

Эта пустая страница добавлена для облегчения просмотра в режиме Facing Pages (разворот), который даёт представление о том, как выглядит печатная версия.



Чжан Цзэдуань. Ворота сунской столицы Бяньляна. Фрагмент свитка XII в.

Повар в Поднебесной — больше чем повар

Народ почитает пищу как небо... Это известное высказывание Конфуция (Кун-цзы) в очередной раз вернуло меня к мысли, что хотя Европа с Азией и составляют единый континент, но, несмотря на это, «загадочная» восточная душа всегда была для европейца тайной за семью печатями. Может быть, постоянный и устойчивый интерес к кухне Азии вызван стремлением познать непознаваемое и объять необъятное, если не головой, то хотя бы желудком. Вспоминаю свою первую поездку в Китай. Когда наш поезд пересёк границу Монголии с КНР и к составу подцепили китайский вагон-ресторан, мы с соседом отправились на поздний ужин – было уже почти два часа ночи. Не помню, что выбрал мой попутчик, но я решил сразу окунуться в китайскую действительность и заказал, помимо всего прочего, жареную крысу (возможно, это был какой-нибудь тарбаган, но иероглиф shu – крыса сомнений у меня не вызвал), чтобы убедиться в правоте учителя Куня, который утверждал, что несъедобными жители Поднебесной считают только луну и лунную дорожку на реке.

Китайская кухня, несомненно, является древнейшей, считается, что ей около четырёх тысяч лет. Ещё во II тысячелетии до н. э. мудрец И Инь создал теорию «гармонизации питания» (все продукты можно разделить по принципу *ян* – они имеют преимущественно теплые цвета, и *инь* – преимущественно холодные цвета; их сочетание делает блюдо сбалансированным); а 25 веков назад приёмам кулинарного искусства обучал Конфуций, великий китайский философ, первейший знаток политической, эконо-

Леонид Константинович
Костин – востоковед,
журналист

мической и семейной жизни всех времён и народов. Примечательно, что его рецепты дошли до наших дней.

История китайской кухни знает гениальных поваров, ставших министрами при императорском дворе, и неудачников, казнённых за невкусно приготовленное блюдо. Среди целого ряда дворцовых церемоний, которые регламентировали жизнь китайских императоров, значительную часть занимали ритуалы, имеющие прямое отношение к еде и всему, что было с ней связано.

Порядок подачи блюд, сервировка стола, одевания слуг, прислуживающих за столом, музыка, звучащая во время трапезы – всё было строго регламентировано. Из четырёх тысяч придворных одного из императоров династии Хань (206 г. до н.э. – 220 г. н.э.) более половины занимались вопросами, связанными с едой и питьём. Согласно китайской хронике, тогда при дворе имелось 342 специалиста по рыбе, 335 – по овощам, 110 человек ведали спиртными напитками. 162 первоклассных повара занимались изобретением и приготовлением новых блюд. Обеды состояли из 50–100 блюд, в которые входили такие, как «Сердце крокодила», «Печень барса», «Медвежья лапа». Описание подобных трапез занимает множество страниц в древних китайских романах «Троецарствие», «Речные заводи», «Путешествие на Запад».

Хотя миновали столетия, технология и секреты приготовления многих блюд почти не изменились. Они обросли легендами, притчами, вошли в поговорки. В провинции Шаньдун, например, очень популярно слоёное пирожное «огненные быки». Так вот, упоминание о нём встречается в исторических документах периода Чжаньго – («Воюющих царств»), то есть V в. до н.э. Чтобы снять осаду города, военачальник Тянь Дань выпустил на врага раскрашенных свирепых быков, к хвостам которых

были привязаны пучки горящей соломы. В честь победы жители города испекли печенье, напоминающее по форме этих «огненных» животных.

