

Юрий Иляхин

КИТАЙ
КУСОЧКАМИ

Москва
«Лингвистика»
2022

УДК 908(510)
ББК 26.89(5Кит)
И49

Текст публикуется в авторской редакции

*В оформлении книги использованы
фотографии Лидии Иляхиной*

Иляхин, Юрий Михайлович.

И49 Китай кусочками / Юрий Иляхин. — 3-е изд., испр. — Москва : Лингвистика, 2022. — 688 с. : илл.

ISBN 978-5-91922-112-8.

Эта книга о Китае и китайцах начала третьего тысячелетия, ну и еще — о китайском чае, о кухне, пекинской опере, истории и культуре, местах, где стоит побывать, о древних и современных нравах и обычаях, особенностях ведения бизнеса, медицине, о красоте по-китайски; это взгляд изнутри, взгляд профессионального китаевода, который долгие годы жил и работал в Китае и хочет, чтобы для читателей страна за Великой стеной открылась под разными углами, необычными и интересными. Автор дает возможность отведать предлагаемое блюдо небольшими кусочками — как это принято в Поднебесной.

УДК 908(510)
ББК 26.89(5Кит)

ISBN 978-5-91922-112-8.

© Иляхин Ю. М., 2014
© Иляхина Л. Ю., иллюстрации, 2014
© Оформление. ООО «Лингвистика», 2022

ОТ АВТОРА: ДЛЯ КОГО ЭТА КНИГА?

Для всех, кто интересуется Китаем, его историей, культурой, сегодняшним днем. Почему китайская кухня считается самой разнообразной, в чем секрет красоты китайских красавиц, куда стоит съездить, что там любопытного в искусстве, как развлекаются, в чем загадка пекинской оперы, как выбрать пару по китайскому гороскопу, как применить в российских условиях фэншуй и так далее...

Тем, кто собирается поехать в Поднебесную, книга поможет ориентироваться на местности, подготовиться к особенностям быта и нравов.

Деловым людям пригодятся практические советы по ведению бизнеса с учетом особенностей психологии китайских партнеров, основанные на личном опыте автора. Надеюсь, они сэкономят вам время и нервы.

Если сказать коротко, моя цель — приоткрыть пошире дверь в малящий Китай, по возможности легко рассказать даже о сложном. А если еще улыбнетесь иной раз... Буду счастлив.



НОВОЕ КИТАЙСКОЕ БЛЮДО РУССКОГО КИТАИСТА

В Китае, на первый взгляд кажется, все не так, как у людей. Но на поверку оказывается, наоборот, — все, как у самых настоящих людей, по коммунистическому завету — «все во имя человека, все для блага человека», т. е. соразмерно ему и максимально удобно для него в качестве целостного телесно-духовного организма. Сам себя, свое Я китаец называет «телом» (*шэнь*), а не «душой», как мы грешные. Воистину, именно в этой древнейшей стране овладела массаами и стала материальной силой старинная идея «Человек есть мера всех вещей», поскольку «человек — самая ценная из десяти тысяч вещей» и «находится в центре между Небом и Землей». А для человека, как правильно установили уже первые китайские мудрецы, самое главное — питание. В этом подходе отражено не только преклонение перед здравым смыслом, умозаключающим: «Я ем, следовательно, существую», но и предельное очеловечивание еды, утверждающее: «Аз есмь то, что я ем». Такая пища становится почти духовной, поскольку сложнейшим образом ритуализируется и эстетизируется, превращаясь в кулинарное священнодействие, напоминающее многократно усложненное причащение божественной крови и плоти. Главнейшие свойства этой гастрономической литургии, выражающей самое глубокое религиозное чувство наиболее многочисленного народа в мире, — красота, разнообразие и удобство. Все блюда должны радовать глаз, их максимальное количество и богатство выбора — удовлетворять любой вкус и даже целить, а способы приготовления и подачи — предельно облегчать прием пищи.

Точно таким же критериям отвечает интеллектуальное блюдо, мастерски приготовленное замечательным русским китаистом Юрием Михайловичем Иляхиным в виде книги «Китай кусочками». Прежде всего следует отметить, что ее автор — высокопрофессиональный китаист, получивший свидетельство об этом диплом в лучшем востоковедном вузе России — Институте стран Азии и Африки МГУ и долгие годы занимавшийся сложнейшим в синологии делом — переводом классической литературы. Обладая столь солидной теоре-

тической подготовкой, он с 90-х годов прошлого века с головой погрузился в самое пекло современной китайской реальности, живя и работая в этой удивительной и очень сложной для иностранца стране. Поразительно, но факт — наш выдающийся соотечественник издает в нескольких крупных городах Китая газету бесплатных объявлений «Шоу ди шоу», аналог знаменитой и во многом сформировавшей современную Россию «Из рук в руки». Как информационный первопроходец в труднейших условиях он более десятилетия успешно руководит бумажным и электронным изданием, в котором трудятся сотни китайцев. О его удивительной многогранности свидетельствует хотя бы то, что в 2008 году ему была оказана редкая честь стать факелоносцем на Пекинской олимпиаде.

От автора, уникальным образом сочетающего в одном лице хорошо образованного синоведа-классика и глубокого знатока современного Китая, можно ожидать самых достоверных и эксклюзивных сведений. Более того, его произведение — знак принципиально нового явления, напоминающего расцвет русскоязычной культуры в Китае 1920–1930-х годов. Современная российская синология ныне начинает развиваться в самостоятельных и свободных формах, без какой-либо поддержки и соответствующего влияния государственных институтов, в интернациональном информационном пространстве. Во многом ее развивают люди, отправившиеся за лучшей долей в Китай после крушения СССР и там уже десятилетиями проживающие. Кто-то занимается преподаванием и наукой, а кто-то — дипломатией и бизнесом, но так или иначе все они являются носителями бесценных знаний. Представители более молодого поколения российских специалистов в Китае сами издают электронные журналы и газеты, широко обмениваются в сети актуальными и эксклюзивными данными. В Интернете возникла и набирает силу альтернативная синология. Если же речь идет о специалисте, долгие годы погруженном в китайский быт и профессионально анализирующем его, то он воленс-ноленс становится обладателем стратегической информации, национальным достоянием для своей родины. А страна должна знать своих истинных героев.

В настоящем случае наш герой предлагает самому широкому кругу заинтересованных читателей научно-художественное полотно — большую и сложную картину Китая, состоящую из множества разнообразных пазлов, или, продолжая развивать исходную метафору, очень аппетитных кусочков. Самое главное — это блюдо приготовлено из абсолютно доброкачественных и полезных продуктов, в отличие от множества заполонивших за последние годы отечественный книжный

рынок гнилых полуфабрикатов в соблазнительных обложках. Фантастический рост значения Китая в современном мире обернулся столь же фантастическим снижением качества большинства публикаций о нем, что, разумеется, свойственно всякой популярности, быстро переходящей в пошлость. На этом нерадостном фоне тем ярче выглядит все высококачественное и первосортное, к чему, несомненно, принадлежит и настоящая книга.

