

DRUMUL MARITIM AL MĂTĂSII

Punte între culturi și civilizații

Traducere din limba engleză de Ion Șerb



Rutele marine au fost străbătute într-o parte și-ntr-alta de tot soiul de oameni, valurile purtând de la un port la altul amintirea aventurilor petrecute de-a lungul veacurilor. Odată ce au fost construite mai bine și mai repede vase performante, iar cheiurile și porturile s-au modernizat, mărfurile chinezești precum mătasea, porțelanul și ceaiul s-au răspândit rapid în toate colțurile lumii, în vreme ce în China au ajuns bunuri exotice precum mirodeniile, pielea bine argăsită și păturile frumos țesute. Rutele comerciale nu ajută doar la dezvoltarea piețelor, ci și la răspândirea culturii și la stimularea progresului civilizației umane. Acest fapt coincide cu procesul de lungă durată al „globalizării” încă de la începuturile civilizației omenești, în care s-au împletit nenumărate forme culturale fie în mod drastic, fie treptat. Această idee ne-a inspirat ideea, forma și conținutul acestui documentar intitulat *Drumul Maritim al Mătăsii. Punte între culturi și civilizații*. Revizitând locurile de-a lungul acestui Drum Maritim al Mătăsii, vom dezvălui poveștile și legendele pline de viață ale acelor locuri și vom prezenta atât publicului chinez, cât și celui internațional modul în care au ajuns aceste culturi să se contopească.

Cartea cuprinde opt capitole, și anume „Deschizători de drumuri”, „Meșteșugurile ca moștenire de familie”, „Ceaiul consolidează străvechile rădăcini familiale”, „Căsătoriile transnaționale”, „Transferul de tehnologie”, „Explorarea potențialului medicinei tradiționale chineze”, „Popularizarea culturii chineze” și „Alizeele comerțului”. Primul capitol, „Deschizători de drumuri”, surprinde istoria a trei navigatori care au străbătut același traseu maritim, însă în trei perioade diferite, care se întind pe parcursul a 1 500 de ani. Al doilea capitol, „Meșteșugurile ca moștenire de familie”, spune povestea a patru branduri străvechi, a căror istorie familială își are începuturile acum trei sute de ani și chiar acum o mie de ani. În plus, odată cu fiecare nouă generație, succesorii acestor familii au considerat că este misiunea lor sacră să preia și să lase la rândul lor moștenire măiestria lor tradițională. În cel de-al treilea capitol, *Ceaiul consolidează străvechile rădăcini familiale*, regăsim povestea a cinci urmași ai lui Wang Shirang, cel care a descoperit Tienguanynin, o varietate de ceai oolong. Deși unii dintre ei au preluat linii tehnologice de prelucrare a ceaiului în orașele lor de reședință, iar



alții fac comerț cu ceai în Asia de Sud-Est, ei se reunesc mereu în Anxi, provincia Fujian, când vine vremea ca ceaiul să fie recoltat. Ceaiul nu este doar motivul pentru care chinezii de peste mări și țări păstrează legătura cu țara lor spirituală, ci el a și schimbat, pe tăcute, stilul de viață al lumii. Căsătoria transnațională ca trăsătură culturală specifică Drumului Maritim al Mătăsii constituie subiectul celui de-al patrulea capitol, *Căsătorii transnaționale*, care ne prezintă patru căsătorii mixte. Capitolul cinci, *Transferul de tehnologie*, reliefează larga cooperare tehnică și schimburile tehnologice între China și țările din toată lumea, prin poveștile unui bancher, ale unui expert în maricultură, ale unui comerciant care face afaceri în Africa și ale unui ecologist. Modul în care s-au răspândit în toată lumea procedurile medicinei tradiționale chineze prin intermediul studenților din străinătate care le studiază este surprins în cel de-al șaselea capitol, *Explorarea potențialului medicinei tradiționale chineze*. Al șaptelea capitol, *Popularizarea culturii chineze*, prezintă mai mulți promotori ai culturii chineze: prezentatorul unui show culinar TV, o cântăreață de operă din Canton, moștenitorii kungfu-ului shaolin (o tradițională artă marțială chinezească) și un pedagog chinez de la școala Tzu Chi, din Indonezia. În ultimul capitol, *Alizeele comerțului*, suntem martorii poveștilor a trei familii mixte și ale descendenților acestora, cu toții legați de Drumul Maritim al Mătăsii, inclusiv istoria a două importante familii din Boston și Guangzhou. Aflăm lucruri interesante despre colaborarea lor în afaceri încă de când s-a deschis prima rută directă de navigație între China și Statele Unite, acum trei sute de ani, și despre o familie de comercianți arabi stabilită în Quanzhou acum mai bine de o mie de ani.

