



СЕСИЛИ ВОНГ
ДИЛАН ТЮРАС

Gastro Obscura

КУЛИНАРНЫЕ
ЧУДЕСА
СО ВСЕГО
МИРА

18+

МИОО

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРОВvii

ЕВРОПА

Великобритания
и Ирландия 2

Англия / Ирландия / Северная Ирландия /
Шотландия

Западная Европа 17

Австрия / Бельгия / Франция / Германия /
Греция / Италия / Нидерланды / Португалия /
Испания

Восточная Европа 45

Чехия / Эстония / Грузия / Венгрия / Литва /
Польша / Румыния / Россия / Украина

Скандинавия 64

Дания / Финляндия / Гренландия / Исландия /
Норвегия / Швеция



АЗИЯ

Ближний Восток 82

Армения / Иран / Ирак / Израиль / Кувейт /
Ливан / Палестина / Катар / Сирия

Южная и Центральная Азия 96

Афганистан / Бангладеш / Индия / Казахстан /
Киргизия / Непал / Пакистан / Турция /
Узбекистан

Восточная Азия 116

Китай / Гонконг / Тайвань / Тибет / Япония /
Монголия / Северная Корея / Южная Корея

Юго-Восточная Азия 155

Бруней / Камбоджа / Индонезия / Лаос /
Малайзия / Мьянма / Филиппины / Сингапур /
Таиланд / Вьетнам

АФРИКА

Северная Африка 172

Египет / Ливия / Марокко / Тунис

Западная Африка 182

Буркина-Фасо / Габон / Гана / Мали /
Нигерия / Сенегал

Восточная Африка 188

Эритрея / Эфиопия / Кения / Руанда /
Сомалиленд / Танзания / Уганда / Замбия

Южная Африка 204

Ботсвана / Намибия / Южно-Африканская
Республика / Зимбабве / Сейшелы

ОКЕАНИЯ

Австралия 212

Новая Зеландия 229

Островные государства
Тихого океана 235

Фиджи / Папуа — Новая Гвинея /
Соломоновы острова / Вануату

КАНАДА

Западная Канада 242

Альберта / Британская Колумбия / Манитоба /
Северо-Западные территории / Нунавут /
Саскачеван / Юкон

Восточная Канада 254

Ньюфаундленд и Лабрадор /
Новая Шотландия / Онтарио /
Остров Принца Эдуарда / Квебек



США

Западное побережье, Аляска и Гавайи 268

Калифорния / Орегон / Вашингтон / Аляска /
Гавайи

Четыре угла (юго-западные штаты США) и Юго-Запад 280

Аризона / Колорадо / Невада /
Нью-Мексико / Техас / Юта

Великие равнины 288

Айдахо / Канзас / Монтана / Небраска /
Северная Дакота / Оклахома /
Южная Дакота / Вайоминг

Средний Запад 298

Иллинойс / Индиана / Айова / Мичиган /
Миннесота / Миссури / Огайо / Висконсин

Юго-Восток 311

Алабама / Арканзас / Флорида / Джорджия /
Кентукки / Луизиана / Миссисипи /
Северная Каролина / Южная Каролина /
Теннесси / Виргиния

Средне-Атлантические штаты 329

Делавэр / Мэриленд / Нью-Джерси /
Нью-Йорк / Пенсильвания / Вашингтон,
округ Колумбия / Западная Виргиния

Новая Англия 341

Коннектикут / Мэн / Массачусетс /
Нью-Гэмпшир / Род-Айленд

ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА

Мексика 350

Центральная Америка 360

Белиз / Сальвадор / Гватемала / Гондурас /
Никарагуа / Панама

Карибские острова 366

Антигуа / Куба / Доминиканская Республика /
Гренада / Гваделупа / Гаити / Ямайка /
Мартиника / Американские Виргинские
Острова / Пуэрто-Рико / Тринидад и Тобаго

Южная Америка 381

Аргентина / Боливия / Бразилия /
Чили / Колумбия / Эквадор / Перу /
Венесуэла

АНТАРКТИКА 407

БЛАГОДАРНОСТИ 412

СПИСОК ИЛЛЮСТРАЦИЙ 414

УКАЗАТЕЛЬ 418

ОБ АВТОРАХ 440

О ПРОЕКТЕ GASTRO OBSCURA 440



ОТ АВТОРОВ

Возможно, самый естественный способ погрузиться в культуру страны — отведать местную кухню. При этом вы задействуете все органы чувств: слышите звон посуды на кухне в закутке; ощущаете запах чеснока, кипящего в масле; радуетесь, когда вам несут тарелку с едой; и предвкушаете удовольствие от блюда, сидя с вилкой в руке. Людей по всему миру объединяет необходимость есть и получать удовольствие, поэтому нет более удачного и быстрого способа познакомиться с новым регионом, чем попробовать местную еду.

