

КУЛЬТУРА ПОВСЕДНЕВНОСТИ

Лилия Зауали

ИСЛАМСКАЯ КУХНЯ



Lilia Zaouali

L'Islam a Tavola

Лилия Зауали

Исламская кухня

Новое Литературное Обозрение

УДК 641.565:297

ББК 36.997

З-37

Зауали Л.

З-37 Исламская кухня / Перевод с итальянского Ксении Тименчик. — М.: Новое литературное обозрение, 2008. — 224 с., ил.

В этой книге рассказывается, как создавалась гастрономическая культура исламского мира, объединившая самые разнообразные традиции – древнегреческую и персидскую, древнеримскую и китайскую, индийскую и африканскую... Речь идет о культуре мусульманских праздников (прежде всего, Рамадана) и «путешествии вкусов» из Багдада в Кордову и из Туниса в Палермо; о любимом блюде пророка Мухаммеда и о том, можно ли во время трапезы пить пальмовое вино; о кухне кочевников аравийских пустынь и гурманов садов Андалусии; кухне уточенной и кухне грубой; кухне стран Магриба и кухне «Тысячи и одной ночи»... Но история кухни здесь становится не только увлекательным рассказом, но подробным комментарием к рецептам, составившим едва ли не основное содержание книги, помогает ближе познакомиться с культурой исламского мира.

УДК 641.565:297

ББК 36.997

ISBN 978-5-86793-549-8

© 2004, Gius. Laterza & Figli S.p.a., Roma-Bari.

Russian edition published by arrangement with
Eulama Literary Agency, Roma

© К. Тименчик. Перевод, 2008

© «Новое литературное обозрение», 2008

ДРУЖЕСКИЙ УЖИН

(вместо предисловия)

«Однажды султанский повар подошел к компании друзей, игравших в шахматы, и они пригласили его присоединиться к ним. Тот сел и начал играть, и с тех пор они стали встречаться каждый выходной, а после игры они отправлялись в дом того из них, чей черед принимать. И вот однажды его попросили приготовить кушанья, какие он готовит султану. Молодой человек — хозяин дома, захотел сикбадж¹. Тогда повар спросил его: “Кто обычно тебе готовит?” — “Мой слуга”, — ответил тот и позвал слугу. Повар расспросил его, как он готовит сикбадж, и велел принести печной горшок, в котором обычно варится блюдо. Посмотрев на горшок, повар приказал хорошенько почистить его глиной. Мальчик вымыл горшок и поднес повару, тот понюхал и велел вымыть снова — и так повторилось несколько раз. В последний раз он распорядился помыть его с сельдереем. Наконец, понюхав горшок, он сказал: “Хорошо, теперь он чистый” и, все еще сидя за игрой в шахматы, велел слуге приготовить блюдо так, как тот привык. Хозяин ничего не понимал: он ждал, что повар султана поднимется и пойдет на кухню хотя бы для того, чтобы показать, какие добавить специи, но последний так и не покинул своего места.

Наконец стол был накрыт, и кушанье подано. Оно было превосходно. Аромат, который оно испускало, был не сравним с ароматом обычного сикбаджа. Пораженные

гости захотели узнать причину такого потрясающего результата.

“Неужели вы думаете, что кухня султана отличается от вашей? Мы готовим из тех же продуктов: уксус, мясо, зелень, баклажаны, тыква, шафран и все остальное. Хороший результат зависит от чистоты продуктов и печного горшка...”»².

Эта сцена из багдадской жизни тысячелетней давности заимствована нами не из «Тысячи и одной ночи», а из древнейшей арабской кулинарной книги, «Китаб аль-табих», составленной Ибн Сейяром аль-Варраком во второй половине X века. Тогдашний Багдад значительно отличался от сегодняшнего, в котором вместо шахмат играют в войну. Правда, закат города начался задолго до войн XX–XXI веков. Багдад дважды был разрушен монголами: Хулагу-ханом в 1258-м и Тамерланом в 1401-м. Впрочем, несмотря на эти разрушения, несмотря на изгнание евреев, несмотря на преследование курдов и шиитов, существование в Ираке общин, продолжающих древнейшие религиозные традиции (речь идет, например, о приверженцах несторианской или халдейской церквей), и использование до сих пор таких древнейших языков, как армянский, свидетельствует о богатом и сложном культурном прошлом.

Багдад был основан арабами в 762 году, неподалеку от развалин Ктесифона, древней сасанидской столицы, в качестве главного города Аббасидского халифата. *Город мира* (*madīnat al-salām*) в плане имел форму круга с дворцом халифа и мечетью в центре и был окружен тремя концентрическими крепостными стенами с четырьмя воротами. Наибольшего расцвета он достиг в правление Гарун аль-Рашида (789–809) в эпоху так называемого *золотого века ислама*. В те годы Багдад притягивал к себе все богатства мира, как материальные, так и духовные, в нем сосу-

ществовали, сталкиваясь и перемешиваясь, всевозможные культуры и языки.

Во второй же половине X века Аббасидский халифат (750—1258) переживал закат своей славы: политическая власть была сосредоточена в руках персидской династии эмиров Буидов (945—1055), и, хотя Багдад по-прежнему сохранял свою жизненную силу, на его роль центра культуры и науки исламского мира стали успешно претендовать мощные соперники. К активно развивавшимся на мусульманском Западе Кордове, Фесу и Кайруану теперь прибавились Каир с его мечетью-университетом аль-Азхар, основанной шиитской династией Фатимидов в X веке, и Бухара в восточной Персии (современный Узбекистан), ставшая столицей Саманидов. В целом, благодаря Саманидам (819—999), правившим в Персии и Мавераннахре*, и Газневидам (962—1186), правившим в Афганистане и Пенджабе, ислам очень окреп на востоке, за пределами Аравии. На персидских землях фарси завоевывал положение языка литературы и поэзии, но арабский оставался языком науки, так что Ибн Сина, называемый на западе Авиценной, врач и философ из Бухары, труды которого о питании знал каждый уважающий себя повар, писал свои книги именно на арабском. Античную науку Ибн Сина изучил, трудясь в багдадском «Доме мудрости» (аль-Хикма)³ над арабскими переводами греческих и сирийских сочинений.

Ирак тем не менее продолжал оставаться интеллектуальным центром первостепенного значения для мусульманского мира, объединявшим великих философов и су-

* Мавераннахр (*араб.*, буквально — «то, что за рекой») — средневековое название области между Амударьей и Сырдарьей (здесь и далее подстрочные примечания принадлежат переводчику и редактору; примечания автора — в конце книги).

фиев, теологов, ученых всевозможных дисциплин, поэтов — от мистиков до певцов тонких радостей жизни. Именно во время правления эмиров Буидов в Басре появляется эзотерический философско-религиозный кружок «братьев чистоты» (Ихван-ас-Сафа), создавших научную энциклопедию в пятидесяти двух томах, «посланиях», как они сами их называли. X век — век распространения философии, век появления на свет великих исторических трудов, таких как «Промывальни золота и рудники самоцветов» аль-Масуди, пророчившие неизбежное вступление турок на политическую сцену и затрагивающие в связи с этим их гастрономические привычки. Обращение между основными центрами учености в мусульманском мире было настолько интенсивным, что редкий мудрец умирал в том же городе, где родился.

В этот динамический культурный контекст нужно вписать и наших вельмож, собиравшихся вместе за игрой в шахматы. Они представляли собой вполне определенный социальный класс: благовоспитанный, образованный и утонченный, посвящавший свое время изящным застольям, философской и литературной беседе; зажиточное сословие, которое могло позволить себе роскошь иметь каждый день на столе одно из самых изысканных и дорогих блюд эпохи — сикбадж. В этих городских кругах, собственно и представлявших основной интерес для врачей, диетологов, писателей и поэтов, и развивалась кулинарная культура.

Итак, история кодификации кулинарных рецептов в мусульманском мире началась в Багдаде, в котором уже в IX веке составлялись первые рецептарины на арабском, и продолжалась в средневековых мусульманских городах: сирийском Халебе, египетском Каире, андалузской Мурсии и т. д. Сравнение кулинарного наследия исламского Средневековья с сегодняшней арабской кулинарной куль-

турой Ближнего Востока и Магриба*, с одной стороны, обнаруживает сохранение некоторых средневековых гастрономических привычек, а с другой — выявляет значительное преобразование вкусов и укоренение местных гастрономических привычек, давших начало «национальным кухням». Андалузец Ибн Разин аль-Туджиби⁴ предсказал это уже в XIII веке, проводя различие между «андалузской» и «восточной» кухней.

* Магриб — исторически бытующее в арабском мире обозначение региона в Северной Африке, включающего в себя территорию современных Туниса, Алжира и Марокко. Может также обозначать весь арабский Запад целиком в противопоставлении арабскому Востоку — Машрику. Надо учесть, что в этом случае современный Магриб включает в себя также Ливию, Мавританию и Западную Сахару, а средневековый — еще и мусульманские земли Западного Средиземноморья, т. е. Андалузию, Сицилию, Сардинию и т. д.

МУСУЛЬМАНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ,
или
СТОЛКНОВЕНИЕ КУХОНЬ
МИРА

НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ ОТ ПУСТЫНЬ АРАВИИ ДО САДОВ АНДАЛУСИИ

Багдад X века, откуда начинается наше гастрономическое исследование, был космополитическим городом, точкой соприкосновения самых различных областей культуры, в том числе и интересующего нас кулинарного искусства. Он находился на перекрестке цивилизаций: арабской, персидской, греческой, индийской, турецкой и даже китайской. Тем не менее, если верить кулинарной книге Ибн Сейяра аль-Варрака, в кулинарии во второй половине X века преобладали термины арабские (*маслийа*, *сафид*, *мадира*) и персидские (*сикбадж*, *зирбадж*). Именно таково происхождение названий большинства блюд, в тех случаях, когда они не называются в честь повара, человека, для которого они готовились в первый раз, или по способу приготовления или главному ингредиенту (яблоко, шпинат, вишня, гранат и т. д.). Однако эти рецепты порой сохраняют лишь свое арабское или персидское имя, тогда как содержание их радикально меняется, по сравнению с оригиналом. Подобное произошло, например, с кисло-сладкими вариантами *маслийи* и *сафида* — двух древнейших блюд, которые арабы с аравийского полуострова готовили без сахара и уксуса или с одной из разновидностей *сикбаджа*, которая готовится по арабскому рецепту *сафида*. Смешению же арабских и персидских кулинарных традиций в области древней Месопотамии, районе, всегда находившемся под влиянием

парфян и Сасанидов, по которому, к тому же, еще задолго до ислама без конца проходили кочующие арабские племена с юга, вовсе не стоит удивляться. Например, арабское племя Бану Лахм (Лахмиды) основало государство вокруг города Хира южнее Евфрата и поддерживало дружеские отношения с персами, тогда как племя Бану Гассан (Гассаниды) осваивало, в основном, территории, расположенные западнее Евфрата, и поддерживало византийцев, защищая их границы. Таким образом, взаимовлияние арабов, персов и византийцев в области кулинарии могло начаться еще до распространения ислама на этой территории.

Имевшие место в X веке преобразования спровоцированы, в значительной мере, народами, пришедшими с севера Китая, — степными кочевниками, гастрономические привычки которых могли сравнительно легко наложиться на кухню кочевников аравийских, особенно в том, что касается простоты рецептов, а также роли молока и молочных продуктов. В Ираке мирно сосуществовали кочевая, деревенская и городская культуры, он был местом столкновения города с пустыней и степью, утонченности и грубости, изысканности и варварства. Этот феномен обнаруживался во всех крупных городах ареала распространения арабского ислама от Плодородного полумесяца* через дельту реки Нил до самой Андалусии. В конце X века берберские племена из алжирской области Кабилия отправились вслед за династией Фатимидов заселять новый город Каир. В XII веке берберы с юга Марокко пересекли Гибралтарский пролив (названный, кстати, в честь бербера Тарика ибн Сеида**), который переправился че-

* Плодородный Полумесяц — название области, расположенной на западном побережье Средиземного моря.

** Название «Гибралтар» происходит от арабского «Джабаль Тарик», т. е. «гора Тарика».

рез него в 711 году с арабо-берберскими войсками), захватили власть в Андалусии и обосновались в ее главных городах. Власть династии Альмохадов теперь простиралась до самой Севильи. Развитие кухни, в особенности городской, в условиях столкновения культур привело к поразительным последствиям. Кулинарное искусство в каждом регионе, где был распространен ислам, развивалось по собственному пути в соответствии с господствующими в регионе тенденциями, проявлявшимися и в других областях: в архитектуре, декорировании, керамике и каллиграфии. Любой правитель хотел оставить свой след в истории и начинал с того, что менял дворцовые меню в соответствии со своими вкусами и предпочтениями, привитыми ему матерью, племенем или местом рождения.

Следовательно, нет никакого смысла искать такое блюдо, которое бы символизировало арабскую или мусульманскую средневековую кухню. Из того, что *сикбадж* был любимым блюдом халифов Аббасидов и, в подражание им, высших слоев багдадского общества, не стоит делать вывод, что йеменцы или берберские племена с марокканских гор Атласа питали такую же страсть к этому кушанью. Впрочем, название «*сикбадж*» уже не встретить в современных арабских кулинарных книгах, хотя парадоксальным образом оно сохранилось в Средней Европе в форме слов «*escabeche*» «*scarcese*»*. Что же касается любимого блюда пророка Мухаммеда — *сафида*, которое исламская традиция пыталась представить в качестве арабского национального блюда, то оно, судя по многочисленности рецептов, доставшихся нам от андалузских авторов XIII века, и редкости вариантов, встречающихся в восточных книгах того же периода, пользовалось популярностью разве что в Андалусии и Магрибе.

* Escabeche (*каст.*), scarcese (*ит.*) — маринад, маринованная рыба.

ИСТОКИ КУЛИНАРНОЙ ИСТОРИИ: КОДИФИКАЦИЯ РЕЦЕПТОВ И КУЛИНАРНОГО НАСЛЕДИЯ

Средневековые сборники арабских рецептов — ценные источники не только для кулинарной, но и для социальной и экономической истории мусульманского мира. Древнейшая мусульманская кулинарная книга была создана в X веке, но арабская классическая литература, как до, так и после появления этой книги, изобилует сценами и анекдотами, связанными с кулинарным искусством. В них описываются как роскошные пиршества, диковинные блюда, так, порой, и скудные трапезы бедняков, — а также правила хорошего тона за столом, качество продуктов, их цены, происхождение и т. д. Тема питания привлекала также агрономов и врачей, которые продолжали греческую традицию Гиппократ (460—377 до н. э.) и Галена из Пергама (131—201), а также известного исключительно арабской культуре Руфа из Эфеса (I век н. э.). Трактат по диететике «*De alimentorum facultatibus*» Галена, переведенный на арабский под названием «Китаб аль-агзия» (*Kitāb al-aghḏhiya*), т. е. «Книга о пище», упоминается во всех книгах по медицине, написанных в то время на территории, подвластной мусульманским халифам, независимо от того, принадлежали эти книги перу мусульманина, иудея или христианина. Ар-Рази (умер в 925 году), автор «Книги о пользе пищи и средствах против ее вредного влияния»,

был мусульманином; Абу Якуб Исхак ибн Сулейман аль-Исраили, автор перевода «Книги о пище», был иудеем. Однако оба они писали свои произведения на арабском.

Обращение к этим литературным и научным источникам позволяет нам лучше понять арабскую кулинарную традицию, а главное, дает возможность представить себе средневекового человека, вникнуть в его гастрономические предпочтения. Надо также отметить, что вся литература классического ислама, включая тексты о жизни Пророка, «Тысячу и одну ночь» и «народную» литературу, изобилует информацией о питании мусульман эпохи пророка Мухаммеда⁵.

Что же касается специальной кулинарной литературы, она, по всей видимости, родилась в Багдаде примерно в начале IX века. С IX по X столетие сборники рецептов составлялись необычайно активно. К сожалению, от этого периода до нас целиком дошел только один из таких сборников, составленный Абу Мухаммедом аль-Музаффаром ибн Сейяр аль-Варраком и известный под сокращенным названием «Китаб аль-табих» (*Kitāb al-tabīkh*), что означает «Кулинарная книга»⁶.

Тексты, написанные до X века, не сохранились, но об их существовании свидетельствуют летописи, хроники и энциклопедии. Ибн аль-Надим в своем «Указателе» («*Fihrist*»), законченном около 990 года, дает нам исчерпывающий список авторов кулинарных пособий на арабском языке; большая их часть имеет то же название «Китаб аль-табих». На первом месте среди них стоит произведение Абу Исхака Ибрахима ибн аль-Махди (779–839), сводного брата халифа Харуна ар-Рашида, который и сам (не по своей воле) два года пробыв халифом. Как пишет Ибн аль-Надим, многие аббасидские халифы, в том числе аль-Мамун (умер в 833-м), аль-Ватик (умер в 847-м) и аль-Мутамид (умер в 892-м), страстно увлекались кулинарией и

сами участвовали в приготовлении некоторых блюд. Подобное удивительное пристрастие, передававшееся по наследству, характеризует этот безумный век. Создается впечатление, что халифы проводили время на кухне или за столом, поручая государственные дела своим визирям. К не дошедшим до нас книгам относятся, среди прочих, «Рецепты изысканной кухни» (*Kitāb al-tabikh al-latīf*) и «Рецепты лучших сикбаджей» (*Kitāb fadhā'il al-sikbāj*), составленные Ахмадом аль-Бармаки (умер в 938-м).

Средневековые рецепты, предлагаемые в данной книге, отобраны, в основном, из сборников, опубликованных в оригинале, то есть на арабском языке. Один из них — тот самый сборник Ибн Сейяра аль-Варрака. Рецепты из этой кулинарной книги будут помечены буквой «С» по имени автора Ибн Сейяра. Остальные три сборника относятся к XIII веку. Два из них, вероятно, были составлены в Сирии и в Египте, это, соответственно: «Путь к сердцу возлюбленного через лучшие блюда и приправы» (*al-Wusla ilā l-habib fī wasf al-tayyibāt wa-l-tib*), называемый в дальнейшем сокращенно «Путь», рецепты из него будут помечены буквой «П», и «Клад полезных советов для приготовления разнообразного стола» (*Kanz al-Fawā'id fī tanwī al-mawā'id*), называемый в дальнейшем «Клад», рецепты из которого будут помечаться буквой «К». Третий сборник, авторства Ибн-Разина, скорее всего составленный в андалузском городе Мурсия, называется «Роскошная трапеза, состоящая из лучших продуктов и лучших блюд» (*Fadhālat al-khiwān fī tayyibāt al-tā'ām wa-l-akwān*). Рецепты из него будут обозначаться буквой «Р».

При случае здесь будут упомянуты также некоторые рецепты из других кулинарных книг, например, из «Китаб аль-табих», написанной Мухаммедом ибн аль-Каримом аль-Катибом аль-Багдади в первой половине XIII века в Багда-

де. Этот труд хорошо знаком специалистам, так как он был первой опубликованной арабской кулинарной книгой: в 1934 году он вышел на арабском под редакцией иракца Дауда Челеби в Мосуле⁷ и был немедленно переведен на английский⁸; перевод недавно переиздан в сборнике с комментариями Чарльза Перри (2001)⁹ и пользуется большим спросом. Другим нашим источником является книга неизвестного автора, тоже относящаяся к XIII веку. Она была написана в Андалусии, и для нее существует полный перевод на испанский и частичные на английский и французский языки¹⁰.

Авторы кулинарных книг в основном следуют господствующему в жизни общества той эпохи стремлению сохранить связи с предшественниками и пытаются воспроизвести модели аббасидской традиции, знакомой им по литературе. Таким образом, речь здесь идет не о разрыве с обычаями, а скорее о накоплении знаний и обогащении кулинарного искусства, идущим в ногу с повышением уровня жизни людей в мусульманской империи. При этом каждый автор добавил некоторые новшества своего века и своего региона, отобрав рецепты или по вкусу заказчика (как, например, Ибн Сейяр), или по личным кулинарным предпочтениям (как сделал автор «Пути»). Андалузец Ибн Разин, старавшийся спасти от забвения андалузское кулинарное наследие, руководствовался, разумеется, другими принципами.

АВТОРЫ И ИХ ПРОИЗВЕДЕНИЯ

Ибн Сейяр аль-Варрак был книгопродавцем (что и обозначает имя «*warrāq*»), но книгопродавцем особенно-го толка. Искусный компилятор, образованный в области медицины и диететики, он был отлично знаком с богатой литературой своего времени. В «Китаб аль-табих» он указывает диетические свойства различных продуктов, приводит инструкции по обращению с кухонной утварью, правила гигиены, касающиеся как продуктов, так и самого повара, правила поведения за столом и т. д. В предисловии к этой книге говорится:

Ты приказал мне — да продлит Аллах твою жизнь — написать книгу, собирающую вместе все блюда, которые готовятся для царей, халифов, вельмож и главнокомандующих. И вот, изучив книги античных философов и тексты мудрецов, я написал для тебя — да продлит Аллах твою жизнь — добро-совестную, исчерпывающую и изящную книгу, в которой ты найдешь — да поддержит тебя Аллах — описание благотворно-го влияния пищи на тело и возможные предупреждения ее вредного действия; найдешь разнообразные мясные блюда и жаркое [...] холодные закуски из пернатой дичи и пресновод-ной рыбы¹¹.

Маниакальный блюстителъ гигиены, не будучи поваром, он сделал все возможное, чтобы описать сложные

способы приготовления, проиллюстрировав рецепты стихами и рассказами, дающими представление о внешнем виде блюда, его запахе и вкусе. Конечно, иногда этой информации явно недостаточно, особенно в том, что касается дозировки и времени приготовления. Например, он зачастую рекомендует взять «вдосталь» муки или насыпать «сахару, сколько надо» и варить «некоторое время». Но в целом его произведение достойно всяческих похвал и остается основным источником изучения кулинарной истории IX—X веков. Ведь именно благодаря его текстам мы познакомились с рецептами самого знаменитого арабского повара — Абу Исхака Ибрахима ибн аль-Махди — автора первой арабской кулинарной книги, к сожалению, до нас не дошедшей.

Ибрахим ибн аль-Махди родился во дворце Ар-Русафа близ Багдада. Аббасидский принц, сводный брат халифа Харуна ар-Рашида, он недолго и не по своей воле пробыв халифом, а по призванию был поваром, поэтом и музыкантом. Экстравагантная и незаурядная личность, в наших глазах он, возможно, выглядит намного странней, чем в глазах современников, — его эпоха была богата разного рода новаторами и просто колоритными персонажами. Ибрахим ибн аль-Махди жил в своем дворце, расположенном в красивом восточном районе Багдада, на берегу Тигра, и, должно быть, большую часть времени проводил на кухне вместе со своей невольницей Бад'ой, которая мастерски готовила *сикбадж* и холодные закуски («*баварид*»). Память о нем увековечена в арабских средневековых кулинарных книгах, а его рецепты, например, названная по его имени «*ибрахимия*», еще долго продолжали воспроизводиться, адаптируясь к новым условиям. Ибн аль-Махди, скорее всего, был первым, кто взял на себя труд подробного описания кухни своей эпохи, включая рецепты, изобретенные им самим и его подругой Бад'ой.

В своей книге Ибн Сейяр аль-Варрак воспроизводит картину эпохи, считавшейся золотым веком Аббасидов, тех времен, когда гурманы-халифы славились пышной роскошью кухни и изысканностью рецептов. Написана же была она позднее, когда в Ираке начали приходить к власти неарабы: сначала шиитская династия султанов Буидов, потом суннитская династия турков Сельджукидов. Вследствие этого кулинарная культура становится все более открытой влиянию Востока. Так, именно о решительном повороте Ирака к Востоку свидетельствует отсутствие у Ибн-Сейяра рецептов андалузского или магрибского происхождения.

Остальные книги, которые, как было сказано выше, относятся к XIII веку, отражают преобладание турецкого элемента на Востоке и в Египте и берберского элемента в Андалусии. В кулинарном искусстве XIII века наглядно проявляются различия мусульманских народов. Крестовые походы в Сирию и в Палестину, вторжение на территорию Магриба арабских племен Бану Хилаль и монгольское вторжение в Ирак приносят в эти регионы новое население с новыми гастрономическими привычками.

Авторы наших кулинарных книг следуют по пути Ибн Сейяра в том смысле, что сближают кулинарию с диететикой и медициной. Все они были хорошо образованы, в частности, в области естественных наук, связанных непосредственно с питанием, имели представление о правилах здорового питания и мерах гигиены, рекомендуемых врачами, чьи книги были распространены в крупных городах мусульманского мира. Эти медицинские предписания, касающиеся гастрономии, составляли общую основу для всех мусульман, тогда как по всей территории распространения ислама укреплялись значительно различающиеся между собой кухни. Так, в каждой из названных книг найдутся рецепты, принадлежащие к баг-

дадской кулинарной традиции, названные в честь выдающихся личностей эпохи, таких как Ибрахим ибн аль-Махди. Но это вовсе не значит, что эти рецепты играют преобладающую роль в народной кухне XIII века в Каире, Тунисе, Фесе или Севилье.

По сравнению со сборниками X века рецепты приобрели некоторое своеобразие: в их названиях фигурируют города, регионы, народы, а иногда даже религиозная принадлежность. В «Кладе» — сборнике, составленном в Египте при мамлюках в середине XIII века¹², — перед нами проходит целая вереница таких рецептов, не только египетских и региональных, но и иностранных: *кишк* из Хорасана, сыры (*qanbaris*) из Мосула, Багдада, Дамаска, сыр по-туркменски, репы по-гречески и т. д.

«Путь» приписывают перу Ибн аль-Адима из Халеба (1192–1262), который после захвата города монголами, по всей вероятности, перебрался в Газу, а потом в Египет. Если книга действительно написана им, то произошло это в период от конца правления Айюбидов до прихода к власти мамлюков, но в любом случае в течение XII века. С крестовыми походами в «Пути» напрямую связан только один рецепт — «*шива ифранджи*» — блюдо из мяса на французский манер; более заметное изменение заключается в появлении магрибских блюд, например, *кускуса*, который представлен в «Пути» даже в трех вариантах. Наличие в книге таких своеобразных и обладающих характерным региональным колоритом рецептов, как «горячий уксус по-абиссински», «индийское вино», «йеменский напиток», «курдское блюдо с фисташками», «туркменский рецепт», «рецепт из Басры», «рецепт из Асьюта» и т. д., доказывают распространение и все большее укоренение различных культур в исламских странах. Конечно, население исламских стран состояло не только из мусульман, но христиане и иудеи, составлявшие многочисленное

меньшинство, хоть и придерживались своих законов питания, в основном следовали, тем не менее, гастрономической моде эпохи.

Тем временем в Багдаде держится иранская мода, и арабское наследие «иранизируется», как свидетельствуют рецепты из книги Мухаммеда аль-Багдади (умер в 1239-м), которые мы упомянем ниже, но приводить целиком не будем. Книга начиналась с *сикбаджей*, за ними шли *ибрахимия*, увековечившая память повара-халифа ибн аль-Махди, *горгания* (по названию города Горган в Персии), *зирбадж*, *согдия* (по названию персидской области, располагавшейся между Бухарой и Самаркандом, на территории современного Узбекистана*), *ришта* (что переводится с персидского как «нить»), представлявшая собой вермишель, и несколько арабских рецептов: *мазира*, *маслийя*, *хайс* и *хабис*, причем «арабское национальное блюдо» — *сарид*, как ни странно, отсутствует.

Наконец, в нашем распоряжении есть два текста андалузских авторов, которые можно отнести к XIII веку. Один из них анонимный¹³, а второй принадлежит Ибн Разину аль-Туджиби из Мурсии. Рецепты из последнего приводятся в нашей работе. С первого взгляда заметно, что андалузская кухня менее чувствительна к турецкой моде и больше открыта берберскому и вообще африканскому влиянию, особенно после альморавидского завоевания. Очевидно влияние также романской и вестготской традиции.

Сборник рецептов Ибн Разина аль-Туджиби под названием «Роскошная трапеза, состоящая из лучших продуктов и лучших блюд» был написан в Мурсии в первой половине XIII века. Для Ибн Разина «страсть к кулинарии [...]

* Согд, Согдиана — область в бассейне рек Зеравшан и Кашкадарья.

это признак щедрости, спасающий душу от жадности», и нужно вознести хвалу Господу за то, что «он дал человеку способность изобретать и превосходить самого себя в кулинарном искусстве». В предисловии автор уточняет, что хотел бы посвятить себя главным образом андалузской кухне, сведя к минимуму набор типичных восточных блюд. Вообще же он полагает, что у восточных людей дурной вкус и что они «едят отвратительную пищу». Правда, в конце признает, что каждый волен иметь свои пищевые предпочтения. Между кухней мусульманского Востока и мусульманского Запада проводится четкое различие: у некоторых рецептов стоит пометка «*mashriqi*», что значит «восточный». Но где заканчивался или где начинался Восток для андалузца? Принадлежал ли Египет к «Машрику»? И, наконец, почему одни рецепты перенимались местной кухней, а другие оставались чужеродными? В период составления сборника Ибн Разина Мурсия находится под властью Кастильского королевства (1243–1266). Это следует из некоторых замечаний автора: «Некогда андалузцы далеко продвинулись в кулинарном искусстве, не то что теперь: с тех пор как их земли и дома заняты врагами ислама, они деградируют в области кухни». У Мурсии славное прошлое: в период правления Ибн Марданиша (1147–1172), которого христиане называли «*Rey lobo*» («король-волк»), именно этот город возглавлял сопротивление нашествию берберов альмохадов. И даже во время господства последних город продолжал поддерживать отношения с республиками Генуи и Пизы. Мурсия была союзником христианских государств и признавала багдадский халифат. Сборники Ибн Разина и анонимного андалузского автора передают яркость ее кулинарного искусства, формировавшегося на перекрестке культур.

Но вернемся к нашим кулинарным книгам. От X века сохранился только один сборник, от XI–XII веков до нас

ничего не дошло, тогда как XIII век оставил целых пять книг. Среди рукописей той эпохи, хранящихся в арабских и европейских библиотеках, есть несколько анонимных текстов, об авторах которых ничего не известно (не известен даже их пол). С другой стороны, об авторах или переписчиках подписанных книг источники тоже не дают никаких других сведений, кроме имен, и по сути они так же безвестны, как авторы анонимных текстов. Все эти сборники составлены на арабском, с X по XIII век кулинарные книги не пишутся на другом языке: ни на персидском, ни на греческом, ни на латинском.

За редкими исключениями, которые мы рассмотрим ниже, сборники рецептов составляются мужчинами: мужчинами, которые готовят, едят, комментируют и пишут. Равно как и в сценах, которые приводятся в книгах, все действующие лица мужского пола: от того, кто готовит трапезу, до того, кому трапеза предназначена.

СТРЕМЛЕНИЕ К ЭКЗОТИКЕ И ЭКЗОТИЧЕСКАЯ КУХНЯ: ПРИПРАВЫ ИЗ КИТАЯ, АФГАНИСТАНА, ИНДИИ И АФРИКИ

Увлечение кухней и кулинарным искусством сопровождается освоением новых сельскохозяйственных культур, таких как рис и сахарный тростник. Однако многие продукты по-прежнему импортируются: афганский сахар, кокосовые орехи, специи из Китая, Индии и Африки и т. д. За четыре века до Марко Поло арабские путешественники и купцы запросто наведывались в Китай; обычно они отправлялись туда на китайских джонках до или после сезона муссонов. Вот что рассказывает один иракский путешественник IX века о гастрономических привычках китайцев:

Главную их пищу составляет рис. Иногда его едят, поливая специально приготовленным рагу («kushān»). Что же до основных блюд, то едят они пшеничный хлеб и мясо всех животных, даже свиньи. Из плодов есть яблоки, персики, цитроны, гранаты, айва, груши, бананы, сахарный тростник, дыни, инжир, виноград, ребристый огурец, гладкий огурец, хурма, грецкие орехи, миндаль, лесные орехи, фисташки, сливы, абрикосы, рябина и кокосовый орех. Здесь редко встретишь финиковую пальму, только разве что в чьем-нибудь саду. Пьют брагу, сваренную из риса, так как виноградного вина не знают в этой стране: купцы не привозят, а сами они не умеют его делать и пить. Уксус, вино, сладости и все остальное — все делается из риса.

Это описание взято из арабской рукописи, которая датируется 851 годом и называется «Сведения о Китае и Индии»¹⁴. Несмотря на старания исследователей, об авторе известно лишь то, что он имел, скорее всего, иракское происхождение, судя по особому вниманию, которое уделяется в рукописях положению иракских купцов в Кантоне. В то время произведения такого рода, вроде «Чудес Индии» или «Чудес моря», были чрезвычайно популярны в Ираке. Этот особый литературный жанр создавался для удовлетворения любопытства городской образованной элиты, жадной до новшеств и экзотики.

Тот же автор рассказывает, как его лодка, выплыв из Маската и зайдя в порт Кулам-Мали* в Индии, бросила якорь перед островом под названием Лангабалус. Голые и безбородые обитатели острова, «не понимающие ни языка арабов, ни языков, известных купцам», стали предлагать, не сходя со своих пирог, «кокосы, сахарный тростник, бананы и пальмовое вино — белый напиток, сладкий как мед, когда его только-только нацедят из кокосовой пальмы, но превращающийся за несколько часов в вино, а за несколько дней в уксус». Сок пальмы легко достать в любом оазисе, например, на юге Туниса, где его называют «лагми», бродит он сам, не требуя какого-либо вмешательства. Кроме кокосовых пальм для получения вина использовали финиковые.

Напряжение отношений с Китаем после того, как в Кантоне между 875 и 878 годами вырезали всех арабских купцов, не повлекло за собой полного прекращения торгового обмена, а повлияло лишь на некоторое изменение маршрутов и мест промежуточных заходов: торговля с тех пор ведется в Калахе, на Малаккском полуострове. Во

* Арабское название района Малабарского берега — западного побережья полуострова Индостан.

всяком случае пятьсот лет спустя, невзирая на монгольское нашествие, торговые отношения исламского мира с Дальним Востоком оставались интенсивными — об этом свидетельствует марокканец Ибн Баттута (1304—1377), оставивший описание мусульманского квартала в Кантоне, к тому времени очень развитого — с мечетью, гостиницей и базаром — и подчиненного власти Шейх уль-ислама (мусульманского духовного лица) и кади (судьи).

Корабли, веками привозившие из портов Персидского залива, Красного моря и Индийского океана на Аравийский полуостров пищевые продукты, посуду, ремесленные изделия, привозили, без сомнения, и новые идеи и вкусы. Достаточно вспомнить, насколько до сих пор распространена в королевстве Марокко мода на китайскую столовую керамику.

СОПРОТИВЛЕНИЕ КУЛИНАРНЫХ ТРАДИЦИЙ И БОРЬБА ЗА СВОЕОБРАЗИЕ

Принято считать, что арабы старых времен ценили в хорошем обеде удовольствие для глаз и искусство беседы. Красноречие, бывшее отличительной чертой аравийских бедуинов, удивительно не вязалось с их полным невежеством в том, что касалось правил поведения за столом. Манеры кочевников приводили в замешательство оседлых арабов, живших в крупных городах Сирии, но «настоящие арабы», те, которые сохранили связь с кочевой культурой, не стеснялись выражать свое презрение к вычурным блюдам, украшавшим роскошные пиры Дамаска.

Правила поведения за столом издавна вызывали споры между бедуинами и горожанами, арабами и персами; они были фактором идентификации, поддерживающим цельность этнических, религиозных и социальных групп. В первом веке исламской эры поэтесса-христианка Мейсун бинт Бахдал, дочь вождя племени Кальб, супруга омейядского халифа Муавии и мать халифа Язида I, не желала приспособливаться к городскому образу жизни и предпочитала простую пищу кочевников изысканным городским блюдам:

Шатер, колышущийся на ветру,
Мне милей роскошного дворца:
Под бдительным окном
Приятнее носить накидку из грубой шерсти,
Чем тонкие и прозрачные ткани;

Лихорадочное завывание ветра
Мне милей барабанной дроби;
Собака, рычащая на далеких прохожих,
Мне милей кошки, крадущейся вдоль стен.

[...]

В шатре я предпочту вкушать
Вместо белого хлеба грубый хлеб,
Мне нужна лишь моя земля,
Единственная для меня благородная.

Поэты и сатирики движения *шуубии* (антиарабское движение, в котором участвовали в основном персы-мусульмане) приписывали всем арабам — бедуинам и горожанам, также считавшимся потомками обитателей пустыни, — грубые гастрономические привычки, вроде употребления в пищу ящериц, скорпионов, мяса собаки и осла, насекомых и т. д. Таким способом они пытались очернить арабскую культуру, чувствуя их превосходство в политическом плане. Один из величайших поэтов своего времени, известный своим острым языком Башшар ибн Бурд (714—783), перс родом из Басры, слепец с отталкивающей внешностью (он был мясником, и при этом никогда не менял одежду), был одним из самых яростных представителей антиарабского и антибедуинского движения:

Мы во времена нашей славы ели белый хлеб и пили из серебряных и золотых кубков. [...] Вы ночью выходите на охоту за дикобразами и крысами¹⁵.

Впоследствии Башшар был казнен, но не за свой злой язык, а по обвинению в приверженности к маздеизму*, а останки его были брошены в Тигр.

Арабы, гордившиеся своими особенностями, ничуть не чувствовали себя обиженными и отвечали на клевету

* Доисламская религия Персии.

еще более чудовищными небылицами, вроде истории про бедуина, который смаковал «сэндвич» из сала дикого осла и двух огромных фиников размером с «копыто маленького верблюжонка, родившегося весной». Или фантазии поэта Абу аль-Хинди, который заявлял в «кулинарно-националистической» поэме, что «ничто не сравнится со старой ящерицей», ведь ее яйца — пища настоящих арабов, тогда как от риса и рыбы, которые едят персы, его просто тошнит. Но «слова “поэтов пустыни” обычно расходятся с действием». И повседневные лишения, скромность жизни и уныние компенсируются преувеличениями. Можно ли верить аль-Салаби, описывающему обжорство омейядского халифа Муавии: «Однажды он съел тридцать цыплят и сотню яиц вкрутую, выпил множество бокалов финикового вина, после чего развлекся с двумя девушками»? Рай на земле! Высокопарность и лиричность, на какую способен арабский язык, делает пищу чем-то необычайным, чудесным и фантастическим, ее пожирают глазами и смакуют словами: рубины и звезды, алмазы, золото и серебро сверкают в описаниях фиников, сахара, сладостей и яиц. Ибн Сирин истолковывает пищу подобно тому, как другие толкуют сны.

КОШМАРЫ И ФОБИИ, СВЯЗАННЫЕ С ЕДОЙ

Сочинения писателя-мутазилита аль-Джахиза (умер в 868-м) являются неиссякаемым источником сведений о поведении людей за столом и об их отношении к пище. Тема еды неоднократно появляется во всех его книгах, особенно в «Книге о скупых»¹⁶, в которой собраны сказочные истории о скупцах, исхитрявших есть, не тратя при этом денег. У арабов щедрость измерялась, прежде всего, изобилием и изысканностью предлагаемой гостю трапезы, съедобными дарами, преподнесенными нищим и странникам, разделением хлеба с ближним, как в христианской традиции. Скупец, по аль-Джахизу, это человек, который, имея достаточно средств, лишает себя, своих близких и гостей хорошей пищи, как некий Абу Якуб аз-Закнан, который утверждал, что не сидит без мяса с тех пор, как разбогател. Посмотрим, однако, как же он этого добивался:

Когда наступала пятница, он на один дирхем покупал говядины, на данник покупал муки, на данник — баклажан, на данник — тыквы; когда же была пора моркови, то он покупал на данник и моркови и из всего этого готовил сикбадж. В этот день он сам и его семья ели свой хлеб с тем, что было сверху котла, а именно с оторвавшимися в котле кусочками лука, баклажан, моркови, тыквы, жира и мяса. Когда наступала суббота, то они крошили в похлебку свой хлеб; когда наступало

воскресенье, то они ели лук; когда наступал понедельник, то они ели морковь; когда наступал вторник, то они ели тыкву; когда наступала среда, то они ели баклажаны, когда наступал четверг, то они ели мясо. Поэтому-то он и говорил: «С тех пор как я стал владеть богатством, я не сидел без мяса!»^{17*}

Дармоед (*мутатаффиль*) еще хуже, чем скупой: он пользуется щедростью других, вроде вот этого бесстыдника, который провозглашает в полный голос о своих успехах в данной области:

Целыми днями я кружу по городским площадям, как муху, влечет меня аромат жаренного. Если я замечаю свадьбу, праздник обрезания или дружескую пирушку, я без колебаний присоединяюсь, не боясь оскорблений и побоев привратника, не обращая внимания на гостей, не испытывая никакого стеснения.

