

## О НАЦИОНАЛЬНЫХ И РЕГИОНАЛЬНЫХ КУХНЯХ И БЛЮДАХ

### ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ КИТАЙСКОЙ КУХНИ. СПЕЦИФИКА ЕЕ МЕТОДОВ И ПРИЕМОВ

Китайская кухня — одна из шести самых распространенных кухонь мира. Ею ныне постоянно пользуется свыше 1 миллиарда человек на земном шаре, то есть больше четверти всего человечества.

Помимо китайцев, проживающих в самом Китае, ею пользуется многочисленное китайское население на Тайване, а также десятки миллионов китайцев, эмигрировавших в свое время в страны Юго-Восточной Азии, Австралию, Африку (ЮАР) и США.

За последние десятилетия китайская кухня стала весьма популярной и среди некитайского населения планеты — у европейцев и американцев. Во многих странах Европы, от таких небольших, как Латвия и Финляндия, и кончая Англией и Францией, открыты многочисленные китайские рестораны, никогда не страдающие от отсутствия посетителей. А в США китайская кухня сделала особые успехи — она все время завоевывает себе новых приверженцев среди белых американцев, особенно на Тихоокеанском побережье США. Она побеждает и оригинальным вкусом, и относительной дешевизной своих изделий.

Не осталась в стороне от процесса распространения китайской кухни и Россия, но по сравнению с другими странами мы, хоть и являемся основным соседом Китая, тем не менее сильно отстаем. В Москве сейчас полтора десятка ресторанов китайской кухни, почти столько же, сколько и французской. Однако китайские рестораны пока еще во многом непривычны для россиян, имеющих устаревшие и неверные представления о китайской кухне. К тому же многолетнее существование в Москве ресторана «Пекин», где в 60—80-е годы готовили очень плохо, надолго отбило охоту пробовать китайскую еду у тех, кто когда-либо посетил это заведение.

Да и кулинарные книги, издававшиеся в нашей стране о китайской кухне, отнюдь не способствовали ее популяризации, поскольку крайне упрощенно рассказывали об особенностях китайской кулинарии, не умея объяснить ее достоинства квалифицированно, а тем более будучи не в состоянии научить русских людей приготавливать блюда по-китайски.

Чуть ли не со времен Марко Поло в Европе были распространены легенды об экзотических китайских продуктах вроде змей, ласточкина гнезда, акульих плавников и собачьего мяса, что привело только к тому, что в этой необычности европейцы видели всю особенность китайской кулинарии, что, разумеется, было неправильно и крайне примитивно. Особенности китайской кулинарии лежат гораздо глубже, являются неизмеримо более серьезными и сложными, чем видимые на поверхности факты об отдельных, странных для европейцев продуктах.

Особенности китайской кухни коренятся в самой истории Китая, в особенностях многотысячелетней культуры китайского народа, в специфике его психологии, его развития.

Эти особенности состоят не в употреблении в пищу необычных продуктов, что является редким и незначительным явлением, а в особой технологии приготовления всех блюд, в применении особой поварской, кухонной посуды, в особом искусстве управления огнем, в применении особых приемов маринования, вымачивания, обезжиривания или подслащивания различных продуктов. Приемов и методов, совершенно неизвестных в Европе!

Вот почему, прежде чем приступить к описанию приготовления китайских блюд, необходимо иметь достаточно точное и профессионально верное представление о характере китайской кухни в целом, о сущности ее отличий от всех европейских и

азиатских кухонь, а для этого показать, какое место она занимает во всей китайской культуре.

### **Отличительные особенности китайской кухни и ее место в китайской культуре**

Китайская кухня стала проникать на другие континенты лишь с начала XX века, после поражения Китая в китайско-японской войне и особенно после интервенции европейских держав в Китае для подавления «боксерского» восстания в 1900—1901 годах.

Первоначально китайская кухня доминировала не на суше, а на морях и океанах, особенно на Тихом и Индийском океанах, ибо коками в торговом флоте различных стран плавали чаще всего китайские повара.

И это объяснялось не только достоинствами китайской кухни и искусством китайских поваров, но и такими особенностями китайской кулинарии, как широкое использование продуктов моря, быстрота приготовления, возможность пользоваться исключительно несложным очагом — жаровней, в то время как блюда других кухонь — французской, немецкой, итальянской, русской — нельзя приготовить без плиты и печи.

В начале века славились фешенебельные китайские рестораны в Западной Европе и США, а простые китайские харчевни можно было увидеть почти в любом порту мира. По разным причинам международные связи китайской кухни стали сокращаться после Первой мировой войны, а к началу Второй мировой войны и в последующие годы этот процесс еще более усилился, так что к середине XX века международное распространение китайской кухни временно сокротилось, но с 70-х — начала 80-х годов вновь стало стремительно расширяться.

Интересно, что китайские очаги общественного питания, в какой бы стране они ни находились, никогда не оказывали непосредственного влияния на местную кухню. Объяснить это можно в первую очередь специфическими особенностями китайской кухни, сильно отличающейся не только от европейской, но и от таких, к примеру, кухонь, как среднеазиатская, закавказская, африканская.

Ведь хорошо известно, что и в общественное питание, и в нашу современную домашнюю кухню проникли не только многие польские, чешские, болгарские, румынские и немецкие блюда, но и кушанья арабские, кубинские, африканские, индийские, привнесенные, в частности, студенческой молодежью в те страны мира, где довелось им учиться,

С китайскими блюдами этого не произошло, хотя дважды в истории нашей страны — в Гражданскую войну и в 50-е годы — в СССР находились значительные контингенты китайцев — военнослужащих, учащихся, то есть лиц, преимущественно пользующихся услугами столовых. Китайские столовые создавались, существовали, но были изолированы и не вызвали подражания, не вносили свою лепту в распространение китайских блюд за пределами Китая. Причина этого явления, как уже говорилось, в таких специфических особенностях китайской кулинарии, которые необходимо понять и конкретно, практически представить себе у плиты. Например, понять и увидеть, чем приготовление мясного или рыбного блюда китайским поваром будет отличаться от приготовления этих же продуктов в знакомой нам русской кулинарной практике. Без этого нельзя приготовить китайское блюдо. Ибо, даже употребив только чисто китайские продукты, мы будем готовить их технологически по-русски.

Но дело не в продуктах, а в китайских методах, приемах приготовления, формирующих особый «китайский вкус» блюд, которые составлены из абсолютно обычных продуктов: свинины, овощей, грибов, речной рыбы и т. п., то есть в своем пищевом составе абсолютно интернациональных.

Чтобы понять коренное принципиальное отличие китайской кулинарии от европейской, достаточно напомнить следующие исторические факты.

Французское кулинарное искусство стало складываться в классическую французскую кухню в

XVII веке и достигло своего завершения в конце

XVIII века, после чего лишь все более оттачивалось и совершенствовалось.

Русское кулинарное искусство имело древний период развития, завершившийся в XVII веке, и фактически совершенно заново стало развиваться с середины XVIII века до 80-х годов XIX века, достигнув в конце XIX века наивысшего расцвета.

Таким образом, французское кулинарное искусство сложилось 300 лет тому назад, а русское — 100 лет тому назад.

Китайское же кулинарное искусство сложилось, как минимум, 3000 лет тому назад, а то и более, и с тех пор фактически весьма мало изменилось.

Следовательно, китайское кулинарное искусство чрезвычайно архаично.

Приведем еще один пример. Американская кулинария, факт существования которой многие историки и этнографы вообще отрицают, но которая как особая область американской материальной массовой культуры все же существует, начала складываться в 20—30-х годах нашего века и достигла кульминации в 60-х годах как кухня преимущественного применения консервов, полуфабрикатов и сублимированных продуктов. В этом своем виде американская кухня стала оказывать влияние на всю мировую кулинарию. Почему? Да не потому, что она вкусная, вовсе нет, а потому, что она самая близкая нашему времени, самая приспособленная к темпам и запросам современных людей. Она близка современному человеку не по вкусу, а по духу, по психологии: она быстра, динамична, непретенциозна, даже примитивна, не доставляет хлопот.

Таким образом, мы видим, что чем ближе по времени формирования к нашему веку та или иная национальная кухня, тем она кажется ближе и приемлемее по своей технологии для современного человека независимо от ее национальных и исторических особенностей и вкуса.

Китайская же кухня чрезвычайно древняя, чрезвычайно архаичная, во многом чуждая современному человеку, многое в ней его отпугивает уже одной своей необычностью, сложностью, непохожестью на то, к чему он привык. А ее приемы, требующие больших затрат времени и труда, кажутся излишними, как и все вообще китайские церемонии. Таково одно из следствий архаичности.

Но древность, архаичность китайской кухни имеет и другую сторону. Если у всех народов поваренное искусство имеет свою историю и включает довольно длительный исторический опыт, то опыт китайской кухни колоссален и имеет исключительно древние корни, причем он почти не обновлялся за последние 100—150 лет. Наоборот, то, что сложилось, то, что достигнуто, закрепляется и становится как бы кулинарным законом, кулинарной аксиомой, разъяснять которую никто не возьмется. Так принято делать — вот и все. Такое положение предполагает зазубривание правил. А современный человек этого не любит. Однако только тот, кто знает эти законы, кто строго придерживается их, может приготовить блюда действительно по-китайски, так, чтобы они имели истинный национальный вкус и колорит. Иначе выйдут блюда не китайские, а лишь с китайским составом продуктов, но без китайского аромата и вкуса. Или даже вовсе европейские, ибо в большинстве случаев китайцы употребляют те же продукты, что и европейцы: свинину, курицу, грибы, овощи (капусту, морковь, редьку, репу, лук, редис, шпинат), растительное масло, рыбу, рис, пшеничную муку, сахар. Это самые излюбленные продукты китайской кухни. Почти на 90% китайская кулинарная экзотика заключается не в составе продуктов (трепанги, каракатицы, бамбук), а в особенностях приготовления обычных продуктов. Эти особенности мы подробно рассмотрим дальше, здесь же продолжим перечисление основных специфических черт китайской кулинарии в целом.

