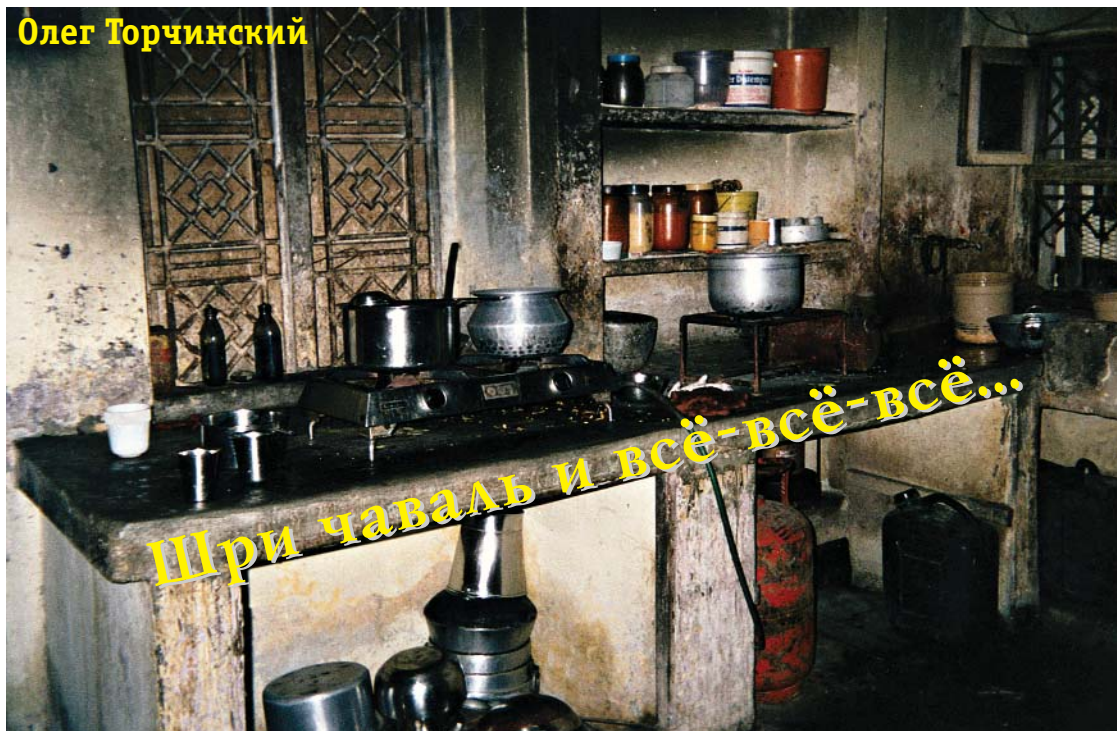


Эта пустая страница добавлена для облегчения просмотра в режиме Facing Pages (разворот), который даёт представление о том, как выглядит печатная версия.



Олег Торчинский

Рабиндранат Тагор заметил однажды: «Бесконечность в Индии – не просто материя для метафизического настроения; в этой стране она так же реальна, как солнечный свет». Это универсальное высказывание с полным основанием можно отнести и к такой специфической области национальной культуры, как кухня. Бесконечное разнообразие выработанных поколениями многих народов традиций и приёмов, вкусов и ароматов индийской кухни можно тасовать, как колоду карт, получая всё новые и новые комбинации: северная и южная, вегетарианская и наоборот, бедная и богатая, кашмирская, бенгальская, тамильская, гоанская и т. д. Однако, несмотря на существование в Индии всех возможных на земле религий, лишь две – индуизм и мусульманство – повлияли на кулинарные пристрастия индийцев.

Три завета

Так получилось, что первое знакомство с индийской едой у меня состоялось не в ресторане, не на приёме и не в гостях, а в весьма задрипанном «кantine» – столовке, где питались местные сотрудники Информцентра АПН в Дели, где я тогда работал. Я уже два месяца жил в Индии, но до того момента ни разу не отважился съесть что-нибудь вне дома, напуганный рассказами о вопиющей антисанитарии, вездесущей дизентерийной амёбе и других ужасах. Решившись на этот шаг, я всё же призвал на помощь опытного коллегу.

Грустный «бой», босой, но в кителе, бывшем когда-то белым, а теперь украшенном пятнами всех оттенков, принёс металлический поднос. На нём стояло небольшое блюдо с рисом, плошка с остро пахнущим зелёно-коричневым варевом, блюдце с лепёшками, чайник, сахарница и молочник. Следуя совету коллеги, я вылил содержимое мисочки в рис (это было овощное *карри* – картош-

Олег Павлович
Торчинский – журналист-
международник.



ка и горох в остром соусе), отломил кусок ещё горячей лепёшки и отважно стал есть. Еда обжигала рот, но было вкусно. Чай был крепок и после добавления молока стал напоминать кофе. А потом настал момент, когда жжение прошло и осталось ощущение насыщения острой, грубой и вкусной пищей.

