

## ПИЩА НАРОДОВ МАЛАЙЗИИ И ИНДОНЕЗИИ<sup>1</sup>

Характеристика видов пищи и способов ее приготовления в таких многонациональных странах, как Малайзия и Индонезия, строго говоря, должна складываться из описания всех или хотя бы основных национальных и региональных кухонь.

Поскольку почти каждому народу в малайско-индонезийском регионе присущ свой ассортимент пищевых продуктов и специфический кулинарный колорит, то говорить о какой-то единой малайзийской или индонезийской кухне нельзя. В то же время на данной территории в длительном процессе взаимодействия культур разных народов определился общий набор продуктов, выработались традиционные способы их обработки, что привело к появлению блюд, хорошо известных в разных частях Малайзии и Индонезии, прежде всего, конечно, в крупных городах.

Именно об этих традиционных формах питания, ставших общим достоянием индонезийской культуры, пойдет речь в данном разделе. Их можно противопоставить простой пище тех народов малайско-индонезийского региона, жизнь которых еще целиком определяется окружающей природой. Это прежде всего коренные жители Малайского полуострова (семанги, сенои, джакуны), жители внутренних районов Калимантана (пунаны), представляющие архаичный хозяйственно-культурный тип охотников, рыболовов и собирателей. Из этих народов только пунаны питаются предпочтительно мясом (мясо диких кабанов, макак, гиббонов, циветт). Рацион других составляет в основном растительная пища, состоящая из дикого ямса, корней различных растений, фруктов, дикорастущего риса. Мясо и рыбу они потребляют значительно реже, к тому же такое питание носит сезонный характер.

У джакунов, например, в период разливов рек важным источником питания становится рыба. В это же время джакуны потребляют много мяса диких кабанов, так как животные убегают с затопленных площадей в более высокие места и охота на них тогда значительно облегчается [Carey 1976: 252–254]. Продукты питания подвергают тепловой обработке: ямс и корни растений заворачивают в банановые листья и жарят на огне, мясо разрывают на куски и жарят над огнем на вертеле. Так же готовят и рыбу.

У семангов и сеноев еду готовят женщины, но едят сначала мужчины, при этом глава семьи следит, чтобы не нарушались пищевые табу. Вся еда складывается на большой банановый лист, откуда каждый берет ее руками. У джакунов мясо жарят мужчины, а растительную пищу готовят женщины. Джакуны используют иногда для варки кастрюли, а банановые листья употребляют как тарелки.

---

<sup>1</sup> Впервые опубликовано в: Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. М., 1983. С. 211–231.

Едят джакуны всей семьей два раза в день (утром и вечером) и постоянно между трапезами жуют сахарный тростник. Для питья используют сосуды из бамбука, тыквы, скорлупу кокосового ореха.

Охота и собирательство — основные занятия коренного населения Малайзии, но у них получило также развитие земледелие подсечно-огневого типа и огородничество, особенно у сеноев и джакунов. Сенои разводят кукурузу, сахарный тростник, бататы, а из фруктов — бананы. Все коренные жители употребляют в пищу рис, причем джакуны в большем количестве, чем сенои и семанги. Рис в основном они получают при обменной торговле с малайцами, но выращивают и сами. Сенои и джакуны варят рис в коленах бамбука и едят его вместе с кислыми листьями — *кулим*, а также пряностями — куркумой, имбирем, перцем, тмином, чему они также научились у малайцев.

В настоящее время правительство Малайзии пытается разрешить проблему полноценного белкового питания местного населения. Сеноев научили выращивать кур, но они отказывались употреблять в пищу их мясо, так как считали эту домашнюю птицу членами своей семьи. Выращенных кур обменивали на кур у других групп сеноев и только тогда использовали в питании.

Департамент по делам коренного населения пытался научить сеноев разводить коз, но эта попытка также потерпела неудачу, так как, во-первых, сенои также считали выращенных ими коз членами своих семей, во-вторых, они не умели убивать этих животных, поэтому в конце концов все козы были проданы малайцам [Carey 1976: 190]. Пока проблема получения белкового питания в достаточном количестве у коренных жителей Малайзии остается нерешенной.

В индонезийском регионе представлен еще один архаичный хозяйственно-культурный тип — добыватели саго (Молуккские острова и Западный Ириан). Основной продовольственной культурой здесь является саговая пальма, и пищу населения составляют различные блюда из сагового крахмала [Членов 1976: 165]. Мясо более всего употребляют в пищу на юго-западных островах, отличающихся большим развитием животноводства — разведением коз, овец, буйволов.

Однако, как бы ни отличались друг от друга простые виды пищи у разных народов Малайзии и Индонезии, представляющих древние ХКТ охотников, собирателей и добывателей саго, не этому виду пищи принадлежит ведущая роль в пищевой культуре малайско-индонезийского региона в целом, которая характеризуется разнообразными формами питания и сложной технологией приготовления блюд. Малайско-индонезийская пища — это прежде всего пища высокоразвитых народов — малайцев, яванцев, сунданцев, балийцев и др., являющаяся результатом их собственного кулинарного творчества, обогащенного влиянием более всего китайской и индийской кухонь.

Европейский читатель уже давно в какой-то степени создал определенное представление об индонезийских блюдах благодаря описаниям ученых

и путешественников, которые неизменно отмечали нестерпимо жгучую, острую еду обитателей этой страны. Немецкий ученый К. Гельбиг пишет, что, попробовав индонезийское блюдо, он с «разинутым ртом подскакивает до потолка». Оказывается, он проглотил *ломбок* — острейший из перцев на свете, который даже тропический житель может есть лишь в мельчайших дозах [Гельбиг 1957: 73, 165]. К подобным описаниям необходимо сделать некоторый комментарий. Индонезийская еда действительно отличается остротой, но жгучесть и острота — специфика пищи малайцев Суматры, которая вместе с распространением малайской культуры проникла и утвердилась в крупных городах.

