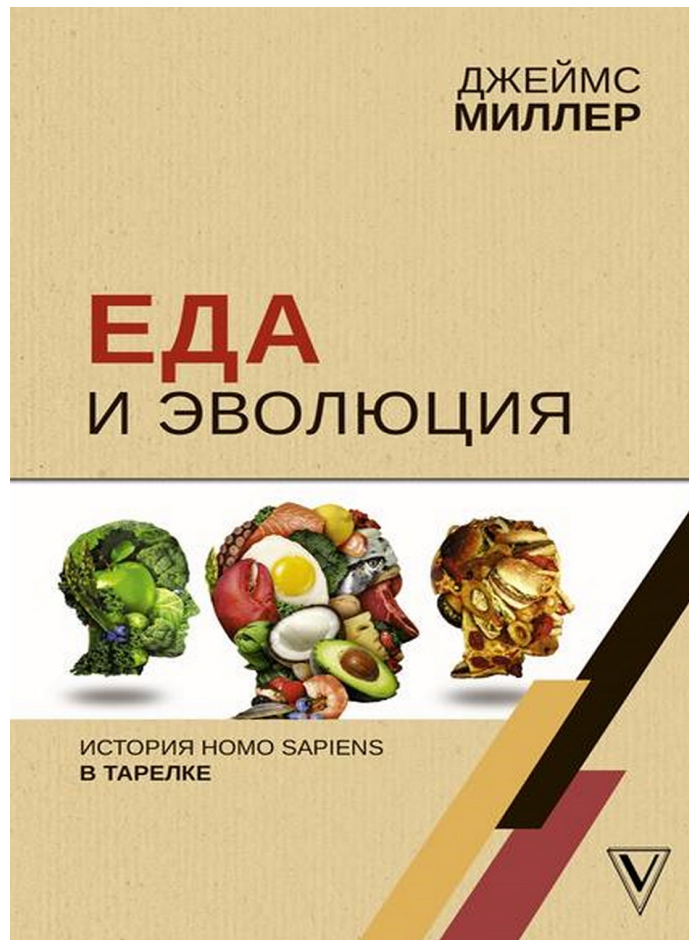


Джеймс Миллер
**Еда и эволюция: история Homo
Sapiens в тарелке**



© Миллер, Д., текст

© Савина Н., перевод

© ООО «Издательство АСТ»

Edite, bibite, post mortem nulla voluptas^[1]

Аперитив
Или вместо предисловия

«Ты есть то, что ты ешь», – говорил Гиппократ и был абсолютно прав. Схожие по смыслу выражения можно найти и в индийских Ведах, и в медицинских трактатах Древнего Китая. Королева Виктория, правление которой было эпохой наивысшего расцвета Британской империи, понимала толк в еде и питалась столь же основательно, как и правила. А вот несчастный Карл Первый^[2] еде большого значения не придавал. Он больше интересовался живописью, чем обеденным меню... Кто знает, уж не в этом ли крылся корень всех его бед?

Впрочем, не будем отвлекаться. Как ясно из названия, наша книга не о королях и королевах, а о Ее Величестве Еде. Именно Ее Величество сделало нас теми, кто мы есть. История человечества неотделима от истории еды, а наши пищевые привычки весьма сильно влияют на наше мировоззрение, наш характер и весь наш образ жизни. Попробуйте поочередно вообразить завтрак джентльмена, завтрак синьора и завтрак самурая. Можно поставить фунт против пенни на то, что ваш воображаемый джентльмен будет есть тосты с бобами или даже рискнет позволить себе полный завтрак^[3]. Коляционе^[4] итальянца будет состоять из круассана, который в Италии называется корнетто, и чашки кофе. А японец завтракает рисом, заедая его соевыми бобами или маринованными овощами. Если же вдруг ваш воображаемый японец завтракает роллами-макидзуси, то знайте, что вы представили китайца-туриста. У японцев макидзуси считаются праздничным или хотя бы не повседневным блюдом, и едят их за ужином...

Разные завтраки – разные национальные характеры, не так ли?

Кстати, знаете ли вы, чем питались наши самые далекие предки? Не те, которые были обезьянами, а более древние – те, от которых произошли приматы? Плодами, листьями и насекомыми они питались. Так что не спешите ужасаться, если где-нибудь в Южной Африке местные жители предложат вам живых муравьев, завернутых в сочный, только что сорванный лист, а припадите к истокам и ощутите себя плезиадаписами (так назывались вымершие млекопитающие, считающиеся предками приматов и жившие примерно 55 миллионов лет назад).

Споры о том, почему одни приматы превратились в людей, а другие – нет, не утихают до сих пор. К месту можно вспомнить одну из версий, согласно которой группа «неправильных» обезьян, вдруг начавшая питаться мясом (в том числе и обезьяньим), была изгнана из «правильного» растительноядного сообщества, шокированного столь необычными привычками. «Мясоеды» начали жить отдельно от «травоедов» и в процессе эволюции становились все умнее и умнее, так и доэволюционировали до людей. Почему? Да потому что мясная пища гораздо калорийнее растительной, а головной мозг потребляет энергии больше прочих органов. На долю головного мозга приходится примерно четверть всех энергетических затрат организма. «Травоеды» просто не могли позволить себе такую роскошь, как развитый мозг.

У этой спорной версии есть одно веское, хоть и косвенное подтверждение. Древние приматы австралопитеки около трех миллионов лет назад дали начало двум эволюционным ветвям. Одна из этих ветвей дотянулась до наших дней. Мы с вами являемся потомками тех австралопитеков, которые с наступлением относительно голодных времен сделали ставку на развитие охотничьих навыков. Наши далекие предки сделали правильный выбор – и выиграли. А представители другой ветви, называемые парантропами, пошли по пути развития жевательного аппарата, позволявшего им перетирать даже очень грубую растительную пищу, которая была не по зубам другим травоядам. На первый взгляд это решение выглядело более правильным, чем путь охоты, потому что гораздо приятнее и спокойнее обитать в своей уютной персональной экологической нише, где полностью отсутствует межвидовая конкуренция, нежели заниматься таким хлопотным делом, как охота, или хотя бы отбивать остатки пиршества крупных хищников у хищников помельче. Но далеко не всегда то, что кажется правильным на первый взгляд, оказывается таковым в итоге. А в итоге более развитый (на фоне мясоедения) головной мозг одержал победу над огромными челюстями и мощными жевательными мышцами – наши предки съели своих родственников-парантропов. Вот такая была страница в истории человечества, то ли печальная, то ли не очень, поскольку выиграли-то наши, и мы можем с полным на то правом кричать: «Eng-er-land! Eng-er-land!»^[5]

Плезиадаписы и парантропы были упомянуты исключительно в качестве примеров. Мы не станем начинать нашу историю, то есть – историю Ее Величества Еды со столь давних времен, потому что тогда это будет совсем не наша история. Мы начнем с появления Человека разумного, ведь именно к этому виду рода Люди мы с вами относимся. И пускай многомудрые антропологи спорят о том, когда именно появился Человек разумный – 200 или 300 тысяч лет назад. Нам это не важно, поскольку пищевые привычки на протяжении длительного периода до возникновения земледелия и скотоводства практически не менялись. Нечего было менять, а если бы и захотелось что-то изменить, то получилось нечто вроде кирпичей без соломы^[6].

Автор благодарит за помощь в работе над книгой:

- профессора Монтгомери Ричарда, чьи консультации были поистине неоценимыми;
- Сьюзан Хоман, Рэйчел О’Коннор и Кимберли Делахант, которые самоотверженно помогали собирать горы нужного материала;
- Гертруду Шредер и Стефана Дарбиняна, искусно выловивших и ликвидировавших все ошибки, вкравшиеся в текст;
- Джеймса Макмиллана, будущего нобелевского лауреата по биологии;
- Сандру Леннард-Джонс, исправившую все стилистические несовершенства;

– и, конечно же, дорогую Дебору, неиссякаемый источник вдохновения, без которой не было бы написано ни строчки.

Глава первая

Что в котле у наших ближайших родственников?

Для любого серьезного исследования (а наше исследование невероятно серьезно, несмотря на всю легкость изложения материала) необходима контрольная группа, служащая для сравнения результатов. Контрольная группа не подвергается воздействию факторов, эффект которых изучается в процессе исследования.

Кого мы можем «назначить» контрольной группой? Выбора у нас нет, поскольку ближайшие родственники среди приматов у нас одни – это шимпанзе. Наши пути разошлись «всего-навсего» около семи миллионов лет назад – сущий пустяк с точки зрения эволюции, для которой миллион лет словно одна минута. Наши предки провели эти «семь минут» с большой пользой для своего развития. И если кому-то эта польза видна не совсем ясно, то всегда можно в выходной день прогуляться до зоопарка, посмотреть там на шимпанзе и сравнить то, что есть у них, с тем, что есть у нас. Люди создали великую цивилизацию, которую сами же иногда пытаются разрушить, а шимпанзе ничего не создали. Конечно же, за семь миллионов лет они изменились, потому что все в природе меняется, но на следующую ступеньку эволюционной лестницы подняться не смогли, остались там же, где и стояли. И пищевые привычки у них остались примерно такими же, как и на момент расхождения наших путей.

Что же едят наши родственники? Давайте заглянем к ним в котел, хотя на самом деле никаких котлов у них нет. Никто из приматов, за исключением человека, не умеет пользоваться огнем и готовить на нем пищу. Да и наши предки овладели этим невероятно ценным умением далеко не сразу. Сначала огонь приручили для отпугивания диких животных и обогрева, а уже после было открыто, что огонь делает еду вкуснее.

Отвлечемся ненадолго от наблюдения за шимпанзе и попробуем представить, как появился ростбиф, раз уж разговор зашел о приручении огня. Грелись первобытные люди возле костра, а заодно и подкреплялись чем Бог послал, но вдруг один из них случайно уронил не до конца обгрызенную кость в огонь. Терять столько мяса было жалко, а совать в костер руку – страшно. Но это был не какой-то там австралопитек, а Человек разумный, который догадался схватить валявшуюся поблизости толстую ветку и с ее помощью вернул себе

кость, не обжегши рук. Продолжил трапезу и заметил, что мясо, побывав в огне, стало вкуснее... Это главное, а все прочее, вплоть до создания современных плит и печей, – детали и только детали.

Шимпанзе в подобной ситуации оказаться не могли, потому что их невозможно представить сидящими возле огня, которого они ужасно боятся. Так что в дикой природе им приходится есть все в сыром виде, другого выхода нет. А вот в зоопарке шимпанзе, подобно многим другим животным, могут получать термически обработанную пищу – вареные крупы и бобы, картофель, хлеб, печенье, джем. Мясо и рыбу в зоопарках преимущественно стараются давать в отварном виде для более легкого усвоения.

Хотите знать, что съедает за сутки взрослый шимпанзе из Риджентс-парка?^[7]

Рацион весьма разнообразен и обилён:

- четверть фунта^[8] хлеба (в том числе и бутерброды с джемом и сливочным маслом, которые шимпанзе очень любят);
- четверть фунта овсяных, кукурузных или рисовых хлопьев;
- четверть фунта бобов (разумеется – вареных);
- две унции^[9] орехов или семян подсолнечника;
- четыре фунта^[10] овощей (картофель, капуста, морковь, помидоры, огурцы);
- фунт с четвертью^[11] салата;
- две унции лука или чеснока;
- четыре фунта фруктов, среди которых непременно будут бананы;
- две пинты^[12] овощного или фруктового сока;
- четверть фунта отварной говядины, свинины или рыбы;
- одно куриное яйцо;
- две пинты йогурта;
- четверть фунта сладкой выпечки;
- минеральные добавки, витамины.

Как вам этот рацион?

Немного отличается от традиционного представления «обезьяна с бананом»? Несмотря на то что бананы – неотъемлемая часть рациона шимпанзе.

Стереотипы вечны и повсеместны. Давно уже путем многочисленных наблюдений доказано, что многие обезьяны не являются вегетарианцами, но до сих пор обезьяна, поедающая термитов или какого-нибудь мелкого грызуна (а то и обезьяньего детеныша), вызывает изумление – разве такое возможно?

Возможно! Еще как возможно. Большинство обезьян всеядны, едят все, что могут найти или поймать и разжевать. А шимпанзе еще и умеют охотиться на крупную дичь – на других обезьян или на антилоп. Манера охоты у них примитивная – окружить и убить, но это же все-таки не люди, а всего лишь ближайшие родственники людей. Эффективность охоты тоже невысока, поэтому мясом антилоп шимпанзе лакомятся нечасто. Им гораздо проще ловить насекомых и разорять птичьи гнезда. В целом примерно десятую часть рациона «диких» шимпанзе составляют продукты животного происхождения. Это немного, если сравнивать с рационом древнейших людей, сочетавших охоту с собирательством, у которых доля животных продуктов в рационе доходила до 75 %.

В наше время, когда слово «холестерин» звучит как проклятье, а растительные продукты считаются более полезными, чем животные, неизбежно должен возникать вопрос – а нужна ли вообще шимпанзе животная пища? Особенно с учетом тех усилий, которые приходится тратить на ее добывание. Плоды и листья не нужно ловить – протяни руку и срывай. Относительно просто добываются птичьи яйца из гнезд да термиты, но гнезда еще надо найти, они не «растут» на деревьях гроздьями, подобно бананам. Да и не в каждом гнезде еще найдется яйцо. Риск получить отпор от птичьей стаи тоже нужно принимать во внимание. Что же касается термитов, то их добывание настолько же медленно, насколько и несложно. Засунул палочку в одну из «норок» термитника, вытащил обратно, съел несколько небольших насекомых, снова засунул палочку в «норку»... Представление об общем объеме рациона взрослого шимпанзе у вас уже есть. Шимпанзе – хорошие едоки, такие Пузатые Робины^[13]. Для того чтобы как следует подкрепиться, им нужно сидеть возле термитника от рассвета до заката. Если вы думаете, что термиты спокойно относятся к незванным гостям, то сильно заблуждаетесь. Если вы думаете, что термиты, в отличие от муравьев, не кусаются, то заблуждаетесь еще сильнее. Стереотип «не кусаются» нельзя распространять на все три тысячи видов термитов. Многие из них кусаются, причем весьма болезненно.

Так зачем же все эти хлопоты с добыванием «ростбифов»? Не лучше ли питаться одними лишь плодами? Особенно с учетом того, что шимпанзе обитают в Центральной и Западной Африке, где круглый год все растет, цветет и плодоносит.

Нет, не лучше, потому что в подавляющем большинстве своем животные продукты калорийнее растительных. Сравните: в 100 граммах бананов содержится примерно 90 килокалорий, а в таком же количестве говядины – около 180. Мясо вдвое-втрое выгоднее плодов с энергетической точки зрения!

Не следует забывать и о жире, которого в животной пище несравнимо больше, чем в растительной! В плодах, кореньях и листьях содержание жиров ничтожно. В значимых количествах они содержатся только в семенах и орехах. Возьмем для сравнения говяжий жир, в ста граммах

которого содержится около 900 килокалорий. Это в десять раз больше, чем в таком же количестве бананов. С точки зрения современного «гиподинамического» человека высокая калорийность пищи – это скорее недостаток, чем достоинство. Но с точки зрения любого существа, физическая активность которого достаточно велика (а в живой природе иначе и не бывает), высокая калорийность пищи безусловно является достоинством. По сути, смысл жизни шимпанзе и прочих животных заключается в поисках пропитания и размножении. Так что чем больше калорий, тем лучше^[14].

Но не только в одних лишь калориях дело. В растительной пище, за редким исключением, преобладают углеводы, а животная пища содержит много белка. Углеводы служат для нас источником энергии, а белки дают не только энергию, но и сырье – аминокислоты, из которых организм создает свои собственные белки. Давайте вспомним, что форма жизни на нашей планете называется белковой. Белки участвуют во всех процессах жизнедеятельности и, кроме того, являются основой живых клеток. А основу мембран этих клеток составляют липиды, то есть – жиры. Шимпанзе не эстетствуют в своем гурманстве, а добывают животную пищу потому, что она им нужна. И четверть фунта говядины со сливочным маслом, куриным яйцом и двумя пинтами йогурта им дают в зоопарке не в экспериментальных целях, а потому что это жизненно необходимо.

Скромная (в сравнении с человеческой) доля животных продуктов в рационе шимпанзе объясняется направлением, в котором эволюционировали эти приматы. Люди, точнее – предки людей, пошли по пути развития энергоемкого головного мозга, и потому повышение калорийности рациона имело для них особо важное значение. Эволюция не какая-то данная свыше программа развития. Эволюция – это естественный отбор, стихийный процесс, в ходе которого увеличивается число особей, обладающих наибольшей приспособленностью к условиям окружающей среды, и одновременно уменьшается число менее приспособленных особей. При наличии общей тенденции к развитию интеллекта (головного мозга) особи с более развитым мозгом имеют преимущество перед остальными, потому что им есть к чему приложить свой интеллект. Но если интеллект приложить некуда, то крупный головной мозг является неблагоприятным признаком, поскольку его обладателю требуется больше пищи. Сил на то, чтобы насытиться, тратится больше, а преимуществ никаких.

Смешанное питание шимпанзе, сочетающих в своем рационе растительные продукты с животными, недвусмысленно намекает на то, что наши общие предки тоже были всеядными. То, что обезьяна начала превращаться в человека после того, как вкусила мясной пищи, неверно. А вот то, что потребление животной пищи возрастало по мере продвижения по пути «очеловечивания», – сущая правда.

Не ростбиф сделал обезьяну человеком, но ростбиф помог ей в этом.

Да здравствует ростбиф и вообще вся животная пища^[15]!

По ходу дальнейшего разговора о еде отсылок к первой главе не будет, вы можете возвращаться к ней сами, когда того захотите. Или никогда не возвращаться, это уж как вам будет угодно.

Глава вторая

Темная эра

Вся история развития человечества, в любом ее аспекте, в том числе и история пищевых привычек, представляет собой историю развития человеческого интеллекта. Любое достижение человеческой цивилизации обусловлено интеллектом. Счастливый случай, конечно же, тоже имеет значение, но второстепенное. Уронить кость с мясом в костер и суметь достать ее оттуда – это половина дела. Надо еще суметь сделать выводы из случившегося и создать технологию поджаривания мяса на огне.

Но до мяса поначалу дело не доходило. Как и до огня. Первые представители рода человеческого, то есть представители биологического рода Люди, появившиеся более двух с половиной миллионов лет назад, эффективно охотиться не умели. Интеллект не позволял им настолько хорошо координировать свои действия, да и орудия у них были примитивнейшими – камни и дубинки, которыми служили ветви деревьев или крупные трубчатые кости животных. Камнем можно было подбить какое-нибудь мелкое животное или некрупную птицу. Дубинкой можно было добить больное или раненое животное. Но такая добыча не решала проблему, потому что ее было мало. Первобытные люди подумали и открыли для себя новую продуктовую нишу, никем до тех пор не востребованную, – костный мозг крупных животных.

Костный мозг составляет около 4–5% от массы тела животного и в основном состоит из жира. Соответственно калорийность костного мозга велика и может достигать до 800 килокалорий на 100 граммов продукта. Давайте считать – средняя масса тела современной взрослой антилопы равна 150 килограммам. Многие древние травоядные млекопитающие, на которых охотились саблезубые кошки, были крупнее, поэтому можно увеличить средний вес нашего «расчетного» травоядного до 200 килограммов. 5 % от этой массы равно 10 килограммам. Калорийность 10 килограммов костного мозга составляет 80 000 килокалорий! Современному взрослому человеку, ведущему активный образ жизни, нужно в среднем 3000 килокалорий в сутки. У тех, кто занят физическим трудом, например – у шахтеров или у докеров, потребность в калориях может возрастать до 4000 килокалорий. Древние люди двигались

больше шахтеров, но и были значительно мельче современных людей, так что за расчетную норму можно принять 3000 килокалорий в сутки. Таким образом, получается, что останки одной древней антилопы могли обеспечить суточную потребность в энергии для 26 человек! А примерно такими и были древнейшие людские общины. Существует закономерность между уровнем развития интеллекта и численностью общин. Чем развитее интеллект, тем крупнее общины.

Уникальность «костномозговой» продуктовой ниши состоит в том, что никто, кроме людей, не мог разбивать крупные кости для того, чтобы извлечь из них мозг. Утилизация добычи крупного хищника происходит следующим образом. Убив антилопу, хищник съедает мясо и внутренности, но не обгладывает кости дочиства. Не из-за лени и не по гуманистическим соображениям, чтобы и мелким хищникам что-то оставить, а вследствие строения своего зубочелюстного аппарата. Не те у крупных хищников зубы, чтобы кости «полировать». Остатки мяса достаются мелким хищникам-падальщикам вроде гиен. Поначалу люди были слабы и не могли отнимать «мясные» кости у стай падальщиков. Они ждали, пока те уберутся восвояси, и тогда начинали разбивать обглоданные кости и поедать извлеченный мозг.

Некоторые народы Крайнего Севера едят сырое мясо, преимущественно – олень, и сырой костный мозг. Сквозь сотни тысяч лет древние традиции дошли до наших дней. Для того чтобы костный мозг был вкуснее, его заедают ягодами, если такие имеются под рукой. Традиции каждого народа заслуживают глубочайшего уважения, но если вам предложат такое блюдо во время путешествия по северным краям, благоразумнее будет от него отказаться, чтобы не получить расстройство пищеварения или же какую-то инфекционную болезнь.

Хорошо занимать такую нишу, в которой нет конкурентов. Окрепнув и разившись, наши предки начали отгонять падальщиков от остатков трапез крупных хищников, а позже начали сами охотиться на крупных травоядных. С началом такой «настоящей» охоты мясные продукты стали доминировать в рационе наших предков.

Огонь дал людям не только жареное мясо, но и каши из диких зерновых растений. Есть археологические свидетельства того, что уже 120 000 лет назад первобытные люди подвергали зерна термической обработке. Сначала это была жарка или прокаливание, потому что жарить проще. Роль сковороды может сыграть крупный плоский камень, который нетрудно найти. С варкой дело обстоит гораздо сложнее. Для варки нужен котел, какая-то довольно вместительная и глубокая емкость. Если и существуют в природе камни в виде котла, то в единичном количестве. Сделать котел из каменной глыбы – непосильная задача, слишком уж много материала придется убирать. Да и весить каменный котел будет много. Его не удастся подвесить над костром на палке и примитивной веревке из растительных волокон. Перенос такого котла также

представляет сложную задачу. Вспомним, что у первобытных людей не было вьючных животных.

Другое дело – котел из обожженной глины. Он легкий, крепкий и водонепроницаем, то есть идеально подходит для того, чтобы варить в нем различные продукты. Но самым старым обожженным черепкам, которые находили археологи, не более 30 тысяч лет. К тому же для обжига глиняных изделий нужна печь, которую не станешь строить на каждом кочевье, поскольку дело это трудное, долгое, требующее большого количества каменного материала. Обжигать глину человек научился после перехода к оседлому образу жизни, этот факт не вызывает сомнений. Следовательно, и варить продукты начали только оседлые люди. Принято считать, что зерновые каши в рационе наших предков появились в период от 30 до 12 тысяч лет назад. Где-то раньше, где-то позже, но никак не ранее XVIII века до нашей эры. В докерамическую эпоху варить было не в чем.

Не в чем?

Вы уверены?

Из камня невозможно сделать удобный в использовании котел, настолько легкий, чтобы его можно было подвешивать над костром и носить с собой, кочуя с места на место. Это неоспоримо.

Первой пригодной для варки посудой, которую изготовил человек, стал котел из обожженной глины. А вот с этим можно поспорить. Разум позволял древним людям приспособлять к делу многие «ненужные» предметы. Например, они делали дубинки из крупных трубчатых костей или же зубочистки из тонких. О более сложных изделиях, таких как костяные наконечники для стрел или костяные иглы для сшивания шкур, речь сейчас не идет, рассматриваются самые примитивные изделия. Подумайте сами – если человеку хватило ума для того, чтобы использовать большую кость в качестве дубины, а маленькую и тонкую в качестве зубочистки, то почему бы ему не догадаться использовать в качестве котла череп? Человеческий или какого-то животного. Это же так просто. Для того чтобы череп стал емкостью, его нужно просто перевернуть. Прodelать в кости отверстие, необходимое для подвешивания перевернутого черепа над огнем, не составит особого труда, потому что кость – относительно мягкий материал. Так в чем же дело? Почему бы древним неоседлым людям не делать котелки из черепов? Разумеется, столько, сколько керамическое изделие, такой котел не прослужит, но в черепах у охотников и, прошу прощения, каннибалов недостатка, кажется, не было. Прожегся один – бери другой. И вари в нем собранные зерна до тех пор, пока они не станут мягкими...

Педантичные археологи могут возразить, сказав, что ни в одной из стоянок человека не было найдено котлов из черепов. Но это возражение можно не принимать во внимание, потому что кости, подвергавшиеся неоднократному термическому воздействию,

разрушаются очень быстро, гораздо быстрее, чем кости, не знакомые с огнем. Разумеется, череп-котел не мог пролежать в земле десятки тысяч лет в целости. Если что и осталось от таких котлов, так это отдельные фрагменты обугленных костей, которые археологи традиционно рассматривают как свидетельство жарки мяса на огне. Было бы замечательно найти среди древних предметов череп с отверстиями, в которые продета веревка, сплетенная из стеблей растений, но вряд ли это возможно... Однако отсутствие следов еще не доказывает отсутствия преступника на месте преступления, не так ли? Мало ли что могло случиться со следами? И вообще, что палеоантропология, что археология одной ногой стоят на ископаемых находках, а другой – на догадках и допущениях. Но с черепом-то все логично, не так ли?

Варить мясо нашим предкам не было нужды. Мясо превосходно готовилось более простым способом – на вертеле. Овощи и корни поедались в сыром виде (тогда и жевательные мышцы были мощнее, и кишечник длиннее). Но вот ради варки зерен стоило дать себе труд сделать котел из черепа, потому что в сыром виде зерна малосъедобны, да и прокаливанию не сильно облегчает их поедание. Прокаленное зерно лучше бы смолоть для того, чтобы употреблять в пищу. А вот варка решает эту проблему. Для полной готовности пшеничные зерна нужно варить около трех часов, но уже одночасовая варка размягчает зерно настолько, что его можно жевать без риска сломать зубы.

На жареном мясе и на примитивных кашах первобытная история еды и остановилась. Интеллект развивался, а кулинарное искусство стояло на месте.

Почему так сложилось? Этот вопрос мог бы поставить в тупик самого Шерлока Холмса, но ответ прост – ничто не может развиваться без предпосылок. Когда процесс питания определяется формулой «добыли – быстро приготовили – быстро съели», кулинарному искусству просто некуда развиваться. А зачем усложнять? Добыли – съели.

Жареное мясо а la достопочтенный первобытный предок готовится так:

- берется хороший кусок свежайшего мяса;
- разжигается уголь;
- мясо поджаривается на углях без чрезмерного энтузиазма, примерно до степени medium rare^[16].

Готовое мясо нужно съесть сразу, не используя при этом никаких столовых приборов и салфеток. И тем, и другим должны служить собственные руки, иначе действие станет неаутентичным и потеряет весь свой смысл. Разумеется, мясо надо съесть без соли и перца, без кетчупа, чатни^[17] или какого-то иного соуса. Только мясо, только руками, только у костра, а не за столом, в компании приятелей (одиночество для первобытного человека было недостижимой роскошью)... Если вам захочется отобрать недоеденный кусок у кого-то из соседей – то

сделайте это. Небольшая потасовка за кусок мяса послужит хорошей приправой к аутентичной доисторической пище. И никакого эля! До наступления эры земледелия и скотоводства люди пили только воду...

Огонь дал человеку не только тепло, защиту и более усвояемую еду. Огонь способствовал более интенсивному развитию головного мозга. Пища, приготовленная на огне, переваривалась легче и быстрее сырой, что привело к укорочению кишечника. Кишечник не такой энергоемкий орган, как головной мозг, но все же потребляет много энергии, которая уходит на постоянные сокращения мышц, обеспечивающих перистальтику, и на выработку различных пищеварительных ферментов. Сэкономленная на кишечнике энергия досталась другим органам, в первую очередь – головному мозгу.

В заключение хочется отметить, что на рацион древних людей оказывала большое влияние окружающая среда. Так, например, те, кто заселил холодный Север, большую часть года питались только мясом и рыбой. Лишь во время короткого летнего периода в рацион включались ягоды, травы и коренья, да и то в небольшом количестве. В тропических лесах преобладало собирательство, а в саваннах, где от одного дерева до другого не меньше мили, – охота. Всеядность помогла людям выживать в любых условиях. Не забывайте, что предки норвежцев и гренландцев вышли из жаркой Восточной Африки... Каким ветром их занесло так далеко на север? Все очень просто – соплеменники прогоняли. По мере своего эволюционного развития люди размножались все активнее и активнее, поэтому им вечно не хватало свободных пространств. Тем, кто промысляет охотой и собирательством, нужно много места, примерно из расчета восьми квадратных миль^[18] на одного взрослого человека. Такое же количество возделанной земли способно прокормить 100 человек – вот она, выгода земледелия.

Сильные вытесняли слабых с насиженных мест, так вот и произошло великое заселение планеты человеком. Каждое облако имеет серебряную подкладку, не так ли^[19]?

Кашу по рецепту наших далеких предков приготовить несложно.

Замочите пару горстей зерен пшеницы на 10–12 часов, а затем варите на небольшом огне около двух часов. Если очень хочется, то можно полить готовую кашу медом, а вот сахара или варенья в нее добавлять нельзя. Разорять гнезда диких пчел древние люди умели, а вот получать из свеклы или тростника сахар – нет. Если вы хотите достичь абсолютной аутентичности, то ешьте кашу руками или же при помощи половинки устричной раковины. Древние люди ложек не знали (ложки появились лишь в Древнем Египте) и использовали вместо них раковины моллюсков. Для полного погружения в древность ешьте кашу вместе с другими едоками из одного котла и наперегонки.

«Bon appétit!», как говорят французы.

Вас может удивить, откуда стало известно, что ели древние люди, не оставившие после себя каких-либо письменных документов или рисунков. Да, ничего подобного они не оставили, но зато оставили нам обугленные кости животных на своих стоянках и зубы. На зубах, как известно, со временем образуется твердый налет, называемый зубным камнем. Так вот, в зубном камне сохраняются частицы пищи, которую обладатель зуба ел в последние дни своей жизни. Частицы зернового крахмала, прошедшего термическую обработку, свидетельствуют о том, что в пищу употреблялись вареные зерна. Все просто. Факты, только факты и никаких гипотез.

Глава третья

Рождение кулинарии

Слово «culinaria» можно перевести с латыни как «кухонное ремесло», но на самом деле кулинария – это искусство. Во-первых, кулинары постоянно создают новые блюда или вносят изменения в уже известные. Творчество – неотъемлемый атрибут искусства. Во-вторых, приготовление любого блюда представляет собой индивидуальный и неповторимый процесс. При условии, что речь идет о приготовлении блюда, а не о термической обработке набора продуктов в течение определенного времени. Готовка – это таинство, священнодействие, сотворение чуда. Как можно назвать сотворение чуда ремеслом?

При кочевом укладе жизни не до священнодействия. Добыли – приготовили – съели. Вся кулинария охотников-собирателей заключается в том, чтобы при помощи огня сделать еду более усвояемой. Тут не до изысков, нужно просто утолить голод. А вот оседлый или даже полuosедлый образ жизни, который ведут кочевники-скотоводы, располагает к творчеству...

Впрочем, сначала нужно сказать о том, как все произошло.

Есть ли у вас собственная версия того, каким образом некая община охотников-собирателей пришла к мысли о возделывании земли? Что натолкнуло древних людей на мысль о переходе к оседлости, к земледелию и скотоводству?

Если поверить поэтам, которые сочувствуют земледельцам, в поте лица своего добываящим хлеб насущный, и воспевают привольную жизнь бродяг, порхающих по жизни подобно мотылькам, то можно подумать, что наши предки совершили огромную ошибку, сменив свободную жизнь на земледельческое рабство. Да – на рабство, ибо земледелие (да и скотоводство тоже) есть самое настоящее рабство. Начав возделывать землю или обзаведясь стадом, пускай даже и маленьким, человек уже не принадлежит себе. Точнее, он уже принадлежит не себе, а земле или стаду. Извольте вставать с первыми лучами солнца, чтобы дать корм скоту или выгнать его на пастбище... Извольте сеять, извольте очищать

поле от сорняков и так далее... Вам хочется понежиться в постели или побродить по окрестностям, сочиняя сонеты? Простите, но у вас нет на это времени, ваши овцы и ваша земля ждут вас.

Так в чем же смысл перехода к оседлости?

В том, чтобы всегда быть сытым или хотя бы – не голодным. Жизнь вольного бродяги далеко не так хороша, как рисуют поэты. Очень часто приходится ложиться спать голодным. Охота и собирательство – это лотерея. Можно добыть крупную антилопу, и тогда вся община объестся досыта, а можно не добыть ничего. Можно наткнуться на «оазис» с кучей вкусных плодов, а можно вообще ничего не собрать. Поэтому если общине вдруг подворачивалось поле дикорастущих злаков, то община «бросала якорь» и брала на себя заботу о поле, то есть – отгоняла от него вредителей (птиц и грызунов), а заодно и чужаков.

Рано или поздно люди замечали, что из зерен, попавших в почву, прорастают новые колосья. Не нужно знать ботанику или агротехнику для того, чтобы увеличить площадь поля посредством высевания зерен у его края. Достаточно здравого смысла. И тот же самый здравый смысл подскажет, что для посева надо брать хорошие зерна. «Хорошие зерна – хорошие ростки – хороший урожай», это довольно несложная логическая цепочка. Вот вам и земледелие с селекцией, основанные только на личном опыте и ни на чем более.

Недолго нужно думать для того, чтобы понять, что два поля лучше одного, а три – так вообще замечательно. Ну а если вы расчистили участок земли, то уже никуда от него не уйдете – станете его рабом, то есть – оседлым земледельцем. Вот так все и произошло. Собиратели задержались возле дикого поля, устроили рядом второе и превратились в оседлых земледельцев. Вступление в переговоры – половина пути к сдаче города, не так ли^[20]?

Земледелец много трудится, но эти труды не идут ни в какое сравнение с теми тяготами, которые испытывает бродячий собиратель. Вдобавок в жизни земледельца присутствует такой фактор, как стабильность. Земледелец, не позволяющий себе лениться, может быть уверенным в том, что он не станет голодать. Разумеется, неурожайные годы или нашествия саранчи никто не отменял, но на такой случай у любого уважающего себя земледельца есть запасы. Оседлая жизнь вообще располагает к созданию запасов. А еще она располагает к кулинарии. Принцип «быстро приготовил – быстро съел» отходит на задний план. Ремесло уступает место творчеству.

Давайте посмотрим, чем питались земледельцы ближневосточного региона 10 000 лет назад. Ближний Восток выбран не случайно. Считается, что именно здесь около 12 000 лет назад люди впервые начали осваивать земледелие. Впрочем, по другим данным, это могло произойти гораздо раньше – около 15 000 лет назад, да и первенство Ближнего Востока в этом деле признают не все ученые. Но дело не в

этих научных нюансах, а в том, как переход к оседлому образу жизни отразился на пищевых привычках и кулинарии.

Еды не только стало больше, она стала разнообразнее. Устроив поле, первые земледельцы на этом не успокаивались. Они высаживали вблизи от своих жилищ плодовые деревья и разные овощи. Теперь можно было комбинировать, сочетать одни продукты с другими, создавая различные блюда.

Оседлый образ жизни располагает к выпечке хлеба. Собираателям это занятие не по силам. Для хлебопечения нужна обустроенная печь и нужна мука. Печь – сложное сооружение, требующее большого труда. На временной стоянке никто печь устраивать не станет, там достаточно и костра. Для помола зерен нужны жернова (о мельницах сейчас речь не идет, потому что мельницы появились много позже). Простейшее устройство для помола зерна представляет собой два больших и тяжелых камня, которые практически невозможно таскать с места на место. И потом, все это – помол да выпечка – отнимают кучу времени. Сварить зерна в воде гораздо проще и быстрее. Но зато хлеб можно испечь впрок и есть с любым блюдом для большей сытности.

Нельзя с точностью сказать, сколько видов хлеба выпекали первые земледельцы, но уже в Древнем Египте было полтора десятка разновидностей хлеба, начиная с плоских лепешек, похожих на мексиканскую тортилью, и заканчивая хлебами конической формы (ах уж эта вечная любовь древних египтян к пирамидам!). Те, кому приходилось что-то выпекать, знают, насколько тесто располагает к экспериментальному творчеству.

Основу рациона древних земледельцев Ближнего Востока составляли пшеница, полба и ячмень. Столь привычный нам всем овес был окультурен гораздо позднее, примерно в I тысячелетии до нашей эры. Зерно употреблялось в пищу цельным, дробленным и в виде муки. Знали древние земледельцы и толокно – муку из предварительно замоченных и высушенных в тепле зерен. В отличие от обычной муки толокно можно употреблять в пищу в «сыром» виде, ведь зерна, из которых оно делается, уже проходили термическую обработку. Зерно служило не только пищей, но и сырьем для производства напитка, отдаленно напоминающего эль.

Первыми прирученными животными были козы и овцы, которых разводили ради мяса и шкур. Позже к ним добавились быки и коровы. Коровы служили источником мяса, а быки – рабочей силой. Что же касается молока, то к его употреблению люди пришли спустя 6000 лет после начала животноводства. И не потому, что были тугодумами и не догадывались пить молоко. Причина столь запоздалого интереса к молоку крылась в ферменте, расщепляющем молочный сахар лактозу. Изначально этот фермент вырабатывался в организме человека только на протяжении первых трех лет жизни, давая ребенку возможность

питаться материнским молоком. Затем его выработка прекращалась. При отсутствии этого фермента, называемого лактазой, переваривание молока затрудняется и сопровождается такими неприятными симптомами, как тошнота, метеоризм и диарея. По сути дела, организм человека, не имеющего лактазы, воспринимает молоко как слабый яд.

Как известно, в организме постоянно происходят мутации, спонтанные изменения генов. Люди, у которых в результате мутаций выработка лактазы не прекращалась на протяжении всей жизни, оказывались в более выигрышном положении. Они могли пить молоко, то есть – они лучше питались, а хорошее питание означает здоровье и долголетие. Тот, кто здоров, и живет дольше других, имеет возможность оставить больше потомства, которому по наследству передается соответствующий «молочный» ген. Со временем большинство людей в популяции смогут пить молоко и есть молочные продукты без каких-либо неприятных последствий. Вот на это распространение «молочного» гена и ушло 6000 лет. А в Китае и странах, перенявших культуру у китайцев (Япония, Вьетнам), широкого распространения «молочного» гена не произошло потому что китайцы не пьют молоко животных по эстетическим причинам. Они им брезгуют, считают разновидностью экскрементов и потому никогда не пробуют. По этой причине выработка лактазы во взрослом возрасте в популяции китайцев благоприятным признаком не является, никаких преимуществ не дает и потому не закрепляется естественным отбором.

Земледелие и скотоводство не означали полного отказа от охоты и ловли рыбы. Но изменились приоритеты. Теперь два этих занятия не формировали основу рациона, а всего лишь дополняли его. Собираательство тоже имело место и точно так же давало дополнение к рациону.

Древним земледельцам был известен мед, но неясно какой – дикий или «культурный». Следы воска находили на керамической посуде, возраст которой составлял около 7000 лет, а вот упоминание о первых ульях относится к временам Древнего Египта (третье тысячелетие до нашей эры). Но можно допустить, что земледельцы быстро освоили пчеловодство, поскольку перенести диких пчел ближе к дому и поселить в плетеном из соломы или камыша улье – дело довольно нехитрое. Не сравнить с изобретением водяной мельницы. А вот сахар (тростниковый) пришел на Ближний Восток и в Западную Европу из Индии только в первом тысячелетии до нашей эры и первоначально использовался не как пищевой продукт, а как лекарство.

Среди первых окультуренных овощей были бобовые, огурцы, лук и чеснок. Человек в первую очередь старался окультурить самое ценное или самое выгодное для выращивания. Бобовые культуры питательные, содержат много белка. Лук и чеснок придают пище приятный вкус. А огурцы растут словно воины из зубов дракона – не успеешь оглянуться, как уже можно собирать урожай. Из фруктов древние земледельцы

выращивали виноград, финики, фиги, яблоки, гранаты, дыни и арбузы. Не сразу, но со временем люди начали выращивать оливковые деревья и добавили в свой рацион не только оливки, но и такой ценный продукт, как оливковое масло.

Оседлая жизнь располагает к созданию запасов, к кулинарным экспериментам и использованию всех ресурсов. Если охотники выбрасывали желудок и кишки своей добычи, то оседлые скотоводы стали варить из желудков супы или готовить нечто вроде хаггиса^[21], а кишки приспособили для изготовления колбас. Все должно идти в дело, и всему, если хорошенько подумать, можно найти применение.

Кулинария как таковая родилась в первых оседлых (или условно оседлых) сообществах людей, занимавшихся земледелием и скотоводством. В честь этого знаменательного события и для того, чтобы окунуться в атмосферу давно минувших лет, вы можете приготовить древнее блюдо халим, также известное под названиями кешек или халиса. Названий много, ингредиенты могут различаться, но суть блюда всегда одна – это мясо (баранина, говядина или курица), сваренное с дроблеными зернами пшеницы. Готовится это блюдо долго, поэтому-то и называется так, ведь в переводе с арабского «халим» означает «терпеливый». Халим – вкусная еда для терпеливых.

Готовить халим хоть и долго, но просто.

Возьмите мясо или курицу и тушите под крышкой в небольшом количестве воды до полной готовности, до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей. Можно добавлять к мясу лук, чеснок и какую-нибудь пряную зелень, а вот морковь нельзя, поскольку она вошла в рацион наших предков всего-навсего 4000 лет назад и первые земледельцы понятия о ней не имели.

Одновременно с мясом варите до готовности (или почти до готовности) дробленую пшеницу. Лучше предварительно замочить ее на несколько часов, тогда она скорее разварится.

Отделенное от костей мясо смешивается с вареной пшеницей. Полученная смесь варится на медленном огне еще несколько часов при периодическом помешивании. Ориентироваться нужно не на время, а на консистенцию блюда. Как только мясо с пшеницей разварятся настолько, что превратятся в однородную вязкую массу, ваш халим готов. При желании можете добавить в него мед или оливкового масла.

Если вы нетерпеливы или же не имеете достаточного количества времени для варки настоящего, полностью аутентичного халима аутентичным способом, то после смешивания мяса с пшеницей можете воспользоваться блендером. В таком случае достаточно будет сорокаминутной варки для того, чтобы измельченное мясо и измельченная пшеница соединились в единое блюдо. Только учтите, что, ускоряя приготовление блюда, блендер лишает вас части впечатлений, которые вы могли бы получить при варке халима

традиционным способом. Длительное приготовление еды позволяет в полной мере прочувствовать преимущества оседлого образа жизни.

Глава четвертая

Кухня Древнего Египта

Было бы странно, если бы в долине реки Нил, разливающейся и удобряющей почву с июня по ноябрь плодородным илом, не зародилась какая-то древняя земледельческая цивилизация. Те, кто имеет хотя бы самое отдаленное понятие о земледелии, представляют, сколько сил и средств тратится на удобрение почвы, на ежегодное восстановление ее продуктивности. А в долине Нила об этом думать не нужно. Великая река сделает все сама, без просьб и напоминаний. Щедрость Нила безгранична. Каждый акр^[22] заливаемой земли получает около 8 тонн ила!

То, что почву нужно удобрять, древние земледельцы поняли очень быстро. И то, что удобрения должны быть органическими, они тоже быстро поняли, несмотря на полное отсутствие понятий о химии, биологии и разделении веществ на неорганические и органические. Шерлок Холмс был тысячу раз прав, когда говорил о великой пользе наблюдательности, сочетающейся с умением делать правильные выводы из увиденного. Впрочем, для того, чтобы понять, каким замечательным удобрением является речной ил, хватило бы и скромных способностей инспектора Лестрейда. Достаточно один раз увидеть, как быстро все растет на той земле, с которой недавно ушла река, и руки сами потянутся к сохе... Нужно ли удивляться тому, что люди, возделывающие столь плодородные земли, знали полтора десятка разновидностей хлеба? Наличие столь богатого для древних времен ассортимента подтверждается как наличием в языке древних египтян разных слов для обозначения выпечки, так и дошедшими до нас рисунками. А если допустить, что в искусстве называть разные вещи одним и тем же словом древние египтяне походили на англичан, у которых пудингом называется и кровяная колбаса, и булочка, и рождественское блюдо, и сладкий десерт, то полтора десятка можно смело умножать на три! Но дело не столько в количестве хлебов Древнего Египта, сколько в том, что они выпекались из различной муки – пшеничной, полбяной и ячменной, причем разница была не только в зерне, но и в степени помола, и в тесто могли добавляться различные ингредиенты, такие, например, как соль, молоко, масло, жир, мед. Вместо дорогого меда для подслащивания теста могли использоваться плоды цератонии, той самой цератонии, семена которой в древности использовались в качестве меры веса, известной под названием «карат»^[23].

Именно в Древнем Египте произошла революция в хлебопечении – появился хлеб, выпекаемый из кислого дрожжевого теста. Дрожжи представляют собой одноклеточные грибы, которые способны размножаться в тесте. Вода, тепло и сахар, который можно сбраживать в процессе жизнедеятельности, – вот все, что нужно дрожжам для хорошей жизни. В результате сбраживания сахара образуются этиловый спирт и углекислый газ. Спирт испаряется из теста в процессе выпекания, так что не надо считать кислый хлеб алкогольсодержащим продуктом. Углекислый газ тоже уходит при выпекании, но предварительно его пузырьки разрыхляют тесто, делают его пористым, рыхлым, «воздушным». Кислый хлеб жуется легче пресного, приготовленного без использования дрожжей, он приятнее на вкус и дольше сохраняет мягкость. Неудивительно, что подавляющее большинство хлебных изделий в наше время выпекается из дрожжевого теста. Пресный хлеб представлен такими древними разновидностями, как еврейская маца, армянский лаваш, арабская пита и ее индийская сестра чапати или мексиканская тортилья.

Принято считать, что дрожжи были «одомашены» в Древнем Египте. Но вряд ли можно отдавать какому-то региону первенство в этом вопросе. Дрожжевые грибы – постоянные спутники человека, независимо от региона проживания. Где бы ни жили люди, им приходилось сталкиваться с результатом жизнедеятельности дрожжей. А поскольку человек наделен разумом, он пытается извлекать пользу из всего, что его окружает. В том числе и из оставленного без присмотра теста, которое вдруг «ожило» и стало выползать из горшка...

Умеете ли вы правильно есть хлеб? Вопрос может показаться странным, потому что на первый взгляд уметь тут нечего – откусил, прожевал да проглотил. Но есть один важный нюанс. Хлеб из пресного теста быстро твердеет, поэтому есть его нужно приятным и дымящимся^[24]. А вот кислому дрожжевому хлебу нужно дать остыть, так он будет еще вкуснее.

Дрожжи позволяют выпекать лепешки без печи – под солнцем, на раскаленных камнях. Если положить на камень лепешку из пресного теста, то спустя некоторое время она высохнет, но не испечется. Превращения теста в хлеб не произойдет. А вот пористое кислое тесто испечется под солнцем. Правда, вкус такого хлеба оставляет желать лучшего, но британцам, выросшим на чорливудском хлебе^[25], он понравится.

Рецептов приготовления кислого хлеба древние египтяне нам не оставили. Такие «мелочи» не удостоивались внимания древнеегипетских писцов, и в общем-то понятно почему. Какой смысл писать об общеизвестном? Точно так же ни один английский журналист или писатель не станет уточнять, из какого теста готовится йоркширский пудинг или крамбл^[26].

Но там, где нет прямых свидетельств, на помощь приходит логика.

В Книге Исход, рассказывающей о бегстве евреев из Египта, говорится о пресном и кислом хлебе. События, о которых идет речь, относятся к XIV веку до нашей эры. Тогда в Древнем Египте уже знали дрожжевое тесто. Но когда именно оно появилось?

Ответ на этот вопрос, правда косвенный, может дать пиво, напиток, который получил широкое распространение в Древнем Египте. Тому есть множество свидетельств, начиная с дворцовых ведомостей и заканчивая трудами древнегреческих историков – Гекатея, Теофраста, Геродота, Плутарха.

Откуда в Древнем Египте появилось пиво, ясно не до конца. Египтяне утверждали, что варить пиво их научил Осирис, бог земледелия и правитель загробного мира (немного странное сочетание, не так ли?). Греческие историки писали о том, что секрет изготовления пива египтяне переняли у вавилонян.

В самом изготовлении пива ничего особенного не было. Технология одинакова на все времена, разница только в отдельных деталях. Ячмень или пшеница замачивались или зарывались в землю для того, чтобы запустить процесс прорастания зерен, в результате которого содержащийся в зернах крахмал распадался на более простые углеводы – сахара. Пророщенное зерно высушивалось, а затем перемалывалось, и из него выпекался особый хлеб с твердой корочкой и сырой, непеченной серединой. Такой хлеб нарезался ломтями и заливался водой, смешанной со сладким древесным соком финиковой пальмы. Спустя недолгое время в результате брожения «хлебная» вода становилась пивом. Процеди и пей. Принципиальным отличием древнеегипетской технологии от современной было неиспользование хмеля.

Разумеется, специальный хлеб, используемый для приготовления пива, должен быть кислым, иначе никакого брожения не произойдет. И сырым внутри он должен оставаться как раз для того, чтобы сохранить живые культуры дрожжей. Исследование ДНК позволило археологам установить вид этих дрожжей, которые называются *Saccharomyces winlocki*.

А теперь призовем на помощь логику и подумаем о том, могло ли использование дрожжевого теста ограничиваться лишь производством пива? Неужели никто из древнеегипетских пивоваров ни разу не отломил немного хрустящей корочки от «пивного» хлеба для того, чтобы попробовать, какова она на вкус? Неужели никто никогда не ошибся и не передержал «пивной» хлеб в печи дольше положенного, так, что он пропекся насквозь? А передержав, съел его (ну не пропадать же добру?) и понял, что это хорошо... Вне всяких сомнений, параллельно с «пивным» хлебом выпекался и кислый хлеб для стола.

Греки упоминали о восьми сортах египетского пива, подразделявшихся на две категории – обычное, называемое «зитос», и крепкое «дизитос» (двойной зитос). Для того чтобы сделать пиво сладким, в сусло добавляли мед или стручки цератонии. Сладкие сорта считались не дамскими, а аристократическими, изысканными. Таким же аристократическим было пиво с добавлением различных пряностей, главным образом шафрана или аниса.

Пиво в Древнем Египте было не просто напитком, но и средством платежа. Точно таким же средством платежа являлся хлеб. Рабы и солдаты, чиновники и военачальники, приближенные и родственники фараонов ежедневно получали определенное количество хлебов и кувшинов пива. Так, например, супруга фараона получала в день два кувшина пива и десять хлебов, а командир телохранителей фараона – два кувшина пива и двадцать хлебов. Уже по одному этому различию в десять хлебов можно понять, почему фараоны правили Египтом так долго. Если правитель заботится о своем главном телохранителе лучше, чем о своей супруге, то трон его непоколебим. Конические хлебы, используемые для расчетов, были довольно велики, они весили полтора-два фунта^[27]. Кувшины для пива вмещали не менее двух галлонов^[28]. Разумеется, даже взрослый мужчина не мог выпить за сутки четыре галлона пива и съесть тридцать-сорок фунтов хлеба. Часть «жалованья» шла членам семьи или слугам. Кстати говоря, пиво в Древнем Египте пили даже дети, потому что нильская вода для питья была не очень-то пригодна. Ситуация складывалась примерно такая же, что и в старой доброй Англии, когда дети с материнского молока переходили на разбавленный эль.

Пиво было самым распространенным напитком в Древнем Египте, но наряду с ним существовали и вина – виноградные и гранатовые. Египетские виноградники находились в Дельте Нила, иначе называемой Нижним Египтом. Поэтому расцвет виноделия пришелся на время славной XIX династии, правившей в 1292–1186 годах до нашей эры, основатель которой Рамсес Первый был родом из Нижнего Египта. Вина немного потеснили пиво в Древнем Египте, но не заменили его. Винограда было не настолько много, чтобы обеспечить вином всю страну, технология производства вина гораздо сложнее, и стоило вино гораздо дороже.

Что пиво, что вино быстро портились, закисали. Для продления срока хранения вин применялась декантация – переливание вина из одного сосуда в другой с целью отделения осадка. Уксуснокислые бактерии, превращающие содержащийся в вине спирт в уксусную кислоту и воду, бо2льшей частью содержатся в осадке. Избавляясь от осадка, избавляются от уксуснокислых бактерий, замедляя тем самым скисание вина. Можно пойти и другим путем – прекратить к вину доступ кислорода, необходимого уксуснокислым бактериям для жизнедеятельности. Так, например, поступали древние греки, которые для герметизации

обмазывали сосуды для вина изнутри смолой, наливали вино вровень с краями, закрывали сосуд плоской крышкой и запечатывали ее воском. Но египтяне предпочитали более хлопотное переливание, потому что смола портила вкус вина.

Надо сказать, что древние египтяне были настоящими фанатиками учета. Они подсчитывали все, что можно было подсчитать, в том числе и количество декантаций. В их записях встречаются вина второго, третьего и следующих «разов» вплоть до восьмого. Вино восьмого раза – это семикратно декантированное вино. Восьмой раз и семь декантаций – это не ошибка, поскольку вином «первого раза» называлось ни разу не декантированное вино.

Неизвестно, ели ли виноград древние египтяне. До нас дошли рисунки, подробно рассказывающие о сборе винограда и давлении виноградного сока, но нет ни одного древнеегипетского рисунка и ни одного текста, где виноград выступал бы в роли пищи. Виноградные грозди не подносили фараонам, ими не угощали послов и т. п. Вполне возможно, что виноград выращивался только как сырье для виноделия. О том, что виноград был ценным сырьем, а вино – довольно дорогим напитком, можно судить по бережному отношению к виноградному соку. Сначала собранные ягоды давили ногами, а затем помещали жмых в большие мешки, к обоим концам которых были прикреплены длинные палки. Мешок устанавливался на подставке или просто держался на весу, палки поворачивались в противоположные стороны, мешок скручивался, сдавливая свое содержимое, и остатки сока стекали в емкость, находящуюся под мешком. Процесс этот весьма тяжел, в нем участвовали двое или четверо крепких мужчин, труд которых чего-то стоил, и скорее всего стоил недешево. Но тем не менее жмых отрабатывался практически до последней капли драгоценного виноградного сока.

Одно время среди египтологов бытовало мнение о том, что вино было привилегией фараона, жрецов и высшей аристократии. На такую мысль ученых навела кобра, которую древние египтяне не раз изображали около емкостей с виноградным соком или вином. Кобра – символ божественной и верховной власти. Недаром же на лоб фараона крепился так называемый урей – миниатюрная кобра из золота и драгоценных камней. И некоторые древнеегипетские боги тоже изображались с уреем на лбу. Но позже выяснилось, что кобра, «охраняющая» вино, это богиня плодородия и удачи Эрнутет^[29]. Изображая Эрнутет рядом с дарами земли, египтяне чествовали богиню, благодарили ее за хороший урожай. Фараоны тут были ни при чем.

Кому-то может показаться удивительным то, что от хлеба мы перешли к пиву, а от пива к вину, несмотря на то, что эта книга посвящена истории еды и пищевых привычек. Ничего удивительного, ведь напитки являются своеобразной декорацией, фоном, на котором дает представление Ее Величество Еда со своей группой. Если напитки отличаются

разнообразием, то и стол будет богатым, ибо одно напрямую связано с другим.

Кроме вина и пива, древние египтяне пили молоко, которое считалось и напитком, и пищей. Кувшин молока, лепешка и горсть фиников представляли собой довольно сытный обед. В древнеегипетских текстах встречаются слова, явно обозначающие молочные продукты, но точное их значение остается неясным. Однако можно предположить, что, имея дело с молоком, древние египтяне знали сливки и умели сбивать из них масло. В жарком климате молоко часто прокисало, а от прокисшего молока рукой подать до творога. Но если наличие творога на столах древних египтян еще можно допустить, то о других, более зрелых сырах^[30] они понятия не имели. Во всяком случае, до нас не дошло никаких свидетельств о сыроделах и сырах.

Дело не столько в том, был ли в Древнем Египте творог, сколько в наличии нескольких молочных продуктов. Молоко не только пили, но и начали использовать как сырье для производства других продуктов – молочная революция состоялась! Рацион обогатился небольшим набором новых продуктов, из которого со временем выросло нынешнее великолепие, занимающее в супермаркетах целый отдел. А началось все с того, что один человек перелил в отдельный кувшинчик снятые с молока сливки, а другой пожалел выбрасывать прокисшее молоко, слил сыворотку и попробовал то, что осталось в кувшине...

Мясо и птицу в Древнем Египте ели все, начиная от фараонов и кончая простолюдинами и рабами. Только вот частота появления мясных блюд на столе была разной. Чем богаче египтянин, тем чаще он ел мясные блюда. У богатых хлеб и мясное составляли основу рациона, а фрукты и овощи служили дополнением к нему. Бедные ели хлеб с плодами, а то и одни плоды без хлеба, а мясо было у них на столе в какие-то особые дни. На заре существования древнеегипетской цивилизации бо́льшая часть мяса добывалась охотой, но со временем охота стала занятием тех, кто не мог позволить себе купить мясо. Кроме того, дикие животные приносились богам в качестве жертвы.

Наиболее широкое распространение в Древнем Египте получила говядина. Египтяне использовали быков как для работы, так и в качестве источника мяса. «Мясных» быков держали в стойлах и откармливали до невероятных размеров. Забой производился в тот момент, когда становилось ясно, что ноги быка вскоре не смогут выдерживать его вес. Коровы на забой не выращивались, они использовались в качестве источника потомства и молока. Разумеется, старые коровы и отслужившие свое рабочие быки тоже забивались, но такое мясо попадало на стол бедняков.

Примечательно, что древние египтяне ели говядину, несмотря на наличие культа священного быка Аписа, которому в Мемфисе был посвящен отдельный храм. Индуистам, считающим коров и быков

священными животными, невозможно даже подумать о том, что можно забить корову на мясо, а вот у древних египтян культ Аписа спокойно сочетался с говядиной на столе. Дело было в отношении к говядине, поедание которой считалось не святотатством, а приобщением к божественной силе Аписа.

Другое дело – свинья. Древний Египет стал первой цивилизацией, в которой было наложено табу на употребление в пищу свинины. Виноват в том был бог ярости, хаоса и войны Сет, повелитель пустыни, насылающий песчаные бури. Как-то раз Сет превратился в огромную черную свинью для того, чтобы плюнуть в своего старшего брата – бога Осириса. Плюнул Сет, а считаться нечистыми стали свиньи, такая вот несправедливость. Свиней в Древнем Египте разводили только при храмах Сета, в качестве священных животных. При всей своей brutальной демоничности Сет оставался покровителем Верхнего Египта и олицетворением воинской доблести, поэтому поклонялись ему широко. Опять же, бога, могущего наслать песчаную бурю, не мешает лишний раз задобрить. Так что давайте скажем спасибо Сету за бекон и прочие свинопродукты на нашем столе, ведь именно этот древний бог стал основателем свиноводства. Если бы не было нужно оказывать почтение Сету, египтяне к свиньям и близко бы не подходили. А так пришлось их выращивать, да стараться при этом, чтобы священные животные были бы крупными, гладкими, представительными. Одним словом – HQ.

Древние египтяне разводили коз и овец, но вот рисунков с изображением их забоя и разделки, а также упоминаний в ведомостях о баранине и козлятине пока что обнаружить не удалось. И скорее всего уже не удастся, поскольку Египет изучен не хуже Гайд-парка^[31]. Но не следует делать вывод о том, что египтяне не ели коз и овец, а разводили их только ради молока и шерсти. Даже в таком относительно богатом пищевыми ресурсами регионе, как долина Нила, люди вряд ли могли выбрасывать мясо животных, которые отслужили свое или же оказались ненужными (например, может быть нецелесообразно держать большое количество самцов, которые не дают молока).

Мясо жарилось на вертеле или на решетке, варилось, а также вялилось для хранения. Считается, что именно в Древнем Египте появились первые консервы – жареные куски мяса складывали в глиняную посуду и заливали жиром. В прохладном месте, например – в земляном погребе, такое мясо могло сохраняться довольно долго. Добавление поваренной соли увеличивало срок хранения мяса. В соли египтяне недостатка не испытывали, ее в Египте было много. По свидетельству Геродота, соль там «выходила из земли», то есть было много солончаков. А еще были соленые озера, так что соль не приходилось добывать в шахтах, ее просто собирали с поверхности.

Соль также широко использовалась при заготовке рыбы, отношение к которой по мере существования древнеегипетской цивилизации менялось с отрицательного на положительное. Поначалу египтяне не

ели рыбу, но со временем вошли во вкус и начали есть всякую, даже ту, которую называли «отвратительной» или «противной». В подобных отталкивающих названиях можно уловить отголоски изначально неприязненного отношения к рыбе как таковой.

Засаливали впрок и птицу – голубей, гусей, уток, перепелок и даже журавлей, которые считались деликатесной дичью. До II тысячелетия до нашей эры в Египте не было кур, но, честно говоря, они и не были особо нужны египтянам, которые разводили гусей, уток и голубей.

Если говядину в Древнем Египте жарили и варили, то рыбу и птицу готовили исключительно на вертеле. До нас не дошло ни одного свидетельства о варке рыбы или птицы. Можно предположить, что жарка на вертеле была у египтян основным способом приготовления мяса, птицы и рыбы, а варке подвергалось только жесткое мясо старых животных, тех быков и коров, которые отслужили свое. Рыбу также ели в сыром или вяленом виде.

Супов, рагу и прочего смешения различных продуктов в одном котле древние египтяне не знали. При всех своих достижениях древнеегипетская цивилизация не может похвастаться какими-то кулинарными достижениями. Ну, разве что в хлебопечении был достигнут определенный прогресс, вплоть до того, что выпекались изделия с начинками, аналогичные современным пирогам. В остальном же каждый продукт готовился по отдельности, а то, что не требовало приготовления, поедалось в сыром виде. Хотелось бы привести здесь хотя бы один кулинарный рецепт древних египтян, но, к сожалению, ничего такого нет. Нет и не было, иначе хотя бы один рецепт или хотя бы одно упоминание о том, что новый повар готовит такое-то блюдо лучше прежнего, потому что не жалеет добавлять к гороху мяса, а вот чеснока кладет мало. О неразвитости кулинарного искусства свидетельствует и примитивная простота кухонной утвари древних египтян, представленной емкостями для готовки и хранения продуктов, ножами и ложками. Ложки служили для еды, для помешивания варящейся пищи (например – бобов или кусков мяса), а также для поливания жиром жарящейся на вертеле еды.

Из даров земли на столах древних египтян можно было увидеть огурцы, редис, бобы, горох, чеснок, лук и лук-порей, латук, финики, фиги, арбузы, дыни, оливки и оливковое масло, плоды сикомора, иначе называемого библейской смоковницей, гранаты, яблоки, грецкие орехи, из которых получали масло до распространения оливок, и многое другое. «Многое другое» означает, что ряд древнеегипетских названий плодов до сих пор не «расшифрован». Но можно с уверенностью сказать, что цитрусовые, миндаль, вишни, персики, груши и бананы на столах древних египтян не встречались. Все перечисленное появилось в Египте только в начале нашей эры, во времена римской оккупации.

В голодные неурожайные годы (а такие годы бывали даже в плодородной долине Нила во время засухи) спасением становились стебли папируса, имеющие съедобную сердцевину, а также другие водные растения, страдавшие от засухи меньше прочих.

Для аутентичного древнеегипетского обеда нужно приготовить на гриле мясо или утку и подать ее на стол вместе с латуком, луком-пореем и вареным нутом. На десерт – финики. Любители сладкого могут полить финики медом. Приготовление нута не требует кулинарного мастерства. Замочите его на 4–6 часов, в середине замачивания смените воду, по окончании замачивания промойте нут в холодной воде, а затем положите в кастрюлю, залейте водой в соотношении 3 к 1 и варите полчаса на среднем огне без крышки, а затем еще полчаса на более слабом огне под крышкой. При желании можно полить готовый нут оливковым маслом.

Если вам нужен хлеб, то лучше всего взять пресную питу, которая будет лучше соответствовать духу времени, чем булочка для сэндвича или бара брит^[32]. Запивать еду нужно элем или каким-то другим пивом. Если же вы хотите вкусить настоящего древнеегипетского пива, то постарайтесь отыскать где-нибудь в Европе, скорее всего – в Голландии или Бельгии – пиво типа Gruut, в приготовлении которого вместо хмеля используются такие травы, как тысячелистник и болотный розмарин. Но имейте в виду, что бесхмелевое пиво – напиток особый, сильно отличающийся от того пива, к которому все мы привыкли.

Если вы сомневаетесь в том, что с едой в Древнем Египте дело обстояло более-менее хорошо, то вот вам два подтверждения этому – прямое и косвенное. Греческий историк и географ Страбон, живший во времена Христа, писал о том, что съестное в Египте есть в изобилии и стоит недорого, поэтому египтяне могут позволить себе иметь много детей. Косвенным подтверждением являются пирамиды, которые в течение многих лет строило огромное количество народа. Фараоны не могли бы позволить себе занимать множество подданных столь «непродуктивным» трудом при нехватке продовольствия.

Достаточное количество пищевых ресурсов – это очень важный фактор, который определяет и пищевые привычки, и кулинарную эволюцию в целом. В следующей главе речь пойдет о Древнем Китае, где, в отличие от Древнего Египта, еды всегда было недостаточно. И потому у китайцев все пошло не так, как у египтян.

Глава пятая

Кухня Древнего Китая

У китайских поваров принято мелко нарезать все ингредиенты. Китай велик, кухни разных регионов сильно разнятся, но принцип мелкой нарезки един для всех. Это традиция, уходящая корнями в глубокую

древность. Вам никогда не доводилось видеть в стейк-хаусе китайца, который разделяет свой стейк с печатью недовольства на лице? Если вы подумали, что недовольство вызвано вынужденным использованием ножа и вилки вместо привычных палочек, то ошиблись. Палочки тут ни при чем. Это нам с вами трудно учиться пользоваться палочками после привычных столовых приборов, а тот, кто от рождения ест палочками, осваивает нож, вилку и ложку сразу же. Переходить от палочек к ножу и вилке все равно, что пересаживаться с гоночного автомобиля на трехколесный велосипед.

Недовольство китайцев, которым подали какую-то еду в виде одного большого неразрезанного куска, вызвано обидой на ленивого повара, который не потрудился нарезать еду перед подачей. Степень проявленного неуважения к клиенту примерно такая же, как если вас в ресторане усадят за стол, на котором остались тарелки и приборы от предыдущих едоков, а в ответ на ваше возмущение предложат убрать стол самостоятельно. Виртуозное нарезание пекинской утки на глазах у клиента – это не шоу для туристов, а традиционные реалии. Правильный китайский повар делает с едой все-все-все, что с ней нужно сделать. Клиенту остается только одно занятие – вкушать с удовольствием.

Почему китайцы мелко нарезают всю еду, а то, что нарезать нельзя, например – паровые пирожки под названием баоцзы, делают небольшим? Ответ напрашивается сам собой – потому что китайцы едят при помощи палочек, которыми ничего разрезать невозможно. Они даже суп едят палочками – сначала выпивают жидкость, а затем выбирают палочками из чашки то, что в ней осталось. Попробуйте палочками справиться со стейком, и вы все поймете...

На первый взгляд, такое объяснение логично. Но давайте подумаем о том, как человек создавал инструменты.

Возникла проблема, которую невозможно или не очень удобно было решить голыми руками. Например – снять шкуру с убитого животного. Человек подумал и сделал это при помощи камня с острым концом... Выкапывать съедобные корнеплоды или корешки из земли удобнее при помощи палки... Какой пример ни взять, всегда сначала идет проблема, а затем – инструмент, при помощи которого ее решают. Проблема всегда первична, а инструмент для ее решения всегда вторичен. А вот китайцы почему-то поступили наоборот. Сначала они придумали палочки для еды, а затем стали подгонять все блюда под эти палочки при помощи мелкой нарезки. Умно ли это?

Нет, не умно. И на самом деле все было не так. Это мелкая нарезка привела к появлению палочек, а не наоборот.

Почему же появилось правило мелкой нарезки? Может, из-за возведенного в абсолют удобства поедания пищи? Нет, не поэтому. Делать ставку на удобство клиента можно в сфере обслуживания. В ресторане повар может выворачиваться наизнанку ради удобства

клиента, которому все труды повара будут включены в счет. Когда же человек готовит для себя, он сам собой приходит к некоей разумной середине, уравнивающей труды по готовке блюда с удобствами его поедания. Ингредиенты для ланкаширского рагу^[33] (особенно – картофель) нарезаются довольно крупно, но это не делает его невкусным. А если вы попытаетесь убедить кого-либо из тамошних поваров в необходимости использовать китайскую нарезку ингредиентов, то вам в ответ скажут на неподражаемом чеширском диалекте^[34], что вы слишком сильно напоили свою лошадь. Лошадь тут ни при чем, это всего лишь вежливый способ намекнуть джентльмену на то, что он переусердствовал с алкогольными напитками.

Чтобы узнать тайну мелкой нарезки, нужно как следует углубиться в историю Китая.

Некитайские историки считают, что китайская цивилизация младше древнеегипетской, но китайские ученые с этим не согласны. Желтый император Хуан-ди основал Китай примерно в то же время, когда в Египте появилась первая династия фараонов. И нечего напирать на то, что Хуан-ди – мифический персонаж, а не реальная историческая личность. Первые фараоны Нармер и Менес, объединившие разрозненные провинции в единый Египет, тоже, по сути, являются мифическими личностями.

Основной колыбелью китайской цивилизации является провинция Хэнань, расположенная в восточной части центрального Китая. Хэнань – самая многочисленная из провинций современного Китая, но по площади она занимает не первое и даже не десятое, а восемнадцатое место среди китайских провинций. Плотность населения здесь составляет почти 600 человек на 1 квадратный километр. Это в 8,5 раза меньше, чем в Лондоне, но ведь речь идет не о городе, а о большой провинции!

Так многочисленно здесь было всегда, на протяжении всей истории Китая. Недостаток пищевых ресурсов привел к тому, что в Китае традиционно ели и продолжают есть все, что съедобно. Скорпионы, саранча, крысы, змеи, черви, сороконожки, жуки... Немыслимо! Отвратительно! Ужасно! Ничего ужасного, все дело в привычке. Французы считают деликатесом лягушачьи лапки и улиток, а шотландцы с удовольствием и гордостью едят своего Великого вождя пудингов^[35], но если предложить шотландцу отведать улиток или французу – хаггис, то, скорее всего, последует отказ.