Am încercat să reproducem „istoria” relatând toate aceste povești la timpul prezent. În cele opt capitole, folosim pe alocuri timpul prezent pentru a evoca istorii, uneori pentru a compara personaje din diferite perioade și alteori pentru a spune istorii de familie. De pildă, primul capitol spune povestea lui Yijing, un călugăr budist din dinastia Tang (618–907), a lui Vincent Clouzot, un navigator profesionist din anii 1970, și a lui Zhai Mo, un navigator profesionist din zilele noastre. Fiecare aparține altei perioade istorice, dar a urmat aceeași cale maritimă și s-a confruntat cu cele mai diferite provocări pe mare. Deși avem înregistrări filmate din timpul călătoriilor lui Zhai Mo și Vincent, în cazul lui Yijing trebuie să ne bazăm pe informații din vechime.

Am folosit imagini din realitate pentru a prezenta scene istorice și a ajuta cititorii să-l înțeleagă mai bine pe ilustrul călugăr al dinastiei Tang. Pe lângă faptul că am adoptat o modalitate inovatoare de expunere, am vizitat unele dintre cele mai periculoase locuri de-a lungul acestui traseu pentru a surprinde cele mai vii povești. De exemplu, echipa noastră de fotografi a fost alături de Zhai Mo pe când acesta își filma viața pe mare, iar echipa noastră de producători a trecut printr-o zonă în care bântuia ciuma, pe urmele comerciantului chinez Cai Guowei, care inspecta zona rurală a Madagascarului.

Adresăm mulțumiri sincere Departamentului de publicitate al Comitetului municipal al Partidului Comunist Chinez din Guangzhou, Asociației societăților de știință socială din Guangzhou și, în special, doamnei Xu Yonghong, director al Departamentului de publicitate al Comitetului municipal al Partidului Comunist Chinez din Guangzhou, fostului director al acestuia, domnul Gan Xin, și secretarului de partid și președintelui organizației de partid din Guangzhou, Zeng Weiyu, dar și domnului Gu Jianqing, director al Comitetului economic al Conferinței executive a PCC. Mulțumim, de asemenea, Departamentului de publicitate al Comitetului provincial PCC din Guangzhou pentru sprijinul consistent și Corporației chineze de televiziune internațională, companiei de radio și televiziune din Quanzhou, ziarului *Asia Pacific Daily*, editurii Foreign Languages Press din cadrul China International Publishing Group și Beijing Chinese-Foreign Translation&Information Service pentru că au transpus în carte documentarul nostru.

Gu Yun, director general al proiectului
Drumul Maritim al Mătăsii. Punte între culturi și civilizații





Răspândirea culturii chinexe

Drumul Maritim | CAPITOLUL 7 |
al Mătășii

Capitolul 7

Răspândirea culturii chineze

- ◎ Bucătăria cantoneză – răspândirea culturii bucătăriei chineze
- ◎ Opera cantoneză – tradiție și inovație pe aceleași acorduri
- ◎ Kungfu-ul shaolin sudic – enciclopedie vie a patrimoniului cultural mondial
- ◎ Limba chineză – sămânța speranței răspândirii civilizației chineze





Răspândirea culturii chinexe

Drumul Maritim
al Mătăsii | CAPITOLUL 7 |

Nesfârșitul Drum Maritim al Mătăsii rezonează cu umanismul și cultura. Acestea, fără formă și intangibile, par să nu aibă legătură cu realitatea imediată, însă, în mod imperceptibil, joacă un rol important în răspândirea influențelor culturale. Bucătăria cantoneză, opera cantoneză, kungfu-ul shaolin sudic, limba chineză, taoismul tradițional chinezesc, valorile confuciene ale dreptății și eticii, toate acestea și multe altele s-au îmbinat pentru a crea cultura și sufletul Drumului Maritim al Mătăsii.





