



Содержание

<i>Предисловие. Из Гонконга в Кливленд</i>	6
Пекарни и что в них пекут	10
Китайское в американском: взгляд изнутри	12
Какие бывают пекарни	14
Из чего будем печь	15
Магазин азиатских товаров и что в нем покупать	20
Кулинарный инвентарь	24
Глава 1. Свежий хлеб, лепешки бин и всякие разные бао	29
Пекарня «Фей Да» «Нью-Йорк, Нью-Йорк»	68
Глава 2. Булочки, но не слишком сладкие	71
Хранитель традиций, любимая всеми тетюшка Лидия	108
Глава 3. Булочки со свининой и не только	111
«Восточная пекарня» Сан-Франциско, шт. Калифорния ..	150
Глава 4. Торты + тарталетки = гао	153
Глава 5. Китайское печенье... без предсказаний	219
Пекарня «Феникс» Лос-Анджелес, шт. Калифорния	242
Глава 6. Китайский завтрак	245
Кафе «Чай-кофе у Рея» Филадельфия, шт. Пенсильвания	276
Глава 7. Чай и другие напитки	279
Модели для сборки	291
<i>Заветная розовая коробка</i>	292
<i>Ассорти на пару</i>	294
<i>Коробка с печеньем на праздник</i>	295
Слова благодарности	296
Указатель	297
Об авторе	302

Предисловие

Из Гонконга в Кливленд

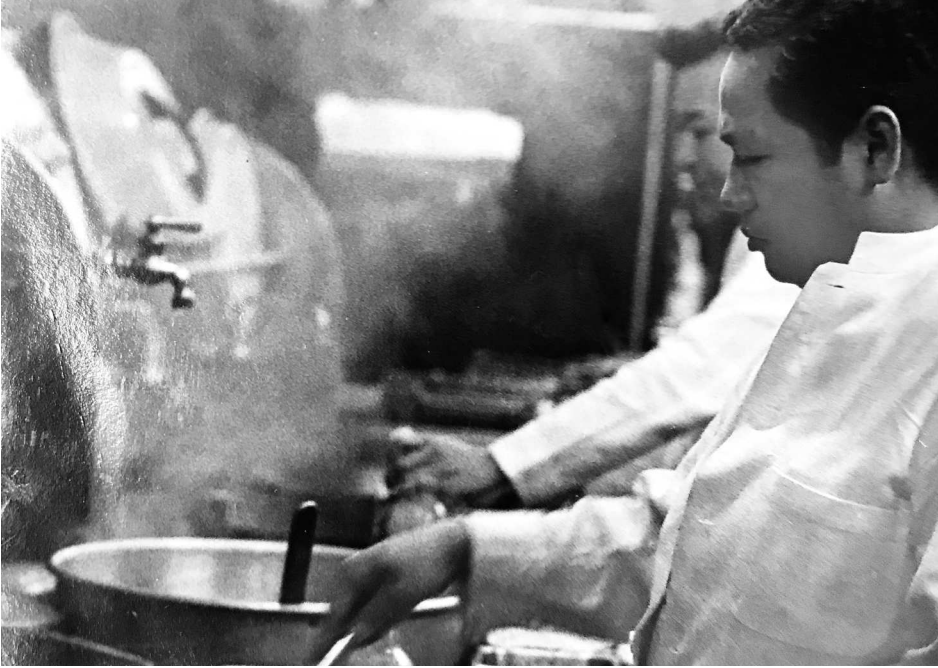
В Кливленде, вдоль Пейн-авеню, между 20-й и 40-й Ист-стрит, нашел свое место под солнцем китайский квартал. Конечно, если сравнить его с теми, что раскинулись на многие улицы и авеню в Нью-Йорке и Сан-Франциско, наш кливлендский — совсем крошечный. Но для моей семьи он стал домом на долгих 50 лет. Детство мое прошло не здесь, но маленькой я каждые выходные навещала бабушку и дедушку, которые жили в самом его центре. Сюда мы ходили с родителями по воскресеньям посидеть в любимой димсамной, всей семьей за большим круглым столом ели пельмени и булочки, приготовленные на пару. Часто бывали в местных лавочках, где торгуют азиатскими товарами, чтобы набрать овощей и всего того, что не найдешь в супермаркетах «Джайант Игл».

