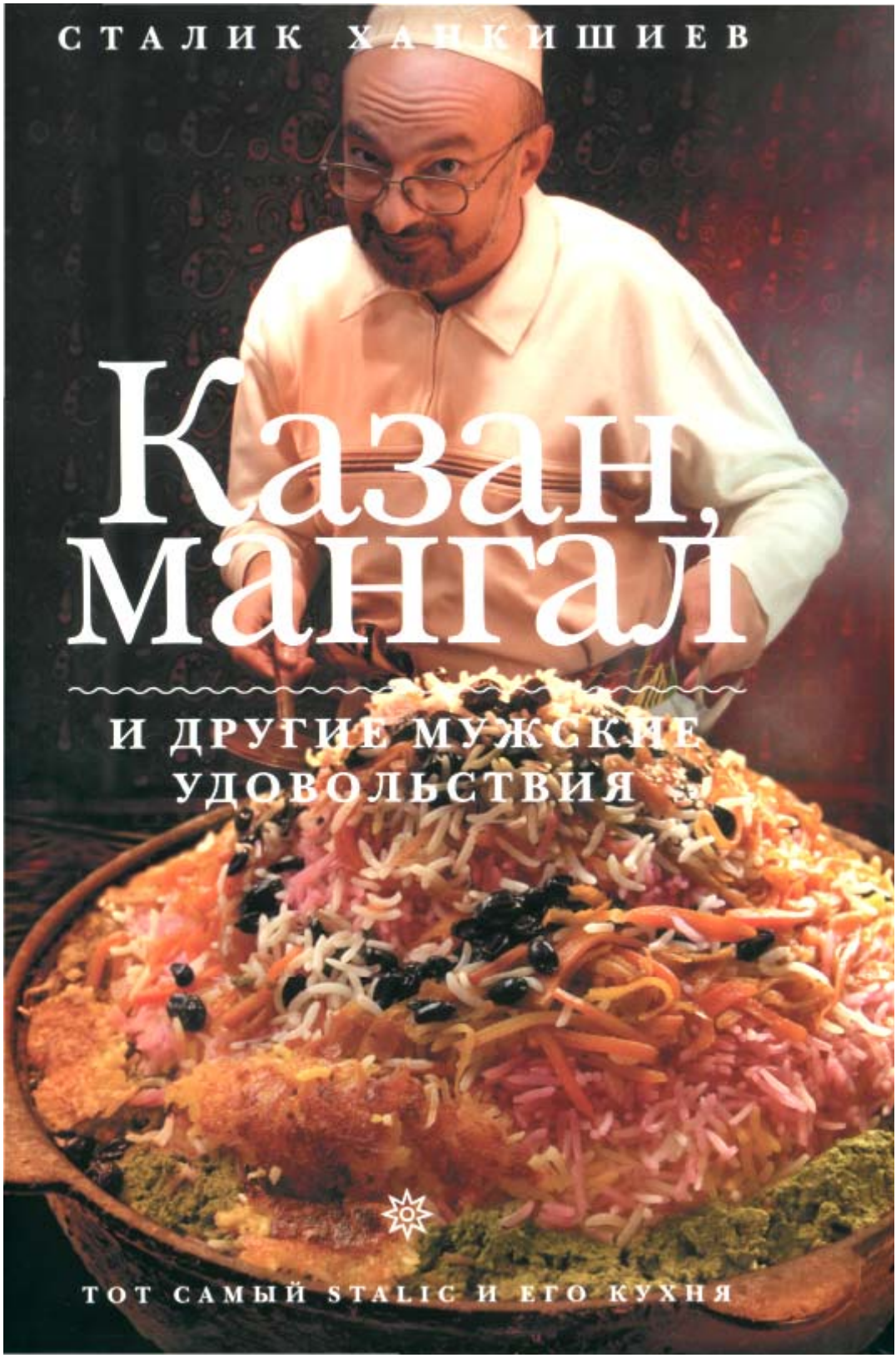
СТАЛИК ХАНКИШИЕВ

Казан, мангал

И ДРУГИЕ МУЖСКИЕ УДОВОЛЬСТВИЯ



ТОТ САМЫЙ STALIC И ЕГО КУХНЯ

Сталик Ханкишиев

Казан, мангал

и другие мужские удовольствия

фотографии автора

М.: КоЛибри, 2006.
ISBN 5-98720-026-1

Stalic явился к нам из всемирной Сети. Вот уже больше пяти лет, как он — что называется, «гуру» русского гастрономического интернета, звезда и легенда самых популярных кулинарных сайтов и форумов. На самом деле за псевдонимом Stalic скрывается живой человек: его зовут Сталик Ханкишиев, и живёт он в Узбекистане, причём даже не в столичном Ташкенте, а в уютной, патриархальной Фергане. И никогда не скажешь, что в этом человеке — столько страсти, столько весёлого, бурлящего жизнелюбия. Сталик — совершеннейший самоучка, блистательный дилетант, но он действительно потрясающе готовит, замечательно об этой своей готовке пишет и совершенно умопомрачительно фотографирует то, что получается.

Его книга — ни в коем случае не сборник рецептов узбекской кухни, не путеводитель по кухне среднеазиатской или даже, шире, по кухне восточной. Это приглашение взглянуть на мир глазами увлечённого, талантливого и щедрого человека, которому довелось проникнуть в древнюю и прекрасную культуру, напоенную ароматами таких разных стран и обогащённую традициями таких разных народов. Эта кухня яркая, пряная, весёлая, изысканная, и в то же время простая. Такая, каков сам Сталик, и какова его «жизненная философия».

ПЕТР ВАЙЛЬ

Сталик с нами

Книга — мало того, что исключительно познавательная и полезная, мало того, что очень увлекательная. Это обаятельная книга. Начиная с самого первого слова на обложке: кажется правильным, что имя автора звучит на русский слух уменьшительно-ласкательно. С автором и с книжкой сразу входишь в доверительные отношения — разумеется, потому, что это он, Сталик, такой задаёт той.

Всё для тебя, детально и доходчиво, подробностей автор не жалеет, точно и справедливо понимая, что в кулинарном деле только подробности и имеют значение. Ведь общие пищевые соответствия схватываются быстро, расклад ингредиентов можно взять в справочнике, порядок действий соблюсти скрупулёзно, но еда при этом окажется несъедобной. Сталик отдаёт должное вдохновению и одарённости, но ставку делает на знания и труд. Оттого и начинает издалека — не с самой готовки, а с выбора посуды. «Обязательно надо упорно поторговаться — запас по цене у этих продавцов огромный. Если вдруг вам предложат чугунный казан, уже бывший в употреблении, — берите не задумываясь: с ним гораздо меньше хлопот, чем с новым, а послужит он ещё и вашим внукам».

«Внуки» — прямо или косвенно — возникают постоянно. Готовка еды — дело жизни: не только в непосредственном значении слова, но в самом высоком метафизическом. Казан — один из инструментов (Сталик так и называет его — «инструмент») продолжения рода человеческого. Причём продолжения наиболее достойным образом.

Еда — народная традиция, народный характер, народная суть. Сохранение и обогащение кулинарных навыков — задача, без всяких преувеличений, социально-нравственная.

Помимо сочащегося с каждой страницы собственного опыта автор ссылается на первоисточники: «Этим секретом со мной поделился семидесятилетний бухарский еврей, а тому, в свою очередь, пятьдесят лет назад об этом поведал девяностолетний старик-узбек». После чего, изложив древний способ вытапливания бараньего сала, Сталик добавляет свой ноу-хау, на который с неодобрением, видимо, глядят из райских кущ те старики, но мы-то принимаем с восторгом: «Вынуть выжарки из казана и употребить по прямому назначению: то есть закусить ими холодную водку».

Водка в книге Сталика проходит как междометие, вроде и ни к чему по сути, но приятно крякнуть и вздрогнуть: «Хорошо бы к печенке ещё и горячих лепешек: их просто вот так обмакнуть в соус — и в рот. Ну и водочки, конечно, из морозильника. А как же?»

Первостепенное — куда действеннее пушек и прочих цивилизаторских орудий — значение русской водки для освоения южных и восточных пространств ещё недооценено. На Кавказе водка натолкнулась на местное вино, но Средняя и особенно северная Азия были покорены безусловно. По сути, бутылка оказалась единственной точкой схода ни в чём не схожих укладов. Так и получилось, что «выжарки из курдючного сала — одна из лучших закусок к

русской сорокаградусной». Потому у Сталика легко пробрасывается: «Водочку во второй раз начинают пить ещё в ожидании плова...» — указано под что, но тут же незыблемо: «Возлияния прекращаются незадолго до выноса плова. Это правило строгое, и исключений оно не терпит». Не совсем разложился мусульманский мир: плов держит.

С подлинным драматургическим чутьём автор чередует бытовые пассажи с энциклопедическими вставными главками — скажем, о сортах риса. Девять сортов описаны подробно — чем хороши, для каких блюд особо выигрышны, как готовить.

Всё тем более убедительно, что сопровождается авторскими снимками сотворённых им блюд. Изображать еду — вызов, не преодолённый со времён голландских натюрмортов XVII века. В быту мы знаем: что вкусно — то красиво. Но как часто на иллюстрациях это соответствие пропадает. Сталик умеет и показать: его картинки источают аромат.

От переполняющих сведений, от трепета перед красотой — вкусовой и зрительной, от благоговейного отношения к предмету автора даже иногда заносит в высокий стиль. В теме люля-кебаба «слова из Библии почему-то вспомнились» — и цитата. Но сочетание Библии и люля-кебаба не коробит, скорее с почтением отмечаешь поэтический слух, уловивший перекличку одних и тех же согласных в двух столь разных словах.

Однако общая интонация книги — простодушно-разговорная, чтобы читатель понял, как не только приготовить бараньи ребрышки с фасолью и зеленью, но и что делать потом: «Всё съев, гости пьют из тонких стеклянных стаканов чёрный чай, заваренный под цвет «хвоста петуха», с мелко наколотым сахаром, и играют в нарды». Ну, понятно, не эспрессо же пить, поигрывая в бейсбол. Вот с цветом хвоста бы не ошибиться.

Цель — доходчивость. Объясняя, как насаживать шашлык, Сталик пишет: «Если обозначить мясо «О», а сало — буквой «Х», то на палочке у нас должно получиться «ООХОХОО». Если и дальше сделаем всё правильно, то именно эти звуки и будут издавать едоки: «оох-о-хоо!»« Запоминаем.

А уж как полезен совет для переевших: «Вместе с зелёным чаем несчастному следует дать тонко порезанного и промытого репчатого лука, спрыснутого уксусом».

Разгорячённый жаром плиты, автор не только заботлив, но и страстен. Есть вещи, через которые он не может, не хочет и никому не советует переступить. Главный враг Сталика — мясорубка: «Одного никак понять не могу: для чего бог позволил людям сотворить мясорубку?» Здесь он поднимается до истинных художественных высот: «Видали вы людей, радостно крошащих телячью вырезку на мелкие кусочки, а потом давящих её в этой мясорубке-соковыжималке? Скажите мне? Ну, тех самых, что сильно потом огорчаются из-за того, что фарш у них получился — в мантах или пельменях, скажем, — несколько сухим? В жизни я таких людей не видел, но в интернете — встречал».

Сталик и морковку для плова не велит натирать на терке (тем более — запускать в кухонный комбайн), но только резать. Что же до мяса, если измельчать его чем-нибудь, кроме ножа, то остаются «тряпочного вида раздавленные волокна». Только нож оставляет сок в мясе. Должны же быть принципы.

Например, есть плов можно или ложкой, или руками. «Но только не вилкой!

Есть плов вилкой — оскорблять повара: дело в том, что хорошо получившийся плов должен быть рассыпчатым», а сквозь вилку рассыпчатый плов будет рассыпаться, справедливо указывает Сталик.

Вот от такого, а не от цифр ингредиентов, возникает доверие, без чего нет смысла раскрывать кулинарную книгу. От прорвавшихся чувств, когда из добросовестности указав более дешёвые сорта продуктов, автор почти жалобно заклинает: «Честно говоря, я надеюсь, никого из наших читателей не интересует, как сэкономить на питании за счёт его качества».

При этом Сталик прочно, как врытый мангал, стоит на земле, зная, с кем и с чем имеет дело: «Шашлык можно приготовить практически из любого вида мяса, рыбы или птицы и практически с любым видом приправы и даже вовсе без неё. Не бывает «неподходящего» мяса, «неудачной» приправы, а бывают неправильно подобранные в данном конкретном случае методы разделки мяса, маринования и приготовления».

Очень важный пассаж. Сталик оглядывает весь гастрономический горизонт в целом. Тут и виден настоящий мастер, который, в отличие от мелкого любителя с его тщательно пестуемой узостью («мариную только в лимоне!»), обладает широтой взгляда: всё дело лишь в знании и мастерстве. Представим себе Пушкина, заявляющего: «Пишу только сонеты». Такой Пушкин нам не нужен.

Подкупающую и на диво современную глобальную широту на каждом шагу демонстрирует этот житель ферганы. Сталик, впрочем, объясняет свой гастрономический экуменизм исторически: «В Средней Азии живут чрезвычайно кулинарно восприимчивые люди. За сто с небольшим лет тесных контактов с Россией и её народами здесь переняли массу русских, украинских, татарских и даже корейских блюд... Тысячелетиями государства Средней Азии граничили и имели самые тесные связи с Персией и странами Ближнего Востока...» И дальше — о китайских, уйгурских, дунганских, индийских влияниях.

У Сталика в одном месте элегантно вплетена даже идея кулинарного восстановления рухнувшей империи. Он рассказывает, как однажды между Бухарой и Самаркандом каракалпаки его накормили несравненным джизом (есть такое блюдо из барашка с музыкальным названием — о нём, как и обо всём, рассказано подробно). Восхищенный Сталик принялся расспрашивать, каракалпаки стали делиться секретами, а потом вдруг спросили: «Скажи, начальник, а СССР ещё будет?» Прямой переход от джиза к Союзу — более чем логичен. Если и осталась где бывшая империя — так на столах.

С высоты понимания и умения Сталик позволяет себе почти ересь: «Уж лучше приготовить из хорошей свежей свинины, чем готовить из абы какой да перемороженной говядины, или не готовить вовсе». И так во всей книге — сочетание традиционности с космополитичностью. Отдельная главка — о еврейской кухне в Средней Азии. Отдельно — объединение традиций плова и кус-куса, то есть мостик аж в Северную Африку. Не зря же последняя глава называется «Дастархан на перекрёстке цивилизаций».

Кстати, оглавление — само по себе захватывающее чтение, хоть выпускай его отдельным изданием. «Обретение казана», «Выбираем и налаживаем», «Лакомые кусочки — что остаётся от барашка?», «При чём тут картошка?», «Халтадаги савот, или «Субботний плов в мешке», «Кстати, о переедании», «Люля-кебаб в мундире», «Говяжий стейк на узбекский манер»... Всё это

хочется — и надо! — немедленно прочесть и встать к плите (казану, мангалу). Кулинарные книги делятся на те, по которым удобно готовить, и те, которые интересно читать. Лучшие — сочетание того и другого. Эта — из самых лучших.

Пётр Вайль - писатель и журналист, радио - и телеведущий, лауреат престижных литературных премий. Автор популярнейших книг «Гений места» и «Карта родины». В соавторстве с Александром Генисом им написаны бестселлеры «Русская кухня в изгнании» и «Родная речь», многократно переиздававшиеся в США и России, а также «60-е: Мир советского человека», «Американа» и др. Автор сценария и ведущий телесериала по мотивам книги «Гений места», с большим успехом прошедшего на телеканале «Культура» в 2005-2006 годах. Историк и исследователь русской культуры, увлечённый путешественник и политический комментатор, Пётр Вайль известен также как знаток и ценитель гастрономического искусства.

БОРИС БУРДА

Собственные удовольствия

Со Сталиком Ханкишиевым и его рецептами я познакомился очень просто. Однажды на адрес моей кулинарной телепрограммы пришло электронное письмо с рецептом. Писем я получаю немало, стараюсь побыстрей их прочесть и решить, что с ним делать дальше. А вот с этим так не получилось — прочёл, посидел немного и перечёл пару раз. Просто для собственного удовольствия.

Для моей передачи рецепт был чуток длинноват — с удовольствием его бы подсократил, да вот рука не поднималась: нет ничего лишнего. Зато все маленькие секреты, которые могли бы действительно помешать начинающему кулинару, аккуратно раскрывались с толковыми пояснениями, точными деталями и мягким юмором, делающим даже для капризной примадонны вроде вашего покорного слуги совершенно необидным тот факт, что его учат тому, чего он не знает.

Собственно, меня и не учили, а также не инструктировали, не дрессировали и не строили в две шеренги — мне рассказывали интересную историю, которую хотелось пережить ещё и в качестве действующего лица. Историю о плове — не о тарелке еды и не о рисовой каше с мясом, а о великом блюде, этнокультурном признаке грандиозной и древней цивилизации, с которой мы были знакомы преступно мало, даже когда проживали в одной стране, а теперь что уж говорить... Когда я прочёл рецепт до конца, я не просто узнал что-то новое — я ещё и постиг, и пережил, и почувствовал, не говоря уже о том, что остро захотелось тарелочку-другую плова именно по этому рецепту.

И ещё одно чётко помню — мысль о том, что если бы продавалась книжка таких рецептов, взял бы не только себе, но и всем друзьям, чтоб тоже получили удовольствие. Кстати, после передачи меня спрашивали: «А книжка рецептов у него вышла?» Теперь можно ответить, что вышла — да ещё и с какими фото, сам автор делал, с трудом удерживаешься от того, чтоб не вырвать страницу из книги и не сожрать без хлеба и даже без зелёного чая. Полная иллюзия, что пахнет не типографской краской, а нежным мясом и ароматными пряностями, и рука не поднимается перелистать страницу, хотя и понимаешь, что дальше не хуже, но и с этим расстаться трудно... В общем, вах-вах-вах! — как много в этом слове для сердца нашего слилось... Вам-то хорошо — раз вы это читаете, книга у вас в руках. А для друзей? Не упустите случая их порадовать, а то пожалеете потом!

Борис Бурда - писатель, поэт, телеведущий, один из ветеранов и наиболее популярных игроков телевизионного клуба «Что? Где? Когда?», а также интеллектуального телечемпионата «Своя игра». На Украине -а теперь всё больше в России - Борис Бурда известен ещё и как *яркий, остроумный «гастрономический публицист», знаток истории кулинарного дела, собиратель разнообразнейших кулинарных традиций, обыкновений, технологий, секретов и просто рецептов. Вот уже несколько лет на украинском телеканале «Интер» идёт чрезвычайно популярное «кулинарно-культурологическое шоу» под названием «Вкусно с Борисом Бурдой».*

ПРЕДИСЛОВИЕ АВТОРА

Я знаю массу людей, влюблённых в плов и шашлык. И не знаю ни одного мужчины, втайне не мечтающего научиться их готовить лучше всех — хотя бы среди своих друзей.

Понятное дело, у нас, мужчин, много дел, мы порою допоздна заняты на работе. Поэтому мы можем посвятить кулинарии один, ну, максимум, два дня в неделю, — иными словами, в выходные готовы встать у плиты, у очага с казаном и, даже с ещё большим удовольствием, у мангала. Поэтому, как правило, большинство мужчин кулинары не домашние, а скорее дачные.

Вот эта дачная кулинария, кулинария на свежем воздухе, кулинария выходного дня, если честно сказать, уж точно — дело абсолютно мужское. Ну, в самом деле, разве ж это для женщины: погожим летним днём отправиться на рынок, выбрать и закупить самые правильные продукты у давно знакомых мясников, зеленщиков и продавцов специй, наточить ножи, порезать мясо, наколоть дрова, развести огонь, приготовить шашлык, а то даже и плов, собрать друзей и угощать их?

Нет уж, дорогие женщины. Такие тяжёлые обязанности на ваши хрупкие плечи мы возложить не можем. Оставьте их нам, пока не поздно!

Вместе с тем надо заметить, редко найдётся мужчина, который не знал бы заветного рецепта самого настоящего шашлыка, рассказанного одним армянином (узбеком, казахом или кем-нибудь ещё)... Или который бы честно признался: к плову я вообще не знаю, как подступиться, а что касается других восточных блюд, то всё это мне и даром не нужно.

Всем где-то и когда-то об этом много раз уже рассказывали, всё объясняли и, может быть, даже и показывали. Но мало ли что мы видели и слышали в жизни? Всего ведь не упомнишь!

Вот для таких случаев — ну когда вы вдруг что-то подзабыли, а о чём-то просто ещё не успели узнать — эта книга и предназначена. Пусть она будет неким путеводителем по восточной кухне для увлечённых и неленивых мужчин. Пусть кому-то она напоминает хорошо уже известные, прописные истины, а кого-то пусть научит чему-то новому или даже вдохновит на создание своих собственных кулинарных шедевров.

Здесь надо сказать, что я — автор этой книги — отнюдь не профессиональный кулинар, а просто любитель. Ну вот люблю я с чувством, толком, расстановкой приготовить угощение и собрать вокруг него друзей. Этому моему увлечению уже много лет, и много чего накопилось в моём багаже. Я очень надеюсь, что количество таки переросло в качество — ну да об этом судить читателю.

Кроме всего прочего, мне очень повезло — как минимум, в географическом и гастрономическом отношении: я родился и живу всю свою жизнь в Средней Азии, в Узбекистане. Разумеется, кухня Средней Азии наложила отпечаток на мои кулинарные взгляды и на мой кулинарный репертуар.

Гастрономия Средней Азии поразительно богата не только потому, что накопила свои собственные кулинарные традиции, по и благодаря весьма интересному в этом отношении соседству. Обитатели Средней Азии всегда оказывались на перекрёстке торговых путей и сами довольно часто пускались в

дальние странствия. Были ли это паломничества к святым местам или путешествия купеческих караванов — каждый раз домой привозились специи, приправы, новые продукты, а вместе с ними новые кулинарные впечатления и рецепты.

Конечно, из привнесённых блюд многое не приживалось, что-то адаптировалось и видоизменялось в зависимости от местных условий, вкусов и обычаев. Но в результате смешения самых разных кулинарных традиций Средняя Азия выплавила свою, уникальную кухню, которая ныне покоряет сердца люби гелей кулинарии во многих странах. Могу сказать, что я ничем не отличаюсь от своих предков — точно так же, как и они когда-то, люблю готовить наряду с нашими национальными блюдами традиционные блюда соседних народов. И мне очень бы хотелось не только донести до своих читателей красоту и великолепие современной среднеазиатской кухни, но и по мере возможности развивать её.

Вообще надо сказать, что в Средней Азии живут чрезвычайно кулинарно восприимчивые люди. За сто с небольшим лет тесных контактов с Россией и её народами здесь переняли массу русских, украинских, татарских и даже корейских блюд. Никого теперь не удивят в меню ташкентского ресторана или кафе русская солянка, татарские беляши, корейское кук-си, крымские чебуреки, украинские вареники и борщ. Правда, исполняются все эти блюда с легко уловимым среднеазиатским акцентом.

Тысячелетиями государства Средней Азии граничили и имели самые тесные связи с Персией и странами Ближнего Востока. В древности Персия была центром кулинарной мысли Востока — легенды о яствах персидских властителей можно найти в литературных памятниках самых разных стран. Надо ли говорить о том, как сильно Персия повлияла на кулинарию Средней Азии?

Деловые контакты с Китаем привели к кулинарной революции едва ли не по всему миру: спагетти и макароны надолго овладевали воображением поваров в Италии, а пельмени стали русской национальной едой. А Средняя Азия не прекращала контакты с Китаем ни на день. Даже рис, без которого теперь невозможно представить себе нашу кухню, был завезён из Поднебесной всего-навсего пару тысячелетий назад. Тюркские народы из Китая — уйгуры и дунгане — привнесли за последние двести лет в кухню Средней Азии столько, что впору спросить: «А что же здесь до них-то люди ели?»

Индия во все времена манила ароматами и вкусом своих пряностей купцов со всего мира. Огромные армии могущественных империй сражались за ведущие к ней торговые пути и доступ к её сокровищам, среди которых самыми ценными во все времена считались специи, приправы и сама её кулинария. Конечно, Индия тоже всерьёз повлияла на среднеазиатскую кухню.

Так что кулинарная цивилизация, в центре которой я родился, вырос и живу, фантастически богата, и изучать её мне, наверное, никогда не надоест. От всей души надеюсь, что россыпи драгоценностей, которыми щедро одаривает кулинария Средней Азии, увлекут и вас.

Кстати, все фотографии в этой книге сделаны мною с тех самых блюд, что я своими руками приготовил на собственной кухне и которыми поделился когда-то с родными и друзьями. Всё настоящее — никаких монтажей, коллажей и имитаций. Думаю, что эти простые и наивные картинки сделают мои

объяснения понятнее и помогут читателю представить, как должны выглядеть некоторые из блюд в готовом виде и на разных важнейших этапах их приготовления.

Одним словом, от любителя — любителям. С пожеланием успехов и радости от нашего общего увлечения — кулинарии.

ваш Сталик

Часть первая. КАЗАН

Глава 1. ОБРЕТЕНИЕ КАЗАНА

Когда-то был у меня учитель. Не школьный учитель, а такой — по жизни учитель. Много чему он меня научил, спасибо ему большое, но особо запомнилось мне одно его несложное правило: «Хочешь делать что-либо хорошо — вначале создай условия».

Давайте и мы начнём с того, что обсудим, как создать условия для

приготовления еды. Поговорим о самом необходимом. Важнейшая и необходимейшая вещь — казан! Кухни народов Средней

Азии невозможно представить себе без этого «шахиншаха кухни». Наверное, именно поэтому так много пословиц и поговорок в Средней Азии о казане.

«Казан большой, но треснутый», — так говорят о человеке, занимающем высокую должность, которая, однако, не даёт ему дохода.

«Пустой казан громче звенит», — вы и сами догадались, о ком это.

«У лжеца казан не кипит», — тоже в толковании не нуждается.

Да, но мы не о фольклоре собрались поговорить, а о кухне... Так что давайте перейдём к делам практическим.

Нет казана?

Надо покупать — это я без шуток! Утятницы, рыбацкие котелки на треногах и даже так похожие на казан китайские воки с негодованием отвергнем. Надо покупать именно казан.

Рынки и магазины предлагают сегодня массу вариантов, так что потенциальный покупатель мучается больше вопросом «какой казан купить», нежели «где достать». Вот с ответом на вопрос «какой» я и попробую помочь.

ВЫБИРАЕМ

Прежде всего надо определиться, где мы собираемся пользоваться казаном. То на даче — над открытым огнём, а то в квартире — на обычной кухонной плите? Назовём такой казан «гастролирующим». Или это будет казан исключительно для дачи, в котором мы будем готовить только на открытом воздухе, на очаге? Стационарный, значит, в этом случае необходим казан монументальный. Или нет у нас никакой дачи, а есть обыкновенная газовая или даже электрическая плита, на которой и предстоит готовить в исторически обозримом будущем? Тогда речь идёт об относительно облегчённом, скромном по размерам и весу варианте...

Наиболее удобный казан — это казан полусферической формы, с круглым дном: он может быть чугунный, а может быть так называемый алюминиевый, из сплавов легких металлов. Однако на газовую плиту его без особой подставки не взгромоздишь, а об электрической конфорке и вовсе речь не идёт. Этот казан может быть использован только на очаге, и выходит, место ему лишь на даче, в загородном доме.

Тогда уже стоит приобрести казан литров на I6-20. Вы спросите: «А зачем мне такой большой?» Во-первых, в большом казане всегда можно приготовить немного еды без ущерба для качества.

А во-вторых... мало ли что? Да и не так уж это много — 16-20 литров. Плова, например, в таком казане можно приготовить человек на 20. Может ведь случиться, что вам потребуется накормить 20 человек?

Конечно, лучше всего такой казан вмонтировать в стационарный очаг с навесом. Очаг лучше сложить из кирпича, а саму камеру сгорания желательно соорудить из кирпича огнеупорного, да ещё очень важно сделать дымоход с хорошей тягой. Будет хорошо, если вокруг казана, на уровне его краев, будет небольшая площадка. На ней удобно расположить подготовленные продукты, приправы и подсобную посуду. Если есть возможность, то не будет лишним провести и газ в такой очаг. Не то чтобы я предлагал полностью готовить на газе, нет! Но если есть газ, удобнее вначале зажечь его, а потом уже укладывать дрова поверх горелки. Когда требуется быстро добавить или убавить силу огня, то сочетание газа и дров очень удобно, а при приготовлении блюд, требующих длительного несильного огня, газ незаменим. И, разумеется, горелку надо сделать пошире, чтобы она охватывала пламенем как можно большую часть дна казана. Вообще казан должен сидеть в очаге на две трети своей глубины, а дрова — лежать на таком расстоянии от дна посудины, чтобы оно всё было объято языками пламени.

Если устроить такой стационарный очаг по тем или иным причинам не получается, советую сделать переносной очаг из железной бочки или отрезка трубы большого диаметра. Для отвода дыма можно сделать прорези в верхней части этого сооружения, как показано на фотографии, а лучше сделать дымоотвод в виде перевёрнутой буквы Г в его задней части и укрепить лёгкую жестяную трубу типа самоварной. Ещё лучше, если у очага будут дно и ножки, чтобы не наклоняться к казану слишком низко.

Хорош ли ваш очаг, легко проверить — в казан следует налить воду и развести под ним огонь. Чем быстрее закипит вода, чем равномернее будут распределены пузырьки пара на кипящей поверхности, тем лучше и вкуснее будет получаться в таком казане и плов, и любое другое блюдо.

Кирпичный или металлический очаг можно сделать не только для большого казана, но и для экземпляра на 7-8 литров, того, что мы с вами условно назвали «гастролирующим казаном», форму нашего «гастролера» надо подбирать с учётом особенностей плиты в квартире. Вот такое, слегка спрямленное дно, как изображено здесь, сгодится как для открытого пламени очага, так и для газовой плиты. Конечно, будет очень хорошо, если при форме казана с широко раскрытыми стенками это будет именно чугунный казан. При готовке на плите его массивность позволит прогревать всю внутреннюю поверхность более-менее равномерно.

А если использовать казан только на плите, то удобнее такой, у которого дно спрямленное, а стенки почти параллельны друг другу. Ничего страшного не случится, если казан будет алюминиевый. Если стенки и особенно дно алюминиевого казана достаточно толстые, в нём будет так же удобно готовить, как и в чугунном, — у вас ничего не пригорит. А несколько меньшая тепловая инертность (из-за меньшего веса самого казана) очень пригодится при готовке на электроплите. Наверное, вы замечали, что после того, как на электроплите убавляется нагрев, она ещё изрядное время продолжает греть довольно сильно — это и называется тепловой инертностью.

Разговоры о том, что из алюминиевого казана в пищу будут попадать какие-то ядовитые окислы, — не более чем слухи. На поверхности алюминия довольно быстро образуется очень твёрдая и прочная плёнка, так что никакой химической опасности алюминиевый казан для вашего здоровья не представляет. Пьют же во всём мире, и с большим удовольствием, пиво из алюминиевых банок!

Кстати, ещё раз о размерах казанов для газовой или электрической плиты. Обьем 7-8 литров является самым подходящим для средней семьи. Например, в таком казане можно сварить плов человек на 6-8, причём накормить тем пловом едоков до отвала. А если пожадничать с размером посуды и затеять разом большее количество того же плова, его очень трудно будет приготовить при силе пламени стандартных горелок — не хватит их теплоотдачи. А значит, придётся искать отдельную, мощную горелку, специально покупать газовый баллон, городить дополнительную плиту возле основной... Зачем нам эти проблемы?

ПОКУПАЕМ И НАЛАЖИВАЕМ

Но вернёмся к покупке казана. Куда всё-таки за ним отправиться? Можно, конечно, поискать по хозяйственным магазинам — там иногда попадаются чугунные эмалированные штуковины, по форме более или менее похожие на казаны. Иногда они бывают и страшно дорогие, итальянские или французские, изысканных силуэтов, ярких окрасок.. Скажу честно, мне они доверия не внушают. Ну не приспособлены они для приготовления настоящих азиатских блюд. А вот уж что ни в коем случае не должно вас прельстить, так это тонкостенные казаны из неизвестного металла, покрытого тефлоном. Лучше на любом рынке подойдите к выходцам из Средней Азии — вам непременно помогут и предложат правильный казан. Обязательно обратите внимание на внутреннюю поверхность казана — она должна быть ровной, по возможности без заметных раковин и наплывов, которые не только говорят о невысоком качестве литья, что может однажды выйти боком, но ещё и страшно усложняют уход: мыть такой казан, особенно «подгоревший» — одно мученье. И обязательно надо упорно поторговаться — запас по цене у этих продавцов

огромный. Если вдруг вам предложат чугунный казан, уже бывший в употреблении, — берите не задумываясь: с ним гораздо меньше хлопот, чем с новым, а послужит он ещё и вашим внукам. Если же казан будет новым (алюминиевый — абсолютно белый, чугунный — абсолютно чёрный, может быть кое-где и с пятнами ржавчины), его надо предварительно обработать, иначе готовить в нём нельзя.

На поверхности нового казана всегда есть немного машинного масла — его используют при литье, чтобы чугун или алюминий отлипали от формы. Для удаления масла казан следует поставить на огонь на несколько часов, чтобы всё масло прогорело. Не забудьте открыть пошире окна и закрыть дверь на кухню! Слишком сильного огня не разводите: особенно осторожным надо быть с алюминиевым казаном — он может и расплавиться, если его надолго оставить без надзора.

Теперь возьмём грамм **500** растительного масла (можно уже однажды использованного для какого-нибудь фритюра), нальём в казан, очень сильно разогреем и убавим огонь до уровня ниже среднего. Надо подождать, пока под действием кипящего масла поверхность казана приобретёт жаркий красноватый оттенок. Но не надо раскалять сам металл докрасна! После того как дно стало таким, как нам надо, повернём казан набок (если он шарообразный, это сделать легче) и прокалим его с этой стороны. Постепенно обработаем поочерёдно все бока тем же методом. Теперь дадим маслу полностью остыть и выльем его. После этого казан следует окончательно остудить, тщательно помыть тёплой водой и вытереть тряпочкой.

Вот теперь ваш инструмент готов к службе на долгие годы, возможно, на всю вашу жизнь. Никогда в нём не пригорит мясо, ничто не прилипнет ко дну, и всё, что вы станете готовить, будет получаться необыкновенно вкусным и красивым.

Однако подготовка казана — довольно долгий процесс, который может растянуться на несколько часов. Не исключено, что за это время вас посетят пожарные — дымить будет нещадно! А не лучше ли дождаться дачного сезона и сделать дело на свежем воздухе? Вынести плиту с газовым баллоном на двор — и все дела!

С чугунными казанами следует обращаться особенно бережно: после каждого приготовления еды убирать из казана остатки еды и промывать его тёплой водой, без каких-либо моющих средств. Затем в чистый казан налить немного воды и прокипятить её. Слить воду с остатками жира, вытереть насухо, и протереть казан масленой салфеткой — вот теперь его можно убирать! Если чугунным казаном не пользоваться продолжительное время, на его стенках может выступить ржавчина. В этом случает казан снова надо немного прокалить и протереть маслом.

Если в вашем казане кто-то готовил, не соблюдая всех правил, может случиться так, что пища в нём начнёт пригорать.

Такой казан сначала надо раскалить, всыпать килограмм соли, при этом открыть широко окна и поставить вентилятор. Помешивая иногда соль, следите, чтоб казан не перегрелся. Примерно через час соль станет бурой. Теперь надо её высыпать, дать казану остыть, а потом снова прокалить в нём масло.

С алюминиевыми казанами обращаться проще, нежели с чугунными, но одна только фраза «Я готовлю в настоящем чугунном казане» вызывает неподдельное уважение со стороны людей понимающих.

Глава 2. ПЕРВЫЕ ШАГИ ВОКРУГ КАЗАНА

НУ ЧТО? ВОТ КАЗАН НАШ ГОТОВ? С чего начнём? С плова? Э, нет, подождите. Давайте сначала освоимся с казаном, посмотрим, что он умеет делать и что мы с ним умеем делать. А плов наш никуда не денется, мы до него ещё доберёмся.

Перво-наперво, мы должны запомнить, что в подавляющем большинстве случаев казан требует хорошего разогрева перед началом готовки. Ну, посмотрите: такая масса металла, прежде чем она начнёт жарить что-то, она же сама должна разогреться, правда?

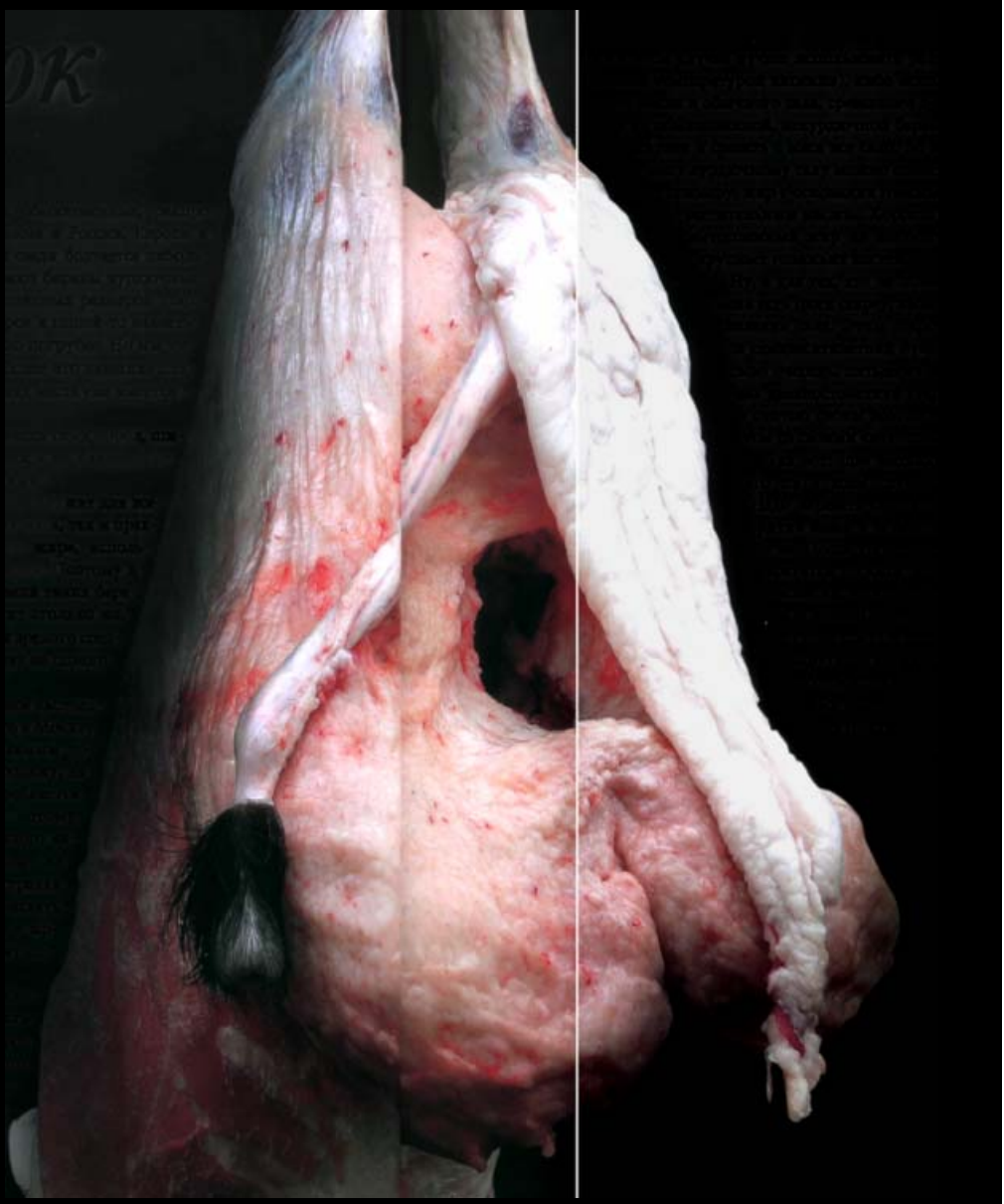
Поэтому давайте сначала поставим казан на огонь. Не на самый сильный, а на средний такой огонь. Пусть казан нагревается. Помните, в прошлый раз мы смазывали его маслом, прежде чем убрать в шкаф? Пусть это масло в его порах прогреется как следует. Нальём в казан стакан-другой холодной воды и дождёмся, когда она закипит. Кипящая вода и пузырьки пара, поднимающиеся со дна, заставят всплыть остатки масла из пор казана. Казан прокипел — теперь можно воду слить. Если казан большой, — тот, что на даче — не обязательно ворочать его руками. Можно просто вычерпать, выплеснуть воду половником или шумовкой. А те несколько капель, что останутся в казане, весело выкипят и сами.

Возьмём чистую тряпочку и вытрем остатки соли или накипи из казана, если таковые образовались. И ещё чуть-чуть нагреть! Вот теперь казан готов. Самое время, чтобы опустить в него... курдючное сало.

Да, дорогие читатели! Должен вам заметить, что без хорошего курдючного сала и казан порою кажется вещью не слишком нужной в хозяйстве. Абсолютное большинство блюд готовятся при участии этого самого курдючного бараньего сала. К этому салу и его замечательным свойствам мы ещё не раз вернёмся, а пока я вас просто прошу: раз уже премьера у вашего казана, то давайте его побалуем именно курдючным салом? Пусть будет в этом немного от шаманства, не постесняемся вложить в это действие некий сакральный смысл. Ведь у нас сегодня праздник — новый казан! Нам-то, как водится, грамм по пятьдесят, а казану? А казану — бараньего сала!

Сколько? Как? Об этом — в нашем первом рецепте. Итак, действующие лица: вы, я и ваш новый казан.

Курдюк



БЫВАЮТ бараны обыкновенные, распространённые в России, Европе и даже в Новой Зеландии, у которых сзади болтается небольшой, симпатичный хвостик. А бывают бараны курдючные, у которых вместо хвоста растёт солидных размеров шар, который из-за его огромных размеров и попой-то назвать неудобно, так и просится сюда слово погрубее! Но мы не станем увлекаться терминами, тем более что название для этого прекрасного во всех отношениях места уже имеется -курдюк.

Курдючные бараны нескольких различных пород, широко распространены в Средней Азии и на Кавказе, где таких баранов называют «карабахскими».

Курдючный баран уже многие века служит для жителей Средней Азии источником как мяса, так и практически единственного кулинарного жира, используемого в их традиционной кулинарии. Поэтому в Средней Азии за века селекции вывели таких баранов, у которых курдюк подчас весит столько же,

сколько всё остальное мясо. Курдюк зрелого среднеазиатского барана целиком состоит из одного только сала и весит от 5 до 30 кг.

Но курдючное сало в Средней Азии настолько ценится, настолько его любят, что в Москву или ещё куда его отвозят только самым дорогим друзьям - в подарок. А на продажу, на экспорт его не остаётся - всё потребляется на месте. Но отчаиваться не стоит, потому что в города России весьма приличного качества курдючную баранину привозят из Дагестана. В Германии и других странах Европы курдючное сало стоит поискать в турецких лавочках, в Америке - в афганских, а в Израиле о курдюке стоит поспрашивать у арабских торговцев.

Однако если совсем нет курдючного сала, то это ещё не повод закрывать эту книгу на этом месте. Во-первых, не всем нравится вкус курдючного сала, поэтому для первых шагов по кухне Средней Азии можно обойтись одним растительным маслом (в этом случае лучше использовать рафинированные масла с высокой температурой кипения), либо используя смесь растительного масла и обычного сала, срезанного с баранины. Ведь можно и из обыкновенной, некурдючной баранины выбрать мясо пожирнее и срезать с мяса всё сало. Во-вторых, адекватную замену курдючному салу можно создать самим, используя, к примеру, жир с основания говяжьего хвоста в сочетании с растительным маслом. Хорошо бы для вкуса добавить вытопленный жир из костного мозга, добытого из крупных говяжьих костей.

Ну, а для тех, кто не привык к компромиссам, у меня есть один секрет, касающийся способа вытапливания сала. Этим секретом со мной поделился семидесятилетний бухарский еврей, а тому, в свою очередь, пятьдесят лет назад об этом поведал девяностолетний старик-узбек. Конечно же, я считаю своим долгом поделиться этим секретом со своими читателями!

Так вот: при вытапливании бараньего сала его ни в коем случае нельзя перемешивать. Надо нарезать сало кубиками, положить в горячий казан и оставить на довольно сильном огне. После того, как нижний слой сала превратится в симпатичные, жёлто-золотистые выжарки, весь комок (а кусочки сала слепятся в комок!) перевернуть и дать дойти до того же цвета и второй стороне. После чего вынуть выжарки из казана и употребить по прямому назначению, то есть закусить ими холодную водку. В чём смысл этой хитрости?

Во-первых, при суетливом перемешивании кусочки сала сами обжариваются и темнеют значительно быстрее, меняя тем самым цвет находящегося в казане масла и придавая ему несколько пригорелый привкус.

Во-вторых, если сало при вытапливании не трогать, оно отдаёт масла значительно больше: может быть, до 85% от своего первоначального веса. Да и выжарки после этого получаются лёгкими для желудка и приятно хрустящими на зубах. В самый раз для закуски!

БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ С ЛУКОМ

150 г бараньего сала (очень желательно именно курдючного)

или **120** г хорошего

растительного масла без запаха

600-**700** г бараньих ребрышек

500 г лука

Соль, зира, семена кориандра

В разогретый казан, который стоит на среднем огне, опускаем баранье сало, порезанное кубиками со стороной примерно полтора сантиметра. Не перемешиваем! Ждём, когда сало начнёт плавиться. Увидев, что нижняя часть кусочков сала пожелтела, переворачиваем их на другую сторону. После того как сало превратилось в небольшие золотистые выжарки, плавающие на поверхности изрядного количества масла, вынимаем их шумовкой и откладываем на небольшое блюдечко — они очень скоро пригодятся![1]

Проделанную операцию — обязательную для процедуры приготовления очень многих блюд в казане — в дальнейшем будем обозначать просто двумя словами: «**вытопить сало**».

Если мы готовим на масле, а не на сале, то нальём масло в казан, дадим ему хорошо нагреться — до сизого дымка (не до приезда пожарных, а до лёгкого дымка, я же сказал!) — и опустим в казан небольшую очищенную луковицу целиком. Пусть она обжарится и станет тёмно-красной со всех сторон, затем выловим её шумовкой и выкинем. А эту стандартную операцию с маслом отныне будем называть «**прокалить масло**».

Пока масло в казане (вытопленный из сала жир мы тоже будем называть маслом, договорились?) нагревается ещё минут пять на небольшом огне, мы успеем проделать одну важнейшую операцию. А именно: присолим слегка выжарки, посыплем их тонко порезанным луком, который тоже слегка посолим, нальём себе и товарищам (если они присутствуют на кухне или поблизости от нашего очага) по чуть-чуть водочки — и закусим этими самыми выжарками!

---

[1] *Честное слово, выжарки из курдючного сала — одна из лучших закусок к русской сорокаградусной. В этой точке кулинарная культура народов Средней Азии и российская культура «употребления внутрь» соприкоснулись как нельзя гармоничнее. С уверенностью можно сказать, что теперь каждая узбекская компания друзей, начиная готовить, не пропускает этот ритуал, а, в свою очередь, у любого русского, побывавшего в Средней Азии, выжарки из курдючного сала прочно ассоциируются с запотевшей рюмочкой водки.*

Подкрепившись, добавим огня под казаном до максимума и опустим в кипящее масло бараньи ребрышки.

Кориандр

Если мясо размороженное, выньте его из миски, на дне которой уже скопился выделившийся сок, и опустите в казан только после того, как остатки сока тоже стекут. Этот сок пока не выливать! Как только мясо обжарится и в ход пойдут овощи, содержащие много влаги, мы добавим этот сок к мясу — в нём сосредоточен вкус, который нам терять совсем не след.

Шумовка должна быть наготове: в кипящем масле нижняя сторона ребрышек зарумянится моментально, а нам надо, чтобы ребрышки были румяными со всех сторон. Поэтому мы их быстренько перевернём на другую сторону и вообще в первую минуту будем мешать их довольно часто, со вниманием осматривая, чтоб всем им досталось масла и жара одинаково. Однако очень скоро можно будет мешать их пореже. Всего же наши ребрышки будут обжариваться минуты три-четыре. Если вы задумали приготовить за один раз ребрышек побольше, то, соответственно, вам понадобится минут пять-шесть.[1]

Но вот как только на ребрышках начнут заголяться косточки, так тут нам пришло время вспомнить и об остальных ингредиентах. Что там у нас? Зира?