Если сравнить одно и то же блюдо, например *ренданг* (поджарка из мяса), в его суматранском и общеиндонезийском варианте, то сразу очевидно, что суматранский вариант отличается, во-первых, большим количеством жгучего красного перца, во-вторых, применением сразу нескольких видов перца.

Что касается яванцев, то они предпочитают не столько острую, сколько сладковатую вкусовую гамму. В яванские мясные и рыбные блюда обязательно добавляют сахар, и даже соленый соевый соус яванцы доводят до консистенции тягучего сладковатого сиропа с соленым привкусом, называя его *кечап манис*, т. е. сладкий соевый соус.

Вообще далеко не все индонезийцы могут есть острые блюда и приправы, поэтому на приемах часто готовят пищу без добавления жгучих пряных специй, а любители острых блюд употребляют по своему вкусу приправы, которые подаются отдельно.

Еще более резкий контраст малайским и умеренно пряным яванским блюдам представляет пресная пища молукканцев. Излюбленная их еда — *папеда* (безвкусное желе, полученное путем разбавления крахмала сначала холодной водой, а затем, до получения более тонкой консистенции, горячей) [Членов 1976: 65]. Для придания папедо многообразных вкусовых качеств добавляются в основном кислые соусы.

Подобно тому как в ряде многонациональных стран некоторые блюда становятся национальной гордостью определенного народа (шашлык — у народов Кавказа, плов — у узбеков и таджиков, бешбармак — у киргизов и т. п.), так и в сознании индонезийцев существует представление о связи между этносом и блюдом, приготовлением которого данный этнос особенно славится.

Так, яванцы знамениты своим *темпе* (блюдо из ферментированных соевых бобов), сунданцы — *ончомом* (блюдо из ферментированных земляных орехов), мадурцы — *сото* (мясной или куриный суп со специями), амбонцы — папедой, минангкабау — *рендангом* (жареное мясо), жители острова Тернате — *паники* (курица с пряностями в кокосовом молоке), а жители Менадо — *тинитунаном* (особая каша из риса, батата и пряностей) [Ragi 1967: 83].

Основа повседневного питания большинства народов Малайзии и Индонезии — рис. Лишь в некоторых местах на Центральной и Восточной Яве, на

острове Мадуре его вытеснила кукуруза. Кукуруза также основная зерновая культура на юго-западных островах.

Рис в Индонезии варят способом, распространенным во всей Юго-Восточной Азии: его промывают, заливают водой в медном котелке (*дан-дане*) в пропорции 1:2 (на одну чашку риса две чашки воды) и доводят до кипения. Затем огонь уменьшают, рис плотно закрывают крышкой и держат на огне до тех пор, пока не впитается вся вода. Варят рис также на пару в специальных конусообразных корзинках или сосудах из бамбука.

В отдельных глубинных районах Малаккского полуострова, у сеноев и джакунов, на Западной Суматре и Южном Калимантане распространен более архаичный способ варки риса прямо в колене бамбука (*леманг*): рис предварительно заливают водой на несколько часов, для того чтобы он разбух, а затем ставят на огонь.

Во всем малайско-индонезийском регионе предпочитают *наси* (рассыпчатый отварной рис). Каши из риса распространены гораздо меньше, и обычно их варят с добавлением фруктов — дуриана — и орехов. Каши употребляются в виде ритуальной пищи, о чем будет сказано дальше. Горсть рассыпчатого риса, политая соусом, часто единственно доступная еда для бедного человека. В то же время отварной рис составляет основу изысканного рисового обеда, к которому подаются разные другие блюда — мясные, овощные, рыбные, соусы и приправы.

Рис с готовыми к употреблению приправами называется *наси рамес* или *наси равон*. Настоящий индонезийский рисовый стол должен быть составлен из неожиданных, иногда контрастных вкусовых и ароматических сочетаний. Например, рис, *крутук* (острое хрустящее печенье типа хвороста), рыба в кисло-сладком соусе, креветки, жгучие и сладкие соусы, жареные бананы.

Разнообразная вкусовая гамма создается не только особенностями приготовления блюд, в которых заранее предусмотрено определенное сочетание вкусовых оттенков, но и порядком подачи блюд. Все компоненты, сопровождающие рисовое угощение, — острые, кислые, сладкие — выставляются на стол сразу. Каждый комбинирует их в своей тарелке по собственному вкусу.

Именно о таком рисовом столе писал К. Гельбиг: «Обильные доходы позволяют беспредельно умножать изысканные и дорогие приправы к рисовым блюдам, а изобретательность яванских и китайских поваров довершает дело, превращая такое угощение в подлинно гастрономическую сенсацию» [Гельбиг 1957: 49].

Отварной рис — не только самостоятельное блюдо и основа к различным приправам, но и необходимый компонент многих сложных и сложно-составных блюд, т. е. приготавливается вместе с другими продуктами. К этим блюдам относятся *наси улам* (рис с приправой из свежей зелени), *наси кебули* (рис по-кабульски, плов), *наси кунинг* (рис, окрашенный куркумой), *наси удук* (рис, сваренный в кокосовом молоке).

Одним из самых популярных сложносоставных блюд является *наси горенг* (жареный рис): рис отваривают и смешивают с предварительно прожаренными кусочками мяса, луком, чесноком, кусочками омлета, креветками и все вместе жарят на кокосовом масле со специями (имбирем, кориандром, куркумой, красным перцем, соевым соусом). Блюдо приобретает темно-желтый оттенок. Его украшают нарезанными свежими помидорами, огурцами, хрустящими луковыми хлопьями.

В Индонезии большое значение придается внешнему оформлению приготовленной пищи, ее эстетическому восприятию, которое зависит от сочетаний формы и красок отдельных ингредиентов. Ряд сложносоставных блюд украшается не только свежими овощами, но и нарезанными кусочками омлета или яиц, мелко нарезанной зеленью, луковыми хлопьями золотистого цвета (такие блюда, как жареный рис, мясные супы, жареная лапша и др.).

