КИТАЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯНА ПРИМЕРЕ ГОРОДА УХАНЬ

CHINESE NATIONAL CUISINE ON THE EXAMPLE OF WUHAN

УДК 37+378+37.01

Лу Хунюн, Аспирант 1 курса художественно-графический факультет, Институт изящных искусств, Московский педагогический государственный университет, E-mail: 562212629@qq.com

Lu Hongy, Graduate 1 course art and graphic faculty Institute of Fine Arts, Moscow Teaching State University, E-mail: 562212629@qq.com

Аннотация

Уникальное географическое положение Ухани и гуманистическое экономическое положение формируют не только особую культуру, бизнес-культуру, но и уникальную культуру питания. Общее формирование характеристик «множественная взаимная дополняемость, совместимость и инклюзивность». Это отражает новаторский и новаторский характер уханьской культуры. Создание культуры пищевой среды отражает суть культуры Цзинчу в соблюдении китайских культурных традиций и моде того времени.

Annotation

Wuhan's unique geographic location and humanistic economic position form not only a special culture, business culture, but also a unique food culture. General formation of characteristics "multiple complementarity, compatibility and inclusiveness". This reflects the pioneering and groundbreaking nature of Wuhan culture. The creation of

a food environment culture reflects the essence of Jingchu culture in adhering to the Chinese cultural traditions and fashion of the time.

Ключевые слова: культура питания; региональные особенности; город Ухань.

Key words: Food culture; Regional features; Wuhan Food.

Введение

Ухань расположен в верховьях реки Хан и, будучи процветающим и процветающим городом, естественно, производит уникальные закуски. Сухая горячая лапша на пирсе, порошок рыбного супа в сурими Hanjiang, кожица фасоли с различными диетическими характеристиками и яркая молодая Zhouhei Ya стали выдающимися представителями уханьских закусок. Хотя эти закуски символизируют Ухань, реальная конкурентоспособность четырех закусок различна. Исходя из исторического происхождения культуры закусок в Ухане, в этой статье анализируются предпосылки исследований культуры закусок в Ухане, референсная роль и недостатки содержания исследования, а также суть этого исследования в опыте продвижения шаксианских закусок, сочетающем характеристики закусок из Ухани и собственный потенциал развития и выдвинул соответствующие стратегии развития.

1. Китайская культура, сформированная уханьскими закусками

В начале 21 века многие ученые начали обращать внимание на региональную культуру. В Китае процветают такие дисциплины, как культура и

этнология. Хотя исследование уханьской культуры не самое раннее, его результаты относятся к другим регионам. Он не очень богат, но в целом ученых еще много. Местные ученые в Ухане, провинция Хубэй, провели исследование культуры питания в Ухане и предоставили нам много информации. Основное содержание исследования включает следующие аспекты.

Говоря о культуре, необходимо обсудить географическую среду, в

которой она расположена. Часто говорят, что земля и вода с одной стороны кормит других людей. Географическая среда не только определяет сырье для пищи, но и климатсерьезно влияет на питание. И наоборот, в географическом климате методы приготовления и типы овощей будут развивать характеристики человека, что, в свою очередь, влияет на его диетические характеристики.

Практически все известные закуски в Ухане сосредоточены на недоношенных. Можно сказать, что завтрак другой. Хотя значение прошлых слов состоит в том, чтобы показать, что завтрак идет в спешке, жители Уханя не однозначно относятся к типу и стилю завтрака. Есть горячая сухая лапша, тофу, душистое рисовое вино из османтуса, жареная лапша, гоголь-моголь, рисовые лепешки и т. Д., Не говоря уже о знаменитых закусках. Предшественники провели очень обширный сбор информации в этом отношении и провели максимально подробное исследование своей информации и практики. Былообнаружено, что существует множество закусок и даже несколько легендарных историй, которые добавляют массу удовольствия в культуру закусок в Ухане.

2. Происхождение уханьских закусок.

2.1 Географические причины

Разговор о культуре питания региона неотделим от анализа его географических факторов. Ухань расположен в бассейне реки Янцзы, на обширной равнине. Климат теплый и влажный муссонный. Уникальная географическая среда обеспечивает Ухань подходящими условиями для выращивания сельскохозяйственных культур. Именно из-за таких превосходных климатических условий, по сравнению с другими жителями в этом районе, жители других мест больше не беспокоятся о том, смогут ли они съесть достаточно еды, а у жителей Чу больше свободного времени, чтобы обогатить свои блюда. фундамент для появления различных кухонь в Чу. В то же время основным продуктом питания в районе Чу является рис, а не пшеница,

что может объяснить, почему уханьские закуски, которые мы едим сейчас, такие как кожура фасоли, жареная лапша, рисовые лепешки в основном сделаны из риса.

2.2 Исторические причины

В 19 веке Ухань превратился в арендованную землю. Под влиянием внедрения западных технологий чиновники и частные организации постепенно организовали множество перерабатывающих предприятий, особенно легкой промышленности. Среди них лучше всего развиваются мукомольные комбинаты. В течение золотого десятилетия Китайской Республики Ухань полагался на преимущества пристани реки Янцзы для повторного развития переработки и производства муки, что также внесло огромный вклад в увеличение доли итальянской пасты в рационе Уханя.

