





*Эта книга посвящается светлой памяти господина Рахалья Эссулами (Rahal Essoulami) (1932–2003), служившего личным поваром короля Марокко Хасана II и прославившего марокканскую кухню на весь мир. Рахаль Эссулами оставил после себя систематизированные и усовершенствованные знания о марокканской кухне, воспитал плеяду замечательных поваров и пятерых сыновей, чью помощь в создании этой книги трудно переоценить.*



*Книга не состоялась бы и без помощи еще одного человека — Абдаллаха Салхи, моего друга, помощника и названного брата. Марроканец по происхождению, он стал моим неизменным спутником в путешествиях по Марокко. По образованию Абдаллах ученый-химик, всю жизнь увлечен кулинарией, и его вклад в эту книгу настолько значителен, что я могу в полной мере назвать его соавтором этой книги.*

Сталик Ханкишиев

Таджин,  
кус-кус  
и другие марокканские  
удовольствия

Издательство АСТ  
Москва

# Оглавление

Предисловие .....	6
Из чего готовят еду в Марокко? .....	10
Как работает таджин? .....	20



## Глава 1 **Заочная любовь** .....

Таджин с уткой и тыквой .....	24
Таджин с курицей и айвой .....	28
Таджин с цесаркой и картошкой .....	32
Таджин с жареным мясом и булгуром .....	36
Соленые лимоны .....	40
Касабланка. Пролетели мимо цели .....	44
Поездка в Фес .....	50
Уличный таджин .....	56



## Глава 2 **В гостях у мамы Абдаллаха** .....

Завтрак в марокканском доме .....	62
Бараний бок с овощами .....	68
Рабия: марокканский овощной салат .....	70
Кус-кус .....	72
Девочка Малак вам покажет .....	76
Баранина с айвой в скороварке .....	78
Салат с рисом и овощами .....	82
Свекольный салат .....	84
Кюфта по-берберски .....	86

Танжия. Кувшин Аладдина .....	90
Кактус. Рассказ о сельской красавице .....	96



## Глава 3 **Испытание Марракешем** .....

Турист, а турист, кушать хочешь? .....	112
Салат из баклажанов по-марракешски .....	120
Таджин с курицей и луком .....	124
Фаршированные овощи .....	128

Дворец в Марракеше . . . . .	132
Овощные бриватти из Марракеша . . . . .	136
Морковный салат . . . . .	142
Рулеты из рыбы в томатном соусе . . . . .	146
Назад в Касабланку . . . . .	150



**Глава 4**  
**Кухня Рахалей** . . . . .160

Салат тактука из помидоров и болгарского перца . . . . .	162
Салат заалук из помидоров и баклажанов . . . . .	166
Салат гараа из тыквы . . . . .	172
Салат баккула из шпината . . . . .	176
Любья: фасоль в томатном соусе . . . . .	180
Мишуи: запеченное мясо . . . . .	184
Аль-кареин: хаш с кашей . . . . .	190
Адасс: чечевица с сушеным мясом . . . . .	194
Харрира . . . . .	198
Куриные ножки и крылышки . . . . .	202
Языки с лимонами и оливками . . . . .	206
Рыба с инжиром и луковыми кольцами . . . . .	210
Каннария: мясо со стеблями артишока . . . . .	214
Мясо с артишоками и горохом . . . . .	220
Фаршированная рыба . . . . .	226
Королевский кус-кус с мясом и семью овощами . . . . .	232
Бараньи голяшки с фруктами и овощами . . . . .	242
Бастила . . . . .	250
Двойная бастила . . . . .	256
Миндальный брик . . . . .	260
Мильфей . . . . .	264
Сладкий кус-кус . . . . .	270



**Глава 5**  
**Ужин у океана** . . . . .274

Баранья голяшка . . . . .	278
Перепелки по-мароккански . . . . .	282
Шашлык из барабульки . . . . .	286
Шашлык . . . . .	290
Татен . . . . .	294
Сладкие сигары . . . . .	298

Алфавитный указатель . . . . .	302
--------------------------------	-----





Эта история началась задолго до того, как я начал писать книги о кулинарии. Я тогда был обычным любителем вкусно приготовить и вкусно поесть. Местную, родную мне кухню я к тому времени вполне изучил, а поездив по миру, понял, что узнавать дальние страны на вкус, пожалуй что, еще увлекательнее, чем рассматривать архитектурные и природные достопримечательности.

Среди окружающих Фергану стран одним из самых дальних и таинственных уголков планеты мне казался Магриб. Ведь бесконечно далекий Магриб и выходцы из него то и дело встречались в сказках, в рассказах путешественников, а позже и название страны Марокко стало встречаться все чаще именно в связи с кулинарией, увлечение которой поглощало меня все больше. Кулинарный образ Марокко строился вокруг прекрасного по своей

форме сосуда — таджина. Мне казалось, что если у меня появится такой же — непременно керамический, с высокой конусообразной крышкой, то и еда, приготовленная в такой посудине, непременно окажется необычной!