Кроме того, она эффектно выделяется и среди научно достоверной литературы своими эстетическими достоинствами. Произведение Ю. М. Иляхина не просто живо и весело написано, оно оригинально по жанру, в котором объективно выверенное и разностороннее описание Китая органично сочетается с его субъективным образом, окрашенным весьма живым личным присутствием не только самого автора, но и его ближайшего окружения. Полифония монологов и диалогов реальных и выдуманных персонажей естественно, как бы следуя вселенскому Пути-дао, выливается в стереоскопическую картину Китая, который при ином подходе может, подобно слону из известной притчи, показаться слепым мудрецам разным до неузнаваемости.

Этот опыт нового в синологии жанра, безусловно, себя оправдал. Давно известно, что написать хорошую научно-популярную книгу сложнее, чем просто хорошую научную. Но еще сложнее создать что-то оригинальное, да еще там, где, казалось бы, все тропинки истоптаны. И это удалось автору, сумевшему увидеть и показать не только цветочки, но и ягодки, не только деревья, но и весь лес. Одно из замечательных преимуществ созданной им прекрасной литературной формы — ее открытость, другими словами, возможность продолжения, которого, несомненно, пожелает всякий внимательно с нею познакомившийся.

А. И. Кобзев, лауреат Государственной премии России,
заведующий Отделом Китая Института востоковедения РАН,
доктор философских наук, профессор

*Дороже всех волнений мира
Мне колебанья поплавка
На водной глади
Реки
В лесной глуши
И звуки циня
В тишине*





СКВОЗНЫЕ БЕЗДЕЙСТВУЮЩИЕ ЛИЦА

Позвольте представить наших спутников: это Отшельник Сун и Сеня. Они не считают, что труд является главным в жизни, и предаются блаженной лени в любое время и в любой обстановке. Они бездействуют на протяжении всей книги. Время проводят в основном за столом. Но всякое бездействие, согласно китайской философии, есть скрытое действие.

Итак:

Отшельник Сун. Он же Мудрец Сун, Старина Сун. Временами живет в горной пещере над южной рекой Лицзян недалеко от города Гуйлиня в Гуанси-Чжуанском автономном районе, на полреки вниз по течению к знаменитому своими красотами местечку Яншо.

Как он оказался в горной пещере? А знаете, как пишется «святой» по-китайски? Иероглиф *сянь* / *xian* состоит из двух знаков — «человек» и «гора». Человек прильнул к горе. Известно, что китайские святые, особенно даосские, дабы обрести совершенство в покое, находили пристанище в уединенных горах.

Значит ли это, что наш Мудрец Сун, э-э... приобщен к небесам? Не могу сказать с полной уверенностью. Но некоторые признаки наблюдаются. Хотя внешне это самый обычный старичок с бородкой.

Иногда он возвращается со страниц книги на берега горной реки, чтобы восстановить утраченное в миру спокойствие, живет в пещере, питается акридами и сухим молоком в таблетках, купленным в русском магазине в Пекине. Порою на восходе солнца Старина Сун выглядывает из пещеры и показывается туристам с проплывающими внизу пароходиков, приветствуя их примиряющими даосскими жестами и заклинаниями. Стены своей пещеры мудрец исписал каллиграфическими надписями, призывающими мир и согласие, а возле входа посадил две сосны. Он дружит с летучими мышами, бурундуками, сойками, белками,

В оформлении на стр. 7 использовано изображение картины китайского художника XIII в. Цянь Сюаня «Омывает ноги [избавляясь от мирской пыли]».

муравьями и другими окрестными животными, а также растениями. Старается на них не наступать по крайней мере.

Мудрец Сун редко совершает омовение тела, но при этом всегда источает тонкий персиковый аромат. С момента достижения просветления он не пользуется отхожим местом, так как испаряет продукты жизнедеятельности, выделяя указанный аромат, что, впрочем, не мешает его товарищу и спутнику Сене периодически требовать с него деньги в общую кассу на туалетную бумагу и мыло. Мудрец покорно скидывается, потому что ценит законы товарищества.

Обычно он сосредоточен, радушен и невозмутим, так как являет собой философа и бытового практического мудреца в 125-м поколении. Помнит Конфуция. Приторговывает — из любопытства — недвижимостью.

Отшельник попал в нашу книгу случайно. Сломленный ночными молениями и теплым шаосинским вином, он вывалился из своей пещеры напрямик в лодку, в которой я плыл с друзьями по этой самой реке Лицзян. В лодке у нас было все, чтобы достойно встретить старость, то бишь Старину Суна: холодная водка, черный бородинский хлеб и почти настоящая паюсная икра (100-граммовая стеклянная баночка с указанием на этикетке мелким шрифтом: «произведена из рыбы осетровых и других пород», купленная в городе Харбине. Но кто у нас читает мелкий шрифт?).

Поцарствовав над богато накрытым столом, плывущим мутными желтыми водами Лицзян-реки, особенно быстрыми в апреле, Отшельник Сун решил, что хватит ему одиночествовать, пора присоединиться к нашей компании. Теперь он лишь изредка навещает по майским и октябрьским праздникам в родную пещеру, чтобы подкормить своих подружек, летучих мышей Бянь и Фу, побаловать их городскими жирными, отъевшимися на сытых «белых воротничках», деликатесными комарами. Замечу, что мыши с самого начала были весьма недовольны уводом кормильца и вполписка матерились в мой адрес, вися вниз головой под сводами глубокой пещеры с видом на реку.

Сеня, нашенский мужик. Смурной русскоязычный человек средних лет. С туманным образованием и образом жизни. С привычным для России защитным выражением лица. Слегка всем недоволен, но вида старается не показывать, хотя получается это плохо. Сеня к Китаю относится... скажем так, терпит. Он недоволен китайскими женщинами (капризные), деловыми партнерами (ненадежные), погодой (а вот не нравится мне). При всем при том, как ни странно, почему-то из Китая не уезжает.

Сеня ниоткуда к нам в лодку не сваливался. Он вроде всегда был здесь, в Китае. О прошлом говорит неохотно. Душою и телом самый что ни на есть русский, а если и не русский, то это, в общем, никого не волнует; попав волею судеб в Китай, выучил язык, прилепился к Великой китайской равнине и смотрится на китайских улицах даже роднее, чем сами китайцы. Его мало что здесь удивляет. Что, конечно, весьма печально. Свои обширные знания по истории, культуре и экономике Китая Сеня черпает в основном из бесед с юными и не очень особами из массажных салонов, в которых наш герой проводит все свободное от работы время. Да и не свободное тоже. Полученную информацию дополняют таксисты.

Китайцы уважают Сеню за серьезность, спокойствие и присущую всем русским трезвость.

