





Ларс
Фредрикссон

Водка из глиняного погреба

Согласно одной из распространённых легенд, первым китайцем, который изготовил опьяняющий напиток, был некий Ду Кан, живший в период Восточного Чжоу (771–221 гг. до н.э.). Напиток был преподнесён правителю, который по достоинству его оценил, заявив, что напиток стимулирует аппетит и восстанавливает жизненные силы, и сразу же прозвал Ду Кана «бессмертным виноделом».

Рассказывают, что один из тех, кому понравилось вино, посетил погреб Ду Кана, чтобы как следует продегустировать новинку. После многих чашек и ещё более многочисленных восхвалений гость собрался было рассчитаться, но Ду Кан ему этого не позволил, попросив заплатить через три года, но уже в соответствии с истинными достоинствами вина. Вернувшись домой, этот человек после обильных возлияний впал в столь глубокий сон на три дня, что семья, решив, что он умер, похоронила его. Когда же через три года Ду Кан явился за обещанной платой, родственники покойного обвинили его в убийстве. Ду Кан с улыбкой посоветовал им раскопать могилу и открыть гроб. После того, как это было сделано, считавшийся мёртвым человек сел в гробу и громко воскликнул: «Вот это вино! Вот это вино!»

В честь Ду Кана было построено несколько храмов, и его имя стало синонимом вина. Знаменитый поэт Цао Цао писал в одном из своих стихотворений, что если ты никак не можешь забыть о своих проблемах и грусть переполняет тебя, то поможет тебе только Ду Кан.

Другая традиция возводит изобретение вина к повару мифического правителя Юя из династии Ся, который как-то замочил рис в глиняном горшке и забыл про него. Когда через некоторое время он вспомнил о горшке, там получилось вино. Попробовав напиток, повар нашёл его приятным на вкус, и чем больше он пил его, тем счастливее становился. Правитель тоже восхитился напитком и велел приготовить его для очередного праздника. Вскоре Юй выявил и определённые преимущества нового напитка. Пара порций делала уступчивым даже самого упорного

Ларс Фредрикссон – доктор философии, директор Дальневосточной библиотеки при Музее дальневосточного искусства в Стокгольме, историк, этнограф, музыкант. Статья подготовлена автором для «Восточной коллекции».

оппонента. В то же время стали очевидны и последствия его употребления. Чиновники не могли работать из-за похмелья, поэтому был срочно издан указ, регулирующий употребление вина. Вино следовало подавать в маленьких чашках, а не в суповых плошках. Не позволялось также пить вино на пустой желудок, а во время питья бражникам предписывалось закусывать и заниматься какими-нибудь упражнениями. Последнее правило, видимо, объясняет популярные игры на пальцах, которыми часто развлекаются китайцы в компании.

В текстах, относящихся ко времени Восточного Чжоу, упоминаются четыре вида алкогольных напитков, которые производились из зерна путём брожения, чаще всего из проса. Исключением был некий напиток, называемый *лао*. Его, возможно, делали из молока каких-то животных. Нам достоверно известно, что напитки, приготовленные из перебродившего проса, существовали уже в эпоху Шан (ок. 1300–1027 до н.э.). Описания в текстах и археологические находки бронзовых и керамических чаш для питья



Сосуд для вина
(ок. 1300 г. до н.э.).

указывают на пристрастие шанских благородных мужей к этим напиткам. Археологи нашли даже строение времён Шан, которое они считают винодельней.

Несколько разновидностей сосудов для питья было найдено в поселениях позднего неолита (ок. 2500–1500 до н.э.), и существование опьяняющих напитков можно отнести к этому времени. Археологи до сих пор спорят о том, можно ли датировать их ещё более ранним периодом – средним неолитом (ок. 4800–2500 до н.э.). Как бы то ни было, пить вино ложками из большой чаши вполне возможно, и этот обычай до

сих пор практикуется в городе Лючжоу провинции Гуанси.

Рецепт хороших дрожжей

Уже во времена династии Шан китайцы различали две разновидности дрожжей: *цуй* – для крепкого вина и *не* – для слабого. Возможно, что они продолжали также использовать и естественное брожение. В «Винном указе» Цзян Туна, изданном около 300 г., можно прочитать о том,

Сосуд для вина (1100–1000 гг. до н.э.).