Я рассуждал, я фантазировал, я примерял таджин на любимый мною плов и, в конце концов, не выдержал и поехал в соседний город Риштан, где издревле жили мастера-керамисты, изготавливающие посуду. Я ходил по махаллям и спрашивал, где найти мне самых лучших, самых покладистых, самых рукастых и смекалистых мастеров. И, наконец, я попал в мастерскую человека, ставшего мне другом и соратником — Алишера Назирова.

Я стал объяснять ему на словах, что требовалось изготовить, показывая руками, какой должна быть крышка над глубокой сковородой. И вдруг Алишер-ака говорит мне:



— В углу, среди черепков посмотрите!  
В углу лежала куча битой керамической посуды, а среди них, на самом деле, была прекрасно расписанная крышка от таджина!

— Вот это да! А где же нижняя часть, тавак, само блюдо?! — обрадовался я.

— Оно разбилось. Эти черепки мне приносят соседи и жители города, чтобы я срисовывал с них узоры, чтобы наше старинное искусство не исчезло.

Простые люди, а не историки заботятся о том, чтобы народные узоры не канули в Лету! Вот где сознательность!

— Ну хорошо, а сейчас такие таджины делают? Готовят в них?

— Нет, лет пятьдесят назад вышли из моды, — вздохнул Алишер-ака, — да в них и не готовили, только подавали готовые блюда.

Ага, ну понятно. Наверное, когда-то было принято подавать еду в закрытом виде,

чтобы по пути от кухни до обеденного зала или беседки блюдо не остыло, чтобы листик с дерева или что другое не попало в еду, да чтобы не сглазили, в конце концов!

И я заказал мастеру свой первый в жизни таджин, надеясь готовить в нем обычные узбекские блюда, только новым манером. Вы бы знали, насколько близок к истине я был за пятнадцать лет до того, как познакомился с подлинной кулинарией Марокко! Однако, как это часто бывает в хороших, добрых сказках, мой путь к марокканской кухне растянулся на целых 15 лет!

После издания моей первой кулинарной книги в России я переехал в Москву, где у меня появились новые знакомые и друзья. Были среди них и марокканцы, и, по-счастью, даже повара.

Разговор между восточными мужчинами любой профессии неизбежно должен завершиться обсуждением, кто что ел. Надо ли



говорить, чем начинаются и заканчиваются разговоры кулинаров восточного происхождения?

Как англичане обязательно должны поговорить о погоде, так и наш разговор начинается с рассказов, продолжается фантазиями, а заканчивается угощением!

И мои марокканские друзья готовили свои национальные блюда, которые одновременно казались мне довольно родными, я легко узнавал в них черты

узбекских и азербайджанских блюд, понимал, как они готовились, но в то же время это была обязательно по-новому звучащая еда. Марокканская кухня казалась настолько же близкой, насколько близки наша музыка и культура. Как в арабском языке любой тюрк слышит знакомые слова, так и в кулинарии мы обязательно находим что-то общее, узнаваемое!

Я приехал в Париж на книжную выставку, и мне для развешивания по стенду фотографий узбекской и азербайджанской еды выделили рабочих-марокканцев. Среди рабочих началось обсуждение, а не мусульманская ли это еда, выдаваемая





за русскую? Когда я попытался на смеси всех известных мне языков объяснить, кто я и откуда мои корни, то понимание возникло только после слов Бухара и Самарканд. Мне льстило, что выходцам с другого края земли мои блюда полюбились по фотографиям, и этот случай укрепил меня во мнении, что я должен изучить марокканскую кухню и даже отправиться в Марокко!

А пока я пытался изучить магрибскую кухню по книгам, домыслить то, что не было написано даже между строк, искал тот самый вкус. Иногда мне нравилось то, что у меня получалось, возможно эти же блюда понравятся и вам. Я искренне думал, что это и есть марокканская кухня!

Поэтому, когда я взялся за книгу о еде в Марокко, по которой можно будет готовить и получить аутентичный вкус, для достоверности я решил включить в нее и рассказ о моих блужданиях на долгом и непростом пути к истине, к пониманию, что такое настоящая марокканская кухня.





# Из чего готовят еду в Марокко?

Путешественникам прошлого было проще: чтобы поразить воображение публики, достаточно было понаписать небылиц. Самым сложным было изготовить гравюры-иллюстрации. Нынешним писателям удивлять читателей уже сложнее. Ведь современные фотокамеры точны и беспристрастны, поэтому ради диковинок приходится забираться в такие дебри, куда и местные-то не каждый день ходят кушать.

