



Еда как пища для размышлений



Лянь
ЮЙЯН



Жаффар
МАРИАМ



Сун
ВЭНЬЯНЬ

Если мы вдруг решим отказаться от пищи, придется ли нам такая жизнь по вкусу? Подумайте только, без еды людям — никак! Мы ежедневно потребляем пищу, вряд ли у нас получится без нее обойтись. Ну и потом, вкусно поесть — одно из самых больших удовольствий в этой унылой повседневной жизни. Именно из-за этого мы и подумали, а почему бы не посвятить номер учебной газеты еде?

Кому-то интересны рецепты приготовления популярных в России, Китае и на Ближнем Востоке блюд. Кто-то без ума от ресторанов и кафе. Другие написали материалы о лапше, пельменях и гастрономических предпочтениях преподавателей и студентов журфака. Мы также составили список петербургских магазинов,

в которых продаются продукты из Поднебесной. И, наконец, благодаря нашему «дохлому номеру», вы узнаете о замечательном китайском заведении «Пэнлай» и его веселом хозяине. А еще — Масленица! Конечно же, как здесь, в России обойтись без масленичных блинов?! И мы, наверное, хотели бы написать о чем-то еще, но сытый голодного, как известно, не поймет. Еще одно бессмысленное предложение, но нам оно очень нравится.

Смотрите, ничто так не объединяет людей прошлого и настоящего, знаменитых и незаметных, нищих и богатых, как потребность в еде. И ничто так не разъединяет, как отношение к пище, рецепты приготовления блюд и традиции употребления.

Еда — это то, что сближает нас, ныне живущих, с крестьянами китайской империи Мин, с сирийскими бедуинами XVII века, с исчезнувшими майя, инками и даже с безымянными авторами рисунков на стенах первобытных пещер. С начала времен люди заботились о пище и о том, где ее добыть, что считать съедобным и вкусным, а что — недостойным желудка. Именно поиск ЖРАТВЫ толкнул наших далеких предков на путь эволюции. И если почти всем в нашей жизни мы обязаны пище, то нет ничего удивительного в том, чтобы считать ее чем-то большим, чем просто «вкусняшкой» и источником калорий. Ладно, достаточно пафоса, — надеемся, вы почувствуете себя в НАШЕЙ тарелке.

Друзья приходят издалека



Лу
ВЭЙМИНЬ



Ли
МЭНЯНЬ

Небольшой переулочек возле станции метро «Василеостровская». На входе в полуподвальное помещение потрепанная вывеска «Китайская кухня. Вкусно!» Мы и не сомневаемся — это же легендарное кафе «Пэнлай».



Кафе «Пэнлай», 8-я линия В.О., 45/34

Внутри на удивление многолюдно. Большинство посетителей — китайские студенты. Но есть и русские, которые, в основном, берут еду на вынос. Когда мы, наконец, нашли свободный столик, к нам подошел хозяин кафе Ван, который и принял у нас заказ: рис, гобаожоу и кунг-пао. Пока мы ждали наши блюда, разговорились с Ваном — почему он решил открыть кафе в Санкт-Петербурге, и как у него все это получается.

«Я учился в университете и однажды заметил, что в Петербурге становится все больше и больше китайцев. Мы очень скучаем по своей еде. А где есть спрос, там появляется рынок, поэтому я и открыл это место. И очень счастлив, потому что люди чувствуют себя здесь как дома».

Фирменными блюдами в «Пэнлай» являются гобаожоу и отварная свинина. Почти каждый, кто приходит, заказывает именно их. Вообще мы специализируемся на кухне северо-восточного Китая. Для данного региона характерна пища с большими объемами и разнообразием ингредиентов. А так как большинство китайцев в Петербурге являются выходцами с севера Китая, популярность гобаожоу вполне понятна.



«Русские же обычно не любят острую пищу, поэтому заказывают курицу кунг-пао или, например, жареный тофу. Есть и такие местные, которые берут острые блюда, но они потом пьют много воды!»

Первое и самое важное в ресторане — убедиться, что все продукты свежие. Мы каждый день покупаем их на рынке. При этом, у нас одни из самых низких цен в городе, потому что мы знаем, что наши основные клиенты — студенты.

