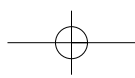


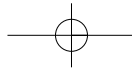
Кулинарные сказки

«مأكولاتك في ليلة واحدة»



Быть придворным поваром — удел лишь избранных. Миссия эта сколь почетна, столь и ответственна. Ибо если сыт и доволен сиятельный гурман, то и подданные его благоденствуют. Особенно когда речь идет о восточном правителе. Ведь мало того, что восточная кухня отличается редким разнообразием, а стол необычайно богат и изобилен, но и угодить капризному владыке — дело совсем непростое. Однако Гийому-Жерому Кустийясу, который долгое время служил личным поваром принца Марокко Мулей Рашида, это удалось. Сегодня господин Кустийяс работает шеф-поваром московского ресторана «Le Duc». Однако о времени, проведенном при марокканском дворе, он вспоминает с удовольствием.





Жером, вы были личным поваром принца Марокко Мулей Рашида. Как вам удалось стать придворным?

— Не ждите, что я начну рассказывать какие-нибудь экзотические истории. Принц Мулей Рашид, брат правящего короля, просто выбрал именно меня из числа многих претендентов, резюме которых хранились в одном из французских кадровых агентств (так получилось, что именно в это время я искал работу).

Что вы можете сказать о марокканской кухне? Сильно ли она отличается от средиземноморской?

— Отличается, довольно сильно. Мусульманскую кухню, как и всю жизнь мусульманина, определяет двойная система дозволенного — халяль, и запретного — харам. При этом все, что не запрещено, — разрешено. Запретного, к счастью, гораздо меньше, чем разрешенного.

Рыба и морепродукты разрешены и относятся к категории халяль, а поскольку Марокко приморское государство, то рыбная кухня там просто восхитительна.

Вообще я считаю марокканскую гастрономию одной из самых интересных в мире. Удивительные сочетания вкусов и ароматов, оригинальные местные технологии приготовления, например, тажин. Право слово, у этой кулинарии великое будущее.

Сразу несколько вопросов: что такое тажин, какие оригинальные технологии существуют помимо него и чем объясняется система пищевых запретов, о которых вы говорили?

— В понятие «тажин» входит и технология, и посуда для приготовления пищи, и само блюдо.

В специальной кастрюле под высокой конической крышкой может готовиться и мясо, и рыба, и овощи. При этом ароматы ингредиентов блюда сначала концентрируются в верхней части крышки, а затем вновь интегрируются в блюдо. Существует и особый застольный ритуал: блюдо с тажин ставят в центре стола, а к нему подают тонкие мягкие лепешки, которые нужно брать обязательно правой рукой. Используя лепешку как прихватку, правоверные марокканцы зачерпывают ею рагу.

Второй тип приготовления — это всевозможные шашлыки и блюда-гриль. Мясо предварительно маринуют — маринады бывают самыми разными, а затем запекают на открытом огне.

Еще один тип приготовления — пастила, которую делают из мяса, птицы, рыбы, фруктов или овощей. Самые известные — пастила из голубя и пастила из курятины. Основа пастилы — тонко перемолотый фарш со специями, в первую очередь, с кориандром, который заворачивают в тонкие лепешки и приправляют солью, медом, или сахаром.

А что касается запретов, то они продиктованы заповедями ислама, и хотя сейчас некоторые ученые пытаются обосновать их с помощью новейших научных данных, большинство мусульман руководствуется чисто религиозными установками.

Вы очень хорошо разбираетесь в марокканской кухне. Означает ли это, что вы специально учились готовить местные блюда?

— Конечно. Кроме того, мое знакомство с кухней Марокко было исключительным: я пробовал то, что готовили для принца крови. Мне и самому довелось готовить для всей королевской семьи, хотя в принципе я работал у принца Мулей Рашида. Так что я мог учиться у лучших поваров королевства, и должен сказать, что в своем деле они настоящие мастера.

А как обстоят дела с вином? Несмотря на запрет-харам, Марокко производит и экспортирует вино, причем очень недурное.

— Да, в Марокко есть очень хорошие вина, но сами марокканцы их не пьют. Вино идет только на экспорт, да и производством зачастую руководят европейцы.

Какие же блюда вы готовили для принца, марокканские или европейские?

— Конечно, европейские. А помимо них — японские, китайские, американские. Для того меня и пригласили. Вообще для марокканского двора типична особая восточная пышность и в то же время щедрость и гостеприимство. Каждый день мы готовили еду в расчете на 30-40 человек, друзей и приближенных принца. Местные повара делали 15-20 блюд тажин, я готовил 15-20 европейских блюд для каждой трапезы, чтобы у гостей был выбор.

