

Юрий Иляхин

КИТАЙ

К У С О Ч К А М И



Часть I

Юрий Иляхин
Китай кусочками. Часть I

«Издательские решения»

Иляхин Ю.

Китай кусочками. Часть I / Ю. Иляхин — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-502587-6

Эта книга о Китае и китайцах начала XXI века, а еще — о китайском чае, кухне, истории и культуре, местах, где стоит побывать, о нравах и обычаях, особенностях бизнеса, медицине, о красоте по-китайски; автор — профессиональный востоковед, который долгие годы жил и работал в Китае, хочет, чтобы для читателей страна за Великой стеной открылась под разными углами, необычными и интересными. Ю. Иляхин дает возможность отведать предлагаемое блюдо небольшими кусочками — как это принято в Поднебесной.

ISBN 978-5-00-502587-6

© Иляхин Ю.
© Издательские решения

Содержание

От автора:	6
Новое китайское блюдо русского китаиста	7
Сквозные бездействующие лица	9
Главные вещи: еда, чай, алкоголь, красота, язык	11
Еда	11
Настоящие китайские пельмени на Сретенке,	11
Что съесть? Проверенные блюда,	12
Самое знаменитое блюдо.	16
Китайская кухня, основные направления:	18
Почему палочками?	22
Китайский стол, он по-настоящему общий	23
Экстремальные блюда	23
Пахучие, мягко говоря, блюда	24
Царская еда	25
Осколки императорской кухни. Но какие...	26
Конец ознакомительного фрагмента.	30

Китай кусочками

Часть I

Юрий Иляхин

Книга посвящается:

родителям —

Михаилу Ивановичу

и Матрене Ивановне Иляхиным,

жене Екатерине и дочке Лидии,

Владимиру Михайловичу

и Лидии Ивановне Сафир,

Леониду Семеновичу

и Людмиле Васильевне Макарон,

учителям и наставникам

Евдокии Ивановне Молчановой,

Владимиру Ивановичу Семанову,

Дмитрию Николаевичу Воскресенскому,

Альберту Леонидовичу Пелевину,

Геннадию Борисовичу Ярославцеву

Фотограф Лидия Иляхина

© Юрий Иляхин, 2019

© Лидия Иляхина, фотографии, 2019

ISBN 978-5-0050-2587-6 (т. 1)

ISBN 978-5-0050-2588-3

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

От автора: для кого эта книга?

Для всех, кто интересуется Китаем, его историей, культурой, сегодняшним днем. Почему китайская кухня считается самой разнообразной, в чем секрет красоты китайских красавиц, куда стоит съездить, что там любопытного в искусстве, как развлекаются, в чем загадка пекинской оперы, как выбрать пару по китайскому гороскопу, как применить в российских условиях фэншуй и так далее...

Тем, кто собирается поехать в Поднебесную, книга поможет ориентироваться на местности, подготовиться к особенностям быта и нравов. Деловым людям пригодятся практические советы по ведению бизнеса с учетом особенностей психологии китайских партнеров, основанные на личном опыте автора. Надеюсь, они сэкономят вам время и нервы.

Если сказать коротко, моя цель – приоткрыть пошире дверь в манящий Китай, по возможности легко рассказать даже о сложном. А если еще улыбнетесь иной раз... Буду счастлив.

Новое китайское блюдо русского китаиста

В Китае, на первый взгляд кажется, все не так, как у людей. Но на поверку оказывается, наоборот, – все, как у самых настоящих людей, по коммунистическому завету – «все во имя человека, все для блага человека», т. е. соразмерно ему и максимально удобно для него в качестве целостного телесно-духовного организма. Сам себя, свое Я китаец называет «телом» (*шэнь*), а не «душой», как мы грешные. Воистину, именно в этой древнейшей стране овладела массами и стала материальной силой старинная идея «Человек есть мера всех вещей», поскольку «человек – самая ценная из десяти тысяч вещей» и «находится в центре между Небом и Землей». А для человека, как правильно установили уже первые китайские мудрецы, самое главное – питание. В этом подходе отражено не только преклонение перед здравым смыслом, умозаключающим: «Я ем, следовательно, существую», но и предельное очеловечивание еды, утверждающее: «Аз есмь то, что я ем». Такая пища становится почти духовной, поскольку сложнейшим образом ритуализируется и эстетизируется, превращаясь в кулинарное священнодействие, напоминающее многократно усложненное причащение божественной крови и плоти. Главнейшие свойства этой гастрономической литургии, выражающей самое глубокое религиозное чувство наиболее многочисленного народа в мире, – красота, разнообразие и удобство. Все блюда должны радовать глаз, их максимальное количество и богатство выбора – удовлетворять любой вкус и даже целить, а способы приготовления и подачи – предельно облегчать прием пищи.

Точно таким же критериям отвечает интеллектуальное блюдо, мастерски приготовленное замечательным русским китаистом Юрием Михайловичем Иляхиным в виде книги «Китай кусочками». Прежде всего следует отметить, что ее автор – высокопрофессиональный китаист, получивший свидетельствующий об этом диплом в лучшем востоковедном вузе России – Институте стран Азии и Африки МГУ и долгие годы занимавшийся сложнейшим в синологии делом – переводом классической литературы. Обладая столь солидной теоретической подготовкой, он с 90-х годов прошлого века с головой погрузился в самое пекло современной китайской реальности, живя и работая в этой удивительной и очень сложной для иностранца стране. Поразительно, но факт – наш выдающийся соотечественник издавал в нескольких крупных городах Китая газету бесплатных объявлений «Шоу ди шоу», аналог знаменитой и во многом сформировавшей современную Россию «Из рук в руки». Как информационный первопроходец в труднейших условиях он 18 лет успешно руководил бумажным и электронным изданием, в котором трудились сотни китайцев. О его удивительной многогранности свидетельствует хотя бы то, что в 2008 году ему была оказана редкая честь стать факелоносцем на Пекинской олимпиаде.

От автора, уникальным образом сочетающего в одном лице хорошо образованного синоведа-классика и глубокого знатока современного Китая, можно ожидать самых достоверных и эксклюзивных сведений. Более того, его произведение – знак принципиально нового явления, напоминающего расцвет русскоязычной культуры в Китае 1920—1930-х годов. Современная российская синология ныне начинает развиваться в самостоятельных и свободных формах, без какой-либо поддержки и соответствующего влияния государственных институтов, в интернациональном информационном пространстве. Во многом ее развивают люди, отправившиеся за лучшей долей в Китай после крушения СССР и там уже десятилетиями проживающие. Кто-то занимается преподаванием и наукой, а кто-то – дипломатией и бизнесом, но так или иначе все они являются носителями бесценных знаний. Представители более молодого поколения российских специалистов в Китае сами издают электронные журналы и газеты, широко обмениваются в сети актуальными и эксклюзивными данными. В Интернете возникла и набирает силу альтернативная синология. Если же речь идет о специалисте, долгие годы погруженном

в китайский быт и профессионально анализирующем его, то он воленс-ноленс становится обладателем стратегической информации, национальным достоянием для своей родины. А страна должна знать своих истинных героев.

В настоящем случае наш герой предлагает самому широкому кругу заинтересованных читателей научно-художественное полотно – большую и сложную картину Китая, состоящую из множества разнообразных пазлов, или, продолжая развивать исходную метафору, очень аппетитных кусочков. Самое главное – это блюдо приготовлено из абсолютно доброкачественных и полезных продуктов, в отличие от множества заполонивших за последние годы отечественный книжный рынок гнилых полуфабрикатов в соблазнительных обложках. Фантастический рост значения Китая в современном мире обернулся столь же фантастическим снижением качества большинства публикаций о нем, что, разумеется, свойственно всякой популярности, быстро переходящей в пошлость. На этом нерадостном фоне тем ярче выглядит все высококачественное и первосортное, к чему, несомненно, принадлежит и настоящая книга.

Кроме того, она эффектно выделяется и среди научно достоверной литературы своими эстетическими достоинствами. Произведение Ю. М. Иляхина не просто живо и весело написано, оно оригинально по жанру, в котором объективно выверенное и разностороннее описание Китая органично сочетается с его субъективным образом, окрашенным весьма живым личным присутствием не только самого автора, но и его ближайшего окружения. Полифония монологов и диалогов реальных и выдуманных персонажей естественно, как бы следуя вселенскому Пути-дао, выливается в стереоскопическую картину Китая, который при ином подходе может, подобно слону из известной притчи, показаться слепым мудрецам разным до неузнаваемости.

Этот опыт нового в синологии жанра, безусловно, себя оправдал. Давно известно, что написать хорошую научно-популярную книгу сложнее, чем просто хорошую научную. Но еще сложнее создать что-то оригинальное, да еще там, где, казалось бы, все тропинки истоптаны. И это удалось автору, сумевшему увидеть и показать не только цветочки, но и ягодки, не только деревья, но и весь лес. Одно из замечательных преимуществ созданной им прекрасной литературной формы – ее открытость, другими словами, возможность продолжения, которого, несомненно, пожелает всякий внимательно с нею познакомившийся.

*А. И. Кобзев, лауреат Государственной премии России, заведующий
Отделом Китая Института востоковедения РАН, доктор философских
наук, профессор*

Сквозные бездействующие лица

Позвольте представить наших спутников: это Отшельник Сун и Сеня. Они не считают, что труд является главным в жизни, и предаются блаженной лени в любое время и в любой обстановке. Они бездействуют на протяжении всей книги. Время проводят в основном за столом. Но всякое бездействие, согласно китайской философии, есть скрытое действие.

Итак:

Отшельник Сун. Он же Мудрец Сун, Старина Сун (лао-Сун). Временами живет в горной пещере над южной рекой Лицзян недалеко от города Гуйлиня в Гуанси-Чжуанском автономном районе, на полреки вниз по течению к знаменитому своими красотами местечку Яншо.

Как он оказался в горной пещере? А знаете, как пишется «святой» по-китайски? Иероглиф *сянь / хян* состоит из двух знаков – «человек» и «гора». Человек прильнул к горе. Известно, что китайские святые, особенно даосские, дабы обрести совершенство в покое, находили пристанище в уединенных горах.

Значит ли это, что наш Мудрец Сун, э-э... приобщен к небесам? Не могу сказать с полной уверенностью. Но некоторые признаки наблюдаются. Хотя внешне это самый обычный старичок с бородкой.