Сосуд для вина (XII в. до н.э.).



что «недоеденный варёный рис, выброшенный в сад шелковичных деревьев, со временем даёт тепло и пахнет алкоголем».

В «Циминь яошу», классическом агротехническом сочинении Цзя Сысе, написанном в период Восточного Вэй (534–550), описывается производство вина и необходимых для этого дрожжей. Дрожжи являлись одним из важнейших составляющих в китайской технологии брожения вина, поскольку именно они придают напиткам их отличительные особенности. Интересно привести подробное описание одного из рецептов приготовления дрожжей, приведённых в «Циминь яошу»:

Берётся по одному ху варёной, жареной и сырой пшеницы. Поджаривание пшеницы следует прекратить, когда зёрна пожелтеют, и [следует обратить внимание] чтобы они не подгорели. Сырую пшеницу следует выбирать из лучших сортов. Все три вида пшеницы размалываются по отдельности в очень тонкую муку, после чего они смешиваются.

Перед восходом первого дня седьмого месяца [примерно в августе], мальчика, одетого в чёрное и обращённого лицом на запад, посылают набрать двадцать ху воды. Никому больше не позволено касаться этой воды. Лишнюю часть можно вылить – использовать её нельзя никому. Во время смешивания муки с водой работники должны быть обращены лицом на запад. Только самые сильные [мужчины] должны заниматься этой работой. Лепёшки же из закваски делают мальчики, и все они также

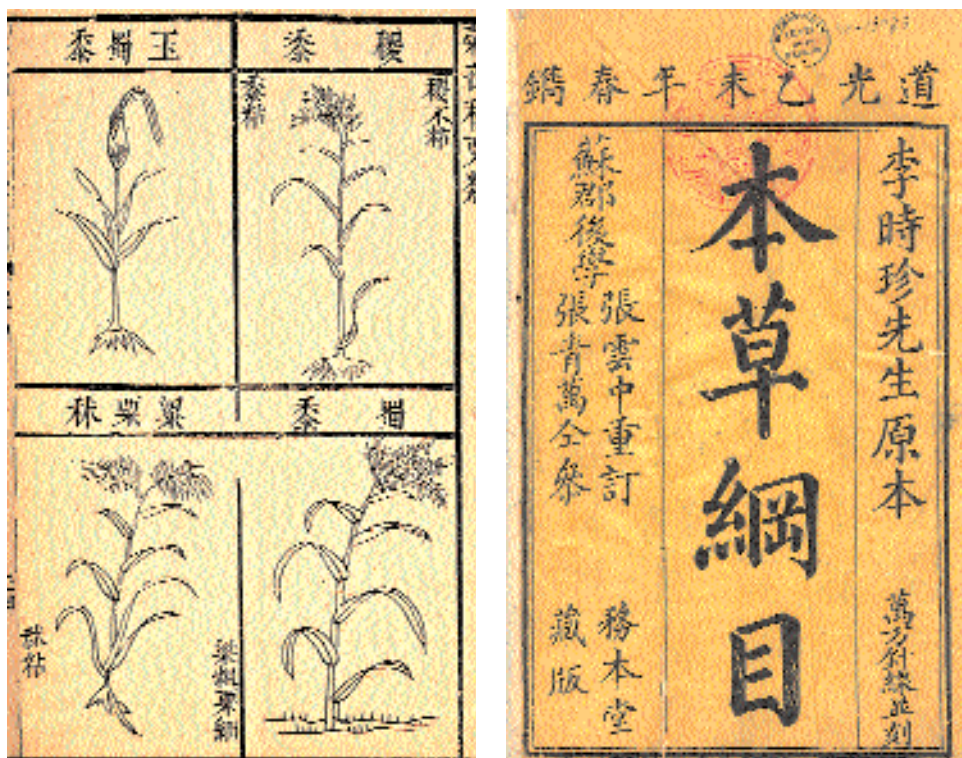
обращены лицом на запад. Не допускаются к работе грязные люди, и не разрешается женщинам быть рядом с местом, где делают лепёшки. В этот день рабочие строго избегают спальни.

