

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

Ольга Бибилова**ТРАПЕЗА ПО ШАРИАТУ**

Арабская кухня чрезвычайно разнообразна, так как быт арабов впитал в себя традиции многих народов, вошедших в состав халифата в VII—VIII вв. Одно и то же блюдо может по-разному готовиться, например в Сирии и в соседнем с ней Ливане. В свою очередь, арабская кухня оказала большое влияние на питание и быт других народов. Так, после крестовых походов в Европе появилась изящная стеклянная посуда, родиной которой является Восточное Средиземноморье. Рыцари, привыкшие питаться зимой лишь солониной и рыбой, узнали способы консервирования фруктов и изготовления различных сладостей, в том числе цукатов. А введение в обиход сахара вместо меда вызвало подлинный переворот в европейской кухне.

Принято считать, что арабская кухня — острая за счет применения излишнего количества всевозможных специй, пряностей. В Европе это мнение сложилось, в частности, из-за того, что долгое время специи, в основном индийские, европейцы закупали именно у арабов. На самом деле специфика арабских блюд составляет в первую очередь необычное сочетание продуктов, например, одновременное использование чеснока и лимона, орехов — даже в мясных блюдах, кунжутного масла и семян, разных злаков — риса и чечевицы, повсеместное использование трав, в том числе дикорастущих. И только потом уже в дело идут специи, в изобилии представленные на рынках Каира, Дамаска или Багдада.

Обед в Марокко

В арабских семьях до сих пор бытует ритуал совместной трапезы, зародившийся еще во времена бедуинских кочевий. Присутствующие рассаживаются вокруг подноса с закуской или основным блюдом. В бедных семьях поднос ставится на пол, накрытый скатертью, в домах побогаче — на низкий стол. Садиться надо правым боком к подносу, чтобы было удобно пользоваться правой рукой (левая рука считается нечистой,

Ольга Павловна Бибилова — кандидат исторических наук, старший научный сотрудник Института востоковедения РАН.

// Рубрику ведет
Иван Захарченко. //



Гремящий бубенцами и медными плошками водонос – неперменный персонаж арабских базаров.

ибо предназначается для омовений). Кончиками пальцев захватывают рис и одним движением, скрепив его в комок, кидают в рот, чуть-чуть запрокинув назад голову. Подобная практика требует определенной ловкости, сами арабы умудряются не пачкать пальцев дальше первого сустава. Этикет требует наличия специальных чаш с водой (после рыбы положена вода с лимоном), в которых можно сполоснуть пальцы между блюдами и после еды. На больших приемах в такие чаши кладут цветы жасмина.

На подобное мероприятие я попала однажды в Марокко. Нас, работавших на выставке российского медицинского оборудования (я там была в роли переводчика), пригласили в дом богатого коммерсанта в Сале, небольшом городе неподалеку от Рабата. Большинство мужчин, друзей хозяина, были одеты в обычные европейские костюмы, женщины – в традиционные расшитые золотой и серебряной нитью кафтаны с тяжелыми инкрустированными серебром поясами на талиях.

Гости расселись на стульях вдоль стены: с одной стороны – мужчины, с другой – женщины. Пока мы разглядывали друг друга, вошла служанка. Она принесла таз, медный кувшин с длинным узким горлышком и мыло. Обойдя присутствующих, служанка помогла всем вымыть руки, поливая воду из кувшина. Сын хозяина разносил стаканы со льдом. Мужчинам предложили виски, женщинам – кока-колу, оранжад и соки. Тем временем в зал внесли два низ-

ких круглых стола, один – для женщин, другой – для мужчин, и толстые подушки, на которые нас пригласили сесть. Столы накрыли несколькими скатертями, положенными друг на друга, а в центр каждого стола поставили поднос с целым барашком. И, конечно, специи: ароматный и острый уксус – «отец вкуса», соль – «помощница трапезы», зелень и пахучие травы – «мастерицы приправ».

Присмотревшись к тому, как это делают марокканки, я стала отрывать от мяса полоски и макать их в соль. Они должны были быть маленькими, чтобы сразу положить в рот, не откусывая. На смену барашку появилось огромное блюдо с кусочками курицы, плававшими в ароматном соусе. На маленьких тарелочках принесли хлеб. Вопреки предписаниям шариата, он не был разломан, а аккуратно нарезан, чтобы им можно было брать курятину. Я так и поступила, но жирный соус предательски капал на стол. И здесь стала очевидной изобретательность наших хозяев: после каждого блюда скатерть со следами нашей трапезы убиралась, а новое кушанье ставилось на очередную чистую скатерть.

