Российская академия наук
Институт восточных рукописей
(Азиатский Музей)





Адрес учредителя: 191181,
г. Санкт-Петербург,
Дворцовая наб., д. 18.

Адрес редакции: 191181,
г. Санкт-Петербург,
Дворцовая наб., д. 18.

Адрес издателя: 191181,
Санкт-Петербург,
Дворцовая наб., д. 18.

Тел.: +7 (812) 315-87-28
http://orientalstudies.ru
mongolica@orientalstudies.ru
kulgan@inbox.ru
dnosov@mail.ru

Регистрационный номер
свидетельства о регистрации
средства массовой информации
ПИ No ФС77-79202
от 22 сентября 2020 г.

MONGOLICA

Санкт-Петербургский журнал монголоведных исследований

Том XXIX • 2026 • № 3

Выходит 4 раза в год
Издается с 1986 г.
Учредитель: ФГБУН
Институт восточных рукописей РАН

Редакционная коллегия:

И. В. Кульганек, *главный редактор, доктор филологических наук (Россия)*
Д. А. Носов, *секретарь редколлегии, кандидат филологических наук (Россия)*
М. А. Козинцев, *помощник секретаря, кандидат исторических наук (Россия)*

Г. Билгуудэй, *доктор филологических наук (Монголия)*
А. Бирталан, *доктор наук (Венгрия)*
Р. М. Валеев, *доктор исторических наук (Россия)*
Л. С. Дампилова, *доктор филологических наук (Россия)*
И. В. Зайцев, *доктор исторических наук, профессор РАН (Россия)*
Ж. Легран, *доктор наук, профессор (Франция)*
В. Капишовска, *доктор наук (Чехия)*
Э. Мунхцэцэг, *кандидат филологических наук (Монголия)*
С. Л. Невелева, *доктор филологических наук (Россия)*
К. В. Орлова, *доктор исторических наук (Россия)*
М. П. Петрова, *кандидат филологических наук (Россия)*
Р. Поп, *доктор наук (Румыния)*
Ц. Саранцацрал, *доктор филологических наук (Монголия)*
Т. Д. Скрынникова, *доктор исторических наук, профессор (Россия)*
С. Чулуун, *академик МАН (Монголия)*
Е. Э. Хабунова, *доктор филологических наук (Россия)*
Н. Хишигт, *кандидат исторических наук (Монголия)*
Н. С. Яхонтова, *кандидат филологических наук (Россия)*

Оригинал-макет – М. В. Алексеева
Литературные редакторы и корректоры – И. В. Кульганек, Д. А. Носов
Технический редактор – М. А. Козинцев
Подписано в печать 15.09.2026
Формат 60×90 $^{1}/_{8}$. Объем 10 печ. л. Заказ №
Тираж 300 экз.
Отпечатано в типографии ООО «Литография Принт».
Адрес типографии: 191119, Санкт-Петербург, ул. Днепропетровская, д. 8, лит. А, офис 14.
e-mail: info@litobook.ru

ISSN 2311-5939

DOI

12+

© Институт восточных рукописей РАН (Азиатский Музей), 2026
© Коллектив авторов, 2026

В НОМЕРЕ:

К 60-летнему юбилею венгерского монголоведа Агнеш Бирталан 5

ФИЛОЛОГИЯ

И. А. Алимов. «Дун цзин мэн хуа лу»: Ночной рынок 8

С. Мөнхсайхан. Дундад үеийн монгол хэлний гийгүүлэгч авианы зарим онцлог 14

В. З. Церенов. Горы Богдо в Прикаспийской низменности (варианты одной легенды) 21

ИСТОРИОГРАФИЯ

Э. Гансүх. "Хошуу Наадам" Зургийн Хурдан Морины Шинжийг Судрын Шинжтэй Харьцуулсан Судалгаа 26

СМЕЖНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

А. М. Мокеев, К. Белек. Н. Абдимиталип уулу. Истоки философии сострадания Асана Кайгы 37

М. В. Фионин. Рукописный перевод М. М. Елизаровой «Завещания Авраама»: текстологическая база и переводческая стратегия 47

НАУЧНАЯ ЖИЗНЬ

М. А. Козинцев, И. В. Кульганек. VI Международная научная конференция «Тюрко-монгольский мир в прошлом и настоящем» (Санкт-Петербург, 16 марта 2026 г.) 64