Второй, после архаичности, характерной особенностью китайской кухни является то, что она занимает одно из решающих мест не только в материальной культуре китайцев, но и вообще в истории культуры китайского народа. Если в повседневной жизни и в

мышлении современного европейца вопросы кухни находятся, во всяком случае, не на переднем плане, то у китайца, кем бы он ни был, вопросы кулинарной культуры не сводятся просто к еде, а занимают доминирующее положение во всем его жизненном укладе как один из краеугольных камней материальной культуры.

Традиции китайской домашней культуры глубоки и неискоренимы. Чтобы понять, почему китайская кулинарная культура вошла в плоть и кровь китайского народа и тесно связана в его представлениях со всем комплексом китайских национальных традиций и мышления, отвлечемся на миг от кулинарии и вспомним одну из поразительных и своеобразных черт развития китайской культуры вообще.

Хорошо известно, что в Китае были сделаны многие изобретения и открытия задолго до того, как они впоследствии вновь были изобретены в Европе независимо от китайцев, но с использованием их идей.

Какие же это были изобретения, что они из себя представляли и было ли у них что-либо общее, характерное для всех? Приглядитесь внимательно к таблице этих изобретений и открытий.

Изобретения, открытия	В Китае (годы)	В Европе (годы, страна)
Употребление чая	2700 г. до н. э.	1590 г., Португалия 1638 г., Россия
Шелк, открытие пряжи и применение	2000 г. до н. э.	1520 г., Франция
Зонтик	1200 г. до н. э.	1640 г., Франция
Компас, магнитная стрелка	1120 г. до н. э.	1320 г., Италия
Бумага писчая	123 г. до н. э.	1227 г., Франция, 1390 г., Германия
Фарфор	108 г. до н. э.	1695 г., Франция
Порох	80 г.	1250 г., Англия, 1320 г., Германия, Швеция
Инструменты для резьбы по дереву	593 г.	1384 г., Германия

Бросается в глаза, что все они касаются либо открытия материалов (бумага, шелк, фарфор), либо самых простейших приборов, не содержащих в себе и не требующих для своего изготовления механизмов (зонтик, веер, компас), то есть вообще всего того, что связано с кропотливой ручной работой и требует не механико-технического, а скорее гуманитарного и ассоциативно-аналитического мышления. Примечательно, что *в Китае никогда не было изобретено ни одной машины, ни одного станка или аппарата*. Все они были сделаны в Европе: от манометра (1661) до космического корабля (1961).

В то же время все или почти *все изобретения, требующие длительного рунного труда, искусства* в отборе материалов, компонентов, усовершенствования в многочисленных опытах, экспериментах и отработке, то есть все, что нуждалось в долголетнем терпеливом наблюдении или в накоплении огромного эмпирического материала и в его последующем доскональном анализе, было *сделано в Китае*.

Иными словами, там, где нужны были терпение, адский труд, тонкая, искусная, почти ювелирная ручная работа и при этом подлинный композиционный талант, китайцы оказывались на высоте положения — такие задачи они решали лучше других и выполняли работы на высоком уровне.

Характерно, однако, что, опередив европейцев в этой области, китайцы уже в XVII—XVIII столетиях стали постепенно отставать от европейцев в общем техническом развитии, а в XIX веке оказались в области техники среди слаборазвитых стран. Достаточно сказать, что в Тибете, например, и в других отдаленных районах Китая еще в начале XX века не знали простого круглого колеса! Колесо было многоугольное, точнее 24-угольное, сколоченное из отдельных кусков. Но круглого не было.

В свете этих фактов из истории культуры Китая легче понять и особенности китайской кухни, и ее положение, ее место в общей культуре китайского народа. *Кулинария как ремесло и искусство исключительно ручное и требующее композиционного мышления хорошо вписалась в общую традиционную схему китайской культуры и заняла в ней почетное место*. Ибо занятие тщательным приготовлением пищи, выдумывание пищевых композиций и их искусное осуществление — это занятие как нельзя более китайское по своему духу, по своей направленности.

Китайская кухня, как уже было сказано выше, сложилась в основных своих чертах за 3—2,5 тысячи лет до нашей эры, то есть примерно 5 тысяч лет тому назад. Как типично ручное мастерство, кулинарное искусство в Китае развивалось по генеральной китайской национальной линии: исключительная тщательность и аккуратность в операциях, почти ювелирная точность в обработке сырья, только ручная обработка, никаких механизмов, облегчающих труд, работа, не зависящая от затрат времени и сил, ибо труд в Китае всегда был дешев, а сил, то есть людей, всегда было достаточно, да и времени было немало: старт китайской истории был дан почти за 6 тысячелетий до европейской, и китайцам некуда было спешить. Китайская история развивалась медленно, неспешно и изолированно от всего мира, китайцы как бы были убаюканы собственными достижениями.

И хотя с тех пор прошло шесть тысяч лет, но *основные факторы*, обусловившие одну из главных особенностей китайской кухни — кропотливую ручную обработку пищевого сырья, — *остались и по сей день*: многолюдность Китая (свыше 1 млрд чел.), наличие большого количества свободных рук по сравнению с гораздо меньшим количеством пищевого сырья. Китайцы никогда в своей массе не ели досыта, и потому их кулинария ориентирована на экономное приготовление. Но это не значит, что китайцы не являются большими любителями поесть и ценителями хорошей кухни. Наоборот, они весьма ценят вкусную пищу, но очень экономно относятся к пищевому сырью, веря, что *нет плохих продуктов, а могут быть лишь плохие повара*.

Таким образом, китайская кулинария за всю свою историю почти не менялась: ее принципы, ее древние методы сохранились до наших дней. Более того, она, как сугубо немеханическое ремесло, хорошо отвечает способностям, склонностям и возможностям китайцев и является для них, что называется, родной стихией. Нет такого китайца или китайки, которые бы не умели и не любили готовить. Китайцы всегда готовят с любовью, с воодушевлением, нисколько не сетуя на трудности и нисколько не пытаясь механически убыстрить процессы, сделать кое-как, лишь бы быстрее. Вместе с тем китайские кулинары работают вручную виртуозно и быстро, как фокусники или жонглеры.

Все это надо иметь в виду каждому, кто хочет попробовать себя в китайской кулинарии. Нерадивому или нетерпеливому человеку она не дается. И непривыкшему к

кропотливой работе лучше за нее не браться — у него вряд ли получатся китайские блюда.

Ниже мы подробнее расскажем, в чем конкретно проявляются особенности крайне тщательной, трудоемкой обработки сырых продуктов в китайской кухне, а пока остановимся еще на одной, третьей, характерной черте китайской кухни — на ее разделении на парадную и повседневную, на кухню мандаринскую и на кухню простого народа.

Как известно, у всех народов во всех досоциалистических общественных формациях национальная кухня разделялась на кухню господствующих классов и простонародья. Но в Китае эти различия были особенно резкими, особенно контрастными. Между парадным, мандаринским, а тем более императорским, столом и столом простых подданных богдыхана существовала буквально пропасть. Если в других странах стол знати отличался в основном количеством и качеством продуктов и в очень слабой степени их составом, который был единым для всей нации, то в Китае главные отличия мандаринского стола от обычного коренились именно в составе продуктов и еще усугублялись, дополнялись различиями в технологии приготовления и особенно в композиции блюд.

Веками и даже тысячелетиями народ не видел и даже не знал о существовании многих продуктов, которые были предназначены для стола мандаринов. Но и мандарины 2-й степени не имели права есть некоторые блюда и продукты, предназначенные для стола императора. Так обстояло дело, например, с одним из сортов желтого чая, который подавался только для богдыхана. Такие продукты, как ласточкино гнездо, акульи плавники, золотые рыбки, гигантские жемчужные карпы (дорады), морские гребешки, крабы, голотурии, вяленая медуза, каракатицы, цесарки, фазаны, семена лотоса и личи, корни таро и ямса, маринованные утиные языки и яйца, маринованный корень фосоу, утки, кормленные только пшеницей с имбирной мукой, варенье из апельсинов и калгана, кунжутная халва, ананасы, пальмовый сок, персимоны, сладкие вяленые листья хризантем (иланг-иланг), засахаренные плоды померанца и другие подобные этим экзотические продукты, которые в Европе считаются специфически китайскими, доступны были всегда лишь китайской знати. Массы оставались весьма далекими от этой экзотики, фантастичной для них так же, как и для европейцев. Народ питался весьма умеренно, довольствуясь миской чумизы или гаоляна, иногда бататом, горстью риса или соевых бобов, тертой редькой с хлопковым маслом, черемшой, сушеной рыбой и несколькими чашками зеленого чая или простой кипяченой водой с бадьяном. Трепанги, бамбуковые ростки, свинину, а тем более утку можно было позволить себе лишь по большим праздникам, равно как черный и красный чай, и то дешевых сортов. Единственную роскошь, доступную всем, представлял красный перец, да и то в северных районах Китая.

Вплоть до наших дней парадный стол в Китае существует отдельно от народного. Правда, ныне он используется в основном для дипломатических приемов, для банкетов, для угощения зарубежных делегаций или по большим праздникам в домашнем обиходе. Но факт, что парадный стол все же существует как особый, отличный от обычного китайского стола. Более того, парадный стол превращается в показательный общенациональный единый всекитайский стол с общим экзотическим составом продуктов и единым экзотическим меню от 50 до 100 блюд.