И так я парю как коршун в небе перед тем, как накинуться на добычу. Это гораздо выгоднее, чем тратиться, залезать в долги и терпеть высокомерное отношение булочника и мясника¹⁸.

Ислам не дает никакой оценки чревоугодию, но морализирующие сатирики и аскеты всегда осуждали обжорство. Сирийский поэт и философ Абу-ль-Ала аль-Маарри (979–1058), потерявший зрение в четыре года, моралист, аскет и пессимист, пошел дальше простого вегетарианца: он не только не ел рыбу и мясо, но отказался от молока, яиц и меда. Этим он навлек на себя обвинения в ереси со стороны шиита Абу Наср ибн Аби Имрана, который считал за грех отказ от дозволенной пищи, которую Бог создал для человека¹⁹.

* Цитируется по переводу: Баранова Х. К. Аль-Джахиз, Книга о скупых. М.: Худож. литература, 1985.

Другие, напротив, чрезмерно почитали искусство хорошо поесть, как, например, странный покровитель птиц Сауб ибн Шахма аль-Анбари. Он, запрещая охотиться в своем обширном поместье, вместе с тем, заявлял, что лучше умрет с голоду, чем будет довольствоваться посредственной пищей²⁰. В связи с этим нельзя не вспомнить своеобразное мировоззрение Марка Гавия Апиция, знаменитого римского чревоугодника, который, обнаружив, что у него осталось всего несколько миллионов сестерциев, покончил с собой, боясь, что не сможет больше жить на «подобающем уровне».

ДРЕВНЕЕ КУЛИНАРНОЕ НАСЛЕДИЕ

«Очистите курицу от внутренностей, сварите, достаньте, посыпьте асафетидой и перцем и поджарьте. Измельчите в ступке перец, тмин, зернышки кориандра, корень асафетиды, руту, финики с пальмы кариота, фисташки; заправьте уксусом, медом, *гафумом* и растительным маслом. Перемешайте. Доведите соус до кипения, добавьте для густоты крахмал, полейте им курицу. Прodelав все это, посыпьте курицу перцем и подавайте на стол»²¹.

Этот рецепт блюда под названием «курица по-нумидийски» заимствован у упоминавшегося выше Гавия Апиция, жившего на рубеже I века до н. э. и I века н. э. Этот древнейший романо-берберский способ приготовления курицы не сильно отличается от иракских рецептов *бариды* из курицы, относящихся к началу IX века и приписываемых аббасидским халифам²². В них нет *гафума*, зато есть *мурри*! В остальном ингредиенты практически те же самые: уксус, растительное масло, зелень, мед или сахар, сухофрукты, специи: перец, тмин, кориандр, а также корица, имбирь, нард и т. д.

У соусов для рыбы, которые багдадские повара называли «*сибаг*», также есть античные предшественники. Эти соусы, сдабриваемые уксусом, специями и сахаром, очень напоминают александрийские соусы Апиция. Отличаются они от александрийских только набором специй, таких

как, например, зернышки граната, которые придавали соусу особый привкус.

Уксус с подсластителями (мед, сахар или фруктовый сок) и сухофруктами использовался также в приготовлении *зирбаджа* и *сикбаджа*, хотя сам процесс существенно отличался: мясо варилось в бульоне, куда по очереди добавлялись все необходимые ингредиенты. Но главное, в этих блюдах доминирует кисло-сладкий вкус подливки, что сближает их с рецептом курицы Апиция или рецептами обитателей северо-востока Магриба (латинизированных берберов и берберизированных латинян) начала христианской эры.

Итак, встает вопрос: кому же следует приписывать изобретение кисло-сладких подливок: грекам, римлянам или иранцам? Винный уксус, составляющий основу этого вкуса, делается из вина, вино из винограда, так что сначала следует разобраться, откуда происходит виноградная культура и изобретение вина. Начав с того, что сохранились свидетельства наличия вина и уксуса в Египте уже в конце IV тысячелетия до н. э., мы можем проследить два пути их дальнейшего распространения: иракский Курдистан и Сирия, точнее северная Месопотамия. То есть два смежных региона, торговля между которыми велась весьма интенсивно: активное обращение товаров, равно как и сумятица завоеваний, смешали все следы распространения вина и уксуса.

Финикийцы, первыми установив контроль над Средиземным морем, принялись стремительно создавать по всему его побережью центры торгового обмена, что способствовало уменьшению культурных различий между народами и распространению кулинарных традиций, модных веяний и навыков. Первое упоминание использования уксуса в древней кулинарии относится к 1700–1600 годам до н. э.: примерно в эту эпоху в древнеавилонских

«кулинарных табличках» среди ингредиентов одного рецепта появляется слово «*tabatu*», переводимое как «уксус»²³. В этих трех табличках содержатся рецепты блюд, предназначенных для священного пожертвования, и сообщаются способы приготовления. Изучая этот материал, стоит обратить внимание на то, насколько развилось в Месопотамии кулинарное искусство: от техники приготовления до изобретения новых необычных вкусов. В этом можно убедиться на примере блюда *мерсу*, которое представляло собой что-то вроде ароматного хлеба, фаршированного сухофруктами и сдобренного специями. Супы из сушеных овощей или злаков, кажется, ничем не отличаются от тех, что готовили арабы в Средние века, а «*шикку*» — рассол из рыбы и раков, который подавался как соус, — похоже, является предком римского *гафума* или иракской *сахны* из рыбы. И, наконец, заправка под названием «*самну*» ассоциируется с арабским *самном* — соленым топленым маслом, по сей день широко используемым как на Среднем Востоке, так и в странах Магриба. Во все эти соусы добавлялась кровь жертвенных животных.

Как бы то ни было, щедрое использование специй и сочетание контрастных заправок, вроде уксуса с медом, настолько характерное для римлян, стало отличительной чертой мусульманской средневековой кухни. Например, комбинация «перец-тмин-кориандр», входившая практически во все приправы как у Апиция, так и у исламских кулинаров, до сих пор часто встречается в современной кухне стран Магриба, но, кажется, совершенно не по вкусу потомкам древних римлян. Вкусы и предпочтения, восходящие к античности, которые в течение долгого времени были общими для всех средневековых народов, ассоциируются теперь в представлении западного человека с абсолютно чужим и необычным миром. Блюда с

шафраном или куркумой, с кардамоном или имбирем в «этнических» ресторанах символизируют арабскую, мусульманскую и просто «восточную» кухню: будь то китайская, индийская, иранская или марокканская. Однако мне лично не раз приходилось встречаться с кисло-сладкими и сладко-солеными приправами в региональных кухнях Италии: барашек со сливами в старой венецианской траттории, кабачки по-неаполитански под уксусом с виноградом султанина* и луком, пирог с оливками, луком и изюмом в городе Андрия области Апулия и многое другое; все эти блюда неизменно напоминали мне вкусы некоторых тунисских кушаний, таких как *мдарбил*, *шармула*, *мурузия*.

Несколько веков от Гавия Апиция до Ибрахима ибн аль-Махди кулинария развивалась «в молчании» — без кулинарных книг. Кулинарные рецепты распространялись благодаря завоевательным войнам и сезонным перемещениям народов, благодаря римлянам, которые господствовали на всей прибрежной зоне Средиземного моря, и персам, дошедшим до самого Египта (хотя и на короткое время), благодаря кочевникам, кочевавшим в поисках новых пастбищ или спасаясь от вражеских племен. Только родина ислама, Аравийский полуостров, избежала иностранного владычества. Правда, в начале II века н. э. римляне подошли к ее границам, аннексировав Набатейское царство, столица которого Петра (ныне на территории Иордании) возвышалась посреди скалистых ущелий севера провинции Хиджаз (что значит «барьер») (именно отсюда началось завоевание мира исламом в начале VII века). После присоединения Набатея получила название Провинция Аравия. В северной же Африке римляне появились задолго до этого, например, в провинции, названной ими Нумидией, тянувшейся от Карфагена до

* Сорт столового винограда без косточек.

Алжира, откуда, кстати, родом «нумидийская курица» Апиция. Здесь берберы перенимают сначала пунический язык, потом, с появлением римлян, латынь, а в эпоху царя Масиниссы (умер в 149 году до н. э.) в качестве третьего официального языка утверждается берберский. Провинция, получившая впоследствии название Новая Африка, во II веке быстро обращается в христианство.

Возвращаясь снова к Ближнему Востоку, обнаруживаем, что в конце II века Месопотамия входит в состав римской провинции. Вплоть до наших дней там сохраняются древнейшие христианские обычаи. Египет при фараонах в течение долгого периода находится под властью римлян, пока не переходит под византийское владычество. На сегодняшний день в Египте насчитывается около 10 миллионов православных коптов-монофизитов и незначительное меньшинство коптов-католиков.

Завоеванные исламом области: берберские, коптские, арабские и т. д. были до корней пропитаны греко-римской культурой с Запада и одновременно персидской и греко-римской с Востока. Именно на таком сложном древнем культурном фоне зарождается исламская гастрономическая культура.

АРАБСКАЯ ТРАПЕЗА, ОБЫЧАИ ПРОРОКА

Но что же ели арабы в VII веке, в эпоху возникновения ислама? Среди них были и кочевники, и оседлые племена, и арабы с севера, и арабы с юга, арабы с залива и арабы с Красного моря, рассыпанные на огромной территории Аравийского полуострова. Их гастрономические привычки известны нам по рассказам о жизни пророка Мухаммеда, родившегося в городе Мекке в провинции Хиджаз, которая простиралась на тысячу километров вдоль побережья Красного моря: от порта Акаба на севере до порта Эль-Лит на юге. Хиджаз состоит из возвышенностей, осадки здесь редки, но это не совсем бесплодная земля — она усеяна оазисами. В оазисе Медина, к примеру, оседлые племена выращивали финиковые пальмы, был там и небольшой виноградник. Пшеницу выращивали немного южнее, в самой орошаемой провинции Эль-Асир. Из-за неблагоприятного для сельского хозяйства климата наиболее важными отраслями экономики были скотоводство, ориентированное, в основном, на разведение одногорбых верблюдов и коз, и караванная торговля. Между кочевниками — хозяевами путей через пустыню и оседлыми племенами, контролировавшими торговые центры, нередко устанавливался мир, поскольку выжить в этих суровых условиях можно было только в согласии. Хотя их хозяйственная деятельность и была взаимодополняющей, но простой и строгий бедуинский образ

жизни все же доминировал на всей территории Аравийского полуострова. То, что из принципа или в силу необходимости арабы оставались верны этому образу жизни, показывает силу их склонности к независимости. Конечно, они все же подвергались влиянию соседних культур и были хорошо знакомы с окружающими их цивилизациями: с Ираком, сасанидским Ираном, византийской Сирией с ее греко-римским наследием, христианской Абиссинией. Великие поэты Аравии, активно перемещавшиеся по всей территории страны, играли в то время роль современных средств массовой информации, то есть были не только певцами своего племени, но и подобно купцам способствовали культурному обмену. К примеру, поэт ан-Набига аз-Зубьяни (VI век) из племени мурра был связан с династиями Гассанидов и Лахмидов — арабами, переселившимися на Север за несколько веков до наступления ислама. Он жил в иракском городе Хира, при дворе правителя Нумана Абу Кабуса (581—602), и в его стихах воспевались как скитания бедуинов, так и жизнь утонченного персидского двора династии Лахмидов. Даже в Мекке арабы-курейшиты (племя пророка Мухаммеда), несмотря на свою ксенофобию, часто соблазнялись персидскими кондитерскими изделиями, особенно пирожными «*фалузадж*», которые в Аравии готовились по упрощенному рецепту — из крахмала и меда. Этот десерт приготовил впервые Абдаллах Бен Джадан по рецепту, которому он научился во время своего визита к Хосрову²⁴, подавал он его в чашках из черного дерева.

Йемен, или «счастливая» Аравия, как его называли римляне, контролировал морскую торговлю с Дальним Востоком — пути, которыми везли в южную Аравию и Эфиопию пряности и благовония. Мекка, с незапамятных времен бывшая духовным центром арабов (святили-

ще Каабы*, играло важную роль в арабском культе и в доисламские времена), была также пересечением караванных путей, в которое стекались торговцы из портов Йемена, направлявшиеся в Сирию и Египет. Может ли быть так, чтобы торговцы пряностями и фимиамами проходили мимо, не продав арабам из Мекки ничего из своего груза? Может ли быть так, чтобы арабские женщины оставались равнодушными к подобным экзотическим товарам? Конечно же нет. Когда доисламскую эпоху называют «джахилийя», то есть «эпохой незнания», речь идет только о незнании веры — ислама, а не о невежестве вообще, тем более в области земных удовольствий.

С возникновением ислама традиции приобретают статус законодательной нормы, основанной на предписаниях Корана и Сунны. Поступки пророка Мухаммеда и его образ жизни, описывающиеся в Сунне, его сподвижники и первые халифы воспринимают в качестве идеального примера для подражания для себя и для всего мусульманского общества. Пристрастие к арабской кухне и манера есть правой рукой сидя на земле — все эти привычки Пророка становятся признаками истинной веры. Конечно, мусульманские традиции не изобретаются исламом, а образуются на основе уже сформировавшихся в доисламскую эпоху обычаев, распространенных в Хиджазе того времени, с некоторыми продиктованными Откровением изменениями. Так что те, кто следует примеру Пророка, по сути воспроизводят древние арабские традиции и обычаи, с добавлением собственно мусульманских запретов на свинину, кровь и вино.

Если в Коране не находилось соответствующих указаний, новообращенные со всех концов Аравийского

* Древнеарабское святилище в Мекке, ныне главная святыня исламского мира.

полуострова приходили с вопросами к самому Пророку в Медину. Так Мухаммед установил связи с дальними мусульманскими племенами, которые часто закреплялись браками. Но и в роли объединителя арабов, несмотря на стремление приспособиться к «чужим» обычаям, ему не всегда удавалось скрыть свое отвращение к неизвестным в его племени кушаньям, вроде блюда из саранчи! Религия, однако, подобное не запрещает, и Пророк признал это кушанье допустимым²⁵.

В сборнике хадисов (высказываний Пророка), составленном аль-Бухари (умер в 870-м), все высказывания Пророка на тему трапезы объединены в отдельную главу под названием «*al-Ghidhā*»²⁶ — «питание». Существуют шесть канонических сборников проверенных на подлинность хадисов, составленных разными авторами в течение IX века. Конечно, в этот корпус арабо-мусульманских традиций, созданный значительно позже смерти Пророка на основе устных преданий, могли проникнуть и некоторые обычаи соседних обращенных в ислам провинций. Но как бы то ни было, ориентирование на гастрономическую модель, сложившуюся в рамках арабских традиций Медины, способствовало распространению в мусульманской империи некоторых арабских блюд, особенно любимого блюда Пророка *сарида*. Среди известных нам блюд того времени присутствуют *маслийя* — блюдо из баранины или козлятины, сваренной в молочной сыворотке (*масл*) и посыпанной сухим сыром; *мадифа* — блюдо из мяса, сваренного в простокваше; и собственно *сарид* — блюдо из мяса, сваренного в бульоне, куда непосредственно перед подачей на стол крошились пшеничные галеты. Из жиров арабы использовали в готовке курдюк и топленое масло (*самн*), а на других мусульманских территориях Средиземноморья употреблялись растительные масла, главным образом, оливковое и кунжутное.

Хлеб пекли в золе или на раскаленных камнях, которые следовало предварительно использовать для жарки мяса или растапливания курдюка, чтобы хлеб пропитался оставшимся от них жиром. Типичным блюдом арабской кухни был *хайс*, приготовляемый из фиников и молока, который цирюльник Мухаммеда Абу Хинд преподнес ему и его сподвижникам, дабы отпраздновать победу в битве.

МУСУЛЬМАНСКАЯ ТРАПЕЗА: ПРЕДПИСАНИЯ КОРАНА

Разрешена любая пища, кроме свинины и крови. Каждый год правоверные должны соблюдать пост в течение всего лунного месяца рамадан от восхода солнца до заката — это считается не наказанием, а очищением. Весь оставшийся год мусульмане могут свободно есть, что им нравится, употреблять все, что пожелают, в рамках допустимого в любое время дня. У них нет ни пятничного поста, ни шабата, ни какого-либо другого специального режима. В сравнении с правилами потребления пищи, которых придерживались христиане и иудеи эпохи пророка Мухаммеда, мусульманские заветы сильно облегчали жизнь. Конечно, со свининой пришлось попрощаться, но так ли много свиней выращивалось в провинции Хиджаз. В ее жарком климате свиньям тяжело было выжить без воды: их шкура слишком быстро обезвоживается. К тому же, свинья — животное скорее оседлое, а в Хиджазе скотоводство было в основном кочевым.

Несколько установлений относительно пищи открылись пророку Мухаммеду в Медине после его отъезда из Мекки в 622 году. Они сводятся к следующему стиху:

Скажи: «В том, что открыто мне, я не нахожу запретным для питающегося то, чем он питается, только если это будет мертвечина, или пролитая кровь, или мясо свиньи, потому

что это скверна, — или нечистое, которое заколото с призыванием не Аллаха»^{27*}.

Как и в иудаизме, свинина считается нечистой; как и в иудаизме, нельзя пить пролитую кровь. Кроме того, животное, мясо которого употребляется в пищу, должно быть обязательно зарезано; то есть запрещено есть мясо животных, «удавленных, и убитых ударом, и убитых при падении, и забоданных, и то, что ел дикий зверь, — кроме того, что убьете по обряду»²⁸, если только оно не добыто на охоте.

Они спрашивают тебя: что им дозволено? Скажи: «Дозволены вам блага и то, чему вы научили хищных животных, дрессируя их, как собак, которых вы учите тому, чему научил вас Аллах. Ешьте же то, что они схватят для вас, и поминайте над этим имя Аллаха»²⁹.

Новые правила питания, установленные исламом, представлялись для иудеев и христиан VII столетия как некоторое смягчение нравов, облегчение и упрощение обязанностей. Ограничения, касающиеся еды, были сведены к двум вместо десятков, насчитывающихся в иудейских законах, а период поста сокращен до 30 дней вместо 40 дней Великого поста, не говоря уже об устранении пятничного поста и шабата. Коран дает свое объяснение такому количеству запретов, наложенных на иудеев:

Тем, которые обратились в иудейство, Мы запретили всех, имеющих копыто, а из коров и овец запретили Мы им жир, кроме носимого их хребтами или внутренностями, или

* Цит. по: Коран / Пер. с араб. И. Ю. Крачковского. М.: СП ИКПА, 1990. С. 131.

того, что смешался с костями. Этим воздали Мы им за их нечестие: Мы ведь правдивы!³⁰

В определенной мере мусульмане приближаются к иудеям, отказываясь от свинины и крови; и удаляются от традиций христиан, которые не только поедают нечистое животное и наслаждаются кровяными колбасами, но и убивают быка ударом дубинки по голове и сворачивают курице шею. С другой стороны, как и христиане, мусульмане едят конину, улиток, саранчу, кролика и все виды рыбы без разбора (следует сделать оговорку, что у иранцев на этот счет свое мнение и им пришлось изобрести специальную фетву, чтобы узаконить поедание осетра, недостаток которого — в отсутствии чешуи!). Долг мусульманина — есть все, что Аллах счел допустимым, то есть все продукты, кроме свинины, так что встает вопрос, приняла бы община верующих в свои ряды вегетарианца. Это проблема возникла еще в XI веке, когда аль-Маарри был обвинен в ереси как раз из-за своего вегетарианства. Его поведение противоречило наставлениям аята, гласившего:

О вы, которые уверовали! Не запрещайте блага, которые разрешил вам Аллах, и не преступайте. Поистине, Аллах не любит преступающих! И питайтесь тем, чем наделяет вас Аллах, дозволенным, благим. И бойтесь Аллаха, в которого вы веруете!³¹

Но разум возобладал над фанатизмом, и аль-Маарри смог продолжать свой аскетический образ жизни и посвятить себя написанию философских трудов.

Пища на земле — это дар Божий людям; на том свете — способ божественной награды. Райская пища сладка на вкус, утоляет жажду и пьянит. Фрукты в Раю «собираются прямо с дерева», и растут там пальмы, гранатовые

деревья, виноградные лозы, всегда обильно плодоносящие без всякого вмешательства человека.

Образ сада, который обещан богобоязненным: там — реки из воды не портящейся и реки из молока, вкус которого не меняется, и реки из вина, приятного для пьющих, и реки из меду очищенного. И для них там всякие плоды и прощение от их Господа³².

Если Коран и накладывает ограничения на некоторые продукты, то о кухне не сказано ни слова — здесь верующие предоставлены собственному вкусу или скорее им предоставляется полная свобода творчества на этом поприще; только при одном условии — готовить без свиного сала!

«ОНИ СПРАШИВАЮТ ТЕБЯ О ВИНЕ...»

По поводу опьяняющих напитков в Коране есть несколько наставлений в мединских откровениях, однако они, похоже, не накладывают такого категоричного запрета, как в случае со свининой и кровью.

Они спрашивают тебя о вине и майсире [азартная игра]. Скажи: «В них обоих — великий грех и некая польза для людей, но грех их — больше пользы»³³.

Степень категоричности зависит от принадлежности к тому или иному *мазхабу*. Суннитский ислам насчитывает четыре *мазхаба* (религиозно-юридических школы, являющиеся высшими религиозными авторитетами). К примеру, ханафитский *мазхаб*, которому следует большая часть турков, запрещает спиртное не полностью. Вообще, мнения богословов расходятся, но на взгляд неспециалиста Коран осуждает не столько спиртные напитки вообще, сколько злоупотребление ими. Впрочем, вино, в отличие от свинины, вовсе не считается нечистым, ведь оно входит в круг удовольствий, обещанных мусульманам в Раю.

Поистине, ведь праведники в благоденствии
На ложах созерцают!
Ты узнаешь в лицах их блеск благоденствия,
Поят их вином запечатанным,
Завершение его — мускус.

И к этому пусть стремятся стремящиеся.
Смесь его из Таснима [райский источник] —
Источника, из которого пьют приближенные³⁴.

Если мусульманские законы и запрещали употребление алкоголя, то производство его, которое обеспечивали, главным образом, христиане и иудеи, оставалось легальным. Если мусульманин появлялся в пьяном виде на публике или, что еще страшнее, заходил в таком состоянии в мечеть, обязан был вмешаться городской блюститель нравов (*мухтасиб*). На практике же на протяжении всех Средних веков от Ирака до Андалусии употребление разного вида алкоголя: виноградного, пальмового, финикового, медового вина и т. д., хоть не одобрялось, но в зависимости от существующего режима в той или иной степени допускалось. Как свидетельствуют многочисленные средневековые источники, на этот счет никогда не существовало единого мнения. Так, два андалузца с разницей в пару веков пишут страстные трактаты о вине: Абу Маслама (XI век) прославляет его в своем «Саду радости в мире вина», а Ибн Заркун (XIII век) осуждает в своем «Жаре горящих углей в осуждение вина». Однако после крестовых походов на Среднем Востоке и завоеваний Альмохадов в Магрибе и Андалусии антиалкогольные кампании стали разворачиваться с удвоенной силой.

Ибн Сейяр, автор нашего главного кулинарного источника, посвящает последние страницы своей книги искусству «*мунадама*». Этим термином обозначали пиршество или дегустацию вин в кругу образованных мужчин, способных поддержать интересную беседу, иногда даже с участием самого султана. Таким образом, перед нами прямое доказательство, что такая практика открыто существовала в X–XI веках и имела даже свои определенные правила. Понятно, что состояние опьянения считалось позорным,

поэтому Ибн Сейяр настаивал на уважении правил приличия во избежание предосудительного поведения.

Надим [сотрапезник], который пьет с султаном, должен занимать положенное ему место, не претендуя на более высокое или низкое положение; он должен сидеть прямо, не разваливаясь [...]. Не следует зевать, [...] не следует заводить жаркие пустые споры под воздействием напитков, потому что так ведут себя только грубияны [...]. Пить нужно маленькими глотками, смакуя аромат [вина]. Не пей больше, чем можешь, [остановись] прежде, чем потеряешь голову и станешь с трудом контролировать собственные действия. Не поднимай свой бокал раньше султана, не наполняй его раньше султана, пей только после султана или одновременно с ним. И не нужно пускаться в болтовню, петь, играть на музыкальном инструменте или шутить, пока слуга протягивает тебе бокал: следует принимать его, не требуя наполнить его больше или меньше, без споров и препирательств. Если чувствуешь, что тебя одолевает опьянение, как можно скорее вставай и уходи, пока сохраняешь над собой контроль. Не дотрагивайся до руки виночерпия, когда он предлагает тебе бокал, не следи за ним чересчур внимательно, когда он наливает вино, не делай ему знаков, не подмигивай ему и не шепчи на ухо³⁵.

За век до этого ученые в свою очередь спорили о последствиях употребления вина. Так, ар-Рази, мусульманский врач персидского происхождения, руководитель крупной клиники в Багдаде, не соглашался со своими арабскими современниками, которые осуждали не только употребление алкоголя, но и использование его в изготовлении лекарств. Вот одна из рекомендаций ар-Рази:

Полезные свойства вина для профилактики болезней и улучшения пищеварения несомненны, если ему уделяется заслуживающее место и если его количество, качество, а также

время употребления соответствуют всем правилам. Оно увеличивает плодovitость, избавляет тело от излишков, способствуя их выведению из организма, и снижает врожденный жар³⁶.

Кажется очевидным, что табу на вино затрагивает в большей степени мусульман арабов, чем не арабов. Среди турков из племени сельджуков, пришедших в Ирак из Центральной Азии в середине XI века, разрешалось употребление вина даже во время правления Буидов. В этом отношении не возникает никаких сомнений, и сам визирь сельджукского султана доказывает это. Низам аль-Мульк, рожденный в персидской семье, убитый членом секты «ассасинов»*, покровитель аль-Газали (одного из самых известных теологов ислама) и основатель медресе (высшее учебное заведение, обучающее религиозным и светским наукам), написал «Книгу о правлении», обращенную к туркменским суннитским суверенам, правившим на всем мусульманском Востоке, включая Аравию. Одна из его глав носит название «О распорядке собраний для винопития и правилах их устройства».

«И условие таково: каждый приходит не иначе, как только с одним гулямом**. А чтобы каждый приносил свою бутылку и приводил виночерпия — неприлично [...] ибо султан — хозяин мира, все миряне — его семья и слуги. Не надлежит, чтобы нахлебники уносили еду и вино из дома того, к чьей семье принадлежат. Если кто принесет свое вино по той причине, что придворный виночерпий, мол, ему не дает [хорошее], следует наказать виночерпия»***³⁷.

* Ассасины (от *араб.* хашшишин, буквально — потребители гашиша) — тайная сектантская организация неоисмаилитов-низаритов.

** *Араб.* «мальчик». Распространенный термин для прислужника.

*** Цитируется по переводу Б. Н. Заходера (Сиасет-наме. М.: АН СССР, 1949).

РАМАДАН: ДУХОВНОЕ И ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ВЫРАЖЕНИЕ

С появлением новой луны, которая возвещает начало месяца рамадана, у мусульман начинается священный период обязательного поста (*саум*), который составляет один из пяти столпов ислама. Он заключается в полном отказе от любой пищи и питья от восхода до заката в течение всего месяца. Кроме того, запрещено употребление лекарств, а также курение табака и половые отношения.

Рамадан — девятый месяц по мусульманскому лунному календарю, самый священный из трех священных месяцев, поскольку именно в Рамадан в ночь с 26 на 27 пророку Мухаммеду был ниспослан Коран. Эта ночь называется в Коране Ночь Могущества:

Ночь могущества лучше тысячи месяцев. Нисходят ангелы и дух в нее с дозволения Господа их для всяких повелений³⁸.

Само название «рамадан» значит «накаленный» или «испепеленный» и объясняется тем, что так назывался самый жаркий месяц года по солнечному календарю (переход на лунный календарь произошел по решению Мухаммеда незадолго до его смерти); он был священным для древних арабов с незапамятных времен, именно потому что соответствовал самому опасному и тяжелому для выживания в этих пустынных краях, где жажда может убить, периоду года. Благодаря новому календарю, введенному

пророком Мухаммедом, месяц, посвященный посту, начинает смещаться на 11 дней каждый год (лунный год короче солнечного), так что частота совпадения его с августом (самым жарким месяцем с самыми долгими днями) сводится к трем на каждые 33 года! Это было мудрым и человеколюбивым решением, достойным Пророка, который заботится о защите своего народа.

До установления поста Рамадана пророк Мухаммед велел мусульманам поститься в день иудейского праздника Йом-Кипур («искупление»), но эта традиция была забыта после разрыва с иудеями Медины.

Воздержание и безудержное поглощение, голод и сытость, уединение и общение, молитвы и празднества чередуются в стремительном ритме месяца Рамадан. Любой, кто оказывается в это время в мусульманском городе, даже если он не правоверный мусульманин и не соблюдает пост, волей-неволей подчиняется этому удивительному ритму, например, будучи приглашен на роскошную вечернюю трапезу, прерывающую пост, со сладостями и освежающими напитками в течение всего вечера, или на «сухур» — последний непосредственно перед восходом солнца прием пищи. Это чрезвычайно важная трапеза, ведь она должна давать запас энергии, помогающий выдержать дневной пост.

Ешьте и пейте, пока не станет различаться пред вами белая нитка и черная нитка на заре, потом выполняйте пост до ночи³⁹.

Трапеза Рамадана накрывается в тишине последних минут перед пушечным выстрелом, за которым немедленно следует призыв муэдзина к молитве, возвещающей прерывание поста. Стол уставляют изысканными и разнообразными кушаньями, в центре стола, на самой краси-

вой фарфоровой посуде, — специальные блюда Рамадана — их с радостью учится готовить каждая мусульманская женщина, ведь пост соблюдают не как наказание, а в знак послушания и благодарности Господу. Но духовный смысл Рамадана не сводится к веселью и чревоугодию. Это месяц милосердия и сострадания, хотя одновременно и своеобразный, растянувшийся на 29—30 дней, праздник с гастрономическим уклоном. В течение этого периода на базары в изобилии поставляются лучшие местные и экзотические продукты; продавцы специй и сухофруктов к концу месяца истощают свои запасы, а кондитеры наживают целые состояния. По вечерам в мечетях и мавзолеях не иссякает поток верующих, приходящих послушать рецитацию Корана или пение суфиев и принять участие в общих молитвах. В кафе и ночных заведениях тоже полно народу — мужчин, которые курят кальян под песни Умм Кульсум, легендарной певицы, скончавшейся в конце 70-х годов.

Что же в современном Рамадане напоминает о древней кулинарной культуре? Например, восходящий к временам пророка Мухаммеда обычай прерывать пост водой и финиками и запивать трапезу простоквашей. Типичные же блюда Рамадана различаются по странам, кроме разве что блюда под названием «*залабийя*» (медовый десерт), которое с самого Средневековья готовят ежегодно практически во всех мусульманских странах Средиземного моря.

Месяц завершается праздником разговения Ид аль-Фитр (по-турецки «*байрам*»), когда всех угощают и обмениваются сладостями, постепенно возвращаясь к нормальному ритму повседневной жизни.

ДАМАСК, или НАСТОЯЩАЯ ЖИЗНЬ

От Медины до Дамаска арабские поселения тянутся от одного оазиса до другого. И какие это оазисы! Неподалеку от Средиземноморского побережья в долине реки Барада в оазисе Гута Дамаск, отвернувшись от пустыни, царит над водами, которые питают его ухоженные земли и утоляют жажду его жителей. Это своего рода ворота в Плодородный полумесяц. Пшеничные поля, виноградники, фруктовые сады с яблоками, грушами и абрикосами, сосны и розовые кусты Дамаска обещают счастливую жизнь людям, пришедшим из пустыни.

С перемещением столицы Халифата в Дамаск изменилась и традиция передачи власти — был введен династический принцип и основана династия Омейядов (661—750). Новые правители, принадлежащие, как и старые, к племени курейш — племени пророка Мухаммеда, меняют также и строгие гастрономические привычки периода раннего ислама. В источниках, сохранившихся от династии Аббасидов, Омейяды представлены как ненасытные и беспутные обжоры. Этот образ, возможно, вполне соответствует истине.

В Дамаске Муавия ибн Аби Суфьян, первый омейядский халиф, жуир, не склонный к ограничениям в еде, открывает изысканность сирийской кухни. Благодаря обогащению халифата он может дать волю своим желаниям. При нем местные уроженцы начинают играть важ-

ную роль как в административном аппарате, так и на кухнях, доставшихся, к слову сказать, в наследство от Византии. Так что пиршества и будничные трапезы устраиваются по моде византийского и сасанидского двора (Сасаниды правили Сирией с 612 до 627 года, то есть незадолго до прихода арабов), однако некоторые арабских кулинарные традиции сохраняются и остаются неизменными на протяжении всех Средних веков и даже после. Арабы, будучи сладкоежками, все сильнее проникаются симпатией к персидской кухне, полюбившейся им еще в доисламскую эпоху, — ведь она славится своими сладкими блюдами, такими как пирожное *фалузадж*, считавшееся деликатесом в зажиточных кругах Дамаска, — пирожное, приготовленное из сахара, крахмала и сухофруктов с добавлением мускуса и розовой воды для аромата.

Желая продемонстрировать завоеванным народам свою щедрость, Омейяды продолжают византийскую традицию народных трапез. Каждый день накрываются роскошные столы, в некоторых городах даже дважды.

Как во всех великих империях, несмотря на достаток и богатство, которыми наслаждались высшие слои мусульманского общества, благосостояние большей части населения города было весьма ненадежно, а деревня и вовсе жила в крайней бедности. Экономика халифата опиралась, главным образом, на труд рабов и налоги, которые со временем становились все тяжелей. Все подданные, владевшие землями, облагались поземельным налогом под названием «*харадж*», крестьяне вносили его натуральными продуктами. Немусульманское население, имеющее статус «*зимми*», то есть христиане, иудеи и зороастрийцы, выплачивали дополнительный налог «*джизья*». Зато мусульмане платили «*закят*» — обязательную милостыню, предназначенную для обращения внутри мусульманской общины и передававшуюся выбранному человеку в конце месяца Рамадан.

В конце VII века в Египте за 25 лет коптские крестьяне трижды восставали, пытаясь протестовать против тяжелых экономических условий. Несколько позже, в 841 году, при Аббасидах в Сирии и в Палестине развернулось широкое восстание под предводительством Абу Харба («отца войны»). Но самым важным и значительным было восстание черных рабов *«зинджей»*, которые трудились на иракских сельскохозяйственных предприятиях. Это восстание, вспыхнувшее в связи с намерением Аббасидов осушить болотистые земли на юге Ирака для освоения новых культур — таких как сахарный тростник, — продолжалось с 869 по 883 год.

ПРИНЦ-ГУРМАН И ЕГО МУЗА

В начале IX века в Багдаде во дворце Ар-Русафа мужчина и женщина, объединенные страстью к кулинарному искусству, проводят все свое свободное время у плиты. Это принц и его наложница. Стоит ли напоминать, что за каждым великим мужчиной стоит женщина? Чувственная кухня Ибрахима ибн аль-Махди немыслима без вдохновения любви. Он не может обойтись без своей музы, ведь она, к тому же, непревзойденный повар. Их союз выливается в создание самой настоящей «лаборатории вкуса». Дэвид Уэйнс не ошибся, назвав это кухней «новой волны».

Вот как рассказывает о Ба'де вольноотпущенник Ибрахима аль-Махди Юсуф ибн Ибрахим:

У Ибрахима ибн аль-Махди была наложница блондинка, рожденная от не мусульманской матери. Ему подарил ее ар-Рашид, вернувшись из Дамаска. Эта наложница слыла непревзойденной поварихой, имела самый богатый опыт приготовления холодных закусок и десертов и была необыкновенно искусна. Ее слава донеслась до самого халифа аль-Амина. Он был так наслышан о ней, что однажды, призвав Абу Исхака [Ибрахима аль-Махди], изъявил желание попробовать сикбадж, приготовленный ее руками. Блюдо [следовало] приготовить из самой лучшей телятины, баранины, козлятины и домашней птицы, а трапеза должна была состоять только из этого блюда, и если какое-нибудь кушанье подадут до или пос-

ле сикбаджа, он его даже не попробует. Потому что он желал наестся [сикбаджем] и напиться пьяным, не вставая из-за стола, и только тогда вымыть руки.

Ибрахим покинул аль-Амина и велел позвать свою наложницу. Женщина пришла; ее звали Ба'да. Он сказал ей: «Ба'да, твой господин, эмир верующих, хочет отведать сикбадж и велит мне удовлетворить его желание. Он говорит, что ар-Рашид давал ему попробовать как-то раз приготовленный тобой сикбадж. Он очень высоко оценил этот сикбадж, приготовленный из всех видов мяса». Она ответила: «Внемлю и повинуюсь эмиру верующих». Тогда Ибрахим приказал управляющему кухней обеспечить [Ба'ду] всем необходимым, ничего не упустив. Управляющий кухней без промедления доставил все, что ему велели, и утром Ба'да взялась за работу. Она попросила один *мискаль* амбры и два *мискаля* индийского дерева алоэ, чтобы окурить мясо вместе с другими ингредиентами после того, как их помнут [...]. Кастрюля тоже окуривалась после тщательного мытья [...], так же как и *тайфура*, на которую кладется немного уксуса, прежде чем накрывать и подавать его⁴⁰.

Необходимо было, чтобы собственно вкусовому восприятию блюда предшествовало обонятельное и зрительное восприятие. Его запах, цвет и внешний вид должны были впечатлять и одурманивать. *Сикбадж*, приготовленный Ба'дой по всем правилам искусства, просто оглушал своим запахом, сотканным из амбры, алоэ и мускуса, которыми окуривалось мясо, и целого букета специй. Аль-Амин был поражен эстетическим совершенством блюда, он сравнил его с «цветистым садом, невестой в брачную ночь или драгоценной саблей». По разнообразию гарниров оно было равноценно тридцати кушаньям и превзошло даже тот *сикбадж*, который был приготовлен для Харуна ар-Рашида. Стоит вспомнить, что, как пишет Ибн

Сейяр, *сикбадж* стало любимым блюдом сасанидского царя Хосрова Ануширвана с тех пор, как придворный повар лечил его с помощью этого блюда от отсутствия аппетита. Ба'да была вознаграждена ожерельем стоимостью в десять тысяч дирхемов и поэмой, сочиненной халифом во славу ее кулинарного искусства. Не слишком ли много шума вокруг одного несчастного мясного блюда? И это лишь один пример из тысячи кушаний, которые упоминаются иракскими авторами IX века, например, аль-Джахизом, родившимся на несколько лет раньше Ибрахима аль-Махди и пережившим его на 28 лет. Его многочисленные произведения создают образ багдадской элиты, отличавшейся безмерным интересом к трапезе. Впрочем, подобный интерес мы встречаем и в современных газетах, журналах, специальных изданиях и кулинарных книгах, не говоря уже о телевизионных передачах и фильмах, посвященных истории великих поваров и кондитеров! Мир не изменился. Кухня по-прежнему заставляет изводить реки чернил.

Рецепт «*сикбаджа* Ба'ды для аль-Амина» во всех подробностях описывается у Ибн Сейяра. Для приготовления одного *сикбаджа* требуется невероятное количество потрохов, один барашек, мясо которого должно быть нарезано крупными кусками, один ягненок целиком, три курицы, пять петухов, пять цыплят, дрозды, баклажаны, морковь, лук, много уксуса и шафрана, различные специи, сыр, зелень и пшеничные галеты для *сариды*!

