



Ksawery  
Burski

Tradycje  
i  
sztuka  
kulinarna  
Chin

Wydawnictwo Dialog (c) Copyright wersja elektroniczna

DIALOG





Tradycje  
i  
sztuka kulinarna  
Wydawnictwo Dialog (c) Copyright wersja elektroniczna  
Chin



**Ksawery  
Burski**

**Tradycje  
i sztuka  
kulinarna  
Chin**

Wydawnictwo Dialog (c) Copyright wersja elektroniczna



Wydawnictwo  
Akademickie  
**DIALOG**

Redakcja i korekta  
Bronisława Dziejic-Wesołowska

Opracowanie graficzne  
Tadeusz Walter

Redakcja techniczna  
Elżbieta Walter

Opracowanie transkrypcji chińskiej  
Teresa Halik, Irena Kałużńska

Copyright by © Wydawnictwo Akademickie DIALOG

ISBN (ePub) 978-83-8002-280-5  
ISBN (Mobi) 978-83-8002-284-3

Wydawnictwo Akademickie DIALOG  
00-112 Warszawa, ul. Bagno 3/218  
tel./fax 022 620 87 03

e-mail: [redakcja@wydawnictwodialog.pl](mailto:redakcja@wydawnictwodialog.pl)

[www.wydawnictwodialog.pl](http://www.wydawnictwodialog.pl)

Wydawnictwo Dialog (c) Copyright wersja elektroniczna

Skład wersji elektronicznej:

[Virtualo Sp. z o.o.](#)

# Spis treści

- [Dedykacja](#)
- [Wstęp](#)
- [Czy działalność kulinarna jest sztuką?](#)
- [Historia kształtowania się chińskiej kuchni](#)
- [Kuchnia chińska dziś](#)
  - Gospodarcze zaplecze kuchni chińskiej
  - Zawartość narodowej spiżarni
  - Główne przyprawy
- [Kulinarna mapa Chin](#)
  - Kuchnia pekińska
  - Kuchnia Shandongu
  - Kuchnia syczuańska
  - Niebiańska kuchnia Jiangsu
  - Jeśli jeść – to w Kantonie
  - Inne kuchnie regionalne
  - Kuchnia jarska
  - Kuchnia muzułmańska
  - Inne kuchnie narodowe
  - Stół świąteczny
- Blaski i cienie kuchni chińskiej
- Herbata
  - Herbaciarnie
- Napoje alkoholowe
  - Wszechświat w Dzbanie Wina
- Znane restauracje
  - Jinan

Wydawnictwo Dialog (c) Copyright wersja elektroniczna

- Chengdu
- Kanton
- Szanghaj
- Nankin
- Suzhou
- Tianjin
- Technika przyrządzania potraw
  - Przygotowanie wstępne
  - Przyprawy
  - Obróbka cieplna
  - Ważniejsze technologie obróbki cieplnej
  - Przygotowanie wywaru
  - Nazewnictwo potraw
  - Uwagi dla kucharzy amatorów
- Kuchnia chińska poza granicami **Copyright wersja elektroniczna**
- Wybrana literatura
- Zdjęcia
- Przepisy
- Przypisy

Wszystkie rozdziały dostępne w pełnej wersji książki.

Wydawnictwo Dialog (c) Copyright wersja elektroniczna

Książkę tę  
Żonie i Córce  
poświęcam

## WSTĘP



Szanowne Czytelniczki i Szanowni Czytelnicy, wspólnie z Wydawnictwem Akademickim DIALOG oddajemy w Państwa ręce tę oto niewielką książeczkę o tradycjach i sztuce kulinarnej kraju o najwspanialszym rynku i tej dziedzinie twórczego niebywale.

Zawarty w książeczce zarys dziejów chińskiej sztuki kulinarnej i szczegółowe przepisy dla 140 spośród kilku tysięcy potraw to zaledwie niewielki fragment niezwykłego dorobku dzisiejszego i minionych pokoleń mieszkańców Chin.

Że jest to kuchnia dobra i smaczna – dziś już nie trzeba dowodów wyprowadzać. Spośród jej licznych zalet wymienić należy dwie: nadzwyczajną różnorodność surowców (samiych warzyw doliczono się 17 007 odmian („Guangming Ribao” z 11.02.92 r.), którymi dysponuje, oraz – w efekcie – bogatą gamę dzieł końcowych – już na półmisku konsumenta.

Oprócz setek milionów gospodarstw domowych kuchnia ta jest praktykowana przez kilka milionów zawodowych kucharzy, zatrudnionych w sieci gastronomicznej, liczącej dziś 1,6 mln różnorodnych jadłodajni i wykwinnych restauracji. Wszyscy ci amatorzy i fachowcy na co dzień uczestniczą w ciągłym procesie rozwoju chińskiej sztuki kulinarnej. Pod wpływem przeobrażeń zarówno w rolnictwie i przetwórstwie rolno-spożywczym, jak też na styku ze światem zewnętrznym, stopniowo ulega zmianie struktura i tradycyjny model żywienia – przynajmniej wśród ludności miejskiej.

Moja przygoda z chińską kuchnią datuje się od września 1955 r., kiedy to w pociągu kolei transsyberyjskiej tuż po odprawieniu ze stacji granicznej



Manzhouli ku Pekinowi wraz z moim kolegą Heniem B. spożyliśmy w wagonie restauracyjnym pierwszą obfitą i intrygująco smaczną chińską kolację. Zapłaciliśmy po 4 juany, a że nasze talony biura podróży okazały się nieważne, na wyżywienie w ciągu pozostałych dwóch dni podróży przypadło nam po niespełna juanie gotówką. Północno-wschodnie prowincje dotknęła owej jesieni powódź i pociąg jakby przemierzał jeziora. Podróż się dłużyła. My zaś – wspominając pierwszą kolację – głodni przez dwa dni marzyliśmy o następnej.

Jesień w Pekinie jest zawsze urokliwa. I tamta tak już dziś odległa jesień oczarowywała barwami straganów z owocami i aromatami małych restauracyjek. Wkrótce starsi koledzy z Uniwersytetu Pekinńskiego: Leon G. i René G., Stanisław K., Zdzisio K. i inni podpowiadali nam – zupełnie zielonym nowicjuszom (Staszowi T., Irencie O., Heniowi B.) – co i jak wybierać z jadłospisu niewielkiej prywatnej (rodzinnej) restauracyjki, która mieściła się tuż za jedną z bram uczelni, i z innych menu.

Wakacyjne wędrówki po Chinach latem 1957 i 1959 r. uzmysłowiły odmienność kuchni regionalnych, zwłaszcza Sichuanu, Kantonu, Szanghaju, Hangzhou, Qingdao, Tianjinu, i jakby utrwaliły moje kuchnią chińską zaciekawienie.

Zbliżający się koniec studiów i poniekąd obawa, że oto nadchodzi moment rozstania z tą kuchnią, skłoniły mnie do prób uzyskania choćby skromnych kulinarnych umiejętności na własny użytek. Pomocnym okazał się szef wszystkich uczelnianych stołówek, pan Liu, który w miłej i przedpołudniowej atmosferze pozwalał obserwować swą pracę, demonstrował trudne czynności, objaśniał, dyktował przepisy, odsłaniał niektóre tajniki zawodu. Później, w latach sześćdziesiątych, praca w ambasadzie w Pekinie, zwłaszcza w roli tłumacza, dostarczyła okazji do zawarcia znajomości z wyśmienitymi kucharzami „Tongheju”, „Shaguoju”, „Enchengju”, „Sichuan Fandian”, „Donglaishun”, „Kaorou Ji”, „Quanjudu”, „Qu Yuan Jiulou”, „Duyichu” i innych restauracji, do częstych z nimi gawęd i do oglądania kuchni „od kuchni”. Bywało, że jako tłumacz mogłem za biesiadnym stołem słuchać kulinarnych objaśnień z ust takich erudytych jak Guo Moruo, Mao Dun. Doznania podniebienia przeplatały się wówczas z radością poznawania nowych fragmentów kultury, historii i legend, tak ze sztuką kulinarną ściśle splecionych.

Stopniowo rósł zbiór książek kulinarnych i jadłospisów (nierzadko z autografami współbiesiadników), estampaży o tematyce rolnej i kulinarnej, książek o przyprawach i ziołach, o herbacie i napojach alkoholowych.

Wiedza o kuchni chińskiej i podróże po innych krajach Azji pozwoliły wydatnie rozszerzyć owe kulinarne przeżycia i cieszyć się także kuchnią singapurską, malajską, tajską, koreańską, indonezyjską, indyjską, perską. Na ich tle nietrudno dostrzec walory także kuchni polskiej – jeśli tylko kucharz czy gospodyni domowa podchodzi do dzieła z sercem. Przypominam sobie, jak Chińczycy odwiedzający

Polskę niejednokrotnie zachwycali się golonką, zwłaszcza w zajazdach w okolicach Poznania, flaczkami, kaczką z jabłkami, barszczykiem z uszkami, a nawet marynowanymi śledziami. W mej kulinarnej wdzięcznej pamięci na trwałe pozostaje wiele potraw mojej Mamy, pozornie prostych, lecz jakże smakowo dopracowanych, jak choćby delikatny rosół z młodego kurczaka z właściwą porcją marchewki i pietruszki, pikantne nadzienie pieczonej kaczki czy maślaki w maśle i śmietanie z cebulką i pieprzem.

I doznania bezpośrednie, i wiedza, i zrozumienie walorów innych kuchni, wszystko to składa się na mój dług wdzięczności wobec kuchni chińskiej.

W spłacaniu tego długu – przy powstawaniu tej książeczki – wspierało mnie wiele osób. Szczególne podziękowania należą się p. B. Zakrzewskiemu, solidnemu sinologowi, który był pierwszym czytelnikiem niemal całej części historycznej i opisowej i wniósł wiele cennych sugestii, profesorowi Zbigniewowi Słupskiemu, który był łaskaw również całość przeczytać i podzielić się ważnymi uwagami i propozycjami, pani Ewie Meyer, która była pierwszą czytelniczką niemal całej części zawierającej przepisy, i która pomogła w uczynieniu przepisów czytelniejszymi, oraz paniom Małgosi Włodarczyk i Dorocie Dąbrowskiej, które ten trudny tekst przepisały na maszynie.

Żywię nadzieję, że książeczka niniejsza – choć tak niepełna – przybliży wszystkim zainteresowanym ten dla Chińczyków ważny temat, że zachęci do nowych kulinarnych eksperymentów, że ułatwi dokonywanie wyboru potraw w chińskich restauracjach i zakupy przypraw. Tym zaś spośród Szanownych Czytelników, którzy odwiedzać będą Chiny, posłuży jako przewodnik po renomowanych restauracjach, po sklepach z herbatą, ułatwi pierwsze zetknięcie z tym krajem.





„Skoro obraz, który raduje oko,  
i dźwięk, który raduje ucho,  
to sztuki piękne, czemuż nie  
zalicza się do nich smaku,  
który raduje podniebienie?”

*Sun Jat-sen*

Zanim zajrzemy do ksiąg-pomników chińskiej kultury, które powiedzą nam, jak patrzyli na sprawy żywności i żywienia mędracy bądź politycy kolejnych epok, zanim odnotujemy ważniejsze czynniki, które z pokolenia na pokolenie współkształtowały postawy Chińczyków wobec tej najżywotniejszej ze spraw, zasięgnijmy opinii dzisiejszych fachowców i smakoszy co do zasadności samego tytułu.

Od czasu, gdy kreśląc w 1918 roku wszechstronną strategię dalszego rozwoju Chin – „Plan budowy kraju” – Sun Jat-sen poświęcił w nim wiele uwagi także sprawom kulturalnym i jednoznacznie opowiedział się za zakwalifikowaniem działalności kulinarnej do sztuk pięknych, kontakty Chin ze światem zewnętrznym zwiokrotniły się na tyle, zwłaszcza w nauce, że kraj ten włączył się do głównego światowego nurtu cywilizacji technicznej. Okres wczesnych lat osiemdziesiątych, gdy władze ChRL zaczęły wdrażać politykę jeszcze szerszego otwarcia na zagranicę, procesy modernizacji zaś osiągnęły wielu sfer życia codziennego, sprzyjał porównaniom i przemyśleniom, nowemu spojrzeniu Chińczyków na przeszłość kraju i jego dorobek. Dyskusje i rozważania – niekiedy dla nas zaskakujące – nie ominęły sfery żywienia i umiejętności oraz tradycji kulinarnych. Powstało wiele prac, a także zrodziło się sporo pytań, a wśród nich także wątpliwości, jakie kryteria przyjąć i zastosować do działalności kulinarnej w zmieniających się warunkach i gdzie ją umieścić. Czy wiedza i umiejętność przyrządzania potraw zasługują na miano twórczości artystycznej – jak to przez

stulecia głosili poeci i jak tego chciał także Sun Jat-sen, czy to jedynie dobre rzemiosło, a może samodzielna już dziedzina nauki?

Zdania są wyraźnie podzielone. Część uczestników owych publicznych rozważań utrzymuje, że wiedza i umiejętności przyrządzania smacznych potraw to najszersza spośród nauk interdyscyplinarnych, występuje bowiem na pograniczu kilku nauk przyrodniczych (biologia, fizjologia, medycyna, chemia, fizyka) i humanistycznych (psychologia, socjologia, filozofia, zarządzanie i organizacja pracy itd.). Wiedza i umiejętności są przeto „nauką stosowaną”, najbardziej ze wszystkich powszechną, aktualną i wciąż uzupełnianą. Stanowi najszerszy „pomost” między wymienionymi dyscyplinami a życiem codziennym jednostki i społeczeństwa.

Powyższy pogląd ma przeciwników. Ich zdaniem ani dotychczasowy stan badań nad zagadnieniami żywienia, ani stopień upowszechnienia wyników tych badań w procesie kształcenia kucharzy i dietetyków jeszcze nie upoważniają do traktowania tej dziedziny jako nauki, choćby tylko „stosowanej”. Umiejętności przytłaczającej większości kucharzy są więc jedynie umiejętnościami technicznymi, a ich praca rzemiosłem.

W mnożących się sporach przeważają jednak opinie, że wiedza kulinarna nie mieści się w kategoriach techniki i rzemiosła. Po pierwsze, umiejętności te dawno wykroczyły poza zaspokajanie li tylko fizjologicznych potrzeb człowieka i osiągnęły powszechnie uznawany wysoki poziom. Po drugie, wyrastały one z doświadczeń, rozwijane – zaś były i doskonalone intuicyjnie, przeto nie można ich kwalifikować jako składnika nauki – przynależą więc do sztuki. Argumentuje się, że pod wpływem splotu czynników w chińskiej tradycji życiowe inklinacje człowieka – inaczej niż w kulturze europejskiej – ukierunkowane zostały na sprawy żywienia. Znajduje to wyraz w języku, w codziennym zachowaniu człowieka, w licznych obyczajach i tradycjach, i to w stopniu większym, w formie bardziej finezyjnej niż u innych narodów; Chińczycy przede wszystkim lubią mówić o jedzeniu, potrafią komentować zalety bądź wady smakowe potraw, stworzyli nawet w tej dziedzinie bogate słownictwo. W wielu regionach Chin pierwszymi słowami rzucanymi na powitanie jest zamiast „dzień dobry” pytanie „czy jadłeś?”, ewentualnie także „czy ci smakowało?”, „czy się najadłeś?”. Spożywanie posiłków było i jest dla zebranych nierzadko kulminacyjnym momentem ważnych wydarzeń, jak narodziny, wstępowanie w związek małżeński itd., oraz instrumentem innych szerszych kontaktów społecznych i życia towarzyskiego. W niektórych regionach zamiast stwierdzenia, że się kogoś „zna”, praktykowany jest zwrot „spożywaliśmy przy wspólnym stole”. W całych Chinach „gdy z daleka przybywa przyjaciel”, bankietem „zmywa się jego pył podróży”. Wszystko to, przydając całej sferze kulinarnej sens społeczny, sprzyjało jej rozwojowi.

Zwolennicy awansowania wiedzy i umiejętności kulinarnych do rangi sztuki podkreślają, że poza pierwotną sferą fizjologiczną od dawna służyła ona w Chinach

„duchowemu zapotrzebowaniu człowieka na radość”. Od kucharza oczekiwano się i oczekuje „zaprowadzenia równowagi i harmonii” między subiektywnymi odczuciami i potrzebami konsumenta a surowcem, z którego ma powstać potrawa. Danie udane to takie, które konsumentowi dostarcza przyjemnych przeżyć i tym sposobem „sprzyja harmonizowaniu jego stosunków z otoczeniem”. Aby uzyskać taki efekt końcowy, kucharz ma do swej dyspozycji sfery smaków i aromatów, barw i kształtów, które nadaje potrawie. Nie bez znaczenia jest oczywiście zastawa stołowa. Znając naturalne właściwości smakowe surowca i eksponując jego kształt, co kucharz powinien w pierwszej kolejności wykorzystać, kierując się podstawowymi regułami technologii i receptur, ma on jednak ogromne pole do elastycznej i twórczej inwencji w komponowaniu smaków, barw itd. Uwaga konsumenta przede wszystkim koncentruje się na smaku, który jest kwintesencją właściwego połączenia widocznych składników i czynników niedostrzegalnych (surowiec główny i pomocniczy, przyprawy, „moment ognia”, sposób obróbki cieplnej itd.). Wszystkie te środki winny służyć nadrobieniu ewentualnych niedoskonałości surowca bądź przełamaniu jego niedostatków (np. braku smaku). Praca kucharza zasługuje przeto na miano twórczej, artystycznej. Kucharz nie tylko zresztą zaspokaja, ale może nadto kształtować estetyczne potrzeby konsumenta.

Przeciwnicy takiego poglądu argumentują, że podobieństwo sztuki kulinarnej do sztuk plastycznych dotyczy tylko łączenia barw i konstruowania bądź rzeźbienia kształtów; przy czym i tu obowiązują pewne granice – barw surowców naturalnych oraz kształtów i rozmiarów podyktowanych przez dostępną zastawę i utensylia. Ta grupa dyskutantów zalicza umiejętności kulinarne do sztuki stosowanej. Spory trwają.

Sądząc z obfitych źródeł pisanych i archeologicznych, Chińczycy od zarania swej cywilizacji i państwowości nadawali sprawom żywności i żywienia – jak byśmy dziś powiedzieli – właściwą, wysoką rangę. Od bezimiennych mędrców przyjęto stwierdzenie, że „spożywanie to dla ludu niebo”. Popularność zyskało porównanie pracy kucharza nad garnkiem-trójnogiem do „rządzenia krajem przez kanclerza”. Kuchnia i sztuka kulinarna stały się naturalnym przedłużeniem spraw zasadniczych – rolnictwa; niezależnie od poziomu zaawansowania na danym etapie historii, niezależnie od rozmiarów upraw i obfitości plonów – zawsze stanowiło ono ważny czynnik wielkiej polityki. Rozumiało to wielu panujących i takich właśnie oczekiwał naród. Mówią o tym już legendy; ulubioną przez Chińczyków postacią jest Suirensi, władca, który przekazał ludziom umiejętność krzesania ognia i korzystania z niego, inna to Fuxi, który nauczył ich hodowli oraz rybołówstwa, a także Shennong – „boski rolnik”. Bohater ten, zanim przyplącił życiem swoje doświadczenia, przebadał wiele roślin i wskazał ludziom jadalne, nauczył ich m.in. uprawy zbóż i ziołolecznictwa. Stworzyli też Chińczycy



opiekuńcze bóstwo kuchni i paleniska, które pod koniec roku wyprawiane jest ku niebiosom, by tam przedłożyć sprawozdanie o kuchni każdej rodziny. Przetrwała też legenda o dobrym Yi Yinie, mistrzu wielu profesji, który tak wyśmienicie opanował wiedzę kulinarną, iż na przykładzie różnorodnych przypraw demonstrował kolejnym władcom królestwa Tang (na początku dynastii Shang, XVI w. p.n.e.) środki wskazane przy rządzeniu krajem. Dzięki temu ze służącego doszedł do urzędu kanclerza. Później przez wieki był uważany za jednego z patronów rzeźników i kucharzy.

Sprawom żywienia poświęcił sporo uwagi wielki polityk i gospodarczy reformator królestwa Qi, zmarły w 645 r. p.n.e. Guan Zhong. Do dziś rozważana jest jego myśl głosząca, że „gdy spichlerze są wypełnione, to znajdują zrozumienie rytuały, gdy jest dostatek przyodziewku i żywności, to pojmowane są i zaszczyty, i wstyd”. Półtora wieku później Konfucjusz (551-479 r. p.n.e.) i jego uczniowie w głównym dziele, *Dialogach*, mówili o wyżywieniu wielokrotnie i szeroko. Jak dziś wyliczają chińscy badacze, słowo „żywność” (spożywanie) pojawia się tam dokładnie tyle razy, ile słowo „polityka”. Konfucjusz zaprezentował się w tym dziele także jako bodaj pierwszy nauczyciel higieny żywienia: racjonalnie określił siedem sytuacji, w których należałoby unikać spożywania potraw (np. nieświeżych, źle przyrządzonych, z niewiadomego – bazarowego?! – źródła itp.). Nadto przestrzegał przed przejadaniem się, zachęcał do mycia rąk przy spożywaniu ze wspólnego naczynia, odradzał jedzenie głośne, wielkimi kęsami itd. Sędziwy jak na owe czasy wiek (73 lata), którego Konfucjusz dożył, wskazywałby, że postulowanych zasad sam przestrzegał.