Почему «Пэнлай»? По-китайски это «Приходят друзья». Мне нравится китайская поговорка: «Друзья приходят издалека». Для меня все, кто приходит в мой ресторанчик, — мои друзья».

Любовь это LOVE



Туэрсуньян
АЙСАНЫЦЗЯН



Цао
ЦЗЯЧЖЭН



Цуй
ЧЭНХАО



Цай
МИНЧЖЭ

Вы удивитесь, но в Китае одним из самых популярных блюд является плов. Его делают из риса, мяса и овощей, а также других ингредиентов в зависимости от региона. Например, где-то любят плов с рыбой или яйцом. В некоторых местах предпочитают добавлять фрукты вместо овощей. Вообще обычно плов готовится на праздники, что, безусловно, придает ему особый статус в «пищевой иерархии» Поднебесной. Давайте попробуем сравнить три условные традиции китайского плова: классическую, синьцзян-уйгурскую и монгольскую.

Классический китайский плов, как это ни странно, готовится без мяса, что делает блюдо менее калорийным. Плов получается ароматным и вязким. Продукты нужны самые доступные: круглый или длиннозерный рис (не имеет значения, так как плов не будет рассыпчатым), куриные яйца, соевый соус, лук, растительное масло, соль и черный перец.

Первым делом отвариваем рис. При варке добавляем немного соли и держим на небольшом огне 20 минут. Затем обжариваем на сковороде репчатый лук и морковь. Насыпаем к обжаренным овощам сваренный рис и перемешиваем. Взбиваем куриные яйца и заливаем эту смесь также на сковороде. Готовим плов под крышкой не более 10 минут. Добавляем

«История плова начинается с X века. В некоторых источниках имеются сведения, что плов обожали воины Александра Македонского. В большую яму на раскаленные угли укладывали толстую баранью шкуру, заворачивали в нее плов и сверху засыпали угли».



соевый соус и еще пару минут держим плов на тихом огне. В конце украшаем блюдо мелко нарезанным зеленым луком.

Для приготовления **плова по-уйгурски** понадобится: 500 грамм баранины, 500 грамм риса, 2 стакана масла, 2 стакана воды, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки соли, 1 чайная ложка перца, 1 чайная ложка кориандра.

Начинаем с приготовления мяса. Нарезаем баранину на кусочки и обжариваем в масле. Затем добавляем лук

и чеснок и продолжаем жарить. В это же время варим до кипения рис в глубокой кастрюле. Затем добавляем туда прожаренное мясо и перемешиваем с рисом. Кладем соль, перец и кориандр и продолжаем варить. Плов подается горячим с листьями кинзы или другой зелены.

Для **плова по-монгольски** необходим выбор качественных продуктов: риса, говядины, моркови, желтой редьки и айвы. В Петербурге все это в свежем виде продается, например, на Сенном

«Плов попал в Книгу рекордов Гиннеса. В Ташкенте в 2020 году приготовили более 7 тонн плова. Это самый большой объем блюда, приготовленный когда-либо в мире. Его делали 50 поваров на протяжении 6 часов. А в Ираке плов продают в «Макдональдсе!»

рынке. Обратите внимание — в китайском плове обычно добавляется много масла, поэтому его лучше есть в «компани» с овощным салатом.

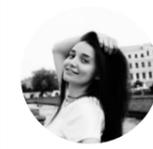
Итак, нарезаем редьку, морковь и айву, которые будут гарниром. Далее промываем и замачиваем рис, рубим куски говядины нужного размера. Обжариваем мясо на большой сковороде, не добавляя масла. При этом, сначала выкладываем более жирные куски.

После прожарки помещаем говядину в рисоварку, затем кладем туда редис и другие гарниры, а также рис и немного воды. Варится плов на слабом огне около 30 минут. Рис получается хрустящим и нежным, а мясо — сочным и ароматным. Ммм, объедение!



Арабская кухня: не только шаурма

Чтобы понять нацию, нужно попробовать ее кухню. Зачастую именно еда формирует наше отношение к стране или региону. Например, без знакомства с арабской кулинарией невозможно понять специфику народа, проживающего на Ближнем Востоке. Мы расскажем вам о наиболее популярных арабских блюдах.