Прежде чем перейти к описанию мясных и овощных блюд, отметим некоторые правила обработки мяса и овощей, которые индонезийцы неукоснительно соблюдают. Мясо всегда отделяют от костей, и при готовке мясо и овощи нарезают на маленькие кусочки кубиками или полосками.

Эти правила носят одновременно эстетический и утилитарный характер: мелко нарезанные продукты одинаковых размеров равномерно пропитываются ароматом специй и при приготовлении одновременно прожариваются. Кроме того, нарезанные определенным образом продукты не только красивы, но и удобны для еды.

В Малайзии и Индонезии употребляют все виды мяса кроме свинины, так как большинство населения исповедует ислам. Преобладающие способы обработки мяса — поджарки и тушения. Причем жарят обычно до образования коричневой хрустящей корочки. Если мясо варят, то все равно потом, как правило, обжаривают.

Используют для жарения продуктов кокосовое масло. Сливочное масло употребляют исключительно редко и лишь для приготовления немногих соусов. В последнее время стараются ввести использование маргарина. В журналах появляются рекламы, популяризирующие высокие качества маргарина, и рецепты блюд, которые можно приготовить на нем [Madjalah Merdeka 1948: 2].

Все разнообразные мясные блюда можно разделить на два вида: поджарки с соусом и поджарки без соуса. В любом случае мясо нарезается на небольшие кусочки и за несколько часов до тепловой обработки пропитывается специями. Кроме того, специи и пряности добавляют и во время непосредственного приготовления. Для ускорения процесса приготовления часто делают специальные заготовки из мяса на несколько дней: нарезанные кусочки пропитывают пряностями (кориандром, имбирем, тмином), растертыми до состояния однородной массы вместе с солью и сахаром, и высушивают на солнце. Такое сухое пряное мясо можно хранить и по мере необходимости готовить непосредственно перед едой. Такие же заготовки делают и из рыбы.

К первому типу блюд относятся *soto* — мясные блюда жидкой консистенции. Основу его составляет мясо с бульоном, в процессе приготовления которого добавляются овощи, бобы, лапша, ростки бамбука или гороха. Мясо обычно предварительно отваривают, затем жарят с луком, чесноком, имбирем, солью, перцем и тушат в бульоне, постепенно добавляя другие ингредиенты.

К сото обязательно подают еще отдельно два соуса: либо соевый (*кечач*), либо соус, приготовленный из смеси лимонного сока с красным перцем. При подаче на стол сото украшают нарезанными яйцами, зеленью, поджаренными до коричневого цвета луковыми хлопьями.

Как уже отмечалось, особенно славятся умением готовить это блюдо жители Мадуры. Там его готовят в основном из курицы вместе с картофелем, лапшой, ростками бамбука.

Наиболее распространенный вид мясных блюд — это поджарки, приготовленные в соусах *гулаи*. Для гулаи обжаренное и пропитанное специями мясо тушат в большом количестве молока из кокосовой пальмы и добавляют картофель, баклажаны, капусту, а также бобы.

В зависимости от того, какой компонент является основным, гулаи различаются по названию: *гулаи камбинг* (гулаи из баранины), *гулаи бенак* (гулаи из мозгов), *гулаи хати* (гулаи из печени). Иногда вместе с мясом и овощами тушится рыба (*гулаи рамес*) и креветки (*гулаи уданг*). Это блюдо особенно любят на Суматре. Бывают также гулаи только из овощей, но готовят их на мясном или курином бульоне — это *гулаи чампур* и *гулаи кимло*. А у батаков известно *гулаи лалат* — блюдо из листьев молодой кассавы, тушеных в кокосовом молоке вместе с соленой рыбой или креветками.

Второй вид приготовления мяса — это поджарки без соуса. Сюда относятся различные блюда под названием *денданг* и *саме*, или мясо на вертеле. Основу денданга составляет сухое, хорошо прожаренное до хрустящего состояния мясо со специями. Минимальный набор специй — тмин, кориандр, имбирь, лук и чеснок. Они являются обязательными ингредиентами всех блюд под этим названием. В различных вариантах этого же блюда употребляются, кроме того, тертый кокосовый орех, кислый сок тамаринда или лимона, красный и черный перец, уксус, приправа из рыбы или креветок (*траси*).

Принцип приготовления жареного мяса денданг такой: мелко нарезанное мясо предварительно отваривают, затем пропитывают специями и жарят в кокосовом масле до образования хрустящей корочки (например, *денданг бумбу педас* — острое жареное мясо). Иногда мясо сначала пропитывают специями за несколько часов до приготовления, после этого отваривают, а затем обязательно жарят с луком и красным перцем (*денданг беладдо*, *денданг ломбок*). Такое жареное мясо едят и в горячем, и в холодном виде.

На Яве такой способ приготовления мяса называется *эмнал* или *гепук* (*эмнал дагинг*, *эмнал педас*, *эмнал горенг*). При этом обязательно мясо пропи-

тывается соком тамаринда, так что оно приобретает кисловатый привкус. Суматранский вариант этого блюда называется *ренданг*. Способ приготовления широко практикуется жителями Западной Суматры — минангкабау, но распространился он и по многим городам Индонезии. Ренданг — это жгуче-острое сухое мясо, прожаренное до черноватого оттенка.

Особенно славятся в Индонезии и за ее пределами блюда под названием *сате* (мясо на вертеле). Его выделяют и сами индонезийцы [Ragi 1967: 83], и европейцы. Побывавшая в 1970-х годах на Яве Н. Элтон дала в целом уничижительную оценку индонезийской пище: «Вся еда либо безвкусна, либо совершенно обжигающая, ей недостает изысканности китайской кухни, не вызывает эта пища также и чувства удовлетворения, свойственного индийской еде» [Epton 1974: 41]. Но при этом она особо отметила из всех блюд только одно — мясо на вертеле.