Когда еды не совсем достаточно, то удобнее смешать все съедобное в одном котле, чем есть продукты порознь. Так удобнее. Смешивание предполагает нарезку, но почему именно мелкую? Мясо китайские повара нарезают тончайшими пластинками, а овощи – кусочками размером с ноготь мизинца. Можно было бы и не стараться так усердно...

Нельзя не стараться! В густонаселенной колыбели китайской цивилизации имелся не только недостаток еды, но и недостаток дерева. Дерево шло на строительство, изготовление повозок, щитов и различных инструментов, вплоть до палочек для еды. Для приготовления пищи китайцы старались тратить как можно меньше ценного дерева. А чем меньше кусок, тем скорее он готовится. Вот вам и весь секрет мелкой китайской нарезки.

Почему китайская сковорода вок сужается книзу и имеет выпуклое дно? Тоже для экономии топлива, для того чтобы огонь «обнимал» всю сковороду целиком, а не только ее дно.

Третья грань экономии топлива – это приготовление пищи на пару в плетеных корзинах, поставленных друг на друга. Пар свободно проходит через щели в корзинах и прогревает несколько «этажей» одновременно.

Если что-то можно приготовить без огня, то это еще удобнее. Классическим примером могут служить «тысячелетние» или «столетние» яйца, которые выдерживают в щелочной среде без доступа воздуха в течение длительного срока, от 20 до 120 дней. Это не только способ приготовления, но и разновидность консервации, дающая возможность долгое время сохранять яйца съедобными в жаркую погоду. Правда, многие европейцы не видят разницы между столетним и протухшим яйцом, но это происходит вследствие плохого знакомства с предметом.

Приготовление столетних яиц проще простого. Свежие яйца (куриные или утиные) обмазывают смесью из извести, поваренной соли, глины и золы, затем укладывают в корзины, пересыпают мелко нарезанной соломой или рисовой шелухой и закапывают в землю на небольшую глубину. Весь процесс, включая рытье ямки, займет не более часа. От 20 до 120 дней требуется для того, чтобы яйца дошли до нужной кондиции, а храниться в таком виде они могут годами.

Столетние яйца – истинно китайское блюдо, не имеющее аналогов в кухнях других народов. Его несложно приготовить тем, в чьем распоряжении есть хотя бы четыре квадратных ярда^[36] земли. Закапывание в землю – это традиционный способ ограничения доступа воздуха. Но добиться аналогичного эффекта можно и при помощи упаковочной полиэтиленовой пленки. Только нужно понимать, что именно вы получите – темно-коричневый полупрозрачный белок и серо-черный желток, а пахнуть все это будет с едким аммиачным запахом. Недаром же столетние яйца служат своеобразным индикатором, показывающим, насколько иностранец привык к китайской кухне. Если он с удовольствием поглощает столетние яйца, значит, освоился полностью и, как шутят китайцы, может жениться на китаянке. Можно к месту вспомнить пословицу, которая гласит, что только тот, кто съест черный пудинг^[37], сможет увидеть настоящий Ливерпуль.

Древнейшие китайские супы готовились быстро, от 3 до 10 минут. Мелко нарезанные ингредиенты высыпались в кипящую воду, где очень быстро

доходили до готовности. Если овощи и корни нарезаются мелкими брусочками, то мясо (большей частью – свинина) нарезалось тонкими лепестками. Бросишь такой лепесток в воду, сосчитаешь до пяти – и можно вынимать его и есть. Гораздо позднее, уже в начале нашей эры, китайцы переняли от кочевников-монголов мясные бульоны и тушеное мясо, то есть мясные блюда, требующие длительного приготовления. Тушеное мясо (в нашем европейском представлении) не получило широкого распространения в Китае, а вот бульонами китайцы увлеклись всерьез и надолго. Так, например, основой деликатесного супа из акульих плавников, ставшего визитной карточкой китайской haute cuisine^[38], служит куриный бульон. Правда, суп из акульих плавников к древнейшим супам не относится. Он появился во времена правления династии Мин, то есть в промежутке со второй половины XIV века по середину XVII века. Для четырехтысячелетней истории Китая это относительно недавно.

Единственным из исконной китайской еды, требовавшей относительно длительной варки (до получаса), был рис, основа китайской кухни и главный поставщик калорий для китайцев. Неудивительно, что иероглиф «фань» означает и «еда», и «рис». Рис – это еда, а еда – это рис. Причем в Китае распространен круглозерный или «короткий» рис, который готовится быстро, в отличие от длиннозерных сортов, получивших распространение в Индии, на Ближнем Востоке и в ряде других регионов Азии. Столь любимый и почитаемый в Индии ароматный длиннозерный рис басмати китайцы презрительно называют «сушеными червями», но никак не благородным словом «фань». К слову будь сказано, что сушеных червей в некоторых областях Китая с удовольствием употребляют в пищу – растирают в порошок, которым заправляют суп. Такой суп считается лечебным, якобы помогающим избавиться от многих возрастных проблем.

Сколько способов варки и жарки вам известно? Скорее всего два – без перемешивания или с перемешиванием. Ну еще можно вспомнить жарку во фритюре. И все, верно? А в Китае...

А в Китае все гораздо сложнее. То есть – разнообразнее. Например, существует способ варки, при котором нарезанные овощи или мясо опускают в котел с кипящим бульоном и выдерживают там до тех пор, пока бульон, остывший вследствие добавления новых ингредиентов, снова не закипит. Как только кипение возобновится, все, что было добавлено, извлекают... Зачем это нужно? Затем, что недолгий контакт с горячим бульоном придает продуктам дополнительный вкус, тонкий, нерезко выраженный, не затмевающий их основного вкуса, раскрытию которого поспособствует такое «мягкое» нагревание в доведенном до кипения бульоне. Но это ни в коем случае не варка в кипящем бульоне, совсем не варка! Варка в кипящем бульоне – совершенно иной способ готовки.

А знаете ли вы о том, что варка в воде с периодическим добавлением воды взамен выкипевшей и без добавления – это тоже принципиально разные кулинарные способы? В европейской кулинарии принято считать, что добавка воды в процессе варки супа неблагоприятно сказывается на вкусе готового блюда. Наливая в кастрюлю воду, повар держит в уме то количество, которое выкипит во время приготовления, и потому наливает больше, чем нужно. А когда мы варим спагетти или равиоли, мы вообще берем произвольное количество воды, руководствуясь лишь одним соображением – воды не должно быть мало. И если кто-то нам скажет, что одни и те же равиоли, сваренные в трех литрах воды, будут иметь совсем другой вкус, нежели при варке в пяти литрах, мы решим, что это шутка. Какая разница, сколько брать воды? Дело же не в ней, а в равиоли. Но китайский повар объяснит вам, что в разном количестве воды равиоли, а точнее, их китайский аналог под названием цзяоцзы приготовятся по-разному, потому что степень и скорость нагрева продуктов зависит от количества воды, в которой они варятся. А параметры нагрева определяют вкус блюда.

Есть ли разница в том, чтобы перемешивать ингредиенты в воке при помощи лопатки или посредством встряхивания? Китайцы считают, что есть, и большая. Более благоприятное, не травмирующее продукты встряхивание применяется при жарке в небольшом количестве жира. Если же жира много, то для перемешивания вынужденно приходится использовать лопатку, потому что при встряхивании вока жир будет выплескиваться из него. Каждое движение лопатки приводит к тому, что перемешиваемые продукты теряют часть содержащегося в них сока и становятся суше, то есть – становятся менее вкусными. Потери эти невелики, и на них можно было бы не обращать внимания, но китайцы – нация перфекционистов, для которых мелочей не существует. Все, что делается, должно быть сделано самым наилучшим образом. Пришло бы вам в голову посыпать щепки, используемые для копчения мяса или рыб, сахаром? Вряд ли. Нигде в мире, кроме Китая и стран со схожей культурой, такой способ не применяется. Жженный сахар делает дым более ароматным, а копченый продукт более вкусным.

В традиционном китайском представлении еда должна не только насыщать, но и лечить. Недаром же в китайской кухне употребляется огромное количество пряностей в самых невероятных сочетаниях, ведь принято считать, что пряности обладают лечебными свойствами. Невероятные сочетания – это не преувеличение, а правда китайской жизни. Любой английский повар придет в ужас, если ему предложат приготовить к мясу соус из чеснока, тростникового сахара, черного перца, мяты, мускатного ореха, имбиря и цзян-ю, продукта брожения соевых бобов, который входит в состав доброй половины всех китайских блюд^[39]. А в Китае встречаются сочетания и похлеще.

Основа китайского бытия – это гармония. Китайцы стремятся к гармонии всегда и во всем, к этому их приучают с рождения. По их

представлениям, питаться надо так, чтобы две противоположные субстанции – светлое «ян» и темное «инь» – находились бы в равновесии. Блюда «ян» бодрят, придают сил, а блюда «инь» – успокаивают. Если на столе преобладают блюда одной из субстанций, то ждите проблем со здоровьем.

Традиционная китайская трапеза состоит из риса и многочисленных добавок к нему. Разумеется, бедный человек может есть «пустой» рис или же добавит к нему какой-то один вид маринованных овощей, но те, кто может позволить себе питаться правильно, съедят за обедом не менее восьми блюд. А то и все двадцать четыре, и это не шутка, просто всего будет по чуть-чуть (можно к месту вспомнить изобилие блюд и минимализм порций на французских королевских обедах). Обед у китайцев начинается с чая, к которому прилагаются легкие закуски, именуемые «дянь синь»^[40], – небольшие пирожки, рулеты, маринованные овощи или фрукты, жареное мясо, рис с различными добавками. Рис в чистом виде, без добавок, к предобеденному чаепитию никогда не подается, ведь это еще не прием пищи, а только прелюдия к нему, что-то вроде разминки. Кстати, дянь синь и чай могут быть не только прелюдией к обеду, но и завтраком. После «разминки» подается основной обед – рис или лапша, различные маринованные овощи, два-три мясных блюда... Правильно (или «сообразно», как говорят китайцы) будет отведать понемногу каждого блюда, а затем уже досыта наесться рисом и тем, что вам больше всего понравилось. Завершается обед десертом – маринованными фруктами, фруктами в карамели или же просто фруктами, которые обязательно будут поданы в очищенном и нарезанном виде. Разумеется, таким образом трапезничают не по три раза на дню, но прием гостей или сбор всей семьи по какому-то поводу непременно будет сопровождаться «многоблюдным» традиционным обедом. Доброе английское воскресное жаркое^[41] по китайским понятиям – обед для нищих. Хоть всего и много и в целом очень сытно, но разве может воскресный обед уместиться в одну тарелку и состоять из мяса с гарниром? И вдобавок мясо с овощами приходится нарезать самостоятельно, потому что ленивые повара по всей Британии пренебрегают этой обязанностью... А где рис?!! Малегэби!^[42]

Рис!

Каждый иностранец, которому доводилось в реале или на экране наблюдать за посадкой риса и уходом за посевами, непременно задавался вопросом – а почему бы китайцам (а также японцам, корейцам, вьетнамцам, бирманцам, тайцам и ряду других народов) не сажать вместо риса пшеницу? Один только посев уже свидетельствует в пользу пшеницы. Гораздо проще вспахать поле и пройти по нему, разбрасывая пшеничные зерна налево и направо, чем втыкать в жидкую грязь рисовую рассаду, которая предварительно выращивается дома^[43]. Для начала роста после высадки в почву рису необходима не просто вода, а слой воды толщиной в добрых два фута^[44]. Насколько вам

понравилось бы пропалывать сорняки, стоя по колено в воде, по сути – в жидкой грязи, благоухающей весьма неаппетитно? Все мероприятия по уходу за рисовыми посевами проводятся именно так – по колено в воде. Вода спускается с полей только перед сборкой урожая...

Почему же люди готовы выращивать рис, требующий столь больших трудов?

Все дело в урожайности.

Средняя урожайность риса равна двум с половиной тоннам с акра^[45], в то время, как средняя урожайность пшеницы составляет около тонны с акра^[46] (средняя, речь идет не о элитных сортах и особых условиях культивирования). Выращивать рис гораздо выгоднее, вот почему этой культуре отдается предпочтение в густонаселенных районах. При условии, что климат благоприятствует выращиванию риса. Китайцы говорят: «Мало ртов и мало рук – надо выращивать пшеницу, много ртов и много рук – надо выращивать рис».

Первое письменное упоминание о рисе можно найти в древнекитайском трактате «И цзин» («Книга Перемен») который был написан в VIII веке до нашей эры, но выращивать рис начали гораздо раньше – 7–8 тысяч лет назад.

Примерно за 200 лет до начала нашей эры в Китае появилась первая кулинарная книга под названием «Яншэнь фань», которое можно перевести как «Здоровая еда». Оцените, насколько давно китайцы начали задумываться о здоровой еде и здоровом образе жизни. Пожалуй, «Яншэнь фань» может считаться самой древней кулинарной книгой в истории человечества. Это была именно книга, напечатанная на бумаге, и это была именно кулинарная книга, то есть – сборник рецептов, по которым можно было готовить еду.

Вот один из наиболее простых рецептов из «Яншэнь фань», немного адаптированный к современным стандартам. Возьмите две части куриного мяса, одну часть моркови и одну часть лука. Нарезьте все продукты ровными мелкими брусочками. Разогрейте на большой сковороде две-три столовые ложки растительного масла. В горячее масло положите все ингредиенты сразу, добавьте неполную чайную ложку тростникового сахара, щепотку имбиря и жарьте все в течение 5 минут при постоянном помешивании. Разумеется, есть это простое древнее блюдо нужно только палочками из глубокой чашки. Вилка, нож и тарелка все испортят. Для полного погружения в аутентичность можете причмокивать во время еды и вообще есть шумно. Шумное поглощение пищи среди китайцев и прочих народов, перенявших китайские традиции, считается нормой.

Китайская кухня овеяна легендами. Одна из наиболее распространенных легенд гласит, что мастерство китайского повара наилучшим образом проявляется в умении превращать вкус исходных продуктов в нечто противоположное. Об этом говорят сами названия блюд – «говядина

(или курица) с фруктовым вкусом» или же «свинина со вкусом рыбы». Уму непостижимо – ну как же можно придать свинине рыбный вкус?! Поистине, эти китайские повара великие волшебники!

На самом деле никакого волшебства нет. Есть неправильное толкование названий блюд. Свинина со вкусом рыбы – это свинина, приготовленная с использованием специй и приправ, которые принято добавлять в рыбные блюда. Правильнее было бы назвать это блюдо «свинина с рыбными приправами», но как сложилось, так сложилось.

Соответственно, если вы увидели в меню курицу с фруктовым вкусом, то не ожидайте слишком многого. Вам принесут куриное мясо, смешанное с кусочками фруктов или же заправленное фруктовой подливой, не более того^[47].

Вы уже проникли в суть китайской кухни, поэтому самостоятельно сможете объяснить, почему китайцы предпочитают свинину говядине или баранине. Разумеется, все дело в простоте выращивания свиней и их всеядности. Свинья растет быстро и ест все, что ей дадут, поэтому в глазах китайцев она не имеет конкурентов.

Другая легенда посвящена продуктам из сои. Некитайцы уверены, что китайцы употребляют в пищу невероятные количества соевых продуктов – без тофу^[48] за стол не садятся, без чашки соевого молока спать не ложатся. На самом же деле китайцы не садятся за стол и не ложатся спать без чашки чая, а соевые продукты употребляют в пищу далеко не все. Точно так же далеко не все шотландцы едят хаггис (некоторые его вообще ни разу в жизни не пробовали) и далеко не все жители средиземноморского побережья Франции любят буйабес^[49]. Соевые продукты – всего лишь одна из составляющих китайской кухни. Везде и обязательно можно встретить только один из них – соевый соус. Вот его употребляют в пищу, пожалуй, все китайцы. Существуют продукты, созданные друг для друга, например, как бекон и яйца, как рыба и картошка, как соевый соус и рис. Всем рис хорош – и урожаен он, и сытен, только вот вкуса у него (у китайского круглозерного) нет никакого. Но положение выправляют соевый соус, рисовый же уксус, кунжутное масло и разного рода маринованные овощи.

Китайская кухня невероятно богата блюдами. Если употреблять в пищу все, что только можно есть, и делать акцент на смешении ингредиентов, то иначе и быть не может. Маститые европейские повара не так уж и преувеличивают, когда говорят, что аналог любого новоизобретенного блюда был давным-давно известен в Китае. За исключением тех блюд, в состав которых входит молоко и молочные продукты, потому что молоко в Китае в пищу традиционно не употреблялось. В наше время ситуация несколько изменилась. Некоторые китайцы пьют молоко и едят сыры, но делается это не столько по зову души, сколько для демонстрации своей продвинутости – смотрите все, какой я современный, я пью молоко, смотрите и завидуйте! Соотечественники не столько завидуют, сколько удивляются. Примерно так, как удивились бы англичане, встретив где-

нибудь на Риджент-стрит^[50] джентльмена, с аппетитом поедающего нанизанные на палочку жареные личинки шелкопряда. Вы скажете – где личинки шелкопряда и где молоко? Это потому что вы не китайцы.

Возможность смешивать все со всем в любых соотношениях и приправлять все это любыми комбинациями специй и приправ дает поварам невероятный простор для творчества, но не стоит думать, что в Китае каждый день рождается сотня-другая новых блюд. Все совсем не так. Конечно же, есть среди китайских поваров и экспериментаторы, но в целом китайская кухня остается такой, как была, на протяжении нескольких сотен лет. С одной стороны, китайцы чтят свои традиции (и мало кто может в этом сравниться с ними), с другой – все мыслимые и немыслимые сочетания давным-давно были испробованы и из богатейшего ассортимента выбрано самое лучшее. Строгое следование традициям – другая отличительная черта китайской кухни. Говоря об этом, надо понимать, что в наше время соблюдаются традиции, установившиеся или окончательно оформившиеся в период правления династии Мин (с 1368 по 1644 год), которая стала итогом развития, продолжавшегося три тысячи лет. Три тысячи лет – достаточный срок для того, чтобы определить, какое блюдо заслуживает увековечивания, а какое – нет. Период Мин – это эпоха китайского Возрождения, когда Китай отделился от империи монголов Юань и зажил самостоятельно. Расцвет культуры не мог не сказаться на кулинарном искусстве.

Как и повсюду, кухня в Китае делилась на аристократическую (ее часто называют императорской) и простонародную. Со временем различий между двумя направлениями становилось меньше, но в целом разделение сохранилось до наших дней. Утка по-пекински или черепаховый суп – это блюда аристократической кухни, а вот свинина с тыквой – народное. Кстати говоря, первые китайские харчевни, появившиеся где-то в VI веке до нашей эры, были предназначены не для аристократии, а для простого люда. Европейский принцип предполагает, что выгоднее готовить дома, чем есть где-то на стороне. Китайцы считают наоборот – зачем устраивать дома кухню со всем необходимым и тратить время на готовку, если можно недорого купить готовую еду? Улично-простонародная еда в Китае до сих пор остается крайне недорогой. Торговцы-лоточники и содержатели харчевен делают ставку на обороты, а не на высокие наценки. Если почти во всем мире рестораны сети «Макдоналдс» считаются самыми недорогими и с ними сравниваются цены всего остального общепита, то его китайский аналог под названием «Золотые арки» довольно дорог в сравнении с местным, национальным фаст-фудом. Всего за один фунт на пекинской улице можно съесть довольно большую порцию риса или лапши с овощами и парочку палочек с жареной свининой или курятиной.

Следующая особенность китайской кухни – значительные региональные различия. Но об этом будет сказано в главе, посвященной современной

китайской кухне. «Что общего можно увидеть на столах у китайцев? – шутят сами китайцы. – Рис, соевый соус и палочки для еды».

«Чай!» – могут добавить к этому перечню европейцы и будут неправы. Чай в Китае у каждого свой. Он и в Англии у каждого свой, один предпочитает «эрл грей», а другой – «дарджилинг», но куда нам до китайского ассортимента! Как по-вашему – сколько сортов чая продается в Китае? Так и хочется ответить: «больше сотни», но на самом деле сортов чая в Китае больше тысячи. И все это богатство подразделяется на семь групп – зеленый чай, желтый чай, красный чай, белый чай, черный чай, улун и пуэр. Для обстоятельного разговора о китайском чае нужно писать отдельную книгу, так что мы в эту тему углубляться не станем. Достаточно будет отметить, что богатство чайного ассортимента полностью соответствует богатому ассортименту блюд китайской кухни. Одно под статью другому.

Первая чашка чая была выпита национальным героем, одним из трех древнейших правителей Китая императором Янь-ди («Огненный Император»), также известным под именами Яо-ван («Властелин лекарств») и Шэнь-нун («Божественный Земледелец»). Янь-ди, живший в XXVIII веке до нашей эры сделал много полезного – научил людей пахать и сеять, а также торговать, написал первый в истории трактат о лекарственных корнях и травах, открыл свойства чайного листа. Согласно легенде, чайный лист случайно упал в воду, которую Янь-ди вскипятил для приготовления целебного отвара. Вода окрасилась и начала благоухать. Янь-ди попробовал получившийся напиток и нашел его превосходным. В результате за три тысячи лет появилось более тысячи сортов чая.

Китайцы пьют не только чай, но и разные алкогольные напитки. Согласно археологическим данным, древние китайцы умели делать пиво, но затем это умение было утрачено. Пивоварение вернулось в Китай лишь в начале XX века, когда немцы построили в городе Циндао первый пивной завод.

Из древнекитайского обихода пиво вытеснили более крепкие напитки, такие как хуан-цзю и ми-цзю.

Хуан-цзю, или «желтое вино», а если точнее, то «желтый пьянящий напиток», поскольку на вино это совсем не похоже, представляет собой алкогольный напиток, приготовленный посредством сбраживания зерна (риса, пшеницы, сорго, проса). Содержание этилового спирта в хуан-цзю не превышает 20 %. Ми-цзю, по сути дела, является разновидностью хуан-цзю, разница в цвете и крепости. Хуан-цзю имеет цвет от желтого до красного и содержит от 15 до 20 % этилового спирта, а ми-цзю – бесцветный, прозрачный и крепкий, содержание этилового спирта в нем около 20 %. Ми-цзю широко используется в кулинарии, например, при приготовлении имбирной утки. Покупая ми-цзю в китайских магазинах, нужно быть внимательным, потому что в «кулинарную» разновидность

этого напитка добавляется поваренная соль. Соленый ми-цзю не очень-то годится для питья.

Возгонкой слабых алкогольных напитков получают бай-цзю, или «белое вино», который отчасти похож на джин, только вкус у него не пряный можжевеловый, а мягкий рисовый. Содержание этилового спирта в бай-цзю варьируется от 40 до 70 %. Если вам придется пить бай-цзю с китайцами, то вы сразу можете определить, кто из них является рьяным приверженцем традиций, а кто – сторонником новых веяний. Традиционалисты пьют бай-цзю в подогретом виде, так, как пили многие поколения их предков. «Прогрессивные» китайцы поступают противоположным образом – охлаждают бай-цзю или пьют его со льдом. Надо сказать, что «прогрессивный» способ гораздо приятнее традиционного. Если вы в этом сомневаетесь, то можете не искать бай-цзю, а просто выпейте подогретого джина.

Ничего не возникает из ничего, и когда-то подогревание бай-цзю имело смысл. Дело в том, что с древнейших времен и до прошлого века этот напиток производился на маленьких домашних винокурнях, и степень очистки его от сивушных масел, мягко говоря, оставляла желать лучшего. Осторожное нагревание бай-цзю в сосуде с узким длинным горлышком помогало избавиться от части сивушных масел, сохраняя при этом этиловый спирт. Современные сорта бай-цзю, производимые на крупных предприятиях, имеющих систему очистки продуктов перегонки, в нагревании не нуждаются. Но традиции нужно чтить. Разве королевским гвардейцам приятно париться летом в семифунтовых^[51] головных уборах из медвежьего меха? Но ведь надо же ежедневно и постоянно напоминать миру о том, что наша гвардия разгромила французских гренадеров в битве при Ватерлоо^[52]. В противном случае мир скоро забудет об этой славной победе. Подогревая бай-цзю, китаец отдает дань уважения многим поколениям предков, регулярно совершавших этот ритуал, ощущает свою неразрывную связь с ними. Охлажденный бай-цзю, может, и приятнее на вкус, но разве это может сравниться с моральным удовлетворением?

Почему-то большинство европейцев считают, что в Китае нет виноградных вин, а то и самого винограда. Выйдите на улицу и спросите у дюжины прохожих, из чего китайцы делают вино. Один или два человека ответят «не знаю», а остальные скажут: «Из сливы». Да, сливовое вино получило широкое распространение в Китае, но и виноградное вино там тоже есть и было с древнейших времен. На территории Китая находили глиняные сосуды возрастом более 2 тысяч лет со следами вина на стенках. Сохранились старинные рисунки с изображением сбора винограда и кувшинов с вином. Да, был в истории китайского виноградарства неблагоприятный период, пришедшийся на начало нашей эры. На протяжении пяти веков виноград выращивали только в отдельных северных регионах, но позднее виноград вернулся туда, откуда ушел. Причина столь длительной «опалы» достоверно

неизвестна. Возможно, все дело в традиционной пристрастии китайцев к более крепким напиткам, чем вино.

Наряду с виноградным с древнейших времен в Китае изготавливалось и сливовое вино из плодов китайской сливы у-мэ, которую также называют японской сливой или японским абрикосом. Плоды у-мэ гораздо лучше подходят для приготовления вина, нежели плоды знакомых нам европейских разновидностей сливы. Вино из них получается терпким, насыщенным, очень вкусным. Сливовое вино в Китае всегда было недешево, и потому его могли позволить себе только обеспеченные люди. Выражение «знаток сливового вина» использовалось раньше для обозначения гурманов, ценителей изысканных наслаждений. А если о ком-то говорили, что он поит лошадей сливовым вином, то было ясно, что речь идет об обладателе невероятного состояния.

И в завершение – о последней особенности китайской кухни. В Китае не едят хлеб! Пшеницу выращивают, смалывают в муку, но хлеб из муки не пекут. Из муки делают маньтоу, разновидность булочек, которые готовятся на пару, а не в печи. Из муки пекут блинчики, делают пельмени и лапшу, но только не хлеб. Слишком уж много дров нужно для выпечки хлеба. Если в какой-нибудь китайской книге вы встретите упоминание о лепешках, то имейте в виду, что речь идет о лепешках, жаренных в как следует разогретом масле, то есть, по сути дела, – о толстых блинах.

Если стержнем английской кухни является сытность, то стержнем китайской – экономия топлива. А также готовность употреблять в пищу все, что съедобно. «Мы едим все, что можно разжевать», – шутят китайцы. А другая китайская шутка утверждает, что нет несъедобных продуктов, есть плохие повара.

Глава шестая

Кухня Древней Месопотамии

Древняя Месопотамия в наше время не так известна, как Древний Египет, а ведь эта великая цивилизация существовала на Ближнем Востоке в долине рек Тигр и Евфрат 3 тысячи лет – с середины четвертого тысячелетия до нашей эры по 539 год до нашей эры, когда под натиском персов пал Вавилон. Под натиском персов – это очень важная деталь! Месопотамия на двести лет вошла в состав Персидской империи, и этого срока хватило для того, чтобы передать завоевателям часть своих культурных традиций, в том числе и кулинарных.

Современная иракская кухня, современная иранская кухня и современная ливанская кухня – это три «дочери» кухни Древней Месопотамии. Иракская кухня – старшая дочь, сохранившая в себе наибольшее количество материнских традиций. Персидская кухня – средняя дочь, вдумчивая, работающая, не любящая легких решений. Ливанская кухня – дочь младшая, немного ветреная и легкомысленная,

не склонная уделять приготовлению блюд столько времени, сколько уделяют старшие сестры, но при этом тоже чтущая материнские заветы.

Давайте перенесемся на пять тысяч лет назад в долину Тигра и Евфрата и внимательно посмотрим по сторонам. Мы увидим возделанные поля, сады и огороды, то есть – типичный земледельческий пейзаж.

Благословенный край, в котором и климат, и почва, и наличие воды способствуют земледелию, – вот что такое Месопотамия. Вы читаете уже шестую главу, так что должны разбираться в причинах происхождения блюд и формирования рационов.

Что, по-вашему, должно царствовать на столах жителей Месопотамии?

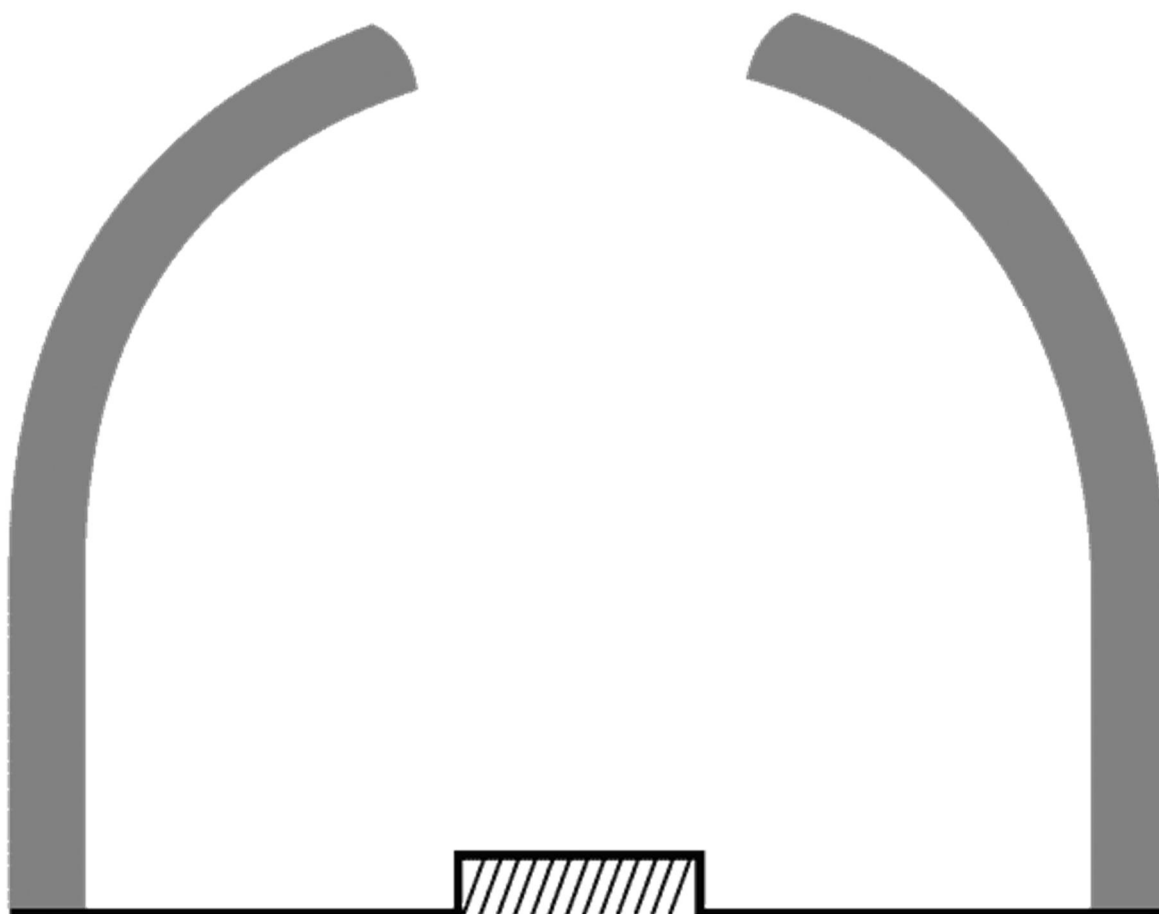
Разумеется – хлеб, который пекли в глиняной печи.

Традиционная месопотамская глиняная печь сохранилась у многих (преимущественно азиатских) народов до наших дней. В Индии ее называют тандуром, в Турции – тёндиром, а в Испании и Латинской Америке – чименеей. И пусть вас не удивляет Испания. Давайте вспомним, что в VIII веке Пиринейский полуостров был завоеван арабами, у которых эта печь называется тандыром.

Отличительным признаком тандура (давайте остановимся на индийском варианте названия) является сочетание низкого расхода топлива с большой теплоемкостью. С топливом в Древней Месопотамии дело обстояло примерно так же, как и в Древнем Китае, – его было мало. Немного спасало положение хорошо развитое животноводство. Навоз – это же не только хорошее удобрение, но и неплохое топливо в высушенном виде. Но все равно топливо приходилось расходовать экономно.

Вот вам пример двух способов решения одной и той же задачи – недостатка топлива. Китайцы пошли по пути быстрого приготовления пищи, а жители Месопотамии изобрели очень выгодную печь, расходующую мало топлива. Разные способы решения задачи определили разные пути развития региональных кухонь.

Бутылка без горлышка – вот макет тандура. Для того чтобы сберечь тепло, эта печь сужается кверху. Лишние отверстия, через которые уходит тепло, не нужны. Закладка топлива и приготовляемой еды производится через единственное верхнее (или боковое) отверстие. Изнутри тандур выкладывается глиняными кирпичами, которые хорошо сохраняют тепло. Тандур можно врыть в землю, как это принято в Армении, тогда тепло будет сохраняться еще дольше.



Тандур в разрезе

На первый взгляд может показаться, что пользоваться тандуром неудобно. Да, разумеется, современная электрическая плита удобнее, но и тандур довольно прост в эксплуатации. Заложили на дно топливо, дождались, пока печь прогреется, положили в нее продукты. Хлебные лепешки лепятся прямо на стенки тандура (можно предварительно протереть их от гари, образовавшейся при сгорании топлива), для варки подвешивается котел, а жарить можно на решетке или на вертеле. Если тандур установлен в жилище, то он может служить и для обогрева.

У вас есть печь, которая долго сохраняет тепло. Утром вы испекли в ней хлеб и пожарили мясо. Но печь еще горячая, и жаль, если это тепло пропадет попусту. Почему бы перед уходом в поле или, к примеру, в кузницу не поставить в печь горшок с залитой водой дробленой пшеницей? К моменту возвращения домой вас будет ждать теплая каша. Доставай – и ешь! А завтра можно будет уложить в горшок мясо и овощи, ведь однообразная еда надоедает. А послезавтра можно собрать то, что уже начинает портиться, нарезать, уложить в горшок и вечером оценить, вышло ли из вашей экономии что-то путное... Короче говоря – было бы тепло, а применение ему всегда найдется.

Нельзя сказать, какой кулинарный путь перспективнее и продуктивнее – путь быстрой готовки или путь длительной готовки. У каждого есть преимущества и недостатки. Быстрая готовка, особенно в сочетании с широчайшим ассортиментом продуктов (китайская всеядность), делает рацион невероятно разнообразным и способствует кулинарным экспериментам. Зато длительная готовка позволяет открывать новые вкусы, а также позволяет добиваться более полного слияния вкусов различных ингредиентов в единый вкус блюда. В общем, и так хорошо, и этак. А лучше всего то, что у нас с вами есть столь богатое кулинарное разнообразие.

Тандур не располагает к выпеканию толстых хлебов, которые будут сваливаться со стенок вниз, на угли. Поэтому в Древней Месопотамии и в кухнях всех народов, использующих тандур, господствуют лепешки. Лепешка может быть тонкой или толстой, но все равно это будет лепешка, а не буханка и не багет. От простой лепешки рукой подать до поллой внутри питы и до лепешек с разнообразными начинками. Лепешки с начинками – это не только удобное, но и весьма экономное решение проблемы насыщения. Начинки в плоские лепешки помещается немного, но начинка делает лепешку полноценной трапезой, ведь это уже не просто хлеб, а хлеб с чем-то.

Из зерновых в Древней Месопотамии выращивали пшеницу, полбу и ячмень.

«И рис!» – добавят сейчас читатели, знакомые с ближневосточными кухнями, в которых этот злак получил широчайшее распространение. Но рис появился в Месопотамии не раньше VIII века. Его завезли туда с Востока арабские купцы. До тех пор главным злаком жителей Месопотамии оставалась пшеница. Помимо хлеба из зерен пшеницы и ячменя варились каши с различными добавками. Также дробленые зерна добавлялась в супы и салаты.

Быстрый китайский способ готовки располагает к тому, чтобы смешать в воке все, что есть под рукой, и поджарить в масле, а тандур ради одного блюда разжигать нецелесообразно. Но почему бы не смешать оставшуюся со вчерашнего дня вареную пшеницу со свежими овощами? А если еще добавить к этой смеси пряную зелень, да полить ее растительным маслом, то получится не только вкусное, но и сытное (пшеница, масло) блюдо, которое сохранилось до наших дней. Такой салат (это же все-таки салат, а не каша) называется табуле. Запомните и при случае непременно попробуйте. Вроде бы ингредиенты простейшие и вкус должен быть простым и предсказуемым, но на самом деле вас ожидает маленькое гастрономическое потрясение.

Земледелие дает человеку больше пищи, чем скотоводство. Зерно, фрукты и овощи преобладают в рационе земледельцев. В сравнении с дарами земли мясо стоит дорого, и далеко не каждый житель Древней Месопотамии мог позволить себе ежедневно есть мясо (или птицу, или

рыбу). А если мясо и попадало на стол, то есть его без каких-либо добавок было расточительством. К мясу полагался гарнир или же мясо входило в состав блюд наряду с зерновыми и овощами. Так выходило рачительнее.

На втором месте после зерновых культур в рационе жителей Древней Месопотамии находились финики. Принято считать, что именно здесь, в долине Тигра и Евфрата, около 6 тысяч лет назад произошло окультуривание диких видов финиковой пальмы. Эти растения отличаются неприхотливостью, сочетающейся с высокой урожайностью. На десятом году своей жизни финиковая пальма начинает плодоносить в полную силу и в течение примерно 70 лет дает не менее 10 стоунов^[53] плодов ежегодно. И каких плодов! Высококалорийных, вкусных, богатых калием. Финики можно есть свежими, а можно засушить впрок. Финики вообще хорошо хранятся. Финики могут входить в состав различных сладких десертов или фруктовых салатов. В растертом виде их можно добавлять в тесто. Хлеб с финиками был лакомством, чем-то вроде печенья. Кроме этого, из фиников делают муку, перемалывая их вместе с косточками. В пищу также употребляются почки и цветки финиковой пальмы и мягкая сердцевина молодых побегов. Если эту сердцевину высушить, то и из нее тоже можно делать муку. А сладкий древесный сок финиковой пальмы пили, разбавив его водой, или же использовали для подслащивания блюд и производства алкогольсодержащих напитков – добавляли в пивное сусло, как в Древнем Египте, или сбраживали отдельно.

Финиковые пальмы росли в Древней Месопотамии повсюду, поэтому финики стоили дешево, примерно столько же, сколько и ячмень с пшеницей. Для сравнения – инжир стоил вчетверо дороже пшеницы. Многочисленные изображения финиковой пальмы, найденные археологами на территории Месопотамии, подтверждают значимость этого растения для древних жителей региона.

Вы думаете, что больше ничего полезного финиковая пальма дать не могла? Ошибаетесь – финиковые косточки использовались в качестве топлива. Часто их смешивали с навозом и формировали из этой смеси лепешки или брикеты, которые затем высушивали. Брикеты удобнее хранить и закладывать в тандур, нежели россыпь косточек.

Античный историк Страбон писал, что финиковая пальма по значимости занимает в Месопотамии второе место после ячменя, потому что она дает хлеб, вино, уксус, мед и муку, а также топливо (косточки) и материал для изготовления плетеных изделий. Страбон упоминает некую персидскую песню, в которой якобы перечислено 360 способов использования финиковой пальмы. 360 – это, конечно же, преувеличение, но оно тоже ценно, поскольку помогает понять роль финиковой пальмы в жизни древних людей.

Самым распространенным напитком в Древней Месопотамии было пиво. Его изготавливали из зерна и солода, без использования хмеля, точно так же, как и в Древнем Египте. Из дошедших до нас ведомостей видно, что для производства пива выделялась значительная часть урожая зерновых – одна треть, а зачастую и больше. Пивной ассортимент в Месопотамии был впечатляющим – полтора десятка сортов пива, среди которых главенствовало черное пиво, приготовляемое из смеси полбы и ячменя. На одной из найденных археологами глиняных табличек говорится о том, что хлебные лепешки и черное пиво помогли пережить тяжелые времена. То есть при отсутствии прочих продуктов можно было питаться хлебом, запивая его черным пивом. К месту можно вспомнить старинную английскую поговорку о том, что каждый, у которого есть эль и кусок пирога, – король.

Древние люди, жившие в жарком климате, не знали, что с потом из организма выводятся натрий, калий и ряд других химических элементов. Но они опытным путем установили, что соленая еда хороша в жару (поваренная соль – это хлорид натрия) и пиво тоже хорошо – оно не только утоляет жажду, но и придает сил. Иначе и быть не может, ведь пиво «наследует» от зерна различные содержащиеся в нем вещества, в том числе и калий. О важной роли пива в жизни жителей Древней Месопотамии свидетельствует то, что все жрецы ежедневно получали от правителей определенное количество черного пива, примерно соответствовавшего суточной потребности в нем. Видимо, население жертвовало жрецам только еду, а делиться пивом не было расположено, вот и приходилось правителям брать эту «повинность» на себя.

А вот вино в Древней Месопотамии большой популярностью не пользовалось. Странно, не так ли? Вино – вкусный напиток. Если хотите знать мнение автора, то, на его взгляд, вкус вина лучше, богаче и насыщеннее, чем вкус примитивного бесхмелевого пива. Почему же вино находилось где-то «на задворках»?

Дело в том, что в Древней Месопотамии виноделие не получило большого развития и не смогло раскрыться во всей своей красе. Дело в том, что там изготавливали и пили незрелое вино, такое, которое в наше время называется «новым»^[54]. Оно слаще обычного, зрелого вина, поскольку в нем еще не весь сахар переработан в спирт, и по вкусу оно ближе к исходному сырью, чем зрелое вино. Вкус простой, ненасыщенный, небогатый. Для того чтобы понять вкусовую разницу между незрелым и зрелым вином, можно сначала выпить немного виноградного сока, а затем – немного зрелого вина и сравнить ощущения. Да – виноградного сока, поскольку незрелое вино представляет собой виноградный сок, находящийся в процессе брожения.

Жители Месопотамии выпивали все вино незрелым. Они не выдерживали закончившее бродить вино в деревянных бочках. Отсюда и представление о вине как о не очень-то вкусном напитке. Вдобавок пиво

можно было готовить и пить круглый год, а незрелое вино пили в течение недели после каждого сбора урожая.

Условно вином также можно назвать перебродивший сок финиковой пальмы, но этот напиток в Древней Месопотамии считался невкусным, и пили его только бедняки.

Вам может показаться странным, что ни в Древнем Египте, ни в Древнем Китае, ни в Древней Месопотамии люди не знали соков. В наше время, когда в каждом магазине есть стеллажи с соками, невозможно поверить в то, что наши предки обходились без столь полезных и легких в приготовлении напитков. Но давайте взглянем на проблему соков с другой стороны и спросим: а зачем нашим предкам были нужны соки? Утолить жажду можно водой или пивом, а плод можно просто съесть. Да и хранятся свежесжатые соки в жарком климате без холодильника считанные часы. Как их транспортировать? Как их продавать? И не надо забывать о том, что жизнь наших древних предков, если, конечно, они не принадлежали к привилегированным сословиям, проходила в неустанных трудах. Даже в наше время, когда труд фермера механизирован на 99 %, фермеры начинают работать в пять-шесть часов утра, а заканчивают поздно вечером. Что же говорить о древних временах? Было ли у кого-то из жителей Древней Месопотамии время, силы и желание давить из плодов сок? Навряд ли. Можно допустить, что отдельным богачам слуги готовили соки, но широкого распространения это явление получить не могло. И не получило.

Бобы, огурцы, редька, салат, репа, лук, чеснок, тыквы, арбузы, дыни, яблоки и груши также были распространены в Древней Месопотамии. Хотите приготовить месопотамское блюдо? Приготовьте зеленую чечевицу с говядиной, бараниной, курицей или уткой. Но только не со свиной, поскольку свиноводство не было распространено в тех благословенных краях.

Для приготовления чечевицы с мясом по-месопотамски вам понадобятся мясо, чечевица, лук, растительное масло (желательно кунжутное) и соль. Пропорции можете рассчитать самостоятельно, по своему вкусу, но помните, что мяса в Древней Месопотамии ели не очень-то много, потому что оно было дорогим. Быков разводили для работы. «Мясных» быков, изначально предназначавшихся на убой, в Месопотамии практически не было. Быки и коровы забивались в «пожилом» возрасте, когда не могли работать или давать молоко. Наличие тандура позволяло готовить жесткое мясо старых животных в течение длительного времени для того, чтобы оно стало мягким. Овец и коз жители Месопотамии держали в основном для получения молока и шерсти. На убой (а также ради яиц) разводили домашнюю птицу – уток, кур, гусей и голубей. Хорошо выручала рыба, которой в реках и каналах было много.

Но если вам хочется взять два фунта говядины на горсть чечевицы, то так уж тому и быть. Поступайте по зову души и считайте, что вы готовите

обед для царя Хаммурапи, правившего Вавилоном в XVIII веке до нашей эры.

Скорее всего у вас дома нет тандура, но зато есть мультиварка, в которой продукты могут томиться не хуже, чем в месопотамской печи.

Налейте на дно посуды для готовки немного воды... Воды, а не кунжутного масла! Кунжутное масло стоило дорого, и жарить на нем не было принято. Даже на царской кухне. Маслом, точнее – парой капелек масла, вы сдобрите готовое блюдо. Аромат кунжута добавит заключительную нотку к симфонии вкуса этой древней еды.

Мелко нарежьте мясо и лук, положите в воду и тушите под крышкой на среднем огне в течение четверти часа. Затем положите зеленую чечевицу, которую предварительно нужно замочить в холодной воде на 6 часов. Перемешайте. Добавьте воды так, чтобы она на палец покрывала чечевицу с мясом, и готовьте под крышкой на слабом огне около полутора часов. Все должно как следует развариться. Степень готовности *al dente* придумали много позже и вдали от Древней Месопотамии. Когда все будет готово, посолите по вкусу и добавьте немного кунжутного масла. Соли можете не жалеть, она в Древней Месопотамии стоила дешево.

Жители Месопотамии любили молоко и молочные продукты, в первую очередь – простоквашу. Здесь зародилось сыроделие, правда, делались только мягкие, невыдержанные сыры. Но все равно это была революция – появился новый вид молочного продукта! Разумеется, сыром сразу же стали начинять лепешки. В Грузии есть национальное блюдо под названием «хачапури», представляющее собой закрытую или открытую лепешку с начинкой из сыра. Хачапури – визитная карточка грузинской кухни, точно такая же, как и грузинское вино. Но если задуматься о корнях и истоках, то самый первый хачапури на нашей планете испекли в долине Тигра и Евфрата. А еще там создали первые конфеты из орехов и семян, покрытых медом или сахаром. То, что мы сегодня называем французским словом «драже», происходит из Древней Месопотамии, в которой сладкие блюда получили широкое распространение. В жизни древних людей было не так уж много удовольствий. Достаточно сказать, что у них не было ни телевидения, ни радио, ни интернета. Да и сама жизнь на плодородных месопотамских землях была довольно суровой. Ежегодно по весне Евфрат и Тигр катастрофически разливались, затапливая не только поля, но и часть поселений. Летом здесь было очень жарко, а зимой холодно и дождливо. Совсем не рай, нисколько. И все, точнее – почти все, приходилось делать вручную. Ну как при такой жизни не побаловать себя чем-то сладеньким? Решительно невозможно!

Если говорить о визитных карточках, то визитной карточкой кухни Древней Месопотамии были разнообразнейшие сладкие пироги. Для начинки использовалось все, что только можно было поместить в тесто, – инжир, финики, орехи, яблоки, сушеные сливы. Для большей

сладости в начинку добавлялся мед или тростниковый сахар. Различные пряности (анис, кориандр, шафран и др.) оттеняли вкус пирога. Кстати, мед мог добавляться и в мясную начинку. Ничего удивительного в этом нет. Сочетание мяса и меда встречается в кухнях разных народов, потому что это весьма гармоничное сочетание. Вот вам аутентичный рецепт древней месопотамской начинки для пирога – мясо птицы (утки или курицы, но можно взять и гуся), лук, мед и щепотка растертых семян аниса, которые часто и неправильно называют плодами. Какое тесто делать для пирога? Любое по вашему выбору. В Древней Месопотамии знали и пресное, и кислое тесто.

Еще одной месопотамской революцией стало искусственное разведение рыбы в прудах. Дешевая рыба служила вполне адекватной заменой дорогому мясу и не очень дешевой птице. Если мясные блюда для большинства населения были праздничной едой, то рыбу даже бедняки могли позволить себе ежедневно. Из рыбы варили супы с добавлением зерна и овощей, рыбу жарили или тушили с овощами. А вот пироги рыбой не начиняли, и нетрудно догадаться почему – из-за обилия мелких костей, которых особенно много в речной рыбе, разводимой в прудах. Другое дело – жарка. Если сделать на рыбе несколько надрезов и готовить при высоких температурах, то кости станут практически незаметными.

Наши предки просто-напросто готовили себе еду из тех продуктов, которые у них были. Они не задумывались о том, что создают Великую Месопотамскую (или какую-то еще) кухню. И уж тем более не задумывались они о том, какое историческое значение будет иметь их кухня. Им и без этого было о чем думать. Но нам с вами приходится рассматривать факты не сами по себе, а в связи друг с другом. Приходится искать преемственность и пытаться понять, как одно повлияло на другое. Кухня Древней Месопотамии дала начало не только разным кухням Ближнего Востока, но и современным европейским кухням. Общие принципы приготовления блюд, единый взгляд на сочетаемость продуктов, схожие виды блюд, непереносимое присутствие хлеба в рационе. Все это могли бы сделать и древние египтяне, но у них не было такого замечательного и располагающего к готовке изобретения, как тандур.

Назовите две вещи, которые создали все современное кулинарное разнообразие. Долго думать не надо – это тандур и вок. Быстрое приготовление против длительного приготовления. Да, конечно, у китайцев тоже есть блюда, приготовление которых отнимает много времени. Классический пример – утка по-пекински, которая готовится около двух суток. Но надо принимать во внимание, что пекинская утка – «искусственное» блюдо. Рецепт ее приготовления появился не в результате кулинарной эволюции, а был создан придворным врачом Ху Сыхуэем в XIV веке на основе рецепта обычной утки, готовившейся на открытом огне. Ху, занимавшийся организацией питания императора,

написал трактат под названием «Важнейшие принципы питания», в котором помимо прочих блюд была упомянута и эта утка. Ху написал, что это блюдо с глубокой древности было известно в провинции Шаньдун, расположенной на востоке Китая, однако там не сохранилось никаких упоминаний о нем. Скорее всего утка по-пекински была придумана Ху Сыхуэем. Это блюдо идеально подходит для императорской кухни, в которой нет нехватки рук, но есть нехватка работы для этих рук. О том, насколько утка по-пекински отличается от прочих китайских блюд, можно судить по вопросу: «Может, ты хочешь утку по-пекински?», который служит в Китае намеком на завышенные притязания собеседника.

Кухонная утварь в Древней Месопотамии была примитивной – котлы для готовки, горшки и кувшины для хранения продуктов и напитков, чаши для еды. Ели в основном руками, супы поедали на китайский манер – сначала выпивали жидкость, а затем выбирали то, что останется. В качестве столового прибора мог выступать кусок лепешки (эта традиция сохранилась у многих народов до наших дней). При раскопках в Месопотамии время от времени находили ложки, но их количество говорит о том, что большого распространения эти столовые приборы не получили.

Кстати говоря, жидкий суп можно съесть без ложки и другим способом. Можно крошить в него хлеба, который впитает всю жидкость, и съесть то, что получилось, при помощи рук. Такое можно увидеть у многих народов от Марокко до Индии.

Кухня Древней Месопотамии стала фундаментом для европейской и ближневосточной кухни. Кухня Древнего Китая – для Восточной и Юго-Восточной Азии.

Но между Месопотамией и Китаем находится Индия, кухня которой стоит особняком... Нет, не так. Между Месопотамией и Китаем находится Индия, кухни которой не существует.

Глава седьмая

Кухня Древней Индии

Казалось бы, что отрицать существование индийской кухни может только человек, не знающий о существовании Индии. Но на самом деле все наоборот. Те, кто плохо знаком с Индией, искренне верят в существование индийской кухни. А вот те, кто Индию знает, заодно знают о том, что единой индийской кухни не существует. Индию населяет множество народов, имеющих совершенно непохожие традиции, и живут эти народы в разных климатических условиях. А что такое климат? Климат – это продукты, составляющие традиционный рацион. Вы можете представить норвежское народное блюдо из риса и сухофруктов? Или кислую шведскую сельдь^[55] во главе иранского праздничного стола?

Да, в разных регионах Китая кухни тоже сильно отличаются друг от друга. Но, несмотря на все различия, корни и основные принципы у всех региональных китайских кухонь одни и те же. Поэтому кантонской или сычуаньскую кухню считают разновидностью китайской кухни, а не чем-то самостоятельным и обособленным.

В Индии все иначе. Здесь все разное – и корни, и принципы. Если на индийском ресторане написано по-английски: «Настоящая (традиционная) индийская кухня», то рядом, на родном языке, будет дана правильная информация, например: «Настоящая пенджабская кухня». «Пенджабская», но не «индийская». «Индийская кухня» – это все равно, что «английский пудинг»^[56] или «китайский чай».

Собственно, на этом рассказ о древней индийской кухне можно завершить. Или же пойти на небольшую хитрость, которая позволит нам продолжить его, не искажая истинного положения дел. За «индийскую» кухню мы примем кухню штата Махараштры, более известную под названием «мумбайская кухня» (Мумбай – столица Махараштры). Почему именно мумбайскую, а не гуджаратскую или пенджабскую? Да потому что мумбайская кухня сохранила больше древних традиций, чем другие кухни Индии, потому что она вобрала в себя черты других индийских кухонь, а также потому что именно мумбайскую кухню чаще всего считают «настоящей индийской» за пределами Индии. Но, говоря о мумбайской кухне, мы не будем оставлять без внимания и кухни других регионов Индии. Все познается в сравнении, не так ли?

Общеизвестно, что индусы вегетарианцы. Но мало кто знает, что это совсем не так. Да, вегетарианство довольно сильно распространено среди индусов, но сказать «все индусы вегетарианцы» все равно, что сказать «все лондонцы болеют за „Арсенал“». И уж тем более не нужно думать, что индийская кухня с глубокой древности была вегетарианской.

Вегетарианство получило широкое распространение среди высшего сословия^[57] священнослужителей-брахманов, которым религиозные традиции запрещают есть мясо. Как подражание брахманам вегетарианство распространилось и среди других каст. Быть вегетарианцем престижно, это возвышает. Дело не столько в том, что не приходится убивать кого-то ради пропитания, а в престиже, моральном приближении к высшей касте. Что бы там ни говорили политики, а кастовая система в Индии существует до сих пор, и с этим приходится считаться.

Если в меню индийского ресторана присутствуют только вегетарианские блюда, то это ресторан, позиционирующий себя как аристократический, предназначенный для высших слоев индийского общества. Вегетарианское меню для индийского ресторана все равно что белые скатерти и полная классическая сервировка стола для ресторана европейского. С первого взгляда становится ясно, куда вы попали.

Так что давайте сразу же уточним, что ни одна из региональных кухонь Индии, в том числе и бенгальская кухня, не является вегетарианской. Но доля вегетарианских блюд у индусов высока. Гораздо выше, чем у китайцев или иранцев.

Надо сказать, что у индийского вегетарианства есть две причины – сознательная, когда человек отказывается от животной пищи в силу своих убеждений, и вынужденная, когда у него просто нет денег на то, чтобы купить относительно дорогую мясную еду. Поэтому самые дешевые индийские харчевни тоже будут вегетарианскими. Не из соображений престижа, а просто потому что их клиентам мясная пища будет не по карману.

Вот исторические свидетельства того, что Древняя Индия была совсем не вегетарианской. Если обратиться к «Ригведе», сборнику древнейших индийских гимнов, созданному во II тысячелетии до нашей эры, то можно прочесть там рассказ Царя Богов Индры о том, что ему готовят для трапезы 15–20 быков и что после мяса он ест жир. Это говорит не какой-то ренегат, а Царь Богов, высшее существо, высший авторитет.

В древнеиндийском эпосе «Махабхарата» помимо прочего рассказывается о том, как царю Ритупарне присылали мясо животных, а также о том, как положительный герой Юдхиштира предлагал брахманам убитых им чистых лесных животных – оленей и ланей. Когда-то и брахманы ели мясо. Мясо упоминается в «Махабхарате» многократно, но здесь же встречается и осуждение мясоедения. Например, сказано, что «злодеи», питающиеся мясом, не могут увидеть небесный город Индры.

Периодом распространения вегетарианства стал III век до нашей эры, в котором жил и правил царь Ашока, рьяный сторонник и покровитель буддизма. Ашока активно пропагандировал вегетарианство. Он наложил существенные ограничения на убой животных и предпринял еще ряд мер для того, чтобы отучить своих подданных есть мясо, однако это ему не удалось. Точно так же как не удалось обратить индусов в буддизм. В XI–XVI веках, когда Индия была завоевана мусульманами (Великие Моголы), вегетарианство как идея едва не исчезло, но позднее оно частично вернуло себе утраченные позиции. Снова стало престижно быть вегетарианцем, но при этом не быть вегетарианцем не считалось постыдным. Длительный контакт индусов с мусульманами привел к обмену пищевыми привычками. В частности, индусы перестали есть запретную для мусульман «нечистую» свинину, а индийские мусульмане перестали есть говядину, мясо священного индийского животного. Так что мясо в современной Индии представлено бараниной и курятиной.

Кстати говоря, тандур попал в Индию из Средней Азии при Великих Моголах. Некоторые индийские историки склонны приписывать изобретение тандура древним индусам, но древние индусы тандура не знали. Вполне можно предположить, что схожая идея выгодной печи

могла примерно в одно и то же время прийти на ум жителям разных регионов. Ничего удивительного в этом нет. Но вот похожее имя для своего изобретения индус и житель Месопотамии придумать не могли. Таких совпадений не бывает, поскольку их просто не может быть. «Тондир», «тандур», «тонур», «тандир» и т. д. – это варианты аккадского «тинтуру». Созвучность названия указывает на родство и преемственность.

С древнейших времен и до появления тандура индийцы готовили пищу в примитивных очагах, представлявших собой обложенное камнями место для разведения костра. Какой-то национальной печи или особой национальной посуды в Индии не изобрели. Но зато индусы создали сакральный продукт – топленое масло гхи! Гхи не только употребляется в пищу, но и используется в религиозных индуистских церемониях, а также для лечения различных заболеваний. Гхи должно быть у каждой индийской хозяйки, в каждом индийском доме. Выражение «у него дома нет даже плохого гхи» служит для обозначения крайней степени бедности. Более худший случай – это когда нет и самого дома.

Согласно Аюрведе, традиционной индийской медицине, гхи придает силы, возвращает молодость, заостряет ум, нормализует работу внутренних органов и обладает еще рядом ценных свойств. Гхи едят, гхи наносят на кожу, гхи добавляют в глазные и ушные капли, гхи смазывают нос... Возьмите наугад десять аюрведических снадобий, и девять из них непременно будут содержать гхи. А то и все десять.

Но на самом деле гхи – это топленое масло, продукт, получаемый при длительном кипячении сливочного масла на медленном огне, во время которого масло очищается от примесей и немного изменяет свой вкус. По сути дела, гхи представляет собой рафинированное сливочное масло. Сливочное масло начали перерабатывать в гхи с сугубо прозаической целью. В отличие от свежего масла, которое требует хранения на холоде, иначе оно прогоркнет, гхи можно хранить в обычных условиях, даже и в жарком климате. Нужно только, чтобы емкость, в которой хранится гхи, была плотно закупорена, потому что содержащийся в воздухе кислород окисляет продукт. Ну а позже к практическому смыслу добавились сакральные. Долго Хранящийся Гхи стал Целебным Гхи и Священным Гхи.

В индуизме корова считается священным животным, символом материнства, изобилия, благости, исполнения желаний и много чего еще. Небесная корова Сурабхи омыла бога Кришну в своем молоке, бог Шива ездил на быке Нандине, а бог Кришна в детстве пас коров. Были времена, когда убийство коровы каралось смертной казнью. Наказание за такой поступок предусмотрено законодательством Индии и Непала и в наши дни. Коров в Индии разводят только ради получения молока, а также при храмах, для того чтобы им поклоняться. Быков используют в качестве рабочих животных. Отслужившие свое, а также больные животные ни в коем случае не забиваются. Старую корову, переставшую

давать молоко, или же одряхлевшего быка выгоняют на улицу. Принятые в индуистском обществе моральные нормы допускают это, потому что смерть коровы требует от ее владельца проведения довольно дорогостоящего обряда очищения жилища и сулит различные несчастья. Лучше не доводить до такого, а просто выгнать ставшее ненужным животное. Поэтому на улицах Индии можно увидеть большое количество бродячих коров, которых по мере возможности подкармливают индусы. Считается, что в благодарность за угощение корова исполняет желания.

Культ коровы привел к культу молочных продуктов. Чай индусы пьют с молоком, основным пищевым жиром у них служит масло гхи, хотя и различные виды растительных масел тоже издавна используются для приготовления блюд. Гхи идеально подходит для жарки, потому что из него удалены практически все примеси, которые горят при высокой температуре и портят вкус блюд. Вдобавок некоторые продукты горения примесей являются канцерогенными.

Качественно очищать растительные масла, то есть удалять из них все примеси, стало возможным только в XX веке. Простая фильтрация через несколько слоев плотной ткани или же отстаивание не решают проблемы. Как ни фильтруй и сколько ни отстаивай, большинство примесей остается в масле. Для полной очистки масло нужно подвергнуть целому ряду «испытаний». Сначала его обрабатывают раствором кислоты, а затем разделяют на фракции в сепараторе. Таким образом удаляется первая порция примесей. Затем масло обрабатывают щелочью и снова используют сепаратор. После этого производят отбеливание с использованием адсорбента, в роли которого чаще всего выступает глинистый минерал монтмориллонит. После отбеливания масло подвергают вымораживанию, а в завершение обрабатывают горячим паром.

Сложно? Очень сложно. Гораздо проще превратить сливочное масло в гхи. Для этого нужно немного – огонь, котел, палочка для помешивания масла и запас терпения. Чудесное гхи обогатило индийскую кухню большим ассортиментом вкусных жареных блюд.

Если попросить индуса выразить суть индийской кухни (любой из имеющих) в трех словах, то он скажет: «Гхи, дхал и масала – вот что такое наша кухня».

«Дхал» – это общее название блюд, основу которых составляют бобовые. Наши английские «скинхеды на плоту»^[58] по-индийски называются «роти-дхал» – хлеб с бобами. Это блюдо можно встретить во многих британских индийских ресторанах. Но чаще всего дхал представляет собой нечто среднее между густым супом и пюре.

«Масала» в переводе с хинди означает «смесь пряностей». Смесь непременно будет острой, или очень острой, или же невыносимо острой (на вкус европейца, разумеется). Пожалуй, только масала-чай не грешит

избытком перца, но это, в конце концов, сладкий напиток, которому чрезмерная острота не подходит по определению.

Принято считать, что пряности в индийских кухнях используются с антисептической целью. Перец и его собратья якобы убивают вредные микроорганизмы, тем самым обеззараживая пищу. Это неверно. Возможно, что для каких-то отдельных микробов пряности могут оказаться губительными, но большинство их чихать хотело на перец, имбирь, чеснок и прочие компоненты различных масала. Пища, в которую добавили много пряностей, портится в тепле так же скоро, как и пища, в которой пряностей нет. Плоды перца или головки чеснока при достаточном количестве влаги гниют, несмотря на содержащиеся в них вещества.

Широкое и обильное применение пряностей в индийских традиционных кухнях обусловлено тремя причинами. Прежде всего пряности обогащают вкус еды. Что составляло в древности и продолжает составлять по сей день основу рациона бедных слоев индийского общества? Бобы и хлеб. Добавление различных пряностей к чечевице или гороху превращает одно и то же пюре из вареных бобов в разные блюда.

Пряности «перебивают» вкус испортившейся или, если точнее, начавшей портиться пищи. В Индии жарко, а в жару все быстро портится. Но если как следует приправить остатки вчерашней курицы специями, то блюдо станет вполне съедобным. Отсюда, собственно говоря, и родился миф об антисептическом или консервирующем действии пряностей. Нет, пряности не предохраняют блюдо от порчи, они всего лишь улучшают вкус.

В жару нередко исчезает аппетит. Вроде бы и не ели давно, а есть не хочется, хочется только пить, пить, пить. Различные пряности, а также маринованные овощи возбуждают аппетит. Да, представьте себе, что когда-то наши предки были озабочены тем, чтобы возбудить аппетит, а не угнетать его.

Есть и четвертая причина – в Индии произрастает множество растений, которые можно использовать в качестве пряностей. От такого предложения, сделанного Природой, человек просто не может отказаться.

Смешивание самых разнообразных пряностей в самых невероятных сочетаниях – отличительная особенность индийских кухонь. Пряностей, но не ингредиентов, как в Китае. Смешением ингредиентов индийские повара не злоупотребляют. Любое индийское блюдо имеет основу – доминирующий ингредиент, к которому могут добавляться несколько других. И много-много пряностей...

Пшеница, рис и бобы были известны индусам с древности, причем в отличие от Китая здесь предпочитали использовать сорта ароматного длиннозерного риса. Королем индийского риса является басмати. Это не

один сорт, а несколько. Слово «басмати» переводится с хинди как «ароматный». Но не в одном лишь аромате дело. Зерна басмати должны быть длинными. Все то, что короче семи миллиметров, не может называться почтенным именем басмати даже при наличии поистине райского аромата. Вдобавок при варке зерна басмати должны увеличиваться только в длину, но не в ширину. Разумеется, некоторое увеличение в ширину обязательно имеет место, поскольку варка означает набухание зерна, но оно настолько незначительно, что его можно не принимать в расчет.

Первое упоминание о басмати датируется XVIII веком, но генетические исследования показали, что эти сорта риса появились более трех тысяч лет назад.

Если с ароматом все ясно без объяснений (ароматный рис вкуснее), то акцент внимания на длине зерна может вызывать недоумение. Почему рисовое зерно непременно должно быть длинным? Чем длиннее зерна риса, тем меньше его урожайность и устойчивость к воздействию разного рода неблагоприятных факторов. А еще длинное зерно тяжелее короткого, и потому урожай басмати нужно собирать очень быстро, иначе весь рис осыплется.

Все дело в випаке, то есть в том, какое действие помимо насыщающего пища оказывает на организм. Индусы считают, что длина рисового зерна прямо пропорциональна «сладости» випака. Под сладостью в данном случае подразумевается укрепляющее и умиротворяющее действие пищи. Проще говоря, длинное рисовое зерно полезнее короткого, и чем оно длиннее, тем полезнее.

Надо понимать, что басмати – это элитные и наиболее дорогие сорта индийского риса. Простые люди что в древности, что в наши дни едят басмати только по праздникам. Повседневный индийский рис более дешев, но все равно зерно его имеет вытянутую форму.

Молоко – это основа. Гхи – наивысший вид молочного продукта, когда масло, вобравшее в себя все самое питательное, еще и подвергают перетапливанию. Но между ними находятся два таких традиционных индийских молочных продукта, как йогурт-дахи и панир, свежий белый сыр, приготовленный с использованием лимонного сока или уксуса. Отличие панира от подавляющего большинства известных нам сыров заключается в том, что эти сыры делаются с использованием сычужных ферментов или молочной кислоты.

Панир готовится просто, но главное его достоинство заключается не в простоте приготовления, а в том, что в жарком климате этот вид сыра сохраняется гораздо лучше прочих свежих, невыдержанных сыров. Печь лепешки или варить дхал можно ежедневно, но сыра хочется приготовить на несколько дней вперед, ведь помимо готовки есть и другие важные дела. Панир – индийский сыр, но название у него персидское. Слово «панир» также встречается в турецком и армянском

языках, но у персов, турок и армян оно обозначает сыр в широком смысле этого слова, а у индусов – конкретную разновидность сыра. Возможно, так сложилось по той причине, что сыроделие в Индии не развито, здесь знают и готовят только панир. Собственно, панир можно добавить в качестве четвертой составляющей индийской кухни к гхи, дхалу и масала. В Мумбае и Дели, в Пенджабе и Бангалоре, в Калькутте и Хайдарабаде вы непременно будете встречать повсюду гхи, дхал, масала и панир. И, разумеется, чапати – тонкие пресные пшеничные лепешки, которые используются индусами в качестве замены столовым приборам. То, что будет сказано сейчас, может выглядеть кощунством в устах англичанина, предки которого носили титул «эсквайр»^[59], но еда, съеденная при помощи чапати, вкуснее, чем если есть ее при помощи столовых приборов. Возможно, что здесь замешана какая-то древняя магия, потому что научным путем это объяснить невозможно.

Не хотите есть при помощи лепешки – ешьте руками. То, что можно выпить, выпивается из чашки, а все прочее берется правой рукой (только правой, ибо левая считается нечистой, и есть ею невежливо). Еда берется не горстями, а кончиками трех или четырех пальцев. Ладонь при этом должна оставаться чистой.

Если вы хотите, чтобы все было аутентично, то к традиционному индийскому блюду чана дхал, упоминание о котором содержится в одном из древних трактатов, вы должны приготовить лепешки чапати. Тем более что готовить чапати проще простого.

Замесите мягкое тесто, в котором муки по объему должно быть вдвое больше, чем воды. В муку до замеса добавьте щепотку соли. Сформируйте из муки шарики диаметром в 1,5–2 дюйма^[60]. Разогрейте на огне сковороду с толстым дном. Раскатывайте шарик в тонкую лепешку и жарьте на сковороде сначала около 30 секунд с каждой стороны, а затем еще по 10 секунд с каждой стороны. Вот и вся готовка. При желании можете смазывать готовые лепешки топленным маслом гхи или сливочным маслом, если у вас под рукой нет гхи. Но имейте в виду, что для приготовления чана дхал гхи вам обязательно понадобится. Смазывание лепешек – это одно дело, а вот в качестве компонента чана дхал сливочное масло не годится.

Чана дхал готовится так. Прежде всего нужно замочить на 6 часов в холодной воде нут. Затем варить его на среднем огне под крышкой до тех пор, пока он не разварится. Разварившийся горох разомните толкушкой прямо в кастрюле. Если получившееся пюре будет слишком густым, то добавьте к нему кипящей воды. Чана дхал – это очень густой суп или не очень густое пюре. Но лучше уж пускай он будет гуще, чем жиже, ведь вам придется есть его при помощи чапати.

