

Михаил Вольпе

Выпить тэджа, закусить ынджерой...

Там вечно для радушных встреч,
Пиров до самого утра,
Готовится прохладный тэдж
И золотая инджира.
Николай Гумилёв



На мой вкус, эфиопская кухня островата. С этим, похоже, не согласны восемьдесят миллионов эфиопов, для которых чем больше ядрёного перца в любом кушанье, тем лучше.

...Гетахун оторвал кусочек ынджеры, прихватил им немного бараньего тыбса, окунул в плошку с тёмно-багровым соусом и уважительно протянул щепоть к моим губам. Не скрою, хотелось отвернуться, хотя некрупно нарезанные полоски жареной баранины весьма аппетитно смотрелись на блюде. Не очень-то приятно, когда тебя, вполне взрослого дядю, пытаются кормить с руки, словно младенца. Как-то это не по-нашему. Однако пришлось себя пересилить, и я покорно открыл рот. Нельзя было поступить иначе, ибо в Эфиопии кормление с рук – церемониал, которым устаивают дорогих гостей.

Этот обычай называется *гурица*, он сохранился с давних пор, когда во время пиршеств вассалы подобострастно демонстрировали покорность своим господам. Знатные люди в старину вообще не должны были прикасаться к пище руками. Их кормили слуги. Считалось, что тот, кто тебя кормит собственными руками, никогда тебя не предаст.

Гетахун – журналист, знаток традиций. В его доме в Аддис-Абебе меня ждало изысканное угощение. Жена Гетахуна – Уоркнеш постаралась на славу. Стол ломился от разнообразных блюд и закусок. Всё такое колоритное, глаз не оторвёшь... Увы, кое-что из этих вкусностей мне, люби-

Михаил Львович Вольпе – кандидат филологических наук, литератор.

© Вольпе М.Л. (статья, фото), 2011.

телю овсяной каши и лёгкого куриного бульона, было явно не по нутру. Однако не обижать же хозяев, воротя нос от соблазнительных кушаний!

В следующее мгновение мне было уже не до политеса. Я, конечно, знал, что мясо у эфиопов редко бывает пресным, но что-бы такое... Казалось, мне сунули в глотку горящую головешку. Поперхнувшись, я судорожно сглотнул и схватил стакан с водой, предусмотрительно поставленный хозяйкой у моей тарелки. Слезы навернулись на глаза. Могу представить, какой у меня был вид, когда, чуть не захлебываясь, я пытался залить пылавший во рту пожар. Уж не окунули ли этот тыбс в серную кислоту?

Тем временем Гетахун протянул мне очередную порцию. Я энергично затряс головой, взмолившись:

– Пощади, не могу...

– Ну, Микаэль, возьми, это же так вкусно, – настаивал радушный хозяин.

– Извини, дружище. Правда, для меня это слишком остро. Можно ещё водички?

Как здорово, что на столе, помимо графинчиков с тэджем, стоят бутылки минералки «Амбо». В одну из них я вцепился мертвой хваткой.

– Может, простокваши? Она смягчает остроту специй, – заботливо предложила Уоркнеш.

– Микаэль, попробуй хотя бы вот это, тут совсем нет перца, – Гетахун пододвинул ко мне плошку с тушеной говядиной. – Мы кормим этим детей.

– Аллича? – догадался я.

Он кивнул, и уголки его губ дрогнули в лёгкой улыбке.

Иронизирует! Ещё бы – ведь аллича готовится без перца, в неё добавляют лишь немного чеснока и имбиря. Эта подлива из мяса или овощей, по местным понятиям, предназначена для обладателей хилых желудков. Настоящий эфиопский мужчина к такой преснятине не притронется, если есть что-нибудь поострее. В глазах Гетахуна читалось: «Эх ты, аллича!» Так здесь дразнят слабачков.

– Нет, Микаэль, ты не эфиоп, – вздохнул Гетахун, поняв, что гость уже наелся мясного.

Предназначавшийся мне кусочек баранины он отправил себе в рот, не забыв ещё раз окунуть его в перечный соус. На его лице было написано истинное удовольствие.

Острота – пожалуй, наиболее яркое свойство эфиопской кухни. Эфиопы щедро сдабривают любое кушанье перечным соусом бербере (название относится и к самому перцу, и к приправе). Его основу составляет красный чили. Если делать этот

соус по правилам, то в него надо добавить чеснок, а также около двадцати других специй и трав, среди которых базилик, тмин, куркума, кориандр. Всё это хорошенько высушивают на солнце, перемалывают в порошок, потом заливают водой, добавляют мелко нарезанный лук, сливочное масло и ещё свежего бербере. Жгучую смесь ставят на медленный огонь и долго варят, пока она не загустеет, превратившись в пасту. Масло впитывает в себя ароматы специй, готовый соус приобретает специфический вкус.

Сливочное масло со специями – нытркыббе – широко применяется в национальной кухне. Почти все эфиопские блюда обычно обильно поливают растопленным маслом, в котором едва ли не плавают куски мяса и овощей.

Примерно так же, как бербере, готовится митмита, в составе которой, наряду с перцем, представлены кардамон и соль. Эту приправу принято подавать к китфо (говяжьему или бараньему фаршу, который иногда едят в сыром виде). Ещё одной популярной приправой на перечной основе является авазе, её добавляют в замаринованные кусочки баранины. Привычка эфиопов всё наперчить до последней степени объясняется естественным стремлением подольше сохранить пищу пригодной к употреблению. Вплоть до недавнего времени здесь не знали иных консервантов, помимо перца и других специй.

Вечно в походе, вечно в седле

Традиции эфиопской кулинарии складывались в период феодальных завоеваний. В конце XIII века в центральной части Эфиопского нагорья образовалось сильное христианское государство, в котором главенствующую роль играл народ амхара. Воинственные амхарцы активно и не без успеха стремились расширить свою империю за счёт населённых соседями территорий. Это было общество, где почти все жили в труднодоступных деревнях. Городов и крупных поселений почти не было, государство даже не имело постоянной столицы. Тем не менее, властная иерархия действовала успешно. Во главе державы стоял император, ему подчинялись правители провинций. Нередко вассалы бунтовали, и удержать их в повиновении можно было только твердой рукой.