Нарезанные и предварительно вымоченные в пряно-кислом составе куски мяса жарят прямо на углях. Так приготавливают *сате бумбу* (сате с пряностями), *сате бумбу кечап* (сате в соевом соусе), *сате манис* (сладкое сате) и т. д. В некоторых вариантах этого блюда мясо сначала отваривают в кокосовом молоке со специями, а затем жарят на углях, как, например, *сате бумбу кунинг* (мясо с куркумой), или *сате Паданг* (мясо по-падангски). Это блюдо едят всегда в горячем виде. К нему обязательно полагается соус: либо соевый соус с растительным маслом, либо ореховый. В соус того и другого вида входят лимонный сок, красный и черный перец.

В разных областях Индонезии выработались свои стили в приготовлении этого блюда: по-мадурски, по-сурабайски, по-падангски. Сате по-сурабайски делается из курицы, сате по-падангски готовится из различных частей барана — вырезки, печени, сердца, требухи. Мясо на вертеле по-мадурски приготавливается из курицы без специй. К нему подается специальный соус, приготовленный из рыбной приправы (*траси*), соли и креветочной пасты (*петис*).

Значительное место в пищевом рационе народов малайско-индонезийского региона занимают сложносоставные блюда из мясных, овощных и мучных продуктов. *Бихун горенг*, *бакми горенг* (жареная лапша), *бихун куах* (лапша в соусе), по существу, разные варианты сочетания лапши — более тонкой и длинной (*бихун*) и более короткой и толстой (*лакса, ми*) — с мясом, овощами, креветками. Вареная лапша (*лакса*) с приправами из жареного лука, чеснока, кусочков курицы, тушеных в кокосовом молоке креветок и с добавлением имбиря, тмина, кориандра, куркумы, ростков бобов — одно из блюд, пользующихся большой любовью у населения и продающихся прямо в уличных лавках.

Эти блюда были заимствованы из китайской кухни, но они настолько подчинились законам индонезийского кулинарного творчества, что, так же как и nasi горенг, стали национальными индонезийскими блюдами. Китайское происхождение этих блюд осознается слабо, подобно тому, как котлеты или сосиски у нас вряд ли вызывают воспоминания о французской или немецкой кухне.



В то же время в Индонезии очень популярны блюда, которые полностью сохраняют специфику китайской кулинарии, китайские названия и осознаются как китайские: *пангсиет* (густой мясной суп с лапшой), *чап-чай* (овощное рагу), *уданг икан чина* (креветки или рыба с ветчиной), капустой и ростками бамбука), *баксо уданг* (куриный бульон с фрикадельками из креветок с лапшой) и т. д.

Влияние китайской кухни на индонезийскую сказалось не только в заимствовании некоторых блюд, но и в использовании ряда продуктов и приправ, таких как соевые бобы, лапша, ростки гороха, бамбука, бобов, соевый соус, глутамат натрия (ветсин) — порошок белого цвета, который усиливает все вкусовые качества приготавливаемых продуктов.

Во всем малайско-индонезийском регионе широко употребляется рыба во всех видах: свежая, соленая, вяленая. Рыбу подвергают смешанным формам предварительной и тепловой обработки: жарят, варят, тушат, запекают.

Так же как и мясо, рыбу обильно дополняют специями до и во время приготовления. Правда, если в мясные блюда кладут сразу много специй и пряных трав, то рыбу иногда готовят и вообще без них (например, жареная рыба — *икан горенг*) или с минимальным их набором: лук, красный перец, сок тамаринда.

Рыбу, так же как и мясо, пропитывают пряностями и высушивают на солнце. Такие заготовки (*денденг икан*) можно довольно долго хранить и при необходимости сразу подвергать тепловой обработке, которая занимает гораздо меньше времени, чем приготовление свежей рыбы. Рыбу в основном тушат и жарят. Пряности прожаривают в кокосовом масле, затем кладут рыбу, добавляют воду и тушат. Во время тушения рыба пропитывается ароматом специй. Так в основном готовят *пинданги* (*пинданг кембунг*, *пинданг икан масак келаса*, *пинданг банденг*) — жидкие рыбные приправы.

В других случаях рыбу и пряности жарят отдельно, потом их соединяют, добавляют воду и такие приправы, как соль, уксус, траси, и доводят до готовности.

По сравнению с мясными блюдами рыбные в целом отличаются кислосладкой или островато-сладкой вкусовой гаммой, так как в рыбной кулинарии в больших дозах используются такие компоненты, как лимонный сок, сок тамаринда, кислые плоды, уксус. Хотя в рыбные блюда кладут те же специи, что и в мясо, надо иметь в виду, что в сочетании с рыбой они провяляют совсем иные вкусовые качества.

Так же, как и рыбу, готовят креветки. Их употребляют в пищу и как самостоятельное блюдо, и как очень важный ингредиент овощных и мучных блюд, разных печеных изделий и приправ.

Довольно часто встречаются комбинированные блюда из рыбы или креветок с овощами, бобовыми, грибами — *икан масак саюр*, *икан масак джамур*, *икан масак танге*.

Мы уже говорили о сложных мясоовощных блюдах в пищевом рационе индонезийцев. Овощи, таким образом, употребляются в составе сложных комбинированных блюд. Но этим не ограничивается их использование. Из



овощей приготавливают самостоятельные виды пищи, в основном подвергая их разнообразной тепловой обработке: варят, тушат, обжаривают. Употребление овощей в сыром виде, в виде салатов, в целом не характерно для модели питания народов малайско-индонезийского региона. Салаты из сырых баклажанов, капусты, моркови, огурцов и орехов (*каредок*) или из сырых бобов, огурцов, моркови и пряной зелени (*чаранг чам*) — довольно необычная еда.

Зато чрезвычайно широко распространены блюда из вареных и тушеных овощей. Это прежде всего винегреты (*гадо-гадо*), политые специальными заправками — остро-кисло-сладкой, в состав которой входят красный и черный перец, кислые плоды, ферментированные соевые бобы, или ореховой, приготовленной из смеси орехового масла, толченого чеснока, сахара, кокосового молока и лимонного сока.

