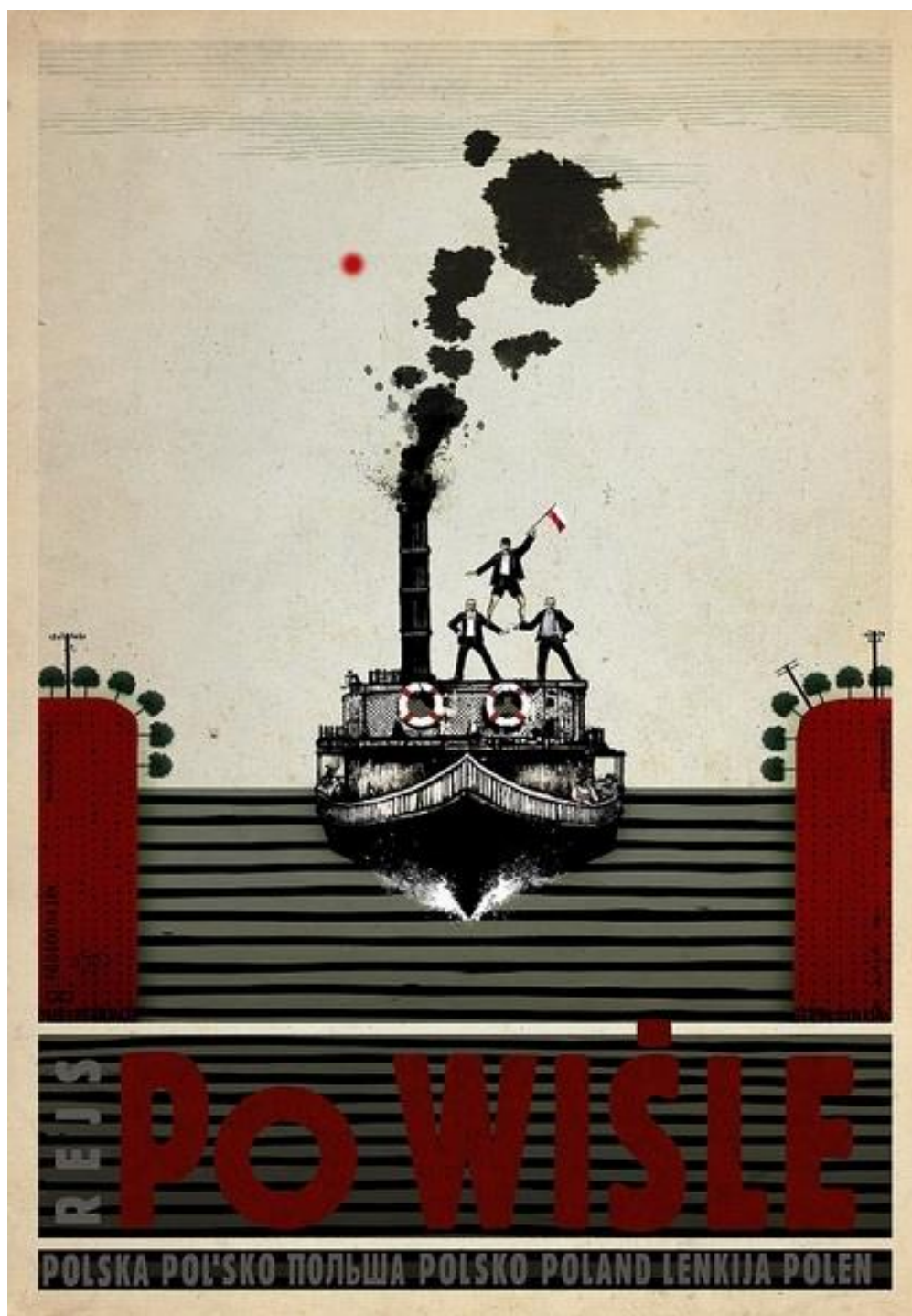


Рис.97. Катя Рышард.

Круиз по реке Висла. 2019г.