Жаффар
МАРИАМ

Шаурма любима во всем мире. Это мясо, которое обжаривается на вертеле и заворачивается в питу или лаваш. Также в шаурму добавляется большое количество овощей, специй и приправ. В Ливане, например, шаурму делают с картофелем фри и соленьями. В Сирии любят шаурму с тахини — густым соусом из кунжута.

«Киббех — легендарная сирийская мясная запеканка. Кусочки мяса смешиваются с булгуром, луком, орехами, затем все это обжаривается с маслом.»

Самым известным левантским блюдом считается фаттуш. Это салат с поджаренными кусочками питу, редисом, помидорами и зеленью. Обычно на Ближнем Востоке фаттуш подается в качестве гарнира.

Арабская разновидность плова кабса очень популярна в Саудовской Аравии и странах Персидского залива. Он делается из мяса, риса, корицы, гвоздики, лимона, кардамона, лаврового листа и черного перца. Также часто в кабсу добавляют орехи и изюм.

Киббех — легендарная сирийская мясная запеканка. Кусочки мяса смешиваются с булгуром, луком, орехами, затем все это обжаривается с маслом.



Кошари является одним из самых любимых блюд у египтян. Все, кто был в Египте, хотя бы раз пробовал эту вкуснейшую мешанину из риса, макарон и чечевицы. В ней обычно содержится аж 100 килокалорий!

«Арабская разновидность плова кабса очень популярна в Саудовской Аравии и странах Персидского залива. Часто в кабсу добавляют орехи и изюм.»

Пахлава — это самая известная в мире арабская сладкая выпечка с орехами, фисташками и медом. Палестинская канафа делается из кадаифской вермишели и козьего сыра. Ну а традиционный десерт под названием «халуми», популярный в Сирии и Ливане, состоит из сыра, манной крупы, сахара и сливков.

Всемирная история лапши



Го
ЦЫСИНЬ



Сун
ВЭНЬЯНЬ



Юй
ХАОЧЖЭ



Лю
ЦЗЮНЬХАО



Юэ
ВЭНЬСЮАНЬ



Почему-то для большинства людей лапша ассоциируется со спагетти, которые, по одной из версий, в Италию привез из Китая Марко Поло. Но более правдоподобна история о том, что лапша появилась на Апеннинском полуострове в X веке, когда Сицилию захватили арабы.

Вообще сейчас в Италии, кроме спагетти, популярны и другие виды лапши — например, лингвини и феттучини. Но именно спагетти почему-то обрели всемирную популярность.

В Россию лапшу «завезли» монголы-татары. Они заворачивали свежее мясо в тесто и обжаривали его на огне. Намного позже в XIX веке появились свои «русские» спагетти — широкие плоские макароны.

История китайской лапши насчитывает аж 2000 лет. Сейчас в Поднебесной существует бесчисленное множество блюд из лапши. Только в одной провинции Шаньси имеется несколько сот версий ее приготовления.

Самым любимым блюдом этого региона является нарезанная лапша. В Пекине же большим спросом тра-

диционно пользуется жареная лапша. А есть еще тушеная лапша по-хэнаньски, сычуаньская лапша Дан-Дан и уханьская горячая сухая лапша.

У китайцев популярна поговорка: «Все макароны мира делают в Китае, а китайские — в Шаньси».

«История китайской лапши насчитывает аж 2000 лет. Сейчас в Поднебесной существует бесчисленное множество блюд из лапши.»

Конечно, в Азии есть и другие страны, которые делают «свою» лапшу. Например, удон — легендарное блюдо из говяжьей лапши японской префектуры Кагава. Рамен — корейская лапша, которая славится своим острым пикантным вкусом. В Тайланде любят рисовую лапшу тий пхо. В Малайзии, Сингапуре и Индонезии популярна лапша хоккиен.

Немного о пельменях

Пельмени — одно из традиционных китайских блюд. История китайских пельменей насчитывает 2600 лет. В чем же различия и сходства в «пельменных культурах» России и Китая? Давайте разберемся.



Шэнь
ЖОЦИ

Во-первых, следует учесть географические и климатические факторы. Именно из-за них, у русских и китайцев наблюдаются различные вкусовые предпочтения и привычки.

