



Научно-исследовательский журнал «*Modern Humanities Success / Успехи гуманитарных наук*»  
<https://mhs-journal.ru>

2025, № 8 / 2025, Iss. 8 <https://mhs-journal.ru/archives/category/publications>

Научная статья / Original article

Шифр научной специальности: 5.9.8. Теоретическая, прикладная и сравнительно-

сопоставительная лингвистика (филологические науки)

УДК 008:130.2+392.81

## Трапеза власти и порядка: сравнительная семиотика политики в китайских и русских банкетных ритуалах

<sup>1</sup> Ван Тянью,

<sup>1</sup> Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы

**Аннотация:** статья посвящена компаративному исследованию семиотических механизмов политической легитимации, воплощённых в банкетных ритуалах китайской и российской культурных традиций. В центре анализа гастрономические практики как сложные семиотические системы, опосредующие властные отношения через символизацию иерархий и коллективных идентичностей. На стыке антропологии питания и политической семиотики автором исследуются исторические (императорские пиры, царские застолья) и современные кейсы (государственные приёмы, дипломатические банкеты), содержащие универсальные и культурно-специфические паттерны.

Структурный анализ фокусируется на пространственной семантике стола (расположение гостей, топография блюд), семиотике утвари (материал, форма, орнаменты) и жестовых кодах (тосты, ритуалы подачи), реконструируется их связь с космологическими моделями. Особый акцент сделан на трансформации ритуалов: от сакрализации власти через метафоры «небесного пира» в конфуцианской традиции до современных медиийных презентаций банкетов как инструментов «мягкой силы». Сравнительный подход позволяет выявить, как пищевые коды, наследуя архаические пласти, адаптируются для конструирования политических нарративов в меняющихся исторических контекстах.

**Ключевые слова:** гастрономическая культура, семиотика, культурный код, сравнительный анализ

**Для цитирования:** Ван Тянью Трапеза власти и порядка: сравнительная семиотика политики в китайских и русских банкетных ритуалах // *Modern Humanities Success*. 2025. № 8. С. 69 – 74.

Поступила в редакцию: 7 апреля 2025 г.; Одобрена после рецензирования: 5 июня 2025 г.; Принята к публикации: 18 июля 2025 г.

\*\*\*

## The meal of power and order: comparative semiotics of politics in Chinese and Russian banquet rituals

<sup>1</sup> Wang Tianyou,

<sup>1</sup> Patrice Lumumba Peoples' Friendship University of Russia

**Abstracts:** the article is devoted to a comparative study of semiotic mechanisms of political legitimisation embodied in banquet rituals of Chinese and Russian cultural traditions. The analysis focuses on gastronomic practices as complex semiotic systems mediating power relations through the symbolisation of hierarchies and collective identities. At the intersection of food anthropology and political semiotics, the author explores historical (imperial feasts, royal meals) and contemporary cases (state receptions, diplomatic banquets) containing universal and culturally specific patterns.

Structural analysis focuses on the spatial semantics of the table (the arrangement of guests, topography of dishes), the semiotics of utensils (material, shape, ornaments) and gesture codes (toasts, serving rituals), and reconstructs their connection with cosmological models. Special emphasis is placed on the transformation of rituals: from the sacralisation of power through metaphors of the ‘heavenly feast’ in the Confucian tradition to contemporary media representations of banquets as instruments of ‘soft power’. The comparative approach reveals how food codes, inheriting archaic layers, are adapted to construct political narratives in changing historical contexts.

**Keywords:** gastronomic culture, semiotics, cultural code, comparative analysis

**For citation:** Wang Tianyou The meal of power and order: comparative semiotics of politics in Chinese and Russian banquet rituals. *Modern Humanities Success*. 2025. 8. P. 69 – 74.

The article was submitted: April 7, 2025; Approved after reviewing: June 5, 2025; Accepted for publication: July 18, 2025.