Основная идея Atlas Obscura: чудо ждет нас за каждым углом, и не только в неизведанных и далеких уголках, но и, например, на улице Лондона, если спуститься по ступенькам в общественный туалет викторианской эпохи, где сейчас работает кафе. Путешествия — прекрасный способ увидеть чудеса. Однако, изучив эту книгу, вы поймете, что не всегда для поиска приключений нужен билет на самолет. Удивительная и необычная еда есть повсюду: от прославленной коптильни в гостиной Арканзаса и киосков с тайской едой на парковке в Калифорнии до мексиканской автомастерской, которая каждую ночь превращается в такерию.

С Gastro Obscura вы отправитесь в умопомрачительное путешествие в мир еды. Мы любим отведать вкусных блюд, но стараемся быть скорее исследователями, чем гурманами. Мы — искатели, а не эпикурейцы. В книге вы найдете не просто список блюд, которые стоит попробовать. Это коллекция забытых обычаев и исчезающих традиций, малоизвестных обрядов, примеров кулинарной изобретательности и съедобных чудес. Это шумный, вкусный, насыщенный событиями праздник. Вы побываете на пиру на всех семи континентах более чем в 120 странах и узнаете, где именно можно получить те или иные впечатления.

Большинство статей написаны сообществом Atlas Obscura; в нем более полумиллиона удивительных людей, которые ежедневно делятся с нами своими идеями, а также замечательная команда редакторов, рыщущих по всей Земле в поисках диковинок. Вы держите в руках плод грандиозных совместных усилий, появление которого стало возможным благодаря каждому, кто рассказал нам про интересный ресторан, необычный фрукт или канадскую хоккейную арену за Северным полярным кругом, переделанную местными жителями в теплицу.

Мы всегда верили: чудо можно найти везде, нужно только быть готовым к этому. И сейчас оно прямо перед вами, замерло в ожидании того, что вы вот-вот его съедите. Так что вперед.

Сесили Вонг и Дилан Тюрас

Европа

**ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И ИРЛАНДИЯ
ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА • ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА
СКАНДИНАВИЯ**



ВЕЛИКОБРИТАНИЯ И ИРЛАНДИЯ

ПЯТНИЧНЫЙ ПУДИНГ

Как попробовать

Позвоните в отель и забронируйте место заранее. Отведав пудинга, вы сможете переночевать в одном из семи номеров (каждый посвящен определенному лакомству).

КЛУБ ЛЮБИТЕЛЕЙ ПУДИНГА В ГОСТИНИЦЕ THREE WAYS HOUSE • АНГЛИЯ

Снаружи отель выглядит как типичная британская мини-гостиница XIX века из золотистого камня, увитая плющом. Вечером в пятницу здесь открывается Клуб любителей пудинга, объявивший своей миссией сохранение «великого британского пудинга».

С 1985 года любители десертов со всего мира еженедельно собираются на пир, и местный кулинар помпезно накрывает целый стол с разными пудингами. Британский пудинг обычно похож на торт и сделан из сала.

Он может быть сладким или пряным и готовится на пару несколько часов. Но часто пудингами называют любые десерты. В Клубе по пятницам подают и традиционные лакомства (рулет с джемом, пудинг с изюмом, финиковый пудинг с карамелью), и приготовленные не на пару (рисовый пудинг, летний с ягодами, яблочный пирог с крошкой, рулет с маракуйей и бисквит с сиропом).

На банкете подают семь блюд. Тут нужна настоящая выносливость, и тот, кто выдержит всё, получает сертификат. По словам мастера пудинга Люси Уильямс, это не просто праздник живота, а способ сохранить традиции, отдавая дань блюдам, уже вышедшим из моды.



Отель Three Ways House расположен в бывшем доме врача

ГОВЯЖИЙ БУЛЬОН

BOVRIL • АНГЛИЯ

Как попробовать

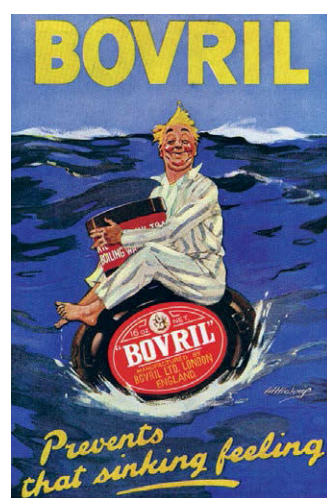
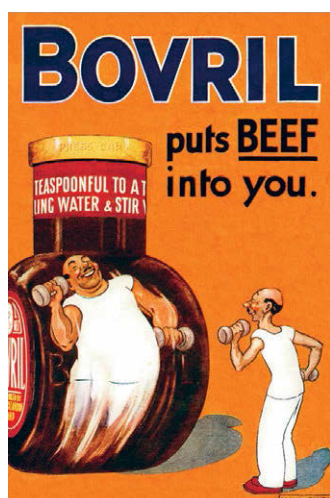
Bovril можно купить в любом британском супермаркете. Если вас интересует история говяжьей пасты, посетите Музей брендов в лондонском Ноттинг-Хилле. Там полно старых рекламных плакатов и винтажных сопутствующих товаров.