Кулинарное искусство Китая совершенствовалось на протяжении веков. За время своего существования оно приобрело и, что важно, сохранило все ценные знания и навыки, позволяющие китайским блюдам считаться одними из самых полезных и вкусных. Уже в период Чуньцю (770–221 гг. до н.э.) существовали рестораны, а 1500 лет



«Золотые рыбки». Блюдо приготовлено из тысячелетних яиц-сунхуадань, обычных яиц и вишен.

назад появилась подробная кулинарная книга, что свидетельствует об особом отношении китайцев к приготовлению пищи. Отец нации Сунь Ятсен утверждал, что если Китай отстал от Запада на триста лет, то в искусстве кулинарии Запад отстал от Китая на 3000 лет. Кстати, в КНР вышел «Словарь китайской кухни», содержащий 10 тыс. статей и тысячу иллюстраций. Идёт работа над «Энциклопедией традиционной китайской кухни», состоящей из 40 томов. Но даже она вряд ли сможет отобразить всё её многообразие.

Надо сказать, что тот же Конфуций отмечал определённую условность понятия «китайская кухня». Слишком большой всегда была эта удивительная страна, слишком различны вкусы её жителей. Во всём мире за китайскую кухню чаще всего принимают сычуаньскую, которая славится своей остротой (замечу, что даже сами китайцы пробуют эти блюда с изрядным опасением). Из основных традиций наиболее известна ещё шаньдунская (Кун-цзы, кстати, отсюда родом, и его рецепты составляют основу местной кухни) и гуандунская, хотя, уверен, настоящие патриоты китайской кухни назовут ещё с десяток направлений и школ. Практически каждая провинция, а зачастую и отдельный город имеют своё фирменное блюдо. Таковы пекинская утка, тьяньцзиньские блины, янчжоуские па-

«Панды в бамбуковой роще». Приготовлено из мяса крабов, морских водорослей и огурцов.





Цыплёнок по-сычуаньски, зажаренный маленькими кусочками.

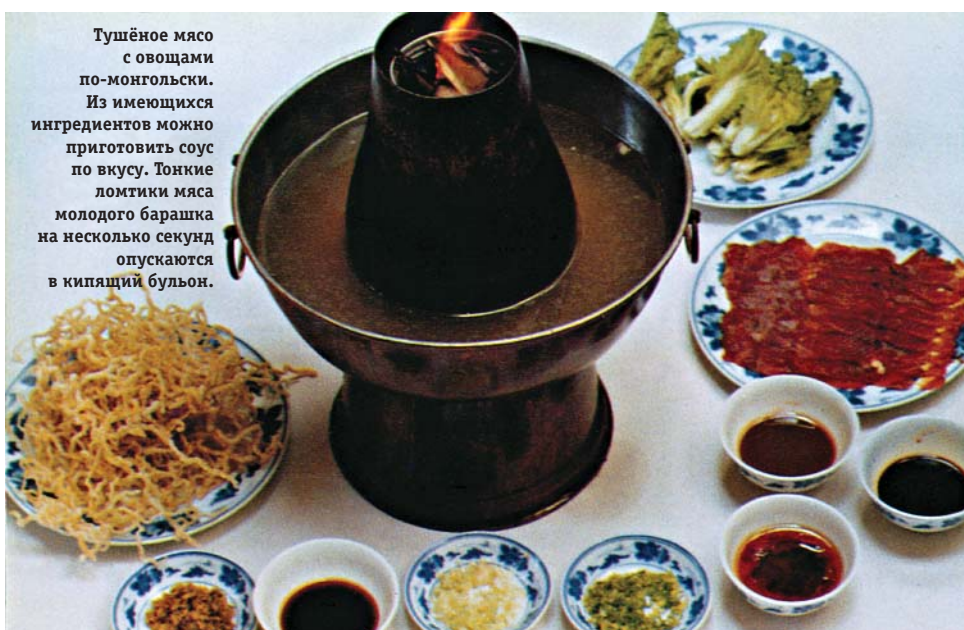
ровые пампушки, ракушки из каналов Сучжоу и т.д. А вот кухня города Сиань – древней столицы Китая, города, расположенного на Великом шёлковом пути, подверглась влиянию самых разных культур, так как именно здесь перекрещивались дороги, связывающие Китай со Средней Азией, Ближним и Средним Востоком. Наверное, поэтому здесь и родилась своеобразная кухня, готовая удовлетворить любые вкусы. Её коронный номер – всевозможные пельмени, от крохотных до огромных, приготовленные на пару. В меню местных ресторанов сотни видов пельменей с бамбуком и мясом, креветками и рыбой, перцем и рисом: «Цветы тигровой шкуры», «Из дворца дракона», «Желаем разбогатеть», «Вкус небесных цветов», «Будда раскрывает рот», «Двойное счастье уток-разлучниц». Вам да-

