Не только помидоры

Фисинджан, мургутури, кутум ляванги и другие деликатесы азербайджанской кухни.

Алексей Мунипов

Пахлава

Плов

Суп дограма

Долма из виноградных листьев

Кутабы с зеленью и мясом

СУЩЕСТВУЕТ малоизвестная и очень смешная аудиозапись, на которой Высоцкий, блестяще пародируя азербайджанский акцент, рассказывает приятельницам, что такое кутум. «Это, мой хороший, самый лучший рыб. На рынок пойдешь — его нэт. Магазин — нэт. Только если корочка ЦК есть, можешь найти. Берешь, в рот ему орэх, внутри фарш — сабзан, каштан, кишмиш. Самый высший, драгоценный рыб. Очень сложно ловить. Лянкарань есть, Кура есть. Еще в Иране много есть, но там готовить его не умэют, нэт». В этом пассаже сконцентрировано все, что надо знать об азербайджанской кухне: придыхание, с которым азербайджанец говорит о любимой еде, представление о том, что настоящие деликатесы нужно искать и куда-то за ними ехать, широта кулинарного горизонта: в одном рецепте соединяются рыба, травы, орехи и сухофрукты.

В первый свой приезд в Баку я потратил довольно много времени на то, чтобы выяснить, где лучше всего знакомиться с местной едой. При этом бакинские рестораны дают только первое и очень приблизительное представление об азербайджанской еде. Которая, вообще говоря, не сводится к кутабам, осетрине, плову, дюшбаре, пахлаве и чаю с чабрецом. Азербайджан — это страна победившего локаворства и slow food — в том смысле, что рецепты здесь не очень-то путешествуют и попробовать в Баку ордубадские, лянкаранские, гянджинские, габалинские специалитеты практически невозможно. А это бескрайняя и плохо изученная гастрономическая территория со своими открытиями, секретами и техниками. В Ордубаде готовят медовый омлет и луковую долму, в Гяндже — сладкий хлеб назик и особенную пахлаву, в Габале солят все подряд: от местных белых огурцов до черешни и киви, в Лянкарани подают арбуз с соленой рыбой шор балыг и мургутурш — курицу, тушенную с щавелем, соком незрелого винограда, грецкими орехами, сахаром и сушеными цветками желтого ириса. Особняком стоит талышская кухня и ее великое изобретение ляванги — фарш из лавашаны и орехов, которым можно начинить что угодно: от цыпленка до баклажана. Из одних региональных кондитерских находок легко составить мини-энциклопедию — ордубадский рулет, кубинская тыхма, ленкоранская кюлча, бакинское курабье, шемахинские мутаки, нахичеванская пахлава. Да что там, в одном Шеки готовят с десяток десертов: от знаменитой многослойной пахлавы из рисовой муки, совершенно не похожей на привычную нам, до тел-халвы, пешвенка, гырмабадама и пр. А еще ведь есть шербеты — шафранные, лимонные, мятные, базиликовые, гранатовые, в которые добавляют каплю домашней розовой воды.

Любопытно осознавать, что темно-фиолетовый фисинджан, который можно заказать в бакинских ресторанах, описан еще в багдадской кулинарной книге «Китаб аль-Табих» (1226). И что абгоре, соку незрелого винограда, который можно спокойно купить на бакинском рынке, примерно столько же веков. Когда-то его использовали и в средневековой Европе — французы знают его как verjus, но потом он вышел из моды, уступив лимонам и помидорам, а в Иране, Сирии, Ливане и Азербайджане его используют до сих пор. Поверьте, кутум, тушенный в абгоре с зеленью и пряностями,— блюдо, за которым стоит погоняться.

После нескольких поездок в Баку я составил себе ресторанный прожиточный минимум и с тех пор свято его придерживаюсь. Завтракать нужно бакинской яичницей с помидорами — это темно-золотое растопленное масло, в котором тонет помидорная мякоть и кусочки взбитого омлета, не яичница, а равеннская мозаика. К ней чурек прямо из тандыра, плошка каймака, домашний сыр и крепкий чай. На обед — кутабы, горшочек домашнего мацуна и шекинский пити. Едят пити в два приема — сперва бульон, в который кидают кусочки лаваша или хлеба, потом содержимое: горох нут, баранину, курдючный жир, каштаны, алычу или аль-бухару. Все это официант растолчет пестиком в однородную смесь и выложит на тарелку тонким слоем. Ужинать после этого невозможно, но если есть силы — то там, где есть достаточный выбор пловов и можно найти что-нибудь неожиданное: в Старом городе, например, есть плов с тыквой и копченой рыбой.

А самый простой способ что-то понять про азербайджанскую еду — заехать на бакинский рынок. Здесь сразу заметно, как азербайджанцы обожествляют зелень: в сезон она занимает целые ряды, причем для многих горных трав в русском языке просто нет названий. Отсюда везут в Москву знаменитые азербайджанские овощи и фрукты, только называют их по-другому: не бакинские помидоры, а зыринские. Рядом найдется и то, что до Москвы не довозят,— и абгора, и дошаб, он же бекмез, уваренный до густоты шелковичный сок, и домашняя сюзьма с катыком, и зловонный сыр мотал пендир. И листья инжира (запекать рыбу и крутить особый род долмы), и местные кумкваты, и дикая спаржа, и, понятное дело, черная икра, которую нельзя ни продавать, ни вывозить, но все равно, конечно, продают и вывозят. В общем, на бакинском рынке москвич может очень сильно расстроиться и получить еще один повод вернуться.

Автор — редакционный директор проекта Arzamas

Кутум ляванги