В 1870 году Наполеон III повел войска на франко-прусскую войну и заказал миллион банок говядины для армии. Заказ поручили шотландскому мяснику из Канады Джону Лоусону Джонстону. Он изменил рецепт желе и приготовил «жидкую говядину»: соленую густую гляцевую пасту с насыщенным вкусом. Так появилась культовая в Англии говяжья паста Bovril.

Bovril рекламировали как полезный мясной продукт, который можно мазать на хлеб с маслом или разводить и пить как укрепляющее. Маркетологи утверждали, что паста делала немощных здоровыми, пожилых — сильными, а молодых — крепкими. Это подтверждали и ученые. В одной рекламе утверждалось, что «Bovril укрепляет иммунитет против гриппа».

Викторианцы обожали ее. На завтрак, в больницах и на футболе термос с горячим бульоном помогал согреться и набраться сил. Продукт стал патриотическим: пастой кормили британских солдат во время англо-бурской войны, ее ели знаменитости.

Эрнест Шеклтон ел Bovril в антарктической экспедиции 1902 года. Знаменитый силач Юджин Сэндоу утверждал, что Bovril придает ему сил.



Даже папу римского Льва XIII показали в рекламе (без его разрешения) с кружкой говяжьего бульона и слоганом: «Две непогрешимые силы: папа и Bovril».

На бульоне Джонстон разбогател. В 1896 году он продал производство за 2 млн фунтов стерлингов и умер четыре года спустя в Каннах на яхте.

Реклама популярного в Англии бульона — начало XX века

ЛИКЕР, КОТОРЫЙ ПИЛ ЗА РУЛЕМ КОРОЛЬ

ИМБИРНЫЙ ЛИКЕР • АНГЛИЯ

В 1902 году королю Эдуарду VII перевалило за шестьдесят; он унаследовал трон от матери, королевы Виктории. Несмотря на лишний вес, он любил веселиться и развезжал по сельской местности на Daimler без крыши, открытый всем ветрам (сырым и холодным), что беспокоило его врача. В 1903 году тот поручил известной лондонской компании Berry Bros. создать согревающий укрепляющий напиток для стареющего монарха. Так появился королевский имбирный ликер на основе бренди с имбирем, медом и лимоном «для стимуляции и придания сил его величеству во время утренних прогулок».

Король высоко оценил пикантный ликер. Он не только пил его в «безлошадном экипаже», но и брал на охоту, щедро делясь со всеми.

В 1910 году Эдуард умер, но королевская семья «подсела» на ликер. Berry Bros. выпускали и продавали его для знати, и каждый год у них покупали сотни ящиков немаркированных бутылок.

Недавно главный бармен попросил производителей, Berry Bros. & Rudd, стандартизировать напиток, чтобы продавать его всем. Для работы пригласили голландскую компанию. Современная версия на основе нейтральных зерновых спиртов вместо бренди, имбиря, лимонного масла, односолодового скотча Glenrothes и сахара появилась в 2011 году. Всего пара глотков 27-градусного напитка «запускает двигатель».

Как попробовать

Королевский ликер можно найти онлайн или в магазинах в Великобритании, США, Австралии и Новой Зеландии.



ПОДЗЕМНАЯ РЮМОЧНАЯ В НОТТИНГЕМЕ

ЗАТЕРЯННЫЕ ПЕЩЕРЫ • АНГИЛИЯ

Водной из пещер, вырубленных в рыхлом песчанике под Ноттингемом, есть тайное питейное заведение — мрачный, тускло освещенный зал с черепами, старинными подсвечниками и чучелами животных.

Пройдя темной неуютной улочкой, открыв еле заметную дверь с латунной ручкой в виде черепа, вы спуститесь в подвал 200-летнего здания. Высеченные в скале ступени приведут вас в пещеру под городом. Далее вас проводят в Затерянные пещеры, куда пускают определенное количество человек. Здесь, на 8 м ниже старинного отеля George (ныне Mercure), где останавливались Чарльз Диккенс и Элизабет Тейлор, находится удивительное царство коктейлей.

