



Существуют три основные философско-религиозные системы: даосизм, конфуцианство, моизм. Человек и его творения, согласно китайским философским учениям, воспринимаются, как малая частица природы.



Архитектура Китая, помимо ярко выраженного художественного своеобразия, отличается от европейских и других восточных архитектур устойчивостью традиций. Все основные декоративные и конструктивные приемы сложились еще в древности и сохраняются с небольшими изменениями.

Основным принципом строительства жилищных зданий является фэн - шуй. По его канонам возводились целые города, в которых все здания должны «смотреть» на юг. Также по фен - шую практически каждый двор имеет небольшой водоем. Если для нас искусственные водоемы это какое-то излишество, то для китайцев – это основополагающий принцип гармонии. Вода, зелень, камни. У них может не быть детской площадки, но водоем – обязательно.



ВЕЛИКАЯ КИТАЙСКАЯ СТЕНА

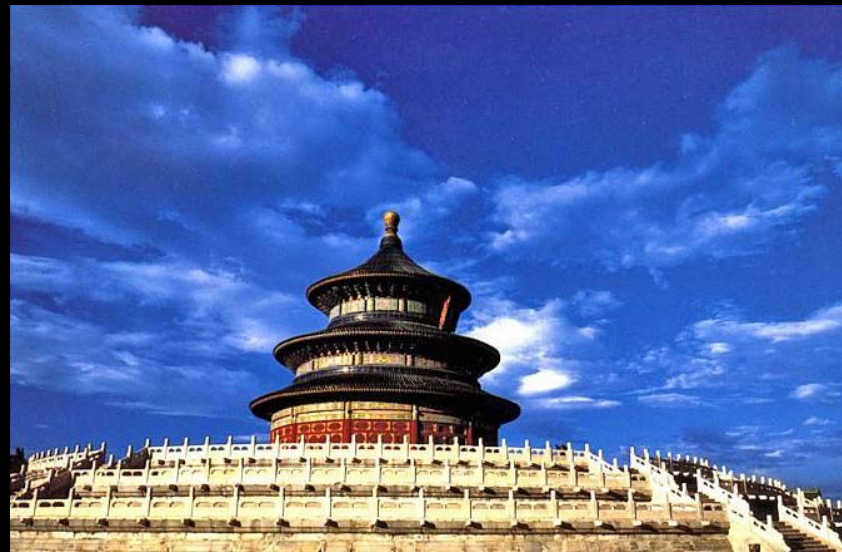
Сооружалась с IV-III вв. до н. э. для защиты северо-западных границ империи от нападений кочевых народов, впоследствии неоднократно достраивалась и ремонтировалась. Длина, по одним предположениям, около 4 тыс. км, по другим - свыше 5 тыс. км; высота 6,6 м (на отдельных участках до 10 м).





Билдинг «Цзиньмао» в Шанхае. называется "самым высоким зданием Китая". Оно было построено в августе 1999 года.

Пекин. Храм молитвы за богатый урожай. 1420-1530 гг.



Площадь Тяньаньмынь (Тяньантмэнь).



Мост Лудин в провинции Сычуань.



Среди жанров китайской живописи выделяют следующие:
пейзажи «горы – воды»,
ветки и птицы,
живопись бамбука,
анималистическая живопись,
живопись фигур и портретная живопись.



Наши представления о том, что в Китае едят рис с экзотическими изысками типа акульих плавников, змей, консервированных яиц и ласточкиных гнезд верны лишь отчасти. Эти блюда относятся к «парадным» и подаются в ресторанах, на банкетах и дипломатических приемах. В то время как домашняя кухня использует традиционные даже для нас продукты.

Основными продуктами, используемыми в кулинарии Китая, являются рис, соя (масло, молоко и творог, соусы) и изделия из муки (лапша и вермишель).

Во время трапезы на столе должны присутствовать блюда включающие пять основополагающих вкусов :

- 1) кислый (уксус)
- 2) сладкий (патока)
- 3) соленый (соль)
- 4) острый (имбирь)
- 5) горький (вино)



Лапша быстрого приготовления



Утка по-пекински