## Введение

Пищевые практики, выходящие за рамки биологической необходимости, исторически выступают сложными семиотическими системами, кодирующими властные отношения и социальные иерархии. В контексте современных антропологических исследований еда перестаёт быть просто «топливом для тела» – она превращается в «текст», пронизанный политическими, экономическими и культурными кодами. В контексте обсуждения пищевой семиотики органично вписывается концепция Р. Барта, который в работе «Мифология» [1] анализирует еду как культурный текст, где обычные продукты становятся носителями идеологических смыслов. На примере французского стейка он демонстрирует, как гастрономический объект превращается в «мифологический знак», символизирующий национальную жизненную силу и буржуазные ценности. Этот подход особенно продуктивен для сравнительного анализа пищевых кодов в разных культурах, где, подобно бартовскому «мифу», ритуальные блюда становятся материализованной метафорой коллективной идентичности. Сравнительный анализ китайской и русской гастрономических традиций в этом аспекте приобретает особую значимость, позволяя выявить универсальные механизмы конструирования власти через пищевые ритуалы. Проблематика пищевой семиотики получила широкое освещение в работах западных учёных. М. Фуко в «Надзирать и наказывать» [16] анализировал пищевые нормы как инструмент дисциплинарной власти, П. Бурдье в «Различении» [3] рассматривал гастрономические предпочтения как маркеры социального капитала. В последние годы появилось множество исследований, посвященных этой теме. Например, Г.С. Доржиева и Гао Цзяньго в своей работе отметила, что «пищевые ритуалы являются символическим отображением народных верований, традиционных знаний и коллективного опыта, актуальных для китайского общества, а также служат подтверждением его общественных ценностей» [9]. Данная тема также рассматривается в трудах Ли Сютоао, С.А. Колоды и Ван Цзы.

Китайская цивилизация, с её тысячелетней историей «ли» (ритуала), зафиксированной в классических трактатах вроде «Ли цзи» (礼记) [18], и русская культура, сформировавшаяся на пересечении православной аскетики и имперской роскоши,

представляют собой уникальные лаборатории для изучения гастрономической семиотики власти. Если в Китае «искусство стола» (食礼) стало инструментом легитимации мандата Неба, то в России застолье превратилось в театр имперской идентичности – от царских пиров до советских банкетов.

Проблема, связанная с гастрономической культурой и семиотикой политики, нашла отражение в теориях данных исследователей. Чжао Жунгуан в монографии «История китайской пищевой культуры» [17] детально реконструирована связь между ритуальными банкетами и политической легитимностью династий. Ван Жэньсян в работе «Археология ритуальной посуды» [4] доказывает, что бронзовые треножники «дин» эпохи Шан служили не просто кухонной утварью, а символами сакрального права на власть. Ю.М. Лотман в «Беседах о русской культуре» [13] раскрыл семиотику дворянских обедов как форму социальной коммуникации. Исследование «Русские традиционные праздники» [19] И.И. Шангиной продемонстрировало, как крестьянские застолья кодировали общинные ценности. С.В. Журавлёв проанализировал в «Феномене советской кухни» трансформацию пищевых практик в условиях социалистического эксперимента [10].

Однако кросс-культурные исследования в этой области остаются фрагментарными. Работы типа «Food and Power» фокусируются преимущественно на западноевропейском материале, тогда как диалог китайской и русской традиций до сих пор не получил системного осмысливания.

Симбиоз космологических представлений и политической власти в древних китайской и русской традициях находил своё наиболее яркое выражение в ритуальных пищевых практиках, где каждый элемент трапезы превращался в иероглиф вселенского миропорядка. Сравнительный анализ этих систем позволяет выявить универсальные механизмы кодирования власти через гастрономическую семиотику.

## Материалы и методы исследований

Методология данной статьи основана на синтезе сравнительной семиотики, историко-культурного анализа и теории ритуалов (В. Тернер, Ю.М. Лотман). Используются методы деконструкции материальных артефактов (ритуальная посуда, меню), анализа архивных источников и

междисциплинарной интерпретации (антропология, политология, искусствоведение).

#### Китай: Ли-ритуал как космическая модель

В китайской традиции, уходящей корнями в эпоху Шан-Инь (1600–1046 гг. до н.э.), ритуальные сосуды служили материальным воплощением «мандата Неба» (天命). Археологические находки из Аньяна демонстрируют строгую корреляцию между формой бронзовых треножников «дин» (鼎) и социальным статусом:

- Императорские дины высотой 120–150 см с четырьмя цилиндрическими ножками, украшенные мотивами таоте (饕餮纹) – мифического прожорливого существа, символизирующего поглощение хаоса [4].
- Аристократические сосуды высотой 60–80 см с тремя ножками в форме драконов, несущих на спинах черепах – знак связи с подземным миром.

