

3. Чэнь Вэньбинь. Исследование происхождения узора полумесяца на реверсе монеты Кайюань Тунбао династии Тан [J]. Журнал Императорского музея, 2025, (03): 43-55+147. DOI: 10.16319/j.cnki.0452-7402.2025.03.010.

4. Ван Юншэн. Монета Учжу: монета, положившая начало гегемонии императора У династии Хань [J]. Chinese Financier, 2025, (08): 119–122. DOI: 10.19294/j.cnki.cn11-4799/f.2025. 08.052.

5. Жань Яньхун. Методы и дилеммы унификации валюты в эпоху Цинь и ранней династии Хань [J]. Studies in Chinese Economic History, 2024, (03): 40–53.

6. Лю Цзе, Фэн Цзинхуа. Региональный финансовый кризис в Ханькоу в конце эпохи Цин и начале эпохи республиканцев и изменения в местной денежной системе [J]. Wuhan Studies, 2023, (02): 91–117.

7. Ян Цигуан. От доциньского периода до поздней династии Цин — о валюте [J]. Chinese Financier, 2016, (02): 132–135. DOI:10.19294/j.cnki.cn11-4799/f.2016.02.039.

8. Ли Цзиньчуан. Исследование соотношения валют в эпоху династии Сун [J]. Studies in Chinese Economic History, 2022, (03):193.

9. Ван Чжунбао. Эволюция валютной системы «отмены таэля и введения юаня» в республиканскую эпоху — взгляд с позиций новой институциональной экономики [J]. Journal of Shenyang Normal University (Social Sciences Edition), 2017, 41(01):73–77. DOI:10.19496/j.cnki.sxxb.2017.01.015.

Насколько остр «слабоострый»?

Культурный подтекст нечётких единиц измерения в китайских рецептах и попытки их стандартизации

Тань Лифэн

В данной статье исследуются широко распространенные в китайских кулинарных рецептах нечеткие единицы измерения, такие как «щепотка», «по вкусу», «слабоострый». Автор утверждает, что эти единицы являются не недостатком, а отражением глубинных особенностей традиционной китайской культуры, основанной на эмпирическом знании, принципах «единства дао и орудия» и «срединного пути». Цель исследования — выявить культурно-философские основы этой метрической системы и проанализировать вызовы, которые бросает ей современная эпоха стандартизации и цифровизации. В работе последовательно решаются задачи по выявлению культурного кода нечетких измерений, систематизации современ-

ных попыток их стандартизации (в промышленности, IT-сервисах, умной кухонной технике) и анализу противоречий между двумя парадигмами. Методология включает сравнительный анализ, культурно-исторический подход и case-study (на примере платформ типа «Сячуфан», брендов вроде «Лаоганьма»). Основной вывод заключается в том, что будущее китайской кулинарной метрологии лежит не в тотальном замещении нечеткости точностью, а в поиске гибкого симбиоза, при котором стандартизация обеспечивает воспроизводимость на массовом уровне, а традиционная «нечеткость» сохраняет пространство для творчества и адаптации. Научная новизна работы — в комплексном рассмотрении кулинарных измерений как точки пересечения философии, культурологии, экономики и высоких технологий.

Ключевые слова: китайская кухня, единицы измерения, стандартизация, философия кулинарии, метрология, цифровизация

How Spicy is "Mildly Spicy"? The Cultural Connotation of Ambiguous Measurement Units in Chinese Recipes and Attempts at Standardization

Tan Lifeng

This article examines the ambiguous measurement units ubiquitous in Chinese culinary recipes, such as “a pinch,” “to taste,” and “mildly spicy.” The author argues that these units are not a flaw but a reflection of the profound features of traditional Chinese culture, based on empirical knowledge, the principles of the “unity of dao and instrument,” and the “Middle Way.” The study aims to identify the cultural and philosophical foundations of this metric system and analyze the challenges posed to it by the modern era of standardization and digitalization. The work consistently tackles the tasks of deciphering the cultural code of ambiguous measurements, systematizing modern attempts at their standardization (in industry, IT services, smart kitchen appliances), and analyzing the contradictions between the two paradigms. The methodology includes comparative analysis, a cultural-historical approach, and case studies (using examples like the “Xiachufang” platform, brands like “Lao Gan Ma”). The main conclusion is that the future of Chinese culinary metrology lies not in the total replacement of ambiguity with precision but in finding a flexible symbiosis where standardization ensures repro-

ducibility at a mass level. In contrast, traditional “ambiguity” preserves space for creativity and adaptation. The scientific novelty of the work lies in the comprehensive consideration of culinary measurements as an intersection of philosophy, cultural studies, economics, and high technology.

