**Значимость еды в китайской культуре**

Ни в одной другой стране не относятся к еде так трепетно, как в Китае, где кулинарная традиция – предмет культа и благоговейного почитания, а искусство кулинарии доведено до совершенства.

На первый взгляд это может показаться парадоксальным. Народ, многовековая история которого связана с борьбой за существование (по числу стихийных бедствий Китай занимал одно из первых мест в мире), народ, который столетиями недоедал, создал изысканнейшую кухню в мире. Однако противоречия здесь нет. Наверное, именно потому, что в Китае всегда относились к пище, как к величайшему дару, умели ценить каждую чашку риса, приготовление пищи стало поистине искусством. Из поколения в поколение передавалась тайна приготовления необычных блюд из, казалось бы, самых обычных продуктов: риса, бобов, рыбы, овощей, морепродуктов. «Живёшь у горы – питайся тем, что есть на горе; живёшь у воды – питайся тем, что есть в воде», – гласит древняя китайская мудрость.

Деревенский дом – фанза – выстраивался всегда вокруг печи, становившимся таким образом центром жилища. В печи, по поверью, обитали кухонные боги, занимавшие центральное место в мифологии. Печному богу сообщали все события семейно й жизни; он первым узнавал о рождениях, смертях, свадьбах и прочих домашних радостях и бедах. Рядом с печью стояла деревянная статуэтка божества, которую время от времени «кормили», смазывая губы сиропом. До сих пор в Китае пожилые люди вместо приветствия обращаются друг к другу фразой: «Ни чифаньла ма?» - «Вы поели?». А о человеке, потерявшем работу скажут со вздохом: «Он разбил свою чашку с рисом».

. Большинство жителей Запада пробовали и полюбили китайскую кухню в своих собственных странах, а некоторые даже овладели непростым искусством есть палочками. Однако даже из них не готовы к тому, насколько страстно, как выразился писатель Колин Тёрброн, китайцы относятся к еде. Хотя не все китайцы гурманы, трудно найти такого, который бы не любил хорошо поесть. Они делают это с чистой совестью, ведь сам Конфуций утверждал, что «еда – это первое счастье». У китайского народа ещё свежи воспоминания о настоящем голоде (последний был в 1960-х гг.), а в некоторых бедных регионах и теперь едят довольно скудно. И хотя практически повсеместно имеются холодильники, китайцы редко едят «готовую еду» и редко разогревают. Настоящая трапеза, по их мнению, это свежеприготовленное мясо, рыба, а птицу вообще желательно забивать прямо перед употреблением. К покупкам на рынке или в магазине относятся с величайшей серьёзностью, каждый кусок тщательно осматривают, переворачивают, нюхают, если возможно, то пробуют.

Трудно однозначно сказать, является ли китайская пища здоровой в нашем, европейском понимании. Китайцы едят много овощей, варят и жарят совсем не долго, так что питательные вещества не разрушаются, едят понемногу, но часто – скорее перекусывают, а не съедают огромные порции за раз (не исключено, кстати, что поэтому в массе они более худые, чем европейцы, а тем более американцы). В то же время в еду в огромных количествах добавляют очень солёный «вкусовой порошок» (MSG, глютамат соды); кладут много сахара, а в некоторых регионах страны высокую смертность от рака напрямую связывают с острыми маринадами, так как маринование – единственный способ сохранить овощи на зиму.

Так или иначе, иностранцу предстоит ознакомиться с немыслимым разнообразием еды, иногда изумительной, иногда довольно странной на наш вкус, например «столетние яйца» или ослятина на пару. Для того чтобы в полной мере испытать удовольствие от китайской кухни, недостаточно выбрать что-то знакомое, вроде кисло-сладкой свинины, в надежде на то, что блюдо окажется похожим на стряпню из «китайского» ресторана на родине. Это не исключено, но можно упустить суть китайской трапезы, которая заключается в равновесии инь и ян между запахами, фактурами и ингредиентами.