Трезвость мышления, конечно. А вот он относится к китайцам по-своему. Хотя тоже сильно уважает. И часто соревнуется с китайскими друзьями на предмет: кто больше примет на грудь 56-градусной китайской водки, смягченной разливным пивом. Надо заметить, что во время таких соревнований языковой, культурный и этнический барьеры между собеседниками практически исчезают и Сеня начинает вдруг понимать все, что ему говорят, включая сложные идиоматические выражения, китайские пословицы и поговорки на древнем китайском языке, смысл которых не всегда ясен даже лингвистам. Впрочем, прозрение длится недолго, что к лучшему, иначе жить было бы трудно. Когда все понимаешь.

Не разделяя точку зрения Сени по многим вопросам, я вынужден тем не менее давать ему слово, и объективности ради, и просто по старому приятельству: ну что с ним поделывать, раз такой вот он уродился и влез в эту книжку.

ГЛАВНЫЕ ВЕЩИ:
ЕДА, ЧАЙ,
АЛКОГОЛЬ,
КРАСОТА,
ЯЗЫК





Настоящие китайские пельмени на Сретенке, или Как я полюбил Китай

Китай я полюбил холодной осенью 1973 года, когда впервые отведал настоящие китайские пельмени. Студентами-второкурсниками Института стран Азии и Африки при Московском государственном университете мы отправились в поля под Можайск — помогать собирать урожай, копать картошку; жили в летнем пионерском лагере, было холодно и голодно. Шли дожди, картошка, наши ноги в сапогах и совхозные грузовики вязли в земле, мы спали на детских железных кроватях в дощатых домиках, не снимая одежды, старались не унывать и даже издавали газету «Копатель» с шутками вроде «Картошка не банан, в ухо не засунешь». Наконец начальство сжалилось и разрешило поехать на два дня в Москву, помыться, постирать вещи и отогреться. Мои родители были в отпуске, куда-то уехали, и мой однокурсник и одноклассник Леша, прошедший армию, практичный и неунывающий парень, автор вот этой самой шутки про банан и картофель, пригласил поехать к нему домой. Он жил на Сретенке в огромной коммуналке в доме дореволюционного страхового общества «Россия», вензели которого украшали чугунную решетку лифта. Нас встретила его мама, тетя Лена. Китайка. Чудесная и добрейшая женщина. Она усадила нас в Лешкиной узкой комнате-пенале за стол — откидную стенку секретера. Знаете, это такие шкафы, у которых верхняя часть стенки опускается и образует стол. На эту хлипкую подставку тетя Лена поставила тарелки с овощами, ломтиками маринованной репы, еще с чем-то, чего я никогда не пробовал, и главное — тарелки с пельменями. Она сама лепила.

Что сказать? Вкуснее ничего в жизни я не ел. Дышащие паром, сочные, ароматные, с начинкой, которую я не успевал опознавать — так быстро пельмени проскакивали в рот. К этому была добавлена пара рюмочек ядерной китайской настойки. Потом был жасминовый чай. И холодный, дождливый московский вечер обернулся райским праздником.

Тогда я подумал: «А ведь не зря я начал учить китайский!»

К тому времени я уже успел понять, что учить китайский — это значит сворачивать горы. По ночам, когда спокойнее, я сидел и писал иероглифы, точно на таком же откидном столике секретера, у нас дома на Юго-Западной, куда мы только-только переехали из коммуналки на Ухтомской, а старший брат, спавший тут же рядом, вставая попить водички, заглядывал в тетрадь под лампой с моими корявыми первыми иероглифами, почесывал голову, выражал изумление в нецензурной форме и снова ложился под одеяло, прикрываясь от света. Завидую ему и его легкой доле студента-экономиста, я продолжал тоскливо выписывать палочки и черточки и думал о том, за свое ли дело взялся. Подалвал-то при поступлении на японский язык. Япония! Магнитофоны, машины, мода, огни проспектов... страна мечты, впереди всей планеты. А Китай... Совсем недавно произошел вооруженный конфликт на границе, на острове Даманский. Еще чуть — и война. В Китае «культурная революция», погромы, разруха. Никто туда не едет. На китайский нас распределяли помимо нашей воли. Когда в актовом зале старинного университетского здания на Моховой зачитывали списки, кто на какой язык зачислен, и я оказался в китайской группе, наступил шок. Выйдя, словно в тумане, я позвонил из телефонной будки двоюродной сестре Татьяне и спросил: «Угадай, на какой язык поступил?» Она сказала: «На какой угодно, только не на китайский!»

А когда начали заниматься, нас со всех сторон пугали, что зря учим китайский, отношения между двумя странами ужасные, того и гляди — война, вот поэтому и набирали такие большие группы китаистов — готовили переводчиков, спецпропагандистов для «разложения войск противника, снижения их боевого духа», в Китай никогда не поедете и работы там нет и не будет, а наша англичанка-педагог сразу посоветовала учить английский — тогда найдете нормальное место и заработок... Сверху всё это придавливала громада неподъемного языка.

Но вот — мой друг Леша, рыболов, как и я, на этом и сошлись, его прекрасная мама, тетя Лена, их радушие и душевная теплота, и пельмени — настоящие китайские пельмени! — все перевернули. Китай-то не так уж плох! Просветлело. А дом Леша и его мамы на долгое время стал моим вторым домом.

Так я полюбил Китай. Потом к пельменям добавилось многое-многое другое. И уже Поднебесная стала вторым домом. Эта любовь длится, и надеюсь, ей не будет конца.

Словом — вначале была еда.

С нее и начну.

Что съесть? Проверенные блюда, которые я порекомендовал бы друзьям

Вот вы приехали в Китай. Неважно, в первый или в сотый раз. Сразу встает вопрос: «Что бы такое этакое съесть?» Конечно, если вас кормят гостеприимные хозяева, вопрос решается сам собой, что дадут, то и съедите, пусть это будут, например, маринованные куриные конечности. То есть когти и то, что чуть выше когтей, лапки такие костистые, хрящеватые, хрустящие. Это еще хороший, добрый вариант.

Ну, а если самим надо сделать выбор? Возьмем весьма распространенную ситуацию: нагулявшись, вы зашли в первый попавшийся ресторан, или закусочную, или харчевню, забегаловку. Вам, поколебавшись, дают меню. Оно, смею заметить, на китайском языке. Поэтому официанты и колеблются, а стоит ли давать этому иностранцу книгу с китайскими письменами? Ну ни к чему же! Вот и маются бедолаги, собирают консилиум, сначала ищут кого-нибудь с английским, этот кто-то приходит и говорит «Hello!», на этом диалог заканчивается, начинаются застенчивые улыбки, потом официантский народ, фигурально плюнув на всё, несет вам шифровку — меню с иероглифами, разбирайтесь как хотите.

Очень редко, и только там, где заводятся в большом количестве иностранцы (CBD, Central Business District — центральный деловой район в восточной части Пекина, район улицы Хуайхай-лу, она же авеню Жоффр, в Шанхае, почти весь Гонконг), меню дают с английской дешифровкой. Русское толкование иероглифов возможно только в «русском районе» Ябаолу в Пекине.