Императорская резиденция чаще всего представляла собой мобильный военный лагерь. Дабы не потерять контроль над

дальними областями, монарх постоянно передвигался вместе со своим войском. Дикая местность, отсутствие дорог... Сегодня, когда летишь над Эфиопией, хорошо представляешь, какие препятствия приходилось преодолевать пешему воину. Толпы полутолодных и полураздетых ратников перелезали, переплывали, переползали через высокие горы, глубокие ущелья, дремучие леса, бурные реки, каменистые, пышущие зноем пустыни. В сезон зимних дождей страна вообще становилась непроходимой. Император со своим войском месяцами пережидал непогоду в какой-нибудь глуши.

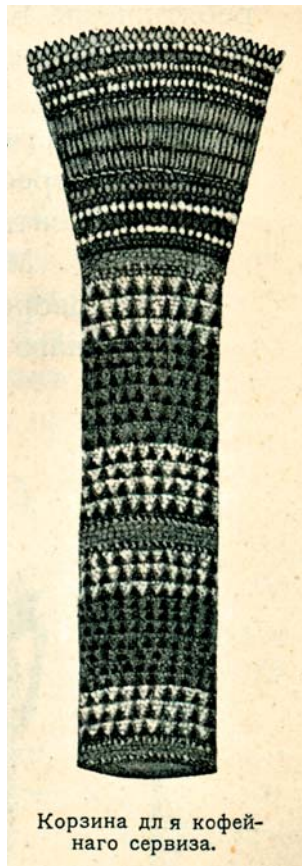
Условия походной жизни, когда нет возможности переносить большие запасы продовольствия, а попадающиеся по пути селения давно разграблены, наложили неизгладимый отпечаток на эфиопскую кухню. В дорогу брали то, что долго не портится, не требует сложного приготовления (желательно — вообще никакого), не является слишком тяжёлым и объёмным. Далеко не всегда у солдата есть мул, осёл, а тем более лошадь или наложница, на которую можно взвалить часть походного скарба.

Европейские путешественники не раз описывали передвижение эфиопской рати. Лейб-гусар, корнет русской армии Александр Булатович в середине 1890-х годов участвовал в качестве военного советника в завоевательных походах императорской армии, которая в то время всё ещё оставалась феодальным ополчением. Его книга «С войсками Менелика» содержит интересные подробности. Например, у Булатовича есть следующее описание обоза крупного военачальника:

«Вот двигается тэдж-бьет, то есть медоварня раса



Графинь для меда
Каффского царя.

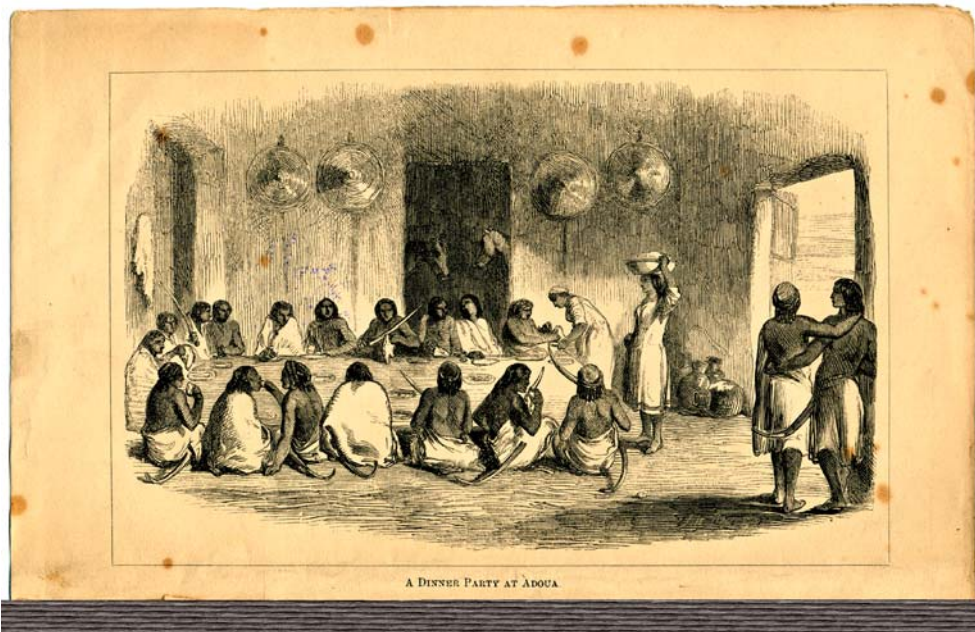


Корзина для кофей-
ного сервиза.

(князя. — М. В.). Целая вереница женщин несёт на спинах в кувшинах, обвязанных красными платками, бродящий тэдж. Носильщицы кокетничают с солдатами, вступают друг с другом в перебранку, острят над товарками и заливаются звонким хохотом. Начальник медоварни едет за ними, закрывши нос шаммой (традиционная накидка белого цвета. — М. В.), и имеет такой важный вид, как будто он сам главнокомандующий. Тут же уот-бьет — кухня раса. Несколько мулов везут кухонную палатку из чёрной шерстяной материи и различную утварь. Начальник кухни и главные повара молча, с достоинством едут верхами на мулах. Кухарки считаются в отряде самыми большими

франтихами. Они разукрашены серебряными ожерельями, кольцами и браслетами. Рядом — вереница женщин энджера-бьет, то есть хлебопекарни; эти несут на спинах в больших тыквах квасящееся тесто. У них царит такое же веселье, как и у их товарок тэдж-бьета. Вот выючный обоз раса — целое стадо нагруженных всяким продовольствием мулов, окружённых погонщиками, под надзором начальника обоза — чинча-шума... За [княжескими шатрами] раскинулись разные отделы походного хозяйства раса: тадж-бьет, энджера-бьет, уот-бьет, сега-бьет, гымжа-бьет (медоварня, хлебопекарня, кухня, мясная, кладовая), его мулы и лошади на коновязи и т.п.»