Не вздумайте использовать вместо толкушки блендер, потому что это сведет к нулю всю аутентичность. Только толкушка! Работая ею, думайте о том, какой вкусный чана дхал у вас получится и с каким удовольствием

вы его съедите. Позитивные мысли – неперенное условие готовки индийских блюд. Древние традиции велят поварам во время готовки думать только о хорошем, иначе ничего путного приготовить не удастся.

В отдельной посуде растопите немного гхи и добавьте к нему те пряности, какие вы любите, в желаемом количестве. Мешайте что вздумается, это ваш личный чана дхал, и заправлен он должен быть вашей личной смесью. Да, в Индии существуют традиционные масала, например – гарам масала, предназначенный для заправки горячих блюд, но в каждом регионе традиционные смеси имеют свой, особый состав. Более того – любой уважающий себя индийский повар или уважающая себя индийская домохозяйка будут готовить гарам масала и прочие смеси пряностей по индивидуальным рецептам, доставшимся им от предков. Кроме пряностей, можно добавить в гхи лимонный сок и соль. На медленном огне при постоянном помешивании поварите смесь пряностей в гхи минуту-другую, а затем влейте пряное гхи в гороховое пюре, размешайте хорошенько и ешьте при помощи ломтиков чапати.

Индийские традиции требуют раскрыть вкус пряностей в горячем масле и только потом добавлять их в блюдо. Высыпать холодный гарам масала в горох, а затем полить горох растопленным гхи совершенно недопустимо. Это все равно что обойтись без яиц при выпечке йоркширского пудинга.

Чай масала тоже готовится по особым правилам. Сначала специи (гвоздика, корица, кардамон и пр.) варятся в воде не менее 5 минут. Кипение должно быть несильным. Затем добавляют молоко и сахар и варят еще несколько минут, а в самом конце кладут чайную заварку (черный чай), снимают с огня и дают настояться не менее 5 минут. Допускается добавлять молоко в воду сразу же, вместе со специями. Но если вы просто добавите в заваренный чай молоко и специи, то у вас выйдет что-то другое, возможно, и вкусное, но не масала.

Жарка в Индии всегда недолгая. Все обжаривается до появления румяной корочки, а если нужно продолжать готовку, то поджаренный продукт (чаще всего – мясо или рыбу) тушат. Самое распространенное мясо в Индии – куриное. Так было издревле, еще до появления индуистского запрета на говядину и мусульманского запрета на свинину. Причина ясна – выращивать кур гораздо проще, чем коров, свиней или овец. Там, где есть рыба, ее всегда ели и продолжают есть.

В индийской кухне с древних времен присутствует большое количество сладких блюд. Это сладкие блинчики и оладьи, пирожки со сладкими начинками, фруктовые смеси с добавлением сахара, блюда из уваренного молока. Но, пожалуй, визитной карточкой сладкой индийской кухни является гулаб джамун, также известный под названием «джам пал». Это блюдо представляет собой шарики из уваренного молока, которое называется кхоя, выдержанные в сиропе с добавлением розовой воды, кардамона и шафрана. Впрочем, можно обойтись и без шафрана, который используют при готовке только в богатых домах.

Кхоя – это уникальный индийский продукт. Молоко уваривается до тех пор, пока не сгущается настолько, что его становится возможным намазывать на хлеб, то есть превращается в густое пюре. Технология приготовления кхоя проста – молоко варится на медленном огне при постоянном помешивании, но сам процесс довольно сложный. Приходится долго помешивать молоко, ни на мгновение не оставляя его без внимания. Стоит только отвлечься, как молоко «убежит» или подгорит. Недаром же приготовление кхоя служит тестом, при помощи которого свекрови испытывают молодых невесток. Если у девушки хватило терпения и ответственности для того, чтобы приготовить правильный кхоя, то можно сказать, что семье повезло.

Шарики из кхоя, в который добавляют немного пшеничной муки, обжариваются в гхи, а затем некоторое время выдерживаются в розовом сиропе. По форме и размеру шарики напоминают сливу, а по запаху – розу. Название этого блюда персидское, но в иранском аналоге шарики делаются из теста, а не из кхоя. Согласно легенде, гулаб джамун был придуман для Шах-Джахана, падишаха империи Бабуридов, повелевшим построить Тадж-Махал^[61], но на самом деле это блюдо уходит корнями в глубокую древность.

Совершенно иную ситуацию – придание новому блюду статуса древнего – можно наблюдать с курицей тикка масала. Кто не знает это блюдо, представляющее собой кусочки жареной курицы с карри? Разве что только тот, кто ни разу в жизни не держал в руках меню индийского ресторана. В некоторых ресторанах вам могут рассказать, что они готовят курицу тикка масала по древнему рецепту, который передается от родителей к детям вот уже на протяжении тридцати (сорока, пятидесяти...) поколений. И даже могут сослаться на то, что это блюдо упоминается в древних трактатах. На самом деле с древними сборниками кулинарных рецептов дело в Индии обстояло плохо. То ли их не было, то ли до нас они не дошли. Что же касается курицы тикка масала, то при всей своей «аутентичности» и «традиционности» это блюдо появилось только в XX веке, причем не в Индии, а в Лондоне. Те, кто представляет национальную кухню страны, за ее пределами неизбежно сталкиваются с тем, что местные жители хотят получить колоритные впечатления, но при этом не готовы поступаться привычными вкусами. Проще говоря, для того, чтобы индийское блюдо стало бы популярным у британцев, оно должно соответствовать британскому вкусу, но при этом сохранять какие-то характерные индийские черты.

Индусы могут с гордостью рассказать вам о том, что в Древней Индии не было ни пива, ни вина. Здесь пили и пьют чай (не только чай масала, но и обычный чай), воду с добавлением различных пряностей и кусочков фруктов, а также йогурт, разбавленный водой. Позднее с Ближнего Востока пришел кофе, но широкого распространения он не получил. Все это так, но не совсем. Алкогольные напитки в Древней Индии были, и

даже в древних аюрведических трактатах описано лечение последствий отравления алкоголем. Самым распространенным алкогольным напитком древности был сура – продукт сбраживания проросшего зерна, фруктов или тростникового сока. Согласно преданиям, Царь Богов Индра очень любил суру. Но в целом употребление алкогольных напитков в Индии традиционно осуждается. Впрочем, это не останавливает желающих.

Очень часто пища в Индии подается на листьях, банановых или каких-то еще. Иностранцы видят в этом проявление бедности – вот, даже на простые глиняные тарелки денег у индусов нет. Но листья можно увидеть и на столах обеспеченных людей, которые без проблем могут позволить себе иметь полный набор столовой посуды на все случаи жизни. В чем же дело?

А дело в кастовости, которая много тысяч лет разделяла индийское общество (и продолжает разделять по сей день). Каждой касте предписываются определенные занятия и запреты. Так, например, брахман не имеет права заниматься физическим трудом, а уборка считается занятием низших каст. Давайте представим такую ситуацию, как обед в доме богатого брахмана. Пищу готовил повар – представитель какой-либо «чистой» касты или, возможно, жена брамина. Повар или жена разложили пищу на тарелки и подали на стол. Но ни «чистый» повар, ни жена брахмана, принадлежащая к тому же сословию, что и муж, не могут «осквернять» себя таким недостойным занятием, как уборка со стола. Уборка – удел низших каст из сословия слуг (шудра). Представители одних каст убирают улицы, других – делают уборку в доме, все строго регламентировано древними законами. И что же в результате получится? Какая-то «нечистая» служанка-шудра станет касаться во время уборки со стола «чистой» посуды браминов, тем самым «оскверняя» ее, делая непригодной к дальнейшему использованию. Для того чтобы не оскверниться, не утратить свою кастовую чистоту, брамину придется или избавиться от «грязной» посуды, или же совершить сложные ритуалы по ее очищению от скверны. Слишком уж все это сложно. Проще поесть из одноразовой посуды, то есть – с листа, последующая судьба которого брамина волновать не будет. А вот представитель низшего сословия спокойно может есть с тарелок, потому что его посуду служанка-шудра не осквернит, ведь он и сам не очень-то «чистый». Если то, что вы сейчас прочли, вызвало у вас улыбку, то имейте в виду, что это не шутка, а описание реальных индийских традиций.

Вместе с тандуром в Индию пришли и связанные с ним традиции готовки. Современная индийская кухня, о которой речь пойдет в отдельной главе, представляет собой сплав местных и ближневосточных кулинарных норм и взглядов.

Глава восьмая

Кухня кочевых народов

Кочевники – «чистые» скотоводы. Земледелия они не практикуют, такова специфика кочевого образа жизни. Рацион кочевников – это мясо и молочные продукты, а также то небольшое, что им удастся собрать во время остановок. Дикие злаки дают кочевникам зерно и муку, но мука используется только как добавка к супам. Хлебопечения у кочевых народов никогда не было. Да, сейчас можно увидеть, как монголы пекут лепешки из покупной муки, но это уже проявление глобализации, а не древняя традиция.

Давайте познакомимся с кухней кочевников на примере монголов, нации с древними кочевыми традициями, во многом сохранившимися до сих пор. В отличие от берберов, живущих в субтропическом поясе с «мягкой» сменой времен года, монголы живут в континентальном климате с жарким летом и холодными зимами. Выраженная разница между сезонами обусловила столь же выраженную разницу в питании.

Как по-вашему, когда кочевые монголы питаются лучше – летом или зимой? Здравый смысл подсказывает, что летом, ведь летом все цветет, все растет, и для того, чтобы найти еду, нужно просто дать себе труд собрать ее. Но не будем забывать о том, что монголы в первую очередь – скотоводы, и во вторую тоже, и в третью... СобираТЕЛЬСТВОМ они себя прокормить не могут. Нарвут дикого чеснока для того, чтобы добавлять его в бульон, служащий приправой к мясу. Соберут немного диких злаков, чтобы сдабривать мукой мясные или молочные супы. Вот, пожалуй, и все.

Немного еды может дать охота. Одна косуля или один горный козел может кормить большую семью в течение нескольких дней. Но охота – это скорее развлечение, чем способ добычи пропитания. Охота отбирает много времени. А кто будет смотреть за животными, пока кочевники охотятся? У монголов охота традиционно считалась развлечением для знати, точно так же, как и в средневековой Европе. Знатные люди, не обремененные повседневными заботами о стадах, могли позволить себе охотиться и жарить добычу на огне. Простые монголы такой расточительный способ приготовления мяса, как жарка, не использовали. Лучше сварить, так выйдет сытнее и рачительнее. Варка может справиться с любым мясом, даже жестким, от старого животного. Бульон, который получается при варке, уже сам по себе является питательным блюдом. При варке отходами становятся чистые кости, все, что было на них и в них (костный мозг), – идет в дело, съедается. При жарке потерь больше. Вдобавок варка представляет собой менее трудоемкий процесс. Мясо, которое варится в воде, не требует постоянного присмотра. Единственная забота – время от времени подкладывать в костер топливо. При жарящемся мясе кто-то должен

неотлучно находиться, чтобы вращать вертел, иначе мясо пригорит. Такой удобный способ, как запекание туши в яме, вырытой под костром, не получил распространения у монголов из-за порчи шкуры животного, которую нельзя предварительно снять с туши. Шкура – ценнейший материал для кочевников. Из шкур делают жилища, одежду, обувь, емкости для хранения продуктов и напитков, веревки, кнуты, упряжь. Да и топлива подобная готовка требует много, а в степях топливо – дефицит.

На самом деле зимой монголы едят гораздо сытнее, чем летом. В период с апреля по октябрь скот нагуливает вес, а забой в это время практически не производится. Какой смысл забивать животное, которое может прибавить в весе на обильных летних кормах? Летом кочевники в основном питаются молочными продуктами, в том числе и доедают запасы, оставшиеся с прошлого года, если таковые, конечно, имеются. Мясо в котел попадает лишь по случаю, например, если овца сломала ногу или ее задрал волк, но не успел унести.

Скот набирает вес, люди перерабатывают молоко, делая запас молочных продуктов на зиму, и ждут дня X – начала холодного сезона, когда можно и нужно забивать скот. Почему «нужно»? Потому что зимой кормов не хватает, зимой мало пастбищ, пригодных для выпаса. В отличие от оседлых народов, кочевники не имеют возможности запастись корм для скота на зиму. Им попросту негде его хранить. Поэтому с окончанием теплого сезона численность стад намеренно уменьшается с таким расчетом, чтобы можно было бы прокормить зимой оставшийся скот. Забой скота сопровождается заготовкой мяса на зиму. Зимой, точнее – с ноября по март, эти запасы съедаются вместе с запасом молочных продуктов. Молока зимой мало. Это обусловлено тем, что овцы и лошади приносят потомство конце зимы – начале весны. Да и кормежка должна быть обильной для того, чтобы животные давали бы много молока. Такая сезонность делает кочевников большими мастерами заготовки продуктов впрок, а жизнь, связанная с постоянными переездами с места на место, вынуждает создавать легкие и компактные запасы.

Отсутствие печей типа тандура или каких-то иных не располагает к длительной варке или длительному тушению мяса. Монголы долго варят мясо только в том случае, если оно жесткое. Сразу же после того, как мясо размягчилось, варка прекращается.

Но ведь к мясу хочется какой-то приправы или соуса, не так ли? Согласитесь, что кусок вареного мяса – это одно, а кусок вареного мяса с соусом – это другое. Монголы соединили воедино приправу и подливу, то есть соус, содержащий мясные соки. Из ножек и хвостов, которые содержат немного мяса и много соединительной ткани (жилы, суставы), они варят густой насыщенный бульон, который используют как подливу. В бульон добавляются дикий чеснок, пряные травы и соль. Само мясо солить не принято ни во время варки, ни после нее. Если при варке

хвостов и ножек не дать воде сильно выкипать, то вместо подливы получится суп, который можно заправить поджаренной мукой.

Консервация мяса представлена у кочевников сушкой, комбинацией сушки с копчением и засолкой. Для высушивания мясо нарезается на тонкие пластины, которые можно дополнительно подкоптить, или же из мяса, жира и субпродуктов делаются колбасы, которые сначала отваривают, а затем сушат. Также куски мяса можно засаливать. С наступлением морозов мясо можно замораживать, но этот способ не имеет большого практического значения, потому что морозы обычно наступают позже массового забоя скота.

Есть еще один способ консервации мяса, перенятый монголами у китайцев, но не получивший широкого распространения. Он интересен своей необычностью. Нарезанные крупными кусками субпродукты укладывались в желудок животного и выдерживались там в течение нескольких недель. Иногда такой фаршированный желудок зарывался в землю (давайте вспомним столетние яйца). С начинкой желудка происходило то же самое, что происходит с молоком при превращении его в сыр, – под действием сычужного фермента внутренности сквашивались, размягчались и приобретали запах, отдаленно напоминающий аромат лимбургера^[62]. К внутренностям могло добавляться мясо от самых жестких частей туши. Готовую начинку использовали для приготовления супов. Европейцу трудно представить, что подобные супы считаются целебными. Впрочем, китайцу настолько же трудно представить, что можно получать удовольствие от поедания лимбургера или рокфора.

Вам хочется почувствовать себя кочевником?

Для этого нужна основательная подготовка, и начинать нужно с подливы, которая готовится гораздо дольше основного блюда. Возьмите 4–5 фунтов^[63] говяжьих хвостов или бараньих ножек, разрубите или разделите по суставам на небольшие части, сложите в кастрюлю, залейте 3–3,5 литра воды и варите под крышкой на небольшом огне до тех пор, пока мясо не отделится от костей. Не забудьте тщательным образом снять пену, иначе она испортит вкус подливы. Приготовьтесь к тому, что варка займет несколько часов, конкретное время зависит от конкретного продукта. Когда все кости осядут на дно, снимите с огня, бульон процедите, а мясо отделите от костей. Кости можно выбросить, а с мясом поступите по своему усмотрению – хотите ешьте, хотите выбрасывайте. Но учтите, что кочевники не стали бы выбрасывать мясо. Они посыпали бы его мелко нарезанным диким чесноком и какой-нибудь зеленью и подали бы к столу в качестве отдельной закуски. Бульон посолите по вкусу и заправьте толченым чесноком и майораном, который немного похож на те травы, что можно собрать в степи.

Пока подлива будет настаиваться, вскипятите в кастрюле воду и опустите туда мясо, нарезанное на куски среднего размера (примерно с

куриное яйцо). Отварите мясо на среднем огне до готовности, доставайте из воды, поливайте подливой и ешьте. Запивать все это великолепие можно напитком, близким по вкусу к кислому молоку, которое пьют кочевники. Приготовить такой напиток очень просто – разведите белый йогурт водой до консистенции молока. Хлеба на вашем столе быть не должно – только мясо, подлива и кислый напиток. Во время еды думайте о том, как славно скакать по степи на быстроногом жеребце. Но при этом не забывайте зорко поглядывать по сторонам – вдруг на горизонте появятся чужаки, вознамерившиеся увести часть вашего стада.

Почему бы не запить мясо обычным молоком, с которым у кочевников проблем не бывает? Уж чаша-другая всегда найдется. Дело в том, что монголы не пьют свежее молоко, предпочитая ему кислое, которое лучше усваивается организмом, поскольку часть работы по его перевариванию уже выполнили молочнокислые бактерии. К тому же в теплое время года свежее молоко быстро прокисает и становится непригодным к употреблению. Кочевники пьют кислое молоко, которое приготовлено с использованием закваски, то есть «искусственно» прокисшее молоко. То, которое прокисло естественным путем (а это совершенно иной продукт), они не пьют никогда. Даже в голодное время, когда приходится варить в воде толченые кости (да, представьте, порой доходит и до такого), прокисшее молоко просто выливается на землю.

Свежее молоко используется для приготовления чая с молоком, который готовится по способу, схожему с индийским чаем масала. Зеленый чай (черного монголы не пьют) заливают водой и ставят на огонь. Когда вода закипит, добавляют молоко и немного топленого масла. Дальше все зависит от желания. Можно добавить только поджаренную муку, а можно – муку, мясо и животный жир. Тогда питательный напиток превращается в еще более питательное блюдо. Такой «чай» составляет основу рациона бедных кочевников.

Молочные продукты, изготавливаемые кочевниками, имеют разные сроки хранения. Простокваша, сметана, бяслаг – пресный мягкий сыр и каймак – густые сливки, образующиеся при охлаждении доведенного до кипения молока, относятся к скоропортящимся или «летним» продуктам. Три первых образуются при скисании молока, а каймак к кисломолочным продуктам не относится. Он может храниться несколько дней без холодильника благодаря высокому содержанию жира.

Долго хранящиеся, или «зимние» молочные продукты – это масло и сушеный творог.

Сливочное масло, полученное традиционным европейским методом сбивания сливок, у монголов распространено мало. Такое масло быстро портится, для увеличения срока хранения его нужно перетапливать. Но монголы предпочитают перетапливать не готовое масло, а сырье для его получения – снятые с молока сливки. После перетапливания полученную

массу заливали в емкости, изготовленные из кишок крупного рогатого скота или желудков мелкого, и выдерживали там для ферментирования. Хранили готовое масло там же, где оно и было приготовлено. В кишках и желудках оно могло не портиться годами, вдобавок такая тара очень удобна для транспортировки.

Творог, предназначенный для консервации, высушивали летом на солнце. Обычно лепились шарики из творога, но можно было придавать ему и другую форму – лепешки или брикета. Шарики удобны тем, что один шарик содержал столько творога, сколько нужно на один прием пищи одному человеку. Сушеный творог кочевников крепок, словно камень. Для того чтобы творог можно было съесть, ему нужно вернуть отобранную у него воду, то есть – размочить в воде или в чае.

Со сладостями у кочевников плохо. Суровая кочевая жизнь не располагает ни к тому, чтобы готовить сладости, ни к тому, чтобы наслаждаться ими на досуге. Но совсем без сладкого жить скучно. Самой распространенной и единственной в древние времена монгольской сладостью является хайлмаг – густая смесь топленых сливок с сахаром.

Со временем кухни всех кочевых народов стали богаче. Кочевники смогли покупать продукты, которых не было у их предков, и готовить из них новые блюда. Так, например, у монголов появилась выпечка, появились буузы – вареные на пару изделия из тонко раскатанного теста с мясной начинкой, а также пирожки с мясом. Нередко случается так, что новое блюдо вдруг приобретает статус исконного, традиционного, пришедшего из глубины веков. Так, например, в одном из монгольских ресторанов Лондона автору этой книги рассказали о том, что буузы были любимой едой Чингисхана, который, как известно, жил тысячу лет назад, когда никаких бууз у монголов не было. Монголы познакомились с рисом и пшеницей только во время завоеваний Чингисхана. Но после знакомства должно было понадобиться довольно много времени для того, чтобы заимствованные продукты стали основой для появления монгольского блюда. Да и распространение нового блюда среди народа тоже происходит не сразу.

Кстати говоря, и чай с молоком, без которого современные монголы не могут представить жизни, появился у их предков всего-навсего четыре сотни лет назад. До этого монголы пили горячую смесь молока с водой, в которую точно так же добавляли жареную муку, жир и мясо.

Кисломолочные продукты монголы производят при помощи закваски, берущей начало из содержимого желудков ягнят или жеребят, забитых в пору молочного кормления. То есть эта закваска представляет собой сычужный фермент. Кислое молоко можно разбавлять водой, а можно и не разбавлять, оно хорошо пьется в любом виде. Особой популярностью у монголов пользуется айраг – напиток из кислого кобыльего молока, более известный за пределами Монголии под своим тюркским названием «кумыс». О кумысе упоминает Геродот в своей «Истории», причем это

упоминание настолько колоритно, что хочется привести его целиком: «Всех своих рабов скифы ослепляют. Поступают они так из-за молока кобылиц, которое они пьют. Добывают же молоко скифы так: берут костяные трубки вроде свирелей и вставляют их во влагалища кобылиц, а затем вдвуют ртом туда воздух. При этом один дует, а другой выдаивает кобылиц. Скифы поступают так, по их словам, вот почему: при наполнении жил воздухом вымя у кобылиц опускается. После доения молоко выливают в полые деревянные чаны. Затем, расставив вокруг чанов слепых рабов, скифы велят им взбалтывать молоко. Верхний слой отстоявшегося молока, который они снимают, ценится более высоко, а снятым молоком они менее дорожат. Вот почему ослепляют всех захваченных ими пленников. Скифы ведь не землепашцы, а кочевники»^[64].

Айраг может содержать до 3 % алкоголя, но он у монголов опьяняющим напитком не считается. Более крепким напитком является архи, которую делают из кислого молока путем перегонки. Перегонку можно повторять, увеличивая тем самым крепость напитка, но обычно дело заканчивается на первой, которая дает напиток крепостью около 8-10°. Каждая последующая перегонка не только увеличивает крепость напитка, но и существенно понижает его объем. Архи обходится дорого. Десять ведер кислого молока дают полтора ведра десятиградусной архи. Поэтому этот напиток готовится лишь теми, у кого молока в избытке. Гораздо дешевле и проще готовить зерновое пиво, технологию изготовления которого монголы переняли не то у китайцев, не то у оседлых народов Средней Азии.

Но вернемся к еде, а именно – к рыбе, которую монголы якобы никогда не ели. Это мнение пришло из китайских источников, которые описывали быт и нравы северных соседей-варваров. Варвары (а в Китае к ним традиционно относили всех иностранцев, не знакомых с китайской культурой) пили молоко животных и делали из него какую-то еду, но при этом брезговали рыбой. На самом же деле монголы рыбой не брезгуют, просто они издревле к ней не привычны и в обычное время, когда достаточно другой пищи, рыбу не едят. Но голод, как известно, рушит стены^[65]. В голодные годы монголы едят рыбу. Сам Чингисхан в юные годы, когда его семья бедствовала, оставшись без отца-кормильца, ел рыбу. Об этом говорится в «Сокровенном сказании монголов», созданном в первой половине XIII века.

У монголов и многих других кочевых народов есть еще один продукт питания, который доступен всегда, вне зависимости от времени года и прочих обстоятельств. Это кровь живых животных. Живых, а не забитых. Если нет времени или возможности готовить еду, например – при длительном перегоне скота или во время военного похода, то монгол может пообедать кровью своего коня. Кровопотерю в пределах половины pintы лошади переносят безболезненно, а такое количество может поддержать силы взрослого мужчины в течение суток. Используется в

монгольской кухне и кровь забиваемых животных, которая служит ингредиентом для различных колбас.

Просто, быстро, сытно – вот девиз кухни кочевников. Небогатый продуктовый ассортимент обуславливает небольшое количество блюд, но все они калорийны и составляют полноценный рацион, который дает организму все необходимое. На европейский взгляд этот рацион не может считаться полноценным, поскольку в нем практически нет углеводов, но углеводы не являются обязательными для нас с вами. Они служат источником энергии, но с таким же успехом (и большей продуктивностью)^[66] энергию можно извлекать из жиров. Большое содержание жиров в монгольском традиционном рационе – это обратная сторона отсутствия углеводов. Это не очень хорошо, потому что избыток жиров может приводить к развитию сердечно-сосудистых заболеваний и сахарного диабета, но у древних кочевников не было выбора. Им приходилось питаться тем, что они имели, а имели они мясо и молоко. Отчасти выправил положение естественный отбор. Из поколения в поколение жили дольше и оставляли больше потомства те монголы, организмы которых хорошо справлялись с обилием жиров в рационе. Недаром же известный биолог Джон Холдейн^[67] говорил, что природа может исправить все, что угодно, если человек не станет ей мешать.

Глава девятая

Кухня Древней Греции

Примите поздравления! Темные периоды остались позади. Мы с вами дошли до благословенных времен, впечатление о которых можно составлять на основании исторических документов, а не догадок. И пусть никто из древних греков не озаботился написанием кулинарной книги, но зато упоминания о еде и пищевых привычках часто встречаются в письмах, ученых трактатах и художественных произведениях. И пускай далеко не всегда эти упоминания были полны деталей, все равно они ценны и информативны. Возьмем, к примеру, два отрывка из Гомера.

Из «Илиады»: «В куцах они закаляли тельцов, вечерять собирались, тою порой корабли, нагруженные винами Лемна, многие к берегу пристали: Эвней Язонида послал их... двум Атрейонам, царю Агамемнону и Менелаю, тысячу мер, как подарок, напиток прислал Язонион. Прочие мужи ахейские меной вино покупали...»^[68]

А вот из «Одиссеи»: «на него положила хлеб домовитая ключница с разным съестным, из запаса, выданным ею охотно; на блюдах, подняв их высоко, мяса различного крайчий принес и, его предложив им, кубки золотые на браном столе перед ними поставил»^[69]. Запомните эту цитату, мы вернемся к ней, когда будем говорить о Спарте.

Подробностей маловато, но подробности можно поискать в других источниках. Например, в комедиях Аристофана.

В комедии «Птицы» слуга Удада говорит:

«Захочет вдруг фалерских он селедочек —
Я за селедками бегу с тарелкою.
Похлебки пожелает — за горшочком я,
За черпаком бегу»^[70].

А в комедии «Плутос» можно прочесть следующее: «О мужи-старцы! На Тезейских празднествах похлебку вы хлебали часто коркою...»^[71].

Сразу ясно, что супы пользовались популярностью в Древней Греции и что бедняки ели их при помощи хлебных корок, потому что ложек у них не было.

А уж этот отрывок из комедии «Всадники» по информативности может сравниться с отрывком из кулинарной книги:

«КЛЕОН

А где ты ровню мне найдешь, чтобы без долгих споров,
Подзакусивши балычком да опрокинув кружку
Винца покрепче, прикрутить пилосских полководцев?

КОЛБАСНИК

А я натрескаюсь рубцов, налопаюсь печенки,
Похлебки выдую горшок, а там, не умываясь,
Взьерошу всех говорунов и Никия взлохмачу.

ДЕМОСФЕН

Мне нравятся слова твои, одно лишь не по вкусу,
Что собираешься один похлебку ты прикончить.

КЛЕОН

Хоть камбалы наешься ты, милетян не осилишь.

КОЛБАСНИК

Что? Да нажравшись студня всласть, и рудники куплю я»^[72].

Помимо этого во «Всадниках» также упоминаются лепешки из пилосского зерна, то есть из пшеницы, выращенной в городе-государстве Пилосе,

горячие бобы, каша, вырезка, требуха, пирог, зайчатина. А еще из этой комедии можно узнать о том, что древнегреческие колбасники обманывали своих клиентов не хуже, чем нынешние производители колбас. Они делали колбасы из смеси ослиного и собачьего мяса!

А в комедии «Лягушки» служанка говорит:

«Геракл милейший, здравствуй, заходи сюда!
Богиня чуть услышала, что прибыл ты,
Лепешки замесила, два иль три горшка
Сварила каши, полбыка зажарила,
Коврижек, колобочков напекла...
Видит бог, не дам
Тебе уйти голодным. Птичьи крылышки
Поджарены. Печенье подрумянено,
Вино разлито по ковшам сладчайшее...»^[73]

Хвала авторам, которые не гнушаются насыщать свои гениальные произведения прозаическими подробностями! Давайте представим древнегреческий рынок, о котором Аристофан рассказал в пьесе «Тишина», и на этом пока закончим с цитатами:

«Рынок весь нам до верху добром завали!
Ранним яблоком, луком мегарским, ботвой,
Огурцами, гранатами, злым чесноком...
Беотийцев увидеть позволь нам опять
С куропатками, с кряквами, с гусем, с овцой,
Пусть в корзинках притащат копайских угрей...»^[74]

Древнегреческая культура оказала огромное влияние на культурное развитие всей нашей цивилизации, а древнегреческая кухня точно так же наложила отпечаток на всю современную европейскую кулинарию. Стержнем этой культуры стал антропоцентризм, согласно которому центром мироздания являлся человек. Культ человека – это культ человеческих радостей, среди которых на первом месте стоит удовольствие, доставляемое пищей. Удовольствие от секса стоит на втором месте, и это совершенно справедливо. Люди не так часто наслаждаются сексом, как едой, и доступен секс не на протяжении всей жизни, а только в определенный период. А наслаждаться пищей человек способен с ранних детских лет и до самой смерти. Не надо забывать и о том, что без секса прожить можно, а без пищи – нет. Так что с какой бы стороны ни посмотреть, еда окажется важнее.

С древних времен и по сей день греческая кухня является предметом национальной гордости греков, только вот суть этой гордости различна. Древние греки гордились простотой своей кухни и осуждали соседей (в

первую очередь персов) за чрезмерную роскошь в еде. К слову будь сказано, что персы не оставались в долгу, они высмеивали греков за скудость их кухни, утверждали, что греки встают из-за стола голодными. Упоминание об этом можно встретить хотя бы в «Истории» Геродота. Особое удивление греков вызывало наличие у персов большого количества десертов, которые подавались в завершение обеда, после основных блюд. Прагматичные греки не понимали, зачем нужны такие излишества.

Однако со временем древнегреческая кухня переняла эти самые «излишества». Так, например, Афиней, живший в конце II – начале III века нашей эры, в своем трактате «Пир мудрецов» упоминает фаршированных кальмаров, изысканные кушанья, называемые общим словом «маттия», и различные соусы. «Пир мудрецов» – уникальный гастрономический памятник древнегреческой эпохи. Это не сочинение, а компиляция из цитат различных авторов, историй и анекдотов, объединенных темой симпозиума – мужской пирушки, которую древние греки возвели в ранг ритуала. К симпозиумам мы вернемся чуть позже, а пока нужно отметить, что в процессе своего развития древнегреческая кухня из относительно простой превратилась в богатую, изобилующую сложными блюдами. Современные греки гордятся богатством своей кухни, а не ее простотой, как их далекие предки.

Виски и эль нельзя наливать в один кувшин, а древнегреческую кухню было бы неверно рассматривать как единое целое, потому что тогда бы пришлось объединять простоту и роскошь, а это невозможно. Поэтому правильнее будет разделить древнегреческую кухню на раннюю и позднюю, рубежом между которыми стал III век до нашей эры. Примерно в это время греки перестали гордиться простотой своего стола, а в текстах начали появляться упоминания об изысканных блюдах.

До III века до нашей эры древнегреческая кухня была простой. Но простота не означает примитивности. Из одних и тех же продуктов готовились разные блюда, а приготовление пищи выделилось в отдельную специальность, что предполагает профессионализм довольно высокого уровня. Для того чтобы сварить бобы, зажарить курицу и испечь лепешку, профессиональный повар не нужен. С этой простой задачей справится любая рабыня или служанка. И столь любимый древними греками миттлотос – смесь протертого сыра с медом и чесноком – может приготовить кто угодно. А вот сварить вкусный рыбный суп могут далеко не все... У того же Аристофана, который наряду с Афинеем будет нашим гидом по древнегреческой кухне, можно прочесть о месте, где собирались наемные повара, ищущие работу, – своеобразной поварской бирже. Повара упоминаются во многих древнегреческих пьесах, а также выступают действующими лицами в комедиях. Почему именно в комедиях? Да потому что амплуа у них было комическое. Врун, лентяй и хвастун – вот такими древние греки видели своих поваров.

Отличительной особенностью древнегреческой кухни как в раннем, так и в позднем периоде было отсутствие каких-либо продуктовых запретов. Есть можно было все, что хотелось, не существовало никаких ритуальных или религиозных табу. Но были предпочтения, которые определяли состав рациона. Так, например, из молока древние греки преимущественно делали сыр, а не какие-то иные молочные продукты. Да и в чистом виде молоко они не употребляли, пили его только как лекарство при определенных болезнях. Сливочное масло также использовалось только в лечебных целях, греки ели оливковое масло и на нем же готовили пищу. Соседей-варваров – скифов, фракийцев и галлов – греки презрительно называли «маслоедками», потому что те ели сливочное масло. Такое отношение к сливочному маслу было обусловлено двумя обстоятельствами. Во-первых, предпочтениями. Оливковое масло у древних греков было не просто любимым, а культовым продуктом. Если у тебя есть хлеб и оливковое масло, то голодать ты не будешь. Олива была широко распространена в Греции и обильно плодоносила, так что культ оливы и оливкового масла легко объясним. Второй причиной был длительный срок хранения оливкового масла по сравнению со сливочным. Технологией перетапливания сливочного масла древние греки не владели, а добавлять к нему в качестве консерванта соль означало бы испортить вкус. Греки вообще традиционно не злоупотребляют солью, даже при приготовлении сыров. Засоленную рыбу перед употреблением было принято вымачивать в воде для того, чтобы избавиться от лишней соли, а вот с маслом такой фокус не пройдет.

В «Пире мудрецов» приведен отрывок из пьесы Алексиды, жившего в III веке до нашей эры, то есть во время перехода от простоты к роскоши. В этом отрывке повар рассказывает о том, как нужно готовить соленую рыбу:

«Взять хотя бы этот вот кусок
Тунцовой солонины. В два обола он
Мне обошелся; хорошенько вымочить
Его мне прежде надо, а потом приправ
В кастрюлю я насыплю, положу его,
Залью вином все белым да оливковым
Заправлю маслицем и буду уж тушить,
Пока мозгов нежней не станет, сверху же
Покрою щедро сильфием»^[75].

Варка с приправами, да еще и в белом вине, да с щедрой добавкой сильфия обещает изысканное блюдо, не так ли?

Сильфий до наших дней не сохранился, а у древних греков и римлян эта приправа была одной из самых любимых. Сильфий – это растение рода ферула из семейства зонтичных, по внешнему виду он напоминал укроп.

В засушенном виде сильфий использовался в качестве приправы, также приправой и лекарством служил млечный сок сильфия. Рос сильфий только в Киренаике (это территория современной Ливии), поэтому стоил очень дорого. Высушенный сок сильфия менялся по весу на серебро. Так что фраза «покрою щедро сильфием» говорит о том, что блюдо предназначалось обеспеченным людям. Бедняки такой роскоши себе позволить не могли.

Сильфий исчез в I веке нашей эры. Римский историк Плиний Старший упомянул в своих дневниках о том, как императору Нерону в качестве диковины был послан последний оставшийся стебель сильфия. Причина исчезновения не ясна. Принято считать, что виной тому стало хищническое отношение к дорогому растению, которое активно собирали, не заботясь о его восполнении.

О том, какой вкус имел сильфий, мы можем только гадать, но ботаники считают, что вкус его представлял собой нечто среднее между вкусами укропа и чеснока.

Злаков у древних греков было два – пшеница и ячмень. Пшеница ценилась выше ячменя, который считался пищей бедняков. Примечательно, что муку из каждого вида зерна готовили по-разному. Зерна пшеницы перед помолом вымачивали для того, чтобы их размягчить, а ячмень обжаривали. Хлеб, пресный и кислый, древние греки выпекали в куполообразных глиняных печах, похожих на тандур. Но весь хлеб пекся на поддонах, на стенки печи его не лепили. Также из зерна варили каши, в которые могли добавляться мясо или мед. Про оливковое масло можно не упоминать, его добавляли куда только можно или же просто ели с ним хлеб. Это удобно и вкусно, можете попробовать сами, только хлеб должен быть свежеспеченным. Макайте хлеб в масло и ешьте на здоровье.

Основными «поставщиками» мяса на древнегреческий стол были овцы, козы и свиньи, а также куры и гуси. В почете была дичь. Говядина на стол попадала редко, потому что быков разводили для работы, а коров – для получения молока, из которого делали сыр. Забивали только старых животных, которые становились бесполезными. Молодых быков, выращенных специально «на мясо», могли забивать только по каким-то торжественным случаям или для особо важной жертвы богам. Надо сказать, что жертвы своим богам древние греки приносили с большим лукавством. Мясо жертвенных животных они съедали, а на алтари богов выкладывали кости и жир. Перетапливать животный жир для использования в кулинарных целях у них не было принято, в качестве единственного кулинарного жира выступало оливковое масло.

Мясо и птица, а также различные виды рыб и прочих морских обитателей были на столах далеко не каждый день. Разве что богачи могли позволить себе каждый день есть мясные блюда. У тех, кто попроще, белковую основу рациона составляли бобовые культуры – чечевица,

фасоль, горох. По преданию, каша из перетертой фасоли была любимым блюдом древнегреческого героя Геракла, легендарного силача.

Общее представление о рационе древних греков раннего периода дает вот этот отрывок из «Пира мудрецов»:

«У наших хозяев готовится пир.
Чего только нет здесь, какого добра!
...радуют глаз
Лепешки ячменные, пироги
Молочные, мягкие булки,
Потроха, осьминоги, сало, чеснок,
Колбасы, похлебки, свекла, бобы
Натертые, „трии“, ячменный отвар,
Пирожные винные, скумбрия,
Сардины, пшеничная каша,
Бобы и бобовые, вика, фасоль,
Бараний рубец, молозиво, мед,
Орехи, сыр, запеканки,
Кальмары и крабы жареные,
Вареные каракатицы,
Кефаль, мурены и пескари.
Губаны вареные, самки тунцов
Поджаренные и окуни,
Морские черти и камбалы,
Сростнозубые^[76] рыбы, колючая
Акула, султанка и скаты —
Электрические, шиповатые,
Соленая рина, алозы и хек,
Медовые соты и виноград,
С ними яблоки, смоквы, лепешки, кизил,
Гранаты, мак и груши с ветвей,
Тимьян, сафлор и масличный жом,
Маслины, молочные пироги,
И лук, и порей, и лук-порей,
Лук-бульба, цветная капуста, укроп,
Закваска сычужная, уксус, кунжут,
Чечевица, кузнечики, сельфий и кресс,
Трубачи, и пинны, и яйца, и соль,
И мидии, и гребешки, тунцы,
И устрицы, блюдечки; кроме того,
Бесчисленное количество птиц:
Утки, горлицы, гуси, дрозды, воробьи,
Сойки, лебеди, жаворонки, пеликан,
Водяные дрозды и журавль...»^[77]

Стол обильный, блюд много, но все они простые, представляют собой один продукт или состоят из двух-трех ингредиентов (молочный пирог). Давайте разберемся с непонятными словами, и у вас будет полное представление о том, какие продукты употребляли в пищу древние греки.

Молочный пирог в несколько изменившемся виде дошел до наших дней и известен под греческо-турецким названием «галактобуреко».

«Галакто» на греческом означает «молоко», а словом «бурек» турки называют пироги из слоеного теста. Представьте молочный пудинг в оболочке из слоеного теста, и вы поймете, что представляет собой галактобуреко и что представляли собой древнегреческие молочные пироги. Начинка для галактобуреко делается из молока, дробленого пшеничного зерна и яичных желтков. Смесь варится на медленном огне до тех пор, пока все три ингредиента не соединятся в единое целое. Время внесло в рецепт этой выпечки одно-единственное изменение – сейчас в молочную начинку щедро добавляют сахар, которого в Древней Греции не было. В качестве единственного подсластителя выступал мед.

Трией назывался суп из дробленого зерна с добавлением овощей. Слово употреблено во множественном числе, поскольку трии могли быть разными.

Винные пирожные – это выпечка из пшеницы, пропитанная смесью меда с уваренным вином.

Молоко само по себе древние греки не пили, но молозиво коров, смешанное с медом, было у них десертным блюдом.

Сафлор – это дикорастущий и гораздо более дешевый аналог шафрана.

Честно говоря, немного удивляет упоминание масличного жома среди пиршественных блюд, потому что оливки, из которых выжали масло, были пищей бедноты и рабов. Впрочем, это же не меню званого обеда, а художественное произведение, имеющее право на вымысел. Возможно, что масличный жом упомянут для красного словца или рифмы, или же автор очень его любил.

Самый интересный продукт – это кузнечики. Все знают, что китайцы едят саранчу, скорпионов и других насекомых, но кузнечики на древнегреческом столе вызывают удивление. Впору предположить, что это слово обозначает не насекомое, а какое-то растение, приправу. Но речь идет именно о кузнечиках. Также древние греки ели их близких родственников – цикад и акрид. Все эти насекомые употреблялись в пищу не для того, чтобы насытиться, а для... возбуждения аппетита! Да, именно так. К сожалению, ни в одном из дошедших до нас древнегреческих текстов не говорится о том, в каком виде поедались кузнечики и другие насекомые. Но можно предположить, что в жареном. Древние греки не ели ни сырого мяса, ни сырой рыбы, ни сырых яиц, так что вряд ли они делали исключение для насекомых. А в жареном виде, да еще с пряностями, кузнечики будут вполне съедобными. Можно

предположить, что этот обычай занесли в Древнюю Грецию из Африки торговцы. Многие африканские народы едят насекомых.

Впрочем, насчет сырой рыбы нужно сделать уточнение. Иногда жирные сорта рыбы могли употребляться в пищу в сыром виде после засаливания и вяления. Так, например, у драматурга Никострата, жившего в IV веке до нашей эры, в комедии «Наперсница» говорится:

«Начало пира будь поднос ежей морских,
За ним сырая солонина, каперсы,
Пирожное, лук-бульба в кислом соусе,
Кусище мяса»^[78].

А вот чего точно не могло быть на описанном пиру, так это спартанской черной похлебки, которая готовилась из свиных ножек, свиной же крови и чечевицы с добавлением уксуса. Суровые жители Спарты ели эту похлебку с удовольствием, но все прочие греки находили ее отвратительной и несъедобной. Шутки, связывающие легендарную храбрость спартанцев с черной похлебкой, встречаются у многих древних авторов. Суть всех этих шуток сводится к тому, что тем, кто постоянно ест столь невкусное блюдо, нет смысла дорожить жизнью. В том же «Пире мудрецов» сказано: «Говорят также, что некий житель Сибариса, находясь в Спарте и сидя со спартанцами за их общей трапезой, сказал: „Понятно, что спартанцы – самый храбрый из всех народов: кто в здравом уме, тот лучше тысячу раз умрет, чем согласится жить так убого“».

На самом деле столь неприязненное отношение к кровяной похлебке не очень-то понятно. Рецепт ее до наших дней не дошел, но можно считать ее похожей на немецкий шварцзауэр^[79], северогерманский кровяной суп с уксусом и специями. Отзывы о шварцзауэре разнятся, кому-то он нравится, а кому-то нет, но никто не называл его «отвратительным» или «несъедобным». Не исключено, что столь негативное отношение к спартанской черной похлебке явилось следствием нелюбви к спартанцам. Кто будет любить воинственных суровых соседей, стремящихся копьем и мечом утвердить свое первенство по любому поводу? Вдобавок военная мощь Спарты сочеталась с культурной отсталостью, дающей много поводов для насмешек. Так что похлебка, которую создали спартанцы, по определению не могла считаться хорошей у жителей других областей.

Кстати, кулинарное искусство в Спарте развивалось не так, как во всей остальной Греции – от простого к сложному, а в обратную сторону – от простого к простейшему. Вспомните цитату из «Одиссеи», приведенную в начале этой главы, ту, где «мяса различного крайчий принес». Речь идет о приеме гостей – Телемаха и Писистрата во дворце спартанского царя Менелая где-то в начале XII века до нашей эры. Гости удивлялись

внутренним убранством дворца, где все было лучезарно, «как светлое солнце или месяц на небе». Руки они мыли сначала в серебряной лохани, а затем в золотом рукомойнике. Слуга, который принес «мяса различного», поставил перед гостями золотые кубки...

Но если бы гости прибыли бы в Спарту на шесть веков позже, то их бы скорее всего вообще бы туда не пустили, а если бы и пустили, то не было бы ни золотой посуды, ни прочей роскоши (даже и в царском дворце), а обедать бы им пришлось не наедине с царем во дворце, а в специально отведенном для приема пищи месте, где коллективно принимали пищу все мужчины-спартанцы, в том числе и цари. Место для общей трапезы и сама трапеза назывались сисситием. Подавались одни и те же простые кушанья, нарочно установленные для коллективных трапез. Принимая пищу дома, спартанец нарушал закон. Разумеется, при таком положении дел кулинарное искусство в Спарте быстро деградировало. Древнегреческий историк Плутарх, живший в начале нашей эры, много писал о спартанцах. В его «Сравнительных жизнеописаниях», в частности, сказано: «На трапезы собиралось человек по пятнадцати, иной раз немногим менее или более. Каждый сотрапезник приносил ежемесячно медимн^[80] ячменной муки, восемь хоев^[81] вина, пять мин^[82] сыра, две с половиной мины смокв и, наконец, совсем незначительную сумму денег для покупки мяса и рыбы. Если кто из них совершал жертвоприношение или охотился, для общего стола поступала часть жертвенного животного или добычи, но не все целиком, ибо замешкавшийся на охоте или из-за принесения жертвы мог пообедать дома, тогда как остальным надлежало присутствовать. Обычай совместных трапез спартанцы неукоснительно соблюдали вплоть до поздних времен. Когда царь Агид, разбив афинян, возвратился из похода и, желая пообедать с женой, послал за своей частью, полемархи отказались ее выдать. Назавтра царь в гневе не принес установленной жертвы, и полемархи наложили на него штраф»^[83].

Если вы сложите продукты, которые перечислил Плутарх, то поймете, что ели спартанцы скудно. Плутарх писал и о том, что спартанские юноши, постоянно терзаемые голодом, при каждом удобном случае крали продовольствие (попутно обучаясь нападать на стражей).

Почему же Спарта пошла своим, особым путем, не похожим на пути других греческих государств. Виноват во всем Ликург, спартанский законодатель, живший в VIII веке до нашей эры. Ликург задался целью превратить всех спартанцев в храбрых воинов, не склонных к накоплению богатств, и стереть различия между бедными и богатыми. Можно сказать, что он был античным коммунистом. Ликург запретил спартанцам накапливать богатства и вообще запретил любые проявления роскоши. Он даже повелел чеканить железную монету вместо золотой и серебряной, чтобы у подданных не было соблазна копить их. Также он запретил заниматься торговлей и различными ремеслами, а также искусствами. Единственное дело, которому могли и

обязаны были посвящать себя спартанцы, было военное. Сельским хозяйством и ремеслами занимались исключительно рабы. Искусствами, кроме сочинения чего-то патриотического и ваяния скульптур героев, не занимался никто. Быть храбрым, стойким, мало есть, пить ровно столько, сколько нужно для утоления жажды, и желательно воду, а не вино, не иметь богатства, принимать пищу сообща, не знать театра и каких-либо развлечений, кроме пения патриотических песен... Неудивительно, что прочие греки объясняли храбрость спартанцев суровыми условиями их жизни, жизни, с которой не жаль было расставаться. Впрочем, возможно, столь многочисленные запреты не были придуманы Ликургом, а сформировались постепенно, в течение длительного времени, и только приписываются одному человеку. Но так или иначе, а кулинария в Спарте захирела.

У древних греков был аналог монгольского чая с молоком, который назывался кикеоном. Сходство заключалась в том, что кикеон одновременно являлся и напитком, и блюдом. В «Илиаде» приведен рецепт кикеона, который готовился из вина, сыра и мелкой ячменной крупы или муки:

«Гекамеда, прекрасноволосая дева,
Дочь Арсиноя владыки, им стала готовить напиток...
Прежде всего она стол пододвинула тесаный гладко,
С темными ножками, дивный; а после на стол перед ними
Медное блюдо поставила с луком – приправой к напитку, —
С медом зеленым, а также с ячменной крупой освященной;
Кубок потом подала...
В нем-то смешала напиток с богинями равная дева;
Козьего сыра она над прамнейским вином наскоблила
Теркою медной, а сверху обсыпала белой крупой.
Сделав напиток, она его пить предложила героям»^[84].

Упоминается кикеон и в «Одиссее», где коварная волшебница Цирцея опаивает им главного героя и его спутников:

«Чином гостей посадивши на кресла и стулья, Цирцея
Смеси из сыра и меду с ячменной мукой и с прамнейским
Светлым вином подала им, подсыпав волшебного зелья
В чашу, чтоб память у них об отчизне пропала»^[85].

Кикеон не только утолял жажду и насыщал, но и, как считалось, улучшал пищеварение. Собственно говоря, улучшать он ничего не мог, но сам переход от обжорства к столь легкому супчику благоприятно сказывался на работе пищеварительной системы.

Прамнейское вино, упоминаемое Гомером и другими древнегреческими авторами, это сорт вина, полученного из винограда, выросшего на горе Прамна, что на острове Икария. Оно считалось лучшим вином Древней Греции, и со временем его название стало нарицательным – «прамнейское» уже обозначало не сорт, а вино высшего качества.

Вино древние греки (но только мужчины) пили постоянно, разумеется, если у них были на это деньги. Воду пили бедняки и женщины. Хороший хозяин поил вином даже рабов. Но вино в Древней Греции было особенным. Оно представляло собой смесь вина с водой в различных пропорциях, то есть было разбавленным и напоминало столь любимую испанцами сангрию. Как и в сангрию, в свои вина древние греки добавляли мед, пряности или ломтики фруктов. Неразбавленное вино использовалось в качестве лекарства, утолять им жажду считалось неприличным, но иногда такое случалось, и наутро человека мучило похмелье, лучшим средством от которого древние греки считали... капусту. В «Пире мудрецов» приводится отрывок на эту тему из Алексиды:

«Вчера ты пил, теперь похмелье мучает.
Вздремни, и все пройдет. Потом я дам тебе
Капусты сваренной»^[86].

Пожалуй, нигде больше вареная капуста не использовалась в подобных целях. Правда, у немцев и многих славянских народов принято пить для снятия симптомов похмелья рассол из-под кислой капусты, но это же совершенно другое дело.

Согласно легенде, обычай разбавлять вино водой возник в Греции не сразу с появлением вина, которое якобы дал грекам бог виноградарства и виноделия Дионис. Сначала греки пили вино неразбавленным и сильно пьянели, совершая в пьяном виде различные непотребства. Однажды группа мужчин устроила пирушку на берегу моря, но их разогнал неожиданно хлынувший ливень. Когда с небес перестало лить, участники пирушки вернулись и обнаружили, что остатки вина в чашах разбавила дождевая вода. Выливать вино, хоть и разбавленное, было жалко. Его решили выпить и поняли, что вода вина не испортила, питье оказалось вкусным. Отсюда пошел обычай начинать любую пирушку чашей неразбавленного вина в честь Благого Бога Диониса, давшего людям этот замечательный напиток, а завершать разбавленным вином в честь Спасителя-Зевса, научившего греков правильно пользоваться даром Диониса.

Вино в Древней Греции было красным, розовым и белым. Вина носили названия по регионам, в которых они были приготовлены. Вечным предметом спора был рейтинг вин. Разумеется, «свое» вино в каждом

регионе считалось наилучшим. Оживленная торговля способствовала винному обмену между регионами.

Древнегреческий комедиограф Эвбул в одной из своих пьес приводит наказ Диониса, касающийся соблюдения меры в питье:

«Три чаши я дарю благомыслящим
В моем застолье: первой чашей чествуем
Здоровье, а второю – наши радости
Любовные, а третьей – благодатный сон.
Домой уходит умный после этого.
Четвертая нахальству посвящается,
Истошным воплям – пятая, шестая же —
Разгулу пьяному, седьмая – синякам,
Восьмая чаша – прибежавшим стражникам,
Девятая – разлитью желчи мрачному,
Десятая – безумью, с ног валящему.
В сосуде малом скрыта мощь великая,
Что с легкостью подножки ставит пьяницам»^[87].

Также у древних греков был уже знакомый вам кикеон, была брага из сока финикового дерева (финиковое вино) и еще была вода. Больше древние греки ничего не пили. Возможно, что им понравился бы чай, но он до них не дошел. Пиво из зерна считалось в Древней Греции грубым варварским напитком, который можно было попробовать во время путешествия только для того, чтобы написать, насколько он отвратителен. Финиковое вино большой популярностью не пользовалось. Считалось, что его пьют пьяницы, для которых не важен вкус напитка, а важно только его опьяняющее действие. Кстати, сладкий сок финиковой пальмы использовался греками не только для производства опьяняющего напитка, но и для приготовления сладких десертов.

Начиная с III века до нашей эры ассортимент блюд начал расширяться, но ассортимент напитков остался прежним.

Что касается блюд, то в первую очередь появились различные фаршированные блюда, причем начинка далеко не всегда подбиралась по соответствию оболочке. Голубь или цыпленок, фаршированный сладкими финиками, – это очень вкусно. Так же вкусно, как и ягненок, фаршированный артишоками, выдержанными в смеси меда с пряностями. А можно «извратиться» еще круче – начинить финиками перепелок, а перепелками, в свою очередь, начинить быка. Поросенок, фаршированный дроздами, которые нафаршированы смесью сушеного винограда с сушеными финиками, тоже может составить предмет гордости повара. Короче говоря, людям нужно только лишь указать новый путь...

Колбасы, которые поначалу начинялись рублеными внутренностями и служили пищей для бедняков, со временем стали начинаться мясом и перешли на столы богачей. Паштет из соловьиных язычков, столь ценившийся у древнеримских патрициев, пришел к ним от греков, которые, как принято считать, переняли его у древних персов. Традиционный паштет из измельченной печени, смешанной с луком и кореньями, и заправленный оливковым маслом, дал начало разнообразным мясным смесям, среди которых были такие экзотические, как смесь перепелиного мяса с грецкими орехами, миндалем, семенами кунжута, инжиром и соком граната.

В поздний «роскошный» период появилось множество соусов, которые позволяли разнообразить вкус привычных блюд. Соусами не только заправляли готовые блюда, но и использовали их для готовки. Варка или тушение в соусе – это греческое изобретение, которое впоследствии заимствовали и развили римляне.

В Лидии, находившейся на западе Малой Азии, придумали не блюдо, а целое кулинарное направление, получившее название в честь тамошнего царя Кандавла, убитого собственным телохранителем по наущению собственной жены. Впрочем, Кандавл сам был виноват в случившемся, поскольку, терзаемый болезненной любовью к своей жене, приказал телохранителю наблюдать за ней во время приготовления ко сну. Увидев обнаженную царицу, телохранитель вспылал к ней страстной любовью, и дело закончилось заменой одной правящей династии на другую. Все кандавлы, по консистенции напоминающие паштет, готовились из отварного мяса, фригийского сыра, который делался из кобыльего молока, хлебного мякиша и наваристого бульона с добавлением пряностей, в первую очередь – укропа. К этой классической основе можно было добавлять все, что угодно, вплоть до меда или каперсов.

А вот вам еще одно изысканное блюдо – свиная печенька, жаренная в «рыбной мелочи», – рецепт которого приводит Афиней в своем «Пире мудрецов»:

«Вначале я заметил... устрицы,
Обернутые водорослями, и взял,
Потом ежей морских: они прелюдия
Перед прелестно выстроенным пиршеством.
Уладив дело, я набрел на махоньких
Рыбешек, трепетавших перед будущим,
И успокоил их, сказав, что от меня
Обиды им не будет; и громадного
Взял горбыля да ската, понадеявшись,
Что женские изнеженные пальчики
Ущерба не потерпят от шипов его.
Для жарки я набрал губанов, камбалу,

Креветок, спара, пескаря и окуня,
И скоро сковородка в рыбной мелочи
Пестрее сделалась хвоста павлиньего.
Взял мяса: ножки, рыло, ушки свинские
И печень в оболочке – эта скромница
Стесняется своей природной бледности...»^[88]

Такое рыбное ассорти уже само по себе – роскошное блюдо, а с добавлением свиных ножек, ушек и печени эта роскошь становится поистине невероятной.

Настала пора приготовить что-то древнегреческое. Печень в рыбном ассорти – блюдо привлекательное, но слишком уж сложное. Лучше взять другой рецепт – печенку в сальнике.

Возьмите свиную или говяжью печень и ножом нарежьте ее на мелкие кусочки, чем мельче, тем лучше. Если вручную резать неохота, то можете воспользоваться мясорубкой, но учтите, что у древних греков мясорубок не было. К измельченной печени добавьте сушеных пряных трав по своему вкусу, поперчите, посолите и сдобрите небольшим количеством оливкового масла.

Сформируйте из полученной массы небольшие лепешки, и заверните каждую в сальник. Обжарьте лепешки с обеих сторон в оливковом масле так, чтобы они «подрумянились». Затем влейте в сковороду немного сухого красного вина и тушите лепешки под крышкой на медленном огне в течение 15–20 минут, один раз при этом перевернув их. Ешьте горячими, запивая разведенным водой красным вином (пропорция на ваш вкус) или же неразведенным. Если вы вообще не пьете спиртные напитки, то подкрасьте воду ложкой-другой вина (это не сделает воду опьяняющей).

Если после такой замечательной древнегреческой трапезы вам захочется станцевать старинный греческий танец сиртаки, то танцуйте на здоровье, но знайте, что этот танец был создан в 1964 году специально для фильма Михалиса Какоянниса «Грек Зорба». Поверить в это трудно, но это правда. Точно такая же, как и то, что соус дзадзики,^[89] который непременно присутствует в меню любого греческого ресторана и который якобы любили Геракл и Одиссей, греки заимствовали у турок не раньше XV века.

Древние греки создали не только оригинальную кухню, но и столь же оригинальный пиршественный ритуал, который назывался симпосием. То была не просто пирушка, а пирушка, проводимая по определенному ритуалу под руководством распорядителя-симпосиарха. Вино на симпосиях всегда лилось рекой, и от симпосиарха требовалось невозможное – он должен был сохранять ясную голову (как-никак распорядитель), но при этом не мог отказываться от протянутой ему чаши с вином. Но каким-то магическим образом симпосиархи ухитрялись

справляться со своими обязанностями. Изначально симпозиы проводились дома у кого-то из участников, но со временем для симпозиев начали строить отдельные помещения. Ритуал постепенно усложнялся, появилась специальная посуда для симпозиев. Число участников симпозиа должно было быть не меньше числа граций, то есть трех, и не больше числа муз, которых известно девять.

Симпозиы не следует сравнивать со спартанскими сисситиями. Сисситии были созданы в принудительном порядке для повседневного приема пищи, а симпозиы объединяли добровольцев, желавших повеселиться. Если изначально древние греки ели сидя, то примерно с III века до нашей эры среди них начала распространяться мода возлежать за столом, которую переняли римляне.

В Древней Греции было создано мистическое учение, названное орфизмом в честь мифического певца Орфея. Орфизм зародился в народе, но впоследствии у него появились сторонники и среди аристократии и ученых. Орфей учил воздерживаться от убийства любого рода, поэтому орфики были вегетарианцами. Собственно, простолюдинам нетрудно было быть вегетарианцами, поскольку основу их рациона составляли бобовые и хлеб. Также вегетарианцами были многие последователи учения, созданного известным древнегреческим философом Пифагором, которого в наши дни ошибочно считают только математиком. Учение Пифагора базировалось на орфизме, откуда в него и перешло вегетарианство. Но Пифагор пошел дальше – он запрещал есть не только «убойную» пищу, но и бобовые, потому что «есть бобы – все равно что есть головы родителей». Запрет звучит странно и явно нуждается в толковании, но истолковать его некому. Можно сказать лишь то, что греки избегали есть головы всех живых существ, которых они употребляли в пищу. Голова быка или барана с раскрашенными краской или увитыми лентами рогами могла быть украшением праздничного блюда, но она не съедалась.

С такой поправкой – запретом на бобовые – быть вегетарианцем гораздо сложнее, поскольку именно богатые белком бобы служат заменой животным белкам.

Ни орфизм, ни пифагорейство не получили широкого распространения среди древних греков, а вместе с ними не получило распространения и вегетарианство. Вегетарианцев было принято высмеивать. Вот, например, что писал комедиограф Антифан:

«И кто, имея мясо, станет есть тимьян,
Слыви он хоть адептом Пифагоровым?»^[90]

Иногда тот же Антифан мог высказываться более резко:

«Там жалкие попались пифагорики:
В канаве ели травы и такую дрянь
В котомку собирали...»^[91]

Поскольку вегетарианцев было мало, они не могли вызвать «вегетарианскую революцию» в кулинарии, которая привела бы к созданию большого количества вегетарианских блюд. Да они и не особо к этому стремились, удовлетворялись хлебом, оливковым маслом, медом и финиками. Сам же Пифагор, по свидетельству современников, питался одним лишь хлебом с медом.

Но зато в древнегреческой кухне произошла другая революция – революция кухонной утвари и столовой посуды! Простые и примитивные предметы, большей частью имевшие универсальное назначение, сменились богатым ассортиментом утвари – различными ложками, сковородами, котлами, горшками, кувшинами и пр. Создавалась ритуальная посуда для жертвоприношений или симпосиев, появлялись предметы, имевшие крайне узкое предназначение. Так, например, в Спарте с ее стремлением к предельной простоте, в частности – к питью воды откуда попало, в том числе и из не очень чистых источников, а то и вовсе из луж, появились специальные кувшины с широким основанием и очень узким горлышком. Такая форма способствовала оседанию примесей внутри кувшина, что хотя бы частично очищало воду.

В «Пире мудрецов» Афиней перечисляет около сотни различных чаш. Вот некоторые из них:

- акат – чаша, формой напоминающая лодку;
- анафея – чаша для горячего питья у жителей острова Крит;
- арибалл – чаша широкая внизу и сужающаяся кверху;
- депас – разновидность кубка;
- фериклий – глубокая чаша для питья с вогнутостями по бокам и короткими ручками;
- кархесий – высокий кубок, слегка суженный в середине, с ручками, достигающими до основания;
- котил – чаша с одной ручкой;
- килик – глиняная чаша для питья;
- лаброния или лаброний – большая и плоская чаша с крупными ручками;
- оксибаф – посуда для уксуса;
- пелла – сосуд с широким дном, в который сдаивали молоко;

– филотесия (название переводится как «чаша любви») из которой пили за здоровье;

– яйцеобразный скифос, имевший два дна, одно слитное с основанием сосуда, другое отдельное, на ножке, которая книзу расширялась и переходило в основание сосуда.

Обилие утвари и посуды косвенно свидетельствует о развитии кулинарного искусства, появлении новых технологий и приемов, расширении ассортимента блюд и пр. Со временем древнегреческие повара дошли до такой вершины мастерства, как создание имитаций, то есть блюд, имитирующих свойства продуктов, не входящих в их состав. В «Пире мудрецов» упоминается Сотерид, придворный повар вифнийского царя Никомеда Первого, правившего в III веке до нашей эры. Сотерид умел готовить анчоусы из... репы:

«Учился я у Сотерида-повара.
Вот это мастер! Как-то Никомед, наш царь,
Среди зимы потребовал анчоуса;
От моря было за двенадцать дней пути,
Но повар подал! Люди так и ахнули.
Возможно ли такое?
Репу свежую
Нарезал он сперва ломтями тонкими
И длинными, по форме рыбы, после же
Ошпарил кипятком, полил оливковым
Обильно маслом, соль добавил мастерски,
Затем посыпал сверху зерен маковых —
Штук сорок ровно — и в далекой Скифии
Царя прекрасной рыбой удовольствовал.
Поев той репы, Никомед расхваливал
Друзьям своим анчоус превосходнейший.
Поэтому не вижу я различия
Меж кулинаром и поэтом: главное —
Смекалка — там и тут»^[92].

Да, древний автор прав — между кулинаром и поэтом принципиальной разницы нет, ведь оба они творцы.

Глава десятая

Кухня Древней Персии и современного Ирана

Древние кулинарные традиции сохранились в Иране до наших дней. Иранцы бережно относятся к своим традициям, и это можно только

приветствовать. Современная иранская кухня практически идентична той, что была полторы тысячи лет назад. Разумеется, что-то изменилось, появились новые продукты, например – помидоры и картофель, но сущность духа и идеи, как выражаются философы, осталась прежней. И блюда тоже остались прежними, такими же, какими и были в древности. Поэтому мы будем говорить и о древней, и о современной кухне Ирана.

Первое персидское государство появилось в VI веке до нашей эры. В пору своего расцвета империя Ахеменидов (так называлась правящая династия) простиралась от реки Инд на востоке до Египта на западе. Существовала персидская империя недолго – до второй половины IV века до нашей эры, когда ее завоевал Александр Македонский. Империя исчезла, но персы остались и сохранили свои традиции, в том числе и кулинарные. В III веке нашей эры появилось новое персидское государство, то есть государство, в котором правила персидская династия Сасанидов. Сасанидов завоевали арабы, после которых разные династии менялись словно ставки на дерби^[93] до тех пор, пока на 150 с небольшим лет здесь не утвердились турки-огузы, следом за которыми пришли монголы... Иран находился на своеобразном азиатском «перекрестке» с весьма оживленным движением. Контакты с разными народами интенсивно обогащали иранскую кухню, тем более что она обогащалась очень охотно. Если в VI веке до нашей эры персы, по свидетельству древних историков, придерживались во всем простоты, то в следующем веке ситуация уже была совершенно иной. Завоевания Ахеменидов обогатили персов, а у покоренных народов они переняли привычку к роскоши. К хорошему привыкаешь быстро.

Пристрастие к роскошному образу жизни можно осуждать сколько угодно, но оно благоприятствует развитию кулинарии, созданию новых блюд и совершенствованию способов обработки продуктов. Семена, полученные от разных народов, упали на благодатную почву, быстро проросли и дали щедрые всходы.

Изначально персы выращивали ячмень, пшеницу и полбу, но уже в III веке до нашей эры здесь появился рис. Сначала его привозили из Индии, а затем начали выращивать. Разумеется, привозной рис был дорог, и даже богатые люди ели его понемногу. Повара не использовали рис в качестве основы для различных блюд, а готовили его как отдельное блюдо – отваривали таким образом, чтобы рис получался рассыпчатым, и сдабривали маслом гхи. Привозной рис был представлен дорогими длиннозерными сортами типа басмати, которые имели приятный вкус и аромат в отличие от практически безвкусного круглозерного риса. Пристрастие к длиннозерным сортам сохранилось в Иране до сих пор. Круглозерным рисом здесь кормят домашнюю птицу, а еще его едят самые бедные слои населения.

Вот из этого обычая подавать вареный рис в качестве самостоятельного блюда и выросла иранская традиция готовить его отдельно. Если в Средней Азии или в Индии рис принято добавлять в блюдо на стадии

готовки, то в Иране на сваренный рис выкладываются уже готовые продукты – мясо, овощи, томленные в сиропе фрукты и т. п. Рис, смешанный с чем-то еще, иранцы называют «полоу». Это слово близко к индийскому «пулао» и тюркскому «пилав». Но есть в Иране древняя традиция подавать рис отдельно к мясным блюдам. Такой рис сначала отваривался в воде, а затем некоторое время запекался в печи, причем так, чтобы на дне посуды образовалась бы вкусная румяная корочка, подобие рисовой лепешки. Для получения такой корочки небольшое количество вареного риса смешивается с яичным желтком и выкладывается ровным слоем на предварительно смазанное маслом дно посуды для запекания. Такой рис называется «челоу». Считается, что непродолжительное запекание позволяет вкусу риса раскрыться полнее.

Таким образом, иранская кухня совмещает как азиатский способ подачи риса (полоу), так и китайский (челоу). Преимущества челоу не только в более полном раскрытии вкуса и сопутствующей румяной корочке, но и в том, что при таком способе подачи едоки добавляют к мясному блюду столько риса, сколько им хочется. Как вариант – берут рис с общего блюда так часто, как им нужно.

Лучший полоу – с бараниной или курицей. Если в других регионах люди ели больше баранины и птицы, чем говядины, по причинам экономическим (дорого выращивать, быков можно использовать для работы), то иранцы предпочитают говядине баранину из вкусовых соображений. Почему? «Баранина ароматная, а говядина безвкусная», – ответит вам любой иранец. И, возможно, добавит: «Но курица вкуснее всего». Да, так оно и есть, самый вкусный полоу, готовящийся в честь большого праздника или прихода дорогих гостей, скорее всего будет с куриным мясом. Или же с мясом совсем юного ягненка. Говядины вы на праздничном столе никогда не увидите, если, конечно, это не праздничный стол бедняков, для которых любое мясо уже само по себе праздник. Коз иранцы разводят ради молока и шерсти, но в пищу практически не употребляют, находя козье мясо чересчур жестким и «вонючим». Да, разумеется, некоторые будут рады и куску козлятины, но мы рассматриваем усредненные вкусы среднего класса. Когда-то давно, в домусльманские времена, иранцы разводили свиней, но большой популярностью свинина у них не пользовалась даже тогда, когда не было запрета на ее употребление в пищу.

Надо сказать, что иудейский и мусульманский запреты на поедание свинины имеют большой практический смысл, хотя, на первый взгляд, как раз может показаться, что нет никакого практического смысла в том, чтобы отказываться от столь выгодного и калорийного мяса. Да, свиньи быстро набирают вес, хорошо плодятся, и кормить их можно чем угодно. Но вся суть в этом самом «чем угодно». В отличие от других копытных животных свиньи всеядны. Они охотно поедают мертвых грызунов и прочих мелких животных, благодаря чему могут стать разносчиками

серьезных инфекционных заболеваний, например – чумы или туберкулеза. Питаться бараниной или говядиной гораздо безопаснее, чем свининой. В этом-то все дело.