[Закваска делается] в хижине, покрытой тростником [соломой], а не черепицей. Глиняный пол должен быть чистым [т.е. плотно утрамбованным], не допускается [свободных] частиц пыли. Не должно быть влажных пятен. Затем хижина делится шагами на квадраты так, чтобы образовалось четыре прохода. Из закваски делаются статуэтки и кладутся в проходах. Некоторые из статуэток изображают князей-духов закваски, и князей пятеро. Затем лепёшки из закваски раскладываются на глиняном [полу] рядами вдоль проходов. После этого выбирают одного из членов семьи, который становится мастером церемоний. Ни слуга, ни гость не могут служить мастером. Князьям [закваски] дают вино и окорок следующим образом: руки князей намачивают и формируют в виде чаш. В эти чаши наливают вино и бульон, кладут окорок и выпечку.

Затем мастер церемоний трижды читает жертвенную речь. Все присутствующие дважды преклоняют колени перед хижинкой. Деревянную дверь закрывают и запечатывают жидкой грязью, чтобы закрыть доступ ветру. Через семь дней её открывают, лепёшки из закваски переворачивают, и дверь снова запечатывают грязью. Ещё через семь дней лепёшки складывают стопками, а дверь снова за-

Цзя Сысе. Циминь яошу. Пекин, 1982. РГБ: ЗВ 2-4/102
Чжан Хуа. Боу чжи. Б.м., 1875. РГБ: ЗВ 2-11/212





Титульный лист и страница из книги: Ли Шичжэнь. Бэньцао ганму. Б.м. 1835. РГБ: ЗВ 2-13/192

печатывают, чтобы не дать ветру проникнуть внутрь. Через семь дней лепёшки выносят и складывают в глиняный сосуд, горло которого закрывают крышкой и запечатывают грязью. Ещё через семь дней в каждой лепёшке делают отверстие, и они нанизываются на веревку. Лепёшки [в связках] выставляют на солнечный свет. После того как они окончательно просохнут, их заносят в помещение. Каждая лепёшка имеет около двух с половиной дюймов (дюймов) в диаметре и девять десятых цуня в толщину.

Все восемь разновидностей дрожжей, описанные в «Циминь яошу», используются по существу одинаковым образом. Применяется прогретое зерно и чистая пресная вода. Их надо хранить в тёмном помещении с постоянной температурой и влажностью. Дрожжевые лепёшки регулярно переворачивались, чтобы плесень могла расти одинаково на обеих сторонах. После того как лепёшки выносили на свежий воздух и сушили на солнце, их можно было хранить до трёх лет пригодными для использования.

Тёмное и воздухонепроницаемое помещение препятствовало проникновению световых волн короткого диапазона, смертоносных для микробактерий, и помогало росту и развитию спор таких вызывающих брожение и биологический распад микро-

организмов, как *Aspergilli*, *Rhizopa*, и возможно, других дрожжевых культур. Исходя из того, что мы знаем об уровне технического развития в то время, упоминаемое в тексте запечатывание от потоков воздуха применялось, видимо, лишь для предотвращения сквозняков. Глина, которой обмазывали стены помещения, позволяла поддерживать более-менее постоянный уровень температуры и влажности. Хотя это, без сомнения, также давало защиту от сквозняков, но не мешало циркуляции воздуха. Возможно также, что микроорганизмы, содержащиеся в обмазке стен, благоприятно влияли на дрожжевые лепёшки. В таких условиях, идеальных для инкубации, достигалась максимальная воспроизводительная способность, и вся лепёшка была пронизана плесневыми микроорганизмами. Сушка на солнце, возможно, уничтожала наружный слой мицелия, но оставляла внутреннюю часть лепёшки активной на долгое время. Листья *Artemisia* и *Xanthium*, упоминаемые в некоторых рецептах, защищали от нежелательных побочных эффектов, или, возможно, были просто прививкой относительно чистых колоний бродильных микроорганизмов в некультивируемой форме.

