

Нити лапши

от
Китая
до
Италии

Поэт III века Фу Сюань описывает лапшу так: «Легче, чем перышко на ветру, тоньше нитей из коконов Шу, сияющая подобно волокнам сырого шелка».

Джен Лин-Лю



Есть. Читать. Любить

Джен Лин-Лью

Путь лапши. От Китая до Италии

«ЭКСМО»

2013

УДК 641
ББК 36.83

Лин-Лью Д.

Путь лапши. От Китая до Италии / Д. Лин-Лью — «Эксмо»,
2013 — (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

© Лин-Лью Д., 2013
© Эксмо, 2013

Содержание

Пролог	6
Китай	11
1	12
2	22
3	34
4	49
Конец ознакомительного фрагмента.	65

Джен Лин-Лью

Путь лапши. От Китая до Италии

Путь лапши



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 один-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 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 наткнулась 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 соединялось 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 кислоты, 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 Джорнал*» 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 быстрого 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 эфириобразной 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 ревень попал в десерты. Спрос на ревень 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 переговоров; на самом деле пищеварение англичан более не зависело от китайских поставок ревеня, поскольку растение это они уже успешно выращивали в собственных огородах.

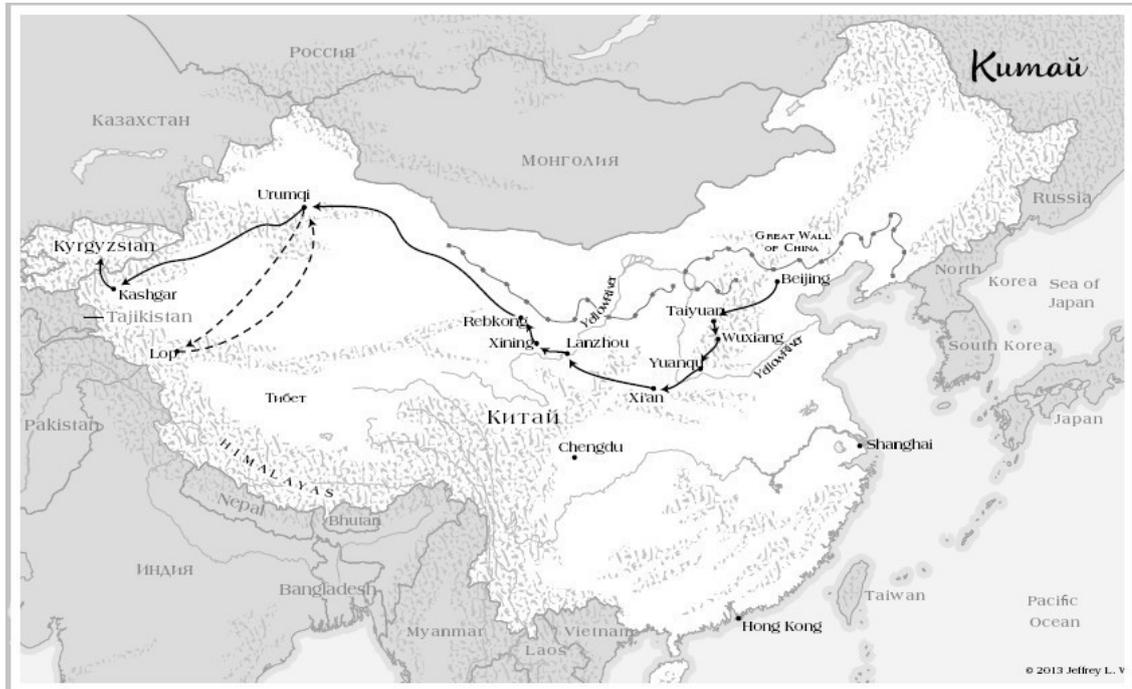
Читая путевые заметки исследователей прошлого, я заметила, что редко кто из них утруждал себя описанием еды. Китайский монах Сюаньцзан в VII веке совершил путешествие на Запад в поисках буддийского просветления. Шведский географ XIX века Свен Гедин составил карты малоисследованных районов Средней Азии. 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.

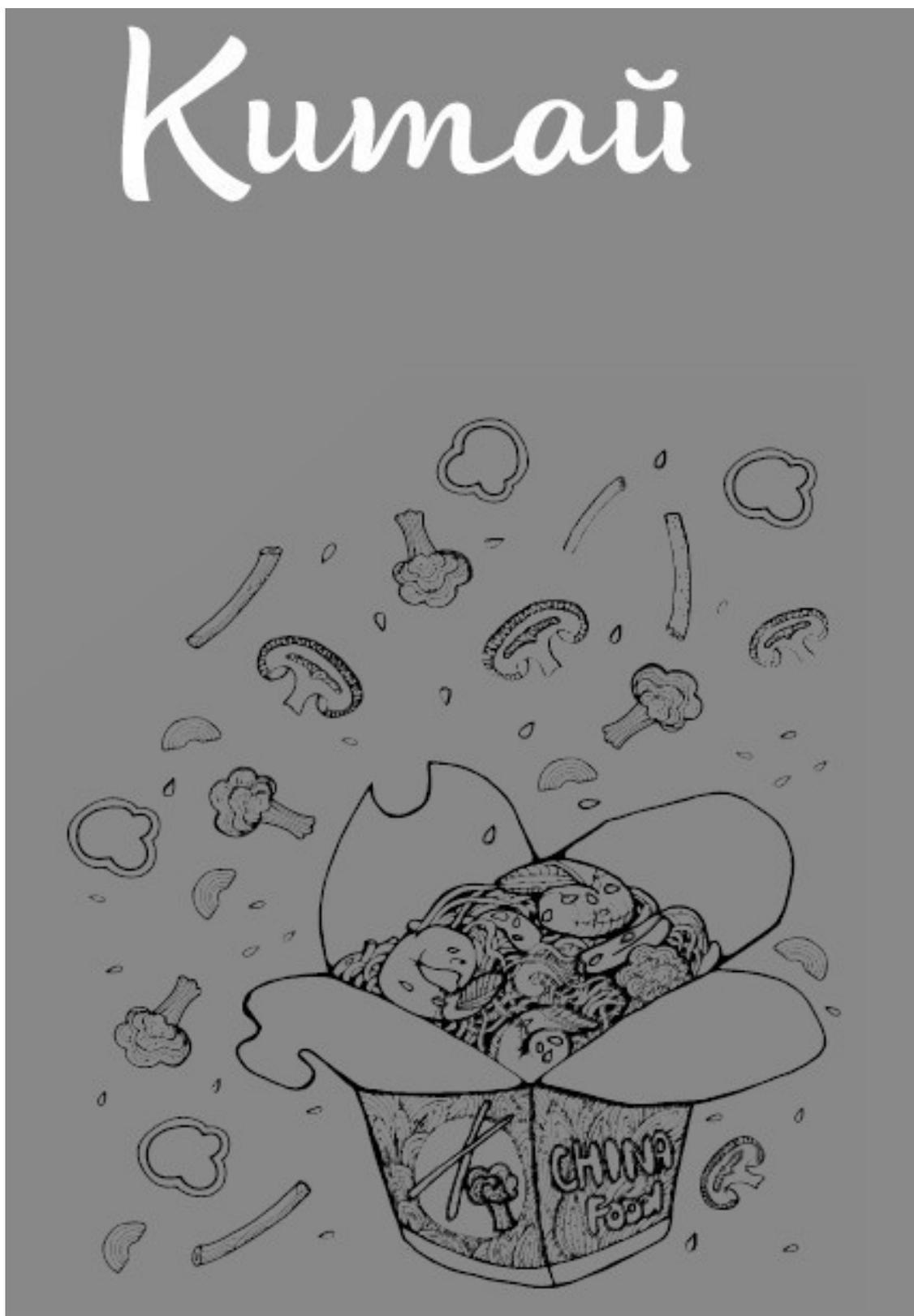
Я думала, что знаю, с чем мне предстоит встретиться: в конце концов, я уже путешествовала по китайской части Шелкового пути. Хотя в тот раз я провела в дороге не более месяца, мне посчастливилось познакомиться с кулинарными жемчужинами Западного Китая, неизвестными для остального мира: наиболее известные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



Китай



1

Что найденная лапша рассыпалась, уже было известно мне к тому моменту, когда мы встретились на углу одной пекинской улочки, где по какому-то стечению обстоятельств оказалось кафе, в котором подавали лапшу ручной вытяжки. Я предложила поговорить о лапше за миской лапши и уже предвкушала море удовольствия при мысли об этих волшебных тонких завитках в говяжьем бульоне с ароматными специями. Тот, с кем у меня была назначена встреча, отказался, сообщив, что уже пообедал. «Но в следующий раз я сам *Вас* приглашу на миску лапши!» – заявил он с типичной китайской вежливостью.

В очках с цветными стеклами, поношенном свитере и слаксах, геолог Лу Хоуянь казался совсем обычным человеком. Академический городок при Академии наук Китая, куда он повел меня, также был ничем не примечателен. Однако этот человек был хранителем одного невероятно любопытного экспоната: лапши, возраст которой составляет четыре тысячи лет, – доказательства того, что именно Китаю по праву принадлежит титул изобретателя этого распространенного во всем мире блюда. Как только мы расположились в его кабинете на третьем этаже здания, он поспешил к компьютеру и загрузил презентацию PowerPoint.

– Это настоящая лапша, – сказал он, открывая фотографию спутанной желтой массы вперемешку с грязью. Потом обвел пальцем кольца и завитки. – Разве не прекрасно? Видите? Она одним куском – можно разглядеть и начало, и конец.

Место, где была найдена эта лапша, называется Лацзя: здесь, на берегу Хуанхэ, около четырех тысяч лет назад проживал немногочисленный народ, который погубило сильнейшее землетрясение, сопровождаемое наводнением. Как в Помпее, когда люди погибли, но сохранились некоторые артефакты, включая небольшое количество предметов кухонной утвари. Во время раскопок команда археологов наткнулась на перевернутую глиняную миску и внутри нее обнаружила длинный желтый моток. Лапша сохранилась благодаря вакууму, образовавшемуся между осадочным слоем и дном миски, объяснил Лу.

Находка эта привлекла внимание журнала «*Нэйчур*» и крупных газет. Иностранцы журналисты завалили Лу просьбами дать интервью; ради беседы с ним они готовы были ехать через полмира, даже из Америки. Но была одна тревожная деталь, которая не попала ни в одну из публикаций. Я узнала о ней, когда впервые открыла в Википедии страницу про лапшу: «В 2005 году китайские археологи заявили, что нашли [*sic*] в провинции Цинхай самую древнюю лапшу. Однако эта находка вызывает сомнения у многих специалистов, не уверенных в ее подлинности. Китайские археологи сообщают, что вскоре после обнаружения находка разрушилась, что не позволяет проверить их заявку».

Через некоторое время, незадолго до моей встречи с Лу, кто-то изменил эту статью, убрав весь этот параграф и заменив его следующим:

«В 2002 году в Китае на археологическом участке Лацзя в дельте реки Хуанхэ археологи обнаружили глиняную миску с самой древней в мире лапшой, возраст которой, согласно радиоуглеродному анализу, составляет около 4000 лет. Найденная лапша оказалась хорошо сохранившейся».

Мне очень хотелось узнать, что же все-таки произошло. Лапша исчезла? Я спросила об этом Лу.

«Да, все верно. *Ее больше нет!* Она сразу же распалась!» – признался он тоном не менее восторженным, чем когда он расписывал красоту этой лапши.

Сам Лу на месте раскопок не был и не видел лапшу своими глазами, признался он. И ему ничего не известно об исправлениях в статье. «Это очень странно. Понятия не имею, что произошло», – сказал он очень серьезно. Я решила, что он невиновен, с учетом того, с какой готовностью он признал, что лапша рассыпалась, но те дополнительные подробности, которые

он предоставил, только сделали лапшу еще более подозрительной. Команда археологов состояла лишь из одного студента-выпускника и помогавшего ему крестьянина. После обнаружения лапши они снова накрыли ее миской и поездом отправили в Пекин. По прибытии лапши в университет, где было организовано всеобщее собрание с участием одного из ведущих ученых Академии – с большой шумихой и фанфарами, – когда миска была снята, под ней оказались лишь крошки вперемешку с грязью.

Лу сказал, что лапшу раздавил вес тяжелой глиняной миски. «Такие неприятности часто случаются, когда мы откапываем какую-либо еду. Иногда мы находим бутылку вина, и когда откупориваем ее, выходит пар, и жидкость высыхает», – рассказал он.

Профессор был в числе тех, кто исследовал остатки лапши. Он изучил пыль и установил, что лапша была изготовлена из проса, которое является более хрупким, чем пшеница. Он потратил месяцы на то, чтобы правдоподобно объяснить, как была изготовлена эта лапша и как ей удалось сохраниться в течение нескольких тысяч лет. (Этим и объясняется расхождение в датах: хотя лапша была найдена в 2002 году, лишь в 2005-м, после ее изучения, выстраивания теорий и публикации результатов, эта новость достигла страниц журнала «*Нэйчур*».)

Район, где была сделана эта находка, известен своей лапшой, вытянутой вручную, – как та, что подается в том кафе на углу улицы. Но этот вариант лапши: длинная, тонкая и резиновая (как обычно, от одной только мысли у меня слюнки потекли), – требует для изготовления наличия клейковины, которая имеется, например, в пшенице, а пшеница в Китае стала масово культивироваться лишь много позже. Лу предположил, что эта лапша была пропущена через пресс. Однако никакого пресса найдено не было, и при этом меня по-прежнему одолевали сомнения относительно того, что какая-либо лапша, будь то из проса, пшеницы или чего-либо еще, может сохраниться так долго.

Лу согласился показать мне остатки лапши. Мы поднялись на лифте на другой этаж и направились в небольшую лабораторию, в которой стоял сейф. В сейфе оказался пластиковый пакет. В пакете – пробирка. А в пробирке – желтые хлопья.

«Видите, это все, что у нас есть, – сказал он с грустью. – Это такая малость. Я не могу точно сказать, что именно китайцы дали Западу лапшу, но я уверен, что никто никогда не найдет лапшу более старую, чем эта».

* * *

От офиса Лу Хоуяня, в северной части Пекина, я отправилась на такси в центр города, где мы с мужем снимали квартиру. Это было начало лета 2010-го, и мы с Крэйгом только что вернулись в столицу, в самую восточную точку Великого шелкового пути. В северной части города, да и во всем городе, было не особенно приятно. Серый смог то и дело затягивал небо – такой густой, что с трудом можно было различить очертания зданий в соседнем квартале. Машины перекрывали широкие безликие улицы и шоссе, кольцами охватывающие столицу; днем пробок особенно много из-за тысяч машин, устремляющихся сюда со всей округи. Сотни ничем не примечательных башенных комплексов и причудливо закрученных небоскребов там и здесь вздымались ввысь. Редкие пустующие клочки земли быстро обрастают подъемными кранами, чтобы воплотить в жизнь смелые проекты прославленных архитекторов.

Но мы с Крэйгом нашли для себя убежище вне современной массовой застройки. Мы поселились в *хутуне* – небольшом уютном квартале, которому удалось – до сих пор, по крайней мере, – избежать сноса. *Хутун* – это небольшие улочки в самом старом районе столицы, настолько узкие, что двум машинам, если их водители из упрямства не захотят пропустить друг друга, редко удается разъехаться на них. Вдоль этих улочек стоят серые кирпичные одноэтажные резиденции, которые называются *сыхэюань*, что приблизительно означает «внутренний двор»: то есть сад, обнесенный со всех четырех сторон ветхими постройками; когда-то эти

домики считались роскошным жильем и занимали их императорские чиновники и богачи. Это самый старый район во всем Пекине, возраст которого составляет семьсот лет; он возник во времена династии Юань, когда монгольский завоеватель Чингисхан построил в пустыне столицу и расширил границы своей империи до Восточной Европы. Мы с Крэйгом не раз совершали на закате прогулки вокруг озера Хоухай, вырытого несколько сот лет назад для королевской семьи.

Мы часто ходим к построенным в XV веке Барабанной и Колокольной башням, которые использовались для защиты и оповещения о прибытии в город важных гостей. Мы влюбились в уютное уединение *хутуна*.

Повсюду нас встречают знакомые лица: любопытная тетушка Вонг всегда слоняется в нашем общем дворе с бадминтонной ракеткой и пушистым воланом и пристает к нам с расспросами о том, когда мы заведем ребенка. Мы всегда обмениваемся приветствиями с местным мастером по ремонту обуви – розовощекой женщиной средних лет, сидящей на улице со своей старой швейной машинкой. И останавливаемся послушать стоящего у дверей своего крошечного чайного дома толстого маньчжурца без возраста, который всегда рассказывает последние новости.

По этим улочкам можно проследить всю историю моего пребывания в Пекине. Прожив несколько лет в Шанхае, в 2004 году я переехала в пекинский *хутун*. Кулинарная школа, где я обучалась основам китайской кухни, находилась на той улочке, что примыкает с севера, со стороны бульвара Мира – широкого проспекта, который делит наш район надвое. Один из моих учителей жил неподалеку, так что можно было доехать на велосипеде, – в хутуне Цветущий Сад. А после того как мы стали встречаться с Крэйгом, мы перебрались в соседний хутун Маленькая Хризантема, в нетипичное для этого района здание с несколькими этажами и квартирами.

Здесь, на втором этаже нашего лофта, я снова погрузилась в писательство; время от времени я выходила на балкон, с которого открывался чудесный вид на пышные кроны и покатые крыши с серой черепицей, которые в массе своей создают ощущение океанических волн. Одной улочкой южнее, в небольшом дворике в хутуне Черный Кунжут, я основала собственную кулинарную школу.

Но Пекин больше не был нашим домом. Начиная с 2008 года мы с Крэйгом все больше времени проводили в Штатах: сначала свадьба, затем медовый месяц, а потом Крэйгу предложили постдокторантуру в Массачусетском технологическом институте. Перед его отъездом мы переселились из нашего дуплекса в маленькую квартирку за углом. Пока Крэйг был в Бостоне, я провела академический год между Китаем и Америкой, пытаюсь понять, где мое место.

Уже не в первый раз я разрывалась между Востоком и Западом.

Все началось еще в детстве, в 80-е, когда я росла в китайском квартале в не столь уж пестрой части Южной Калифорнии. Мне хотелось иметь светлые волосы, и я не понимала, почему мы не ходим в церковь. В плане еды я отдавала предпочтение западной пище. Моим любимым блюдом – что теперь уже не кажется случайностью – были спагетти с мясной подливой. Это было одно из немногих блюд западной кухни, которые умела готовить моя мама; тогда я не любила китайскую лапшу и вообще какие-либо блюда китайской кухни. Позднее, когда я уже училась в Университете Колумбии, я попыталась прикоснуться к своим корням и занялась изучением мандаринского языка, а также провела одно лето в Пекине, хотя и чувствовала себя человеком с Запада. И только проведя в Китае много лет, написав об этой стране и научившись готовить местные блюда, я обрела некое подобие равновесия. Я строила свою жизнь в Китае и постепенно избавлялась от дискомфорта, который мне доставляла моя национальность, но время шло, и становилось все более очевидно, что и здесь я никогда не буду своей.

Конечно, я могла сойти за местную, с моей азиатской внешностью и беглостью речи на мандаринском, который я хорошо освоила. Но в душе я оставалась американкой, и со своим мужем-американцем я вела образ жизни, свойственный многим иностранцам, живущим за границей. Период, когда все местное вызывало у нас бурный восторг, прошел, и мы стали жить так, словно снова вернулись в Америку. Мы завели дружбу с многочисленными соотечественниками, большинство из которых, как и мы, журналисты. Китайские газеты (однообразные и скучные из-за цензуры) мы променяли на «*Нью-Йорк таймс*» и другие американские издания. Стали ходить в кино на последние голливудские блокбастеры. А что до еды, я больше не хотела довольствоваться китайской кухней, которой отдала столько лет своей жизни. Мы стали ходить в магазин иностранных продуктов «Дженни Лу» и обедать в новых ресторанах, где готовили вьетнамские, испанские и южноамериканские блюда – таким многонациональным стал теперь Пекин.

Но как только мы с Крэйгом вновь оказывались в Америке, я чувствовала, что не вполне вписываюсь и здесь. Мне не хватало суеты и бурления Пекина – того, что китайцы называют «*жэнао*»: шумных ресторанов, ощущения быстротечности и стремительности, громких перепалок местных жителей на улицах. Американские супермаркеты с их огромными залами, набитыми полуфабрикатами, невообразимым количеством самых разных шампуней, и целым отделом замороженных обедов для разогрева в микроволновке, честно скажу, меня обескураживали. Поэтому я отправлялась в китайский супермаркет и набивала нашу кухню соевыми соусами, тофу и маслом с чили. А когда я включала телевизор и видела все эти гламурные шоу про нью-джерсийское побережье и манхэттенских домохозяек, то и вовсе начинала чувствовать себя не в своей тарелке. («Снуки – это кто?» – спрашивала я у друзей, к их огромному изумлению и веселью.)

Конечно, есть и то, что я люблю в Америке. Я купалась в море радости оттого, что рядом родные и друзья. Я могла полной грудью вдыхать чистый воздух. Я наслаждалась нескончаемыми разговорами о политике, которых китайцы старательно избегают. Америка стала более многонациональной – у нас теперь даже президент наполовину афроамериканец. И все же кто-нибудь всегда задает мне вопрос, который я ненавижу с детства, хотя теперь, после многих лет на чужбине, он и является более законным: «Откуда ты приехала?» Когда мы с Крэйгом объясняем, что почти десять лет прожили в Китае, окружающие реагируют так, словно мы провели их на луне. Так что хотя в определенном, сентиментальном плане это и было путешествие с Востока на Запад, я хотела понять, что означает быть жителем Востока или Запада в более концептуальном смысле: хотела увидеть, где эти понятия сходятся и где сталкиваются. И подумала, что, совершив путешествие через страны, разделяющие Восток и Запад, я смогу примирить противоборствующие силы в своей душе; возможно, мне встретятся и другие, кому знакомы мои терзания.

Хотя Крэйгу никогда не приходилось переживать по поводу собственной личности так, как мне, он хорошо знал, как разрываюсь я, и всегда старался помочь. Да и сам он попал в западню между Востоком и Западом; ни он, ни я не готовы были отдать предпочтение Китаю, но при этом не были готовы вернуться в Америку насовсем. Однако это не означало, что он был готов более чем на полгода пуститься в путь вместе со мной. Чем это обернется для нас? Подумала ли я о том, как это отразится на наших отношениях или на его жизни?

Он напомнил мне о том, что я собственноручно написала в своей клятве перед бракосочетанием: наши отношения важнее карьеры, – а с тех пор не прошло и года.

Однако значение того, что я написала, теперь казалось смутным. Возможно, я имела в виду, что мы должны всегда быть вместе. Но в этом случае он жертвует своей карьерой ради наших отношений, а я нет. Или же я должна отказаться от своей фантазии и остаться рядом

с ним? Вычеркивается ли возможность отправиться в путь в одиночку? Я чувствовала себя виноватой, но почему? Разве не имею я права сделать что-то для себя, даже если тем самым нарушу данную мной клятву?

И не только мой муж поднимал эти вопросы. Все мои подруги интересовались, что думает по поводу моего путешествия Крэйг. А одна спросила, поедет ли он со мной. Я была возмущена: стали бы они задавать такие вопросы, будь я мужчиной? Когда я читаю путевые дневники В.С. Найпола, Пола Теру и Билла Брайсона, их супруги даже не упоминаются; считается само собой разумеющимся, что они играют роль понимающих жен, с нетерпением ожидающих своих возлюбленных дома.