Излюбленным способом приготовления мяса и овощей в Иране является длительное тушение. Обжаривание в масле может быть только прелюдией к тушению, не более того. У этой традиции есть объяснение, которое может показаться немного надуманным, но в целом оно выглядит логично. Дело в том, что в древности любимым развлечением знатных персов была охота. Поварам регулярно приходилось готовить дичь, и они старались превзойти друг друга в умении сделать жесткое мясо диких животных «мягче меда». А как этого можно добиться? Только тушением, ведь если долго варить мясо, то оно отдаст весь свой вкус бульону.

Но скорее всего тушение пришло в иранскую кухню не сверху, от аристократии, а снизу – от простых людей, которым приходилось питаться самым дешевым, жестким мясом, а также ножками, хвостами и головами. Эти продукты требуют длительного приготовления, иначе есть их будет невозможно. Тушение удобнее варки, поскольку тушащееся блюдо не требует внимания. Сложи продукты в горшок, налей воды, закрой крышкой, поставь в печь и забудь о горшке до тех пор, пока готовое блюдо не напомнит о себе приятным ароматом.

Но так или иначе, а блюда, приготовленные посредством тушения, которые называются «хореш», – это визитная карточка иранской кухни. Хореш может быть мясным или чисто овощным. Хореш может быть сложным или простым по своему составу. У каждого иранца есть свой рецепт каждого вида хореша. Но в любом из этих рецептов непременно должна присутствовать кислая нотка. В древности для этой цели использовался сок цитрона, который тогда называли «персидским яблоком», потому что пришел этот плод на Ближний Восток и средиземноморское побережье из Персии. С появлением лимонов цитрон использовать перестали, потому что он дает меньше сока и сок этот имеет выраженную горчинку, которая не лучшим образом сказывается на вкусе блюд. Впрочем, замена цитрону была и в древние времена. Для подкисления блюд можно было использовать сок незрелых виноградин.

Приправы в хорешах, как и вообще во все иранские блюда, кладутся умеренно, потому что, по местным представлениям, приправы должны не забивать вкус продуктов, а обогащать его. Индусы считают иранскую кухню пресной, а иранцы говорят, что в Индии любой дурак может стать поваром, поскольку от индийского повара требуется только одно – горстями добавлять в блюда перец. Неважно, умеет ли он готовить, лишь бы перца не жалел.

Есть только один кулинарный раздел, в котором не принято жалеть приправ, но о нем речь пойдет чуть позже, пока что мы знакомимся с хорешами.

В иранской кухне доминируют сложные блюда, состоящие из множества ингредиентов. Даже традиционная иранская яичница – это не просто поджаренные яйца, а смесь яиц с разными видами зелени, луком и, возможно, сыром. Иранцы считают, что простота приготовления ценится только лентяями и неумехами. Если уж готовить, так с чувством, толком и расстановкой. Сначала около часа мелко нарезать ингредиенты, затем три часа готовить блюдо и столько же времени затратить на обед. Разумеется, перекус во время перерыва в работе не занимает много времени, но если речь идет о праздничном обеде или встрече гостей, то застольный ритуал длится не менее трех часов.

Визитную карточку иранской кухни нужно увидеть собственными глазами, одним рассказом здесь не обойтись. Невозможно передать словами, что такое хореш. Это нужно приготовить и попробовать.

Вот рецепт одного из самых распространенных хорешей, который называется фесенджан. Фесенджан – неперенный атрибут иранского праздничного стола. Изначально основу этого блюда составляли мясные шарики, но позже фесенджан из птицы стали готовить по упрощенной схеме – порубив птицу на крупные куски или же вообще не разрубая тушку. Каждый иранец является сторонником «партии шариков» или «партии кусков». Сторонники «партии шариков» обвиняют своих оппонентов в лени («не могут дать себе труд отделить мясо от костей и мелко его нарубить»), а сторонники «партии кусков» утверждают, что мясо на костях получается более сочным. Как быть хозяйке, у которой в родне есть сторонники обеих партий? Выход только один – готовить для званого обеда два фесенджана, один из мелко рубленой ягнятины, а другой из целых куриц, куропаток или перепелок.

Поскольку рецепт фесенджана гораздо сложнее, чем все ранее приводившиеся рецепты, его нужно предварить перечнем ингредиентов.

Вам понадобится:

- 2 фунта^[94] нежирной бараньей мякоти либо одна крупная курица;
- фунт^[95] порубленных на мясорубке грецких орехов (да – целый фунт!);
- 2 баклажана среднего размера (длиной около 8 дюймов^[96]);
- 2 крупные луковицы (примерно размером с кулак);
- около пинты гранатового сока (если хотите сделать еще кислее, то добавьте к нему свежавыжатый сок одного крупного лимона);
- 4–5 столовых ложек растительного масла;
- 2 столовые ложки муки;

– пряности по вкусу, но без чрезмерности – черный перец, куркума, корица, кардамон;

– соль.

Если вы готовите из баранины, то мелко-мелко порубите мясо ножом или пропустите однократно через мясорубку, а затем слепите из рубленого мяса шарики величиной с куриное яйцо. Если у вас курица, то лучше разрезать ее на крупные куски, так будет удобнее готовить.

Измельченные грецкие орехи положите в кастрюлю, залейте водой так, чтобы она поднялась над орехами примерно на дюйм^[97], доведите воду до кипения, а затем уменьшите огонь до слабого и томите орехи под крышкой не менее двух часов. Можно и все три, хуже от этого не будет. Орехи готовятся в первую очередь. С ними нужно закончить до начала готовки мяса.

Мелко нарежьте луковицы и обжарьте лук в масле до подрумянивания. Незадолго до окончания обжаривания добавьте черный перец и куркуму. Будьте внимательны и не дайте луку подгореть. Лучше немного его недожарить, чем пережарить. Если же лук подгорел, то начинайте все сначала, причем – в новом масле, иначе вкус вашего фесенджана будет не на высоте.

Готовый лук извлеките и положите вместо него мясные шарики или куски курицы. Обжарьте со всех сторон до подрумянивания. Затем влейте гранатовый сок (и если нужно – добавьте сок лимона), положите орехи и тушите на слабом огне под крышкой около получаса, а пока все тушится, займитесь баклажанами. Их надо очистить и мелко нарезать.

После того как мясо и орехи проведут полчаса в гранатовом соке, добавляйте в кастрюлю нарезанные баклажаны и поджаренный лук и тушите еще четверть часа на слабом же огне. Затем добавьте кардамон и корицу и оставьте тушиться еще на 5 минут на том же слабом огне. Перед добавлением кардамона с корицей оцените консистенцию вашего соуса. Он должен быть густым, гуще, чем старая добрая английская луковая подлива. Если же соус покажется вам жидким, то исправьте его при помощи муки. Обжарьте 1–2 столовые ложки муки на сухой сковороде до тех пор, пока она не приобретет кремовый оттенок и станет пахнуть орехами (это очень быстро, считанные минуты), а затем добавьте в соус и размешайте. Обратите внимание на то, что муку при обжаривании нужно постоянно помешивать, чтобы она не подгорела. Добавление муки производится одновременно с добавлением корицы и кардамона, чтобы соус с мукой немного и неинтенсивно покипел.

Фесенджан нужно есть с челоу, но в приготовлении риса с корочкой есть один нюанс. Для этого нужен опыт и хорошее знание свойств печи или духовки, в которой вы станете запекать рис. Надо как следует подружиться с печью (и с рисом тоже), чтобы корочка получалась поджаристой, но не подгоревшей. Так что лучше пойти по простому пути – сварить обычным, привычным способом рис басмати. Будет хорошо.

Если же вы не будете готовить фесенджан, то все равно внимательно прочтите рецепт, представляя себе все действия повара. Это даст вам понимание сущности иранской кухни, требующей от повара значительных усилий. Но и результат того стоит, определенно стоит.

Иранскую кухню невозможно представить без супов, которые на персидском называются абгушт. Абгушт – это суп, но в то же время не совсем суп, потому что некоторые абгушты можно не только есть ложкой, но и намазывать на хлеб. Англичанин или немец удивятся, если сказать им, что для пикника нужно приготовить суп. В европейском понимании суп – это салонное блюдо, то есть такое, которое можно есть за столом, а не сидя на травке под деревом. В иранском же все не так. Например, суп-пюре из мяса и бобов (одного гороха или в смеси с фасолью) превосходно подходит для пикника, потому что, по сути, это не суп, а нечто вроде паштета.

Возьмите наугад десять рецептов иранских супов, и в девяти из них будут присутствовать бобовые – горох, фасоль или чечевица, а то и все сразу. Именно бобы и создают ту густую насыщающую основу, которую так ценят в супе иранцы. Невозможно представить, чтобы итальянский докер пообедал тарелкой минестроне.^[98] Взрослого мужчину, да еще и занятого физическим трудом, тарелка легкого супчика насытить не сможет. В отличие от иранского супа из чечевицы с мясом. Можно обойтись и без мяса. Суп из айвы тоже весьма питательный, потому что во фруктовые супы добавляются горох или фасоль. А как же иначе? Иначе будет не сытно, а кому нужно блюдо, которое не насыщает? С таким и возиться не стоит.

Если в меню иранского ресторана вы увидите суп из яблок и вишен, то не спешите тешить себя предвкушением чего-то легкого. Вам принесут суп, в который, кроме яблок и вишен, будут входить баранина, горох и дробленая пшеница. Исключение составляет только фруктовый суп под названием «эшканех», в котором нет ни мяса, ни бобов, ни пшеницы. Но зато в эшканехе много грецких орехов и сахара, а также в нем есть яйца, так что все равно будет сытно.

После того, что вы только что прочли, трудно поверить в то, что у иранцев есть особая категория густых супов, под названием «ахаш», которые традиционно варились не на воде, а на кислом фруктовом соке или же с добавлением кислых слив. Если показать ахаш европейцу, то европеец скажет, что перед ним рагу, но в иранском представлении это все же суп, похлебка. Если бы ахаш считался у иранцев вторым блюдом, то его подавали бы на стол вместе с рисом-чолоу.

Самым древним и самым иранским супом в Иране считается гипа – суп из бараньей головы, ножек и желудка. «Супом» гипу можно назвать с некоторой натяжкой, потому что вареное мясо и бульон, в котором оно варилось, подаются раздельно. Нужно есть мясо и запивать его горячим бульоном.

Гипа – очень простое блюдо. Ингредиенты варятся с пряностями и кореньями, больше ничего в котел не добавляется. Но можно приготовить и более сложный вариант гипы, при котором желудок не разрезается на мелкие куски, а начиняется смесью мяса с рисом, грецкими орехами, миндалем, черносливом, топленным маслом и пряностями. Нафаршированный желудок зашивают наглухо и варят вместе с головой и ножками. В результате получается не одно, а два блюда – гипа и полоу с мясом и орехами. Вообще-то после порции гипы страшно даже думать о том, что можно съесть что-то еще, но иранцы – закаленные едоки, они после такого обеда еще и виноградом полакомятся.

И не забывайте, что ко всем блюдам в Иране подается хлеб. В том числе и к полоу или чолоу. Даже к фруктам, которые предлагаются на десерт, прилагается какая-нибудь приятно хрустящая лепешка. «Только хлеб мы едим без хлеба», – шутят иранцы. Видов хлеба в Иране много – тут и тонкий лаваш, и вытянутые в длину лепешки-барбари, и круглые лепешки, и булки, отдаленно напоминающие французский багет, но только не такие длинные... Но наиболее популярным и самым необычным является сангяк – огромные тонкие лепешки треугольной или четырехугольной формы, выпекаемые на раскаленных камнях в особой печи. Это очень вкусный хлеб, особенно если есть его сразу же после выпечки, но легенда о происхождении сангяка еще «вкуснее». Ее непременно расскажут каждому иностранцу, и не один раз.

Шах Аббас Первый, он же Аббас Великий или Аббас Бахадур Хан, правивший в конце XVI – начале XVII века, постоянно воевал, стремясь вернуть земли, которые были отобраны у персов соседями (и это ему удалось). Шахские армии находились в постоянном движении, причем часто им приходилось передвигаться по безлюдным местам, где не было пекарен. Советник шаха Шейх Бахаи, известный богослов, ученый и поэт, дал хороший совет. «Пусть каждый солдат носит при себе мешочек с камнями, – сказал Шейх Бахаи. – Когда будет нужно, пусть они складывают свои камни на солнце, и как те нагреются, пекут для себя хлеб».

Легенда интересная, но есть два обстоятельства, которые заставляют усомниться в ее истинности. Первое – упоминание о плоском хлебе, который пекут на камнях, можно встретить в персидских текстах, датированных X веком, на шестьсот с лишним лет раньше завоеваний Аббаса Великого. Второе – в походе персидские воины преспокойно могли обходиться без хлеба. Они размешивали муку в кипящей воде, добавляли туда другие продукты, которые были под рукой, и ели эту похлебку.

Лепешки под названием «тафтан» делаются из дрожжевого теста, в которое может быть добавлен шафран, одна из самых дорогих пряностей. В Иране шафран пользуется большой популярностью и добавляется во многие блюда, от риса-полоу до лепешек.

В иранской кухне существует традиция подачи к основному блюду различных дополнительных блюд. Самых разных, начиная с густого иранского йогурта маст и заканчивая такими «полноценными» блюдами, то есть – блюдами, могущими выступить в качестве основного, как мясные тефтели куфте или фаршированные мясом овощи долма. Уставленный яствами стол – это еще одна особенность иранской кухни. Не обязательно отведать всего, но на всякий случай ассортимент должен присутствовать. Даже если это обыденная трапеза, домашний завтрак утром в будний день. Сесть за стол для того, чтобы съесть одно-единственное блюдо, пускай оно даже будет таким сытным, как «жаба в норе»^[99], это совершенно не по-ирански.

Особое положение среди таких дополнительных блюд занимают маринованные овощи, которые делятся на две разновидности – «торши» и «шур». Это еще одна древняя традиция иранской кухни, появившаяся в незапамятные времена с двойной целью. Прежде всего заготовка овощей в маринаде позволяет лакомиться ими между сезонами сбора урожая. А еще маринованные овощи обладают способностью возбуждать аппетит, что весьма кстати в жаркое время.

Торши – это заготовки длительной выдержки (от полугода и больше), в которых довольно много уксуса. Не забывайте, что иранцы любят кислое. Кстати, название «торши» происходит от персидского слова «торш» – «кислый». Обычно овощи нарезаются на мелкие куски, но чеснок маринуется целыми головками. Шур готовится «на скорую руку» – крупные куски овощей, преимущественно моркови или капусты, или же цельные огурцы, выдерживаются несколько дней в соленой воде с небольшим содержанием уксуса. В отличие от торши, шур не кислый, а соленый.

При приготовлении торши разрешается нарушить правило, согласно которому пища не должна быть чрезмерно острой. В торши допускается класть столько перца, сколько хочется. У каждой иранской семьи своя степень остроты торши.

Иранцы утверждают, что торши, то есть способ заготовки овощей с использованием уксуса, появился в Древней Персии, еще при Ахеменидах. В доказательство они ссылаются на то, что во всех тюркских языках, а также у греков и тех западных славян, которые когда-то были завоеваны турками, маринованные овощи называются словами, произошедшими от «торши», – «турши», «тирши», «туршия» и т. п. Также упоминания о кислых овощах встречается в древних документах, относящихся к домусульманской эпохе.

Обилие сладостей и десертов – еще одна особенность иранской кухни. Этого добра здесь очень много, но в глубокой древности ассортимент сладкого ограничивался фруктами, медом, сахаром, пришедшим сюда из Индии, и несколькими видами сладкого печенья. Капля в море по сравнению с нынешним разнообразием, которое персы переняли у

арабов. Даже столь любимая иранцами халва, которую без преувеличения можно назвать символом Ирана, заимствована у арабов. Халва – это не одна, а множество разных сладостей, приготовляемых из смеси расплавленного сахара с тертыми орехами, семенами масличных растений или же с мукой. Финиковая халва стоит в этом ряду особняком – она готовится из растертых свежих фиников. Это самый дешевый вид халвы, употребление его ограничено ритуалами. Финиковую халву подают только на поминках. Смысл этого ритуала в том, что какой-то десерт подать на стол надо, иначе будет выказано неуважение к собравшимся, но повод скорбный, и потому десерт должен быть самым простым. А вот у турок простота поминальной халвы выражается иначе – для нее не растирают орехи, а используют их целиком. Такая халва, по сути, и халвой не является, это орехи в карамели.

«Антагонистом» финиковой халвы являются медовые лепешки сохан асали – миндаль в медовой карамели, приготовленной из сахара, меда и топленого сливочного масла. Сохан асали – это лакомство радости, неперенный атрибут любого праздничного стола. Да и не праздничного тоже. По иранскому обычаю, сохан асали или какие-то иные сладости можно преподносить знакомым или родственникам в знак уважения и любви. Это очень удобный обычай, помогающий сгладить шероховатости в отношениях. Если между двумя европейцами пробежит кошка, то для нормализации отношений понадобятся объяснения с извинениями. Иранец в подобной ситуации пришлет пять-шесть фунтов медовых лепешек. Согласитесь, что поедание такого лакомства подсознательно вызывает расположение к тому, кто его преподнес.

Если спросить иранца, какие сладости он любит, то ответ всегда будет один и тот же: «халву, баклаву, лозе и зульбию». Четырьмя этими словами можно передать всю сладость иранской кухни. Помножьте 4 на 24, поскольку у каждого вида сладостей есть не менее двух дюжин разновидностей, добавьте к полученной цифре еще четыре дюжины того, что относится к четырем названным типам, и вы получите примерное представление о широте ассортимента иранских сладостей.

Если халву, как принято считать, придумали арабы, то баклаву создали персы еще во времена Ахеменидов. Эта исконная персидская сладость готовится из особого теста с добавлением молока, яиц и растительного масла. Между слоями теста выкладывается смесь толченого миндаля или толченых фисташек с сахаром. Готовое изделие щедро поливается сахарным или медово-сахарным сиропом. К ореховой начинке можно добавлять различные ингредиенты, начиная с цветков жасмина и заканчивая корицей. Баклава невероятно вкусна, только не надо вникать в ее калорийность. Это знание может испортить все удовольствие от поедания баклавы.

Кухня любого народа является своеобразным индикатором здоровья нации, потому что здоровье неразрывно связано с питанием и во многом зависит от него. Присутствие в рационе большого количества жирных и

сладких блюд в сочетании с привычкой есть много риса и хлеба обуславливает высокую частоту сердечно-сосудистых заболеваний и сахарного диабета среди иранцев. Про лишний вес как таковой можно даже не упоминать.

В качестве противоположного примера можно привести японскую кухню, в которой доминируют нежирные блюда, а сладкие представлены весьма скудно. Если сравнивать с иранской кухней, то можно сказать, что в японской кухне вообще нет сладостей. Разве можно считать сладостью пирожное из морских водорослей?

Если же добавить смесь толченого миндаля или каких-то других орехов и сахара к горячему сахарному сиропу, то получится нечто похожее на тесто. Такое «тесто» раскатывают в пласты толщиной чуть больше дюйма и дают ему остыть, а затем нарезают на кусочки. Толченые орехи и сахар в сахарном сиропе называются лозе. Орехи можно смешивать с медом вместо сахара, вместо орехов можно взять коксовую стружку или семена подсолнечника, можно добавлять в смесь различные пряности... Простор для творчества невероятный. Готовить лозе очень просто, и испортить его практически невозможно (разве только если пожадничать и добавить к толченым орехам меньше сахара). Поэтому обучение иранских девочек готовке начинается с лозе. О плохих хозяйках иранцы говорят: «она даже лозе приготовить не может».

Сладости занимают большое место в иранской лирической поэзии. Воспоминания о любимой могут быть «сладостными, как халва», путь удачи вымощен не камнями, а баклавой, губы любимой «сладки, как лозе» и так далее. Зульбия в этом ряду стоит особняком – из нее делают украшения (разумеется, воображаемые) для любимых женщин. И не надо думать, что, обещая любимой подобное украшение, поэт жадничает. Мог бы и что-то серебряное подарить, в конце концов. Нет, это не жадность, а стремление доставить высшую радость своим подарком. Слова «сладкое» и «хорошее» или «радостное» в персидском языке практически являются синонимами.^[100] А украшения из зульбии поэты дарят потому, что это лакомство изготавливается в виде тонких спиралей из теста, жаренного во фритюре. После жарки изделия несколько минут выдерживают в сахарном сиропе. Можно также делать зульбию другой формы, можно выдерживать ее в медовом сиропе, а также можно добавлять к тесту мягкий сыр. Зульбия есть во всех ближневосточных кухнях, а корнями это лакомство уходит в Древнюю Месопотамию. Зульбия – самый дешевый вид сладостей, она может быть единственной сладостью на столе бедняка, но и в богатых домах ее непременно подадут к столу в числе прочих сладостей. Если иранская семья, принадлежащая к среднему классу, принимает гостей в выходной день, то среди десертов непременно будет как минимум по два вида халвы, баклавы, лозе и зульбии. То, что приготовлено хозяйкой дома, нужно непременно попробовать и похвалить. Покупные сладости можно проигнорировать, но, разумеется, не все, а некоторые. Игнорирование

многих блюд обидит принимающую сторону. Пренебрегать угощением нельзя.

Если у европейцев званый обед представляет собой церемонию, проходящую по установленному порядку, то на Ближнем Востоке обед – это ритуал, в котором все имеет скрытый смысл. На языке блюд можно, к примеру, провести сватовство. Нередко случается так, что потенциальный жених впервые видит лицо девушки только во время сватовства, потому что мусульманские традиции запрещают женщинам показывать свое лицо посторонним мужчинам. Есть вероятность, что, увидев лицо девушки, жених может передумать сватать ее. Но как он может дать знать об этом своим родителям, чтобы те «свернули» сватовство? Сказать «прошу прощения, я с родителями выйду пошептаться на пять минут» нельзя, это крайне невежливо и вообще не принято. Делать какие-то знаки тоже не принято, но зато можно есть хлеб, а можно его не есть. Отказ от предложенного хлеба не может нанести обиды хозяевам, напротив, можно похвалить царящее на столе обилие фразой: «Вы нас так щедро угощаете, что руки до хлеба не доходят». Существует общепринятый негласный код – если, увидев лицо девушки, жених ест хлеб, то это означает, что невеста понравилась, все о'кей. Девушка тоже может обозначить свое согласие или несогласие при помощи какого-то блюда, но единого традиционного кода здесь не существует. Девушки заранее договариваются с родителями о том, что будет означать отказ, а что согласие. Если жених с родителями досидели до подачи сладких блюд, то это означает, что они намерены завершить начатое дело свадьбой, потому что невеста им понравилась (да, родителям жениха она тоже должна понравиться). Но если вместо сладостей на стол подают фрукты, которые по правилам должны идти после сладостей или же подаваться одновременно с ними, то это означает, что невеста и ее родители на свадьбу не согласны. Согласие означают поданные сладости.

Сложно? Ничего сложного, ведь ко всем этим ритуалам приучаются с детства.

Есть одна кулинарная загадка, над которой вот уже много лет бьются лучшие умы. От Филиппин на востоке и до Марокко на западе практически в любой национальной кухне можно встретить тот или иной вид рисового пудинга, сладкого или несладкого. Но в Китае, Японии, обеих Кореях и Вьетнаме, то есть там, где рис в очень большом почете, никаких традиционных пудингов не существует. Причем дело тут не в молоке, которое в этих странах в пищу не употребляется, ведь рисовый пудинг можно приготовить на воде или, к примеру, на кокосовом молоке. Такая вот загадка.

Китайские туристы, посетившие иранский ресторан, непременно испытают шок в конце трапезы, когда будет подан самый последний из десертов – фрукты. Надо сказать, что традиция непременной подачи фруктов в завершение любого застолья очень удобна для тех, кто

принимает гостей. Фрукты на столе – это деликатный и совершенно необходимый намек на то, что наступило время прощаться. Но все фрукты, за исключением арбузов и крупных дынь, подаются только в целом виде, а не разрезанными на дольки. Вот и представьте, что подумают китайцы, когда официанты принесут несколько блюд с ненарезанными фруктами. Возможно, что и требование нарезать фрукты на дольки не встретит понимания у персонала, ведь, по иранским представлениям, разрезанное кем-то яблоко все равно, что надкушенное.

Европейцев при подаче фруктов ждет удивление другого рода, когда среди груш, яблок, слив, инжира и прочих фруктов они увидят огурцы. Ничего удивительного. Огурцы в иранской кухне считаются универсальным продуктом. Их добавляют в салаты, смешивают с йогуртом, маринуют, едят как десерт... Разве что только не жарят. Такое отношение к огурцам не могло не сказаться на их качествах. В течение многих сотен лет производилась селекция – для размножения отбирались самые вкусные огурцы. В результате современные иранские огурцы можно смело называть «бесподобными». Ими на самом деле можно лакомиться как фруктами. Подобная селекция имеет место у всех народов. Главные продукты местной кухни всегда будут отличаться отменным вкусом.

Богатство иранской кухни «компенсируется» относительно малым ассортиментом напитков, главнейшим из которых является черный чай (зеленый чай иранцы не пьют). Чай традиционно пьют из прозрачных стаканчиков, потому что наслаждение цветом правильно заваренного чая является одним из компонентов чайного удовольствия. Пожалуй, чай – это единственный напиток, в котором нет сахара. Иранцы не кладут сахар в чай, а едят сахар, запивая его чаем. Напитки типа «шербет» представляют собой разбавленный водой сахарный сироп с различными добавками. Во фруктовые соки тоже может добавляться сахар. В домусульманскую эпоху в Иране было развито виноделие, но сейчас вино можно изготавливать для собственного употребления только живущим в Иране христианам.

Иранская кухня – одна из самых калорийных в мире.

Готовить иранские блюда весьма непросто.

Даже у бедных иранцев рацион не бывает однообразным.

Иранский обед – это ритуал, а у блюд есть свой язык.

Невозможно поверить, что все это великолепие началось с кочевников, которые питались мясом и кисломолочными продуктами. Но тем не менее это так.

Глава одиннадцатая

Кухня Древнего Рима

Кухня Древнего Рима развивалась точно так же, как и все прочие кухни, — от простого к сложному. Но в историю вошло только сложное. При словах «Древний Рим» нам сразу же вспоминаются патриции, роскошные пиры, какие-то невероятные блюда и обжора Лукулл с его невероятными пирами. О том, что Луций Лициний Лукулл, будучи консулом^[101] Рима, успешно противостоял понтийскому^[102] царю Митридату Шестому, никто не помнит. Но пиры Лукулла знакомы даже тем, кто о самом Лукулле и Древнем Риме понятия не имеет. Вот оно — могущество кулинарии во всей ее красе!

Необходимым минимумом, самым простым рационом, в Древнем Риме считались хлеб, овощи и вино. Древнеримский поэт Квинт Гораций Флакк в своих «Сатирах» писал: «Знаешь ли, деньги на что? Чтоб купить овощей, или хлеба, или бутылку вина, без чего обойтись невозможно»^[103]. А вот максимум уходил в бесконечность. Состязаясь в роскоши друг с другом, древнеримские аристократы устраивали небывалые по своему размаху пиршества, на которых подавались самые невероятные блюда. Хорошо угостить означало удивить.

Роскошь пиров, устраиваемых Лукуллом, отмечали многие его современники, но, к сожалению, никто из них не удосужился оставить потомкам подробного описания хотя бы одного из таких пиров. Только у Плутарха в «Сравнительных жизнеописаниях» немного сказано о пирах Лукулла, но без упоминания деталей: «Лукулл устраивал ежедневные пиры с тщеславной роскошью человека, которому внове его богатство. Не только застланные пурпурными тканями ложа, украшенные драгоценными камнями чаши, увеселительное пение и пляски, но также разнообразные яства и не в меру хитро приготовленные печенья вызывали зависть у людей с низменными вкусами... Как бы то ни было, Лукулл не только получал удовольствие от такого образа жизни, но и гордился им, что ясно видно из его памятных словечек. Так, сообщают, что ему случилось много дней подряд угощать каких-то греков, приехавших в Рим, и эти люди, в которых и впрямь проснулось что-то эллинское, засовестившись, что из-за них каждый день производятся такие расходы, стали отказываться от приглашения. Но Лукулл с улыбкой сказал им: „Кое-что из этих расходов делается и ради вас, достойные греки, но большая часть — ради Лукулла“. Когда однажды он обедал в одиночестве и ему приготовили один стол и скромную трапезу, он рассердился и позвал приставленного к этому делу раба; тот ответил, что, раз гостей не звали, он не думал, что нужно готовить дорогой обед, на что его господин сказал: „Как, ты не знал, что сегодня Лукулл угощает Лукулла?“»^[104].

Воображение рисует самые невероятные картины, но историки не полагаются на воображение, которое может завести их очень далеко, а ищут альтернативные источники сведений. И у нас с вами есть такой источник, пусть и относящийся к более позднему времени. Римский писатель Петроний, родившийся через полвека после смерти Лукулла, в своем романе «Сатирикон» приводит пародию на греческий симпосий, описывая пир у богача Трималхиона, некогда бывшего рабом. Внезапно разбогатевший вольноотпущенник, которого просто раздувает от чванства, – идеальный комедийный персонаж. Можно высмеивать его сколько угодно, что Петроний и делает. Чрезмерно роскошный пир – одна из граней этого высмеивания. Спасибо Петронию, спасибо Трималхиону за то, что у нас есть подробнейшее описание такого пира.

Пир начался с закусок: «Посередине подноса находился ослик коринфской бронзы с вьюками на спине, в которых лежали с одной стороны черные, с другой – белые оливки. Над ослом возвышались два серебряных блюда, по краям их были выгравированы имя Трималхиона и вес серебра, а на припаянных к ним перекладинах лежали жареные сони^[105], обрызганные маком и медом. Были тут также и кипящие колбаски на серебряной жаровне, а под жаровней – сирийские сливы и гранатовые зерна»^[106].

Пусть вас не удивляют жареные сони. Сони годятся не только на то, чтобы рассказывать странные истории^[107]. Если соню правильно приготовить, то она может стать лакомством. Во всяком случае, так считалось в Древнем Риме, где сони были пищей аристократов. Нам с вами этого не понять, но вот жители Южного Китая или Вьетнама ничего удивительного в этом бы не нашли. Римские повара начиняли сонь фаршем из их мяса в смеси со свиной, к которому добавлялись приправы, и затем запекали в печи. Иногда фаршированную тушку перед запеканием заворачивали в сальник. Древние римляне использовали сальник и тонкие пласты свиного сала для обертывания перед жаркой, а то, что подвергалось варке, завертывали в пергамент. Считалось, что так получается вкуснее.

Обратите внимание на «гранатовые зерна». Если иранская традиция требует подачи фруктов на стол в целом виде, делая исключение только для арбузов и дынь, то древние римляне не хотели утруждать себя чисткой граната. Это за них делали рабы.

Упомянутые Петронием белые оливки в наше время можно встретить в южной Италии. Это особый сорт оливок с белыми созревшими плодами. На определенной стадии созревания белыми могут быть плоды некоторых других сортов, но недозревшие оливки в Древнем Риме не ценились, и вряд ли Трималхион стал бы подавать их гостям на пиру.

Закуски съедены, пир продолжается.

«Подали первое блюдо с корзиной, в которой, расставив крылья, как наседка на яйцах, сидела деревянная курица. Сейчас же прибежали два

раба и под звуки пронзительной музыки принялись шарить в соломе; вытащив оттуда павлиньи яйца, они роздали их пирующим... мы взяли по ложке, весившей не менее полуфунта каждая, и разбили яйца, слепленные из крутого теста... поковыряв корочку, я вытащил жирного винноягодника, приготовленного под соусом из перца и яичного желтка»^[108].

«Винная ягода» – одно из названий инжира, а винноягодником древние римляне называли небольшую птичку, похожую на дрозда, которая питалась плодами инжира (и не только ими). В природе винноягодники жирными никогда не бывают, потому что они постоянно находятся в движении, оставаясь на одном месте только во время сна. Это не ленивые гуси, которые хорошо нагуливают жир. В трактате современника Петрония Корнелия Цельса «О медицине» говорится: «из птиц, относящихся к среднему по питательности виду, питательнее те, которые преимущественно ходят, чем те, которые больше летают; в свою очередь из тех, которые летают, питательнее более крупные породы, чем мелкие, как винноягодник и дрозд. Равным образом те, которые водятся в воде, являются менее питательной птицей, чем те, которые не приспособлены к плаванию»^[109]. Для того чтобы винноягодники стали питательными, то есть – жирными, их отлавливали, сажали в клетки и откармливали. Это довольно хлопотное и затратное дело, поэтому жирный винноягодник считался деликатесом. Некоторые гурманы считали, что по-настоящему вкусными могут быть только те винноягодники, которых откармливали одними лишь грецкими орехами.

Небольшая, пускай и жирная птичка, это тоже, по сути, закуска. После нее было подано блюдо, на котором гости увидели: «птиц и свиное вымя, а посередине зайца, украшенного крыльями, как бы в виде Пегаса. На четырех углах блюда мы заметили четырех Марсиев, из мехов которых вытекала обильно подливка прямо на рыб, плававших точно в канале»^[110].

Свиное вымя на аристократическом пиру? В наше время этот субпродукт редко можно встретить на столе. Вымя очень долго готовится. На ощупь вымя мягкое, но его нужно отваривать не менее 4 часов для того, чтобы оно жевалось. Вкуса у вымени нет никакого, питательность его невелика, иными словами – кулинарная ценность его близка к нулю. В Великобритании вымя покупают некоторые владельцы собак для своих четвероногих питомцев. Но разве можно сравнить собачий корм с блюдом, подаваемом на аристократическом пиру?

Можно! Если после четырехчасовой варки некоторое время потомить вымя в пряном медовом соусе, а затем обжарить со всех сторон в растительном масле, то получится довольно вкусно. Такое вымя подавалось на стол само по себе или же было компонентом сложных блюд. Два других рецепта приготовления вымени приводятся в сборнике рецептов дорогих блюд «О поваренном искусстве», составление

которого легенда приписывает известному древнеримскому гурману Марку Габвию Апицию, жившему в I веке нашей эры. Вот они:

«1. Отвари вымя, насади на камышовые шомпола, посыпь солью и поставь в печь или на решетку. Обжарь. Перетри перец, любисток, подливу, добавь чистого вина и вина из изюма, крахмала для густоты и полей этим вымя. 2. Начиненное вымя: перетри перец, тмин, соленых морских ежей, зашей и готовь так. Едят с рыбным соусом и горчицей»^[111].

В большинстве национальных кухонь не было принято объединять рыбу в одном блюде с мясом или птицей, поскольку рыба, что морская, что речная, имеет свой, особый «рыбный» вкус. Модное направление «Surf and turf»^[112], допускающее такое объединение, появилось совсем недавно, а если говорить о традиционном, то можно вспомнить разве что некоторые китайские супы с фрикадельками из рыбы со свиной, а также русские супы из смеси куриного и рыбного бульонов^[113]. Но у древних римлян такие сочетания были в порядке вещей.

Следом за Зайцем-Пегасом и его «свитой» «было внесено огромное блюдо, на котором лежал изрядной величины кабан с шапкой на голове, державший в зубах две корзиночки из пальмовых веток: одну с карийскими, другую с фиванскими финиками. Вокруг кабана лежали поросята из пирожного теста, будто присосавшись к вымени, что должно было изображать супорось»^[114].

После кабана подали блюдо с огромной свиньей, которое заняло весь стол. Трималхион принялся отчитывать повара за то, что тот забыл выпотрошить свинью перед готовкой, и приказал сделать это сейчас, в разгар пира. Когда повар рассек свинье брюхо, то оттуда посыпались кровяные и жареные колбасы.

Подобные сценки были у древних римлян в обычае, ведь гостей следовало не только кормить, но и развлекать, причем хозяину полагалось блистать остроумием. Не блещущий умом Трималхион смог придумать только такую шутку с якобы не выпотрошенной свиньей.

То, что колбасы в Древнем Риме были блюдом не только народным, но и аристократическим, подтверждает и сборник «О кулинарном искусстве». В нем приводится несколько рецептов колбасных изделий, в том числе и кровяных колбас:

«Начинку для свиной утробы делают так: возьми молотый перец и молотый тмин, две небольшие головки порея, очищенные до нежной сердцевинки, руту, подливу, добавь мелко нарубленное мясо, хорошо перемешанное с пряностями, пинию и перец в зернах и набей этим тщательно промытую утробу. Вари в воде, масле, подливе с пучком порея и укропа.

Как готовить кровяные сосиски: смешай кровь с рубленным пореем и луком, отварными желтками, измельченными орешками пинии. Добавь

молотый перец и набей этим кишки. Налей на сковороду подливу и вино, и так готовь»^[115].

Кстати, знаете ли вы, откуда пошел сорт колбасы под названием «сервелат», известный в Европе с XVI века? От копченых луканских колбасок, столь любимых древними римлянами. Эти колбаски готовились к пирам, то есть – были скорее блюдом, чем разновидностью способов заготовки мяса впрок. В сборнике «О кулинарном искусстве» есть и рецепт приготовления луканских колбасок: «перетри перец, кумин, чабер, руту, петрушку, пряности, ягоды лавра, сдобри подливой, добавь мелко рубленное мясо, снова перемешай с приправами. Добавь подливу, зерна перца, побольше жира и пинию, набей этим кишки и повесь над очагом»^[116]. И пусть вас, привыкших к лавровому листу, не удивляет упоминание ягод лавра. Эти ягоды, содержащие пряные семена, высушивались на горячих противнях, а затем перемалывались в порошок, применявшийся в качестве приправы.

Но вернемся к нашему пиру. Если вы думаете, что на свинье, начиненной колбасами, он закончился, то сильно ошибаетесь. Впереди еще много интересного! После колбас подали блюдо с пирожными, среди которого находился Приап, сын бога вина Диониса и богини любви Афродиты, сделанный из теста. В своем подоле он держал различные плоды и виноград. Из пирожных при надкусывании выливался сок шафрана, что было роскошно, но неприятно. Автор называет струи шафрана «противными». Что ж, порой роскошь оказывается и невкусной.

Напрашивается вопрос – куда все это помещалось? Ну, во-первых, желудок – растяжимый орган, и при помощи регулярных «тренировок» его объем можно увеличить вчетверо или даже больше. А во-вторых, в ходе пира можно было отлучиться для того, чтобы освободить желудок для новых блюд. Например, такой привычкой прославился император Авл Вителлий, правивший с января по декабрь 69 года.

Вместо дроздов, легкой закуски, подаваемой между блюдами, на этом пиру едоков обносили жирными пулянками и гусиными яйцами в гарнире. А в завершение обеда был подан жирный гусь, окруженный всевозможной рыбой и птицей. На самом деле и гусь, и все, что его окружало, было сделано из свинины. Трималхион не упустил случая похвалиться, сказав, что его повар дорого стоит, потому что из свиной матки он может сделать рыбу, из сала – голубя, из окорока – горлинку, а из свиного мяса – курицу. Умение подобной имитации высоко ценилось в поздний, роскошный, период существования Древнего Рима. Оно было не вынужденным, поскольку все имитируемое имелось в избытке (у обеспеченных людей), а являлось воплощением высшего поварского мастерства. В сборнике рецептов Апиция среди прочих есть несколько рецептов соленой рыбы без рыбы:

«Приготовь печень, измельчи и добавь перец, подливу или соль, а также масло – можно взять печень зайца, козленка, ягненка или цыпленка, – и

если пожелаешь, то вылепи из нее рыбку. Сверху полей свежим оливковым маслом.

Еще один рецепт для соленой рыбы: перетертый кумин, перец, подливу смешай с небольшим количеством вина из изюма или выпаренного вина, добавь к этому побольше измельченных орехов, все вместе перетри и положи в соусник. Сбрызни маслом и подавай.

Еще один способ обойтись без рыбы: возьми пригоршню кумина, половину пригоршни перца, один очищенный зубчик чеснока. Все это перемели, добавь подливы, слегка сбрызни маслом»^[117].

Описывая пир Трималхиона, Петроний не упоминает о хлебе, который был основой рациона простых римлян. Известные нам древнеримские восстания, спровоцированные голодом или угрозой голода, проходили под лозунгом «Дайте хлеба». Мяса или, к примеру, рыбы народ никогда не требовал.

Гай Юлий Цезарь в «Записках о Галльской войне» писал: «Наша армия испытывала такие тяжелые продовольственные затруднения, что солдаты в течение многих дней не видели хлеба и утоляли свой острый голод лишь мясом скота, пригоняемого из отдаленных деревень; однако от них не слышали ни одного звука, недостойного величия римского народа и их прежних побед»^[118]. Странно, не так ли? При наличии мяса можно и не роптать на отсутствие хлеба, потому что мясо – довольно сытная еда. Но то, что римские legionеры не выражали недовольства при кормлении мясом, ставится им в заслугу. Уже по одной этой цитате можно судить о том, что значил хлеб для древних римлян. Кстати, перевод с питания пшеницей (хлебом и кашами) на питание ячменем в древнеримской армии был одним из видов наказания. Ячмень в Древнем Риме ели только бедняки. Главным образом ячмень выращивался на корм скоту. Примечательно, что римляне долгое время не занимались хлебопечением. Именно – не занимались, не вводили его в обиход, несмотря на то, что знали о нем от соседей. Лишь во II веке до нашей эры они начали печь хлеб и очень скоро так увлеклись этим делом, что основали общественные пекарни и придумали несколько сортов хлеба, отличавшихся друг от друга по степени помола зерна и степени очистки муки. По мере развития кулинарного искусства появился обычай выпечки особых хлебов к определенным блюдам. В муку для такого хлеба добавлялись ингредиенты, гармонизировавшие с блюдом, к которому он предназначался. Так, например, в тесто для хлеба, выпекаемого к мясным блюдам, добавлялись молоко и оливковое масло. Медово-пряные лепешки подавались к птице, а для хлеба к рыбным блюдам в тесто добавлялся соус гарум, который делали из непотрошенной рыбы посредством ферментации. Рыбу выкладывали в каменные бассейны, где она, попросту говоря, тухла под солнцем. Спустя 3 месяца снимали верхний, более прозрачный слой и разливали по сосудам, добавляя к нему много соли, а иногда еще и уксус. Во Вьетнаме аналог гарума называется «нюок мам». Схожие обстоятельства рожают схожие

законы. Что в Древнем Риме, что в современном Вьетнаме запрещено готовить рыбный соус в населенных пунктах. Причину, наверное, объяснять не нужно. Древние римляне добавляли гарум во многие блюда, потому что считали, что эта добавка улучшает вкус пищи, перебивая естественный вкус продуктов. Дело привычки. В сладкие блюда гарум не добавляли, обходились перцем.

Сладкая выпечка и вообще сладости в Древнем Риме были популярны, их подавали в завершение обеда или ели просто так, запивая вином, но эта популярность не отразилась на ассортименте, который оставался довольно скудным. Печенье из муки с добавлением молока, оливкового масла и сахара или меда, выпечка с начинкой из изюма, чернослива, сушеного инжира или орехов, шарики из теста, обжаренные в масле и выдержанные в медовом сиропе (аналог уже известной вам зульбии), да пироги, в которых слои теста чередовались с орехами или фруктами, фрукты и орехи в меду, омлет с медом... Вот, пожалуй, и все. Насколько просто в Древнем Риме относились к сладостям, видно по этому рецепту из сборника «О кулинарном искусстве»: «еще одна сладость: срежь корку с белого хлеба, разломай на довольно большие куски, опусти в молоко, обжарь в масле, полей медом и подавай»^[119]. Иранского повара подобный рецепт не удивит, а шокирует. Ну что значит «срежь корку с белого хлеба»? Надо испечь для изготовления сладостей нечто особое... Но у римлян в отношении сладостей все было проще, чем в Иране.

Другим шоком для иранского повара могла бы стать привычка древних римлян добавлять во все сладости перец. В сборнике Апиция приведено восемь рецептов домашних сладостей, и только одна из них готовилась без перца – та самая, с которой вы только что познакомились. Соус гарум, перец, сильфий и уксус – вот основные приправы Древнего Рима. Но были и другие – лавровый лист и сушеные лавровые ягоды, семена укропа, горчицы и аниса, майоран, тмин, имбирь, корица, тимьян... Пряности вошли в древнеримскую кухню не сразу. В комедии Тита Макция Плавта «Псевдол» бахвал-повар, выдающий себя за приверженца старых традиций, говорит о своих более продвинутых коллегах так:

«Да так ли я готовлю, как другие, те?
Луга тебе на блюдах поднесут они
С приправою: не людям, а быкам тот пир!
Травы дадут, трава травой приправлена:
Укроп, чеснок, салат да разноцветная
Капуста, репа, свекла, лук с петрушкой
Да фунт положат сильфия вонючего,
Горчицы злющей, да такой – покуда трут,
Глаза, глядишь, и вытекли у тех, кто трет.
А до приправ у этих молодцев дойдет —

Приправят не приправами, а совами,
Они кишки и разъедают заживо»^[120].

Изначально приправами служили лук и чеснок, которые древние римляне ели в больших количествах. Но позднее, по мере развития торговли, в страну начали поступать пряности, которые сразу же вошли в моду среди аристократии, а с течением времени распространились на все слои общества. Но злоупотреблять пряностями не было принято, «фунт положат сильфия вонючего» – это преувеличение, гипербола.

К молоку древние римляне относились примерно так же, как и китайцы, – считали его варварским напитком. И сливочное масло было в их представлении варварским, в пищу они употребляли только оливковое. Но допускалось добавление молока, преимущественно овечьего или козьего, в тесто, коровье молоко в Древнем Риме популярностью не пользовалось. Также с молоком делали омлеты. Из молочных продуктов в Древнем Риме пользовались популярностью только сыры, причем не только мягкие, но и твердые, а также копченые. Сырная революция – переход от мягких сыров к выдержанным – произошла в Древнем Риме, правда, впоследствии об этом позабыли.

Вас не удивляет то, что древние римляне предпочитали использовать овечье или козье молоко, а не коровье? Коровье молоко не имеет такого резкого запаха, как молоко овец и коз, что делает его более подходящим для добавления в омлеты, тесто и прочие блюда. С учетом нелюбви к естественному вкусу продуктов, который они перебивали гарумом и различными пряностями, древние римляне должны были отдавать предпочтение именно коровьему молоку.

Да – должны были, но этого не произошло. Молоко тут ни при чем, во всем виноваты коровы, которых в Древнем Риме использовали в качестве рабочего скота наравне с быками. Забивали коров только после того, как они переставали приносить пользу, то есть на мясо шли старые животные, мышцы которых были «испорчены» годами работы и для питания подходили мало. Жестким коровьим мясом питались бедняки и рабы. Пренебрежительное отношение к корове как источнику мяса перешло и на коровье молоко.

Как только человек начал разводить домашних животных, он стал заниматься селекцией, сам того не сознавая. Для размножения отбирались самые выгодные животные. Если коровы разводились ради получения молока, то быков случали в первую очередь с теми коровами, которые давали молока больше других, или с теми, чье молоко было жирнее. Если же коровы разводились для работы, то селекционный отбор шел по пути выносливости, а не дойности. А вот овцы и козы отбирались по молоку и шерсти. С течением времени молоко овец и коз становилось все вкуснее и вкуснее коровьего. Изначальное отношение к

продуктам отразилось на их пищевых качествах или, как говорят шотландцы: «куда пойдешь – туда и дойдешь».

В кухне Древнего Рима царила свинина. Это было самое предпочтительное мясо. Ели как домашних, так и диких свиней. Вот немного статистики. В главе «Четвероногие» из сборника Апиция содержится 10 рецептов блюд из кабана, 17 рецептов блюд из поросенка и всего 4 рецепта соусов к жареной говядине или отварной телятине. 11 рецептов посвящено козленку или ягненку, 8 оленю, по 3 – косуле и горному барану, 13 (!) – зайцу и 1 – соне. В главе «Дичь» говорится не только о диких птицах, но и о цыплятах, которым посвящено 15 рецептов. Для вареного страуса Апиций (или кто-то другой, скрывшийся под этим псевдонимом) рекомендует сложный соус на основе бульона от сваренной страусятины и крахмала с перцем, мятой, жареным кумином, семенами сельдерея, финиками разных видов, медом, уксусом, вином из изюма, оливкового масла и соуса гарум. Из диких птиц древние римляне ели журавлей, уток, куропаток, голубей, рябчиков, перепелок, фламинго, дроздов, винноягодников... Да, собственно говоря, ели они всех птиц, кроме хищников, вроде орлов и соколов, у которых очень жесткое мясо.

Еще одной особенностью кухни Древнего Рима были блюда из грибов, которые не получили распространения у других древних народов Европы и Ближнего Востока. Апиций приводит рецепты для ясеневых грибов (так назывались съедобные сморчки), трюфелей и шампиньонов. Грибы не добавлялись в сложные блюда, а готовились отдельно и подавались под каким-нибудь особым соусом, предназначенном именно для грибов. Многие из этих соусов могут вызвать шок у современных поваров и гурманов. Так, например, для трюфелей, столь ценимых за свой неповторимый вкус, предлагался соус, содержащий перец, кумин, сильфий, мяту, сельдерей, руту, мед, уксус (или вино), соус гарум и оливковое масло. Можно ли различить вкус трюфелей, политых такой адской смесью? И стоит ли вообще есть с таким соусом трюфели, которые и в Древнем Риме стоили недешево. Можно же полить им вареный горох, а вкусовые ощущения будут такими же, как и от трюфелей.

Паштет из соловьиных язычков изобрел Лукулл. Во всяком случае, именно он впервые предложил своим гостям это блюдо, примечательное не столько своим вкусом, сколько количеством птиц, которых нужно было забить для приготовления даже небольшой порции такого паштета, ведь соловьиный язычок весит меньше грамма. Скорее всего паштет готовился не из одних язычков, а с добавлением свиного мяса или каких-то субпродуктов, но все равно подать на пиру блюдо, приготовленное из столь крошечного продукта, означало поразить воображение гостей.

Рецепта паштета из соловьиных язычков в дошедшем до нас сборнике нет, но изысканного там хватает. Вот вам блюдо от самого Апиция (так, во всяком случае, указано в сборнике): «кусочки приготовленного вымени, рыбное филе, мясо цыпленка, славки, грудки приготовленных

дроздов и все самое лучшее. Все это, кроме славок, тщательно измелочи. Взбей сырые яйца с оливковым маслом. Перетри перец и любисток, сдобри подливой, вином, вином из изюма, вылей на сковороду и разогрей, затем добавь крахмал для густоты. Но перед этим выложи туда все рубленое мясо и дай закипеть. Как будет готово, сними и в своем соку выкладывай со сковороды на блюдо, пересыпая перцем в зернах и пинией, да так, чтобы каждый слой сверху и снизу покрывала лепешка из теста. Сколько лепешек, столько слоев обжаренной на сковороде начинки. Сверху также накрой лепешкой и проделай в ней отверстия. Посыпь перцем. Перед этим разбей яйцо, смешай с фаршем и выложи на сковороду вместе с приправой»^[121]. Особенно умиляет уточнение насчет того, что для этого рецепта надо использовать бронзовое блюдо. Простое медное не подойдет.

Но не надо думать, что все состоятельные римляне были гурманствующими эстетами. Даже в эпоху Лукулла, закатывавшего умопомрачительно роскошные пиры, было много сторонников простоты, которые питались простыми блюдами по убеждению, а не потому, что не могли позволить себе более изысканной пищи. Вот, например, что писал в «Сатирах» Гораций:

«...сколько приносит нам пользы пища простая:
Первая польза – здоровье, затем что все сложные яства
Вредны для тела. Припомни, какую ты чувствовал легкость
После простого стола! Но вареное с жареным вместе,
Устриц с дроздами как скоро смешаешь в одно, то в желудке
Сладкое в желчь обратится, и внутренний в нем беспорядок
Клейкую слизь породит. Посмотри, как бывают все бледны,
Встав из-за пира, где были в смешенье различные яства.
Тело, вчерашним грехом отягченное, дух отягчает,
Пригнетая к земле часть дыханья божественной силы!
Но умеренный, скоро насытись и сладко заснувши,
Свежим и бодрым встает ото сна к ежедневным занятиям»^[122].

Возразить Горацию невозможно, он все сказал правильно. Обжорство никакой пользы здоровью не приносит. Пирь древних римлян существенно отличались от симпосиев древних греков, которым римляне старались подражать почти во всем. Симпосии были дружескими пирушками, на которые собиралось небольшое количество хорошо знакомых и приятных друг другу людей. Устраивались они обычно в складчину. Особого обжорства на симпосиях не наблюдалось, там скорее можно было напиться в стельку. Римляне же собирали на пирь множество народа, и очень часто случалось так, что соседями на пиру оказывались не знакомые друг с другом люди. Разумеется, при таком раскладе гости не могли развлекаться сами, ведя дружеские беседы. Их развлекали хозяин и приглашенные артисты. Обжорство было

непременным спутником римских пиров. Дружеская пирушка превратилась в демонстрацию личного богатства устроителя пира. Пир Лукулла и его единомышленников внесли огромный вклад в развитие кулинарного искусства, но греческие симпозиы выглядят как-то поприятнее.

Культуры соседних народов взаимодействуют самым причудливым образом. Скифов, обитавших к северу от Черного моря, древние римляне считали варварами. Да и кем еще считать людей, которые делают из скальпов убитых врагов полотенца для рук, а из черепов – чаши для питья? У таких соседей даже полезные привычки перенимать не хочется, такие, например, как питье молока^[123]. Да и вообще римляне всячески дистанцировались от варваров и всего варварского, что не помешало варварам-вестготам покончить с Римом в V веке. Однако в сборнике Апиция можно найти рецепт типично скифского блюда – легких, наполненных молоком. Правда, с римской поправкой – обжариванием и добавлением оногарума, соуса, приготовленного на основе гарума. Для некоторых блюд гарум был слишком резким, поэтому его «смягчали», смешивая с пряностями, медом и растительным маслом. Но за исключением обжаривания и поливки соусом все остальное делалось по-скифски. Вот рецепт: «промой легкие в молоке, пусть впитают, сколько возможно. Возьми два сырых яйца, щепотку соли, ложечку меда, смешай и наполни этим легкие. Отвари и наруби. Истолки перец, добавь подливы, вина из изюма и чистого вина. Обжарь легкие и полей оногарумом»^[124]. Скифские корни этого блюда были забыты, иначе бы рецепт его не попал в «элитный» сборник Апиция.

Кулинарный прогресс идет рука об руку с прогрессом посудным. В начале нашей эры у древних римлян была практически вся та утварь и та посуда, которая сейчас есть у нас. Вплоть до вилок, которые служили только для перекалывания еды с подносов на тарелки. Едоку вилку заменяла острая ручка ложки. Это довольно удобно – пока нужна ложка, ешь ею, а стоит только повернуть ее ручкой вниз, она становится вилок. Не возбранялось есть руками, даже на самых утонченных пиршествах.

Практически в любой книге о Древнем Риме можно прочесть, что древние римляне возлежали за столами на ложах и что ужин был у них самой главной трапезой. Здесь нужно сделать две поправки. Лежа ели только обеспеченные люди, простой народ ел сидя, поскольку не имел возможности устраивать ложа в своих жилищах, да и не имел в том нужды. У тех, кто побогаче, прием пищи был неспешной церемонией, а те, кто победнее, ели наскоро, потому что свободного времени у них было мало. Что же касается главенства ужина, то переносить обед на позднее время могли только люди, не занятые физическим трудом. Грузчику, кузнецу или солдату нужно было как следует поесть с утра, чтобы запастись энергией на весь день. Вообще всегда и везде, вне зависимости от традиций и культур, завтрак рабочего человека, то есть завтрак подавляющего большинства нации, непременно будет сытным.

Примером тому может служить наш добрый полный английский завтрак, число килокалорий в котором может доходить до 2000, приближаясь к суточной потребности в калориях взрослого человека.

Если кухня Древней Греции частично и с изменениями все же дошла до наших дней, то кухню Древнего Рима, самую развитую в кулинарном отношении кухню древности, ждала печальная судьба. Она исчезла. На западе – в V веке после падения Западной Римской империи под натиском вестготов, а на востоке – в XV веке после завоевания Византии, наследницы Восточной Римской империи, османами. Впрочем, в Византии, тяготевшей ко всему греческому, кухня Древнего Рима большой популярностью не пользовалась. Даже аристократы не были склонны к такой кулинарной роскоши, которая была свойственна римлянам. Упрощались рецепты, в том числе и рецепты соусов, многие блюда забывались, также забывались кулинарные приемы и секреты. Но представление о роскошной кухне Древнего Рима сохранилось, поскольку оно нашло отражение в исторических документах. Это представление вдохновляло французских поваров XVII и XVIII веков на создание не менее роскошной (и столь же непрактичной) изысканной французской кухни.

Вот два рецепта от нашего уважаемого Апиция.

Первый рецепт – брокколи в пряном винном соусе.

Поставьте на огонь воду, в которой вы будете отваривать около фунта^[125] брокколи, и займитесь соусом.

Обжарьте мелко нарезанную луковицу до золотистого цвета в небольшом количестве оливкового масла, а затем добавьте к нему черный перец, кориандр, кумин (его еще называют римским тмином), перемешайте и влейте 6–7 унций^[126] сладкого красного вина. Томите соус на слабом огне под крышкой 10 минут. За это время вы успеете слегка отварить брокколи, которой будет достаточно провести 5 минут в кипящей воде. Затем добавьте брокколи к соусу и готовьте еще 10 минут прежним образом – на слабом огне и под крышкой. Это блюдо хорошо как в горячем, так и в холодном виде.

Второй рецепт – фасоль с анисом и яйцами по рецепту императора Коммода, известного многим по фильму Ридли Скотта «Гладиатор».

Поставьте вариться на среднем огне фунт свежей стручковой фасоли. Вода должна только покрывать фасоль, потому что вам понадобится фасолевый отвар, так пусть он будет насыщенным. Фасоль должна вариться 8-10 минут.

Для соуса возьмите по щепотке черного перца, молотых семян сельдерея и аниса, столовую ложку мелко нарезанного лука, по 6 унций куриного бульона и белого сухого вина, а также 3 сырых взбитых желтка. Смешайте все ингредиенты, добавив к ним 1–2 столовые ложки фасолевого отвара. Сварившуюся фасоль выложите в посуду для

запекания, залейте соусом, поставьте в разогретую до 180° духовку и готовьте около четверти часа.

Древнеримские блюда можно запивать вином или водой, двумя самыми распространенными напитками той эпохи. При желании можно подать к этим блюдам маринованные оливки или же огурцы. Древние римляне достигли больших высот в консервировании овощей, фруктов, мяса и рыбы. Одно мариновалось, другое засаливалось, третье высушивалось, широко применялось копчение. Был интересный способ сохранения мяса в меде, правда, использоваться он мог только в холодный период. А вот фрукты превосходно сохранялись в меду и летом. Для того чтобы свежие фрукты не портились как можно дольше, их окунали в кипящую воду... Просто невозможно представить, что вся эта «консервационная» премудрость была создана практическим путем, без знания микробиологии, без понятия о стерилизации. Но тем не менее так оно и было. В Средние века европейцам пришлось «открывать Америку заново», придумывая то, что было известно в Древнем Риме.

Кстати, если в Европе, начиная со Средних веков, солонина считалась не самым лучшим сортом мяса и ели ее большей частью вынужденно, например – в морских плаваниях, то в Древнем Риме ее можно было увидеть и на аристократическом пиру. Дело в том, что соленое мясо сначала отваривали в молоке, а затем уже в воде. При такой обработке мясо размягчалось и «отдавало» всю содержащуюся в нем соль. Этот способ описан у Апиция среди прочих поварских хитростей. Примечательно, что в сборнике «аристократических» рецептов можно встретить советы в стиле Скряги Скруджа^[127]. Например, для того, чтобы плохой мед стал пригодным к употреблению, одну часть его рекомендовалось смешать с двумя частями хорошего. А соус гарум, начавший плохо пахнуть, следовало поддержать на открытом воздухе, а затем перелить в сосуд, обкуренный изнутри дымом от веток лавра и кипариса. Понимая, что представлял собой соус гарум, страшно представить его «плохой» запах, ведь он и в неиспорченном виде благоухал не очень-то приятно.

В завершение рассказа о кухне Древнего Рима нужно сказать о печах, в которых готовилось все это великолепие. Древнеримские печи были устроены по принципу тандура. Они представляли собой конические глиняные печи с закладкой топлива внутрь. Отверстие делалось сбоку. Рядом с печью обычно устраивался очаг, на котором можно было быстро что-нибудь отварить или же сварить какой-нибудь «быстрый» суп. В самом деле, не станешь же ради овощного супа растапливать печь. Кроме этого, очаг облегчал приготовление блюд. Например, пока в печи томилось мясо, на очаге можно было сварить овощи, которые затем добавлялись к мясу. В богатых домах, где приходилось готовить помногу, а также в харчевнях печи могли быть многоярусными.

Древний Рим был единственным государством древности, в документах которого встречается упоминание о печниках, то есть – мастерах,

профессией которых было сооружение печей. Такая специализация была обусловлена не столько печами для готовки, которые имели простое строение, сколько гипокаустами. Гипокаустом называлась система обогрева одноэтажных помещений, в которой теплый воздух проходил по специальным каналам, расположенным под полом и в стенах. Такая система позволяла обогревать несколько помещений при помощи одной печи и делала обогрев «чистым» – без дыма и копоти. Если тандур мог сложить любой строитель, то соорудить гипокауст мог только профессионал.

Глава двенадцатая

Еврейская кухня

Правила, по которым существует еврейская кухня, остаются неизменными с 2448 года от рождения Адама или же с 1312 года до нашей эры, когда через Моисея евреям было дано Божественное откровение, ставшее основным их законом. В том числе и законом еврейской кухни, отличающейся от всех других кухонь обилием запретов и особыми требованиями к субботней трапезе. В субботу религиозный закон запрещает евреям все виды работы, включая и такое занятие, как отделение съедобных частей блюда от несъедобных. По субботам на стол должно подаваться только то, что можно съесть. За тысячи лет эта традиция успела многократно отразиться в еврейской кухне, породив множество блюд, самым известным из которых является фаршированная рыба, приготовляемая европейскими евреями и их потомками.

Вот вам пример того, как одно и то же кулинарное явление может иметь совершенно различные причины. Китайцы тоже готовят мясо и рыбу без костей, но не по религиозным соображениям, а потому что так требует китайская этика, согласно которой повар не должен отягощать едоков трудом по отделению съедобного от несъедобного. Да и при помощи палочек, которыми едят китайцы, это очень трудно было бы сделать.

Закон позволяет евреям есть мясо тех млекопитающих, которые жуют жвачку (то есть являются сугубо травоядными) и имеют раздвоенные копыта. К дозволенным животным относятся коровы, овцы, козы, а также газели и еще некоторые дикие животные.

С птицами дело обстоит еще сложнее, потому что для них не указываются запретные признаки, а просто перечисляются те виды, которые нельзя употреблять в пищу. Но с момента обретения Закона прошли тысячи лет, и сейчас невозможно правильно идентифицировать некоторые запретные виды птиц. Чтобы ненароком не нарушить правила, евреи употребляют в пищу лишь тех птиц, дозволенность которых не вызывает сомнений, – кур, уток, гусей, индеек, перепелов,

лебедей и голубей. Соответственно и яйца можно есть только от этих птиц. Все, что происходит от запретного существа, тоже является запретным. Исключение делается только для меда, производимого пчелами, которых нельзя есть. Причина сугубо казуистическая. Мед считается не продуктом жизнедеятельности пчелы, а цветочным соком, который изменяется в организме пчелы.

Дозволенные рыбы должны иметь легко отделяемую от тела чешую и плавники. У осетра и угря такой чешуи нет, поэтому их нельзя есть. Также нельзя есть всех ракообразных и моллюсков. А еще нельзя готовить сложное блюдо из рыбы с каким-то мясом.

Земноводных, пресмыкающихся и насекомых тоже нельзя есть. Исключение делается только для тех насекомых, у которых есть голени выше ног, позволяющие скакать им по земле (саранча). Однако этим дозволением евреи традиционно пренебрегали, и блюд из насекомых в традиционной еврейской кухне нет.

Можно ли говорить о традиционной еврейской кухне с учетом того, что многие века евреи были расселены по всему миру, не имея своего государства, которое появилось вновь лишь в 1948 году? Часть евреев жила в Восточной Европе, часть – в Западной, часть на Ближнем Востоке и в Северной Африке, часть – в Средней Азии и на Кавказе... Живя среди разных народов, евреи в какой-то мере перенимали местные кулинарные правила и рецепты, при условии, что те не противоречили их Закону. Правильно ли сводить все многообразие еврейской кулинарии к единой кухне? Или же лучше разделить ее по регионам так, как разделили кухни Китая?

Нет, делить не стоит. При всем разнообразии еврейской кухни она руководствуется едиными правилами, которые соблюдаются очень строго. Где бы ни жили евреи, они никогда не станут готовить кровяную колбасу или кровяную похлебку, поскольку употребление крови в пищу им запрещено. Одним из условий правильного забоя животного является избавление мяса от крови. Недостаточно повесить тушу вниз головой (разрез делается на горле) для того, чтобы выпустить всю кровь. Дополнительно нужно произвести обработку кусков мяса, которое сначала держат в воде, а затем посыпают со всех сторон крупной солью, которая должна впитать кровь, и в течение часа выдерживают на особых наклонных решетках, чтобы та кровь, которую «вытянула» соль, могла бы стекать с мяса под действием силы земного притяжения. В завершение обработки мясо тщательно промывается в воде, которую нужно дважды сменить.

Также евреям нельзя употреблять в пищу нутряной жир, который покрывает внутренние органы животных. Примечательно, что у многих народов нутряному жиру приписываются целебные свойства. Откуда пошла такая разница между запретным и целебным, неизвестно. И в чем вред нутряного жира, тоже понять трудно.

Сколько бы возможностей ни таил бы в себе соус бешамель, еврейский повар никогда не станет его использовать, потому что бешамель содержит молоко, а совместное употребление мясного и молочного категорически запрещено. Даже посуда для мясного и для молочного должна быть разной. Можно держать сыр и ростбиф в одном холодильнике, но на разных полках. Запрет этот пошел от фразы из священной Торы, текст которой пророк Моисей записал под диктовку Бога. В Торе сказано: «Не вари козленка^[128] в молоке матери его», но не дано никаких объяснений этого запрета. Современная медицина тоже не может ответить на вопрос «чем грозит совместное употребление мясного и молочного?». Но религиозные евреи исполняют законы и соблюдают запреты, не требуя объяснений. Так сказано – значит так нужно делать. Нигде, никогда и ни при каких обстоятельствах в еврейском блюде не будут соседствовать молочное и мясное, точно так же, как не будут они соседствовать на еврейском столе. Даже чизбургера вы в Израиле не купите. Можно предположить, что изначально этот запрет имел экономическую подоплеку. В древности с едой всегда были проблемы, и не стоило готовить столь расточительным образом, отваривая мясо в молоке. Мясо можно спокойно сварить в воде, а молоко отдать тому, кто голоден.

Во время праздника Песах, главного еврейского праздника, напоминающего об исходе евреев из Египта, к обычным пищевым запретам добавляется запрет на зерновые изделия, при приготовлении которых происходил процесс брожения. Такие продукты называются хамец. В Песах хамец не только нельзя употреблять в пищу, но и иметь в доме. По этой причине перед наступлением Песаха во всех еврейских домах проводится тщательнейшая уборка. Одна-единственная крошка кислого хлеба, оставшаяся где-нибудь в углу, может нарушить святость праздника. Запреты Песаха породили в еврейской кухне такое отдельное направление, как пасхальные блюда, не содержащие продуктов брожения зерна. Виски или пшеничную водку в Песах пить тоже нельзя. Для этого праздника делают водку из изюма.

Большое количество пищевых ограничений религиозного характера по логике должно было бы привести к обеднению национальной кухни, ведь чем больше запретов, тем уже простор для творчества. Скажите об этом повару-еврею, и он ответит вам, что богатство национальной литературы не определяется количеством букв в алфавите (в иврите, к слову будь сказано, букв немного – всего 22). Из дозволенных продуктов можно приготовить великое множество блюд, были бы желание и фантазия. Вдобавок у всех народов, среди которых евреям приходилось жить, они перенимали дозволенные блюда, так что современную еврейскую кухню можно рассматривать как «сборную» мировую кухню.

Помимо запретов есть еще и обычаи. Так, например, согласно древнему обычаю, который возник примерно 2500 лет назад, в субботу еврей должен есть рыбу во время всех трех трапез. Этому обычаю придается

очень большое значение, и не соблюдают его только те, кому рыба противопоказана по состоянию здоровья. Многие известные праведники шли на большие жертвы, чтобы раздобыть рыбу к субботнему столу там, где ее тяжело было достать, или же намеренно селились в местах, изобиловавших рыбой. Существует несколько объяснений этого обычая. Рыба – радостная еда, которая хорошо сочетается с праздничным настроением, а суббота – это еженедельный еврейский праздник. Рыба – еда праведников. Евреи похожи на рыб, потому что не могут жить без Торы, как рыба не может жить без воды.

Завет есть рыбу трижды в субботний день не означает запрета на мясное или молочное. Рыба считается нейтральной, ее нельзя сочетать с мясом в одном блюде, но можно одновременно подавать на стол и мясные, и рыбные блюда.

Обычаю есть рыбу по субботам, как уже было сказано, 2500 лет, а запрет на работу в субботу еще древнее, ему более 3300 лет. Следовательно, вот уже 2500 лет евреи готовят на субботу рыбу без костей, чтобы соблюсти оба правила – насладиться рыбой и не заниматься «сортировкой», разделяя мясо и кости.

С субботней рыбы мы и начнем знакомство с еврейской кухней, тем более что приготовление любого варианта этого «классического» блюда полностью соответствует еврейским кулинарным традициям.

Главное правило еврейской кухни гласит, что еда должна быть вкусной и полезной. Собственно, такого правила придерживаются во всех кухнях, поскольку никто не станет, будучи в здравом уме, готовить что-то заведомо невкусное. Но у евреев вкусной пище придается особое значение. Любая пища – дар Божий, и принимать, то есть вкушать, этот дар нужно с радостью. Приготовить невкусно означает испортить Божий дар. Разумеется, ни одному религиозному человеку не захочется сделать такого. Готовить надо вкусно или... Или вообще не надо приниматься за готовку.

Как можно приготовить субботнюю рыбу?

Самый простой способ, распространенный среди сефардов (так называют евреев, живших в мусульманских странах Ближнего Востока и Северной Африки)^[129], – это приготовление на углях. На очищенной и выпотрошенной рыбе делаются неглубокие продольные надрезы, благодаря которым мелкие кости высушиваются при готовке и не мешают есть рыбу. Крупные кости вынимаются уже из готовой рыбы. Такую рыбу можно подавать с овощами, а можно и немного потушить вместе с овощами и пряностями.