Иногда он возвращается со страниц книги на берега горной реки, чтобы восстановить утраченное в миру спокойствие, живет в пещере, питается акридами и сухим молоком в таблетках, купленным в русском магазине в Пекине. Порою на восходе солнца Старина Сун выглядывает из пещеры и показывается туристам с проплывающих внизу пароходиков, приветствуя их примиряющими даосскими жестами и заклинаниями. Нередко его навещает пара журавлей, они, как известно, всегда водились с ушедшими от мира и даже служат поэтическим символом отшельничества. Стены своей пещеры мудрец исписал каллиграфическими надписями, призывающими мир и согласие, а возле входа посадил две сосны. Он дружит с летучими мышами, бурундуками, сойками, белками, муравьями и другими окрестными животными, а также растениями. Старается на них не наступать по крайней мере. Часто к нему прилетает пара журавлей, они, как известно, всегда водились с ушедшими от мира и даже служат поэтическим символом отшельничества.

Мудрец Сун редко совершает омовение тела, но при этом всегда источает тонкий персиковый аромат. С момента достижения просветления он не пользуется отхожим местом, так как испаряет продукты жизнедеятельности, выделяя указанный аромат, что, впрочем, не мешает его товарищу и спутнику Сене периодически требовать с него деньги в общую кассу на туалетную бумагу и мыло. Мудрец покорно скидывается, потому что ценит законы товарищества.

Обычно он сосредоточен, радушен и невозмутим, так как являет собой философа и бытового практического мудреца в 125-м поколении. Помнит Конфуция. Приторговывает – из любопытства – недвижимостью.

Отшельник попал в нашу книгу случайно. Сломленный ночными молениями и теплым шаосинским вином, он вывалился из своей пещеры напрямиком в лодку, в которой я плыл с друзьями по этой самой реке Лицзян. В лодке у нас было все, чтобы достойно встретить старость, то бишь Старину Суна: холодная водка, черный бородинский хлеб и почти настоящая паюсная икра (100-граммовая стеклянная баночка с указанием на этикетке мелким шрифтом: «произведена из рыбы осетровых и других пород», купленная в городе Харбине. Но кто у нас читает мелкий шрифт?).

Пощарствовав над богато накрытым столом, плывущим мутными желтыми водами Лицзян-реки, особенно быстрыми в апреле, Отшельник Сун решил, что хватит ему одиночества, пора присоединиться к нашей компании. Теперь он лишь изредка навевается

по майским и октябрьским праздникам в родную пещеру, чтобы повстречаться с любимыми журавлями, а еще подкормить своих подружек, летучих мышей Бянь и Фу, побаловать их городскими жирными, отъевшимися на сытых «белых воротничках», деликатесными комарами. Замечу, что мыши с самого начала были весьма недовольны уводом кормильца и вполписка матерились в мой адрес, висая вниз головой под сводами глубокой пещеры с видом на реку.

Сеня, нашенский мужик. Смурной русскоязычный человек средних лет. С туманным образованием и образом жизни. С привычным для России защитным выражением лица. Слегка всем недоволен, но вида старается не показывать, хотя получается это плохо. Сеня к Китаю относится... скажем так, терпит. Он недоволен китайскими женщинами (капризные), деловыми партнерами (ненадежные), погодой (а вот не нравится мне). При всем при том, как ни странно, почему-то из Китая не уезжает.

Сеня ниоткуда к нам в лодку не сваливался. Он вроде всегда был здесь, в Китае. О прошлом говорит неохотно. Душою и телом самый что ни на есть русский, а если и не русский, то это, в общем, никого не волнует; попав волею судеб в Китай, выучил язык, прилепился к Великой китайской равнине и смотрится на китайских улицах даже роднее, чем сами китайцы. Его мало что здесь удивляет. Что, конечно, весьма печально. Свои обширные знания по истории, культуре и экономике Китая Сеня черпает в основном из бесед с юными и не очень особами из массажных салонов, в которых наш герой проводит все свободное от работы время. Да и не свободное тоже. Полученную информацию дополняют таксисты.

Китайцы уважают Сеню за серьезность, спокойствие и присущую всем русским трезвость.

Трезвость мышления, конечно. А вот он относится к китайцам по-своему. Хотя тоже сильно уважает. И часто соревнуется с китайскими друзьями на предмет: кто больше примет на грудь 56-градусной китайской водки, смягченной разливным пивом. Надо заметить, что во время таких соревнований языковой, культурный и этнический барьеры между собеседниками практически исчезают и Сеня начинает вдруг понимать все, что ему говорят, включая сложные идиоматические выражения, китайские пословицы и поговорки на древнем китайском языке, смысл которых не всегда ясен даже лингвистам. Впрочем, прозрение длится недолго, что к лучшему, иначе жить было бы трудно. Когда все понимаешь.

Не разделяя точку зрения Сени по многим вопросам, я вынужден тем не менее давать ему слово, и объективности ради, и просто по старому приятельству: ну что с ним поделывать, раз такой вот он уродился и влез в эту книжку.

Главные вещи: еда, чай, алкоголь, красота, язык

Еда

Настоящие китайские пельмени на Сретенке, или Как я полюбил Китай

Китай я полюбил холодной осенью 1973 года, когда впервые отведал настоящие китайские пельмени. Студентами-второкурсниками Института стран Азии и Африки при Московском государственном университете мы отправились в поля под Можайск – помогать собирать урожай, копать картошку; жили в летнем пионерском лагере, было холодно и голодно. Шли дожди, картошка, наши ноги в сапогах и совхозные грузовики вязли в земле, мы спали на детских железных кроватях в дощатых домиках, не снимая одежды, старались не унывать и даже издавали газету «Digger» («Копатель») с шутками вроде «Картошка не банан, в ухо не засунешь». Наконец начальство сжалилось и разрешило поехать на два дня в Москву, помыться, постирать вещи и отогреться.

Мои родители были в отпуске, куда-то уехали, и мой однокурсник и одноклассник Леша, прошедший армию, практичный и неунывающий парень, автор вот этой самой шутки про банан и картофель, пригласил поехать к нему домой. Он жил на Сретенке в огромной, семей на десять, коммуналке в доме дореволюционного страхового общества «Россия», вензели которого украшали чугунную решетку лифта.

Нас встретила его мама, тетя Лена. Китайка. Чудесная и добрейшая женщина. Она усадила нас в Лешкиной узкой комнате-пенале за стол – откидную стенку секретера. Знаете, это такие шкафы, у которых верхняя часть стенки опускается и образует стол. На эту хлипкую подставку тетя Лена поставила тарелки с овощами, ломтиками маринованной репы, еще с чем-то, чего я никогда не пробовал, и главное – тарелки с пельменями. Она сама их лепила.

Что сказать? Вкуснее ничего в жизни я не ел. Дышащие паром, сочные, ароматные, с начинкой, которую я не успевал опознавать – так быстро пельмени проскакивали в рот. К этому была добавлена пара рюмочек ядерной китайской настойки. Потом был жасминовый чай. И холодный, дождливый московский вечер обернулся райским праздником.

Тогда я подумал: «А ведь не зря я начал учить китайский!»

К тому времени я уже успел понять, что учить китайский – это значит сворачивать горы. По ночам, когда спокойнее, я сидел и писал иероглифы, точно на таком же откидном столике секретера, у нас дома на Юго-Западной, куда мы только-только переехали из коммуналки на Ухтомской, а старший брат, спавший тут же рядом, вставая попить водички, заглядывал в тетрадь под лампой с моими корявыми первыми иероглифами, почесывал голову, выражал изумление в нецензурной форме и снова ложился под одеяло, прикрываясь от света. Завидуя ему и его легкой доле студента-экономиста, я продолжал тоскливо выписывать палочки и черточки и думал о том, за свое ли дело взялся. Подал-то при поступлении на японский язык. Япония! Магнитофоны, машины, мода, огни проспектов... страна мечты, впереди всей планеты.

А Китай... Совсем недавно произошел вооруженный конфликт на границе, на острове Даманский. Еще чуть – и война. В Китае «культурная революция», погромы, разруха. Никто туда не едет. На китайский нас распределяли помимо нашей воли. Когда в актовом зале старинного университетского здания на Моховой зачитывали списки, кто на какой язык зачислен,

и я оказался в китайской группе, наступил шок. Выйдя, словно в тумане, я позвонил из телефонной будки двоюродной сестре Татьяне и спросил: «Угадай, на какой язык поступил?» Она сказала: «На какой угодно, только не на китайский!»

А когда начали заниматься, нас со всех сторон пугали, что зря учим китайский, отношения между двумя странами ужасные, того и гляди – война, вот поэтому и набирали такие большие группы китаистов – готовили переводчиков, спецпропагандистов для «разложения войск противника, снижения их боевого духа», в Китай никогда не поедете и работы там нет и не будет. Наша англичанка-педагог сразу посоветовала получше учить английский – с ним найдете нормальное место и заработок... Сверху всё это придавливала громада неподъемного языка.

Но вот – мой друг Леша, рыболов, как и я, на этом и сошлись, его прекрасная мама, тетя Лена, их радушие и душевная теплота, и пельмени – настоящие китайские пельмени! – все перевернули. Китай-то не так уж плох! Просветлело. А дом Леша и его мамы на долгое время стал моим вторым домом.

Так я полюбил Китай. Потом к пельменям добавилось многое-многое другое. И уже Поднебесная стала вторым домом. Эта любовь длится, и надеюсь, ей не будет конца.

Словом – вначале была еда. С нее и начну.

Что съесть? Проверенные блюда, которые я порекомендовал бы друзьям

Вот вы приехали в Китай. Неважно, в первый или в сотый раз. Сразу встает вопрос: «Что бы такое этакое съесть?» Конечно, если вас кормят гостеприимные хозяева, вопрос решается сам собой, что дадут, то и съедите, пусть это будут, например, маринованные куриные конечности. То есть когти и то, что чуть выше когтей, лапки такие костистые, хрящеватые, хрустящие. Это еще хороший, добрый вариант.

Ну, а если самим надо сделать выбор? Возьмем весьма распространенную ситуацию: нагулявшись, вы зашли в первый попавшийся ресторан, или закусочную, или харчевню, забегающую. Вам, поколебавшись, дают меню. Оно, смею заметить, на китайском языке. Поэтому официанты и колеблются, а стоит ли давать этому иностранцу книгу с китайскими письменами? Ну ни к чему же! Вот и маются бедолаги, собирают консилиум, сначала ищут кого-нибудь с английским, этот кто-то приходит и говорит «Hello!», на этом диалог заканчивается, начинаются застенчивые улыбки, потом официантский народ, фигурально плюнув на всё, несет вам шифровку – меню с иероглифами, разбирайтесь как хотите.

Очень редко, и только там, где заводятся в большом количестве иностранцы (CBD, Central Business District – центральный деловой район в восточной части Пекина, район улицы Хуайхай-лу, она же авеню Жоффер, в Шанхае, почти весь Гонконг), меню дают с английской дешифровкой. Русское толкование иероглифов возможно только в «русском районе» Ябаолу в Пекине.