Но я не так уж и хотела, чтобы муж дожидался меня дома. Срок его постдокторантуры подходил к концу. К тому же мы уже привыкли к кочевой жизни, а отсутствие детей, офисной работы или ипотеки предоставляло нам полную свободу распоряжаться собой. Мне очень хотелось, чтобы он был рядом, особенно с учетом продолжительности путешествия. Хотелось разделить с ним новизну ощущений, когда нашим глазам откроется регион, о котором мы не знаем практически ничего. Хотелось вместе получать впечатления, вместе увидеть закаты в пустыне и древнюю архитектуру легендарных факторий, хотелось, чтобы он отведал вместе со мной еду, пропитанную многовековой историей, и пообщался с людьми, которых я встречу.

Но все было очень сложно. Крэйг только что подписал договор на написание книги о Китае и экологии и не мог себе позволить потратить много времени на посторонние занятия. Мы никогда не путешествовали с ним больше трех-четырёх недель, и хотя хорошо ладили в дороге, у нас были совершенно разные приоритеты. Крэйг не боится тягот походной жизни и готов пробираться через джунгли, жить в палатке и мыться в реке; даже Амальфитанское побережье не показалось ему слишком обрывистым. Мое же представление о правильном отдыхе – это хорошая кухня, культурный досуг и большие города. Еда – моя страсть и хлеб насущный; она-то всегда и становилась камнем преткновения. Хотя муж всегда охотно помогал мне разыскивать не указанные ни в одной карте кафешки, где подаются лучшие местные блюда, и сопровождал меня в самые модные рестораны, для него еда никогда не стояла на первом месте.

В первый раз, когда он готовил для меня, он с гордостью преподнес мне то, что я нарекла «паста-мешанина»: вареная брокколи вперемешку с пенне, и все это он из солонки посыпал пармезаном. Конечно, в Италии он преподнес мне приятный сюрприз в виде урока по приготовлению пасты и к тому же охотно принял участие вместе со мной. Но это было редкое проявление энтузиазма по поводу кулинарии, и я прекрасно понимала, что делает он это исключительно для меня.

Провести полгода за приготовлением и дегустацией еды для него настолько же увлекательно, как для меня полгода карабкаться по заснеженным горам. Пока я буду увлечена приготовлением еды и ее поглощением, что несколько месяцев будет делать в дороге он? Ему никогда не нравилось слоняться без дела. Выдержит ли он бесконечные застолья? И как его присутствие скажется на моих отношениях с людьми, которых мне предстоит встретить? Насколько профессионально будет являться на встречи, водя за собой мужа?

Я решила посоветоваться с подругами и получила самые противоречивые советы. Одна предостерегла меня, что будет не очень полезно для наших отношений, если мы проведем столько времени врозь, – особенно при том, что мы совсем недавно поженились. А вот если мы будем вместе, наши отношения станут крепче и лучше. Другая столь же непреклонно настаивала, что мне нужно ехать одной и утвердить свою писательскую независимость. Оба аргумента звучали убедительно.

Но одно я знала точно: я очень хочу отправиться в это путешествие, будет Крэйг со мной или нет. И в глубине души понимала, что толкает меня не только мое увлечение кулинарией или поиски себя. Дело еще в одной проблеме, о которой я старалась не думать: в моем муже,

а в более широком масштабе – в моем браке. Недавно мы с Крэйгом заговорили о том, чтобы завести детей. Теоретически мы оба хотели бы их иметь.

Мне было уже за тридцать, и да, биологические часы тикали. Но я колебалась. Я все еще не слишком хорошо представляла себе, какова моя роль в должности жены; разве готова я стать матерью? Я слышала некую горечь и досаду в голосах подруг, которые родили ребенка сразу после замужества. Прежде чем думать о детях, я хотела – нет, я просто нуждалась в том, чтобы сделать что-то ради себя. Я убеждала Крэйга, что, как бы странно это ни звучало, это путешествие было с моей стороны подтверждением, что я отношусь к нашему будущему серьезно.

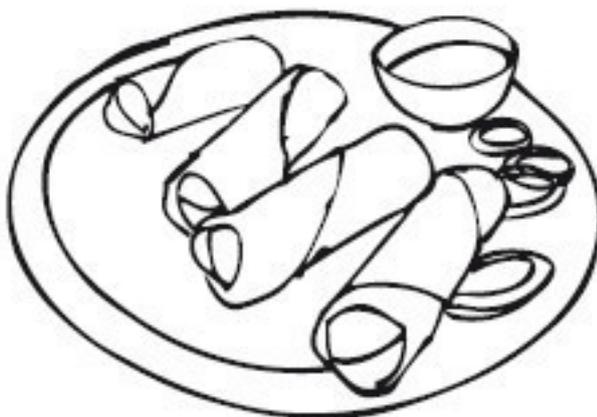
* * *

В Пекине меня встретили звуки *хутуна*. Визжали пилы, стучали молотки: рабочие подновляли ветхие дома заново разбогатевшего Пекина, возвращая им былое величие. На улочках гулко разносились детские крики и клацанье костяшек маджонга. Проносились на велосипедах торговцы, громко расхваливавшие свой товар. «*Май-цай-я! Овощи! Кому овощи! Покупаем овощи!*» – на одном дыхании оповестила округу женщина с целой горой овощей в тележке-прицепе; с такими легкими ей бы в самую пору заниматься монгольским горловым пением. «*Да ми! Да ми! Бай мянь фэнь!*» – раздалось следом, и мимо пронесся торговец с возом риса и муки. Время от времени свои услуги предлагал какой-нибудь точильщик ножей, ритмично постукивавший металлом: «*Мо дао! Мо дао!*»

Выкрики одного торговца – и его глубокий приглушенный голос – завораживали меня много лет. И вот однажды я остановила его и заглянула в ящик, прикрепленный сзади к его велосипеду. Там в белой простыне лежали бараньи головы, национальное блюдо этнического меньшинства хуэй. Продавец на вид ничем не отличался от обычного пекинца, разве что белой шапочкой, которая называется *допи*. Ислам прибыл в Китай по Великому шелковому пути более тысячи лет назад, и немало китайцев было обращено в эту веру. Хуэй в Пекине всегда было много, и наряду с другими исповедующими ислам национальными меньшинствами они в действительности существенно повлияли на кулинарные традиции столицы. Мусульманские блюда, которые я отведала в Пекине, подготовили меня к тем, что ожидали меня впереди.

Помимо голов, баранина и ягнятина вообще широко распространены: в кафе подают жаркое из тонких ломтиков тушеной в котлах бараньей вырезки (существует мнение, что блюдо это имеет монгольские корни); на улицах жарят шашлыки из баранины, обильно посыпанные кумином и молотым чили (даже жир получается хрустящий и необыкновенно вкусный); пельмени готовятся с бараниной не реже, чем со свиной.

В магазинах на углу улиц можно купить густой сливочный йогурт в керамических горшочках с выгравированными арабскими буквами: стереотип о том, что китайцы не любят молочные продукты, не так уж и верен. В нашем районе даже есть один прославленный магазин, где продают «имперский сыр» (он же «дворцовый»). Лакомство это, больше похожее на десертный заварной крем, чем на американский или европейский сыр, как говорят, появилось во времена правления монгольского завоевателя Чингисхана. Этот так называемый сыр настолько популярен, что каждый день у дверей магазина через всю улицу вытягивается длинная очередь. Я подметила все это еще в первые годы своего пребывания в Китае, удивляясь тому, как не по-китайски это выглядит. И убрала в дальний отсек своей памяти вместе с различными фигурными видами лапши, – и только теперь, снова оказавшись в Пекине, я возвращаюсь к ним и думаю о том, как все это связано.



В Пекине же я начала планировать маршрут. Хитросплетение дорог, из которого состоит Шелковый путь, можно тасовать бесконечно. Я просиживала над картами день за днем. Некоторые районы были определенно небезопасны. К примеру, я точно знала, что лучше держаться подальше от Афганистана, где бушевала организованная американцами война, и Пакистана, которому, похоже, не очень удастся контролировать терроризм (во время моего путешествия американские военные проникли на территорию Пакистана и убили Усаму бен Ладена). С другой стороны, благополучный Афганистан казался очень бледным по сравнению с соседним Ираном с его завораживающей историей, в том числе кулинарной.

После долгих размышлений, тщательно взвесив свои цели и потенциальный риск, я решила, что двинусь на запад через северо-западные районы Китая, где проживают национальные меньшинства, а затем попаду в Среднюю Азию через три «стана»: Кыргызстан, Узбекистан и Туркменистан. Если мне выдадут визу, я продолжу путь через иранские пустыни, а затем увижу Турцию с ее разнообразием ландшафтов. Когда я окажусь на берегу Средиземного моря, я сяду на корабль и на нем достигну Италии. Поскольку путешествие должно было занять более шести месяцев, мне нужно было грамотно спланировать свой бюджет. Хорошо, что на Шелковом пути дорогих отелей мало; мне определенно не хотелось возвращаться к тем дням, когда я спала в общих бараках в молодежных хостелах. Я буду передвигаться преимущественно на автобусах и поездах, а машины буду нанимать только на самых беспокойных участках пути.

Выбранный мной маршрут таил в себе немало опасностей. В последние два года тибетцы и уйгуры, проживающие на западе Китая, дабы выказать свое недовольство правительством, устроили череду восстаний; имеются жертвы. Узбекистан и Туркменистан относятся к числу самых деспотичных стран в мире. Иран, управляемый суровым аятоллой и ультраконсервативным президентом Махмудом Ахмадинежадом, давно известен своим враждебным отношением к Америке и американцам. В Турции, хотя страна и проводит политику привлечения туристов, набирают силу консервативные исламисты, а также отмечаются волнения среди курдского населения. Вряд ли хотя бы в одной стране из тех, что мне предстояло посетить, было доброе отношение к журналистам: в Турции за решетку ежегодно бросают больше журналистов, чем в любой другой стране мира; второе место принадлежит Ирану; на третьем месте Китай. Я напомнила себе, что хотя я и путешествовала по Народной Республике в качестве писателя много лет, все же правительство руководит железной рукой, особенно в западных районах.

Путешествие пугало и другим. Весь опыт, приобретенный мной в Китае, будет не слишком полезен в Средней Азии и на Ближнем (Среднем) Востоке. Поначалу я думала, что Великий шелковый путь поведет меня по арабскому миру, но оказалось, что проходит он преимущественно по областям, населенным народами тюркской группы и персами, которые, хотя в

массе своей и исповедуют мусульманство, к арабам себя не причисляют. А я никогда не жила в мусульманских регионах, если не брать в расчет непродолжительные вылазки в западные провинции Китая и посещение пары островов в Юго-Восточной Азии. Также меня беспокоила моя собственная национальность, которая доставляла мне немало проблем в Китае и Америке. Как встретит американку китайского происхождения мусульманский мир? Может быть, лучше не упоминать, что я американка, но не будет ли более опасным лгать? Да и в любом случае мне не хотелось прикидываться кем-то другим, а хотелось быть самой собой.

Что же до моей принадлежности к женскому полу – я знала, в некоторых районах, таких как Иран, мне придется закутываться с головы до ног.

Пока я размышляла над всем этим, Крэйг предложил план, который позволил бы ему проделать часть пути вместе со мной: он останется в Пекине, пока я путешествую по территории Китая, и присоединится ко мне перед тем, как я окажусь за пределами его западной границы. Среднюю Азию и Иран мы пересечем вместе: это места малознакомые и потенциально более опасные. Он был не уверен, хочет ли посетить вместе со мной Турцию, и уж точно не хотел возвращаться в Италию: ему и так хватило четырехчасовых трапез, которые он, вероятно, будет поминать недобрым словом всю свою жизнь. Мой муж – единственный человек из всех, кого я знаю, для которого посещение Италии настоящая пытка, ворчала я про себя. Сколько людей с радостью ухватились бы за возможность совершить такую поездку! Разве трудно ему просто сопровождать меня и быть благодарным за новые впечатления? Но другая часть моего сознания прекрасно понимала, почему он не выказывает энтузиазма по поводу еще одного путешествия через территорию Китая, – ведь он и так провел здесь много лет; да и кому интересно быть просто сопровождающим. И без того очень щедро с его стороны, что он проявил желание проделать ради меня часть пути. И перспектива провести какое-то время вместе очень радовала меня. Но опять же, что, если он едет только ради моей безопасности? Не собирается ли он опекать меня? Может быть, он думает, что мне не хватает здравомыслия и что я не смогу справиться без него?

Я отодвинула все эти вопросы на задворки своего сознания и продолжала собираться в дорогу: ходила по посольствам, чтобы получить визы. И читала о странах, которые мне предстоит посетить. Еще я листала кулинарные книги и уже предвкушала, как попробую среднеазиатскую лапшу *ашлянфу* и иранский *фесенджан*. В один из таких дней я заглянула в кулинарную школу, чтобы поговорить с поварами.

Пару лет назад, когда я еще и представления не имела, какую беспокойную жизнь на два континента мы будем вести, я открыла это небольшое заведение просто для собственного удовольствия. К моему удивлению, мое предприятие быстро превратилось в полноценный бизнес. Проводя столько времени вдали от Пекина, я передала руководство менеджеру кухни Кэндис – шустрой молоденькой выпускнице бостонского колледжа. Когда я была в Пекине, я регулярно навещала сюда.

Пока я шла по улочкам к своей школе мимо магазина «дворцового сыра», в котором шла бойкая торговля, и проходила через ворота во двор школы, мне в голову пришла одна мысль. Почему бы не пригласить моих поваров, которые одновременно являются двумя моими наиболее близкими китайскими друзьями, разделить со мной первую часть пути? Шеф Джан родом из Шаньси – провинции, расположенной к западу от Пекина и славящейся своей лапшой, а заведующая Вонг жила там в юности.

«Хочешь, чтобы мы отправились с тобой?» – спросил шеф Джан, когда я озвучила свою идею. Они с Вонг готовили в небольшой, но хорошо вентилируемой открытой кухне, рядом находились два больших обеденных стола. Полные противоположности друг другу как внешне, так и в личностном плане, они, однако, всегда хорошо ладили. Джан, невысокий и коренастый, приехал в столицу из голодной глубинки. Если ему и не доставало физической стати,

он отлично компенсировал это своим ревностным отношением к делу и готовностью взяться за любую задачу, отчего казался и мужественнее, и моложе своих лет. Вонг же – дама высокая и крупная, коренная столичная жительница, умудренная жизнью. Какими бы разными они ни были, они единодушно сошлись в одном: путешествовать наземным транспортом не самая умная затея. Если уж я хочу пуститься в дорогу, неужели у меня нет денег купить билет на самолет? Надо отметить, что большинство китайцев, которым я рассказала о своих планах, отреагировало точно так же. Тоска, да и только.

Я надеялась уговорить Джана: ведь это его родина; к тому же он специалист по лапше. Как здорово будет навестить жену и детей, которые остались там. И разве не любопытно Вонг взглянуть на деревню, в которую ее сослали во времена «культурной революции»? Она работала в поле и в угольных шахтах несколько лет, прежде чем смогла вернуться в Пекин.

«А как же кухня?» – спросил Джан.

Так далеко вперед я еще не заглядывала.

«Мы можем закрыться на несколько дней, – сказала я. – Вам, ребята, все равно нужно в отпуск».

Джан охотно согласился: для него это будет оплаченная работодателем путевка. (Я предложила оплатить дорогу.) Но рассудительная Вонг колебалась. Дома у нее муж, о котором нужно заботиться. Только после того, как он благословил эту поездку, она дала свое согласие.

Итак, все наконец устроилось, и я стала паковать вещи. Я взяла с собой только самое необходимое и сложила все в громадный зеленый рюкзак. Весь мой гардероб состоял из восьми предметов плюс легкий шарф, который я могла бы набросить на голову, да пара ботинок. Я собрала с собой немного туалетных принадлежностей, скромный набор для дорожного макияжа и захватила запасные контактные линзы. Самыми тяжелыми оказались электронные гаджеты: «киндл», мини-ноутбук, камера, айпод и телефон. Также я положила китайский чай и специи – пригодятся в качестве подарков. В каком-то оптимистическом порыве я упаковала и купальник, совершенно забыв, что еду в самые отдаленные от моря районы (и самые консервативные в плане женской одежды). Подумала было сунуть в рюкзак большой кухонный нож, но, по счастью, передумала.

В последнюю неделю, проведенную мной в Пекине, Крэйг водил меня по моим любимым ресторанам. Мы сходили в небольшое заведение по соседству с нашим домом, где подают любимые острые жареные овощи по-сычуански, и в мою кулинарную школу, к Вонг, которая угостила нас своими сочными жареными пельменями. Мой отец специально прилетел с Тайваня, и мы втроем обмыли мой отъезд на верхнем этаже «Парк Хаятт», а потом отправились есть утку по-пекински в «Дак де Шин».



После того как он уехал, мы с Крэйгом отправились в наш любимый итальянский ресторан вкушать то, что ожидает меня через несколько месяцев в конце моего путешествия. В стильной обстановке мы насладились пиццей по-неаполитански, аранчини и итальянскими колбасами. «Готов поспорить, это лучшая еда из того, что будет у тебя в ближайшие недели. Бьюсь об заклад, ты станешь тосковать даже по моей «пасте-мешанине», – пошутил Крэйг. Потом мы заглянули на торжественное открытие небольшого севиче-бара по соседству и наткнулись на новичка-стажера из моей кулинарной школы. Она уже изрядно набралась и заключила нас с Крэйгом в медвежьих объятиях. «Я думала, вы уже уехали! Что вы уже на Шелковом пути!» – воскликнула она, добавив, что вот только-только дочитала мою первую книгу, посвященную кулинарному обучению в Китае.

И, повернувшись к моему мужу, спросила: «Это правда, что ваша жена написала о вас? Что вы вместо еды можете каждый день принимать по таблетке?» А затем обратилась ко мне: «Как вы смогли сохранить отношения?» Действительно, что удержало нас вместе? «У меня был бойфренд-африканец, с которым я рассталась именно по этой причине. Я отвезла его в Европу, а ему ничего не надо, кроме креветок и риса!»

Крэйг криво улыбнулся ей и похлопал меня по плечу. Я взяла себе на заметку сказать менеджеру моей школы, чтобы повнимательнее отбирала стажеров. Мы не стали засиживаться и вскоре отправились домой – или, скажем так, туда, где было что-то похожее на наш дом в данный момент времени.

2

Одним августовским вечером, на редкость прохладным, я покинула свою кулинарную школу в сопровождении Джана и Вонг. Мы пробрались по узкому лабиринту между дворовыми постройками и вышли через большие деревянные ворота. «Уезжаете? – окликнул нас кто-то из соседей. – *Йилу шунь фэн*». Эту фразу обычно переводят как «Хорошего пути». Но ее дословный перевод звучит более поэтично: «Да несет тебя по дороге ветер».

Пока мы петляли по улочкам *хутуна*, Джан косился на мой переполненный рюкзак. И наконец его лицо растянулось в широкой насмешливой улыбке. Только солдаты с такими ходят, сказал он, или туристы-иностранцы, живущие в близлежащих хостелах. Сам он нес за плечами очень компактный ранец, а Вонг везла небольшой чемодан на колесиках. Джан был одет повседневно: слаксы и рубашка-поло, а Вонг нарядилась в элегантное платье, которое здесь называют *ципао*, – собственноручно пошитое ею. Ее мягкие седые волосы были закручены в более тугие локоны, чем обычно, – эффект от набора для завивки, который на днях подарил ей муж.

Крэйг проводил нас до улицы с автомобильным движением, где мы поймали такси, чтобы добраться до вокзала. Сколько раз мы с мужем стояли на этом самом углу и останавливали такси, которое увозило кого-то из нас в очередную поездку. Часто мы путешествовали вместе – по работе, в отпуск, после свадьбы. Почти весь прошедший год из-за постдокторантуры Крэйга мы провели врозь, и казалось, это путешествие – печальное подтверждение сложившейся тенденции. Я обняла мужа и поцеловала на прощание, надеясь, что он действительно присоединится ко мне через месяц, как обещал. Внутренне я разрывалась из-за нехорошего предчувствия от того, что оставляю свои обязанности, и радостного предвкушения нового приключения.

Душа моя жаждала душистых и сытных блюд, которые я помнила по своей прошлой поездке к западным окраинам Китая. Мое воображение уже рисовало мне миски с супертонкой резинистой лапшой ручной вытяжки и жареными квадратиками теста в подливке, которая показалась мне похожей на итальянский соус *араббиаата*. Будет ли все это так же вкусно, как мне запомнилось? И какие трансформации лапши ждут меня за пределами страны? Какие новые замечательные рецепты мне предстоит открыть?

Никакой такой еды мне попробовать не удастся, предупредил меня Джан после того, как мы сели на поезд, который должен был отвезти нас к нему на родину, и расположились в своем купе. Потягивая из бутылки теплое пиво «Яньцзин» вприкуску с хрустящим арахисом, он сообщил, что во время этой поездки ничего готовить не будет. В конце концов, это отпуск.

«Ты хочешь сказать, что никогда не готовишь дома?» – спросила я.

«Нет. Всей кухней занимаются женщины, – сказал он, делая большой глоток. – Ну, если только нет смягчающих обстоятельств». Даже в Пекине он сам для себя не готовит, добавил он. Он легко мог бы состряпать себе ужин из продуктов, имеющихся в холодильнике нашей кулинарной школы. Но после долгого рабочего дня он обычно отправляется в кафе – чтобы поесть лапши или взять жареную лепешку *бинг*.

А вот у Вонг кухонные обязанности и на работе, и вне ее. Муж ее готовить не умеет совершенно, сказала она нам, – поэтому ей перед уходом на работу приходится оставлять для него еду на целый день. Она поведала нам, как однажды он в ее отсутствие купил на рынке лапшу и попытался приготовить соус. Чтобы загустить его, он подсыпал белого порошка, который принял за крахмал, но который в действительности был пищевой содой. «Он подсыпал все больше и больше и никак не мог понять, почему соус не густеет, пока наконец соус не взорвался, как вулкан!» – со смехом закончила она свой рассказ, а потом вздохнула. В этот раз ей пришлось полдня провозиться на кухне, чтобы ему было чем питаться, пока она не вернется.

А я для Крэйга ничего не приготовила. Занятая сборами в дорогу и важными мелочами, о которых вспоминаешь в последнюю минуту, я даже и не подумала об этом. Что у нас в холодильнике? Я терялась в предположениях. Может быть, стаканчик йогурта и несколько яиц. Но он не пропадет, заверила я себя. Поблизости множество недорогих ресторанчиков, где вкусно кормят, и друзей, которые будут рады присоединиться к нему. И кто знает, возможно, мое отсутствие даже сподвигнет его заняться кулинарией.

Тогда как меня пьянили мысли о всех тех яствах, которые нам предстоит отведать в дороге, Вонг была настроена куда менее оптимистично: она всегда опасалась антисанитарии и редко ела вне дома или нашей кулинарной школы. За время пути в Шаньси, которое началось накануне вечером и длилось до второй половины следующего дня, она не взяла в рот ни крошки. Когда я предложила купить на одной станции паровых пирожков, лицо ее перекосила гримаса. «Разве можно покупать что попало у кого придется и есть это?» Совсем недавно был скандал, когда китайские журналисты обнаружили в покупных пирожках измельченный картон. Так что, пожалуй, это не самое безопасное для здоровья лакомство. Однако мне было очень интересно, как она собирается продержаться эту неделю. Когда мы прибыли в Шаньси, я попыталась было выразить свой восторг по поводу предстоящего посещения местного рынка. Оба мои спутника посмотрели на меня без всякого воодушевления. «Такой же рынок, как в Пекине. Что тут может быть интересного?» – сказали он почти в унисон.

