




# Рис, лапша и каша



## Рис всему голова

Ставлю рис (米) на первое место в китайском рационе. Рис на протяжении столетий везли по Великому каналу из Южного Китая в Пекин, Северную столицу, где засыпали в казенные закрома. А уж потом это национальное достояние как-то делилось между благодарными подданными. Обычная для централизованных государств схема.

В Пекине на Цяньхае (前海), «Переднем море» — одном из прудов в цепи водных артерий в пределах города, прежде были причалы для груженных рисом джонок, а в районе Хайюньцан (海云仓) еще можно увидеть зерновые лабазы, превращенные в рестораны и кафе.

Утверждают, что своей нежной кожей девушки Восточного Китая обязаны рису. Ну, разумеется, в сочетании с мягким, влажным климатом, хорошей водой, шелковой, ласкающей тело одеждой, наконец, заботливыми родителями, сызмальства оберегающими дочек от тяжелого труда. Потом эти заботы передаются мужьям, готовым выполнять прихоти своих супругов. Кожа у девушек с восточного побережья, действительно, чудная.

Первым среди блюд из риса следует назвать *сифань* (稀饭) — жидкую рисовую кашу на воде, с которой начинается день миллионов китайцев. Замечу в скобках, что в отношении Поднебесной про «миллионы китайцев» можно говорить и писать в любом контексте — не ошибетесь.

Цяньхай (前海). Сюда привозили рис по Великому каналу

Однако про рис. Помнится, во второй половине 80-х годов прошлого века в Советский Союз после долгого перерыва приехала делегация китайских журналистов. Денег на их пропитание было выделено более чем достаточно, и переводчику приходилось проявлять чудеса изобретательности, заказывая разные деликатесы, чтобы как-то эти средства израсходовать. При этом ик-

Рис, лапша  
и каша



ФОТО АВТОРА

ру, балык члены делегации, все — люди старшего возраста — на дух не переносили. Переводчик старался как мог, но вскоре и его стало от севрюги тошнить. Приходилось увеличивать количество блюд. В общем, кормили, что называется, на убой. И оно сработало. Где-то к середине турне, на Украине, где народ тогда был более упитанным и в целом жил лучше, чем средний «совет-

45

ский человек», наши китайцы поскущели, а дама, выполнявшая у них обязанности фотографа, стала чахнуть на глазах. После визита к доктору выяснилось, что слабые желудки дорогих гостей не справлялись с огромным количеством и, главное, высокой жирностью съедаемого. Несколько таблеток облегчили ситуацию, но окончательно устранить проблему помог *сифань*, который переводчик стал заказывать на кухнях по утрам. «Как, без молочка?» — ужасались повара. «Ни капли. И ни грамма сахара», — сурово отвечал переводчик.

Впрочем, у себя на родине китайцы добавляют кое-что в *сифань*. Обычно на завтрак выставляют набор весьма своеобразных, на взгляд иностранца, приправ, как-то: мелко нарезанные чрезвычайно квашеные овощи, перебродивший соевый творог *фужу* (腐乳), сушеный снеток... Оказавшись в китайском отеле, можете попробовать, но с осторожностью, понемногу и уж точно не в первый день пребывания. Это сугубо национальные вкусовые добавки. А то знаете залихватскую манеру некоторых наших соотечественников: ну-ка, тащите все, что тут у вас по утрам полагается...

Кроме общеупотребимых *бай мифань* (白米饭; вареный белый рис) и *сифань*, рис по утрам едят в виде *туань* (团; комочки), в бамбуке, в виде пельменей из рисовой муки, жареного *гоба* (锅巴), рисовой лапши. Вечно спешащая молодежь нередко предпочитает на западный манер рисовые хлопья фабричного производства. Шанхайцы, особенно те, кто постарше, употребляют или добавляют в другую еду перебродившую рисовую кашу *цзюнян* (酒酿), способствующую пищеварению. Сладковатая *цзюнян* встречается и в Пекине.

