

Путешествие

Город пламени, ковров и граната

Баку – один из самых поразительных примеров, как столицы бывших советских республик могут преобразиться за годы самостоятельности и при этом не растерять своего яркого восточного колорита

Продолжение.

Начало в № 142, 145 (2019 год),
№ 6 (2020 год).

Пожалуй, главной культурной достопримечательностью Старого города Баку считается Девичья башня, время создания которой, как многое в Азербайджане, не известно. Историки лишь говорят, что начало её строительства придётся на доисламскую эпоху, а под стенами башни был казнён один из апостолов Иисуса святой Варфоломей, из-за чего зороастрийцы стали называть башню одним из символов своего учения. Историки-материалисты же приписывали башне много функций: то крепостную – но эту версию опровергала форма башни и расположение бойниц, делавшие предположение неразумным. Другие говорили, что башня издревле служила маяком, но тогда к чему так хорошо устроено внутреннее пространство, вполне пригодное для жилья 200 человек, в котором был даже собственный глубокий колодец с водой? Пока учёные мужи ломают копья в попытке разгадать тайну Девичьей башни, народ слагал свои легенды.

Самой распространённой стала история о том, что один могущественный шах задумал выдать за муж единственную красавицу-дочь за нелюбимого. Девушка попросила его возвести мощную башню – как свадебный подарок молодым, в надежде на то, что, пока идёт строительство, отец переменит решение. Но шах оказался непреклонен. Тогда девушка взойшла на башню и сбросилась с неё в море, которое, как гласит история, когда-то плескалось прямо у подножия башни – прямо там, где сейчас шумит вечным движением одна из центральных улиц Баку – проспект Нефтяников. У подножия башни даже есть камень, принявший удар девушки. Его называют камнем девственниц, невесты перед бракосочетанием приносят сюда цветы.

Как бы то ни было, башня действительно интересной формы – этакая несуразная запятая, отделанная фактурным старинным кирпичом, внутри, в центре круглой конструкции, – крутая винтовая лестница, венчающаяся круглой смотровой площадкой, с которой видны лишь старый город, море и немного проспекта Нефтяников. Самая что ни на есть современная бакинская красота, коей прославился город, расположена на Набережной, укрытой от смотровой площадки зеленью прибрежного парка, да на вершине города, уходящего от моря круто вверх. Легенда сделала Девичью башню, простите за чёрный юмор, любимым местом для желающих свести счёты с жизнью. Во избежание сего власти республики обнесли смотровую площадку высоким стеклянным забором. Стекло толстое, запылённое прибрежным песком, исцарапанное сотнями надписей, довольно мутное, к тому же, не даёт возможности взглянуть вниз. Словом, платить 15 манат (напомню, один манат – что-то около 36 рублей) за вход стало

жалось, довольствовались фото на фоне старинной красавицы.

Цены для иностранцев в музеях Азербайджана в десять раз выше цен для граждан республики – как, впрочем, в музеях Москвы и Петербурга. Цены на детские билеты – и для маленьких азербайджанцев, и для иностранцев – смешны: в ту же Девичью башню всего 0,2 маната, или 20 гяпиков – азербайджанская копейка, или семь рублей и 20 копеек. С ценами в Баку вообще интересно: продуктовых гипер- и даже супермаркетов в нашем понимании здесь нет, а супермаркетами называют небольшие магазинчики. Полно продуктов из России, цены на которые ниже, чем в самой России. Те же известные макароны производства Челябинской области стоят 30 рублей – за такие деньги в самой Челябинской области их можно купить разве что в дни распродаж. Мороженое, у нас стоящее от 50 рублей, здесь на наши деньги стоит 36. Ну и так далее.

С российскими на прилавках соседствуют продукты из Белоруссии, Украины и прочих стран более европейского расположения