Ашкеназы, евреи Центральной и Восточной Европы, предпочитают делать из рыбного филе фарш. Этим фаршем в смеси с яйцом, пряностями, размоченным в молоке хлебом и другими добавками можно набить снятую с рыбы кожу или же можно просто слепить из фарша котлеты и запечь их в соусе.

А можно совместить оба способа, как делают евреи Кавказа и Средней Азии. Берется небольшая по размерам рыба, у которой аккуратно удаляется хребет с крупными костями, после чего она фаршируется смесью орехов с изюмом и зашивается. На тушке делаются неглубокие разрезы, а затем фаршированная рыба жарится в растительном масле или запекается.

Эти три древних способа передают всю сущность субботних рыбных блюд еврейской кухни. Какой бы локальный рецепт ни возьми, он будет соответствовать одному из этих способов. И так – во всем, а не только в том, что касается субботних блюд. Поэтому невозможно отделять древнюю еврейскую кухню от современной. Еврейская кухня одна, одна и та же, а все современное в ней является вариантами традиционного. Чего-то вроде йоркширского пудинга, то есть совершенно нового блюда, появившегося всего три сотни лет назад и ставшего одной из визитных карточек национальной кухни, в еврейской кухне представить невозможно. Все еврейские блюда уходят корнями в глубокую древность. Можно готовить фаршированную рыбу с картофелем и помидорами, которых не было в библейские времена, можно полить рыбу соком какого-то новейшего гибрида цитрусовых, но ведь суть ее от этого не изменится, верно? Но никто не запрещает готовить рыбу с помидорами или поливать соком новейшего гибрида. Верность традициям сочетается в еврейской кухне с открытостью всему новому. Только все заимствования и новшества становятся не принципиально новыми блюдами, а новыми вариантами традиционных блюд. Образно говоря, в крепость под названием Еврейская Кухня допускаются лишь те, кто может подтвердить родство с кем-то из местных жителей. Дело не столько в приверженности традициям как таковой, сколько в том, что уложиться в рамки многочисленных пищевых запретов и ограничений может только то новое блюдо, которое имеет какой-то традиционный аналог.

Вот хороший пример – блюда из печени. Как евреям можно готовить печень, которая наполнена кровью? Казалось бы – нельзя. Но на самом деле можно, потому что употребление «внутренней» крови, которая содержится в органе и не выходит наружу при готовке, не запрещено. Запрещена вытекшая кровь, кровь в «чистом» виде. Просаливанием и промывкой из печени всю кровь не вывести, какое-то ее количество непременно выделится при готовке и испортит блюдо, сделав его негодным к употреблению. Следовательно, для печени подходит только один-единственный способ готовки – жарка на решетке на открытом огне или на углях. Только на решетке, чтобы выделившаяся во время приготовления кровь стекала вниз и не портила бы блюдо. Но на всякий случай обжаренную печень омывают водой, после чего ее можно употреблять в пищу или же готовить дальше, например – тушить с овощами. Но печеночный торт, блюдо итальянской и некоторых славянских кухонь, в еврейской кухне представить невозможно, потому что для него готовится тесто из измельченной сырой печени, муки и

молока. Точно так же не может быть у евреев и печени, тушенной в сметане, потому что такое блюдо противоречит запрету на сочетание мясного с молочным.

На заимствование блюд из других кухонь влияют не только запреты, но и традиции. Традиционно в еврейской кухне использовалось только свежее молоко. Вследствие этого ни одно блюдо, в состав которого входило кислое молоко, в еврейской кухне не прижилось. Несмотря на то что практически у всех ближневосточных и среднеазиатских народов есть супы, приготовленные на кислом молоке с добавлением яиц, муки или риса. Традиционный еврейский молочный суп – это суп из свежего молока с лапшой.

В еврейской кухне очень мало блюд со сложной композицией, то есть состоящих из множества ингредиентов. Но нельзя сказать, что еврейская кухня тяготеет к простоте. Это совсем не так, и подтверждением тому служит обилие фаршированных блюд и блюд, приготовленных из измельченного мяса. В супах мясо обычно присутствует в виде фрикаделек, широко распространены тефтели и различные мясные рулеты. В наше время, когда на каждой кухне есть мясорубка и блендер, приготовление фарша не составляет труда. Но еще не так давно, всего сотню лет назад, фарш делался вручную. В Азии мясо часто рубили двумя тяжелыми ножами на деревянной колоде, что было быстрее, но требовало определенной физической силы и навыка, а в Европе и почти на всем Ближнем Востоке мясо терпеливо и методично нарезали ножом, затрачивая на это дело довольно много времени.

Зачем?

Приготовление фарша имеет двоякий практический смысл. Измельчение делает съедобным мясо любой жесткости. Вдобавок к тому, что мясо измельчено, изделия из него лучше пропитываются различными соусами и подливами, нежели цельные куски. Об экономии тоже не стоит забывать. Если перед вами стоит задача приготовить из фунта мяса блюдо на четырех человек, то тефтели станут наилучшим выбором. Объем фарша можно увеличить вдвое, а то и больше, добавив к нему рис, лук и зелень. В результате каждому едоку достанется по полфунта вкусного мясного блюда. Условно по полфунта, потери при готовке мы в расчет не берем, можно сказать иначе – тефтелей получится вдвое больше, чем отварного или жареного мяса.

В высокой кухне измельчение позволяет решить и третью проблему – проблему смешивания в одном блюде разных видов мяса. Так, например, при дворе Короля-Солнце Людовика XIV перепелов фаршировали смесью из семи видов мяса. Но это уже изыски, граничащие с извращениями и совершенно не свойственные еврейской кухне. Зачем так усложнять? Да и где взять эти семь видов мяса?

У блюд из измельченного мяса есть еще и эстетический аспект. Если вам нужно приготовить рыбу или курицу без костей для субботней трапезы,

то вы предпочтете измельчить отделенное от костей мясо, потому что в своем «первозданном» виде оно будет выглядеть не очень-то красиво – куски разного размера. Да, римские аристократы могли позволить себе содержать поваров-виртуозов, которые могли вытащить из куриной тушки все кости без разделения ее на куски. Затем этому бескостному пласту мяса придавалась изначальная форма тушки при помощи фарша. Но это было весьма и весьма трудоемкой занятием, вдобавок требующее определенных навыков. По сути дела, приготовление цельной птицы без костей являлось отдельной профессией, напрочь забытой после исчезновения обеих Римских империй.

Так что – фарш, фарш и только фарш!

Вот вам рецепт классических и самых древних, то есть – самых простых, еврейских тефтелей из говяжьего мяса. Не удивляйтесь тому, что в рецепте присутствует гусиный, а не говяжий жир. Традиционно самым главным кулинарным жиром еврейской кухни является гусиный жир, который добавляют в любые мясные блюда. На втором месте стоит куриный жир. Если же нужно повысить жирность молочного блюда, то в него добавляют сливочное масло, ибо животный жир нельзя смешивать с молоком, точно так же, как сливочное масло нельзя смешивать с мясом или птицей.

Для тефтелей вам понадобится:

- фунт^[130] нежирной говядины;
- 3–4 ломтика белого хлебного мякиша, вымоченного в молоке и отжатого;
- 1 крупная луковица или 2 некрупные;
- 4 столовые ложки гусиного жира;
- 2–3 столовые ложки пшеничной муки;
- 1 куриное яйцо;
- соль.

Для соуса к тефтелям нужно:

- 1 баклажан среднего размера;
- 1 небольшая луковица;
- 1 крупная морковь;
- 1–2 зубчика чеснока;
- 2 столовые ложки растительного масла;
- 1 столовая ложка пшеничной муки, поджаренной до появления кремового оттенка (см. главу десятую «Кухня Древней Персии и современного Ирана»);
- 8 унций говяжьего бульона^[131];

- 1 столовая ложка сахара;
- молотый черный перец;
- соль.

Сначала приготовьте соус. Жарьте мелко нарезанные лук, баклажан и морковь в растительном масле в течение 5 минут при постоянном помешивании. Затем добавьте муку и продолжайте жарить еще 1 минуту, после чего влейте бульон и тушите на слабом огне под крышкой 10 минут. За 1 минуту до окончания процесса добавьте в соус перец и измельченный чеснок.

Теперь можно приниматься за тефтели. Измельчите говядину при помощи мясорубки вместе с хлебным мякишем и луком. Добавьте к фаршу яйцо и соль, тщательно перемешайте и сформируйте шарики размером с куриное яйцо. Обваляйте шарики в муке и обжарьте на гусином жире в глубокой посуде до подрумянивания. Затем влейте соус и тушите на слабом огне под крышкой около 20 минут.

В еврейской кухне не принято использовать много разных пряностей в одном блюде, а также не принято добавлять пряности в больших количествах. Блюда не должны иметь чрезмерной остроты и т. п. Разумеется, марокканские или ливанские евреи добавляют во все блюда больше пряностей, чем восточноевропейские евреи, но все равно не в таком количестве, как арабы Марокко или Ливана.

Англоязычная литература создала миф относительно того, что главным и основным еврейским супом является бульон, большей частью куриный, а не говяжий. Почему именно куриный? Да потому что говядину нельзя есть с молоком, а курицу – можно, то есть куриный бульон является универсальным блюдом, подходящим и к мясной, и к молочной пище. Это второй миф.

Миф о главенстве бульона родился благодаря еврейским писателям, пишущим на английском. Значительная их часть относится к ашкеназам – центральноевропейским и восточноевропейским евреям, у которых среди супов действительно доминируют бульоны. Но у марокканских и других ближневосточных евреев, а также у их кавказских и среднеазиатских собратьев бульоны в чистом виде готовятся только для больных, как легкоусвояемая и питательная еда. Обычные же супы готовятся с овощами и зеленью. Это логично. Если жить там, где растет много разных овощей, урожай которых обилен и часто его можно получать не один раз в год, а два, то как можно отказываться от добавления овощей в супы? Это было бы преступлением. Так что если ашкеназы при словах «бабушкин суп» вспоминают куриный бульон с лапшой, то выходцы из Марокко вспоминают хариру, которая варится с морковью, кабачками или баклажанами, нуттом или чечевицей и разной зеленью. Харира при заимствовании у арабов тоже была адаптирована под еврейские традиции. Ее варят не с бараниной, а с курицей или же вообще без мяса. Запрета на баранину у евреев нет, но баранина имеет

специфический и довольно резкий запах, который передается бульону. Такой бульон не очень-то подходит для еврейской кухни, в которой ценится мягкий вкус блюд. Вдобавок баранина дороже курицы. Так зачем же переплачивать за то, что хуже?

Второй миф – о пищевой «нейтральности» курицы – логически вытекает из запрета не варить козленка в молоке матери его. Курицы не дают молока, следовательно, на них этот запрет формально не распространяется. Но помимо законов, содержащихся в Торе, евреи руководствуются постановлениями мудрецов, большинство из которых считали, что курицу нельзя есть с молочным. С одной стороны, поскольку мясо курицы сильно похоже на говядину или, скажем, баранину, то недолго и ошибиться – съесть под видом курицы с молочным соусом говядину и тем самым нарушить установленный закон. С другой стороны, опять же с учетом сходства продуктов, привычка есть курицу с молочным может привести нестойкого человека к мысли о том, что и в употреблении говядины с молочным нет ничего плохого. Так или иначе, но курица и вообще вся птица у евреев «нейтральной» не является. На любую птицу распространяется «молочный» запрет. Курице в еврейской кухне отдается предпочтение только из-за ее мягкого вкуса.

То, как сильно влияют на кухню социально-экономические условия, можно понять, сравнивая ашкеназскую кухню с кухней сефардов и ближневосточных евреев. Восточноевропейские евреи в большинстве своем жили бедно. В России при императорах они имели право проживать в определенных местностях, причем только в небольших городах, а не в селениях, где им жить запрещалось, точно так же, как запрещалось жить в крупных городах. Такие ограничения приводили к безработице и бедности. Поэтому и кухня ашкеназов довольно простая. Добавьте к сказанному умеренно континентальный климат, в котором произрастает не так уж много овощей и фруктов, и вы поймете, почему главным сладким блюдом праздничного и субботнего ашкеназского стола был цимес – сладкая тушеная морковь. Готовился также картофельный цимес с черносливом, но он был не так распространен, как морковный. Ашкеназский классик Шолом-Алейхем посвятил цимесу отдельный рассказ «Праздничный цимес», в котором писал: «Когда наступает суббота или какой-то другой праздник, у меня для него и хала есть, и рыба, и добрый кусок мяса, и вообще все, что положено. Цимес тоже непременно должен быть у меня в праздник – на Песах цимес из картофеля со сливами, на Суккот^[132] – из моркови».

Почему к разным праздникам у писателя был разный цимес? Дело в том, что Песах празднуется весной, а Суккот – осенью. Морковь хранится хуже, чем картошка, и по весне прошлогодняя морковь годится только на то, чтоб добавлять ее в супы. В тушеном виде она вкусной не будет. А вот осенняя морковь, морковь нового урожая, вкусна и отлично подходит для цимеса. На Песах же лучше приготовить цимес из картофеля с черносливом.

Сефарды готовят цимес не столько из моркови, сколько из фасоли или нута, и у них он праздничным блюдом не считается. Праздничные десертные блюда сефардов более роскошны и часто включают в себя мясо. Так, например, у турецких и ливанских евреев есть блюдо под названием «долмаяни», которое представляет собой смесь мяса и риса, завернутую в капустные листья и тушенную вместе с плодами айвы и сливы. Как вариант могут начиняться фаршем плоды айвы, из которых вынута сердцевина. Долмаяни хоть и готовится с мясом, но из-за наличия айвы и слив считается десертным блюдом. Согласитесь, что долмаяни «представительнее» морковного цимеса, не так ли? «Недесертная» долма, то есть представляющее собой основное или закусочное блюдо, готовится не с капустными, а с виноградными листьями, без добавления фруктов.

В повседневной жизни евреи едят любой хлеб, приготовленный без добавления молока в тесто. «Молочные» сорта хлеба не подходят к мясной пище, а ведь именно с ней в первую очередь и употребляется хлеб. Спросите у еврея, какой хлеб он любит, и вы узнаете о его корнях. Ашкеназы предпочитают европейскую выпечку, а йеменские евреи – малауах, лепешки из слоеного теста. Но на Песах у всех евреев, независимо от места их проживания, на столах будет маца – тонкий сухой пресный хлеб. А к субботней трапезе у многих евреев будет подаваться хала, плетеный хлеб из трех полос теста, которые символизируют сотворение мира, исход евреев из Египта и грядущий приход Мессии. Поедая халу, еврей благодарит Бога за все его дары, вспоминает тяготы Исхода и ждет Мессию.

Субботный запрет на все виды работы породил разновидность блюд, называемых у ашкеназов «чолнт» или «шалет», а у сефардов – «хамин». В субботу нельзя разжигать печь или очаг (включать плиту тоже нельзя), потому что это считается работой. Готовить тоже нельзя, но, с другой стороны, суббота – это праздник, которым следует наслаждаться. А человек устроен так, что от горячей еды он получает больше наслаждения, чем от холодной. Возьмите любую кухню, и подавляющее большинство основных блюд в ней будут подаваться и поедаться в горячем виде. Но можно ли в субботу побаловать себя горячей едой, не нарушив запрета на все виды работы?

Можно! И для этого не понадобится повар-нееврей. Нееврейам вообще нельзя поручать приготовление еды для евреев, потому что они, сами того не ведая, могут нарушить какой-нибудь пищевой запрет. Но ведь можно поставить блюдо в печь до наступления субботы, которая по еврейским правилам начинается в пятницу вечером. Пусть еда томится в постепенно остывающей печи до субботнего полудня. Так и правила будут соблюдены, и на обед будет горячее. Те, у кого дома не было печи, могли отнести горшок с чолнтом в ближайшую еврейскую пекарню и поставить там в печь. Ни один еврей-пекарь не откажет в такой услуге даже незнакомому человеку. Чолнт (давайте будем называть его так) –

это святое. Важность чолнта в еврейской кухне и еврейской жизни вообще подтверждается обилием пословиц, в которых он упоминается. Так, например, ставя чолнт на стол в субботу, евреи говорят: «Суббота без чолнта – все равно что царь без царства». Наставляя детей, родители могут сказать: «Жизнь, как чолнт – что в горшок положишь, то и будешь есть». Провожая новобрачных на свадьбе, близкие друзья жениха могут сказать: «Жених как чолнт, хорош он или плох, станет ясно завтра». А одно из проклятий звучит так: «Чтобы вам чолнта в субботу не есть!»

Праздничное горячее блюдо должно быть сытным.

Блюдо, которому предстоит провести в горячей печи долгое время, не должно пригорать. Ингредиенты для чолнта подбирались с учетом этого требования. Как бы ни называлось это блюдо и где бы оно ни готовилось, основа его всегда будет одной и той же – бобы (красная и белая фасоль или нут), говядина и картофель. Картофель добавился в чолнт гораздо позже появления этого блюда – только в XVII веке, но сразу же пришелся к месту. Впрочем, можно обойтись и без картофеля, а то и без мяса, если его не на что купить. Горшок горячей фасоли, томившейся с луком и перцем, гораздо лучше, чем ничего, верно? Но мясо обычно находится, тем более что для долго готовящегося чолнта не нужно покупать вырезку. В чолнт идет самое дешевое, самое жесткое мясо, в том числе и говяжьи ножки. В дополнение ко всему положенному в горшок с чолнтом можно положить сырые куриные яйца, по одному на каждого члена семьи. Проведя много часов вместе с чолнтом, яйца приобретают его вкус. Ашкеназы могут класть в горшок кишки, начиненные смесью лука, муки и говяжьего жира. Перечисление ингредиентов не создает правильного впечатления об этом блюде. Его надо пробовать. Длительное пребывание в тепле делает начинку однородной, нежнейшей, совершенно не похожей на первоначальную смесь жира, муки и лука. Ну а если добавить в чолнт немного меда, то это получится такое блюдо, которое, по еврейскому выражению, «и на царский стол подать не стыдно».

Причина может быть разной – субботний запрет на работу, или же желание получить горячий ужин сразу же по приходу домой с поля, или что-то еще, но результат всегда один и тот же – блюдо, приготовленное посредством длительной тепловой обработки. Иногда такие блюда готовятся и на завтрак. Так, например, на Ближнем Востоке и Кавказе распространена традиция ночной варки или томления ножек, хвостов и рубца. Эти самые дешевые мясные продукты покупались бедняками и готовились в качестве сытного завтрака для людей, занимающихся тяжелым физическим трудом. Была бы печь, а что в нее поставить – всегда найдется.

Сладкие блюда представлены в еврейской кухне очень широко. У каждого народа, с которым евреям приходилось контактировать за всю свою историю, они заимствовали что-то сладкое, добавляя эти

заимствования к своим традиционным сладостям, которые в глубокой древности делились на два вида – фрукты или орехи в меду и выпечка в сахарном или медово-сахарном сиропе. Но есть среди этих блюд одно, которое носит ритуальный характер. Это харосет – орехово-фруктовая смесь с добавлением сладкого вина, меда, имбиря и корицы. Харосет олицетворяет глину, которую использовали для строительства евреи в египетском рабстве. Это блюдо непременно должно быть на столе во время праздника Песах, но можно есть его и в обычные дни.

Ашкеназский и сефардский варианты харосета сильно различаются. Если у ашкеназов харосет похож на заправленный вином фруктовый салат, то у сефардов это густая однородная паста, получающаяся после довольно продолжительной варки ингредиентов. Если уж сравнивать с глиной, то сефардский харосет похож на нее гораздо больше ашкеназского. Но главное же не в том, какую консистенцию имеет блюдо, а в том значении, которое мы в него вкладываем.

Шолом-Алейхем смог выразить дух еврейской кухни в двух предложениях: «Какая там пляска, коли в брюхе тряска? Ежели есть борщ – прекрасно, а нет борща, так и пироги сгодятся или вареники, галушки, а то и блинчики, лазанки, вертуны... словом, пускай будет блюдом больше, лишь бы скорее!»^[133]

Пускай будет блюдом больше, лишь бы скорее! Еврейская кухня относительно проста, но притом вкусна и сытна. Практичная кухня практичных людей. Ничего лишнего, но и недостатка ни в чем нет.

Глава тринадцатая

Послеримская Европа

Не удивляйтесь тому, что в названии этой главы отсутствует привычное слово «кухня». Это неспроста. Речь сейчас пойдет не о кухнях германских племен, покоривших Западную Римскую империю, а о том, что изменилось в питании людей с падением империи. И были ли вообще какие-то изменения? Ведь совсем не обязательно, чтобы смена власти, формы правления и прочие политические изменения отражались на питании. Например, после того, как несчастный король Карл Первый был обезглавлен в Уайтхолле, в питании англичан никаких изменений не произошло^[134]. Образ их жизни остался прежним. Для национальных кухонь и пищевых привычек не имеет значения, кто правит государством – король или лорд-протектор^[135].

Но падение Древнего Рима было не просто сменой власти, а глобальной сменой жизненного уклада. Римлян, достигших довольно значительных высот в земледелии и, подобно грекам, считавших дары земли основной пищей, сменили варвары, не умевшие возделывать землю. «Клянутся же они помнить, что границы Аттики обозначены пшеницей, овсом, виноградной лозой и масличными деревьями, учась считать своею

всякую возделанную и плодоносящую землю»^[136], писал об афинянах Плутарх. Для варваров пшеница, виноград и оливки были второстепенными продуктами питания. Они ели мясо, запивая его молоком, свежим или кислым, и «вино» тоже делали из молока, а вместо оливкового масла использовали сливочное.

Приход варваров на земли Древнего Рима знаменовал регресс – возвращение к тому, от чего местные жители ушли давным-давно, примерно 2000 лет назад. В упадок пришло не только земледелие, но и культурное скотоводство оседлых людей, существенно отличавшееся от кочевого скотоводства варваров. Не изменилось только одно – и у варваров, и у древних римлян свинья была главным поставщиком мяса. Однако доля мяса в рационе у римлян и варваров была разной. Если у первых мясо было важной, но совсем не обязательной частью рациона, то у вторых оно составляло основу рациона. О том, что значила свинья для древних германцев, можно судить хотя бы по этому отрывку из «Старшей Эдды», сборника песен об их богах и героях:

«Андхримнир варит
Сехримнира-вепря
в Эльдхримнире мясо —
дичину отличную;
немногие ведают
яства эйнхериев»^[137].

Андхримниром зовут повара в Вальгалле, небесном чертоге, в который после смерти попадают павшие в битвах герои-эйнхерии. Эльдхримниром называется котел, в котором варят гигантского волшебного вепря Сехримнира, оживающего всякий раз после того, как его съедают. В эпосы попадает все самое важное, а уж если какая-то еда стала пищей пребывающих в раю героев, то это уже настолько высокая оценка, что выше и быть не может. А то, что волшебный вепрь воскресает после каждой трапезы, говорит о том, что свинина у германцев и скандинавов будет всегда. Собственно, так все и произошло. Немецкую, австрийскую, датскую и шведскую кухню невозможно представить без свинины. Только в норвежской и исландской кухне господствуют рыба и баранина. В суровом северном климате неприхотливые, «одетые» в шубы из шерсти овцы выживают лучше свиней и коров.

Упадок земледелия привел к выраженной нехватке продовольствия. Упоминание о голоде можно встретить во многих документах, датированных V–VIII веками. Казалось бы, что замена хлеба на мясо не может привести к голоду. Мясо – довольно калорийный продукт, а в качестве «бонуса» к нему прилагается весьма калорийный жир. Те же монголы, традиционно питающиеся мясом и молоком, голодают лишь в случае массового падежа скота вследствие болезней или необычайно

сильных холодов. Почему же голод в Европе растянулся на столь долгий период? Да, разумеется, бывали относительно хорошие времена, когда нехватка продовольствия ощущалась не так остро, но в целом она ощущалась всегда. Далеко не каждый человек ел вдоволь. В Древнем Риме тоже случались проблемы с продовольствием, но эпизодические и редкие. Голод для римского народа был явлением необычным, вызывающим массовые протестные выступления с требованием к властям: «Дайте хлеба!»

Дело в том, что земледелие – самый выгодный, самый эффективный вид получения пищи. Продуктовый «коэффициент полезного действия» территории при земледелии является самым высоким. Соответственно и плотность населения там, где развито земледелие, будет высокой. В результате падения Древнего Рима земледелие пришло в упадок и в большинстве своем было заменено на скотоводство варваров, которое даже при самых благоприятных обстоятельствах не могло прокормить столько народа, сколько кормилось здесь в римскую эпоху. Варвары не запрещали сеять пшеницу, которую они сами охотно ели. Просто с их приходом на земле Рима утвердился другой уклад и не стало порядка и стабильности, которые благоприятствуют земледелию. Земледелец накрепко, можно сказать – намертво привязан к возделываемой земле. Землю нельзя переместить куда-нибудь, в отличие от стада. Но для того, чтобы люди возделывали землю, они должны быть уверены в том, что смогут вырастить урожай и что этот урожай будет принадлежать им. Если посевы регулярно вытаптываются, а запасы отбираются (а в смутные времена именно так и бывает), то в земледелии нет смысла.

Пищевые привычки невероятно упростились, и столь же сильно упростилась кухня. Все сводилось к одной цели – найти пропитание и, при необходимости обработать его, сварить или поджарить. Искусство приготовления пищи потеряло свое значение. Прогресс наблюдался только в одном – в невероятном расширении ассортимента продуктов. Вынужденном расширении. В Древнем Риме никому бы и в голову не пришло перемалывать в муку виноградные косточки, добавлять к ним какие-то дикие травы и печь из такой смеси хлеб. Голод не только рушит любые стены, но и делает несъедобное съедобным. Достаточно пережить один-единственный голодный период, и отношение к продуктам изменится на всю жизнь. Съедобным станет все, что можно переварить, не отравившись при этом.

Все, что не используется, быстро забывается. В VII веке никто уже не помнил, что еще совсем недавно (ну что такое 200 или 300 лет для истории?) были повара, знавшие рецепты сложных соусов и умевшие приготовить из свинины имитацию гуся или какой-то рыбы. Античное кулинарное искусство кануло в Лету. Лишь частично сохранилась кухня Древней Греции, сохранилась и оставила след в современной греческой кухне, но это произошло благодаря тому, что преемником Восточной Римской империи, в которой большинство населения составляли греки,

стала цивилизованная Византия, просуществовавшая до середины XV века, то есть – на тысячу лет дольше Западного Рима. Вдобавок захватили византийские земли не полудикие варвары, а цивилизованные турки. Культурного упадка при этом не произошло. Разумеется, многое изменилось, но византийские земли не были отброшены в развитии на много веков назад. Соответственно не произошло и «кухонного» регресса. Напротив, произошло взаимное обогащение греческой, византийской и турецкой кухонь.

Но вернемся в Европу, на земли Западного Рима. Со временем эти земли обезлюдели – одни умерли, другие подались в более благоприятные края. Летописцы, жившие в VIII веке, сетовали на то, что на плодородных землях некому работать. Те, кто остался, предпочитали разводить свиней, которые могут найти себе корм где угодно, в том числе и в лесу. Хлеб лишился короны, которую дали ему еще древние греки. Теперь мясо стало главным пищевым продуктом и соответственно самым полезным. Главный продукт всегда будет считаться самым полезным, иного и представить невозможно. Известный древнеримский врач Корнелий Цельс утверждал, что самой полезной пищей является хлеб, содержащий больше питательных веществ, чем любая другая еда. В отношении «больше, чем любая другая» Цельс ошибался, потому что самыми калорийными являются жиры, а не углеводы, а хлеб состоит из углевода крахмала, но дело не в этом. Дело в том, что главенство и польза идут рука об руку.

Интересным документом той эпохи являются «Наставления о пище», написанные в VI веке византийским греком Анфимусом, который был придворным врачом короля готов Теодориха Великого. Король готов направил Анфимуса послом к королю франков Теодерику, которому Анфимус и адресовал свои «Наставления».

Анфимус был греком, то есть принадлежал к «хлебной» цивилизации. Если уж уточнять, то к «хлебно-оливково-винной», потому что хлеб, оливковое масло и вино составляли основу греческого рациона. Все прочее было добавкой к этой основе. Но в «Наставлениях» Анфимус на все лады восхваляет свинину и такой несвойственный греческой кухне продукт, как свиное сало, которому посвящена отдельная глава. Жареное сало Анфимус считал вредным и годным только для добавления в пищу при отсутствии оливкового масла. Он считал, что лучше есть вареное сало, но также упоминал и про обычай франков есть сырое сало, которое якобы обладает целебным действием.

Много хорошего Анфимус написал и о мясе, сделав при этом потрясающий вывод, касающийся привычки есть сырое мясо. Почему некоторым народам сырое мясо идет на пользу? Потому что они только его и едят! А вот тем, кто питается разнообразно, приходится задумываться о своем здоровье, поскольку разнообразная пища не так полезна.

Интересно, не правда ли? Но еще интереснее то, что положительная оценка питания сырым мясом исходит от грека! Более того – от просвещенного грека! Ясно же, что врач, тем более – придворный, не может быть неучем. Но недаром же древние римляне говорили, что умный человек должен уметь менять свою кожу^[138]. Придворный врач наполовину врач, а наполовину дипломат. В своей работе ему приходится руководствоваться соображениями, не имеющими отношения к медицине, и действовать согласно принятым в обществе традициям и взглядам. Что будет с придворным врачом, который пойдет против этих традиций? В лучшем случае его с позором прогонят, а в худшем могут и казнить. Можно представить, насколько высоко ценили мясо готы и франки, если даже грекам приходилось петь ему дифирамбы.

Вот другой пример – король германского племени лангобардов Лотарь, правивший в IX веке, установил в качестве кары за убийство епископа такое наказание, как лишение права носить оружие и есть мясную пищу. Не следует сравнивать право на ношение оружия в современном обществе с тем, что было дюжину веков назад. В то время человек, лишившийся оружия, становился беззащитным. По сути дела, лишение оружия было лишением всех прав, состояния, а то и самой жизни. И рядом с таким серьезным наказанием стоит запрет питаться мясом. Без комментариев ясно, какое значение придавали мясу лангобарды и вообще все германские племена.

Принято считать римских аристократов обжорами и чревоугодниками, а варварскую знать – суровыми мужами, привыкшими обходиться малым за неимением большего. Да, патриции часто устраивали роскошные пиры с невероятным обилием еды. Да, им приходилось время от времени вызывать рвоту, чтобы освободить желудок для новых блюд. Но в обществе обжорство и неумеренность в питье вина традиционно осуждались и высмеивались. Упомянутый выше Трималхион был персонажем сатирического произведения, а не хроники, повествующей о героях и прочих великих людях. Среди подвигов Геракла нет ни одного случая невероятного обжорства. Желая продемонстрировать врагам мужество римлян, юный патриций Гай Муций не съел целого быка, а сунул в огонь правую руку и держал до тех пор, пока она не обуглилась. У древних греков и римлян ценилась умеренность, которая противопоставлялась варварской неумеренности и варварскому же обычаю считать ее достоинством.

Но в «Младшей Эдде», написанной исландцем Снорри Струлсоном на основе германо-скандинавских легенд и мифов, обжорство восхваляется как подвиг. В главе, повествующей о подвигах бога грома и войны Тора и его спутников, есть яркий пример тому: «И говорит тот, кто стоял позади всех, а был то Локи: „Есть у меня искусство, которое я берусь показать: никто здесь не съест своей доли скорее меня“. Тогда отвечает Утгарда-Локи [великан, хозяин замка, в котором гостил Тор со спутниками]: „И

впрямь искусство это, если только выйдет по-твоему. Надо испробовать это искусство“. И он подозвал одного человека по имени Логи, сидевшего всех ниже, и велел ему выйти вперед и намеряться с Локи силой. Тут принесли корыто и, наполнив его мясом, поставили на пол. Локи уселся с одного конца, а Логи – с другого, и принялись они есть кто скорее, и встретились посреди корыта. Локи обглодал дочи́ста все кости, а Логи съел мясо, да вместе с костями, а с ним и корыто. И всякому стало видно, что Локи игру проиграл»^[139].

Показательно и состязание в обжорстве, и то, что корыто наполнили мясом, а не лепешками. Сам же Тор, когда хозяин спрашивает, что за искусство он покажет, отвечает, что охотнее всего он бы померялся с кем-то силами в питье. Это тоже показательно. Невозможно представить, что Ахиллес мог бы состязаться с Гектором в том, кто выпьет больше вина. А скандинавский бог войны ценит умение много выпить выше прочих.

Великаны же, которые, по поверьям древних скандинавов, были первыми обитателями мира, появившимися до богов и людей, назывались йотунами (Jǫtunn), что переводится как «обжора». Тот, кто много ест, будет силачом, исполином. Могучий воин должен отличаться непомерным аппетитом. Неспроста же в комедии Аристофана «Ахарняне» говорится, что:

«У варваров считаются мужчинами

Лишь те, что могут есть и пить без удержу»^[140].

Легендарный предводитель норманнов Роллон, основатель герцогства Нормандия и предок Вильгельма Завоевателя^[141], славился непомерным аппетитом. Правда, с прозвищем ему повезло. Он вошел в историю не как Роллон Обжора, а как Роллон Пешеход, вес которого не могла выдержать ни одна лошадь. О мудром правителе Роллоне не сложено ни одной песни, а вот о том, сколько он мог съесть, говорится в нескольких из числа дошедших до нас. И таких примеров можно привести много. Даже распространение христианства, в котором обжорство является одним из семи главных грехов^[142], не разрушило стереотипа «герой должен много есть» и не уничтожило моду на обжорство среди знати.

Согласно китайской философской концепции «инь-ян», противоположности взаимно дополняют друг друга. Не бывает хорошего без «капли» плохого и наоборот. Мода на обжорство стала той движущей силой, которая возродила кулинарное искусство, погибшее вместе с Западной Римской империей. Вместо изысканной кухни римских аристократов появилась французская изысканная кухня и много других, менее сложных, но весьма содержательных европейских кухонь.

Главное, чтобы был толчок, стимул, а дальше все будет развиваться само по себе.

Знаете ли вы, чем пшеница отличается от других культурных злаков? Не только тем, что пшеничный хлеб самый вкусный, но и своей «изнеженностью». Чтобы пшеница уродилась, за ней нужно как следует поухаживать. Просто так пшеничная булка с неба в руки не упадет. На пшеницу сильно влияют все негативные факторы, начиная с засухи и кончая сельскохозяйственными вредителями. Совсем другое дело – рожь (которая, к слову будь сказано, у древних греков и римлян считалась сорняком). Рожь дает хорошие урожаи на малопитательных почвах. Рожь устойчива к вредителям, холодам и засухам. Малоснежная или бесснежная зима – это гибель для озимой пшеницы, но не для озимой ржи. Ячмень, просо и овес не так стойки, как рожь, но и не так нежны, как пшеница, они занимают среднее положение между двумя этими злаками.

Римляне достигли в земледелии таких высот, что повсеместно и без особых проблем выращивали пшеницу, наиболее дорогой вид зерна, на который всегда был стабильный спрос. Овес и просо в Древнем Риме были кормовыми культурами, а ячмень – дешевой заменой пшенице, которая начинала пользоваться спросом лишь в те годы, когда урожай пшеницы был плохим. Но надо учитывать, что в I–III веках уровень древнеримского земледелия соответствовал его уровню в передовых европейских странах первой половины XIX века. После распада Западной Римской империи земледелие на ее территориях пришло в упадок. Люди разучились правильно выращивать пшеницу или же не имели в хозяйствах достаточного для этого количества рук. На первый план выдвинулись рожь, ячмень, овес и просо. Хлеб из этих зерновых получался не таким вкусным, как пшеничный. Постепенно значение хлеба как основного зернового продукта питания сошло на нет. Чем выпекать невкусный хлеб, лучше сварить из зерна кашу или же заправить мукой или крупой суп. Основой рациона вместо хлеба стали каши. Нехватка еды сделала питание более разнообразным. К зерновым, продуктам животного происхождения и известным ранее плодам добавились новые овощи и коренья, а также зелень. Обычай добавлять разную зелень (зелень, а не пряности!) в различные блюда родился в Европе после падения Западного Рима. Если на Ближнем Востоке зелень ели и едят во все времена, в том числе и в «чистом» виде, как закуску или дополнение к основным блюдам, то в Древнем Риме ее преимущественно использовали в сушеном виде как приправу. Широкое распространение получил каштан, плоды которого вкусны и питательны, их можно жарить или запекать, а можно смолоть в муку и добавлять к муке зерновой.

Богатые люди ели мясо чаще, бедные реже, но разница в потреблении заключалась не только в частоте, но и в виде мяса. Свежее мясо было привилегией богачей и охотников. Большинство же ело вяленое или

соленое мясо, причем понемногу. Со времени падения Западного Рима изменилось отношение к запасам. Если раньше они делались до нового урожая или до нового забоя скота, то теперь они делались на неопределенный срок, потому что о стабильной жизни пришлось забыть. Поэтому запасы стали разнообразнее, их стало больше, и начало развиваться изготовление различного рода колбас. Если в Древнем Риме большинство колбас было блюдом, приготовляемым к трапезе, то начиная с IV века колбасы стали одним из удобных способов заготовки продуктов, позволяющим пустить в дело, то есть набить в кишку, все-все, начиная с мяса, находящегося на голове, и заканчивая хвостом. Для еды разводили свиней и овец, а для работы – быков (коров) и лошадей. Разумеется, не обходилось и без домашней птицы – кур, уток и гусей.

Со временем доля скотоводства уменьшалась, а доля земледелия возрастала. В XI веке Европа стала аграрной. Все вернулось на круги своя, к тому положению вещей, которое было в Древнем Риме. Причина была простой – начало прирастать население, а этот процесс как нельзя лучше способствует поиску новых пищевых ресурсов. Не надо иметь недюжинный ум для того, чтобы понять разницу между лесом, в котором можно пасти свиней, а также добывать дичь, и полем, засеянным рожью, пшеницей или какими-то иными злаками. Поле гораздо выгоднее леса, и вдобавок зерно хранится лучше мяса. Если обеспечить зерну сухие условия хранения, то оно пролежит дюжину лет, а то и больше.

Однако возврат хозяйства «на круги своя» не избавил Европу от голода. Известный историк Фернан Бродель, рассматривающий все происходящее через призму экономики, в своем исследовании, посвященном материальной цивилизации и экономике XV–XVIII веков, писал о голоде следующее: «Любой национальный подсчет дает крайне тяжкую картину. Франция, страна привилегированная, если таковая вообще была возможна, познала 10 голодовок в масштабе всей страны в X в., 26 – в XI, 2 – в XII, 4 – в XIV, 7 – в XV, 13 – в XVI, 11 – в XVII и 16 голодовок – в XVIII веке. Этот перечень, составленный в XVIII в., естественно, требует всяческих оговорок, но рискует он оказаться лишь слишком оптимистичным. В нем не приняты во внимание сотни и сотни голодовок локальных, которые не всегда совпадают с общим бедствием: такие как в Мене в 1739, 1752, 1770 и 1785 гг., или такие, как на юго-западе в 1628, 1631, 1643, 1662, 1694, 1698, 1709 и 1713 гг. То же самое можно было бы сказать о какой угодно стране Европы. В Германии голод настойчиво посещает города и деревни. Даже когда наступают смягчение и благоприятные условия XVIII и XIX вв., катастрофы следуют одна за другой: голод 1730 г. в Силезии, голод 1771–1772 гг. в Саксонии и Южной Германии, голод 1816–1817 гг. в Баварии и за ее пределами; 5 августа 1817 г. город Ульм благодарственными молебствиями отмечал возвращение к нормальной жизни после нового урожая.

Еще статистические данные: Флоренция, расположенная в краю не очень-то бедном, с 1371 по 1791 г. пережила 111 голодных лет против всего лишь 16 очень урожайных»^[143].

Если в Древнем Риме жизненный уклад и кухня простых горожан и крестьян практически ничем не отличались друг от друга, то в Европе по мере роста городов и формирования городских сословий различий становилось все больше и больше. Настолько больше, что городскую «неаристократическую» кухню стало возможным выделить в отдельное направление. В некоторых случаях разница между городской и сельской кухнями становилась очень заметной. Так, например, если в баварской кухне главным мясом является свинина, то в кухне Мюнхена, столицы Баварии, – телятина. С кулинарной точки зрения это просто фундаментальное отличие! Как оно вообще могло появиться?

Дело в том, что мюнхенские обыватели были богаче баварских крестьян и могли позволить себе говядину, которая стоила дороже свинины (сказать, какое мясо на самом деле лучше, невозможно, это дело вкуса). Но в тесном средневековом городе трудно было держать крупных животных. Поэтому телят забивали, не давая им полностью вырасти. Более ста лет назад один из бытописателей с возмущением писал: «В основе мюнхенской кухни лежит концепция „вечного теленка“. Ни в одном другом городе мира не поедается так много телятины, как в Мюнхене... Здесь даже на завтрак подают телятину во всевозможных видах, главным образом в виде колбас и телячьего пирога! И ужин состоит только из телятины... Но при этом мюнхенские трактирщики разглагольствуют о „широком выборе блюд“, не понимая, что в однообразии мюнхенскую кухню с ее телятиной нельзя превзойти!»^[144]

Города, в большинстве своем (за исключением столиц – мест пребывания правителей) потерявшие свое ведущую роль после распада империи, к XI вернули ее, снова стали центрами управления прилегающими территориями и средоточием экономических процессов. Вся торговля, за исключением самой обыденной, концентрировалась в городах, здесь находился управленческий аппарат и церковное начальство того времени, сюда стекались продукты. Города не только покупали, но и формировали спрос. Именно благодаря городам, покупавшим пшеницу, этот злак снова вернулся на пьедестал, с которого его не так давно сбросили более неприхотливые конкуренты. Для нас с вами сейчас наиболее важно то, что в городах возродилось кулинарное искусство. Те, кто мог себе это позволить, хотели есть не только сытно, но и вкусно, и разнообразно. Свой вклад в развитие этого искусства внесла христианская религия. Большое количество постных дней, по которым нельзя употреблять мясо и другие продукты животного происхождения, а также возведение воздержания от вкушения мяса в ранг добродетели требовали от поваров умения готовить вкусные постные блюда. Обжорство – грех, посты соблюдать нужно, в первую очередь следует думать о пище духовной, но при всем этом вкусно

приготовленная репа предпочтительнее невкусной. Нигде в священных книгах не сказано о том, что пища должна быть отвращающей.

Развитие кулинарии пошло не по пути имитации, потому что готовить репу так, чтобы она была похожей на мясо, и есть такую репу означало обманывать Всевышнего. Повара старались сделать овощи вкусными. Они использовали пряности, сочетали обжаривание с тушением, придумывали сложные овощные блюда. Один из монахов бенедиктинского монастыря Монтекассино в конце XI упомянул в своих записках о том, что некий брат Бернард взял дело питания монахов в свои руки, и они радуются этому каждый день, а особенно – по пятницам. Нетрудно понять, что особое мастерство брат Бернард проявил в приготовлении постных блюд. Радоваться вкусной еде монаху не пристало, но почему бы не похвалить умение ближнего своего?

Рано или поздно должны были появиться новые сборники рецептов. Но около тысячи лет, с конца IV по XIV век, единственным таким сборником оставался труд, приписываемый Апицию, который пребывал в забвении до начала XVI века. И то, что он был несколько раз напечатан в разных итальянских государствах^[145], свидетельствует не о востребованности кулинарных рецептов, а об интересе итальянцев к своим корням.

Большинство средневековых профессиональных поваров, то есть – профессионалов, предлагавших свои услуги на рынке труда, вряд ли умели читать и писать. А те, кто умел, составляли сборники рецептов исключительно для собственного пользования и не стремились делиться ими с братьями по ремеслу. Цеховые традиции к такому альтруизму вообще не располагают, а уж среди поваров – и подавно, ведь чем больше уникальных и неповторимых блюд может приготовить повар, тем выше его статус и его доходы. Рецепты передавались от отца к сыну, от наставников к ученикам, но не «выбрасывались» на всеобщее обозрение. Автор одного из трех первых послеримских европейских сборников рецептов неизвестен, авторство второго не вполне обоснованно приписывается придворному повару французского короля Карла Пятого, а третий составил шеф-повар короля Ричарда Второго.

Ознакомимся мы с этими сборниками в следующей главе.

Глава четырнадцатая

Первые сборники кулинарных рецептов средневековья

«Le Viandier» можно перевести с французского, как «Мясное», но это будет не совсем точный перевод, так что лучше использовать оригинальное французское название, тем более что оно общеизвестно.

Одна из версий этого сборника называется «Le Viandier de Taillevent» по имени французского королевского повара Гийома Тиреля, вошедшего в историю под именем Тайеван. Но если почтенный Тайеван и приложил руку к «Le Viandier», то только в качестве соавтора, потому что самая первая из известных версий появилась чуть раньше его появления на свет. Впрочем, датировки старинных исторических документов вечно пересматриваются, и даже наличие в них дат не всегда может служить достоверным показателем. Тот, кто писал или переписывал, мог ошибиться в одной-единственной цифре и не заметить ошибки... Впрочем, конкретная дата и конкретное авторство не так уж и важны. Важно то, что «Le Viandier» (или «Le Viandier de Taillevent», если вам так угодно) был создан в XIV веке и что в нем присутствуют «промежуточные» блюда под названием антреме^[146], которые подавались между основными блюдами и перед десертами.

Антреме – уникальное изобретение французов. Смысл его в том, чтобы чередовать обильные сытные блюда с чем-то легким, большей частью нежным, и непременно отличающимся по вкусу от того, что было и что будет подано. Антреме почти не насыщают, они разнообразят вкусовые ощущения и заглушают вкус предыдущего блюда для того, чтобы можно было в полной мере ощутить вкус следующего. Если между фаршированным кабаном и уткой в меду подано жаркое из оленя, то это никакое не антреме, а продолжение пира. А вот морковный пирог с орехами – истинное антреме. И сыры, которые французы так привыкли подавать перед десертом, что стали подавать вместо десерта, это тоже замечательный антреме.

С появлением антреме обжорство начинает превращаться в гурманство. Это утверждение грешит избытком категоричности, но тем не менее оно соответствует действительности. Антреме объединяет отдельные блюда в целостную кулинарную симфонию, формирует общее впечатление от обеда... И раскрывает перед поваром невероятные возможности. Неудивительно, что за свою невероятно долгую по меркам того времени жизнь (80 лет) Тайеван служил шести правителям. Он имел понятие о антреме и, следовательно, был не простым поваром, а кулинарным композитором.

«Le Viandier» – сборник рецептов высокой кухни, но в нем можно встретить блюда, порожденные голодными временами, например – блюдом из кресс-салата с мангольдом^[147], которое просто невозможно представить на древнеримском пиру. Сначала кресс-салат отваривается с мангольдом в целом виде, затем все нарезается и обжаривается в растительном масле. В завершение обжаренная зелень варится в миндальном молоке^[148] (в постные дни) или же в мясном бульоне.

А вот классический антреме, он же – десерт, из молока: «возьмите немного молока, вскипятите его на огне, затем снимите с огня, положите на горячие угли (можно просто уменьшить огонь. – *Прим. авт.*) и добавьте взбитые яичные желтки. В мясной день добавьте к этому

нарезанное на кусочки сало, а в постный день не добавляйте. Перед тем как снять молоко с углей, добавьте в него немного вина или ликера, чтобы оно свернулось, и подвесьте завернутым в чистую ткань, давая стечь. Когда стечет, заверните в 2 или 3 слоя ткани и выжимайте до тех пор, пока свернувшееся молоко не станет таким же твердым, как говяжья печень. Тогда нарежьте на кусочки размером с целую ладонь и жарьте до тех пор, пока они не подрумянятся, затем выложите их и посыпьте сверху сахаром».

Создатель (или создатели) «Le Viandier» уделяли внимание и внешним эффектам. Так, например, антреме из миндального молока, загущенного рисом или крахмалом, делалось разноцветным. В качестве красителей использовались шафран, добываемый из лишайников лакмус, петрушка, лазурь (водосодержащий силикат меди), сушеные цветки гравилата (растение семейства Розовые) и ряд других веществ. Блюдо, составленное из частей разного цвета, выглядит интереснее, чем одноцветное, не так ли?

«Le Viandier» можно рассматривать не только как сборник рецептов, но и как реестр блюд, подаваемых к высокому столу. Так, например, о жареной баранине сказано только, что есть ее следует с солью, камелиновым или кислым соусом. Ныне забытый сладкий и пикантный камелиновый соус в средневековье был одним из самых популярных соусов. Настолько популярным, что его продавали в готовом виде. Вот частично реконструированный (но не адаптированный!) рецепт приготовления этого соуса.

Возьмите:

- 3 ломтика белого хлеба;
- 8 унций^[149] красного вина;
- 2 унции^[150] красного винного уксуса;
- по четверти чайной ложки корицы и имбиря;
- 1 столовую ложку гвоздики;
- щепотку шафрана (под видом шафрана в средневековой Европе использовался сафлор, он же – дикий шафран, который выращивали в Испании);
- 1 столовую ложку сахара.

Нарежьте хлебный мякиш на мелкие кусочки, замочите в смеси вина и уксуса и размешайте так, чтобы хлеб превратился в кашу. Выложите смесь на кусок плотной ткани и хорошенько отожмите, стараясь выжать как можно больше жидкости. Добавьте в выжатую жидкость специи, доведите на сильном огне до кипения и дальше варить на слабом огне до сгущения. Подавайте соус теплым.

Надо сказать, что начиная с IV и по XX век соусы служили не только для того, чтобы придавать блюдам дополнительный вкус, но и для того,

чтобы перебивать вкус и аромат начавших портиться продуктов. С одной стороны, то, что не было съедено королями и прочей аристократией, часто отдавалось челяди, но с другой – даже королевские повара не гнушались «реанимацией» пищи, оставшейся со вчерашнего или позавчерашнего дня, – голод былых времен напоминал о себе, не позволяя выбрасывать то, что как-нибудь можно было съесть. Начавшее портиться мясо можно было поварить в воде с добавлением специй, масло можно было перекалить или перетопить, ну а что касается сыров, то с ними поступили проще простого – признали испортившееся деликатесным (это, конечно же, шутка, поскольку сыры с плесенью «портятся» особым способом, но рациональное зерно в ней есть).

Всегда интересно наблюдать за тем, как с течением времени изменяется то или иное блюдо. Трижды правы были древние римляне, когда говорили: «Tempora mutantur, et nos mutamur in illis» – времена меняются, и мы меняемся вместе с ними. Если наше время под рагу подразумевают блюдо из небольших кусков мяса, птицы или рыбы с добавлением овощей или грибов, то в XIV веке словом «рагу» называли просто мелко нарезанное тушеное мясо. Вот рецепт бараньего рагу из «Le Viandier»: «Возьмите сырую баранину, порежьте ее на мелкие кусочки и слегка обжарьте на сале вместе с мелко нарезанным луком. Затем тушите его в говяжьем бульоне с добавлением небольшого количества вина, кислого сока, мускатного ореха, иссопа и шалфея. Сейчас такое блюдо назовут просто тушеной бараниной. Возможно, выдающиеся маркетологи современности придумают какое-нибудь особенное название, начиная с „тушеная баранина от Тайевана“ и заканчивая „королевской тушеной бараниной“, но никак не „рагу а la Valois“» (Тайеван служил двум королям из династии Валуа – Карлу Пятому Мудрому и его сыну Карлу Шестому Безумному).

В «Le Viandier» встречаются рецепты таких сложных блюд, которые заслужили бы одобрение продвинутого иранского повара. Например – фаршированные цыплята. Ощипанных цыплят надувают тем же способом, который используется китайскими поварами при приготовлении утки по-пекински, – трубочку из соломы вставляют между кожей и мясом и надувают кожу, добиваясь полного отделения ее от мяса (на шее, крыльях и бедрах кожа не отделяется). В тех частях, где кожа отделена от тушки, извлекают мясо с костями. Цыплят начиняют фаршем из баранины, телятины, свинины и темного куриного мяса, перетертого с сырыми яйцами, выдержанным сыром, специями и солью. Из оставшегося фарша с добавлением неиспользованного белого мяса делают кнели в форме лепешек и варят их в говяжьем бульоне или кипящей воде с добавлением большого количества шафрана (сафлора). «Окрепшие» в кипятке кнели готовят на вертеле вместе с цыплятами, а по окончании готовки покрывают несколькими слоями желтой или зеленой глазури. Желтая глазурь делается из яичных желтков с добавлением шафрана-сафлора, а для получения зеленой вместо него добавляют зелень.

Это не просто сложное, а роскошное, поистине королевское блюдо. Ясно, что не стоит фаршировать цыпленка только куриным мясом, потому что в таком случае не стоит и затевать это дело. Начинка из «идентичного» фарша редко когда имеет смысл. Например, тогда, когда нужно избавить рыбу от костей, как это бывает при приготовлении еврейской субботней фаршированной рыбы. Но если фаршировка делается из гастрономических или, скорее, гурманских соображений, то начинка должна отличаться от того, чем начинила цыпленка природа. Добавление к куриному мясу говядины, или свинины, или баранины абсолютно оправданно. Но зачем смешивать сразу все четыре вида мяса, ведь хватило бы и двух? Наиболее гармоничным выглядит в этом случае смесь говядины с темным куриным мясом. Говядина и курятина подходят друг другу точно так же, как йоркширский пудинг к ростбифу. Но четыре вида мяса смешиваются не с кулинарной, а с «политической» целью, для того, чтобы продемонстрировать богатство и возможности едоков, которые могут позволить себе и говядину, и баранину, и свинину, и курятину. Если бы французы ели конину, то в рецепт бы добавился и пятый вид. А чего вы ожидали? В придворной кухне политика играет значимую роль. Вообще все, что связано с королями, — это политика. Люди, оказавшиеся за королевским столом, должны проникнуться величием и могуществом короля. Есть жирно, много, разнообразно и преимущественно свежее, а не заготовленное впрок, — вот отличительные черты королевского стола. К месту можно вспомнить старинное французское присловье: «Если бы я был королем, то ел бы жир ложками».

Вот еще одно «политическое» блюдо — пармские пироги, которые готовились из обжаренного на сале мяса (баранины, телятины или свинины) с добавлением пасты из кедрового ореха и смородиновых ягод. Над мясной начинкой выкладывались куски вареной курицы (эти пироги были открытыми) или же какого-то мяса. Смысл этих кусков заключался в том, что в них устанавливались знамена Франции и тех лордов, которые были приглашены на обед к королю. Для того чтобы куски мяса окрепли и лучше держали знамена, поверхность пирога покрывалась яичной глазурью. В рецепте особо оговаривалось, что повар должен иметь немного золота, серебра или оловянного листа, по внешнему виду похожего на золотой, для украшения пирогов перед знаменами!

Со временем у высокой (и не только королевской) кухни появилась еще одна отличительная черта — независимость от сезонности. Летняя клубника не так вкусна, как та, которой можно полакомиться в январе, и дело здесь не столько во вкусе, сколько в сознании собственной исключительности, возможности вкушать то, что недоступно другим, недоступно большинству людей. В «холодильники» китайских императоров, то есть в глубокие подземные хранилища для продуктов, ежегодно закладывалось из замерзших водоемов 1000 глыб льда, размером 3×3×3,5 фута^[151]! Такой запас льда позволял сохранять

большие количества продуктов и давал возможность лакомиться дынями или сливами в разгар зимы.

В это трудно поверить, но лучшие (!) французские (!!!) повара Средневековья (ведь «Le Viandier» написан не трактирщиками) не гнушались «исправлять» плохие или испортившиеся вина. Например, для улучшения и получения более насыщенного цвета нового красного вина предлагалось добавлять в него все тот же сафлор, именуемый шафраном, пшеничную муку и мед, предварительно растворенный в небольшом количестве горячего вина. Любую (так сказано в рецепте) порчу в любых винах «вылечивали» при помощи вот такого универсального рецепта: «Возьмите миску с высушенными и размолотыми отжимками красного вина, миску с жиром темного цвета (?), денье^[152] закваски для теста, полфунта квасцов, две мерные склянки^[153] имбиря и немного песка (!!!). Хорошенько перемешайте все и поместите в бочку. Тщательно перемешайте короткой палочкой».

Даже для «сгоревшего», то есть – начавшего киснуть вина у средневековых французских поваров находился способ. Из бочки скисшего вина отливали одну пинту и нагревали. В горячее вино добавляли половину унции измельченных можжевельных ягод, а затем выливали в бочку.

Рецепты «лечения» вин, приведенные в «Le Viandier», имеют не меньшее историческое значение, чем антреме, потому что никогда раньше ни в каких исторических документах ничего подобного не было. В Древней Греции и Древнем Риме испорченное вино перерабатывалось в уксус или выливалось. Дело не только в рачительности, сформировавшейся в голодные времена, но и в расширении кулинарных познаний. Согласитесь, что для «лечения» вина нужно хотя бы на практическом уровне, без знания химии и биологии, понимать, что с ним происходит, и понимать, чем можно все исправить, то есть знать свойства разных продуктов.

В европейской кулинарии «Le Viandier», без какого-либо преувеличения, играет ту же роль, что и «Закон о бедных» 1834 года в истории Британии^[154]. Этот сборник зафиксировал статус-кво, сложившийся в высокой европейской кухне того времени, и указал направления развития кулинарного искусства, то есть, по существу, стал программным документом.

Английский сборник XIV века «Способы приготовления еды» был создан на основе «Le Viandier». Разумеется, его автор, шеф-повар при дворе короля Ричарда Второго, имя которого до нас не дошло, стремился превзойти своих французских коллег. В частности, он приводит рецепты блюд из китового и тюленьего мяса, которое просто невозможно представить на французском столе.

Автор «Способов» был знаком не только с «Le Viandier», но и с «Книгой о кухне», написанной в том же веке на латинском языке (с ней мы

познакомимся чуть позже). Не чужды были ему и итальянские региональные кухни. Об этом можно судить по блюдам из пасты^[155]. А наличие дюжины рецептов овощных блюд – это явный испанский след. Испанцы, перенявшие у завоевавших их арабов любовь к овощам, готовили овощные блюда не только при отсутствии мяса или рыбы, но и потому что им нравились овощи. Настолько нравились, что овощные блюда подавались на столы знати, включая и королей. У французских аристократов в XIV веке овощи популярностью не пользовались, поскольку считались пищей бедняков. Вспомните, что в рецепте бараньего рагу из «Le Viandier» из овощей присутствовал только лук, и лишь потому, что обжаривание с луком делает мясо вкуснее. В том, что касается овощей, англичане оказались более передовыми, нежели французы. Возможно, что наша традиционная любовь к бобовым берет начало от стола короля Ричарда. Этот король прославился скверным характером и расточительством. О характере короля по блюдам, подававшимся к его столу, судить невозможно, а вот расточительство подтверждается тем, что в «Способах» часто встречаются различные дорогие пряности – от имбиря до кардамона.

Есть огромная разница между стоимостью пряностей в наше время и в Средние века. Сейчас самой дорогой пряностью считается настоящий иранский шафран, оптовая цена которого составляет примерно 700 фунтов стерлингов за фунт. На среднюю британскую зарплату после уплаты налогов можно купить около 2 фунтов шафрана. Шафрана! А в XIV веке фунт мускатного ореха, гораздо более дешевой специи, стоил в Англии столько же, сколько стоили семь коров! Украшать пирог золотым порошком выходило дешевле, чем добавлять в фарш пряности.

В «Способах» можно найти сладкое блюдо под названием «блан манж», что в переводе с французского означает «белая еда». «Блан манж» – дедушка бланманже, известного всем сладкого французского молочного десерта и любимого англичанами рисового пудинга. Одни блюда из поколения в поколение усложняются по составу и готовке, а другие упрощаются. Так случилось с бланманже, которое утратило свою мясную составляющую. В «блан манж» XIV века помимо молока, риса, миндаля и сахара входило рубленое мясо. Такое блюдо было очень сытным. С учетом наличия сахара в составе «блан манж» можно предположить, что это блюдо подавалось в завершение трапезы, перед десертом или вместо него.

У Чосера в «Кентерберийских рассказах» упомянуты вскользь кое-какие блюда, в том числе и пудинги с корицей или майораном:

«Они с собою Повара везли,
Чтоб он цыплят варил им, беф-буйи,
И запекал им в соусе румяном
С корицей пудинги иль с майораном.
Умел варить, тушить он, жарить, печь;

Умел огонь как следует разжечь;
Похлебку он на славу заправлял;
Эль лондонский тотчас же узнавал.
Но в нем болезнь лихая угнездилась —
Большая язва на ноге гноилась.
Жаль, вкусные изготавливал он яства»^[156].

Не исключено, что речь идет о разных вариантах «блан манж». Возможно, пудинг с корицей готовился без мяса, поскольку мясо не очень хорошо гармонирует с этой специей. Точнее – не гармонировало по мнению англичан, живших в XIV веке. Позднее подобное сочетание пришло в нашу кухню из Индии, где корица является довольно распространенной приправой к курице. Впрочем, в Индии можно приправлять любые продукты любыми наборами специй, никаких ограничений в этом деле не существует. Можно даже сочетать корицу с чесноком, хоть и не очень понятно зачем, ведь чеснок перебивает корицу так, что ее присутствие совсем не ощущается.

Корица и майоран – не самые дорогие специи, поэтому они упоминаются у Чосера. Компания путешественников, могущая позволить себе иметь своего повара, могла «разориться» и на пудинги с корицей.

Французское *boeuf bouilli* означает «вареное мясо». Не удивляет ли вас упоминание о столь простейшем блюде, как вареные цыплята? Стоит ли ради них иметь повара? Стоило ли Чосеру упоминать об этом блюде? Ведь сварить цыпленка в воде может даже далекий от кулинарии человек, практически любой.

Стоило иметь повара и стоило упоминать, потому что *boeuf bouilli* – не просто вареное мясо, а варенное с кореньями, причем так, чтобы бульон получился наваристым и прозрачным. Если бы это блюдо называлось «прозрачным супом из мяса» или «мясным бульоном», то никаких вопросов не возникло бы. Никогда не судите о человеке по его одежде, а о блюде – по его названию.

Рецептов простых блюд, доступных не только знати, но и другим слоям общества, в «Способах» довольно много. Самым «классическим» из них является рецепт свинины в зеленом соусе. Это блюдо с небольшими изменениями готовилось и готовится по всей Европе. Свиная туша разрубается на крупные куски и варится в соленой воде. Соус готовится из петрушки, шалфея, хлебного мякиша и сваренных вкрутую яичных желтков с добавлением уксуса. Остывшее после варки мясо заливают соусом и едят.

Из десертов, рецепты которых приведены в «Способах», заслуживает упоминания имбирное печенье^[157], происхождение которого покрыто мраком. Согласно английской версии, первым такое печенье испек в начале XII века некий Патрик-хлебопек, монах из кентерберийского аббатства св. Августина. Родной брат Патрика был рыцарем и

участвовал в Первом крестовом походе^[158]. С востока брат привез разные специи, среди которых был и имбирь. Перед Рождеством Патрик, желая испечь особый праздничный хлеб, пробовал добавлять ту или иную специю в тесто. Имбирное тесто понравилось ему и другим монахам больше всего...

Французы утверждают, что первое имбирное печенье было испечено в Оверни.^[159] Армяне уточняют, что не где-то в Оверни, а в армянском монастыре в местечке Бондаруа. Жители Венеции и жители Генуи верят в то, что имбирное печенье появилось в их городе, и в качестве косвенного доказательства ссылаются на то, что с X по XV век венецианцы и генуэзцы держали в своих руках всю европейскую торговлю пряностями (затем у них появились такие серьезные конкуренты, как португальцы)... Если углубиться в эту тему как следует, то можно будет найти и других претендентов на имбирное «первородство». Но на самом деле никто повторно имбирное печенье не изобретал – европейцы просто переняли его рецепт от арабов и персов, у которых оно было испокон веков. Купцы вместе с участниками Крестовых походов разнесли имбирное печенье по всей Европе, и нет смысла пытаться установить, кто испек его первым. Гораздо важнее знать, что это печенье подавалось к столу Ричарда Второго, то есть получило высочайшее признание. Так и хочется добавить «несмотря на свою простоту», но давайте снова вспомним о том, что пряности в те времена были до2роги.

Две рукописи, объединенные впоследствии под названием «Книга о кухне», написаны разными людьми – французом и неаполитанцем – и в разное время (конец XIII – начало XIV века). «Французская» часть носит название «Трактат», а «неаполитанская» называется «Книгой о кухне». Так мы и станем их называть, чтобы не уточнять всякий раз, о какой именно части идет речь.

«Книга о кухне» написана при дворе неаполитанского короля Карла Второго, правившего с 1285 по 1309 год. То были счастливые годы для Неаполя, которые можно считать началом эпохи Возрождения. Спокойная богатая жизнь способствовала развитию наук и искусств, в том числе и развитию кулинарного искусства, которое проходило под негласным девизом «Утонченное изящество».

Одним из трех главных признаков высокой неаполитанской кухни во времена Карла Второго была нежная консистенция блюд. Для достижения этой цели продукты подвергались длительной термической обработке. Так, например, мясо почти всегда предварительно отваривалось в кипящей воде и только потом подвергалось тушению, запеканию или обжариванию.

Второй признак – обилие разнообразных специй, но без уклона в чрезмерную остроту. Блюда были пряными, а не острыми. Острое и кислое плохо сочеталось с нежностью блюд. Отсюда вытекал и третий

признак – подслащивание уксуса сахаром. Если в рецепте значится уксус, то рядом чаще всего будет и сахар.

Для итальянцев «Книга о кухне» прежде всего ценна тем, что в ней впервые упоминается «скапече» – недолгое (в течение нескольких часов) маринование продуктов в соусе из уксуса с добавлением пряностей. Этот способ итальянцы узнали от испанцев, у которых он называется «escabeche», а в Испанию его принесли арабы, перенявшие соус с уксусом под названием «сикбаг» у персов. В каждой итальянской местности есть свой любимый вид скапече. В Неаполе это цукини ала скапече. Цукини нарезают, обжаривают в оливковом масле, а затем выдерживают час-другой в уксусном соусе, где непременно будут присутствовать соль, чеснок и мята. В Калабрии таким образом готовят баклажаны, причем не к столу, а впрок. В Апулии, находящейся на «каблуке» Апеннинского полуострова, впрок маринуют не баклажаны, а рыбу. Началось все с попытки уберечь от порчи нераспроданные остатки улова, а закончилось добавлением еще одной «визитной карточки» к апулийской кухне. А в Абруццо, что к востоку от Рима, сложились две традиции – скапече и бродетто (это слово в переводе с итальянского означает «бульон»). В результате получилась кисловатая похлебка из разных видов рыбы. На Сардинии «ала скапече» готовят и овощи, и рыбу, и мясо, причем не жалеют острого перца, который делает блюда не острыми, а прямо-таки огненными.

«Трактат» состоит из пяти частей. Первая посвящена составам, улучшающим свойства вин и «реанимирующим» их. Рецептов таких составов приводится целых 20! Это свидетельствует о крайне бережном отношении к вину. Вторая часть содержит рецепты блюд из домашней птицы и мяса. Третья – рецепты рыбных блюд. Четвертая – рецепты изысканных блюд, названных «блюдами для богатых». В пятой части собраны рецепты некоторых соусов и блюд из бобов и яиц.

«Изысканная» четвертая часть начинается с рецепта «блан манж» (тоже с мясом). Затем идет рецепт мистембеков – небольших пончиков, жаренных в оливковом масле и пропитанных сахарно-медовым сиропом. Восточные корни этого лакомства не вызывают сомнений, вспомните персидскую баклаву. Впрочем, патриоты французской кухни считают мистембек исконно французским блюдом и даже толкуют его название как искаженное старофранцузское «клади в рот целиком». За мистембеком следует еще один молочный десерт с добавлением яичных желтков и горячего мясного жира, который называется «форкрес». Любой англичанин увидит в этом форкресе зародыш йоркширского пудинга.

Четвертое изысканное блюдо – арпа, заимствовано у турок. Арпа – это турецкая разновидность тонкой и короткой пасты, похожей на итальянскую вермишель. В «Трактате» приводится рецепт арпы с курицей.

Название пятого блюда «бродиум» должно напомнить вам итальянский бродетто. Так и есть. Бродиум – это пряный суп из курицы.

Шестым по счету идет пирацеум, блюдо из груш. Точно так же назывался грушевый сидр, любимый напиток бретонских и нормандских крестьян. Груши отваривались в воде, затем измельчались и дальше готовились с добавлением сырых яичных желтков, животного жира и пряностей. По желанию можно было добавлять молоко или сливочное масло. Похожее блюдо готовили и из тыкв, и из огурцов. В современной европейской кухне фрукты редко сочетаются с животными жирами, но в Средние века это сочетание было весьма популярным, ведь тогда действовало правило «чем сытнее, тем лучше».

Номер десятый – это хороший сорбет (так в тексте) из вина и яичных желтков.

Заключительный, двенадцатый, рецепт может вызвать недоумение. Что это за изысканное блюдо – жаренный в масле сыр, обваленный в хлебных крошках? Просто ничего особенного... Но давайте взглянем на это блюдо глазами средневекового обывателя. Кто может позволить себе жарить сыр, готовый и питательный продукт, в ценном масле? Это же прямое расточительство! А расточительство свойственно богачам, стало быть, и блюдо изысканное.

Три исторических документа, о которых шла речь, свидетельствуют о том, что в XIV веке в Европе произошло возрождение кулинарного искусства. Кулинарное Возрождение началось сверху – с королевских и герцогских кухонь, но довольно скоро распространилось на все сословия, кроме крестьян. Если в X веке аристократический стол отличался от крестьянского только количеством мяса и жиров, то к XV веку разница стала огромной. Крестьяне ели простые супы и простые каши, варили те овощи, которые нельзя было есть сырыми, варили или запекали в печи мясо и рыбу. Сборник кулинарных рецептов крестьянской семьи, если бы кому-то вздумалось его составить, насчитывал бы менее двух десятков блюд. Заниматься сложной готовкой крестьянин мог только ради того, чтобы сохранить продукты, запасти их впрок. Всегда и везде на первом месте находились продукты, которые могли долго храниться.

Вас никогда не удивляло, почему в старину соль пользовалась большим спросом, несмотря на свою дорогую стоимость? Без соли, то есть – без хлорида натрия, человек вполне может обойтись, если регулярно будет есть продукты, богатые этим веществом, – молоко, зерновые, свеклу, зелень. К тому же в человеческом организме есть механизм обратного захвата натрия в почках. Так что без соли на столе вполне можно обойтись или же солить пищу чуть-чуть, так, чтобы унции соли хватало бы на месяц.