Для них кулинария – ремесло, которое кормит их, а не страстное увлечение, как для меня.

Даже при том, что Вонг иногда отваживалась отведать новые продукты (особенно ей понравился голубой сыр, который я как-то преподнесла ей), ни один из них не отличался любопытством. Подобно большинству китайцев, они строго придерживались своей кухни и никогда не пробовали ничего другого, за редким исключением. Я однажды спросила у Вонг, считает ли она, что умение готовить – это талант, данный свыше, на что она лишь пожалала плечами. «Быть поваром – то же самое, что механиком автосервиса», – сказала она.

У нас троих очень странные отношения, если не сказать больше. Наша дружба не знает таких барьеров, как поколения, национальности и обстоятельства. Вонг уже далеко за шестьдесят; она чуть старше моей матери, но пережитое ею добавляет ей много лет. Мы называем ее «заведующая Вонг»: этот титул пристал к ней с тех времен, когда она преподавала в кулинарном техникуме; много лет она заведовала этим учреждением, где ее звали «*джуржэнь*» (что-то вроде директора-распорядителя). Прозвище это подходит ей замечательно: от нее так и веет авторитетом.

В этом учебном заведении кулинарное мастерство преподавалось за партами молодым выходцам из рабочего класса, и весь процесс строился на механическом запоминании. Заведующая Вонг была единственным из преподавателей, кто с пониманием отнесся к моей просьбе пояснить пройденный материал на практике. Она обучала меня в частном порядке, начав с самых азов: как рубить имбирь, чеснок и лук – три столпа кухни Северного Китая; со временем я стала неплохо управляться с ножом-тесаком. На рынке она объясняла мне, как выбрать лучшие куски мяса и как не переплатить. («Всегда имей с собой собственные весы», – учила она.)

Мы готовили классический стер-фрай «*дзиа чхан цхай*», домашние блюда, такие как баранина с луком-пореєм, а еще она поведала мне секретный ингредиент своих фирменных креветок в кисло-сладком соусе: это кетчуп. Она подготовила меня к тяжелому экзамену по китайской кулинарии и вместе со мной отпраздновала успешную сдачу.

А самое главное – Вонг научила меня готовить китайские пельмени; это блюдо популярно по всей стране, но вкуснее всего – в Пекине. Вымесив тесто из муки и воды, она тщательно раскатывает крошечные кружочки теста тонкой скалкой, так что они получаются почти прозрачные и такие мягкие, как лайковая кожа. Внутри помещается точно вымеренное количество

начинки, края теста соединяются и защипываются. Мой любимый вариант – баранина с тыквой и свинина с фенхелем. Эти сочетания могут казаться очень западными, но в действительности они очень типичны для Пекина. Ее пельмени, отварные или жаренные в сковороде, не сравнимы ни с какими другими из тех, что мне доводилось пробовать в своей жизни.

Шефу Джану около сорока пяти; он приехал в Пекин в поисках работы пятнадцать лет назад. На кухне он оказался не потому, что любит готовить: только сюда и взяли. В жестком китайском ресторанном бизнесе он оказался одним из немногих шеф-поваров, пустивших меня на свою кухню. Стажируясь в его палатке на самой окраине столицы, я научилась готовить лапшу ручной работы – позже она окажется так похожа на фетучине, которую готовит Андреа в Риме. Но его фирменное блюдо: лапша, наструганная ножом, – существует только в Китае. Тонкие ленты теста летят из-под специального ножа в котелок с кипящей водой. Лапша отваривается, обливается холодной водой и поливается восхитительнейшим соусом из свиной пашинки, который повар карамелизует и тушит, пока он не начинает блестеть.

О своих поварах я написала в первой своей книге. К моменту, когда она была закончена, они, однако, уже стали гораздо большим, нежели источники информации и тема для книг: они стали моими близкими друзьями. Когда заведение Джана прогорело, он некоторое время жил у меня, пока искал работу; когда я болела и не вставала с кровати, Вонг приносила мне домашнюю еду.

Идея открыть кулинарную школу пришла ко мне, когда друзья-эспатриаты поведали, что тоже хотели бы овладеть мастерством приготовления китайских блюд. В Пекине тогда было мало кулинарных школ для развлечения иностранцев, если были вообще. Так что я со своими поварами начала обучение друзей на дому: мы приносили с собой свиную пашину, соевый соус, а также мой набор воков и кухонных топоришков. Спрос на наши уроки рос, и я сняла две комнаты в хутуне неподалеку от того места, где жили мы с Крэйгом. Затем мы с Вонг перепланировали это помещение, устроив открытую кухню.

Так случилось, что как раз приблизительно в это время кулинарный техникум, где Вонг проработала столько лет, закрылся, а Джану не нравилась работа, которую он нашел. Так что я наняла обоих не только для преподавания, но и чтобы по вечерам готовить ужины – на манер тех, что я устраивала дома. К нам валил нескончаемый поток эспатриатов и туристов, и за два года мы даже удостоились нескольких наград – что превзошло не только мои прогнозы, но и ожидания моих поваров, которые никак не могли поверить, что иностранцы готовы платить немалые деньги за обучение низкому ремеслу, каковым кулинария считается в Китае.

Бизнес рос, и тут я затеяла свое путешествие по Шелковому пути, что поставило меня перед дилеммой: могу ли я позволить себе провести полгода вдали от своей кулинарной школы или же без меня она развалится? Отойдя ненадолго от дел, я в действительности могла бы обрести некоторое равновесие в своей профессиональной жизни. Я ведь всегда считала себя писателем, а не поваром или предпринимателем. И я решила уповать на то, что школа, как и мой брак, как-нибудь к моему отсутствию приспособится.

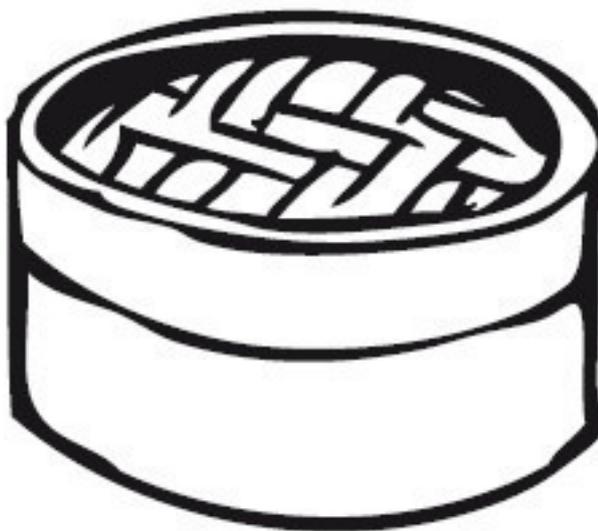
Это также позволило бы мне несколько упорядочить свои взаимоотношения с Джаном и Вонг. Смешивать дружбу с бизнесом в Китае принято более, чем где-либо, и все же мне всегда некомфортно от того, что Джан норовит называть меня «боссом», хотя и знает, что меня от этого передергивает, – подозреваю, именно *поэтому* он так и делает.

Поезд несся на запад, и мы устроились каждый на своей полке. Засыпая, я думала о том, какая она, *лаоцзя* Джана. Родовые деревни *лаоцзя* в Китае сохранились, несмотря ни на что, и даже обрели особую важность в последние десятилетия, когда китайцы стремительно стали покидать свои сельские дома, устремившись в города. Когда китайцы спрашивают меня, из какой *лаоцзя* я буду родом, я всегда замолкаю. Хотя я родилась в Чикаго, семья моя переехала затем в Калифорнию. Но ни одно из этих мест не является правильным ответом. Им хочется знать, откуда вышли мои предки еще в те незапамятные времена, когда началась миграция.

Но это не менее сложно. Моя мать родилась на юге Китая, за несколько месяцев до коммунистической революции, и семья ее бежала на Тайвань. Отец мой родился на Тайване, но считал своей родиной провинцию Фуцзянь, что находится через пролив на материковой части Китая, поскольку именно оттуда пришли его предки восемь поколений назад. В отличие от меня у Джана проблем с *лаоцзя* нет: он точно знает, откуда он родом. До его поколения люди оставались в его деревне на всю жизнь и обрабатывали одни и те же поля из века в век. Переезд в Пекин ослабил связь Джана с родиной.

Утром мы прибыли в Тайюань, административный центр провинции Шаньси, где сделали пересадку на другой поезд. Пока мы с Вонг ходили покупать билеты на местный поезд, Джан ожидал нас около вокзала и сторожил багаж. Он стоял, скрестив руки, в темных очках, с деланой ухмылкой, а сам дрожал, как турист в Тихуане. «Народ здесь разный околачивается, – пробормотал он, когда мы вернулись. – Некоторые нарочно на тебя натолкнутся и начинают орать на тебя за это, чтобы ввязаться в драку. Ко мне всегда кто-нибудь пристает, потому что я маленького роста».

Только когда мы протолкались внутрь вокзала и нашли свободные места в зале ожидания, Джан немного расслабился. «Зато чего уж у жителей Шаньси не отнимешь, так это выносливости, – гордо возвестил он. – Зимой мы месяцами обходимся без свежей пищи. Сушим стручковую фасоль, тыквы и баклажаны. Но не подумайте, в Шаньси еда есть у всех, особенно сегодня. Нищих нет».



Прошло лишь несколько минут, и у его ног склонилась женщина средних лет в замызганной клетчатой юбке; не поднимая головы, она просительно сцепила руки. Он внимательно оглядел ее с головы до ног. «Ты не инвалид! – закричал он на нее. – Иди домой и обрабатывай землю». Она заковыляла прочь. Джан фыркнул: «У нее есть и руки, и ноги. Вот у кого нет – тем я подам завсегда».

Полное отсутствие у шефа Джана какой-либо сентиментальности – наследие его тяжелого детства. Его родители, люди бедные и многодетные, отдали Джана и его старшую сестру в другую семью. Девочке все равно придется покинуть дом, когда она выйдет замуж, рассуждали они. И хотя Джану повезло родиться мальчиком, он был четвертым сыном – не очень удачное число. Его бездетный дядя с женой усыновили Джана и удочерили его сестру, но в новом доме жизнь была ненамного легче. Их приемная мать умерла, когда Джану было всего шесть, и он почти не помнит ее; дядя – пастух – был добр, но беден, стар и немощен. После того как сестра вышла замуж, Джану пришлось вести хозяйство в одиночку, ухаживая за сви-

ньями, выпасая стадо дядиных овец и собирая в горах дикорастущие растения. После того как в возрасте восьми лет он научился у соседей готовить лапшу, он обыкновенно готовил и себе, и своему приемному отцу.

Мы приближались к его родным местам, и Вонг спросила у него, что он чувствует по поводу того, что совсем скоро сможет навестить родной дом.

«Я ничего не чувствую», – ответил он.

Она настаивала: «Ну, должен же ты чувствовать хоть что-то!»

Он только пожал плечами: «Столько лет прошло с тех пор, как я жил здесь. Я теперь бродяга. Когда я был мальчишкой, мне пришлось испытать здесь столько горечи. Для меня это место ассоциируется с грустью. У меня нет никакой любви к этому месту».

* * *

Есть или нет, но мы первым делом посетим семью Джана, решила я.

«Не, не получится, – сказал он. – Жена на работе, а дети в школе. Пойдем поедим лапши».

Мы сошли с поезда в Усяне, новом населенном пункте неподалеку от родной деревни Джана. Он уехал в Усян подростком, чтобы работать на коксовом заводе, и жил здесь до тридцати лет; женился, обзавелся детьми. В тридцать с чем-то он в одиночку уехал в Пекин, чтобы заработать больше денег. Когда возвращался навестить семью, едва узнавал знакомые места – так стремительно менялся этот город. С момента его последнего приезда в Усяне появилась новая площадь и, словно на дрожжах, выросло множество жилых высоток. И не осталось ни одного старого ресторана. Чужой в собственном городе, он не знал, где поесть.

Мы шли по улице зигзагами, затем он заметил пару чернорабочих, сидящих на корточках на краю тротуара с мисками лапши, и пристал к ним с расспросами. «Где вы это взяли?» – спросил он у них, жадно оглядывая их миски. Они указали в сторону небольшой улочки в отдалении, которая оказалась забита разными кафешками.

Вонг забраковала первые две из предложенных Джаном, поскольку в них было грязновато. Мы расположились в третьей, которая, на мой взгляд, выглядела ничуть не лучше. Я заглянула в кухню. Шеф-повар с худыми мускулистыми руками использовал железный пресс с ручкой, чтобы протирать куски теста через большую терку, подвешенную над котелком. (Через тысячи миль я узнаю, что подобный метод используют итальянцы и немцы для приготовления *шпецле*.) Достав лапшу из воды, повар разложил ее по мискам и сверху накрыл жареными томатами с яйцами. Мы сбрызнули все это соусом чили и черным уксусом – еще одним местным продуктом на основе пшеницы. Чуть сладковатый и очень ароматный, этот уксус напоминает мне легкий бальзамический уксус, и я часто приправляла им салаты в Пекине.

Джан смотрел на свою миску такими жадными глазами, какими ребенок смотрит на мороженое с сиропом. Потом с явным удовольствием и хлюпающими звуками принялся втягивать лапшу в себя. «Обожаю, как она проскакивает в горло!» – сказал он. Вонг сначала поковыряла содержимое своей миски недоверчиво, а затем начала набирать скорость. Лапша эта, приготовленная из пшеницы в сочетании с сорго и соей, имела более плотную структуру по сравнению с чисто пшеничной, и была очень кстати после нашего долгого путешествия. Джан справился со своей миской за пару минут. Он редко приходил в восторг от какой-либо еды, но лапшу любил по-настоящему, как никто другой из моих знакомых. Он без устали показывал гостям нашей кулинарной школы, как ее готовить, и всякий раз, когда мы выбирались пообедать в какой-нибудь ресторанчик, он первым делом искал в меню именно ее.

Вечером мы встретились с женой Джана по имени Яо и их тремя детьми. Очень худая женщина, говорящая на мандаринском с явным деревенским акцентом, Яо робко держала нас с Вонг под руки, пока мы гуляли по городу; подростки шли сбоку. Когда я впервые заговорила с Джаном о его семье, он сказал, что у него только двое детей – ровно столько, сколько разре-

шено иметь в сельских районах правительством. Позже, когда выяснилось, что детей у него трое, он объяснил, что у него просто не было выбора и пришлось нарушить закон, поскольку первые двое – девочки. Он ничего не имеет против девочек, но они ведь выйдут замуж, и кто же тогда будет заботиться о нем в старости? Поэтому они с женой решили попытать счастья в третий раз, и им повезло. Им удалось избежать штрафа, поскольку они записали мальчика в другую семью. Сейчас он переходил в среднюю школу и был точной копией своего отца: с похожей на тыкву головой, большими круглыми глазами и улыбочивостью. Старшая дочь, заканчивающая среднюю школу, была очень красивой и веселой, тогда как младшая уже имела проблески седины в волосах – возможно, оттого, что всю жизнь боялась, как бы ее не отдали в другую семью подобно Джану. Из всех троих она оказалась самой прилежной в учебе и благодаря своим хорошим оценкам получила немаленькую стипендию, чем очень порадовала отца.

Мы зашли в ресторан, который в Пекине показался бы вполне обычным, но для этого города считался шикарным. Сели в задымленной отдельной комнате; целая толпа официанток суежилась вокруг нас. В достаточно незамысловатом меню выделялись два блюда из лапши. Первым была большая тарелка холодной гречишной лапши, которая напомнила мне японскую собу, с кунжутом, огуречной соломкой и фирменным местным уксусом.

А после изрядного количества различных вариантов жареных овощей мы завершили трапезу трубочками широкой овсяной лапши. Мы палочками вытаскивали их из бамбуковой пароварки и обмакивали в черный уксус с толченым чесноком. Завораживающий ореховый вкус и упругая текстура заставили меня не один раз потянуться за новой порцией.

Следующим утром минивэн увез моих поваров, младшую дочь Джана и меня по извилистой дороге в сторону его деревни. Пушан раскинулась по обеим сторонам величественных красных каньонов с террасами изумрудных полей в обрамлении деревьев с ярко-зелеными после обильных летних дождей кронами.

Нас высадили на вязкой глинистой тропинке, ведущей к дому двоюродного брата Джана. Самого брата дома не было, но он позаботился о том, чтобы его жена, которую Джан именовал «саоцзы» (что означает «жена старшего родственника»), встретила нас. Когда мы прибыли, она готовила в кухне лапшу; я отметила короткую стрижку и яркие щеки, как у многих крестьян. Отряхнув руки, она поздоровалась, а затем продолжила раскатывать с огромной силой гигантский кусок пшеничного теста – скалкой такой же длины, как бейсбольная бита. Она широко расставляла руки и наваливалась на стол всем своим небольшим весом. Когда тесто было раскатано достаточно тонко, она сложила его в несколько слоев в форме буквы «S» – точно так же, как Андреа в Риме, – и принялась нарезать ножом длинные полосы, присыпая их кукурузной мукой, чтобы они не слипались. Отварную лапшу она подала нам с восхитительным рагу из баклажанов, томатов и зеленой стручковой фасоли, приготовленным на костре.

Ни разу нам не подали в Шаньси лапшу с мясом, которое является здесь дорогостоящей роскошью. Джан объяснил, что район этот очень беден и в редком доме есть холодильник; нет его и в доме двоюродного брата Джана. Возможно, именно бедностью и скудостью ингредиентов объясняется местная изобретательность в том, что касается разнообразных видов теста: здесь сама лапша призвана обеспечивать разнообразие.

Бедность еще заметнее в самих жилых помещениях: дома здесь, по сути, представляют собой пещеры.

Они выдолблены в отвесных склонах гор, как на греческом острове Санторини, – словно вы вдруг перенеслись с эгейского побережья на красное лёссовое плато Северного Китая. Скаты здесь настолько круты, что иногда я ходила по крышам домов, расположенных ниже. Дом, где провел детство Джан, был покинут – как и миллионы других домов по всей стране, владельцы которых ушли в поисках заработка в большие города. Сегодня используется лишь менее половины этих пещер, хотя в пещерах этих есть определенные признаки современного комфорта.

К примеру, дом двоюродного брата Джана имеет фасад из белого кафеля – очень распространенный в Китае.

Ряд внутренних комнат выходит окнами во двор с цыплятами. Только осмотрев дом внимательно, я поняла его хитроумное устройство. Подвесные потолки скрывают изгибы, а в расположенной на задках кухне темно (нет окон) и холодно, что делает ее идеальным местом для хранения продуктов питания. Пещеры имеют и другие преимущества, объяснил шеф Джан. Не приходится тратить на стройматериалы и строительные работы. Зимой дом сохраняет тепло, а летом в нем всегда приятная прохлада. Также очень хорошо, что дому не требуется кондиционирование, даже если не брать в расчет денежные расходы: в тот день, когда мы были в гостях, отключилось электричество, что случается в этом районе очень часто. И никто не мог сказать, когда его снова подключат.

Мы прогулялись до центра деревни, где расположено несколько универсальных магазинов и, к моему изумлению, огромная католическая церковь – точно такая, как в Италии. Получается, лапша не единственное, что объединяет Китай с Италией. Католицизм имеет в Среднем царстве давнюю историю, уходящую корнями в XVI век, когда итальянские иезуиты, такие как Маттео Риччи, отправились в Китай с миссией. Шеф Джан рассказал мне, что до его рождения в деревне жил итальянский священник, но теперь церковь управляют местные.

Его дядя-опекун в молодости часто посещал эту церковь, потому что монашки раздавали бедным еду. За ужином накануне я заметила у одного из пожилых друзей семьи браслет с выгравированной иконой Девы Марии. По каким-то причинам из всех регионов Китая религия эта более всего укоренилась именно в Шаньси.

Однако шеф Джан исповедует буддизм. Когда мы посетили местное кладбище, я увидела его духовную сторону. Пока мы шли по узкой тропинке через соевые поля, Джан объяснил, что именно это является для него самой важной частью всего путешествия. На вершине холма, возвышавшегося над долиной, Джан остановился перед небольшой горкой земли; никакого камня не было, и все поросло кустарником. Под этой горкой покоятся останки его дяди, которого он считает своим отцом. Джан уложил перед горкой стопку лепешек и зажег ароматические палочки. Потом встал на колени и три раза поклонился под стрекот цикад. Я никогда не видела его таким серьезным и торжественным. Он достал из сумки термос и вылил на могилу его содержимое: снова лапша, только теперь быстрого приготовления, – это определенно главный продукт питания в этом регионе, даже для ушедших.

* * *

Лапша является основой кухни Северного Китая – региона, растянувшегося от Пекина через Шаньси до Лацзя (где, как утверждают, была обнаружена та лапша возрастом в четыре тысячи лет) и дальше. Словно кулинарная разделительная линия (вроде линии Мэйсона – Диксона) проходит четко поперек Китая: к северу от нее людей кормят щедрые пшеничные поля. И дома, и в ресторанах лапшу, пельмени и лепешки готовят вручную; свежеприготовленную лапшу можно купить повсюду: в скромных палатках на задних улочках и в шикарных ресторанах пятизвездочных отелей.

Книзу от этой виртуальной линии – царство риса. Едят на юге и лапшу – в день рождения, как и на севере, поскольку она символизирует долгую жизнь. Но на юге ее редко готовят своими руками. Когда жители юга готовят пельмени, они обычно покупают листы теста в супермаркете. В одно из своих посещений южных провинций я была вынуждена раскатывать тесто бутылкой соевого соуса, поскольку не могла нигде найти скалку. А пшеничная мука здесь такая диковинка, что единственный сорт, который мне удалось раздобыть, оказался с повышенным содержанием клейковины, отчего пельмени получились жесткими и несъедобными.



Линия, разделяющая пшеничные и рисовые районы, также разделяет приправы. Пшеничный уксус из Шаньси имеет неповторимый кисло-сладкий вкус, очень отличающийся от более легких южных вариантов уксуса, обычно изготавливаемых из риса. Китайцы настолько привыкают к определенному рациону, что когда жители южных районов посещают север, у них, как правило, возникают проблемы с употреблением тяжелых и сытных блюд севера, сильно приправленных луком и чесноком, а также местными соусами, и наоборот. Пекинцы жалуются, что не могут наесться рисом; им нужна лапша. К примеру, Вонг и Джан никогда не едят дим сум, хотя сегодня это блюдо предлагается в Пекине на каждом шагу; для них это настолько же чужеродно, как западная кухня. А ведь это тоже китайская кухня, с легким нежным вкусом, которая готовится на пару, жарится и запекается – и которая распространилась по миру гораздо более широко благодаря огромному количеству иммигрантов.

Мои родители, родом с юга, вырастили меня на рисе. Мой отец отчетливо помнит, как в первый раз подростком попробовал свежей северной лапши. Она показалась ему очень тяжелой, и он никак не мог переварить ее. Примерно то же я испытала, когда переехала в Пекин. Каждый раз, когда я отправлялась поесть лапши, мне казалось, что миска, которую передо мной поставили, бездонна и лапша бесконечна. Как бы старательно я ее ни жевала и ни заглатывала, я всегда доходила только до середины. Но после многих лет жизни в Пекине я пришла к северному типу питания. И теперь жизнь без глютена показалась бы мне настоящей пыткой.

То, что я выросла на Западе, определило мое понимание лапши, которую Алан Дэвидсон в «*Оксфорд компаньон ту фуд*» относит к «трудным терминам». Я всегда считала, что лапша – это длинные лентообразные крахмалосодержащие изделия, политые соусом или плавающие в супе. На Западе лапша не классифицируется как блюдо, но и просто ингредиентом тоже не считается.