Что делать, если меню без картинок?

— А чего тут думать? — сказал Сеня. — Надо просто пройти мимо столиков, где уже едят, посмотреть и заказать то же самое. — Они со Стариной Суном сидели в ресторанчике шанхайской кухни рядом с Рабочим стадионом в Пекине и ждали, когда принесут их любимый овощной супчик — с соевым творогом, мини-капусткой «сяо бай-цай» и кнопчными шляпками опять.

— Не всем это подойдет, — покачал головой Мудрец Сун. — Скромные люди постесняются.

— Значит, я нескромный? — спросил Сеня.

— Конечно, скромный. Но ты бойкий, а не все иностранные гости бойкие, — ответил Мудрец Сун. — И кроме того, ты разбираешься, хотя и не полностью, в китайской кухне.

— А чего разбираться? Глаза же есть!

— Глаза как раз могут обманывать, — сказал Отшельник. — Не забывай принцип китайской кухни: скрывать сущность за видимостью.

— Ну, это да-а, — согласился Сеня. — Но тогда и меню не поможет. Оно еще как сущность скрывает. Вы же любите загадки! Разве поймешь, что за блюдо тебе подадут, если в меню сказано, например, «Восемь райских блаженств» или «Будда перепрыгивает стену»?..

Немедленно согласимся с Сеней. Если собрать кучу китаистов и дать им в руки меню с неизвестными названиями... без подсказок с просветленной китайской стороны экзамен на кулинарную зрелость будет сдан в лучшем случае на троечку. Иначе и быть не может! В Китае за пятитысячелетнюю историю перепробовали всё, что можно, напридумывали столько блюд и названий, что никакая гурманская энциклопедия не справится.

В эту кулинарную Википедию любой изобретатель еды, будь то шеф-повар роскошного шестизвездного отеля в Гонконге или хозяйка малогиgienичной забегаловки в хэнаньской глубинке, стремится вписать свою страничку, со своим особым блюдом и причудливым названием. Если даже блюдо так себе, так пусть хоть название гремит на всю ивановскую, пардон — вановскую!

Поэтому, любопытные читатели и читательницы, я возьму на себя смелость рекомендовать 12 самых «надежных» блюд, то есть тех кушаний, которые нравятся иностранцам. Так сказать, классика жанра. «Проверено на себе!» Так я как-то раз ответил строгому шереметьевскому таможеннику при досмотре, когда он, встав на защиту отечественной фармацевтики, потребовал объяснить, а «сертифицированы ли ввозимые Вами (*заглавная буква — не от таможенника, а от меня. — Ю. И.*) лекарственные препараты и проверены ли они?» Я ответил, что проверены. На дополнительный строгий вопрос: «А кем проверены?» четко сказал, что на себе. Уверенный краткий ответ, как оно обычно и бывает, подействовал, китайские пилюли для желудка благополучно миновали таможню. Но вернемся, однако, к нашим блюдам.

Итак, двенадцать блюд, которые можно спрашивать практически везде в Китае. За исключением тех мест, где их не подают, конечно.

1. *Куриные кубики царедворца. Гун-бао цзи-дин / Gongbao jiding.* Наверное, самое популярное среди иноземцев китайское блюдо. По легенде, сотворил его императорский вельможа Дин Бао-чжэн. «Гун-бао» — его посмертный титул, означающий «дворцовый чиновник», царедворец. Еще до получения титула, находясь в добром здравии на важном посту губернатора провинции Сычуань в конце XIX века, наш герой то ли подсмотрел новое блюдо в маленькой харчевне во время

инспекционной поездки, то ли на досуге, размышляя, что бы такое «сугубое» отведавать, надиктовал повару рецепт. Как бы там ни было, считается, что именно Дин Бао-чжэн первым в Китае (а быть первым здесь удастся лишь избранным!) догадался обжаривать кубики куриного мяса с арахисовыми орешками, добавляя целые или крупно нарезанные стручки острого красного перца, цветочный перец, пластинки ростков бамбука и кусочки лука-батун, преимущественно нижней, белой части стебля. Иногда батун заменяется обычным зеленым луком. Добавляются желтое рисовое вино, соевый соус, имбирь. Арахисовые орехи в наиболее изысканных вариантах заменяются на кешью. Пряный, немного вяжущий вкус блюду придают горошинки душистого цветочного перца, которым славится Сычуань.

Если не хотите остроты, попросите повара не добавлять слишком много перца. Скажите: «Во бу чи ладэ! Wo bu chi lade!», что означает: «Я не ем острого!» Эту фразу можно произносить и при заказе других блюд.

2. *Карп в кисло-сладком соусе. Тан-цу ли-юй / tangcu liyu* — карп или сазан, обжаренный на сковороде, в кисло-сладком соусе. Яркое блюдо на вид и на вкус. Оно особенно нравится, а значит, рекомендуется тем, кто впервые приехал в Китай и только знакомится с морем еды. При готовке используются сахарный сироп, уксус, пищевое вино (как правило, рисовое шаосинское), добавляются имбирь, лук-батун, немного соли. Зажаренная в растительном (чаще всего арахисовом) масле, с поперечными надрезами по бокам, рыба покрывается золотистой хрустящей корочкой, мясо становится нежным, тающим во рту. Вкус соуса-подливки, как и обещано, кисло-сладкий. Это блюдо китайцы обыденно называют «белочкой», *сун-шу / songshu*, потому что при жарке хвост у рыбы задирается вверх, словно белчий. Гурманам рекомендуется сазан из Желтой реки — Хуанхэ, о рыбах которой в превосходной степени отзывалась еще древняя «Книга песен» — «Шицзин». Считается, что родина блюда — восточная провинция Шаньдун, в которой Желтая река впадает в Желтое же море.

3. *Рыба на пару. Цин-чжэн юй / qingzheng yu*. Рекомендую знатокам тонких кушаний, тем, кто придерживается диеты и не хочет отягощать желудок. Секрет деликатесного блюда, появившегося на свет в приморской провинции Чжэцзян, заключается в нежности мяса и насыщенности соуса. Рыба пропаривается вместе с тонко нарезанными сушеными грибами и ростками зимнего бамбука, подсолненными сушеными креветками, к которым иногда для сочности добавляются ломтики ветчины или кусочек сала; компанию им составляют соль, сахар, шаосинское вино или уксус. Дополняют вкусовую гамму цветочный перец,

стружка лука-батун, имбиря и красного сладкого перца, две-три столовые ложки бульона с добавкой соевого соуса. Какая рыба предпочтительнее? Я назову в первую очередь рыбу-мандаринку, иначе говоря — китайского каменного окуня *ауху*, *гуй-юй* / *guiyu*. Его мясо вкусное и сочное. Блюдо можно заказывать везде в Китае, так как каменный окунь водится здесь почти повсеместно, у нас же он известен на Дальнем Востоке и с большой приязнью описан в превосходной книге дальневосточного писателя и рыбоведа С. Кучеренко «Рыбы Амура». Рыба на пару — великолепное блюдо для летней жары, когда хочется чего-то необременительного. Если нет каменного окуня, вам могут приготовить морского окуня, *лу-юй* / *luyu*, камбалу или другую рыбу на ваш вкус.