Кто, когда и зачем выкопал эти глубокие гроты, неизвестно; скорее всего, в них варили и хранили эль. Сейчас вместо бочек с пивом на скальных выступах лежат подушки, на которых сидят посетители подземной рюмочной.

Как попробовать

Вход в Затерянные пещеры находится недалеко от отеля Mercure и бара Lost Property. Одевайтесь теплее. И ни слова больше, чтобы не испортить удовольствие.



Под районом Хокли находится одно из самых секретных мест Ноттингема

ЗАПРЕЩЕННЫЕ СТАКАНЧИКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

СТАКАНЧИК ЗА ПЕНС • АНГИЛИЯ

Как попробовать
За стеклянными стаканчиками для мороженого охотятся коллекционеры. Не забудьте их помыть.

Стеклянные стаканчики, куда помещался десерт «на один укус», продавались по одному пенсу. И цена включала риск заражения туберкулезом.

В середине 1800-х мороженое стало любимым, недорогим, но очень опасным лакомством в Англии. Продавцы мороженого подавали крошечные шарики в стеклянных стаканчиках трех размеров: стандартный и самый популярный — за пенс, маленький — за полпенса и большой — за два.

Крошечные стаканчики придумали специально для мороженого; точнее, для создания оптической иллюзии его наличия. Продавец клал шарик в стаканчик; за счет его конической формы и толстого стекла казалось, что порция довольно объемная.

Любители мороженого дочиста вылизывали стаканчики и возвращали продавцу, который не мыл их и использовал для следующих покупателей.



Когда туберкулез распространился по стране, врачи указали на немые стаканчики. В 1879 году они обвинили мороженщиков во вспышке холеры, и из страха туберкулеза в 1899 году в Лондоне запретили мороженое в стеклянных стаканчиках. Некоторые продавцы продолжали использовать их незаконно в 1920–1930-е, но затем прорыв в технологиях производства мороженого устранил необходимость в стеклянной посуде. Его стали продавать в вафельных рожках — удобнее, вкуснее и без инфекций.

ЗНАМЕНИТЫЕ ПЕКАРНИ С УГРЕМ И ПИРОГАМИ

РЕСТОРАН M. MANZE • АНГЛИЯ

Старейший ресторан M. Manze расположен у Тауэрского моста. Здесь подают угря и пироги с XVIII века. Он работает только в обед, три-четыре часа в день, и в меню всего два блюда: угорь и пироги.

В 1700-х угорь водился в Темзе. Забросив невод в любом месте, жители бедных районов получали много дешевого белка. Угорь стал обычным блюдом городских рабочих. Кафе (где обычно продавалась баранина с картофелем) воспользовались повальным увлечением и стали подавать угря в натуральном желе.

Угорь содержит огромное количество коллагена. Куски рыбы отваривают в воде вместе с кожей и костями, приправляя уксусом, лавровым листом, перцем горошком и луком. Остывая, жидкость превращается в мягкое полупрозрачное желе.

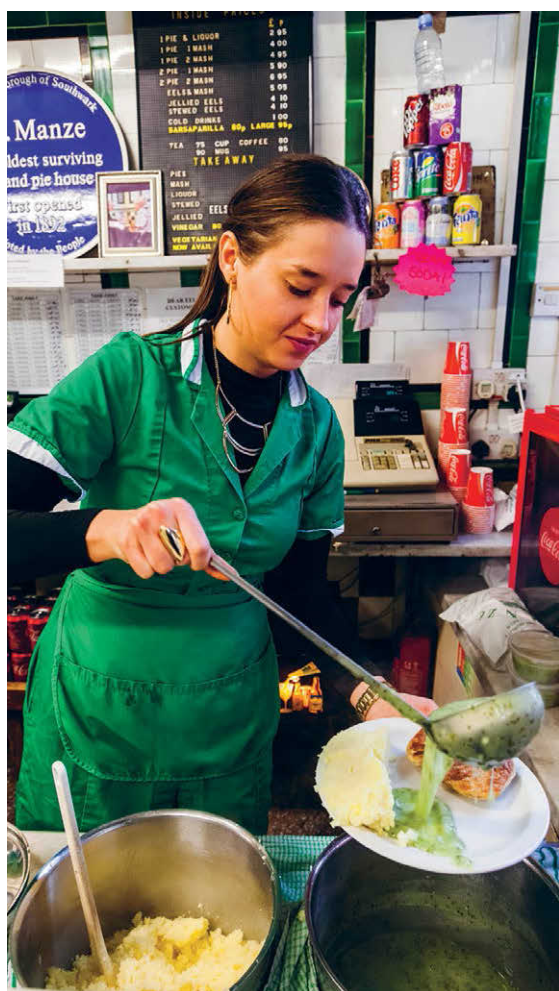
Студенистые куски холодного нежного мяса считаются первым британским фастфудом на вынос. Обычно блюдо кладут в стаканчик, поливают острым уксусом чили и едят на ходу.