Китайцы же относят лапшу (*мянь*) к более широкой категории продуктов питания, которая называется *мянь ши*, то есть мучные изделия; категория эта эволюционировала на протяжении многих веков; сюда же относится хлеб. Определяющей характеристикой является не форма изделий, а то, что они изготовлены преимущественно из пшеничной муки.

Некоторые изделия, которые я раньше относала к классу лапши, оказались в действительности чем-то иным: целлофановая или стеклянная лапша, обычно изготавливаемая из молодых бобов *мун*, относится к категории *фэньсы*, а рисовая называется *ми сиань*. Это уже не *мянь*.

Зато *мянью* может принимать любые формы, как, например, тонкие диски в случае пельменей или широкие кольца, которые я видела в Шаньси.

Чем больше я изучала историю лапши, тем больше понимала, как сильно она привязана к пшенице. Пшеница появилась несколько западнее, на Ближнем Востоке, и по суше добралась до территории Китая четыре тысячи лет назад. Однако исторические источники указывают на то, что китайцы начали употреблять в пищу лапшу лишь приблизительно в III веке нашей эры, что делает ее сравнительно новым продуктом питания, в отличие от риса, который китайцы употребляли еще за две с половиной тысячи лет до нашей эры. Самое первое упоминание лапши – в словаре III века, где она описывается как продукт, изготавливаемый из пшеничной муки. Лапша была разной формы, в том числе в виде черепаших панцирей и скорпионов, и варилась в бульоне.

Вскоре поэты стали слагать стихи, чтобы воспеть удовольствие, которое дарит лапша. Поэт III века Фу Сюань описывает лапшу так: «Легче, чем перышко на ветру, тоньше нитей из коконов Шу, сияющая, подобно волокнам сырого шелка». Другой поэт, по имени Хон Дзюньдзю, подробно описывает процесс изготовления лапши:

*Он вымесил тесто,
И в воду упали
Полосы длинные
Белого шелка.
Мы дюжину враз опрокинем,
И лица
Счастливой улыбкою
Станут светиться.*

Примерно в VI веке китайцы начали повсеместно культивировать пшеницу в северных районах и придумали специальное слово для обозначения лапши – *мянью*. Сохранились официальные записи о том, как лапшу в бульоне едят во время летних празднеств и будто она отгоняет злых духов.

Лапша с начинкой (пельмени) этого периода была обнаружена в одном захоронении и выставлена в музее в Синьцзяне (я увижу ее чуть позже, когда посетю этот город). Лапша стала частью повседневной и церемониальной жизни. Стихи времен династии Тан воспевают «застолья с лапшой в бульоне», которыми отмечалось рождение сыновей. Гостей тоже потчевали свежеприготовленной лапшой.

В период монгольского правления лапша распространилась в южные районы, поскольку часть китайцев бежала на юг. Она стала появляться в ресторанном меню в центральных областях Китая, и способы ее приготовления усложнились. Повара стали примешивать к тесту сок редиса, чтобы лапша получалась светло-розовой; стали добавлять порошок из сушеных лукович лилий для придания сладковатого орехового привкуса; и, наконец, начали приправлять готовую лапшу кунжутной пастой. Ленты лапши часто подавали с джусаем, уксусом, сахаром и маринованными овощами. Одно мусульманское блюдо под названием *тутумаши* имело настолько важное значение, что его внесли в монгольскую придворную энциклопедию еды, которая называется «*Суп для хана*», составленную врачом уйгурского происхождения. Кусочки теста замачивали в воде, затем из них формовали тонкие диски, которые отваривали и приправляли кислым молоком с базиликом; сегодня эти ингредиенты найти в Китае трудно.

После периода монгольского правления, во времена династии Мин, лапшовые изделия все более набирали популярность и распространились по всему Китаю. Были изобретены бессмертные виды свежей лапши, раскатанной вручную, – наподобие фетучине и спагетти. Нововведения следующих нескольких столетий включают томатные соусы, пришедшие из Нового

Света; то же в это же самое время происходило в Италии. Сушить лапшу китайцы стали позже, чем итальянцы, и только в начале XX века распространилась лапша быстрого приготовления – как та, которой посмертно потчевал своего дядю Джан. Хотя появилась лапша быстрого приготовления в Японии, китайцы сегодня являются главными ее потребителями в мире. Сегодня в Китае можно найти все виды сухих макаронных изделий, но свежая лапша по-прежнему остается основой питания в северных регионах – а также на западе, в чем я лично убедилась во время своего путешествия.

На могиле дяди шеф Джан не побоялся показать свои чувства, которые всегда скрывал в кругу родственников. Когда мы ужинали с ними тем вечером накануне поездки в его родную деревню, в нашем присутствии он едва ли обмолвился с женой хоть словом, хотя она постоянно суежилась вокруг нас с Вонг. Поскольку Джан переехал в Пекин, большую часть своей супружеской жизни они провели порознь. Его жена прожила в столице одно лето, когда Джан еще держал собственную палатку с лапшой, а во все другие годы они виделись лишь одну-две недели в году. Когда мы с Крэйгом стали встречаться, Джан поделился со мной своим мнением о браке: «Не надо этого делать. Слишком хлопотно».

Такая ситуация, как у Джана и его жены, типична для Китая: семьи часто разделяются ради заработка. У Джана в действительности все не так уж плохо. Дети занимается жена, тогда как во многих семьях на заработки уезжают и муж, и жена, часто в разные места, оставляя детей с бабушками и дедушками. Часто такие браки преследуют чисто практические цели: родить и вырастить детей, которые в старости будут заботиться о своих родителях в соответствии с идеями Конфуция. Иногда в сельской местности браки устраиваются родителями. Со временем могут возникнуть чувства, но это не обязательно. Работа же, как правило, ставится выше семейного единства.

Брак моих родителей был слиянием традиций Востока и Запада.

Они встретились и полюбили друг друга в колледже – на Тайване, где выросли, – и вместе поехали в Штаты для получения степени доктора философии. Мой отец уже тогда пошел на компромисс, отказавшись от возможности учиться в Университете Пенсильвании, чтобы вместе с моей матерью посещать около Чикаго Северо-Западный университет. Именно в магистратуре они и поженились, но очень по-китайски, без сантиментов. Отец никакого предложения руки и сердца не делал: к браку их подтолкнул приезд в Америку моего деда по материнской линии. Поскольку такие визиты были явлением нечастым, сестра моей матери высказала мысль, что это очень удобный момент для женитьбы моих родителей, если они планируют когда-либо скрепить свои отношения узами брака. Тогда моя мать, в порыве западного романтизма, быстро раздобыла где-то белое платье, и все поспешили в ратушу.

Несколькими годами позже, когда они уже завершали обучение, они произвели на свет первого ребенка, то есть меня, и мы переехали в Калифорнию. С этого момента главным приоритетом для моих родителей была их карьера. Мой отец, физик, несколько раз менял работу, разъезжая по всей стране: работал в Университете Лос-Анджелеса, затем Санта-Барбары и Кливленда, – а мы с мамой жили в округе Сан-Бернардино, к востоку от Лос-Анджелеса, где моя мать работала нейробиологом. Когда мне исполнилось семь, мы объединились под одной крышей в Сан-Диего, где мой отец нашел очередную новую работу, – моя мать тогда взяла отпуск после рождения моего брата; позже она вернулась к своей работе.

Когда я уже заканчивала колледж, конфуцианские традиции потянули моего отца назад, на Тайвань. Все то время, что он провел в Америке, его родители надеялись, что он вернется, чтобы жить с ними, как обычно ожидается от старших сыновей. (Он старший из пяти детей.) Родители состарились, и этот долг все более давил на него, в результате чего он уехал работать на Тайвань. А моя мать осталась в Калифорнии, чтобы продолжить работу. Иногда такая расстановка провоцировала серьезные проблемы, и я это отчетливо ощущала, но они оставались

супружеской парой и продолжали регулярно видеться. Каким-то образом им удалось сохранить отношения. Однако еще в самом начале моего брака отец предупредил меня, чтобы я ни в коем случае не следовала их примеру. Он беспокоился о том, что из-за путешествия по Шелковому пути мне придется провести так много времени вдаль от Крэйга.

«Ты уверена, что хочешь сделать это? Это не принесет вам обоим ничего хорошего», – сказал он, когда приехал навестить нас с Крэйгом накануне моего отъезда.

«Почему бы и нет? – ответила я совершенно беззаботно. – Вы же с мамой постоянно далеко друг от друга».

«Это совсем другое, – ответил он и прокашлялся. И вдруг ни с того ни с сего выпалил: – Когда вы планируете завести ребенка?»

«Папа!» – воскликнула я, уходя от вопроса. Мы оба не очень любим рассказывать о личном. Это был единственный раз, когда он задал этот вопрос. Хотя я знала: ему совсем не нравится, что я уезжаю на несколько месяцев (как ему поначалу не нравились и другие мои вылазки, связанные с кулинарией), – он поворчал и уступил, пожелав мне удачи.

Тем утром, когда мы с Вонг покидали деревню Пушан, Джан провожал нас вместе со своей младшей дочерью. Мы ехали в тряском мини-грузовичке по извилистым дорогам, петлявшим между красными горами предместий Усяна, и он указал рукой на массив домов-пещер, выдолбленных в каньонах. Когда мы достигли города, он повторил то, что уже говорил в поезде. Он действительно не скучает по дому, когда уезжает.

Но это не значит, что он совсем ничего не чувствует. «Я скучаю по людям, – сказал он. – Когда я состарюсь, я вернусь сюда и буду жить, обрабатывая землю. У меня есть два акра: более чем достаточно, чтобы выращивать все необходимое. Куплю электрический трехколесный скутер и буду время от времени вывозить жену в город за покупками».

* * *

Пока Джан мечтал о том, как будет жить в старости, перед глазами Вонг отчетливо встала ее молодость: мы прибыли в Юаньцю – деревню, в которую ее сослали на тяжелые физические работы во время «культурной революции». От деревни Джана Юаньцю отделяет лишь какая-то сотня миль, если по прямой, но район этот столь гористый, а дорожное сообщение настолько плохое, что нам пришлось ехать сначала на автобусе, затем на поезде, а потом еще и взять такси.

Вонг входила в число миллионов студентов, чья жизнь была покорежена Мао Цзэдуном, установившим в стране новый социальный порядок. Она планировала изучать медицину, но осталась без образования, потому что Мао закрыл все университеты и отправил студентов работать в поля. Но, несмотря на все трудности, Вонг вспоминает о том времени с теплотой; в ее голосе мне слышатся те же нотки, что звучат в голосе Крэйга, когда он говорит о службе в Корпусе мира. «Беспечное было время», – сказала она как-то с тоской.

С тех пор как Вонг покинула эти места, Юаньцю очень разбогатела – в отличие от деревни Джана. Более ровный рельеф местности позволил крестьянам выращивать больше урожая и механизировать процесс его сбора. Также местные жители нашли еще один источник дохода: древний продукт, тот самый, на котором изначально была построена торговля между Китаем и европейскими странами, – шелк. Амбары здесь заполнены нескончаемыми полками с тутовыми шелкопрядами, которые, поедая в массе тутовые листья, производят весьма громкий потрескивающий звук.

Новая волна спроса на шелк, который Китай когда-то подарил миру, изменила не только местное сельское хозяйство, но и кулинарные привычки местных жителей. Когда Вонг работала здесь, люди были так бедны, что даже пшеница считалась роскошью. Студенты выращивали преимущественно более устойчивые культуры, такие как просо и кукуруза, из которых готовились лапша, каша и хлеб. Несмотря на теплые воспоминания о проведенной здесь моло-

дости, она до сих пор не выносит даже упоминания о просе: столько его пришлось ей съесть в те годы. А сегодня люди здесь благодаря тутовому шелкопряду живут в достатке и могут себе позволить покупать еду, а не выращивать. В каждом доме нас встречали рисом, а не лапшой.



Здесь я не узнала о лапше ничего нового, зато много узнала из истории. В ту ночь, что мы провели в деревне, Вонг погрузилась мыслями в прошлое, заново рассказав мне многие из тех историй времен «культурной революции», что я уже слышала, работая с ней бок о бок на кухне. Даже после того, как я увидела это место своими глазами, мне по-прежнему сложно было поверить в то, что ее отправили в эту деревню и силой держали здесь восемь лет, прежде чем она смогла вернуться в столицу. Оказывается, какой-то чиновник-коммунист просто высадил студентов в этой деревне и предоставил им самим заботиться о своем выживании. Местные жители относились к Вонг очень хорошо (она работала лучше всех своих товарищей), и начальство наградило ее за усердие, разрешив вернуться домой первой. Другие студенты остались в деревне на более долгий срок, и у одной студентки даже завязался жаркий роман с одним женатым мужчиной из местных.

На следующий день я распрощалась с Вонг на вокзале. Прощание вышло немногословным: моя спутница была озабочена тем, как бы поскорее вернуться к мужу. «Увидимся через несколько месяцев!» – прокричала она, обернувшись, увозя вслед за собой гроыхающий чемодан на колесиках. Я же, напротив, ощущала прилив чувств: два моих учителя кулинарии были стержнем моей жизни в Китае и моих кулинарных изысканий, и я была рада, что первую часть пути они проделали со мной. И глядя вслед торопливо удаляющейся Вонг, я подумала, не пригласила ли я своих поваров просто для компании: ведь теперь мне предстояло двинуться на запад, в неизвестное, совершенно одной.

3

Распрощавшись с Вонг, я села в автобус, который повез меня в Сиань, древнюю столицу, где когда-то и началась торговля шелком с Европой. Я ждала от этой поездки много впечатлений, поскольку я впервые смогу своими глазами рассмотреть реку Хуанхэ. Хотя я уже пересекла ее во время предыдущих своих путешествий, я ее совсем не помнила. А ведь эта река имеет для китайцев огромное символическое значение. Это вторая по протяженности река в Китае после Янцзы, и китайцы считают ее колыбелью своей цивилизации, поскольку имеются свидетельства того, что люди жили здесь много тысяч лет назад. Многие китайцы считают, что происхождение лапши связано именно с долиной этой реки. А вот для моих друзей-поваров эта река имеет другое кулинарное значение. Джан сказал мне, что после того, как я пересеку ее и продвинусь по руслу на запад, «лапша станет совсем другая». Вонг же сделала замечание иного рода: «Вода такая грязная, как соус. Нет, даже гуще. Как кунжутная паста!»

В автобусе было нестерпимо душно и тесно, и я задремала – этот способ помогает пережить неприятные моменты во время странствий. Проснувшись я лишь несколько часов спустя, когда автобус прибыл в Сиань. Ну вот, подумала я, проталкиваясь вместе со всеми к выходу, опять я упустила возможность увидеть Хуанхэ. Но, как и обещал Джан, лапша действительно изменилась. В Сиане мне довелось отведать любопытную закуску под названием *ганьмяньши*: толстые квадратики пшеничного теста, приготовленные на пару, промытые в холодной воде для удаления крахмала, а затем заправленные маслом с чили и ростками сои. В Ганьсуйском коридоре (Хеси) – узком проходе между двумя горными грядками, где Марко Поло отметил изобилие пшеницы, я попробовала похожее на спагетти блюдо, приготовляемое с добавлением яичных желтков, как итальянская паста, с уложенными сверху ломтиками ослиного мяса, которое показалось мне похожим на отварную солонину. Еще далее к западу, в районе Синьцзян, я отведаю *дапанызи*, или «большую тарелку курицы», – острое куриное жаркое, приправленное зеленым перцем, чили и бадьяном. После того как большая часть мяса была съедена, официантки принесли и положили в оставшийся на тарелке соус длинную толстую лапшу, похожую на тальятелле, – блюдо получило второе рождение.

Однако между Сианем и Синьцзяном есть еще город Ланджоу. Он славится тем, что относится к числу самых загрязненных метрополисов мира, и река здесь действительно представляет собой коричневое месиво, в полном соответствии с описанием, которое дала Вонг. Но я все равно была очарована. Именно здесь готовят лапшу, вытянутую вручную, – отведать которую я приглашала геолога Лу в начале моего путешествия, в Пекине. (И как раз неподалеку находится Лацзя – то место, где предположительно была найдена лапша четырехтысячелетнего возраста.) Чтобы вытягивать тонкую лапшу вручную, мастерство требуется умопомрачительное. Я приехала в Ланджоу на поезде ранним утром и сразу же поспешила в мусульманский ресторанчик под названием «Мадзылу».

На кухне с десятков мужчин мяли и месили куски теста, и каждый время от времени бил свой кусок об стол. Они вытягивали тесто и складывали пополам, а затем скручивали, словно партнершу в танце, придавая форму очень длинного французского хвороста. Затем наматывали набирающее упругость тесто на ладони, чтобы получалась петля, и растягивали, насколько позволяла длина рук. После серии таких манипуляций, напоминавших детскую игру с веревочкой, которую надевают на пальцы, они проворно насучили целую гору тончайшего волокна и погрузили ее в котел с кипящей водой. Отварив лапшу и слив воду, они уложили ее в миски с густым, наваристым говяжьим бульоном, слегка полив сверху соусом чили и посыпав жаренками. Местные жители едят это блюдо на завтрак.

И хотя это казалось странным началом дня, меня оно очень даже устраивало. Это несравнимо лучше, чем обычный китайский завтрак: простая рисовая каша или остатки ужина. Я

подняла палочками клубок лапши и выдержала паузу, наслаждаясь глубоким ароматом мясного бульона, приправленного имбирем, кардамоном и корицей. (В свое предыдущее путешествие по этому региону я обожгла об эту лапшу язык – до того мне не терпелось ее попробовать.) Затем старательно и осторожно принялась втягивать лапшу через сложенные дудочкой губы (это хитрое китайское мастерство я так до конца и не освоила) и была вознаграждена гладкой и скользкой текстурой этого невесомого лакомства. Я пробовала вытянутую вручную лапшу и в других уголках Китая, но нигде она не бывает так же хороша и изысканна, как на своей родине. Некоторые повара говорят, что секрет кроется в местной воде, вторя ньюйоркцам, которые точно так же говорят о секрете своих бубликов. Даже если лапша была изобретена не здесь, определенно именно здесь, в этом засушливом районе в самой глубине континента, она достигла своего апогея.

Продвинувшись еще далее на запад, я обнаружу, что китайские этнические меньшинства считают многие блюда из лапши своими собственными, и именно они, возможно, поспособствовали их распространению дальше. Если бы та четырехтысячелетняя лапша не рассыпалась, ее обнаружение подтвердило бы, что изобретателями лапши являются не китайцы, а небольшой народ ту, который проживал в этом регионе четыре тысячи лет назад и продолжает жить здесь поныне.

(Когда я сказала Лу, геологу, что изобретение лапши, возможно, следует приписать какому-либо этническому меньшинству, он нервно кашлянул: «В этом вопросе нужно быть очень осторожными».)

Хотя я еще не так много проехала, чтобы делать выводы о том, кто же придумал лапшу, мне казалось вполне законным отдать титул изобретателя той ее разновидности, что вытягивается вручную, народу хуэй – и в этом меня поддержит большинство китайцев. Хуэй также придумали еще немало других блюд из свежего теста, в чем я смогу убедиться по мере продвижения на запад; также я увижу, как их кулинарные традиции повлияли на кухню Средней Азии. Практически у каждого этнического меньшинства, встретившегося мне на пути, имеются собственные варианты блюд из лапши: от небольших малоизвестных групп, таких как народность ту, до тибетцев (проживающих на западе Китая и в Тибете).

Хотя я проехала только половину Китая, я словно очутилась в другой стране. Большинство людей, включая меня саму, думая о Китае, даже и не вспоминают об этом обширном регионе. Когда находишься в восточной густонаселенной части страны, представляется, что Китай этнически монолитен, что здесь проживает один-единственный большой народ. Более девяноста процентов населения Среднего царства составляет народ хань; практически это синоним «китайца».

Я сама хань. Однако узнала об этом, только побывав на Востоке. В Америке я просто считала себя китайкой. Вскоре после приезда в Китай я как-то обратилась к одной незнакомой женщине на улице с просьбой подсказать дорогу. Мое ханьское лицо в сочетании с ломаным мандаринским и иноземными манерами смутили ее. «Ты хань?» – спросила она в недоумении. Поправив свой мандаринский и поднабравшись местных привычек, я стала вполне себе хань. Но такое национальное определение все же вызывало какой-то дискомфорт. Я выросла в белых кварталах Америки и всегда чувствовала себя этническим меньшинством. И привезла это болезненное ощущение вместе с собой за океан – чтобы обнаружить, что теперь меньшинствами являются другие.

Вдобавок слово «хань» обычно произносят с чувством собственного превосходства.

Китай, едва выкарабкавшись из мрачного в экономическом и политическом плане XX века и имея весьма незначительную численность национальных меньшинств, еще не начал заниматься расовыми вопросами по примеру Америки. Здесь никакой политкорректности нет

и в помине. Много раз я слышала, как китайцы-ханьцы называют китайцев-тибетцев «дикими и отсталыми». В ресторанах, где подают уйгурскую кухню, обычным атрибутом являются танцоры в национальных костюмах – так хань представляют себе данное меньшинство.

Одно время в Пекине тематический парк этнических меньшинств, уже само существование которого говорит о многом, имел вывеску с неудачным переводом: «Расистский парк». Вот почему я долго не могла привыкнуть к тому, что я хань. Даже в стране, где я выгляжу как все, я все равно не вписываюсь в общую массу. Но этой неловкости еще предстояло обрести новые масштабы, когда я отправилась в западные провинции, преимущественно населенные как раз меньшинствами. Помимо всем известных тибетцев, в этой преимущественно сельской местности разбросано еще множество других этнических групп. Китайское правительство официально признало более пятидесяти малых народностей, проживающих на территории КНР. Некоторые из этих народностей легко узнаваемы; они когда-то пришли с территорий соседних стран, таких как Монголия, Корея и Казахстан. Другие очень малочисленны и никогда не стремились к независимости, в отличие от тибетцев и уйгуров, активно борющихся за создание собственных государств.

Сама привыкшая быть на таком же положении в Штатах, я наслаждалась своим знакомством с народами, проживающими на окраинах Китая. Мне довелось проезжать через тибетские города с такими названиями, как, например, Заг-Заг, с домами из глиняных кирпичей и яркими гирляндами молитвенных флагов, окруженные пустынями и каньонами, напомнившими мне Аризону. Один ресторатор в городке под названием Маленькая Мекка, сказал мне, что он принадлежит к народу дунсян, который происходит от воителей самого Чингисхана.

Когда я достигла границы Китая с Афганистаном и Пакистаном, по пыльным улочкам бегали совершенно европейские мальчишки со светлыми волосами и глазами всех оттенков от зеленого до желто-карего и даже иногда голубого цвета; я попала в край уйгуров.

Однако, не забывая о том, что моя внешность сразу же выдает во мне хань, я ступала по западным землям осторожно. Я беспокоилась о том, что ко мне отнесутся как к представителю доминирующего этноса, не раз попиравшего права меньшинств и отнимавшего у них земли. В мои предыдущие поездки на Тибет все мои заявления, что я тоже являюсь меньшинством, только в Америке, были восприняты со смехом. Уйгуры встретили меня более холодно, чем туристов, в которых явно можно было различить иностранцев, даже несмотря на то, что я назвалась американкой. К тому же в регионе нарастало этническое напряжение. Массовые акции протеста прошли в тибетских регионах незадолго до моего приезда, а за ними последовали кровопролитные демонстрации в Синьцзяне, где я планировала провести несколько недель. Но это была единственная сухопутная дорога в Среднюю Азию, и мне совсем не хотелось упустить свой шанс отведать уникальные народные блюда, некоторые простые и домашние, другие роскошные и изысканные, – которые ждали меня впереди.