Итак, пора опускать зиру — зира должна, как и любая ароматная специя, соприкоснуться с горячим маслом, чтобы передать свой вкус и аромат именно маслу. В масле ароматные вещества растворяются лучше всего. Кориандр — вслед за зирой, и немного соли. Перемешаем.[2]

Вот теперь самое время опускать лук. А лук должен быть порезан кольцами

---

[1] *Здесь надо действовать ловко, но осторожно. Если ребрышки до этого были заморожены, при разморозке они могли выделить изрядное количество сока. Любая влага, попадающая в сильно разогретое масло, буквально взрывается, и очень горячие брызги разлетаются на все вокруг. Этими масляными брызгами очень легко обжечься! Поэтому всякий раз, когда мы опускаем что-то в кипящее масло, не нужно плюхать это что-то в казан со всего маху, а следует аккуратно спускать по стеночке, чтобы... ну, всем понятно, да?*

[2] *Если вы пока не привыкли к специям и запахам среднеазиатской кухни, то вместо зиры и кориандра можно положить лавровый лист и перец горошком — все поверх лука, перед тем, как накрывать казан крышкой.*

или полукольцами — так он отдаст блюду все свои соки.

Чтобы лук выделил больше сока, мы уложим его поверх мяса, слегка посолим, ничего уже перемешивать не станем, убавим под казаном пламя до уровня ниже среднего (уберём несколько поленьев, если готовим на дровах) и накроем казан металлической миской.[1]

Поверх такой миски можно поставить какой-нибудь груз, например, блюдо, на котором мы собираемся подавать наши бараньи ребрышки. Заодно и блюдо прогреется — это будет очень нелишним, особенно если дело происходит за городом в прохладную погоду. А теперь подождём. Минут тридцать — сорок - это зависит от возраста барана, из которого мы готовим, и, разумеется, от количества продуктов в казане. Огонь пусть будет ниже среднего, даже ближе к минимальному — чем спокойнее и дольше наши ребрышки будут готовиться, тем нежнее и вкуснее они получатся.

Любителям острого не обязательно сыпать в это блюдо перец. Лучше взять красный стручковый перец (обязательно целый, без трещин!) и положить его в казан перед тем, как накрывать крышкой. Сушеный перец — под лук, а свежий, если готовим летом — сверху. Хорошо пропарившись в луковом соке, даже сушеный перец станет мягким и мясистым. Потом можно будет надорвать перчик со стороны носика и выдавливать из него понемногу острую мякоть.

Ну вот. Прошло тридцать — сорок минут? Или даже час? Открываем! Скорее всего, миска окажется плотно зажатой в казане. Тогда, удерживая казан одной рукой (с полотенцем, разумеется, чтоб руки не обжечь!), ударим шумовкой по миске с другого краю. Опять нужна осторожность: из казана вырвутся струи очень горячего пара, как бы нам не обжечься!

[1] *Вот эта миска будет упоминаться в наших рецептах, где используется казан, еще бессчетное количество раз. Это вообще очень важный инструмент: ее надо подобрать одновременно с казаном — скорее всего это будет самый обыкновенный эмалированный тазик. Миска правильного размера должна быть такой, чтобы она проходила в казан в его верхней части и плотно застревала там, надежно закрывая собою нижние две трети объема.*

Какая такая зира? Что ещё за кумин?

ЗИРА - специя, произрастающая в Средней Азии, Индии и Иране. Внешне очень похожая на тмин, что часто приводит к путанице во многих кулинарных книгах, особенно переводных, где зира именуется то на английский манер кумином, то на немецкий — индийским тмином. Порою горе-переводчики, переводя индийские рецепты, и вовсе опускают прилагательное «индийский» — оно им кажется ни к чему, раз уж речь идёт об индийской кухне — и оставляют в рецепте один только «тмин». Компиляторы, составляющие книжки про «тысячу и один рецепт», разумеется, не учитывают этот момент и в результате по свету гуляет множество азиатских рецептов, где к мясным блюдам добавляется тмин. Но для индийских мясных (и не только) блюд в различных смесях специй применяется в основном зира, в то время как тмин большей частью употребляется при выпечке и в овощных европейских блюдах. Стоит ли говорить, насколько разные они по вкусу и аромату?

Поэтому, если вы читаете индийский или даже просто азиатский рецепт с участием мяса или курицы, то имейте в виду, что надо использовать не тмин, а именно зиру.

Итого, название принятое для этой специи в Индии — «jeera», в Англии — кумин, в Германии — индийский тмин, а в Средней Азии — зира. Давайте и мы её в дальнейшем так и будем называть — зира. Различают зиру чёрную и жёлтую. Последняя поступает к нам из Ирана и Индии, часто в молотом виде, и продаётся в любом приличном супермаркете. В узбекских пловах употребляется мелкая, чёрная зира, которая в диком виде растёт в горах Таджикистана и Киргизии. Можно, конечно, употребить в узбекский плов и индийскую зиру — крупную и чистую, но следует иметь в виду, что по вкусу и аромату эти два вида зиры различаются так же, как, скажем, могут различаться яблоки сортов джонатан и антоновка.

Снимем миску в сторону, добавим огня под казаном до уровня чуть выше

среднего и немедленно начнём перемешивать лук и ребрышки. Попробуем, достаточно ли соли — если что не так, самое время досолить. И подождём, помешивая ещё немного — минуты две-три, пока влага чуть-чуть выпарится, а та, что останется, загустеет до консистенции соуса.[1]

Выкладываем на блюдо! Хотите посыпать зеленью? Посыпьте!

И подаём!

Знаете, то, что мы приготовили, обычно едят свежими, горячими лепёшками. Вот не «со свежими лепёшками», а именно «лепёшками». Отламывают кусочек лепёшки, ухватывают им кусочек мяса с мягким вкусным луком золотисто-коричневого цвета и отправляют в рот. А мякиш лепёшки пропитывают получившимся соусом. И тоже отправляют в рот. И так много раз. В конце концов, блюдо, на котором подавали ребрышки, уже и мыть не надо будет, а пальчики — и подавно!

Да. А про казан-то не забыли? Вот как только его опустошили, так тут и надо было залить в него кипяток, и пусть бы постоял он ещё немного на огне. А потом тряпочку — на шумовку, и протерли этой тряпочкой весь казан. Если где чего прилипло — отскребли и слили воду с остатками пищи. И ещё раз — тёплой водой и чистой тряпочкой. И маслом смазать его не забыть и... далеко не убирать! Он нам очень скоро снова понадобится!

Давайте ещё раз вернёмся к рецепту бараньих ребрышек с луком, для того чтобы понять и разложить по полочкам, что же именно мы по ходу его исполнения делали, какие кулинарно-казанные действия, так сказать, производили и как нам их в дальнейшем называть.

На первом этапе мы разогревали казан. Для приготовления многих блюд это действие абсолютно необходимо, поэтому когда я в следующий раз скажу «разогреем казан», то подробности уже опущу.

Но, между прочим, есть и такие блюда, при готовке которых продукты укладываются не в прогретый, а в абсолютно холодный казан.

На втором этапе вытапливали сало (иногда это действие может заменяться прокаливанием какого-либо растительного масла).

На третьем этапе обжаривали мясо на большом огне. Это очень распространённый приём в среднеазиатской кулинарии. Правильно обжаренное мясо имеет особую фактуру в готовом блюде, и, между прочим, именно оно придаёт готовому кушанью особенный, «узбекский» вкус. Правильно обжарить — значит обжарить мясо с корочкой. Некоторые делают типичную ошибку: кладут слишком много мяса в небольшой казан или в казан, под которым недостаточной силы пламя. Тогда мясо, не успев обзавестись корочкой, начинает выпускать сок и в этом соке тушится, превращаясь совсем не в то, что нам надо. Другие впадают в иную крайность и жарят мясо едва ли не до чёрных угольков. Это тоже неправильно! Правильно обжаренное мясо имеет коричнево-золотистый цвет, имеет снаружи некоторую корочку и весьма сочно внутри. Самое главное — правильно обжаренное мясо вкусно, приятно пахнет и радует глаз — вот на это и ориентируйтесь!

---

[1] *Если найдется сухая, черствая узбекская лепешка, то можно порезать небольшими кусочками ее тонкую среднюю часть и положить между мясом и луком. В готовом блюде кусочки лепешки будут не менее вкусными, чем сами ребрышки!*

На четвёртом этапе мы опустили лук в казан и плотно закрыли его крышкой — металлической миской. В луке содержится очень много сока, который сразу начнёт выделяться. Сок будет попадать на дно казана, где очень горячо, и испаряться. Пары будут оставаться под плотной крышкой. Таким образом, внутри казана образуется горячий пар, который естественным образом внутри казана циркулирует. Это действие в узбекской кулинарии называется «думляш» — в буквальном переводе на русский язык «запаривание». Да, на первый взгляд это напоминает тушение, да и на самом деле, то, что находится внизу казана, в соках продуктов, именно тушится. Но всё, что находится в верхней части казана, готовится на пару. В предыдущем рецепте это была часть лука, но что мешает нам в следующий раз положить в казан что-нибудь ещё? Однако, это будет уже другое блюдо, о котором мы позднее обязательно поговорим. Пока запомним, что запаривание — довольно часто используемый кулинарный приём для всех кухонь всех среднеазиатских стран.

КЛАССИЧЕСКИЙ «ПИРОЖОК»

2 кг баранины или свинины,

300 грамм курдючного сала или растительного масла без запаха

1,5 кг картошки

Соль, зира, красный перец острый и неострый, сухие травы

А сейчас поговорим о блюде, в котором казан открывает нам ещё одну свою способность — запекать.

Возьмём пару килограмм хорошей баранины: корейку, седло барашка (поясничную часть), или верхнюю часть задних ног. Временно отсутствующую баранину можно заменить свининой, но мясо не поросенка, а вполне зрелого животного. Оценив количество жира на мясе, возьмём немного курдючного сала — так, чтобы в итоге у нас из мяса и сала вытопилось бы грамм **250** масла. Если нет сала, заменим его растительным маслом без запаха. В случае, если нам в руки попала жирная свинина, можно обойтись и вовсе без масла.[1]

Картошку почистим и сделаем глубокие надрезы — для того, чтобы она лучше пропиталась маслом и мясным соком. Если картошка уж слишком крупная, то разрежем её пополам, а нет, оставим целой.

Мясо порежем крупными кусками, по **200**-**250** грамм.

На дно холодного казана уложим сало, порезанное кубиками, или любым другим способом, для нас самое главное — всё дно казана должно быть выложено салом. А если готовим без сала, но с маслом, то действовать надо так: прокалить масло с одной луковицей, как это делается во всех узбекских блюдах, а потом дать ему остыть, поскольку если положите картошку в кипящее масло,

[1] *Как же так? Казан, Узбекистан, и вдруг свинина? Чем можно объяснить подобные неожиданности? Конечно, в традиционной кухне Средней Азии свинина не употребляется. Но в некоторых среднеазиатских блюдах ее вполне можно использовать вместо баранины или говядины, уж лучше приготовить из хорошей свежей свинины, тем готовить из абы какой да переморожeнной баранины или не готовить вовсе. Обо всех случаях, где свинина в рецепте уместна, я вас оповещу. А где промолчу — так и знайте — значит, свинина никак не подходит...*

то она у нас тривиально пожарится, а это не входит в наши планы.

Поверх сала или масла уложим картошку, которую подсолим и посыплем приправами (но не слишком «густо»).

Все куски мяса посолим со всех сторон и тоже пересыплем сухими травами.

Если среди мяса окажутся кусочки с косточками, то их укладываем первыми, а уж кусочки мякоти поверх костей. Должна получиться как бы «мясная крышка» для картошки — сок с мяса будет пропитывать картофель, а само мясо — готовиться на парах от воды и жира.

Уложив всё красиво в казан (он должен быть наполнен не более чем на 2/3), закроем его как можно более плотно. Крышку даже хорошо бы придавить грузом.

Ставим на огонь: вначале, в первые 20-25 минут, дадим сильный огонь, так, чтобы растопилось сало и всё содержимое как следует нагрелось, вплоть до крышки, а затем огонь убавляем до уровня «чуть выше среднего». Теперь надо запастись терпением минимум на пару часов.[1]

И вот наконец открываем казан! Мясо отложим в сторону, а запеченный с одной стороны до красной корочки картофель выкладываем на большое круглое предварительно подогретое блюдо. После этого мясо возвращаем обратно в казан, перемешиваем его в масле, так, чтобы оно как следует пропиталось, и выкладываем поверх картофеля. Оставшимся маслом поливаем всё блюдо и подаём.

При подаче всё можно посыпать зеленью и сбрызнуть лимоном. Хорошо отдельно подать сырой лук, который следует нарезать тонкими кольцами и промыть под проточной водой, а потом посолить и сдобрить столовым уксусом. Будет очень вкусно, несмотря на спартанскую простоту!

Этот удивительный «пирожок» — довольно недавнее изобретение. Оно появилось на свет буквально лет 10-15 назад, но мгновенно стало невероятно популярным во всём Узбекистане, очевидно, благодаря своей простоте и «надёжности»: его невозможно испортить, оно всегда получается одинаково вкусным.

А вот история этого изобретения, которую я слышал непосредственно от одного из авторов.

В Маргилане, в одной чайхане на окраине города, раз в неделю собиралась компания друзей — бывших одноклассников. Там они готовили себе ужин, выпивали водочки и беседовали о жизни. Мальчишник, одним словом. Поскольку о меню предстоящего ужина условиться заранее было невозможно, то поступали следующим образом: каждый из этих семи или восьми ребят по

---

[1] *Впрочем, однажды у меня казан простоял на огне часа четыре. Ну не хотел я делить трапезу с двумя типами, которые приперлись нежданно и незвано к моим друзьям «обувать» их на «Цептер»! Из-под казана по квартире разносился волшебный аромат, и каждый раз, когда с крышки на дно казана срывалась капелька и раздавалось задорное: «П-шшшшш... «, они сглатывали слюну и с интересом поглядывали на казан. Было ясно, что они с охотой променяли бы свой чудесный «Цептер» на прокопченный, старый казан. Особенно если бы казан им предложили вместе с содержимым. Часов в десять вечера хозяин дома пояснил им: «Да это Сталик себе на завтрак что-то там готовит!», после чего они, собравшись, ушли. Так вот: получилось отлично — совершенно ничего в моем тогдашнем «пирожке « не сгорело и не пересохло.*

дороге покупал что-нибудь одно, что ему понравилось более всего. Увидел рыбу — купил рыбу, увидел хорошие яблоки — купил яблоки. Случалось порою и так, что все семеро приносили только лепёшки! Что ж — пили чай с лепёшками... Но в большинстве случаев из принесённых продуктов всё-таки «складывалось» некое блюдо либо что-то «сочинялось» прямо на ходу.

А однажды в чайхану на встречу пришли только двое друзей: один принёс картошку, а другой — мясо. Ждали-ждали они остальных, но никто не подходил, и тогда было решено начать готовить, а если кто-то, опоздав, ещё чего принесёт, то добавить «на ходу». Ну и опустили они в казан картошку и мясо, закрыли всё крышкой, развели огонь...

Тут кто-то из знакомых, сидящих за соседним дастарханом, пригласил их на рюмочку с пловом, потом ещё кто-то позвал попробовать новое блюдо... Одним словом, когда они вспомнили, что у них в казане над огнём лежат продукты, было уже довольно поздно и стемнело.

В полной уверенности, что всё безнадёжно испорчено, друзья приоткрыли крышку казана. Один из них, принюхавшись к запаху, заметил: «А пахнет-то пирожком!..» Надо сказать, в ту пору общепит баловал студентов и просто горожан пирожками с картошкой, которые жарили в казанах, наполненных маслом, на всех улицах города. Попробовали — вкусно! Едва ли не пригорелая, вроде бы, картошка, выглядящее очень сильно прожаренным мясо, — а вкусно!

Так за этим блюдом и укоренилось название «Пирожок»!

Конечно, теперь рецепт несколько усовершенствован, выверен, но идея та же самая: только картошка и только мясо...

Разберёмся, по горячим следам, что же именно делал наш казан в этот раз? На первом этапе мы дали ему хорошо прогреться. И казану, и всем продуктам, находящимся в нём, одновременно — ведь нагрев в казане, благодаря его толстым, массивным стенкам и широкой площади, охватываемой пламенем, происходит буквально со всех сторон, за исключением разве что крышки. И, благодаря тому, что в этот раз в казане было мало влаги (только та, что в мясе), а температура — существенно выше **100** градусов, продукты уже не тушились, не парились, а запекались! Итак, наш казан может не только жарить, тушить, парить, но ещё и запекать. Не случайно его европейского собрата называют dutch oven (голландская печь).

Давайте, не откладывая, поговорим ещё о нескольких блюдах, *где* используется такой же кулинарный приём. Можно даже сказать, что это будут не то чтобы какие-то принципиально новые блюда, но вариации нашего «пирожка».

КОКАНДСКИИ «ПИРОЖОК»

150-200 г курдючного

сала или **120** г растительного масла

1,5 кг баранины от лопатки или спины

1 кг картофеля

Соль, зира, чёрный перец — по вкусу

Да, в Коканде с «пирожком» обходятся несколько иначе. В разогретом казане вытапливают сало, затем в сале на среднем огне обжаривают картошку. Но обжаривают картошку не до полной готовности, а лишь до появления корочки, как вот тут, на фото.

Чтобы картошка получилась такой, надо опускать её в казан частями. Перед каждой следующей партией картошки маслу дают разогреться. После обжаривания картошку посыпают солью и держат в тёплом месте, но не накрывают её, чтобы корочка оставалась хрустящей.

После картошки точно так же, но на огне посильнее, обжаривают, в течение **10-12** минут, крупные куски мяса — с кулак примерно — так что в нём остаётся ещё довольно сока, но при этом образуется равномерная румяная корочка.[1]

Затем из казана убирают лишнее масло, оставляя лишь грамм **50-100**, убавляют силу пламени, мясо солят и посыпают частью специй, а поверх него укладывают картофель. По стеночке казана, чтобы не смыть с картошки и мяса соль и специи, наливают немного кипятка — буквально несколько столовых ложек, но не более чем полстакана. Теперь всё как обычно: накрывают плотной крышкой, подпирают её грузом и оставляют казан на небольшом огне на **30-40** минут. Время зависит от возраста барана и размеров кусков картофеля. Хорошо бы здесь найти некую гармонию: если баран не первой молодости и его мясо требует долгого приготовления, то и куски картофеля должны быть крупнее.[2]

Но такой «пирожок» по своим вкусовым качествам не особо отличается от приготовленного первым методом, разве что мясо получается слегка тушеным. А для тех, кто хочет придать ему более праздничный вид, я предлагаю слегка усложнить процесс готовки.

---

[1] *Желательно использовать для этого блюда именно свежее мясо, а не размороженное. Жарить мясо лучше частями, но не обязательно прожаривать его на всю глубину — если появилась аппетитная корочка, но из мяса еще течет сок, то это именно то, что нам надо! Впрочем, один-два куска можно прожарить и до готовности, а потом порезать его ломтиками, посыпать солью, красным перцем и подать (вместе с тонко порезанным луком, перемешанным с зеленью) ожидающей компании — пусть под эту закуску выпьют по пятьдесят, ждать-то еще долго!*

[2] *Кстати, попробуйте смолоть вместе крупную соль, зиру и черный перец. Полученную смесь можно использовать в тех случаях, когда вам что-либо хочется посолить и поперчить одновременно — к примеру, ту же яичницу. И банальная яичница, и простой картофель в мундире, и кусок отварного мяса заиграют новым, замечательным вкусом. И вот для «пирожка» такой прием вполне уместен.*

«ПИРОЖОК» ДЛЯ ВИРТУОЗОВ

1,5 кг картофеля

2 кг баранины с костями

150 г бараньего сала

или **120** г растительного масла

50 г сливочного масла

100 г цельного молока

или **6**-процентных сливок

150 г сыра

100 г подготовленных грибов

200 г лука-порея

или обычного лука

в сочетании с зелёным

2-**3** штуки болгарских

перцев разных

цветов — по желанию

Зелень для украшения

Соль, зира, красный молотый перец,

чёрный перец — по вкусу.

Хорошо отмоем крупные, продолговатые картофелины. Чистить их и резать на куски не нужно. В казан установим металлическую сетку, уложим на неё картошку, закроем казан крышкой и поставим на средний огонь. До полной готовности картошка будет запекаться примерно **50**-**70** минут.[1]

Готовому картофелю дадим остыть — так, чтобы картофелины можно было спокойно держать в руке. За это время вытопим немного сала в казане и обжарим в нём мясо до полуготовности.

Теперь каждую картофелину разрезаем вдоль и выскребаем из неё большую часть сердцевины, оставляя немного на стенках. Из полученной массы делаем стандартное картофельное пюре, в которое добавляем немного молока и сливочного масла. В готовое пюре можно добавить по вашему выбору и мелко порезанных грибов или лука-порея, или какой другой начинки. Положить в пюре тёртого сыра твёрдых сортов, хорошо перемешать и начинить полученной массой половинки картофеля — с небольшой горкой.

Оставив немного масла в казане, опустим в него мясо, посолим его и посыплем специями, а поверх мяса аккуратно, в один ряд, уложим фаршированный картофель.[2]

Накроем казан, поставим его на огонь; первые пять-десять минут огонь выше

---

[1] *Впрочем, в городских условиях я все-таки предложил бы особенно не выпендриваться, и воспользоваться для запекания картошки обыкновенной духовкой.*

[2] *Если есть желание, между мясом и картофелем можно уложить несколько болгарских перцев целиком, вместе с семенами и плодоножкой. В тушеном виде они получатся замечательно хороши!*

среднего, затем — ниже среднего. При этом следим, чтоб казан был достаточно горяч и в верхней части — сыр в нашем фарше должен расплавиться. Всего закрытый казан стоит на огне минут 20-30.

Подавая этот хитрый «пирожок» на стол, можно также присыпать всё зеленью либо тонко порезанным луком, спрыснутым столовым уксусом или лимоном.

Знаете, порою повара исхитряются, стараясь проявить всю свою фантазию, а попробуешь, что они приготовили, и... вот никак не впечатляет! С другой стороны, иногда самые простые блюда и самые обыкновенные сочетания продуктов заставляют поесть с аппетитом. Дело, как мне кажется, далеко не в изощрённости поваров да в изысканности ингредиентов. Чаще секрет вкуса кроется в подходе к приготовлению да в щедрости души того, кто стоит у очага или плиты.

ПРОСТО-НАПРОСТО ЖАРЕНАЯ КАРТОШКА

1 кг хорошей, крепкой картошки

250-300 г сала

или растительного масла

500 г лука

200-300 г ветчины,

копчёной корейки

или другого готового мяса

2-3 болгарских перца

Зелень

Специи по вкусу

Соль

Вытопите в казане курдючного сала. Жалко курдючного — возьмите пополам с почечным. А нет, так раскалите хоть растительное масло.

Картошку, порезанную крупными ломтями, обжарьте частями до румяности. Вынимайте её, откладывайте обсушиться и посыпайте солью, пока не обжарите всю.

Дайте немного остыть маслу в казане и опустите в него сначала порезанный кольцами лук, а на нём разложите слой какого-нибудь готового мяса, порезанного мелкими кубиками.

Поверх мяса — обжаренную картошку, которую нужно посыпать зирой, а поверх картошки — болгарский перец полосками. Для аромата — зелень. А теперь закрыть плотной крышкой.

Десять минут на огне среднем — зашкворчало — ещё десять минут на огне малом.[1]

И открывайте.

И подавайте.

---

[1] *У меня вот недавно в такую картошку пошло мясо, оставшееся от недоеденного накануне и остывшего шашлыка. А если у вас найдется копченая ветчина, получится еще лучше.*

Ну как? Впечатляет? То-то же! ГОТОВИТСЯ всё в одной посуде, готовится без особых премудростей, и получается не просто вкусно, а очень вкусно! Представляете себе, каким достижением было изобретение казана для цивилизации древних кочевников?

А ведь совсем не всякое «благо цивилизации» обладает такими благородными и полезными свойствами. Вот я, например, одного никак понять не могу: для чего бог позволил людям сотворить мясорубку? Наверное, изобрёл её какой-нибудь немец.. да нет, немец не мог, несмотря на любовь к колбасе. Англичанин, наверное, изобрёл. Человек ленивый и привыкший уже есть абы что, вовсе не заботясь о вкусе.

Ну, вообще-то, мне всё равно — кто. Я его имени знать не желаю. Потому что вреднее этого инструмента на кухне — только кухонный комбайн. Готов отвечать за каждое своё слово — бороду сбрею, если неправду говорю!

Ну, мало ли кто какие вредные изобретения понаделает? Но дело в том, что случается и так, что эти изобретения, как стиральный порошок «Тайд» и кубики «Магги», сами приходят к нам в дом.

Или достаются по наследству. Или выигрываются в лотерею.

И начинают люди радоваться приобретению и совать в благоприобретённое что ни попадя. Видали вы людей, радостно крошащих телячью вырезку на мелкие кусочки, а потом давящих её в этой мясорубке-соковыжималке? Скажите мне? Ну, тех самых, что сильно потом огорчаются из-за того, что фарш у них получился — в мантах или пельменях, скажем, — несколько сухим? В жизни я таких людей не видел, но в интернете — встречал.

Вы знаете, я не против идеи фарша как такового. И не против измельчения некоторых продуктов вплоть до пастообразного состояния. Честно. Но надо же головой думать, что и для чего.

Вот, если довольно жёсткое и малопригодное для жарки мясо превратить в фарш — я «за»! Возьмите хороший, острый нож, удобную доску, садитесь за стол и режьте. И лук так же — режьте. Когда вы порежете это мясо хорошим острым ножом, то все его соки останутся в мясе, оно сохранит в фарше свой первоначальный, может быть, даже и очень выразительный вкус. И нарубленное мясо можно будет жарить не так долго, и оно сохранит аромат, но при этом его можно будет жевать без особых проблем. Если удобство в пережёвывании главная цель кулинара, конечно.

А пропустите вы это мясо второй категории через мясорубку? Что от него останется? Тряпочного вида раздавленные волокна — отдельно, сок от мяса — отдельно; и из всего этого месива вы хотите сделать вкусную еду? И, чтобы удержать вытекающий сок, вы станете добавлять в эту самую котлету всё, что попадёт под руку — начиная от хлеба? И панировать в сухарях или в муке станете, да? Да побойтесь бога!

Но это что — я даже встречал таких, которые засовывают в мясорубку... печенку!

Вот эту нежную субстанцию, которую стоит только пять минут подержать над углями и любой младенец, радостно дрыгая ножками, легко раскусит её своими розовыми беззубыми деснами, они пихают... в мясорубку.

И потом глядят на полученный результат, который мне лично ничего уже не напоминает, кроме как строчку из медицинского учебника «... стул больного в виде мясных помоев...». Глядят и начинают соображать: как же теперь с этим самым поступить? И решают добавить туда то ли яиц, то ли муки, то ли манки, понимают, что дело безнадёжно испорчено и вкусно это не будет уже никогда, начинают прятать результаты своего «творчества» давленным в мясорубке же луком и майонезом... Да тьфу, одним словом!

Что же вас никто не научил печень готовить, а? Куда, куда глядели ваши мамы и тетушки?! Ну, хочется вам побаловаться мясорубкой, имея в руках хорошую печень, ну и сделайте себе паштет, в конце концов! Зачем вам кормить детей этими коровьими лепёшками? Зачем изводить ценный и питательный продукт — майонез — перемазывая им эти самые лепёшки, чтоб получился печеночный тортик?

Оставьте печень отдельно, мясорубку отдельно, поставьте майонез в холодильник, пока он не расслоился, и слушайте сюда. Я вам расскажу, как можно приготовить печень. Как я люблю её готовить.

Мимо хорошей свежей печени я ни пройти, ни проехать просто никак не могу. Если печень блестит, если она вся ровного, красивого цвета, — разве можно отказаться от её немедленной покупки? Хороша печень говяжья, но кто бы знал, какова баранья! Особенно если только вынута из туши и такая вся ещё горячая, что от неё поднимается пар.

ПЕЧЕНЬ С ОВОЩАМИ

Целая баранья печенка

100-150 г курдючного сала

500 г лука

1-2 болгарских перца

1 зелёный острый перчик

3-4 помидора

Пучок кинзы

Щепотка чёрного перца

Соль

Печень порежем небольшими кусочками, ну пусть двух-трёхсантиметровыми, посыплем крупной солью и отложим пока в сторонку. Порежем лук колечками, болгарский перец очистим от семечек и тоже порежем — полукольцами, а помидоры порежем тонко-тонко. Кинзу промоем хорошенько и измельчим.[1]

Хорошо нагреем казан. Порежем сало и вытопим его в казане; снимем выжарки. К этому времени печень надо промыть от выделившейся крови и потом дать стечь всей воде и осушить кухонной салфеткой. Теперь печень осторожно опустим в казан и немедленно начнём её перемешивать.

Через несколько минут, едва только печень вся побелеет и лишь слегка обжарится, укроем её слоем лука, потом помидорами, болгарским перцем и кинзой. На самый верх положим зелёный острый перчик. Теперь убавим огонь до минимума и накроем казан эмалированной чашкой, на которую водрузим какой-нибудь груз.

Минут через двадцать откроем казан, прибавим огонь до среднего, так, чтобы всё интенсивно закипело, посолим и поперчим.[2]

Теперь ещё раз возьмём в руку шумовку и начнём всё перемешивать, отложив в сторонку зелёный перчик, чтобы часом его не сломать — тогда он даст слишком сильную остроту. Минуты через три выкладываем готовую печень вместе с соусом и овощами на круглое большое блюдо. Зелёный перчик положим поверх всего — и понесли! В горячем казане оставлять печенку ни в коем случае нельзя: пересохнет.

Есть в данном случае лучше всего прямо с большого общего блюда, пока всё не остыло. Хорошо бы к печенке ещё и горячих лепешек: их просто вот так обмакнуть в соус — и в рот. Ну и водочки, конечно, из морозильника. А как же?

ЕСЛИ уж мы заговорили о рецептах, в которых использование казана позволяет добиться замечательного результата на основе очень небольшого набора самых простых, доступных на любом мало-мальски приличном базаре,

---

[1] *Если вам нужно нарезать помидоры или лук тончайшими, как бумага, ломтиками, проще и удобнее всего сделать это, как ни странно, держа помидор на весу и строгая его ритмичными взмахами очень острого ножа, в направлении «на себя». Сразу может не получиться, но, немного потренировавшись, вы, несомненно, освоите этот несложный на самом деле прием узбекских кулинаров...*

[2] *Здесь надо заметить, что никакой другой перец, кроме черного, к такой печенке не подойдет, и, уж конечно, никакого молотого чили в казан сыпать не следует!*

ингредиентов, самое время вспомнить ещё об одном удивительном блюде, имеющем на сей раз совершенно точный и определённый географический «район происхождения».

На полпути между славными городами Ташкентом и Самаркандом есть городок по имени Джиззак. Я точно знаю, почему этот городок так называется: дело в том, что там готовят очень вкусное кушанье под названием «джиз». Только произносить это слово лучше как «жиз»: не «и» у него посередине, а «ы», как в русском слове жир — «жЫр». И ещё я точно знаю, почему это блюдо называется «джиз»: при его готовке из казана такое вот и раздаётся — джизззз, жыыыыыз. И порою — ка-ак брызнет! Но как же оно вкусно! Одно только мясо, одна только баранина, без ничего, без излишеств, так сказать, да и готовится очень просто, а получается — ну просто фантастика.

Так вот, неподалёку от этого самого Джиззака, на полпути, как уже говорилось, между Ташкентом и Самаркандом, проезжающим в автомобилях путникам машут руками весёлые каракалпаки (а в тех местах традиционно селятся выходцы из древнего каракалпакского племени, хотя основная масса каракалпаков живёт гораздо севернее, на берегах Арала и в низовьях Амударьи). И машут они руками, чтобы путники остановились, вышли из машин и сели бы на цветастые матрасики перед невысокими столиками — попили бы чаю, поотгонялись бы мух и поели бы джизу. Поели бы, облизнули пальчики и поехали бы себе дальше — в Самарканд или Бухару, размышляя: как же они его готовят, этот джиз?

В самом деле, как? Как он получается у них таким вкусным, таким мягким, таким румяным, с такой хрустящей корочкой от жарки? И от чего это он так аппетитно джиззыт и быззжжит, когда его гоняют по казану шумовкой?

Сказать вам честно, я знаю. Потому как проезжал мимо тех каракалпаков и останавливался, завидя призывные взмахи руками. Останавливался, чтоб поесть и расспросить: «Как это вы, каракалпаки, готовите такой вкусный-превкусный джиз? Сознавайтесь, блин, пока не поздно». Ну, они, известное дело, сознались.

— Варим, — говорят каракалпаки, — мясо барашка вот так, а потом обжариваем вот эдак.

— Эээээ, неее! Вы подробности давайте, по-хорошему же вас спрашиваю! — грозил я им пальцем.

— Если барашек молодой — то тридцать минут варим, а если того-с, не первой молодости, то, ясен пень, — час варим! — вяло отбрехивались добрые каракалпаки.

А потом вдруг каракалпаки возьми да и спроси меня:

— Скажи, начальник, а СССР ещё будет?

— Будет! — ответил я и пожал своими чистыми руками дружественно протянутые руки каракалпаков. Холодный мой разум при этом приготовился фиксировать детали и подробности приготовления джиза, а горячее сердце забилось пуще прежнего в предвкушении от встречи с прекрасным.

Расспросил всё, разузнал, но... что-то никак не получалось у меня собраться и приготовить джиз дома. И вот однажды я всё-таки сделал это! Интересно вам, как я готовил джиз дома? Тогда слушайте.

ОБЫКНОВЕННЫЙ ДЖИЗ

Баранина с косточками

с любой части туши

Вода

Соль

Зира

Чёрный перец

Взял я небольшой казанчик и уложил в него мясо. Да. Мясо, значит, раньше порезал кусками с куриное яйцо, а то мясо, что с косточками, может, и покрупнее. Как раз поместились в казанчик голяшка да косточки от тазобедренного сустава, ну и несколько ещё крупных кусков. И залил всё водой. Вода как раз покрыла мясо. И поставил на огонь. Когда закипело, накрыл плотной крышкой и сильно убавил огонь.

Ни пены тебе снимать, ни соли с лавровым листом добавлять, ни даже — будете смеяться — перца горошком туда добавлять не надо. Потому что некогда каракалпакам в степи такими глупостями заниматься, как пену снимать и выплескивать на радость собакам. А перец и лавровый лист у них ещё при Александре I кончились. Соли только немного осталось, так они ею в самом конце обычно и пользуются.

И кипело мясо потихоньку. Не знаю, сколько времени. Больше часа — точно.

Вынул я мясо и посмотрел на то, что осталось в казанчике. Стакан бульона, а поверх него слой вываривщегося из баранины жира, слой толщиной с ложку — вот что осталось в казанчике. Снял я тот жир осторожно — и в большой казан.

Разогрел, дал отбрызгаться от попавших капелек бульона и... стал обжаривать на нём те куски мяса. Обжарил с одной стороны, раз-два, перевернул. Перевернул и посыпал чуть-чуть солью и зирой. Опять перевернул и опять посыпал. И подал на стол.

Ну, сбежались тут все, стали пробовать и причитать: «Что ж так мало приготовил-то-ааа? Что ж тебе, жалко было, что ли-иии?» А я им твёрдо сказал: «Ещё плов будет! Попробовали — и ладно!»

Правду сказать, можно было бы к соли и зире добавить ещё немного чёрного перца — чтоб вкус мяса приоткрыть. Ну да вот вы и попробуете!

Кстати, что я сказать хочу. Этот джиз каракалпаки, как люди с очень добрыми и чистыми сердцами, продают путникам. А сами, для себя, они готовят

это блюдо немного иначе. Знаете почему? Ну вот смотрите, режут они каждый день одного-двух барашков на продажу в виде джиза. А сами что едят? Тоже мясо? Нет, это слишком для них расточительно. Они, в крайнем случае, выпьют тот бульон, что остаётся после варки мяса. А для себя они готовят похожее блюдо, только чуть по-другому, да не из мяса, а преимущественно из внутренностей барашка. Потому что они считают, что это субпродукты, это похуже, чем мясо. А мы-то с вами так считать не станем, не станем мы так считать не только потому, что это очень вкусно, но ещё и потому, что некоторые народы, традиционно употребляющие баранину, готовят это блюдо каждый раз, как режут барашка. Ну, с разными национальными особенностями готовят. Давайте и мы посмотрим на это дело да попробуем приготовить джиз-быз по-азербайджански?

Я прекрасно понимаю, что мои потенциальные читатели не режут дважды в неделю курдючных баранов и неоткуда им взять кишки, лёгкие, курдючную оболочку и т.д. Тогда возникает вопрос — а зачем такой рецепт вообще нужен в книге?

Во-первых, мало ли что! А вдруг да придётся один раз в жизни зарезать барашка или хотя бы оказаться поблизости от того места, где это происходит...

Во-вторых, для этого блюда внутренности барашка прекрасно заменяются внутренностями поросенка, кроме разве что яичек.

В-третьих, я хочу вам дать совет. Знакомьтесь с мясниками и старайтесь сдружиться с ними. В самом деле, ведь не одни деньги всё решают! Иногда элементарная приветливость, добрые слова и неподдельный интерес к работе человека могут сделать больше, чем деньги. Мне повезло до такой степени, что я покупаю у одних и тех же мясников мясо уже более десяти лет и у меня с ними сложились самые дружеские отношения. Поэтому я всегда могу попросить мясника привезти для меня любые запчасти от барашка. В-четвёртых, иногда можно пойти и на кое-какие замены. Вот курдючная оболочка, например, может быть заменена, как уже упоминалось, хорошо обработанной свиной шкуркой, фантазируйте! А готовится это удивительное блюдо довольно просто.

Ну так что: из чего мы его приготовим? Да из всего того, что у барана внутри, да ещё немного того, что снаружи...

Лакомые кусочки - что остаётся от барашка?

ЗНАЕТЕ ли вы, что я имею в виду под словами «курдючная оболочка»? Я вам расскажу.

Вот режут курдючного барана. Хороший мясник, хороший хозяин, всегда позаботится о том, чтобы ничего не пропало, чтобы всё пошло впрок — от копыт до головы, от кишок до легких. Сколько вкусного можно приготовить из всего этого — знаете? Из головы — особый вид мясной закуски «калля-гушт», вроде знакомого вам зельца. Из ножек — нежнейший хаш. Одна требуха чего стоит! А колбаски из ливера с рисом, которые называются по-узбекски «хасип»? Две-три палочки шашлыка из бараньих яичек вперемежку с курдючным салом поднимут своею чудодейственною силой... да хоть покойника из гроба!

И далеко не последнее место в этом славном ряду занимает шкура, снимаемая именно с курдюка. Вот именно она и есть — курдючная оболочка. Её замачивают, вымачивают, выбривают, ошпаривают, некоторые даже опаляют огнём из паяльной лампы, скоблят, моют, снова прополаскивают и доводят-таки до вполне приличного вида. Выглядит она после всех процедур примерно так же, как шкурка на свином окороке.

Вот в эту шкурку заворачивают полоски мяса и полоски сала, обильно пересыпают специями, перетягивают суровой нитью и получившийся рулет варят часа три. А недавно наши мясники придумали завернуть в эту оболочку вяленую конину. Сварили, попробовали — пах-пах-пах!..

Но можно и просто использовать её при приготовлении плова, например. А в особенном маш-кичири (до него мы тоже когда-нибудь дойдём) она просто незаменима, поскольку даёт неповторимый акцент всему блюду.

Но не отчаивайтесь, если окажется, что нет возможности найти такую оболочку где-нибудь в Москве или Нью-Йорке. В конце концов, и без неё будет вкусно. Хотя вот не знаю: может, и в самом деле стоит попробовать заменить её шкуркой от свинины?

ДЖИЗ-БЫЗ

Мясо от брюшины

Бараньи яйца

Курдючная оболочка

Лёгкие, сердце, печень, почки, селезенка

Жирные кишки

Немного сала со спины

Много лука

Соль, разнообразные специи и,

может быть, ещё томатная паста

Ну, кишки, понятное дело, вычистить, вывернуть наизнанку и выскрести, промыть с крупной солью и положить отмокать. Курдючную оболочку ошпарить, выдрать все волосы, опалить, ошпарить ещё раз, выскрести, хорошо прополоскать.[1]

Бараньи яйца вынуть из оболочки. Почки разрезать пополам, промыть, вымочить и опять промыть.

Лёгкие, сердце и курдючную оболочку предварительно недолго отварить — минут **15-20** будет достаточно.

И всё порезать кусочками, как на картинке.

Первыми в хорошо разогретый казан пойдут курдючное сало и оболочка. Но сало мы будем не вытапливать, а быстро обжаривать на сильном огне. Немного масла всё равно выйдет, тогда опустим мясо от брюшины; постоянно перемешивая, обжарим и его, поперчим красными перцами — острым и сладким, подсыплем куркумы, а следом опустим всё остальное, что бог послал.

Да, а лук порезали? Надо килограмма полтора лука порезать некрупными кубиками. И когда всё мясо уже будет слегка прихвачено-прижарено, посыплем зирой и чёрным перцем. Вот теперь кладём лук поверх всего, накрываем казан плотно и убавляем огонь почти до минимума — двадцать минут перерыв!

Откроем, кладём пару ложек томатной пасты, перемешаем всё как следует, добавим огня, дадим выпариться лишней влаге и вперёд — на подогретые блюда, зеленью посыпать и... за здоровье!

Хотите выпить три раза по пятьдесят грамм хорошей виноградной водки?

ИЛИ, может, лучше тутовой?

Не повезло — нет ни того, ни другого?

Ну, так налейте себе хоть виски, что ли... как же вы так? а?

Да. Потому что без хорошего стаканчика такую еду есть грех!

---

[1] *Иногда мы используем в приготовлении тех или иных блюд части туши, изначально обладающие малоприятным запахом. Например, кишки, почки или нижние части ножек — голяшки. Очень хорошо получится, если положить отмокать такие продукты не просто в воду, но в воду подсоленную, подкисленную уксусом, да еще порезать туда крупными кусками репчатый лук. Это помогает начисто снять неприятные запахи.*

А со стаканчиком — самый раз!

Знаете что? Вот в каракалпакском джизе всё просто и бесхитростно: предварительной подготовкой мяса явилось его отваривание. А что, если мы

попробуем несколько усложнить задачу? А заодно и улучшить, обогатить вкус и аромат нашего следующего блюда? Давайте вместо отваривания применим маринование мяса. Как в шашлыке. И блюдо это будет называться совсем иначе: казан-кебаб.

Кебаб в переводе со многих тюркских языков как раз и означает «шашлык». Мы о нём ещё будем говорить подробно — в отдельной обширной главе. Но вот тут не грех и забежать вперёд. Дело в том, что казан-кебаб — это шашлык в казане, как вы уже правильно догадались. Так что приобретение этого универсального инструмента дарит нам ещё и уникальную возможность баловаться шашлыком даже зимой, когда холодно и не до выездов на природу. Казан в данном случае лучше всего подойдёт «городской» — с плоским дном, чтобы можно было поставить на плиту. Хотя, в крайнем случае, сойдёт и хорошая, тяжёлая, чугунная сковородка.

КАЗАН-КЕБАБ НА ПАЛОЧКАХ

1кг говяжьей или свиной вырезки

200 г сала (лучше курдючного, а нет, так и свежего свиного)

4-5 луковиц для маринада

1 лимон

Соль, специи: зира, семена кориандра, сухие травы

Мясо очистим от пленок, лишнего жира и жилок, порежем вдоль волокон красивыми кубиками 2,5 на 2,5 см.

Лук порежем тонкими кольцами, посыплем столовой ложкой соли, всеми специями и всё это тщательно перемешаем и промнем руками до тех пор, пока лук от соприкосновения с солью не начнёт выпускать сок.

Теперь добавим мясо в ту же миску, где мяли лук, и всё снова перемешаем.

Отставим миску с мясом в сторонке, а тем временем выжмем сок из лимона, разведём со 100 граммами сильно газированной воды и выльем в маринад. Но к этому моменту мясо уже должно впитать в себя часть лукового сока и измениться в цвете. Обязательно — сначала луковый сок, а уж потом лимонный!

Теперь всё это прикроем тарелкой, прижмём её плотно рукой, чтобы сок покрыл всё мясо, и оставим так — пусть мясо промаринуется хотя бы минут 30-40, а лучше час.[1]

Выждав положенное время, берём мясо и нанизываем его на палочки: четыре кусочка мяса, к примеру, а между ними, посередине, почти такой же по размеру кусочек сала. Это не важно, любите вы сало или нет, потом можете и не есть, но нанизать его нужно: тогда мясо уж точно не получится сухим и невкусным. Ещё одно замечание: не надо отряхивать мясо от лука, пусть будет прямо с теми колечками, что на него налипли.

Не слишком (60-80 градусов) горячий казан или сковородку смажем маслом или смальцем — чуть-чуть, лишь бы от соприкосновения с дном казана мясо не пригорало.

Укладываем палочки с шашлыком в казан в один ряд и ставим его на средний

---

[1] *Принцип «чем дольше, тем лучше» к маринованию такого мяса совершенно не подходит. Дольше часа вырезке пребывать в такой кислой среде не следует. Стоит забыть ее там надолго — и вырезка «сгорит « от маринада: мясо станет похожим на тряпку.*

огонь, не закрывая крышкой. Минут через семь-восемь после образования красивой корочки перевернём палочки, продержим ещё столько же времени и вынем эту порцию. [1]

Когда весь шашлык будет таким вот образом обжарен, уложим палочки на противень, который смажем соком и жиром, образовавшимся в казане, и поставим ещё минут на пятнадцать в духовку, разогретую до **180** градусов, чтобы мясо дошло до готовности.

А потом — подаём на блюде, присыпав сырым, тонко порезанным, сбрызнутым столовым уксусом луком, в сопровождении спелых помидор и сухого красного вина.

Но можно готовить и по-другому. И тут уж точно — без казана не обойтись! И это должен быть довольно просторный, тяжёлый казан.

[1] *Деревянные палочки продаются в любом хорошем супермаркете. Их, правда, удобнее разрезать пополам, чтобы они были длиной **10—15** см и помещались в казане или на сковородке. Кстати, поскольку и казан и сковородка у вас, скорее всего, круглые, то палочки лучше нарезать разной длины.*

КЛАССИЧЕСКИЙ КАЗАН-КЕБАБ

1кг мяса с жирком (от баранины до свинины — на выбор)

5-6 луковиц для маринада

Соль, специи: зира (если есть), семена кориандра, сухие травы

Итак, мясо очистим от пленок и жилок, порежем вдоль волокон красивыми кубиками **2,5** на **2,5** см.

Лук порежем тонкими кольцами и положим в миску, посолим (столовая ложка соли), посыплем всеми специями, тщательно перемешаем и разомнем руками до тех пор, пока лук от соприкосновения с солью не начнёт выпускать сок.

Теперь положим в лук мясо и снова всё перемешаем. Для ускорения процесса можно добавить сильно газированной минеральной воды.

Теперь прикроем тарелкой, прижмём её плотно рукой, чтобы сок покрыл всё мясо, и оставим мариноваться минимум на **4-6** часов.[1]

Затем мясо по кусочку вынем из маринада, снимем с него весь лук и отложим на блюдо, чтобы с него стекла вся лишняя жидкость.

Загодя поставим сухой, не смазанный никаким маслом или жиром казан нагреваться на сильный огонь. Нагреться он должен до такой степени, чтоб мясо, если его приложить к стенке, хотя бы и в самом верху казана, моментально «приклеивалось» бы накрепко.

Теперь не на дно, а на стенки горячего казана наклеиваем мясо: берём кусочек, руками прикладываем его (осторожно, чтоб не обжечься!) к стенке, секунда — и он прилип. Надо иметь в виду, что жирную сторону кусочка желательно направить внутрь казана, чтобы сало капало внутрь и не смазывало стенки, иначе кусочки, расположенные ниже, могут преждевременно отклеиться от стенок и попадать на дно. (Понятно теперь, почему в маринад нельзя было

---

[1] *Обратите внимание, только что, в предыдущем рецепте буквально, я выдвигал жесткое требование не мариновать мясо дольше одного часа, а теперь как ни в гем не бывало говорю "4-6 часов». Дело в том, что здесь мы применяем отнюдь не вырезку, а, скорее всего, мякоть от задней ноги. Такому мясу уже не грех промариноваться и подольше. Опять же мы не употребляем в этом маринаде никакой кислоты, а это меняет дело. Впрочем, если бы мы и захотели мариновать мясо подольше, да с лимонным соком, или нар-шарабом, или даже уксусом, то следовало бы добавить в маринад масло, которое предохранит мясо от «сгорания». Но масла в маринад к этому блюду нам никак нельзя. Сейчас поймете — почему.*

добавлять масло?) И вообще, лучше самые жирные куски прилепить в самом низу казана.