Что делать, если меню без картинок?

– А чего тут думать? – сказал Сеня. – Надо только пройти мимо столиков, где уже едят, посмотреть и заказать то же самое. – Они со Старинной Суном сидели в ресторанчике шанхайской кухни рядом с Рабочим стадионом в Пекине и ждали, когда принесут их любимый овощной супчик – с соевым творогом, мини-капусткой «сяо бай-цай» и кнопочными шляпками опят.

– Не всем это подойдет, – покачал головой Мудрец Сун. – Скромные люди постесняются.

– Значит, я нескромный? – спросил Сеня.

– Конечно, скромный. Но ты бойкий, а не все иностранные гости бойкие, – ответил Мудрец Сун. – И кроме того, ты разбираешься, хотя и не полностью, в китайской кухне.

– А чего разбираться? Глаза же есть!

– Глаза как раз могут обманывать, – сказал Отшельник. – Не забывай принцип китайской кухни: скрывать сущность за видимостью.

– Ну, это да-а, – согласился Сеня. – Но тогда и меню не поможет. Оно еще как сущность скрывает. Вы же любите загадки! Разве поймешь, что за блюдо тебе подадут, если в меню сказано, например, «Восемь райских блаженств» или «Будда перепрыгивает стену»?..

Немедленно согласимся с Сеней. Если собрать кучу китаистов и дать им в руки меню с незнакомыми названиями... без подсказок с просвещенной китайской стороны экзамен на кулинарную зрелость будет сдан в лучшем случае на троечку. Иначе и быть не может! В Китае за пятитысячелетнюю историю перепробовали всё, что можно, напридумывали столько блюд и названий, что никакая гурманская энциклопедия не справится.

В эту кулинарную Википедию любой изобретатель еды, будь то шеф-повар роскошного шестизвездного отеля в Гонконге или хозяйка малогигиеничной забегаловки в хэнаньской глубинке, стремится вписать свою страничку, со своим особым блюдом и причудливым названием. Если даже блюдо так себе, так пусть хоть название гремит на всю ивановскую, пардон – вановскую!

Поэтому, любопытные читатели и читательницы, я возьму на себя смелость рекомендовать 12 самых «надежных» блюд, то есть тех кушаний, которые нравятся иностранцам. Так сказать, классика жанра.

«Проверено на себе!» Так я как-то раз ответил строгому шереметьевскому таможеннику при досмотре, когда он, встав на защиту отечественной фармацевтики, потребовал объяснить, а «сертифицированы ли ввозимые Вами (*заглавная буква – не от таможенника, а от меня. – Ю. И.*) лекарственные препараты и проверены ли они?» Я ответил, что проверены. На дополнительный строгий вопрос: «А кем проверены?» четко сказал, что на себе. Уверенный краткий ответ, как оно обычно и бывает, подействовал, китайские пилюли для желудка благополучно миновали таможду. Но вернемся, однако, к нашим блюдам.

Итак, двенадцать блюд, которые можно спрашивать практически везде в Китае. За исключением тех мест, где их не подают, конечно.

– *Куриные кубики царедворца. Гун-бао цзи-дин / Gongbao jiding.* Наверное, самое популярное среди иноземцев китайское блюдо. По легенде, сотворил его императорский вельможа Дин Бао-чжэн. «Гун-бао» – его посмертный титул, означающий «дворцовый чиновник», царедворец. Еще до получения титула, находясь в добром здравии на важном посту губернатора провинции Сычуань в конце XIX века, наш герой то ли подсмотрел новое блюдо в маленькой харчевне во время инспекционной поездки, то ли на досуге, размышляя, что бы этакое «сугубое» отведать, надиктовал повару рецепт.

Как бы там ни было, считается, что именно Дин Бао-чжэн первым в Китае (а быть первым здесь удастся лишь избранным!) догадался обжаривать кубики куриного мяса с арахисовыми орешками, добавляя целые или крупно нарезанные стручки острого красного перца, цветочный перец, пластинки ростков бамбука и кусочки лука-батун, преимущественно нижней, белой части стебля. Иногда батун заменяется обычным зеленым луком. Добавляются желтое рисовое вино, соевый соус, имбирь. Арахисовые орехи в наиболее изысканных вариантах заменяются на кешью. Особый, пряный, немного вяжущий вкус блюду придают горошинки душистого цветочного перца, которым славится Сычуань.

Если избегаете острого, можно попросить повара не добавлять слишком много жгучего красного перца. Скажите: «Во бу чи ладэ! Wo bu chi lade!», что означает: «Я не ем острого!» Эту фразу можно произносить и при заказе других блюд.

– *Карп в кисло-сладком соусе. Тан-цзю ли-юй / tangcui liyu* – карп или сазан, обжаренный на сковороде, в кисло-сладком соусе. Яркое блюдо на вид и на вкус. Оно особенно нравится, а значит, рекомендуется тем, кто впервые приехал в Китай и только знакомится с морем еды. При готовке используются сахарный сироп, уксус, пищевое вино (как правило, рисовое шаосинское), добавляются имбирь, лук-батун, немного соли. Зажаренная в растительном (чаще всего арахисовом) масле, с поперечными надрезами по бокам, рыба покрывается золотистой хрустящей корочкой, мясо становится нежным, тающим во рту. Вкус соуса-подливки, как и обещано, кисло-сладкий.

Это блюдо китайцы обыденно называют «белочкой», *сун-шуй / songshu*, потому что при жарке хвост у рыбы задирается вверх, словно беличий. Гурманам рекомендуется сазан из Желтой реки – Хуанхэ, о рыбах которой в превосходной степени отзывалась еще древняя «Книга песен» – «Шицзин». Считается, что родина блюда – восточная провинция Шаньдун, в которой Желтая река впадает в Желтое же море.

– *Рыба на пару. Цин-чжэн юй / qingzheng yu*. Рекомендую знатокам тонких кушаний, тем, кто придерживается диеты и не хочет отягощать желудок. Секрет деликатесного блюда, появившегося на свет в приморской провинции Чжэцзян, заключается в нежности мяса и насыщенности соуса. Рыба пропаривается вместе с тонко нарезанными сушеными грибами и ростками зимнего бамбука, подсолненными сушеными креветками, к которым иногда для сочности добавляются ломтики ветчины или кусочек сала; компанию им составляют соль, сахар, шаосинское вино или уксус. Дополняют вкусовую гамму цветочный перец, стружки лука-батуна, имбиря и красного сладкого перца, две-три столовые ложки бульона с добавкой соевого соуса.

Какая рыба для этого блюда предпочтительнее? Я назову в первую очередь рыбу-мандаринку, иначе говоря – китайского каменного окуня ауху, *гуй-юй / guiyu*. Его мясо вкусное и сочное. Блюдо можно заказывать везде в Китае, так как каменный окунь водится здесь почти повсеместно, у нас же он известен на Дальнем Востоке и с большой приязнью описан в превосходной книге дальневосточного писателя и рыбоведа С. Кучеренко «Рыбы Амура». Рыба на пару – великолепное блюдо для летней жары, когда хочется чего-то необременительного. Если нет каменного окуня, вам могут приготовить морского окуня, *лу-юй / luyu*, камбалу или другую рыбу на ваш вкус.

– *Ломтики мяса «с ароматом рыбы».* Юй-сян жоу-сы / yuxiang rousi. Очень популярное среди иностранцев блюдо, несмотря на странное название. Ведь, спрашивается, кому нужно мясо с рыбным ароматом? Я, к примеру, рыбу люблю, а вот рыбный аромат, а тем более запах, мне не нравится. Но на то оно и китайское блюдо, чтобы скрывать сущность за громким названием. Никакого «вкуса рыбы» не имеет, запаха тем более. Это свинина, как правило, нежирная, нарезанная тонкими ломтиками, соломкой, обжаренная в масле с луком, стручковым перцем, ростками бамбука, грибами «древесные ушки», *му-эр / tuer*, в остром кисло-сладком соусе.

Родина его – все та же благодатная южная провинция Сычуань. По легендам, основу – соус – придумала обычная, как говорится, китайская женщина из обычной, как водится, семьи торговцев. Ее муж тем не менее был большим гурманом, охочим до тушеной и жареной рыбы, причем приготовленной не абы как, а с душой. Как-то раз жена не успела обновить рыбные запасы, под рукой оказались лишь свинина и приправы, оставшиеся от готовки вчерашней рыбы. То бишь стручковый перец, соль, соевый соус, сахар, имбирь, чеснок, лук. Муж попробовал новинку и пришел в полный восторг. Наверное, даже чмокнул в щечку свою прекрасную жену-умелицу. С тех пор в Сычуани мясо и другие блюда (например, баклажаны), стали готовить с приправами для рыбы. И рыбный в этом блюде не вкус, а приправы для него.

– *Мясо в сладком соусе, жаренное во фритюре. Гу-лао-жоу / gulo rou.* Для тех, кто любит посытнее. Как правило, это свинина.

– *Утка по-пекински. Бэйцзин као-я / Beijing kaoya.* Про нее вы всё узнаете в следующей главе. Обычная такая утка по-пекински.

– *Консервированные утиные яйца. Сун-хуа-дань / songhuadan.* Прозрачно-фиолетово-черные, с коричневатым желтком, яйца подаются нарезанными дольками и политыми соевым соусом и уксусом с добавкой имбиря, иногда сдабриваются накрошенным чесноком. Для любителей экзотики и всего «самого-самого китайского».

– *Кусочки курицы в красном перце. Ла-цзы-цзи / la ziji.* Для тех, кто предпочитает острое: кусочки молодой курочки (в идеале – цыпленка), прожаренные в масле со стручками красного перца. Цыплячье мясо, порубленное прямо с косточками, теряется в горе перца. Это сычуаньское блюдо, созданное кулинарами Чунцина (огромный город на реке Янцзы), может показаться суховатым. Но на то и придумали пиво.

– *Пельмени. Цзяо-цзы / jiaozì.* С самой разной начинкой. Чаще всего это свинина с какими-то овощами, например, капустой или морковью, с травами. Мне нравится такое сочетание: баранина плюс помидоры. Кому-то придется по душе пельмешки с грибами и курицей. Пельмени бывают обжаренные – в сковороде с круглым дном, *го-те цзяо-цзы / guotie jiaozì,* а также отварные, *шуй-цзяо / shuijiao.* Одно из самых безопасных в гигиеническом плане блюд. Тонкостью теста, разнообразием и сочностью начинки славятся пельмени северо-востока, *дун-бэй цзяо-цзы / dongbei jiaozì.*

– *Клецки. Хунь-тунь / huntun,* или *юнь-тунь / yuntun.* Они же – *вонтоны.* Схожи с пельменями, но поменьше размером, тесто не столь плотное и сложено таким образом, что у заворачивания образуются «ушки». Начинка либо мясная с зеленью, либо из креветок. Подаются в бульоне, иногда с лапшой, полосками морских водорослей и крошечными сушеными креветочками.