3. Особенности уханьских закусок

3.1 Знаменитые закуски в Ухани

Закуски в Ухане в основном сосредоточены на завтраке. Некоторые известные из них - сушеная лапша, голова тофу, ароматное рисовое вино из османтуса, лапша и рисовые лепешки, из которых первые три являются самыми известными. В тройке лидеров наибольшее признание публики получили сушеная лапша Цай Линьцзи, клейкие рисовые шарики Сидзимей и тофу из Лао Тунчэна.

3.2 Характеристики уханьских закусок

Уханьские закуски в основном ориентированы на то, чтобы быть слишком рано. Это связано с климатом и людьми, которые в культуре причалов уделяют особое внимание завтраку, которые породили различные ранние завтраки.

Кроме того, в уханьских закусках также используются рис, кожица тофу,

рисовая лапша, гнезда для лапши, заваривание османтуса, клейкий рис с рисовым вином из пасты из османтуса, рисовые лепешки - само собой разумеется, что это также один из видов рисовых лепешек. Рисовая диета также сильно влияет на сырье и типы закусок. При этом уханьские закуски отличаются разнообразием способов приготовления. Это неотделимо от обильных ресурсов Ухани. У людей больше энергии для изучения врожденных условий методов производства продуктов питания, и это также неотделимо от превосходного географического положения Уханя и его культурной интеграции и творчества вовсех направлениях.

Тушеная лапша — пшеничная лапша, тушенная в смеси кунжутного, соевого соусов и уксуса с добавлением свежего зеленого лука, стручковой фасолии чеснока.

Пенка с соевого молока, фаршированная «тремя вкусами». Эту закуску готовят на тонком тесте из смеси соевой муки и молока. На поджаренный пласт теста кладут сушеный тофу, грибы, клейкий рис, лук и мясо, переворачивают и обжаривают снова, а потом режут на небольшие порции.

Лепешки шаомай – это несколько пельмешков с мясом на пару, которые завернуты в «карман» из жареной муки. Внутри – сочно и нежно, снаружи – приятно похрустывает.

Рыба учан будет проходить через Фанькоу в реку Янцзы, чтобы переживать зиму в конце лета и начале осени каждого года. В организме будет накапливаться большое количество жира, и она будет пухлой и вкусной. Председатель Мао также оставил стихотворение «Пейте только воду Чанша и ешьте рыбу Учана», которая является высшей похвалой рыбе Учана.

Люди в Ухане больше всех говорят о том, чтобы есть рыбу. Если вы смиренно спросите, старые уханьцы скажут вам, что рыба учан в это время на самом деле не очень вкусная с апреля по октябрь каждого года. Рыба учан с июняпо октябрь достаточно вкусна.

Способы приготовления рыбы учан более разнообразны. Их можно тушить с зеленым луком, тушить, конечно, или готовить на пару. Рыба учан, приготовленная с помощью различных методов приготовления, имеет свой

уникальный и неповторимый вкус, но независимо от того, как они приготовлены,они неотделимы в конце концов. Напишите «свежее» слово.

Заключение

Многие ученые, занимающиеся изучением закусок и диет Ухани, выдвинули множество уникальных мнений о создании и развитии проверенных временем брендов Ухани. Конечно, они также провели глубокий анализ существующих проблем. Репутация известных брендов Уханя невелика, их влияние снижается, возникают проблемы авторского права при создании бренда и различные проблемы, связанные с созданием бренда. Создание бренда в сфере общественного питания в Ухане сталкивается с узким местом трансформации, скоторым столкнутся многие обычные отрасли.

Таким образом, эта проблема очень распространена, и ключ кроется в том, как найти подходящую решение.

Литература

1. Xiong Zhengan. Анализ региональных характеристик культуры питания в Ухане [J]. Журнал Wuhan Institute of Commercial Service, 2006 (03): 13-14.
2. Чжоу Чэнцзюнь, Дэн Сяоцин. Размерность в разработке туристических сувениров: на примере «Уханьское впечатление» [Дж.]. Дизайн, 2017 (09): 82-83.
3. Дун Чунчжи, Ду Сяохань. Исследование проблем перевода и стратегий кулинарной культуры Ухани [Дж.]. Литературное образование (часть 1), 2017 (01):112-114.
4. Ся Вэнь. Исследование фольклора еды и напитков на аллее Хубу, Ухань. [D]. Педагогический университет Центрального Китая, 2014.

Literature

1. Xiong Zhengan. Analysis of regional characteristics of food culture in Wuhan [J]. Wuhan Institute of Commercial Service Journal, 2006 (03): 13-14.
2. Zhou Chengjun, Deng Xiaoqing. Dimension in the development of tourist souvenirs: the example of "Wuhan Impression" [J.]. Design, 2017 (09): 82-83.
3. Dong Chongzhi, Du Xiaohan. Study of translation problems and strategies of

the culinary culture of Wuhan [J.]. Literary education (part 1), 2017 (01): 112-114.

4. Xia Wen. A study of the folklore of food and drink at Hubu Alley, Wuhan. [D]. Central China Pedagogical University, 2014.