Простые ашкеры, разумеется, всё тащили на собственном горбу. Только состоятельные воины могли позволить себе взять в поход женщину. Булатович упоминает о молодых абиссинках, которые идут за солдатами, неся на спине тыквенные сосуды с тестом для хлеба. Он называет этих



Пир эфиопских военачальников в селении Адуа. Гравюра. Середина XIX в.

женщин солдатскими жёнами. Тут следует пояснить, что речь идет не о законных супругах (их редко брали на войну, они оставались в деревнях воспитывать детей и присматривать за хозяйством), а о так называемых *ечин гэрэдош* (буквально: «служанки чресел») – сожительницах, с которыми заключался своего рода временный договор. Мужчина содержал такую жёнку во время похода, отдавая ей часть военной добычи, а та его обслуживала. По окончании похода они обыкновенно расходились, мужчина возвращался в семью.

За свою длительную историю эфиопы поняли, что в дальний поход лучше всего брать *коло* (поджаренные зёрна ячменя, тефа, пшеницы, кукурузы, сорго, гороха, фасоли) и *куанту* (сушёное мясо). С ними голод не страшен – не портятся, много места

не занимают. Бросил горсть зёрен в рот, пожевал твёрдый, как подошва, кусочек куанты, запил глотком воды – и сыт надолго. Даже костра не надо разводить. Если есть возможность и хочется чего-то более изысканного, ячменное коло можно перетереть в бесо, замесить из этой затирки тесто и жарить пресных лепёшек. Победить голод помогал также чат (кат), лёгкий растительный наркотик. Листья чата жуют в Эфиопии и сегодня. В отличие от многих других стран, здесь он официально не запрещён.

Ынджера всему голова

Конечно, в поход всегда брали ынджеру. Её обычно называют эфиопским хлебом, однако на караван, булки или буханки она совсем не похожа. Внешне это большие (до полуметра в диаметре), толстые, ноздрястые, кислые на вкус блины серого цвета. Ынджера – национальная любовь, без неё жизни нет. Можно уставить стол самыми изысканными деликатесами, однако даже самый лакомый кусок не полезет в горло без ынджеры.

Традиционный эфиопский быт не знает ни столов, ни стульев. Во время трапезы едоки сидят прямо на земле, на подстилках или – в домах знати – на коврах. Они рассаживаются вокруг *месоба* – плетёной корзины из соломы или тонких веток, на которую выставляют еду. Это тоже порождение походной жизни. Месоб лёгок, вместителен, в дороге используется для переноски съестного, продукты в нём не портятся. Эти корзины бывают самой

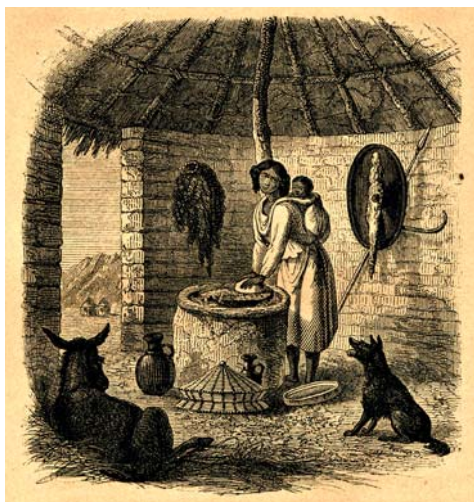
Месобы, традиционные корзины-столы, всегда украшены яркими узорами.





Убранные поля теффа. Тефф считается стратегической зерновой культурой

разнообразной формы, их украшают прихотливыми узорами – всё зависит от фантазии мастера. Из столовых приборов пользуются только ножами, которыми ре-



Эфиопка готовит тесто для выпечки. Гравюра. Середина XIX в.

жут мясо. Всё едят руками. Перед началом трапезы служанка в кувшине приносит воду для омовения рук. После окончания еды опять следует вымыть руки.

Однако вернёмся к ынджере. Она серая и кислая потому, что её выпекают из теффовой муки. Тефф (научное название *Eragrostis Teff*, абиссинская трава) – это злаковое растение с колосками метёлкой, напоминающими просо. Тефф полюбился жителям Восточной Африки несколько тысячелетий назад. Он довольно питателен и отлично растёт в горном климате, особенно в альпийском поясе на высоте 1500–2100 метров над уровнем моря. Неприхотливую культуру легко возделывать крестьянам,

ведущим полукочевой образ жизни. Зёрна в колосках мелкие, их много помещается в ладони земледельца, так что засеять большие площади легче, чем другими злаками. Для выпечки теффовой ынджеры требуется гораздо меньше топлива, чем для изготовления пшеничного хлеба. Гумилёвская «золотая» ынджера, наверное, была приготовлена не из теффовой, а из пшеничной муки, что не так часто встречается. Пшеничный хлеб, правда, тоже пекут, он называется дабо, но по популярности ни в какое сравнение с блинами из теффа не идёт.

В некоторых провинциях на западе и юге Эфиопии, где нет ни теффа, ни пшеницы, хлеб пекли из мякоти ложного банана энсете. Для этого нижнюю часть срубленного дерева зарывали в землю и оставляли на несколько месяцев. В результате внутренность ствола превращалась в прокисшую волокнистую массу, которую высушивали и перетирали в муку. Из неё на плоских глиняных жаровнях пекли лепёшки. Есть такой не-

Крестьянское подворье неподалёку от Аддис-Абебы.





и не подлежит вывозу за границу в сколько-нибудь крупных объёмах.

вкусный и непитательный хлеб можно было только от безвыходности.

Ынджеру готовят следующим образом. Женщины перетирают провеянное зерно с помощью каменных жерновов. Хотя эта работа требует значительных физических усилий, мужчины всегда считали для себя зазорным заниматься ею. Помол получается грубым.

