КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО: ШЕНЬСИ, КИТАЙ. РУКОВОДСТВО ДЛЯ ТУРИСТОВ ИЗ РОССИИ

RELATED: SHENSI, CHINA. GUIDE FOR TOURISTS FROM RUSSIA

УДК 37+378+37.01

Ян Кунь, Студентка 1 курса магистратуры Художественно-графический факультет, Институт изящных искусств Московский педагогический государственный университет

Yang Kun, Student 1 master's degree in Art and Graphic Faculty Institute of Fine Arts Moscow Teaching State University

Аннотация

Китай и Россия - две большие страны, изучить которые только по карте невозможно. Самое лучшее для знакомства и сотрудничества в области образования и культуры - посетить и познакомиться с особенностями культурного наследия и современной жизни населения. Для каждого туриста любого возраста важно самочувствие на каждый день, что связано с питанием в другой стране. В статье предлагается национальная кухня провинции Шэньси. Разнообразие приготовления «лапши», вкусовые и оздоровительные ценности также хорошо воспринимают туристы из России.



ГЕОГРАФИЯ: Провинция Шэньси расположена на северо-западе Китая, между реками Хуанхэ и Янцзы. Она выходит на провинцию Шэньси на востоке и на автономный район Внутренняя Монголия на севере. Известные живописные места включают гору Хуашань, терракотовых

воинов и лошадей Цинь Шихуана, а также башню Дикого гуся (Башня Да-Ян).

Annotation

China and Russia are two large countries that cannot be explored only on a map. The best for acquaintance and cooperation in the field of education and culture is to visit and get acquainted with the peculiarities of the cultural heritage and modern life of the population. For every tourist of any age, well-being is important for every day, which is associated with eating in another country. The article proposes the national cuisine of Shaanxi province. The variety of cooking "noodles", taste and health values are also well received by tourists from Russia.

GEOGRAPHY: Shaanxi Province is located in northwest China, between the Yellow and Yangtze rivers. It extends to Shaanxi Province to the east and to Inner Mongolia Autonomous Region on north. Notable scenic spots include Mount Huashan, Qin Shihuang's Terracotta Warriors and Horses, and the Wild Goose Tower (Da Yang Tower).

Ключевые слова: особенности национальной культуры, традиционная кухня Китая, путеводитель для туристов, фактор взаимодействия климата и сельского хозяйства.

Key words: peculiarities of national culture, traditional Chinese cuisine, travel guide for tourists, factor of interaction between climate and agriculture.





Как и эта древняя земля, национальная кухня трех древних государств Цинь излучает очаровательную атмосферу культуры питания. За долгую историю восхождения к королевскому правлению и выращивания овощей на местных полях рождались одни и те же кулинарные лакомства.

 Блюдо с лапшой Блюдо с лапшой популярно на равнине Гуаньчжун провинции Шэньси иЛонгдонге провинции Ганьсу.

Лапша-фарш имеет давнюю историю. Она содержит такие гарниры, как тофу（китайские ингредиенты） и яйца, мясо, нарезанное кубиками.

Для жителей Шэньси особенно важен цвет лапши. Желтая кожица яиц, черный гриб, красная морковь, ростки зеленого чеснока, белый тофу и другие материалы одновременно красивы и восхитительны и восхитительны. Вкус лапши кисло-острый. Чтобы попробовать эту лапшу, сначала вам нужно палочками для еды, чтобы съесть лапшу, если вы любите суп, вы также можете выпить суп, суп полон специй.

Теперь рядом со многими туристическими зонами открыты специальные магазины лапши, которые стали ярким пятном в округе Цишань, городе Баоцзи, провинции Шэньси. Кулинарные магазины лапши стали коммерческим прорывом в сфере туризма.

Лапша в Цишане также позволила разбогатеть простым фермерам в Цишане, они выращивают свежие овощи. Таким образом, это привело к быстрому развитию округа Цишань за последние два десятилетия. Вкус лапши кисло-острый. Чтобы попробовать эту лапшу, сначала вам нужно палочками для еды, чтобы съесть лапшу, если вы любите суп, вы также можете выпить суп, суп полон специй. Теперь рядом со многими туристическими зонами открыты специальные магазины лапши, которые стали ярким пятном в округе Цишань, городе Баоцзи, провинции Шэньси.

Кулинарные магазины лапши стали коммерческим прорывом в сфере туризма.

Таким образом, это привело к быстрому развитию округа Цишань за последние два десятилетия.

Баранина в бульоне - традиционное известное блюдо в провинции Шэньси, принадлежащее к кухне Шэньси. Это блюдо родом из города Чаои, округ Дали, города Вэйнань, провинция Шэньси.

Баранина в бульоне в округах Пучэн и Чэнчэн является самым известным блюдом. Например, баранина из водохранилища в Чэнчэне - самая

настоящая и самая древняя пища местных жителей. В январе 2016 года она была включена в пятую партию списка нематериального культурного наследия провинции Шэньси.

Баранина (молодой ягнёнок) в бульоне - теплая тонизирующая пища осенью и зимой, питательная и необходимая для защиты от холода зимой.

В традиционной китайской медицине считается, что баранина, сладкая и теплая по своей природе, проникает в селезенку, желудок, почки и меридиан сердца; она согревает селезенку и желудок и используется для лечения тошноты, слабости и озноба, вызванных простудой. Молодая баранина используется для лечения боли в пояснице и коленях, импотенции и других заболеваний, вызванных недостаточностью почек. В провинции Шэньси молодая баранина в бульоне - это особое лечебное блюдо.