Обычный стол — это повседневный, строго разделяемый на полтора десятка простых региональных кухонь (по числу основных кулинарных провинций Китая). Он подразумевает ограниченный набор продуктов и блюд, характерных только для каждой отдельной провинции. Так, если на севере едят сою и гаолян, то в Сычуани — рис, в Хунани — батат, в Синьцзяне — лапшу как основную пищу. И приправляют ее в каждой провинции на свой лад: на севере — соевым соусом, на юге — душистым перцем хуацзе, в Хунани — жгучим красным перцем, а в Синьцзяне — маринованным луком и черемшой.

Вот что сообщает в своей книге «Особый район Китая» П.П. Владимиров: «Харчи кадровых фронтовых частей 8-й НРА — чумиза на воде два раза в сутки... В пещерах нет

мышей — давно съели». Это не преувеличение и в то же время вовсе не чрезвычайная ситуация. Надо сказать, что в Китае едят не только мышей, но и тарбаганов (степных грызунов), лягушек, змей, ежей (в вареном, соленом и сушеном виде) и особенно — собак. Мясо всех этих животных, не пригодных в пищу при обычном приготовлении, в китайской кухне предварительно подвергается вымачиванию, обработке селитрой, содой, солью, поташом, маринуется в уксусе и горячей рисовой водке — маотает, сдабривается пряностями и острыми приправами, так что в конце концов вредные вещества и неприятный запах этих видов мяса ликвидируются. Бывали случаи, когда европейцы ели собачье мясо, не подозревая об этом, так как принимали его за свинину.

А вот как тот же автор описывает парадный обед в тех же самых частях 8-й НРА и в те же годы: «Невозможно перечислить семьдесят блюд, предложенных гостям. В изобилии закуски. Подавали винегреты, салаты, капусту, маринованные тушки уток, мясо в различных соусах, лакомства из морских водорослей. Затем разносили различные ароматные супы, трепангов, которых торжественно и осторожно накладывали на тарелки и вкушали стоя. Угощали излюбленным парадным китайским блюдом — курицей в сахаре. Потом предложили всевозможные каши, сваренные на пару и в воде, без соли, пампушки из пшеничной муки — очень пышные, жирную свинину в сахарной пудре и многое другое».

Даже это беглое, далеко не полное и терминологически не всегда верное описание, сделанное человеком, далеким от кулинарии и называющим большинство оригинальных китайских блюд по-русски (каши, пампушки, винегрет, салат), все же показывает, что китайский парадный обед отличается не только обилием, но и тем, что обязательно содержит необычные для повседневного стола блюда — необычные не только по составу, по продуктам, но и по их сочетанию (свинина в сахаре, курица в сахаре).

Для парадной китайской кухни характерны сочетания мяса с сахаром и фруктами, водорослей — с орехами, цветочных лепестков — с жгучим перцем и пресной лапшой, морских членистоногих и мягкотелых — креветок, каракатиц, ежей — с уксусом или пряностями кисло-сладкой гаммы. Эти сочетания не только необычны по вкусу, но еще более необычны по аромату.

Надо сказать, что при всей необычности сочетаний продуктов в китайской парадной кулинарии эти сочетания таковы, что они никогда не отталкивают по вкусу и аромату даже новичка и всегда настолько точно выверены с физиологической точки зрения, что не только не вредят здоровью, но и укрепляют его.

При этом имеется в виду, конечно, то важнейшее правило хорошей кухни, что употребляемые продукты должны отличаться исключительной свежестью. Кроме того, в классической китайской кухне продукты, имеющие сильный, специфический естественный аромат, никогда не смешивают с другими, а используют исключительно в чистом виде с нейтральными по вкусу овощами или мучными изделиями. Такое правило относится, например, к баранине, но не относится к свинине, которую разрешается смешивать с любой, даже самой неожиданной добавкой (сахаром, рыбой, фруктами), поскольку она нейтральна по запаху и вкусу. Точно так же любые добавки допустимы к куриному белому мясу, но не к утке, не к конине. Если это правило нарушается, если по незнанию смешивают продукты хаотически, не по правилам, то такое смешивание, естественно, отталкивает. Но с хорошей, классической китайской кухней оно не имеет ничего общего.

Применение контрастных продуктов в китайской кухне, следовательно, вовсе не произвольное, не случайное, а строго и основательно выверенное. И там, где оно выдерживается, никакого нарушения общей вкусовой гаммы и тем более пищеварения не происходит, каким бы несуразным на первый взгляд такое сочетание ни казалось.

Одна из самых примечательных черт строгого деления китайской кухни на повседневную и парадную заключается в том, что *блюда повседневной кухни*, как бы они ни были вкусны, любимы и желанны для тех или иных лиц, *не могут быть употреблены*

за торжественным, парадным, праздничным или гостевым столом, особенно во время официальных приемов, будь то государственные или частные. Разумеется, действует и обратное правило — запрет на употребление парадных блюд за обычным, повседневным столом, но это как бы само собой разумеющееся и вполне понятное правило, учитывая высокую стоимость пищевого сырья парадного стола или его необычность и, следовательно, усложненную кулинарную обработку.

Запрет на употребление обычных блюд за парадным столом — особенно в XX веке, да еще в современном социалистическом Китае (этот запрет сохранялся всегда, даже когда Красная Армия Китая терпела поражение и была вынуждена вести борьбу в глухих районах, причем даже в условиях голода) — необычен даже с точки зрения европейцев, причем таких, которые с удовольствием бы отведали вкусные китайские повседневные блюда, но в силу своего высокого официального положения и как гости не имеют возможности этого сделать и *обязаны есть блюда в соответствии со своей должностью*.

*Сословная элитарность китайской кухни, таким образом, — редчайший кулинарный факт, свидетельствующий об архаичных пищевых законах Китая, дошедших почти в течение пяти тысячелетий до наших дней не в качестве каких-то отрывочных, отдельных правил, а в виде цельной, строго разработанной системы, причем приспособленной к сегодняшнему дню.*

Вот как описывает практическое осуществление этой системы подбора блюд в зависимости от ранга участников обеда и гостей жена посла ФРГ в Китае в 70—80-х годах Эрика Шедель:

«Лао Хуа — мастер своего дела, более того — художник, и он совершенно не позволяет никому — даже мне — делать какие-либо замечания и вообще допускать непрофессиональные высказывания о своем ремесле.

Когда мы вместе с ним планируем устройство банкета, то есть официального или торжественного приема гостей в посольстве, он прежде всего спрашивает, кто будет главным гостем на этом приеме — министр, вице-министр, знаменитый актер или писатель или, быть может, «только» какой-нибудь директор, продюсер или начальник отдела в министерстве? Ибо порядок подачи блюд и, конечно, сами блюда необходимо подбирать в строгой зависимости от ранга гостей, прежде всего — главного гостя, определяющего уровень банкета!

Если гость чрезвычайно важен и имеет ранг премьера или президента страны, то необходимо делать очень сложные блюда, и в таких случаях Лао Хуа приходится брать поваров-помощников.

После семи холодных изысканных закусок, которые к началу трапезы уже стоят на подвижном подносе и с которых каждый гость с помощью специальной указки может попросить своего соседа по столу, крайне вежливо и строго по рангу, передать, пододвинуть или положить кусочек блюда на его тарелку, следует, разумеется, после обязательных застольных речей хозяина и главного гостя, главнейшее, ценнейшее, сложнейшее блюдо всего банкета.

Ценнейшее — не значит обязательно самое дорогое по стоимости, но самое вкусное, самое приятное и самое полезное для здоровья высокочтимого гостя в пожилом возрасте. А таким полезным считаются в Китае акульки плавники, которые в соответствии с достоинством и рангом гостя могут быть «увеличены», «продолжены», «удлинены» с помощью лент из куриного мяса. За этим блюдом следуют обязательно черные «морские огурцы», абалоны, лангусты, утка по-пекински, одна большая, целозапеченная морская рыба, тушенная в масле, и, наконец, овощное самостоятельное блюдо. Все это, кроме того, с различными сладкими и кислыми «дополнениями» в виде гарнира и заедок.

По окончании всех этих «соленых», то есть требующих соли, а не сладких блюд, подается «суп для усвоения твердой еды» — куриный бульон с рыбным филе и с кабачками или огурцами — строго по сезону и в чашках, изготовленных из свежесваренных тыкв.

Как «десерт» следуют затем «серебряные уши», то есть белые грибы — вешенки, сваренные в карамельном сиропе, или «миндальный чай» — горячий суп из миндаля, а в заключение — свежие фрукты.

В этом благородном меню из ценных по китайским меркам и сложно приготовленных блюд я никогда не могла увидеть тех яств, которые мне лично очень нравились в китайской кухне и которые я считала очень вкусными и своими любимыми, но которые я никак не могла уговорить Лао Хуа приготовить для моих гостей.

— Нет, — холодно сказал он мне, — это блюда для простых людей, обычные блюда — они недопустимы в парадной кухне, невозможны для высоких гостей.

Что же это были за «запретные блюда»?

Во-первых, прекрасные, вкуснейшие китайские пельмени — «жиаоци», любимое блюдо всех детей. Во-вторых, сочный ароматный шницель из говядины с ростками соевых бобов и луком. Недозволенными для парадного стола, как слишком простое блюдо, оказалась и прозрачная китайская лапша с китайской капустой и сушеными цветами лилии. Такие «грубые» блюда не подходят к официальному, банкетному столу, считают китайцы.