Излишество, хвастовство, роскошь и великолепие типичны для средневековых царских пиров. Впрочем, многие банкеты и официальные ужины, устраиваемые в наши дни за счет правительств европейских стран, с их икрой, фуа-гра и шампанским не отстают от аббасидских пиров. Но вернемся к рецепту *сикбаджа*, который пленил халифа аль-Амина; это блюдо — не просто плод фантазии

повара или каприза царя, а яркий пример скрещения двух культур: гармонии между персидской и арабской традицией. На самом деле, это блюдо с персидским названием состоит как бы из двух: первое — собственно *сикбадж*: не что иное, как традиционное мясо с овощами и уксусом; второе — *сарид* — хлебные галеты, которые крошатся или обмакиваются в бульон от *сикбаджа*. То есть речь на самом деле идет о двойном блюде: *сикбадж с саридом*!

Множество оригинальных рецептов приписываются Ба'де и Ибрахиму аль-Махди. Названия некоторых из них звучат очень поэтично: «любимая» (*ашика*), «нарцисс» (*нарджисия*), «фруктовый сад» (*бустания*). Ибрахиму аль-Махди принадлежит рецепт *афуззи* — блюда из риса, сваренного на молоке, с корицей, калганом и копченой говядиной, обжаренной на курдюке. Этой паре мы обязаны и некоторыми рецептами приготовления баклажан — в соусе, фаршированных, жаренных на гриле или на сковороде, а также рецептами иранских блюд — *зирбаджа* с айвой, разных видов *сикбаджей*, соуса *сибаг* для рыбы, напоминающего соусы Апиция, а также некоторых арабских, изначально очень простых, но превратившихся в изысканные. Кухня Ба'ды и ее принца тяготела к уксусу, белому сахару, сухофруктам, розовой воде, индийским и китайским специям, сладкому вину из изюма или фиников. Это время было эпохой не только изобилия и избыточности, но и активного поиска новых, экзотических вкусов, а также установления норм пищевой гигиены и правил поведения за столом. Всему этому способствовали как сами халифы династии Аббасидов, так и придворные, рецепты многих из которых, например, рецепты аль-Ватика, аль-Мамуна, Ибн Масавайха, Ибн Дахканы, Умм аль-Фадл — женщины (!), Абу Джафар аль-Бармаки и многих других, в том числе, конечно, Ибрахима и Ба'ды, воспроизвел в своей книге Ибн Сейяр аль-Варрак.

ПУТЕШЕСТВИЯ ВКУСОВ: ИЗ БАГДАДА В КОРДОВУ, ИЗ ТУНИСА В ПАЛЕРМО...

«*Ziryāb*» — птичка с черным оперением. «*Ziryāb*» означает также желтый цвет. Зирьябом прозвали курдского музыканта*, который в начале IX века познакомил Андалусию с аббасидским кулинарным искусством. Этот человек вынужден был бежать из Багдада во времена Харуна ар-Рашида и искать убежище в Кордове, проведя некоторое время в Тунисе. Около 820 года он был принят при дворе Абд аль-Рахмана II, потомка последнего оставшегося в живых представителя династии Омейядов. Он завоевал двор своей элегантностью, хорошими манерами и склонностью к изысканной кухне. Ему приписывается возрождение культуры стола: использование низких столиков, скатертей из тонкой кожи, стеклянных бокалов, традиция смены блюд по определенному порядку, в отличие от привычки подавать все вместе, и многие другие «новые тонкости», как пишет Люси Болен в своей книге об андалузской кухне.

Странный все-таки маршрут у этой аббасидской кулинарной моды! Из Багдада в Кордову — через все Средиземное море. Возможно, Зирьяб в своем легком чемодане одинокого беглеца привез не только драгоценную лютню, но и книгу рецептов или льняные мешочки, набитые китайскими специями. Ведь без книг или записанных рецептов

* Настоящее имя Абу-л-Хасан Али Ибн Нафи.

тов ему бы пришлось полагаться только на собственную зрительную, вкусовую и обонятельную память. А воспроизводить блюда, попробованные однажды на пирах Харуна ар-Рашида, скорее всего, не легче, чем играть мелодии, услышанные один только раз на концерте. В анонимном андалузском тексте XIII века Зирьяб упоминается в связи с рецептом блюда, носящего его имя, — запеканки из цветной капусты с мясом. Это то, что в Тунисе называется «*marqit 'asāfir*» — «птичья запеканка» — жареная цветная капуста, предварительно облитая взбитым яйцом и обваленная в муке.

Кулинарные книги сыграли неоспоримую роль в сохранении и распространении арабского кулинарного наследия. Рецепты распространялись вместе с книгами или привозились людьми. На мусульманском Западе (Магриб, Андалусия, Сицилия) не сохранилось кулинарных книг, датируемых раньше XIII века, но остались многочисленные юридические и научные трактаты о питании, среди которых встречаются не только книги по диетологии и агрикультуре, но и книги Хисбы* — специальные издания, устанавливавшие качественные нормы и цены пищевых продуктов для купцов и покупателей. Интересно отметить, что в средневековом мусульманском мире религиозная и этническая принадлежность ничуть не мешала заниматься наукой: например, иудей мог без проблем жить в священном городе Кайруан — учиться, преподавать или писать книгу о питании. Именно туда переселился в свое время Исхак ибн Сулейман аль-Израили (Исхак Израиликус), там он и умер около 935 года в возрасте ста лет. Прибыв в Кайруан из Каира, чтобы учиться у Исхака ибн Имрана, он оставался там при власти суннитской динас-

* Хисба — в средневековом мусульманском городе служба по надзору за порядком.

тии Аглабидов и в пору царствования первого фатимидского шиитского халифа Убейдаллаха ибн аль-Махди. Врач и ученый-логик, он написал «Книгу о питании и лечении» («*Kitāb al-aghdhīya wa-l-adwīya*»), известную на Западе под названием «Книга по диетологии». Впервые она была переведена на латынь Константином Африканским в XI столетии и с тех пор еще не раз переводилась, будучи несколько веков подряд основополагающим трудом для западных ученых. Это монументальное произведение, в котором описываются всевозможные продукты, их приготовление (к примеру, хлеба и макарон), приводятся рецепты здорового питания, перечисляются средства от расстройства пищеварения и различных других болезней. Ссылаясь на многочисленные источники, в том числе на Галена, Диоскорида, Гиппократ, Руфа, Якуба ибн Исхака аль-Кинди, Яхью ибн Масавайха, ибн Сулейман опирается на опыт предыдущих поколений и соседних культур, не прерывая связь с ними.

Что же касается чисто кулинарных текстов, то здесь с источниками все обстоит по-другому: от иракских аббасидских халифов IX—X веков нам приходится переходить прямо к мамлюкам и андалузцам XIII века.

У них сахар и уксус используются в большей части рецептов. Рис, баклажаны и шпинат теперь выращиваются в северной Африке и Испании; самые изысканные приправы, уксус, сиропы, ароматические масла, варенья из разнообразных фруктов, судя по багдадским кулинарным книгам, глубоко укоренились в гастрономические привычки мусульманского общества средиземноморской области. Там найдется и мясное рагу с вишней, абрикосами или айвой, и соус для заправки рыбы с гарниром из зернышек граната, и банановый торт, и котлеты из мясного фарша, смешанного с рисом и бобами, и рыба с изюмом и уксусом, а также рецепты дорогих блюд с сахаром,

медом, виноградным соком, редкими приправами и специями, которые могли себе позволить только некоторые счастливые семьи. Более скромным семьям предлагались те же рецепты с более доступными ингредиентами, называвшиеся за это эпитетом «ложный» или «замаскированный» (*muṣawwar*), а вегетарианские блюда предназначались больным. Там были рецепты на любой вкус и карман.

Аббасидская кухня по-прежнему занимает значительное место, персидская и арабская кулинарная терминология продолжает употребляться, но к ней добавляются новые слова испанского, берберского, турецкого происхождения. Пристрастие некоторых авторов к *сикбаджу* указывает на то, что он был типично восточным блюдом, а вот *сафид* укореняется в Андалусии и странах Магриба. Тем временем вырисовываются черты национальных кухонь, и новые специфические блюда появляются также в Сирии, в Египте, в Андалусии и Магрибе. В кухне Египта и Сирии имеется много общих кулинарных рецептов: к примеру, необычное блюдо из листьев млухии (*mulukhiyya*), появившееся еще в Древнем Египте, пюре из бобов (*hummus*, известный в наше время как типичное ливанское блюдо), кунжутное масло (*tahina*, ср., с *tahine* из меню ливанских ресторанов), котлеты из риса и мяса, консервы из зерен (*kishk*) и йогурт (*yāghurt*). В них представлены также некоторые восточно-христианские блюда: коптские, греческие и византийские. Мусульманский Запад был известен пирогами с сыром и яйцом (*muḡabbānāt*), *кускусом* (*kuskusī*), приготовленным на пару, различными видами макарон (*itriyya*, *fidāwish* и т. д.), приготовленных в бульоне, пирожками из манной крупы с начинкой из тертых фиников (*maqrūz*), колбасками из баранины (*mirqās*), блюдами из улиток и раков и т. д. С установлением самобытных черт отдельных регионов

названия блюд становятся разнообразней: в восточных кулинарных книгах встречаются «курдские», «турецкие», «индийские», «эфиопские», «марокканские» и «магрибские» блюда; в западных — блюда берберских племен кутума, лемтуна, санхаджа, а также блюда, заимствованные у гвардии рабов-славян (сакалиба), из иудейских традиций или названные по городам Испании и Магриба: Толедо, Сеута, Беджаия, Тунис.

В Европе некоторые названия средневековых кушаний напоминают об арабском происхождении: «festiggia» (fastuqiyya: блюдо с фисташками); «fidei» и «fidellini» (fidāwish: вид макарон), откуда происходит слово «fidelari», как в Генуе называли ремесленников, специализировавшихся на производстве макарон; «romania» (rummāniyya: блюдо с гранатами); «limonia» (limūniyya: блюдо с лимонами), «somācchia» (summaqiyya: блюдо с сумахом). Слово «сикбадж», которое, как мы видели, означает блюдо с уксусом, заимствовалось в различных формах и в некоторых областях сохранилось до наших дней, как, например, «escabeche» в кастильском и «escabeig» в каталонском, сохранилось оно и во всех итальянских диалектах тирренского побережья: scabescio на генуэзском диалекте, ссарасе — на неаполетанском, schibbeci и scabbici — на сицилийском и т. д. Как свидетельствуют кулинарные книги XIV и XV веков, блюда с кислым вкусом были очень распространены в Европе. Во Франции кислого вкуса блюд достигали с помощью уксуса, терпкого виноградного сока и имбиря, тогда как в Италии отдавали предпочтение кисло-сладкому вкусу, которого добивались с помощью сахара, меда, изюма и уксуса.

Сорт винограда «дзибиббо» (zabib по-арабски «изюм»), который называют также Дамасский виноград, дал название вину из изюма, типичному для островов Пантеллерия и Сицилия (но производящемуся и в других местах). Бла-

годаря арабскому владычеству в Сицилии получила распространение кулинарная культура Среднего Востока и берберско-арабские гастрономические традиции. Так что всевозможные сицилийские сласти, пирожные на основе миндаля, сиропы и щербеты появились, несомненно, в мусульманскую эпоху. Через Испанию, Сицилию и Салернскую школу в Европу проникали и книги — такие как, например, сочинения Аверроэса, «Китаб аль-Агзия» Исхака ибн Сулеймана, а также медицинские трактаты, например, «Таквим ас-Сихха» (*Taqwim al-sihha*) — «Справочник здоровья», написанный врачом христианином из Багдада Ибн Бутланом (умер в 1066-м) и ставший образцом для составления первых европейских кулинарных книг под названием «*Tacuinum sanitatis*», представляющим собой кальку с арабского.

Хотя первые письменные рецепты *кускуса* восходят к середине XIII века и записаны андалузскими авторами, *кускус* стал украшением не испанской, а сицилийской кухни. Особенно это касается провинции Трапани, где по-прежнему готовят *кускус* на пару точно так же, как это делали средневековые андалузцы (судя по рецептам Ибн Разина). Фестиваль «Кускус фест» (Cous Cous Fest) в Сан-Вито-ло-Капо — наглядное свидетельство преемственности поколений и привязанности сицилийцев к этой традиции⁴¹.

Другие рецепты *кускуса* проникали в Италию вместе с беженцами. Так, в Тоскану блюдо под названием «*кускусу*» было привезено евреями из Испании и Португалии, обосновавшимися в Ливорно в конце XVI века, а в Сардинию, точнее в Карлофорте, его привезли в XVIII веке семьи лигурийского происхождения, жившие на маленьком острове Табарка в Тунисе.

ОТ СРЕДНИХ ВЕКОВ ДО НАШИХ ДНЕЙ...

Что осталось сегодня от тысячи средневековых рецептов, дошедших до нас благодаря письменным источникам? Сохранились ли они в памяти, в жестах рук женщин, проводивших когда-то полжизни на кухне? С тех пор как стали распространяться продукты сельского хозяйства американского происхождения, главным образом помидор, паприка и картошка, ставшие неотъемлемыми элементами средиземноморской кухни, гастрономические привычки начали стремительно меняться, однако многие черты, напоминающие средневековую исламскую кухню, все же остались. Прежде всего, по-прежнему в цене специи и приправы. В Марокко, в Объединенных Арабских Эмиратах, в Йемене — повсюду на рынках арабских городов лавки аттарингов (травников) переполнены специями со всего мира: черный перец, перец кубеба, кориандр, тмин обыкновенный, тмин римский (зира), анис, укроп, фенхель, кардамон, имбирь, корень корицы, бутоны роз, гвоздика, шафран, порошок куркумы, мускатный орех, аравийская камедь.... Топленое соленое масло (*sman* на диалекте и *samn* на литературном арабском), курдюк, сушеное мясо, приготовленное и хранящееся в собственном жире, стали менее употребительны в будничной кухне, но остаются неотъемлемым атрибутом праздничных трапез. Средневековые ароматы никогда не покидали арабские кухни, как в странах Магриба, где по-прежнему

му в некоторых домах готовят вручную запасы ароматических эссенций из роз, флердоранжа, мяты, шиповника и т. д.

Напротив, такие соусы, как *мурфи* и *камак* на основе забродивших зерновых или рассола, процесс приготовления которых требовал месяцев работы, полностью исчезли. Поэтому мы не можем полностью воспроизвести вкус настоящих средневековых блюд. Добавление меда в соленные блюда тоже теперь встречается редко. Традиция приготовления мяса и рыбы с сухофруктами, напротив, сохранилась в странах Магриба, и марокканские *таджины* из баранины с грушами, абрикосами и миндалем известны во всем мире. Многие подобные блюда менее распространены, потому что их приготовление требует определенных условий. К таким блюдам, которых не найти в ресторанных меню, относится, например, соленая рыба под кисло-сладким соусом из изюма, приправленная корицей, гвоздикой, перцем кубеба, шафраном и бутонами роз. Такую рыбу жители тунисского города Сфакс готовят в день окончания Рамадана.

В некоторые блюда Магриба по-прежнему добавляют уксус: например, в *мдарбил* — блюдо из баклажанов и мяса, в *шармулу* — блюдо из жареных кабачков, в некоторые мучные каши, в *кабкабу* — блюдо из рыбы с солеными овощами и, разумеется, в салаты. Но теперь все же чаще используют лимон — как в свежем, так в соленом виде: его добавляют к тушеным овощам, мясу или супам.

В блюдах средневековой кухни, переживших время и нашествие томатного соуса, стало меньше специй и жира, и, конечно, они подаются без соусов *мурфи* и *камак*. Вот несколько примеров: *кускус* и различные виды макарон, сделанных вручную (Магриб), соленные овощи (повсюду), вяленое мясо и колбасы (Тунис), соленая и сушеная рыба, лепешки из молотой пшеницы с фаршем (Ирак,

Аравия), млухия из листьев млухии или «египетского шпината» (Египет), соленые и сладкие пирожки (Марокко), мясные котлеты и фаршированные овощи (Магриб, Ливан, Сирия)...

Сейчас чаще говорят не об арабской или исламской кухне вообще, а о национальных кухнях: египетской, ливанской, палестинской, алжирской, йеменской и т. д. Жанр кулинарных книг возрождается только к концу XIX века с развитием печати. Тогда они появляются сначала с классическим названием «китаб аль-табих» («кулинарная книга»), после падения Османской империи к такому названию добавляется эпитет «*шарки*» («восточный»), и наконец во второй половине XX века появляются книги национальных кухонь. По-видимому, первая такая книга «Настоящая тунисская кухня» Жака Вееля (Жак Виктор Леви) появилась в Тунисе в 1922 году⁴².

РЕЦЕПТЫ:
СРЕДНЕВЕКОВАЯ КУХНЯ

Рецепты пронумерованы по порядку и сопровождаются буквой в скобках, указывающей на их источник: (К) = «Клад», (Р) = Ибн Разин; (С) = Ибн Сейяр; (П) = «Путь».

РУКОВОДСТВО ДЛЯ ПОВАРА

КАСТРЮЛЯ И ЕЕ СОДЕРЖИМОЕ

Успех блюда, как говорил повар султана, зависит, прежде всего, от чистоты посуды и продуктов. Ибн Сейяр и другие авторы обращают особое внимание на качество воды, используемой для мытья продуктов, и на способ проведения этой операции. О качестве растительного масла и специй, разновидности дров для разведения огня, технике приготовления и всем остальном речь идет уже во вторую очередь. Таким образом, главной заботой наших авторов оказывается гигиена. Из-за стабильно высокой температуры воздуха в Багдаде и Каире продукты, особенно мясо и рыба, недолго оставались свежими, в связи с чем мы то и дело встречаемся с советами по хранению снеди и устранению «смрадного запаха». Ибн Сейяр рекомендует споласкивать мясо чистой холодной водой и не погружать его прямо в кипящую воду, потому что кипяток «останавливает кровь и удерживает грязь, так что мясо приобретает дурной запах». Всегда необходимо тщательно мыть мясо, ведь мясник мог трогать его грязными руками или споласкивать грязной водой. Кроме того, не стоит резать мясо тем же ножом, что и репчатый лук, лук-порей, баклажаны или другие овощи. На случай, если эти хитрости не помогут и неприятный запах останется, Ибн Сейяр предлагает еще один способ избавле-

ния от него: прежде чем приступать к готовке, мясо следует прокипятить, снимая с бульона пенку.

Часто блюдо приобретает неприятный запах из-за того, что варится в неподходящей кастрюле. Во избежание этого Ибн Сейяр советует различные способы мытья кастрюль, указывает количество готовок, которое может выдержать та или иная кастрюля. Настоятельно рекомендуется не использовать отбитые, треснутые, чуть надтреснутые, расколотые или «склеенные» кастрюли (терминология для обозначения подобных дефектов необычайно развита), потому что остатки пищи в трещинах покрываются коркой, гниют и пропитывают своим запахом кастрюлю, изменяя вкус блюда, которое в ней готовится. По мнению андалузского врача еврея Ибн Зухра (умер в 1162 году), такие остатки пищи настолько вредны, что могут даже вызвать лихорадку⁴³.

Хотя использовать золотую и серебряную посуду по мусульманским законам считается недопустимым, идеальным материалом для кухонной утвари все же единодушно признается золото и серебро. Терракотовые кастрюли можно использовать только один раз, керамические, эмалированные внутри — не больше пяти раз. Железные кастрюли допускаются только при условии, что за ними бережно ухаживают, тщательно высушивая после каждого мытья, чтобы они не заржавели. По мнению Ибн Зухра, пища, приготовленная в железной кастрюле, обладает особыми свойствами: она «укрепляет члены, повышает тонус и стимулирует половое влечение». Нелуженая медь и свинец, напротив, считаются крайне нежелательными.

Терминов, связанных с кухонной утварью и посудой, очень много, но описание самой посуды, к сожалению, обычно слишком скудное и расплывчатое. К ней применяются только следующие характеристики: маленький, средний или большой, высокий или низкий, круглый,

толстый или тонкий. Разумеется, точные размеры и форму кухонной утвари, такой как: *кидр* (qidr), *таджин* (tājīn, tājīn), *макла* (maqlā), *табик* (tābiq), *кидр аль-кускуси* (qidr al-kuskusī), *даст* (dast), *маджана* (ma 'jana), *мажуф* (mājūr), *гадафа* (ghadhāra), *мисрид* (mithrid), *джам* (jām), *тайфура* (tayfūra), *аскарджа* (askarja) и т. д., по подобным описаниям представить нельзя. Понять, как все это выглядело, можно, посетив музеи и выставки мусульманского искусства. В каталоге одной такой выставки из коллекций итальянских музеев, которая проходила в венецианском Дворце дождей в 1993 году, вы найдете много прекрасных образцов столового искусства, восходящих, по большей части, к интересующему нас периоду, то есть X–XIII векам. В основном тут собраны экспонаты андалузского происхождения, однако есть посуда и из арабской Сицилии и Туниса, со Среднего Востока и Персии. На страницах каталога представлены самые разнообразные блюда из эмалированной керамики для подачи сарида — у Ибн Разина они называются «мисрид» — однотонные и цветные, с растительным, зооморфным или геометрическим орнаментом, с вязью, с изогнутыми стенками или круглой подставкой.

Все такие блюда, большие и маленькие, а также глубокие тарелки, миски и чашки имели одинаковую форму. Термин «мисрид», как, впрочем, и сам объект, который он называет, все еще используется в Тунисе, причем на юге страны мисриды обычно бывают желто-зелеными, а в районе города Набуля — бело-голубые с цветочным орнаментом. В том же каталоге представлена коллекция искусно гравированных и инкрустированных камнями графинов из горного хрусталя, которые восходят к эпохе Фатимидов (начало XI века). Все эти экспонаты рассеяны по музеям мира и никогда не выставляются в качестве коллекции предметов кухонной утвари, а расцениваются как

ремесленные изделия: керамические, стеклянные, медные, бронзовые и т. д. Следует, однако, особо отметить «Учебный центр арабской археологии Ибн Араби» в Мурсии, что расположена южнее Валенсии, в котором хранится полный набор кухонной утвари из одного дома, с кастрюлями, *джафами**, столовыми сервизами и переносными плитками. Этот материал, обнаруженный в процессе археологических раскопок, восходит ко второй четверти XIII века, то есть к эпохе Ибн Разина. Из экспонатов данной коллекции наибольший интерес представляет полностью восстановленная кастрюля для кускуса, состоящая из двух поставленных друг на друга емкостей и крышки. В дне верхней кастрюли из огнеупорной неэмалированной керамики проделаны отверстия, диаметром она чуть меньше нижней, тоже из огнеупорной керамики, но эмалированной внутри. Обе они выпуклые и с ручками. Кускус варится в верхней кастрюле на пару от нижней. Из остальных кастрюль те, что с изогнутыми стенками, видимо, относятся к разновидностям *кидра* (котелка, горшка), формой напоминающего *джафу*, а те, что с прямыми стенками, называются *таджин*.

КУХОННАЯ УТВАРЬ И ПЕЧЬ

В средневековых рецептах встречается самая разнообразная кухонная утварь: металлические вертела, шампуры из ивы или ивовых прутьев, медные тазы для мытья горячей водой, медные воронки для набивки колбас (в кишки), большие разделочные ножи, топоры для разламывания костей, ножи для лука и зелени, точилки для ножей, ситечки и решета всевозможных размеров и

* Джара — глиняный кувшин с двумя ручками.

из различных материалов, деревянные и металлические шумовки, ситечки из ивовых прутьев для процеживания соли и воды, длинные деревянные молотки для отбивки мяса, холстины для вытирания посуды, крышки для котелков, ступки для специй, каменные ступки для мяса, деревянные доски для разделки мяса, доски для раскатывания теста, большие и маленькие скалки для кондитерских изделий (самые лучшие скалки, по мнению Ибн Сейяра, сделаны из дерева ююба), гусиные перья для смазки, пиалы из орехового дерева для замешивания теста, деревянные миски для дрожжей, большие вилки и поварешки, подносы, узорные и цилиндрические формочки для пирожных, терки, ножницы, перегонные аппараты, стеклянные баночки и кожаные мешочки для хранения специй...

У Ибн Сейяра встречаются печи трех типов. Печи первого типа — «прямоугольные наклонные, высотой в половину человеческого роста с отверстиями, чтобы рассеивать дым и пропускать воздух», они могут быть как постоянными, так и переносными. Для приготовления сладостей, сиропов и жженого сахара рекомендуется круглая печь. К третьему типу относится так называемый *таннуф* — глубокая печь, средней высоты, с отверстием, обращенным на запад, и заслонкой, которую можно открывать в случае необходимости.

ЗАПАХИ, ЦВЕТА И ВКУСЫ

Монтень, описывая обед, приготовленный поварами тунисского султана из династии Хафсидов, прибывшего в Неаполь, обращается исключительно к обонятельной памяти.

«У него кушанья начинались душистыми пряностями, и притом так щедро, что один павлин и два фазана, пригото-

ленные по их способу, обходились в сотню дукатов. Когда их разрезали, то не только в пиршественной зале, но и во всех комнатах дворца и даже в соседних домах распространялись сладостные испарения, которые улетучивались не скоро»*.

«Душистые пряности» были основой средневековых блюд, по одному запаху которых можно было представить себе их вкус и цвет. Порядка сорока натуральных ароматов, полученных из местных и экзотических специй, трав, листьев деревьев, семян, ягод, корней, смол, кожуры и бутонов розы, составляли неотъемлемую часть средневековой кухни. Большая часть этих ингредиентов до сих пор используется не только на родине этой кухни, но и в Европе, где иммиграция и интерес к этнической кухне способствовали коммерциализации экзотических продуктов. Теперь, благодаря более доступной цене, специи может позволить себе не только элита, как это было в Средних веках. Однако простой народ по-прежнему ограничивается скромным набором пряностей, который меняется в зависимости от региона. К примеру, кардамон и имбирь распространены, в основном, на Среднем Востоке и практически никогда не используются в странах Магриба. Сумах — любимая приправа жителей Востока. Шафран, который по-прежнему остается самой дорогой приправой, заменяют во всем мире сафлором или диким шафраном. Мускатный орех, мускатный цвет и аравийская камедь употребляются редко. Перец в зернах, известный как черный перец, заменил другие виды перца, использовавшиеся в Средних веках, как, например, перец длинный и сычуаньский перец. Кориандр, тмин обыкновенный, кумин (или тмин римский), куркума, корица и

* Цитируется по переводу А. С. Бобовича в книге: *Монтень М. Опыты*. М.: Наука, 1979. Кн. 1. Гл. LV. С. 280.

гвоздика, напротив, по-прежнему присутствуют во всех арабских кухнях.

В искусстве сервировки стола свою роль играл поиск аппетитного цвета для блюда. Для окрашивания в зеленый цвет использовалась «кориандровая вода», а в Тунисе до недавнего времени, пока не появились импортные искусственные красители, «шпинатная вода». В желтый цвет окрашивали шафран и куркума. Драгоценные семена молодого граната использовались для красного цвета. Из семян чернушки, посыпанных на свежий сыр, получались черные точки на белом фоне. Яйца — желтки и белки — воспроизводили цветовую гамму нарциссов.

ПРЯНЫЕ СМЕСИ И КИСЛЫЕ СОУСЫ

Пряные смеси и кислые соусы (на основе брожения) не продаются в готовом виде, кроме, разве что, уксуса и простокваши. Их приходится готовить каждый раз заново, но достичь аутентичного состава, к примеру, атрафтиба, сложно, поскольку пропорции ингредиентов неизвестны. По рецепту, приведенному в «Пути», этот соус содержит дюжину ингредиентов, в том числе белоус, бетель, лавровый лист, мускатный орех, мускатный цвет, гвоздику, бутоны розы, перец, имбирь, кардамон. У других авторов по поводу рецепта атрафтиба сказано лишь, что это смесь «известных специй» или «обычных специй».

Помимо бесчисленных видов ароматных солей, уксусов и растительных масел для заправки, помимо экзотических специй, белого и коричневого сахара, меда, душистых трав, бутонов роз, мускуса, розовой, кориандровой и мятной воды, соков из цитрусовых, виноградного сока, розового сиропа, миндального молока, виноградного конфитюра, фиников и граната, средневековая кухня

использовала приправы, вкус которых нам совершенно незнаком, как, например, *мурри*, *камак* и *бунн*. Эти приправы были неотъемлемой частью мусульманской кухни, особенно багдадской кухни X века или андалузской и египетской, которые известны нам только с XIII века. Их сложный процесс приготовления отпугнул бы самых смелых поваров наших дней. Проще приготовить волшебное зелье, чем кислый *мурри* или самый простой *камак*. Все эти соусы получаются в результате брожения зерновых лепешек или соленой рыбы.

Мурри и *камак* — это концентрированные экстракты злаков и рыбы, похожие на азиатские соусы типа китайского соевого соуса или вьетнамского рыбного соуса нуок-мам. Эти современные продукты пищевой промышленности являются воплощением старинных кустарных навыков, вырабатывавшихся веками до развития пищевых технологий. На самом деле, практика засаливания и настаивания была распространена во всем мире. Достаточно вспомнить соусы Апиция: *гарум* (*garum*) и *ликвамен* (*liquamen*), считавшиеся долгое время неотъемлемым элементом греко-римской кухни. Римский *гарум* получался в процессе брожения рыбных потрохов, нуок-мам — брожения свежих анчоусов под солью, а рыбный мурри — брожения мелкой рыбешки (сир), обваленной в соли и душистых травах, в сусле или вине. Андалузец Ибн Калсун (конец XIII века) пишет:

«Соус *мурри* употребляется в холодном виде и обладает резким вкусом. *Мурри* помогает переварить тяжелую пищу, останавливает выделение флегмы. Возбуждает аппетит, согревает кровь, но ослабляет зрение и вызывает зуд. Лучший вид *мурри* — это *наки* [кислый]. Его едят с салом или растительным маслом»⁴⁴.

Ни один из современных специалистов по средневековой кухне не пытался приготовить этот соус. Ведь для этого нужно не только море свободного времени — от 3 до 6 месяцев на приготовление выдержанного *мурри*, — бдительный и внимательный контроль за всем процессом приготовления, но и подходящее время года и обстановка. Чтобы воспроизвести условия, в которых Ибн Разин готовил свой соус, пришлось бы переселиться в испанскую Мурсию и провести там три месяца от весеннего равноденствия до летнего солнцестояния. «Начинать готовить кислый мурри надо к концу месяца марта по солнечному календарю», — строго определяет он необходимое условие для правильного настаивания драгоценного соуса, предназначенного для долгого хранения.

Рецепты мурри (кислого) во всех сборниках XIII века почти полностью совпадают. Иракский кулинар Аль-Багдади, рекомендуя добавлять *мурри* во многие мясные, куриные, рыбные блюда и даже в яичницу, не приводит, однако, его рецепта. Зато он открывает нам рецепт соуса *камак*, приготовляемого из тыквенной корки, которая вымачивается в молоке с июня по октябрь. Самым изысканным из всех этих соусов считался соус «кислый мурри», сокращенный рецепт которого мы приводим ниже.

Замоченные зерна ячменя, завернутые в листья инжира, бродят в два этапа по двадцать дней каждый. Затем их очищают от следов плесени, раскалывают и толкут. Получившийся порошок смешивают с большим количеством соли и растворяют в большом количестве пресной воды, приправляют разными душистыми травами, семенами фенхеля и кориандра, а затем оставляют замоченным в растительном масле на 20 дней в *джафе*, затянутой кожей. Затем с различными интервалами (от 1 до 10 дней) следует ряд операций, включающих в себя регулярное — раз в трое суток — добавление в соус тер-

тых свежеиспеченных галет. Смесь нужно перемешивать два раза в день до конца осени. Из процеженной смеси получается первый экстракт — концентрат мурри, так называемая «*голова мурри*», — без сомнения, лучшая часть. Он хранится в керамических емкостях, эмалированных внутри и снаружи. Осадок используется снова для приготовления следующей порции мурри. Автор рецепта настаивает на важности соблюдения указанных сроков, а также мер гигиены для мужчин и женщин, занимающихся приготовлением этого нежного соуса, который портится от малейшей небрежности.

Этот процесс напоминает приготовление вьетнамского соуса нуок-мам, первый концентрат которого, высшего качества, редкий и необычайно дорогой, получается после трех месяцев брожения, а продукт, предназначенный для продажи, бродит еще три месяца. Соус *мурри* получался жидким, очень темного, если не черного, цвета, с горько-соленым вкусом и ароматом трав и специй, добавленных в зависимости от рецепта. Как и *камак*, его использовали в небольших дозах в приготовлении блюд или подавали как отдельный соус во время трапезы.

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЕДА

Трапезу накрывали на низком деревянном столе или прямо на расстеленной на земле скатерти. Все приготовленные блюда подавались одновременно: горячие и холодные, главные блюда, первые блюда, соусы *мурри* и *камак* с уксусом и пряной солью в отдельных маленьких пиалах. Аббасиды любили начинать с фруктов, отдавая особое предпочтение финикам. Потом переходили к холодным соленым блюдам. Горячие или скорее даже теплые блюда из ягнятины или баранины, домашней птицы,

рыбы и т. д. подавались с маринованными или солеными овощами. Плоскими лепешками и тому подобным чаще всего собирали с тарелок. В завершение обеда угощали сладями и сиропами. Андалузец Ибн Разин советует начинать с тяжелых блюд, потому что на «дне желудка» они перевариваются легче, чем «вверху». К тяжелым блюдам относятся молочные продукты, сарид, макароны, жирная говядина и баранина, вяленое мясо, рыба, жареные семечки и тому подобное. После всего этого можно переходить к овощам. Вся еда с большим содержанием соли должна «оказаться в середине желудка», а напоследок лучше есть сладости, спелые фрукты и пить сладкие напитки.

Правила поведения за столом не сильно отличаются от современных: к примеру, по сей день в арабских странах сохранился обычай есть рукой, причем желательно правой. Вилка хоть и упоминается у аль-Джахиза, но, похоже, никогда не пользовалась большим успехом.

Правила хорошего тона в эпоху Аббасидов были очень строгими в отношении мытья рук: их следовало тщательно мыть до и после еды с помощью специальных мыл и порошков. Некрасивым считалось шумно сосать кости, класть обратно на блюдо надкусанный кусок мяса, аккуратно обсосанные фруктовые косточки следовало незаметно выбрасывать, откусывать от целых фруктов было неприлично, надо было отрезать ножом нужный кусочек, стараясь не запачкать руки соком. После еды обычно чистили зубы зубочисткой и сосали пастилки от дурного запаха изо рта, сделанные из мускуса, сандала, амбры, белоуса, гвоздики, дерева алоэ, розы, корицы.

РУКОВОДСТВО ДЛЯ ЧИТАТЕЛЯ

ЗАМЕЧАНИЯ ПО КУЛИНАРНОЙ ТЕРМИНОЛОГИИ И СТИЛЮ РЕЦЕПТОВ

Представленные ниже рецепты заимствованы из четырех книг, написанных на арабском языке авторами разного происхождения, поэтому мы сталкиваемся с некоторым различием в кулинарных терминах. Мы не собираемся здесь обсуждать сложности перевода с арабского языка (или, точнее, с четырех диалектов арабского языка), но хотим лишь объяснить те случаи, когда арабские слова в тексте транскрибируются, а не переводятся. Это касается некоторых типичных ингредиентов арабской кухни, таких как: соленое топленое масло, кунжутное масло, пряные смеси, некоторые молочные продукты, особые разновидности хлеба и соусы на основе ферментированных зерновых культур или рыбы. Эти ингредиенты упоминаются под их оригинальным названием: *самн*, *тахина*, *мурфи*, *атраф-тиб*, *шираз*, *фатир*; аналогичный принцип действует также для некоторых мер веса: *окийа* (унция), *дирхем* и для некоторых видов посуды и кухонной утвари, таких как, например, описанный выше *мис-рид*, или *даст*, форма которого нам неизвестна.

Толкование этих терминов приводится в «Маленьком глоссарии» ниже. Как бы то ни было, речь идет о терминах, которые очень скоро станут так же близки читателю,

как более распространенные *кускус*, *таджин* и многие другие слова, связанные с мусульманской культурой.

Для облегчения чтения транслитерация арабских средневековых терминов не следует системе, принятой в научных изданиях. Кроме того, арабские термины, встречающиеся в западных словарях, транскрибируются здесь в уже принятой и известной читателю форме, как, например, «кускус» или другие названия современных блюд. Корректная транслитерация в некоторых случаях приводится в скобках.

Некоторые частотные выражения, связанные с процессом и временем приготовления, сохраняются как есть, без уточнений: «варить некоторое время», «необходимое время», «необходимое количество» и т. д.

Перевод сохраняет (по мере возможности) стиль каждого автора, однако часто оказывались необходимы некоторые дополнения для восстановления логики процесса приготовления или для восполнения пробелов, мешающих пониманию рецепта.

ЗАМЕЧАНИЯ ПО АДАПТАЦИИ СРЕДНЕВЕКОВЫХ БЛЮД

Многие рецепты не требуют ни специальной адаптации, ни замены недоступных ингредиентов. Для них достаточно следовать инструкциям и выбирать правильные дозы. Кстати, к вопросу о дозах и времени приготовления: читателю самому придется определять их — учиться на практике использовать нужное количество растительного или сливочного масла, добавлять больше или меньше специй, солить и приправлять уксусом по своему собственному вкусу. «Делай, как хочешь!» — часто повторяют наши средневековые повара. На самом деле, если умень-

шить количество сахара и жира и избавиться от некоторых вредных жиров, практически все рецепты блюд с кисло-сладким соусом, вареного мяса с фруктами, сладкого пирога с курицей, пирогов с сыром, кускуса, различных видов макарон, рыбных блюд (не считая мурри), блинов, варений и горчичных соусов идеально совместимы с современными диетическими требованиями. Конечно, кому-то вкус и запах курдюка и *самна* (топленого сливочного масла) кажется отвратительным, так что им сложно найти применение. Что и говорить о *мурри*! В крайнем случае, его можно заменить нуок-мамом. Именно в силу этого — то есть в силу нашего отвращения и недоверчивости — а не только из-за отсутствия некоторых ингредиентов, происходят сложности с реализацией некоторых типичных средневековых рецептов. Соглашаясь с невозможностью воспроизвести аутентичные вкусы прошлого, мы попытаемся использовать эти рецепты как источник вдохновения для создания вкусного блюда, как, собственно, и поступали основатели кулинарной традиции.

Опробовав многие из этих рецептов, мы обнаружили их тесную связь с современными арабскими блюдами; поэтому иногда интереснее привести рецепты соответствующих блюд современной арабской кухни, чем пытаться самостоятельно адаптировать средневековые рецепты. Кухня арабских стран чрезвычайно богата блюдами, в которых легко узнается средневековое мусульманское наследие. Их преобразование произошло не вдруг, а оттачивалось с течением времени, в соответствии с гастрономической модой и с возможностями рынка, под влиянием прихода в упадок древних торговых путей и распространения американских продуктов — помидоров, сладкого перца, картошки и т. д. Выбирая современные рецепты для данной книги, я принимала в рассмотрение, по боль-

шей части, только те блюда, которые не требуют продуктов, появившихся в Европе после открытия Америки.

В процессе составления нашего сборника средневековых рецептов главная сложность заключалась в том, чтобы отобрать из массы имеющегося материала небольшое количество (чуть больше 140) представительных примеров. Во вторую очередь решалась задача представления блюд, способных отразить эпоху, и — в ее рамках — отдельные исторические моменты и региональные различия, причем предпочтение отдавалось все-таки изысканной кухне Аббасидов. Таким образом, мне приходилось выбрать лишь самые характерные из многочисленных макаронных блюд и *кускусов*, зерновых и овощных супов, варений и пирожных из меда или сахара, кисло-сладких соусов, соусов на основе брожения, блюд из риса и баклажанов и т. д. Некоторые рецепты я лично успешно воспроизвела, с другими потерпела полное фиаско, так что пришлось исключить их из сборника. Пробовать свои силы на соусах на основе ферментированных злаков я, конечно, не решилась, и читатель, познакомившись с их рецептами, наверное, простит меня. Но, на самом деле, каждый такой «эксперимент» оборачивается настоящим приключением для того, кто готовит, и риском для тех, кто хочет попробовать «новый вкус», принадлежащий кулинарному наследию с тысячелетней историей. А значит, может поспорить с самыми дерзкими изобретениями современных великих поваров.

