

Приятного аппетита

МАОУ «СОШ №3» г. Горнозаводска

Киреева Елена Валерьевна

По материалам сайта «Моя
планета»

В вопросах кулинарии китайцы собаку съели. Даже фраза «Как дела?», невзначай брошенная при встрече знакомых, по-китайски звучит как «Ni chifan le ma?», что в дословном переводе означает: «Ты поел?»

С древнейших времен китайцы относятся к кулинарии как к науке серьезнейшей, сродни медицине. Блюдо должно содержать в себе продукты мужской и женской энергий ян и инь в идеальной пропорции, вкусы — кислый, сладкий, соленый, острый и горький — не могут присутствовать в чистом виде, так как злоупотребление одним вкусом ведет к падению чувствительности. Во всем должна быть гармония. Кроме того, менее 50 лет назад подавляющее большинство населения страны жило и работало за одну плоскую тарелку риса в день, поэтому более чем щепетильное отношение китайцев к еде вполне объяснимо.

Китайская кухня бывает всякая, начиная от всем знакомой и любимой китайской лапши и заканчивая таким, от чего российские девушки не только потеряют аппетит, но закричат и полезут на стул. Итак, представляем вам блюда, от которых стынет в жилах кровь, — в порядке возрастания степени тяжести.



Насекомые, личинки и другая мелочь













Скорпионы, сколопендры, клопы, пчелы, ящерицы, тарантулы — голодные годы не прошли для китайцев даром. Природная находчивость и страшное желание покушать завели креативную китайскую мысль в такие кулинарные дебри, откуда она до сих пор выбраться не может. В Пекине на одной из главных туристических улиц Ванфуцзин можно отобедать свежеприготовленными личинками тутового шелкопряда, маринованными в чесночном соусе и обжаренными на шпажке. Шашлычки из скорпионов, сколопендр, морских звезд, змеек, каких-то непонятных жуков, да и всего остального, что найдется у повара под прилавком и в углах, — неотъемлемая часть китайской кулинарной традиции. Информация о том, когда и кто решил, что этих существ можно есть, была стерта со страниц истории, и мы можем только догадываться, что привело к таким странным гастрономическим пристрастиям жителей Поднебесной. Правда, сейчас жуков-пауков едят преимущественно туристы-экстремалы, стремящиеся пощекотать себе нервы, а нормальные китайцы снимают эту чудовищную картину на свой айфон, дожевывая пельмешек.



Тухлые яйца





«Яйца цветов сосны», «тысячелетние яйца» — сколько романтики в этих названиях! За поэзией кроется проза жизни — тухлое яйцо. Предпочтительно утиное яйцо обмазывается гашеной известью и погребается в толще земли до лучших времен, которые для этого яйца наступают месяца через три, когда оно окончательно испортится. В результате процессов ощелачивания белок становится мармеладообразным и приобретает коричневый цвет, а желток — кремовым, с сильным запахом аммиака, черно-зеленым. Один плюс — хранятся такие яйца годами и, как хорошее вино, от времени становятся только лучше (по мнению китайцев).

Змеи







«Принимай пищу как лекарство», — говорят буддисты, на что китайцы кивают в знак согласия и загадочно улыбаются. Лекарством в Китае является все, что редко встречается и плохо лежит. Например, змея. Змею едят не только и не столько из-за ее вкусовых качеств, а потому, что она лечебная. Помогает при болях в пояснице и насморке, да и вообще придает богатырское здоровье! Приготовить змею — дело непростое, требует мастерства и сноровки, ведь самое ценное наименование из меню может отправить повара в пожизненный нокаут одним прикосновением ядовитого клыка. Живую змею приносят за стол заказавшего, повар легким мановением руки сдирает с нее шкуру, затем отрубает ей голову, выливает кровь в стакан с рисовой водкой, ну и дальше занимается приготовлением кулинарного шедевра, не забывая добавить в конце щепотку корицы. Кровь, кстати говоря, нужно выпить залпом.

Собаки





«Собака — лучший друг человека!» — в Китае эту поговорку принимают очень близко к сердцу. И хотя Меккой собачатины принято считать Корею, в Китае ее уважают не меньше. Видимо, поэтому на улицах Китая собак можно встретить крайне редко, а вот кафе с русским названием «Ресторан собачины» и портретом гостеприимно улыбающейся бабушки над входом — самое обычное дело на севере страны. В доверительной беседе на вопрос, почему едят именно собак, а не, допустим, кошек, один мой друг-китаец рассудительно ответил: мясо кошек невкусное.

Весенние яйца









Чужая душа — потемки. Иначе не объяснить следующую кулинарную Мону Лизу от Конфуция. Если дословно переводить название этого блюда с китайского, то получится «яйца мальчика», но это название все же не вполне верно отражает суть блюда. Готовятся яйца по весне: в школах собирается моча здоровых мальчиков, не достигших половой зрелости. В течение дня куриные яйца варятся в собранной моче, под конец скорлупа надтрескивается ложечкой, чтобы яйцо вобрало в себя весь вкус и аромат. Такие яйца готовятся только весной, стоят в разы дороже своих более тривиальных собратьев по прилавку, ну и, по традиции, что-то там лечат.

«Три писка», или «Мышата на свече»



Большое значение в китайской кухне придается свежести продукта: овощи с грядки, фрукты с дерева, свежеспеченный хлеб. А лучше всего для соблюдения максимальной свежести подавать еще живое блюдо. Например, новорожденных мышат. Трехдневные мышата в клетке попадают на стол клиента. Повар хирургически точным ударом молоточка по носу оглушает мышонка, оставляя его в живых. А теперь представьте такую картину: на столе уютно закипает китайский самовар «хуогуо», на плите, встроенной в стол, стоит что-то похожее на кастрюлю. Мышонок, поднятый палочками за хвост, обжигается над пламенем свечи и опускается в кипящую воду на 90 секунд. После этого обмакивается в сливовый соус и отправляется целиком в рот. Хвостик не едят, его нужно перекинуть за левое плечо — на удачу.

Обезьяньи мозги



Китайский язык считается одним из самых сложных языков для изучения. Невероятное количество иероглифов, разные диалекты, литературный и разговорный стили — и это все после упрощения письменности коммунистами! Немудрено, что иностранцу, приехавшему в Срединное государство прикоснуться к древнейшей культуре и языку, любой трехлетний китаец с его словарным запасом и идеальным исполнением тонов кажется гением. Для того чтобы набраться ума, китайцы идут не только в школу, но и в ресторан — съесть немного мозгов. Обезьяньи мозги — известный деликатес. Обезьяна должна быть обязательно живой. Примата сажают перед гостем в специальный столик с прорезью для головы, резким и точным движением ножа повар отрубает верхнюю часть черепной коробки. Мозги нужно есть, пока они теплые.

В этой статье мы не стали описывать крыс, бычьи гениталии, голубей, воробьев и прочие, в конце концов, не столь ужасающие кулинарные шедевры. Также мы не стали рассказывать о слишком диковинных и противозаконных блюдах, которые, по слухам, все еще готовят в Шанхае — если это и правда, вы все равно не сможете найти тот подпольный ресторан, где подают человеческие эмбрионы, плаценту и попросту младенцев. В остальном китайскую кухню, конечно, стоит пробовать. Как выразился один исследователь-китаист, невозможно рассуждать о китайской кухне на страницах книги, это сродни словесному описанию творений Моцарта. Поэтому скорее в китайский ресторан! И приятного аппетита!

Презентация создана по материалам:
мСтраница Марии Вдовкиной
«ВКонтакте» — <http://vk.com/myasiatour>