



Творожные шарики в сахарном сиропе, или Как и где родилась росголла

**Ирина
Прокофьева**

В истории каждого народа бывают периоды особого подъёма, взлёта в разных областях, периоды, которыми ещё долго гордятся и которые утешают национальное сознание много позже, когда гордиться бывает уже нечем. Имеются для этого исторические, политические, а может, и какие-нибудь другие предпосылки, или просто благоприятным образом встают звёзды – неизвестно, но в подобные времена развиваются искусства, появляется литература, и тогда сама принадлежность к этому народу наполняет особой значимостью существование каждого его представителя. В истории бенгальского народа таким временем стал девятнадцатый век, особенно вторая его половина, которую бенгальцы без ложной скромности сразу назвали Бенгальским Возрождением.

В те десятилетия Калькутта, столица Британской Индии, процветала. Книгами бенгальских писателей и статьями публицистов зачитывалась вся образованная Индия. Да они, бенгальцы, собственно, и были этой образованной Индией и диктовали моду во всём – от философии до теа-

© Прокофьева И.Т. (текст), 2009.



тра. Вот только бенгальская кулинария ничем особенным не славилась: до кухни ли дело тем, кто озабочен высокими помыслами и великими идеалами? Но, с другой стороны, почему бы и нет? Если дух творчества царит повсюду, то почему бы и кулинару не ступить на трудный и рискованный, но такой заманчивый путь поиска?

Не знаю, рассуждал ли таким образом Нобин Чандра Дас, скромный владелец маленькой кондитерской лавки в Багхбазаре, районе на севере Калькутты, но что-то его мучило, что-то не давало покоя молодому торговцу, продающему жителям соседних домов традиционные бенгальские сласти, приготовленные из муки или гороха. И вот по ночам (именно так гласит легенда) он, подобно средневековому алхимику, начал что-то варить, парить, искать новые ингредиенты и соединять их

в нужных пропорциях. Дух первооткрывательства смешивался на его маленькой кухне со сладковатым запахом кондитерских изделий, а в грохоте котелков и плошек уже слышался честолюбивому кулинару гром будущих фанфар. До успеха и богатства оставалось совсем немного.

Судьба с детства не баловала Нобина Даса. Он происходил из семьи сахарозаводчиков, дела которых к середине века пришли в упадок. Нобин родился в 1848 г., через три месяца после смерти своего отца. Денег, оставленных в наследство, едва хватало на жизнь, поэтому в 1864 г. Нобин с матерью открывают свою первую кондитерскую лавку в калькуттском районе Джорапанко. Родня отца была очень недовольна: торговля сладостями – дело неблагородное, никак не соответствующее социальному статусу

// блюдо: РОСГОЛЛА //

семьи, им обычно занимались уличные лоточники – *мойры*. Такое прозвище и приклеилось в семье к юному Нобину. Дела у него поначалу шли не слишком хорошо, поэтому через два года предприимчивый Нобин-мойра решает перебраться в Багхбазар, более благополучный район города. Там-то, в новой лавке, он и принялся экспериментировать.

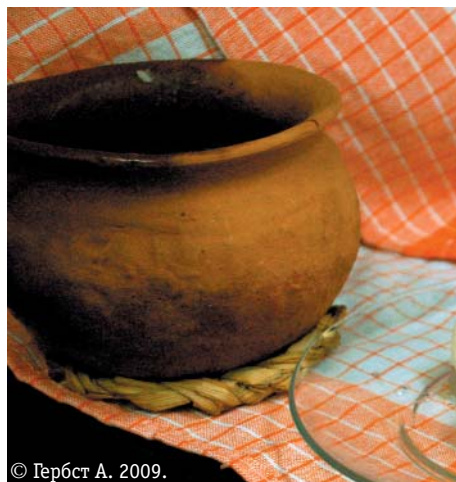
Экспериментировать, надо сказать, было ради чего. Бенгальцы известны своей любовью к сладкому. Сахарный тростник с незапамятных времён рос на территории провинции, и люди давно научились использовать его в кулинарии. Из тростника выжимали сок (кстати, и сегодня на улицах индийских городов можно встретить торговцев, предлагающих проходом стаканчик свежавыжатого тростникового сока). Сок варили в больших глиняных чанах, получая патоку – *гур*, а отжимки использовали в качестве топлива. Оставшийся в чанах *гур* покрывали определённым видом мха, и бактерии, содержащиеся в нём, перерабатывали патоку в кристаллики сахара. Бенгальцы утверждают, что это один из древнейших, если не самый древний, способ производства сахара, в наши дни совершенно забытый.