* * *

О народности хуэй я узнала еще в Сиане. Город Вечного спокойствия, как его еще называют, – один из немногих в Китае, где древние стены стоят и поныне. Сиань весь пропитан историей; он знаменит терракотовыми воинами – фигурами воинов Циньшихуана, первого императора объединенного Китая, созданными в III веке до нашей эры. Один из местных жителей сказал мне, что это очень замедляет строительство метрополитена, поскольку каждые несколько ярдов землекопы делают какие-то археологические находки. Поскольку именно древние императоры Сианя поощряли торговлю шелком с Европой, некоторые историки утверждают, что именно этот город, а не Пекин должен считаться конечным пунктом Великого шелкового пути на востоке.

Мусульманский квартал – старейший в городе. Муниципалитет превратил главную городскую дорогу в бульвар для пешеходов, по обеим сторонам которого возвышаются исторические здания, свежеекрашенные в темно-бордовый и нефритово-зеленый цвет, что придает этому месту схожесть со всеми другими недавно отреставрированными приманками для туристов, которых в Китае так много. Но за этим фасадом квартал живет в соответствии со своим названием. В глубине спутанных улочек упрятана мечеть, построенная еще в VIII веке нашей эры. Внутри ученики в белых шапочках хором читают на память арабские молитвы. Снаружи проносятся на велосипедах женщины, иногда с европейскими чертами: веснушками, светло-кариими глазами или длинными носами, – и их головные платки развеваются по ветру.

Мусульманский квартал находился в центре Сианя еще в XIII веке, когда город был крупнейшим в мире. Тогда иноземцы составляли третью часть населения города. Также этот квартал был духовной столицей хуэй, одного из самых многочисленных этнических меньшинств Китая, насчитывающего около десяти миллионов человек. Некоторые ученые утверждают, что хуэй не должны считаться отдельной народностью, – что это китайцы хань, которые много поколений назад обратились в ислам. Однако сами хуэй настаивают на том, что они являются отдельным народом, так же как евреи; не только религиозная принадлежность отличает их от хань. В большинстве своем хуэй происходят от смешанных браков хань: с арабами, персами и тюркскими народами. Также я узнала, что хуэй разделяются на два вида: хуэй из глубины материка, проживающие в Сиане и его окрестностях, куда ислам пришел по суше вдоль Великого шелкового пути, и хуэй, проживающие в прибрежных районах Китая, куда эта религия добралась морским путем.

Помимо вытянутой вручную лапши хуэй имеют и другие отличительные блюда. Паровые пельмени здесь готовят с фаршем из баранины, а не свинины; сладкую рисовую кашу приправляют розовой водой. Но самое интересное – то, что они делают с плоскими круглыми дисками из пшеничного теста, которые выпекают в жестяных формах на углях. Сегодня эти лепешки называют *мо*, а раньше их именовали *тутурму*.

Изучая тему лапши, я узнала, что ее предшественником был хлеб. Это представляется вполне правильным где-то на интуитивном уровне, хотя лично я никогда эти два продукта не связывала. Исторические документы указывают, что китайская традиция потребления лапши выросла из хлебопечения. Археологи нашли свидетельства в форме древних лепешек, подтверждающие, что китайцы занимались изготовлением хлеба уже более двух тысяч лет назад. (Видимо, историки ошибочно приписали изобретение хлеба Западу, а лапши – Востоку.) И, в отличие от той четырехтысячелетней лапши, это открытие имеет документальные подтверждения: упоминания о китайском хлебе начали появляться в период между IV и II веком до нашей эры. Слово «бин» встречается в одной притче школы моизма (философского течения, существовавшего наряду с конфуцианством). История повествует о состоятельном землевладельце, который украл бин с соседской кухни, несмотря на все свое богатство. Наряду с описаниями хлеба, в III веке до нашей эры появляются и описания отварного теста. Первые такие изделия назывались *тан бин*, то есть «хлеб в супе» или «тесто в супе», и до VI века одним словом «бин» обозначали и хлеб, и отварные изделия из теста.

Как и в случае с китайской лапшой, я не сразу почувствовала всю прелесть *бин*. *Бин* – понятие более широкое, чем хлеб на Западе; это не только те изделия, которые мы используем для сэндвичей или чтобы намазать маслом поутру. Поначалу я не понимала, почему неподалеку от моего дома выстраивается громадная очередь за *маньтоу*, паровыми булочками из рафинированной муки. Но чем дольше я жила в *хутуне*, тем больше мне хотелось какого-нибудь крахмалистого лакомства вроде *маньтоу* или *дзян бин* – жаренной на сковороде лепешки, похожей на блин, которую смазывают яйцом, маслом с чили и соусом барбекю, а затем посыпают кинзой и зеленым луком и складывают в несколько слоев. И чем дольше я жила в Китае, тем больше ломала голову: следует ли мне приберечь свои калории для *шоучжуабин*

– хрустящих жареных лепешек, напоминающих индийские роти, или же покупать в ларьке за углом обжигаяще горячие *чжимабин* – маленькие булочки с похожей на тахини кунжутной пастой и сахаром.

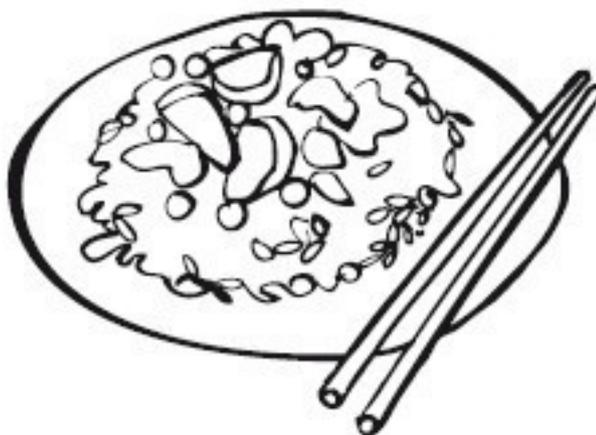
Сиань известен парой блюд, в которых круглые лепешки используются креативно. Местные ханьцы сделали из них *жоуцзямо*: лепешку подогревают, затем разделяют на половинки и начиняют свининой с острым зеленым перцем и кинзой. Это лучший сэндвич, который я пробовала в своей жизни. Однако хуэй, соблюдающим мусульманский запрет на употребление в пищу свинины, это блюдо есть нельзя. Они используют лепешки для бараньей похлебки *янжоу баомо*.

Местный кулинарный писатель по имени Бай Дзиэнь Бо пригласил меня отведать блюда мусульманской кухни. Он очень скромный мужчина за пятьдесят, с блестящей лысой головой и улыбкой Будды. Встречая таких людей, как Бай, я вспоминала о том, что в Китае эта профессия не вызывает такого уважения и всеобщего интереса, как в Америке. В Китае кулинарное писательство только зарождается; здесь это совсем еще новая сфера деятельности, только-только освобождающаяся от порочной практики расхваливания ресторанов за плату. Бай больше десяти лет проработал поваром, прежде чем обратиться к писательской профессии, что было продиктовано практическими соображениями.

Он проделал путь через всю страну и убедился, что верующему и соблюдающему все предписания религии мусульманину питаться в Китае нелегко, ведь здесь преобладает свинина. На каждом углу жареные овощи со свининой, пельмени со свининой и лапша быстрого приготовления со вкусом свинины. «И я не мог даже пойти в KFC, потому что, хотя они и не подают свинину, их куры не халляльные», – сказал он. Это вдохновило его на составление путеводителя по мусульманским ресторанам, охватывающего всю территорию страны. После его публикации он взялся за составление кулинарной книги, посвященной мусульманской уличной кулинарии, а также путеводителя по гастрономическим заведениям Сианя.

Его последний проект – энциклопедия кухни хуэй, которую он пишет в духе толстенных императорских энциклопедий, входя во все детали приготовления каждого блюда. По его подсчетам, на составление этой энциклопедии у него уйдет около шести лет, и он еще ни с кем не договорился насчет ее издания.

В похожую на складское помещение столовую мы прибыли около полудня, как раз когда у кассы выстраивалась очередь (обед здесь стоит один доллар). Кассир выдала каждому по большой миске и лепешке. Мы с Баем устроились за столом и принялись крошить хлеб в свои миски, к чему он отнесся столь же серьезно, как к написанию своей энциклопедии. Прошло добрых пять минут, прежде чем он поднял глаза. «Ты плохо раскрошила», – сказал он. Я размяла крошки на кусочки помельче. Работа нудная, но я стала относиться к ней с большим уважением, когда Бай сказал мне, что именно это занятие – отщипывание, – по мнению многих китайских историков, и привело к появлению лапшичных изделий.



Наконец мы со своими мисками отправились в кухню, которая окнами выходила на шумную улочку неподалеку от мечети. Повар срезал с куска баранины несколько ломтиков и разложил их поровну в наши миски, посыпав рубленым зеленым луком, а затем налил по половнику наваристого бараньего бульона. Также в блюдо была добавлена стеклянная лапша – я все еще про себя называла ее лапшой, хотя уже знала, что по сути она не является *мянью*. Содержимое каждой миски затем поочередно выливалось в вок, разогревалось пару минут над огромными языками пламени, чтобы соединить все ингредиенты, и снова выливалось в миску. Мы вернулись со своими мисками к столу и добавили в суп зубчики маринованного чеснока, соус чили и кориандр. Я поднесла миску к лицу, чтобы вдохнуть аромат. Первая же ложка подарила мне восторг и удивление – так приятно смешивались, пропитывая кусочки хлеба, разнообразные оттенки вкуса: солоноватость мясного бульона, сладость чеснока и острота чили. Яркий вкус лепешки напомнил мне начинку индейки в День благодарения. Я стремительно опустошала свою миску под звучное чавканье многочисленных соседей, и тут меня бросило в пот. Я вспомнила, что первые лапшичные изделия именовались «хлебом в супе». Что, если это было именно такое вот блюдо?

Бай ничего не мог сказать на этот счет, но был совершенно уверен, что «хлеб является ключевым ингредиентом данного блюда». Мы поднялись из-за стола, чтобы отправиться на небольшую прогулку по мусульманскому кварталу, а я думала о названии этого хлеба. *Тутурму*. Почему оно кажется таким знакомым? Эта мысль не давала мне покоя. Лишь позже я решу эту головоломку. Название это происходит от слова «*тутумаши*»: это блюдо, которое мне встретится на моем пути чуть дальше (лапша, приправленная молоком с базиликом, упомянутая в придворной кулинарной энциклопедии монгольского хана). А еще позже, в Турции, я увижу, что местные жители едят блюдо из лапши, которое называется *тутмач*.

* * *

Из Сианя я направилась на запад, в тибетские провинции Ганьсу и Цинхай. Я уже бывала в этих местах одна, во время моего первого путешествия по Западному Китаю, в 2005 году, за год до того, как мы с Крэйгом стали встречаться. К тому времени я провела в Китае пять лет и гадала, встречу ли когда-либо свою вторую половинку. В Китае выбор партнера для меня ограничен, притом что половину его населения, насчитывающего 1,3 миллиарда человек, составляют мужчины. Даже больше половины, с учетом традиционных гендерных предпочтений. Я не могла себе представить, как я стала бы встречаться с кем-то, кто не говорит на моем родном

языке. К тому же, полагаю, я весьма разборчива. Я никогда не относилась к категории людей, готовых закрывать глаза на недостатки. Лучше уж быть одной, чем с человеком, с которым ты не видишь себя в будущем.

Кроме того, жизнь в Китае изнурила меня морально. В Шанхае я видела немало мужчин, которые вели себя некрасиво. Я встречала женщин, которые переехали в Китай со своими мужчинами лишь для того, чтобы их отношения были разрушены неверностью их мужей или бойфрендов, как правило изменявших им с местными. И мне казалось очень несправедливым, что профессия зарубежного журналиста для многих моих старших коллег женского пола означает одиночество: после замужества и появления на свет детей было бы затруднительно переезжать с места на место, чтобы делать репортажи. Безбрачие и отказ от деторождения – та цена, которую они платят, чтобы иметь возможность всецело отдаться своему призванию. Тем временем большинство журналистов-мужчин определенного возраста имеют семью и детей и при этом вольны перемещаться, как им вздумается.

В общем, по мере приближения к тридцатилетнему рубежу я стала задумываться о том, что, возможно, одиночество – и мой удел. Хотя я всегда хотела иметь детей, я не собиралась спешить. И мне даже нравилось быть одной. Я могла работать, общаться и путешествовать, когда захочется. И иногда я даже сомневалась, что смогу чувствовать себя комфортно с кем-то рядом. Может быть, я просто не создана для того, чтобы осесть.

В свой первый приезд я задержалась в этом тибетском районе, чтобы навестить одинокую старую женщину по имени Изабель. Она жила в маленьком пыльном городке Ребконге, который славится своими *танками* (они же *тханки*) – красочными буддистскими иконами с позолотой. Изабель тогда было далеко за семьдесят; ее приятный британский акцент подсказывал, что молодость она провела в Гонконге; длинные темные волосы были чуть тронуты сединой. Она ходила в пышных юбках, стоптанных туфлях и шерстяных кофтах.

Впервые я встретила Изабель за год до этого, на другом конце света, в творческом анклав Лонг-Айленда в Хэмптоне. Я поехала туда, чтобы навестить подругу, живущую в доме матери, а Изабель, которую моя подруга называет «моя чокнутая тетушка», как раз тоже была там проездом. «Тетушка» со стаканом красного вина в руке смотрела Ролан Гаррос. Сама большая поклонница тенниса, я тоже устала в экран (Шарапова добивала слабую соперницу), и между нами как-то сразу установился контакт.

Мы разговорились, и выяснилось, что Изабель училась в Колумбийском университете, по окончании которого работала в журнале «Тайм». Она сказала начальству, что хочет быть зарубежным репортером, но ее снова и снова обходили, поскольку в то время этой работой занимались преимущественно мужчины. «Я смотрела, как за границу посылают совсем зеленых юнцов, только что со школьной скамьи, из какого-нибудь Амхерста, – рассказывала она. – Это было обидно. Так что в один прекрасный день я уволилась и купила билет в Азию». И стала внештатным корреспондентом – в эпоху, когда редкая женщина отправлялась работать репортером в чужие страны. Она освещала войну во Вьетнаме, а в Сайгоне ей довелось работать бок о бок с одним молодым человеком, который позже будет моим научным руководителем на факультете журналистики в том же университете, где училась она.

Нас разделяли десятилетия, но наши жизненные пути были до странности схожи.

В университете я работала помощником редактора в «Ньюсуик» и «Нью-Йоркер». И вместо того чтобы делать карьеру на родине, тоже предпочла отправиться в Азию и стать внештатным журналистом. Мы обе не замужем. Обе китайки, что тянет нас в Китай. Изабель поинтересовалась, нравится ли мне там. Хотя последние двадцать лет она провела в Нью-Йорке, в ближайшие месяцы она намеревалась перебраться в западную часть Китая. Она сказала мне, что устала от Америки и решила провести старость в Китае; благодаря ее многочисленным

поездкам в тибетской части страны она обзавелась несколькими хорошими друзьями, которые зовут ее обосноваться в Ребконге, недалеко от Тибетского нагорья. И пригласила меня в гости.

Я поймала Изабель на слове и на следующий год, когда по заданию попала в северо-западную часть Китая, нагрянула к ней в гости. И опять отметила, что энергии у нее столько, будто она лет на пятьдесят моложе. Она познакомила меня с множеством своих друзей, в том числе с одним монахом, который «расстригся», как сказала она, и, более не ограниченный в своих действиях религиозными запретами, приложился к бутылке. Мы ходили по ночным клубам с расстригшимся монахом и его приятелями, и Изабель опрокидывала одну за другой бутылки пива – напитка, который шел у нее вместо воды, – перемежая их глотками скотча. Когда мы добрались обратно до ее квартиры, было так поздно, что ворота уже были закрыты (распространенная в Китае практика), и мне пришлось лезть через ограду, чтобы впустить свою гостеприимную хозяйку.

Утром, когда я уезжала, Изабель вышла провожать меня в пижаме и обняла на прощание. И добавила, с невыразимой теплотой во взгляде, что я напоминаю ей ее саму в молодости.

* * *

Теперь я снова оказалась в этих краях и снова нашла Изабель в этом удаленном уголке тибетской провинции. Мне не терпелось узнать новости, тем более что она помогала открыть тибетский ресторан неподалеку. Мы договорились встретиться в Синине (произносится *Шинин*), столице провинции Цинхай, до которого от ее дома два часа езды. Я отправилась туда на поезде и, выглянув в окно, была поражена, как за пять лет до неузнаваемости изменился этот сонный городок.

Теперь он был весь застроен спиральными башнями жилых комплексов, как мегаполисы в восточной части страны. Дороги были забиты блестящими новыми автомобилями. Планы коммунистической партии по «развитию западных районов» – один из громких слоганов начала XXI века – определенно начали претворяться в жизнь и приносить плоды, хотя было в этом что-то зловещее. По счастью, где-то в глубине улочек сохранились остатки старого города: перед магазинчиками, как и раньше, лежали горы якового масла, напоминающего круги сыра, а на крюках было подвешено мясо, баранье и яковое. Надписи на рекламных щитах и вывесках – на тибетском санскрите, а рядом китайские иероглифы. Я забронировала для себя отдельную комнату в молодежном хостеле, который оказался в новостройке-многоэтажке. Изабель я нашла в баре с бутылкой пива «Желтая река». Завидев меня, она засмеялась и поднялась, чтобы обняться. Она выглядела так же хорошо, как и в прошлый раз, лишь приумножились морщинки на лице да пара новых седых прядей блестела в волосах, забранных в низкий хвост.

Тем вечером она повела меня в ресторан, где подают блюда южнокитайской кухни – кухни ее и моих предков. Мы ели яичные блинчики и креветочные пирожки с несколькими легкими блюдами из жареных овощей. Эта нежная и легкая кухня казалась очень странной в таком месте: здесь пища жирная, сытная и острая. Хотя я была разочарована тем, что не попробую местной кухни и в особенности лапши, Изабель была более чем довольна: ей местная кухня не совсем по вкусу.

За ужином к нам присоединилось несколько ее иностранных друзей, руководящих работой филантропических организаций, и волонтеров, а также один молодой человек тибетской национальности по имени Карма, возрастом около тридцати, с небольшой эспаньолкой и, как и Изабель, с длинными волосами, завязанными в хвост. Изабель называла его «мой сын». Я была в некотором замешательстве, поскольку в прошлый мой приезд она познакомила меня с другим молодым тибетским мужчиной, которого называла сыном. Изабель объяснила, что с момента нашей последней встречи она успела усыновить и Карму. Эти двое молодых людей, добавила

она, скорее как крестники, поскольку родители обоих живы. После ужина Карма подвез нас с Изабель на машине, которую она ему купила, до хостела и уехал в ночь по своим делам.

На следующий день Карма приехал за нами и предложил заглянуть в его любимый ресторан, где подают лапшу, а уже потом ехать в Ребконг. Заведение показалось мне смутно знакомым: уж не сюда ли я заглядывала в свой прошлый приезд? Я тогда слегла с ужасным гриппом, который на несколько дней заточил меня в крошечном номере унылой государственной гостиницы. Когда же я собралась с силами, чтобы впервые выйти из номера, на другой стороне улицы я нашла какое-то кафе, где подавали лапшу, и устроилась за столиком, чтобы впервые за несколько дней нормально поесть. Мне принесли большую миску с квадратиками жареной лапши в острой томатной подливке. Лапша эта, называемая на мандаринском *мянь пянь*, имела как раз нужную упругость, а подливка с чили, кусочками говядины и свежими овощами напомнила мне итальянский соус *аррабиата* с его сладковатым привкусом, который так замечательно уравнивает остроту и кислинку. Хотя обычно я ем медленно, я опорожнила свою миску за считанные секунды и попросила вторую, с которой справилась столь же стремительно. И не только мой возвращающийся аппетит сделал *мянь пянь* столь вкусной, как я выяснила в следующие дни. Эти квадратики лапши вызывают настоящее привыкание. Я пробыла в гостинице целую неделю и все это время столовалась в том ресторанчике: я в обязательном порядке заглядывала сюда хотя бы раз в день, а иногда и два.

Хотя окрестности казались знакомыми, внутри все было по-другому. Вместо практичных деревянных столов и шатких стульев, которые мне запомнились, бархатная обивка и под потолком фонари в форме птичьих клеток. Но стоило мне попробовать лапшу, случилось самое восхитительное дежавю. Как и многие гастрономические заведения в Китае, это место со временем обрело шик и лоск. Хотя владелец заведения сам из хуэй и именно хуэй во множестве посещают это место, тибетцев здесь бывает не меньше. Карма объяснил мне, что тибетцы очень любят квадратную лапшу и считают ее своим блюдом.

«Уж это точно, – подтвердила Изабель, вместо лапши заказавшая себе жареную стручковую фасоль. – *Мянь пянь, мянь пянь!* Они здесь только это и едят». На десерт мы взяли местный густой йогурт с сахарной посыпкой, который и текстурой, и кристаллами сахара напомнил мне крем-брюле.

Утолив голод – по крайней мере, мой и Кармы, – мы уселись в машину и отправились в Ребконг. Я сидела впереди с Кармой, а Изабель вольготно расположилась на заднем сиденье и потягивала из пластикового стакана водку, которую купила в магазине по пути. Мы ехали вдоль Хуанхэ, которая в этом месте удивительно чистая, ярко-голубая. Река стремительно неслась по извилистой узкой долине, обрамленной голыми островерхими горными отрогами, расщепленными и похожими на пальцы. Мы проезжали через деревни, в которых новые приземистые бетонные дома окрашены в розовый цвет, а все мужчины носят доппи – мусульманские шапочки. Посередине каждой деревни возвышается мечеть с зеленым куполом, украшенным полумесяцем, который напоминает флюгер. Карма объяснил, что тибетцы и хуэй живут в отдельных деревнях, точно так же, как сидят за разными столами в ресторане. Чем дальше мы ехали, тем больше становилось тибетских деревень.

На полпути Карма захотел поразмять ноги. «Хочешь еще квадратной лапши?» – спросил он, останавливая машину у ряда выстроившихся вдоль дороги кафешек.

Я, конечно, охотно согласилась. Изабель только громко простонала на заднем сиденье.

На кухне того заведения, куда мы зашли, три женщины из народа хуэй в черных кружевных головных платках стояли вокруг большого котла, держа в руках длинные ленты теста, и ритмично отрывали от них кусочки, которые затем бросали в кипящую воду. Когда получившиеся квадратики прибыли к нашему столу, политые легким бараньим бульоном, Карма написал мне достоинства этого блюда: «Другая лапша слишком тяжелая и в животе переваривается долго. А эта мягче и разорвана на кусочки, поэтому, когда ешь ее, она словно пух».

«Правда? Стоит мне съесть хотя бы два кусочка, и они колом стоят у меня в желудке весь день!» – скептически бросила Изабель. Себе она взяла кусок отварной баранины с кориандром и соусом чили – таким жгучим, словно сделан он был из хабанеро. Мы вернулись в машину и двинулись дальше, в глубину провинции, когда уже смеркалось и на небе показались первые звезды. Все больше попадалось тибетских деревень с белыми ступами- дуганами и разноцветными растяжками флагов, которые сменили мечети. Мы пронесли мимо статуи Будды, вырезанной в скале, что предвещало наше скорое прибытие в Ребконг. Карма свернул на маленькую улочку, которая вывела к поселку, и притормозил у кирпичного забора, чтобы высадить нас. Изабель, немножко пьяная, долго шарила в поисках ключей, потом наконец открыла дверь и пригласила меня войти в деревянное бунгало, которое она называла своим домом.

