

ИИР
ЛЪДА
И
ОГНЯ

Челси Монро-Кассель, Саризн Лерер

ОФИЦИАЛЬНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА
«ИГРЫ ПРЕСТОЛОВ»

ПРЕДИСЛОВИЕ ДЖОРДЖА МАРТИНА

МИОО

Chelsea Monroe-Cassel
Sariann Lehrer

A Feast of Ice and Fire

The Official Game of Thrones Companion Cookbook

Introduction by George Martin



BANTAM BOOKS
NEW YORK

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА	10
ПРЕДИСЛОВИЕ	12
ОТ АВТОРОВ	18
ПРИПАСЫ НА СРЕДНЕВЕКОВОЙ КУХНЕ	21
БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ	24
«Сладкий порошок»	24
«Крепкий порошок»	25
Средневековая версия соуса из черного перца	25
Елизаветинский масляный соус	26
Средневековая версия соуса для рыбы	26
Загуститель	27
Средневековая версия песочного теста	27
Средневековая версия сладкого теста	28
Лимонное песочное тесто	29

РЕЦЕПТЫ

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ КУХНИ ПО РЕГИОНАМ	30
--	----

СТЕНА

«Завтрак на Стене»	34
Яблочные пончики	35
Средневековые яблочные пончики	35
Современные яблочные кексы	37
Булочки с изюмом, кедровыми орехами и яблоками	38
Елизаветинские булочки с изюмом, кедровыми орехами и кусочками сушеных яблок	39
Современные булочки с изюмом, кедровыми орехами и яблоками	40
Белый хлеб с хрустящей корочкой	41
Салат «Черный замок»	43
Баранина в луково-пивном бульоне	44
Фасолевый суп с беконом	46

Традиционная версия фасолевого супа с беконом	46
Современная версия фасолевого супа с беконом	48
Пирог со свиной	49
Средневековая версия пирога со свиной	49
Современная версия пирога со свиной	51
Гороховая каша	52
Средневековая версия гороховой каши	52
Современная версия гороховой каши	53
Каре ягненка	55
Мороженая черника в сладком креме	56
Средневековая версия крема «Бастард»	56
Современная версия сладкого крема	58
Глинтвейн	59
Средневековая версия глинтвейна	59
Южный глинтвейн	60

СЕВЕР

«Завтрак в замке Винтерфелл»	62
Овсяное печенье	64
Традиционная версия овсяного печенья	64
Современная версия овсяного печенья	66
Холодный фруктовый суп	67
Средневековая версия холодного фруктового супа	67
Современная версия холодного фруктового супа	68
Лук в мясной подливке	69
Свекла, томленная с маслом	71
Традиционная версия свеклы, запеченной в сливочном масле	71
Современная версия оладий из свеклы	73
Турнепс в сливочном масле	75
Средневековая версия турнепса или репы под соусом	75
Современная версия турнепса со сливочным маслом	76
Пирог с говядиной и беконом	77
Средневековая версия пирога с говядиной и беконом	77
Современная версия пирога с говядиной и беконом	79
Дикий бык, запеченный с пореем	80

Курица в меду	82
Печеные яблоки	83
Печеные яблоки по рецепту XVII века	83
Современный вариант печеных яблок	84

ЮГ

Темный хлеб	87
Суп из лука-порей	88
Средневековая версия супа из лука-порей	88
Современная версия супа из лука-порей	89
Рагу с Сестринских островов	90
Бульон из моллюсков и водорослей	92
Похлебка из кролика	94
Похлебка из кролика по рецепту XVI века	94
Современная версия похлебки из кролика	96
Форель, зажаренная на гриле с беконом	98
Печенье, сворованное Арьей	99
Средневековая версия печенья Арьи	99
Современная версия печенья Арьи	101
Тарталетки с черничной начинкой	103
Средневековая версия тарталеток	
с черничной начинкой	103
Современная версия тарта с черничной начинкой	104
Пряные груши в вине	105
Средневековая версия пряных груш в вине	105
Современная версия пряных груш	106
Меренги «Лебедь»	108
Медовое печенье	111
Средневековая версия медового печенья	111
Современная версия медового печенья	112