Китайской кулинарии присуще навязчивое стремление к виртуозному жонглированию вкусовыми качествами продуктов. Как считают китайцы, правильно приготовленная рыба не должна иметь рыбный вкус, иначе зачем её вообще готовить? Повсеместно можно встретить такое, когда свинину выдают за рыбу, рыбу за баранину, говядине сообщают тонкий фруктовый вкус. Особый простор для творчества даёт соевая масса, из которой делают буквально всё: «сыр», «ветчину», «молоко», «яйца». Лепестки жёлтых хризантем после соответствующей обработки превращаются в нечто похожее на сухофрукты, а свежие фрукты после квашения напоминают овощи грубого засола. Обыденный процесс принятия пищи превращается в разгадывание ребусов, трудных и для самих китайцев, искушённых в тонкостях национальной кухни.

**История китайской кухни**

Китайское кулинарное искусство совершенствовалось на протяжении почти трёх тысячелетий. Её история знает гениальных поваров, ставших министрами при императорском дворце, и неудачников, казнённых за невкусно приготовленное блюдо. Среди целого ряда дворцовых церемоний, которые регламентировали жизнь китайских императоров, значительную часть занимали ритуалы, имеющие прямое отношение к еде и всему, что с ней связано. Порядок подачи блюд, сервировка стола, одеяния слуг, прислуживающих за столом, и даже музыка, звучащая во время трапезы, были строго регламентированы. Согласно китайской хронике, из 4 тысяч придворных одного из китайских императоров династии Хань (206 г. до н. э. – 220 г. н. э.) более половины занимались вопросами, связанными с едой и питьём. Тогда при дворе имелось 342 «специалиста по рыбе», 335 «экспертов по овощам», 110 «офицеров, ведающих спиртными напитками», 62 «человека по соли» и 30 «мороженщиков». Кроме того, при дворе постоянно находились 162 первоклассных повара, занятых изобретением и приготовлением новых блюд. Во дворцах «сыновей Неба» и знатных сановников утопающие в роскоши бездельники и их многочисленная челядь тешила себя обедами из 50 – 100 блюд, куда входили такие экзотические блюда, как «Сердце дракона», «Печень барса», «Медвежьи лапы». Описание подобных обедов занимает множество страниц в древних китайских романах «Троевластие», «Речные заводи», «Путешествие на Запад» и др. С тех пор минули столетия, но многие блюда, технологии и секреты их приготовления почти не изменились. Они обросли легендами, притчами, вошли в поговорки. И порой, чтобы расшифровать название того или иного блюда, надо заглянуть в историю.

В те времена, когда человек только открыл для себя возможность приготовления пищи, способы её обработки были крайне примитивны. Как правило, её жарили, раскладывая на раскалённых в огне камнях. И лишь с изобретением керамики появилась первая кухонная утварь: дин, ли, янь, цэн. Это были своеобразные комбинации котла и топки. Новая кухонная утварь появилась одновременно с возникновением всё новых и новых способов обработки продуктов. Человек стал жарить в огне куски мяса, предварительно завёрнутые в глину с соломой или нанизанные на вертел, либо варил его, уложив в кипящую воду или на пару. Растительное масло стали применять значительно позже. До династии Хань (206 г. до н. э. – 220 г. н. э.) при жарке использовался только животный жир. При династии Хань появилось растительное масло, которое выдавливали из семян злаков. Применение масел растительного происхождения значительно ускорило развитие кулинарии.

Китайская кухня стремительно развивалась, появлялись всё новые и новые блюда. В летописных текстах «Чжоу Ли» и «Ли Ци» упоминается о восьми драгоценных блюдах, которые готовили только для императора. Даётся красочное описание как способов приготовления, так и вкуса готовых блюд. Одним из императорских блюд была жареная овца.

Рецепты, приведённые в летописях, являются яркой иллюстрацией особой утончённости древнекитайской кухни. В эпоху Чжаньго (Сражающихся царств), великий поэт Цю Юань (340 – 278 гг. до н. э.) царства Чу написал сочинение «Заберите свои души» – обращение к погибшим на войне солдатам и полководцам царства Чу. В нём упоминаются разные изысканные блюда: баранина жареная, обжаренная на открытом огне молодая черепаха, дикий гусь, варенная на пару утка, курица со специями, тушёная черепаха, перепелиный суп. В качестве приправ использовались: соевый соус, уксус, соль, мелисса и мёд. Способов приготовления было очень много, и отличались они особой сложностью. В конце эпохи Чжаньго появился трактат по теории приготовления пищи – «Главы о естественных вкусах». В трактате особое внимание уделялось контролю за пламенем и использованию приправ. Правильный выбор пряностей, времени приготовления и силы огня позволял подчеркнуть вкус блюда и отбить нежелательные запахи.