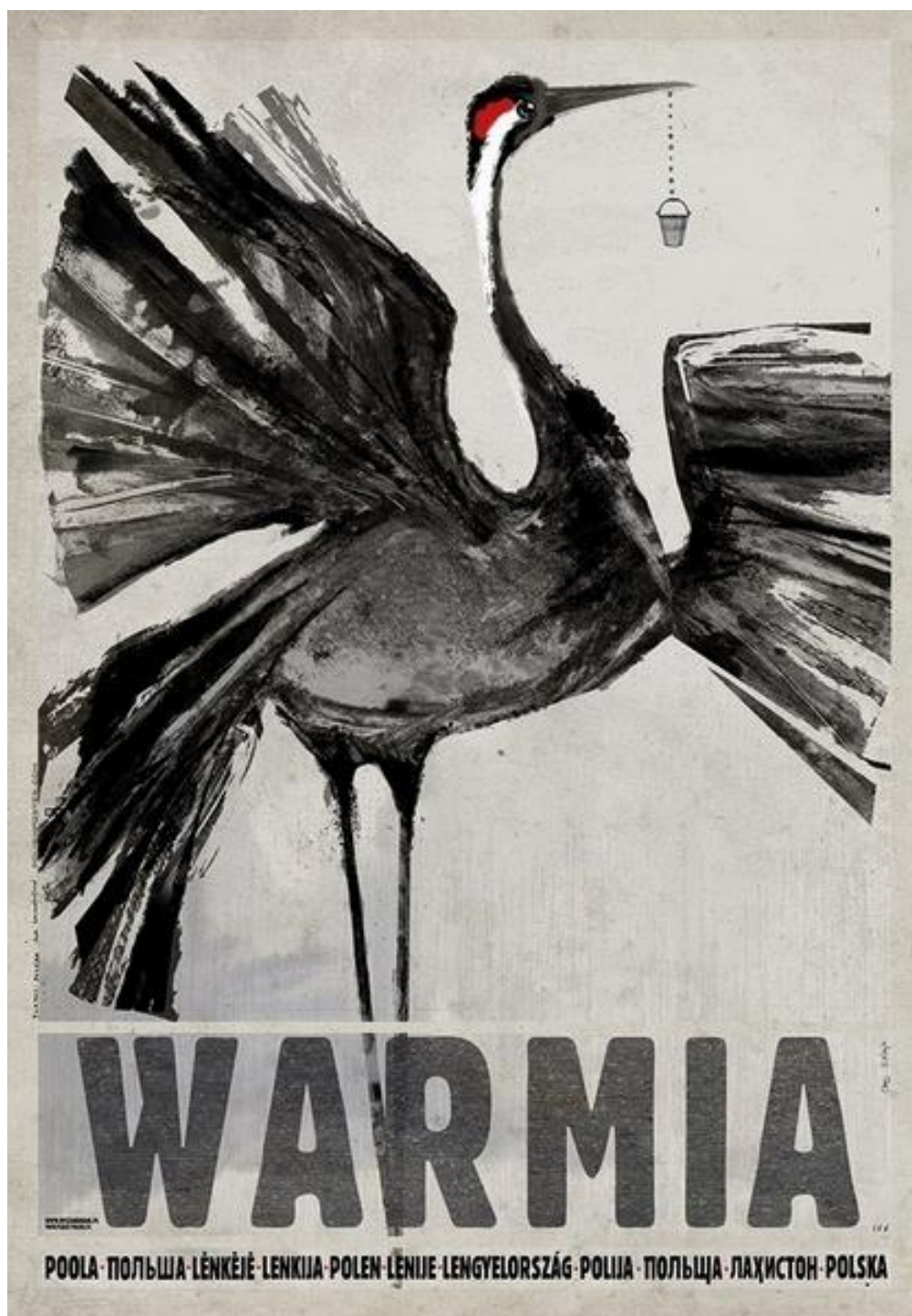


Рис.98. Кагя Ричард.

Вармия, Польша. 2019г.



Рис.99. Адамчик Мирослав.

