

Кэролайн Иден – автор туристических заметок, она публикуется в The Guardian, Financial Times и The Telegraph, а также работает репортером для BBC Radio 4 в Средней Азии и на Кавказе.

Элеанор Форд разрабатывает рецепты, работает редактором на канале BBC Good Food Channel и в журнале Good Food Magazine. Входит в судейское жюри конкурса The Guild of Food Writers' Awards, выступает в качестве редактора ресторанного гида Гонконга Zagat и пишет обзоры для Time Out.



Содержание

Введение

Закуски 22

Супы 50

Запеченное мясо и шашлыки 70

Согревающая еда для долгих зим 88

Пловы и пилавы 112

Гарниры 132

Изделия из теста и выпечка 148

Напитки 170

Десерты и сладости 188

Указатель 220





Самарканд – кулинарное путешествие по Средней Азии

«Везде в мире благодатный свет нисходит с небес на землю, и только в святых Самарканде и Бухаре он поднимается к небесам». Местная пословица

Самарканд – бирюзовый город

На протяжении веков легендарный город Самарканд был магнитом для торговцев, путешественников и завоевателей. Его название звучит внушительно, как лишь у немногих древних городов, возможно, Вавилона, Рима или Иерусалима. Произнесите его вслух, и оно как будто скатится с языка: Самарканд. Звучит так притягательно...

Этот бирюзовый оазис, расположенный в долине реки Зеравшан в Узбекистане, продолжает привлекать современных путешественников, следующих по стопам Александра Македонского и могучего Тамерлана.

Будучи в прошлом одним из ключевых пунктов на Великом шелковом пути и находясь на перекрестье культур, город сохраняет здания, сады, фонтаны и другие достопримечательности, чья необычайная красота и величие служили источником вдохновения для исламской архитектуры по всему региону – от Средиземного моря до Индии. Небесно-синие мечети и минареты цвета песка, рифленые купола, медресе и монументальные мавзолеи, чьи стены выложены керамической плиткой или мозаикой, ослепляющие цветочными мотивами и геометрическими орнаментами – они производят головокружительный эффект, подобно миражам в пустыне.

В течение сотен лет путешествие в Самарканд требовало поистине геракловых усилий.

Долгие экспедиции для перевозки товаров в такие далекие города, как, например, персидский Шираз, представляли собой походы на двугорбых верблюдах-бактрианах по бесконечным степям, негостеприимным горам и бескрайним пескам, таким, как пустыня Такла-Макан – огромное безводное пространство размером примерно с Италию.

Зачем? Что заставляло людей терпеть нестерпимый зной, обжигающий холод и пронизывающий ветер, теряя сознание – и жизни – в стремлении достичь Самарканда, затерянного за нагромождениями гор, пустынь и степей? Ответ – торговля, потому что именно благодаря ей с шестого по тринадцатое столетие Самарканд переживал эпоху невиданного расцвета и благосостояния. Он стал «торговой витриной» Азии, одним из самых известных в мире рынков, где можно было купить или выменять все – от редких специй до метелок из хвоста яка.

Многие века богатство Самарканда слыло легендарным. Торговцы приезжали сюда за мешками риса и морковью из Гималаев, вязанками сахарного тростника, лимонами, связками чеснока и соевыми бобами с востока Азии. Обмен товарами

*Вверху слева:
Регистан, Самарканд.
Внизу слева: Узбечка
в национальной
одежде выходит из
мавзолея Шади Мульк
Ака после молитвы.*

по Великому шелковому пути шел в обоих направлениях. С запада через Китай везли огурцы, цветное стекло и виноград. Историк Эдвард Шафер в своей известной книге «Золотые персики Самарканда» описывает, как в Китай отсюда были привезены «заманчивые благодаря своей недоступности золотые персики Самарканда, которые символизировали в Поднебесной империи Тан все экзотическое и желанное, все неведомое и влекущее к себе».

Торговцы находили в Самарканде то, в чем нуждались, – кров, посредников и покупателей. Здесь можно было найти наемников, защищающих караван во время путешествия, чтобы отбивать атаки разбойников и грабителей. Много позже того, как торговля здесь ослабла, традиции продолжали существовать. Согдийский язык – язык торговых посредников Самарканда – стал языком всего торгового мира. «Плавильный котел» – несколько избитая метафора, но она прекрасно описывает Самарканд. Это город, который на протяжении веков находится на перекрестке и кулинарной культуры.

В наши дни Самарканд утратил свой статус легенды, но путешествие в этот город всегда вызывает восхищение.