Мои бабушка и дедушка перебрались из Гонконга в Кливленд в конце 60-х. С тех пор, конечно, многое изменилось. Маленький китайский квартал, где предпринимателей было раз, два и обчелся, со временем оброс азиатскими магазинами, кафе и ресторанами. Но вот пекарни, настоящей, большой, у нас долгое время не было. Был закуток с выпечкой на рынке неподалеку, совсем маленький, размером с кладовку. Нам в принципе этого хватало. Но раз в году мы, снарядив минивэн, ехали в Чикаго. Там тоже был китайский квартал, побольше нашего, с настоящими пекарнями. И мы покупали булочки, испеченные в духовом шкафу, и торты в виде рулета.

Я часто вспоминаю наш местный закуток с выпечкой и пекарни в других городах, куда мы иногда ездили. Захватывало дух, когда мне давали попробовать что-нибудь новое, — румяную выпечку, например, или хрустящее печенье. Так я потихоньку приобщалась к китайской культуре, исконным традициям моей семьи. Потягивая чай и отрывая по кусочку от свежей, только что купленной выпечки, мои родители и дедушка с бабушкой делились с нами воспоминаниями о своей жизни в Гонконге, а иногда рассказывали истории еще более древние: как жилось их родителям в городе Тайшань, что в китайской провинции Гуандун.

Может быть, поэтому Гонконг всегда казался мне вторым домом. И папа, и мама родом оттуда, росли в одном многоквартирном здании. Все то, чем я питалась в детстве, тесно связано с кантонской кухней, где ощущается сильное западное влияние, что характерно как раз для Гонконга.

Дедушка со стороны мамы был каллиграфом, работал в школе учителем. Но затем решил всей семьей — вместе с мамой, женой и пятью детьми — переехать в Америку. Он понимал, что по специальности себе работу не найдет, и поэтому выучился готовить. Но этим, конечно, не ограничился. Оказавшись в США, дедушка устроился на кухню. Его первая работа — выпекать бесконечные подносы миндального печенья. Он трудился не покладая рук (а как иначе, ведь у него в семье семь голодных ртов!), брал на себя разные обязанности и в конце концов скопил достаточно денег, чтобы открыть свой ресторан. Затем он открыл еще несколько. У нас появилось семейное дело, устроенное так: бабушка (тоже со стороны мамы) мыла посуду и помогала с готовкой, мама и ее двоюродная родня были официантами, бегали за продуктами, тоже что-то готовили, обслуживали покупателей у кассы. При этом все работали полный день где-то еще, по разным специальностям, с готовкой никоим образом не связанным.



Мы были, да и остаемся сейчас американской семьей кулинаров родом из Китая, которые открыли в себе талант готовить вкусно и для других. С детских лет я видела, как ловко дедушка управляется с огромным огненным воком, жарит куски свинины. Подолгу вместе с бабушкой лепила пельмени, смотрела за тем, как она готовит цзунцзы — такой клейкий рис, завернутый в бамбуковые листья, который едят на праздник Драконьих лодок. По вечерам в ресторане все его работники собирались на кухне, ужинали в большой тесном кругу. Еще мне очень запомнилось, как дома на праздники мама для всей семьи готовила пир из десяти и более блюд — сама, без чьей-либо помощи! Может быть, мне слегка и не хватает того, что помнит о своем детстве любой американец: как готовил с бабушкой домашние брауни или, скажем, тыквенный пирог на День благодарения. Зато в моей полукитайской-полуамериканской семье было много другой еды, не менее замечательной, которую готовили с любовью и в своих самобытных традициях.

В детстве я хотела стать настоящим пекарем, как мой дедушка. Но вот пришла пора выбирать профессию, и я пошла учиться на архитектора. Этот путь казался мне правильным потому, что я всегда любила прекрасное и очень хотела творить, созидать. Но даже в колледже каждую свободную минуту я занималась тем, что готовила для других. Помню бессонные ночи в проектной студии, где корпела над домашней работой по моделированию, как готовила, чтобы не свихнуться от учебы, черничные маффины и угощала ими ребят — эдакий хипстер-клуб для студентов-полуночников. Еще каждую неделю были вечеринки, куда я носила домашнюю еду, приготовленную максимально просто. Получалось так, что любой архитектурный проект для меня оборачивался очередным кулинарным начинанием: я придумывала не столько здания, сколько рецепты. Я, пожалуй, была слегка одержима готовкой.