Интеллигенция. 2020г.

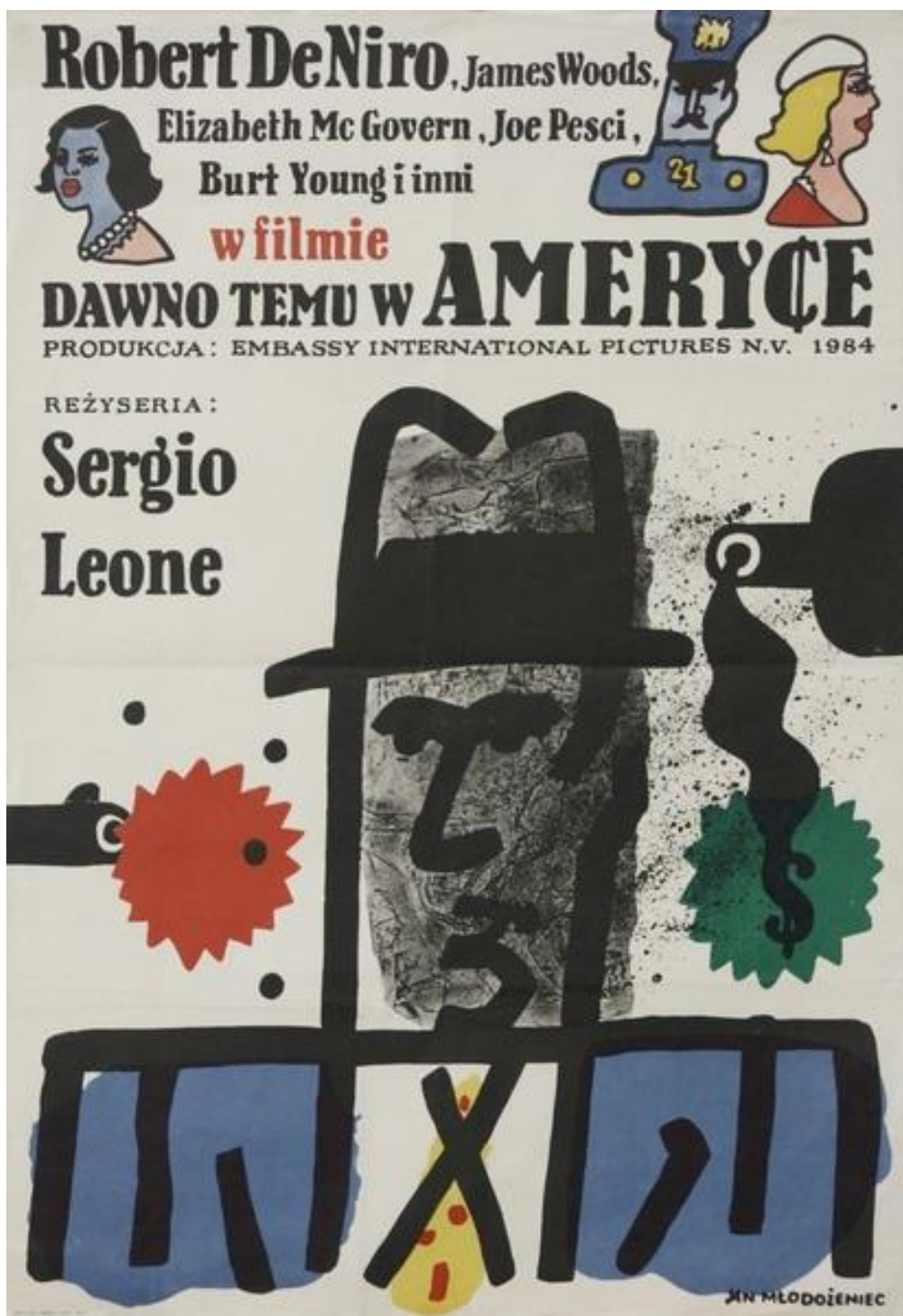


Рис.100. Млодозенец Джен.

Однажды в Америке. 2020г.