И только тогда, когда мы в посольстве остаемся совсем одни, с прислугой и младшим персоналом, Лао Хуа весьма неохотно, и лишь из уважения к моим настойчивым просьбам, разрешает и как бы снисходительно соглашается приготовить мои самые любимые блюда: салат из свежих огурцов с кунжутной пастой и чесноком, «лаобин» — поджаренные блинчики китайской кухни, свиную отбивную с арахисовым соусом и красным перцем, кисло-сладкое рыбное филе и, конечно, «Восемь сокровищ» — рисовый пудинг, а также чашку моего любимого риса на пару, чему он особенно противится, ибо считает такую еду ну совершенно плебейской!<sup>[57]</sup>

Итак, мы перечислили три основные особенности китайской кухни — это ее архаичность, ее чрезвычайно важное место во всей китайской культуре и быте, ее резкое разделение на парадный и повседневный стол, каждый со своими канонами, что создает как бы две разные кухни, два разных меню у одного и того же народа.

К этому следует добавить еще одну общую для всей китайской кухни особенность, касающуюся, впрочем, не столько самой кухни, сколько консистенции приготовляемой пищи. Китайские кулинары, которые часто по совместительству оказываются врачами или аптекарями (эти три специальности — врач, фармацевт и повар — в Китае не имеют такого резкого различия, как в Европе, они не только совмещаются, но и переходят одна в другую), считают, что пища должна быть преимущественно жидкой, полужидкой и мягкой и лишь на четверть или даже на пятую часть — твердой. Отсюда меню каждого обеда, каждого приема пищи составляется так, чтобы в нем выдерживалось соотношение блюд по их консистенции. Это значит, что в обеде из пяти блюд одно должно быть бульоном, то есть полностью жидким, другое — иметь характер супа с овощами или крупой, то есть полужидким, а третье — походить на кашу, мусс-пюре или омлет, то есть мягким, и лишь четвертое и даже пятое может быть твердым, то есть представлять собой лепешки, хлеб, кусочек жареного мяса, рыбы или же быть салатом из сырых или жареных овощей.

Это правило о соотношении консистенции блюд помогает выдерживать общий характер китайского меню и в то же время весьма свободно подбирать в рамках указанного канона любые и, в сущности, самые разные блюда.

Теперь, после этих общих замечаний о китайской кухне, которые дали читателю представление о ее специфике и положении в мировой кулинарии, мы обратимся к тем конкретным приемам и методам приготовления пищи, которые составляют характерную особенность китайской кухни.

## Методы и приемы китайской кухни

Самым характерным приемом китайской кулинарии является тщательность подготовки сырого продукта до его тепловой обработки.

В китайской *кухне* существует правило, согласно которому на предварительную и холодную обработку продукта отводится 60—75% времени приготовления блюда, а на тепловую (будь то варка, жарение, тушение) — только 25—35% времени, в отличие, например, от европейской кухни, где соотношение между этими двумя процессами обратное. По тому же правилу около 5—10% времени отводится на украшение, сервировку и все то, что касается внешнего вида блюд, которому китайские кулинары тоже придают большое значение.

Итак, обработка до огня и без огня — главный, основной, даже решающий метод приготовления. Что же означает холодная и предварительная обработка продуктов по-китайски, какие обязательные стадии включает эта обработка?

На первый взгляд, казалось бы, ничего особенного в обработке продуктов по-китайски нет. Это просто тщательность, аккуратность, доведенные до предела. Однако эта аккуратность не стихийна, она подчинена определенным требованиям, главные из которых следующие.

*Первое и основное требование* — аккуратнейшая очистка продукта, включающая *снятие внешних грубых покрытий, оболочек* (кожи, шкуры, чешуи, пленок, кожуры, перьев, щетины, ости, пеньков и т. д.), *очищение его от грязи и отсечение всех поврежденных, испорченных частей*, в том числе их механическая обрезка, соскабливание, вырезывание и даже высверливание (в случае поражения корнеплода червоточиной). Проиллюстрировать специфику особо тщательной обработки можно на таком примере: у всех народов, как правило, принято опаливать домашнюю птицу, у китайцев — выщипывать пеньки (остатки от перьев) при помощи особых пинцетов.

*Второе обязательное требование* — *мытьё* полученного полуфабриката, который отмывают не только *от внешнего загрязнения*, но и *от запаха*. Китайцы толкуют понятие «мытьё» чрезвычайно широко. Это не просто обычное ополаскивание водой, к которому привыкли мы, но и специальные виды мытья — в подсоленной воде, в содовой воде, в горячей воде, в воде с поташом, в воде с измельченным углем, в слабом растворе алкоголя или кислоты, в молоке, в растительном масле и т. д. Кроме того, к мытью в китайской кухне относится и *освобождение продуктов* (мясных, рыбных, морских) *от крови, лимфы* и различных специфических жидкостей (чернильного мешка каракатицы, мускусной сумки оленя, кабарги).

*Третье (самое специфичное) требование* обработки — это измельчение продукта и его *карбование* или надсечение и надрезание. Китайская кухня имеет дело почти исключительно с измельченным продуктом, причем измельченным при помощи нарезки и сечения, а не провернутым через мясорубку. Измельчается буквально все: мясо, птица, рыба, овощи, грибы, фрукты, водоросли, морские животные и даже листовые овощи и травы. Предпочтительная форма измельчения — соломка, кубики величиной с горошину, тонкие брусочки и лапшевидные полоски. *Не измельчаются только* (да и то не всегда) *дичь и части домашней птицы* (грудка, ножки, тушка). Иногда, в особо торжественных случаях, фазана, гуся, утку, курицу можно приготовить целиком, но и в этом случае они подвергаются таким дополнительным операциям, которые не применяют в европейской кухне: выем всех костей без повреждения кожи, оболочки, внешнего вида птицы и расплющивание (по типу цыпята табака, но без распластывания, путем вдавливания килевой кости).

Если измельчение не доводят до стадии соломки или горошин, а желают сделать мясо более крупными кусочками, то такие кусочки обязательно глубоко надрезают, с тем чтобы вынуть из них пленки, фасции, сухожилия, протоки, или же мелко-намелко надсекают на поверхности (карбуют), если мясо представляет собой первосортную, мягкую часть вырезки или чистого филе, лишенного фасций. Этот прием китайской кухни заменяет

собой отбивание, принятое во французской и армянской кухнях, как основной метод достижения мягкости и нежности пищевого изделия.

Китайская кухня не использует молотков, тяпок, толкушек. Для всех операций необходим только нож, причем нож, с нашей точки зрения, крайне неудобный, так как представляет собой толстый, тяжелый металлический прямоугольник с короткой ручкой, иногда слегка закругленный со стороны лезвия и не имеющий острия. По внешнему виду он похож на тесак для отщипывания щепы от полена, применяемый у нас при колке дров. Но китайские повара действуют этим с виду абсолютно неудобным орудием чрезвычайно ловко, быстро и искусно. По-видимому, при помощи обычного европейского кухонного разделочного ножа приготовить блюда китайской кухни весьма затруднительно. Китайский нож, несмотря на толщину полотна почти в полсантиметра, заточен очень остро со стороны лезвия. Им работают как сечкой, но не на доске, которая бы не выдержала приготовления и одного обеда, а на срезе (в торец) с толстого ствола дерева. Все это надо иметь в виду, прежде чем приниматься за разделку и холодную обработку продуктов по-китайски. *Без соответствующих инструментов приготовить китайское блюдо, конечно, можно, но затраты сил и времени возрастут намного, а они и так в китайской кухне немалые.*

Само собой разумеется, что раз на предварительную обработку и холодную разделку продуктов затрачивается львиная доля времени и сил, то на горячее приготовление остается мало времени и, следовательно, повар должен применить такой метод горячей обработки продукта, который помог бы ему ускорить процесс приготовления пищи. Китайская кухня, идя по такому пути развития, нашла средства убыстрить стадию горячего приготовления. Вот почему в китайской кухне применяется самый быстрый или самые быстрые способы горячей обработки: обжигание и обжаривание. И то и другое предполагает сильный огонь. Достаточно сказать, что в китайской кухне принято, чтобы высота пламени, вырывающегося через конфорку, достигала 30—40 см. При таком огне обжаривание на сковороде превращается в мгновенную операцию, длящуюся 1—2—2,5 минуты. При этом обжаривание происходит очень часто не в тонком слое масла, а во фритюре, что также сокращает время горячей обработки. Помогает этому и тот факт, что продукт всегда измельчен, поэтому прожаривается почти всегда мгновенно.

Наконец, масло (обычно растительное или свиной нутряной жир) по обычаю всех восточных кухонь предварительно перекаливают и никогда не наливают на сковороду толщиной менее 1 см. При сильном огне все эти условия, вместе взятые, создают на поверхности сковороды температуру, близкую к температуре мгновенного испарения масла, и попавший в эту атмосферу пищевой продукт стремительно охватывается со всех сторон раскаленным масляным облаком и, конечно, моментально прожаривается.

Чтобы предотвратить обугливание и в то же время еще более ускорить в целом процесс жарения, китайские кулинары покрывают измельченный продукт разного рода защитными пищевыми пленками: кляр, яичным белком, желтком, смешанной яичной эмульсией, раствором крахмала или рисовой муки. В целом эти четыре момента — измельченный продукт, сильный огонь, перекаленное масло и применение защитных покрытий — создают вкусовое своеобразие китайских жареных блюд.

Обжаривание всех продуктов для любого блюда китайской кухни ведется, как правило, отдельно. При этом в Китае применяется сковородка особой формы — т. н. *вок*. Так, на одной сковороде обжаривают кусочки мяса, на другой — кусочки моркови или картофеля, на третьей — капусту и т. д.