Сходно с винегретом блюдо из вареных овощей под названием *печал*, в которое не кладут ферментированные соевые бобы, а также блюдо *урапан*, отличающееся от названных выше тем, что в него обязательно добавляются тертый кокосовый орех, красный перец и ферментированная паста. Блюда из вареных овощей едят обычно с острым на вкус хворостом *крупук*.

Почти все овощи используются для приготовления *тумиса* (тушеных блюд). Для этой цели овощи тушат в небольшом количестве масла, добавляя обычно лук, чеснок и креветки, а также те же пряности, что к мясу и рыбе: имбирь, лавровый лист, кислые плоды. Таковы тушеные помидоры, тушеные огурцы, тушеная капуста, тушеные ростки бамбука. Кроме того, овощи часто тушат в кокосовом молоке со специями.

В Малайзии и Индонезии не только овощи, но и фрукты, которыми обычно заканчивают трапезу и которые вообще занимают очень большое место в повседневном питании, употребляют в жареном виде. Жарят бананы и ананасы. Бананы нарезают на мелкие кусочки и жарят либо на вертеле над огнем, либо обваливают в муке или тесте и жарят на кокосовом масле. Из жареных бананов делается *крипик* (хрустящее печенье), который обычно подают к чаю или кофе.

Сначала нарезанные фрукты (*нангка, дженкол*) высушивают на солнце, а непосредственно перед едой жарят, добавив сахар. Если опустить жареные кусочки фруктов в жидкий сахарный сироп, то получится еще один вид сладостей — *лантак*. Из фруктов в Индонезии делают запеканки и каши, которые едят вместе с пряностями.

Следующее место в повседневном рационе после риса занимают различные клубнеплоды, особенно батат и его разновидности; кассаву и маниок едят в сыром, вареном и жареном виде, готовят из них печенье. Блюдо из вареного и растолченного батата особо нежных сортов употребляют в пищу, смешивая его с тертым кокосовым орехом, солью и сахаром. Из этой массы делают лепешки и варят их на пару в банановых листьях (*лемет, кетимус, тапе, джемблем*).

Тонкие ломтики жареного маниока — распространенный вид печенья (*чрипинг, крипик*). Очищенные от кожуры и нарезанные на тонкие ломтики

бататы высушивают на солнце. Из такого сушеного батата (*гаплек*) готовят продукты, которые можно долго хранить, — сухие хлебцы (*роти мари*), печенье. Кожуру кассавы, промытую и отваренную, едят как самостоятельное блюдо (*каде демес*) или кладут в тушеные овощи и винегреты.

Известен ряд способов приготовления сладостей из батата: *ливет уби* (запеченный батат, смешанный с пальмовым соком и сахаром), *чининг* (толченый вареный маниок, смешанный с тертым кокосовым орехом и сахаром), *савут* (сваренный на пару маниок, смешанный с сахаром и тертым кокосовым орехом). Выше говорилось о хрустящем печенье из фруктов. Очень популярно такое же печенье из кассавы и маниока. К кофе или к чаю также часто подают печенье из батата круглой формы (*груби, кремес*).

Что касается печеных изделий вообще, то, конечно, прежде всего надо назвать острый на вкус хворост или хрустящее печенье (*крупук*), которое употребляют в Индонезии, как хлеб. Готовят его из рисовой и пшеничной муки, тапиоки, добавляя в тесто размельченные креветки или рыбу и пряности. Тесто сворачивают в виде колбаски, варят на пару, а затем оставляют до затвердения. После этого колбаску нарезают на кусочки и высушивают. Перед едой эти кусочки жарят в кокосовом масле, при этом размеры крупука во время жарения увеличиваются в несколько раз.

В Индонезии также распространены пироги, пирожки, блины, блинчики. Тесто приготавливается, как правило, из рисовой или пшеничной муки и замешивается на кокосовом молоке с добавлением пряностей, а изделия делаются разнообразными по форме и по вкусу — сладкие, соленые, пресные. Ряд печений едят во время различных ритуалов и обрядов.

При описании отдельных блюд уже отмечалась роль специй, пряностей и приправ в пищевом рационе народов Малайзии и Индонезии. Надо подчеркнуть, что специи не только придают оттенки и ароматы блюдам, сопутствуют той или иной основе — мясу, рису, рыбе, овощам, — за счет них прежде всего и создается та необычная ароматически-вкусовая гамма, которая свойственна только индонезийской пище.

В приготовлении ее употребляют следующие специи: несколько видов красного перца (*чабай* или *чабе, ломбок, чабе равит, лада*), черный, белый и зеленый перцы (*мрича хитам, мрича пути, чабе хиджау*), кориандр (*ктумба*), корень и порошок имбиря (*лаос, ленгуас, джахе*), куркума (*кунит*), тмин (*джинтан*). Кроме того, постоянно используются в сложных и сложносоставных блюдах из мяса, рыбы, овощей и фруктов пряные травы: несколько видов базиликов (*сласи, кманги*), петрушка, мята, лавровый, лимонный и панданусовый лист, тамаринд и ряд других листьев и плодов. Более ограниченно употребление гвоздики, мускатного ореха, корицы.

Как уже указывалось, в мясные и рыбные блюда пряности добавляют до и в процессе тепловой обработки продуктов, в овощные блюда — во время приготовления. Специи и пряности употребляют таким образом, чтобы каждая из них максимально проявила свои специфические качества: кориандр, куркуму, тмин, красный перец и имбирь в порошке растирают вместе с луком, чесноком, солью и какой-нибудь кислотой до получения однород-

ной массы, которой и пропитывают подготовленные продукты. Корень имбиря натирают, листья растений мелко нарезают. Один и тот же набор специй, состоящий из остро-жгучих, кислых, сладких компонентов и пряно-ароматических трав, употребляется при приготовлении разных блюд в разных сочетаниях и пропорциях. Благодаря этому создается доминирующая вкусовая гамма: в мясных блюдах — остро-жгучая, в рыбных — скорее кисло-сладкая, в овощных же — более остро-кисло-сладкая. Кроме того, за счет определенного соотношения пряных и ароматических компонентов можно достигнуть бесконечного разнообразия оттенков в пределах одной и той же доминирующей вкусовой гаммы, т. е., по существу, создавать новые варианты блюд.