– *Фрикадельки из свинины. Ши-цзы тоу / shizi tou,* «львиная голова». Блюдо для противников всяческих диет: фрикадельки, а иногда даже целые фрикаделищи – шары из свиного фарша с добавкой овощей или чего-то другого, например, крабового мяса, которые подаются в бульоне. Очень питательное. Рекомендуются тем, кто не наелся к концу трапезы и хочет заполнить желудок еще чем-то, кроме риса и лапши. Хорошо согревает зимой.

– *Блюда из самовара. Хо-го / huoguo.* К нему тянутся в холодную и промозглую погоду. О самоваре по-китайски и полоскании в кипящем бульоне кусочков мяса и прочей снеди по принципу «сам себе повар» вы узнаете чуть позже.

– Ко мне приезжала мама, – сказал Сеня. – Ну, пожилая уже, можно сказать, вполне даже старенькая старушка. Но бодрая, молодец. И я ее потом спрашиваю, что, мол, тебе из китайской еды понравилось. Она говорит: «Рис». Я удивляюсь, погоди, ты же много чего ела, пробовала. Всякие вкусные блюда. Я же старался ее познакомить с самыми лучшими! А она свое: «Рис. Очень он вкусный». Вот так-то вот.

Самое знаменитое блюдо. Утка по-пекински

Сегодня утром вы пойдете в императорский дворец, потом поужинаете пекинской уткой...

Завтра на Стену...

(Объявление туристам в первый день пребывания в Пекине)

Самое известное китайское блюдо – это, конечно, утка по-пекински, *Бэйцзин као-я / Beijing kaoya*. Птиц для него выращивают особым образом, чтобы кожа имела мало пор и утка выныривала из печи гладкая, глянцевая, «лакированная». Их холят и лелеют в течение 70 дней, следят за тем, чтобы все было одного размера, не больше и не меньше. Корм дают такой, чтобы утка не была слишком жирной, но и не тощей.

Перед отправкой в печь ошипанную тушку обмакивают в соус-раствор, обычно в ячменную патоку, который придает особый вкус и цвет, а также надувают: пускают сжатый воздух под кожу, чтобы она как следует прожарилась и стала хрустящей. Кроме того, в брюшко вливают воду, чтобы тушка хорошенько пропарилась и мясо стало мягким. Затем подвешивают в печи над углями, при этом дрова не абы какие, но – плодовых деревьев. Лучшими считаются поленья китайского финикового дерева, затем следует абрикосовое и все остальные (вишня, яблоня, груша). Финиковые дрова очень твердые, горят долго, красноватое пламя с дымком придает утке аромат. Через 50 минут ее достают из печи и выносят в зал, где разделяют перед посетителями.

Самый знаменитый ресторан пекинской утки, известный с 1864 года, называется *Цюань-цзюй-дэ / Quanjude*. Главный из нескольких под этой маркой находится на улице Передние ворота, *Цяньмэнь / Qianmen*, в подбрюшье площади Тяньаньмэнь, второй – совсем неподалеку, на улице Ворота мира, *Хэпинмэнь / Hepingmen*. Третий расположен на главной торговой и пешеходной улице Княжеский колодец, *Ванфуцзин / Wanfujing*. Утки этой сети считаются классическими. Почему? Повара строго соблюдают правило, которое звучит примерно так: утка должна получиться твердой сверху и мягкой внутри. То есть с поджаристой хрустящей корочкой и нежной плотью. Причем, внимание: жировой прослойки между кожей и мясом нет, ну или почти нет. (Во время долгой жарки жир должен стечь.)

Церемония подачи на стол отработана до мелочей. К утке прилагается сертификат с порядковым числом, например, 721596 – птичку с таким «бортовым номером» мы как-то с друзьями слопали за милую душу в чинном заведении на Хэпинмэнь, не балующем интерьером, – в стиле старых советских ресторанов, и цифра указывала ее место в стае других, «приготовленных в ресторане Цюань-цзюй-дэ, начиная с 1864 г.»

Сначала перед гостями ставят тарелки с тонкими ломтиками отварной утиной печени, затем подают шейку и язычок, зажаренные в масле. Тут же сердце утки. (Ближе к концу обеда на столе появится утиный бульон, довольно густой, молочного цвета.) Но вот настает торжественный момент: повар выкатывает тележку с золотистой тушкой и начинает ее разделять. Секрет в том, чтобы в ломтике, отрезанном наискосок, были и поджаристая кожа, и нежное мясо.

Сколько ломтиков? Строго говоря, по традиции их должно быть 108. Почему? В древние времена именно столько братьев-разбойников укрывалось в лагере мятежников Ляншаньбо среди озер в провинции Шаньдун на востоке страны; отсюда народные заступники совершали вылазки против императорских войск и злодеев-притеснителей простого люда.

Об этом рассказывается в книге Ши Най-аня «Речные заводи» (XIV в.), одном из четырех великих романов Китая. Студентом Института стран Азии и Африки при МГУ, под опекой

своего требовательного и заботливого научного руководителя, известного востоковеда, доктора филологических наук, профессора Владимира Ивановича Семанова я в течение трех лет переводил в качестве курсовых работ повесть безымянного автора XII века «Да Сун Сюаньхэ иши» («Забытые деяния времен „Провозглашения гармонии“ великой династии Сун»), которая послужила основой прославленного романа Ши Най-аня о восстании во главе со смельчаком Сун Цзяном. Какие яркие прозвища были у славных героев: Крылатый тигр, Татуированный монах, Дневная крыса, Черный вихрь, Дракон в облаках, Барсоголовый!..

Конечно же, отважные герои никогда не отказывались после своих воинских подвигов поесть от души, а поскольку лагерь повстанцев находился в труднодоступном месте, среди камышовых озер, то именно утки часто служили дежурным блюдом...

По другой версии, цифра 108 сама по себе счастливая, согласно буддистским понятиям.

Ну, а если спуститься на землю, в ресторан, то, по словам нашего повара, готовившего утку, кусочков должно быть не меньше 90. А так – кто их будет считать? Пора есть, пока горячо, уже слюнки текут. Где там бамбуковое лукошко с блинчиками?

Ломтики утки следует завернуть в блинчик вместе с перышком китайского сладкого зеленого лука и тонкой нарезкой свежего огурца. Лук предварительно обмакивают в сладкий коричневый соус, сделанный на основе крахмала. Диаметр блинчиков должен быть ровно 15 сантиметров. Их называют «листьями лотоса», в идеале они выпекаются такими тонкими и прозрачными, что, если положить на газету, через блин можно различить иероглифы. Хотя кто читает за такой трапезой?

– А вот в Петербурге можно в белые ночи читать газеты, – сказал Сеня задумчиво. – Заказать бы, к примеру, утку по-пекински в Питере, а потом через блины газеты читать в белую ночь? А? Старина Сун? Как думаешь? Ты в Питере-то был?

Мудрец Сун не ответил. Он бывал в Питере и открыл там как-то ресторан именно пекинской утки. Утка летала высоко, но недолго. Ее быстро заземлили пожарные, санэпидемстанция и прочие контролирующие органы. Однако вспоминать об «утиной охоте» Старина Сун не захотел и принялся за чай. Зеленый лунцин помогал Мудрецу в минуты философских раздумий просветлеть душой и разумом. Сейчас как раз настал такой момент. Наши друзья сидели в скромном ресторанчике на улице Дунчжимэнь возле российского посольства, еду там готовили так себе, а вот утку, как ни странно, делали на загляденье, хотя и без помпы.

Иногда вместо блинчиков подают тонкостенные, слегка обжаренные пампушки, пустые внутри. В них кладут все то же самое, что и в блинчики.

Новые времена – новые рестораны пекинской утки. В Пекине всё большую славу обретают рестораны Большого Дуна, *Да Дун / Da Dong*. Они названы по имени владельца, который на самом деле крупный человек, но к тому же и гастрономический талант: он сумел осовременить старое блюдо, сохраняя основы. В качестве дополнения к утке он предлагает тонко нарезанный лук-порей, ломтики огурца и дыни, крошенную соленую репу, толченый чеснок и даже сахарный песок. Всякому свое. У Дуна несколько ресторанов в Пекине, один традиционный, в старом стиле, на востоке Третьего кольца, другие, поближе к центру – современные. Там можно наблюдать, ожидая очереди, как на твоих глазах за стеклянной стеной жарят в печи утку, залы блещут китайским дизайном в хайтековском стиле (черная матовая поверхность столов и стен, зеркала), винная карта превосходна, а основное блюдо, ради которого выстраиваются очереди, заставляет сказать: «Да, пекинская утка – это шедевр китайской кухни!» Так я и сказал нашим друзьям, без ложного пафоса, честно, отдавая «дадунскую птицу», хотя уток в Китае съел уже немало, да простит меня натруженная поджелудочная железа.

– А еще для наших хорошая новость! – зловредно сказал Сеня. – Этот Дун всем предлагает свое фирменное блюдо – тушеный трепанг! Был я у него в ресторане на Дун-сы ши-тяо, так на вывеске вообще даже не утка, а этот трепанг! – При этом Сеня заворачивал ломтики утки в блинчик, отправлял в рот и запивал красным вином.

– Чем тебе не угодил хай-шэнь? – спросил Мудрец. – Вкус правильно приготовленного трепанга изысканный, тонкий, его надо распознать и принять! Он не мягкий и не твердый, не хрусткий и не дряблый... Трепанг укрепляет силу *ян*, мужчины обретают уверенность в своих возможностях, когда его отведают.

– Ха! Да его же в рот не взять, он же склизкий, как... как не знаю что!.. – воскликнул Сеня. – Ты мне еще про афродизиаки какие расскажи! По мне, так лучше виагру паленую проглотить.

– Эх, Сеня, Сеня, – вздохнул Мудрец Сун и погладил товарища по голове. – Не в императорском дворце ты вырос, что с тебя взять!

– А ты что, в императорском?

– Ну, видишь ли, Сеня...

Китайская кухня, основные направления: добро пожаловать в бесконечность

Наверное, вы не раз задумывались о бесконечности. Пытались ее представить. Но, чувствуя, что подступаете к чему-то непостижимому, вовремя отказывались от затеи объять необъятное – чтобы вернуться к ней снова и снова.