В Индии я провёл в общей сложности шесть лет, много ездил по стране, обедал в пятизвёздных ресторанах и придорожных харчевнях, в домах очень богатых людей и заводских столовых и влюбился на всю жизнь в индийскую кухню, выучив три завета: не пить сырой воды, не бояться острого, спокойно есть всё, что прошло обработку в кипящем масле. И утверждаю, что содержимое любой индийской трапезы сводится к универсальной схеме, которую я впервые познал в бедной журналистской забегаловке: рис, хлеб, бобы, овощи (и фрукты) со специями и чай. Всё остальное, даже мясо и рыба, – лишь добавление. Вот почему рассказ об индийской кухне я начну с тех четырёх «ножек», на которых держится индийский стол.

Уважаемый господин рис

ПЕРЕФРАЗИРОВАВ К МЕСТУ И НЕ К МЕСТУ употребляемое у нас выражение, индийцы могут сказать: «Рис – это наше всё». На хинди слово «рис» звучит как *чаваль*. Но зовут его, особенно в деревнях, не иначе, как *шири*

чаваль – «уважаемый господин рис». Сортов риса много, особенно ценится *басмати*, иногда его называют «королевским», с длинными полупрозрачными зёрнышками. В зависимости от сорта и чистоты цены на рис очень разные.

В домашних условиях еду можно подавать на пальмовых листьях: приправленные пряностями фрукты, овощи и, конечно – рис. И хотя не все индийцы – вегетарианцы, в Индии вы будете есть больше овощных и фруктовых блюд, чем у себя дома.



Кроме основного гарнира – риса, к цыплёнку карри можно подать нарезанный перец, дольки банана и мелко натёртый кокосовый орех.

Судя по количеству продавцов, знаменитые индийские сладости пользуются популярностью.

Перекусить можно прямо на ходу – причём, тут же приготовленным кушаньем.

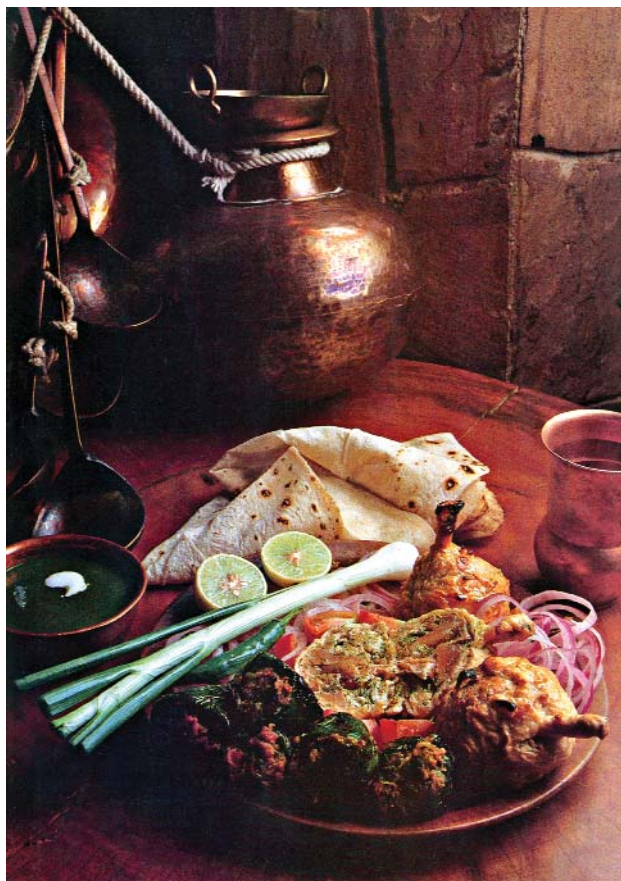
Блюдо с рисом занимает на индийском столе почётное место. Причём это не та рисовая каша, которую едим мы. Это гора серебристо-белых зёрен, каждое отдельно, каждое совершенно по форме, хоть картину пиши. Рис обязателен на юге Индии, в то время как на севере его часто дополняют или заменяют разнообразными пресными лепёшками – *пури*, *чапати*, *нан*. Они пшеничные, рожь здесь не водится. По ржаному хлебу мы скучали. Все, кто приезжал из Москвы, везли с собой гостинцы – чёрный хлеб и селедку. Во время работы в Калькутте, крупнейшем портовом городе, я ходил читать лекции об Индии на заходившие в этот крупнейший портовый город наши корабли. «Гонорар» получал буханками чёрного хлеба, испечённого в судовых пекарнях, и гордо нёс их домой. Угроза «не будешь есть кашу – чёрного хлеба не получишь» – действовала на маленькую дочку безотказно.