В трактате «Ли цзи» детально прописана система жертвенных трапез:

«При жертвоприношении Небу используют быков рыжей масти; Земле – жёлтого; предкам – чёрного» [18].

Эта цветовая символика, как показал Чжао Жунгуань, отражала теорию пяти элементов: красный (огонь) – небо, жёлтый (земля) – центр, чёрный (вода) – подземный мир.

Эпоха Цин (1644–1912) довела эту систему до совершенства через институт маньчжурско-ханьских банкетов (满汉全席). Согласно меню 1793 года из архива Запретного города :

- 54 «северных» блюда (жаренье на углях) символизировали янскую энергию и воинскую доблесть маньчжуров.
- 54 «южных» (варка на пару) воплощали иньскую мудрость ханьцев.

В Московской Руси XV–XVII вв. царские пиры и обрядовые трапезы стали инструментом легитимации власти. Например, в «Домострое» (XVI в.) и записках иностранных дипломатов (Сигизмунд Герберштейн, Адам Олеарий) подробно описано, как ритуализированное застолье подчеркивало сакральный статус государя [8].

#### Политическая символика:

##### Сакрализация власти:

- Царь как «помазанник Божий» возглавлял постные трапезы в церковные праздники (например, «Панагия» – обряд раздачи освященного хлеба после литургии). Это визуально связывало монарха с Христом, уподобляя его «хлебу небесному».

- Венчание на царство включало ритуальное вкушение мёда и вина из «царских чар» – символ

избранности (по летописи «Чин венчания Ивана IV», 1547 г.).

#### Иерархия через еду:

Рассадка и меню на пирах отражали «местничество». Бояре получали блюда в зависимости от чина: осетр «с груздем» для высшей знати, солёные огурцы – для низших (см. «Роспись царским кушаньям», 1610–1613 гг.).

Иностранные послы отмечали, что подача «перепечи» (ритуального пирога) царём гостю означала признание его статуса (записки Джерома Горсея, XVI в.).

#### Еда как дипломатия:

- Приём послов в Грановитой палате с угощением «заморскими винами» и лебедями демонстрировал богатство Руси. Отказ послов есть определённые блюда (например, свинину для мусульман) использовался как повод для политических конфликтов [7].

Иностранные послы остались важные свидетельства. Сигизмунд Герберштейн в «Записках о Московии» фиксирует: «Когда великий князь вкушает, дьяк провозглашает: «Государь кушает, и вы, бояре, кушайте!» – и тогда все одновременно подносят ложки ко рту, как солдаты по команде» [7].

Этот синхронизированный жест, по мнению профессора Е.Е. Левкиевской, воспроизвёл модель небесной литургии, где царь выступал как земной аналог Христа-Пантократора [12].

Петровские реформы превратили трапезу в инструмент политической семиотики. В указе 1721 года «О порядке ассамблей» предписывалось:

- Кофейная церемония как знак европеизации (кофейники с двуглавыми орлами работы тульских заводов).

• Ананасный этикет: привозные тропические фрукты сервировались только на столах сенаторов 1-го класса. Эта практика, подтверждаемая другими источниками, отражала политизацию быта в эпоху становления самодержавия.

На коронации Екатерины II (1762) символика имперской власти воплощалась через монументальные кулинарные сооружения. По свидетельству современников, на банкете подавали «пирог величиной с дом», украшенный фигурами, изображавшими поданные народы. Эта практика, возможно, вдохновлялась европейскими придворными спектаклями, такими как «живые аллегории» на праздниках Версаля [2].

Пространственная организация трапезы в древних китайской и русской культурах превращала обеденный зал в сложный семиотический текст, где каждая деталь – от геометрии стола до материала посуды – служила визуальным манифестом политической иерархии. Сравнительный анализ

этих систем позволяет выявить удивительные параллели в использовании гастрономического пространства как инструмента сакрализации власти, где сохранены уникальные культурные коды каждой цивилизации.