Бывают, конечно, исключения. Но они касаются буквально двух-трех блюд. Так, вместе с овощами обжаривают только баранину. Китайские кулинары считают отдельное приготовление верхом кулинарной мудрости, потому что при таком методе плюс одинаковых размерах поджариваемых частиц никогда не может быть ни пережаривания, ни недожаривания продуктов. Ибо каждый продукт, каждый овощ, каждый вид рыбы или мяса имеет свои собственные температуру и длительность приготовления; вот почему

соединение многих продуктов на одной сковороде или в одной кастрюле означает, что что-то будет поспевать раньше, а что-то будет запаздывать и это в результате отразится на вкусе блюда. При отдельном приготовлении равномерность прожаривания и одновременность готовности всего блюда гарантированы. Во французской кухне избегают ошибок путем разновременной закладки продуктов в суп или в котелок для тушения. Но это стало возможным в полной мере лишь теперь, когда созданы таймеры, предупреждающие повара или хозяйку, что наступило время закладки очередного продукта. Во всех других случаях хорошее приготовление неизбежно требует личного высокого искусства, таланта повара. А такие таланты, как известно, редки. В китайской же кухне с ее методом отдельного приготовления отличных результатов может достичь и человек средних кулинарных способностей, но исключительно добросовестный и точный. Поэтому в Китае кулинарное искусство — удел не только профессионалов, им как обязательной грамотой владеют практически все взрослые люди. Это одна из национальных традиций.

Метод отдельного приготовления вызвал в китайской кухне еще одну специфическую операцию, уже после горячей обработки. Это составление композиции блюда.

В самом деле, когда у вас имеется набор продуктов, каждый из которых готовится отдельно, то из них, как из отдельных «кирпичиков», можно компоновать разные блюда. Во всяком случае, можно составлять самые разнообразные гарниры. Операция эта, конечно, несложна, но все же требует кулинарного и художественного вкуса. На плоскую тарелку или в плоский четырехугольный соусник надо положить понемногу шесть-семь разных готовых (поджаренных) продуктов так, чтобы они гармонировали по вкусу и цвету. При этом ни в коем случае нельзя нагромождать или перемешивать их между собой, как мы порой поступаем с нашими овощными гарнирами. Границы между кучками разных пищевых продуктов на тарелке должны быть видимыми, четкими, не представляя в то же время широкой пустой полосы. Это искусство украшения блюд не с помощью «пищевой архитектуры» и разных «розочек» из продуктов, а посредством их гармоничного цветового расположения в единую композицию китайцы весьма ценят и уделяют ему немалое внимание, считая, что хороший стол должен быть не только вкусным, но и красивым.

Один из характерных и, пожалуй, исключительно национальных приемов китайской кулинарии — это настойчивое, а порой даже навязчивое стремление к маскировке истинного состава и качества продуктов. Так, свинину стремятся почти всегда обработать таким образом, чтобы выдать ее за курятину. Собачье жирное мясо (в Китае разводят специально мясных, съедобных собак) стараются выдавать за свиное. Но это далеко не все: соевой растительной массе стремятся длительной (иногда многолетней!) обработкой придать запах сыра, ветчины, колбасы, яиц, а настоящие свежие яйца — лишить во что бы то ни стало их природного вкуса путем длительного маринования и выдержки в земле в известковых капсулах.

И так буквально на каждом шагу: наросты на деревьях путем особого вымачивания и последующей сушки и ароматизации превращают по вкусу в орехи, а орехи — в студенистую массу затхловатого вкуса, напоминающую медузу. В то же время настоящую живую морскую медузу, несъедобную ни для каких животных из-за ее обжигающего яда, выдерживают по нескольку месяцев в поташе и других составах, а затем сушат и получают съедобную хрустящую соломку. Лепестки желтых больших хризантем сушат, вялят, маринуют, так что в конце концов они становятся похожими по вкусу на сухофрукты. А свежие фрукты солят и квасят в таких невероятных составах, что они в результате напоминают собой грубые овощи. Зачем? — спросит читатель. Такова китайская традиция, родившаяся в глубочайшей древности, когда понятия «искусство кулинара» понимали так же, как «искусство фокусника». Император, богдыхан и мандарины требовали лишь одного доказательства кулинарского таланта: сделать невозможное! Выдать свинью за курицу, кусок дерева — за орех, несъедобную и

отвратительную медузу превратить в неузнаваемую хрустящую сухую травку. Такие фокусы, такие чудеса давали право повару занять не просто место на кухне, а стать приближенным «врачевателем» у мандарина 1-й степени (лечить едой считалось важнее, чем лекарствами). Ныне, разумеется, такие фокусы бессмысленны. Но по традиции они все еще сохраняются в арсенале китайской кухни, правда, в основном парадной, а не домашней.

Китайская кулинария обладает и еще одной особенностью — своим пониманием гармонии блюд.

Хорошо известно, что самая гармоничная кухня в Европе — французская. Гармония блюд и гармония меню по-французски состоит в том, что в блюде каждая его часть дополняет другую, а в меню обеда одно блюдо дополняет другое, а не повторяет его по составу продуктов, хотя бы частично. Далее французская гармония блюд требует, чтобы тяжелые для пищеварения блюда чередовались с легкими во время обеда. Так, если суп мясной, то второе должно быть рыбное, а если суп овощной, то второе — мясное и т. д.

Казалось бы, эти разумные принципы могли быть приняты всеми другими кухнями мира. Во всяком случае, для большинства народов дело обстоит именно таким образом, но китайская кухня и в этом вопросе представляет исключение.

Здесь, повторяем, тоже существует гармония, но это не гармония контрастов, а гармония единообразия и монолитности. Так, мягкое подбирается к мягкому, жесткое — к жесткому, упругое — к упругому, взбитое, воздушное — к воздушному. Более того, гармония единообразия распространяется не только на консистенцию блюд, но и на их цвет. Так, светлое подбирают к светлому, темное — к темному, пестрое — к пестрому, яркое — к яркому. Поэтому зажаренное до густо-коричневого цвета мясо будет подано по-китайски только с доведенными до такого же густо-коричневого цвета овощами независимо от того, картофель это, морковь, горох, соевые бобы или что-нибудь другое. Если мясо будет жестким, то таким же будет и гарнир, то есть его постараются специально либо засушить, либо недожарить.

Если, скажем, кондитер-француз, составляя десерт из белоснежного или кремового мороженого, сделает на нем для пикантности темные и яркие вкрапления цукатов, изюма, засахаренных фруктов или ягод варенья сочных красных оттенков — вишневого, смородинового, — считая, что контрастные пятна красивы на светлом фоне и придают блюду привлекательность и вкусовое разнообразие, то кондитер-китаец в таком же случае придаст мороженому дополнения в виде светлого яблочного мусса, светло-желтого лимонного желе и даже молочно-орехового киселя, то есть пищевых изделий столь же мягких по консистенции, как и мороженое, и к тому же почти не отличающихся от него по цвету. Для китайского кулинара здесь важно, что компонентов вроде бы много, а узнать, распознать их с первого взгляда невозможно — они сливаются по цвету в один фон с основным продуктом. Француз считает, что при виде блюда должен радоваться глаз, давая сигнал для радости желудку. Китаец же считает, что пусть глаз обманывает человека, особенно неискушенного, зато желудок удивится неожиданно, и это будет для него сюрприз. Пища, по представлениям китайцев, — это часть жизненных испытаний, причем серьезная часть. И пусть каждый обед будет испытанием. Если человек не проявит своих эмоций, не удивится открыто, хотя и будет поражен блюдом, — хорошо. Если же выскажет свое удивление — тоже хорошо, но не столько для него, сколько для повара — тот будет знать, что он победил этого человека, заставил его показать, обнаружить свое удивление.

Таким образом, и китайского повара, и китайского потребителя привлекают в блюде маскировка, неожиданность, сюрпризность, привлекают элементы фокусничества, игры. Следовательно, обедая, китаец хочет не только есть, но и мыслить, размышлять. Его привлекает сама возможность распознать, что скрыто под обычной личиной, а не броскость, внешняя эффектность, красивость, привлекательность блюда и пищевого материала, ценимые европейскими и прежде всего французскими кулинарами.

Позиции, как видим, совершенно разные. И они обусловлены различиями в истории китайской и европейской культуры.

Что же касается вкусовых качеств китайских блюд, то из приведенного выше примера с составом мороженого видно, что и такая (китайская) вкусовая гамма приятна (мороженое, яблоки, лимон, орех, молоко) и что она в конце концов несколько не хуже европейской и столь же сочетаема. Вопрос в том, с каких национальных позиций подходят к композиции кулинарного блюда, какую цель ставят, создавая его, что желают получить? В руках мастера любой национальной кухни любое блюдо любого состава не может оказаться невкусным. Ибо «за спиной» каждой национальной кухни стоит многовековая практика. У китайской же кухни за плечами опыт тысячелетий. И это — одна из гарантий хорошего вкуса китайских блюд.

Наряду с необычными особенностями китайская кухня разделяет и некоторые принципы, ставшие интернациональными в кулинарии. Так, большое значение придают китайские повара и диетологи сезонности питания. Сезонный продукт — всегда самый свежий. Кроме того, он экономичен, его легче приобрести и хранить, а главное — в свой сезон каждый продукт наиболее вкусен. Но и понятие сезонности у китайцев свое, не похожее ни на европейское, ни на русское, ни, скажем, на среднеазиатское. Понятие это связано с различными географическими условиями. Даже в самом Китае есть несколько разных сезонностей, ибо сельскохозяйственный календарь в разных районах Китая различен. Так, на севере, в Маньчжурии, снимают один урожай в год, в Северном Китае (в долине р. Хуанхэ) — три урожая в два года, в Среднем Китае (в долине р. Янцзы) — два урожая в год, в Южном Китае и в Сычуани — три урожая в год, а в провинции Юньнань — четыре урожая в год.

