**Особенности уличной еды в Марокко**

*Бен Гхолам Ханае (Марокко)*

*научный руководитель – ст. преп. Т.Г. Доценко*

*ХНАДУ*

Культура каждой страны отражается не только в области искусства, литературы и музыки, но и в её кухне. Каждый путешественник знает, что даже уличная еда в том или ином городе является сама по себе достопримечательностью. Самое первое знакомство с традициями стран происходит именно с едой, а затем уже идут различные виды искусств и традиции. Традиционная уличная еда у каждого народа – своя. Когда мы отправляемся в путешествие, то чаще всего заходим в культовые рестораны, но истинно культовая для народа пища находится на улицах!

Уличная еда, или street food, – это самые различные блюда и напитки на скорую руку, которые прямо на улицах продают торговцы. Ранее считалось, что стрит-фуд – это еда для бедняков. Сейчас же, живя на бегу, люди хотят поесть быстро, вкусно и дёшево. Оказывается, что даже в самой середине автомобильной и пешеходной суеты, в центрах крупных городов мира, можно полакомиться вкусной уличной едой – побаловать свои вкусовые рецепторы и одновременно получить прекрасный опыт знакомства с традиционной национальной кухней. Согласно статистике, около 2,5 млрд. людей на Земле ежедневно утоляет голод уличной едой. Такой вид повседневной трапезы пользуется огромной популярностью по всему миру. Сидя в открытом кафе или стоя у высокого столика посреди пешеходной зоны, так интересно наблюдать за оживлёнными улицами и событиями, которые происходят вокруг. Уличная еда может продаваться повсюду, от небольших кафе до передвижных тележек и фургончиков, которые перемещаются с места на место в поисках людей, нуждающихся в утолении голода. Запах уличной еды вездесущ и притягателен, иногда такая пища намного вкуснее, чем блюда, приготовленные на кухне ресторана. Подчеркнём, что характерной чертой любого уличного блюда является то, что готовится оно незамедлительно. Кроме этого, вы непосредственно контактируете с человеком, который готовит вам заказанное блюдо. И в этом заключается большая ценность уличной еды.

Еду на улицах стали продавать с тех самых пор, когда города только начали строиться. Эти удивительные блюда могут даже поведать историю тех или иных населённых пунктов. Приведём несколько примеров. Торговля едой на улицах Марракеша (самого представительного города Марокко в плане уличной еды, и, конечно же, не только еды) стала популярной по следующей причине: из отдалённых регионов Марокко в город стекались люди, у которых практически не было денег на питание. Поэтому *свенж-пончики*, приготовленные из неподслащённого дрожжевого теста и стоившие довольно дёшево, стали и сейчас продолжают быть очень популярными среди многих рабочих во время обеденного перерыва. Во Вьетнаме очень распространён суп из говядины *фо*. Главные его компоненты – это продукты, которые появились в этой стране вследствие политических и культурных влияний других стран: говядина была завезена из Франции, а рисовая лапша и имбирь – из Китая, но сам *фо* – это очень яркое именно вьетнамское блюдо. Незабываем вкус турецкого *рыбного кебаба*. Турецкие рыбаки из Стамбула и Измира готовят на сковороде или на гриле филе свежевыловленной ими рыбы и продают его прямо с палуб своих крохотных лодок. При этом они не используют никаких маринадов и соли – только рыба и свежий хлеб. В результате вкус этого блюда – чистый и практически совершенный. Национальные традиции готовить и как готовить говорят в самих блюдах.