Дело в том, соль в первую очередь была нужна как консервант! Без соли не заготовить впрок ни мяса, ни рыбу, ни овощи. Можно только высушить какие-то фрукты, нарезанные на дольки, или тонкие пластины мяса. Но

одними фруктами сыт не будешь, да и сильно высушенное мясо не так хорошо, как засоленное в бочках. Из солонины можно приготовить все что угодно, а мясные «чипсы» годятся только для супов. Да и приготовить такие «чипсы» можно только в жарком сухом климате, иначе даже тонкие пластины мяса сгниют вместо того, чтобы высушиться.

Соль означала сытость, уверенность в завтрашнем дне и относительную независимость от неприятных «сюрпризов», таких, например, как неурожай или падеж скота. Имея запасы, можно кое-как перебиться до нового урожая. Мешочек с солью был для средневекового (и не только средневекового крестьянина) чем-то вроде страхового полиса.

Кстати, соль вошла в английскую историю как индикатор социального статуса. Доводилось ли вам слышать старинное выражение «сидеть ниже (или выше) соли»? В Средние века сеньоры садились за стол вместе с домочадцами, вассалами, гостями... Даже старшие слуги и оруженосцы могли оказаться за столом сеньора. Разумеется, наиболее почетные места находились во главе стола, вблизи хозяина. Туда и ставилась единственная и огромная солонка. «Сидеть ниже соли» означало сидеть вдали от солонки, в непрестижной части стола.

Аристократическая кухня, а также довольно тесно примыкающая к ней городская кухня отличались от кухни крестьянской более сложными рецептами блюд и их разнообразием. Разнообразие, богатый ассортимент обеспечивали не только обилие кулинарных рецептов, но и возможность использования продуктов из разных регионов. Крестьянин ест то, что он вырастил, а в города, являющиеся центрами торговли, стекаются продукты из разных мест. Разумеется, простой ремесленник не может питаться столь же разнообразно, как король или герцог, но в любом случае стол его будет разнообразнее крестьянского стола. Любая современная кухня на 90 % городская. А скорее – на все 99 %, ведь даже традиционные крестьянские блюда подвергаются «облагораживанию», кулинарной шлифовке. Взять хотя бы английский мясной пирог. В городской рецепт этого блюда входят не только лук, но и морковь, и сельдерей, и розмарин, и лавровый лист... Гурманы также используют вустерский соус^[160], а корни для начинки обжаривают не на говяжьем жире, а на оливковом масле. Мясо для начинки берется хорошее, не жилистое. Нередко фарш пропускается через мясорубку повторно, чтобы начинка была нежнее. И все это нежно-пряное великолепие зовется «классическим английским мясным пирогом»! С таким же успехом Олд-Бейли^[161] можно назвать «классическим лондонским особняком начала XX века». Настоящая, традиционная, подлинно классическая начинка нашего доброго пирога состояла из мелко нарубленного жилистого мяса, которое предварительно долго варилось для того, чтобы его можно было разжевать. Да, представьте, что английские крестьяне клали в пироги такое мясо, которое в другом виде нельзя было есть. И смешивали его только с луком, да и то в том случае, если лук был под рукой. Никакой

моркови, никакого сельдерея, никакого розмарина и уж тем более никакого лаврового листа!

Важное уточнение! Если вы соберетесь приготовить настоящий классический мясной пирог английского виллана^[162], то покупайте мясо для начинки там, где продают обрезки для собак и кошек. Варить не менее 4 часов и только потом нарезать ножом на мелкие кусочки. Помните, что мясорубка была изобретена только в середине XIX века.

В середине XV века неизвестным английским автором была написана «Кулинарная книга», включавшая 182 рецепта различных блюд, которые подавались к королевскому столу. Большинство этих рецептов скорее являются описанием блюд с указанием особенностей их приготовления, а не полноценными кулинарными рецептами, потому что в них не указываются количества продуктов и прочие важные нюансы. С другой стороны, много внимания уделено поварской технике (правильной нарезке различных продуктов, правилам их смешивания и т. д.). Также в «Кулинарной книге» описываются роскошные пиры, так что ее с полным правом можно назвать «Кулинарным обозрением».

В завершение главы о средневековых кулинарных книгах – неадаптированный рецепт из «Кулинарной книги» XV века с интригующим названием «garbage»^[163]. Не пугайтесь, в староанглийском языке это слово обозначало внутренности животных. Кстати, сама «Кулинарная книга» тоже называлась странно – «Voke of Kokery»^[164].

Итак, garbage! Помните, что рецепт неадаптированный. Вам предстоит увлекательный кулинарный квест – придется догадаться о том, что обошел вниманием средневековый автор. И не удивляйтесь набору пряностей – это же рецепт королевского блюда, пускай и из субпродуктов.

Возьмите куриный garbage: головы, ноги, печень и желудки, промойте их, положите в большой горшок, добавьте свежий говяжий бульон, молотый перец, корицу, гвоздику, мускатный орех, петрушку и мелко нарезанный шалфей. Затем возьмите хлеб, залейте его тем же бульоном, протрите через ситечко, добавьте в горшок и доведите до кипения. Добавьте молотый имбирь, кислый сок (виноградный или яблочный), соль, немного шафрана^[165] и подавайте к столу.

Примечание: в наше время в европейских кухнях уксус практически повсеместно вытеснил кислый сок. Казалось бы – какая разница? Ложка уксуса по кислоте соответствует трем-четырем ложкам сока, а хранится уксус дольше. На самом деле уксус и кислый сок – это совершенно разные приправы с совершенно разными вкусами и ароматами. У уксуса вкус и аромат резкие, а кислые соки гораздо мягче, и вкус у них богаче, он ближе к природному вкусу исходного продукта. Приготовьте кислый сок дома (это совсем просто) и убедитесь сами.

Глава пятнадцатая

Арабская кухня

Можно ли говорить о единой арабской кухне?

На первый взгляд – нельзя, ведь марокканская кухня заметно отличается от иракской или иорданской, а ливанская кухня вообще стоит особняком. Но если вникнуть, то у всех этих кухонь, а также у ливийской, египетской и аравийской, можно найти три главные общие черты – бобовые, баранина и долгая готовка на слабом огне. «Слабый огонь – лучшая приправа», – скажет вам любой арабский повар, независимо от места его рождения, и будет тысячу раз прав. Долгое томление на слабом огне позволяет полностью раскрыть вкус каждой составной части блюда и смешать несколько вкусов в единую «симфонию».

Арабская кухня – наследница кухни Древней Месопотамии, вобравшая в себя понемногу из иранской и индийской кухонь, а также из кухонь народов Закавказья. Обмен был взаимным, во всех упомянутых кухнях в той или иной степени ощущается арабский след.

Сущность у любой арабской региональной кухни одна и та же. Правила и предпочтения одинаковые. Различия обусловлены распространенностью тех или иных продуктов (например, в Ливане едят много рыбы), а также влиянием соседей (в иракской кухне много общего с иранской и турецкой кухнями).

Первая арабская кулинарная книга под названием «Китаб аль-табикх» или «Книга кушаний» была написана в середине X века в Багдаде неким Ибн Сайяром аль-Варраком. Этот объемный труд, включающий более 600 (!) рецептов, состоит из 4 разделов.

В первом разделе содержатся сведения о кухонной утвари, приправах, поварских приемах, типах вкусов и прочая информация общего характера. Второй раздел посвящен непосредственно кулинарным рецептам. В третьем рассказывается о правилах приготовления блюд и правилах поведения за столом. Последний раздел посвящен разбору лечебных свойств еды и приготовлению лечебных блюд, особый интерес среди которых вызывает лекарство от похмелья под названием «кишкийя», которое готовилось из баранины, нута, овощей и молочного продукта «каск», приготавливаемого из йогурта весьма оригинальным способом. Йогурт кладут в кожаный мешок, который долго трясут для того, чтобы йогурт разделился на масло и обезжиренную фракцию. Эту обезжиренную фракцию подвешивают в тканевом мешке для того, чтобы стекла жидкость, а затем высушивают то, что осталось. Каск имеет выраженный кислый вкус.

Исламская религия категорически запрещает употребление алкогольных напитков, но, видимо, в те далекие времена этот запрет соблюдался не так уж и строго, раз уж существовало особое блюдо от похмелья. Перед

тем как начать есть кишкийю, нужно было выпить воды, которая усиливала антипохмельное действие блюда.

Вот комментарий доктора Дэниела Вайнштейна из Имперского колледжа^[166] по поводу «кишкийи»:

«Это калорийное блюдо не может ускорить выведение из организма продуктов распада этилового спирта. Ни мясо, ни нут или какие-то другие бобы, ни кхаск, ни овощи не обладают дезинтоксикационным действием. Единственное, что выглядит оправданным с медицинской точки зрения, так это рекомендация выпить воды. Выпитая вода способствует очистке организма от токсинов. Кроме этого, этиловый спирт вызывает обезвоживание организма. Питье воды дважды оправданно, а вот в калорийном рагу нет никакого лечебного смысла».

Но оставим лечебные блюда врачам и познакомимся с блюдами обычными, которые служат для насыщения и наслаждения. Наслаждение едой – одна из важнейших составных частей арабского образа жизни. Поэт Абу-т-Тайиб аль-Мутанабби, живший в X веке, в своих стихах сравнивал невкусную еду с тяжелой болезнью, потому что и то, и другое причиняет горькие страдания. Если араб-гость захочет сделать приятное хозяевам дома, то он скорее отметит роскошь стола, обилие блюд и красивую посуду, нежели вкус еды. А какой смысл хвалить вкус? Еда по определению должна быть вкусной. Запомните это, и если будете в гостях у арабов, то восхищайтесь тем, какое обильное угощение приготовили для вас, но не говорите «это очень вкусно» про каждое блюдо, которое вы ели. Такую похвалу хозяева могут воспринять как довольно прозрачный намек на то, что еда невкусная.

Блюдо из «Книги кушаний» под названием «нирабадж» интересно сочетанием мяса с изюмом. Для арабской кухни сочетание мяса (прежде всего – баранины) с фруктами или сухофруктами является обычным делом. Баранина имеет специфический вкус, который хорошо сочетается со вкусом фруктов. Нирабадж – это куски баранины в густом пряном бульоне с добавлением изюма, тертых орехов и зерен граната. Пряностей арабские повара не жалеют, потому что на Ближнем Востоке и в Северной Африке, которую арабы называют Магрибом, они всегда были относительно недорогими. Только шафран приходилось экономить, поэтому его принято предварительно замачивать в небольшом количестве воды и уже с водой добавлять в блюда. Замачивание лучше раскрывает вкус шафрана и способствует более равномерному распределению его в блюде.

Кстати, в 1226 году «Книга кушаний» была скомпилирована Мохаммедом бен Хасаном Аль-Багдади, и нередко эта компиляция упоминается в качестве отдельного оригинального труда, хотя на самом деле ничего оригинального в нем нет. Кулинарная энциклопедия (а это, по сути, настоящая энциклопедия) Ибн Сайяра аль-Варрака много раз «рождалась заново» с небольшими изменениями и дополнениями или

без таковых. Последнее «рождение» «Книги кушаний» имело место в первой половине XV века, когда Мухаммед ибн Махмуд аль-Ширвани, придворный лекарь турецкого султана Мурада Второго, перевел ее на турецкий и добавил несколько десятков рецептов от себя.

У Бади аз-Заман аль-Хамадани, жившего в X веке и прославившегося созданием макамы, арабского аналога европейского плутовского романа, можно встретить описание стола богатых людей того времени: «Мы пировали с утра до вечера, ели сочное мясо ягненка, и табахиджу персидскую, и мудаikkaу ибрахимскую, и жаркое с приправами, и кебаб из баранины рашидский, пили медовый набиз и слушали искуснейших певиц, известных повсюду, на сладкое был миндаль, сахар и табарзад – каждый подобному угощению рад. Душистые розы на столы перед нами ложились, в курильницах благовонья курились»^[167].

Познакомимся поближе с каждым из упомянутых блюд и заодно с некоторыми традициями и правилами арабской кухни.

Табахиджа, заимствованная арабами у персов, как справедливо заметил аль-Хамадани, тем не менее стала одной из визитных карточек арабской традиционной кухни. Довольно часто случается так, что заимствование становится традиционным компонентом национальной кухни. В качестве примера можно привести китайские цзяоцзы – блюдо из теста с начинкой из мяса и овощей, которое варится в кипящей воде. Под разными названиями – манты, пельмени, хинкали, пироги – это блюдо распространилось в кухнях разных народов, вплоть до Польши. А пошло все из Китая.

Табахиджа интересна способом своего приготовления. Мясо ягненка (взрослый баран не подходит, потому что мясо должно быть мягким, нежным) нарезается на тонкие кусочки и тушится с пряностями в небольшом количестве воды до тех пор, пока вся вода не выкипит. Этот оригинальный кулинарный прием – тушение до полного выкипания воды – характерен для арабской кухни. Мясо, приготовляемое таким образом, представляет собой нечто среднее между тушеным и жареным. Другой отличительной особенностью табахиджи и заодно распространенным приемом арабских поваров является добавление части специй в готовое блюдо. Правда, после этого добавления блюду дают некоторое время постоять под крышкой и только потом подают к столу. Остаточного тепла бывает достаточно для того, чтобы раскрыть вкус приправы, но недостаточно для того, чтобы этот вкус испортить, «извратить». По окончании готовки можно добавлять, например, корицу, имбирь, мускатный орех, красный и черный перец. Третья особенность заключается в том, что готовое блюдо непосредственно перед подачей на стол поливается смесью виноградного уксуса, сока зеленого винограда и лимонного сока. Смешивать уксус с кислым соком придумали арабы. Придумали и широко используют это свое изобретение. Если табахиджу готовят иранцы, то все приправы положат

до завершения готовки и уксус к виноградному и лимонному сокам не добавляют.

Если же тонко нарезанное мясо не тушить, а поджарить, но недолго, так, чтобы кусочки остались сочными, то получится мудакака.

«Ибрахимской» ее называют по имени Ибрахима ибн Махди, брата халифа Харуна ар-Рашида, очень любившего это блюдо. А сам халиф больше всего остального любил кебаб – жаренные на вертеле кусочки баранины. Поэтому они и называются «рашидскими».

В наше время мясо, приготовляемое на вертелах или решетках, принято мариновать. Кто в чем горазд. На бескрайних просторах Всемирной Паутины есть много сообществ, посвященных великой теме маринования мяса. Но традиционно у арабов (и у прочих народов) не было принято мариновать мясо для кебаба. Настоящий классический кебаб готовится из мяса только что забитого ягненка или барана. Освеживали – и на вертел! Арабские повара считают, что чем свежее мясо, тем оно лучше. Именно потому на арабских рынках продается много живых баранов. Зачем забивать животное раньше времени, например – за день до готовки? Лучше сделать это перед самым началом.

Название «набиз» общее для множества напитков, которые делаются из фиников, изюма, меда и других продуктов. Можно просто добавить продукт в воду, как это делается с медом, а можно недолго поварить его в воде (так поступают с финиками и другими плодами).

Не удивляйтесь тому, что на сладкое был подан сахар. Кусковой сахар – распространенное лакомство у арабов и персов. А табарзадом называется прозрачный кусковой сахар^[168].

Аль-Хамадани не упомянул о супах, но мы сейчас исправим это упущение. Традиционной особенностью классических арабских супов, таких, например, как упоминаемые в «Книге кушаний» ришта или фарикия, является добавление лапши или зерновых (преимущественно – пшеницы) незадолго до окончания готовки. Так супы получаются гуще и сытнее. В супы добавляется молодое зерно, которое быстро разваривается.

Приготовим ришту? Она на современный взгляд предпочтительнее фарикии, потому что готовится из нежирного мяса, а вот для фарикии нужно брать жирное.

Полтора фунта^[169] нежирной бескостной баранины нарежьте на куски толщиной в два пальца и положите в кипящую воду. Количество воды рассчитайте с запасом, понимая, что варить придется долго и что лучше выпарить лишнюю воду, нежели добавлять в конце готовки. Добавьте горсть нута и горсть чечевицы (нут нужно предварительно замочить на 5–6 часов, а чечевицу на 2–3 часа). Варите на слабом огне под крышкой не менее 2 часов. Затем добавьте немного пшеничной лапши и варите еще 15–20 минут. Пряности – любые по вашему выбору.

В арабской кухне издавна присутствовала одна пряность, которая не использовалась ни в одной из европейских кухонь. Это – агаровое масло. Оно на самом деле является не маслом, а смолой агарового дерева. Агаровое масло также известно в Индии, Китае, Юго-Восточной Азии и Японии, но там его используют как благовоние или (реже) как лекарство. Арабские повара добавляли каплю-другую агарового масла в воду при варке баранины, отчего блюдо приобретало неповторимый аромат. В наше время агаровое масло практически не используется. Это скорее всего связано с его высокой ценой. Но в «Книге кушаний» оно упоминается часто. В том числе и в рецептах ришты и фарикии.

Арабская пословица гласит, что хорошая еда делает человека хорошим. Напрашивается вопрос – а какую еду арабы считают самой вкусной? Разумеется, у каждого человека есть свои любимые блюда, но в любой национальной кухне есть то, что любят практически все. Так, например, почти все англичане, за исключением вегетарианцев, любят мясные пироги, а в Марселе вряд ли найдется хотя бы один местный житель, который не любит буйабес. У арабов тоже есть самые-самые блюда, только не одно, а несколько. В Ливане, Сирии и Иордании таковым является киббех – крокеты или (реже) лепешки с разнообразной начинкой. В Марокко, Алжире и Ливии – кус-кус. У иракцев – густой соус марго из мяса и овощей, который подается с приготовленным отдельно рисом. В Саудовской Аравии, Арабских Эмиратах, Катаре и Йемене – кабса, пряный рис с курицей. Во многих местах кабсу называют персидским словом «мачбус», что указывает на иранские корни этого блюда.

Приморский Ливан – наиболее благодатный арабский регион с благоприятным климатом и обилием местных продуктов, включая и дары моря. Именно поэтому здесь появились киббех, распространившиеся затем по всему арабскому миру. Киббех – это не блюдо, а целое кулинарное направление, суть которого в том, что оболочка из дробленой пшеницы, риса или мясного фарша чем-то начиняется. А вот в пустынной Аравии с продуктами всегда было плохо, и потому «венцом творения» местных кулинаров стало относительно простое блюдо – рис с курицей. Но вот до западного побережья Северной Африки рис из Индии не дошел. Мало того что везти его далеко, да еще и через пустыню. Поэтому марроканцам пришлось придумать замену рису – кус-кус, крупинки которого скатываются из пшеничной муки крупного помола. Из муки кашу сварить невозможно, только густую похлебку, а вот из мучных крупинок диаметром около 2 миллиметров – запросто. Для того чтобы понимать, как формировалась та или иная региональная кухня, достаточно знать азы географии, дающие представление о климате, а также азы истории. Кухня развивается по тем же объективным законам, что и общество, только у кухни гораздо больше возможных путей развития, поэтому закономерности проявляются не так заметно.

Начинка имеет двоякий смысл – рациональный и гурманский, вкусовой. Классическим примером рационального использования начинки, то есть использования с целью получения практической выгоды, являются простые мясные пироги. Одним хлебом питаться скучно и не очень-то полезно, потому что здоровый рацион состоит из углеводов, белков и жиров. Но что делать, если мяса мало? Делить по две унции на каждого едока? Или лучше порубить мясо, смешать с луком, добавить немного жира и испечь пирог? Второй вариант, конечно же, предпочтительнее. Особенно с учетом того, что, запекаясь в оболочке из теста, мясо останется сочным, а те соки, которое оно все же отдаст, не пропадут, а впитаются в тесто. Хлеб, пропитанный мясным бульоном, это совсем не то же самое, что просто хлеб, верно?

Но начинка может создаваться и для получения новых вкусов. Например, если мясную котлету, а точнее – лепешку, можно начинить измельченными орехами, смешанными с пряностями. А можно еще и изюма к орехам добавить. Тогда ваша мясная котлета превратится в нечто совершенно иное. И если у баранины вкус всегда один и тот же (мелкие нюансы не в счет), то вкус начинки ограничивается только вашей фантазией. И не забывайте о соках, которые помогает сохранить оболочка!

Киббех – это закуска, основное блюдо, десерт, а также дополнение к некоторым супам. Можно ли охарактеризовать киббех одним словом? Можно! Киббех – это пища.

В европейских кухнях (давайте будем говорить откровенно) закуски воспринимаются как нечто второстепенное. Если вам доводилось заказывать банкеты, то вы знаете, что обсуждение меню всегда начинается с основных блюд, а о закусках речь заходит под конец. У арабов, особенно в Ливане, Сирии и Иордании, закускам уделяется такое же внимание, как и основным блюдам. По сути, набор закусок, называемых меззе, является одним из основных блюд. Все закуски могут подаваться сразу, а могут и по очереди, если их очень много, что бывает на праздничных, торжественных трапезах. В таком случае соблюдается традиционно установленная очередность «от простого к сложному» или, скорее, «от легкого к сытному». Вначале подаются оливки, зелень, йогурт, простые овощные салаты, затем – блюда из овощей, омлеты с зеленью и помидорами, свежий сыр, вяленое мясо, киббех. Третья перемена включает в себя полноценные обеденные блюда, такие, например, как долма (мясной фарш в виноградных листьях), кебаб, жареная рыба. Отличие этих закусок от основных блюд состоит только в способе сервировки. Если долма или кебаб выступают в качестве одного из основных блюд, то они будут поданы на больших подносах и окружены небольшими тарелками с закусками. Если же долма – закуска, то она будет подана на маленькой тарелке. Закуски и едятся не так, как основные блюда. Их едят понемногу, стараясь попробовать все, что подано. Какие-то закуски могут остаться нетронутыми, и в этом нет

ничего необычного. Но если гости едва прикоснутся к основному блюду, то это означает, что угощение им не понравилось.

Вот алгоритм приготовления киббех.

Оболочка может делаться из предварительно замоченного дробленого зерна, или же из мясного фарша (сырого или предварительно обжаренного) в смеси с дробленным зерном, или же просто из мясного фарша, к которому для вязкости добавляют немного муки. Разумеется, пряности тоже добавляются, причем не обязательно, чтобы они совпадали с пряностями, содержащимися в начинке.

Начинка может быть практически любой и далеко не всегда мясной. Часто в начинку включают орехи – кедровые, грецкие, миндаль. Из чего бы вы ни делали начинку, помните, что практически все продукты прекрасно сочетаются с жареным или тушеным луком. Если в начинку кладется мясной фарш, то его нужно предварительно обжарить. Киббех делается довольно крупным, его длина (или диаметр) могут превышать три дюйма^[170], а жарится в жире или тушится в соусе это блюдо не очень долго. Оболочка за это время успевает полностью приготовиться, а вот начинка – нет.

Соусы для тушения – овощные, приготовленные на воде или на мясном бульоне. Киббех в зерновой оболочке без добавления мясного фарша может вариться в кипящей воде.

Киббех-лайт, или киббех в форме лепешки, делать совсем просто. Выложите на противень слой сырого мясного фарша (мясо, жареный лук, пряности), положите на него слой измельченных орехов, обжаренных с луком и пряностями, а сверху закройте орехи другим слоем сырого фарша. Нарежьте вашу лепешку на ромбовидные куски длиной в два дюйма или немного крупнее^[171], а дальше действуйте по собственному желанию – ешьте так, в сыром виде, или же запекайте.

Киббех – это творческое блюдо, позволяющее всячески экспериментировать с начинкой и оболочкой. А еще это весьма выгодное блюдо с практической точки зрения. Из остатков любых продуктов можно сделать киббех. В этом смысле киббех можно сравнить с корнуэльским пирогом^[172]. Недаром же говорится: «Хозяйки из Корнуэлла не выбрасывают ничего из продуктов, они пекут пироги».

Давайте посмотрим, как «эволюционировал» киббех. Изначально это были крокеты с зерновой оболочкой и несколькими видами начинок (мясо, орехи, сухофрукты), которые варились в кипящей воде. Согласно преданию, киббех изобрел повар халифа Абдуль-Малик ибн Марвана, который правил на рубеже VII и VIII веков. Желая испытать мудрость своих придворных, халиф приказал повару приготовить блюдо, которое снаружи будет не таким, как внутри. Повар подумал – и придумал спрятать мясо, орех и изюм в разные «пироги». Так получился киббех. Блюдо понравилось, и с тех пор каждый повар старался превзойти своих предшественников, придумывая новые виды киббеха. Сначала

изменялась начинка, а затем начали пробовать другие способы приготовления – сначала жарили киббех в большом количестве масла, а затем стали тушить в соусах.

Легенду про халифа Абдуль-Малик ибн Марвана и его повара вам расскажут в Сирии, потому что столицей халифа был Дамаск, столица современной Сирии. В Ливане же вы услышите другую версию происхождения киббех, более простую. Оказывается, киббех придумали в незапамятные времена уличные продавцы еды. Очень удобно продавать такие пироги поштучно. Старинные киббех были почти в два раза больше нынешних, одним можно было приглушить голод, а двумя – наесться досыта. Долгое время киббех (тоже сваренный в воде) был пищей простых людей. Но однажды халиф Харун ар-Рашид (без халифа в арабской легенде не обойтись), которому народная молва приписывает любовь к прогулкам в переодетом виде, гулял по Бейруту и купил киббех. Необычная еда так понравилась халифу, что он забрал продавца киббех в свой дворец и сделал начальником над поварами... Нет, вы только представьте, какую головокружительную карьеру можно сделать, удачно продав всего один киббех! Кстати, вполне возможно, что киббех изобрели уличные торговцы. Фаст-фуд тоже участвует в развитии кулинарного искусства и обогащает национальные кухни. Примером тому может служить фиш-н-чипс,^[173] возникший именно как блюдо для быстрого перекуса во второй половине XIX века. Этому блюду всего 150 лет, но невозможно представить без него английскую кухню. Кажется, что фиш-н-чипс был всегда. С гамбургерами та же самая история. Из котлеты, вложенной в разрезанную булку, они превратились в целую категорию разнообразных блюд, некоторые из которых подаются в изысканных ресторанах.

Раз уж мы вспомнили фиш-н-чипс, то нужно сказать, что называть кускусом дробленую пшеницу, которая продается в европейских супермаркетах, это все равно что назвать наши чипсы «картофелем фри». Вроде и то же самое, а разница огромная. Дробленое зерно – это дробленое зерно, а крупинки из муки крупного помола представляют собой особый оригинальный продукт, аналогов которому нет нигде в мире.

Приготовление крупы кускус – весьма трудоемкий процесс, но затраты себя оправдывают, потому что кус-кус гораздо нежнее, мягче дробленого зерна, и готовится он гораздо быстрее. Быстрота приготовления означает экономию топлива, которого в пустынях и полупустынях (а именно там и появился кускус) всегда не хватало.

Изначально кускус готовили из просяной муки и ели без каких-либо добавок, разве что могли приправить каким-нибудь кислым соком. Но по мере того как пшеница становилась все доступнее и доступнее, эту крупу начали делать из более вкусной пшеничной муки, и теперь о просяном кускусе знают только историки. Это блюдо настолько укоренилось в народной кухне, что для его варки придумали специальное

приспособление, состоящее из двух емкостей и напоминающее формой песочные часы. В нижнюю емкость наливается вода, а в верхней емкости с перфорированным дном на пару готовится кускус. В один прекрасный день кто-то догадался положить в воду мясо и овощи, и теперь без тушеного мяса и тушеных овощей кускус не едят. «Кускусоварка» ставится на плоскую жаровню с углями, прямо над ними. По краям у жаровни есть невысокие бортики, которые не дают теплу уходить на сторону. Приготовить кускус для всей семьи можно на малом количестве угля.

Особенности приготовления того или иного блюда формируют традиции, связанные с ним. Так, например, тушеные овощи для кускуса должны быть приготовлены в целом виде или крупными кусками, если речь идет об овощах большого размера, но ни в коем случае не должны смешиваться в подобие рагу. Мясо тоже нарезается крупными кусками. Почему? Рагу – это тоже неплохо. Но дело в том, что для приготовления кускуса нужен пар, нужна кипящая вода. Если нарезать мясо и овощи мелко, то они скоро соединятся с водой в густое рагу, и испаряемость резко упадет. Чем гуще жидкость, тем меньше пара она дает. Этого допустить нельзя. Вдобавок, когда емкость с водой, мясом и овощами закрыта емкостью с крупой, у повара нет возможности перемешивать овощи и мясо. А «кускусоварка» стоит прямо на углях. Рагу в таких условиях начнет пригорать, но с крупными кусками в кипящей воде этого не произойдет. Вынужденно родилась традиция «крупных кусков для кускуса», а сейчас никто и не задумывается о том, почему так нужно делать, – отцы так делали и нам завещали.

Но крупные куски должны быть мягкими и таять во рту. Если марроканец захочет похвалить кускус, то скажет: «Этот кускус можно жевать губами!» То есть – все настолько мягкое, что зубам делать нечего.

Главный овощ для кускуса – это морковь. Представить кус-кус без моркови невозможно. На втором месте стоят тыква и лук, а дальше идут цукини, патиссоны, баклажаны и чеснок. Готовый кускус выкладывается в центр большого блюда и окружается тем, что к нему приготовили. Мясо и овощи часто посыпают тертыми орехами.

Кускус интересен тем, что, будучи сугубо народным блюдом, он стал визитной карточкой кухонь Магриба. Его едят и бедные, и богатые, его непременно подают на всех торжествах. Такие головокружительные карьеры народные блюда делают редко. При всей любви англичан к черному пудингу, а шотландцев – к хаггису, на приемах в мэрии Лондона или Глазго эти блюда не подаются. Но давайте вспомним старинное правило, которое гласит: «Чем меньше конкурентов, тем больше шансов». В марокканской, алжирской и ливийской кухне у кускуса нет конкурентов. Рис здесь появился относительно недавно, и ореола исконнотрадиционных блюд у блюд из риса нет. Традиционной альтернативой кускусу являются блюда из чечевицы, нута и фасоли, но они не обладают нежностью кускуса, их невозможно «жевать одними

губами». Вдобавок у кочевников (а кускус придумали кочевники) нет большой разницы в питании между знатью и простым народом. Разница только в количестве мяса, подаваемого к кускусу.

Приготовление крупы кускус отнимает много времени, но сам кускус готовится без участия повара. Налил воду – заложил продукты – поставил на горячие угли, и можно заниматься другими делами. Это очень удобно, особенно для кочевников, у которых хлопот всегда больше, чем у земледельцев.

А вот в Ираке и главное блюдо не похоже на кускус, и кухня развивалась иначе. Сказывались доступность риса и влияние иранской кухни.

Поэтому здесь вместо кускуса главным блюдом стало марго – густой соус из мяса и овощей, подающийся вместе с рисом, приготовленным особым образом.

Марго, как и кускус, готовят в двух емкостях, но раздельно. Небольшие кусочки мяса сначала обжариваются в жире, затем к ним добавляются лук (и чеснок), а когда обжаривание заканчивается, наливают немного воды, добавляют некрупно нарезанные овощи и тушат до готовности, до полного размягчения мяса, так, чтобы его можно было «жевать губами».

Упомянуть про пряности нет смысла, в арабской кухне без них ничего не готовится. Стандартный набор к мясу с овощами включает в себя паприку, душистый перец, барбарис, зиру, куркуму и кориандр. Душистый перец можно заменить смесью черного перца с мускатным орехом, корицей и гвоздикой. В конце готовки можно добавить кислый сок (лимона или зеленого винограда) или, наоборот, положить немного сахарного песка, если надо убрать лишнюю кислинку.

Рис для марго предварительно обжаривается в масле. Обжаривание продолжается до тех пор, пока рис не пропитается маслом настолько, что станет полупрозрачным. Затем его варят в воде, причем так, чтобы к окончанию варки вся вода выпарилась. Жареный рис можно встретить в Китае, Японии и Юго-Восточной Азии, где его обжаривают как до варки, так и после нее. Но на Ближнем Востоке обжаривание риса – редкость.

Зачем это делать?

Любое кулинарное действие имеет свой смысл. Просто так, для того чтобы сделать, ничто не делается. В арабской кухне используются преимущественно длиннозерные сорта риса, которые следует готовить так, чтобы рисинки не слипались бы друг с другом. То же самое принято в Иране, Индии, Пакистане и ряде других азиатских стран.

«Слипающийся» круглозерный рис предпочитают только в Китае и странах, перенявших китайскую культуру.

В Китае обжаривание риса до варки практикуется редко. Там больше распространено обжаривание вареного риса вместе с другими ингредиентами, входящими в состав блюда. Это делается для того, чтобы рис впитал вкус этих самых ингредиентов, чтобы сформировать

единый, общий вкус блюда. Большей частью рис в Китае подается отдельно от других блюд, но если он будет входить в состав блюда, то совместного обжаривания не избежать. Обжаривание риса до варки китайцы используют для того, чтобы придать рису особый, пряный вкус. Соответствующие пряности добавляются в масло для жарки риса.

Приготовить рассыпчатый рис не так уж и просто. Надо знать особенности каждого сорта, понимать, как быстро разваривается тот или иной рис, внимательно следить за уровнем воды в процессе готовки... Стоит только отвлечься – и рис или пригорит, или получится слипшимся. Очередная легенда гласит, что в давние времена жил в Багдаде повар, которому никак не удавалось сварить рассыпчатый рис, потому что он любил поболтать с окружающими и постоянно отвлекался на разговоры. Однажды этот повар-болтун уронил предназначенный для варки рис в котел, где нагревалось масло для жарки мяса. Вытащив рис из котла, повар поставил его вариться, а сам, по своему обыкновению, стал точить с кем-то ляды. Он не снял вовремя крышку и не прибавил огня для того, чтобы выпарить из риса воду, но тем не менее получил превосходный рассыпчатый рис. Повар догадался, что причиной тому стало горячее масло, впитавшееся в рис...

Ну а если говорить серьезно, то иракские повара усовершенствовали технологию приготовления рассыпчатого риса, добавив в нее предварительное обжаривание в масле. Если вам захочется использовать этот прием дома, то используйте на здоровье, только помните, что при обжаривании рис впитывает очень много масла и потому становится весьма калорийным. Впрочем, у арабов применительно к еде слово «жирное» является синонимом слова «вкусное».

Главное дерево Ирака – это финиковая пальма. Поэтому в местной кухне финики добавляют во множество блюд, причем не только в сладкие. Существует и вариант марго с финиками, в котором мясо обжаривается с луком, но без чеснока, а затем тушится с финиками и орехами.

Иракская кухня имеет много общего с иранской, точно так же как и кухня Саудовской Аравии. Но вот что интересно – каждая из арабских кухонь взяла от иранской что-то свое. Иракцы любят марго, а саудовцы – кабсу или, если по-персидски – мачбус. Кабса готовится из курицы примерно так же, как и марго, но без овощей, с которыми в Аравийской пустыне всегда были проблемы. Только лук может добавляться к курице во время обжаривания.

Согласитесь, что тушеная курица с рисом – это сытно, но как-то скучно. Не тянет на «визитную карточку» региональной кухни. А овощей нет... Но зато есть пряности, которые помогут обогатить вкус блюда! Курицу можно предварительно замариновать в уксусе и пряностях, а к рису приготовить пряный соус. А почему к кус-кусу не готовят пряный соус? Да

потому что Индия, основной поставщик пряностей, находится далеко от Марокко или Алжира, а расстояние увеличивает цену. География и кухня тесно связаны между собой. Богатство ливанской кухни обусловлено не только средиземноморским климатом и близостью моря со всеми его ресурсами, но и тем, что столица Ливана Бейрут был торговым портовым городом еще со времен Древней Финикии.

С политикой кухня тоже связана. С VIII по XIII век, в период правления династии Аббасидов, Багдад был столицей Арабского халифата. Затем он долгое время оставался культурно-научной столицей арабов. Столичная кухня всегда бывает наиболее богатой и изысканной. Эти свойства передались всей иракской кухне, тем более что для этого имелась подходящая основа – расположение страны в плодородной долине Тигра и Евфрата. А Дамаск был столицей халифата с 661 по 750 год при династии Омейядов, и это тоже сказалось на развитии сирийской кухни, весьма похожей на иракскую и отчасти на ливанскую.

Арабская кухня развивалась по трем направлениям. Первое – это изысканная или, если точнее, наиболее богатая кухня Ирака, Сирии и Ливана, изобилующая многокомпонентными и сложными в приготовлении блюдами. «Антагонистом» этой кухни является простая кухня Магриба, формировавшаяся в неблагоприятных климатических и социальных условиях (удаленность от крупных торговых путей). Аравийская кухня занимает промежуточное положение, климат здесь такой же пустынный, но торговля исторически была гораздо оживленнее, чем в Магрибе. Но у всех этих кухонь один «стержень», сделанный из пшеницы, бобовых и баранины.

Что касается арабских сладостей, то их «стержень» сделан из муки, фиников, меда и специй. Классическими примерами являются пончики лукаймат и финиковое печенье маамуль.

Лукаймат – это шаровидные пончики, в тесто для которых добавляются шафран и кардамон. Обжаривание в большом количестве масла быстро формирует хрустящую корочку, под которой остается нежное, не успевшее высохнуть тесто. Готовые пончики погружают в сладкий сироп или обильно поливают им. Сироп может быть сахарно-медовым или же финиковым, сделанным из финиковой патоки с добавлением сахара.

Маамуль, как и все прочие варианты арабского печенья, выпекается из теста с добавлением молока и большого количества масла, причем обычно в равных пропорциях добавляют масло гхи и растительное. Начинка делается из растертых фиников с добавлением растительного масла и измельченных орехов (грецких или фисташек). В приготовлении сладостей часто используется розовая вода – водный раствор ароматного масла розы.

Сладкий рисовый пудинг мухаллеби, заимствованный от персов, стал не только одной из самых популярных арабских сладостей, но, возможно,

был «дедушкой» европейского бланманже. Правда, версия о родстве вызывает некоторые сомнения. Блюда похожи, и восточная сладость однозначно древнее европейской. Смущает только наличие мяса в первоначальном варианте европейского бланманже. Что это – «усовершенствование», придуманное неизвестным европейским поваром, или же правы те, кто утверждает, что бланманже произошло от датского хлебного пудинга под названием «Белый гриб», известного с XI века? Правда, в дошедшем до нас рецепте «Белого гриба» нет никакого мяса, но добавление к классическим блюдам различных, порой весьма неожиданных ингредиентов всегда было характерной особенностью скандинавских кухонь. Так же как и сочетание несочетаемого. Пожалуй, только индусы могут по достоинству оценить сочетание сильно соленой сельди со сладкой маринованной свеклой (это не выдумка автора, а одна из популярных традиционных шведских закусок)...

Обзор арабских сладостей может растянуться на целую главу, а обстоятельное знакомство с арабской кухней и историей ее развития – на целую книгу. Но прочувствовать великолепие арабской кухни может помочь отрывок из «Тысячи и одной ночи»: «Она остановилась у лавки зеленщика и купила у него сирийских яблок, турецкой айвы, персиков из Омана, жасмина, дамасских кувшинок, осенних огурцов, египетских лимонов, султанских апельсинов и благовонной мирты, и хенны, и ромашки, анемонов, фиалок, гранат и душистого шиповника... Она остановилась возле лавки мясника и сказала: „Отрежь десять ритлей мяса“. Он отрезал ей, и она заплатила ему и, завернув мясо в лист банана, положила его в корзину... А потом женщина подошла и остановилась у лавки бакалейщика и взяла у него очищенных фисташек, что для закуски... Она остановилась у лавки торговца сладостями и купила поднос, на который наложила всего, что было у него: плетеных пирожных и пряженцев, начинённых мускусом, и пастилы, и пряников с лимоном, и марципанов, и гребешков Зейнаб, и пальцев, и глотков кади, и всякого рода сладостей, которыми она наполнила поднос, а поднос положила в корзину... И женщина остановилась возле москательщика и взяла у него воду десяти сортов: розовую воду, померанцевую, сок кувшинок и ивовый сок, и ещё взяла две головы сахару и обрызгиватель с розовой водой с мускусом, и крупинки ладана, и алоэ, и амбру, и мускус, и александрийских свечей, и все это она положила в корзину...»^[174]

Гребешки Зейнаб – это те же лукаймат, только не шаровидные, а вытянутые и с крупными пупырышками, которые делают их отдаленно похожими на морские гребешки. Пупырышки увеличивают поверхность поджаристого наружного слоя. Согласно преданию, эти гребешки очень любила дочь пророка Мухаммада Зейнаб бинт Мухаммад, потому-то их так и называли.

Сладость с совершенно непонятным европейцу названием «глоток кади» представляет собой конфеты из смеси измельченных фиников и орехов

в медовой карамели – арабский вариант иранской сладости сохан асали, которая делается из миндаля. Кади – это мусульманский судья. Легенда гласит, что некий кади из города Багдада умер от удовольствия, отведав этих конфет. Вот проглотил – и сразу же умер. А конфеты называли «глоток кади».

К месту можно упомянуть турецкое блюдо из тушеных в масле баклажанов, фаршированных помидорами, луком и чесноком. Оно называется «имам баялды», что переводится как «имам упал в обморок». Согласно легенде, некий имам (мусульманский священнослужитель) упал в обморок, впервые попробовав это блюдо. Для турков, арабов или персов нет ничего удивительного в том, что вкус еды может вызывать настолько сильное потрясение.

Глава шестнадцатая

Современная индийская кухня

Вы уже знаете, что представляла собой кухня Древней Индии. Давайте вспомним, в качестве «индийской» кухни мы будем рассматривать мумбайскую кухню, она же – кухня штата Махараштры. Мумбайская кухня – самая индийская из всех индийских кухонь. Она гармонично сочетает древние традиции с тем, что было перенято от кухонь других народов.

«В зависимости от состояния своего сознания человек выбирает себе пищу, веру, способ помощи другим людям и способ принесения жертв богам.

Пищу, продлевающую жизнь, прибавляющую силы, дарующую здоровье и радость, выбирают люди, чье сознание пребывает в просветленном состоянии. Это сочная, маслянистая пища, имеющая приятный вкус.

Слишком горькую, кислую, пряную, соленую или острую, чрезмерно сухую и слишком горячую пищу предпочитают люди, чье сознание пребывает в возбужденном состоянии. Такая пища приносит страдания и вызывает болезни.

Те же, чье сознание помрачено, предпочитают пищу холодную, не имеющую вкуса, неприятно пахнущую, несвежую, нечистую и недоеденную другими».

Этот отрывок из древнеиндийского религиозно-философского трактата под названием «Бхагавад-гита» является канонем индийского питания на протяжении двух с половиной тысяч лет^[175]. Правда, в отношении слишком острой пищи он нарушается в Индии постоянно и повсеместно. Пряности недороги, основа рациона – бобовые и рис – не имеют яркого, выраженного вкуса, так почему бы не разнообразить эту основу при

помощи пряностей? И что мешает положить их побольше? Распространенное мнение, будто пряности кладутся в больших количествах для обеззараживания еды, совершенно неверно. Для вкуса и только для вкуса! И здесь нужно вспомнить кое-что из физиологии нервной системы. Темнело ли у вас в глазах после яркой вспышки? Закладывало ли уши от сильного шума? Большинство наших рецепторов при перевозбуждении (чрезмерно сильном возбуждении) истощаются, «выключаются». Вспышка света «выключает» зрительные рецепторы, сильный шум – вкусовые, а чрезмерно острая пища – вкусовые. Традиция добавления в пищу большого количества специй приводит к снижению чувствительности вкусовых рецепторов, которое, в свою очередь, побуждает класть много специй в еду. Возникает вот такой замкнутый круг. Про индуса, который долго жил за пределами Индии, скажут: «Он так долго не был на родине, что не может есть нашу еду». Да, действительно, стоит только разорвать этот круг на время, достаточное для восстановления нормальной чувствительности рецепторов, и привычная пища начинает казаться невероятно острой.

Европейцы, которым при малейших проблемах с желудком врачи запрещают есть острую пищу, удивляются «стойкости» индусов, поедающих свои огненные блюда без каких-либо проблем. Ничего удивительного в этом нет. Индусы приспособились к своей кухне. В их желудках образуется гораздо больше защитной слизи, чем у европейцев. Эволюция – это приспособление. Люди приспосабливаются есть чрезмерно острую пищу точно так же, как приспособились пить молоко во взрослом возрасте.

Что же касается всего прочего, сказанного в «Бхагавад-гите» относительно пищи, то оно соблюдается. И сочная, маслянистая пища, то есть – обильно сдобренная маслом гхи, является самой вкусной по индийским представлениям.

Некоторые кухни в своем историческом развитии изменяются настолько сильно, что становятся более похожими на соседей, нежели на своих предков. Так, например, современная греческая кухня, довольно многое унаследовавшая от Древней Греции, в то же время имеет больше сходства с турецкой кухней. Четыре века турецкого владычества не смогли отторгнуть греков от христианской веры, но греческую кухню изменили очень сильно. Даже «истинно греческая» мусака^[176], которую якобы любил сам Гомер, на самом деле является арабским блюдом. Турки переняли мусаку у арабов и принесли в Грецию. Греческий вклад в мусаку состоит лишь в добавлении помидоров в это блюдо, до первой половины XVIII века мусака готовилась без них.

Главная особенность развития индийской кухни заключается в том, что, перенимая что-либо из других кухонь, индийские повара укладывают заимствованное в «прокрустово ложе»^[177] национальных традиций и решительно отсекают все лишнее, выходящее за принятые рамки. Спустя некоторое время начинает казаться, что заимствованное блюдо

было в индийской кухне испокон веков, настолько оно индийское и по содержанию, и по духу. Вспомните хотя бы курицу тикка масала, о которой упоминалось в главе, посвященной кухне Древней Индии.

Одним из самых вкусных десертов в индийской кухне считается ваттилаппам – нечто вроде заварного крема из кокосового молока, яиц и сахарного сиропа с добавлением измельченных орехов и специй. Если углубиться в историю ваттилаппама, то можно узнать, что это блюдо родом из штата Керала, расположенного на юго-западном побережье Индии. Но на самом деле ваттилаппам пришел в Индию из Южного Ирана примерно в XVII веке, во времена господства Великих Моголов. Пришел, слегка изменился, адаптируясь под местные условия, и стал традиционным индийским блюдом. Адаптация заключалась в том, что индусы не добавляют в это блюдо шафран.

Другим примером могут служить фаршированные овощами баклажаны, которые называются «бхарли ванги». Это блюдо также появилось в Индии при Великих Моголах, что не мешает ему считаться визитной карточкой мумбайской кухни и присутствовать практически во всех региональных индийских кухнях. Бхарли ванги – «двоюродный брат» турецкого имам баялды. Двоюродный, а не родной, потому что у бхарли ванги есть свои типично индийские черты – добавление в фарш мякоти кокосового ореха и семян кунжута, нарезка баклажанов в виде «чашечек», тушение их в соусе карри. «Если на столе нет бхарли ванги, то вы находитесь не в Мумбае», – говорят индусы, иронизируя над чрезмерной любовью мумбайцев к этому блюду. Без бхарли ванги невозможно представить ни одно мумбайское торжество, да и в повседневной жизни его едят очень часто. Но еще в XVI этого блюда здесь не знали... Невозможно поверить! Однако это так. Только не рассказывайте индусам, особенно в Мумбае, что бхарли ванги родилось на Ближнем Востоке. Вас не поймут.

С начала XIII века и до середины XVI века Северная Индия находилась под управлением правителей-мусульман (Делийский султанат). За это время индийская кухня сильно обогатилась, переняв многое от кухонь мусульманских народов Средней Азии и Ближнего Востока. Тесному взаимодействию способствовала открытость всех кухонь, взаимодействовавших друг с другом. Все, что не противоречило религиозным нормам, охотно перенималось и адаптировалось под свои традиции. Бытует мнение, что блюда из баранины и курицы появились в вегетарианской индийской кухне во времена Делийского султаната. Это не совсем так. Мы уже говорили о том, что вегетарианства строго придерживаются далеко не все индусы. Мясные блюда присутствовали в индийской кухне всегда, даже в самые «строгие» вегетарианские периоды. Но во времена Делийского султаната ассортимент этих блюд существенно увеличился. На сегодняшний день кухни Пенджаба, Химачал Прадеша, Кашмира и Раджастана (все это – северные

индийские штаты) отличаются от других индийских кухонь обилием мясных блюд.

Визитной карточкой кашмирской кухни является блюдо под названием роган джош, которое готовится из мяса ягненка или козленка. Мясо тушится в остром пряном соусе без добавления каких-либо овощей. Рядом с роган джош на столе могут стоять и тушеные овощи, и рис, и вареные бобы, но все это будут другие, отдельные блюда. Роган джош – это мясо в соусе и ничего больше.

Популярность этого блюда в Индии настолько высока, что его частенько называют не роган джош и не бараниной по-кашмирски, а бараниной по-индийски. И в этом определенно есть резон, ведь соус, в котором тушится мясо, самый что ни на есть индийский, традиционнее некуда.

Давайте проведем небольшое кулинарное «расследование». Вы уже прочли больше половины этой книги и многое узнали. Внимательно изучите рецепт приготовления роган джош и попробуйте по рецепту установить, откуда оно пришло в Кашмир. А самые внимательные читатели смогут назвать имя «дедушки» роган джош.

Итак, приступаем.

Для этого блюда нам понадобится:

- два фунта нежирной баранины^[178];
- 1 столовая ложка^[179] смеси специй гарам масала (черный и белый перец, гвоздика, мускатный орех, кумин, корица, кардамон, бадьян, кориандр);
- полпинты^[180] мясного бульона и вдвое меньше белого йогурта;
- две унции^[181] масла гхи (можно взять и оливковое);
- соль.

Нагрейте в емкости для готовки масло, положите мясо, нарезанное небольшими кусочками, и обжаривайте до появления румяной корочки. Смешайте гарам масалу с бульоном и йогуртом, влейте в емкость и тушите под крышкой на слабом огне до готовности. Незадолго до окончания готовки посолите.

Это наиболее простой рецепт приготовления роган джош. Есть и более сложные варианты, включающие в себя тертый имбирь, гранатовый сок, и даже измельченные орехи.

Гранатовый сок и измельченные орехи – это подсказка, «улика», которая поможет вам установить родство роган джош с...

С чем?

Ну конечно же, с иранским блюдом под названием фесенджан! (Если вы забыли, что это такое, то вернитесь назад и освежите информацию в памяти.) Превращаясь в роган джош, фесенджан лишился кислоты, потому что кислый сок как индусы, так и живущие в Индии мусульмане в

это блюдо не добавляют, но зато приобрел «остроту меча и жар огня» (это выражение служит в Индии для обозначения выраженной остроты блюд, настолько выраженной, что у европейцев начинают слезиться глаза от одного их вида).

Принимая в свое подданство очередного чужака, то есть – чужое блюдо, индийская кухня, во-первых, делает его острее, во-вторых, добавляет к соусам йогурт, а в-третьих, старается убрать из рецепта лук и чеснок. Да – лук и чеснок. Они не то чтобы запрещены, но не приветствуются, поскольку, по индийским представлениям, возбуждают низменные чувства, в том числе и агрессивность, делают человека похожим на животное. Согласно легенде, лук и чеснок выросли из капель слюны и крови демона Раху, которому бог Вишну отсек голову (поделом отсек, потому что этот демон украл у богов эликсир бессмертия). В отдельных индийских блюдах можно встретить лук и чеснок, на индийских рынках их можно купить, но употребляются они редко, а выражение «поедатель чеснока» переводится как «злой придурок».

«Нет!» – луку, чесноку и кислоте.

«Да!» – остроте.

И пусть везде будет йогурт.

Вот алгоритм, который поможет вам понять, что происходило с блюдами, попавшими в индийскую кухню из других кухонь. Знание этого алгоритма позволяет превращать иностранные блюда в «истинно индийские». Подлинные ценители традиций скажут, что нужно заменить растительное масло на масло гхи, но в современной индийской кухне растительное масло используется довольно широко.

При Великих Моголах в Индии появился тандур, заменивший обычный открытый очаг. Это привело к увеличению ассортимента выпекаемого хлеба (в том числе и из бобовой муки), увеличению количества блюд длительного приготовления и появлению такого популярнейшего блюда, как цыпленок тандури и набора специй тандури-масала. Изменилось приготовление многих традиционных блюд – на смену поэтапной закладке ингредиентов, когда сначала обжаривалось или тушилось одно, а затем к нему добавлялось другое, пришла одновременная закладка. Сложил все сразу в горшок – и поставил его в печь. А можно запечь в тандуре цыплят, причем на большом огне, а не на углях. Большой огонь и особый набор специй, в которых предварительно маринуют цыплят, создают неповторимый вкус, который резко отличается от вкуса цыпленка, приготовленного на вертеле. Правда, легенда о появлении этого блюда не совсем аппетитная. Жил когда-то бедняк, мечтавший завести собственную торговлю, но не имевший средств для этого. Однажды он увидел, как продавец птицы выбросил испортившихся от жары цыплят. Бедняк подобрал их и замариновал в специях, которые смог купить, а затем пожарил на большом огне. Цыплята получились

очень вкусными. Продав их, бедняк заработал стартовый капитал и открыл торговлю цыплятами-тандури.

Повара охотно перенимают новое и никогда не упустят случая заглянуть в котел к соседу – ну-ка посмотрим, что это он там варит такое ароматное? Но у каждой кухни есть свои требования (причем не только религиозного характера), которым все заимствованные блюда непременно должны отвечать.

Индия граничит с Китаем и странами Средней Азии, а также имеет традиционные торговые связи с Ближним Востоком. В Китае очень распространено приготовление блюд на пару, встречается такой способ готовки и в Средней Азии, и на Ближнем Востоке. Но в индийской кухне готовить на пару не принято. Почему? Это же довольно удобный способ готовки, который вдобавок позволяет сохранить вкус продуктов во всей их первозданной красе. Ароматный рис, вроде басмати, просто умоляет о том, чтобы его готовили на пару, но...

Но с точки зрения индийских поваров готовка на пару никуда не годится, потому что этот метод не позволяет насытить продукты вкусом специй. Попросту говоря, ничего вкусного (то есть – пряного и острого) на пару приготовить невозможно. Странно как-то получается. С одной стороны, индусы ценят ароматные сорта длиннозерного риса, а круглозерный считают невкусным. Но с другой стороны – они просто забивают первозданный природный вкус риса различными специями. Если рис варится не в пряном соусе, а в воде, то его предварительно нужно напитать пряностями – обжарить в пряном масле. Иначе рис получится «невкусным». То же самое можно сказать и о мясе, и об овощах. Индийская кухня и варка на пару так же несовместимы, как японская кухня и гарам масала.

Если спросить у индуса, что общего во всех индийских кухнях, то он ответит: «Тхали!» и будет абсолютно прав. Тхали можно встретить на только в любом уголке Индии, но и в Непале, и в Бангладеш. «Тхали» переводится с хинди как «блюдо» или «поднос». Оно и впрямь подается на больших блюдах. В центре – гора риса, а вокруг нее – мисочки с различными добавками-закусками, число которых варьируется в зависимости от состоятельности едоков и торжественности момента. Повседневное тхали в небогатом семействе может состоять из риса и трех добавок. На свадьбе в богатом доме закусок может быть в десять раз больше. Отдельно подаются лепешки, которые служат не только пищей, но и столовыми приборами.

Добавки могут быть самыми разными, но тхали – это не рис и несколько блюд к нему, а одно, единое блюдо, соответствующее двум требованиям. Во-первых, среди добавок непременно должны быть дал – суп-пюре из разваренных бобов, ведж-корма – овощи, тушенные в пряном соусе, и палак-панир – мягкий сыр в густом соусе из шпината. Если рядом с рисом нет дала, ведж-корма и палак-панира, то у это не

тхали, а какое-то другое блюдо. Мясоеды добавляют к трем обязательным вегетарианским ингредиентам еще два: мург махани – курицу в сливочном соусе, и кима матар – мясной фарш с горохом. Но дело не столько в количестве добавок, сколько в том, чтобы они гармонизировали друг с другом по вкусу. Эта гармония достигается использованием в разных блюдах хорошо сочетающихся друг с другом специй. Если не хочется вникать во все «специальные» тонкости, то можно просто использовать для всех добавок смесь гарам масала, которая в Индии является универсальной специей для всех горячих блюд, для всех блюд, содержащих бобы, а также для всех блюд, которые едят с рисом.

Если сравнивать влияние колонизаторов на индийскую кухню, то на первом месте окажутся Великие Моголы, от которых индийская кухня переняла очень многое, начиная с тандура и заканчивая бирьяни – блюдами из риса с добавлением овощей, яиц, мяса или рыбы. Бирьяни не следует путать с пулао, в котором тоже присутствуют рис и разные добавки. Пулао готовится в одной и той же посуде. Сначала в масле обжариваются овощи и мясо (если оно присутствует), затем добавляют воды и тушат некоторое время, а в конце засыпают рис. Для бирьяни рис готовится отдельно от добавки. Кроме того, добавка к рису в бирьяни богаче, она содержит большее количество ингредиентов, чем в пулао, и специй в бирьяни тоже кладется больше. Еще одно отличие бирьяни от пулао – это наличие подливы, причем в довольно большом количестве. Вид готового блюда тоже различается. В пулао рис и все дополнительные ингредиенты перемешивают, а бирьяни выкладывают двумя слоями, снизу лежит рис, а на нем – добавки.

А вот от англичан индийская кухня практически ничего не переняла. И не столько по причине радикальной несхожести английской и индийской кухонь, сколько вследствие того, что на всем протяжении колониального периода англичане были для индусов врагами. Даже сладкие пудинги, этот коронный английский десерт, индусы переняли не у англичан, а у персов.

Португальской^[182] кухне в этом отношении повезло больше. Ей удалось «пристроить» в индийскую кухню блюдо под названием «виндалу», которое на Гоа готовится из свинины, а по всей остальной Индии из баранины. Название «виндалу» образовано от португальского «vinho de alho» – чесночное вино. Так назывался уксус с добавлением чеснока, в котором португальцы мариновали свинину перед готовкой.

Происхождение этого блюда было обусловлено необходимостью сделать съедобным солонину, портившуюся во время длительных плаваний в жарких широтах. Перед жарой не может устоять даже соленое мясо, а выбрасывать продукты за борт у моряков не принято. Водная стихия постоянно устраивает каверзы, поэтому запасы продовольствия нужно всячески беречь. Вот и придумали португальские коки мариновать тухлятину в чесночном уксусе. Получалось неплохо,

настолько неплохо, что из этого родилось новое национальное блюдо – тушеная маринованная свинина. Индусы от чеснока отказались, чтобы лишний раз не пробуждать низменные чувства, а выдержку мяса в уксусе оставили, несмотря на то, что она создает нехарактерный для индийской кухни кислый вкус. Впрочем, некоторые готовят виндалу и с чесноком, наличие которого практически не ощущается, потому что его забивает гарам масала.

Отличительной и уникальной чертой традиционной индийской трапезы является жевание паана – листьев бетеля, в которые завернуты дробленые бетелевые орехи, гашеная известь и набор специй, непременно включающий в себя кардамон и душистый табак. Индусы считают, что жевание этой, честно говоря, довольно-таки вредной для здоровья смеси улучшает пищеварение. Дело не столько в пищеварении, сколько в тонизирующем действии паана, который, по сути, является легким наркотиком. И пусть вас не удивляет наличие в паане гашеной извести. Это едкое вещество способствует быстрому всасыванию присутствующих в паане активных веществ в ротовой полости.

Индусы сравнивают свою кухню с ожерельем из разноцветных бусин и поясняют, что бусины могут быть сделаны из разных материалов, но размер у них один и тот же и нанизаны они на одну нить. Это сравнение исчерпывающе передает сущность индийской кухни. Нить одна, размер один, а в остальном – полнейшая свобода творчества.

Глава семнадцатая

Современная китайская кухня

«Каким светом озаряет жизнь китайцев хорошее застолье! Разве может человек плакать, когда его желудок полон?! Если ты сыт, значит – жизнь прекрасна, Полный желудок излучает счастье. Китайцы привыкли полагаться на инстинкт, а инстинкт подсказывает – когда желудок полон, все хорошо и правильно».

Эти строки написал китайский писатель Линь Юйтан, автор книги «Китайцы: моя страна и мой народ». В тридцатые годы прошлого века эта книга произвела настоящий фурор, для западного мира она стала окном в неведомый таинственный Китай.

Одно из традиционных китайских приветствий, которое в наше время широко употребляется на Тайване, звучит как: «Вы уже поели?» С одной стороны, это показывает, какое важное значение китайцы придают еде. С другой стороны, если человека с детства ежедневно по несколько раз спрашивать, поел ли он, то еда для него всегда будет стоять на первом месте.

Китайцы искренне верят в то, что их кухня не менялась на протяжении тысячелетий. Да, разумеется, китайские повара могут готовить какие-то иностранные блюда, ненадолго (всего лишь ненадолго!) вошедшие в моду, но преходящая мода не означает заимствования. Сегодня приготовили, а завтра забыли. Кроме того, совершенная и цивилизованная китайская кухня не нуждается в каких-то варварских дополнениях. Китайцы с глубокой древности и по сей день считают свою страну центром мироздания и оплотом цивилизации. «Чжуго» (так сами китайцы называют свою страну) переводится как «срединное или центральное государство». О каких заимствованиях вообще может идти речь?

Если говорить серьезно, то о многих. Невозможно контактировать с соседями, не перенимая у них чего-то. А уж кухни в этом отношении, пожалуй, лидируют, потому что они весьма восприимчивы. И своим богатством китайская кухня в первую очередь обязана своей восприимчивости. Правда, у этой восприимчивости есть одна важная особенность – все заимствованное «шлифуется» под китайское. (То же самое можно наблюдать и в индийской кухне, в предыдущей главе об этом было сказано.)

Не одни лишь контакты с соседями «обновляют» кухню. Если народ расселяется на новые территории, с иным климатом и иными продуктами, то это непременно скажется на кухне.

Новые правители могут следовать старым традициям, но могут и внедрять новые, в том числе и кулинарные. Эти новые традиции распространяются очень быстро, потому что вышестоящим принято подражать.

Если еда считается лекарством, то есть входит в сферу медицины, то у кухни появляется дополнительный потенциал для развития, потому что искусство врачевания и все, что с ним связано, никогда не стоит на месте. А китайская традиционная медицина всегда рассматривала пищу как основу хорошего здоровья и наделяла каждое блюдо определенными лечебными свойствами. Искусство врачевания не может развиваться без создания новых лекарств, в том числе и без создания новых «лечебных» блюд. О наличии у блюд реальных лечебных свойств можно дискутировать бесконечно, одни в это верят, другие – нет, но дело не в лечебных свойствах, а в обогащении традиционной национальной кухни.

Вот яркий пример. Помидоры появились в Китае на рубеже XVIII и XIX веков. Разумеется, новым плодом сразу же заинтересовались китайские врачи. Они решили, что сами по себе помидоры никаким лечебным действием не обладают, но могут помогать организму усваивать лекарства. Кормить больных людей одними лишь сырыми помидорами не так уж и правильно. Во-первых, помидор лучше бы поджарить, чтобы от полученного тепла усилились его полезные свойства. Во-вторых, помидор хорошо бы соединить с каким-нибудь целебным продуктом,

чтобы получилось блюдо, которое не только помогает усваивать лекарства, но и поддерживает силы больного человека. Например – с куриными или утиными яйцами. Яйцо – это символ жизни. Китайцы верят, что помимо питательных свойств все продукты обладают определенным количеством хорошей или плохой энергии. В яйце содержится хорошая энергия, причем в значительных количествах. Вот так и родилось блюдо под названием «фан дже чао тан» или «си хон чи чао тан» – яичница с помидорами. Очень скоро это блюдо стало всекитайским. Его можно отведать и на севере, и на юге, и на океанском побережье, и в горных районах. Конечно же, оно считается традиционным китайским блюдом. А Китай – родиной помидоров.

«У кого на столе есть рис, тому врач не нужен», – говорят китайцы.

Развитие и обогащение китайской национальной кухни происходило перманентно, но можно выделить несколько периодов, когда приток нового со стороны резко возрастал.

Первым таким периодом стала так называемая «эпоха пяти династий и десяти царств», длившаяся с 907 по 960 год, когда по Китаю прокатилась волна политических переворотов. За это время на самом деле сменилось пять династий, а царств основано не десять, а больше, но китайцы настолько любят красоту и гармонию, что готовы ради них поступиться историческими фактами. Согласитесь, что «эпоха пяти династий и десяти царств» звучит красивее, чем «эпоха пяти династий и тринадцати царств», не так ли? Но нам важно не количество царств, а то, что во время этой суматохи резко выросла миграция. Мирные люди срывались с насиженных мест и бежали куда глаза глядят в поисках спокойствия. Армии совершали дальние походы. Войны привлекали наемников-чужестранцев...

Второй период – это монгольское завоевание Китая, происходившее в XIII веке и растянувшееся на 70 лет, до 1279 года, а правили монголы Китаем до 1368 года. Этого времени хватило для того, чтобы приучить китайцев к баранине, которую они прежде не ели и вообще не занимались овцеводством. Также монголы научили китайцев готовке на вертеле и длительной варке мяса, в результате которой получался густой, насыщенный бульон. Правда, такие бульоны по большей части стали не основой китайских блюд, а чем-то вроде приправы, которую добавляли к соусам для того, чтобы придать им приятный мясной вкус. А вот пить молоко и есть молочные продукты китайцы не приучились, поскольку не имели для этого нужных ферментов в организме. Если даже кто-то из китайцев любопытства ради и выпивал чашу молока, то неприятные последствия отбивали охоту к дальнейшим экспериментам.

Третий период начался в середине XVI века, когда на китайской земле появилась первая колония – Макао, хозяевами которой стали португальцы. Кроме явных колоний, в Китае существовали территории, которые на бумаге были китайскими, а на деле управлялись

иностранцами. Во второй половине XIX века Британия контролировала южные провинции Китая и бо2льшую часть бассейна реки Янцзы, Германия – Шаньдунский полуостров, Япония – остров Тайвань, на котором прежде хозяйничали голландцы, Франция – часть южного побережья, а Россия – северные территории (Маньчжурию). Разумеется, столь длительное присутствие иностранцев не могло не оставить следа в китайской кухне. Подчас этот след очень хорошо замаскирован, потому что заимствованные блюда адаптированы под китайские стандарты. Но все же можно отыскать европейских «предков» многих заимствованных блюд.

Так, например, китайцам пришелся к месту немецкий шнельклопс, название которого переводится как «быстрая отбивная». «Быстрая» – потому что после отбивания мясо нарезается на небольшие куски, которые готовятся гораздо быстрее целой отбивной. Китайцы прежде не знали такого кулинарного приема, как отбивание мяса. Не потому что ума им не хватило его придумать, а потому что при нарезке мяса на тонкие мелкие куски в отбивании не было особой необходимости. Но если мясо как следует отбить, а потом нарезать гораздо мельче, чем полагалось у немцев, и не пересушить при жарке, то мясо получится нежнейшим, буквально тающим во рту. Так что если в меню китайского ресторана вы увидите блюдо под названием «лепестки жасмина в кислом (или кисло-сладком) соусе», то имейте в виду, что речь идет о свинине. О свинине, напоминающей своей нежностью и ароматом лепестки жасмина. Аромат создается при помощи специй. Совсем не обязательно, чтобы он походил на аромат жасмина. Важно, чтобы мясо благоухало, пахло так же приятно, как и лепестки жасмина. И вообще не старайтесь найти логику в названиях китайских блюд. Логика в них есть, но она китайская и европейскому пониманию недоступна. Поди догадайся, что «Битва тигра с драконом» представляет собой рагу из кошачьего и змеиного мяса.

Во второй половине XX века, во время коммунистического правления Мао Цзэдуна, китайская кухня едва не погибла на фоне повсеместного отказа от старых «буржуазных» традиций, совпавшего с тотальной нехваткой продуктов. Еда перестала быть источником удовольствия, продукты воспринимались только как источники калорий, вся готовка сводилась к тому, чтобы сварить или поджарить. Главными блюдами коммунистического периода стали рис и «то, что удалось заполучить» (этими словами назывались и овощи, и пампушки, и мука, и рыба, а также все другие продукты, которые выдавались населению по распоряжению властей). Главным десертом, который был на столах только по праздничным дням, были пирожные из кукурузной муки – небольшие кукурузные лепешки, пропитанные сладкой водой.

Но получилось так, что простейшие блюда коммунистического периода не уничтожили китайскую кухню, а напротив – обогатили ее, хотя этот процесс вряд ли можно назвать «обогащением». Но тем не менее в

современной китайской кухне есть и такое направление, как «коммунистическая» или «маоистская» кухня. Она нравится людям старшего возраста, поскольку напоминает им об их молодости, а также пользуется популярностью у иностранцев. Надо понимать, что популярность эта основана не на вкусе «маоистских» блюд, а на их скандальной славе. Такая популярность не бывает долговечной.

Перманентное обогащение китайской кухни происходило в первую очередь благодаря торговым связям с Индией, Средней Азией и Ближним Востоком. Такие привычные и традиционные китайские продукты, как огурцы, горох и лук, на самом деле были привезены купцами с Востока где-то в начале нашей эры.

Китайская кухня, как практически все современные кухни, обязана своим развитием городам. Именно в городах люди имели доступ к продуктам из разных мест, а заработки позволяли им питаться разнообразно. Имело значение и то, что в городах жили знатные и богатые люди, потребители изысканной пищи. Но в китайских городах с XI века появился еще один фактор, способствующий развитию кулинарного искусства, – рестораны. Полноценные рестораны, где клиенты могли выбирать блюда из предложенного меню, а не таверны или харчевни, в которых подавались два-три «дежурных» блюда. Конкуренция побуждала поваров совершенствовать свои умения и изобретать новые блюда. Вскоре появилась специализация – одни рестораны подавали блюда местной кухни, другие готовили блюда из рыбы и т. п.

Постепенно сформировалась главная традиция китайской кухни, ее стержень, который можно назвать «аскетическим гурманством» или «умением наслаждаться простым». Известный поэт и ученый Юань Мэй, живший в XVIII веке, писал в своем кулинарном трактате «Сиюань шидан», известном на Западе как «Рецепты из Сада удовлетворенности»: «Я всегда говорил, что курица, свинина, рыба и утка – это самобытные „гении“ стола, имеющие свой собственный вкус и свой собственный неповторимый стиль, в то время как морские слизняки и ласточкины гнезда (несмотря на их дороговизну) ничего особенного собой не представляют. Однажды меня пригласил на ужин некий губернатор, у которого нам подали в огромных чашах, похожих на цветочные горшки, простые вареные гнезда ласточек. У этого человека совершенно не было вкуса... Для того чтобы произвести впечатление, лучше было бы положить в каждую чашу по сотне жемчужин. Тогда бы нам стало ясно, что угощение обошлось хозяину в десятки тысяч монет, но при этом были бы избавлены от тягостной необходимости есть то, что невозможно есть. Вернувшись домой, я сварил себе рис и ел его с удовольствием».