ПЕРЕВОДЫ

Р. В. Ивлева. *Сэнгийн Эрдэнэ*. Дзанабадзар (перевод с монгольского, примечания) 71

RUSSIAN ACADEMY OF SCIENCES
Institute of Oriental Manuscripts
(Asiatic Museum)

MONGOLICA

Saint Petersburg journal for Mongolian studies

Vol. XXIX • 2026 • No. 3

The journal is published four times a year.
Published since 1986
Founder: Federal State Institution of Science
Institute of Oriental Manuscripts of the Russian Academy
of Sciences

Editorial board:

I. V. Kulganek — *editor-in-chief, Dr. Sci. (Philology), Russian Federation*
D. A. Nosov — *secretary, Cand. Sci. (Philology), Russian Federation*
M. A. Kozintcev — *assistant secretary, Cand. Sci. (History), Russian Federation*

G. Bilguudei. *Dr. Sci. (Philology), Mongolia*
A. Birtalan. *Ph. D., Hungary*
S. Chuluun. *Academician of the Mongolian Academy of Sciences, Mongolia*
L. S. Dampilova. *Dr. Sci. (Philology), Russian Federation*
J. Legrand. *Dr. Sci., Professor, France*
V. Kapishovska. *Ph. D., Czech Republic*
E. E. Khabunova, *Dr. Sci. (Philology), Russian Federation*
N. Khishigt. *Ph. D. (History), Mongolia*
E. Munkhtsetseg. *Cand. Sci. (Philology), Mongolia*
S. L. Neveleva. *Dr. Sci. (Philology), Russian Federation*
K. V. Orlova. *Dr. Sci. (History), Russian Federation*
M. P. Petrova. *Ph. D. (Philology), Russian Federation*
R. Pop. *Ph. D., Romania*
Ts. Sarantsatsral. *Dr. Sci. (Philology) Mongolia*
T. D. Skrynnikova. *Dr. Sci. (History), Russian Federation*
R. M. Valeev. *Dr. Sci. (History), Russian Federation*
N. S. Yakhontova. *Cand. Sci. (Philology), Russian Federation*
I. V. Zaytsev. *Dr. Sci. (History), Professor of the Russian Academy of Sciences, Russian Federation*

191181. Russian Federation
Saint Petersburg,
Dvortsovaya Emb., 18

Phone: +7 (812) 315-87-28
http://orientalstudies.ru
mongolica@orientalstudies.ru
kulgan@inbox.ru
dnosov@mail.ru

ISSN 2311-5939

DOI 10.48612/IVRRAN/phak-vbt6-avex

© Institute of Oriental Manuscripts (Asiatic Museum), Russian Academy of Sciences, 2026
© Group of authors, 2026

IN THIS ISSUE:

On the 60th Anniversary of Ágnes Birtalan 5

PHILOLOGY

Igor A. Alimov. "Dong Jing Meng Hua Lu": The Night Market 8

Serjee Munkhsaikhan. Phonetic Features of Middle Mongolian Consonants: Evidence from Chinese-Transcribed Records 14

Vasiliy Z. Tserenov. Bogdo Mountains in the Caspian Lowland (Variants of a Legend) 21

HISTORIOGRAPHY

Gansukh Enkhtaivan. "The Hoshuu Festival". A Study Comparing the Characteristics of Racehorses in the Painting 26

RELATED DISCIPLINES

Anvarbek M. Mokeev, Kayrat Belek, Nursultan Abdimitalip uulu. The Origins of Asan Kaighy's Philosophy of Compassion 37

Maxim V. Fionin. Margarita M. Elizarova's Manuscript Translation of "The Testament of Abraham": Textual Basis and Translation Strategy 47

ACADEMIC LIFE

Mark A. Kozintcev, Irina V. Kulganek. The Sixth International Academic Conference "The Turko-Mongol World: Past and Present" (St. Petersburg, March 16, 2026) 64

TRANSLATIONS

Regina V. Ivleva. *Sengiin Erdene*. Dsanabadsar (translation from Mongolian, notes) 71

ФИЛОЛОГИЯ

УДК 811.581 + 81
DOI 10.48612/IVRRAN/ag9t-avvx-4ggh

И. А. Алимов
Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН

«ДУН ЦЗИН МЭН ХУА ЛУ»: НОЧНОЙ РЫНОК

Статья посвящена уникальному китайскому сочинению XII в. «Дун цзин мэн хуа лу» Мэн Юань-лао — беспрецедентному в китайской истории письменному источнику комплексных сведений о городской жизни времени Северной Сун. Это седьмая публикация из серии работ, посвященных «Дун цзин мэн хуа лу», включающая полный комментированный перевод частей «Ночной рынок у моста Чжоуцяо» и «Улицы и переулки у восточной угловой башни».