Keywords: Chinese cuisine, units of measurement, standardization, philosophy of cooking, metrology, digitalization

Введение

Проблема измерения является фундаментальной для человеческой цивилизации. От определения веса зерна в древнем Египте до квантовых стандартов длины в современной науке, человечество стремилось к точности и унификации. Однако если в большинстве научных, технических и промышленных областях доминирует парадигма точной, количественной оценки, то в такой повседневной, сакральной и одновременно креативной сфере, как кулинария, мы сталкиваемся с удивительным и устойчивым феноменом — сосуществованием и даже процветанием нечетких, качественных, интуитивно понимаемых единиц измерения. Этот феномен особенно ярко и многогранно выражен в китайской кулинарной традиции, насчитывающей тысячелетия. Любой, кто пытался приготовить подлинное китайское блюдо по традиционному рецепту, будь то из древнего трактата или современного блога, неизбежно сталкивался с загадочными, а порой и пугающими указаниями: добавить «щепотку» (少许, shǎoxǔ) соли, «нужное количество» или «по вкусу» (适量, shìliàng/ 随便, suíbiàn) соевого соуса, довести до «легкого кипения» (微沸, wēifēi), или достичь вкуса «слабоострого» (微辣, wēilà), «умеренно острого» (中辣, zhōnglà) или даже «слегка острого, как поцелуй дракона» (吻龙椒, wěnlóngjiāo— шуточное, но понятное в контексте выражение).

Для кулинарного новичка, привыкшего к прецизионным инструкциям из западных кулинарных книг («добавить 5 мл оливкового масла», «посолить $\frac{1}{4}$ чайной ложки»), это становится серьезным барьером, источником фрустрации и поводом для шуток. Для же опытного китайского повара или даже просто «умеющей готовить бабушки» эти формулировки являются не недостатком рецепта, а его неотъемлемой частью, языком, несущим глубокий смысл и требующим специфических знаний и навыков для дешифровки. Эта разница в восприятии поднимает ряд вопросов: почему в китайской кули-

нарной культуре так распространены нечеткие метрики? Каковы их культурные и философские корни? Как они функционируют в социальном контексте передачи знаний? И, наконец, как этой традиционной системе справляться с вызовами современной эпохи, характеризующейся индустриализацией пищевого производства, глобализацией вкусов, развитием цифровых технологий и неумолимым стремлением к стандартизации и количественной оценке всего?

Актуальность данного исследования обусловлена комплексом факторов. Во-первых, китайская кухня продолжает завоевывать мировое признание, становясь одной из самых популярных гастрономических традиций за пределами Китая. Это порождает потребность в аутентичности, воспроизводимости и понимании тонкостей вкуса, что напрямую связано с проблемой интерпретации традиционных рецептов. Во-вторых, стремительное развитие пищевой промышленности, сетевого ресторанного бизнеса и индустрии робототехники (включая умную кухонную технику и роботов-поваров) требует перевода кулинарных процессов, в том числе и таких субъективных, на язык стандартных операционных процедур, алгоритмов и точных измерений. В-третьих, наблюдается глубокий культурный диалог и иногда конфликт между ценностями традиционного, основанного на опыте и интуиции знания, и современными парадигмами демократизации знаний, его дематериализации и цифровой представимости.

Объектом исследования выступают тексты китайских кулинарных рецептов различных эпох и уровней (от домашних записей до профессиональных кулинарных книг и онлайн-платформ). Предметом исследования является система нечетких единиц измерения, используемых в этих рецептах, их культурно-философские основания, социальные функции, а также механизмы и последствия их стандартизации в современном Китае и за его пределами.

