

Слово від видавництва

Дорогі читачі!

Ми створили видавництво «Сафран», аби відкрити всім зацікавленим таємничий світ Сходу. Одне зі складних, але дуже важливих для нас завдань на цьому шляху — відтворити українською мовою імена й назви, максимально точно передавши їхнє звучання й водночас зробивши легкими для сприйняття.

Реалії китайської культури потрапляють в українську мову різними способами й через різні правописні системи. Наш пріоритет — запровадити єдиний стандарт відтворення власних назв у своїх виданнях. У цій книзі, як і в інших наших виданнях, використано українську практичну транскрипцію китаїської мови Кірносогої–Цісар.

Ми усвідомлюємо, що мовні впорядкування чи зміна традиції — це завжди непростий і часом болісний процес, але без нього немає зростання і сили. Тому ми прийняли саме цю систему української практичної транскрипції і керуємось нею. Впевнені, що завдяки її використанню реалії китайської культури буде легше адаптувати до українського мовного простору.

Подяка

За 11 років життя в Китаї я так і не наважилася почати роботу над книжкою. Але щойно повернулася додому, натхнення підхопило мене й закрутило у вир кулінарної пригоди. На сторінках рукопису я намагалася оживити старі спогади і зберегти Китай у словах таким, яким я його запам'ятала. Там такий швидкий темп життя, що багато змін сталося вже за той час, поки я прямувала до України! Проте у скриньці моїх спогадів усе лишилося незмінним: смаки, аромати, відчуття, емоції, — і в цьому є певна цінність.

Я хочу подякувати засновниці сходознавчого видавництва «Сафран» Світлані Призінчук за те, що повірила в мене та мої пригоди й розділила зі мною ностальгію за Китаєм. Дякую за доцільні поради, підтримку й ентузіазм! Щиро дякую редакторці Олені Любенко за майстерну роботу, професіоналізм і терплячість! І за те, що іноді сміялася над моїми жартами. Це той випадок, коли «робота» й «задоволення» — синоніми.

Також я від усієї душі дякую всім, хто готував цю книжку до друку!

Пам'ятаю, як у далекому 2005 році ми сиділи з батьками на кухні й вирішували, до якого університету мені вступати. Дякую Андрію та Валентині Завертайлам, що допомогли зробити доленосний вибір. За те, що купили квиток, який змінив моє життя назавжди. За те, що говорили зі мною по скайпу годинами, бо в мене був культурний шок і я не могла відразу адаптуватися до світу, в якому всі говорять

Вогняний казан

Коли я міркую над розмаїттям страв китайської кухні, то відразу згадується уривок з твору Миколи Гоголя «Старосвітські поміщики», де описано багатства української комори: «Ось це грибки з чебрецем! Це з гвоздикою та волоськими горіхами; солити їх навчила мене туркеня, як ще турки були в нас у полоні. Така була добра туркеня, і непомітно було, щоб вона була турецької віри: так зовсім і ходить майже, як у нас; тільки свинини не їла: каже, що у них якось там у законі заборонено. Ось це грибки зі смородиновим листом та мушкатним горіхом. А ось це великі трав'яники: я їх ще вперше маришувала: не знаю вже, які вони вийшли. Мені відкрив секрет панотець Іван: маленьку діжечку найперше треба вистелити дубовим листом, потім посипати перцем і селітрою, покласти ще, як ото буває на нечуй-вітрі цвіт, — так оцей цвіт взяти й хвостиками вгору розіслати. А ось це пиріжки! Це пиріжки з сиром! Це з вурдою! А ось це ті, які Афанасій Іванович дуже любить, з капустою і гречаною кашею»²⁶.

І описує Микола Васильович, як уже немолоде подружжя із завидним різноманіттям підживлюється протягом цілого дня: починають кавою, а далі — пиріжки з маком, засолені рижики, вареники з ягодами, безліч горщиків із кашами, соусами, киселиками, на десерт — кавун або груші.

26 Цит. за: Гоголь М. Старосвітські поміщики / пер. за ред. П. Панча // Гоголь М. Зібрання творів: у 7 т. — К.: Наукова думка, 2008. — Т. 2. — С. 17.

і врені-решт пізній підвечірок кислим молочком або узваром із сушених фруктів. А вранці все спочатку: новий день, нові страви, але все той же невгамовний апетит. Напевно, любов до їжі — це те, що єднає людей усіх національностей. Смачна страва може просто й доступно розповісти про звичаї та особливості країни, і перекладач для цього зовсім не потрібен.

