



شىنجاڭ
ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ СИНЬЦЗЯН

ВКУС В

СИНЬЦЗЯНЕ

лю янь



Межконтинентальное издательство Китая

中国农业出版社

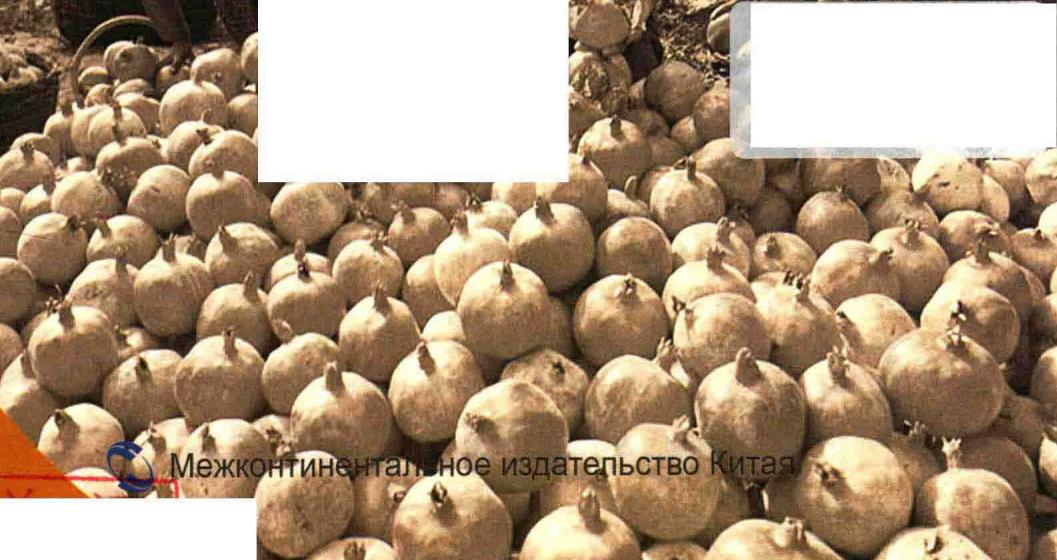
中国农业出版社

中国农业出版社

中国农业出版社

ВКУС В СИНЬЦЯНЕ

ЛЮ ЯНЬ



Межконтинентальное издательство Китая

图书在版编目 (CIP) 数据

味道新疆：俄文/刘艳编著；张明奎译.—北京：五洲传播出版社,2015.6
(魅力新疆)

ISBN 978-7-5085-2844-1

I .①味… II .①刘… ②张… III .①饮食－文化－新疆－俄文
IV .TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第183280号

味道新疆（俄文）

编 著：刘 艳

翻 译：张明奎

图片提供：付平，刘艳，罗彦林，石广元，新疆何杰摄影

公司米琪，新疆思睿律师事务所李涛，CFP，东方IC

责任编辑：宋博雅

封面设计：丰饶文化传播有限责任公司

内文设计：北京优品地带文化发展有限公司

出版发行：五洲传播出版社

社 址：北京市北三环中路31号生产力大楼B座7层

电 话：0086-10-82007837（发行部）

邮 编：100088

网 址：<http://www.cicc.org.cn> <http://www.thatsbooks.com>

印 刷：北京华联印刷有限公司

字 数：240千字

图 数：137幅

开 本：710毫米×1000毫米 1/16

印 张：13

印 数：1—1500

版 次：2015年6月第1版第1次印刷

定 价：138.00元

（如有印刷、装订错误，请寄本社发行部调换）

От издательства

Синьцзян-Уйгурский автономный район (СУАР) располагается на северо-западной границе Китая, площадь — 1,6649 млн. км². (1/6 часть территории всего Китая), протяженность сухопутной границы — более 5 600 км. СУАР граничит с 8 странами — Монгoliей, Россией, Казахстаном, Киргизией, Таджикистаном, Афганистаном, Пакистаном и Индией. Синьцзян — важный коридор древнего Великого шелкового пути.

История цивилизации Синьцзяна насчитывает тысячи лет. Издавна в Синьцзяне компактно проживают представители разных национальностей и сосуществуют различные религии. Со времен династии Западная Хань (206 г. до н.э. – 25 г. н.э.) Синьцзян является неотъемлемой частью единого многонационального Китая.