Кроме сезонности питания, определяемой календарем, есть в Китае и сезонность, определяемая древними общекитайскими традициями. Так, по заведенному богдыханами порядку, дары моря — от морской капусты до крабов — едят только летом, в жару, хотя в южных морях их можно ловить круглый год. Баранину едят только холодной зимой, хотя, например, в Синьцзяне и Чахаре, а также Жехэ есть возможность получать этот продукт в течение всего года.

Иногда сезонность регламентируется еще более узко — на один определенный месяц. Так, карпа и золотых рыбок едят только в мае, крабов — только в августе, креветок — только в июле, горячий наваристый мясной бульон с перцем — только в декабре — январе, горчицу — в июне — июле.

Разумеется, об этих особенностях можно знать, даже учитывать их при приготовлении пищи, если, например, угощая китайцев, не хотите нарушить этикет, но серьезно следовать им вовсе не обязательно. Это всего лишь дань исторической традиции, условности.

В заключение остановимся еще на двух приемах, используемых в китайской кухне. Они, в сущности, знакомы и другим кухням мира и могут быть рекомендованы для каждого, кто интересуется поваренным искусством, в его повседневной кулинарной практике, но в китайской кухне они достигли, пожалуй, наивысшего развития.

Один из этих приемов — *вымачивание*, другой — *ароматизация*. Оба приема, хотя и не похожи по технологии друг на друга (и даже противоположны по месту в кулинарном процессе, ибо вымачивают продукты сырые, а ароматизируют их на завершающей стадии горячего приготовления), в то же время внутренне связаны и направлены, в сущности, к одной цели — сделать еду наиболее приятной на вкус.

Цель и вымачивания, и ароматизации всегда двойная: либо лишить продукт определенного запаха (неприятного) и превратить его в нейтральный, либо навязать ему определенный запах и придать иной вкус по сравнению с естественным.

В вымачивании на первый план выступает, конечно, первая задача, в ароматизации — вторая. Но каждый прием в отдельности способен решать и ту и другую задачу.

Китайские кулинары *выманивают* не только в воде, но и в рисовой водке (маотай), аптечной водке, в спирте и его растворах, в китайском пиве, в растительных маслах (кунжутном, конопляном, льняном, рапсовом, соевом, хлопковом), в водном растворе меда и в оксимеле (уксусомед), в настое бадьяна, черемши, чеснока и других пряностей, особенно в настое корицы или имбиря. Реже применяются для вымачивания молоко и молочные продукты — сыворожка, пахта, ибо молочный скот имеется только на севере Китая и в Тибете.

Вымачивание может продолжаться от нескольких часов (минимум полусуток) до нескольких недель и даже месяцев.

Понятно, что вымачивание часто радикально изменяет не только запах и вкус продукта, но и его физический и химический состав и тем самым его пищевую ценность. Это дает возможность китайским кулинарам значительно разнообразить вкусовую гамму китайских блюд. Вымачивание чаще всего сопровождается последующим высушиванием или сушкой продукта.

Однако все эти приемы используют обычно для приготовления парадных блюд — именно они дают возможность создавать чудеса превращения продуктов. В повседневной кухне вымачивание применяют, во-первых, реже, во-вторых, кратковременное, с целью только смягчить консистенцию пищевого сырья.

*Ароматизация* — прием, включающий в Китае не только добавление в блюдо приправ (подливок, заправок, соусов, специальных паст и сгущенных растительных соков), не только сдабривание пищи пряностями, но и ароматизаторами, среди которых большую роль играют корень солодки (лакрица), цветы иланг-иланга, камелии, розы, бергамота и др.

Китай — родина большинства классических пряностей. Наряду с употреблением классических пряностей китайцы уделяют немалое внимание пряным травам и пряным овощам. Такие пряности, как бадьян, корица, все виды перцев (красный, белый, черный, японский), калган, имбирь, все виды цедры (апельсиновая, лимонная, померанцевая, мандариновая), а также чеснок, черемша, колба, лук (точнее, все сорта лука) и многие пряные травы (мята, тимьян, иссоп) принадлежат к повседневным ароматизаторам пищи. Особенно любят китайцы приправлять свои блюда соевым соусом, красным перцем и бадьяном. Это самые дешевые в Китае и самые распространенные ароматизаторы пищи.

В качестве приправ используются также ароматизированный уксус и ароматизированная китайская рисовая водка — маотай, добавляемая в пищу всегда в горячем виде. В ряде китайских кулинарных книг, да и в быту, алкоголь называют вином. Речь идет вовсе не о виноградном вине. Под словом «вино», или чаще всего «поварское вино», в китайской поварской терминологии всегда подразумевается рисовая водка, используемая для кулинарных целей, — маотай, или чистый ароматизированный спирт, в то время как водка для питья делается из гаоляна и носит название «ханшина»; у нас маотай уместно заменять коньяком или водкой, настоянной на лимонной цедре, тем более что алкоголь добавляется в пищу к блюдам в крайне малых, просто мизерных дозах: от нескольких капель до 1 чайной ложки, крайне редко — 1 десертная ложка (при приготовлении блюда, рассчитанного на 4—6 человек).

В новейшее время в понятие «поварское вино» включаются также сухие белые виноградные вина европейского происхождения, которые применяются в современной ресторанной китайской кухне как замена рисовой водки, особенно в Европе, США и в других странах за пределами Китая.

Основная цель применения алкоголя в китайской кулинарии — это отбивание любых побочных запахов при жарении, особенно у рыбы, морских иглокожих и голотурий.

С такой же целью добавляется в готовые кушанья и чай — либо в сухом виде, либо в виде крепчайшего настоя — заварки (от 1 ч. л. до 1 ст. л. на 1 кг продуктов).

В дополнение к этому обзору приемов и методов китайской кухни приводим некоторые полезные советы китайских поваров, касающиеся более конкретных, практических вопросов приготовления пищи.

## **Полезные советы при работе с китайскими блюдами**

### **О приготовлении мяса, птицы, рыбы**

1. Свинина, вымоченная в молоке или в воде, а затем слегка отжатая рукой и запанированная яичным белком, становится после легкого и быстрого обжаривания похожей на куриное белое мясо.

2. Если куриное мясо нарезают тонкой соломкой, то его можно зажаривать лишь в панировке из кляра или яичного белка.

3. Перед жарением курицы, измельченной кубиками, чтобы предотвратить ее засушивание на сильном огне, необходимо предварительно облить подготовленное мясо ложкой подслащенной воды и перемешать, дав постоять 10—15 минут до полного впитывания воды в мясо.

4. Печень домашних животных, и особенно свиную, надо жарить, предварительно сняв с нее пленку, иначе при сильном огне она станет сухой, ломкой, невкусной, жесткой. Чтобы пленка легко снялась, печень надо ошпарить кипящей водой.

5. Любое мясо следует класть на сковороду для обжаривания лишь после тщательного обсушивания его полотенцем или мукой.

6. Мясо при хранении в холодильнике надо завертывать в капустные листья и в бумагу, иначе при жарении или варке у него обнаружится неприятный запах, который повлияет на все блюдо.

7. При поджаривании или варке свинины или морской рыбы, имеющей сильный запах, надо всегда добавлять в масло или воду 1 чайную ложечку алкоголя (рисовой водки маотая, простой водки, коньяка, в крайнем случае — виноградного вина).

8. Сильно засоленную рыбу следует вымачивать не в воде, а в смеси воды с уксусом (на 8 частей воды — 1 часть уксуса).

9. Если купленная рыба не тонет в воде — значит, она настолько несвежая, что ее нельзя использовать в пищу.

### **О приготовлении овощей**

10. Овощи следует прожаривать наполовину, очень быстро и всегда отдельно — не только по видам овощей (капуста, морковь, редька и т. д.), но и по видам частей одного и того же растения (листья, стебли, плоды, семена, корни). При этом корни и листья следует нарезать лапшевидно на равные части: первые — вдоль, вторые — поперек волокон.

11. Нельзя заранее чистить овощи, а затем хранить их в таком виде некоторое время. Их надо очищать непосредственно перед тепловой обработкой (закладкой в суп, тушением и жарением) и сразу класть на сковороду или в кастрюлю. Иначе сильно ухудшается их вкус, разрушаются витамины.

12. Бобовые (горох, фасоль, бобы, маш) следует всегда замачивать перед приготовлением за несколько часов или за сутки.

13. Огородную зелень (укроп, кресс, шпинат, петрушку, сельдерей) лучше хранить не в холодильнике, а наподобие цветов, в сосуде с широким горлышком, но с очень небольшим количеством воды — на доннышке сосуда (1 см). Перед этим зелень надо вымыть холодной кипяченой водой.

14. В китайской кухне чаще всего используют лук-порей, в крайнем случае — лук-батун. Редко используют репчатый лук, и то всегда особых, китайских сладких сортов. Заменять лук в китайских блюдах можно шалотом и луковицами каба или применять лук-порей там, где в рецепте указан просто лук. В мясных блюдах допустима замена лука черемшой и колбой.

15. В салатах китайская кухня использует исключительно белую часть лука (у основания пера), а зеленая идет для отваривания и жарения. То же самое относится ко всем луковым, черемше, колбе, саране.

### **О рисе**

16. Рис лучше всего хранить в стеклянных банках со стручком жгучего перца — тогда он никогда не будет затхлым.

