

# Национальность- дунгане

выполнила: Спинко Юлия Владимировна

# Возникновение

Существуют три точки зрения на их происхождение.

- Дунгане – это потомки от смешанных браков арабов и персов с китаянками. Арабские и персидские купцы стали прибывать на территорию Китая начиная с VIII по XIII век.
- Дунгане- потомки тюрков-мусульман, которые оказались в Китае, но не были ассимилированы.
- Дунгане потомки такого сословия монгольской империи, как сэмужэнь. Сэмужэнь (люди с цветными глазами) – это обозначение отдельной группы населения (сословия или класса) из людей разного происхождения при монгольской династии Юань.

Говорить по-русски, есть  
палочками и молиться Аллаху  
— это все о дунганах.





# Обряды и особенности

Свадебный обряд у дунган проходит по старинным обычаям. Ему всегда предшествовали сватовство, обмен подарками, девичник и оплакивание невесты. Во время самого торжества за девушку требовали выкуп, проходили различные ритуальные игры и борьба. Почти до середины XX века дунгане практиковали и умыкание невесты. Допускалось многоженство, впрочем, как и развод (правда, по уважительной причине).

В дунганской семье женщина пользовалась авторитетом и ходила с открытым лицом. Незамужние женщины могли и вовсе не покрывать голову. Девочки обучались грамоте наравне с мальчиками, изучали ислам, арабский алфавит. Детей с малых лет учили во всем беспрекословно подчиняться взрослым. Старший мужчина – несомненный глава семьи.

В целом дунгане отличаются любовью к чистоте и порядку. Они ревностно соблюдают правила гигиены, употребляют в пищу много овощей, так что их можно смело назвать приверженцами здорового образа жизни. Еще в XIX веке исследователи отмечали, что дунгане отличаются от соседей крепким здоровьем и долголетием.



## Объединяющий лагман

Еще одна отличительная черта народа, замеченная всеми этнографами, - это особый пиетет по отношению к пище. Дунгане любят и готовить, и есть. С пищей у них связано множество традиций и обрядов.

Так, кандидатуру невесты будущая свекровь утвердит только тогда, когда убедится в ее умении готовить. На четвертый день после свадьбы к молодоженам отправляются родители супруги с подарками – четырьмя связками лапши, мясом и овощами. Из всего этого сразу же надо приготовить лагман. Считается, что для дунганской женщины одна из самых страшных оскорблений - назвать ее плохой кухаркой и хозяйкой.

Еду дунгане готовят только в отдельном помещении – "жуэфон". Там необходимо соблюдать едва ли не хирургическую чистоту. Немытую посуду ни в коем случае не откладывают на утро: ее сравнивают с покойником, которого не похоронили и оставили дома.

# КульТ еды

**Основа дунганской кухни** – лапша, рис, мясо и овощи. Только теста существует шесть основных видов, которые также делятся на подвиды. Дунгане очень любят чай и начинают с него любой прием пищи, а заканчивают супом. Громко стучать палочками или звенеть ложками во время еды строго запрещается: это может отпугнуть богатство. Хозяин дома не может встать из-за стола первым, а гость – отказаться от еды, попробовав ее. А еще дунгане хранят сладости, принесенные с праздников: по поверьям, они привлекают в дом счастье.



Едва ли не культовым блюдом для дунган является лагман. Они утверждают, что именно их народ сделал это кушанье популярным на весь свет, а его название происходит от дунганского слова "люмян" или "ламян" - "растянутое тесто". Одна из любимых легенд этого народа – как раз о появлении лагмана: три случайно встретившихся голодных путника просто бросили в вок то, что было у каждого – муку, сушеное мясо, редьку и специи. Получившееся блюдо якобы так понравилось приходившему мимо вельможе, что он наградил их. С тех пор путники были друзьями, не знающими бедности.

Сегодня дунгане готовят лагман и в будни, и в праздники, и он снова объединяет их за одним общим столом.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