

МЯСО ПО-ПЕРАНАКСКИ

В.А. ПОГАДАЕВ

Кандидат исторических наук
Университет Малайя (Куала-Лумпур)

Ключевые слова: Малайзия, коренные малайзийские китайцы, «перанакан», «баба-нёня»

*Баба и нёня, в красном все и в голубом,
Бегут попасть в отвесный солнца плен.
Покупки сделаны, все сели за столом
И огненный глотают ми горенг*.*

Всеволод Власкин

Когда в одном из переведенных на русский язык иностранных путеводителей по Малайзии (кажется, это был Le Futé) я прочитал про «мясо по-перанакски», я не мог сдержать улыбки. Ну что может сказать эта фраза обыкновенному туристу, не искушенному в премудростях малайзийской кухни. Мясо по-африкански, мясо по-казахски, мясо по-французски - это более-менее понятно. Но мясо по-перанакски кажется, на первый взгляд, какой-то абракадаброй, хотя за этим стоит целая культура. И фраза эта, конечно же, нуждается в разъяснении.

«Перанакан» по-малайски означает «рождённые здесь». Так называют всех китайцев, рожденных в Малайзии. А вот китайцы, рожденные здесь и перенявшие элементы местной малайской культуры, называются «баба-нёня» («баба» - о мужчине, «нёня» - о женщине). Эти два понятия совпадают лишь частично (каждый «баба-нёня» - «перанакан», но не каждый «перанакан» - «баба-нёня»). Впрочем, однако, в обиходе эти два понятия нередко отождествляют: ведь большинство хуацяо (не «баба-нёня»), хотя и родились здесь, называют себя всё-таки китайцами. Таким образом, перанакская кухня - это кухня «баба-нёня».

Первые китайцы прибыли на территорию современной Ма-

* Ми горенг (*mie goreng*) - буквально «жареная лапша», популярное блюдо в Малайзии и некоторых других странах Юго-Восточной Азии.



лайзии в начале XV в. в период династии Мин с флотом великого китайского адмирала Чен Хо. Тогда здесь вокруг города-порта Малакки сформировался мощный Малаккский султанат, возвышение которого было связано с развитием международной торговли в зоне Малаккского пролива, удачными завоева-

«Нёни». Фотография начала XX в.

тельными войнами и принятием ислама. Сама же Малакка получила название «Вавилон Востока» - так много языков и народностей смешалось здесь. И Чен Хо посетил Малакку вовсе не

ради любопытства - он выполнял деликатную миссию, доставив в жены малаккскому султану китайскую принцессу Хан Ли По, а вместе с ней и несколько сот юношей и девушек из благородных семей, которые должны были скрасить ее пребывание на новой родине.

Китайцы поселились в Малакке первоначально в районе большого холма, который теперь носит название китайского (*Bukit Cina*). Многие мужчины впоследствии женились на малайках, положив начало созданию новой общности «баба-нёня» и оригинальной культуры, сочетающей в себе элементы китайской и местной малайской культур. «Баба-нёня» - не мусульмане, они по-прежнему исповедуют традиционные китайские культы, поклоняются духам предков и в культурном отношении следуют многим китайским традициям, которые уже утрачены среди китайцев - не «баба-нёня». Их верования - это смесь даосизма, конфуцианства и буддизма, хотя сейчас среди «баба-нёня» и много христиан. Из Малакки «баба-нёня» распространились в Пенанг и Сингапур (ранее был частью Малайзии), но классической культурой «баба-нёня», конечно, остается малаккская.

Сначала меня заинтересовала кухня «баба-нёня», но первые попытки познакомиться с ней оказались неудачными. Первый раз я поехал в Малакку со знакомым малайцем - он решил помочь мне и повез на своей машине. Но когда мы пришли в известный перанакский ресторан, малаец отказался есть перанакские блюда, хотя его уверяли, что они «халяльные» (т.е. дозволенные мусульманам). Мне неудобно было есть одному, и я ограничился фотографированием. Во второй раз меня угораздило отправиться в Малакку на автобусе как раз в китайский Новый год, и все рестораны оказались закрытыми.