После получения качественных дрожжей сам процесс приготовления вина становился уже несложным. В «Циминь яошу»

упоминается около сорока различных алкогольных напитков, не считая различных лекарственных вин и эликсиров. Основные принципы производства очень схожи. Зерно (иногда предварительно обмолоченное) различных видов – таких, как клейкие и обычные сорта проса, риса, щетинника, сорго варят до полной готовности.

Затем зерно раскладывают для охлаждения, после чего кладут в воду, в которой предварительно разводят дрожжи. Дрожжи нужны для получения энзимов, которые расщепляют содержащийся в зерне крахмал на простые классы сахара, превращая их затем в спирт и углекислый газ. От зёрен остаются только оболочки, так называемые *фу-и* («плывущие муравьи»). На этой стадии процесса ферментации добавляют ещё охлаждённого зерна. Эти добавки могут повторяться девять или десять раз и называются *тоу* (вбрасывание). Когда концентрация спирта в жидкости становится настолько высокой, что крахмал уже не может расщепляться, вино готово. Смесь жидкости и целых зёрен называется *лаоцзао* (нефильтрованное вино) и *цинцзю* (очищенное вино) после фильтрации. Самая важная часть успеха процесса – поддержание оптимальной температуры, которая способствует воспроизводству и нормальной жизнедеятельности микроорганизмов.

Изготовлением вина занимались в основном в холодное время года. «Циминь яошу» рекомендует период с того времени, когда шелковичные деревья сбрасывают листья, до конца зимы. Вероятно, по этой причине существовало больше способов подогреть смесь, чем охладить её. Гор-

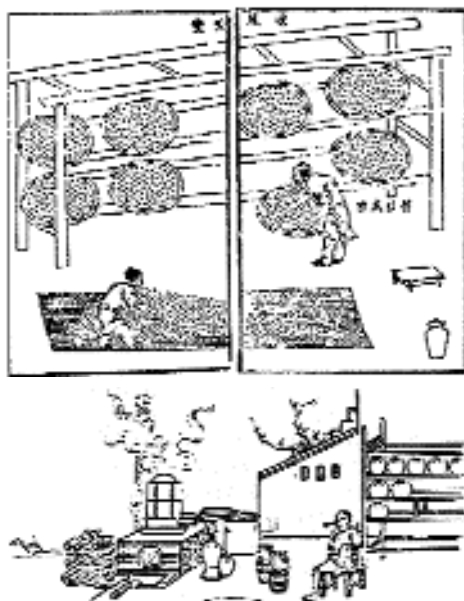
шки укутывали ткань, шёлковой ватой, соломой или сеном. Ещё один возможный метод: глиняный горшок наполняли горячей водой, хорошенько его закрывали, ещё раз подогрели, чтобы получить максимальную температуру, и опускали в чан с бродившим вином.

«Вымороженное» вино

Интересно, что в «Циминь яошу» не упоминается дистилляция, что позволяет предположить, что в то время этот процесс был китайцам ещё неизвестен. Скорее всего, сначала был открыт способ дистилляции замораживанием, и произошло это случайно. Возможно, сосуд с вином стоял на морозе, а затем кто-то обнаружил образовавшийся в нём более чистый алкоголь, температура замерзания которого, как известно, ниже, чем у воды.

Есть несколько источников VII в., в которых описывается «вымороженное» вино, преподнесённое Танскому двору в дар от племён Турфана. В сочинении «Боучжи» («Всеобъемлющий трактат об исследовании вещей») Чжан Хуа (290) упоминает вино десятилетней выдержки, выпив которое, люди не трезвели в течение нескольких дней. Мог ли это быть тот напиток, с которым экспериментировал Ду Кан? Он явно был крепче обычного вина, возможно, в результате очистки замораживанием. В таком случае этот метод может быть датирован III в.

В период Тан (618–907) китайцы часто контактировали с тюрками и монголами, и в литературе этого периода можно найти идею «выпаривания» вина. В винных лав-



Сушка дрожжевых лепёшек. Иллюстрация из «Тяньгун кайю» (1637), трактата о технологиях различных производств, написанного Сун Инсином.

Китайская винокурня.