При династии Хань путешественник Чжан Цзянь привёз в Китай, вернувшись из своих странствий по Западу, люцерну, виноградную лозу и другие культуры, ныне широко используемые в национальной кухне. Грецкий орех, фасоль, морковь, некоторые виды лука, перец и огурцы тоже были завезены в Китай. Появление новых продуктов способствовало возникновению новых и развитию старых способов обработки пищи.

Со времени правления династии Вэй и на протяжении правления династий Цзинь, Сун, Ци, Лян и Чэнь (220 – 587 гг.) Китай захлестнула волна крупных миграций различных этнических групп. Смешение разных культур и обычаев сопровождалось возникновением новых продуктов и стилей приготовления пищи. Из Синьцзяна и Средней Азии пришли жаркое и варённое кусками на сильном огне мясо. Из провинций Хунань и Сычуань на юго-западе – острое перечное масло и рыбный соус. Из Фуцзяни и Гуандуна на юге – жареная свинина и сырая рыба. А с берегов Южно-Китайского моря – обилие изумительных морских блюд. Способы приготовления пищи взаимно дополняли и обогащали друг друга.

В книге «Ци мин яо шу», написанной Цзя Си-цзи, знаменитым учёным династии Вэй, описываются разнообразные способы приготовления блюд и громадное количество рецептов. Эта книга представляет собой неоценимый по своей важности трактат по сельскому хозяйству и кулинарии Китая.

При династии Тан (618 – 907 гг.) Китай стал могущественной державой. Стабильность и расцвет культуры привлекли в страну полчища иностранцев, которые учились многому, и в тои числе кулинарному искусству. Кроме цвета, запаха и вкуса большое значение придавалось форме и внешнему виду блюда. Подтверждение этому можно отыскать в «Рецептах» Вэй Цуюаня (династия Тан), в трактате «Ю гун пи», написанном придворными поварами династии Сун, и в «Чжун куй Лу» У Ши из Пуцзяня (династия Сун). В «Рецептах» династии Тан упоминается изысканное блюдо под названием «аромат, пронзающий врата». Способ его приготовления напоминает метод жаренья цуань бао, применяемый ныне в пекинской кухне, что свидетельствует об особой утончённости способов приготовления пищи в то время. Развитие мореплавания во времена правления династии Мин и Цин подарило такие деликатесы, как акулий плавник, морской огурец и ласточкино гнездо. Эти продукты сохранялись в засушенном виде и перед употреблением размачивались в специальных жидкостях или воде. Их приготовление требовало особого мастерства. Акулий плавник, морской огурец и ласточкино гнездо имеют довольно мягкую консистенцию и требуют соответствующего дополнения в виде приправ. Вся прелесть этих блюд заключается в тонком равновесии между их структурой и приправами. Автор трактата «Блюда из сада Сюи», знаменитый учёный Юань Мэй (1716 – 1798 гг.) династии Цин, не только описывает способы приготовления этих блюд, но и подробно комментирует различные кулинарные теории.

При маньчжурской династии Цин на празднествах в честь манчжу-хана подавали 6 главных блюд, 6 малых и 4 сопутствующих, 2 или 3 десертных блюда и 24 подноса (4 с сушёными, 4 со свежими и 4 с квашеными фруктами, 8 с холодными закусками и 4 с горячими). Кроме того, перед трапезой гостям предлагали возбуждающие аппетит снадобья и дважды обносили чаем. Обилие праздничного стола подчёркивало как богатство манчжу-хана, так и неповторимую утончённость китайской кухни.

Привлекательность китайских блюд – в их цвете, форме, аромате и, конечно же, во вкусе. Чтобы добиться совершенства в их приготовлении, в первую очередь необходимо понимать и изучать важнейшие приёмы, которые лежат в основе этого замечательного искусства. Эти приёмы изобретались и совершенствовались поварами на протяжении веков и многие применяются в современной китайской кухне, что придаёт ей необыкновенную оригинальность и неповторимость.