Каменный пирог - это древняя ханьская закуска у народа Шэньси, названная так потому, что его готовят путем запекания торта на раскаленном камне. Из-за своей долгой истории и примитивных методов обработки его называют живым ископаемым в продуктах питания моей страны. Его внешний вид ярко-желтый и яркий, с вогнутыми краями и выступами. Он выглядит как небольшой золотой таз овальной формы. После того, как его откусили, слой отчетливый, свежий снаружи, мягкий внутри, соленый и вкусный, прочный для хранения.

Каменный пирог имеет долгую историю, а каменный пирог имеет явные следы «каменной кулинарии» каменного века. Песочное печенье соленое, питательное, легко усваивается, легко переносится и прочное. Его обычно используют в качестве подарка родственникам и друзьям, для развлечения гостей или в качестве питательной еды для рожениц и пациентов.

История создания каменного пирога

Согласно легенде: «В период Шэннун он был удивлен, съев зерно, а Шимицзя сжег камень и съел его». Во времена династии Чжоу «сожженное просо добавляло к горящему камню просо-рис, и обожженное пшено готовило его». Это показывает, что каменный пирог произошел от древнего «сгоревшего» и прошел через процесс длительного распространения и постоянного улучшения. Во времена династии Тан его называли «каменным

пирогом», и его использовали, чтобы отдать дань уважения императору. Во времена династии Цин каменные лепешки были представлены Цзиньлину и назывались «натуральными лепешками». Каменные лепешки - это булочки, приготовленные из горячих камней в качестве кухонной утвари. Он имеет соленый вкус и длительную стойкость, поэтому пользуется большой популярностью и ценится даже иностранными гостями. Сегодняшнее каменное печенье, используемое в дальних и дальних поездках, стало тем же, что и лапша быстрого приготовления.

Китайская культура питания напрямую влияет на Японию, Монголию, Северную Корею, Южную Корею, Таиланд, Сингапур и другие страны и является осью круга восточной кулинарной культуры. В то же время она косвенно влияет на Европу, Америку, Африку и Океанию.

Например, китайская вегетарианская еда, чайная культура, соус и уксус, макаронные изделия, лечебные продукты, керамическая посуда и соевые бобы очень любят миллиарды людей во всем мире.

Китайская кулинарная культура - это глубоко укоренившаяся, многогранная и полноценная давняя региональная культура;

это духовное богатство человеческого развития за 5000 лет, которое люди всех этнических групп в Китае накопили и повлияли на соседние страны в производственных и жизненных практиках.

Приложение

















Литература

1. Исследование наследования и продвижения пищевой культуры хакка на основе новых медиа [Дж.]. Вэй Сяоцянь, Вэй Юнци, Сяо Юаньбинь. Журнал Харбинского профессионально-технического колледжа. 2020 (03)
2. Расследование и контрмеры в отношении развития пищевой культуры Шэньси на фоне "мировой продовольственной столицы" [Дж.]. Ван Лися, Лу Нан, Бай Фэйфэй, Дай Цзялинь, Сюй Юнкан, Ван Цзин. Переработка сельскохозяйственных продуктов. 2019 (16)
3. О развитии туризма с пищевой культурой - Рецензия на книгу «Развитие и дизайн туризма с пищевой культурой» [Дж.]. Ли Сюэли, Ли Чжисянь. Исследования мяса. 2020 (01)

4. Анализ роли туристического культурного творчества в индустрии туризма [Дж. Ван Вэй. Современное профессиональное образование. 2017 (14)
5. Исследование развития и инноваций курортов моей страны в рамках современной культуры отдыха и туризма [Дж.]. Вэй Лин, Цянь Чухань, Лю Чжэнхао, Се Биннань. China Business Review. 2021 (01)
6. Исследование чувства места в развитии культурного туризма [Дж.]. Се Чуншань, Ван Вэйвэнь. Журнал Педагогического университета Ляонин (издание по общественным наукам). 2016 (06)

Literature

1. Research on the inheritance and promotion of the hakka food culture based on new media [J.]. Wei Xiaoqian, Wei Yongqi, Xiao Yuanbin. Harbin Vocational College Journal. 2020 (03)
2. Investigation and countermeasures against the development of the Shaanxi food culture against the backdrop of the "world food capital" [J.]. Wang Lixia, Lu Nan, Bai Feifei, Dai Jialin, Xu Yongkang, Wang Jing. Processing of agricultural products. 2019 (16)
3. On the development of tourism with food culture - Review of the book "Development and design of tourism with food culture" [J.]. Li Xueli, Li Zhixian. Meat research. 2020 (01)
4. Analysis of the role of tourism cultural creativity in the tourism industry [J. Wang Wei. Modern professional education. 2017 (14)
5. Research on the development and innovation of resorts in my country in the framework of the modern culture of recreation and tourism [J.]. Wei Ling, Qian Chuhan, Liu Zhenghao, Xie Bingnan. China Business Review. 2021 (01)
6. Study of the sense of place in the development of cultural tourism [J.]. Xie Chongshan, Wang Weiwen. Journal of the Liaoning Pedagogical University (social science publication). 2016 (06)