

ГЛАВНЫЕ ВЕЩИ:
ЕДА, ЧАЙ,
АЛКОГОЛЬ,
КРАСОТА,
ЯЗЫК





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 «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 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 ядреной 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. Подавал-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, а наша англичанка-педагог сразу посоветовала учить английский — тогда 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 Леши 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, забегаловку. 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 Жоффри, 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 просто 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 опять.

— 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 таможню. 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.

1. *Куриные кубики царедворца. Гун-бао цзи-дин / Gongbao jiding.* Наверное, самое популярное среди иностранцев 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 такое «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. Пряный, немного вяжущий вкус блюду придают горошинки душистого цветочного перца, которым славится Сычуань.

Если не хотите остроты, попросите повара не добавлять слишком много 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.

2. *Карп в кисло-сладком соусе. Тан-цу ли-юй / tangcu 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-шу / 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.

3. *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, подсоленными 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,

стружка лука-батуна, имбиря и красного сладкого перца, две-три столовые ложки бульона с добавкой соевого соуса. Какая рыба 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.

4. *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 / тьер*, 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 подготовки 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.

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

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

7. *Консервированные утиные яйца.* Сун-хуа-дань / *songhuadan*. Прозрачно-фиолетово-черные, с коричневатым желтком, яйца подаются нарезанными дольками и политыми соевым соусом и уксусом с добав-

кой имбиря, иногда сдабриваются накрошенным чесноком. Для любителей экзотики и всего «самого-самого китайского».

8. *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.

9. *Пельмени. Цзяо-цзы / jiaozi.* 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 придутся по душе пельмешки с грибами и курицей. Пельмени бывают обжаренные — в сковороде с круглым дном, *го-те цзяо-цзы / guotie jiaozi*, 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 jiaozi*.

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

11. *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.

12. *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 подбрюшьи площади Тяньаньмэнь, второй — совсем неподалеку, на улице Ворота мира, *Хэпинмэнь / Hepingmen*. Третий расположен на главной торговой и пешеходной улице Княжеский колодец, *Ванфу-цзин / Wanfujing*. Утки этой сети считаются классическими. Почему? Повара строго соблюдают правило, которое звучит примерно так: утка должна быть твердой сверху и мягкой внутри. То есть с поджаристой хрустящей корочкой и нежным мясом. Причем, внимание: жировой прослойки между корочкой и мясом нет, ну или почти нет.

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 разделявать. Секрет в том, чтобы в ломтике, отрезанном наискосок, были и поджаристая кожица, 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; оттуда 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. Будучи студентом Института стран Азии и Африки при МГУ, я на первых трех курсах под опекой своего руководителя, доктора наук, профессора Владимира Ивановича Семанова переводил в качестве курсовой работы повесть безымянного автора XII в. «Да Сун Сюаньхэ иши» («Забытые деяния времен “Провозглашения гармонии” великой династии Сун»), которая стала основой романа о восстании во главе со смельчаком Сун Цзяном. Какие яркие прозвища были у славных героев: Крылатый тигр, Татуированный монах, Дракон в облаках, Барсоголовый!.. Конечно же, они никогда не отказывались после своих воинских подвигов поесть от души, а поскольку лагерь повстанцев находился в труднодоступном месте, среди камышевых озер, то именно утки часто служили дежурным блюдом...

По другой версии, цифра 108 сама по себе счастливая, согласно буддийским 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. — Взять 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 лунцзин 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, отведав «дадунскую птицу», хотя уток в Китае съел уже немало, да простит меня поджелудочная железа.

— А еще для наших хорошая новость! — злобно 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 расчленить алгеброй рецептов его вкусовую гармонию оказываются, как правило, неудачными. Почему? Потому что это искусство, и оно в 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 то самое 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, акулый 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, наподобие 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 и 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 / Sūcāi*, 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 / Huaiyangcāi**, по названию реки Хуай (Хуайхэ), которая течет точне-

хонько 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 делают 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 взрыв вкуса запоминается. *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 смешотворные. Что, конечно, хорошо для блюстителей диеты. Если обобщать, 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* / *Yuesai*, 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 свининой. Подают их к столу в небольшом бамбуковом решете, на котором они и готовятся.

Начинка бывает и сладкая, и соленая, 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* занимают 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 сопровождение 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 хорошим подбором 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, кто опрокидывает над едой 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. Известны также рис в бамбуковом коленце, которое с одного конца затыкается кукурузной кочерыжкой, и, конечно, сладкий фиолетовый рис с мелкими ягодками — 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 и 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 нехватишь. 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: мигом сметают с расписной пиалы, поднеся ее поближе ко рту, все содержимое, чуть ли не вместе с голубым минским узором. Но это исключение.

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 «хваткие», в отличие от гладких и скользких пластмассовых, однако в Китае борются за охрану природы, и в ресторанах теперь преимущественно пластмассовые. А деревянные — по требованию, если попросите. Их выдают также в харчевнях, которые продают 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 отведать новое блюдо, когда на этом настаивают. Возможно, его заказывали, чтобы порадовать именно вас.

Кстати, вращающиеся круги придуманы не так уж и давно, примерно сто лет назад. Их делают из тяжелого стекла. Появились даже самодвижущиеся, на электрической тяге. Провозглашая 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-ольшого 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 достаточно 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 отвращением, 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 добрые 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, слушали живьем филиппинскую «ураганную» группу Hurricane 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 рассказывает: 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 обморок... 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 дайте 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 плоске 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, наверное. Ногой им показываю: фут-бол. 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, рейс 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 побалует. Но она руками машет, отбивается. Пошел вниз, к простому народу, делиться, сую Гавриле-носильщику — тоже нос воротит. Все отказываются, даже охранник, на что 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, одеколона 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» — *гун-тин цай* / *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 «Фан-шань» / *Fangshan*, в парке Северное море — *Бэйхай* / *Beihai*, в центре города, или «Юй-шань» / *Yushan*, около Храма неба. В «Фан-шане» 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 императорских тонах, интерьер торжественный, даже изукрашенный резьбой «золотой» трон наличествует.

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 акульими 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 «Фан-шаня» в парке Северное море заключается в том, что вся еда там миниатюрных размеров, с мизинчик или поменьше. Почему? 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 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 / Lijiasai*. 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 / Tanjiasai*. 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 «феодальной».

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 переулка 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 ворота вели в старый пекинский дворик, *сыхэюань*, по сторонам которого стоят флигели с небольшими комнатами. В них горит свет, за столами сидят 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? Очень просто: 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 хозяева, 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 блюдечко 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 превышает 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!

Нецарская еда

С императорами понятно. У них всё не как у людей, у них свои причуды. А вот что едят обыкновенные китайские люди дома, в обычной жизни, например, на обычный завтрак?

Сообщу секрет: обходятся без всяких там ласточкиных гнезд и даже без свинины в кисло-сладком соусе. На эти блюда нужны время и деньги. А когда того и другого не хватает, то вот она, обычная еда китайца: жидкая каша, можно даже сказать — похлебка из риса или из пшена. Она пресная, так же как и заменители привычного нам хлеба — паровые пампушки *бао-цзы* / *baozi*, преимущественно из пшеничной муки, иногда с начинкой, иногда без, подобно похожим на них

маньтоу / *mantou*, таким усеченным с боков колобкам, поэтому на стол одновременно с ними подаются ломтики соленых овощей: репы, редьки и других. Еще яйца вкрутую. Завершают еду какие-нибудь сладости. И чай. Вариант — похлебка из доуфу, соевого творога.

В Пекине популярны испеченные на масле лепешки или блины с начинкой. Жидкое тесто раскатывают тончайшим слоем на круглой раскаленной плите, смачивают взбитым яйцом, блин румянится, истончается до коричневой прозрачности. В него тут же кладут начинку, например, мелко нарезанный зеленый лук с провернутым мясом, или покрошенную соленую редьку, или жареный соевый творог, сдабривают соевым или перечным соусом. Блин подворачивают в плоский сверточек, разрезают напополам — вот вам и *wгар*, заворачка, которая стала с недавних пор популярна в мире. А в Китае сколько их уже съедено за столетия...

Я люблю смотреть на утреннем пекинском рынке, которых все меньше и меньше в центре города, как пекут такие блины на вращающемся железном круге. Подобно гончару, мастер не дает ему остановиться, действие происходит быстро, ритмично, на одном дыхании. Глядеть на это можно бесконечно, как на текущую воду или огонь. Но — до тех пор, пока не проголодался. Даже если и не голоден, все равно текут слюнки, блинный аромат от таких жаровен идет совершенно умопомрачительный. Утром возле них выстраиваются быстро движущиеся очереди. Берет рабочий человек, например, горячий, свернутый конвертиком блин, к нему плоску супа с соевым творогом в соусе, вот тебе и завтрак.

Для быстрых едоков, а таких в столице большинство, уличные харчевни, представляющие собой стойку с лотками, предлагают дешевые наборы: порция риса плюс овощи (тушеные, жареные, соленые) или что-то мясное, как говорится, в ассортименте. Можно выбрать тушеные баклажаны, или отварные гороховые стручки, или соевый творог, кусочки обжаренной свинины, говядины или рыбы — но это уже дороже. Многие любят соевое молоко с хворостом — побывавшими в кипящем масле полосками теста. Ну и, конечно, те же паровые пампушки.

Дома по вечерам семья готовит какое-нибудь мясное блюдо, с овощными закусками. Основой служит рис или лапша. Особенно удобна лапша, это и первое, и второе одновременно. Для мужчин подается пиво, любимый вечерний напиток, качеством и разнообразием оно этой любви заслуживает.

В рестораниках и забегаловках в ходу шашлычки. Китайские шашлыки не такие, как у нас. И размер меньше, и не такие сочные, достаточно сильно прожаренные. Зато очень разнообразные. Тут и мясо, тут

и рыба, и кальмары, и скорпионы, жирненькие личинки тутового шелкопряда... порою лучше и не знать, что там нанизано на палочке. Часто шашлыки обжариваются не на огне, а в кипящем масле. В таком масле готовится и многое другое. Бывает, что еда просто в нем тонет. Или плавает. Специалистам-диетологам лучше не смотреть на уставленные подобными — «замасленными» и проперченными — блюдами столы, за которыми сидят любители незамысловатой вечерней трапезы под открытым небом.

Если говорить о порядке блюд, то рис, про который мы думаем, что он — основная еда китайцев (так оно в общем и есть, особенно на юге — на севере предпочитают лапшу), подается в конце трапезы. Рис, а также лапша и пельмени завершают обед или ужин. Почему? Они предназначены не для гурманного баловства, а для сытости. Их называют «основной пищей» — *чжу-ши / zhushi*.

Поклонники Бахуса, предпочитающие вино закуске, придерживаются иного мнения. Они утверждают, что сытная еда в начале мешает: при возлиянии не захмелеешь так, как душа велит...

Иностранцам бывает трудно без хлеба. Не только русские, итальянцы тоже, к примеру, мучаются. Привычка! Поэтому мы просим сразу подавать рис: он заменяет привычный багет или буханку. Вы тоже не теряйтесь, заказывая еду в ресторане, оговаривайте, чтобы рис подавали немедленно.

В завершение поделюсь небольшим секретом: когда подадут рис, в пиалу с ним положите кусочки понравившегося блюда, можно даже нескольких, перемешайте — получается вкусно!

Сами себе повара — «огненный котел»

Лучший способ согреться холодным зимним днем — отправиться в ресторан и отвести душу у «огненного котла», *хо-го / huoguo*, по-английски — *hotpot*.

Если вы любите с детства изображать енота, который зарабатывает пропитание «прополаскиванием белья» в уголке «дедушки Дурова», то вам прямая дорога к этому котлу-самовару. Он в самом деле напоминает самовар, только со срезанным верхом. Часто это котелок, который ставится перед каждым, порой же общий котел, который как правило вставлен в столешницу и иногда разделен внутри перегородкой на две части. Для чего перегородка? А, в этом и секрет. В котел заливают основу — бульон. Хотите острый бульон — вам на одну половину, пресный — на другую. Я обычно выбираю легкий, ни к чему никого не обязывающий — куриный.

Итак, бульон залит. Под котлом зажигают огонь, газовую горелку. Хотя мне доводилось сиживать и за дровяным хо-го в полусельских ресторанах, уберегая ноги от летящих из-под стола углей всякий раз, когда официанты подбрасывали в топку поленца. Немного угарно, зато тепло, душевно.

Пока бульон закипает, выбирайте продукты, которые будете сами себе готовить. Не теряйтесь, это несложно. Это могут быть: мясо всех видов, преимущественно — курятина, говядина и баранина, рыба, креветки и прочие морские гребешки, незатейливые шарики из мясного или рыбного фарша, бамбуковые ростки, соевый творог, крахмальная лапша, нарезанная ломтиками морковь, листья салата и прочие травы, грибы — и белые, и опята, и вешенки, и древесные ушки му-эр, и какие угодно. Из мяса я предпочитаю баранину или нежную говядину с тонкой прослойкой жира. Мясо, как правило, подается замороженное, нарезанное тончайшими пластинками величиной с ладошку.

Важно выбрать соус: перечный, соевый, кунжутный. Я люблю на основе кунжута — мягкий и подходит ко всему. Затем начинается забава. А именно — полоскание продуктов в кипящем бульоне. В чем прелесть? Во-первых, вспоминается детство, когда вот так же вот славно было возиться с приятелями и приятельницами у какой-нибудь лужицы. Недаром китайцы ценят самовар за «компанейскость». Во-вторых, вы окунаете мясо или что-там еще и держите в кипящем бульоне ровно столько времени, сколько вам кажется необходимым. Вы сами себе повар. А какое нежное мясо получается при этом! Ах. Сами-то плохо не приготовите, верно?

Итак, сначала палочками «полощите», потом обмакиваете в соус и отправляете в рот. Иногда добыча извлекается ложкой или дырчатым половничком. Так оно надежнее и проще. Нередко ваши кусочки тонут в кипящем бульоне, приходится искать, что добавляет веселья. Грибы, конечно, варятся дольше. Овощи и зелень — меньше. С течением времени бульон становится все более наваристым и ароматным.

Кто изобрел хо-го? Соперничают за первенство многие, выделяются в борьбе монголы, ведь часто на вывеске ресторанчика и в меню значится не хо-го, а шуань-ян-жоу / *shuan yangrou* — «обваренная в кипятке баранина», блюдо из монгольских степей, но все-таки побеждают все те же изобретательные сычуаньцы. Сычуаньские хо-го — самые распространенные в Китае.

Кстати, китайские гурманы-сердцееды считают, что если вы хотите покорить девичье сердце, то лучше избранницу вести в ресторан с котлом. Горячая атмосфера, тепло извне и снаружи, острые припра-

вы, совместное купание еды в одном котле лучше всяких афродизиаков сближают и растапливают самые ледяные сердца. Как приятно, например, помочь отыскать свалившийся в кипящий бульон с палочек подруги (друга) кусочек мяса и нежно подать ей (ему), глядя преданно в глаза сквозь струящийся пар. Глядишь, и она (он) поможет потом что-нибудь найти в котле. А не поможет — лучше меняйте подругу (друга). Но не ресторан с самоваром.

Если вы..., или Советы начинающим китаеведам

За окном трещат сороки,
Мне не надо на уроки.
Я живу в стране Бэйцзин,
Очень важный господин.

Кого я считаю начинающим китаеведем? А собственно всех, кто читает эту книжку. Раз начали читать. Книжка про Китай, значит, вы начинающий китаевед. Ну, а если читает мой коллега, который и китайский знает, и в Китае не раз бывал? Он-то вроде не начинающий? Вот и нет. Я, к примеру, себя считаю начинающим.

Думаю, и мои коллеги тоже. Поскольку чем больше знаешь, тем больше и не знаешь. Мне очень нравится такой пример. Ученик восторженно говорит наставнику, мудрецу: «Вы так много знаете!» Учитель в ответ рисует круг и говорит: «Вот это маленький круг, внутри твои знания. Всё вокруг него — незнание. А вот я рисую еще один круг, гораздо больше твоего! Это мои знания. Да, они шире твоих. Но посмотри — насколько больше границы моего незнания.»

Так и мы. Стоим на берегу непонятного, и ухватив что-то, что кажется, теперь поняли, радуемся. К чему это я? К тому, что давайте все-таки попробуем расширить границы нашего незнания. Итак, советы (они будут разбросаны по книге):

Советы начинающим китаеведам: Что есть в Китае

Если вы путешествуете и не знаете, что можно съесть, а что нельзя, следуйте правилу: есть только обработанную пищу. То есть никаких сырых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая обстановка, если говорить простым языком, в Поднебесной оставляет желать лучшего, неизвестно, в какой воде и как мылись,

например, огурцы или листья салата. Вернее, примерно известно, поэтому лучше не рисковать. Все овощи должны пройти обработку, то есть какое-то время, пусть и минимальное, провести в кипятке. То же самое относится к мясу, рыбе, птице и прочему. Самое безопасное блюдо в любой обстановке это отварные пельмени — *шуй-цзяо* / *shuijiao*, или же лапша — *мян-тяо* / *miantiao*, или та же лапша с говядиной — *ню-жоумянь* / *niurou mian*, и, конечно, отварной рис — *ми-фань* / *mifan*. Опытные бойцы восточного едального фронта рекомендуют проверенное средство: выпить чарку китайского спиртного напитка для профилактики, совет хороший, но годится не всем, поэтому я его оставляю вроде как за скобками.

Как делать соевый творог

Краткое практическое пособие для тех, кто собирается заработать на изготовлении соевого творога в Китае

Прежде всего, позвольте похвалить практическую сметку тех людей, которые решили приехать в Китай и делать бизнес на изготовлении соевого творога. Они не прогадают.

Почему? Целых два ответа: 1. Люди всегда хотят есть. И китайцы не исключение. 2. Соевый творог в Китае — это как у нас картошка, то есть продукт повседневного, говоря научно, потребления. Говоря проще, едят его много.

Итак. Как изготовить соевый творог? Для этого надо сесть в самолет или на поезд и приехать в Китай. Некоторые товарищи, из клуба знатоков, скажут, зачем ехать в Китай, мол, соя растет и в России, к примеру, на юге, в Краснодарском крае.

Я хорошо отношусь к Краснодарскому краю, там живут друзья, но это не повод, чтобы согласиться.

Почему? Да очень просто. Во-первых, в чем же понт изготавливать соевый творог в Краснодарском крае? Слишком незатейливо. Не по-нашему. Во-вторых, понт как раз и состоит в том, чтобы изготавливать соевый творог не где-нибудь, а в Китае. Скажите кому-то, на вопрос, чем занимаешься: «Да так, по мелочам. Соевый творог делаю в Китае». Круто? Круто. Понты? Понты! А они для нас, сами знаете, значат многое, если не все.

Итак, приехали вы в Китай, в сельскую желательную местность. Она здесь обширная. Если приехали зимой, придется подождать. Ждите, пока стает снег, появятся зеленые ростки, пока соя наконец не созреет.

Если не знаете, как она выглядит, не страшно, вернитесь в Пекин, вам всегда с удовольствием помогут товарищи из сельскохозяйственного отдела российского торгпредства. Они покажут вам сельскую энциклопедию с картинками, это их служебный долг.

Более того, радея о международном патентном праве, расскажут вам, что автором изобретения соевого творога, *доуфу* /*doufu*, в Китае признан Лю Ань / *Liu An*, известный также как князь Хуайнань / *Huainan*, во втором веке до новой эры правивший землями к югу от реки Хуай, внук Лю Бана / *Liu Bang* — основателя династии Западная Хань (206 г. до н. э. — 9 г. н. э.). По одной версии, он придумал способ извлекать молоко из бобов, чтобы угодить вкусам старенькой матери. По другой версии, увлекавшийся даосским учением и даже внесший существенный вклад в развитие его идей своим трактатом «Хуайнань-цзы», Лю Ань якобы занимался алхимией, как и многие из следующих великому Дао-пути, неустанно искал волшебные средства и снадобья для продления жизни, изобретал невиданные блюда. Так он насочинял соевый творог. Заодно обрел бессмертие и вознесся на небо. Торгпредские товарищи объяснят вам (ведь это их работа), что известен даже район, где впервые стали делать творог из бобов сои, а именно междуречье Хуанхэ и Янцзы, на территории нынешней провинции Аньхуэй. Как раз там, где течет река Хуай и где правил когда-то Лю Ань. В тех местах каждую осень теперь проводятся фестивали соевого творога.

Поблагодарите как можете товарищей из торгпредства (они сделали все от них зависящее) и отправляйтесь-ка в эту самую провинцию Аньхуэй с толстой пачкой юаней, поскольку кредитные карты в чистом бобовом поле не работают. Оглянитесь кругом: красота, синее небо, стройные ряды посевов. Но прежде договоритесь с крестьянами, что они: а) не прогонят вас со своего поля, б) продадут урожай.

Дождитесь урожая. Отдайте за него денежные знаки. Вдохните сладкий запах свежесобранных соевых бобов. Надышались? Теперь за дело. В кадушку, которую вы привезли с собой или одолжили у товарищей в торгпредстве (излишне напоминать, что это тоже часть их работы), насыпьте соевых бобов этак до половины. Залейте водой. Воду следует припасти свежую, желательно колодезную, из надежного источника (указывать надежные источники — святой долг товарищей из торгпредства) или же из горного потока, струящегося с заснеженных вершин. Они могут быть где-то рядом, неподалеку.

Дождитесь, пока бобы намокнут и разбухнут. Тем временем приготовьте пресс, который раздробит зерна и выжмет из них сок-молочко. Готовы? Прессуйте! Вот оно полилось в приготовленную емкость, соевое

молочко! Можно отпить глоточек, вытереть губы, отдышаться и перейти к следующей стадии.

Это — кипячение. Кипятите на костре, на походной плитке «Шмель» (с производителей причитается за product placement), на любом огне, хоть как горьковский Данко поступайте, главное, чтобы под емкостью билось пламя. Ага, закипело. Снимайте с огня и процеживайте, через марлю или тонкое полотно.

И тут наступает момент истины: соевое молоко должно превратиться в творог. (Будьте внимательны и постарайтесь отогнать от котла нетерпеливых товарищей из торгпредства — творог пока не готов.) В еще горячее соевое молоко надо добавить то, что поможет ему свернуться и затвердеть, по-простому, по-нашему — коагулировать. Лучше всего, если вы смотаетесь по прямой на восток к Желтому или Восточно-Китайскому морю и наковыряете там на берегу натуральной морской соли. Это отличный свертыватель и затвердитель. Еще проще покопаться в щедрой аньхуэйской земле и отыскать природный сульфат кальция, это тоже коагулянт. На худой конец, возьмите какую-нибудь кислоту, уксусную или лимонную.

После того, как добавили морскую соль/сульфат кальция/уксус, молоко начнет активно сворачиваться и местами твердеть. Самое время отделить твердь, этак ее черпачком подхватите — и снова под пресс. Отжали? Вот он, долгожданный соевый творог. К продаже и потреблению готов!

Тут важно вот что. В зависимости от того, что вы добавляли для свертывания, творог подразделяется на два вида. Если морскую соль, то творог называется *бэй доуфу* / *bei doufu* (перевод ни к чему, просто запомните) и отличается высокой плотностью, его можно даже жарить или готовить на гриле. Такой продукт обилен протеином, жирами и кальцием.

Приготовленный с сульфатом кальция творог называется *нань доуфу* / *nan doufu*, он более мягкий и нежный, водянистый. Обычно именно его подают в качестве холодного блюда с различными соусами.

Любителям вонького экстрима.

А вот вам подойдет ферментированный соевый творог. Для этого возьмите банку с обычным свежим творогом, закройте плотно крышкой и закопайте так, чтобы никто не раскопал. По истечении двадцати дней откопайте, посмотрите, чтобы рядом не было беременных женщин и несмышленишей, смело говорящих правду в лицо, осторожно откройте. Нюхнули? Заколбасило? Ага! Этот творог так и называют — *чоу* / *chou*, вонючий.

Что делать теперь, когда вы вдруг сделали творог?

Сначала продайте, сколько сможете. Учитывая, что теперь вы знаете все тонкости дела, качество продукта и его успех в широких китайских массах практически обеспечены. Тем более с учетом необъятной емкости китайского рынка (см. сводки Bloomberg о потреблении соевого творога). Я гарантирую вам удвоение вложенного капитала. Правда, при одном условии: при изготовлении ни в коем случае нельзя думать о любимой женщине/мужчине. Запомнили? Это секрет ремесла. Если хоть раз подумали — пиши пропало.

Но и в этом случае не надо расстраиваться. Соевый творог можно съесть самому/самой. Его можно лопать одобренным соусами и без них, делать бутерброды и запекать, добавлять в суп и мариновать. Великолепная особенность продукта заключается в том, что, пресный сам по себе, он легко и непринужденно впитывает все запахи, поэтому с помощью ароматизированных добавок вы можете превратить его в копченое мясо, шоколад, грибы, рыбу. Масса белка, всё диетическое и усваивается на раз. Мечта вегетарианцев. Универсальное блюдо. Не говоря уже о пользе для здоровья тех, кто хочет похудеть или кому угрожают всякие сердечные болячки.

— Да ну, — уныло сказал Сеня. — Я раз сходил в пост в такой вот ресторан. В вегетарианский, типа для буддистов. Все блюда из соевого творога. И «шашлык бараний», и «рыба маринованная», и «шоколадное пирожное»...

— И как? — спросил Старина Сун. Он сидел на велосипедном тренажере в фитнес-центре пекинской гостиницы «St. Regis» и под присмотром Сени сбрасывал вес, готовясь к пекинской олимпиаде. Мудрец мечтал стать факелоносцем.

— А так, — сказал Сеня. — Больше я туда ни ногой.

— А если я приглашу?

Как развонючить вонючий творог. Тайны китайской кухни

Китайские кулинары любят делиться секретами мастерства. По телевидению полно передач, как приготовить нечто из чего-то. В этом жанре выступают и профессионалы, и любители.

Один из таких сюжетов полностью завладел моим вниманием. Горящая энтузиазмом домохозяйка обещала поделиться секретом, как приготовить вонючий творог, чтобы он не вонял!

«Вот это да! — подумал я. — Только зачем? А, наверное, даже любители этого блюда иногда хотят избавиться от запаха «суперпродукта». Или соседи жалуются?»

Что же, посмотрим на нашу кудесницу.

С загадочным видом она выложила кусок вонючего соевого творога в пиалу и присыпала нарезанным зеленым луком. Затем с еще более загадочным видом достала из холодильника банку с густой белой жидкостью и залила ею творог.

После этого выдержала долгую паузу и сказала: «Теперь запаха не будет». Ура! Что же это за чудо такое? Я схватил ручку, приготовился записывать рецепт. Но записывать не пришлось.

Оказалось, хозяйка полила вонючий творог — обычным майонезом.

Так прозаически закончился сюжет. «Майонезом я бы и сам мог залить», — подумал я. А также томатной пастой, сметаной, кефиром, пивом, водкой, в конце концов. Радовало одно: так вновь, уже в который раз прямо на моих глазах произошло объединение восточной и западной культур. Процесс, судя по всему, неудержим и постоянно набирает силу.

Соленые конфеты, чайные чипсы и сладкие семечки

Китай отличается от всего мира. Это понимаешь, отведав всякой съедобной мелочи. Китайские сладости, например, это чаще всего засахаренные фруктики — сливы там, финики, шиповник. Ну ладно засахаренные, так они же еще и подсоленные бывают! Это сочетание потрясает всех исследователей.

Как и сладкие семечки. Китайцы их лузгают будь здоров. Не так, конечно, как кубанские казачки (ударение на втором *а*), но много. Семечки продаются на рынках вразвес, а также в бумажных пакетиках в магазинах. И они тоже бывают сладко-соленые. Есть весьма экзотические, мне, например, нравится шанхайский вариант: белые тыквенные семечки, вымоченные в зеленом чае, чуть присоленные, которые приятно лузгать в компании друзей, попивая при этом сладкое рисовое вино «Шикумэнь»/ «*Shikumen*». Медового цвета, с легкой горчинкой и тоже шанхайское.

А еще чипсы всякие, например, с чайным вкусом. Но чему удивляться? Это же Китай!

Куда деваются остатки?

