

Джен Лин-Лью



путь
лапши

от Китая
до Италии

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва 2018

УДК 641
ББК 36.83
Л59

Лин-Лью, Джен.

Л59 Путь лапши. От Китая до Италии / Джен Лин-Лью ; [пер. с англ. О. О. Озеровой]. — Москва : Издательство «Э», 2018. — 432 с. : ил. — (Есть. Читать. Любить).

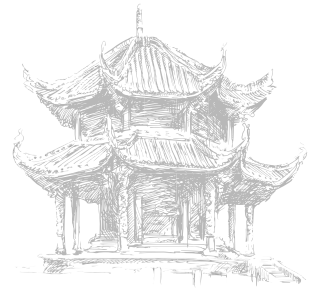
ISBN 978-5-699-75150-1

Удивительно на первый взгляд, но лапша — это очень объединяющее блюдо. И объединяет она, пожалуй, чуть ли не все страны мира, ведь если подумать — макаронные изделия разных видов едят везде. Но откуда эта лапша взялась? И как стала популярной на всех континентах? Американка китайского происхождения Джен Лин-Лью решила выяснить, где же корни этого кулинарного феномена. Начав со своей родины — Китая, она совершила кругосветное путешествие, которое из обычного исследования переросло в намного большее.

УДК 641
ББК 36.83

ISBN 978-5-699-75150-1

© Озерова О.О., перевод, 2018
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2018



Содержание

Пролог	9
КИТАЙ	17
ЦЕНТРАЛЬНАЯ АЗИЯ	127
ИРАН	199
ТУРЦИЯ	271
ИТАЛИЯ	353
Благодарности	421
Указатель рецептов	425

Svalbard
(NORWAY)

Barents Sea

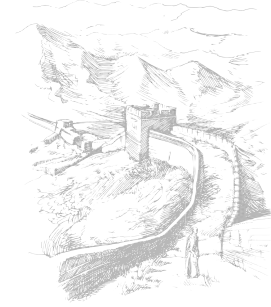
Norwegian
Sea

North
Sea

Black Sea

Caspian
Sea





Пролог

В год после нашей свадьбы мы с Крэйгом отправились на Рождество в Италию. Это была наша первая совместная поездка в Европу, долгожданный глоток свежих впечатлений после долгих лет работы и путешествий в Азии. Неделю мы продвигались вдоль обрывистого Амальфитанского побережья и пенистых голубых волн Средиземного моря и наконец добрались до Рима. В районе под названием Трастевере, полном извилистых переулков, мой муж повел меня в ресторан «Ле Фате» и сделал неожиданный подарок: урок приготовления пасты. В шумной кухне мы оказались перед шеф-поваром и владельцем ресторана по имени Андреа. Темноглазый и кудрявый, он охотно играл свою роль красавца-итальянца, по каким сходят с ума туристки. Он заигрывал, болтал и шутил с прибывающими гостями. Но как только начался урок, он откашлялся и обвел помещение прищуренными глазами. Стало тихо, как в церкви перед службой.

— Американцы, — провозгласил Андреа, — думают, что итальянцы используют много чеснока. — Он положил на стол из нержавеющей стали единственный зубчик, раздавил его днищем чугунной сковороды и поднял в руке. — Это *не* так. Удалите эту информацию из своих голов!

Затем он стал разбивать в воронку, которую сделал в горке ослепительно-белой муки тончайшего помола, яйца с яркими желтками. Смешав яйца с мукой, он энергично вымесил тесто и раскатал из него скалкой тончайшие, почти как бумага, листы. Он туго намотал один лист теста на скалку, затем помахал ею и снял с нее тесто, которое сложилось аккуратными слоями в форме буквы «s». Нарезав его на длинные узкие полоски, он поднял их и встряхнул в воздухе, как фокусник, и они распустились длинными прядями.

За годы изучения кулинарии в Китае мне встречалось много изделий, похожих на итальянскую пасту. Китайские «кошачьи



ПУТЬ ЛАПШИ

ушки» похожи на итальянские «ушки» — орекьетте. Лапша, вытягиваемая вручную, — национальное блюдо северо-западных районов Китая, — такая же тонкая, как «волосы ангела». Китайские пельмени готовятся почти так же, как равиоли и тортеллини. Даже такие малоизвестные виды пасты, как плоские квадратики, похожие на платочки, — *квадреллини*, — имеют китайские аналоги. Каждый раз, как я натыкалась на что-то новое, оно совпадало с тем, что я уже когда-то видела.