Bucătăria cantoneză – răspândirea culturii bucătăriei chineze

Zhuang Chen, promotor al culturii „foodie”¹, îmbină cu succes mass-media cu bucătăria. El alege cu atenție cele mai proaspete ingrediente neprocesate pentru a demonstra secretele „peștelui fiert la abur” într-un episod din programul pe care îl realizează. Pune deseori mici cantități de plante medicinale chinezești în preparatele sale pentru a le adăuga gustul unic al bucătăriei cantoneze, căci, pe lângă faptul că este un producător de emisiuni culinare, Zhuang Chen este și expert în fitoterapia chineză. Vizitează adesea piețele de ierburi, alegând cu atenție ingrediente, precum coaja bine conservată de mandarină pentru

¹ Persoană foarte interesată în modul de preparare și consum al unor mâncăruri fine (n. red.).



Zhuang Chen, promotor al culturii gastronomice chineze



Zhuang Chen, gazda emisiunii *Apetisantul Guangzhou*

condimentarea deliciosului pește cantonez fiert la abur, o rețetă din bucătăria tradițională.

Zhuang Chen a fost gazda programului *Apetisantul Guangzhou* vreme de trei ani, răstimp în care a încercat în fiecare dintre cele 600 de episoade să le ofere telespectatorilor ceva nou. Mama lui, familiară cu artele scenice, a devenit coordonatoarea din culisele showului, transmițându-i fiului ei toată experiența ei de scenă, cum ar face orice mamă. Ca atare, Zhuang Chen a fost impulsionat de multă vreme să devină unul dintre promotorii de frunte ai bucătăriei chineze, sub influența tradiției cantoneze.

Preocuparea pentru mâncarea de calitate a poporului chinez reflectă latura optimistă și răbdătoare a culturii chineze. Este vorba despre acel concept de „gătit fin”, care a făcut din Zhuang Chen un prezentator TV atât de popular.

În timp ce face pregătiri pentru noul program, el o roagă pe mama lui să guste din peștele gătit la abur, inspirat fiind de amintirile sale din copilărie.



Pește gătit la abur



În timp ce-și pregătește programul, Zhuang Chen verifică împreună cu mama sa ingredientele pentru pregătirea peștelui fiert la abur.



Zhuang Chen: Îmi amintesc că, atunci când eram copil, m-ai dus în parcul lacului Liwan din Xiguan să mănânc pește fiert la abur; încă îmi revin în memorie toate acele clipe.



Mama lui Zhuang: Eram actriță în Zhanjiang pe atunci. Când am ajuns pe malul mării, navele de pescuit de abia sosiseră în port, legănându-se pline ochi de pește proaspăt. Ne-am hotărât să cumpărăm câțiva și să-i fierbem acasă la abur. Erau atât de proapeți și delicioși! Pe atunci, aproape toți cantonezii știau să fiarbă pești la abur și își dădeau seama cât durează această operațiune apreciind din ochi mărimea peștelui.

Zhuang Chen: Mamă, de fapt, să fierbi peștele la abur nu e de ici-de colo. Unul dintre secretele mele este să-l las la marinat în coji uscate de mandarină. Vezi, aceste coji au fost conservate vreme de 15 ani.

Mama lui Zhuang:A, sunt atât de parfumate.



Zhuang Chen gătitind pește fiert la abur

În timpul programului, Zhuang Chen le explică telespectatorilor cultura tradițională care se află în spatele bucătăriei chineze: „O zicătoare din străbuni spune: «Să conduci o țară mare este ca fiertul unui pește mic la abur», și asta o să facem astăzi. Cei mai importanți pași pentru a pregăti acest fel de mâncare sunt să folosim cojile acestea de mandarină atât de aromate și să presărăm piper pentru a înlătura mirosul de pește. De fapt, sunt atât de mulți pași și atât de multe detalii pentru a ajunge la apogeul peștelui gătit, toate acestea putând fi rezumate în câteva vorbe: proaspăt, dar fără miros de pește.”

Programul lui Zhuang Chen este urmărit atât de mulți străini amatori de gastronomie cantoneză, cât și de localnici. Zhuang Chen este invitat de chef-ul francez Ivan să vină la restaurantul său și să-i împărtășească din meșteșugul pregătirii peștelui. Ivan s-a dedicat felurilor de mâncare creative; drept urmare, a petrecut mult timp meditănd asupra posibilității de a combina bucătăriile franceză și cantoneză. Însă tehnicile cantoneze de preparare a fructelor de mare îi sunt în continuare misterioase.