Ключевые слова: Китай X–XIII вв., эпоха Сун, китайский город, Мэн Юань-лао, «Дун цзин мэн хуа лу».

Об авторе: Алимов Игорь Александрович, доктор исторических наук, заведующий отделом этнографии Восточной Азии, Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН (Россия, Санкт-Петербург). ORCID: 0000-0002-3235-8459 (Igor.Alimov@kunstkamera.ru).

© Алимов И. А., 2026

Настоящая работа является продолжением комментированного перевода сочинения Мэн Юань-лао (孟元老, XII в.) «Дун цзин мэн хуа лу» (東京夢華錄 «Записи снов о Хуа[сюй] в Восточной столице»)[1]. Данное сочинение, датированное 1147 г., представляет собой один из редких сунских текстов, где дано подробное описание восточной столицы империи — г. Бяньцзин 汴京 (совр. г. Кайфэн, пров. Хэнань). Это важнейший источник для реконструкции как внешнего облика сунского Кайфэна и его устройства — городских стен, кварталов, рынков и пр., так и собственно столичной жизни — с ее нравами, обычаями и традициями. «Дун цзин мэн хуа лу» донесли до наших дней уникальные сведения о сунском Кайфэне, нигде больше не встречающиеся, что настоятельнейшим образом требует введения данного письменного памятника в широкий научный оборот. Ниже вниманию читателя предлагается комментированный перевод двух разделов второй цзюани «Дун цзин мэн хуа лу» — «Чжоу цяо е ши» (州橋夜市 «Ночной рынок у моста Чжоуцяо») и «Дун цзяо лоу цзе сян» (東角樓街巷 «Улицы и переулки у восточной угловой башни»).

Ночной рынок у моста Чжоуцяо

Выйдешь из врат Чжуцюэмэнь — и напротив мост Лунцзиньцяо. А если от моста Чжоуцяо пойти на юг, то на [той] улице [продают] каши и отвары, жареное и вяленое мясо. Перед Юйлоу (玉樓 Яшмовый терем) [продают] барсучье мясо и мясо диких лисиц, вяленых куриц, а семьи Мэй и Лу — гусей, уток, кур, кроликов, требуху, угрей, баоцзы, куриную кожу, рубленые куриные почки, каждая порция не дороже пятнадцати монет; [здесь же] — закуски семьи Цао.

Дойдешь до врат Чжуцюэмэнь — тут [продают] жареные бараньи кишки, соленую рыбу, холодные рыбьи головы, тонко нарезанное

[1] Первая и вторая части были опубликованы в журнале «Mongolica», № 3 и 4 за 2024 г., третья и четвертая — в № 1 и 4 за 2025 г., пятая и шестая части — в № 1 и 2 за 2026 г. Настоящий перевод выполнен по критическому тексту «Дун цзин мэн хуа лу», подготовленному профессором Хэйлунцзянского университета И Юн-вэнем (伊永文, р. 1950), см.: [Мэн Юань-лао, 2006. Т. 1. С. 115–163]. Следует также отметить, что примечания к настоящему переводу не включают (повторяют) разъяснение тех терминов, названий и понятий, которые уже комментировались в частях, опубликованных ранее.

мясо в имбирно-бобовом соусе, нарезанные внутренности, красные нити, разделанные бараньи головы, перченые [свиные] копыта и редьку под острым имбирным соусом. А в летние месяцы [продают] конопляный творог с куриной кожей, крахмальную лапшу с конопляным питьем, постные палочки, охлажденные льдом и снегом круглые клёцки с тростниковым сахаром, водяные хрусталики фиников, свежую моченую айву, лекарственную айву, плоды куриноголовки, холодную воду изо льда и снега с тростниковым сахаром, [бобами] маш и корнем солодки, сок личжи, горчичные тыковки по-гуан[дунски], соленые овощи, абрикосовые пластинки, плоды сливы с имбирем, побеги латука, горчичные острые тыковки, клецки с тонко порезанной начинкой, фрукты в ароматном сахаре, узорчато засахаренные личжи, сливы из Юэ, пасту из нарезанной зубчиками периллы, сливы *дан* с золотыми нитями, ароматные цитрусовые шарики — всё это складывали в светло-красные коробки. А зимой — подаваемых на блюде кроликов, жаренную на вертеле свиную кожу с мясом, мясо дикой утки, пропитанный маслом рыбный фарш, жареные «зажатости», свиные внутренности — в таком роде. И [если] пройти до самого моста Лунцзиньцяо, то [тут продают] хрустящие мозги с мясом, это зовут «разные кушания». [Рынок] работает вплоть до третьей стражи.