Автор с деталью медного перегонного аппарата, датированного периодом династии Цзинь (1161–1189).





Перегонный аппарат и охлаждающий котел на винокуренном заводе в городе Дунчэн провинции Аньхуй. Из книги: Hommel R. China at Work. New York, 1937.



Высокопроизводительный перегонный аппарат и один из немногих оставшихся до наших дней подвалов, где происходит выдержка дацзюй. (Лучжоу, ок. 1986 г.).

ках можно было купить *алацзи*. Слово *халацзи* или *алацзи* происходит от монгольского *арака* – напитка, который получали путём перегонки перебродившего кумыса. Францисканский монах Вильгельм де Рубрук упоминает об этом в своих записках о путешествии в Монголию в XIII в. Монгольский сосуд для перегонки, в котором чаша для сбора дистиллята расположена внутри, более примитивен по сравнению с китайской моделью, в которой пар выходит из сосуда по трубке.

Возможно, «вымороженный» алкоголь вдохновил даосских алхимиков, которые издревле экспериментировали с извлечением различных эссенций. «Вымороженный» алкоголь должен был выглядеть в их глазах как абсолютное *инь*, и, возможно, они намеревались открыть его противоположность, абсолютное *ян*, используя нагревание.

К сожалению, на основе литературных источников невозможно определить, когда произошла первая успешная дистилляция алкоголя. Соответствующих текстов не очень много, а неясная терминология делает задачу очень трудной. Например, часто упоминаются *шаоцзю* (жжёное вино), и *хоцзю* (огненное вино). Но поскольку известно, что оба этих напитка обычно подогревались перед употреблением, точно сказать, что означают эпитеты «жжёный» и «огненный», вряд ли возможно. Ещё более

усложняет ситуацию то, что сегодня термин *нян*, означающий «варить какой-либо напиток», используется для описания производства всех видов алкогольных напитков. Даже общий термин *цзю* сбивает с толку, поскольку он используется для обозначения и пива, и виноградного вина, и рисового вина, и крепких напитков.

В сочинении Чжу Гуна «Бэйшань цзюцзин» («Классическое сочинение о вине с Северных гор»), написанном в 1117 г., в период династии Сун, содержится подробное описание техники дистилляции. Некоторые исследователи считают, что подробность описания указывает на то, что эта техника была известна гораздо раньше, и датируют её VII в. Это вполне возможно – теоретически всё необходимое для дистилляции алкоголя существовало уже в период культуры Яншао. Однако с таким же успехом можно представить себе, что причиной именно такого подробного описания была новизна технологии. Самый старый перегонный аппарат, сделанный из меди, был найден в 1975 г. Его датировали 1161–1189 гг. (династия Цзинь).

В отрывке из «Бэньцао ганму», классического медицинского сочинения Ли Шичжэня, говорится:

Изготовление жжёного вина (*шаоцзю*) – не древнее искусство. Эта технология была впервые разработана при династии Юань (1271–1368). Крепкое вино (*нуцзю*)

Ароматное послевкусие



«Маотай» из Гуйчжоу – один из самых известных сортов китайской водки.

смешивается с осадком и помещается в сосуд для перегонки. Когда оно начинает испаряться, пар поднимается вверх, и конденсирующиеся капли собираются в кувшин. Можно использовать все виды заквашенных напитков. Сегодня клейкий рис (или обычный столовый рис, обычное просо или какая-то другая разновидность клейкого проса) варится на пару, затем смешивается с дрожжами, семь дней бродит в чанах и перегоняется. Напиток прозрачен, как вода, и очень крепок на вкус. Это «роса» вина, т.е. дистиллированный алкоголь.

Если верить Ли Шичжэню, *шаоцзю* является синонимом *хоцзю* и *алацзи*, упоминавшихся выше. На этом можно было бы поставить точку, если бы ниже Ли Шичжэнь, в комментарии к отрывку из «Шиляо бэньцао», сочинения Мэн Шэня о лечебном питании, не противоречил своему же утверждению о том, что техника дистилляции была впервые изобретена в период династии Юань. Мэн Шэнь говорит о том, что виноград может бродить и давать вино, а Ли Шичжэнь добавляет, что если кто-нибудь захочет сделать этот напиток крепче, он должен поступить с ним так же, как в случае с *шаоцзю*. Далее он заявляет, что именно этот напиток имел в виду император Вэнь из династии Вэй, когда говорил, что опьянение от виноградных вин легче и приятнее, чем от вин из зерна. Он также говорит, что китайцы начали использовать этот метод ещё в то время, когда при династии Тан был завоёван Турфан.