Чапати выпекаются из муки грубого помола. Горячие – они очень вкусны, но, остыв, превращаются в несъедобные куски теста. Если круглые, тонко раскатанные кусочки теста погружать в кипящее масло, получаются полые колобки пури. Добавьте мансовой муки – будут *роти*. Чтобы сделать *паратху*, в тесто добавляют тмин, горох, лук, картошку. Мусульманская кухня дала Индии выпекаемые в тандуре (печке, где тесто лепится на раскалённые глиняные стенки) *наны* – чудесные сдобные лепёшки треугольной формы, посыпанные маком. На юге из рисовой муки пекут тонкие хрустящие лепёшки *папад*. Они тают во рту, оставляя ароматную остроту. *Досы* – блины из рисовой муки с начинкой из картошки со специями, которые едят с кокосовой пастой. *Идли* – рисовые пирожки, сваренные на пару.

Для заядлых европоцентристов в лавках всегда есть завернутый в восковую бумагу хлеб «Британика», цветом и консистенцией напоминающий вату. Но из него получаются отличные тосты, совершенно необходимые для завтрака на английский манер.

Где хлеб, там и масло. К нему отношение особое. Оно сложилось не только





Разнообразие индийской кухни так же неопишимо, как и её краски и ароматы.

А этот уличный торговец не ждёт покупателей, сидя на одном месте, – продаёт бенгальские сладости прямо с тележки.

За специями не обязательно ходить на рынок, смеси-приправы можно приготовить самому.

из-за того, что масло – продукт священный и в определённом смысле очищающий, поскольку делается из коровьего молока. Индийцы полагают, что употребление масла в больших количествах свидетельствует о благополучии и состоятельности. Топлёное сливочное масло *ghi* – почти ритуальный продукт – используется бережно, главным образом в кондитерских изделиях и для жертвоприношений.

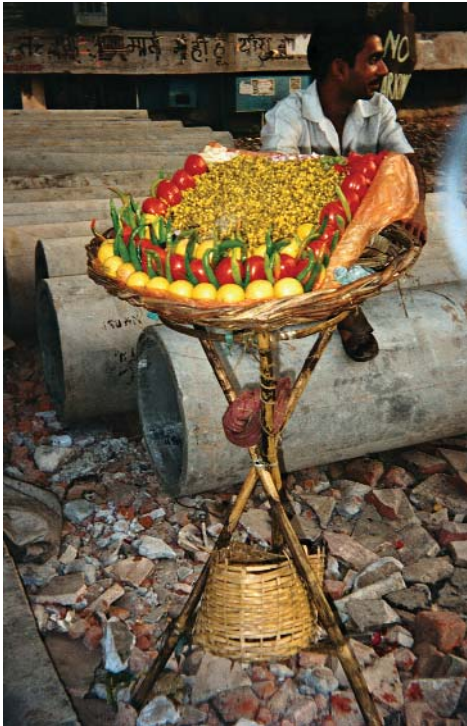
Впрочем, налажено и производство обычного масла европейского типа. В больших городах его по утрам охотно намазывают на тосты вместе с джемом. В особенно жарких местностях с ним проблемы.

В Калькутте, где ещё и очень влажно, сливочное масло производится только солёное, иначе его невозможно хранить. На нём делают торты и пирожные, очень красивые, но имеющие странный сладко-солёный вкус...

Что же касается растительного масла, то его в Индии делают из всего, что растёт, – овощей, горчицы, кукурузы, хлопка, орехов, кокосов и т. д. Особенно популярно фабричное арахисовое масло «Постмен» в красивых голубых металлических банках, которые могут служить в качестве тары многие годы. Например, в такой ёмкости у нас в семье и теперь принято держать сахар.

Третий столп индийской кухни, объединяющий и южан и северян, – *дал*. Под этим термином подразумеваются бесчисленные представители семейства бобовых – горох красный, жёлтый, чёрный, серый, белый, фасоль, чечевица и т. д. Есть даже поговорка: «Рис – это хорошо, но дал – моя жизнь». И это не метафора: у обитателей трущоб, беднейших из бедных, для которых даже рис является роскошью, главная еда – *бисан*, гороховая мука, которую просто замешивают на воде и едят, бережно подбирая пальцами каждую крошку. Без дала не обходится ни один соус, без него нельзя приготовить *пакоры* – популярнейшее блюдо: кусочки рыбы, лука, овощей, творога обмакивают в бисан и жарят в кипящем масле. В Индии я впервые узнал, что если рис смешать с горохом, получается очень вкусно.