Чтобы удалить сор и крупные ингредиенты, муку приходится несколько раз просеивать через сито. Затем её замешивают на воде, добавляют немного дрожжей и оставляют бродить примерно на сутки. Поднявшееся тесто издаёт довольно резкий запах, в нём появляются многочисленные воздушные пузырьки.



Ынджера, тыбс и бербере.

Так едят ынджеру и тыбс.



Часть теста оставляют впрок на закваску, а остальное равномерными порциями выливают на раскалённый противень – *мутад*. Через минуту-другую ынджера готова. В процессе выпекания её никогда не переворачивают, поэтому снизу поверхность блина получается гладкой, а сверху, из-за воздушных пузырьков, – пористой. Верхней стороной ынджеры удобно брать различные кушанья – ведь вилки и ложки в местном обиходе появились не так давно.

Ынджера также может служить своего рода скатертью. Ею выстилают круглый поднос или плоскую крышку мессоба, а поверх вываливают еду, которую приносят в небольших плошках. По пути из кухни вышколенный слуга прикроет кушанья полой своей шаммы, чтобы не сглазил какой-нибудь злоумышленник. Едоки отщипывают от съедобной «скатерти» кусочки, берут ими еду и отправляют её в рот себе или уважаемому соседу. В отличие от русских блинов, ынджеру почти никогда не подают сложенной в стопку. Её сворачивают трубочкой и выкладывают рядком на том же подносе или на отдельной тарелке. Получаются как бы салфетки, которые можно использовать так и сяк. Из остатков ынджеры получаются сухарики-дыркош. Накрошить побольше этих сухариков в овощную или мясную подливу – вот вам и фытфит, тюря со специфическим кисловатым привкусом. «Ты чего такой кислый, словно наелся фытфыга?» – спрашивают у грустившего человека.

Ветхозаветное наследие

Эфиопы в большинстве своём весьма набожны. В учении и практике Эфиопской православной церкви тевахдо, проповедующей монофизитство, очень ощущается ветхозаветное влияние. Император и плодовитый религиозный писатель Зара Якоб, живший в XV веке, в своём трактате «Книга света» обличал, вполне в духе Книги Левит и Второзакония, веротступников, которые «добавляют в пищу кровь собак и пьют молоко ослиц, не гнушаются даже жуками, блохами, вшами и мухами». Эфиопские христиане, подобно сынам Израилевым, разделяют животных на чистых и нечистых. Традиция признаёт чистым только тех животных, у которых раздвоены копыта с глубоким разрезом и которые жуют жвачку. Поэтому эфиопы брезгуют верблюжатиной, зайчатиной и мясом тушканчиков, воздерживаются от употребления в пищу птиц без перьев и рыб без чешуи. Как и у библейских евреев, тrefным считается сухожилие бедра животного. На древнем эфиопском языке гыыз оно так и называется – *сырв хырум* («запретная мышца»).

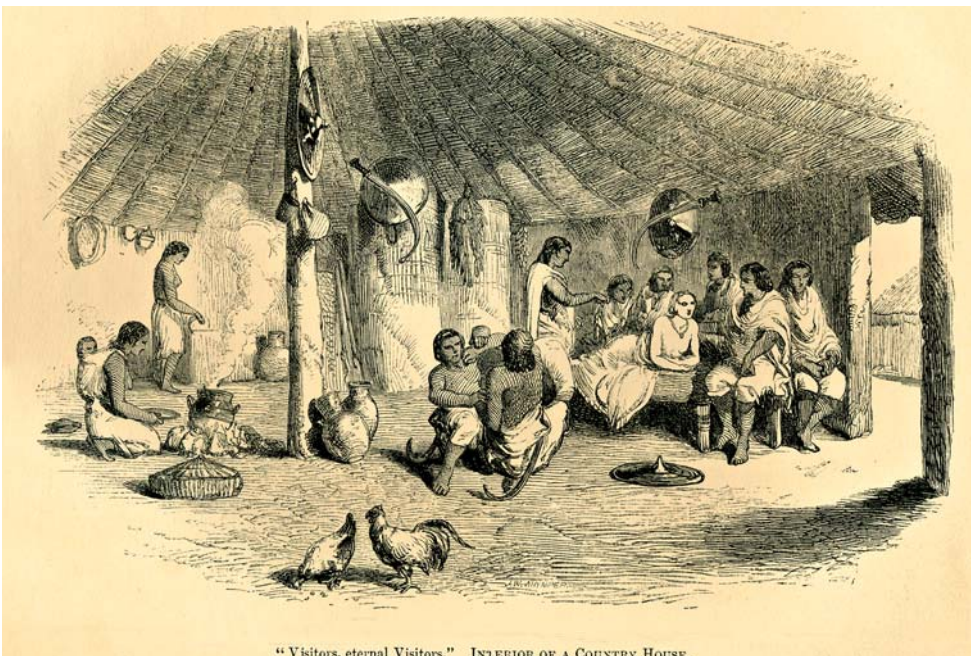
«По правде говоря, никакой другой народ не относится к выбору того, что он ест, столь скрупулезно», – утверждал англичанин Мэнсфилд Паркинс в книге «Жизнь в Абиссинии» (Mansfield Parkyns. Life in Abyssinia, being notes collected during three years' residence and travels in that country.