Итак, бенгальцы любили сладкое, они к нему привыкли. Европейские кондитерские изыски в те годы были доступны немногим, да они и не производили большого впечатления. Ведь, по мнению европейца, индийские сласти приторны, а индиец XIX в., напротив, считал европейские изделия пресными, безвкусными, недостаточно сладкими. Удивить бенгальца кондитерской новинкой, которая придётся ему по вкусу, мог только бенгалец. И это сделал Нобин Чандра Дас. Результатом его двухлетних поисков стала *росголла* (или *росоголла*). *Рос* – по-бенгальски значит «сок», а *голла* – «шарик». Нобин Мойра использовал в качестве основного компонента *росгаллы* не муку и *дала* (вид бобовых), а мягкий домашний сыр, или, по-нашему, – творог. Круглые творожные шарики, сваренные в сахарном сиропе, – таково детище Бенгальского Возрождения, новая бенгальская сладость, имеющая не только законного отца-создателя – Нобина Даса, но и место рождения – Багхбазар, а также дату – 1868 г. Уже скоро благодарная «вкушающая публика» переименовала Нобина-мойру в Колумба *росгаллы*!

Впрочем, триумфальное шествие новинки кондитера из Багхбазара по Бенгалии и остальной Индии началось не сразу. Соседи-покупатели сначала боязливо поглядывали на странные шарики, плавающие в сиропе, предпочитая радовать домочадцев чем-нибудь более привычным. В конце концов, разве есть что-нибудь более консервативное, чем вкусовые ощущения? Всё новое прокладывает себе дорогу с большим трудом. Но при этом гораздо проще заставить себя посмотреть, послушать или почитать то, чего ты не видел, не слышал или не читал, чем осмелиться съесть то, чего никогда в жизни не ел. Ни одна составляющая культуры не меняется медленней, чем традиционная кухня.

Так и мог наш Колумб жить один в своей «сладкой Америке», если бы не случай. Был он в действительности или нет – мне неизвестно, но рассказывают следующее. Однажды ясным летним утром по улицам Багхбазара катило дорогое ландо. В нём сидел богатый купец Райбахадур Бхагвандас Багла со своим семейством. Куда и зачем отправился господин Багла с семьёй, история умалчивает. Зато доподлинно известно, что младший и самый любимый сын Райбахадура устал в дороге и захотел пить. Отец

семейства тут же велел найти воды. Кучер совершенно случайно остановился перед кондитерской, хозяином которой, как вы уже наверняка догадались, был наш старый знакомый Нобин Дас. Поняв, что судьба послала ему в лице изнывающего от жажды купеческого сына тот единственный шанс, который никак нельзя упустить, Нобин спросил: «Тебе только воды или ещё и *росгаллы*?». – «Ещё и *росгаллы*, – уверенно ответил мальчик – Как же это пить воду без *росгаллы*?». Не мог он признаться, что слышит это слово впервые. И когда хозяин лавки подал ему в блюде целых две *росгаллы*, Багла-младший стал героически их жевать. А как иначе? Вдруг хозяин лавки поймёт, что сын такого богатого отца в глаза не видел какой-то *росгаллы*? Эффект превзошёл все ожидания: уже после первой порции шариков ребёнок пришёл в неописуемый восторг от их нежного и сочного вкуса. Добрый мальчик велел позвать братьев и сестёр. Им тоже подали *росгаллы*, и они тоже пришли в восторг. Видя радость на лицах своих отпрысков, до диковинной сладости снизошёл и сам Райбахадур Бхагвандас Багла. И ему она пришлась по



© Гербст А. 2009.