КОРОЛЕВСКАЯ ГАВАНЬ

«Завтрак в Королевской Гавани»	114
Жареная мелкая рыбка	117
Классическая версия жареной рыбки	117
Современная версия жареной рыбки	118

Кукурузные оладьи	119
Овсяный хлеб	120
Суп-пюре из грибов с улитками	122
Средневековая версия супа из грибов с улитками	122
Современная версия супа из грибов с улитками	124
Тыквенный суп	125
Салат из летней зелени	126
Салат Сансы	127
Морковь в масле	128
Романская версия моркови в масле	128
Современная версия моркови в масле	129
Тарталетки с рыбной начинкой	130
Средневековая версия тарталеток с рыбной начинкой	130
Современная версия тарталеток с рыбной начинкой	132
Пирог с луком и сыром	133
Средневековая версия пирога с луком и сыром	133
Современная версия пирога с луком и сыром	135
Пирог с голубиным мясом	136
Белая фасоль с беконом	138
Средневековая версия белой фасоли с беконом	138
Современная версия белой фасоли с беконом	140
Похлебка бедняка	141
Перепела с масляным соусом	142
Форель с миндалем	144
Запеченное мясо кабана	145
Персики в меду	146
Романская версия персиков под соусом из меда и зиры	146
Современная версия персиков в меду	148
Тарталетки с абрикосовой начинкой	149
Средневековая версия тарталеток с абрикосовой начинкой ...	149
Современная версия тарталеток с абрикосовой начинкой ...	150
Лимонное печенье	151
Елизаветинские лимонные тортики	151
Современный вариант лимонного печенья	152
Ледяное молоко с медом	154

ДОРН

«Завтрак в Дорне»	156
Лепешка	158
Традиционная версия лепешки	158
Современная версия лепешки	160
Нутовая паста	161
Виноградные листья с бараниной и грибами	162
Мясо дорнийской змеи со жгучим соусом	164
Утка с лимонами	166
Сладкий лимонад	167
Сладкий лимонад по рецепту XVII века	167
Современная версия сладкого лимонада	168

ПОБЕРЕЖЬЕ УЗКОГО МОРЯ

«Завтрак в Миэрин»	170
Булочки с беконом	171
Акриды с пряным медом	172
Свекольник	173
Романская версия свекольника	173
Современная версия свекольника	174
Медовые палочки по-тирошійски	175
Романская версия медовых палочек по-тирошійски	175
Современная версия медовых палочек	176
Зимнее печенье	178
Елизаветинская версия зимнего печенья	178
Современная версия зимней выпечки	180
Грушевая настойка по-тирошійски	182
Холодный зеленый напиток с мятой	183
Традиционная версия напитка с мятой	183
Современная версия напитка с мятой	184
Вино с медом	185

ПИР СО ВКУСОМ	186
---------------------	-----

УКАЗАТЕЛЬ	188
-----------------	-----

МЕНЮ	190
------------	-----

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА



В

ы когда-нибудь представляли себя на пиршестве в замке Винтерфелл? Хотели бы попробовать лимонного печенья в компании Сансы Старк, разделить ароматный пирог со свиной с братьями Ночного Дозора или ощутить истинное блаженство, надкусывая медовые палочки, которые так любит королева Дейнерис Таргариен? Теперь у вас есть такая возможность.

«Пир Льда и Огня» — проект фанатов и знатоков популярной саги «Песнь Льда и Огня» и любителей хорошей кухни Челси Монро-Кассель и Саризн Лерер, высоко оцененный самим Джорджем Мартином. Челси и Саризн бережно и со знанием дела воспроизводят в своей книге рецепты поражающей разнообразием кухни народов, населяющих Семь Королевств и окрестные земли. От тронных залов в Королевской Гавани с их роскошными деликатесами до промерзшего Севера с его согревающей едой с дымком и загадочных земель Вестероса с экзотическими восточными яствами — везде любитель хорошо поесть найдет угощения на свой вкус, а повар — интересные блюда и простор для творчества.

