■ На свае вочы

Напрыканцы мая і на пачатку чэрвеня гэтага года група беларускіх архітэктараў наведала Кітайскую Народную Рэспубліку. Гэта была рабочая паездка, неабходная дзеля вывучэння будаўнічага вопыту дзяржавы, з якой сябруем і актыўна супрацоўнічаем, якая мае найбольш дынамічныя тэмпы эканамічнага развіцця ў свеце. Паездка была выдатна спланавана — кожны дзень сустрэчы на будаўнічых пляцоўках, у інстытутах, адміністрацыйных і кіруючых установах. У складзе групы быў дэкан архітэктурнага факультэта БНТУ, доктар архітэктуры, прафесар Армэн Сардараў. Сваімі ўражаннямі і назіраннямі ён дзеліцца з чытачамі «Звязды».

Сучасны Шэньчжэнь.

ЧВЭРЦЬ СТАГОДДЗЯ ПАДНЯБЕСНАЙ

Што змянілася ў Кітаі за апошнія 25 гадоў

Дзіўна адчуваеш сабе, калі вяртаешся туды, дзе не быў 25 гадоў. Гэтыя асаблівыя пачуцці прыйшлі да мяне, калі я зноў стаяў на плошчы Цяньаньмынь у цэнтры Пекіна, успамінаючы свой прыезд сюды ў далёкім 1989 годзе. Вось — тая ж Брама Нябеснага Спакою, той жа будынак Усекітайскага сходу народных прадстаўнікоў, безліч людзей, сцягі, кветкі вакол... Так, усё тое ж. Але не зусім. Значна менш веласіпедыстаў, значна больш аўтамабіляў, нярэдка найноўшых мадэляў. Людзі апрануты не так аднастайна, больш страката і модна...

Праляцелі гады, Кітай стаў зусім іншым, змяніліся і мы. І вось з'явілася магчымасць супаставіць убачанае і пазнаёміцца з новым Кітаем

Першае, што разумееш: многімі падзеямі і ўчынкамі людзей тут кіруюць кансерватызм і вернасць традыцыям. Гэты кансерватызм абапіраецца на ментальнасць народа, якая ў сваю чаргу глыбока звязана з традыцыйнай кітайскай філасофіяй. Становіцца зразумелым, чаму ў запале «кітайскай перабудовы», яны (кітайцы) не адкінулі шмат чаго з назапашанага, не спяшаліся з падзелам уласнасці, не знішчалі помнікі мінулым кумірам. «Так, — казалі яны, — давайце зробім рынак, зробім канкурэнцыю і прыватную ўласнасць, але пад жорсткім кантролем партыі і дзяржавы». І ў іх атрымалася.

Вось, напрыклад, Шэньчжэнь — дзівосны 10-мільённы мегаполіс на беразе Паўднёва-Кітайскага мора на мяжы са славутым Ганконгам. Тады, 25 гадоў таму, колішні лідар Кітая Дэн Сяапін казаў: «Вось тут, на гэтым месцы, будзе камуністычны Ганконг!» (Гэтая англійская калонія тады была сімвалам багацця, фінансавым цэнтрам усёй Паўднёва-Усходняй Азіі.)

Цяпер бронзавы Дэн з самай высокай кропкі Шэньчжэня глядзіць на новы горад сваёй мэты. Тое, што англічане пабудавалі больш чым за 150 гадоў, кітайцы стварылі за 25. Сённяшні Шэньчжэнь — гэта сапраўдны горад новага часу.

Вось, напрыклад, будынак вышынёй больш за 600 метраў (такіх у свеце 5-6). Зрэшты, будаўніцтва вышынных дамоў у Кітаі не рэдкасць — яны паўстаюць і ў Пекіне, і ў Шанхаі, і ў іншых гарадах. Дарэчы, у Пекіне мы наведалі будаўніцтва хмарачоса, якое вядзе фірма CITIK, таксама вядомая і ў Беларусі. Ён будзе мець 540 метраў у вышыню і 40 у глыбіню. Суперсучасныя будаўнічыя тэхналогіі выкарыстоўваюцца тут. На гэтым месцы прыходзіць разуменне яшчэ адной кітайскай мудрасці — заўсёды вучыцца! Калі бачыш, як прымяняюцца самыя новыя тэхналогіі, разумееш, што кітайцы ўвесь час вучацца ў іншых краін і народаў, асабліва таму, што звязана з навукай, тэхнікай, але застаюцца сабой у духоўным жыцці.