Синьцзян — один из 5 автономных районов Китая, где в настоящее время проживают 55 национальностей — уйгуры, ханьцы, казахи, хуэйцы, киргизы, монголы, сибо, маньчжуры, узбеки, русские, дауры, татары и другие. По данным на конец 2013 г., численность населения Синьцзяна составляла около 22 643 000 чел., из них на долю нацменьшинств приходилось около 61%.

В Синьцзяне имеются неисчислимые достопримечательности. Этот район переполнен историческими легендами, выдающимися

национальными культурами, густыми национальными обычаями и нравами, различными религиозными вероисповеданиями. Синьцзян расположен в глубине Евразии и обладает уникальными природными условиями, разнообразным рельефом, величественными пейзажами, природными богатствами, богатыми ресурсами ископаемых. Здесь пасутся стада коров и овец, повсюду выращивают продовольственные культуры и хлопчатник, во все времена года здесь витает аромат фруктов... Синьцзян — это действительно чудесное место!

В целях знакомства китайских и зарубежных читателей с трёхмерным, динамичным и открытым Синьцзяном, мы выпускаем сборник «Привлекательный Синьцзян». Данный сборник состоит из 10 выпусков, которые знакомятся с основной обстановкой Синьцзяна по 10 сторонам. Надеемся, что эти книги приносят вам путешествие по привлекательному Синьцзяну.

июнь, 2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ

◇ Введение / 1

◇ Вкусный Синьцзян / 9

Солнце, летающие из ямы (тонура) лепешки / 10

Свежий и острый жареный шашлык / 25

Пирамида на столе / 36

Жареная целая овца, внешне рассыпчатая, внутренне свежая / 45

Курица в больших тазах с «ремнем» / 52

Латяоцзы как филигрань / 62

Говорить о «Цзюваньсаньсинцзы» / 68

Острая курица с перцем / 74

Свежий и вкусный суп с мукой / 79

Вкусное мясо рукой / 84

◇ Синьцзян со сладкими фруктами / 89

«Золотая связка» долины Турфана / 90

«Звезда» среди фруктов – хамийская дыня / 101

Груша на берегу реки Павлин вкусная / 109

Святой фрукт Тянь-шань – Баданьму / 115

Белый абрикос с мясом / 121

Драгоценный синьцзянский финик / 127

Яблоко в Аксу прекрасное / 134

Смоковница – «Некоронованная царица» / 139

Сладкий арбуз в Сяеди / 145

Цвет граната цветит и везде золото / 152
Вишня в Кашгаре лучше жемчужины / 160
Грецкий орех на этом месте необычный / 167

◇ **Оригинальный Синьцзян / 175**

Хорошая вода течет с неба / 176
Ароматный кумыс / 182
Вкусный Мусэлайс с историей больше тысячи лет / 186
Вкусное синьцзянское «местное пиво» – Кавас / 192
Аромат синьцзянского чая с молоком плавает за десять тысяч километров / 196

Вкус в
Синьцзяне

Введение



Синьцзян имеет много китайских, даже мировых лидерств! На самом деле, сколько «лидерств»? Каждый человек имеет свой ответ.

Но никто не отрицает, что вкусный Синьцзян является самым соблазнительным Синьцзяном!

Для человека, кто любит путешествовать, Синьцзян имеет свою специфику в географии, пейзаже и деликатесах, является самым необыкновенным местом, ещё и самым продвинутым местом!

Если говорить со стороны географии, то Синьцзян – является самой большой провинциальной единицей Китая с самым большим количеством соседних стран, самой отдалённой от моря континентальной провинциальной единицей Китая.