Ivan: Am mereu probleme când gătesc pește la abur: uneori, o parte este prea crudă, iar cealaltă este gătită în exces.

Zhuang Chen: Să-ți spun un secret: pentru că burta și coada peștelui sunt relativ subțiri, trebuie să faci o tăietură aici pentru ca peștele să se încălzească uniform și să capete mai ușor aroma. Un alt truc este să sprijini peștele pe bețișoare, în așa fel încât aburul să-l poată cuprinde din ambele părți.

Ivan: Trebuie să-l întoarcem la un moment dat?

Zhuang Chen: Nu neapărat. Este deja opărit pe ambele părți datorită bețișoarelor.

Ivan: Trebuie să ținem aburul înăuntru, fără să dăm deoparte capacul.

Zhuang Chen: Ai dreptate. Miroase acum.

Ivan: Miroase foarte bine.



Zhuang Chen împărtășindu-le misterele bucătăriei străinilor îndrăgostiți de gastronomia cantoneză



Neguătorii chinezi începuseră încă din cele mai vechi timpuri să răspândească bucătăria cantoneză în drumurile lor prin Asia de Sud-Est și încet-încet aceasta s-a amalgamat cu alte culturi gastronomice ale locului. Cu sute de ani în urmă, oamenii de afaceri au venit în Malaysia pentru a face comerț, aducând, implicit, și elemente ale culturii lor. Acești imigranți timpurii și-au găsit un rost grație viziunii optimiste și stăruinței lor, iar greutățile branșei în care se specializaseră erau reprezentate de cele „trei lame”: foarfeca, briciul și cuțitul de bucătărie. Bucătăria cantoneză din Malaysia a cunoscut o evoluție diversă de-a lungul generațiilor.

Bucătăria cantoneză este delicată și atentă în menținerea aromelor naturale ale ingredientelor. Însă malaysienii au combinat această caracteristică cu obiceiurile locale, adăugând mirodenii ca tamarin și piper, pentru a îmbogăți felurile de mâncare și a împropăta gustul inițial cu arome acre, dulci, amăru și picante. De aceea, felul cantonez de a găti la abur peștele a evoluat în ceva ușor diferit în Malaysia. La invitația Asociației dietetice malaysiene, Zhuang Chen a mers la Kuala Lumpur pentru a lua parte la un schimb cultural, în timpul căruia Wang Jinhua, președintele Fundației patrimoniului cultural național din Malaysia, i-a prezentat gastronomia cantoneză locală.

Wang Jinhua prezentând bucătăria malaysiană





Pește fiert cantonez în stil malaysian

Wang Jinhua: Acesta este cel mai bun pește din Malaysia.

Zhuang Chen: Oau! Un pește mare ca acesta nu ar putea fi crescut atât decât îngrășat în ferme piscicole din alte țări. Însă știu că în Malaysia peștele de râu poate ajunge în mod natural la dimensiunile acestea.

Wang Jinhua: Da, ai dreptate. Acesta este cel mai de preț pește sălbatic de munte: este un *jelawat* de cea mai bună calitate. Cel de aici este un *gyrolepis* roșu, iar al treilea este un *tenggalan*. Toți sunt pești de apă curgătoare care cresc doar în zonele montane ale Malaysiei. Nu-i găsești în țările vecine.

Zhuang Chen: După câte știu, folosiți o groază de condimente în Malaysia ca să nu se mai simtă mirosul de pește.

Wang Jinhua: Așa e. Folosim condimente obișnuite cum ar fi ghimbirul și piperul, iar cel mai popular este sosul Shacha. Amestecându-le, putem să înlăturăm cu totul mirosul de pește. Chinezii malaysieni s-au integrat de multă vreme în populația de aici și dieta lor include acum o largă varietate de arome dulci și acre.



Cultura gastronomică chineză s-a răspândit în lume cu ajutorul migrației. Migranții nu doar că s-au stabilit cu succes în țări străine, bazându-se doar pe strădania lor și pe înțelepciune, ci au și adus cu ei extinsa și profunda lor cultură culinară. Fiecare fel delicios de mâncare ne ispitește apetitul, aroma sa persistând multă vreme, mărturie vie a întregii istorii a bucătăriei cantoneze pe teren malaysian.