Pokaźne miejsce zajmują sprawy wyżywienia w *Księdze poezji*, antologii obejmującej ponad 300 utworów z okresu od XI do VI wieku p.n.e., której redakcję długo przypisywano Konfucjuszowi. Poezja ta, dając szerokie spektrum życia społeczeństwa tamtych stuleci, zawiera bardzo liczne odniesienia do tematyki żywienia. Oprócz nazw wielu uprawianych wówczas zbóż, warzyw i owoców, gatunków konsumowanych mięs i ryb, poznajemy ówczesne naczynia i przybory kuchenne, przyprawy i techniki przyrządzania potraw. Przedstawiony w jednym z poematów opis uczty pozwala przypuszczać, że ówczesna sztuka kulinarna dzięki powiązaniu z muzyką, turniejami łuczniczymi itd. dała początek ceremoniałom. Tematyka kulinarna nie była obca kolejnemu wybitnemu konfucjaniście – Mencjuszowi (371-281 r. p.n.e.). W jego dziełach również jest sporo wzmianek o ówczesnych przysmakach, szerokiej gamie mięs. W pamięci potomnych utrwalił się jako wyszukany smakosz, który śmiało przyznawał, że lubił i ryby, i łapy niedźwiedzia, a nad dojrzałe daktyle przedkładał pieczeń. Pouczał zarazem, że „jeżeli nie naruszy się właściwych rolnictwu pór prac polowych, to zbóż obfitości nie zdoła się przejeść”.

Cenne informacje o sztuce kulinarnej zawiera powstałe w III w. p.n.e. dzieło *Lüshi chunqiu*. Jego inspirator i współautor, kupiec i polityk Lü Buwei, zapisał się w historii jako twórca odmiennej niż konfucjańska koncepcji żywienia. Był zwolennikiem potraw niezwykłych, przez innych jeszcze nie odkrytych, z wyrafinowanych surowców, choćby – trąby słonia. Z gruntu inaczej patrzył na sprawy żywienia twórca taoizmu – Laozi, rozgoryczony wojnami, niesprawiedliwością, upadkiem tradycyjnej moralności. Głosił on powrót do natury, wyrzeczenia się wszelkich pragnień i żądz, z tego względu był przeciwny kojarzeniu przypraw, kuchni wykwintnej. Opowiadał się za smakami prostymi, czystymi. W późniejszych epokach ten jego kult prostoty współkształtował zarówno upodobania jarskie, kuchnię dietetyczną, jak też – już współcześnie – prosty styl zastaw stołowych, wystroju i wyposażenia obiektów gastronomicznych, sprzyjał odradzaniu się marzeń o powrocie na łono przyrody. Dzisiejsi badacze doszukali się u Laozi kulinarnego porównania, że „rządzenie państwem to jak przyrządzanie potrawy ze świeżej ryby”. Interpretatorom trudno jednak dociec, czy rządzenie zdało mu się sprawą tak łatwą, czy sztuka kulinarna tak trudną. Niektórzy współcześni odczytują owe słowa po prostu jako przypomnienie, iż do czynności w obu dziedzinach trzeba podchodzić w sposób całościowy i kierować się umiarem.

Przejawem głębokiego zainteresowania starożytnych Chińczyków sprawami żywienia w epokach Wiosen i Jesieni (717-477) i Waleczących Królestw (475-255) było ukształtowanie się i wyodrębnienie spośród licznych ówczesnych szkół myśli społeczno-politycznej i filozoficznej „szkoły rolniczej”, której twórcy głosili m.in., że „mądry władca” to ten, kto razem z ludem obsiewa pole i „wspólnie spożywa plony”. Stosunek starożytnych do tematu żywienia znalazł także wyraz w zrodzonym wcześniej kulcie ziemi, zboża i „boskiego rolnika”, które to obrzędy regularnie sprawowano, składając ofiary<sup>1</sup>.

Jedno z klasycznych dzieł chińskiej kultury przypisywane konfucjanistom, *Zapiski o obyczajach*, głosi, że obyczaje wzięły swój początek z żywienia. Wymienione dzieło, jak również dwa inne – *Obyczaje dynastii Zhou* i *Ceremoniały* – zasłużyły się uszlachetnieniu kultury żywienia i sztuki kulinarnej. Zawarte w nich szczegółowe reguły postępowania, m.in. za biesiadnym stołem, podczas rodzinnych i towarzyskich spotkań, w trakcie uroczystości kultowo-religijnych, a przede wszystkim na dworze panującego oraz w siedzibach dworskich dostojników wszystkich szczebli i arystokracji stanowiły jakby podwyższone wymagania, na gruncie których ukształtowała się chińska etykieta. Część owych reguł dotycząca zapraszania na uczyty, podejmowania gości, podziału gości na kategorie, uczestnictwa „osób towarzyszących”, spełniania toastów itp. przetrwała wiele stuleci i promieniowała w tym czasie na społeczeństwo. Zresztą wszystkie opinie polityków i uczonych, zwłaszcza konfucjanistów, nie

przechodziły bez echa. Ich księgi i wskazania odgrywały bowiem rolę podręczników dla wszystkich kandydatów na stanowiska w służbie cesarskiej, którzy obowiązani byli poddać się uprzednio kilkietapowym egzaminom.

Zdaniem dzisiejszych chińskich badaczy właśnie w okresie Zachodniej Dynastii Zhou – od XI wieku p.n.e. do roku 771 p.n.e., i Wschodniej Dynastii Zhou – 770-256 r. p.n.e., chińska sztuka kulinarna na trwałe splotła się z całą kulturą, stając się wszechobecna w języku, poezji, medycynie, praktykach religijnych, w filozofii i etykiecie. Powtarzają się przeto propozycje, aby chińską kulturę kwalifikować jako „kulturę typu kulinarnego”.

Zafascynowani ową odległą epoką niektórzy współcześni badacze popadają w skrajność, głosząc, że następne dwa tysiąclecia wnieśli już niewiele do tego pierwotnego dorobku kulinarnego.





# HISTORIA KSZTAŁTOWANIA SIĘ CHIŃSKIEJ KUCHNI



Cytowany już wcześniej Sun Jat-sen, niewątpliwie jeden z najbardziej świątłych polityków chińskich obecnego stulecia, który starał się dobrze poznać współczesny mu świat i wiele podróżował – od Londynu po Honolulu, Tokio, Hanoi, Singapur, Londyn ~~Wydawnictwo Dialog (s) Copyright wersja elektroniczna~~ W swoim ostatnim piśmie z 1918 r. W swej obywatelskiej ewolucji cywilizacyjnej Chiny pozostały w tyle za innymi we wszystkim z wyjątkiem umiejętności żywienia, w dziedzinie tej dokonały postępu, w czym do dziś jeszcze nie mogą dorównać im kraje cywilizowane.” Jego zdaniem w Chinach odkryto dla kuchni więcej surowców niż w Europie i Ameryce, jak chociażby jaskółcze gniazda, grzyb drzewny (*Auricularia auricula*), przetwory z soi (serek, sosy), pędy soi itd. Jako lekarz z wykształcenia wśród zalet tej kuchni oprócz różnorodności i bogactwa potraw wymieniał Sun Jatsen zbieżną z wymogami współczesnej mu medycyny racjonalność żywienia, dającą wyższą odporność na choroby (głównie dzięki znaczniejszemu niż w Europie i Ameryce udziałowi składników roślinnych), ekonomiczniejsze wykorzystanie surowca, no i kunszt.

Powyższe i szereg innych szczegółowych opinii Sun Jat-sena na temat chińskiej kuchni przetrwały do czasów dzisiejszych jako autorytatywne. Kolejne pokolenia chińskich badaczy starały się podbudować te opinie dodatkowymi argumentami. W toku zmian zachodzących w strukturze surowcowego zaplecza tej kuchni oraz w wyniku porównań z innymi kuchniami fachowcy od żywienia zaczęli się jednak zastanawiać, czy dieta chińska rzeczywiście jest wystarczająco zrównoważona, wszechstronna i racjonalna. Ujawniły się w tej materii duże rozbieżności opinii.

Komu i czemu zawdzięczają Chińczycy taki rozkwit i tak wysoki poziom tej dziedziny – jak dziś niektórzy ujmują – cywilizacji i sztuki? Jakie czynniki

sprawiły, że w tej – jak napisał dr Sun – jedynej specjalności nie tylko uniknęli zastoju, lecz tak wyraźnie wyprzedzili inne narody?

Współtwórcami sukcesu były przede wszystkim miliony i miliardy ludzi, które w kolejnych pokoleniach przez kilka tysięcy lat na tak rozległych obszarach świadomie angażowały się w uprawę ziemi i przetwórstwo jej plonów.

Współcześni badacze wszechstronnie ukazują, że chińska kuchnia jest dziełem przede wszystkim trzonu społeczeństwa, jego „środkowego nurtu”. Niemniej w jej niebywałą różnorodność i rozkwit wkład wniosły wszystkie klasy, warstwy, grupy społeczne, profesje – od poetów (Su Dongpo) po żeglarzy i dyplomatów (Zheng He, Zhang Qian), od żebraków (kurczę „po żebracku”) po cesarzowe. Wraz z rozwojem gospodarki i uzyskiwaniem nadwyżek produkcji, wraz z podziałem pracy i specjalizacją w Chinach stosunkowo wcześniej pojawił się zawód kucharza. Ci właśnie ludzie, zatrudniani na dworach władców i feudałów, mogli poświęcić się doskonaleniu kuchni, mieli bowiem dostęp do najlepszych surowców, przypraw i narzędzi. Z drugiej strony, jak pisał w latach trzydziestych Lin Yutang (głośny uczonek, słynny ze swych studiów porównawczych nad kulturą chińską, europejską i amerykańską), paradoksalnie sztuce kulinarnej przysłużyły się poszukiwania i odkrywcze eksperymenty wymuszane przez głód i inne klęski, które jakże często w każdym stuleciu nawiedzały chińskie ziemie i hartowały wolę przetrwania. To właśnie grupy najuboższe bądź dotknięte siłą żywiołu w najtrudniejszych dla siebie momentach przysparzały chińskiej kuchni surowców niekonwencjonalnych, nowych i odpowiednio dostosowywały sposoby ich obróbki.

Dziś trudno jeszcze o racjonalną i jednoznaczną periodyzację rozwoju chińskiej kuchni. Wśród znawców tematu zdania są podzielone. Według niektórych w rozwoju tej sztuki wyodrębnić można etapy w zasadzie pokrywające się z chronologicznym podziałem na dynastie, jakie w Chinach panowały. Zwolennicy takiego ujęcia argumentują, że postęp w kuchni dokonywał się na szerokim tle rozwoju gospodarczego i przemian politycznych. Niemal każda dynastia miała bowiem jakiś dłuższy bądź krótszy okres pokoju, gospodarczego rozkwitu i dobrobytu, w których uczestniczyła duża część ludności. Sprzyjało to wzrostowi zainteresowań sztuką w ogóle, w tym także kulinarną. Tematyka ta natychmiast znajdowała zresztą odbicie w literaturze, głównie poezji.

Zdaniem innych, za podstawę periodyzacji należy przyjąć postęp i jakościowe zmiany w wytwarzaniu naczyń i przyborów kuchennych. Zwolennicy takiej klasyfikacji wyodrębniają zatem kuchnie naczyń kamiennych, naczyń ceramicznych, z brązu i z żelaza. Argumentują, że każda z tych rewolucji technicznych czy też jakościowych „skoków” wraz z upowszechnieniem utensyliów z nowego surowca bezpośrednio pobudzała rozwój nowych technik i technologii obróbki cieplnej surowców spożywczych, co z kolei otwierało przed kucharzami szersze pole dla twórczej inwencji. Kryterium „naczyn i przyborów”

niewątpliwie jest wygodne dla archeologów. Historycy kulinarni zwracają jednak uwagę na jego nadmierną jednostronność, wskazując na pomijanie innych czynników postępu.

Część badaczy postuluje, by osiągnięcia chińskiej sztuki kulinarnej klasyfikować według postępów dokonywanych w technice i technologii przyrządzania potraw, tworzenia i upowszechniania nowych receptur. Mimo wielkiej obfitości materiałów historycznych występujące w nich luki, jak też nieprecyzyjność niektórych dawnych tekstów utrudniają wyraźne określenie etapów rozwoju. Niektórzy badacze za podstawę periodyzacji przyjmują wybitne, sumujące dorobek kilku pokoleń bądź jednej czy dwu dynastii dzieła kulinarne, które służyły za podręcznik wielu następnym pokoleniom. Trafniejsza wydaje się periodyzacja uwzględniająca wszystkie lub większość czynników postępu i zmian.

Jeden z najnowszych podręczników dla kucharzy, wydany w roku 1986, dzieli cały proces rozwoju chińskiej sztuki kulinarnej na osiem wielkich etapów.

◆ Pierwszy z nich, tzw. prehistoryczny, kończy się na dynastii Xia w XVII wieku p.n.e. Granice tamtego państwa obejmowały obszary w dolnym i środkowym biegu i dorzeczach Rzeki Żółtej i Jangcy, czyli wg dzisiejszego podziału administracyjnego na północy: prowincje Hebei, Shanxi i Shaanxi, na zachodzie: częściowo Gansu i Sichuan, na południu zaś północne części prowincji Guizhou, Hunan, Węgry. W tym czasie było to kolebka chińskiej państwa, cywilizacji, gospodarki – dzisiejsze prowincje Shandong, Henan, Hubei, Jiangsu, a także Zhejiang i Anhui. Ziemie te zalicza się do centrum rolnictwa na świecie. Liczne wykopaliska archeologiczne z późnego neolitu (5-3 tysiąclecie p.n.e.) wskazują, że ówczesni mieszkańcy ziem chińskich na znaczną skalę uprawiali przede wszystkim czumizę (*Setaria emu*), której plony były tak obfite, że pozwalały na gromadzenie zapasów, ale także proso i pszenicę. Wówczas i przez następne 2-3 tysiąclecia do zbóż zaliczano nadto soję i sezam.

Odkrycia archeologiczne z 1973 r. w miejscowości Hemudu w powiecie Yuyao w prowincji Zhejiang wydłużyły do 7 tysięcy lat historię uprawy ryżu. Oznaczałoby to, że w Chinach uprawiano to zboże wcześniej niż w Indiach. (Nazwy ryżu w językach europejskich wywodzą się od wyrazu tamilskiego *arishi* – poprzez arabski *aruzz* i grecki *oryza*). Wielka kariera ryżu w Chinach zaczęła się znacznie później – gdy w granicach państwa znalazły się wszystkie ziemie na południe od Jangcy.

Oprócz wspomnianych zbóż na tym prehistorycznym etapie uprawiano kilka gatunków warzyw jak poroczosnek, cebulę, ulściony słonecznik. Hodowano krowy, owce, kozy, świnie, psy. Łowiono ryby. Polowano i pozyskiwano runo leśne. Wykopaliska dowodzą, iż mimo posługiwania się ogniem od ponad 100 tys. lat, do późnego neolitu (IV tysiąclecie p.n.e.) przodkowie twórców chińskiej

kuchni nie poczynili dużych postępów w obróbce cieplnej surowców spożywczych: początkowo zwierzyne pieczono w całości w ognisku, później nauczono się opiekać kęsy mięsa na rozgrzanych płytkach kamiennych; na takich płytkach prażono też zboże. Radykalny postęp stał się możliwy dzięki wynalezieniu i upowszechnieniu naczyń ceramicznych, w tym naczyń z własnym paleniskiem i naczyń z podwójnym dnem – do gotowania na parze itd. Można przyjąć, że woda jako przewodnik ciepła to zarazem wzbogacenie ówczesnego jadłospisu o gamę zup, mięs i warzyw duszonych. Ta druga – poza korzystaniem z ognia – rewolucja w odżywianiu wyrwała człowieka ze stanu dzikości i wprowadziła na tory cywilizacyjnego postępu.

◆ Drugi z etapów rozwoju chińskiej kuchni przypada na panowanie dynastii Shang (XVI-XI wiek p.n.e.) i Zachodniej Dynastii Zhou (XI-VIII wiek p.n.e.). Ukształtowało się wówczas społeczeństwo niewolnicze. Oprócz rolnictwa i hodowli rozwinęły się rzemiosło i sztuka. Wytwarzano bardzo dużo rodzajów naczyń z brązu – w tym sakralnych – pojemników, naczyń kuchennych i stołowych, ostrych toporów i noży, dzbanów i pucharów.

Metalowy garnek i nóż oraz tłuszcz zwierzęcy otworzyły drogę nowym technologiom przygotowywania strawy. Surowce zaczęto formować w kostkę, plastry, nitki, sznureczki i smażyło na kilka sposobów, w zależności od ilości i temperatury tłuszczu oraz czasu. Znano i stosowano sporo przypraw, preferując wiosną potrawy bardziej kwaśne, w lecie – bardziej gorzkie, jesienią – ostre, zimą – słone. Wypracowano osiem receptur na dania mięsne: pieczenie, gulasze, prosię, mięsa marynowane w winie, nadziewane daktylami, podawane z pastą śliwkową itd. Jedna z receptur przewidywała duszenie na wolnym ogniu przez trzy doby.

Handel i rynek w tych stuleciach sprzyjały pojawieniu się usług gastronomicznych, co z kolei ułatwiało przepływ umiejętności kulinarnych, swoisty „transfer technologii” między poszczególnymi ośrodkami gospodarczymi kraju. Niemalą rolę w doskonaleniu umiejętności kulinarnych odegrały ceremonie kultowe (cześć oddawana bóstwom oraz przodkom). Na niektóre z nich władcy przeznaczali 100 sztuk owiec, 300 sztuk bydła i 100 dzbanów wina. Z dzieła *Obyczaje dynastii Zhou* wiadomo, że na dworze panującej Zachodniej Dynastii Zhou funkcjonowało ponad 20 różnych instytucji i urzędów do spraw żywności i żywienia, w tym urzędnik odpowiedzialny za chłodnię i zapasy lodu na ciepłe pory roku. Posiłki władców składały się z kilkunastu dań. Kucharze mieli do swej dyspozycji spore zestawy przypraw, gdyż obok soli, miodu, cukru słodowego i wina wytwarzano już ocet, rozmaite sosy z owoców. Znany był imbir. Podstawą żywienia większości mieszkańców pozostawały zboża; z czumizy i prosa przyrządzano krupniki, z pszenicy i ryżu uzyskiwano kilka gatunków mąki, z ziarna surowego bądź prażonego – robiono placki. Ważnym warzywem stawały się młode listki soi. Opanowano technikę uprawy poroczosnku w cieplarniach.

◆ Trzeci z etapów to ponad 500 lat panowania Wschodniej Dynastii Zhou (VIII—III wiek p.n.e.), czyli tzw. epoka Wiosen i Jesieni oraz epoka Walczących Królestw. Historycy chińscy uznają te stulecia za początki chińskiego feudalizmu. Teksty historyczne mówią nie tylko o dalszym postępie w rozwoju rolnictwa, wytwarzaniu lepszych narzędzi rolniczych. W okresie tym dokonano jakościowego postępu technicznego – opanowano wytop żelaza, co było wielkim impulsem w modernizacji i upowszechnieniu przyborów kuchennych.

Wzrost dobrobytu wyrażający się w dostatku żywności sprzyjał kształtowaniu się nowych, szerokich zainteresowań sztuką, kulturą i nauką. Rywalizacja możnowładców o wpływy i hegemonię zmuszała ich do poszukiwania sojuszników pośród uczonych, do znacznej tolerancji, do korzystania z wiedzy uczonych przy wdrażaniu reform religijnych, społecznych, gospodarczych, wojskowych. Ówczesny wspaniały rozkwit chińskiej kultury – „sto szkół” i zrodzony przez nie ferment intelektualny tworzyły atmosferę, w której obok doktryn filozoficznych, społecznych, koncepcji gospodarczych i prądów religijnych pojawiły się racjonalne uogólnienia doświadczeń i obserwacji w dziedzinie rolnictwa i żywienia. Czynili je nie tylko Konfucjusz czy Mencjusz. Dostrzeżono związek przyczynowo-skutkowy między żywnością a stanem zdrowia.

Z tamtej epoki datuje się pierwsze wybitne dzieło z zakresu medycyny, tzw. *Wewnętrzna Księga Żółtego Cesarza (Huangdi neijing)*. Zawiera ona liczne wskazówki dietetyczne. Informuje m.in., że podstawę wyżywienia stanowi „pięć zbóż” (do której to kategorii starożytni nierzadko zaliczali także soję i inne strączkowe). Na pozycji „pomocniczej” umieszcza „pięć rodzajów owoców”. Dostrzega „pożytek” z „pięciu gatunków zwierząt”, „pięć warzyw” traktuje jako „wypełniacze”. Anonimowi autorzy tego dzieła, podpowiadając tak szeroką gamę żywności, zalecali zarazem umiar zarówno w jedzeniu, jak i picciu. Ostrzegali, że kto chciałby „traktować wino niczym sos”, kto „w konsumpcji jest zadufkiem”, temu grozi starzenie się już po pięćdziesiątce. Przestrzegali przed jednostajnością pożywienia. Wychodząc z założenia, że każdy rodzaj pożywienia i każda przyprawa oddziałują bezpośrednio na inny z organów człowieka, zalecali urozmaicanie codziennego jadłospisu i umiejętne łączenie przypraw – czyli dietę zrównoważoną.