Если говорить со стороны пейзажа, то горы и реки в Синьцзяне великолепные, пейзаж изящный, вид гор своей

Великолепный пейзаж Синьцзяна





Тяньчи

первозданностью и стройностью необыкновенный, природные туристические ресурсы известны своей «высотой, новизной, изумительностью, необыкновенностью и спецификой». Необычная геологическая структура и географическая сфера образуют множество редких во всем мире, единственных в стране необычных ландшафтов. Ледяной пик и огневой континент существуют вместе, необъятное песчаное море граничит оазисами. Это место не только имеет красивый пейзаж, но и богат особыми продуктами. Между горными цепями и высокими горами расположены бесчисленные запасы «пшеницы», «мяса», «масла» и жалезы «угля». Это место является единственным местом слияния четырёх великих древних цивилизаций мира, колыбелью «Двенадцати Мукамов», поющих в космосе, про типичное «Счастье, радость и мудрость», переданных и унаследованных уйгурами. Известный «Великий шёлковый путь» всему миру стимулировал обмен

между востоком и западом, ещё и оставил много исторических памятников в Синьцзяне, которые наполнились культурным очарованием, и стали самыми цennыми гуманитарными ресурсами китайской нации. Необычные природные пейзажи, исторические и культурные памятники, грациозные и цветные народные нравы и обычаи наций дополняют красоту друг друга, образуют чудесное и обаятельное очарование. Земля здесь богатая и красивая, обширная и чудесная, народ здесь сердечный и прямодушный, гостеприимный и церемонный, это место является царством поэта, сокровищницей художника, раem историка, эдемом путешественника!

Со стороны деликатесов, о чём рассказать? Упомянуть о Синьцзяне, быть может, каждый человек сможет перечислить несколько, даже больше десяти известных деликатесов, но если говорить залпом больше пятидесяти, вы сможете? Есть одна широко известная песня, она поразительно распространяемой скоростью охватила все улицы и переулки Синьцзяня. В тексте песни звучат более пятидесяти синьцзянских деликатесов: курица с перцем, большое блюдо с кусочками курятины, шашлык, чёрный пилав, мягкая хурма, кашка из риса, смешанная



Чёрный пилав



Курица с перцем

лапша с перцем и мелким мясом, печеная лепешка с мясом, тонко раскатанное тесто, красная кожа с перцем... каждый популярный в Синьцзяне. В песне поётся не только о названиях синьцзянских деликатесов, но и о названиях улиц деликатесов с местными деликатесами, поётся о вкусном Синьцзяне, что волнует кровь. Вы слышали такую божественную комедию? Давайте слушать эту песню, пусть она провожает вас в рай деликатесов. Я думаю, что вы сразу узнаете о лидерстве вкусного Синьцзяна!

Слышите, «Деликатесы Синьцзяна»:

Урумчи сильно изменился, что вы хотите узнать из этого?
Целый день были заняты, вернулись домой, что вы хотите
кушать?

Вы побывали в Эрдаоцяо и переулке Шаньси? Вы побывали
в Дабажа и Хуншань?

Погуляете в Синьцзяне, я вам расскажу:

Арбуз в Турфане, виноград в Шаньшань, финик в Хами,
кушайте и не забывайте, Груша в Курли, гранат в Хотане...

Если вы путешествуете по Синьцзяну, не с вашей подругой,

Девушки на улице заставят вас почувствовать как пламя
разгорается.

Рассказ о почках овцы, знаете ли вы, что покушав её ночью
невозможно заснуть.

Пилав на улице Хотана, вам обязательно попробовать:
чёрный пилав, белый пилав, пилав из задней ноги, вегетарианский
пилав...

Если захочетъ поесть курицу, то возьмите такси и попросите
водителя он вас отвезёт без проблем.

Курица с перцем в Чайвопу, большое блюдо с кусочками
курицы Сюечжань, прожаренная курица неповторимая с тысячи
летней историей, ещё и тушенная курица с перцем и Доуфу.



Казы из конинь



Сухо печеннай лапша

Покушав курицу, не торопитесь размешать лапшу с курицей, это собьёт вкус скушанной вами курицы.

Говоря о курице надо ехать в Цзицан. В Цзицане есть острага курица, покушав её вы будете довольны.

Потом поехав на улицу закусок, вы получите хороший урожай!

Лянфэнь, холодная лапша, тонко раскатанное тесто, салат с желудком, мягкая хурма.

Лоуюйцзы на маленькой тарелке, своим кислым вкусом заставит вас зажмурится.

Копытце овцы, кишкы из риса, все на больших тарелках.

Накрыт полный стол, сначала кушайте, потом платите деньги.