Но тем утром в ресторане Андреа, когда я наблюдала за его действиями и пыталась подражать, все это соединилось в нечто большее. Андреа точно повторял классический китайский метод приготовления лапши ручной раскатки, в чем я практиковалась в Пекине бесчисленное множество раз. Это было открытие. Вместо воды — яйца, несколько неуверенных движений, размазанная по лицу и рукам мука, и вот я, как и Андреа, могу готовить фетучини!

Хотя предполагалось, что это путешествие по Италии и местная гастрономия отвлекут нас от Дальнего Востока, мои мысли то и дело возвращались к Китаю. Венецианское ризотто с морепродуктами напомнило мне блюдо, которое готовила бабушка. Выяснилось, что этот город в прошлом славился своими кисло-сладкими блюдами благодаря торговле специями, которую город вел с Востоком, но большая их часть со временем была утрачена. Потягивая *лимончелло* на Амальфитанском побережье, мы узнали от шеф-повара, что итальянцы, как и китайцы, пьют ликеры, настоянные на различных ингредиентах, чтобы избавиться от хворей и недомоганий.

После этой поездки я стала чаще готовить итальянские блюда. И обнаружила, что соус *аррабиата*, с его уравновешенным сочетанием томатной кислинки, жгучего чили и сахара, напоминает острые блюда из лапши, популярные на западе Китая. Поливая салаты оливковым маслом с уксусом, я обратила внимание, что эффект похож на тот, который дают кунжутное масло и черный уксус в холодных салатах на севере Китая. А грибы, выдержанное мясо и волшебный сыр пармиджано-реджано, которым посыпают пасту, — это изысканная итальянская версия вкуса «умами», так высоко ценимого в Китае. Обе страны имеют общую кулинарную философию: обе кухни преимущественно деревенские по своей



сути, и потому большую важность имеют сами ингредиенты и их качество, нежели изыски поварского искусства и сервировки. И обе лучше в домашнем варианте.

Все эти параллели крутились в моей голове, и вспомнилась давно известная история о том, как Марко Поло привез лапшу из Китая в Италию. Историю эту знают и китайцы, но они любят приукрасить ее: якобы Марко Поло попробовал в Китае лепешки с мясной начинкой, которые попытался воспроизвести по возвращении на родину; но он не мог вспомнить, как следует складывать тесто, и Италия осталась с недоделанными лепешками, которые называются здесь пиццей.

Обе истории не более чем миф: все факты свидетельствуют о том, что итальянцы ели пасту задолго до того, как венецианский путешественник родился. Большинство экспертов связывают историю о Марко Поло с выпуском «*Макарони Журнал*» от 1929 года (журнал Ассоциации торговцев макаронными изделиями, более не издаваемый). Анонимная статья была напечатана среди объявлений, предлагавших промышленное оборудование для изготовления макаронных изделий, и звучала поистине фантастично: Марко Поло причаливает к берегу, по описанию более похожему на южные районы Тихого океана, чем на Китай, и видит аборигенов, сушащих длинные полосы теста. (На самом деле китайская пшеничная лапша готовится в отдаленных северных провинциях в глубине континента и редко сушится перед употреблением.) Статья преследовала цель подстегнуть потребление макаронных изделий, которые тогда были для американцев в новинку.

С тех пор кулинарные историки предложили миру огромное количество противоречивых теорий касательно происхождения макаронных изделий. Кто-то приписывает славу древним этрускам, указывая на то, что наскальные рисунки изображают процесс приготовления лапши. Другие отдают титул изобретателей тем, кто пришел этрускам на смену: римляне расплющивали листы теста, которые они называли *лагана* — изначальный вариант лазаньи. Возможно, первое появление лапши связано с арабскими торговцами-караванщиками, придумавшими высушенный вариант этого блюда, который был легок и удобен для перевозки, — что-то вроде предшественника современной лапши быст-



ПУТЬ ЛАПШИ

рого приготовления. Но тогда, возможно, это блюдо, составляющее сегодня основу питания многих народов, зародилось там же, где и пшеница, — на Ближнем Востоке, — и затем разными путями попало в Италию и Китай, как заявляют приверженцы другой партии исследователей. Еще одна группа ученых восхваляет уйгуров — немногочисленный народ, говорящий на языке тюркской группы, расселившийся по Средней Азии и Китаю.