Сложная взаимосвязь еды и путешествий

Именно во время одного из таких путешествий я решила написать эту книгу. Идея заключалась в том, чтобы собрать воедино кухни семи этнических групп, оставивших самый сильный след в Самарканде на протяжении столетий – таджиков, русских, турков, евреев, корейцев, выходцев с Кавказа и самих узбеков.

Таджики жили в Самарканде и Бухаре на протяжении веков, и здесь их по-прежнему много. В самом горном Таджикистане, граничащем с Кыргызстаном на севере, Узбекистаном на северо-западе, Афганистаном на юге и Китаем на востоке, местная кухня представляет собой сплав русской, узбекской и ароматных блюд из риса, являющихся отражением персидских корней.

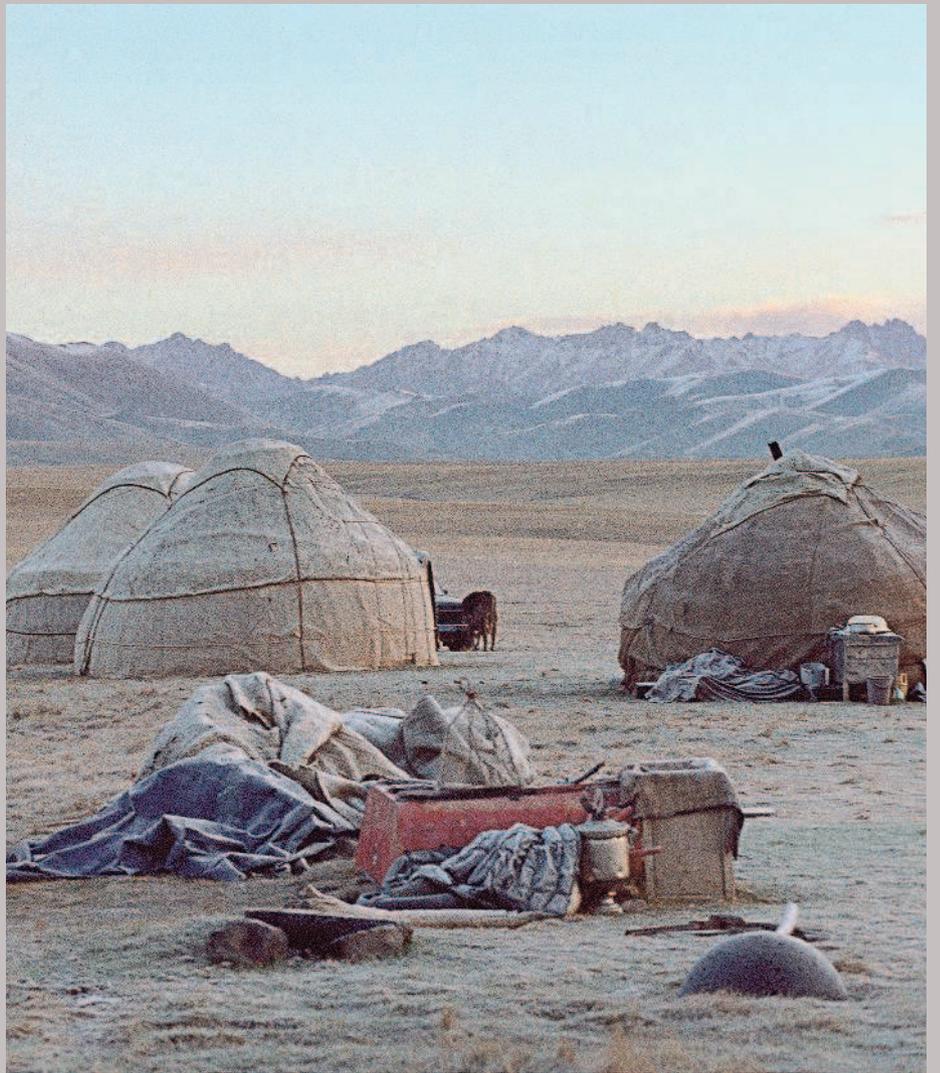
Значительное число этнических русских продолжает жить в постсоветской Средней Азии. Копчение и соленье – традиционные способы консервирования продуктов в России – наполняют своеобразными ароматами воздух в домах и заведениях питания. На рынках и в кафе всегда можно найти сладковато-землистый борщ и жареные пирожки с картошкой и мясом. Еще одно наследие советской эпохи – любовь к водке. Несмотря на исламское происхождение, многие жители Средней Азии пьют крепкие напитки, и любой приезжий быстро понимает, что местное гостеприимство в сочетании с огневой мощью следующих друг за другом стопок водки может быстро сбить с ног (и наградить похмельем).