Кажущаяся простота некоторых рисовых кушаний обманчива. Вот, например, рисовые комочки — *туань*. Думаете, без затей наварил риса, наскоро налепил ко-

лобков и лопаи? Нет, не так быстро. Прежде, чем обратиться в *туань* (это слово также означает «полная луна» и «полк» как воинская часть), рис должен пройти процесс начальной ферментации, то есть слегка забродить. А уж тогда лепите свои колобки.

Особый сорт — *номи* (糯米), клейкий рис, распространенный в Южном Китае. Служит для приготовления традиционных сладких блюд, каши *цзюнян* и т. д.

Рис, лапша  
и каша

### Путь лапши



Иные называют Китай родиной лапши, а следовательно, и всего огромного семейства макаронных изделий. И как бы ни хотелось подписаться под этим утверждением, все же, пожалуй, придется вслед за серьезными историками отдать приоритет Ближнему Востоку. Даже обнаружение археологами в 2005 году в селении Лацзя (провинция Цинхай, Северо-Западный Китай) горшка с окаменевшими остатками лапши, изготовленной более четырех тысяч лет назад, скорее, подтверждает «иноземную» теорию ее происхождения. Жили в те времена в этих местах, надо думать, не ханьцы. К тому же эту конкретную лапшу могли оставить проезжие торговые люди. Вояжи древних коммерсантов были опасным занятием, и бросить лапшу недоеденной они могли по каким-то форсмажорным обстоятельствам. Судя по тому, что лапша находилась в тщательно закупоренном горшке, ее могли везти куда-то в виде своеобразных консервов, пищевой диковинки. А возможно, этот ценный продукт, найденный, кстати, на глубине трех метров, был помещен в захоронение, чтобы усопший не испытывал голода в своем загробном странствии. Вариантов много.

Видимо, еще две тысячи лет назад лапша была в Китае редким блюдом. Иначе почему хронисты сделали за-



пись о том, что император Ван Ман (45 до н. э. — 23 н. э.) «отведал лапши»?

Однако сама лапша — *мяньтяо* (面条), или просто *мян*, каково бы ни было ее происхождение, широко распространилась по Поднебесной. Как-то сложилось, что вся страна разделилась примерно пополам на рисоедов (Юг) и лапшеедов (Север), хотя в наши дни это условное деление.



ФОТО АРТЕМА ИВАНОВА

Лапша бывает толстая и тонкая, узкая и широкая, ее делают из пшеничной, гречишной, бобовой муки с добавлением яиц, ямса, морской капусты, шпината, зеленого чая...

Где-то ее предпочитают резать и строгать, где-то растягивать и раскатывать, а где-то — попросту рвать на мелкие кусочки. Потом ее варят, жарят, парят, обжари-

вают в кипящем масле. Чаще всего лапшу, независимо от времени суток, подают в отваре.

Стоит упомянуть машинный способ изготовления лапши с помощью изобретенного еще в XIX веке устройства навроде мясорубки.

Халяльная ламянь (拉面) из Ланьчжоу (наваристая с мясом) соседствует с пекинской чжацзянмянь (炸酱面; жареная бобовая заправка плюс мелко нарезанные овощи). В Хэнани простуду лечат горячей янжоу хуэймянь (羊肉烩面) с бараниной, в Сычуани прямо на улице вам наскоро приготовят даньданьмянь (担担面) — пряную «лапшу на коромысле». Как гласит предание, первым носить сухую лапшу и все нужные прибабасы в двух корзинах на коромысле догадался уличный торговец по имени Чэнь Баобао. Как и почти вся еда в Сычуани, это весьма острое кушанье, и шутники советуют прижигать с его помощью язву.

**ВНИМАНИЕ!** Я этого вам не советовал! Только по рекомендации лечащего врача!

В провинции Юньнань на юго-западе своей фирменной считают гоцяомянь (过桥面) — «лапшу через мост». Якобы был там какой-то мост, на котором стоял какой-то пост, где то ли пошлину за проезд брали, то ли просто мзду вымогали... В общем, проезжий народ долго ждал своей очереди, томился, тут им эту необыкновенно вкусную и питательную лапшу и предлагали.