17. Рис хорошо не просто отваривать в воде, а всегда добавлять в нее растительное масло. Примерно на 1 — 1,5 стакана сухого риса — 1 столовую ложку масла и 1 десертную ложку соли (без верха).

18. Самый вкусный рис — отваренный не в воде, а на пару — в холщовой мешочке, помещенном над котлом с кипящей водой.

### **О приправах и пряностях**

19. Приправы и пряности в китайской кухне вводятся один раз — в самом конце приготовления, часто — после снятия блюда с огня или в самый момент окончания приготовления.

20. После принятия пищи с сильным запахом лука, чеснока, черемши надо пожевать сухого зеленого чая. В блюдах сильный запах этих же растений умеряется при добавлении в них бадьяна, солодки, барбариса или корицы — в зависимости от состава блюда.

21. Все приправы в бобовые — соль, сахар, соевый соус, пряности — можно вносить только после полной готовности блюда.

22. В китайской кухне почти во все блюда, даже в супы и бульоны, добавляют глутамат натрия, или, как его еще называют на поварском жаргоне, «концентрат». Вводят его с той же целью, что и соль у европейцев. Поэтому там, где введен глутамат, следует быть осторожным с употреблением соли. Вообще *глутаматом надо пользоваться очень умеренно* и осторожно и вводить его в блюда только после их полного приготовления, избегая нагревания блюда с глутаматом. Его можно и не употреблять вовсе, не обращая внимания на указания рецепта. Доза глутамата натрия — обычно щепотка, то есть в 5—6 раз меньшая, чем доза поваренной соли.

### **О маленьких хитростях китайской кухни**

23. Кляр лучше замешивать не на воде, а на смеси минеральной воды и пива или просто на ложке пива. Тогда он будет пышным, нежным, а не сухим и ломким при поджаривании.

24. После перекаливания растительного масла в него надо положить соль и немного лука, а затем то, что предназначено обжаривать как основное блюдо.

25. Запах ила, сырости у рыбы можно отбить, промыв ее ледяной водой, а затем вытерев насухо, положить в брюхо немного имбиря.

26. Вновь купленная металлическая посуда должна быть очищена смесью соли и растительного масла, затем прокипячена вместе с налитой в нее водой и, наконец, протерта срезанным корнем сельдерея. Тогда она не будет давать привкуса металла и на ней долго ничего не будет пригорать.

### О кухонной утвари и сервировочной посуде

Для сохранения китайского колорита блюд немалое значение имеет правильный подбор кухонной посуды.

**Необходимый инвентарь:** фритюрница, 2 лотка (один алюминиевый, другой эмалированный), веерная подставка для отваривания блюд на пару, полотняный мешочек для парового риса, фритюрная сетка из тонкой проволоки и плотная сетка с деревянными ручками, анодированная сетка из толстой проволоки для сковороды, 3 сковородки — 2 глубокие из толстого металла, из них одна — специально китайская — вонк из углеродистой стали и другая — эмалированная, а третья мелкая — из белого прочного металла.

Всюду, где в рецептах имеется указание «переложить в другую сковородку» или «в другой сковороде обжарить», речь идет об эмалированной посуде, потому что именно в конце приготовления в блюдо добавляются пряности, кислоты, острые приправы, которые при соприкосновении с непокрытым эмалью раскаленным металлом могут сообщать неприятный привкус всему блюду.

Из сервировочной посуды желательно иметь фарфоровую супницу для бульона с большим половником, глубокое блюдо для отварного риса, который всегда должен быть на столе подобно нашему хлебу. Для различных овощных гарниров пригодятся несколько глубоких пиал-мисочек и, наконец, не обойтись без 2—3 соусников, один — для непременно соевого соуса, другие — для чесночного или кисло-сладкого, которыми сдабривается рассыпчатый рис.

Подводя итоги всему сказанному о китайской кухне и ее особенностях, следует еще раз обратить внимание наших домашних хозяек и поваров, впервые сталкивающихся с этой национальной кухней, на то, что в целом приготовление в китайской кухне несложное, быстрое и экономное. Оно включает три главных операции: мелкая нарезка, жарение на сильном огне и использование обволакивающих и иных средств, убабляющих приготовление блюда (кляров, крахмала, соусов).

Когда все эти главные особенности будут поняты и хорошо усвоены, то запоминание еще десятка более конкретных приемов и правил китайской кухни и ее освоение не представит трудностей, если хозяйка к тому же хорошо разбирается в пряностях и умеет их применять.

### ШОТЛАНДСКАЯ КУХНЯ И КУЛИНАРНЫЕ ОБЫЧАИ ШОТЛАНДЦЕВ

Шотландия — одна из пяти национальных историко-географических областей, из которых состоит Великобритания (Англия, Шотландия, Уэльс, Северная Ирландия и Корнуолл). Эта страна расположена на севере Британии и на прилегающих к ней островах и трех больших архипелагах — Гебридских, Оркнейских и Шетлендских островах. Граница Шотландии с Англией проходит по четкому географическому естественному рубежу — там, где остров

Великобритания резко суживается и где, кроме того, границу составляют река Твид и Чивиотские (Шевьотские) горы<sup>[58]</sup>. В национальном отношении шотландцы также резко отличаются от англичан — они потомки кельтов (пиктов, бриттов и гэльских племен), древнейших обитателей Британии, а не англосаксов, как англичане.

Шотландцы, насчитывающие ныне 5,5 миллиона человек, являются чуть ли не единственным кельтским народом Западной Европы, который сохранил национальные черты в течение нескольких тысячелетий, донеся до нашего времени особую национальную мужскую одежду (шотландские вязаные гольфы и мужские юбки-килты), национальные музыкальные инструменты (волынку), танцы (хоровод-рила), национальный эпос и фольклор, бытовые обычаи и *национальную кухню*.

Главной причиной этнической стойкости шотландцев была, без сомнения, их многовековая непрерывная, упорная борьба с Англией за политическую и национальную самостоятельность. И хотя в этой борьбе шотландцам не удалось сохранить отдельное государство, они все же отстояли свою культурную автономию и отчасти свои политические учреждения: есть шотландские политические партии, шотландские общественные организации, шотландские спортивные общества, в том числе футбольные клубы, выступающие на европейских и мировых соревнованиях отдельно от Англии, как представители особой страны.

Однако с национальной кухней, с отстаиванием национальной самобытности в области кулинарной культуры, домашнего быта положение для шотландцев складывалось более сложно, чем в области национальной политической борьбы, где противник был ясен. Шотландская же национальная кухня чуть было не оказалась уничтоженной под воздействием... «дружеских объятий» французской кухни.

Как известно, кулинарная культура народов Западной Европы в течение последних 200—250 лет развивается в столь тесном взаимодействии и взаимовлиянии друг на друга, что в наше время обычно принято говорить о западноевропейской кухне в целом, а не об отдельных национальных кухнях народов Западной Европы. Это объясняется тем, что основной и наиболее часто употребляемый репертуар блюд в таких странах Западной Европы, как Франция, ФРГ, Швейцария, Бельгия, Голландия, Австрия, Люксембург, Дания и даже Великобритания, почти полностью совпадает. В каждой из этих стран сохранилась поэтому не столько национальная кухня, сколько своеобразный «национальный набор» из общего западноевропейского репертуара, включающий также отдельные национальные блюда, придающие, быть может, некоторый национальный акцент, скажем, швейцарскому или голландскому столу, но ни в коем случае не составляющие из-за своей немногочисленности и разрозненности особого национального кулинарного направления или хотя бы национального меню. Очень часто это пара-другая вторых горячих блюд или еще чаще — какое-нибудь *одно* национальное сладкое блюдо.

Остальные блюда как повседневного, так и парадного меню носят явственный отпечаток английской, немецкой или французской кухни, либо даже целиком сформировались под влиянием французской кухни (Бельгия, Люксембург, Швейцария), или прошли столь сильную французскую обработку, что она сгладила все национальное (Голландия, рейнская часть ФРГ). Если учесть, что в XVIII и XIX веках на протяжении двухсот лет французская кухня оказывала влияние даже на такую самобытную и самостоятельно развивавшуюся и оригинальную кухню, как русская, то станет понятным, почему многие западноевропейские кухни не вынесли почти трехсотлетней французской «обработки» и были буквально «подмяты» французской кулинарной системой. Даже

немецкая и английская кухни, сохранив ряд своих блюд, «позволили» обработать их французской технологией и в таком обработанном виде они перебрались в космополитическое общеевропейское меню.

Такое превращение произошло, например, со знаменитым английским бифштексом, который, пройдя франко-немецкую обработку, превратился... в обычную рубленую котлету «гамбургер», а в результате чисто французской обработки стал знаменитым «Шатобрианом».

Вне подобного нивелирующего влияния оказались лишь страны окраин Европы, населенные в XVIII и XIX веках народами по преимуществу бедными и со слабо развитым хозяйством ярко выраженного аграрного направления. К их числу относились испанцы, португальцы, итальянцы, греки, югославы на юге Европы, а также финны, шведы, норвежцы, ирландцы на севере Европы. У этих-то народов и сохранилась до наших дней в большей степени, чем у других в зарубежной Европе, национальная кухня.

Шотландцы тоже могут быть причислены к этой категории, но с тремя существенными оговорками.

Во-первых, шотландцы, будучи наряду с ирландцами потомками самого древнего населения в Европе — кельтов, донесли с далеких доисторических времен до наших дней, хотя и в сильно трансформированном, «осколочном» виде, некоторые черты древней кельтской кулинарии. Эти осколки древности хотя и не могут составить национальную кухню, но зато придают современным кулинарным обычаям шотландцев такие уникальные черты, которыми не могут похвалиться другие западноевропейские народы, соседи шотландцев.