— Юрий Михайлович! Вы смотрите, сколько осталось! И куда это все девается? Неужели пропадает? — Такой вопрос мне несколько раз задавал мой коллега из Москвы после обеда по принципу «буфет»

в пятизвездной пекинской гостинице. Мы оба помним советские времена, и нам действительно жаль вкуснятины, которую сметают со столов-прилавков официанты по окончании обеденного времени.

— Съедают сотрудники! — легкомысленно отвечал я.

В самом деле, куда исчезают остатки? И не только: горы салатов, противни с мясом и рыбой, блюда с креветками на льду, тарелки с пирожными и фруктами из этого и ему подобных «буфетов».

А обычный ресторан? В Китае принято угощать друзей от души, так, чтобы весь стол заставлен, чтобы закусок несколько, ряд горячих блюд, плюс «основная еда» — рис, лапша, пельмени. Мой итальянский коллега, которого китайские партнеры пригласили на бизнес-ланч, увидев заставленный стол, на который официанты метали новые и новые блюда, изумленно спросил: «И это называется ланч?» По западным меркам это был полноценный банкет.

Естественно, все это не съедается. Многие иностранцы действуют по принципу: «Не съем, так надкушу!» Но добро остается. И остается на столах не только иностранцев, но и китайцев. Не только в дорогих ресторанах, но и в обычных ресторанчиках, которых миллион. Потому что и здесь угощающая сторона старается не ударить в грязь лицом и показать щедрость души. Так, кстати, поступают при деловых знакомствах, многие вопросы в Китае решаются за столом. А когда за столом много разговаривают, тут не до еды. Да если еще такие обеды несколько раз в неделю... А если учесть, что многие пекинцы предпочитают не готовить дома, а ужинать в ресторане — и недорого, и экономит силы и время, то масштаб несъеденного огромен.

Жалко! Честно, я бы сам доедал. Потому что очень вкусно. Но меня одного не хватит. А работникам ресторана подъедать-доедать запрещается. В принципе. Значит — куда? Значит — в отходы. В Пекине остатки еды составляют в объеме мусора одну пятую. Колоссальное количество! Только в знаменитом ресторане пекинской утки «Цюань-цзюй-дэ» в день набирается до тонны несъеденных блинчиков, утиных остатков.

Что делать? Рестораны теперь рекомендуют клиентам проявлять сдержанность. Известно ведь, когда голоден, заказываешь по полной программе. А в середине ее исполнения понимаешь, что пожадничал. Часто официанты в китайских ресторанах советуют: «Пожалуй, хватит! Вы уже заказали три холодных блюда, четыре горячих, закуски... Достаточно!» Иными посетителями-иностранцами это воспринимается с удивлением. Мол, как так — себе в ущерб рекомендуют заказывать поменьше? Но здесь есть другая сторона правды, официантская:

проголодавшийся гость сначала назаказывает кучу всего, а потом начинает отказываться от того или другого.

В Шанхае, где ежедневно идут в отходы сотни тонн несъеденного, в ресторанах ставят таблички с призывом не перебарщивать, быть разумнее. Действует! По себе знаю.

Еще один способ увидел в японском ресторане в Пекине. На столе табличка с иероглифами: «Уважаемые клиенты, спасибо, что выбрали самообслуживание. Мы рекомендуем ходить за едой чаще, но брать при этом порции поменьше. Обратите внимание: если остатки еды на Вашем столе превышают по весу 50 граммов, а вес оставшихся напитков больше 100 граммов, ресторан вправе потребовать дополнительной оплаты. Спасибо!»

Существует отличный способ избежать расточительства: забирать несъеденное. В Китае он общепринят. Подзываете официантку и говорите, указывая на нужное блюдо: «Упакуйте!» — «Да бао и-ся!» / «*Dabao yixia!*», и вам погрузят всё в пластиковую коробку.

— Да что там остатки, это ерунда! — воскликнул Сеня. Они сидели с Мудрецом Суном за столиком под акацией в закусочной на улице Поселок ста семей, Байцзя-чжуан, у третьего пекинского кольца. Ужином служило пиво «Циндао» и маленькие рыбные шашлычки на палочках, а также отварные ракушки, увы, переперченные. — Ты спроси лучше, куда масло деваётся? Половина же еды в нем жарится. Арахисовое, кукурузное, подсолнечное. Про скандал забыл, когда в Пекине санинспекция установила, что вместо сдачи в переработку его продают вот в такие харчевни, где снова на нем жарят? Канцероген чистой воды, вернее, грязного масла!

— Ты думаешь, нам на таком жарят? — спросил Мудрец Сун, разглядывая рыбешку на палочке.

— Нет, — гордо ответил Сеня, — я на кухню заглядывал, смотрел, масло свежее.

— Может, лучше не заглядывать? — сказал Старина Сун. — А еще лучше в другие рестораны ходить, — и он указал напротив через улицу, где кипел жизнью ресторан «Хайдилао» / «*Haidilao*», известный на весь Пекин блюдами *хо-го* — китайского самовара. За занавесками в полутьме за круглыми столами со свечами там гуляли веселые компании, ко входу то и дело подъезжали автомобили с клиентами, а уже прибывшие сидели на стульчиках снаружи, щелкая семечки и попивая водичку — так принято ожидать ресторанный очередь в Китае. Ресторан был переполнен.

— Не-а, — сказал Сеня. — Туда сходим, но потом. Здесь тоже не плохо. Воздух свежий. Вот только надо продезинфицировать. Закажем лекарство?

— Отчего же нет? — легко согласился Старина Сун и смахнул со стола кремово-белый сор цветущих акаций.

Чего вы не обнаружите на китайском обеденном столе

Готовьтесь к сюрпризам. На китайском обеденном столе вы не найдете:

- соли
- молотого перца
- горчицы
- сливочного масла.

Так что, если вы без этого не можете обойтись, везите с собой, впридачу к селедке и черному хлебу.

— Приятели как-то приехали, я их повел в ресторан пекинской утки, самый известный, — Сеня с удовольствием откинулся в плетеном кресле. Они со Стариной Суном второй час сидели на террасе ресторанчика в парке Алтарь солнца, *Житань / Ritan*, и время от времени бросали золотым рыбкам в пруду кусочки паровых пшеничных пампушек. — Так пока утку не подали, они меня замучили: «Пусть хлеба дадут! А соль можно попросить? А перец?» Вот люди! Откуда там хлеб? Там и риса-то не бывает, специализация у ресторана такая. Утиная. Ладно, гости все-таки... Вместо хлеба заказал им несколько порций блинчиков и пампушек, в которые кладут кусочки утки. Соль принесли. А перца черного молотого, к которому наши привыкли, не нашли. Принесли какой-то белый. Но наши остались довольны. Ведь я им и пивка заказал к утке, и кое-что покрепче — фарфоровую бутылку «Сяо ху-ту-сянь». А что еще нужно? Посидели будь здоров!

И еще — не удивляйтесь только: на китайском столе вы как правило не увидите ни соевой приправы, ни уксуса. Многие неопытные китайцы на этом прокалываются, и я не был исключением. Дело в том, что они считаются приправой почти исключительно для пельменей, и добавлять их, к примеру, в рис или еще в какое-то блюдо — это уже изобретение наших, имею в виду российских, ресторанов и любителей кулинарии.

Согласно китайской натурфилософии, соевый соус и рис относятся к «горячим» продуктам — *ян*, и лучше их не соединять, если хотите поддерживать баланс *инь-ян* в организме. Зато в пельменных и лапшевых соя и уксус, конечно, всегда стоят на столе, вместе с острым перченым маслом.

Фирменный Иляхинский рецепт, или Как сделать вкусное китайское блюдо, не имея под рукой ничего китайского (с секретом варки риса)

Мы в России. Хочется съесть что-то китайское. Что делать?

Берете капусту обыкновенную, белокочанную, режете ее помельче — и на сковородку. Я люблю жарить на свином сале. Нарезаете его кусочки помельче — и на ту же сковородку (еще до капусты!). Сало шкворчит, шипит, истончается. И вот, когда оно становится золотистого цвета, когда образуются поджаристые шкварочки, тогда и высыпайте на сковородку нашинкованную капусту. Сало по каким-то причинам не подходит? Замените маслом по вкусу: сливочным, оливковым, подсолнечным или еще каким-то. Главное, чтобы капуста поджарилась. В какой-то момент накройте ее крышкой, чтобы слегка пропарилась. А пока капуста жарится-парится, займитесь рисом.

Секрет варки риса. Очень важный!

Рис надо готовить так, чтобы не превратился в кашу, не слипался бы комком, но в то же время проварился в достаточной степени и не хрустел на зубах, чтобы каждая рисинка отделялась от другой. В идеале. Сначала как следует промойте рис в холодной воде. Это позволит очистить его от мелкой пыли, которая образует при варке ненужную клейкую прослойку. Насыпав промытый рис в кастрюлю, налейте холодной воды столько, чтобы над рисом был слой в толщину одного-двух пальцев. Огонь ставьте на максимум, как только закипит, убирайте до минимума и дайте воде выпариться — не накрывая кастрюлю крышкой! Тогда рис получается именно таким, каким надо: не слипшимся комком или разваристой кашей, а рассыпчатым, рисинка к рисинке. *Внимание — рис не солить!*

Между тем уже и капуста готова. Посмотрите: она приобрела аппетитный золотистый цвет. Кто любит поподжаристее — пожалуйста. Кто любит посочнее, снимайте с огня раньше. Хотите плотнее поесть — добавьте что-нибудь мясное. Подойдут мелкие кусочки отварного мяса, курицы, нарезанная кубиками колбаса, сосиски или сардельки. Перемешайте.

И вот вы ставите на стол тарелку, в нее риску поскорее, уже сварившегося, с парком, и сверху — обжаренной капусты, перемешиваете всё, и приятного аппетита! Если в окрестностях окажется вдруг соевый соус, то несколько капель добавят аромата и заменят соль. В предыдущей главке я писал, что в Китае не принято соединять соевый соус и рис. И то, и другое — *ян*. Они дают жар телу. Ну, так и мы с вами сейчас

не в Китае, а в России, здесь холодно, прогреться лишний разок не помешает. Словом, приглашайте гостей на китайское блюдо. Успех гарантирован.

Хорошо бы, конечно, для верности, чтобы гости пришли голодные.

Любите ли вы тухлые яйца? Как люблю их я?..

— Кто это сказал?! Кто придумал! — Не успел я начать эту главку, усевшись за стол в открытом дворике ресторана в любимом пекинском парке Житань и потирая руки в предвкушении заказанных «тухлых яиц» — *сун-хуа-дань* / *songhuadan*, как на меня вихрем налетел, размахивая длинными рукавами халата, Отшельник Сун.

Вид Мудреца был ужасен.

«Глаза его расширились и стали больше котлов для варки пищи, волосы вздыбились, словно черный мертвый лес, из разверстого рта вырывались багровые языки пламени», — примерно так обычно описываются в китайских сказках разгневанные герои.

Мудрец Сун вполне соответствовал образу. Былинный облик немного заземляли часы «Seiko» на смуглом запястье, подарок автора, кстати. Крик Суна разбудил Сеню, который задремал за столом, утомленный ночной отправкой самолета с электроникой в Новосибирск.

— Кто? Кто это сказал?

Автор потупился, вода палочками по скатерти.

— Кто придумал дать это название в русском языке — «тухлые яйца»? Ай-я! Как только язык поворачивается сказать такое? — Отшельник кипел. Тем временем официант поставил на стол тарелку с яичными дольками, тугой белок был прозрачно-черным, с фиолетовым оттенком, а желток — темно-коричневым.

Старина Сун взял тарелку:

— Посмотрите — это же красота! Главное же: *сун-хуа-дань* переводится как «яйца в цветах сосны», а никакие не тухлые! Если быть точным, это консервированные в извести яйца, можно сказать, стодневные! — Он ловко подхватил палочками скользкую дольку. — А сколько искусства и опыта вложено в способ их приготовления!..

Тут я перестал слушать Суна и взялся за яйца, в смысле — принялся есть *сун-хуа-дань*. А едят их обычно с соевым соусом, присыпав мелко накрошенным имбирем и сдобрив толикой чеснока. Не торопитесь поскорее прожевать и проглотить! Размажьте кусочек по нёбу и посмакуйте. Впрочем, это кушанье не для избранных гурманов, как можно подумать сгоряча, а рядовая холодная закуска. Можно даже

уточнить: любимая народная закуска к 56-градусному гаоляновому «Эрготоу».

— О! «Эрготоу»! — закричал Сеня, угадав направление мысли и моментально проснувшись. — А не рано?

Элементарный способ приготовления консервированных яиц сун-хуа-дань в домашних условиях

Выследите утку и отнимите у нее яйцо. Некоторые, с активной жизненной позицией, предпочитают яйца диких уток, например, уток-мандаринок (не путать с рыбкой-мандаринкой), хотя дикие значительно мельче и поймать их труднее. Они увертливые. Имейте в виду, что, по поверьям, сохранившимся в Китае с древности, примерно с династии Хань, дикой считается утка, отошедшая более чем на 56 сажень от дома хозяина, если начинать отсчет от ворот. Поймав утку и отняв у нее яйцо, бегите прочь, пока на помощь ей не подоспели другие утки. (Дабы яйцо не разбилось, некоторые кладут его в рот, освободив достаточно пространства и прижав языком к нёбу; ни в коем случае не стискивайте зубы! Избегайте ухабов.) Так повторите 50–60 раз, чтобы набрать необходимый для консервирования минимум и не тратить зря другие исходные материалы. Выбрав укромное место в прохладной тени, сложите пока яйца в кучку и займитесь поиском необходимого сырья для консервирующей массы.

Состав для консервирования готовится донельзя просто. Сожгите ветки тутового дерева (можно стволы). Приветствуется, если вы, как рачительная/ый хозяйка/хозяин, еще и разводите червячков-шелкопрядов; они, как известно, питаются туловыми листьями, таким образом, у вас получается практически безотходное производство: шелк, получаемый от шелкопряда, можно носить на собственном теле, а личинками шелкопряда, очень калорийными, можно это тело питать. Но вернемся к нашим яйцам. Никто их не умыкнул? Успокоившись, продолжим. Впридачу к туловым веткам сожгите сухие гороховые стебли. Образовавшаяся зола лучше всего годится для консервирования утиных яиц. Достаньте из сарая сырую известь, соль и соду. Надавите сок из чайных листьев. Вы лучше меня знаете, как это сделать, ничего хитрого.

Все смешайте. Обмажьте полученной массой чисто вымытые яйца, слой должен иметь толщину 20–30 миллиметров. Да, чуть не забыл. До этого сходите на поле, где обмолачивали рис, и наберите мешок рисовой шелухи. Обваляйте в ней обмазанные смесью яйца, уложите в глиняный или фарфоровый чан, накройте крышкой. Поставьте рядом

любимую скамеечку или табуретку небольшого размера, лучше из красного или железного дерева, так как они тяжелые и устойчивые, усаживайтесь и ждите.

Примерно через три месяца (для любителей точных цифр — через 80–100 дней) яйца готовы, их можно употреблять в пищу, то есть кушать. Причем если не уподобляться суетливой мышке, не бегать с болтающимся в разные стороны хвостом вокруг яйца и не разбивать его, делая потом круглые глаза, оно может храниться два года (для любителей точных цифр — 730 суток, если год не високосный), в течение которых *сун-хуа-дань* можно есть, не беспокоясь о последствиях для тела и окружающей его среды.

Секрет вкусного вкуса, или Добавка E621

С 70-х годов прошлого века в китайскую кухню широко вошла пищевая добавка, усиливающая вкус — глутамат натрия (она же моносодиум глутамат, она же солевой натрий, она же глутаминат). По-китайски — «вкусовая эссенция», *вэй-цзин* / *wei jing*. В виде кристаллического порошка белого цвета она продается во всех продуктовых магазинах Китая. В России известна как пищевая добавка с кодом E621.

Энтузиасты китайской кухни пишут на форумах, что это вещество якобы испокон веков служило поварам Поднебесной. Возможно и так, но науке это неизвестно. Зато историкам кулинарии ведомо, что глутамат натрия был выделен японским ученым в начале прошлого века из морских водорослей, а китайским ученым — из пшеницы в 20-х годах того же века. Это вещество — аминокислота, из которой строится белок. Она повышает чувствительность рецепторов и тем самым обостряет вкус. Добавляется в готовые блюда, салаты, пельмени, супы, в общем, куда угодно.

Как нам относиться к этой добавке? Глубоко уважаемый мною Андрей Сергеевич Кончаловский, когда мы ужинали в пекинском ресторане, специально попросил, чтобы повара ее не использовали. Вредно! Не верить ему, а тем более сидевшей рядом его очаровательной супруге Юле Высоцкой, славной кулинарными изысками, было просто невозможно. Распоряжение об исключении добавки отдали. Заведение пользовалось известностью, интерьер и меню были по-восточному утонченными, рестораном управляла почтенная гонконгская компания. Но, как часто бывает в Китае, здесь могли вежливо выслушать клиента и сделать по-своему — так, как поварам кажется лучше. Во всяком случае, проверить было затруднительно. Не побежишь же на кухню — стоять у шефа над душой.

В то же время глубоко уважаемая мною строгая и мудрая Евдокия Ивановна Молчанова, лучший преподаватель китайского языка за все время существования Института стран Азии и Африки при МГУ, не раз просила привозить ей из Китая этот самый *вэй-цзин*. И я привозил. И вот как быть, если я равно уважаю и мнение режиссера, и мнение педагога? Есть или не есть блюда с усилителем вкуса?

Ответ могу дать такой: тем, кто следит за диетой, лучше не лопать эту добавку. Вне Китая сделать это легко. В Китае сложно. Она проникла во все звенья общепита. Например, в аэропорту города Цзинхун в провинции Юньнань, на юге Китая, я обнаружил ее на столе рядом с перцем!

Лучше обходиться без нее. Соль она и есть соль. Кроме того, глутаминат не просто придает вкус. Влияя на нервные окончания, он делает нервную систему более восприимчивой, чувствительной. Маленьким детям с легко возбудимой психикой такая добавка прямо противопоказана.

Если же вы молоды и здоровы, или же немолоды и нездоровы, но для вас главное, чтобы было вкусно, то не бойтесь. Только меру надо знать, конечно, и добавлять стоит совсем немного.

Инь и ян в китайской кухне

По китайским традициям, есть надо, исходя из принципов даосской натурфилософии, поддерживая баланс между *инь* и *ян* в организме. Избыток *инь* (холода) или *ян* (жара) ослабляют защиту. Поэтому летом надо избегать пищи, «вызывающей огонь», *шан хо* / *shang huo*, к примеру, не есть острые, перченые блюда, креветки. Напротив, полезны в это время фрукты и овощи. Для охлаждения китайцы вкушают хрупкие и нежные грибы «серебряные ушки», *инь-эр* / *yin'er*, готовят из них холодные супчики.

— Запомни, Сеня, — сказал Мудрец Сун, — в жару ни в коем случае нельзя есть баранину. Она поднимает жар тела.

— А что можно? — спросил Сеня, как раз изнывавший от пекла, но не внутреннего, а внешнего: всю палило полуденное пекинское солнце.

Он лежал пластом на мраморной плите в тихом уголке огромного парка Храм Неба. Эта плита, по словам местных тетушек, которые занимаются в парке лечебной гимнастикой, включающей ходьбу задом наперед и громкие хлопки в ладоши, лечила от всех недугов, в том числе регулировала репродуктивную систему (восполняла силу *ян* мужчин и соответственно *инь* — женщин).

— Можно есть горькую тыкву, арбуз и огурцы, — ответил Мудрец Сун и, жалея, махнул на Сеню сандаловым веером. — И воды побольше. Вот когда я служил в частях строительной бригады Народно-освободительной армии Китая в степях Внутренней Монголии, мы забирались в обед в ручей и...

— Погоди, так ты и в армии служил? — перебил Сеня...

Что еще полезно есть летом в жару, согласно даосской традиции, породившей понятия *инь* и *ян*? Семена и корни лотоса, конечно же. Они охлаждают, «убирают огонь», *цзюй хо / qi huo*. Еще вам будет показана упомянутая Отшельником Суном горькая тыква *ку-гуа / kuguа*, она же тыква диковинная, она же диковинная тыква, она же момордика харантская (какое славное название, правда?), она же, со слов англоговорящих, бальзамическая груша. Ее порекомендует вам любой опытный китаист с гурмано-садистскими наклонностями и будет с наслаждением наблюдать, как вы морщитесь, стараясь поскорее проглотить ломтики и в самом деле горькой как лекарство, жесткой зеленой плоти. Для пущей убедительности вам нашепчут, что *ку-гуа* очищает от токсинов печень и кровь, а также спасает от прыщиков.

А салат?

Одна из особенностей китайской кухни — в ней почти нет привычных нам салатов из свежих овощей. Нет никаких мелко (крупно) порубленных огурцов или же помидоров, не говоря уже о петрушке и других травах. Исключение представляют так называемые «битые огурцы» с чесноком, традиционная закуска. Разные травы, равно как и овощи, подаются на стол преимущественно в обработанном виде, обжаренные, отваренные, приготовленные на пару и так далее. Объяснить это довольно просто: в Китае самый надежный способ обеззараживания — тепловая обработка. Учитывая жаркий климат, частую нехватку чистой воды, данная процедура необходима, чтобы обезопасить себя от инфекций, вредных микробов и прочей дряни. С этим утверждением полностью согласна, например, Наталия Викторовна Куприянова, классный московский врач с большим практическим опытом борьбы с разного рода инфекционными заболеваниями.

— Да ну, понаписал фигню какую-то! — Сеня налил Мудрецу Суну еще пива. В ресторанчике возле Храма Неба было прохладно, хвала кондиционерам. — Нет, я не про Наталью Викторовну, она молодец, я ее тоже знаю. Я про салаты! Салатов у него в Китае нет!? А это что — не салат? — Он ткнул палочками в тарелку с ломтиками огурцов

и зеленого перца, присыпанными кинзой и сдобренными растительным маслом. — *Лао-ху цай* для него не салат! А что это тогда?

Действительно, Сеня поймал меня на слове. В Пекине одной из самых популярных закусок служит «тигровый салат», *лао-ху цай / laohu cai*. Он продирает до слез, если повар не пожалеет острого зеленого перца и добавит еще каплю-другую злого перечного маслица.

Но помидоров-то там все равно нет! Так что этот пример только подтверждает правило!..

— Не спорь, Сеня, пусть наш друг пишет что хочет, — задумчиво сказал Старина Сун, неторопливо закусывая. — Это его опыт. Не в том дело, прав он или нет. А в том, что если что-то как следует поискать, то всегда найдешь. Так у нас говорят. Но еще говорят: то, что найдешь, может тебе не понравиться. Но ведь ты сам этого хотел...

Помидоры с сахаром: очень китайское блюдо

Попав первый раз в Китай, я все воспринимал восторженно. Даже на самые странные, непривычные вещи смотрел как на само собой разумеющиеся. Лишь одно, если говорить о кухне, смутило всеобъемлющую ясность осознания, а именно: помидоры с сахаром. Куски помидора, посыпанные сахаром, ставили на стол в числе других блюд, сначала я отведал их в ресторане, потом в гостях у знакомых.

Оказывается, помидоры с сахаром — китайское лакомство.

Почему с сахаром? Потому что, считают наши китайские друзья-медики, это сочетание помогает справиться с «жаром» организма. И на стол их ставят летом, когда надо охлаждаться.

Признаюсь: до сих пор не привык.

А вот к помидорчикам черри, которые в Китае вполне себе считаются фруктом, привык. Даже держу иногда на столе рядом с яблоками и грушами какими-нибудь. Но без сахара!

Батат, еда маленького партизана

Вот перед чем нельзя устоять голодному человеку в Китае, так это перед печеным бататом. Его аромат по своей притягательной силе можно сравнить разве что с ароматом сочного шашлыка. На пекинских улицах, да и на других улицах в других городах летом, после сбора урожая, появляются поставленные на по́пá железные бочки на колесах, на донце которых рядком выложены горячие бататы. Их, собственно, в этих бочках и пекут.

Батат, сладкий картофель, *гань-шу* / *ganshu*, похож на картошку с красноватой кожицей, он покрупнее и этакой вытянутой «бананистой» формы. Мякоть порассыпчатее и посахаристее, желтовато-оранжевая. Лежат такие печеные валики в коричневой запекшейся кожице на бочке — и источают аромат. И какой! Вкус печеного батата сводит с ума.

А я, когда ем бататы, всегда вспоминаю детство. Не всё детство, понятное дело, проносится перед глазами, а картинки из китайской книжки. В пору дружбы с великим восточным соседом в Советском Союзе издавали много китайских книг, преимущественно для детей. Так вот, та моя любимая книжка была про маленького партизана, который помогал взрослым бороться с японскими захватчиками. Текста было мало. Рисунок на всю страницу, под ним две строчки текста.

Японцы на картинках рисовались противные, со злобными улыбочками, с крысиными усами и редкими выпяченными зубами, в странных круглых кепках, а китайские партизаны были мужественные парни в грубо скроенных холщовых рубашках нараспашку, с маузерами в деревянной кобуре (мечта любого мальчишки!). Они прятались в горных лесах и нападали на японцев. А юный партизан пробирался тайными тропами на разведку, добывал сведения да и сам постреливал из маузера в «японских чертей». В промежутках между подвигами юный герой ел бататы и угощал других, к примеру, раненых. Хорошая книжка. С тех пор я бататы зауважал и полюбил, заочно.

Ну, что про них еще сказать? Бататы они и есть бататы. Одним запахом сыт будешь. А сколько в них углеводов! Причем сложных, организму необходимых! Незаменимая пища для тех, кому надо перекусить на бегу — и подешевле. Кроме того, считают ученые, сладкий картофель повышает иммунитет.

А калории? А вес? Про это лучше подумаем завтра.

Харбинская колбаса — лучший подарок (себе)

Это отдельная песня. Можно сказать, гордость Харбина. В других городах Китая такой нет. Прилавки магазинов просто завалены ею. Колбасный рай. Спасибо русскому деловому человеку Ивану Чурину, который сто лет назад начал ее делать в Харбине! Если в самом городе вам каким-то невероятным образом удалось избежать соблазна купить полезную для настроения, но чересчур калорийную колбасу, то в аэропорту, особенно если рейс задерживается (в Харбине это обычное дело), устоять уже нельзя. Ноги сами несут тебя к прилавку, тычешь пальцем в кольцо колбасы, покупаешь, отрываешь кусок, впиваешься в него и наслаждаешься! Это даже хорошо, думаешь, что рейс задержали!

Какую же колбасу предлагают харбинские магазины? Начнем с той, которой в Китае вообще не было. Это вареная колбаса типа нашей «Докторской». Конечно, не настоящая, вкус вполне себе средний, вроде «завтрака туриста», зато можно нарезать и положить на хлебешек побутербродному (вот она, тоска по России!). И название у неё тоже подходящее: *Мо-сы-кэ / Mosike* — «Московская».

Вполне съедобна сырокопченая колбаса, говядина плюс свинина, иногда с добавлением сыра. Классом повыше идет тоненькая «Охотничья колбаска». Неплоха и полукопченая говяжья в ярко-красной шкурке. Ну да, жирная, а что поделаешь?

Но самой вкусной, по мнению некоторых знатоков (то есть меня), считается вяленая колбаска «Высушенная ветром», «Фэн-гань» / «*Feng-gan*», тонкая, твердая, продающаяся связками, вроде сосисок. Она дороже других, на китайский манер немного сладковатая, ее даже можно подавать на десерт. А также на полдник, завтрак и ужин.

Вот пока пишу, слюнки так и текут, надо скорее заканчивать и бежать домой ужинать... Кстати, по дороге можно заглянуть в магазинчик «Харбинская колбаса — из первых рук» — в Пекине открылись фирменные, сетевые. Правда, сами харбинцы считают, что настоящая колбаса продается только у них дома.

Наступление перца на Пекин и Шанхай

В начале третьего тысячелетия развернулось наступление перца на большие города Китая — Шанхай, Пекин и дальше на север, охватывая провинции Цзилинь, Хэйлунцзян и другие. Конечно, раньше в этих местах тоже ели блюда с перцем, зеленым и красным. Но — не таким острым. Теперь же во многих ресторанах жгучий красный перец стал очень популярным блюдом. Все вдруг полюбили острое.