После того, как все кусочки оказались на стенках казана, плотно закрываем его крышкой, подпираем её грузом, убавляем огонь до «ниже среднего» и оставляем в покое минут на тридцать.

За это время все кусочки мяса отпадут от стенок и окажутся на дне казана — в собственном соку и жире. Откроем крышку и, если сока окажется слишком много, перемешивая и слегка добавив огонь, выпарим лишнюю влагу.

После этого ещё раз закроем крышку и убавим огонь до самого минимума.

За это время тонко порежем лук, промоем его под проточной холодной водой, сбрызнем уксусом, перемешаем с мелко резанной зеленью укропа, петрушки и кинзы. Выложим готовый кебаб на блюдо, польем оставшимся в казане жиром и посыплем подготовленным луком.

Подавать желательно очень горячим, с салатом из свежих помидор, лимонами, либо, в крайнем случае, с вкусным томатным соусом.

Как видите, казан — кулинарный инструмент, пришедший к нам из глубины веков, — обладает довольно неожиданными свойствами и позволяет добиваться очень впечатляющих, эффектных результатов. Причём усилия, которые для этого приходится прилагать, — не так уж велики, если вдуматься. И никаких особенных навыков, никаких сложных умений от нас при этом, в общем-то, и не требуется. Мы убедились, что в казане можно не только жарить, но и запекать.

А теперь поговорим с вами о блюде, большая часть компонентов которого готовится на пару.

На первый взгляд кажется, что казан и приготовление на пару — вещи несовместные, если только не использовать специальных приспособлений вроде решёток, подставок и тому подобного. Но не стоит забегать вперёд, давайте лучше обратимся к ещё одному узбекскому рецепту — одному из самых простых. Вкусно приготовить по этому рецепту получается у любого, кто ни возьмётся. Правда, при одном условии: придётся строго следовать рецепту, даже если некоторые детали в нём покажутся вам странными, а некоторые пропорции — преувеличенными.

БАСМА

Ингредиенты обязательные:

1 кг мяса — годится и баранина,

и говядина (можно и с костями, и с жирком)

700 г картошки

350 г моркови

1 кг лука

Небольшой кочан капусты (**700** г)

Соль, разумеется

Ингредиенты необязательные (если есть, положим, а нет — так и не надо):

3-4 помидора

1-2 баклажана

1 свекла красная

2-3 болгарских перца

1-2 острых стручковых перца

Горсть фасоли в стручках

1-2 айвы

Пара зелёных твёрдых яблок

2-3 огурчика

Зелень разная

Специи:зира, кориандр

и сухие травы по желанию

В холодный казан укладываем слой порезанного мяса, жиром вниз. Если есть курдючное сало, то, разумеется, готовим с ним: тонко порезанным салом выкладываем дно казана. Если есть кусочки мяса с костями, то они пойдут в нижний слой, а чистую мякоть — кубиками **3** на **3** см — уложим поверх косточек. Присолим этот слой и посыплем его зирой, а если захочется добавить ещё и кориандра, то его здесь надо самую малость.

Лук — весь лук! килограмм! — порежем кольцами или так, как вам больше

нравится, и положим на мясо.[1]

Если мы готовим с помидорами, то теперь самое время порезать их крупными кусками, предварительно сняв кожицу, если она грубая, и уложить поверх лука, ещё раз присолив.

Здесь будьте особенно внимательны: нельзя допускать, чтобы помидоры оказались поверх картофеля: после соприкосновения с помидорами картошка станет твёрдой, как стекло, и не сварится, сколько её ни вари!

После помидор уложим слой очищенной моркови, порезанной крупными ломтями или кружками. Поверх моркови положим картофель, целиком или, если он очень крупный, порезанный на две-четыре части так, чтобы потом было удобно есть. Посолим и картофель с морковью. Теперь режем некрупными кусками всё, что у нас ещё осталось, и кладём на картофель так, чтобы это выглядело красиво. Чеснок очищаем от верхней кожуры и корешков и закладываем его целым, острый перец ни в коем случае не разрезаем, а кладём целиком. Зелень можно положить целыми веточками. Ещё раз солим и посыпаем зирой.

Венчает всё капуста — её мы нарубаем крупными кусками, удалив кочерыжку, а капустные листья с поверхности оставляем целыми, не режем. Крупные куски капусты натрём солью и зирой, уложим их горкой, а покроем всё несколькими целыми листами капусты. Очень желательно, чтобы получился полный казан продуктов и даже с горкой, потому что теперь нам надо всё придавить[2] и очень плотно закрыть казан. Лучше всего сделать это эмалированной миской, которой мы и воспользуемся, подопрем её грузом и поставим всё это сооружение на огонь.

Вначале достаточно будет огня средней силы. Как только крышка нагреется и станет понятно, что внутри уже всё кипит (обычно для этого хватает **15** минут), убавим огонь до слабого и оставим кипеть ещё на **45** минут или даже на час.[3]

Время приготовления зависит от качества мяса и количества заложенных продуктов, но безошибочно понять, готова басма или нет, можно по запаху — как только станет пахнуть нестерпимо вкусно — открываем казан!

Делать это надо осторожно — из-под крышки обязательно вырвутся струи очень горячего пара, можно обжечься. На большое плоское блюдо красиво

---

[1] *Самое сложное в этом рецепте — соблюдать пропорции. Некоторые могут сказать: а ми лук не любим, это они там, на Востоке, едят такое острое и везде наваливают горы лука, а мы люди деликатные, нежные... Вот тогда басма у вас точно не получится! Раз сказано — килограмм, значит — килограмм. Те из вас, кто, несмотря на все мои предупреждения, все-таки испугается положить столько лука, сколько тут сказано, — пусть добавят грамм **100** бульона. Но имейте в виду: такая замена приведет к серьезной потере во вкусе!*

[2] *Зачем надо придавливать? Затем,что название этого блюда происходит, как я думаю, от тюркского глагола «бос», «босиш»—давить, сжимать. При этом некоторые считают, что для готовки басмы достаточно придавить крышку к казану, а я полагаю, что обязательно надо придавить и продукты — только тогда басма получается так, как надо.*

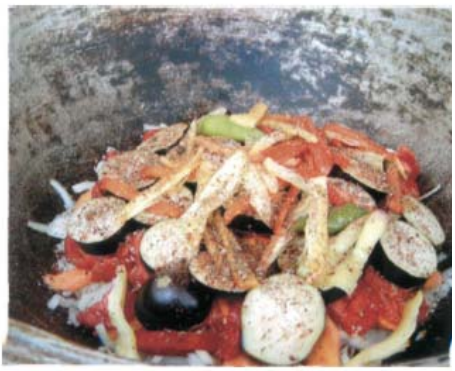
[3] *Иногда случается, что, выждав положенное время, открывают казан, а басма еще наполовину сырая. Скорее всего, это произошло из-за того, что после убавления огня в казане прекратилось и кипение. Знаете, как можно определить — кипит ли внутри казана? Да проще простого: слушать надо. Булькать должно! Булькает — значит, все в порядке.*

выкладываем листья капусты. Чеснок и стручковый перец отложим пока в сторонку, осторожно отыскав их, чтоб случайно не повредить. Далее достаём всё по очереди — не как закладывали, а в обратном порядке: мясо на блюде окажется на самом верху. На вершину образовавшейся горки положим чеснок и перец. На дне казана, возможно, к удивлению многих, обнаружим довольно много бульона — польем им всё блюдо, а частью бульона можно наполнить пиалу, которую вы предложите особо почётному гостю или оставите себе, по праву главы семейства.

Кстати, одному из бухарских эмиров в своё время готовили каждый день одного целого барана — тушили его в луковом соке, до тех пор, пока на дне казана не оставалась ровно одна касса (большая пиала) бульона. Вот её-то и подавали эмиру, а мясо он раздавал своим приближённым. Ходят предания, что у того эмира было штук сорок жён и в течение одной ночи он находил в себе силы и желание посетить их всех. Такое вот было чудодейственное средство!

Как видим уже из перечисления ингредиентов, идеология басмы предполагает достаточную свободу в выборе продуктов: практически можно готовить из того, что нашлось в холодильнике, и чем больше разных овощей вы положите, тем лучше получится. Можно, кстати, приготовить басму даже и со свининой, а ещё вкуснее выйдет, если взять мясо на ребрышках или филе...

В любом случае — главный секрет «вкусности» этого почти примитивного, на первый взгляд, блюда заключается в том, что мясо готовится в соке лука, а все остальные продукты — то есть, собственно, овощи, — на пару. Обычно от басмы мало что остаётся на завтра, и это правильно, потому как по-настоящему хороша она только что приготовленная, а при разогреве существенно теряет во вкусе и аромате.



Совет: точно так же и из тех же ингредиентов можно приготовить басму и в горшочке (лучше, конечно, в нескольких). Горловину горшочков надо закрыть тестом, как это обычно делается в традициях русской, например, кухни, и приготовить всё в духовке. Однако в этом случае время готовки необходимо увеличить до 2,5-4 часов — в зависимости от размеров ваших горшочков.

Каждый раз, когда я кому-нибудь рассказываю про басму, обязательно найдётся знаток среднеазиатской экзотики, который глубокомысленно задаст вопрос: «А не думляма ли это?»

Попробуем разобраться — в чём состоит разница между думлямой и басмой, да и есть ли она вообще? Или это одно блюдо, только называемое по-разному?

Как водится, для начала обратимся к авторитетам. Ну, скажем, к автору нескольких кулинарных книг по узбекской кухне — Кариму Махмудову. Самый солидный из его трудов — толстенный том «Узбекские блюда» — был издан ещё в 1974 году. Гут представлены несколько видов димламы (автор предпочитает такое написание), начиная от «димлама бехи» (с печеной айвой) и заканчивая блюдом под не требующим перевода названием «димлама с овощами и фруктами». Что общего в этих рецептах, что их объединяет? Прежде всего стоит опять указать на уже упоминавшийся узбекский глагол «думляш», от которого происходит название блюда: мы уже говорили, что он означает «запарить», «дать попариться». А если пробежать глазами все рецепты Махмудова, то каждый из них начинается примерно так: «В раскалённом жире тушить лук с мясом», или: «Разогреть жир, убавить огонь, положить лук»... А заканчивается неизменно словами: «Накрыть плотно крышкой, чтобы не выходил пар, и варить (тушить) на слабом огне 1,5-2 часа». То есть схема приготовления блюда примерно такая же, как мы чуть позже увидим у плова: вначале нечто жарится, потом запаривается в плотно закрытом казане на слабом огне.

Если же посмотреть на басму, то обнаружится, что там принцип другой: всё сразу закладывается в холодный казан, плотно закрывается и ставится на слабый огонь. То есть блюдо практически от начала до конца готовится на пару, и никакой жарки тут не происходит.

Вот пара рецептов из книги классика Махмудова.

«ПОМИДОР ДИМЛАМА»

400 г масла

500 г мяса

500 г лука

2 кг помидор

Соль и специи — по вкусу

1 веточка райхона и **1/2** пучка кинзы

В раскалённом жире тушить лук с мясом, посолить, положить лавровый лист и стручок красного перца, убавить огонь. Выбрать спелые, одинаковой величины помидоры,[1] обмыть, срезать верхушки (попки — имеет в виду автор, но цензор, видать, не пропустил). Затем уложить их на мясо (попками вверх, наверное, не вниз же!), накрыть плотно крышкой и тушить **1,5** часа на слабом огне. При подаче на стол помидоры вместе с соусом положить в тарелки, посыпать райхоном или кинзой.

«ДИМЛАМА С ОВОЩАМИ И ФРУКТАМИ»

300 г масла

1 кг лука

1кг помидор

0,5 кг моркови

0,5 кг картофеля

По **2** пучка кинзы и укропа

2 веточки Джамбула

3-4 болгарских перца

0,5 кг яблок

0,5 кг айвы

Соль и специи — по вкусу

В котле на раскалённом жире спассеровать кольца лука, убавить огонь и поверх лука положить морковь, нашинкованную соломкой, затем слоем уложить помидоры, нарезанные кружочками, четвёртый слой — кружочки картофеля. Посыпать солью, нашинкованной зеленью кинзы, укропа и Джамбула[2] вместе с болгарским перцем.

Следующий слой — дольки айвы и кислых яблок. Залить содержимое котла наполовину водой, плотно закрыть крышкой и варить на слабом огне в течение

---

[1] *А знаете, я видел, как это блюдо готовили почти также, как в рецепте, только баранины было 3 кг (три—четыре слоя крупными кусками в казане), а вместо помидор — грамм 700 чеснока головками, как его в плов кладут — весь верхний слой. Верите ли вы мне, что это было очень вкусно?*

[2] *В Москве и прочих северных столицах его практически не достать. Но все-таки поспрашивать у зеленщиков на рынках стоит: а вдруг повезет...*

1,5-2 часов, не открывая крышки. Готовое блюдо подаётся на стол в тарелках вместе с соусом.

Давайте не будем строго судить эти рецепты, рекомендованные одним из лучших специалистов среднеазиатской кухни в советскую эпоху. Просто надо иметь в виду, что рецепты из кулинарных книг того времени тоже были нацелены на исполнение решений очередного съезда КПСС. А родная партия учила нас, что мясо страшно вредно для здоровья советского человека и калории, необходимые хлопкоробам, содержатся в достаточном количестве в хлопковом масле...

А вот я бы вам другую думляму-димламу приготовил.

МОЯ ДУМЛЯМА

1,5 кг баранины

200 г курдючного сала (или хорошего растительного масла)

0,5 кг лука

700 г моркови

1 кг картошки

Пара помидор

Несколько головок чеснока

Остренький сушеный красный перец (целый стручок)

Зелень, специи по вкусу

В казане вытопим курдючное сало или перекалим растительное масло, убавим огонь и дадим жиру немного остыть.

Мясо нарежем крупными кусками грамм по 150, лук — кольцами, морковь — наискосок, брусками с палец толщиной, помидоры — кольцами, картофель — крупными кусками или оставим целым, если он некрупный.

Опустим мясо в казан; часто поворачивая его, быстро обжарим и накроем крышкой. Огонь — средний. Жарим мясо в течение 10 минут, переворачивая каждые две-три минуты.[1]

Опустим лук и морковь и продолжим процесс, пока лук не станет прозрачным и не пустит сок.[2]

Теперь добавим помидоры и дадим им тоже немного пожариться-попариться. Теперь уже ничего не перемешиваем. Минут через пять солим, добавляем специи — чёрный перец и зиру — и укладываем поверх всего картофель. Всё! Накрываем плотной крышкой, ни струйки пара не должно пробиваться наружу, убавляем огонь до минимального и уходим на полтора часа.

Как это выглядит в готовом виде? Мясо должно получиться практически

---

[1] *Ну, на самом деле понятно, что здесь не совсем жарка, а нечто среднее между жаркой и тушением.*

[2] *Вот в этот сок и опустим лавровый листик, перчик и чеснок: сока должно быть довольно много, ми же не давали ему выпариваться!*

тушеным, спадающим с косточек. Лук почти не заметен, по моркови, очень мягкой, разваренной, нельзя сказать, что она когда-то жарилась. Картофель — рассыпается от прикосновения. Всё это — в изрядном количестве густого соуса. Сверху мяса и картофеля, как обычно, выкладывается чеснок, перец, всё посыпается мелко порезанной зеленью.

Джамбул

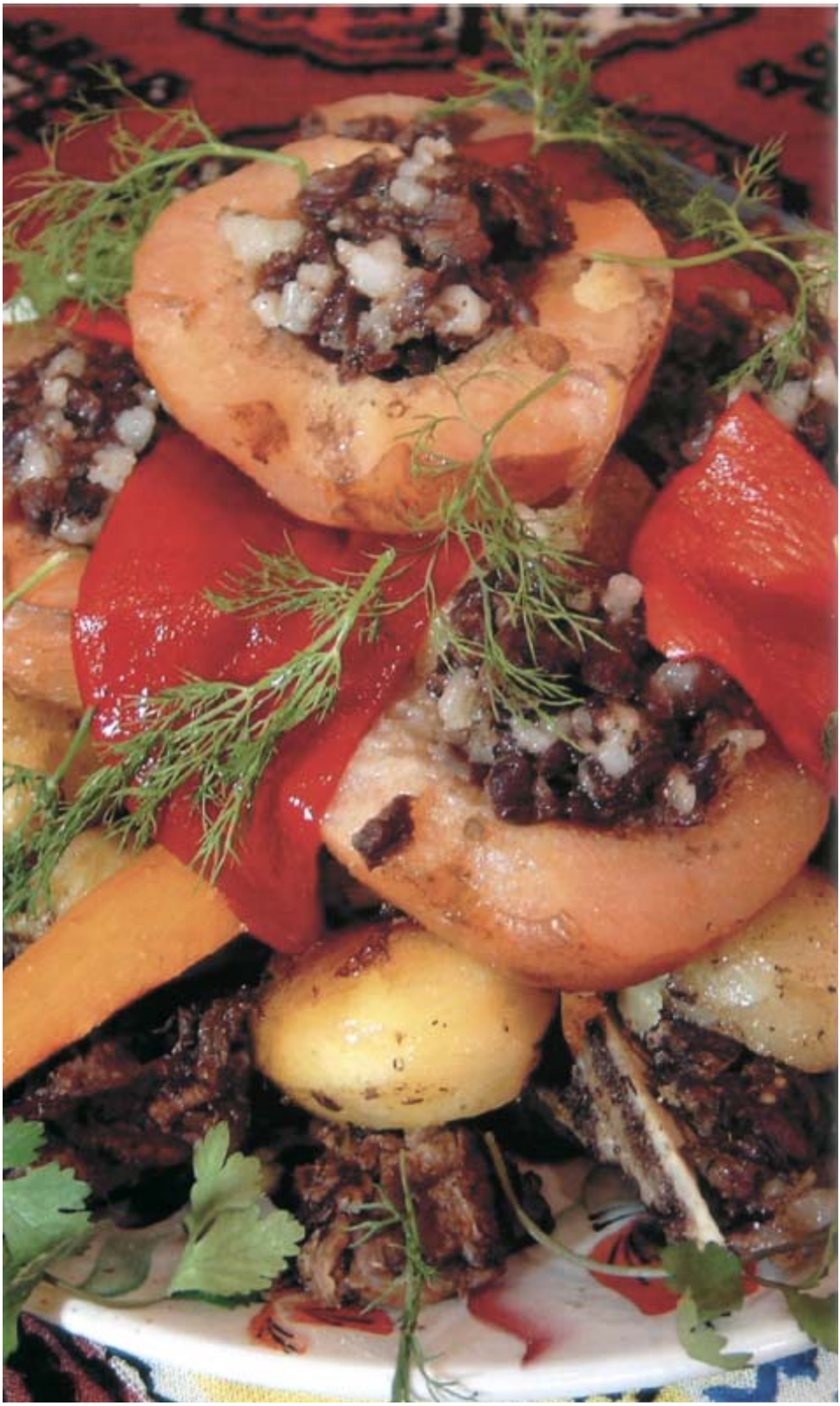
Это блюдо, в отличие от басмы, хорошо зимой и холодной осенью. С овощами возможны вариации, но я не стал бы класть капусту или какие-то другие овощи, в которых много сока: не должно в думляме оставаться того самого бульона, — это хорошо и правильно только для басмы.

Ну вот: теперь убедились, что в казане можно и парить? Кстати, если у вас возникло желание поупражняться ещё в этих не вполне типичных, на первый взгляд, приёмах для казана, настоятельно советую попробовать приготовить фаршированную мясным фаршем айву.

Айва в Средней Азии поспевает обычно довольно поздно — в октябре. Та, что появляется на российских прилавках раньше, — скорее всего турецкая, гораздо менее ароматная, чем наша. Плоды её напоминают по форме яблоки сорта «симиренко», только ещё крупнее и значительно твёрже: если хотите попробовать айву в сыром виде — её надо резать тонкими дольками, тогда ею смогут полакомиться и дети. Айва красивого зеленовато-жёлтого цвета, покрыта лёгким пухом, и издаёт такой аромат, что мимо лотка с нею на рынке трудно пройти. На черенке почти у каждого из плодов есть шелестящий листочек, как привет уходящего лета, от которого айва впитала все запахи и всё тепло.

Когда я вспоминаю обед у моих друзей в Коканде, состоявшийся погожим солнечным осенним днём несколько лет назад, — там я впервые попробовал один из вариантов этого знаменитого рецепта, — я немедленно покупаю несколько килограммов айвы и тороплюсь домой, в очередной раз придумывать повод для праздничного обеда, в центре которого и будет красоваться это яство — «Оши-бехи», так я его назвал. «Ош» — обед по-узбекски, а «бехи» — айва. «Обед с айвой» — ну не звучит это по-русски, простите. А вот «Оши-бехи» — поэзия, просто Омар Хайям!

АЙВА ФАРШИРОВАННАЯ ПО-КОКАНДСКИ



На четыре порции:

4 жирных кусочка филе

или бараньей корейки

200 г мякоти баранины

100 г курдючного сала

4 айвы

4 картофелины

4 морковки

4 болгарских перца

2 небольших репы

2 острых перчика

Разнообразная зелень, зира, соль

Мелко порежем острым ножом мякоть баранины и сало, сделаем фарш, посолим, щедро добавим зиры, нежно взобьем рукой.[1]

Подготовим овощи: почистим не очень крупные картофелины, очищенную морковь среднего размера разрежем наискосок, красный, сочный и мясистый болгарский перец освободим от семечек и тоже разрежем пополам, а репу можно поделить и на четыре части. Промоем и очистим зелень: петрушку, укроп, кинзу.

В холодный казан на дно, жирной стороной книзу, уложим кусочки филе или ребрышки, чуть посыплем их солью и зирой. Следом уложим слой картофеля, репы и моркови. Поверх всего — болгарский перец и целые стручки острого перца.

Айву тщательно промоем, очистим руками от пуха, разрежем пополам и, вынув сердцевину, нафаршируем — фарш с горкой должен заполнить углубление в середине, чтобы получились такие шарики — снизу айва, а сверху фарш.

Укладываем половинки айвы, а поверх каждой из них веночки из зелени — по одному стебельку от каждого вида травы свернём колечком.

Эмалированной миской плотно прикрываем казан (ни щелочки не должно остаться!) и ставим на средний огонь. Минут через **30**, после того, как вы услышите, что капли, образовавшиеся под крышкой, шипя, капают на горячее дно казана, убавим огонь до «чуть выше минимального» и подождём часа два. Примерно через час из-под крышки казана по всему дому начнут разноситься умопомрачительные запахи, так и зовущие открыть крышку и попробовать. Но не поддавайтесь искушению! Потерпите до назначенного срока, и будете вознаграждены.[2]

---

[1] *Еще и еще раз повторяю: терпеть не могу мясорубку — все мясо смято, сок из него вытекает, ну некрасиво, да и невкусно! Так что берем острый нож и режем, рубим вручную.*

[2] *Кстати, я никогда до сих пор не пробовал, но мне кажется, что эта фаршированная айва прекрасно получится и в скороварке. Может,*

Наконец открываем! Возможно, крышка окажется плотно зажатой в казане. Постучим чем-нибудь по одному краю, придерживая казан, чтобы не опрокинулся. Осторожно, пар очень горячий!

Подаём «Оши-бехи» порциями — каждому на индивидуальной тарелочке. По одной-две фаршированные половинки айвы с вполне уцелевшим веночком, по одной картофелине (кстати, некоторая пригорелость картошки, соприкасавшейся со стенками казана, вовсе не считается браком), по кусочку-другому моркови и репы, по одному болгарскому перцу, а мужчинам ещё и по одному стручковому перчику — очень полезно. И, наконец, осторожно вынимаем из казана мясо: оно насквозь пропитано сиропом от айвы и буквально сползает с косточки, а по краю его дрожит прозрачный жирок... Лично я люблю, когда мясо даже чуточку пригорит из-за сладости айвового сока и пристанет к казану — это самое вкусное!

Оставшимся в казане растопленным салом и айвовым сиропом поливаем картошку, морковь и репу — всё и без того уже наполнено ароматом айвы, а теперь становится наполовину прозрачным и необыкновенно вкусным. И если у кого обнаружатся проблемы с аппетитом, — рекомендуется именно вот этой самой печеной репой закусить рюмочку холодной водки.

Я вот о чём недавно подумал. Ведь, несомненно, первым мясным блюдом для человечества явился шашлык. Охотники, первыми познакомившиеся с этим блюдом, со временем превратились в скотоводов. Скотоводы уже не могли столь же расточительно относиться к произведённому ими мясу, им необходимо было экономить и накормить тем же количеством мяса уже значительно большее количество людей — их роды и племена росли с каждым годом. Наверное, именно тогда люди и придумали не просто жарить мясо на огне, но варить из него суп. Я и на секунду не сомневаюсь, что одним из первых металлических изделий человечества был именно казан и казан тот служил именно для варки супа!

А что же его современник, наш казан, как он — сумеет сготовить для нас суп?

Меня могут спросить — неужто мало кастрюль для супа? А вот вы знаете, при варке в казане всё получается совсем иначе. Нельзя же сравнивать, например, гречневую кашу, томленную в чугунном горшке в русской печи с той же гречкой, сваренной на плите в обычной кастрюле. Вот так и тут.

Суп в казане неповторим. Но особенно вкусный суп получается, если сварить

поэкспериментируете самостоятельно? Очень было бы интересно попробовать, что у вас получится...

его не просто в казане, но ещё и на открытом огне.

В Средней Азии готовят довольно много супов, но один среди них выделяется особо. Недаром если здесь хотят выразить свой восторг по поводу изобилия блюд на столе (или даже излишнего изобилия), то обычно говорят: «Плов, шашлык, шурпа — всё что хочешь!», а привередливого в еде человека спросят: «Может, тебе ещё и плова, шурпы и шашлыка хочется?» То есть шурпа, а именно так называется то, что мы сегодня будем варить, непременно упоминается как символ гастрономической роскоши в одном ряду с двумя самыми главными блюдами этого региона — пловом и шашлыком.

О шурпе я нашёл неоднократные упоминания в трудах выдающегося учёного и врача Абу Али Ибн Сины (в Европе этого среднеазиатского мыслителя, жившего в X-XI веках, принято называть Авиценной); выходит, шурпа дошла до нас из глубины веков. Похоже, и в средневековье люди умели получать от еды удовольствие.

Знаете, в каких случаях подают шурпу? Практически в любых. На свадьбе и на поминках, в шумной дружеской компании и в тихом семейном кругу. Её предлагают самым дорогим гостям — иногда в начале обеда, а иногда и в конце, бывает, и на завтрак, а то на обед или ужин. Шурпе всегда найдётся на столе достойное место.

Шурпу дают выздоравливающим больным, тем, кому надо набираться сил. упомянутый тут Авиценна, между прочим, пишет о ней в своём «Каноне врачебной науки» как о лекарстве, способствующем быстрому восстановлению после тяжёлой болезни.

Кстати, знаете ли вы, как спасаются узбеки от начинающейся простуды? Нет? Так вот, почувствовав, что заболевают, они срочно съедают пиалу-другую очень горячей шурпы со стручком острого перца. Помогает отлично!

И без перца шурпа тоже очень согревает наш организм. «Работаю — мерзну, шурпу ем — потею», — шутят узбеки. Как писал мудрый Авиценна, основные компоненты шурпы — баранье мясо и лук действуют вместе: мясо согревает тело, а лук разжижает кровь и соки в организме, способствуя скорейшей доставке питательных веществ к каждой косточке. Кстати, вспомните французский луковый суп — тот же согревающий эффект! Дают шурпу из чёрного барана-самца (точнее — из его грудинки) и кормящим матерям, у которых случаются трудности с грудным молоком.

Одним словом, стоящее блюдо! А было бы не стоящим, разве дошло бы оно до наших дней?

ШУРПА

1-1,5 кг баранины — ребрышки, шея, рульки или голяшки, косточки от тазобедренного сустава, грудинка — по выбору. (Баранину можно заменить или совместить с курятиной, но желательно использовать не бройлерного цыпленка, а зрелого петуха или суповую курицу)

150 г нутряного бараньего жира — от сальника или надпочечного

600 г красного лука

150 г белого или фиолетового, салатного лука (можно заменить пореем)

300 г моркови

300 г репы (по желанию)

1-2 болгарских перца

2 помидора

300 г картофеля (или вдвое больше, если нет репы)

1-3 штуки стручкового перца, свежего или сушеного

Травы:

кинза, петрушка, райхон,

Джамбул по **20-30** г

Так как правильно подобрать продукты для шурпы?

Во-первых — мясо. Вроде бы оно может быть практически любым: можно взять птицу, можно — говядину, но лучше всё-таки, конечно же, баранину. И в то же время далеко не всякое мясо тут подходит. Послушайте, что говорит Авиценна: «*Лучшее мясо и наиболее усваиваемое — то, что лежит глубоко, у кости... Лучше всего* — мясо *барана, ибо оно, будучи горячим, разреженное, а также мясо молодых коз и телят*».

Вот, например, мясо от тазобедренного сустава, после того как с задка снял и мякоть,— как раз то, что нужно. Такой кусок даст нам хороший, крепкий бульон. А к нему — немного ребрышек и грудинка для услаждения вкуса: пусть на них относительно мало мякоти, зато на вкус они особенно хороши. А чтобы шурпа стала совсем уж полноценным, сытным обедом, давайте возьмём ещё мясо и от спинки — то, что называют корейкой. Мяса возьмём одну меру, а то и полторы — в зависимости от обстоятельств.

Отдельно нам понадобится немного жира. Хорош в супе будет жир внутренний, от сальника. Жир, обволакивающий почки, ломкий, тающий только при высоких температурах, — вот он будто специально создан для шурпы. В крайнем случае, если отсутствует и то и другое, можно взять сало, покрывающее спину и верхнюю часть ребер барана. То самое сало, о котором говорят, что оно спело, вызревало и хорошенько прогревалось под ярким солнцем.

Лука нам понадобится два вида. Лука жёлтого или красного, — главное, чтобы острого, злющего лука, от которого так легко и обильно текут слёзы, — возьмём одну меру. А лука белого, салатного, а может быть, фиолетового «крымского» лука или вовсе лука-порея — в общем, лука, который можно есть сырым и не морщиться, — четверть меры.

По половине меры возьмём моркови и репы.[1]

Перец болгарский разного цвета, помидоры — по четверти меры, а если никак уже нельзя обойтись, то и картошки — полмеры.

Острый стручковый перец — если есть желание — тоже пригодится.

Травы: кинза, петрушка, райхон и Джамбул.

Специи: зира и кориандр.

И самое главное — очень хорошая вода, самая чистая и вкусная, которую только можно взять в вашей местности.[2]

Нальём в казан холодной воды, опустим в него всё мясо и разведём огонь. Дождёмся кипения, уменьшим огонь так, чтобы кипело не слишком бурно, и добавим в казан щепотку соли.

Вообще, всем известно, что мясо полагается солить ближе к самому концу процесса приготовления, потому что соль способствует выделению соков. Считается, и справедливо, что если сильно посолить ещё сырое мясо, то за время варки из него выйдут все соки, и оно станет травянистым и безвкусным. Но тут случай особый: щепотка соли способствует скорейшему и полному выделению пены. Без неё пена от мяса будет идти очень долго и, скорее всего, так и не удастся собрать её полностью, в результате чего бульон получится мутный и неопрятный.

Собрав всю пену, добавим в казан **600** грамм красного, острого на вкус, лука, порезанного кольцами или полукольцами, и оставим вариться на несильном огне примерно минут тридцать. Теперь добавим мелко порезанное сало, затем — морковь, порезанную крупными ломтями наискосок. Кстати, тут самое время опустить стручок красного острого перца, если он у вас сушеный, и зиру с кориандром. Оставим вариться шурпу ещё на один час.

Если варить шурпу как положено, на очаге, то в это время под казаном должны неспешно гореть с приятным дымком одно-два полена от фруктовых деревьев. В это время к казану отправляют самую младшую невестку из имеющихся в доме, а в мужских компаниях (если шурпу варят мужчины, по традиции собравшиеся в чайхане) — самого молодого парня. Знаете зачем? Поваренок должен взять половник, зачерпнуть шурпу и, подняв его высоко над казаном, вливать бульон обратно тонкой струйкой. И так, пока шурпа не сварится. Смысл этого действия, видимо, в том, чтобы не давать шурпе кипеть слишком сильно, несмотря на хороший жар под казаном, а также в постоянном

---

[1] *Многие историки мировой гастрономии полагают, что морковь и репу не просто выращивают в Средней Азии с давних времен, а что именно отсюда они и разошлись по всему миру. Тут эти корнеплоды поразительно разнообразны. Например, только в Средней Азии произрастают некоторые виды так называемой некаротиновой моркови: желтая морковь хорошо известна нынешним жителям Узбекистана, а в Афганистане растет еще и дикая морковь — белая и фиолетовая.*

[2] *Знаете, многие не придают значения воде, на которой мы варим супы. А мне кажется, что качество воды подчас сильнее влияет на вкус готового блюда, нежели наличие или отсутствие некоторых компонентов. Если для варки мяса взята вода очень чистая, то пена на бульоне отходит белая, легкая. А если в кастрюлю пошла вода обыкновенная, водопроводная, то есть не слишком хорошо очищенная, да еще и хлорированная, то пена поднимается коричнево-зеленоватая, а бульон имеет привкус, от которого, сами понимаете, избавиться невозможно.*

насыщении бульона пузырьками воздуха, которые должны способствовать размягчению готовящегося мяса.

Теперь опускаем вариться остальные корнеплоды: репу порежем некрупно, а картофелины оставим целыми (разве что очень крупные экземпляры можно разделить пополам).

Через 4-5 минут после возобновления кипения добавляем в шурпу очищенные помидоры. Если они мелкие, то лучше оставить их целиком, а если крупные, то следует разрезать каждый на четыре части. Надо обязательно помнить, что если мы варим шурпу с картошкой, сначала следует опускать в казан помидоры, а картофель только потом.

Болгарский перец порежем кольцами и полукольцами, Джамбул и райхон покрошим ножом не слишком мелко и тоже опустим в шурпу. Вот теперь нам уж точно придётся охлаждать её, постоянно переливая бульон половником тонкой струйкой.

Вот только тут окончательно солим шурпу, доводим её до правильного вкуса (если помидоры дали излишнюю кислоту, можно добавить чуть-чуть сахара) и опускаем в казан тонко порезанный сладкий лук. Проверим готовность всех овощей и подаём.[1]

Подаём особым образом. Шурпа — не просто суп. Это целый обед разом — одновременно и «первое» и «второе». На отдельной тарелке или на большом блюде, если у нас собралась большая компания, выкладываем крупные куски мяса и сваренные корнеплоды — в основном картофель. Небольшие кусочки морковки и репы можно разложить вместе с бульоном по большим пиалам, кассам, по желанию присыпать порезанной петрушкой и кинзой и подавать немедленно, очень горячим.

Кстати, узбеки не говорят «поесть шурпы», они говорят «выпить шурпы». Поскольку во время узбекской, как, впрочем, и любой другой мусульманской традиционной трапезы, обходятся без ложек, то бульон выпивают непосредственно из кассы, а лук, болгарский перец и прочее из того, что попало в кассу, вынимают кусочком лепёшки и с этим же кусочком отправляют в рот. Те, кто любит острое, отрывают носики у перцев, выдавливают их размягчившееся содержимое в кассу и размешивают. Крупные куски мяса и картофель оставляют на второе. Обычно жирное мясо дополнительно присаливают непосредственно перед тем, как съесть: так получается вкуснее, особенно если на мясе виднеется изрядная прослойка жира.

Я размышлял о появлении шурпы в среднеазиатской кухне и не смог прийти к однозначному выводу: тюркские ли корни у этого блюда или персидские? Понятное дело, что без супа ни те, ни другие обойтись не могли, но вот такой суп — без применения круп или злаков, с обилием овощей, с развариванием

---

[1] *Вообще, всем известно, что мясо полагается солить ближе к самому концу процесса приготовления, потому что соль способствует выделению соков. Считается, и справедливо, что если сильно посолить еще сырое мясо, то за время варки из него выйдут все соки, и оно станет травянистым и безвкусным. Но тут случай особый: щепотка соли в самом начале варки (помните, как вы ее тогда кинули в казан?) способствует скорейшему и полному выделению пены. Без нее пена от мяса будет идти очень долго и, скорее всего, так и не удастся собрать ее полностью, в результате чего бульон получится мутный и неопрятный.*

лука одновременно с мясом — кто из них первым придумал? Я не смог найти ответа на этот вопрос, зато достоверно знаю, что так называемые жареные супы пришли в наш регион вместе с тюрками. Не случайно они столь популярны у уйгуров — тюрков, проживающих большей частью в Китае. Но у уйгуров такие супы называются «хорда», и мы ещё непременно к ним вернёмся, а пока давайте посмотрим на типичную узбекскую жареную шурпу, которая так и называется

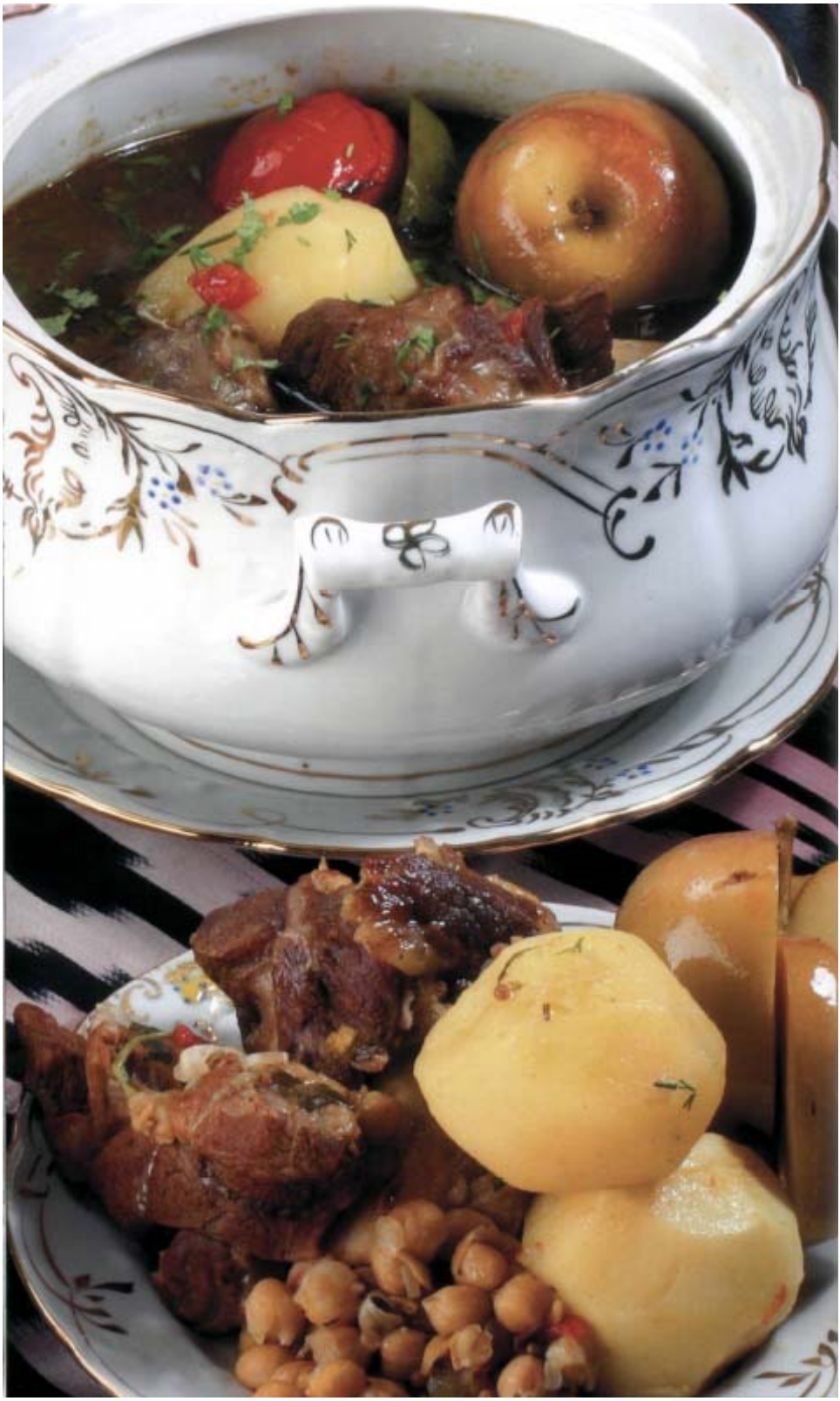
При чем тут картошка ?

«ЕСЛИ мы варим шурпу с картошкой...» А кстати: почему «если»? Разве картошка не обязательна? Нет. Потому, что картофель всего только сто с небольшим лет назад появился в Туркестане: его привезли русские переселенцы — солдаты, офицеры, инженеры и рабочие, приехавшие обустраивать вновь приобретённую окраину Российской империи. А до этого не было в шурпе ни картофеля, ни помидор, ни даже болгарского перца. До сих пор у нас можно встретить такие семьи, которые в домашней готовке вообще никогда не употребляют картошку или помидоры (а бывает, ни то, ни другое), считая их «неузбекскими» овощами.

Вот перец чили появился в Узбекистане несколько раньше — из Китая и Индии — поэтому успел получить более широкое распространение.

Правду сказать, я и сам картошку в шурпе пытаюсь чаще заменить репой, а если и возьму пару картофелин, то варю их в отдельной солёной воде и лишь на последнем этапе добавляю в почти готовый суп. Мне кажется, что картошка, будучи сваренной вместе с остальными овощами, портит вкус и аромат бульона, и потому вся шурпа выходит несколько мутнее обычного и грубее на вкус.

КОУРМА-ШУРПА



1 кг мякоти баранины, например, от задней ноги или лопаточной части 350 г курдючного сала 2 кг красного лука (он сочнее) 200 г (три-четыре штуки) зелёного или красного болгарского перца 300 г помидор 0,5 кг картошки 0,5 кг морковки

Зелень: петрушка, кинза, райхон и Джамбул, которого в России всё равно нет,

так что можно обойтись и без последнего

Специи: зира, кориандр

Очень хорошая вода

По желанию можно взять 100 г гороха нут, который надо предварительно замочить и отварить до полуготовности

А ещё по сезону — зелёные, крепкие яблоки

Казан нагреваем, тем временем режем сало кусочками, как обычно, и вытапливаем, выжарки вынимаем и употребляем, как всегда, — на немедленную закуску к холодной водке.

Мясо режем кусочками 3 на 5 см или чуть крупнее, обжариваем до образования слегка заметной корочки.

Опускаем к мясу примерно половину крупно порезанного лука и жарим до светло-золотистого оттенка.

Кладём туда же нарезанные четвертинками помидоры и болгарский перец, нашинкованный кольцами: тоже жарим — хорошенько, пока сок с них не выйдет.

Добавляем сухие приправы.

Морковь режем наискосок и тоже пускаем в зажарку. Обжариваем минут пять и заливаем это всё водой. С учётом того, что суп за время приготовления будет выкипать, нам следует взять литров пять воды. В итоге у нас должно получиться 6-7 литров супа, среднего по густоте, но довольно насыщенного. Если готовим с горохом, то сейчас самое время добавить и его. Доводим до кипения и уменьшаем огонь — пусть медленно покипит хотя бы 30 минут. Во время варки положим яблоки и часть зелени целыми веточками, связанными пучком. В конце варки эта зелень удаляется из супа.

После этого вместе с картошкой закладываем остальной, но уже тонко нарезанный лук, солим.

Варим до готовности картошки.

Раскладываем по кассам (пиалам или тарелкам), подаём, присыпав свежей, мелко порубленной зеленью.

Вот теперь самое время вернуться к упомянутым уйгурам и одному их знаменитому супу. Вот скажи кому в Узбекистане, что этот суп фактически блюдо не узбекское, а уйгурское, так и не поверят! Всё правильно, ведь название этого супа хорошо знакомо каждому:

МАШХУРДА

1 кг мяса с костями для бульона и 400 г бараньей мякоти

Или 700 г бараньей мякоти 100-150 г курдючного сала 5 луковиц, из них 3 использовать для варки бульона

2 крупные моркови, из них 1 для бульона 1 средняя репа (по желанию)

200 г гороха маш

150 г хорошо разваривающегося крахмалистого риса

2 ложки растительного масла или вытопленного бараньего жира для жарки

0,5 лимона

Специи: обязательные — сухие толченые помидоры, паприка, молотый чёрный перец;

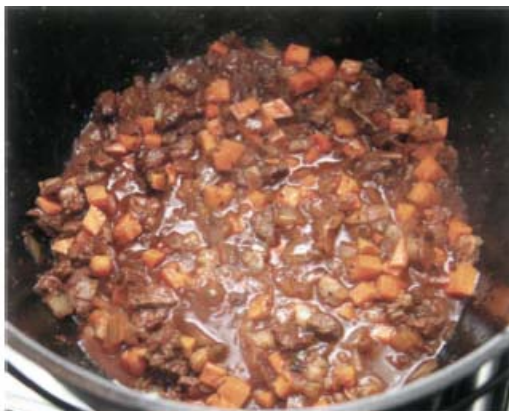
и ещё по желанию — сухой тёртый имбирь, молотая корица и пол чайной ложки аниса

Сухие травы по вкусу

Соль, сахар

Зелень, катык или сметана для заправки супа по желанию

Если готовить такой суп хорошо, то лучше бы сначала сварить бульон — обычный или красный. Вообще-то в среднеазиатской традиции красных бульонов в классическом понимании этого слова — то есть таких, которые очень широко распространены в европейских кухнях, например, во французской или итальянской, — не варят.



Но есть очень похожий метод, когда мясо, кости и овощи, предназначенные для бульона, не запекают в духовке, а обжаривают в казане, после чего заливают водой и варят. Так вот, красный бульон — из запеченных ли продуктов или обжаренных в казане — для этого супа подойдёт идеально. А нет, так можно обойтись обычным бульоном или вовсе справиться без него. Конечно, если варить суп не на бульоне, а на воде, то надо будет увеличить количество мяса, предназначенного на суп.

Сварим три-четыре литра бульона, а 300-400 грамм мякоти и 100-150 грамм сала порежем кубиками по полсантиметра, как обычно режут на манты. Такими же кубиками порежем пару луковиц, одну крупную морковь и репу. Заранее

замочим на плоском блюде маш — примерно **200** грамм.[1]

В небольшом количестве вытопленного жира или раскалённого масла обжарим мясо, добавим сало, а через несколько минут и лук. Жарим до тех пор, пока лук не станет прозрачным. Добавим некоторые специи: сухой тёртый имбирь, треть чайной ложки молотой корицы, чуть меньше столовой ложки сухих и растолченных помидор, паприки, чайную ложку молотого чёрного перца и пол чайной ложки аниса.

Чтобы сухие специи не начали гореть, подольём ложку-другую бульона. Как только специи дадут запах, а случится это через минуту или две, добавим морковь и сухие травы. Я взял шамбалу, мяту и райхон — по пол чайной ложки. Теперь можно подправить вкус сахаром, добиваясь баланса кислого и сладкого, добавить ещё немного бульона, — чтобы не покрывало, уменьшить огонь и прикрыть крышкой минут на десять.[2]

По прошествии десяти минут заливаем казан бульоном, опускаем репу, маш, пару стручков сухого красного перца и пару звездочек бадьяна. Доводим до кипения, солим половиной меры и даём медленно кипеть под крышкой. Опять надо оговорить, что обычно в среднеазиатской кухне супы варятся без крышки, но надо иметь в виду, что и подобные специи в упомянутой кухне употребляются довольно редко, да и способ ввода специй и трав чаще выглядит иначе.

Через тридцать минут кипения добавляем к супу несколько кружков лимона, **150** грамм риса и зелень Джамбула, которую можно с некоторой натяжкой заменить смесью базилика и кинзы, и опять оставляем покипеть — на этот раз до готовности риса.

Незадолго до окончания варки проверяем соль и досаливаем при необходимости.

Вообще такие супы подают с катыком (аналог мацони) или смесью катыка и густых сливок — каймака. Впрочем, я думаю, что традиционная русская сметана будет здесь достаточно органична. Но, если хочется яркого и

---

[1] *Маш лучше замачивать таким образом, чтобы бобы соприкасались и с водой и с воздухом одновременно. То есть разложить маш по плоскому блюду и подлить в него немного води, чтобы маш остался не полностью покрытым.*

[2] *Казалось бы — а чего сразу не долить казан бульоном? Дело в том, что морковь, специи и травы должны отдать свои ароматы, вкусы и цвет маслу, а не плавать в воде. С другой стороны, если продолжать все это время жарить, как если бы мы готовили плов, то тонко смолотые и тертые специи за это время попросту сгорят.*

достаточного тёплого вкуса, то можно подать и без молочного, хотя с последним этот суп очень хорош с утра — тем, у кого по известным причинам нет аппетита после вчерашнего, или для согревания в холодный, зимний день.