Сегодня существуют сотни разновидностей китайской водки. Так называемая *байцзю* (досл. «белое вино»), или *байгар* (досл. «белое сухое»), дистиллируется из зерна, которое бродит в твёрдом виде, далее называемом сусло, в отличие от тех видов, которые дистиллируются из таких жидкостей, как виноградное вино или фруктовые соки. Содержание спирта в них варьируется в пределах 55–65 процентов. Они делятся на группы в зависимости от свойств, создаваемых различными методами ферментации. Самые распространённые из них: *цинсян*, *цзянсян* и *нунсян*. Брожение в глиняных чанах даёт напиток с лёгким и скоротечным ароматом, который называется *цинсян* («лёгкий букет»). Разновидность сусла, которая делается с помощью дрожжей, приготовленных при высоких температурах, требует большего количества дрожжей, чем обычно, и процесс брожения идёт при более высокой температуре. Эти дрожжи становятся очень тёмными и придают дистиллированному напитку особое свойство, которое можно сравнить со вкусом сои, и потому говорят, что напиток имеет *цзянсян* («соевый букет»). Типичный пример напитка с таким вкусом – «Маотай» из Гуйчжоу.

Напитки, которые бродят в глиняных погребах, испытывают влияние бактерий, содержащихся в земле. Это создаёт особенные эфиры, кислоты и масла, имеющие сильный аромат. Такие напитки называются *нунсян* («сильный букет»). Делают их в основном в провинции Сычуань. Счи-

Оптовый магазин торговца водкой из г. Лоян (2004).

Здесь можно купить в розлив не только основные сорта гаоляновой водки, но и смешать их по собственному вкусу, а также добавить в них пряности, травы, женьшень и другие лекарственные смеси.



тается, что лучшие их разновидности – «Мяньчжу дацюй», «Улянъе» из Ибинь и «Лучжоу лаоцзю дацюй». Последнюю разновидность я опишу более подробно – отчасти потому, что процесс производства абсолютно уникален, а отчасти по субъективным причинам, среди которых ароматное послевкусие этого напитка, его свежесть и лёгкая сладость – короче, потому что его очень приятно пить.

В городе Лучжоу, расположенном недалеко от Чунцина вверх по течению Янцзы, производится несколько напитков. Самый престижный из них – *тецюй* особой ферментации, после которого идут *тоуцюй* и *эрицюй*. Все они производятся из так называемого «великого фермента» *дацюй*. Это деление на категории произошло не так давно, возможно в XX в. Ранее все они назывались «Лучжоу дацюй». По мнению китайских знатоков, самая уникальная их характеристика, не считая сильного букета, это исключительно долгое послевкусие, напоминающее свежее яблоко.

Тецюй также является образцом для всех дистиллированных напитков с сильным букетом. *Тецюй* делается вручную в соответствии с многовековой традицией. Чтобы овладеть этим сложным методом, требуется большой опыт и навыки. Производство идёт круглый год, но поскольку меняется и качество исходного сырья, и температура, поддерживать постоянное качество напитка трудно. Более того, разные погреба имеют разный состав бактерий, что придаёт различный вкус и суслу. Этим объясняется то, что даже напитки, созданные в одно и то же время, могут иметь такой разный вкус. Например, напиток из одного подвала может иметь сильный, приятный аромат и удовлетворительно долгое послевкусие, но недостаточно сладкий вкус, тогда как



Типичная винная лавка. Вывеска извещает, что здесь продается т. н. «южнокитайское вино».