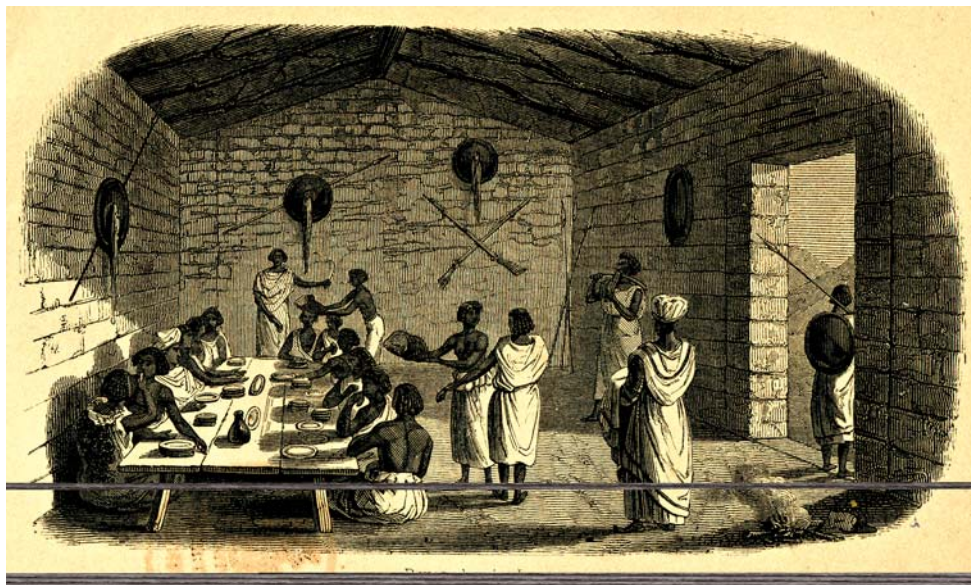
Священник Эфиопской православной церкви тевахдо на аэродроме городка Адуа.

In two vols. London, John Murray, Albemarle street. 1853). Он провёл в Эфиопии три года и подметил немало любопытного. «В разных частях страны существуют различия относительно того, что можно есть, а что категорически запрещено, – пишет Паркинс. – Например, в некоторых местах большую корову непременно забьют и съедят, чтобы она, чего доброго, преждевременно не околела; тогда её мясо становится непригодным в пищу. В других провинциях этого и не подумают делать.

В домах состоятельных людей всегда много челяди и приживальщиков. Гравюра. Середина XIX в.



"Visitors, eternal Visitors." INTERIOR OF A COUNTRY HOUSE.



Обильное угощение в доме знатного феодала. Гравюра. Середина XIX в.

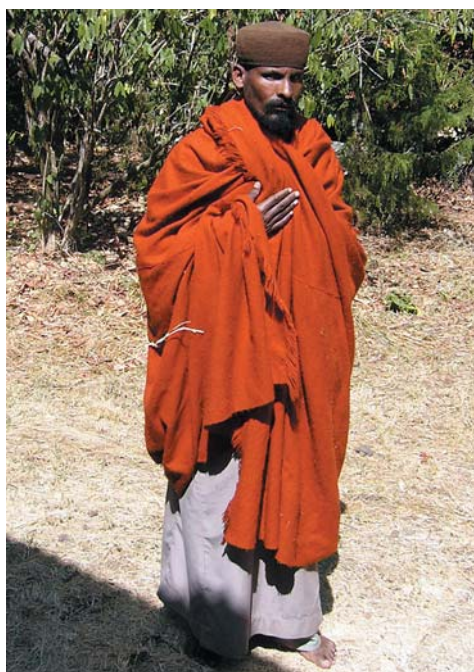
Почти везде в Тигре молодняком скота пренебрегают, ждут, пока коровы подрастут. А вот в Хамасене мясо двух- или трёхдневного теленка считается деликатесом. Я даже слышал, что где-то съели умершего шестимесячного теленка. Один человек, который принимал участие в трапезе, уверял меня, что та телятина была очень белой, нежной и вкусной. Животное, убитое львом или леопардом, большинством людей считается вполне пригодным в пищу, поскольку эти звери признаются христи-

анскими. Напротив, никто не прикоснётся к животному, ставшему добычей гиены, этого мерзкого падальщика, которого причисляют к мусульманской религии. Мусульмане очень неразборчивы в этом отношении, некоторые из них едят мясо диких кабанов или не забитые по правилам (и, следовательно, запрещённые) обеды их брата гиены.

Последнее утверждение я бы подверг сомнению, поскольку самый строгий запрет, который свято соблюдают как эфиопские христиане, так и мусульмане, касается именно употребления свинины. Недаром в Эфиопии говорят: «Свинина оскверняет не только того, кто вкушает её, но и того, кто узнаёт об этом без осуждения».

То, что местные христиане придерживаются многих ветхозаветных предписаний, не могло не броситься в глаза их единоверцам из Европы, в средние века попавшим в «царство Пресвитера Иоанна». Именно с этой легендарной страной мёда, масла и неисчислимых стад скота, где в окружении мусульман живут чёрные последователи Христа, у европейцев ассоциировалась Эфиопия. Многие из них упрекали эфиопов в приверженности иудаизму. Например, иезуит Иероним Лобо, девять лет проживший здесь в первой половине XVII века, с естественным для католического миссионера возмущением писал, что эфиопы засорили христианство заимствованными у евреев обрядами¹.

Монах островного монастыря Кыбран Гэбриэль на озере Тана.



¹ О миссии Иеронима Лобо см.: *Вольпе М.* Средневековая Эфиопия глазами португальского иезуита. «Восточная коллекция». 2009. № 4. (Примеч. ред.)



Плоды эфиопской земли. Селение Уонде Гэннет близ города Авасса.

Отстаивая право на собственные обычаи, эфиопские монофизиты полемизировали с католиками, упорно сопротивляясь попыткам последних обратить их в свою веру. При этом они опирались на авторитет евангелистов, по-своему толкуя тексты Нового Завета, где говорится, что праведность человека определяет отнюдь не то, что он ест и чего не ест. По мнению эфиопских теологов, такие высказывания, как «Не то, что входит в уста, оскверняет человека; но то, что выходит из уст, оскверняет человека» (*Матф. 15:11*) или «Кто ест, не уничижай того, кто не ест; и кто не ест, не осуждай того, кто ест; потому что Бог принял его» (*Рим. 14:3*), ясно указывают на то, что древние предписания относительно пищи не подрывают веру в Иисуса Христа. В конце концов, средневековая держава, правители которой считали себя прямыми потомками иудейского царя Соломона, претендовала на то, что именно она является истинной духовной преемницей древнего Израиля. В этом смысле никакие католики и прочие «франки» эфиопам были не указ.