Когда учеба закончилась, я переехала в окутанный туманом Сан-Франциско с мыслями стать настоящим архитектором. Вскоре познакомилась с Рубеном, тоже архитектором, одним дождливым утром в димсамной (ну а где бы еще?!). Несколько лет я проработала дизайнером, то в одной фирме, то в другой. Очень старалась, однако править без конца чертежи, согласовывать их с инженерами — нет, творческого удовлетворения мне это не приносило. Как и прежде, я постоянно готовила. Каждую неделю приносила домашнюю выпечку и угощала коллег, была кулинарным волонтером — готовила для всего офиса вафли в рамках ежегодной майской акции «На работу на велосипеде».

И вот на пике творческого кризиса я начала вести блог, чтобы отмечать в нем свои кулинарные авантюры (и доказать маме, что я все-таки умею нормально готовить). Нужно было выпустить пар, дать выход желанию, которому не хватало места на работе, — готовить выпечку, лапшу, пельмени. Как раз в то время мы с Рубеном переехали в центр Ричмонда, один квартал к северу от Клемент-стрит. Центральный Ричмонд, чтоб вы понимали, это, по сути, еще один китайский квартал Сан-Франциско, сосредоточенный вокруг Клемент-стрит, с ее многочисленными ресторанами, барами, рынками и пекарнями. И я стала жить в районе, где большинство людей, которых встречаешь на улице, выглядят почти как я! Кантонскую речь здесь слышишь гораздо чаще, чем английский. А еда, моя любимая азиатская еда и продукты — все оказалось рядом, буквально в двух шагах. Теперь, оглядываясь назад, я понимаю, как много значил для меня и моих рецептов тот переезд на Клемент-стрит.

Сколько радости мне принесли прогулки по местным азиатским рынкам и размышления о том, как можно тот или иной ингредиент приспособить для моих рецептов. Ну, как моих... Многие из них — подражание тому, как готовят в моей семье традиционные блюда кантонской кухни. Зато другие — да, придуманы мною, вариации на тему моих любимых кушаний. Я часто делаю акцент на сезонных продуктах, путешествую и пробую новое, чтобы затем самое интересное повторить у себя на кухне. А еще вспоминаю любимые блюда детства, когда жила в пригороде Кливленда. В своем блоге, который называется Eat Cho Food, я каждую неделю выкладывала рецепты,

зарисовки из нашей жизни, поначалу всего для двух читателей: моей мамы и мамы Рубена. С архитектурного дизайнера я переключилась на кулинарный: как приготовить красивое блюдо, придать ему интересную форму. Освоила фотографию. Навыки, полученные в архитектурном, мне здесь, как ни странно, очень пригодились. Ведь что такое готовка? Это качественный рост через многократное повторение. Постоянный прицельный поиск нетривиальных решений, логичных, обоснованных, действенных. И еще в кулинарии важно свои творческие порывы соотносить с технологией, разбираться в ингредиентах и процессах. Тогда можно и рецепты свои писать, и учить других принципам готовки.

Я не ожидала, что так много народу станет заходить на EatChoFood.com, подпишется на мою страницу в соцсетях. Все начиналось как хобби, но вскоре стало для меня работой мечты. Я обнаружила, что самые любимые рецепты у читателей те, что напоминают им вкусы из детства. Моя догадка подтвердилась, когда словно по наитию я опубликовала свой вариант булочек-ромашек с сосиской, столь популярных в китайских пекарнях. В детстве я обожала тамошнюю выпечку, особенно булочки-ромашки — их форма (ромашка!) сама по себе способна приоткрыть дверцу в беззаботное прошлое. Оказалось, что многие тоже такое любят. Последовал шквал просьб: больше китайских булочек, как в детстве! Для книги этот момент стал решающим.

В магазинах очень много всего. Кулинарная секция набита книгами о десертах — целые тома, посвященные секретам песочного теста и приготовления печенья с шоколадными каплями. Но поди-ка найди хоть в одной рецепт печенья из Макао с шоколадом и фундуком, нежного, тающего во рту лакомства, с удивительным рельефным оттиском. Я потратила годы на поиски таких рецептов, знаю, как лучше всего приготовить китайский бисквитный торт. Или, например, шаобины с коричневым сахаром — лепешки из слоеного теста, сплошь покрытые кунжутом, с очень разными начинками, иногда сладкими, иногда нет. Или шэнцзяньбао, одновременно воздушные и хрустящие, — обжаренные на сковороде и пропаренные булочки, напитанные сочным мясным бульоном. Такие рецепты найти сложно, а если некоторые и выложены в интернет, то выглядят весьма сомнительно. Мне захотелось сделать так, чтобы замечательные рецепты, надежные и взвешенные, да что там — целая подборка таких вот замечательных рецептов, популярных в моих любимых китайских пекарнях и кофейнях, нашла своего читателя.