* * *

С тех пор как я навещала ее в прошлый раз, Изабель переехала из городской квартиры в трехкомнатный домик ее собственной проектировки в поселке неподалеку. Когда я проснулась следующим утром, она суетилась в главной комнате, попивая кофе и готовя завтрак. Она использовала *мо* – круглые лепешки, на манер английских маффинов, разделяя их на половинки и обжаривая. Мы ели их с жареными яйцами и ломтиками помидоров, устроившись в ее деревянном патио, из которого открывался вид на ее грушевую рощу на соседнем склоне. В ее «хибаре», как она называла свое жилище, имелся широкополосный Интернет, по которому она могла смотреть прямые трансляции теннисных турниров и слушать новости по Би-би-си, однако нет водопровода. Поэтому раз в неделю она ездила в город к подруге, чтобы помыться. В уличном туалете по ее заказу сделано сиденье с оранжевой обивкой, так что получилось почти как в квартире.

Даже при том, что не все современные удобства имеются в наличии, «хибара» производит приятное впечатление, и я поняла, почему Изабель там нравится. «Каждое утро я смотрю на окрестные просторы, срываю и ем помидоры да поглядываю, как подрастает мой сад, – сказала она, потягивая кофе, и привычно усмехнулась. – Можно сказать, я вполне довольна жизнью». Скучать ей некогда. Помимо того, что она занимается своими двумя «сыновьями», она также принимает участие в благотворительных проектах. Она помогала организовать в Ребконге общественный центр и собирает средства для обучения тибетских девочек.



После завтрака мы решили выбраться в город. Мы заперли бунгало и пешком отправились к главной дороге, заваленной свежесобранной пшеницей: местные фермеры пользуются проносящимися мимо автомобилями, чтобы обмолотить зерно. И тут я поняла: вся та пшеница, из которой изготавливаются лапша и хлеб, что я ела по всему Китаю, побывала под автомобильными колесами.

Но прежде чем я успела поразмыслить над этим, раздался резкий звук, похожий на выстрел. Мы обе вздрогнули. «Стреляют?» – спросила я. Изабель кивнула. Тибетцы все еще держат огнестрельное оружие, хотя официально в Китае иметь оружие запрещено. «Не волнуйся, – сказала она, стараясь, чтобы голос звучал спокойно. – Обычно стреляют в воздух».

Мы сели в побитый минивэн, который выполняет здесь функцию автобуса. На зеркале заднего вида болталось изображение Далай-ламы. Китайское правительство сочло тибетского духовного лидера вредным демагогом, намеревающимся отделить Тибет от Китая, и запретило его изображения. Но тибетцы его обожают, и его изображения развешаны повсюду. Мы проезжали мимо монастыря, который называется храм Лунъю, у его входа стоят огромные молитвенные колеса: паломники крутят их, совершая обход вокруг монастыря. Позже, когда я окажусь внутри, я увижу еще множество запрещенных фотографий Далай-ламы, развешанных в сумрачных залах храма.

Мы выпрыгнули из автобуса в самом центре Ребконга, и меня ослепили яркие краски. Монахи на мотоциклах пронеслись по городу в темно-красных развевающихся одеяниях; еще один кусок ткани переброшен через плечо. На улицах прохожие мужчины были одеты в бордовый, зеленый и другие яркие цвета, в противоположность восточным китайцам, которые любят грязно-серый и черный цвет. Торговцы предлагали блестящие цветастые ткани для женских платьев. Даже половые тряпки в хозяйственном магазине продавались цветные: из кусков ярко-голубой материи и с леопардовым принтом. Солнечные лучи, более пронзительные из-за того, что мы были высоко в горах, казалось, делали все еще более ослепительным.

Рядом с магазинчиком, торгующим пестрыми спортивными костюмами, мы отыскали ресторан, который Изабель проспонсировала для своего первого «сына». Когда мы прибыли, Вань Ма сидел за столиком у окна перед тарелкой жареного ячьего мяса со сладким перцем и курил. Красноватый цвет лица, маленькие глаза и взъерошенные волосы. Он почти не шевельнулся, когда мы подсели к нему; никаких традиционных радостных приветствий, как здесь принято. «Он попроще, чем Карма, – сказала о нем Изабель. – О нем я беспокоюсь меньше».

Мы с Изабель потягивали чай, а Вань Ма рассказывал мне о том, почему он открыл ресторан. Сначала он хотел открыть интернет-кафе, но выяснилось, что китайское законодательство и цензура делают этот род деятельности слишком рискованным, поэтому он решил продавать жареные овощи «стир-фрай», как готовят китайцы-ханьцы и как любит Изабель. Дело пошло вполне успешно, но в один прекрасный день повар-ханец уволился, а замену ему найти оказалось довольно трудно. Так что Вань Ма отправил на кухню всех женщин, какие есть в семье, и они стали подавать то, что готовят дома, в чуть более праздничном варианте. (Тибетские мужчины редко стоят у плиты, признался он.)

Хотя я не много знала о тибетской кухне, я была уверена, что она совсем не похожа на те легкие вегетарианские блюда, которые подают в заморских тибетских ресторанах в многонациональных столицах мира вроде Нью-Йорка. Редкий тибетец, по крайней мере здесь, является вегетарианцем. Даже монахи, которым предписывается придерживаться растительной пищи, здесь зачастую всеядны: их можно увидеть в небольших кафе неподалеку от храмов перед тарелками пельменей с начинкой из мяса яков.

Жена Вань Ма обучила меня приготовлению нескольких блюд. Очень красивая женщина с личиком и глазами фарфоровой куклы, она охарактеризовала то, что она стряпает, как *юань-ши*, то есть «классика» или, если выразиться проще, «примитив». Мы начали с основного тибетского блюда, которое называется *мамо*. Это пельмени с начинкой из ячьего мяса, кото-

рые едят как закуску во время еды и между приемами пищи; они очень напоминают несколько китайских блюд из теста. Название явно указывает на связь этого блюда с *мо*, круглыми хлебными лепешками из Сианя. Она приготовила то же тесто, что используется для китайских пельменей, и раскатала из него такие же тонкие кружочки.

В середину каждого кружочка она уложила ложечку фарша из ячьего мяса с луком, солью и перцем и завернула край теста, закрыв начинку, а затем защипнула края, медленно поворачивая пельмень, так что сверху получилась вмятина, как у китайских паровых булочек. На этом сходство не закончилось: она уложила пельмени в пароварку. Когда же мы переложили их обжигаяще огненными на тарелки, они оказались весьма хороши. Их тонкие обертки напомнили мне шанхайские пельмени, изысканное угощение с побережья, но – возможно, это во мне говорил ханьский империалист – я никак не могла прогнать мысль, что было бы гораздо лучше взять для начинки свинину.

Но это страна яков. Эти животные – эндемики данного высокогорного региона, а вот свиньи и овощи здесь редкость. Вань Ма заставил своих родственниц создать новое блюдо из жареного яка со сладким перцем (то самое, которое он ел, когда мы приехали), и я с радостью обнаружила, что его вкус напоминает фохитас с жареной говядиной. Также мясо яка здесь нарезают тонкими ломтиками и жарят в чугунной сковороде на раскаленных камнях, а затем обмакивают в соль, кумин и масло с чили – приправы не столь традиционные для тибетской кухни, но все более завоевывающие популярность по мере того, как тибетцы смешиваются с хуэй и хань.

Гораздо сложнее мне было привыкнуть к традиционным ингредиентам тибетской кухни. Желтое масло яка здесь повсюду и помимо еды используется для изготовления свечей и скульптур. Его даже добавляют в чай. Но мне его привкус напоминает прогорклое коровье масло, пролежавшее в подвале много месяцев, и даже если растворить его в чае, ничего не меняется. В этот чай еще добавляют молотый ячмень, который неплохо растет на Тибетском нагорье, и называют это блюдо *цампа*; оно легкое и удобное для транспортировки, что идеально для кочевой жизни. Но я совершенно уверена, что популярность оно приобрело точно не за свой вкус: когда я отважилась его отведать, мой рот покрылся какой-то липкой субстанцией, на вкус похожей на сухой и несладкий батончик мюсли.

Я очень старалась распробовать тибетскую кухню. Но, как бы я ни симпатизировала этому народу и его борьбе за независимость, я так и не смогла полюбить его кулинарные изыски. Я сказала об этом Изабель, и она расхохоталась. «Я бы дала этой кухне две звезды, не больше».

* * *

В этот мой приезд мы с Изабель отказались от ночного хождения по барам. Мне определенно было не до того после долгих переездов. Да и коль скоро мы с Крэйгом поженились, ночные клубы утратили былую привлекательность. Так что вместо того, чтобы толкаться в шумной толпе, я предпочитала уютно устроиться дома на диване, укрывшись пушистым пледом, и вместе с мужем посмотреть какой-нибудь фильм.

Мы с Крэйгом познакомились за пару лет до того, как начали встречаться. Нас познакомили общие друзья, когда мы оказались за завтраком в одном ресторане. Вскоре мы стали коллегами: он устроился в пекинский отдел «*Ньюсуик*», а я писала для этого издания статьи из Шанхая. После того как я оставила эту работу и переехала в Пекин, мы, не зная об этом, боролись за одну и ту же должность начальника азиатского отдела «*Кокс ньюспейперз*» и выяснили это только потом, когда я проиграла ему. Но даже при этом мы стали общаться чаще. Я всегда чувствовала к нему какое-то притяжение. Но с учетом наших постоянных разъездов мы видели друг друга очень редко, да и то в кругу друзей.

Со временем я узнала, что наши жизненные пути очень похожи. Мы оба выросли в американских пригородах (хотя он рос на противоположном побережье, в Массачусетсе), а после колледжа мы оба отправились в Китай в роли своего рода посланников: он в составе Корпуса мира, а я как стипендиат программы Фулбрайта. По завершении программ мы оба мечтали стать журналистами и оба выбрали фриланс, отказавшись от карьеры и стабильности офисных должностей. И в конце концов оба оказались корреспондентами на неполную ставку для «Ньюсуик». Он занимался серьезными вопросами вроде экологии, тогда как я больше писала статьи на бытовые темы. Как коллега, он показался мне очень трудолюбивым, а еще он щедро делился со мной контактами. Когда же я узнала его получше, оказалось, что, будучи большим идеалистом и человеком очень вдумчивым, он также может быть веселым и озорным.

Я тогда была в самом водовороте китайских кулинарных приключений, и в тот день, когда я сдала государственный экзамен в местном кулинарном техникуме, он зашел отпраздновать это событие с бутылкой вина.

Тем вечером на балконе моей квартиры очень по-джентльменски и старомодно, что сегодня большая редкость, он пригласил меня на свидание.

Я давно утратила всякий романтический настрой, была здорово потрепана жизнью и испытала немало разочарований, поэтому сама удивилась, как стремительно я теряла голову. Я была тогда увлечена написанием книги и вполне довольна своим одиночеством и уж совсем не собиралась в ближайшее время создавать семью. Но по какой-то причине: может быть, из-за той искры, которая проскочила между нами в самом начале, или же потому, что за два года дружбы мы стали всецело доверять друг другу, или же это было что-то инстинктивное – может быть, уверенность, которую он вселял, – я бросилась в этот омут не раздумывая.

Когда мы стали встречаться, время от времени мы совершенно неожиданно срывались с места и отправлялись путешествовать. Первый совместно проведенный месяц мы отметили подъемом на Фудзияму. Несколько недель спустя он прилетел ко мне в Шанхай, где я стажировалась в ресторане. В течение года мы объехали довольно большую часть Азии и поняли, что хорошо уживаемся в дороге. Он сопровождал меня, когда я была откомандирована писать статью на Бали, где меня совершенно очаровала его неспособность усидеть в шезлонге у бассейна: уж лучше плавать в лодке в заливе или карабкаться на вулканы. В одном отеле он убедил служащих, что умеет управлять парусным катамараном, и только когда мы отплыли, сообщил мне, что до этого плавал на катамаране лишь раз. Когда поднялся ветер, Крэйг опрокинул нас, и я потом была вся мокрая и долго смеялась. Так что вполне естественно, что именно в дороге – на пароме «Стар» в гонконгском заливе Виктория – я сказала ему, что согласна стать его женой. Он собственно руки моей официально не просил, а только поинтересовался в общем и целом, имею ли я желание когда-нибудь завести детей. Но я уже была к этому времени безнадежно влюблена и мечтала провести с Крэйгом всю свою жизнь.

В гостях у Изабель мне вспомнились те слова, которые она сказала мне в прошлый раз: «Ты напоминаешь мне меня саму в молодости». Теперь, в статусе замужней женщины, я смотрела на нее и думала, что вот так же могла повернуться и моя жизнь. Хотя Изабель удалось сохранить независимость, что лично я очень ценю, я начала замечать последствия ее неспособности завести семью. Как-то мы встретились с ее другом, расстригимся из монахов, который угостил нас цампой в своем ресторане, точной копии заведения Вань Ма, и совсем неподалеку. Хотя с тех пор, как я видела его в прошлый раз, он успел жениться и обзавестись ребенком, вел он себя как беспечный холостяк. Он повез нас с Изабель в горы, где его друзья припасли несколько ящиков пива, и потом все распевали во всю глотку народные тибетские песни. Я почувствовала, что мне жаль Изабель, которая в старости осталась совсем одна и вынуждена проводить дни с несостоявшимся монахом, которому в общем-то следовало бы быть с женой и ребенком.

В день перед моим отъездом мы с Изабель остались дома и готовили рататуй. Она вынесла во двор своего дома китайскую электроплитку, на которой разогрела сковороду, и влила в нее оливковое масло, привезенное из заморских странствий, а затем засыпала порезанные кубиками помидоры, баклажаны, кабачки и лук. Ручка переключателя этой электроплитки имеет множество делений, соответствующих различным методам кулинарной обработки, существующим в Китае; я переключалась между положениями «жаркое» и «подогрев молока», но ни одно из них не подходило для сое. Изабель подлила немного красного вина из местного винограда. Разлила по стопкам саке и нарезала халяльную колбасу, которую я привезла ей в качестве подарка, затем выдавила на нее немного васаби (еще одно заморское лакомство). К моим тушеным овощам она отварила спиральную итальянскую пасту, купленную в том же магазине, что и водка. Трапеза наша, как и дом, представляла мешанину разных культур, но это-то и создавало уют.

За едой мы говорили о выбранных нами жизненных путях. Хотя теперь они разошлись, нас все же по-прежнему очень многое сближало. В конце концов, я, как и раньше, путешествую одна, утверждая свою независимость, не готовая к рождению детей. Изабель сказала мне, что никогда не хотела иметь детей; она даже и представить себе не могла, как бы она стала с ними нянчиться.

Но, может быть, на самом деле все не так? Это могло бы объяснить существование ее «сыновей». И что это значит, если оба «сына» – взрослые мужчины, да и родители обоих живы и здоровы? Изабель не ладит с родителями Кармы, живущими с ней в одной деревне. За несколько последних месяцев она не обмолвилась с ними и словом: после ссоры, которая вышла у них из-за дома, построенного ею на земле, которую они дали ей в аренду. А Вань Ма и Карма настолько ненавидят друг друга, что однажды дело чуть не дошло до рукопашной. Изабель сказала мне, что ссорились они из-за нее, но я подозреваю, что здесь замешаны и деньги, которыми она осыпает обоих.



Мы говорили о том, что обе представляем собой мешанину Востока и Запада и поэтому мы словно «сломанные», как выражается Изабель. Как и я, она слишком восточная по своей натуре, чтобы нормально жить на Западе, – и даже чересчур, до предела. Она сказала мне, что не стала получать американский паспорт, потому что в душе она коммунистка. Она имеет своеобразные для Китая националистические убеждения и утверждает, что полностью одобряет пролетарскую политику Мао и не поддерживает тибетскую идею независимости, из-за чего постоянно ссорится со своими «сыновьями» и многими друзьями. Для Китая она слишком западная. Я отмечала это в ее кулинарных предпочтениях, в ее привязанности к вину и виски, в тех книгах, которыми завалены полки ее дома (биографии борцов за права человека, таких как Нельсон Мандела), и в том, что она постоянно смотрит по Интернету спортивные репор-

тажи и новости. Как и я, она не может полностью отождествить себя с местными жителями, и никогда не чувствует себя в Китае как дома, хотя считает себя китайкой. Может быть, именно поэтому она выбрала Тибетское нагорье, где ей не приходится сталкиваться с этой противоречивой реальностью каждый день. И может быть, по той же причине в этих краях оказалась я сама – подобно Изабель, я все еще пытаюсь понять, где же я могу быть своей.

4

Я ехала на поезде в Синьцзян, когда мне позвонил мой друг Нур. Я планировала навестить его через пару недель в его родном городе Лоп, на самой западной окраине Китая, где он проводил лето. Он спросил, могу ли я приехать прямо сейчас. Оказывается, он забыл, что я собираюсь нанести ему визит, и уже запланировал через несколько дней вернуться в Пекин, в университет. С учетом дальности расстояния мне оставалось только лететь самолетом. Я оказалась перед логистической дилеммой: нарушить установленное правило перемещаться только по суше (воде) или же отказаться от возможности пожить в настоящей уйгурской деревне?

Я решила пожертвовать правилом. Как только мой поезд прибыл в Урумчи, столицу Синьцзяна, я села на самолет до Лопы, который доставил меня к месту назначения за пару часов – а не за тридцать, как было бы на поезде. Во времена Марко Поло этот переход вообще занимал тридцать дней. С воздуха я смотрела на пустыню Такла-Макан, формой похожую на большую дыню, – которая заняла значительную часть Синьцзяна. Много миллионов лет назад эта пустыня была большим морем. Поло побывал в свое время в Лопе (Лобе) и оставил в своих заметках запись о том, что пересекать эту пустыню имеет смысл только поперек: «Идти вдоль – пустое занятие, поскольку на это потребуется почти год». Цепочка мелких городов, таких как Лоп, обрамляет пустыню с южной стороны, но я, сидя у иллюминатора, не видела ничего, кроме песков. Нур как-то рассказывал мне, что когда люди едут сюда на автобусе, во время остановок, отходя от дороги для молитвы, они омывают руки и лица мелким песком.

С Нуром, аспирантом-антропологом из Центрального университета малых народов, я познакомилась через одного друга, когда только начинала планировать свое путешествие. Нур – уйгур; это одна из самых многочисленных народностей Китая, проживающая в Синьцзяне, на обширной территории на северо-западной окраине страны, где противоречивость политики китайского правительства проявляется со всей ошеломляющей очевидностью. Уйгуры говорят на диалекте турецкого языка, исповедуют ислам и выглядят как жители Ближнего Востока или же иногда, наоборот, совсем по-европейски. Кажется, им следовало бы жить гораздо дальше к западу, однако они прожили бок о бок с хань вот уже больше тысячи лет, о чем свидетельствуют многочисленные мумии с европейскими чертами, выставленные в музеях по всему миру.

Хань, уйгуры и другие народы (часть из которых уже исчезли) заселили эту территорию в начале нашей эры. В начале XX века уйгуры при поддержке Советского Союза на несколько лет образовали независимое государство, которое в 1949 году было уничтожено коммунистической Красной армией. С тех пор вот уже много десятилетий определенные группы населения агитируют отделиться от Китая; движение это во многом схоже со «Свободным Тибетом».

Исламское движение Восточного Туркестана не так известно на Западе ввиду отсутствия у уйгуров такого харизматичного лидера, как Далай-лама, да и ислам западному обществу нравится значительно меньше, чем буддизм. В последние годы отношения хань и уйгуров отличаются особой напряженностью. За год до моего визита в Синьцзяне имели место кровавые столкновения, которые возобновились сразу после моего отъезда.

Поэтому уйгуры более, чем другие местные малые народы, видят в хань захватчиков, колонистов. Хотя официально Синьцзян называется автономным округом, свободы у уйгуров меньше, чем у кого-либо из этнических меньшинств Китая. Тогда как хуэй могут исповедовать ислам достаточно свободно, а тибетцы носят оружие, хоть оно и запрещено, на территории уйгуров авторитарное китайское правительство правит железной рукой, тщательно контролируя деятельность местных религиозных и образовательных учреждений. В параноидальном порыве правительство даже отключило этот регион почти на целый год от Интернета. Незадолго до моего приезда подключение восстановили, но Интернет работал очень медленно и, как и в других областях Китая, многие сайты были заблокированы. В последние годы пра-

вительство внедряет специальные программы, поощряющие переезд хань в Синьцзян, как уже было с Тибетом, чтобы уравновесить численность местного населения и разбавить его.

Зная о напряженной ситуации, я потратила много времени на подготовку к посещению Синьцзяна. Я наняла Нура преподавать мне уйгурский, подумав, что язык этот все равно пригодится мне на всем протяжении от западной границы Китая до Турции, ведь весь этот регион лингвистически и культурно связан. Он уже имел опыт преподавания уйгурского американцам и нахвтался всяких выражений типа «Сап, дог?». Он любил приветствовать меня этой фразой. Нур очень увлекался лингвистикой, а его герой – Ноам Хомский. Очки часто сползали по его изящному тонкому носу вниз, а ремень ему приходилось затягивать на талии, чтобы брюки не спадали с его худого тела. Цвет его лица явно указывал на то, что он проводит в библиотеке слишком много времени. Все это определенно ломает стереотип уйгура, сложившийся у ханьцев, которые считают этот народ необразованным и агрессивным, видя в нем даже террористическую угрозу.

Когда я жила в Пекине, мы проводили уроки у меня в квартире, а когда я была в Америке, мы говорили по скайпу. Нур начал с уйгурского алфавита с его арабскими закорючками и завиточками, а также основ уйгурского произношения. Язык этот больше похож на английский, чем на китайский, но выучить его все равно сложно. Мы перешли к грамматике и лексике, и через несколько месяцев я уже могла сказать некоторые важные фразы: *«Я повар и кулинарный писатель. Я очень люблю лапшу. Может быть, я похожа на хань, но я американка»*.

Во время наших уроков Нур иногда говорил что-нибудь интересное о том, как едят у него дома. Он упоминал супы с лапшой, похожие на китайские. Еще у них существует обряд инициации, который заключается в том, что юноша должен научиться забивать баранов. Он рассказывал о *тонурах* – печах, которые имеются в каждом дворе; они настолько огромные, что можно зажарить барана целиком. И в одно из наших занятий пригласил меня навестить его в Лопе этим летом.

Вскоре после приземления моего самолета Нур появился в аэропорту, всклокоченный, как обычно. Поздоровавшись, он изучил один-единственный вместительный рюкзак, стоявший около меня, и спросил: «Где муж?»

Когда мы договаривались о встрече, Крэйга мы даже не упоминали. Позже я поняла, что Нур, как большинство жителей данного района, попросту считает естественным, что, раз я замужняя женщина, я путешествую со своим мужем. Нур рассказал мне, что уйгурское слово, обозначающее «муж», также означает «спутник», то есть идущий той же дорогой. Но я не думала, что все так буквально. А в действительности мы оказались в неудобной ситуации. Местные жители будут автоматически принимать нас за семейную пару – даже при том, что я имею ханьскую внешность и на десять лет старше, не говоря уже о том, что немного выше ростом и, пожалуй, более упитанная.