Продавщица яиц на ярмарке в городе Авасса.



В XVI веке император Гэлаудевос в сочинении «Исповедание веры» отверг обвинения в ереси: «Говоря о свином мясе, скажу, что в отличие от иудеев нам не запрещено его есть, как то предписывают законы Пятикнижия Моисеева». Тем не менее, по свидетельству многих очевидцев, почти все содержащиеся в Ветхом Завете запреты, касающиеся пищи, здесь всегда соблюдались. Это, впрочем, не касается запрета на одновременное употребление в пищу мяса и молока, которого эфиопы не придерживаются, что конечно же резко отличает их от правоверных иудеев. Специалисты объясняют это тем, что данный запрет появился после библейского периода еврейской истории и закреплён в Талмуде, относительно позднем сочинении, которого не знали даже эфиопские евреи-фалаша.

По мере расширения своей державы христиане осваивали новые обширные территории. Опорными пунктами колонизации становились многочисленные монастыри. Образ жизни монахов оказывал сильное влияние на привычки всего народа, живущего по церковному календарю, в котором насчитывается в общей сложности двести пятьдесят постных дней. Пост накануне Рождества длится сорок дней, Великий пост перед Пасхой – пятьдесят шесть, и они соблюдаются очень строго. Во время поста запрещено есть мясо, жиры, молочные продукты, рыбу, а также яйца, сыр, масло. Кроме того, каждую среду и пятницу взрослые воздерживаются от пищи до середины дня.

Люди довольствуются чечевицей, горохом, различными злаками, фруктами и овощами, из которых готовят такие блюда, как щиро-уот и мысир-уот. Первое напоминает разваренную гороховую кашу, второе – острую чечевичную похлебку. Уот – общее название подливы или соуса, которые служат основой для приготовления самых разнообразных блюд. Изначально в их состав входят

Монахини монастыря Ынтос Иисус на озере Тана готовят щиро-уот, постное блюдо из гороха.





Верблюжьи караваны везут соль с севера на юг.

лук и чеснок. Мелко нарезанные луковички и дольки чеснока томят на медленном огне в кастрюле или в глубокой сковороде без крышки, пока они не подрумянятся. Затем надо добавить чашку оливкового или иного растительного масла (помним, что сливочное масло в постные дни – ни-ни), немного воды и муки. Эту смесь непрерывно помешивая, следует довести до кипения. Важно не передержать её на сильном огне и в нужный момент уменьшить жар. Теперь самое время щедро подсыпать молотого перца, добавить побольше специй и томатной пасты, ибо ими уота не испортишь. Ещё минут десять – и тёмно-коричневая или багрово-красная густая ароматная масса готова. Это и есть уот. Самый ядрёный называется кей-уот – красный, от него во рту пожар. Если крупно нарезать в основную подливку разных овощей, получится вегетарианский атыкыльг-уот. В день разговения на радость домочадцам хозяйка приготовит курицу – доро-уот, или мясо – сыга-уот.

Угощение сырым мясом

Сказать, что мясо в Эфиопии любят, – значит ничего не сказать. Его обожают, особенно сырое. Вновь обратимся к сочинению А. Булатовича.

Сырое мясо (тыре сыга) нередко подают в современных ресторанах эфиопской кухни.



«Над каждым кружком обедавших один из слуг, перегибаясь от тяжести, держал по большому куску бычачьего мяса, – вспоминает наш соотечественник. – Всем роздали по длинному тонкому оправленному в слоновую кость ножу. Облюбовав кусок мяса, каждый по очереди вырезал его и ел, весьма ловко отрезая кусочки у самых зубов движением ножа снизу вверх так быстро, что я положительно не понимал, как у них оставались целы носы и губы. Цепь виночерпиев через весь зал ловко передавала пирующим громадные роговые кубки мёда. Появился странствующий певец и, став посередине комнаты, запел под аккомпанемент инструмента, похожего на скрипку, героические песни и импровизации в честь раса... Их национальное и любимое блюдо, но которое им удаётся есть довольно редко, – это бриндо, сырое парное мясо. Громадный филей или ляжка держится слугой над корзиной, кругом которой сидят обедающие. Каждый облюбовывает себе кусочек и вырезывает его. Они могут съесть громадное количество сырого мяса, но неизбежные последствия его – солитёр у всех без исключения абиссинцев, и поэтому у них принято раз в каждые два месяца пить варёные ягоды дерева «куссо» как глистогонное».

Путешествовавшие по Эфиопии иностранцы, которым довелось близко наблюдать жизнь народа, неизменно отмечали, что сырое парное мясо здесь всегда считалось отменным угощением. В старину, если радужный хозяин хотел от души попотчевать друзей, он резал быка и четверть туши сразу же подавал на стол. Однако если сегодня спросить у образованного эфиопа: «У вас едят сырое мясо?» – в ответ, скорее всего, услышишь: «Что вы, это в далеком прошлом».

Если бы... Сырую говядину и в наши дни подают во многих национальных ресторанах, причём, не только в самой стране. Эфиопская кухня становится всё более популярной и за её пределами. В Москве открыты, по крайней мере, два заведения, где при



Скот в Эфиопии повсюду.

желании можно попробовать тыре сыга – сырое мясо. Гурману, решившему отведать экзотическое блюдо в современном ресторане, вряд ли грозят неприятности. Хотя как знать? Сырое мясо – оно и есть сырое мясо. Чуть не доглядел – ходи потом по врачам.

Куссо, или косо (хагения абиссинская), о котором упоминает Булатович, на протяжении многих веков было для эфиопов единственным доступным лекарством от глистов. Горькое снадобье весьма эффективно избавляет организм от паразитов. Обычай предписывает очистить внутренности перед отходом в мир иной, иначе уменьшаются шансы попасть в рай. Поэтому безнадежно больные люди, прежде чем причаститься, испокон веков принимали убойную дозу зелья. Не знаю, как сейчас, но раньше и приговоренным к смерти преступникам перед казнью предлагали глотнуть косо.