Почему? Понятно, отчего перец издавна входит в рацион на юге страны, например, в провинциях Хунань и Сычуань. Там высокая влажность, острый перец заставляет потеть и способствует теплообмену. Любители острой сычуаньской лапши *дань-дань мянь / dandan mian* сгребают ее палочками в рот с хлюпом и свистом с бешеной скоростью. Наслаждение!

— Что? В Сычуани острая еда? Не смей меня! — сказал наш приятель Оуэн, уроженец Хунани, когда речь зашла о перце. Мы с женой и нашим другом Ма Ка-луном сидели у него в гостях за самоваром *хо-го*, беседовали с ним, с его женой и сыном, пили текилу. Говорили о китайской философии, о «Книге перемен», каббале и еде. Как-то все это было связано. — У них же там легкий перчик — цветочный!

Да, он вяжет, от него немеет язык, но это не настоящий перец. Настоящий перец — хунаньский! Жгучий, как огонь! У нас как едят? Мужики сидят голые до пояса, через шею полотенце. Едят и утираются. Все мокрые, а когда капельки пота усеяли весь нос, оба крыла — значит, перец хорош, годится!

С детства дети Сычуани и Хунани привыкают к остроте. Рис не идет в рот, если не присыпан колечками или порошком перца. Про взрослых и говорить нечего.

Южане — с ними все понятно. Но почему вальяжный Пекин подсел на жгучий перец, почему под его натиском пал гордый Шанхай, привыкший к сладковатой еде? Объяснение сами китайцы дают такое: во-первых, острая еда прогоняет стресс. Жизнь пошла слишком суетная, надо снимать напряжение. Во рту вспыхивает пожар — мигом сгорают заботы. В какой-то мере перец заменяет алкоголь. Пьянит без вина. Клины стресса выбивают стручком перца. Во-вторых, всегда хочется чего-то новенького. Ощущения должны идти по нарастающей, усиливаться. Когда многое испробовано, перец выступает вперед.

Вот только что происходит с желудком, если ты без многовековой, из поколения в поколение, тренировки? Это большой вопрос. Ответ на него может дать только посещение гастроэнтеролога.

Что объединяет лебедя и осла?

В Китае считается, что самое вкусное млекопитающее — это осел, а самая вкусная птица — лебедь. «Тянь-шан э-жоу, ди-шан люй-жоу» — «На небе лебедятина, на земле — ослиatina».

Ослиатину я пробовал в одном из блюд хунаньской кухни. Если честно, не распробовал, уж очень острое было. Лебедятинкой не разжился, но спросил у знакомого, почему она считается вкусной. Ответ был такой: «Гуси-лебеди много летают, двигаются, мясо плотное и вкусное». Как видим, занятия воздухоплаванием полезны, но создают предпосылки быть подстреленным...

Я еще спросил у него: «Почему китайцы едят всё?» И получил ответ: «Ну, надо всё попробовать. Любопытно же!»

«А что это такое красненькое на палочке?»

— А что это такое кругленькое, красненькое на палочке? — спросил меня... э-э-э. Да никто не спросил. Но все равно отвечу.

Ближе к осени, как похолодает, в Китае начинают продавать палочки с нанизанными на них красными яблочками в карамели. Но это

не яблочки. И даже не китайские райские яблочки, которые так и выглядят — маленькие, круглые, красные.

Это — боярышник, *шань чжа* / *shan zha*. Ну, конечно, это китайский боярышник, крупнее нашего российского, который я обрывал и во дворе дома на Ухтомской улице в Москве, и вокруг линейки пионерлагеря «Имени Аркадия Гайдара» в дремучих лесах по Ярославскому шоссе в 60-ти километрах от Москвы. (Примечание для молодежи: «линейка» — это место, где пионеры выстраивались стройными рядами по утрам для получения заряда бодрости и напутствий, ну, вроде как ежеутренний парад, а по-армейски — развод.)

Такие карамельные боярышниковые шашлыки продаются до весны. Почему до весны? Потому что потом становится слишком жарко. Это продукт для холодного времени года. Кроме боярышника, на палочки нанизывают клубнику, виноград, грецкие орехи, даже куски киви или дыни. Называется это карамельное богатство *бин-тан ху-лу* / *bingtang hulu*.

Про дракона и курицу, а также про недовложение бамбука в московском ресторане

— Одного художника спросили, что ему легче рисовать, дракона или курицу? — Мудрец Сун обмакнул кисть в черную как смоль тушь и вывел иероглиф «фу» — «счастье», потом повторил его в другом, «небрежном» стиле. Присмотрелся. Снова взялся за кисть. Отшельник готовил новогодний подарок своей подружке, продавщице из отдела кашемира магазина «Дорогой друг» (Guiyou), наследнице благородной и некогда богатой семьи, потерявшей все состояние после революции.

— Курицу, конечно, — ответил Сеня, следя за кистью, бегущей по красной рисовой бумаге.

— Нет. Художник сказал: «Конечно, дракона. Его никто не видел, рисуй себе, как на душу положишь. Вот петуха изобразить непросто, он всем знаком, даже ребенок может тебя поправить».

— Кстати, про змей. — Мудрец Сун положил кисть и стукнул по клавише вызова меню своего планшетника, который пристроил на сандаловом пристенном столике в стиле эпохи Мин. То есть в строгом таком, лаконичном стиле. Старина Сун начал учить русский и тренировался на чтении газет. Самом простом чтении. — Вот, смотри, хорошая заметка из вашей московской газеты. Я думаю, она говорит о дружбе народов. Послушай: «В Химкинском районе Московской области жители китайского города Сычжоу» — это они неправильно пишут, надо —

Сучжоу, древняя столица... так, дальше — «...покусала змея, заспиртованная в бутылке с рисовой водкой. После того, как китаец открыл бутылку, змея вылезла наружу и укусила его в шею. Несмотря на то, что яд в рану не попал, пострадавший обратился в больницу. Специалисты предполагают, что змея выжила в водке благодаря тому, что пробка пропускала воздух». Меня радует, — продолжил Мудрец, — что, во-первых, этот человек выжил благодаря российским врачам, спасибо им, а во-вторых, что в России есть такие специалисты, которые знают все про рисовую водку, про китайские пробки и про змей.

— А меня радует дружба между народами, — сказал Сеня. — И что жизнь другая пошла. Вот у меня братан живет на Красной Пресне, возле зоопарка. Открылся у них тайваньский ресторан. На заре перестройки. И они туда пошли всей семьей, попробовать. Понравилось. А потом в газете прочитали заметку. Там говорилось примерно так: «Проведена проверка столовых и пунктов общественного питания в Краснопресненском районе столицы. Выявлены недостатки в работе. В частности, в тайваньском ресторане обнаружены недовложения в блюда бамбука и морских огурцов». Брату очень эта заметка понравилась. Ведь раньше что недовкладывали, при развитии социализме? Ну, мясо там, масло, картошку. Сахар. Чего не хватало в магазинах, то и недовкладывали. Много чего. А теперь бамбук. Трепанги! Это ли не пример новой жизни? Новых потребностей? А также дружбы между Россией и Китаем? — Сеня оглянулся.

— А то! — ответил Мудрец Сун и захлопнул планшет. (В нем он набирает тексты переводов стихов Сунской эпохи на русский язык, если — и когда — не читает желтую бульварную прессу, утверждая при этом, что ощущает таким образом дыхание жизни, в особенности — ее самых животворных, нижних слоев.) Помедлив, Старина Сун направился на кухню и принес серебряный кувшинчик с подогретым шаосинским вином.

Славно пить желтое рисовое вино апрельским вечером в Пекине, слушать трескотню сорок и смотреть на воздушные змеи над Алтарем солнца — обнесенной красными стенами круглой площадкой с квадратным постаментом в центре. Там приносились жертвы, с него император обращался к Солнцу за милостью и обильным урожаем.



Попьем чайку? Разные сорта

Какой же Китай без чая? Прежде всего несколько слов о том, чем он полезен. Чайные листики содержат флавоноиды, то есть вещества, которые укрепляют стенки кровеносных сосудов, повышают их прочность, а еще улучшают кровообращение и снижают уровень холестерина, активизируют окислительные процессы. Флавоноиды (катехины) являются антиоксидантом, то есть препятствуют старению клеток, очищают их от загрязнения, оказывают благотворное воздействие на сердце, печень, органы пищеварения. Уф! Пожалуй, этого достаточно, чтобы предпочесть чай всем другим напиткам.

Разновидностей китайского чая великое множество. В Поднебесной предпочитают пить зеленый чай, *люй-ча / lücha*, в почете и цветочные, *хуа-ча / huacha* — из лепестков роз или хризантем. Распространены смешанные — зеленый с добавкой цветов магнолии или иных, из которых у нас наиболее известен жасминовый — *мо-ли хуа-ча / moli huacha*.

Хороши такие сорта жасминового, как *юй-де / yudie* — «нефритовый мотылек» — из провинции Фуцзянь, а также *сюэ-лун / xuelong* — «снежный дракон» — из провинции Юньнань.

Меньше в ходу те разновидности, которые мы относим к «черному», по-китайски это — красный чай, *хун-ча / hongcha*. Его китайские собратья, что подешевле, в самом деле имеют чуть красноватый, скорее даже рыжеватый, оттенок.

Промежуточную позицию между зеленым и черным занимает «бирюзовый» чай сорта *улун / wulong*, весьма и весьма популярный.

Открою вам большущий секрет: ни один чай изначально не является черным или белым, желтым или красным. Все они первородно зеленые, ведь почки или листья только-только сорвали с верхушки куста. Цвет и неповторимый аромат каждый сорт приобретает после обработки, которая включает подвяливание, придание формы, ферментацию и сушку.

Чайники имеют разную форму, в зависимости от сорта. Это могут быть прямые плоские листики («колодец дракона»), тонкие жгутики

(«прекрасные золотые бровки»), или свернутые в комочки шарики (улунский «Те Гуаньинь» из Аньси). С какими-то обращаются предельно осторожно, чтобы не повредить листики, это прежде всего зеленые чаи, с какими-то не миндальничают, взять хотя бы «пуэр», который спрессовывают в твердые круглые лепешки или «кирпичи».

Так же и с хранением: зеленые чаи хранят в холодильниках в вакуумной упаковке. Таким образом они могут храниться долгое время. Но если открыли — надо пить, потому что чай может пересохнуть и потерять вкус.

Ферментация — окисление, «дозревание» чая в ходе тепловой и иной обработки. Она составляет самый большой секрет мастеров чая: может включать и обработку паром, и подогрев и сушку листьев в печах, и прокаливание листьев, и включение добавок (различных цветов, а также ароматизаторов — так делают, к примеру, «молочный»), и даже «компостирование» (пуэр), чтобы на выходе получился чай именно того вкуса, который задуман.

Принято считать, что все сорта произошли от одного-единственного растения, *Camellia sinensis*. Есть много его подвигов, стараниями чаеводов появляются новые и новые.

Чай принято подразделять на зеленый, «голубой», или «бирюзовый» (улун), черный, желтый, белый и красный.

Пуэр

Сначала хочу рассказать о ставшем у нас в последнее время популярным сорте *пуэр / рuer*, получившем имя в честь своей родины, местности в провинции Юньнань. Этот черный чай относится к постферментированным сортам, которым нужно вызреть, и чем дольше, тем лучше. Растет на деревьях, возрастом аж до 3 тысяч лет!

Листья срывают, когда на них высохнет утренняя роса, это самая лучшая пора сбора чаев такого сорта. Затем они должны в течение 14–17 часов вянуть, сначала на солнце, потом в помещении. Время зависит от температуры и влажности. После этого листья оставляют «дозревать», время от времени перемешивая для доступа воздуха, — поступающий кислород обеспечивает ферментацию. Затем их прогревают, прессуют. Считается, что лучшего вкуса пуэр достигает через четыре-пять месяцев. Возможно, это просто легенда, поскольку именно столько месяцев пуэр в старину везли конными обозами из южной провинции Юньнань в Пекин для императорского стола.

Такой пуэр называют «свежим» — *шэн-пу / shengpu*. Его листья зеленовато-желтые. Со временем они темнеют, чай набирает вкус и силу. Заваренный шэн-пу имеет янтарный цвет, должен быть прозрачным. Хорошо тонизирует.

Выдержанный как доброе вино, пуэр хорошего качества напоминает тонкие еловые иголки темно-бурого цвета, с едва заметным красноватым оттенком, этакой ржавчинкой. Он известен лечебными свойствами, к примеру, понижает давление, способствует пищеварению, оказывает слабительное воздействие. В Китае из-за целебных свойств и мягкости для желудка его называют «дедушкин чай». Он полезен для очищения организма и восстановления сил, если кто-то перебрал во время застолья.

Вторая разновидность пуэра называется «зрелый» — *шу-пу* / *shu pu*. Он назван так потому, что созревает в короткий срок, и помогает в этом метод «компостирования», широко применяемый с 1973 года. Исходное сырье — листья часто не лучшего качества — сваливают в кучи, накрывают, время от времени поливают водой. Чай преет, к процессу подключаются грибки и микроорганизмы, ферментация проходит чрезвычайно быстро. Цвет продукта на выходе — темно-красный, черный. С годами светлеет, приобретает белесоватый оттенок. Если «зрелый» пуэр имеет черный цвет — значит, молодой, ему год или два. Серым и дорогим он становится через пятнадцать-двадцать лет. Китайцы называют его вкус «прелым».

Этот вид пуэра — на любителя. У низкокачественного шу-пу вкус слишком терпкий, «деревянный», кажется, что листья смешаны с перемолотыми веточками, а заваренный, по цвету он напоминает соевый соус.

Как заваривать? Конечно, самым крутым кипятком. При этом надо слить первую заварку. Китайские специалисты считают, что если заваривать пуэр недостаточно горячей водой, вместо пользы он может принести вред, поскольку «не разбужены полезные вещества».

Пуэр продается не только рассыпным, но и в виде прессованных «кирпичей» или круглых лепешек, обернутых в плотную бумагу. Названия бывают своеобразными, как вам, к примеру, «Старый товарищ», *Лао тунчжи* / *Lao tongzhi*? Знаете, где встречается лепешечный пуэр? На блошиных рынках, в магазинчиках антиквариата. Круги пуэра, похожие на головки подсолнуха, лежат среди бронзовых треножников, портретов и фотографий Мао Цзэдуна и императрицы Цы-си, фарфоровых безделушек, нефритовых печатей, тибетских картин на шелке и прочего драгоценного хлама. И по праву, ведь пуэр, которому несколько десятков лет, — уже антиквариат.

Только не стоит обольщаться вкусом антик-пуэра, особенно если речь идет о «зрелом». Как вино становится укусом, так и пуэр перезревает и превращается с годами в безвкусную массу. Его предел — 50 лет.

Зеленый

Противоположность «глубоко ферментированному» пуэру составляет зеленый чай. Его листочки обрабатывают в минимальной степени, сохраняя полезные свойства и вещества, те же катехины-антиоксиданты. Чай подвяливают и сушат при высокой температуре, «запирая» все энзимы в листиках.

Если спросите про самый известный, то, конечно, это «колодец дракона», лунцзин / *longjing*, который выращивают в окрестностях города Ханчжоу, у озера Сиху. Ароматнее всего свежий, самый ранний лунцзин сбора конца марта-начала апреля, до праздника Поминовения усопших. Его листочки — с едва заметными бледными волосками. Когда завариваете, на поверхности можете заметить едва различимые блестки, это и есть волоски. Они говорят о качестве чая, о том, что это самые молодые, первые в сезоне листики, которые к тому же хранились бережно, без «утруски» и слипания.

Лунцзинский чай при покупке, оценивая, пересыпают на ладони, плоские листики должны быть ровного зеленоватого цвета и гладкими, легко скользящими, цельными: если в порции чая окажется много обломанных листиков, кусочков или чайной пыли, то его качество считается невысоким. Как и другие сорта зеленого или улунского чая, лунцзин хранят в герметичной упаковке в холодильниках.

Есть немало других популярных сортов зеленого, в том числе «дымчато-зеленый», у-люй / *wulu*, или «светлые бровки», мин-мэй / *mingmei*, или «изумрудно-зеленый (чай) с вершины горы», дин-фэн би-люй / *dingfeng bilu*.

Белый

Он родом из провинции Фуцзянь. С белым, бай-ча / *bai cha*, всегда возникает небольшая путаница. Существуют сорта зеленого, в названиях которых есть слово «белый», но они от этого белыми не становятся.

Цвет листиков этого сорта очень светлый, белесоватый, хотя бывает, в зависимости от вида, и темно-зеленый («белый пион»). Настоящий белый отличается от зеленого одним: он совсем не ферментированный или же едва ферментированный. Его вялят на солнце и, как правило, не подвергают никакой тепловой обработке. Листики не трогают, не мнут и не скручивают, не плющат, оставляют такими, какие есть. Существует несколько основных сортов: «серебряные иголки», бай-хао инь-чжэнь / *baihao yinzhen*, легко отличить от других, потому что название полностью отражает форму, «белый пион» — бай му-дань / *bai mudan*, «бровки-подарок» — гун-мао / *gongmao* и «бровки-долголетие», шоу-мао / *shoumao*. Один из самых популярных —

«серебряные иголки, белые ворсинки», *инь-чжэнь бай-мао / yinzhen baimao*. Нежные, первые листочки его почек в самом деле имеют серебристый оттенок.

При заваривании белого вода приобретает оттенки от нежно-желтого до «апельсинового». Считается, что он полезен именно потому, что подвергся меньшей по сравнению с собратьями обработке.

Улун

Особое место — между черным и зеленым — занимает знаменитый сорт «черный дракон», *улун / wulong*. Это полуферментированный чай, сочетающий свежесть зеленого и насыщенность черного. Его легко отличить по внешнему виду: листики крупные, скручены либо завернуты в маленькие узлы, эдакие улиточки с хвостиком. Знатоки называют его «бирюзовым» или «голубым». Улун делают из более крупных и созревших листьев, которые приобретают сочный темно-зеленый цвет.

Его родина — горы Уишань в провинции Фуцзянь на юго-востоке Китая. В этих горах, средняя высота которых примерно 600–700 метров, изобилующих реками и горными ключами, сложились погодные условия, идеальные для выращивания: ровная температура (среднегодовая — 18–20 градусов), высокая влажность, примерно 80 процентов, отсутствие ветра, постоянные туманы, которые защищают чайные кусты от солнечных лучей.

Процесс производства весьма длительный и трудоемкий, листья проходят несколько стадий обработки: вяление, просушку, прессование, прокаливание. Улунский чай хвалят за то, что он расщепляет жиры и способствует похудению. Наиболее известен сорт с названием «Железная Гуаньинь», *Те Гуаньинь / Tie Guanyin* (Гуаньинь — буддийская богиня милосердия, Авалокитешвара). Он славится тонким вкусом и ароматом. Как раз его листики и свертывают в «узелки».

Имейте только в виду, что из всех сортов улунский чай, пожалуй, самый крепкий («Это уж сколько насыплешь!» — заметил Мудрец Сун). Не пейте его натощак или перед сном, иначе испортите желудок или не заснете до рассвета. Тонизирующих веществ в нем больше, чем в кофе. Зато если хотите взбодриться, чтобы «встало», как выражаются в артистических и близких к ним кругах, лучше улун вам не найти.

Прожив в Китае больше десяти лет, я познакомился с разнообразностью улунского чая, который стал для меня одним из любимых. Его аромат я назвал бы медовым. Раз отведав, запоминаешь на всю жизнь. Это «алый халат», *да-хун-пао / dahongpao*. Родина — те же горы Уишань. По легенде, в далекую Сунскую эпоху ученый-студент, который отправ-

лялся на императорские экзамены, по дороге через горы заболел, его вылечил чаем монах одного из буддийских храмов. Студент успешно сдал экзамены, стал важным чиновником и приехал в те места, чтобы отблагодарить своего спасителя. После чего вернулся в столицу, захватив с собой целебный чай с трех кустов, листики которых имели красновато-фиолетовый оттенок. В столице он узнал, что император болен, передал ему чай, исцеленный властитель даровал ему алый халат. Снова вернувшись в Уишань, чиновник в знак благодарности набросил на заветные кусты этот халат. Отсюда и название.

Особый вкус да-хун-пао придает обработка: листья подсушивают, используя древесный уголь фруктового дерева *личжи* / *lizhi* (у нас принято — *личи*). Его древесина отличается высокой плотностью, не смолистая, но ароматная. Бездымный древесный уголь, над жаром которого сушат листья да-хун-пао, придает ему фруктовый оттенок, а вкус я охарактеризовал бы как насыщенный медовый. Внешне напоминает пуэр: свернутые трубочкой листья плотные, почти черного цвета, с едва заметным темно-сиреневым отливом. При заваривании вода становится солнечно-медовой, янтарной.

Да-хун-пао стоит дорого, он продается в сети магазинов компании *У-юй-тай* / *Wuyutai*, известной на севере Китая. Но наибольший его выбор — в специализированных салонах под торговой маркой *Лао-цзи* / *Laoji*, интерьером напоминающих ювелирный магазин. Все разновидности, а их около 20, продаются в роскошной упаковке, словно драгоценности. Цена тоже соответствующая. К примеру, 48-граммовая коробочка вида «устремление неба», *тянь чжи* / *tian zhi*, стоит около 11 тысяч юаней (1,7 тысячи долларов). В силу высокой цены настоящий да-хун-пао мало знаком широкой публике в Китае.

«Алый халат» сильно тонизирует — будьте осторожны с дозировкой и не пейте на ночь.

Красный

Едва признавшись в любви к улунскому да-хун-пао, я открыл для себя еще один сорт, который его превзошел. Не устаю повторять, что Китай — это море, океан. Даже в знакомом городе, стоит лишь свернуть со знакомого маршрута, и ты открываешь что-то новое. То же и с чаем. Моя давняя знакомая, владелица чайного магазинчика в Пекине, предложила отведать сорт, который сравнительно недавно получил известность в Китае. Он называется «прекрасные золотые бровки», *цзинь-цзюнь-мэй* / *jīnjūnmei*. Это разновидность красного чая сорта *чжэн-шань сяо-чжун* / *zhengshan xiaozhong*. Можно перевести так: «малая разновидность /чая/ с Правильной горы». Название не ахти, зато сам чай замечательный. Кроме него еще есть еще несколько

подобных, включая красный чай *гун-фу* / *gongfu* («трудовой», «сделанный мастерами»), отличающийся сложным и трудоемким способом производства.

У нас и в Америке-Европе чжэн-шань сяо-чжун известен как *Lapsan Souchong*, не буду вдаваться в этимологию, чтобы вас не запутать и самому не запутаться. Замечу только, что на Западе его иногда называют «Русским караванным чаем» (*Russian Caravan Tea*), поскольку он якобы приобретал свои свойства «дымного» чая, лежа в тюках у костров на стоянках во время долгого пути в Москву. Произрастает опять-таки в знаменитых горах Уишань, но повыше, чем улун, в природном заповеднике на высоте от 1500 до 1800 метров. «Прекрасные золотые бровки» признаны высшим сортом красного. Его собирают до 5 апреля, праздника Поминовения усопших, берут самые нежные листочки, неразвернувшуюся почку. Сборщица собирает в день 2000 почек. Для приготовления 500 граммов чая нужно 60 тысяч листочков. Потом они особым образом, характерным для сорта сяо-чжун, обрабатываются, в том числе окуриваются сосновым дымом. По китайской легенде, в начале Цинской эпохи солдаты императорских экспедиционных войск заняли чайный дом, где должны были сушиться листья, отдохнув, воины ушли; к отчаянию хозяев, время для естественной сушки было упущено, пришлось в спешке доводить листья до готовности над огнем, дрова были сосновые, но вот радость — чай был мгновенно раскуплен из-за своего удивительного «дымного» вкуса.

Я бы его назвал супер-медовым и супер-нежным. Даже да-хун-пао кажется резковатым по сравнению с ним. Листики тонкие, перекрученные в пушистые жгутики золотисто-желтого и темно-серого цвета, мягкие, невесомые, волокнистые, похожие на обрывки шелковых нитей. Собирают этого чая совсем немного, и стоит он очень дорого.

Если «алый халат», да-хун-пао, можно назвать «роллс-ройсом» среди чаев, то «прекрасные золотые бровки», цзинь-цзюнь-мэй — «майбахом».

Чайный рай

Прилавок китайского чайного магазина уставлен высокими, емистыми стеклянными банками и вместительными жестяными коробками, мешками с чаем, большие упаковки хранятся в холодильнике... Голова идет кругом, выбирай на свой вкус и по карману, поскольку цена на самые лучшие доходит до нескольких сотен и более долларов за цзинь (примерно 500 граммов). Разновидность улунского чая Королева Гуаньинь (Гуаньинь Ван) из Аньси в провинции Фуцзянь стоит

более 700 долларов за цзинь. Конечно, цзинями такие чаи не покупают, мерой веса служит *лян / liang* — 50 граммов. Впрочем, лянами меряют и более дешевые сорта.

Отличить высшие сорта от обычных несведущему непросто. Лучше воспользоваться помощью тех, кто разбирается. Только эксперты способны определить качество с первого взгляда и первого глоточка. С ними вместе и надо отправляться в заповедные места.

Раем для любителей и знатоков в Пекине стала «Чайная улица номер один», что к югу от Западного вокзала, *Бэйцзин си-чжань / Beijing xizhan*. «Мирское название» улицы — *Малян дао-лу / Malian daolu*. По обеим ее сторонам и в окрестных переулках теснятся более тысячи чайных магазинов и лавок, над которыми возвышается дюжина торговых центров, где все разнообразие чаев продается «по оптовой цене», выставлены чайники, чашки, подносы, столики. Между прочим, годовой объем продаж на этой улице составляет более 2 миллиардов юаней (свыше 300 миллионов долларов).

— Погодите-ка, друзья! Китайского соловья баснями не кормят, — перебил Мудрец Сун. — Чем говорить о чае, лучше его отведать! — Он принялся готовить чайную утварь. Дело было не совсем привычным для него, потому что Отшельник привык чаевничать в одиночестве, в малогабаритной пещере над горной рекой Лицзян, беседуя о бесконечной изменчивости *инь* и *ян* с соседками — летучими мышами. Вися вниз головой под сводом пещеры, овеваемые чайным ароматом крылатые подруги не все понимали из рассуждений Суна, но возражать не смели. Сейчас здесь, в Пекине, в летнюю 40-градусную жару, в прохладном зале семейной чайной в переулке под стеной императорского Запретного города, благословенный напиток должен был стать спасением для всех нас, немного сведущих и совсем несведущих в древнем искусстве.

Чайная церемония

Надо сказать, пользуясь минутой, пока Старина Сун готовится, что в Пекине этой самой чайной церемонии почти не было заметно после революции 1949 года. Чайные дома, *ча-гуань / chaguan*, или, на пекинский лад, в соответствии с которым окончание «п» заменяется на «г» — *ча-гуар / chaguar*, до совсем недавних времен яркой жизнью жили только на страницах литературных произведений, например, романа писателя Лао Шэ, поведавшего сагу о жизни пекинской семьи, несколько поколений которой владели чайной. Советую вам, кстати, посетить Чайную Лао Шэ — *Lao She chaguan* в центре столицы, которая дает

представление, пусть и в адаптированном для иностранцев виде, о чайном доме, хотя собственно церемонии там уделяется далеко не главное место. Чайные были частными предприятиями, а они после установления народной власти долгое время не поощрялись.

Сейчас их достаточно много в Пекине и других городах. С началом третьего тысячелетия наступил бум чайных залов. Нам с вами повезло, можно вволю попить чайку по-китайски. Иначе что это за знакомство с Китаем, верно?

Чай, от *ча / cha*, — одно из китайских слов, утвердившихся в русском языке. Кстати, «тайфун», *taifeng*, «гавань» — *gangwan*, перекочевали в родную речь из лексикона шкиперов, бороздивших Южные моря на «чайных клиперах», перевозивших в Европу товар. Они же завезли и слово, которое стало распространенным в англоязычном мире — «tea».

Откуда взялся наш «чай»? Оба названия — с юга Китая.

Слово чай произошло от гуандунского «*cha*», которое по миру разносили голландские торговцы, а «tea» — производное от принятого в диалекте жителей Сямэня (портовый город в провинции Фуцзянь) слова *te*, которое отправилось кочевать по странам Европы усилиями прежде всего португальских купцов и мореходов.