По счастью, местные жители были вежливы и гостеприимны и не слишком лезли с вопросами (хотя я не могла быть уверена в этом на все сто процентов, с учетом моих очень ограниченных познаний в уйгурском). Мы забрались на заднее сиденье небольшого автомобиля. За рулем был зять Нура, а его пятилетний ребенок стоял с пассажирской стороны без всяких ремней безопасности, высунув голову в окно. Нур сказал, что, прежде чем направиться к его дому, мы должны зарегистрироваться в отделении полиции. Это правило относится ко всем иностранцам, находящимся в Китае, но на практике я редко выполняла его, выяснив, что от этого больше проблем, чем толку. На полпути Нур пришел к той же мысли. «Я совсем забыл о том, что ты китайка! Никто и не догадается, что ты иностранка, – сказал он, усмехнувшись. – Полиции ни за что тебя здесь не найти». Однако это мало успокаивало: меньше всего в этих местах хочется выглядеть как китайка ханьской национальности, и хотя Нур смотрел глубже, не обращая внимания на внешность, я гадала, так ли поступят другие.

Мы сделали резкий разворот, и Нур спросил, голодна ли я. Вопрос удивил меня. Зная о том, что мусульмане только что начали празднование священного месяца Рамадан, в который верующие от рассвета до заката постятся, я заставила себя съесть обед на борту. «Разве не все постятся?» – поинтересовалась я. Нур ничего не ответил, а через несколько минут его зять остановил машину около небольшого ресторанчика. Я запротестовала, настаивая, что совсем не голодна, ведь я думала, что они остановились только ради меня. И попыталась удержать их силой. Ребенок расплакался. «Ну, в общем-то, я немного проголодалась», – поспешно заверила я, и ребенок побежал в ресторан, привычным движением оттолкнув в сторону занавеску с бусинами, висевшую на входе. Ресторан, однако, не был пуст. В глубине зала хуэец вытягивал лапшу из куска теста. За одним столом сидела женщина с двумя мальчуганами, за другим в одиночестве ел пожилой мужчина с непричесанной бородой.



«Этот мужчина, наверное, болен, а женщина, скорее всего, беременна», – прошептал Нур мне на ухо, объясняя, что некоторые категории людей освобождаются от поста, включая детей, больных, а также беременных или кормящих женщин. На столе появились миски с точно такой же вытянутой вручную лапшой, которую я ела гораздо восточнее: невероятно тонкие упругие волокна в остром красном бульоне с кусочками турнепса и ломтиками мяса. Почти так же вкусно, как то, что я пробовала в Ланьчжоу. Не веря, что могу поесть днем, я с радостью присоединилась к остальным, стремительно опустошавшим свои миски.

Застолье продолжилось в доме Нура. Он представил меня своей сестре Малике, миловидной женщине моих лет с изящным узким носом, веснушками и русыми волосами. Они проводили меня в самую просторную комнату дома, с высоким куполовидным потолком и деревянными колоннами, покрытыми повторяющимися геометрическими узорами. Эта комната предназначена для приема гостей; здесь же их устраивают на ночлег. Как-то раз, когда родственники играли неподалеку свадьбу, здесь спали тридцать человек. Поскольку я была на тот момент единственным гостем, все пространство было в моем единоличном распоряжении.

Нур пригласил меня присесть на подиум, который был устроен по всему периметру комнаты, и налил мне чашку чая, настоящего с добавлением розы, кумина, гранатовых зерен и трав из пустыни Такла-Макан, которые придали ему такой богатый вкус, какого я еще не встречала нигде; я бы с удовольствием выпивала по несколько чашек зараз каждый день в течение всего своего пребывания здесь. Малика бесшумно входила и выходила, принося тарелки с

горами еды, которые она ставила на красную с золотыми орнаментами скатерть, которая называется *мезе*.

По-турецки *мезе* означает «закуски» – которые Малика исправно приносила одну за другой. Виноград и груши из собственного сада, затем подносы с цукатами и миндалем – таким же ароматным, как экстракт. Несколько минут спустя она вернулась с огромной тарелкой баранины, зажаренной так искусно, что весь жир растопился и кожа стала хрустящей. Затем появилась тарелка с жареной рыбой – чего я уж никак не ожидала так далеко от океана. Нур объяснил, что это речная рыба, которая очень ценится здесь, в глубине материка.

Оказалось, никто в семье Нура не постится. И не только потому, что они не очень ревностные мусульмане. Братья посещают китайские учебные заведения, а сестра работает в одном из таких – им поститься запрещено. В самом начале священного месяца в школе, где преподает Малика, директор-ханец обходил классы с попкорном в руках. Это единственный раз в году, когда администрация школы раздавала еду. «Всем пришлось есть этот попкорн. Все боялись, что иначе у них будут неприятности», – сказал Нур. Вот пример того, как в такой политически напряженной ситуации взрывоопасным является даже столь безобидный предмет, как еда.

Однако считается, что постятся все, а если кто-то не постится, как семья Нура, обычно они едят днем у себя дома. И невежливо указывать на тех, кто не соблюдает пост, – чем я, собственно, занималась все первые дни, пока не познакомилась с этикетом поста в Рамадан.

* * *

Дом Нура представляет собой множество комнат, вытянувшихся по всему двору. В их обширном хозяйстве имеются также амбар и плодовый сад, где наливаются груши и зреют грецкие орехи, а позади тянется к небу кукуруза. Около амбара устроена кухня под открытым небом. Около *тонира* – печи, похожей на большое пчелиное гнездо, о которой мне рассказывал Нур, – на кирпичной платформе стоит кухонная плита; из каркаса старой кровати устроен стол.

Малика была так добра, что предложила обучить меня приготовлению ее любимых уйгурских блюд.

Мы начали с *поло* – так на уйгурском называется *плов*. В большинстве районов Китая рис считается дешевым продуктом для утоления голода, не подходящим для приема гостей; иностранцы, побывавшие только на банкетах, легко могут составить себе представление, что китайцы не употребляют риса вовсе. Однако именно рисовым пловом традиционно встречали гостей в уйгурских домах. Он подавался на свадьбах или когда город посещали сановники. Всегда считалось, что к тебе проявляют большое уважение, оказывая такой прием.

Малика нарезала несколько морковин соломкой и мелко порубила несколько луковиц. Разогрела *казан*, массивный местный вариант вока, в который щедро налила соевого масла (того же самого, что используют для жарки ханьцы) и уложила куски баранины. Когда мясо зарумянилось, она засыпала морковь и лук. Затем промыла довольно большое количество местного риса – злака, который сегодня можно встретить на столе на западе страны гораздо чаще. Засыпала его в *казан*. Сладкий запах лука и жарящегося мяса наполнял воздух. Пока Малика тушила плов, мужчины – Нур, его отец и два брата – наблюдали, присматривая за двумя детьми Малики, грудной дочерью и сыном, которого я уже видела накануне, когда муж Малики забирал меня из аэропорта. (Этническим меньшинствам в Китае разрешается иметь двоих детей.) Мать Нура умерла много лет назад, поэтому все хозяйство оказалось на плечах Малики, единственной женщины в семье. Сначала она позаботилась о дочке, достав из *казана* кусок бараньей печени, которая уже успела хорошо прожариться. Усадив дочь на колени, она

разжевала печень на кусочки, прежде чем положить в рот ребенка. Затем снова вернулась к *казану*.

– Приготовление пищи – тяжелая работа, – заметил Нур.

– Особенно если мужчины не помогают, – добавила я.

Все засмеялись, но чувствовалась некоторая неловкость.

Я спросила Малику, приходится ли ей готовить каждый вечер.

– Каждый вечер и каждое утро, – ответила она. – В Синьцзяне мужчины не делают ничего.

Ее отец, похожий на жителя Средиземноморья, со светло-оливковым цветом лица, охотно подтвердил ее слова:

– Мы, мужчины, очень ленивы! Малика зарабатывает столько же, сколько ее муж, и ей еще приходится работать по дому. Но мы очень уважаем тяжелый труд моей дочери.

Нур кивнул.

– Синьцзян принадлежит мужчинам.

Однако один из братьев принес Малике на пробу половник бульона из *казана*. Другой приготовил чай. Затем мы перешли в гостевую комнату. На этот раз скатерть расстилал Нур с братьями. Когда рис проварился, Малика разложила *поло* по тарелкам. Я получила отдельную тарелку, тогда как у других была одна тарелка на двоих. «Мы едим это блюдо руками, – сказал мне Нур. – Поэтому китайцы называют его *шоучжэу фань*, то есть “рис, который берут руками”». Он предложил мне ложку, но я отказалась, желая есть так же, как все.

Плов сгребается пальцами к центру тарелки, затем комочки риса берут и отправляют в рот. Постепенно плов уплотняется все больше, наподобие гигантского суши. Я удивлялась тому, насколько сытной получилась трапеза и как мало на самом деле надо: не требуется ни пресловутых современных удобств в виде кухни, оснащенной всеми чудесами техники, ни консервированного детского питания, ни столовых приборов.

* * *

Неподалеку от нашего дома в Пекине мы с Крэйгом облюбовали пару уйгурских ресторанов и все время спорили, какой из них лучше, а потом шли друг другу на уступки и соглашались на тот ресторан, который нравится другому. Но теперь, в Синьцзяне, я поняла, что ни один из них не был по-настоящему уйгурским. В Китае уйгурские рестораны – то же самое, что в Америке китайские: недорогие заведения, имеющиеся в каждом районе, где неплохо готовят с десяток одинаковых блюд. Практически в каждом городе на всей территории Китая вы можете найти хотя бы один ресторан, где прямо в зале повар в мусульманской тюрбентке жарит шашлык из баранины, а внутри, на кухне, другие повара готовят лапшу. Однако держат практически все эти рестораны хуэй, другая мусульманская народность. Я обнаружила, что те два блюда из лапши, которые ассоциируются у меня с этими уйгурскими ресторанами, уйгурскими вовсе не являются. Суп из вытянутой вручную лапши под названием *лагман*, вероятно, является вариацией на тему хуэйской *ла мянь*, особенно с учетом схожести названия и содержания блюда, сказали мне уйгуры. Также они открестились от другого оплота местной кухни, «большой тарелки курицы» (*дапаныци*) – острого куриного жаркого с похожей на тальятелле лапшой, которое, по их словам, тоже принадлежит хуэй. «Мы обычно не едим острого», – объяснил уйгурский антрополог, встреченный мною в Урумчи. Семья Нура и другие уйгуры это подтвердили. Узнать, что большая тарелка курицы – надувательство, было то же самое, что обнаружить, что печенье с предсказаниями вовсе не китайское.

Да, уйгуры издавна едят лапшу, но гораздо чаще употребляют хлеб, который считается ее предшественником. Традиционно он выпекался в похожих на пчелиные улья *тонурах* (родственных индийским *тандурам*), которые встречаются на северо-западе Китая повсеместно. Хлеб в действительности был настолько важным продуктом питания, что в некоторых рай-

онах Синыцзяна существовали маленькие некоммерческие пекарни, обычно семейные, чьей единственной задачей была выпечка *нана* и доставка его в близлежащие дома. Я также встречала кунжутные кольца, которые называются *жердэ* и очень похожи на наши бублики-бэйглы: отверстие посередине и все остальное. Некоторые предприимчивые владельцы отелей, обслуживающих иностранных туристов, к этим кольцам даже прикладывают пакетированный сливочный сыр. (Создается по-настоящему сюрреалистичное ощущение, когда ты в Китае ешь американский завтрак, наблюдая, как местные жители, выглядящие совершенно по-европейски, направляются к мечети.)

Для уйгуров хлеб священен. «Мы жить не можем без хлеба, – скажет мне один уйгур, которого я встречу чуть позже. – Когда мы женимся, мы традиционно едим *нан* с соленой водой. Запрещено выбрасывать хлеб, каким бы старым он ни был». Я получила представление о важности хлеба для местных жителей в доме Нура. По утрам мы начинали день с кусочков черствого *нана*, которые мы размачивали в чае с травами из пустыни Такла-Макан или в молоке; такой способ употребления позволяет хлебу храниться на полке так же долго, как хлопьям из злаков, которые мы употребляем на завтрак в Америке. Как-то после обеда мы с Нуром и его отцом, который захватил с собой несколько лепешек *нана*, отправились на прогулку. Если отправляешься в путь, пусть даже всего на пару часов, нужно взять с собой хлеб.

Наконец я оставила позади все овощные и мясные стер-фрай, которые обычно едят в Китае. Я попала в край райского изобилия орехов и фруктов, прославленных на всю страну; почти в каждом сколько-нибудь крупном городе продавцы на велосипедах развозят тележки с горами грецких орехов, миндаля и фисташек, а также кураги, сушеных дынных долек и изюма.

Весь миндаль здесь имеет необычайно насыщенный вкус и аромат, как у миндального экстракта. Изюм, как черный, так и светлый, здесь настолько крупный и сладкий, что даже дети в Хэллоуин им не побрезговали бы. Иногда сухофрукты и орехи спрессовывают с добавлением виноградной мелассы, которая называется *пекмез* (я еще встречусь с ней дальше на своем пути), и едят как конфеты, которые называются *матан*. А свежие фрукты еще лучше, чем сушеные, особенно дыни. Я совершенно без ума от *хами*, пятикилограммовой родственницы канталупы.

У нее такие же борозды на кожуре и такая же оранжевая мякоть, но она намного сочнее и слаще и такая же хрустящая, как арбуз. Во время своего пребывания в Синыцзяне я не раз покупала огромную *хами* для себя одной и практически съедала ее целиком, сама пугаясь этого.

* * *

Когда мы с Маликой готовили в следующий раз, она показала мне, как делать *пошкал*, уйгурские блины с китайским луком (другие названия: джусай, лук душистый, лук чесночный). После того как я провела в их деревне несколько дней, готовка уже не была таким торжественным событием, и мужчины оставили нас вдвоем. А когда я поборола свой страх говорить на мандаринском, обнаружилось, что Малика владеет им очень хорошо, что обеспечило нам свободное общение.

Было примерно семь часов вечера, до заката еще далеко; из динамиков на улице лились одобренные правительством новости на уйгурском языке. Я помогала Малике нарубить пучок джусая. Ханьцы часто используют эти зеленые побеги и омлет как начинку для пельменей, но мне всегда казалось, что вкус этого лука слишком сильный и перебивает все остальные ингредиенты. Однако он то и дело попадался мне на пути, и каждый раз, как я встречала его в новом для себя блюде, я начинала уважать его больше. И вскоре уже жить без него не могла.

Нож, которым мне пришлось работать, был слишком длинным и тонким: им отлично можно нарезать огромные дыни, но это далеко не самый подходящий инструмент для рубки зелени, что для уйгурской кухни имеет меньшее значение, чем для ханьско-китайской. Пока я

рубила, Малика занималась тестом. Муку она сеяла через пальцы. Добавила яйца, воду и соль, перемешала, а затем засыпала джусай. Поставила на огонь вок, отдав предпочтение именно китайской посуде, поскольку она более гладкая и широкая, чем *казан*. Чтобы сделать блин, она щедро вливала половник масла, а затем по внутреннему краю вока распределяла немного теста, наклоняя вок, чтобы оно растеклось ровным слоем. Когда тесто схватывалось, она вынимала блин и принималась готовить следующий. Наблюдая, как блины выпрыгивают из вока один за другим, я поймала себя на мысли, что они напоминают мне одно из моих любимых пекинских лакомств *дзян бин* – блинчики из пшеничной муки, которые жарят на сковороде, а затем посыпают кинзой и луком.

На кухне мы с Маликой разговорились, и она разоткровенничалась. Когда десять лет назад умерла ее мать, ей пришлось взять на себя все заботы по хозяйству, рассказала она. «Мне было девятнадцать. А самому младшему брату – пять. Это было очень тяжелое время для всех нас, но через два года отец нашел себе новую жену». Я видела ее мачеху, но мне не показалось, чтобы между ней и детьми были теплые отношения, да и жила она отдельно. Нур сказал мне, что ей необходим уход ее родственников, поскольку у нее большое сердце. Она заходила лишь раз, укутанная в толстый халат, и постоянно перебирала пальцами четки (эта традиция существует у мусульман, буддистов и католиков). «Посмотри, какая набожная», – фыркнул Нур.

Я спросила у Малики, любит ли она готовить. Она засмеялась. «Даже если бы и нет, что мне остается?»

Еще она рассказала, что в это время года у нее много хлопот на работе, потому что это начало нового учебного года. Я поинтересовалась, много ли женщин в Синьцзяне работает, как она, ведь многие уйгуры остаются глубоко верующими мусульманами. Малика сказала, что она не одна; хотя раньше уйгурские женщины работали только по дому, сегодня большинство имеет работу вне дома, как и большая часть китайских женщин. Однако многие из встреченных мною уйгурок имели традиционные женские профессии, такие как медсестра или учительница. «Наш имам уже много лет назад объявил, что нет ничего зазорного в том, чтобы женщины ходили на работу», – объяснила Малика. Однако остались определенные ограничения и запреты, например разрешенная форма одежды: обязательное ношение головного платка, длинный рукав, который непременно должен закрывать локоть, и юбки ниже колена. Ношение брюк здесь не приветствуется.

– Что ты думаешь об этих правилах? – спросила я.

– Ислам становится все менее строгим. Если имам объявил, что женщинам разрешается работать, это большой шаг. В любом случае, – добавила она, – если бы мой муж зарабатывал достаточно, я бы не грустила из-за того, что не хожу на работу!

Однако каждое утро Малике приходится оставлять детей с престарелым отцом, на скорую руку приготовив им что-нибудь поесть, и бежать на работу. По завершении школьного дня, около шести часов вечера, она встречается с мужем в доме отца и принимается за свои вечерние дела по хозяйству, тогда как мужчины смотрят телевизор. Только после ужина она одевает детей и ее муж отвозит их обратно в их квартиру, которая находится на расстоянии нескольких километров.

Пока она рассказывала о своем распорядке дня, я была поражена тем, как мало ее жизнь отличается от жизни моих американских подруг, недавно ставших мамами.

Малика расспросила меня о моем путешествии. Сколько оно продлится? Куда я направляюсь? Когда ко мне присоединится муж? Я принялась объяснять, где уже побывала и куда направляюсь, но она внезапно прервала меня: «Знаешь, я тобой по-настоящему восхищаюсь. Ты такая свободная и независимая!»

По мере удаления от Пекина я все больше удалялась от всего привычного. После Сианя я как-то встретила одну ханьку, которая зарабатывала на жизнь изготовлением лапши; она уклончиво сказала мне, что ее брак был устроен. В тибетском районе мы с Изабель больше общались с ее друзьями мужского пола. В Синьцзяне почти все женщины закрывают головы платками, а то и вовсе полностью прячут лицо под паранджой. Мое общение с женщинами становилось все мимолетней. Обычно я чувствовала себя более комфортно в компании их мужей, братьев и отцов. А сейчас, в этой маленькой уйгурской деревушке, я так неожиданно нашла женщину, которая с первых же минут не стеснялась общаться со мной, говорила открыто и восхищалась тем, что я делаю, – я не знала, как мне реагировать. Так что вместо всяких слов мы почувствовали притяжение друг к другу. И так стояли на кухне локоть к локтю, продолжая готовить. Ее сын подбрасывал в воздух муку, и она оседала на него, подобно облаку пустынной пыли. Время от времени Малика ногой отгоняла от огня малышку-дочь. А в доме ожидали ужина несколько голодных мужчин.

* * *

Правда в том, что я боялась стать Маликой – женой, обремененной домашними хлопотами в придачу к основной работе. Но я думала об этом в самую последнюю очередь, когда Крэйг сделал мне официальное предложение, – спустя полгода после того, как я импульсивно выпалила, что согласна выйти за него. Мы сидели в ресторане, окруженном фруктовым садом, на самой окраине Пекина. Мы только что провели вместе выходные, совершив двухдневную экскурсию вдоль Великой Китайской стены, и когда после сытного ужина прогуливались среди деревьев, он неожиданно остановился, достал коробочку с кольцом и попросил меня стать его женой. Сквозь рыдания я пролепетала, что согласна.

Мы поженились в Сан-Диего, в небольшом парке на берегу Тихого океана, в кругу ближайших родственников и друзей, и я рыдала, как тогда, когда он сделал предложение. Мы произнесли клятвы, включая ту, на которой настояла я: что будем всегда ставить наши отношения выше карьеры. И после медового месяца на идилическом Кауаи мы отправились строить свою новую жизнь в Пекине уже как супружеская пара.

Здесь, после заверченной первой книги, открытия кулинарной школы и планирования свадьбы, я вдруг почувствовала пустоту. Обман. На горизонте больше ничего не было. И я осознала: за одну ночь из независимой женщины я превратилась в жену. Какой ужас, в жену. После свадьбы это слово звучит так патриархально, так чуждо, так незнакомо. Я чувствовала стыд. Ведь я же сама этого хотела. Я вышла замуж за мужчину своей мечты. Как я могу быть несчастлива? Но слово «жена» вызывало на ум образ озлобленной и одинокой в душе женщины, которую Бетти Фридан описала в «Загадке женственности», – которая в моем воображении ходит в бигуди и халате, покрикивая на кошек из окна второго этажа неказистого домишки где-то в забытом богом пригороде.

Как-то, когда Крэйг назвал меня женой по телефону, я попросила его называть меня как-нибудь по-другому. «Гм, хорошо», – ответил он, не зная, то ли смеяться, то ли беспокоиться. Какой вариант я могу предложить? Но какой вариант я могла предложить, когда я на самом деле была его женой, даже если бы он стал называть меня спутницей, или супругой, или даже нежным китайским словом «айжень», которое буквально означает «любимый человек» или «любовник/любовница», но обычно используется применительно к супругам. Мне уже не вернуться назад, в те беззаботные деньки, когда я была его подругой, а потом невестой, – наполненные оптимизмом и ничем не обремененными надеждами, которые заключены в этих словах.

Да и все остальное, чего, как мне казалось перед свадьбой, я хочу – например, сменить фамилию, – оказалось более сложно, чем я думала. Я представляла себе, что сменю фамилию официально, но продолжу использовать свою девичью в профессиональной деятельно-

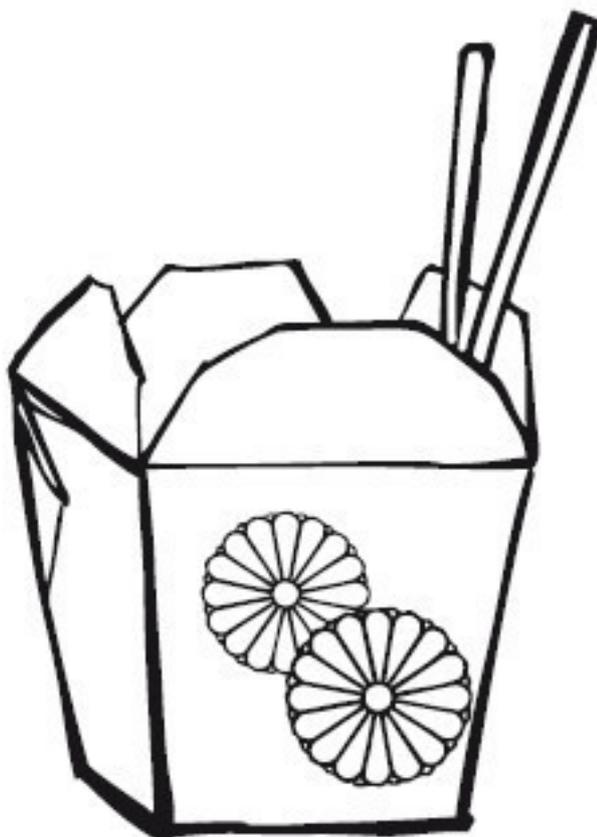
сти. Однажды мне уже довелось пройти через похожую процедуру, когда в детстве я сменила данное мне родителями имя Чин-Йи на Дженнифер; это наглядно демонстрирует, что я уже тогда в муках искала себя настоящую. Но сменить фамилию Линь-Лю на Саймонс в Китае – это совсем другое, поскольку здесь женщины после заключения брака фамилию не меняют, и потому процесс может занять месяцы и превратиться в бюрократический кошмар. Кроме того, я осознала, что смена фамилии заставит меня поменять также и свою личную подпись, а это совсем уж обескураживало.