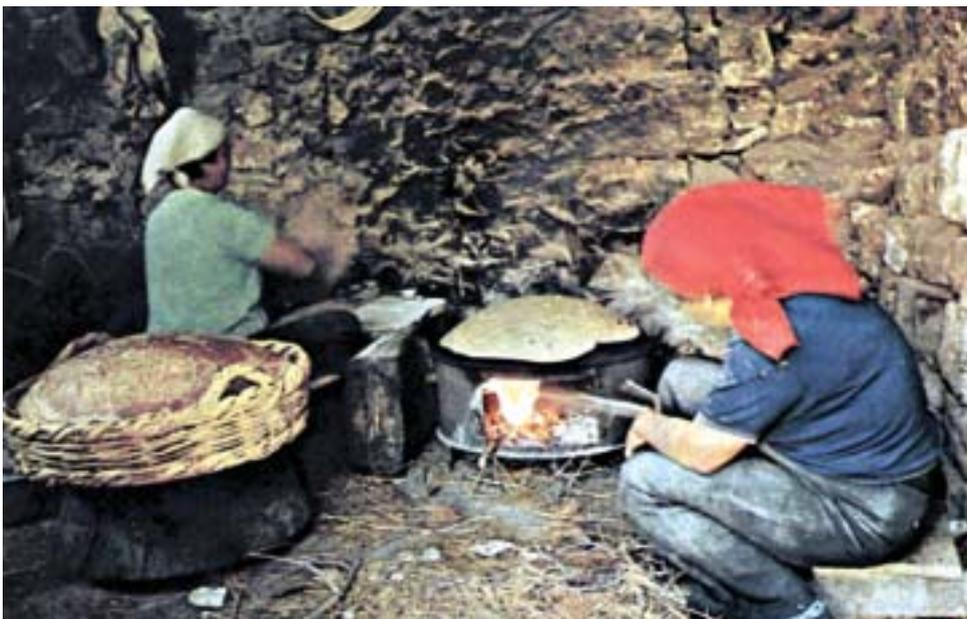
Наконец, на столы поставили большие пиалы с водой, в которых мы прополоскали пальцы и взяли за фрукты. Вскоре принесли чай. Мужчины почувствовали себя свободнее, закурили. Кто-то удобно развалился на диване, что вполне соответствует арабским правилам приема пищи: после трапезы рекомендуется немного полежать

на спине, положив правую ногу на левую. Этот обычай, наверное, связан с тем, что бедуины обычно принимали пищу сидя или полулежа на циновках или коврах. А после еды тут же можно было сменить позу, устроившись покомфортнее.

99 блюд меззы

Характерная черта арабской кухни – измелченность продуктов. Отсюда и разнообразие блюд, представляющих собой кашеобразную смесь. Вероятно, это исходит из традиции общей трапезы, когда одно блюдо делилось между всеми едоками. Например, большинство видов знаменитой арабской *меззы* (говорят, что их 99!) – это паста, которую едят, макая в нее кусочки хлеба. Меззу можно отведать в Марокко и Ираке, Сирии и Ливии, Египте и других странах. Но набор закусок будет разным. Почти всегда присутствует *хоммус би-тахин* – отварной горох *нут*, растертый с кунжутным маслом и лимонным соком – имеющий характерный привкус ореха; *таббули* – салат из очень мелко нарезанных помидоров, петрушки (иногда сюда добавляют и мяту), а также предварительно замоченного в воде *бургуля* (пшеничная крупа). Обычно *таббули* сдабривают оливковым маслом и лимонным соком. Готовят также вкуснейшую пасту из печеных баклажанов – *мутаббаль*, смешанную с соусом из кунжутного масла, чеснока и лимонного сока. В *мутаббаль* можно добавить еще зерна граната. Кроме того, на стол подают оливки и маслины, обработанные разными способами.

В деревнях хлеб пекут по старинке – в тандуре.



Оливки, салаты с овечьим сыром, пасты из баклажанов, резаная морковь – вот далеко не полный перечень блюд меззы.

ми. Хороши оливки, в которых косточка заменена ядром миндаля.

Среди блюд меззы есть и овечий сыр *дживне* типа брынзы, тонкие блинчики с сыром *ракаик*, а также овощи: например, тонко нарезанная нежная и предварительно подсолённая морковь, зеленый салат с помидорами и чесноком – *хасс афранджи маа банадура ва тум*, вареные бобы с подливой – *фуль медаммес*, *фатаер* – оладьи из шпината, *фатаир сабанех* – пирожки из шпината и кедровых орешков, *фатуш* – салат с оливками и кусочками поджаренного хлеба. А в магрибской меззе всегда присутствуют *брики* – крошечные пирожки с разнообразной начинкой, дальние родственники тюркских чебуреков, попавших сюда с османскими завоевателями.

По традиции хлеб пекут из бездрожжевого теста. Это характерно для большинства семитских народов, которые, как известно, на раннем этапе своей истории вели кочевой образ жизни. Арабы предпочитают *хубз* – тонкую лепешку, похожую на появившуюся



В фатайре мясо смешивается с тестом, а начинку составляют всевозможные орешки. В Северной Африке предпочитают пирожки-брики.

в последние годы в России питу. Хубз продают в горячем виде, им торгуют с утра, поэтому в первой половине дня у булочных толпится народ. Хлеб настолько горячий, что его порой невозможно держать в руке.

В деревнях хлеб пекут по старинке — в *тандурах*, особых печах, которые до сих пор встречаются в Закавказье. В некоторых районах делают *маржук* или *хубз садж* — тонкие, почти прозрачные, лепешки большого диаметра.