Такова же и китайская кухня. Это море, океан. Бездонный, подвижный, меняющийся. Попытки расчленив алгеброй рецептов его вкусовую гармонию оказываются, как правило, неудачными. Почему? Потому что это искусство, и оно в постоянном движении.

Допустим, вы пришли в ресторан. В Китае. Все происходит в одном и том же городе. Даже районе. Даже на одной улице. Заказали популярное блюдо. Вам понравилось. На другой день (в тот же день, в тот же вечер, через три часа) вы пошли в соседний ресторан, заказали понравившееся блюдо, пробуете его – а вкус отличается: то, да не то! Другой повар, иная манера готовки, нехватка какого-то ингредиента или добавление нового, слегка измененный соус – и блюдо получается не совсем такое, какое хотелось.

Я уже не говорю об отличии зарубежной китайской кухни от китайской китайской кухни. Допустим, вы побывали в каком-то ресторане в Москве (Туле), Париже (Волгограде), Нью-Йорке (Краснодаре). Попробовали, понравилось. Или не понравилось. А потом приезжаете в Китай – и здесь с ужасом (восторгом) понимаете, что на родине пробовали что-то совсем другое. Почему? Да потому, что за рубежом своя, на свой зарубежный лад, «китайская кухня». Во-первых, за границей нет набора продуктов и специй, которые необходимы для настоящей китайской кухни. Волей-неволей китайскую капусту заменяют белокочанной, ростки бамбука – наструганной кочерыжкой от той же белокочанной, акулий плавник – ...лучше не думать об этом! Во-вторых, повара за границей приспособливают меню к местным вкусам, чтобы завлечь клиента. Получается китайская кухня на американский, российский и т. п. лад. Это конечно, правильно. Но это уже не Китай.

Рисовый юг, пшеничный север

Какая же кухня в Поднебесной? Сами китайцы, обобщая, дают такое определение: «Сладкий юг, соленый север, острый восток, кислый запад». Есть и другие принципы кулинарно-географического деления, к примеру, на районы, где едят рис, и на районы, где предпочитают пшеничные продукты – лапшу, пампушки и тому подобное. Эти регионы соответственно – юг и север. Но и здесь нет однозначности. Казалось бы, на юге рис должен быть вкуснее, раз его там все любят. А вот и нет. Самый вкусный рис – на северо-востоке. Вот мне как раз сегодня друзья из провинции Хэйлунцзян привезли в подарок красивую плоскую коробку с сине-голубым рисунком «под фарфор», внутри пять килограммовых герметически закрытых банок, напоодо-

бие пивных – подцепишь колечко, откроется. В них отборные зернышки под известной маркой «Душистый рис Путь дракона», что немаловажно – продукт органический, то есть выращенный без химии. Отличный подарок!

Почему северный рис лучше? Потому что там, в отличие от юга, собирают не два урожая в год, а один, зерно дольше вызревает, кроме того, на пространствах «малого Южноречья» – *xiao Jiangnan*, как называют земли между Сунхуацзян (Сунгари) и Усулицзян (Уссури), оно приобретает больше полезных качеств и свойств, набирает особый аромат; цена такого риса в два раза превосходит цену южного...

Но эти или же иные деления или обобщения в конце концов достаточно условны. В реальной жизни все, конечно, гораздо тоньше и разнообразнее.

При всей тщетности попыток охватить неохватное, постараюсь хотя бы обозначить берега океана китайской кухни, дать представление об **основных направлениях**.

Начну с любимой – **шанхайской**. Вообще-то, если честно, такого большого, солидного направления нет – шанхайского. Просто мне очень нравится кухня южного мегаполиса – своей гармонией, вниманием к сочетаниям сладкого и соленого, изяществом и легкостью соусов. А принадлежит она к *Су-цай / Suisai*, кухне провинции Цзянсу, и *Су* здесь – от названия провинции, а *цай* – кухня, блюда. И как матрешка в матрешку, входит в более широкое направление *Хуай-ян-цай / Huaiyangcai*, по названию реки Хуай (Хуайхэ), которая течет точнехонько между Хуанхэ и Янцзы. Эта кухня охватывает провинции Аньхуэй, Цзянсу, Чжэцзян, Цзянси – и город Шанхай.

Ее отличие в сбалансированности, деликатности. А еще в обилии свежих продуктов моря, овощей и особых, приготовленных из фруктов, блюд. Она подойдет всем, кому врач рекомендует воздерживаться от чрезмерно острого и жирного, всем, кто ценит легкую еду. К примеру, вкуснейшие супы, изготовленные на основе моллюсков-абалонов. Но это изыски. Самым знаменитым тамошним блюдом из числа повседневных можно назвать, пожалуй, *сяо-лун-бао / xiaolongbao* – «маленькие пампушки в корзинке», которые подаются в бамбуковом решете. Их лепят из теста, а начинка – чаще всего свинина с какой-то зеленью, но вообще внутри может быть что угодно. Готовят на пару, пампушки лежат на бамбуковой решетке прозрачные, нежные, они словно лопаются во рту, и этот сочный взрыв ласкает ваши вкусовые рецепторы. *Сяо-лун-бао*, или сокращенно – *сяо-лун* соперничают с гуандунскими *дим сам*, о которых речь ниже.

Еще одна особенность шанхайской кухни – размер. Порции маленькие, а если сравнивать с северо-восточной кухней, то просто смехотворные. Что, конечно, хорошо для блюстителей диеты. Если прибегнуть к символам, то гурманы сравнивают шанхайскую еду с дамой китайского Южноречья, она отличается изнеженной утонченностью, изысканностью, не в пример сычуаньской «страстности», шаньдунской «серьезности» или гуандунской «грандиозности».

Кухня восточных приморских провинций характерна также тем, что блюда часто готовятся на пару. Минимум жарки – и уж совсем долой приготовленные в кипящем масле хворост или лепешки с луком и яйцом (популярные блюда холодного севера).

Конкуренцию этой деликатесной кулинарии составляет южное направление **Чуань-цай / Chuancai**, по названию провинции Сычуань. Оно охватывает также провинции Юньнань, Гуйчжоу, Хунань и частично Хубэй. То есть южные провинции внутри страны, не на побережье. Как и положено югу, там любят «погорячее», то есть поострее. В Сычуани родилось самое, пожалуй, популярное среди иностранцев китайское блюдо – кубики курятины с арахисом и сухим перчиком чили, *гун-бао цзи-дин / gongbao jiding*. В крупнейшем городе провинции – Чунцине появилось блюдо жгучей остроты и яркой красоты: кусочки цыпленка со стручками красного перца, *ла-цзы-цзи / la ziji*. Родом из Сычуани и «мясо, возвращенное в котел», *хуэй-го-жоу / huiguogou* (нарезанная тонкими пластинками жареная, чуть сладковатая свиная грудинка, которую предварительно отварили или приготовили на пару) и вкуснейшая лапша

в перечном соусе, с обжаренным свиным фаршем – *дань-дань-мянь / dandanmian*. И конечно, никак не миновать приехавшим сюда отварной рыбы в остром соусе, *шуй-чжу юй / shuizhu yu*: это приготовленные за 2 минуты в глубокой сковороде с круглым дном *го / guo*, известной у нас как *вок* (ее кантонское название), тонкие ломтики белого амура или змееголова; блюдо также из Чунцина, стоящего на берегах Янцзы. Уроженцы Сычуани, кстати, назовут это кушанье первым в числе местных деликатесов. Если спросите.

Отличие сычуаньской кухни – широкое употребление мяса диких животных. Хотя в последнее время дичь в меню встречается всё реже благодаря мерам по охране природы, а также из-за напугавшей всех атипичной пневмонии, распространителем вируса которой признали зверьков, которых разводили искусственно. В блюда обильно добавляют дикие травы и корни, что придает им «естественный» вкус. Словом, если хотите попробовать китайскую сельскую (деревенскую) кухню поострее – требуйте еду по-сычуаньски.

К южному региону относится и *Юэ-цай / Yuecai*, гуандунская кухня; *Юэ* – старое название Гуандуна. Это направление еще называют кантонским (Кантон – европейское именование города Гуанчжоу). *Юэ-цай* распространена в приморских провинциях и районах, таких как Гуандун, Фуцзянь, Гуанси-Чжуанский автономный район, остров Хайнань, Гонконг и Тайвань.

Естественно, в ней много рыбы, ракушек, креветок и крабов, морских огурцов и прочих даров моря. На вкус любителей острой и резкой еды кантонская кухня может показаться пресноватой. Но это только кажется. Лично я ставлю ее на второе место после хуайянской (шанхайской). В ней наблюдаются такое же уважение к вкусовым рецепторам, такое же обилие нюансов, игра оттенков, чистота и прозрачность соусов. И еще одно, немаловажное для иностранцев отличие: суп подается в начале трапезы. Это, как правило, легкий и деликатный супчик, овощной, рыбный или куриный, гармонирующий с другими блюдами кантонской кухни. Почему отличие? В остальном Китае супом принято завершать еду.

Так же, как сычуаньская, гуандунская отличается «всеядностью», я имею в виду включение в меню диких животных, ящериц, камышовых (тростниковых) крыс, личинок и прочей странной для нас живности. Насчет крыс особый разговор. Любители в некоторых местах в Гуандуне в очередь выстраиваются в рестораны, где подают «полевых крыс», то есть якобы – диких. Считается, что их мясо очень питательное, более того, гурманы-крысятники утверждают, что если его есть, то не облысеешь. Врачи, конечно, борются, как могут, заявляя, что под видом диких «полевых» или «камышовых» в ресторанах подают городских подвально-помоечных длиннохвостиков, которые могут передавать инфекционные заболевания. Однако кто особо слушает врачей? Но это крайность, конечно – страшилка, которую надо иметь в виду, но особо на ней не заостряться.

Оттуда же, из Кантона-Гуандуна пошли знаменитые блюда *дим сам / dim sum*. Вообще-то это американизированное произношение кантонского *дим сем / dim sem*. Что в свою очередь на общепринятом китайском языке произносится как *дянь-синь / dianxin*, буквально означающее – «прикосновение к сердцу». И в самом деле, *дянь-синь* (*дим сам*), это такое едва заметное, но чувствительное прикосновение, ласкающее нутро любого гурмана. Кушанья *дим сам* представляют собой миниатюрные произведения кулинарного искусства, приготовленные на пару или обжаренные в масле.

Это пельмени, пампушки с разными начинками – начиная с легкой овощной и заканчивая тяжелой мясной. Типичный пример: пельмени с цельными креветками и нарезанными ростками бамбука, или ломтики подсушенного соевого творога вперемешку с говяжьим фаршем, или жаренные в масле пельмени из клейкого риса со свиной. Подают их к столу в небольшом бамбуковом решете, на котором они и готовятся.