Во-вторых, в качестве начинки для пельменей жители Поднебесной

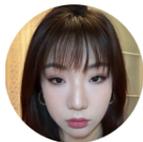
используют мясо (свинину и говядину), лук, яйца и креветки. Блюдо подается с уксусом и соевым соусом.

В России же любят пельмени с картошкой и творогом, хотя и мясная начинка пользуется спросом. Русские едят пельмени со сметаной. Кроме того, у русских есть вареники — «сладкая» разновидность пельменей из пресного теста с начинкой из ягод и фруктов.

Мои друзья любят макать вареники в... варенье!

Любимые блюда преподавателей СПбГУ

Доценты и профессора — тоже люди. И у них есть свои гастрономические предпочтения. Одним нравится европейская кухня, другие без ума от азиатской или, например, кавказской еды, кто-то обожает и то, и это. Мы узнали у некоторых наших учителей, какую пищу любят они.



Жэнь Цунъюй Ли БОУАНЬ



Алгоритм приготовления достаточно прост. Из творожного теста делают лепешки, затем их нарезают поперек на кружочки, обмазывают мукой и обжаривают с двух сторон.

Белогвардейцы и красные щи

Другой преподаватель кафедры международной журналистики Мария Евгеньевна Брындына признается, что больше всего любит традиционный русский борщ.

По ее мнению, в любой российской семье умеют его делать. Исторически основными ингредиентами для этого блюда являются мясо, свекла, капуста и картофель. В некоторых регионах используют помидоры или, например, щавель и шпинат. Есть также оранжевый и зеленый борщи без свеклы и томатного соуса. Обычно такой суп едят со сметаной.

Для нас, китайцев, борщ — это, конечно же, деликатес. Мы влюбились в это блюдо с первой ложки. После революции 1917 года в Сайгон и Шанхай переехало большое количество русских, которые привезли с собой водку и красные щи.

Сырники — не торт

«Боюсь, что у меня нет любимого блюда, вкусы зависят от сезона и настроения», — рассказывает доцент кафедры международной журналистики Елена Савова Георгиева. — Мне нравятся сырники. Я практически не ем сладкого и это тот вариант десерта, который меня вполне устраивает.

Есть разные вариации сырников, но я люблю классические — с творогом, яйцом, ванилью. Сырники в Петербурге есть везде, но самые вкусные вы найдете в ресторане „Счастье“ на Малой Морской».

Мы никогда раньше не слышали об этом десерте и думали, что это какой-то торт. Кстати, по форме сырники напоминают традиционную китайскую выпечку. Они очень насыщенные по вкусу.

Позже, под влиянием закупок сырья и местных вкусовых предпочтений, постепенно сформировался уникальный шанхайский борщ: кисло-сладкий и в меру жирный.

Московские роллы

«Вы знаете, я очень люблю роллы. И лучше всего их делают в Москве», — считает доцент кафедры теории журналистики и массовых коммуникаций Залина Федоровна Хубецова.

Чтобы попробовать русские роллы, мы два часа ждали, когда нам их доставят. Если честно, лучшие роллы все-таки делают на их родине — в Китае или Японии. У нас они готовятся из риса, завернутого в тесто, водорослей, сашими, огурца, лука, и подаются с васаби, хреном, соевым соусом и уксусом.

Согласно легенде, клейкие рисовые лепешки возникли в провинции Юэ (регион Чжэцзян) и были традиционным лакомством древнего народа Юэ. В Китае не едят васаби, мы используем соевый соус.

Мы заказали роллы с рисом, лососем, желтой горчицей и терияки. Чтобы перебить слишком соленый вкус и разбить густой рис, мы добавили соевый соус, но это не очень помогло.

Мимоза со вкусом рыбы

Преподаватель кафедры медиадизайна Лолита Анатольевна Крылова с детства любит салат «Мимоза».

Это блюдо появилось в СССР в 1970-х годах. Название оно получило за внешнее сходство с цветком мимозы. В его состав входят рыбные консервы, лук, сыр, яйца, майонез, масло и овощи. Все компоненты необходимо измельчить и уложить слоями.

