

Китайская кухня очень разнообразна. На севере, юге, западе и востоке Китая она имеет свои особенности, связанные с климатом, географическим положением, степенью удаленности от моря, культурными обычаями, национальными традициями и прочими факторами. Сильные различия в кухнях в разных частях страны - одно из главных отличий китайской кухни от кухонь других азиатских стран, например, японской или тайской кухни. На юге Китая едят больше риса, чем мучного. Кроме рисовой крупы используют клейкий рис и рисовую муку. Вкус блюд пряный, добавляется много специй. Популярны морепродукты и домашняя птица (в отличие от севера, где больше едят говядину и баранину). На севере Китая сравнительно много едят мучного, это пельмени цзяозы 饺子 [jiǎo zi], пирожки, приготовленные на пару с начинкой из мяса и соевой пасты баоцзы 包子 [bāo zi], пампушки 馒头 [mán tou], хворост 油条 [yóu tiáo], лапша и т.д. Блюда отличаются соленым и сладким вкусами. Блюдом северных народов Китая считается Китайский самовар хого 火锅 [huǒ guō], его готовят из различного мяса и овощей. Сейчас оно популярно в Китае повсеместно. Когда Хого распространился и на юг, его стали готовить и из морепродуктов. Кафе и рестораны с вывеской 火锅 можно встретить на каждом шагу. Здесь из меню Вы можете выбрать бульон с различными специями, острый или не острый, который принесут в кастрюльке и поставят на плиту, установленную на Вашем столе. Из меню можно выбрать ингредиенты, которые принесут в сыром виде. Это различное мясо, овощи, морепродукты. Все это Вы варите сами. Все ингредиенты очень тонко порезаны, поэтому варятся очень быстро. Под конец трапезы в наваристом бульоне обычно варят лапшу. В отличие от русской привычки после плотного обеда попить чайку вприкуску с десертом, а также добавлять в чай сахар, лимон, молоко и другие ингредиенты, в Китае чаепитие - это отдельная церемония и искусство. Когда пьют чай, не используют никаких добавок и закусок, так как они могут исказить уникальный вкус, которым обладает каждый вид китайского чая. В каждой провинции Китая есть свои особенности приготовления блюд, своя кухня. В Китае обычно выделяют «Восемь больших кулинарных школ» «中国八大菜系» [zhōng guó bā dà cài xì]. В эту восьмерку входят: шаньдунская 鲁菜 [lǔ cài], сычуаньская 川菜 [chuān cài], гуандунская (кантонская) 粤菜 [yuè cài], фуцзяньская 闽菜 [mǐn cài], кухня провинции Цзянсу 苏菜 [sū cài], чжэцзянская 浙菜 [zhè cài], хунаньская 湘菜 [xiāng cài] и анхойская кухня 徽菜 [huī cài]. Шаньдунская кухня. Провинция Шаньдун 山东 [shān dōng] располагается на полуострове между морем Бохай и Желтым морем, здесь мягкий благоприятный климат. Провинция занимает третье место по производству пищевых продуктов, а производство фруктов занимает лидирующую позицию в стране. Популярны супы, например, из плавников акулы 鱼翅汤 [yú chì tāng]. Также распространен суп из ласточкиных гнезд 燕窝汤 [yàn wō tāng]. Хотя гнезда эти совсем не ласточкины, а птиц вида саланган, похожих на ласточек. Гнезда они вьют на скалах у моря из того, что в нем найдут - моллюсков, икры рыб и т.д. Скрепляют все это своей слюной. Блюдо это придумали, когда на Китай напала армия Чингисхана. Китайская армия была заблокирована врагами на скалистом острове. Провиант у них закончился, а в этой местности пожить было особо нечем, лишь только птицы вили гнезда на скалах. Армия стала варить из этих гнезд суп, и он оказался на удивление вкусным. С тех пор суп из ласточкиных гнезд стал популярным блюдом. Сычуаньская кухня. Провинция Сычуань 四川 [sì chuān] располагается на юго-западе Китая. Кухня здесь