Плоды щедрой земли

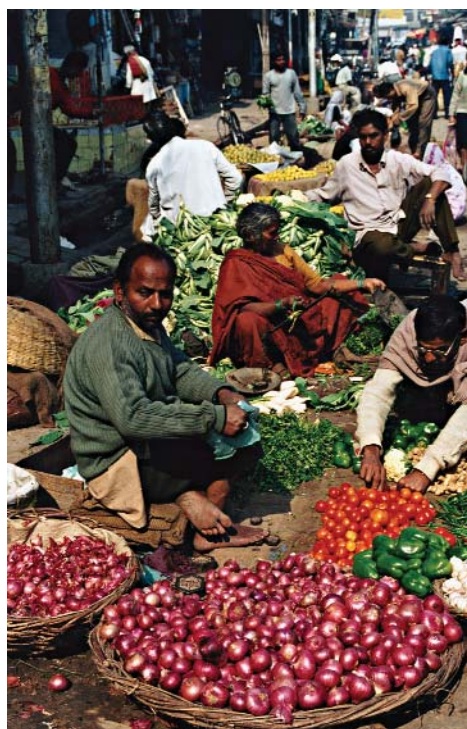
Несколько слов об овощах и фруктах. По вашему желанию «фруктмен» будет приносить их по утрам в номер в любых наборах и количествах. Но ни с чем не сравнимо удовольствие – самому окунуться в живописный хаос восточного рынка. Такого обилия, конечно, никогда не увидишь под «сереньким платом наших северных бедных небес». И всё не только обильно, но и невероятно красиво: радуга ярких красных, оранжевых, жёлтых, зелёных, фиолетовых цветов. Наши родные свекла, картошка, морковь, огурцы, помидоры, капуста, кабачки – огромных размеров, лук синий и сладок, баклажаны – не только фиолетовые, но и белые. Много незнакомого, например, клубни вроде картошки – но не картошка, огурцы, которые не огурцы, ещё какие-то стручки и шарики. Незабываемое зрелище – горы стручкового перца *чили*, красного и зелёного, сушёного и свежего. Достаточно просто лизнуть его мякоть – язык будет саднить весь день.

Увы, пожив в Индии, обнаруживаешь, что красоты в здешних плодах больше, чем пользы. Урожаи снимаются четыре раза в год, земля истощена и выжжена солнцем, витаминов в овощах мало, одна клетчатка. Наверное, поэтому их искусственно «обогащают» – заперчивают и замариновывают.

То же со многими знакомыми нам фруктами. Яблоки, груши, апельсины здесь огромны, вялы и безвкусны. Впрочем, бог с ними, как говорится – дома наедемся. Зато много местных плодов, каждый из которых – восхитительное открытие.

Самые привычные – бананы и ананасы, с ними всё ясно. Проблема лишь одна (особенно с бананами) – не переест однажды, чтобы не приобрести к ним стойкую идиосинкразию на всю оставшуюся жизнь. Такое бывало. Кстати, мало кто знает, что бананы можно жарить. В сливочном масле. Поскольку в них много сахара, он выступает и обволакивает плод хрустящей карамельной корочкой. Очень вкусно, даже если, как тут принято, посыпать блюдо перцем. Индийцы перчат всё – яблоки, арбузы, дыни, ананасы и клубнику. Для вкуса и дезинфекции!

Из цитрусовых хороши *грейпфруты* с их характерной пикантной горчинкой и огромные *памелы* (в Дели их называют *чакотра*, в Калькутте – *памблу*) с красной мякотью, кисло-горько-сладкие. Памелу едят с солью и перцем, мы добавляли её в салаты вместо капусты. И совсем уже незнакомые *амруты* (гуавы), похожие чем-то на айву, с характерным ароматом и страшно надоедливymi, очень твёрдыми косточками; *чичу* – что-то вроде хурмы, но мельче размером, с душистой кофейно-коричневой мякотью; *личи* – странный плод в твёрдой кожуре, под которой вокруг



большой чёрной косточки сладкое желе с клубничным запахом. И конечно же, *манго*, король фруктов – с ним не сравнится ни один другой по аромату и нежности мякоти. Насчитывается до 90 его видов различных размеров, ароматов и цветов – от оранжево-золотистого до зелёного с красными щеками. Сок манго необычайно крепок. Говорят, были случаи, когда спелый плод падал на спину сборщика, и его сок, не смытый вовремя, вызывал настоящий ожог. Во всяком случае, после манговой трапезы губы и руки желательно ополоснуть. Кстати, пятна от манго несмываемы.

Но настоящее благословение небес – это *папайя*, похожий на небольшую дыню плод с оранжевой маслянистой мякотью, почти без запаха, чуть сладковатый. Папайя обладает поистине волшебными свойствами, она врачует: если кислотность велика – снижает её, если недостаточна – повышает и т. д. Сначала мы ели папайю, нарезаая кусочками, засыпая сахаром и выжимая на них сок *лаймов* (мелких зелёных лимончиков с немного одеколонным запахом). Потом, привыкнув, «хлебали» мякоть ложками прямо из плода, предварительно избавившись от массы косточек, находящихся внутри и напоминающих грудку крупной чёрной икры. Совет едущим в Индию: сразу же бегите на базар, покупайте папайю и ешьте её утром натошак и на ночь. Этот чудесный плод продаётся теперь и в Москве, правда, бра-

зилский и, как правило, недозревший, но всё равно полезный.