W epoce tej ukształtował się i przyjął zwyczaj spożywania dwóch posiłków dziennie, które przeniesione w dzisiejszą dobę zegarową, wypadałyby między godz. 8 i 9 rano oraz ok. godz. 4 po południu. W ciągu owych 500 lat kucharze bardzo udoskonalili swe umiejętności. Dość już bogaty wybór przypraw stosowali bardziej ostrożnie; starali się wydobyć z surowca właściwy mu smak. Dostrzegli jedną z podstawowych zasad dzisiejszej chińskiej kuchni – tzw. moment ognia, czyli czas, w którym należałoby przerwać proces obróbki cieplnej surowców, aby zachowały one najwięcej walorów smakowych, odżywczych itd. Niektóre



technologie i receptury zostały rozwinięte i doprowadzone niemal do perfekcji, np. przyrządzanie prosięcia składało się z trzech faz obróbki cieplnej: smażenia, pieczenia i duszenia i dwunastu operacji. Ważnym czynnikiem, sprzyjającym doskonaleniu umiejętności kulinarnych, był dalszy znaczny rozwój rynku.

♦ Czwarty z etapów rozwoju kuchni to ponad cztery stulecia: od zjednoczenia księstw dzielnicowych przez władcę Qin Shihuangdi w 221 r. p.n.e., poprzez Zachodnią Dynastię Han (206 r. p.n.e. do 25 r. n.e.), Wschodnią Dynastię Han (26-220 r. n.e.), kiedy to nastąpiło ponowne rozbitcie państwa na trzy królestwa. Już na początku tego etapu w granice cesarstwa zostały włączone nowe ziemie – dzisiejsze prowincje południowo-wschodnie – Fujian, Guangdong, Guangxi, południowe części Hunan, czyli żyzne ziemie w podzwrotnikowej strefie, na których zaczęli się osiedlać uciekinierzy ze wstrząsanych ciągłymi wojnami obszarów dorzecza Rzeki Żółtej. Te przemieszczenia ludności, a wraz z nią i technik rolnych, sprzyjały stopniowemu upowszechnianiu na południe od Jangcy uprawy ryżu. Do znacznego rozwoju rolnictwa przyczyniły się reformy Shang Yanga z początków dynastii Qin, przede wszystkim odrzucenie relikwów stosunków agrarnych z epoki niewolnictwa, zachęcanie do zagospodarowywania nowych ziem, proprodukcyjny system podatkowy itp.

Inne ważne w tamtych stuleciach czynniki sprzyjające rozwojowi rolnictwa to kontakty ze światem z Dalekiego Wschodu, przede wszystkim polityczno-dyplomatyczne misje „na Zachód” specjalnego wysłannika, Zhang Qiana (w 136 i 119 r. p.n.e.) oraz późniejsze wyprawy do państw na obszarach dzisiejszych Indii i Iranu. Ów „Zachód” z początków dynastii Han to 36 państweczek na obrzeżach pustyń w dzisiejszym Xinjiangu, w obecnym północnym Afganistanie, w Uzbekistanie i Kazachstanie. Dzięki tym wyprawom, trwającym niekiedy kilka lat, sprowadzono i zaaklimatyzowano nowe gatunki warzyw, owoców, roślin pastewnych. Były to m.in.: szpinak, marchew, czosnek, pieprz, arbuzy, orzechy, granaty, winogrona, bób, lucerna. Szpinak po dzień dzisiejszy jest jednym z warzyw w kuchni chińskiej najpopularniejszych. Lucerna aż po dynastię Tang traktowana była jako warzywo jadalne, a walory odżywcze i lecznicze młodej lucerny są podnoszone także we współczesnych publikacjach.

Kolejnym bodźcem do rozwoju kulinarnej kuchni w tamtym okresie było przenikanie do cesarstwa Wschodnich Han buddyzmu, który nakazywał odmienne racje i wymogi w sprawach żywienia. Indyjscy misjonarze przede wszystkim propagowali kuchnię jarską. To właśnie mnisi już w II wieku p.n.e. wynaleźli twarożek sojowy, który w VIII w. dzięki Jian Zhenowi trafił do Japonii, gdzie wciąż cieszy się popularnością, w Chinach zaś przyrządzany jest na ponad 400 sposobów. Kuchnia jarska jednocześnie kształtowała się pod wpływem rdzennie chińskiej religii – taoizmu, który od II w. n.e. miał już znamiona religii

usystematyzowanej. Kuchnia tego okresu zawdzięczała swój rozwój, tak wyraźnie przyspieszony, wspomnianej już wymianie z zagranicą. Na tę epokę przypada m.in. zapożyczenie od północnych koczowniczych sąsiadów kumysu, który – właściwie fermentowany – stanowi napój alkoholowy. Ale nie brakowało wynalazków własnych. W stuleciach tych nauczono się marynować ziarno soi i technologia ta przetrwała do naszych czasów oraz opanowano produkcję cukru z trzciny. Wkrótce zapanowała moda na dania słodkawe; dbano wszakże, by nie popadać w przesadę.

W kilku wybitnych dziełach tego okresu, jak *Huainanzi*, *Lunheng*, pojawiły się teoretyczne rozważania nad „smakiem” i brakiem smaku, nad właściwym kojarzeniem „pięciu smaków”. Autorzy wymienionych i innych prac porównywali upodobania im współczesnych z obyczajami starożytnych, którzy rzekomo wykazywali „większy umiar” smakowy. Kuchnia w owych czasach wzbogaciła się o potrawy zimne z drobiu, baraniny, mięsa muła itd. Były to już smakołyki marynowane w zestawach przypraw, suszone, zaprawiane sosami. W jadłospisach bankietowych wyraźnie rozróżniano dania główne i uzupełniające. Swoisty wkład w rozwój kuchni tego okresu wniósł późniejszy założyciel dynastii Han, Liu Bang, i jeden z jego towarzyszy broni Fan Kuai. Zanim jeszcze zdobyli kraj, w chwilach gdy doskwierał im głód, sięgali po jedyne dostępne źródło żywności – dzikie psy, których mięso dusili z mięsem żółwia. Receptura taka przetrwała w prowincjach Anhui i Jiangxi przez wiele stuleci.

Ważną rolę w popularyzowaniu wiedzy kulinarnej, w przepływie nowych technologii i doświadczeń zaczęła odgrywać gastronomia, która jako sieć usług i profesja stawała się już tak intratna, że rodziła nowe fortuny i imać się jej zaczęli nawet przedstawiciele wyższych sfer, o czym wspomina wybitny historyk Sima Qian (II-I w. p.n.e.) w dziele *Biografia Sima Xiangru*.

Toczone pod koniec Wschodniej Dynastii Han ciągłe wojny zarówno z państwami ościennymi, jak i wewnątrz cesarstwa sprawiły, iż życie w gospodarczo-kulturalnym centrum kraju – w środkowym i dolnym biegu Rzeki Żółtej – stawało się nieznośne. W efekcie następował stopniowy odpływ ludności z prowincji północnych na nowo zdobyte tereny na południe od Jangcy. Dostatek siły roboczej i transfer technik i technologii uprawy sprzyjał nowym wynalazkom i zasadniczemu postępowi w uprawie ryżu. W II wieku n.e. oprócz wynalezienia nowych narzędzi dokonano tam takich innowacji, jak budowa pól tarasowych i ich nawadnianie, flancowanie sadzonek ryżu, stosowanie nawozów zielonych itp. Rozszerzono więc powierzchnię uprawy ryżu i zwiększono plony z jednostki powierzchni. Tym samym stworzono podstawy do zasadniczych przemian w geografii i strukturze chińskiego rolnictwa, jakie dokonały się za panowania dynastii Tang (od 618 r. n.e.) i Song (od 960 r.).

Osiągnięcia rolnictwa dorzecza Rzeki Żółtej, zwłaszcza półwyspu Shandong, te z dynastii Han i następnych 2-3 stuleci, zostały zebrane w wyśmienitym dziele

pt. *Qi min yao shu* (Zwyczajnych ludzi ważne technologie). Autor tej niezwyklej encyklopedii, Jia Sixie, żył w okresie Północnej Dynastii Wei (386-534). Spośród 92 rozdziałów, których tematyka obejmuje niemal wszystko – od uprawy pola po marynowanie płodów ziemi – aż 26 poświęcił sztuce kulinarnej. Zgromadził, jak napisał, materiały z przekazów ustnych, wiedzę uzyskaną od współczesnych mu ludzi starszego pokolenia oraz doświadczenia własne. Korzystał także z tekstów pisanych autorów wcześniejszych epok. W rezultacie autor sporządził dla współczesnych najbardziej wszechstronną książkę kulinarną i encyklopedyczny podręcznik gospodarstwa domowego. Zawarł w niej m.in. szczegółowe receptury wytwarzania kilku odmian napojów alkoholowych, ponad 20 przepisów wyrabiania octu, kilkanaście sposobów produkcji past z mięs i ryb, receptury przyrządzania mięs na rożnie, na parze, gotowanie ryżu, zasady komponowania potraw jarskich itd. Dzieło to faktycznie odgrywało rolę podręcznika, który w sposób istotny ułatwił kształcenie fachowców w następnych pokoleniach i stuleciach, przyczyniając się do popularyzacji umiejętności i doświadczeń.

W przypadku prowincji Shandong wysokie techniki i rozmach pracy jej kucharzy w okresie dynastii Han znalazły potwierdzenie w wykopaliskach archeologicznych, zwłaszcza w malowidłach na kamiennych płytach grobowców władców. Jedna z takich płyt – o wymiarach 1,52 x 0,76 m – przedstawia na 6 kondygnacjach swoisty kombinat przetwórstwa mięsnego i rybnego, w którym surowcami wyjściowymi są zółwie, węgorze, płastugi i inne ryby, bydlę i kozy, psy i dziki. Ukazuje pracę ponad 40 kucharzy, kuchcików, rzeźników, m.in. pieczenie szaszłyków. Dobrze obrazuje też dość bogaty zestaw przyborów i urządzeń, jakimi już dysponowali kucharze, w tym wiele rodzajów naczyń, kadzi, beczulek. Nie brak wśród wykopalisk dynastii Han fresków ilustrujących ówczesne biesiady, ich obfitość, ale też pewną prostotę.

Datujące się od 220 r. n.e. ponowne rozbitcie cesarstwa na trzy królestwa, wciąż się wzajemnie zwalczające, następnie na jeszcze mniejsze kraiki ze zmieniającymi się dynastiami niechińskimi – zdaniem większości badaczy chińskich – generalnie nie sprzyjało dalszemu rozwojowi chińskiej sztuki kulinarnej. Przede wszystkim najazdy i ciągłe wojny wyniszczały rolnictwo i tak destabilizowały codzienne życie, iż przeciętny mieszkaniec walczył o przetrwanie; społeczeństwo w swej masie nie miało warunków do doskonalenia rzemiosł i umiejętności kulinarnych. Po drugie, dzielnicowe podziały i państwowe granice w sposób istotny zawężyły zaplecze surowcowe, jakie mogliby mieć do swej dyspozycji nawet zawodowi kucharze pracujący dla władców i możnych. Po trzecie, zahamowany został przepływ fachowców i technik kulinarnych między prowincjami i miastami. Ubocznym pożytecznym efektem tej sytuacji było utrwalanie się kulinarnych odrębności i jakby zaczątek kuchni regionalnych. Rozbitcie dzielnicowe sprzyjało



także gromadzeniu wiedzy i doświadczeń: powstały kolejne znaczące dzieła jak *Shi zhenlu* (*Rejestr smakotyków*), *Shi jing* (*Księga żywienia*) itd.

♦ Za piąty znaczący, a może nawet przełomowy etap w rozwoju chińskiej kuchni fachowcy uznają lata panowania dynastii Sui (581-618) i dynastii Tang (618-907). Władcy Sui dzięki polityce podatkowej zdołali ożywić gospodarkę i pobudzić wymianę towarową, jednakże wkrótce całe swe zainteresowanie i energię skupili na korzystaniu z wszelkich doczesnych dóbr i uciech w sposób wyrafinowany i wolny od jakichkolwiek hamulców. Jednym z efektów ich stylu bycia było pośpieszne odtwarzanie najlepszych kulinarnych tradycji, z drugiej zaś strony – niepowodzenia polityczne i szybki upadek dynastii.

Założyciele dynastii Tang byli spokrewnieni z sąsiadującymi od północy i zachodu ludami koczowniczymi. Prowadzili politykę otwarcia na świat zewnętrzny, zorientowaną zwłaszcza na Azję Środkową i Zachodnią, ale utrzymywali też stosunki polityczne z Japonią i z państwami Azji Południowo-Wschodniej, które traktowali jako księstwa lenne. W wyniku wojen bądź układów w sposób znaczny zmienili granice cesarstwa, zwiększając przeszło dwukrotnie jego obszar. To supermocarstwo ówczesnej Azji sięgało po Jezioro Aralskie i dzisiejszy Iran, tzn. obejmowało m.in. ziemie obecnego Afganistanu, części Pakistanu, Kaszmir, a także współczesną Mongolię, prawie cały Półwysep Koreański, część Wietnamu itd. Władcy tego wieloetniczno-wielojęzycznego królestwa na ogół prowadzili politykę tolerancji. Kwitł handel z bliższymi i dalszymi sąsiadami. Przez Kanton i porty dzisiejszego Wietnamu sprowadzano m.in. przyprawy aż z Kalimantanu, Sumatry, Półwyspu Malajskiego. Stolica Chang'an (dzisiejszy Xi'an) rozbrzmiewała głosami wielojęzycznego tłumu, miała rozległe dzielnice handlowe i dzielnice dla cudzoziemców. Przyciągała ludy z nowych rubieży kraju, a jej cywilizacja promieniowała na kraje ościenne. Tam się krzyżowały kultury i obyczaje, także kuchnie. W stolicy wraz z jej stałymi i czasowymi mieszkańcami rodziły się nowe zapotrzebowania, m.in. na usługi gastronomiczne.

Wielokierunkowy przepływ kulinarnych technik, wzajemne zapożyczenia między anektowanymi w granicach państwa narodami oraz szersza gama surowców z nowych obszarów położonych w odmiennych strefach klimatycznych stanowiły ważne rękojmie zaspokojenia nowego popytu kulinarnego. Czynnikiem wszakże decydującym o rozkwicie kuchni było rolnictwo. Starano się zagospodarować zarówno ziemie dawne, jak i nowo zdobyte. Polityka rolna pierwszych władców Tang polegała na mniej więcej równym rozparcelowaniu wszystkich gruntów uprawnych między ludność wsi na warunkach dzierżawy uiszczanej w naturze (zboże, sezam, jedwab itp.) i w formie szarwarków na rzecz dworu cesarskiego. Każdy mężczyzna w wieku od 16 do 55 lat otrzymywał więc 20 mu (15 mu = 1 ha) w dzierżawę wieczystą i 80 mu w dzierżawę dożywotnią.

Osoby chore mogły dzierżawić po 40 mu, wdowy – po 30 mu. Ludzie trudniący się handlem bądź rzemiosłem mieli prawo do połowy normalnych nadziałów, czyli 10 + 40 mu.

Na przełomie VIII i IX wieku czynsze dzierżawne zastąpiono podatkami pieniężnymi. Wprowadzano też różne korekty czynszów. Polityka taka generalnie pobudzała produkcję. W latach 770-780 plony zbóż były tak wysokie, że średnio na mieszkańca przypadało 500 kg, co pozwalało na przeznaczanie pewnych ilości zboża na rozwój hodowli trzody chlewnej i tym samym dalsze zmiany w strukturze żywności. Niemalą rolę odegrało tu przesuwanie się centrum życia gospodarczego kraju z północy – z dorzecza Rzeki Żółtej – na południe – nad Jangcy, gdzie po raz pierwszy na znaczną skalę budowano sieć kanałów nawadniających i rozszerzano obszary uprawy ryżu. Rozwinęło się młynarstwo i łuszczenie ryżu.

Wzrost dobrobytu materialnego i rozkwit kultury, zwłaszcza muzyki, poezji i malarstwa, stałe kontakty z bliższymi i dalszymi sąsiadami i inne wymienione czynniki spowodowały zmiany w sferze codziennych zainteresowań zarówno zwykłych mieszkańców, jak i warstw rządzących. Żywe tradycje i kulinarne księgi wcześniejszych epok ułatwiły renesans i rozkwit tej sztuki. Pojawiło się bogactwo zup, krupników, pierogów, makaronów na gorąco i na zimno, smakowitych zakąsek, zestaw potraw z ryżu, także pilaw. Opanowano technologię suszenia mięs bądź też pieczenia umożliwiającego długotrwałe jego przechowywanie w dobrym stanie. Doskonalono znane techniki i technologie potraw z rożna bądź z rusztu. Gama pieczeni tak przyrządzanych wzbogaciła się o „garb wielbłąda” na północy, o „trąbę słonia” na południu. Wśród wyższych cesarskich urzędników popularny był baran z rożna nadziewany całą gęsią, która z kolei była nadziana innymi mięsami i ryżem. Ogromne postępy poczyniła kuchnia jarska przygotowywana z takich surowców jak mąka i soja oraz z warzyw, której dania wyglądem i smakiem przypominały dania mięsne.

Na stołach dworu Sui poczesne miejsce zajmowały potrawy rybne, zwłaszcza z okonia, karpia, karasia, podawane m.in. na podkładach z młodych pędów bambusa bądź peonii. Zaplecze kuchni rozszerzono o ryby morskie, kraby, meduzy, kałamarnice, żołądek rekina.

Okres panowania dynastii Sui dał początek tzw. potrawom kwiecistym, czyli daniom dekoracyjnym, przeznaczonym wyłącznie do „konsumpcji” wzrokiem. Dopiero za panowania Tangów wziął górę racjonalizm i potrawy kwieciste przyrządzano tak, by cieszyły najpierw wzrok, a następnie podniebienie.

Kucharze obu dynastii wykazywali niebywałą inwencję niemal we wszystkich kierunkach. Urozmaicono zestaw dań z ryżu, który gotowano, smażyono, barwiono i wzbogacano dodatkami. Pojawiło się wiele nowych odmian pierogów, uszek, kołdunów. Jedna z tangowskich ksiąg kulinarnych opisuje aż 24 odmiany uszek i 24 receptury farszów. Dokonał się wyraźny postęp w technologii ciast, zwłaszcza

tortów, którym nadawano nazwy: „Niebo pełne gwiazd”, „Purpurowy obłok”, „Wielki i mały czerwony most”, „Krystaliczny smok i feniks” itp. Ceniono krupniki mleczne, sojowe, migdałowe. Moda była na zawiesziste zupy mleczne, rybne, owocowe bądź oparte na rozmaitych mieszankach tych surowców; przyrządzano je m.in. z kopyta wielbłąda, z oczu barana („zupa uczonych”), gotowano zupy taoistów itp. Jak ważne było miejsce zup w kontaktach oficjalnych i towarzyskich świadczy choćby fakt, że gdy cesarz Xuanzong (712-756) z dynastii Tang udzielał audiencji nowo przybyłemu do stolicy wybitnemu poecie Li Bai, to podejmował go właśnie zupą i to – jak zapewniają znawcy przedmiotu – własnoręcznie przyrządzoną.

Rozwojowi kuchni sprzyjały stare tradycje, wymagające okolicznościowych potraw świątecznych, potraw ofiarnych przy okazji modłów o plony itp. Kolejne dynastie tworzyły także nowe, własne zwyczaje. Np. Xuanzong zarządził z okazji urodzin spożywanie „makaronu długowieczności” – w odpowiednio długich nitkach. I wymóg ten znajdował wiernych naśladowców wśród urzędników wszystkich szczebli, dość szybko został upowszechniony i przetrwał po nasze dni. Wcześniej cesarz Gaozong, panujący w latach 650-683, chcąc wyrazić uznanie dla wytrwałości i pracowitości mnicha Xuanzanga, gdy ten przetłumaczył tysiąc zwójów buddyjskich sutr, zarządził na jego cześć „tysiącwarstwowe ciasto”. Gest ten został powtórzony – już z udziałem miliona wyznawców – na pogrzebie Xuanzanga w 664 roku. Niektóre potrawy i ciasta wzbogacano pyłkiem kwiatowym. Przywiązywano wagę do konsystencji potrawy, jej barwy, smaku i kształtu oraz do naczynia, w jakim była podawana do spożycia. Dążono do „organicznej harmonii” między tymi pięcioma elementami. Buddyzm tego okresu walenie przyczynił się do spopularyzowania i upowszechnienia picia herbaty, oczywiście zielonej. Część chińskich znawców przedmiotu jest zdania, iż w wyniku tak wszechstronnego rozwoju kuchni umiejętności kulinarne kucharzy tych dwóch dynastii charakteryzowały się wznoszeniem się „z poziomu sztuki na poziom nauki”. Stan zamożności przeciętnych mieszkańców stopniowo umożliwiał przechodzenie na trzy posiłki dziennie. Był to postęp niezwykle, zwłaszcza jeśli zważy się, że według spisu z 742 roku kraj liczył ok. 52 mln mieszkańców. Pomyślny rozwój rolnictwa i oparty na tym względny dobrobyt i rozkwit sztuki kulinarnej został wkrótce – w latach 755-763 – zakłócony w prowincjach północnych. Powodem były rokosze dowódców wojsk pogranicza. Przewlekłe wojny dewastujące plon doprowadziły do zmian demograficznych na korzyść prowincji południowych i dały początek trwającemu do XII wieku procesowi przesuwania się centrum gospodarki kraju na południe od rzeki Jangcy.

