

Не угдно ли почифанить?

Редакция Бабра любезно пригласила меня поделиться своим мнением о различных приятных (или о не очень приятных, как получится) местечках нашего старого городка.

Давно известно, что у местного жителя и у туриста совершенно разный взгляд на города, а значит, и разное их восприятие. Местный житель накопил кучу претензий, обид и неудовлетворённых желаний к своему месту обитания. турист же любопытен, проблем не знает, претензии предъявляет по ходу их возникновения. По большому счёту, турист объективнее по отношению к городу, как чужие люди объективнее по отношению к нам самим: ни неоправданной любви, не застарелых мелких обид они не знают и знать не хотят. Ну, не и замечают того, что хорошо замаскировано, зато замечают то, что стало для местного привычным и замылившим глаз.

Я, грешным делом, тоже имею к городу Иркутску массу накопленных обид, потому промолчу и про тротуары, и про дороги, и про отсутствие бесплатных или дешёвых общественных уборных. Но есть в городе то, что стало появляться относительно недавно, а потому может восприниматься почти как часть какой-то чужой реальности, поселившейся в Иркутске. Это различные ресторанчики, кафе и кофейни, бистро и фастфуды, как грибы после дождя полезшие в последние три-четыре года.

Так что приглашаю вас, друзья мои, немножко побыть туристами в собственном городе.

Начну я, пожалуй, с ресторанчика китайской кухни, о котором прочитал на этом же форуме.

Отдельного названия типа "Великой Стены" или "Кухни Шао-Линя", а тем более типа сакраментальных "Дружбы" или "Шанхая" ресторанчик не имеет. Устроился он на углу улиц Киевская и Тимирязева, в здании бывшей молочной, потом превратившейся в магазин детского питания "Малыш", плавно перетёкший в вино-водочный.

Сейчас там славно. У входа стоит медный (впрочем, не уверен, что не гипсовый, но крашеный) Будда, играет негромкая национальная музыка, чисто, светло, персонал приветлив. Правда, девушкам в национальной одежде (в её современной стилизации, разумеется), стоило бы быть порасторопнее. Мда, и девочка с внешностью классической русской сиротки в китайском антураже выглядит забавно. Но это, в самом деле, мелочи.

Я заглянул туда как раз в такое время, когда там было не пусто. Семья с двумя детьми, несколько человек, явно после какого-то служебного мероприятия (может быть, учителя после педсовета, или сотрудники фирмы после совещания), две парочки, ещё несколько одиночек. Этаким ресторан для семейного посещения, уютное место для посиделок за вкусной едой. Что-то любопытное вряд ли произойдёт, хотя есть шанс услышать занятные сплетни или зарисовать сценки из семейных портретов в интерьере.

Туда надо идти компанией. Это особенность азиатской кухни: вкушать, как и работать, нужно коллективно. Потому что взять одно блюдо (которым гражданин, не страдающий ямой желудка, может полностью насытиться, и ещё останется) как-то неинтересно, а на два блюда нужно уже не менее двоих едящих. Так что совет: хотите попробовать китайскую кухню - идите вчетвером и берите три блюда.

Кухня вполне хороша. Увы, второе посещение спустя некоторое время показало: она европеизируется. Что за дурное поветрие у китайских поваров? Начиная готовить чисто китайские блюда, со временем они подстраиваются под местные вкусы. Менее острые, менее кисло-сладкие, более солёные, более привычные среднему обывателю - и, в результате, никакие. В этом ресторанчике путь в эту сторону только начинается, так что спешите успеть, а то будет, как в "Ботанике" (о котором я как-нибудь при случае тоже расскажу).

А пока что весьма недурственны и классическое "го бао джоу", мясо в кисло-сладком соусе, и свинина с ананасами, и баклажаны с мясом. Впрочем, баклажаны весьма неплохи и с острым перцем. А вот с картофелем ("с овощами") - уже подпорчены. Традиционно китайцы картофель делают полусырым, а здесь он уже полностью проготовлен.

Весьма недурственны кальмары, хотя соус отличается от традиционно-китайского. Я бы сказал, что в нём отчасти глутамат натрия заменён обычной солью. Не сомневаюсь, что это сделано в угоду местным российским предрассудкам по поводу глутамина. Нашего обывателя очень легко раз и на всю жизнь напугать "вредностью" чего-то из пищевых добавок, и миф этот с восторгом подхватывают даже так называемые санитарные службы, не удосужась проверить ни источников этой "достоверной" информации, ни реальных данных по способам получения и последствиям применения. Так вот: глутаминовая кислота вредна только в тех же объёмах, что и соль: если её есть ложками. И добывается она из пшеницы, поскольку синтез её абсолютно нерентабелен; так что никаких "вредных химических добавок", в отличие от полученного из опилок спирта для дешёвой водки, нет. И глютен, химическим родственником которому она является, "вреден" только небольшому количеству людей с отсутствием кишечной микрофлоры для его расщепления.

Но это я что-то отвлёкся. Да, так вот, о ресторанчике.

Мило. Уютно. Чисто. Этот самый, как его? - вай-фай. Цены вполне божеские. В той же "Дружбе", что во дворе бывшего "Букиниста", цены выше, всё куда менее уютно и куда более суетно. Но о "Дружбе" тоже как-нибудь потом. Хотя занятное местечко, и есть, за кем в интересом понаблюдать, да.

И самое приятное - аура старого дома замечательно сочетается с аурой медитативного приёма пищи в почти домашнем уюте.

Так что весьма рекомендую, весьма.

Автор: Кофа Йох, мастер Кушающий-Слушающий © Babr24.com ИРКУТСК, ИРКУТСК 👁 7330 20.07.2012, 12:09
👤 820

URL: <https://babr24.com/?ADE=107283> Bytes: 5352 / 5352 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

ДРУГИЕ СТАТЬИ В СЮЖЕТЕ: ["ЗАМЕТКИ ВОРЧУНА КОФЫ"](#)

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:

irkbabr24@gmail.com

Автор текста: **Кофа Йох,**
мастер Кушающий-
Слушающий.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)