

# Китайские идут!

## ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

**ПРО МИРОВУЮ** китайскую экспансию любят поговорить не только у нас. В Париж я еду лет двадцать — и всякой разной китайщины и разговоров о ней год от года тоже становится больше. Сегодня мода на шинуазри вдруг возникла в совершенно новом обличье. Никогда прежде Париж так не покоряло само искусство жизни по-китайски. Все началось с открытия два года назад отеля класса palace Shangri-La в здании исторического памятника — в роскошном дворце, который когда-то принадлежал племяннику императора Наполеона Ролану Бонапарту. Очередным супердорогим отелем Париж не удивишь. Этот поразил не столько роскошью (она здесь, кстати, очень особенная), сколько атмосферой. Со мной в Париже такое случилось впервые: не хотелось выходить на улицу. Даже в самый первый день, когда по дороге из аэропорта муж говорил, как сейчас мы бросим вещи и побежим в какой-нибудь ближайший ресторан со столиками на улице, сядем под теплой горелкой и закажем тартар с бургундским. Однако же, пройдя через легкие стеклянные двери, рядом с которыми возвышались неземной красоты высоченные китайские вазы, через лобби, где золоченые столы, люстры и канделябры выглядели почти скромно по сравнению с наполнявшими его потоками воздуха и света, и наконец войдя в комнату с небольшой террасой, я уходить отказалась. Прямо на меня из огромного окна шагала Эйфелева башня, и это зрелище завораживало. Впервые в жизни в парижском отеле мы заказали goom service. Сидели на терраске без всякой горелки, смотрели на город, пили вино из мини-бара, и мне казалось, что я очень долго шла в это место — и вот пришла. А потом началось наше кулинарное путешествие, и оно тоже не предполагало выход за стены отеля. В ресторан французской кухни l'Abeille мы в первый день не попали — пошли в Shang Palace, где для нас с трудом вечером нашли столик.

Заинтриговало вот что: ресторан китайской кухни Shang Palace существует всего полтора года, а уже получил мишленовскую звезду — как такое могло вообще случиться, чтобы в Париже, столице гастрономии, так быстро и так высоко оценили новый и дорогой (не по московским, конечно, меркам) китайский ресторан? Здесь дешевых и при этом тоже вкусных — пруд пруди. Кто вообще в Shang Palace ходит и разносит его славу по всему городу? Неужели иностранным постояльцам роскошного отеля интересна китайская еда в Париже? Как сказал нам метрдотель Кристоф Вонг, самый высокий и красивый китаец, которого я когда-либо в жизни видела, постояльцы приходят непременно, но еще больше парижан, которые заказывают здесь ужин по особым случаям, чтобы отметить какое-то торжество. Ведь что объединяет французов с китайцами? Самое серьезное и трепетное отношение к еде. Сколько бы самых срочных дел ни обрушилось на француза, а два часа днем на ланч — дело святое. Китайское «как дела?» дословно переводится — «Вы уже поели?» Так вот, Shang Palace славится не просто китайской, а вкус-