В основу меню легли описания трапез из культовой саги, а также подлинные рецепты средневековой европейской кухни. Супы и рагу, пироги и десерты — простые и сытные аутентичные блюда — адаптированы в соответствии с современными приемами кулинарной обработки и придутся вам по вкусу. Авторы также заменили экзотические ингредиенты на более доступные, поэтому вам не нужно запасаться верблюжьим мясом, живыми голубями или драконьими яйцами, чтобы создать кушанья, достойные королей.

Книга «Пир Льда и Огня» содержит более 100 рецептов, разделенных по регионам:

- **СТЕНА:** каре ягненка, пирог со свиной, баранина в луковом бульоне, глинтвейн, гороховая каша...
- **СЕВЕР:** пирог с говядиной и беконом, курица в меду, дикий бык, запеченный с пореем, печеные яблоки...
- **ЮГ:** меренги «Лебедь», форель, зажаренная на гриле с беконом, похлебка из кролика, тарталетки с черничной начинкой...
- **КОРОЛЕВСКАЯ ГАВАНЬ:** лимонное печенье, перепела с масляным соусом; форель с миндалем, похлебка бедняка, ледяное молоко с медом...
- **ДОРН:** виноградные листья с бараниной и грибами, утка с лимонами, нутовая паста...
- **ПОБЕРЕЖЬЕ УЗКОГО МОРЯ:** булочки с беконом, медовые палочки по-тирошійски, зимнее печенье, акриды с пряным медом...

Советы опытных кулинаров по приготовлению блюд, популярных в Семи Королевствах, примерные меню, цитаты из всех пяти книг цикла и, конечно, возбуждающие аппетит яркие цветные иллюстрации — все это вы найдете в гастрономическом путеводителе по миру романов «Песнь Льда и Огня».

И помните, зима близко.



ПРЕДИСЛОВИЕ



Подойди ближе. Нет, еще ближе. Я должен сделать признание, постыдное признание — не хочу, чтобы нас услышали. Еще на шагок, вот так... Наклонись-ка, и я шепну тебе на ухо горькую правду.

Я никудышный повар.

Вот она, моя бесславная тайна. Все эти страницы, которые я исписал о еде в растянутых на годы историях, все любовно выписанные подробные изображения блюд — как обычных, так и экзотических, — все вымышленные пиры, которые заставляли вас облизываться... Ничего этого я никогда в жизни не готовил. Всё было из слов. Увесистых мясистых существительных, свежих хрустящих глаголов, прекрасной приправы из прилагательных и наречий. Слова. Вещество, из которого сплетены сны... Очень вкусные сны — ни жира, ни калорий и никакой пищевой ценности. Писательское ремесло по мне. А вот стряпня — увольте.

Впрочем, ладно, открываться — так до конца: я неплохо готовлю завтраки, если «завтрак» означает поджарить грубо нарезанный бекон и взболтать нечто из яиц с луком, сыром и щепоткой итальянских приправ. Но когда мне хочется съесть блинов, или яиц бенедикт, или, лучше всего, позавтракать лепешками буррито с зеленым чилийским перцем, я направляюсь в свое излюбленное местечко — в кафе «Телеколоте» в Санта-Фе. Как любой нормальный мужчина, с приходом лета я складываю под садовым грилем угольные брикеты, плещу на них немного зажигательной смеси и поджариваю на открытом огне стейки, хот-доги и бургеры. Дома, ну... Могу отварить початок кукурузы, могу приготовить овощи на пару (когда необходи-

мо), и да — еще я делаю мясной хлеб с сырной начинкой. Впрочем, на этом все и заканчивается. Мясной хлеб — потолок моего кулинарного мастерства. Когда жена готовит на гриле стейк, он получается хорошо зажаренным снаружи и красным внутри. Если я жарю тот же стейк на том же гриле — у меня всякий раз выходит нечто бесформенное разных оттенков серого. К счастью, с аппетитом у меня дело обстоит гораздо лучше, чем с кулинарными способностями (что понятно при одном взгляде на мою талию, как это ни прискорбно).