же могут предложить пельмени, посвященные наложнице императора Сюань Цзуна красавице Ян Гуйфэй, жившей в VIII в.

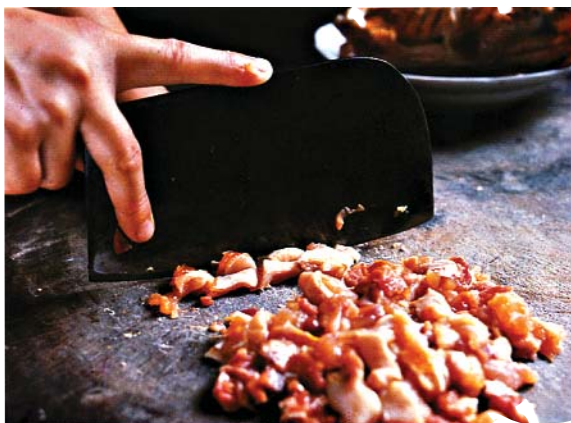
И при всём этом региональном многообразии в безбрежном мире китайской кухни есть некоторое единство.

Культ «маленького кусочка»

В Китае практически нет блюд с большими кусками мяса или рыбы, требующими разделки на тарелке. Издавна считается, что мяса в готовом блюде не должно быть более трети, остальное – гарниры, соусы, приправы. Отсюда два основных кулинарных секрета: правильно нарезать и правильно обжарить. Вид китайского повара, – а китайцы, можно сказать, повара от природы – молниеносно нарезающего огром-



Тушёное мясо с овощами по-монгольски. Из имеющихся ингредиентов можно приготовить соус по вкусу. Тонкие ломтики мяса молодого барашка на несколько секунд опускаются в кипящий бульон.



Маленькие, одинаковые по форме и размерам кусочки готовятся на сильном огне буквально 1–2 минуты.

ним острейшим тесаком обычный репчатый лук, заворачивает. А ведь этим же ножом он может вырезать из помидора цветок или бабочку из свёклы. Кастрюли, сковородки, широкие ножи так и мелькают в его руках, а сам он напоминает искусного жонглёра. Некоторые рестораны устроены так, что через стеклянную витрину можно наблюдать за действиями поваров на кухне.

Маленькие кусочки, одинаковые по форме и размерам, очень быстро готовятся на сильном огне в раскаленном масле буквально 1–2 минуты. Их очень удобно брать палочками-*куайцзы*.

Ещё один общий технологический приём – оболочка из теста или крахмала. В кляре готовятся кусочки мяса, рыбы, морепродуктов, овощей и вообще всего съедобного. Таким простым способом сохраняется сочность исходного продукта.

Для китайской кухни характерно большое число компонентов практически для любого блюда, что позволяет тонко и точно влиять на конечный результат. Особенно важен для каждого рецепта набор специй, которые должны применяться в определенном порядке. Нарушение этой последовательности, не говоря уже о пропорциях, меняет вкус блюда.