Помнік Дэн Сяапіну ў Шэньчжэні.

Пекін, 1989 г.

Добрую арганізацыю бачыш у Кітаі не толькі на будаўнічых пляцоўках, але і ў такіх галінах гарадской гаспадаркі, як, напрыклад, арганізацыя руху гарадскога транспарту. Мы наведалі ў Шэньчжэні цэнтр, дзе з дапамогай сучасных электронных прыстасаванняў і прыбораў кантралюецца рух гарадскога транспарту, увесь трафік горада, нават узровень забруджанасці паветра.

Безумоўна, транспартныя праблемы вырашаюцца тут найперш за кошт добра спраектаваных і пабудаваных дарог і вуліц. На некалькіх магістралях, напрыклад, мы бачылі спецыяльныя каляровыя пакрыцці на палосах руху грамадскага транспарту, што спрые бяспецы.

Асаблівых слоў заслугоўваюць тамтэйшыя зялёныя зоны: скверы, вуліцы, плошчы, насаджэнні ўздоўж аўтамабільных дарог. Усё вельмі добра ўладкавана, трымаецца ў абсалютным парадку і чысціні. Кожнаму дрэву і кусту надаецца свая форма — абразаюцца лішнія галінкі, стрыжэцца лістота.

Яшчэ больш уражваюць паркі. Тут кітайцы непераўзыдзеныя майстры, бо кітайскіх садоўнікаў запрашалі ў Еўропу яшчэ ў XVIII стагоддзі.

Цікава, што гэтая традыцыя садовага будаўніцтва таксама мае старажытныя духоўныя карані. У кітайцаў існуе традыцыя назірання прыроды, яе асаблівы культ, чаму шмат стагоддзяў спрыялі жывапіс і паэзія. Так падыходзіш да разумення прыгажосці кітайскіх садоў і паркаў — усё тут зроблена, каб найбольш часу любавацца вадой, дрэвамі, кветкамі і камянямі.

Вельмі добра арганізавана і турыстычная галіна. Калі 25 гадоў таму добрых гатэляў было зусім няшмат, то сёння яны сустракаюцца на кожным кроку. Тое ж з грамадскім харчаваннем. Калісьці я хадзіў па Пекіне, шукаючы сталовую, дзе можна з'есці гарачага булёну з лапшой. Зараз больш складана знайсці менавіта такую танную сталовую, чым паеўрапейску абсталяваную і з еўрапейскімі напоямі і ежай кавярню або рэстаран.

Гэта таксама вельмі важна з пункту гледжання развіцця турыстычнай індустрыі. Гістарычныя зоны вельмі добра абсталяваны, зручныя для наведвальнікаў. Уваходныя квіткі каштуюць нятанна.

Натоўп турыстаў паўсюль, і найперш гэта не інтурысты, а тыя ж кітайцы — мясцовыя жыхары і госці з іншых рэгіёнаў, якія цікавяцца сваёй гісторыяй, культурай, архітэктурай.

Гіпермаркеты ў Кітаі запоўнены разнастайнымі прадуктамі харчавання і іншымі рэчамі. Кошты амаль што мінскія, у крамах шмат пакупнікоў. Іншая справа, што вуліцы тут «не ціснуць рэкламай», тое ж можна сказаць і пра аўтамагістралі. Людзі заклапочаны рознымі справамі, але і тут успамінаецца адна кітайская мудрасць: «Прызначэнне рэчаў у тым, каб задавальняць патрабаванні людзей, а не ў тым, каб яны падпарадкавалі іх жыццё».

Вяртаючыся з падарожжа, не можаш не думаць аб лёсе Кітая, яго старажытнай мудрасці, яго вернасці традыцыям і накіраванасці ў будучыню.