МАЛЕНЬКИЙ ГЛОССАРИЙ*

Аскарджа (*askarja*): чашка, скорее всего, что-то вроде маленькой пиалы, в каких в Азии подают соусы. Термин используется для обозначения меры объема, например, аскарджа меда или уксуса.

Атраф-тиб (*atrāf tīb*) — ароматная смесь из специй, встречается в «Кладе» и «Пути». По рецепту, приведенному в «Пути», в ее состав входят дюжина ингредиентов, в том числе: белоус, бетель, лавровый лист, мускатный цвет, мускатный орех, гвоздика, бутоны роз, перец, имбирь, кардамон.

Даник (*dāniq*) — мера емкости и веса.

Даст (*dast*) — кастрюля, используемая на Ближнем Востоке.

Дирхам (*dirham*) — мера, равная 6 даникам.

Фатир (*fatīr*) — тонкие галеты из бездрожжевого теста, похожие на пресные лепешки, использовались как панировочные сухари.

Фидавиш (*fidāwish*) — разновидность коротких макарон, похожи на рожки.

Итрийя (*itriyya*) — разновидность вермишели.

Джам (*jām*) — сервировочное блюдо, использовавшееся в Ираке. Савафидский вариант XV века представляет собой выпуклый поднос из чеканной меди.

* Арабские термины приводятся в единственном числе для облегчения чтения.

Камак (kāmakh) — приправа долгого хранения (см. рецепт № 138).

Хабиса (khabīs) — блины из крахмала.

Мискаль (mithqāl) — мера веса.

Мисрид (mithrid) — сервировочное блюдо, использовавшееся в Андалусии. Это блюдо из эмалированной керамики расширялось книзу и стояло на круглой подставке. Крышка, по всей видимости, тоже была выпуклой формы, напоминающей коническую форму марокканского *таджина*, в котором готовят одноименное блюдо.

Мурри (murī) — соус долгого хранения (см. рецепты №№ 136, 137).

Набиз (nabīdh) — финиковое или виноградное вино.

Ратль (ratl) — мера веса, равная 12 унциям или около 1 кг.

Ришта (rishta) — разновидность лапши.

Самн (samn) — топленое моленное масло.

Шаурийя (sha ṭriyya) — разновидность лапши в форме зернышка ячменя.

Тахина (tahīna) — кунжутное масло.

Таннур (tannūr) — домашняя печь, вырытая в земле или сложенная в виде перевернутого колокола.

Тайфура (tayfūra) — сервировочное блюдо, использовавшееся в Ираке.

Тильтин (tiltīn) — лапша квадратиками.

Укийя (uqīyya) — мера веса, равная 10 *дирхемам*.

Забадийя (zabadiyya) или *забдийя* — сервировочное блюдо, использовавшееся в Египте и на Среднем Востоке.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Начинают любую трапезу холодные закуски под названием «*бариды*». В Багдаде, как рассказывают авторы IX и X веков, в этом качестве особой популярностью пользовались курица или рыба, однако всевозможные овощные блюда, особенно блюда из баклажанов, также были в цене. Рецепт типичной багдадской *бариды* напоминает некоторые рецепты Апиция. Главная составляющая варится отдельно, а затем поливается кислым или кисло-сладким соусом, который делается, в основном, из той же зелени и тех же специй, что использовались в античной римской кулинарии: асафетида и рута, зерна кориандра, тмин и кумин.

Самые оригинальные холодные закуски предлагает Ибн Сейяр; готовятся они из рыбы. Это, к примеру, фаршированная рыба (рецепт, заимствованный у Ибн Разина, № 109); вареная рыба, высушенная между двух дощечек и вымоченная в винном уксусе; омлет с рыбой; рыба с печеной головой, тушеным туловищем и жареным хвостом (не разделенная на части!), рыбные языки, маринованные в вареном уксусе с ароматом корицы; и, наконец, живая рыба в виноградном соке! Ибн Сейяр также приводит — трудно сказать, в шутку или всерьез — рецепт рыбных языков, изобретенный экстравагантным Ибрахимом ибн аль-Махди, который «у рыбы ел только язык». Это, конечно, верх роскоши и крайний случай снобизма.

1. Холодная курица с зеленью и специями (С)

Возьмите уксус и *мурфи*, замочите в них кориандр, китайскую корицу, перец, тимьян сушеный и свежий, тмин, кумин и свежую кинзу, мяту, руту, сельдерей, мякоть огурца и девясил. Протрите все через сито, перемешайте и выложите на цыпленка, жаренного на гриле.

Рецепт *бариды* из кулинарной книги халифа аль-Мамуна.

2. Курица с орехами и гранатом (С)

Возьмите приготовленную на гриле курицу, разрежьте и сложите кусочки горкой на блюде (*джам*). Смешайте горчицу с выдержанным винным уксусом, небольшим количеством *мурфи* и сахаром. Добавьте в получившуюся кислую смесь толченые грецкие орехи и немного асафетиды. Обильно полейте этим соусом куриное мясо, чтобы оно хорошо пропиталось, потом полейте растительным маслом, посыпьте измельченной рутой и в заключение украсьте зернышками граната, если будет на то воля Бога.

Рецепт *бариды* из книги халифа аль-Ватика.

3. Черная закуска (С)

Тщательно разомните черный изюм, смешайте с небольшим количеством уксуса, процедите и добавьте [в получившуюся жидкость] немного корицы, сколько потребуется калгана и немного имбиря, растительное масло и мелко нарезанную руту. Вылейте [этот соус] на курицу.

Это блюдо называется «черная *барида*» по цвету мякоти черного изюма. Оно очень напоминает соус для свежей и соленой рыбы, какой делали в Бизерте и Сфаксе (см. рецепты № 143, 144).

4. Живая рыба в виноградном соке (С)

Возьмите крупную живую рыбу. Опустите ее в сок черного винограда в емкость такой глубины, чтобы сок полностью закрывал рыбу. Она начнет метаться и впитыв-

вать сок. Когда уровень сока опустится, а брюхо и дыхательные пути рыбы пропитаются им, выньте ее, почистите, приготовьте на гриле и подавайте на стол. Ее вкушают с *сибагом* [соусом] из асафетиды, *мурри*, винного уксуса, мятной воды, сельдереевой воды и тмина.

Эту рыбу, как и всякую другую, подают с *сибагом*, потому что без сибага невозможно оценить вкус рыбы.

Эта барида Ибн аль-Махди совершенно необычна. Надо заметить, что гурманская кухня часто бывает жестокой: чего стоят, к примеру, мучения, которым подвергается гусь ради приготовления фуа-гра.

5. Маслины с тимьяном (С)

Возьмите маслины или оливки, маслины предпочтительнее, положите их в сосуд, добавьте соль и тимьян, затем залейте растительным маслом высшего качества. Так они могут храниться, пока не понадобятся.

Этот рецепт приписывается Ибрахиму ибн аль-Махди. Оливки ставятся на стол во время каждой трапезы, как графин с водой и хлеб. В большинстве арабских семей Средиземноморского побережья с самого начала сбора урожая начинают запасать соленые оливки.

6. Пюре из нута (турецкого гороха) с корицей и имбирем (К)

Сварите в воде *нут*, потом разомните в ступке до получения пюре. Пропустите пюре через решето для пшеницы, если оно еще не достаточно мелкое, иначе в этом нет необходимости. Затем смешайте с винным уксусом, мякотью соленого лимона, корицей, перцем, имбирем, петрушкой высшего качества, мелко нарезанной мятой и рутой и разложите на блюде (*забадийя*), в завершение щедро полейте растительным маслом высшего качества.

Этот рецепт хумуса XIII века ничем не уступает сирийско-ливанскому, известному сегодня во всем мире. Его легко воспроизвести, так как все ингредиенты, кроме руты, найдутся в продаже, и могу ручать-

ся, что, с определенной точки зрения, наш способ приготовления лучше и проще расхожего рецепта с добавлением кунжутного масла (тахины).

7. Бобы под кислым соусом из лесных орехов (К)

Почистите бобы и сварите их в воде. Дайте им остыть, потом слейте. Смешайте тахину с растительным маслом высшего качества, уксусом, *атраф-тибом*, мятой, кориандром и несколькими толчеными жареными лесными орехами.

Мелко нарежьте петрушку, мяту, корень руты и насыпьте в укус.

Посыпьте бобы щепоткой шафрана для цвета. Перед тем как выложить их на блюдо, оставьте бобы [настаиваться] в получившемся соусе. Так они приобретут не только тонкий аромат, но и превосходный вкус.

Если вам больше по нраву сухие бобы, сварите их, почистите и приготовьте отдельно соус из уксуса, кориандра, ароматизированного масла, щепотки сумаха и тимьяна; блюдо можно подавать на стол.

Бобы (*фул*), которые сегодня составляют основу египетской кухни, только изредка упоминаются в средневековых рецептах, возможно, по той простой причине, что они считались грубой народной пищей. Что касается наших авторов, то они главным образом интересуются кухней высших слоев общества.

8. Пюре из баклажанов с кислым молоком (К)

Порежьте баклажаны мелкими кусочками, положите в горшок для варки (*даст*), вместе с целыми чищенными луковичками. Добавьте кунжутное масло или другое растительное масло высшего качества и немного воды. Поставьте на медленный огонь. Когда овощи сварятся, протрите их через сито, перемешайте, добавьте в пюре небольшую дольку чеснока, кислое молоко и мелко порезанную петрушку.

Среди различных видов баклажанной икры в арабских странах наибольшую известность приобрел сирийско-ливанский *бабагануш*, в который добавляют кунжутное масло и несколько капель концентрированного гранатового сока для вкуса. Тунисский рецепт пюре ближе к средневековому за счет уксуса, придающего блюду кислый вкус (см. рецепт № 145).

9. Морковь и лук-порей с кунжутным маслом (К)

Понадобится морковь, лук-порей, тахина, винный уксус и *атраф-тиб*. Морковь нарежьте кружочками и сварите. Стебель лука нарежьте и сварите отдельно, затем слейте воду и размягчите лук в кунжутном масле. Тахину выложите в миску, сбрызните кипятком, помешайте рукой, чтобы выжать влагу, затем добавьте немного уксуса, меда и *атраф-тиба*. Слив воду, выложите морковь вместе с луком на блюдо, добавьте тахину из расчета, чтобы соуса и овощей было поровну.

«*Тахинийя*» — оригинальное название этого блюда, происходит от слова «тахина», которым в современной кулинарии называют кунжутное масло. Оно продается в готовом виде в любом магазине экзотических продуктов: арабских или азиатских.

КУХНЯ, СВЯЗАННАЯ С АРАБСКОЙ ТРАДИЦИЕЙ

Сафид (или *сафида*) был своего рода «национальным блюдом» для арабов в первые годы ислама. *Сафид* стал олицетворением арабской кухни, как *сикбадж* персидской, а все потому, что пророк Мухаммед объявил его лучшим из блюд, способным своим совершенством тягаться с любимейшей из жен его, Айшей. На самом деле в этом кушанье нет ничего особенного, по сути дела это всего лишь хлеб! Кусочки хлеба крошатся в мясной бульон, затем, хорошенько пропитанные бульоном, складываются горкой и обкладываются нарезанным мясом — вот и все блюдо. Тем не менее оно стало любимым лакомством Мухаммеда и даже упоминается в Сунне, священном предании о деяниях и изречениях пророка, которое каждый мусульманин обязан уважать, распространять и передавать потомкам. Рассказывая о склонности племени курейшитов, к которому принадлежал Пророк, к этому блюду, писатель аль-Джахиз сообщает, между прочим, что прозвище «*Хашим*», которое получил Амр бин Абд Манаф, ближайший родственник пророка Мухаммеда, происходит от глагола *hashama*, что значит «разламывать, крошить», и прозван он так был как раз за пристрастие к *сафиду*.

Несмотря на все изменения, которые *сафид* претерпевал с течением времени в разных странах, для приготовления этого блюда неизменно требовалось крошить хлеб руками или с помощью терки. Для этой операции

нарезанный ножом. К тому же времени относится рецепт *сарид*, соединяющий в себе арабскую и персидскую моду, — вкус кислого молока в бульоне забивался сахаром, а мясо сдабривалось уксусом. И, наконец, белый *сарид* делался из жаренной на решетке курицы и крутых яиц, перемешанных с хлебом, сваренным в молоке.

11. Сарид с трюфелями (Р)

Мясо молодого жирного барашка или молочного ягненка порубить и помыть. Положить в большой котел, посолить, добавить растительное масло, перец, кинзу и немного мелко нарезанного лука, залить большим количеством воды. Поставить на огонь. Когда мясо будет почти готово, добавить в бульон, предварительно тщательно вымыв, фенхель, свежие лущеные бобы, нарезанные трюфели и немного свежей кинзы. Варить вместе с мясом.

Когда все сварится, накрошить как можно мельче [в бульон] любого хлеба, снять котел с огня и поставить на горячую доску. Молодой сыр нарезать на кусочки и насыпать в бульон, чтоб он хорошенько пропитался. Сливочное масло растопить в глиняной миске и взбить. Зелень достать из кастрюли и выложить на *сарид*, добавить мясо и сыр, полить маслом и посыпать корицей. Дай вам Бог хорошего аппетита и крепкого здоровья.

Этот рецепт приводится у Ибн Разина под названием «*шашийя* Ибн Рафи», очень похожий встречается под названием «*шашийя* Ибн аль-Вади» или «*шашийя* по-беджайски» (Беджаия — город на востоке Алжира) и у неизвестного андалузского автора. Название объясняется тем, что, когда расплавленное масло выливается на *сарид* с зеленью и капает, растекаясь по краям, то образуется белая бахрома, которая придает блюду сходство с круткой шапочкой (*шашийя*) некого Ибн аль-Вади.

Примечательно, что по этому рецепту хлеб крошится прямо в бульон, обычно же, по Ибн Разину, «накрошенный дрожжевой хлеб нужно поливать бульоном со снятым *вадком* [жирная пленка на поверхности бульона] и давать настояться некоторое время».

12. Тунисская сарида (Р)

Цыплят и каплунов пожирней забить, ошпарить и выпотрошить. Порубить и положить в тщательно вымытый большой котел из обожженной глины. Посолить, добавить растительное масло, перец, кинзу, луковицу, разрезанную пополам или колечками, размоченный нут. Поставить на огонь.

[Приготовление *фатиров* — тонких лепешек из бездрожжевого теста:] Тем временем манку намочить, посолить, тщательно перемешать с небольшим количеством воды. Получившуюся смесь разделить на куски, каждый кусочек смешать с топленным маслом, раскатать руками, потом скалкой, сложить, добавить топленого масла и снова раскатать, пока не получится очень тонкий слой. [Для этого] нужен *шавбак*: деревянная палка, толстая в центре и сужающаяся по краям. Можно раскатывать по три куска теста одновременно, если положить их друг на друга, а между ними топленое масло.

Железную или глиняную незмалированную сковороду разогреть на среднем огне и обжаривать на ней пласты теста, пока они не станут белыми и сухими, снять с огня и отбить руками, чтобы пласты разделились, потом наломать на кусочки средней величины и положить в *мисрид*. Со следующим куском теста проделать то же самое, и так далее, пока не кончится тесто.

Наконец содержимое *мисриды* переложить в котел для кускуса [кускусницу] и поставить на котел, где варится курица. По линии соприкосновения двух котелков приклеить кусочек теста, верхний котелок накрыть тряпкой, чтобы пар не выходил. Так пар будет подниматься из нижнего котелка и проникать сквозь отверстия на дне в верхний.

Когда курица будет полностью готова, нужно проверить уровень жира, образовавшегося на поверхности бульона; если его слишком мало, добавить хороший самн и

сливочное масло, довести бульон до кипения, снять котел с огня и поставить на горящие угли. Когда жир соберется на поверхности, снять его и положить в отдельную миску. *Фатиры* обильно полить бульоном, но не перебарщивая, чтобы они не растворились совсем в чрезмерном количестве бульона. Кусочки курицы, бобы и лук вынуть и выложить на *фатиры*, поместить все это в центр *мисрида* и украсить по кругу яйцами вкрутую, маслинами и солеными лимонами. Полить снятым жиром и посыпать корицей и имбирем.

Это кушанье с *фатирами* — коронное блюдо жителей Ифрикии [древний Тунис], особенно города Туниса. Этим праздничным кушаньем они очень гордятся.

Приведенный выше тунисский рецепт XIII века — один из самых самобытных рецептов *сариды*. У него две специфические особенности: изготовление своего рода слоеного теста и готовка на пару в так называемом «котле для кускуса», который впоследствии получит название *кускусьер*. Слоеное тесто из манки, замешанное на масле и *самне*, здесь раскатывается с помощью скалки, очень напоминающей ту, которую современные тунисцы используют для приготовления домашних макарон; более того, такие макароны тоже подвергают двойной обработке: сначала обжаривают на сковороде, а потом варят на пару. И наконец, их точно так же поливают куриным бульоном и т. д. Так что типичное национальное блюдо, которым славится Тунис в наше время, сильно смахивает на средневековое. Кушанье под названием «*Al-fatīr a mā yafīr*», то есть «макароны с курицей», готовили накануне дня Ашура (мусульманского праздника). По краткому описанию Ибн Аби Динара, тунисского летописца XVII века, это была «курица с подливкой под названием “давида”, похожей на египетскую кинафу, с той только разницей, что тунисская подливка гуще». Это не что иное, как предок блюд, которое современные тунисцы готовят в день Ашура! (см. рецепт № 161)

Кстати, соленые лимоны и малины, которые украшают это блюдо, по-прежнему остаются типичной чертой тунисской кухни, необ-

ходимым атрибутом любой трапезы, особенно в семьях андалузского происхождения. Лимоны, маслины, репа, морковь, сельдерей, каперсы в наши дни консервируются в рассоле и только изредка в уксусе, как делали на Ближнем Востоке. Не случайно в Тунисе их называют *умала* («соленые»), а не *мухаллат* («маринованные в уксусе»).

Фатифы XIII века напоминают современные алжирские *кобз-фтир* из недрожжевого теста, замешанного на растительном или сливочном масле с молоком, которые готовятся на керамической сковороде под названием *ганнай*.

13. Сарида для Навруза (Р)

Крупных куриц выпотрошить, ощипать, прополоскать в соленой воде, вымыть внутри и снаружи и подготовить к варке, сложив им лапы и крылья. Положить в котел с соленой водой и поставить на огонь.

Предварительно орехи ошпарить, чтобы они легче очищались, чеснок почистить и прокипятить, чтобы избавиться от запаха, часть сыра натереть в порошок на металлической терке, а остальное смешать с чесноком и орехами и хорошенько размять.

[Приготовление *фатифов*.] Из манки, воды и соли, но без дрожжей приготовить тесто. Хорошенько перемешать с небольшим количеством воды и раскатать тонкие лепешки, вытереть их с одной стороны и проткнуть дырки. Поставить в печь и довести до полуготовности.

Когда курица почти готова, вынуть ее из котла, смазать растительным маслом, положить в эмалированную кастрюлю из обожженной глины и поставить в печь. Время от времени переворачивайте курицу, пока она не поджарится, но следите, чтобы она не подгорела.

Тем временем развести получившееся пюре из орехов, чеснока и остатка сыра в пиале с теплой водой и большим количеством растительного масла.

Курицу разрезать и положить кусочками в пиалу с соусом, лепешки крупно наломать.

Дно *мисрида* посыпать тертым сыром, добавить наломанные на куски тонкие лепешки, сверху опять посыпать тертым сыром и так далее, пока *мисрид* не наполнится.

Смесь [из орехов, чеснока и сыра] выложить на *сарид*. Если ее не хватит, добавить еще тертого сыра, пока она не станет густой и белой. Полить *сарид* негорьким оливковым маслом с хорошим запахом, затем постепенно выливать на него горячий куриный бульон, пока бульон не останется на дне *мисрида*; если бульона не хватит, добавить приготовленную заранее кипяченую воду. Поливать лучше снизу вверх, чтобы *сарид* равномерно пропитался. Сверху посыпать тертым сыром.

Кусочки курицы достать из пиалы и разложить на *мисриде*, посыпать тертым сыром и полить растительным маслом.

Хорошего аппетита и доброго здоровья, если будет на то воля Божья!

Курицу можно поджарить и на вертеле, а не запекать в печи. Жарят ее так же, как кроликов или перепелок.

Всего несколько ингредиентов: курица, орехи, сыр да наломанные лепешки и никаких специй, однако сам рецепт весьма сложный. Этот специальный *сарид* предназначен для праздничного обеда в день праздника *Навруз* — персидского Нового года, приходящегося на первый день весны. То, что его празднуют и в Андалусии, неудивительно. Тунисец Ибн Аби Динар (XVII век) долго рассуждает о привязанности жителей Туниса к этому празднику и о том, как его празднование перенеслось на 1 мая⁴⁵. Сейчас эта традиция забыта; зато в Магрибе по-прежнему отмечают Старый Новый год: в Тунисе его называют «*адж-ми*», а в Алжире и Марокко «*йаннаиф*».

14. Сарида для ШАББАТА (Р)

Жирных куриц и каплунов, а также гусей, голубей, куропаток и других птиц, какие найдутся, забить, помыть, выпотрошить и положить в котел с растительным мас-

лом, солью, перцем, кинзой и нарезанным луком. Поставить котел на медленный огонь. Перевернуть мясо и залить водой. Когда мясо почти готово, достать его из котла и нанизать на вертела.

Из уксуса, *мурри* и растительного масла приготовить соус и смазывать им мясо, пока оно поджаривается на углях на среднем огне.

Пока мясо жарится, испечь в *таннуфе* или в печи аккуратные лепешки из манной крупы, проделав в них отверстия тонким железным прутиком, чтобы они лучше пропеклись.

Вынув их из печи, разрезать на кусочки, величиной с *динар* [монета].

Сухой сыр с приятным запахом натереть на терке (*искирфадж*) и насыпать в бульон, который варится в котле, чеснок надавить и добавить, чтобы он чувствовался на вкус. Довести бульон до кипения и полить им *фатиры* [кусочки лепешки]. Когда *фатиры* хорошенько пропитаются, выложить сверху куски птицы и нарезанные яйца, посыпать очищенным миндалем, грецкими орехами, свежими и консервированными маслинами, тертым сыром, корицей и нардом. Есть по благословению Бога великого и могучего.

Это блюдо предназначено для Шаббата или для разговения после поста. И снова разнообразие традиций, мультикультурность и мультирелигиозность Андалусии отражаются на ее кухне. *Сафид*, который изначально был связан с образом пророка Мухаммеда, то есть с мусульманской культурой и арабским самосознанием, готовится теперь как праздничное блюдо персами, иудеями и христианами.

БЛЮДА С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ

Из уксуса, сваренного с сахаром или медом, в зависимости от времени варки, получается более или менее густой сироп. Если хватит терпения подольше подержать его на огне, не обращая внимания на удушливый запах испаряющегося уксуса, он вообще превратится в карамель. На вкус он сладкий, с чуть кислым оттенком, и очень своеобразный, ведь все известные сиропы готовятся обычно с лимонным соком. В рецептах блюд под кисло-сладким соусом уксус и сахар добавляются в процессе приготовления мяса, когда оно уже почти готово. Если нужно, чтобы соус получился густым, можно прибавить еще и щепотку крахмала. Хорошо добавлять немного уксуса и сахара и в готовое тушеное мясо, в молодую говядину с морковкой, например. Сахар и мед можно заменить или дополнить сладкими сушеными фруктами, такими как инжир, изюм и курага, которые часто употребляются в арабской кухне, в марокканской еще чаще.

Кислый вкус можно было получить также с помощью таких фруктов, как гранат или вишня. Сочетание горькой айвы с кислым уксусом смягчалось добавлением меда или изюма. Нут и орехи — миндаль, фисташки и грецкие орехи — хорошенько растолченные в ступке, использовались, по-видимому, для того, чтобы связывать и сгущать кисло-сладкие соусы.

Страны Магриба, в большой степени, чем Средний Восток, остались верны этой склонности к кисло-сладким ноткам, так что все «адаптированные рецепты», предложенные ниже, заимствованы из магрибской кухни. В основном это современные рецепты, перекликающиеся, однако, со средневековым кулинарным наследием, причем главным образом с андалузским, принесенным в Магриб высланными из Испании мусульманами и иудеями. Рецепты соленых блюд со сладким и кисло-сладким соусом, представленные в данной выборке, не требуют использования каких-то особенных приправ, кроме некоторых смесей, и поэтому относительно легки в приготовлении. Читатель может по своему усмотрению принять предложенную версию или самостоятельно попытаться создать свой вариант любого блюда.

15. Сикбадж с баклажанами (Ж)

Жирное мясо нарубите на куски средней величины, положите в горшок и залейте водой, слегка посолите, добавьте алоэ и корицу. Доведите до кипения, снимая накипь, чтобы избежать дурного запаха. Затем добавьте зерна кориандра.

Возьмите белую луковицу (можно лук-порей или сирийский чеснок), морковь и баклажаны, если для них сезон. Овощи почистите, баклажаны разрежьте на четыре части и сварите в соленой воде в отдельной кастрюле. Затем слейте воду и положите баклажаны к мясу, добавив специи и соль по вкусу. Когда мясо почти готово, приготовьте смесь с умеренно кисло-сладким вкусом из соответствующего количества уксуса, агреста* и меда и вылейте ее в горшок. Оставьте вариться на час и сгустите неболь-

* Агрест — сок незрелого винограда, идущий на приготовление уксуса.

шим количеством крахмала или риса. Потом возьмите очищенный и разделенный пополам миндаль, ююбу, инжир и изюм, положите их в кушанье и погасите огонь. Накройте крышкой и дайте настояться в течение часа. Затем вытрите горшок чистой тряпкой, полейте [содержимое] розовой водой и, когда блюдо остынет, подавайте на стол.

Термин «*сикбадж*» заимствован из персидского языка и означает «блюдо с уксусом». В Багдаде в эпоху Аббасидов это кушанье было крайне модным. Приведенный выше рецепт, взятый из «Клада», свидетельствует о распространенности *сикбаджа* и в XIII веке. Он отлично подходит для экспериментирования, так как в нем не указываются точные дозировки и время и не требуется замены ингредиентов, так как почти все они доступны. Единственная сложность заключается в определении необходимых доз уксуса, виноградного сока и меда, а также времени их варки с мясом. Следует учитывать, что уровень кислоты уксуса и виноградного сока, который нам неизвестен, без сомнения, также влияет на конечный результат. Однако не стоит пугаться этих мелких деталей — зато мы можем добавить в список ингредиентов оливковое масло, которое автор, видимо, забыл упомянуть.

Адаптированный вариант

Итак, можно приготовить это блюдо следующим образом. Положило мяса ягненка и две мелко нарезанные луковицы размягчить в четырех ложках оливкового масла, потом залить водой и варить на медленном огне. Два крупных или три мелких баклажана сварить отдельно в подсоленной воде, проколов их ножом или вилкой, слить и положить к мясу, когда оно будет почти готово, а жидкость частично выпарится. Добавить толченые в ступке кориандр и корицу, посолить. Через несколько минут растворить ложку сахара в рюмке виноградного сока с ложкой уксуса, добавить туда ложку крахмала. Хорошенько размешать и вылить в горшок. Перемешать все и оставить вариться несколько минут, полить розовой водой и выключить огонь. Переложить в блюдо и украсить чищенным жареным миндалем, инжиром и изюмом.

Учитывая, что изначально *сикбадж* отличался скорее кислым, чем сладким вкусом, из современных кушаний, видимо, ближе всего к нему алжирский или тунисский *мдарбил* из мяса с баклажанами (см. рецепт № 146).

16. Руманийя: мясные шарики с гранатовым соком (К)

Мясо порубите, положите в горшок и залейте водой. Доведите до кипения, снимая дурно пахнущую накипь. Затем добавьте мясные шарики величиной с лесной орех. Жидкость должна выпариться настолько, чтобы на дне остался легкий бархатистый осадок. Тем временем возьмите сок кислого граната, подсластите его розовым сиропом, добавьте листья мяты, толченные в ступке фисташки, покрасьте щепоткой шафрана и сдобрите *атраф-тибом*. Полейте розовой водой и шафраном [разведенным в воде] и подавайте на стол.

Название «*руманийя*» означает «блюдо с гранатами». Оно встречается в *Liber de Coquinaria* конца XIII или начала XIV веков, а также в четырех итальянских трактатах XIV века в форме «*romania*».

В этом случае тоже приходится гадать, преднамеренно ли автор не упоминает растительное масло или просто забыл. Не хватает среди ингредиентов и соли. Сложность этого рецепта заключается в необходимости найти равновесие между противоположными вкусами: кислым и сладким, выбрать правильные дозы острых специй, *атраф-тиба* (который состоит из перца, гвоздики, имбиря и других специй), листьев мяты, которые в сухом виде обладают настойчивым запахом.

17. Мурузийя с вишней (К)

Полтора фунта мяса [примерно 750 г], четыре унции вишни, полфунта золотистого лука, *полдирхема* шафрана, две с половиной унции изюма, четыре унции сладкого винного уксуса. Мясо сварите без специй. Когда оно сварится, добавьте полтора фунта воды и доведите до кипения, лук сполосните, нарежьте, потом сполосните еще

раз сначала соленой, потом пресной водой, добавьте к мясу и доведите до полуготовности. Потом добавьте вишню, предварительно замоченную в воде, а также изюм и ююбу, и доведите до готовности. По желанию, при кипении можно добавить три унции сахара и разведенный в воде шафран. Когда все хорошо проварится, насыпьте туда мяту и *атраф-тиб* и уменьшите огонь.

По тунисскому рецепту «*мурузийи*», в нее тоже добавляют уксус и изюм, но вместо вишни и ююбы кладут сушеные каштаны и миндаль. От этого блюдо приобретает менее кислый вкус и становится близким по консистенции к крему. По другому рецепту, блюдо готовится из тыквы, изюма и нута с добавлением сахара. В последнем случае оно получается очень сладким и может готовиться без мяса, хотя все равно называется «*мурузийей*» (см. рецепт № 147).

18. ТАБАХАДЖА: мясо с фисташками (К)

Потребуется мясо и мята.

Мясо ошпарьте, размочите в небольшом количестве растительного масла, а потом залейте его собственным бульоном. Мед, фисташки, *атраф-тиб*, крахмал, шафран и перец смешайте с каплей уксуса. Добавьте эту смесь к мясу и варите, пока соус не загустеет.

Блюда, которые изначально готовили из фисташек (еще один дорогой продукт), теперь делают из горошка, как будто функция зеленых фисташек сводилась исключительно к созданию зрительного эффекта с помощью цвета.

19. ЗИРБАДЖ с айвой (П)

Пюре из нута положите к вареному мясу и поставьте вариться; потом добавьте мясной бульон, уксус, мед или сахар, шафран, айву дольками и свежие яблоки, тоже нарезанные на дольки. По желанию, [добавьте] очищенный миндаль, ююбу или фисташки и свежую мяту. Оставьте на огне, пока соус не загустеет, и подавайте на стол.

Другой вариант: тот же самый рецепт, но добавляется немного крахмала для густоты, цвет при этом остается желтым.

Айва используется как в мясных, так и в рыбных блюдах, часто в сочетании с изюмом. Самый оригинальный из современных рецептов с ней — это *кускус* со спарусом и айвой, блюдо, особенно актуальное осенью, на которую приходится сезон ловли спаруса и созревания фруктов (см. рецепт № 148).

20. Зирбадж с миндалем (Р)

Возьмите крупную курицу, жирную, но молодую. Не разрезайте, отрежьте только шею и сложите крылья и лапы. Положите курицу в кастрюлю, посолите, добавьте негорькое оливковое масло, перец, кинзу, немного тмина и мелко нарезанный лук, листья цитрона и пресную воду. Поставьте кастрюлю на огонь. Когда блюдо будет почти готово, смажьте курицу разведенным в воде толченым шафраном, потом влейте в кастрюлю выдержанного уксуса по вкусу. Возьмите четыре унции очищенного миндаля и растолките его в ступке, пока он не превратится в кашу, проверьте готовность курицы: если она готова, выложите [кашу] из толченого миндаля в кастрюлю и, перемешав, пока она не растворится, оставьте вариться на среднем огне. Когда блюдо два-три раза закипит, возьмите четыре унции сахара, растворите его в розовой воде или в пресной воде, потом процедите и растопите в кастрюле с курицей. Если блюдо получится слишком сладким, добавьте уксус, а если слишком кислым, добавьте сахар [по вкусу]. Оставьте кастрюлю на горящих углях. Разложите кушанье на сервировочном блюде, обложив нарезанными яйцами.

Миндаль присутствует чуть не в каждом рецепте. Для начала его ошпаривают и очищают. После чего, в зависимости от способа употребления, миндаль жарят, делят на половинки, режут на пластинки

или превращают в «миндальную муку», «миндальную пасту», марципан, «миндальное молоко». Все эти продукты легко изготавливаются или приобретаются в готовом виде.

21. МЯСНОЕ РАГУ С ЗАСАХАРЕННЫМ ЛУКОМ (П)

Это вкуснее карамели и ароматнее многих блюд!

Луковицы очистить от шелухи, помыть и варить в воде, пока они не размягчатся. Дать им остыть и выжать сок. После чего сварить мясо, сначала в воде, потом в жире. Сделать обычные котлеты в форме клубня таро и жарить их с мясом, пока все хорошенько не прожарится. Винный уксус, пчелиный мед или сахар вылить на луковичицы и варить на курдюке с шафраном и *атраф-тибом*. Дать соусу загустеть на медленном огне, до приобретения консистенции желе. Соус этот должен обладать кисло-сладким вкусом, улучшающим настроение. Следует затем дважды довести мясо до кипения, пока оно хорошенько не пропитается пряностями, добавить свежую мяту и вынуть мясо, подождать, пока луковый соус не загустеет, и снять его с огня.

22. Пирог из абрикосов с цыпленком (С)

Возьмите сладкие зрелые абрикосы и выложите их в чистую форму, удалив косточки. Кладите слой абрикосов и слой сахара, пока форма не наполнится. Постарайтесь положить один пласт тонкого теста снизу, а один сверху. По желанию, добавьте немного сафлора и полейте розовой водой; потом положите сверху превосходную курицу, если будет на то воля Божья.

Принцип, на котором основывается это блюдо под названием *джавзаба*, заключается в чередовании слоев тончайшего теста, свежих или засахаренных фруктов (абрикосы, бананы) и сахара. Блюдо пропитывается разными приправами и розовой водой. Во всех сборниках рецептов *джавзаба* делается с курицей, которая или кладется сверху на

пирог так, чтобы он пропитался жиром, или используется в качестве начинки. Последний способ характерен для андалузской кухни.

Приведенный выше рецепт приписывается халифу аль-Ватику.

23. Банановый пирог с курицей (С)

Почистите бананы и отложите их в сторону. Потом возьмите форму, расстелите на дне тонкий слой теста и выложите на него бананы, посыпьте очищенным сахаром, потом возьмите другой слой теста и положите его сверху, опять положите бананы и сахар и так далее, пока [форма] не наполнится. Утопите все это в розовой воде и положите сверху отборную курицу, если будет на то воля Аллаха.

Этот рецепт — изобретение Ибрахима ибн аль-Махди. Очень похожий вариант встречается также в тексте «Пути». Кстати, в современном Тунисе то, что называется «банановый пирог» (*таджин муз*), на самом деле представляет собой пирог из картошки! Это не сладкий пирог из слоеного теста, а блюдо с мясом и тертым сыром, которые скрепляются яйцом и красятся шафраном.

24. Андалузский пирог (Р)

Возьмите молодую жирную курицу. Почистите ее, сделайте разрез на грудке и положите в кастрюлю. Вылейте сверху негорькое растительное масло, посолите, поперчите, добавьте корицу, нард, кардамон и поставьте на огонь. Вместо воды залейте розовой водой.

Возьмите два слоя тонкого теста и выложите их на дно керамического горшка, стенки и дно которого предварительно смазаны курдючным жиром, процеженным через сито и отжатым, как отжимают мозг. Плотно прижмите тесто к стенкам горшка так, чтобы оно полностью закрывало их. Посыпьте тесто на дне горшка сахаром, очищенным толченым миндалем, гвоздикой, ложкой нарда. Хорошенько сбрызните негорьким растительным маслом, полейте подслащенной розовой водой, в которой

предварительно разведите немного камфоры и мускуса. Накройте еще одним-двумя пластами теста и повторяйте ту же операцию, пока горшок не заполнится наполовину.

Возьмите готовую курицу, смажьте шафраном, разведенным в розовой воде, положите ее в горшок и накройте тестом, посыпьте сахаром и миндалем, как было указано выше. Продолжайте, добавляя [остальные ингредиенты], пока не наполните горшок и не закроете полностью курицу. В завершение щедро посыпьте сахаром, добавьте в изобилии растительного масла и розовой воды, накройте начинку краями теста, которые свешиваются с боков, потом закройте герметичной крышкой, прилепив ее кусочком теста. Поставьте горшок в печь с умеренной температурой. Оставьте в печи на время, необходимое, чтобы приготовить мясное блюдо, потом выньте из печи и снимите печать [из теста]: разольется нежный аромат. Потом уберите верхние подгоревшие слои теста и то, что пристало к краям горшка, выложите кушанье так, как оно есть [в этой форме] на блюдо.

Это кушанье подается в оригинальном виде; [оно] обладает изысканным вкусом и благодаря своему необычному рецепту может считаться царским блюдом с гармоничным сочетанием всех компонентов, по-настоящему роскошной пищей.

Джавзабу можно приготовить и без курицы или мяса, для этого надо просто выложить слоями тесто и смесь толченого в ступке миндаля с сахаром, индийскими специями и шафраном и залить все это розовой водой и оливковым маслом; готовый пирог выкладывают на блюдо и подают с розовым сиропом и свежим сливочным маслом. Можно обойтись и без сиропа.

Андалузские рецепты такого рода кушаний гораздо изысканнее багдадских. Получается что-то вроде пирога с начинкой из целого цыпленка с костями, щедро приправленного специями, посыпанным

го сахаром и опрысканного розовой водой. С одной стороны, он напоминает марокканскую или алжирскую *бастиллу*, а с другой — тунисскую *таджин-мальсуку*, которая представляет собой, собственно, упрощенную версию *джавзабы* (см. № 149).

25. Мясо с жареными бананами (II)

Зеленые бананы почистите и разрежьте вдоль, как обычно режут клубни таро. Поджарьте их в большом количестве кунжутного масла, чтобы они приобрели хороший цвет, как это делают с таро. Мясо порубите, ошпарьте кипятком и приготовьте, как готовят таро [опять!], со свежей кинзой, давленным чесноком и луком. Когда мясо хорошо прожарится, положите сверху жареные бананы, полейте небольшим количеством бульона, добавьте очищенные жареные и мелко толченые лесные орехи и дайте бульону выпариться. Подавайте на стол. По вкусу и внешнему виду это блюдо напоминает *ситт-аль-шан'а*.

Сравнение банана с таро приводится постоянно. В конце сно-ва упоминается мясное блюдо с таро *ситт-аль-шан'а* («некрасивая женщина»), рецепт которого включен в «Клад» (см. рецепт № 82), но не дается никакого разъяснения касательно способа обработки и жарки этого типичного для египетской кухни клубня. Само название этого рецепта, возможно, связано с непривлекательным внешним видом клубня таро с его морщинистой и волосатой кожей.

26. Рутабийя: мясо с финиками (II)

Мелко порубленную говядину или баранину сварите в горшке с водой. Когда мясо сварится, слейте воду и обжарьте его на сале. Посолите по вкусу и посыпьте специями. Когда оно подрумянится, добавьте фиников, сколько вам покажется нужным, поддержите чуть-чуть на огне и снимите.