— Чай — неотрывная часть китайской культуры, духовной жизни китайцев. Ничто так, как чай, не воплощает в себе единство материального и духовного, — как по-писаному вещает между тем Мудрец Сун.

Мы же делаем вид, что не замечаем, как он при этом заглядывает в брошюру, изданную китайским министерством культуры. Отшельник не торопясь расставляет на особого рода столике — массивном корне с отшлифованным срезом, такие в Китае зовутся «море чая», *ча-хай / chahai*, всё необходимое: подставку *ча-пань / chapan*, или же *ча-чуань / chachuan* («чайный корабль») из красного дерева, с двойным дном — для слива воды, чайник для кипятка, большой, так как чаевничать мы будем долго, заварочные чайнички, чашки с крышкой *гай-вань / gaiwan*, глиняные стаканчики размером «с пальчик» — «чашки для вкушания ароматов», *вэнь-сян бэй / wenxiang bei*, с пиалками.

Вот он ополоснул кипятком чашку с крышкой, слил воду в поддон и приготовился насыпать чая, но его прервал Сеня:

— Эй, старина, ты что это делаешь? Почему в чашке завариваешь, а не в чайнике?

— Сеня, ты плохо слушал меня. В глиняном чайнике я заваривал улун, он, как любой другой ароматный чай, впитывается в пористые

глиняные стенки. Если ты еще не знаешь — у меня для каждого сорта чая свой глиняный чайник. Смешивать ароматы не годится.

— А сейчас что мы пьем? Почему завариваешь в чашке?

— Сейчас мы пьем красный. Но если кто-то захочет жасминовый, я ополосну эту чашку с крышкой и снова заварю в ней — уже другой чай. Чашка фарфоровая и аромат не впитывает.

— А зачем тогда тебе эти стопки с пиалами?

— Эти стопки называются вообще-то, к твоему сведению, «чашами для вкушания аромата». Они составляют пару с пиалой. Можно налить чай в чашку-стаканчик, накрыть перевернутой пиалой, потом вылить в пиалу чай. Пьешь чай из пиалы, а стаканчик хранит аромат, которым ты можешь насладиться. Вот я тебе покажу секрет.

Мудрец Сун взял стаканчик, зажал ладонями и потер. В воздухе разлился аромат жасмина.

— Я пью из этого стаканчика жасминовый чай. Видишь, чашка пустая, но в моих руках нагрелась и стала отдавать накопленный аромат.

— А почему сейчас мы не из них пьем? Не переворачиваем?

Мудрец Сун усмехнулся:

— Стар я уже для этих фокусов. Пусть молодежь балуется. Я предпочитаю простоту.

Сберегая торжественный настрой, Мудрец снова ополоснул кипятком чайник, залив его с избытком, чтобы вода перелилась через край, положил щепоть зеленых листиков, и, обдав первую порцию заварки горячей водой, слил через решетку на дно чайного подноса. Первая заварка не пьется, чай нужно «разбудить». Затем он снова налил в чайник воды и накрыл крышкой. Доливая воду раз за разом, вы заставляете чай раскрыться и отдать весь аромат. Так можно заваривать одну порцию несколько раз.

Ценители в Китае наслаждаются не только ароматом чайного листа. Известен и популярен сычуаньский *ба-бао-ча* / *babaocha*, «чай восьми драгоценностей». В нем вместе с чайными листьями завариваются сухофрукты: несколько алых ягодок китайской дерезы, парочка красных китайских фиников (жужуба), два-три лонгана («драконий глаз»), иногда в кожуре, иногда без нее; часто заменой чайным листьям служат мелкие цветы хризантемы или жасмина. Для сладости непременно добавляют белый леденцовый сахар-кандис. Изначально этот чай был придуман не сычуаньцами, а мусульманскими народами на Великом шелковом пути, поэтому в исконном варианте в нем присутствовали орехи, изюм, дольки яблок и т. д. Вариаций много.

Некоторые любители обилием добавок превращают такой чай в форменный компот из распаренных сухофруктов. Традиция идет

из древности: в Китае в чай клали ростки бамбука, кунжут, корицу, корень солодки — все, что придавало дополнительный вкус и аромат.

— У меня один знакомый, технарь, академик, между прочим, и не нынешних академий разных самопальных наук, которых развелось как собак нерезаных, а настоящий, еще прошлых времен, так вот он большой любитель этого чая, — сказал Сеня. — А китайского не знает. И знаете, как он его здесь покупает? Приходит в магазин и говорит: «Дай-ка мне, деточка, папа-чай!» И что вы думаете — его понимают! Без проблем.

В России в последние годы чайная церемония стала популярной. В чайных домах мудрят с важным видом люди, порою даже знающие китайский язык. Я их понимаю и поддерживаю. Пусть люди развлекаются, узнают новое. Все полезнее, чем водку пить или пиво в неразумных количествах. «Чай утончает беседу!» — любит говорить мой друг Андрей Кириллов. Но, как часто случается, иногда новообращенные становятся святее самого Папы.

Как-то моя коллега и добрая знакомая Марина Пчельникова, профессионал турбизнеса, китаистка с большим опытом, повела гостей, профессоров из университетов провинции Гуандун, в такую вот чайную в Москве. Китайцы с удивлением посмотрели на манипуляции ведущего церемонии, послушали мудреные пояснения. А потом спросили Марину: «А, собственно, что этот товарищ делает?» На ответ, что товарищ демонстрирует чайную церемонию, отреагировали странно. Переглянулись, переспросили: «Что-что демонстрирует?» Так им это все странно показалось. Переплюнул наш знаток самих китайцев! Подобные процедуры, да и то незатейливые, в Китае до недавних пор проделывали обычно в чайных домах или лавках, перед клиентами, чтобы задержать их подольше — такой естественный маркетинг.

Можно понять китайских педагогов, которые не знают и не понимают чайной церемонии. Они выросли в то время, когда все пространство жизни занимали политика и политическая борьба. Кроме этого — ничего не существовало. Как-то мы беседовали на эту тему с моими знакомыми. Они недополучили многого в этой жизни — образования, знакомства с другими странами и культурами. Взамен этого получили от вождей «культурную революцию», которая как раз и уничтожала традиционное искусство, обычаи, культуру в широком смысле. В том числе и чайную. Только сейчас начался процесс возрождения. И мой друг и коллега г-н Лю теперь с удовольствием принимает гостей за чайным столиком, ополаскивает чайничек кипятком, заваривает свой любимый *шэн-пу* / *shengpu* — свежий пуэр с родины — Юньнани, где он родился и вырос, разливает по чашечкам без ручки, пиалушкам,

наслаждается вместе с нами. А мы, его гости, русские и китайцы, почтительно ему внимаем...

Возвращение к корням, к основам. Китайцы издавна живут чайной культурой, понимая ее широко, философски осмысливая, в неразрывной связи с буддизмом, даосизмом, природой и образом жизни, а церемония как таковая — лишь часть, хотя и важная... это позже в Японии ее рафинировали и воздвигли на пьедестал, превратили в вызывающий трепет священный обряд.

Китайцы, подобно даосам, в обыденной жизни склонны к безыскусности. Чай как популярный народный напиток вы скорее увидите в термосах или стеклянных банках с завинчивающейся крышкой. Заварил его, допустим, с утра, таксист или кассир в магазине — и потягивает целый день, доливая кипяточка по мере надобности. Молодежь предпочитает на бегу купить в киоске бутылку с холодным чаем, зеленым, улунским или другим, на выбор. Конечно, это уже не чай, а напиток.

Какой чай в какое время дня пить

Если у вас упадок сил и надо взбодриться, то утром можно пить улун. Самым тонизирующим из улунских считается «алый халат», дахун-пао. Другие из этого ряда тоже достаточно крепкие. На пустой желудок пить нежелательно. По крайней мере, съешьте заранее конфетку или печенье. Если получился слишком терпкий, добавьте горячей воды.

В течение дня можно пить «колодец дракона». Зеленый лунцзин поддерживает силы и, как говорят китайцы, снимает жар тела, полезен в летние дни.

Для вечера подходит пуэр. Особенно после плотного ужина, поскольку способствует пищеварению, нормализует давление и в целом — умиротворяет.

— А я не согласен, — сказал Сеня. — Пуэр вообще лучше не пить тем, у кого проблемы с почками. Как и «копченый». Там же эти, как их... танины. Ну, если только чтобы давление понизить. А вечером или после сытного обеда пейте лучше хризантемовый. Да и вообще всё от времени года зависит. Летом — позеленее, в холода — потемнее. И от человека тоже зависит, что ему нравится — то пусть и пьет.

Что ж, пожалуй, Сеня прав. В самом деле, хризантемовый чай очень хорош для спокойного вечера, он нейтрален, приятен на вкус. Согласен — можно заменить пуэр на хризантемовый!

Главное, соблюдайте меру. Кстати, некоторые мои знакомые китайцы, вопреки принятому мнению о них как о завзятых чаехлёбах, приходя по делам или в гости, предпочитают пить горячую водичку, без всяких засушенных листиков.

Чем чай лучше воды? Помимо прочего, людям всегда нужна забава, игра, разнообразие. Нужен выбор. Пестрый, живой мир чая дает нам всё это. Важно прислушаться к себе. Тогда решение — какой чай пить — придет само собой. По настроению.

Правила заваривания

Хотите любоваться игрой листочков — заваривайте в стеклянном чайничке или высоком стеклянном стакане. Это относится прежде всего к нежным зеленым сортам. Большое удовольствие наблюдать, как, словно оживая, разворачиваются в горячей воде тонкие листочки. Сейчас популярны, например, крупные шарики из листьев зеленого чая с разными цветочками. Одного шарика достаточно, чтобы поиграть в «распускающийся цветок».

Чай заваривается в теплой посудине. Поэтому надо сполоснуть кипятком чашку или заварочный чайник.

После этого «сполосните» и сам чай: слейте первую воду. Таким образом листья очищаются и становятся мягкими, готовыми открыться.

Как долго заваривать и какой температуры должна быть вода? Зависит от сорта. И тут не надо глубоко разбираться в чаях или долго копаться в советах. Исходите из житейской мудрости и здравого смысла. Взгляните на листики. Если чаинки тонкие, как волоски, мягкие, то и времени нужно меньше, и вода не должна быть чересчур горячей: доведите до кипения и дайте ей подостыть. Если же чайные листья жесткие, твердые, то и вода требуется погорячее, и заваривать стоит подольше. Бывают сорта, которые мгновенно окрашивают воду, но вкус получается грубоватым. Посмотрев на низкокачественный пуэр, похожий на перемолотые ветки, вы сразу поймете, что это добро надо залить стоградусным кипятком, сполоснуть пару раз и слить воду, потом запарить как следует, чтобы выжать хоть какое-то подобие вкуса (про аромат я уже не говорю). И не факт, что выжатое придется вам по душе, несмотря на могучую интенсивность цвета.

Небольшое примечание. Китайцы считают, что заваренный чай, который пережил ночь, уже не стоит пить: полезных веществ в нем не сохранилось.

Вода для заваривания — очень важно!

Постарайтесь для заваривания запастись водой хорошего качества. К сожалению, обычная вода, из-под крана, часто не годится и может испортить вкус даже лучшего чая.

Воду либо очищайте, отстаивайте, пропускайте через фильтр, либо запасайтесь бутилированной. Идеальный вариант — родниковая вода. Но где ее взять?

Мой старый пекинский знакомый г-н Лю с гордостью как-то продемонстрировал мне свои запасы, большие пластиковые бутылки в кладовке: ему привозят воду с горы Утайшань в провинции Шаньси. Это одна из священных гор Китая. Тамошняя вода славится чистотой и мягкостью.

Если у вас поблизости не виднеется Утайшань, найдите другую гору с кристальными источниками. Ваш чай того стоит.

Придумано в Китае

Как-то в парке наблюдал такую сцену: два работника в двух лодках очищали пруд от затянувшей его ряски. Делали они это быстро и экологически безупречно: натянули между лодками джутовую веревку, разлохмаченную, с торчащими, как у ершика, ворсинками, и, словно рыбаки бреднем, потянули за собой к берегу зеленую массу. За тридцать минут и два захода (один генеральный и один доочищающий) они освободили водную поверхность, пруд задышал полной грудью, на радость карпам и лотосам.

Браво, молодцы! Изобретательные и практичные люди — китайцы! Сколько они всего напридумывали за пять тысяч лет! И бумагу, и компас, и порох, даже футбол, и... много еще чего. Правда, в последние столетия притормозили. Но история ведь еще не закончилась, все впереди. А пока — разбросаю по книжке кусочками хотя бы частицу того, что китайцы создали первыми.

Придумано китайцами: — печатный набор

Славное племя типографских профессионалов-печатников, наборщиков и верстальщиков обязано своим хлебом насущным не кем иным, как китайским мудрецам. Эпоха Тан и последующая за ней Сун стали временем распространения священных книг.

Потребность в новых технологиях книгоиздания ощущалась все острее. Нужен был гений. И он появился.

Би Шэн / Bi Sheng совершил свое изобретение — печатный набор — в период между 1041 и 1048 годами. До той поры тексты печатались родившимся в начале эпохи Тан методом ксилографии — с деревянных досок с вырезанными на них иероглифами.

Би Шэн, «человек из народа», как любят подчеркивать китайские историки, придумал разбивать тексты не на вырезанные из дерева блоки-страницы, а на отдельные иероглифы. Создал подвижной шрифт. Он вырезал иероглифы в зеркальном отражении на глиняных брусках, потом обжигал их и складывал из полученных литер печатные тексты — в рамках, залитых воском. Потом, когда печатание книги заканчивалось, растапливал воск и набирал новый текст.

Сначала набор составляли из керамических знаков, потом из деревянных и, наконец, металлических. Это одно из четырех величайших изобретений древнего Китая. Оно пригодилось в Европе даже больше, чем на родине: спустя три века Иоганн Гутенберг вошел в историю как первопечатник.

Впрочем, европейцам легче, алфавит имеет ограниченное число букв-литер, а в Китае нужно сотворить не одну тысячу знаков, чтобы набрать текст.

В свое время, в далекую докомпьютерную эпоху, изумление студентов-китаистов ИСАА при МГУ вызывала пылящаяся на одной из кафедр китайская печатная машинка. Удивление смешивалось с ужасом: это была не машинка, а машинища, здоровенный агрегат с сотнями клавиш. Клавиатура включала в себя только основные, самые употребляемые иероглифы, плюс набор ключей — знаков-характеристик, которые «прилеплялись» к основным, но все равно это был громоздкий и жутко неудобный для использования механизм.



АЛКОГОЛЬ

Когда начали?

А. С. Пушкин укорял русских за то, что они/мы не любопытны. Вот китайцев он бы похвалил. Китайцы любознательные и пытливые люди. Они не забывают старину, для них исторические персонажи почти современники. Примерно — как ведущие телевидения.

Этот интерес распространяется на все сферы культуры и искусства. Знали бы вы, сколько в Китае, допустим, обществ по изучению главного романа Поднебесной, который называется «Сон в красном тереме», причем существуют отдельно общества по изучению поэзии в романе, отдельно — прозаической части, отдельно — костюмов персонажей...

Что уж говорить о напитках, созданных китайцами для веселья! Их историю прослеживают с незапамятных времен. Замечу, кстати, что в Китае почти не бывает незапамятных времен. У них все времена памятные и фиксируются в исторических хрониках с завидной точностью.

Но вернемся к вину. Самое древнее пьянящее зелье на основе риса, меда и фруктов, вернее, его остатки на стенках глиняного кувшина, нашли в провинции Хунань. Находка относится к периоду неолита, ей 9 тысяч лет. Несколько тысяч лет подряд китайцы умело готовили бражку из зерна. Имелся достойный повод: надписи на костях, черепаших панцирях и бронзовых сосудах говорят о том, что хмельные напитки преподносили в жертву предкам. Однако не забывали и про себя, конечно.

А вот когда китайцы освоили дистилляцию: перегонку браги и изготовление крепких спиртных напитков? Наверное, вы горите желанием узнать подробности? Что же, после длительных и плодотворных консультаций с профильными специалистами, доставившим сторонам немало приятных минут, могу смело заявить: мнения по этому вопросу расходятся. И еще как! Одни утверждают, что дистилляция родилась чуть ли не сорок веков назад, еще в эпоху Ся. Другие уверены, что забористым алкоголем на основе рисового вина китайцы научились

баловать себя гораздо позже, примерно с восьмого века до новой эры. Третьи относят начало жизненно важного дела к временам династии Хань (206 до н. э. — 220 н. э.). Тогда были созданы входящие в конфуцианское «Пятикнижие» «Записки о правилах поведения» («Книга ритуалов») — «Лицзи» / «*Liji*», в которых устанавливается в том числе и застольный этикет. Четвертые считают, что почести следует воздать славной эпохе Тан (618–907).

Пятые вообще сдвинули дату к временам монгольской династии Юань (1271–1368) после того, как в 1999 году в Чэнду, столице провинции Сычуань, обнаружили при раскопках «ликерогоночный» заводик. От него остались каменные бассейны и чаны, в которых путем кипячения раздробленных зерен сорго (гаоляна) готовилась основная масса, в которую затем добавляли дрожжи, получалась брага, а завершала процесс дистилляция. Там же находился и магазин, о чем говорят сохранившиеся полностью или частично керамические сосуды для вина, винные кувшины и чаши.

В основном веселящие напитки делали из гаоляна, риса, чумизы (китайское просо), кукурузы и других зерновых. Кто интересуется процессом изготовления бодрящих напитков в Китае, может посмотреть фильм Чжан Имоу «Красный гаолян». Романтики утверждают, правда, что он про любовь и отчаяние, смерть и жизнь, а не про винокурение, но на то они и романтики.

Байцзю, «белое вино» — крепкие напитки

Китайское застолье часто сопровождается «белым вином», *байцзю* / *baijiu*. Это общее название высокоградусных спиртных напитков, на основе преимущественно гаоляна и кукурузы. В отличие от нашей водки, которая всегда сорокаградусная, китайские «белые вина» разнятся от 38 градусов до восьмидесяти с лишним. Самое забористое и ароматное байцзю, которое мне довелось отведать, имело крепость 81 градус! Конечно, пить его в обычном понимании этого слова невозможно, я лишь пригубливал, вернее, смачивал губы, скорее даже — принюхивал. Не попробовать было непростительно: это коллекционное изделие из уезда И-мэнь провинции Юньнань, с названием «Вино долголетия Владыки Востока» (божество солнца в китайской мифологии), *Дун-юэ шоу-цзю* / *Dongyue shoujiu*, в 350-граммовом фарфоровом графинчике с тонким рисунком, получившее золотые награды на международных выставках алкоголя, настаивалось на десятках юньнаньских трав и стоило, как мне сказали китайские друзья, 100 тысяч юаней (15 тысяч долларов).

Китайские ценители алкоголя коллекционируют старые или редкие марки байцзю. На рынках антиквариата в разных городах в специализированных магазинчиках на полках выстраиваются ряды разномастных бутылок с крепкими напитками, в основном — из своего региона. Старыми и достойными внимания считаются байцзю уже 30–40-летней давности, коллекционными становятся и те, которые выпускались сравнительно недавно — но небольшими партиями, по особым рецептам или же к памятным датам и событиям.

Плоха та провинция Китая, где нет своего байцзю. Если судить по этому критерию, все районы страны идут в передовиках. В Китае море разлитое крепкого спиртного. Человека, впервые попавшего в Поднебесную, приводят в замешательство длинные полки с алкоголем в каждом конкретном магазине каждого конкретного города. Или поселка. И совершенно добивают пластиковые бутылки или канистры с питьевым спиртом по цене ниже всех ожиданий.

Но вернемся к байцзю.

Будьте осторожны, угощаясь в Китае: особо крепкие сорта не оставляют шансов храбрым, но неподготовленным. Это особенно актуально, когда кто-то затевает поединок: кто больше чарок одолеет. Среди китайцев в этом плане встречаются выдающиеся бойцы.

Иногда на первый план выходит женщина, которая поднимает тосты в честь гостя, глядит ему в глаза, бросая вызов, и отважно подает пример, выпивая рюмку за рюмкой. Или пиво — стакан за стаканом. Таких застрельщиц уважают за стойкость и умение держать удар. Они считаются ценными сотрудницами, особенно в тех компаниях, где все вопросы (заключение контрактов, продажа и продвижение товара, установление отношений) решаются за столом, что привычно для Китая. Иногда такие кудесницы являются штатными менеджерами ресторанов, их призывают, когда надо приветить высоких гостей, задать тон вечеру: проверенная в застольях дама поднимает тост в честь пришедших и осушает первую рюмку.

Однако первенство все-таки всегда, во все времена, держали мужчины. Такова уж наша доля. Знаменитый поэт Танской эпохи *Ли Бо / Li Bai* творил буквально не выпуская из рук винной чаши и черпал вдохновение именно в «белом вине».

Все как один виды байцзю сильно ароматизированы. Существует несколько основных типов пахучести. На первое место ставят особую категорию — соевый аромат, *цзян-сян / jiangxiang*. Им славятся, например, представители известного семейства «Маотай». Затем следуют: густой аромат, *нун-сян / nongxiang*, (пример — «Улянье»), чистый, или

свежий — *цин-сян* / *qingxiang* (пример — «Эрготоу»), рисовый — *ми-сян* / *mixiang* и смешанный.

Китайское спиртное обязано пахнуть. Аромат кому-то нравится, кому-то нет, вкус тоже на любителя, но вот в чем сходятся все непривыкшие — это совершенно особое послевкусие. Я имею в виду не то гурманское мгновенное — сразу после принятия, оно как раз замечательное, а отдаленное послевкусие, через несколько часов, а то и наутро следующего дня. Это надо пережить...

Но! При всем при том китайские блюда требуют именно китайских спиртных напитков. Они прекрасно сочетаются, и пить, к примеру, «Столичную», вкушая утку по-пекински, значит лишить свои вкусовые рецепторы всей гаммы необходимых ощущений.

— Ну, опять загнул! — Сеня поморщился, опрокинул стопку «Столичной» и закусил соевым творогом, присыпанным тертым имбирем. — Наша водка с любой закуской идет будь здоров как, хоть с уткой по-пекински, хоть с курицей по-сычуаньски. Да если еще компания подберется дружная...

— Больного лечит только та трава, которая растет на его родине, — заметил Мудрец Сун и занюхал «Столичную» кусочком ржаного хлеба из Сениных закров. Сеня всегда старался держать дома запасы самого необходимого. — Хорошо!.. Я, кстати, для тебя приберег бутылочку маотаевского «Сицзю», 53 градуса, не подделка — друзья только что привезли из Гуйчжоу! Вот буду готовить тушеного сазана с имбирем, цветочным перцем и бамбуковыми ростками, как раз и попробуешь. Подвинь поближе ко мне соленые огурчики, будь добр! И сырокопченой давай еще подрежем...

Политический «Маотай»

Крепкий ароматный «Маотай» в бело-розовой фарфоровой бутылке называют в Китае «государственным», даже — «политическим». Он украшает столы на приемах во Дворце собраний народных представителей (парламенте), в государственной резиденции для высоких гостей «Беседка рыболова», *Дяо-юй-тай* / *Diaoyutai*, в гостинице «Пекин», где останавливаются делегаты партийных и парламентских съездов.

«Маотай» — так оно произносится, это название, а на этикетке пишется традиционно «неправильно» — Moutai. Так принято на юге, родина напитка — южная провинция Гуйчжоу. Классический «Маотай» делают на основе гаоляна и пшеницы, но главное, он вбирает вкус многих местных трав.

Его аромат относится к категории «соевых». «Маотай» — король крепких напитков с ароматом этой категории. Крепость стандартного «Маотая» — либо 43, либо 53 градуса.

На вопрос, можно ли производить его в других местах, знатоки дают ответ: никоим образом. Настоящий «Маотай» можно сотворить только в Гуйчжоу с ее влажным климатом, благоприятным для разнотравья, из местного зерна, воды из горных источников, наконец — по особой технологии и рецептуре, которые держатся в секрете. Процесс производства «государственного» зелья занимает пять лет.

Китай наводнен подделками «госнапитка», лучше покупать его в фирменных одноименных магазинах, которые есть во всех крупных городах.

«Маотай» получил мировую известность после международной выставки в Панаме в 1915 году, где завоевал награды за качество, наряду с некоторыми лучшими сортами виски и другими видами алкоголя известных марок.

По версии, которую любят на гуйчжоуском заводе, основы обще-китайской популярности были заложены во время войны, которую коммунисты вели в 30–40-х годах прошлого века против внешнего врага — японцев и внутреннего врага — правящей партии Гоминьдан. Красная армия часто базировалась в труднодоступных горах Гуйчжоу. Солдаты отдыхали после боев, залечивали раны. Они обрабатывали их крепким местным алкоголем, и, конечно, принимали его вовнутрь. Именно тогда командование красной армии познакомилось с «Маотаем». А это командование стало со временем руководить страной.

Рюмку с ним поднял председатель Мао на торжестве в честь провозглашения Китайской народной республики 1 октября 1949 года. С тех пор стало традицией пить «Маотай» на официальных приемах. Так он превратился в государственный напиток — *го-цзю* / *guojiu*.

Мало того, его называют еще и «политическим». Китайцы угощали американцев «Маотаем» на переговорах в 70-х годах, в период «пинг-понговой» дипломатии, когда КНР и США, не имевшие официальных межгосударственных связей, обменивались только спортивными делегациями (подробнее см. почти документальный фильм «Форрест Гамп»). Переговоры велись под ядреный «Маотай» и, может быть, именно поэтому завершились успешно: отношения между двумя странами были установлены.

«Маотаем» выдающийся государственный деятель Дэн Сяопин отмечал в 1976 году свержение «банды четырех», группы политиков левацкого толка во главе с женой «великого кормчего» — Цзян Цин, которые проводили «культурную революцию». Дэн Сяопин, сам немало

пострадавший в те годы, как и вся его семья, на радостях выпил аж 27 рюмок «Маотая»! Это, кстати, говорит не только о репутации напитка, но и о крепости здоровья глубоко уважаемого мною Дэна.

Элитные крепкие алкогольные напитки служат главным образом показателем социального статуса, прочности жизненной позиции, успеха. Цены на них могут быть совершенно запредельными. Китайские коллекционеры вкладывают в них деньги, считая это хорошим способом приумножить капитал, потому что стоимость все время растет. Так, бутылка «Маотая» производства 1958 года на аукционе в Гуйяне, столице Гуйчжоу, в апреле 2011 года была продана за 1,46 миллиона юаней (почти 230 тысяч долларов). Там же и тогда же «Маотай» 1992 года ушел за 8,9 миллиона юаней (почти 1,5 миллиона долларов). Почему так дорого, хотя напиток довольно молодой? Потому что ценным было не только содержимое, но и форма: бутылка сделана из золота, кроме того, произведено всего-навсего 10 таких раритетов.

Характерно, что при продвижении стандартного «Маотая» за рубежом компания-производитель выставляет цену чуть ли не в два раза ниже, чем на родине. Таким образом, «престижность» составляет половину стоимости, за границами страны этому напитку еще предстоит завоевать репутацию и славу.

«Святой путаник» из маотаевого семейства

Для тех, кто хочет попробовать нечто весьма китайское, но умеренно крепкое и не слишком пахучее, рекомендую 38-градусный напиток семейства маотаевых. Он называется «Святой путаник», *Сяо ху-ту-сянь / Xiao hutuxian*. Его аромат относится к разряду «соевых», подобно другим маотаевым. Есть и более крепкий вид с этим же названием — 52-градусный, но, на мой вкус, он не такой тонкий и мягкий по сравнению с собратом.

Он производится на основе гаоляна и пшеницы на воде горных рек провинции Гуйчжоу. Подкупает не только качество «Святого путаника», но и предупредительное «древнее предостережение» на этикетке: «Не вино пьянит человека, человек сам опьяняет себя».

Мой университетский учитель Д. Н. Воскресенский как-то заметил, что правильнее было бы перевести название «Сяо ху-ту-сянь» как «Придурочный святой». Вместе с тем мои китайские друзья отмечают, что слово «святой» не совсем точное в данном контексте, это скорее личность на пути к святости. Друг и коллега Андрей Кириллов утверждает, что главное в названии — то состояние легкого опьянения («ху-ту»), в котором сознание блуждает между двумя мирами, реальным и потусторон-

ним. Именно в таком туманном блаженстве творили многие китайские поэты и художники. Да и не только китайские, заметим трезво.