А вот есть одно среднеазиатское блюдо, которое всем хорошо знакомо — манты. Знаете, что и манты в Средней Азии изначально готовили... в казане? В казан ставили плетённые из бамбука посудины-решётки, формою наподобие сита, причём они подбирались таким образом, чтобы одна входила в другую, в них укладывались манты, а на дно казана наливалась вода, так что всё готовилось на пару. В Китае (откуда и пришли к нам манты, видоизменившись под влиянием местных условий) и до сегодняшнего дня так готовят, только вместо казана используют вок. А в Средней Азии после прекращения свободных контактов с Китаем в советские годы не осталось бамбуковых решёток, и варить манты стали в специально придуманных металлических кастрюлях-пароварках — манты-касканах или, говоря по-простому, мантышницах. Блюдо от этого, безусловно, сильно потеряло во вкусе. Дело в том, что манты готовили и готовят чаще на базарах, нежели дома. Блюдо это — идеально для общепита, поскольку представляет собою «всё в одном» — и тесто, и мясо, и лук, и даже зелень, и при этом еда штучная, её удобно продавать, так же, как пирожки на вокзале. Таким образом, на одной и той же решётке за день приготавливалось множество порций мантов, и так день за днём. Бамбук весьма восприимчив к запахам. А те, кому доводилось пробовать хорошие манты, знают, каковы они на запах! И вот, представляете ли себе, что эти бамбуковые решётки день за днём напитывались таким ароматом? Да их потом просто достаточно было подержать над паром, чтоб получить полную иллюзию того, что манты вот-вот будут готовы! Манты, приготовленные на таких решётках, мало того, что источают свой аромат, так они ещё и пропитываются от решётки ароматом тысяч и тысяч своих предшественниц.

Вот есть у меня в запасе одно блюдо, блюдо не простое, а для виртуозов, в некотором роде. Знаете, как оно здорово получилось бы в казане, да с бамбуковыми решётками? О... Ну да ничего — и в металлическом манты-каскане оно получится ничуть не хуже.

ВОСКРЕСНЫЙ ОБЕД С УЗБЕКСКИМ АКЦЕНТОМ

2 кг бараньей корейки

или жирной телятины на косточках

800 г бараньей мякоти

или вырезки **(**по желанию**)**

300-**400** г курдючного сала

6 луковиц

1 яйцо

4 помидора

4 картофелины

5-**6** болгарских перцев

2 моркови средних размеров

Несколько капустных листьев

Сливочное масло или любой жир для смазки листов мантышницы

Возьмём хорошего мяса**:** баранину или жирную телятину — килограмма два корейки**,** и пусть в мясе будут несколько косточек**.** Вкусное мясо**,** кстати говоря**,** всегда возле костей**!** Если мясо нежирное**,** то нам ещё понадобится курдючное сало — грамм **300**-**400.**

Разделаем мясо**:** мякоть отдельно**,** а косточки отдельно**.** Но на косточках тоже должно оставаться кое-что**.** Мякоть порежем остро наточенным ножом на мелкие кусочки**,** примерно как горох**,** а сало — чуть крупнее**,** размером с миндаль**.**

А ещё возьмём штук шесть средних луковиц**:** четыре из них порежем мелкими кубиками**,** а парочку — тонкими кольцами**.** Мелко порезанную мякоть и лук**,** резанный кубиками**,** соединим в фарш**,** куда добавим одно яйцо**,** красный молотый сладкий перец**,** зиру и соль**.**

С помидор средних размеров срежем верхушки и удалим изнутри мякоть с семенами**,** оставив одну оболочку**.** Мякоть же с соком отложим в сторонку**.** Очистим картофель и вынем из него середину**,** которую тоже отложим**.** Капустные листья подготовим обычным образом**,** как для голубцов**,** то есть ошпарим и вырежем грубые черешки в середине**.** У болгарского перца срежем верхушки и удалим семена с перепонками**.**

А ещё очень здорово**,** если крупные луковицы ошпарить**,** надрезать с одной стороны вдоль **(«**по меридиану**»)** и снять один-два слоя оболочек**,** не повредив — это нам тоже пригодится**.**[1]

---

[1] *Кстати**,** одна тонкость в приготовлении фарша**.** Если вы предпочитаете исконно узбекский вкус фарша**,** то достаточно просто смешать порубленный лук и мясной фарш с салом**.** Но если захочется создать более тонкую вкусовую гамму и избавиться от послевкусия**,** которое создает в фарше сырой лук**,** его следует пожарить до прозрачности в масле**,** перед тем как добавлять в фарш**.** Специи и сухие травы**,** если они планируются для фарша**,** стоит добавлять в этот же момент — прямо в лук**,** в обжаривающийся на неспешном огне**.***

Все эти овощи, в том числе и оболочки от лука, нафаршируем и разложим в произвольном порядке на смазанные сливочным маслом или другим жиром листы мантышницы (паровой кастрюли).

А тем временем: в казане вытопим жир из части сала (грамм 70-100 вполне хватит) либо просто перекалим масло (как обычно, обжарив в нём дочерна одну целую головку лука, которую потом выбросим).

В подготовленном жире обжарим тот лук, что резали кольцами, до красно-коричневого цвета (никаких политических ассоциаций!), добавим те косточки и обжарим их тоже.

После этого добавим одну-две нарезанные сантиметровыми кубиками моркови, а как только морковь подрумянится, вольём прибережённую до этого мякоть помидор с соком и продолжим жарить, помешивая, ещё две-три минуты.

Вот когда содержимое казана начнёт издавать хороший запах, переложим всё в нижнюю часть мантышницы и зальём водой — из всего этого у нас должен получиться суп, в который мы ещё положим оставшийся картофель и болгарский перец, порезанный кольцами.

Теперь в нижней части мантышницы у нас варится суп (не забыть посолить, добавить, по желанию, лавровый лист и сухие приправы), а в верхней части — готовятся на пару фаршированные овощи.

А ещё хорошо было бы отдельно и заранее замариновать мясо, как на шашлык, нанизать его на палочки, которые тоже установить в верхней — паровой — части. Очень нежно получится, вот увидите.

Можно, конечно, замариновать мясо кусочками любым нравящимся вам способом, избегая только слишком резких запахов в специях и насадить это мясо на деревянные палочки. Но можно поступить и по-другому: приготовить из мякоти фарш, добавить в него сала, лука, мелко рубленной зелени и сформировать из него котлетки, которые обязательно завернуть в полоски сала или сеточку-сальник, заколов палочками, чтобы не разворачивалось. Тающее сало будет пропитывать котлеты, сделает их необычайно сочными и поможет им сохранить насыщенный вкус.

Подаём этот обед в виде череды раздельных перемен: фаршированные овощи на большом круглом блюде, суп, приправленный свежей рубленой зеленью в тарелках или кассах. А если всё-таки решились и на шашлык, то прямо на него хорошо выложить простенькии салатик из тонко нарезанного и промытого холодной водой лука, который следует посолить и украсить зернами граната.

Считаю уместным подчеркнуть, что я бы подавал этот обед именно в такой вот последовательности: фаршированные овощи, шашлык и только потом уже суп! Так поступала одна моя знакомая, которая умела обед из шести-семи горячих блюд подать таким образом, что гости ничего не оставляли, ни отчего не отказывались и тем не менее могли потом самостоятельно встать из-за стола (правда, часов в 9 вечера, не раньше).

Глава. 3 ПОЯВЛЕНИЕ РИСА

В русском языке понятия «хлеб» и «печь» всегда идут рука об руку; представить себе одно без другого невозможно. Правда, у городского жителя слово «хлеб» ассоциируется теперь с булочной, но это не про нас. Хлеб из печи — вот слова из уст мужчины, достойные всяческого уважения!

А у народов Средней Азии рядом всегда стоят другие слова — «казан» и «рис». Никто и никогда не скажет в Средней Азии «рис из кастрюли». Потому что рис — он должен быть из казана! Понимаете?

Известно, что в некоторых азиатских странах рис на столе так же обязателен, как в России хлеб. На самом деле нет ни одного продукта, используемого в европейской кухне, который бы значил для европейца столько же, сколько для азиата рис. В Ташкенте есть отдельный базар, который так и называется — «Рисовый». Это говорит о чём-то, не правда ли? Можете вы вообразить себе, что хоть один рынок в Москве возьмут да и назовут, скажем, «Картофельный»? И во многих городах Азии имеются особые базары, где продают именно рис. И, видит бог, рис заслуживает подобного к себе отношения. Я бы очень хотел рассказать о многих, если не обо всех видах риса, да только думаю, что таких рассказов уже больше, чем читателей, и всё равно ни одна энциклопедия не окажется тут полной и всеобъемлющей. Наверное, будет лучше, если я расскажу о сортах риса, которые применяю сам, на своей кухне и характер которых мне известен не понаслышке. И сразу же, не откладывая хорошее дело в долгий ящик, расскажу о том, как готовится тот или иной сорт риса, дам несколько рецептов с применением описанных сортов и видов. Вы увидите, каким разным бывает рис и как по-разному его можно готовить.

Надо иметь в виду, что практически в каждой восточной стране, более того, в каждой области, выращивают свои любимые сорта риса. При этом тут встречаются очень специфические сорта, резко отличающиеся от других и по внешнему виду, и по физическим и химическим свойствам, и по вкусу. Более того, очень часто разные сорта риса предназначаются для совсем разных блюд, и путать их ни в коем случае не рекомендуется.

Окажись какой-нибудь турист без провожатого посреди рисовых рядов на любом среднеазиатском базаре, останется он, бедолага, в полном недоумении: что же ему тут выбрать, чтобы потом сказать, к примеру, друзьям: «Вот смотрите — настоящий рис из Узбекистана!» Многообразие сортов риса изумляет. Вполне может случиться такое чудо, что турист и в самом деле купит «самый лучший рис» для «самого лучшего узбекского плова», а рис тот окажется выращенным и не в Узбекистане вовсе, а в южных областях Киргизии, где культура его известна с древности и где он обыкновенно действительно бывает вкуснее, чем многие виды риса «чисто узбекского» происхождения. Только с тем туристом, скорее всего, произойдёт нечто совсем иного рода: наверняка он купит рис, выращенный в Калифорнии, красивый и чистый на вид. Это если никто не подскажет ему вовремя, что надо было обращать внимание на.. Однако давайте не станем забегать вперёд. Поговорим обо всём по порядку, ибо это очень пригодится не только туристу на рисовом базаре в Узбекистане, но и кулинару, выбирающему рис на любом рынке в России.

Чап-саль

Корейский сорт с круглыми и матовыми зернами, вовсе не похожими, на первый взгляд, на рис. Самый липкий рис, из тех, что я знаю, он содержит огромное количество крахмала и предназначен прежде всего для изготовления корейского рисового хлеба: сваренный рис лупят что есть силы деревянными колотушками, и он превращается в однородную блестящую и дрожащую массу, которую называют чальток. Используют этот рис и для приготовления паби — корейской рисовой каши, подаваемой едва ли не ко всем корейским блюдам. Однако в этом случае чап-саль смешивают с другими, менее липкими сортами риса в соотношении один к трём — даже после этого каша получается очень липкой и сохраняется неповторимый вкус чап-саль.

Авангард

Один из самых популярных и недорогих узбекских сортов. По форме и вкусу этот рис напоминает столь популярный в России Краснодарский, а широкая его распространённость объясняется неприхотливостью и относительной дешевизной. Авангард содержит довольно много крахмала, как и большинство круглых сортов риса, однако при знании некоторых несложных секретов из него можно приготовить вполне приемлемый плов «на каждый день». Хотя предназначен он, конечно же, для каш, фаршей и некоторых супов с рисом и бобовыми.

Лазарь

Этот абсолютно белый, красивый рис называют кто во что горазд: «лазарь», «лазер», «лазурный». Но качества его остаются великолепными, как ни перевирай имя. Он довольно мягок, крахмалист, но с длинным, дирижаблеобразнои формы, зерном. Пусть этот рис и не увеличивается при варке в размерах, как некоторые другие сорта, однако и не крошится. Липкость у него вполне умеренная. Лазарь выращивается в Хорезме. Он очень вкусен и вполне прилично ведёт себя при попытках приготовить из него плов. Этот рис хорош и для самаркандского, бухарского и ташкентского праздничного плова, не говоря уже о хорезмском чалове (так называют плов в Хорезме, куда само это слово пришло из Ирана).

Дев-зира

Легендарная «дев-зира» имеет довольно толстое, вытянутой формы, зерно. Как правило, по зерну проходит рубчик коричневого или красного цвета, само оно после промывки от большого количества остающейся после обмолота пудры имеет розоватый оттенок. «Дев-зира» легко отличается от других сортов риса своей необыкновенной плотностью: достаточно просто взять в руку жменьку риса, чтобы почувствовать его тяжесть. При этом характерный скрип при попытке сжать зерно достоверно укажет нам на то, что это именно «дев-зира», а не жалкая подделка, окрашенная тёртым кирпичом. Бытует мнение, что для приготовления плова из «дев-зиры» необходимо какое-то особое умение, некие сакральные знания. Ничего подобного. «Дев-зира» — рис, специально предназначенный для приготовления плова, и сделать плов с «дев-зирой» на самом деле легче, чем с любым другим сортом.

Чунгара

Утончённое отношение жителей Ферганской долины к плову определило появление относительно нового подвида дев-зиры — риса, получившего имя по названию киргизского кишлака Чунгара, где его впервые вывели. Рис чунгара — белый, в нём содержится намного больше крахмала, чем в дев-зире, при этом он сохраняет её самые лучшие качества, легко впитывает в себя огромные количества воды и жира, оставаясь лёгким и рассыпчатым. Большое количество крахмала в чунгаре даёт плову после некоторого прижаривания неповторимый, сладковатый привкус в дополнение к оригинальному и очень аппетитному аромату этого сорта риса.

Дастар-сарык

Ещё один рис, предназначенный для избалованных знатоков плова из Ферганской долины. Традиционно этот рис выращивается и подготавливается к продаже в окрестностях киргизского города Узген, где значительная часть населения — узбеки. Узгенские сорта риса с давних лет славились своим необыкновенным вкусом. Рис «дастар-сарык» — высшее достижение узгенских рисоводов. После сбора урожая рис несколько лет выдерживают, рассыпав в мешки. При этом его ферментируют, неоднократно поливая водой и затем тщательно высушивая. Кроме того, рис коптят прямо в мешках, подвешенных в специальных сараях. При таком копчении часть зерен приобретает жёлтую окраску и специфический запах. От долгого хранения рис становится необычайно твёрдым и впитывает намного больше воды и жира при

приготовлении, нежели обыкновенный «свежий» рис.

Села

Подвид басмати под названием «села» выращивают в Пакистане и Афганистане. Отличается он от типичного басмати своим жёлтым (в сыром виде) цветом и почти абсолютным отсутствием крахмала в зерне. Села очень твёрдый рис, у него весьма своеобразный за пах при варке, но в готовом виде по вкусу он практически неотличим от обычного басмати

Кора-колтак

В переводе с узбекского «кора-колтак» означает «чёрная палка». Сорт выращивается на полях Наманганской и Андижанской областей. Это, по сути, та же дев-зира — со всеми очень хорошими свойствами, типичными для этого сорта, и с единственным внешним отличием — чёрными, а не красными остями.

Басмати

Думаю, что этот рис не нуждается в представлениях. Я знаю, что подвидов этого сорта ещё больше, чем узбекских разновидностей риса дев-зира. Конечно, качество и вкусовые особенности басмати меняются в зависимости от района произрастания и самой «породы». Басмати — типичный длиннозерный, тонкий рис, очень твёрдый, как правило, белый, с крайне небольшим содержанием крахмала. К сожалению, в Москве мне не удалось найти такой басмати, какой можно приобрести, скажем, в Дубай. Один и тот же рис сорта «кох-и-нур», приобретённый в Дубай и в Москве, резко различается по качеству, причём в Москве, как вы догадались, он хуже. Видели бы вы дубайский «кох-и-нур»! Иногда мне люди говорили: «Да это вермишель!» — так вырастает он в размерах после приготовления. А по вкусу и аромату его нельзя сравнивать ни с одним другим рисом.

Перебираем, перебираем...

БОЛЬШИНСТВО хороших узбекских сортов риса выращивается крестьянами и обрабатывается ими же на допотопных водяных рисорушках. Может оказаться так, что в рисе будут попадаться мелкие камешки, необрушенные зерна риса, сор и даже зерна от каких-то иных злаков-сорняков. Пусть всё это вас не огорчает и не настораживает. Надо просто взять и перебрать рис перед употреблением. Да, придётся потратить время. Но это, может быть, самое приятное время, проведённое на кухне: кто-то перебирает рис, кто-то режет морковь... И ничто не мешает задушевному разговору!

Глава 4. ПЛОВ И ЕГО СВИТА В ИРАНЕ, АЗЕРБАЙДЖАНЕ И ИНДИИ

Может, кому-то покажется странным, что достопримечательности столь разных в гастрономическом отношении регионов я собрал в одну главу? Ответ прост: во всех этих странах преимущественно готовят раздельные пловы. Что я называю этими словами?

Вот в Средней Азии плов представляет собою, как правило, единое блюдо: рис, приготовленный в одной посуде с мясом, овощами или ещё чем бы то ни было. Однако в Индии, Иране и Азербайджане рис и остальные продукты чаще готовятся порознь: отдельно рис, являющийся основным элементом такого плова, и отдельно соусы, которыми его более или менее обильно сдабривают, — мясные, куриные, фруктовые или какие-то ещё.

Самым лучшим рисом для раздельного плова я считаю популярную в Иране разновидность басмати, обладающую весьма своеобразным ароматом. Прошу меня извинить за не слишком аппетитное сравнение, но когда варят такой басмати, то очень многие морщатся: говорят, что будто бы «мышами пахнет». На самом деле мыши мимо того риса даже не пробегали, просто у него такой специфический запах. Сваренный рис тоже так припахивает, но значительно слабее, едва уловимо, зато он необычайно вкусен, лёгок и приятен взгляду. Одним словом, попадётся кому такой рис — не торопитесь выбрасывать, постарайтесь довести приготовление до конца. Вы будете вознаграждены — вот увидите!

Поскольку характерной для многих раздельных пловов становится одна и та же важная операция — когда сваренный рис откидывают на дуршлаг или сито и дают стечь воде, — такие пловы принято называть откидными.

КЛАССИЧЕСКИЙ ОТКИДНОЙ ПЛОВ

1 кг риса басмати

или хорошего длиннозерного

400 *г топленого масла*

Соль — по вкусу

Четверть чайной ложки шафрана

На тесто для казмаха: немного муки, кефира или сметаны, одно яйцо, *соль*, *куркума*

Сначала рис слегка промываем (даже если он выглядит чистым) и замачиваем в тёплой подсоленной воде: она должна быть такой тёплой, чтобы рука терпела, но не горячей. Время замачивания может варьироваться от тридцати минут и до суток, но оптимально подождать хотя бы два часа. После замачивания воду с риса сливаем и промываем ещё раз, на этот раз очень тщательно, чтобы удалить всю пудру, если таковая выделилась.[1]

Поставим кипеть большое количество воды. На килограмм риса — минимум литров восемь. Ну ладно — пять. Пусть вода кипит бурно даже при открытой

[1] *Вообще, следует иметь в виду, что чем тверже и лучше рис, тем дольше его следует замачивать. И обратите внимание на качество воды — рис за время замачивания может «выпить» воды столько же, сколько весит сам!*

крышке. Воду довольно сильно солим — ложки две-три.

Промытый рис опускаем в кипящую солёную воду и варим, постоянно помешивая и не давая рису надолго осесть на дно. Время варки — от **8** до **12** минут — сильно зависит от того, как долго мы замачивали рис и насколько он твёрдый.[1]

А что это там за корочки?

В ИРАНЕ И АЗЕРБАЙДЖАНЕ под рис принято подкладывать казмах. Что это такое и из чего это делают? Можно сделать немного мягкого теста с добавлением куркумы и раскатать его в тонкую лепёшку. Можно взбить одно яйцо с небольшим количеством кефира или сметаны, добавить соли, той же куркумы и немного варёного риса, чтобы получилось нечто наподобие каши. Казмах — это всего-навсего тонкая лепёшка из пресного теста или такой вот каши. А проще всего в качестве казмаха взять несколько слоёв готового тонкого лаваша, смазать их топленым маслом и аккуратно «застелить» ими казан.

[1] *Готовность риса обычно определяют так: если рис можно легко раздавить между ногтем большого пальца и подушечкой указательного, он готов.*

Готовый рис откидываем на дуршлаг, ополаскиваем холодной водой, чтобы остановить его варку. Вот теперь самое время заняться казаном.

Казан несильно нагреваем и растапливаем в нём примерно ложку топленого или сливочного масла. Укладываем приготовленный казмах. Если мы делали казмах из яйца и риса, то даём ему немного прижариться и прихватиться, можно даже под закрытой крышкой. А если казмах из теста или лаваша, то ждать не надо. Теперь поверх казмаха кладём ещё две-три ложки масла и всыпаем рис. На этом этапе в рис можно добавить шафран.[1]

На рис мы снова кладём топленое (сливочное) масло, на этот раз примерно **250** грамм и плотно закрываем крышку. Ставим казан на маленький огонь и оставляем минимум на **40** минут, а хорошо бы часа на полтора.[2]

---

[1] *Существует хорошо известный способ правильного и рационального использования шафрана. Необходимо взять буквально несколько полосок шафрана и растереть их в ступке с сахаром или солью. Если шафран за время хранения набрал влаги, то лучше его просушить в столовой ложке над огнем. Только осторожно: как бы он тут у вас не сгорел! Полученный порошок нужно развести в столовой ложке кипятка и дать настояться.*

[2] *Не беспокойтесь, рис не разварится. Если на нем и оставалась какая влага, она впитается в зерна в течение первых же двадцати минут, а все остальное время рис будет напитываться топленым маслом и набирать его вкус и запах. Поэтому очень важно, чтобы топленое масло было самого лучшего качества, самое вкусное, которое только можно найти.*

Готовый рис выкладываем на большое блюдо, при этом часть варёного риса окрашиваем шафрановым настоем. Казмах со дна казана разрезаем на сегменты или разламываем на кусочки — это зависит от того, из чего мы его делали, и покрываем им рис, а затем украшаем блюдо окрашенным рисом.

По этому же методу можно приготовить и гораздо более шикарный вариант риса — на молоке и мёде.

При таком способе для варки риса используется не вода, а молоко. В крайнем случае молоко разводится водой до необходимого количества, но не жиже, чем один к одному. Если варить рис не в воде, а в молоке, он разваривается гораздо пышнее. Дело в том, что при излишне долгой варке в воде он начинает трескаться поперечными кольцами, а потом и вовсе разваливаться. Молоко как бы заполняет и склеивает образовывающиеся в зернах трещины, поэтому рис можно варить дольше, и при этом он напитывается вкусом молока. Но не беспокойтесь: если не нарушать технологию, молочная каша у вас не получится.

После отваривания всё делается точно так же, как в предыдущем рецепте, но поверх казмаха можно уложить сладкие сухофрукты, которые до этого обжарили в масле, а рис, кроме топленого масла, принято поливать ещё и изрядным количеством мёда — его можно взять до **100-150** грамм.[1]

Но следует заметить, что в Индии басмати чаще готовят несколько иным способом. В кулинарной литературе этот метод называют «приготовление риса под крышкой», и описан он многими авторами, в том числе весьма популярным В. В. Похлебкиным: на одну меру риса (например, чашку) берут точно полторы таких же меры кипятка, заливают рис, быстро доводят до кипения, а потом оставляют под крышкой на небольшом огне ровно на **12** минут, затем, выключив огонь и выдержав минут десять паузы, открывают, перемешивают и солят.

Готовят в Индии и откидной плов, правда с меньшим количеством топленого масла, без шафрана, и никакого казмаха там уже не подкладывают. Кроме того, у индийцев на втором этапе приготовления — в закрытом виде — рис не настаивается так долго: как только масло, выложенное на рис, растапливается да рис достаточно прогревается, его немедленно подают на стол. Дело в том, что если для иранцев или тем более азербайджанцев плов, по сути, праздничное блюдо, то для жителей Индии рис — такая же повседневная еда, как для

---

[1] *Мед, против ожидания, совсем не делает рис сладким. Слегка сладким будет только казмах, а сам рис приобретает еле уловимую нотку медового аромата, оставаясь вкусным, поистине роскошным гарниром к чему угодно. Да хоть к мясным блюдам!*

европейцев хлеб, отсюда и упрощённое к нему отношение. Впрочем, сказанное распространяется далеко не на все индийские блюда с рисом.

Я же хочу показать ещё один, принципиально иной, но не менее распространённый индийский способ приготовления риса, при котором рис получается хорошо всегда, да и для приготовления риса в казане я нахожу его весьма удобным.

Рис, приготовленный таким способом, идеально подойдёт как гарнир ко многим индийским блюдам. Хотя и не только к ним.

РИС СО СПЕЦИЯМИ

250 г риса

1 небольшая луковица

Специи**:** **4** гвоздики**,**

4-**6** горошин

чёрного перца**,** чайная

ложка зиры**,** кусочек корицы**,**

3 стручка кардамона

Любое растительное

масло без запаха

Соль

Промываем рис как обычно и замачиваем его в тёплой подсоленной воде — чем лучше качество риса**,** тем на более долгое время**.**

Теперь смешаем вместе специи**.** Стручки кардамона предварительно раскроем**.**

Рис выкладываем на салфетку — пусть обсушится после промывания**.**[1]

Нагреваем на дне казана столовую ложку растительного масла**,** отправляем туда специи и одну маленькую**,** тонко нарезанную луковицу**.** Когда лук станет мягким**,** кладём рис**.** Энергично всё размешаем**,** чтобы рис обжарился**,** но не до изменения цвета**,** а так**,** чтобы он стал прозрачным**,** вода**,** оставшаяся на зернах**,** выпарилась и чтобы каждое зернышко покрылось маслом**.** Добавим четверть литра воды **(**ровно столько по объёму**,** сколько было риса**),** чайную ложку соли**,** перемешаем всё ещё раз и доведём до кипения**.**

Конечно**,** количество воды теперь сильно зависит от того**,** насколько долго мы замачивали рис**.** Если замачивали совсем недолго**,** воды следует добавить побольше — **350**-**400** грамм**,** учитывая**,** насколько хорошо данный конкретный сорт риса впитывает воду**.** Если не угадали с первого раза и рис остался твёрдым или зерна его согнулись**,** подобно бумерангу**,** то в следующий раз воды нальём ещё больше**.** А если рис разлохматился**,** стал слишком мягким**,** то в следующий раз без всяких сомнений и страхов станем воду экономить**.**

Уменьшим огонь под казаном**,** накроем плотной крышкой и оставим на сорок минут**,** теперь уже ничего не перемешивая**.** Зато всё перемешаем перед подачей на стол и уложим рис на блюдо красивой горкой**.**[2]

Так готовят рис в Индии**,** но есть ещё один способ**,** распространённый также в Азербайджане**:** паровой**.** В этом случае рис укладывается на матерчатую салфетку**,** повязанную вокруг специального кувшинообразного казана **(**такие

---

[1] *Осторожно**!** Долго сушить рис не стоит**,** поскольку зерна даже самого лучшего сорта при высыхании после замахивания трескаются и расходятся кольцами**,** что никак не улучшит вкусовые качества итогового блюда**.***

[2] *В подавляющем большинстве случаев**,** говоря **«**накроем плотной крышкой**»,** я имею в виду крышку настолько плотную**,** что пар через нее почти не выходит**.** Чтобы уплотнить крышку**,** можно взять чистую**,** хорошо прополосканную салфетку**.** А я**,** например**,** чаще всего использую в качестве крышки большую металлическую миску**.** Такую**,** как уже описывал выше**.***

казаны обычно бывают медными и луженными). Рис поливают топленым или сливочным маслом, после чего плотно накрывают тарелкой или блюдом. Если вода из казана выпарится раньше, чем рис сварится, кипяток просто доливают, отодвинув часть риса с края салфетки, и продолжают варить до полной готовности, которая обычно наступает примерно через час. После этого рису дают повисеть в салфетке, в которой его варили, чтобы лишняя влага, если таковая там осталась, частью стекла, а частью выпарилась. Перед подачей рис ещё раз сдабривают маслом. Аналогично готовят рис в странах Магриба, только там его варят не над кипящей водой, а над тем, что в Средней Азии назвали бы зирваком. Впрочем, о зирваке и о плове из Магриба мы поговорим позже.

Тут мне придётся сделать одно важное отступление, подробно остановившись на уже несколько раз упомянутом в этой главе топленом масле. Ингредиент этот настолько же важен для азербайджанской, иранской и индийской кухни, сколь важным является курдючное сало для среднеазиатских кухонь. Без него в этих странах не обходится ни богач, ни бедняк.

Так вот, говоря о топленом масле, я подразумеваю особый, очень высококачественный жир, вытопленный из сливочного масла в течение довольно продолжительного времени. Обратите внимание, что топленое масло, используемое, например, в русской кулинарной традиции, несколько отличается от того, что используется в иранской или индийской кулинарии, где оно традиционно называется Ги (Ghee).

Богатство вкусовых оттенков этого изумительного, хотя и очень простого, на первый взгляд, продукта таково, что Ги само по себе способно превратить варёный рис в полноценное самостоятельное блюдо. Как мы уже убедились выше, для того чтобы получить простейший плов, достаточно сначала сварить рис отдельно от всего в большом количестве воды, а потом заправить его маслом и дать настояться.

Описанный в предыдущем рецепте — совсем несложный — вариант приготовления хорошего риса с соблюдением традиционных восточных технологий, оказывается отправной точкой для развития целого направления в «южной» кулинарии. Ведь заправлять рис можно не одним только маслом, но и многими другими продуктами и приготовленными на их основе соусами, иногда довольно сложными. В каждом восточном регионе постепенно сформировалась своя традиция, в соответствии с которой к откидным пловам принято подавать самостоятельные соусы с мясом, курицей, орехами или сухофруктами. Такие соусы в Иране называются «хореш», а в Азербайджане — «хоруш» или «гарах». Огромное количество вариантов такого же рода можно обнаружить в индийской кухне.

Кроме того, оказывается, что и подавать такой откидной плов с соответствующими дополнениями совсем не обязательно сразу: заправленный рис станет ещё вкуснее и изысканнее, если дать ему настояться, — причём настаиваться он может не только на огне, но и в печи или духовке. В зависимости от типа заправки и применяемых способов тепловой обработки меняется не только вид плова, но и его вкус, аромат, консистенция.

Наибольшее разнообразие пловов подобного рода можно встретить в Иране. Порою их приготовление кажется хлопотным, но поверьте — все хлопоты оправдываются сторицей, потому что рецепты эти отшлифованы веками, тысячи

мастеров выверяли в них каждый шаг, и здесь, как говорится, ни убавить ни прибавить.

Давайте приглядимся повнимательнее к нескольким типичным вариантам таких вот «хорешей» к откидным пловам. Они помогут нам научиться чувствовать себя в восточной кулинарной стихии свободно и уверенно.

Волшебное Ги

Для приготовления хорошего топленого масла следует взять именно чистое сливочное масло, а не его смесь с растительными жирами, водой, красителями, ароматизаторами и т. д. К сожалению, именно такие варианты в последнее время всё чаще предлагают нам в магазинах. Я предпочитаю брать сливочное масло домашнего изготовления — пусть оно и кислит на вкус, крошится под ножом и не имеет такого яркого жёлтого цвета, как магазинное. В данном случае всё это нам не помеха. Говорят, что для тех же целей вполне подходят некоторые довольно дорогие сорта масла скандинавского производства — финского, скажем, или шведского, — которые теперь продаются в любом супермаркете.

Поскольку приготовление Ги — процесс длительный, хорошо бы, чтобы не тратить время попусту, взять сразу хотя бы два-три килограмма сливочного масла и создать себе порядочный запас на разные случаи жизни.

Уложить всё масло разом в толстодонную кастрюлю или казан и поставить на несильный огонь. Дождавшись, когда масло растопится, огонь уменьшить и дать маслу топиться в течение двух-трёх часов (точное время вытапливания зависит, конечно, от исходного количества масла). Образующуюся при этом пену надо обязательно снимать сразу. Среди любителей Ги существует целое учение тех, кто считает, что пену сниматьненадо,аможнопростодождаться,когдаонаосядетнадно.Этонеправильно — пена состоит из воды и белков. Вода-то, конечно, выпарится, а вот белки прогорят на дне, придав маслу совершенно неправильный вкус и аромат. Кроме того — попробуйте пену и убедитесь: в ней содержится именно то, что придавало маслу кислый вкус.Всё это время температура в казане не должна превышать 85 градусов, масло не должно бурлить. После того как пена совсем перестанет выделяться, можно увеличить температуру до 120-125 градусов. При этой температуре цвет масла приобретёт более интенсивные жёлто-красные оттенки. Вот теперь будем считать, что оно готово. Получившееся Ги разлить по банкам подходящего размера и, дав ему застыть, убрать в тёмное, прохладное место. Холодильник для хорошо приготовленного Ги необязателен — в Индии его хранят в глиняных горшочках прямо в кухне, где порою бывает пожарче, чем в наших банях, но оно не портится, а со временем становится только лучше и ароматнее.

БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ, ФАСОЛЬ И ЗЕЛЕНЬ

1,5 кг бараньих ребрышек

1 чашка белой фасоли

1 чашка красной чечевицы

Разнообразная зелень

600 г лука

Топленое масло

Соль, куркума

Если есть — пара сушеных лимонов, а нет, один небольшой свежий

Сначала подготовим бобы: фасоль замочим на **5**-**6** часов и отварим до полуготовности, а чечевицу только замочим.

Возьмём много разной зелени: кявар (его же ещё джусаем называют), кинзу, укроп, немного зелёного лука, райхон (базилик) и, может быть, даже и щавель со шпинатом. Промоем всё тщательно и порежем.

С бараньих ребрышек уберём лишний жир (не весь, а лишний — обращаю внимание!), порубим их острым топориком на аккуратные кусочки по два-три сантиметра и тщательно промоем. Теперь уложим их в один слой на дне широкой, но невысокой кастрюльки или сотейника, зальём холодной водой «по пояс» и поставим на плиту томиться. Будем иногда их перемешивать и следить, чтобы вода не выкипела до конца и чтобы мясо не пригорело — упаси Господь! Мясо должно пустить сок, измениться в цвете и стать мягче.

Дальше порежем лук репчатый кольцами, в сковородку положим топленого масла (в крайнем случае — просто хорошего сливочного), дадим ему растопиться и положим лук. На неспешном огне, добавив с пол чайной ложки

куркумы, жарим лук до прозрачного состояния, не давая ему зарумяниться.

Теперь переложим мясо и лук в большую и удобную посуду и дадим немного обжариться мясу — но снова на очень неспешном огне. И вообще — торопиться здесь не надо.

Зальём слегка обжаренное мясо и лук кипятком и дадим соусу медленно покипеть хотя бы минут двадцать. Тут же надо мясо и посолить: но только чуть-чуть, а может, и вообще не стоит этого делать.[1]

Вот тут возьмём подготовленную фасоль и чечевицу и уложим их поверх мяса и лука слоями. Хорошо было бы, если бы вода их покрыла. И толстый-толстый слой зелени уложим поверх всего. Очень плотно закроем и оставим на самом маленьком огне. Пусть всё постоит ещё минут двадцать-тридцать.

Подаём это блюдо вместе с рисом, однако рис выложим на отдельном блюде. Рис должен быть роскошно пушистым, лёгким и рассыпчатым. А мясо с зеленью после перемешивания должно содержать довольно много бульона, интенсивно окрашенного зеленью.

Каждый накладывает себе на тарелку сначала рис, а затем мясо с зеленью и фасолью и поливает бульоном. Едят это блюдо ложками, сочетая рис с мясом, зеленью или бобовыми. Хлеба здесь не требуется — его вполне заменяет рис, иногда хочется немного запить айраном, но можно и обойтись без него, взяв овощной салате кислым молоком или сюзьмой.

Всё съев, гости пьют из тонких стеклянных стаканов чёрный чай, заваренный под цвет «хвоста петуха», с мелко наколотым сахаром, и играют в нарды.

---

[1] *На этом этапе хорошо бы добавить два-три маленьких сушеных лимончика, но можно обойтись и без этого.*

МЯСО, ЗАПЕЧЕННОЕ С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ

2 кг баранины или говядины для тушения
0,5 кг лука
3-4 крупных твёрдых яблок
0,5 чашки кишмиша
Растительное масло
Лимон или лайм
Немного томатной пасты
Соль, сахар, специи: молотый кориандр, зира, корица, чёрный перецё

Пару килограммов зрелой, не слишком молодой баранины (или говядины) порезать крупными кусками и подрумянить в казане. Обычно хорошая баранина покрыта слоем жира, поэтому будет правильнее, если уложить куски баранины в казан жирной стороною вниз и подождать, пока сало вытопится. После этого достаточно будет несколько раз в течение примерно пяти минут перевернуть кусочки мяса, чтобы они не просто побелели, но зарумянились и начали бы издавать приятный запах.

Добавить несколько луковиц, порезанных кольцами, и обжаривать, уменьшая постепенно огонь до тех пор, пока лук не начнёт таять и при этом не станет золотисто-коричневого цвета. С этой процедурой торопиться не стоит — будет хорошо, если у вас уйдёт **15-20** минут времени. Тогда лук не подгорит, а приобретёт особую консистенцию; при последующем тушении он придаст соусу свой неповторимый, согревающий вкус.

Залить кипящей водой, чтоб едва покрыло мясо, и оставить кипеть на маленьком огне минут на сорок, убавив огонь до минимального и накрыв казан крышкой. Заглядывать туда пока незачем, всё получится и без нашего присмотра.

Добавить ложку томатной пасты, чайную ложку молотого кориандра, треть чайной ложки зиры, палочку корицы длиной с палец, чёрного перца по вкусу и посолить. Через пятнадцать минут добавить соль, сахар (около столовой ложки или больше) и при необходимости сок лайма. Должно уже получиться очень хорошо, вкус — насыщенный, перец практически не чувствуется, но кисло-сладкие нотки звучат достаточно ярко.[1]

За это время удалить сердцевину из яблок и порезать их крупными дольками. Обжарить яблоки в оливковом масле или в масле из виноградных косточек. Перебрать, промыть и запарить полчашки кишмиша.[2]

Переложить мясо в посуду для запекания в духовке, уложить в ту же посуду яблоки, залить оставшимся в казане соусом и присыпать кишмишем. Можно положить в нескольких местах листочки райхона, а яблоки полить соком одного лимона. Плотно закрываем посуду фольгой и отправляем в духовку на **45** минут.[3]

Подаём на стол в той же посуде, где наше мясо с яблоками запекалось.

---

[1] *Не переборщите с корицей — если ее вкус и аромат ощущаются достаточно явно, ее, возможно, придется убрать.*

[2] *Яблоки должны лишь слегка подрумяниться, зазолотиться. Жарить их надо быстро, на хорошем огне, и очень важно не превратить их в повидло. Так что и яблоки нужны крепкие, осенние.*

[3] *Лимоном поливаем именно яблоки. В процессе дальнейшего приготовления блюдо не будет перемешиваться, поэтому лимонный сок останется там, где он был — вокруг яблок. Лимонный сок, как и всякая кислая среда, позволит яблокам свариться, не расползаясь в кашу.*

МЯСО С ПЕРСИКАМИ, МИНДАЛЕМ И ЗЕЛЕНЬЮ

2 кг крупно порубленной

вместе с костями баранины

1 кг лука
1 кг помидор
Топленое масло
Растительное масло
Разнообразная зелень
4 персика
Чашка резаного миндаля или фисташек
Лимон, соль, сахар
Специи: куркума, чёрный перец, индийская зира, розовая вода

Взять мясо, пригодное для долгого тушения, — подойдут бараньи рульки, голяшки, косточки от тазобедренного сустава и даже шея. Порубить крупными кусками. Смешать в казане несколько ложек топленого и хорошего растительного масла. Обжарить в масле куски мяса (при необходимости в несколько приёмов), после чего опустить в казан пять-шесть луковиц, порезанных кольцами, посыпать куркумой и чёрным перцем, и, уложив в казан всё мясо, жарить на среднем огне, часто помешивая, пока лук не станет золотисто-коричневым. Залить всё горячей водой, чтобы почти покрыло, и, убавив огонь и накрыв крышкой, оставить на один час медленно вариться.

Барбарис

Посолить мясо половиной предполагаемого количества соли и добавить три-четыре ошкуренных помидора, порезанных кубиками, сок одного лимона и примерно столовую ложку сахара.

На сковороде обжарить в топленом масле зелень: грамм 200 кинзы, по 50 грамм райхона и мяты. Снять со сковороды и отложить.

Хорошо бы добавить к этой зелени хоть немного сухих листьев пажитника.

Мясо и бульон переместить в посуду, предназначенную для духовки (лучше всего в керамический горшок с широким горлышком или керамическую миску, но можно и в металлическую форму с тефлоновым покрытием). Собрать мясо к середине и выложить поверх него зелень вместе с маслом, в котором её обжаривали. По краям выложить дольки персиков и посыпать резаным миндалем или фисташками. По желанию мясо слегка присыпать молотой жёлтой зирой, а в бульон добавить примерно ложку розовой воды.

Укрыть посуду фольгой или очень плотной крышкой и отправить в духовку

на 30-40 минут.

Подавать на стол в той же посуде, стараясь не нарушить целостности персиков.

Итак, три вышеприведённых рецепта являются, по сути, соусами-хорешами (или хорушами), которые обычно подают к откидному плову в Иране или Азербайджане. Разумеется, в разных провинциях, в разных семьях, подобные блюда могут готовиться по-разному. Вариантов, без сомнения, здесь могут быть тысячи. В рамках этой книги мы никак не можем охватить их всех, а приведённые рецепты — лишь примеры того, как это приблизительно готовится и что обычно подаётся к раздельному плову. Но, как я уже говорил, к плову в Азербайджане и Иране отношение особое. Плов здесь — царь блюд. Поэтому подают его обычно в самом конце трапезы, после нескольких перемен других блюд. И часто плов подаётся, когда люди уже совершенно вроде бы сыты. В этом случае к плову подаётся гарах — томленные в топленом масле сухофрукты и орехи с луком.

Для приготовления гараха обычно используются изюм, алыча, чернослив, курага и красный барбарис, который в крайнем случае можно заменить на чёрный, а из орехов — грецкие орехи или каштаны, намного реже берут миндаль.

Из сухофруктов замачивают только курагу, да и то ненадолго и в холодной воде, только чтобы поры на её поверхности слегка раскрылись, а остальные сухофрукты промывают — и всё.

Сначала в топленом масле начинают обжаривать довольно много крупно порезанного и разобранного на чешуйки лука. Жарят на несильном огне, присыпав куркумой, лишь до его прозрачности и некоторой золотистости, после чего сковороду с луком снимают с огня.

Потом в отдельной сковороде в большом количестве топленого масла начинают обжаривать на осторожном огне курагу. Она очень быстро впитывает топленое масло и почти принимает свои исходные размеры, за время обжарки курагу следует лишь однажды перевернуть, после чего её перекладывают к луку. Не следует дожидаться, чтобы курага сильно изменила цвет или тем более пригорела.

Точно так же по очереди поступают с остальными сухофруктами и в самом конце, в том же масле, обжаривают орехи, после чего всё перемешивают с луком и сухофруктами.

Иногда такой гарах подают на отдельной тарелке, но можно и украсить им выложенный горкой рис.

Но если плов подаётся как основное блюдо, то довольно часто к нему подают не один какой-нибудь хореш, а несколько разных дополнений. Один, скажем, какой-нибудь мясной соус с помидорами или фруктами, а рядом — кюкю, блюдо со смешным для русского уха названием, но очень древней, заслуженной историей. Или, например, — долма. Я знаю, что любители восточной кухни уже сотни раз читали про то, как готовить долму. Тысячу раз про неё рассказывали знакомые и друзья. Нужен ли тысяча первый? Однозначно не будет лишним! Тем более, как мы только что упомянули, долму можно предложить не только в качестве отдельной закуски, но и подать её к рису, к тому самому раздельному плову. Давайте сначала поговорим именно о долме.

Сушеное солнце

НАИЛУЧШАЯ курага, выращиваемая и высушиваемая в Узбекистане, — из небольшого, но довольно древнего города ^иштана, где почва очень глинистая и люди веками занимаются гончарным ремеслом. Удивительное дело: возьми урючину из Риштана и пересади её всего лишь в пяти километрах от этого города, и свойства урюка изменятся самым радикальным образом. А в самом Риштане урюк вырастает настолько сладким, что при засушивании его сахар в плодах кристаллизуется, и курага становится не прозрачной, не ярко-оранжевой, но бледно-жёлтой, матовой, сильно сморщенной. Такую курагу по-узбекски называют «кантак», корень этого слова — «кант» происходит от искажённого персидского слова «сахар». Продаётся такая курага обычно вместе с косточкой и бывает очень твёрдой.

Если вечером хорошо промыть четыре-пять штук кураги и залить их полулитром кипятка, то утром вы получите целебный настой, который очень полезно выпить натощак. Старики аксакалы говорят, что этот настой укрепляет сердце (и правда — в нём содержится довольно много калия и других полезных веществ). Удивительно, что сама курага остаётся после этого совершенно безвкусной, и вы ничего не потеряете, если просто выбросите её, — вся сила, весь вкус и аромат перейдут в настой.

Кстати, очень вкусный настой получается и на барбарисе — всего одна столовая ложка барбариса на пол-литра кипятка даст напиток красивого пурпурного цвета с приятной кислинкой. Знающие люди говорят, что он ничуть не уступает по своим целебным свойствам настою из кураги.

ДОЛМА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ

Бараньи кости с остатками мяса для бульона

Литровая банка заготовленных виноградных листьев

Для фарша:
1 кг мякоти баранины
200 г бараньего сала
1 чашка риса
3-4 луковицы
Топленое или хорошее растительное масло
Зелень: по 1 пучку кинзы, укропа, райхона, мяты Соль, чёрный перец, корица или молотая зира

Из полутора килограммов мясных костей поставить варить бульон: воды в нём не должно быть более двух литров.

Подготовить фарш для долмы: мясо, сало, лук, зелень (по хорошей пригоршне каждого вида) мелко нарубить, посолить, добавить пол чайной ложки чёрного перца, пол чайной ложки корицы или чайную ложку молотой зиры — на выбор, по вкусу едоков. Перемешать с чашкой отваренного риса и... обжарить на сковородке. Обжаривать надо на среднем огне, мясо должно только побелеть, лук — стать прозрачным, а зелень лишь слегка потемнеть и пустить приятный запах. При необходимости, если фарш кажется слишком сухим, хорошо бы добавить в него несколько ложек бульона.[1]

Листья для долмы ошпарить, а то и прокипятить с минуту. Теперь возьмём виноградный листик — он напоминает нам ладонь с пальцами, не правда ли? Уложив немного — с чайную ложку — фарша на середину «ладони», начинаем заворачивать: сначала накроем фарш «мизинцем» и «большим пальцем», затем «безымянным» и «указательным», а «средним» (правильно я его называю?) покроем все остальные.

По бортам посуды, предназначенной для запекания, уложить косточки с мясом, а остальное место заполнить долмой. Залить бульоном, присыпать укропом, райхоном, плотно закрыть и отправить в разогретую духовку на час.

Если подавать долму в качестве отдельного блюда, то хорошо бы сопровождать её холодным густым мацони, перемешанным с чесноком, солью и чёрным перцем.

---

[1] *На этот раз сгодится и почечное баранье сало. А рис лучше взять мягкий, легко выделяющий крахмал, чтоб в отваренном виде он имел сладковато-молотый привкус. Обжаривать надо на хорошем масле — топленом или оливковом, а я в этот раз использовал масло из виноградных косточек.*

Конечно, многие могут сказать, что очень вкусную долму можно приготовить и просто в кастрюле, и они будут правы. Но я хочу заметить, что именно приведённый мною способ и является наиболее аутентичным. Горизонтальный тандыр (глиняная или кирпичная печь с длинной, глубокой горловиной), который использовался в Иране и Азербайджане, не топился круглые сутки. Но пока в нём был сильный жар, тандыр использовался для первоначального этапа приготовления горячих блюд (жарки и тушения), после этого в нём же, на углях, укрытых особой галькой, выпекали хлеб, а на оставшемся жару блюда «доводились до ума». Подобные печи и по сей день можно встретить в Турции и даже в Болгарии, да и редкий турецкий ресторан обходится без таковой. Но это не повод строить такую же точно печь, хотя я искренне советую всем своим друзьям обзавестись ею при первой же возможности. Современная духовка — почти равноценная замена тандыру, если речь не идёт о выпечке хлеба.