Турки торговали и жили в этом регионе тоже с давних времен, а блюда турецкой кухни имитировали и ценили во всей Средней Азии. Османский путешественник и писатель семнадцатого века Эвлия Челеби описывал блюда, которые готовили для паши в Османской империи, и их описание явно перекликается с кухней Средней Азии: «шафран, чилав (вареный рис), жареное мясо, тутовые ягоды... мясные шарики, фисташки, миндаль, плов с изюмом и куропатками, гранаты и супы». В наши дни в ресторанах турецкой кухни в Средней Азии обычно готовят пиде – нечто вроде пиццы, тушеную баранину, ягнятину на гриле, а разновидностей пашлыков и кебабов насчитываются десятки.

*Вверху: Долина Соукель,
Кыргызстан.
Внизу: Базар
в Самарканде.*









В Бухаре и Самарканде живут евреи, которые утверждают, что являются прямыми потомками десяти пропавших племен Израиля, хотя историки предполагают, что более вероятная причина их появления здесь – воля знаменитого Тамерлана. Пройдя через Азию в четырнадцатом веке, он привез с собой в свой великолепный сине-голубой город Самарканд еврейских красильщиков и ткачей с Ближнего Востока. Спустя время, они оказались в одном из самых закрытых государств мира, и с падением СССР превратились, пожалуй, в самую обособленную еврейскую общину в мире. Несмотря на исторические перипетии, они сохранили свои кулинарные традиции вплоть до сегодняшнего дня, хотя в данный момент в Узбекистане осталось всего около тысячи евреев. Узбекская еврейская кухня – это объединение персидских овощных пилавов и сытных русских мясных блюд. Она отличается очень сдержанным добавлением специй – немного кумина, кориандра, куркумы, черного и красного перца, а также мягкими вкусами, которые подчеркивает добавление зелени, лука и чеснока.

У народностей, населяющих Среднюю Азию, никогда не было склонности к жгуче-острым блюдам, но есть одно исключение – это корейская диаспора, известная как Коре-сарам. Во время Второй мировой войны Сталин депортировал в Среднюю Азию около полумиллиона корейцев. Многие остались, и именно они привили местным любовь к сильным вкусам. В таких блюдах, как огурцы, маринованные с полосками говядины, без чили просто не обойтись, а кимчи из пекинской капусты – национальное блюдо Кореи – невероятно популярно в крупных городах Средней Азии. Каким бы захолустным ни был местный рынок, вы непременно найдете на нем корейку, торгующую навывнос салатом из острой моркови по-корейски.

Кавказцы – грузины, азербайджанцы и армяне – исторически тесно связаны со Средней Азией. Во времена Персидской империи жестокие армянские воины покинули свою родину, чтобы отправиться по Великому шелковому пути, сражаясь за местных феодалов в обмен на разрешения на торговлю. Кавказское духовенство также покинуло стены монастырей, чтобы принять участие в активно ведшихся богословских дебатах. В четырнадцатом веке группа армянского духовенства дошла до границ Китая и основала там монастырь, названный в честь святого Матфея. Они принесли с собой и свои кулинарные традиции – и в результате повлияли определенным образом на местную кухню. Маленькие общины армян и в наши дни разбросаны по всей Средней Азии.

Эта книга – дань уважения богатству и разнообразию кулинарных традиций самого сердца Азии, его национальному культурному наследию. Она представляет собой результат совместной работы двух путешественниц и писательниц, объединенных любовью к вкусной еде, которую они пробуют где-то далеко от дома. Когда вы будете читать рассуждения о путешествиях – это будет мой голос, а все рецепты – это исключительно заслуга Элеанор.

Ослепительные базары, золотистый хлеб и одеяло из звезд

Когда я впервые приехала в Самарканд в 2009 году, в преддверии изучения гор Памира, здешняя атмосфера просто шокировала меня. На горизонте, бок о бок, высились монолитные блоки советских многоэтажек, колоссальные небесно-синие

Предыдущий разворот: Вверху справа: Столовая в забытом бою месте на фоне гор Памира, Мураб, Таджикистан. Вверху справа: Домашние консервы на продажу в Баку. Внизу слева: Арбузы на продажу, Азербайджан. Внизу посередине: Настенная роспись и автомобиль «Лада» в Нукусе, Каракалпакия, Узбекистан. Внизу справа: Пастушьи юрты на горных пастбищах в долине Согдель, Кыргызстан. Справа: Рынок в Самарканде.