Однако у лингвистов есть свое объяснение. Как говорится в одном старом шанхайском словаре, это просто выражение на жаргоне поваров, означающее раздельную подачу лапши и соуса к ней. В доказательство приводится название другого блюда, которое готовилось в городе Янчжоу — цзянцзюнь гоцяо — «Генерал переходит через мост». Это было что-то типа ухи из черной рыбы с раздельной подачей навары и рыбного филе.

Хотя отчего бы генералу, перейдя через мост, лапшой не подзаправиться? Есть же в Юньнани блюдо го-цзяо фэньсы (过桥粉丝), которое связывают с неким сюцаем (по-нашему — аспирант, соискатель, младший научный сотрудник), углубленно изучавшим трактаты в беседке на известной своими красивыми пейзажами горе. Жена этого ботаника носила ему разную еду, к ко-



ФОТО АРТЕМА ИВАНОВА

торой он не прикасался часами. В конце дня она сваливала все в один котелок, разогревала и снова несла мужу, которого уважала за ученость (а за что еще такого можно уважать?). По пути дамочка переходила через каменный мостик. То же самое стали готовить и местные повара, назвав блюдо со сложным составом не «бурдой из остатков», а крахмальной вермишелью «через мост». Поэты!



Своей лапшой знаменита северокитайская провинция Шаньси, где насчитывается более двух с половиной сотен ее разновидностей. Тамошние мастера с помощью нехитрого инструмента споро нарезают от куска твердого теста *даосямянь* (刀削面; что в переводе и значит «наструганная ножом лапша»). *Даосямянь* и вообще шаньсийская лапша популярна в Пекине, где много выходцев из этой провинции.

Пекинцы как северяне в своем большинстве относятся к любителям лапши, которая сопровождает их всю жизнь. Особую «лапшу омовения» готовят на третий день после рождения ребенка, на юбилей старцу поднесут длинную-предлинную «лапшу долголетия». Лапшу подадут и на поминках, она будет символизировать вечную память о дорогом усопшем.

Предлагаю приготовить *бэйцзин чжацзянмянь* (北京炸酱面) — толстую лапшу, которую в стилизованных под Старый Пекин заведениях подают «с выносом». Это нужно видеть и слышать, как шеф-повар торжественно несет через весь зал заказанное блюдо, а потом пять-шесть поварят один за другим высыпают поверх лапши с тарелочек мелко нарезанные свежие овощи, сопровождая это веселыми криками. Ну а соус уж сами добавляете по вкусу. Дома для полноты впечатления можете задействовать жену с тещей (мужа с детьми).

Чтобы лапша не казалась пресной, ее сдабривают соусами — *цзянляо* (酱料). *Цзянляо* (можно, наверное, назвать их в данном случае заправками, поскольку лапша должна быть не просто полита, а тщательно перемешана с наполнителем) многообразны.

Соусы-цзян: «Восемь драгоценностей с острым перцем», кунжутно-перечный, из сливы *мэй* (грузинский *ткемали* напоминает), устричный, томатный, просто из *доуфу* и из вонючего *доуфу*, коричный, «пять вкусов», *даньданьмянньи* и многие другие. Как-то пришлось объяснять знакомым китайцам, что такое варенье. Они



послушали-послушали и говорят: «А, так это фруктовый цзян». И сразу им все стало ясно.

Самую лучшую лапшу с самым вкусным густым соусом автор ел в конце 80-х годов прошлого века в лапшевне около Северного пекинского железнодорожного вокзала. Там собирался веселый привокзальный народ, привлеченный лапшой, которую тут же готовил большой мастер своего дела. Увы, имя его кануло в вечность вместе с лапшевней. На этом месте теперь многоэтажный офисный билдинг, тоже, наверное, кому-то нужный. Помню, что съесть больше полутора порций, которые с верхом накладывались в пластиковые корытца, никому из нашей журналистской компании так и не удалось, даже на спор. Еще там на глазок наливали в засаленные плошки дешевое 56-градусное «Эрготоу», которым мы чокались с всегдашними. Им это льстило, — мы были единственными иностранцами — тогда еще советскими — среди посетителей заведения, и нас привечали громкими и не совсем трезвыми, но неизменно доброжелательными криками.