**Названия китайских блюд**

Названия блюд в китайской кухне порой напоминают ребус, разгадать который, не зная истории, культуры страны, невозможно.

В меню некоторых ресторанов можно встретить такое экзотическое название блюда, как

«Битва дракона с тигром». Не всякому оно может прийтись по вкусу. Это суп, компонентами которого служат змеиное мясо (символ дракона) и мясо специально откормленной кошки (символ тигра). Правда, в интересах истины можно засвидетельствовать, что блюдо весьма приятное на вкус, с тонким ароматом. А вот блюдо «Муравьи взбираются на дерево» можно есть без опасения. Оно состоит из прожаренного риса (иногда лапши) со специально приготовленной острой мясной подливкой, рецепт которой известен с незапамятных времён.

Многие блюда овеяны легендами. Одна из них гласит, что в период царствования императора Цин Шихуана жена одного из воинов ждала мужа, который после долгой разлуки должен был вернуться со строительства Великой Китайской стены. В честь этого события было приготовлено блюдо из свинины – продукта дорогого в те годы. Но воин приехал с большим опозданием. Пришлось готовое мясо снова класть в котёл, обильно сдобрив его острым перцем. Блюдо удалось. Так возникло хойгожоу – дословно: мясо, вернувшееся в котёл. Сегодня это блюдо столь же популярно в Китае, как и 2 тысячи лет назад.

В большинстве ресторанов меню пишутся иероглифами, и иностранцам нередко приходится выбирать блюда наугад, в основном ориентируясь на цены, обозначенные арабскими цифрами. Поэтому, ткнув пальцем в какой-нибудь загадочный значок, можно ожидать появления на столе чего угодно.

**Праздничный стол**

Китайская кухня тесно связана не только с историей, но и с повседневным бытом китайцев, в частности с народными и семейными праздниками.

Даже в самых бедных семьях в канун Нового года по лунному календарю (в начале февраля) стол должен быть празднично украшен. Главное блюдо новогоднего праздника – пельмени. Эту традицию стараются не нарушать.

15-го числа первого месяца по лунному календарю в Китае отмечается праздник фонарей. В этот день полагается готовить юаньсяо – пирожки круглой формы из клейкого риса, чаще со сладкой начинкой. Праздник начала лета связан у китайцев с именем великого поэта древности Цюй Юаня. В этот день в его честь готовят цзунцзы – сладкий рис, завёрнутый в тростниковые листья. Существует легенда появления этого блюда. Цюй Юань жил в царстве Чу во времена Воюющих царств (403 – 221 г. до н. э.) и был советником правителя. В результате дворцовых интриг Цюй Юань был выслан из столицы в отдалённый глухой район, где его настигло печальное известие, что столица его родины сдана врагу. Поэт, страстно любивший свою страну, не смог перенести зрелища разрушенных городов, страданий народа. 5 мая по лунному календарю он привязал тяжёлый камень и бросился в реку Мило. Весть о смерти великого поэта быстро облетело всё царство, и со всех сторон к реке стали собираться люди. Они долго искали его, но все их старания оказались напрасными. Тогда люди стали бросать в воду своеобразные пирожки – рис, завёрнутый в листья тростника. Они надеялись, что речные обитатели съедят не все пирожки и часть их достанется Цюй Юаню. Так родился этот обычай, ежегодный праздник в честь Цюй Юаня, а заодно и популярное сегодня блюдо цзунцзы.

В праздник Середины осени популярны особые печенья круглой формы – юэбин, засахаренные фрукты на палочках – танхулур. В день рождения к столу подают длинную лапшу, которая символизирует долголетие. И даже провожая в последний путь человека, китайцы не забывают о еде. На алтарь кладут жертвенные приношения. Слева от алтаря ставят блюда, которые должны умиротворять духов, справа от алтаря – кушанья, которые должны подкрепить усопшего во время его пути в загробный мир. Это апельсины, рис, жареная курица. По последовательности блюд, расположенных у могилы можно узнать, какое место в жизни общества занимал покойный и как к нему относились люди.