Вот и настоящий кюкю — одно из самых распространённых блюд иранской и азербайджанской кухни — не приготовить без печи или духовки. В принципе любое кюкю представляет собою просто-напросто омлет с некоторым наполнителем. Наиболее распространённым вариантом оказывается кюкю с зеленью: для него пассеруют в масле довольно большое количество разной пряной травы, выкладывают её на небольшой сковороде толстым слоем, заливают взбитыми яйцами и, когда омлет схватится, обжаривают его с двух сторон. В Иране кюкю и до сих пор предпочитают запекать в духовке, а в Азербайджане обходятся накрытой сковородкой, оставленной на маленьком огне.

Варианты наполнения кюкю существуют самые разнообразные, и тут не только допустимы, но и приветствуются многочисленные вариации. Вот, например, одна из них.

КЮКЮ ИЗ ЗЕЛЕНОЙ ФАСОЛИ И ПОМИДОР

0,5 кг стручков зелёной фасоли

3 помидора

6 яиц

2 луковицы

2-3 зубчика чеснока,

1 столовая ложка

лимонного сока

2 столовые ложки муки

Соль, специи: куркума,

чёрный и красный перец

Очистить стручки зелёной фасоли от жилок, обрезать черенки и носики, ненадолго опустить в кипящую воду, вынуть, едва они станут помягче, и выложить на дуршлаг. После того как фасоль остынет, порезать её на двух-трёхсантиметровые кусочки.

Помидоры надрезать по макушке крест-накрест, обдать кипятком, снять кожицу и разрезать на небольшие кубики.

В глубокой сковороде или небольшом казане разогреть топленое масло и на небольшом огне обжарить до золотистого цвета пару луковиц, порезанных полукольцами, и несколько накрошенных зубчиков чеснока. Во время жарки добавить пол чайной ложки куркумы и чёрный перец по вкусу. Добавить помидоры и обжарить их, пока не выпарится выделившийся сок, после чего положить туда же фасоль, полить по вкусу лимонным соком и совсем немного посолить.

Тем временем разбить в большую миску яйца, добавить соль, чуть-чуть соды, одну-две ложки муки, красного острого перца и взбить веничком. Затем выложить туда же подготовленные овощи и фасоль и перемешать.[1]

Смазать хорошенько топленым маслом керамическую или чугунную форму

[1] *Тушеным овощам и фасоли предварительно лучше дать немного остыть, чтобы яйца сразу не схватились. Иначе трудно будет перемешать смесь равномерно*

для запекания, перелить в неё полученную смесь и поставить в умеренно разогретую (до 150-160 градусов) духовку, ничем не прикрывая. Через 15-20 минут, когда вы увидите, что яйца только что схватились, полить сверху разогретым топленым маслом и оставить в духовке до тех пор, пока яйца не запекутся до золотисто-красного цвета.

Подают кюкю обычно в той же посуде, где и запекали, или разрезают на куски, наподобие пирога, и выкладывают на общее блюдо.

Прежде чем ставить форму с кюкю в духовку, запеките там пару небольших

баклажанов. Когда они обуглятся сверху и станут мягкими внутри, опустите их в миску с холодной водой и очистите от кожуры. Растолките мякоть баклажанов и смешайте её в блендере в равных частях с мацони, солью, давленым чесноком, сушеной мятой и перцем. Можно добавить немного шафранового настоя. Получившаяся паста, украшенная зеленью, ложечкой мацони и несколькими каплями шафранового настоя, — послужит отличным дополнением к кюкю и прекрасной закуской.

Но не только в Иране или Азербайджане готовят раздельные пловы, а значит, что блюда, сопровождающие рис, и соусы к нему могут выглядеть и несколько иначе.

Следующий наш соус к раздельному плову ведёт своё происхождение из экзотического региона, расположенного по пути из Средней Азии в Индию, и его название переводится на русский язык просто: «афганский обед». Впрочем, научился я готовить оши-афгани всё у тех же моих соседей — бухарских евреев — и не могу ручаться за то, что в Афганистане его готовят именно по такому рецепту. Но этот рецепт мне интересен тем, что, приближаясь географически к Средней Азии, меняется и сам раздельный плов. В этом плове присутствуют обязательные для типичных среднеазиатских пловов морковь и лук. Но самый важный компонент тут — курица. Вот бывает иногда: попадается такая курица (или петушок), которая в силу своего возраста или трудного жизненного пути уже довольно жёсткая, на ней такой жёлтый жир и совсем она не годится никуда, кроме как в бульон. Но именно такая курица нам и нужна, а не бройлерная её родственница. И уж тем более всяческие окорочка исключаются категорически!

Хвостатый горох

ЗНАЕТЕ как выглядит азиатский горох (нут, нохат, ноход, а в Европе — шиш или chick peas)? Тот, что называют «турецким горохом»? Если нет, то попросите у азербайджанцев, туркменов, таджиков, бухарских евреев, афганцев, пакистанцев, индусов или, конечно же, у узбеков, чтобы вам показали.

Во всех традиционных кухнях этих народов употребляют именно этот горох. А выглядит он несколько крупнее обычного гороха, имеет такой характерный загнутый хвостик и сильно напоминает по форме голову цыпленка. В некоторых блюдах (азербайджанских, например) его подвергают специальной обработке, чтобы снять его кожицу, при этом каждая горошинка разделяется на две половины.

Вообще-то он ведёт себя довольно упрямо, долго не разваривается и остаётся жёстким, так что его приходится замачивать и начинать варить довольно заблаговременно. Но результат стоит этих небольших дополнительных усилий.

Кстати, именно этот горох, превращённый в пюре, является основой знаменитой закуски, широко распространённой на Ближнем Востоке и во всём арабском мире — хумуса. Из того же перетёртого нута делается своеобразное тесто, шарики которого обжаривают во фритюре и продают на улицах азиатских городов под именем «фала-фель»: это самый распространённый «арабский фастфуд», заменяющий там всяческие хотдоги и гамбургеры.

Недавно я нашёл особый способ подготовки этого гороха, который оказался значительно эффективнее, нежели примитивное замачивание.

Горох следует очистить от посторонних примесей и замочить в тёплой воде так, чтобы он был полностью погружен в воду. Если, к примеру, у вас 1 кг гороха, то через час, когда горох набухнет, нужно добавить ещё 1 литр тёплой воды, а спустя час — проделать это ещё раз. И так повторяем в течение пяти часов. После третьего раза горох посыпать солью (половина чайной ложки) и перемешать, при этом он начнёт трескаться — значит, почти готов для дальнейшей обработки. Затем полностью слить воду, посыпать горох двумя чайными ложками соды и хорошо перемешать, завернуть в большую салфетку и подержать в ней примерно час. После этого горох нужно хорошо промыть — так, чтобы не осталось следа от соды, и опустить в бульон. По мере кипения на поверхности бульона будет появляться белая пена, которую сразу же следует снимать. Необходимо обеспечить равномерное медленное кипение, периодически добавляя бульон или кипяток. Бульон с горохом варим примерно 5 часов. Солить горох будем перед окончанием варки.

Именно так его готовят в Афганистане, где блюда с горохом очень популярны.

ОШИ-АФГАНИ

1 курица

300 г азиатского

гороха (нут, нохат)

1 кг моркови

2 луковицы Растительное масло

Соль, молотая зира, куркума, сахар, по желанию — чуть-чуть жгучего красного перца и (или) молотого чёрного

Горох замачиваем в воде, желательно с вечера. С этим горохом всегда надо поступать именно так.

На другой день курицу целиком варим в относительно небольшом количестве воды до полуготовности. Пока ничего не солим.

Горох варим в свежей воде тоже до полуготовности.

В казане хорошенько разогреваем масло до появления белого дыма и жарим в нём порезанный кольцами лук — на большом огне, регулярно помешивая, пока он не станет золотисто-коричневым.[1]

---

[1] *Я думаю, вы и так уже усвоили этот секрет, но все же не лишним будет повторить: любое блюдо будет гораздо вкуснее, если вы будете аккуратно пережаривать лук, так, чтобы он весь равномерно подрумянивался, но и нигде не подгорал.*

Морковь (чищенную, разумеется) режем кружками, а если она крупная, то кубиками и опускаем в казан. Жарим, не убавляя огня, помешивая каждые 2-3 минуты, пока морковь не зарумянится слегка. Если морковь не прожарить хорошо, не будет ни хорошего запаха, ни вкуса. Не торопитесь!

Курицу разделываем на небольшие кусочки и опускаем в казан, туда же всыпаем горох и заливаем всё небольшим количеством бульона — так, чтоб бульон только едва покрывал содержимое.

Доводим до кипения и уменьшаем огонь до среднего, добавляем чуточку сахара (это чтоб горох хорошо разварился), куркуму, перемешиваем и, ещё раз убавив огонь, накрываем крышкой.

Иногда, раз в 10-15 минут, перемешиваем всё и добавляем понемножку бульон — ровно столько, сколько выкипело.

И всё это должно томиться до тех пор, пока мясо не начнёт отделяться от костей, примерно так, как это бывает в холодце. Да и горох должен стать вполне мягким.

Вот уже тогда мы всыпаем чайную ложку зиры, солим, если хотим — добавляем перец, лавровый лист и выпариваем жидкость почти досуха, часто помешивая.

Подаётся наш оши-афгани на большом круглом блюде, причём хорошо бы это блюдо предварительно подогреть, чтобы обед оставался горячим, вкусным и ароматным как можно дольше.

И каждый из участников трапезы, смешивая отдельно поданные рис и курицу в соусе, создаёт у себя на тарелке «индивидуальный плов», похожий на то, что мы видим тут на фотографии.

До сих пор мы говорили о раздельных пловах, где рис в обязательном порядке готовится отдельно от всего остального. Но, что интересно, даже и в тех регионах, где такие пловы зародились и властвуют безраздельно многие века, всё же готовят пловы, похожие по конструкции на среднеазиатские пловы. Я имею в виду, что вместе с рисом закладываются и некоторые другие продукты. Ну и подаются такие пловы, разумеется, на одном блюде. Давайте я покажу один из относительно сложных рецептов плова для тех, кто уже чувствует себя асом в приготовлении раздельных пловов. Хотя, честно говоря, ничего трудного здесь нет, никаких особых навыков для приготовления этого плова не требуется. Надо только чуть-чуть потрудиться. Но ведь мы собрались не ради того, чтобы предаваться лени или готовить что попроще?.. Одним словом, проявите немного терпения, примените навыки, отработанные на более простых вариантах, зовите гостей — и сразите всех наповал!

ИРАНСКИЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ ПЛОВ

1 курица весом примерно **1,2** кг

1кг риса басмати

Цедра с **5** апельсинов

По **50** г изюма и барбариса

По **100** г очищенных фисташек и миндаля

3 средние луковицы

400 г топленого масла

2 литра молока в смеси с **3** литрами воды для варки риса.

0,5 чайной ложки шафрана **0,5** чайной ложки куркумы

За двенадцать часов до начала приготовления плова замочить рис басмати в тёплой солёной воде.[1]

Снять цедру с пяти апельсинов. Поместить её в холодную воду и доведя до кипения прокипятить буквально минуту и слить воду. Сполоснуть цедру под холодной водой, вымыть кастрюлю. Ещё раз прокипятить, слить и прополоскать, после чего порезать очень тонкими полосками. Замочить ещё раз — опять на час. Слить воду и положить варить в пол-литра воды, куда прибавить ложек шесть (столовых) сахару. Слить получившийся сироп. Разогреть в сковороде пару ложек топленого масла, опустить туда цедру, перемешать, снять с огня, ещё раз перемешать и отложить в сторону.

Очистить горсть изюма и замочить в воде. Обжарить на среднем огне изюм в ложке топленого масла и отложить пока. (Правда же, это гораздо проще, чем все мучения с цедрой?)

Очистить горсть барбариса, замочить в воде часа на три, если он был слишком сухим, вынуть, обсушить и очень быстро обжарить в топленом масле, добавив сахара. Отложить вместе с маслом.

Горсть очищенного миндаля замочить в кипятке. Когда остынет, снять с миндаля кожицу и порубить его в длину, достаточно мелко. Слегка обжарить в топленом масле и отложить.

Очистить зелёные фисташки и нарубить мелко, удалив шелуху. Слегка, лишь до появления запаха, обжарить в топленом масле на небольшом огне и отложить.

Разделать курицу, отделив крылышки, бёдра, голени, половинки филе и проч., а три луковицы — нарезать тонкими кольцами. В трёх-четырёх ложках топленого масла пожарить лук, пока не зазолотится, и добавить к нему курицу. Сдобрить солью, перцем и куркумой, а когда курица обжарится, прибавить стакан воды и варить до готовности. Накрыть крышкой и отрегулировать огонь так, чтобы к концу приготовления осталось лишь полстакана бульона. Затем курицу вынуть, остудить, отделить от костей мясо и измельчить его на кусочки с полсантиметра каждый. Отложить.

---

[1] *Все-таки полезно помнить, в чем смысл этого как бы ритуального замачивания риса. На самом деле тут все очень понятно и практично: замоченный рис уже впитал воду, значит, будет меньше впитывать масла. В плов с незамоченным рисом надо класть намного больше масла, отчего он получается довольно тяжелым.*

Истолочь половину чайной ложки хорошего шафрана с ложкой сахара и заварить в двух столовых ложках кипящего молока. Отложить.

Замоченный рис промыть до совершенно чистой воды и сварить до полуготовности в большом количестве солёной смеси молока и воды.. Солить так, чтобы рис после варки получился как раз настолько солёным, насколько нужно. Воде дать стечь. Отложить.[1]

Приготовить тонкую лепёшку из теста по размерам казана, где будем готовить дальше. Растопить в казане топленое масло, уложить тесто поверх него.

Теперь выложим на тесто лук, с которым жарилась курица, оставив масло и сок на сковороде. Сверху — слой риса.

Слой курицы.

Слой риса.

Слой барбариса.

Слой риса.

Слой изюма.

Слой риса.

Слой фисташек.

Слой риса.

Слой миндаля.

Слой риса.

Слой половины приготовленной цедры.

Слой риса.

Слой оставшейся цедры, затем топленое масло. Полить свободные места молоком с шафраном.

Закрыть казан очень плотно, так, чтобы пар не выходил наружу, и поставить казан на огонь — вначале отрегулировав его до чуть ниже среднего, а когда казан прогреется, то снизив до минимального.

Открывать через час, а лучше через два, перемешать и подавать.

На что я хочу указать: всё же и этот плов следует считать раздельным. Ведь на первом этапе рис варился отдельно от остальных продуктов. Лишь для настаивания на последнем этапе в рис были уложены остальные, заранее подготовленные ингредиенты.

Есть у меня ещё один рецепт, очень похожий по содержанию на предыдущий, но интересный некоторым отличием в приготовлении. Готовится такой плов не на плите, а в печи или в духовке. Надо сказать, что прежде в Иране почти все блюда на завершающей стадии приготовления доходили в печи, и вот тем этот плов и замечателен, что готовится он именно по той, старинной технологии.

---

[1] *Готовность риса определяется все тем же способом: сдавливанием зернышка между ногтем большого пальца и подушечкой указательного. Если рисинка разделяется на две половины, варку прекращаем, рис откидываем на дуршлаг и обливаем холодной водой.*

ЗАПЕЧЕННЫЙ ПЛОВ

800 г бараньей мякоти от задней ноги или лопатки

1 кг риса басмати **500** г лука

2 куриных яйца **250** г мацони

3 чайные ложки шафранового настоя

По **50** г изюма и барбариса

По **100** г очищенного миндаля

и фисташек — несолёных

и необжаренных

350 г топленого масла

2 литра молока и

3 литра воды для варки риса

Специи**:**

куркума**,**чёрный перец**,** зира

Взять мясо молодого барашка**,** порезать его удобными кубиками и уложить вместе с луком**,** солью**,** куркумой и прочими подходящими случаю пряностями в горшочек**.**

Держать горшочек закрытым в горячей духовке от сорока до шестидесяти

минут. Мясо вынуть и дать стечь получившемуся бульону, пока оно остывает. Бульоном распорядиться по собственному усмотрению.

Взбить вместе пару яиц и грамм двести-триста мацони или катыка. Добавить соль, перец, куркуму и шафранового настоя. Кусочки мяса положить в получившуюся смесь — они должны пропитаться этим маринадом.

Замоченный с утра басмати отварить до полуготовности в солёной смеси воды и молока. Откинуть на дуршлаг и дать стечь жидкости.

Миндаль и фисташки очистить от скорлупы, затем побланшировать в кипятке и снять кожицу. Порезать вдоль на красивые дольки и подсушить на сковороде.

Перебрать, промыть и удалить палочки у изюма и барбариса, после чего залить ягоды кипятком.

Кардамон

Прожарить по отдельности, добавляя ложку-другую топленого масла, миндаль, фисташки, изюм и барбарис.

Вынуть мясо из маринада, положить в оставшуюся жидкость немного варёного риса и перемешать, чтобы получилась каша. Если катык или мацони были слишком жидкими, добавить в маринад ложку-другую муки.

Дно и стенки керамической или чугунной посуды с широко расходящимися стенками, в которой плов будет запекаться в духовке, обильно смазать топленым маслом и выложить кашей из риса и маринада. Поверх каши выложить мясо в маринаде и укрыть его слоем риса.[1]

Уложить остальные компоненты слоями, перемежая их прослойками риса, сверх всего — ещё немного топленого масла и местами полить настоем шафрана.

Укрыть всё фольгой или самой плотной крышкой и оставить в духовке на час-другой. Перед подачей провести шумовкой между стенками посуды и получившейся корочкой, а потом перевернуть на большое подогретое блюдо, на котором и подавать.

---

[1] ***Если*** *каша, которой предстоит сыграть роль казмаха, никак не хочет удерживаться на стенках посуды и сползает вниз, есть простой способ с этим справиться: горшок или казанок, предназначенный для запекания, следует предварительно прогреть*

Я уже говорил, что кулинарные традиции разных стран впитали в себя многое из того, что привозили из своих странствий торговые люди. Кое-что для кухни своей семьи доводилось привозить из торговых поездок и мне. Но только иногда оказывалось, что нет ничего нового под солнцем, и привозил я хорошо забытое старое.

Вот с одного такого случая началось моё знакомство с индийской кухней — таинственной и чудесной. Слушайте, как дело было.

Давным-давно, ещё в начале девяностых годов прошлого века, когда мой бизнес едва вставал на ноги, я, по примеру других, отправился в Дубай поискать коммерческой удачи.

Дубай как город, как явление поразил меня: скученность, характерная для наших восточных базаров, соседствовала с великолепием просторнейших торговых центров, современность переплеталась со средневековьем, дворцы, крытые прекрасными голубыми куполами, манили прохладой и неукротимыми страстями, которым (как хотелось бы верить) предавались обитатели этих роскошных домов.

Гвоздика

Узкие улочки Дейры, по которым смуглые люди в длиннополых рубахах и шароварах волокли тяжеленные арбы, картонные коробки и тюки, неизбежно выводили на «хайвэи», ведущие в Бур-Дубай или за город, и там, на этих великолепных дорогах, шипя шинами, гордо неслись шикарные лимузины и джипы, управляемые арабами в чёрных очках, в традиционных белых одеяниях и с непременными сотовыми телефонами.

Запахи от «Финмаркета», сочетающие в себе и благоухания самых неожиданных и изысканных даров моря, и тошнотворную вонь, знакомую до боли ещё со времён наших советских гастрономов и «Океанов», плавно переходили в упоительные ароматы, которые доносились из множества магазинчиков, где торговали специями, чаем и кофе. А отдушки от «Проктор-энд-Гэмбл» неспешно перетекали в прохладные струи чарующих запахов из магазинов, где были выставлены роскошные творения парижских парфюмеров.

Но над всем этим, поверх звуков клаксонов и выкриков уличных торговцев,

перебивая удушливые выхлопы от автомобилей, ворочающихся на месте в узеньких улочках, распространялся один, ни с чем не сравнимый ЗАПАХ. И его сопровождал звон, знакомый мне с детства: звон казана, о край которого стряхивают шумовку.

Однако ж кухни, из которых исходили такие родные звуки и тот сводящий с ума ЗАПАХ, либо располагались, по-видимому, где-то на верхних этажах, либо выходили своими окнами внутрь дворов и двориков, куда непозволительно заглядывать постороннему мужчине. Поэтому узнать, что же именно там издавало эти длинные, тягучие и манящие ароматы, не представлялось никакой возможности.

Тем временем еда, которой кормили в гостинице, была довольно качественной, но абсолютно бездушной и, я бы сказал, какой-то фригидной. Узбеки, мои спутники в этом бизнес-туре, недовольно кривились, через силу съедая поданное и мечтая о скорейшем возвращении домой: в Бухару, в Ташкент, в Андижан, где их ждали родные очаги и мангалы...

Господь благоволил ко мне в той поездке: всюду встречались добрые и честные люди, продававшие мне товары по самой низкой цене и едва ли не из любви к своим братьям мусульманам, живущим в Узбекистане. Они помогали мне во всём, о чём бы я ни попросил. Благодаря всем этим добрым людям я завершил свои дела заблаговременно и к пятнице был совершенно свободен.

Вернувшись домой, я не уставал рассказывать родным и друзьям о главном загадочном впечатлении, которое осталось у меня от поездки: но никакие слова не могли описать того ЗАПАХА, источаемого Дейрой в Дубай, и все мои рассказы и восторги оставались непонятыми — увы!

Корица

Но однажды я остался один на кухне у своей любимой тети Сарры. Приоткрыв один из кухонных шкафов в поисках чего-то необходимого, я остолбенел: вот он — этот ЗАПАХ! Откуда он здесь, на кухне у моей тетки? Неужели она знает, из чего это сделать, как это приготовить?! Идя на запах, я вскоре обнаружил то, что его издавало: остатки жёлтого порошка, похожего по цвету на табак и упакованного в целлофан. — Что это, Сарра? Как это называется? — взволнованно спросил я у тетки.

— Это? Это мне наши родственники в Иране приправу давали. А что, тебе это надо? Попроси у Махаррама, — он привезёт тебе, когда поедет...

— А можно я ЭТО с собой возьму?

— Возьми... он тебе ещё привезёт... Маленькая щепотка жёлтого порошка, завернутого в целлофан, кружила мне голову, где бы она ни находилась — в кармане костюма ли, в портфеле. Этот порошок не оставлял моё обоняние в покое... Приготовить что-нибудь с использованием заветной щепотки мне казалось кощунственным, и я не мог дождаться своей следующей поездки, чтобы отыскать ЭТО там, в Дубай, привезти ЭТО домой... А уж потом-то я покажу и объясню им всем — родственникам и друзьям, что же именно вскружило мне голову! Через некоторое время первые коммерческие успехи позволили мне снова поехать в Дубай. Я спросил у знакомого иранца:

— Хасан, где здесь, в Дубай, магазин, в котором продают иранские приправы?

— Ты хочешь купить шафран? — переспросил Хасан.

— Нет, ну мне там надо спросить кое-что. ..

— Мой продавец тебя проводит...

В магазине я предъявил свой драгоценный целлофановый свёрток:

— Мистер, у вас есть вот ТАКОЕ? «Мистер» брезгливо принюхался, дал понюхать ещё одному «мистеру» и спросил у меня:

— А что это?

В этот момент второй «мистер» уже поднёс к моему носу жестяную банку, давая понюхать:

— Вот! Вот это... Это индийская приправа.

Сравнивая содержимое банки и моего свёртка и вспоминая слова моей тетки, я сказал:

— Да нет же! Это должна быть иранская приправа... или арабская!

— Нет! Это как раз то, что вы ищете! У вас просто очень плохого качества, а вот эта хорошая, тридцать дирхам... — На банке тёмно-зелёного цвета было написано «Medium Madras Curry. Ingridients... «

— Ну дайте мне... две банки, — согласился я, убеждаясь, что из банки исходит именно тот ЗАПАХ.

Чёрный перец

Индийская?! Не арабская?! Это что же, выходит, индийская кухня так вскружила мне голову?! Чтобы проверить своё предположение я посетил в те же дни хороший индийский ресторан в Дубай и понял, что моё сердце покорено индийской кухней навсегда.

Теперь я уже не мог дождаться своего приезда домой, чтобы скорее — да-да! как можно скорее — приготовить дома что-нибудь «индийское». Ведь у меня же есть индийская приправа!

В Ташкенте, постучав в дверь дома моей тетки в два часа ночи, я сказал:

— Это я, Сарра! Я — Сталик. Да, самолёт только что прилетел! Смотри, какую приправу я тебе привёз! Одну банку тебе, а одну мне. Понюхай, а?!

— Это куда сыпать? А, я знаю... Иранцы, когда обед готовят, везде эту приправу добавляют...

Дождавшись утреннего самолёта на фергану, прилетев домой и едва раскрыв чемодан, я крикнул жене:

— Гала, что ты готовишь? Добавь вот этой приправы! Только чуть-чуть — она очень сильная!

Вечером за ужином я спросил:

— Ты добавляла?

— Да, добавила, как ты сказал, а потом ещё добавила...

Результат никак не соответствовал «индийскому» вкусу, а того ЗАПАХА и вовсе не было.

Решив, что это у меня жена такая бесталанная, в следующий раз я принялся за готовку сам. Сыпал сверху курицы ложку за ложкой и... получил желудочную боль ночью. А ЗАПАХА снова не было. И вкуса тоже.

Ну всё ясно — аферисты, блин! Подсунули мне...

Следующая банка из следующей поездки принесла те же результаты.

Прошло несколько лет.

Однажды ко мне в магазин — а бизнес мой в то время заключался в торговле бытовой техникой — зашёл очень смуглый, бородатый, невысокого роста человек.

— Я работаю в японской компании, моё имя Мехбу Хан. Мне нужны: газовая плита, стиральная машина, микроволновая печь... — заговорил он по-английски.

— Вы пакистанец? — спросил я его, уловив знакомый акцент.

— Я индус, — обрадовался человек, — но я мусульманин! — гордо заключил он.

— А я очень люблю индийскую кухню, у меня даже дома есть индийская приправа, только у меня не получается приготовить так, как готовят индусы... — пожаловался я.

— А я повар. Японцы пригласили работать английских инженеров на строительстве завода, а англичане пригласили меня в качестве повара!

— И ты можешь мне показать, как готовить по-индийски?

— В субботу я свободен. Наверное, вы любите индийское карри?

— Ну... я люблю индийские блюда.

— Я буду рад готовить по субботам в семье, где любят индийские блюда!

— Хорошо!

Бадьян

И мы договорились на определённый час. И Мехбу пришёл ко мне в субботу, опоздав всего лишь на пару часов. В руках у него было два пакета, содержимое которых он немедленно принялся выкладывать прямо на моём рабочем столе. Банка за банкой, появлявшиеся на свет божий из его пакетов, содержали в себе различные приправы, одна головокружительнее другой.

— Это всё для вас, сэр!

— А ты? Разве тебе не надо?

— Не-ет, — рассмеялся Мехбу — у меня ещё много! Так что мы сегодня приготовим? Вы любите карри, сэр? Тогда давайте приготовим «чиккен карри» — это самое простое блюдо и очень вкусное.

— Хорошо, Мехбу. Тогда поедем поскорее на базар, пока там ещё продают живых кур, зарежем одну или две...

— Нет-нет! Мистер Сталик, вы знаете, если мы будем готовить из местных

кур, то их надо будет готовить пять часов и они всё равно не станут мягкими!

— Ну а что же тогда? — растерялся я.

— Мы купим окорочка, вот здесь, в магазине, продают...

— Окорочка?

— Да, из них получится намного лучше, чем из местных кур.

Вернувшись из магазина, мы вместе с Мехбу проследовали на кухню, моя супруга остановилась в дверях, а позади неё выстроились наши дети — в ожидании указании: что нести, что чистить и что резать.

Мехбу, неожиданно для меня, перешёл на русский язык. Обращаясь к моей жене, он спросил:

— У тебья ест нос?

— Нос?!

— Носз, носз...

— Да, вот ножи здесь.

— У-ух! Какой болсой носз! — удивился Мехбу. — Мистерр Стальлик! Ты какой карри льюбис: хоум карри, кантри карри? Если хоум карри, тогда костоцки прямо оставлям, так будет вкусно...

Мехбу проворно удалил шкуру с куриных ножек, снял лишний жир и принялся рубить окорочка прямо моим самым лучшим кухонным ножом, от чего сердце моё облилось кровью: «Прощай, мой любимый нож»!

— У тебья ест цеснок?

— Чеснок?!

— Да, цеснок, цеснок.. ты поцисти и... вот такой ест?

— Давилка?

— Да, да, давилька... вот вес давиль цеснок, стоб такой мальенки биль. у тебья ест льлюк?

— Да, почистить?

— Нет, давай, я сама поцисти.

Мехбу проворно нарубил пару головок лука мелкими кубиками...

— Мистсррр Стальлик!

— Да, Мехбу?

— Я домой поехальл, я дома один за-быльл..

— Что ты забыл?

—Такой.. индиски... забыльл. Джинджер! —У меня есть имбирь! Правда, сушеный.

— А! Карасо. Тьерка ест? Вот так де-льлай, стоб мальенки биль.

Я натер кусочек имбиря.

— А у тьебя казан ест?

— Есть.

— А ессе ест?

— Этот не маленький?

— Нет, карасо, давай, поставь на огонь! Сюда тольлко путь-путь масле. Сюда ЛЕЛЬ, лиль ессе!

Едва лишь нагрелось растительное масло в маленьком казане, как он опустил туда кусочки курицы, которые принялся довольно сноровисто перемешивать, не забывая давать нам указания:

— У тебья перес ест? Чили?

— Есть!

— Давай. Пьят стука давай!

— Сталик, дети! — взмолилась жена.

— Карасо, не будет горки, давай два перес. Я никада горки не делаит, другой индийски целовек силна горки делаит, я не делаит...

В масло, которое уже успело сильно нагреться в другом казане, он опустил четыре гвоздички, следом за ними отправились два красных сушеных чили, которые он надрезал на носике. Пары масла, поднимающиеся из казана, стали жутко резать глаза.

— У-ух! — рассмеялся Мехбу. — Перес каросый! — И высыпал в казан весь накрошенный им лук. Под первым казаном, увидев, что все кусочки курицы уже подрумянились, он уменьшил огонь, добавил ложку-другую воды и накрыл плотной крышкой.

Перемешивая лук и перец, он продолжал:

— Мистеррр Стальлик! Если хоцесс быт каросый карри, всегда оцень каррассо зарить льлук... вот... пока такая не станет,— и он показал, что лук стал уже светло-коричневый.

Я не заметил, когда он успел перемешать головку давленого чеснока с имбирем, куда всыпал пару столовых ложек готового порошка карри, добавил пол чайной ложки молотой зиры, чайную ложку куркумы, ещё одну чайную ложку ужасно жгучего красного молотого перца и довершил всё столовой ложкой соли и ещё столовой ложкой кориандра. Добавив две-три столовые ложки воды, он перемешал всё в однородную пасту. Признаться, мне осталось непонятным — для чего Мехбу, вместо того чтобы просто увеличить количество готового порошка карри, добавлял отдельные его компоненты. .. Но задавать вопросы было уже поздно. Переложив содержимое чашки в весело зашипевший казан, он принялся перемешивать пасту.

И тут!..

— Гала! Гала! — стал я звать жену. — Иди скорее на кухню! Ты только понюхай, как пахнет!!!

— Да и здесь пахнет. Пахнет по всей квартире!

Боже! Это был тот самый ЗАПАХ! ЗАПАХ, который преследовал меня все эти годы, наконец-то исходил из моего казана! Так вот в чём дело, мне всё стало ясно! Ведь мы всегда клали карри не в масло, а посыпали им почти готовое блюдо! И готовили без чеснока и без имбиря!

— Мистеррр Стальлик! Если кхоцесс сильлна горки, тогда мало зарить, если не горки — много зарить. Пьять минут кхватит, — говорил Мехбу, помешивая содержимое казана, и изредка, действуя по обстановке, добавлял по чуть-чуть

горячей воды, не допуская пригорания. Огонь он слегка уменьшил, но ЗАПАХ продолжал распространяться по всей квартире, выползая изо всех окон, да так, что на мой дом уже стали поглядывать прохожие.

— Если плльохо зарить, потом у-ух! — зелудок будит ох! Больна. Ты какой карри кхоцесс — с помидор?

— А зачем с помидорами?

— Мозна с помидор, а мозна с йогурт. У тебья ест йогурт?

— Да, есть...

— Тогда с йогурт луцссе.

С этими словами Мехбу переложил уже практически готовую курицу в большой казан и перемешал с приправами и луком, залил небольшим количеством воды и накрыл крышкой.

— У тебья кориандр ест? Зелёный?

— Порезать?

— Нет, я сам порезу... А где йогурт? Жена достала баночку фруктового йогурта. Мехбу перешёл на английский:

— Нет, Сталик, у вас есть обычный «плэйн йогурт»?

— Может, послать за кефиром?

— Нет, не надо... Есть сметана или каймак узбекский?

— Да, каймак есть, но он уже сильно загустел.

— Это ничего, давайте каймак! — Мехбу открыл казан, положил три ложки очень густого каймака и дал ему растаять, равномерно размешивая его по всему казану.

— Мистер Сталик! Карри можно готовить и с помидорами. Если с помидорами, тогда их надо очистить от шкурки, порезать маленькими кубиками и положить после того, как пожарите все приправы. Подождать несколько минут, пока помидоры слегка потеряют кислоту, а уже потом добавить или курицу, или рыбу, или овощи, к примеру. Только тогда уже не кладите ни йогурт, ни сметану...

Мехбу выключил огонь, не дав карри закипеть после того, как растаял каймак. Перед тем как выложить всё на блюдо, размешал в казане горсть мелко нарезанной кинзы и...

— Мехбу! Что вы будете пить?

— Нет, я мусульманин, я не могу нить!

— Да ладно, давай вот виски со льдом.

— О, «Блэйк лэйбл»! «Блэйк лэйбл» я, пожалуй, выпью стаканчик перед едой.

— Ну как? Ти льубисс карри? — спросил Мехбу у моей жены.

— Да, только это... очень остро... — ответила она.

— Ну что ты говоришь? Ну как индийские блюда могут быть не острыми?

Это тогда уже что-то другое получится... А где рис? Да, конечно, — подавай и рис. Дети! Ешьте с рисом! — сказал я, наводя порядок за столом.

На ЗАПАХ зашёл мой дядя, Мамед, как раз проходивший мимо: — А вот я помню, когда ещё был мальчишкой, у нас в доме на праздник что-то готовили, вот тоже такой ЗАПАХ был. А однажды, сразу после войны... — завёл дядя историю, слышанную мною уже десятки раз...

Но это будет уже другой рассказ — рассказ дяди Мамеда, а я бы хотел продолжить рассказ о том, как я полюбил индийскую кухню.

Вообще говорить о какой-то единой «индийской» кухне совершенно неправильно. Это всё равно что говорить о некой «советской» кухне! В Индии живут многие народы, представители самых разных религий и каст, и у всех свои взгляды на приготовление пищи. Кроме того, Индия очень большая страна и имеет несколько климатических зон, каждая из которых обеспечивает своё население каким-то определённым набором продуктов. Естественно, что и стол разных групп индийцев из разных регионов Индии будет различаться примерно так же, как дастархан среднестатистического узбека и стол белоруса. Поэтому, ведя беседы об индийской кухне, мы будем учитывать, что взгляд наш весьма поверхностен и представляет собою лишь беглый обзор нескольких блюд из самых разных провинций Индии.

В принципе между индийской и среднеазиатской кухней довольно много общего. Долгое время в Северной Индии правила династия Великих Моголов, которые были выходцами из Средней Азии, тюрками по происхождению, и, разумеется, при них происходил самый интенсивный культурный обмен между этими двумя регионами. Немало общего и между индийской и иранской кухней. Ещё раньше, задолго до появления в Индии Моголов, туда бежали персы, не принявшие ислам. В Индии они стали наилучшими поварами, привнеся в её кухню, и без того очень богатую и разнообразную, свои кулинарные традиции и, самое главное, утончённое отношение к еде. Именно с приходом парсов, как теперь называют потомков тех персов в Индии, в этом огромном регионе появились раздельные пловы. Но оказавшись в стране, сказочно богатой специями, имеющей собственные немалые традиции по использованию всевозможных приправ, — и тюркская, и персидская кулинарные школы преобразились столь радикально, что трудно порою и разглядеть в этих чудесах кулинарного искусства их прежние корни. Самое первое, на что обращаешь внимание, что в Индии рис подаётся примерно так же, как в Иране, — в виде раздельного плова и некоего соуса к нему. Один из наиболее популярных соусов мы с вами уже рассмотрели, давайте поговорим ещё о некоторых, потому что именно в них скрывается истинный характер и вкус индийской кухни.

Вот для начала — виндалу, блюдо из провинции Гоа. Название его происходит от двух слов: вин — от вино, намекает здесь на содержание в блюде винного уксуса, и «алу» — что на хинди означает чеснок, если я не ошибаюсь. Итак: мясо с винным уксусом и с чесноком. Любопытно, что в Гоа, очевидно, благодаря сильному христианскому влиянию виндалу готовят из свинины. Блюдо это очень острое, ароматное и с ярким, запоминающимся вкусом. Поэтому желательно предусмотреть гарнир именно из риса, чтобы он своим пресным, лаконичным вкусом составил что-то вроде выигрышного фона для остроты основного кушанья.

ВИНДАЛУ ИЗ СВИНИНЫ

800 г нежирной свинины без шкуры, сала и костей

Винный уксус

3-4 сушеных острых перчика

2-3 стручка зелёного перца чили

3 луковицы средних размеров

2 помидора средних размеров

1 столовая ложка паприки

0,5 чайной ложки зиры

12 гвоздичин

0,5 чайной ложки чёрного перца горошком

3-4 палочки корицы

5-6 стручков зелёного кардамона

1-2 головки чеснока,

5-сантиметровый кусочек имбиря

0,5 чайной ложки куркумы

60 г растительного масла

Немного зелени кориандра для украшения блюда при подаче

Крупно порезанную свинину посолим (чайной ложки соли достаточно), зальём тремя столовыми ложками винного уксуса, перемешаем и отложим в сторонку — промариноваться.

А пока приготовим набор специй, для которого нам понадобятся: три-четыре сушеных перчика чили, столовая ложка паприки, пол чайной ложки зиры (на упаковках индийского происхождения обычно написано «cumin seeds»), дюжина гвоздичек, пол чайной ложки чёрного перца горошком, **3-4** кусочка корицы, **5-6** стручков кардамона. Всё это мы равномерно раскрошим.[1]

Ещё нам понадобятся **10-12** зубчиков чеснока, кусочек имбиря, пол чайной ложки порошка куркумы и ещё ложки две винного уксуса. Из всего этого мы сделаем пасту в том же блендере.

И вот в эту пасту мы добавим наш набор специй и тщательно размешаем.

Половину пасты отложим до завтра, а другой половиной перемажем мясо, чтобы каждому кусочку досталось, и оставим мариноваться на ночь. Ну или хоть бы часика на три-четыре![2]

На другой день в большой и глубокой сковороде (а я, как всегда, беру свой любимый казан) разогреваем три-четыре столовые ложки растительного масла.

---

[1] *Для предварительного измельчения специй в индийские блюда я использую обыкновенный блендер: включаю его на медленную скорость, и через минутку получается так, как надо.*

[2] *Кстати, обычно я готовлю в два-три раза больше пасты, чем надо для этого блюда — часть использую сразу, а часть — в следующий раз, чтобы не тратить потом время. По крайней мере, пару недель в холодильнике, в герметичной упаковке эта заготовка прекрасно полежит, не испортится.*

Но не сильно, не до дыма.

В разогретое масло кидаем 5-6 раздавленных зубчиков чеснока и, едва от чеснока пойдёт запах и он станет светло-золотистым, добавляем три порезанные кольцами луковицы. Лук жарим основательно, часто и аккуратно переворачивая его, до коричневого цвета.

За это время очистим пару помидор и нарежем их кубиками. В лук их! А ещё к ним вдогонку два-три зелёных перчика чили, очищенных от семян и порезанных вдоль, вторую половину пасты, чайную ложку сахара и ещё столовую ложку винного уксуса.

Вот теперь всё тщательно размешаем. А когда оно будет выглядеть готовым, красивым и коричневым, положим наконец-то мясо.

Готовим мясо, постоянно помешивая до тех пор, пока оно не выделит сок (10-12 минут, не больше!), и зальём все 300-400 мл воды, накроем крышкой и оставим тушиться минут на сорок-пятьдесят.

Когда открываем, то обнаруживаем, что всё готово самым замечательным образом — вода почти выпарилась, аппетитно булькающий соус стал красивого красно-коричневого цвета, а мясо мягкое — такое, как надо.

Настоящие индусы перед подачей блюда на стол добавляют ещё пару стручков зелёного перца чили и измельченную зелень кориандра. А не очень «настоящие» обходятся одним только кориандром.

В Гоа готовят немало других блюд из свинины, где-то предпочитают ягнятину, есть регионы, где традиционно употребляют козлятину, но очень большая часть населения Индии довольствуется тем, что в изобилии дарит водная стихия. Прежде всего это рыба. Понятное дело, что в Индии рыба не такая, как у нас, но индийские принципы приготовления рыбы легко адаптируются под любые, даже самые недорогие сорта.

Рыбное блюдо, о котором *я* сейчас хочу рассказать, готовил у меня дома всё тот же мой знакомый индус — Мехбу из Гуджарата, о котором речь уже была. Я потом пробовал воспроизвести это по памяти, а у меня получилась «рыба в карри»... И так всегда — за что ни возьмусь, если думаю: «приготовлю по-индийски , так непременно и получается всё то же самое — «грибы в карри», «баранина в карри». В общем — «нечто в карри»... Скучно? Ещё бы!

Поэтому, чтобы не было скучно, взял я как-то раз индийскую книжку и стал искать чего-нибудь из рыбы... А книжка называется «The Curry Book» — жаль, картинок нет! А так — книжка хорошая. Мехбу, уезжая, подарил. И нашёл я в той книжке рецепт KOORI FISH.

Авторы там пишут:

«Очень быстрый способ приготовить рыбу. Подавайте её с картофельными чипсами и салатом или с чапати и рисом. ***3*** *столовые ложки масла* ***3*** *чайные ложки молотого кориандра*

1 *чайная ложка молотой зиры*

1/2 *чайной ложки куркумы*

1/2 *чайной ложки молотого чили*

2 чайные ложки давленого чеснока

2 чайные ложки тёртого имбиря

(непонятно — сухого или свежего?)

2 целых стручка чили

2 столовые ложки томатной пасты

150 г очищенных от шкурки и порезанных помидор

6 рыбных стейков

2 чайные ложки соли (или по вкусу)

Воды, если будет необходимо

Пригоршню мелко нарезанной кинзы, чтобы посыпать готовое блюдо

Нагрейте масло, всыпьте молотые кориандр, зиру, куркуму и гили и, часто помешивая, жарьте три минуты. Добавьте остальные ингредиенты, исключая воду и кинзу, готовьте ещё две минуты и закройте крышкой, оставив на маленьком огне на 30 минут. Если начнёт подсыхать до окончания приготовления рыбы, добавьте чуть-чуть воды. Подавайте, посыпав зеленью кинзы «.

Ну что же — начали?

Поставил вок (подходящие казаны уже были заняты) на плиту, налил масла, дал нагреться, всыпал специи, стал мешать. Вижу — горит. Надо скорее добавлять «остальные ингредиенты». Добавил. Брызнуло маслом на рубашку и на стены... А что же это там такое чёрное,

как песок — в этом масле? Да это наши специи сгорели! Экий я неловкий: как читаю, так и готовлю! Разве ж можно сухие размолотые специи в такое горячее масло? А эти авторы тоже хороши: «Разогрейте масло... « Порошкообразные специи, будучи опущенными в разогретое масло первыми — до лука и чего бы то ни было ещё — сгорают в течение пятнадцати секунд — запишите это себе на стенах вашей кухни!

Прочитал ещё раз... Всё правильно я понял, «подавайте, посыпав зеленью кинзы»...

Не буду я такого подавать, решил я.

И действительно, странные вещи пишут авторы. Может, я, конечно, и не прав. Но всё-таки — или много помидор, или томатная паста. Или разъясните мне, в чём секрет, — я выслушаю.

Во-вторых, если положить чеснок и имбирь в масло и дать появиться запаху — одно дело, а если положить всё вместе, включая помидоры, томатную пасту и рыбу — другое.

В-третьих, мы это уже проходили — свежие помидоры одновременно со свежей картошкой/рыбой/мясом... Так хорошие люди не делают. Хорошие люди сначала пожарят-потушат помидоры, а уж потом — клади, что душа желает!

Даже есть такая традиционная шутка, из разряда «принеси разводной напильник». Говорит старший повар молодому: «Помидоры опустил уже?

Быстро картошку клади и помешай!» А как только этот молодой и безмозглый повар так всё и сделает — тут же все над ним начинают потешаться: «Теперь хоть три часа вари — картошка стеклянной останется!»

Это правило верно практически для любых других традиционных продуктов. Или надо поварить-пожарить сначала, чтоб картошка, к примеру, уже была б готова по поверхности, а потом добавлять помидоры, либо помидоры подготовить, дать им возможность потерять кислоту, и только после этого добавлять прочие продукты. Вместе — нельзя!

Четвёртой пришла идея обжарить рыбу до того, как опускать её в этот соус. Я не знаю, какую рыбу уважаемые авторы-индусы подразумевали в своём варианте, но наш сазан — бедная рыба. Опустить его просто так, да ещё и в кислую от помидор среду — значит потерять последние его соки и капли жира и получить сухую, резиновую рыбу... А нашего сазана хорошо бы, обваляв в муке, обжарить — пусть всё вкусное внутри останется!

Пятым вспомнился лук, и стало обидно, что про него забыли. «Если начнёт подсыхать, добавьте чуть-чуть воды...» — интересно, как же это они обнаружат, что всё подсыхает? Когда услышат запах горелого? Если подсыхает, а здесь — сплошь помидоры и томат, так сразу и пригорит! Сильно им потом эта вода поможет — развести вкус пригорелого помидора.. Вот лук — другое дело! Лук, когда придёт время, тогда и выпустит сока ровно столько, сколько надо, и лишь последним пригорит сам, не испортив при этом блюдо так безнадёжно, как пригорелые помидоры или, того хуже, томатная паста.

Шестой пункт напросился сам собой в виде лежавшего на столе зелёного болгарского перца. Как не положить его к помидорам? Это будет правильно, потому что будет вкусно.

Седьмое — ну и про ошибку со специями не стоит забывать.

Подумал и приготовил по-другому. Всё сначала.

Брат казана – вок

ВЫ знаете, какие они хитрые — эти китайцы? За несколько тысячелетий своей истории чего только они не изобрели, каких только хитростей не выдумали. Но то, что они придумали на кухне, поистине изменило лицо кулинарии по всему миру. Нет такого уголка во вселенной, которого никак бы не коснулись китайские идеи в области приготовления пищи.

Но одним из главных изобретений китайцев на кухне стал вок. Вогнутая полусферическая сковорода, предназначенная для быстрого обжаривания на огромном пламени, которое получается от быстро сгорающего хвороста, оказалась настолько удобной для приготовления пищи, что с незначительными вариациями разошлась по всему свету. Дело в том, что тонкие стенки вока нагреваются мгновенно, полусферическая форма позволяет перемешивать его содержимое одним движением, готовящиеся продукты легко переворачиваются подбрасыванием, и всё жарится или тушится очень быстро, но в небольшом количестве масла. Поистине универсальный инструмент! Вот и для приготовления индийских блюд этот самый вок оказался незаменим.

РЫБА «КУРИ» С ПОМИДОРАМИ, ПО-ИНДИЙСКИ

600 г разделанной кусочками рыбы (сазан или судак, к примеру)

60 г растительного масла,

3 чайные ложки молотого кориандра

1 чайная ложка молотой зиры **1/2** чайной ложки куркумы

1/2 чайной ложки молотого чили,

2 чайные ложки давленого чеснока **2** чайные ложки тёртого имбиря

2 целых стручка чили

2 столовые ложки томатной пасты

150 г очищенных от шкурки и порезанных помидор

2 чайные ложки соли (или по вкусу)

Воды, если будет необходимо

Пригоршню мелко нарезанной кинзы,

чтобы посыпать готовое блюдо

Вот теперь начали!

Обвалял в муке и обжарил рыбу на сковороде.

Несильно нагрел вок, налил масла и, подождав совсем недолго, всыпал специи, добавив, впрочем, две чайные ложки порошка карри из банки. Стал перемешивать, наблюдая. Как только пошла пена (от специй, не от масла) и одновременно — хороший запах, добавил чеснока (зубчиков шесть-семь) и в компании с ним свежий натёртый имбирь — как говорят, кусочек на «пять сантиметров». Ещё лучше стало пахнуть, прибежала младшая, трёхлетняя дочка: «Я тоже буду жарить», — видать, первые ароматы вдохновили! «Иди, доченька, не мешай! Мне сейчас помидоры надо опускать — ещё брызнет горячим...»