Примечательна также гармоничная комбинация, казалось бы, несовместимых исходных компонентов, вкусов и ароматов. Кому придет в голову состряпать кисло-сладкое мясо или такие же огурцы? А это признанные блюда китайской кухни! А чего стоят терминологические ребусы китайского меню с подменной ожидаемого результата: свинина с ароматом рыбы, говядина с фруктовым вкусом.

По китайским традициям правильно приготовленная рыба не может иметь вкуса рыбы, иначе возникает вопрос, зачем с ней, собственно, что-то делали. При таком подходе становятся понятны и заковыристые названия множества блюд. «Дракон в зеленых горах» – это всего лишь креветки в сладком перце, а «рыба в виде винограда» – рыбные шарики в кляре.

В Китае древнюю кулинарную науку изучают очень серьез-



но и всегда в сочетании с медициной. Поэтому каждый повар там (а эта профессия в стране считается одной из самых почетных) одновременно и фармацевт, который соблюдает знаменитую заповедь «не навреди». В рецептуру почти всех блюд входит множество трав, причём в определённом наборе и соответствии, поэтому некоторые являются одновременно и лекарственными. Не удивительно, что в древности профессии повара, лекаря и фармацевта обычно совмещались, а диетическая китайская кухня уходит корнями в ту же седую древность, что и обычная. В меню одного пекинского ресторана я, например, видел рыбный суп, который назывался «Суп от головной боли».

Утка, надутая воздухом

Важны тщательно подобранные ингредиенты. Речь идет не просто о высоком качестве сырья, нужны его конкретные качества. Курица, например, для некоторых блюд должна быть определённого возраста. Для знаменитой утки по-пекински птиц специально выращивают. Сорок с лишним дней их кормят особым способом и не дают двигаться. Когда такую утку забивают, её последовательно натирают солью, перцем, специями и даже надувают воздухом. Всё это



Пикантный цыплёнок.
Сычуаньская кухня.

продолжается три дня, и только потом продукт считается готовым к тепловой обработке.

Вообще подготовке продуктов уделяется, пожалуй, самое большое внимание. На тщательную обработку продуктов уходит три четверти времени, необходимого для приготовления блюда: освобождение от костей, сухожилий и т.п. Если готовят, к примеру, курицу, то её не палят, а выщипывают перья специальным пинцетом. Продукты тщательно моют, очищают, снова промывают в воде, подправленной уксусом, а иногда и в специальных растворах – золы, пряностей, рисового вина. Иногда сырьё вымачивают в этих растворах до тех пор, пока оно не лишается своего природного запаха, и после кулинарной обработки ему придётся совсем другой вид, вкус и аромат. Порой ешь аппетитные куриные окорочка или котлеты, в которых нет ни грамма мяса, но его вкус ощущается полностью. Есть даже косточки, причем вполне съедобные, ибо сделаны из молодых побегов бамбука.

В Китае считается, что пища людям даётся небом. Может быть, поэтому китайцам незнакомо понятие «перекусить». Наслаждаться вкусом и ароматом еды невозможно, если есть на ходу или сидя перед телевизором. Принятие пищи всегда расценивается как момент приобщения к культуре нации. Китаец лучше останется голодным, чем откажется от некоторой торжественности во время еды, особенно если он идет на вкусный обед, как на праздник, – со всей семьёй, с детьми, стариками, приехавшими из деревни родственниками.

Надо сказать, что существует три уровня китайской кулинарии: повседневная, праздничная и парадная. Первая очень проста: рис с овощами и пельмени со всевозмож-

ной начинкой, пампушки *маньтоу*, пирожки *баоцзы*, зелень и разнообразные приправы. Праздничные блюда составляют меню большинства ресторанов и для европейцев непривычны. Но высшие достижения повара демонстрируют в парадной «мандаринской» кухне, которую можно отведать на официальных приёмах или в ресторанах высшей категории. На такой трапезе порой подают в общей сложности до 40 блюд.

