

Виктор Погадаев



А дуриан совсем недурен

Малайский архипелаг, где расположены Бруней, Малайзия и Индонезия, издревле был перекрестком оживленных морских путей. Здесь бросали якорь корабли, груженные эбеновым и сандаловым деревом, опиумом и ароматическими притираниями из Индии и Аравии, сюда же прибывали величественные китайские джонки с бесценным грузом фарфора, слоновой кости, шелка и даже с китайскими принцессами, которых китайский император посылал местным раджам в дар. Не удивительно, что здесь возникла оригинальная кухня, впитавшая в себя лучшие традиции Востока и поражающая разнообразием и необычайными вкусовыми оттенками даже бывалых гурманов.

Пицца богов

Основополагающим блюдом малайской кухни является вареный рис (*наси*). Он готовится на пару, без соли и масла, рисинка к рисинке, и подается на большом блюде. Каждый сидящий за столом или на циновке берет себе риса столько, сколько нужно, добавляя в него приправу (*лаук-паук*), к которой относят мясо, овощи, рыбу и другие морепродукты. Оставлять недоеденный рис в тарелке считается дурным тоном, поэтому не следует накладывать сразу слишком много. Лучше потом добавить еще. Наси является основой для других блюд, наиболее известным из которых является *наси горенг* — жареный рис, приправленный овощами, небольшими кусочками мяса, рыбы, креветок. Его разновидностью является *наси чампур*, в который добавляют ещё кусок омлета или креветочный чипс. Популярны также *наси кебули*, напоминающий узбекский плов, где вместо баранины мясо курицы, *наси кунинг* (желтый рис), цвет которому придает кокосовое молоко, *леманг* — рис, сваренный в бамбуковом сосуде.

Особое место в малайской кухне занимает *кетупат*. Хорошо очищенный рис замачивают на час в воде, подсушивают, засыпают в квадратную плетенку из пальмовых листьев и варят около трех часов. Кетупат — традиционное блюдо для разговения у мусульман, знаменующий окончание поста в месяц рамадан.

Виктор Александрович Погадаев — востоковед, кандидат исторических наук. В настоящее время преподаватель университета «Малайя» в Куала-Лумпуре (Малайзия).



Вареный рис (наси) – основа малайской пищи – может подаваться к столу с минимумом закуски и приправ.

Рис обожествлялся с древнейших времен. Например, на Бали есть богиня риса Деви Сери. До сих пор без него в различных вариантах даже не обходится ни одна праздничная или торжественная церемония. В знак пожелания благополучия рисовыми зернами осыпают почетных гостей или новобрачных. Клейким (с шафраном) рисом угощают друг друга жених и невеста, давая клятву верности. Изображение риса присутствует в эмблемах различных партий и организаций, в государственном гербе Индонезии.

Жители многих островов Малайского архипелага считают рис пищей богов и рассказывают различные истории о его похищении людьми, в том числе о том, как юноша, попавший на небо, выносит зерна в складках своих потрескавшихся пятаков. Батаки на Суматре с помощью вареного риса удерживают душу умирающего младенца: рис так вкусен, считают они, что душа, попробовав его один раз, уже не захочет покинуть ребенка, значит, он будет жить. Рис фигурирует в бесчисленных пословицах и поговорках. О человеке, который много знает, но держится скромно, индонезийцы говорят: «Чем полнее рисовые зерна, тем ниже склоняется рисовый колос», а о лентяе: «Он ждет, пока ему рис в рот положат». О везучем человеке могут сказать: «Он живет, как мышь, свалившаяся в амбар с рисом», а о том, кто обманул доверие: «Изгородь съела рис». У риса множество названий: каждому его состоянию (рис в поле, в зернах, вареный рис и т.д.) в малайском языке соответствует отдельное слово.