Расскажем об этом на примере *гулаи* — тушеного мяса с овощами в соусе. Все виды данного мясного блюда объединяет одна и та же технология приготовления. Но если положить несколько большее количество куркумы, то и вкус, и внешний вид блюда будет уже иной; если увеличить только долю красного перца, то получится *гулаи масак педас* (мясо в остром соусе) — еще одно новое блюдо. То же самое можно сказать о приготовлении блюд из рыбы и овощей.

Добавление или уменьшение количества специй и пряностей в традиционном их наборе при приготовлении овощей помогает создавать множество вариантов различных блюд. Например, в разных блюдах типа *саюр* (овощи в кисло-сладком соусе) используются одни и те же продукты: баклажаны, капуста, плоды белинджо, бобы. Но специи и пряности в каждом случае несколько иные и в разных пропорциях, в результате чего получаются новые овощные блюда. Саюр из ростков бамбука, тушенных в кокосовом молоке, известен в двух вариантах: *саюр лелавар* и *ребунг масак келана*. Исходные продукты в обоих случаях одни и те же, но специи, добавляемые к ним, разные. В одном случае — это сок тамаринда, кориандр, тмин, чеснок, красный перец, в другом — куркума, мята, красный перец в значительно больших дозах. Так из одного и того же продукта исключительно за счет разных сочетаний специй создаются разные блюда. В этом заключается один из способов бесконечного разнообразия индонезийской кухни.

Помимо специй и пряностей специфический вкус индонезийской пище придают готовые к употреблению и подлежащие длительному хранению приправы — полуфабрикаты из рыбы, креветок, соевых бобов. Одни из них действительно употребляются только как приправы, другие — и как приправа, и как самостоятельный вид пищи.

К первому типу приправ-полуфабрикатов принадлежит *траси* или *блачан* (твердая паста из рыбы или креветок, относящаяся к категории квашеной рыбы). Приготавливают ее следующим способом: свежую рыбу или креветки оставляют на сутки на солнце до появления запаха, затем вялят на солнце, размалывают, заворачивают в пальмовый или банановый лист и выдерживают два-три дня. После этого полученную массу еще раз размалывают, добавляют соль, высушивают в течение двух дней и заворачивают

в сухой лист пальмы или банана. Эта приправа в виде сухой твердой массы темно-коричневого цвета может храниться годами.

Ее употребляют во всех блюдах и соусах, либо прямо добавляя в процессе приготовления еды, либо предварительно обжаривая. К столь же распространенным приправам относится *кечап* (соевый соус) и *петис* (паста из креветок). Кечап приготавливается в течение нескольких месяцев из ферментированных соевых бобов. Хотя этот соус заимствован из китайской кухни, он давно уже стал неотъемлемой принадлежностью индонезийского стола. Паста из вареных молотых креветок приготавливается с добавлением соли, сахара, кислоты и золы от сгоревшей рисовой соломы, придающей пасте черный цвет.

Ко второму типу приправ-полуфабрикатов, имеющих смешанное употребление, относятся продукты, приготовленные из соевых бобов, жмыха земляных и кокосовых орехов с применением плесневой ферментации (*темпе, ончом*) или из соевой муки (*таху*). Предварительно вымоченные в воде ферментированные соевые бобы не только добавляют в различные блюда как приправу, но и употребляют как самостоятельное блюдо в жареном виде.

Все это простые и дешевые приправы и блюда, чрезвычайно популярные у индонезийцев. Для того чтобы еще больше удешевить эту еду, ее делают из смеси бобов или орехов и жмыха маниока или кокосового ореха (*темпе бонгрек*). К тому же виду блюд-приправ относится блюдо из молотых соевых бобов, предварительно вымоченных в воде с добавлением соли, кислоты, сока кокосового ореха и извести. Массу помещают в форму и ждут, пока она затвердеет. Затем ее смазывают куркумой. Полученный продукт (*таху*) добавляют в различные блюда как приправу или едят в жареном виде с соусами. Считается, что приготовлением таху особенно славятся Сумеданг и Прианган.

Индонезийская пища немыслима не только без пряностей, специй и приправ, но и без соусов. Соусы готовятся часто вместе с основой, но подаются и отдельно. Если в европейской кухне каждый соус связан с определенным видом блюда и готовится специально для него, то в Индонезии такие соусы встречаются нечасто. Только для мяса на вертеле приготавливают специальные соусы двух видов. В целом в индонезийской кухне действует принцип — один и тот же соус к разной основе и разные соусы к одной основе. Это прежде всего *самбал* — вязкий кашеобразный соус, в состав которого обязательно входят красный перец, лук, чеснок, какая-то кислота и траси. Самбалы бывают сырые и жареные. Смесь из красного перца, соли, траси, лука и чеснока, растертая до получения однородной массы, — это самый простой самбал.

Жареные самбалы бывают густой консистенции. В этом случае все ингредиенты обжаривают в масле, причем в зависимости от ведущего ингредиента весь самбал получает свое название: *самбал горенг уданг* (самбал из креветок), *самбал таху* (из жареных соевых бобов), *самбал темпе* (из ферментированных соевых бобов), *самбал траси* (самбал из траси) и т. п.

Таким образом, в выработанных традициях индонезийского питания заложено много способов, как придать минимальному количеству блюд большое разнообразие. Выше говорилось о том, что одним из них является определенное соотношение в употреблении пряностей и специй, которые готовятся вместе с основой. Можно создать ряд мясных, рыбных, овощных блюд не за счет разной технологии приготовления, а за счет изменений в сочетаниях и количестве специй и пряностей. Кроме того, к одним и тем же блюдам можно отдельно подать несколько приправ и соусов, благодаря которым одна и та же основа будет проявлять разные вкусовые качества.