Прошло некоторое время, и я

решил, что надо бы поближе познакомиться с культурой в целом, встретиться с живыми «баба-нёня», поговорить о них, об их прошлом, а заодно - и с их кухней. Но ведь просто так в чужой дом не войдешь - нужен свой Вергилий, и им оказалась моя студентка, изучающая русский язык, китаянка Онг Сью Йин. Ее отец - торговец, владеющий небольшим магазином, и среди его клиентов есть «баба-нёня».

И вот я снова в Малакке. Сначала мы посетили отца Онг - отдать дань уважения человеку, который помог мне, и потом тетю, у которой мы позднее за ночевали и которая приняла живейшее участие в этом предприятии. Поскольку встречи с нужными лицами были назначены на более позднее время, мы отправились посетить Музей наследия «баба-нёня». Музей этот частный, расположен в трех зданиях, принадлежащих одной китайской семье. Как нам сказали, владелец в настоящее время проживает в Сингапуре, а здесь управляются его дальние родственники. Это типичный дом состоятельного китайца в Малакке в стиле китайского барокко. В дом ведут две двухстворчатые двери. Внешние, свободно распахивающиеся двери из тикового дерева с резьбой, и внутренние, тяжелые, которые днем открыты, а ночью закрываются на замок. Сбоку от дверей висят два больших фонаря - на одном иероглифы, обозначающие счастье и процветание, а на другом - имя владельца.

Внешняя дверь оказалась тоже запертой, и нам пришлось воспользоваться звонком. Высокая довольно миловидная китаянка в костюме «баба-нёня»



«Баба-нёня» в свадебных костюмах.

(длинная малайская юбка-каин и блузка кебая) спросила о цели нашего прихода и только потом открыла двери. Мы купили билеты, и другая женщина в таком же костюме повела нас по дому, бубня заученный (и в общем-то не очень информативный) текст по-английски. Внутреннее убранство комнат призвано воспроизвести интерьер богатого жилого дома. В свое время «баба-нёня» были довольно богатыми и влиятельными людьми в бизнесе. Бросаются в глаза тяжелые греко-римские колонны, мебель из черного дерева, украшенная резьбой, лаковые ширмы с перламутром, кресла-качалки из ротанга.

Некоторые образцы мебели - столы, стулья, шкафы, зеркала - несут следы голландского и английского влияния викторианской эпохи. В шкафах посуда из фарфора. Характерные для «баба-нёня» цвета: зеленый, розовый, темно-синий, желтый. Фарфор «баба-нёня» отличает-

ся от традиционного китайского и рисунком: на нем никогда не бывает изображений людей и животных. Украшают же его растительный орнамент, птицы, насекомые. Раньше посуду заказывали в провинции Гуандун в Китае. Представляете, каким долгим был путь в те времена из Китая на Малаккский полуостров! К тому же посуда должна быть в идеальном порядке - ни трещинки, ни зазубринки. Китайцы никогда не используют ущербную посуду, ибо считают, что это приносит несчастье.

В глубине дома неожиданно обнаруживается открытый дворик, где в хорошую погоду можно погреться на солнышке. А в спальне меня восхитила дыра в полу, которая, как оказалось, была как раз над входом дома. Хозяин мог посмотреть в нее и узнать, кто к нему пришел. А если гость был незваный, вроде настойчивого нищего, на него могли вылить еще и ушат воды. Хотя в комнатах был сплошь антиквариат, они производили впечатление жилых. Это впечатление усиливалось суетой взрослых и беготней детворы в задних покоях и во дворике. На прощанье наша гид даже угостила нас китайским чаем и охотно разрешила сфотографировать ее, хотя в самом музее фотографировать было категорически запрещено.

