

Карри-лапша — местное блюдо, называемое «лакса» (laksa), что означает лапшу, сваренную в бульоне из карри и кокосового молока. В Сингапуре обычно используют рисовую лапшу. Если хотите попробовать, можно купить лапшу быстрого приготовления со вкусом лаксы на Таобао. Известные бренды включают Prima, Кока, а также белый карри из Пенанга, Малайзия, и Maggie. Prima даже была признана самой вкусной лапшой быстрого приготовления в мире, хотя многие с этим не согласны.

Баккутте — мясной суп, приготовленный с травами, в который добавляют свиные ребрышки, грудинку, свиные ножки или кишки, а также грибы, жареный тофу и другие овощи. Баккутте обычно подают с жирным рисом, а также макают в суп палочки ютияо. Вкусно!

Ньоня — потомки китайских иммигрантов времен династии Мин, которые смешались с малайцами. Их кухня сочетает в себе южно-китайские и местные вкусы, с акцентом на остроту и использование множества специй. Блюда ньоня можно найти во многих маленьких закусочных и на семейных столах, но в Сингапуре есть ресторан, получивший мишленовскую звезду, под названием Candlernut, где можно попробовать изысканные (и дорогие) блюда ньоня.

Сингапур стал четвертой азиатской страной, получившей гид Мишлен, и несколько закусочных там получили одну звезду. Да, именно закусочных, где средний чек меньше 10 сингапурских долларов, например, свиная лапша или хайнаньский куриный рис. Каждый день там выстраиваются длинные очереди, хотя большинство местных жителей считают это преувеличением. Как сказал А-Да — кому какое дело до того, что любят французы? Они предпочитают свою привычную закусочную у дома.

Еще одно блюдо, которое пробуют все туристы, — это крабы в остром соусе и крабы в черном перце. Крабы в остром соусе на самом деле не такие уж острые, основной вкус придает томатный соус — сладкий, кислый и слегка острый. Вкусно? Очень! Я думаю, это благодаря качеству ингредиентов — крабы из Шри-Ланки с плотным и сладким мясом, а густой соус идеально подходит для макания хлеба или жареных булочек... Нет, я проголодался!

Это охватывает 80% местных блюд, которые обязательно пробуют туристы, но для Сингапура это всего лишь 10% его кулинарного богатства. Местные жители едят гораздо более разнообразную и меняющуюся еду. Если вы окажетесь в Сингапуре и у вас будет время и бюджет, попробуйте различные мишленовские рестораны (например, ресторан с шеф-поваром Андре или розовый Odette), а также местные чайные и фуд-корты (по сути, уличные закусочные), чтобы попробовать то, что действительно любят местные.

Не только Лаосань, но даже Пьеро стал связан с хижиной, заходя туда поесть и поболтать. Он быстро сдружился с деревенскими и научился говорить на сингапурском английском. А-Да не выделял Пьеро, позволяя ему есть и оставаться сколько угодно, но только когда тот начинал рассказывать, как он играл в лесу и что поймал, А-Да делал ему замечание.

Пьеро тут же подобострастно отвечал:

— Да, господин, больше не буду играть.

Пьеро подшучивал над Лаосанем, называя его домашним рабом, на что Лаосань парировал:

— А ты разве не боишься господина Ибана?

Пьеро не отрицал:

— Он хозяин, а я гость. В китайском языке есть поговорка: гость подчиняется хозяину. Гость,

который не слушается хозяина, — это неправильно.

Лаосань не ожидал, что у Пьеро такой высокий уровень осознания, и подколот:

— Ты же говорил, что ты настоящий землевладелец, что в этом лесу только у тебя есть официальный документ на землю, а все остальные незаконно занимают территорию.

— Эх, документ — это документ, но кто, черт возьми, в этом лесу заботится о том, чье имя написано на бумаге? Это бесполезно, разве что для уплаты налогов и выселения людей... — Пьеро выглядел серьезным, но затем сменил тему. — Хотя, с другой стороны, документ — это страховка. Если правительство действительно начнет выселять, даже господин Ибан, который может управлять ветром и дождем, ничего не сможет сделать.

Лаосань уловил намек и поспешил спросить:

— Ты что-то слышал? Правительство собирается выселять?

Пьеро пожал плечами:

— Теоретически да, но на практике это невозможно. Земля господина Ибана принадлежит Каучуковой компании. Я слышал от друзей, что компания планирует продать весь участок, но цена слишком высока, и никто не решается купить.

— Если никто не хочет, почему цена такая высокая?

— Я же говорил тебе, лесные ресурсы страны — это дефицит. Разрабатывать здесь можно, но нужно платить различные экологические налоги и сборы, что делает стоимость просто астрономической. К тому же есть множество ограничений на разработку — нельзя просто построить 180-этажный жилой комплекс. Так что это совершенно нерентабельно. Кто захочет купить такое место?

Лаосань сразу же предложил:

— Ты! Ты ведь любишь водопад, так почему бы не воспользоваться шансом?

Пьеро вздрогнул и отшатнулся:

— Эй, ты же друг господина Ибана, а ты предлагаешь мне купить эту землю?!

— Эх, мой господин — бедняк, если ты не купишь, у него тоже нет денег. А если ты купишь, станешь хозяином и сможешь делать что угодно, даже выгнать его.

Пьеро прищурился на Лаосаня:

— Я что, хочу умереть, чтобы выгнать его? Это его жизнь. Ты... зачем ты хочешь его выгнать?

Он думал, что Лаосань близок с А-Да, и не ожидал, что тот предложит такое.

