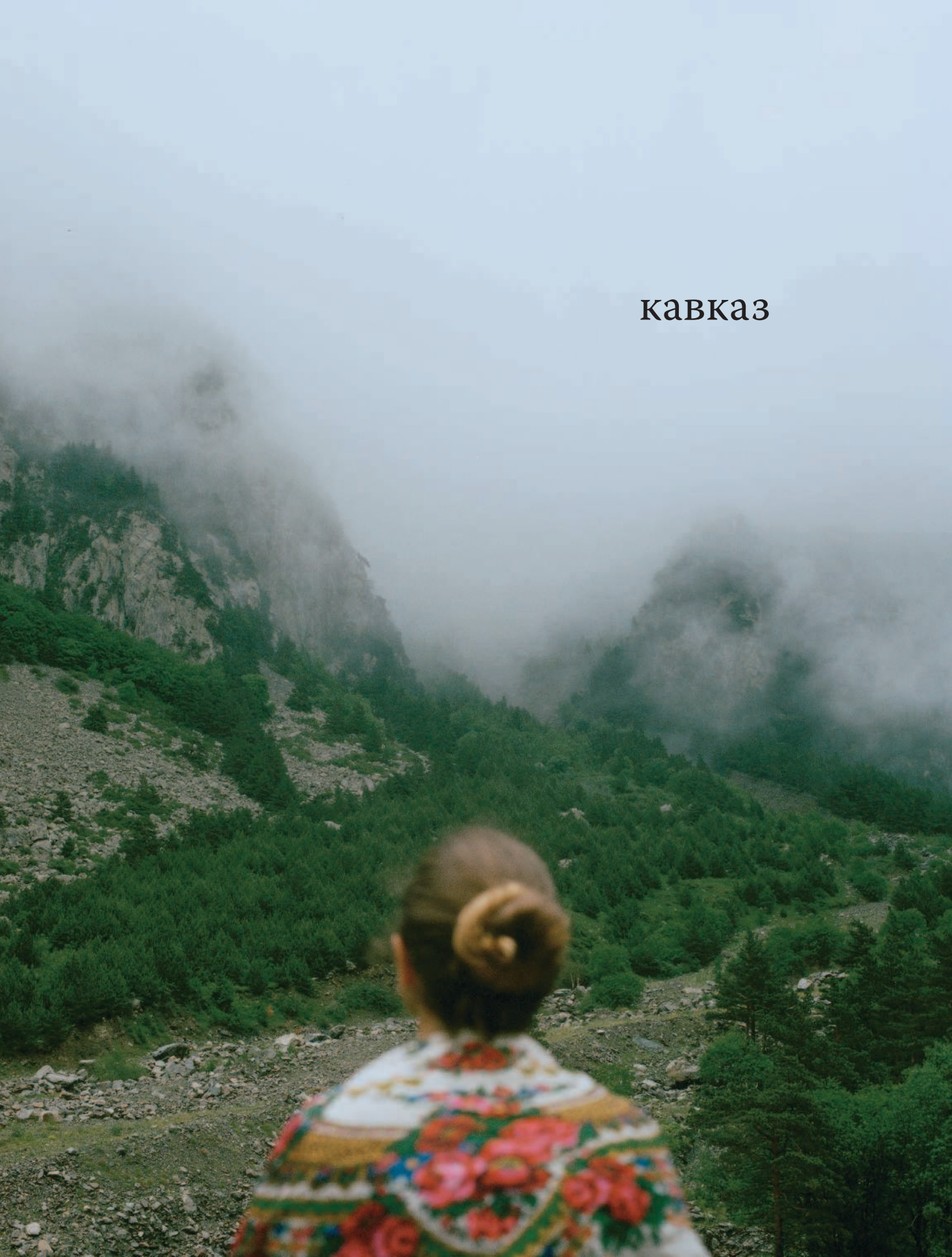


КАВКАЗ





КАВКАЗ

кулинарное путешествие по Грузии,
Азербайджану и далее

ОЛЯ ГЕРКУЛЕС

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2020

*Кавказцам — самым
харизматичным людям
в мире*



Содержание

введение 6

корни, ростки, листья и так далее 10

мука и пепел 72

создания земные, морские и воздушные 116

утихни, боль! 162

сладкоежкам 188

ингредиенты 224

рестораны в Грузии 234

указатель 236





Введение

Найти название для этой книги было одной из самых сложных вещей, которые мне когда-либо приходилось делать. Как объединить идею детского путешествия, воспоминания и чувство ностальгии с новыми знаниями о Кавказе и его людях? Эти люди живут в одном географическом регионе, у них общая культура и основы кулинарии, но они вовсе не обязательно уважают друг друга или, по крайней мере, часто утверждают, что нет, по различным сложным причинам.