К концу Второй мировой войны в Лондоне насчитывалось более ста таких кафе, но по мере загрязнения Темзы их становилось все меньше, и интерес к угрю ослаб. Но в Manze он по-прежнему главный в меню: его подают в виде холодца, горячего рагу, пюре, толстым слоем намазанным на пирог в виде соуса с петрушкой.

Небольшим скромным магазинчиком управляет внук первого владельца Майкла Манце, приехавшего в Лондон в 1878 году из итальянской деревни Равелло. Интерьер с бело-зеленой плиткой и длинными столами напоминает викторианские времена, когда угорь был популярен.

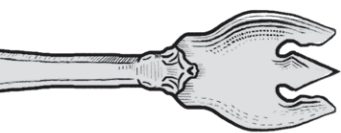
Как попробовать

В Лондоне есть три ресторана M. Manze. Старейший — по адресу: Tower Bridge Road, 87. Второй, построенный в 1927 году, — на Peckham High Street.



Раздатчица в Manze кладет соус из петрушки в тарелку с пюре и угрем

ЗАСТОЛЬНЫЙ ЭТИКЕТ в Викторианскую эпоху



ВИЛОЧКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Первой владелицей столовой вилки считается византийская принцесса XI века, умершая от чумы. Говорили, что это наказание за использование вилок, подозрительно похожей на вилы дьявола.

У викторианцев не было предубеждений, и они постоянно использовали такие вилки. Ложкой ели мороженое из пиалы, а с тарелки — только неглубокой трехзубой вилкой.



ЧАШКИ ДЛЯ УСАЧЕЙ

Усы той эпохи величественно и благородно, пока перед их обладателем не ставили чашку чая. От пара таял воск, придававший усам форму, и уголки опускались.

В 1870-х британский гончар Харви Адамс

изобрел особую чашку, запатентовав выступ в форме крыла — удобный барьер между усами и чаем.

Чашки были разных форм и размеров — от кружек до маленьких фарфоровых емкостей в виде ракушки, даже с тиснением имени владельца.

ВАЗЫ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

Дикий сельдерей из Средиземноморья сложно выращивать в Англии. И до начала

1800-х те, кому удалось раздобыть его, старались им похвастаться. В качестве украшений на модных столах стояли дутые стеклянные вазы для сельдерея с рифленным краем и именем владельца на дне.

БАНКА ДЛЯ СОЛЕНИЙ

Яркие банки из пресованного цветного стекла с перфорированной крышкой были украшением шикарных викторианских столов. Они стояли на серебряной подставке, к ним прилагались серебряные щипчики. Банки украшали чем угодно, от вензелей до горгулий. Банки показывали, что в доме достаточно слуг для приготовления маринованных овощей.



ПИРОГИ С ПТИЦАМИ

Полых керамических птичек ставили в центр пирога, чтобы из начинки выходил горячий пар. Казалось, клубы идут из клювов птиц.

Благодаря этому сочная начинка не пузырилась, но любой пекарь знает, что можно добиться того же несколькими надрезами сверху пирога. Однако тогда причудливые приспособления будут не нужны.



РАЙ ДЛЯ МЕДОВУХИ

СВЯТОЙ ОСТРОВ ЛИНДИСФАРН

В VII веке по приказу короля Освальда Нортумбрийского ирландский монах святой Эйдан основал на приливном острове Линдисфарн монастырь. Сохранились руины этого центра христианства по всему англосаксонскому королевству. Считается, что монахи из духовных побуждений варили превосходный золотой напиток. Медовуха, один из древнейших напитков в мире, упоминалась в древнегреческих текстах, индуистских священных писаниях и скандинавской мифологии, а употребление определенных ее видов стало путем к знаниям. Ее часто называли эликсиром богов; лучшие сорта производятся на Святом острове. Монахи уже отошли от дел, а история острова привлекла внимание медовара Дж. Майкла Хакетта. В начале 1960-х он открыл на острове винодельню святого Эйдана и стал варить линдисфарнскую медовуху, современный вариант древнего напитка. Опираясь на опыт древних римлян, добавлявших в медовуху виноградный сок, работники винодельни берут за основу сброженный мед, а также ароматные травы, перебродивший виноград, воду из местного колодца и чистый спирт. Дегустаторы называют святой напиток легким, бархатистым и сухим. Средневековый мед с крошечного острова (население — 180 человек) распространяется по всему миру.

Как добраться

Винодельня святого Эйдана открыта во время отлива, когда до острова Линдисфарн безопасно добраться по дамбе. Примерно дважды в день, во время прилива, остров недоступен.