Плов и каша — пицца наша

Знаменитый средневековый арабский поэт и мыслитель Абу Аля аль-Маари (973–1058) в возрасте 40 лет отказался от пищи животного происхождения и до конца своей жизни питался лишь бобовыми, в основном чечевицей, сохранив при этом логику мышления и свежесть восприятия. Он

был убежден, что «это самая правильная пища». Блюда из чечевицы, такие, как, например, *муджаддару* — кашу из чечевицы с добавлением риса и масла — едят как в богатых, так и бедных семьях. Эта еда входит и в рацион арабских солдат.

На праздники все запасаются рисом и готовят рассыпчатые пловы. Можно купить египетский рис, он дешевле, но более мелкий по сравнению с другими сортами, и его надо перебирать. Иногда в рис добавляют жаренную в сухом виде вермишель или кусочки прожаренных с чесноком помидоров и овечьего сыра. При приготовлении *арз бититбика* (ливанское блюдо) сначала обжаривают кусочки мяса с чесноком, луком и кедровыми орешками, затем добавляют вымоченный рис, немного корицы, мускатного ореха и литр бульона. Ставят на умеренный огонь и готовят в течение 10 минут.

В некоторых арабских странах блюда типа плова делают на основе дешевого проса. Например популярный в Магрибе кус-кус. В отдельных диалектах само слово кус-кус толкуется не как конкретное блюдо, а как еда вообще, что свидетельствует о его популярности. В Йемене широко используют *дурру* (сорго), под этим названием тоже подразумевается не только блюдо из дурры, но и пицца вообще. Вероятно, у берберов это было дежурным блюдом, ибо для хранения крупы не нужны какие-то особые условия. В благополучные времена сваренная крупа была гарниром к мясу, а в голодные — самостоятельным блюдом, иногда с подливкой

Полученную с помощью каменных жерновов муку тщательно просеивают.



из кислого молока. Ливийцы обычно едят *асиду* (или *базину*) — кашу, приготовленную из кукурузной, пшеничной, просяной или ячменной муки. Можно добавить топленое масло, мед, а в холодное время — бараний или верблюжий жир.

Меню кочевников

Пустыня, несмотря на свою внешнюю бедность, дает все же возможности для пропитания. Неоседлое население арабских стран отлично ориентируется в местах кочевий и по каким-то только им известным признакам выискивает съедобные корешки и даже грибы. Прежде всего это трюфели, которые появляются после обильных зимних дождей в аравийских степях и на побережье Северной Африки. Эти грибы поставляют на местные рынки, отправляют в Европу, где они считаются деликатесом. Готовят трюфели, как и другие грибы: варят в соленой воде, и тогда они служат гарниром, или жарят с маслом, подавая как отдельное блюдо. Кроме того, трюфели можно сушить на солнце, что делает возможным их долгое хранение.

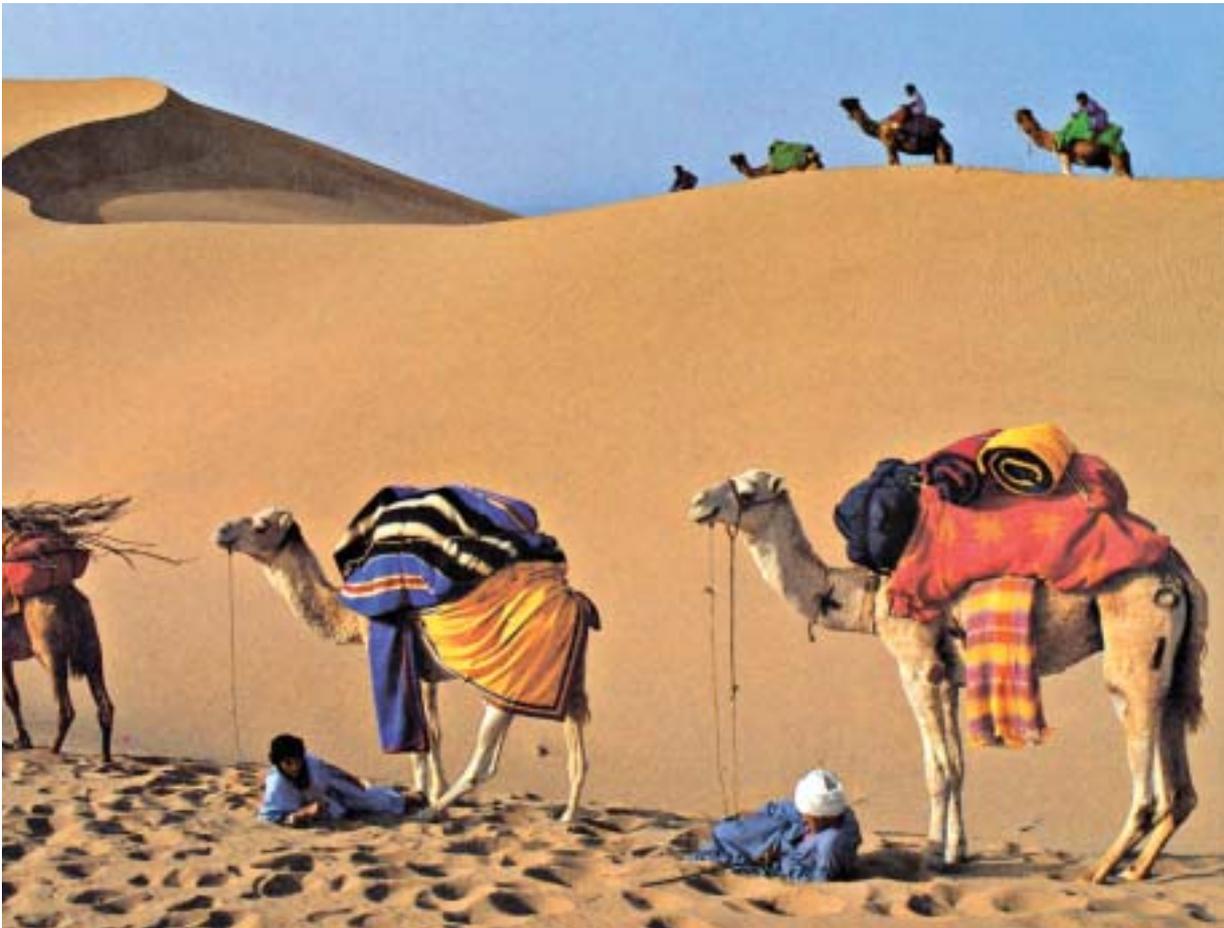
Из других съедобных растений повсеместно используют дикий чеснок, который обычно солят, а затем используют как приправу.