В китайской традиции эпохи Чжоу (1046–256 гг. до н.э.) банкетный зал являлся микрокосмом империи, материализуя концепцию «Небесного мандата» через строгую геометрию. Центральным элементом выступал восьмиугольный стол, чьи стороны символизировали восемь направлений света, подконтрольных Сыну Неба. Археологические находки из захоронения маркиза демонстрируют, как бронзовые треножники «дин» расставлялись по квадрантам, повторяя расположение звёздных созвездий: главный сосуд с изображением девяти драконов помещался строго на северной стороне, обращённой к трону, тогда как сосуды с мотивами феников и цилиней занимали восточный и западный сектора [4]. Эта система достигла апогея в эпоху Цин, когда маньчжурско-ханьские банкеты превращали Запретный город в съедобную карту империи: на северной стене, украшенной вышитыми драконами, возвышался нефритовый сосуд с супом «Фо-тяоцян», чьи 18 редких ингредиентов символизировали провинции Поднебесной, в то время как маньчжурские жареные блюда на серебряных подносах и ханьские паровые деликатесы в голубом фарфоре занимали противоположные стороны зала, материализуя политику «единства в многообразии».

В русской традиции пространственная организация трапезы формировалась сложный топографический код, где каждое движение и расположение объектов материализовывали социальные отношения. Археологические данные из Новгородских раскопок (слои XIII–XIV вв.) демонстрируют строгую дифференциацию зон в боярских хоромах: «красный угол» с иконами и княжеским местом отделялся резной перегородкой от «служилой» части зала, где на дубовых лавках без спинок рассаживались младшие дружины. Эта модель достигает апогея в эпоху Московского царства, когда согласно «Домострою» (глава 43 «О столовом обиходе») расстояние от государя до сотрапезников измерялось не шагами, а «чинами» – каждые три локтя (около 1.5 м) соответствовали понижению на один ранг в местнической системе.

Церемониал царских обедов XVI–XVII вв., детально описанный голландским купцом Исааком Массой в «Московских хрониках», превращал стол в микрокосм империи: золотая посуда с двуглавыми орлами формировалась центральную ось, от которой радиально расходились серебряные блюда удельных князей, оловянные тарелки слу-

жилых людей и деревянные миски «чёрных людей» [7].

Особую роль в обеих культурах играла семиотика посуды, превращавшая материал и декор в визуальный код статуса. В Китае императорские пиры эпохи Мин использовали жёлтый глазуренный фарфор с пятикоготными драконами – привилегия, закреплённая императорским указом 1391 года, где предписывалось «разбивать любой сосуд, дерзнувший превысить установленную меру украшений» (《大明会典》, 卷五十一). Напротив, русские цари XVII века демонстрировали власть через сложную игру светоотражения: золотые кубки работы кремлёвских мастеров, инкрустированные рубинами, специально ставились под люстры так, чтобы слепящие блики затмевали лица придворных, – приём, описанный в дневниках голштинского посла Адама Олеария (1636 г.).

Ритуальные жесты за столом довершали этот пространственный театр власти. В Китае чиновники, удостоенные чести присутствовать на императорском пиру, обязаны были совершить «саньсяньли» – три церемониальных поклона с чашей в руках, каждый из которых символизировал этапы конфуцианской добродетели: преданность, сыновнюю почтительность и мудрость. В России аналогичную роль играл обряд «царской чаши».

### **Результаты и обсуждения**

Таким образом, сравнительный анализ китайских и русских гастрономических ритуалов эпохи древности и Средневековья демонстрирует, что пища никогда не была просто физическим субстратом – она выступала сложным семиотическим конструктом, сплетающим воедино космологические представления, политические амбиции и социальные иерархии. Если китайская традиция, укоренённая в конфуцианском идеале «ли» (ритуала), превращала банкет в микрокосм имперской гармонии, то русская культура, балансируя между православной аскезой и имперской роскошью, создавала театр сакральной власти, где каждый кусок хлеба становился причастием державного величия. В китайской традиции, как показал Чжао Жунгуань, ритуальные сосуды эпохи Шан-Инь с их зооморфными узорами выполняли функцию «съедобных карт»: драконы на ножках треножников «дин» обозначали связь с подземным миром, фениксы на тулове – земное царство, облачные мотивы на крышке – небесную сферу [17]. Этот принцип достиг совершенства в маньчжурско-ханьских банкетах Цин, где географическое происхождение ингредиентов (северные грибы, южные морепродукты) визуализировало идею «вселленской империи». В России аналогичную роль играла структура православной трапезы: пасхаль-

ный кулич с его дрожжевым «воскрешением» уподоблялся телу Христову, а строгая последовательность блюд от постных щей до скоромной ветчины воспроизводила годовую цикличность церковного календаря. Как отмечает Б.А. Успенский [15], даже простонародные блины Масленицы с их солярной символикой становились «съедобными иконами» царской власти.