Но вот наступило время встречи с первой представительницей общины «баба-нёня». Это была госпожа Ви. Мы подъехали к современному «террасному» дому - так здесь называют отдельные двухэтажные секции-квартиры, которые как бы прилеплены друг к другу. Первым делом в глаза бросился домашний алтарь (его мы видели потом в каждом доме, который посещали). Это высокий стол (иногда полка), задрапированный до пола куском красной материи, расшитой золотыми нитками (изображения львов и драконов). На столе сосуды с курящимися ароматичес-



«Нёня» в малайских кебае и кайне.

кими палочками, несколько маленьких одноцветных (белых или синих) чашек с приношениями. На стене портрет последнего умершего хозяина дома.

Госпожа Ви, сухонькая энергичная женщина средних лет, была занята приготовлением ананасового печенья - традиционного лакомства «баба-нёня», которое можно купить только в Малакке. Она готовила его на продажу, поэтому во всех углах стояли подносы с готовым или еще сырым печеньем. Тем не менее, она успевала еще и рассказывать о себе. Выяснилось, что она плохо знает свою родословную, подтвердив тем самым мнение историка Виктора Парцелла, высказанное в его книге «Китайцы в Малайзии», что проследить историю развития «баба-нёня» сложно из-за отсутствия документов, в т.ч. свидетельства о браке. Госпожа Ви несколько раз повторила, что «мы - «баба-нёня», но сказать,

откуда произошла семья, не смогла. Все ее познания ограничиваются тем, что отец ее работал водителем автобуса, а мама делала изделия из бамбука и листьев пальмы и что раньше они жили в городке Пулау-Гадунг. Кстати, у ее родителей было тринадцать детей, а у нее только четверо.

Сама она вот кулинарит, а муж разводит кур и продает яйца на базаре. Когда-то у них были красивые, можно сказать, антикварные вещи - кое-что из мебели и одежды, а также фарфор, но все было продано в тяжелые годы. Правда, свадебный костюм все-таки остался, и она с удовольствием показала бы его, но подруга на время его позаимствовала на какое-то представление. Традиционные китайские костюмы, по ее словам, «баба-нёня» надевают на свадьбу, в обычные дни ходят в простой европейской одежде, а вот на праздники женщины надевают малайский костюм - *каин* и *кебаю*. Мужчины же, кроме *саронга*, ничего у малайцев не переняли. Госпожа Ви принесла нам для показа свой скромный праздничный гардероб. Во время нашего разговора в дом через открытое окно залетела бабочка. «К счастью», - прокомментировала хозяйка, а я поразились совпадению - моя бабушка в деревне говорила точно так же, когда в дом залетала бабочка или птичка. На прощанье госпожа Ви угостила нас своим ананасовым печеньем, которое действительно оказалось очень вкусным.

И еще одно важное обстоятельство - говорили мы по-малайски. «Баба-нёня», как правило, китайским не владеют. Их основной язык - ломаный малайский, но сейчас, конечно, к нему добавился и английский. Правда, порой и малайский в их устах звучит совершенно непонятно. Дело в том, что когда-то они, чтобы их не понимали малайцы, стали переставлять в словах слоги. Например, малай-

ское слово *ketawa* (смеяться) превратилось в *waketa*. А малайская фраза *mari kita cakar terbalik* (давайте говорить, переворачивая слова) звучит как *rima taki karca lekterba*. Усложняет понимание их речи и замена *a* на *o* и добавление в конце слова *au*.

