

От бао-цзы до ravioli: краткая история пельменей

26.11.2021



Бао-цзы

Знаменитые китайские бао-цзы известны с незапамятных времен. Они вполне могли быть прародителями пельменей. Готовят бао-цзы не в воде, а на пару и они выглядят скорее как пирожки, похожие на больше известные россиянам корейские пянсе.

Кроме мясного фарша, в котором, кстати, обычно бывает много лука, китайцы свои бао-цзы начиняют фасолью, капустой со свининой, с морепродуктами и прочими разными начинками.

Кстати, монгольские и бурятские буузы – это прямые потомки китайских бао-цзы, что слышно и по названию, не говоря уже о вкусе.

Вонтоны

Китайцы не остановились на достигнутом и придумали (в те же самые древние времена) другую разновидность сочетания начинка-тесто – вонтоны.

Отличие вонтонов от тех же бао-цзы, прежде всего, в том, что они очень маленькие: кружок теста, на который выкладывается, например, мясной фарш, не должен превышать 6 см в диаметре, а само тесто раскатывается максимально тонко.

Подают вонтоны уже, скорее, как некий суп, а не как второе блюдо, каковыми в России считаются пельмени или вареники. Сначала вонтоны варят как обычно в воде, но подают в специальном ароматном бульоне, приготовленном с травами, специями, соевым соусом, имбирем, кусочками курицы или свинины и капелькой рисовой водки.

Димсамы

Перечень китайских пельменеобразных блюд был бы неполным без димсамов. Их готовят и на пару, и жарят, а начинка бывает самая разнообразная: курица, свинина, говядина, креветки, мидии, осьминоги, ростки бамбука и многое другое.

Именно димсамы почему-то стали наиболее популярными в китайских заведениях общепита, работающих сегодня в Европе и Америке.

Правда, если европейцы и американцы предпочитают димсамы на обед или ужин, то

китайцы, да и другие жители Юго-Восточной Азии с порции димсамов зачастую начинают свой день, то есть едят на завтрак – Азия такая Азия!

На экспорт!

Из Китая все эти маленькие сочные вкусняшки постепенно перекочевали и на север, к монголам, и на запад – в Среднюю Азию и на Кавказ. Изменившись в деталях, само блюдо осталось верным своей изначальной сути: это была по-прежнему некая начинка, помещенная внутрь кусочка теста и затем подвергнутая тепловой обработке.

Так, достигнув Ирана и Азербайджана, китайские бао-цзы, вонтоны и димсамы превратились в дюшпара – это маленькие пельмешки треугольной формы, начиненные фаршем из баранины с большим количеством лука. Также в начинку входят чеснок, мята, базилик, перец и барбарис.

Тесто делают очень тонкое, а отваривают эти треугольники сначала в соленом кипятке до полуготовности, а затем в наваристом жирном бульоне, в котором дюшпара и подают, приправив чесноком и мятой.

Хорошо всем знакомы хинкали – грузинский вариант пельменей. А манты большинство из нас хотя бы раз в жизни готовили, как и положено – на пару. А вот об итальянских равиоли многие слышали, но не все знают – в чем же отличия.

Равиоли, синьор!

Считается, что в Европу равиоли были завезены в XIII веке путешественником Марко Поло, какое-то время прожившем в Китае. Итальянцы доработали рецептуру, ну и заодно изменили название. Сегодня равиоли считается разновидностью пасты, которой в Италии существует десятки видов – больше, чем видов пельменей в Китае.

Итальянцы их готовят с множеством самых различных начинок: с ветчиной, мясом, рыбой, различными видами сыров, грибами, морепродуктами, шпинатом – здесь не хватит места перечислить все варианты.

К равиоли гурманы с Апеннинского полуострова придумали множество соусов и подливок на самый придирчивый и изысканный вкус: томатный, сливочный, грибной и десятки других.

И называть равиоли пельменями, конечно же, неправильно. Итальянцы и здесь – непревзойденные мастера создания самых изысканных вкусов.

Ну правда, как можно назвать «итальянскими пельменями», например, пьемонтские равиоли, которые делают в форме квадрата с ребристыми краями и называют аньолютти. Эти равиоли наполняют мясным фаршем, творогом или шпинатом, а едят с мясным соусом.

А для еще одного вида равиоли — мантуанских аньолини — начинку делают из постной говядины, которую тушат в смеси оливкового и сливочного масла с луком, белым вином, саламеллой и панчеттой. Только потом из этого делают фарш, в который добавляют яйца, пармезан, перец и мускатный орех и оставляют часов на двенадцать.

Аньолини подают в чашке с бульоном, плеснув в неё Ламбруско, и посыпав тертым сыром. В общем, итальянцы знают толк в еде, ну и в равиоли само собой.