Архитектура застолья в обеих культурах превращалась в материализованный текст социальных отношений. Китайские восьмиугольные столы эпохи Тан, строго ориентированные по сторонам света, не просто отражали космологическую модель – они предписывали порядок взаимодействия: чиновники высших рангов занимали северные места «под защитой Полярной звезды», а военные сановники располагались на западе, символизируя оборону границ [4]. В русских гридницах XVI века радиальная структура, исходящая от царского места, превращала трапезу в «солнечную систему»: бояре ближней думы сидели в первых трёх рядах, подобно планетам, тогда как провинциальные дворяне теснились у дверей, подобно кометам на окраинах мироздания. Петровские реформы, установившие европейский принцип ранжирования за столом по чинам, сохранили эту символику, но перевели её на язык абсолютизма: серебряные судки с вензелями и фарфоровые сервисы с двуглавыми орлами стали визуальными маркерами новой имперской идентичности. Телесные практики за столом превращались в ин-

струмент политической дисциплины. В Китае конфуцианский принцип «не протягивай руку дальше трёх цуней» (《礼记·曲礼》) регламентировал не только этикет, но и социальную дистанцию: использование длинных бамбуковых палочек для взятия пищи с центральных блюд символизировало дистанцированность элиты от «грязного» процесса распределения. В России, как показывает И.И. Шангина, ритуал «целования края царской чаши» превращал физический контакт с монаршей посудой в акт политического инкорпорирования – губы боярина, коснувшиеся места, где пил государь, как бы впитывали частицу его сакральной власти [19].

## Выводы

Современные реконструкции исторических банкетов в Пекине и Москве демонстрируют удивительную живучесть этих архаических кодов. Китайские «императорские ужины» с их точным воспроизведением меню эпохи Цин и российские «царские обеды» с копиями посуды из Оружейной палаты не просто коммерческие аттракционы, а попытки ревитализации традиционных механизмов легитимации через гастрономическую ностальгию. Даже в эпоху молекулярной кухни, когда дегидрированные «облака» из соевого соуса имитируют древние лаковые шкатулки, а борщ подаётся в форме сфер, базовые принципы сохраняются: еда остаётся текстом, где власть пишется съедобными иероглифами.

## Список источников

1. Барт Р. Мифологии: пер. с франц. С. Зенкина. М.: Изд-во Академии наук СССР, 1972. С. 85 – 88.
2. Берк П. Создание Людовика XIV: пер. с англ. М.: Yale University Press, 1994. С. 120.
3. Бурдье П. Различие: Социальная критика суждения: пер. с франц. М.: Институт экспериментальной социологии; СПб.: Алетейя, 2004. С. 120 – 150.
4. Ван Жэньсян. Исследование древнекитайских столовых приборов. Пекин: Наука, 2010. С. 81 – 118.
5. Ван Цзы. Развитие императорской кухни как элитарной части гастрономической культуры Китая // Общество: философия, история, культура. 2021. № 12 (92).
6. Гваньини А. Московия: Сочинение итальянского наёмника XVI века: пер. с лат. Г.Г. Козловой. М.: Альфа-книга, 2019. 288 с. ISBN 978-5-9922-3011-4.
7. Герберштейн С. Записки о Московии [Rerum moscoviticarum commentarii]: пер. с лат. И. Анонимов. Базель: 1556; СПб.: Тип. В. Безобразова и К°, 1866. С. 258.
8. Домострой: Литературные памятники / подгот. В.В. Колесов, В.В. Рождественская. 2-е изд. М.: Наука, 2007. 400 с. ISBN 978-5-02-034678-5.
9. Доржиева Г.С., Гао Цзяньго Лингвосемиотическое содержание и функциональные характеристики пищевых ритуалов (на примере китайских гастронимов) // Вестник Московского университета. Серия 19, Лингвистика и межкультурная коммуникация. 2022. № 4. С. 60 – 72.
10. Журавлёв С.В. Феномен советской кухни. М.: РОССПЭН, 2017. С. 100 – 148.
11. Колода С.А., Ли Сяотао Национальная кухня Китая как культурный код (часть 2) // Верхневолжский филологический вестник. 2022. № 2 (29).
12. Левкиевская Е.Е. Символика пищи в славянской традиции. М.: РГГУ, 2012. С. 50 – 80.
13. Лотман Ю.М. Беседы о русской культуре. СПб.: Искусство-СПб, 1994. С. 200 – 230.
14. Олеарий А. Дневник голштинского посла. 1636 г.: пер. М. П. Алексеева. М.: Наука, 1986. С. 280.