**Еда – средство улучшения здоровья**

Говоря о китайской кухне, нельзя не упомянуть и о том, что ещё в глубокой древности китайцы смотрели на еду как на средство улучшения здоровья. В Китае считают, если человек правильно питается, то он лучше себя чувствует и противостоит болезням. Если же человек питается неправильно, его начинают одолевать разные недуги. Поэтому китайцы всегда придавали большое значение изучению разных трав и растений и их воздействия на организм человека. Первые китайские пособия по использованию лечебных трав, так же как и первые поваренные книги, появились в Китае более чем 3500 лет назад. Содержащиеся в них рецепты передаются из поколения в поколение.

И сегодня в Китае имеются продовольственные магазины, где продают лекарственные травы, и рестораны, где подают блюда из этих трав. Один из таких ресторанов находится в городе Чэнду, в провинции Сычуань. В меню есть заспиртованный женьшеневый корень и истолчённый морской конёк, а также многое другое. Здесь могут предложить 270 рецептов от разных болезней и недугов. Подавая свои блюда посетителям повар цитирует старую поговорку: «Тот, кто ест это зимой, может весной задушить тигра».

**Кулинарные стили**

Было бы ошибкой думать, будто существует одна «китайская кухня». Существует несколько местных и региональных стилей, сохранивших свою самобытность, несмотря на распространение по стране и даже по всему миру.

Собачье мясо, куриные лапки, рыбьи головы, змеиные желчные пузыри, медвежьи лапы… Многие иностранцы воротят нос от блюд, которые китайцы сочли бы за честь отведать, поэтому местных жителей нельзя винить в том, что они приберегают эти деликатесы для себя и изолируют «гостей» в отдельной комнате в ресторане. Настоящий банкет – кульминация китайского кулинарного искусства, но есть много шедевров, которыми можно наслаждаться каждый день.

**Пекинская кухня**

Утки предпочли бы, чтобы этой кухни никогда не существовало, так как они образуют значительную часть её блюд. Свежезажаренная утка по-пекински с хрустящей кожицей славится на весь мир. Во многих столичных ресторанах поддерживается высокий стандарт качества, потому что пекинцы знают, какая еда им нравится, и воздерживаются от всего остального. Кожу и мясо жареной утки нарезают тонкими ломтиками и едят на оладьях вместе с зелёным луком, огурцом и сладким сливовым соусом. Трапеза завершается супом, сваренным из утиного костяка. В пекинской кухне хлеб и лапша встречаются чаще, чем рис; паровые пельмени с разной начинкой тоже пользуются популярностью.

**Кантонская кухня**

«Если его спина обращена к небу, ты можешь есть это», гласит кантонская поговорка (в более современном варианте говорится, что кантонцы едят всё крылатое, кроме самолётов, и всё четырёхногое, за исключением столов и табуреток). Провинция Гуандун, родина кантонской кухни, необычайно плодородна и даёт насколько урожаев в год, а длинная береговая линия позволяет в изобилии пользоваться морепродуктами. Свежие ингредиенты обычно готовят на пару или моментально обжаривают на раскалённой сковороде, чтобы сохранить вкус и аромат. В результате почти не возникает потребности в соусах и пряностях, хотя здесь любят лёгкие соусы на основе чеснока, имбиря и лука-шалота. Рис является важным повседневным продуктом и поступает с субтропических плантаций вдали от побережья. Одно из местных лакомств готовят из змеиного мяса, похожего по вкусу на куриное.

**Сычуаньская кухня**

Специи символизируют разнообразие жизни в Сычуани, и жгучий вкус местных блюд, щедро приправленных перцем, славится по всему Китаю. Гостям, не привыкшим к острой еде, лучше быть осторожней при знакомстве с сычуаньской кухней. Сычуаньская смесь перцев придаёт пище резкий кисловато-лимонный оттенок, отличающийся от вкуса обычного перца чили. Хотя местная кухня изобилует острыми и пряными блюдами, она может предложить гораздо больше, и повара работают со смесью из семи вкусов – сладкого, кислого, солёного, «ароматного», горького, орехового и острого,− чтобы добиться гармоничного эффекта. Сычуаньская изысканность проявляется во вкусе утки, копчённой на чайных листьях или коре камфорного дерева; среди особенно нежных и лакомых блюд можно назвать цыплят с мандариновой цедрой, свинину с овощами и ростки бамбука в сладком соусе.