Косточки из фиников можно вытащить и заменить ошпаренным [очищенным] миндалем.

Это блюдо можно приготовить и по-другому: слепите из мяса маленькие колбаски в форме финиковой косточки, добавьте шафран для цвета и поджарьте. К этому способу обычно прибегают, когда нет фиников, тогда в блюдо еще добавляют мак, уксус и шафран.

Такое блюдо может приготовить каждый. В отличие, например, от такого деликатеса, как «молодые голуби с финиками» по-мароккански, сдобренные корицей (см. рецепт № 150).

27. Цыпленок с сухофруктами и миндальным молоком (К)

Цыплят сварите в воде. Когда пройдет две трети от необходимого для приготовления времени, слейте воду, обжарьте цыплят на кунжутном масле и выложите в отдельную миску.

Чищенный миндаль пожарьте, предварительно ошпарив, растолките в ступке и пропустите через сито; получившееся миндальное молоко поставьте [в сотейнике] на огонь, добавив белого сахара, и варите, пока соус не загустеет. Цыплят выложите [на этот соус] и добавьте ююбу и темный изюм, замоченный предварительно в розовой воде или мускусе, а также ошпаренные, очищенные и разделенные пополам фисташки.

Полейте сверху маслом из жареного миндаля, и блюдо готово.

У этого блюда странное название «ситт аль-навба» или «ситт аль-нуба», что может означать «женщина из вереницы» или же «нубийка», или даже «госпожа неудача»! Это не простой рецепт, но его стоит повторить, учитывая, что ничего подобного в современной кухне нет.

28. Мясо с подливкой из абрикосового варенья (К)

Жирное мясо мелко нарубите, положите в кастрюлю с щепоткой соли, залейте водой и снимите пену.

Лук почистите, нарежьте и положите на мясо вместе с обычными сладкими приправами. Свежие абрикосы раздавите, хорошенько проварите, потом разомните руками, слейте воду и добавьте как подливку к мясу. Можно делать [подливку] гуще, подмешав к ней разведенный в воде толченый сафлор. Доведите на огне до кипения, подождите, пока перестанет кипеть, и подавайте на стол.

Это блюдо слегка изменилось в магрибской кухне — варенье из свежих абрикосов заменили абрикосы сушеные (см. рецепт № 151).

ЖАРЕНОЕ МЯСО И КОТЛЕТЫ

Мясо, которое собирались готовить в печи типа *тануфа* или варить в керамическом сотейнике, часто предварительно обрабатывали уксусом. По одному из рецептов, который приводит Ибн Сейяр, половина барашка, очищенная от всех внутренностей, маринуется целую ночь в уксусе, соли и специях (толченые кориандр, тмин, перец и корица). Непосредственно перед помещением в печь ее еще раз обрызгивают уксусом. По другому рецепту, предлагается тушить мясо в крепком уксусе до полуготовности, затем дать ему остыть, а потом, слив уксус, добавить специй и поставить сотейник в печь.

Однако чаще всего баранина просто предварительно отваривалась в воде с пряностями. Использованную воду иногда выливали в помойку, иногда очищали от «дурнопахнущей пены» и хранили, чтобы использовать в качестве бульона для приготовления мяса на растительном масле.

29. ЖАРЕННЫЙ МЯСНОЙ ФАРШ (С)

Отбейте мясо на камне, пока оно не приобретет консистенцию мозга. Налейте немного воды в чистый сотейник и, как только вода закипит, положите туда отбитое мясо. Когда вода с мясом закипит, снимите пену и добавьте растительное масло высшего качества, соль и мелко нарезанный репчатый лук и оставьте вариться. Переме-

шайте и добавьте толченый кориандр, перец, вымоченный нут, очищенный и толченый миндаль, положите сверху луковицы и оставьте на огне, пока масса не загустеет. И, если будет на то воля Бога, можете подавать на стол.

Автор называет этот рецепт «очень необычная *маджука*» — это арабское слово означает «отбивная» или «толченая». Мясо отбивали деревянным молотком или долго толкли в ступке, пока оно не превращалось в фарш.

В большинстве рецептов предлагается лепить разные формы из мяса: шарики размером с лесной орех (см. рецепт № 152), продолговатые колбаски и даже расплюснутые котлеты.

30. Мясные котлеты (К)

Вам понадобится мясо, перец, свежая или сушеная кинза, немного растительного масла высшего качества или кунжутного масла и несколько луковиц. Мясо отбейте в ступке вместе с жареным луком, добавьте специи и слепите, сколько хотите, котлет. Вскипятите немного воды на сковородке. Когда вода закипит, бросьте туда котлеты, дайте им наполовину свариться и снимите с огня. Потом поставьте на огонь [вторую] сковородку с кунжутным маслом и поджарьте на ней вареные котлеты. Натолките сушеную кинзу и посыпьте блюдо [на котором будете подавать котлеты].

Здесь описывается что-то вроде маленького бифштекса. Этап обваривания можно смело пропустить и перейти непосредственно к поджариванию на сковородке. Эти котлеты можно готовить по-магрибски, скрепляя мясо яйцом, тогда получится *кифта* (см. рецепт № 153).

31. Котлеты на уксусе (К)

Приготовьте котлеты таким же способом, но доведите их до полуготовности, сварив в очень крепком уксусе. Дайте им остыть на сковороде, где они варились, потом

слейте уксус, приправьте специями и доведите до готовности в печи.

Более или менее такой же вкус достигается при приготовлении котлет по тунисскому рецепту: порядок готовки в этом случае — обратный средневековому, который мало распространен в наши дни. Такие котлеты готовятся из вареного мяса, пропущенного через мясорубку и смешанного со специями, петрушкой и мелко нарезанным луком. Их обваливают в муке и жарят на оливковом масле и только после этого поливают соусом из вскипяченного уксуса с сахаром и мелко нарезанного лука и приправляют маринованными овощами. По другому рецепту, мясные колбаски варятся в томатном соусе и подаются с солеными овощами (см. рецепт № 154).

32. Узелок по рецепту халиф аль-Мутадда (С)

Возьмите печень козленка или ягненка, вскипятите в воде с тимьяном и растительным маслом, не доводя до полной готовности.

Разрежьте тонкое тесто на кусочки.

Возьмите сетки [сальники] козленка и ягненка, помыв их, бросьте в кипящую воду, когда они расправятся, набейте их вареной печенкой с соусом *мурри*, рутой и тимьяном, потом завяжите их кишками, вывернутыми и промытыми с солью и сельдереем. Сдобрите растительным маслом и поставьте в печь.

33. Копченый эскалоп по-египетски (П)

Разрежьте мясо на тонкие кусочки и прокоптите их.

Возьмите копченые кусочки мяса, смочите их водой и положите в горшок (*даст*) с кунжутным маслом. Пока мясо варится, сбрызгивайте его время от времени розовой водой и посыпайте солью. Когда мясо хорошо проварится и приобретет красный цвет, посыпьте его сушеным кориандром и ешьте.

34. Другой рецепт мяса по-египетски (II)

Мясо нарезается на широкие продолговатые куски, подвешивается на крюк наверху печи, как для копчения, чтобы с него стекли кровь и жидкость, потом кладется в кастрюлю. Одни добавляют туда яблочный сок или сок айвы, другие – сахар, уксус, мяту, оливковое масло, один розовый бутон и каплю смолы мастикового дерева, три корня кориандра, *атраф-тиб* и корицу. Кастрюля закрывается крышкой, вода не добавляется.

Такое мясо маринуется, не подвергаясь никакой тепловой обработке. По следующему рецепту, который приводится в «Пути» и который почти идентичен первому, мясо все же нужно поставить в печь.

35. Франкский рецепт (II)

Целого барашка ошпарьте, посолите, смажьте кунжутным маслом и sprysните розовой водой. Нанижите на длинный вертел. Положите древесный уголь в жаровню по длине барашка справа и слева от него так, чтобы под животным не было огня. Поджаривайте его долго и терпеливо, так, чтобы мясо стало нежным и прожаренным. Время от времени смазывайте кунжутным маслом, розовой водой и солью.

В названии этого блюда — *«шива ифранджи»* — отзвук крестовых походов. *Ифранджами* мусульмане называли франков, в отличие от соседей греков и византийцев, которых называли *«рум»*.

36. Мясо по-арабски (II)

Ягненок или барашка ошпарьте, разрежьте вдоль, смажьте небольшим количеством растительного масла, посыпьте шафраном, сильными специями, вроде перца, карри, сушеного кориандра и молотой китайской корицы, чтобы подавить неприятный запах. Выroyте яму размером с ягненок или даже поглубже, положите в нее камни и куски мрамора и разведите огонь из дров, угля или

другого топлива, что найдется под рукой. Разведите большой костер, когда камни покраснеют, потушите огонь и как можно быстрее очистите камни от золы, пока они не успели остыть. Сложите на камнях ветки тамариска, ивы или прутья камыша и уложите сверху тушу ягненка так, чтобы она сохраняла равновесие, накройте стальной арабской сковородой или подносом и заткните по бокам глиной. Разведите на сковороде огонь так, чтобы он распространился по всей поверхности. Когда мясо будет готово, потушите огонь и вытащите ягненка.

Здесь перед нами, по сути дела, бедуинский рецепт – импровизированная печь, в которой зажаривают целого барашка.

37. Фальшивый костный мозг (П)

Делаются медные трубки в форме кости бедра, один их конец затыкается. Берутся равные части печени и курдюка. Печень ошпаривается до готовности и перемалывается вместе с курдюком. Этим фаршем наполняются медные трубочки, которые потом затыкаются кусочком теста. Трубочки опускают в кипящую воду и оставляют вариться. Когда мясо будет готово, содержимое трубочек выкладывают на блюдо (*забадийя*), по вкусу и цвету оно будет напоминать костный мозг.

38. Фарш с ароматом жаркого (П)

Мякоть черствого хлеба натереть и просеять сквозь сито. Петрушку, мяту, руту мелко порезать и смешать с сухарями. Получившуюся массу заправить лимонным соком и агрестом. Добавить жареные толченые фисташки, острые специи, *атраф-тиб*, перец и немного оливкового масла с нейтральным вкусом без привкуса горелого, как у кунжутного масла. Перемешайте все это и фаршируйте этой начинкой желудок жареного барашка, окуренного предварительно ладаном.

39. Лабанийя Румийя: греческий рецепт (II)

Фунт мяса ошпаривают, чтобы избавиться от неприятного запаха, варят до полуготовности, потом добавляют мелко нарезанную свекольную ботву и варят дальше. Когда все будет готово, мясо, бульон и ботву вынимают из горшка, а в него наливают фунт кислого молока и насыпают пол-унции риса, доводят до готовности, помешивая, и кладут мясо, ботву и немного бульона обратно. Варят с листьями мяты. Выкладывают на блюдо (*забадийя*) и посыпают сверху давленным чесноком.

Вместо свеклы в это блюдо можно добавлять репу или шпинат.

БЛЮДА С СЫРОМ И МОЛОКОМ

40. БлинЧики с медом (Р)

Манную крупу замочить в холодной воде летом или в горячей зимой. Замесить тесто, как для оладий, и оставить подниматься.

Молодой несоленый сыр сполоснуть, размять руками в мисочке, пока он не достигнет консистенции хлебного мякиша. Можно взять старый соленый сыр, разрезать его на кусочки и замочить в воде, чтобы размягчить его и сделать пресным, потом сполоснуть и растереть руками до достижения желаемой консистенции.

Попробовать. Если соли не хватает, посолить, если соли слишком много, долить необходимое количество свежего молока или теплой воды, если нет молока.

Взять тесто из расчета четыре части сыра на одну часть теста. Смешать с сыром вместе с щепоткой аниса, мятной и кориандровой водой, перемешать до получения однородной массы.

Луженую сковороду с большим количеством растительного масла поставить на огонь. Пока масло будет нагреваться, ваш помощник должен помыть руки, взять левой рукой кусочек теста и раскатать его на ладони, потом правой рукой взять немного сыра и положить его в середину теста, расстеленного на левой руке. Потом сжать кулак и убрать излишек теста, оставшийся между большим и указательным пальцем. После чего оставшемуся в

руке тесту придать плоскую и округлую форму и проделать круглую дырку посередине. Потом выложить эти блинчики рядами, пока сковорода не заполнится. Нужно то и дело переворачивать их железной вилкой, пока они не прожарятся и не подрумянятся. Если один блинчик не погружен полностью в масло, надо положить на него сверху уже поджаренный, чтобы приготовление было равномерным. Готовые блинчики вынуть из кипящего масла и поставить остывать на час в отдельной миске, а потом выложить в *мисрид*. Смазать свежим сливочным маслом и растопленным медом, посыпать сахаром и корицей. Кушайте на здоровье, и да будет на то воля Бога.

Если вы предпочитаете сухие, не смазанные на андалузский манер блинчики, положите их в *тайфуру* (восточное блюдо). Посыпьте корицей, толченым анисом и сахаром. В середине *тайфуры* поставьте мисочку с медом и ешьте блинчики, [обмакивая] в мед.

Что касается теста, то в муку можно вмешать яйца: 7–8 яиц на фунт муки. Попробуйте — так блинчики получатся еще вкуснее и нежнее.

Автор не дает однозначного ответа, следует ли эти блинчики с сыром под названием жареная *муджаббана* поливать сливочным маслом и медом по андалузской моде или макать в мед по «восточной» или «берберской» моде. Во всяком случае, оба способа равным образом используются до сих пор. Первый больше подходит маленьким детям; второй предпочтительнее для взрослых, так как дает возможность регулировать количество сахара. Такие блинчики хорошо есть на завтрак.

41. Пельмени по-толедски (Р)

Делается тесто из муки мелкого помола, воды, соли и растительного масла, как для «запеченной *муджаббаны*» [см. рецепт № 42]. Натирается молодой сыр из расчета три четверти от количества муки. Смешивается с анисом,

соком мяты и кориандра, как описано выше. Тесто раскатывают скалкой и вырезают из него небольшие кружочки. В середину каждого кружочка из теста кладется необходимое количество тертого сыра, края складывают к центру, слегка прижимая. Получившиеся конвертики кладут на медную или керамическую сковороду и ставят готовиться в печь, в которой обычно пекут печенья и тому подобное.

Когда «пельмени» начнут подрумяниваться, их вынимают и выкладывают горкой на керамическое или деревянное блюдо. После чего поливают медом и растопленным свежим сливочным маслом. Теперь их можно есть, посыпая сахаром и корицей, если будет на то воля Божья.

Этот рецепт пельменей или «муджаббаны» по-толедски напоминает тунисское блюдо с сыром «брик даннуни», которое едят во время Рамадана. Последнее, правда, едят без меда (см. рецепт № 157).

42. Слоеный пирог (Р)

Замесите тесто из муки мелкого помола сначала на воде, потом на растительном масле, добавьте дрожжи и молоко, чтобы достичь консистенции теста для блинчиков. Оставьте подниматься. Когда тесто поднимется, смажьте большую керамическую сковороду и уложите в нее один за другим слои теста, чередуя их со слоями сыра, как описывалось выше. Поставьте в печь, потом полейте медом и посыпьте корицей и перцем. Можно подавать на стол.

Запеченная *муджаббана*: еще один андалузский рецепт, в котором сочетаются мед и сыр, в этом блюде, однако, есть и влияние *джавзабы*. В итоге получается что-то вроде слойки с сыром. Я советую делать его с сыром рикотта*.

* Рикотта — итальянский сыр, приготовляемый из молочной сыворотки.

43. Блины с фисташками и цитроновыми орешками (Р)

Фунт муки мелкого помола и полфунта молодого сыра месите руками, чтобы они хорошенько перемешались, потом вмешайте еще 5 яиц, соль по вкусу и, по необходимости, немного воды. Раскатайте тончайшее тесто. Поджарьте пласты теста на сковороде с большим количеством растительного масла; они не должны подрумяниваться. Потом вскипятите мед с толчеными орехами и вылейте сверху [на тесто]; сверху крошите еще кедровых орешков и фисташек, посыпьте сахаром и блюдо можно подавать на стол, если будет на то воля Аллаха.

44. Брики андалузские (Р)

Сыр крошите, как можно мельче, и смешайте с яйцами, мятной водой, кориандровой водой и с тем, что найдется из обычного набора специй. Выложите эту массу на один слой теста и накройте сверху другим. Поставьте в печь. Научитесь этому рецепту, если будет на то воля Божья!

Эта *муджаббана* с яйцом не что иное, как предок тунисских *бриков*. Обычно *брики* жарятся на растительном масле, как в предложенном мною рецепте (см. рецепт № 158), но их также можно запекать и в печи.

45. Пирог с сыром и яйцом (Р)

Возьмите сыра, сколько захотите, сполосните водой и крошите в мисочку. Разбейте туда столько яиц, сколько потребуется для такого количества сыра. Добавьте соль, если сам сыр несоленый, толченый шафран, перец, кориандр, воду из листьев кориандра, мяту и гвоздику. Тщательно перемешайте руками. Возьмите форму для пирога и смажьте ее каплей растительного масла, выложите в нее смесь из сыра и яиц, придайте ей форму руками, выложите сверху по всей поверхности яичные желт-

ки и полейте растительным маслом. Посыпьте шафраном и поставьте форму в печь, стараясь расположить ее подальше от огня. Пирог готов, когда загустеет и подрумянится. Выньте из печи и ешьте, когда пирог слегка остынет, если будет на то воля Аллаха.

Принцип, по которому готовится это блюдо, напоминает о тунисском *таджине* с сыром. Ингредиенты тоже более менее те же. Теперь нам становится понятно, откуда этот рецепт пришел в Тунис. Надо заметить, что некоторые специалисты по истории кухни приписывали ему сицилийское происхождение; также, впрочем, и в случае с *бриками*, которые считались результатом османского влияния, тогда как из сборников рецептов ясным образом вытекает, что они появились гораздо раньше контактов с османами.

46. ШашлыЧки из сухого сыра (Р)

Нарежьте упомянутый сыр [сухой сыр] на маленькие кусочки и нанижите на тонкие деревянные шампуры. Поджарьте со всех сторон, пока они не подрумянятся, и ешьте.

47. Приправа из сухого сыра (Р)

Возьмите столько сыра, сколько хотите. Срежьте корочку и натрите сыр на терке (*искирфадж*) в порошок. Потом натолките его в ступке с чесноком и солью, залейте теплой водой и тщательно перемешайте. В завершение добавьте оливкового масла высшего качества. Ешьте, по воле Бога. Если будет на то воля Божья, можете добавить очищенные и толченые в ступке грецкие орехи.

48. Простокваша с медом (Р)

Свежее молоко процедите и оставьте киснуть, как описывалось выше [в оригинале], можно добавить цветочки чертополоха, который мы называем *ласиф* для убыстрения процесса. Пока молоко створаживается, распустите

мед в молоке в соответствии с тем, насколько сладким должно получиться блюдо. Когда мед и простокваша хорошенько перемешаются, употребляйте, по воле Бога, как вам больше нравится. Вместо того чтобы добавлять мед, можно пить простоквашу вприкуску со сладкими фигами.

49. РЕЦЕПТ БИРАФА (К)

Потребуется широкие керамические миски размером с большие сковородки. Парное молоко процедить и разлить по мискам. Это нужно делать вечером после возвращения стада с пастбища. Миски ставятся в сырое место на открытом воздухе, но закрываются широкой решеткой. На следующий день на рассвете до восхода солнца длинным половником соберите все, что всплыло на поверхность, и переложите в другую новую и чистую керамическую миску. Потом миски с молоком снова накрывают решеткой. Переместите их подальше в тень, если на них может попасть дневной свет. В течение дня можно снимать то, что всплывает на поверхность, и подавать на стол.

Многие предпочитают есть *бираф* просто так, ведь это один из вкуснейших продуктов. Другие едят его с медом, третьи с сахарным песком. А Ахмад аль-Сафаси, к примеру, предпочитает употреблять *бираф* с сиропом и розовой водой, потому что такой способ, по его мнению, самый лучший. Я поведал об этом способе в компании друзей, и те высоко оценили его, поскольку *бираф* с розовой водой не только становится нежнее, но и оказывает благотворное влияние, которое нивелирует его нежелательное действие. Если вы боитесь несварения желудка после употребления *бирафа* в чистом виде, запейте его *саканджабином*⁴⁶ из айвы или заешьте айвой, грушей или фигами. Однажды я даже видел, как едят *бираф* с *залабий-ей*! Я тоже попробовал, и было очень вкусно.

БУЛЬОНЫ, СУПЫ И СУПЫ-ПЮРЕ

50. Бульон с пшеницей (П)

Советую использовать большую посуду, чтобы все ингредиенты занимали не больше половины объема. Мясо доведите до полуготовности в кипящей воде и выньте из кастрюли. Очищенную пшеницу сполосните водой и положите в бульон. Берите из расчета на одну часть пшеницы три части мяса. Когда пшеница почти сварится, добавьте кусочки китайской корицы и *мастики*, посолите по вкусу и долейте воды, сколько потребуется, мясо положите обратно в кастрюлю. Держите на сильном огне в течение часа. Потом накройте крышкой и оставьте на медленном огне до утра. Открыв крышку, добавьте курдюк, *мастику*, корицу и кунжутное масло. Теперь можно есть.

Оригинальное название этого блюда — «*кушкат*».

51. Куриный бульон с сухарями

Жирную курицу или цыпленка разрежьте, выпотрошите и сполосните снаружи. Разломайте кости и суставы, не разделяя тушу на части. Положите в керамическую миску с солью и растительным маслом, палочками корицы, *мастикой*, имбирем, кориандром, маленькой луковицей и большим количеством воды. Кастрюлю поставьте на огонь. Накрошенный хлеб слегка разомните, чтобы получились панировочные сухари, потом пропустите че-

рез сито, переберите пальцами, чтобы все сухари получились одинаково мелкими. Положите в закрытую емкость. [Вернитесь к кастрюле, которая стояла на огне.] Постепенно всыпьте все *фатат* (сухари) в кипящий бульон, одновременно помешивая ложкой. Не переставайте помешивать бульон, пока он не станет однородным. Готовый бульон снимите с огня, вылейте в супницу и посыпьте корицей. Можно добавить уксус или агрест. Ешьте на здоровье, если будет на то воля Аллаха.

Вообще говоря, это блюдо под названием *хассу* относится скорее к простым; как правило, его делают из муки или отрубей. В эту андалузскую версию *хассу* из куриного бульона добавляются для густоты сухари, вроде тех, что обычно используют для приготовления сарида. Помимо мяса и сухарей в данном рецепте присутствуют и дорогие специи. Это улучшенная версия *хассу*, в значительной мере удалившаяся от традиционного рецепта этого блюда, которое и по сей день готовят в странах Магриба.

52. Мучной суп-пюре (Р)

Налейте в новую пиалу достаточное количество воды, посолите и поставьте на огонь. Пшеничную муку насыпьте в *мисрид*, залейте водой и вымешивайте ложкой, чтобы не было комков. Когда вода в миске закипит, вылейте туда мучной раствор и осторожно помешивайте, не давая массе пристать ко дну кастрюли. Варите, пока масса хорошенько не загустеет, потом снимите с огня. Подождите, пока пюре перестанет кипеть, и выложите *хассу* в блюдо, в котором вы собираетесь подавать его. Можно добавить сухари, тогда хлеб разрежьте, поджарьте до образования румяной корочки и крошите в пюре. Полейте растительным маслом и ешьте.

В тунисской кухне есть аналогичный рецепт с тем же названием. В андалузской версии нет специй, но сухарики и оливковое масло

придают вкус блюду, которое иначе было бы слишком пресным. Тунисцы для этого в самом конце приготовления добавляют ложку уксуса.

53. Суп на дрожжах (Р)

В новый горшок налейте достаточное количество воды, посолите, добавьте немного укропа, петрушки и дольку нечищеного чеснока. Поставьте горшок на медленный огонь. Возьмите необходимое количество дрожжей на поздней стадии брожения, растворите их в горячей воде в *мисфиде*, помешивая ложкой. Когда чеснок почти сварится, влейте дрожжевой раствор в горшок, постоянно помешивая. Доведите до готовности, но не переварите: суп должен получиться легким. Вылейте его в сервировочное блюдо и подавайте на стол. Если не хотите есть чеснок, его можно вынуть.

Вот вам и другой рецепт андалузского *хассу*, который сохранился до наших дней, в том числе в Тунисе, где, правда, блюдо слегка оживляют молотой паприкой.

54. Андалузский суп-пюре из пшеницы с пажитником (Р)

Пшеницу высшего качества очистите и натолките, чтобы получился *джашиш*, потом пропустите *джашиш* через сито и очистите от отрубей. Сполосните водой и положите в новую кастрюлю. Добавьте семена пажитника из расчета одна часть пажитника на восемь частей *джашиша*. Залейте большим количеством воды, поставьте на огонь и доведите до готовности. Перелейте в супницу, посыпьте толчеными пряностями и можете есть.

Если хотите приготовить этот суп с молоком, не следует добавлять пажитник, [в этом случае необходимо] добавить меньше воды и долить остальное молоком. Тогда *джашиш* будет вариться в молоке до полного впитывания.

Джашиш — это очень крупная мука, похожая на магрибский *дашиш* или *дашишу*. Обычно *джашиш* делают из ячменя и готовят из

него различные зимние супы: от простых до самых роскошных. Суп, который готовят в Рамадан, делается из баранины, нута и свежего сельдерея или кинзы. Один очень необычный *дашиш* варится в бульоне из нарезанных на мелкие кусочки щупалец сушеного осьминога. Это национальное блюдо островов Керкенна, что напротив Сфакса.

55. Камхийя: суп-пюре из неочищенной пшеницы (II)

Отваренная пшеница заливается вместо холодной воды теплым молоком. Ставится на огонь и оставляется, пока варево не загустеет. Предварительно пшеницу следует довести до полуготовности, потом сполоснуть несколько раз розовой водой и только после этого варить, как указано выше.

Автор книги «Путь» упоминает два рецепта пшеничного супа-пюре. «Первому я вас учить не буду, поскольку он знаменит, а значит, вы и без меня его знаете!» Замечательно сказано! Уже не в первый раз автор не утоляет наше любопытство. *Камхийя* — это всего-навсего пшеница, сполоснутая розовой водой и сваренная на молоке. Автор, похоже, считает отваривание в воде не частью рецепта, а скорее какой-то предварительной обработкой, напоминающей предварительную обработку пшеницы для *бургуля*. По этому рецепту зерна не раскалываются, как делают с *бургулем*, а сохраняются цельными — так по сей день принято в некоторых областях Магриба, например, в Сфаксе, где цельные зерна предварительно отвариваются и высушиваются.

Блюдо под названием *бургуль*, которое принято считать результатом турецкого влияния, без сомнения появилось в средиземноморской области намного раньше, как свидетельствует Эрнст-Гюстав Гобер в своем исследовании о связи пицци с историей. Он сравнивает его с одним античным блюдом, которое римляне называли «*алика*». Бургуль делают из пшеницы: очищенные зерна сначала варят в большом количестве подсоленной воды, а потом снова высушивают и просеивают, избавляясь от соринок. Обработанная таким образом, проваренная и подсоленная пшеница может долго храниться, не теряя свои питательные качества. Этот рецепт был известен еще в ан-

тичности: как метод Магона Карфагенского он упоминается у натуралиста Плиния Старшего.

56. Обломки риса (Р)

Эта разновидность *джашиша* встречается редко: только разве что в моем городе Мурсии и Валенсии, да вознаградит нас Бог! Мурсия и Валенсия славятся выращиванием риса, который здесь хорошо принимается, в отличие от остальной Андалусии.

В процессе молотбы риса для очищения его от мякины некоторое количество зерен разламываются, эти обломки используют для приготовления *джашиша*. Рис просеивают через крупное сито и хранят, чтобы использовать при необходимости.

Способ приготовления: рис тщательно промойте пресной водой, налейте в кастрюлю 6 фунтов воды на каждый фунт *джашиша*. Варите на среднем огне до готовности, добавьте мелкую соль по вкусу и подавайте на стол.

ЛАПША

Заслуживают интереса рекомендации еврейского врача из Кайруана Исхака ибн Сулеймана по приготовлению лапши под названием «*итрийя*», рекомендации, которые, впрочем, примерно спустя сто лет приводятся почти без изменений в «Книге здоровья» Авиценны. Не описывая форму *итрийи*, Авиценна, впрочем, уточняет, что эта лапша делается в форме полосок и в Иране носит название *фишта* — Исхак ибн Сулейман определяет ее как липкую субстанцию из теста, приготовленного без добавления дрожжей и соли, что само по себе обеспечивало им дурную славу — все врачи того времени сходились на том, что любые изделия из бездрожжевого теста плохо усваиваются. *Итрийя* варится в воде на медленном огне. По мнению автора, лучше варить ее, к примеру, вместе с портулаком или тыквой в качестве средства для профилактики гемофилии. Еще лучше, если она будет вариться с миндальным или оливковым маслом, солью, перцем и цыпленком: так лапша усвоится быстрее, чем сваренная с одним только мясом. Для того чтобы она переваривалась еще лучше, рекомендуется завершить трапезу одним бокалом вина. На самом деле это блюдо оказывается не таким уж вредным, как поначалу казалось!

Здесь нужно сказать несколько слов о количестве потребления макарон разными народами: по статисти-

ческим данным (неизвестно, насколько точным), Тунису отводится третье место после Италии и Венесуэлы.

57. Приготовление итрийи (Р)

Варите с любым мясом, жареным или нет, добавив по необходимости жир. Если у вас нет *итрийи*, замесите тесто из муки на воде с солью. Энергично помесите и раскатайте с помощью скалки на доске или прямоугольной плите. Скатайте руками тонкую вермишель, высушите на солнце и сварите по указанному выше способу.

Эта разновидность макарон, которая варится лишь после того, как высушивается, видимо, относится к продуктам долгого хранения, которые андалузцы или заготавливали сами в большом количестве, или закупались ими на рынках. *Итрийя* — это тонкие, как нить, трубочки из теста, которые скатываются руками на столе. Про форму ничего не говорится, однако мы можем себе представить нечто вроде вермишели или спагетти.

58. Блюдо с итрийей (К)

Вам понадобится мясо, *итрийя*, перец и немного кориандра в зернах для котлет. Из части мяса слепите шарики, добавив перец, кориандр и жареную луковицу. Оставшееся мясо ошпарьте, сварите с каплей растительного масла, молотым перцем и свежей кинзой. Залейте водой, когда вода закипит, бросьте туда мясные шарики. Когда они сварятся, насыпьте туда *итрийю*, укроп и нут, замоченный накануне вечером [или предварительно сваренные и высушенные?]. Дайте [блюда] настояться [после того, как вермишель сварится], потом подавайте на стол.

Ни способ приготовления *итрийи*, ни ее форма здесь не упоминаются, как будто бы речь идет об ингредиенте, который покупается в магазине, а не готовится дома; что подтвердило бы гипотезу, выдвинутую в связи с предыдущим рецептом.

59. Фидавиши: клецки (Р)

Приготовление:

Смешайте четверть фунта отрубей с водой и энергично смесите, потом положите тесто в закрытую посуду. Осторожно скатывайте пальцами кусочки теста до размера пшеничного зерна; каждая клецка должна получиться тонкой, причем концы должны быть тоньше середины. Кладите получившиеся [таким образом] *фидавиши* на поднос, поставленный перед вами; когда все тесто кончится, поставьте поднос сушиться на солнце и замесите новое тесто, чтобы получить необходимое количество *фидавишей*.

Возможно, от этого андалузского термина «*фидавиш*» произошло итальянское слово «*федели*» или наоборот. Известно, что в Генуе в XIV веке эти клецки стали национальным блюдом, так что даже ремесленники — производители *феделей* объединились в гильдию под названием «*Фидеи*». В Магрибе такие клецки обычно добавляли в супы из овощей и сушеного мяса. До сих пор пожилые женщины коротают долгие зимние вечера за их приготовлением.

60. Шаирийя — лапша свежая (К)

Вам понадобится мука, мясо, курдюк, мастика и корица. Курдюк разомните и осветлите с помощью луковицы, потом поджарьте мясо на жире со смолой мастикового дерева, в конце приготовления вылейте туда немного бульона. Замесите плотное тесто и слепите из него лапшу в форме зерен ячменя. Когда тесто закончится, сварите лапшу в мясном бульоне. Как только блюдо будет готово, полейте его жиром. Когда лапша сварится, она всплывет на поверхность.

Такая лапша варится только что слепленной из свежеприготовленного теста, если, конечно, автор, как с ним частенько случается,

не пропустил в рецепте этап высушивания. Варится она так же, как лапша для супа.

61. Шаирийя — лапша (П)

Готовится дрожжевое тесто, из него лепится вермишель в форме зерен ячменя. Заливается мясным бульоном и варится до готовности, потом сливается и варится на курдюке, на медленном огне. Перед подачей на стол посыпается мелко порубленным мясом и др. Следите, чтобы вермишель не слиплась, и варите ее точно так же, как *ришту*. Еще [в бульон] можно добавить нут.

Перед нами собственно рецепт итальянской пасты: макароны, сваренные в бульоне, слитые и приправленные жиром (см. рецепт № 160).

62. Тильтин: лапша квадратиками (Р)

Замесите тесто из муки, воды, соли и небольшого количества дрожжей. Энергично помесите и раскатайте на доске в очень тонкий пласт. Разрежьте тесто на квадратики со стороной в два пальца и поставьте их сушиться на солнце. Храните, чтобы добавлять в разные блюда.

Ибн Разин предлагает рецепты двух блюд с использованием этой сухой лапши. Зимой ее можно насыпать в суп из цветной капусты и лука, приправленный перцем и кориандром. *Тильтин* добавляются в бульон, когда овощи уже готовы, при этом надо «помешивать *тильтин* кончиком ложки, чтобы они не слипались». Когда макароны готовы, содержимое котелка перекладывается в мисрид и поливается сливочным маслом, *самном* или растительным маслом.

Летом и осенью Ибн Разин предлагает готовить их с кусочками тыквы, сваренными в молоке, посыпанными сахаром и политыми сливочным маслом. Рецепт не полный, так что непонятно, варится ли *тильтин* отдельно или с кусочками тыквы.

В рецептах встречаются всевозможные виды такой лапши из очень тонко раскатанного теста, разрезанного на квадратики или узкие полоски, которые сушатся на солнце и варятся на пару. К ним относятся *ришта*, *нувасиф*, *тлитлу*, *файтла* и т. д. (см. рецепт № 161).

63. МАХАММАС: ШАРИКИ (Р)

Готовится тесто как для *фидавишей*, из него пальцами скатываются шарики, размером с горошинки перца. Они сушатся на солнце и варятся потом, как *фидавиши*, с говядиной, бараниной или цыпленком, и тоже добавляются в другие блюда.

В наше время макароны с таким названием обычно делаются, как *кускус*: с помощью крупного сита, которое экономит много времени.

64. «МАКАРОНЫ ТЕХ, ЧТО ЖИВУТ НА ДРУГОМ БЕРЕГУ»: КРУПНЫЕ ШАРИКИ (Р)

Манную крупу высыпать в специальную миску для приготовления лапши. Сбрызнуть раствором соли. Растирать руками, пока [крупинки] не склеятся и не скрепятся между собой, потом осторожно катайте их на ладонях, чтобы получились комочки размером с горошины нута [крупные шарики], потом протрясти через сито остатки муки и оставить шарики сушиться на подносе.

В новую кастрюлю налить необходимое количество воды, посолить, добавить немного растительного масла, перец, кориандр, мелко нарезанный лук и поставить на огонь. Довести до кипения, всыпать осторожно содержимое подноса и помешивать, пока вода частично не выпарится, затем добавить нарезанный небольшими кусочками сухой сыр с приятным запахом и мелко нарубленную свежую кинзу. После закипания перелить [в супницу] и подавать на стол, если будет на то воля Бога.

«Хассу, называемое “*забзин*” андалузцами и “*баркус*” теми, что живут на другом берегу». «Те, что живут на другом берегу» — это берберы, пришедшие в XII веке завоевывать Андалусию, то есть Альмохады. Эта разновидность крупного кускуса по-прежнему называется «*баркукиш*» в Магрибе и продается в розницу в продуктовых магазинах. Он готовится так же, как кускус и *махаммас* (кстати, это название происходит от слова «*хумс*», то есть «нут»). Магрибский *баркукиш*

варится в два этапа: сначала на пару, как кускус, а потом в бульоне. Среди населения тунисского оазиса *баркукиш* принято варить на пару от овощного супа вместе с сушеным осьминогом и сушеной мелкой рыбешкой под названием «*вузафф*» (*engraulis meletta* civ.). Это праздничное блюдо.

65. НАБАТИЙЯ: куриный бульон с вермишелью (С)

Двух отборных кур почистить, разделить и положить в горшок, добавив мелко нарезанный белый репчатый лук, оливковое масло, вымоченный и размятый нут, палочку китайской корицы. Поставить ненадолго на огонь, потом залить водой так, чтобы она полностью покрывала все ингредиенты. Дать два раза закипеть, потом положить большой кусок сыра, соль по вкусу и толченые в ступке специи: молотый сушеный кориандр, молотый перец, китайскую корицу, калган, нард, гвоздику, мускатный орех, длинный перец, имбирь. После того как бульон пару раз закипит, бросить в него три горсти *итрийи*, слепленной из теста из белой муки, налить десять дирхем розовой воды и оставить вариться на медленном огне.

Потом положить в бульон пять очищенных [крутых] яиц, когда [поверхность бульона] успокоится, помешать ложкой, вытащить сыр и яйца, порубить и разложить вокруг [на блюде с *итрийей* и курицей].

Можно также добавить [вместо вермишели] горсть риса, [а вместо курицы] два куска копченого мяса.

Этот старейший рецепт лапши, сваренной в супе, восходит ко второй половине X столетия. Блюдо под названием «набатейское» — это не что иное, как куриный бульон с вермишелью. *Итрийя* — первые известные в истории арабской кухни макароны из сортов твердой пшеницы (см. рецепт № 159).

КУСКУС

Слово «cuscus» вошло в западные языки и транскрибируется чаще всего как «кукус». Впрочем, за отсутствием огласовок, неизвестно как на самом деле это слово произносилось в Средние века. Тогда, как, впрочем, и сейчас, существовало, несомненно, много вариантов произношения. В кулинарных книгах XIII века это слово могло читаться как «кукусу», «киссиу» или «киссу». Насчет последней гласной нет никаких разночтений, но насчет первых двух есть. Мы даже не можем быть уверенными, что, даже если слово все же читалось по первому варианту, гласные действительно произносились как «у», а не как «о».

Происхождение *кукуса* окутано такой же тайной, как и происхождение макарон. Может, его привезли с собой берберы? Но если так, то из какой именно области огромного берберского мира? Если *кукус* был занесен в Андалусию последними берберами-завоевателями, тогда речь идет здесь о жителях южного Марокко, Мавритании или южных областей у границ Магриба с Африкой района Сахары. Как бы то ни было, не так уж важно, кому принадлежит изобретение этого гениального блюда; но факт в том, что в общественном сознании *кукус* представляется типичным марокканским блюдом. Уже во время появления книги «Путь» на Среднем Востоке бытовало такое представление: там рецепт этого блюда появляется под названием «марокканский *кукус*».

66. Кускус (Р)

Изготовление крупы:

Манку насыпать в пиалу, смочить слегка подсоленной водой. Мешать кончиком пальца, пока крупинки не слипнутся друг с другом. Протирать осторожно руками, пока не получатся комочки размером с голову муравья. После чего протрясти через мелкое сито, чтобы избавиться от остатков муки. Потом накрыть [тряпкой] и оставить в проветриваемом помещении.