Примечания. Следует подчеркнуть, что сведения о городской кухне эпохи Сун дошли до наших дней далеко не во всех подробностях; наименования многих кушаний и блюд часто ставят исследователей в тупик, о ряде нюансов мы можем лишь догадываться, опираясь на различные аналогии; поэтому все разъяснения, данные ниже, не претендуют на исчерпывающий характер, это, скорее, по большей части — попытка реконструкции.

Красные нити 紅絲. — Скорее всего, речь идет о своеобразной пищевой добавке, приготавливаемой из плодов момордики кохин-



Ночной рынок в Бяньцзине. Современное изображение по мотивам картины Чжан Цзэ-дуаня (из открытых источников)

хинской (*Momordica cochinchinensis*), которые нарезали очень тонкими полосками; после обработки (вымачивание в меде или в вине с последующей сушкой) те становились красными, откуда и название. Плоды доставляли с юга тогдашнего Китая, это был достаточно дорогой продукт, символ роскоши.

Конопляный творог с куриной кожей 麻腐雞皮 — популярное и недорогое летнее городское блюдо сунского Китая. Представляло собой смесь творога, приготовленного из порезанной кубиками массы вываренных до творожности семян конопли и приготовленной на пару и порезанной полосками обезжиренной куриной кожи. Все это поливалось ароматным соусом (соя, уксус, кунжут, имбирь, чеснок) и подавалось охлажденным.

Крахмальная лапша с конопляным питьем 麻飲細粉 — другое популярное летнее блюдо. Приготавливалось из лапши, сделанной из крахмала бобов: крахмал разводили водой, выпаривали на пару и затем нарезали на тонкие нити, после чего заливали кисло-пряно-сладким соусом сложного состава (уксус, перец, чеснок, имбирь, пр.). Блюдо также подавалось охлажденным и могло включать мясо и овощи.

Постные палочки 素簽. — Не совсем понятно, что в этом весьма популярном вегетарианском блюде летнего, так как оно подавалось горячим. Состояло из соевого творога и пшеничной клейковины, тонко нарезанных соломкой, обжаренных в масле и заправленных густым соусом (практически бульоном, приготовленным на основе грибов с добавлением специй и большого количества кунжутного масла).

Охлажденные льдом и снегом круглые клёцки с тростниковым сахаром 沙糖冰雪冷元子. — А вот это блюдо (скорее десерт) как раз летнее. В качестве основы здесь использовался мелко колотый лед (он заготавливался в глубоких подземных погребах-ледниках — переложенным землей с соломой), на который наливался сироп — загущенный в воде тростниковый сахар; туда добавлялись клёцки-шарики из рисовой или бобовой муки (отваренные и после охлажденные). Данное блюдо вполне можно назвать сунским аналогом современного мороженого. Поскольку летом лед по вполне понятным причинам был дефицитом, данное кушание стоило немалых денег.

Водяные хрусталики фиников 水晶皂兒 — еще одна дорогостоящая уличная бяньцзинская закуска. Сразу следует сказать, что здесь *цзао* (皂 мыло) используется вместо *цзао* (棗 финик) — как фонетическая замена просторечного характера. Мелкие финики многократно проваривали в сахарном сиропе до образования на кожуре толстого прозрачного слоя сахарной глазури — в результате финики превращались в нечто, похожее на прозрачный хрустальный шарик с красным плодом в сердцевине; они обладали необычайным сладковато-фруктовым вкусом и ценились за удивительный внешний вид.