Бедуины употребляют в пищу саранчу, тем более, что степные просторы часто становятся тем местом, где эти стаи буквально

покрывают все пространство. Саранчу ели и древние евреи во время своих передвижений по Ближнему Востоку. Кстати, кашрут не запрещает ее употребления и сегодня. Саранча идет также и на корм скоту.

Отлов саранчи происходит после захода солнца, так как ночью насекомые не передвигаются. Случается, что сожрав всю растительность на пастбищах, саранча сама становится добычей человека. Ее собирают в мешки и затем варят в котлах в соленой воде. Хитиновые части при последующей просушке и проветривании опадают. Остается тельце, которое идет в пищу, обычно с кислым молоком. Вяленая саранча по вкусу напоминает копченую сельдь. В Феццане (Ливия) и Марракеше (Марокко), ее называют «креветкой пустыни». Знающие люди рассказывали, что иногда в ресторанах Марокко ее подают среди других блюд меззы, и многие европейцы даже не подозревают о том, что они отведали.

Случается, что бедуины вынуждены месяцами питаться сами и кормить своих животных сушеной саранчой. Впрочем, судя по отзывам самих бедуинов, которые порой сетуют, что давно не ели «саранчатишки», это очень даже вкусное блюдо. Не-





даром самому пророку Мухаммеду приписывают следующие слова: «Тот, кто не ел мясо верблюдицы или саранчу, тот не из моего народа».

Бедуины также едят ежей и ящериц, на которых охотятся дети. В меню кочевников входит также смола сенегальской акации, которая известна у нас как гуммиарабик и ассоциируется с клеем. Арабы перетирают застывшую смолу в порошок. В голодные годы, за отсутствием сахара и молока, порошок гуммиарабика засыпали в бурдюк, смешивали с соленой водой и кислым молоком. Это блюдо бедуины употребляют, находясь вдали от становища, когда нет никакого другого провианта.

Кухня берберов — кочевников Магриба, состоит в основном из дробленого ячменя, бобов, овощей, диких трав. Животный белок — это пища не каждого дня. Если нет торжественного повода, то это может быть козлятина, птица, яйца. Но если режут барана или верблюда, то, следовательно, в племени праздник. Обычно бедуин, находящийся в пути, утоляет голод *зуммитой*. У него к седлу приторочено два бурдюка: один с водой, а другой с ячменной мукой. Для приготовления зуммиты достаточно развести муку водой и взболтать. Говорят, что армия Ганнибала, набранная в основном из берберов, уже употребляла это блюдо.

Не только шаурма

Арабы не едят много мяса. Они предпочитают разнообразные блюда, где мясо выступает как один из ингредиентов. Так, чаще всего, чтобы перекусить, арабы берут знакомую нам *шаурму*. Правда, ее компоненты несколько иные. Во-первых, преимущественно используется баранина или говядина, нарезанные очень тонкими ломтиками, которые, будучи нанизаны на вертикальный шампур, перемежаются с нежным бараньим жиром. Во-вторых, мясо и овощи заворачиваются только в лепешку из бездрожжевого теста. Что касается *фарудж* — жаренных на вертеле кур, то к ним обычно добавляют вкуснейшую приправу, сделанную из смеси соуса *таратор* (толченый чеснок с лимонным соком и тахинное масло) и картофельного пюре, а также небольшой набор маринованных овощей — *кябис*, запечатанный в жесткий полиэтиленовый пакетик. Кроме этого можно купить горячие лепешки с сыром *джибне* или лепешки с мясом, разложенным на поверхности теста — *лахме баяджин*, которые при вас вытащат из печи на лопатке.