Варка:

Взять отборное мясо молодого и жирного телянка и самые крупные кости, положить в большой котел, добавить соль, растительное масло, перец, сушеный кориандр, немного мелко нарезанного лука, залить большим количеством воды и поставить котел на огонь. Когда мясо будет почти готово, добавить сезонных овощей: цветную капусту, репу, морковь, латук, фенхель, зеленый горошек, тыкву или баклажаны. Пока мясо варится с овощами, взять специальный котелок для *кускуса* с отверстиями на дне, аккуратно наполнить его *кускусом* и поставить на большой котел с мясом и овощами. Заклеить по линии соприкосновения двух котелков кусочком теста, чтобы не пропускать в щель пар. Накрыть котелок с *кускусом* плотной салфеткой или махровой тканью, которая бы удерживала пар внутри, обеспечивая наилучший результат приготовления на пару. Определить, что *кускус* готов, можно по очень плотному пару, вырывающемуся из котелка и звуку, который издает *кускус*, если постучать по котлу рукой.

Готовый *кускус* переложить в глубокое блюдо, сдобрить *самном*, корицей, мастикой, нардом и поворошить его слегка пальцами, чтобы отделить крупинки друг от друга.

Потом положить *кускус* в *мисфид*, но не заполнять его до краев, оставив место для подливки. Убедиться, что

бульона достаточно, в противном случае добавить воду и довести до кипения, потом снять с огня и подождать, пока бульон перестанет кипеть. Полить *кускус* умеренным количеством бульона по направлению от центра к краям. Потом накрыть крышкой. Оставить на час, чтобы *кускус* пропитался. Проверить пальцем, достаточно ли в нем бульона, если нет, добавить еще. Теперь вытащить кости и поставить их в центре *мисрида* [воткнув в *кускус*], разложить по «поверхности» кусочки мяса и овощи, посыпав молотыми корицей, гвоздикой и имбирем. Ешьте на здоровье, и да будет на то воля Бога!

По этому же рецепту можно готовить *кускус* с ягнятиной или курицей, да поможет вам Бог.

Это классический *кускус* с мясом и овощами. Тот факт, что Ибн Разин вспоминает, как постукивают по котлу с разбухшим *кускусом* и какой при этом получается звук — действие, которое я столько раз проделывала не задумываясь, — служит, без сомнения, доказательством того, что либо он имел личный опыт приготовления *кускуса*, либо был весьма тонким наблюдателем (см. рецепт № 162).

67. Кускус с орехами (Р)

Это изысканное блюдо. Берется необходимое количество телятины, ягнятины или жирной курицы. Варится с известными [обычными] специями и целыми баклажанами, которые предварительно отвариваются в соленой воде, очищаются от шкурки, затем споласкиваются в горячей воде и просушиваются. Когда мясо и овощи почти готовы, варят *кускус*, как описывалось выше, выкладывают его на блюдо, смазывают маслом из грецких орехов, которые предварительно ошпаривают, чистят и толкут в ступке вместе с корицей, нардом и мастикой. Выливают на него небольшими порциями бульон. Раскладывают сверху мясо и овощи, посыпают корицей и нардом и едят, если будет на то воля Божья!

Весьма оригинальный рецепт. Масло из грецких орехов вместо топленого сливочного масла и баклажаны, которые варятся отдельно, чтобы не покрасить *кускус*. См. рецепт № 163.

68. Кускус в бульоне (Р)

Из бульона вынуть готовое мясо и овощи, бульон процедить, избавляясь от костей и других примесей, насыпать в него *кускус*. Когда *кускус* пропитается бульоном, переложить его в блюдо, сверху разложить мясо и овощи. Можно есть. Это блюдо называется «*гассанид*».

Можно приготовить это блюдо на мясном бульоне с уксусом и шафраном, как готовят *сарид* с уксусом, для такого *кускуса* подойдут баклажаны и кабачки.

Это не что иное, как блюдо, которое называется в промышленном производстве «быстрый *кускус*» по той простой причине, что экономит повару время и силы, необходимые для варки на пару. Конечно, здесь имеется в виду крупа для *кускуса* долгого хранения, которая варится и высушивается заранее.

69. Баран, фаршированный кускусом (Р)

С жирного барана содрать шкуру, разрезать и выпотрошить. Почистить изнутри и смазать жиром, размятым со специями, которые обычно используют для котлет.

Готовый *кускус* сдобрить *самном*, нардом, корицей, каплей мастики и набить им брюхо барана. Разрез крепко связать и положить барана в печь (*таннур*). Запекать, пока он не покроется румяной корочкой.

Кускус переложить в *мисрид*, баранину порубить и разложить сверху. Посыпать корицей и нардом и есть, если будет на то воля Бога.

В Мавритании баран, фаршированный *кускусом*, считается одним из лучших блюд, которые можно предложить гостю.

70. Марокканский кускус (II)

Сбрызните муку водой и протирайте между пальцев, пока не получатся комки, протрите через сито, из оставшихся комочков выберите нужное вам количество. В отдельном котелке поставьте вариться мясо, *кебаб* [в данном случае «тефтели»] и курицу, а другой котелок с отверстиями на дне поставьте на первый и насыпьте в него просеянный кускус. Кусочком теста закупорьте линию соприкосновения двух котелков, чтобы пар не выходил оттуда. Так *кускус* будет вариться на пару. Готовый *кускус* полейте растительным маслом или *самном*, разворошите пальцами, полейте бульоном и выложите на блюдо, сверху разложите мясо, *кебаб* и курицу. Украсьте и подавайте на стол.

В очередной раз следует отметить отсутствие точных указаний в «Пути». По второму рецепту *кускуса*, представленному в этой книге, его варят в мясном бульоне, потом сливают и смешивают с курдюком. В странах Магриба простокваша считается лучшим дополнением к *кускусу* с бараниной: ею заправляют пищу или добавляют в бульон, наливая прямо в блюдо с *кускусом*.

РИС

Хороший рис должен был получаться рассыпчатым (*мульфальфаль*), поэтому он требовал специального способа приготовления, который, по мнению автора «Пути», был придуман в Индии. Большая часть блюд из риса щедро посыпалась сахаром и приправлялась душистыми пряностями: прежде всего, корицей и розовой водой.

71. Дак-барьян: мясо на пару с рисом в мясном бульоне (С)

Это персидское название переводится как «варить в горшке». Возьмите высокий котелок из камня, сделайте шесть отверстий в стенках посередине друг напротив друга, как ожерелье, по кругу, и проденьте сквозь дырки три ивовых прутика, потом сделайте дырки с внешней стороны котелка кусочками теста.

Налейте в котелок воды, так, чтобы она не доставала до реек, бросьте туда кожуру калгана и палочку корицы. Возьмите лопатку жирного барана с кусочком грудины. Помойте, посолите, смажьте растительным маслом и положите на рейки над водой. Закройте котелок и запечатайте крышку кусочком глины. Разведите средний огонь. Когда мясо будет готово, откройте котелок, выньте мясо, а в воду насыпьте рис. Это блюдо готовится как *джавзаба*.

По желанию, добавьте мед, сахар, шафран и т. д. — то, что обычно кладут в разные *джавзабы*, по воле Бога.

Способ приготовления этого блюда очень интересный. Он основан на принципе, противоположном приготовлению кускуса. Мясо варится на пару, при этом жир капает в воду, в которой потом варится рис. Именно поэтому Ибн Разин сравнивает это блюдо с *джавзабой* (фруктовый пирог, который запекается с жирной курицей сверху и пропитывается ее жиром, капающим во время готовки). Автор подробно описывает, как подготовить котелок для такого способа приготовления на пару: видимо, такие котелки были его собственным изобретением или редкостью, которая не продается в магазинах.

В наше время в Афганистане используют «дег» (название наводит на мысль о *дак-барьян*) — котелки разной величины, сделанные специально для варки риса. «Дег-е як» используется для варки 7 кг риса, в «дег-е як пао» помещается 438 г, тогда как в самом большом «дег-е дах» помещается до 70 кг! В Афганистане можно встретить также «дег-е бокаф» — узбекский котелок для варки на пару, который используется для приготовления *мантов* (разновидность пельменей).

72. Индийский рис (П)

Рис обдаётся кипятком и сразу ставится вариться в стальной кастрюле (*даст*). Воды должно быть в два с половиной раза больше, чем риса. Когда вся вода впитается, добавляется *самн*, рис накрывается крышкой и варится еще некоторое время. Так получится *мульфальфаль*, то есть зернышки риса будут отдельно друг от друга. В рис добавляют сахар-песок и снимают с огня. Секрет приготовления вкусного риса состоит в том, что он заливается водой только непосредственно перед варкой.

73. Рис мульфальфаль (рассыпчатый) (П)

Мясо сварите в воде, потом потушите на курдюке и положите обратно в бульон. Целые, вымоченные горошины нута варятся вместе с мясом [во время первой варки]. Потом добавьте очищенный и сполоснутый рис и доведите до готовности; воду слейте и добавьте растопленный

курдюк. Накройте кастрюлю крышкой и оставьте на некоторое время. Вместо нута можно использовать ошпаренные зеленые фисташки. Посыпьте сахаром, сбрызните розовой водой и подавайте на стол.

74. Рукамиия: мраморный рис (П)

Мясо варится в небольшом количестве воды. Когда мясо готово, кастрюлю снимают с огня и в бульон добавляют свежее молоко из расчета на одну часть бульона три части молока. Доводят до кипения, добавляют очищенный и сполоснутый рис и курдюк. Когда рис сварится и станет рассыпчатым, туда кладут мясо, посыпают очищенным белым сахаром, добавляют много жира и подают на стол.

75. Желто-белый рис (П)

Мясо варится так же, как для риса *мульфальфаль*. Отдельно в разных кастрюлях варят белый и желтый рис, воду сливают. Желтый рис кладут на мясо, добавляют жир и оставляют так на некоторое время, потом добавляют белый рис и тоже оставляют на время. Вместо нута добавляют ошпаренные и очищенные фисташки. Подают на стол.

76. Рис катуни с фисташками (П)

Воду кипятят и добавляют расплавленные несоленые курдюк и куриный жир. В воду насыпают рис. Доведя рис до полуготовности, сливают воду и добавляют жир. Очищенные фисташки жарят на кунжутном масле, крошат и смешивают с сахарным песком, эту смесь щедро высыпают на рис. Слегка сбрызгивают розовой водой и мускусом и едят. Это чудо как вкусно.

77. Рис с кислым молоком (П)

Этот знаменитый рецепт не нужно долго расписывать. Но если добавить в рис немного керманского жаре-

ного тмина и китайской корицы, наломанной, но не толченой, вы добьетесь необыкновенного вкуса.

78. Урзийя (К)

Понадобится мясо, рис, перец, кориандр в зернах и укроп.

Мясо ошпарьте и обжарьте. Часть мяса разомните в ступке и добавьте толченные вместе специи: перец, кориандр и немного соли. Потом добавьте немного риса и слепите тефтели. Оставшееся мясо поставьте вариться, долейте бульон и бросьте в него тефтели. Когда мясо будет готово, помойте рис и сварите в бульоне [вместе с кусочками мяса и фрикадельками] с небольшим количеством укропа. Дайте настояться, потом подавайте на стол.

79. Рис со шпинатом (П)

Мясо рубят на крупные куски и варят вместе с нутом. Готовое мясо вынимают и тушат на [миндальном] и оливковом масле, потом заливают бульоном. Рис моют и кладут в бульон. Варят с несколькими целыми дольками чеснока. Отдельно отваривают целый шпинат, потом добавляют его в рис и оставляют на огне, пока жидкость не выпарится и блюдо не загустеет.

Это блюдо можно приготовить с *риштой* [вид макарон] и яйцами [которые добавляются в конце].

ЯИЧНИЦЫ

Существует бесконечное множество рецептов яичниц. У одного только Ибн Сейяра их девять штук, причем некоторые — очень изощренные: с мясом птицы, трюфелями, миндалем, грецкими орехами и т. д. Я приведу здесь лишь два простейших рецепта.

80. Оджа белая (С)

В капле растительного масла пассеровать свежую кинзу, мелко порубленный лук-порей и репчатый лук, добавить ложку *мурри* и ложку уксуса. В отдельную миску разбить десять яиц, посыпать перцем и листьями садовой руты, взбить и вылить *оджу* [на сковороду, а затем выложить] на блюдо.

81. Другая оджа (С)

Яичные белки хорошенько взбить с небольшим количеством меда и мелко порубленной зеленью: рутой, эстрагоном, мятой и петрушкой. Вылить в горшок и поставить на огонь. Держать на сильном огне, пока масса не загустеет, потом посыпать тмином и корицей, [добавить] *мурри* и растительное масло, выложить все на блюдо (джам) со взбитыми с сахаром желтками. Подавать на стол, если будет на то воля Божья.

РАГУ ИЗ МЯСА И ОВОЩЕЙ

Небольшая выборка рецептов, представленных ниже, не отражает всего богатства средневековых блюд из овощей, зелени и клубней. Мы брали в рассмотрение только блюда из тыквы, шпината, свеклы, спаржи, трюфелей, моркови, репы, лука-порей и т. п. В приведенном ниже отрывке из андалузского агронома Ибн аль-Аввама описываются разные виды баклажанов, которые на протяжении всех Средних веков оставались главным овощем мусульманской кухни и которые итальянцы отказывались есть из боязни отравиться (что могло случиться только с христианами!), и даже окрестили его «маласана» (соврем. «меланцуана»), что значит «вредный для здоровья». И только благодаря венецианским армянам его начали выращивать на севере и восстановили прежнее название «peton-ciano», происходившее от арабского «базинджан».

Существует четыре вида баклажана: египетские — с белыми плодами и пурпурными, то есть сине-лиловыми цветками; сирийские — с плодами пурпурно-лилового цвета с красными бликами; наши баклажаны [Севиля] — черные [темно-темно-красные], узкие и длинные, тоже с пурпурными цветками; и, наконец, кордовские баклажаны коричневого цвета с такими же пурпурными цветками⁴⁷.

Для арабов баклажан был королем среди овощей. Правда, все авторы настаивают на том, что следует сначала вымачивать его некоторое время в соленой воде, чтобы очистить от темного сока.

Остальные блюда, представленные ниже, готовятся из клубней таро («*кулкас*» от древнеегипетского *kulkas*) и листьев *млухи*, типичных в то время египетских продуктов.

82. Ситт аль-шань'а: мясо с таро (К)

Вам понадобится мясо, таро, лесные орехи, тахина, зеленая кинза и перец. Мясо ошпарьте, потом поджарьте с кинзой и перцем. Орехи поджарьте, натолките и смешайте с тахиной. Когда мясо будет готово, добавьте жареное таро и крем из тахины с лесными орехами.

Таро известно также под названием «*Колоказия съедобная*». Это клубень длиной 30–60 см, требующий специальной предварительной обработки во избежание риска отравления.

83. Мясо с розовыми бутонами (К)

Вам понадобится мясо, розовые бутоны, лимоны, репчатый лук, перец, мастика и корица.

Мясо ошпарьте, потом пожарьте с луком. Готовое мясо посыпьте молотым перцем, измельченными вручную бутонами роз, капните сок лимона. Полейте необходимым количеством бульона.

84. Кибритийя: мясные котлеты с баклажанами (П)

Мясо мелко нарубают и ошпаривают. Лепят из него котлетки, как для *буранийи* [блюдо из баклажанов с мясными котлетами], поджаривают с давленным чесноком, сушеной кинзой и курдюком. Добавляют тмин, перец и китайскую корицу. Когда все котлеты поджарятся, добавляют предварительно очищенные баклажаны, разрезанные на восемь частей. Заливают небольшим количеством мясного бульона. Добавляют мелко нарезанный лук шалот и оставляют кипеть, пока жидкость частично не выпарится и баклажаны не будут готовы. Подают на стол.

85. ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ (П)

У крупных местных баклажан отрезать плодоножку и вырезать сердцевину, стараясь не задеть кожуру, мякоть отложить в сторону. Нужно, чтобы остались толстые стенки. Мясо размять в ступке, ошпарить и снова размять, чтобы оно стало еще нежнее. Положить в котелок (*даст*) и добавить свежий курдюк, сушеный кориандр, тмин, перец, китайскую корицу и много свежей мелко нарезанной кинзы и петрушки. Жарить до готовности. Посолить и использовать как начинку для баклажан. Закрывать вынутой мякотью баклажан. Вставить [в каждый баклажан] по три прокопченные палочки из древесины высшего качества, положить баклажаны в котелок и жарить на курдючном жире на сильном огне до полной готовности. Уложить на блюдо (*забдийя*) и посыпать сушеным кориандром. Перед подачей на стол палочки вынуть и выбросить.

86. БАКЛАЖАНЫ С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ (П)

Мясо ошпаривают, потом варят. Делают котлеты, как описывалось выше. Баклажаны жарят отдельно. К мясным котлетам добавляют тахину, разведенную в лимонном соке и уксусе. Посыпают мелко нарезанной петрушкой, свежей кинзой, острыми специями, мятой и корнем руты. Подслащивают все это небольшим количеством сахара. Оживляют вкус с помощью чеснока. Баклажаны добавляют к мясу с небольшим количеством бульона. Доводят три раза до кипения, потом снимают с огня.

См. рецепт № 146.

87. ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ ПО-ИНДИЙСКИ (П)

[...] Изз аль-Дин аль-Васити наблюдал, как индийцы готовят баклажаны следующим образом; он утверждает, что приготовленные таким способом они получаются

необычайно изысканными. Баклажаны разрезать на четвертинки и поджарить на кунжутном масле. Добавить [*атраф*]-*тиб* из расчета четверть дирхема на двадцать баклажанов. Это придаст им изысканный вкус. При условии, что кастрюля (*даст*) открывается один только раз, чтобы положить туда баклажаны.

88. Мулухийя (К)

Понадобится мясо, жир и листья млухии, чеснок, репчатый лук и перец. По желанию, цыпленок или голуби. Мясо варят и сливают. Чеснок, перец и кориандр или тмин толкут в ступке и добавляют в мясо вместе с жареным луком; толкут снова вместе с мясом и лепят тефтели. Тефтели бросают в котелок с бульоном. Когда бульон закипит, добавляют мелко нарезанные листья млухии и варят до готовности.

См. рецепт № 164.

89. Мулухийя вегетарианская (К)

Вам понадобится млухия, кунжутное масло, смола мастикового дерева, корица, репчатый лук, сушеный кориандр. Лук пассеруйте в кунжутном масле, потом сварите со всеми указанными выше ингредиентами.

РЫБА

Рыба — морская и пресноводная, свежая, соленая, сушеная, обжаренная, тушеная или жареная, целиком, в котлетах или на вертеле, приправленная различными соусами, подаваемая как закуска или как главное блюдо — занимает почетное место в средневековой кулинарии. Некоторые рецепты из рыбы отличались крайней изобретательностью, такая же изобретательность отличала и многочисленные рецепты приправ, настоянных на соленой рыбе, пикантных или кислых соусов и маринадов, которые полагались к каждому рыбному кушанью.

Небольшая выборка рецептов, представленных здесь, взята по большей части из кулинарных книг XIII века. Андалусская кухня выделяется рецептом блюда из креветок, который находится где-то на полях, затерявшись среди рецептов саранчи и улиток. Осьминоги, каракатицы, спруты, кальмары не встречаются ни в одном рецепте, нет даже намека на морепродукты, крабов и морских ежей. Рыбные супы тоже отсутствуют.

90. Забибийя: рыба с изюмом (К)

Возьмите свежую рыбу, изюм, винный уксус, *атраф-тиб*, шафран, перец, миндаль и кунжутное масло. Рыбу почистите, обваляйте в муке, поджарьте и остудите.

Уксус вскипятите с изюмом, перцем, толченым в ступке, и *атраф-тибом* [потом вылейте все на рыбу]. Об-

дайте миндаль кипятком, посыпьте шафраном и уложите на рыбу.

См. рецепт № 143.

91. Лимунийя: рыба с лимоном (К)

Потребуется свежая рыба, сафлор, лимон, смола мастикового дерева, корица и веточка мяты. Сафлор толкут в ступке, процеживают и ставят на огонь. Лимоны выжимают, процеживают, добавляют сок к сафлору и доводят до кипения. Свежую рыбу чистят, режут на куски и кладут к ингредиентам, которые уже варятся. На сильном огне довести рыбу до готовности, капнуть смолу мастикового дерева, посыпать корицей и мятой.

92. Сир: соленая рыба с пряностями (К)

Мелких соленых рыбешек приправляют небольшим количеством их собственного маринада, соком зеленого лимона, высококачественным растительным маслом, тимьяном и коркой зеленого лимона.

93. Другой рецепт сухого сира (К)

Рыбу чистят от чешуи, режут на кусочки, приправляют растительным маслом, соком зеленого лимона, сушеным тимьяном, мелко нарезанной петрушкой, мятой, рутой и небольшим количеством давленого чеснока. Все перемешивают и едят.

Лучший способ хранить рыбу, особенно предназначенную для экспорта, — это высушивание, если, конечно, климат позволяет. Такой способ по-прежнему практикуется в маленьких тунисских портах, несмотря на распространение холодильных камер. Юг Туниса снабжал рыбой сахарские области до самой Ливии, но в наше время ловля мелкой рыбы находится под строгим контролем, и производство ограничивается местным рынком. Фрегалию, мелкую рыбку, которую в Тунисе называют *вузафф*, сушат, а потом толкут в кашу в ступке со специями, чтобы использовать как приправу.

94. Зирбадж рыбный (К)

Вам понадобится свежая рыба, уксус, мед, шафран, *атраф-тиб*, тахина, перец, изюм, миндаль, кунжутное масло и мука.

Рыбу почистите, разрежьте на кусочки и обваляйте в муке. Сковороду поставьте на огонь, налейте кунжутное масло, [пожарьте рыбу] и остудите. Уксус смешайте с шафраном, *атраф-тибом*, перцем и тахиной. Сначала пассеруйте репчатый лук в небольшом количестве кунжутного масла. Остальные ингредиенты соуса натолките в ступке и добавьте [к луку]. Помешивайте, когда соус закипит, вылейте его на рыбу. Миндаль ошпарьте и посыпьте шафраном для цвета, потом выложите его с каплей растительного масла на готовое блюдо и подавайте на стол.

95. Сикбадж рыбный (К)

Вам понадобится свежая рыба, уксус, мед, *атраф-тиб*, перец, репчатый лук, шафран, кунжутное масло и мука. Рыбу почистите и разделите на кусочки, обваляв в муке, поджарьте на кунжутном масле. Когда рыба будет готова, снимите ее с огня. Нарезьте тонкими кружочками лук и обжарьте его на кунжутном масле. Натолките в ступке перец и *атраф-тиб*. Растворите шафран в уксусе и меде и добавьте в соус. Готовый соус вылейте на рыбу.

96. Блюдо из крупной рыбы (Р)

Взять крупную рыбу, вроде финты или групера. Почистить, вспороть брюхо, выпотрошить и сполоснуть водой, потом ошпарить кипятком. Нарезать на куски средней толщины.

На эмалированную терракотовую сковороду щедро налить растительного масла, уксуса, *мурфи* и положить дольки чеснока. В отдельную чашку положить перец, сушеный кориандр, тмин, немного молотого шафрана и

каплю смолы мастикового дерева. Залить все это небольшим количеством воды и поместить смесь на сковороду. Куски рыбы обмакнуть по очереди в этот маринад, стараясь, чтобы рыба хорошенько пропиталась специями и всем остальным.

После этой обработки разложить куски рыбы аккуратно на сковороде, добавить каплю воды и поставить в печь. Рыба готова, когда покрывается румяной корочкой.

Если вы хотите приготовить это блюдо дома, нужно закрыть посуду с рыбой керамическим неэмалированным блюдом, поставить на довольно сильный огонь, чтобы жар доставал до рыбы, подождать, пока жидкость частично выпарится, а рыба покроется румяной корочкой. Готовую рыбу снять с огня, остудить и есть, по воле Бога.

Укус и *мурри* можно заменить соком из листьев кориандра. К спарусу добавить толченые в ступке лесные орехи.

97. СПАРУС С МЕДОМ, ВАРЕНЬЕМ ИЛИ ВИНОГРАДНЫМ СОУСОМ (Р)

Рыбу почистить, промыть снаружи и изнутри, погрузить в кипящую воду и тщательно сполоснуть. Разрезать на куски средней величины, выложить на эмалированную сковороду, посолить, залить большим количеством растительного масла, добавить перец, сушеный кориандр, немного тмина и щепотку мускатного цвета, немного консервированного мурри и каплю сока из листьев цитрона. Щедро посыпать рыбу этими пряностями и молотым шафраном, пока она не окрасится их цветом.

Репчатый лук почистить, нарезать на кружочки средней толщины, положить в котелок с небольшим количеством воды и поставить на огонь. Когда лук сварится, снять котелок с огня и выложить лук на сковороду, посыпав шафраном. Если соус слишком густой, а рыба еще не готова, добавьте воду, в которой варился лук. Готовую

рыбу полейте медом и виноградным соусом и поставьте в печь, чтобы она подрумянилась.

Остудите, потом ешьте, восхваляя Аллаха.

98. Мурудж: рецепт для любого вида рыбы (Р)

Возьмите мелкую или крупную рыбу, с чешуей или без, ошпарьте, почистите, выпотрошите, сполосните водой и разрежьте на кусочки. Посолите и отложите в сторону.

Уксус, *мурри* и растительное масло высшего качества вылейте на сковороду, добавьте перец, зерна кориандра, немного тмина, дольку чеснока и щепотку тимьяна, доведите смесь до кипения. Погрузите рыбу в этот душистый бульон и поварите чуть-чуть с закрытой крышкой.

Второй способ: сардины и угорь готовьте так же, только с соком кориандра, чищенным чесноком и каплей уксуса.

99. Рыбные котлеты с имбирем и сыром (Р)

Возьмите любую рыбу с плотным мясом. Почистите, ошпарьте, удалите кожу, хребет, кости и внутренности.

Филе хорошенько разомните в ступке, выложите в миску, посолите, поперчите, посыпьте корицей, имбирем, мастикой в порошке, тмином, шафраном, сушеным кориандром, добавьте немного репчатого лука, чеснок, мятную воду, кислый *мурри* и растительное масло. Тщательно перемешайте.

Возьмите чистую сковороду и налейте на нее растительное масло.

Из получившегося теста слепите маленькие котлетки и поджарьте их в горячем масле, осторожно переворачивая, чтобы они подрумянились со всех сторон, потом снимите с огня. По желанию, можно добавить сыр.

Подавайте с соком бергамота или с кислым *мурри* и соусом из уксуса, растительного масла и большого коли-

чества давленного чеснока, вскипяченного на эмалированной terracotta сковороде. Подавайте, как вам больше нравится, и ешьте.

100. Шашлычки из рыбы с корицей и имбирем (Р)

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить и ошпарить. Разрезать на куски средней величины. Посолить и отложить в сторону.

В отдельной миске смешать соленый раствор, *мурри*, растительное масло, перец, корицу, давленный чеснок и имбирь и вооружиться чистым перышком. Нанизать кусочки рыбы на железные шампуры. Положить концы шампура на камни так, чтобы огонь был с двух сторон. Переворачивать шампур рукой. Кусочки рыбы смазывать соусом с помощью перышка, пока она не покроется румяной корочкой.

Растительное масло налить в глубокую тарелку вместе с вареным размятым чесноком. Снять с шампура куски рыбы, разрезать их еще мельче и смешать с соусом из масла и чеснока. Есть, восхваляя Бога.

101. Сардины гриль (Р)

Если хотите поджарить на углях маленькие кусочки рыбы, вроде сардин, которые появляются в мае или октябре, или джоркомов [не опознаны], которые появляются в сентябре, или любую другую мелкую рыбу, как только она появится, в таком случае разведите огонь без пламени и без дыма и разложите сверху рыбу, предварительно посолив ее. Переворачивайте, пока она не поджарится со всех сторон.

Можно заправить рыбу соусом из растительного масла и чеснока, можно есть и без соуса. Подавайте по вашему вкусу.

102. Финта в соли (Р)

Насыпьте слой соли на новый противень, сверху уложите рыбу и засыпьте солью. Поставьте в печь. Когда соляная корочка начнет темнеть, выньте противень из печи и снимите с рыбы соль.

Тем временем приготовьте:

- в одной мисочке смесь из соли, перца, имбиря, корицы и тому подобных специй;
- в другой — растительное масло с чесноком;
- в третьей — кислый *мурри*;
- и, наконец, в последней мисочке — соус, приготовленный по рецепту, приведенному в пятой главе второй части этой книги [там описываются разные изысканные соусы для кролика; какой именно имеется в виду, здесь непонятно].

Финта сродни сардинам и селедке, она поднимается весной вверх по течению реки для откладывания нереста. Финта высоко ценилась в андалузской кухне и по-прежнему ценится в Марокко, но совершенно не в цене в противоположной части Магриба.

103. Запеканка из сардин со свежей зеленью (Р)

Мелкие сардинки почистите и посолите.

Свежую кинзу, мяту, [листья] фенхеля и репчатый лук нарежьте как можно тоньше. На дно котелка уложите слой зелени, а сверху слой сардин. Кладите слои по очереди, пока котелок не заполнится. Посыпьте корицей, имбирем и порошком смолы мастикового дерева, заставьте в печь. Когда блюдо будет готово и подрумянится, вынимайте.

104. Котлетки из сардин в форме сардин с миндалем и фисташками (Р)

Взять сардины любого сорта. Почистить, помыть и снять с них кожу.

Смешайте филе с хлебной мякотью, солью — если хлеб не соленый — перцем, имбирем, корицей, нардом, несколькими палочками гвоздики, молотым шафраном, сушеным кориандром и яйцами, чтобы связать фарш, но не переборщите.

С помощью вилки придайте фаршу снова форму рыбок. Уложите одну за другой получившиеся рыбки на противне. Из оставшегося фарша слепите круглые котлетки и вложите в них чищенный миндаль и фисташки. Полейте кориандровой водой и положите среди рыбок, щедро залейте растительным маслом и заставьте в печь. Блюдо готово, когда жидкость частично выпарится, а котлеты поджарятся.

105. Рыбное филе с тмином и шафраном (Р)

[...] Использовать рыбу без чешуи. Надрезать спинные плавники, удалить голову и кости, получившееся филе помыть целиком, не разрезая на части. Положить в сковороду с небольшим количеством воды, растительным маслом, перцем, сушеной кинзой, молотым тмином, давлеными дольками чеснока, шафраном и мурри. Оставить рыбу в этом маринаде на некоторое время. Потом поставить на огонь, пока вода не испарится, а филе не поджарится. Снять с огня и дать остыть. Приятного аппетита, если будет на то воля Аллаха.

106. Бисбасия: рыба с фенхелем (Р)

Крупную рыбу почистить, помыть, разрезать на кусочки и замочить ненадолго в соленой воде. Вынуть и положить на сковороду. Размять зеленый фенхель [свежий], чтобы выдавить сок. Полить рыбу соком фенхеля, большим количеством масла, добавить перец, сушеную кинзу, имбирь, соль, сок репчатого лука и немного сусла. Заставить в печь; когда рыба покроется румяной корочкой, а соус частично выпарится, вытащить из печи и есть.

107. Котлеты из сардин (Р)

Сардины или другую подобную рыбу почистить, помыть, вымочить в соленой воде, снять кожу и размять мясо, чтобы получился фарш как для котлет. Добавить черный перец, сушеный кориандр, корицу, имбирь, нард, сок мяты и свежую кинзу. Всыпать горстку муки лучшего помола и тщательно перемешать. Слепить плоские котлетки в форме сардин или в любой другой форме, как вам нравится. Обвалять в муке и поджарить на сковороде в горячем масле. Из уксуса, растительного масла и давленого чеснока приготовить соус и довести его до кипения в сковороде из обожженной глины. Вылить соус на жареные котлеты.

См. рецепт № 156.

108. Пирог а-ля аль-Джумли (Р)

Выбрать рыбу лучшего сорта. Почистить и замочить в соленой воде, разрезав предварительно на кусочки. Если рыба крупная, разрезать ее вдоль и выпотрошить. Поджарить до приобретения золотистого оттенка.

Несколько яиц разбить на сковороду, добавить хлебную мякоть, перец, шафран, корицу, нард, имбирь и сушеный кориандр — все специи, натолченные в ступке, — большое количество растительного масла и кислый *мурфи*, посыпать накрошенным миндалем и смешать с кусочками рыбы.

Заставить в печь и, когда блюдо загустеет и покроется румяной корочкой, вынимать.

Чудесное блюдо!

Это практически тунисская *макуда* с селедкой (см. рецепт № 155)

109. Фаршированная рыба (Р)

Рыбу кахла [не определена] почистить изнутри и снаружи. Сполоснуть водой и осторожно снять кожу от

головы к хвосту, оставив у хвоста не отделенной. Филе отделить от костей.

Тщательно размять мясо, добавив соли, немного перца, сушеной кинзы, тмина, корицы, имбиря, лаванды, гвоздики и смолы мастикового дерева. Смешать с яичным белком и набить получившимся фаршем кожу рыбы.

Поджарить на сковороде с растительным маслом до образования румяной корочки. Осторожно, чтобы не разломать, снять рыбу со сковороды и выложить на сервировочное блюдо.

110. Пирог с рыбной начинкой (Р)

Замесить тесто из муки, дрожжей, соли и воды. Тщательно вымесить и поставить подниматься. Мясо рыбы приправить шафраном и кориандровой водой для цвета.

Раскатать тесто двумя пластами: на больший выложить начинку, меньшим накрыть сверху. Крепко защипать края. Поставить печься.

111. Креветки (Р)

Варятся в кастрюле с водой на медленном огне в течение трех часов [!]. После чего их вынимают из воды, посыпают мелкой солью и тимьяном, и блюдо готово к употреблению.

Иногда жарятся в масле с *мурри*, тимьяном, солью, перцем и корицей.

Креветки водятся в большом количестве в крупных реках, особенно в районе Севильи, а также в реке Беджаии. Они обладают свойством растворять камни [в почках].

Арабское «*камрун*» происходит от греческого «*камморон*».

112. Рыбные шарики (К)

Вам понадобится свежая рыба, перец, кунжутное масло, семена кориандра, немного растительного масла

высшего качества и одна луковица. Рыбу почистите, отделите филе от костей и осторожно разомните в ступке. Натолките перец и зерна кориандра и добавьте их к рыбе с каплей растительного масла высшего качества. Перемешайте, разомните смесь в ступке и слепите из нее шарики, колечки и плоские котлетки. Поставьте сковороду с кунжутным маслом на огонь и поджарьте на ней рыбу. Выложите в *сахну* [соусы, описанные чуть выше в оригинале], посыпьте размельченными зернами кориандра, посолите, подавайте на стол.

СОУСЫ

113. Соус из куриного жира с соком граната (С)

Отборную курицу ошпарьте и помойте. Пять сладких и пять кислых гранатов выжмите, получившийся сок вылейте в сосуд с одной *укийей* кислого *мурфи*. Полейте курицу растительным маслом, посыпьте мелкой солью и тимьяном и поджарьте на вертеле на деревянных углях. По мере того как жир стекает, собирайте его и выливайте в сосуд с гранатовым соком и *мурфи*, пока курица не будет полностью готова. Двадцать грецких орехов очистите, осторожно натолките в ступке и смешайте с *сибагом* [соус]. У него восхитительный вкус.

114. Сибаг в дорогу (С)

Возьмите поровну гранатовых зерен и изюма, разомните, добавьте перец и тмин, перемешайте и сделайте плоские котлетки. Когда будет нужно, разведите их уксусом и употребляйте в пищу.

115. Сибаг для свежей рыбы (С)

Винный уксус, листья сельдерея, рута, мята, тимьян, перец, тмин, кумин, корица, сахар, соль.

116. Сибаг исфаханский (С)

Соль, сыр, грецкие орехи, ферулу и тимьян перемолоть и [смешать] с уксусом и мурри.

117. Соус (сахна) александрийский (К)

Первый вариант: оливковое масло, сок лимона, острые специи, чеснок.

Второй вариант: добавить чистый сумах [цветок сумаха], *атраф-тиб*, молотые грецкие орехи и острые специи.

118. Багдадский или северно-иракский соус (К)

Возьмите мелкую рыбу, посолите, не чистя, и они готовы.

Если хотите использовать ее для соуса, положите в мельницу с зелеными семенами [не определены], добавьте тмин, анис, очищенные сирийские яблоки и недозрелую айву. Размелите до состояния пюре, смешав с каплей растительного масла и каплей маринада, подавайте на стол.

СЛАДОСТИ И СИРОПЫ

Мусульманский средневековый мир был раем сладкоежки, культура сахарного тростника развивалась повсюду от Йемена до Египта, особенно в восточных областях, близких к традиционным местам производства, как, например Афганистан.

Аббасиды проявляли богатую фантазию в изготовлении сладостей: одно и то же печенье воплощалось в тысячи разных форм, цветов и привкусов. Чтобы сделать сладкие трубочки, тесто из манной крупы, замешанное на растительном масле, обворачивалось вокруг палочек тростника, которые вынимались после приготовления. На них с помощью *минкаша* (вырезанная формочка) отпечатывали декоративные узоры и раскрашивали их в красный, желтый, зеленый и синий. Использовались печати различных форм с разнообразным рисунком. Затем в трубочки забивалась начинка из смеси грецких орехов с сахаром, толченных в ступке, после чего они обмакивались в сироп из белого сахара и посыпались хрусталиками цветного сахара.

Ибн Сейяр цитирует следующее стихотворение, описывающее цвета *залабийи*.

*Залабийя — мое любимое пирожное,
Круглое и плетеное,
Желтое, белое или цветное,
Жаренное на очищенном кунжутном масле;*

Нежное и мягкое на ощупь,
Они погружаются в белый мед,
И выделяются среди остальных как самородки,
Как сверкающие слитки золота.

119. Залабийя (С)

Возьмите полфунта манной крупы высшего качества, постепенно вешайте туда дрожжи и оставьте тесто подниматься на ночь. На следующее утро возьмите полфунта крахмала и смешайте его с дрожжами; потом перемешайте все вместе и месите, вливая постепенно воду, пока тесто не станет жидким, как для *катаифа*, добавьте немного соды.

Для теста нужно приготовить орех. Имеется в виду индийский кокосовый орех, от которого следует отрезать по кругу верхушку, чтобы получилась форма бокала, и проделать отверстие с противоположной стороны величиной с палец.

Тесто тем временем поднимается.

Найдите железную или стальную сковороду среднего размера, налейте в нее столько растительного масла, чтобы в него можно было погрузить *залабийю*. Доведите масло до кипения на сильном огне. Зачерпните половником тестом и вылейте его в обработанный кокос, держа его левой рукой и затыкая дырку пальцем. Наполнив кокос, держите его за верхнюю часть все так же левой рукой и вылейте тесто через дырку на сковороду, вырисовывая рукой любые узоры (*мушаббак*): круги, треугольники или квадраты.

Если тесто удалось на славу, то, попадая в масло, оно будет скручиваться, как пустые браслеты.

Потом погрузите [*залабийю*] в мед, который следует предварительно вскипятить, снять с него пену и сдобрить специями. Оставьте на некоторое время, чтобы мед впи-

тался, потом выньте и положите на поднос для сладостей. Если пирожные удались, подавайте на стол. Вкусная горячая *залабийя* должна быть твердой, хрустеть и таять во рту. Если она гнется как кожа, значит, блюдо не удалось из-за того, что тесто не дошло, или дрожжи были плохими, или мед остался слишком жидким, потому что кипел на слабом огне, или, наконец, из-за климата: холод или влажность, например [неблагоприятны].

Если тесто недостаточно подошло, оставьте его еще на некоторое время подниматься. Если причина в посредственности дрожжей, исправьте это с помощью соды. Если мед слишком жидкий, поставьте его на огонь и доведите до кипения. В зимнее и дождливое время готовьте *залабийю* в теплой хорошо протопленной комнате с сухим воздухом. Готовьте ее в дни, когда ветер дует с севера или с запада. Дрожжи надо держать рядом с огнем, чтобы защитить их от холода. Старайтесь не готовить на юге. С учетом всех этих условий и с достаточной долей проницательности [блюдо удастся], если будет на то воля Бога.