напиток из другого подвала может быть достаточно сладким, но не иметь такого хорошего аромата, и т.д. Чтобы получить стандартизованный конечный продукт, дистилляты хранятся, дегустируются и ранжируются по шкале от одного до двадцати. Те, что получили более 16 баллов, считаются *тецюй*, от 10 до 16 – *тоуцюй*, а меньше 10 – *эрицюй*.

Самому старому из ныне существующих глиняных погребов – триста лет. В «Лусянчжи» («Описание уезда Лу») можно прочесть о двух типах алкогольных напитков, которые здесь производились. Один делался только из гаоляна (т.е. индийского проса, или дурры) и назывался *байшао*, т.е. «белый жжёный», а другой делался из гаоляна и пшеницы и назывался *дацюй*. В обоих случаях использовались дрожжи, изготовленные из пшеницы. Там говорится также, что к концу правления династии Цин (1644–1911) в Лучжоу было более трёхсот домов, где производился алкоголь, включая десять со старыми погребами. Лучшая, чистейшая и крепчайшая водка производилась там, где были самые старые подвалы.

Самыми известными производителями были Вэнь Юншэн и Тянь Чэншэн. Один из потомков Вэня, Вэнь Сяоцюань, говорил в 1949 г., в возрасте восьмидесяти лет, что Вэнь Юншэн основал винокурню в Лучжоу в 1792 г., и что в 1868 г. семья купила десять погребов для производства *дацюй*, принадлежавших другому старому винокуру Шу Цзююаню. Семья Шу





использовала эти погребка в течение десяти поколений.

Жители Лучжоу рассказывают, что в семье Шу был кадет, который впоследствии стал офицером и в начале правления династии Цин жил в городе Люэян, провинция Шаньси. По-видимому, ему так понравилась водка, которую производили в тех местах, что когда он вернулся домой в Лучжоу, то привёз с собой не только мастера с рабочими, но даже глину из Люэяна для обмазки погребка. Впоследствии глину для строительства погребов стали добывать в Интоугоу, а поскольку рядом находился источник Лунцюань с хорошей чистой водой, в Интоугоу было построено ещё несколько погребов. В них методы брожения и производства, выве-

зенные из Люэяна, были усовершенствованы, в результате появился уникальный лучжоуский метод. Эта история подтверждается записками Шу Цзююаня о перестройке источника Лунцюань в 1807 г., что даёт нам основание верить информации о трёхсотлетней традиции.

В течение долгого времени никаких значительных изменений в производстве напитков не было. В начале 1900-х гг. из-за неоправданно высоких налогов продукцию стали фальсифицировать. К 1949 г. в Лучжоу оставалось только 234 погребка. 53 из них построены в период 1650–1911 гг., а остальные погребка появились уже в новое время. В 1951–1955 гг. правительство провинции Сычуань открыло в Лучжоу два местных государственных водочных



завода: Лучжоуский водочный завод и Лучжоуский городской спиртоводочный завод. Старые погреба были переоборудованы и построены новые. В 1959 г. в Лучжоу было 453 погреба.

Старые традиции и новые методы

Работники, производство которых уже стало не совсем кустарным, не просто передают старую традицию, но и разработали несколько новых методов, например, «реферментацию» или добавление отрубей и мякны в сусло. Увенчались успехом попытки ускорить созревание сусла, а качество продукции во многом улучшилось. Объём производства вырос

в три раза. Для производства используется богатый клейкими веществами гаолян, чистая, обычно родниковая, вода, в которой мало сахара и почти нет кислот. Это способствует преобразованию сахара в спирт и процессу ферментации. Для так называемого «великого фермента» используется пшеница, к качеству которой предъявляются такие же требования, как и к гаоляну.

При изготовлении «Лучжоу дацью» используется так называемая смешанная дистилляция без прерывания брожения: перебродившее зерно смешивается со свежей мукой из гаоляна и смесь дистиллируется. При «редистилляции» сусла значительная часть кислот из старого сусла выпаривается, что способствует



Иллюстрации из сборника «Лесянь цуаньчжуань», составленного Ван Шичжэном (1634–1711).

Тайян-цзы. Коллеги-даосы неоднократно упрекали его в пристрастии к выпивке, из-за этого, достигнув бессмертия, он сохранил юношеское лицо, но в обрамлении седых волос и бороды.

