

Wu Yucong

У Юйцон

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель В. Н. Черкасс

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ КУЛИНАРНЫХ ТРАДИЦИЙ КИТАЯ И БЕЛАРУСИ

COMPARATIVE ANALYSIS OF CULINARY TRADITIONS OF CHINA AND BELARUS

Национальная кухня – это не только традиционные рецепты, но и традиционный уклад приема пищи, своеобразие выбора, хранения и обработки продуктов. Народная кухня гораздо в меньшей степени подвергается изменениям, нежели другие культурные проявления народа. Именно поэтому без особых усилий сохраняется традиционность народной кулинарии. Цель данной работы – проследить, какие факторы и как определили развитие национальной кухни в Китае и Беларуси.

Китайская кулинария сложилась как минимум 3000 лет тому назад и с тех пор фактически мало изменилась. Считается, что китайская кулинария насчитывает свыше 20 тысяч блюд [2].

В каждой провинции Китая есть свои особенности приготовления блюд, своя кухня. В Китае обычно выделяют «восемь больших кулинарных школ». В эту восьмерку входят: шаньдунская, сычуаньская, гуандунская (кантонская), фуцзяньская, кухня провинции Цзянсу, чжэцзянская, хунаньская и анхойская кухня [2].

На формирование белорусской кухни оказали влияние многие факторы. Природно-географические условия Беларуси способствовали широкому использованию таких продуктов, как грибы, лесные ягоды, яблоки, груши, речная рыба, раки, молоко, творог, сметана [1].

Кулинарное искусство Беларуси долгое время подвергалось влиянию, с одной стороны, окружающих белорусов славянских народов – русских, украинцев, поляков, с другой стороны – своих неславянских соседей: литовцев, латышей.

Особенность белорусской кухни в том, что в ней сохранились первоначальные рецепты, которые дошли до нас в том виде, в каком они были 500 лет назад [1]. Это имеет большое значение для восстановления национальной культуры и кухни.

В таблице приведены данные для сравнительного анализа кулинарных традиций двух стран.

	Беларусь	Китай
Возраст	500 лет	3000 лет
Факторы, повлиявшие на развитие нац. кухни	- природно-географические - влияние стран-соседей - национальные - сословные различия	природно-географические
Количество блюд	500	20000
Основной продукт	картофель	рис

Из приведенных данных следует, что китайская кухня гораздо старше белорусской, в силу чего насчитывает большее количество блюд. Развитие китайской национальной кухни проходило в довольно стабильных условиях благодаря огромной территории, в то время как на белорусскую кухню (в небольшой по территории стране, расположенной среди многочисленных соседей) повлияло значительно большее количество факторов, что и отразилось на ее теперешнем состоянии.

Источники

1. Щеникова, Н.В. Традиции и культура питания народов мира / Н.В. Щеникова. – М.: Издательство «ФОРУМ», 2015. – 296 с.
2. О традиционной китайской кухне [Электронный ресурс] // Центр «Шаолинь». – Режим доступа: <https://centrshaolin.ru/39C3C0DD-6258-4B08-9637-2C225D1DE93A/636B22C7-870E-41AF-981F-50E1162749D0.html> – Дата доступа: 14.11.2018.