Это растение в национальной истории неразрывно связано с именем первого объединителя страны Теодроса II, который правил с 1855 по 1868 год. В юные годы будущий император жил с матерью в Гондаре, где они бедствовали. Мать добывала средства к пропитанию, занимаясь продажей глистогонных снадобий, что считалось низменным занятием. Впоследствии недруги презрительно называли взлетевшего на вершину власти правителя «сыном торговки косо». В современном амхарском языке это выражение считается довольно крепким и означает примерно то же самое, что «сукин сын».

Когда под рукой нет ни соли, ни перца, приправой к сырому мясу нередко служила бычья желчь. В большинстве районов Эфиопии соль всегда была в большом дефиците, её привозили издалека, она очень дорого ценилась и имела только у богатых людей, употреблявших её как большое лакомство. Бруски соли амале до начала XX века использовались в качестве денег. Тот же Булатович, в тонкостях познавший

походную эфиопскую жизнь, свидетельствует: «Мясо ели только в дни удачных охот или в населённых землях, если удавалось захватить козу или барана. Соли у меня уже давно не было, и благодаря этому мясо можно было есть только поджаренным на углях, обливая его немного желчью для вкуса. Варёное пресное мясо и суп из него были чересчур отвратительны».

Разумеется, не только сырое, но и приготовленное на огне мясо в Эфиопии в большом почёте. Разнообразные виды жаркого называются «тыбс», варёное мясо – «кыккыль». Из того, что приходилось пробовать, лично мне по душе больше всего не слишком переперченный кыккыль. Прозрачный, наваристый, крепкий бульон с блестящими разводами жирка на поверхности, щепотка свежей зелени в качестве последнего штриха... ух! Выпьешь чашку этого бальзама, съешь кусочек варёного мяса с горчицей – нега разольётся по телу. Потом весь день летаешь, как на крыльях.

Однако вернёмся к прозе. Иероним Лобо сообщает об особенном соусе манта, который придаёт мясному блюду пикантность. Он представляет собой густую смесь из содержимого бычьего кишечника, пережаренного на открытом огне со сливочным маслом, солью, перцем и луком. Два века спустя Мэнсфилд Паркинс упоминает о том же, называя соус «мантэй хамот» или «чогера». Согласно Паркинсу, основу этого деликатеса составляет крошево из мелко нарубленного бычьего желудка и печени, которые поливают содержимым желчного пузыря и добавляют наполовину переваренное зелёное вещество из кишок животного. Все это щедро перчат, круто солят, посыпают другими приправами, после чего лишь слегка подогревают (но не прожаривают). Оба автора утверждают, что как простолюдины, так и знать поглощали это блюдо с большим аппетитом, от души прикладываясь к чаше с вином.

Ныне, сколько ни скитайся по деревням и затерянным в горах селениям, такого не встретишь. Если повезёт, в какой-нибудь харчевне вам могут предложить дуллет – говязьки потрошка в красном кей-уот. Это самое близкое, что хотя бы чуть-чуть, с большой долей условности, может напомнить о манте. А вот бычьей желчи и содержимого кишечника, проси – не проси, нипочём не дадут. Скажут, что не знают такого и никогда не знали. Все это выдумки *фэрэнд-жоч* – иностранцев.

Медовый тэдж

Так же как ынджера, медовый тэдж является одним из символов национальной кухни. Без него не обходится праздничное застолье. Добрый хозяин не позволит гостям уйти из своего дома трезвыми. Правила приличия требуют, чтобы тот, кто подаёт тэдж, прежде пригубил его сам и лишь затем обнёс участников застолья по знатности и старшинству.

Хмельной напиток разливают в похожие на лабораторные колбы графинчики – *бэриле*. При распитии стаканы не требуются: медовуху предпочитают пить «из горла». В старину в качестве кубков использовали бычьи рога. В традиционной культуре значение медового вина подчёркивается тем, что его приготовление относится к исключительно мужским привилегиям.

Рецептов приготовления тэджа немало. Самый распространённый способ сводится к следующему. Тщательно размешанный чистый мёд должен отстояться. Тем временем готовится подходящая стеклянная емкость. Ее моют, дают просохнуть, затем минимум на полчаса подвешивают над жаровней, где прожигаются смешанные со стручками перца оливковые листья. В дыму специй посуда приобретает особый аромат. По прошествии суток отстоявшийся мёд переливают в подготовленную посуду и размешивают в подогретой до комнатной температуры некипячёной воде в пропорции 5 килограммов мёда на 8–10 литров воды.

Далее наступает ответственный момент. В разбавленный мёд кладут некрупно нарезанные стебли растения гешо с мелкими ярко-

красными плодами. Это разновидность известной у нас крушины. Добавка придаст готовому напитку крепость. Чем больше положишь гешо, тем забористей будет тэдж на выходе. В таком состоянии мёд бродит ещё не менее семи дней.

Через неделю получается слабенькая бражка – бырз. Самые нетерпеливые могут к ней приложиться. Но чтобы получить настоящий тэдж, в бырз следует добавить сухого гороха и оставить в тёмном теплом месте минимум на полтора месяца. Потом посудину с перебродившим мёдом осторожно извлекают на свет божий, чтобы не взбаламутить осевшие на дне кусочки гешо, остатки гороха и прочие твёрдые частицы. Напиток крепостью 8–12 градусов готов. Его разливают в графинчики непосредственно перед употреблением.

Чем дольше настаивается тэдж, тем он становится крепче и качественнее. Хорошую медовуху выдерживают не менее года, а самый дорогой элитный тэдж требует семилетней выдержки. Однако мало у кого хватает на это терпения.