Начинка бывает и сладкая, и соленая, и острая, на любой вкус. Иногда иностранцы удивляются, когда в ресторане заказывают десерт, а на стол ставят пампушки с мясом или пельмени с креветками. Дело в том, что десерт по-китайски – тоже *дянь-синь / dianxin*. Дянь-синь зани-

мают почетное и видное место почти в каждой китайской гостинице, где есть «буфет», завтрак с самообслуживанием. В набор входят и пампушки на пару, и миниатюрные весенние блинчики (зажаренные во фритюре заправки с овощной нарезкой), и другая выпечка. Собственно, в свое время *дим самы* появились на свет в Кантоне (Гуанчжоу) как лакомство к чаю. В провинции Гуандун в 12 часов принято садиться за полуденный чай – *у-ча / wucha* с этими закусками. Такой вот необременительный перекус, завтрак-обед.

В противовес этой легкости предлагаю вашему вниманию «тяжеловесное» направление, а именно – *Лу-цай / Lucai*. Лу – древнее название провинции Шаньдун. Но кухня Лу-цай охватывает и другие районы в нижнем течении Желтой реки – Хуанхэ, провинции Хэнань, Шаньси, Шэньси, Хэбэй. Она известна богатым выбором мясных блюд, основными приправами к которым служат лук, чеснок и соевый соус. В отличие от других, этот стиль характерен избытком соли, что, впрочем, привлекает тех едоков, кто опрокидывает над кушаньем солонку еще до того, как попробовать.

Сдвинувшись к северу, шаньдунская соединилась с русской кухней бассейна Амура, так образовалось северо-восточное *Дунбэйское / Dongbeicai* направление. Оно характерно тем же обилием соли, а также греющей душу величиной порций. Вот самое типичное блюдо: во вместительной чаше громоздятся куски картофеля и кукурузы, ломти тыквы и баклажана, стручки фасоли и острого зеленого перца, перемежающиеся шматами мяса, и все это тонет в мясной же подливке. По-китайски такое изобилие называется «отварная мешанина», *луань-дунь / luandun*. Из русской кухни в дунбэйскую перекочевала кислая капуста (китайцы поспорят, конечно, откуда и куда перекочевала). Из нее делают легкую холодную закуску, смешивая с крахмальной лапшой, добавляют в суп, подают с картошкой. Много грибов – ведь на северо-востоке есть леса, кроме того, там развиты технологии их искусственного выращивания. На всю страну славятся дунбэйские пельмени, считающиеся образцовыми по качеству теста и разнообразию начинки.

Представленные разновидности китайской кухни, конечно, весьма условны. Подобно китайским историческим династиям, они наползают друг на друга, пересекаются, заимствуя лучшие «чужие» блюда, превращая их в нечто свое, особенное и неповторимое.

К примеру, уникальное для Китая меню – сырное – существует в *Юньнаньской кухне / Yunnancai*. Юньнань, провинция на юге Китая, граничит с Вьетнамом, Лаосом и Бирмой. Она дала общекитайскому столу несколько знаменитых блюд, например, «рисовую лапшу, перешедшую мост», то есть бульон с кусочками курицы и свинины с этой самой рисовой лапшой. Оттуда же родом рис в бамбуковом коленце, которое с одного конца затыкается кукурузной кочерыжкой, и, конечно, сладкий фиолетовый рис с мелкими ягодами – в ананасе. Но все это при желании можно приготовить где угодно. А вот что нельзя найти в других местах, так это настоящий юньнаньский козий сыр.

Сыра и вообще молочных продуктов в Китае до 90-х годов прошлого века было негусто. Коровам нужны выпас и более разнообразный корм. Зато в последние годы молоко с пастбищ Внутренней Монголии заполнило прилавки магазинов, вместе с йогуртами и прочими молочными продуктами, большинство из которых, на китайский лад, производится с добавками, преимущественно сладкими. В Юньнани же испокон веков на горных склонах пасли коз и варили вкуснейший сыр. Делают и теперь, нежный, тающий во рту. И подают его и жареным, и вымоченным в специях, и приготовленным вместе с зеленью, с мясом, с грибами, которыми славятся юньнаньские горные леса. Моим любимым блюдом стали кусочки обжаренного козьего сыра, завернутые в ветчину.

Я сказал лишь о нескольких, самых ярких направлениях. Но есть же и национальные кухни. В Китае десятки национальностей, каждая предлагает свои кулинарные творения.

Почему палочками?

Китайцы привыкли есть палочками. Те стали великим регулятором справедливого дележа: много ими не захватишь. Таким простым, исторически сложившимся образом в многодетных китайских семьях, когда за столом сам-семь и еще другие родственники, решался вопрос справедливости и скромности при принятии пищи.

– А у нас в роду, на Смоленщине, скромность ложкой воспитывали, – сказал Сеня. Они сидели с Мудрецом Суном в ресторане сычуаньской кухни и ели блюда из «самовара», «хо-го», когда каждый сам себе отваривает свой кусочек мяса или овощей в кипящей воде. – Сидим, бывало за столом, в центре ставят котел с картошкой с мясом. Каждый берет по очереди. А если кто жадничает, дядя Проня как даст ложкой по лбу: «Не части!..»

– Это когда ты из общего котла ел, да еще мясо с картошкой? – спросил Отшельник. – Тебе сколько лет?

– Ну, не сам... Рассказывали. Я что, врать буду, что ли?

Мудрец Сун промолчал.

В китайской семье не надо никого бить (наверное): дайте обжоре палочки, и он при всем старании вас не намного обгонит. Нет, бывают, конечно, лихачи, так гребут, будь здоров как: мигом сметают с расписной пиалы, поднеся ее поближе ко рту, все содержимое, чуть ли не вместе с голубым минским (то есть в стиле династии Мин) узором.

Впрочем, это лишь одна из палочных версий. На самом деле никто не знает, почему китайцы едят палочками. «Удобно!» – говорят они. Тем не менее позвольте на правах причастившегося, посвятившего объекту изучения много часов и дней быстротекущей жизни, дать дружеский совет: вкушайте китайскую еду только китайскими же палочками. Поверьте, это совсем иное дело, нежели чем грубо разрушать таинство блюда вилкой и ножом. Да нож и не требуется – китайская кухня мелкокусочная, в отличие от европейской. Здесь не принято вываливать на тарелку угрожающих размеров кусок мяса или рыбы.

Всё порезано и всё удобно брать палочками.

В китайских фильмах мастер владения палочками может схватить ими муху на лету. Скорее всего вам такого проворства не потребуется.

Достаточно, чтобы они не выпали из руки. Как лучше их держать? Посмотрите, как действуют соседи по столу. Прежде чем садиться за китайский пир, потренируйтесь. Знатоки советуют для начала попробовать сложить в коробок рассыпанные спички. Мне этот совет кажется чересчур суровым. Не все китайцы смогут схватить спички палочками. Может, это хорошо для похудения, если спички будут на полу, а коробок на столе? Возьмите палочки, как вам удобно – и дерзайте, голод научит быстрее любого учителя.

В чем еще польза палочек? Если у вас есть недруги и вы опасаетесь, что вас отравят, можете в целях безопасности пользоваться серебряными палочками, дабы, уподобляясь подозрительным китайским императорам, по потемнению серебра вовремя обнаруживать присутствие яда в трапезе. Если у вас нет ядовитых врагов, пользуйтесь пластмассовыми или деревянными. В китайских ресторанах дают как раз такие, но неплохо занять собственные, например, красивые бамбуковые с надписями и рисунками.

Замечу, что деревянные более ухватистые, в отличие от гладких и скользких пластмассовых, однако в Китае борются за охрану природы, и в ресторанах теперь преимущественно пластмассовые. Впрочем, деревянные все-таки вам выдадут – по требованию, если попросите. Их дают также в харчевнях, которые предлагают еду в одноразовых пластмассовых лотках.

Китайский стол, он по-настоящему общий

В отличие от европейской кухни, в китайской все блюда общие. Они ставятся не перед каждым гостем отдельно, а для всех, как правило, на вращающийся круг посреди стола. Перед гостем стоит пустая тарелка. И еще миниатюрная подставка для палочек, пиалушка для супа с ложечкой, вот и все. Что взять, чем наполнить тарелку, это дело самого едока. Ставится новое блюдо на стол, вращается круг – кушанье плывет к самому уважаемому за столом человеку. Он взял кусочек, и блюдо пошло-поплыло дальше.

Удобно? Несомненно. Ты можешь выбирать то, что нравится. И пропустить то, что не нравится. Правда, из уважения к хозяевам полагается хотя бы чуть-чуть, но все-таки отве-дать новое блюдо, когда на этом настаивают. Возможно, его заказывали, чтобы порадовать именно вас. Тем более, когда вам кладет его на вашу тарелку сам хозяин или хозяйка.

Кстати, вращающиеся круги придуманы не так уж и давно, примерно сто лет назад. Их делают из тяжелого стекла. Появились даже самодвижущиеся, на электрической тяге. Провоз-глашая тост, по краю круга принято стучать рюмочкой (бокальчиком), это заменяет чоканье.

Экстремальные блюда

Есть блюда китайской кухни, которые предназначены для любителей острых ощущений. Экстремалами психологи называют лиц с тягой к саморазрушению. Они гоняют на мотоциклах, прыгают с небоскребов с парашютами, глотают огонь, любят ездить в метро в час пик. И едят необычные блюда, вызывающие у остальных людей, как бы это сказать, недоумение. На бо-льшого любителя.

Если таковые любители попадают в Китай, лучше с ними в ресторан не ходить. Они непременно закажут какую-нибудь малосъедобную редкость – куриные зародыши или вяленую сколопендру...

Оказавшись на юге, тут же бегут в ресторан и просят подать живую гадюку. Берут эту несчастную ядовитую змею, ну, не сами, конечно, а чужими поварскими руками, разрезают желчный пузырь и выдавливают в рюмку с крепким алкоголем. Выпивают. Змея при этом тоскует, вертится и шипит. Пока не попадает на раскаленную сковородку, что происходит доста-точно быстро.

– Ну и что? Тоже мне ужасы. А мне нравится, что в Китае с животными не чикаются. Нет, ну, бывает, конечно, чересчур, – Сеня потянул через соломинку коктейль с тем отвраще-нием, с которым истинно русский человек относится к коктейлям (только добро переводят). В этом они были солидарны с Мудрецом Суном, который коктейли тоже никогда не понимал. Но что поделать, в пекинском «Hard Rock Cafe», куда их пригласили ближе к полуночи доб-рые монгольские подруги, они подчинялись чужой воле (все пьют коктейли, и ты пей) и почти не подавали виду, как им все противно, с завистью смотрели на пьющих пиво и текилу, слу-шали живьем филиппинскую «ураганную» группу Hurgicane и боролись со сном...

