

Азійська культура

Азійський регіон (згідно з програмою ООН "Земля") є другим за величиною регіоном у світі (після Америки) і першим за чисельністю населення.

В цілій сотні культур Азії переплітаються в різних формах, тому поняття "Азійська культура" включає в себе культури багатьох країн, включаючи Китай, Японію, В'єтнам, Корею, Малайзію і Філіппіни. Хоча вони дуже різняться яскравістю національних рис.

Роботи художників Далекого Сходу, по праву, можна вважати одним з найцікавіших явищ світової культури. У всіх країнах регіону сформувалося дуже витончене мистецтво, яке вражає своєю досконалістю, філософським змістом і схожістю з Західною Європою. В східних країнах склалися свої специфічні види мистецтва: каліграфія, чайна церемонія, мистецтво складання композицій з квітів(ікебана). А театр, музика і декоративно-прикладне мистецтво придбали в творчості цих людей зовсім інші смисли і форми.

Жителі Стародавнього Китаю, однією з перших сил на Землі, створили цікаву і оригінальну культуру, як матеріальну, так і духовну. Вони вірили, що життя було створене надприродною силою Бога, що все в світі рухається і постійно змінюється, і що це призвело до зіткнення двох протилежних космічних сил — Світла і Темряви. У стародавні часи для китайців, як і для інших народів, було характерно поклоніння природі: вони поклонялися духам гір, землі, річок, сонця і місяця...

Популярність сучасної азійської культури набирає обертів, особливо серед молоді.

Вся ця історія почалася під час азійської фінансової кризи 1997-1998 років. Корейські телевізійні продюсери зарекомендували себе тим, що пропонують дешевші трансляції з кращою якістю, ніж у Японії чи Гонконгу. Корейські актори (та виконавці) позиціоновані як завжди молоді, красиві, сучасні, але при цьому вони несуть у світ цінності сім'ї, дружби і романтичного кохання. У кризових ситуаціях спрацювала економічна версія популярної культури-і корейців стали сприймати всерйоз.

Так з'явилися "Hallyu" і "Халлю".

Цей термін відноситься до цунамі корейської культури, що обрушився на світ на початку XXI століття. Корейський телевізійний подарунок. Корейські фільми. А тепер ще й корейська музика. Культурний сплеск з Південної Кореї був змушений швидко витіснити з ринку так званий "Східний експорт", який раніше був заповнений в основному японськими і китайськими товарами.

Після перемоги корейської драми "Паразит", яка завоювала 4 премії "Оскар-2020", увесь світ «повернув голову» в бік культури цієї країни. Вона розвивається настільки швидко, що ще якийсь час зможе конкурувати з американською популярною культурою. Сьогодні ми говоримо про стрімкий феноменальний розвиток корейської поп-музики. Вона у топ-рейтингу переглядів на YouTube і має величезну армію шанувальників по всьому світу. Але без традиційної кухні культура будь-якої країни існувати не може.

Які країни та кухні регіону мали найбільший вплив на світову кухню.

Як ви думаєте, які страви по праву можна вважати найпопулярнішими в світі? Спочатку ви можете подумати, що це їхні гамбургери та піца, або американські та італійські.

Однак Азіатська кухня має найбільше шанувальників та ресторанів. Тому не дивно, що Азійська кухня так популярна в Україні, як у великих містах, так і в невеликих селищах.

Суші, тома яма та локшина - це лише деякі страви, які можуть спробувати любителі смачної їжі.

Різноманітність приправ і інгредієнтів в азіатській кухні дозволяє долучитися до особливої культури, що дозволяє створити кращий смак і отримати максимальне задоволення

Світ азіатської кухні настільки великий, що він не обмежується тільки локшиною, яку обсмажують в горщиках зі спеціями і соєвим соусом. Серед популярних страв цього напрямку можна виділити наступні:

Азійський суп тому Ям. Це національне блюдо Таїланду і Лаосу. Воно володіє кислуватим-гострим смаком і готується на основі курячого супу з додаванням

креветок, курки, риби і морепродуктів. Цей суп також популярний у Малайзії, Сінгапурі та Індонезії.

Удон являє собою товсту локшину з борошна грубого помелу діаметром 2-4 мм. такі страви можна приготувати за кілька хвилин. В основному його подають у вигляді локшини до супів-пюре. Традиційно локшину посипають цибулею-пореем, темпурою, креветками, тофу, камабоко, міріном та соєвим соусом. М'ясо, гриби і рибу додають в сам суп.

Вонтон вважається різновидом пельменів, які готують на пару, відварюють або обсмажують в олії. Їх форма може бути абсолютно будь-який: вузлики, кульки, квадрати, трикутники, найчастіше їх пропонують у вигляді вузликів з обгортками.

Бао-це насправді гамбургер з білим хлібом. Для приготування Бао використовується приготований на пару хліб, приготований за традиційними китайськими рецептами. Цей хліб має набагато більш м'яким і ніжним смаком, а також прекрасно вбирає аромат своєї начинки.

У цій масштабній гастрономії Азія традиційно поділяється на 5 регіонів. Звичайно, у них багато спільного, але є і певні відмінності, характерні для регіону і культури.

Найвідомішими представниками східноазіатської кухні є качка по-пекінськи, кімчі і черепаховий суп.

Одне можна сказати напевно-культура азійських країн, це та культура, яка здатна дивувати.