вкусу. Опорожнив наполовину блюдо с угощением, господин Багла купил всю *росгаллу*, что осталась в лавке, чтобы угостить своих родных и знакомых.

Случай этот, положивший начало славе *росгаллы*, примечателен ещё и тем, что демонстрирует не только незаурядные кулинарные таланты Нобина Даса, но и его коммерческую хватку. Ведь он использовал нетривиальный маркетинговый ход: поймал на удочку малолетнего клиента!

Говорят, был в истории *росгаллы* ещё один интересный случай. Жила в Калькутте одна *махарани* – княгиня. Звали её Сварнамайи Деви. Княгиня вдовствовала, была богата, капризна, очень любила сладкое и не выносила однообразия. В один прекрасный день *махарани* Сварнамайи Деви заявила, что всё ей приелось, все сласти надоели, и вообще ничто её не возбуждает. Зная крутой нрав княгини, проявлявший себя особенно в периоды подобной хандры, и предчувствуя недоброе, родня и слуги кинулись искать по кондитерским лавкам то, что сможет поднять её настроение. И принесли ей сладкие шарики от Нобина Даса, ставшего уже известным в определённых кругах (наверное, не обо-

шлось тут без рекламы, сделанной ему Райбахадуром Баглой). Капризная княгиня сначала только брезгливо взглянула на незнакомую сласть, но любопытство вскоре взяло верх. Когда на блюде не осталось ни одного шарика *росгаллы*, она воскликнула: «*Абар кхабо!*», что в переводе с бенгальского означает: «Я бы съела ещё!». Каким замечательным рекламным слоганом могли бы стать эти слова, будь рекламное дело в XIX в. на том же уровне, что теперь!

Позднее *росгалла* пришлось по вкусу монахам открывшейся в 1897 г. в Калькутте миссии Рамакришны, религиозно-просветительского и благотворительного отделения ордена Рамакришны, основанного в том же году для пропаганды идей религиозного проповедника Шри Рамакришны Чоттопадхья. И миссия, и орден, и само учение явились такими же детищами Бенгальского Возрождения, как скромная *росгалла*, в них точно так же выразилось стремление бенгальцев к обновлению, только не в материальной, а в духовной сфере. Здание миссии располагалось неподалёку от лавки уже известного на весь город Нобина, и реформаторам индуизма понравилось творение реформатора кондитерского дела.

Самым большим поклонником *росгаллы* стал Махарадж Ракхал, он же Свами Брахмананда, первый президент миссии, который был близким другом и последователем самого основателя миссии Свами Вивекананды, великого философа и религиозного реформатора, развившего и придавшего теоретический вид учению Рамакришны. Махарадж Ракхал будто бы сказал однажды: «Нобин отрезал наши языки и взял их в заложники». Языки монахов оказались побеждены *росгаллой*, но не только. После успеха «сладких шариков» Нобин Дас не прекратил экспериментов. Он придумал новый вкус и разнообразил самую любимую бенгальцами сласть – *шондеи*, добавляя в него фруктовое пюре, изюм, шафран, фисташки. *Шондеием* бенгальцы наслаждались веками, ничего не меняя в рецепте его изготовления. Но нововведения Нобина Даса приняли. Один из видов нового изделия – *дедо-шондеи* – особенно полюбился вдове великого Рамакришны. С тех пор сначала сам Нобин Дас, а потом и его наследники регулярно посылают в миссию *дедо-шондеи* и *росгаллу* в качестве подношения.

Нобин Чандра Дас умер в 1925 г. Умер богатым, уважаемым и знаменитым. Основанное им дело процветало, а *росгалла*, его любимое детище, прочно заняла место в бенгальской национальной кухне. *Росгалла* завершает обед, её подают к чаю, ею можно просто перекусить. *Росгалла* – такое же наследие Бенгальского Возрождения, как стихи Майкла Модхушадона Дотто, романы Банкимчандры Чоттопадхья, философские и религиозные труды Вивекананды. Она стала кулинарным воплощением творческого, реформаторского духа славной эпохи.