**Гонконг**

Гонконг – цитадель китайской кухни. В 1949 г.победившая коммунистическая партия объявила гурманов «врагами народа». После этого люди со всей страны бежали в Гонконг со своим кулинарным багажом и дополняли местный стиль кантонской кухни. «Вы уже ели рис?»− это не вопрос, а традиционное китайское приветствие. Город представляет собой огромный рог изобилия, выдающий деликатесы, главным образом китайские, но с интернациональным подтекстом. Здесь хорошо представлены все азиатские кухни, а также ряд европейских и американская. Гонконгцы ведут лихорадочный образ жизни. Возможность поесть вне дома − одно из доступных им удовольствий, и у них есть более 30 000 мест, из которых они могут выбирать.

**Макао**

Макао отличается своими португальскими традициями, которые, в свою очередь, сформировались под влиянием мавританского владычества и связей Португальской торговой империи с Индией (Гоа), Африкой и Южной Америкой. Если добавить кухню Макао к такому же богатому ассортименту китайских стилей, как в Гонконге (хотя и меньшим выбором ресторанов), то станет понятно, что еда в Макао наряду с азартными играми – одно из главных развлечений.

**Шанхай**

Шанхайская кухня, с её акцентом на морепродукты и тонкие оттенки вкуса, является одной из наиболее достойных внимания местных кухонь, хотя она довольно жирная. Пресноводные крабы, пряные мальки угря и креветки, сваренные в гуанчжонском чае, − вот лишь несколько пунктов из здешнего богатого меню.

**Другие кулинарные стили**

В мусульманских ресторанах и семьях, особенно на дальнем севере Китая, свинину заменяет баранина, а вместо крупнозёрного используется длиннозёрный «пловный» рис. В провинции Хунань любят специи, но пользуются ими более сдержанно, чем в Сычуани. В Гуйлине тушёная бамбуковая крыса считается редким деликатесом, как и тушёная курица с женьшенем в Цзялине. Экзотическое тушёное мясо по-монгольски помогает северянам пережить долгую и морозную зиму. Фактически это блюдо представляет собой густой суп, в котором мясо и овощи постепенно выкладывают на тарелки и съедают, а в конце трапезы выпивают бульон.

**Дим сум**

В буквальном переводе «дим сум» означает «маленькое сердце». Приготовленные на пару в бамбуковых корзинках или во фритюре, эти изделия напоминают итальянские равиоли, русские пельмени или украинские галушки. Существуют сотни вариантов начинок, включая креветок, свинину и сладкую пасту. Как правило, димсумные кафе не похожи на места для отдыха: здесь всегда масса посетителей и стоит неумолкающий гомон. Официанты снуют в толпе с тяжело нагруженными тележками. Единственный способ получить удовольствие – быть как все, а если нужно кричать и толкаться, то делать это дружелюбно.

**Вегетарианская еда**

Вегетарианская еда вошла в моду ещё при династии Сун (960-1279) и получила широкое распространение при династиях Мин и Цинн (1368-1911). Существуют три вегетарианских кулинарных школы: монастырская, дворцовая и народная. Главная черта китайской вегетарианской пищи – сохранение всех питательных веществ вследствие растительное масло. Все вегетарианские блюда отменны на вкус, питательны, легко особенностей приготовления. Готовят в основном из зелёных овощей, фруктов, грибов, бобовых, используя усваиваются и, по поверьям, предохраняют от рака.

