

## 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
Сопроотивление 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

*Лилия Зауали. Исламская кухня*

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

## 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 сикбадж<sup>1</sup>. 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...”»<sup>2</sup>.

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)<sup>3</sup> 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-Туджиби<sup>4</sup> 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.