Блюда подбираются так, чтобы среди них преобладали жидкие и мягкие кушанья. К примеру, большой праздничный обед начинается с раскладывания на тарелки компонентов. Общие блюда ставятся в центре стола, обычно круглого, и присутствующие могут по своему желанию взять часть пищи и положить её в свою тарелку. Чтобы все имели одинаковую возможность отведать стоящие на столе яства, центральную часть стола зачастую делают вращающейся. Только рис подаётся порционно, каждый получает пиалу с пресным рисом. Рис, как известно, основа китайского рациона. Не случайно слово «питаться» буквально переводится с китайского как «есть рис». А при встрече в качестве приветствия в Китае принято, особенно среди пожилых людей, поинтересоваться: «*Ни чифаньла ма?*» – «Вы уже ели?». А о человеке, потерявшем работу, могут сказать со вздохом: «Он разбил свою чашку с рисом». Невозможно представить дивные китайские соусы с гарниром из жареной картошки. Рассыпчатый же пресный рис отлично оттеняет вкус главного блюда и хорошо впитывает соусы.

Перед трапезой пьют зеленый чай, только после этого подают холодные закуски, обычно это нарезанные мелкими кусочками печень, мясо, рыба и овощи. Затем следуют горячие блюда, потом пельмени или

лапша, в конце обеда подаются супы (к ним полагаются фарфоровые ложки), а на десерт – сладкое или фрукты. Едят китайцы не торопясь и понемногу, наслаждаясь процессом. Гостю в знак особого уважения могут подкладывать в пиалу угощения своими палочками. Рис едят смешивая верхний слой в пиале с соусом. В заключение снова приносят чай. Именно такой порядок считается наиболее благоприятным для пищеварения.

Самым дорогим банкетным блюдом считается «Борьба дракона с тигром» – один из шедевров китайского кулинарного искусства. Его делают из мяса ядовитых змей и дикой кошки и более 20 видов пряностей. Блюдо готовится очень сложным способом, состоящим из нескольких десятков операций; чтобы соблюсти все требования, от повара требуется большое мастерство, не только кулинарное, но и художественное. Ведь композиция представляет собой двух дерущихся хищников. Справедливости ради замечу: блюда, подобные этому, являются экзотикой и для самих китайцев, многие никогда их и не пробовали.

Сервировка стола – также важный момент китайской трапезы. Принято вы-



Омлет по-пекински. Взбить три сырых яйца с соевым соусом и кунжутным маслом, добавить воды и 15 минут готовить в пароварке. Добавить креветок и подавать к столу.

держивать ровную цветовую гамму, часто белосинюю, избегая цветовых контрастов. Сами же блюда состоят из виртуозно нарезанных продуктов (в виде зёрнышек, соломки, в форме колосков пшеницы, лепестков хризантемы), образуя в целом изящные фигурки птиц, рыб, цветов, фруктов, драконов или пейзажи.

На первый взгляд кажется парадоксальным, что народ, история которого связана с борьбой за существование, народ, который столетиями недоедал, создал изысканнейшую в мире кухню. Но противоречия здесь нет. Наверное именно потому, что в Китае всегда относились к пище, как к величайшему дару, здесь умели ценить каждую чашку риса, приготовление пищи стало истинным искусством. Из поколения в поколение передавалась тайна приготовления необычных блюд из, казалось бы, самых обычных продуктов: риса, бобов, чумизы, овощей, рыбы, продуктов моря. «Живёшь у горы – питайся тем, что есть на этой горе; живёшь у воды – питайся тем, что есть в воде», – гласит древняя китайская мудрость.

Жареный желтый горбыль в кисло-сладком соусе. Шанхайская кухня. Эта рыба водится только в Восточно-Китайском и Жёлтом морях.