**Напитки**

Самый популярный напиток в Китае – чай, но здесь употребляют и много других напитков, иногда гораздо более полезных. Вина и ликёры, изготавливаемые из фруктов, трав или цветов, могут быть приятными на вкус и иногда довольно крепкими. Рисовые вина, особенно из Чжэцзэна, пользуются хорошей репутацией. Их подают горячими в маленьких фарфоровых чашечках; на вкус они напоминают «шерри». Иностранцу стоит остерегаться жгучего мао тай, национального напитка, употребляемого на банкетах для тоста «гань бэй» («донышки вверх»). Пустой бокал следует переворачивать в знак уважения к этому тосту, хотя и не обязательно выпивать содержимое до дна. Китайское пиво, особенно светлое и ароматное Цинтао (которое до сих пор варят по немецкому рецепту 1900 г.), отличается высоким качеством и прекрасно освежает после острой и пряной пищи. Развито и производство виноградного вина. Самый известный сорт – «Великая стена», значительно улучшившийся после основания совместного предприятия с французскими виноделами. Минеральную воду и безалкогольные напитки, например «кока-колу», продают повсеместно, как и соки, причём самые вкусные делают из экзотических фруктов Южного Китая.

**Рестораны и кафе**

Рестораны очень разнообразны: от простых уличных кухонь (где качество вкуса, если не стиля, часто бывает фантастическим) до дорогих ресторанов (где часто бывает наоборот). Как правило, между ценой и качеством существует прямая связь. Между двумя крайностями находится растущий средний сектор, примерно поровну контролируемый государством и частными предпринимателями. Государственные заведения обычно работают по укороченному графику, но простые китайцы выбирают их по причине более низких цен.

В перечне ресторанов для обозначения средней стоимости обеда на двух человек (включая вино) используются следующие символы:

\* 100 – 150 юаней (дешёвые)

\*\* 150 – 400 юаней (дешёвые средние)

\*\*\* 400 – 700 юаней (средние дорогие)

\*\*\*\* 700 – 1000 юаней (дорогие)

Китайцы предпочитают отдыхать за едой, когда это возможно, а питание вне дома даёт им ещё одну возможность выйти из своих тесных квартир. Также они не пренебрегают и фаст-фудом. Еда, которую продают в уличных кухнях, дёшева и вкусна; обычно её готовят, пока вы ждёте рядом. Еда с уличных лотков бывает превосходной: множество супов, лапши, риса и блюд дим сум для быстрого приготовления в любое время дня. Но следует всё равно не забывать следить за стандартами гигиены.

По многим причинам туристы часто лишаются возможности приобщиться к великолепию китайской кухни за две-три недели своего визита. За исключением нескольких запланированных «банкетов», устроители организованных туров идут по пути наименьшего сопротивления и опекают те рестораны (хорошие и плохие), где экскурсовод получает комиссию за привлечение клиентов. Такая политика отражается и на выборе блюд, обычно лёгких и пресноватых, хотя ради справедливости стоит заметить, что туристы большей частью предпочитают именно такую кухню.

Если европеец соскучится по привычной еде, проблем не возникнет. Существует много предприятий быстрого питания, где продают гамбургеры и пиццу, имеются итальянские, индийские, японские, корейские и мексиканские рестораны, недавно открылись супермаркеты, в которых продаётся всё, о чём ещё несколько лет назад соскучившийся по дому европеец мог только мечтать, − хлеб, молоко и настоящий шоколад.

**Некоторые известные рестораны Китая**

Пекин. Столица пользуется всеми преимуществами международной метрополии, включая рестораны, способные удовлетворить взыскательные вкусы туристов и постоянно проживающих в Китае иностранцев:

Confucian Heritage\*\* − кухня провинции Шандун в традиционном чайном доме.

Fangshan\*\*\* − банкеты в имперском стиле и атмосфера старинного императорского парка Бэйхай.

Gong De Lin\*\* − кухня знаменитого вегетарианского ресторана из Шанхая, где овощные блюда искусно выдаются за мясные.

Sichuan Restaurant\*\*\*\* − знаменитый ресторан, расположенный в бывшем особняке князя династии Цин, специализируется на банкетах в сычуаньском стиле.

Гуанчжоу:

Banxi\*\* − расположен вокруг большого пруда, специализируется на дим сум.

Guangzhou\*\*\*\* − здесь посетителей обслуживают среди цветочных композиций на этажах ресторана, окружающих внутренний двор.

She Canguan\*\*\* − «змеиный ресторан», фирменное блюдо этого ресторана − змеиное мясо.

Гонконг:

Tahdoor Indian Restaurant\*\*\* – здесь подают некоторые из лучших индийских блюд в Китае.