Dzieła kulinarne dynastii Tang były współtworzone przez miliony amatorów i tysiące profesjonalistów. Szczególne zasługi w utrwalaniu tych dzieł dla

potomnych oraz rozślawianiu ich wśród im współczesnych położyli poeci, niektórzy uzdolnieni literacko mandaryni, a także lekarze.

W utworach poety Du Fu (712-770) nie brak plastycznych i szczegółowych opisów wykwintnych dań, jak garb wielbłąda czy karp przyrządzony na parze, które z dworskiej kuchni dowożono fraucymerowi piękności zażywającemu wiosennego spaceru nad brzegiem rzeki. Są też relacje ze skromniejszych domowych przyjęć, wyróżniających się harmonijnie dobranymi lokalnymi przysmakami: marynowanymi warzywami, twarożkiem, świeżą pieczenią, winem na miodzie. Swe kulinarne zainteresowania wyniósł Du Fu z domu rodzinnego: jego dziadek Du Shenyan, również poeta, przez pewien czas piastował na dworze cesarskim urząd głównego zarządcy kuchni i spichlerzy.

Wielką dbałością o sprawy kuchni, o jej doskonałość, wyróżniał się Duan Wenchang, który za panowania cesarza Muzonga (821-825) piastował urząd kanclerza. Swą wiedzę, doświadczenia i ideały zawarł w *Księdze żywienia*. Zainteresowania kulinarne kontynuował syn, Duan Chengshi, który również opracował zbiór receptur wyśmienitych, znanych potraw, w tym także dań, z których przez 40 lat słynął ich dom.

Doskonaleniu wiedzy i umiejętności kulinarnych towarzyszyło głębsze poznanie wartości poszczególnych surowców zwierzęcych i roślinnych, ich zalet żywieniowych i właściwości leczniczych. Jeden z uczonych – Sun Simiao – głosił, iż w przypadku dolegliwości i chorób, zanim zadystrybuje się leki, przede wszystkim należy próbować leczenia za pomocą odpowiedniej diety. Stworzył on podwaliny chińskiej „gastromedycyny”. Oprócz zbioru recept opisujących właściwości lecznicze ponad 150 rodzajów żywności (z podziałem na owoce, warzywa, zboża, ptactwo i zwierzęta), opracował *Przeciwskazania dietetyczne*. Jeden z jego uczniów, Meng Sheng dokonał przeglądu przedtangowskich ksiąg medycznych i wybrał 241 rodzajów żywności o szczególnych walorach odżywczych i leczniczych. Inny badacz, Chen Shiliang, usystematyzował przedtangowskie opracowania nt. roślin leczniczych. Część owych dzieł, rozwijanych w następnych stuleciach, przetrwała do dni dzisiejszych. Dietetycy i żywieniowcy poszukują w nich inspiracji w najnowszych pracach nad zdrową żywnością. To, co skłaniało nadwornych lekarzy władców dynastii Sui, Tang, a także następnych do ciągłych medycznych poszukiwań, było nie tylko potrzebą leczenia czy zapobiegania chorobom, lecz pragnieniem cesarzy i ich świt, by znaleźć zarówno eliksiry młodości, jak też afrodyzjaki pozwalające na wydłużenie lat sprawności seksualnej. Dzisiejsi producenci tych ostatnich środków często powołują się na odkrycia poprzednich stuleci.

W następnej epoce, tzw. Pięciu Dynastii (907-960), brak było warunków do doskonalenia sztuki kulinarnej. W bratobójczych wojnach szybko zmieniały się nie tylko dynastie, lecz i kraj, którego granice obejmowały może 1/4 terytorium

Tangów, faktycznie rozbity na 10 księstw. Zrujnowane rolnictwo, utrudniony przez dzielnicowe podziały handel i ogólna destabilizacja oraz upadek kultury i obyczajów sprawiły, że znów najważniejszym stawało się samo przetrwanie. Cesarzowie i książęta zadowalali się tym, co zdołali przejąć z kuchni tangowskiej i kuchniami lokalnymi.

♦ Szósty etap rozwoju sztuki kulinarnej winien wg znawców przedmiotu obejmować stulecia panowania trzech ważnych dynastii: Song (960-1279), mongolskiej dynastii Yuan (1279-1368) i Ming (1368-1644). Jednocześnie z wymienionymi na północnych obszarach Chin okresowo panowały narody koczownicze Kitanów i Dżurdzeńów, które założyły dynastie Liao (907-1125) i Jin (1115-1234).

Pierwsi panujący Songowie sięgnęli do środków sprawdzonych na początku dynastii Tang, dzięki którym nie tylko odbudowano rolnictwo, lecz rozwinięto także przetwórstwo rolno-spożywcze, rzemiosło i handel. Względny dostatek żywności, znaczna zamożność miast, rozwój kultury to pierwsze z czynników sygnalizujących odradzanie się zainteresowań sztuką kulinarną. Kolejne najazdy Kitanów i Dżurdzeńów na północne prowincje cesarstwa i wymuszone przez to wielkie migracje ludności na południe – aż po założenie w 1127 r. Południowej Dynastii Song i przeniesienie stolicy z Bianjing (dzisiejszy Kaifeng w prowincji Henan) do Lin'ana (dzisiejsze (Hangzhou) – doprowadziły do szczególnego ożywienia gospodarki prowincji południowych. Napływowa ludność niosła nie tylko nowe technologie upraw zbóż i przetwórstwa żywności, lecz także nieco odmienny popyt, np. na potrawy mączne, jak makarony czy pierogi. Decydującym jednak czynnikiem o doskonaleniu sztuki kulinarnej i o opracowywaniu nowych technologii i receptur był tam dwór cesarski. Zarówno w Bianjing, jak i w Lin'an dworscy smakosze inicjowali ciągły wyścig w kulinarnym przepychu. Ten płynący z góry przykład skwapliwie naśladowała arystokracja oraz mandaryni centralnego aparatu administracyjnego. Sekundowały im koła kupieckie. Zarówno w stolicy północnej, jak i w miastach południa wraz z ludnością napływową (liczba mieszkańców Lin'an wzrosła z 300 tys. do 1,2 mln) rósł popyt na wszelkie usługi kulinarne. W dużych miastach cesarstwa, a zwłaszcza w obu kolejnych stolicach ukształtowała się sieć luksusowych restauracji, których liczba wahała się od 20 do ponad 100. Wraz z nimi usługi swe oferowały dziesiątki mniejszych gospód i zajazdów oraz setki ulicznych straganów. Konsument niezamożny bądź zdrożony wędrowiec z łatwością mógł się posilić u wielu domokrażców oferujących dania proste, lokalne specjalności, przysmaki sezonowe itp. itd. W pewnym momencie podaż gastronomicznych usług przerosła popyt. O konsumenta trzeba było zabiegać. Właściciele zamożni starali się uatrakcyjnić swe restauracje, modyfikując architekturę zewnętrzną, doskonaląc wyposażenie



wnętrz. Konkurencja zmuszała do wydłużenia czasu pracy całej tej sieci usług. Do perfekcji doprowadzano samą technikę obsługi konsumenta. Niesprawnemu kelnerowi groziła nagana, obniżenie płacy, a nawet zwolnienie. Niektóre restauracje podejmowały się także organizowania przyjęć w domach klientów. Główny wysiłek kierowano jednak na urozmaicenie jadłospisu, na ciągłe w nim zmiany. Aby sprostać upodobaniom mieszkańców i gości, w obu kolejnych stolicach jednocześnie czynne były restauracje „północne” i „południowe”. Zaczęły też pojawiać się restauracje i zajazdy kultywujące kuchnie i style bardziej lokalne, jak np. z Sichuanu, Henanu, Shaanxi. Utrwaliły swą pozycję restauracje jarskie, nastawione na środowiska ortodoksyjnych wyznawców buddyzmu. Usługi gastronomiczne znajdowały dobre oparcie w sieci handlu. Na bazarach stolicy dostępne były płody rolne, owoce jezior i mórz, spożywcze półprodukty ze wszystkich zakątków cesarstwa.



Zdaniem współczesnych chińskich znawców tamtej epoki kuchnia okresu panowania dynastii Song swym wykwintem i rozmachem wprost „wybijała” ponad swe naturalne podstawy, tworzone przez rolnictwo, kuchnie zaś obu stolic były nazbyt awangardowe w stosunku do reszty kraju. Kulinarne uciechy i ekstrawagancje absorbowały panujących bardziej, niżby na to pozwalały warunki polityczno-ekonomiczne.

Nadmierna skłonność do rozkoszy podniebienia cechowała nie tylko dwór, arystokrację i mandarynów. Ludzie pióra i sztuki również prześcigali się w tym względzie, tworząc dzieła przewyższające dokonania ich poprzedników z dynastii Sui i Tang. Niejaki Chen Dasou pozostawił potomnym obszerną księgę kuchni jarskiej *Benxin zhaishu shipu*. Kilku innych autorów w odrębnych dziełach opisało sposoby uprawy, przechowywania i przyrządzania grzybów, bambusa,

mandarynek, lidży. (W tej ostatniej dziedzinie „specjalizował się” znany kaligraf Cai Xiang). Powstała księga potraw z krabów, wyrobów cukierniczych itd. Wielce zasłużył się kulinariom wybitny poeta Su Shi (Su Dongbo, 1036-1101). Gdy popadł w niełaskę na dworze i zdegradowany osiadł na niskim urzędzie w Huanggang (dziś w prowincji Hubei), zauważył obfitość i taniość wieprzowiny, której „zamożni już nie chcieli spożywać, ubodzy zaś nie potrafili przyrządzać”. Napisał poemat o duszeniu golonki na wolnym ogniu z niewielką ilością wody. Spośród wielu potraw, które wypróbował i spopularyzował wśród przyjaciół i sąsiadów w Huanggang oraz w późniejszych latach na wyższym urzędzie w Hangzhou, ta jedna – zmodyfikowana – przetrwała do dziś pod nazwą „Dongrou”<sup>2</sup>. Natomiast historyk Zheng Jiao opracował sześć nowych kryteriów, którym powinna odpowiadać potrawa smaczna. Nad kulinarne szaleństwa i udziwnienia przedkładał prostotę, harmonię, czystość smaków i umiar. Ta próba przeciwstawienia się modom i wynaturzeniom epoki nie mogła znaleźć zrozumienia, zwłaszcza na szczycie społecznej drabiny. Dopiero w latach osiemdziesiątych obecnego stulecia propozycje Zheng Jiao spotykały się z zainteresowaniem. Uznano, że wciąż jeszcze mogą być użyteczne.

Rozkwitowi głównego nurtu kuchni chińskiej pod panowaniem Północnej i Południowej Dynastii Songów towarzyszyły procesy znaczących zmian na ziemiach północnych (dzisiejszy Pekin, Datong), które podbite znalazły się w obrębie państwa Kitanów (Liao od 947 r.), a następnie od 1125 r. w granicach państwa Dżurdzeńów (Jin), od 1234 zaś w obrębie imperium mongolskiego; Mongołowie ustanowili w 1264 Pekin swą stolicą i wkrótce w 1279 r., pokonali Południową Dynastię Song. Narody te, których kolebką były rozległe obszary z pogranicza dzisiejszej Mongolii Wewnętrznej i prowincji Liaoning, prowincja Heilongjiang, a także stepy Mongolii, trudniły się głównie pasterstwem i myślistwem. Jako zdobywcy narzucili Chińczykom Pekinu i innych północnych prowincji własne obyczaje jedzenia i przygotowywania potraw. Przede wszystkim na trwałe wprowadzili do chińskiej kuchni baraninę i mięso wielbłąda, a także rozmaite potrawy z dziczyzny. Chociaż nie bez oporów, przyjęły się przecież także ich prostsze technologie przyrządzania jagnięcia i barana na rożnie, a następnie na ruszcie. Na ich gruncie powstały wkrótce – wciąż doskonalone przez chińskich kucharzy – całe zestawy bankietowych dań z baraniny, z garbu wielbłąda itd. Te początkowe innowacje zostały przez wojowników mongolskich przeniesione na cały kraj. Zdobywszy kwitnącą stolicę Songów, Lin’an, potomkowie Czyngis-chana ulegli pokusie i zapragnęli mieć w swojej stolicy – w Wielkim Mieście Chana (czyli w dzisiejszym Pekinie) – te wszystkie zdobycze kulinarnej cywilizacji chińskiej, których zdołali posmakować. Dokonał się więc kolejny – choć wymuszony przez zdobywcę – przeszczep najlepszych osiągnięć kuchni, tym razem z Południa na Północ, dyktowany potrzebami cesarskiego dworu i nowych

elit rządzących. Imperium Czyngisydów było państwem wielonarodowym. W służbie dworu znajdowali się liczni przedstawiciele narodów Azji Środkowej i Zachodniej, a nawet Marco Polo. Cesarz zjednoczyciel Kubilaj-chan, założyciel dynastii Yuan (1271 r.), przejmował po poprzednich dynastiach i reformował struktury organizacyjne państwa. Zarazem okazał się dość tolerancyjny w sprawach religii (buddyzmu, taoizmu, islamu, chrześcijaństwa), obyczajów, kultury i sztuki. Wielka stolica, w której olbrzymim kosztem wzniesiono wspaniałe kompleksy pałaców i świątyń, jak za panowania Tangów stolica Chang'an, znów rozbrzmiewała wielojęzycznym gwarem<sup>3</sup>.

Pewne piętno na obyczajach i sztuce kulinarnej Chińczyków, Mongołów, Kitanów odcisnęli przybysze z Zachodu – Ujgurowie, Tadżykowie, Persowie, Turcy i Arabowie. Wnieśli oni odmienne, pod pewnymi względami surowe reguły kuchni muzułmańskiej. Na fali owych „wędrowek ludów” i jako jedno z ubocznych ich następstw dokonywała się wielka wymiana kulinarnych technik i technologii, przemieszanie kultur żywienia. XIII wiek można uznać za początki kształtowania się odrębnej kuchni pekińskiej. Nie wszystkie nowinki zdołała ona przyswoić i wchłonąć. Na stałe przyjęła się baranina, ale np. koniny nie polubiono.

Wojny i długie wyprawy licznych oddziałów sprzyjały rozwojowi przechowalnictwa żywności, a także wstępnego przetwórstwa i konserwacji mięs na potrzeby armii.

Rozsmakowawszy się w osiadłym trybie życia mongolska elita w Wielkiej Stolicy pragnęła ten nowy porządek utrwalić. Na dworze i głównie na potrzeby dworu cesarski lekarz i dietetyk, Mongoł Husihui opracował *Yinshan zhengyao* (*Prawidła żywienia*). Było to niemal encyklopedyczne dzieło traktujące o higienie żywienia, zapobieganiu pokarmowym zatruciom, leczeniu znanych chorób, wzmacnianiu organizmu rekonwalescenta, racjonalnemu żywieniu, przygotowywaniu leków. Autor zawarł w nim liczne przepisy kulinarne na przyrządzanie potraw o szczególnych właściwościach odżywczych, a nawet taoistyczne sekrety mające prowadzić do „osiągnięcia nieśmiertelności”. Generalnie dzieło było sumą żywieniowych i medycznych teorii wcześniejszych dynastii i doświadczeń pokolenia, do którego należał. Husihui zawarł w swej księdze także sporo wiedzy kulinarnej i medycznej Mongołów, narodowości Hui, Ujgurów i innych mieszkańców rozległych „zachodnich obszarów”. Natomiast stosunkowo skromnie potraktował potrawy z wieprzowiny, wołowiny i ryb. Lukę tę wypełnili inni autorzy epoki. Niejaki Ni Zan pozostawił zbiór pt. *Porządek żywienia w Yunlintang*, natomiast Jia Ming – *Podstawowe przepisy żywienia*<sup>4</sup>.

Koniec panowania Mongołów w Chinach i utworzenie w 1368 r. dynastii Ming nie podważyło kulinarnych innowacji i przeobrażeń epoki Yuan. Dalszemu rozwojowi tej dziedziny sprzyjał pomyślny rozwój rolnictwa już na początku



dynastii oraz nowe kontakty ze światem zewnętrznym, głównie morskie, nasilająca się emigracja Chińczyków do Azji Południowo-Wschodniej.

Dzięki wyprawom wielkiego żeglarza Zheng He w latach 1405-1433 do ponad 30 krajów Azji Południowo-Wschodniej, Południowej i do Wschodniej Afryki, dzięki Chińczykom osiadłym na wyspach dzisiejszych Filipin i Indonezji, pośrednio także dzięki Kolumbowi, w latach dynastii Ming chińskie rolnictwo i chińska kuchnia wzbogaciły się o wiele roślin jadalnych. Na południu kraju szybko zaaklimatyzowały się ananas i papaja. Na przełomie XV i XVI wieku pośrednio – prawdopodobnie z Jawy – dotarła do Chin kukurydza. Z lokalnych kronik wynika, że w 1511 r. uprawiano ją w prowincji Anhui, w 1531 r. w Guangxi, w 1544 r. – w Henan, w 1559 r. – w Jiangsu itd. Jej zalety były dla chińskiego rolnika tak oczywiste, że w ciągu stu lat „podbiła” niemal cały kraj, stając się trzecim co do ważności zbożem (obok ryżu i pszenicy).

Pod koniec XVI wieku do Chin dotarła inna ważna roślina pochodząca z kontynentu amerykańskiego – batat. W 1593 r. sprowadził ją z wyspy Luzon niejaki Chen Zhenlong, a że trafił w rodzimym Fujianie akurat na rok nieurodzaju upraw tradycyjnych (1594) – bataty natychmiast zaczęto uprawiać na znaczną skalę. Dalsze upowszechnianie tej rośliny było jednak znacznie powolniejsze niż kukurydzy, mimo że w sprawę zaangażował się jeden z naświetniejszych uczonych tego okresu, przyjaciel i bliski współpracownik jezuity Mateusza Ricciego, Xu Guangqi (1563-1633), który w jednym ze swych dzieł, *Encyklopedia polityki rolnej*, dość szczegółowo opisał sposób uprawy i pielęgnacji batata i gorąco tę roślinę polecał.

Znacznie później, bo dopiero w połowie XVII wieku, trafił do Chin ziemniak. Dotarł dwiema drogami – najprawdopodobniej z Holandii na Tajwan i do prowincji Guangdong, oraz z Rosji – do Chin Północnych. Jego kulinarna ekspansja wciąż trwa; nakładem Wydawnictwa Przemysłowo-Handlowego ukazała się w 1985 r. w Pekinie broszura pt. *Ziemniaki przyrządzone na 250 sposobów*.

Wśród nowych „nabytków” z kontynentu amerykańskiego najbardziej zawrotną karierę w chińskiej kuchni zrobiły pomidor i papryka, obecne właściwie we wszystkich strefach klimatycznych. Jeśli idzie o paprykę, to niemal zrewolucjonizowała ona dwie ważne kuchnie regionalne – w najludniejszej prowincji Sichuan i w Hunanie – przydając im nowych aromatów i niezapomnianą ostrość.

Za dynastii Ming jadłospis Chińczyków nadto wzbogacać zaczęły orzeszki ziemne, ziarno słonecznika, kakao i indyk oraz używki, np. tytoń. Dzięki podróżom morskimi kuchnia chińska przyswoiła sobie nowe produkty. Na stoły dworu cesarskiego i zamożnych mandarynów częściej trafiały płetwy rekina i trepangi. Z odległych wysp mórz południowych dostarczano nowy specjał: jaskółcze

gniazda, czyli te fragmenty gniazd, które jedna z odmian jaskółek (*Collocalia*) buduje z własnej śliny.

Ten niezwykle urozmaicony „zastrzyk” nowych surowców wzbogacił jadłospisy wszystkich konsumentów i pobudził inwencję kucharzy zawodowych. Według spisu sporządzonego przez jednego z ówczesnych wybitnych znawców przedmiotu, Song Xu, za panowania cesarza Hongzhi (1488-1506) kucharze mieli do dyspozycji ponad 1300 surowców spożywczych i 28 przypraw aromatycznych. Kolejny krok naprzód uczyniło przechowalnictwo i przetwórstwo rolno-spożywcze. Nastąpiła dalsza specjalizacja w czynnościach kuchennych, których wykonanie wymagało zwiększonej staranności. Ukształtowały się nowe pojęcia i terminy fachowe. Przykład dawały dwór cesarski i pałace cesarskich urzędników, których kuchnie, dziedzicząc dorobek wcześniejszych dynastii, nabrały cech zwartych, odrębnych stylów kulinarnych.

W ślad za tym jak władcy Ming awansowali potomków Konfucjusza na wyższe szczeble hierarchii cywilnych urzędników cesarstwa, na kulinarnej arenie kraju odżył jeszcze jeden styl – Kuchnia Pałacu Konfucjusza. Cechowało ją skrupulatne przestrzeganie wszystkich licznych żywieniowych, kuchennych i biesiadnych zasad, zaleceń i wskazówek mędrca płynące z jej obfitej – bo wówczas prawie dwutysiącletniej – tradycji. Kuchnia konfucjańska była z jednej strony bardzo prosta na co dzień, ale za to niebywale wykwintna w momentach uroczystych, np. przy podejmowaniu członków dworu, wyższych urzędników cesarstwa czy z okazji ważnych rocznic. Dziś badacze twierdzą, że przez wieki panowania dynastii Ming i Qing kucharze zatrudniani przez ród Konfucjusza wyjątkowo umiejętnie korzystali z tradycji kuchni ludowej prowincji Shandong i Pekinu, jak też z dorobku kuchni dworu cesarskiego i stylu mandarynów.