очень разнообразная и известна во всем мире. Блюда в основном очень острые. Самые знаменитые: свинина с чесноком 蒜泥白肉 [suàn ní bái ròu], острый Дофу 麻婆豆腐 [má pó dòu fu], когти феникса 泡椒凤爪 [pào jiāo fèng zhǎo]. Про эту кухню китайцы говорят «一菜一格, 白菜百味», что значит, у каждого блюда свой неповторимый вкус, сто блюд - сто вкусов. Гуандунская (кантонская) кухня. В провинции Гуандун 广东 [guǎng dōng] блюда экзотические и не жирные и отличаются разнообразной техникой приготовления. Всеядность кантонцев шокирует. В пищу употребляется все, что движется: змеи, кошки, мыши, еноты, собаки, крокодилы, обезьяны, черепахи и т.д. Сами китайцы говорят: «除了四个腿儿的桌子不吃, 其他什么都吃, 这就是广东人», что переводится «Кантонцы едят все, что имеет четыре ноги, кроме стола». Известные блюда этой кухни: курица тушеная со змеей 鸡烩蛇 [jī huì shé], бой дракона с тигром 龙虎斗 [lóng hǔ dòu] (в состав блюда входит кошачье и змеиное мясо), суп из мозгов обезьяны 猴脑汤 [hóu nǎo tāng]. В провинции активно выращиваются различные виды фруктов, среди которых есть и экзотические фрукты, чему способствует южный климат провинции. Фуцзяньская кухня. Провинция Фуцзянь 福建 [fú jiàn] богата сырьевыми ресурсами, располагается у побережья моря, поэтому не удивительно, что здесь сырьем для приготовления блюд являются в основном морепродукты. Длинная мелководная береговая линия богата рыбой, креветками, мидиями и т.д. Так же здесь выращивают рис, сахарный тростник, овощи и фрукты. Особенность – долгая готовка и тонкая нарезка. Вкус блюд в основном кисло-сладкий или соленый. Особое внимание уделяется оформлению. Популярные блюда: Будда перепрыгивает через стену 佛跳墙 [fó tiào qiáng], пьяные свиные ребра 醉排骨 [zuì pái gǔ], мясо с личжи 荔枝肉 [lì zhī ròu]. Блюдо «Будда перепрыгивает стену» получило свое название из-за дивного аромата. Говорят, что даже Будда бы перепрыгнул через стену, чтобы отведать этого блюда. Он готовится из 18 видов сырья, включая плавник акулы, кальмары, морские гребешки, морские огурцы, куриное мясо и т.д., а так же в него добавляют огромное количество различных специй и пряностей. Кухня провинции Цзянсу 江苏 [jiāng sū]. В приготовлении блюд широко используются морепродукты, а так же дары рек и озер. Здесь так же популярны вегетарианские блюда. Основной способ приготовления блюд – тушение. Здесь при приготовлении блюда делается акцент на вкусе самого продукта, специй используется не много. Наиболее известные блюда: прощай моя наложница 霸王别姬 [bà wáng bié jī] (готовится из черепахи и курицы), нищий цыпленок 叫花鸡 [jiào huā jī]. Нищего цыпленка готовят так: фаршируют грибами и овощами, обмазывают глиной и запекают в печи. Когда цыпленок готов, застывшую глиняную корку ломают при помощи молоточка. По легенде, император Цин Цяньлун инкогнито решил посетить Цзяннань (правобережная область реки Янцзы). Чтобы его никто не узнал, он решил переодеться в бедняцкую одежду, и в таком образе пустился в путь. По видимому, при подборе костюма император немного переусердствовал, поскольку нищий, которого он встретил на пути, проникся к нему искренней жалостью и поделился своей последней едой - цыпленком. Император, изрядно проголодавшийся к тому моменту, нашел блюдо чрезвычайно вкусным и спросил, как оно называется. Нищий хотел было сказать, что это "нищий цыпленок", но, решив похвастать, сказал, что блюдо называется "богатый цыпленок". Император не мог найти слов восхищения. Позже все узнали, что тот бродяга на самом деле был императором. И, благодаря его устам, блюдо стало очень знаменитым. Чжэцзянская

