

УДК 641.55
ББК 36.997
С17

БЛАГОДАРНОСТИ

Во-первых, катта рахмат народам Средней Азии и Кавказа, которые поразили меня своей добротой и гостеприимством. Большое спасибо Хизер Холден Браун за помощь, идеи и их воплощение. Спасибо фотографам за отличные снимки для этой книги, в том числе Метью Пали, Кристоферу Хервигу, Ричарду Хотону и Теодору Кэйю. Спасибо также Бижану Омрани и Хью Филпоту за их время и вклад, Магнусу Бартлетту и Люси Келаарт, которые вдохновили меня на первую поездку в Среднюю Азию. А самое большое спасибо Джеймсу за чтение, советы и терпение.

От Кэролайн

Во время моего пребывания в Самарканде я была поражена щедростью поваров, которые приглашали меня на свои кухни и пекарни, чтобы поделиться кулинарными секретами. Я также хотела бы поблагодарить людей, помощь которых в тестировании рецептов, их понимание и поддержка в этом проекте были бесценны: Кирсти Смолвуд, Аманда Николас, Кейт Форд, Пип Рау, Лесли Морли, Рупа Гулати. Отдельно благодарю Отто, который в своем возрасте с радостью стал энтузиастом плова, и Себастьяна за его неизменную поддержку.

От Элеанор

Мы обе хотели бы поблагодарить команду «Самарканд» за их героическое терпение и упорный труд. Кайл Кэти, Софи Аллен, Лора Эдвардс, Патрик Бадж, Линда Табби, Табита Хокинс, Ханна Кофлин и Стефани Эванс – мы не могли бы сделать это без вас. И последнее, но не менее важное: большое спасибо Омару Масому из роскошной Turkmen Gallery за впечатляющий реквизит.

С17 **Самарканд : рецепты и истории Средней Азии и Кавказа / Кэролайн Иден, Элеанор Форд ; [пер. с англ. О.С. Ивенской]. — Москва : Эксмо, 2018. — 224 с. : ил. — (Кулинария. Вилки против ножей).**

ISBN 978-5-04-094997-7

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...

Это город, который на протяжении веков находится на перекрестке и кулинарной культуры. Идея — собрать воедино кухни семи этнических групп, оставивших самый заметный след в Самарканде на протяжении столетий: таджиков, русских, турков, евреев, корейцев, выходцев с Кавказа и самих узбеков, — появилась у авторов Кэролайн Иден и Элеанор Форд во время путешествия по региону и была блестяще реализована в этой книге.

УДК 641.55
ББК 36.997

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Text © 2016 Caroline Eden and Eleanor Ford. Photography
© 2016 Laura Edwards. Book design © 2016 Kyle Cathie Limited.
First published in Great Britain in 2018 by Kyle Books, an imprint of Kyle Cathie Ltd; Part of Octopus Publishing Group Ltd, Carmelite House,
50 Victoria Embankment, London EC4Y 0DZ, www.kylebooks.co.uk

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ

САМАРКАНД
РЕЦЕПТЫ И ИСТОРИИ СРЕДНЕЙ АЗИИ И КАВКАЗА

Кэролайн Иден, Элеанор Форд

SAMARKAND
Caroline Eden and Eleanor Ford

Перевод с английского *О. Ивенской*
Ответственный редактор *С. Ильичева*
Художественный редактор *В. Колышева*
Компьютерная верстка *С. Туркиной*
Корректор *М. Мазалова*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндүрүшү: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-дүкен : www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 19.10.2018. Формат 60x84¹/₈.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 26, 13.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-04-094997-7



9 785040 949977 >



Э К С М О
ИЗДАТЕЛЬСТВО



В электронном виде книга доступна вы можете
купить на www.litres.ru



Самарканд

РЕЦЕПТЫ И ИСТОРИИ СРЕДНЕЙ АЗИИ И КАВКАЗА

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 ресторанный гида Гонконга Zagat и пишет обзоры для Time Out.