В свете недавних и не совсем недавних событий, когда все больше и больше стран-соседей вступали в войну и теряли связи, которые были столь крепкими на протяжении веков, или по глупости установили новые барьеры между собой, я попала в еще большую ловушку, пытаюсь ориентироваться и откровенно писать о жизни моей семьи и друзей.

Во времена больших экономических проблем люди перестают общаться. Я видела как это происходит на личном уровне, когда близкие друзья, родители и их дети или братья и сестры разрывают связи друг с другом, потому что это просто очень тяжело. Когда сложно выживать в финансовом отношении, трудно оставаться сильными, оставаться вместе, понимать историю и происходящие события, зато легко забыть, что нас объединяет.

В более широком масштабе то же самое происходит со всеми странами, которые распадаются и тянут нас еще дальше по пути отчуждения и конфликтов, разжигая ненависть, недопонимание, а то и хуже. Это произошло с моей армянской семьей, что родом из Нагорного Карабаха, и вдохновило меня на написание этой книги.

В 1980-х годах в Карабахе началась война, заставившая их сначала оставить свой летний дом, а затем покинуть этот регион и, в конечном итоге, столицу Азербайджана Баку, чтобы переехать в Киев, столицу Украины. Их дом был в значительной степени разрушен, и только огромная любимая библиотека все еще стояла с сотнями брошенных книг, гниющих на полках. Тем не менее, несмотря на страдания, взаимную враждебность и зверства, я ни разу не слышала, чтобы моя армянская тетя говорила что-то негативное об азербайджанцах. Она всегда повторяла, что это был искусственно созданный конфликт, как многие из тех, что происходили тогда и происходят до сих пор.

С самого детства меня учили (возможно, довольно наивно), что люди и человеческие ценности универсальны. Независимо от того, армянин вы, азербайджанец, грузин или представитель других народов Кавказа, большая часть культуры региона переплетена, как и судьбы людей, и — на более бытовом уровне — есть так много кулинарных техник и блюд, которые существуют во всех соседних регионах. Геополитика часто может быть уродливой, печальной реальностью — безработица, финансовые трудности и любые другие техногенные проблемы. Но я рада, что выросла без необходимости принимать чью-то сторону. Мы очень дорожили нашими друзьями — армянами, азербайджанцами, грузинами,

осетинами, карачаевцами и адыгейцами, нам было одинаково интересно, что они говорят, их воспоминания, что их заботит и, конечно, что они готовят!

В моей голове текли слова: Кавказ, единение, общение, «все как один», семья, стол, полифония, все вместе. Но мне нужно было всего одно слово, чтобы объединить всех нас, но не так трагично и убедительно, как когда-то объединяло слово «советские». Мне нужно было одно слово, чтобы объединить наши сложные истории, воспоминания наших семей, наш новый опыт самым мирным и естественным образом.

Я испробовала несколько вариантов, которые мне очень понравились, два мощных грузинских слова, но, к сожалению, они не склеились. В отчаянии, и следуя мудрому совету моего лучшего друга, я написала пару страниц о том, почему решила взяться за эту книгу — беспорядочное эссе в духе «потока сознания». И, закончив, поняла, что все слишком усложняю. Название не обязательно должно быть слишком умным, загадочным или эзотерическим. Само место — Кавказ — достаточно загадочное.

Будучи страстным поклонником этимологии, я вспомнила, как где-то прочла, что название «Кавказ», возможно, происходит из скифского языка (скифы — древняя цивилизация, существовавшая на территории современной Украины, где я родилась), и сродни великолепному греческому слову *Kaukasis*. Это означает «вершина снежной горы», и тут моментально родилось название книги! На самой вершине горы Казбеги в северо-восточной Грузии я видела смотровую площадку с массивной мозаикой. Она была прекрасна. Мне больше всего понравилось, что изображенные на ней животные и люди имели четко очерченные силуэты, но внутри их формы состояли из несовпадающих цветных плиток. Именно так я отношусь к культуре, а также к традициям и кулинарным рецептам. Вот контуры, они выложены камнем, но то, что происходит внутри, представляет собой большую головоломку из отдельных фрагментов, разноцветных и, казалось бы, не соответствующих друг другу.

Я надеюсь, что вы так же воспримете и эту книгу. Получите вдохновение от очертаний, но также почувствуете необходимость создать свою собственную мозаику. Это моя интерпретация, символ, видение того, как нужно лелеять традиции и при этом быть открытыми для создания чего-то нового.