Самый главный в Индии орех – кокосовый. Если он молодой, в нём плещется «молоко» – мутноватая жидкость, прохладная даже в жару и прекрасно утоляющая жажду. На севере кокосы привозные, на юге грозятся горами на всех перекрёстках. Зрелый кокос содержит плотное белое ядро – *нарикал*. Его стругают, натирают, нарезают и кладут в любые блюда и приправы – мясные, овощные, рыбные, сладкие. Можно сказать, что кокос является одним из основных ингредиентов южно-индийской кухни.

Арахис продают на улицах прямо с дымящихся маленьких жаровен. Есть и грецкие орехи, и водяные (вроде наших астраханских чилимов), и, наконец, жирные и тяжёлые кешью – их используют в кондитерской промышленности. На западном берегу из кешью делают крепчайший самогон *фени*.

Если нельзя, но очень хочется...

Известная формула очень точно подходит к прославленному индийскому институту вегетарианства. Расхожее представление об индийцах, не приемлющих мясного, сильно преувеличено. В сельской местности, особенно на бедном Юге Индии, вегетарианство действительно широко бытует



по причинам как религиозным, так и сугубо земным: мясо – довольно дорогой продукт и к тому же в жарком климате оно быстро портится. Основу питания строгих вегетарианцев составляют сладкий перец, чечевица и отварной рис.

Что же касается Севера и вообще больших городов, то тут всё обстоит достаточно сложно. Незыблемое табу, идущее из глубины веков, касается только говядины. Правда, индийская священная корова – это не наша бурёнка, а зебу, красивое статное животное с бархатистой серебристо-серой шерстью и горбом на загривке. Впрочем, индуистам (а их в Индии большинство), буддистам и джайнам, следующим принципу непричинения зла всему живому, не рекомендуется есть мясо вообще. Мусульмане не едят свинину, а также, чтобы не шокировать индуистов, говядину. Дальше начинается неразбериха. Мусульмане с удовольствием едят баранину и козлятину, христиане – всё подряд, сикхи, профессиональные воины и купцы, – всё, кроме говядины. Интересно, что даже члены одной семьи могут питаться отдельно, следуя каждый своему канону. Кстати, говядину в Индии заменяет буйволятина – красивая на вид, розовая, но волокнистая и трудно развариваемая. На буйволов статус неприкосновенности не распространяется. В лавке у христианина или сикха можно купить и свиную ногу, и буйволятину, и баранину.

Что касается индуистов, то у них действует вышеупомянутое правило: «Если нель-



В кухне западного побережья широкий выбор рыбы – от знакомого нам карпа до любимых индийцами макрели и сардин. Рыбу и тушат, и жарят, и маринуют.

зя, но очень хочется...» Кроме совсем уж твердокаменных брахманов, которым нельзя употреблять ни мяса, ни рыбы, ни даже яиц, мясо всё же едят – кто тайком, кто открыто. В первую очередь речь идёт о пресловутом *чикене*. Цыплёнок жареный, пареный, запечённый, закарренный, печёный, маринованный и приготовленный тысячу способами объединил гурманов всех религий и сословий. Самый знаменитый – *тандури-чicken*, натёртый докрасна пряностями и испечённый в духовке, изначально предназначавшейся для изготовления хлеба. В Старом Дели этим блюдом славился ресторанчик «Моти Махал» – в далёкие 1950-е там угощали советских высоких гостей Н.С. Хрущёва и Н.А. Булганина, после чего заведение пошло в гору.

С рыбой дело обстоит проще, хотя она ведь тоже живое существо. В Бенгалии, например, существует даже поговорка: «Лучший овощ – рыба». Совсем как украинское «Нема птици краще, як ковбаса». Рынки не только портовых городов – Мумбая (Бомбея), Калькутты, Чинная (Мадраса), но и городов от моря далёких – Дели, Хайдарабада, Лакнау – забиты дарами моря. В одном фешенебельном калькутском ресторане меня угостили фаршированным омаром: мясо вынули из панциря, приготовили, смешав с сыром пармезан и пряностями, и аккуратно вложили обратно. Рыбы много, разных пород. Мне запомнилась *хилса*, напоминающая севрюгу. Но не пытайтесь узнать, где выловлены эти дары моря, чем они питались, кто их ловил, чтобы не отбить у себя аппетит.