Приложение 2.

Образцы кулинарных плакатов и иллюстраций.


Год	Автор	Название работы	Изображения работы
1927	Зеленский А.	Рекламные плакаты советского периода	 <p>КТО НЕ РАБОТАЕТ ТОТ НЕ ЕСТ</p>
1936	Родченко А.	Плакат с пельменями	 <p>ПЕЛЬМЕНИ</p>
1937	Гришин И. С.	Ретро-Реклама "Куриный бульон в кубиках."	 <p>Маркальншценгаль СССР Дависа КУРИНЫЙ БУЛЬОН В КУБИКАХ ТРЕБУЙТЕ ВСЮДУ</p>

Год	Автор	Название работы	Изображения работы
1937	Неизвестный художник	Ретро-постер Ретро-Реклама "Требуйте всюду сосиски"	 <p>Наркомпищепром СССР Главмясо</p> <p>ТРЕБУЙТЕ ВСЮДУ СОСИСКИ</p>
1938	Миллер А.	Наркомпищепром СССР	 <p>ВСЕМ ПОПРОБОВАТЬ ПОРА БЫ КАК ВКУСНЫ И НЕЖНЫ КРАБЫ</p> <p>СНАТКА ЛУЧШИЙ ВКУС</p> <p>ГЛАВРЫБА Наркомпищепром СССР</p>
1939	Тарасов С.	Кулинарные рисунки	 <p>НАРКОМПИЩЕПРОМ СССР. ГЛАВХЛЕБ</p> <p>ОТМЕЧАЮ: <i>Хекс</i> ВСЕГО ВКУСНЕЕ К ЧАЮ.</p>

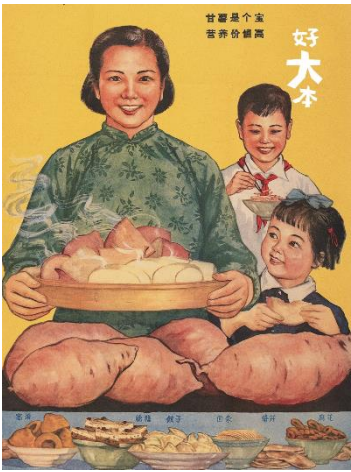
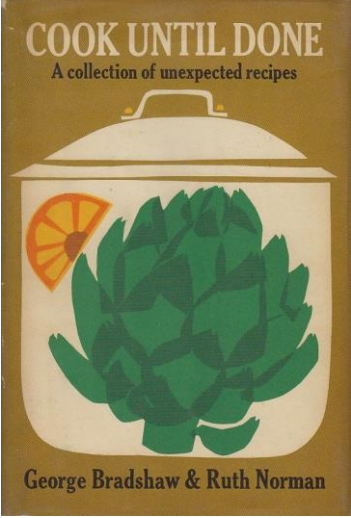
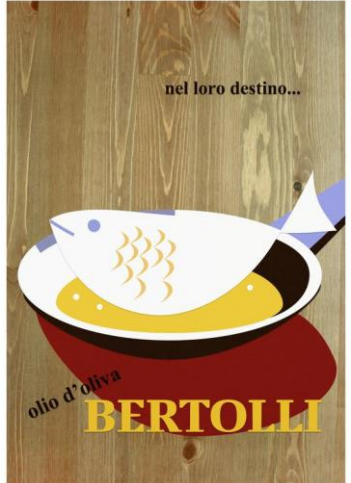
Год	Автор	Название работы	Изображения работы
1941	Тарасов С.	Советские плакаты о продуктах питания Плакат	
1944	Решетников Б.	Продуктовый плакат	
1945	Миллер А.	Рекламные плакаты СССР	

