



# Праздник Весны

# 春节 Chūnjié. Праздник Весны

15 – 21 февраля  
Китай отмечает  
**Праздник Весны** –  
начало нового года  
по лунному  
календарю.

Расцветает **слива**  
梅花 méihuā.





# 回家 Niújīā. Поездка на родину



На Праздник Весны  
рабочие, служащие,  
студенты  
возвращаются из  
больших городов в  
родные места  
повидаться с  
семьей.



# 春运 Chūnyùn. Месяц пик



Правительство  
объявило особый  
режим работы  
транспорта на 1  
февраля – 12  
марта. Ожидается  
2,98 млрд поездок.



## 小年 Xiǎonián. За два дня до Весны



В домах проводится генеральная уборка 扫尘 sǎochén.

Дом украшается красным фонарём, парными надписями 春联 chūnlián, иероглифом **счастье** 福 fú, новогодними картинками 年画 niánhuà.

Чествуется бог домашнего очага 灶王 Zàowáng.



## 春联 Chūnlián. Парные надписи



Парные надписи у дверей дома содержат пожелание радости и богатства в новом году.

Их дополняет иероглиф счастье 福 fú.

# 年画 Niánhuà. Новогодние картинки

Дома украшаются народными лубочными картинками.

Это пожелание долголетия, потомства, счастливой жизни в новом году.





# 灶王 Zàowáng. Бог домашнего очага



Бога домашнего очага чествуют в предпоследний день года, прежде чем он отправится на небо с ежегодным докладом о добрых и плохих делах семьи.



# 大年 Dànián. Канун праздника Весны



Семья собирается за общим столом и дружно встречает Весну.



# 红包 Hóngbāo. Красный конверт



Родители вручают детям **красные конверты** с деньгами и пожеланиями счастья.

Делаются переводы и через 微信 Wēixìn (Wechat).





# Фейерверки, ракеты, хлопушки



Вечером по всей стране устраивают фейерверки 焰火 yàn huǒ и радостно взрывают хлопушки 爆竹 bàozhú.



# Праздничная кухня



## 腊八粥 làbāzhōu. Каша из риса и бобов



Кашу готовят в котле и подают на стол в январе-феврале.

В зимние холода блюдо из восьми продуктов (риса, постного мяса, бобовых, моркови, латука, грибов, масла, специй) пополняет запасы сил в организме.

## 春饼 chūnbǐng. Весенние блинчики



**Становление весны** встречают **весенними блинчиками** с начинкой из свежих овощей: моркови, лука, редьки, побегов фасоли.

Это символ свежести и возвращения к жизни.



## 年糕 niángāo. Новогоднее печенье



Печенье из клейкого риса, орехов, сахара, кокосового молока.

Это пожелание удачного года.

Вязкое и тянущееся, помогает задобрить бога домашнего очага и склеить ему рот перед ежегодным докладом Небу.

# 饺子 jiǎozi. Пельмени



西红柿牛肉饺子

Мучные блюда характерны для кухни Северного Китая.

Лепка пельменя символизирует соединение старого и нового годов.

Пельмени могут вариться в воде или жариться в масле.



## 火锅 huǒguō. Китайский самовар



Южане любят варить тонкие ломтики мяса, рыбы, овощей, лапши в кастрюле с перегородками на плитке, стоящей в середине общего стола.

Все участники трапезы одновременно и неспешно готовят ужин в общем котелке и общаются друг с другом.



## 元宵 yuánxiāo. Пампушки



Колобки из муки клейкого риса, сваренные в кипятке.

Символизируют Луну.

Могут быть белыми или цветными, пустыми или с начинкой (арахис, кунжут, фасоль, фрукты, шоколад), подаваться в сладком десертном супе с имбирём.

Традиционное блюдо для завтрака после встречи Весны.



## Вок 炒锅 chǎoguō и рыба 糖酸鱼 tángsuānyú



*Кухня Южного Китая:*

**Вок** - мясо, морепродукты, овощи, лапша, рис, быстро обжаренные в масле в глубокой сковороде.

**Запечённая рыба в кисло-сладком соусе.**





# Денисенко Сергей Юрьевич

Переводчик, репетитор

Китайский и английский языки

+7 952 357 9440

[vk.com/putonghuami](https://vk.com/putonghuami)