Марокканскими продуктами удивить сложно, потому что они знакомы буквально всей планете. Где нельзя купить **лук**, много лука? И повсеместная доступность лука — это здорово, потому что лук, пожалуй что, главный ингредиент марокканской кухни. По сути, для приготовления большинства марокканских блюд достаточно вот такого — самого простого — лука. Но так же активно используется и фиолетовый лук, и белый, точно такой же, какой можно купить в любом супермаркете. И пусть вас не пугает огромное количество лука в марокканских блюдах. В результате длительного приготовления при постоянном кипении лук превращается в основу однородного и очень ароматного соуса.





Вот и **помидоры** для марокканских блюд самые обычные, самые недорогие, пусть даже и тепличные, которые теперь бывают в продаже круглый год. Тем более что в горячих блюдах помидоры используются примерно так же, как и лук, от них остается только цвет и немного вкуса. Поэтому я советую покупать консервированные в собственном соку, без уксуса, соли и приправ помидоры. Во-первых, они попадают в банку в разгар сезона, полностью созревшими и достигшими пика своего вкуса и аромата. Во-вторых, даже самые лучшие, купленные на рынке за цену двух килограммов мяса, через десять минут термообработки станут такими же, как купленные за разумную цену в виде консервов.

**Болгарский перец**, паприка тоже ничем не отличается от того, что можно купить всюду — от Иркутска до Чикаго. Его не стоит бояться, он почти совсем не жгучий, блюда с ними смогут есть даже дети.

Знаете, среди перцев иногда попадаются буквально шедевры — с дразнящим запахом, с ярким вкусом. Разумеется, я не стану отговаривать вас от использования продуктов высокого качества, но поверьте — для получения подлинного, аутентичного результата, точно такого, как в Марокко, сгодятся и самые обычные перцы из супермаркета.





**Морковь** в марокканской кухне используется реже, ее практически не используют в традиционных за жарках, как во многих других кухнях, и, может быть, поэтому морковь в Марокко продается преимущественно молодая, очень сочная, быстро разваривающаяся. Но именно такой моркови много повсюду, так что и здесь читателей сложности выбора не подстерегают.



Та же роль и у **цветной капусты**. Хотя лично я не вижу никаких препятствий для использования этого отличного продукта в тех же таджинах — на пару она готовится замечательно!



Готовят в Марокко и с применением традиционных для Европы **цикория** и **спаржи**, но, честное слово, если кто-то из читателей никогда не видел в продаже эти продукты, то у него все равно есть шансы приготовить настоящие марокканские блюда.



**Стручковый перец**, самое главное, скажите, есть у вас? Если есть, то не опасайтесь — в Марокко не готовят слишком острую еду! Вся еда вполне комфортна, и ее трудно назвать излишне перченой.



**Кабачки** — самые обычные кабачки, только вовремя собранные с грядки. В самом деле, не на выставку же достижений сельского хозяйства везти эти кабачки, а для употребления в блюдах! Так зачем нужны большие? Вот такие — размером с обычный огурец — самое оно!



**Баклажаны** почти не встречаются в традиционных марокканских блюдах с мясом или курицей, но их любят и готовят в качестве закусок — как сами по себе, так и в комбинации с другими овощами и специями.



Мне очень понравились в качестве ингредиента для горячих блюд **стебли артишока**, равно как и сам артишок. Однако в России я стебли артишока в продаже не встречал, но думаю, что ту же роль сыграют стебли свеклы, а тем более ее подвида мангольд, ревень, а в ряде блюд даже и обыкновенный сельдерей.



**Тыква** — хорошо знакомый, но, увы, мало кем ценимый продукт. Некоторые читатели моего блога вообще пишут, что тыкву они не любят. А зря! Мало того что тыква может стать едва ли не основным ингредиентом кулинарных шедевров, так в марокканской кухне без нее просто не обойтись. Так что поскорее находите с тыквой общий язык! В Марокко тыкву часто продают кусками — кому удастся использовать двадцать-тридцать килограммов этой красавицы в разумные сроки?



Ах, вот чего нет, так это **соленых лимонов**. Представляете себе — в Марокко они продаются в любой лавке, а до России — нет, не дошли. Но спрос рождает предложение, а в рамках книги я непременно расскажу о своем способе засолки лимонов, пусть и не вполне аутентичном (для настоящих соленых марокканских лимонов требуется особый сорт), но вполне пригодном, если использовать готовый продукт в качестве ингредиентов.

А обычные, не соленые **лимоны** — вполне... обычны. Берите те, что у вас припасены в холодильнике, и не ошибетесь. Захотите использовать вместо лимона лайм — я буду только за, в ряде случаев лайм даже уместнее!





А **чай**? Что же такое — знаменитый марокканский чай? Вот и здесь ничего необычного и никаких сложностей с выбором заварки. Обыкновенный китайский зеленый скрученный чай, который по-простому называют «порох» — я уверен, что его можно купить если не в любом супермаркете, то уж в любой чайной лавке точно. Весь секрет в особом способе заварки, да в сахаре, мяте и мелиссе.