4. *Ломтики мяса «с ароматом рыбы»*. *Юй-сян жоу-сы* / *yuxiang rousi*. Очень популярное среди иностранцев блюдо, несмотря на странное название. Ведь, спрашивается, кому нужно мясо с рыбным ароматом? Я, к примеру, рыбу люблю, а вот рыбный аромат, а тем более запах, мне не нравится. Но на то оно и китайское блюдо, чтобы скрывать сущность за громким названием. Никакого «вкуса рыбы» не имеет, запаха тем более. Это свинина, как правило, нежирная, нарезанная тонкими ломтиками, соломкой, обжаренная в масле с луком, стручковым перцем, ростками бамбука, грибами «древесные ушки», *му-эр* / *tuier*, в остром кисло-сладком соусе.

Родина его — все та же благодатная южная провинция Сычуань. По легендам, основу — соус — придумала обычная, как говорится, китайская женщина из обычной, как водится, семьи торговцев. Ее муж тем не менее был большим гурманом, охочим до тушеной и жареной рыбы, причем приготовленной не абы как, а с душой. Как-то раз жена не успела обновить рыбные запасы, под рукой оказались лишь свинина и приправы, оставшиеся от готовки вчерашней рыбы. То бишь стручковый перец, соль, соевый соус, сахар, имбирь, чеснок, лук. Муж попробовал новинку и пришел в полный восторг. Наверное, даже чмокнул в щечку свою прекрасную жену-умелицу. С тех пор в Сычуани мясо и другие блюда (например, баклажаны), стали готовить с приправами для рыбы. И рыбный в этом блюде не вкус, а приправы для него.

5. *Мясо в сладком соусе, жаренное во фритюре*. *Гу-лао-жоу* / *gulao zhou*. Для тех, кто любит посытнее. Как правило, это свинина.

6. *Утка по-пекински*. *Бэйцзин као-я* / *Beijing kaoya*. Про нее вы всё узнаете в следующей главке. Обычная такая утка по-пекински.

7. *Консервированные утиные яйца*. *Сун-хуа-дань* / *songhuadan*. Прозрачно-фиолетово-черные, с коричневатым желтком, яйца подаются нарезанными дольками и политыми соевым соусом и уксусом с добав-

кой имбиря, иногда сдабриваются накрошенным чесноком. Для любителей экзотики и всего «самого-самого китайского».

8. *Кусочки курицы в красном перце. Ла-цзы-цзи / la zijī.* Для тех, кто предпочитает острое: кусочки молодой курочки (в идеале — цыпленка), прожаренные в масле со стручками красного перца. Цыплячье мясо, порубленное прямо с косточками, теряется в горе перца. Это сычуаньское блюдо, созданное кулинарами Чунцина (огромный город на реке Янцзы), может показаться суховатым. Но на то и придумали пиво.

9. *Пельмени. Цзяо-цзы / jiaozī.* С самой разной начинкой. Чаще всего это свинина с какими-то овощами, например, капустой или морковью, с травами. Мне нравится такое сочетание: баранина плюс помидоры. Кому-то придется по душе пельмешки с грибами и курицей. Пельмени бывают обжаренные — в сковороде с круглым дном, *го-те цзяо-цзы / gotie jiaozī*, а также отварные, *шуй-цзяо / shuijiao*. Одно из самых безопасных в гигиеническом плане блюд. Тонкостью теста, разнообразием и сочностью начинки славятся пельмени северо-востока, *дун-бэй цзяо-цзы / dongbei jiaozī*.

10. *Клецки. Хунь-тунь / huntun, или юнь-тунь / yuntun.* Они же — *вонтоны*. Схожи с пельменями, но поменьше размером, тесто не столь плотное и сложено таким образом, что у заготовки образуются «ушки». Начинка либо мясная с зеленью, либо из креветок. Подаются в бульоне, иногда с лапшой, полосками морских водорослей и крошечными сушеными креветочками.

11. *Фрикадельки из свинины. Ши-цзы тоу / shizi tou,* «львиная голова». Блюдо для противников всяческих диет: фрикадельки, а иногда даже целые фрикаделищи — шары из свиного фарша с добавкой овощей или чего-то другого, например, крабового мяса, которые подаются в бульоне. Очень питательное. Рекомендуются тем, кто не наелся к концу трапезы и хочет заполнить желудок еще чем-то, кроме риса и лапши. Хорошо согревает зимой.

12. *Блюда из самовара. Хо-го / huoguo.* К нему тянутся в холодную и промозглую погоду. О самоваре по-китайски и полоскании в кипящем бульоне кусочков мяса и прочей снеди по принципу «сам себе повар» вы узнаете чуть позже.

— Ко мне приезжала мама, — сказал Сеня. — Ну, пожилая уже, можно сказать, вполне даже старенькая старушка. Но бодрая, молодец. И я ее потом спрашиваю, что, мол, тебе из китайской еды понравилось. Она говорит: «Рис». Я удивляюсь, погоди, ты же много чего ела, пробовала. Всякие вкусные блюда. Я же старался ее познакомить с самыми лучшими! А она свое: «Рис. Очень он вкусный». Вот так-то вот.

СОДЕРЖАНИЕ

От автора: для кого эта книга?	3
Новое китайское блюдо русского китаиста	4
Сквозные бездействующие лица	8

ГЛАВНЫЕ ВЕЩИ: ЕДА, ЧАЙ, АЛКОГОЛЬ, КРАСОТА, ЯЗЫК

ЕДА	13
Настоящие китайские пельмени на Сретенке, или Как я полюбил Китай	13
Что съесть? Проверенные блюда, которые я порекомендовал бы друзьям	15
Самое знаменитое блюдо. Утка по-пекински	20
Китайская кухня, основные направления: добро пожаловать в бесконечность	23
Почему палочками?	29
Китайский стол, он по-настоящему общий	30
Экстремальные блюда	31
Пахучие, мягко говоря, блюда	32
Царская еда	34
Осколки императорской кухни. Но какие...	35
Нецарская еда	39
Сами себе повара — «огненный котел»	41
Как делать соевый творог	44
Как развонючить вонючий творог. Тайны китайской кухни	47
Соленые конфеты, чайные чипсы и сладкие семечки	48
Куда деваются остатки?	48