Лавка и рецепты Нобина Даса после его кончины перешли к сыну – Кришне Чандре Дасу. Он родился в 1869 г., то есть на следующий год после появления *росгаллы*. Надо заметить, что унаследовал Кришна Дас не только дело и славу отца, но и его творческую и предприимчивую натуру. В 1930 г. безымянная отцовская лавка расширилась и стала именоваться «Кондитерской Кришны Чандры Даса». Главным товаром в ней оставалась *росгалла* и многочисленные модернизированные *шондеи*, но Кришна Дас создал



// блюдо: РОСГОЛЛА //

и собственные сласти, в частности, *росмалай* – разновидность *росгаллы*. В том же 1930 г. он открыл и новую кондитерскую в Джорашанко – очень уж для него было важно триумфатором вернуться в район, где отец когда-то потерпел фиаско.

В 1934 г. Кришна Дас умер, передав дело своему сыну Шараде Чарану Дасу. Внук Нобина-мойры оказался не худшим предпринимателем, чем дед и отец. Он покупал или строил новые кондитерские в самых престижных районах Калькутты. Открытие в 1935 г. кондитерской на Чауринги, центральной и одной из самых дорогих улиц Калькутты, стало поистине революционным делом: впервые индийскими сладостями торговал и угощал посетителей персонал в форменной одежде. И также впервые сидящих за столиками посетителей обслуживали по-европейски вышколенные официанты. Если дед был – автором *росгаллы*, то внук создал сеть магазинов и первых индийских кафе. Шарада Дас в 1937 г. даже съездил в Японию, откуда вернулся с фарфоровой посудой для этих кафе и безделушками для украшения интерьера. Эстетика интерьеров – дело, о котором и помыслить не могли тогдашние владельцы кондитерских лавок. Мало того, индийские сласти традиционно продавались в пальмовых листьях – экологично, но непрактично. Шарада Дас первым стал паковать сладкий товар в картонные коробки, застеленные пергаментной бумагой, – на вынос.

Шарада Дас стал пионером и в приготовлении традиционных индийских сладостей для диабетиков. Теперь и они могли побаловать себя *шондешами* и *росгаллой* без риска для здоровья. Уже одного этого хватило бы, чтобы войти в историю кондитерского дела Индии. И ещё один важный этап в истории *росгаллы* и других бенгальских кондитерских изысков связан с внуком Нобина-мойры. При нём кустарное производство сладостей превратилось в высокотехнологичный промышленный процесс, возникли оборудованные по последнему слову техники кондитерские фабрики.

Шарада Чаран Дас, проживший 86 лет, был известен в Бенгалии благодаря разнообразным заслугам – от организации исследовательских работ в сфере микробиологии пищевой промышленности до спонсирования спортивных мероприятий.

Придуманная Нобиним Дасом *росгалла* уже почти полтора столетия считается национальной бенгальской сладостью. Об авторстве вспоминают немногие, разве что наследники изобретателя, владельцы про-



Нобин Чандра Дас.

цветающей фирмы «K.S. Das» («Кондитерские Кришны Чандры Даса»). Не существовало во времена создания *росгаллы* юридической защиты интеллектуальной собственности. Может быть, и хорошо, что не существовало, иначе *росгалла* не распространилась бы с такой быстротой, не сумела бы отвоевать себе место среди других национальных яств, предлагай её только Нобин и его наследники. Сейчас *росгалла* производится и другими, большими и маленькими, кондитерскими фабриками, готовится в кафе и национальных ресторанах. Простота рецепта позволяет хозяйкам стряпать её дома. *Росгалла*, пожалуй, – самое бенгальское из всех бенгальских угощений, а любовь к ней – неперенный атрибут бенгальской культуры. И куда бы ни уезжали бенгальцы – а с XIX в. они стали активно переселяться из Бенгалии в другие районы Индии, потом же и вовсе за границу, – всюду за ними следовала их любимица.