Podobnie jak w poprzednich epokach nieprzeciętny wkład w rozwój sztuki i wiedzy kulinarnej wnosili ludzie pióra, przedstawiciele medycyny, sztuki itd. Cytowany wyżej Song Xu w *Songshi yangsheng bu* (*Księżde żywienia rodu Song*) opisał sposoby parzenia herbaty, pędzenia alkoholu, produkcji cukru, makaronów, stosowania miodu, komponowania sosów i zup, sprawiania ryb, drobiu, dziczyzny. W książce znajdujemy m.in. ponad 40 przepisów przygotowywania potraw mącznych, liczne receptury potraw z warzyw, z podrobów itd. Jednocześnie autor odnotował, że w wyższych warstwach społeczeństwa była już powszechnie znana umiejętność pieczenia i przyrządzania kaczkę. Song Xu podaje też wiele wskazówek odnośnie przechowywania żywności, a nawet wytwarzania domowym sposobem leków.

Obfitą i usystematyzowaną wiedzę kulinarną przyniosły także dzieła dwóch innych autorów, Gao Liana i Han Yi. Sztuce kulinarnej zasłużył się pośrednio wybitny przyrodnik epoki, lekarz Li Shizhen (1518-1593), który w swym encyklopedycznym *Katalogu roślin* (1578) zgromadził i uporządkował dostępną

wiedzę empiryczną nie tylko na temat leczniczych właściwości roślin oraz żywności pochodzenia zwierzęcego, lecz także na temat ich właściwości odżywczych, sposobów przetwarzania i łączenia składników spożywczych. Katalog *Bencao Gangmu* pozwala dziś odtworzyć m.in. 55 rodzajów „leczniczych krupników” doktora Li, w tym „krupniku 8 grudnia” – potrawy mającej ściśle związki zarówno z prehistorycznym kultem przodków, jak też z dniem, w którym indyjski książę Sakjamuni doznał „świętego oświecenia”, stając się Buddą. Podstawowe składniki krupników epoki Ming to według doktora Li ryż zwykły i kleisty, kasza jęczmienna i jaglana, czumiza itd. Krupniki te – w zależności od rodzaju choroby, którą miały zwalczać, bądź organu człowieka, który miały wzmacniać – wzbogacano owocami, warzywami, mięsem, rybą itp. Doktor Li zalecał m.in. kasztan jadalny, rzodkiew, młody rzepak, poroczosnek, anyżek, kłącza lili, fasolę.

W owych czasach były także znane krupniki z dodatkiem kwiatów śliwy bądź chryzantemy, kłączy lotosu, nasion sosny, liści mięty, ziaren soi, grochu i fasoli, daktyli oraz orzechów. Doktor Li utrwalił przekonanie, że krupnik to potrawa szczególnie lekkostrawna i łatwo przyswajalna, że przyspiesza przemianę materii. Poeta Lu Fangweng widział w krupnikach sposób na przedłużenie życia, opiewał je jako eliksir nieśmiertelności. Inny poeta, Zhang Fangxian zachwalał uniwersalną przydatność krupników, tak bardzo ułatwiających i upraszczających codzienną kuchenną krzątalinę. Natomiast „krupnik 8 grudnia” w epoce Ming wy dostał się poza klasztorne mury. Przede wszystkim stał się potrawą „świętą”, którą cesarz podejmował na dworze wyższych urzędników i arystokrację. Z drugiej strony – stawał się potrawą ludu.

Wymieniony *Katalog* doktora Li oraz inne prace, np. katalogi roślin dziko rosnących, autorstwa Wang Pana i Bao Shana, często cytowane bądź przedrukowywane, znacznie poszerzyły wiedzę następnych pokoleń, będąc również źródłem inspiracji dla kucharzy oraz tych wyjątkowych spośród lokalnych mandarynów, którzy w trosce o powierzone im pieczy społeczności rozglądali się za nowymi źródłami żywności. Wzrost liczby ludności kraju zmuszał bowiem do intensywniejszego, a nierzadko maksymalnego wykorzystania już znanych zasobów danego środowiska czy strefy klimatycznej, zarówno w pasie nadmorskim, jak na wyżynach i w górach. Stosunki społeczno-polityczne oraz klęski żywiołowe sprawiły, że na przełomie XVI i XVII wieku między trudem pracy rolnika a możliwością korzystania z niej dochodziło do tak rażących dysproporcji, iż z powodu głodu wybuchały powstania chłopskie. Skorzystali z tego Mandżurowie, przyspieszając upadek dynastii Ming.

◆ Lata panowania w Chinach mandzurskiej dynastii Qing (1644-1911) to siódmy etap niemal nieprzerwanego rozwoju i doskonalenia umiejętności żywienia tego

wielkiego narodu oraz kilkudziesięciu innych mniejszych narodów, które z własnej bądź przymuszonej woli znalazły się w granicach nowego cesarstwa. Podbiwszy kraj tak rozległy i gospodarczo znacznie bardziej zaawansowany, Mandżurowie nie mogli się nie zasymilować. Niemniej w tym nieuchronnym procesie zdołali w kilku dziedzinach pozostawić w Chinach trwały własny ślad. Jedną z tych dziedzin była kuchnia i sztuka kulinarna. Jeszcze dziś spotkać można w Pekinie zwyczajnych Mandżurów, którzy zapomniawszy całkiem własnego języka, utrzymują jednakże, że ich mandżurska kuchnia jest doskonalsza od chińskiej. Właśnie takie silne przywiązanie do tej na co dzień praktykowanej sfery własnej kultury i obyczaju sprawiło, iż mandżurscy władcy, dziedzicząc kuchnię pałacową i mandaryńską chińskiej dynastii Ming, wzbogacili ją tym, co najlepsze w ich rodzimej tradycji, wywodzącej się z puszczy nad Amurem i Ussuri i stoków grzbietu Da Xing'an Ling – dziczyzną, płodami runa leśnego, szlachetnymi odmianami ryb z Sungari i jeziora Xinghai. Potrawy z tak rozszerzonego zaplecza surowcowego – może nie zawsze wyrafinowane – wyróżniały się naturalnym, wyraźnym smakiem. Wkrótce pod ręką nowych fachowców dworskiej kuchni nabrały finezji.

Proces łączenia kuchni chińskiej i mandżurskiej trwał około stu lat i za panowania cesarza Qianlonga uwieńczony został opracowaniem tzw. pełnego bankietowego zestawu mandżursko-chińskiego *Man-Han quanxi*. Składał się on według różnych dostępnych dziś źródeł ze 152-194 dań gorących i zimnych oraz kilkudziesięciu drobnych zakąsek, przystawek, deserów, zestawów owoców świeżych i suszonych. Połowa potraw miała wywodzić się z Północy kraju, połowa – z Południa. Samych tylko mandżurskich stożkowatych ciasteczek *bobo* podawano niekiedy aż 44 odmiany. Przyjęto tradycyjny mandżurski sposób serwowania potraw w trzech etapach. Nierzadko uczta trwała 2-3 dni. Na każdym etapie zmieniano rodzaj zastawy stołowej. Podawano różne trunki, przechodząc stopniowo od łagodnych do mocniejszych. W menu najbardziej reprezentacyjnego bankietu cesarskiego znajdowały się przysmaki z łap niedźwiedzia, garbu wielbłąda, tygrysiątko, potrawy z jelenia, pieczone prosię i kaczka, dzikie ptactwo Północy, kraby, płetwy rekina, gatunki grzybów, którym przypisywano szczególne właściwości odżywcze itd. Rzekomo zdarzały się też potrawy z surowców w żaden sposób nie uchodzących za jadalne w cywilizacji europejskiej.

Cesarz Kangxi, panujący w latach 1662-1723 wprowadził obyczaj „bankietów długowieczności”, którymi poczynając od swych pięćdziesiątych urodzin co 10 lat podejmował siedemdziesięcio-, osiemdziesięcio- bądź dziewięćdziesięcioletnich starców z całego kraju. Były to uczty na kilkaset stołów. Zwyczaj ten był kontynuowany przez wnuka Kangxi, cesarza Qianlonga, panującego w latach 1736-1796, który dożył na tronie wieku 90 lat i zgodnie z zapowiedzią abdykował. Na jego „urodzinowych przyjęciach” leciwych gości obsługiwali także cesarscy

synowie. Legendą obrósł jeden z takich cesarskich bankietów, na którym zaproszeni mieli do dyspozycji rzekomo tysiąc tzw. mongolskich kociołków – metalowych naczyń z własnym paleniskiem na węgiel drzewny, służących do błyskawicznego, przez kilka sekund, parzenia w rosole cieniutkich plasterków baraniny, wołowiny, drobiu, które następnie przed spożyciem zanurzało się (i nadal zanurza) w sosie skomponowanym z 8-18 składników (sos sojowy, sos krabowy, pasta sezamowa, olej sezamowy, wino, olej paprykowy, nać kolendry, marynowane kwiaty poroczosnku). Wcześniej na potrzeby dworu kucharze opracowali zestawy bankietowe „Smok”, „Feniks”, „Tygrys”, „Jarski” itd.

Rządząc tak rozległym państwem wielonarodowym, Mandżurowie posługiwali się różnorodnymi metodami. Czynili m.in. gesty wobec arystokracji pomniejszych narodowości. Pod tym kątem opracowano na dworze „pełny zestaw bankietowy z baraniny” (*quanyangxi*) – dostosowany do upodobań kulinarnych i reguł żywienia wyznawców islamu. Zestaw ten przygotowany był w trzech wersjach – z przeznaczeniem na dwór cesarski, na stoły wyższych urzędników cesarstwa, dla ludu. Na ucztę u cesarza były 72 dania zimne i gorące oraz 2 x 4 półmiski przekąsek i deserów z owoców suszonych i świeżych. Kolejność, w jakiej dania wędrowały na stoły, ustalał dworski protokół. Dania główne – w większości z baraniny – serwowano w swoistych zestawach, np. „trzy szczęścia”, „cztery wysokie uposażenia”, „pięć długowieczności”, „sześć radości”. Przedzielano je potrawami jarskimi, jak wonne grzyby z bambusem, pędy soi, twaróg sojowy, bądź słodkimi deserami, jak nasiona lotosu w syropie, lilia w syropie, ryż zasmażany z suszonymi owocami. W biesiadzie z reguły czyniono dwie jedno- lub dwugodzinne przerwy na wypoczynek, partyjkę madżonga czy też chińskich szachów, na fajkę czy czarę herbaty. Kolejne etapy imprezy otwierała pasta szparagowa, pierożki jarskie i suszony serek, do których podawano herbatę migdałową. Następujące po nich dania mięsne nosiły wymyślne nazwy jak „sufit”, „kłodka”, „pieczony ogon jelenia”, „oko jaka”, „rój pszczoł”, „błękitny obłok wstępujący na górę”. Tę część biesiady zamykały drobne desery, np. tort, pierożki, ziarno trawy zwanej łzawicą ogrodową (*Coix lachryma jobi*), ziarno kolendry i dwie zupy: z purpuru i trzech świeżych warzyw oraz z polędwicy i warzyw marynowanych. W grupie kolejnych 12 dań znajdowały się m.in. „szczęście tygrysa w czerwonym sosie”, „szpik feniksa w sosie jasnym”, „kubiki z łabędzia”, „wargi małpy w melasie winnej”, „żółc niedźwiedzia duszona w żółtym sosie”, ścięgnięta jelenia, łapy niedźwiedzia duszone w sosie czerwonym, „pieczona wątroba smoka”, czerwone mięso z wisienkami, kubiki szkliste, „pomyślność i spełnienie życzeń”, „przeprawa ośmiu nieśmiertelnych przez morze”, zapiekane „poroże jelenia” (*Pelvetia siliquosa*). Ucztę wieńczył ryż, ciasto zawijane w liściu lotosu, bułeczki z ziarnem sezamu oraz zupa małżowa. Uczta taka nie mogła nie wywrzeć wrażenia. A o to przecież chodziło.



Przepych kuchni cesarskiej, przy którym trwano aż do upadku dynastii w 1911 r. i którym szczególnie rozkoszowała się w drugiej połowie XIX wieku cesarzowa Cixi, żądając, by zwykły posiłek składał się nierzadko ze stu potraw – pierwszych mandżurskich władców zwyczajnie nużył. Szczególnie Kangxi i Qianlong w swych częstych podróżach po kraju, zwłaszcza po Chinach Południowych (a nawet w wędrownkach incognito) z uporem próbowali lokalnych przysmaków, domagali się dań zwykłych, zdawali się na umiejętności przypadkowych gospodarzy, wybrzydali na standardowe mandaryńskie zestawy na bankietach u gubernatorów prowincji, dopytując, co jest specjalnością regionu, miasta bądź samego kucharza. Z każdej podróży przywozili do stolicy nowe receptury, wymagali danin w postaci nowo odkrytych surowców. Wszystko to było odtwarzane i stylizowane przez pałacowych „mistrzów patelni”. A byli oni doskonali, bezbłądnie. Bo też tylko tacy mogli przetrwać w warunkach feudalnego despotyzmu.

Styl i szyk kuchni dworskiej szeroko promieniował na całą stołeczną arystokrację i warstwę administracji cesarstwa. Warstwa ta, złożona z Mandżurów i Chińczyków, czasami także Mongołów, rozrosła się znacznie ponad wzorce poprzednich dynastii i ponad potrzeby cesarstwa. Kuchnia mandaryńska, jakkolwiek z natury rzeczy musiała być skromniejsza od cesarskiej, również stanowiła ważne ogniwo wymiany i doskonalenia kulinarnych nowości. Była to dziedzina, w której członkowie tej warstwy z zapalem między sobą rywalizowali. Zamożne rody i wysocy urzędnicy nie szczydzili środków na surowce ani na najem dobrych kucharzy. Szeroko czerpano z bogactwa kuchni regionalnych.

Kulinarne obyczaje, techniki przyrządzania potraw, codzienne posiłki, towarzyskie spotkania i poczęstunki, uroczystości rodzinne i bankiety znalazły odbicie w literaturze tej epoki. Najpełniejszy ich obraz zawiera arcydzieło – XVIII-wieczna powieść *Sen w Czerwonym Pawilonie*. Na tle rozkwitu i upadku czterech feudalnych rodów (Jia, Shi, Xue, Wang) zmarły w 1764 r. autor, Cao Xueqin, przedstawił setki scen kulinarnych. Odnotował wszystkie dobre gatunki ryżu, kilkanaście odmian krupników, makarony, placki, bułeczki, naleśniki, torty itp. Opisał zastosowanie licznych przypraw, rodzaje zwierząt domowych, gatunki dziczyzny, drobiu, ryb, warzywa itd. dostarczane do pałacu feudała przez podległą mu wieś, przepisy szczegółowe dań mięsnych i jarskich, sposoby wytwarzania alkoholi, ceremoniał picia herbaty, utensylia kuchenne i zastawę stołową, rozrywki i gry towarzyskie w trakcie posiłków, rytuał składania ofiar z żywności itp. itd. Powieść jest jakby inkrustowana tematyką kulinarną, co zdaniem niektórych współczesnych krytyków podnosi artyzm dzieła, ożywia je i czyni jeszcze bardziej realistycznym. Według innych krytyków, autor umiejętnie wykorzystał stronę kulinarną dla osiągnięcia głównego celu, którym było pełne ukazanie trybu życia warstw feudalnych u ich schyłku, w okresie rozpadania się wielkich rodów. Dzięki tej powieści, której odbiór w chińskim społeczeństwie jest porównywalny

z odbiorem *Pana Tadeusza* w polskim, obraz złotej epoki XVIII w. jest wciąż odnawiany w pamięci kolejnych pokoleń czytelników.

Nie mniejsze zasługi dla utrwalenia dorobku kulinarnego XVIII wieku położył starosta powiatu Jiangning (dzisiejszy Nankin), poeta Yuan Mei (1716-1798). Otóż po odejściu na emeryturę nabył pod Nankinem zbocze górskie, na którym zbudował sobie rezydencję – Ogród Sui. W jednym ze swych dzieł, *Jadłospisach Ogrodu Sui*, zebrał, usystematyzował i podsumował wiedzę i doświadczenia żywieniowe Chin od XIV do połowy XVIII wieku oraz umiejętności kucharzy, z których usług korzystał w ostatnich 40 latach swego życia.

*Jadłospisy* składają się z 14 rozdziałów. Pierwszy z nich nosi tytuł *O czym wiedzieć należy* i zawiera podstawowe informacje o właściwościach surowców, ich doborze, o komponowaniu głównych przypraw oraz o „momencie ognia”. W drugim rozdziale *Przeciwwskazania* autor udziela 18 porad technologicznych o tym, jak utrzymywać smak potrawy, zapobiegać nadmiernemu wytapianiu się tłuszczu z kaczki itp. Autor wyklada tam nadto swoje credo, iż należy dążyć do uzyskiwania smakowitych produktów końcowych z możliwie zwyczajnych surowców – „właściwie doprawiony twarożek sojowy może być o wiele smaczniejszy od jaskółczego gniazda”. Rzec więc w umiejętnościach wykonawcy. Pozostałe 12 rozdziałów to 326 szczegółowych receptur potraw z Południa i z Północy kraju, od przysmaków z gór i mórz po ryż, krupniki i herbatę. Oprócz zwięzłego i przejrzystego języka walorem dzieła jest dostosowanie jego zaleceń technicznych do współczesnych autorowi praktyk kulinarnych szerszych rzesz społeczeństwa. Książka inspirowała do twórczych poszukiwań w czasach, w których się ukazała, i nadal stanowi wartościową lekturę.

Urządowy kult Konfucjusza i traktowanie jego potomków przez dwór cesarski w sposób wyraźnie uprzywilejowany sprzyjało dalszemu rozkwitowi kuchni rodowej tego mędrca. Kolejne pokolenia kontynuatorów do tego stopnia oddalały się od rzeczywistości, że – jak wykazują współcześni badacze archiwów – ich uczty urodzinowe trwały 8-10 dni i zastawiano jednorazowo ponad 450 stołów. Na jednym z bankietów „trepanowych” goście biesiadowali przy 710 stołach.

Rozmiłowanie arystokracji i warstwy rządzącej w przyjemnościach i rozkoszach stołu było tak niepojęte, iż prowadziło do materialnego podupadania niejednego rodu. Jak się to odbijało na losie poddanych, zwłaszcza ludności wsi, informują źródła historyczne. Jeden z pekińskich rodów, gdy nie było go już stać na dawny tryb życia, przekształcił praktycznie swój dom w zakład usługowy, w którym bliżsi i dalsi znajomi nadal mogli delektować się smakowitymi kompozycjami kulinarnymi – jednakże odpłatnie (co wszakże czyniono dyskretnie). Kuchnia pekińska wzbogaciła się tym sposobem o „potrawy rodu Tan”.

Jak wskazują materiały historyczne, kultura stołu arystokracji i mandarynów znajdowała licznych naśladowców wśród innych zamożnych warstw społecznych, zwłaszcza kupców i ziemiaństwa.

Pierwsze 150 lat panowania Mandżurów charakteryzowało się stosunkowo pomyślnym rozwojem rolnictwa i rzemiosła, i na tym gruncie także handlu. Względny dobrobyt znacznych rzesz społeczeństwa tworzył warunki rozwoju kultury i sztuki, doskonalenia wszelkich – także kulinarnych – umiejętności i gustów. Szczególne postępy czyniła kuchnia szczerzej przez naturę obdarowanych Chin Południowych. Tam zresztą najpierw trafiały nowe gatunki roślin jadalnych z kontynentu amerykańskiego, które rozprzestrzeniając się w okresie dynastii Qing na resztę kraju (jak papryka), wydatnie wzbogacały jadłospis także przeciętnego mieszkańca kraju i czyniły znośniejszym życie warstw najuboższych.

Słabość transportu i komunikacji sprawiały, że utrwały się odrębności kuchni regionalnych. Niemniej pewien ruch ludności zawsze występował. Po kraju wędrowali kupcy i wojskowi, cesarscy urzędnicy administracyjni i rewizorzy, poeci, buntownicy i zesłańcy. I oni to tworzyli w odwiedzanych prowincjach zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne – także w stylu prowincji, z których się wywodzili. W głównych miastach na uczęszczanych trasach pojawiała się więcej restauracji i zajazdów przygotowanych na dogodzenie każdemu gustowi. Niektóre z tych restauracji przetrwały po czasy współczesne, jak choćby licząca ponad 300 lat „Qingheyuan” w Taiyuanie czy młodszy, 140-letni „Pawilon Morelowego Kwiecia” w Szanghaju. Oprócz już cytowanego *Jadłospisu Ogrodu Sui* ludzie pióra dynastii Qing pozostawili kilka innych wyróżniających się dzieł kulinarnych. Na uwagę zasługują *Dialogi kulinarne* autorstwa Zhang Xiangyuna, *Rejestr Zhongkui* autorstwa Zen Yi oraz *Tiaodingji*. Autor tego ostatniego dzieła, Tong Yuejian, zebrał w nim ponad 2 tys. szczegółowych receptur potraw z obszaru na południe od Jangcy.

Polityczne wyjałowienie despotycznej monarchii, skostnienie jej zbiurokratyzowanych mechanizmów rządzenia, irracjonalne stosunki własnościowe i inne czynniki stopniowo doprowadziły do zastoju gospodarczego, który uwidocznił się od początku XIX wieku. Warunki życia przeciętnego mieszkańca, zwłaszcza na wsi, wyraźnie się pogarszały. Pogłębiał się dystans między kuchnią plebejską a kuchnią warstw rządzących. Ta ostatnia nadal była wzbogacona nowymi surowcami i pomysłami, jednakże dokonywało się to niejako w oderwaniu od szerokiego naturalnego zaplecza.