Здесь у меня не только классика жанра — лунные пряники и молочный хлеб, но и рецепты моей бабушки, которые бесконечно дороги моему сердцу. Я покажу, как готовить пельмени с ушками, какие формы можно придать тесту, что из ингредиентов лучше всего покупать. А еще расскажу немного о той части детства, которая тесно связана с кухней. Поделиться любимыми рецептами, открыть читателю частичку себя — как же это замечательно! Знакомы вы с китайскими пекарнями или нет, неважно. Здесь каждый найдет для себя много интересных рецептов. Одни почувствуют ностальгию, вторые — домашний уют, третьи — дух приключений, удивятся сами и удивят других. Может, вам захочется вместе с бабушкой или дедушкой испечь яичные тарталетки (показав, что духовка все-таки не шкаф и не надо в ней вечно что-то складировать). Или произвести впечатление на домашних, приготовив для них нитевидную свинину жоусун. Я надеюсь, некоторые рецепты отзовутся у вас в сердце, найдут там себе уголок, станут семейной традицией. Рецепты, которые мне — американке в первом поколении, родом из Огайо, а сейчас живущей в Калифорнии — достались по наследству от родителей, навсегда покинувших родной Китай, бесконечно мне дороги. Конечно, что-то я в них меняю, но делаю это максимально бережно, всегда понимая, зачем. Итак, начнем. Впереди все самое интересное!

Пекарни и что в них пекут

Если в США пойти по центральной улице китайского квартала, взглядом непременно зацепишься за яркие цвета палаточных тентов, где на неоновых вывесках большими буквами написано «ПЕКАРНЯ». Воздух густой, весь пропитан ароматом крепкого чая. Но вместо румяных круассанов, багетов и капкейков видишь булочки с начинкой таро, кокосом и пастой из красных бобов. Какое-то крупное, увесистое печенье, с орехами и семенами. Торты покрыты взбитыми сливками, легкими и воздушными, а глянце-вые фрукты на них до того красивые, что кажутся пластиковыми.

В китайских пекарнях бывают не только сладости. Там можно купить димсамы, что по-восточному означает пельмени. Из них самые популярные: сюмай, харго и лобакао. Можно позавтракать в истинно восточном стиле, заказав традиционное блюдо — густую рисовую кашу конжи, томленную на медленном огне, причем рис для нее варят в курином или свином бульоне в течение нескольких часов. Кашу подают на стол с жареной полоской теста ютя; такой китайский пончик, на вкус пресный, который макают в конжи.

Не все, что продают здесь, именно пекут. Духовые шкафы у китайцев, как и сам метод запекания, появились относительно недавно; что такое духовка, даже сегодня знают далеко не все. И неудивительно: в Гонконге, где квартиры у людей крохотные, крупные бытовые приборы просто-напросто не предусмотрены. У нас в семье любят пошутить, мол, для бабушки духовка — это своего рода кладовка со множеством отсеков. Думаете, она хоть раз ею пользовалась? Пф-ф, вряд ли.

В быту готовят в основном на пару, варят и жарят. Но не запекают. Может быть, именно поэтому пекарни, появившись в Гонконге, завоевали среди местного населения такую популярность, а уже после, на пике своей славы, перекочевали за океан. Если дома нет духовки, соблазн заглянуть в пекарню особенно велик. Почему? Потому что там разные вкусности, которых сам, увы, не пригостишь.

Итак, о «китайских пекарнях» впервые заговорили в Гонконге, где за 150 лет британского правления европейская культура пустила крепкие корни. Переняв у Запада рецепты, китайцы быстро освоились с булочками бриошь, научились печь торты с заварным кремом, крекеры и пирожные. Но ингредиенты брали те, что под рукой — и получалось по-своему, на азиатский лад. Сахара кладут меньше, особо сладкими их десерты не назовешь. Зато без



черного кунжута и манго не обходится ни один рецепт! Да, не зря говорят, что выпечка в традиционном китайском стиле сочетает в себе кухни Запада и Востока, причем самым причудливым образом. И вот что любопытно: мой отец, впрочем, как и остальные гонконгцы, по привычке продолжает называть наши пекарни «западными».