Таков, так сказать, «расклад» продуктов прославленной индийской кухни. Как видите, ничего особенного: подума-



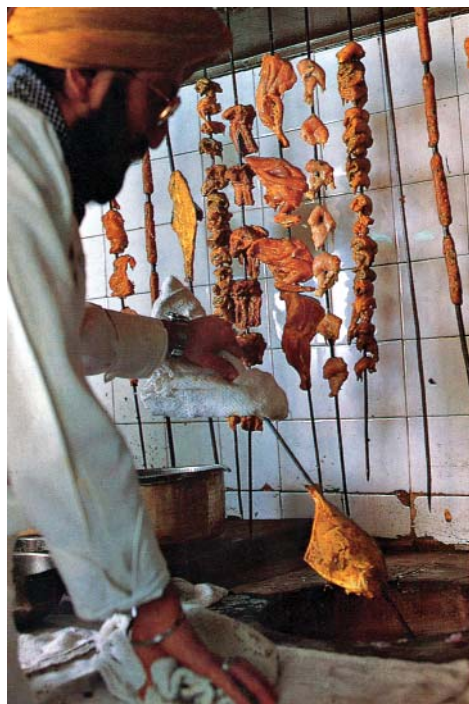
Тандур – большая духовка, в которой готовят хлеб и мясо. Цыплята в раскалённой печи запекаются очень быстро, мясо при этом получается нежным и сочным.

ешь, помидоры, горох, рис, капуста. Но ведь индийская кухня считается одной из вершин мировой кулинарии – по популярности она на третьем месте в мире. Значит, есть некое волшебное средство, которое превращает грудку съестного в чудо. Это средство – пряности, «пламенный мотор» индийской кулинарии, её душа и сердце.

Ароматная волна воспоминаний

Сами индийцы условно делят пряности на несколько групп. Во-первых, это специи – травы, цветы, корни и семена в сухом виде, чаще всего растёртые в порошок. Во-вторых, те же растения, но свежие, только что сорванные, – их листья, цветы, пыльца, или целиком лук, чеснок, салат. И вспомогательные средства – сахар, мед, уксус, соки. Комбинации всего этого дают смеси-приправы: жидкие, сухие, кашеобразные.

При слове «специи» вспоминается прежде всего *карри*. Эта смесь различных пряностей даёт название многочисленным блюдам, где она используется. Карри бывает мясное, рыбное, картофельное, гороховое и т. д. Сделанная фабричным способом сухая смесь известна сегодня во всём мире и нередко ассоциируется с ароматами индийского стола как такового. Что ж, если вы захотели в Москве удивить гостей трапезой по-индийски, пакетик карри сослужит вам добрую службу. Гости будут ужасаться остроте блюд, но исправно их поглощать и хвалить ваши кулинарные способности. Однако ни одна уважающая себя индийская хозяйка не



снизойдёт до покупного карри. Оно должно быть сделано собственноручно. Все ингредиенты приготовлены в унаследованной от матери и бабушки каменной ступке, растёрты каменным пестиком, травы сорваны только что в огороде и смешаны в заветных пропорциях, известных лишь самой хозяйке. В этом-то и состоит «великая сермяжная правда» индийской кухни: сколько хозяек в миллиардной Индии, столько же неповторимых вариаций специй, трав, приправ. А их каждая повариха имеет под рукой не менее 30. Всё здесь важно – климатический пояс, сезон года, в идеале даже время дня и фаза Луны. Если, скажем, блюдо делается для обожаемого супруга, то надо учитывать, тучный он или худой, его темперамент, предрасположенность к болезням. Что-то можно, другое – нельзя, щепотка того, горсточка этого, веточка третьего – вот и создан уникальный букет вкусов и ароматов для единственной и неповторимой ячейки общества – семьи. Представляете, как пахнет в обеденное время отдельно взятый квартал где-нибудь в Бомбее!

Другая популярная смесь – *масала* (*га-рам-масала*) – почти тот же набор специй, что и в карри. Я до сих пор не знаю, то ли карри – разновидность масалы, то ли масала – подвид карри.

Что же входит в их состав? В большинстве известные нам ингредиенты, прежде всего перцы. Без их огненной основы не обойтись. Далее – кардамон, имбирь,