Очень искусны «баба-нёня» в сочинении малайских четверостиший-пантунов (типа наших частушек). И если обычная их речь изобилует многими ошибками и погрешностями, то пантуны они сочиняют и исполняют по всем правилам, снискав в этом признание самих малайцев:

*Сингапур новым городом
все называют,
Мистер Раффлз* правит
там по закону.
Ты - жасмин мой! Чемпака
моя голубая!
Ты - как нежный цветок
в зубах у дракона.*

Господин Ли, которого мы посетили следующим, пенсионер. Живет в небольшом, но отдельном доме, доставшемся ему в наследство от родителей. Он старый холостяк. Говорит, что отец его родился здесь, а дедушка приехал из Китая и женился на малайке, т.е. семейная династия не имеет длительной истории. Работал он водителем грузовика в армии. Говорит по-малайски, по-английски и чуточку по-китайски. По его словам, традиции «баба-нёня» сохраняются, но не все им следуют. В комнате традиционный алтарь, фотографии родителей. На вопрос, не скучно ли ему одному, он ответил, что работает в Ассо-

* Томас Стэмфорд Раффлз (1781-1826) - английский колониальный деятель, основатель Сингапура.



Музей «Баба-нёня» в Малакке.

циации «баба-нёня» - общественной организации, которая ставит своей задачей сохранение культуры сообщества и выпускает специальный журнал. Кроме того, он частенько помогает своей сестре, которая владеет небольшим рестораном. Поскольку мы вскоре собирались пообедать и наконец-то (!) вкушать перанакскую кухню, мы поинтересовались, какие блюда он бы нам порекомендовал.

Господин Ли очень оживился и с воодушевлением стал рассказывать о перанакской кухне. Эта кухня, как и малайская, очень острая с великим множеством специй. Перанакская кухня требует много времени для приготовления, но результат всегда оправдывает ожидание. Едят «баба-нёня», как и малайцы, руками, палочками не пользуются. Но палочки имеются в каждой семье и выполняют ритуальную роль. Они, например, лежат на алтаре во время молитвы или во время свадебной церемонии, напоминая «баба-нёня» об их корнях. Палочки тщательно сохраняются и передаются из поколения в поколение.

Разговор с господином Ли раздрадил наш аппетит, и мы

поспешили в тот самый ресторан «Перанакан» на Джонкерс-Стрит, куда я ранее так безуспешно пытался попасть. Здание ресторана - это в прошлом типичный дом богатых «баба-нёня». Массивные двери, над входом иероглифы, означающие «счастье» и «процветание». Просторный холл, в нем алтарь, портреты предков, мраморный пол, диваны и кресла из тикового дерева. Переступив через высокий порог, мы оказываемся в зале ресторана - раньше, вероятно, это была гостиная. В зале довольно многолюдно, много иностранцев, но столики свободные еще есть. К нам спешит официантка, усаживает нас и приносит меню, оформленное под альбом. Следуя советам господина Ли, мы берем суп из утки и папайю в перечном бульоне (это нам посоветовала официантка). Ну и, конечно, по тарелке голубого риса. Было действительно вкусно и совсем не похоже ни на малайскую, ни на китайскую кухню. Одним словом, кухня по-перанакски!

Дегустация блюд была продолжена вечером, когда две основные улицы китайских кварталов превратились в яркий базар и огромный ресторан под открытым небом. На этот раз мы попробовали курицу с рисовыми колобками, а на десерт т.н. *ABC* (эй-би-си). Это аббревиатура малайской фразы *air batu campur* (лед со смесью). Внешне это блюдо напоминает мороженое. Прямо скажу - на любителя. Очень приторно.

Ночь мы провели у тети моей студентки - Онг Енг Чу в террасном доме, похожем на тот, в котором живет госпожа Ви. Тетя, чистокровная китаянка, показывала нам альбомы с фотографиями своих родственников. Когда я с удивлением заметил, что некоторые из них одеты в *каин* и *кебаю*, как «нёни», она пояснила, что в 1950-е гг. одежда «баба-нёня» была в моде среди китайцев (особенно китайнок), которые считали особым шиком появиться в *каине* и *кебае* на празднике или в выходные дни.