Если подать несколько основных блюд и к ним один соус, тогда вкусовые эффекты блюд будут весьма различны. И если еще варьировать несколькими видами соусов и приправ с разными основами, комбинируя их, в свою очередь, с орешками, фруктами, хрустящим печеньем, то возможности создания разнообразных вкусовых ощущений из сравнительно небольшого числа блюд становятся безграничными. Не случайно считается, что трапеза у индонезийцев, рассчитанная на 4–5 человек, может удовлетворить 15 человек, а трапеза, рассчитанная на 40 человек, может удовлетворить 100 человек без особых дополнительных затрат на приготовление пищи.

Чай и кофе пьют обычно не только городские жители, но и жители сельской местности. Из других напитков распространены *бандерек*, *джахе* (имбирный напиток) в горячем и холодном виде, а также *чендол* (напиток, приготовленный из муки разных сортов — рисовой, кукурузной). Его пьют, добавляя сок кокосового ореха и добавляя патоку или сироп.

Этот напиток часто предлагают в ресторанах и прямо на улицах. Другой напиток — *баджигур* — пьют в горячем виде и обычно вечером. Приготавливают его из сока кокосового ореха с сахаром, иногда добавляя плоды арековой пальмы и немного кофе. На Центральной Яве *баджигур* — это кофейный напиток, смешанный с соком кокосового ореха. Из алкогольных напитков популярны *арак* (рисовая водка) и *туак* (вино из перебродившего сока пальмы, сахарного тростника).

Все разнообразные формы питания, сложная технология приготовления блюд, все кулинарное искусство, сформировавшееся в течение многих веков в Малайзии и Индонезии, лишь в идеале являются культурным достоянием всего народа. В действительности далеко не все могут пользоваться им.

В настоящее время в этих странах, особенно в Индонезии, пища носит ярко выраженный социальный характер, и разнообразный рисовый стол резко контрастирует с повседневным питанием основной массы населения. Рис — основной источник калорийности — оказывается слишком дорогим, не говоря уж о животных белках — мясе, рыбе.

Для того чтобы как-то восполнить недостаток белка, которого не хватает в повседневной пище яванцев, прибегают к такому способу: в сельской местности выкапывают пруды, где в дождливый сезон накапливается вода, в которой разводят рыбу, а в засушливый сезон используют для орошения

полей. Вместо риса народ питается более дешевыми и простыми блюдами из маниока, соевых бобов и их отходов. Но даже эта пища иногда оказывается слишком дорогой.

Сельскохозяйственные рабочие каучуковых плантаций используют в качестве источника растительного белка и жиров семена гевеи. В индонезийской прессе пропагандируют этот вид питания, хотя в семенах гевеи содержится сильнейший яд. Однако в печати не предлагается запретить эту еду, а даются советы, как можно обезвредить яд (вымачивать в течение 24 часов с последующей тепловой обработкой) [Intisari 1970: 159–160].

У жителей Явы очень распространено *темпе бонгрек* (блюдо из пресованного ферментированного жмыха от кокосового ореха). Оно содержит белки и жиры и обходится дешевле, чем подобная же еда из соевых бобов или земляных орехов.

Установлено, что рабочий потребляет в день от 35 до 90 г такой еды, а крестьянин — от 35 до 150 г, что составляет от 7 до 18 % ежедневного пищевого рациона [Harsono 1970: 10]. Дешевое питание из жмыха кокосового ореха потребляется в таких же количествах, что и овощи, и становится главным источником белка для малообеспеченного населения. Однако эта еда также опасна для здоровья.

Ежегодно в области Банюмас (Центральная Ява) от отравления этой пищей умирают около 350 человек. Поэтому в индонезийских журналах печатают рецепты, как устранить токсические свойства продукта. Вопрос этот настолько наболел, что провели специальное микробиологическое исследование. Результаты его были обнародованы в популярной брошюре, автор которой советует (он же проводил исследование) отказаться от еды из кокосового жмыха и употреблять только ферментированные соевые бобы — отдельно или в смеси с земляными орехами [Harsono 1970: 14, 27–31].

Вся эта еда из ферментированных бобов, орехов, жмыха, маниока, сколь бы она ни была распространена, — все-таки вынужденная замена рису. Блюда из риса, с одной стороны, составляют основу повседневного пищевого рациона, с другой стороны, они же в ряде случаев носят праздничный и ритуальный характер. Вообще ритуальное значение риса, как сырого, так и вареного, сохраняется у большинства народов малайско-индонезийского региона и проявляется в разных аспектах жизни.

В малайских сакральных танцах особый смысл придается обряду разбрасывания риса, у даяков племени нгаджу имеется специальный жрец, общающийся с духами умерших, и называется он *туканг тавур* — «специалист по разбрасыванию зерен риса». Яванцы и балийцы поклоняются богине риса Деви Сри. Любое жертвоприношение у малайцев, батаков, даяков, дусунов связано с едой из риса: это может быть просто вареный рис, рис в специальных пакетиках, пирожки из риса, рис, сваренный в банановых листьях.

Важнейший момент свадебного обряда у малайцев и минангкабау состоит в том, что новобрачные угощают друг друга вареным рисом желтого цвета от куркумы и шафрана. После свадебной трапезы в дом новобрачных

также в торжественной процессии несут рис [Harsono 1970: 75–76]. На Яве для свадебной трапезы используют обычно рис клейких сортов. Предварительно рис замачивают на несколько часов в воде с куркумой и лимонным соком. После этого промывают и варят в кокосовом молоке. На вареный рис сверху кладут кусочки жареного мяса, рыбы, мелко нарезанные соевые бобы, огурцы, зелень. При этом рис складывают в несколько слоев разных цветов: белый, желтый, черный.

Любой праздник, будь то пышная дворцовая церемония средневековья или религиозный праздник в современном небольшом городке, обязательно сопровождается сооружением «гор» вареного риса. В средневековой хронике так описывается праздник: «Сорок дней и сорок ночей пили, ели и веселились все князья, министры, придворные гонцы, военачальники и весь народ. И раздавался оглушительный шум всех музыкальных инструментов. И было зарезано много буйволов, коров, коз и баранов, корки подгоревшего риса лежали грудками, вода бурлила, как в океане, а головы буйволов и коров были подобны островам в нем» [Sedjarah Melaju 1952: 27].