Чего вы не обнаружите на китайском обеденном столе . . .	51
Фирменный Иляхинский рецепт, или Как сделать вкусное китайское блюдо, не имея под рукой ничего китайского (с секретом варки риса)	52
Любите ли вы тухлые яйца? Как люблю их я?..	53
Элементарный способ приготовления консервированных яиц <i>сун-хуа-дань</i> в домашних условиях	54
Секрет вкусного вкуса, или Добавка E621	55
<i>Инь</i> и <i>ян</i> в китайской кухне	56
А салат?	57
Помидоры с сахаром: очень китайское блюдо	58
Батат, еда маленького партизана	58
Харбинская колбаса — лучший подарок (себе)	59
Наступление перца на Пекин и Шанхай	60
Что объединяет лебедя и осла?	61
«А что это такое красненькое на палочке?»	61
Про дракона и курицу, а также про недовложение бамбука в московском ресторане	62
ЧАЙ	64
Попьем чайку? Разные сорта	64
Чайный рай	70
Чайная церемония	71
Какой чай в какое время дня пить	75
Правила заваривания	76
Вода для заваривания — очень важно!	77
АЛКОГОЛЬ	79
Когда начали?	79
Байцзю, «белое вино» — крепкие напитки	80
Политический «Маотай»	82
«Святой путаник» из маотаяевого семейства	84
«Улянъе» и «Эрготоу»	85
Тонизирующие настойки	87
Волна виноградного вина	88
Желтое вино	89
Любят ли китайцы пиво?	91

Напиться по-китайски	92
С пьянством тоже борются	93
Водку они тоже пьют стаканами, или Про Новый год с участием Валерии Новодворской	94
КРАСОТА	97
Непознанная эротика Китая	97
Как стать красивой по-китайски	102
Красота китайских женщин — какая она?	105
«Полногрудые манекены» — разрешенная эротика	106
Секреты красоты китайских женщин	109
Танские красавицы	111
Неожиданный секрет молодости китайских мужчин	114
Капризули: кокетство по-китайски	114
Как похудеть и одновременно увеличить бюст	117
Любят ли китайские женщины душить?	119
Красота. Человек будущего. А в Китае он уже есть	120
Считалось красивым и сексуальным: ножки-лотосы	121
Откуда берутся дети, или Китай — волшебная страна	124
Есть ли секс в Китае?	125
Секс-шопы. Еще одна загадка Китая	128
«Вторая госпожа», губительница карьер	129
Чьи голоса слаще	131
ЯЗЫК	133
Может ли иностранец выучить китайский язык?	133
Можете ли вы лично выучить китайский язык	135
Четыре лучших способа выучить китайский	135
Зачем двум китайцам бумажка?	136
Перешел гору — и ничего не понимаю!	138
Сколько иероглифов в китайском языке?	139
Вы получили письмо от жены из Китая...	139
Для чего китайцам иероглифы	140
Две самые обманные буквы	141
«Ча, ча, ча» по-китайски	142
Использование частички <i>le</i> в современном разговорном китайском языке	144

Это не по-русски, не бойтесь...	145
«Эффект говорящей собаки», или Ох, уж эти странные, глуповатые и восторженные иностранцы!	145

КАК ТАМ И ЧТО.
ОРИЕНТАЦИЯ НА МЕСТНОСТИ

Как обращаться к людям	149
Берегите лицо, свое и чужое	151
Как торговаться в Китае (с уникальной прикладной, сводной справочной Таблицей цифр и ключевыми магическими выражениями)	154
Как водить машину в Китае	157
А машину конфисковать...	159
Как ездить на велосипеде в Китае	161
Все ли в Китае ездят на велосипедах?	163
Как входить в автобус или вагон метро в Китае	164
Купите шелковый шарф, или Как переходить улицу в Китае	164
Нечитаемые окна	166
«Sorry seems to be the hardest word», или Трудности с извинениями	167
Немного о морали, или Лучше ли плакать в BMW, чем смеяться на велосипеде?	168
Важность человеческих качеств	170
Ругаются ли китайцы	171
Физическое свойство китайцев?	171
Отношение к шуму	173
Верят ли китайцы в духов, или Улица призраков	174
Ябаолу, или Наши в городе	176
Надо ли тщательней, или Про «языковой шовинизм»	179
Реквием по старому Шелковому рынку	182
Острова мебельных сокровищ	183
Любителям антиквариата: из какого дерева?	186
Китайский жемчуг. Как отличить настоящий от поддельного	187

Китайские церемонии: фантазии и реальность	188
Никто не любит уступать	189
Мужчины — главные?	191
Кто рулит в семье?	192
Женщины ведут в танце	192
Где женщины не скрывают свое истинное положение	193
Счастливые и несчастливые цифры	194
Любит ли Будда офисных работников, или Счастливые слова	195
Все двойтся, или Закон парности	196
Люди в форме	197
Принцы и принцессы на горошине, они же — «маленькие императоры»	198
Родительские дни, или Сватовство в парках	198
Укрепление единства	199
К чему призывают кумачовые лозунги, или Китай — страна надписей	200
Как к вам будут относиться, или Как китайцы оценивают Россию	202
Как нам оценивать Китай	204
В чем трудность жизни в Китае	205
Что хорошего в Китае. Первое ощущение	206
Надо ли бояться китайской экспансии?	206
Похожи ли китайцы друг на друга	208
Похожи ли русские друг на друга — с китайской точки зрения	208
Каких китайцев знают в России	208
Каких русских знают в Китае	208
Если вы еврей и к тому же левша	208
«Хр-р-р — тьфу», или Ничего личного	209
Три вредные привычки	211
Почему в Китае не пользуются носовыми платками	212
Если приспичит	212
Привычка швырять: ничего оскорбительного	215
Безоблачное небо по плану	216

Сплотимся? Прижмемся друг к другу?	216
И еще раз про улыбку	217
Царь обезьян и Иванушка-дурачок	218
«А вы вроде бы потолстели!» — это комплимент.	
Иногда	220
Натуралисты	220
Кому платить в ресторане?	222
О чем поют официантки	223

В КИТАЙ ПО ДЕЛУ СРОЧНО

Если вы хотите вести дела в Китае	227
О времени и естественном отборе	229
Попадайте в тон, даже не зная китайского	232
Тактика переговоров с примером из китайской оперы	233
Получили <i>пи-чжунь</i> — и нет проблем	234
Переносите на бумагу	235
Священное время обеда	236
Ровное отношение к труду, или Забудьте про дедлайн	237
Кто вас переводит? И главное, куда?	238
Разница в деловом подходе между севером и югом	239
Дарите подарки, поздравляйте с праздниками.	
Что дарить	241
Куда девать подарки, если они не нужны	243
Проблемы есть, если вам говорят, что их нет	244
Если про вас забыли во время встречи,	
или Опыт переговоров с автобусной компанией	
по издательскому проекту	244
Почему китайцы так долго все обсуждают	246
До какого момента идет обсуждение?	246
Китайская дисциплина, или Обучение боулингу	247
Все дела решаются за столом. Как себя вести	247
<i>Гуаньси</i> , а по-нашему — блат	251
Как избежать «разных снов в одной кровати»,	
или Жизнь и смерть СП	251