Благословенная чашка кофе

Кофе – предмет особой гордости эфиопов, которые утверждают, что именно их страна является родиной этого чуда. Название растению и напитку дала южная провинция Каффа, где на лесистых холмах с пологими склонами растут дикие кофейные деревья. На высоте около полутора тысяч метров над уровнем моря для них существуют идеальные природные условия: достаточно влаги и солнца, плодородная почва. Наиболее распространённый сорт «арабика» происходит как раз из этих мест. Император Менелик II лишь в конце XIX века захватил царство Каффа, которое к тому времени независимо существовало около пятисот лет. Так что родиной кофе Эфиопия стала не так уж давно. Но караваны с кофейными зёрнами всегда шли с юга на север, а в обратном направлении везли соль и ситец.

Существует несколько легенд о том, как люди узнали об эфиопском кофе. В одной из них действует император Менелик II. Он стремился перенять

Кофейник-джебена и графинчик-быриле с тэджем.





Так растёт знаменитый эфиопский кофе.

передовой опыт, поэтому жаловал европейских специалистов. Говорят, уже после завоевания Каффы он пригласил к себе одного француза. Предприимчивый гость вынул флакон лучших духов и сказал:

— Ваше величество, у этих духов несравненный аромат. Если пожелаете, я доставлю из Франции много нашей парфюмерии.

Выслушав иностранца, император дал знак слуге, и тот принёс чашечку дымящегося кофе.

— Попробуйте, месье, — сказал император, — этот кофе обладает божественным ароматом. Разве можно сравнить его с духами, пусть даже французскими? Если хотите, я прикажу доставить в вашу страну много нашего кофе.

Менелик II как в воду глядел: сегодня кофе — один из основных экспортных товаров Эфиопии. Его выращиванием и переработкой занимаются миллионы людей. Разные сорта значительно отличаются друг от друга. Помимо «арабики», всё большую известность приобретает сорт «харари», продолговатые зёрна которого имеют винный привкус. Его выращивают на востоке страны. Однако более всего ценится кофе из южной провинции Сидамо.

В Эфиопии кофе пьют (пожалуй, здесь более подходит слово «вкушают») не спеша, бывает, что трижды в день. Соответствующий ритуал наводит на мысль о священнодействии. В устоявшемся деревенском быте кофейная церемония представляет собой значимое общественное мероприятие, когда односельчане обсуждают свои дела, разбирают споры. Родители отмечают

рождение ребенка сначала чашкой кофе, а уж потом закатывают пир на весь мир. Без кофе не обходится сватовство, не заключается сделка. Повсеместно сохраняется обычай подавать к кофе упомянутые выше поджаренные зёрна коло.

Церемония под открытым небом — на лесной опушке, в саду или во дворе у деревенского дома — начинается с того, что девушка в нарядной шамме устанавливает на траве столик и раскладывает на нём небольшую жаровню, противень, поднос с чашечками, ступу с пестиком, кофейник и другую утварь. Если дело происходит в закрытом помещении, пол всё равно устилают свежей травой. Она символизирует изобилие и, кроме того, приятно пахнет.

Собравшиеся терпеливо наблюдают за тем, как распорядительница церемонии горкой насыпает зелёные кофейные зёрна на противень. Тот уже поставлен на жаровню, в которой тлеет древесный уголь. В маленьких блюдечках курится ладан. Его благовонный дым отпугнёт злых духов, буде те посмеют приблизиться. Время от времени девушка грациозным движением руки направляет поднимающийся над жаровней дымок в вашу сторону. Все одобрительно кивают, кто-то произносит слова благодарности, как того требует вежливость. Лучше бы и вам знаками (а ещё лучше заранее выученным словом *амысэгыналлеху* — «благодарю») показать, как всё вам здесь нравится.

Кофейная церемония в домашних условиях. Аддис-Абеба.





Подготовка к кофейной церемонии. Город Бахр Дар на западе Эфиопии.

Проходит несколько минут. Прожаренные зерна на противне становятся тёмно-коричневыми, почти чёрными. Настало время пересыпать их в ступку с длинной ручкой и размельчить пестиком. Нет, электрическая кофемолка здесь неуместна. Мы ведь не в обычном городском кафе. Помол получается довольно грубым, зато зёрна сохраняют природный букет. Теперь пора пересыпать кофе в *джебена* – глиняный кофейник с круглым доньшком, узким носиком и соломенной или деревянной затычкой красного цвета – очередной преградой для нечистой силы, – налить туда воды и поставить на жаровню. Вскипятив напиток, его процеживают через ситечко, дают остыть, потом кипятят снова. Хозяйка церемонии проделывает это несколько

раз. Но никто не спешит и не ропщет: кофейная церемония для того и придумана, чтобы отрешиться от суеты и спешки.

Наконец кофе готов. На траве стоит поднос, тесно уставленный миниатюрными чашечками. Хозяйка высоко поднимает кофейник и одним ловким движением разливает его содержимое по чашечкам. Требуется немалая сноровка, чтобы не расплескать ни капли. Собравшиеся не скупятся на похвалы.

Хорошим тоном считается поручить разносить кофе ребёнку – сначала старикам, затем всем остальным. Кофе пьют без молока, горожане – с большим количеством сахара, деревенские жители предпочитают по старинке добавлять соль и сливочное масло.

Если вас угощают кофе, не будьте букой: причмокните, покажите, что вы находитесь под впечатлением от всего увиденного. Поскольку бог любит троицу, отказаться от второй и третьей чашки никак невозможно. Пусть ваше сердце готово выпрыгнуть из груди – надо терпеть. Третья чашка называется «барака» – благословенная. Именно после неё на вас должна снизойти божья благодать, и вы на всю жизнь запомните эфиопское гостеприимство.

Автор выражает признательность московскому ресторатору Вазие Тефера Йехуала и профессору Ныгуссие Кассеа Вольде Микаэлю за уточнение некоторых бытовых реалий.



Статья иллюстрируется фотографиями автора и иллюстрациями из книг:
Булатович А.К. С войсками Менелика II. СПб., 1900. РГБ: У 468/166;
Ferret et Galinier. Voyage en Abissinie. Paris, 1847. РГБ: W 34/73;
Parkyns M. Life in Abissinia. London, 1853. РГБ: W311/76.