Лаосань усмехнулся:

— Я не хочу его выгонять, я хочу, чтобы он осознал реальность! Если у тебя не хватит денег, я могу помочь тебе найти выход.

Пьеро молчал. У него, конечно, были мысли насчет этой земли, но он знал, что А-Да здесь

глубоко укоренился. Если он купит землю, а А-Да останется, то ничего не получится построить; а если выгнать его, это будет тяжелым ударом для А-Да, деревни и леса. Он считал, что это не стоит того — он приехал сюда наслаждаться жизнью, зачем превращать это в кровавую драму?

Он не знал, что замышляет Лаосань, и тот вряд ли скажет. Пьеро не дал определенного ответа, лишь пообещал узнать больше о цене и намерениях Каучуковой компании.

Пьеро не знал, что Лаосань, узнав эту новость, был более обеспокоен, чем кто-либо другой. С одной стороны, он видел в этом шанс — если земля будет продана, А-Да придется уйти из леса, как бы он ни любил это место. Но если землю купит застройщик и построит многоэтажный отель, Лаосань был бы не рад.

Он долго размышлял, а затем, стиснув зубы, решил, что главное — вытащить А-Да, а какой ценой — это уже как судьба распорядится.

В этот день они, как обычно, принесли еду в школу. У входа охранник сделал им жест, изображая повешенного. Лаосань спросил:

— Ты чего это дурачишься?

Охранник с грустным лицом перекрестился и сказал:

— God bless you.

Они, недоумевая, подошли к столовой, но вместо учителя Чжуна их встретил другой человек.

Тот широко улыбнулся:

— Господин Цзэн Кэда, давно хотел с вами познакомиться. Я директор этой школы.

А-Да был удивлен — он впервые видел директора. Они пожали руки.

Директор сказал:

— Я не знал, что знаменитый шеф-повар готовит для нашей столовой. Это большая честь. Спасибо за все эти годы.

А-Да кивнул:

— Не за что. У вас есть дело?

— Есть, и важное! — директор перестал быть вежливым, выпятил живот и повысил голос. — Но почему вы не сказали нам, что у вас нет лицензии? Вы кормите наших детей незаконно, это может повлиять на их развитие!

Лаосань вставил:

— А если повар с лицензией готовит, дети станут Железным человеком?

А-Да поспешил объяснить:

— Учитель Чжун знал, я сказал ему, когда приехал.

У А-Да не было лицензии на общественное питание, потому что его жилье было незаконным, и у него не было ресторана. Оформление документов было слишком сложным, и теперь он пожинал плоды.

Директор сузил глаза:

— Чжун Цзяньго, этот бездельник, уже уволен. Я говорю вам, кто-то извне сообщил в коммерческое управление, что вы готовите незаконно. Представители управления уже поговорили со мной — извините, шеф, но такой важный человек, как вы, нам не по карману. Впредь не приносите еду.

— Донесли на меня? — А-Да остолбенел.

Кому могло прийти в голову причинять ему неприятности? Он скрылся в лесу, никого не обижал, почему кто-то хочет лишить его работы?

Карри-лапша — местное блюдо, называемое «лакса» (laksa), что означает лапшу, сваренную в бульоне из карри и кокосового молока. В Сингапуре обычно используют рисовую лапшу. Если хотите попробовать, можно купить лапшу быстрого приготовления со вкусом лаксы на Таобао. Известные бренды включают Prima, Кока, а также белый карри из Пенанга, Малайзия, и Maggie. Prima даже была признана самой вкусной лапшой быстрого приготовления в мире, хотя многие с этим не согласны.

Баккутте — мясной суп, приготовленный с травами, в который добавляют свиные ребрышки, грудинку, свиные ножки или кишки, а также грибы, жареный тофу и другие овощи. Баккутте обычно подают с жирным рисом, а также макают в суп палочки ютияо. Вкусно!

Ньоня — потомки китайских иммигрантов времен династии Мин, которые смешались с малайцами. Их кухня сочетает в себе южно-китайские и местные вкусы, с акцентом на остроту и использование множества специй. Блюда ньоня можно найти во многих маленьких закусочных и на семейных столах, но в Сингапуре есть ресторан, получивший мишленовскую звезду, под названием Candlernut, где можно попробовать изысканные (и дорогие) блюда ньоня.

Сингапур стал четвертой азиатской страной, получившей гид Мишлен, и несколько закусочных там получили одну звезду. Да, именно закусочных, где средний чек меньше 10 сингапурских долларов, например, свиная лапша или хайнаньский куриный рис. Каждый день там выстраиваются длинные очереди, хотя большинство местных жителей считают это преувеличением.

Еще одно блюдо, которое пробуют все туристы, — это крабы в остром соусе и крабы в черном перце. Крабы в остром соусе на самом деле не такие уж острые, основной вкус придает томатный соус — сладкий, кислый и слегка острый. Вкусно? Очень! Я думаю, это благодаря качеству ингредиентов — крабы из Шри-Ланки с плотным и сладким мясом, а густой соус идеально подходит для макания хлеба или жареных булочек... Нет, я проголодался!

Это охватывает 80% местных блюд, которые обязательно пробуют туристы, но для Сингапура это всего лишь 10% его кулинарного богатства. Местные жители едят гораздо более разнообразную и меняющуюся еду. Если вы окажетесь в Сингапуре и у вас будет время и бюджет, попробуйте различные мишленовские рестораны (например, ресторан с шеф-поваром Андре или розовый Odette), а также местные чайные и фуд-корты (по сути, уличные закусочные), чтобы попробовать то, что действительно любят местные.

<http://bllate.org/book/16329/1473958>