Год	Автор	Название работы	Изображения работы
1945	Побединский А.	Рекламный плакат	
1945	Бри-Бейн М.	Советские плакаты о еде	 <p>Превзойти в 1950 году довоенный уровень производства мяса, рыбы, масла, сахара, кондитерских изделий и других пищевых продуктов.</p> <p>1950 г.</p> <ul style="list-style-type: none"> МЯСО 1300 тыс. тонн МАСЛО 275 тыс. тонн МАСЛО 880 тыс. тонн РЫБА 2200 тыс. тонн САХАР 2400 тыс. тонн МУКА 19000 тыс. тонн <p>Увеличим выпуск пищевых продуктов. Улучшим качество!</p>
1947	Говорков В.	Плакат "Покупайте дешевый хлеб"	 <p>ТРУДЯЩИЕСЯ НЕ СТРАШНЫ ДОРОГОВИЗНА И НЕП ПОКУПАЙТЕ! ДЕШЕВЫЙ ХЛЕБ.</p> <p>СЕЯННЫЙ ОТ 15% СКИДКИ СЕЯННЫЙ</p> <p>БУЛКИ</p> <p>ВО ВСЕХ МАГАЗИНАХ И КИОСКАХ МОССЕЛЬПРОМА В ДВУХ ШАГАХ ОТ ЛЮБОГО ДОМА!</p>

Год	Автор	Название работы	Изображения работы
1947	Неизвестный художник	Советские плакаты общепита	 <p>СОЗДАДИМ В НАШЕЙ СТРАНЕ ИЗБОБИЛИЕ МЯСА, МОЛОКА И МАСЛА!</p>
1948	Швиттерс К.	Советские плакаты общепита	 <p>ИМЕЮТСЯ В ПРОДАЖЕ</p> <p>БЛИНЫ</p>
1949	Клуцис Г. Г.	Советские плакаты	 <p>ФРУКТОВЫЕ ПРИПРАВЫ</p> <p>незаменимы к столу</p> <p>ПРИПРАВА АБРИКОС</p>

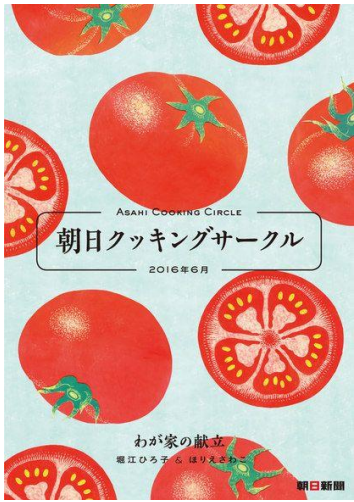
Год	Автор	Название работы	Изображения работы
1951	Иогансон А.	Советские постеры	
1959	Шильникова Т. С.	Советская реклама, винтажный плакат	
1960	Филимонов. Э.	"Сельдь - незаменимая закуска"	


Год	Автор	Название работы	Изображения работы
1964	Неизвестный художник	вкус детства	
1967	Швитгерс К.	Самые вкусные сосиски	
1968	Решетников Б.	Старые плакаты	

Год	Автор	Название работы	Изображения работы
1973	Чжан Юэ	Плакат с китайской едой	
1988	Томми Лазорда	Здоровый и вкусный	
1995	Дженис С.	БЕРТОЛЛИ	

Год	Автор	Название работы	Изображения работы
1997	Элизабет Клоусон	Оливковое масло Греция 4000 лет отроду Печать Неро	
2001	Мэрайя Альтхофф	Ананас	
2003	Таарин Бренч	Продовольственные рынки	

Год	Автор	Название работы	Изображения работы
2003	Саго К.	Вкусная лапша	
2009	Софи Харгл	Плакат с супом	
2011	Таарин Бренч	Иллюстрированный плакат с изображением пекарня	

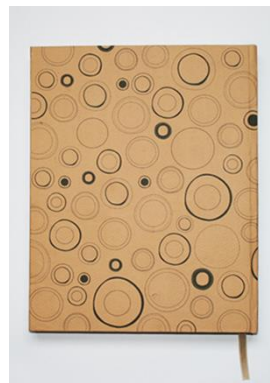
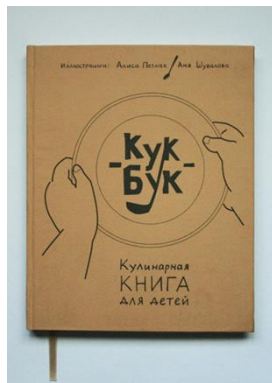
Год	Автор	Название работы	Изображения работы
2016	Кондо Йоши	Плакат с помидорами	
2017	Стивен Коулз	Большое барбекю от Bite Club	
2019	Лю Тянь	Десертный плакат	