Положил штук шесть-семь средних помидор, очищенных от кожицы и порезанных кубиками, и тут же, можно сказать одновременно, — две головки лука, порезанного мелкими кубиками.[1]

Дал немного потушиться, слегка выкипеть воде, добавил зелёный болгарский перец, порезанный кольцами (этот уже точно — без семечек!), и стал беспрестанно перемешивать, не давая ничему пригореть.

Долил кипятку, перемешал и обрадовался, как же всё хорошо получается! Посолил, попробовал, подсыпал немного сахару, соли... Вот теперь рыбу!

В красный, булькающий и издающий аппетитные ароматы соус аккуратно опустил рыбу, притопил её чуток, укрыл помидорами — болгарским перцем — чесноком — луком, сильно уменьшил огонь и накрыл крышкой.

Ба! Два зелёных стручковых перца лежат на столе, улыбаются мне: «Про нас забыл?» — «Не забыл», — соврал я перцам и положил их поверх соуса — пусть

---

[1] *В современных гастрономических «ученых» книжках очень часто встречается строгое указание на то, что из помидор, закладываемых в разные соусы и тушения, следует убирать семечки. Ну а я предпочитаю с помидор только снимать шкурку и употреблять их в дело прямо с семечками. А чего их убирать? Растолкуйте мне, кто знает...*

там друг другу улыбаются.

Тридцать минут в принципе достаточно, чтобы рыба напиталась вкусами и ароматами и чтобы, пробуя её, вы забыли о том, что перед вами банальный сазан. И знаете, на следующий день, почти через сутки, положил я в рот жалкие остатки — Боже, рыба стала ещё вкуснее!

ТИККА ИЗ КУРИЦЫ

600 г курятины,

200 мл кефира

2 столовые ложки карри

1 средняя головка чеснока

1 кусочек имбиря размером **2,5** см

1 стручок зелёного острого перца

1-2 ложки соевого соуса — по желанию

1-2 ложки томатной пасты — по желанию

Куриные ножки надрежем до костей по внутренней стороне, аккуратно вынем кости, удалим кожу и лишний жир и разрежем мясо на кусочки размером полтора-два сантиметра. Для маринада возьмём стакан кефира (простокваши, йогурта или любого другого кисломолочного продукта), всыпем в него ложку-другую порошка карри (чем больше карри, тем получится острее), среднюю по размерам головку чеснока, продавленную через давилку, двухсантиметровый кусочек свежего натёртого имбиря (сухой натёртый имбирь в карри обычно уже присутствует), а также очищенный от семян и белых перегородок, мелко порезанный свежий зелёный стручок острого перца. По желанию можно добавить и ложку-другую соевого соуса и немного томатной пасты. Всё уложим в блендер, добавим ещё и соли и хорошенько прокрутим до получения однородной массы. Этого маринада хватит как минимум на полтора-два килограмма мяса (а можно, как обычно, сделать его и побольше — про запас).

Обильно зальём маринадом подготовленное мясо, перемешаем его и оставим, чем-нибудь накрыв, мариноваться в прохладном месте минимум на три-четыре часа, а лучше на шесть-восемь. Дело не в том, чтобы добиться мягкости мяса (всё будет вполне мягким уже через **40** минут), а в том, чтобы напитать его как следует вкусами и ароматами.[1]

Теперь в разогретый казан вливаем две столовые ложки растительного масла, нагреваем на сильном огне и выкладываем маринованное мясо вместе с маринадом. Перемешивая, жарим в течение **8-10** минут, после чего добавляем две-три столовые ложки воды, уменьшаем огонь и оставляем в накрытом плотной крышкой казане минут на двадцать пять. В течение этого времени раза три-четыре открываем и помешиваем, проверяя. Как только мясо покажется уже вполне мягким, убираем крышку, добавляем огонь и, постоянно помешивая мясо, даём выпариться лишней влаге. На это уходит обычно не более трёх-четырёх минут.

Когда кусочки курицы будут выглядеть почти сухими, кладём всё мясо на блюдо и подаём вместе с салатом из свежих овощей.

Примерно по такому же рецепту, но с применением большего количества

---

[1] *Кстати, замаринованную точно таким же образом курятину можно насадить на деревянные палочки и приготовить на мангале, в виде шашлыка. Жарим такой шашлык на очень горячих углях — важно, чтобы из маринада как можно скорее образовалась коротка, которая сохранит мясо от высыхания. При этом некоторая пригорелость краев не будет считаться браком.*

специй можно приготовить и свинину. Вообще, варьируя специи и методы подготовки и приготовления основных ингредиентов, индийские кулинары готовят множество блюд, подаваемых вместе с рисом, и всё это можно рассматривать как раздельный плов. Всех этих блюд и не перечесть, да и вряд ли это наша задача. Тем более что мы наконец-то вплотную подошли к заветной цели.

Глава 5. УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ. ВЕРШИНА ИСКУССТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В КАЗАНЕ

С пловом в Средней Азии дело обстоит иначе, чем, например, в Иране или Индии. Рис здесь готовят вместе с мясом и овощами, а иногда ещё с фруктами, орехами и прочими добавками, в виде единого и вполне самодостаточного блюда. Причём главная особенность среднеазиатских пловов состоит в том, что рис готовится вместе с остальными, заранее подготовленными продуктами с самого начала его приготовления, то есть его не отваривают заранее.

Может быть, простейшими из таких кушаний следует считать те, приготовление которых предполагает, что разные ингредиенты будут равномерно перемешаны в самом начале процесса, а потом всё вместе и одновременно подвергнутся некой кулинарной обработке. Одним из сохранившихся в Средней Азии и в то же время непривычных для европейской традиции способов готовить такие блюда я бы назвал «мешочный плов» и многочисленные его разновидности. Метод приготовления риса «в мешке» только на первый взгляд кажется странным и необоснованно сложным: первый же опыт снимает все сомнения.

Многие наверняка встречали рис, который продаётся заранее упакованным в небольшие пакетики. Такой рис прямо в этих пакетиках и варяг. Во время варки зерна впитывают определённое количество воды и увеличиваются в объёме. Но пакетик ограничивает разбухание риса, и он никогда не впитает воды больше необходимого.

Так вот: дело в том, что принцип этот не нов. Именно на нём основано приготовление риса и нескольких замечательных традиционных блюд на основе риса в домах бухарских евреев.

Для приготовления риса таким методом необходимо сшить мешочек (а лучше несколько мешочков) из плотной, нелиняющей ткани, желательно неокрашенной. Причём хорошо бы тут не предаваться гигантомании, а ограничиться скромными размерами: в диаметре наполненный мешочек должен составлять 12-15 сантиметров, а в длину — 20-25.

Вот в такой мешочек и следует положить рис и, оставив необходимое для его разбухания свободное место, туго завязать сверху и поставить варить. Если свободного места в мешочке окажется слишком много, рис сварится, как обычно — довольно быстро. А вот если оставить места меньше, то рис будет вариться гораздо дольше — вплоть до суток.

На первый взгляд кажется, что вкус риса, сваренного в двух разных режимах, должен быть одинаковым. Но, скажите, ведь есть разница во вкусе, скажем, гречневой каши — приготовленной на скорую руку, абы сварилась, или растомленной в течение целой ночи в чугунке да в русской печи? То же самое и здесь.

ХАЛТАДАГИ САВОТ, ИЛИ «СУББОТНИЙ ПЛОВ В МЕШКЕ»

350 г мяса (только мякоть)
350 г курдючного сала
100 г лука
700-**800** г риса
Соль, молотый чёрный перец
Бульон или вода для варки
Сухофрукты: алыча, чернослив, курага, вишня
По сезону можно использовать свежие фрукты и ягоды, а также айву и кислые яблоки

Взяв острый нож, порезать очень мелкими кусочками, буквально как на фарш, равные количества мяса и сала. Отмерить риса вдвое больше, чем взято мяса, промыть его дочиста. Немного лука порезать так же мелко, как мясо, и смешать все ингредиенты, посолив и добавив по желанию чёрного перца. Полученный фарш уложить в мешок, перевязав его с расчётом на то, что рис разбухнет, зато мясо и сало уварятся. Для риса среднего качества обычно достаточно оставить сверху свободным **10**-**15**% от объёма мешка.

Если у вас есть бульон, куриный или мясной, то лучше варить фарш именно в таком бульоне, причём хорошо бы добавить в него ещё и сухофрукты: алычу, чернослив, несладкую курагу, а если найдётся ещё и сушеная вишня — будет просто замечательно. Заметим, что сухофрукты для этого блюда нужны скорее кислые, нежели сладкие.[1]

Теперь остаётся только ждать. Долго ли? Это зависит от того, насколько плотно вы увязали мешочек. Обычно халтадаги савот ставят варить накануне субботы, до наступления темноты, а подают в субботу в обед: считай, **16**-**18** часов варится! Но уж как минимум надо варить шесть часов. В это время ничего делать не надо. Если только один-два раза повернуть мешочек с одного бока на другой...

---

[1] *Я не предлагаю специально варить бульон для этого блюда, но традиционно для халтадаги савот используется бульон, оставшийся после варки яхни — сваренных вместе нескольких сортов мяса и кур, которых подают к столу в холодном виде.*

Происхождение этого блюда и сам его смысл описаны, собственно, в самом его названии. Халтадаги савот (в переводе просто-напросто «субботний мешок») — блестящее изобретение бухарских евреев. Об этой национальной

группе, теперь практически исчезнувшей из Средней Азии, а также о её необыкновенных гастрономических достижениях мы ещё поговорим подробнее. А пока заметим только, что «плов в мешке» — кушанье не просто еврейское, а специально предназначенное для «шаббата» — еженедельно отмечаемого в каждом еврейском доме праздничного субботнего дня.

«Субботний мешок» идеально подходит для ситуации, с которой еврейское семейство сталкивается накануне шаббата: на его протяжении всякому правоверному иудею, как известно, запрещено делать какую-либо работу. В том числе ни в коем случае нельзя готовить пищу. Но евреи из поколения в поколение не хотели смиряться с необходимостью раз в неделю переходить на строгую диету. Вот они испокон веков и придумывают различные рецепты, предполагающие особо продолжительные, начинающиеся ещё накануне, в пятницу, процессы приготовления: а дальше еда как бы «сама себя варит» и как раз дозревает к субботе, когда её остаётся только переложить на блюдо и съесть, что, несомненно, никаким трудом считаться не может.

Но тот плов, который мы привыкли называть узбекским пловом и картина которого всплывает в нашем сознании при произнесении этого слова, готовится, как правило, всё-таки иначе. Здесь обязательны два этапа: приготовление зирвака и варка риса — в этом самом зирваке или поверх него. Давайте не будем сильно забегать вперёд, а приступим к этому делу по порядку.

Если говорить очень кратко, то зирвак — это обжаренные мясо и овощи, вкусовая основа плова, к которой добавляется вода и рис. Так готовится плов в традиционном для большинства его почитателей понимании, самое распространённое в Средней Азии, центральное и наиболее заметное блюдо этого региона. Но можно приготовить плов и без мяса, только с овощами и сухофруктами, и притом нисколько не нарушить описанного выше основополагающего принципа. Такой плов называют бухарским, потому что именно в Бухаре его любят не меньше, чем традиционный мясной вариант.

Готовя плов без мяса, следует задуматься над тем, какие продукты создадут в его отсутствие основу вкуса готового блюда. Конечно, овощи или сухофрукты дадут, может быть, самую сильную ноту в его вкусовой гамме, но надо иметь в виду, что очень важную роль в формировании вкуса готового плова играет жир, в котором обжариваются овощи и в котором будет вариться рис.

Обратите внимание: в предыдущей главе для классического откидного плова брали Ги, которое вкусно само по себе и способно придать достаточно яркий вкус рису; для плова со специями вкус рису создавали особым маслом, в котором обжаривали пряности.

А вот о жире для приготовления бухарского (да и не только) плова следует поговорить особо. Жир, вытопленный из курдючного бараньего сала, имеет свой запах и вкус — запах и вкус баранины, а поскольку мы собрались приготовить плов без мяса, то было бы странно тем не менее придавать ему запах и вкус как у плова с мясом. Аромат топленого масла, так замечательно подходящий к басмати, не самым лучшим образом накладывается на вкус сортов риса, распространённых в

Средней Азии. Вкус и запах растительных масел, которые издревле используются в кухнях Средней Азии, достаточно груб и не подходит для

тонкого блюда, которое мы задумали. Таким образом, у нас не остаётся иного выхода, как смешать несколько видов животных жиров и растительного масла — только так мы сможем создать жир, наилучшим образом подходящий для нашей задумки.

В качестве основы возьмём животные жиры — вытопленный из курдюка, почечный жир, сало, которое имеется вокруг основания коровьего хвоста, а жир из костного мозга и топленое сливочное масло используем как дополнения для создания вкуса и запаха.

Из растительных масел хороши рафинированное хлопковое, подсолнечное, соевое, кукурузное и им подобные масла, способные выдерживать нагревание до высоких температур. А кунжутное, оливковое первого отжима да разного рода косточковые масла, которые при высоких температурах разлагаются, лучше использовать в качестве ароматизаторов на самом последнем этапе.

Еврейские штучки

СУББОТНИЕ обеды в домах у бухарских евреев, где подавались одно за другим великолепные «суббот-ние» блюда, — это отдельная песня. Не знаю, удастся ли мне передать всё очарование этой кухни, удастся ли мне «уговорить» хоть кого-нибудь попробовать воспроизвести это на собственной кухне...

Небольшой, но обязательной частью упомянутых обедов, вернее, их прелюдией были картофель, морковь и яйца, сваренные в манты-каскане (мантышнице). Это многоэтажное сооружение для варки на пару оказалось очень удобным для разнообразных субботних блюд, которые ставились на плиту ещё в пятницу, где и дожидались своего часа над булькающим бульоном или просто водой, кипящей на самом маленьком огне. В числе других, довольно сложных блюд в мантышницу закладывали самые обыкновенные яйца, картофель в мундире и морковь. Так вот: за сутки томления на пару все эти продукты приобретали совершенно необычный вкус, а яичный белок становился красивого бледно-кофейного цвета.

Традиционно обед начинался с того, что после слов молитвы кто-либо из мужчин чинно очищал ножичком картошку, морковь и яйца, резал всё это ломтиками, посыпал солью и чёрным перцем: всем этим закусывалась первая рюмочка водки. Нам с женой этот метод подготовки сильно понравился: теперь для салатов и подачи на праздничный стол моя супруга не просто отваривает картофель, яйца и морковь, но ставит их ещё за сутки — на пар.

БУХАРСКИЙ ПЛОВ С ИЗЮМОМ

1 кг риса

250-300 г масел и жиров разного происхождения

2 средние луковицы **600** г красной моркови

1 стакан хорошего изюма

Соль **(**зира**,** перец**,** чеснок и любые другие приправы в этом плове неуместны**)**

Начальные операции проделаем вполне стандартные**:** для приготовления нужной нам смеси жиров обычно вначале разогревают и при необходимости прокаливают те масла или жиры**,** которые нуждаются в этом**,** — например**,** жир из курдючного сала или хлопковое масло**.** После этого**,** уменьшив силу пламени и дав слегка остыть содержимому**,** добавляют прочие масла**,** а ароматизирующие составляющие**,** если вы ими пользуетесь**,** я советую добавить уже вместе с морковкой**,** когда температура в казане не будет очень высокой**.**

Кстати**,** можно за один раз сделать такой смеси жиров побольше**,** довести её до приятного вкуса и аромата и отложить часть до следующего раза**,** чтобы не тратить потом время**.**

Убедившись**,** что масло для нашего плова готово**,** перво-наперво положим в него лук**,** порезанный кольцами**.** Как только лук начнёт краснеть**,** его надо достаточно быстро убрать из масла**,** чтобы сгоревшие остатки не испортили

своею горечью вкус масла, а чернотою — его цвет.[1]

Убрав весь лук, подождём немного, пока из масла выкипит вся влага, оставшаяся после лука. А когда масло в казане ещё раз разогреется, опускаем морковь, порезанную короткой соломкой.

Если опустить морковь в неразогретое масло, она выпустит сок и потушится в нём, превратившись в хорошую заготовку для морковного пюре. Поэтому важно класть морковь в горячее масло, чтобы те соки, которые выйдут из неё, быстро испарились, а вкус моркови передался бы маслу с тем, чтобы позже масло, в свою очередь, передало этот вкус рису.

Когда морковь обжарится и изменит цвет, зальём в казан горячую воду, доведём до кипения и уменьшим огонь. То, что у нас получится, — и есть простейший зирвак. Он обязательно должен повариться достаточное время, чтобы содержимое равномерно приготовилось до необходимой степени.

Мы собирались добавить в зирвак ещё и сухофрукты. Время их закладки надо выбирать в зависимости от их размеров и степени сухости. Обычно в такой плов достаточно добавить один вид хорошего кишмиша — чёрного или белого. Необходимо, чтобы ко времени закладки риса кишмиш уже разбух, но ещё не разваливался бы от лёгкого прикосновения.

Солить зирвак следует в самом конце. После того как добавили соль, увеличим огонь, подождём, пока соль растворится и зирвак закипит по всей поверхности — вот тогда и опустим рис.

Рис для бухарского плова желательно брать длиннозерный, мягких сортов, чтобы в результате добиться некоторой приятной сладости во вкусе. Дев-зира здесь явно не подходит: для этого сорта характерны некоторые кислые вкусовые нотки. Так что я обычно беру для этого плова хорезмские длинные сорта, например «лазарь».

Добавим небольшое количество кипятка — столько, сколько потребуется, чтобы рис был покрыт водой, — и прибавим огонь: кипение пойдёт интенсивнее, и масло всплывёт на поверхность. Часть воды за время варки должна испариться, часть — впитаться в рис. Если воды остаётся уже мало, а рис ещё явно сыроват, добавим кипятка, равномерно распределив его по поверхности. Нам необходимо добиться, чтобы совпали два момента: рис уже готов, а воды в казане не осталось. Конечно, для этого необходим некоторый опыт, но добиться такого результата достаточно просто — ведь плов варится без крышки, и мы в любой момент можем попробовать рис и прикинуть, сколько ещё осталось воды в казане. И помните — чем ближе момент полного выпаривания воды, тем ниже должно быть пламя под казаном.

Убедившись, что рис уже вполне хорош, убавляем огонь до минимума: если готовим на дровах, оставляем под центром казана лишь немного углей и накрываем рис подходящей по размеру миской, чтобы он упарился, набрался

---

[1] *Кажется, затем же жарить лук, если потом его весь предстоит убрать? Какой смысл? Дело в том, что лук дополнительно ароматизирует масло и придает ему необходимый нам характер. Однако есть целый ряд блюд, где оставлять его нельзя: яркий вкус сильно прожаренного лука хорошо подходит к мясу, но плохо сочетается, например, со вкусом сухофруктов. Кроме того, даже правильно — докрасна — пожаренный лук обязательно окрасит все блюдо в те же тона, а нам это совсем не нужно, если мы хотим сохранить естественные цвета остальных ингредиентов плова, например, риса.*

ещё ароматов от других ингредиентов плова. Обычно бывает достаточно 25-30 минут, но самым вкусным и ароматным получается рис, простоявший так минут 45-50. Конечно, при этом степень готовности риса на момент, когда его накрывают, должна быть несколько иной — ведь он продолжает готовиться и под паром![1]

Готовый плов подаём на большом круглом блюде, которое в холодное время неплохо бы подогреть. Перед подачей некоторые предпочитают плов перемешивать, а иные оставляют его слоями — внизу рис, а сверху морковь с изюмом. И в том и в другом случае будет очень вкусно. Сколько раз я подавал такой плов одновременно даже с шикарными шашлыками — однако мои гости ели только плов, а все остальное оставляли. Ну очень уж вкусно!

Ну и вот только теперь, когда мы с казаном уже почти на «ты» и нам кажется, что мы всё умеем, пожалуй, есть смысл приступить к одному из самых гениальных творений узбекской кухни — плову по-ферганski.

Почему именно «по-ферганski», а не по-ташкентски или, скажем, по-самаркандски? Дело в том, что на примере ферганского плова проще всего понять саму технологию приготовления узбекских пловов. После освоения этого блюда будет гораздо легче научиться готовить остальные узбекские пловы и претворять в жизнь самые смелые собственные фантазии на эту тему — главное, не нарушать веками и поколениями отработанную технологию.

А так, если разобраться, то вряд ли кто-нибудь сможет назвать точное количество блюд, объединённых одним общим названием «узбекский плов». Пловы, которые готовят в Бухаре, в Андижане или в Ташкенте, довольно разные по методу приготовления, по внешнему виду и по вкусовым особенностям. Более того, даже у двух соседей на одной улице плов может выглядеть совершенно по-разному, даже если они используют одни и те же продукты, купленные на одном базаре. При этом каждый считает, что именно у него и получается «правильный плов». Вот примерно с этой позиции я вам сейчас и попытаюсь рассказать, как это блюдо готовлю я.

---

[1] *Сократить время варки риса на минуту — добавить десять минут под паром. Примерно так я планирую, когда готовлю рис. Если я хочу, чтобы плов простоял вместо 30 минут целый час, это значит, что я должен сократить время его варки на три минуты. Но я должен быть уверен, что рис, который я варю, будет полностью готов именно через три минуты! Поэтому, когда вы впервые имеете дело с незнакомым сортом риса, лучше довести его до готовности и оставить под паром на стандартные полчаса.*

Самаркандские дары: кишмиш

НАИЛУЧШИЙ кишмиш выращивают и высушивают в Самарканде. Покупая, убедитесь, что ягоды не содержат косточек (потому что иначе это уже не кишмиш), что плодоножки все на месте (потому что иначе этот виноград был несвеж к моменту его засушки) и что плоды... не смазаны какой-нибудь дрянью!

Дело в том, что в последнее время для придания лучшего товарного вида многие продавцы приноровились смазывать перед продажей кишмиш, курагу и чернослив растительным маслом. Блестящая ягода кажется покупателю более привлекательной, но он не знает, какой у неё привкус! И это ещё что! Для лучшей сохранности сухофрукты порою обдают парафином! По-настоящему хороший кишмиш может быть слегка запылённым, но это не проблема — если перед употреблением его перебрать, снять плодоножки, промыть и обдать кипятком, то ягода подарит вам самый настоящий вкус жаркого узбекского лета! Кстати, чем слаще кишмиш, тем он и ценнее. Кишмиш, имеющий приятную на первый взгляд кислинку, снят хозяином несколько раньше срока (чтобы опередить конкурентов), и, значит, не дозрел. Кишмиш не должен оставлять впечатление, что он влажный. Если подбросить ягоды, то они должны падать с сухим, звонким стуком. И, конечно, хорошо высушенные ягоды должны иметь больший объём при меньшем весе.

Чёрный кишмиш хранится лучше светлого, сохраняющего свои свойства лишь в течение полугода. Крайний срок, когда стоит покупать светлый кишмиш, — февраль. Если вам предлагают приличный светлый кишмиш, скажем, в мае, имейте в виду — его обрабатывали чем-то и вам никогда не скажут, как можно убрать эти вещества с поверхности ягод.

И вот ещё что: если взять в равных пропорциях чёрный кишмиш, фисташки и миндаль и пропустить их через мясорубку, а потом ещё добавить мёда и топленого масла, то полученная очень приятная на вкус масса благотворно влияет на мужское здоровье и повышает потенцию. Вот так-то.

Кстати, о морковке...

Очень часто в рецептах «знающих» людей можно прочитать, что для настоящего узбекского плова нужна особая, жёлтая морковь. Действительно, такая морковь довольно широко распространена в Узбекистане. И стоит она обычно в два-три раза дешевле нормальной, красной, моркови. Кстати, и часто упоминаемое хлопковое масло обходится гораздо дешевле курдючного сала или оливкового масла. Употребление этих дешёвых продуктов в плове на самом деле вовсе не улучшает его, зато позволяет сэкономить некоторые средства. Честно говоря, я надеюсь, никого из наших читателей не интересует, как сэкономить на питании за счёт его качества...

ФЕРГАНСКИЙ ПЛОВ

1 кг *мякоти баранины*

3-4 дольки от спинки с ребрышками (можно заменить хорошей говядиной или телятиной)

300-350 *г курдючного сала*[1]

1 кг риса дев-зира (можно заменить другим хорошим среднезерным рисом)

1 кг красной моркови

2-3 средних луковицы

2-3 головки чеснока

1-3 стручковых перца (хоть красного, хоть зелёного)

Зира, соль, по желанию — барбарис

Вначале порежем морковь: причём лучше выбирать спелую, красную, довольно крупную, а не слишком сочную и водянистую молодую. Обратите внимание: нельзя натирать морковь на терке, даже на самой крупной, недопустимо измельчать её в кухонном комбайне. Надо именно резать: взять

[1] *Курдючное сало можно заменить тем же количеством растительного масла, лучше оливкового, но не первого отжима, а рафинированного, без запаха, или любого другого хорошего, недымящего масла.*

*Приведенное количество продуктов рассчитано как минимум на **8**-литровый казан. Рассчитывайте объем используемых продуктов в соответствии с объемом вашего казана, так как перегружать его нельзя. Готовый плов должен заполнять максимум чуть больше двух третей объема казана.*

хорошо наточенный нож, удобную просторную доску, запастись терпением и порезать всё длинной соломкой 3 на 3 миллиметра. Подготовим мясо: порежем его полуторасантиметровыми кубиками, косточку отложим в сторонку, а если есть дольки от спины с ребрышками, то их разделим по одному ребрышку и тоже отложим в сторону.

Если вы предпочитаете чистую мякоть — без ребрышек и костей, можно использовать любые оставшиеся после разделки мяса мозговые косточки.

Переберём рис и тщательно промоем его — до тех пор, пока с него не будет стекать идеально чистая вода. Затем замочим его в большом количестве тёплой (но не горячей) воды. Как мы помним, от времени замачивания риса многое зависит!

Очень хорошо нагреваем казан. Огонь поддерживаем на максимуме. Переживать, что подгорит, не стоит: когда надо будет убавить — я скажу! Нарезанное кубиками по полсантиметра сало опускаем в казан и вытапливаем жир, а золотистые выжарки вынимаем шумовкой.[1]

[1] *Не могу не напомнить еще раз: то, что мы добываем из казана после вытапливания курдючного сала, обязательно надо съесть — это очень вкусно. Причем выжарки хороши слегка подсоленными, с тонко шинкованным луком, но можно попробовать еще и с гранатовыми зернами, и обязательно со свежей лепешкой. Глоток хорошей водки здесь не помешает, но и увлекаться исполнением этого, безусловно, важного пункта рецепта не стоит. Честное слово — **100** грамм пока довольно.*

Выпиваем рюмку водки, закусывая её выжарками.

Если плов готовится на масле, то масло наливаем и хорошо прокаливаем до сизого дыма. После этого опускаем в масло одну целую очищенную головку лука и прожариваем её до черноты — это снимет посторонние запахи.

Кстати, о баранине...

Правильно разделанная хорошим мясником баранина — при том, что и забой ЖИВОТНОГО тоже осуществлён умелым профессионалом, — совершенно не требует промывки водой. Так что старайтесь избегать этого. Если на целом куске мяса есть мелкий сор (например, от разделочной доски) или мелкие осколки костей, то лучше обтереть весь кусок сухой тряпочкой и лишь потом приступать к мелкой разделке.

Теперь в очень горячее масло (или в жир, вытопленный из сала) опускаем — осторожно, чтобы не обжечься масляными брызгами, баранью косточку и дольки от спины.

Жарятся ребрышки очень быстро: раз-два перевернули, минут пять-шесть — и они стали красивого, золотисто-коричневого цвета. Косточки тоже должны приобрести золотистый цвет. Вынимаем мясо из казана и откладываем в сторонку.

Ещё раз ждём, когда масло разогреется, и опускаем в казан нарезанный кольцами лук. Аккуратно обжариваем его, иногда перемешивая, до красно-золотистого цвета. Вся вода, которая была в луке, должна выпариться, иначе мясо, которое ждёт своей очереди, будет тушиться, а не жариться. Огонь по-прежнему не убавляем!

Кстати, о масле...

Существует довольно рискованный, но эффективный и быстрый способ избавления масла от запаха. Когда масло уже начинает дымиться, некоторые повара, чтобы сэкономить время, вместо обжаривания головки лука разбрызгивают по поверхности масла столовую ложку воды. Вода моментально вскипает, струи пара взметаются из казана, увлекая за собой и ненужные запахи. Но, повторим, это опасный способ — брызги масла могут серьёзно обжечь самого повара. А если вы готовите в помещении *— то страшно подумать, что будет со стенами кухни!*

Вот теперь опустим в казан мякоть баранины и обжарим мясо, иногда помешивая, вместе с луком.

Дождавшись появления красивой корочки на кубиках мяса, ровным слоем засыпаем морковь. Через две-три минуты перемешаем её по всей площади казана с мясом и луком — аккуратно, чтоб не разломать ломтики моркови.

Обжариваем её, перемешивая, в течение 10-15 минут, к концу жарки убавляем огонь до среднего, всыпаем часть зиры. Морковь должна стать мягкой и издавать «запах плова». Если запаха нет, значит, надо жарить дальше.

Кстати, о соли...

ЕСЛИ ВЫ с ужасом понимаете, что пересолили зирвак, положите в него одну-две очищенные картофелины. Во-первых, это исправит положение с солью, а во-вторых, картошка тоже получится очень вкусной, и вы её с удовольствием потом съедите.

Кстати, о домашних запасах...

Свежесваренный зирвак, между прочим, хорошо хранится довольно долгое время (в холодильнике, разумеется). Можно, взявшись за плов, заготовить зирвака несколько больше, чем потребуется для одного раза, часть его отлить, остудить, поставить в холодильник. А через несколько дней, встречая нежданных гостей, быстро разогреть и заложить рис, получив при этом готовый плов менее чем за час!

Вливаем кипяток, чтоб всё покрылось водой на сантиметр-полтора. Опускаем

предварительно очищенные от внешней шелухи и корней целые головки чеснока и целый, без повреждений, стручковый перец.[1]

Кстати, о рисе...

Будьте осторожны: воду с риса надо сливать непосредственно перед его закладкой в казан. Замоченный рис, оставленный без воды, довольно быстро высыхает, при этом весь расходится кольцами, трескается и лопается. В результате получится обидно: плов из дешёвой рисовой сечки, хотя в начале вы пустили в дело породистый дорогой сорт.

Кстати, о воде...

Есть проверенный способ выяснить, есть ли ещё на дне казана, под слоем плова, вода: нужно просто похлопать по поверхности риса шумовкой. Если вода ещё осталась, раздастся чавкающий, хлюпающий звук. А если воды нет, звук будет глухим и упругим.

Возвращаем в казан дольки от спины либо косточку, которую жарили вначале. После того, как всё закипит, необходимо убавить огонь до «чуть выше самого минимума». Всё должно кипеть в открытом казане минут сорок, не меньше. Вода должна постепенно выкипать, а оставшийся бульон — становиться прозрачным и приобретать насыщенный красно-коричневый цвет.[2]

Добившись нужного цвета и консистенции, снова прибавляем огонь до максимума, солим. Если вы готовили с косточкой — выньте её, она больше не понадобится.

---

[1] *Если перец у вас свежий, сочный, то это можно сделать попозже, если же сухой и твердый, то именно сейчас. То же самое относится и к чесноку — если он весенний, молоденький, его можно положить в плов значительно позднее, вместе с рисом. Не имеет значения, любите ей печеный чеснок и перец или нет: их в любом случае положить надо, даже если вы их потом выбросите.*

[2] *«А где барбарис? В настоящем узбекском плове должен быть барбарис!» — могут возмутиться хорошо информированные читатели. Ну, положите и барбарис, если хотите. Вот именно на этом этапе и положите. Но, честное слово, не в барбарисе дело!*

То, что у нас получилось, и называется зирвак.[1]

Теперь тщательно сливаем воду с замоченного риса, шумовкой опускаем его равномерно в казан, разравнивая по поверхности, и заливаем всё примерно литром кипятка — осторожно, чтобы не повредить слой риса.[2]

Огонь добавляем до «супермаксимума» — надо, чтобы закипело как можно скорее и по всей поверхности. Ради этого можно даже нарушить правила и прикрыть на минутку крышкой! Лишь бы закипело, да так, чтоб масло всплыло наверх, а потом, в процессе варки риса и выпаривания воды, снова опускалось вниз, обволакивая каждое зернышко, — вот тогда будет плов, а не липкая каша с мясом! Ни в коем случае не перемешиваем рис с нижними слоями моркови и мяса, только разравниваем в случае необходимости поверхность риса, да регулируем равномерное кипение, перекладывая рис оттуда, где кипит слабее или вообще не кипит, — туда, где наблюдается активное бурление, и снова разравниваем.

Кстати, о перце...

Если вы в суете забыли положить сухие стручки перца вовремя, то существует хитроумный способ исправить эту ошибку. Уже перед самым закрытием плова, когда в рисе не осталось воды, обрезать хвостики у перцев, вытряхнуть из них все семечки и вставить острым концом в рис. В сами перчики осторожно влить понемногу кипятка. И закрыть плов крышкой, как обычно. Перцы получатся хорошо пропеченными и очень вкусными, не отдав при этом слишком много остроты самому плову.

---

[1] *Обычно соли на такое количество исходных продуктов требуется примерно столовая ложка с горкой, но лучше попробовать: бульон должен быть чуть пересоленный, поскольку часть соли потом возьмет в себя рис.*

[2] *Здесь важно не налить лишнего: каждый раз объем води подбирается в соответствии со свойствами риса, силой пламени и прочим. Лучше налить чуть меньше и долить потом, гем трелить и сразу все испортить. Нам нужно, чтобы весь рис бил покрыт водой примерно на сантиметр-полтора, не более того.*

Когда вода с поверхности совсем уйдёт, попробуйте рис. Он, заметно прибавивший в объёме, не должен хрустеть на зубах. То есть рис почти готов, а воды в казане не должно остаться вовсе. Отодвиньте шумовкой с краю и посмотрите: там только масло или и на дне что-то хлюпает, поднимая пар?

Кстати, о жирности...

Очень редко, но иногда случается и так, что в плове оказывается слишком много масла. В этом случае надо взять черствую лепёшку (или чурек, или, может, даже лаваш), распластовать её на тонкие пластины и уложить их в самый низ казана. Эти кусочки впитают всё лишнее масло, оставив ровно столько, сколько необходимо.

Если воды остаётся многовато, проделайте в слое риса отверстия, чтобы снизу выкипало интенсивнее, можно даже шумовкой отодвигать слой риса по краям. Если, наоборот, внизу сухо, а рис всё-таки ещё хрустит, добавьте чуть-чуть кипятка (буквально четверть стакана, если окажется мало, лучше долить потом). Однако если всё было сделано правильно, то нужды в этих действиях нет. Почувствовав, что всё проходит «как надо» и остатки воды вот-вот выпарятся, убавляем огонь до среднеслабого, дожидаемся, когда вода выкипит окончательно, и ещё уменьшаем огонь — до минимального.

Вот теперь посыплем рис слегка размолотой зирой и закроем казан самой плотной крышкой. Если у вас нет крышки, которая закрывала бы казан идеально, накройте его большим блюдом (не беда, если по краям останется небольшой зазор), а потом ещё и крышкой.

Ждём 20-25 минут и открываем. Осторожно — первые струи пара очень горячие!

Разрыхляя рис, найдём стручки перца и чеснок. Аккуратно, чтобы они не разломились, перекладываем их на отдельную тарелку. Перемешиваем всё тщательно, встряхивая рис. Попадутся дольки спинки — их тоже выловим и пока отложим. Выкладываем плов на круглое большое блюдо горкой, головки чеснока расставляем на самом верху, украшаем всё стручками перца и дольками спинки. И — понесли!!!

Плов едят ложками. Ещё правильнее, обладая известной сноровкой, есть его руками. Но только не вилкой! Есть плов вилкой — оскорблять повара: дело в том, что хорошо получившийся плов должен быть рассыпчатым, это один из важнейших критериев его качества. Ну как есть рассыпчатый плов вилкой? Он

же рассыпаться будет! Вилкой хороший плов можно только попробовать...

Более того: всё будет в точности соответствовать восточному этикету, если есть плов прямо из того большого общего блюда, в котором он подан. Гот, кто любит острое, отламывает кусочек перца и выдавливает содержимое прямо на рис перед собой. Чеснок получается неожиданно вкусным, его разламывают на зубчики, когда он слегка остынет, а содержимое зубчиков тоже выдавливают на рис: эта печеная мякоть поддержит ваш аппетит, когда в первый раз покажется, что вы уже наелись.

После плова не пьём уже никаких спиртных напитков и никаких прохладительных газировок. Только горячий чай. Зелёный, разумеется!

А теперь о том, какие ещё бывают пловы и блюда, похожие на плов.

Люди неискушённые в кулинарии скажут: «Ну что там? Плов он и есть плов! Мясо, лук, морковь и рис — что можно здесь изобрести нового? Не убавить и не прибавить, как ни готовь, всё одно и то же получится!» Вы догадываетесь, насколько не правы люди со столь упрощённым подходом? Вот и нот в гамме совсем немного, но сколько разных мелодий можно из них сложить! Ну и, конечно, любой человек, мало-мальски знакомый с кулинарией, хорошо представляет себе, что из одних и тех же продуктов можно приготовить совершенно разные блюда.

Я не претендую на полный обзор этого поистине бесконечного ряда кулинарных шедевров, но хотел бы остановиться на тех вариантах, которые мне кажутся наиболее интересными.

Кстати, о «дозревании»...

ЕСЛИ МЫ ГОТОВИМ В широком казане на открытом огне, то на самом последнем этапе уменьшить огонь до самого *минимального проще всего, вынув из-под казана ещё горящие дрова и собрав оставшиеся угли под центром дна. Обычно таких углей достаточно, чтобы плов дозрел* как нужно, но при этом, если *казан заполнен больше чем наполовину объёма, есть опасность, что рис, находящийся возле краев, слишком остынет. В этом случае имеет смысл собрать рис горкой* и *накрыть* его не плоским блюдом, а *обязательно выпуклой миской или большой салатницей.*

Кстати, о выпивке.

Водочку во второй раз начинают пить ещё в ожидании плова, закусывая лёгкими фруктами, *салатом из тонко нарезанного лука и помидор, а также горячими лепёшками и разной мясной гастрономией. Возлияния прекращаются незадолго до выноса плова. Это правило* строгое, и исключений оно не *терпит. Проверено временем, испытано на себе.*

Кстати, о кока-коле...

И это тоже *проверено временем и испытано на себе, но на сей раз с глубокой печалью. Баранье сало застывает при температуре 36 градусов Цельсия, что как раз соответствует температуре здорового человека. Но если в этого здорового человека без конца вливать холодные жидкости, дело неизбежно кончится тем, что баранье сало застынет на стенках его пищеварительного тракта. Дня три-четыре жутких резей в животе и зелёный цвет лица гарантированы. Лучше уж пусть чай будет зелёным!*

Кстати, о перееданию...

Если кто-то из ваших гостей переест плова (а это запросто может случиться!) и ему станет тяжело дышать, то вместе с зелёным чаем несчастному следует дать тонко порезанного и промытого репчатого лука, спрыснутого уксусом. А на другой день пусть выпьет крепкого чёрного чаю с большим *количеством сахара и не завтракает.*

Среди традиционных вариантов, о которых речь пойдёт ниже, я хочу поговорить и о тех пловах, которые сам придумал. Плов — особое блюдо, оно провоцирует на новшества, хочется испробовать неизведанное, сделать что-либо иначе, внести что-то своё.

Однако и тут есть свои законы. Знаете, в чём я убедился окончательно и бесповоротно? Любая импровизация должна базироваться на прочных знаниях гармонии вкуса и аромата, основой её должно быть хорошее, уверенное знание классики. Принявшись неумеренно и лёгкомысленно фантазировать, суетиться и забегать вперёд, вы неизменно набьёте себе немало шишек. В лучшем случае,

если повезёт, окажется, что вы просто изобрели давно всем известный велосипед. Поэтому, даже если вам уже кажется, что вы с пловом на «ты», не торопитесь дальше. А если вы готовы к серьёзным «исследованиям» и экспериментам — вот вам моя рука, — пройдём этот путь вместе, ибо он тернист и сложен, но ведёт нас к заветным целям!

Если серьёзно, то я абсолютно уверен, что начинать учиться готовить узбекский плов надо с рецепта плова по-ферганski, но следующим шагом в изучении среднеазиатской кулинарии непременно должен стать самаркандский плов.

Как я уже говорил, в кулинарном отношении Узбекистан — страна, которую можно разделить на несколько различных регионов. Древний Хорезм, блистательный Ташкент, благодатнейшая Фергана, великолепная Бухара, экзотическая Сурхандарья и конечно же сладчайший, ароматнейший из городов узбекских — Самарканд.

Поверьте, я правду говорю! В Самарканде всё особенное — сам воздух, вода, люди, история. И самаркандская кухня тоже особенная, она поистине уникальна... Да и мог ли этот город, как совершенно справедливо пишут в путеводителях, «древнейший перекрёсток торговых путей, место встречи разнообразных древних и богатых культур», не стать пристанищем самых талантливых поваров? Могло ли случиться так, чтобы Самарканд не родил нечто поразительное в кулинарном отношении? Конечно же нет! И будет ли для вас откровением, если я скажу, что главное кулинарное достояние Самарканда — это самаркандский плов?

Не слишком ли жирно получится?

Нет. Не слишком.

ЧАСТО приходится слышать: «О, эта восточная кухня — это для нас слишком жирно, это слишком калорийно, и мы не можем так рисковать нашими распрекрасными фигурами!» А давайте с цифрами в руках поговорим об этом. Возьмём, к примеру, только что рассмотренный плов — подойдёт? Все видели, каким жирным он выглядит? Все помнят, как много сала уходит для его приготовления?

В самом деле — 350 грамм курдючного сала, из которого вытапливается 300 грамм жира, это вовсе не излишество для плова, приготовленного из одного килограмма хорошего риса. Запомним — 300 грамм жира кладём на одну чашу весов. А тот самый килограмм риса, содержащий всего около 70 грамм белков, но зато порядка 900 грамм углеводов, увеличивает за время готовки свой вес до 3,5 килограмма. Запомним и положим 3500 грамм на другую чашу весов. Ещё в плове обычно бывает килограмм мяса и двести-триста грамм ребрышек, из которых, так и быть, соглашусь, скрытого жира — 150 грамм, — положим его на первую, «вредную» чашу весов. Но после ужарки-уварки останется ведь грамм 800 хотя бы в принципе полезного мяса? Это, несомненно, пойдёт на вторую, «правильную» чашу. Ну и ещё лук, морковь, чеснок — пусть от всего этого в плове останется ещё 800 грамм для второй чаши. Итого жира в плове будет 450 грамм. А всего остального — 5 килограмм и 100 грамм. Общий вес плова — 5 килограмм 550 грамм. Выходит, что жирность его не превышает и 10%! Это чуть меньше, чем жирность молочной сосиски, и лишь немногим больше жирности белого хлеба.

А знаете, каково процентное содержание жира в самой «нежирной» колбасе? Так называемого «скрытого жира», который и глазу-то не виден? Ну вот 30% жира размешать в фарше — да без проблем! А ведь ещё там есть тот, что в виде кусочков шпика и пойдёт отдельным счётом. Итого бутерброд из равных по весу кусочка колбасы и хлеба будет содержать от 20 до 30% жира. Бутерброд с сыром кажется вполне скромной закуской. Там, между прочим, те же 20-30% жира — но как легко и приятно на первый взгляд! А если со сливочным-то маслицем, а? Все 50-60% набегут. И хорошо бы развести это всё чайком послаще.

Одним словом, я уверен, что если чьей-либо фигуре плов и может повредить, то отнюдь не потому, что он слишком жирен. Проблема, скорее всего, кроется в том, что он слишком вкусен, а мы здорово переоцениваем количество пищи, необходимое для нашей жизнедеятельности. Так что ешьте вкусно, но в меру и не портьте свою жизнь диетами да разного рода ограничениями, потому что нет большего зла для человека, чем трапеза в раздражении и с мыслями о том, как это вредно! Кстати, очень интересно: а вот если родить ребёнка и тут же отдать его диетологам на правильное и здоровое вскармливание, сделают ли они так, чтоб человечек этот прожил хотя бы лет 100-120? И сколько лет сами диетологи живут?

Вообще-то в Самарканде готовят как минимум три разновидности плова. Но мы остановимся только на одной из них, потому как именно эта разновидность представляется мне достаточно простой в исполнении, но очень эффектной.

Итак, приступим.

САМАРКАНДСКИЙ ПЛОВ

1,2 кг риса[1]

1,5 кг баранины (пополам — мякоть и от какой-нибудь части с косточкой)

200 г курдючного сала

или **200** г растительного масла

1 кг моркови

3-4 луковицы

4 головки чеснока

3-4 стручковых перца

1 стакан замоченного **на ночь** гороха нут

Зира,соль, чёрный перец

Сначала всё идёт по привычной колее: чистим и нарезаем уже хорошо знакомым образом морковь, лук — кольцами, освобождаем от верхней шелухи головки чеснока, вытапливаем сало или прокаливаем масло. А вот мясо... Мясо мы не режем мелкими кусочками, а разделяем на несколько крупных частей грамм по **400-500**.[2]

В хорошо разогретое масло опускаем мясо и даём ему как следует зарумяниться и покрыться равномерной хрустящей и ароматной корочкой. За это время его подсолим и поперчим чёрным перцем. При этом должна уйти

---

[1] *Рис для плова по-самаркандски, вовсе не обязательно должен быть дев-зирой. Лучше брать хорезмские крахмалистые, более сладкие сорта. Я бы порекомендовал «авангард» или — как праздничный вариант — "лазарь». Такой рис впитывает несколько больше воды и жиров, поэтому мы и берем на то же количество едоков несколько больше привыгного килограмма. А вот сала или масла, по сравнению с ферганским пловом, можно взять и меньше — почти вдвое.*

[2] *При мелкой нарезке, помимо того, что мясо жарится несколько быстрее, увеличивается площадь соприкосновения мяса с маслом. Мясо отдает гораздо больше своего вкуса в масло, а масло впоследствии передаст вкус мяса рису. При крупной нарезке мясо получается сочнее, и аромат его остается с ним, а рис сохраняет свой собственный вкус.*

примерно третья часть того количества соли, которое вы заготовили для всего блюда. Обычно на такое количество продуктов у меня уходит около двух столовых ложек соли с небольшой горкой.

К уже хорошо обжаренному мясу добавим весь лук и две горсти моркови, после чего продолжим обжаривать, слегка уменьшив огонь под казаном. Обжариваем до тех пор, пока лук не зарумянится и не начнёт таять. А морковь за это время должна стать мягкой и дать хорошо знакомый вкусный запах.

К этому моменту нужно иметь под рукой кипяток, потому что теперь самое время опустить в казан оставшуюся часть моркови, разровнять её (но не перемешивать с мясом и луком, которые продолжают жариться внизу), рассыпать поверху горох, распределить среди моркови чеснок, перец, присыпать всё зирой. И немедленно подлить воды, не дожидаясь, пока и эта, вторая, часть моркови обжарится.[1]

А пока промоем рис. Вы обратили внимание, что в этот раз я не призывал вас его замачивать? Потому что замачивать мягкие сорта риса не стоит. Просто хорошенько промоем в проточной воде. Ещё надо приготовить примерно полтора литра кипятка, который мы посолим оставшейся частью соли.

Откроем казан, ещё раз разровняем все продукты, опять-таки ничего не перемешивая, и положим рис. Равномерно распределим его по поверхности казана и зальём тем солёным кипятком, что мы приготовили загодя. Обратите внимание, раньше у нас солилось только мясо, теперь солится рис, но морковь уже практически готова, и готовилась она без соли!

[1] *Знаете, удивительное дело: обычно горох нут, даже хорошо замоченный, приходится довольно долго варить. Но вот полежав совсем немного над паром и дойдя потом под слоем риса, этот горох варится гораздо быстрее: часа, от силы полутора, вполне хватает, чтобы он был готов вполне!*

Почему мы заливаем рис солёным кипятком? Потому что в этом плове рис опускается не в тот зирвак, в котором уже довольно много солёного бульона, а укладывается поверх почти сухого слоя мяса, лука и пропаренной моркови. Главное в самаркандском варианте — не перемешивать ни сами продукты, ни их вкусы друг с другом. Попытка использовать «сухую» соль может привести к тому, что рис будет где-то пересолен, а где-то недосолен. Соление с кипятком гарантирует равномерность. Кроме того, этот способ позволит просолить именно рис, но оставить моркови её первозданный сладковатый вкус. А это тоже для самаркандского плова очень важно.