A handwritten signature in black ink that reads "Olya Hercules". The script is cursive and elegant, with a large, flowing 'O' at the beginning and a long, sweeping tail on the 's' at the end.



«Люблю овощи, особенно весной» — заявил наш грузинский гид Шота. Казалось бы, так просто, но это прозвучало очень верно и застряло в моей голове. В этом был большой смысл. В нашем современном мире мы можем покупать помидоры, огурцы и зелень круглый год. Конечно, сейчас это можно делать и на Кавказе, но люди здесь по-прежнему склонны к сезонному питанию. Первые свежие весенние овощи, первая зелень, первый сладкий колючий огурчик — этими продуктами никогда не наслаждаешься больше, чем после долгих зимних месяцев.



корни, ростки, листья
и так далее





Свекла и сливы

Сочетание свеклы и сливы стало для меня таким откровением, что я сразу же приступила к созданию различных версий аутентичного грузинского способа маринования свеклы в кислом сливовом соусе под названием ткемали. Я не могла выбрать, какой из них лучше, поэтому привожу две версии салата: традиционный и запеченный варианты, когда сливы есть в продаже, но вы не хотите возиться с соусом. В печеном варианте вкус больше похож на оригинальный, и вы получите дополнительное удовольствие от карамелизированной сливы и горьковатой ботвы, придающих текстуру и приятный вкус. Я использую здесь мелкую терпкую сливу алыча, но слегка недозрелые сливы-венгерки или обычные сливы также отлично подойдут.

Оригинальная чархали или свекла, маринованная в сливовом соусе

Это аутентичный способ приготовления чархали, простой, но вкусный. Если у вас мало времени, не оставляйте свеклу мариноваться на ночь — вы можете подать чархали сразу после приготовления. Оставшуюся свеклу можно убрать в холодильник, и она начнет мариноваться. Полностью погруженной в соус ее можно хранить до 1 недели. Если вкус покажется слишком кислым, при подаче дополнительно полейте свеклу финиковой патокой или медом.

На 8 порций в качестве гарнира

2 л воды

2 кг свеклы, хорошо промыть
со щеткой

1 ст. л. хлопьев морской соли

500 г несладкого свежего соуса
ткемали по рецепту Тины
(см. стр. 23)

Доведите воду в кастрюле до кипения, выложите неочищенную свеклу и посолите. Варите 30–40 минут. Готовая свекла легко прокалывается ножом, но должна оставаться слегка аль денте.

Слейте воду и немного остудите свеклу, затем очистите и нарежьте дольками.

Выложите свеклу в миску, залейте соусом *ткемали* и маринуйте в течение ночи в холодильнике перед подачей.

ВАРИАНТ

Попробуйте запечь то же количество свеклы, нарезанной дольками, на противне в разогретой до 180 °С духовке в течение 30–40 минут, до мягкости и начала карамелизации по краям. Залейте дольки свеклы ткемали и запекайте еще 5–10 минут. Подавайте, дополнив рубленой кинзой и тонко нарезанным зеленым луком.

Свекла, сливы и горьковатая ботва

На 4–6 порций

2 ст. л. рапсового или оливкового масла	2 ч. л. кленового сиропа или меда
500 г свеклы, очистить и нарезать на четвертинки	2 зубчика чеснока, измельчить
5 слив, удалить косточки и нарезать на четвертинки	2 ч. л. семян кунжута, обжарить
1 ст. л. красного винного уксуса	горсть мягкой зелени — хорошо подойдут укроп и кинза (по желанию)
150 г радиккьо	хлопья морской соли
1 красный перец чили с семенами, нарезать ломтиками	

Разогрейте духовку до 200 °С.

Влейте на противень растительное масло и поместите в духовку на 5 минут.

Выложите на противень свеклу и сливы, сбрызните уксусом, посолите и запекайте 30 минут.

Нарежьте радиккьо тонкими дольками, не вырезая сердцевину. Выложите на тот же противень вместе с перцем чили, полейте кленовым сиропом или медом, слегка досолите и хорошо перемешайте. Запекайте еще 10 минут.

Добавьте чеснок и перемешайте, затем достаньте противень из духовки.

Посыпьте кунжутом и зеленью (если используете) и подавайте.

ВАРИАНТЫ

Вместо радиккьо можно использовать любые горьковатые хрустящие овощи, например, салатный цикорий или нарезанные ломтиками листья экологически чистого одуванчика. Кунжут можно заменить любыми жареными орехами или семечками. Я пробовала использовать вместо слив ежевику и черную смородину — результат просто волшебный, потому что слива любит добавление темных ягод с насыщенным вкусом, обладающим легкой кислинкой. Иногда я подаю это блюдо с кресс-салатом или рукколой.