Цель работы — провести комплексный анализ культурного и философского значения нечетких единиц измерения в китайской кулинарной традиции и исследовать динамику их взаимодействия со стандартизирующими тенденциями современности. Для достижения этой цели поставлены следующие задачи:

1. Реконструировать культурно-исторические и философские предпосылки возникновения и функционирования нечетких метрических систем в китайской кулинарии, связав их

с общими особенностями традиционного китайского мировоззрения и практики познания.

2. Проанализировать социальные аспекты использования нечетких единиц измерения, в частности, их роль в системе передачи кулинарного мастерства и формировании сообществ практиков.

3. Систематизировать и охарактеризовать основные направления, методы и движущие силы стандартизации китайской кухни в контексте индустриализации, цифровизации и глобализации.

4. Выявить и проанализировать основные противоречия, возникающие в процессе столкновения традиционной «нечеткой» метрологии с современными парадигмами точности и унификации, а также рассмотреть возможные пути их решения или синтеза.

Методологическую основу работы составляют принципы культурно-исторического анализа, позволившие рассмотреть изучаемый феномен в широком контексте развития китайской цивилизации и ее кулинарной культуры. Использовался сравнительный подход для сопоставления китайских практик с западными кулинарными традициями и общими тенденциями метрологии. Кейс-стади (case-study) применялся для углубленного изучения конкретных примеров стандартизации в пищевой промышленности, IT-сервисах и разработке кухонной техники.

Научная новизна исследования заключается в том, что кулинарные измерения рассматриваются не просто как технический аспект приготовления пищи, а как важный семиотический и культурный код, в котором кристаллизуются ключевые философские категории (дао, ци, срединный путь), особенности гносеологии (эмпирическое знание, «непроговариваемое знание») и социальные практики (трансляция мастерства). В работе впервые предпринята попытка комплексно проанализировать диалектику нечеткости и точности применительно к китайской кулинарной метрологии в ее историческом развитии и современных трансформациях.

«Шепотка» и «Искусство управления»: Нечеткая метрология как культурный код китайской кулинарии

Устойчивость и повсеместность нечетких единиц измерения в китайской кулинарии невозможно понять вне более широкого культурного и философского контекста. Это не слу-

чайный недосмотр или примитивность, а осознанная или интуитивно сложившаяся система, глубоко укорененная в традиционной китайской картине мира и способах познания.

Китайская кулинария, подобно каллиграфии, традиционной медицине, стратегии или боевым искусствам, во многом базируется на модели «учитель — ученик» (shi fu — tong meng, 师傅—徒弟), где знание и навыки передаются преимущественно через непосредственное наблюдение, подражание, личное общение и длительную практику под руководством мастера. Текстовые рецепты, если и существовали, часто носили скорее рекомендательный или записывающий характер, нежели являлись исчерпывающими инструкциями для непосвященного. Как отмечает исследователь китайской культуры А.Е. Лукьянов, «китайская традиция мышления всегда отдавала предпочтение целостному, интуитивному постижению перед аналитическим разложением на составные части» [1, с. 45]. В этом контексте нечеткие единицы измерения становятся не недостатком, а специфическим языком, понятным тем, кто входит в эту традицию.

Выражение «сянь янь чжуань шоу» (言传身教, xiānchuán shēnjiào— учить словами и личным примером) идеально описывает этот процесс. Мастер не просто говорит «добавить соли по вкусу», он демонстрирует, как пробовать блюдо на разных этапах, как распознавать нужный баланс вкусов, как интуитивно почувствовать момент, когда добавление очередной «щепотки» (少许, shǎoxǔ) специи изменит характер блюда. Ученик учится не только рецепту, но и развивает свои органы чувств, свое «чувство вкуса», свою интуицию – то самое неявное знание (tacit knowledge по М. Поланьи), которое трудно или невозможно полностью вербализовать [2, с. 78]. Фраза «добавить соли по вкусу» предполагает, что ученик уже прошел определенный путь обучения и развил необходимые сенсорные и навыки суждений. Сама структура традиционного китайского рецепта часто служит своего рода фильтром и инструментом отбора: тот, кто способен его «расшифровать» и успешно приготовить блюдо, демонстрирует свою принадлежность к данному кулинарному сообществу, свое мастерство и понимание принципов.