Обязательная необязательность	253
Надо ли высовываться?	254
Трудности ведения дел: «Да и нет не говорить!»	255
Каким должен быть успешный иностранный ресторан в Пекине	256
Это не крик. Просто время спрашивают...	258
Учите «Подмосковные вечера»	260

КРАТКАЯ ИСТОРИЯ КИТАЯ И ВОШЕДШИЕ В НЕЕ ЛЮДИ

Краткая история Китая (строго обязательна для выезжающих)	265
Сначала был Желтый император. Династии	265
Китайская цивилизация: характерные черты	292
Почему Китай называется Китаем...	293
...И почему China называется China?..	293
Конфуций — самый известный китаец	294
Первый китайский император Цинь Ши-хуан	295
Последний император	298
Образцовый император?	299
Коррупционер номер один в истории Китая, или Неофициальная история перерождения	303
Куда подевались маньчжуры	306
Евнухи. Тайные властители Поднебесной	308
Императорские экзамены	311
Как Китай помог победить во второй мировой войне	314
Почему старики не любят японцев: антияпонская война	314
Марко Поло и его мост	320
Великий поход	320
Лэй Фэн — герой бескорыстия	321
Цы-си. Злобная старушка, которая: а) долго правила Китаем, б) построила прекрасные дворцы	322
Дэн Сяопин: мудрый правитель	324

Цена спокойствия	327
«Культурная революция», страшный каток	329
Остров Даманский	331
Остров Тайвань	334

ОБРАЗ ЖИЗНИ:
ЧТО ПРАЗДНУЮТ, КАК РАЗВЛЕКАЮТСЯ,
ВО ЧТО ВЕРЯТ, КАК ЛЕЧАТ, ЧЕМУ УЧАТ,
ЧТО ЗАБОТИТ

ЧТО ПРАЗДНУЮТ	339
Добро пожаловать, счастье!	339
Спать нельзя: пришла весна	341
Что делать в Праздник весны	344
Пора есть рисовые пирамидки	349
Праздничные пряники	350
Празднуют ли в Китае дни рождения	351
Когда празднуют дни рождения в Китае	351
С момента зачатия или девять месяцев спустя?	352
Китайская свадьба	352
КАК РАЗВЛЕКАЮТСЯ	358
Настоящие «Подмосковные вечера» по-китайски	358
Рейтинг самых популярных русских песен в Китае	358
Каллиграфия. «Травяной» и другие стили	359
«Орхидеевая беседка»	362
Как стать китайским книжником-мудрецом, или Четыре драгоценности кабинета ученого	366
Пятая драгоценность	368
Иванов в стиле «дракона, феникса, цветов и птиц»	369
Старичок в лодке с удочкой в руке. Китайская живопись	370
Самая известная картина в Китае	373
Моя любимая картина	374
Слива, орхидея, бамбук, хризантема: «четыре сокровища» китайской поэзии и живописи	376
А современное искусство? Арт-зона 798	377

Секреты фарфоровых черепков	380
Разбить или оценить	382
Пекинская опера — <i>цзин-цзюй</i>	383
О чем поют в китайской опере. Избранные арии	393
Как опера стала самым массовым искусством. «Образцовые оперы»	398
Вечные сюжеты. Что ставят в пекинской опере сейчас	401
Караоке против китайской оперы	403
В Китае поют не по нотам, или Как оцифровать песню	404
Драматический театр	405
С чего начинается китайский театр	406
Какое кино смотрят	407
Чему учат гонконгские фильмы	408
Как отличить гонконгский фильм от негонконгского	409
Как я был судьей в китайской Украине	410
Что читают	415
Спят ли в Красном тереме?	416
Лу Синь. Классик китайской литературы	418
Узлы	420
Искусство печатей	420
Державная чесалка. Она же фаллический символ	422
Что принцесса выловила из чая, или Китайский шелк	423
Расписные табакерки	424
Танские люди и танские костюмы	425
Азартная игра в камни	425
Кто сторожит ворота?	428
Как SMS-ки заменили <i>цы</i> и <i>ши</i>	432
Эсэмэска ЦК партии предупреждает: «Читайте книгу!»	434
Птички на велосипедах	435
«Парня в горы тяни...», или Любимый отдых китайцев	436
Китайцы с удочкой	438
Рыба в полях, или Гордость писяньцев	440
Почему я люблю китайский футбол	442

Кто нес олимпийский огонь	443
Как я бежал с факелом по Китаю	444
ВО ЧТО ВЕРЯТ	451
Верят ли китайцы в Бога. Конфуцианство. Буддизм.	
Даосизм	451
Конфуций учит жизни	451
Бесчисленные миры буддизма	452
Прикладная вера — даосизм	455
Другие религии	456
На Прекрасной вершине в даосском храме,	
где всем религиям хорошо	461
«Ицзин», священная и, возможно,	
главная книга китайцев	465
Фэншуй — это здравый смысл. Но не только	467
Фэншуй: откуда ветер дует	469
Полет с мастером фэншуй,	
или Фэншуй за полчаса	469
Верят в судьбу	472
Суеверны ли китайцы?	473
Грешны ли китайцы?	473
Лучшей парой для Вас будет.,	
или Китайские знаки Зодиака	474
Китайские сны и сонники	479
КАК ЛЕЧАТ	482
Китайские надавливания и поглаживания	482
Массаж лечебный — медицинский	483
Массаж обычный — обыденный	483
Краткий курс ноговедения	485
Как выбрать правильный массажный салон.	
SPA-обманка	486
Образцовый диалог в массажном салоне	488
О пользе китайской медицины	489
Желаете иголку в ухо? Или уголек?	491
Отличие китайской медицины от западной	492
Про банки, капельницы и снова про женскую красоту	494

Лечат ли в Китае бесплатно	495
Эпидемия антибиотиков	497
Незаконные больницы	497
ЧЕМУ УЧАТ	500
Сумасшедшие дни в июне, или Китайский ЕГЭ	500
Сколько баллов и за что	502
Почему кошка гонится за мышкой, когда есть рыба, или На какие темы они пишут сочинения	503
Почему китайцам трудно дается английский, или Про Crazy English	504
Как учат драконов и фениксов	506
Возвращение «морских черепах»	507
ЧТО ЗАБОТИТ	508
Что тревожит	508
Иногородние. Они и в Китае иногородние	509
Шанхайские «шанхай»	511
Дети по плану, или Почему мы все должны благодарить китайское правительство	512
Казнят ли в Китае за взятки?	515
Дотягивается ли вертикаль?	516
Укрываются ли от армии?	518
Резные колонны для жалоб	519
Жалобы и жалобщики в наши дни	520
Подпоясанные бедностью	522