Во-вторых, Шотландия, утратившая свою государственную и национальную самостоятельность с начала XVIII века и с 1707 года соединенная с Англией в одно государство — Великобританию, не могла не испытать за прошедшие три века — XVIII, XIX и XX — общего влияния английской культуры и нравов, в том числе и английских кулинарных обычаев, например употребление эля (пива), чая, бекона, введение в рацион таких типично английских блюд, как ростбиф.

В-третьих, даже в периоды своей национальной независимости шотландцы испытывали сильнейшие иностранные влияния в области кулинарной культуры.

Первым по времени таким влиянием было влияние скандинавских, в основном норвежских, викингов в VIII — XII веках, а в Северо-Восточной Шотландии и на архипелагах сохранявшееся вплоть до XV века, то есть осуществлявшееся в общей сложности 700—750 лет. Оно, естественно, не прошло бесследно для шотландской кухни, особенно повлияв на состав шотландских национальных продуктов. До викингов шотландские кельты не знали, что такое блюда из рыбы и морепродуктов. Викинги принесли и закрепили на островах также обычай есть баранину и конину (шотландских пони), делать некоторые овечьи и козьи сыры (оркни).

Второе иностранное влияние было французское. Оно сказалось со всей силой в XVII веке, в период подъема французской придворной классической кухни, и оказало подавляющее влияние на шотландскую кухню правящих классов. То обстоятельство, что Франция была чуть ли не единственной и главной политической союзницей Шотландии против Англии, послужило быстрому добровольному усвоению всего французского, распространению этого влияния в довольно широких слоях шотландских сословий.

Если в других странах противились «иностранщине» хотя бы в первые десятилетия, то в Шотландии, наоборот, культивировали эту «иностранщину» и в области нравов, и в области материальной культуры. Французское влияние в области кулинарии выразилось во включении целого ряда французских блюд в шотландское меню, в глубоком внедрении французской технологии в приготовлении французских же блюд и в сильном внедрении французских нравов в области шотландского десерта, до XVII века почти неизвестного суровым шотландцам.

В результате такого сложного, длительного и противоречивого развития сложилась «шотландская кухня», которая хотя не является чисто национальной шотландской, кельтской, но в то же время носит явные черты своеобразия. Так, например, она отличается от кухни соседей — англичан — в первую очередь по составу «любимых продуктов».

В Англии «нормальным» считают бычье мясо и свинину, в Шотландии же признают в основном баранину. В Англии едят свои бычьи бифштексы и ростбифы недожаренными, розоватыми, с кровью. В Шотландии любое мясо ценят запеченным, длительно, основательно проваренным и прожаренным насквозь, глубоко. Традиционный английский ленч отличается по составу блюд весьма сильно от такого же традиционного шотландского завтрака. Для англичан каша — немыслимое варварское блюдо, для шотландца же она основное и почитаемое национальное блюдо.

Хотя чай в Шотландии, как и в Англии, священен, но у англичан его пьют рано утром с молоком, а затем в фэйвоклок, а у шотландцев «большой чай» устраивают на ужин, перед ним едят полукопченую рыбу, а сам чай сопровождают массой джема, мармелада, сдоб, кексов и других сладостей. В результате английский и шотландский чайный стол отличаются друг от друга весьма сильно.

И так почти во всем. Старинные французские блюда, принятые в Шотландии как свои, англичанами не признаются, хотя новофранцузские блюда XIX века в Англии распространены довольно широко. Даже рыбу, такой общий и любимый для всех жителей Британии, окруженной океаном, продукт, англичане предпочитают есть жаренной в растительных маслах и свином жире, да еще обязательно обернутой во время жарения в газету (самой вкусной считается сельдь, обернутая в газету «Санди тайме»), а шотландцы — копченой и отварной.

Для тех, кто приезжает в Шотландию с континента, шотландская кухня также кажется экзотической и своеобразной, особенно рыбный стол, баранина, овсяные блюда, о которых в Западной Европе давно забыли. Невиданными и чисто «шотландскими» кажутся для немца, бельгийца, голландца или француза такие деликатесы, как лососина и оленина, а также тетерева и куропатки. Более того, и сами шотландцы убеждены, что эти продукты, а также водоросли, виски — их исключительная национальная особенность и достояние. Кстати, подобные убеждения или, скорее, заблуждения встречаются и у всех других народов, обитающих на тихих окраинах крупных государств и свыкшихся с тем, что к ним приезжают в качестве туристов стандартизированные горожане, ориентированные на однообразное столовое, гостиничное, ресторанное питание.

Так, архангельские поморы были убеждены, что семга водится только в их краях, уральские казаки и задунайские запорожцы точно так же всегда утверждают, что осетр — рыба исключительно их рек, а волжане испокон веков считали, что вобла и стерлядь только волжская рыба.

Эти утверждения проникли и продолжают проникать в художественную литературу и таким образом становятся предубеждениями миллионов людей, привыкших связывать какой-нибудь продукт с определенной географической местностью, а изделия из этого продукта относить к своеобразию какой-нибудь одной национальной кухни. На самом деле все обстоит далеко не так. Тот же лосось встречается чуть ли не в сотне географических пунктов земного шара, а форель — в десятках сотен, и эти продукты, как и многие другие одинаковые, вроде муки, зерна, овощей, употребляются во всех кухнях мира. Но *сочетания одинаковых продуктов*, а иногда и *сочетания одинаковых блюд у разных народов различны*.

Эти-то различия, если они складываются в определенную систему, и создают отдельную национальную кухню.

Современная шотландская кухня является прекрасной иллюстрацией этого историко-кулинарного закона.

Как мы видели, она включает очень многие нешотландские элементы, которые по числу своему сильно перевешивают чисто шотландские, особенно древние, кельтские. Но в то же время от всего этого шотландская кухня *не утратила черты непохожести на другие кухни*, черты своего «шотландского» своеобразия. И потому она воспринимается всеми — и самими шотландцами, и другими народами — как особая шотландская кухня, хотя к нашему времени от ее самобытного репертуара осталось весьма немногое.

Это рецепты прабабушек, сохранявших традиционные клановые и семейные блюда, состав которых передавался из рода в род и не был даже знаком подчас ближайшим соседям из другого клана, это и закрепившиеся в народе или в домах шотландской знати блюда, связанные с определенными историческими событиями или с конкретными историческими лицами, это, наконец, и старые трактирные блюда маленьких шотландских городков.

Весь этот набор, который внешне может показаться очень разнородным, случайным и даже разнокалиберным, на самом деле наиболее точно и правильно отражает состав нынешней шотландской кухни и ее отличие от других западноевропейских.

Одним из таких отличий является, в частности, компоновка, объединение блюд не по месту и очередности их подачи, как, например, в русской кухне, то есть не подразделение их на первое, второе и третье, а сочетание их по характеру и времени приема пищи. Так, блюда в Шотландии делятся на то, *что принято есть и пить в шотландский завтрак* или в шотландский *большой чай*, а также отдельно выделяются шотландские *парадные блюда и блюда шотландских национальных праздников*, причем каждого праздника отдельно. Такое подразделение национального меню отражает до сих пор и основные особенности шотландского застолья, и ориентацию шотландской кухни, а также дает правильное представление о своеобразии шотландских кулинарных композиций и шотландского национального вкуса. В праздничных и повседневных блюдах больше всего сохранилось истинно шотландских национальных черт, в то время как в парадных блюдах многое привнесено извне, но преобразовалось в шотландское.

При этом не сами по себе блюда, их состав, их продукты или их приготовление составляют особенность шотландского национального стола, а употребление этих блюд в определенное время как суток, так и года.

Иначе говоря — не столько сами по себе блюда *шотландские*, сколько их соединение в одно меню и *приурочивание* этих различных сочетаний к определенным дням, событиям или к одному и тому же времени суток и *составляют главную, характерную особенность шотландского застолья*.

Другую особенность шотландского стола составляет *соблюдение своеобразных национальных «застольных ритуалов»*, вроде употребления для жареной рыбы только газеты «Санди таймс» или разрезания круглых тортов только на 8 или на 9 частей, и отсюда — именно это число приглашаемых гостей на праздники.

Для блюд и изделий, знакомых нам как общеевропейские, например джемов, мармеладов, пудингов, в шотландской кухне применяется совершенно или частично иная технология.

Желая придать таким изделиям истинно шотландский колорит, следует поэтому приготавливать их абсолютно точно по шотландскому рецепту, не полагаясь на свой предыдущий опыт приготовления таких блюд.

Настоящие пудинги, например, являясь древнейшим шотландским блюдом, были восприняты и английской кухней и перешли в общеевропейскую, но большей частью лишь механически, как смесь определенного набора продуктов, в то время как *главное* существо и *отличие истинных шотландских пудингов состоит в том*, что в них вначале должен пройти процесс ферментации (в течение суток), а затем уже наступить выпечка. В результате шотландские пудинги *должны готовиться целых два дня*, и уже одно это кулинарное решение переводит их в разряд редкого, особого праздничного блюда, на изготовление которого необходимо специальное свободное время.

Для тех, кто хотя бы раз в жизни захочет приготовить себе настоящее шотландское блюдо или сделать полный шотландский стол, а может быть, и один целый шотландский кулинарный день, необходимо и особое терпение, и тщательная подготовка в виде скрупулезного штудирования шотландской кулинарной литературы с учетом всех отмечаемых в ней «мелочей» и «деталей», составляющих своеобразие шотландской кухни и ее отличие от общебританской, английской. Короче говоря, шотландская кухня — это кухня трудолюбивых, упорных, терпеливых и чрезвычайно спокойных людей, педантично стремящихся добиться наилучшего результата в своей работе.