### БРОДЯГА РАЗБИЛ КОРКУ МОЛОТКОМ — И БЫЛ СРАЖЕН АРОМАТОМ ЦЫПЛЕНКА

ной едой по высшим французским стандартам. Кстати, первое из поданных нам блюд — lo hein, сасими из лосося с тончайшими «спичками» из овощей и фруктов — странная штука для традиционного китайского меню. Да, объяснил Кристоф Вонг, это такой индокитайский фьюжн. Чем бы это ни было, но и сама рыба, и хрустящие овощи-фрукты в смеси с нарезанной жульеном медузой, и сладко-острая, вполне себе китайская заправка на основе кунжутного масла и перетертого арахиса — все было просто превосходно. А когда нам подавали роллы, фаршированные креветками и зеленым луком, в блестящей лаковой оболочке из красного риса, или ослепительно белых кальмаров, слегка обжаренных в воке с хрустящими зелеными бобами и ярким глазированным сладким перцем, я думала, что вот эту еду, которая выглядит как драгоценности из китайской шкатулки, наверное, и нужно обозначить словом «шинуазри». Высокий гастрономический стиль, когда каждое блюдо не просто идеально сбалансировано, но и живописно, а ноты «китайщины» совсем не резки и ненавязчивы. Игра свежих вкусов даже в традиционном яичном рисе или дим-самах. Их нам, в том числе, подали на десерт: очень холодное и мягкое, как маршмеллоу, сырое тесто из пропаренной рисовой муки, начиненное нежирным кремом с кусочками манго и дыни. Как объяснил Кристоф, он ни в самом Китае, ни вообще где-либо ничего подобного не видел и не пробовал — мол, личное изобретение здешнего выдающегося шефа Франка Ху. У меня была одна просьба: нужен простой, но креативный рецепт от Франка Ху. Такой, чтобы можно было почувствовать его кухню и стиль. Но при этом приготовить в Москве, без слишком замороченных ингредиентов и специальной посуды. Многие, ответил Кристоф, приходят в Shang Palace ради «Цыпленка бродяги». Согласно легенде, бродяга украл цыпленка и завернул его в листья лотоса, а когда увидел, что обнаруживший пропажу мясник бежит за ним, быстро закопал сверток в мягкую и горячую от знойного солнца глину. Вернувшись на следующий день, обнаружил, что глина превратилась в жесткий панцирь. Бродяга разбил корку молотком — и был сражен аппетитным ароматом готового цыпленка. Это блюдо нужно заказывать за сутки, и Франк Ху предложил нам попробовать более простой вариант: вместо листьев лотоса в нем используется пергаментная бумага, а вместо глины — соль. Все готовится очень просто. Нужно смешать порошок сухого имбиря, традиционную китайскую приправу «5 специй», семена кунжута и куриный порошок (chicken powder — придает соусам насыщенность и легкую сладость, продается в магазинах китайских продуктов). Кунжутное масло соединить



## Цыпленок бродяги

- 1 молодая курочка (около 1,5 кг)
- 2 крупная морская соль (2,5 кг)
- 3 пекарская бумага (большой лист)

### СОУС-МАРИНАД

- 1 сухой имбирный порошок (5 чайных ложек)
- 2 китайская приправа «5 специй» (2 чайных ложки)
- 3 кунжутное масло (3 столовых ложки)
- 4 оливковое масло (2 столовых ложки)
- 5 куриный порошок (2 чайных ложки)
- 6 соль (1 чайная ложка)

с оливковым, добавить сухую пряную смесь и соль. Молодую курочку весом до полутора килограммов положить в глубокую миску и покрыть получившимся густым соусом. Закрыть фольгой и поставить в холодильник на час-полтора. В большую толстостенную кастрюлю (чугунную или глиняную) насыпать 2–2,5 килограмма крупной соли (кастрюля должна быть заполнена на 2/3) и хорошо прогреть в духовке на 170 градусах. Курицу немного отряхнуть от маринада, завернуть в бумагу для выпечки и закопать сверток в горячую соль. Закрыть кастрюлю крышкой, убавить температуру до 160 градусов и запекать 1,5 часа. Оставшийся маринад довести до кипения на очень маленьком огне. Перед подачей снять куриное мясо с костей и подать с соусом-маринадом и обжаренной в воке на арахисовом масле зеленой фасолью, посыпанной крупной солью и кунжутом.

Когда мы с господином Ху открыли глиняный горшок и развернули курицу, я поняла, какой восторг испытал тот бродяга. Рассказывают, он очень разбогател, потому что сообразил отнести волшебную вкусную курицу императору. В Shangri-La вообще вдруг ловишь себя на том, что хочется верить сказкам. В нашей комнате (как, надо полагать, и во всех прочих) в прикроватных тумбочках лежал модный в 1930–1940 годы прошлого века роман английского писателя Джеймса Хилтона «Потерянный горизонт». Похоже, главная его ценность в том, что автор придумал слово Shangri-La, которое теперь на всех языках означает «рай земной», а чудаковатый миллиардер из Гонконга решил его инсценировать — в целой сети отелей и ресторанов.

[chekalova.ru](http://chekalova.ru)