Мудрый Сун при этом тайком выливал коктейли под стол, на ногу японскому туристу. Тот терпел и не подавал виду. Сеня все видел и тихо радовался. Он самураев недолюбливал.

– Вот случай был, – продолжил Сеня. – Приехала сюда одна моя знакомая. И расска-зывает: смотрю телевизор. Передачу про животных. Она зверушек обожает. А там кроликов показывают. Дама наша думает, что вроде как в «Мире животных», сю-сю-пу-сю. А ведущая, которая с кроликами возится, говорит что-то, гладит ушастых, потом вдруг берет тесак и – хрясь этого кролика по горлу, за ноги подвесила, и тут же кожу с него... Наша дама – в обмо-рок... Я потом, кстати, видел эту передачу. Все нормально. Это не в мире животных, а про то, как кроликов разводить, сколько они там приплода да привеса дают, сколько юаней в год

она, эта фермерша, дохода имеет с головы. Деловая передача для деловых людей... Да принесите же мне пива наконец!

Пахучие, мягко говоря, блюда

Китайцы любят все ароматизировать. Если сигареты – то ароматные, если спиртные напитки – то тоже ароматные. Но есть совсем уж ароматные штучки. Или скорее – пахучие. Это если говорить сдержанно. Иногда, прохаживаясь по пекинским улицам, улавливаешь незащищенными обонятельными рецепторами такую густую и наступательную волну, что эти рецепторы просто автоматически отключаются. Ну, ладно, хватит ходить вокруг да около, скажу прямо: речь идет о «вонючем», ферментированном, перезревшем соевом твороге. Про него китайцы с юга говорят, что такое «чудо» едят только пекинцы. Но я этим слухам не верю.

Внешне это кубики желтого или темного цвета, которые обжариваются в кипящем масле и подаются в плошке с острым соусом и деревянными зубочистками. Под тонкой корочкой кроется нежная мякоть. Наколот, обмакнул в соус – и съел. Или не съел. Эта снедь, конечно, не для ресторанов и закрытых помещений вообще. Ею торгуют в уличных палатках, на ночных рынках, в обжорных рядах во время храмовых праздников. У вас не заложен нос? Уловили запах? Ретируйтесь против ветра.

«Вонючий соевый творог» – «*чоу доуфу*» / *chou doufu* – это такая штука, которую надо есть либо всем окружающим, либо никому. Ну, как с чесноком, например, только чеснок в данном случае кажется просто мятным ароматизатором, освежителем дыхания.

– Да ладно, скажешь тоже! Отличная закуска. Выпил стопку «Эрготоу» – и вперед! Творог тебе, не творог, авось не отравишься! А потом – он только пахнет сильно, а вкус совсем другой, нормальный! – Сеня всегда отвергал брезгливые претензии чистоплюев на чрезмерную гигиеничность всяческой еды и окружающей среды. В особо сложных случаях он дезинфицировал вкушаемое двумя-тремя стопками *бай-цзю* / *baijiu* (так в Китае называют все крепкие спиртные напитки). Надо сказать, такие случаи были нередкими. – Вот немцы, они тоже хозяйственные, правильно говорят, как там: «Дас... Их бин...» В общем, они говорят так: «То, что воняет во дворе, хорошо пахнет на столе!» Ну, вы поняли, да?

Иногда лучше не вдумываться в то, что говорит Сеня. А он между тем продолжил:

– Подумаешь, вонючий соевый творог! Не такой уж он вонючий, если задуматься, – Сеня задумался. – Есть вещи попахучее. У меня, к примеру, знаете, какая история с дурьяном была? Дурьян – это крупный фрукт такой, вроде ананаса, колючий. Мне про него сказали, что он вкусный, клубника со сливками. Одно плохо – запах дерьмовый, в прямом смысле. Его еще в самолетах провозить запрещают, говорят, были случаи, везли в багажном отсеке, а рейс задержали, фрукт протух и так все провонял, что пассажиры отказались брать чемоданы. Но я решил попробовать. Был в Индонезии, в одном городишке, в Джокьякарте, и рядом там в деревне купил. Дорогой причем, сволочь. Упаковал в сумку. В аэропорту ставлю на ленту через ящик этот рентгеновский. Два местных товарища в форме и не смотрели, в общем, на экран, а тут враз оживились, залопотали, дурьян, мол, дурьян. Ну, я – валенком, какой дурьян, мол, ничего не знаю, друзья подарили. Они показывают руками: круглое, доставай. Я им говорю, футбол, мол, мяч, чего такого? Ногой им показываю: футбол. А они так хитренько, с прищуром, как у вождя пролетариата, не-е-т, мол, батенька. И просто сияют, до того оба довольны: доставай. Достал. Они говорят: ага, запрещено. Я говорю, ну и куда мне с ним теперь? Они: ешь, мол, здесь. А куда там есть, посадка через 15 минут. Ладно, говорю, гады, знайте русскую душу, берите, жрите. Гордо так, хотя и жалко, дурьян-то дорогой. Они обрадовались, досмотр бросили, пошли в свою каморку лопать. Говорю же, фрукт дорогой, и тем более в деревне брал, прямо с дерева, спелый, с одного бока аж треснутый. Пошел я на самолет, а его бац – и задержали, что-то там в столице, в Джакарте, стряслось, демонстрации всякие, пожары. Так я и сидел

и смотрел, то телевизор с новостями, то через стеклянную стенку на этих друзей, как они мой дурьян жрали... Но я же упорный, ты знаешь, брат Сун. Как приехал потом в Пекин, первым делом пошел дурьян искать. Купил. Заперся в гостинице, разрезал, съел кусок. Ну, скажу тебе, ничего особенного, но сытный он до жути. Съел одну дольку, вторую. Чувствую, не могу больше. И чувствую еще, что в номере теперь либо я должен остаться, либо дурьян, для двоих воздуха не хватает. Я его в холодильник – пахнет. Вытащил и позвонил горничной, пришла, думаю, сейчас обрадую девушку, сама поест и родных побалуует. Но она руками машет, отбивается. Пошел вниз, к простому народу, делиться, сую Гавриле-носильщику – тоже нос воротит. Все отказываются, даже охранник, на что уж лоб здоровый и проголодаться должен был за смену... Иду на улицу. Несу пакет с дурьяном. Кто по ветру за мной идет, тем достается. Вечер. Кругом ни помойки, ни свалки. Чистота и народ везде кругом. Да и выбрасывать просто так, в помойку, жалко. Ступил на газон, положил на травку. Может, съест кто. Не успел отойти, тут как тут полицейский, показывает, убери, нельзя. Беру. Иду дальше, озираюсь, как шпион Гадюкин. Ага, урны стоят вдоль дороги. А плод уже через пакет течет. Я его на вытянутой руке к урне. А дырка в ней маленькая, сбоку такая. Темно. Я его пихал-пихал, руки все в кровь ободрал об эти дурьяновские колючки. Запихнул и назад в гостиницу. Стыдно было в лифте стоять... Все вещи в чистку отдал, из ванны не вылезал, одеколону извел флакон, «Фаренгейта», между прочим. Голову побрил. А из холодильника так всю неделю и пахло, видно, просочилось. Может, до сих пор пахнет, если в утиль не сдали. А ты говоришь, вонючий соевый творог... Ха.

Царская еда

Хотите поесть как царь, то бишь как китайский император? Тогда вас ждут в ресторанах, которые потчуют «дворцовой едой» – *gong-tin cai* / *gongtingcai*. В трактате о дворцовом этикете, авторство которого приписывается легендарному правителю Чжоу-гуну (XI в. до н. э.), указывается, что в меню для повелителя обязаны входить: мясо 6 животных, зерно 6 злаков, овощи 120 видов и 8 целебных растений.

По сравнению с потомками чжоуский правитель, который служил примером Конфуцию и даже являлся ему в снах, поскромничал. Последующие «первые лица» выбирали уже из списка с сотнями наименований. Каждый владыка хотел иметь свою, особую кухню. Находки, лучшие блюда «передавались по наследству».

Дворцовые меню отличались четко выраженными национальными особенностями. В разное время на троне восседали представители не только коренной ханьской национальности, но и вторгавшиеся в Китай и захватывавшие Поднебесную чжурчжэни (эпоха Цзинь), монголы (Юаньская эпоха), маньчжуры (Цин). Придворные повара тщательно, во всех деталях, записывали рецепты и вели архив. Так что если какой-то император последней династии, Цинской, хотел попробовать блюдо эпохи Сун (X—XII вв.), придворный кулинар извлекал из архивов нужный свиток и готовил в доподлинной точности блюдо многовековой давности.

В народном Китае императорская кухня, слава небесным владыкам, не исчезла, а просто затаилась на время, повара и их потомки, готовившие невиданные деликатесы, оказались востребованными и стали готовить для новых властителей, которым ничто мирское оказалось не чуждо, открыли свои рестораны «в императорском стиле».

В Пекине несколько таких заведений, например «Фаншань» / «Fangshan», в парке Северное море – *Bèihai* / *Beihai*, в центре города, или «Юйшань» / «Yushan», около Храма неба. В «Фаншане» официантки такие, что хоть сейчас снимай их в историческом фильме. Все они носят длинные халаты и головные уборы в старинном стиле, а на ногах туфли на толстых платформах-подставках. Так одевались при дворе последней династии. Посуда – в желтых импе-

раторских тонах, интерьер торжественный, даже изукрашенный резьбой «золотой» трон налицует.

Что характерно для дворцовой кухни? Прежде всего строгий отбор продуктов и тщательность приготовления. Императорские особы имели изнеженные желудки. Поэтому блюда готовились тоже «ласкающие». Вот, к примеру, супчик под названием «Будда перепрыгивает стену». Его классическая основа – акульки плавники и морские моллюски – абалоны. Такой суп теперь все труднее найти. Есть облегченные и удешевленные версии, в которых дорогие деликатесы заменяются, например, ростками бамбука, моллюсками и грибами разных видов. Блюд с акулькими плавниками теперь все меньше и меньше, защитники дикой природы взяли морских хищниц под защиту; так, одно время в Пекине везде красовались плакаты, с которых знаменитый баскетболист Яо Мин призывал их беречь. Сработало.