А вот и современное описание религиозного праздника *секатэн* в честь гамелана: «В день *Маулуд* (День рождения Пророка) Инканг Синухун устраивал для народа пир. Сооружались 24 “горы”. Огромные кучи вареного риса с различными приправами действительно имели форму гор. Изготавливалось 12 “гор” для мужчин и 12 для женщин. Кроме того, делалось еще несколько “гор” меньших размеров для сановных лиц. От дворца к главной мечети эти горы пищи несла целая процессия. В ожидании раздачи угощения народ собирался на площади перед мечетью задолго до прибытия торжественного шествия» [Тjahaja 1955: 35].

По праздникам, по случаю свадьбы, приема гостей часто угощают рисом, сваренным по-кабульски (*наси кебули*), и желтым рисом (*наси кунинг*). Способ приготовления их сходен: рис варят в кокосовом молоке с луком и куркумой (*наси кунинг*) или вместе с пряностями — перцем, гвоздикой, корицей, кардамоном, мускатным орехом — и добавляют жареный лук и чеснок (*наси кебули*). Сверху рис украшают тонко нарезанными кусочками омлета, огурца, стручками красного перца, хрустящими кусочками мяса, луковыми хлопьями.

Ритуальное значение имеют в настоящее время некоторые рисовые каши. Во время мусульманских религиозных праздников (*сламетан*) едят рисовую кашу с сахаром (*бубур пути*, *бубур мера*), в начале месяца Мухаррам едят особую ритуальную кашу из риса (*бубур ашура*), на которую сверху положены соевые бобы, жареный лук, кусочки мяса, огурца и прорная зелень.

Можно указать на некоторые виды пищи, которые сейчас распространены в повседневном питании, но раньше считались ритуальными. В настоящее время рис, завернутый в пальмовые листья (*ктунат*) или банановые листья (*донтонг*), иногда с добавлением тертого кокосового ореха (*лемет*), часто едят вместе с мясом, поджаренным на вертеле, винегретом или отдельно. Вымытый рис заливают водой, солят и варят около трех часов в мешке, сплетенном из пальмовых или банановых листьев. Рис, сваренный



таким способом, имеет форму сосиски. Согласно древнему обычаю, сваренный таким способом рис можно было есть только в определенные дни: когда прекращается пост, перед сбором урожая, во время поминания мертвых.

Помимо вареного риса обрядовое значение имеют и некоторые печеные изделия из рисовой муки — пироги, пирожки. Пирожки из риса, завернутого в банановые листья в форме треугольника, обязательно сопровождают жертвоприношение, совершаемое перед сбором урожая. Их пекут перед началом строительства дома, покрытием крыши и т. д. После сбора урожая пекут *онак* (хрустящее печенье, напоминающее крупку), но используют обычно для этой цели клейкие сорта риса.

Накануне китайского Нового года в Индонезии продают *куэ кранджанг*, *додол чина* — специальные пирожки, приготавливаемые из муки клейких сортов риса, пальмового сахара, воды. Пирожки варят на пару в корзиночках. Во время Рамадана специальные пирожки (*джонконг*) пекут для того, чтобы начать разговление после поста. Для этого используют картофельную и рисовую муку, кокосовое молоко, сахарный песок, соль и пряности. Пирожки заворачивают в банановый лист и варят на пару. По этому же случаю в специальных формах пекут *биканг* (пирожки из теста — смеси рисовой и картофельной муки, кокосового молока и листа пандануса).

Во время жертвоприношений, на мусульманских праздниках, после поста подают особый пирог, который делают с начинкой из тертого кокосового ореха, смешанного со сливками и пальмовым сахаром, заворачивают в банановый лист и варят на пару.

Вообще приготовление пищи в банановых листьях — древняя технология, известная как аборигенам Малаккского полуострова, так и высокоразвитым народам Малайзии и Индонезии, доведенная ими до чрезвычайно высокой степени совершенства. В банановых листьях, как уже отмечалось, варят рис, а также мясо, овощи, рыбу, креветки, орехи.

Кроме описанных способов варки можно привести еще ряд примеров. Рис заваривают кипятком, добавляют соль, перец и другие пряности, кокосовое молоко и варят до полуготовности. Затем его охлаждают, заворачивают в банановые листья и варят на пару до готовности. Это блюдо можно хранить до недели. Полученную рисовую колбаску нарезают на кусочки и едят с различными мясными, овощными, бобовыми блюдами.

Можно приготовить в банановых листьях и мясные блюда. Например, мелко нарезанное мясо, пропитанное специями (кориандром, тмином, имбирем, трами, перцем, а также луком и чесноком и др.), заворачивают в банановый лист и варят на пару. В банановых листьях можно также печь или жарить фарш, приготовленный из риса с кусочками курицы (*лемпер аям*). Оставленный в банановом листе на два-три дня заквашенный рис клейкого сорта представляет собой лакомство (*тапаи кетан*).

А вот несколько образцов еды, приготовленной в банановых листьях, из орехов, овощей, креветок. Тертые кокосовые орехи смешивают с пряностями, луком и чесноком и варят на пару (*бунго*), иногда добавляют к ним

свежие креветки или ферментированные соевые бобы. Так же приготавливают овощи со специями и жмых кокосовой пальмы с рыбой, которые употребляют как приправу к рису (*даге, семаджи*).

Банановый лист служит тарелкой и блюдом у коренного населения. Сейчас в уличной торговле он часто используется в этой же функции или заменяет оберточную бумагу. В настоящее время, когда индонезийцы пользуются современной посудой, особой изысканностью считается использование банановых листьев вместо тарелок. Архаичная посуда в высокоразвитой культуре стала символом особого изящества и украшения трапезы. Сейчас индонезийцы пользуются ложками и вилками, но нередко даже в интеллигентных семьях сохраняется традиция брать еду руками. При этом рядом должен стоять сосуд для омовения рук.