Многочисленны блюда из лапши: *ми горенг* – лапша, обжаренная в кокосовом масле с яйцом, мясом, помидорами, огурцами, креветочной пастой и специями, *лакса* – лапша, приправленная овощами, яйцом и острым рыбным соусом, *бакми* – лапша с креветками. Лапша – изначально китайское блюдо, но так прочно обосновалась на Малайском архипелаге, что ее воспринимают как свое, тем более, что соусы и приправы придают ей неповторимый вкус и резко отличают ее от той лапши, которую готовят сейчас в Китае. Вместе с тем стоит отметить, что и здесь, как в Китае, тоже верят, что лапша – символ долгой и процветающей жизни.

Супы в малайской кухне играют подчиненную роль. Ими как бы заедают блюда из риса, иногда добавляя туда бульон ложкой. Помню мое первое впечатление от знакомства с индонезийским *гулеем* – острым супчиком из потрохов. Подали суп и горку белого риса в тарелке. Мой знакомый – сотрудник со стажем из российского посольства в Индонезии – просто стал добавлять рис в плошку с супом. А я осматрелся, чтобы понаблюдать, как едят индонезийцы, и увидел, что они-то как раз все делают наоборот: добавляют суп к рису, подтверждая известную истину, что рис – всему голова.

Перец – и пряность, и оружие

Островами пряностей когда-то называли острова Малайского архипелага. Отсюда они распространились по всему миру, войдя в кухни народов многих стран. Европейцы вели за пряности целые войны – и не только с туземным населением, но и между собой. Чтобы установить свою монополию на перец и гвоздику на Молуккских островах, голландцы однажды вырезали целую английскую факторию на Амбоне – событие, которое в истории так и осталось под названием «Амбонская резня». Но ничто не могло удержать победного шествия пряностей.

И уж, конечно, пряности неотделимы от местной кухни, составляя основу острых приправ. Среди них черный и белый перец, тамаринд, гвоздика, мускатный орех, корица, куркума, лимонное сорго. Для приготовления приправ используются также жгучий красный или зеленый стручковый перец (*ломбок*), арахис, имбирь, соя, чеснок, лимон, сушеные креветки и рыба. Кстати, ломбок – обязательный компонент похожей на аджику индонезийской приправы *самбал* или *самбал белачан*. Последняя изготавливается из мелких креветок, которые размельча-



Малайзия – это настоящее царство специй, пряных, жгуче острых, возбуждающих аппетит.

ются, смешиваются со свежим перцем и лимонным соком, а затем выдерживаются несколько недель под закрытой крышкой.

Ломбок служит также нарицательным названием вспыльчивых и злых людей. А в прошлом известны случаи его использования в военных целях: перцовую настойку большой концентрации распрыскивали по ветру с помощью бамбуковой помпы в сторону неприятельских войск. В Индонезии проводятся соревнования среди любителей ломбока: выявляется тот, кто съест больше стручков перца в сыром виде за определенный период времени.

Непременным ингредиентом многих приправ является и кокосовое молоко. Его смешивают с водой и крахмалом и медленно томят на огне, пока он не превратится в густой соус. Блюда, в которые добавляют кокосовое молоко, долго не хранятся, их желательно съедать в день приготовления.

Повсеместно изготавливаются блюда из овощей: *гадо-гадо* (индонезийский винегрет), *ачар* (мелко нарезанные маринованные овощи с красным стручковым перцем), *темпе* (омлет из ферментированных соевых бобов), *чапчай* (овощное рагу с мясом и креветками). Предпочтение, однако, отдается свежим овощам, которые растут здесь круглый год и поэтому доступны для всех, независимо от достатка. Кусочки свежих огурцов и помидоров, а также лука добавляются в различные мясные и рыбные блюда, иногда подаются нарезанными на отдельных тарелках.

Лингвистические чудеса

Среди мясных блюд наиболее популярны малайские шашлычки (*сатэ*). Кусочки мяса (баранина или говядина) маринуются в растертой смеси кориандра, тмина, куркумы, арахиса с добавлением соли, сахара, порошка корицы, мелко нарезанного лука и растительного масла. Замаринованные куски мяса насаживают на деревянные палочки (обычно по пять кусочков) и, непрерывно поворачивая, обжаривают со всех сторон, время от времени обрызгивая маслом с помощью веточки лимонного сорго. Подают на стол с тягучим ореховым сладко-острым соусом, кусочками свежих огурцов, колечками лука и кетупатом.

