

Иден, Кэролайн.

I29

Черное море : маршруты и рецепты : сквозь тьму и свет / Кэролайн Иден ; [перевод с английского О. С. Ивенской]. — Москва : Эксмо, 2021. — 288 с. : ил. — (Кулинария. Вилки против ножей).

Книга «Черное море. Маршруты и рецепты» — совершенно новый формат, сочетающий в себе повествование о путешествиях и книгу рецептов. Кэролайн Иден путешествует из Одессы в Бессарабию, Румынию, Болгарию и Черноморский регион Турции, изучая взаимосвязанные кулинарные культуры. Автор знакомит нас с еврейским столом Одессы, встречается с последней рыбацкой Болгарии, рассказывает о наследии русских эмигрантов в Стамбуле, а также о многом другом.

УДК 641.55+910.4

ББК 36.997+26.89

ISBN 978-5-04-105898-2

© Ивенская О. С., перевод с английского, 2020

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ВИЛКИ ПРОТИВ НОЖЕЙ

Иден Кэролайн

ЧЕРНОЕ МОРЕ

МАРШРУТЫ И РЕЦЕПТЫ

Сквозь тьму и свет

Caroline Eden

BLACK SEA. Dispatches and Recipes Through Darkness and Light

text © Caroline Eden 2018

food photography © Ola O. Smit 2018

location photography © Theodore Kaye 2018

design © Dave Brown 2018

First published in the United Kingdom by Quadrille Publishing Limited in 2018

Перевод с английского О. Ивенской

Ответственный редактор С. Ильичева. Художественный редактор А. Гусев

Верстка С. Туркиной. Корректоры Г. Барышева, И. Андрианова

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, Москва, ул. Зорге, д. 1, строение 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндүрүш: «ЭКСМО» АКБ Башкысы, 123308, Ресей, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат.

Телефон: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгиси: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офіс 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Altamy@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндүргөн мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 07.10.2020. Формат 72x106¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 25,44.

Тираж экз. Заказ

18+

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

[f](#) [w](#) [o](#) [b](#) [s](#) [a](#) [l](#) [t](#) [.p](#) [u](#) [b](#) [l](#) [i](#) [s](#) [h](#) [e](#) [r](#)

ISBN 978-5-04-105898-2



9 785041 058982 >

В ЭЛЕКТРОННОМ ВИДЕ книгу издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
Один клик до книги



book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АС!»



Кэролайн Иден – журналистка и писательница, специализирующаяся на странах бывшего Советского Союза. Ее статьи о еде и путешествиях появлялись на страницах Guardian, Daily Telegraph и Financial Times, за последнее десятилетие она привезла множество историй из Узбекистана, Украины, России, Киргизии, Казахстана и Азербайджана для программы BBC Radio 4 «От нашего собственного корреспондента». Помимо организации частных туров в Среднюю Азию она также рассказывает о своей работе в Frontline Club, RGS и Asia House. Первая книга Кэролайн, «Самарканд», была названа Guardian «лучшей книгой 2016 года». В 2017 году она получила премию Guild of Food Writers Award за лучшую книгу о еде и путешествиях. Кэролайн живет в Эдинбурге.

Twitter и Instagram: @edentravel

«Над землей восходят огни рассвета:
о, благословенные корабли, из каких морей вы
пришли?»

— Яхья Кемаль Баяты

«Воды мира – суверенные державы»

— Иан Моррис, *«Путешествия»*

Папе, в память о маме, с благодарностью

СОДЕРЖАНИЕ

Прелюдия	9
Одесса	13
Румыния	71
Болгария	97
Стамбул	125
Черноморский регион Турции	167
Трабзон и его окрестности	225
Заключение	266
Источники и литература	270
Благодарности	282
Указатель	286



ПРЕЛЮДИЯ

На карте мира Черное море напоминает озеро. Его просторы разбавляют лишь небольшие острова и тонкие песчаные отмели; оно объединяет страны, с которыми граничит: Украину, Румынию, Болгарию, Турцию, Грузию и Россию.

На бумаге легко представить, что эти страны тесно связаны между собой, разделенные лишь водой, а не жесткими границами, что это область взаимосвязей, контактов и общих маршрутов. Но так же, как общие воды приносят объединение, сотрудничество и схожие традиции, они ведут к конфликтам, настороженности и зачастую непониманию.