Обычно каждая трапеза состояла из двух частей, марокканской и европейской. Утром принц и его приближенные любили полакомиться свежей европейской выпечкой — венскими булочками, шоколадом, пирожными, бриошами. Повара-марокканцы готовили различные лепешки и, главное, супы, густо приправленные специями и цветами апельсина — в Марокко суп традиционно едят по тарам.

Извините за любопытство, а где вы жили в Марокко? Во дворце или где-то еще?

— Мне предоставили огромную потрясающей красоты виллу. У меня была собственная прислуга — кухарка, садовник, лакей. Условия были прекрасные, но и работал я очень много. Рано утром нужно было ехать на базар, закупать продукты. Поэтому я никогда не мог заранее составить меню — продукты приходилось покупать ежедневно.

Я сопровождал принца в его поездках, так что мне довелось побывать во всех, даже самых отдаленных уголках страны. И мне очень понравились марокканцы — это открытые, очень любезные и симпатичные люди. У меня в Марокко осталось много друзей, с которыми я и сейчас поддерживаю теплые отношения.

Это был совершенно потрясающий отрезок в моей жизни, о котором я всегда

КОРОТКИЙ СЛОВАРИК НАИБОЛЕЕ ТИПИЧНЫХ ТЕРМИНОВ МАРОККАНСКОЙ КУХНИ

АРГАНОВОЕ МАСЛО — масло, полученное из плодов дерева аргани, которое встречается исключительно в Марокко. Изготавливают его только кустарным способом, причем на изготовление 1 л уходит около 8 часов.

Марокканцы считают, что если ежедневно натащк принимать по 2 столовые ложки этого масла, то можно в течение дня есть все что угодно — лишний вес вам не грозит.

Кроме этого, аргановое масло замедляет процесс старения.

АРИССА — острая смесь пряностей, используемая для кус-куса и других блюд. Представляет из себя пасту, сделанную на основе сушеного острого перца, кориандра, тмина, чеснока, соли, растительного масла и т.д. У каждого уважающего себя повара свой рецепт ариссы.

БЕХИР — хлебец, смазанный маслом и медом, который подается к харире — супу из мяса с лапшой и чечевицей.

КАМА — смесь черного перца, куркумы, имбиря, тмина и мускатного ореха, которая используется для ароматизации тажин.

КДРА — блюдо из тушеной баранины, щедро приправленное луком и корицей. Перед тушением баранина обязательно обжаривается на масле «смен».

КУС-КУС — блюдо из крупы крупного помола, сваренной на пару в специальной кастрюле и приправленное соусом — с бараниной, курятиной, оливками, черносливом и т.д.

МАСЛО «СМЕН» — сливочное масло, приготовленное чаще всего из овечьего молока, с добавлением соли и пшеничной крупки. Готовое масло имеет выраженный привкус миндаля.

МАХАНША — тонкое печенье с миндалем.

МЕШУИ — мясо на вертеле.

ПАСТИЛА — одно из самых популярных блюд марокканской кухни, представляющее собой тончайшие пластины теста, переложенные мясом, курицей, рыбой, морепродуктами или фаршем из тунца и одновременно приправленные солью, сахаром и корицей. Праздничная пастила может насчитывать до 50 слоев.

РАС-ЭЛЬ-ХАНУТ — сложная смесь пряностей с ярким, но не слишком острым вкусом, в состав которой входит 24 компонента. В их числе бутоны розы, корни ириса, лаванда, испанская мушка, кардамон-амомум, мускатный орех, ямайский перец, корица, гвоздика, имбирь, черный перец, куркума и т.д. Смесь добавляют в кус-кус, тажин, различные рагу, дичь, а также в сдобную выпечку с медом и миндалем.

РИГАИФ — блинчик с медом и выдержанным в меду кунжутком.

СОЛЕННЫЕ ЛИМОНЫ — деликатес, который используется для приготовления тажин. Для его приготовления лимоны нарезают на четвертушки, посыпают солью, выкладывают в герметичную посуду и оставляют мариноваться при комнатной температуре на две недели.

ТАБЕЛЬ — смесь пряностей на основе кориандра, чеснока, красного перца и кервеля.

ШЕББАКИЯ — жареный в масле пирожок с медом.



Фруктовая лавка в Агадире



Приготовление тажин



Продавец пряностей

