

и различные лекарства на основе жемчуга. Ведь только одну треть добытых жемчужин берут придирчивые ювелиры, остальные используются в фармакологии и косметике. Китайские учёные разработали рецепты изготовления лосьонов, кремов, мыла, шампуней с драгоценной добавкой. Светлые помещения жемчужных фабрик, где несколько сот молодых женщин склонились над столами с жемчужинами, чем-то напоминают цеха по сборке электроники. Сначала жемчуг проходит первичную обработку. Его сортируют по размеру, цвету, форме, направляя в различные цеха: ювелирные, медицинские, экспортные. В ювелирном цехе работают опытные мастера, здесь делают штучные изделия, оправляя жемчуг в платину, золото, серебро. Так называемые фабрики жемчуга есть и в других городах Китая, но это в основном магазины, где продают жемчуг, с небольшим историческим уголком или мини мастер-классом по выращиванию жемчуга. В столице, Пекине, есть целый Жемчужный рынок, на котором, правда, продаётся всё (и продукты, и одежда, и другие товары), но он больше всего известен как лучшее место для покупки жемчуга, поэтому иностранные туристы называют его Жемчужный Рынок.

Китайский жемчуг поистине самый жемчужный. Его продают во всём мире. Китайский объём производства жемчуга – это более 90% мирового объёма производства жемчуга. А слово *жемчуг* на самом деле пришло в русский язык тоже из Китая, ведь по-китайски оно звучит как «чжэньчжоу».

Особенности национальной берберской кухни

Мустафа Эль Кварауи (Марокко)

Научный руководитель – ст. преподаватель Хомякова О.В.

ХНУ имени В.Н. Каразина

Организация ежедневного быта, внешний вид жилища и его внутреннее убранство, одежда и украшения, праздники и ритуалы – все это отличает разные народы, даже если они проживают на одной или соседних территориях. Но, пожалуй, ничто так не характеризует национальную самобытность как еда. Несколько раз в день люди воспроизводят национальную модель поведения в

процессе приготовления и употребления пищи, различая праздничную и повседневную кухню. Даже поверхностное знакомство с украинскими кулинарными традициями позволяет говорить о неповторимом своеобразии культуры украинского народа. Не менее своеобразны и традиции берберской кухни.

Берберов, или как они себя называют – амазиги, считают одним из самых загадочных народов планеты. Это древнейший народ Северной Африки, происхождение которого до сих пор не объяснено исторической наукой. Часто происхождение берберов связывают с Иберийским (Пиринейским) полуостровом. Некоторые ученые связывают его с галлами, другие, основываясь в основном на лингвистическом анализе, видят связь берберов с иберо-кавказскими народами.

Берберы проживают на большой территории, охватывающей всю Северную Африку. Их численность по приблизительным данным составляет от 20 до 40 миллионов человек. Большая часть берберов (около 50%) проживает в Марокко, 30% – в Алжире, остальные 20% – в Тунисе, Ливии, Египте, Мали, Ливии, Нигере, Мавритании. Вполне понятно, что язык, обычаи, традиции, одежда и кулинарные пристрастия берберов в зависимости от региона проживания несколько отличаются. При этом берберы считают себя единым этносом, объединенным одним этнонимом. Они не отделяют себя от берберов из соседних стран. Однако внутри единого этноса выделяется несколько этнокультурных групп, в зависимости от климатических условий мест проживания и хозяйственной деятельности.

Так, можно выделить оседлых берберов, которые проживают на равнинах и занимаются земледелием. Это наиболее успешная в экономическом плане категория этноса. Животноводством занимаются горные берберы, ведущие полукочевой образ жизни. Районы Сахары населяют берберы – погонщики верблюдов, также ведущие полукочевой образ жизни. Рыболовством занимаются приморские берберы. Каждый вид деятельности обуславливает кулинарные возможности, вкусовые привычки и традиции в еде. А поскольку берберы составляют около 60% населения Марокко, можно сказать, что

наиболее характерные черты национальной берберской кухни отражены именно в кухне марокканской.

Кухня Марокко по праву считается одной из самых удивительных в мире. По мнению известного знатока и эксперта в этом вопросе Пола Вулферта, это обусловлено многими причинами. «Во-первых, Марокко – область древней высокоразвитой цивилизации с выраженной дворцовой культурой, свойственной монархиям. Во-вторых, эта страна всегда была на перекрестке мировых торговых путей и испытывала влияние различных мировых культур. Самое же главное заключается в том, что здесь есть абсолютно все ингредиенты, используемые в различных кухнях мира. Сама история государства способствовала формированию его своеобразной и неповторимой кухни. Лучшие традиции берберов в области приготовления пищи были обогащены андалузскими маврами, бежавшими некогда от испанской цивилизации. Что-то осталось от кулинарных привычек турок, оккупировавших в свое время Алжир. Многие были привнесены в марокканскую кухню арабами и их вечными соседями – евреями» [4]. Традиционными для берберов являются первые и вторые блюда: мясные супы и мясные или рыбные рагу, которым, как правило, предшествуют холодные закуски – мезе, состоящие из овощных или фруктово-овощных салатов, в которых обычно используются бобовые или зерновые продукты, щедро заправленные всевозможными специями и пряностями, обильно политыми оливковым маслом. Однако такая кухня является общемарокканской. Каковы же традиции именно берберской, древнейшей, дофиникийской, доримской и доарабской кухни, возникшей, как полагают, более 10 тысяч лет назад?