Хвогво

Страву, яку не тільки приємно, а ще й цікаво їсти, я вперше скуштувала в Тяньдзіні, а точніше в колишньому районі Тяньдзіня — Тангу. В 2009 році Тангу, Ханьгу і Даган були об'єднані в новий район під назвою Бінхай. *Хвогво* буквально перекладається як «вогняний казан» або «гаряча каструля». Це назва однієї з традиційних і абсолютно неповторних китайських страв, а також назва посуду, в якій вона готується. Ця каструля має два денця та вбудовану жаровню для розігріву, паливо закладається через трубу. Чимось ця система нагадує самовар, але різниця в тому, що нагрівальний елемент розташовано в центрі казанка, а в його західного аналога пічка — над казанком.

Перші *хвогво*, які було знайдено на території Китаю, датуються приблизно IV століттям нашої ери. Вважається, що цій страві вже більше 1900 років. Дослідження вказують на те, що у період Воюючих царств глиняні горщики уже виконували функцію *хвогво*. За часів династії Сон ця страва стала однією з найпопулярніших серед народу, і вже за династії Юань слава *хвогво* докотилася до Монголії, де започаткували тенденцію варити телятину й баранину. А от із початком династії Цін *хвогво*

Курка в кисло-солодкому соусі

糖醋鸡丁

Інгредієнти:

- 500 г курячої грудки (або курячих стегенець без кісток)
- 5 г устричного соусу
- 5 г соєвого соусу
- 100 мл томатного соусу
- 15 г цукру
- 5 г солі
- 50 г борошна
- 2 г оцту

Приготування:

- грудку порізати на невеличкі тоненькі смужки, додати сіль, соєвий та устричний соуси, борошно;
- усе ретельно перемішати, щоб кожен шматочок був укритий борошном, і залишити маринуватися на 15 хвилин;
- розігріти велику кількість олії в глибокій пательні та обсмажити смужки м'яса у фритюрі;
- обсмажити курку до золотавого кольору й викласти на серветку, щоб позбутися залишків олії (та докорів сумління за приготування сумнівно корисної їжі);
- у піалі змішати томатний соус, цукор, трохи соєвого соусу, трохи солі й води;
- вилити цей соус у пательню; для золотавого відтінку підливи можна додати трохи олії;
- коли соус закипить, погрібно викласти обсмажені курячі смужки й гарно все перемішати, щоб кожен шматочок просочився підливою.
- додати оцту й можна знімати з вогню.

Смажена фунчоза з фаршем, або «Мурахи лізуть на дерево»

蚂蚁上树

Інгредієнти:

- 150 г телячого фаршу
- 50 г фунчози
- червоний і зелений гострий перець
- зелена цибуля
- імбир
- часник
- 1 ч. л. світлого соєвого соусу
- 1 ч. л. темного соєвого соусу
- трохи курячого бульйону
- 2 ст. л. арахісової олії

Приготування:

- залити фунчозу окропом приблизно на 3 хвилини, витягнути, трохи промити холодною водою;
- дрібно нарізати зелену цибулю, імбир і часник;
- порізати гострий перець тонкими кружальцями навскісно і поки відкласти;
- на розігріту пательню налити олію та обсмажити частину зеленої цибулі, імбир і часник;
- додати фарш та обсмажувати його, доки не змінить колір;
- покласти фунчозу, рівномірно обсмажити, додати курячого бульйону і перемішати;
- накрити пательню кришкою, увімкнути середній вогонь і протушкувати все хвилинку;
- додати соєві соуси, перемішати;
- додати решту зеленої цибулі, зелений і червоний перець, арахісову олію, все обсмажити й вимкнути вогонь.



Цибуляний хлонець і його неповторні наани

...у Вухані я куштувала один із найдухмяніших печених хлібців. Два уйгури працювали навперемінку: один пік класичні наани з кунжутом, а другий — із запашною цибулею. То коли пік хліб другий уйгур, пахоці ширилися вулицею і наповнювали її неповторним ароматом. Тоді не треба було довго думати, чия зараз зміна. От лише виходили на роботу вони нерегулярно, тому ніколи не можна було вгадати, хто працюватиме саме в той день. І я частенько питала в кунжутного уйгура: «Скажіть, будь ласка, а коли черга цибуляного хлопця пекти хліб?».