Самарканд

РЕЦЕПТЫ И ИСТОРИИ СРЕДНЕЙ АЗИИ И КАВКАЗА

Кэролайн Иден и Элеанор Форд

фуд-фотограф Лора Эдвардс

хлеб*соль®

Москва 2019

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.

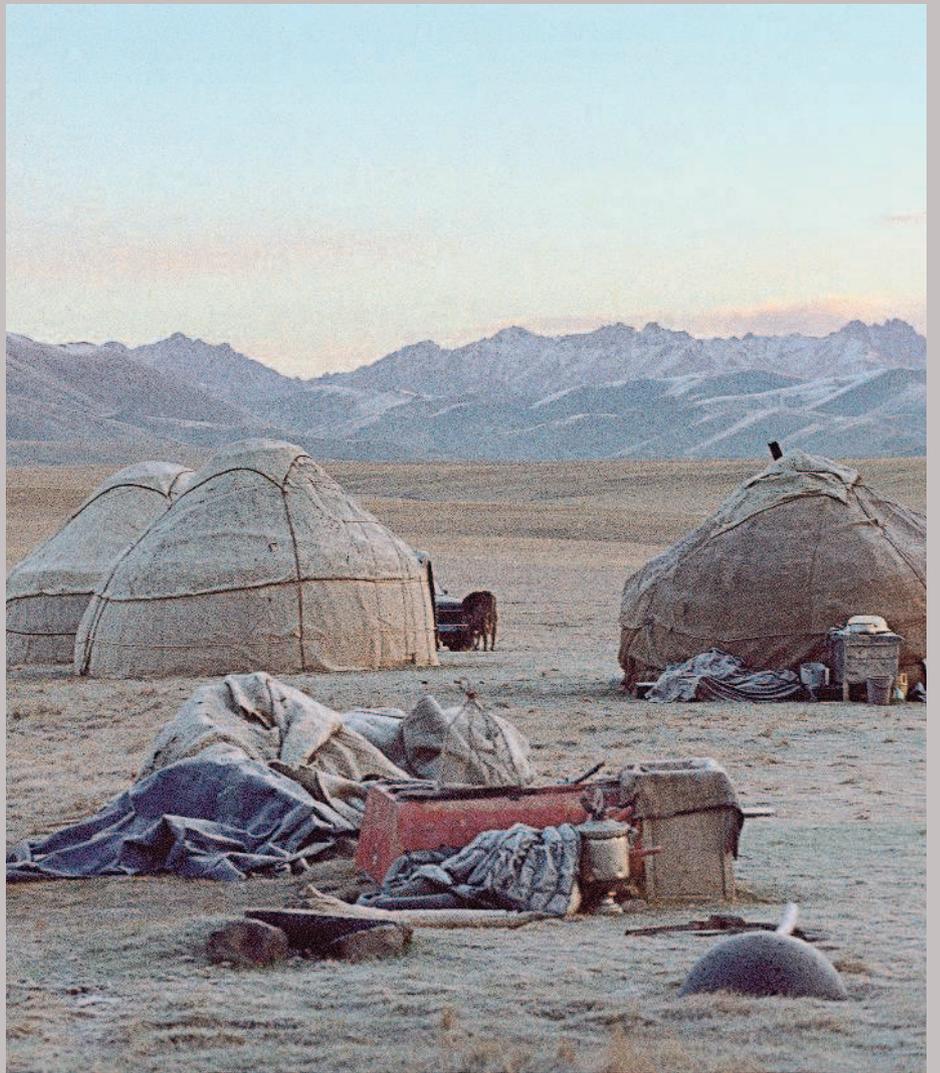
Значительное число этнических русских продолжает жить в постсоветской Средней Азии. Копчение и соленье – традиционные способы консервирования продуктов в России – наполняют своеобразными ароматами воздух в домах и заведениях питания. На рынках и в кафе всегда можно найти сладковато-землистый борщ и жареные 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 навынос 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.