Сначала мы не решались попробовать этот салат, потому что для китайцев такая еда в новинку. Но в итоге он нам очень понравился. Пожалуй, единственное, с чем трудно смириться, — это его рыбный привкус.

МЫ ПОПРОБОВАЛИ ЭТИ БЛЮДА



Сырники



Борщ



Роллы



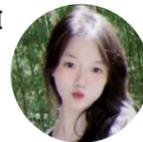
Салат «Мимоза»

Русская еда, которая нравится китайским студентам

Поскольку в последние годы все больше и больше китайских студентов приезжают учиться в Россию, им, конечно, приходится пробовать русскую еду.



Се Цзытун Ян ГЭГЭ



Ван Юэ Лу Гуюй



Первокурсница Жэнь Цунъюй попробовала суп с мясом и картошкой в бистро возле метро «Василеостровская». Ей очень понравилось.

Студент второго курса Цинь Цзябао рекомендовал нам классическую русскую уху и маринованную селедку. Именно в России он полюбил сельдь кольраби, которая обычно подается с картошкой, луком и брусничкой.

А вот Ли Цзяньсао обожает русскую говяжью колбасу! Кроме того, он часто покупает обычные пельмени в местных

магазинах. По его мнению, они похожи на китайские, но легче на вкус. Что имелось в виду под «легкостью вкуса», Цзяньсао не объяснил.

Мы также узнали, что большинство китайских студентов любят шашлык. Обычно его подают с овощами и приправляют луком или перцем.

Вообще, по мнению людей из Поднебесной, для русской кухни характерно обилие мяса и хлеба. А еще, конечно же, икра и борщ.

Без этого в России — никак.

Продукты из Поднебесной: «Ашан» не предлагать

Каждый китайский студент скушает по домашней еде. Чтобы приготовить настоящие китайские блюда в Петербурге, необходимо найти нужные продукты. Где их искать? Этот квест мы пройдем вместе с вами.



Лянь ЮЙЯН



Чжэн ЧЖАНЬИ

«Панда» (Лиговский пр., 174)

Благодаря своим масштабам и большому ассортименту товаров из Поднебесной этот магазин стал излюбленным местом покупок не только для местных китайцев, но и для многих россиян. Здесь вы найдете все для приготовления китайских блюд. На праздники предоставляются хорошие скидки. И, конечно же, работает доставка.

«Фейфань» (ул. Кораблестроителей, 30)

Магазин расположен в районе, где проживает много китайских студентов. Цены умеренные. Здесь продают китайские продукты, специи, приправы, соусы и напитки. Особенно много в магазине ингредиентов для приготовления хого.

«Красный Дракон» (Средний пр. В.О., 50)

Это один из магазинов одноименной торговой сети. В нем продаются товары не только из КНР. Также в наличии про-



дукты и напитки из Японии, Южной Кореи, Тайланда и Вьетнама. Особенно радует большое количество специфических приправ и тофу.

«Кюсю» (ул. Степана Разина, 9)

Этот магазин находится на относительной окраине города, найти его нелегко. Это китайский супермаркет складского типа,

поэтому цены здесь самые дешевые в Петербурге. Самым большим преимуществом является то, что есть много видов лапши.

«Ицзя» (ул. Нахимова, 7)

Магазин специализируется на продаже специй, а также свежих овощей и фруктов. Кроме того, «Ицзя» делит

помещение с одноименным рестораном, что очень удобно для посетителей.

«Ипинсян» (6-я линия В.О., 1/25)

Здесь вы найдете все, что нужно по приемлемым ценам. В магазине есть своя собственная прилавок, с помощью которого достаточно удобно собирать корзину товаров и оформлять доставку. Идеальный сервис для лентяев!

Садись, пять!



Ван ИДУН



Го ЦЫСИНЬ

Лучшие рестораны Петербурга по версии китайских студентов журфака.

«Литературное кафе»

Наш рейтинг: ★★★★★
Основная кухня: Европейская
Адрес: Невский проспект, 18

По легенде «Литературное кафе» было одним из любимых мест Александра Сергеевича Пушкина. По крайней мере, именно так оно описывается в китайских туристических буклетах. Атмосфера и качество обслуживания в кафе превосходны. На столах горят свечи, звучит живая фортепианная музыка. Яблочный пирог и торт «Наполеон» — любимые блюда посетителей «Литературного кафе».