Opera cantoneză – tradiție și inovație pe aceleași acorduri

Maestrul îndrumându-și discipola





Mantie de operă, rochie, costum, centură, pelerină, fanioane...

Îmbrăcată integral în costumul ei de operă, Ge Ruijuan își începe antrenamentul zilnic obligatoriu pe o temperatură nu mai mică de 30°C. Intransigentul ei maestru, Ou Kaiming, renumit cântăreț cantonez de operă, vine în persoană la repetițiile ei săptămânale să o urmărească și să-i dea sfaturi.





Ou Kaiming, intransigentul maestru al lui Ge Ruijuan, dându-i sfaturi în timpul repetiției

Ou Kaiming: Controlează-ți respirația și nu cânta „shibao” atât de aspru. Altfel, personalitatea personajului își pierde consistența. Și totul trebuie să urmeze acțiunea!

Ge Ruijuan: *Shibao Heshan* (Jur să-mi apăr țara)!

Ou Kaiming: Nu, din nou! Prima ta mișcare are loc prea devreme. Trebuie să pornești prima mișcare la momentul potrivit și te poți mai apoi grăbi de la a treia. Altfel nu o poți face lin.

Ge Ruijian: *Shibao Heshan...*

Ou Kaiming: Nu e suficient de ferm! Dacă nu poți face mai bine de atât, nu dormi diseară. Dacă o repetiție ca aceasta scoate sufletul din tine, nu ești făcută să fii cântăreață de operă și, mai ales, nu cântăreață de operă cantoneză. Nici măcar nu ai început să repeți ca lumea. Nu ai auzit până acum vorba vechilor maeștri: „Un minut pe scenă înseamnă zece ani de exerciții”? Cred că ai auzit asta de zeci de ori. Dar trebuie să insiști, altminteri nu vei progresa niciodată. Ia-o de la capăt.

Ge Ruijian: *Shibao Heshan!*



Un minut pe scenă înseamnă zece ani de exerciții. Câtă severitate din partea maestrului care pare că-i pune în mod deliberat obstacole în cale discipolei, pentru a o descuraja! Oricum, în adâncul sufletului, își dau seama amândoi că, atunci când apare pe scenă, un cântăreț de operă este angajat într-o căutare nesfârșită a perfecțiunii și că aceasta presupune repetiții peste repetiții. Pedepsită în felul acesta, dar fără să-i fie teamă de comentariile dure și fără să păstreze resentimente, Ge Ruijuan își respectă fără doar și poate maestrul, nu de frică sau pentru că așa s-a obișnuit, ci pentru că aspirația și credința lor în artă i-au îndrumat pe aceeași cale către excelența artistică. E un efort dureros, dar, din dorința de a-și perfecționa viitoarea apariție pe scenă, Ge Ruijuan își șterge lacrimile și cântă într-un fel și mai cuceritor.

Concursul anual de cântărețe de operă, care reprezintă și selecția pentru un turneu în străinătate, a început. În culise, artista Ge Ruijuan își încălzește cu atenție vocea în vreme ce se îmbracă. Se pare că are experiență cu astfel de interpretări. Odată pregătită, merge încet către marginea scenei și-și așteaptă rândul, gata să pășească pe scenă și să intre în luptă ca femeia-general pe care o interpretează.



Ge Ruijuan pregătindu-se



Ge Ruijuan exersând opera în amănunt

Ge Ruijuan pe scenă



După cum spune o vorbă din străbuni: „Profesor o zi, tată o viață.” Deși maestrul Ou Kaiming este extrem de dur cu ucenica lui în timpul repetițiilor de zi cu zi, chipul lui capătă o altă expresie, alternând o mică încruntătură cu un zâmbet ușor, în timp ce o privește dansând și cântând pe scenă. Este îngrijorat, mândru, ușurat sau încântat? Probabil că doar el știe răspunsul. Cântăreți de operă ca Ou Kaiming transmit mai departe arta tradițională a operei cantoneze de la maestru la discipol, din generație în generație.