ПРОГУЛКИ ПО КИТАЮ

Сердце Китая	528
Почему — Желтая?	528
Какого цвета горы в Китае	529
Великая стена	529
Пекин. Паньцзяюань - рынок антиквариата номер один	532
Пекинский университет	533
Моря в Пекине. Поместье Сун Цин-лин, самой известной женщины нового Китая	534
Подземный город под столицей	537

Кому не понравится Запретный город	538
Резиденция китайских руководителей	539
Хутуны вы мои, хутуны...	
А также квадратные дворики	540
Ох, уж эти хутунисты... ..	544
Что было, что стало с Большими заборами	545
Многострадальный Юаньминъюань	546
Храм Омута и китайской шелковицы	550
Быстрая весна. Цветы над пылью	552
Синяя птица живет в Пекине	554
Как застать врасплох пекинский воздух	556
Когда выпадает снег	556
Жестяные листья Пекина	557
Шанхай, город на море	557
Ночной бар в русской церкви, было и такое	561
Бандиты с Банда	562
Пекин — Шанхай: найди 10 отличий	563
Почему в Китае недолюбливают шанхайцев?	
Разные шанхайцы	566
Циндао — это не только пиво	567
Харбин, «самый русский город» Китая	568
Муданьцзянские кричалки, пищалки и топталки	577
На сопках Маньчжурии. Дальний и Порт-Артур	580
Ханчжоу. «Сиху, здесь танцуют-поют, и без меры...»	583
«Колодец дракона».	
Место рождения самого знаменитого чая	590
Как я пытался спать на Великом канале	592
Хороши вечера на Тайху,	
или Как разлучили уток-неразлучниц	595
Водные города	597
Парки Сучжоу	598
Четыре самых знаменитых парка Китая	599
Чэндэ: лучший парк Китая,	
на взгляд автора, конечно	600
Глиняная армия императора	602

Загадка императорской могилы	603
Гонконгские шустрики	605
Макаоские мямлики, тихие и азартные	611
Шаолинь — ценный экспортный товар	615
Шаолинь — энергетика духа	618
Лушань: дачи, пленум, облака... и первый социалистический поцелуй	619
Мягкий город Нанкин	621
Чэнду, самодостаточный город	623
Саньсиндуй — величайшее археологическое открытие XX века	626
Поиски панд в горах Сычуани	628
Зачем Гуанчжоу козы	630
Райские места: Си-шуан-бань-на, Дали, Лицзян, или Вокруг и около легендарной страны Шангри-Ла	634
Облачный юг. Когда было страшно	651
Пиньяо — Спокойная даль, или Город стен	656
Ямынь. Пыточный дворик за цветущим садом	661
Цзиндэчжэнь — там делают фарфор	665
Храм в песках	667
70 километров красоты, или Горы-воды Гуйлиня	668
Загадочные иероглифы на мосту в Сучжоу	669



ОБ АВТОРЕ

Юрий Иляхин — китаевед, издатель, деятель культуры. Много лет работает в Китае, руководит сайтом и газетой «Шоу ди шоу» («Из рук в руки»), предоставляющими информационные услуги населению Пекина, Шанхая, Харбина, Муданьцзяна и других городов. Ему повезло стать не только очевидцем, но и активным участником самого успешного в истории Китая периода развития — начала XXI века, когда страна шла вперед невиданными темпами, ворвавшись в лидеры мировой экономики, спорта, сделав заявку на первенство в других областях.

Единственный иностранец в совместном предприятии, начавший сложный во всех отношениях, совершенно новый для Китая бизнес «с нуля» и успеш-

но развивший его вместе с российскими и китайскими партнерами, руководитель коллектива из нескольких сотен сотрудников, Юрий Иляхин прекрасно чувствует себя в самой гуще китайской жизни, изучает пекинскую оперу, переводит произведения китайской литературы, классическую поэзию, книги о культуре Поднебесной. Помог супруге Екатерине Иляхиной, профессиональному хоровому дирижеру, создать китайский хор «Шоу ди шоу», который лучше всех в стране поет русские песни и неоднократно завоевывал звание лауреата всекитайских и международных конкурсов.

Ю. Иляхин победил в интернет-конкурсе среди иностранцев в Китае на право участвовать в эстафете олимпийского огня Пекинской Олимпиады-2008; об этом он сказал так: «Мгновения бега с олимпийским факелом под голубым небом вдоль реки Хуанхэ, по краю пустыни Гоби, среди приветствующих нас людей, стали одними из самых счастливых в моей жизни!»

Summary

Smile expresses not only joy, but also embarrassment; when you hear “mei wenti” – “no problem” – get ready to meet difficulties; Chinese cooking hides the real ingredients; business discussion lasts forever and only one person can stop it; all men are black haired thanks to a small secret... “BITS OF CHINA” by YURY ILYAKHIN is an encyclopedia of Chinese modern life, with the excursions into history, literature, medicine, traditions and mentality. Sinologists have highly appreciated the book, considering it as one of the most interesting and informative books on China.

Main chapters: Basic Things - Food, Tea, Alcohol, Beauty, Language; Lifehacks - What/how you should/shouldn't do to feel happy and safe in China; Business – Pitfalls and helpful tips; A brief History of China and its famous people; Lifestyle – Holidays and entertainment, beliefs, teaching, healing, worries; Walks In China – The most beautiful and intriguing places to visit. Readers get first-hand information from the author who has worked in China for 20 years. In 1999 he started publishing Chinese-language “Shou Di Shou” free ads paper and was the only foreigner in Beijing Hand To Hand Information Technology Company, which he had established with Chinese and foreign partners. The paper provided information service to the people of Beijing, Shanghai, Harbin and other cities, and its CEO, Yury Ilyakhin, in turn, got rich real experience of living among real Chinese. Yury is a graduate of Moscow University College of Asia and Africa, his fluent Chinese and knowledge of Chinese culture was the key to the gates in the Great Wall.

Light style and humor make reading easy, although the topics are often quite serious. The name, “Bits of China” origins from Chinese manner of cooking: dishes are served to the table in slices and fresh. The author presents “Bits of China” in small portions; you choose what you want to know right now.

Научно-популярное издание 16 +

Иляхин Юрий Михайлович

КИТАЙ КУСОЧКАМИ

Дизайн обложки — *Никита Коломейцев*

Макет подготовлен издательством
«Петербургское Востоковедение»

✉ а/я 2, Санкт-Петербург, Россия, 198152
e-mail: pvcentre@mail.ru; <http://www.pvost.org>

ООО «Лингвистика»
Николаянская ул., д. 4, Москва, Россия, 109240
тел. (905) 717-05-20

Подписано в печать 16.08.2022. Формат 60×84¹/₁₆
Бумага офсетная. Печать офсетная. Объем 45 печ. л.
Тираж 2000 экз. Заказ №

Отпечатано в соответствии с качеством
предоставленного оригинал-макета
в ОАО «ИПП «Уральский рабочий»
Тургенева ул., д. 13, г. Екатеринбург, Россия, 620990
<http://www.uralprint.ru>
e-mail: book@uralprint.ru