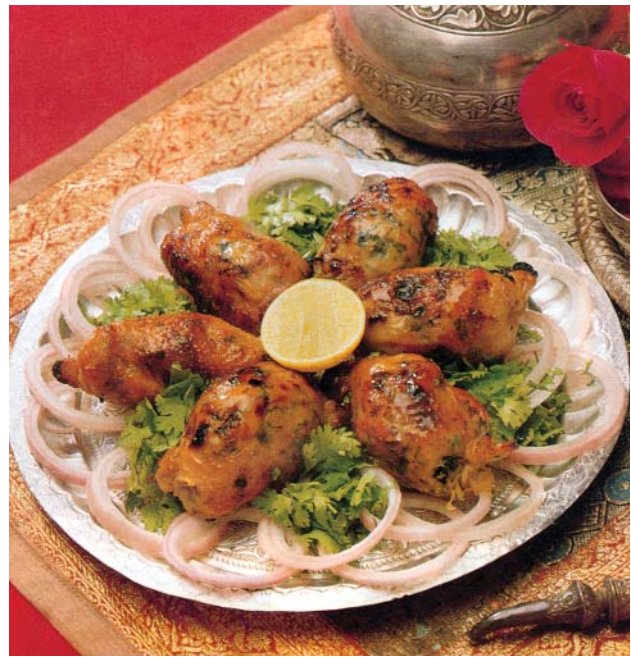
гвоздика, кориандр, корица, мускатный орех, шафран. Из непривычных – семя горчицы, мелкое, чёрное, обладающее странной особенностью: чем больше его жарить, тем оно злее; *куркума* – жёлтый, душистый порошок, дающий блюду золотистый цвет и всюду оставляющий несмываемые пятна. Есть еще *джира*, *калинджа*, *тамаринд* и многое другое. В свежем виде берутся те же перцы в стручках, имбирь, мята, укроп, петрушка, анис, кербела, лук, чеснок. Есть ещё растение с тяжёлым, резким запахом – *асафетида*. В средневековой Европе её клали в колбасы, чтобы заглушить запах тухлого мяса – холодильников ведь не было. И называли его, pardon, «дерьмом Сатаны».

Всё это, надлежащим образом обработанное – перетёртое, пережаренное, перемешанное, и даёт в результате всевозможные соусы и подливы. Пожалуй, самая милосердная из приправ – *чатни*, не очень острая и сладкая, есть *пиклз* – пикантные, замаринованные и перчёные кусочки манго, лимонов и яблок. Поистине дьявольское изобретение южной кухни – *расам*, настой из нескольких видов перца. Образно говоря, это жидкий динамит в смеси с нитроглицерином.

Композиция на тарелке

А теперь, после ознакомления с реалиями индийской кухни, приглашаю вас на хороший – правда, виртуальный – обед.

К столу приглашают не сразу. Мы будем долго сидеть в соседней комнате на мягких диванах и пуфиках, потягивая аперитивы и закусывая орешками и чипсами. Вам предложат кока-колу и соки, в более продвинутых домах – виски, джин и пиво. В колониальных английских войсках существовало правило: офицеры пьют виски, капралы – джин, солдаты – ром. Всё это производится в Индии и сегодня: отличного качества джин и ром, но виски, даже дорогое, на мой взгляд, очень напоминает наш родной самогон. Местное пиво в принципе не уступает лучшим мировым сортам, но его портит глицерин, добавляемый из-за жары. Простой народ предпочитает свои напитки, в частности нечто с запахом керосина под названием *тхра*. Индийские друзья запретили мне к нему прикасаться. Приятно освежают *ласси* – взбитое кислое молоко, сок сахарного тростника со льдом, лимонный напиток *нимбу-пани*. Но царица всех напитков – простая вода, её вам предложат в гостях,



Знаменитый тандури-чicken объединил гурманов всех сословий и религий.

в офисе, в хорошем магазине, она будет присутствовать и на банкетном столе, без неё никуда.

Посиделки завершены, гостей зовут к столу – овальному или круглому. Все блюда сразу выставляются на стол – закуски, горячее, сладкое. Горячее помещается в не-

Взбитые сливки малаи освежают лучше, чем сладкие газированные напитки.





Если на юге рис обязателен, то на севере любят пресные лепёшки: главное – хорошо приготовить тесто.

больших жаровнях, подогреваемых горелками. Бери тарелку и действуй.

Всего так много и всё так красиво! Но за этим обилием просматривается схема, с которой начинался наш рассказ. Почётное место на столе – рису, жемчужно-белому или жёлтому от добавленного шафрана.

Сикхские кебабы делаются из бараньего фарша, поскольку сикхи не едят говядину.



// весна 2004 //

Вокруг мисочки с приправами разных цветов: красного, жёлтого, зелёного, белого. Кладёшь на тарелку рис, лепёшку и начинаешь обходить жаровни, ловя из-под крышек дразнящие ароматы. Рядом с тандури-чicken – аккуратная горка нанов, всевозможные овощи в специях, свежие помидоры и огурцы, порезанные и посыпанные перцем. Снова карри, но мясные и рыбные, баранина и вновь chicken в виде шашлыка, жареный, маринованный и т.д. Тарелка наполняется: цыпленок, ложка дала, чёрная от перца картошка.

Какую приправу взять? Эту красную – ой, горячо. Жёлтую – ещё острее. Вот ещё треугольные *самосы* – пирожки с начинкой из картошки, гороха и лука со специями. Можно есть по-европейски, чинно, понемногу. Можно смешать всё в одну массу, ароматную и аппетитную. Жжёт, нет сил – хочется глотнуть водички. Ни в коем случае! Будет только хуже. Опытные люди ищут глазами кувшин с простоквашей *дахи*. Её лучше всего опрокинуть в тарелку. Метод варварский, но верный: будет по-прежнему вкусно, но не так остро.