Рабочие, отправляясь на стройку, берут с собой лепешку, в которую заворачивают нарезанные помидоры, зелень, кусочки соленых огурчиков, кабачков, свеклы или маленькие маринованные перчики. Если есть возможность сбегать куда-нибудь поесть, то предпо-



Чай с мятой или из сушеных лимонов прекрасно освежает, бодрит и способствует хорошему настроению.

читают *фуль* — фасоль с различными соусами. В них используют много чеснока, сочетая его иногда с луком. Чтобы во рту не оставалось привкуса, измельченный в кашичку чеснок (для этого его растирают в деревянной ступке) смешивают с лимонным соком.

Уличные торговцы продают со своих тележек *манашии* — булочки, напоминающие по форме наши калачи, обсыпанные тимьяном, майораном или зернышками кунжута. В жаркую погоду приятно полакомиться коктейлем из молока и бананов *моз ва халиб* или апельсиновым соком, который вам тут же выдавят из оранжевых плодов. В Багдаде готовят чай из небольших, размером с грецкий орех, сушеных лимонов. Их привозят из Басры и поэтому называют *лаймун басри*. Такой напиток обладает тонизирующими свойствами, в жару утоляет жажду, придает силу. В Египте популярен напиток из солодового корня — *араксос*, которым летом торгуют уличные разносчики.

Естественно, что в прибрежных районах арабы едят рыбу, хотя, как правило, цена на нее выше, чем на мясо. В Средиземноморских странах главными промысловыми рыбами являются тунец, скумбрия, сардины. В рыбных лавках Магриба можно увидеть креветки, морские моллюски, каракатицу, осьминога. Продается и угорь, но покупают его, как правило, христиане или иностранцы, так как он занесен в список запрещенных для мусульман продуктов.

Что можно и чего нельзя

Шариат довольно детально регламентирует быт мусульман, в том числе процесс трапезы и продукты, которые могут быть или не

должны быть использованы в пищу. Например, нельзя есть стоя или прогуливаясь, смотреть в лицо человека, который принимает пищу, пить воду после жирной пищи. Надо признать, что все это весьма разумно.

Пищевые запреты у арабов в основном те же, что у иудеев. Это позволяет предположить, что они вообще характерны для семитов и имеют доисламское происхождение. Нельзя использовать в пищу свежую кровь и мясо животных, погибших своей смертью, а также задушенных или принесенных в жертву. Шариат требует, чтобы животное, мясо которого идет в пищу, было забито мусульманином, а также дает строгую инструкцию, как это нужно сделать. Животному перерезают горло одним ударом специальным ножом, что должно сделать смерть быстрой и сократить муки животного. После этого мясник подвешивает тушу, чтобы как можно быстрее из тела вытекла кровь. Когда европейские фирмы получили возможность поставлять в арабские страны замороженную птицу, они были вынуждены указывать на упаковке, что она забита в соответствии с правилами. Но большая часть населения арабских стран предпочитает свежее мясо. Поэтому уже с раннего утра, когда мясники начинают обрабатывать туши, у лавок толпится народ, в основном мужчины.

Известно, что мусульмане не едят свинины. Этот запрет тоже основан на доисламских традициях. Во-первых, свиньи не пригодны для кочевья. Во-вторых, в условиях жаркого климата они болеют трихинеллезом. Возможно, запрет связан с тем, что свинья когда-то была тотемным животным. Ранние христиане под влиянием иудаизма также считали свинью «нечистым животным». Характерно, что в Аравии и Палестине никогда не разводили свиней, хотя в странах с христианским населением купить ветчину или бекон — не проблема. Однако православные арабы, хотя и терпимо относятся к свинине, предпочитают ей иное мясо. В период правления омейядского халифа Йазида II ибн Абд аль-Малика (720—724) даже был издан специальный указ об уничтожении всех свиней на территории халифата.

За пределами своих стран правоверные мусульмане, опасаясь нарушить запрет, не употребляют в пищу колбасу, не без оснований считая, что в ней почти наверняка есть и свинина. Табу на употребление этого мяса сопровождается неприятием образа свиньи в сказках или в качестве подопытного животного в медицинских исследованиях.

Некоторые запреты выглядят, на наш взгляд, странными и, вероятно, являются отголосками старых, общесемитских тра-



Ароматный и острый уксус – «отец вкуса», соль – «помощница трапезы», пахучие травы – «мастерицы приправ».

диций. Так, нельзя употреблять в пищу мясо сокола или удода. Порицается (но не запрещается) есть конину, мясо мула или осла. Арабы-шииты в южных районах Ирака не едят зайчатины (так же, как турки-бекташи), в южных районах Ирака (особенно в дельте реки Шатт аль-Араб) не едят мясо птиц с перепончатыми лапами. В некоторых местах наложен запрет на рыбу, «не покрытую чешуей». Естественно, существуют и местные запреты, связанные с какими-либо поверьями. Например, в отдельных районах Марокко невеста в день свадьбы не должна употреблять в пищу лимон или уксус, а в Уаргле (Алжир) – пить молоко или есть что-либо строе.