Индонезийские мужчины обожают *сатэ торпедо* – шашлычки из бычьих яиц, поскольку уверены, что это блюдо помогает им поддерживать мужскую силу. Сатэ можно отведать не только в ресторане, но и прямо на улице. Их готовят в специально оборудованных на велосипеде или мотоцикле жаровнях. Призывный крик «Сатэ!» раздается по вечерам на улицах городов Индонезии и Малайзии, и достаточно только крикнуть в ответ, как к вам устремятся многочисленные торговцы этого вкуснейшего блюда. Конкуренция велика, поэтому можно и поторговаться. Если вы не захотите откусать шашлычки на улице, вам могут завернуть их в банановый лист и вручить соус – в пластиковом пакете, и тогда вы можете насладиться сатэ торпедо дома или в гостинице.

Популярны жареная курица (*аям горенг*) и рыба, запеченная в банановом листе (*икан*)

Малайская лапша – лакса – славится бульонами, в которых она подается к столу с добавлением всего, что душа пожелает.





Рыба в Малайзии быстро поджаривается на углях и подается на банановых листьях с острым соусом.

пепес или *отак-отак*). Название «отак-отак» может ввести неискущенного любителя малайской кухни в заблуждение, как это произошло в свое время и со мной. Дело в том, что слово «отак» по-малайски (да и по-индонезийски) означает «мозги». Так я и подумал, когда впервые увидел в меню одного ресторана название этого блюда. Каково же было мое изумление, когда оказалось, что это слово, произнесенное дважды, превращается в рыбное блюдо! Лингвистические чудеса! Ну и, конечно, нельзя не упомянуть поджаренные в тесте лягушачьи лапки (*кодок горенг*). Очень часто по вечерам возле городских канав можно видеть мальчишек с фонариками в руках — они отлавливают лягушек. Но самые вкусные, конечно, лягушки, специально выращенные для этой цели. Их продают живыми, связанными по несколько штук, на местных базарах.

И черепаший панцирь сгодится

Особое место в малайской кухне занимают ласточкины гнезда, которые готовят в курином бульоне. Гнезда небольшие, размером примерно 5 x 5 см и состоят исключительно из слюны ласточек. Они очень питательны, богаты протеином, кальцием, железом, малокалорийны и почти не содержат жиров. Более того, ласточкины гнезда — не только деликатес, но и лекарство: их применяют для очищения крови, лечения астмы, регенерации мышечной ткани. Ежегодно сотни сборщиков ласточкиных гнезд устремляются в

пещеры острова Калимантан, где ласточки делают гнезда из своей слюны. Рискуя жизнью, сборщики карабкаются по длинным и шатким бамбуковым лестницам с фонариками в зубах. Некоторые находят здесь свою смерть, падая с головокружительной высоты. Но соблазн слишком велик: ласточкины гнезда стоят баснословно дорого.

К числу наиболее оригинальных блюд относятся блюда так называемой падангской кухни (остров Суматра), особенно *ренданг* — мясо, тушеное в кокосовом молоке со специями и острым перцем. Особенность падангской кухни заключается в том, что посетителям обычно выставляют на стол, не спрашивая, все блюда, которые имеются в наличии. Вы берете то, что вам нравится, и накладываете себе в тарелку, а официант внимательно следит за тем, чего и сколько вы взяли, чтобы включить это в счет.

На Молуккских островах распространены блюда из саго, особенно каша-желе *панеда*, напоминающая по виду кисель серого цвета. Приготавливается она путем разбавления сагового крахмала холодной, а затем горячей водой и хранится в деревянных кадушках. Перед употреблением ее взбалтывают толстыми короткими мешалками, которые одновременно являются и раздаточными ложками. Приправляется каша соусом *чоло-чоло* из лука, кислых овощей, уксуса и квашеной рыбы. Приправу не едят ложками, а всасывают в себя. На островах ценится искусство высосать за один раз большой кусок каши.