Почему в Азербайджане, климат которого так располагает к аграрной деятельности, производят только фрукты, а остальное закупают у соседей? – на этот вопрос ответа не дал никто. А вот если захотите фруктов, милости просим на рынок Яшил (Яшил), где с головой окунёшься в атмосферу традиционного Азербайджана. Горами выложено всё – от овощей, осенних арбузов, дынь, гранатов до зелени, которую во избежание увядания постоянно опрыскивают водой. А запах! Базилик, мята, укроп и прочие травы, огромный пучок из семи наименований которых обошёлся всего в один манат, то бишь 36 рублей. А рядом бакинские ароматные помидоры, от одного вида которых текут слюнки, – и всего два маната за килограмм. Маленькие колючие огурчики, сладкие на вкус, всего за 40 российских рублей. А мандарины, пара из которых призывно разломлена для пробы покупателями! А клубника и малина, в конце октября наваленная горами и сводящая с ума туристов из северной России, где уже лежит снег! Королём фруктово-овощных рядов, безусловно, считается гранат – один из символов страны, сезон которого как раз в самом разгаре. Он продаётся на вес, соком и мякотью, вареньем, компотом и прочими вариантами. Даже тот, что стоит всего два маната, впечатляюще спел и сладок. Что уж говорить о том, что продаётся по пять манат, размером почти со среднюю дыню. Продолжая о размерах, не могу не отметить фейхуа: у нас этот фрукт, необычно вкусный и страшно полезный, тоже продаётся осенью и в начале зимы, но у нас он мелкий – чуть ли не с орех, а в Азербайджане его размеры достигают куриного яйца или даже киви. Просто разрезаешь пополам ножом и ешь мякоть «вприкуску» с хвойным ароматом корочки.

Очень фотогеничные ряды с пряностями и приправами, опять же, щедро наваленными горами. Все свежие, многие могут намолотить прямо при вас, аромат столь силен, что нос начинает щекотать от желания прочихаться. И, разумеется, пара фото на фоне поражающего во-

ображение стеллажа в магазинчике варений и солений – он известен на весь мир, здесь проводили съёмки практически все компании, желающие сделать фильм об Азербайджане. От пола до потолка стеллажи уставлены чистенькими баночками с вареньем из помидоров, баклажанов и даже чеснока, вкус которого с сахаром даже боюсь себе представить, но продавцы уверяют, что «эт ошн кюсьне». Не сильно экстравагантные для нас солёные арбузы, засахаренные патисоны и прочие кулинарные изыски, фаворитом которых их считают те же гранат и фейхоа. Но основной и самый полезный рецепт пришёл даже к нам: фейхоа свежим прокручивают через мясорубку прямо с кожурой и, засахарив по вкусу, помещают в банку, которую хранят в прохладе, и всю зиму наслаждаются сладко-хвойным витаминным лакомством.

Ещё кругом грецкие орехи – их сезон как раз вступал в самый разгар. Впервые видела грецкие орехи с зеленоватой скорлупой – они недоспелые и, как утверждают продавцы, потому самые вкусные, к тому же, максимально полезные. Не дают пройти мимо мясные ряды. Азербайджан – страна мусульманская, потому свинины здесь нет ни в кафе, ни на рынке – только говядина и баранина. Мясо на огромных крюках – тушами, мясники прямо при вас разделяют его, продавая желаемые куски. Цены кусаются: килограмм парной говядины с костями стоит 11 манат (почти 400 рублей), без оных – 14 (больше пятисот), так же дорога баранина.

Теперь догадайтесь, какой магазинчик на базаре Яшил пользуется наибольшей популярностью среди иностранных туристов? Верно, рыбный. И даже не потому, что здесь продаются сёмга, тунцы и акулы размером с кита, и не потому, что здесь можно встретить свежую рыбу со всего мира, и даже не потому, что в огромных аквариумах плавают царские осетры. А из-за осетровой чёрной икры, негласной столицей производства которой считается Азербайджан, стоящий на берегу Каспийского моря. Сто граммов второго после нефти «чёрного золота» республики стоит 120–130 манат или четыре с половиной тысячи рублей. Дорого, потому есть баночки даже для 20 граммов икры – буквально чайная ложечка. Но зачем покупать даже столько, когда щедрые торговцы дают каждому желающему попробовать свежайший деликатес?

И – да, торгуйтесь обязательно, здесь это любят и даже аплодируют туристам, сумевшим переговорить местного продавца

Набрав продуктов и изрядно проголодавшись от созерцания рыночного великолепия, отправляемся домой на такси, поторговавшись с водителем в цене: семь километров в гору по пробкам обходится в семь манат (250 рублей), приняв решение обязательно приехать на рынок ещё раз, но теперь уже на метро, стоимость проезда в котором поражает доступностью – 30 гяпиков или 12 рублей. Но об этом в следующем номере.

Рита Давлетшина



Девичья башня
в Старом городе



Стеллажи варенья на рынке