Ласточкины гнезда китайцы начали есть не то в XI, не то в XII веке. Согласно преданию, монгольское войско загнало китайскую армию на скалистый остров, где не было никакой еды, кроме ласточкиных гнезд. Оголодавший командующий (а согласно некоторым версиям, это был

сам император) велел своему повару сварить эти гнезда. Блюдо понравилось. Гнезда сразу же стали изысканным блюдом. Они были необычными и стоили дорого, потому что собирать их трудно,^[183] а те, что собрали, нуждаются в трудоемкой тщательной очистке.

Изысканность и высокая стоимость, то есть – малодоступность, привели к невероятному пиару ласточкиных гнезд. Их наделили множеством целебных свойств, которые ничего общего с действительностью не имеют. Да и что особенного может быть в морских водорослях, скрепленных птичьей слюной?

Кстати, ласточки здесь совершенно ни при чем. Едят гнезда саланган, небольших птичек из семейства стрижей. Саланганы лепят гнезда из водорослей, потому что веток (наземной растительности) в местах их обитания нет. Перед употреблением гнезда несколько часов выдерживают в горячей воде, затем промывают в холодной, вручную очищают от перьев и прочего мусора, а затем варят в курином бульоне, причем в два приема. После очищающей 15-минутной варки бульон выливают, гнезда снова промывают и затем уже варят в новой порции бульона для готовности. Можно прекратить готовку раньше, пока гнезда не потеряли окончательно свою форму, а можно разварить их совсем. Судя по тому, что почтенный Юань Мэй писал о «простых вареных гнездах ласточек», ему подали их целиком. Суп можно «облагородить» куриным мясом, овощами и еще какими-нибудь добавками, а цельные гнезда – это просто водоросли, сначала высушенные, а потом впитавшие воду в процессе замачивания и варки. Юань Мэй прав, это далеко не самое вкусное блюдо. Можно сказать – совершенно невкусное. И не стоит уповать на какой-то особый вкус или невероятное целебное действие птичьей слюны. Слюна – это белковый продукт. То, что не вымылось при замачивании и промывании, сварится, то есть – денатурируется, потеряет свою структуру во время варки и станет просто набором аминокислот. Однако мифы живучи, и тяга к изысканному тоже живуча. Цена килограмма очищенных гнезд составляет примерно 2000 долларов, но это обстоятельство не отпугивает, а наоборот, привлекает «гурманов». Но в китайской кухне ласточкины гнезда стоят особняком. Это якобы очень полезное блюдо, но не предмет гордости и не «визитная карточка».

А вот утка по-пекински – это самая главная визитная карточка. Блюдо готовится долго, но в нем нет ничего вычурного или надуманного. Все процессы обоснованы с кулинарной точки зрения. И продукт вкусный – откормленная утка. Ощипанной и выпотрошенной утке вдувают под кожу воздух для того, чтобы отделить кожу от мяса. Такая кожа лучше пропитается специальным соусом, основу которого составляет сахарный сироп. После того как утку покрыли соусом, ее оставляют «созревать» 1–2 суток в прохладном месте, а затем жарят. Кожа получается блестящей и приобретает красный цвет, отчего неофициальным названием этого блюда является «лакированная утка». Утку приносят показать целиком, а затем повар на глазах у клиентов нарезает ее на положенное число

бескостных ломтиков, как это и положено по китайским традициям. Длительная выдержка обмазанной соусом утки абсолютно оправдана, потому что для получения «лакированной» кожи нужно время. Ничего вычурного в приготовлении этого блюда нет.

Утку по-пекински знают все китайцы. Тот, кто ее не пробовал, слышал о ней и примерно представляет, как она готовится. А что касается супа из ласточкиных гнезд, то подавляющее большинство китайцев понятия о нем не имеют. Точно так же, как большинство британцев не имеют понятия о косуле, начиненной фаршированными перепелами. Но зато, что такое ростбиф знают даже потомственные вегетарианцы.

В своем развитии китайская кухня прошла «путь от четырех школ к восьми». Это очень правильный и сообразный путь. Во-первых, 8 – это 4, умноженное на 2. Во-вторых, «путь от четырех к восьми» – это путь от прозябания к процветанию. Четверка – несчастливое число, потому что созвучна слову «смерть», а вот восьмерка – самое благоприятное, поскольку созвучна слову «богатство» («процветание»).

Изначально в китайской кухне насчитывали 4 региональные школы или направления:

- шаньдунская кухня, в которую входила и пекинская кухня;
- кухня Цзянсу;
- кантонская кухня;
- сычуанская кухня.

Позднее к ним добавилось еще 4 кухни – хунаньская, фуцзянская, анхойская и чжэцзянская.

Шаньдунская кухня – северная, а на севере Китая плотность населения всегда была ниже, чем на юге, и потому продовольствия было больше. Здесь не принято было есть крыс и насекомых. Шаньдунская кухня самая «европейская» из всех китайских кухонь. А еще это – императорская кухня, потому что столичный город Пекин находится на севере. Для императорской кухни характерны большой ассортимент блюд и использование различных кулинарных приемов. Наряду с рисом в шаньдунской кухне широко представлена кукуруза. Самый распространенный вкус – кислый. Туда, где все прочие повара добавляют соевый соус, шаньдунский повар добавит смесь соуса и уксуса.

Южная кантонская кухня, она же – кухня провинции Гуандун, является прямой противоположностью шаньдунской кухне как в географическом, так и в кулинарном смысле. На густонаселенном юге Китая едят все, вплоть до улиток и насекомых. Правда, в кантонской кухне вы не встретите блюд из баранины, но это только потому, что овец на юге не разводят. Если вы пришли в китайский ресторан где-то в Европе, то в 9 случаях из 10 это будет кантонский ресторан. Кантонская кухня – визитная карточка китайской кухни. Здесь в первую очередь ценят вкус

продуктов, стараются не перебивать его пряностями или уксусом и избегают длительной готовки.

В кантонской кухне принято подавать перед обедом набор легких закусок, которые называются «димсам». Это название можно перевести как «услада для сердца». Димсам – это варенные на пару пирожки с различными начинками, роллы, цзяоцзы – китайский вариант равиоли, овощи, рис, супы... Проще говоря, это все, что угодно, в большом ассортименте и понемножку.

Димсам напоминает арабские закуски меззе. Если вспомнить о том, что димсам впервые упоминается в исторических документах, датированных X веком, а также о том, что арабские купцы бывали в Кантоне (ныне этот город называется Гуанчжоу) в 700 году, как только этот порт был открыт для иностранных купцов, то можно предположить, что кантонский димсам произошел от арабского меззе. Предположение смелое, не подкрепленное ничем, кроме логики, но почему бы и нет? Китайские купцы оценили по достоинству подаваемые у арабов закуски и захотели начинать свои обеды с такого же «ассорти», но только в китайском стиле.

Среди китайцев лучшей из лучших считается не императорская шаньдунская кухня, а кантонская. Есть даже поговорка: «Ешь в Гуанчжоу, одевайся в Сучжоу, играй в Ханчжоу, а умирай в Лючжоу». С Гуанчжоу все ясно. Сучжоу (он же Цзянсу) с X века и по настоящее время является местом производства лучшего шелка в Китае. Этот город часто называют «шелковой столицей». Древний город Ханчжоу, бывший столицей династии Южная Сун (X-XIII века) традиционно считается одним из лучших мест увеселения. А в городе Лючжоу делают лучшие гробы в Китае (китайцы обожают соревноваться друг с другом во всем, в том числе и в изготовлении гробов).

Особое место среди китайских кулинарных школ занимает кухня Сычуани, провинции, расположенной в центральной части Китая. Сычуаньская кухня пришлась бы по душе любому индусу, потому что здесь кладут в блюда много пряностей, и в первую очередь острого красного перца и чеснока. Если в названии блюда есть слово «по-сычуаньски», то готовьтесь попробовать огонь. Вторая особенность сычуаньских блюд – обилие жира. Здесь ценят сытную еду. Но не только остротой и калорийностью блюд славится сычуаньская кухня. Благодаря своему срединному географическому положению эта кулинарная школа взаимодействует почти со всеми другими китайскими школами и многое у них переняла. Сычуаньские повара – профессионалы-универсалы, они могут готовить и по-кантонски, и по-пекински, и вообще как угодно.

В восточных побережных провинциях Цзянсу и Чжэцзян, а также в прилегающей к ним провинции Аньхой готовят примерно так же, как и в провинции Гуандун, то есть стараются сохранить и донести до едоков изначальный вкус продуктов. А кухня горной южной провинции Хунань по

обилию пряностей похожа на сычуаньскую, только блюда здесь менее жирные.

Для кухни юго-восточной провинции Фуцзянь, расположенной между провинциями Чжэцзян и Гуандун, характерны сложные рецепты блюд, длительная готовка и очень тонкая нарезка продуктов («не толще волоса и бумаги»). Если тонко нарезать и долго готовить, то произойдет полное смешение продуктов и их вкусов. В результате получится нечто новое, особенное. А еще в Фуцзяни любят добавлять во все блюда красные плесневые дрожжи хунцзюй, придающие пище особый вкус и красный цвет. Праздничный фуцзяньский стол – это 50 оттенков красного. Острота здесь не в почете. Хунцзюй, сахар и уксус – вот три любимых «инструмента» местных поваров.

Уксус в Китае не виноградный, а рисовый. У белого рисового уксуса, который делается из круглозерного риса, вкус мягкий, деликатный. Добавление красных дрожжей хунцзюй придает белому уксусу красный цвет и фруктовый привкус. Черный уксус, густой, кислый и терпкий, делается из смеси круглозерного и длиннозерного риса с добавлением рисовой шелухи, зерен пшеницы и ячменя. Помимо уксусов в китайской кухне широко используется рыбный соус, похожий на вьетнамский «нхук мам» и древнеримский гарум. Странно, но китайцы, не любящие запах рыбы и старающиеся отбить его в блюдах при помощи уксуса, считают приятным резкий и явно рыбный запах соуса из ферментированной рыбы. Такой вот казус.

Иностранцев может шокировать такая древняя китайская традиция, как употребление в пищу собачьего мяса. Сами же китайцы не видят в этом ничего шокирующего. Не все китайцы едят блюда из собачьего мяса, и даже те, кто ест, не едят их каждый день. Собачье мясо – это что-то вроде деликатеса или, скорее, «блюда по особому случаю». Его едят и с лечебной целью. Считается, что собачье мясо придает силы и повышает потенцию. Любитель блюд из собаки может иметь собаку в качестве домашнего животного и не будет находить в этом ничего противоречивого точно так же, как кочевник-монгол считает своего коня чуть ли не членом семьи, но в то же время преспокойно ест конину. В провинции Гуандун, где, согласно распространенной шутке, «едят все, что движется без колес», собака – не просто вкусное мясо, а мясо, приносящее удачу. Дело в том, что название собачьего мяса на кантонском диалекте созвучно цифрам 3 и 6. 3 плюс 6 равно 9, а девятка в Китае идет на втором месте в рейтинге счастливых чисел после восьмерки. Девятка – символ вечности, императорской власти и удачи. Стоит ли удивляться тому, что в Гуанчжоу на банкете, посвященном открытию нового филиала, учреждению новой компании или заключению сделки с новым партнером, непременно будут присутствовать блюда из собачьего мяса?

Правда, туристам не стоит опасаться того, что в каком-нибудь китайском ресторане им подсунут собачку вместо свинки или овечки. Собачье мясо

стоит гораздо дороже свинины или баранины. Уж скорее недобросовестный повар попыбует подать свинину под видом собаки. Но на любую хитрость есть своя контрмера. Во многих ресторанах блюда из собачьего мяса подают «с хвостами», которые служат доказательством того, что перед вами собака, а не что-то другое.

На юге Китая, особенно в провинции Гуандун, едят не только собак, но и кошек. Европейца это одинаково шокирует, ведь собаки и кошки являются наиболее распространенными домашними питомцами, а вот в Китае отношение к собачьему и кошачьему мясу совершенно разное. Несмотря на то что кошка является близкой родственницей невероятно почитаемого в Китае тигра, ее мясо, в представлении традиционной китайской медицины, не обладает никаким лечебным действием. Кошка – это продукт питания, просто продукт и ничего, кроме продукта. А собака – целебное, наполненное энергией мясо. Да, существует некое старинное поверье, согласно которому кошачье мясо что-то там лечит, но ему сейчас мало кто придает значение. Кстати, кошачье мясо гораздо опаснее собачьего в плане заражения опасными инфекционными заболеваниями, потому что кошки едят мышей и крыс, являющихся разносчиками этих заболеваний. Впрочем, там, где едят кошек, едят и крыс. Все, что движется без колес, является съедобным... И не надо этому удивляться. Надо понимать, что пищевые привычки формируются под влиянием окружающей среды. Если в окружающей среде мало пищевых ресурсов, то пищей становится все, что можно съесть. И не надо далеко ходить за примерами. Благородные рыцари, эти беспринципные разбойники, которых беззастенчивый пиар превратил в идеал мужской части человечества и предмет обожания женской, во время продолжительных осад ели и кошек, и крыс за милую душу. Голод рушит стены, но только после того, как будет съедено все, что только можно съесть.

Для китайцев не существует никаких пищевых запретов. В том, что касается еды, Китай абсолютно свободная страна. Если вы сейчас вспомнили про молоко и молочные продукты, то их не запрещено употреблять, продавать и покупать. Просто подавляющему большинству китайцев их употребление не приносит удовольствия, скорее – наоборот. Но если нравится и хочется – то на здоровье! В Китае к любой еде принято относиться уважительно.

Глава восемнадцатая

Японская кухня

Иногда и от бедности бывает польза, причем довольно значительная. Примером тому может служить японская кухня. Можно долго рассуждать об эстетике японской трапезы и оригинальных японских традициях, но за

маленькими чашечками и тарелочками, в которых лежит всего понемногу, за минималистичной обработкой продуктов и малым количеством жиров в рационе стоит бедность, скудость ресурсов.

Кстати, надо понимать разницу между взглядами современных офисных тружеников и взглядами крестьян, работающих на полях. Что для клерка является суперполезной едой, то для крестьянина – скудная пища. Рацион оценивается сквозь призму энергетических затрат. На протяжении всей своей истории японцы питались, мягко говоря, бедновато, но в конце XX века вдруг оказалось, что они питаются исключительно правильно. Чем, по-вашему, объясняется невероятный всплеск популярности японской кухни на Западе? Представлением о полезности японской еды, удобством всех этих роллов, суши и сашими, а также отсутствием необходимости адаптировать японскую кухню под европейские стандарты. Ее давно уже адаптировали сами японцы. Японская кухня – это китайская кухня-лайт.

Древние обитатели японских островов не знали риса, который пришел в Японию только в VI веке. Основу их рациона составляли пшено и ямс, растение, сильно похожее на картофель, только с огромными клубнями. Ямс варили или же делали из него муку, которую добавляли в супы. Главным способом приготовления пищи была варка, в том числе и варка на пару. Животная часть рациона была представлена рыбой и съедобными моллюсками. В те далекие времена люди жили у моря. Расселяться в глубь островов они начали много позже.

Моллюски и рыба готовятся гораздо быстрее мяса. Поэтому с древности в японской кухне установилась традиция недолгой готовки. Длительность готовки всегда определяется временем приготовления самого «долгоготовящегося» продукта. Все остальные подстраиваются под него. Если баранину нужно тушить или варить никак не менее 2 часов, то и добавленные к ней овощи тоже будут готовиться долго, пускай и не так долго, как баранина. В результате получатся блюда типа рагу, в которых вкус разных овощей сливается в один общий вкус. В японской кухне ничего такого не бывает. Своеобразие японской кухни в том, что к вкусам продуктов здесь относятся бережно. Если используются специи, то мягкие, вроде листьев периллы, которую японцы называют «сисо» и используют с незапамятных времен. Во всяком случае, следы сисо обнаружены на глиняной посуде, которую находили на стоянках первобытных людей. Вместо чеснока японцы используют более мягкий по вкусу раккё, похожий на лук-шалот. Заменой черному и красному перцу служат высушенные оболочки плодов зубного дерева, обладающие перечным вкусом, но не имеющие резкой остроты. Высушенные и измельченные листья дерева сансё, близкого родственника зубного дерева, используются как аналог паприки. Сансё добавляют в том случае, когда хотят придать блюду немножко пикантности. Острых приправ в японской кухне всего две – красный острый перец тогараши и японский хрен васабиги^[184]. Невероятная острота

васаби поражает европейцев, привыкших поливать еду кетчупом. Они удивляются – разве можно это есть? Можно, но только в микроскопических количествах. Если перед вами на тарелке лежит немного васаби, то не стоит погружать в него ролл, достаточно будет легкого прикосновения. А еще васаби добавляют в соевый соус, это сочетание замечательно подходит к рису и морским водорослям.

Если вас удивляет широта применения соевого соуса в китайской и японской кухнях, то учтите одно обстоятельство – здесь не принято добавлять в пищу поваренную соль. Соль добавляют в соевый, или рыбный, или какой-то еще соус и уже соусом подсаливают пищу. Считается, что так удобнее. Дело привычки, но использование соленого соуса позволяет добавлять соль понемногу, без риска случайно пересолить еду.

Невозможно представить японскую кухню без соевого соуса, риса, супа мисо, лапши удон и чая. И все это, вместе с палочками для еды, пришло в Японию из Китая через Корею в VI веке! Долгое время чай пили только монахи и знать, простым людям он стал доступен только в XV веке.

Ферментированную пасту из соевых бобов изобрели китайцы. У китайцев ее переняли корейцы, а у корейцев – японцы. При каждом заимствовании значение соевой пасты возрастало. В Китае суп из нее был всего лишь одним из видов супов. У корейцев он стал одним из популярных супов, а в Японии превратился в визитную карточку японской кухни. Более того, японцы стали делать аналогичную пасту из пшеницы и риса! Случайно ли это или здесь есть какая-то закономерность?

Только не начинайте с простоты! Приготовить суп из соевой пасты несложно, но приготовление самой пасты – дело долгое. Сначала соевые бобы долго варятся, затем растираются в пасту, похожую на тесто. Из этого теста делают брикеты размером с крупный кирпич и подвешивают их для просушки на свежем воздухе. Дело происходит осенью, а сушатся «кирпичи» до весны, когда их снимают и на два месяца замачивают в соленой воде. В результате получается сразу два ценных продукта – жидкий соевый соус и густая соевая паста. Начали в октябре, закончили в мае.

Необходимо было как-то использовать соевую пасту, которая представляет собой побочный продукт в производстве соевого соуса.

Нет, если уж говорить о «побочных продуктах», то таковым скорее можно назвать соевый соус. К тому же соуса, даже с учетом широты его использования, нужно не очень-то и много. Пасты для супа, который готовится чуть ли не ежедневно, требуется гораздо больше.

Все дело в продуктах! Там, где относительно много овощей и мяса, можно варить разные овощные и мясные супы, иногда перемежая их супами из соевой пасты. Там же, где мяса и овощей маловато, соевая паста становится главной основой супов. Надо учитывать и то, что соя

содержит большое количество белка и может служить если не полноценной, то почти полноценной заменой мясу. Соя – это дар небесный для бедных продуктами регионов. Привычка японцев к совершенствованию всего сущего привела к появлению различных видов пасты-мисо – и пшеничной, и рисовой, и сладкой с добавлением орехов и изюма, и остро-соленой. Можно без преувеличения сказать, что мисо играет в рационе японцев столь же важную роль, что и рис.

Известно, что японцы предпочитают мясу морепродукты. Это не вызывает удивления, ведь на островах так и должно быть. Особенно с учетом того, что далеко не везде есть благоприятные условия для скотоводства. Трудозатраты тоже нельзя сбрасывать со счетов. Одно дело поймать сетью рыбу, которая выросла сама по себе, и другое – выращивать скотину для получения мяса. Да, скотоводство более стабильно, но в теплых краях и море кормит круглый год. Ладно, давайте оставим в стороне скотоводство и подумаем вот о чем – почему в традиционной японской кухне нет блюд из куриного или утиного мяса и нет яиц? Птицу выращивать не так уж и сложно... Это же неспроста.

Да, неспроста. Традиционная японская религия синтоизм не поощряет употребления в пищу мяса и птичьих яиц, а распространившийся в VI–VIII веках буддизм категорически все это запрещает, потому что, согласно буддийским представлениям, все живые существа содержат в себе свет и частицу природы Будды и потому могут достичь просветления. Со второй половины VII века поедание мяса четвероногих и домашней птицы было запрещено законом, и этот запрет действовал более 1000 лет.

1000 лет – это внушительный срок. Его достаточно для того, чтобы успели сформироваться стойкие кулинарные традиции. Но в конце XVI века на эти традиции посягнули португальцы, которые научили японцев жарить продукты (до этого японцы применяли только варку) и есть мясо. Надо сказать, что португальцы, считавшие себя носителями культуры, вели себя в Японии безобразно. Они не проявляли никакого уважения к местным обычаям, для обращения в христианство использовали не столько убеждение, сколько подкуп и, что было хуже всего, стали торговать людьми – покупали или выменивали молодых женщин, которых отправляли в Португалию и другие колонии. Симпатичные попадали в бордели, а все прочие использовались на тяжелых работах.

В 1587 году португальцев изгнали, и до второй половины XIX века Япония оставалась закрытой для иностранцев. Но в 1853 году Соединенные Штаты заставили императора Муцухито установить дипломатические отношения и открыть порты Симода и Хакодате для торговли с иностранцами. Аргумент американцы использовали весомый – четыре военных корабля у японских берегов вблизи от столицы. Отказать им было невозможно.

После того как император Муцухито публично съел немного говяжьего мяса, поедание мяса стало признаком цивилизованности и современности. Император отменил древний запрет из сугубо практических соображений. Сильная армия – это сильные солдаты, а питаясь рисом и морепродуктами, сильным не будешь, нужно есть мясо. Это утверждение довольно спорно, но так тогда считали. Кроме того, торговля мясом должна была поспособствовать оживлению японской экономики, захиревшей за века изоляции.

Мясо вошло в рацион японцев и закрепилось в нем, но предвзятое отношение к мясу все же осталось. Признаком цивилизованности мясные блюда давно перестали считаться. Питаться мясом не престижно, престижно чтить традиции предков и всячески подчеркивать свою приверженность им. «Быть настоящим японцем» означает, в частности, есть традиционную японскую еду. Антихолестериновая истерия, раздутая во второй половине XX века фармацевтическими компаниями, послужила для японцев еще одним доводом в пользу соблюдения традиций национальной кухни. Не стоит забывать и о национализме, который в Восточной Азии не считается чем-то предосудительным. Отказ от мясной пищи воспринимается националистами как еще одно доказательство превосходства японской расы. Короче говоря, с какой стороны ни взгляни, мясо в Японии не в почете и ни одно мясное блюдо не может считаться традиционной японской едой. И пусть вас не вводят в заблуждение японцы, поедающие ростбиф в лондонском ресторане. Для них ростбиф – это туристический аттракцион, точно такой же, как для англичанина жаренные в масле скорпионы или же «столетние яйца».

Получив рис и сою, японская кухня «законсервировалась», то есть – развивалась в условиях строгой изоляции, ничего больше ни у кого не перенимая. Исключение составила только жарка, которую добавили в японскую кухню португальцы. Благодаря новому способу появилась такая категория блюд, как тэмпура – кусочки рыбы, морепродуктов и овощей, обмакнутых в кляр и обжаренных в масле. Интересно происхождение этого названия. Словом «темпора», образованным от латинского «tempora» – «времена», португальцы обозначали время поста, когда можно было есть рыбу, овощи и морепродукты. Японцы позаимствовали это слово в качестве названия блюд и слегка изменили, чтобы оно звучало на японский лад. Разумеется, классический японский кляр для тэмпура готовился из муки и воды без добавления запретных яиц, с которыми кляр готовили португальцы.^[185]

Новый способ был приспособлен к представлениям японской кухни об идеально приготовленном продукте. Вообще-то жарка является довольно-таки грубым способом приготовления продуктов, потому что дает сильный нагрев. Но для того и нужен кляр, чтобы предохранить продукты от нагрева. По сути дела, тэмпура представляет собой слегка подвергнутый нагреванию продукт, заключенный в обжаренный до легкого хруста кляр. Масло нагревают до 170–180 °С, потому что при

таких температурах пропитывание кляра маслом бывает минимальным. Жарят тэмпура только в кунжутном масле, считается, что оно меньше всего впитывается в продукт. После обжаривания тэмпура обсушивается (освобождается от излишков масла) при помощи полотняной салфетки. В результате жир в этом блюде совершенно не чувствуется.

Пожалуй, самой интересной историей во всей японской кухне является появление известных всем суши. Это классический пример того, как из одного получается другое, совершенно не похожее на «первоисточник».

По каким-то неизвестным причинам простому вялению соленой рыбы японцы предпочли гораздо более сложный метод заготовки впрок. Вначале рыбу пересыпали солью и несколько месяцев выдерживали под гнетом. Затем рыбу промывали, начиняли вареным рисом и не менее года выдерживали в рассоле. Такой метод не препятствовал ферментации, в результате рыба получалась весьма своеобразной. В Европе ее называли бы тухлой и были бы совершенно правы. Рис тоже ферментировался и вносил свою лепту в процесс изменения рыбы, предохраняя ее от порчи. Ферментированный рис – это природный консервант. В отличие от рыбы рис не ели, а выбрасывали. Торговцы, возившие рыбу на продажу в глубь островов, использовали этот способ в немного измененном виде для того, чтобы предохранить рыбу от порчи в дороге. Они пересыпали ее ферментированным рисом. Риса на это дело уходило много, и выбрасывать его было жалко. Торговцы придумали добавлять в рис уксус. Уксус не снижал консервирующие свойства риса, но предохранял его от превращения в несъедобный. Стало возможным продавать рыбу вместе с кислым рисом. Так ее и ели. Со временем сочетание «рыба-рис-уксус» стало привычным и привело к появлению нового блюда – кусочков рыбы на рисовом шарике.

Простота японской еды «уравновешивается» множеством сложных ритуалов, связанных с нею. Любой европейский тафельдекер^[186] сошел бы с ума, доведись ему исполнять схожие обязанности при дворе японского императора. Здесь важно все, начиная с сезона (которых у японцев 24!) и заканчивая особыми правилами раскладки продуктов на тарелках и расстановки этих тарелок. Кроме съедобных продуктов, могут подаваться несъедобные, которые что-то символизируют. Так, например, перед традиционным самурайским застольем участники выпивали по три чашечки рисовой водки саке, которая подавалась с закусками – сушеными водорослями, сушеными абалонами^[187] и сушеными каштанами. Вздумай кто закусить одной из этих закусок, дело закончилось бы сломанными зубами, потому что без предварительного размачивания их есть невозможно. Но эти закуски подаются не для еды, а как пожелание счастья и победы над врагами (так обыгрываются их названия).

Помимо музыкантов и певцов перед обедающими могли выступать мастера сикиботё, искусства создания композиций для любования из рыбной тушки или чего-то еще. Орудия ножом и особыми железными

палочками, мастер создавал композицию (этот процесс представлял собой отдельное шоу), ею любовались, а затем разделанную рыбу уносили. Считалось проявлением дурного тона есть такие «шедевры», потому что духовное (наслаждение красотой) нельзя мешать с низменным (утолением голода).

Противоположностью всех этих церемониальных сложностей стала традиция бэнто – обеда, упакованного в одну коробку, аналога современного ланч-бокса. Бэнто известны с XVI века. Задумывались они для трапезы в дороге или где-то еще вне дома, например – в театре во время антракта или на пикнике. У бэнто тоже есть определенные правила, но их так мало, что можно считать, будто их не существует. Бэнто – это квинтэссенция японской кухни, простая еда в простой упаковке. Впрочем, в былые времена богатые люди могли позволить себе дорогие шкатулки для бэнто, расписанные традиционными сюжетами или инкрустированные.

Изоляция от внешнего мира не означала отсутствия развития. Не было заимствований, не было обмена опытом с другими кухнями, но имело место совершенствование техники приготовления блюд, создавались новые блюда или новые варианты старинных блюд. XVIII век стал веком расцвета и окончательного оформления японской традиционной кухни. Позже менялись лишь отдельные детали, а в целом та японская кухня, которая существует сейчас, была создана в XVIII веке. О том, какой бум переживало тогда кулинарное искусство, свидетельствует множество вышедших рецептурных сборников и наставлений по готовке, а также по проведению застолий и чайных церемоний. «Деликатесы гор и морей», «Ловушка для рыбы», «Наставление по выбору блюд для чайной церемонии», «Тысячеликий рис» (имеется в виду, что из риса можно приготовить 1000 блюд), «Наставление по приготовлению дичи»... Пусть вас не удивляет название последнего трактата. В строгих правилах, запрещающих все мясное, имелась небольшая лазейка. Дозволялось есть деликатесы, добытые на охоте, но только птиц – диких гусей, диких уток, лебедей, цапель. Но эти деликатесы попадали только на столы охотников из числа самураев, японских джентри^[188]. В XVI веке в Японии вышел закон о полном лишении крестьян прав. Крестьяне не имели возможности свободно охотиться, к тому же с XV века им было запрещено владеть любым оружием, в том числе и луками.

Везде, где едят палочками, используются клейкие сорта риса. Рассыпчатый басмати палочками есть невозможно. Клейкий рис, пшеничная или гречневая лапша, а также соевые продукты – это три столпа, на которых стоит японская кухня. В прежние времена рис был не только продуктом питания, но и платежным средством. Сюзерены выплачивали самураям жалованье рисом.

Соя дает молоко – отвар из обжаренных или замоченных соевых бобов, сыр из этого молока под названием «тофу», юбу – белковую пенку, образующуюся на поверхности соевого молока при его кипячении,

ферментированные соевые бобы натто, пасту мисо и соевый соус. Также едят и зеленые, то есть недозрелые стручки, которые называются эдамамэ. Их отваривают в подсоленной воде и используют в качестве закуски к пиву или виски. Блюда с эдамамэ в настоящее время готовятся редко.

Рыба и морепродукты – не основа японской кухни, а существенное дополнение к трем названным основам. Впрочем, все зависит от места жительства. У тех, кто жил на побережье, доля даров моря в рационе была больше, чем доля соевых продуктов. Вдали от моря было наоборот – соя господствовала над рыбой и моллюсками. Свежесть продуктов имеет для японцев очень большое значение, потому что минималистическая тепловая обработка и крайне сдержанное использование специй не позволяют «реанимировать» начавших портиться рыб или моллюсков. В наше время удаленность от моря никак не сказывается на рационе, но тем не менее традиционные различия в какой-то мере сохраняются.

Традиционные японские овощи – это морковь, белый редис дайкон, огурцы, батат, капуста, салат, побеги лотоса и бамбука, а также фасоль. Паста из вареной фасоли служит начинкой для японских рисовых пирожных. Если вас удивляют пирожные из фасоли, то что вы скажете о пирожных из морских водорослей? А о вареном батате? Ничего, сойдет и батат, только сахаром его нужно посыпать, да побольше! Увы, с сахаром ничего не получится, потому что японцы не добавляют сахар в свои десерты. Сахар может добавляться в суп или, скажем, в тушеные овощи, но не в десерты. И представьте, что японцы настолько привыкли к своим несладким десертам, что считают несъедобными европейские пирожные и торты, которые кажутся им невероятно приторными. Единственная разновидность десерта, которая нравится и японцам, и европейцам, это свежие фрукты.

Если провести среди национальных кухонь конкурс на самую полезную для здоровья кухню, то победителем, вне всяких сомнений, окажется японская кухня. Это настоящая мечта любого врача, в особенности – врача-диетолога. Легкие низкокалорийные блюда, минимум жиров, отсутствие сахара и в качестве «бонуса» привычка не наедаться до отвала. Такая кухня крайне благоприятно сказывается на здоровье нации. Процент людей, страдающих ожирением, в Японии в пять раз (!) меньше, чем в США. Продолжительность жизни японцев – одна из наиболее высоких. И «виновата» во всем этом японская кухня.

Знаете, как можно безошибочно отличить японских туристов от китайских? Если в группе вы не увидели ни одного полного человека, то перед вами определенно японцы.

Под стать японской еде и саке – традиционный алкогольный напиток, изготавливаемый методом естественного брожения из сортов риса с высоким содержанием крахмала. Крепость саке варьирует от 14 до 20°, и

это самый крепкий японский алкоголь! Саке неверно называть «рисовой водкой», потому что при производстве этого напитка перегонка с целью повышения градуса не используется. «Рисовым вином» его тоже нельзя называть, потому что нет винного брожения. «Рисовое пиво» – это вообще ни в какие ворота, тем более что саке гораздо крепче пива. Саке – это саке, и этим все сказано. Кстати, саке также используется и в качестве приправы, позволяющей устранять слишком резкий рыбный запах и смягчать вкус рыбных блюд.

Глава девятнадцатая

Английская кухня

Генрих Гейне в повести «Флорентийские ночи» (1833) писал об англичанах и английской кухне: «Поучительнее всего общение с ними [англичанами] за столом, когда они взрезают свои гигантские ростбифы и с серьезнейшей миной спрашивают нас, какая часть нам потребна: сильно или слабо поджаренная. Из середины или с коричневой корочкой? Жирная или постная? Но ростбифы и баранина – единственное, что есть у них путного. Избави бог каждого доброго христианина от их соусов, которые составлены из одной трети муки и двух третей масла или же для разнообразия из одной трети масла и двух третей муки. Избави бог каждого и от их бесхитростных овощных гарниров, которые варятся в воде, а потом подаются к столу, какими их создал господь. Еще ужаснее английской кухни английские заправочные тосты и непременно застольные спичи, когда скатерть снимается, дамы удаляются из столовой, а вместо них подается столько же бутылок портвейна... достойнейшая на вкус англичан замена прекрасного пола»^[189].

А великий философ Вольтер утверждал, что у англичан 24 религиозные секты и только один соус. Если вы подумали, что речь шла о вустерском соусе, то ошиблись. Вустерский соус изобрели спустя полвека после смерти Вольтера, и с него (соуса) мы начнем знакомство с английской кухней. С английской, обратите внимание, а не с британской, потому что британская кухня существует только в путеводителях, написанных иностранцами. Любой житель Великобритании твердо знает, что не существует трех британских вещей – британского языка, британского футбола и британской кухни.

У вустерского соуса есть легенда и подлинная история, причем обе они типично английские. Согласно легенде, экс-губернатор Бенгалии лорд Сэндис, которому во время службы в Индии понравился какой-то местный соус, сделал заказ вустерским аптекарям. К сожалению, а если точнее, то к счастью, творение аптекарей не устроило лорда. Он отказался забирать и оплачивать свой заказ, но экономные аптекари не выбросили соус, а отправили его на хранение в подвал. Спустя

некоторое время они попробовали соус снова и были поражены его восхитительным вкусом. Причина в том, что за время стояния в подвале соус успел перебродить и отстояться. Первая партия соуса была распродана за считанные дни. Заказов сыпалось столько, что аптекарям пришлось переквалифицироваться в производителей соуса, потому что ни на что другое у них не оставалось времени. А лорд Сэндис, глядя на то, как дело пошло в гору, с досады рвал на голове волосы...

Это совершенно английская легенда, в которой есть все, что должно быть, – недалёковидный лорд, бережливость, умение извлекать выгоду даже из ошибок. Реальная история тоже абсолютно английская – в 1838 году в продаже появился соус «Lea amp; Perrins Worcestershire sauce», создателями которого были Джон Ли и Уильям Перринс. На первых бутылках было указано, что соус приготовлен по рецепту некоего знатного человека из графства Вустершир. Имени указано не было, но из уст в уста передавалась легенда о лорде Маркусе Сэндисе, бывшем губернаторе Бенгалии. Но такого человека не существовало, хотя бароны Сэндисы в графстве проживали. Ли и Перринс хорошо знали натуру англичан и понимали, что нет лучшего средства для продвижения нового товара, чем имя какого-нибудь лорда.

Вустерский соус имеет сложный состав и мягкий вкус. Эти две особенности и сделали его любимым соусом англичан. Англичане в отличие от японцев не склонны ценить простоту. Соус, который легко может приготовить любой повар, никогда не завоеует сердца англичан. Другое дело – соус, в котором не то 20, не то 40 ингредиентов, да добавок часть их хранится в тайне (на самом деле те, кому это нужно, знают всю рецептуру вустерского соуса от альфы до омеги)^[190]. Англичане любят тайны, недаром же самым читаемым в Британии романом Диккенса является незавершенная «Тайна Эдвина Друда», а не «Жизнь Дэвида Копперфилда» и не «Оливер Твист». Что же касается вкуса соуса, то ему полагается быть мягким, «джентльменским». И очень хорошо, если соус выдерживается в дубовых бочках, это придает ему ореол благородства и роднит с виски, любимым алкогольным напитком англичан.

Вустерский соус содержит все любимые специи англичан: чеснок, черный и душистый перцы, а также перец чили, имбирь, мускатный орех, тамаринд, лавровый лист, сельдерей, эстрагон. Помимо этого в состав соуса входят говяжий бульон, анчоусы, черная патока, солодовый уксус^[191] и сок лимона. «Старина Вустер», как любовно называют этот соус англичане, представляет собой английскую кухню в миниатюре – говядина, рыба и набор пряностей к ним.

Суть английской кухни вам уже ясна. Только прежде чем продолжить разговор, нужно избавиться от нескольких заблуждений, связанных с английской кухней.

Первое – английская кухня не так бедна и невкусна, как принято считать. И поверьте, что автор пишет это не из патриотизма, а потому что знает настоящую английскую кухню.

Второе – послеполуденное чаепитие, которое за пределами Британии стойко называют «пятчасовым», это не просто национальная традиция, но и национальная кулинарная традиция, поскольку для нее создан определенный набор десертов.

Третье – знакомиться с английской кухней нужно не в Лондоне, как считают иностранцы, а за его пределами. Там можно понять, что английская кухня – это не только ростбиф, фиш-н-чипс и добрый английский завтрак.

До прихода римлян древние обитатели Альбиона выращивали пшеницу, ячмень и овес, пекли пресный хлеб, разводили коз и овец, а также промышляли охотой и собирательством. Все как везде, никаких отличий, кроме островной изолированности. Римляне принесли римскую кухню, но ее традиции среди коренного населения не прижились, потому что отсутствовал должный уровень взаимного общения. Древние римляне и древние бритты общались друг с другом только по делу, поэтому взаимопроникновения культур не произошло.

Викинги дали нашим предкам гораздо больше, чем римляне, – научили коптить рыбу впрок, сеять рожь и засаливать мясо. Викинги плавали много и подолгу, поэтому хорошо умели заготавливать продукты впрок.

Уже знакомый вам рецептурный сборник «Способы приготовления еды» является подтверждением того, что в XIV веке в Англии существовало то, что с полным правом можно было называть «английской кухней». Помимо информации о блюдах старинные сборники рецептов дают представление об уровне мастерства поваров того времени. Дело в том, что в старину не было принято досконально расписывать все действия повара и указывать точное количество ингредиентов. Составители не углублялись в детали, поскольку писали для посвященных, для таких же мастеров, как и они сами. Возьми то-то и то-то, свари (потуши, обжарь) и ешь – примерно такова схема старинных рецептов. Для жарки фаршированного гуся может быть сделано всего одно уточнение – зашить отверстие, через которое вкладывалась начинка, чтобы жир не вытекал наружу, а оставался внутри. Все остальное было ясно и без уточнений. Вам тоже все ясно? Тогда попробуйте приготовить на вертеле фаршированную курицу или гуся, причем так, чтобы птица хорошо поджарилась, но не подгорела, и чтобы начинка в глубине не осталась сырой. Только с условием – никаких уточнений. Вот курица, вот фарш, вот иголка с ниткой для зашивания отверстия. Начиняйте, зашивайте и жарьте!

В первой половине XVI века, во время правления Генриха Восьмого, в Англии помимо королевской и вельможной кухни уже была кухня городская, отдельное направление со своими правилами и своим

набором блюд. Мясо в виде мясного супа, жаркого или холодного отварного было на столах так часто, как можно было это себе позволить. Состоятельные люди ели мясо два раза в день. Тогда было принято завтракать поздно, поскольку ранний завтрак считался потаканием зову плоти, по сути – грехом. После пробуждения первым делом следовало было помолиться, а затем заняться делами, так что завтракали обычно около полудня. Разумеется, люди, занятые тяжелым физическим трудом, пренебрегали этим запретом и ели рано утром, причем довольно плотно. Но клерки, ремесленники, торговцы и прочая «благородная» публика завтракала поздно и плотно. Завтрак состоял из двух или трех блюд вне зависимости от богатства едоков. Богатство отражалось на качестве и свежести продуктов. Богатые ели свежее, тем, кто победнее, нередко приходилось есть такое, что современный англичанин и нюхать поостерегся бы. Популярность пряностей, привозимых из далеких стран, и готовность платить за них солидные деньги объясняются прозаическим желанием превратить то, что начало становиться несъедобным, в съедобное, а не стремлением к развитию кулинарного искусства. Искусством ради искусства занимались единицы – повара королей и вельмож, все то, что стояло ниже вельможной кухни, развивалось из сугубо экономических побуждений. Впрочем, даже на королевских кухнях порой возникала необходимость «реанимирования» продуктов. Например, когда создавались большие запасы для особо многочисленных торжественных обедов, что-то всегда портилось. По правде говоря, лучше уж «выправить» аромат мяса с помощью чеснока и лаврового листа, нежели попадать в безвыходное положение, когда обед вот-вот начнется, а поставщик еще не привез заказанную рыбу. Давайте вспомним несчастного Франсуа Вателя, шеф-повара принца Конде, который в отчаянии покончил с собой из-за того, что вовремя не была привезена свежая рыба. Отец высокой кухни Антуан Карем сказал, что «французский повар руководствуется в своем труде чувством чести, неразрывно связанным с кулинарным искусством, и примером тому может служить смерть великого Вателя».

Обилие и относительная доступность привозных специй послужили развитию колбасного дела. Именно благодаря обилию специй и особой нарезке фарша камберлендские свиные сосиски, больше похожие на длинную колбасу, стали считаться английским национальным блюдом и одной из визитных карточек английской кухни. Если убрать из этих сосисок пряную составляющую и измельчить фарш сильнее, то получится обычная немецкая колбаса. Вообще-то принято считать, что чем лучше измельчен колбасный фарш, тем колбаса получается вкуснее. Так почему же корнуэльские колбасники практиковали крупную нарезку? Ответ «им просто лень было лишний раз взмахнуть ножом» неверный. Изготовление колбас – весьма трудоемкий процесс, и лентяй никогда не станет колбасником. Причина в другом – хорошо измельченная начинка имеет единый вкус, который складывается из вкусов всех ее составляющих. Но если начинка представлена

относительно крупными кусками мяса и сала, то колбаса или сосиски имеют составной многокомпонентный вкус. Этим-то камберлендские сосиски и ценны.

Дополнением к мясу или заменой ему, это уж как сложится, в Англии, как и по всей Британии, всегда служили овощи (прежде всего капуста, лук и репа) и бобы. Вариантов одного только горохового супа в английской кухне насчитывается более 20, с мясом и без. И пусть вас не вводит в заблуждение привычка лондонцев называть местный туман «гороховым супом». В этом нет никакой иронии в адрес блюда, просто цвет у тумана и супа схожий – желтый. Беда английских кулинаров в том, что они не придумывают каждому варианту блюда отдельного звучного названия. В меню будут значиться гороховый суп с бараниной, гороховый суп с говядиной и гороховый суп с картофелем, но не десяток гороховых супов «по-вустерски», «по-девонширски», «по-уэльсски», «а-ля Генрих Восьмой», «а-ля Кромвель» и т. д. В разных заведениях, в разных графствах суп из гороха и говядины может готовиться на свой манер, но называться он будет одинаково просто. Английская кухня раскрывается во всей своей красе только при близком знакомстве с нею. Ее можно сравнить со средневековым зданием, фасад которого узок, а глубина значительна.

Владычество над морями сделало Британию одним из центров мировой торговли, и это не могло не сказаться на развитии английской кухни. Сами моряки питались довольно скудно и однообразно, но они привозили издалека новые продукты и новые кулинарные рецепты. Так, например, итальянский цыпленок с сыром превратился в «пармо» – свой английский аналог. В наши дни цыпленок-пармо родился заново и стал популярным фаст-фудовским блюдом. Многие считают, что его придумали совсем недавно, но на самом деле это не так. Возраст у пармо солидный, просто о нем на время, на довольно долгое время, забыли.

А ланкаширское рагу, которое вот уже около 200 лет готовится с картофелем, прежде готовилось с морковью, и пришло это блюдо в Англию из голландской кухни.

В наше время принято считать, что в колониальный период произошло обогащение английской кухни индийскими блюдами. В качестве примера чаще всего называется уже знакомая вам тикка масала. На самом деле главным кулинарным приобретением колониального периода стал рис, которого раньше в Британии практически не ели, а если и ели, то в качестве диковинной заморской еды. Также были заимствованы различные виды карри, которые в Англии стали готовить не такими острыми и преимущественно с мясом. Все остальное индийское появилось в английской кухне только в XX веке.

Настало время послеполуденного чая! Если завтракать, пускай и плотно, около полудня, а обедать (или ужинать, это уж как вам угодно) не раньше

восьми часов вечера, то в промежутке так и хочется чего-нибудь перехватить. Простой человек, не обремененный светскими условностями, возьмет кусок хлеба и парочку яиц или что-то еще и заморит червячка. А вот аристократам приходилось трудно. Перекусить хочется, но до ужина еще далеко, а просто так пойти и взять на кухне хлеба и колбасы не позволяли традиции. Вдобавок дневное время отводилось визитам. Нельзя же покидать общество ради того, чтобы наскоро утолить голод. Вот и пришлось Анне Марии Рассел, герцогине Бедфорд, придумать новую аристократическую традицию – послеполуденный чай. Возможно, что герцогиня Бедфорд тут ни при чем, но молва приписывает «изобретение» полуденного чая именно ей. Знаете, в чем заключается главное отличие аристократов от простых смертных? Аристократы делают все по правилам. Разумеется, послеполуденный чай сразу же оброс набором правил. К нему сервируются закуски в трехъярусной вазе. На нижний ярус выкладываются маленькие сэндвичи под названием фингер-сэндвич^[192]. Название недвусмысленно намекает на то, что эти сэндвичи можно брать пальцами. Начинка фингер-сэндвичей должна быть легкой, нежной. Идеальный пример – сливочное масло и тонкий ломтик огурца.

На среднем ярусе лежат круглые булочки-сконы, традиционная английская выпечка к чаю. Сконы ломаются пополам (так велят правила) и намазываются маслом или джемом. Выкладывать сконы на нижний ярус столь же недопустимо, как и начинать чайную трапезу со среднего яруса. Только с нижнего! И того, кто все сделал правильно, в завершение чаепития ждет награда – верхний ярус с пирожными, тоже придуманными для послеполуденного чая. Самым известным из них является «клетчатый» баттенберг-кейк, впервые испеченный в 1884 к свадьбе внучки королевы Виктории принцессы Виктории Гессенской с немецким принцем Людвигом Баттенбергом. Каждая из четырех клеток, видных на этом десерте, олицетворяла одного из братьев Баттенбергов, которых тоже было четыре.

Вот еще что – к пяти часам церемония послеполуденного чая должна быть завершена, иначе он автоматически превратится в вечерний чай, а это будет вопиющим нарушением традиций. Впрочем, в хороших лондонских отелях туристам, истово верящим в существование Великого Файф-о-клока, могут подать чай даже в половине шестого. К этому обязывают традиции английского гостеприимства.

Как можно вкратце описать классический современный английский обед? Суп-пюре, кусок мяса с картофелем или бобами (англичане не любят рубленого мяса) и кусок яблочного пирога.

Об английских пирогах можно рассказывать бесконечно, но можно обойтись всего одной фразой, принадлежащей Ричарду Блэкмору, автору бессмертной «Лорны Дун»^[193]. «Английский повар может сделать вкусный пирог из чего угодно, – сказал Блэкмор, – нужно довериться ему и не присматриваться к начинке». Пироги в Англии пекут с любыми

подходящими начинками. Точно так же можно положить все, что угодно, в традиционную кровяную колбасу, называемую черным пудингом, и это будет вкусно.

И в завершение – о пудингах, без которых представление об английской кухне будет неполным. Пудингом в Англии может называться все, что угодно, от колбасы до сладкого десерта. При желании шотландский хаггис тоже можно назвать пудингом, и любую кашу тоже можно так назвать. Насчет хаггиса – это не шутка, а правда. В Средние века пудингом назывались мясные «консервы», которые готовились осенью в пору забоя домашнего скота. Мясо и жир мелко нарезали, смешивали и начиняли этой смесью свиной желудок, который долго варили в кипящей воде, а затем подвешивали в холодном месте. Такой пудинг мог храниться до весны.

Мясной пирог, в котором мяса больше, чем теста, – это тоже пудинг. Англичане уже и не рады всей этой пудинговой путанице, а особенно страдают от нее официанты в заведениях, рассчитанных на туристов, но Британия жива своими традициями, и потому переименовывать пудинги никто не собирается. Да и как можно это сделать? Ведь тогда придется переписывать всю английскую литературу, потому что в ней нет такой книги, в которой не упоминался бы пудинг. Так что берегите себя, будьте осторожны с пудингами и не стесняйтесь задавать уточняющие вопросы.

Глава двадцатая

Изысканная французская кухня

«Кухня, подобно драматургии, с которой она более всего схожа, должна придерживаться правил, установленных Аристотелем, и день гурмана, представляющий собой не что иное, как одно нескончаемое застолье, должен состоять из завязки, кульминации и развязки, из трех актов – завтрака, обеда и ужина», – говорилось в «Кодексе гурманов», который издали в 1829 году французские писатели-гурманы Анри Рессон и Огюст Ромье.

Слово «изысканная» попало в название этой главы не случайно. Дело в том, что единой французской кухни не существует с XVII века, в котором аристократическая кулинария начала развиваться невероятными темпами, и очень скоро между ней и обычной простонародной кухней образовалась глубокая непреодолимая пропасть. Так что во Франции есть две совершенно разные французские кухни, народная во многом схожа с немецкой на севере и западе и итальянской на юге. Изысканная же ни на что не похожа. Она представляет собой нечто особенное.

Сохранившиеся в исторических документах сведения о роскошной кухне Древнего Рима на протяжении веков вдохновляли поваров по всей Европе, но почему мощный прогресс, настоящая кулинарная революция,

имел место во Франции? Почему именно французские повара создали столь изысканную кухню?

Ответ прост – все дело в роскоши. В XVII и XVIII веках французский королевский двор был образцом роскоши для всех прочих дворов Европы, и королевская кухня при таком положении дел просто не могла не стать роскошной и изысканной. С короля брали пример аристократы, с аристократов – все прочие дворяне и богатые торговцы. Разумеется, превзойти Версаль^[194] было невозможно, но суть была не в этом, а в общей тенденции к усложнению кулинарных приемов, изобретению новых блюд, причем непременно – сложных, увеличению числа блюд, подаваемых во время одной трапезы. Желудок – эластичный орган, он может сильно растягиваться, но не бесконечно, а гастрономический смысл любого обеда заключается в том, чтобы можно было попробовать все блюда. Галантные французы не могли подражать древним римлянам, опорожнявшим желудки в ходе обильных трапез, чтобы можно было продолжать есть. Они пошли по другому пути – увеличивая количество блюд, уменьшали размеры порций.

Отцом изысканной французской кухни считается Король-Солнце Людовик XIV, правивший в течение 72 лет. Его правление лъстецы называли «великим веком». С точки зрения кулинарии то действительно был великий век, век величайшего прогресса. Большинство королей любили вкусно поесть и тяготели к роскоши, но Король-Солнце и в том, и в другом отношении был просто ненасытным. Сколько бы он ни получал, ему хотелось еще. Обычно правители соревнуются в роскоши друг с другом, но Людовик XIV очень скоро оказался вне конкуренции и продолжил соревноваться сам с собой. Каждый новый день, каждый обед должны были быть роскошнее и изысканнее предыдущего. Кстати говоря, Король-Солнце считал кухню дипломатическим инструментом и был убежден, что переговоры лучше всего вести за обеденным столом. С этим трудно спорить.

Правнук и наследник Короля-Солнце Людовик XV, вступивший на престол в пятилетнем возрасте, продолжил дело, начатое прадедом. Его правление длилось чуть меньше – 69 лет, и этот период называли уже не «великим веком», а «золотым». Правда, некоторые современники, сравнивая двух королей, говорили, что Король-Солнце был гурманом и обжорой, а нынешний король – просто обжора. Но отсутствие гастрономического вкуса компенсировалось у Людовика XV тягой к роскоши и желанием превзойти по всем статьям своего великого прадеда. В том, что касается кухни, это ему удалось.

Вот каким было меню королевского обеда летом 1788 года, в пору наивысшей расцвета изысканной кухни и накануне Французской революции, главной причиной которой стал невероятный разрыв между роскошью сливок общества и нищетой простого народа. Правил в ту пору последний французский король Людовик XVI, внук Людовика XV.

Так что высокую французскую кухню можно назвать «кухней трех Людовиков».

Первой подачей были четыре супа – рисовый, луковый, с гренками и салатом, с гренками и сыром. Луковый суп на королевском столе может вызвать удивление, но это был изысканный суп, лук для которого долго пассеровался в сливочном масле. Длительность пассеровки определяла степень карамелизации содержащегося в луке сахара. Пассеруешь три четверти часа – получаешь один суп, полтора часа – совершенно другой. В суп непременно добавлялись белое вино (иногда – херес) и тщательно подобранные специи. Короче говоря, это было произведение высокого кулинарного искусства, а не простецкая луковая похлебка, которую готовили крестьяне.

Широкое использование вин, коньяков и ликеров в приготовлении блюд является одной из характерных особенностей французской кухни. Также вино служит основой большинства французских маринадов для мяса и рыбы. Нередко с вином обращаются самым безжалостным образом – отварят в нем мясо или рыбу, а затем выливают за ненадобностью.

Основных блюд на королевском обеде было два – говядина с капустой и говяжья вырезка, приготовленная на вертеле. Всего два, но к ним подавалось 16 (!) дополнительных блюд – паштеты, баранина в двух видах, кролик, приготовленный на вертеле, птичьи крылышки под соусом марешаль, консоме из индейки и жареная индейка, запеченное сладкое мясо, телячьи головы под острым соусом, цыплята под соусом тартар, молочный поросенок, консоме из дичи, утка с апельсинами, филе дичи с рисом, холодные цыплята, курица с огуречным гарниром...

Затем были поданы 4 закуски – филе кролика, говяжья грудинка, приготовленная на вертеле, говяжья нога в бульоне и холодная индейка. Закуски были чем-то вроде паузы, а за ними последовали 6 запеченных блюд (курица, каплун, зайчонок, индейка, куропатка, кролик), к которым прилагались 16 дополнительных...

Это уже не столько обед, сколько дворцовая церемония, верно? Сложность блюд соответствовала сложности ритуала. Вот для примера рецепт паштета от Антуана Бовиллье, автора книги «Поварское искусство» и первого парижского ресторатора, открывшего в 1782 году на улице Ришелье заведение под названием «Большая лондонская таверна»^[195]. «Возьмите восемь дюжин жаворонков, опалите их и удалите перья, разрежьте вдоль спинки и извлеките требуху. Отделите и выбросьте зоб, а всю прочую требуху мелко нарежьте и смешайте со столь же мелко нарубленным салом и пряными травами, разотрите смесь в ступе, чтобы получился однородный фарш, и наполните этим фаршем жаворонков. Сделайте тесто и начинайте сооружать пирог, на дно которого, выстланное тонким слоем фарша, уложите жаворонков, приправьте по вашему вкусу и при желании можете обернуть каждую тушку ломтиком сала. Сверху увенчайте слоем сливочного масла,

добавив в него две или три половинки лаврового листа и немного специй. Накройте все крышкой из теста, подровняйте пирог, который может быть круглым или квадратным, и готовьте его два с половиной часа. Подавайте охлажденным». И пусть вас не удивляет пирог – в то время паштеты традиционно изготавливались в виде пирогов^[196].

А вот паштет из бекаса по старинному рецепту из «Большого кулинарного словаря» Александра Дюма: «Нашпируйте салом четырех бекасов, предварительно удалив у них зоб, но не потроша. Положите на дно жаровни ломтики сала и отбитые куски говядины, добавьте соль, перец, пучок душистых трав, нарезанный кружочками лук, морковь, пастернак, целые луковички лука-татарки, мелко нарезанную зелень петрушки, немного базилика и специй. Аккуратно положите сверху бекасов, равномерно полейте их соком со спинки и со стороны брюшка. Добавьте ломтики говядины или телятины, ломтики сала. Положите на крышку жаровни угли и жарьте так, чтобы огонь был сверху и снизу. В кастрюлю положите немного ветчины и сала, нарезанных кубиками. Немного подрумяньте, добавьте петрушку, мелкие луковички и нарезанные грибы. Припустите все вместе, влейте немного сока от бекасов или, за неимением сока, хорошего мясного бульона. Когда соус сварится, заправьте его небольшим количеством процеженного сока от ветчины и телятины или анчоусным маслом, куда добавлена мука и полложки каперсов. Когда бекасы будут готовы, выньте их из жаровни, дайте стечь соку, положите в миску и залейте описанным выше соусом»^[197].

Обратите внимание на различные соусы в меню королевского обеда. Изысканную французскую кухню неспроста называют «кухней соусов». В XVII веке создание новых соусов приобрело такое же значение, как и создание новых блюд. Одно время в Англии ходила такая шутка: «у нас есть три вида соусов и триста шестьдесят религиозных течений, а во Франции – три вида религиозных течений и триста шестьдесят соусов». Француз, услышав эту шутку, может рассердиться и сказать, что англичане, как всегда, пытаются принизить великолепие французской кухни, ведь на самом деле соусов во Франции известно около двух тысяч!

«Хороший соус загадывает загадки», – говорят французы, имея в виду, что соус может так изменить вкус продукта, что невозможно будет понять, какое это мясо или какие овощи. Надо сказать, что соусы – это самое перспективное кулинарное направление. В том смысле, что один новый соус автоматически «порождает» несколько новых блюд – ведь с ним можно сочетать и различные виды мяса, и птицу, и рыбу, и овощи... Цыпленок под огуречно-чесночным соусом тартар и цыпленок под грибным соусом марешаль – это два совершенно разных блюда.

Французская революция изменила многое, но только не «новую кухню» (так называлась в то время изысканная кухня). Разумеется, таких роскошных обедов, как в Версале, буржуазия устраивать не могла, но по мере возможностей старалась подражать аристократам. Самых

аристократов почти не осталось – одни бежали, другие были убиты или казнены, но многие аристократические привычки и обычаи сохранились.

Что такое французский большой обед, может рассказать Александр-Лоран Гримо де Ла Реньер, один из самых известных французских гурманов первой половины XIX века и автор популярного в свое время «Альманаха гурманов»: «Большой обед должен состоять из четырех подач. В первую входят супы, а также различные дополнительные блюда. Во вторую – жаркое и салаты. В третью – холодные паштеты и различные блюда, подаваемые перед десертом. Последняя, четвертая, подача – это десерт, который включает в себя свежие фрукты, компоты, бисквиты, миндальное печенье, сыры, различные конфеты и пирожные, а также варенье и мороженое разных сортов».

Вот пример подробного меню большого обеда.

В качестве закуски подается ростбиф.

Первая подача – 2 супа, огуречный и суп из зеленого горошка с гренками.

Вторая подача – 4 закуски, телятина, запеченная в тесте, жареная баранья нога, паштеты и дыня.

Третья подача – отварная утка с горошком, вареная баранья нога, запеченная в сливочном соусе, голуби, цыплята, кролик.

Перед четвертой подачей ростбиф, от которого к тому времени должно мало что остаться, заменяется большой бриошью, сладкой булкой из сдобного масляного теста. Затем подается различная запеченная птица – каплуны, индейки, куропатки, голуби – и два овощных салата.

Пятая подача – различные печенья, омлет, артишоки в масле.

Шестая, заключительная, подача – свежие фрукты, компоты, мороженое, сыры (все по несколько видов) и сладкая выпечка.

О том, как питались простые парижане в конце XVIII века, писал в «Картинах Парижа» Луи-Себастьян Мерсье: «Рыночные торговки устанавливают законы, и тот, кто желает обедать, вынужден платить ту цену, которую они запрашивают, – поэтому нет на свете народа, который питался бы хуже парижан, принадлежащих к низшим слоям общества. За обедом – суп и вареное мясо, вечером – рагу из говядины с петрушкой или беф а-ла-мод^[198]. По воскресеньям – или баранья нога, или лопатка. Рыбы на столе почти никогда не бывает, овощи появляются крайне редко, потому что они обходятся недешево. Такова обычная еда парижанина, так живет более трех четвертей обитателей этого города, которым так сильно завидуют провинциалы, питающиеся у себя дома совсем не так скудно».

Надо сказать, что простые парижане питались совсем не так, как простые римляне или простые лондонцы. Мясо дважды в день, а по воскресеньям – баранья нога! Бедные лондонцы всю неделю питались

горохом и овощами, а что-то мясное могли позволить себе только по воскресеньям. А в Париже овощи стоили дороже мяса... Почему такая разница?

Овощи были дороги, потому что в самом Париже они не росли, их привозили из провинции, и потому что они были очень востребованными высокой кухней. Большое количество подаваемых блюд требовало большого количества овощей и зелени для гарниров, начинок и соусов.

Что же касается мяса, то его доступность для низов парижского общества объяснялась все тем же большим количеством блюд в высокой кухне. Высокая кухня использовала хорошие сорта мяса, а плохое попадало на стол беднякам. Рагу из говядины – это блюдо из мясных обрезков, а жиром говядину шпиговали для того, чтобы она стала мягче, и пусть вас не вводит в заблуждение звучное «беф а-ла-мод». Расточительная новая кухня лишила простых парижан овощей, но зато дала им возможность каждый день есть мясо.

Расточительство заключалось не только в несуразном количестве приготовляемых блюд и общем объеме подаваемой еды. В придачу к этому правилом хорошего тона стало есть только свежеприготовленные блюда. Если в начале XVII века зажиточный парижский торговец ел на обед один суп и одно жаркое с гарниром, а десерт его состоял из груши и сладкого печенья, то прапраправнуку этого торговца подавался большой обед, 80 % которого доставалось слугам. Предок мог спокойно есть вчерашнее жаркое, не видя в этом ничего зазорного, но потомок не мог допустить такого ущерба своей репутации. В результате новая кухня потребляла на порядок больше продуктов, чем кухня старая, а слуги в богатых домах ели изысканные блюда с хозяйского стола и постепенно приобщались к высокой кухне. Разумеется, что слуги из богатых домов похвалялись перед своими родственниками и знакомыми тем, какие изысканные блюда они едят, а иногда могли и угостить чем-нибудь. Так высокая кухня продвигалась вниз, и в наше время торжественный обед обычных французов очень сильно напоминает большие обеды прошлых веков. Да и повседневный обед включает в себя парочку салатов, суп, второе блюдо с гарниром, десерт и какие-то закуски.

Салат салату рознь. Что такое салат изысканной французской кухни, нам расскажет Антуан Карем, служивший шеф-поваром у Георга Четвертого и русского императора Александра Первого. Карема прозвали «поваром королей и королем поваров». Карем написал несколько книг по кулинарии. Рецепт парижского салата взят из книги «Парижский королевский пирожник, или Простейший и практический учебник старинного и новейшего кондитерского дела», вышедшей в 1815 году, когда Карем пребывал в расцвете сил и зените славы.

«Приготовьте морковь, репу, ростки спаржи и стручковую фасоль тем же манером, что и для маседуана^[199], а именно возьмите пять красных морковей, нарежьте на брусочки длиной в восемь линий^[200], так же

нарежьте пять крепких репок, затем корнерезкой нарежьте все овощи столбиками диаметром в три линии и бланшируйте их в кипящей подсоленной воде в течение нескольких минут; затем охладите в ледяной воде и сварите морковь и репу отдельно в подслащенном бульоне. Следите, чтобы овощи не разварились! Нарежьте спаржу и фасоль кусочками в восемь линий длиной и слегка отбланшируйте, а затем припустите в горшке с оливковым маслом, настоящим на эстрагоне, уксусом, солью, перцем, кервелем и щепоткой измельченного лука-шалота. Одну вареную свеклу и три крупные картофелины нарежьте брусками длиной в восемь линий, а затем каждый брусок пластинками толщиной в восемь линий и каждую пластинку разделите на два одинаковых уголка. Выложите на тарелке кольцо из картофельных уголков диаметром в шесть пальцев, а между ними поместите уголки из свеклы так, чтобы вышел бордюр высотой в двадцать линий. Чтобы укрепить бордюр, заполните тарелку ланспиком и охладите. Затем возьмите тридцать шампиньонов и при помощи корнерезки сделайте в них отверстия в две линии толщиной. В эти отверстия вставьте стебли спаржи, стручки фасоли, бруски моркови и красной свеклы, затем облейте грибы кружкой слегка загустевшего ланспика и симметрично расположите их на свекольном бордюре. Ланспик покроет грибы подобно глазури, и это будет выглядеть очень красиво. Перед подачей быстро обжарьте нарезанные брусочками овощи и выложите их внутрь кольца. Добавьте к овощному маседуану немного белого майонеза, вставьте в него донышки молодого латука, нарезанного четвертинками или половинками, а одно целое донышко воткните в центр уложенного горкой маседуана и подавайте без промедления. Также можно сделать бордюр из сваренных вкрутую яиц, нарезанных четвертинками или осьмушками, а донышки латука можно заменить веточками сельдерея, цикория или цикорного салата».

Никакого сравнения с салатом из помидоров и огурцов, посыпанного нарубленным зеленым луком, верно? Но это далеко не самый сложный в приготовлении салат изысканной французской кухни. Есть и посложнее. Пожалуй, рецепты приготовления салатов нагляднее всего демонстрируют отличие этой кухни от всех других. Рецепты приготовления салатов и количество соусов.

Обеды, даже торжественные, в наши дни уступают в роскоши королевским, но изысканная французская кухня продолжает развиваться. Только сейчас развивается не обеденный ритуал, а чистая кулинария – придумываются новые блюда, совершенствуется приготовление старых. С одной стороны, современным французским поварам очень трудно творить, потому что многие идеи оказываются копией уже придуманного раньше. С другой стороны, сейчас в их руках находится невероятно разнообразный ассортимент продуктов со всего мира. Несмотря на свою изысканность и обилие правил, французская кухня весьма демократична, она допускает применение любых продуктов

в любых комбинациях. Главное, чтобы это было вкусно и не слишком просто в приготовлении.

«Человек должен есть, – говорит, обращаясь к читателю, Александр Дюма в „Большом кулинарном словаре“. – В этом состоит главная забота и дикаря, и цивилизованного человека. Только дикарь ест по необходимости, а цивилизованного человека побуждает есть кревоугодие».

Изысканная французская кухня – кухня невероятного кревоугодия, кревоугодия, возведенного в абсолют.

Глава двадцать первая

Немецкая кухня

Немецкая кухня – это суп, свинина, картофель, капуста и колбаса.

Так мало – всего пять пунктов? Но давайте вспомним, что все мировое музыкальное богатство передается при помощи семи нот. Так что пять пунктов – это совсем не мало. Особенно с учетом того, что каждый пункт состоит из множества подпунктов. Так, например, существует около полутора тысяч сортов немецких колбас. Если сократить это число наполовину, потому что одни и те же колбасы в разных местностях называются по-разному, то все равно количество останется впечатляющим. Из свинины можно приготовить несколько сотен блюд, а про супы вообще говорить нечего, столько их вариантов есть в немецкой кухне.

Региональных особенностей в немецкой кухне много. Так, например, в Мюнхене, как вы уже знаете, свинине предпочитают телятину. Раньше это предпочтение было вынужденным, а в наше время стало традицией, которую мюнхенцы бережно сохраняют. Всегда приятно чем-то отличаться от соседей, не так ли? Австрийская кухня (это все же региональный вариант немецкой кухни, а не что-то отдельное от нее) богата сладостями и включает в себя ряд венгерских блюд как наследие общей с венграми империи. Но тем не менее шницель здесь свиной, гарниром к нему чаще всего служат капуста и картофель, полноценный обед немыслим без супа, и ассортимент колбас весьма впечатляющий.

Какое слово лучше всего подходит для характеристики немецкой кухни? Сытная! Немцы традиционно предпочитают сытные блюда, и даже столь любимая современными диетологами за свою малую калорийность капуста здесь сдабривается большим количеством жира. Тяга к сытной еде пришла из древности, когда главным желанием большинства людей было наесться досыта и когда энергозатраты были совсем не такими, как сейчас. Времена изменились, еды стало вдоволь (по крайней мере в Германии и Австрии), уровень физической активности заметно снизился,

но привычка к сытной еде осталась, и германские врачи вместе со своими австрийскими коллегами просто не знают, что со всем этим делать. Особенно с учетом любви немцев к большим порциям и традиции включения гарниров в стоимость блюд. Британские туристы, оказавшись в Германии, удивляются, а то и негодуют, когда им сообщают, что нельзя заказать блюдо без гарнира по более низкой цене. А туристы из Германии в Лондоне бывают очень недовольны тем, что им приходится доплачивать за гарниры. По этому поводу у немцев есть хорошая пословица, которая гласит, что путешественник должен оставлять свои привычки дома.

Обед, состоящий из густого мясного супа и свинины с картофелем или тушеной капусты, германские немцы дополняют какими-нибудь закусками, чаще всего – колбасными, а австрийцы – сладким десертом. Короче говоря, если вы намерены похудеть, то в Германию или Австрию вам ехать не стоит, лучше уж в Японию.

Немецкая кухня – это типично городская кухня, кухня богатых городов, имевших обширные торговые связи. Достаток и доступность разнообразных продуктов из далеких краев побуждают к кулинарному творчеству, а рачительность удерживает фантазию в границах разумного. Обед из двух десятков блюд для немца не высший шик, а дикая глупость. До сегодняшнего дня торжественные немецкие обеды не отличаются той широтой ассортимента блюд, которую можно наблюдать у французов. Но не нужно думать, что немцы плохо разбираются в еде. Нет, они замечательные гастрономы и взыскательные ценители, давшие миру множество известных кулинаров. Просто всего должно быть в меру, sind Sie damit einverstanden^[201]?

Обилие колбас – показатель любви немецких поваров к экспериментам. Изначально колбасы были наиболее рациональным способом заготовки впрок мяса и субпродуктов. Наиболее рациональным потому, что в измельченном виде, в смеси с другими сортами мяса, да с добавлением жира и специй даже не очень-то съедобное становится не просто съедобным, но вкусным. Но со временем на первый план выступило творчество, и началось соревнование между поварами и регионами – чья колбаса лучше? Это соревнование продолжается и по сей день, правда, придумывать новые колбасы становится все труднее и труднее – очень многое уже было придумано раньше.

