

Въведение

От Том Паркър Боулс

Първият път никога не се забравя.

За мен той беше преди двацетина години в една мръсна затънтена уличка в Патпонг, увеселителен квартал в Банкок. Беше кратко и доста безславно преживяване, което обаче остана завинаги запечатано в сърцето ми.

И всичко започна с едно ястие. Щандът беше малко по-голям от ръчна количка и имаше яркожълт навес. От едната му страна висеше разпокъсана реклама на мляко. Собственичката – дребна жена с шапка на „Кока-кола“, бърбеше безспир със своя приятелка, която се беше настанила на разклатено пластмасово столче. На плота огромният дървен хаван и пестикът стояха разделени, а между тях имаше съвсем малко работно пространство. Около хавана, подобно на спътници около голяма планета, бяха грижливо подредени метални купички, пълни с най-различни по цвят подправки.

За пръв път се хранех на крак, затова не знаех откъде да започна. Един мой приятел с повече опит ми беше разказал за *сом там*. „Потърси сергията със сочните, блестящи зелени плодове и продавачката, която блъска хавана като луда.“ И така, посочих едрата папая, като се усмихвах нервно. Жената прекъсна разговора си и също ми се усмихна.

– Европейско люто или тайландско люто? – с тези думи тя хвърли шепа зелен фасул в тъмните недра на дървения съд.

– Хм... Тайландско люто – промърморих и изпъчих гърди.

– Добре – отвърна жената и добави убийствена доза люти чушки и няколко скилидки чесън. Кълцаше и разбъркваше подправките с вещица, придобита от дългата практика.

Гледах я като хипнотизиран. В хавана влязоха сушени скариди и фъстъци. Продавачката не спираше да кълца и разбърква. После добави палмова захар и домати. Отново скълца и разбърква. Дойде ред на сока от зелен лимон и рибния сос. И отново кълцане и разбъркване. След това зелена папая, нарязана на

съвсем тънки ивички. Последно разбъркване, след което продавачката постави храната върху пластмасов поднос и ми го подаде.

Взех си малко. Отначало устата ми се изпълни със свеж и пикантен вкус, после усетих солта от сушените скариди. След това дойде сладостта, която подчерта и смекчи всички нехармонични нотки. Доматите танцуваха в устата ми заедно с фъстъците и хрупкавия зелен фасул. По лицето ми се разля спонтанна усмивка. Никога преди не бях опитвал подобна храна – плътна, с интензивен вкус, прекрасно балансирана, храна, която ти връща вярата в живота, любовта и вселената... И тогава усетих лютивината. Беше страшна. Толкова страшна, че очите ми плунаха в сълзи, езикът ми сякаш се поду и аз не можех да обеля и дума. Беше ми трудно дори да мисля. Изминаха цели пет минути, преди болката да се разнесе и да отстъпи пред упоителната топлина на ендорфина, чрез която тялото ми се бореше със страданието. Вдигнах поглед. Двете жени зад щанда плачеха, но не от мъка, а от смях.

– Харесва? – попита едната между два пристъпа на истеричен кикот.

– Да – успях да промърморя. – И още как.

Оттогава съм вманиачен на тема хранене на крак. Някои хора пътуват заради евтиния алкохол, други – за да се пекат на слънце. Аз пътувам, за да ям, и то преди всичко на улицата. Защото именно тук, сред павилионите за тако¹ и спагети и кошниците с подправки се крие истинският дух на кухнята. Ресторантите от каталога на Мишлен не ме интересуват, с много малки изключения. Заведенията за туристи ме потискат със своите спретнати, анемични менюта, съобразени с всички изисквания на хигиената. Не, моята първа спирка винаги е улицата с миризмата ѝ на дървени въглища и сгорещена мазнина, с блясъка на електрическите светлини, с неподправената глъч и оживлението, с веселата врява. Тук няма мусове и пастети, нито чинии със странни форми. Няма самовлюбени готвачи, надменни сомелиери и салони, чиято атмосфера напомня морга. Има само храна, която кара вкусовите луковици да пеят.

Едни от най-вкусните ястия в живота си съм изял на крак или седейки до някоя клатеца се маса край пътя, наред дизелови пари, цигарен дим и шумотевица. Спомням си супата от спагети в Луанпрабан, Северен Лаос, и мога само да си мечтая да приготвя бульон от биволско месо като онзи, който приличаше на разтопен кехлибар. Спомням си също онези *такос ал пастор* в Мексико Сити – тънки късчета свинско, изпечени като за дюнер, смесени с лют сос, прясна салца и зелен лимон и увити в гореща палачинка. През една мразовита вечер в Токио пък ядох *такояки* – тестени топчета с плънка от октопод, хрупкави отвън и приятно меки отвътре. Помня също *баодзь* – китайските бухтички, сготвени на

¹ Виж рецептата – б.пр.

пара, които ядох в Шанхай, питките със стриди в Банкок и *панеле* – солените пържени хлебчета от нахут, които хем са меки, хем хрупкави и които се продават по улиците на Палермо. Мога да изброявам до безкрай. Улицата е най-демократичното място на света. Тук политиците хапват на крак редом със селяните, а ароматите са просто безсрамно смели. Харесва ми сериозното отношение, което имат към храненето на улицата в Мексико, Тайланд, Китай, Малайзия и Виетнам – страни със силни традиции в тази област. Там всеки има свое виждане относно приготвянето на *тамале*, *самоса*, миризливо тофу, *лакса* и пролетни рулца².

Не казвам, че всяка хапка на улицата е деликатес. Далеч съм от тази мисъл. По улиците се продава и много лоша храна, застояла, мазна и зле приготвена. С помощта на тази книга обаче ще избегнете ниското качество. Местните заведения, които препоръчвам, струват теглото си в подправка. Един съвет от мен: търсете опашките. Големият оборот е знак не само, че готвачите си знаят работата, но и че храната е прясна, тъй като няма време да залежи. Няма значение, че не говорите местния език – езикът на удоволствието и възхищението е разбираем за всички. Усмихнете се или енергично се потъркайте по корема. *Уокът* и жаравата на дървените въглища ще ви разкажат за чуждата култура много повече, отколкото всички туристически справочници на света. Изберете си някоя сергия, около която се тълпи народ, вижте какво си поръчват местните и когато дойде вашият ред, просто се усмихнете и посочете с пръст. Единствената дума, която трябва да знаете, е „благодаря“. Не се страхувайте. Повечето улични продавачи на храна ще са очаровани, че един чужденец оценява уменията им.

Тази книга е посветена на едни от най-хубавите ястия от световната кухня. Така че вземете я и излезте на улицата. Очаква ви истинско кулинарно блаженство.

² Лакса – пикантна супа със спагети, разпространена в Югоизточна Азия. За останалите ястия вж. рецептите – б. пр.