15. Успенский Б.А. Культ Николы на Руси // Языки культуры. М.: Школа, 1987. С. 100 – 145.
16. Фуко М. Надзирать и наказывать: Рождение тюрьмы: пер. с франц. В. Наумова. М.: Ad Marginem, 1999. С. 318.
17. Чжао Жунгуан История китайской пищевой культуры. Пекин: Народное издательство, 2006. С. 90 – 130.
18. Чжан Шилян, Чжун Чжаопэн, Чжоу Гуйдянь Весенние и осенние анналы. Пекин: Китайский книжный магазин, 2012. С. 78.
19. Шангина И. И. Русские традиционные праздники. СПб.: Азбука-классика, 2008. С. 180 – 210.

### References

1. Barthes R. Mythologies: trans. from French by S. Zenkin. Moscow: Publishing House of the USSR Academy of Sciences, 1972. P. 85 – 88.
2. Burke P. The Creation of Louis XIV: trans. from English. Moscow: Yale University Press, 1994. Pp. 120.
3. Bourdieu P. Distinction: Social Critique of Judgment: trans. from French. Moscow: Institute of Experimental Sociology; St. Petersburg: Aletheia, 2004. P. 120 – 150.
4. Wang Renxiang. A Study of Ancient Chinese Cutlery. Beijing: Science, 2010. P. 81 – 118.
5. Wang Zi. The Development of Imperial Cuisine as an Elite Part of China's Gastronomic Culture. Society: Philosophy, History, Culture. 2021. No. 12 (92).
6. Guagnini A. Muscovy: The Work of an Italian Mercenary of the 16th Century: trans. from Latin by G.G. Kozlova. Moscow: Alfa-book, 2019. 288 p. ISBN 978-5-9922-3011-4.
7. Herberstein S. Notes on Muscovy [Rerum moscoviticarum commentarii]: trans. from Latin by I. Anonymous. Basel: 1556; St. Petersburg: Type. V. Bezobrazova and K °, 1866. P. 258.
8. Domostroy: Literary Monuments prepared by V.V. Kolesov, V.V. Rozhdestvenskaya. 2nd ed. Moscow: Nauka, 2007. 400 p. ISBN 978-5-02-034678-5.
9. Dorzhieva G.S., Gao Jianguo Semio-linguistic content and functional characteristics of food rituals (on the example of Chinese gastronomics). Bulletin of Moscow University. Series 19, Linguistics and Intercultural Communication. 2022. No. 4. P. 60 – 72.
10. Zhuravlev S.V. Phenomenon of Soviet cuisine. Moscow: ROSSPEN, 2017. P. 100 – 148.
11. Koloda S.A., Li Xiaotao National cuisine of China as a cultural code (part 2). Upper Volga Philological Bulletin. 2022. No. 2 (29).
12. Levkievskaya E.E. Symbolism of food in the Slavic tradition. M.: RSUH, 2012. Pp. 50 – 80.
13. Lotman Yu.M. Conversations about Russian culture. SPb.: Iskusstvo-SPb, 1994. Pp. 200 – 230.
14. Olearius A. Diary of the Holstein Ambassador. 1636: trans. M. P. Alekseev. M.: Nauka, 1986. P. 280.
15. Uspensky B.A. The Cult of St. Nicholas in Rus'. Languages of Culture. M.: Shkola, 1987. P. 100 – 145.
16. Foucault M. Supervise and Punish: The Birth of Prison: trans. from French by V. Naumov. M.: Ad Marginem, 1999. P. 318.
17. Zhao Rongguang History of Chinese Food Culture. Beijing: People's Publishing House, 2006. P. 90 – 130.
18. Zhang Shiliang, Zhong Zhaopen, Zhou Guidian Spring and Autumn Annals. Beijing: Chinese Bookstore, 2012. P. 78.
19. Shangina I.I. Russian Traditional Holidays. St. Petersburg: Azbuka-classic, 2008. P. 180 – 210.

### Информация об авторе

Ван Тянью, аспирант, Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы

© Ван Тянью, 2025