Блюда не для слабонервных

Действительно, из простого набора продуктов готовится великое множество блюд. Но по моим личным впечатлениям, в этой стране в пищу идёт буквально всё, порой то, что и продуктами-то назвать трудно: мясо собак и кошек, ласточкины гнёзда, маринованные корешки, семена и побеги различных растений, плавники и губы акул, змеи, черепахи, золотые рыбки, птичьи языки, мозги обезьян и многое другое. В гуандунском ресторане нам предложили на выбор пару змей, которых вытащили из террариума в середине зала. Одна из них была ядовитой: китайцы считают, что они самые вкусные. На наших глазах сотрудник ресторана сделал круговые надрезы и содрал с этих змей кожу, как чулок, отрезав затем головы. Через некоторое время он принес первое блюдо. Кто-то настороженно спросил, что это? Говядина, ответил на всякий случай китаец, щадя наш простецкий европейский менталитет. Следующее блюдо, по его словам, было из баранины. Очередное представлялось как свинина. Когда же в конце концов принесли супницу с бульоном, в котором плавали две змеиные головы, стало очевидно, чем же мы наслаждались на самом деле. Как однажды скаламбурил мой приятель, поэт, «съев блюдо из восьми минюг, не мни, что съеден осьминог».

А разве можно представить себе такую картину: посетители ресторана спокойно отрезают кусочки жареного карпа, который всё ещё продолжает хватать ртом воз-

дух. Повару требуется всего несколько минут, чтобы обжарить только что пойманную рыбу, не повредив при этом голову.

Китайцы совсем не едят сыра, почти не пьют молока, но любят куриные и утиные яйца. Перед употреблением яйца долго выдерживают в золе, извести, соде и рисовом вине. Обработанные таким образом яйца закапывают на несколько месяцев в землю. Причем чем дольше они там лежат, тем изысканнее становится их вкус. Такие яйца – *сунхуадань* – с коричневым белком и зеленоватым желтком считаются деликатесом, их принято подавать гостям. Скажу честно, так ни разу не отважился даже попробовать.

А вот блюда попроще я даже отважился делать сам, пытаясь удивить гостей. И всё потому, что привёз из Китая *вок*, глубокую сковородку с дном маленького диаметра. Готовить на ней очень просто, не обязательно быть большим кулинаром, просто необходимо все ингредиенты постоянно двигать на большом огне. Коническая форма сковороды направляет все составные в центр, к источнику жара. Ингредиенты для обжаривания нужно мелко нарезать на равные кусочки, чтобы они приготовились быстро и за одинаковое время. Это не только позволяет получить блюдо за считанные минуты, но и сохраняет витамины в овощах. Из-за того, что продукты в восточной кухне постоянно помешивают, используется совсем мало масла и блюда получаются менее жирные. Все продукты стоит подготовить перед началом обжаривания,



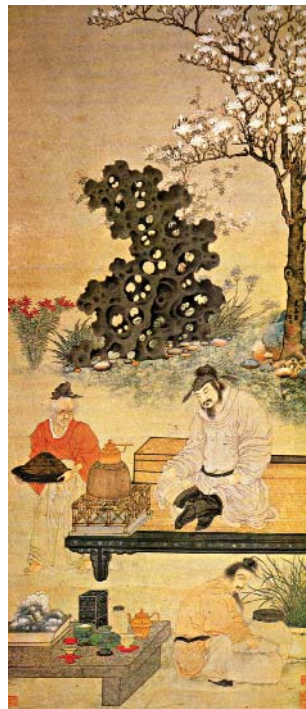
Мясо тушёное с овощами. Пекинская кухня. На дно «самовара» положить лапшу, сверху все остальные ингредиенты – трепанги, креветки, ростки бамбука, куриное мясо, грибы и залить всё куриным или утиным бульоном.

поскольку процесс происходит так быстро, что очистить и нарезать что-либо, поставив уже сковороду на огонь, времени не будет.