Основу исконной берберской кухни с древнейших времен составляли зернобобовые культуры, поскольку в позднеледниковый период климат в Северной Африке был очень благоприятен для земледелия. С древних времен берберы выращивали ячмень, пшеницу, овес, рожь, несколько сортов гороха и фасоли. Они составляли основу пищевого рациона жителей современного Магриба. Занимаясь переработкой зерновой продукции, наши предки

научились использовать не только муку, но и более крупные фракции перемалываемых зерен (в русской и украинской традиции – манную крупу). Посыпая такие фракции мукой и скатывая их, а затем просеивая через специальное сито, получали кус-кус. Такая крупа способна очень эффективно впитывать всевозможные ароматы: мясные, рыбные, морепродуктов, овощные, – поэтому она стала главной основой как обычных, так и вегетарианских блюд.

Чтобы правильно приготовить кус-кус берберским женщинам нужно было сначала несколько часов вручную готовить крупу, а затем сушить ее. Само же блюдо готовилось на пару, когда крупа в специальной двухъярусной кастрюле, «пароварке», находилась над кипящим бульоном из мяса, рыбы, овощей, морепродуктов или просто ароматизированной воды. Сверху при приготовлении на крупу выкладывали всевозможные овощи, пряности, мясо или морепродукты. У берберов кус-кус был самым демократическим блюдом. Его готовили малоимущие и богатые люди, в зависимости от возможностей используя разные ингредиенты. И сегодня кус-кус – самое желанное блюдо на свадьбах, праздничных обедах и при обычной трапезе в берберских семьях. Как и украинский борщ, кус-кус у каждой берберской хозяйки отличается своим неповторимым вкусом и своими кулинарными секретами.

Популярным во всем мире, в том числе и в Харькове, о чем свидетельствует Интернет, стал тажин. Тажин – это и мясное рагу со специями и овощами, и название специальной посуды с очень узким горлышком, позволяющей приготовить сочное, ароматное блюдо. Обычно традиционный таджин готовится из мяса ягнёнка. Это традиционное блюдо берберских праздничных застолий. Не менее популярным в мире стало и такое берберское блюдо, как мечуи. Мечуи – это специально маринованная и приготовленная на огне баранина, с хрустящей корочкой и сочная внутри.

Традиционными берберскими десертами являются пастила, бушер, бужеже. Берберская пастила очень нежная и воздушная. Это любимое лакомство детей и многих взрослых. Бушер – бездрожжевая вафля с медом и маслом, а бужеже – это сладкие блины.

Берберы, ведущие кочевой образ жизни, предпочитают пищу, для приготовления которой не требуется разведения огня, поскольку в условиях пустыни трудно найти горючие материалы. Таким особым блюдом стала зумита – болтушка из ячменной муки, обжаренной со специями. Для приготовления зумиты необходима лишь вода. С древних времен, отправляясь в поход, кочевые берберы брали с собой бурдюки с водой и бурдюки с зумитой. Это была питательная и калорийная пища, которая и сегодня входит в рацион многих берберов.

Как и большинство других народов мира берберы ценят гостеприимство и изобилие на столе. Для гостей и в праздник они готовят множество разнообразных блюд и напитков. Застолье у берберов – неспешный процесс. Это время общения в семье и с друзьями. Каждая хозяйка имеет свои кулинарные секреты, поэтому гости могут быть удивлены непривычным вкусом традиционных блюд к большому удовольствию хозяйки. Возможно, именно поэтому берберы прежде всего ценят домашнюю еду и не часто посещают заведения общественного питания.

Подобно берберской, украинская кухня отличается своеобразием и даже некоторой экзотикой, с точки зрения иностранцев. В её основе местные продукты. Как и берберские, украинские кулинарные традиции зависят от региона большой страны, но в их основе – продукция земледелия: крупа, мучные изделия, овощная продукция, мясо птицы и домашних животных. В значительной мере это облегчает процесс адаптации марокканских студентов к условиям жизни в Украине.

Литература:

1. Берберская кухня. // Касабланка. Марокеш. (Электронный ресурс)/ Режим доступа: <http://www.gocasablanca.ru/marrakesh-gorod-obayaniya/berberskaya-kuchnya>
2. Володина М.А. Берберы Северной Африки: культурная и политическая эволюция (на примере Марокко) / Отв. ред. Д.Б. Малышева. — М.: ИМЭМО РАН, 2011. — 112 с.
3. Герасименко Т.И. Тунисские берберы. Взгляд изнутри. // Журнал «География» — №8/2008— (Интернетресурс)/ Режим доступа: <http://geo.1sep.ru/article.php?ID=200800805> .
4. Марокканская кухня. // Энциклопедия путешественника. — (Интернет ресурс) / Режим доступа: <http://travelenc.ru/node/590> .
5. Сергеев М.С. Берберы Северной Африки: прошлое и настоящее. — М., 2003. —214 с.