Китайские пекарни в США — это не только всякие сладости. Это место, куда приходят ради самой атмосферы. Иммигрантам из Азии, например, всё здесь напоминает о доме, вызывает у них щемящее чувство ностальгии. А небольшие группы, что собираются с утра пораньше, — это родные и близкие, которые пришли обсудить, что да как. И часто, еще не видя пекарню, можно догадаться о ней по оживленным голосам. Да, получить свой заряд бодрости здесь лучше всего в утренние часы. Впрочем, сюда хорошо в любое время зайти и вкусно пообедать или же взять десерт с собой.



Китайское в американском: взгляд изнутри

Неправильно будет, знакомя читателя с волшебным миром китайских пекарен, обойти стороной тех, на ком держится все это волшебство: простого пекаря, владельца лавки и, конечно, наших соотечественников.

В кулинарном деле пожинают лавры в основном европейцы и американцы — их рецепты проверены временем. Но и китайских мастеров есть за что наградить аплодисментами: булочки в их исполнении получаются мягче, тесто закручивается в самые невероятные формы. Нужно украсить торты? Украсят так, что залюбуешься. Заварить молочный чай? Ну просто выше всяких похвал.

Много ли в Америке китайских кварталов... Десятки. Такие, как, например, в Сан-Франциско, тянутся и тянутся вдоль улиц. Словно очутился в другой стране. Есть кварталы поменьше, как у нас в Кливленде, — рестораны и кофейни можно пересчитать по пальцам. Но теперь даже в маленьких городах есть что-нибудь китайское. Заскочишь в продуктовый, так и там, пусть и в самом дальнем углу, ютится прилавок с азиатской выпечкой. Такие островки Китая — словно знакомый ветерок с далекой-далекой Родины, притягательная возможность встретить своих.

Мне довелось общаться с мастерами пекарского дела по всей стране: Сан-Франциско, Лос-Анджелес, Нью-Йорк, Филадельфия и мой родной Кливленд. Все они очень разные. Тут имеет влияние и происхождение, и путь в профессию, и подход к ведению бизнеса. Но объединяет их то, что от всего сердца им хочется радовать окружающих по-настоящему вкусной пищей, давать все самое лучшее, свежее, полезное, готовить изумительные блюда из того, что под рукой, максимально быстро и просто. Взамен они получают постоянных покупателей, зарабатывают добрую репутацию, которая в семейном деле переходит от отца к сыну.

Среди моих родственников ни у кого нет своей пекарни, но, когда я общаюсь с теми, у кого она есть, все равно чувствую себя сопричастной. Ведь кто мы? Одна большая семья, клуб «ценителей кулинарного искусства». Жар энтузиазма, восторг, с которыми пекарь рассказывает про свое ремесло, напоминают мне о приключениях дедушки, как он покинул Родину и, начав с нуля, открыл в итоге собственный ресторан. Мне нравится общаться с такими людьми, владельцами семейного бизнеса, — многих я помню еще детьми, как они росли в кулинарной лавке, проводили там все дни напролет, даже выходные — такая школа их детства. В таких семьях знают секреты приготовления блюд, взяв самое лучшее из практик Запада и Востока. Именно такой сплав двух культур вы и найдете в рецептах моей книги.

На мой взгляд, чтобы рассказывать об этих людях, доверять их секреты, важно быть «одним из». Я не ставила себе задачи открыть читателю китайские пекарни. Ведь нет в них ни принципиально нового, ни модного — так, частичка Китая в современной американской действительности. Да, эти пекарни успели уже стать историей. И, поверьте, здесь есть о чем рассказать.





Какие бывают пекарни

Под «китайской пекарней» некоторые понимают что-то очень свое. Но в более широком смысле это целый ряд заведений, где продается выпечка. В этом ряду, понятное дело, можно выделить отдельные типы, со своим набором характеристик.

Пекарня с самообслуживанием

Встречается чаще всего. Ряды пластиковых отсеков с выпечкой и сладостями на любую фантазию. Берешь поднос и, вооружившись щипцами, начинаешь изучать ассортимент, выложенный на многоэтажном прилавке. По мере движения от отсека к отсеку гора съестного на подносе растет — пока не решишь, что достаточно. Ну или пока не поймешь, что больше просто не унести.

Специализированная пекарня

Не все пекарни изобилием товаров напоминают супермаркет. Есть и такие, где продается что-нибудь одно. Например, шикарные торты, украшенные кремом и фруктами. Или же булочки с начинкой, о которых все вокруг только и говорят. А бывает, откроются лишь на пару месяцев, чтобы к Празднику середины осени напечь традиционных лунных пряников.