Еда — одно из величайших удовольствий в жизни, а я всем сердцем за удовольствия. Чтение — явление того же порядка. Это то, ради чего стоит жить, а уж если кто-нибудь может связать воедино чтение и еду... Вот поэтому в моих романах столько описаний приемов пищи — тенденция, которая, замечу, берет начало отнюдь не в цикле романов «Песнь Льда и Огня».

За десять лет до появления на свет первой книги «Игры престолов» я принял участие в выездной британской версии знаменитой мастерской писателей Милфорда. Представленный мной для критического разбора рассказ один из критиков охарактеризовал как «гастрономическое порно». Правда, он был британцем, то есть человеком родом из мест, где говядину отваривают, а из гороха делают кашу. Я всегда подозревал, что Британская империя, по большому счету, образовалась благодаря тому, что англичане стали разъезжаться по всему миру в поисках годной стряпни.

Согласен, в книгах я потратил немало слов на доскональные описания того, что едят мои персонажи. Полагаю, больше, чем это обычно делают авторы. Это вызвало критику со стороны книголюбителей и рецензентов, которым нравится стремительный темп развития событий. Они недоумевали: «Зачем нужны все эти подробности? Разве имеет значение, сколько блюд было подано, подрумянены ли каплуны до хрустящей корочки и в каком соусе жарили кабана?» Будь то свадебный пир с семьюдесятью семью переменами блюд или трапеза изгнанников, разделивших у костра солонину и яблоки, — ничего критики не желают слышать, если в этих эпизодах отсутствует развитие сюжета. (Бьюсь об заклад, даже печатая свои отзывы, они пережевывают фастфуд.)

У меня иной взгляд. Я пишу, чтобы рассказать историю, а это вовсе не означает развивать сюжет. Если бы все дело было только в фабуле, то никому из нас вообще не пришлось бы читать романы. За глаза хватало бы изданий с кратким пересказом произведений. Им недостает всего только... Да всего им недостает.

Для меня главное — путешествие, а не то, как поскорее добраться до пункта назначения. Перелистывая страницы, я, как в поездке, хочу любоваться

пейзажами, ощущать аромат цветов и — да! — вкус еды. Моя цель как писателя всегда заключалась в том, чтобы превратить чтение в переживание, погрузив читателя в среду и обстановку. Я хочу, чтобы все события, описанные в книге, остались в памяти человека, словно он сам в них участвовал. А этого можно добиться лишь точностью, детальностью описаний, рождающих физические ощущения.

Пейзажи, звуки, запахи — вот что оживляет эпизод. В битве, в спальне или на званом пиру — неважно — действуют одни и те же приемы. Вот почему я трачу столько времени и сил на описание тех блюд, которые едят мои герои: что именно, как приготовлено, как выглядит, пахнет, какого вкуса. Этот фон придает сценам текстуру, делает их яркими и психологически достоверными — запоминающимися. Впечатления, получаемые через чувства, проникают глубоко в самые основы нашего сознания, куда вряд ли можно добраться, излагая сюжет сугубо интеллектуально.

Привлекательность фантастической эпопеи повышает созданный в ней художественный мир, а еда — неотъемлемая его часть.

О мире и о его культуре многое можно узнать по тому, какую пищу едят его жители (и какую не едят). Все, что действительно важно знать о хоббитах, ясно из «аппетитного хрустящего бекона» и «вторых завтраков». А вот орки... Вряд ли кому-нибудь захочется написать поваренную книгу орков в обозримом будущем.

Этот принцип верен как в отношении людей, так и в отношении обществ. В моих сценах с пирами, которые добавлены далеко не ради красного словца, происходит глубокое погружение в художественный мир героев. Ах да, еще иногда и сюжет развивается.

Впрочем, все это гарнир. Основное блюдо — то, ради чего я включаю в свои произведения подобные моменты, — это они сами. Я люблю писать о еде, а читатели — ну в большинстве своем — по всей видимости, любят о ней читать. Раз уж такое количество людей признается, что сцены с пирами вызывают у них аппетит, должно быть, я поступаю правильно.