Не случайно на этикетке фарфоровых бутылочек написано также: «Нелегко быть умным, но еще труднее — быть ху-ту». Это изречение, полюбившееся людям искусства в Китае, нередко встречается в их произведениях.

«Улянъе» и «Эрготоу»

Одно из первых мест по престижности в Китае занимает весьма крепкий, как правило — 52-градусный — «Эликсир пяти злаков», «Улянъе» / «*Wuliangye*». Это напиток с густым ароматом — нун-сян. Его делают из гаоляна, обычного риса и клейкого риса, пшеницы и кукурузы в южной провинции Сычуань, в городе Ибинь на берегах Янцзы, чем местные жители весьма гордятся. Бутылки «Улянъе» служат традиционным подарком по всяким торжественным случаям.

Этот алкоголь составляет достойную конкуренцию «Маотай» как по качеству, так и по цене. Бутылку «Улянъе» 1978 года на аукционе в Ибине китайский ценитель приобрел недавно за 5,09 миллиона юаней (более 770 тысяч долларов). До наших дней сохранились всего четыре бутылки того года и той марки, причем три из них ко времени аукциона уже разошлись по коллекциям. Содержимое было уникальным: небольшую партию изготовили по рецепту и технологии шестисотлетней давности, Минской эпохи.

Если выбирать самое народное зелье в славном городе Пекине, это, конечно же, «Эрготоу» / «*Erguotou*», в буквальном переводе — «Голова (верхушка) двух котлов». Название свидетельствует о двойной перегонке и соответствующей крепости. По преданиям, делать его начала семья винокуров по фамилии Чжао триста лет назад в столичном районе Передние ворота, Цяньмэнь. Стандартная крепость — 56 градусов.

Современную разновидность «Эрготоу» выгоняют на пекинском заводе «Красная звезда», на прилавке выделяются фирменные зеленые бутылки с красно-белой этикеткой, украшенной пятиконечной звездой. «Звездочный» вид появился в 1949 году, когда военное руководство приказало сделать народный напиток для празднования образования КНР («Маотай» предназначался избранным). Производство находится в районе Хуайжоу к северу от Пекина, сырье для производства поступает из провинций Хэйлунцзян и Цзилинь, а вода — из Хуайжоуского водохранилища. И, конечно, производители «Эрготоу» ни в грош не ставят ни гуйчжоуский «Маотай», считая его «маринадом», ни спиртные

напитки из Сычуани, которые с их точки зрения «отдают дешевыми сладостями».

Они с гордостью говорят, что аромат «Эрготоу» с полным правом относится к разряду *цин* — чистый, свежий. Предупреждаю сразу: вкусы отличаются даже у близких людей, что уж говорить о разнице между цивилизациями. С нашей точки зрения, с точки зрения людей, привыкших к безвкусной водке, аромат «Эрготоу» самый что ни на есть *нун* — густой.

Китаисты еще со студенческих времен ценят так называемые эрго-тоуские «ладошки» — зеленые плоские стограммовые флаконы с 56-градусным содержимым. Нет ничего лучше, чем в воскресный холодный зимний денек, продрогнув после посещения, допустим, картинной галереи или древнего храма, забежать в первую попавшуюся пельменную и сделать такой вот заказ: порция или две пельменей, консервированные утиные яйца *сун-хуа-дань* / *songhua dan*, «тигровый» салат *лао-ху-цай* / *laohucai* — и к ним «ладошку». Можно забежать не в пельменную, а в лапшевню и заказать лапшу с говядиной *ню-жоу-мянь* / *niujoutian*, сохраняя неизменными остальные части заказа и добавив «битые огурцы», *пай-хуан-гуа* / *raihuanggua*. Советую, впрочем, если не имеете должной подготовки, не увлекаться, уж очень это зелье сильное и духмяное, последствия неумеренной заправки способны навредить не только потребителю, но и близким людям, которые будут знакомиться с ним опосредованно, через винные пары, отличающиеся стойким, вполне земным хлебным ароматом с китайской спецификой.

Начинающим стоит попробовать менее крепкие сорта «Эрготоу», тем более что выбор широкий (65 градусов — самый крепкий, затем идет классический 56-градусный, и далее — 55, 46 и наконец 38). Высший класс легко узнаете по цене и форме (фарфоровая бутылка).

Зато, если уж вы освоили этот напиток, можно сказать — стали настоящим пекинцем.

— Главное, закусывать надо уметь, — Сеня вдохнул знакомый до боли аромат «Эрготоу» и показал на накрытый стол. Они сидели дома и ждали друзей Старины Суна, артистов пекинской оперы из театра Мэй Лань-фана. — Лучшая закуска к «Эрготоу», согласен, консервированные яйца, а еще — поджаренный и подсоленный арахис. Так настоящие пекинцы закусывают. И не только пекинцы. Бутылочка на столе, блюдец или пакетик с орешками. Выпил, орешки жуешь, и полная тебе гармония...

— Гармония приходит изнутри, а не рождается внешним, — сказал Отшельник, но продолжать дискуссию не стал и поспешил на кухню за пивом. Мудрец Сун на то и мудрец, чтобы не спорить по пустякам.

Практический совет: если деньги позволяют, берите напиток по дороге. Чем дороже, тем лучше, эта народная примета срабатывает и в Китае.

— Лет двадцать назад, — мечтательно сказал Сеня, — стоило выйти на балкон дома где-нибудь на востоке второго пекинского кольца, и тут же в ноздри ударял запах браги. Сытный такой запах, ароматный, спиртное в Китае гонят из зерна, не как у нас — из картошки. Потом этот густой хмельной дух куда-то пропал, забылся. А тут поехал я в Харбин, едем на машине недалеко от центра, и на тебе — знакомый аромат! А вот и они — здоровенные такие цистерны, над которыми курится парок. Ура! Настоящий аромат Китая. Правда, хозяева, которые меня принимали, сказали, что скоро заводик перенесут за город — земля стала больно дорогая. А жаль.

Тонизирующие настойки

Отдельная песня — тонизирующие настойки. Они встречаются не во всех ресторанах или винных магазинах, но где есть, их легко отличить: на стойке выстроены огромные бутылки, этакие «четверти» с янтарной жидкостью. В них просматривается содержимое: змеи, ящерицы, женьшень, другие корни, панты (оленьи рога), грибы особого рода, ягоды.

На острове Хайнань мне довелось отведать настойку на морских коньках. Мы с коллегой Ма Ка-луном ужинали с партнерами и пили красное вино, когда я обратил внимание, что двое наших китайских коллег потягивают лимонад из высоких бокалов. Хотя по чину, характеру и образу жизни им полагалось пить совсем не лимонад. Мы решили попробовать. Попробовали. Понравилось. Напиток шел легко и непринужденно, а наши китайские друзья намекали, что это зелье лучше всего питает солнечную мужскую энергию *ян*. Тут пришло радостное известие — у Ма Ка-луна родился внук Аркадий. Счастье! Как было не отметить? Морские коньки с удвоенной резвостью заскакали по столу. Их бодрящая сила передалась нам и позволила долго сидеть под звездным небом и слушать плеск волн, когда смолкало пение, а наутро с особым удовольствием плавать в освежающем голубом океане.

Эти алкогольные напитки относятся к разряду тонизирующих, а также — «восполняющих почки», *бу-шэнь* / *bushen*, которые по канонам китайской медицины считаются источником мужской силы. Настойки разной степени крепости, как правило, не самые сильные. Но относиться к ним следует осторожно, особенно тем, у кого повышенное давление.

Самый распространенный вариант — настойка на женьшене и китайской дерезе. Дереза (вспоминается наша коза-дереза, но она не имеет отношения к китайской ягоде) похожа на кизил: такая же красная, вытянутая, маленькая. Но это довольно опасная ягода. Ею можно отравиться, если съесть свежие плоды. Настойки в этом плане бояться не надо. Попробуйте, если понравится, восполняйте почки на здоровье. В меру, конечно.

Волна виноградного вина

Пили ли в Китае в старину виноградные вина? Конечно. Археологи нашли в провинции Шаньдун сосуды с остатками виноградного вина, которым 4600 лет. Но, судя по всему, это была лишь капля, растворившаяся в море зерновых бражек. Спустя столетия последовал небольшой всплеск «импортного происхождения»: купцы из Ферганы стали завозить в Китай виноград, по некоторым свидетельствам, во втором веке до н. э.; вино из него то появлялось, то исчезало при разных императорах, шло в истории этаким пунктиром. Небольшим очагом постоянного производства служили виноградники в оазисах Синьцзяна на северо-западе страны.

До недавних пор виноградное вино редко бывало на китайском столе. В китайском посольстве в Москве гостей потчевали сладким вином из цветков коричневого дерева; в Поднебесной издавна делали вина из фруктов — сливы, шелковицы, абрикосов и прочих.

Виноградных же было мало, самые известные из них — несколько видов массовых и недорогих вин под марками «Great Wall» и «Dynasty» — не отличались высоким качеством. Впрочем, некоторые отечественные винодельни с историей постоянно поддерживали и сохраняли достойный уровень, например, начавшая производство более ста лет назад *Чжан Юй / Chang Yu* (не обращайтесь внимания на несоответствие транскрипции — так принято на предприятии), которая имеет теперь иностранных партнеров и зовется Changyu AFIP. Я побывал на одном из заводов этой компании в северном пригороде Пекина, по дороге на Великую стену. В здании, построенном на холме в стиле «средневекового замка», расположены производство, музей и винный подвал, где хранятся бочки, в том числе именные, принадлежащие знаменитостям, об этом говорят латунные таблички на днище. На окрестных склонах разбиты виноградники. Вино под маркой «Чжан Юй», которое в 1892 году начал делать мастер Чжан Биши в г. Яньтай провинции Шаньдун, где, как мы помним, были обнаружены сосуды с самым древним виноградным вином Поднебесной, пользуется заслуженной

репутацией. Его можно купить в фирменных магазинах, оно считается достойным подарком.

Сейчас в Китае настоящий бум виноградных вин. Появилось немало своих, причем для производства нередко привлекают известных специалистов из Италии или Франции. Разные «шато» захлестнули прилавки. Даже производитель «Маотая» принялся делать виноградное вино. Однако еще более сильная волна идет из-за границы. Китайцы открывают для себя вина из Нового и Старого Света, Южной Америки, Австралии. В ресторанах появились винные карты, в лучших из них выбор не уступает западным заведениям. Вино вошло в моду, средний класс предпочитает его другим алкогольным напиткам.

Его рекламируют по телевидению, в глянцевых журналах, устраивают презентации и дегустации. Я побывал на вечере в одном из клубов, члены которого получают калифорнийские вина из долины реки Напа. Они собираются три-четыре раза в год в престижных местах, на сей раз — в особняке Жокейского клуба Гонконга (Hong Kong Jockey Club) в центре Пекина. Сначала идет проба вин, примерно дюжины сортов, преимущественно красных. Затем следует ужин, также сопровождаемый дегустацией и рассказом о винодельнях и особенностях каждой марки. Любителям путешествий предлагают поездку в Калифорнию с посещением тех мест, где делают понравившиеся вина, участие в турнире по гольфу с призами от организаторов. Публика солидная: инвестиционные банкиры, страховщики, чиновники, члены правления крупных фирм, а также люди свободных профессий — режиссеры, рекламщики, дизайнеры, художники. Это и приобщение к новому для них миру вина, и повод для знакомств, и развлечение: художники представляют свои картины, все слушают живую музыку, на сей раз это был джаз. Клубная система подразумевает ежегодный взнос в несколько тысяч долларов. На эту сумму член клуба получает вино со значительной скидкой, примерно по той цене, по которой оно продается в США. Впрочем, объем производства маленьких семейных хозяйств долины Напа достаточно скромный. Здесь скорее желание виноделов показать свое творение миру. Тем более такой обширной его части, как Китай. Клуб расширяет ряды, включает в программу дегустаций новые вина, например, испанские.

Желтое вино

— А что же ты про желтое вино наше любимое не скажешь? — спросил Сеня. Мудрец Сун подтверждающе кивнул.

В самом деле — как не сказать про желтое рисовое вино! «Слона-то ты и не приметил!» Именно с *хуан-цзю* / *huangjiu* начинается история

китайского виноделия. Самое лучшее делают в городке Шаосин на юге. Из чего? Из клейкого риса, на солоде из отборной пшеницы и воде из красивейшего озера Бронзового зеркала, *Цзяньху / Jianhu*, что возле Шаосина.

Там издавна существовал обычай — делать самим или запастись покупное вино, когда дочке исполнялся месяц. Вино наливали в большие глиняные кувшины с вырезанными на них цветами, птицами, узорами, запечатывали и закапывали в подвале. Там оно хранилось до свадьбы. Накануне торжества кувшины выкапывали, и художник расписывал их праздничными красными лаковыми иероглифами — благопожеланиями новобрачным: «счастье дракона и феникса», «богиня Чан Э возносится на Луну» и другими. Вино так и называлось — «дочкино».

Обычай украшать кувшины резьбой и рисунками дал название самому знаменитому сорту — *хуа-дяо / huadiao*, «с рисунками и резьбой». Пишу, поставив на стол для наглядности два пузатых глиняных кувшинчика, которые мой друг из Ханчжоу (знаменитая древняя столица рядом с Шаосином) привез в подарок к новому году. Головка коричневого литрового кувшина обмотана красным шелковым платочком и перевязана желтой шелковой лентой. На боках вырезаны цветы лотоса. Это *хуа-дяо* трехлетней выдержки, а бывает 5-ти, 8-ми и более лет. Чем старше, тем насыщеннее. Подаренное мне имеет крепость 15 градусов, цвет должно иметь карамельный. Храниться мое вино может до пяти лет. Думаю, не продержится столько...

Шаосинское пьют подогретым. Считается, что при нагревании улетучиваются вредные вещества, а само по себе вино богато полезными субстанциями, весьма питательное — «жидкое пирожное». Есть сорта более сладкие, есть менее. В подогретое вино полагается класть засахаренную сухую сливу — летом. Зимой лучше добавлять нарезанный имбирь или же китайскую дерезу (у вас на кухонной полке наверняка стоит баночка с китайской дерезой). Желтое вино, полагают китайцы, согревает и разгоняет кровь в промозглые сырые зимние дни, какие часто выпадают на юге. И не только там. Видимо, поэтому в Китае так долго не приживалось виноградное вино — его заменяло шаосинское.

Рисовое вино часто используют в кулинарии. В нем тушат курицу, утку, мясо разных сортов. Знаменитое блюдо «пьяные креветки» тоже появилось на свет благодаря шаосинскому.

«Шикумэнь» / «*Shikumen*»

Смело рекомендую это желтое вино всем, кто посетит Шанхай. Оно названо в честь традиционного шанхайского жилья — квартала двух-трехэтажных кирпичных домов, замкнутого стеной, с одним входом

под аркой, отсюда и название — «ворота каменного хранилища», *шикумэнь / shikumen*.

Это желтое вино отличается от шаосинского. Его начали производить в Шанхае в 1939 году. Оно богаче оттенками. Основа та же — клейкий рис и пшеница, но к ней добавлены в разных вариациях ягоды дерезы — годжи, черный китайский финик (жужуба), солодовый сахар (мальтоза), чернослив, а в более дорогих сортах присутствуют имбирь, мед и момордика (китайская горькая тыква). По составу видно, что вино «почти лечебное», весьма калорийное; сладкое, с легкой горчинкой, в меру употребленное, оно делает более теплыми и приветливыми стылые шанхайские, пекинские и прочие дни, будние и праздничные. Продается в фирменных, вытянутых вверх 500-граммовых флаконах. Цвет — карамельный, с разными оттенками, от светло-желтого до темно-коричневого. Крепость — от 11 до 14 градусов. Чем старше, тем дороже, как и все рисовые вина.

Оч-чень китайское вино.

— Помню, в Шанхае я как-то своих друзей отвез на башню, как ее... на Жемчужину Востока, — сказал Сеня. — Они поехали наверх, а я внизу остался. Чего там наверху смотреть, уже видел все. Я по музею ходил, на первом этаже, там старый такой Шанхай, прикольный, а потом купил себе бутылочку этого «Шикумэня», сел в кафе, там же, на первом этаже, подождал друзей, и так мы хорошо посидели... Уходить не хотелось.

Любят ли китайцы пиво?

Да! К этому выводу автор пришел в результате длительных кропотливых полевых исследований и целевых опросов фокус-групп по формуле 1 Б.П.К. х 4-6 СЗС = ПБ&С (см. ниже сугубо научную сноску). Исследование показало, что пивом можно здорово напиться. Причем для этого хватит двух 650-граммовых бутылок.

Организм китайцев устроен так, что не содержит ферменты, расщепляющие алкоголь, который поэтому плохо переносится, токсины остаются надолго и последствия весьма болезненны. Поэтому даже пиво для наших друзей китайцев является весьма крепким напитком. Хотя пьяных мало. В этом еще одна загадка Китая.

— Иду я как-то вечером по Пекину, — начал Сеня. В голосе звучала зависть. — Вечер, часов девять. Улица не главная, но и не маленькая. Жара уже спадает. На улице полно народа. Семьи гуляют, папы, мамы, дети... играют в футбол, в бадминтон. Кое-кто на тренажерах занимается, ну, знаешь, стоят такие на улицах в микрорайонах. Почти

все в белом. Старики в белых семейных майках сидят на стульчиках, веерами обмахиваются. И НИ ОДНОГО ПЬЯНОГО НА УЛИЦЕ! Представляешь!? Утопия какая-то. Ну, известно, конечно, что у китайцев организм так устроен, спиртное не очень переваривает. Вот они и спокойны к нему... Но все равно удивительно. Знаешь, есть романы о счастливой жизни. У Стругацких есть кусок про идеальное будущее. Как там один тип представлял: все счастливы, все в белых тогах, все свободны, пишут стихи, музицируют... и у каждого по десять рабов. Но это я не к тому. Иду и думаю: эх, мать-Россия! Вот бы тебе так. Можно же не пить. Или пить в меру! И зажили бы мы тогда...

Вернемся, однако, к пиву. Пиво завезли в Китай в девятнадцатом веке. До той поры в Китае его не знали, не ведали. А когда узнали, сначала за глаза окрестили «лошадиной мочой». Но это пока не узнали, какое оно на вкус. Потом распробовали. И понравилось. По-китайски пиво — *пи-цзю* / *píjiu*, от английского beer. Русскоязычным запомнить китайское название очень легко.

Кстати, первое пиво в Китае начали делать именно русские. В Харбине. Теперь почти в каждой провинции производят свое. Собственно, только одна марка стала национальной, невзирая на акцизные барьеры между регионами. Это «Циндао» / «Qingdao». Его стали варить в начале прошлого века в приморском городе Циндао провинции Шаньдун на совместном германо-британском заводе.

Местное пекинское пиво называется «Ласточкина столица», «Яньцзин» / «Yanjing», так город именовался в эпоху Чжоу (1122–247 гг. до н. э.), когда он был столицей княжества Янь.

В крупных ресторанах лучше брать свежесваренное, *чжа-пи* / *zhāpí*. Говорить следует с легким придыханием — *чжа-пхи*. Произносить приятно, а пить тем более.

Сузубо научная сноска. Формула 1 Б.П.К. x 4-6 СЗС = ПБ&С означает: 1 бутылка пива каждому X (помножить) на четверых или шестерых сидящих за столом = (равно) полному благодушию и счастью.

Напиться по-китайски

Знаете, как в китайском кино чаще всего изображают человека, который заливает горе? Штамп такой: несчастный покупает или заказывает пиво, а спустя время его показывают грустно сидящим за столом, на котором стоит несколько пустых банок или бутылок пива. Вариант, встречающийся довольно часто: сидит на берегу реки, моря, залива. Пустые банки или бутылки стоят, лежат, катаются рядом.

Да, дорогие друзья, не крепким алкоголем напиваются, хотя и это бывает, но вот именно что пивом. Еще одна загадка Китая, которую нам предстоит разгадать вместе с вами.

— Да ладно, прямо уж все пивом напиваются! — возразил Сеня. — В гонконгских фильмах крутые женщины и мужчины коньяком напиваются. Да и в китайских в последнее время тоже всякими виски и бренди утешаются. Или вином. Чем дороже, тем лучше. Всё на любителя. Кто побогаче, тот от пива отошел. Не круто. Ну, если только молодежь... и если денег мало.

С пьянством тоже борются

Китайцы по нашим меркам пьют немного. Организм так устроен. Тем не менее случаются злоупотребления. Обычай под названием «до дна», *ганьбэй* / *ganbei*, когда полагается напоить всех сидящих за столом, когда рюмки или стаканы после осушения демонстративно переворачиваются вверх дном — «выпито до капли!» — служит мишенью антиалкогольной кампании. Она то разворачивается, то затихает.

Однажды поводом послужила смерть чиновника после банкета. Дорожного полицейского, между прочим. Его организм не выдержал алкогольной нагрузки. Семья сетовала на то, что это стало служебной необходимостью. Власти в разных провинциях тотчас отреагировали на призыв центра — никаких застолий за государственный счет и в рабочее время.

Потом волну подняли военные. Они запретили устраивать шикарные приемы, на которых стол украшают наиболее дорогие, «престижные» спиртные напитки — «Маотай», «Улянъе» и другие. Виновные подлежат самому строгому наказанию. Акции компаний, производящих алкоголь, просели после выхода этого постановления.

Гражданские власти не спасовали перед военными в антиалкогольном соревновании и ввели для государственных чиновников еще одно ограничение: во время банкетов на столе может стоять только одна бутылка спиртного, не более. Компания «Маотай» отреагировала моментально — начала выпускать бутылки объемом не 0,5 литра, а в два раза больше. И волки сыты, и овцы целы.

Тем не менее принятые меры дают о себе знать. Чиновники опасаются выпивать так, как раньше. К тому же регулярные рейды проводит полиция, вылавливает пьяных за рулем, их моментально лишают прав, и надолго. Нарушителей ждут неприятности по служебной линии. Мало кто осмеливается вести машину после выпивки. Слишком дорого обойдется, полиция взятки не берет.

Водку они тоже пьют стаканами, или Про Новый год с участием Валерии Новодворской

Вот еще в чем близки «россияне» и китайцы: водку и те, и другие, а вернее сказать, и мы, и они, могут пить стаканами. В китайском ресторане не первой руки вы тщетно будете требовать рюмку. Вас просто не поймут, какой такой «маленький стакан» вы требуете.

И вот вы сидите ждете желанные рюмочки, сердитесь, выделяете зря желчь, отказываетесь от принятия вкусной пищи и тупо настаиваете, мол, пока их не принесут, ничего здесь есть не буду... А официантки с мэтром тем временем тоже мучаются, ну нет у них рюмок, и не было отродясь!

Между тем, томясь, вы замечаете вокруг за столами раскрасневшихся веселых людей, китайских людей, которые раскраснелись явно не по причине жары или сердечного волнения. И вы начинаете думать: почему?

— А чего тут думать! — Сеня слизнул соль, выпил «золотую» текилу и закусил лимоном. Мудрец Сун повторил за ним все эти манипуляции. У него получалось все лучше и лучше, хотя иногда он забывал, что делать сначала, то ли соль лизать, то ли лимон в рот совать. Лайма в баре не имелось. Порою какое-то из этих священных действий пропускал. Выпить не забывал никогда. Вместе с приятелями, московскими журналистами Артемом и Игорем, приехавшими освещать парламентский съезд Китая, они сидели в баре на озере Ши-ча-хай севернее Запретного города уже третий час. Сеню текила все никак не забирала, зато Мудрец Сун оживился и предлагал соседней даме, красавице зрелого возраста, скучающей в одиночестве за коктейлем, полистать как-нибудь у него дома редкий иллюстрированный вариант эротического романа «Цзинь пин мэй», известного на исторической родине Сени как «Цветы сливы в золотой вазе». Сеня обвел взглядом гудящий бар. На сцене юная застенчивая певица, похожая на Танских красавиц, мурлыкала «Lemon tree». — Вот видишь, народ веселится... Мой друг работал в библиотеке второго московского мединститута в год сухого закона. Восемьдесят пятый — за распитие спиртного расстрел на месте с конфискацией... А тут некстати новый год. Мой друг в женском коллективе представляет мужчин, ему, естественно, Деда Мороза изображать. И вот такая получается петрушка. За столами буквой П уселось человек тридцать. Во главе, за верхней перекладиной П, профсоюзный актив. Все уставлено салатами, закусками, пирожками, женщины постарались, а из выпивки только клюквенный сок. Мой друг грустит. В шубе жарко, борода в рот лезет. Да и остальные не особо веселятся. А чего веселиться... средь бела дня, да с клюквенным соком?! Все же нормальные люди,

не извращенцы. Но вот профорг, строгая такая женщина, хозяйственная, приглашает Деда со Снегуркой за кулисы, мол, подарки посмотреть. А там бац — графинчик с разведенным спиртом. Институт-то медицинский. За часик вся верхушка с перекладины буквы «П» за кулисы сходила несколько раз. Как вожди на мавзолее. И такая потом получилась картина: часть стола, что отметилась «у подарков», веселится вовсю. Шутки, песни, ля-ля тополя... А бо́льшая часть народа, с клюквенным соком, сидит нарядная, но невеселая. Из этих непричастных к большому профсоюзному движению библиотечных работников одна Валерия Новодворская от души веселится, яблоки с конфетами с завязанными глазами с веревочки срезает... Она тоже в этой библиотеке работала, как и мой приятель, завсектором; там вообще был коллектив интересный — одна часть недобитых врагов народа, отовсюду попертых, а другая — жены кагэбэшников, у них там на Островитянова ведомственные дома. Валерия Ильинична вообще-то не пьет, зато человек компанейский, хотя ее из этого профсоюза за антисоветизм эти же самые коллеги только-только исключили, но она зла не держала. Она вообще широкой души человек. Вот так и праздновали: хмельная верхушка с трезвой, но искренне веселящейся Новодворской, — у них настоящий праздник, а у остальных не пойми что!

Итак, читатель, вы осознаете, что китайские люди вокруг вас веселятся не без причины. До вас доходит, что высокие стаканы на соседних столах, из которых трапезничающие время от времени отпивают по глоточку, отнюдь не пусты на две трети, как вам обыденно и скучно представлялось, а наоборот, наполнены на треть, и эта треть — совсем не минеральная вода, а самое что ни на есть китайское спиртное!

И на сердце сразу теплеет. Лица вокруг становятся роднее. Здесь, за тысячи верст от родных осин... На чужбине, казалось бы, где все другое... Вдруг вот так вот... по-людски, по-нашему... Эх! И вы тут же, не кочевряжась больше, заказываете обратно назад, как нормальные люди, эти самые стаканы, от которых до этого столь недальновидно отказывались. И дальше все идет нормально, своим чередом.

Так сходятся мировые культуры.

Придумано китайцами: — бумажные деньги

Китайцы гордятся изобретением бумажных денег. Купюры появились еще в Танскую эпоху (618–907). Но широко использовать их принялись в XI в., опередив Европу на шесть столетий: первые бумажные деньги появились в Швеции в 1661 году.

Да и как было не появиться им в Китае в эпоху бурной торговли в Сунскую эпоху? Тогда рулон шелка стоил десятки тысяч железных монет. Не таскать же такие тяжести через весь Китай. Волей-неволей надо было что-то придумать. И придумали — в провинции Сычуань, где как раз дешевые железные монеты только и ходили, поскольку там не имелось залежей меди, из которой чеканили более дорогие. Опыт сычуаньских купцов перенял императорский двор, повелевший в 1024 году печатать бумажки.

Спустя два столетия монгол Хубилай-хан (1215–1294), основатель династии Юань, и вовсе перевел всю китайскую денежную систему на бумагу, запретив хождение любых монет, ослушникам грозила смерть.