На протяжении веков торговля между империями, большими и малыми, осуществлялась по воде, так же как и большая миграция: русские эмигранты, депортированные с Кавказа, беженцы с Балкан. В надежде и страхе тысячи людей пересекли это море. Именно сюда Ясон, древнегреческий мифологический герой и предводитель аргонавтов, некогда пришел за золотым руном, а Ксенофонт — военный, историк и ученик Сократа — и его армия стали здесь свидетелями пагубных последствий употребления меда из цветков рододендрона. Это также место, где дуют сильные северные ветры, цветут огромные вишневые сады и собирают больше всего фундука в мире. Реки Днепр, Риони, Южный Буг и Днестр впадают в Черное море, как и Дунай, который когда-то нес в своих водах так много осетров и сомов, что рыбаки использовали волов, чтобы вытаскивать их на берег.

Я впервые увидела Черное море через грязное окно турецкого автобуса в 2013 году. Мой летний отпуск в том году был шестинедельным сухопутным путешествием из Лондона в столицу Грузии Тбилиси. На поездах и автобусах я проехала через Мюнхен, Загреб, Белград, Софию и Стамбул, а затем отправилась на автобусе по Черноморскому побережью Турции. Рядом с городом Самсун на крутом повороте случилась авария. После этого меня не очень тянуло созерцать виды из окна, но пассажиры вдруг стали доставать мобильные телефоны и фотографировать волны. Обнадеживающая сила моря, его поднимающиеся вверх и опадающие вниз волны, заполняющие все пространство до самого горизонта, подняли всем настроение и расслабили нервы. В сочетании с мягким покачиванием автобуса эта картина просто завораживала.

Тот бесхитростный момент первой встречи с Черным морем, возможно, подогретый адреналином от опасности аварии, стал моим самым ярким воспоминанием из всего путешествия. Прекрасно помню

увиденное, во всех мельчайших деталях, гораздо отчетливее, чем пивные Мюнхена, грязные поезда в Сербии или грузинские кафе. Постоянно всплывающие в моем сознании картины лиц, прижатых к грязным окнам, и размеренного движения сине-серых волн вызывают одно и то же чувство, тогда и сейчас: какую-то сверхъестественную эмоциональную притягательность. Вскоре после возвращения домой те же воспоминания стали врывать в мои мысли и мечты, порождая одержимость Черным морем и заставляя меня отправляться сначала в библиотеки, а затем в поездки в Стамбул и Одессу, в надежде ответить на рождающиеся вопросы, поговорив с историками и посетив их архивы. Почему в исторических книгах утверждается, что Черное море – «место рождения варварства» и «море, которое приветствует незнакомцев»? Что-нибудь осталось от исторических морских торговых путей? Что связывает его города и поселки сегодня? Что оно скрывает? И что могут поведать нам об истории черноморских народов и стран местные кулинарные традиции?

Когда родилась идея этой книги, я сначала подумала о плавании вдоль всего побережья. Но мне показалось более естественным связать путешествие с двумя наиболее интересными и лирическими городами Черноморского региона: Одессой на юге Украины и Трабзоном на северо-востоке Турции. Оба этих города появились именно благодаря их положению на берегу моря. Один относительно новый (Одесса была основана в 1794 году) и один по-настоящему древний (Трабзон, ранее Трапезунд), имеющий греческие торговые корни начиная с 7-го века до нашей эры. Третий ключевой город в этой книге, представляющий собой аккуратную центральную точку, – Стамбул. Не на Черном море, но довольно близко к нему, он соединен с ним проливом Босфор, прямо за «Могилой Гиганта», холмом-ориентиром для судов, прибывающих с моря. Этот многоликий город, который в один момент может предстать консервативной деревней, а в другой – космополитичным мегаполисом, полон выходцев с берегов Черного моря: поваров, рыбаков, владельцев хамамов, пекарей, музыкантов и таксистов – лучшая черноморская диаспора в мире. Здесь также, пожалуй, самая разнообразная кухня в мире. Конечно, между Одессой, Стамбулом и Трабзоном есть множество других интересных мест и замечательных традиций. Не только города, но и небольшие городки и поселки, все с очень разной атмосферой, но связанные друг с другом морем. Мы остановимся на многих из них тоже. Во время моих поездок в эту тройку городов, в том числе в течение одного долгого летнего путешествия, когда я посетила все три, полностью описанного на этих страницах, начал формироваться любопытный групповой портрет Восточной Европы и Анатолии.