Чжан Цзыхэ. Выпив вина, он не пьянел. Однажды циновка, на которой он сидел, после дружеских возлияний поплыла по воде, словно лодка.

более активному брожению в погребе. После дистилляции перебродившее зерно помещается обратно вместе с новой порцией свежего гаоляна для продолжения брожения.

Это новое сусло называется *лянцизао* («зерновое сусло»), а когда в нём заканчивается брожение, его называют *муцзао* («мать-сусло»). После хранения в старых погребах в течение нескольких месяцев, а иногда и лет, оно называется *ваньняньцзао* («тысячелетнее сусло»). Мать-сусло, в которое не добавляют новый гаолян, называется *хуницзао* («красное сусло»), а когда брожение в нем заканчивается, его вынимают из погреба и называют *мяньцзао* («молочное сусло»). Затем это молочное сусло перебраживают в *цинцзао* («тёмное сусло»). Это очень необычный метод, не имеющий никаких аналогов в мире.

Среди других уникальных для Лучжоу методов – низкотемпературное брожение, хранение сусла и долгое время брожения. Тот факт, что «старый погреб» - *лаоцзяо* является частью торговой марки, указывает на огромное значение погребов в процессе брожения сусла, влияющих на формирование окончательного вкуса. В конце

1950-х гг. было проведено исследование, которое показало, что *тецзой* можно дистиллировать только из сусла, полученного в старых погребах, и что ни один из новых погребов до сих пор не даёт возможности произвести сусло, пригодное для дистилляции *тецзой*. В отчёте об этом исследовании сказано также, что сусло, хранящееся около пола или стен погреба, даёт более крепкую водку с более выраженным букетом. По мнению авторов отчёта, это доказывает, что качество водки тесно связано с возрастом погреба и материалом, из которого он построен.

Итак, что нужно сделать, чтобы построить погреб, и когда он становится старым?

Прежде всего, важно выбрать место с жёлтой глиной. Затем пол погреба трамбуется. Жёлтая глина, которой обмазывают стены погреба, должна быть того типа, который находят в Удуси, местечке в 10 км от Лучжоу. Затем жёлтая вода с пола старого погреба используется для замешивания глины, которая должна быть очень чистой и не содержать песка. Эту смесь перемешивают и наносят на стены. После этого жёлтая глина на стенах погреба в течение семи-восьми месяцев меняет свой цвет на чёрный. После года

или полутора лет она начинает белеть, а первоначально мягкая глина становится твёрдой и хрупкой. Через 20 лет серовато-белые стены погребов становятся серовато-чёрными, с красными и зелёными пятнами. На этой стадии погреб начинает считаться старым, но качество водки растёт вместе с возрастом погребов. Именно поэтому самые старые погребов ценятся больше всего.

После того как тайну этой глины раскрыли, её стали подвергать специальной обработке, чтобы добиться более быстрого и эффективного брожения. Водка, которую делают из сушёного, выдержанного в таких погребов, очень похожа по вкусу на *тецзюй*, поэтому методика распространилась в другие районы Китая.

Когда дистиллят готов, его разливают и выдерживают в специальных *матах*, так называемых конопляных горшках. Это

повышает качество водки, делает её более мягкой, придаёт особый букет. Когда-то её выдерживали лишь полгода, теперь – от одного года до трёх. Обычная водка – *дацзюй*, которая продаётся в Китае, имеет крепость 60 градусов, а более слабая 55-градусная версия идёт на экспорт. На Всемирной выставке 1917 г. в Панаме эта водка получила золотую медаль и с тех пор экспортируется в США. Однако больше всего она вывозится в Юго-Восточную Азию, где её пьют со льдом, в коктейле «Кровавая Мери» или в чуть подсоленном смеси с виноградным и апельсиновым соками. Чтобы в полной мере почувствовать вкус этой водки, лучше всего пить её при комнатной температуре из небольших чашечек и, конечно, сопровождать хорошей китайской едой.

Перевёл с английского С. Кукушкин.

Праздник урожая. Иллюстрация из «Бяньминь туцзуань» (период династии Мин).