Колбаса – это не только вкусно и выгодно, это еще и удобно. Да, сперва надо потрудиться, зато потом уже никаких трудов прикладывать не нужно. Нарезай – и ешь.

Как по-вашему, что появилось сначала – долго хранящиеся солено-вялено-копченые колбасы или сосиски, которые съедались сразу же после изготовления? Дать ответ на этот вопрос так же трудно, как сказать, что появилось раньше – курица или яйцо. С одной стороны, колбасное дело в средневековой Европе началось с заготовки колбас

впрок, но с другой – можно вспомнить древнеримские колбасы, которые изготавливались к трапезе. Но скорее всего оба направления развивались одновременно.

Но самым первым способом заготовки мяса впрок было его засаливание с последующим копчением. У этого солено-копченого мяса очень интересная история. Оно умерло, то есть – исчезло из обихода с развитием колбасного дела, а в XIX веке возродилось. Причем о корнях к тому времени забыли настолько сильно, что изобретение ветчины под названием «касселер» молва приписывает берлинскому мяснику Касселю, которого, возможно, и не существовало. У австрийцев есть своя легенда о зельхкаре, так они называют касселер. Некому мяснику, имя которого кануло в Лету, капитан торгового судна заказал сделать солонину для плавания. Пускай вас не удивляет морской акцент – у Австрийской империи был выход к Адриатическому морю и свой флот, военный и торговый. Мясник забыл своевременно засолить свинину, и к моменту отгрузки заказа она еще не просолилась как следует. Тогда находчивый мясник придумал немного подкоптить солонину, чтобы она могла храниться так же долго, как и правильно засоленная. Результат оказался выше всяких похвал. Мясо имело приятный «копченый» вкус и не было сильно соленым. Мясник еще раз проявил находчивость. Он купил для выполнения заказа солонину у другого мясника, а новый продукт пустил в продажу по значительно более высокой цене.

Зельхкаре и касселер отражают характер различий между региональными немецкими кухнями. На первый взгляд эти различия невероятно велики, ведь австрийцы предпочитают шницель с картофелем, а швабы – вурстшпетцле, маленькие клецки из сдобного теста, которые называются «шпетцле», с колбасой. На самом деле и в австрийской кухне есть клецки, и у швабов есть шницель. Общий язык, общая культура и сходство интересов способствовали интенсивному взаимообмену между немецкими региональными кухнями. Кухня повсюду одна и та же – немецкая, только приоритеты, любимые блюда и «визитные карточки» в каждом регионе свои. Но разделять кухню по приоритетам это все равно, что разделять нацию на основании симпатий к разным футбольным клубам.

Однако и что-то особенное, «свое собственное» непременно должно быть в каждой местности, без этого никак. У тех же швабов это маульташен, смесь говяжьего и свиного фарша с луком, шпинатом и размоченным хлебным мякишем, «упакованная» в оболочку из теста. Это блюдо похоже на китайские цзяоцзы, среднеазиатские манты и русские пельмени. Так и напрашивается вывод о том, как немецкие купцы привезли на родину из России рецепт пельменей, а здесь их начали делать крупными и прямоугольными (2 штуки – это уже скромная порция на 1 человека, скромная по немецким меркам). Но на самом деле все было не так. Согласно преданию, маульташен изобрели средневековые монахи из города Маульбронн (отсюда и МАУЛЬташен),

желавшие есть мясо в постные дни. Смешав мясо со шпинатом и упрятав в тесто, монахи сочли, что этого будет достаточно для того, чтобы обмануть Господа. Другое название этого блюда – «HerrgottsbscheiJerle», переводится со швабского диалекта как «Господь видит все», что тоже свидетельствует в пользу легенды с обманом. Разумеется, ни один монах не пошел бы на такие уловки, поскольку понимал, что Господа обмануть невозможно. Но в народе бытовало ироничное отношение к монахам, и потому к блюду, изобретенному в монастыре, прилепилась такая легенда.

В любой немецкой региональной кухне можно найти свой вариант густого супа айнтопф (это название переводится как «общий горшок»), больше похожего на соус, чем на суп. Айнтопф одновременно служит и первым, и вторым блюдом. Принцип айнтопфа «смешаем все, что есть под рукой, и путь будет густо». В дело идут мясо, сосиски, копчености, любые подлежащие варке овощи, бобовые, крупы, хлеб, изделия из теста... Но где бы айнтопф ни готовился, в нем всегда будет мясная составляющая, ни менее четырех ингредиентов, и он будет густым настолько, чтобы его можно было есть вилкой (про вилку – это немецкая шутка, «ее айнтопф можно есть вилкой» говорят о щедрой хозяйке, которая не жалеет продуктов для супа).

Вот цитата про айнтопф из романа Томаса Манна «Будденброки», самой известной немецкой семейной саги: «Однажды, когда в доме гостил приезжий проповедник, аппетит которого вызывал у всех изумление, она коварно заказала на обед традиционное кушанье их города – суп из свиного сала и кислой капусты, в котором содержался целый обед: ветчина, картофель, маринованные сливы, земляные груши, цветная капуста, бобы, репа и многое другое, в том числе и фруктовый сок. Никто на свете не мог есть этот суп, не будучи приучен к нему с самого детства.

– Ну как? Нравится ли вам суп, господин пастор?...

Толстый проповедник кротко положил ложку и простодушно сказал:

– Я вознагражу себя следующим блюдом.

– Да, у нас будет еще небольшой десерт, – поторопилась заметить хозяйка, потому что „следующее блюдо“ после такого супа было просто немыслимо».

Насчет «не мог есть этот суп, не будучи приучен к нему с самого детства» Томас Манн сильно преувеличил. Айнтопф – вкусное блюдо, пользующееся популярностью не только у немцев, но и у иностранных туристов.

Любимые птицы немцев – это курица и гусь. В наше время блюда из курицы являются повседневными, тогда как гуся принято готовить по праздникам. Правда, Бавария отличилась и тут – здесь гуся предпочитают утку, которую фаршируют яблоками или грушами и подают

под соусом из пива и меда. Так что не ищите в меню мюнхенских ресторанов свинину и гуся, заказывайте то, что едят местные жители, – телятину и утку. Местные «визитные карточки» всегда и везде бывают самыми вкусными блюдами, это закон, не знающий исключений.

Если же рассматривать одни лишь сладкие десерты, то придется выделять австрийскую кухню в отдельную, а от нее отделять венскую кухню с ее невероятными тортами, пирожными и сладкими пирогами. Венцы – это единственные европейцы, которым французские кондитеры склонны прощать критические замечания в адрес их творений, потому что в Вене понимают, что такое вкусный торт или вкусное пирожное. В меню любой уважающей себя венской кондитерской будет не менее трех дюжин сладкой выпечки, а настоящий венский обед немыслим без сладкого и сопутствующей ему чашечки кофе. Торт захер, яблочный штрудель, торт добош, торт эстерхази, кекс гугельхупф – стоит только услышать любое из этих названий, как на ум сразу же приходит Вена. Такое изобилие сладостей и высочайшее их качество закономерно для столицы империи, просуществовавшей под разными названиями почти 400 лет. Но здесь мы встречаемся с явлением, которое может показаться парадоксальным: при изобилии сладких десертов, характерном для высокой кухни, в австрийской кухне практически отсутствуют блюда, которые можно назвать изысканными. Да и в других региональных немецких кухнях их нет. И это при тесных торгово-экономических отношениях с Францией, которая в XVII веке пережила настоящий кулинарный бум! Невозможно представить, чтобы отголоски этого бума не докатились бы до соседних кухонь.

Докатились, конечно же, докатились, потому что просто не могли не докатиться. Но французские блюда не вошли в немецкую кухню в каком-то адаптированном виде. Они были и оставались «чужими», а «своими» так и не стали. После Первой мировой войны мода на французскую кухню исчезла, а вместе с ней из меню элитных и желавших казаться таковыми немецких ресторанов исчезли французские блюда. Примерно то же самое можно было наблюдать в первой половине XX века на территории Китая, находившейся под японской оккупацией. Китайская кухня там считалась простонародной, а японская – изысканной, но смешения кухонь не произошло даже в малой степени. Японская кухня ушла из этого региона вместе с японскими солдатами. Кому-то из читателей это сравнение может показаться некорректным, поскольку в одном случае имела место длительная оккупация, а в другом – нет (кратковременные действия наполеоновской армии можно в расчет не принимать, поскольку проникновение французских блюд к немцам началось раньше). Но давайте оставим политику в стороне и будем рассматривать только взаимодействие между различными кухнями. Это взаимодействие бывает разным. Иностранные блюда могут адаптироваться в свои, а могут просто «браться в аренду». С французскими блюдами у немцев именно так и произошло – арендовали на некоторое время и вернули, ничего у себя не оставив.

Богатая, разнообразная немецкая кухня довольно-таки бедна приправами. Хрен, горчица, уксус, лук, чеснок, черный перец, майоран, тимьян, укроп и петрушка – вот основной набор немецких поваров. Но им вполне этого хватает, поскольку немцы ценят натуральный вкус продуктов и используют пряности только для того, чтобы обогатить его или облагородить пикантной ноткой. Этого достаточно, ибо все хорошо в меру.

«Немец садится за стол для того, чтобы насытиться с удовольствием», – сказал немецкий писатель Эрнст Экштейн, живший в XIX веке. Эта фраза может считаться девизом немецкой кухни.

Глава двадцать вторая

Итальянская кухня

Отправляясь на промысел, неаполитанские рыбаки брали с собой тонкие лепешки, чтобы было чем перекусить в море. Однажды кто-то придумал посыпать лепешку перед выпечкой мелко нарезанными помидорами и зеленью, а сверху полить оливковым маслом, чтобы за время выпечки эта добавка не высохла. Усовершенствованная лепешка получилась гораздо вкуснее обычной. Новинка очень быстро распространилась среди рыбаков, а затем и по всему Неаполю, а затем и по всей Италии, а затем и по всему миру... Если бы история сохранила имя того, кто испек первую пиццу, то этому человеку непременно поставили бы памятник в Неаполе.

По другой версии, пиццу придумали еще в Древнем Риме. Взяв за основу греческие плакунтос – лепешки, покрытые слоем расплавленного сыра, древние римляне придумали различные добавки к этому сыру...

Так или иначе, пицца появилась в Италии и в компании с пастой прославила итальянскую кухню во всем мире. Спросите китайца или перуанца: «Что такое итальянская кухня?», и вам ответят: «Пицца и паста!» Могут еще вспомнить и лазанью, но это ведь та же паста с добавками, только оригинальной формы. Однако итальянская кухня – не только пицца с пастой. И вообще пицца – это фаст-фуд, еда под пиво или блюдо для скромного ужина. Впрочем, концепцию итальянской кухни пицца передает хорошо – овощи, морепродукты, сыр, мясо и оливковое масло.

Для итальянской кухни характерно разнообразие продуктов, но есть одно ограничение, которое отделяет итальянские блюда от псевдоитальянских, – итальянское готовится из итальянских продуктов, то есть из продуктов средиземноморского региона. Если добавить в пиццу грибы шиитакэ или атлантического лосося, то называть это пиццей уже нельзя. Другой особенностью итальянской кухни является доминирование свежих продуктов. Консервированные ингредиенты используются в здешних блюдах весьма ограниченно.

Можно ли говорить о единой итальянской кухне – вопрос спорный. Те, кто считает, что можно, приведут в качестве доводов повсеместную распространенность пасты, схожего ассортимента овощей и оливкового масла, а также использование одинаковых кулинарных приемов. Сторонники противоположной точки зрения скажут, что не все так уж и схоже. Например, в Риме для жарки вместо оливкового масла используют свиной жир, а в северной области Трентино-Альто-Адидже пасте предпочитают кнедли. Но все отличия, которые противники единой кухни пытаются выдать за определяющие, на самом деле таковыми не являются. Трентино-Альто-Адидже граничит с Австрией, долгое время находился под австрийской властью, и было бы странно, если бы в кухне этого региона не наблюдалось австрийское влияние. Точно так же в сицилийской кухне есть арабский и испанский следы, но кухня при этом все же остается итальянской. Если в пасту или пиццу положить больше пряностей, они не станут какими-то другими блюдами. Если к традиционно итальянским сладостям добавить сколько-то арабских, кухня от этого в арабскую не превратится.

Что же касается римского обычая жарить все продукты на струтто – вытопленном свином жире^[202], то этот обычай берет начало из Древнего Рима. Древние римляне считали, что по своим свойствам струтто лучше подходит для жарки (кстати, такой же точки зрения придерживаются и некоторые нынешние ученые), и жарили на оливковом масле лишь в том случае, если свиного жира под рукой не было. Можно ли говорить о некой совершенно обособленной римской кухне на том основании, что римляне сохранили древнюю традицию жарки на струтто? Вряд ли, ведь все остальное в римской кухне типично итальянское. Точно так же нельзя объявить «неитальянской» кухню Апулии, в которой пиццу выпекают закрытой и называют ее «кальцоне», или кухню Саленто (итальянского «каблука»), в которой закрытую пиццу начиняют картофельным пюре и называют «панцеротти ди патате». В каждом английском графстве мясной пирог и мясной пудинг делаются на свой манер, но никто же не возьмется утверждать на основании этого, что единой английской кухни не существует.

Современную итальянскую кухню в какой-то мере можно назвать наследницей кухонь Древнего Рима и Древней Греции. Но не исключено, что особой преемственности между древностью и настоящим не было, а сходство объясняется схожим набором продуктов. Да и запутано все довольно сильно. Далеко не всегда можно сказать, что пришло от древних римлян, а что от сменивших их лангобардов. Так что мы не будем докапываться до конкретных корней, а рассмотрим, как развивалась итальянская кухня со времен средневековья.

В эпоху Возрождения, начавшуюся в Италии и пришедшую сюда на первую половину XIV века, кулинарное искусство в итальянских государствах развивалось не только вследствие общего культурного прогресса, но и под влиянием еще двух стимулов – развития морской

торговли с другими странами и притока византийцев, бежавших в Италию и прочие страны Западной Европы в середине XV века после падения Византийской империи^[203]. Если говорить о связи итальянской кухни с Древним Римом и Древней Грецией, то связь эта протянулась через Византию, в которой традиции древности сохранялись и преумножались. Лангобарды, захватившие Западную Римскую империю, не являлись наследниками Древнего Рима и не собирались перенимать его культуру за исключением отдельных деталей. К таким деталям относится, в частности, готовка на вытопленном свином сале, которое дольше хранится и меньше дымит.

В 1474 году итальянский философ Бартоломео Сакки, более известный как Бартоломео Платина, издал книгу под названием «О честном удовольствии и хорошем здоровье» («De honesta vulptate et valetudine»), в которой содержалось много кулинарных рецептов. Сакки указал, что большинство этих рецептов он узнал от Martino da Como, выдающегося итальянского кулинара того времени. Сакки называл Martino «принцем поваров, от которого я узнал о кулинарии все». Martino da Como, он же Martino de Rossi, и впрямь был принцем поваров, то есть профессионалом, который не имел равных в своей области. В 1465 году Martino издал свой труд «Искусство кулинарии» («Libro de Arte Coquinaria»), остававшийся энциклопедией для итальянских поваров на протяжении нескольких веков.

Две упомянутые книги, которые, в сущности, сливаются в одну, обозначили переход итальянской кухни от средневековой простоты к изяществу Возрождения. В «Искусстве кулинарии» содержались рецепты «на все случаи жизни», начиная с колбас и ветчин, и заканчивая пирогами. Разнообразие блюд, их сложный состав и использование разных кулинарных приемов свидетельствовало не только о высоком профессиональном уровне автора, но и об уровне развития итальянской кулинарии XIV века. Не раз встречаются рецепты, к названию которых добавлены слова «un altro modo» – «другим способом». Вот с этого самого желания делать другим способом и начинается высокая кулинария. Первый раздел «Искусства кулинарии» содержал объяснения того, какое мясо лучше для жаркого, а какое лучше для варки, второй был посвящен приготовлению всевозможных блюд, третий – соусам, четвертый – пирогам, пятый – блинам и приготовлению яиц разными способами, шестой – рыбе и морепродуктам.

Вот для примера рецепт приготовления блюда под названием «каталонское зеркало», которое является вариацией средневекового блан-манжа, но вариацией особенной, поскольку, кроме белых ингредиентов, породивших название «блан-манж» (белая еда), сюда также входит яичный желток. «Возьмите голубей, или курятину, или каплунов и жарьте их на вертеле, а когда они будут приготовлены наполовину, нарежьте их на четверти, а затем разделите каждую четверть еще на четыре части и положите в кастрюлю. Далее возьмите

немного миндаля, обжаренного на сильном огне (горячих углях), 2–3 ломтика слегка поджаренного хлеба и 3–4 яичных желтка, измельчите все, перемешайте и добавьте немного хорошего уксуса и бульона. Положите эту смесь в кастрюлю с мясом, добавьте много корицы и имбиря, а также немного других специй и много сахара. Затем поместите кастрюлю на огонь и варите около часа, постоянно помешивая ложкой. А когда приготовите, то подавайте в маленьких тарелках или суповых тарелках, как вам нравится».

Довольно сложное блюдо, не правда ли? А последняя фраза «подавайте в маленьких тарелках или суповых тарелках, как вам нравится» свидетельствует о том, что каталонское зеркало могло выступать как в качестве основного блюда, так и в качестве десерта.

В рецепте, который идет после каталонского зеркала, говорится о том, как готовить павлинов или каких-то других птиц таким образом, чтобы они выглядели словно живые. Для этого с птицы аккуратно снимали кожу вместе со всем оперением, головой и ногами. Из мяса делали жаркое, затем измельчали его, добавляли специи и прочие добавки и начиняли этой смесью кожу. При помощи тонких железных спиц птице придавалось вертикальное положение, если то был павлин, то хвост его расправляли «колесом». В качестве дополнительного украшения могли использоваться золотые пластины. В клюв птицы, подготовленной для подачи к столу, вкладывали комочек хлопчатобумажных нитей, пропитанный какой-нибудь горючей жидкостью, и поджигали. Казалось, будто птица извергает из клюва огонь...

На первый взгляд может показаться, что эстетика подачи блюд и все эти украшения не имеет прямого отношения к кулинарному искусству. Можно же снять с птицы кожу и простой вареной морковью начинить... Можно, но на деле эстетика развивается вместе с кулинарией, и красивая или какая-то необычная, сложная в исполнении манера подачи блюд является признаком высокого уровня кулинарного искусства. Уже знакомый вам Антуан Бовиллье однажды сказал, что «незачем заворачивать обычное яблоко в бархат», имея в виду, что оформление блюда должно соответствовать его кулинарному уровню.

Некоторые рецепты из «Искусства кулинарии» представляют собой искусство ради искусства, то есть пример кулинарной имитации высшего класса. Как приготовить одного голубя таким образом, чтобы получилось два? Голубя следует ощипать, не используя при этом горячей воды, которая облегчает процесс. В таком случае кожа голубя не будет повреждена. Кожу аккуратно снимают и начиняют «начинкой из хороших продуктов» (так сказано в оригинале), чтобы она выглядела как полноценный голубь. Затем варят или жарят тушку голубя. Когда он будет приготовлен наполовину, его обмазывают смесью хлебных крошек с яичными желтками, а затем поджаривают на сильном огне, чтобы получилось подобие кожи. В результате из одного голубя получаются два. Явно же это делалось не для того, чтобы дать повару возможность

присвоить одного из двух голубей, а ради демонстрации профессионализма.

С 1797 по 1814 год бо́льшая часть Италии находилась под контролем наполеоновской армии. Это время стало периодом господства французской кухни, которая хотя и немного упростилась после революции^[204], но тем не менее оставалась наиболее передовой европейской кухней. Итальянская кухня обогатилась соусами и некоторыми блюдами, в числе которых были рататуй, цыпленок, приготовленный в красном вине, маринованная телятина, приправленная соусом из тунца, и профитроли с заварным кремом. Заимствование французских блюд было избирательным, итальянские повара перенимали только то, что не противоречило правилам национальной кухни. Так, например, столь модные во Франции трюфели не пользовались популярностью в Италии, в которой традиционно господствовали белые грибы и присоединившиеся к ним позднее шампиньоны, за право называться родиной которых Италия и Франция спорят по сей день.

После падения Наполеона Австрия существенно увеличила свои владения на Апеннинском полуострове. Австрийцы стремились подчеркнуть свой приоритет во всех областях, в том числе и в кулинарии. Итальянская еда получила статус простонародной, на обедах у знати подавались только «европейские», то есть – австрийские и французские блюда. Но в 1861 году на карте мира появилось королевство Италия, объединившее Сардинское королевство, Ломбардию, Модену, Тоскану, Парму, Романью и Королевство обеих Сицилий, образовавшееся из Неаполитанского и Сицилийского королевств. В едином итальянском государстве закономерно возник спрос на все итальянское, в том числе и на итальянскую кухню. В результате итальянская кухня пережила второе Возрождение, избавившись от французского и австрийского диктата. Страхивалась пыль со старых рецептов, активно создавались новые, и к 1900 году сформировалась та итальянская кухня, которая существует и по сей день. В ней можно выделить два полюса – Северный и Южный. Северный – это область Трентино-Альто-Адидже, кухня которой до сих пор находится под выраженным австрийским влиянием. Южный представлен Сицилией и Неаполем с их пряной и сладкой кухней, сохранившей выраженный арабский след.

Но если говорить начистоту, то каждая региональная итальянская кухня является полюсом, крайней точкой с уникальными особенностями. Море омывает Италию со всех сторон, кроме севера, поэтому обилие рыбы и морепродуктов характерно для всей итальянской кухни в целом. Но если в Неаполе рыбные блюда отличаются обилием пряностей, то в Абруццо, расположенном на адриатическом побережье, всем пряностям предпочитают местный аналог перца чили, который называется «пеперончино», а в Лигурии, находящейся на берегу Лигурийского моря,

лучшей приправой ко всем блюдам считают базилик. Знаток региональных кулинарных традиций, едва попробовав рыбу, скажет, где именно она была приготовлена. Но не стоит думать, что все различие между итальянскими региональными кухнями состоит в пряностях. Пряности – это всего лишь одно из различий. Кроме использования «своего» предпочтительного набора пряностей, каждая область Италии имеет свое «сокровище» – какой-то уникальный местный продукт или блюдо, которого больше нигде нет, свое «особенное» вино и свой любимый вид пасты. Если вы думаете, что паста – это спагетти, равиоли, плоские широкие листы лазаньи и «что-то этакое, вроде маленьких ракушек», то сильно ошибаетесь. Пасты известно несколько десятков видов, и у каждого есть свое особое предназначение. Так, например, если вы собираетесь приготовить пасту с густым мясным соусом, то лучше всего для этого подойдут ротелле – изделия в виде колесиков со спицами. А вот похожие на ракушки конкильи превосходно удерживают в своих чашечках жидкий соус. Диталини, имеющие вид очень коротких трубочек, хороши для густых супов, но в легкий овощной супчик нужно класть ореккьете, похожие на маленькие ушки или колечки-анеллини. А вот известные всему миру спагетти – это универсальная паста, подходящая ко всем соусам, кроме самых-самых густых. Для этих самых-самых хорошо подойдут ребристые и немного загнутые лантерне... Можно предположить, что итальянским поварам во время обучения читают особый курс по пастоведению, в который непременно входит лекция, посвященная региональным предпочтениям. Может стать так, что повару, родившемуся и выросшему в Риме, придется работать в Генуе, столице Лигурии. Он должен знать, что генуэзцы предпочитают обычным спагетти приплюснутые лингвини (это название переводится как «язычки»). И не прихоти ради, а потому что у лингвини, благодаря особой форме, площадь поверхности больше, чем у круглых спагетти, и потому лингвини лучше пропитываются соусом. По той же причине в Аbruццо предпочитают длинные плоские макароны вместо традиционных коротких и круглых.

Нельзя точно сказать, родилась ли паста на Апеннинском полуострове или же эта идея была получена итальянцами от других народов и развита до нынешнего ассортимента. По одной из версий, венецианский купец и путешественник Марко Поло, побывавший в Китае во второй половине XIII века, рассказал соотечественникам о китайской лапше, и отсюда пошла паста. По другой, засушивать полоски пресного теста первыми придумали арабы, которым были нужны легкие и не портящиеся запасы пищи для долгих переходов в пустынях. А жители Сицилии переняли эту идею и начали делать первую в Италии пасту. Приоритет Сицилии в производстве пасты неоспорим. Во-первых, в XII веке арабский географ и путешественник Идриси аль-Идриси писал о существовании в сицилианской местности Требия фабрики по производству пасты, которая у арабов называлась «итрийя». В записках аль-Идриси говорилось, что здесь изготавливается большое количество

итрийи, ею торгуют повсюду, а также отправляют в Калабрию^[205] и в другие мусульманские и христианские страны. Во-вторых, в «Искусстве кулинарии» макароны (maccheroni) называются сицилийскими. Пищевые привычки, касающиеся пасты, с XV века кардинально изменились. Если сейчас «золотым стандартом» приготовления пасты считается «al dente», для которого характерно сохранение ощутимой при укусе внутренней упругости, то принц поваров Martino da Como советовал варить сицилианские макароны в воде или в мясном бульоне около двух часов! Трудно представить, что бывает с пастой при столь длительной варке.

А вот рецепт пасты от принца Martino: «Возьмите немного очень хорошей муки и замесите ее с яичным белком и розовой водой или же с простой водой. Для двух маленьких порций не используйте больше чем один или два яичных белка. Замесите твердое тесто и сделайте из него длинные трубки, тонкие как соломинка. Возьмите железную проволоку длиной с ладонь или более и тонкую, как нить, и положите ее сверху на макаронину, и ударьте ее один раз об стол, держа обеими руками, после чего выньте проволоку и вытяните макаронину посередине. Эта паста должна быть высушена на солнце, и она может храниться два или три года».

Сложно, не так ли? И не очень понятно, зачем бить макаронину с проволокой об стол. Можно же поступить проще, так, как поступали итальянцы, готовящие макароны дома – формировали макаронины на проволоке, а затем ее вытаскивали. Но корифеям виднее... И не удивляйтесь наличию в рецепте розовой воды. На Сицилии по сей день в тесто для пасты очень часто корицу добавляют, причем в значительных количествах. Это же Южный полюс итальянской кухни, Пряный полюс.

Истинные патриоты отрицают китайское или арабское происхождение пасты и связывают ее происхождение с лаганой. Так в Древнем Риме назывались широкие и тонкие пластины из пресного теста (недаром же «лагана» созвучно с «лазанья»), которые варили или запекали вместе с соусами. Но вряд ли есть прямая связь между лаганой и пастой – продукт примерно один и тот же, но вот способ его приготовления совершенно иной. Пасту варят не в соусе, а в воде, бульоне или молоке. Кроме того, лагану не высушивали, ее готовили сразу же. Вот и получается, что разницы между лаганой и пастой значительно больше, чем сходства.

Глава двадцать третья

Русская кухня

Начать знакомство с русской кухней хочется с одного весьма интересного совпадения. У русских есть старинное блюдо под названием

«няня», которое представляет собой запеченный бараний желудок, начиненный смесью вареного бараньего же мяса от головы и ножек с луком и гречневой кашей. Что это такое, как не аналог хаггиса? Возможно, что среди русских поэтов нашелся такой, кто воспел это блюдо подобно тому, как хаггис воспел Роберт Бернс^[206].

Русскую кухню условно можно разделить на два периода – до XVI века и после. Почему именно этот век стал границей? Потому что до того развитие русской кухни шло, если можно так выразиться, экстенсивным путем – за счет заимствования новых блюд из кухонь других народов. После того экстенсивное развитие сменилось интенсивным. Обмены с другими кухнями продолжались, но одновременно начало развиваться кулинарное искусство. Простое приготовление сменилось творческим. Повара стали творить, а не просто готовить.

Единой русской кухни не существовало до XIX века, когда произошла кулинарная интеграция, объединившая множество региональных кухонь в нечто единое, цельное, могущее претендовать на звание русской кухни. Россия – огромная страна, с разными природно-климатическими зонами и разными наборами местных продуктов. Разумеется, жители севера питались совсем не так, как жители юга, а стол земледельцев запада отличался от стола охотников Сибири. Но в то же время и на севере, и на юге, и на востоке, и на западе жили русские люди. Вера, культура и государство были едиными, следовательно, и все, что было связано с едой, тоже укладывалось в рамки единого канона. Наборы продуктов могли быть разными, но готовили их и заготавливали впрок схожим образом. Между региональными русскими кухнями нет такой разницы, как между региональными кухнями Китая, не говоря уже об Индии.

Главной отличительной особенностью русской кухни, особенностью, определившей все ее развитие, является отсутствие стремления к адаптации заимствованных блюд. Единственное, что может быть сделано, так это уменьшение количества пряностей в блюде. В России традиционно не любят чрезмерно острого и пряного, предпочитая кислое и соленое. Иностранцам можно пробовать русские блюда без опаски. Фраза «ноу спайс» – это не для русского ресторана. Единственным «сюрпризом» может стать горчица, в которой русские ценят остроту, а не какой-то там сливочный или пряный вкус. Настоящая русская горчица сильно отличается от дижонской, она скорее ближе к японскому васаби и требует такого же уважительного отношения. И пусть вас не удивляет такое сходство. Там, где принято готовить неострые блюда, должна быть какая-нибудь ядреная приправа, вышибающая слезы из глаз. Хочется же иногда чего-то острого... Кстати, согласно старинной русской традиции, повара не солили приготовляемые блюда, не перчили их, не добавляли чеснок или какие-то другие приправы. Все это ставилось на стол отдельно, и каждый из едоков добавлял в свою тарелку то, что ему хотелось. С кулинарной точки зрения это не совсем хорошо, потому что

пряности, добавляемые в процессе готовки, лучше раскрывают свой вкус и участвуют в формировании единого вкуса блюда. С другой стороны, нельзя не оценить демократичность подобного подхода – у каждого человека свои предпочтения, и почему бы не дать ему возможность их удовлетворить?

Для традиционной русской кухни характерно обилие разнообразных супов, зерновые и бобовые каши, а также пироги с различными начинками. Из зерновой муки и гороха в России варят некое подобие пудинга под названием «кисель». Кисель интересен тем, что в зависимости от своей густоты может быть как первым, так и вторым блюдом. Основа для киселя, представляющая собой жидкое тесто, подвергается брожению, поэтому кисели имеют кислый вкус^[207]. Отсюда и их название, дословно означающее «кислый».

И еще о кислом. Хлеб в России традиционно пекут только кислый, пресного хлеба в русской кухне нет. Изделия из пресного теста представлены в русской кухне тонкими блинами и лапшой. Отсутствие пресного хлеба объясняется просто. Холодный климат и отсутствие недостатка древесного топлива привели к появлению русской печи, большого сооружения, служащего не только для приготовления еды, но и для обогрева жилища. Русские печи настолько огромны, что на них могут улечься спать несколько человек. Места на печи, как наиболее комфортные, традиционно отводятся детям и старикам. При наличии такой печи так и хочется печь кислый хлеб, который вкуснее пресного и дольше хранится. Вдобавок сама конструкция русской печи такова, что туда удобнее заложить для выпечки большой хлеб, а не лепить на стенки изнутри тонкие лепешки, как это делается в тандуре. А пресный большой хлеб испечь невозможно – он или подгорит снаружи, или же останется сырым внутри.

Кислому хлебу в России придавалось столь большое значение, что для причащения в русской православной церкви используется кислый хлеб, а не пресный, как у католиков. Это различие в числе прочих и привело в начале XI века к расколу христианской церкви на католическую и православную.

Основным злаком в России традиционно была рожь. Пшеничный хлеб и вообще выпечку из «белой» пшеничной муки было принято есть только по праздникам. Но в XVIII веке произошло социальное разделение пшеничного и ржаного хлеба. Ржаной хлеб стал считаться простонародным, а пшеничный – хлебом знати и богачей. Это разделение просуществовало до XX века, когда пшеничный хлеб уравнился по стоимости с ржаным и стало можно выбирать хлеб для своего стола, ориентируясь на собственный вкус, а не на кошелек.

В русской кухне широко используются внутренности и прочие субпродукты. Ничего удивительного в этом на первый взгляд нет, потому что везде и всегда люди старались извлечь из забитого животного как

можно больше пользы, получить максимум съестного. Но если в Европе требуху, ножки и головы ели бедняки, то в России блюда из субпродуктов были широко представлены на столах знати и богачей. Более того – даже на царском столе можно было встретить суп с куриными потрохами или студень – застывший густой бульон из ножек и голов, который едят в холодном виде. Это не чистый бульон, а бульон с кусочками мяса, из которого он был сварен. Нечто похожее под названием «зельц» есть в немецкой кухне, но зельц – колбасное изделие, «упакованное» в кишку, а студень – блюдо. Его нарезают на куски и так едят. Студень можно «облагородить», добавив в него какого-то более хорошего вареного мяса или, например, язык. Это весьма перспективное в кулинарном смысле блюдо, которому можно придавать разный вкус использованием лука, чеснока и корней в процессе варки, а также добавлением разных сортов мяса в уже готовый бульон. Няня, про которую говорилось в начале этой главы, тоже не была простонародным блюдом.

В России много рек и озер, поэтому рыба традиционно входила в здешний рацион, а часто и доминировала в нем. Популярности рыбных блюд способствовали строгие правила православного поста, считающие скоромным и яйца, и все виды молочных продуктов. При строгом посте предписано воздерживаться и от рыбы, но в дни обычного поста она дозволяется. Вполне естественное желание порадовать себя чем-то вкусным, не нарушая при этом правил поста, привело к появлению такого блюда, как «тельное». Это название происходит от слова «тело» и говорит о том, что тельное готовилось из рыбьих тел. Рыбу очищали от кожи и костей, а затем размалывали в ступе до состояния нежного фарша, в который для «прочности» добавляли муку, а для вкуса – лук и пряности. Фаршем заполняли специальные формы, сделанные в виде животных (поросят, гусей, ягнят, зайцев и т. п.), которых нельзя было есть во время поста. Формы погружали в кипящее растительное масло. Жарка в масле изменяла вкус рыбного фарша и делала его похожим на мясо. Вот свидетельство весьма взыскательного человека, архидиакона Антиохийской православной церкви Павла Алеппского, который посетил Россию в середине XVII века и подробно описал свои впечатления. Вот что он написал про тельное: «благодаря изобилию рыбы в России ее жители готовят различные рыбные блюда... они выбирают из рыбы все кости, отбивают ее в ступах до тех пор, пока она не сделается похожей на тесто, затем обильно добавляют лука и шафрана, кладут в деревянные формы, изготовленные в виде ягнят и гусей, и долго жарят в растительном масле на очень глубоких, словно колодцы, противнях, чтобы рыба внутри формы прожарилась насквозь... Вкус ее получается превосходным, тот, кто не знает, что это рыба, будет думать, что он ест настоящего ягненка»^[208].

Павлу Алеппскому можно верить, он был не восторженным, а объективным путешественником. Если ему что-то не нравилось, то он писал об этом прямо. Так, например, про кислый ржаной хлеб Павел написал, что тот кислый, словно уксус, и есть его невозможно.

Основным русским овощем до XIX века была репа, затем ее заменил картофель. Также широко использовались капуста, лук, морковь. Наличие богатого ассортимента овощных блюд – супы, вареные, тушеные и запеченные овощи, пироги с овощными начинками – русская кухня также обязана строгости постов. Наряду с овощными в русской кухне много грибных блюд. В России всегда было принято есть дикорастущие грибы. Сушеные или засоленные грибы являются хорошим дополнением зимнего рациона. Русские различают около сотни видов съедобных грибов. И не надо думать, что грибы ели только бедняки, которых нужда заставляла добывать пропитание собирательством. Грибы в России ели все, начиная с царей. Грибы могут служить основой для супов или дополнением к ним, их можно варить или жарить, грибами начиняют пироги и пельмени – аналог китайских цзяоцзы. Пельмени – пример того, как бережно русская кухня относится к заимствованным блюдам. Это блюдо попало к русским не напрямую от китайцев, а через «посредничество» народов Средней Азии. В русских исторических документах XVI и XVII веков не раз упоминаются манты, в том числе и среди блюд царского стола. А «манты» – это тюркское слово, происходящее от китайского «маньтоу», означающего «голова с начинкой». Так китайцы называли разновидность крупных цзяоцзе, которые своей округлой формой напоминали голову. Тюрки ели манты с кислым молоком. В русской кухне пельмени принято заправлять пельмени сметаной, которая также является кисломолочным продуктом. Став пельменями, манты изменились только в размере – существенно уменьшились, но в остальном все осталось таким же. Уменьшение размеров объясняется экономией мяса, которого у земледельцев-русских в рационе было гораздо меньше, чем у кочевников. Чем меньше размер, тем выше доля теста и ниже доля начинки. Позднее к мясной начинке добавились рыбные, овощные, грибные, ягодные, а также творожная, но размеры остались теми же.

До XVI века русские блюда были простыми. Супы были несложными по составу, мясо и рыба просто запекались или жарились, начинки в пирогах представляли собой мясо, рыбу или овощи, смешанные с луком. Делом повара было привести продукты в съедобное состояние. Пироги на этом фоне выглядели чем-то изысканным, принадлежащим к высокой кухне, которой тогда не было. Пироги выпекались разных форм и размеров, открытые и закрытые, начинки, пускай и простых, было известно много.

Напрашивается закономерный вопрос – а чем в таком случае царский или княжеский стол отличался от стола обычного торговца? (Крестьян мы не рассматриваем, потому что их рацион был предельно прост – рожь, репа, лук, капуста, горох, иногда – рыба или мясо.) По сути дела, в кулинарном смысле – ничем. Блюда были одинаковыми не только по способу приготовления, но и по содержанию, с той лишь разницей, что на царском обеде их подавалось больше и были некоторые продукты, доступные только очень богатым людям, – привезенные издалека виды

рыбы, иноземные сладости или, например, лебеди. Вообще-то добыть лебедя в давние изобиловавшие дичью времена могли и крестьяне (и добывали), но по неписаному статуту лебедь считался царем птиц и соответственно царской птицей.

Вот что писал о приеме у русского царя Василия Третьего австрийский дипломат Сигизмунд Герберштейн, дважды посещавший Россию в первой половине XVI века и оставивший весьма познавательные «Записки о Московии»: «Стольники... принесли водку, которую москвиты всегда пьют в начале обеда, а затем подали жареных лебедей, которых в мясные дни они почти всегда подают гостям в качестве первого блюда. Трех лебедей поставили перед государем. Он проколол каждого из них ножом, желая узнать, который самый лучший, после чего приказал их унести... За дверью, что вела в столовую, стоял стол для разделки еды, на котором лебедей разрезали, кладя на каждое блюдо то по четыре крыла, то по четыре ножки... Когда мы начали есть этих жареных лебедей, то москвиты приправляли их уксусом, добавляя к нему соль и перец. Все это у них употребляется в качестве соуса или подливы. Для тех же целей были поданы кислое молоко, соленые огурцы и сливы, приготовленные таким же манером».

Несколько фраз, которые вы только что прочли, таят в себе много интереснейшей информации. Первое – жаркое у русских в старину было принято подавать в самом начале обеда. Второе – лебеди, как и прочая дичь, имели жесткое мясо. Эту проблему можно было решить предварительным маринованием и длительным запеканием в печи, но, видимо, абсолютной гарантии того, что лебедь получится мягким, не было. Иначе бы царь не стал утруждать себя собственноручной оценкой мягкости поданных лебедей. В русской кухне с незапамятных времен была широко представлена дичь – лебеди, журавли, тетерева, бекасы, дикие гуси и утки, дрофы, куропатки, перепелки и т. д. Но к XIX веку доля дичи в рационе сильно уменьшилась. Сказалось влияние французской кухни, в которой ассортимент дичи был гораздо меньше, и то, что с дичью приходилось долго возиться – выдерживать ее в маринаде для придания мясу должной мягкости.

Мастер Герберштейн ошибался, считая подливу к лебедю уксусом с добавлением соли или перца. Он судил о подливе по вкусу, не вникая в особенности ее приготовления. На самом деле то была специфическая русская подлива под названием «взвар», которая представляла собой густой уваренный соус, луковый или из кислых ягод, с добавлением уксуса, специй и ряда других ингредиентов, например – меда. С добавлением уксуса, а не на уксусной основе, обратите внимание на эту разницу. Особо густой взвар из разряда соусов переходил в разряд гарниров. В реестре царских блюд начала XVII века^[209] указывалось, что во взвар для лебедей нужно положить полфунта шафрана^[210]. В России шафраном называли настоящий шафран, который привозился из Персии. Уже по одному этому признаку можно делать выводы по

роскоши царского стола того времени. Шафран ценился на вес золота, и положить целых полфунта в соус для дичи мог позволить себе далеко не каждый европейский монарх.

С XVI века в русской кухне начались изменения, вызванные сначала влиянием немецкой кухни (как известно, император Петр Первый, правивший с 1682 по 1725 год, любил все немецкое), а затем – французской, которая в XVIII–XIX веках считалась в Европе эталоном. Вот как выглядел семейный обед высокопоставленного русского чиновника середины XIX века, описанный французским путешественником маркизом Астольфом де Кюстином. В городе Ярославле маркиз был приглашен к местному губернатору. Разумеется, ради иностранного гостя был устроен особый обед, но в то же время известная русская пословица гласит, что выше головы прыгнуть невозможно. Ничего невероятного, не принятого в то время, на губернаторском столе оказаться не могло.

«На семейный обед нас собралось за столом двадцать человек, – писал де Кюстин. – На Севере принято перед основною трапезой подавать какое-нибудь легкое кушанье – прямо в гостиной, за четверть часа до того, как садиться за стол; это предварительное угощение – своего рода завтрак, переходящий в обед, – служит для возбуждения аппетита и называется по-русски, если только я не ослышался, „закуска“. Слуги подают на подносах тарелочки со свежее икрой, какую едят только в этой стране, с копченою рыбой, сыром, соленым мясом, сухариками и различным печением, сладким и несладким; подают также горькие настойки, вермут, французскую водку, лондонский портер, венгерское вино и данцигский бальзам; все это едят и пьют стоя, прохаживаясь по комнате. Иностранец, не знающий местных обычаев и обладающий не слишком сильным аппетитом, вполне может всем этим насытиться, после чего будет сидеть простым зрителем весь обед, который окажется для него совершенно излишним. В России едят много, и в хороших домах угощают вкусно; правда, здесь слишком любят рубленое мясо, фарш, а также пирожки с мясом и рыбой по-немецки, по-итальянски или же на французский манер горячие. Стерлядь, одну из самых нежных на свете рыб... подают... с изысканными, не слишком пряными приправами, под соусом, имеющим вкус одновременно вина, бульона и лимонного сока. Это национальное блюдо нравится мне более всех прочих местных кушаний; особенно отвратителен холодный кислый суп; это какой-то ледяной рыбный бульон – русские любят им потчевать. Готовят здесь и супы со сладким уксусом, которых я отведал, чтобы больше к ним не прикасаться... К моему удивлению, подавались в изобилии вкусные арбузы; оказывается, их выращивают в окрестностях Москвы, а я-то думал, что их привозят издалека, чуть ли не из Крыма, где арбуз растет лучше, чем в средней России. В этой стране принято с самого начала обеда выставлять на стол десерт, а затем подавать блюдо за блюдом. У такой методы есть и свои достоинства, и свои недостатки; по-моему, она вполне хороша лишь для парадных обедов»^[211].

Не стоит удивляться тому, что маркиз де Кюстин не дал исчерпывающего описания обеда у губернатора, и упрекать его в небрежности. Это закономерность, а не небрежность – каждый путешественник пишет о том, что его удивило в чужих краях, о том, что выходит за рамки привычных ему представлений. Что толку перечислять блюда, знакомые каждому французу? Вот икра, стерлядь и холодный кислый рыбный суп, который называется «ботвинья», – совсем другое дело. Это необычно, это интересно.

Кстати, если вы хотите приготовить что-то сугубо русское, то вот вам рецепт ботвиньи, взятый из известной русской кулинарной книги под названием «Подарок молодым хозяйкам». Книга эта переиздавалась на протяжении пятидесяти с лишним лет и пользовалась огромной популярностью. Спросите у любого русского, кто такая Елена Молоховец, и он ответит, что так звали автора бабушкиной или прабабушкиной книги кулинарных рецептов.

Для ботвиньи вам понадобится:

- около полутора фунтов^[212] щавеля;
- 6 свежих огурцов;
- зеленый лук;
- половина чайной ложки горчицы (русской, острой) или тертого хрена;
- по 1 чайной ложке соли и сахара;
- 1 столовую ложку мелко нарезанного укропа;
- две пинты кваса^[213] (этот напиток, так же как и русскую горчицу, можно купить в магазинах, специализирующихся на русских продуктах);
- полтора фунта^[214] вареной рыбы (в рецепте значится осетрина, но можете взять любую рыбу по вашему выбору).

Щавель вымыть, сварить в собственном соку, протереть сквозь сито; положить огурцы, очищенные от кожицы и нарезанные четырехугольными кусочками, горсть зеленого мелко накрошенного лука, растертого с чайной ложкой соли, чайной ложкой сахара, половиной чайной ложки горчицы или таким же количеством тертого хрена. Всыпать укроп, развести все квасом, перед подачей на стол положить в каждую тарелку по куску рыбы. Можно прибавить херес или шампанское.

Аристократический русский стол второй половины XIX века на две трети состоял из французских блюд и на одну треть – из русских. В качестве примера можно привести меню обеда, данного по случаю коронации последнего русского императора Николая Второго для представителей различных сословий, то есть – для представителей общественности. Этот обед состоялся в мае 1896 года.

Меню:

- суп из черепахи;

- рыба-соль ^[215];
- филе говядины с кореньями;
- холодное из рябчиков и гусиной печени;
- жаркое – индейка и молодые цыплята;
- цветная капуста и стручки;
- горячий ананас с фруктами;
- мороженое;
- десерт.

Филе говядины с кореньями и жаркое – это «условно нейтральные» рецепты, которые можно отнести как к французской, так и к русской кухне, холодное из рябчиков и гусиной печени – русское блюдо, а все остальное, включая и мороженое, – французское.

За сорок лет до коронационного обеда, в 1856 году, журнал «Москвитянин» опубликовал обзор русской кулинарии того времени, сравнивая ее со старинной, исконной.

Вместо традиционного русского рыбного супа под названием «уха» в описании званого обеда фигурирует суп-пюре из ершей с молоками налима. Суп-пюре – это типично французское веяние, в России в старину таких супов не варили. Могли полностью разварить горох в супе, но не перетирали ингредиенты.

Индейка с трюфелями (d'indou truffe) называется «знаменитым блюдом», хотя ничего знаменитого в ней нет, блюдо как блюдо.

Традиционная русская осетрина превратилась в осетрину

«а-ля Ришелье», подаваемую под красным (в цвет кардинальской мантии) соусом.

Цыплята подаются в виде соте из цыплят с шампиньонами и гребешками. Кстати говоря, шампиньоны и трюфели – это нерусские грибы, пришедшие в Россию вместе с французскими блюдами.

Вместо традиционной русской дичи в меню обеда присутствуют фазаны, называемые «аристократической дичью». Мода на фазанов, которые в России водились только на Кавказе, пришла из Франции, а французы, в свою очередь, оценили эту птицу с подачи турок.

В завершение обеда подается типично французское пирожное в виде ветчины – три бисквитные розовые лепешки, вырезанные в форме окорока, переслоены клубничным вареньем, покрыты белоснежным бланманже, имитирующим жир окорока, и сахарно-шоколадной глазурью, имитирующей кожу. В России подобные имитации были не в моде. Одно дело превратить рыбу в мясо ягненка, которое можно безбоязненно есть в пост, и другое – изготавливать столь сложные имитационные сладости. В традиционной русской кухне пирожных и кремовых десертов не было.

Варенье, мед, пряники (также называемые «медовым хлебом»), яблочная пастила, открытые лепешки, наполненные смесью творога с сахаром или же вареньем^[216], – вот главные русские сладости, которые принято запивать чаем.

К слову – о пастиле. До недавних времен это лакомство было весьма дорогим. Во второй половине XIX века фунт пастилы в России стоил столько же, сколько стоили восемь хорошо несущихся куриц. Причина такой дороговизны заключалась в трудоемком процессе производства – пюре из печеных яблок с сахаром и яичным белком приходилось взбивать вручную в течение нескольких часов. В результате получается уникальное лакомство, нежное, сочное и с ярким яблочным вкусом.

В результате длительного влияния французской кухни образовался «сплав» из русских и французских блюд, который получил широкое распространение и начал восприниматься как собственно русская кухня. Порой русское и французское смешиваются весьма причудливо. В качестве примера можно привести блюдо под названием «бефстроганов», которое стало одной из визитных карточек современной русской кухни. Это блюдо представляет собой тонко нарезанные кусочки говядины, сначала обжаренные в растительном масле, а затем тушеные в сметанном или горчичном соусе. Бефстроганов – это *Bœuf Stroganoff*. Блюдо придумал повар-француз, служивший у русского графа Александра Строганова, и назвал его в честь своего патрона. Бефстроганов представляет собой сплав русской и французской кухонь. Предварительная обжарка мяса в масле и подача к нему соуса – это явные французские черты. Но в то же время подается это блюдо по русской традиции, согласно которой мясо должно некоторое время готовиться в соусе и подаваться вместе с ним, а не по отдельности, как это принято у французов. Гарнир тоже русский – жареный или печеный картофель, можно подавать и с картофельным пюре.

Октябрьский переворот 1917 года едва не погубил русскую кухню со всеми ее вековыми традициями. Все буржуазное стало запретным, в том числе и буржуазная кулинария. Социалистические представления и вечная нехватка продовольствия требовали от кухни предельной простоты. Визитной карточкой советской социалистической кухни стали котлеты, в которые, кроме мяса или рыбы, можно было положить множество эрзац-ингредиентов, с простым гарниром вроде картофельного пюре или макарон – толстой, длинной и поллой внутри пасты, названной «в честь» итальянских *maccheroni*, но гораздо длиннее их. Вся система советского общественного питания, начиная с лотков с пирожками и заканчивая ресторанами высшего класса, была строго регламентирована. Ассортимент блюд и их рецептура утверждались в министерствах, и все были обязаны следовать этим утвержденным директивам. В результате кухня огромной страны была удивительно однообразной. Разумеется, к единым стандартам добавлялись какие-то

региональные блюда, но в целом вся советская кухня была, что называется, «на одно лицо». Блюда, которые по каким-то причинам не уложились в принятый канон, забывались.

С 1939 года в Советском Союзе практически ежегодно издавалась «Книга о вкусной и здоровой пище», в которой описывалось все, что было на тот момент в советской кухне, – блюда, консервы, колбасы и прочие продукты питания. Это была не просто кулинарная книга, а советская продовольственная энциклопедия. Вот набор горячих закусок из этой книги издания 1952 года:

- биточки мясные с острым луковым соусом;
- тефтели в томате;
- ветчина жареная, с горчицей и помидорами;
- почки жареные с помидорами;
- капуста тушеная с рыбой или грибами;
- жареное филе судака (рыба из семейства окуневых);
- жареные пирожки;
- жареная ветчина, подаваемая на ломтиках хлеба;
- сосиски с горчицей или тертым хреном;
- поджаренная вареная колбаса, подаваемая с тушеной капустой;
- тефтели в сметане;
- запеченная смесь мясного и рыбного фарша с вареным картофелем и жареным луком, которая называется форшмак.

Дюжина закусок – достаточный ассортимент для любого ресторана, но для всей страны этого количества явно недостаточно. Примерно такая же ситуация наблюдалась и во всех прочих разделах. К счастью, после развала Советского Союза в России началось возрождение национальной кухни. До определенных пределов. Лебедей в современной России не едят, но ботвинью и классические русские пироги, а также настоящую яблочную пастилу можно попробовать во многих заведениях.

Глава двадцать четвертая

Кухня США

Многие европейцы истово верят в то, что кухня Соединенных Штатов – это гамбургеры, хот-доги и жареные цыплята. А некоторые вообще отрицают существование американской кухни, считая ее набором заимствований из разных других кухонь. Взяли, мол, спагетти у итальянцев, ростбиф у англичан, сосиски у немцев, рис у китайцев, блинчики у французов и назвали все это «американской кухней». Вносят

свою лепту в создание мифов и американские фильмы с книгами. Подавляющее большинство героев постоянно ест гамбургеры, жареных цыплят и нечто в коробочках из ближайшего китайского фаст-фуда. Ну а если жена к приходу мужа (или муж к приходу жены) запечет в духовке рыбу, то это будет «Вау! Классно!» и повлечет за собой бурную ночь, полную взаимной страсти и душевных разговоров. Нет, во Франции тоже можно подать на ужин запеченного карпа, а на гарнир к нему картофель-фри, но особого восторга это не вызовет. Другое дело – матлот, рагу из рыбы и овощей, или карп, фаршированный фенхелем, с гарниром из свежей спаржи.

На самом же деле американская кухня существует, и гамбургеры с хот-догами в ней не господствуют. Правда, американская кухня отличается от многих других кухонь своей простотой, но эта простота закономерна, потому что в США никогда не было ни королей, ни императоров, то есть не было такого кулинарного «двигателя», как придворная кухня. Ведь именно при дворе творится высокая кулинария, обогащающая блюдами и приемами все стоящее ниже нее. Вдобавок первые поселенцы, ступившие на американскую землю, были пуританами, людьми, считавшими простоту одним из главных достоинств. Пуританская кухня, главной задачей которой было довести продукт до съедобного состояния, стала первой кухней США. К простому приготовлению пищи располагала и суровая поселенческая жизнь. Изысканную кулинарию можно развивать, когда для этого остается время и есть соответствующие условия. Освоение новых земель и изысканная кулинария несовместимы. Принцип простоты укоренился настолько крепко, что его стало невозможно «выкорчевать». Напротив, все сложные блюда, заимствованные американцами из других кухонь, неизменно упрощаются – уменьшается количество пряностей и прочих ингредиентов в блюдах, упрощается приготовление.

В США нет изысканной утонченной кухни, потому что ее просто не могло там быть. Все изысканное в американских ресторанах – из Франции. И в этом нет ничего плохого или порочащего американскую кухню. Это просто одна из ее особенностей.

Другая особенность кухни США в ее разнообразии. Это тоже закономерно, ведь в ее создании участвовали представители многих народов, и каждый вложил что-то из своей национальной кухни. Самый большой вклад внесли индейцы, которые дали американской кухне кукурузу. Урожайность кукурузы выше, чем у пшеницы, ее выгоднее выращивать, если, конечно, позволяет климат. К тому же хлеб из кукурузной муки хранится лучше пшеничного (дольше не черствеет). Американцы едят вареные початки кукурузы, кукурузные каши, кукурузные хлопья, кукурузные чипсы, кукурузное суфле, запекают в тесте из кукурузной муки мясо, сосиски и рыбу, варят из кукурузы пиво и делают виски. Разве что пасту из кукурузы пока еще не начали делать, но это явно не за горами. Возьмите наугад десять американских салатов

(а салаты здесь очень любят и постоянно пополняют их ассортимент), и в девяти вы найдете кукурузу.

В наше время репутацию кукурузы «подмочила» генная инженерия. Кукуруза – любимое растение генных инженеров и любимый объект для нападков противников генетически модифицированных продуктов. На бытовом уровне все выглядит очень страшно – искусственно измененные гены наносят вред организму человека, который ест модифицированные продукты. Вплоть до того, что они якобы могут «встраиваться» в наши гены, нанося тем самым вред нашему здоровью. На самом же деле гены, содержащиеся в тех продуктах, которые мы едим, никак не могут повлиять на наши гены, потому что молекулы дезоксирибонуклеиновых и рибонуклеиновых кислот, содержащих наследственную информацию, расщепляются в желудочно-кишечном тракте на мельчайшие, функционально несостоятельные фрагменты. А если что-то и не расщепилось, то оно выходит наружу, потому что в кровь из кишечника могут всасываться только вещества с относительно небольшой молекулярной массой. Что же касается кукурузы, то генные инженеры любят ее по двум причинам. Первая – это широкое распространение, а вторая – высокая урожайность, улучшение которой дает поистине невероятные результаты.

Кухни обогащает все происходящее, в том числе и плохое. Такое позорное явление, как рабство, тоже послужило развитию кухни США, причем – весьма существенному развитию.

Все знают о жареных зеленых помидорах, которые прославили на весь мир американская писательница Фэнни Флэгг и киностудия Юниверсал Пикчерз^[217]. Это действительно вкусное блюдо, которое может приготовить даже человек, очень далекий от кулинарии, настолько просто оно готовится. Вот рецепт от самой миссис Флэгг. Возьмите по одному зеленому помидору среднего размера на каждого едока, нарежьте их на ломтики толщиной в полсантиметра, посолите, поперчите, обваляйте в кукурузной муке и жарьте в вытопленном свином жире до появления золотистой корочки с обеих сторон. «Вам покажется, что вы уже в раю!» – этой фразой писательница завершает рецепт.

Жареные зеленые помидоры – блюдо американского Юга. Нигде больше помидоры не жарят зелеными. Скажите итальянцу, арабу или иранцу, что помидоры можно жарить зелеными, и вы услышите в ответ: «Зачем? Зрелые помидоры вкуснее!» Дело в том, что это блюдо придумали рабы, которых большинство белых хозяев кормило плохо. Не потому что хозяева были злыми, а из-за экономии. Вот и приходилось рабам искать пропитание – красть все, что можно было украсть, потому что купить они ничего не могли, им за работу не платили. Созревшие помидоры быстро собираются и вывозятся для продажи, но пока они не созрели, их понемногу можно рвать и есть. Лучше же зеленый помидор, чем никакого, верно? Так и появилось это знаменитое и уникальное блюдо.

В Новом Орлеане можно отведать другое фирменное блюдо американского Юга – свиные щеки, тушенные в темном пиве. Не думайте, что его сюда принесли немцы-эмигранты. Немцы традиционно селились на Севере, в Миннесоте и Северной Дакоте. На Юге свиные щеки и ножки, а также внутренности традиционно готовили рабы, которым хозяева отдавали то, что похуже. Ну а пиво уже добавилось в рецептуру после, когда повседневное блюдо рабов стало ресторанным.

То, что на Юге употребляют больше специй, чем на Севере, тоже объясняется особенностями питания рабов. Испортившееся мясо не выбрасывалось, а отдавалось рабам, которые старались отбить неприятный запах при помощи чеснока и перца.

Кухня Юга обогатилась многими мексиканскими блюдами. То, что годилось для фаст-фуда, например, жареные лепешки энчилас с начинкой из мяса и сыра, очень скоро стало популярным по всей стране. Американский образ жизни и бешеный темп этой жизни располагают к быстрому приготовлению еды и быстрому ее поеданию. Точно так же относятся к еде китайцы – быстро приготовил, быстро съел и продолжил заниматься своими делами. Этой схожестью во взглядах, а также традиционной любовью китайцев к бизнесу, связанному с питанием, объясняется невероятное количество китайских заведений в США. Но итальянская кухня все же популярнее. Как по-вашему – почему так произошло? Только не отвечайте, что итальянская еда привычнее. Это итальянцу она привычнее или, к примеру, французу. А вот ирландцу или шведу и китайская лапша с курицей, и спагетти с томатным соусом одинаково непривычны. Но почему-то итальянская кухня стала самой распространенной национальной кухней в США, и сейчас уже можно говорить о таком явлении, как итало-американская кухня или же об американских блюдах итальянского происхождения. Блюдах, в которых при той же основе присутствуют совершенно неитальянские ингредиенты или же (о мамма миа!) консервированные продукты.

Причина в том, что итальянские блюда можно продавать в замороженном виде или в виде полуфабрикатов, не требующих больших усилий по окончательному приготовлению, а вот с китайскими блюдами такое невозможно. Китайскую еду можно купить навынос, но держать ее в морозилке нельзя, потому что подавляющее большинство китайских блюд не поддается превращению в полуфабрикаты. Опять же, готовка в большом количестве масла в открытой посуде в домашних условиях представляет сложность. Не очень-то хочется тратить литр масла на то, чтобы приготовить себе ужин, да и забрызганная маслом кухня представляет не очень приятное зрелище. А вот разогреть лазанью в микроволновке или сварить спагетти и залить их готовым соусом из консервной банки – очень просто. Про пиццу вообще говорить нечего... Удобство – очень важный фактор.

Многие американские блюда родились из несоответствия желаний и возможностей, когда людям хотелось приготовить что-то свое,

национальное, а нужных продуктов под рукой не было. Так, например, однажды французским эмигрантам в Новом Орлеане захотелось приготовить на Рождество французский ореховый торт, но грецких орехов у них не было. Но зато были орехи пекан, вкус которых превосходно гармонировал со вкусом кукурузной патоки. В результате получился пекановый пирог – визитная карточка южноамериканской кухни.

То же самое произошло с испанской паэльей, в классический рецепт которой в качестве обязательного ингредиента входил шафран, которого в Новом Свете то ли не было, то ли стоил он невероятно дорого. «Пусть паэлья будет не желтой, а красной», – решили испанцы и вместо шафрана положили помидоры. Переговоры начались – и вскоре город был сдан, паэлья превратилась в джамбалайю, которую можно готовить и с острыми колбасками, и с рыбой, и с морепродуктами, и только с овощами.

Клэм-чаудер, традиционный для Новой Англии^[218] молочный суп с морепродуктами, это вариант традиционной английской мясной похлебки,^[219] которая готовилась из говядины по праздничным дням. Если нет говядины, но на океанском берегу прямо под ногами валяются моллюски, то почему бы не приготовить похлебку из них? Примечательно, что клэм-чаудер стал настолько традиционным блюдом, что в штате Мэн 80 лет назад пытались принять закон, запрещающий готовить его с помидорами, как это делается в Нью-Йорке. Или делайте с молоком, или уберите из названия слова «clam chowder», третьего не дано. Кстати, нью-йоркский клэм-чаудер произошел не от своего новоанглийского тезки, а от неаполитанского супа из морепродуктов «зуппа ди фрутти ди mare». В кулинарии нередко случается так, что название нового блюда берется «со стороны». За примерами далеко ходить не нужно, достаточно вспомнить многообразие английских пудингов. А испанское песочное печенье польворон, перенятое у арабов, в США непонятным образом превратилось в «русское чайное печенье», хотя в русской кухне ничего подобного нет.

Герман Мелвилл описал в «Моби Дике» блюдо, которое представляет собой особо сытный вариант клэм-чаудера, предназначенный для суровых морских волков. «О любезные мои друзья! – восхищается главный герой. – Послушайте, что я вам скажу! То были маленькие, сочные моллюски, размером не крупнее каштана, смешанные с размолотыми морскими сухарями и мелко нарезанной солониной! Вся эта прелесть была обильно сдобрена маслом и как следует приправлена перцем и солью!»

Для эмигрантов характерно бережное отношение к традициям покинутой родины, трепетное отношение к своим корням, поэтому в США представлена богатая палитра национальных кухонь, каждая из которых существует отдельно от других, не смешиваясь с ними. Но в то же время смешение кухонь происходит на общеамериканском, если так можно

выразиться, уровне. Почему бы не приготовить спагетти с венгерским соусом лечо, основу которого составляют сладкий перец, помидоры и лук? Это же вполне итальянские продукты, характерные для итальянской кухни? Но лечо – венгерское блюдо, имеющее ряд особенностей, так что спагетти с лечо – это уже нечто новое, новое американское блюдо.

Во второй половине XX века в США появилась высокая кухня, пускай и не королевская, и сформировался клан суперповаров, профессионалов, пользующихся известностью мирового уровня. Те блюда, которые они придумывают, являются стопроцентно американскими, но идеи для этих блюд черпаются из национальных кухонь.

Классическим примером «сплава» разных национальных кухонь может служить соус «Тысяча островов», ставший классической заправкой для салатов и гамбургеров не только в США, но и в Канаде. Название соуса подсознательно воспринимается как «тысяча ингредиентов», но на самом деле Тысяча островов – это местность на севере США, где был создан этот соус, в состав которого входят майонез, кетчуп, соус чили, измельченные красный и зеленый сладкие перцы, сваренное вкрутую яйцо, пикули, лук, оливки, молотый красный перец и ряд других специй. Майонез пришел из Франции, родиной кетчупа, точнее – томатного соуса, считается Китай, соус чили – это мексиканский след, измельченные красный и зеленый сладкие перцы напоминают об итальянской кухне, а сваренное яйцо – о скандинавской. У американских кулинаров-творцов есть одно огромное преимущество перед создателями других национальных кухонь – наличие большого количества самого разнообразного материала для творчества. Вся мировая кулинария у них под рукой – бери и твори на здоровье.

Популярность индейки в США – это яркий пример того, как традиции могут формировать пищевые привычки и делать популярными те или иные продукты. Первые поселенцы, желая возблагодарить Господа за все, что он для них сделал, устроили торжественный обед, главным блюдом которого была жареная индейка. Так установился обычай есть индейку на День Благодарения, а праздничные блюда всегда пользуются популярностью, поскольку связаны с радостным событием. В результате сейчас в США выращивается 65 % мирового поголовья индейки. Воистину прав был Бенджамин Франклин^[220], когда говорил, что символом США должна была стать индейка, а не белоголовый орлан.

Известные всем гамбургеры – пример «либерализма» американской кухни, в которой истинно американские блюда могут иметь в названии отсылку к чему-то иностранному. И нередко эта отсылка может быть взята с потолка. Котлету в булке и сам сэндвич называли «гамбургером», то есть «гамбургским бифштексом», только потому, что появился он в Канзасе, штате на Среднем Западе, среди белого населения которого преобладают потомки немецких колонистов. Отсылка к Гамбургу должна была сыграть на национальных чувствах и вызвать желание попробовать новое блюдо. Появись сэндвич с котлетой в Новом Орлеане, его бы

назвали «котлетом» или «дорлеаном» от Coftelette d'Orlians. Первый слог в слове «гамбургер» очень удачно совпал со словом «ham» обозначающим на американском слэнге не только ветчину или окорок, но и мясо вообще. В результате язык и кухня обогатились бургерами, так стала называться разрезанная пополам булка, в которую что-то вложено. Немецкое слово «замок», переехав в США, стало здесь «булкой». Кстати, настоящий бифштекс по-гамбургски представляет собой большую котлету, прикрытую сверху яичницей-глазуньей. Подается он не в булке (его туда просто не запихнуть), а на тарелке с горой тушеной капусты или печеного картофеля.

При близком знакомстве с американской кухней возникает вопрос – как можно отличить американское блюдо от иностранного, пользующегося популярностью в США? Все очень просто – сравнивайте рецептуру. Пицца «Маргарита», если она приготовлена из помидоров, моцареллы или схожего с ней сыра, свежего базилика и оливкового масла, останется пиццей неаполитанской «Маргарита» и в Чикаго, и в Лос-Анджелесе. Останется даже в том случае, если при ее приготовлении будут использованы консервированные помидоры – давайте не будем придираться к мелочам. Но вот глубокая чикагская пицца^[221] – это американское и только американское блюдо. Это, собственно, и не пицца, а вариант пирога, изобретенный в 1943 году в Чикаго Айком Сьюэллом, шеф-поваром одной из тамошних пиццерий. Обратите внимание на то, кем было изобретено новое блюдо – потомком английских колонистов (фамилия Сьюэлл прямо указывает на это), который специализировался на приготовлении блюд итальянской кухни. Подобные изобретения чаще всего делают «чужаки», то есть люди, познакомившиеся с кухнями других наций и использующих их в качестве фундамента для творчества. Вместо лепешки Сьюэлл испек круглую корзину с бортиками дюймовой высоты, причем в обычное тесто для пиццы добавил сливочное масло и кукурузную муку. Первая добавка сделала тесто отдаленно похожим на песочное, а вторая придала немного твердости, отчего пицца приятно хрустит на зубах. Из-за долгого времени приготовления начинку пришлось перевернуть вверх ногами – сначала выложить сыр, затем все остальные ингредиенты, а сверху залить соусом. Если выкладывать классическим способом, то сыр бы непременно пригорел, а мясной слой, не защищенный соусом, высох бы. Скажите сами – можно ли назвать такое блюдо итальянским? Конечно же, нет, это настоящая чикагская пицца.

Если попробовать охарактеризовать американскую кухню одним словом, то лучше всего подойдет слово «быстрая». Кстати, кухня США отличается от многих национальных кухонь полным отсутствием традиции классического национального застолья с раз и навсегда установленным порядком подачи блюд и множеством обязательных правил. Еда без правил, вот что такое американская традиция.

Дижестив

«Наслаждение едой свойственно всем возрастам, всем состояниям, всем странам и всем временам, оно мирится со всеми другими наслаждениями и остается с нами до конца наших дней, дабы утешать нас в потере прочих наслаждений», – писал в трактате «Физиология вкуса» французский философ и кулинар Жан Антельм Брийя-Саварен. Этот трактат, который увлекательно читается и сегодня, заложил основы гастрономии – науки, изучающей связь культуры с едой. Французы по достоинству оценили труд Брийя-Саварена и увековечили его память наилучшим для кулинара образом – назвали в его честь деликатесный мягкий сыр из коровьего молока.

А еще Брийя-Саварен сказал, что открытие нового блюда важнее для счастья человечества, чем открытие нового небесного светила. Так что если прочитанная книга вдохновит вас на изобретение новых блюд, то не сдерживайте себя. Вспомните все, что вы узнали о Ее Величестве Еде и ее великой истории, – и творите! Для того чтобы создать вкусное блюдо, не нужно быть доктором кулинарных наук, достаточно будет вдохновения, смелости и хорошего вкуса. Да – и смелости тоже, без нее ничего не получится. Человек, не обладающий смелостью, никогда бы не решился «испортить» тесто для пиццы сливочным маслом и кукурузной мукой, да еще и испечь из него не лепешку, а «корзинку». И уж точно бы не решился пойти на такое «кощунство», как переворачивание начинки вверх ногами. Но больше всего смелости нужно для того, чтобы предложить попробовать свое изобретение другим людям... Но если кто-то успешно справляется со всем этим, то почему не справитесь вы?

Можно и не создавать, а только пробовать. Но теперь, пробуя что-то новое, вы будете понимать, какая история стоит за тем, что находится перед вами. Теперь вы сможете играть в увлекательную игру, отыскивая корни блюд, с которыми познакомитесь, в разных кухнях.

В завершение автор хочет принести глубочайшие извинения всем людям, чьи национальные кухни не вошли в эту книгу. Автору очень хотелось написать обо всем и подробно, пусть даже на это ушло бы несколько лет, но издатели были против. «„Британская энциклопедия“ у нас уже есть! – сказали они. – Нам нужна книга, которую читатели смогут дочитать до конца». Автору пришлось подчиниться. Но желание рассказать обо всем-всем-всем осталось, так что нельзя исключить продолжения.