Свежая моченая айва 生淹水木瓜 — холодная остро-сладкая закуска, приготавливаемая из тонко нарезанной айвы китайской (*Chaenomeles speciosa*), которую смешивали с солью, после чего, слив выделившийся сок, заливали заправкой из рисового уксуса, меда и пряностей (имбирь, перец).

Лекарственная айва 藥木瓜 — лакомство, приготавливаемое из плодов айвы, вымоченных в специальном сиропе, в состав которого (помимо сахара или меда) входили ароматические и лекарственные травы. Вымачивание было длительное — дабы плоды в полной мере пропитались сиропом, в результате чего айва становилась полупрозрачной, ароматной и сладкой.

Плоды куриноголовки 雞頭穰 — то есть очищенные ядра пресноводного растения эвиалы устрашающей (*Euryale ferox*), чьи плоды отдаленно напоминают голову курицы. Они, кажется, не являлись отдельным блюдом, но — компонентом иных кушаний (в частности, каши).

Личжи 荔枝 — так называемая китайская слива (*Litchi chinensis*), плодовое вечнозеленое дерево, произрастающее на юго-востоке Китая, — с небольшими овальными плодами розово-красного цвета, по вкусу напоминающими смесь клубники с виноградом. Чрезвычайно популярное лакомство в старом Китае,

его культ восходит к знаменитой наложнице танского императора Сюань-цзуна (на троне 712–755) гуйфэй Ян (楊貴妃 719–756), для которой данные плоды привозили с далекого юга специальные нарочные.

Горчичные тыковки по-гуан[дунски] 廣芥瓜兒 — собирательное название для быстро приготавливаемого блюда/закуски из мелко нарезанных овощей (огурцы, тыква, редька) под острым соусом (видимо, с использованием ферментированной горчичной пасты, приготавливаемой на южный манер).

Горчичные острые тыковки 芥辣瓜兒 — по всей вероятности, почти то же блюдо, что выше, но значительно более острое и быстрое в приготовлении.

Узорчато засахаренные личжи 間道糖荔枝 — в данном случае речь, по всей вероятности, идет о кондитерской имитации свежих плодов личжи, которые были весьма дорогостоящими и не столь широкодоступными. Подобную имитацию могли изготавливать, например, из вареного батата, на шарики из которого, похожие по форме на плоды личжи, наносили узор, имитирующий бугристую поверхность оригинального фрукта.

Юэ 越 — то есть древнее княжество, располагавшееся на территории совр. пров. Чжэцзян. Тамошние сливы испокон веков считались самыми лучшими.

Перилла 紫蘇 — *Perilla frutescens*, однолетнее травянистое масличное растение, используемое как в пищу, так и в лекарственных целях. По-видимому, в тексте Мэн Юань-лао имеется в виду не сама паста, но паста из периллы как компонент (приправа), например, к желтым бобам или овощам такого же рода.

Сливы *дан* с золотыми нитями 金絲黨梅. — По всей вероятности, имеется в виду некий сорт слив — *дан*; речь идет о многократно вываренных в сахарном сиропе плодах сливы, в результате чего они покрывались твердой сахарной корочкой, а золотыми нитями служили некие украшения из тончайшим образом нарезанного и обработанного, например, батата, которые обматывались вокруг слив.

Жареные «зажатости» 煎夾子 — судя по всему, что-то вроде жареных пирожков или блинчиков, возможно с начинкой. В любом случае, речь идет о тесте, зажаренном в масле до хрустящей корочки.

Третья стража 三更. — Как известно, в старом Китае ночное время традиционно разбивалось на пять равных промежутков, которые хотя и колебались в зависимости от времени года, составляли в среднем около двух часов каждый. Стражи отбивали в колокола или барабаны; дневное время на стражи не делилось и никак обычно не возвещалось, за исключением полудня, да и то лишь в столичных городах. Третья стража — с одиннадцати вечера до часа ночи.

Улицы и переулки у Восточной угловой башни

[Если] пойти на восток от Сюаньдэ[лоу], будет восточная угловая башня — это юго-восточный угол императорского города. Пойдешь от перекрестка на юг и будет имбирный *хан*, а [если] идти на север по Гаотоуцзе (高頭街 Улица Высокоголовых) мимо *хана* ткачей, попадешь на улицу у врат Дунхуамэнь, к воротам Чэньхуэймэнь (晨暉門 Ворота рассветных лучей), дворцу [Шанцин]баолугун и потом прямо до врат Цзюсуаньцзаомэнь — и там самое бойкое место [торговли] циновками. В годы под девизом правления Сюань-хэ [здесь] рядом с городской стеной расширили казенную дорогу.