Чем больше я изучала эту тему, тем в большее замешательство приходила: казалось, существует бесчисленное множество теорий относительно происхождения лапши и ее распространения по миру. И это по-настоящему завораживало моих подруг. «Ты просто *обязана* выяснить, кто же все-таки изобрел лапшу», — настаивали они, когда я рассказывала им о своих исследованиях этой темы. Как будто это так же просто, как узнать, кто изобрел телефон. Тогда-то я и наткнулась на одно сообщение, которое, как представляется, дискредитирует все остальные версии: ученые обнаружили на северо-западе Китая лапшу, возраст которой составляет четыре тысячи лет, подтвердив бытующее мнение, что это блюдо изобрели именно китайцы, и пополнив внушительный список китайских изобретений, в котором в числе прочего значатся порох, бумага, печатный станок и компас. Правда, это не объясняет, как лапша проделала путь длиной в много тысяч километров, чтобы попасть в Италию.

Любопытны эти теории и в плане охвата территории: весь регион, ограниченный сетью торговых дорог протяженностью около семи тысяч километров, соединявших Европу и Азию и известных как Великий шелковый путь. Это больше концепция, нежели физическая вещь. Так называемый Шелковый путь получил это название в 1877 году, несколько веков спустя после того, как прекратил свое существование, от немецкого путешественника и географа барона Фердинанда фон Рихтхофена.

Подобно Марко Поло, мифический путь тоже оброс легендами. Примерно в год рождения Христа римляне познакомились с эфиробразной тканью, именовавшейся «шелк», которая привозилась из загадочной страны, называвшейся Китай. Желание обладать этой тканью вызвало одну из первых волн глобализации: караваны купцов верхом на верблюдах отправлялись в путь и пересекали безжизненные пустыни, безлюдные равнины и высокие



горы, дабы добыть то, чего жаждали правители империй. Единого пути не было: под Шелковым путем понимается сеть извилистых сухопутных дорог, проходивших через Среднюю Азию и Ближний Восток и достигавших затем через Средиземное море Италии.

Марко Поло был лишь одним из многих искателей приключений на этой дороге. Но величие Шелкового пути померкло с развитием в XV веке мореплавания и морской торговли.

Территории, по которым когда-то тянулись нескончаемые караваны, оказались заброшены. Однако очарование легендарного пути все еще манило путешественников, которые совершали тяжелый переход по нему и описывали свои впечатления.

Проводя свое расследование касательно происхождения лапши, я также проследила перемещение по Шелковому пути других продуктов. Драгоценные приправы, такие как шафран, родиной которого является Персия, продавались на вес золота. Потоки гранатов устремились с Ближнего Востока в направлении европейских кухонь эпохи Возрождения и садов Китая; возможно, именно гранат упоминается как запретный плод в Библии. Некоторые названия указывают на происхождение: например, китайское название арбуза, *сигуа*, означает «западная дыня»; и наоборот, в германских языках есть слово «апельсин», то есть «китайское яблоко».

Я также была удивлена тем, что из Китая к нам, оказывается, пришел и ревеня. Там из него не готовили ни пирогов, ни варенья и вообще не употребляли его в пищу: его применяли китайские лекари, которые сушили его и делали затем отвары, служившие слабительным. Когда ревеня попал на Запад, жители Средней Азии начали жевать его в свежем виде, а в Персии его стали добавлять в жаркое. Итальянцы делали с ревенем горькие аперитивы, а Марко Поло так ценил это растение, что упомянул в своем завещании. И только англичане стали сочетать его с сахаром; так ревеня попал в десерты. Спрос на ревеня в Англии XIX века был настолько высок, что во времена Опиумной войны могущественная династия Цин наложила на королеву Викторию ревеневое эмбарго в надежде усадить мучимую запорами нацию за стол пере-



ПУТЬ ЛАПШИ

говоров; на самом деле пищеварение англичан более не зависело от китайских поставок ревеня, поскольку растение это они уже успешно выращивали в собственных огородах.