Индийское карри В ВЕЛИКОБРИТАНИИ

За время 200-летней оккупации Индии британцы полюбили сложную, обильно приправленную специями кухню. На англичан в XIX веке произвело фурор карри: домохозяйки пытались воссоздать индийский вкус, используя местные продукты, а королева Виктория, благодаря которой оно стало модным в Англии, наняла поваров-индусов для королевской семьи.

Чтобы готовить блюдо было проще, британцы в XVIII веке изобрели порошок карри: смесь куркумы, чеснока, тмина и пажитника. Но она не была похожа на индийскую, где для разных блюд использовали свои приправы под общим названием карри.

Слово «карри» (вероятно, искаженное тамильское «кари») в зависимости от произношения означает «чернить» или «кусать». Португальские колонисты XV века восприняли его как универсальное слово для обозначения индийской кухни. Вместе с британским влиянием в мире распространилась и смесь карри, которую считали британской в разных кухнях — в Японии, Таиланде и Карибском бассейне. Даже наемным индийцам за границей вместе с зарплатой выдавали карри.

В середине XX века в Лондон прибывали иммигранты из Бангладеш. В основном они дезертировали с пароходов из Индии после тяжелой работы в машинном отделении. Они по дешевке скупали небольшие уличные кафе, пострадавшие от бомбежек во время Второй мировой. Кроме жареной



Шеф-повар готовит желтое карри на рынке Саутбэнк-Центр в Лондоне

рыбы с картошкой фри, там подавали карри и рис для растущего сообщества из Южной Азии. Работали они допоздна, чтобы привлечь любителей выпить, которые заказывали карри как закуску, с рисом или картошкой.

Благодаря притоку иммигрантов из Индии на протяжении XX века карри становилось популярнее по всей стране. Курица тикка масала (сливочно-томатное карри, которое есть в меню любого индийского ресторана) лучше всего отражает британский индийский вкус.

Многие историки кулинарии считают,

что блюдо придумал индийский шеф-повар в Великобритании. Курица на индийский манер казалась слишком сухой англичанам, и он полил запеченное мясо соусом, создав карри, которое продается десятками миллионов порций каждый год. В 2015 году каждый пятый ресторан Великобритании подавал карри, и самый популярный вариант — курица тикка масала.

Дешевая уличная еда со временем стала предметом гордости в Британии. Стены многих индийских ресторанов украшают звезды Мишлен и международные награды.

Трансляция церемонии вручения премии карри похожа на американскую премию «Оскар». Это важное мероприятие, и бывший премьер-министр Дэвид Кэмерон назвал его «Оскаром карри». Кулинарные светила и знаменитости в смокингах пробуют блюда индийских ресторанов Великобритании. Зал, залитый неоновым светом, вмещает 2000 уважаемых гостей. Церемония проводится по всему миру, от Европы до Австралии, от Ближнего Востока до Южной Африки; ее смотрят миллионы поклонников карри.

ЛЕГЕНДАРНЫЙ ПИРОГ С РЫБЬИМИ ГОЛОВАМИ

«СМОТРЯЩИЕ НА ЗВЕЗДЫ»

Перед Рождеством в деревне Маусхол на побережье Корнуолла отмечают ночь, когда народный герой Маусхола XVI века Том Боукок отправился на рыбалку в опасный шторм. По легенде, в деревне был голод, но он наловил много рыбы и накормил всех. В другой версии кот Боукока помог успокоить бурю.

В честь отважного рыбака на празднике едят классический рыбный пирог с картофелем, яйцами и белым соусом, украшенный рыбьими головами (а иногда и хвостами). Рыбы тянут шеи сквозь корочку, как будто смотрят на звезды. Обычно берут сардину, но подойдет любая мелкая рыба, например анчоус, лишь бы была голова.

Как попробовать

Праздник устраивают ежегодно 23 декабря в трактире Ship Inn у края стены гавани. Местный рыбак, часто одетый как Том Боукок, бесплатно раздает пирог.



КОФЕЙНЯ В ТУАLETE ВИКТОРИАНСКОЙ ЭПОХИ

Как попробовать

В Лондоне несколько кафе сети **Attendant**, но только в том, что находится в Фицровии (**Foley Street, 27a**), есть писсуары.

КАФЕ ATTENDANT, ФИЦРОВИЯ • АНГЛИЯ

Украшенные писсуары в подземном туалете когда-то служили джентльменам Викторианской эпохи. Теперь в самом элитном историческом туалете Фицровии можно выпить эспрессо, кофе с молоком и съесть тосты с авокадо. Спуститесь в подвал и займите место у фарфорового писсуара.

