

Махане Иегуда (или просто Шук) – знаменитый рынок в Иерусалиме. В последние годы стал еще и центром ночной жизни: когда торговля затихает, тут открываются многочисленные бары.



БОЛЬШЕ ЧЕМ ФИШ

ВСЯКИЙ РАЗГОВОР ОБ ИЗРАИЛЬСКОЙ КУХНЕ РАНО ИЛИ ПОЗДНО СВОДИТСЯ ЛИБО К ХУМУСУ, ЛИБО К РЕЦЕПТУ ГЕФИЛТЕ ФИШ ВАШЕЙ БАБУШКИ. СОВРЕМЕННАЯ ИЗРАИЛЬСКАЯ ГАСТРОНОМИЯ НИ ОТ МЕЗЕ, НИ ОТ ФАРШИРОВАННОГО КАРПА НЕ ОТКРЕЩИВАЕТСЯ, НО И ИМИ ОТНЮДЬ НЕ ОГРАНИЧИВАЕТСЯ.

ТЕКСТ: ЕЛЕНА СМОЛИНА

В храме Гроба Господня есть вай-фай. Называется – holy tomb wifi. И эта бессмысленная, казалось бы, информация говорит об Израиле больше, чем туристический буклет. Дело в том, что Израиль – это страна, которая упорно отказывается определяться через стереотипы. Религия, традиции, история, инновации, ночная жизнь – все это здесь есть, а потому ни храмовый вай-фай не оскорбляет ничьих религиозных чувств, ни религиозные чувства не навязываются тем, кого больше интересует вай-фай. То же и с едой: ближневосточная кухня – редкий пример мультикультурной терпимости. Кто разберется, где именно впервые стали делать фалафель? А хумус? А вымакивать кусочком питы душистое оливковое масло и бабагануш? На гастрономической карте Израиля нет границ. Особенно видно это на примере Open Restaurants – городского кулинарного фестиваля, в котором участвуют разные заведения Иерусалима и Тель-Авива: от ресторанов молекулярной кухни до пивных и кафе со стритфудом. В эти дни городская жизнь тут с чистой совестью сосредотачивается вокруг еды, в которой современные тренды, традиции и инновации не воюют друг с другом.

ФОТО: DIOMEDIA (1); TOMER POLATIN (1); АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ (1)

ИННОВАЦИИ



Talking Bread Company

Не просто так израильтяне называют Start-up Nation: учитывая, что население страны – всего девять миллионов человек, иногда кажется, что стартапер тут каждый третий. В том, что касается еды, нам приглянулись две истории. Слоган у Talking

Bread Company – «сделай из хлеба медиа», и продукт ему очень даже соответствует. Поздравления, реклама, калорийность, шутки – на пите или буханке теперь можно написать что угодно с помощью технологии, не сжигающей хлеб и не портящей его вкус.



Coffee Ripples

Этот стартап – тоже про брендинг и индивидуальность. Загружаете в машину Ripple Maker изображение (рисунок, надпись или любую фотографию, даже свою собственную) или выбираете рисунок из библиотеки и получаете чашку капучино с отпечатком, по сравнению с которым сердечки на пене в «Кофемании» (очень красивые) покажутся вам наскальной живописью.



ТРАДИЦИИ

Ортодоксальный Израиль

Для религиозных иудеев ресторан в первую очередь все-таки должен быть кошерным (благо их тут множество). Для тех же, кто кашрут не соблюдает, главной связанной с едой традицией здешней жизни становится празднование Шаббата – чаще всего дома. В пятницу вечером семья собирается на ужин, который начинается с зажигания свечей и благословения вина

и халы – специально выпеченного к Шаббату хлеба с косичкой. Главное блюдо на столе в этот вечер, как правило, рыба, но могут в меню фигурировать и мясо, и курица. Вообще же главные правила этого ужина – чтобы все загруженные на неделе делами члены семьи собрались вместе и приготовить столько еды, чтобы хватило на субботу (когда готовить уже нельзя).

ТРЕНДЫ



The Blue Rooster

Шеф Шол Бен Адерета готовить учился у бабушки, но в своих ресторанах стоит за затейливую средиземноморскую кухню. В «Синем Петухе», например, требуйте суп Киббех с пельменями из манки с ягненком, кедровыми орешками и трюфелем и жареную ягнятину с чесноком, розмарином, миндалем и теплой пастой тахини.
Тель-Авив, Nissim Aloni St 10.



Medita

Здесь шеф Моти Очана учился в Le Cordon Bleu и знает, что такое французская изысканность, но и традиции израильской кухни не сносит, в результате здесь лучше всего попробовать мясо: говяжьи ребра асадо в апельсиновом соусе с перцем чили и финиковым медом специально ради вас томилась шесть часов.
Иерусалим, Hebron Rd 101.



Imperial Cocktail Bar

В этот выдержанный в мексиканской стилистике коктейльный бар в башне одного из тель-авивских отелей не так легко попасть: мест обычно нет. Если вы не завсегдатай, помочь вам может маска вежливого смирения – и через десять минут ожидания в предбаннике для вас найдут столик в полумраке или место за стойкой, и вы попадете в руки умелых (а иногда и усатых) барменов, мешающих коктейли с текилой, мескалем и даже сыром с голубой плесенью.
Тель-Авив, Hayarkon 66.



Station 9

Паназиатский (и вместе с тем кошерный) ресторан – амплитуда кухни тут от японской до тайской – расположен на территории старой железнодорожной станции The First Station. Это пространство, больше не обремененное железнодорожным сообщением, превратилось в хипстерский рай: рестораны, кофейни, сувенирные лавки и даже прокат сегвеев. Готовят в Station 9 на открытой кухне, и лучше всего взять тут большую тарелку супа рамен.
Иерусалим, David Remez St 4.



ИЗРАИЛЬСКИЙ ЗАВТРАК

Исторически поселенцы, спозаранку работавшие в киббуцах (по-нашему колхозах), около полудня садились плотно позавтракать – отсюда и пошел израильский завтрак, с огромными порциями овощей, йогурта, сыра и рыбы.



Копченый лосось



Оливки и маслины



Хумус



Шакшука



Мягкий сыр

ФОТО: DIOMEDIA (1); ФОТОДОМ(1); АРХИВ ПРЕСС-СЛУЖБЫ (4); ИЛЛУСТРАЦИИ: АЛЕКСАНДР КАЛЬСИН



“
ВОКРУГ ПЛЯЖЕЙ И БАРОВ КРУТИТСЯ ЖИЗНЬ В ТЕЛЬ-АВИВЕ.”