Dalsze osłabienie gospodarki nastąpiło w wyniku narzuconych cesarstwu przez Anglię i Francję dwóch tzw. wojen opiumowych, konfliktów i przegranych z Rosją i Japonią itd. Cesarstwo zostało zmuszone m.in. do płacenia wysokich kontrybucji oraz stworzenia kupcom Anglii, Francji, Rosji, Japonii, Prus, Holandii, USA,



Włoch i innych krajów uprzywilejowanych warunków do handlu. Polaryzacji i pauperyzacji nie mogły zahamować ani powstanie Taipingów (1850-1864), ani ruch reformatorski 1898 r.

Ubočnym skutkiem militarnych, gospodarczych i politycznych zderzeń ze światem zewnętrznym były próby „samowzmocnienia” kraju poprzez tworzenie zaczątków nowoczesnego przemysłu i nauki. Z pewnym opóźnieniem – bo dopiero na przełomie wieku – pojawiły się pierwsze zakłady przemysłu spożywczego: w 1892 r. repatriant z Indonezji, Zhang Zhenxun, założył w Yantai (prowincja Shandong) gorzelnię Zhang Yu, w 1906 r. w Szanghaju powstała pierwsza nowoczesna fabryka konserw, w następnych latach – cukrownie w prowincji Fujian itd. Z udziałem obywateli Rosji rozwijało się przetwórstwo rolno-spożywcze w Harbinie i innych miastach północnego Wschodu spinanych linią kolejową.

Inspirowana i symbolizowana przez Sun Jat-sena rewolucja burżuazyjno-demokratyczna, obalając cesarstwo i panowanie Mandżurów w Chinach, zamknęła trwający ponad 20 stuleci proces rozwoju kuchni dworskiej. Obalenie cesarstwa pozbawiło kuchnię dworską nie tyle racji bytu, ile siły napędowej w procesach jej ciągłego doskonalenia, jaką był kaprys władcy i zachcianki jego otoczenia. To bowiem, co w tej kuchni działo chociażby za panowania z Pekinu trzech ostatnich dynastii – umiejętnie odtwarzane – może zaspokoić najwybredniejsze upodobania smakoszy wielu przyszłych pokoleń. Wraz z upadkiem dworu rozproszyli się cesarska warstwa urzędnicza, arystokracja i dworzanie. Tradycje kuchni mandaryńskiej zostały przejęte częściowo przez nową administrację, częściowo przez rodzimą burżuazję, która pozbywszy się w latach pierwszej wojny światowej europejskiej konkurencji, szybko okrzepła ekonomicznie i poszukiwała dla siebie wzorców kulturowych. Spadkobiercami tradycji kulinarnych okazały się też pokolenia nowej inteligencji, niejednokrotnie sięgającej korzeniami rodów arystokratycznych.



Część tradycji obu wymienionych stylów przetrwała naturalnie w takich znamienitych restauracjach Pekinu jak założona w 1822 r. przez cesarskiego krewnego „Tongheju”, jak założona w 1741 r. – w XIX wieku obsługująca także dworską „Shagouja” czy powstała w 1928 r. „Fengzhu”, którą prowadzili krewni dworskich eunuchów. Kiedy w 1925 r. w parku Beihai w Pekinie uruchomiono restaurację „Naśladująca Dworską”, dokonano się kulinarne „wyrównywanie szans”. Restauracja ta zresztą popularyzowała w społeczeństwie niektóre prostsze potrawy dworskie, zwłaszcza desery. Kuchnia pałacu cesarskiego symbolicznie spłacała społeczeństwu dług wielowiekowych zapożyczeń z kuchni plebejskiej.

♦ Lata Republiki (1911-1949) na ogół nie były dla sztuki kulinarnej zbyt pomyślne. Coraz zamożniejsze nowe klasy posiadające i rosnące szeregi nowej inteligencji wywołały wprawdzie zwiększony popyt, który w latach 1912-1930 sprzyjał rozwojowi nowoczesnej sieci gastronomicznej w wielkich miastach, nadal też czynni byli zawodowo mistrzowie z pałaców i siedzib mandarynów, jednakże nad całością ciążyła trudna sytuacja gospodarcza kraju i wciąż pogarszające się położenie materialne szerokich rzesz społeczeństwa, w końcowych latach trapionego hiperinflacją. Swoista „demokratyzacja” dostępu do osiągnięć sztuki kulinarnej minionej epoki promieniującej z restauracji kilku metropolii była ograniczona przez nierównomierny rozwój kraju, rażące rozwarstwienie itd.

Z drugiej strony, przysłowiowe „siły wyższe”, czyli wydarzenia polityczne i militarne, jak wojny domowe, partyzantka, japońska okupacja i ruch oporu itp., a także klęski żywiołowe sprawiały, że kraj wzdłuż i wszerz przemierzały rzesze

ludzi wszystkich warstw i klas, co niemal automatycznie musiało zaowocować przemieszaniem się kulinarnych stylów i technik, ich wzajemnym wzbogacaniem.

Niezależnie od politycznej czy gospodarczej aury w różnych warstwach społecznych niezmiennie żywe były zainteresowania kulinarne. Najdobitniejszym przykładem jest cytowany na wstępie polityk i rewolucjonista, a zarazem kulinarny patriota – Sun Jat-sen. Nie można też nie wspomnieć o innym wybitnym umyśle epoki, zmarłym w 1936 r. pisarzu, krytyku i działaczu kulturalnym, Lu Xunie. Nie stronił od zajęć kuchennych. Przede wszystkim jednak polemizował z fatalistyczną postawą wielu współczesnych mu rodaków, iż „w sprawach żywienia jest się zdany na łaskę niebios”. Jednocześnie odgrzebywał, porządkował i popularyzował zbiory starych receptur przydatnych na wypadek klęski nieurodzaju, gdyż przyjmujących jako surowiec rośliny rosnące dziko.

Tematyka żywienia i sztuki kulinarnej nie była też obca innym wybitnym postaciom kultury – malarzom, aktorom itd. Dobra tradycja angażowania się intelektualistów w tak ważną dziedzinę została utrzymana.

Wydawnictwo Dialog (c) Copyright wersja elektroniczna

## KUCHNIA CHIŃSKA DZIŚ



Zmiana władzy, zmiana ustroju politycznego w Chinach w 1949 r. nie wywołała, gdyż rzecz oczywista nie mogła, żadnych natychmiastowych następstw w sferze kultury kulinarnej i tradycji ogółu społeczeństwa. Niemniej zapoczątkowane wówczas przemiany gospodarcze i społeczne w dłuższym okresie pośrednio odcisnęły piętno na wszystkim dziejach życia. Gdy dziś spojrzeć wstecz na minione czterdziestolecie, nietrudno dostrzec w chińskiej kuchni kilku równoległych nurtów, których współdziałanie na tyle zmieniło obraz tej dziedziny życia i sztuki, iż miniony okres można nazwać początkiem wielkich przemian. Najprężniejszym był i pozostał nurt przywiązania do tradycji i jej bogatej spuścizny. Drugi to nurt przemian i innowacji przemysłanych i racjonalnych. Trzeci – to wypadkowa niektórych poczynań państwa, następnie uznanych za błędne. Czwarty z nurtów, widoczny ostatnio, to naśladowanie przez niektóre grupy społeczne, głównie młodzież dużych miast, wzorców zagranicznych.

Wprawdzie na skutek polityki szczególnego egalitaryzmu doszło po 1949 r. do pewnego spłaszczenia piramidy kulinarnych stylów, szkół i technik, nigdy wszakże żadna z klas i warstw społecznych nie odwracała się od lepszych wzorców, nie wyrzekała się dążenia do poprawy swego codziennego menu według lepszych receptur. Władze świadomie pielęgnowały to, co w poprzednich stuleciach doprowadzono do perfekcji. I tak w latach pięćdziesiątych w parku Beihai w stolicy nadal prosperowała i była ogólnie dostępna restauracja „Naśladująca Dworską”. Kultywowała i kultywuje 700-800 potraw kuchni dworu mandzurskiego. Po jej upaństwowieniu w 1955 r. odszukano i ponownie zaangażowano tam kilku cukierników i kucharzy, którzy karierę zaczynali w Pałacu Cesarskim w XIX wieku. To oni odtworzyli i pomogli spopularyzować niezwykle delikatne

ciasteczka, torciki, bułeczki, puddingi z mączki fasolowej, kasztana jadalnego, ryżowej, z zielonego groszku itd. nadziewane daktylami, sezamem, morelami. Restauracja słynie także z potraw z krewetek, krabów i ryb, z zasmażanego twarożku sojowego, z zapiekanego farszu. Od kilku lat specjalizuje się w pełnym bankietowym zestawie mandżursko-chińskim, który cieszy się szczególnym wzięciem wśród zamożnych gości z Japonii. Dwie inne restauracje w stylu kuchni cesarskiej są czynne w Pałacu Letnim (Yihe Yuan). „Pawilon Śpiewu Wilgi” znany jest z półmisków zimnych zakąsek pod nazwą „Smok i feniks obracają się ku niebiosom”, „Paw rozpościera ogon”, z dań gorących jak „Pięć podniebnych szczytów” (z garbu wielbłąda), „Blask gwiazd północnego bieguna” (łapy niedźwiedzia zapiekane, z sosem), a także potraw z krabów, gniazd jaskółczych, karpia, makaronu długowieczności itp., itd. Inna z „cesarskich” restauracji wyróżnia się trepangami w sosie sojowym, cebulowym, świeżymi rybami z jeziora. Oprócz „cesarskiej” w dobrym stanie zachowała się kuchnia mandaryńska, przez całe lata pielęgnowana w około 20 restauracjach z wiekową tradycją w niektórych hotelach stolicy. Styl ten utrzymał się także w stolicach prowincji, które w przeszłości bywały stolicami cesarstwa, jak Xi’an (Chang’an), Hangzhou (Lin’an) czy Nankin, a także w Szanghaju, Chongqing, Tianjinie i w innych ośrodkach.

Doceniano talent i zasługi starych mistrzów w utrzymaniu dobrych tradycji i w 1963 r. Ministerstwo Handlu Wewnętrznego nadało ponad setce spośród nich tytuły „kucharzy klasy ekstra”. Nazwiska wielu z nich pojawiły się w publikacjach, w tym w złożonej z 11 tomików serii *Znane chińskie potrawy* wydanej w latach 1963-1965. Redaktorzy kilku czasopism kulinarnych, jakie ukazują się od początku lat osiemdziesiątych, przypominają i dokumentują zdjęciami, że czołowi przywódcy z lat pięćdziesiątych, jak Mao Zedong, Liu Szaoci, Zhou Enlai, Peng Dehuai, Chen Yi na różne sposoby okazywali zainteresowanie tradycjami kulinarnymi, wobec zaś utalentowanych mistrzów okazjonalnie demonstrowali należny szacunek. Np. w trakcie imprez z okazji 1 Maja 1959 r. grupa zatrudnionych w stolicy działaczy wywodzących się z prowincji Sichuan wyraziła wobec premiera rozczarowanie faktem, iż w Pekinie brak porządnej restauracji syczuańskiej. I restauracja taka została uruchomiona już na święto narodowe 1 października tego samego roku. Umieszczono ją w dawnej siedzibie regentów cesarstwa, rozległym stylowym kompleksie „głębokim na 5 dziedzińców”. Restauracja ma w swym „repertuarze” ponad tysiąc potraw i godnie reprezentuje tradycje tej najludniejszej z prowincji.

Poza politykami sztuce kulinarnej, zwłaszcza w latach pięćdziesiątych, patronowali ludzie pióra, wybitni aktorzy, malarze, uczeni. Na przykład prezes Akademii Nauk, prof. Guo Moruo obdarował swą kaligrafią i wersetami niejedną restaurację, m.in. uprościł dawną i podpowiedział obecną nazwę syczuańskiej



restauracji „Lili” przy ulicy Qianmenwai. Wybitny malarz Qi Baishi wykaliografował szyld najstarszej spośród stołecznych restauracji, założonej w 1686 r. „Kaorouwan” – słynącej głównie z wołowiny z rusztu. Inny bywalec, znany aktor i twórca odrębnego stylu i szkoły opery pekińskiej, Mei Lanfang, poematem sławił wysoki kunszt jej kucharzy. Kulinarne zamiłowania kultywowano także w domowym zaciszu. Jak wspominają przyjaciele wielkiego piewcy Pekinu Lao She, który na początku „rewolucji kulturalnej” w 1966 r. popełnił samobójstwo, jego dom słynął z zakąski przyrządzanej z kapusty pekińskiej, lekko parzonej wrznięciem, a następnie marynowanej z mieloną gorczycą, cukrem i octem.

Tak zwana rewolucja kulturalna 1966-1967 nie ominęła sztuki kulinarnej i gastronomii. Czerwona gwardia pragnęła „wyrównać w dół” wystrój lokali z wiekową tradycją. Niektóre z nich, jak np. restauracja „Quanjudu” serwująca kaczkę po pekińsku, utraciły zabytkowe szyldy, meble bądź obrazy i kaligrafię. Wyrządzone szkody były jednak stosunkowo mniejsze niż w innych dziedzinach życia i twórczości. Niektóre restauracje zamknięto, z innych korzystali jedynie przywódcy nowych sił politycznych. Jednak nawet w tym najtrudniejszym okresie nie przestano wydawać książek kulinarnych. Gwoli bezpieczeństwa i uniknięcia zadrażnień opatrywano je nadrukiem „materiał wewnętrzny”, kwieciste nazwy potraw, mające swe korzenie w odległych czasach, zastępowano prostymi (zachowując stare w nawiasach); całość poprzedzały stosowne cytaty zaczerpnięte z „myśli” Mao Zedonga.

Niezależnie od aury w polityce wewnętrznej tradycyjna kuchnia wyśmienicie służyła stosunkom Chin ze światem zewnętrznym. Niczym jakiś czarodziejski ogród wywoływała wśród dostojnych gości ze wszystkich kontynentów zachwyty nad bogactwem aromatów, smakami, barwami, kształtami i nazwami potraw. Jej zasłużona sława wędrowała w świat. Działo się tak także po „otwarciu się” Chin w 1972 r. na USA, Japonię i Europę Zachodnią. Te reprezentacyjne funkcje tradycyjnej sztuki kulinarnej wydatnie umacniały pozycję najlepszych mistrzów, zapewniały im w zmieniającej się sytuacji niezbędne warunki i swobodę pielęgnowania najwykwintniejszych tradycji bankietowych.

Nurt przywiązania do spuścizny kulturalnej przybrał na sile po roku 1976, by w latach osiemdziesiątych – w nowych warunkach gospodarczych, politycznych i społecznych – przekształcić się w potężną falę swoistego renesansu całej kultury i tradycji kulinarnej. Zanim jednak z tym się zapoznamy, przypomnijmy, co przyniosły zmiany. Otóż w 1949 r., gdy kraj liczył 540 mln mieszkańców, a rolnicy dostarczyli zaledwie 113 mln t zbóż, sprawami najpilniejszymi było zwiększenie plonów i sprawiedliwsza ich dystrybucja. Starano się to osiągnąć z jednej strony przez reformę rolną, politykę podatkową, ceny skupu itd., z drugiej – wprowadzenie w miastach sprzedaży podstawowych artykułów (ryż, mąka, mięso, tłuszcze) na kartki po cenach subsydiowanych. Postawiono też na rozwój nauk

rolniczych. Pierwsze wyniki były zachęcające. Rychło zdecydowano się wszakże na kolektywizację gospodarki rolnej, interesy zaś tego newralgicznego działu podporządkowano wymogom przemysłu ciężkiego.

Do największych błędów polityki rolnej zaliczają dziś Chińczycy utworzenie w 1958 roku komun ludowych, które miały skrócić drogę do dobrobytu. Te wielofunkcyjne, lecz mało elastyczne organizmy, w których nie liczone się z interesami i głosem poszczególnych rolników, już w 1959 r. dały wynik odwrotny do zamierzonego. Plony spadły o 30 mln t i dopiero w 1965 r. odbudowano je do poziomu 195 mln z 1957 r. Liczba ludności wzrosła w tym okresie z 660 mln w 1958 do 725 mln. Były to lata bardzo trudne i dla ludzi, i dla tradycji, i sztuki kulinarnej. Pożądane były te rośliny, które gwarantowały wyższe plony z jednostki powierzchni, większą masę żywności. Poszukiwano nowych źródeł żywności. Niezbędna była kulinarna inwencja.

Jednocześnie toczyły się inne, dla tradycji nieobojętne procesy. Intensywna od 1953 r. industrializacja, stopniowa urbanizacja oraz rozwój oświaty skłaniały znaczne grupy ludności do korzystania ze zbiorowego żywienia stołówkowego, pozbawionego autorskiej finezji mistrza. Ideę stołówek próbowano następnie w II półroczu 1958 r. zaaplikować niemal całej ludności wsi i miast. Ten największy zamach na kulinarne tradycje trwał krótko i nie powiódł się.

Ciągłe wędrówki ludności, dyktowane potrzebami gospodarczymi i administracyjnymi kraju, „rozgęszczanie” Szanghaju, zagospodarowywanie odłogów itp. przy znacznym rozwoju transportu i komunikacji sprzyjały kolejnym zapożyczeniom kulinarnym, przemieszaniu się stylów różnych kuchni regionalnych. Tak więc w Xi’an czy Lanzhou powstawały restauracje z kuchnią Szanghajską, w Kantonie – z kuchnią pekińską itd. Stolica zyskała najwięcej, zwłaszcza że z łatwością otrzymywała surowcowe rarytasy z odległych prowincji. Nowe restauracje powoli wrastały w otoczenie, „asymilowały się”.

Wiele dobrego czyniły szkoły rolnicze, które własnymi środkami uprawiały wydajniejsze odmiany ryżu i pszenicy, ułatwiały aklimatyzację importowanych ras trzody i bydła, nowych odmian owoców i warzyw czy nawet przypraw. Wymienić tu można jabłka, truskawki, sałatę, buraka ćwikłowego, pieprz, a nawet chrzan. I nie można pominąć wydajnej odmiany kukurydzy z Meksyku czy pszenicy z Europy Zachodniej.

Południe Chin było otwarte na przyprawy i potrawy przenoszone przez repatriantów z Malajów, Indonezji, gości z Tajlandii. W ostatnim trzydziestoleciu karierę zrobiła curry. Przywieziona do Chin z Indii jeszcze w ubiegłym wieku przez kupców angielskich i hinduskich, w latach pięćdziesiątych była znana jedynie w Kantonie. Natomiast dziś jest popularna w restauracjach wszystkich większych miast. Być może tę „ekspansję” curry ułatwiła polityczna przyjaźń z Pakistanem i Sri Lanką. W latach osiemdziesiątych zadziwia inne zjawisko. Po dużych

miastach całego kraju rozbiegło się – i zdobyło klientelę – dziesięć tysięcy Ujgurów z Xinjiangu, którzy na ruchomych straganach oferują smaczkowe szaszłyki z baraniny, pikantne – przyprawione mieloną papryką, i łagodne – gdy baranina bywa marynowana w zaprawie z tartego jabłka, tartego kiszzonego ogórka, octu i kminku. W tych też latach w miastach północy, m.in. w Pekinie, pojawiło się wiele restauracji i barów z kuchnią koreańską, wyróżniających się m.in. aromatycznymi zimnymi zakąskami z marynowanych warzyw i owoców, np. kapustą z rzepą, gruszką, czosnkiem, z sosem sojowym bądź w zalewie alkoholowej. Ta wewnątrz krajowa wymiana technologii zdaje się nabierać rozmachu.

Od początku lat osiemdziesiątych Chiny zaczęły definitywnie wycofywać się ze struktury komun ludowych, które ostatecznie rozwiązano w 1986 r. W rolnictwie przywrócono model gospodarki rodzinnej (aczkolwiek na gruntach dzierżawionych od państwa), podwyższono ceny skupu, dopuszczono do wolnorynkowego obrotu nadwyżkami, zachęcano do restrukturyzacji upraw i specjalizacji produkcji, szerzej włączono do pomocy naukę. Środki te pobudziły energię i gospodarność rolników. Plony zbóż wzrosły z 320 mln t w 1980 r. do 407 mln t<sup>5</sup> w 1984 r., mięsa – odpowiednio z 12 mln t do 15,4 mln t, owoców – z 6,8 do 9,8 mln t. Optymizm skłonił władze do zaplanowania na 1990 r. produkcji zbóż w wysokości 425-450 mln t i na rok 2000 – w wysokości 500 mln t. Wynik taki pozwoliłby na zapewnienie poziomu 400 kg zbóż w przeliczeniu na jednego mieszkańca, czyli podstawy „skromnego dostatku”, umożliwiłby też zmiany w strukturze spożycia w kierunku zwiększenia udziału białka pochodzenia zwierzęcego.