В отличие от художественного мира Вестероса или реального Средневековья, XXI столетие — золотой век еды, ей сегодня уделяют несравненно большее внимание. Мы живем в век изобилия, когда круглый год можно найти все мыслимые и немыслимые продукты и даже самая невероятная экзотика продается в ближайшем магазине. За это не требуется отдавать полцарства, а тем, кто любит покушать, но совсем не умеет готовить, легко найти желающих взять приготовление еды на себя.

Здесь самое время представить вам Саризэн и Челси... Много воды утекло, и теперь я не припомню, кто первым предложил издать кулинарную книгу,

построенную на блюдах из моих романов. Скорее всего, идея возникла вскоре после издания «Игры престолов» в 1996 году. И в последующее десятилетие тысячи читателей предлагали то же самое. Большинство из них как бы в шутку подзадоривали меня: «Вы столько пишете о еде — впору кулинарную книгу сочинить, ха-ха». Но учитывая, какой я мастак по части кухни, даже тех, кто относился к идее всерьез, я ничем не мог обнадежить. Шансы на то, что когда-нибудь эта кулинарная книга появится, были примерно такими же, как на издание моей книги по ремонту автомобиля или программированию.

Если бы не Саризн и Челси... Это особая история. Они не просто написали мне и высказались в духе: мол, было бы шикарно, если бы появилась поваренная книга, — нет. На самом деле они уже вовсю готовили кушанья, описанные в цикле романов «Песнь Льда и Огня». А также охотились за рецептами в средневековых поваренных книгах с рассыпающимися страницами и сопоставляли каждый из них с современными версиями блюд, ингредиентами и приемами обработки.

Свой кулинарный блог они назвали «Гостиница на перекрестке» — в честь одноименного заведения, хорошо известного моим читателям. Правда, у меня в стенах этой гостиницы происходят всякие ужасные события, к тому же ее владелицу вздергивают на виселице, и тело болтается



в воротах, обдуваемое всеми ветрами... Я искренне надеюсь, что такие страсти не грозят виртуальному заведению Саризэн и Челси. Уж их-то стряпня во сто крат лучше, чем в том злосчастном месте.

«Откуда мне знать?» — спросите вы. Разве я готовил какие-нибудь из этих блюд — хоть в средневековой, хоть в современной версии? Нет — я же признался, что повар из меня никудышный. Но многие из кушаний я все-таки отведал, а это главное.

Когда в июле 2011 года вышел «Танец с драконами», самый новый на момент написания этого предисловия роман цикла, я отправился в турне для встречи с читателями. На такой встрече в Бостоне появились Саризэн и Челси, с корзинкой, полной лимонного печенья, мясных пирогов и других вкусностей, — на случай, если мне захочется пожевать чего-нибудь во время раздачи автографов. И пока я колесил по стране, в десятках городов практически на все встречи со мной приходили поклонники блога «Гостиница на перекрестке» и почитатели кулинарного таланта его авторов, принося еще больше корзинок и еще больше кушаний одно аппетитнее другого, и у каждого в корзинке неизменно было лимонное печенье. Санса оценила бы его по достоинству.

Сейчас, когда я вернулся домой и сижу над следующей книгой, корзинок со снедью — увы и ах! — мне никто не приносит. Однако прочь уныние: благодаря этой кулинарной книге мы можем отведать любое из кушаний, любимых жителями Семи Королевств и экзотических окрестных земель. И была не была: я тоже попробую сотворить что-нибудь по этим рецептам — конечно, при условии, что найду надежного поставщика драконьего перца...

Ешь досыта, дружище. Зима близко.

Джордж Мартин,
Санта-Фе,
21 января 2012 года



Бренту, за все.
Ч. М.-К.

Всем поварам, шеф-поварам и великолепным женщинам,
неизменно нас вдохновлявшим.

С. Л.



ОТ АВТОРОВ



Для многочисленных поклонников нашумевших книг из цикла «Песнь Льда и Огня» погружение в реалии созданного в них мира — неотъемлемая сторона чтения. Действие в романах Джорджа Мартина происходит в псевдосредневековой обстановке. В них среди треволнений с мистическим ореолом сплетаются чувства, характеры и множество политических интриг, и все это объединено невероятным вниманием к деталям. Автор пишет точные портреты персонажей и создает осязаемые натурные зарисовки мест, в которых они живут, платьев, в которые они одеты, и различных яств, которые они готовят и подают, — последние как раз и послужили отправной точкой для создания этого проекта.