КРАСОТА

Непознанная эротика Китая

(«Тучка и дождик» — древнее искусство спальных покоев)

Почему непознанная? Потому что покажите нам хоть одного смельчака или смельчиху, кто бы мог утверждать, что китайскую эотику можно познать! Разве только Артем Кобзев, первый отечественный исследователь китайского эроса, отважно рискнет принять вызов. Остальные же робко молчат. Даже китайские знатоки. В Китае эти темы — эотики и секса — всегда были запретными для публичного обсуждения. Но это отнюдь не означало, что красота человеческого тела и любовных отношений были «terra incognita». Само количество наших дорогих китайцев свидетельствует о другом. Если же обратиться к истории...

В провинции Хунань в кургане Мавандуй в захоронении второго века до новой эры археологи нашли несколько эротологических трактатов, написанных в III — IV вв. до н. э.

При раскопках захоронения эпохи Западная Хань (206 до н. э. — 9 н. э.) севернее одной из древних столиц — ныне г. Сиань — были обнаружены странные, на первый взгляд, предметы, которые оказались не чем иным, как искусственными фаллосами. Их нашли в гробнице, где захоронены шесть принцесс из княжеской семьи. Двухтысячелетней давности игрушки для интимных развлечений, изготовленные из бронзы и кости, бережно упакованные в вышитые чехлы, что говорит об их высокой ценности в то время, положили в могилу вместе с другими необходимыми в загробной жизни предметами. Для любителей статистики и точных наук отметим, что наиболее протяженный предмет указанных археологических исследований, выполненный, как и другие, весьма реалистично, искусно и с несомненной любовью и знанием дела (и тела), достигает в длину 18 см.

С древних времен в литературе и поэзии Поднебесной для интимных подробностей тела и вытворяемых им штучек-дрючек существовали свои вполне пристойные обозначения. Сам процесс назывался, к примеру, игрой в «тучку и дождик». Страсть называлась «весенними

чувствами». А сколько поэтических названий поз любовной игры, того или иного состояния тела...

Если хотите глубже изучить вопрос, прочитайте книгу «Китайский эрос» и другие труды на эту тему моего коллеги и товарища, философа, замечательного китаевода А. Кобзева. Артем имел дерзость первым в нашей китаистике в душные советские годы, когда запрещалось все живое, человеческое и личностное, приступить к ее раскрытию, опираясь на глубокие знания китайской философии, искусства, литературы, живописи, и представить результаты изысканий на суд научной общественности. Позже, когда страна вздохнула свободно, его труды стали издавать для широкой публики, хотя тиражи могли бы быть гораздо больше. Такие книги помогают нам лучше понять не только китайцев и их великую культуру, но также и самих себя.

Сексуальные отношения, составляющие основу всего сущего, в Китае были досконально изучены прежде всего даосами, которые искали способ обрести бессмертие, и, как они думали, нашли его. Поражает, насколько подробно исследованы, описаны и зафиксированы письменно физиология мужчины и женщины, «технология» интимного процесса. Древние китайские сексологи дадут сто очков вперед современным коллегам с их радостно-наивным открытием/закрытием точки «G» — так глубоко, я бы сказал изощренно, они освоили искусство спальных покоев.

За рубежом сравнительно недавно стали уделять внимание китайской эротологии. Пожалуй, настоящим первооткрывателем можно назвать Роберта ван Гулика (1910–1967), голландского дипломата, талантливого литератора, исследователя китайской культуры, написавшего монографию «Сексуальная жизнь в Древнем Китае». Российские и западные исследователи изучают мир китайского эроса под разными углами зрения. Если верить данным американца В. Эберхарда, создавшего «Словарь китайских символов», чуть ли не всё под небесами для китайцев издавна имеет эротический и сексуальный оттенок: солнце и луна, горы и реки, цветы и насекомые, птицы и звери, фрукты, овощи, грибы и ягоды, предметы домашнего обихода, не говоря уже о разных вертикалях, пещерах, округлостях и прочем, прочем.

Китайская литература в этом плане открывает перед нами совершенно новую планету. Возьмем хотя бы эротический роман номер один в Поднебесной, стоящий вровень с лучшими произведениями не только китайской, но и мировой литературы, — «Цветы сливы в золотой вазе», «Цзинь пин мэй» / «*Jin ping mei*», (также — «Цзинь, Пин, Мэй»). Его создал в XVI веке гений, скрывшийся под псевдонимом Ланьлин-

ский насмешник. Книга, оригинал которой не сохранился, долгие столетия была полузапретным или вовсе запрещенным изданием, хотя посвященная ей исследовательская литература со временем составила целую библиотеку.

Повествование о похождениях ловеласа Симэнь Цина, о его женах и любовницах, на фоне превосходно воспроизведенной картины жизни средневекового уездного городка в провинции Шаньдун, насыщенное стихами и ритмической прозой, с самыми откровенными, порой даже чересчур натуралистичными описаниями интимной жизни во всех возможных вариациях, перевел на русский язык в результате многолетней работы талантливый китаист, литературовед В. С. Манухин (1926–1974). Он посвятил изучению этого блистательного произведения всю свою творческую жизнь. Причем трудился без надежды увидеть полный перевод опубликованным. Так, к сожалению, и случилось. Значительно усеченный и подвергшийся тотальной редакторской правке вариант был впервые издан через три года после смерти автора; целый и неискаженный текст на русском не увидел свет до сих пор, хотя коллеги-китаисты не оставляют надежды все-таки выпустить полноценное, снабженное комментариями издание.

Или возьмем красочную повесть «Полуночник Вэйян, или Подстилка из плоти», «Жоу пу туань» / «*Rou pu tuan*», созданную в XVII веке литератором, знатоком театра, жизнелюбом и ценителем женского очарования Ли Юем / *Li Yu* (он же — Старец Ли в бамбуковой шляпе). Книгу перевел Д. Н. Воскресенский, наш известный китаевед. В ней не только рассказывается о многочисленных любовных похождениях ученого книжника Вэйяна, но и содержатся рассуждения об идеале женской красоты — телесном и духовном, описываются альковные игры, дамские хитрости и уловки. Мне выпала удача работать над рукописью перевода в издательстве «Художественная литература», но, собственно, редакторского вмешательства как такового не требовалось, мысли и речь мудреца-автора были блестяще переданы искуснейшим мастером перевода, великолепным знатоком Китая... Однако не об этом разговор.

Так вот, хотя бы даже заглянув в эти книги, читатель поймет, что колоссальная энергия и изобретательность китайских народных масс тратились не только на изобретение шелка и пороха, компаса и печатного набора, строительство Великой стены, но и на выдумывание самых изысканных ласк. Над этим трудились многие поколения, не покладая... И если мы зачастую мучаемся, краснеем и заикаемся, подыскивая слова, чтобы рассказать «об этом», и обычно не идем дальше «красно-голового воина» и «тенистой пещерки», заимствованных непонятно

откуда, то в Китае издавна процветает яркий и образный мир слов для описания интимного процесса.

Какой простор воображению настоящего естествоиспытателя (то есть испытателя естества) открывают названия позиций: «Полевая курица (то бишь — лягушка) пересекает реку», «Жаба скользит по камню», «Карп переворачивается кверху брюхом»? Или «Свирепый тигр спускается с горы»? «Нищий варит рис»? «Архат толкает тачку»? А — «Поджариваю бедрышки располовиненного гуся»? «Зажигаю фонарь перед кроватью»? Или — «Преодолев гору, хлещу быка»?

Это Китай, господа-товарищи. Это древняя история и древняя культура. Она не только в каменных памятниках и рукописных фолиантах, медицинских трактатах, пекинской опере и кулинарных рецептах. История в Китае непрерывная, она течет и воспринимается так, словно это было вчера, существует сегодня и будет существовать завтра.

Вы можете представить, например, эротические повести, фильмы, допустим, про боярыню Морозову? Ну, это мы хватили. (Хотя почему, собственно? В России сейчас и не то найдешь при желании.) Ладно, можете вы представить нечто завлекательное, увлекательное, экзотически-романтически-эротическое про княжну Тараканову? Или про любую из русских императриц? Написанные не лапидарно («...царица-матушка предпочитала молодых поручиков Преображенского полка, здоровых телом, с ясным и прямым взглядом...»), а проникновенно, с юмором, с чувством, тысячами деталей. Или киносериал на эту тему? Снятый не абы как, но с хорошими актерами, продуманными костюмами, декорациями высокого качества, музыкальным рядом? И полностью построенный на эротике?

А в Китае такие книги и фильмы, как правило, гонконгского или тайваньского производства, распространяемые неофициально, но и не особо пресекаемые, составляют внушительную коллекцию. Роскошен антураж таких фильмов! Горы и реки неземной красоты, замки и дворцы, терема и палаты, улицы и дома простолюдинов, императорские церемонии и забавы народа. Коллекция нравов, иногда весьма жестких, энциклопедия альковной жизни на всем ее пятитысячелетнем историческом пространстве.

Существует целая фильмография об эротических играх императоров, а также двух правивших страной императриц — У Цзэ-тянь и Цы-си. Это исторические персонажи. Но существует еще и неисчерпаемый волшебный и сказочный мир: добрых и злых духов, прекрасных фей, бледных призраков, злобных ведьм, губительных демонов, отважных рыцарей, разбойников-удальцов, даосских монахов-чудесников. Вот где бушуют страсти, разверзаются небеса, гремят громы и сверкают

молнии, сотрясаются горы, извергаются вулканы, вздымаются до небес волны, когда встречаются в любовных битвах *ян* и *инь*. А какие практически необъятные возможности в эротическом плане предоставляют, например, похождения Царя обезьян из романа «Путешествие на Запад»! Или же истории про четырех знаменитых красавиц древнего Китая — *Cu Shi / Xi Shi*, Ван Чжао-цзюнь / *Wang Zhaojun*, Дяочань / *Diaochan* и Ян-гуйфэй / *Yang guifei*...

Не обойдены вниманием и переведены на язык кинематографической эротики и другие классические произведения, например, роман «Сон в красном тереме» или история о китайских Ромео и Джульетте — Лян Шань-бо / *Liang Shanbo* и Чжу Ин-тай / *Zhu Yingtai*. Они учились вместе в древнем Ханчжоу, причем школа была мужская, и девушка Ин-тай выдавала себя за юношу; между ней и юным Шань-бо возникли чувства — о, сколько здесь вариаций игры на тему превращения женщины в мужчину и наоборот! — но быть вместе им не суждено: она вынуждена вернуться домой, где ее решили выдать замуж за богатого наследника. Узнав о этом, Шань-бо умер от страданий, а Ин-тай пала на его могилу по дороге к будущему мужу — и оба превратились в бабочек. Вечная любовь...

Как древность смыкается с сегодняшним днем? Ведь моральные правила в нынешнем Китае, казалось бы, весьма строгие. Здесь немислимы ряды проституток вдоль столичного шоссе к аэропорту, которые долгое время позволял себе некий известный вам город на реке Москве... В Китае с этим делом ух как борются! Правда, во всех городах есть «секс-шопы», где продаются товары для разнообразия интимной жизни. А также процветают «салоны отдыха», или же массажные салоны; сидящие в них девушки своим раскованным внешним видом и боевым раскрасом не вызывают у прохожих сомнений, отдых какого рода предлагается. Причем эти «салоны» находятся иногда прямо в гуще жилых районов, и рядом с ними сидят на лавках строгие старушки с красными повязками на рукаве, общественные дружинницы. Но формально — всё в порядке, всё под контролем.

Общество всюду поощряет здоровые семейные, говоря по-простому, межполовые отношения. Причем на селе, как водится, у людей времени намного больше для продолжения рода и отдохновения. В городах — поменьше. Городским крутиться надо. Нервы опять-таки. По исследованиям китайских сексологов, проведенным в конце прошлого столетия, треть китайских пар занимается любовью раз в месяц и даже реже. А 6 процентов вообще раз в год. Верить этим цифрам или не верить, дело ваше. Статистика вещь лукавая. Особенно в такой деликатной сфере.

Как стать красивой по-китайски

«Лучше нести красивую женщину в паланкине, чем мертвого карлика на плечах»

*Лао Ма (Ма Ка-лун),
современный русско-китайский философ, впрочем, каббалист*

Чтобы быть красивой, надо стараться. Если вы думаете, что в Китае об этом не подозревают, то глубоко ошибаетесь. Проблемой красоты китайские женщины озабочены так же, как и какие-нибудь парижанки или ослянки.

Издревле в китайской традиции отличительными признаками истинной красавицы считались: крошечные ножки, ясные глаза, чистая кожа, брови дугой, волосы цвета воронового крыла и белоснежные зубы. Но насколько отличались наши культуры в описании красоты! В самом первом литературном памятнике Китая — «Книге песен», «Шицзин», который, как считается, был составлен Конфуцием на основе трех тысяч древних поэтических произведений, в стихотворении «Ты величава собой» дается такой портрет (перевод «Шицзин» сделан российским китаеведом А. А. Штукиным):

Пальцы — как стебли травы, что бела и нежна...
Кожа — как жир затвердевший, белеет она!
Шея — как тело червя древоточца, длинна,
Зубы твои — это в тыкве рядом семена.
Лоб — от цикады, от бабочки — брови... Княжна!
О, как улыбки твои хороши и тонки,
Светят-сверкают в глазах твоих нежных зрачки.

Не стоит пугаться необычных сравнений. Они были рождены природой. Других, более близких и понятных образов, поэтическая мысль тогда еще не выработала. Любовью полна эта книга — «Шицзин», и большая часть стихов в ней — именно о чувствах, переживаниях девушки, женщины.

Не забудем, что этим стихам 2,5–3 тысячи лет!

А чувства, которые переживали, согласно «Книге песен», древние красавицы — они были примерно такие же, как и сегодня:

На горе растут кусты,
В топах — лотоса цветы...
Не видала красоты —

Повстречался, глупый, ты.
Сосны на горах растут,
В топах ирисы цветут...
Не нашла красавца тут,
Повстречался мальчик-плут.

(Перевод А. А. Штукина).

Чтобы нравиться «мальчикам-плутам», да и самим себе тоже, китайские красавицы следили за внешностью и украшались во все времена. Предметом особой гордости всегда служили волосы. Сейчас длинные до пояса косы встречаются не так уж и часто, однако и обычные прически как правило аккуратны, благо парикмахерские в Китае буквально на каждом шагу. Чистота и блеск волос, особенно в условиях, когда воды для бытовых нужд не всегда хватает, поражают. Девушки и женщины, почтенные матроны и старенькие бабушки не покажутся на людях, если волосы не в порядке. В последние годы в массе прекрасных черных головок на китайских улицах появились рыжие, каштановые и даже радикальные огненные, фиолетовые, зеленые и прочие кислотные цвета.

Китайки тратят огромное количество денег, ухаживая за собой, причем возраст посещающих салоны красоты становится все меньше и меньше. Юницы отчаянно боятся стареть. «Береги красоту смолоду», — сказали бы древние русские мудрецы по этому поводу.

Желающие превратиться в красавицу идут на болезненные пластические операции. Думаете, только для того, чтобы найти мужа? Вот и нет. Большая часть женщин, лежащих на операционный стол в расплодившихся клиниках пластической хирургии, делает это, чтобы получить высокооплачиваемую работу. Как и в России, работодатели Китая хотят молодых. Но — еще и красивых. И высоких. В объявлениях на сайтах по трудоустройству часто фигурирует критерий — рост от 1 м 65 см. Даже в армию берут девушек не ниже 1 м 62 см. (Такое же требование, впрочем, предъявляется и к юношам — тоже не менее 1 м 62 см.) Чем выше девушка, тем больше шансов. Требование к росту, кстати, часто встречается в объявлениях о знакомстве — но здесь оно уже предъявляется мужчинам.

Мечтая стать повыше, девушки идут на серьезную операцию — в ногу, в кость, вставляется металлический штырь, идет постепенное растяжение и наращивание костной ткани, удлинение конечностей по методу выдающегося российского хирурга, ортопеда академика Г. Илизарова, у которого учились в свое время китайские коллеги. Одного из них я знаю, он процветает и до сих пор благодарен учителю.

Что еще поправляют в клиниках молодые выпускницы вузов, чтобы понравиться боссу? Корректируют веки, выпрямляют нос, делают его более высоким (слишком маленький и плоский считается некрасивым), увеличивают глаза и, конечно, грудь. В ходу различные лазерные операции, удаление пятен, точек на коже.

Все стремятся к идеалу — нежной, естественно-блестяще-лоснящейся коже. Уходу за лицом, шеей и руками китайские женщины уделяют львиную долю времени. Кремы и мази, сделанные, возможно, на основе китайских же растений, удивляют своим обилием любого посетителя парфюмерного магазина.

«Свет мой, зеркальце, скажи, кто на свете всех милее, всех румяней и белее?» — спрашивала героиня пушкинской сказки.

Тот же вопрос без усталости задают себе китайские красавицы. На Западе загорелая кожа — признак здоровья, красоты.

В Китае наоборот: белая значит красивая. Признак изящества и благородства. В старые времена белоснежное личико свидетельствовало о положении в обществе. Откуда, в самом деле, возьмется бледность у крестьянки, проводящей дни под палящим солнцем?

В наши дни косметическая промышленность пришла на помощь и крестьянкам и горожанкам. Отбеливающие кремы продаются «на ура».

В солнечные дни китаянки ходят с зонтиками — не от дождя. Передвигающиеся на велосипедах, мопедах или мотоциклах надевают длинные перчатки или нарукавники, лицо же защищают козырьками, да такими большими, что больше напоминают рыцарское забрало.

— Наш китайский хор «Шоу ди шоу» выучил русскую песню «Смуглянка», — сказал задумчиво Сеня. — И тут видишь какая незадача вышла: для концерта сделали рекламку на китайском, переводчица перевела название как «Хэй-пи гу-нян». Ты представляешь, Старина Сун? Это же, если буквально — «Чернокожая девушка»! Для китайцев жутко звучит, да? Особенно для женщин. Они же все хотят быть «беляночками»!

— А песня хорошая? — спросил Мудрец Сун. Он устанавливал сигнализацию на мотоцикле «Harley-Davidson», купленном у брутального парикмахера, англо-хорвата Саймона, который работал в городке для иностранцев недалеко от аэропорта. Поездками на «Харлее» Саймон уравнивал свою сладко-кутюрную парикмахерскую жизнь. А Мудрец Сун любил ездить в горы, куда машина не пройдет. Иногда он туда уезжал ото всех, включая Сеню. Да что скрывать, от Сени он и уезжал. Хотя быстро соскучивался и возвращался. Он вообще не любит сидеть на месте.

— Песня душевная, — ответил Сеня. — Очень.

— Ну, тогда и волноваться нечего, слова — кто в них особо вслушивается?

Красота китайских женщин — какая она?

Она ровная. Китай, замечу, страна, где стараются избегать всевозможных резкостей и контрастов, ровная такая страна. И психологически, и физически. А про красоту тела, про женскую красоту... Ну, как бы вам объяснить...

Вот вы, допустим, выросли в горах. И ваши глаза привыкли к родному горному пейзажу, к перепадам окружающей среды, крутым ущельям и могучим горам, вроде этой вашей любимой Фудзиямы.

И вдруг вы попадаете на равнину. Сначала вам все вокруг кажется однообразным, скучным, невыразительным. Глаз жаждет смены картинки, ищет привычные контрасты: крутизну, высоту, так, чтобы захватывало дыхание. Но — проходит время. Вы привыкаете к новой красоте. И те холмы, которые вы не замечали ранее, уже кажутся вам прекрасными горами. А едва заметные ложбины — глубокими ущельями.

Уф... Для тех, кто еще не понял, скажу просто: если вашим идеалом стали крутобедрые полнотелые красавицы, которым — повесь на грудь медальон-часики — голову склонять не надо, чтобы время посмотреть, так вот, таким любителям в Китае делать нечего. Кроме деловых дел, я имею в виду. Однако... поживет такой любитель крутой в прямом смысле красоты в Китае годков несколько, и глядь, взгляды его переменяются. Невидный холмик он начинает считать вполне объемной горой. «Ведь все дело в пропорциях», — убеждает он себя. Хотя, в душе, конечно, скучает.

Красота китайских женщин плавная. К примеру, талия выражена неявно. Мало кто «носит» классическую рюмочную талию а-ля молодая Людмила Гурченко. Есть скорее намек на нее. Потому что рюмочное сужение не поддерживается, как правило, достаточным основанием. То есть заморская триада 90-60-90 здесь будет заменена примерно равными по каждой позиции цифрами. Например, 65-55-65. Эта статистика, конечно, слегка расстраивает китайских женщин. Они придумывают разные ухищрения, чтобы цифры — первая и третья — были побольше. Например, в отделах женского белья продают, ну как бы их назвать... да что там выдумывать — напопники. Такие силиконовые чашечки на каждую ягодицу, для объема. Не говорю уже о средствах и приспособлениях для увеличения бюста. Или о купальниках. Их часто украшают рюшечки, каемочки, бантики и прочие финтифлюшечки, дополняют

юбочки, главное, чтобы попышнее, пообъемнее. Работа идет, в общем. И находит своих достойных ценителей.

— А мне китаянки нравятся, в принципе, — сказал Сеня. — Они такие... ну, приятные. Хотя мне один швейцарец сказал, что у них фигура похожа на тубик.

— Какой тубик? — спросил Мудрец Сун.

— Ну, зубной пасты. Если сзади посмотреть. Так все ровненько, торс вытянутый...

— Что это значит?

— Ну, значит — плавная такая фигура.

— Вот как? — удивился Мудрец Сун. — Кстати, надо будет пасту купить, закончилась. А если сбоку смотреть? Да, этот швейцарец — не тот ли парень, что все никак не мог найти себе подружку, а потом уехал на Хайнань с мулатом, барменом из Мэгги-бара?..

«Полногрудые манекены» — разрешенная эротика

— Слушай! Давай записывай скорее, пока не забыл: в китайских магазинах все женские манекены — с грудью! — Сеня с трудом скрывал радость. Мы с Отшельником наслаждались дома свежим лунцином, а Сеня прибежал из магазина «Голубой остров», *Лань-дао / Lan dao*, где покупал плавки. — Молодцы! Не то что у нас. Стоит манекен, и не поймешь, кто перед тобой, мужик или наоборот. Все плоские, на одно лицо. А китайцы правильно делают. Женщина, хоть и манекен, должна быть с грудью. С формами.

Мнение Сени кажется чересчур категоричным. Тем более что он высказывает его не первый раз. А если честно, то каждый раз, возвращаясь из отдела нижнего белья любого китайского магазина.

Тем не менее отдадим должное его наблюдательности. Действительно, китайские манекены в отличие от западных отличаются заметным бюстом. Почему? Возможно, возмещается некая нехватка эротических мотивов в публичной жизни Китая. Власти суровы. Строго пресекают вольности. Идут постоянные рейды по очищению морали и пресечению недозволенного (борьба с «желтизной» — так называется «разврат» всякого рода). Как-то даже посадили мужчину, любителя порно, соседи заглянули в окно, донесли, ретивые полицейские перестарались.

Но жизнь все равно берет свое. Даже официальное государственное агентство Синьхуа на своем сайте время от времени размещает фотографии девушек во фривольных нарядах и позах. Трафик же надо поднимать.

В свое время я обратил внимание на некую хитрость, весьма незамысловатую, но эффективную, к которой прибегали художники и скульпторы Китая в годы этак 90-е прошлого века, когда общественная цензура была гораздо суровее. Стоит, например, скульптура на выставке. Фактически обнаженная женщина. Она всем телом стремится вперед. Грудью прежде всего. Все, что полагается рассматривать при этом, рассматривается. Все складочки, впадинки, выпуклости и выпуклинки. Красиво. Но прелестница, допустим, «Молодая работница», идущая навстречу ветру и трудовым свершениям, при этом совсем не является обнаженной натурой. Нет-нет, что вы! На ней же платье. Разве не видите? Художник легкой каймой обозначил ниже колена некие складки — это край платья. Черта над ключицами — ворот. Все приличия соблюдены. Героиня одета, даже застегнута на все пуговицы. А что платье так плотно облегает тело, ну ветер же! Видите, как взметнулись волосы...

Этот прием мастера кисти и резца используют и по сей день. Он восходит к традиции китайских эротических рисунков, когда сцены любви как бы «закрыты» прозрачным тонким шелковым занавесом, который ничего при этом не скрывает. Впрочем, со временем живописцы и скульпторы стали гораздо смелее. Даже традиционалисты, не говоря уже об авангардистах. Посмотрите хотя бы на экспозиции современного искусства в арт-зоне 798 в Пекине или в деревне художников Сунчжуан в пригороде столицы. Впрочем, иногда хочется, чтобы авангардисты за тему эротики брались пореже. Тем не менее «ню» перестало быть запретным. Кстати, не из китайского ли языка взялось это «ню»? Ведь слово «женщина» по-китайски почти так и произносится: *нюй* / *пи*. Регулярно выходят альбомы эротической фотографии, как правило, в провинциальных издательствах, подальше от столичных запретов и строгостей.

А как с кино? Самым массовым из искусств? Если брать, конечно, кино континентального Китая. О, всё строго! Как у нас в советские времена. Но когда это оправдано художественно — легкие отклонения от официальных норм допускаются. В 1995 году кассовый рекорд в 40 миллионов юаней установил фильм «Красная вишня» / «*Hong yingtao*», в котором эротические мотивы играли не последнюю роль. Хотя и не первую. Фильм рассказывает о 17-летней китайской девушке, попавшей в плен к немцам во время войны. Главной героине делают цветную татуировку во всю спину — нацистский орел со свастикой. Загубленная красота — перекличка с фильмом «А зори здесь тихие», что неудивительно: «Красная вишня» снималась совместно со студией детских и юношеских фильмов имени Горького к 50-летию победы над фашистской Германией.

В основу положена биография Чжу Минь / *Zhu Min*, дочери прославленного китайского маршала Чжу Дэ / *Zhu De*. Она воспитывалась в Ивановском интердome, где жили и учились дети коммунистов из Китая, Чехословакии, Югославии и других стран. 21-го июня 1941 года их привезли на отдых в Белоруссию, под Минск, на следующий день началась война, они попали в плен к немцам, затем в концлагерь. Страх, мучения, смерть перед глазами... Мне довелось читать ее воспоминания, страшные страницы о немецком концлагере. Чжу Минь дала добро авторам картины на художественное допущение — ту самую татуировку. Кстати, режиссером картины был Е Да-ин / *Ye Daying* — выходец из «политически безупречной» семьи военных, внук известного полководца Е Тина / *Ye Ting*, что во многом обеспечило картине допуск на экраны. Фильм снят наивно, но трогает. Китайских зрителей покорило сочетание — и «заграничность», и героическое противостояние безжалостному врагу, и — красота героини. Фильм получил несколько наград в Китае, в том числе за режиссуру и лучшую женскую роль. Но «общественность» под флагом борьбы за мораль обрушилась на 17-летнюю актрису Го Кэюй / *Guo KeYu*, исполнительницу главной роли, обвинив в «безнравственности». Хотя сцены, за которые ее судили, вполне невинные. Го Кэюй пришлось на несколько лет уйти в тень, она даже хотела сменить профессию, словом, блистательно начавшаяся карьера не получила достойного продолжения...

Кинематографисты балансируют между желаемым и дозволенным. Перешагнешь грань — получишь свою дозу обличений или вообще исчезнешь с экранов. Иногда выручает авторитет, как происходит с маститым Чжан Имоу, которого тоже корили за эротизм, например, за «слишком открытые» бюсты в одном из исторических фильмов.

На телевидении та же строгость. Однако наблюдаются подвижки. По данным полевых исследований последних лет, сцены «муж и жена в постели» или «любовник и любовница в постели» вполне возможны. Мужчине позволительно дерзко возлежать на семейном или стороннем любовном ложе с голым торсом и даже щеголять в семейных трусах. Это никого, собственно, не удивляет и в реале, на пекинских улицах. Шорты, майка закатана вверх, пузо вперед. Это мужчины. В Пекине, Шанхае и других городах вы можете лицезреть девиц и дам, совершающих променады в пижамах и плотных ночнушках «в цветочек».

На кино- и телеэкранах (они же воспитывают массы!) женщина в постельных сценах должна находиться: а) под одеялом, б) в ночной рубашке, в) в пижаме. И в первом, и во втором, и в третьем вариантах под ночнушкой обязательно присутствует лифчик. То есть женщины

как бы и спят в них. Что, конечно, трудно объяснить, в особенности учитывая размеры среднего бюста, часто никакой поддержки не требующего. Думается, что вот этот бюстгальтер под ночнушкой встает перед мастерами большого китайского экрана еще одним рубежом, порою весьма выпуклым, который со временем предстоит преодолеть в освоении разрешенных эротических высот. Но, может, так и надо: не торопясь, шаг за шагом, как говорят китайцы? Спешить, в общем, некуда.