Пора добавить огня: дадим закипеть воде по всей поверхности казана. Когда вода начнёт уходить с поверхности риса, нам один раз придётся проделать следующую операцию: осторожно приподнимая слой риса (стараясь не задеть слой моркови и гороха), переворачиваем его, опуская верхнюю часть риса вниз, где ещё есть вода и масло. Убедившись, что вода выпарилась почти вся, соберём рис горкой и осторожно, чтобы не проткнуть стручки перца, что лежат внизу, проделаем отверстия в слое риса. Дождёмся, пока вода вся выкипит, и, уменьшив огонь до минимума, закроем рис миской. Кстати, мягкие сорта риса, в отличие от дев-зиры или басмати, лучше не доваривать до конца, а оставить полуготовыми.

Прождав положенные тридцать-сорок минут, открываем плов и... даже и тут не перемешиваем ни в коем случае!

Теперь раскладываем рис по нескольким относительно небольшим блюдам, сверху аккуратной горкой выкладываем морковь и горох, украшаем чесноком и перцем. А на одну сторону каждого блюда выложим по куску мяса: гости разделают его самостоятельно, непосредственно за столом. Для этого вместе с каждым блюдом плова подаётся доска и удобный нож.

Мясо получается довольно сочным и мягким внутри, сохраняя корочку красивого красного цвета, морковь выходит гораздо слаще, чем в плове по-ферганski, потому что ей почти не досталось соли. Рис чуть более сухой, но его жирность каждый может регулировать для себя отдельно, зачерпывая ложкой вместе с рисом больше или меньше моркови и мяса.

Вообще, надо сказать, этот плов гораздо легче для желудка, нежели его ферганский брат, но тем не менее в Самарканде его готовят обычно только до обеда: крайний срок, когда вам здесь предложат плова, — полдень. На ночь его не едят.

А ещё удивительно, что такой плов вполне можно запить холодной водой. Более того, старики в Самарканде так и делают. Но не будем забывать, что в Самарканде вода особая! А воздух...

Следующим нашим шагом станет переход к пловам, процесс приготовления которых обогащён использованием некоторых дополнительных ингредиентов. В основе лежат всё те же «базовые элементы»: рис, мясо, морковь, лук, жир, специи. И основные принципы и подходы остаются тут неизменными.

Стоит ли повторяться, что плов (если это настоящий плов) всё равно должен быть приготовлен в казане? Надо ли говорить, что самый лучший плов всё-таки получится на бараньем сале, из бараньего же мяса и из риса, произрастающего в моей родной ферганской долине, — из риса дев-зира? Обо всём этом уже столько сказано!

Но вот для следующей вариации на тему плова нам понадобится ещё один

очень важный компонент — виноградные листики. Растёт ли виноградная лоза в ваших краях? Если да, то вам здорово повезло! Ибо нет другого такого удовольствия, как выбирать листики для долмы и срывать их прямо с лозы — они прозрачны и аппетитны, слегка шершавы с одной стороны и как бы покрыты нежным воском с другой. Особенно хороши листики, сорванные через семь или десять дней после того, как они распустились; не случайно долму — там, где она остаётся одним из самых популярных традиционных блюд, — с особенным удовольствием готовят именно весной. Иные из листиков, что растут у основания веточек, уже слишком крупны и несколько грубоваты и потому нам не подойдут. А вот те, что растут на молодых зелёных побегах лозы, особенно те, что на самом её кончике — буквально два-три листика на каждом побеге, — эти хороши и летом, ведь лоза продолжает пускать побеги едва ли не до самой осени, и всё это время на ней распускаются свежие листики, как бы печально спрашивая нас с неповторимой и знакомой каждому классической интонацией: «Ты почему долму не хочешь? Не любишь? Это потому, что у вас не умеют готовить долму... «

ПЛОВ С ДОЛМОЙ ПО-МАРГИЛАНСКИ

1,5 кг мяса, в том числе

500 г мякоти для фарша в долму

300 г курдючного сала (для вытапливания) — с болью в душе заменяется растительным маслом без запаха для высокотемпературной жарки — и ещё **50-100** г для фарша[1]

Две-три-четыре луковицы — с учётом размера и помня о фарше

1 кг моркови, не менее

1 кг риса

4 яйца, будет в самый раз

3 головки чеснока

4 зелёных перчика

40-50 виноградных листиков: если лень или негде рвать самим, купите заранее подготовленные на рынке у торговцев с юга Соль, зира

Собрав штук сорок-пятьдесят листиков, промоем их водой, аккуратно убрав черенки, а потом обдадим кипятком — пусть они изменятся в цвете от прозрачно-зелёного до тёмного, почти болотного оттенка. Теперь их можно отложить в сторонку и заняться мясом.

Хорошо, если в вашем мясе есть немного мякоти от задней ноги с оставленной в нём надрубленной мозговой косточкой, несколько кусочков корейки и немного мелко порубленных ребрышек.

Мякоть с косточки обрежем, впрочем, не оголяя её совсем, а, напротив, щедро оставляя на ней мясо.

Отделим кусочки корейки друг от друга, а ребрышки нарежем по одному и отложим отдельно. Из мякоти сделаем фарш, добавив в него немного лука, а если фарш покажется постным, добавим в него и немного курдючного сала. Посолим и... может, чуточку чёрного перца?

Только со специями — в том числе с перцем — надо быть в данном случае особенно осторожным: ведь нам важно сохранить нежный вкус мяса и тем более все оттенки вкуса виноградного листа.

Завернуть долму как обычно: чайную ложку фарша накроем сначала «мизинцем» и «большим пальцем», затем «безымянным» и «указательным», наконец «средним». Полученную долму нанижем «пальчиками» вниз на ниточку длиною сантиметров **40-50**. Каждую следующую долму нанизываем гирляндой в том же направлении, и когда свободными останутся только короткие концы,

---

[1] *Говоря об оливковом масле в некоторых рецептах пловов, я ни в коем случае не имею в виду оливковое масло первого, холодного отжима, так называемое «Extra Virgin». Будет очень хорошо, если вы возьмете рафинированное оливковое масло горячего отжима, гораздо лучше приспособленное для жарки. Пусть оно и не такое ароматное — в этом блюде достаточно своих ароматов, а от оливкового масла нам, если что и надо, так это его легкость и приятность в употреблении, да хорошее поведение в раскаленном казане.*

свяжем нитку, чтобы получилось плотное ожерелье, в котором прижатые друг к другу долмушки не могут разворачиваться. Не исключено, что вам потребуется приготовить не одно, а два или три таких ожерелья. Самое главное, чтобы они потом легко умещались на поверхности казана.

Тем временем отварим несколько яиц вкрутую — хотите, три штуки, а хотите — и все шесть (особенно если плов большой намечается). Очистим яйца от скорлупы, нарежем моркови длинной соломкой, чтоб по весу было не меньше, чем мяса, ну и одну-две луковицы не забудем. Наконец порежем сало кубиками сантиметра по полтора и... начинаем!

Как всегда, хорошенько нагреваем казан, в который опустим сало, чтоб оно немедленно начало таять, золотиться и испускать благородный запах. Тот самый запах, что призывает хлопнуть дверцей холодильника и крикнуть: «Ну где ты там?! Идём... выжарки готовы! Как это ты не хочешь? Водочки непременно надо выпить...»

Утерев губы после выпивки и закуски, обнаружим, что от вытопленного масла поднимается хороший дымок и самое время опустить в него ту мозговую косточку, на которой мы оставили некоторое количество мякоти. Косточка быстро станет золотистого цвета, а мясо на ней обжарится до коричневого — не успеете перевернуть два раза! Вынем косточку и отложим вукромное место, чтобы на неё никто не покусился — она нам ещё пригодится.[1]

Немного подождём, пока масло вновь разогреется, и опустим в него лук. Помня о том, что у нас своего череда дожидаются ещё и кусочки корейки и ребрышки, обжарим лук лишь слегка, а не до тёмно-золотистого цвета, как в плове по-ферганski. Кусочки корейки опускаем в лук и даём прожариться вместе с луком, прислоняя корейку к дну казана, а луком её укрывая.[2]

Чуть позже кусочков корейки в казан отправляются и ребрышки, им надо немного меньше времени, чтоб так же красиво прожариться.

Убедившись, что и лук, и всё мясо в казане хорошо обжарено, опускаем морковь. Сначала мы её просто уложим ровным слоем по всему казану, подождём несколько минут и, как только увидим, что она слегка осела, перемешаем с мясом. Теперь настал черёд яиц: раздвинем морковь и уложим их в разные места, а потом укроем морковью. Нам важно, чтобы яйца, жарясь с морковью, взяли от неё и цвет, и вкусный запах. Иногда надо перемешивать морковь, но делать это аккуратно, чтоб не «поранить» яйца косточками от корейки и не разломить их нечаянно шумовкой. И каждый раз потом вновь заботливо укрывать яйца морковкой.

Пожарилась морковь? Пошёл по всему дому и по всей округе «запах плова»? Ну что же — самое время залить всё кипятком и убавить огонь под казаном до «ниже среднего». Не забудьте вернуть в казан мозговую косточку — пусть поварится, поделится своим красивым цветом и неповторимым вкусом. Для чеснока тоже сейчас самое время: снимем с него верхнюю шелуху, срежем

---

[1] *Позаботимся о тех, кто любит побаловаться с хорошо прожаренной косточкой: выстучать обложку, вытряхнуть из нее костный мозг (который удивительно хорош с рюмочкой холодненькой водки) и обгрызть ее добела, невзирая на жалобные и нетерпеливые поскуливания любимого пса.*

[2] *В этом варианте плова особенно важно получить равномерную, слегка коричневую поджаристую корочку на этих кусочках корейки: им суждено стать главным украшением готового блюда.*

корешки и, не нарушая целостности головок, опустим их в казан, слегка утопив в бульоне.[1]

А где наши ожерелья из дол мы? Вот и для них пробил час. Разложим их по казану, по самой поверхности — пусть варятся вместе со всем остальным не спеша, на важно побулькивающем бульоне, покрытом маслом, отливающим красным цветом. Минут через двадцать опустим и несколько стручков зелёного перца — он как раз успеет свариться. Тут можно взять примерно чайную ложку чёрной зиры и, растерев её между ладонями, чтобы она хорошенько запахла, посыпать ею содержимое казана. Кстати, не надо накрывать казан крышкой, пусть вода постепенно выпаривается.

Ещё через полчаса зирвак будет вполне готов и настанет время его посолить и добавить огонь до «чуть выше среднего», пусть всё закипит и забурлит, чтобы соль разошлась по казану без перемешивания. Солить надо с некоторым запасом.

Кстати, а вы не забыли замочить в слегка подсоленной тёплой воде рис часа за два до этого момента? А кто-нибудь его промыл? А до чистой ли воды его промывали? А воду слили? А не забыли поставить ещё один чайник с кипятком?

Ну тогда...

Давайте выложим долму (уже практически готовую) на отдельное блюдо, отыщем яйца и переложим их туда же до поры до времени. Смотрите, какими красивыми и ароматными они стали, эти яйца! Держитесь, проявите мужество и стойкость. Не пробуйте их пока ни в коем случае.

Ещё добавляем огонь: должно бурлить по всей поверхности казана. Опускаем рис. Раскладываем его по казану ровным слоем, было бы здорово, если бы масло и немного зирвака выступило на поверхность риса. Осторожно, через шумовку, заливаем рис кипятком, «на палец», как говорят обычно, не детализируя — на палец в длину или на палец в толщину. И какой толщины должен быть «правильный» палец?.. Сантиметр или полтора, в общем.[2]

Огонь не убавляем! Наблюдаем, как масло выступило на поверхность воды и опускается сквозь рис, обволакивая его... Когда на поверхности риса воды уже останется совсем мало, укладываем на него ожерелья долмы, яйца и вновь посыпаем зирой (на этот раз можно взять жёлтую — более крупную и ароматную). Теперь снова убавим огонь до «ниже среднего» и подождём, пока вода полностью выпарится из казана.[3]

Накрываем рис большой эмалированной миской или блюдом. Самое главное, чтобы эта импровизированная крышка, как и в других наших рецептах, легла внутрь казана, плотно закрыв рис и не давая уже больше испаряться ставшей

---

[1] *Впрочем, если у вас молодой чеснок, то опускать в казан его следует, как ми уже знаем, несколько позже.*

[2] *Не лейте слишком много воды — добавить всегда можно, а вот избавиться от нее, особенно на слабом огне — проблема. А если в казане осталась лишняя вода, плов будет испорчен непоправимо. Надо приспособиться к казану, к огню, к сорту риса — только тогда вы не будете ошибаться в количестве воды. Ведь каждый сорт риса впитывает воду и масло по-разному.*

[3] *Рис к этому моменту должен стать почти готовым, а из казана, из самой глубины его доброй казанъей души, должны доноситься характерные звуки: "джиззз... быззз «...*

вдруг драгоценной влаге, которая так необходима рису, чтобы он «дошёл», набух больше прежнего, стал рассыпчатым и впитал бы в себя все ароматы и вкусы: и жареного мяса, и моркови, и лёгкий аромат от зелёного перца и немного от чеснока, но самое главное — долма!

Долма должна с ним поделиться своим неповторимым — с лёгкой кислинкой — запахом и вкусом! В оставшиеся до готовности плова двадцать минут огонь следует уменьшить до минимально возможного.

Ну что? Открываем? Вах-х-х!.. Первые струи ароматного пара, ударяющего в нос, разят наповал...

Снимем долму (пусть кто-нибудь надрежет нить и положит её на вспомогательное блюдо), отложим туда же яйца и начнём осторожно разрыхлять рис. Помните, что там есть зелёный перчик, который желательно не сломать, а также чеснок и другое? Находя все эти прелести, откладываем их туда же, к долме. И лишь когда убедимся, что ничего «опасного» в казане нас уже не подстерегает, начнём размешивать всё более активно — перемешивая рис с морковью, ребрышками, а попадающиеся кусочки корейки и ту самую косточку тоже отложим в сторонку. Перемешивая рис, следует разрыхлять его и подбрасывать слегка вверх. Важно, чтобы не осталось никаких комков и всё масло было равномерно распределено между рисинками — чтоб каждой досталось, чтоб каждая из них лукаво заблестела своим бочком, по которому проходит розовая полосочка!

Рис с морковью и ребрышками укладываем красивой горкой на большое блюдо, на самом верху водружаем мозговую косточку, вокруг неё головки чеснока, чуть ниже, оголившейся косточкой вверх, укладываем кусочки корейки, между которыми должны аппетитно улечься яйца (их слегка утопим в рис, чтоб не скатывались), а зелёные перчики пусть изображают улыбки под овалами яиц. И наконец, самый низ этой замечательной пирамиды густо усеем долмой, также утапливая каждую в рис. И понесли!..

Обычно к такому блюду довольно долго никто не решается притронуться: все только любуются этим совершенством, но постепенно процессы слюноотделения берут своё, и после первого тоста кто-то украдкой таки попробует первую долмушечку. А долму хорошо брать в ложку с небольшим количеством риса — мне так кажется вкуснее... Когда обед будет в самом разгаре, возьмём за оголившуюся косточку кусочек корейки и подадим её, дрожащую и готовую вот-вот сползти со своего основания-ребрышка, самому уважаемому гостю. Это будет являться знаком для остальных гостей, чтобы и они углубили своё знакомство с эти пловом.

Возьмите одно из яиц, порежьте кружочками и вновь верните его на блюдо, приглашая и других едоков поступить так же. Кусочки яиц вместе с рисом и небольшим количеством выдавленного на них содержимого из зелёного перца страшно вкусны! Тут дело дойдёт до чеснока: выдавите содержимое одного из зубчиков к себе в ложку, добавьте риса... Вытряхните оставшиеся зубчики на рис, снимите с них оболочку — пусть все порадуются!

Что, плов к концу подходит? Уговорите самого уважаемого гостя выпить ещё одну рюмочку и расправиться наконец уже с той самой мозговой косточкой — она уже заждалась! А остальные гости пусть ещё поищут среди риса ребрышки. Ну вот, как всегда, пока ухаживал за гостями, сам остался полуголодным.

«Ничего, завтра я ещё раз приготовлю такой же плов и никого не позову», — подумаете вы. Не выйдет, отвечу я вам. Плов никогда не готовится для себя: он непременно требует частички вашей души — главной приправы в этом удивительном блюде.

Двинемся дальше. Как говорят на Востоке, чудо, о котором я вам сейчас поведаю, вполне стоит того, чтобы рассказывать о нём и дважды, и трижды! Следующий наш плов — очень особенный. Честно говоря, я подозреваю, что сам являюсь его автором. Хотя всё может быть: ведь в конце концов это — тоже плов, а мы уже говорили, что в мире всего семь нот, и никогда нельзя быть уверенным, что мелодия, вдруг вышедшая из глубины твоей души, нигде и никогда ещё ни разу не звучала.

Я назвал этот вариант «Миндальный плов из Кермана». По-нашему это звучит вот так: «Бодом оши аль-кермани». Хотите знать, что это означает? Почему не «Миндальный плов из ферганы»? Где вообще этот Керман?

Дело просто в том, что однажды я ехал на машине по Ирану и остановился в каком-то городке — купить миндаль и фисташки, которые в Иране очень вкусны. Спросил у прохожего, где лучший магазин. А мне ответили: «Ага-и! Господин хороший! Вы ведь через город Керман ехали? Керман — родина миндаля! Там надо было покупать миндаль». Эти слова не выходили у меня из головы, когда я готовил этот плов. Вот я и подумал: если бы люди, живущие в Кермане, умели готовить узбекский плов, то готовили бы они его непременно с миндалем. Ну и рис наверняка бы использовали не узбекский, а тот, к которому привыкли, — бас-мати.

ПЛОВ С МИНДАЛЕМ И ИЗЮМОМ «БОДОМ ОШИ АЛЬ-КЕРМАНИ»

1,2 кг мякоти хорошей баранины

400 г бараньего сала или **350** г хорошего оливкового масла

800 г риса басмати

1,5 стакана миндаля в кожуре

2/3 чашки чёрного кишмиша

300 г жёлтой моркови

и **700** г красной, а нет жёлтой, так взять **1** кг красной

2 средние луковицы

Соль, сахарный песок, специи

Рис замочить в тёплой подсоленной воде часов за шесть или за восемь до начала приготовления плова.

Миндаль прямо в скорлупе высыпать в подогретый сухой казан или сковородку и пожарить его так, как жарят семечки, — до приятного запаха. Следите лишь, чтобы ядра не пригорели, а приобрели приятный вкус. Затем начистить чашку ядрышек миндаля и ошпарить их кипятком. Слить воду, снова ошпарить и оставить в стороне, пока вода не остынет. После этого очистить ядра от кожуры, стараясь не разломить их — это будет нетрудно сделать, поверьте мне.

Кишмиш очистить от палочек, промыть его и также залить кипятком.

Морковь нарезать соломкой; жёлтую морковь можно чуть толще (4 на 4 милли-

метра), а красную потоньше — меньше трёх миллиметров толщиной. Если имеется только красная морковь, то небольшую её часть нарезать крупно, а остальную — тонко.

Мясо нарезать кубиками по 2,5 см.

Лук нарезать кольцами.

Теперь, когда подготовительные операции позади, осторожно, стараясь не пережарить, на небольшом огне вытапливаем сало. Надо постараться, чтобы выжарки остались лишь чуть-чуть пожелтевшими, но масло-то чтоб отдали! В случае с оливковым маслом — просто разогреваем его, но ни в коем случае не перекаливаем.

Опускаем в масло лук. Дожидаемся, пока он обжарится, перемешиваем его и, едва он покраснеет, вынимаем из казана, давая стечь маслу. Вынимаем и выкидываем — он нам больше не понадобится. Но не спешите пропускать этот пункт в рецепте: он как форшлаг в нотах — обязателен для исполнения!!!

Не давая перегреться маслу, опускаем мясо. Раз-другой перемешали — и тут же следует жёлтая морковь: опускаем туда же и перемешиваем с мясом.[1]

Тут мясо начнёт выпускать свои соки, а нам этого на сей раз совершенно не надо. Столовую ложку сахара насыпаем поверх мяса и всё перемешиваем тщательно. Сахар закарамелизируется и образует корочку на мясе, при этом само мясо останется не слишком уж и обжаренным.

Как только станет понятно, что всё идёт как надо, опускаем красную морковь и не то чтобы обжариваем её, а скорее тушим, потому что весь процесс происходит на огне «чуть ниже среднего». Надо только следить, чтобы морковь не разварилась и не развалилась. В это же время неплохо растереть между ладонями чёрную зиру и добавить её в плов.

Заливаем всё горячей водой, уменьшаем огонь до среднего и дожидаемся, пока закипит. Тут же убавляем огонь до самого минимального из возможных, закладываем кишмиш поверх кипящего бульона и оставляем кипеть без крышки.

Бесконечно долго промываем рис. Пусть нам кажется, что вода стекает уже абсолютно чистая — моем ещё и ещё, а лучше просто оставить рис под проточной водой на некоторое время.

После того как в казане всё прокипело не менее полутора часов, чуть-чуть добавляем огонь и солим.

Закладываем рис, прибавляем огонь и заливаем рис кипятком. Но помните про обычную заповедь: ни в коем случае не лейте слишком много воды сразу!

Увидев, что на поверхности риса выступило масло, раскладываем миндаль и слегка перемешиваем его с верхним слоем риса — как бы «укрываем» неглубоко.

---

[1] *Кстати, этот плов вполне можно приготовить и в вегетарианском варианте — вообще без мяса. В таком случае просто пропустите этот пункт рецепта.*

Когда вода уже совсем уйдёт с поверхности риса, обильно посыпаем его жёлтой, индийской, зирой.

Увидев, что рис готов наполовину, убавляем огонь до среднего, а убедившись, что в казане ещё есть немного воды, закрываем его как можно плотнее и оставляем на 40 минут.

Открываем и не спешим перемешивать. Вначале осторожно снимаем верхний слой риса — с миндалем и зирой — и откладываем его на вспомогательное блюдо. После этого тщательно перемешиваем оставшийся плов, любуемся веером разлетающихся при подбрасывании рисинок и накладываем его на круглое плоское блюдо. Вот теперь сверху укрываем всё «одеялом» из миндаля, зиры и риса.

Такой ПЛОВ подаётся в конце праздничного обеда, непосредственно перед десертом и шампанским. Как бы кто ни был сыт и пьян — съедят всё. А если захотят ещё выпить, то пускай закусывают грушами и виноградом. И никого не расстроит, что плов этот был не традиционный, а выдуманный от начала до конца.

А давайте ещё поиграем в плов и попробуем придумать, как бы выглядел плов в странах Северной Африки, в Магрибе?

В Ливии, Тунисе, Алжире, Марокко, Мавритании огромной популярностью пользуется кус-кус — традиционная крупа из особым образом скатанной в шарики пшеничной муки, предварительно отваренная и высушенная снова. Кус-кус этот во многих районах магрибских стран играет практически ту же

роль, что в других восточных регионах рис. Он тоже бывает множества разных сортов — светлый и тёмный, крупный и мелкий, грубый и нежный, и всякой его разновидности находится особое применение. И готовят его не менее изощрёнными способами, нежели рис в Средней Азии и Персии.

Давайте попробуем объединить традиции приготовления риса и кус-куса в одном плове, который соответствующим образом и назовём.

ПАРОВОЙ ПЛОВ «АЛЬ-МАГРИБ»

1 бройлерная курица весом **1,2-1,4** кг
1 кг риса басмати
800 г моркови,
300 г лука
150 г топленого масла
100 г азиатского гороха нут
50 г чернослива
Специи: гвоздика — **2** шт., перец чёрный горошком — **10** шт., корица — **1** палочка, по **1** чайной ложке куркумы и розмарина, по пол чайной ложки сумаха и сладкого красного перца и ещё четверть чайной ложки красного перца острого[1]

Курицу разделать на порционные куски, морковь порезать брусочками, чуть крупнее той соломки, которой мы уже привыкли резать морковь на плов, а лук — кубиками. В казане разогреть топленое масло, опустить гвоздику и сразу же добавить лук. Непрерывно помешивая, обжарить лук до прозрачности, положить корицу, наломанную на кусочки, и всыпать куркуму. Перемешать, пока куркума не разойдётся, и добавить морковь. Во время обжарки моркови добавить розмарин.

[1] *Если вам страшно некогда или вы любите подделки и профанации — можете заменить все это великолепие специй двумя бульонными кубиками в красивых бумажках.*

Залить кипящей водой, едва морковь начнёт зарумяниваться. Добавить все остальные специи. Посолить: должно быть немного недосолено. Остроту отрегулировать перцем, а кислинку — сумахом.

Опустить предварительно замоченный и отваренный до полуготовности горох, сверху уложить кусочки курицы.

В дуршлаг с частыми дырочками уложить хорошо замоченный и отваренный до полуготовности в сильно солёной воде и тщательно промытый рис. Дуршлаг поставить сверху казана, обмотать салфетками, чтобы пар не выходил из боковых отверстий, и накрыть подходящей крышкой.[1]

Дать прокипеть содержимому казана на сильном огне, пока не нагреется крышка дуршлага, затем убавить пламя до среднего. Через сорок минут проверить рис и количество воды в казане. Если воды осталось мало, а рис ещё не готов, можно просто долить в казан немного кипятка. Если воды ещё много, а рис уже практически сварился, следует сделать огонь посильнее и убрать салфетки, чтобы пар выходил свободно. К моменту готовности риса воды в казане оставаться не должно вовсе, но и давать пригореть содержимому тоже, разумеется, нельзя.

На блюдо выкладываем рис, затем морковь и горох вместе с маслом, ну а сверху — кусочки курицы.

[1] *Между прочим, арабы Магриба готовят кус-кус и с бараниной, и со множеством сортов мяса и курицы одновременно, и с острыми кошеными колбасками, и с сухофруктами, изюмом, медом... Принцип всегда один: внизу варится на довольно сильном огне пряный бульон или сладкий «компот», а наверху в посудине с дырочками пропаривается «наполнитель».*

Наверное, многие узнали этот способ приготовления риса. И в самом деле, как я уже говорил, похожим образом в старину готовили рис в Азербайджане, но готовили просто над водой, ароматизируя только топленым маслом, а не сложным ароматом соуса из лука, моркови, курицы и специй. Здесь же рис напитывается ароматом зирвака, да и подаётся этот плов точно так же, как традиционный среднеазиатский плов.

И пусть паровой способ приготовления риса постепенно вытесняется с современных кухонь из-за некоторой его сложности, всё равно останутся преданные традициям люди, которые будут продолжать готовить рис на пару, считая, что именно так он и получается самым вкусным.

Вот сохранились же, пройдя через века, гастрономические традиции бухарских евреев. Мы уже упоминали их замечательные «субботние» изобретения — приготовление риса с разнообразными наполнителями в специальном мешке, многочасовую варку продуктов на пару и т.д. Сегодня и представителей этой этнической группы осталось в Средней Азии не так много, да и ревностных последователей субботних заветов и ограничений почти не всюду встретишь. А традиции тем не менее живы.

Кстати, может быть, теперь самое время поговорить подробнее и об этом народе, и о его гастрономическом наследии, благодаря которому до наших дней дошли интереснейшие кулинарные рецепты.

Рассказывают, что в стародавние времена пришли в Бухару изможденные дальней дорогой люди. Их было совсем немного, а мужчин среди них — всего десять. И было чрезвычайно важно сохранить жизнь каждого из этих мужчин. Дело заключалось в том, что были те люди иудеями, и по всем иудейским законам для общения с богом — совершения определённых ритуальных действий и молитв — необходим «ми-ньян», то есть как раз не менее десяти мужчин (взрослых мужчин и мальчиков старше 13 лет). Людям тем разрешили поселиться в черте города и заниматься ремеслами. И их десять мужчин выжили! А потом подросла и смена... Так в Средней Азии появились бухарские евреи.

Разумеется, это легенда и в действительности всё было гораздо сложнее, но, вглядываясь в черты бухарских евреев, вижу я лица тех десятерых, которым много веков назад удалось преодолеть трудности, выжить и не дать остаться своим близким без защиты Господа. Сегодня почти все бухарские евреи покинули свои дома в городах Средней Азии — от Мары в Туркмении и до Бишкека в Киргизии — и уехали по большей части в Израиль и Америку. Но без культуры этого народа невозможно представить себе культуру Средней Азии в целом и кулинарии этого региона в частности.

Надеюсь, бухарские евреи, покинувшие среднеазиатскую родину, сумеют сохранить бесценные крупицы своего кулинарного искусства и там, где они живут сейчас, но возможно ли это в полной мере вдали от земли и условий, где эта кулинария сформировалась? Мне было бы очень жаль, если бы даже малейшая бусинка из этого драгоценного ожерелья затерялась. Поэтому я спешу познакомить своих читателей с рецептами блюд, которые я успел узнать и полюбить за время дружбы с бухарскими евреями.

Слово «сирканиз» произносится с ударением на последнем слоге и звучит почти как русское «карниз». А переводится оно проще простого — «плов с

чесноком». Я вспоминаю это вкусное слово всякий раз, когда проезжаю по одной из улиц моего города, по той самой, где жила семья одного моего приятеля, когда-то давно уже уехавшего в Израиль и бесследно там исчезнувшего после многочисленных приступов экономии на телефонных звонках. А какая это была семья! Мать — женщина неординарных кулинарных способностей, непрерывно строящая козни своим невесткам. Отец — добрейший человек с сильными, натруженными руками и беспомощно тихим голосом. Сам мой приятель — симпатичный парень с дворянской внешностью, но при этом с весьма странными манерами, и его сестра — девушка, бесспорно, красивая, но уже успевшая выйти замуж за хорошего парня из хорошей семьи. Были там ещё какие-то другие люди, но если их всех перечислять, получится уже «Авраам родил Исаака», а я вам о замечательном блюде хотел рассказать, а не о родословной этой удивительной во всех отношениях бухарской фамилии.

Надо признаться, всё семейство это меня очень любило, ценило и даже приглашало на субботние обеды. К субботним обедам там было особенное отношение. К примеру, девяностошестилетний дед моего приятеля, полностью потерявший рассудок, но сохранивший все тридцать два зуба и интерес к фотографиям обнажённых женщин, спрашивал настойчиво во все дни недели: «Скажите, сегодня, случайно, не пятница? Значит, завтра — не суббота?» — и вздыхал огорчённо, если это была не пятница: «Эх-хххх!» А если это была именно пятница, то он, распрямляясь и радостно округляя глаза, глубокомысленно произносил тоном человека, совершившего важное открытие: «Значит, завтра — суббота и будет обед!»

Обед обычно подавался на большой, очень светлой и уютной застеклённой веранде. Одна из дверей этой веранды вела на вечно гремящую, шипящую и парящую кухню, а над стёклами веранды вился виноградник, создававший прохладу в летнее время и не мешавший литься тёплым солнечным лучам зимой. К обеду собиралась довольно большая компания: двоюродный брат из соседнего города, зять с родителями, которым скучно было одним оставаться дома, пара-тройка соседей, а также свояк, люто ненавидевший хозяйку дома, но обожавший приготовленные её руками вкуснейшие блюда.

Кушанья, производившие на меня тогда неизгладимое впечатление, подавались в определённом порядке и подбирались таким хитрым образом, что после каждого из них нестерпимо хотелось попробовать именно то, что предлагалось следующим. Редкий, я вам скажу, талант — составить такое меню на обед, чтоб было не меньше семи, а иногда и до двенадцати перемен и чтоб каждое блюдо манило и откладывалось в памяти, а не на боках — в виде жировых складок!

Так вот: где-то ближе к завершению обеда иногда подавали сирканиз.

Сирканиз — кушанье из риса, готовящееся обычно в мешочке, наподобие описанного выше халтадаги савота и его многочисленных родственников. Ничего на первый взгляд сложного, но сколько я ни пытался запомнить его рецепт, у меня ничего не выходило. Ещё бы! Мало того, что к моменту подачи сирканиза в голове уже шумело от выпитого, а от съеденного подступала дремота, так ещё и пересказ рецепта бесконечно прерывался выкриками приятеля, из чувства экономии вырывающего бутыль с виноградной водкой из рук отца: «Басссс, отец! Хватит! Ты уже пьяный, ты уже — алкаш!» — «А говорила я вам, не ставьте им эти рюмки, а ставьте маленькие!» — тоненьким голоском пела сестра приятеля. «Сто пятьдесят грамм не выпил даже, сто

пятьдесят грамм... « — сокрушался, беззвучно шевеля губами, отец приятеля, трагически роняя буйно-кучерявую голову себе на грудь. Сглаживая неприятность момента, приятель подзадоривал меня, гоже огорчённого тем, что водку уже уносят: «Сирканиз поешь, Сталик! Поешь сирканиз!

Из каких персидских далей принесли с собой бухарские евреи много веков назад это блюдо в наши края? Почему не стали они делиться его рецептом с иными, соседствующими народами, хотя сами переняли довольно много их блюд? Почему никак не отразилась на узбекских или таджикских кулинарных традициях бухарско-еврейская кухня?..

«Еврейская кухня», Бишкек, 1992 год — вот что было написано на тоненькой книжке, напечатанной на серенькой бумаге, которую где-то отыскал для меня один мой родственник. Так: посмотрим оглавление... Гефилте фиш... манделех, блюдо караимов (ух ты! — караимов, ну надо же)... Блюда бухарских евреев... Сирканиз!.. Да! Да! Именно! Тот самый сирканиз, рецепт которого был так безрассудно утерян мною и из-за которого впору было ехать в Израиль на поиски приятеля и его мамы. «Возьмите мешочек...» — написано в рецепте. Нуда! Конечно! Как мило и наивно! Возьмут тебе наши читатели мешочек! Не такой я уже простой — верить в то, что кто-то там возьмёт мешочек!

Поэтому я и адаптировал рецепт этого блюда под казан. Уж казан-то у вас точно есть, дорогой читатель, раз дочитали мою книгу до этого места?

ОШИ-СИРКАНИЗ

800 г узбекского риса дев-зира, индийского басмати или иного хорошего длиннозерного риса

2/3 чашки гороха нут

4 морковки

Чеснок

Соль и специи на ваш выбор

150 г растительного или топленого масла

Рецепт, впрочем, не такой уж и сложный и при этом имеет некоторые вариации, делающие его вполне пригодным для самых разных едоков.

Итак, возьмите чуть меньше килограмма хорошего риса. Это будет как раз один литр по объёму. Рис замочите, как обычно, на час-другой в тёплой воде. Но ещё раньше, чем возьмётесь за рис, займитесь горохом: его тоже сначала замочите, а потом отварите до полуготовности.[1]

Морковь почистите, промойте и порежьте сантиметровыми кубиками. Рис промойте многократно до прозрачной воды и откиньте на дуршлаг, чтобы вода как следует стекла.

---

[1] *Горох вообще лучше поставить замачивать накануне вечером, если собираетесь готовить на завтрашний обед, а начать варить его — как раз тогда, когда возьметесь замачивать рис. Это правило, и мы это помним, правда?*

Налейте в хорошо нагретый казан растительного масла, нагрейте его и обжаривайте на большом огне морковь, непрестанно помешивая, до приятного запаха. Когда запах пойдёт по всему дому и морковь будет выглядеть готовой, посыпьте её чайной ложкой зиры, перемешайте ещё раз и всыпьте в казан рис.

Вот именно на этом этапе возможны интересные вариации, главную роль в которых играет выбор специй. К примеру, вместо цельной зиры можно добавить две чайные ложки молотого кориандра, пол чайной ложки куркумы, чайную ложку молотой зиры и чайную ложку чёрного молотого перца — явственно послышится некий индийский акцент. А если проделать всё то же самое, но с молотым сычуаньским перцем, с чуточкой красного молотого жгучего перца и звездчатым анисом — гоже получится неплохо!

Немедленно, без перерывов на телефонные разговоры, начинайте этот рис перемешивать. Огонь под казаном не убавляем, следим, чтобы ни в каком месте казанного дна рис не оставался дольше чем на полминуты. Нам надо, чтобы рисинки все слегка обжарились. Если это басмати или иной белый рис, он должен стать полупрозрачным, и каждой рисинке нужно дать покрыться масляной оболочкой, а морковь равномерно перемешать с рисом. Обычно на это уходит четыре-пять минут.

Теперь возьмите горох, сваренный почти до готовности, и всыпьте его в рис. Ещё раз тщательно всё перемешайте и немедленно заливайте 1,2 литра кипящей воды. Через минуту всё закипит, забурлит. Полюбуйтесь, снова вдохните запах и, разровняв ещё раз рис по поверхности, убавьте огонь до минимума. Закройте казан плотной крышкой или, ещё лучше, подходящей по размеру эмалированной миской на целых сорок минут.

Тем временем очистите головку или чуть меньше чеснока и растолките её вместе со столовой ложкой соли.[1]

И ещё надо за это же время перетопить сливочного масла или взять топленого (для соблюдающих кашрут или пост — перекалить растительного). Масло снять с огня, подождать, когда оно чуть остынет, и смешать с чесночной пастой. При этом масло должно быть довольно горячим, но не таким, чтобы чеснок начал жариться в нём. Всё это будет сделано как раз к завершению тех самых сорока минут, в течение которых дозревает рис. И вот открываем казан, поливаем рис маслом с чесноком и тщательно перемешиваем. Выкладываем рис на круглое блюдо и — понесли на стол!

Между прочим, готовил я в последний раз этот оши-сирканиз на топленом масле вместе с шашлыком из сома. Удачное, я вам скажу, сочетание! Хотя и не очень кошерное, если кто понимает.

Однако вершиной гастрономического наследия бухарских евреев я бы всё-таки назвал бахш. В сущности, это тоже разновидность плова. Не ошибусь, если скажу, что и в домашних условиях редко какая семья бухарских евреев готовила его реже чем раз в неделю. Но в то же время бахш традиционно считался самым праздничным и торжественным блюдом. Без него не обходился ни один званый обед, подавался он и в самом конце парадной трапезы, устраиваемой по

[1] *Если чеснок очень уж плотный, можно даже добавить чуточку, буквально с чайную ложку, воды, чтобы получилась однородная паста.*

наиболее значительным случаям.

И не случайно, я вам скажу! Редко какой гость оставит это блюдо без внимания, а большинство из тех, кому хотя бы раз довелось его попробовать, обязательно запомнит его, полюбит, а иные ещё и попытаются воспроизвести его собственными силами, мечтая удивить родных и друзей. Должен признать, что из многих десятков известных мне видов плова я — и, конечно, совсем не я один — считаю его самым вкусным и, между прочим, самым полезным. Ведь важно ещё и то, что бахш — в отличие от многих других блюд из риса, готовящихся в казане, не так тяжёл для желудка. Он удивительно легко усваивается, его можно считать почти «диетическим»...

БАХШ

1 кг риса (не клейкого, лучше взять дев-зиру)

300 г мяса(баранина или говядина, только мякоть)

300 г свежей бараньей печенки

300 г курдючного сала (если не найдёте хорошего, можно заменить на ещё **250** г растительного масла)

60 г растительного масла (лучше оливкового)

1-2 луковицы

2 чайные ложки чёрного молотого перца

8-10 пучков кинзы

По полпучка петрушки, укропа и зелёного лука

Соль[1]

Возьмите казан. Что, у вас всё ещё нет казана? Дочитали до *этого* места, а казана всё нет? Ну, тогда придумайте на сегодня что-нибудь другое!

Усадите вашу жену и её подружку тщательно перебирать рис. Когда они закончат, замочите его, а между вашими помощницами распределите дальнейшую работу: одна пусть режет печенку ломтиками **2** на **3** см, а другая — нальёт воду в кастрюльку, доведёт её до кипения и станет опускать по два-три кусочка печенки за раз в бурно кипящую воду. Как только вода снова закипит, а печенка побелеет (то есть кровь в ней свернётся), секунд через **5-7**, пусть вынимает печенку на тарелочку и опускает следующие кусочки.[2]

---

[1] *Имейте в виду, для приготовления бахша потребуется специальный инвентарь: **2** остро наточенных ножа, жена (желательно бухарская еврейка) и подружка жены. А! Забыл! Еще **0,5** л хорошо остуженной водки.*

[2] *Кстати, если вы давно мечтали выяснить, что за операция называется в ученых кулинарных книгах бланшированием, то знайте: вот это почти мгновенное обваривание в кипятке — оно и есть.*

Тем временем начинайте нарезать мясо на очень мелкие кусочки. Так, чтоб каждый кусочек был размером с две рисинки. Проворачивать через мясорубку нельзя, поверьте горькому опыту! А жена пусть режет такими же кусочками сало. Ну и потом вдвоём печенку пусть так же порежут. Если не выполнить первую операцию (бланширование), так мелко нарезать не получится.

Вот теперь — с богом!

Наливаем в раскалённый казан масло (если вы готовите с бараньим салом, то 60 грамм, а если без него, то все 300, и не спорьте со мной!) и разогреваем его до белого дыма.

Опускаем мясо в казан и постоянно и быстро перемешиваем.[1]

Когда мясо побелеет, опускаем печенку, опять мешаем. Кстати, подружка жены уже может уходить из кухни, потому что незачем ей путаться под ногами!

Всё это жарится 3-4 минуты, не больше. Мясо не должно прожариваться насквозь: только оно начнёт издавать приятный запах, тут же опускаем сало.

Ещё пару минут, и всю зелень туда же.

Мешаем, зелень темнеет, на кухню прибегают сглатывающие слюну дети. Их мы выгоняем и кричим жене: «Где кипяток?! Опять ты не поставила?!» Хватаем с огня закипевший чайник, заливаем всё кипятком (литра-полутора хватит), уменьшаем огонь.

Теперь пусть кипит спокойно, а мы пока выпьем 50 грамм холодненькой водки.

Бахш получается самым вкусным весной, пока кинза молодая и обладает особенно сильным запахом и вкусом. Раньше, ещё когда не строили теплиц, не умели выращивать зелень и зимой, кинзу на зиму засушивали. Некоторые и теперь предпочитают сушить весеннюю зелень, считая, что даже в таком виде она всё равно даёт лучший вкус и аромат, нежели зелень зимняя, тепличная.

Пока суд да дело, попросим жену приготовить салат из помидор, огурцов и

---

[1] *Не исключено, что если среди наших читателей найдутся соблюдающие кашрут (правила еды и пищевых ограничений у правоверных евреев), некоторые моменты приготовления этого блюда покажутся им весьма сомнительными. Но дело в том, что бухарские евреи, в отличие от евреев европейских, несколько иначе толкуют правила кашрута в отношении печени. Они считают, что предварительное просаливание, промывание и бланширование печени полностью удаляют кровь. Однако если вас все-таки сильно смущает этот момент, то вы можете вместо бланширования обжарить кусочки печени над огнем наподобие шашлыка — нанизав на палочки, как и полагается.*

лука, но стол накрывать ещё не время.

Добавим в казан чёрного перца. Не бойтесь, сыпьте! Не будет слишком горько и остро! Вы хотите научиться готовить настоящий бахш? Тогда сыпьте, сколько вам говорят!

Промыли рис под проточной водой? Надо тщательно промыть, до прозрачной воды. Слейте с него воду, хорошо слейте. Добавим в рис растительное масло (ложку-две), нарезанный лук и всё тщательно перемешаем.

Приятного аппетита! Ле хаим! Все едят прямо из этого большого блюда, чтоб не остывало, едят, просят добавки, кое-кто жалобно стонет: «Я больше не могу», но когда на блюдо добавляют ещё горячего плова из казана, снова берёт ложку в руки.

Во время еды никто не запивает прохладительными и газированными напитками, разрешается только чай. Это серьёзно. После бахша больше не пьют водку, пьют зелёный чай и думают: «А что бы завтра ещё такого приготовить?»

Между тем как раз теперь самое время раскрыть вам один секрет: рассказанный выше метод приготовления бахша — в казане — является совершенно нетрадиционным. Подозреваю, что он был специально для меня придуман одной чрезвычайно опытной хозяйкой и поварихой, у которой я научился его готовить. А на самом деле настоящие бухарские евреи готовят настоящий бахш совсем по-другому.

Мы уже как-то упоминали, что они со стародавних времён владеют удивительным методом приготовления рисовых блюд в виде «мешочных» пловов. Многие узбеки и таджики, прожив рядом с бухарскими евреями жизнь (или евреи – рядом с узбеками и таджиками, как кому понравится, чтобы соблюсти политкорректность), слышали только узбекское название этой серии блюд — халтадаги палов, что, собственно, и переводится, как плов в мешке, однако не пробовали его ни разу. Зато, хоть однажды попробовав, становились истинными его фанатами и страшно жалели, что раньше ничего подобного не видали!

Так что при второй попытке приготовления этого замечательного блюда очень рекомендую обратиться к старинному рецепту, построенному на традиционной «мешочной» технологии. Заодно предлагаю вам освоить и совсем упрощённый вариант — для микроволновой печи.

БАХШ В МЕШОЧКЕ ИЛИ В МИКРОВОЛНОВКЕ

500 г печенки

500 г баранины

500 г курдючного сала

1 кг риса

1 луковица

Немного растительного масла

Зелень**:** пучков **12** кинзы **(**хороших пучков**!),** смешанный пучок райхона**,** петрушки и укропа**,** пучок тоненького свежего зелёного лука

Как видите**,** ингредиенты практически те же**,** что и для бахша в казане**.** Но указанные количества — это очень большая порция**:** получится блюдо человек на десять**.**

«Опять баранье сало**!»** — скажете вы**.** Ну а что делать**?** Китайская кухня без кунжутного масла бывает**?** Нет**.** Так и у нас**,** в Средней Азии**,** почти что везде и всюду используется баранье курдючное сало**.** Ну**,** заменяйте маслом**,** если хотите**.** Какой-то бахш у вас всё равно получится**.** Однако**...** Ну да ладно**,** я вас предупредил**.**

Возьмите равные доли мяса**,** печени и сала и порежьте это всё на мелкие кусочки**.** Вот так же мелко порежьте и зелень**,** и головку**,** или даже меньше**,** лука — тоненькими кольцами**.**[1]

Теперь соединим все продукты**.** Рис**,** разумеется**,** предварительно перебрали**,** промыли**,** замочили и слили воду**.** Посолим**,** добавим свежемолотого чёрного перца**,** польем двумя столовыми ложками самого хорошего растительного масла — без запаха либо с приятным ароматом — и перемешаем всё тщательно**.** Те**,** кто решит всё-таки отказаться от употребления курдючного сала**,** пусть возьмут хотя бы мясо пожирнее**,** а порцию масла увеличат**:** и здесь уже никакое другое**,** кроме как оливковое рафинированное**,** не подойдёт**.** Итак**,**

---

[1] *Еще раз хочу вас настоятельно предостеречь**:** не пытайтесь экспериментировать с мясорубкой и прочими приспособлениями**,** прошу вас**!** Наточите нож и режьте**:** сначала на пластинки**,** потом на спички**,** а потом на мелкие кубики размером с две рисинки**,** а лучше с одну. Напомню**:** чтобы удобнее было резать нежную печень**,** ее надо пробланшировать**,** предварительно порезав небольшими пластинками. Из кипятка вынимать немедленно**,** как только побелеет.*

получилось что-то вроде фарша.

Этотфаршплотноутрамбовываем в мешочек, встряхиваем и уминаем так, чтобы в фарше не осталось свободного пространства. Теперь прикинем, насколько при варке у нас может разбухнуть рис и в то же время уменьшиться в объёме мясо и зелень. С учётом этого оставляем чуть-чуть свободного пространства в мешке. Если рис хороший, впитывающий при варке много воды и в то же время неразваривающийся, оставим запас объёма на два пальца. Ну и наоборот: потуже завяжем, если рис не очень качественный.

Теперь укладываем этот мешочек на бок в кастрюлю с горячей водой и оставляем вариться на медленном огне. Если у вас кастрюля тонкостенная, подложите что-нибудь под мешочек, а иначе он будет лежать на дне и подгорит. Поварим час и перевернём на другой бок. Ещё через час — готово![1]

Выкладываем, встряхивая и разрыхляя, на блюдо и подаём.

[1] *Если готовим в микроволновке, то фарш просто заливаем водой в открытой посуде, хорошо бы стеклянной — чтобы удобнее было контролировать процесс. Ставим в камеру, закрываем дверцу, включаем на максимальную мощность. После того как вода выкипит, проверяем рис: если он наполовину готов, закрываем посуду стеклянной же крышкой или просто большой тарелкой и ставим еще раз в печку минут на **10—15**, но теперь уже включаем **30-50**% мощности. Впрочем, точное время и мощность будет зависеть от количества продуктов. Конечно, бахш, приготовленный в микроволновке, даст лишь поверхностное представление о том, каким он должен быть на самом деле.*

Идеальный субпродукт

ВЫБИРАЯ печенку для бахша или любых других блюд, где она используется, отдавайте предпочтение печени бараньей. Она намного нежнее говяжьей и гораздо вкуснее свиной. Кстати, по моим наблюдениям, в России баранья печень дефицитом не является — везде, где продают баранину, есть в достаточном количестве и печень, и стоит она, между прочим, гораздо дешевле мяса. Но о наличии печени надо спрашивать мясников, потому что они, как правило, не выкладывают её на прилавки, поскольку любителей её не много: кто надо — и сам попросит, а так она только место занимает.