Очистилась тарелка – начинай сначала: рис и к нему что-нибудь новое. В зависимости от того, в какой части Индии вы находитесь, на столе могут быть местные, особые блюда. Скажем, в Кашмире предложат *гуштабу* – мясной шар, пропитанный ароматным соусом. В Пенджабе – *сикх-кебаб*, колбаски из бараньего фарша с пряностями, жареные на вертеле. В Хайдарабаде – *бириани*, курицу или баранину в апельсиновом соусе с рисом, и *пилау* – плов, блюда среднеазиатского происхождения, дары мусульманской кухни. В Гоа, где многие века властвовали португальцы, будет свинина в разных видах. В Бенгалии – дары моря: *дахи-маач* – рыба карри с йогуртом и имбирем, *майлаи* – креветки карри с кокосом. Юг предложит *бхуджио* – овощи, закарренные донельзя, *досы*, *идли* и *самбар* (пельмени и чечевицу с карри).

Прелесть индийского стола в том, что вы сами творите неповторимую композицию на своей тарелке, вдохновенно экспериментируя и получая всё новые комбинации.

Но ваши возможности на пределе. Теперь очередь десерта – он тут же, на столе: манго, дыня, арбуз. Тяжеловатые жирные сладости мусульманской кухни – *гуляб-джамун* (миндальные шарики в меду), *джеллаби* (варёные в жире спиральки из теста и в сиропе), халва, шербеты, мороженое *кульфи*. Но лучше всего бенгальские сладости без жира, без орехов, целиком



Небольшая глиняная печка очень удобна для повседневных нужд: её можно топить даже хворостом.

Разнообразные пресные лепёшки дополняют или заменяют рис. *Чapati*, сложенные пополам, и круглые *пури* надо есть горячими.

из творога. Будете в Калькутте – привезите оттуда горшочек с *расгуллами* и коробочку с *сандешами*. Сандешы – твёрдые творожные квадратики, сваренные в сахаре со специями, отчего они имеют разный цвет и запах. Положив в коробочку, их накроют тончайшим листом настоящего серебра. Оно обладает дезинфицирующими свойствами и вкуса не портит. А расгуллы – это шарики из творога и манки, пропитанные сладким сиропом. Особенно хороши они в жару.

Для улучшения пищеварения трапезу принято заканчивать жеванием *пана* – листьев бетеля, в которые завернуты дроблёный бетелевый орех и пряности. Но это на любителя: рот наполняется ярко-оранжевой слюной, которую надо постоянно сплёвывать. На улицах повсюду видны оранжевые пятна – это от пана.

Чай после обеда подавать не принято. Но и без того вы будете пить его много раз на дню. Упомяну лишь такое чисто местное явление как «шофёрский чай». Отправляясь в дальний, особенно ночной рейс, водитель останавливается у первой придорожной палатки, где кипит на плитке закипчённый чайник, и говорит хозяину: «Чаю на 200 километров». Тот делает крепчайшее варево, вроде известного «чифирия», но с сахаром, молоком и имбирем. Через 200 км – очередная палатка.

...Завершить своё скромное, клочковатое и, конечно же, неполное повествование (как справедливо заметил классик,





Цыплёнок в пикантном соусе. Соус сделан на основе йогурта плюс 11 специй.

Картина современного художника из штата Керала называется «Любитель тодди». *Тодди-джус* – слабоалкогольный напиток из кокосового молока.

нельзя объять необъятное) хочу самым-самым первым в истории упоминанием об индийской кухне, принадлежащим мудрецам, создавшим Веды. Это древность невообразимая, примерно конец 2 тысячелетия до н. э. Ещё не пришли в мир ни Иисус Христос, ни Мухаммед, ни даже Будда. Так вот, осмысливая приготовление трапезы, ведийские мудрецы все тогдашние блюда разделили на три категории, соответствующие трём состояниям материальной природы, – благодати, страсти и невежеству. Невежеству соответствует пища очень острая, пережаренная, слишком холодная или слишком горячая. Страсти – острая, перенасыщенная сильными возбуждающими веществами. И наконец – благодать, где всё в меру: не слишком остро и не слишком пресно, не жирно и не постно, не холодно и не горячо, всё благопристойно, всё сбалансировано.

Что избрала Индия? Конечно, благодать, подумаете вы. Как бы не так! Приобретая за годы жизни в этой стране некоторый кулинарный опыт, смею утверждать, что, свято чтя своих мудрецов, Индия, тем не менее, отвергла и невежество, и благоразумие, целиком отдавшись страсти. И зажигает ею всякого, кто хоть раз вдохнёт волшебные ароматы её кухни.

Фото автора и С. Рыжаковой

В оформлении статьи использованы иллюстрации из книги:
The Color Book of Indian Cooking //
Ed. by Eileen Turner. Hong Kong, 1978.