Ritmul orașului natal reprezintă o conexiune spirituală între chinezii de peste mări și țări și patria lor mamă. Ca și comercianții chinezi străbătând oceanele, au luat cu ei opera cantoneză către țările Asiei de Sud-Est.



Maestrul Ou Kaiming
privindu-și eleva



Ge Ruijuan în timpul
reprezentației



Ge Ruijuan în plin
avânt



Profitând de prilejul unui spectacol în Singapore, Ge Ruijuan merge să viziteze Tung On Wui Kun, celebra sală de concerte unde se susțin reprezentații de operă cantoneză. Vorbind despre lunga istorie a sălii, directorul acesteia Lim Ho Hup își amintește:



Ge Ruijuan pe străzile din Singapore

„Tung On Wui Kun a fost înființată acum mai mult de o sută de ani. La început compatrioții noștri ajunși în Singapore duceau o viață grea, pentru că nu aveau prieteni, slujbe, nici chiar un acoperiș deasupra capului, astfel că ne-am strâns forțele să ridicăm un adăpost pentru nou-sosiți – cel puțin să aibă un adăpost, hrană și haine. După ce-și găseau de muncă, ei se revanșau pentru această bunătate, ajutând Opera din oraș sau pe alți oameni aflați în nevoie. În felul acesta s-a dezvoltat, iar noi am continuat să ne ajutăm compatrioții.”

Ge Ruijuan vorbind cu directorul sălii de concerte Tung On Wui Kun





Ge Ruijuan știe că la început în Tung On Wui Kun nu se învăța și nici nu se cânta operă cantoneză, dar puternicul interes al entuziaștilor și nostalgia lor pentru vatra strămoșilor au dus în cele din urmă la fondarea unei săli destinate operei cantoneze. Ei au invitat maeștrii să predea, indiferent de vârsta învățăceilor, și s-a constituit astfel, de-a lungul generațiilor, un centru cultural. Această mică sală de concert, după circa treizeci de ani de amenajare și dezvoltare, a devenit un important institut cultural, care a moștenit și a transmis mai departe opera cantoneză în Singaporele de azi.

Mai există o altă operă cantoneză faimoasă în Singapore – Teatrul Chinez. Fondatoarea acestuia, Joanna Wong, și-a dedicat eforturile, încă de la început, creării unei opere cantoneze și a fost mereu decisă să o promoveze. Ge Ruijuan vine aici pentru a explora modul fără precedent în care se îmbină tradiția cu inovația prin interpretarea operei cantoneze în engleză.



Ge Ruijuan ascultând o tânără studentă de la Tung On Wui Kun



Teatrul Chinez din Singapore



Afiș în engleză pentru o operă cantoneză



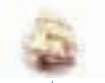
Joanna Wong discutând cu Ge Ruijuan

Ge Ruijuan: Am fost extrem de impresionată în 2013 când te-am văzut interpretând lunga operă *Împărăteasa Wu*. Interacțiunea ta cu domnul Ou Kaiming a atras aplauzele entuziasmate ale audienței. De asemenea, i-am auzit pe oameni spunând că ești Hung Sin-nui a Singaporelui.

Joanna Wong: Mă fletezi. Nu sunt din școala lui Hung și nici nu cânt ca ea. Oamenii spun asta pentru că m-am dedicat promovării operei cantoneze în Singapore așa cum a făcut ea în China. Teatrul Chinez are turnee în multe țări și continente, în Europa, Statele Unite sau Japonia, de pildă. Spectatorii din străinătate ne întâmpină cu multă căldură. Le place opera cantoneză tradițională și, când suntem chemați la rampă, sunt extrem de generoși cu aplauzele.

Ge Ruijuan: Înțeleg că interpretați opera cantoneză în engleză.

Joanna Wong: Da, și suntem primii care o facem. În Singapore, generația mai tânără vorbește englezește în fiecare zi, așa cum vorbim noi mandarină acasă. Dacă am cânta opera în cantoneză, nu ne-ar înțelege pe deplin. Astfel că am încercat să promovăm opera cantoneză cântând-o în engleză pentru a le stârni interesul. Și a funcționat.



Artiști ai Teatrului Chinez într-o vizită în Japonia

După această discuție, Joanna Wong începe să cânte operă cantoneză în engleză, frumusețea versurilor și melodia armonioasă făcând aerul să vibreze.