Oparta na powyższych osiągnięciach poprawa zaopatrzenia miast w żywność, wzrost dochodów robotników i inteligencji, a także liberalizacja życia politycznego, ożywienie życia kulturalnego, wszelkich kontaktów społecznych i więzi rodzinnych itp. sprzyjały odrodzeniu się zainteresowań tematyką żywienia i kulinarnymi tradycjami. Zjawisko to nadal trwa. Od początku przybrało ono najrozmaitsze formy. Szczególnie wielką rolę odegrały środki masowego przekazu i domy wydawnicze. Tematyce żywienia i kulinariom nadano niezwykle rozgłos. Nawet na łamach głównego dziennika „Renim Ribao” (np. 20.06.80 r.) pojawiły się apele o pilne „ratowanie” sztuki kulinarnej, która ucierpiała w latach mody na „masowość”, nie kształcono bowiem kucharzy, zapomniano wielu tradycyjnych potraw, zaniechano kuchni innych narodowości zamieszkujących Chiny itd. Zaczęto wydawać kulinarne czasopisma i „Gazetę Żywnościową” (dwa razy w tygodniu), które zapełniły się przepisami, radami, wspomnieniami i anegdotami, informacjami o żywności i jej przetwórstwie, o tendencjach w światowej dietetyce, o wartościach odżywczych poszczególnych surowców i przypraw itp. Oprócz kucharzy, rolników, ogrodników czy pszczelarzy dzielili się swą wiedzą higieniści, fachowcy od ziołolecznictwa, chemii, przechowalnictwa i in.

Wiele do spraw żywienia wnieśli historycy, którzy sięgnęli i do cesarskich archiwów i do prywatnych księgozbiorów, odsłaniając setki kulinarnych ciekawostek z najodleglejszych wieków. Nie zabrakło aprobujących artykułów i listów od przedstawicieli władz państwowych. Do popularyzowania wiedzy kulinarnej włączyła się telewizja, prezentując umiejętności wytrawnych mistrzów, technologie przyrządzania zarówno potraw popularnych, jak też rzadkich, regionalnych.

Tak rozbudzone zainteresowanie czytelników i telewidzów nie trafiło w próżnię. W tym czasie już od końca lat siedemdziesiątych kilkanaście oficyn wydawniczych rzuciło na rynek kilkadziesiąt kulinarnych dzieł fundamentalnych, w tym serie wielotomowe, opracowania wąskobranżowe poświęcone potrawom z drobiu, ryb, kuchni jarskiej, zimnym zakąskom, marynatom, daniom codziennym i uroczystym. Z drugiej strony, sektor państwowy, prywatny i spółdzielczy niemal błyskawicznie uruchomiły setki nowych restauracji w każdym nowym mieście. Ważnym bodźcem były zyski z obsługi zagranicznych turystów. Odtworzono renomowane restauracje, które zniknęły w latach czterdziestych bądź sześćdziesiątych, np. w Pekinie „Zhimeilou”, czynny od XVII wieku do 1948. W grudniu 1984 w ówczesnym 7-milionowym Tianjinie oddano do użytku całą „ulicę restauracji”, umieszczając tam aż 110 różnych zakładów gastronomicznych, a także teatry, księgarnie, kafeterie, sklepy z antykami, a wszystko w tradycyjnej architekturze i wystroju. W Shenyangu rozkwitła restauracja „Yushan” specjalizująca się w kuchni dworu mandzurskiego. W Nanningu i Pekinie niemal momentalnie zyskały klientelę restauracje serwujące dania o wyższej zawartości ziół leczniczych. Współpracują one z lokalnym przemysłem zielarskim, konsumenci zaś przed zamówieniem potraw mogą poradzić się lekarza medycyny tradycyjnej, jakie potrawy byłyby wskazane przy ich stanie zdrowia i odczuwanych dolegliwościach. Powstała nawet restauracja przyrządzająca wszystko to, czym delectowali się członkowie rodu Konfucjusza w najlepszych dla nich mingowskich i qingowskich stuleciach. I stosownie do nowych potrzeb odtworzono recepturę i wznowiono produkcję „trunku rodziny Konfucjusza” (*Kongfu jiajiu*).

Jak grzyby po deszczu pojawiły się szkoły gastronomiczne. W 1983 r. za zgodą Ministerstwa Oświaty w Wyższej Szkole Handlowej prowincji Jiangsu uruchomiono Wydział Kulinarny. Sprawami szkolenia zajęły się nowo utworzone stowarzyszenia kulinarne, które nadto organizowały konkursy i pokazy, fundowały nagrody i medale. Tematyka kulinarna wkroczyła nawet do teatru; wielkim powodzeniem cieszyła się w Pekinie w 1988 r. sztuka pt. *Pierwszy pawilon pod nieboskłonem*, osnuta wokół historii jednej z restauracji z końca XIX w. i początku XX wieku („Fujude”). W takiej atmosferze konsumpcyjne inklinacje zaowocowały odrodzeniem się wszelkich tradycji i obyczajów, w tym także tradycji ucztowania.

Świadczą o tym przepelnione restauracje jak kraj długi i szeroki (przynajmniej w miastach), suto zastawione stoły, nierzadko także trunkami.

Pod wpływem częstszych kontaktów z cudzoziemcami (studia i staże zagraniczne, turystyka) wśród inteligencji i młodego pokolenia w dużych miastach zrodziło się zainteresowanie kuchniami innych narodów. Na ich potrzebny wydano chińsko-angielską *International Cookbook* zawierającą 1253 receptury potraw z całego świata, m.in. 2-3 z Polski. Zadbano o obsługującą pekińczyków restaurację rosyjską, która powstała w połowie lat pięćdziesiątych. Stworzono dogodne warunki dla kilku restauracji japońskich oraz Maxima z Francji i McDonalda ze Stanów Zjednoczonych, dla restauracji indonezyjskiej i tajskiej. Na wzór europejski powstały bary szybkiej obsługi; w Szanghaju, Tianjinie, Pekinie odrodziły się europejskie kawiarnie, cukiernie. Zdobyła uznanie coca-cola. Ogromnie wzrósł popyt na piwo, produkowane w Chinach od początku XX wieku.



### **Gospodarcze zaplecze kuchni chińskiej**

Wszystko to pięknie by się rozwijało, gdyby nie szok 1985 roku, w którym – wprawdzie z innych przyczyn niż w roku 1959 – plony zbóż spadły aż o 28 milionów ton. Mimo że załamanie się tego głównego działu produkcji rolniczej zostało częściowo zrekompensowane, m.in. przyzwoitym przyrostem produkcji mięsa, owoców, połowami ryb, to jednak najwyższe władze ponownie uświadomiły sobie fakt, że produkcja zbożowa nadal pozostaje nieustabilizowana. Dotychczasowy stan rolnictwa bowiem nie zapewnia zbożowego bezpieczeństwa. Jeden z przywódców-weteranów Chen Yun na Krajowej Konferencji KPCh jesienią 1985 r. przypomniał przestrożę chińskich klasyków, że „gdy występuje niedobór zbóż, dochodzi do rozruchów”. A zatem rolnictwo nie jest wyłącznie natury ekonomicznej, lecz także społecznej i politycznej, skoro więc wymaga stałej i specjalnej troski, uznano je za podstawę całej gospodarki i dział strategiczny.

Rzecz w tym, że w Chinach nie ustał trwający od kilkuset lat ciągły wyścig między przyrostem naturalnym ludności a przyrostem produkcji żywności. Prawda, iż w ostatnim czterdziestoleciu ludność zwiększała się średnio o 1,8% rocznie, natomiast produkcja podstawowej żywności – aż o 3,2%. Niemniej ta korzystna przewaga przede wszystkim wyrównała wcześniejsze w tym względzie dysproporcje. Była niezbędna dla zapewnienia wszystkim przyzwoitego minimum oraz sprostania nowym zapotrzebowaniom konsumpcyjnym niektórych zamożniejszych warstw społeczeństwa, a także poprawie stopy życiowej.



Władze uznały, że model spożycia, jaki zaczął się kształtować na początku lat osiemdziesiątych, wyprzedzał bieżącą wydolność gospodarki, że była to konsumpcja ponad stan. Wypowiedziano „wojnę” zwyczajom ucztowania za pieniądze publiczne. Oprócz perswazji wprowadzono i zakazy. W latach 1986-1987 nawet Protokół Dyplomatyczny Ministerstwa Spraw Zagranicznych zarządził nowe, uproszczone reguły dotyczące bankietów państwowych na cześć zagranicznych delegacji, m.in. zmniejszenia liczby dań gorących z 10-12 do 4-6. Jednocześnie starano się pokazać społeczeństwu, jak odmienne i rozsądne są tradycje przyjęć w rozwiniętych państwach zachodnich, jak skromne bywają bankiety wydawane przez głowy państw czy szefów rządów krajów najbogatszych.

Zaznaczył się na nowo niepokój także ucztowaniem za własne środki obywateli. Wskazywano, że w małych środowiskach, np. na wsiach, przyjęcia weselne czy inne okazje służyły przelicytowywaniu się w wystawności, co prowadziło do finansowego bankructwa całych rodzin, do bardzo utrudnionego przez zadłużenie startu życiowego nowożeńców itd. Próbuje się z zapałem tworzyć nowe wzorce rodzinnych uroczystości. Poza zasięgiem postulowanych innowacji pozostaje jednak cały rosnący w siłę prywatny biznes. Jego obecność na rynku gastronomicznym jest widoczna.

Gdy w następnych latach produkcję zbożową stopniowo odbudowano i gdy w 1989 r. nieznacznie przekroczono rekordowe plony z 1984 r., a jednocześnie doinwestowano inne działy niż produkcja zboża, władze ChRL z dumą uznały, że problem wyżywienia został w zasadzie rozwiązany. Ta duma jest podwójna, skoro z Pekinu przypomina się, że kraj dysponuje zaledwie 7% powierzchni gruntów uprawnych świata, natomiast zyskuje plony pozwalające zaspokoić potrzeby 22% mieszkańców kuli ziemskiej.

W rzeczywistości Chiny nadal dysponują znacznymi rezerwami. Przede wszystkim kraj nie przeszedł jeszcze swojej „zielonej rewolucji”. Statystyki mówią, że uzyskiwane przez to rolnictwo plony pszenicy i kukurydzy z hektara stanowią połowę plonów w krajach rolniczo rozwiniętych, a plony ryżu są o 30-40% niższe niż w Japonii. Po drugie, 20 mln hektarów spośród 33,3 mln ha nieużytków nadaje się do przekształcenia w użytki rolne. Po trzecie, stopniowo zastępuje się pojęcie „zboże” pojęciem „żywność” i słusznie odchodzi od swoistej zbożowej „monokultury” na rzecz rolnictwa wszechstronnego, o bardziej zrównoważonej strukturze. Fachowcy chińscy wskazują na dotychczas niewykorzystane, ogromne rezerwy tkwiące w hodowli oraz rybołówstwie dalekomorskim, jeśli zostaną rozwinięte. Po czwarte, jak szacują specjaliści na łamach „Dziennika Ekonomicznego” (3.09.88) bardzo wysokie, bo 11-25% plonów, są straty w trakcie żniw, omłotów, magazynowania i transportu<sup>6</sup>. Do czasu uruchomienia wymienionych rezerw, wymaga znacznych nakładów, oraz do czasu pozyskania ze strony społeczeństwa zrozumienia dla rządowej polityki

ograniczania przyrostu naturalnego, postulowanie przez władze umiaru w spożyciu i przeciwdziałanie marnotrawieniu żywności wydaje się uzasadnione i nieodzowne.



## Zawartość narodowej spizarni

Co w ciągu roku trafia do narodowej spizarni z pól, lasów, gór, rzek, jezior i mórz? Jakie surowce stanowią punkt wyjścia w komponowaniu codziennego jadłospisu i w nim dominują? Na co mogą liczyć klienci owych dziesiątków tysięcy żywnościowych bazarów, których w latach osiemdziesiątych tak namnożyło się w miastach, miasteczkach i wioskach w całych Chinach?

W 1989 r. chińscy rolnicy – podobnie jak w 1984 r. – dostarczyli do tej spizarni 407,5 mln t zbóż. Były to przede wszystkim: ryż, pszenica i kukurydza. Na tle tych trzech głównych zbóż, które dają ok. 84% całości plonów, udział innych zbóż nie jest wielki. Niemniej w zbożowym bilansie liczą się: sorgo, czumiza i jęczmień. Inne zboża, jak proso, gryka, owies czy żyto, uprawiane są na niewielkich obszarach i mają znaczenie lokalne.

Tradycyjne statystyki Zbożowe CHR, obejmują także soję (ponad 1 mln t) i bataty (ponad 25 mln t). Natomiast ziemniaki (ponad 5 mln t) zaliczane są do warzyw. Wielkości zbiorów innych warzyw, choć z pewnością można je szacować na setki milionów ton, statystyki nie podają. Hodowla i pasterstwo dostarczyły na rynek w 1989 r. 25 mln t mięsa, tj. ok. 23,7 kg<sup>7</sup> na mieszkańca (w tym wieprzowina stanowi ok. 90%). Podaż tę w sposób istotny uzupełniają drób i jaja w ilości po ok. 6,3 kg na osobę<sup>8</sup> i ryby w ilości ok. 10,3 kg na osobę. Wypracowano kolejny sukces w sadownictwie, które wykazało się rekordowymi zbiorami w wysokości 18 mln ton. Nadal jednak niewielkie – mimo postępu – było spożycie mleka i jego przetworów, szacowane na ok. 6,3 kg rocznie na osobę. Plany w tej dziedzinie są nader ambitne i przewidują w roku 2000 uzyskanie 30 mln t mleka. Za niewystarczającą uznano też produkcję i spożycie cukru, szacowane na zaledwie ok. 4,5 kg na osobę.

W okresie ostatnich 25 lat w zależności od wyników własnego rolnictwa Chiny importowały rocznie 5-16 mln t pszenicy i kukurydzy<sup>9</sup> i od 200 tys. do 2 mln t cukru<sup>10</sup>. Jednocześnie eksportowały niewielkie ilości ryżu, 100-340 tys. t wieprzowiny, do 130 tys. t owoców i 140 tys. t herbaty rocznie<sup>11</sup>, a także znaczne ilości przetworów owocowych i warzywnych, przypraw, ziół leczniczych itd.

Suche liczby ilustrujące stan głównych działów produkcji nie mogą odzwierciedlić niezwykłego bogactwa zaplecza surowcowego chińskiej kuchni.

Jest ono więcej niż wprost proporcjonalne do rozmiarów kraju, do jego klimatycznego i glebowego zróżnicowania, do tysiącleci świadomego zaangażowania się w rolnictwo.

W diecie współczesnego Chińczyka absolutnie dominują składniki roślinne. „Pożywieniem głównym” – jak to nazywają żywieniowcy i handlowcy – jest ryż oraz przetwory mączne, zwłaszcza makarony. Jednakże pod samą nazwą „ryż” kryje się wiele odmian i gatunków, w tym pewne ilości ryżu z gruntów suchych, ryżu kleistego (do wyrobu deserów, produkcji wina) i ryżu czarnego z Shanxi (do warzenia leczniczych krupników).

Ta zasadniczo ryżowo-makaronowa dieta jest obficie i interesująco ubarwiona warzywami. Chińczycy spożywają wszystkie rodzaje warzyw, które są uprawiane w Polsce. Niektóre z nich występują tam w kilku odmianach. Nie brak też warzyw u nas mniej znanych bądź nie traktowanych jako warzywa.

Wydaje się, że pod względem ilości czołowe miejsce zajmują: kapusta (i ta znana już i u nas jako pekińska, i głowiasta, zwana w Chinach zamorską), kilkadziesiąt odmian papryki oraz młody rzepak. Następne pozycje na liście zajmują: ogórki, pomidory, bakłażany, seler naciowy oraz wspaniałe, duże, soczyste rzodkwie i rzepy białe, zielone i czerwono-białe (łatwe w przechowywaniu). Obok soi, której przetwórstwo najlepiej od wieków opanowali, cenią dziś sobie Chińczycy wszystkie inne rośliny strączkowe jak bób, fasolę, zielony groszek, wspięgę chińską i wspięgę pospolitą itd. Ważnym składnikiem lekkich zup bywają w tej kuchni dynie, tykwy, gąbczak walcowaty (*Luffa cylindrica*), przepekła ogórkowata (*Momordica charantia*) itp. Warzywami, a zarazem przyprawami, są cebula i czosnek, występujące w kilku odmianach, w tym uprawiane specjalnie na szczypiorek oraz dobrze udający się także w Polsce, wieloletni poroczosnek (*Allium odorum*). Często spożywana jest nać kolendry, liście szarłata pospolitego, tasznik pospolity, liliowiec żółty. Niezastąpionym składnikiem chińskich potraw są pędy bambusa w wielu odmianach, sprzedawane w stanie świeżym, zasuszone bądź w konserwach, a także kłącza i ziarno lotosu, kwiaty lotosu, peonii, chryzantemy, magnolii. Kłącza lotosu – „zachowujące biel, mimo że rosną w szlamie” – stanowią symbol moralnej czystości i odporności na demoralizację.

Chińczycy uzyskują też ok. 1 mln t jadalnych wodorostów morskich („pod uprawą” znajduje się ok. 20 tys. ha wód przybrzeżnych). Część z nich trafia na rynek w postaci ekstraktów (agar, algina, mannitol). Niebagatelną pozycję zajmuje runo leśne. Łączne zbiory wszystkich rodzajów grzybów w 1989 r. wyniosły 750 tys t. Ceniona jest roślina mokradeł – kotewka (*Trapa bispinosa*), zwana kasztanem wodnym. Listę warzyw, tych najpopularniejszych, można ciągnąć bez wyczerpania, trudno bowiem pominąć tak przez Chińczyków ceniony szpinak, marchew, bulwy gorczyca itd.

Poczesne miejsce w dzisiejszej kuchni zajmują owoce. Ogromna w tym zasługa zarówno pokoleń dworskich lekarzy dietetyków, którzy już w starożytności dostrzegali w owocach „lekarstwo uniwersalne”, bo zapobiegające, wzmacniające i leczące, jak też taoistycznych alchemików poszukujących „eliksiru nieśmiertelności” oraz światłych podróżników, wojskowych i buddyjskich misjonarzy, którzy śmiało sprowadzali i aklimatyzowali nowe gatunki i odmiany, głównie z Azji Środkowej oraz pośrednio – z obrzeży Morza Śródziemnego i z Afryki, ale także z Azji Południowo-Wschodniej, Europy i Ameryki (np. daktyle, orzechy, granat, melon, durian, pomelo, truskawka itp.).

„Królem” pozostaje jednak owoc miłorzębu (*Ginkgo biloba*) – reliktu ery mezozoicznej, który zdołał przetrwać miliony lat właśnie w górach dzisiejszych Chin, skąd może w XI-XII wieku trafił do Japonii i dalej w świat. W legendach i obyczajach owoc *Ginkgo biloba* oraz „miodowe” brzoskwinie i orzechy symbolizują długowieczność. Banan – *xiangjiao* - jak podpowiada jego nazwa – symbolizuje zawartą znajomość, przyjaźń. Na północy Chin daktyl jest owocem, którym obdarowuje się nowożeńców. Osobom złożonym chorobą, a także bliskim i przyjaciółom, tradycja zabrania ofiarowania gruszki – *li*, gdyż kojarzyłoby się to z *li* - rozstaniem.

Rosnące z roku na rok plony owoców pozwalają przede wszystkim na zwiększenie ich spożycia w stanie surowym oraz w postaci soków i dżemów. Oprócz sezonowych kawonów do najpopularniejszych należą – w strefie umiarkowanej – jabłka i gruszki, w strefie subtropikalnej – mandarynki i pomarańcze, banany, ananasy. Chińczycy cenią też winogrona, churnę (*Diospyros L.*), śliwki, czereśnie, lidży, longan, woskowicę (*Myrica rubra*), figi itd.

Wielka różnorodność owoców spowodowała, że w ciągu wieków trafiały one do kuchni i na biesiadny stół we wszystkich możliwych postaciach. Jedne – jak daktyle, brzoskwinie, morele, śliwki, a niekiedy nawet gruszki – zasuszone bądź kandyzowane, pojawiają się jako przekąski. Inne – jak orzechy, kasztany jadalne, a nawet ananasy, zdobyły sobie pozycję także surowca uzupełniającego, pomocniczego i od dawna były dodatkiem do mięsnych potraw gorących. Niektóre, jak czereśnie kandyzowane, bywają dekoracjami. Jeszcze inne – jak rajskie jabłuszko, daktyl, cytryna, granat, morwa, kolcowój chiński (*Lycium chinense*) czy suszona skórka pomarańczy – służyły i służą do przyrządzania przypraw i sosów, niekiedy stanowiąc bezpośrednie źródło pożądanego smaku. Wreszcie wiele owoców trafia na stół w postaci deserów, np. kompotu z longan, ananasów i serka migdałowego lub z jabłek ewentualnie w gorącym lukrze (przy ich nakładaniu ciągnie się lukrowe pasemko).

Naukowcy i sadownicy chińscy nie kryją, że w tej dziedzinie produkcji żywności daleko jeszcze do wykorzystania wszystkich możliwości.

Kuchnia chińska czerpała i czerpie wielką różnorodność ryb z wód śródlądowych. Do najpopularniejszych należą karp, karaś i ryba trawożerna – biały amur. Cenione są węgorze, jesiotry, okonie. Coraz więcej ryb dostarcza jednak morze. Dostęp do morza na długości 18 tys. km oraz ok. 5 tys. wysp i wysepek, w tym wiele w strefie Morza Południowochińskiego, to niemal niewyczerpane źródło „owoców morza”: mięczaków i skorupiaków, jak ostrygi, małże, kalmary, ośmiornice, mątwy, krewetki, kraby. Do szczególnie cenionych zalicza się bisior „ucha morza” (*Heliotis gigantea*), trepangi.

Do delikatesów kuchni należy mięso żółwia morskiego i jego jaja oraz żółw lądowy. Pośledniejsza jest meduza, spożywana najczęściej jako zwykła zimna zakąska do wódki. Rarytasem są płetwy rekina, głównie importowane.