Все эти черноморские места, расположенные между морем и сушей, имеют что-то вроде границы перед собой. Что-то, что отличает их от остальных территорий их стран. Одесса, расположенная на славянской окраине бывшего Советского Союза, является частью Украины, но все же отличной от нее, с кухней, в которой сильны еврейские и итальянские традиции, и разговорным языком, больше не украинским, а русским

с вкраплением идиш. Констанца на Черноморском побережье Румынии звалась Томисом во времена древних греков и сегодня является одним из крупнейших портов Черного моря. В Варне, третьем по величине городе Болгарии, есть великолепный комплекс римских бань и грандиозный музей, в котором хранится самое старое золото в мире, а кухня огромного черноморского региона Турции, как я выяснила, имеет собственную географию, полную пропитанных дымом маслянистых вкусов, совершенно не похожих ни на что другое. Черное море предлагает водные пути и сухопутные маршруты, ведущие на восток – в Китай, на юг – на Ближний Восток и в Средиземное море, на запад – в Восточную Европу и на север – в Балтийское море. Достаточно взглянуть на Черное море на карте, чтобы понять, насколько важное стратегическое значение оно имеет.

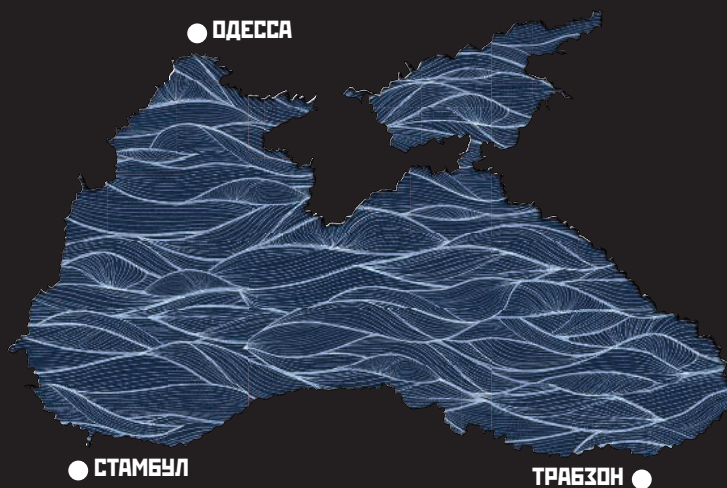
Эту книгу я написала как дневник путешественника, так что лучше читать ее с начала до конца, хотя некоторые рассказы и будут стоять несколько особняком. Больше всего я расскажу о Турции, потому что именно в ней провела основную часть моих путешествий. Не менее интересным Одессе, Бессарабии, Румынии и Болгарии отведено, соответственно, меньше страниц. Главы располагаются в той последовательности, в которой я путешествовала вдоль берега моря, и повествование дополнено местными рецептами.

Подобно тому, как фотографии позволяют визуально познакомиться с теми или иными местами, рецепты призваны обогатить истории, предлагая новый вариант дневника путешествия: «попробовать все на вкус». Поэтому, сохраняя идею книги, – и поскольку я журналист и писатель, который любит еду, а не шеф-повар, – рецепты, включенные в мои рассказы, очень просты. Некоторые слегка приукрашены моим воображением, хотя большинство отражает местные ингредиенты, людей, которых я встретила, и вкусы, которые мне посчастливилось попробовать. Естественно, они также отражают мои собственные гастрономические пристрастия, которые в основном строятся на предпочтении рыбы, молочных продуктов, бобовых, зелени и овощей и, как правило, мяса. По сути, моей целью при написании этой книги было создание такого путевого дневника, который вы можете не только читать и рассматривать, но также и пробовать на вкус описанные в нем блюда.

– Эдинбург, 2018



ОДЕССА



БЕГЛЫЙ ВЗГЛЯД НА ОДЕССУ – ПОРТОВЫЕ ГРУЗЧИКИ, БЕЗБИЛЕТНИКИ И ЯЙЦА ФАБЕРЖЕ

«Нет другой Одессы... по мягкой веселости
и легкому плутовству, витающим в воздухе...»

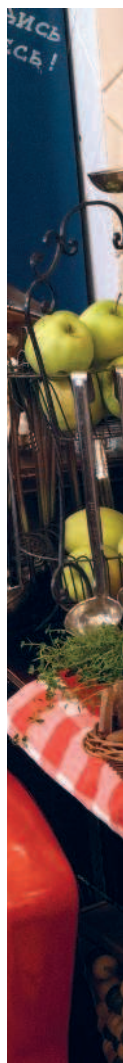
– Владимир Жаботинский, «*Повесть моих дней*»

Расположенная на берегу Черного моря, на юге Украины, Одесса многое пережила за свою короткую историю. Чуму, погромы, разруху коммунизма и муки капитализма. И все же ее легендарный статус важного пограничного морского порта сегодня так же силен, как и тогда, когда это был российский «Эльдорадо», четвертый по величине город империи. Ненасытный, построенный на торговле зерном, литературный – именно сюда был изгнан Александр Пушкин, Антон Чехов ел здесь мороженое, приготовленное местными итальянцами, а Владимир Жаботинский, лидер сионистов-ревизионистов, лакомясь рахат-лукумом в греческом кафе, вынашивая планы в отношении государства Израиль.