Секреты красоты китайских женщин

Китаянки славятся изяществом. Считается, что самые прелестные живут на юге, в провинциях Цзянсу и Чжэцзян, в тамошних городах Сучжоу и Ханчжоу. Во многом именно поэтому китайцы считают эти два города «раем на земле». Женщины там хрупкие, с тонкими чертами лица, белокожие, словом, такие, какими описывают красавиц древние стихи, какими они предстают на старых полотнах.

В подтверждение приведу пример: Ханчжоу подарил нам самую красивую, на мой взгляд, китайку последних десятилетий — актрису Юань Ли / *Yuan Li*. Погуглите.

Еще одна признанная обитель красавиц — приморский город Далянь в провинции Шаньдун, тот, который когда-то звался по-русски — Дальний. Я видел там немало очаровательных девушек. Умеренный морской климат, свежий воздух и обилие зелени, здоровое питание (продукты моря) творят чудеса. Правда, злостные критики утверждают, что даляньские женщины хороши только когда молчат. Мол, слишком грубые у них голоса. Не думаю, что они правы. Наверное, это от зависти. На мой взгляд (на мое ухо), даляньки не отличаются в этом плане от подруг из других районов Китая.

Если же говорить о пылкости, чувственности, живости, то, по мнению знатоков, никто не сравнится страстностью с сычуаньскими девушками. И женщинами. Я недаром начал книгу с еды. Она порождает все, в том числе и особенности физиологии, характера. Острая сычуаньская кухня — «острые» сычуаньские женщины. Непосредственные, раскованные, быстро реагирующие, с чувством юмора.

Так в чем же секрет красоты китайских женщин? Пожалуй, в плавной гармонии тела, в изяществе движений, а еще в том, что они умело подчеркивают свои достоинства. Вот, допустим, ножки. А. С. Пушкин, будь он в Китае, нашел бы здесь не одну пару красивых ножек. Недаром он мечтал побывать в Поднебесной, не раз беседовал о ней с выдающимся китаеведом Иакинфом Бичуриным, читал его труды. Увы. Дорога была закрыта: Пушкин стал одним из первых российских

«невыездных», по причине, как известно, вольнодумства. Но и без великого русского поэта было и есть кому оценить прелесть китайских красавиц. Тем более что с течением веков они нашли немало способов ее подчеркнуть.

Яркий тому пример — *ципао / qipaо*, платье с разрезом вдоль бедра. Подобные носили маньчжурские красавицы в эпоху маньчжурской же династии Цин. Платья плотно, как перчатка руку, облегают фигуру, вертикальный разрез открывает вид на ножку чуть ли не до середины бедра. А стоит красавице сесть и закинуть ножку на ножку... Эффект потрясающий. Этот стиль в 20–30-е годы прошлого века процветал в Шанхае. Возьмите старую открытку или рекламный плакат с красотками, которые, конечно же, у вас всегда под рукой (открытки, не красотки, хотя кто знает...): вот он, идеал броской красоты, с небольшими изменениями дошедший до наших дней. Сейчас, правда, моду диктует Гонконг. Именно отсюда идет деловой стиль современной китайской женщины, практичный и в то же время женственный.

— Красота — это соразмерность, — сказал Мудрец Сун, которого я затащил на показ мод в Full Link Plaza, офисное здание класса «А» напротив китайского МИДа. Он задумчиво смотрел на длинноногих девиц, расхаживающих по подиуму в длинных платьях — увы, без разрезов, зато почему-то с фазаньими перьями над плечами, подобно воинственным персонажам пекинской оперы. — Неважно, тонкая женщина или толстая, важно, чтобы она нравилась.

— Мудрец Сун, вот в России много полных женщин. А в Китае много тонких. Но при этом все хотят похудеть еще больше. Значит, в Китае идеал красоты — это худоба? На картинах, начиная с эпохи Сун, я что-то не видел толстущек.

— Эх, друг Ю-ли (*друг Юрий. — прим. Юрия Иляхина*), — сказал Отшельник. — Жизнь всегда богаче искусства. Просто ты видел не все картины. Возьми, к примеру, красавиц более ранней эпохи — Тан. Они полнолики и полнотелы, со смелым взором, устремленным прямо на собеседника. Женщина, которая обладает пышным телом, всегда привлекает мужчин. Просто об этом стеснялись говорить в более поздние времена. Хотя в Китае всегда были и есть такие смельчаки. Ценитель женщин, драматург и эстет Ли Юй, написавший роман «Полуночник Вэйян, или Подстилка из плоти», а также философское эссе «Случайное пристанище для праздных дум», рассуждая о женской красоте, указывал, что мало кому в «весенних покоях» нравятся костлявые девицы. Напротив, мужчина чувствует себя на седьмом небе в объятиях женщины, имеющей телесные достоинства, то есть крупные и явственные формы.

— Значит, все-таки полные женщины красивее?

— Разве в этом дело? Красота не во внешности, а в душе. Посмотри в глаза, обрати внимание на то, как женщина улыбается, как себя ведет. Гармония идет изнутри, она или уменьшается с возрастом, или достигает расцвета. Внешнее уходит, внутренняя привлекательность остается всегда.

Танские красавицы

Признаюсь: мне по душе женщины эпохи Тан (618–907). Их можно видеть на картинах, например, выдающегося живописца Чжоу Фана / *Zhou Fang* (ок. 730–800), который изображал светских красавиц в крайне смелых по меркам более поздних времен, декольтированных платьях, возьмем, к примеру, его «Знатных дам с цветами в прическах», «Цзань-хуа ши-ньюй ту» / «*Zanhua shinu tu*». Полотно «Ян-гуйфэй после купания», «Ян-фэй чу-юй ту» / «*Yang fei chuyu tu*», отражает, хотя и в завуалированной и деликатной манере, идеал телесной красоты того времени.

Но более объемно, причем в прямом смысле, об их достоинствах говорят статуэтки танского времени, которые выставлены в музеях (оригиналы) и магазинах антиквариата (копии). Танскую керамику легко отличить, она трехцветная: коричнево-желто-зеленая. Танская трехцветка, так сказать.

Глиняные фигурки женщин полны достоинства, облик дышит спокойствием и гармонией. Прическа весьма пышная, величественная, украшенная заколками и цветами, как правило, в виде ниспадающей волны, когда волосы подобраны с боков и сзади. Хотя фасонов было довольно много, в то время Китай поддерживал отношения с десятками стран, и столица Чанъань (теперь — Сиань), самый населенный город мира, кишел чужеземцами. Женщины перенимали моду и дальних стран, и сопредельных районов. Поэтому наряду с традиционным «облачком» и «улиткой» волосы укладывали в стиле «черных варваров» (южных районов страны) или же на «уйгурский лад» (тюркоязычные племена северо-запада). Но все-таки самая характерная деталь прически танских женщин — раздвоенный валик, этакие «ушки» на передней части головы, сразу за челкой. Иногда это не «ушки», а узел. Или локоны в форме крыльев бабочки.

Покатые плечи, высокая открытая шея. Приятная полнота. Танская эпоха была временем процветания, люди ели вволю. Женщиной в теле слыла красавица Ян-гуйфэй / *Yang guifei*, императорская наложница. Повелитель Сюань-цзун специально для нее устроил роскошные мраморные бани на горячих источниках недалеко от столицы, он любил наслаждаться зрелищем плещущейся в воде подруги. Китайские

исследователи предполагают, что ее рост составлял от 155 до 165 сантиметров при весе от 60 до 69 килограммов. Оставляю на совести изыскателей достоверность информации, скорее это дает нам представление о том, что китайцы считают «полнотой» сегодня.

Позже, в Сунскую и последующие эпохи, критерии красоты изменились: худоба стала преобладающей, женщины затягивались потуже, даже бинтовали грудь, чтобы она не выделялась, добиваясь эффекта, который на современном молодежном сленге называется «принцесса великого покоя», *тай-пин гун-чжу* / *taiping gongzhu*, где иероглиф «покой» имеет другой смысл — «плоский».

Мне кажется, именно в силу сменившихся оценок выдающийся художник позднесунской эпохи Цянь Сюань / *Qian Xuan* (1239 — ок. 1301) изобразил первую танскую прелестницу с оттенком юмора. Его полотно называется «Ян-гуйфэй садится на коня», «Ян-гуйфэй шан-ма ту» / «*Yang guifei shangma tu*». Вроде бы обычная жанровая сценка из придворной жизни. Но сколько в ней скрытого веселья! Драгоценная наложница взбирается на серого в яблоках коня с помощью двух служанок. Служка с другого бока готов в любую минуту прийти на помощь. Дрожит конюший, даже схватился за сердце. Посадка дается пышной даме нелегко. Лицо напряжено: она уже не девочка, а конь высокий. Ян-гуйфэй уже занесла ногу в коричнево-красных панталончиках, но слегка оседает вниз под силой тяготения, и видно, что служанки с трудом удерживают ее на весу, из последних сил подталкивают в седло. Со стороны за процессом наблюдает царственный обожатель — император Сюань-цзун, восседающий на белоснежном жеребце. По его лицу невозможно понять, что же он думает о происходящем. Возможно, чувствует неловкость, возможно, в душе забавляется. Зато стоящая по бокам грозная стража и слуги, создается такое впечатление, с трудом сдерживают смех, некоторые отворачиваются, от греха подальше. Даже конь под императором, кажется, недоуменно косится в сторону наложницы — что там такое происходит, в конце концов...

Но смена оценок красоты произошла потом, с течением столетий... В Танскую же эпоху красавицы смело брали свое: отличались не только дородностью, но и самостоятельностью, независимостью. Примером для них служила первая и единственная в истории страны женщина-император (вот именно что «император», *хуанди* / *huangdi*, а не просто жена владыки или же вдовствующая императрица, регентша, «правлящая из-за занавески», какой была Цы-си в Цинскую династию), основательница собственной династии, хотя и кратковременной, всего лишь 15-летней.

У Цзэ-тянь / *Wu Zetian* (624–705) единолично и весьма умело правила страной, любила носить мужской костюм, скакала на коне,

стреляла из лука. Была весьма любвеобильной. Открытость и независимость женщин проявлялись в творчестве разного рода, поэтическом, художественном, в том числе в создании новых моделей одежды. Танские женщины ввели в моду декольте, треугольный или прямоугольный вырез, довольно глубоко обнажающий грудь. Китайские исследователи моды, отстаивающие изначальную невинность ханьцев (главной национальности), винят в такой «распущенности» одного из основателей Танской династии, предки которого принадлежали к северным кочевым племенам. Это оттуда, мол, пошла традиция низкого декольте. Другие блюстители ханьской непорочности винят древних персов, с которыми существовали прочные торговые связи.

Так это или нет, но в кино- и телефильмах про ту эпоху, например, в сериале «Тайная история У Цзэ-тянь», режиссеры старательно и не без удовольствия обыгрывают этот момент. Если же говорить о керамике, то она подобной вольностью не дышит. В кабинете у меня стоит полуметровая глиняная статуэтка танской красавицы. Руки в длинных рукавах сплетены на слегка выпирающем животике. Пояс завышенный, под грудью. Разрез длинного платья, украшенного пионами, весьма скромный. Прическа — «ушки» на макушке. Глаза приопущены, на губах теплится улыбка. Думает о чем-то своем. Коллега Людмила Губарева, она же Люда Гу, она же Гу-лаоши (учительница Гу), которая мне ее подарила, уверяет, что «танчанка» меня охраняет, бережет. Я ей верю, Людмила многое знает о Китае, его традициях и культуре.

Встречаются ли танские женщины сейчас? Да, уверяю вас. Стоит только присмотреться к лицам. Этот тип женщин, отличающийся мягкой красотой и сдержанным достоинством, можно заметить на улице, в офисе, куда пришел по делам, в магазине, на рынке, в парке. «И что — все как одна полные?» — спросите вы. Да нет, конечно, как и в Танскую эпоху. Дело, наверное, в осанке и выражении лица — они принимают мир таким, какой он есть, благосклонно и умиротворенно, приветливо... Пример: у ворот столичной больницы «Сехэ», на высоком каменном крыльце под резным навесом женщина с дочкой ждали машину. Я взглянул и поразился — дама словно сошла со старых рисунков. Округлое лицо, прямой нос, открытый высокий лоб, стройная шея, покатые плечи, волосы забраны на затылке в узел, фигура полная, но в меру. Подъехал «мерс», забрал маму с дочкой — пока, танская женщина!..

В темное время суток количество встречаемых танских женщин существенно возрастает.

Неожиданный секрет молодости китайских мужчин

В старом Китае, где к женщинам относились весьма неуважительно, говорили: «Мужчина в 30 — букет цветов, женщина в 30 — выжимки соевого творога» («Nanren sanshi — yi duohua, nuren sanshi — doufu zha»). Это, конечно, грубая неправда. Став старше, китайские женщины следят за собой, ухаживают за внешностью, занимаются фитнесом. Кто побогаче — в залах. Кто победнее — танцуют или делают гимнастические упражнения на улице.

Тем не менее, если говорить о мужчинах, то для них предметом главной заботы являются... волосы. Мужчины в возрасте все стараются быть черноволосыми, как на подбор. У них это неплохо получается.

Думаю, китайские мужчины не обидятся на меня, если я выдам секрет их неувядающей привлекательности. А именно: обычай краситься. Краску для волос рекламируют звезды экрана. Однажды в неприятную историю попал знаменитый Джеки Чан, который, можно сказать, опростоволосился: рекламируемая им чудо-краска оказалась негодной, случился грандиозный скандал.

В Китае считается не то чтобы неприличным, но — не соответствующим канонам мужской красоты — иметь седые волосы, будучи в расцвете сил, как говаривал Карлсон, живущий на крыше. Поэтому мужики стараются. Очерняются и ходят как новенькие. Седых меньше, чем у нас. Ну, если только совсем уж старики. Или у кого денег нет. Или кому наплевать. А вообще-то в Китае желают всем дожить до «желтых волос» — это уже следующий этап, после седых.

— Между прочим, про Джеки Чана, — сказал Сеня. — У него нос крупный. Это хорошо. Для него. Считается, что такой нос деньги притягивает. Мне одна массажистка рассказала.

— Значит, твое богатство не за горами, — сказал Мудрец Сун. — Но тебе стоит обратить внимание также и на уши. Они служат признаком благородства: чем крупнее и длиннее, тем лучше. Взгляни на Будду. Сравни.

Капризули: кокетство по-китайски

Заезжему иностранцу китайские женщины в нерабочем общении с мужчинами могут порою показаться избалованными капризулями. Повелительные интонации, произносимые высоким «детским» голоском, гримаски, постоянно полуоткрытый рот, вытянутые губки, поднятые брови, топанье ножкой.

Да, топают ножкой, представьте себе!

Выросшая в Пекине дочь моих друзей, Маша Кириллова, как-то продемонстрировала китайским подружкам, как те говорят и ведут себя в фазе кокетства. Воспроизвела мимику, жесты, повторила несколько фраз. Девушки даже не поверили, что со стороны это выглядит так смешно и... и глуповато.

Да ладно — юные девицы. Меня поразило поведение знакомой дантистки, дамы, получившей образование в Лондоне. Главного врача лучшей зубной клиники в Пекине. Мы сидели и обсуждали важные для всего мира вопросы гигиены полости рта. Ей позвонили. И вдруг произошло волшебное преобразование: голос моей докторши стал тонким, детским, интонации поползли вверх, этакими загибами-перегибами, губки выпятились: ну просто девочка лет восьми! Наверное, ей позвонил некто, близкий сердцу. Детский лепет продолжался минут пять. Разговор закончился, спустя секунды речь стала обычной — передо мной снова сидела деловая женщина.

По нраву ли такое младенческое жеманство китайским мужчинам? Представьте себе, да! Женщина-ребенок, «сюси-пуси», о которой нужно заботиться, успокаивать, утешать, капризная и трогательно беззащитная «девчушка» — этот образ льстит мужскому самолюбию. Многомудрые ученые считают, что женщина таким образом инстинктивно выбирает партнера, который будет бережно опекать потомство. Заботливый муж будет заботливым отцом. В самом деле, процесс ухаживания в Поднебесной подразумевает поистине отеческую заботу об объекте страсти: своевременная подача воды (в Китае воду пьют часто, для пользы здоровья), доставка домой на машине, укрывание пледом (откуда я это взял?), маленькие подарки и тому подобное. В отличие от зарубежных ухажеров, китайские предпочитают словам о любви практические дела: прагматизм побеждает и в этом.

Между тем китайские женщины дадут фору сильной половине по части стрессоустойчивости, настойчивости, целеустремленности и той же практичности. Они доминируют в семье, задают правила. Более того, независимые (от автора) исследователи выяснили недавно, что шанхайские женщины, славящиеся самостоятельностью и полностью подчинившие себе мужчин, даже начали все чаще прибегать к домашнему насилию. Не физическому — моральному.

Самые популярные методы при этом:

а) не есть; б) не разговаривать; в) хлопать дверью.

Мужчинам приходится нелегко. Женщины хорошо зарабатывают, полагаются в этой жизни на себя. Но главное в другом: их в Китае намного

меньше, чем мужчин. Лет через пятнадцать без жен будут маяться тридцать миллионов мужчин. Чем дальше, тем дороже невесты.

Словом, могут себе позволить капризы. Они выбирают — не их. Так что при вредном характере, да и не вредном, а просто с целью любовной профилактики, проверки чувств и крепости нервной системы уха-жера, можно вволю капризничать, изображая малое дитя.

— Эх, друг, да ты не знаешь, для такого кокетства «под маленькую девочку» даже слово специальное придумали — «са цзяо»! — заявил Сеня. — А мужики и рады стараться... Нравится! Ходи давай!

— Не всем нравится, — задумчиво сказал Мудрец Сун и переставил шашку. Он учил Сеню играть в облавные шашки. Они сидели в «Starbucks» в Международном торговом центре и ждали юриста из консалтинговой компании ReedSmith (Сеня называл ее «наш Ридный Смит»), который помогал Старине Суну оформить покупку квартиры на острове Хайнань. Юрист-консультант Майк с польской фамилией драл с клиентов нещадно, умел, затягивая беседу, мило поболтать ни о чем на встречах с ними (оплата — 500 долларов за час), но на Мудреца скрепя сердце работал бесплатно, потому что собирался жениться на его внучке, архитекторше, владелице текила-бара на крыше гостиницы в Южном Саньлитуне. — Да. Не всем нравится.

— Ага, конечно, не всем — а не помнишь, как тебя буфетчица лупила в Яншо? Сначала губы бантиком, а потом бац! Полотенцем. А ты все улыбался: «Значит, любит!» — Сеня отвлекся на сидящую напротив девушку с глубоким декольте, которая как раз что-то стала печатать в своем iPad'е, стоящем на низком столике.

— Так и любила же... — сказал Мудрец.

Кокетство бывает двухстороннее, то есть женщины не только ждут заботы, но и проявляют ее сами. Так, муж приходит домой усталый, садится в кресло, а жена ему тоненьким голосочком говорит: «Ой, ой, бедненький, устал манюнечка мой миленький, наработался!..» И плечики мнет, массирует, и порхает по квартирке, и водичку подаст, и чай, и пиво. Как, спрашиваете, это совмещается с хлопаньем дверью? Ну, нельзя же все время быть сладкой милашкой, надо и стервочкой поработать. Опять этот дуализм, куда от него денешься?!

Впрочем, если не быть слишком строгими — а ведь мы такие, верно? — кокетство по-китайски бывает весьма привлекательным. Если соблюдается мера, то и приоткрытый ротик, и затянутые интонации покажутся наблюдателю очаровательными, притягивающими. Один пример: популярная тайваньская актриса и певица Го Цай-цзе / Guo Caijie в рекламном ролике шоколада «Dove». Сюжет коротенький. В библиотеку заявляется юноша и спрашивает: «Моя книжка пришла?» Вру-

чает юной библиотекарше шоколадку. «Еще не пришла!» «А вот же...» — юноша кивает на книгу, лежащую на столе. Девушка прикрывает название подаренной шоколадкой: «Я же сказала, еще не пришла!» Юноша, догадавшись, конечно, что его хотят видеть еще раз, уходит окрыленный. Девушка провожает его словами: «Попробуй еще раз завтра!» и, задумчиво улыбаясь, разворачивает шоколадку. Девушку не назовешь идеалом красоты, но сколько обаяния за полминуты! Хочется смотреть и улыбаться. Я в своей симпатии к фильмику был не одинок, наверное, со мной был солидарен миллиард китайских зрителей, потому что последовала серия подобных эпизодов с теми же героями. И снова встреча, шоколадка, нежные издевательства, улыбка, детские интонации... Игра кошки с мышкой. Мышке нравится. Готовую сладко страдать мышку играет еще одна молодая звезда — певец и актер *Фан Цзу-мин / Fang Zuming*, сын Джеки Чана.

Советы начинающим китаеведам: Как определить возраст китайца/китаянки

Возраст китайца/китаянки определить трудно. Они выглядят моложе своих лет. Иногда смотришь на диктора или дикторшу телевидения, особенно на каналах южных провинций — сущий ребенок!

Так что, если вам приспичит узнать, сколько лет объекту, лучше спросите. Или попробуйте угадать. Наверняка ошибетесь в приятную для собеседника, и особенно собеседницы, сторону.

Как похудеть и одновременно увеличить бюст

Здесь все ходят такие былинки:
Взглядом вниз проведешь по спине
И почти не поймешь изменений,
Происшедших с фигурой извне.

(Из письма другу)

Если судить по рекламе в печати и на телевидении, а также в интернете, китайские женщины одновременно решают две проблемы: 1. как похудеть; 2. как увеличить бюст.

Умудренный опытом визуально-тактильных ощущений читатель скажет, что добиться одновременного решения этих вопросов практически невозможно. Или — или.

Так ли это? Кто его знает. Но огромное количество рекламы позволяет сделать вывод о постоянном спросе на соответствующие препараты и «физиотерапевтические» методики. «Богатый бюст» обещают со страниц газет и журналов многие фирмы и чудо-лекари. Картинки наглядно демонстрируют тощую реальность (до применения препаратов) и тучную будущность (после использования волшебных средств).

На этих же страницах размещается реклама противоположного свойства. А именно: как похудеть, как уменьшить объемы. Подобная реклама процветает, конечно, во всем мире. Но в Китае она удивляет. Удивляют и китайские модели. Они и так худенькие и маленькие. Иногда смотришь на рекламу, где манекенщицы, жалуясь на избыток веса, натирают впалые животики целебной мазью или затягивают на них массирующие пояса, и думаешь: «Ну куда им еще худеть-то, этим худыхам?»

Средства для похудения не уступают по объемам рекламы средствам для увеличения бюста. Китайские рекламисты поистине полны решимости примирить непримиримое. Вот уж что точно увеличивается в объеме, так это реклама.

— Ага, я раз смотрел ролик в Шанхае, там по спутниковому каналу, провинциальному, как раз рекламировали такие кружочки с мазью, — с энтузиазмом начал Сеня. — На ночь вкладываешь в лифчик, а утром сразу грудь больше становится. Там одна женщина, не молодая и не старая, сначала жалуется, что вот родила ребенка, грудь обвисла, муж стал избегать, на работе задерживается. Плачет... Но вот купила эту мазь, и за ночь грудь выросла чуть ли не на пять сантиметров. Ну, показывают, что муж сразу ласковым стал, колечко подарил. А она вся сияет в своем бюстике, вот, мол, спасла я семью! И грудь выпячивает. Тут же другая история. Сидит сгорбившаяся девушка в застегнутом белом пиджачке и тоже плачет — ее по службе не повышают. А другую, с пышным бюстом, уже сделали начальницей отдела. Показывают ту, с большим бюстом, та нагло веселится прямо на работе. Ни фиги не делает причем. А эта наша бедняжка тоскует. Что делать, ай-я-яй? Ну, конечно, тут же ей эти кружочки подают. Наутро у нее грудь в пиджаке не помещается. Приходится нараспашку ходить. Тут же начальник сразу к ней, так и клонится. Чуть не падает. Мол, давай я тебя повышу поскорее... Девушка счастливая, веселая... Уже сидит в отдельном кабинете и тоже теперь ни фиги не делает. Да... Бюсты, бюсты, бюсты... растут, растут, растут прямо на глазах, очень интересная передача, жизненная, познавательная! Так всю ночь и крутили.

— И ты всю ночь и смотрел? Делать нечего? Ты же китайский собирался учить? — спросил Мудрец Сун.

— Ну, чего ты сразу — китайский, китайский... Я, кстати, и учил, когда смотрел...

Рекламисты не заморачиваются творческими исканиями. Своей дерзостью мне понравился другой ролик, который долго гоняли на ТВ. Чудодейственное средство перемещало лишний объем с бедер и ягодиц прямым в грудь. Судя по количеству показов, компания зарабатывала большие деньги. Правда, потом эту фирму завалили исками так и не добившиеся желанной возгонки женщины, а сама реклама перекочевала на провинциальные спутниковые каналы, которые меньше контролируются. Да на спинки сидений в такси, где от нечего делать рассматриваешь моделей, демонстрирующих свое богатство. Модели, как правило, иностранные. А лифчики на них называются, кстати, забавно — *вэньсюн* / *wenxiong*, что можно перевести как «культурная грудь», и этот факт, конечно, не может не радовать нас, прирожденных культурологов и литераторов.

— Истинная красота таится в покое духа. Дух покоен — тело сияет. Дух суетен — и внешность не привлекает, — покачал головой Мудрец Сун, глядя на рекламные картинки «богатых бюстов», которые ему подсунил Сеня. — Нельзя забывать о пропорциях. Все соответствующее им красиво, потому что соразмерно. И наоборот, нарушение пропорций лишает гармонии.

— Это да... Это, конечно, верно, — согласился, подумав, Сеня. — Гармония, это ты правильно говоришь...

— Зачем же, друг мой, тогда тебе эти картинки? — спросил Мудрец Сун.

Любят ли китайские женщины душиться?

А вот и не очень-то любят. Если мимо кто-то прошел и вас овеяло ароматом духов, то почти наверняка это была иностранка. Китайки предпочитают более тонкие тактики воздействия.

Если девушка или женщина пользуется духами, значит, училась или работала за границей или в иностранной компании. В китайской традиции, возможно, сильное воздействие ароматов считается излишним, хотя в давние времена прекрасные особы имели привычку носить мешочки с благовониями в рукаве халата или на поясе. Жевательную резинку, кстати, заменяли лепешки чая с ароматизаторами — цветочной эссенцией и иными.

— Я как-то ехал утром в лифте, — сказал Сеня. — Зашли две женщины и мальчик лет пяти. Он принюхался и сказал: «Фу-у, как воняет!» Ну, потому что я только что наодеколонился. Мальчик на меня смотрит.

На источник. Мать его одернула: «Это не воняет. Это одеколон!» Ну, я не обижаюсь, понятное дело, мальчик не привык.

— А что у тебя за одеколон? — спросил Отшельник Сун. — Кстати, про лифт. Я нажимаю кнопку, и он приезжает за мной. Разве не чудо?

Красота. Человек будущего. А в Китае он уже есть

Ученые предсказывают, что человек будущего будет похож одновременно и на мужчину, и на женщину. Фигура — без ярко выраженных мужских характеристик, без всяких там широких плеч, мощного торса, бицепсов, трицепсов и прочего арсенала. Все будет усредненное.

Между тем Китай уже давно к этому подошел. Не хочу сказать, что мужчины здесь похожи на женщин, а женщины на мужчин. Но вообще-то именно это и говорю. И в поведении, и в физическом сложении. Фигура китайского мужчины ровная. То есть плечи не особенно широкие. Нет классического треугольника, поставленного на голову.

Почти то же самое с женщинами. Плечи чуть шире, чем надо. Талия пошире, чем мечтается, а бедра поуже. Наверное, сама природа здесь так ровно все распределила, чтобы никому не было обидно, чтобы всякие там половые шовинисты не могли демонстрировать свое широкоплечее превосходство.