Wśród surowców zwierzęcych na odnotowanie zasługują te, które pochodzą z lasów i gór prowincji północno-wschodnich i południowo-zachodnich. Najczęściej jest to mięso jelenia i bażanta, cybety i innych kotów drapieżnych. Przysmakiem mieszkańców niektórych południowych regionów jest mięso psa, pancernika, węża. Jak swego czasu podała prasa, w 1971 r. mieszkańcy Hongkongu skonsumowali 40 t węży, sprowadzonych z ChRL.

Część surowców pochodzenia morskiego, jak trepangi, płetwy, „wargi” i skóra rekina, pęcherze pławne, kałamarnice, meduzy, małże itp. przechowywana jest w stanie zasuszonym. W ciągu wieków doświadczeń opracowano skuteczne sposoby przywracania tym surowcom naturalnych kształtów i walorów. Ta stara metoda konserwacji obecnie coraz częściej ustępuje zamrażalnictwu.

Z wymienionych surowców, odpowiednio „związanych” kilkoma lub kilkunastoma spośród ponad 150 przypraw i dodatków, chińscy kucharze potrafią wyczarować nawet 5-10 tys. różnych potraw mięsnych i rybnych, mięsno-jarskich, mięsno-owocowych, jarsko-rybnych, czysto jarskich itd., ok. 5 tys. zakąsek, przekąsek, makaronów, krupników, naleśników itp., kilkaset zup.



## Główne przyprawy

Chińscy kucharze uszeregowali dziś dostępne przyprawy wypraktykowane w ciągu 3-4 tysiącleci w sześć podstawowych grup.

♦ Pierwsza – to przyprawy uzyskane w wyniku fermentacji. Są nimi: sos sojowy (ciemny, jasny, słony, grzybowy itp.), ocet (aromatyczny, ryżowy, dojrzały i inne), pasty (z bobu i papryki, słodka pasta mączna, żółta), fermentowane ziarno soi, fermentowane mleczko sojowe.



♦ Druga – to przyprawy z marynowanych warzyw. Mamy tu: *zhacai* i *yacai* (z bulw i łodyg odmian gorczycy), *dongcai* (marynowana kapusta), *yanxuelihong* (liście gorczycy), marynowany imbir i marynowana papryka pikantna.

♦ Trzecia – to świeże warzywa przyprawowe, a wśród nich: cebula, czosnek, papryka, imbir, kolendra, cedrzyk chiński oraz chrzan.

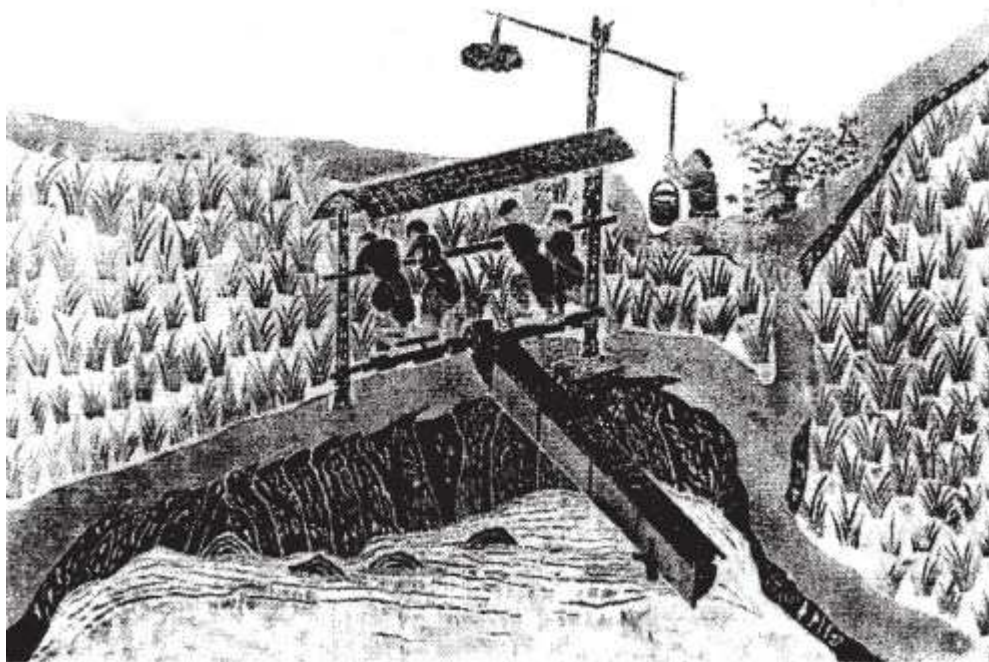
♦ Czwarta – to przyprawy suszone, a więc pieprz ziarnisty i mielony, tzw. pieprz japoński (*Zanthoxylum bungeanum*), suszona papryka, suszony imbir, także mielony, gorczyca, anyżek, cynamon, kminek.

♦ Piąta – to przetwory płodów morza, czyli tzw. rybia rosa (sos o bardzo intensywnym zapachu), pasta krewetkowa, sos krewetkowy, sos ostrygowy, mięso, tłuszcz i pasta krabowa, wodorost zwany purpurą.

♦ Inne przyprawy to: sól, „esencja smakowa”, czyli glutaminian sodu, cukier, żółte wino przyprawowe, olej sezamowy, pasta sezamowa, masło arachidowe, pasta i sosy pomidorowe, olej paprykowy, olej cebulowy, wywar gorzelniany (winny), proszek „pięciu aromatów”, pasty i dżemy owocowe (z jabłek, śliwek, cytryn, brzoskwiń, moreli, śliwek suszonych), chińskie wódki wysokoprocentowe, proszek i pasta curry.

W prowincjach południowych wytwarza się jeszcze kilka innych sosów, past i dodatków smakowych, które nie weszły do kuchni ogólnokrajowej.

Wykaz przypraw i dodatków smakowych jest równie trudno sporządzić, jak spis surowców podstawowych. Niektóre z przypraw wytwarzane są w kilku, jak np. żółte wino ryżowe, kilkunastu – jak ocet, bądź kilkudziesięciu odmianach – np. sos sojowy. Podobnie rzecz się ma z marynatami warzywnymi. Ważne miejsce zajmują dziesiątki gatunków grzybów jadalnych i innych płodów runa leśnego i stepowego, np. *Pelvetia siliquosa* (niewielka roślina popularnie zwana „porożem jelenia”). Nie można zapomnieć o kilkudziesięciu różnych ziołach stosowanych w kuchni leczniczej. Obraz byłby niepełny, gdyby zabrakło w nim wzmianki także o nieco odmiennych zestawach przypraw, współkształtujących menu innych narodowości zamieszkujących Chiny: i tak jedne ludy cenią czosnek stepowy, inne – rodzyнки, jeszcze inne duszą mięsiwa w „mleku” kokosowym z dodatkiem np. trawy cytrynowej (*Cymbopogon citratus*).



## **KULINARNA MAPA CHIN**

Wydawnictwo Dialog (c) Copyright wersja elektroniczna

Naszkirowane już uprzednio przemiany gospodarcze, społeczne i inne, jakie zaszły w Chinach w minionych 40 latach, sprawiły, że w układzie pionowym chińska kuchnia uległa znacznemu uproszczeniu. Podstawę piramidy stanowi kuchnia domowa codzienna, do której dzięki telewizji i książkom kulinarnym stopniowo, lecz nieprzerwanie wprowadzane są nowe potrawy i trudniejsze technologie przyrządzania. O szczytel wyżej znajduje się kuchnia świąteczna, którą cechuje staranność, nierzadko bogactwo i wykwint. Kulinarną piramidę wieńczy profesjonalna kuchnia bankietowa, dziedzicząca wiele z wyrafinowanych technik kuchni dworskiej, konfucjańskiej i mandaryńskiej. Niezależnie od niej na podobnych szczeblach kulinarnego arcyzmu jest praktykowana kuchnia jarska.

Jeśli idzie o układ poziomy, to wbrew wszelkim „wędrówkom ludów” w ciągu wieków oraz świadomym wzajemnym zapożyczeniom, a także na przekór pewnym intencjom unifikacyjnym odrębności kuchni regionalnej zdołały przetrwać i się utrwalić. Mamy zatem do czynienia z podziałami na gruncie geograficznym, jednak z niewątpliwym wpływem czynników politycznych, jakimi były okresy dzielnicowego rozbitcia państwa, tendencje do regionalnej – a czasem i krajowej – samoizolacji itp.

Za kuchnie regionalne uważa się w Chinach te, które w długiej ewolucji korzystały z surowców i przypraw właściwych dla danego klimatu i wytworzyły zgodne z obyczajem własne techniki kulinarne, kształtując się w samodzielną odrębną całość uznawaną przez inne regiony.

Najbardziej rygorystyczni i ortodoksyjni znawcy przedmiotu są zdania, że na miano swoistej kuchni regionalnej z odrębnym samodzielnym stylem zasługują jedynie cztery kuchnie: w Shandongu, Sichuanie, Guangdongzie (Kanton) i Jiangsu, znane w Chinach pod nazwami: Lucai, Chuancai, Yuecai i Huaiyangcai. Większość specjalistów dodatkowo uznaje jeszcze cztery inne style kulinarne, a mianowicie kuchnie prowincji: Fujian, Zhejiang, Anhui i Hunan. Tylko najwięksi „liberałowie” dostrzegają kuchnie Pekinu i Szanghaju. Wydaje się, że kryteria stosowane przy tych klasyfikacjach są przesadnie surowe. Nie są bowiem bezzasadne aspiracje do oryginalności i odrębności zgłaszane w kulinarnych czasopismach i książkach przez kucharzy prowincji Shaanxi, Henan czy Hubei, które to regiony wyraźnie zapisały się w historii chińskiej państwowości, rolnictwa, kultury.

Wydawnictwo Dialog (c) Copyright wersja elektroniczna



Wydawnictwo Dialog (c) Copyright wersja elektroniczna

Przez chwilę odłóżmy na bok kryteria kulinarnych purystów i zajmijmy się kuchnią stolicy. Jest ona stosunkowo młoda, liczy bowiem „zaledwie” 700-1000 lat. Stanowi swego rodzaju kulinarne złożo aluwialne. Pierwotną i najniższą warstwą tego „złoża” była kuchnia lokalna ziem otaczających to miasto i dziś stanowiących prowincję Hebei. Kolejne osadzone na niej „pokłady” to kuchnie dworskie pięciu ludów, państw i dynastii, jakie od X wieku – z niewielkimi przerwami – czyniły z tego miasta swą stolicę: Kitanów (Liao), Dżurdzeńów (Jin), Mongołów (Yuan), Chińczyków (Ming), Mandżurów (Qing). Dwór i jego otoczenie nadawały ton, ustalały kulinarne wymogi. Treść wносиły jednak rzesze zawodowych kucharzy ściąganych do stolicy z obszaru całego cesarstwa. Najbardziej zasłużyli się kucharze z Shandongu.

Tak się historia potoczyła, że w pierwszym stuleciu panowania w Chinach Mandżurów wśród zatrudnionych na dworze rdzennych Chińczyków nacji Han stosunkowo wysoki był odsetek osobistości właśnie z Shandongu. Za wysokimi urzędnikami cesarskimi podążali do stolicy kupcy, a za nimi kucharze i przedsiębiorcy, którzy niemal zdominowali stołeczną gastronomię. Okazali się elastyczni i dostosowywali się do gustów otoczenia, czerpali z tego, co przetrwało po panowaniu Mongołów, i z tego, co wnosili Mandżurowie. Od stuleci Pekin zamieszkiwało spore skupisko wyznawców islamu, którzy również wykazywali się kulinarnymi uzdolnieniami. Nie zabrakło kuchni jarskiej. Dzisiejszy swój kształt kuchnia pekińska otrzymała w stuleciach panowania Mandżurów. Jednakże sama nazwa „kuchnia pekińska” oficjalnie została wprowadzona dopiero po 1949 r. Wówczas nazwano tak kuchnię rodem z Shandongu, która całkowicie się zadomowiła i zasymilowała w stolicy, zarówno dzięki pokoleniom kucharzy, jak i następującym po sobie generacjom restauracji, zwanych w XVIII wieku *tang* – salami bądź salonami, w XIX i XX zaś kolejno: *ju* – siedzibami czy przybytkami, *lou* – pawilonami, *ge* – basztami, *yuan* – ogrodami itp.

Niektóre, wprawdzie nieliczne, wykazały niebywałą żywotność, przetrwały dziejowe burze i zrządzania losu ostatnich 100-150 lat, jak choćby „Tongheju”.

To dzięki nim Pekin ma własną wersję płetw rekina, w końcowej fazie przyrządzanych w naczyniu glinianym, pulpety z krabów, rybę w sosie pomidorowym i bulionie kwaśno-ostrym, kacze wątróbki w wywarze winnym, trepangi, krewetki itp. W ostatnim czterdziestoleciu, rzecz oczywista, zaliczono do kuchni pekińskiej – stołecznej – wszystkie inne smakowitości, którymi mieszkańcy i goście tego miasta zwykli byli się delektować od 100-300 lat. Jest to przede wszystkim Beijing kaoya, czyli kaczka po pekińsku, dziś podawana w tuzinie restauracji, w tym w „Kaoya Dian” przy Heping Men, mogącej pomieścić ponad 2 tys. konsumentów naraz. Początek dała jednak „Quanjudu” (nazwa ta znaczy: „Cnotą jest spotkanie się wszystkich przyjaciół”) założona w 1864 r. przy ulicy Qianmenwa, korzystająca z kaczek tuczonych na ryżu z południa kraju, o jaki



„uszczuplano” dostawy przeznaczone dla dworu cesarskiego. Mniej sławnymi, ale nie mniej smacznymi składnikami kulinarnego dorobku stolicy są: kuchnia rodu Tan oraz z gruntu odmienne potrawy pochodzenia mongolskiego, mandzurskiego, muzułmańskiego, ujgurskiego, koreańskiego. Dziś mieszkańcy stolicy nie stronią ani od baraniny na sposób mongolski czy mandzurski, parzonej w kociołku, ani od wołowiny czy baraniny z rusztu, ani od szaszłyków rodem z Xinjiangu.

Spoiwem, dzięki któremu te tak odmienne kulinarne style zostały nierozzerwalnie połączone, są z jednej strony wspólnota dziejów i tradycji, z drugiej cenie graniczące z uwielbieniem tej sfery życia przez dzisiejszych mieszkańców Pekinu. Ta swoista miłość sprawia, iż kuchnia pekińska stanowi całość, i tylko jako całość może zaspokoić wykształcone tam gusta.

Stanowiąc przez tyle pokoleń centrum polityczne i administracyjne kraju, w ostatnich zaś dziesięcioleciach także ważny ośrodek gospodarczy, naukowy i kulturalny, Pekin nie mógł nie wzbogacić się także o kulinarne zdobycze innych stylów i prowincji, zwłaszcza kuchnię Jiangsu i Sichuanu. Do stolicy przenosiły się bądź otwierały swe filie dobre restauracje z Tianjinu, niekiedy z Szanghaju. Pekińscy mistrzowie mieli szanse zaznajamiania się z kuchniami europejskimi. Wszystkie te „zapożyczenia” w sposób naturalny wrosły w kuchnię stolicy, czyniąc ją bodaj najbardziej urozmaiconą.

Dzisiejsi mieszkańcy stolicy Chin i liczni goście, a zwłaszcza turyści, mają do dyspozycji około 1500 restauracji we wszystkich stylach kulinarnych i klasach, około 8000 barów i względnie tanich jadłodajni, a także około 30 restauracji z kuchniami narodów Europy, azjatyckich sąsiadów, amerykańską, itd. Łącznie oferują one gamę blisko 4000 potraw, zakąsek, deserów, itd. (dane agencji „Xinhua”, 19.09.90) Powszechnie uważa się, że kuchnię pekińską cechuje swoista „przejrzystość”, „wyrazistość”. Potrawy w swym końcowym wydaniu wprost tchną świeżością i są określone, bądź to kruche, bądź miękkie. Walory te uzyskuje się przede wszystkim dzięki wielkiej staranności na etapie obróbki surowca, który zawsze jest – a przynajmniej winien być – traktowany z niezwykłą pieczołowitością. Stąd wielka rola przypada kuchcikowi – niemal taka jak akompaniatorowi przy soliście w operze pekińskiej. Wiadomo bowiem, że na niewiele zda się doskonałe opanowanie „momentu ognia”, jeżeli kostki, na jakie podzielono pierś kurczęcia, nie są jednakowej wielkości, jeśli plastry baraniny nie są identycznej grubości. W okresach kiedy popyt przewyższa podaż, przynajmniej renomowane restauracje starają się, by główny surowiec pochodził ze źródeł uświęconych tradycją, tzn. by kaczka była odmiany pekińskiej, a wołowina czy baranina produktem za stepów Mongolii Wewnętrznej.

Prawdziwi smakosze stolicy przestrzegali i przestrzegają sezonowości niektórych potraw. Uważają, że *chunjuan*, czyli wiosenne zwijane naleśniki, najsmaczniejsze są wiosną, gdy w ich nadzieniu jest wiosenny poroczosnek, młode kiełki zielonego

groszku itp. Tradycja każe, by latem delektować się *xingren doufu* – migdałowym twarożkiem, oraz np. *heyeshou* – krupnikiem z liści lotosu. Wczesną jesienią, na przełomie sierpnia i września, warto sięgać po potrawy z krabów, które są wówczas najbardziej tłuste. Natomiast sezon na baraninę parzoną w kociołku zaczyna się dopiero na przełomie jesieni i zimy, gdy jagnię osiąga posturę barana, chłodna zaś aura sprzyja zarówno ubojowi, jak też własnoręcznemu „kucharzeniu” przy kociołku.

W trosce o wydobycie „pełni smaków” (*gouwer*) zarówno kucharze, jak i pekińscy konsumenci dbają, aby potrawom towarzyszyły na stole właściwe dodatki i przyprawy. I tak pierogi, zwłaszcza te z farszem z wołowiny lub baraniny, wymagają – tuż przed spożyciem – umaczania w mieszaninie sosu sojowego i octu aromatycznego (w proporcjach 3:1) z dodatkiem posiekanego na niteczki ząbka czosnku i tyleż samo świeżego imbiru. Do kaczki po pekińsku nie podaje się ryżu – plastry kaczki z reguły serwuje się zwinięte, dodając nieco słodkiej pasty mącznej (*tianmianjiang*), „słupki” ogórka i cebulę-szalotkę. Baranina z rusztu najlepiej smakuje rodowitym pekińczykom z czosnkiem marynowanym na słodko, kraby na parze – z octem ryżowym i posiekanym imbirem.

Miłośnicy tradycji starają się nie uchybiać ceremoniałowi przyjęć i biesiad. A tradycja nakazuje najpierw podjąć gości herbatą i drobnymi przystawkami, jak suszone i kandyzowane owoce. Natomiast właściwe przyjęcie otwierają różnobarwne dania zimne, mięsne i warzywne, służące zarazem jako zakąska do spełnienia pierwszego toastu, a także często kolorystyczna kompozycja. W każdym z kolejnych dań gorących winien przeważać jeden z pięciu głównych smaków. Dopiero po nich i po „dwóch kolejkach trunków” przed oczyma biesiadników może pojawić się danie „wielkie”, „przytłaczające”, po spożyciu którego wolno sięgnąć po czarkę z ryżem. Rzecz oczywista, rozmiary tradycyjnego przyjęcia dziś – tak jak w przeszłości – zależą od zamożności gospodarza, przyczyny i okoliczności imprezy, składu biesiadników i warunków lokalowych. Niekiedy o kształcie bankietu decyduje charakter restauracji, np. w „Shaguoju” do połowy lat sześćdziesiątych serwowano niemal wyłącznie potrawy z wieprzowiny. Zarówno w stolicy, jak i w innych regionach, każdy bankiet zamyka zupa, po której następują zimne bądź gorące desery, ewentualnie także świeże owoce. Do tematu kuchni pekińskiej wrócimy jeszcze przy prezentowaniu ważniejszych restauracji.

## Wydawnictwo Akademickie DIALOG

specjalizuje się w publikacji książek dotyczących języków, zwyczajów, wierzeń, kultur, religii, dziejów i współczesności świata Orientu.

Naszymi autorami są znani orientaliści polscy i zagraniczni, wybitni znawcy tematyki Wschodu.

Wydajemy także przekłady bogatej i niezwyklej literatury pięknej krajów Orientu.

Redakcja: 00-112 Warszawa, ul. Bagno 3/219

tel. (0 22) 620 32 11, (0 22) 654 01 49

e-mail: [redakcja@wydawnictwodialog.pl](mailto:redakcja@wydawnictwodialog.pl)

Biuro handlowe: 00-112 Warszawa, ul. Bagno 3/218

tel./faks (0 22) 620 87 03

e-mail: [biurohandlowe@wydawnictwodialog.pl](mailto:biurohandlowe@wydawnictwodialog.pl)

[www.wydawnictwodialog.pl](http://www.wydawnictwodialog.pl)

### Serie Wydawnictwa Akademickiego DIALOG:

- Języki orientalne
- Języki Azji i Afryki
- Literatury orientalne
- Skarby Orientu
- Teatr Orientu
- Życie po japońsku
- Sztuka Orientu
- Dzieje Orientu
- Podróże – Kraje – Ludzie
- Mądrość Orientu
- Współczesna Afryka i Azja
- Vicus. Studia Agraria
- Orientalia Polona
- Literatura okresu transformacji
- Literatura frankofońska
- Być kobietą
- Temat dnia
- Życie codzienne w...

Prowadzimy sprzedaż wysyłkową