Я пересекла Черное море и прилетела в Одессу из Стамбула поздно вечером; тихие переулки и плохо освещенные улицы мало что дали в плане впечатлений. Летняя ночь обычно черна, как смоль, и Одесса разворачивалась передо мной, как в темной замедленной съемке. Машины ехали медленно, будто крадучись. Пьяные шли неверными шагами. Музыка лилась из слабо освещенных подвалов, там вспыхивали зажигалки и светились кончики сигарет. Несколько колясок катились по Дерибасовской, хорошо освещенной и довольно безвкусной пешеходной улице, а лошади с нарисованными на боках сердцами терпеливо ждали, чтобы их сфотографировали. Над всем этим царила архитектура пастельных тонов, разрушающаяся и великолепная, представшая в своем изысканном упадке.

Я отправилась в ресторан в зимнем саду отеля и, успев как раз к последним заказам, выбрала местное фирменное блюдо. В Одессе это не обычные бутерброды с сырным и мясным ассорти, а, скорее, несколько обескураживающее трио *бычков*, *рапаны* и *форшмака*. Союз города и моря на тарелке, в который я с энтузиазмом погрузилась.

Каждая составляющая была подана отдельно. Сначала *бычки* – мелкая черноморская рыбка с «бычьей» головой; костистая и простая. Она была жареной, хрустящей и, в общем, непримечательной. В ожидании следующего блюда я вспомнила предупреждения в аэропорту, напоминающие путешественникам о том, что дача взяток является незаконной (коррупция здесь широко распространена, об этом я знала), а также удивительные слухи о том, что когда-то здесь существовала секретная база, где обучали дельфинов для использования в военных



операциях. Затем были поданы *рапаны*, гигантские морские улитки. Каждая раковина – размером с теннисный мяч – была наполнена мясом улитки, нарезанным и приготовленным с чесноком в сливках и белом вине. Блестящая смесь была приятно теплой, шелковистой, но все же довольно упругой, напоминающей текстурой жареные грибы. К такой закуске просто просился какой-нибудь крепкий напиток. Пока я ела, снаружи совсем стемнело, и стеклянная оранжерея превратилась в зеркало, отражающее мое усталое лицо. Наконец, принесли *форшмак*. Это еврейский паштет старой школы из сельди с яблоками, который подается теплым или, в данном случае, холодным. Сладковатое рыбное блюдо было весьма своеобразным, но вкус показался мне странно британскими, напоминающим завтраки с копченой пикшей, яблоки «брэмли» и сэндвичи для школьных ланчбоксов. Не хватало лишь хрустящих ломтиков редиса да, возможно, нескольких капель соуса табаско, от которого слегка немеет нёбо.

Снаружи начался летний ливень. Я его не видела, но чувствовала, как шторм нарастает там, над Черным морем, усиливаясь и приближаясь, пока он не начал гудеть как будто прямо в моем мозгу. Официантка унесла тарелки. «Рапаны попадают в Одессу, присосавшись к корпусам торговых кораблей. Они едят наши мидии, поэтому мы едим их», – сказала она.



Этот поздний из-за перелета ужин – абсурдно недорогой из-за неустойчивой экономики Украины – остался в памяти, потому что он как будто был символом того, что такое Одесса: эксцентричная, с отметинами времени и странно знакомая, но при этом, на самом деле, незнакомая. Загадочная. Одесса – молодой по европейским меркам город, но того, чего ему не хватает в историческом плане, он компенсирует своими великолепными архитектурными постройками и космополитичным духом. Город-космополит с самого начала, он родился, когда неаполитанец генерал-офицер Дон Хосе де Рибас в 1789 году захватил у турок построенный татарами форт Хаджи-бей. Завершив свое завоевание, де Рибас спросил Екатерину Великую, нравится ли ей греческое имя Одессос. Ей понравилось, но только она переделала название, чтобы оно стало женского рода: «Одесса».

Автомобильные магистрали, соединяющие Одессу с Москвой, сыграли на руку городу, а морской порт обеспечивает легкий доступ к Европе, Средиземному и Эгейскому морям через Босфор и пролив Дарданеллы. С самого начала Одесса отказывалась полагаться на империю на севере, вместо этого всегда надеясь на море, что очень помогало ее обитателям. Де Рибас наслаждался открывающимся миром, который мог предоставлять ему небольшие удовольствия, например, пить европейское вино и есть конфеты с начинкой из помадки.