Сейчас общемировой тренд и тенденция – стирание граней между уличной и ресторанной кухнями, на которых творят смелые молодые люди. Они и другие активисты, среди которых, конечно же, находятся и увлечённые туристы, проводят фестивали уличной еды, а благодаря интернету – и флэшмобы «Мировая уличная еда», устраивают форумы, обмениваются информацией (рецептами, фотографиями) и впечатлениями. Последние несколько лет с помощью голосования ежегодно определяются 10 или 12 городов мира с лучшей уличной едой. В 2014 году интернет-пользователями также были определены 10 лучших городов мира, где продаётся самая вкусная уличная еда. Первое место по праву занял Бангкок (Таиланд) – в этом городе нет необходимости заходить в ресторан, так как не менее вкусную и, что очень важно, совершенно безопасную в медицинском отношении еду можно съесть на улице. В список лучших городов попали и Сингапур, и Пенанг (Малайзия), который называют гастрономической столицей этой страны, и турецкий Стамбул. Часто почётные места в таких кулинарных состязаниях занимают города Китая. Конечно, не только страны Азии славятся замечательной уличной едой, в списке «призёров» также Мексика, Бразилия и Канада, Бельгия, Италия, Франция, Хорватия, Нидерланды и другие страны. Мы только привели примеры. Но особенно подробно остановимся на представительнице африканского континента – Марокко, моей родине. В вышеуказанных интернет-голосованиях практически каждый год находится почётное место для марокканских уличных блюд.

Очень колоритным городом в этом отношении является Марракеш. Именно в этом городе можно ощутить настоящий средиземноморский вкус еды. Про Марракеш говорят, что это город «миллионов миров в одном флаконе». Днём его торговые улицы заполнены транспортом, текстильными товарами, а на закате они превращаются в рынки, где можно купить разнообразнейшую уличную еду, город наполнен самыми разнообразными ароматами и цветами на прилавках. Тут очень много уличных торговцев с уличной едой и ремесленными товарами. Медина – старый центр Марракеша – настоящий арабский гастрономический рай. Главную площадь Джема-эль-Фина можно назвать просто Меккой уличной еды. Вечером здесь устанавливается более сотни палаток и передвижных киосков с подсветками, где продаётся горячая еда с острыми, ароматными и пикантными специями. И когда ты видишь бочки оливок разного посола, горы специй, огромное количество свежеприготовленной пищи, то понимаешь, что ты присутствуешь на настоящем фестивале уличной еды. Тут можно попробовать невероятные блюда из баранины (одна запечённая овечья голова чего стоит!), кус-кус, многообразные лепёшки, всевозможные шашлыки из мяса и овощей, кебабы, пряные супы из томата и бобовых и др., рыбные блюда, тажины. Кроме площади Джема-эль-Фина, выделяется ещё одно место в Марракеше – Rue El Kassabinт – на этой площади жарят барашек, готовят бобовые супы, улиток и макароны по-мароккански. Марракеш – не единственный город в Марокко, где можно полакомиться вкусной уличной едой. Повсюду, особенно в туристических центрах, вы найдёте очень популярные и жареные баклажаны, и жареного ягнёнка, и суп из улиток, и мятный чай и, конечно же, тажины.