Общественный туалет построили в 1890-х, а в 1960-х закрыли. Более пятидесяти лет им никто не пользовался, потом здесь открыли престижное кафе.



НЕДОРОГОЕ ЦЕЛЕБНОЕ МОЛОКО

ИСКУССТВЕННОЕ ОСЛИНОЕ МОЛОКО • АНГЛИЯ

Как попробовать

Искусственное ослиное молоко уже непопулярно, но, если оно вам нужно, сезон улиток начинается летом.

Издравле те, кто мог себе это позволить, использовали ослиное молоко как панацею и косметическое средство. Говорили, Клеопатра купалась в ваннах ослиного молока, чтобы сохранить молодость кожи. Гиппократ рекомендовал его для лечения ряда заболеваний включая проблемы с печенью и лихорадку, а с 1700-х до начала 1900-х европейцы считали его целебным, помогающим при проблемах с легкими, кровью и даже истерии. Поэт Александр Поуп пил его из-за многочисленных проблем со здоровьем, о чем

упоминал в письме 1717 года: «Еще я пью ослиное молоко, о чем не буду шутить, хотя это богатая тема». По составу ослиное молоко очень похоже на человеческое грудное, оно считалось полезным в детских домах и у молодых родителей. Но ослиное молоко было недешево, и люди искали заменитель. По рецепту XVIII века нужно вскипятить ячмень в воде, добавить измельченные олени рога, корень энриго (растение, похожее на чертополох, успокаивающее кашель) и горсть раковин улиток, а затем разбавить коровьим молоком. Улитки есть почти во всех заменителях ослиного молока, часто целиком. Автор рецепта искусственного ослиного молока в конце пишет: «Можно не класть улиток, если они вам не нравятся, но лучше все-таки их добавить».



Рецепт долголетия тамплиеров

В XIII веке мужчины редко доживали до седин. Средняя продолжительность жизни даже среди богатых составляла всего тридцать один год. Для тех, кому перевалило за двадцать, эта цифра подсказывала до сорока восьми. Тамплиеры стали исключением: многим членам этого католического военного ордена было хорошо за шестьдесят, и даже в этом возрасте они умирали от рук врагов, а не от болезней. Тогда многие верили, что долголетие рыцарей даровано свыше, но современные исследования показывают, что причиной был строгий рацион.

Считается, что рыцари знаменитого ордена воинов жили очень скромно. В начале XII века существовал длинный и сложный свод правил — Устав ордена тамплиеров, включающий обеты бедности, целомудрия и послушания.

Рыцари должны были есть вместе молча, а столовые приборы приходилось передавать «тихо и скрытно... со смирением и покорностью».

Во время трапезы мужчины действовали сообща. Якобы

из-за нехватки мисок два рыцаря ели из одной, и каждому было приказано следить за вторым, чтобы тот не брал больше своей доли и не ел слишком мало (поскольку орден был известен своим богатством, этот обычай стал скорее демонстрацией умеренности).

Чтобы уравновесить требования набожных людей к посту и потребности, связанные с активной жизнью, рыцари чередовали мясо-едение и вегетарианство. Три дня в неделю они ели мясо, обычно говядину, ветчину или бекон, особенно много по воскресеньям.

В дни без мяса подавали хлеб, молоко, яйца, сыр, крупы и тушеные овощи.

По пятницам рыцари постились: сухопутных животных заменяли рыбой. Рацион дополняло разбавленное вино в умеренных количествах. По средневековым стандартам рыцари придерживались здравых правил и жили полной жизнью, поэтому проживали намного дольше, чем считалось в то время возможным без божественного вмешательства.



Жак де Моле (ок. 1243–1314), последний великий магистр ордена тамплиеров

СПЯЩЕЕ ПОДЗЕМНОЕ МАСЛО

БОЛОТНОЕ МАСЛО • ИРЛАНДИЯ

Как попробовать

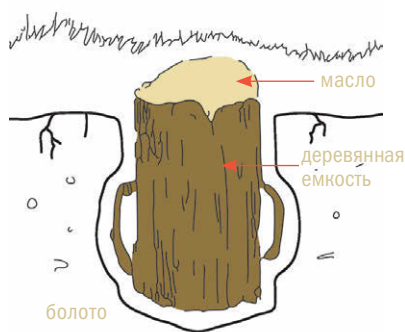
Если вблизи от вас есть болото, заверните в марлю и полотенце сливочное масло и закопайте его там на несколько месяцев. Отметьте, где вы его спрятали.

При добыче торфа в сельской местности Ирландии можно найти огромный кусок масла. Масло, завернутое в шкуры животных или помещенное в деревянную либо глиняную емкость, лежало в земле сотни лет. Оно наверняка ужасно пахнет, сложно оценить его вкус, но, скорее всего, оно съедобно.