А вот на острове Бали любимое блюдо — *лавар*. Это мелко нарезанный перец и овощи, приправленные свежей кровью курицы или свиньи. Деликатесом, однако, и одновременно блюдом, продлевающим жизнь, считается лавар из мяса и крови черепахи. Нередко к мясу подмешивают и толченый черепаший панцирь. Чтобы сохранить кровь свежей, в нее добавляют лимонный сок. Но изначально лавар — пища богов, которые, как верят балийцы, спускаются на землю и незримо присутствуют на многочисленных праздниках. Поэтому лавар — одно из основных жертвоприношений богам из пантеона балийского индуизма.

Торт по-явански

Богат выбор лакомств: жареный банан (*нисанг горенг*), печенье из рисовой муки, фруктов и сахара (*долол*), банановый хлеб, который готовят из муки с добавлением сбитых яиц, молока и банановой массы, а подают горячим или холодным с мороженым или заварным кремом. Традиционный яванский пирог (*тумпенг*) из белого и желтого риса в виде усеченного конуса готовится по особо

торжественным дням и символизирует благополучие как отдельного человека, так и всей общины в целом. Его разрезают, как у нас торт, на день рождения, свадьбу, юбилей, на праздник. Гости стремятся съесть хотя бы несколько рисинок пирога, а часть уносят с собой в банановом листе. Тем, кто не смог прийти, рис отправляют домой. Однажды мне пришлось присутствовать на юбилее гостиницы, в которой я остановился в Джакарте. Хозяином гостиницы был француз, и кухня в ресторане была тоже французская. Но на юбилейные торжества кулинар, в соответствии с местными обычаями, приготовил тумпенг, который постояльцы размели в мгновение ока. И хозяйева довольны, и жильцы — благополучие уготовано всем! Образ тумпенга используется индонезийскими зодчими для придания современным сооружениям национального колорита. Одним из блестящих образцов такой архитектуры является, например, построенный в 1993 г. музей подарков президенту «Пурна Бхакти Пертиви», представляющий собой комплекс из пяти конусообразных павильонов.

Острую пищу обычно запивают холодной водой со льдом. Употребляют прохладительные напитки *баджитур* (кокосовое молоко с рисом и пальмовым сахаром), *эс качанг* (лед с сахарным сиропом и бобами), *аир тебу* (напиток из сока сахарного тростника), имбирный чай. Кокосовое молоко *сантан* очень часто подают прямо в кокосовом орехе, надрезав его верхушку. Удивительно, но даже в палящий зной тропиков молоко в кокосе остается прохладным. Пьют его через соломинку, а длинной ложкой выскребают вкусную белую мякоть. Этой мякотью, как и рисом, кормят друг друга новобрачные во время свадебной церемонии.

Большинство индонезийцев — мусульмане и поэтому не употребляют спиртных напитков. Но те, кто не связаны религиозными запретами, готовят из клейкого риса хмельной напиток типа пива — *туак* или *тапай*. Зерна риса проваривают, охлаждают, смешивают с размельченными целебными кореньями и дрожжами и дают перебродить в керамической посуде. Употребляют его обычно в разбавленном виде с добавлением сахара. Во время праздников урожай *туак* преподносят и духу риса *бамбану* — возле амбаров устанавливаются семь бамбуковых чаш с напитком. А сами участники праздника состязаются в том, кто быстрее осушит сосуд с *туаком*. Считается, что победитель будет пользоваться благосклонностью духа риса, который сам равнодушен к напитку.

Мангустан для королевы

Лучшим десертом, конечно, являются многочисленные свежие фрукты, начиная от привычных для нас бананов и кончая экзотическим *дурианом*. Это плод с небольшую дыню с огромными коническими шипами (отсюда название: *durri* по-малайски означает «шип, колючка»). Многих он отпугивает своим запахом, и местные отели пестрят многочисленными предупреждениями, запрещающими пронести его в лифт и номер. Но для тех, кто познал его прелесть, он — король фруктов. Один из европейских путешественников так описал свои впечатления от дуриана: «лакомиться им — это все равно, что есть сливочное мороженое, находясь по шею в нужнике».