Пойдешь на восток — будет улица Паньлоуцзе (潘樓街 Улица Терема Паней), ее южная часть зовется Индянь (鷹店 Ястребиная лавка), и всего одна лавка [тут] привечает покупателей ястребов и соколов, а все остальные торгуют жемчугами, шелковыми тканями, благовониями и лекарственными снадобьями.

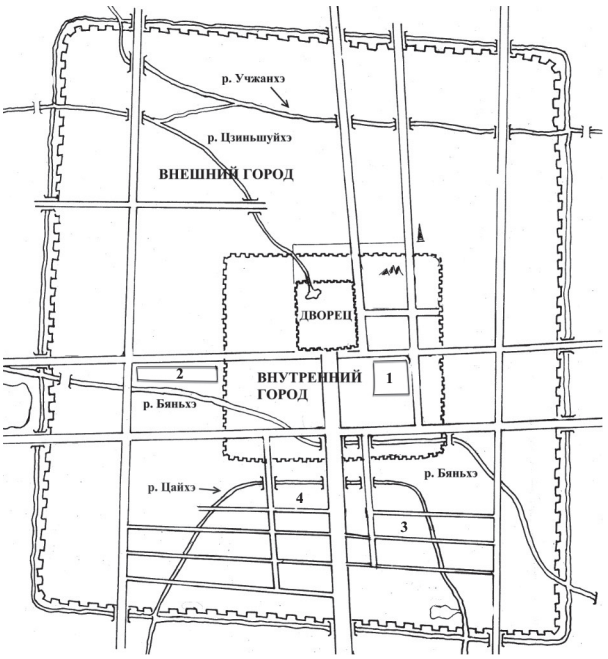
Пройдешь на юг — и будет переулок, зовущийся Цзешэн (界身 Невольничий район), это место для меновой торговли золотом, серебром и узорчатым шелком. Строения [тут] величественные, большие, с широкими воротами — издалека высятся, словно лес густой. Каждая сделка за раз [исчисляется] миллионами [монет] — услышишь, увидишь [такое], и дух захватывает!

А на восток [оттуда] в северном конце улицы — винная лавка Паньлоу и перед ней каж-

дый день начиная с пятой стражи собирается рынок: продают одежду, картины, драгоценные безделушки, [рога] носорога, нефрит, а как встанет солнце — разные [продукты] вроде бараньих голов, [свиной] требухи, бараньих и говяжьих почек, «молочные палаты», рубец, дичь: перепелов, зайцев, голубей, [а также] крабов и моллюсков. А как распродадут — на рынке появляются разные ремесленники, продают и покупают всякие небольшие заготовки [для работы] и материалы. После обеда на рынке появляются яства и питье — вроде рассыпчатой медовой еды, финиковых колобков, сахарных клецок, фруктов в ароматном сахаре, «засахаренных резных цветов». Ближе к вечеру [здесь] торгуют головными украшениями, шапками и гребнями [для волос], шейными повязками, драгоценными безделушками, повседневными мелочами и прочим [в духе] терема Хэ. А на восток будет лавка семьи Сюй, [торгующая] тыквенной похлебкой.

В южной части улицы — *вацзы* семьи Сан. Ближе всего на север [оттуда] — Срединный *ва*[*цзы*], следующий — Внутренний *ва*[*цзы*]. Больших и малых сцен-балаганов там более пятидесяти. Среди них Лотосовый и Пионовый балаганы в срединном *вацзы*, Балаган *еча* и Слоновый балаган во внутреннем *вацзы* — самые большие, могут вместить по нескольку тысяч человек. После таких, как Дин Сяньсянь, Ван Туань-цзы и Чжан Ци-шэн, теперь и многие другие артисты показывают тут [свое] мастерство. В *вацзы* [также] во множестве продают лекарственные снадобья, предсказывают гаданием будущее, зазывают [продать] старую одежду, меряются силой, [торгуют] питьем и едой, бреют и стригут, [продают] вырезки из бумаги, распевают песенки — всё в таком роде. Можно провести тут целый день, и не заметишь, как стемнеет!