Ибн Сейяр предлагает семь разновидностей этого блюда. Этот рецепт — *залабийя мушаббака* — приписываемый халифу аль-Ватику, ближе всего к современной *залабийи*, которое марокканцы называют *шабкийя*. Это единственный рецепт, в котором используется дырявая кружка, как принято делать в наше время. Его чаще всего готовят в Рамадан. Покупают *залабийю* в горячем виде, вечером сразу после обеда, прерывающего пост; часто это делают мужчины, когда возвращаются из мечети. Специальные пекари *фтаифи* — занимающиеся приготовлением *фтаифов* (что-то вроде заварного пирожного) и *макрудов* (рецепт которого приводится под № 167), — посвящают себя во время месяца Рамадан изготовлению *залабийи*. Так что это любимое блюдо мужчин. На Среднем Востоке их делают красно-желтыми, в то время как в Магрибе они полностью окрашиваются куркумой в желтый цвет (см. рецепт № 169).

120. Финики с медом (К)

У фиников отрежьте черенки, помойте, высушите и выньте косточки. Миндаль ошпарьте и вставьте на место косточек. Мед поставьте вариться, чтобы получился сироп, в который будут окунаться финики. Оставьте на медленном огне, когда мед загустеет, добавьте специи и снимите с огня.

См. рецепт № 168.

121. Бананы (П)

Бананы жарятся и окунаются в густой сироп с фисташками.

122. Саканджабин из айвы (К)

Понадобится сок исфаханской айвы или айвы другого такого же нежного и ароматного сорта. Возьмите равные части айвы и белого рафинированного сахара и четверть части крепкого уксуса. Сварите густой сироп. В конце приготовления можете добавить тонкие ломтики айвы, как принято в народе. [...] Можно добавить аромата с помощью розовой воды с растворенным в ней шафраном и мускусом. Некоторые добавляют мед [...], некоторые обходятся без уксуса.

123. Сироп из айвы (К)

Айву очистить, вынуть косточки и сварить в воде. Когда плоды размягчатся, можно считать их наполовину готовыми. Тогда снять с огня, но воду, в которой они варились, не выливать. Растворить в ней сахар. Потом добавить уксус, и как только сироп загустеет, бросить обратно айву и довести до кипения один или пару раз. Потом снять с огня и добавить сок одного-двух лимонов и розовую воду для аромата.

См. рецепт № 172.

124. Засахаренная кора цитрона для хорошего пищеварения (К)

Кора цитрона погружается в соленую воду, чтобы подавить горечь, споласкивается пресной водой и раскладывается для просушки. Режется на кусочки. Фунт с четвертью сахара и равная часть меда смешиваются в кастрюле (*даст*), которая ставится на огонь. С сиропа снимается пенка и туда бросается корка. Сиропу дают загустеть. Перед тем как снять с огня, туда добавляют имбирь, длинный перец, китайскую корицу и мастику. Чем гуще получится сироп, тем он будет вкуснее.

125. Морковный джем (К)

Выбрать морковь покраснее и посвежее, почистить и нарезать как можно тоньше. Положить в керамическую емкость, добавить немного меда и залить водой. Варить, пока она не станет мягкой, потом протереть через сито, слить и добавить столько же вскипяченного меда, сколько получится моркови. Смешать с любыми из следующих специй: перец, имбирь, кардамон, корица, перец кубеба, нард, мускатный цвет, калган, дерево алоэ, шафран и мускус. *Джавариш* [морковный джем] варить, пока не загустеет. Переложить в стеклянные банки и хранить, пока не понадобится.

126. Другой морковный джем (К)

Морковь помыть, почистить и как следует размять. Мед из расчета две с половиной части меда на часть моркови прокипятить и снять с огня. Размятую морковь положить в кастрюлю (*даст*) без воды, подсушить на огне, залить процеженным медом и варить, пока сироп не загустеет. Снять с огня и насыпать специи.

127. Тыквенный джем (К)

Зеленые сладкие тыквы очистить от корки (в том числе и от внутренней белой). На каждый фунт тыквы

взять 9 унций сахара и полфунта меда. Положить [кусочки] тыквы в кастрюлю (*даст*), вылить туда половину меда и розовую воду и поставить на медленный огонь. Помешивать деревянной лопаткой. По мере того как сироп густеет, добавлять [мед и розовую воду], пока он не превратится в джем. Посыпать сверху двумя унциями фисташек с сахаром-песком, пропитанным мускусом. В конце, перед тем как снять с огня, добавить розовую воду.

128. Засахаренная манка (П)

Обжарьте полфунта манки грубого помола на четырех *укийях самна* на огне на мелких древесных углях. Когда манка хорошенько подрумянится и заблагоухает, снимите кастрюлю с огня и посыпьте фунтом мельчайшего сахара. Энергично встряхните кастрюлю. Когда все ингредиенты перемешаются, высыпьте обжаренную крупу на обратную сторону предварительно очищенного подноса. Сверху накройте другим подносом, чтобы придавить и сравнять поверхность. Остудите слегка, потом разрежьте большим ножом на куски желаемой величины, отделите их от дна подноса и разложите на другом подносе или блюде остывать. Посыпьте мельчайшим сахаром, перемолотым с мускусом. Так получится вкусней.

На фунт манки понадобится фунт сахара и 8 *укий самна*. Это изысканное блюдо готовят обычно зимой.

129. Исфандж аль-кулла: баба в кувшине (Р)

Замешивают рыхлое и легкое тесто на муке грубого или мелкого помола. Небольшой новый кувшин смазывают растительным маслом, чтобы оно пропитало стенки и осталось на дне. Когда тесто подойдет, его наливают не до краев в кувшин, вставляют смоченную в масле пальмовую веточку или ровную тростинку и заставляют кувшин в печь. Доводят до готовности, поставив подальше от

огня. Потом вынимают из печи и слегка встряхивают, чтобы извлечь тростинку. В оставшееся отверстие вливают мед, *самн* или расплавленное сливочное масло, ждут, когда тесто пропитается, потом осторожно разбивают кувшин, чтобы содержимое осталось целым и невредимым, посыпают корицей, снова поливают *самном* и медом и едят, если будет на то воля Божья.

130. Кинафы: блины (Р)

Чистую муку грубого помола, просеянную с горячей водой, замочить и оставить подниматься на некоторое время. Потом смешать с дрожжами, солью и полфунтом муки мелкого помола. Когда тесто хорошенько перемешается и станет однородным, вливать в него понемногу горячую воду и перемешивать рукой, пока оно не размякнет и не станет как шелк. Перелить в другую миску и оставить подниматься. Тесто подойдет, когда на его поверхности появятся пузырьки.

Луженую сковороду разогреть. В узелок из чистой ткани насыпать молотую соль, смоченную в растительном масле: этим узелком протереть несколько раз сковороду, потом налить туда теста, чтобы оно закрыло все дно, и, наклоняя сковороду в разные стороны, равномерно распределить содержимое, чтобы получились пласты, как для *кабиса* [из крахмальной муки]. Нужно внимательно следить, чтобы блины не подгорели. Готовые блины снять со сковороды и сложить на стол или другую ровную поверхность. Так их пекут один за другим, пока не выйдет все тесто, перед каждым новым блином протирая сковороду узелком, смоченным в масле.

Блины складывают горкой на блюде и разрезают крест-накрест. Потом поливают расплавленным медом, сливочным маслом или *самном* и посыпают корицей. Едят, если будет на то воля Бога.

131. Кинафы: блины (Р)

Специальная плита для *кинафы* ставится на угли. Раскаленную плиту смазывают кусочком чистой тряпочки, смоченной в пресном растительном масле, и наливают на нее теста, чтобы оно закрыло всю поверхность. Жарят до готовности, готовые блины снимают и кладут на блюдо, проделывают то же самое с остальным тестом, каждый раз смазывая плиту кусочком промасленной тряпочки и отделяя блины с помощью ножа.

Потом расплавляют полфунта сливочного масла или *самна* с двумя фунтами меда и перемешивают, можно добавить перец. Этой смесью поливают горячие блины.

Для этого блюда больше подходит *самн*, чем масло.

Если вы хотите хранить блины долго, нужно разрезать их ножницами на очень узкие полоски и долго варить с медом в отдельной кастрюле. Когда масса загустеет, ее поливают, как *сарид*, *самном* или растительным маслом. Когда хорошенько пропитается, снимают с огня, вынимают из кастрюли и хранят, чтобы использовать в пищу по необходимости. Едят такие блины, слава Богу, горячими или холодными, посыпая сахаром и корицей.

132. Рукак аль-кабис: блины из крахмала (Р)

Необходимое количество крахмала растворяется в воде до консистенции расплавленного воска. Специальный противень для приготовления *кинафы* ставится на медленный огонь и смазывается кусочком чистой ткани, пропитанной растительным маслом. На противень выливается раствор крахмала и делаются блины, точно так же как в рецепте *кинафы*. Готовые блины развешивают на веревке или на чистой палке для просушки на открытом воздухе. Подают, когда вздумается, если будет на то воля Аллаха.

СЫРЫ

133. Сыр (С)

В теплое парное молоко кладется сычуг вместе с коркой, молоко взбивается, пока теплое, до свертывания. Потом его переливают в формы из ивовых прутьев или дерева аср [не определено], солят и отставляют засаливаться.

Можно есть сразу, не засаливая, — такой сыр называется простым.

134. Сыр под названием шираз: молодой соленый сыр (Р)

Возьмите сколько угодно сычуга, положите в соломенную корзину, накройте и подвесьте. Когда из сычуга стечет вся сыворотка, продавите сыр руками через кожаное сито [из кожи козла] над *мисридом*. Посолите и перемешайте ложкой, чтобы соль впиталась в шираз.

Сыр можно хранить в новом керамическом тщательно просушенном сосуде и доставать оттуда ложкой. Когда захочешь отведать сыра, выложи его в миску, обложи по краю оливками и каперсами, а в середину положи соленый лимон. Укрась семенами чернушки, полей оливковым маслом. Этот сыр лучше есть свежим и, запомните это, чем мягче он, тем вкуснее. Иногда его едят со свежим репчатым луком.

135. Сухой сыр, выдержанный в кувшине (Р)

Возьмите сыр, сделанный во второй половине марта или в апреле, посолите и положите на деревянный шест на высокое место, хорошо проветриваемое и далекое от солнца. Вытирайте время от времени шерстяной тряпкой и смазывайте растительным маслом с солью, пока он не пропитается солью и не высохнет. Это произойдет в мае.

Тогда возьмите кувшин из-под растительного масла, протрите тряпкой, но не обдавайте кипятком, плотно забейте его кусочками сыра, смазанными маслом. Когда кувшин наполнится, закройте его крышкой и герметично запечатайте глиной. Через две недели откройте, переверните сыр и снова закройте и запечатайте. Повторите через десять дней и так далее, пока сыр не размягчится и внутри не появятся отверстия, наполненные маслом. Этот сыр едят всю осень с острым хлебом и сладким виноградом, если есть на то воля Бога.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СОУСЫ ДОЛГОГО ХРАНЕНИЯ

136. Мурри мгновенного приготовления вместо мурри кислого (Р)

На керамической сковороде обжаривают фунт пшеничной или ячменной муки, добавляют 2 унции соли и воды, энергично перемешивают руками и процеживают. Мед кипятят на керамической сковороде и снимают пенку, к готовому меду добавляют предварительно процеженную воду [из смеси]. Насыпают туда семена фенхеля, чернушки, кориандра и аниса, тимьян и корицу.

137. Мурри из рыбы (Р)

Фунт *сибра* [порошок из мелкой соленой рыбешки, полученный в результате специальной обработки] насыпать в сито над миской. Сладкое сусло постепенно вылить на *сибр*, помешивая рукой, чтобы процедить содержимое, повторяйте, добавляя *сибр* и сусло, пока не достигнете желаемого объема. Можно добавить душицу для аромата. Потом вылейте все это в амфору из-под растительного масла, добавьте нарезанную айву и лук, не разделяя ломтики, и настаивайте, пока [брожение не утихнет] и содержимое не осядет. Тогда перелейте настойку в другую амфору из-под масла или оставьте в той же. Закройте слоем растительного масла и закупорьте глиной до момента употребления.

Этот соус едят из чашки с растительным маслом и мелко нарезанным луком или с яичницей, жареной рыбой и оливками.

Вместо сусла можно добавить виноградное вино.

138. Камак с эстрагоном (К)

Хлеб заверните в листья смоковницы и дайте ему заплесневеть. Когда он заплесневеет, разверните и просушите. Тем временем приготовьте эстрагон, отделив листья от стеблей. Плесневелый хлеб перемешайте руками с овечьим молоком и эстрагоном и обильно посолите, чтобы масса не забродила. Выложите в эмалированную керамическую миску и поставьте на солнце, воткнув туда веточку смоковницы; держите десять дней, помешивая этой веточкой.

139. Сахна из саранчи (С)

Поймайте саранчу, когда она возвращается с полей, дохлых выбросите, а живых утопите в соленой воде. Когда они потонут, переложите их в широкую миску. Кориандр, фенхель и асафетиду натолките в ступке, уложите в сосуд слой саранчи и слой специй, обильно посыпая солью [...] Когда вода, в которой топили саранчу, «посветлеет», станет прозрачной, вылейте ее постепенно [на саранчу] и запечатайте амфору, чтобы туда не проник воздух и не испортил настойку. Когда соус настоится, ешьте.

ВИНО

140. Виноградное вино

Выжмите сок сочного винограда с самой тонкой кожицей, перелейте в просмоленные сосуды и закройте горлышки листьями винограда. Помойте сосуды снаружи. Через пять дней запечатайте отверстия глиной и не открывайте некоторое время, если будет на то воля Бога.

141. Вино из винограда

Взять 50 фунтов изюма и 30 фунтов вскипяченного пчелиного меда со снятой пенкой. Вылить мед в котелок и налить туда воды из расчета на одну часть воды две части меда. Довести на сильном огне до кипения, добавить изюм и 20 фунтов воды, еще раз довести до кипения. Выловить виноградные косточки, добавить 5 *дирхемов* шафрана, 5 *дирхем* нарда и 3 — мускатного цвета, один *даник* мускуса. Храните в тени в бутылках и используйте не раньше, чем через 40 дней. Это чудо как вкусно.

142. Вино из меда без изюма

50 фунтов меда и 50 фунтов воды налить в котел. Варить, пока треть жидкости, то есть 33 фунта, не выпарится. Добавить 2 *мискаля* шафрана и 2 *дирхема* мускатного цвета, долить 5 фунтов холодной воды и разлить по бутылкам. Оставить в тени на 50 дней. По прошествии этого времени запечатать глиной. Пить зимой, лучше смешать часть *набиза* к двум частям *нафайи*.

**РЕЦЕПТЫ:
СОВРЕМЕННАЯ КУХНЯ**

НЕКОТОРЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Специи:

Черный перец, белый перец, перец кубеба, кориандр, кумин или тмин римский, тмин, корица, куркума, шафран.

Пряные смеси:

Табиль — смесь молотых специй: тмина, кориандра, красного сушеного перца и щепотки сушеного чеснока;

Бхарат — смесь из корицы и розовых бутонов в равных пропорциях;

Оффах габесский — смесь из 11 ингредиентов: кориандра, кумина, тмина, зеленого аниса, корицы, грецких орехов, розовых бутонов, куркумы, сушеного красного перца, чеснока и гвоздики;

Рас-эль-ханут — мелко намотые черный перец, розовые бутоны, корица. Пропорции для смеси различаются от случая к случаю.

ДРУГИЕ НЕОБЫЧНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тахина — кунжутное масло в баночке (во всех магазинах экзотических продуктов и биологического питания);

Млухия сушеная в порошке (листья млухии);

Слоеное тесто для *бриков* в пачках по 6, 10, 12 штук, в продуктовых магазинах стран Магриба;

Сушеные растения: мята, листья лавра, апельсиновые корки, розовые бутоны;

Соленые лимоны;

Маленький острый зеленый перец с нежной мякотью (его нельзя заменить крупным европейским сладким перцем).

ЗАМЕЧАНИЯ ПО ПОВОДУ КУСКУСА И КУСКУСЬЕРА

Готовый *кускус* в зернах «средних» и «крупных» продается во многих супермаркетах Европы, но мелкий *кускус* продается только в некоторых магазинах магрибских продуктов, по большей части тунисских. Неочищенный кускус продается в магазинах биологической кухни, он дольше всего готовится и обладает самым натуральным вкусом, особенно *кускус* из *камута*. *Кускусьер* представляет собой двойную кастрюлю для приготовления на пару. Нижняя кастрюля не что иное, как обыкновенный высокий котелок, а верхняя кастрюля скорее как дуршлаг, с дырками на дне — эту часть я и буду называть собственно *кускусьером* (kiskes).

ОБРАБОТКА КРУПЫ КУСКУСА ДЛЯ ВАРКИ НА ПАРУ

За несколько минут перед тем, как приступить к варке на пару, высыпьте зерна кускуса на широкое блюдо, замочите в половине стакана соленой воды (на 1 кг). Осторожно перемешайте пальцем, чтобы все крупинки пропитались водой.

143. Шармула по-бизертски: соус из изюма для свежей рыбы

🍷 1 белая рыба; 150 г изюма; 1 дл оливкового масла; 150 г лука; 1 чайная ложка корицы; 1 чайная ложка розовых бутонов в порошке; 1 чайная ложка уксуса; соль; черный перец

Рыбу помойте, почистите, выпотрошите, разрежьте на куски, натрите их солью и черным перцем и поджарьте на оливковом масле. Отложите в сторону на листе промокательной бумаги.

На оставшемся от жарки рыбы масле обжарьте нарезанный колечками лук. Когда лук подрумянится, добавьте остальные специи, щепотку мелкой соли и большую горсть тщательно промытого изюма. Залейте стаканом воды и оставьте вариться на 20–25 минут.

Посолите по вкусу, добавьте две ложки хорошего уксуса, перемешайте, снимите с огня и обмакивайте в получившийся соус куски рыбы.

144. Шармула по-сфакски: соус из изюма для соленой рыбы

🍷 1 кг изюма; 1 кг лука; 3 дл оливкового масла; 1 чайная ложка рас-эль-ханута; щепотка черного перца; соль

Разогреть на сильном огне масло и обжарить в нем нарезанный ломтиками лук. Вылить туда сок изюма. Для этого предварительно изюм тщательно вымыть, взбить, затем перемешивать в ситечке, время от времени смачивая водой. Получившийся сок собрать.

Добавить одну-две щепотки мелкой соли и молотых специй. Оставить вариться на медленном огне, пока вся жидкость не выпарится. Снять с огня и остудить.

Готовый соус может храниться 3–4 месяца. Такой соус готовят в городе Сфакс и на островах Керкенна в праздник разговения — *Ид аль-фитр* — и подают к соленой рыбе. Вяленую треску могут легко заменить различные

средиземноморские рыбки, которые тунисцы обычно едят с этим соусом.

145. Пюре из баклажанов с уксусом и тмином

🍷 3 крепких округлых баклажана; 2 дольки чеснока; чайная ложка молотого тмина; уксус; оливки; столовая ложка каперсов; 1 целый кусок тунца в оливковом масле

Баклажаны жарить, пока они не станут мягкими, или запекать в духовке около 30 минут, размять в ступке или вилкой, смешав с солью и тмином. Выложить на блюдо, полить оливковым маслом, в центр положить кусочек тунца и украсить оливками и каперсами.

146. Мдарбил: мясо с баклажанами

🍷 500 г телятины; 6 столовых ложек оливкового масла; 500 г округлых фиолетовых баклажанов; 2 луковицы средней величины; несколько свежих помидоров; зеленый перец; горсть бобов; 2 столовые ложки уксуса; соль; черный перец; красный перец; тмин

Мясо порубить, посолить, поперчить и слегка поджарить на оливковом масле с очищенным и крупно нарезанным луком, добавить пюре из очищенных помидоров без семечек, красный перец и нут, вымоченный с вечера в воде. Накрыть крышкой и варить в течение часа. Баклажаны нарезать кружочками и натереть крупной солью, чтобы они пустили сок. Сполоснуть и выжать. Поджарить в большом количестве масла, высушить на промокательной бумаге и бросить к мясу. Свежий зеленый перец надрезать, начинить солью и молотым тмином и тоже бросить в кастрюлю. Спрыснуть уксусом и варить 5–10 минут.

147. Мурузийя вегетарианская

🍷 400 г тыквы; 1 луковица; горсть изюма; 1 столовая ложка уксу-

са; 2 столовые ложки оливкового масла; 2 столовые ложки с верхом сахара; черный перец; соль

Кусочки очищенной тыквы жарить 5–10 минут в кастрюле на горячем масле вместе с кружочками лука и сахаром. Залить водой, посолить и поперчить. Варить с закрытой крышкой на медленном огне, пока тыква не будет готова, а жидкость частично не выпарится. Тогда добавить уксус и изюм, вымоченный в теплой воде в течение часа. Через 4–5 минут выключить огонь. Блюдо можно есть как в горячем, так и в холодном виде и хранить несколько дней.

148. Мясное рагу с айвой по-тунисски

🍷 500 г говядины или телятины; 4 столовые ложки оливкового масла; $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы; 1 чайная ложка молотых розовых бутонов; 1 луковица; 100 г сахара; 1 кг айвы; 2 столовые ложки уксуса; белый перец; соль

Мясо обжарить на растительном масле со свежемолотой корицей, розовыми бутонами, солью и перцем. Доведя до полуготовности, добавьте очищенную от шкурки айву, разрезанную на четвертинки, и сахар. По необходимости, добавьте также маленькую чашку горячей воды. За 10 минут до готовности налейте уксус. Подавайте горячим или холодным.

В Марокко блюдо под названием «*таджин* из айвы» делается из ягнятины и без уксуса. Основное различие между марокканским и тунисским способом приготовления мяса заключается в том, что в Марокко мясо сначала варится, потом снимается с огня, а бульон используется для варки овощей и фруктов. На третьем этапе мясо смешивается с овощами и фруктами в кастрюле под названием «*таджин*». По тунисскому рецепту, мясо сначала

обжаривают в оливковом масле, потом жарят с луком и специями и, наконец, все это заливают водой и доводят до готовности.

149. Бастилла с голубями, Марокко

🍷 2 голубя; 3 яйца; упаковка по 12 пластов слоеного теста для *бриков*; 1 маленькая луковица; 50 г сливочного масла; 3 яйца; щепотка шафрана; щепотка корицы; чайная ложка сахара; 50 г чищенного миндаля; соль; перец; еще сахар

Очищенных и выпотрошенных голубей посолить и поперчить, положить в кастрюлю с тонко нарезанным луком и стаканом воды, варить на медленном огне 40 минут. Готовых голубей вынуть и остудить. Бульон из-под голубей кипятить с кусочком сливочного масла, пока жидкость частично не выпарится. Взбить яйца и вылить их в бульон. Тщательно перемешать и выключить огонь. Голубей разрезать на кусочки, отделив мясо от костей. Миндаль поджарить и крупно натолочь.

Смазать сливочным маслом дно сковороды, выложить на нее три слоя теста для *бриков*, завернув края за стенки сковороды, соус с яйцами выложить сверху и накрыть вторым слоем теста. Кусочки голубей аккуратно разложить сверху и накрыть новым слоем теста из трех пластов. Посыпать измельченным миндалем с сахаром и накрыть оставшимся тестом. Поверхность смазать яичным желтком и заставить в средненагретую духовку на 15–20 минут. Когда блюдо подрумянится, посыпать корицей и сахаром.

150. Молодой голубь с финиками

🍷 4 ошипанных и выпотрошенных молодых голубя; 500 г фиников без косточек; шафран или сафлор для цвета; $\frac{1}{2}$ чайной ложки свежемолотой корицы; 4 столовых ложки оливкового масла; соль; перец

Голубей посыпать корицей, посолить и поперчить, смазать раствором шафрана, обжарить на растительном масле. Хорошенько подрумянить со всех сторон, добавить стакан воды и оставить тушиться на двадцать минут. Финики очистить от косточек, бросить в кастрюлю и варить с голубями в течение 15 минут. Проверить на готовность и, по необходимости, добавить немного горячей воды. Непосредственно перед подачей на стол посыпать еще корицей.

151. МЯСНОЕ РАГУ СО СВЕЖИМИ АБРИКОСАМИ

🍷 500 г ягнятины; 500 г свежих абрикосов; горсть нута, замоченного накануне; горсть изюма; 100 г сахара; 1 дл оливкового масла; чуть-чуть соли; перец; пакетик шафрана; 1 палочка корицы

Мясо порубить, посолить и поперчить. Положить в горшочек с нутом, залить большим количеством воды и варить в течение часа. Когда мясо и бобы будут готовы, а бульон частично выпарится, добавить сахар, абрикосы без косточек, изюм и палочку корицы. Варить еще минут двадцать, время от времени помешивая. Следите, чтобы бульон полностью не выпарился и ингредиенты не прилипли ко дну кастрюли.

152. БАНАДИК: ТУНИССКИЕ ТЕФТЕЛИ

🍷 1 кг фарша; 3 дл оливкового масла; $1/2$ чайной ложки молотого перца; 1 столовая ложка табилы; щепотка молотого перца кубебы; $1/2$ чайной ложки молотой корицы; 2 размельченных розовых бутона; большая горсть сушеной молотой мяты; соль

Мясо смешать со всеми специями и сушеными травами, тщательно перемешать руками и слепить шарики размером с лесной орех (это традиционный размер) или с маленький грецкий орех. Варить около часа на медлен-

ном огне в горячем масле. *Банадики* вкусны как в горячем, так и в холодном виде, а приправой к ним отлично послужит пропитанное их вкусом масло, в котором они варились. В этом масле они могут храниться несколько недель.

153. Кифта мясная

🍷 250 г фарша; 1 белая луковица средней величины; 1 пучок петрушки; 1 столовая ложка оливкового масла; 2 столовые ложки панировочных сухарей; 1 яйцо; мука; соль; перец; *табил*; растительное масло для жарки

Лук и мытую петрушку мелко порубить. Мясо смешать с сухарями, солью, перцем, *табилем* и яйцом. Слепить руками крупные плоские котлеты. Обвалять в муке и поджарить на разогретом масле. Подаются с томатным соусом, чесноком и *табилем*.

154. Таджин мергез: котлеты с маринованными овощами

🍷 250 г фарша из баранины; 250 г баранины без костей; 100 г маринованных овощей; горсть оливок и маслин; ложка томатного пюре; перец; красный перец в порошке; *табил*; соль; 4 столовых ложки оливкового масла

Мясо порубить кубиками, положить в кастрюлю, добавив оливковое масло и томатное пюре. Зажечь огонь и обжаривать несколько минут, добавить маринованные овощи, оливки и специи (без соли, потому что овощи и так достаточно соленые). Залить водой, довести до кипения и варить на медленном огне.

Тем временем смешать фарш с солью, *табилем* и перцем и слепить из него маленькие колбаски с острыми концами (*мергез*). Положить эти *мергез* к овощам, которые варились с мясом в течение получаса, и варить еще 20 минут. К этому блюду подают свежий хлеб.

155. Маакуда би-ринга: пирог с картошкой и сельдью

🍷 1 соленая сельдь весом около 150 г; 300 г картофеля; 50 г петрушки; 4 столовых ложки оливкового масла; 6 яиц; перец; соль

Селедку ошпарить кипятком, почистить, помыть и отрезать голову. Мелко порубить. Картошку сварить в слегка подсоленной воде и очистить от кожуры. Петрушку мелко нарезать.

Размять картошку вилкой или толкушкой в глубокой миске, добавить рыбу, петрушку, посолить (не забывая, что рыба уже соленая) и поперчить. Тщательно перемешать. Посолить по вкусу, налить оливкового масла и разбить яйца, тщательно перемешать большой деревянной ложкой.

Смазать противень кусочком масла, выложить туда смесь, выровнять и заставить в духовку, разогретую до средней температуры. Примерно через 20 минут распространится запах *маакуды*. Если она поднялась и подрумянилась, вынуть ее из духовки, остудить слегка и есть теплой.

156. Шивитийя из сардин

🍷 600 г филе сардин; 1 луковица; 50 г петрушки обыкновенной; 2 яйца; 2–3 столовые ложки панировочных сухарей; 1 чайная ложка *табилля*; перец; соль; мука; растительное масло для жарки

Размять филе сардин в ступке с чайной ложкой соли, смешать с *табилем* и перцем. Петрушку и лук мелко нарезать, высыпать на сардины, яйца и сухари постепенно вмешивать до получения однородной массы. Слепить плоские котлеты около 5 см диаметром и 1 см толщиной. Обвалять в муке и обжарить с двух сторон на кипящем масле.

Подается с соусом из томатного пюре с чесноком, куда добавляются молотые специи: перец, кориандр и тмин.

157. Брик дануни

🍷 200 г мелкой манной крупы; 100 г фарша; 100 г тертого сардинского овечьего сыра; 2 крутых яйца; 40 г осветленного сливочного масла; оливковое масло; перец; соль

Тесто: Замесить тесто из манки с двумя столовыми ложками оливкового масла, щепоткой соли и необходимым количеством теплой воды. Оставить подниматься на 45 минут. Снова долго месить тесто, потом раскатать на тонкие пласты и вырезать кружки диаметром 10 см.

Фарш: Мясной фарш посолить, поперчить и жарить на растопленном масле со столовой ложкой воды, время от времени помешивая. Порубить яйца и добавить их к фаршу.

Брики: На каждый кружочек теста выложить одну-две столовые ложки фарша. Залепить края пальцами и слегка обжарить фаршированные *брики* на кипящем масле.

158. Брики с тунцом

🍷 1 упаковка слоеного теста для *бриков* по 6 штук; тунец в масле; мелко нарезанная петрушка; каперсы; 1 вареная картошка; соль; перец; *табиль*; 2 яйца

Размять картошку вилкой, добавив чайную ложку соли, перец и *табиль*. Связать одним яйцом, по необходимости добавить второе. Раскатать на доске тесто для *бриков*, разрезать на квадраты, в центр каждого квадрата класть начинку, добавляя немного тунца, каперсов и мелко нарезанной петрушки. Складывать в треугольники. Разогреть на сковороде большое количество растительного масла для жарки, выложить туда *брики* по одному или по две штуки, в зависимости от размеров сковороды, и обжаривать с обеих сторон. Когда они начнут подрумяниваться, снять с огня. Слить масло и подавать горячими. Непосредственно перед подачей на стол выжать на *брики* несколько капель лимонного сока.

159. Суп из «птичьих язычков»

🍲 300 г ягнятины без костей; 50 г «птичьих язычков» (вермишель, по форме напоминающая длинный рис); 3 столовых ложки оливкового масла; 1 мелко нарезанная маленькая луковица; 1 веточка сельдерея; 1 пучок петрушки; щепотка куркумы; черный перец; соль; 1 лимон

Мясо нарезать кубиками, посолить, поперчить и приправить куркумой, обжарить с мелко нарезанным луком на оливковом масле. Добавить 2 л воды и варить полтора часа на среднем огне. Добавить чайную ложку соли, петрушку и сельдерей. Через 10 минут вынуть зелень и насыпать 50 г вермишели. Перед подачей на стол выжать несколько капель лимонного сока прямо в блюдо.

160. Дувид: вермишель с шафраном

🍲 500 г мяса молодого барашка без костей; 4 столовые ложки оливкового масла; 1 мелко нарезанная маленькая луковица; черный перец; шафран; соль; 400 г тонкой вермишели (капеллини)

Мясо порубить на кусочки, посолить, поперчить и посыпать частью шафрана и обжарить с мелко нарезанным луком на оливковом масле, потом залить водой и варить на умеренном огне около 40 минут. За несколько минут до готовности добавить остаток шафрана, разведенного в столовой ложке бульона. Довести до кипения и потушить огонь. Бульон должен частично выпариться, но так, чтобы его хватило для заправки вермишели, которую варят в кипящей подсоленной воде и сливают.

161. Нувасир: макароны на пару

🍲 1 курица; горсть нута; 2 мелко нарезанные луковицы; 500 г мелкой манной крупы; оливковое масло; соль; щепотка корицы; молотый черный перец; сливочное масло; крахмал

Изготовление вермишели:

Замесить плотное тесто на манке с небольшим количеством теплой воды и чайной ложкой соли. Разделить тесто на более или менее равные части и посыпать крахмалом, раскатать их по очереди скалкой в тонкие пласты, которые надо оставить подниматься, не накрывая ничем. Разрезать тесто на длинные полоски шириной в сантиметр, потом разрезать полоски поперек, чтобы получились маленькие квадратики со стороной 1 см. Просушить их на сите.

Приготовление бульона: по тому же рецепту, что и бульон для *кускуса*.

Приготовление вермишели:

Выложить вермишель в кускусьер, смазав его оливковым маслом, поставить вариться на пару над котелком, в котором варится куриный бульон. Вермишель варится в четыре этапа с интервалом примерно в пять минут. В промежутках ее выкладывают в большое блюдо, перемешивают деревянной ложкой, проветривают, потом кладут обратно в кускусьер. В конце приготовления вермишель выложить в котел, где варился бульон, и положить кусочек масла. Медленно полить бульоном, как обычно поливают кускус: для этого котел поставить на широкую конфорку, но на очень маленький огонь, время от времени осторожно помешивать. Подавать в горячем виде с гарниром в виде нута и мяса.

162. Кускус с молодым барашком

🍷 500 г кускуса средней величины; 700 г мяса молодого барашка; горсть нута, замоченного накануне вечером; 3–4 кабачка; 2 картофелины; 3 морковки; артишок; 1 крупная мелко нарезанная луковица и 2–3 маленькие целые луковицы; острый или сладкий перец; 1 чайная ложка концентрированной томат-пасты; 5 столовых ложек оливкового масла; молотый красный перец; ще-

потка корицы; 1–2 розовых бутона в порошке; соль; черный перец; *табил*; молотый тмин; маленький кусочек *самна* или сливочного масла; по желанию: репа и капуста (желательно ошпарить капусту перед тем, как положить ее в бульон); весной вместо нута добавляют зеленые бобы.

Овощи почистить. Кабачки и морковь разрезать пополам или на три части, тыкву разрезать пополам или на три части (слишком маленькие куски могут раствориться в бульоне), артишок нарезать соломкой длиной в палец; картошку оставить целиком. Большую луковицу нарезать кружочками, маленькие оставить целыми, надрезать красный перец и засыпать внутрь молотые специи: тмин, *табил* и соль.

В нижнюю кастрюлю налить масла, разогреть и обжарить на медленном огне зеленый перец с кружочками лука и томат-пастой, разведенной небольшим количеством воды. Помешивать, чтобы перцы обжарились со всех сторон, потом вынуть их и отложить в отдельную миску, закрыв сверху крышкой. Положить в кастрюлю куски мяса и варить несколько минут, время от времени помешивая. Когда мясо обжарится, добавить нут, морковь, специи. Залить большим количеством воды (2 л) и варить на среднем огне. Через двадцать минут добавить кабачки или тыкву и маленькие целые луковицы, посолить. Доведя до кипения, поставить на кастрюлю кускусьер. Залепить полоской теста место соприкосновения двух кастрюль, если оно пропускает пар. Когда пар начнет проходить через отверстия кускусьера, высыпать туда горсть кускуса, предварительно замоченного, как указывалось выше, подождать, пока пар пройдет через этот тонкий слой, и осторожно высыпать оставшийся кускус.

Варить еще 20–25 минут.

Выложить кускус в достаточно широкую миску, положить кусочек масла (по желанию). Накрыть чистым по-

лотенцем и оставить на несколько минут, потом осторожно и долго перемешивать пальцем или деревянной ложкой, чтобы избавиться от комков. Вливать маленькими порциями бульон, в котором варились овощи и мясо, используя кускусьер как дуршлаг. При этом, влив порцию бульона, нужно подождать, пока зерна пропитаются, перемешать и влить новую порцию. И так далее, пока каждое зернышко не пропитается хорошенько бульоном, но не будет в нем плавать. В перерывах не забывайте накрывать блюдо полотенцем, чтобы оно не потеряло тепло.

Выложить сверху на зерна мясо, турецкий горох, овощи и жареный перец, что не поместится, подавать на отдельном блюде.

163. Кускус Базерган

☞ 1 кг мелкого кускуса, не полуготового; 500 г мелко порубленной баранины; 1 луковица; $\frac{1}{2}$ л молока; 50 г масла; 1 чайная ложка корицы; 1 пучок розмарина; 5 яиц; 100 г изюма; 50 г чищеного миндаля; 50 г лесных орехов; 50 г грецких орехов; 20 г фисташек; 1 чайная ложка меда; соль

Кусочки мяса хорошенько посолить, поперчить, приправить корицей и варить в кускусьере на пару над кастрюлей с водой и розмарином. Зерна кускуса пропустить три раза через пар в другом кускусьере, поставленном на другую кастрюлю. Нарезанный тонкими кружочками лук со специями пассеровать на сливочном масле в низкой кастрюльке, пока он не подрумянится. Залить молоком и добавить специи по вкусу. Когда молоко закипит, вылить его на кускус, украшенный кусочками мяса, порубленными яйцами вкрутую и сухофруктами и орехами (промытым и вымоченным изюмом, миндалем, лесными орехами, чищенными и слегка обжаренными грецкими орехами и фисташками). Подавать с медом.

164. Млухия тунисская

🍷 500 г говядины; 2 дл оливкового масла; 6 столовых ложек сухой млухии в порошке; черный перец; $\frac{1}{2}$ столовой ложки *табия*; 1 столовая ложка сухих листьев мяты в порошке; 3 лавровых листа; 1 кусочек высушенной апельсиновой корки; соль

Смешать в холодном состоянии растительное масло с порошком млухии и поставить на огонь. Довести до кипения, непрерывно помешивая. Залить литром кипящей воды, перемешать деревянной ложкой и варить на медленном огне. Через два часа мясо порубить, посолить, поперчить и приправить *табилем* и красным перцем. Бросить в кастрюлю и варить еще два часа с апельсиновой коркой и лавровым листом. За несколько минут до того, как потушить огонь, добавить сушеную мяту в порошке.

Блюдо готово, когда жидкость полностью выпарится, а масло всплывет на поверхность.

Иногда добавляют несколько зубчиков неочищенного чеснока.

165. Мисавма: телятина с Чесноком и уксусом

🍷 $\frac{1}{2}$ кг телятины; 1 дл оливкового масла; 250 г свежих помидоров; свежий красный перец; 2 старых луковицы; горсть нута, предварительно вымоченного; сушеный чеснок; черный перец; красный перец в порошке; *табил*; 1 ложка уксуса; соль

Мясо порубить на равные куски, приправить мелкой солью, перцем и *табилем*, обжарить на оливковом масле с крупно нарезанным луком. Добавить нут, томат-пасту, красный перец в порошке. Когда мясо будет готово, добавить красный перец, очищенный от семечек и нарезанный соломкой, несколько долек чищеного давленого чеснока и две ложки уксуса.

Варить минут десять, посолить по вкусу и подавать на стол.

166. Грушевый соус

🍷 1 кг маленьких груш; 2 л виноградного уксуса; 6 палочек корицы длиной с палец; десять штук гвоздики; 1 кг сахара

Очистить груши от кожуры и разрезать на четвертинки, бросить в кипящую воду и подождать, пока они не станут мягкими. Слить воду и выложить их в стеклянный кувшин. Вскипятить уксус с корицей, гвоздикой и сахаром, вылить кипящую жидкость на груши и вымачивать их сутки.

Процедить жидкость, снова вскипятить и вылить на фрукты. По прошествии суток повторить это процедуру в третий раз. Остудить кувшин с соусом и закрыть крышкой. Подавать к вареному мясу или к таджину.

167. Макруд: пирожное из манной крупы с финиковым кремом

🍷 2,5 кг не слишком мелкой манной крупы из пшеницы твердых сортов; 1 кг сахарного песка; 1 л растительного масла; 1,5 кг фиников; 1 маленький лимон; 1 чайная ложка молотой апельсиновой корки; 1 чайная ложка измельченных розовых бутонов; щепотка соды; соль; горсть зерен кунжута


Манную крупу высыпать в широкую миску, залить 9 децилитрами подогретого оливкового масла, добавить соду, чайную ложку соли и смешать. Вливать горячую воду до получения плотного теста и перемешать деревянной ложкой. Тесто остудить и месить некоторое время. Потом оставить подниматься на несколько часов или на всю ночь.