«Мясо в горшке»

Наш рейтинг: ★★★★★
Основная кухня: Северо-Востока Китая
Адрес: ул. Беринга, 14/63

Исходя из названия, самым популярным блюдом этого китайского ресторана

является традиционное тушеное мясо в железном горшке. Это грубая, но очень вкусная пища, которая характерна для сельских районов северо-восточного Китая. В ресторане чисто и светло, персонал приветлив и полон энтузиазма. Это место определенно лучший выбор для встреч с друзьями и обсуждения бизнес-проектов.

«Shu Daxia XOGO»

Наш рейтинг: ★★★★★
Основная кухня: Сычуаньская
Адрес: Средний проспект В.О., 83

Мясо с овощами является чрезвычайно важной частью китайской кулинарной культуры. В этом смысле «Shu Daxia» — пожалуй, лучший хот-пот ресторан в Санкт-Петербурге. Для китайских студентов всегда приятно попробовать настоящее сычуаньское острое тушеное мясо. В resto-

ране комфортная атмосфера. Средний ценник не превышает 2000 рублей.

«Шанхай»

Наш рейтинг: ★★★★★
Основная кухня: Сычуаньская
Адрес: Косая линия, 3

«Шанхай», несомненно, считается лучшим рестораном в сознании большинства китайских студентов. Кухня в основном острая сычуаньская. Но в «Шанхае» подбирают блюда в соответствии с вашими вкусовыми предпочтениями, сохраняя при этом традиции и аутентичность. Ресторан находится рядом с одноименным отелем, поэтому часто здесь устраиваются вечеринки и ведутся деловые переговоры. Порции большие, средняя цена — 1000 рублей на человека. К тому же, в ресторане работают и русские, и китайские официанты.

«Хэ Чу»

Наш рейтинг: ★★
Основная кухня: Сычуаньская
Адрес: 9-я линия Васильевского острова, 2/11

Ресторан «Хэ Чу» открылся в 2023 году и сразу же стал популярным в среде студентов из Поднебесной, благодаря рекламным акциям в китайских социальных сетях. Средний ценник на человека составляет 1500 рублей. Если вы любитель острой сычуаньской кухни, вам — сюда.

Пляски, смех, еда:

масленичные гуляния в Екатерининском парке

В морозный солнечный день сотни людей собрались в Екатерининском парке, чтобы отпраздновать Масленицу — традиционный русский праздник, знаменующий начало весны. Парк превратился в яркую ярмарочную площадь с красочными декорациями, зажигательной музыкой и аппетитным ароматом блинов.



Ли
СЫХАНЬ

Культурная программа

В течение дня состоялось четыре представления, покоривших зрителей своей креативностью и мастерством. В первом выступлении участвовала труппа традиционных русских танцоров, одетых в красочные костюмы с вышивкой. Они кружились и прыгали под живой аккомпанемент балалайки и баяна, их движения были идеально синхронизированы и полны энергии. Толпа хлопала и подбадривала, многие присоединялись к танцу не в силах устоять перед заразительным ритмом.

Затем на сцену вышла группа акробатов, их легкие тела изгибались в, казалось бы, невозможных позах. Они балансиро-

вали на плечах друг друга, образуя живые пирамиды и башни. Зрители задышали от восторга и аплодировали.

В продолжение дня кукольный спектакль порадовал и детей, и взрослых. Искусные кукловоды оживили персонажей из русского фольклора, их замысловатые марионетки танцевали и общались друг с другом в сказочной постановке. Дети сидели, застыв на месте, с расширенными от удивления глазами, а родители улыбались.

Во второй половине дня на сцену вышла группа музыкантов, играющих на традиционных русских инструментах — домре и гусях. Их красивые мелодии наполнили воздух, перенося зрителей в другое время и место. Многие закрывали глаза, позволяя музыке вызывать воспоминания об ушедших временах.

Масленичные угощения

Ни одна Масленица не обходится без традиционной русской еды, и в этом смысле

фестиваль в Екатерининском парке не разочаровал. Посетителей угощали блюдами, каждое из которых имело свой неповторимый вкус и историю.