Болотное масло — масло из коровьего молока, зарытое на торфяных болотах (реже встречается говяжий жир). Как правило, ему несколько сотен лет, а некоторым сверткам несколько тысячелетий. Недавно попробовали болотное масло возрастом 3000 лет; по описанию, оно сильно отдавало плесенью.

Никто не собирался есть масло столетия спустя. В болоте прохладно, мало кислорода и высокая кислотность — идеально для хранения скоропортящихся продуктов (о чем свидетельствуют отлично сохранившиеся человеческие останки, найденные на болотах). Местные жители хранили здесь продукты за неимением холодильника, но часто забывали, где оставили еду. По другим теориям, масло подносили богам или прятали от воров и захватчиков.

Масло до сих пор находят повсей Ирландии и Великобритании. Чем оно старше, тем сильнее запах. Недавно в рамках эксперимента масло выдерживалось в болотах. Оказалось, если дать маслу составиться всего несколько месяцев, вкус становится приятным и землистым, как у хорошего пармезана.



ФИОЛЕТОВЫЕ ВОДОРОСЛИ И МЕДОВЫЕ ИРИСКИ

ДУЛЬСЕ И ЙЕЛЛОУМЕН • СЕВЕРНАЯ ИРЛАНДИЯ

Как попробовать

Обычно ярмарка Ould Lammas проходит в последние понедельник и вторник августа. Водоросли дутьсе и конфеты йеллоумен продаются вместе или по отдельности.

До появления попкорна с соленой карамелью и крендельков в шоколаде на старейшей ярмарке Ould Lammas в Балликасле (Северная Ирландия) продавали сладко-соленое лакомство дутьсе и йеллоумен, зародившееся в XVII веке.

Сладкая часть — йеллоумен — золотистые кусочки, похожие на ириски, из коричневого сахара, кукурузного сиропа, сливочного масла, уксуса и соды. Последние два ингредиента участвуют в реакции, придающей конфетам хрустящую и пузырящуюся консистенцию. Сладость разбивают молотком и продают в виде неровных осколков.

Соленая часть — дутьсе — разновидность морских водорослей, собранных во время отлива вдоль побережья Северной Ирландии. Ирландские монахи

добывали их еще 1400 лет назад. Их едят сырыми или добавляют в суп, но чаще сушат на солнце и превращают в красновато-фиолетовые чипсы.

Неизвестно, почему дульсе и йеллоумен стали классической комбинацией, но уже сотни лет они продаются вместе. Местный торговец и резчик по мореному дубу Джон Генри Мак-Оли увековечил их в балладе о ярмарке: «Ты угостил свою Мэри Энн на ярмарке дульсе и йеллоумен?»

Продавец конфет йеллоумен на ярмарке Ламмас



КРЫША ДОМА В ФОРМЕ ЭЛИТНОГО ФРУКТА

ДОМ-АНАНАС В ДАНМОРЕ • ШОТЛАНДИЯ

В 1493 году, во время второго путешествия в Карибское море, Христофор Колумб нашел на острове, ныне известном как Гваделупа, заброшенную деревню. Там было много свежих фруктов и овощей, в том числе странный, очень сладкий фрукт, который он описал как похожий на сосновую шишку, а внутри — на сладкое яблоко. Он привез ананас в Испанию, и европейцы быстро пристрастились к нему.

Сладкое и свежие фрукты были редкостью в Англии XVI века, и за ананасами гонялись, причем не только для еды, но и похвастаться. Экзотический фрукт могли позволить себе богачи и люди со связями, так как их привозили из долгих, трудных путешествий через океан и они часто портились до прибытия в порт. К XVII веку ананасы пользовались спросом. Их брали напрокат на праздник как украшения, а затем возвращали, и их покупали на еду более богатые. (В XVIII веке ананас стоил около 8000 долларов на нынешние деньги.) Капитаны привозили фрукты как символы статуса, выставляя у дома, чтобы объявить о возвращении из экзотических путешествий за границу.

Дом-ананас в Эйрте, пожалуй, самый экстравагантный в мире символ богатства и возвращения домой. Джон Мюррей, четвертый граф Данмора, покинул родовое имение в Шотландии и отправился в дебри колонии Вирджиния, где стал последним английским губернатором. В 1776 году он вернулся домой (с репутацией ужасного дипломата) и построил гигантский ананас (13,7 м) на крыше своего особняка, объявив соседям, что он дома и богат. Дом считается символом колониального избытка, но каменная кладка удивительна с точки зрения техники исполнения и многообразия художественных деталей. В 1973 году дом восстановил Национальный фонд Шотландии.

Как увидеть

Данморский дом-ананас открыт для посещений и аренды на праздники. Разместиться могут четверо.