Сознаюсь, что сам я равнодушен к дуриану. Его запах манит и притягивает, как магнит, и я уже не в силах уйти с базара, не съев дуриана. Подхожу к груде плодов, выбираю тот, что покрупнее, с засохшим черенком, беру в руки и принимаюсь: запах должен быть резким и пряным даже сквозь толстую кожуру. Прошу продавца чуть-чуть подрезать плод, изучаю мякоть, насколько она сочна. Удовлетворенный, киваю головой. Продавец взвешивает дуриан и ловким движением ножа разрубает его на несколько частей. Тут же за столиком приступаю к трапезе. О, блаженство! Нежная мякоть тает во рту, как крем, напоминая по вкусу смесь тертых орехов со сливками.

Из дуриана готовят мармелад, конфеты, мороженое, печенье. В свое время, чтобы привыкнуть к вкусу дуриана, я начинал с дуриана

Даже сладкие десерты в Малайзии готовят с добавлением риса, который обильно сдабривают кокосовыми сливками.



нового мороженого. Индонезийская поговорка «Упал дуриан» означает то же самое, что русская «Счастье привалило». Считается, что дуриан горячит тело и несовместим с алкоголем. Его принято заедать «охлаждающим телом» мангостаном, самым изысканным в мире фруктом. Это плоды размером со среднее яблоко красно-коричневого цвета с кисло-сладкими на вкус нежными белыми дольками внутри. Известно, что мангостан так нравился английской королеве Виктории, что она даже назначила вознаграждение тому, кто сумеет доставить его в свежем виде в Англию!

Можно отметить также *рамбутаны* или волосатики (*rambut* — по-малайски волос), упругая кожура желтого или красного цвета которых покрыта волосками длиной 4–5 см. Находящиеся внутри плода кисло-сладкие на вкус прозрачно-белые студенистые покровы семян порой не уступают и мангостану. И, наконец, нельзя не упомянуть *белимбинг* (карамбольский огурец) или «звездочку» — светло-желтые, продолговатые, длиной 5–7 см, в поперечном разрезе пятиугольные кисло-сладкие на вкус и хорошо освежающие плоды.

Не пойте на кухне

Традиционно пищу подают на банановом листе. Едят правой рукой без столовых приборов (в настоящее время часто едят ложкой, в которую пищу накладывают вилок, но ножом не пользуются никогда). До еды и после правую руку моют в специальном сосуде с водой, в которой обычно плавает кусочек лимона. Поскольку левая рука считается нечистой, маленьким детям на запястье левой руки надевают резинку или повязывают нит-

ку, чтобы не путать ее с правой. Интересно, что в прошлом ворам отрубали правую руку для того, чтобы преступник уже никогда не смог принимать пищу публично.

Приготовление пищи у малайцев и индонезийцев — дело серьезное и породило множество поверий. Например, молодой девушке не рекомендуется петь во время готовки — иначе в мужья ей достанется старик. Считается также, что от сильного жжения во рту после приема острой пищи можно избавиться путем многократного верчения тарелки, а чтобы избежать слез при чистке лука, достаточно воткнуть нож в одну из луковиц.

По вечерам на многих улицах городов Малайзии и Индонезии транспортное движение перекрывается, и они превращаются в огромный ресторан под открытым небом. Приготовленные на открытом огне, в кипящем масле с огромным количеством специй у вас на глазах эти блюда совершенно безопасны, и их можно смело пробовать. А если повезет, то можно увидеть и представления бродячих артистов и уличных певцов с гитарой, а то и выступление оркестра гонгов и металлофонов-гамеланов, о котором Константин Бальмонт, посетивший в 1912 г. Яву, написал:

Гамелан — как море — без начала.

Гамелан — как ветер — без конца.

Стройная яванка танцевала,

Не меняя бледного лица.

За горой звенит металл певучий,

Срыв глухой и тонкая струна.

Гамелан — как смерть сама — тягучий,

Гамелан — колодец снов — без дна.



В оформлении использованы материалы, предоставленные автором, и иллюстрации из книги: Traditional Malaysian Cuisine. Benita Publishing Sdn. Bhd. Kuala Lumpur, 1986.