Итак, наливаем растительное масло в вок, нагреваем, пока оно не начнёт почти что дымиться. Окунаем кубики свинины в не очень густое тесто и обжариваем в кипящем масле до образования хрустящей корочки. На это уходит не больше 5 минут (как вариант: смешиваем соль, рисовое вино или сухой херес и взбитое яйцо, обмакиваем в эту смесь кусочки свинины, а затем обваливаем их в кукурузной муке). Достаем шумовкой и складываем на полотенце, чтобы избавиться от лишнего масла. Сливаем масло из вoka, оставив одну столовую ложку, ставим на огонь, добавив лук, зеленый перец, кусочки ананаса, морковь и молодые побеги бамбука. Обжариваем 1–2 минуты, достаем из кастрюли и откладываем. Затем смешиваем все ингредиенты для соуса (коричневый сахар, крахмал, белый винный уксус, чеснок, томатную пасту и ананасовый сок) и выливаем тоже в вок. Доводим до кипения, помешивая, пока соус не загустеет и не станет прозрачным. После этого добавляем обжаренные свинину и овощи и готовим ещё пару минут. Получившееся мясо в кисло-сладком соусе – одно из самых популярных китайских блюд в Европе, подавать с рисом или лапшой (длинную лапшу, между прочим, готовят в день рождения как символ долголетия). Сказав себе «Ганьбэй» («До дна»), выпейте любимого пива или некрепкого вина и, почувствовав себя просветлённым, приступайте к трапезе. Если опыта еды палочками нет – не беда. Уж вилку-то мы все держать умеем!

«Пятый» чай

Несколько слов о культуре чаепития, хотя эта тема достойна отдельного разговора. В центральных, южных и восточных провинциях Китая предпочитают зелёный чай, его пьют до еды, во время трапезы и после неё. Когда приходят гости, их непременно встречают чашечкой свежесваренного чая. Чаепитие в Китае – это не только



С древних времён трапезу принято начинать и заканчивать чаепитием.

приятное времяпрепровождение и утоление жажды, но и древняя и очень важная традиция. На западе, в Тибете, где очень жирная кухня и в ней много мяса, даже чай пьют с маслом, поэтому он солёный (помидоры там, между прочим, щедро посыпают сахаром).

Китай, как известно, – родина чая. По местному преданию, это было первое растение, появившееся на земле после сотворения мира. Из трёх с лишним сотен сортов чая китайцы готовят множество вариаций. Конечно, самый популярный – это жасминовый чай. Китайцы не дожидаются крепкого настоя, две трети напитка выпиваются сразу, потом в чайник доливают кипятком и пьют «второй» чай, затем «третий», «четвёртый» и даже «пятый». Сахара на столе нет, чай не

требует дополнений, хотя последнее время иногда к чаю подают сладости. Чайные листья используются и в кулинарии. Из них готовят нечто вроде супа, в котором чай перемешан с рисом или морской капустой. В чае вымачивают варёные яйца, которые едят на завтрак.

Но в чем нам не понять китайцев, так это в философии питья. Национальный напиток китайцев – крепкая, до 56 градусов, рисовая или гаоляновая водка. При этом народ не только не спился, он просто почти не пьёт. Хотя без *байцзю* (водки) не обходится ни один серьёзный сабантуй. Прогуливаясь по ночному Пекину в Чуньцзе – китайский Новый год, самый любимый китайский праздник, я не встретил ни одного пьяного, не увидел ни одной пустой бутылки или банки из-под пива. Чтобы веселиться, не нужно пить, говорят сами китайцы. Один дипломат рассказывал, что когда в Шанхае открываются новые бары, они неделю работают бесплатно. Можно только предположить, что было бы с подобными заведениями в России. Может быть, поэтому китайцы так неуклонно движутся к какой-то, судя по всему, ошеломительной цели.

В материале использованы иллюстрации из книги: Chinese home-style cooking. – Beijing, 1990; Искусство Китая. – М. 1988.