Читая путевые заметки исследователей прошлого, я заметила, что редко кто из них утруждал себя описанием еды. Китайский монах Сюаньцзан в VII веке совершил путешествие на Запад в поисках буддийского просветления. Шведский географ XIX века Свен Гедин составил карты малоисследованных районов Средней Азии. Вскоре после этого британский археолог Аурель Стейн обнаружил в пещерах на северо-западе Китая древние буддийские манускрипты и отвез их домой, в Лондон. Лишь Марко Поло, искавший новые торговые пути, оставил в своих дневниках кое-какие записи касательно продуктов питания: он упоминает блюдо из лапши; однако более детально описывает, как его монгольские друзья поедают собак и верблюдов, а также прокалывают вены своим лошадям, чтобы пить их кровь.

Не слишком приятное описание трапезы, но к тому времени я уже была очарована. Я решила совершить свое путешествие по Шелковому пути. Я снова отправлюсь в Рим, но на этот раз по суше, и начну свой путь из Пекина, где прожила много лет. В отличие от моих предшественников, у меня будет кулинарная миссия: я прослежу, как лапша проделала свой путь по Шелковому пути; продегустирую и задокументирую, какие изменения она претерпела в пути и как изменяются народы по мере продвижения с востока на запад; выясню, что осталось неизменным и что объединяет столь непохожие народы, проживающие вдоль Шелкового пути, и каковы звенья цепи, соединившей две величайшие кухни мира. Я загляну на кухни домов, пообщаюсь с молодыми и старыми, прослежу, как рецепты передавались от поколения к поколению, и буду интересоваться не только кулинарными секретами, но и историями их жизни.

Я думала, что знаю, с чем мне предстоит встретиться: в конце концов, я уже путешествовала по китайской части Шелкового пути. Хотя в тот раз я провела в дороге не более месяца, мне посчастливилось познакомиться с кулинарными жемчужинами Западного Китая, неизведанными для остального мира: наиболее известные национальные блюда Китая относятся к его восточной кухне. По мере продвижения в китайскую глубинку я обнаружи-



ла, что лапша становится все лучше, все сытнее, плотнее и разнообразнее. Также радовали фрукты: в залитых солнцем западных районах Китая мне довелось отведать самые сладкие в моей жизни дыни и абрикосы. Удивляли и люди. Как-то меня угощала лапшой женщина с ослепительно-синими глазами, что совершенно обескураживало, потому что во всем остальном ее лицо было типично китайским. Дальше, в самом отдаленном северо-западном районе Синьцзян, я оказалась в краю, обитатели которого походят на жителей Ближнего Востока и Средиземноморья. Гуляя по базару в древнем торговом городе Кашгаре — полном мечетей, женщин в паранджах и запряженных в повозки ослов, — я повторяла себе, что я все еще в Китае.

Тогда мне не пришло в голову пересечь границу Китая. Но теперь загадка лапши не давала мне покоя, да и другие вопросы крутились в моей голове, и я решила во что бы то ни стало пройти по Шелковому пути от начала до конца. Я знала, что ждет меня в конце знаменитого пути, ведь я только что провела отпуск в Италии. Но не имела ни малейшего представления, что находится посередине. Я знала, что меня ждут испытания. Те, кто уже проходил этим путем до меня, описали физические тяготы путешествия через бескрайние пустыни, безлюдные равнины и высокогорные перевалы. Даже в современном мире, при наличии автотранспорта и поездов, путешествие это, со всеми остановками, должно было занять у меня более полугода. Мне предстояло побывать в странах с деспотичными правителями. Большая часть этих земель была мусульманской, а об этой вере я знала мало. Также меня терзала мысль о том, как там встретят женщину, путешествующую по странам, власть в которых принадлежит мужчинам.

И помимо всего прочего, недавно я вышла замуж. Хотя, мечтая о том, как отправлюсь в путешествие, и обдумывая маршрут, я думала об этом в самую последнюю очередь. В конце концов, я много путешествовала до замужества; почему же я должна измениться теперь? Мне никогда и в голову не приходило задумываться, как длительное путешествие скажется на моем партнере или на наших отношениях. Это была тема, отдельная от моего заветного путешествия. Но где-то в глубине души я все же терзалась: что из этого получится, буду я одна или мы будем вместе? И мысль эта становилась все мучительнее, когда путешествие началось.