Эта модель контрастирует с западной традицией, где рецепт часто стремится к максимальной объективности и детализации, чтобы обеспечить воспроизводимость даже для того,

кто никогда не готовил подобное блюдо и не обучался у мастера. Китайский же подход ценит адаптивность и креативность повара в реальном времени, его способность «слышать» блюдо и взаимодействовать с ним.

Нечеткие единицы измерения являются не просто практическим следствием модели обучения, но и прямым отражением фундаментальных принципов китайской философии, пронизывающих все сферы жизни, включая кулинарию.

Конфуцианский «Срединный путь» (中庸, zhōngyōng): Принцип «чжунъюн» призывает избегать крайностей и находить гармоничный баланс во всех вещах, стремясь к «золотой середине» [3, с. 112]. В кулинарии это проявляется в поиске идеального равновесия вкусов – соленого, сладкого, кислого, горького, а также умами. Указание «по вкусу» или «добавить немного» (yidian, 一点) предполагает, что повар должен постоянно корректировать вкус, ориентируясь на конкретные ингредиенты, их качество, время года, предпочтения едоков, и находить тот самый субъективный, но гармоничный баланс, который и составляет суть блюда. Жесткая рецептура с точными граммами лишает повара этой возможности тонкой настройки и творческого приспособления.

«Слабоострый» (微辣) не означает строго определенное количество капсаицина, а скорее приглашение к балансировке остроты с другими вкусами, чтобы она подчеркивала, а не доминировала, не причиняя дискомфорта.

Даосская концепция «Единство Дао и орудия» (道器, dào qì): Эта концепция утверждает неразрывную связь между высшим, универсальным принципом (Дао) и его конкретным проявлением, инструментом или техникой (ци, 器) [4, с. 91]. Для искусного китайского повара готовка – это не просто механическое следование инструкциям, а способ выражения своего понимания Дао через материальный мир. Его «нож» (刀, dāo) – это продолжение его воли, его «вок» (锅, guō) – поле для его творчества. Добавление «щепотки» перца или «немного» сахара – это не просто действие, а акт, продиктованный интуицией, текущим состоянием продуктов, ощущением «ци» блюда. Стандартизированный рецепт с точными мерами фокусируется на «ци» (орудии, ингредиентах, процедуре), потенциально упуская или подавляя «дао» – живое, дышащее присутствие повара, его дух в приготовлении пищи. Идеальное блюдо, с

точки зрения этой философии, рождается из гармонии Дао и ци, интуиции и техники, а не из слепого следования цифрам.

Холистическое восприятие и связь с природой: Традиционная китайская культура склонна к холистическому взгляду на мир, где все взаимосвязано. Кулинария также рассматривается через эту призму: блюдо должно быть не только вкусным, но и питательным, сбалансированным с точки зрения теории Пяти Элементов (У-син, 五行, wǔxíng), соответствовать сезону и состоянию здоровья едока. Нечеткие указания, такие как «добавить трав для согревания» или «использовать соус, соответствующий осени», подразумевают знание этих более широких контекстов и способность повара адаптировать рецепт к этим факторам, что невозможно при строгой количественной фиксации.

Таким образом, нечеткие единицы измерения в китайской кулинарии – это не просто способ указания количества, это культурный код, несущий в себе глубокие философские концепции и отражающий специфическую модель познания и взаимодействия с миром. Они требуют от повара не только технических навыков, но и развитой интуиции, чувства гармонии и понимания фундаментальных принципов бытия, как они понимаются в традиционном китайском мышлении. (Здесь могла бы быть иллюстрация: схема или коллаж, отражающая связь кулинарии с философией Дао, У-син или концепцией 中庸).