Остановимся подробнее на некоторых из них – в том числе на тех, которые представляют собой не только уличную еду, но и наиболее характерны для национальной марокканской кухни вообще. **Кус-кус** (cous-cous) – самое известное марокканское блюдо. (Кус-кус называют также крупу, из которой готовят это блюдо.) Оно готовится в специальной посуде *борма* (это большая кастрюля, верхняя часть которой предназначена для приготовления на пару крупы, а нижняя – мяса и овощей) и состоит из следующих ингредиентов: мясо – баранина, ягнятина, курица; овощи – лук, помидоры, картофель, кабачки, тыква, морковь, репа, зелень; оливковое масло и, конечно, специи: чёрный перец, паприка, имбирь, куркума и др. **Тажин (**tagine) – это классика марокканской кухни. Его очень любят все марокканцы, в него влюбляются туристы, а на юге страны ни один обед не обходится без тажина. Его основные ингредиенты: мясо или рыба с овощами, сухофруктами, орехами и опять же специи. Для его приготовления используют специальную глиняную посуду с конусообразной крышкой, благодаря которой мясо получается сочным и мягким. **Кислый суп из улиток** – это очень популярная во всём Марокко уличная еда, которая продаётся с выносных прилавков. Суп варится прямо на улице, в большом металлическом тазу. Бульон обильно сдобрен 15 специями (это анис, тмин, тимьян, зелёный чай, корень солодки, мята, паприка, цедра апельсина, лавровый лист, острый перец, корица и др.), он имеет пряный, специфический вкус, как и сами улитки. Такой рецепт больше не встречается нигде. Марокканцы обожают это кушанье, в стране его продают на каждом углу, подают в тарелочках или стаканчиках. **Шиш-кебаб.** Обычный кебаб состоит из мяса и картофеля фри. Марокканский кебаб – это нечто иное. Он отличается от европейского или китайского – готовится на шампуре из мяса ягнёнка или из говядины, курятины, рыбы, подаётся с рисом или в сэндвиче. Его стоит попробовать! **Марокканский чай.** Марокко – жаркая страна, и отношение к напиткам здесь особое. Как и в других африканских странах, вода здесь – синоним жизни. Главный национальный напиток здесь – это традиционный зелёный чай с мятой и сахаром. Марокканцы пьют его непрерывно, с утра до вечера. Недаром местная пословица гласит: «Между чаем и чаем мы пьём чай». Ещё здесь говорят, что чай должен быть горьким, как смерть, сладким, как жизнь, и приятным, как любовь. Особенность марокканского чая – именно много мяты и сахара. «Сахар – топливо для мозгов, мы много думаем, когда пьём чай» – говорят марокканцы. Интересна история появления чая в Марокко. В это трудно поверить, но появился он здесь только в середине 19 века. Во время Крымской войны английские суда везли партию чая в Россию. Но из-за военных действий этот груз не смог пройти по Чёрному морю, и чай сгрузили в Марокко. И с тех пор марокканцы стали его пить, он им очень понравился, но готовят они его по своим рецептам.

Нужно сказать, что в Марокко следят за безопасностью уличной еды, и я как будущий врач хочу это подчеркнуть. Пища на уличных прилавках не только вкусная, но и обязательно свежая. А большинство марокканцев уверены, что самую вкусную национальную еду можно попробовать не в ресторане, а именно на улице или дома. Поэтому если вы не марокканец, а приезжий, и если вы не получили приглашение от местного жителя на обед, отправляйтесь в район базара или медины и вы без сомнения найдёте там незабываемо вкусную еду. Кроме выше перечисленных блюд, конечно, стоит отведать **бессару** (густой суп-пюре с фасолью), который является популярным завтраком в Марокко. К нему хорошо подойдёт хрустящий марокканский **хлеб**, который пекут в глиняных печах. Очень хороши **сардины**, фаршированные острой томатной пастой с кориандром, чили, чесноком, паприкой и др. специями. Заметим, что Марокко – крупнейший в мире экспортёр сардин, поэтому здесь готовят самые вкусные уличные блюда из этой маленькой рыбки. Очень вкусно готовят марокканцы и **печень в панировке**. Интересно попробовать и такое блюдо, как **селезёнка верблюда,** которое фаршируется фаршем из говядины, баранины или верблюда, оливками, специями, жиром, а потом запекается. А если вы вегетарианец, то к вашим услугам большое количество овощных блюд. Например**, баклажаны**, обжаренные во фритюре, и в др. видах. Они подаются с острой белой фасолью, тушёными помидорами, тмином, чесноком и др. специями, а также с салатом из свежих овощей и зелени. Разумеется, нельзя обойти вниманием и **десерты**. В Марокко большой выбор сладких пирожных и печенья, лукума и пахлавы. Очень популярны солёные печенья, *бриваты* – треугольники из слоёного теста, сахара и миндаля, также *шебакия* – жареное кунжутное печенье.

Поистине Марокко – это страна незабываемой уличной еды, настоящей феерии вкуса, а её национальная кухня в целом, высоко оценённая во всём мире, – это неотъемлемая часть замечательной марокканской культуры, делающей очень привлекательной эту страну для многих туристов, а для самих марокканцев – это предмет гордости за свою родину.