Отныне моя подпись на кредитных карточках, банковских чеках и книгах, которые я подписываю как автор, будет другой. И наконец, я вынуждена была признаться себе в том, какова была главная причина: искоренить из своего имени все китайское полностью казалось просто невозможным, какие бы конфликты ни бушевали в моей душе относительно моей личности. К этому добавлялась еще бытовая нестабильность и наши беспомощные попытки организовать совместную жизнь. Буквально через пару месяцев после нашей свадьбы «*Кокс ньюспэйперз*» закрыла свои зарубежные подразделения, и Крэйг остался без работы. Он вернулся к фрилансу, а вскоре после этого его на год пригласили в магистратуру отделения научной журналистики в Массачусетском технологическом институте в Кембридже. Я была всецело за: даже предложила отправиться вместе и была готова провести в Америке почти весь этот год. Но когда подошло время, я запаниковала. Получается, теперь я мало того что жена, я еще стала «*прищепом*». Что делать с кулинарной школой? И как же моя писательская карьера в Китае?

Крэйг надеялся, что я буду жить в основном в Кембридже, и думал, что этот год поможет нам совместно выработать новый курс. Он провел в Китае почти десять лет, и ему хотелось новизны. Я же, по разным причинам, не была готова расстаться с Китаем. Так что весь этот год я летала с одного конца света на другой. В Пекине я занималась своей кулинарной школой и писала статьи. В Кембридже посещала занятия в Гарварде и читала в библиотеке. А в свободное время готовила. Хотя я кулинарный писатель и сертифицированный повар, я редко готовила дома, когда мы жили в Пекине. В Китае с его огромным разнообразием дешевых и замечательных ресторанов гораздо легче обедать и ужинать вне дома. В Штатах же посещение ресторанов обходится дорого, так что домашняя еда является настоящей необходимостью. Кроме того, в моем видении идиллического американского брака домашний ужин являлся непременным атрибутом и ежевечерним ритуалом, обязательным для всех семей. Мне всегда представлялось, что это основа семейной жизни.

Время от времени я отправлялась через реку Чарльз в китайский супермаркет, а кроме того, обнаружила, что совсем неподалеку имеется «Хоул Фудс», переполненный органическими продуктами, свежей зеленью и дарами моря. Мы с Крэйгом по выходным выбирались туда на велосипедах и набивали рюкзаки едой, цены на которую приводили Крэйга в настоящее бешенство. («Вся зарплата», – бормотал он, когда мы уезжали.) На неделе я проводила послеобеденное время и ранние вечерние часы в кухне нашей крохотной квартирki застрявшей. Но вместо того чтобы получать от этого ритуала удовольствие, я начала ненавидеть его. Крэйг иногда предлагал свою помощь: помыть овощи или что-нибудь порубить, но потом как-то незаметно оказывался уже в другой комнате. Я же стояла и присматривала за несколькими кипящими кастрюлями, чувствуя себя прикованной к кухне, а на разделочной доске высилась гора недорубленных овощей.

В один из таких вечеров, когда я стояла у плиты, а Крэйгу ничего не оставалось, кроме как налить себе бокал вина и удовольствоваться легкой закуской из сыра с крекерами, я разрыдалась. Я не хочу заниматься готовкой одна, причитала я. Крэйг указал на то, что я всегда хотела решать сама, что мы с ним будем есть. Я была настоящим тираном и старалась готовить все своими руками. Считала, что кухня – это мое поле деятельности. И отказывалась заказывать дешевую еду с доставкой на дом, настаивая на том, чтобы мы жили по каким-то идеалам семейной жизни Нормана Роквелла.



Однако в моем собственном, отредактированном варианте этого семейного благополучия муж должен принимать равное участие в приготовлении пищи. Не то чтобы я хотела, чтобы Крэйг в одиночку пыхтел у плиты – я видела кулинарию как некую веселую совместную деятельность. «Ты меня знаешь», – сказал Крэйг. Он вовсе не считает кулинарию веселым и увлекательным занятием. Но, увидев меня в таком состоянии, он обнял меня и смягчился: если уж домашняя еда так важна для меня, он постарается мне помочь по мере сил.

Крэйг действительно старался, но я прекрасно видела, что он делает это против воли, и очень часто я просто выгоняла его из кухни, освобождая от тяжелого для него занятия. Большую часть времени я по-прежнему проводила на кухне одна и иногда ворчала себе под нос. Я начинала понимать, что меня совсем не устраивает то, во что превратилась моя жизнь. Теперь, когда приготовление еды стало монотонной домашней работой, каждодневной обязанностью, рутинной, я уже не любила кулинарию так сильно. Однако я не могла определить, кто же навязал мне это: Крэйг, общество или я сама?

* * *

Мне очень понравилось жить в доме Нура. Каждое утро я беседовала с Нуром и его отцом на своем ломаном уйгурском за завтраком, состоявшим из *нана* с чаем. Я гуляла по окрестностям, проходя мимо домишек, стоявших на обширных орошаемых полях, и детишек, игравших в песке. Когда Малика возвращалась с работы, мы готовили и болтали. Но была одна вещь, которая меня тяготила.

«Похоже, они здесь не моются», – шепотом сказала я Крэйгу по телефону как-то ночью.

«Почему бы тебе не спросить?» – посоветовал он.

«Не говори ерунду!» – отрезала я. Я совсем не хотела ставить своих хозяев в неловкое положение. Как и во многих домах, которые я посетила, я не увидела здесь никакого водопровода. Утром и вечером я чистила зубы и умывалась во дворе, под низким умывальником. Туалет тоже был во дворе. Малика мыла посуду водой из железной бочки. Так что я приспособилась по вечерам делать влажные обтирания полотенцем. Волосы на третий день стали липкие, но я заметила, что на пятый день хуже они не стали. Однако остальные выглядели на удивление свежими. Может быть, помогает сухой климат?

Наконец в день отъезда я спросила у Нура, могу ли я как-нибудь помыть голову.

«Ты имеешь в виду, что хочешь принять душ? Я погрею тебе воды». Я представила, как мой костлявый хозяин будет греть и таскать ведра с водой, надрываясь из последних сил, но вместо этого он прошел по коридору, открыл дверь и нажал на переключатель. За дверью оказалась выложенная белым кафелем комната с самым что ни на есть современным душем. Это был самый роскошный душ, который мне довелось увидеть за несколько недель. «Очень прошу прощения! – сказал Нур, когда я вышла. И насмешливая улыбка растянула его лицо. – Я забыл тебе сказать про душ. Почему же ты не спросила?»

Рассеянность Нура сыграла со мной еще одну злую шутку перед самым моим отъездом. Я решила лететь обратно в Урумчи и оттуда продолжить свой путь на запад. Нур договорился с мужем Малики, что тот отвезет нас в аэропорт. (Нур летел со мной в Урумчи, а оттуда в Пекин.) Когда пришло, а потом и прошло назначенное время, он принялся звонить зятю. Тот сказал, что приедет не раньше, чем через час. Когда они разобрались с этим недоразумением, оказалось, что Нур указал час по пекинскому времени – официальному времени, по которому живет вся страна, – а его зять думал, что по местному, по которому живет большинство уйгуров и которое отстает от пекинского на три часа.

До вылета оставался лишь час, и ждать мужа Малики у нас времени не было. Поэтому мы побежали. Мы бежали по песчаным улицам деревни Нура, я с рюкзаком на спине, Нур с ранцем, а сзади бежали его отец и дядя с чемоданом на голове. Когда деревня закончилась, мы пробежали еще немного и оказались на шоссе. Тут мы попытались поймать такси. Но все были заняты. Одна машина с пассажирами притормозила – наверное, водитель увидел безумные страдальческие выражения наших лиц. Когда Нур объяснил, в какую ситуацию мы попали, пассажиры – женщина с двумя детьми – великодушно вышли из машины, а мы с Нуром и его отцом забрались внутрь, помахали его дяде и долго кричали вслед слова благодарности в адрес наших добрых спасителей-незнакомцев. Водитель, однако, не спешил; Нур сказал, что он, наверное, не очень опытный; а еще нас два раза остановили на полицейских постах, выставленных вдоль дорог для слежения за местными жителями. В аэропорт мы попали за двадцать пять минут до вылета.

Перед выходом на посадку мы остановились, чтобы попрощаться с отцом Нура. «Прости, дочка, что Нур не позаботился о тебе как следует. Ты нам как дочь, так что приезжай погостить еще как-нибудь», – сказал он. Нур уезжал от семьи на месяцы – может быть, больше чем на год. Отец нежно обнял его и подал ему ранец. В ранце лежала дюжина лепешек *нана*.

В Урумчи, столице Синьцзяна, мы с Нуром распрощались, и ко мне присоединился Крэйг. Он прилетел из Пекина на самолете, за три часа покрыв большее расстояние, чем я за месяц. До захудалого отеля, который я забронировала, он добрался только к полуночи. Мы привыкли путешествовать по отдельности и потом воссоединяться в незнакомых городах. Но я так много повстречала, повидала и попробовала, что мне казалось, будто с момента нашего расставания прошло намного больше месяца. Я не поверила своим глазам, когда мой высоченный муж вышел из такси и направился ко мне, в этом забытом богом пустынном уголке земного шара. Но мы обнялись, я провела рукой по его пыльным каштановым волосам, заглянула в его ярко-голубые глаза и почувствовала, что мы дома.

На следующее утро мне хотелось поскорее угостить Крэйга настоящей уйгурской кухней. Но когда мы вышли из отеля, около девяти часов по пекинскому времени, мы обнаружили, что Урумчи, как и весь Синьцзян, еще спит, ведь местное время на три часа отстает. Горела только вывеска KFC.

«Что-то мне туда не хочется», – сказал Крэйг с осторожностью. Я была удивлена. Обычно это заведение его устраивает, особенно в дороге. «Потом ты опишешь меня как человека, совершенно ничего не понимающего в еде». Это обвинение не было беспочвенным. В своей первой книге я описала его как очень умного мужчину приятной наружности, каковым он действительно является, но очень акцентировала его безучастное отношение к еде. Он заявил, что я оклеветала его, и мы посмеялись. Но однажды он зачитал вслух выдержки из моей книги, и я должна была признать, что тон мой звучал весьма язвительно, что на самом деле было по отношению к нему несправедливо.

Но это было единственное место, открытое в столь ранний час. «Куда еще мы сможем пойти?» – спросила я. Я пообещала, что если он согласится, я не использую это против него. Мы толкнули дверь и вошли в последний сетевой фастфуд за сотни тысяч миль.

У меня всегда было смешанное отношение к фаст-фуду, особенно в других странах.

Мне никогда не нравилась несомая ими культурная гомогенизация и тот факт, что они предоставляют туристам легкий способ избежать знакомства с местной кухней. Но я никогда не думала о том, что это вредно для здоровья: в конце концов, много ли таких ресторанов, где вам подадут по-настоящему полезную еду? В Китае же KFC очень неплох. Если не брать их фирменную жареную курятину, они полностью локализовали свое меню. Куриный бургер они оживили специями, а с утра подают один из самых лучших китайских завтраков: таралетки с заварным кремом и соленый хворост *ютяо* с соевым молоком. Я всегда любила их таралетки – легкое хрустящее тесто снаружи и сладкая сливочно-нежная яичная начинка внутри; здесь они такие же вкусные, как в лучших ресторанах, где подают *дим сум*. Но тем утром, откусив первый кусочек таралетки, я вспомнила, что говорил об этой сети быстрого питания Бай, кулинарный писатель-хуэец. Ее руководство ничего не предприняло, чтобы адаптировать меню для мусульманских этнических меньшинств; оно принимает в расчет только ханьцев.

* * *

Мы с Крэйгом провели пару дней, исследуя Урумчи и окрестности. Мы посетили музей, где выставлен пельмень, возраст которого составляет одну тысячу четыреста лет: очень маленький, ссохшийся и сморщенный, он сохранился все же намного лучше, чем та четырехтысячелетняя лапша. Посмотрели *карез* – подземную канальную систему, которая веками использовалась для орошения пустынных земель. Но в целом регион этот мало чем отличается от Восточного Китая, поэтому мы не стали здесь долго задерживаться, а направились в древний город Кашгар, бывший ранее торговой факторией на Великом шелковом пути. Во время поездки на поезде, длившейся сутки, я лучше прочувствовала необъятность синьцзянских пустынь, чем в прошлый раз, когда летела на самолете. Я сказала об этом Крэйгу, когда мы после обеда играли в карты в вагоне-ресторане.

– О, это не пустыни, – поправил меня кондуктор-китаец, который услышал, что я употребила слово «ша мо».

– А что же это? – поинтересовалась я.

Он произнес какое-то слово, которого я раньше не слышала.

– Может быть, это как с эскимосами, у которых куча разных слов для обозначения разного снега, – предположил Крэйг.

На следующий день мы прибыли в Кашгар, самый уйгурский город в Синьцзяне. Расположенный на западной окраине пустыни Такла-Макан у подножия Памира и Тяньшаня, он служил торговой факторией для народов Средней Азии и китайцев в течение двух тысяч лет.

В конце XIX века, во время «Большой игры», здесь основали свои консульства Британия и Россия, боровшиеся за контроль над регионом. Со временем британцы ушли, а русские, вместе с жителями Средней Азии, продолжали навещать город с целью приобретения ковров, продуктов питания, различных ремесленных и ювелирных изделий. И даже здесь китайское правительство старательно проводило политику ханизации. Закрывались базары, сносились старые районы города. На их месте вырастали современные торговые комплексы и многоэтажки. И все же сохранившиеся фрагменты старого квартала сберегли свой колорит. Пыльные узкие улочки и обмазанные глиной дома так напоминают Афганистан, что именно здесь голливудские продюсеры снимали фильм «Бегущий за ветром».

Я еще не раз увижу за время своего путешествия по Шелковому пути, что именно еда делает улицы оживленными. Сначала я думала, что посещение Синьцзяна во время Рамадана – большая организаторская глупость. Однако, как я уже убедилась, когда гостила у Нура, этот праздник подчеркивает важность питания, позволяя прочувствовать разницу между жизнью с едой и без нее. Поутру район, где я остановилась, был очень вялым. Пекарь грустно сидел около своей печи, неторопливо выпекая небольшие партии огромных круглых лепешек *нана*. От них разливался восхитительный запах, который напомнил мне свежewe выпеченную пиццу, и я поняла, что именно тесто, а не соусы или начинки, придают пицце ее волшебный аромат. Аромат просачивался по улочкам, но напрасно: солнце уже поднималось. Весь *нан*, что пекарь сложил на столе, остался нетронутым. Мясник смотрел в пустоту, сидя рядом с подвешенной на крюк бараньей тушей, около ценника с указанной ценой за килограмм. День становился жарче, и коробочки с чаем и специями в универмаге под открытым небом стояли никому не нужные. В одном супермаркете около рынка, совершенно безлюдном, некоторое количество посетителей толпилось в отделе с напитками: они безотрывно смотрели на банки с кока-колой и гранатовым соком, словно проверяли свою силу воли.

Поздно вечером на улицах почувствовалось некоторое шевеление. Стали появляться торговцы, выставлявшие плетеные ивовые корзины с аккуратно уложенным желтым инжиром, выгружавшие из грузовиков дыни, открывавшие огромные чаны с домашним йогуртом, разводившие огонь под большими сковородами и в печах, готовясь жарить блины по-русски и лепешки с разными начинками. После долгого голодного дня начали прибывать покупатели, сначала по несколько человек, а вскоре на улицы уже хлынул поток, поглотивший в себе мотоциклы, собак и детей. Когда сгустились сумерки, хаос превратился в какую-то лихорадочную суматоху: продавцы выкрикивали цены и расхваливали товар, а покупатели, все более голодные с каждой секундой, толкали и теснили друг друга в беспорядочных очередях.

Мы с Крэйгом оказались у прилавка, возле которого вытянулась очень длинная очередь людей с деньгами в руках, нетерпеливо ожидающая еды. Они окружили *тонур*, в котором выпекалось что-то похожее на бублики с корицей и изюмом. Подойдя поближе, я разглядела, что эти изделия и вправду напоминали пышные бублики, только без отверстия посередине, но вместо изюма сверху были кусочки баранины. Люди покупали эти свежewe выпеченные лепешки, но, поскольку солнце еще не село, держали их в руках, а есть не решались.

Нетерпение нарастало. С заходом солнца по всей округе также были устроены коммунальные столы с бесплатными дынными дольками и хлебом. Мы завернули за угол и наткнулись на самый огромный вок, который мне доводилось видеть. Он был больше, чем детский бассейн, и в нем шипел рисовый *плов*. Время от времени повар обходил этот котел по периметру, подливая бульон. *Плов* поблескивал кусочками моркови и баранины, и воздух был наполнен ароматом кумина и лука.

Повар сказал, что готовит этот *плов* с двух часов пополудни; когда солнце скрылось за линией горизонта, он принялся раздавать его щедрыми порциями, зачерпывая большим половником. Приходя сюда за едой, которую анонимные спонсоры раздавали еженочно в течение всего месяца, люди приносили с собой посуду из дома. Кто-то дал нам полиэтиленовый пакет, в который и отправился наш половник рисового *плова* – блюда, которое становилось для меня день ото дня все более привычным.

«Аллах сказал, что если во время Рамадана ты сделаешь доброе дело, после смерти тебе воздастся в семьсот раз больше», – сказал повар.

* * *

В Кашгаре мы с Крэйгом снова вошли в режим, похожий на нашу совместную жизнь в Пекине. Мы вместе завтракали, а далее каждый занимался своей работой по отдельности. Я посещала кулинарные классы или уезжала на экскурсию, а Крэйг, который сумел заинтересовать материалами о Шелковом пути несколько журналов, отправлялся делать репортаж или же оставался дома и работал над своей книгой. Ближе к вечеру мы встречались и отправлялись гулять по городу в поисках подходящего ресторана. Это стало нашим постоянным распорядком дня – в той мере, насколько таковой возможно выработать в дороге.



Как-то после завтрака я встретила с гидом-уйгуром по имени Элвис, который ходил в берете и предложил организовать для меня кулинарные классы. «Я знаю одну женщину, которая очень хорошо готовит, – сказал он немного в нос. – Но еще неизвестно, согласится ли она готовить для вас». Очень пессимистичный человек. Туристический бизнес далек от процветания, сообщил он мне. Сказываются репрессивные меры в отношении уйгуров, которые распугали туристов.

Я поинтересовалась у него, почему его зовут Элвис. Он рассказал мне, что в городе есть более известный гид-китаец (ханец) по имени Джон. Он хотел быть более популярным, чем Джон, и один иностранец порекомендовал ему взять имя Элвис.

Потом он заговорил о моем имени. «Вы знаете, что Джен на уйгурском означает “дьявол”?» – спросил он и расхохотался. Потом, когда я училась готовить уйгурские блюда, а он переводил, стоя рядом, время от времени его настроение менялось. «Когда вы научитесь готовить эти блюда, вы сможете приглашать домой друзей и устраивать уйгурские вечеринки!» – весело говорил он.

Элвис представил меня своей знакомой Хаяль, которая жила в старом квартале города. Ей почти под шестьдесят, у нее рыжие волосы, здоровый румяный цвет лица, орлиный нос и величественная стать. Она носит цветастые платья, закрывающие щиколотки, и покрывает волосы ажурным светло-коричневым платком. Она живет в очень красивом дворе на Узбекской улице, которая называется так потому, что ее обитатели, включая и семью Хаяль, более века назад иммигрировали сюда из Узбекистана. (Уйгуры и узбеки этнически и культурно очень схожи; эти народы много веков перемещались по территории от Китая до Средней Азии.) Хотя застройка очень напоминает китайскую (двухэтажное здание, окружающее внутренний двор), мне почудилось здесь что-то европейское – возможно, из-за розовых кустов и фиговых деревьев. Как и в доме Нура, самое просторное помещение тут отводится гостям. Именно здесь я провела большую часть времени, а также на обдуваемом ветерком крыльце, где Хаяль учила меня готовить уйгурские блюда из теста.

Мы начали с *чучура* – крошечных пельменей, которые напомнили мне китайские вонтоны в супе. Как и в других местах почти на всем протяжении Шелкового пути, начинкой для этих пельменей здесь служит баранина. Она позвала сноху, очень милостивую молодую женщину по имени Ана, которая появилась, держа в руках топор, которым Хаяль рубит мясо. Она зачистила мясо от хрящей и жира, вынула крупную кость и отварила все это в электрической рисоварке вместе с помидорами, луком и редисом, так что получился суп. Ножом порубила размягчившееся мясо для начинки. Мясо было настолько свежим, что у него не было никакого постороннего запаха, который ассоциируется у меня с бараниной. Она порубила черешки кинзы и репчатый лук и добавила в начинку, приправив черным перцем, молотым кумином и «щепоткой соли», как выразилась эта уйгурская женщина, высыпав целых две ложки с горкой.

Тесто она приготовила из муки, соли, воды и яйца – почти как для итальянской пасты. Скалка, которую взяла Хаяль, тоже напомнила мне Запад: большего диаметра, чем китайские, и с ручками. Она раскатала из теста тонкий лист и нарезала на пятисантиметровые квадратики. Затем она брала эти квадратики, укладывала посередине ложечку мяса, складывала тесто пополам и защипывала края. Тесто было настолько пластичным, что, как и свежее тесто для китайских пельменей, оно не требовало смачивания краев перед защипыванием.

После того как все пельмени были изготовлены, мы уложили их в суп, вместе с обрезками теста, и варили несколько минут, а затем подали все это вместе на стол. Бараний жир сделал бульон сливочно-нежным, а начинки в *чучура* было ровно столько, чтобы только приукрасить, а не перебить нежный вкус теста. Хаяль действительно оказалась замечательным поваром, как и обещал Элвис. А то, что она начала обучение именно с *чучура*, было словно пророчеством: я буду встречать варианты этого блюда по всему своему пути на запад, до самой Италии.

На другой день мы готовили *манта* – уйгурские паровые пельмени. Своим названием они похожи на китайские *маньтоу* – паровые булочки, но *манта* имеют начинку, как у китайских пельменей, хотя пропорциональное отношение мяса к тесту у них больше, что отражает важность мяса в питании уйгуров. Хаяль положила полкило мраморной баранины на деревянную разделочную доску и порубила мясо ножом с изогнутым лезвием. Не мясо придает *манта* отличительный вкус, а именно жир. Она указала на белые жировые прожилки в мясе и объяснила: «Без жира *манта* не получится». Когда мясо было мелко порублено, она добавила те же приправы, что использовала для *чучура*: порубленную луковицу, молотый кумин, черный перец и щедрую порцию соли, основные специи уйгурской кухни, столь же важные, как имбирь, лук-порей и чеснок для кухни Северного Китая.

Затем Хаяль приказала снохе раскатать тесто, точно такое же, как для *чучура*. Она раскатывала кусочки теста такого же размера, как для китайских пельменей. Свекровь выхватила у нее скалку. «Да не так!» – проворчала она и раскатала диск пошире и потоньше. В середину она выложила большую ложку мясной начинки, подняла края и защипнула их сверху, так что пельмень получился похожим на башмак, а складки напоминали шнуровку. Хаяль отварила *манта* на пару и подала со сметаной из овечьего молока. Далеко позади остались китайские пельмени, приправленные уксусом, соевым соусом и маслом с чили; теперь на замену пришли молочные продукты, совсем непохожие на более привычный для меня йогурт.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.