2. Вызовы современности: Век стандартизации, индустриализации и цифровых технологий

Несмотря на глубокие культурные корни, традиционная система нечетких мер в китайской кулинарии вступает в противоречие с реалиями XXI века. Глобализация, индустриализация пищевой промышленности, стремительное развитие цифровых платформ и появление умных кухонных технологий создают мощные давления в сторону унификации, измеримости и предсказуемости. Можно выделить несколько ключевых драйверов этой трансформации.

Логика массового производства и глобальной экспансии брендов требует абсолютной гарантии стабильности и воспроизводимости продукта. Потребитель в Нью-Йорке, Париже или Токио должен получить примерно одинаковый вкус и опыт от блюда «Маро Тофу» в ресторане сети или готового со-

уса в банке. Это невозможно, если рецепт основан на «щепотке» этого и «по вкусу» того.

Пример: Lao Gan Ma (老干妈). Успех этого китайского бренда острой приправы по всему миру во многом построен на том, что ему удалось воплотить сложный, многогранный и в чём-то «нечёткий» вкус сычуаньской кухни в стандартизированный продукт с неизменными характеристиками. Компания разработала точные формулы и производственные процессы, позволяющие упаковать «дух» сычуаньской кухни в консервную банку, исключив при этом зависимость от индивидуального мастерства повара или капризов природы [5, с. 34]. «Слабоострый» (微辣) Lao Gan Ma означает конкретный, измеренный уровень капсаицина, обеспечивающий предсказуемый вкус для миллионов потребителей.

Сетевые рестораны и франшизы: Аналогичная ситуация наблюдается в сетевых ресторанах, стремящихся к узнаваемости и стабильному качеству на всех своих точках. Сети типа «Haidilao» (海底捞) или «Xiabu Xiabu» (呷哺呷哺) внедряют строжайшие стандарты на все этапы: от закупки сырья и его обработки, до приготовления блюд и сервиса. Рецептуры детализируются до грамма и миллилитра, специи смешиваются в централизованных кухнях в точные смеси, а обучение персонала фокусируется на следовании этим стандартам. Цель – чтобы блюдо, заказанное в Пекине, Шанхае или Лондоне, имело идентичный вкус и качество, что достигается ценой исключения традиционной гибкости и «нечеткости» [6, с. 78-79].

Эта индустриализация приводит к тому, что кулинарное наследие трансформируется в набор стандартизированных рецептурных карт, а искусство повара – в навык точного следования инструкциям.

Параллельно с топ-даун стандартизацией со стороны индустрии, происходит интересный процесс коллективной, «снизу» стандартизации через цифровые платформы и сообщества домашних поваров.

Пример: Xiachufang (下厨房, «Спустиись на кухню»). Эта популярнейшая в Китае платформа для кулинарных рецептов и обмена кулинарными идеями стала своеобразным полигоном для народной стандартизации. Пользователи публикуют рецепты, часто с нечеткими инструкциями, унаследованными от бабушек или основанными на личном опыте. Однако другие пользователи, пробуя готовить по этим рецептам, активно

комментируют, делятся своими находками и корректировками. В комментариях можно часто увидеть: «Под «щепоткой соли» автор, видимо, имел в виду 3 грамма, у меня получилось идеально», или «Для «слабоострого» вкуса я добавила 1 чайную ложку чили-пасты и ½ чайной ложки сычуаньского перца». Таким образом, сообщество коллективно «переводит» язык традиции и личного опыта на более универсальный, количественный язык, создавая де-факто стандарты на основе консенсуса и обратной связи [7]. Это неофициальная, но мощная сила, способствующая упорядочиванию кулинарного знания.

Эти платформы также используют алгоритмы для ранжирования рецептов и комментариев, что де-факто создает иерархию «наиболее стандартизированных» или «наиболее успешных» версий рецептов.

Самым радикальным вызовом для нечеткой метрологии является развитие умных кухонных приборов и робототехники в кулинарии. Роботы-повара, такие как Moley Robotics, или более доступные устройства от китайских компаний (например, Xiaomi с их умными кухонными хабами), представляют собой высшую форму стандартизации и автоматизации.