Примечания. *Хан* 行 — торговый ремесленный ряд (сунские авторы в этом же смысле употребляли также термин *туань* 團, не делая между *ханом* и *туанем* принципиальных различений), фактически — цеховая корпорация. Ремесленники (обычно это были семейные предприятия, где ремесло передавалось из поколения в поколение) определенной специальности старались селиться на одной улице или в одном квартале, и те часто получали названия от их специализации. Подобная организация городских ремесленников была известна в крупных городах еще начиная с танского времени; в целях соблюдения порядка и борьбы с конкуренцией друг между другом, а также с пришлыми умельцами у *хана* был свой глава, установленные (неписаные) правила и твердые цены на продукцию.



Некоторые столичные *вацзы*:
1. *Вацзы* семьи Цай 蔡家瓦子.
2. *Вацзы* к западу от моста Чжоуцяо 州橋瓦子.
3. *Вацзы* у врат Баоканмэнь 保康門瓦子.
4. *Вацзы* у врат Синьмэнь 新門瓦子

Пятая стража 五更 — с трех часов ночи до пяти часов утра.

«Молочные палаты» 妳房 — то есть грудинка молочного барашка, тушеная, вареная, приготовленная на пару, запеченная.

Рассыпчатая медовая еда 酥密食 — некие рассыпчатые медовые сладости (коржики?), приготовленные из муки и меда, скорее всего, некитайского происхождения, а проникшие по Шелковому пути в Поднебесную из Средней Азии или Персии.

«Засахаренные резные цветы» 密煎雕花. — Можно предположить, что за основу этого лакомства брался некий фрукт или овощ

(достаточно плотный по фактуре), на котором вырезалось изображение цветка (цветов), после чего он вываривался в медовом сиропе (резьба просвечивала сквозь слой медовой глазури) и охлаждался.

[В духе] терема Хэ 何婁. — Здесь Мэн Юань-лао использует омофонное *лоу* (婁 фамильный знак, созвездие) вместо *лоу* (樓 башня, терем). Имеется в виду некогда существовавшее в Бяньцзине торговое заведение Хэцзялоу (何家樓 Терем семьи Хэ), торговавшее различными подделками и недоброкачественными вещами; данное заведение ушло в историю, а иносказание (в смысле низкопробного и поддельного товара) осталось.

Ечa 夜叉 — якша (санскр. Yaksa), демон-посланец ада (будд).

Дин Сянь-сянь 丁先現, Ван Туань-цзы 王團子, Чжан Ци-шэн 張七聖 — знаменитые столичные артисты того времени. Из них достоверные сведения есть лишь о Дин Сянь-сянь (она же Дин Ду-сай 丁都賽), комической актрисе и исполнительнице *цзацзюй* (музыкальная драма) времен правления императора Хуэй-цзуна; в 1958 г. китайские археологи нашли камень, на котором было вырезано ее изображение и имелась надпись, что это именно Дин Ду-сай. Была чрезвычайно популярна и принимала участие в официальных празднествах. Про Чжан Ци-шэна мы знаем только, что это был уличный фокусник, иллюзионист, весьма известный своим искусством. Ци-шэн (Седьмой мудрец) — скорее всего, его прозвище или псевдоним (так же, как и у Ван Туань-цзы, Вана-Колобка).

Использованная литература

Мэн Юань-лао, 2006: 孟元老。東京夢華錄箋注 / 伊永文箋注. 北京 («Записи снов о Хуасюй в Восточной столице» с комментариями. Пекин), 2006. 1–2 册.

“DONG JING MENG HUA LU”: THE NIGHT MARKET

Igor A. Alimov
Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography, Russian Academy of Sciences

This article focuses on the unique 12th century Chinese text “Dong jing meng hua lu” by Meng Yuan-lao — an unparalleled written source in Chinese history providing comprehensive information on urban life during the Northern Song period. It constitutes the sixth publication in a series of works dedicated to “Dong jing meng hua lu”, and includes a complete annotated translation of the sections “The Night Market at Zhouqiao Bridge” and “Streets and Alleys at the East Corner Tower”.

Key words: China in the 10th–13th centuries, Song era, Chinese city, Meng Yuan-lao, “Dong jing meng yua lu”.

About the author: **Igor A. Alimov**, Dr. Sci. (History), Head of the Department of East and Southeast Asia, Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography of the Russian Academy of Sciences (St. Petersburg, Russian Federation) (alimov@pvost.org). ORCID: 0000-0002-32358459.