Вряд ли найдется хоть один читатель Мартина, который ни разу не почувствовал бы пробуждения аппетита, читая описание блюд, одновременно узнаваемых — настолько, что физически ощущаешь их вкус, — и экзотичных, будоражащих воображение.





Нередко и мы испытывали это чувство усиливающегося голода, и нам очень хотелось собственными руками воплотить художественные образы в съедобную реальность. Приготовив всего несколько блюд, мы поняли, что ввязались в поистине увлекательное приключение. Вскоре мы стали вести блог под названием innatthecrossroads.com и очень обрадовались, увидев, как быстро он обрывает увлеченными единомышленниками. Спустя всего несколько месяцев после появления первой записи в блоге нам выпала фантастическая возможность создать эту кулинарную книгу.

Не нужно быть профессиональным поваром, чтобы наслаждаться вкусной стряпней Вестероса. В подаче рецептов мы очень хотели подтолкнуть фанатов — независимо от их познаний в области кулинарного искусства — к тому, чтобы вновь перечитать любимые эпизоды романов, окунуться в атмосферу знаменитого фэнтези, но теперь уже взглянуть на него с абсолютно новой точки зрения.

Эта кулинарная книга — гастрономический путеводитель по миру, созданному Джорджем Мартином. Открыв ее, вы начнете путешествие от Стены к югу — к Королевской Гавани и Дорну, далее, перейдя Узкое море, попадете на пиры дотракийцев и вкусите яств Вольных городов.

Мы в восторге от наших кулинарных приключений и, хотя наши чувства трудно передать словами, очень хотим ими поделиться. Надеемся, вы присоединитесь к нам и на домашней кухне закатите пир, какого свет не видывал, разделив с нами «Пир Льда и Огня».

Добро пожаловать!

Челси и Саризэн





ПРИПАСЫ НА СРЕДНЕВЕКОВОЙ КУХНЕ



В средневековых романских и елизаветинских поваренных книгах мы обнаружили множество экзотических ингредиентов, которые не встретишь в современных кухонных кладовках. На протяжении столетий изменялось отношение к пище, сменяли друг друга и вкусовые предпочтения. Учитывая эту закономерность, мы без особых потерь заменили редкие ингредиенты на те, которые легко можно найти в магазине.

Главное в приготовлении еды — хоть на средневековой кухне, хоть на современной — это смелость, поэтому не отчаивайтесь, если не найдете те виды мяса или специй, которые требуются в некоторых рецептах. Лучше попробуйте понять общую картину, взгляните на все блюдо в целом. Оттолкнувшись от того, где и когда оно будет подано, определите его характер. Чтобы немного сориентировать вас, предлагаем несколько простых замен:

- **мясо дикого быка тура** (в настоящее время это исчезающий вид) — говядина;
- **козлятина** — баранина;
- **голубь** — утка или другая пернатая дичь;
- **перепел** — цыпленок.

Некоторые чудесные, но недооцененные пряности, многие из которых можно найти в специализированных продуктовых или в интернет-магазинах:

- **Чабер:** похож на тимьян, только более мягкий. Можно заменить тимьяном.
- **Райские зерна (они же мелегетский перец):** предшественники черного перца; их часто клали в глинтвейн. Во многих средневековых рецептах встречаются райские зерна, у которых во вкусе ощущается перец, но при этом их аромат сложнее, чем у современных разновидностей перца. Если не найдете их, замените черным перцем в чуть меньшей пропорции.
- **Перец алеппо:** делает еду островатой, но при этом не обжигает. Замените острой паприкой, если не найдете его.
- **Галангал:** разновидность имбиря, но у него более сладкий и тонкий вкус. Молотый галангал обладает наиболее изысканным вкусом, и в любом случае его следует измельчить перед использованием. Можно заменить имбирем.
- **Сандаловый порошок:** измельченная в порошок кора сандалового дерева использовалась в старинной кулинарии в основном как