А может, не лапша была вкуснее, а мы были молодыми?

Зимой нет ничего лучше, чем горячая ламянь (拉面). Блюдо это серьезное, и вряд ли к нему потребуется другая закуска. В Пекине ламянь готовят обычно в мусульманских (уйгурских, дунганских) харчевнях. И все же за настоящей ламянь придется съездить в Ланьчжоу (兰州市) — столицу северо-западной провинции Ганьсу. Заодно посмотрите на Хуанхэ (黄河) — Желтую реку в ее среднем течении, когда она прихотливо течет по зоне степей и пустынь. Местные посоветуют вам ламянь дунганской семьи Ма. Я тоже последовал их совету и не пожалел. А уж если добрались до Ланьчжоу, то обязательно возьмите авиабилет до Дуньхуана (敦煌) — некогда ворот в Китай на Великом шелковом пути. Город знаменит пещерным храмом Тысячи будд Цяньфодун (千佛洞), на протяжении веков служившим важным центром буддизма.

# 北京炸酱面

Бэйцзин чжацзянмянь

Лапша с жареным соусом по-пекински



**Бэйцзин чжацзянмянь** считается традиционным блюдом Пекина. Оно простое в приготовлении и популярно не только в столице, но и в прилегающих к ней Тяньцзине и северной провинции Хэбэй.

Изюминка этого блюда — соус, который, как вы могли догадаться из названия, надо хорошенько поджарить в воке перед подачей на стол.

Бэйцзин  
чжацзянянь

Лапша  
с жареным  
соусом  
по-пекински

Процесс приготовления относительно прост. Самое главное — раздобыть все необходимые соевые пасты и соусы.

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>1</b> Широкая пшеничная лапша — 200 г | <b>4</b> Редис — 2 шт.      |
| <b>2</b> Свиной фарш — 150 г             | <b>5</b> Огурец — ¼ шт.     |
| <b>3</b> Пекинская капуста — 50–70 г     | <b>6</b> Морковь — ¼ шт.    |
|  | <b>7</b> Чеснок — 2 зубчика |



- |   |   |
|---|---|
| <b>8</b> Имбирь — 30–40 г   | <b>11</b> Острый соус лаоганьма (по желанию) — 1 ст. л. |
| <b>9</b> Паста из желтых соевых бобов хуандоуцзян — 3 ст. л.                                    | <b>12</b> Рисовое вино — 1 ст. л.                       |
| <b>10</b> Сладкая соевая паста тяньмяньцзян (можно заменить на соевую пасту доубань) — 1 ст. л. | <b>13</b> Соевый соус — 1 ст. л.                        |



- 1** Готовим соус. Для этого в глубокой миске смешиваем 3 ст. л. пасты из желтых соевых бобов, 1 ст. л. сладкой соевой пасты (или соевой пасты **доубань**). Любители острого могут дополнительно добавить 1 ст. л. соуса **лаоганьма**. Отставляем в сторону.
- 2** Разогреваем вок на сильном огне, добавляем растительное масло.

Бэйцзин  
чжацянянь

Лапша  
с жареным  
соусом  
по-пекински



- 3** Выкладываем фарш в вок. Обжариваем до готовности.
- 4** Мелко рубим чеснок и имбирь, добавляем в вок к фаршу. Тщательно перемешиваем.
- 5** Добавляем 1 ст. л. рисового вина, 1 ст. л. соевого соуса, перемешиваем.
- 6** Добавляем к мясу смесь соусов (паста из желтых соевых бобов, сладкая соевая паста и соус лаоганьма), перемешиваем.