

УДК 64

ПОПУЛЯРНОСТЬ КИТАЙСКОЙ КУХНИ В МИРЕ

*Шигабтдинов М.Р., студент 2 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель - Никонова Н.А., старший
преподаватель
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *китайская кухня, распространение, популярность, особенность, разнообразие, традиции, лечебные свойства еды, ценовая доступность.*

В данной статье рассматривается, как происходило и происходит распространение китайской традиционной кулинарии по всему миру и причинах ее востребованности.

Подавляющее большинство будущих рестораторов сталкиваются с вопросом, ресторан какой кухни мира открывать, чтобы стать популярными и иметь успех в финансовом плане. Достойным претендентом такого выбора может быть китайская кухня, которая присутствует практически в каждом крупном городе нашей планеты и на сегодняшний день широко распространена по всему миру. Но так было не всегда.

Из-за своей внутренней политики Поднебесная долгое время была закрытой страной для всего мира. Частичное распространение китайской культуры и кухни началось приблизительно в конце XIX века. Многие эмигранты из Китая покинув страну из-за политической обстановки, направлялись в Старый и Новый Свет. Там, чтобы заработать капитал для начала новой жизни, эти люди открывали небольшие закусочные - «забегаловки» со своей традиционной кухней. Эти заведения быстро завоевали любовь местного населения и со временем китайская кухня даже стала формировать вкусовые предпочтения потребителей. По популярности китайской еды за пределами Китая лидером из всех стран стала Америка, где китайские блюда полюбили так же как бургеры, хот-доги и пиццу.

Причиной такой популярности является как разнообразие блюд китайской кухни, гармоничное сочетание их ингредиентов, так и технология приготовления пищи, преимущественно щадящая- варка на пару, тушение. Своеобразие китайской пищи достигается именно обработкой исходного сырья, тщательным соблюдением сложной рецептуры. Вариативность рецептуры обусловлена тем, что китайская кухня делится на

пять основных типов по регионам страны: северная-простые блюда с овощами и преобладанием пшеницы для приготовления лапши и вареников, центральная- пряная с большим количеством специй, южные-кислая, многие едят перец чили, восточная-сладкая и легкая и западная-очень сытная еда.

Спектр технологий приготовления китайской пищи включает в себя все способы, такие как: жарка, бланширование, варка, тушение, выпекание и употребление сырых продуктов. Щадящая обработка продуктов используется для приготовления вегетарианской и лечебной еды. Аутентичные лечебные китайские блюда готовятся по традиционным рецептам, основанным на древнем представлении о том, как работает организм человека. В Китае во все времена медицина и кулинария были неразрывно связаны, поваров даже приравнивали к врачам не только в простых деревнях, но и во дворцах императоров, где они имели статус чиновника. Повара знали влияние каждого вида мяса, зерна, травы или овоща на организм человека и разработали методику приготовления пищи для лечения болезней и сохранения здоровья человека. Основные правила лечебной китайской пищи таковы:

Она должна быть сбалансирована.

Иметь в составе лекарственные травы.

Использование нагревателей и ароматизаторов.

Строго соблюдаемый способ употребления.

Время подтвердило эффективность этой методики.

Популярности китайской кухни способствовала её ценовая доступность. За сравнительно небольшую плату можно получить целую порцию знаменитых китайских блюд: риса, лапши, жареной курицы с большим количеством приправ и специй. Но она может быть не только дешевой как лапша со свининой, а очень дорогой, как суп из акульих плавников, обладающий лечебным эффектом и подающийся по особым праздничным случаям. По оценки потребителей можно выделить основные причины их выбора именно китайской кухни:

- Вкус
- Сытность
- Свежесть продуктов
- Ассортимент
- Новые ощущения

Хотя современная китайская еда впитала в себя элементы других национальных кухонь, она смогла сохранить свои традиции и по-прежнему пользуется популярностью во всем мире. Этому способствует

гостеприимный, особый китайский стиль обслуживания, который позволяет гостю чувствовать очень комфортно. Следует подчеркнуть высокую роль повара для традиционной китайской кухни, ведь как считали древние китайцы, через еду передается ум, мораль самого повара.

Библиографические источники:

1. Why-is-Chinese-food-so-widely-popular-around-the-world [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://www.quora.com/Why-is-Chinese-food-so-widely-popular-around-the-world>.
2. Chinese-food-popular [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://whysall-lane.com/chinese-food-popular>.
3. Four-major-cuisines-in-china[Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.cits.net/china-travel-guide/four-major-cuisines-in-china.html>.
4. Chinese-food [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://www.chinahighlights.com/travelguide/chinese-food/medicinal-cuisine.htm>.

POPULARITY OF CHINESE CUISINE IN THE WORLD

Shigabtdinov M.

Key words: *Chinese cuisine, distribution, popularity, feature, diversity.*

This article examines how the Chinese traditional cooking has been widespread and is spreading around the world, the reasons for its popularity and why it is considered one of the healthiest cuisines in the world.