У фиников удалить косточки, почистить плоды от грязи и размять в пасту, смешать с молотой корицей, молотой апельсиновой коркой и розовыми бутонами, измельченными вручную. Тесто выложить на промасленную доску и раскатать скалкой до толщины 1–1,5 см, разрезать ножом на полосы в 5 см шириной, в середину каждой полосы выложить по всей длине колбаску из финиковой пасты шириной в палец и свернуть края теста вокруг начинки. Сплющить с помощью специального буфера до толщины 1,5 см и, удерживая в таком положении буфер, отрезать и убрать вылезающую с обеих сторон начинку. Тесто с начинкой нарезать ромбиками и поджарить в большом количестве оливкового масла. Дать стечь, потом погрузить *макруды* на одну-две минуты в густой сироп из лимона и сахара. Под конец посыпать семенами кунжута.

Второй способ: делать, как описано выше, только мякоть фиников смешать с чашкой оливкового масла. Продолжать по предыдущему рецепту, но вместо того, чтобы жарить *макруды*, выложить их на металлический противень и заставить в разогретую духовку на 20–25 минут.

В конце обмакнуть их в сироп и посыпать жареными семенами кунжута.

168. ФАРШИРОВАННЫЕ ФИНИКИ

 Финики; миндаль или грецкие орехи

Финики разрезать, удалить косточки, вместо них вложить слегка обжаренное ядро грецкого ореха или целый миндаль. Фаршированные орехами финики обмакнуть в густой сироп из сахара, посыпать сахарным песком и оставить сохнуть до следующего дня. Встряхнуть, чтобы ссыпать лишний сахар, и выложить на красивый поднос.

Можно начинить грецкими орехами со сливочным маслом и не обмакивать в сироп.

В кондитерских финики начиняют миндальной пастой с сахаром и розовым маслом, окрашенным в зеленый цвет.

169. Злавийя

☞ 1 кг муки; 50 г крахмала; 1 кг меда (или сахарного сиропа); 25 г дрожжей; щепотка куркумы; растительное масло для жарки; соль

Муку положить в пиалу или любую другую широкую емкость, добавив чайную ложку мелкой соли и пекарские дрожжи. Вымесить тесто до гладкости, вливая теплую воду. Накрыть и оставить подниматься на 34–36 часов. Всыпать крахмал и снова долго месить, добавив куркуму для цвета.

Разогреть масло. Вылить тесто через маленькую воронку или любую другую емкость с отверстием в горячее масло, энергично выписывая крендельки 12–15 см диаметром. Готовые пирожные вынимать из масла и сразу же обмакивать в распущенный мед или густой сахарный сироп.

170. Ктейеф

☞ 50 пластов слоеного теста для бриков (5 упаковок по 10 штук); 150 г масла; 150 г миндаля; 100 г лесных орехов; 50 г фисташек; 1 чашка сахарного сиропа; масло из цветков герани или апельсина

Слои теста разрезать ножницами на тонкие полоски, смазать их расплавленным маслом и подрумянивать в течение 10 минут в разогретой духовке, посыпать крупно намототыми жареными орехами. Полить сиропом со столовой ложкой гераневой воды и снова заставить в духовку на 10 минут. Когда сироп впитается, вытащить из духовки. Разложить на блюде и подавать в теплом или холодном виде.

171. Зрир с кунжутом и лесными орехами

🍷 200 г молотого жареного кунжута; 100 г молотых жареных лесных орехов; 100 г масла; 1 чашка сахарного сиропа или 500 г меда

Распустить мед или использовать только что приготовленный сироп, добавить туда масло, молотый кунжут и лесные орехи, варить 5 минут, за несколько минут до готовности влить столовую ложку розового масла. Тщательно перемешать, снять с огня и подавать в чашках или бокалах.

172. Желе из айвы

🍷 1 кг айвы; 400 г сахара

Айву вымочить в воде, помыть, разрезать на четвертинки, удалив косточки. Варить 15 минут в литре кипящей воды. Слить воду через ситечко, оставив только мякоть айвы. Мякоть натереть на терке и процедить через мелкое сито. Поставить на огонь, добавив сахар. Когда начнет густеть, снять с огня. Остывшее желе разложить по баночкам.

ПРИМЕЧАНИЯ

- ¹ *Sikbāj* происходит от персидского *sikba*: *sik* — укус, *ba* — еда.
- ² *Ibn Sayyār al-Warrāq. Kitāb al-tabīkh* / Eds. Kaj Öhrnberg and Sahban Mroueh. *Studia Orientalia*. The Finnish Oriental Society 60. Helsinki, 1987.
- ³ Построен халифом аль-Мамуном вместе с астрономической обсерваторией.
- ⁴ *Ibn Razīn al-Tujībī. Fadhālat al-khiwān fī tayyibāt al-ta'am wa-l-alwān* / Ed. Mohamed bin Chakroun. Beirut: Dar al-Gharb al-Islami, 1984.
- ⁵ См. на эту тему: *Geert Jan van Gelder. Of Dishes and Discours: Classical Arabic Literary Representations of Food*. Richmond, 2000.
- ⁶ *Ibn Sayyār al-Warrāq, Kitāb al-tabīkh*. ed. cit.
- ⁷ *Kitāb al-tabīkh*. ed. Daud Chelebi. Umm al-Rabi' ain Press. Mossoul, 1934.
- ⁸ *Arberry A. J. A Bagdad Cookery Book // Islamic culture*. 1939.
¹ 13. P. 21—27, 189—214.
- ⁹ Ч. Перри опубликовал дополненный перевод А. Дж. Арберри (*A Bagdad Cookery Book*) в: *Rodinson M., Arberry A. J., Perry Ch. Medieval Arab Cookery: essays and translations*. Totnes: Prospect Books, 2001. P. 20—89.
- ¹⁰ Полному переводу А. Миранды (см.: *Miranda Ambrosio Huici. Traducció espanyola de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribi*. Madrid, 1966.) предшествовала публикация отрывка из произведения в:

Granja Santamaria Fernando de la. La cocina arabigo-andaluza según un manuscrito inédito. Tesis doctoral. Facultad de Filosofía y Letras. Madrid, 1960.

- ¹¹ *Ibn-Sayyār al-Warrāq*, Kitāb al-tabīkh. ed. cit.
- ¹² См. выводы М. Марин и Д. Уэйнса, сделанные в предисловии к: *Kanz al-Fawā'id fī tanwī' al-mawā'id*. Medieval Arab / Islamic Culinary Art Edited by Manuela Markn and David Waines. Beirut, 1993.
- ¹³ *Bolens Lucie*. La cuisine andalouse, un art de vivre. XI^e–XIII^e siècle. Albin Michel. Paris, 1990.
- ¹⁴ *Akhbār as-Sīn wa-l-Hind (851) ou Relation de la Chine e de l'Inde* / Trans. Jean Sauvaget. Paris: Les Belles Lettres, 1948.
- ¹⁵ Цит. по: *Gelder Geert Jan van*, Of Dishes and Discourse. ed. cit. P. 30.
- ¹⁶ *Al-Jāhiz*. Kitāb al-Bukhalā' / Ed. Taha al-Hajari, Dar al-Maarif, Il Cairo, 7-th ed..
- ¹⁷ Ibid. P. 121–122.
- ¹⁸ *Ibn Sayyār al-Warrāq*. Kitāb al-tabīkh. ed. cit. P. 338.
- ¹⁹ *Gelder Geert Jan van*. Of Dishes and Discourse. P. 88.
- ²⁰ *Al-Jāhiz*. Kitāb al-Bukhalā. ed. cit. P. 374.
- ²¹ Apicio VI, 240, 4 (Apicius. L'art culinaire: texte établi, traduit et commenté par Jacques André. Paris: Les Belles Lettres, 1987).
- ²² Рецепты будут приведены ниже.
- ²³ *Bottero Jean*. Textes culinaires mésopotamiens, Eisenbrauns, Winona Lake (Indiana), 1995.
- ²⁴ *Al-Jāhiz*, al-Bukhalā'. ed. cit. P. 429.
- ²⁵ *Gelder Geert Jan van*. Of Dishes and Discourse. ed. cit. P. 25.
- ²⁶ *El-Bokhārī*. L'authentique tradition musulmane, choix de hadiths / Traduits de l'arabe par G. H. Bousquet. Paris: Sindbad, 1991; Detti e fatti del Profeta dell'Islam, a cura di S. Noja, V. Vacca, M. Vallaro. Torino: UTET, 1982.
- ²⁷ Коран, Сура 6 «Скот», аят 145.
- ²⁸ Коран, Сура 5 «Трапеза», аят 3.
- ²⁹ Коран, Сура 5 «Трапеза», аят 4.

- ³⁰ Коран, Сура 6 «Скот», аят 146.
- ³¹ Коран, Сура 5 «Трапеза», аят 87–88.
- ³² Коран, Сура 47 «Мухаммад», аят 15.
- ³³ Коран, Сура 2 «Корова», аят 219.
- ³⁴ Коран, Сура 83 «Обвешивающие», аят 22–28.
- ³⁵ *Ibn Sayyār al-Warrāq*. Kitāb al-tabīkh. ed. cit. P. 341–342.
- ³⁶ *Al-Rāzī*. Le guide du médecin nomade / Traduction de l'arabe par El-Arbi Moubachir. Paris: Sindbad-Actes Sud, 1996. P. 90.
- ³⁷ *Nizām al-Mulk*. Traité de gouvernement. Paris: Sindbad, 1984. P. 198–199.
- ³⁸ Коран, Сура 97 «Могущество», аят 3–4.
- ³⁹ Коран, Сура 2 «Корова», аят 187.
- ⁴⁰ Ibn al-Sayyār, Kitāb al-tabīkh, упомянутое издание, с.133.
- ⁴¹ Фестиваль, проходящий ежегодно в течение четырех дней; в 2004-м (год написания книги) он проходил с 23 по 26 сентября.
- ⁴² *Véhel J.* La véritable cuisine tunisienne. (1922) / Présentation de Yassine Essid. Tunis: MediaCom, 2003.
- ⁴³ Abū Marwān ‘Abd al-Mālik ibn Zuhri, Kitāb al-aghdhiya (Tratados de los alimentos), edición, traducción e introducción por Expiración García Sánchez, Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Madrid, 1992. P. 136.
- ⁴⁴ Ibn Khalsūn, Kitāb al-aghdhiya, texte établi, traduit et annoté par Suzanne Gigandet. Damas, 1996.
- ⁴⁵ Ibn Abī Dinār, al-Mu’nis fī akhbār ifrīqiyya wa tūnis. Tunisi, 1967. Š. 310–313.
- ⁴⁶ *Саканджабин сафарджали* делается, по самому простому рецепту, «из сока исфаханской айвы, белого очищенного сахара и уксуса, по желанию — и напиток готов».
- ⁴⁷ *Ibn al-‘Awwām*. Le livre de l'agriculture. Paris: Actes Sud, 2000. P. 693.

ИНДЕКС РЕЦЕПТОВ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. Холодная курица с зеленью и специями	93
2. Курица с орехами и гранатом	93
3. Черная закуска	93
4. Живая рыба в виноградном соке	93
5. Маслины с тимьяном	94
6. Пюре из нута (турецкого гороха) с корицей и имбирем	94
7. Бобы под кислым соусом из лесных орехов	95
8. Пюре из баклажанов с кислым молоком	95
9. Морковь и лук-порей с кунжутным маслом	96

КУХНЯ, СВЯЗАННАЯ С АРАБСКОЙ ТРАДИЦИЕЙ

10. Сарид сирийский	99
11. Сарид с трюфелями	100
12. Тунисская сарида	101
13. Сарида для Навруза	103
14. Сарида для Шаббата	104

БЛЮДА С КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ

15. Сикбадж с баклажанами	107
16. Руманийя: мясные шарики с гранатовым соком	109
17. Мурузийя с вишней (К)	109
18. Табахаджа: мясо с фисташками	110
19. Зирбадж с айвой	110
20. Зирбадж с миндалем	111
21. Мясное рагу с засахаренным луком	112
22. Пирог из абрикосов с цыпленком	112
23. Банановый пирог с корицей	113
24. Андалузский пирог	113

25. Мясо с жареными бананами	115
26. Рутабийя: мясо с финиками	115
27. Цыпленок с сухофруктами и миндальным молоком	116
28. Мясо с подливкой из абрикосового варенья	116

ЖАРЕНОЕ МЯСО И КОТЛЕТЫ

29. Жареный мясной фарш	118
30. Мясные котлеты	119
31. Котлеты на уксусе	119
32. Узелочки по рецепту халиф аль-Мутадда	120
33. Копченый эскалоп по-египетски	120
34. Другой рецепт мяса по-египетски	121
35. Франкский рецепт	121
36. Мясо по-арабски	121
37. Фальшивый костный мозг	122
38. Фарш с ароматом жаркого	122
39. Лабанийя Румийя: греческий рецепт	123

Блюда с сыром и молоком

40. Блинчики с медом	124
41. Пельмени по-толедски	125
42. Слоеный пирог	126
43. Блинчики с фисташками и цитроновыми орешками	127
44. Брики андалузские	127
45. Пирог с сыром и яйцом	127
46. Шашлычки из сухого сыра	128
47. Приправа из сухого сыра	128
48. Простокваша с медом	128
49. Рецепт бирафа	129

Бульоны, супы и супы-пюре

50. Бульон с пшеницей	130
52. Мучной суп-пюре	131
53. Суп на дрожжах	132
54. Андалузский суп-пюре из пшеницы с пажитником	132
55. Камхийя: суп-пюре из неочищенной пшеницы	133
56. Обломки риса	134

Лапша

57. Приготовление итрийи	136
58. Блюдо с итрией	136
59. Фидавиши: клецки	137
60. Шаирийя — лапша свежая	137
61. Шаирийя — лапша	138
62. Тильтин: лапша квадратиками	138
63. Махаммас: шарики	139
64. «Макароны тех, что живут на другом берегу»: крупные шарики	139
65. Набатийя: куриный бульон с вермишелью	140

Кускус

66. Кускус	142
67. Кускус с орехами	143
68. Кускус в бульоне	144
69. Баран, фаршированный кускусом	144
70. Марокканский кускус	145

Рис

71. Дак-барьян: мясо на пару с рисом в мясном бульоне	146
72. Индийский рис	147
73. Рис мультальфаль (рассыпчатый)	147
74. Рукакийя: мраморный рис	148
75. Желто-белый рис	148
76. Рис катуни с фисташками	148
77. Рис с кислым молоком	148
78. Урзийя	149
79. Рис со шпинатом	149

Яичницы

80. Оджа белая	150
81. Другая оджа	150

Рагу из мяса и овощей

82. Ситт аль-шань'а: мясо с таро	152
--	-----

83. Мясо с розовыми бутонами	152
84. Кибритийя: мясные котлеты с баклажанами	152
85. Фаршированные баклажаны	153
86. Баклажаны с кисло-сладким соусом	153
87. Жареные баклажаны по-индийски	153
88. Мулухийя	154
89. Мулухийя вегетарианская	154

РЫБА

90. Забибийя: рыба с изюмом	155
91. Лимунийя: рыба с лимоном	156
92. Сир: соленая рыба с пряностями	156
93. Другой рецепт сухого сира	156
94. Зирбадж рыбный	157
95. Сикбадж рыбный	157
96. Блюдо из крупной рыбы	157
97. Спарус с медом, вареньем или виноградным соусом	158
98. Мурудж: рецепт для любого вида рыбы	159
99. Рыбные котлеты с имбирем и сыром	159
100. Шашлычки из рыбы с корицей и имбирем	160
101. Сардины гриль	160
102. Финта в соли	161
103. Запеканка из сардин со свежей зеленью	161
104. Котлетки из сардин в форме сардин с миндалем и фисташками	161
105. Рыбное филе с тмином и шафраном	162
106. Бисбасия: рыба с фенхелем	162
107. Котлеты из сардин	163
108. Пирог а-ля аль-Джумли	163
109. Фаршированная рыба	163
110. Пирог с рыбной начинкой	164
111. Креветки	164
112. Рыбные шарики	164

СОУСЫ

113. Соус из куриного жира с соком граната	166
114. Сибак в дорогу	166
115. Сибак для свежей рыбы	166

116. Сибак исфаханский	166
117. Соус (сахна) александрийский	167
118. Багдадский или северно-иракский соус	167

Сладости и сиропы

119. Залабийя	169
120. Финики с медом	171
121. Бананы	171
122. Саканджабин из айвы	171
123. Сироп из айвы	171
124. Засахаренная кора цитрона для хорошего пищеварения	172
125. Морковный джем	172
126. Другой морковный джем	172
127. Тыквенный джем	172
128. Засахаренная манка	173
129. Исфандж аль-кулла: баба в кувшине	173
130. Кинафы: блины	174
131. Кинафы: блины	175
132. Рукак аль-кабис: блины из крахмала	175

Сыры

133. Сыр	176
134. Сыр под названием шираз: молодой соленый сыр	176
135. Сухой сыр, выдержанный в кувшине	177

Консервированные соусы долгого хранения

136. Мурри мгновенного приготовления вместо мурри кислого	178
137. Мурри из рыбы	178
138. Камак с эстрагоном	179
139. Сахна из саранчи	179

Вино

140. Виноградное вино	180
141. Вино из винограда	180
142. Вино из меда без изюма	180

СОВРЕМЕННАЯ КУХНЯ

143. Шармула по-бизертски: соус из изюма для свежей рыбы	185
144. Шармула по-сфакски: соус из изюма для соленой рыбы	185
145. Пюре из баклажанов с уксусом и тмином	186
146. Мдарбил: мясо с баклажанами	186
147. Мурузийя вегетарианская	186
148. Мясное рагу с айвой по-тунисски	187
149. Бастилла с голубями, Марокко	188
150. Молодой голубь с финиками	188
151. Мясное рагу со свежими абрикосами	189
152. Банадик: тунисские тефтели	189
153. Кифта мясная	190
154. Таджин мергез: котлеты с маринованными овощами ...	190
155. Маакуда би-ринга: пирог с картошкой и сельдью	191
156. Шибитийя из сардин	191
157. Брик дануни	192
158. Брики с тунцом	192
159. Суп из «птичьих язычков»	193
160. Дувида: вермишель с шафраном	193
161. Нувасир: макароны на пару	193
162. Кускус с молодым барашком	194
163. Кускус Базерган	196
164. Млухия тунисская	197
165. Мисавма: телятина с чесноком и уксусом	197
166. Грушевый соус	198
167. Макруд: пирожное из манной крупы с финиковым кремом	198
168. Фаршированные финики	199
169. Злабийя	200
170. Ктейеф	200
171. Зрир с кунжутом и лесными орехами	201
172. Желе из айвы	201

СОДЕРЖАНИЕ

Дружеский ужин (вместо предисловия)	5
---	---

МУСУЛЬМАНСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ, или Столкновение кухонь мира

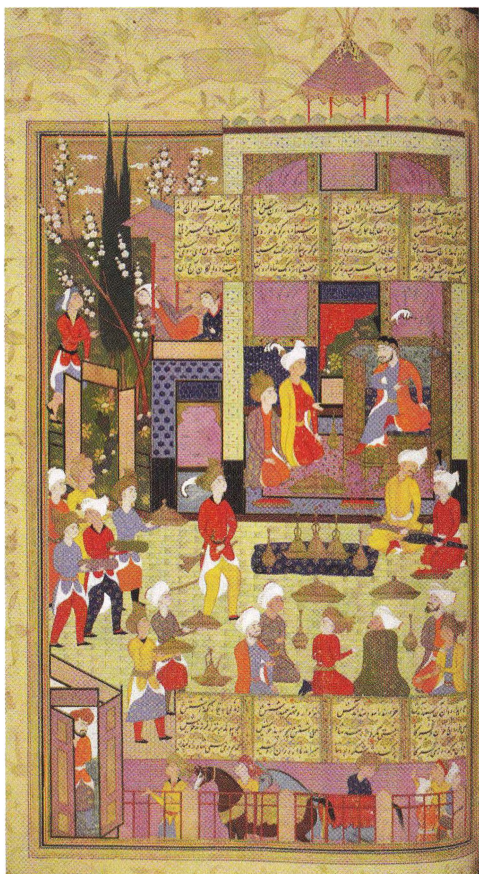
Национальные кухни от пустынь Аравии до садов Андалусии	13
Истоки кулинарной истории: кодификация рецептов и кулинарного наследия	16
Авторы и их произведения	20
Стремление к экзотике и экзотическая кухня: приправы из Китая, Афганистана, Индии и Африки	27
Соппротивление кулинарных традиций и борьба за своеобразие	30
Кошмары и фобии, связанные с едой	33
Древнее кулинарное наследие	36
Арабская трапеза, обычаи Пророка	41
Мусульманская трапеза: предписания Корана	46
«Они спрашивают тебя о вине...»	50
Рамадан: духовное и гастрономическое выражение	54
Дамаск, или настоящая жизнь	57
Принц-гурман и его муза	60
Путешествия вкусов: из Багдада в Кордову, из Туниса в Палермо... ..	64
От Средних веков до наших дней... ..	70

РЕЦЕПТЫ:
СРЕДНЕВЕКОВАЯ КУХНЯ

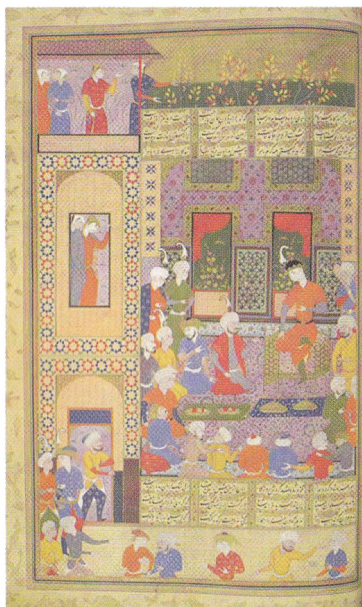
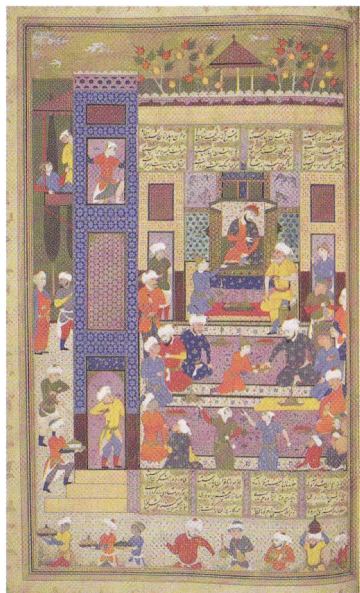
Руководство для повара	75
Кастрюля и ее содержимое	75
Кухонная утварь и печь	78
Запахи, цвета и вкусы	79
Пряные смеси и кислые соусы	81
Организация обеда	84
Руководство для читателя	86
Замечания по кулинарной терминологии и стилю рецептов	86
Замечания по адаптации средневековых блюд	87
Маленький глоссарий	90
Холодные закуски	92
Кухня, связанная с арабской традицией	97
Блюда с кисло-сладким соусом	106
Жареное мясо и котлеты	118
Блюда с сыром и молоком	124
Бульоны, супы и супы-пюре	130
Лапша	135
Кускус	141
Рис	146
Яичницы	150
Рагу из мяса и овощей	151
Рыба	155
Соусы	166
Сладости и сиропы	168
Сыры	176
Консервированные соусы долгого хранения	178
Вино	180

РЕЦЕПТЫ:
СОВРЕМЕННАЯ КУХНЯ

Некоторые ингредиенты	183
Замечания по поводу кускуса и кускусьера	184
Обработка крупы кускуса для варки на пару	184
Примечания	202
Индекс рецептов	205



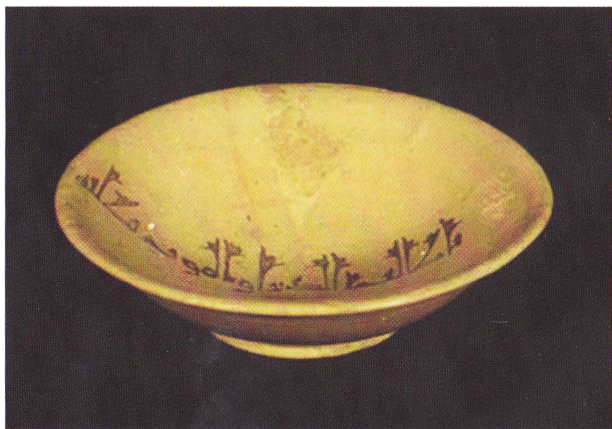
Иллюстрации к Шах-наме. Иран. Конец XVI века



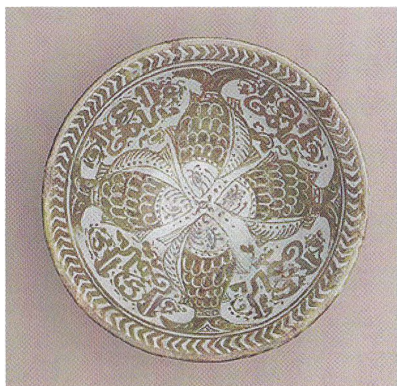
Иллюстрации к Шах-наме. Иран. Конец XVI века



Ближневосточная и иранская посуда IX—XIV веков



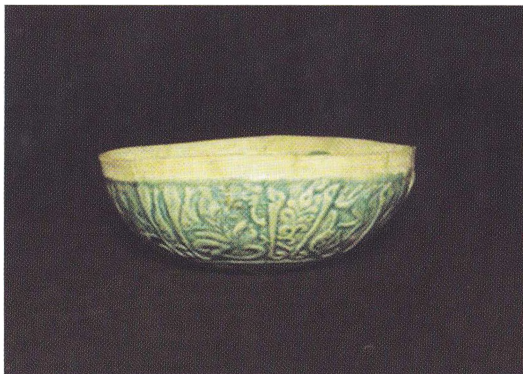
Ближневосточная и иранская посуда IX—XIV веков



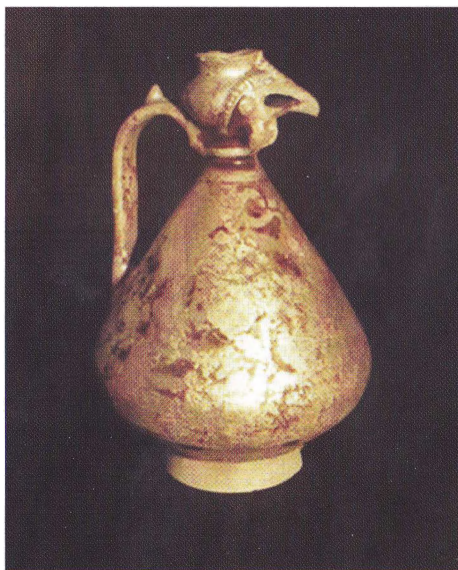
Ближневосточная и иранская посуда IX—XIV веков



Ближневосточная и иранская посуда IX—XIV веков



Ближневосточная и иранская посуда IX—XIV веков



Ближневосточная и иранская посуда IX—XIV веков



Ближневосточная и иранская посуда IX—XIV веков



Ближневосточная и иранская посуда IX—XIV веков

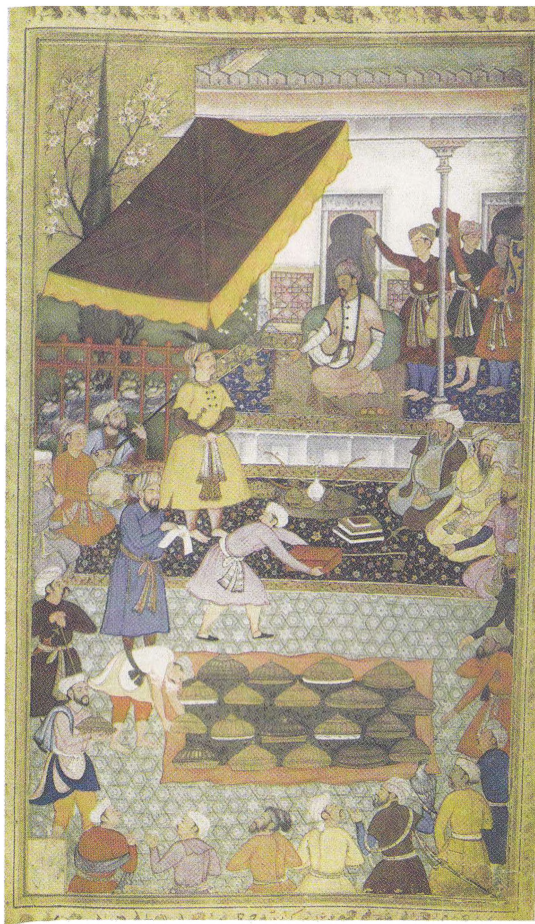
«Диван» Хафиза.
Средневековая персидская
миниатюра.
1585 год



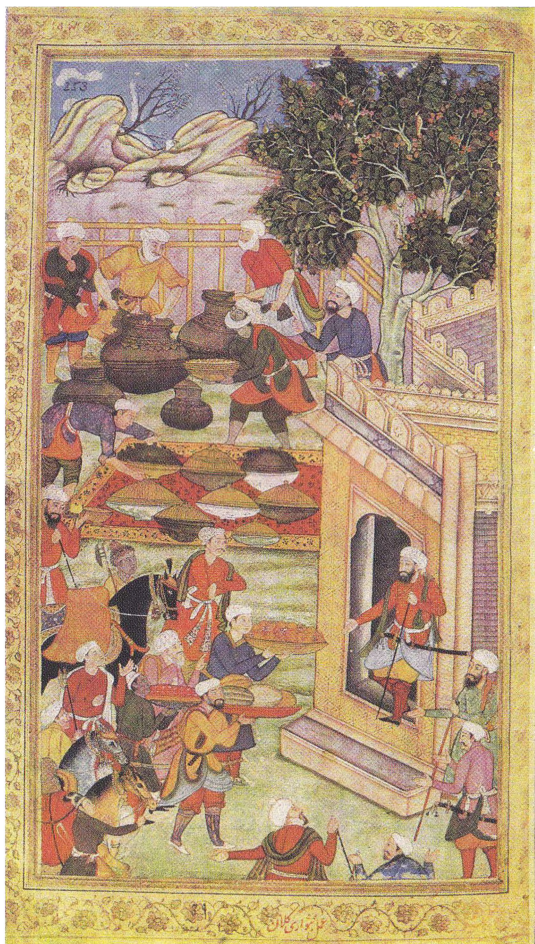
Гарун ар-Рашид. Средневековая
персидская миниатюра



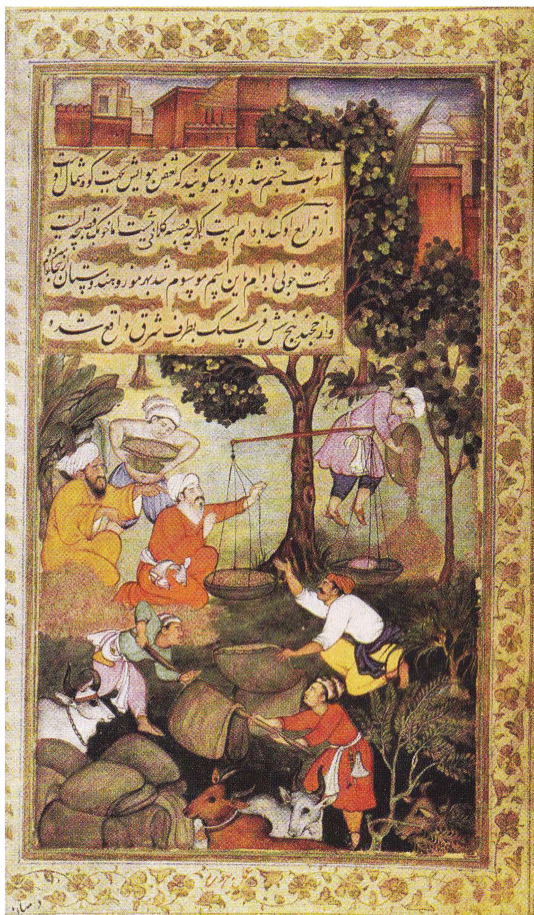
Реза Аббаси. «Виночерпий». 1609 год



Миниатюра из рукописи Бабур-наме. XVI век



Миниатюра из рукописи Бабур-наме. XVI век



Миниатюра из рукописи Бабур-наме. XVI век

Лилия Зауали
ИСЛАМСКАЯ КУХНЯ

Дизайнер обложки

О. Смирнов

Редактор серии

Ф. Дзядко

Редактор

Е. Губницкий

Корректор

И. Аветисова

Компьютерная верстка

В. Дзядко

Налоговая льгота —
общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93, том 2;

953000 — книги, брошюры
ООО «Новое литературное обозрение»

Адрес редакции:

129626, Москва, И-626, а/я 55

Тел.: (495) 976-47-88

факс: 977-08-28

e-mail: real@nlo.magazine.ru

<http://www.nlo.books.ru>

Формат 84×108/32

Бумага офсетная № 1

Печ. л. 7. Тираж 3000. Заказ № 0716740.



Отпечатано в полном соответствии с качеством
предоставленного электронного оригинал-макета
в ОАО «Ярославский полиграфкомбинат»
150049, Ярославль, ул. Свободы, 97

Издательство
НОВОЕ ЛИТЕРАТУРНОЕ ОБОЗРЕНИЕ
2007 г.

Серия «Научная библиотека»

М. Павлова
ПИСАТЕЛЬ-ИНСПЕКТОР:
ФЕДОР СОЛОГУБ И Ф.К. ТЕТЕРНИКОВ

Очерк творческой биографии Федора Сологуба (1863–1927) — одного из крупнейших русских символистов, декадента-ортодокса, «русского маркиза де Сада» и создателя одного из лучших сатирических романов XX века — охватывает первое двадцатилетие его писательской деятельности, от момента вхождения в литературу до завершения работы над романом «Мелкий бес». На обширном архивном материале в книге воссоздаются особенности психологического облика Ф. Сологуба и его alter ego — учителя-инспектора Ф.К. Тетерникова. В приложении публикуются материалы, подсвечивающие автобиографический подтекст творчества писателя 1880-х — начала 1900-х годов: набросок незавершенного романа «Ночные росы», поэма «Одиночество», цикл стихотворений «Из дневника», статья «О телесных наказаниях», а также эстетический манифест «Не постыдно ли быть декадентом».

И. Савкина
РАЗГОВОРЫ С ЗЕРКАЛОМ И ЗАЗЕРКАЛЬЕМ
Автодокументальные женские тексты в русской литературе
первой половины XIX века

В русской культурной истории было немало женщин, которые сумели высказать и выразить себя в автодокументальных текстах (воспоминаниях, дневниках или письмах), большая часть которых была опубликована при их жизни или позже. И все же голоса этих женщин остались неслышанными. Их тексты практически никогда не становились предметом научного интереса сами по себе, а не в качестве исторических или литературных источников для биографий знаменитых мужчин. Цель данной книги — рассмотреть, как женщины первой половины XIX века в своих дневниках, воспоминаниях и письмах пишут о себе, точнее, «пишут себя», как они обсуждают и создают приемлемые для себя модели женственности. Материалом исследования послужили среди других дневники А. Керн, А. Якушкиной, А. Олениной, мемуары Н. Дуровой, автобиография Н. Соханской, переписка Натальи Герцен с А. Герценом, Г. Гервегом и подругами.

Издательство
НОВОЕ ЛИТЕРАТУРНОЕ ОБОЗРЕНИЕ
2007 г.

Серия «Научная библиотека»

А. Долинин
ПУШКИН И АНГЛИЯ
Цикл статей

Центральный сюжет книги известного литературоведа — история пушкинских замыслов, отсылающих к произведениям английских авторов, в числе которых не только часто обсуждаемые в пушкинистике Шекспир, Байрон и Вальтер Скотт, но и Дж. Мильтон и Дж. Баньян, С. Кольридж и Р. Саути, Барри Корнуол и Дж. Вильсон. Английские прецеденты, источники и модели, оказавшие значительное влияние на писательскую стратегию Пушкина, рассмотрены с точки зрения тех литературных и культурных контекстов, в которых они переосмыслились в пушкинском творчестве. Такой взгляд со стороны английской словесности дает возможность нового прочтения и оригинальной интерпретации многих пушкинских текстов, в числе которых «Анчар» и «Из Пиндемонти», «Капитанская дочка» и «Анджело», «Скупой рыцарь» и «Пир во время чумы».

А. Ранчин
ВЕРТОГРАД ЗЛАТОСЛОВНЫЙ
Древнерусская книжность
в интерпретациях, разборах и комментариях

Включенные в книгу работы посвящены исследованию поэтики древнерусской словесности и историософских идей, выраженных в древнерусских памятниках и обусловивших особенности их структуры и стиля. Некоторые работы имеют полемический характер. Диапазон анализируемых произведений — от Повести временных лет и агиографии киевского периода до Жития протопопа Аввакума. Особенное внимание уделено памятникам Борисоглебского цикла, истории их создания и их художественным особенностям; жития святых Бориса и Глеба рассматриваются в сопоставлении с их славянскими, англосаксонскими и скандинавскими аналогами.

Издательство
НОВОЕ ЛИТЕРАТУРНОЕ ОБОЗРЕНИЕ
2006—2007 гг.

Серия «Библиотека НЗ»

В. Дамье
ЗАБЫТЫЙ ИНТЕРНАЦИОНАЛ

Международное анархо-синдикалистское движение
между двумя мировыми войнами

Том 1. От революционного синдикализма к анархо-синдикализму:
1918—1930 гг.

Исследование посвящено анархо-синдикалистскому Интернационалу — организации, объединившей в своих рядах сторонников идеи всеобщего самоуправления. Его история, по словам одного из видных деятелей анархо-синдикализма, — «это пламенная история революционной организации, оставившей глубокий след в обществе. И в то же время это — полная бурь и мук история Европы в период между двумя мировыми войнами. История, объяснить и прежде всего понять которую можно лишь в свете жестокого столкновения между двумя противостоящими друг другу волнами — революционной, рожденной Русской революцией, и авторитарной, шедшей под знаком фашизма из Италии и затопившей в 1930-е годы всю Европу».

В. Дамье
ЗАБЫТЫЙ ИНТЕРНАЦИОНАЛ

Международное анархо-синдикалистское движение
между двумя мировыми войнами

Том 2. Международный анархо-синдикализм в условиях
«Великого кризиса» и наступления фашизма: 1930—1939 гг.

В 1930-е гг. над миром дули ледяные ветры кризиса и войны. Но анархо-синдикалистский Интернационал — мировое объединение рабочих союзов, выступавших за свободное общество всеобщего самоуправления — еще с оптимизмом смотрел в будущее. «...Международная ассоциация трудящихся 10 лет следует своим путем, независимо от социал-демократов и коммунистов... — гордо заявляли его представители. Международная ассоциация трудящихся — единственный Интернационал, не вступивший ни в какие компромиссы с господствующими силами: ни в экономической, ни в политической области, ни с государством, ни с эксплуататором-капитализмом». Анархо-синдикалисты готовились дать последний бой поднимаемому фашизму и назревавшей мировой войне, остановив их с помощью социальной революции. Этот бой разгорелся в 1930-х гг., в его эпицентре оказалась Испания. Истории этой героической и неравной борьбы посвящен второй том книги о забытом Интернационале.

В этой книге рассказывается, как создавалась гастрономическая культура исламского мира, объединившая самые разнообразные традиции — древнегреческую и персидскую, древнеримскую и китайскую, индийскую и африканскую... Речь идет о культуре мусульманских праздников (прежде всего, Рамадана) и «путешествии вкусов» из Багдада в Кордову и из Туниса в Палермо; о любимом блюде пророка Мухаммеда и о том, можно ли во время трапезы пить пальмовое вино; о кухне кочевников аравийских пустынь и гурманов садов Андалусии; кухне утонченной и кухне грубой; кухне стран Магриба и кухне «Тысячи и одной ночи»... История кухни здесь становится не только увлекательным рассказом, но подробным комментарием к рецептам, составившим едва ли не основное содержание книги, помогает ближе познакомиться с культурой исламского мира.



Новое
Литературное
Обозрение

ISBN 978-5-86784-848-8



9 785867 848848