Урумчи сильно изменился, что вы хотите узнать из этого? Целый день были заняты, вернулись домой, что вы хотите кушать?

Вы побывали в Эрдаоцяо и переулке Шаньси? Вы побывали в Большом базаре и Хуншань?

Все говорят, что синьцзянский шашлык хороший, блюдо

приготовлено из барашка. Тминовый кмин плюс порошок из перца, кушая вы будите прыгать от остроты;

Ещё и стакан кваса, и вы поймете что ваш поступок подобен синьцзянским детям.

Парень из Абула, с бородой на лице, в руке носит кочергу, печет лепешки в тонуре (жаровая печь для выпечки лепешек) лепешки.

Если хотите поесть лапшу, то найдите человека в белой шапке, он вас накормит лапшой из чечевицы.

Эй, приходите, приходите, приходите, сюда садитесь! Жареное мясо, поджаренная лапша, смешанная с перцем и мелкими кусками мяса что хотите есть, чего тут только нет!

Что вы хотите узнать? Что вы хотите поесть?

Вы побывали в Эрдаоцяо и переулке Шаньси? Вы побывали в Большом базаре и Хуншань?

Синьцзянский парень любит кушать жаренные воздушные пирожки, все они пышные и большие.

Воздушные пирожки с корочкой, каждый похож на толстые пельмени. Когда увидите жареную печку, попробуйте то, что на огне.

Обязательно не пропустите жареную печень, жареную кишку, жареное брюхо, жареное сальцо, жареную колбасу, жареную жилу, жареное сердце овцы, жареный пупок, жареную ногу курицы, жареную жилу коровы, жареную овцу, жареную отбивную из баранины, жареную клейковину, жареный батат, печеную лепешку с мясом и красную кожу с перцем.

Синьцзян, известен всему миру «Великим шёлковым путём», в нём издавна уже населило много наций. Здесь долго живут ханьцы, уйгуры, казахи, хуэйцы, киргизы, монголы, сибо, таджики, узбеки, маньчжуры, дауры, русские, татары

и другие 13 наций с длинными историями. От множества наций, Синьцзян имеет богатую и необычную пищевую культуру. Синьцзян находится в центре Евразии, является одним из развивающимся ценным местом на западе Китая. Здесь засушливо, разница температуры большая, является типичным континентальным климатом. При таких природных географических условиях, выращивают мало видов и сортов овощей, поэтому в Синьцзяне образуется пищевая культура, основанная на говядине и баранине. Раньше кто-то в шутку сказал: «Овца в Синьцзяне бродит по золотому пути, кушает целебные травы китайской медицины, пьёт минеральную воду. В жареную баранину не забудьте добавить тминовый кмин». Очевидно, что синьцзянские деликатесы незагрязненные, являются экологически чистыми продуктами.

Вкус в
Синьцзяне

Вкусный Синьцзян



Солнце, летающие из ямы (тонура) лепешки

В Синьцзян, в любое время года, на любой улице города, одна необычная пища на улице легко привлекает взгляды людей: по размеру она похожа на крышку кастрюли, золотая, масляная поверхность с кунжутом, излучает очаровательные краски и простой свежий запах, обращая на себя привлекательное внимание прохожих. Она является жизненоважным и главным продуктом в обычной жизни синьцзянских людей, особенно уйгуров, она ещё и оригинальный продукт в пищевой культуре уйгуров. Она имеет одно название, которое не трудно произнести – нан (лепешка).

Легенд о лепешке много, в том числе самая популярная версия: раньше на краю обширной пустыни Такла-Макан, на берегах безлюдной реки Тарим скотоводы, в холодный сезон приходя, а в жаркий сезон возвращаясь из года в год кочевали. В связи с тем что, из года в год они выходили пасти скот на десять-пятнадцать дней, им приходилось в дорогу забирать с собой сухой паёк. Часто высыхающая река Тарим не могла обеспечить достаточной водой скотоводов. Через несколько дней, сухой



Лепешка

паек превращался в твёрдый как камень массу, сухой и твердый, откусив кусок от которого можно было отломать передние зубы. Однажды, несмотря на то что солнце только взошло, вокруг уже было очень