Употребляете ли вы «аль-кухуль»?

В Коране в одном из хадисов устами пророка Мухаммеда говорится следующее: «Вино – источник грехов. Тот, кто выпьет вина, теряет рассудок. Он не знает бога, не свободен от грехов, не признает ничьих прав, никого не уважает, даже своих родных и близких, легко совершает явно дурные поступки. Дух веры и благочестия покидает его, дух мерзости и порочности вселяется в него. Его проклинают бог, ангелы, пророки и правоверные...». В суре 16 (аят 69) уточняется: «Из плодов пальм и лоз вы берете себе напиток пьянящий...». А в суре 5 (аят 92) уже звучит недвусмысленный запрет: «Вино...мерзость из деяния сатаны. Сторонитесь же этого...»

Впрочем, в описании рая, который представлен как вечно плодоносящий сад, есть все эти плоды, а гурии подают правоверным,

заслужившим рай, вино. В суре 55 об этом сказано вполне откровенно: «...реки из вина, приятного для пьющих...». Несмотря на строгий запрет, арабы знали, что вино доставляет удовольствие. В арабской и персидской поэзии более позднего времени есть поэтические баллады «Хамрийа» (от слова «хамр» – вино), которые воспевали вино. А последнее поэтическое произведение шиитского лидера Ирана, ныне покойного аятоллы Хомейни, естественно, посвященное исламу, любви к Господу, называется «Вино любви». И хотя смысл этих произведений имеет аллегорический характер, то, что блаженство человека ассоциируется с вином, предполагает, что употребление вина было достаточно популярным. Широко известны строки Омара Хайяма:

*Отречься от вина? Да это все равно,
Что жизнь свою отдать!*

Чем возместить вино?

*Могу ль я сделаться приверженцем ислама,
Когда им вышнее из благ запрещено?*

Кстати, и само слово «алкоголь» имеет арабское происхождение. «Аль-кухуль» был выделен арабскими алхимиками. Самый «арабский» из алкогольных напитков – арак. Естественно, что отведать его можно только в таких странах, как Сирия, Ливан, Палестина, Ирак, Иордания. Даже в Египте существуют ограничения на спиртное. Виски, водка или коньяк продаются там исключительно иностранцам по предъявлению паспорта.

Арак обычно употребляют разбавленным. Правила хорошего тона предписывают разбавлять водой и вино. Характерно, что после добавления воды арак мутнеет, а на стенках опустевшего стаканчика остается белый



налет. В Сирии, Ливане, Ираке арак чаще всего продают в небольших плоских бутылочках, называемых *батха*.

В ряде арабских стран делают свое вино, которое частично поставляется даже на экспорт. Лучшими сортами считаются изготовленные из винограда, выращенного в христианских монастырях. «Ксара», «Розе», «Сан-Николя», например, производится монахами обители «Святого Михаила» близ города Штора (Ливан). В магазинах продаются и импортные напитки, но цены на них чрезвычайно высокие.

Что касается местного пива, то, по отзывам сведущих людей, качество его неважное. Так, Вацлав Бревида, словацкий журналист, считает, что, например, «о сирийском пиве вообще нет смысла говорить: благодаря своей «диетичности» оно не вызвало бы возражений даже у самого ортодоксально мусульманина».

То, что запрет на употребление спиртного среди мусульман действует не во всех странах, наводит на мысль, что он не был тотальным и в прошлом, о чем свидетельствуют известные исследователи. Иоганн Людвиг Буркхардт, в 1815 г. побывавший под именем Ибрагима ибн Абдаллаха — «индийского купца-мусульманина» в Мекке, отмечал, что там жили негры, бывшие паломники, которые осели в этом городе. Их жены готовили из сорго «опьяняющий напиток бузу, очень популярный у простого народа». Буркхардт был поражен тем, что в священном городе мусульман «по ночам открыто продают опьяняющие напитки». О вине, которое изготовлялось из сока финиковой пальмы, писал русский естествоиспытатель и путешественник Петр Чихачев, путешествовавший по Алжиру в конце 70-х гг. XIX в.: «Напиток, называемый арабами «Лакми», искрится и пенится, как шампанское; цвет его опаловый, аромат слегка возбуждающий, вкус очень приятный, напоминающий пенистый сидр. Арабы округа Лагуат очень ценят пальмовое вино, собирают его каждый день и пьют сразу же. Его не сохраняют и не вывозят».