На следующий день утром тетя потащила нас завтракать в кафе, владельцем которого был «баба», и где «баба-нёня» любят собираться за чашкой чая или кофе. Завтракали мы рисовой кашей с кусочками свинины, а к кофе были поданы тосты со *сри-каей* (джемом, приготовленном из яиц, кокоса и масла). В кафе тетя встретила знакомых, которые пригласили нас к себе в гости, и, уже будучи у них, мы познакомились с их соседкой госпожой Ван, которая, узнав о цели нашего пребывания в Малакке, с гордостью сообщила, что ее семья - «баба-нёня» уже в седьмом поколении. Она даже показала свадебные фотографии сына Чеонг Сун Лая, который, как оказалось, в настоящее время работает в малайзийском посольстве в Москве. Удивительное совпадение!

Свадебная церемония у «баба-нёня», как сказала госпожа Ван, очень сложная и утончен-

ная. «Баба-нёня» считают взрослыми только тех, кто имеет семью. В основе своей свадьба типично китайская, но с элементами малайской. Когда-то свадьба длилась до двенадцати дней, однако сейчас не более трёх. День и час бракосочетания устанавливаются по гороскопу молодых, а приглашительным билетом раньше служил лист бетелевого перца с орехом арековой пальмы - «баба-нёня», как и малайцы, любили побаловаться бетелевой жвачкой. Каждый день перед свадьбой имеет свое название.

Свадьба, как и у малайцев, проходит в доме невесты, основная церемония возле специально сооруженного из трех стоящих друг на друге столов алтаря. С боков на алтаре - длинные красные свечи с вырезанными из фольги изображениями дракона и птицы. Между свечами - сосуд с большой ароматической палочкой. Молодые сидят на перевернутых вверх дном сосудах для измерения риса. Символизм очевиден - у новой семьи никогда не будет проблем с пропитанием. Рядом зеркало - их жизнь должна быть такой же чистой и яркой. На небольшом столике - линейка, бритва и весы. Линейка олицетворяет мудрость суждений, бритва напоминает об осторожности, которую надо соблюдать в жизни, и, наконец, весы - о необходимости быть справедливыми друг к другу.

Во время праздничного обеда жених и невеста обмениваются пантунами, для танцев приглашаются профессиональные малайские танцовщицы, а тамадой (и это опять влияние малайской культуры) должен быть либо малаец, либо китаец, одетый в малайский костюм! (Надо сказать, что танцы и пантуны теперь редкость даже на малайской свадьбе, которая все больше приобретает исламский, а на самом деле ближневосточный колорит.) Одежда же молодых, за исключением головного убо-

ра невесты, чисто китайского происхождения.

Такой же сложной является похоронная церемония. Какими бы ни были «баба-нёня» при жизни, умирают они как настоящие китайцы. Один мой знакомый «баба» вдруг надолго пропал, а когда объявился, сообщил, что участвовал в похоронах дяди. Пять дней гроб находился в доме, и все родственники должны были бодрствовать до 9 часов утра в окружении свечей и ароматических курений. «Мы ложились спать, когда другие только вставали», - сказал он. На 49-й день все снова собрались на поминки - молитвы читали приглашенные монахи. Мой знакомый соблюдал месячный траур (никаких баров или вечеринок!). Это еще, слава Богу, он только племянник. Дети усопшего соблюдают годовой траур и постоянно в это время носят черную или темную одежду. Немногие семьи следуют этой традиции, но потомки одного из известнейших «баба» Малайзии сочли это своим долгом. Как говорится, происхождение обязывает.

Пока мы разговаривали, пришел муж госпожи Ван - господин Чонг. Он был на своем участке (у нас сказали бы - на даче) и принес фрукты - рамбутаны, а также какие-то зеленоватые отростки, которые, как потом оказалось, были соцветиями пряности гвоздики. Мы познакомились. Он - бывший полицейский, сейчас на пенсии. В отличие от своей разговорчивой жены, застенчив и молчалив. Правда, улыбнулся, узнав, что я из России. Теперь эта страна благодаря пребыванию там сына для его семьи не чужая. Потом заметил с грустью, что эра «баба-нёня» уходит в прошлое, утрачиваются традиции, забываются обряды... Свадьбы теперь все более современные, да и настоящего свадебного костюма еще поискать...