Во времена англичан бенгальцы, получившие в Калькутте образование европейского типа и знающие английский язык, уезжали служить чиновниками в самые разные районы Индии. И как за войском следует полевая кухня, так и за бенгальцами потянулась их кухня, национальная. Впрочем, ни пресноводная рыбка *илиши* в остром соусе, ни *кичури* – тушёные овощи с рисом, за пределы бенгальской общины почти нигде не вышли. А вот *росгалла* понравилась всем и, утратив связь с исход-



© Гербст А. 2009.

Национальная бенгальская сладость.

ным значением слова, переименовалась в *розгаллу*, *розгуллу*, *разгулу*, став, таким образом, не только бенгальским, но и общеиндийским сладким блюдом. Бенгальцы, впрочем, простили ей эту измену и не стали меньше любить.

В прошлом веке «чиновничью» волну бенгальской эмиграции сменила «интеллектуальная». Тысячи, а теперь уже и миллионы бенгальских врачей, инженеров и учёных стали активно осваивать весь англоязычный мир. В Соединённых Штатах, Англии, Канаде едва ли можно найти университет, где не работают хотя бы два бенгальских профессора. И с *розгаллой* произошла новая метаморфоза: если в Индии она сменила написание своего имени, то теперь сменила функцию, превратившись из привычного десерта также и в знак сохранения национальной идентичности. Быть бенгальцем за границей – значит говорить по-бенгальски дома, следить за новинками бенгальской литературы и кино, не забывая, естественно, классику, женить сына на бенгалке (выдать дочь за бенгальца) и есть на сладкое, хотя бы по праздникам, *розгаллу*. Поедание бенгальцами *розгаллы* – общепринятый и почти обязательный способ выражения ностальгии. И как мы посылаем с okazji друзьям и родне, находящимся за границей, бутылку настоящей русской водки и буханку чёрного хлеба, так и бенгальцы всегда были готовы послать родным, оказавшимся за океаном, *розгаллу*.

Однако сочный шарик не так просто переправить на другой край света. Значит, что-то нужно придумать и для сохранения дорогого подарка. Полагаю, никто не удивится, узнав, что первыми о консервации *розгаллы* задумались в семье её изобретателя. В 1930 г. сын Нобинамойры, Кришна Чандра, основатель фирмы «К. С. Das», в только что купленной кондитерской в Джорашанко представил изумлённым покупателям жестяные банки со сладкими консервами – их любимой *розгаллой*. Кстати, это был первый консервированный десерт в Индии. Новинка пошла, что называется, на ура. Пожилые бенгальцы, собирающие в дальний путь своих образованных сыновей, обязательно укладывали им в чемодан хотя бы одну банку *розгаллы* – маленький сладкий кусочек родины на горькой чужбине!

Теперь консервы, как и «свежую» *розгаллу*, производят разные фирмы. И не надо уже родителям слать посылки или ждать оказии в дальние страны: в любом индийском магазинчике – а в тех уголках мира, где существует индийская диаспора, таковых открылось великое множество – ровными рядами стоят на полках банки с консервированными сладкими шариками от разных производителей. Сейчас *розгалла* продается и в Москве.

Но вот несчастье – современные бенгальские дети вовсе не такие фанаты *розгаллы*, какими были их родители, не говоря уже о дедушках и бабушках. Всеобщая глобализация меняет вкусы маленьких бенгальцев: на сладкое они просят не *шондеи* и не *розгаллу*, а шоколадку или конфетку. Если живущих на родине бенгальцев это всего лишь тревожит, то бенгальская диаспора переживает перемену вкусов своих чад как личную трагедию. Предпочесть шоколадку *розгалле* – почти то же самое, как заявить, что романы Стивена Кинга «интереснее» романов Рабиндраната Тагора! То и другое для родителей означает полный разрыв юного поколения с национальной культурой. Однако, как и полтора года назад, бенгальские кондитеры тонко уловили настроение общества и начинают производство шоколадной *розгаллы*: и дети довольны, и родители рады.

Приживётся ли новинка, закричат ли бенгальские детишки, отведав *розгаллу* где-нибудь в Калифорнии: «Абар кхабо!», – покажет время. Скорее всего, приживётся. Таким уж удивительным свойством обладают эти маленькие шарики в сахарном сиропе – сопутствовать бенгальцам в любую эпоху и в любом месте.