Придерживаются ли мусульмане этого запрета сегодня? И да, и нет. Но распространяться о тяге к этому греху не принято. Конечно, арабы, приобщившиеся к европейскому образу жизни, не откажутся при случае, особенно если рядом нет бдительного ока шариатской полиции, глотнуть спиртного. Шутя в таких случаях замечают, что «про виски в Коране ничего не сказано». В Суре 4 (аят 46) имеется предостережение пророка «О вы, которые уверовали, не приближайтесь к молитве, если вы пьяны». Не слишком правоверные мусульмане толкуют его буквально. Кстати, прелести западной цивилизации теперь можно вкусить, к примеру, не уезжая далеко от Саудовской Аравии. В эмирате Бахрейн, «оазисе греха и порока», спиртное свободно продают в крупных отелях. Богатые саудовцы, приезжающие сюда на «арабский уикенд» (четверг и пятница), постоянно нарушают шариат. В пятницу вечером на трассе, ведущей из Бахрейна в Саудовскую Аравию, частенько можно увидеть роскошные автомобили, лежащие в кювете. Россияне, работающие в эмирате, называют это место «Курской дугой», ибо количество разбившихся машин бывает впечатляющим.

Зачем дан рамадан?

Трепетное отношение к еде у арабов особенно проявляется в период рамадана, когда в течение светлой части суток положено соблюдать пост. Но как только наступают сумерки и звучит особый сигнал, все приступают к еде. Накрываются столы, распахиваются двери городских кафе и ресторанов, на улицу вырывается запах кофе, жареного мяса. И не стоит пытаться привлечь чье-либо внимание. Эта трапеза священна!

Рассказывая о том, как прошел последний пост, хозяйки хором признаются, что именно во время рамадана расходы на еду были особенно велики. Голодные галлюцинации заставляют мусульман покупать в большом количестве то, чего в течение года они избегали из-за дороговизны. Естественно, не все мо-



гут себе позволить это. Недаром арабская поговорка гласит: «Что мы увидели от рамадана, кроме того, что слышали о его яствах».

Но вот рамадан заканчивается и начинается череда праздничных «Футуров». Газеты пестрят объявлениями о мероприятиях в связи с окончанием поста, к примеру, что профсоюз инженеров устраивает «Футур» в ресторане «Амбассадор», а профсоюз адвокатов празднует в отеле «Шератон». Нарядные дамы спешат поздравить своих соседей и родственников, обмениваясь подарками, в основном печенjem. Дети ходят по соседним квартирам, исполняя песенки, за что их угощают конфетами, фруктами, иногда дают деньги.

В период мусульманских праздников хозяйки стараются разнообразить обычное меню. Как правило, готовят общее блюдо с мясом, типа плова, а также много сладостей, которыми угощают соседей, родственников и друзей. Надо отметить, что *хильвийат* — то, что мы традиционно называем восточными сладостями — можно купить в специальных магазинах, которые и изготавливают и продают разнообразные лакомства, приготовленные из теста, орехов, цукатов и сахара. Некоторые блюда достаточно трудоемки и нуждаются в специальной утвари, которую не каждая хозяйка имеет. Например, для приготовления *кунафы* нужно особое тесто, для получения которого используется сосуд с горлышком, снабженным своеобразным ситом. Через него тесто тонкими струйками наливается на раскаленный противень.

Хильвийат чрезвычайно разнообразны и в каждой стране имеют свою специфику, поэтому покупатели даже не всегда знают названия того или иного вида. Кулинары Сирии и Ливана предпочитают использовать при приготовлении сладостей фисташки, фундук, в Египте чаще употребляют грецкие орехи, а в Ираке — арахис. Орехи, кстати, идут и на приготовление основных блюд. Часто по периметру блюда с пловом выкладывают кедровые орешки. Ореховый вкус имеет и заправка к закускам из бобовых, которую делают из измельченного кунжутного семени.

А масло, извлеченное из кунжутного семени — *тахина* повсеместно используется как для приготовления десертов, так и закусок. В Ираке большую часть сладостей готовят на основе патоки, получаемой из фиников.

Кофе для гостя

Арабское гостеприимство общеизвестно. Практически все путешественники отмечают исключительно приветливое отношение к гостю. Чашка кофе — это минимум, который будет предложен любому, кто придет в дом. Считается, что человека надо вознаградить даже за то, что он поднимался по лестнице. Если вы только что поселились в доме, то уже вечером к вам могут зайти соседи. Обычно не с пустыми руками, но их надо обязательно угостить кофе.