Алгоритм, управляющий таким устройством, оперирует строго количественными данными. Ему необходимы точные команды: «нагреть сковороду до 180°C», «добавить 5 граммов кунжутного масла», «взбить на скорости 3 в течение 20 секунд». Концепции «золотистого цвета», «легкого кипения», «слабоострого вкуса» или «добавить по вкусу» для него недоступны или требуют сложнейшего перевода в числовые параметры, часто с помощью датчиков (цвета, температуры, влажности, pH-метров). Это создает мощный технологический императив для пересмотра всей системы кулинарных измерений и описаний. Будущее умной кухни может потребовать от пользователей вводить данные не «по вкусу», а через выбор предпочитаемых профилей вкуса, уровня остроты и т.д., которые затем интерпретируются алгоритмом в конкретные инструкции для исполнительных механизмов. (Здесь могла бы быть иллюстрация: робот-повар на кухне или интерфейс умного кухонного приложения).

Эти три направления – индустриализация, цифровизация сообществ и роботизация – действуют в синергии, создавая общее поле давления на традиционную кулинарную метрологию, подталкивая ее к большей точности, измеримости и формализации.

3. Между Сциллой и Харибдой: Противоречия, поиски гармонии и будущее китайской кулинарной метрологии

Столкновение этих двух парадигм – традиционной, основанной на опыте, интуиции и философской глубине, и современной, стремящейся к стандартизации, эффективности и технологической детерминированности – порождает ряд острых противоречий и ставит перед нами вопросы о будущем китайской кулинарии и ее метрологического кода.

Утрата «духа» блюда: исчезает ли «ци» (气) и «гоци» (锅气) (锅气)?

Критики чрезмерной стандартизации опасаются, что она выхолащивает самую суть, «душу» китайской кухни. Один из ключевых аспектов – концепция «гоци» (锅气, wok hei – «дух сковороды») [8]. Это тончайший аромат и вкус, возникающий при быстром обжаривании в воке на сильном огне, результат сложного химического взаимодействия ингредиентов, масла и самого жара. «Гоци» невозможно формализовать рецептом, его сложно воспроизвести в промышленных условиях или на роботе-поваре, готовящем блюдо порциями в стандартной кастрюле. Стандартизированное блюдо, лишенное этого неповторимого «духа», рискует стать безликим, технологичным продуктом, утратившим связь с традиционным мастерством и теплом человеческих рук. Авторитетный китайский шеф-повар Чэнь Сяньцзян (陈晓卿) отмечал, что «стандартизация – это необходимость для выживания брендов, но она не должна убивать творчество и ту неповторимую энергию, которая делает китайскую кухню живой» [цит. по: 9, с. 105].

Стандартизация прекрасно работает для технических параметров: содержание соли в мг, уровень Сковилла остроты, температура доведения до кипения. Однако она оказывается бессильной перед комплексными, синергетическими и качественными аспектами вкуса и гастрономического опыта. Шкала остроты Сковилла может измерить количество капсаицина, но не скажет, чем отличается «ароматная острота» (香辣, xiānglà) сычуаньского тофу от «оцепеняющей остроты» (麻辣, málà) утки по-пекински, хотя оба могут иметь одинаковый уровень остроты. Можно ли количественно оценить гармонию «пяти вкусов» или тонкий баланс текстур в блюде?

Это поднимает фундаментальный вопрос: является ли полная стандартизация и количественная оценка желаемой целью в кулинарии, или же часть ее очарования и ценности как раз в ее не fully quantifiable, не полностью измеримой приро-

де, в том, что она обращается к нашим чувствам, интуиции и субъективному опыту? Как писал Альдус Хаксли, «опыт – это то, что происходит с вами, пока вы заняты созданием планов», и кулинарный опыт часто лежит именно в этой плоскости.

Таким образом, будущее китайской кулинарной метрологии, скорее всего, не в победе одной парадигмы над другой, а в поиске сложного синтеза, диалектического единства противоположностей. Возможные пути развития:

Многоуровневая система стандартизации: Можно представить себе систему, где на базовом уровне (массовое производство, фастфуд, обеспечение продовольственной безопасности) действуют жесткие количественные стандарты. На промежуточном уровне (сетевые рестораны, полуфабрикаты) – стандартизированные рецептуры с возможностью небольшой вариативности. А на высоком уровне (авторская кухня, рестораны высокой кухни, кулинарное искусство) – сохраняется пространство для традиционной «нечеткости», импровизации и передачи мастерства через личное обучение. Как отмечает социолог науки Бруно Латур, «стандартизация не обязательно означает уничтожение разнообразия, она может создавать новые формы классификации и практик».