Jumbo Floating Restaurant\*\*\* – более привлекательный своими видами, чем кухней, этот плавучий ресторан расположен посреди заполненной судами Абердинской гавани.

Шанхай:

Fwu Luh Pavilion\*\*\*\* – подают как традиционные, так и эксклюзивные блюда кухни Янчжоу; сюда стоит сходить как ради интерьера, так ради знакомства с сервировкой китайских блюд.

Le Garcon Chinois\*\*\* – континентальная и китайская кухня в приятной обстановке на трёх этажах; владелец часто выходит со своим саксофоном и играет для гостей джаз.

**Рай для курильщиков**

Китайские мужчины курят почти поголовно. Женщины меньше, но практически за любым обедом вместе с чаем предложат и сигареты. Большинство китайцев, похоже, совершенно не заботит вред, который курение наносит здоровью. В ресторанах трудно найти место, где вас не беспокоил бы табачный дым. Некоторые ухитряются курить прямо за едой – зажжённая сигарета в одной руке, палочки в другой.

**Палочки для еды**

Сначала палочками неудобно пользоваться. Необходимо терпение и упорство, чтобы научиться обращаться с ними, но китайские блюда лучше всего есть палочками, и в опытных руках они могут быть необыкновенно проворными. Нижняя палочка – это «наковальня»; её крепко держат между первым суставом среднего пальца и нижним суставом большого пальца, упирая в изгиб между указательным и большим пальцами. Верхнюю палочку держат как ручку между кончиками большого и указательного пальцев и вращают относительно нижней.

**Чайные дома**

Одним из важных достижений 1990-х гг. стало возрождение чайных домов, в которых издавна собирались интеллектуалы, в особенности поэты, и проводили время за разговорами и сочинением стихов. В современном, лихорадочно работающем Китае популярность этих заведений объясняют декадентской ностальгией по феодальным временам. И всё же с введением пятидневной рабочей недели и появлением у людей вкуса к качественному отдыху, чайные дома в крупных городах процветают. Главная отличительная черта чайного дома – это покой, редкое и ценное удобство в Китае. Тишина изредка нарушается тихими звуками «чжэна» - традиционного музыкального инструмента с 21 или 25 струнами, напоминающего цитру. Разговаривать принято в полголоса. Расположены чайные дома в стороне от шумных улиц и обязательно в каком-нибудь красивом месте, часто на пруду. В каждом большом городе их несколько. А ещё в чайном доме есть телевизор, по которому можно посмотреть 230-серийную совместную китайско-английскую «мыльную оперу» «Улица Джой Лак».

**Китайский чай. Чайная церемония**

Китайцы пьют много видов чая (в основном зелёный чай, в противоположность чёрному, к которому больше привыкли на Западе), причём не добавляют ни молока, ни сахара. Чай пьют на деловых встречах и на работе. Реже – в ресторанах и на торжественных обедах, хотя, если попросить, чай обязательно принесут. Чай подают в кружках с крышками, чтобы не остыл. Чайные пакетики или ситечки не используются, и выпить чаю, не набрав полный рот чаинок, – большое искусство.

В Китае различают чай зелёный, чёрный, ароматизированный, белый и «улун». Самые дорогие сорта зелёного чая – «лунцзин» и «билоучун», чёрного – «цихун» и «юнфын», ароматизированного – жасминовый, белого – «иньчжэнбайхао», «гунмэй» и «шумэй», «улуна» – «дахунпао» и «тегуаньинь». Красивая упаковка дорогого чая – распространённый подарок в Китае.

Лук Юй, мастер чайной церемонии во времена династии Тан, писал, что употребление чая способствует пищеварению особенно «если потягивать чай в обществе прекрасных дев, сидя в беседке возле пруда с водяными лилиями или у лакированного мостика». Большинству любителей чая приходится лишь мечтать о такой удаче, но, если чай хорош, они готовы сделать скидку на обстоятельства.

Лучшие традиции поддерживаются в чайном доме Лук Юя в Гонконге и в чайном доме Усин в Мандариновых садах в Шанхае. Во время китайской чайной церемонии чашки и чайник ополаскиваются холодной водой, потом в чайник кладут чай и наливают кипящую воду. Через положенное время чай разливают и сразу пьют.