Звездой шоу, несомненно, стали блины, которые являются неотъемлемым атрибутом Масленицы. Золотисто-коричневые и хрустящие снаружи, мягкие и пушистые внутри, блины подавались со сметаной и вареньем. Сочетание соленого и сладкого пришлось по душе посетителям фестиваля, которые выстраивались в очередь, чтобы взять в руки тарелку горячих блинов.

Еще одним популярным блюдом были пельмени с мясной начинкой. Их подавали с щедрой порцией сметаны.

Для тех, кто любит сладкое, предлагались ватрушки, посыпанные сахарной пудрой, и медовые пряники, которые были украшены замысловатыми узорами и традиционным русским орнаментом.

Радостные размышления

Когда праздник подошел к концу, мы пообщались с некоторыми людьми. Михаил

привел на Масленицу своих детей, чтобы поделиться с ними частичкой СВОЕГО детства. «Масленица всегда была для меня особенным временем, — рассказывает он, его глаза блестят от ностальгии: Видеть, как мои дети испытывают ту же радость и удивление, что и я в их возрасте, — настоящий подарок».

Ольга, 28-летняя школьная учительница, приехала на фестиваль с друзьями: «Мне нравится чувство общности, которое приносит Масленица. Это время, когда все собираются вместе, чтобы отпраздновать окончание зимы. Пляски, смех, еда — все это напоминает о красоте и стойкости русского духа».

Десятилетний Иван был особенно взволнован кукольным представлением, которое он увидел днем ранее. «Куклы были такие классные!»

Когда солнце опустилось за горизонт и стихли последние ноты музыки, гости начали расходиться, но их сердца были полны радости, а животы — сытной едой.



Фото: Жаффар Марьям



Фото: Ли Сыхань



Русский дух Масленицы



Жаффар
МАРИЯМ

29 февраля преподаватели русского языка СПбГУ пригласили иностранных студентов в Ломоносовский парк, чтобы отпраздновать последний день Масленицы и попрощаться с зимой. Несмотря на холодную погоду, атмосфера праздника была теплой. Студенты из Индии, Сирии, Иордании,

Колумбии, Сербии и Китая, наконец, почувствовали себя настоящими русскими.

Вообще, как известно, Масленица празднуется семь дней. В понедельник начинают печь блины. Первый предназначается предкам — его кладут на окно или относят на кладбище. Также в этот день мастерят качели и делают чучело Масленицы.

Во вторник молодежь катается с горок, на каруселях, ходит друг к другу в гости. Парни и девушки высматривают суженых. В среду люди угощают родных и друзей медовыми пряниками, пирогами и бли-

нами. С четверга стартует Широкая Масленица, которая заканчивается прощенным воскресеньем.

В парке было очень весело. Гости делали кукол, раскрашивали лица. Девочки из Сербии восхищались традиционными нарядами русских женщин. Хема из Индии сказала, что это был самый лучший праздник в ее жизни. Жаклин из Сирии празднует Масленицу уже не первый год. Ну и все, конечно же, наелись блинов. С мясом, с вареньем, со сметаной — бери не хочу!

«Почему именно блины?» — спрашивает Шумав из Иордании преподава-

теля Анастасию. «Блины символизируют солнце», — объясняет педагог.

Антонина Гулягова, которая уже 25 лет преподает русский язык, приехала на праздник со своей дочерью: «Мне нравится Масленица, она заставляет чувствовать, что с приходом весны начинается новая жизнь, в этом русский дух, который сохраняется на долгие годы».

Мария, жительница Петергофа, очень рада, что иностранцы встречают Масленицу вместе с русскими. Студенты и преподаватели танцуют и поют, фотографируются и, в конце концов, сжигают чучело. Зима закончилась, и все счастливы.



№9 (459)

от 2 мая 2024 года
Позиция редакции может не совпадать с мнением авторов опубликованных материалов.

Выпускающие редакторы — Лянь Юйян, Жаффар Марьям, Сун Вэньян и Ван Идун.

Номер подготовлен студентами четвертой группы первого курса под руководством Руслана Бекурова.

Верстка — Виктория Володина, Диана Стародубцева, Ангелина Бертунова, Алена Редькина.

© Логотип — В. Бертельс