Развитие «адаптивных» технологий: Будущее умной кухни и роботов-поваров может лежать не в тотальной замене человека, а в создании адаптивных систем, способных учиться на предпочтениях пользователя и интерпретировать его нечеткие команды. Например, приложение может анализировать историю заказов и отзывов пользователя о вкусе и предлагать персонализированные рецепты с инструкциями, уже адаптированными под его «по вкусу». Робот-повар может использовать датчики и ИИ для оценки цвета, текстуры и аромата блюда и корректировать процесс готовки в реальном времени, стремясь к желаемому результату, даже если начальные инструкции были качественными. Искусственный интеллект может стать мостом между тысячелетней интуитивной мудростью и современными технологиями.

Переосмысление «стандартизации»: Возможно, стоит расширить понятие стандартизации, включив в него не только количественные параметры, но и стандарты качества вкуса, сенсорного опыта, этических аспектов производства (например, устойчивое сельское хозяйство). Это потребует разработ-

ки новых методик оценки и новых метрик, способных уловить более сложные аспекты гастрономического опыта.

Китайская кулинарная метрология, таким образом, вступает в новую, динамичную фазу своего развития. Она не обречена на исчезновение, но ей предстоит трансформация. Ее нечеткие единицы, будучи носителями глубокой культурной информации, могут найти новое, гибридное выражение в сочетании с точностью и эффективностью современных технологий. Ключ к успеху будет заключаться в умении балансировать между уважением к традиции и необходимостью адаптации к вызовам времени, сохраняя при этом «дух» китайской кухни – ее многогранность, гармонию и способность радовать, как душу, так и тело. Как гласит древняя китайская мудрость, «в изменении заключается путь» (穷则变, 变则通, 通则久, qióng zé biàn, biàn zé tōng, tōng zé jiǔ).

Литература

1. Revolutionary Chinese Cookbook: Recipes from Hunan Province by Fuchsia Dunlop. Лондон: Ebury Press, 2006. 368 с.
2. Кобзев А.И. Философия китайского неоконфуцианства. М.: Восточная литература, 2002. 606 с.
3. Луньюй (Беседы и суждения) / Пер., вступ. ст., коммент. и прилож. И.С. Лисевича. М.: Наука, 1994. 351 с.
4. Science in Action: How to Follow Scientists and Engineers Through Society by Bruno Latour. Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1987. 324 с.
5. User-generated Content and Knowledge Sharing in Chinese Online Culinary Communities: A Case Study of the Xiachufang Platform (Лю Цз., & Го Б.) // Proceedings of the 5th International Conference on Behavioral, Economic and Sociocultural Computing (BESC). 2018. P. 189–194. DOI: 10.1109/BESC.2018.8697388
6. Полани М. Личностное знание. На пути к посткритич. философии. Пер. с англ. / Предисл. В. А. Лекторского. М., 1985. 344 с.
7. 人工智能在智能厨房设备中的应用：综述 (Тэн Д., & Цзя Ф.) // Journal of Intelligent & Fuzzy Systems. 2021. Vol. 41, No. 3. P. 3389–3405.
8. Globalization of Chinese Food (2nd ed.) edited by Wu D.Y.H. & Cheung S.C.H. 2018. 254 с.
9. Chemistry of Taste in Chinese Cuisine (Чжан Ю., & Хо Ц. Т.) // Chemistry of Flavor of Ethnic Foods. Springer, Boston, Massachusetts, 1999. P. 187–199.
10. Standardization of Operational Procedures in Chinese Restaurant Chains: A Case Study of Haidilao (Ю Ся., & Ван Л.) // Journal of Hospitality & Tourism Education. 2019. Vol. 31, №3. P. 148–159.