кухня. В провинции Чжецзян 浙江 [zhè jiāng] популярны морепродукты, такие как осьминог, окунь, омар, устрицы, креветки и т.д., а так же пресноводная рыба из озера Тайху. Чжецзян славится своей ветчиной цзиньхуа 金华火腿 [jīn huā huǒ tuǐ]. Популярные блюда: свинина Дунпо 东坡肉 [dōng pō ròu], рыба с уксусом из озера Сиху 西湖醋鱼 [Xīhú cù yú], жаренный в масле колокольчик 干炸响铃 [gān zhá xiǎng líng] (вегетарианское блюдо). Хунаньская кухня. В провинции Хунань 湖南 [hún án] кухня острая, кислая и ароматная. В этой местности хорошие природные и климатические условия для животноводства, рыболовства, сельского хозяйства, поэтому кухня отличается своим многообразием. В исторических записках об этой провинции есть запись «Здесь можно не бояться голода». Знаменитые блюда: трепанг, приготовленный на пару 海参盆蒸 [hǎi shēn pén zhēng], красный запеченный плавник акулы 红煨鱼翅 [hóng wēi yú chì], денежная рыба 金钱鱼 [jīn qián yú], сто птиц, превратившихся в фениксов 百鸟朝凤 [bǎi niǎo cháo fèng]. Аньхойская кухня 安徽 [ān huī]. В этой кухне преобладают блюда из дичи. Знаменитые блюда: мясо Юньу 云雾肉 [yún wù ròu], зимний фазан 雪冬山鸡 [xuě dōng shān jī], тушеный голубь Хуаншань 黄山炖鸽 [Huáng Shān dùn gē]. Выделяются ещё несколько кухонь, которые не входят в «большую восьмерку», но также имеют свои неповторимые особенности: Пекинская кухня 京菜 [jīng cài] считается дворцовой, самое известное пекинское блюдо – это Утка по-пекински 北京烤鸭 [běi jīng kǎo yā] и баранина, сваренная в китайском самоваре 涮羊肉 [shuàn yáng ròu]. Харбинская кухня 哈尔滨菜 [hā ěr bīn cài]. На кухню Харбина оказало большое влияние присутствие российской культуры. Кухня близка к русской, вкус блюд соленый. Так как Харбин – северный город, здесь для сохранения продуктов используют квашение, маринование и т.д. Здесь варят московский борщ 莫斯科红菜汤 [mòsīkē hóng cài tāng]. Здешние пельмени по вкусу напоминают русские. Здесь едят копченую колбасу 熏红肠 [xùn hóng cháng] и черный хлеб 大列巴 [dà liè bā]. В шанхайской кухне 上海菜 [shàng hǎi cài] используется много специй, соевый соус. Предпочтение отдается морепродуктам и свинине. При приготовлении в блюда часто добавляют спиртное, поэтому блюда часто называются «пьяными», например пьяный краб 醉螃蟹 [zuì páng xiè], пьяные креветки 醉虾 [zuì xiā] и т.д. Синьцзяно-уйгурский район 新疆维吾尔自治区 [xīn jiāng wéi wú ěr zì zhì qū] исповедует ислам, население в основном состоит из уйгуров, китайцев и казахов. Это отражается и на синьцзянской кухне, она очень отличается от кухонь других провинций Китая. Здесь готовят и едят манты, лагман, плов, байнарин (пирог с кониной), самсу. Из сладостей популярен щербет. Особенностью тибетской кухни 西藏菜 [xī zàng cài] является умеренность и сбалансированность. Здесь не злоупотребляют специями, едят мясо и овощи в большом количестве. Мясо – это в основном як и баранина. Из молока яка изготавливают сыр, простоквашу. Популярно ячье масло. Из зерновых широко используется ячмень, из его прожаренных зерен делают муку. Популярные блюда: цампа (лепешка из ячменной муки, размоченная в чае), момо (пельмени из ячменной муки с начинкой из мяса), якша (сушеное мясо яка), шемдре (картофель с мясом яка).

Source: wayofasia.ru <https://wayofasia.ru/articles/yaponiya/13.html>