

## КУЛЬТУРА КИТАЙСКОЙ КУХНИ В ПОСЛОВИЦАХ

### CULTURE OF CHINESE CUISINE IN PROVERBS

Цель работы — показать, как китайские кулинарные традиции отражены в пословицах.

История китайской кухни, как и история самой Поднебесной, началась более 5000 лет назад. Материальные и духовные ценности Китая не менялись на протяжении тысячелетий, поэтому и кухня сохраняла свою неповторимость и самобытность. Обширные территории, разнообразие рельефа и климата повлияли на многообразие китайских блюд. Восток — превосходные природные условия, юг — круглый год богат овощами, север — немного сырой. География повлияла на китайскую кухню и сформировала кулинарные привычки. Поэтому в разных регионах Китая кухня сильно отличается. Путешествуя по стране, вы можете попробовать сладкие, соленые, пресные, острые, даже кислые блюда.

Китайская кухня известна кулинарными традициями 4 провинций: Шаньдун, Сычуань, Гуандун, Цзянсу. Пекинскую кухню выделяют отдельно, потому что она сочетает в себе очень много вкусов и известных блюд. Утка по-пекински — самое популярное блюдо в Китае, символ китайской кухни.

Мой родной город — Шаньдун. Шаньдунская кухня славится блюдами из даров моря и отличается соленым привкусом. Кому-то она не понравится, но, как говорит древняя китайская пословица, *Не существует плохих продуктов, есть плохие повара*. Сычуаньская кухня — это острые, крепко приправленные блюда. Провинция Сычуань расположена в самом центре страны, и климат здесь влажный. Такой пищей местные жители спасаются от сырости, говорят: *«Даже в зимнюю стужу пот прошибает»*. Блюда провинции Цзянсу со слегка сладковатым вкусом. В провинции Гуандун едят все, что летает в воздухе, передвигается по суше и плавает в воде.

Китайцы уделяют огромное внимание еде, даже поклоняются ей. Это отражено в пословицах: *民以食为天* *Народ считает пищу своим небом*. Ведь еда — одна из главных составляющих человеческого существования. *柴米油盐酱醋茶*

*Семь простых вещей повседневного быта — дрова, рис, масло, соль, соус, уксус, чай.* В древние времена китайцы считали, что невозможно жить хотя бы без одного из этих предметов. И из семи, как видим, только один — это не продукт.

Мы считаем, что еда — источник здоровья и силы. *人是铁,饭是钢* Люди железо, а еда сталь. Эта пословица говорит, что человек сам по себе хрупок. Но пища делает его сильным.

Китайцы умеют и любят делать лекарственные блюда для укрепления здоровья. Лечебной кухне Китая уже тысячи лет. *药补不如食补* Еда может вылечить больного лучше, чем лекарство. Китайцы любят лечебную кухню и считают, что правильное питание полезнее лекарств. Это основа теории китайской медицины. Китаец скажет *冬吃萝卜夏吃姜* Зимой ешь редьку, а летом — имбирь, не придется к врачам вам ходить. Мы видим, насколько тщательно в Китае изучают пищу. Китайцы очень внимательно выбирают продукты. Например, не любят абрикосы, считают, что они вредны для здоровья. *宁吃仙桃一口不食烂杏一筐* Лучше уж съесть один кусочек персика, чем корзину абрикосов.

По китайской традиции любое блюдо готовится тщательно, долго. Даже праздничный стол принято готовить вместе с гостями. *好饭不怕晚* Вкусный ужин стоит долго ждать.

Как прожить долго, тоже подскажет пословица: *饭后百步走, 活到九十九* Сто шагов после еды — и доживешь до девяноста девяти лет.

Каждый может попробовать китайскую кухню и понять глубокие традиции моей страны, многие из которых отражены в пословицах.