Особенность меню «Фаншаня» в парке Северное море заключается в том, что вся еда там миниатюрных размеров, с мизинчик или поменьше. Почему? По легенде, прославившаяся любовью к роскоши, но еще более известная своей жестокостью императрица Цы-си как-то во время обеда, задумавшись, наверное, об очередной интриге, подавилась большим куском и без колебаний велела казнить повара. Как же – он подверг опасности ее драгоценную жизнь! С тех пор перепуганные дворцовые кулинары готовили так, чтобы кусочки сами проскакивали в горло. Поэтому все блюда – от начинающих меню маринованных овощей до заключительных сладостей, к примеру, пирожных в форме птиц и зверей, – исключительно крошечного размера.

Императрице обычно подавали 108 блюд маньчжурско-ханьской кухни. Что входило в меню? Ну, к примеру, отварная подошва верблюда со слегка обжаренным луком-пореем, голубиные яйца в форме слоновьего глаза, тушеные трепанги в сладком соусе, пенис оленя с ломтиками цыпленка... Пожалуй, достаточно.

Осколки императорской кухни. Но какие...

Еще один ресторан, творения которого можно отнести к императорской кухне, я открыл для себя случайно. А может, и не случайно. Высокопоставленный чиновник в отставке, супруг очень высокопоставленной дамы из китайской элиты, пригласил нас с женой в ресторан, название которого мне ничего не говорило, несмотря на долгие годы жизни в Пекине: Кухня семьи Ли, *Ли-цзя цай / Lijiacai*. Было лишь сказано, что там подают редкие блюда.

Я знал о существовании такого рода семейной китайской кухни, близкой к «дворцовой». К примеру – об изысках Кухни семьи Тань, *Тань-цзя цай / Tanjiacai*. Сформировалась она в эпоху Цин на основе блюд, которые подавались на семейных трапезах столичных чиновников. Но назвать ее пекинской нельзя. Почему? Элита в Китае в старые времена формировалась из людей, которые сдали императорские экзамены. Они происходили из разных провинций и приносили ко двору местные, чрезвычайно разнообразные, кулинарные творения. Шел обмен рецептами, отбирались лучшие. Так была создана Кухня семьи Тань – обобщенное название изысканных блюд. В Китае ее иногда называют «феодалной».

Интересно, что же представляет собой Кухня семьи Ли? Ресторанчик спрятался в переулке Овечий загон недалеко от императорского дворца Гугун, в районе озер Ши-ча-хай. Название переулочка не случайное, там когда-то держали скот, предназначенный для стола Сына неба и придворных.

«Ресторанчик спрятался» – не фигура речи. Его трудно найти. Ни вывески с иероглифами «Ли-цзя цай», ни массивных резных ворот. Невзрачные воротца вели в старый пекинский дворик, сыхэюань, по сторонам которого стоят флигели с небольшими комнатами. В них горел свет, за столами сидели посетители.

Нас встретил и проводил в свободную комнату с аскетической обстановкой – круглый стол, стулья и несколько фотографий на стенах – высоколобый китаец, похожий на художника. Вольная кудрявая шевелюра, свободная куртка и еще более свободная рубашка. Оказалось, господин Ван, так его зовут, теперь главный в этом заведении, потому что основатель – 90-летний патриарх по имени Ли, лег в больницу. История ресторана такова.

Наш «художник» Ван работал когда-то не ресторатором, а химиком, занимал должность профессора одного из ведущих пекинских вузов. Его жена Ай-инь, дочка Ли, работала врачом. Супруги не помышляли о ресторанном бизнесе. Но в 1985 году в Пекине проходил кулинарный конкурс. Ли Ай-инь взяла да выиграла, победив ни много ни мало 2800 участников, по большей части – профессионалов. Чем она взяла, откуда мастерство? А вот откуда.

Ее отец г-н Ли принадлежит к знатному роду. Дед был приближен к императорской семье, слыл гурманом, держал лучших поваров. Спокойная жизнь длилась до революции 1911 года.

Юный император Пу И, последний из Цинской династии, какое-то время, до середины 20-х годов, продолжал жить во дворце Гугун. С ним придворные, в том числе семья Ли. Но потом Пу И турнули, он прошел извилистый путь «от императора до гражданина» (так называлась в переводе книга его воспоминаний), придворная знать рассеялась и мимикрировала. Все, что осталось у отца господина Ли и затем у него самого с семьей, – 18-метровая комнатуха, вот она там, сразу у входа.

Императорский сервиз, образно говоря, раскололся. Но остались осколки. А фарфоровые черепки в Китае ценят, собирают, коллекционируют. Так же и с кухней. В семье Ли сохранились рецепты и мастерство. Как и отец, он сам умел и любил готовить, но талантом его превзошла дочь, Ай-инь. После победы на кулинарном конкурсе семья решила открыть ресторан. Но как? Нужна куча разрешений, лицензий, согласований, а денег на все это не имелось. И родилась гениальная в своей простоте идея: формально никакого ресторана не существует. Они будут угощать друзей. Если кто-то захочет отблагодарить – это его личное дело.

Началось все с комнаты, где они жили. Вечерами она становилась местом «встречи друзей». Оплата – ну что вы? Но... если хотите, так и быть, можете оставить какую-то сумму наличными. Никаких счетов, «фа-пяо», с которых платятся налоги, никаких кассовых аппаратов, карточек, только наличные. Так потихоньку пошло дело. Пекинские гурманы быстро прознали про Кухню семьи Ли. Стали образовываться очереди. Записывались за три недели. Почему? Владельцы соблюдали принцип: всего одна комната, всего один стол. И только вечером. Цены, вернее, «благодарность за блюда», были высокими.

Так оно и шло, в масштабе одной комнаты и одного стола, пока на сцене не появился наш знакомый чиновник. Ему так понравились и блюда, и хозяйева, что он использовал свои связи и отселил несколько семей из этого дворика – сыхэюаня. Соседи с радостью переехали в новые дома, потому что их, помимо прочего, допекало «гостеприимство» семьи Ли: шум все-таки, гости-то, бывает, разрезвятся, разгуляются. Так семья гурманов получила еще несколько комнат по сторонам двора, небольшие, метров по 12—16; бизнес пошел в гору. Теперь здесь восемь столов.

Чем же угощают в этом необычном месте?

Для начала нам на четверых на стол поставили штук 8 блюдец. Маленьких таких. На каждом по отдельности находились: паста зеленого цвета, паста землистого цвета, кусочки говядины, обжаренной в масле, мелко нарезанная морковь, вроде корейской, но не острая, корни лотоса в кляре, а также тонкие ломтики ветчины. Все порции крошечные, к ним маленькие, меньше чайных, ложечки.

Наш хозяин, господин Ван, объяснил, что продукты экологически чистые, выращенные без химии на собственной ферме к югу от столицы, и, конечно, без *вэй-цзин* – вкусовой добавки.

Паста землистого цвета, которая по вкусу напоминала утиную печень, оказалась зелеными бобами, обработанными особым образом. Затем подали нежнейшие кусочки курицы в кляре, с хрустящими изумрудными ниточками рапса. Хозяин тем временем развлекал разговорами.

– Вот эту надпись сделал Пу Цзе – брат последнего императора, – господин Ван указал на каллиграфическую надпись «Кухня семьи Ли» на стене. Рядом висела фотография Пу Цзе и еще одного брата императора, уже двоюродного. Тостов за них мы не поднимали, зато пили, как водится, за дружбу и культуру, за Россию и Китай. За Толстого и Тургенева, Чернышевского, за «Как закалялась сталь», за Чайковского и Уланову с Плисецкой, за художника Левитана, и за этого вот русского еврейского художника, который написал летящую в воздухе парочку, да-да, за Шагала... Пили, кстати, фирменное красное вино, которое также называется – «Ли-цзя цай», весьма и весьма неплохое.

Время от времени, не торопясь – разговор важнее – на стол подавали блюда. Все – такие же миниатюрные.

Совсем забыл: это не только императорская, это еще и пекинская кухня. Собственно, даже не кухня, а так, легкие закуски по-пекински, *Бэйцзин сяо-чи / Beijing xiaochi*. Вроде как ничего серьезного. На самом деле, это, конечно, доведенная до кулинарных высот, рафинированная народная кухня. Сначала она пришла из народа во дворец, там совершенствовалась, совершенствовалась, достигла совершенства, а теперь пожалуйста снова назад – в народ.

Правда, в народ избранный. В принесенных нам альбомах фотографии гостей – от президента Буша до Стенли Хо, игорного магната. Кстати, этот владелец 10-миллиардной империи азартных игр в Макао похож на патриарха-хозяина г-на Ли. Такое же удлиненное благообразное лицо, высокий рост, поджарость. Порода. Да и возраст примерно одинаковый, весьма и весьма преклонный.

И куча всяческих послов и артистов, всемирно известных: здесь и Джеки Чан, и Тарантино, и боссы компаний из числа крупнейших в мире. Певцы и певицы пекинской оперы, высшие чины армии и полиции, и так далее, и так далее. Ресторан, оказывается, открыл свои филиалы в Токио, Мельбурне и китайском Тяньцзине.

Изустная реклама делает свое дело. Западные дипломаты обожают это место. Позже, когда мы уходили, столы в комнатках были заняты преимущественно иностранцами. Ну, нравится им это сочетание скупой «народной обстановки» – и пиршества «не для всех».

Словом, знаковое место для гурманов всего мира. Наконец к нам вышла и сама госпожа Ли Ай-инь. Поприветствовала и вернулась на кухню, командовать шестью поварами. А мы наслаждались очередным блюдом: то молочным муссом в чашечке с наперсток, то лягушачьей икрой в омлетике, порция которого уместится в столовой ложке, то овощным супчиком на курином бульоне. Особый разговор – тушеная свинина. Она готовится много часов, обезжирена, когда съешь, надо положить на блюдечку в оставшийся соус немного риса, и вот оно, наслаждение. А тут же пожалуйста – усиливающий мужскую мощь *хай-шэнь / haishen*, морской огурец, приготовленный так, что даже ненавистники этого желеобразного чуда слопают его за обе щеки. Преувеличиваю, конечно, все-таки – это кушанье на бо-о-ольшого любителя: кто пробовал, знает, о чем речь.

Под конец подали утку по-пекински. И тоже миниатюрной порцией.

Иначе не уместилась бы в животе. Вроде все небольшое, а сыт.

Но – про сближение императорской кухни с народной. Наш высокопоставленный знакомый заметил, что из спиртных напитков превыше всего ценит «Эрготоу», крепкий алкоголь, который прекрасно сочетается с Кухней семьи Ли. Я выразил полную солидарность. И тут наш хозяин, «художник» -химик, благородный господин Ван куда-то пропадает, мы уже беспокоимся, и вдруг возвращается с этой самой «Эрготоу», 56-градусной водочкой в «ладошке» –

плоской бутылочке. Сто граммов на всех. Разливает в фарфоровые рюмочки – достойное завершение трапезы, такой императорской и вполне народной!

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.