Армэн САРДАРАЎ

■ Смачна есці!

ПРЫЧАКАЎ ПЯТРА — СЫР З'ЯСІ

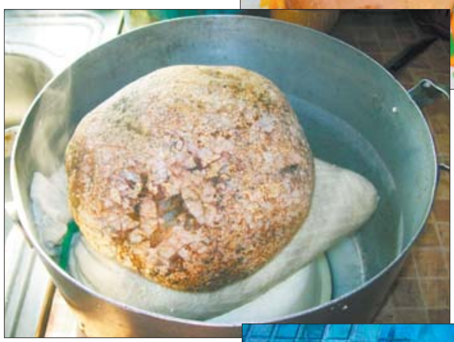
Калі завяршаўся Пятроўскі пост, згодна з народнай традыцыяй было прынята абавязкова разгаўляцца сырам і маслам. Таму, хто не зробіць гэта, абяцалася не дачакацца такога ж разгавення праз год. Жыхары Бялыніччыны, Андрэй Супіталёў і Святлана Магілеўчык, вырашылі падрыхтавацца да святочнага дня і зрабіць традыцыйны сялянскі сыр уласнымі рукамі.

«Добра вядома, што традыцыйная беларуская кухня была сезоннай, — расказвае Святлана. — Таму звычай ужываць у ежу малочныя прадукты у час такіх святаў, як Масленка ці Пятроў дзень, маюць як рэлігійнае, так і ўтылітарнае тлумачэнне. Зімой, у пачатку лютага, у сялянскіх гаспадарках назіраўся масавы расцёл кароў. Такое малако было вельмі тлустае і не зусім карыснае для арганізма. З яго рабілі масла і сыры. А першая палова лета — гэта перыяд «вялікага малака», на які прыходзіцца пік надояў. Тлустасць яго была меншая, і сыры, якія рабілі з такога малака, добра захоўваліся ў спякотныя дні».

Козачкі-карміцелькі сустракаюць гаспадыню на лузе.

«Што цікава, да XVIII стагоддзя іншага сыру, акрамя тварожнага, у нас не ведалі. Ва ўсялякім выпадку сяляне, — далучаецца да гутаркі Андрэй. — Першыя спробы масавай вытворчасці звычайных сёння сычужных, ці ферментаваных, сыроў прыпадаюць на сярэдзіну XIX стагоддзя. Тэхналогія сычужнага сыраробства трапіла да нас ажно з Галандыі. Яго выраблялі не з прасаванага тварагу, а з малака, што згортваецца пад уздзеяннем ферменту хімазіну, які атрымліваецца з сычужнай часткі страўніка маладых цялят».

«Але мы гатуем традыцыйны клінковы сыр, — дзеліцца сакрэтам Святлана. — Карову ў гаспадарцы не трымаем, але гадуем пяць козачак, якія шчодра адорваюць нас малаком. У нас сыр — з казінага малака. З вечара я паставіла закісаць яго ў гліняных гарлачах. Каб хутчэй скісла, можна дабавіць крыху сыраквашы. Зараз малако выліваем у вялікую пасудзіну і ставім адтапліваца ў добра выпаленую печ.



▲ Малако кісліцца ў гліняных гладышах.

◄ Сыр пад гнётам.

▼ Сыр на талерцы.

У каго няма печы, можна выкарыстаць духоўку. Потым даём яму крыху астудзіцца, зліваем сыроватку. Дабаўляем крыху солі на смак. У якасці дабаўкі можна выкарыстаць таксама зеляніну і кмен. Памятаю, што мая бабуля для вырабу сыру выкарыстоўвала спецыяльна пашытую з палатна торбу ў форме кліна. У яе выкладвала тварожную масу, адціскала рукамі, а потым падвешвала гэтую торбу на пэўны час над якой-небудзь пасудзінай, каб сцякла астатняя сыроватка. І мы так робім. Спавіты ў марлю сыр кладзём у рондаль паміж дзвюма дошкамі, прыціскаем каменем. Ён зацвярдзее да патрэбнай кансістэнцыі і прыкладна праз 12 гадзін будзе гатовы»