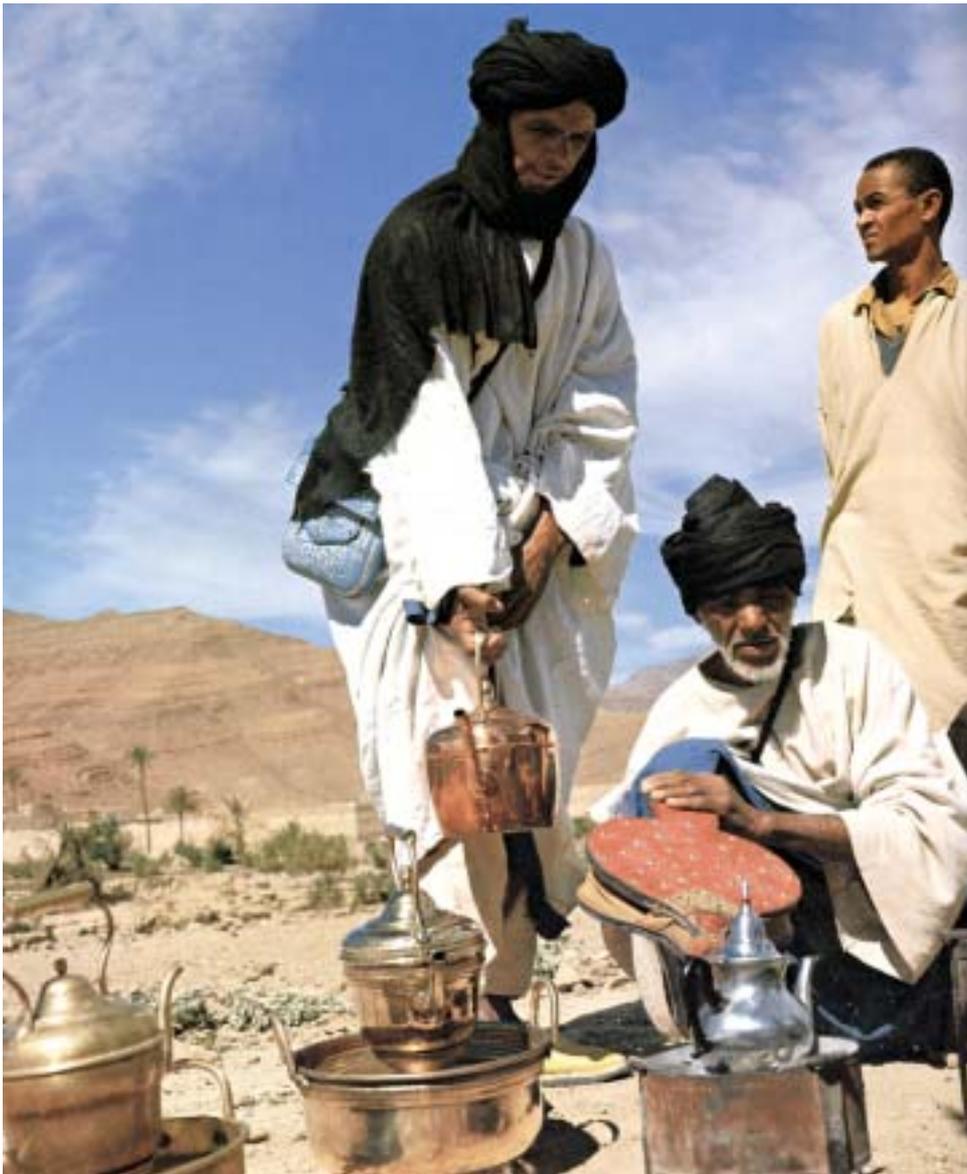
Кочевники, привечая гостя, проявляют большое любопытство, ибо, живя вдали от цивилизации, они ждут от него новостей, диковинных историй. Как правило, гостя приглашают в мужскую палатку, где все рассаживаются вокруг большого подноса или расстеленной скатерти. Обязательно надо вымыть руки, ибо брать пищу предстоит пальцами. Более того, почувствовав расположение к гостю, хозяин может помочь ему, например, будет сам скреплять комки риса или проса, и вам останется только открывать рот. Да и в городе радушный хозяин не преминет продемонстрировать гостю свое радушие. Известный ливанский общественный деятель Юсеф Хэлу (к сожалению, уже ушедший от нас), пригласив меня в свой дом, брал свежую редиску за зеленый хвостик (так принято ее подавать на стол) и подносил к моему рту. Зная об этой традиции, я покорно кусала корнеплод. Хозяин был явно доволен и предлагал мне редиску вновь и вновь.

Угощения вы можете заслужить, просто заглянув в лавку. А уж если вы зашли к торговцу не в первый раз, то хозяин, не дожидаясь вашего согласия, распорядится подать чай. Маленький стаканчик с узкой талией, напоминающий по форме песочные часы, предло-

жат вам и на встрече с важным чиновником, и в приемной врача, и в лавке ювелира. Иногда в чай добавляют веточку мяты. Вас будут любезно расспрашивать о здоровье членов семьи, о новостях вашей жизни. Естественно, что хозяин рассчитывает на взаимность, поэтому не ответить ему, да еще и не задать аналогичных вопросов будет просто невежливо.

Кофе пьют обычно из маленькой, вмещающей несколько глотков, фарфоровой чашечки. Иногда в него добавляют *хель* – порошок кардамона, и тогда он приобретает

необычный вкус. К кофе вам предложат и сигарету, ибо арабская мудрость гласит: «Курение без кофе, что султан без дорогих одежд», или «Табак без кофе подобен мясу без соли». Хозяин окажет вам особое уважение, если перед тем как передать вам чашечку душистого напитка, плеснет в нее немного кофе и выпьет сам. Этим жестом он покажет, что вы можете ему доверять: он предлагает вам то, что употребляет сам. Таков ритуал арабского гостеприимства, выработанный веками и сохраняющийся по сей день.



В оформлении использованы иллюстрации из книг:
Le Maroc. Annelisa Klucks. – Paris. 1993.
Michal Temkinson's Tunisia with aidhty photographs by Jackes Perez. 1995. – Hammamed, Tunisia.