Народу унисекс нравится. В середине нулевых в Китае бешеной популярностью пользовался конкурс «Супердевушка», *Чао-нью / Chaoni*, организованный спутниковым каналом Хунаньского телевидения и скопированный с телешоу *American Idol*. В 2005 году конкурс собрал рекордную в истории страны аудиторию — 400 миллионов зрителей, превзойдя традиционное новогоднее шоу-концерт на ЦТ. На звание лучшей претендовали 120 тысяч девушек страны. Победительницей стала студентка Сычуаньской консерватории *Ли Юй-чунь / Li Yuchun*, которую трудно отличить от юноши. Тонкая фигура, короткая стрижка, мальчишеская порывистость движений, агрессивный стиль пения. Победительницу выбирали зрители, за Юй-чунь отдали голоса три с половиной миллиона человек, несмотря на то, что из трех финалисток у нее оказался самый слабый голосок. Социологи отмечали, что избрали ту, с которой себя ассоциировало большинство девочек и мальчиков — девочку-мальчика. Кстати, победительница следующего конкурса была почти точной копией первой. Тенденция, однако. Правда, спустя несколько лет власти прикрыли шоу, сочтя его «неприличным». Но это уже другая история.

Вернемся, однако, к маскулинизации женщин и феминизации мужчин.

Далеко за примерами ходить не надо. Загляните в любую парикмахерскую! Все парикмахеры, за редким исключением, относятся к категории нежных юношей. Изящные, следящие за собой в силу профессии и по призванию — веселые, приветливые, приятные андрогины.

Кстати: в парикмахерских редко встречаются женщины-мастера. Стригут, завивают, красят исключительно представители мужского пола. Да-да, именно они, вместе с ведущими телевидения, популярными актерами и певцами, и являются полпредами грядущего, которое окончательно сотрет различие между мужчиной и женщиной. Так что вперед — за человеком будущего, в парикмахерскую! Заодно и голову приведете в порядок.

— Кстати, — сказал Сеня. — В Пекине я наблюдаю: на автобусах и троллейбусах есть женщины-водители!

— Ты наблюдателен! — заметил Мудрец Сун. — Но женщины-водители автобусов — хорошо ли это?

— Не знаю, не спрашивал... Ну, нам-то хорошо, пассажирам. Спокойнее.

Считалось красивым и сексуальным: НОЖКИ-ЛОТОСЫ

Китайцы любят все причудливое. Для примера возьмем певца Витаса. Он попал в точку, покоров массового китайского слушателя «дельфиньим» голосом, если кто слышал, конечно, пение дельфина, страдающего от неразделенной любви к русалке (исключаем давнюю очеловеченную связку Игорь Николаев-Наташа Королева), и совершенно добил публику Поднебесной серебристым костюмом подводного космонавта со спинным плавником (привет Ихтиандру). Покорил, таким образом, одним махом и китайское ухо, и китайский глаз.

Здесь ценится все странное, слегка даже извращенное.

Причина — все обычное-привычное в Китае за 5 тысяч лет существования цивилизации на Великой равнине давно приелось. Хочется чего-то эдакого, особенного, с вывертом.

К таким причудам я отнес бы и ножки «золотой лотос», *цзинь-лянь / jinlian*. Название восходит к пятому веку, когда правитель велел рассыпать по полу отлитые из золота лепестки лотоса, чтобы его любимая наложница ступала по ним во время танца. Начиная с эпохи Тан эти туфельки под забинтованную ступню, придуманные изначально для танцовщиц (в связи с этим вспоминаются балетные пуанты, и хотя принцип у них другой — опора на носок, но идея та же — парить над

грешной землей, пусть даже ценой физических мучений), стали носить миллионы и миллионы женщин из богатых или зажиточных семей. Девочкам в возрасте 2–3-х лет, когда косточки еще мягкие, плотно бинтовали переднюю часть ступни, подворачивая и намертво прижимая повязкой все пальцы, кроме большого. Подъем, верхняя часть стопы, при этом выпирал вверх. Девочка росла, а сдавленная ножка оставалась маленькой и формой напоминала вытянутую заостренную картофелину или пробивший поверхность земли росток бамбука. Вопросы гигиены я решительно оставляю за скобками. От лицемерия разбинтованных ступней предостерегали собратьев даже самые большие ценители женщин. Туфельки не снимались в присутствии мужчин, и любовные встречи не служили исключением. Если посмотреть старинные китайские рисунки со сценами любви, то увидим, что дамы, сняв все или почти все, неизменно оставляли туфельки.

Лотосовая ножка отражала социальное положение. Барышня росла в тепличных условиях, выйдя замуж, становилась примерной женой, единственное предназначение которой — ублажать мужа. Трехдюймовая ножка-лотос воплощала идеал красоты. Три дюйма — это примерно 7,5 см. А как переживали девушки, которые оставались с незабинтованными ногами! Считалось: так незнатно, так просто-народно.

Возьмем, к примеру, Ни Гуй-чжэнь, мать Сун Цин-лин, прославленной китаянки, «матери нации» нового Китая. Гуй-чжэнь принадлежала к интеллигентному семейству, весьма известному в Шанхае в начале прошлого века; когда в детстве ей впервые пытались забинтовать ноги, тяжело заболела, из-за воспаления поднялась температура, организм не перенес испытания. Так она осталась «простоногой», женихи ее игнорировали, хотя она отличалась умом и миловидностью, хорошо училась, умела играть на пианино — большая редкость в Китае в те времена. Гуй-чжэнь очень переживала... Ее сестры уже были замужем. Но наконец наметился кандидат — выходец из провинции, из семьи торговцев на острове Хайнань, энергичный, но неказистый (смуглый и невысокий) христианский проповедник Чарли Сун. Он только-только вернулся из Америки и еще не освоился в Шанхае, испытывал проблемы с общением из-за языка: по-английски говорил, а местного диалекта не знал. Их познакомили друзья, считая, что «недостатки» девушки и парня могут быть восполнены их достоинствами. К тому же оба принадлежали к христианской вере, разделяли духовные ценности. Молодые люди подошли друг другу, семья жила счастливо, в покое и достатке, муж оказался талантливым предпринимателем, разбогател, стал соратником «отца нации», реформа-

тора Сунь Ят-сена (за него вышла дочь, Сун Цин-лин), дети удались на славу: сыновья умные и способные, а три дочери вообще прославились на весь мир... В общем, «лотосовые ножки», оказывается, еще не залог счастья...

Так же считали и суровые маньчжуры, завоевавшие Китай в середине XVII века. Они запретили бинтование. Но мало кто подчинялся запрету. Даже ближние наложивших вето — их супруги и дочери, маньчжурские женщины, страдали от него. Почему? Крошечные туфельки служили символом женственности и сексуальности, были своего рода фетишем, предметом любования. Существовало множество приемов сексуальной игры с ними. Прикосновение мужчины к ним в те времена можно приравнять к... пожалуй, к сегодняшнему трепетному касанию бюста. Одна из героинь главного эротического романа Китая «Цветы сливы в золотой вазе» носит имя Цзинь-лянь — Золотой лотос, как раз благодаря своим изящным ножкам-крохотулькам. А ее соблазнение, так сказать, тактически и технически тоже было связано с туфельками. Богатый сластолюбец Симэнь Цин, обедая с ней наедине в доме сводни, роняет на пол палочки и, поднимая их, как бы нечаянно касается «золотых лотосов». Если бы дама возмутилась, значит, он получает от ворот поворот. Но Цзинь-лянь благосклонно восприняла прикосновение — дорога открылась...

А вот как описывается эпизод любовной встречи Симэнь Цина со своей служанкой: «...Тогда он стал забавляться тем, что любят тысячи, чем наслаждаются десятки тысяч, — ее крохотными ножками, нежными, словно ростки лотоса, легко ступающими по ароматной пыли, танцующими на изумрудном блюде, обутыми в ярко-красные атласные туфельки на белом каблучке. Узорные ленты, охватывающие лодыжки, были отделаны золотой каймой...» (Перевод В. С. Манухина.)

Туфельки были узкие, с острыми носками, неустойчивые. Мужчин привлекала уже сама походка женщин с ножками-коконами — неуверенная, колеблющаяся, ведь дамам приходилось опираться лишь на каблук. Такая походка, уверены знатоки искусства спальных покоев, помимо прочего способствовала поддержанию в тонусе тазовых мышц и близких к ним органов тела. Как добиться «лотосовой походки», если «лотосы» запрещены? Маньчжурки вышли из положения: их обувщики придумали туфли, хотя и не похожие на заветные башмачки, зато обеспечивающие «парение» в воздухе, а именно — на высокой деревянной платформе или же на круглой опоре в центре подошвы. Их называли «цветочные горшки». Они создавали иллюзию крошечной ножки и кроме того — увеличивали рост. Вы можете увидеть их не только

в музее, но и в ресторанах императорской кухни, например — «Фаншань» в пекинском парке Северное море, Бэйхай. В них щеголяют официантки, облаченные в одежды Цинской эпохи. Ходят осторожно, стараясь не упасть с подносом. Обслуживают немного медленно — зато очень женственно.

Придумано китайцами: — Золушка тоже

Китайская. Да-да. Любимая детьми многих стран и народов бедная сиротка, которой повезло в конце концов — очаровать принца, тоже родом из Китая. Считалось, что Золушку придумал знаменитый французский сказочник Шарль Перро в XVII в. Однако выяснилось, что эту историю ему рассказал его китайский слуга. Неизвестно, как звали девочку в оригинале, потому что китайским языком Ш. Перро не владел, а китайско-подданный слуга вряд ли говорил по-французски. (Вообще-то по-китайски наша Синдерелла зовется *хуэй гунян / hui guniang*). Но как-то они друг друга поняли, и француз уловил главную мечту народов: выбиться из грязи в княжны. А через двести лет сказку на свой лад переделали братья Гримм. Но это уже совсем другая история.

Ведь в чем соль сказки? В крохотной ножке, по которой принц нашел свою невесту. А миниатюрная стопа — это как раз китайский критерий красоты на протяжении многих веков. Ножки-лотосы. Так родилась сказка про Золушку.

Откуда берутся дети, или Китай — волшебная страна

Прочитал как-то в популярной московской газете в статье о половом просвещении такой пассаж: «В нашей культуре о сексе говорить не принято. Особенно с детьми. В Индии, Китае такая традиция существует, откуда и результат — миллиарды населения».

Очень забавно читать наших авторов, которые любят примеры из заграничной жизни. Особенно если никогда ею не жили. Раньше примером был Запад, Америка или там Англия. Теперь же место образца постепенно занимает Китай, и в экономике, и в философии, и в политике, и вот даже в половом воспитании.

Откуда только автор взял, что в Китае с детьми говорят о культуре секса? Очевидно, в его воображении Поднебесная — такая волшебная страна, где все происходит наилучшим образом. Ему невдомек, что

даже взрослых китайцев не очень-то просвещают на эту тему, к примеру, в газетах и журналах запрещена реклама презервативов.

Тем не менее утверждается, что вот от этого раннего сексуального воспитания в Китае так много детей и рождается: «... оттуда и результат — миллиарды населения». Спешу разочаровать автора. Результат совсем не оттуда. А совсем из другого места.

В Китае при слове секс шарахаются почище, чем в России. И родители, и учителя. Это действительно большая проблема. Но проблема другого рода. Не как в России — сделать детей побольше. Наоборот: как бы поменьше.

Но исследователей, которые пишут, «а вот в Китае!..» — видимо, не остановить. Они и дальше будут писать упоительные статьи про Китай. Наверное, стоит относиться к этому снисходительно. Просто Китай для них — это страна мечты. Должна же она быть. Даже у взрослых.

Есть ли секс в Китае?

Тщательное, сугубо академическое изучение вопроса дало в конечном итоге положительный ответ. Хотя вести это исследование было крайне трудно. Фокус-группы, например, которые удавалось собрать с гигантским трудом, разбегались при слове «секс». Так что было очень трудно на этой теме сфокусироваться. Но тем не менее.

Китайцы избегают произносить или писать *это слово*. Например, владелец первого в Китае музея секса, открытого в начале третьего тысячелетия в Шанхае, сетовал, что в рекламе своего научно-популярного учреждения самое главное, ключевое слово, ему использовать не разрешили... А посетители стеснялись приходить, несмотря на свойственное китайцам любопытство.

Имея все это в виду, насторожитесь, если в Китае вдруг услышите: «Я хочу заняться с тобой сексом!» Присмотритесь, если в состоянии, повнимательнее: перед вами явно не китаец. Или не китаянка.

«Весенние чувства» здесь принято выражать косвенно, иносказательно. Например, предложением вместе полюбоваться фарфоровыми черепками эпохи Мин или Цин, или же пейзажем Душистых гор. Смелее других ведут себя китайцы и китаянки, учившиеся или работавшие за границей. Но главное — общество формально строго относится к нарушителям моральных правил. Хотя жизнь все равно берет свое.

Почему же в Китае такое сдержанное отношение к плотским радостям? Почему к ним относятся как к чему-то «темному», постыдному?

Корни надо искать в той же китайской культуре. Отношение к миру эроса менялось в разные эпохи. В средние века эротическая культура практически не ведала запретов. Китайцы рассмеялись бы, если им велели использовать в постели только миссионерскую позу как наиболее благоприятствующую зачатию, как это велось в религиозно строгой, отрицающей секс как удовольствие, Европе... Они не знали такого слова, как «извращение». Все, что доставляло наслаждение партнерам, считалось естественным. Отсюда разнообразие ласк, поз и технических приемов, афродизиаков и приспособлений как для мужчин, так и для женщин: серебряные кольца, шарики с колокольчиками, притирания, чудотворные пилюли и многое другое. Строгости начались позднее, маньчжуры в Цинскую эпоху, к примеру, ввели запреты на эротическую литературу и все, связанное с публичным проявлением чувственности. В социалистическом Китае, как и в Советском Союзе, секс оказался в подполье.

Вечная двойственность. И можно, и нельзя. Впрочем, еще древние философы считали, что неумеренные сексуальные отношения могут быть опасны. Опасны для тела и для души.

— Чего-чего? — спросил Сеня. — Опасны? Да ты почитай книжки сначала!

— Сеня, Сеня, — укоризненно сказал Мудрец Сун. Друзья просматривали эту рукопись, ненароком обнаруженную ими в одолженном у автора после долгих уговоров хите сезона — новеньком, совсем недавно купленном iPad'e, — читали от нечего делать, коротая время в ночном поезде Пекин-Шанхай, куда ехали на всемирную выставку ЭКСПО-2010. Россия мигом там прославилась, сделав «лицом страны» Незнайку, к которому в Китае относятся как к пустоголовому бездельнику. (Все-таки наши ребята-международники большие креативщики — когда не свои деньги тратят.)

— А что Сеня?! Пусть почитает литературку какую-никакую! Еще Желтый император беседовал с этой, как ее, Чистой девой. Она его учила, как сексом заниматься, когда можно, когда нельзя, что полезно, что вредно. Уже, считай, почти три тыщи лет китайцы это все читают и пользуются.

Секс привлекает и пугает. Не случайно любимым отрицательным персонажем китайских сказок стали сластолюбивые лисы-оборотни. О, эти знаменитые лисьи чары! Возьмите хотя бы «Рассказы Ляо Чжая о чудесах» Пу Сун-лина (в переводе академика В. М. Алексеева). Коварные лисички превращались в прекрасных девушек и соблазняли молодых людей — это были как правило усердные школяры, готовящиеся к императорским экзаменам. Ступив на опасный путь любовных утех,

вместо того, чтобы сидеть над свитками с иероглифами, они забывали обо всем и проводили со своими возлюбленными дни и ночи. Девы-лисы забирали жизненную силу, юноши истощались и гибли от земной любви.

Словом, даже в легендах и сказках чересчур усердно заниматься сексом — не здорово для здоровья. Это утверждает и китайская медицина. Правда, возникает вопрос, почему в любой китайской аптеке такое большое количество средств, укрепляющих мужскую силу? Кто-то же их покупает? Все-таки есть такие люди?

Есть, конечно. Возможно, они следуют даосской практике, согласно которой желающему достичь совершенства и просветления следует не удерживаться от непосредственных контактов с противоположным полом, напротив, множить оные, желательно с юными особами. Но — не расходовать попусту драгоценное семя, воплощение силы *ян*! Наоборот, копить ее, возвращать, лелеять.

В последнее время, утверждают специалисты-сексологи, которых удалось на ходу опросить, китайцы стали более раскованными. Но относится это только к большим городам. А еще точнее, к молодежи больших городов. Один американский преподаватель жаловался прилюдно в англоязычной газете на студентов своего китайского университета, мол, что же это творится, студенты со студентками в кампусе в открытую обнимаются и целуются где угодно, управы никакой нет, мол, в Штатах у нас до такого безобразия не докатились.

Студенческая сексуальность вопрос особый, вузов много, студентов еще больше, молодежь в Китае стала лучше питаться, созревает быстрее, гормоны играют, а закрытые студгородки сплачивают и способствуют контактам. Это тревожит вузы и высокие воспитательные комитеты. Принимаются меры, вплоть до подписки о «невступлении в отношения».

С одной стороны — рано созревающая пассионарная молодежь. С другой же, как показало соответствующее исследование, только полпроцента(!) китайских мужчин полностью удовлетворены своей сексуальной жизнью! Они занимаются ею от двух до пяти раз в месяц, значительно отставая от соперников с Запада, которые то же количество укладывают в неделю. Относительно довольна этой стороной жизни всего треть опрошенных. Остальные пребывают, видимо, в мечтательном состоянии? Или много иногородних — у них-то жены остались дома, в деревне. Бо-ольшая проблема, кстати. Деловых людей бизнес отвлекает, стресс такой и сякой, деньги надо зарабатывать, дом строить, родителям помогать, тут не до глупостей. Но — основной инстинкт все-таки не дремлет. Как его поддержать?

На помощь приходят особые магазинчики для взрослых, разрешенные в Китае в 1994 году, в пору открытости и реформ. Это было тогда смело. Да и сейчас смело, на грани, как говорят в Китае, «вульгарности». Но тем не менее. Речь идет о секс-шопах.

Секс-шопы.

Еще одна загадка Китая

Всякому, кто бывал в Китае, бросалась в глаза вывеска: «Sex Shop». Этих магазинчиков очень много, в больших городах их сотни, часто на одной улице — несколько. Все в стране — более 200 тысяч.

Магазинчики маленькие, особо не развернешься. Но самое необходимое, и многое сверх того, на полках и витринах имеется. Презервативы (мне, прожившему много лет в Китае и привыкшему к индизказательности, стыдно даже писать это слово, клавиши прыгают под пальцами, щеки зарделись; по-китайски они — «чехлы для избежания беременности», *би-юнь-тао* / *biyun tao*), смазки, разноцветные фаллосы (слово не такое пугающее, как знакомое с детства страшное и ругательное — «презерватив») и вагины (тоже самое спокойное отношение, все-таки XXI век на дворе), стринги, вибраторы всех форм и размеров. Снадобья для повышения потенции: корешки женьшеня, настойки на оленьих пенисах и змеях, на маральих рогах, всякие выжимки и пилюльки из муравьев, скорпионов и прочих экзотических тварей. Тут же контрацептивы и средства для увеличения груди. Ну и, конечно, виагра, судя по цене, весьма и весьма сомнительного происхождения.

Кстати, по-китайски магазинчики называются сдержанно: «Товары для взрослых», иногда к вывеске добавляется надпись или бегущая строка: «Сберегаем здоровье семьи, подпитываем *инь*, укрепляем *ян*», часто обещают поддержать почки — важный фактор мужской силы в китайской медицине. К традиционному набору добавляются новинки. Это «возбуждающее белье», а также «товары серии SM» — то бишь садо-мазо.

— А загадка-то где? — спросите вы.

Загадка в том, что я нигде не видел в них посетителей! По пути на работу и с работы в обыкновенном районе Пекина, не самом центральном, не самом отдаленном, прохожу мимо трех таких заведений. Одно постарше, на нем красуется гордая вывеска: «Adult shop. Since 1996» («Магазин для взрослых. С 1996 г.»). И по другим моим привычным маршрутам для прогулок они встречаются, теснясь рядом с парикмахерскими, одежными магазинчиками, сигаретными лавками,

не выпячиваясь и не прячась. И ни разу — ни утром, ни днем, ни вечером — ни разу, ну, почти ни разу, я не видел там посетителей! (Однажды наблюдал, как среди бела дня парень туда заглянул, а перед этим пытался затащить подружку. Она сопротивлялась изо всех сил и в итоге осталась ждать в отдалении.) Продавцы — как правило, дяденьки и тетеньки в белых «врачебных» халатах, скучают в одиночестве. Посетителей нет. Может, они приходят на рассвете? Может, просачиваются в ночной тьме? Может, они возникают, стоит мне отвернуться? Право, право, загадка.

— Да ладно тебе! — лениво сказал Сеня. Он листал в книжном магазине альбом фотографий «Красота тела», изданный на юге Китая. Чтобы не лапали зря, такие альбомы продаются запечатанными в пленку в книжных лавках по всей стране. Сеня расковырял пленку (ну иностранка, что с него взять!) и просматривал его уже минут двадцать, вызывая неудовольствие Старины Суна. — Загадка, загадка... Какая такая загадка?! Эти магазины работают допоздна. Вот народ туда и ходит не днем, а ночью. Да и спокойно китайцы ко всему относятся, что касается тела. В любом супермаркете презервативы и таблетки от беременности у кассы лежат. И вообще — чего в эти магазины ходить? На Таобао тысячи таких секс-шопов. Зашел на сайт, заказал, получил, все дела.

— Ты откуда знаешь? — спросил Мудрец Сун. — Про тысячи магазинов?

— Так это все знают, — ответил Сеня. — Кому надо. Эй, пакетик дайте, я покупаю!

«Вторая госпожа», губительница карьер

Издавна в Китае так повелось, что богатые мужчины заводят любовниц. Их называют «вторая госпожа» — *эр-най* / *ernai*. Традиция дошла до наших дней, а процветать стала с эпохой бурного экономического роста. Китайские социологи это связывают с тем, что общество с развитием рыночной экономики как никогда в последние десятилетия разделилось на богатых и бедных.

А новым богатым жуть как хочется показать себя. Для престижа они заводят «вторую госпожу». Иметь любовницу так же почетно-необходимо, как обладать богатым домом или роскошной машиной. Богач обязан обеспечить свою красотку по высшему разряду. Одежда, машина, квартира для «второй госпожи» — всё должно быть только лучшего качества, без подделок. Ведь она отражает богатство «опекуна», его власть, положение. Иметь «вторую госпожу» с недостатками значит

потерять лицо. В табели о рангах работниц сексуальной сферы такие подружки занимают высшее место.

— Жил я одно время в Пекине в новеньком жилом комплексе на севере, называется «Ло-ма хуа-юань», то есть — «Римский сад», — сказал Сеня. — Знакомые меня туда устроили. Многие ведь покупают квартиры впрок и сдают. Вот друзья моих коллег меня туда и вселили, за недорого. Ну, там роскошно! Фонтаны, колонны, зеркала, бассейны, картины из римской жизни со всякими там голыми матронами. Пожил, правда, недолго, в центр оттуда одна дорога, пробки замучали. Но зато сколько там было красивых девушек! Мама моя! Утром их не видно. А ближе к вечеру начинают выходить в свет. Наряды, смех, каблучки так и стучат! По вечерам с собачками гуляют. И главное, все время одни. Только ближе к ночи за ними подъезжают. Или сами уезжают. У всех машины, и хорошие. Я думал сначала, вот, бизнес-леди какие теперь в Китае! Супер! А потом смотрю, что-то не похоже: когда они работают-то? Потом допетрил, конечно, что это за заповедник такой. Нет, ну и нормальные люди там жили, конечно.

— В тебе говорит «болезнь красных глаз», — сказал Отшельник Сун, не отрывая взгляда от воды. Они сидели с Сеней в тени сарая с рыболовным инвентарем в парке Юй-юань-тань и смотрели на поплавки. В зеленой глубине пруда, назначенного для платной рыбалки, время от времени показывались карпы. Было жарко. Не клевало.

— Болезнь «красных глаз»? А, зависть? Да чего тут завидовать-то? — ответил Сеня. И задумался. — Хотя, конечно...

Знают ли о традиции «вторых господж» власти? Конечно, знают. Как знали и тысячи лет назад, только тогда любовницы назывались наложницами. Делают что-нибудь, чтобы пресечь это антиобщественное явление, нарушающее принципы социалистической, с китайской спецификой, морали? Делают. В партии объявляют выговоры и даже исключают из нее. В провинции Гуандун, одной из самых мощных в экономическом плане, даже хотели принять закон о запрете на «вторую госпожу». Если чиновник — значит, нельзя тебе иметь любовницу. Ведь они страшно вредоносны: именно красавицы толкают «папиков» к незаконным действиям, те начинают злоупотреблять властью, усиленно брать взятки, сорить казенными деньгами. Ужасающе тлетворное влияние оказывают, в общем. Дошло до того, что коварных прелестниц начали приговаривать к тюремному заключению, если те получали мзду за услуги, оказанные кому-то их высокими покровителями, пусть даже эти деньги и миновали этих самых покровителей. Раньше такие

наказания предусматривались только для членов семьи. Выходит, уголовно-правовой статус «второй госпожи» даже вырос, хотя и с ущербом для нее самой.

Чьи голоса слаще

Наша учительница в институте, китаянка, человек строгого нрава, пришедшая в годы оные в московское преподавание из центрального песенно-танцевального ансамбля китайской красной армии, любила повторять нам, неучам: «Китайские женщины разговаривают, словно птицы поют!»

Мы верили. Мы смутились, когда услышали от нее суровые слова в адрес песни «Дрозды», была такая, весьма популярная в советские годы. В ней слово «дрозды» звучало певуче, растянуто-душевно и, на наш слух, вполне прилично. Но преподавательница была иного мнения.

— Что это за звуки такие? — говорила она. — Ы-ы-ы!.. «Вы слышали, как поют дрозды...ы...ы...ы...ы...» Какой ужасный звук — ы!!!

Мне стало неловко за дроздов в целом и грубый звук «ы» в частности. Я поверил, что для китайского человека, привыкшего к нежному пению птиц, это «ы-ы-ы» звучало в самом деле оскорбительно. И потом, когда за столом мы вдруг запевали «Дроздов», а было, друзья, такое время, когда советские люди, еще не напуганные антиалкогольной компанией 80-х годов, любили собираться всей семьей или просто веселой компаний и петь песни, так вот я не то чтобы отказывался петь, но старался тянуть «дрозды» потоньше, чтобы звучало не грубое «ы», а нечто похожее на «и», на китайский тонкий манер.

Прошли годы. После нескольких лет плотной жизни среди китайцев в Китае и ежедневной работы в местной звуковой среде я понял, что зря стеснялся наших дроздов. Конечно, чей-то чуткий слух в Китае может покоробить грубое «ы». Теоретически. Но практически — вряд ли. Потому как сами наши дорогие жители Поднебесной говорят и поют намного резче, чем в России. Я уже не говорю, например, про нашу добрую соседку Украину с ее певучей мовой, или про Англию с застенчиво невнятным вежливым прононсом.

Нет, конечно, китайские девушки и женщины в самом деле поют как птицы, когда разговаривают. Но птахи бывают разные. Бывают такие птицы, что... мама не горюй, как они поют.

Причем сами же китайцы об этом говорят прямо и честно. Возьмем, например, жительниц провинции Хубэй. Громкоголосых птиц тех мест за версту отличишь. Даже когда они спокойно между собой

разговаривают. Через улицу, к примеру, практически не напрягая голос. А уж когда по телефону общаются, с плохой слышимостью в трубке...

Если же меня спросят вдруг, резко и решительно, а чьи голоса, Юрий Михалыч, в Китае звучат сладко и приятно, то даже глухой ночью, оторвав голову от подушки, спросонок отвечу без колебаний: «Женщин из восточных приморских краев, что поюжнее, из провинций Чжэцзян и Фуцзянь». Говор тамошних красавиц мягкий, ласкающий слух, уютный. Даже когда ругают тебя, кажется, что хвалят. Вот они-то — полностью согласен со своей строгой учительницей китайского — в самом деле словно песни поют, убаюкивают. Особенно если хотят тебе что-то продать. Тот же чай, к примеру. И ведь действует! У меня теперь этого чая...