Год	Автор	Название работы	Изображения работы
2019	Ван Ю	Лаба конге	 <p>Illustration showing a large pot of congee (Лаба конге) being cooked. Two figures in white uniforms are stirring the pot with long wooden spoons. The pot is filled with various ingredients like mushrooms and vegetables. The background is a warm, reddish-orange color. Text in Chinese characters is visible in the top right corner: 腊八 腊八家家煮粥多.</p>
2019	Ван С	Китайские пельмени	 <p>Illustration showing people making dumplings (пельмени). A large blue pot is filled with dumplings. Several figures are working around the pot, some holding bowls of ingredients. The background is a warm, orange color. Large white Chinese characters '立冬' (Lidong) are visible in the upper center.</p>
2019	Ван С	Суповые клецки	 <p>Illustration showing people making soup dumplings (суповые клецки). A large red pot is filled with dumplings. Several figures are working around the pot, some holding bowls of ingredients. The background is a warm, orange color. Large white Chinese characters '冬至' (Dongzhi) are visible in the upper center.</p>

Приложение 3.

Избранные кулинарные книги, созданные художниками.

Трокслер Н. - Книга иллюстраций коллажей - 2009г.



Барбара Дзядох - Иллюстрация еды - 2013г.

Carrot cake

250g flour
1/2 splash of lemon
1/2 tsp vanilla sugar
1/2 tsp cinnamon
100g sugar
375g carrots
75g icing sugar
2 1/2 tsp baking powder
450g potatoes
300g cream cheese
4 eggs
250 ml neutral oil
200g ground almonds

Mix together eggs, sugar, oil and cinnamon. Add about 1/2 splash of lemon. Cream cheese, icing and vanilla sugar as well as ground almonds. Mix flour and baking powder until ingredients are well combined. Bake in 180°C for 40 min and allow carrot cake to cool down.
Combine cream cheese, icing and vanilla sugar as well as splash of lemon.
Once your cake has cooled completely, cover with frosting. Decorate with shredded potatoes.

MARTINGANS

SUGAR
WATER
GARLIC
HONEY
SALT
WINE
ONION
CINNAMON
APPLES
BAY LEAVES
ROSEMARY

PAELLA

DRUM STICKS
SAFFRON
GARLIC
STRING BEANS
RICE
WHITE BEANS
PEPPER
ONION
TOMATOES
SHREDDED PAPERNA
LEMON
SPICED PAPERNA

PUMPKIN SOUP

PUMPKIN
GARLIC
SALT
WATER
CELERY
LEEK
ONION
CARROT
CREAM
PEPPER

Parmigiana di Melanzane

tomato puree
aubergine
onion
oil
flour
salt
pepper
garlic
mazzarella cheese
basil
parmesan

SPINACH RAVIOLI

WATER
FLOUR
PEPPER
CREAM CHEESE
MUSHROOMS
SPINACH
GARLIC
SALT
PARMESAN
OLIVE OIL

Käsespätzle

Allgäu mountain cheese
nutmeg
water
onion
eggs
pepper
salt
flour

Salmon Pasta

plash of lemon
sea salt
black pepper
olive oil
salmon
peas
pasta
parmesan
creme fraiche

PIZZA

PEPPER
TOMATOES
OLIVE OIL
OPRESHANO
WATER
PARMESAN
FLOUR
SALT
THYME
GARLIC
TOMATO PUREE
MOZZARELLA

Ирэн Ринальди - Ужин хороших друзей – 2015г.



Елена Околыцина - Детская книжка с иллюстрациями – 2018г.



Александра Брамбор Рутковска - Пригответе суп – 2021г.