На вынос

Нечто среднее между пекарней и димсамной, где можно посидеть. В Сан-Франциско мои любимые места «Димсам наудачу» (*Good Luck Dim Sum*) и «Сяо Лун Бао» (*Xiao Long Bao*) — оба на Клемент-стрит. За дымящимися булочками, слоеными тарталетками с начинкой, ароматной лапшой и шанхайскими пельменями с сочным бульоном выстраивается по утрам длинная очередь. Стоит ли оно того? Ну еще бы!

В зале

Искать вдохновение лучше всего в чхачханьтхэнах — пекарнях в гонконгском стиле, где обстановка весьма оживленная. Взять себе свежую выпечку с чаем и, устроившись где-нибудь в уголке, насладиться минутами отдыха. Выбор здесь, в отличие от ресторана, куда как более скромный.



Из чего будем печь

Есть у меня один профессиональный пунктик (сказывается образование архитектора): непременно выяснить, какую роль в рецепте играет каждый кирпичик-ингредиент. Разобравшись, как они взаимодействуют и почему, начинаешь в два счета печь самые вкусные торты, булочки, пирожные. Я расскажу вам свои рецепты, объясню, какие ингредиенты и как нужно использовать, а главное, почему. Многие продукты из моих рецептов всегда под рукой, в обиходе у каждого повара и у каждого пекаря, найдутся на самой простецкой кухне, в любом ближайшем продуктовом.

Мука

Во многих моих рецептах строительный материал — мука. Она бывает разного сорта, со своими особыми свойствами. Знать о них важно, вид муки в том или ином рецепте указывается не просто так. Да, заменять можно, но результат всегда будет в лучшем случае на четверочку.

Хлебная мука — это пшеничная мука с высоким содержанием белка (11–14 %). Чем больше в муке белка, тем выше содержание клейковины (с ней выпечка хорошо жуеться и держит форму). Отлично впитывает, а потому идеальна для приготовления изделий, в которых по рецепту много молока, масла и яиц.

Мука общего назначения — еще один сорт муки на основе пшеницы, только белка в ней меньше (9–10 %). Прекрасно подходит для лепки пельменей, блинчиков с зеленым луком, изделий из слоеного теста, булочек на пару и печенья. Как следует из названия, подходит практически для любого рецепта.

Мука для сдобы имеет самое низкое содержание белка (7–8 %). Предназначена для воздушных бисквитов и суфле. Из нее я также готовлю вафли и блины — тесто отлично впитывает, имеет более нежную текстуру.

Рисовая мука производится путем тонкого помола рисовых зерен. Выпечка получается хрустящей либо, наоборот, мягкой, в зависимости от способа приготовления. Одно дело — рисовая лапша (тесто упругое, эластичное) и совсем другое — панировка для хрустящего жареного тофу. А если добавить воду, получится тесто для белого сахарного пирога и основа для пирога из репы,

в котором изумительно сочетаются кусочки пряной китайской колбасы и зеленого лука. Мой вам совет: покупая рисовую муку, выбирайте азиатские марки. Помол, как правило, мельче, почти что порошок — лучший вариант для рецептов из моей книги.

Мука из клейкого риса получается из короткозерного клейкого риса. По своим свойствам существенно отличается от обычной рисовой муки. Иногда ее называют мотику, или «сладкая рисовая мука» — из нее делают японские лепешки моти и прочие лакомства. Всем брендам я предпочитаю Koda Farms. Получается вкусно, да и результат всегда отличный.

Сахар

Сахарный песок — это белый сахар, вкус сладкий, не приторный. Очевидно, что его главная задача — делать рецепты слаще. Еще сахар помогает тесту при выпечке подняться, удерживает в масле и яичном белке пузырьки воздуха, карамелизуется всеми оттенками янтаря. В моих рецептах количество сахара, впрочем, как и любых других ингредиентов, рассчитано в необходимой пропорции. Даже если вам ну очень хочется убавить сахар, потому что «а вдруг выйдет слишком сладко?», не поддавайтесь! Поверьте, все не просто так.

Коричневый сахар — это тростниковый сахар, который смешали с патокой. Обычно я беру темно-коричневый сахар, у него более насыщенный цвет и особый аромат. Светло-коричневый тоже вполне подойдет. Совет: насыпав сахар в мерную чашку, утрамбуйте его поплотнее.