

Рис— хлеб Востока

В ИНДИИ, Китае, Японии и других странах Южной и Юго-Восточной Азии рис — основной продукт питания. Его едят за каждой трапезой, два и три раза в день. И если за нашим столом отварной рис, употребляемый сравнительно редко, подается как гарнир, то на Востоке он — часто главное блюдо.

Рассыпчатый рис готовят так: его моют, кладут в котел и варят под плотной крышкой минут двадцать, не помешивая. На Яве такой рис отваривается в бамбуковой воронке, вставленной в горловину медного сосуда с кипящей водой. Во время варки рис обычно не солят, поэтому при еде его сопровождают острые приправы и закуски из душистых трав, муки, чеснока, перца, лимонов, папайи, соевые

соуса, различные маринады, квашеная рыба, овощные салаты и другие.

На индонезийском острове Бали рис варят на пару с солью и красным перцем и едят холодным со множеством пряностей и ароматических приправ.

В Камбодже к рису подают супы. На Яве популярны блюда — «наси горенг» — рассыпчатый рис, прожаренный в растительном масле, и «наси улам» — отварной рис с ломтиками овощей и приправой; очень вкусен рис, разваренный в кокосовом молоке.

Порою и самые приправы делаются из того же риса: у сундов, живущих в гористых районах Западной Явы, любимое блюдо — «пейём» — рис, заваренный с особой приправой «раги». А «раги», в свою очередь,



Машины пришли на рисовые поля в Японию.

мы «Продовольствие для дела мира») на внутреннее производство этих товаров в странах-импортерах. Этот вопрос подробно анализируется, в частности, в статье В. Растяникова, которая представляет, на наш взгляд, наибольший теоретический интерес во всей книге. Исследуя связь между американскими поставками пшеницы в Индию и продовольственным кризисом в середине 60-х годов в этой стране, В. Растяников опирается на закон ценообразования, гласящий, что превышение предложения над платежеспособным спросом ведет к определению рыночной стоимости товара стоимостью тех

его партий, которые произведены в наилучших условиях. При недостаточном же предложении цены регулируются стоимостью товара, произведенного при наивысших издержках производства.

В. Растяников отмечает, что реализация на внутреннем рынке Индии значительных масс дешевой американской пшеницы неизбежно должна была превратить ее рыночную цену в один из важнейших регуляторов рыночных цен на национальную пшеницу, способствуя их «замораживанию» на относительно низком уровне. В связи с этим с 1956 по 1963 год наблюдался разрыв в уровне цен на пшеницу и на остальные зер-

новые, производимые главным образом внутри страны. «Лишь с 1964 года, — пишет В. Растяников, — когда наиболее остро проявились последствия нескольких предшествующих неурожайных лет и возник беспрецедентный дефицит зерна, а импортируемая масса зерна... уже не могла заполнить брешь в продовольственном обеспечении страны, рухнула вся система стабилизации цен на зерновых рынках, и цены на пшеницу резко подскочили».

Сборник проникнут озабоченностью судьбами развивающихся стран, трезвым и реалистичским оптимизмом.

делают из рисовой муки, лука, сахара и специй.

«Клейкий рис» — особый сорт, выращиваемый в горах, — служит основой для приготовления множества закусок, праздничных и ритуальных блюд. Во Вьетнаме его широко используют в кондитерском производстве, в частности для выпечки сладких пирогов — «бань». У лаосцев праздничная трапеза всегда включает рисовые лепешки, обжаренные в масле до хруста. В Японии из заваренного клейкого риса готовят «суси» — своеобразный аналог европейских сэндвичей.

Это маленькие колобки с ломтиками рыбы на них. Разновидность «суси» — «норимаки» — кусочки рыбы, облепленные рисовым тестом и завернутые в морскую капусту. Из клейкого риса лепят «нигири-мэси» — лепешечки, посыпанные тертым кунжутом. Толченый вареный рис идет на приготовление «моти» — больших толстых лепешек, имеющих широкое ритуальное применение. «Моти» иногда подкрашивают в розоватый цвет, добавляют к ним сахар. Их едят также в форме галушек в праздничном новогоднем супе.

Вьетнамцы пекут из рисовой муки пироги, блины, лепешки, готовят различные макаронные изделия.

Многое можно сделать из риса, всего не перечислишь... Лаосское лакомство — «палочный рис», томленный с добавкой арахиса в молодых стволах бамбука на костре, рисовая водка у японцев, кхмерские «фаак-крапус» из обжаренного толченого риса с креветками и папайей, наш среднеазиатский плов.

Много блюд можно приготовить из риса. Был бы только рис...

Индия. Женщины на уборке риса.