În timpul vizitei lui Ge Ruijuan, ea a interpretat *Fortăreața Fengtai* pe scena Teatrului Chinez. A cântat opera în limba chineză, cu versuri precum acestea:

*Păsările-s înspăimântate de zborul prin noroasa noapte
Și tobe și gonguri asurzitoare răsună printre munți.
Rebelii-și trimiseră armata să lupte până la moarte,
Dar n-am putut să îndurăm lacrimile însângerate ale sătenilor.
Mă leg să-i sfâșii pe dușmani,
Chiar de-o fi să mor pe câmpul
de luptă,
Să-mi fie o albă mantie lințoliu.*

Când reprezentația ei s-a terminat, publicul și-a arătat admirația aplaudând-o călduros.

După ce a fost chemată la rampă, Ge Ruijuan a găsit timp să facă niște fotografii în culise și să vorbească cu artiștii din Singapore



Ge Ruijuan în timpul reprezentației



Spectator privind fascinat

zentare a ceea ce înseamnă opera cantoneză tradițională, steagurile și spiritul ei plutind în înalturi.

și cu amatorii de operă din toată lumea. Emoția din ochii ei era semn că aceste momente meritau pe deplin strădania și efortul depuse de-a lungul anilor. Uitate erau sudoarea și lacrimile, făcând loc fericirii. Ținând în mână sulița ornată cu ciucuri roșii și îmbrăcată cu superbul ei costum, stătea ca o mândră repre-



Un străin îndrăgostit de opera cantoneză fotografiindu-se cu Ge Ruijuan



Cuprins

Drumul Maritim al Mătăsii

Capitolul 1 Deschizători de drumuri

Maestrul Yijing, un pionier în istoria Asiei de Sud-Est \ 13
Busola Chinei care a călăuzit călătoriile între Răsărit și Apus \ 29
O călătorie prin istorie care reconstituie Drumul Maritim
al Mătăsii \ 35

Capitolul 2 Meșteșugurile ca moștenire de familie

„Gena orientală” în porțelanurile din întreaga lume \ 49
O tradiție a eleganței istorice \ 61
Meșteșugari și meșteșuguri – practică și meditație \ 66
Răspândirea și moștenirea bucătăriei chineze în Japonia \ 76
Artizanat și moștenire: continuarea istoriei Drumului Maritim
al Mătăsii \ 82

Capitolul 3 Ceaiul consolidează străvechile rădăcini familiale

În căutarea rădăcinilor familiale în țara de origine \ 91
Chinezi de peste mări pe Drumul Maritim al Mătăsii \ 107
Ceaiul Ceylon din Sri Lanka \ 120

Capitolul 4 Căsătoriile transnaționale

Fuziunea culturală conferă savoare vieții \ 129
Fuziunea culturală susține dezvoltarea carierei \ 142
Fuziune culturală și moștenire \ 153

Capitolul 5 Transferul de tehnologie

Originea bunăvoinței chinezilor de peste mări \ 163

Întoarcerea către natură și societate \ 178

Afaceri oneste și împărtășirea resurselor \ 188

Comerțul cu bunuri mărunte \ 195

Capitolul 6 Explorarea potențialului medicinei tradiționale chineze

Origini comune și legături predestinate \ 205

Studenti din întreaga lume \ 210

Înrădăcinare în întreaga lume \ 221

Răspândirea medicinei tradiționale chineze în Occident și influența sa \ 226

Capitolul 7 Răspândirea culturii chineze

Bucătăria cantoneză – răspândirea culturii bucătăriei chineze \ 245

Opera cantoneză – tradiție și inovație pe aceleași acorduri \ 254

Kungfu-ul shaolin sudic – enciclopedie vie a patrimoniului cultural mondial \ 264

Limba chineză – sămânța speranței răspândirii civilizației chineze \ 271

Capitolul 8 Alizeele comerțului

Împărăteasa Chinei și noua rută China–Statele Unite \ 283

Pe urmele transoceanice ale strămoșilor de-a lungul vremii \ 287

Urmașii Monopolului celor treisprezece case negustorești și piața auto a Statelor Unite \ 297

Drumul mirodeniilor întărește legăturile de rudenie \ 302

De la Pactul cauciuc pentru orez la centrala electrică de la Puttalam \ 311