СОЛОНИНА И МЕХА

Де Рибас хотел сделать из Одессы продвинутую версию своего родного Неаполя, но перемены начались лишь в 1803 году, когда Арман-Эммануил дю Плесси (более известный как герцог де Ришелье), французский дворянин по происхождению, стал губернатором Одессы. На повестке дня появились дороги, школы, театры и городское планирование. Его преемнику, родившемуся в Париже графу Александру де Ланжерону, удалось сделать Одессу тем городом, которым можно было гордиться. При нем в 1817 году город получил статус свободного порта, что позволило принимать импортные товары без таможенных пошлин. И началось веселье.

Суда привозили столь же экзотические товары, как и регионы их происхождения: пузатые бутылки ямайского рома, апельсины из Иерусалима, банки с сардинами, свитки японского шелка, банки с кайенским перцем, мешки с кофе и кокаином, коробки с сигарами и табаком из Вирджинии. Солонина и меха покидали доки Одессы, а из Константинополя (Стамбула) прибывали грузы орехов и оливок. Шелк доставлялся из Флоренции, а вино – из Испании. Торговые суда из Ньюкасла, Порт-Саида и Марселя собирались в гавани, иногда по триста одновременно. Контрабанда процветала, вводя в обращение все виды валют, наполняя карманы транспортных брокеров и желудки носильщиков. На идиш «жить» как Бог в Одессе» стало устойчивым выражением, означающим «отлично проводить время». Город превратился в огромный торговый центр.

Процветающий и уже не такой отдаленный форпост, город стал коммерческим центром, полным надежд, оптимизма и возможностей. Будучи торговым партнером Европы, Одесса стала черноморскими «воротами в мир», привлекая сотни контрабандистов и грузчиков, безбилетников, докеров и простых матросов — всех их манила возможность получения быстрых денег и свобода, которую может предложить только портовый город. Для рабочих город стал «Одессой-мамой», потому что она заботилась, кормила и защищала. Любой, у кого были две руки и способность работать, приветствовался здесь, и не требовалось никаких проверок. Люди смешались как в огромном котле.

Население города распухло от денег. Говорящие по-французски аристократы, богемское дворянство и купцы делили столовые с греками (первыми пекарями в городе, которых нанимали из-за их превосходных навыков моряков; к 1795 году они составляли 10% населения), болгарами, турками, татарами и евреями. Это красочное «лоскутное» население внесло огромный вклад в тонкую атмосферу стиля и юмора Одессы. В модном Café Fansonі официанты, одетые в сюртуки, подавали щучью икру, намазанную на черный хлеб, в то время как в более простых кабачках в полуподвальных помещениях, служащих естественными подземными холодильниками, из металлических бочонков наливали напоминающий пиво квас. В конце 1800-х годов город наполняли ароматы лимонов и апельсинов, которые продавцы цитрусов развозили на своих тележках по улицам. Но главной была вывозимая из Одессы в огромных количествах пшеница, превратившая Российскую империю — на некоторое время, по крайней мере, — в европейскую «житницу».

Журналист и писатель Александр Куприн описывал, как он вышел с рыбаками на ловлю скумбрии в 1905 году, спустя почти столетие после того, как Одесса получила статус свободного порта, и почувствовал особую трудовую атмосферу:

«Все эти люди — матросы разных наций, рыбаки, кочегары, веселые юнги, портовые воры, машинисты, рабочие, лодочники, грузчики, водолазы, контрабандисты, — все они были молоды, здоровы и пропитаны крепким запахом моря и рыбы, знали тяжесть труда... ценили выше всего силу, молодечество, задор и хлесткость крепкого слова».

Сегодня разрушение — в равной степени романтическое и трагическое — наполняет собой исторический центр, окружающий порт Одессы. Неоклассические, псевдогоthicеские и здания в стиле модерн красивые, но ветхие — как декорации русских романов, — украшены орнаментальными лепными украшениями, тонкими арками и колоннами. Другие, что очень печально, разрушаются или заброшены, с заколоченными окнами, их некогда величественные балконы заменены дешевым пластиком. Каким бы ни было их состояние, все они — живая история Одессы. То же самое можно сказать и о современных кафе, которые подают «еврейскую еду», такую как форшмак, не евреям, как напоминание о том, что когда-то это был по-настоящему еврейский город. Через сто лет после основания Одесса имела второе по величине