Покупая печень, присматривайтесь к ней внимательно: она должна быть гладкого коричневого цвета, без пятен и без светлых инородных включений, покрыта ненарушенной плёнкой, которая на хорошей, свежей печени ровно блестит. На срезе печени — никаких уплотнений, а желчные протоки чистые. Не стесняйтесь попросить у мясника разрезать печень в нескольких местах, а при малейшем сомнении требуйте другую или вообще отказывайтесь от покупки. Если мясник увидит, что вы кое-что смыслите, в другой раз он и не подумает предлагать вам дрянь, а только больше станет уважать вас как знающего клиента.

Как видите, при таком способе приготовления проявляются лучшие качества «мешочного» метода: время в основном уходит на подготовку и нарезку ингредиентов, а при варке никакого особого внимания не требуется. В первый раз хорошо бы поэкспериментировать с небольшой порцией бахша, чтобы приспособиться к поведению конкретного сорта риса, научиться правильно обращаться с мешочком, правильно оценивать плотность фарша и т.д. Я обычно покупаю сначала рис для пробы, а уж если он мне нравится, беру много. Когда освоишь тот или иной сорт, любое блюдо с каждым разом получается всё лучше.

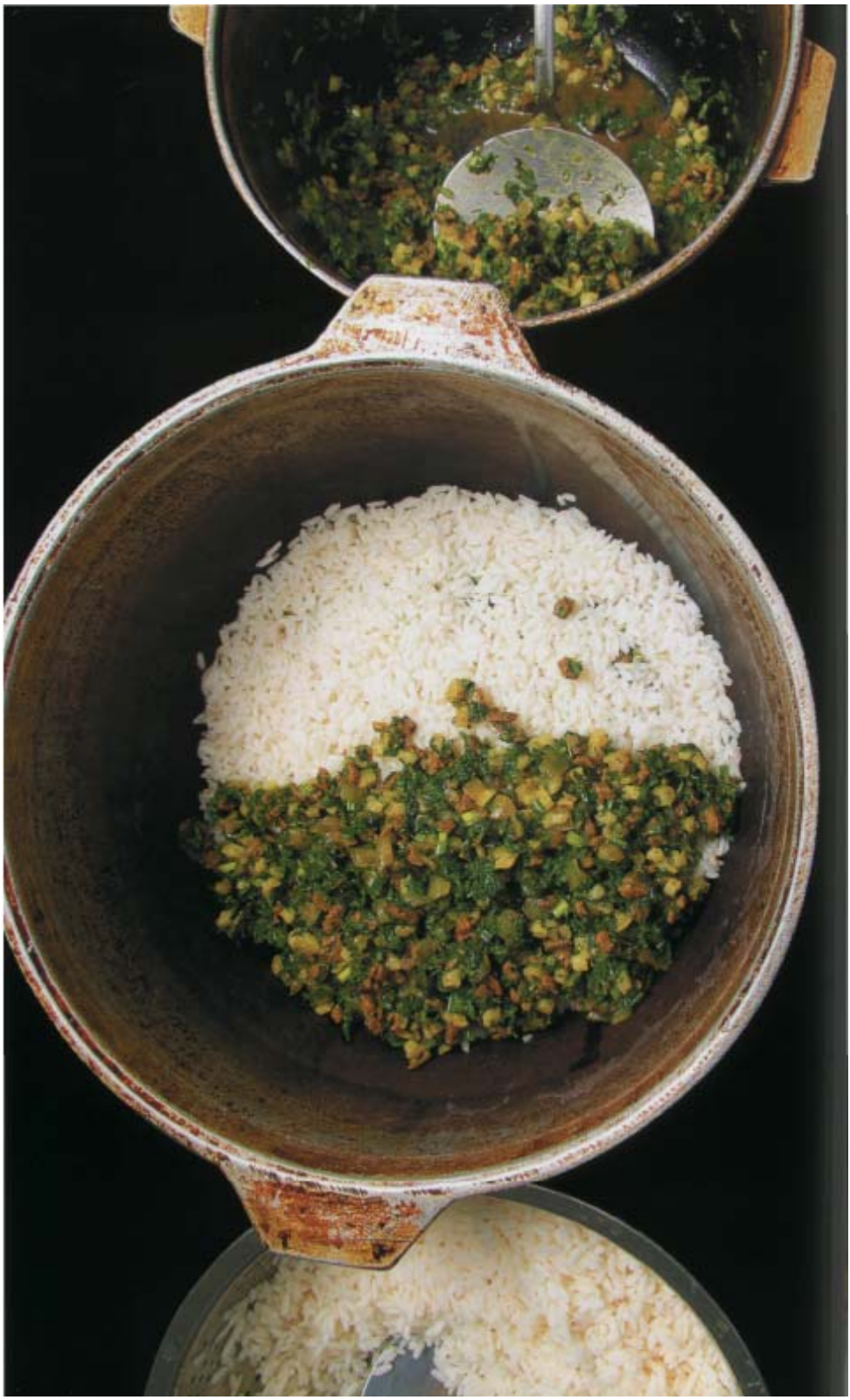
Бахш, приготовленный традиционным «мешочным» способом, — это ещё и очень удобно, если вы принимаете гостей: подав это блюдо последним, вы всех под занавес просто сразите наповал, а между тем почти весь вечер хозяин

может оставаться с гостями, а не метаться от стола к кухонной плите и обратно. Кроме того, как мы уже говорили, после бахша нельзя пить водку, и это последнее обстоятельство послужит прекрасным поводом перейти к сладкому.

Итак, традиционно бахш готовится в полотняном мешке. Однако я всё-таки предпочитаю готовить его в казане — мне кажется, так конечный результат оказывается более предсказуемым. Но и тут есть такие моменты, которые меня не совсем устраивают. Например, после перемешивания рис попадает на дно казана и частенько пригорает. А если и не пригорает, то — в любом случае — вкус бахша в казане получается несколько грубее, чем у бахша в мешочке.

Между тем, как мне кажется, у бахша древние иранские корни, так вот они, эти корни, при его приготовлении в казане совершенно исчезают. И однажды я решил попытаться восстановить персидское начало в бахше, и вот что из этой моей фантазии получилось.

БАХШ ПЕРСИДСКИМ МАНЕРОМ



1 кг длиннозерного риса **(**например**,** белого**,** хорезмского**,** довольно крахмалистого**,** но очень красивого**,** вкусного и пахнущего кипяченым молоком**)**

500 г жирной бараньей мякоти от задней ноги

600-700 г бараньей печени (собственно, одна небольшая печенка)

3 луковицы

100 г рафинированного оливкового масла

200 г топленого масла

10 пучков кинзы

По **1** пучку райхона, кявара (джусая), петрушки и зелёного лука

2 чайные ложки молотого чёрного перца **0,5** чайной ложки куркумы

3 листа тонкого лаваша или немного простого пресного теста

В казане (а можно было бы и в широкой невысокой кастрюле), добавив немного воды, припустить мелко порезанное мясо, к которому потом добавить так же мелко порезанную печень. Отдельно пожарить на неспешном огне до прозрачности порезанный кольцами лук, присыпав его куркумой и чёрным перцем, и добавить его к мясу и печени вместе с оливковым маслом, на котором он жарился. Перемешать и добавить туда же мелко порезанную зелень. Снова перемешать и тушить на среднем огне минут **15-20**, пока зелень не изменит цвет. Посолить.

В это время в отдельной кастрюле в большом количестве подсоленной воды отварить предварительно замоченный рис до полуготовности, слить воду и откинуть рис на дуршлаг, чтобы остатки воды стекли тоже.

Убедившись, что вся жидкость из мяса с зеленью выкипела, добавить рис и тщательно перемешать, убрав огонь до минимума. Выложить всё из казана во вспомогательную миску и хорошо смазать дно казана топленым маслом. Если у вас приготовлено тесто, то теперь надо тонко раскатать его и уложить в казан так, чтобы весь рис уместился на этой подстилке, а сверху накрошить ещё немного топленого масла.[1]

Теперь надо уложить рис с мясом и зеленью, стараясь, чтобы рис не соприкасался со стенками казана или кастрюли. Поверх риса накрошим оставшееся топленое масло.

Очень плотно закрываем (при необходимости обматываем крышку полотенцем) и ставим на огонь. Вначале — первые **10-15** минут — огонь должен быть чуть выше среднего, а когда содержимое хорошо прогреется и крышка станет горячей, уменьшаем огонь до минимума и оставляем ещё минут на **25-30**. Подаём «на азербайджанский манер»: на блюдо укладываем бахш, а поверх него казмах, нарезанный сегментами.

Конечно, о кошерности такого бахша говорить уже не стоит, но вкус его волшебен — сладость топленого масла со вкусом кинзы и чёрного перца создаёт неповторимое вкусовое впечатление, напоминающее об изнеженных и томных

---

[1] ***Если*** *вы предпочитаете обходиться для казмаха готовим лавашем, то хорошо бы промазать маслом каждый его лист, прежде гем уложить так же, как и тесто. Я рву каждый лист лаваша на три части и укладываю их в казане «ромашкой», в результате получается подстилка из пяти-шести слоев.*

персидских красавицах и чувственно-восторженных восточных поэтах. Лаваш, который побывал в роли казмаха, напитан ароматом бахша и истекает топленым маслом, при этом он золотисто-румян и приятно хрустит, заставляя едоков недоумевать: на что же следует приналечь — на бахш, пока он не остыл, или на лаваш, пока он не кончился?

Однако мы с вами увлеклись фантазиями, а надо иметь в виду, что хорошее и прочное знание традиций не мешает творчеству и созданию нового, но, напротив, позволяет подвести прочный фундамент под любой, самый смелый креатив. Вот мы разобрались с пловами и знаем теперь о них немало, а знаем ли мы, что было до плова? Какие блюда предшествовали ему?

Очень многие начинают готовить плов, а когда обнаруживают, что он у них не получился (рис склеился, на дне казана вода лишняя осталась, на вид вышла неопрятная каша), то говорят: «А! Это я шавлю приготовил! Шавля у меня получилась».

Но конечно же они ошибаются и сами себя обманывают. Эти люди не только плов приготовить не умеют, но и шавли настоящей никогда не ели. Потому что шавля — самостоятельное узбекское блюдо, которое значительно древнее плова, — так я, во всяком случае, слышал от одного сведущего человека. И приготовить настоящую шавлю умеет ныне далеко не каждый. Попробуем?

ШАВЛЯ

600 г риса (лучше дев-зира, как всегда, но можно и любой другой, даже и крахмалистый сорт)

Несколько косточек с мясом (говядина или баранина)

Одна большая говяжья почка

Одно говяжье сердце

300 г курдючного сала или **250** г растительного масла

2-3 луковицы...

и ещё **2-3** кг лука — отдельно

700 г моркови

1-2 головки чеснока

1-2 острых стручковых перца

0,5-1 чайная ложка острого молотого перца

Зира, соль и ещё, если хотите, любые кислые специи

и приправы — от барбариса до томатной пасты

Перебираем рис, промываем его в холодной воде, после чего замачиваем в тёплой.

Почки нарезаем двухсантиметровыми кубиками и тоже замачиваем в большом количестве воды,подкисленной уксусом. Сердце нарезаем кубиками чуть мельче, морковь — длинной соломкой **3** на **3** мм, и ещё **2-3** головки лука — кольцами.

Сало режем кубиками и опускаем его в сильно нагретый казан. Огонь на максимуме. Когда выжарки станут темнеть, вынимаем их шумовкой и откладываем в сторонку.[1]

Если используется растительное масло, то, после того как от него пошёл дым, избавимся от ненужного нам кисло-горького привкуса — по уже привычной нам технологии, — обжарив дочерна целую очищенную луковицу.

Опускаем косточки: они быстро прожарятся, станут золотисто-коричневого цвета. Их тоже вынимаем и откладываем в сторонку.

После того как масло перестанет пениться от выкипающего мясного сока и снова нагреется, опускаем лук, нарезанный кольцами. Жарим до потемнения, пока колечки не станут хрустящими, осторожно перемешивая и следя, чтобы они прожаривались равномерно, не рвались и не мялись зря, не теряли форму.

Теперь опускаем почки, предварительно отжав их от воды, и сердце. Интенсивно жарим, доводим все продукты до полуготовности. По ходу дела добавляем красный молотый перец. Некоторые на этом же этапе кладут ещё и томатную пасту, но я такого не делал никогда. Если хотите — попробуйте.

---

[1] *Кстати, главный критерий при выборе растительного масла для использования в разных узбекских блюдах очень простой: надо брать такое, которое кипит при максимально высокой температуре. Вот нерафинированное подсолнечное, например, кипит при **120** градусах и пенится, оно нам не подойдет. А холодного отжима оливковое, как и соевое или кукурузное, кипит при **160—180** градусах, а хорошо очищенное горячего отжима оливковое терпит и до **260** — это то, что надо.*

Вот теперь самое время для моркови: сначала насыпаем её поверх почек и сердца, выдерживаем две-три минуты, а когда она начнёт оседать, равномерно перемешиваем всё, что набралось в казане. Добавьте специи, лишь часть зиры оставьте для риса.

Вернём в казан косточки, шумовкой уложим их на дно, посолим (столовая ложка и ещё треть), положим чеснок, очищенный от верхней шелухи и корешков, стручковый перец, подольём с пол-литра кипятка и прикроем крышкой. Слегка уменьшим огонь — пусть всё потушится минут двадцать-тридцать. Должен пойти приятный запах тушеной моркови — «запах плова», иными словами, но морковь должна оставаться целою, не развалиться в кашу.

За это время мелко порежем (можно кольцами, а можно кубиками) оставшиеся два или три килограмма лука. Количество лука зависит от его сочности и от свойства риса. Опустим этот лук в казан, разровняем и, слив воду с риса, аккуратно уложим его поверх лука. Не забудьте посыпать рис зирой. Добавим огонь до среднего и закроем казан плотной крышкой. Лук должен дать сок, и его, этого сока, должно хватить для того, чтобы рис сварился.

Минут через двадцать открываем казан и проверяем, готов ли рис и не осталось ли лишнего сока. Если рис выглядит полуготовым, а сока не так уж много и блюдо выглядит как рисовая каша, то всё идёт как раз так, как надо. Если видно, что рис уже почти готов, а сока ещё довольно много, то при открытом казане собираем рис горкой, проделываем в нём отверстия до самого дна, — короче говоря, предпринимаем все меры к срочному выпариванию воды. Если же рис остался сырым, а сок либо выпарился, либо весь впитался рисом, то, наоборот, добавляем **100-150** грамм воды и, уменьшая огонь к концу процесса, ждём, когда она выпарится при открытой крышке.

Когда всё наконец получилось как надо — то есть и рис полуготов, и сока практически не осталось, если только не в самом луке, плотно закрываем казан. Можно сначала большой тарелкой, а потом уже крышкой или эмалированной миской, плотно прилегающей к краям казана.

Через **20-25** минут осторожно открываем казан, находим стручковый перец, косточки и чеснок, откладываем их пока в сторону и тщательно перемешиваем. Выкладываем всё в большое плоское блюдо, поверху украшая его косточками, чесноком и стручками перца. Посыпаем мелко нарезанной зеленью.

В шавле остаётся довольно много сочного лука, но рис при этом не должен быть склеившимся и слипшимся. Внешне всё похоже на узбекский плов, но вкус принципиально иной — значительно тоньше и ароматнее.

Часть вторая. МАНГАЛ

Глава 6. ШАШЛЫКИ В НАШЕЙ ЖИЗНИ

У любимых мною москвичей есть одна привычка. Не сказать, чтоб шибко вредная привычка, но всё же. Любимые и хорошие вещи они всегда называют во множественном числе. Например, нет бы им сказать просто, как везде говорят: «Баня». Так они говорят: «Бани». Или ещё, если винный магазин, так нет бы им вывеску повесить простую и ясную «Вино». Нет же — «Вина» непременно напишут. И шашлык они называют не иначе как «шашлыки».

Улыбнувшись этой милой и непонятной мне странности, я хотел бы заметить, что название этого моего рассказа никоим образом не пересекается с привычками москвичей. Просто я самонадеянно решил попробовать рассказать вам о тех видах шашлыка, которые я знаю, люблю и, осмелюсь сказать, умею готовить.

Признаться, я сильно сомневался в полезности этого рассказа. Ведь редко встретишь человека, который не считает себя специалистом по приготовлению шашлыка. И сказано о шашлыке уже столько всего, что, кажется, добавить-то и нечего. Тем более что говорят, как правило, об этом блюде вещи совершенно противоположные:

— Только из баранины!

— Из баранины сухой получается!

— Лучше свинины ничего не бывает!

— Мариновать уксусом!

— Руки оторвать, если кто уксусом!

— Вином!

— Кефиром!

— С луком!

— Лук потом вынимать!

— Жарить прямо с луком!

— Солить заранее!

— Нет, солить перед самой жаркой!

— Куски вот такие!

— Крупнее!

— Ещё крупнее...

Когда споры заходят в тупик и собственного опыта становится недостаточно, то начинаются географические апелляции:

— А в Азербайджане...

— А в Грузии...

— А в Турции...

Вот захочет кто-нибудь в первый раз приготовить шашлык — ну возникнет благое намерение у человека, — а почитает он все эти противоречивые рецепты, послушает бурные дискуссии, да и бросит совсем эту идею, лишив тем самым и

себя, и свою семью большого удовольствия.

И это всё стало ещё одним поводом к тому, чтобы рассказать о шашлыке то, что я знаю и умею сам, ни в коем случае не претендуя на истину в последней инстанции.

Приступим?

Тогда для начала вопрос: а что такое вообще шашлык?

Когда-то, давным-давно, наши с вами предки, получив в пищу от Господа мясо скотов и птиц чистых, а также рыбу, имеющую чешую, взяли себе по куску того или иного, насадили на палки и пожарили над костром. Удивились, конечно, тому, как это вкусно и ароматно вышло. Но удивляться было нечему — ведь получился-то у них, несомненно, шашлык! Позднее человек усовершенствовал своё умение готовить мясо на огне, но основной принцип остался тот же: мясо, палочка и костер.

Здесь вот какой вывод представляется самым важным: шашлык можно приготовить практически из любого вида мяса, рыбы или птицы и практически с любым видом приправы и даже вовсе без неё. Не бывает «неподходящего» мяса, «неудачной» приправы, а бывают неправильно подобранные в данном конкретном случае методы разделки мяса, маринования и приготовления.

В зависимости от выбранного (или попавшегося под руку) мяса следует решить и следующий вопрос: какие палочки нам понадобятся? Длинные? Короткие? Металлические? Деревянные? Круглые? Плоские? Впрочем, выбор шампура часто зависит и от того, как и где мы будем подавать шашлык, и уж тем более от того, на каком огне будем готовить.

Мангалы, где разводят огонь для шашлыка, тоже бывают самые разные. Ширина мангала обычно рассчитывается в зависимости от вида шашлыка, который планируют готовить на нём, и, соответственно, от длины шампуров или палочек.

Бывают мангалы «одноэтажные» в виде перевёрнутой буквы «П», угли в этом случае используются крупные, размером сантиметров по пять—семь. Расстояние между углями и мясом тоже достаточно большое — от пяти до десяти сантиметров. На таком мангале удобно приготовить шашлык из крупных кусков мяса.

А бывают «двухэтажные» мангалы: угли в них — тут они значительно мельче, по два-три сантиметра, — располагаются на второй полке, в которой просверлено множество отверстий диаметром с сантиметр. Между этой полкой и дном образуется тяга, а зола с угольков сама собой проваливается вниз. Расстояние между углями и мясом в этом случае обычно сантиметра два. На таком мангале удобно готовить шашлык из маленьких кусочков мяса, из печени или из рубленого мяса.

Но у каждого любителя шашлыка обычно пристрастия уже сформированы, поэтому любой человек с опытом может рассказать, какой мангал для него предпочтительнее, что в нём необходимо, а без чего вполне можно обойтись. Перепробовав несколько разных мангалов, я пришёл к выводу, что для меня удобным будет тот, который я сам и сконструирую. Обратился я к хорошему мастеру, вместе с ним мы продумали конструкцию, а потом он сделал тот самый мангал, о котором я вам сейчас расскажу

О МОЕМ МАНГАЛЕ

Вообще-то, пытаться сделать какой-то универсальный мангал на все случаи жизни — не совсем благодарное занятие.

А какой шашлык мы будем делать на этом мангале? А из какого мяса? А в каком стиле? А на каких углях? Всё это имеет значение, тут нет мелочей.

Но давайте попробуем разобраться. Смотрите на фото.

Пусть у нашего мангала будут ножки такой высоты, чтобы нам не кланяться перед шашлыком и не упражняться в художественном приседании.

Как вы заметили, у моего мангала имеется крышка — это довольно удобно, когда хочется приготовить большой кусок мяса или просто сохранить угли горячими.

Обратили внимание на ручку в правой части сооружения? При помощи этой ручки можно открывать и закрывать вентиляционные отверстия в крышке. Надеюсь, сами понимаете зачем.

Панель, на которой лежат угли, имеет отверстия, куда скатываются мелкие угольки и падает пепел.

Имеются планки для того, чтобы на них можно было уложить решётку для гриля или сетку. В бортах, на которые укладываются шампуры, есть прорези — благодаря им шампуры можно повернуть не только на **180** градусов, но и на **90**, чтобы поджарить мясо сбоку

Вся верхняя часть — панель и крышка — снимается с нижней части мангала, чтобы оттуда проще было удалять пепел и прогоревшие угли.

Я не делаю шашлык большими кусками: по-моему, кубики размером от двух до четырёх сантиметров — оптимальный размер, и потому расстояние между углями и мясом не должно быть больше пяти-семи сантиметров.

С правой стороны нижней части мангала может показаться, что там сразу две ручки — одна из них предназначена для регулировки вентиляции нижней части мангала, иначе говоря, поддува. Это помогает в некоторой степени регулировать жар от углей и длительность их сгорания.

Хочу обратить ваше внимание, что мой мангал можно снять с высоких ножек и поставить на маленькие, благодаря чему он легко помещается в багажник машины, а зимой может быть использован в камине.

На ножках мангала есть крючки, на которых можно развесить щипцы, кочергу и опахало — очень удобно, когда самые необходимые инструменты всегда под рукой.

Вот теперь, когда я попользовался моим мангалом год-другой, могу сказать, что по бокам его хорошо было бы ещё устроить полочки, чтобы ставить масло

для смазки решётки гриля, маринады для поливки шашлыка во время его приготовления и прочие необходимые мелочи.

А вот сетку, которую часто вставляют чуть повыше, вроде как для того, чтобы сохранять шашлык горячим, я бы делать не советовал. Пока готовый шашлык будет там «подогреваться», он попросту высохнет.

Ну а в походных условиях приходится изобретать что-нибудь экспромтом. Можно в принципе жарить шашлык и просто на земле. Я встречал такие П-образные складные рамки из толстой проволоки: надо вроде воткнуть их в землю параллельно друг другу, а на них раскладывать шампуры. Но в этом случае ветер будет продувать угольки насквозь, жар — уноситься ветром, а некоторые угольки будут беспрестанно вспыхивать. Шашлык получится одновременно и сырым и пригорелым. Лучше всё-таки развести костер, а после того, как пламя спадёт, разровнять оставшиеся угли, выложить с двух сторон по ряду кирпичей или подходящих камней, расположив их поперёк дующего ветра, и замазать щели землей или глиной. Часто, чтобы избежать возгорания угольков, приходится обкладывать угли кирпичами даже и с третьей и с четвёртой стороны, особенно если ветер сильный.

Не менее важно правильно выбрать и то, из чего мы будем разводить огонь. Здесь подойдут хорошие фруктовые дрова, лоза, древесный или даже хороший каменный уголь. Главное, чтобы это всё горело долго, давало хороший, устойчивый жар и чтобы дым не имел собственного неприятного запаха, как это случается, если жечь дерево хвойных пород, старые окрашенные доски или каменный уголь с большой примесью серы. Ну и хотелось бы в результате получить однородные угольки: примерно одинакового размера и одинаково прогоревшие, едва покрывшиеся белым пеплом, но весело вспыхивающие при лёгком обмахивании опахалом, которое, кстати, лучше заготовить заранее.

Но это мы с вами здорово вперёд забежали, ведь прежде чем готовить мангал, разводить огонь и отгонять назойливых мух, нам ещё надо подготовить самое главное — мясо.

ВЫБОР МЯСА

Основной принцип: чем лучше и качественнее мясо, тем нежнее и тоньше должен быть маринад. Да и мариновать хорошее мясо можно совсем недолго — от двух до шести часов. А если мясо «видавшее виды», от мускулистого и

жилистого животного-ветерана, то, может быть, дойдёт дело и до уксуса, да и необходимое время маринования растянется до двух-трёх дней. Покупая мясо для люля-кебаба или шашлыка, которому предстоит долго мариноваться, имейте в виду, что мороженое мясо нам уж точно никак не подойдёт. При этом надо отдавать себе отчёт в том, что правильно замороженная, а потом аккуратно размороженная туша неотличима по внешнему виду от просто охлаждённой. Полагаться на свой опыт здесь не стоит, лучше мясо проверить.

Надавите как можно сильнее пальцем в центре заинтересовавшего вас куска и идите прогуляться вдоль ряда других мясных прилавков. Вернувшись через несколько минут, посмотрите на то место, где вы надавливали пальцем. Если лунка, которую вы проделали, осталась почти такою же, как была, да ещё и заполнилась мясным соком, дело совсем плохо — это мясо замораживали и размораживали неоднократно, и ничего хорошего из него уже не выйдет. Если лунка осталась сухою, но выправилась не вполне, значит, мясо это в принципе пригодное, но надо иметь в виду, что оно таки однажды было заморожено. А вот свежее мясо примет прежнюю форму, а от лунки почти не останется и следа.

Кстати, мягким или жёстким будет мясо в шашлыке, во многом зависит от его мягкости в сыром виде. Кулинарными ухищрениями мы можем скорректировать качество мяса лишь в некоторой степени, но сделать старое, жёсткое мясо таким же нежным и мягким, как свежее и молодое, не под силу никому, — смиритесь с этим.

Избегайте покупки мяса, из которого сочится кровь. Здоровая, правильно зарезанная скотина теряет практически всю кровь в момент забоя. Лишняя кровь на прилавке — крайне неприятный признак: скорее всего, тут торгуют павшей скотиной, а ветеринарный контроль отсутствует либо закрывает глаза на положение дел.

При покупке баранины обращайте внимание на ширину ребер, их форму и расстояние между ними. У барана ребра растут в ширину практически всю его жизнь; чем шире ребра и чем меньше между ними просвет, тем старше он был. Ещё один способ определения возраста барана — цвет косточки в коленном суставе. Если она белая или даже слегка желтоватая — животное старое, у молодого барашка косточки в этом месте должны быть лилового цвета с красноватым оттенком. Неправильно ориентироваться на размеры туши, потому что баран может оставаться мелким и в почтенном возрасте, вследствие недостаточного питания или болезней.

Часто покупатели отдают предпочтение совсем уж молодой баранине, на поверхности которой нет ни жиринки, а мясо имеет лиловый цвет. Поверьте — что не самый лучший выбор. Баранина хороша от вполне уже оформившейся, но ещё молодой скотины, и в любом случае вся туша должна быть покрыта слоем жира. Не беспокойтесь об излишней жирности — чем толще слой сала на поверхности, тем лучше кормили и содержали этого барашка, а значит, и мясо будет самым лучшим. (Кстати, это же правило вполне применимо и к свинине: вкусное мясо находится под самым толстым слоем сала!) Многие считают, что именно в жире содержится неприятный запах. Они правы, лишь когда речь идёт о старых самцах, которые уже многократно вступали в отношения с самками, но вы-то уже знаете, как купить мясо именно от молодого барана!

Следите также за тем, чтобы вам не подсунули вместо баранины козлятину. Посмотрите на голяшку туши — у барана мясо растёт прямо от его колена, а у козлов от мышцы до колена остаётся довольно обширное пространство с жилкой, ноги у коз и козлов тоньше и стройнее бараньих. Кстати, именно старая козлятина чаще всего даёт тот неприятный запах, который люди несведущие принимают за запах баранины. И даже если козлятина не имеет неприятного запаха, даже если это самый молодой козленок или козочка, то мясо их очень проигрывает баранине во вкусе.

Если есть выбор между бараниной курдючной и обыкновенной, хвостатой, предпочтение следует отдать первой, конечно. Курдючные бараны разводятся исключительно ради мяса, а хвостатые, прежде чем попасть на прилавки мясных рядов, наверняка несколько лет отдавали хозяину свою шерсть.

Часто при покупке мяса в каком-нибудь сомнительном месте вам могут предложить целый набор разных кусков, а в этом пакете — мясо от разных мест туши, если не от разных животных. И даже не во всех супермаркетах можно с уверенностью понять, какая именно часть туши попала в вашу упаковку. А надо ли говорить, что вырезку и лопаточную, к примеру, часть следует мариновать и готовить совершенно по-разному? Поэтому я

предпочитаю покупать мясо одним большим куском. Поясничную часть мясник пусть надрубит по позвоночнику, по ребрышкам пройдётся топором, из ляжки вынет кость, а тазобедренные суставы пусть только надрубит! А дальше с мясом разбираться надо не спеша и лучше — дома. Имейте в виду, что и в одном большом куске мяса (например, в ляжке) бывает несколько мышц, весьма различных по свойствам. Одна из мышц, находящихся у внутренней поверхности задней ляжки, так называемый транч, ничуть не уступит по качеству вырезке. Её довольно легко определить — она очень мягкая на ощупь, а цветом несколько светлее, расположена в задней части ноги. Да и вообще, повторюсь ещё раз: чем мягче мясо на ощупь в сыром виде, тем мягче оно будет и в шашлыке.

Я обратил внимание, что многие мясники неправильно рубят даже такие замечательные части туши, как задняя ляжка. Не позволяйте им рубить мясо поперёк, перерубая кости. Лучше попросите их только отделить ногу от тазобедренного сустава, подвесить её на крюк широкой стороной вниз, сделать надрез по наружной стороне бедра по линии, под которой находится кость до сустава. Отделив две кости друг от друга по суставу, надрез вдоль второй кости следует продолжить по внутренней стороне. После этого кости окажутся обнажёнными, чтобы их перерубить, не надо будет рубить всё мясо насквозь, а ляжка окажется разделённой на две примерно равные части, для дальнейшей разделки которых достаточно будет одного только ножа.

Для шашлыка хорошо подходит верхняя и задняя часть ляжки (задней ноги), корейка — верхняя, спинная часть ребрышек, примыкающая к позвоночнику, и поясничная часть. Из лопатки можно приготовить фарш на люля-кебаб — при условии, что все жилы и плёнки из неё аккуратно и тщательно удалены, — но лучше всё же использовать мясо от верхней части задней ноги. Сами ребрышки тоже хороши в шашлыке — их следует рубить на двухсантиметровые кусочки. Не годятся для шашлыка из баранины шея, брюшина, грудинка, рульки (нижняя часть передних ножек) и голяшки (нижняя часть задних ножек). Из этих частей можно приготовить массу других достойных блюд: шурпу, джиз, хашламу, пити, использовать их для хорешей, где мясо должно долго тушиться крупными кусками, и даже в узбекский плов можно положить несколько таких кусков, но шашлык они явно собою не украсят, как над ними ни колдуй.

Овечка? Нет уж. Лучше барашек.

ВЫБИРАЯ мясо, стоит обратить внимание и на пол животного.

Самки тоже бывают очень хороши и вкусны, но только до той поры, пока они не приносили потомства. Молодые самцы дают наилучшее мясо при том же условии. Отличить самку от самца можно именно по первичным половым признакам. Бараньи уды имеют своё начало в нижней задней части тазобедренного сустава, но выходят на поверхность брюшины едва ли не в середине туши. После разделки и освежевания уд выглядит как бы длинным, тоненьким свисающим хвостиком. Только настоящий хвост обычно имеет широкое основание в верхней задней части тазобедренного сустава, и, я надеюсь, все сумеют отличить хвост барана от его уда! Хорошие мясники всегда оставляют его на туше до тех пор, пока не распродадут всё мясо, именно в качестве доказательства, что данный барашек — самец.

Кроме мяса, очень важно позаботиться и о сале для шашлыка. Если взять самого хорошего, но постного мяса, замариновать самым вкусным маринадом, подобрать идеальный огонь, но не нанизать вперемежку с мясом ещё и немного сала, шашлык останется сухим и неароматным.

Именно жир, капающий с сала на горящие угли, даёт тот самый знаменитый «запах шашлыка»! Именно жир, пропитывая соседние кусочки мяса, делает их такими роскошно-нежными. Поэтому, если мясо не очень жирное и это, например, не свинина с естественными прожилками жира, то сало нужно обязательно, не важно при этом — любите вы его или нет, будете есть сами или завернёте в салфетку для любимой собачки.

Внутреннее надпочечное баранье или говяжье сало, хрупкое в сыром виде и очень быстро застывающее после приготовления, здесь не годится, однако вполне подойдёт внутреннее сало с тазобедренного сустава говядины и, уж

конечно, курдючное баранье.

Мы уже говорили о том, что чем лучше мясо, из которого мы собираемся приготовить шашлык, тем меньше его надо мариновать. И знаете, специями при этом желательно пользоваться в очень скромных количествах — чтобы сохранить вкус самого мяса.

Давайте начнём с нескольких именно таких «сдержанных» рецептов.

БАРАНИНА НА ДЕРЕВЯННЫХ ШПАЖКАХ ПО-АФГАНСКИ

Если вам досталась действительно свежая и при этом жирненькая баранина, порежьте мясо от ляжки кусочками размером с фасоль (не больше, поверьте мне!), лишь слегка присолите и сразу нанизывайте его на тоненькие, чуть толще зубочистки, деревянные палочки. Никаких специй, я вас умоляю, не надо — всё и так будет очень вкусно.

На каждую палочку — по **10-12** кусочков: если палочки сантиметров по двадцать, то нанизывать надо до середины. Сложите палочки веерами, в каждом веере по **5-6** штук, и раскладывайте на мангале — так потом, веерами, будет удобнее переворачивать и подавать. Заранее подготовьте разведённый уксус в бутылке с пробитой в нескольких местах пробкой.[1]

Жарить надо на мелких угольках, очень близко к ним и очень недолго — может, две — две с половиной минуты с каждой стороны, следя за тем, чтобы не пересушить мясо. Если угольки будут вспыхивать, то прысните на них уксусом из той самой бутылки, а где будет плохо гореть — обмахивайте опахалом, приподняв предварительно шашлык, чтоб пепел не попал на мясо.

Подавать этот шашлык надо вот каким образом: взять в одну руку небольшую горячую узбекскую лепёшку (ну или питу, или, например, лаваш), сложить её пополам, вложить между двумя половинами веер с шашлыком, вытянуть палочки, оставив мясо в лепёшке, и подать в виде этакого «бутерброда».

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

[1] *Хорошо бы уксус, предназначенный для сбрызгивания шашлыка и углей, подготовить заблаговременно: положите в бутылку немного укропа, стручок перца, по желанию несколько зубчиков чеснока, обязательно семян кориандра — и дайте настояться.*

Став счастливым обладателем хорошей телячьей вырезки, порежьте её кубиками в два с половиной сантиметра, посолите, посыпьте чёрным перцем, да и оставьте на пару часов в сторонке. Если вырезка не телячья, а уже вполне говяжья, то можно полить мясо сильно газированной минеральной водой, но лишь чуть-чуть.[1]

Ну вот, пока вырезка маринуется, порежьте сало квадратиками 2,5 на 2,5 см, а толщиной в сантиметр, больше не надо. Сало тоже посолите, но не перчите.

Нанизываем на недлинные металлические шампуры в таком порядке: два кусочка мяса, кусочек сала поперёк, ещё кусочек мяса, опять кусочек сала и в конце, для равновесия, ещё два кусочка мяса. Вот смотрите: если обозначить мясо буквой «О», а сало — буквой «Х», то на палочке у нас должно получиться ООХОХОО. Если и дальше сделаем всё правильно, то именно эти звуки и будут издавать едоки: «Оох-о-хоо!»

При нанизывании не надо напихивать мясо на палочку слишком туго и плотно. А после того, как все куски окажутся на месте, лучше даже разровнять мясо рукой по палочке, распределить его равномерно и полюбоваться получившейся красотой.

Угли должны быть среднего размера, не слишком жаркие, а расстояние между мясом и углями — сантиметра 4-5. Жарим шесть минут с одной стороны, не переворачивая, потом ещё шесть минут с другой. Затем подогреваем успевшую остыть первую сторону 1-2 минуты и ещё пару минут — вторую сторону. Если огонь «правильный», то этого времени должно быть вполне достаточно для того, чтобы шашлык прожарился, но не высох и не пригорел. Подаём прямо на палочках, присыпав тонко порезанным белым луком, который спрыскиваем уксусом из той самой бутылки.

Мясо на палочках получается сантиметров по 15 длиной, это оптимальный размер, чтобы есть прямо с палочки. При этом шашлык не успеет остыть, пока его едят. Но если хочется сделать длинные палочки из соображений экономии времени или с целью поразить воображение гостей, то никому не возбраняется нанизать ООХОООХОООХОО. Такой шашлык тоже можно подать прямо на палочках, а потом снять его на блюдо, а вот лук правильнее будет сервировать на отдельной тарелке.

Почему-то к этому шашлыку не хочется ничего, кроме холодной чистой водки. Может быть, ещё разве что солёненького томатного сока.

---

[1] *Кстати, может, кто не знает: вырезка, которую я имею в виду, растет на внутренней части поясницы. Вот если целую тушу разрубить на две части поперек там, где закашиваются ребра, то вместе с задними ляжками останется такой хороший кусок спины. Его обычно тоже рубят пополам, но уже в длину. И на каждой половине, на внутренней стороне, вдоль позвоночника есть хорошие длинные куски мяса. Мясники обрубают отростки позвонков и снимают эту самую вырезку.*

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ РЕБРЫШЕК

Ребрышки от свежей, молодой и покрытой жирком баранины разделаем кусочками. Грамм **250**-**300** лука порежем тонкими кольцами, добавим к нему соли и разомнем руками, чтобы лук начал выделять сок. Мясо густо присыплем зирой и соединим с луком, перемешав всё несколько раз. Оставим мариноваться на три-четыре часа.

Теперь мясо отделяем от лука и нанизываем вдоль ребрышек на недлинные металлические палочки по **4**-**5** кусочков на палочку, жарим на очень горячих углях, позволяя слегка обуглиться жирным краям. Какой бы ни был жаркий огонь, пламени вспыхивать не давайте. Обычно минут **12**-**14** хватает.[1]

Точно так же и с чёрным перцем, если вы его предпочитаете. Заранее размолотый (а тем более приобретённый уже в молотом виде) перец очень быстро теряет свой аромат и становится обыкновенной серо-чёрной бессмысленной пылью, которая только пачкает мясо. А вот несколько оборотов перечной мельницы прямо над мясом, уже нанизанным на палочки, дадут отличный результат.

Подаём такой шашлык прямо от мангала, едим его очень горячим с любыми салатами из свежих овощей. Здесь должен остаться чистый вкус и запах баранины. Будет где поработать зубами! А вот кто придумал, что вкусно только то, что абсолютно мягко и буквально разваливается на волокна? Я, например, так не считаю.

Красное сухое вино всячески приветствуется.

---

[1] *Чем проще рецепт, тем более высокие требования предъявляются к каждому его ингредиенту. В данном случае многое будет зависеть от качества специй, которые вы используете. Наверное, понятно, что лежалая, выветрившаяся, а то и начавшая кое-где плесневеть в своей банке зира только испортит вам хорошее мясо. Не жалейте пустить в дело свежекупленную — ведь вы не жалели бы ее для хорошего плова! Кстати, никакого шаманства в использовании именно газированной воды нет. Эффект ее имеет строго научное объяснение. Во-первых, она просто кисловата, поскольку в ней присутствует углекислый газ, а в данном случае это не лишнее. Во-вторых, когда мясо пропитается газировкой, пузырьки газа, выделяясь из воды, раздвигают волокна, делая это мясо мягче и сочнее.*

физика процесса

МЕЖДУ ПРОЧИМ, всякому, кто захочет научиться правильно жарить шашлык, совсем не лишним будет вспомнить содержание школьного учебника физики. Помните, там что-то говорилось о конвекции, о движении вверх горячих газов?.. Совсем не помните?.. Гм...

Ну, тогда подумайте сами: чем проще всего высушить любой влажный предмет? Ответ очевиден: горячим воздухом. Отсюда вывод: чем дальше от углей расположено мясо, тем лучше оно сохнет от восходящего горячего воздуха (либо от вонючего дыма, который способны дать горящие смолистые дрова).

Аппетитная, не выпускающая мясной сок корочка таким образом ни за что не получится. Она образуется, конечно, непосредственно под действием лучистой энергии, испускаемой раскалёнными углями. А сила этой энергии, как известно из того же учебника, уменьшается обратно пропорционально квадрату расстояния от источника... Выводы делайте сами.

ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ КУСОЧКАМИ

Выбрав хорошее говяжье филе или хорошую, нежилистую мякоть баранины, порежем говядину кубиками **2** на **2**, а баранину чуть мельче — **1,5** на **1,5** сантиметра. Не добавляя соли, зальём мясо сильно газированной минеральной водой и оставим — баранину на шесть часов, а говядину минимум на двенадцать.[1]

Незадолго до готовки посолим и щедро пересыплем мясо раздробленными семенами кориандра. Через час можно нанизывать — как всегда, вместе с салом.

Но сала насаживать уже меньше, например, по схеме ООХОО: теперь оно нам необходимо практически только для запаха.

Жарим на спокойно горящих углях, готовых, того гляди, угаснуть. Чтобы они не остыли совсем, неспешно помахиваем опахалом. Следить надо только за теми местами, где нанизано сало, — капельки жира, скатывающиеся в угольки, могут вспыхнуть. В этом случае шашлык надо приподнять, а на уголь прыснуть немного воды из бутылки и сбить пламя. За время жарки переворачиваем шашлык три раза, всего времени уйдёт не более двадцати минут. При этом мясо должно остаться светлым, непокрасневшим и не-обуглившимся.

Подаём этот шашлык с салатом из зелёной редьки, порезанной соломкой и замоченной в солёной воде, и лука, порезанного кольцами и промытого под проточной водой. Редьку с луком перемешаем и заправим уксусом и чёрным перцем.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ

А вы знаете, что самое лучшее мясо для шашлыка — это баранья корейка? Шашлык из неё получается настолько вкусным, что использование бараньей спинки в любом другом блюде кажется неразумным расточительством.

Если надрезать корейку между ребрышками до позвоночника да прорубить позвоночник точным ударом, то получатся замечательные кусочки, которые некоторые называют бараньей котлетой. Будет очень хорошо, если их толщина окажется примерно полтора сантиметра. Толще — значит, барашек вышел из того самого сладкого возраста, тоньше — жарить будет совершенно нечего. А если кусочки правильных размеров, то остаётся только посолить их крупной солью и оставить в прохладном месте на пару часов.

Особое качество углей для такого шашлыка не менее важно, чем выбор мяса. Хороши угли от лозы виноградной, вишнёвого дерева и урючины, от яблони и от орешины, от любого фруктового дерева, тяжёлого в руке и дающего хороший жар при скудном, но приятном обонянию дыме.

Разводя огонь, следите, чтобы дрова прогорали равномерно и одновременно, разворачивайте не горящие концы дров к середине костра. Потом раскрошите угли до размеров с грецкий орех и следите, чтобы они светились ровным малиновым цветом и не покрывались налётом белого пепла. Мясо следует расположить на разумном расстоянии от углей: примерно в три сантиметра. Во время жарки мясо надо постоянно обмахивать опахалом, чтобы сдувать с него иссушающие струи горячего воздуха и не давать углям покрыться пеплом. Обмахивать надо так, чтобы угольки под мясом пылали жаром и веселили взоры ожидающих трапезы своими яркими огоньками. Часто поворачивайте мясо, не давая ему обуглиться ни с одной стороны, ни с другой. Добейтесь, чтобы сало, покрывающее мясо, стало жёлто-золотистого цвета и в конце концов превратилось в хрустящие и аппетитные выжарки. Жарить мясо следует до полной прожарки, не оставляя текущей из разрезов крови. Не слушайте мольбы ожидающих о том, что уже всё готово, жарьте мясо до тех пор, пока оно не покроется румяной корочкой.[1]

Подавайте мясо на подогретом блюде, а рядом выложите промытый под холодной водой и присыпанный сумахом тонко нарезанный лук. Можно подать и истекающие соком печеные помидоры, чтобы было чем закусывать холодную водку и красные вина, предлагаемые к такому шашлыку.

Рядом с мясом запеките над углями и баклажаны, которые перед подачей необходимо очистить в солёной воде. Хорошо бы приправить их возбуждающими аппетит чесноком и перцем. Да не забудьте о хорошем пшеничном хлебе, лучше всего припасти лепёшки или лаваш.

В принципе это всё. Самое главное — не забывать гостям вовремя подливать.

Ну да, конечно, баранья корейка — очень хорошее мясо. Из такого готовить одно удовольствие! Вообще, и сами вы, наверное, знаете, что есть такие блюда, где качество исходных продуктов играет решающую роль. И даже не только само качество, но и то, насколько правильно эти продукты разделаны. Особенно если речь идёт о мясе. Вдоль спины, в верхней части ребер, с наружной стороны, в том месте, где ребра сочленяются с позвоночником, у крупного рогатого скота проходит длинная округлая мышца, которая хорошо подходит для жарки на гриле.

Хорошо подходит, нечего сказать, особенно если её правильно разделать. Замечательные стейки, бифштексы самые правильные получаются из такого мяса!

У нас обычно верхнюю часть передней половины туши разрубают пополам,

---

[1] *Да, а вы знаете, какая самая главная приправа к шашлыку? Самая главная приправа к шашлыку — это настроение. Правильное настроение должно быть... хорошим настроением. Но если вам кажется, что без приправ никак, то используйте для этого шашлыка молотый кориандр, молотый черный и красный перец и самую малость зиры. Смешайте все с ложкой-другой хорошего растительного масла, добавьте необходимое количество соли (не забываем — именно крупной!) и обмажьте кусочки со всех сторон. Оставьте на два часа в прохладном, но не слишком холодном месте — этого времени будет достаточно, чтобы масло вместе с ароматами специй пропитало мясо.*

вдоль позвоночника, а потом разрезают ножом между ребрами и разрубают, соответственно, на ширину одного ребра.

В зависимости от размеров забитой скотины толщина куска мяса в этом месте будет от трёх до пяти сантиметров.

Ну и вот.

Пришёл я как-то раз к мясникам своим и вижу, что говядина у них от молодой, некрупной телочки, хорошее мясо. Ну и говорю я им, значит, человеческим голосом: «Вот эту спинку мне аккуратно, красиво так поруби, возьму я килограмм несколько на первый случай!» И отвлёкся на разговоры с другими покупателями.

Молодец мясник — молодой парень, а как старается! Как старается!

Он каждый кусок с ребром на два разделил! Прорезает, значит, ножом вплотную к ребру, хрясь по позвонкам — отрубил. А теперь с другой стороны ребра то же самое. Хрясь! — молодец. Теперь у него проходит примерно такой же толщины, что и предыдущий кусок, слой одного мяса — без ребра. Точно так же, вплотную к следующему ребру, режет и отделяет мне эти кусочки, что без ребра.

Красиво выглядит — нечего сказать! Представляете ли, вроде корейки кусочек, только без ребра. Молодец. Даже не так. Даже МАЛЯДЕС!

Ну, что теперь поделать, если так он старался, так уважение проявлял? Нечего делать, надо готовить. А что ещё прикажете?

Давайте вырежем кусочки этого филе, оставшееся мясо нам пригодится как-нибудь потом. Тоненькие, слишком тоненькие кусочки получились — не более полутора сантиметров! Ну и что? Нет выхода? Выход есть!

ГОВЯЖИЙ СТЕЙК НА УЗБЕКСКИЙ МАНЕР

Давайте получившиеся кусочки мяса, несмотря ни на какие правила и законы, сложившиеся в кулинарии, подмаринуем. Был у меня хороший уксус из хереса — не хуже на вкус, чем бальзамический. И масло было оливковое,настоянное на чесноке, перце и розмарине. Вот. И травы сухие. Вот этим и замариновали. А соль не надо пока, соль — потом.

Слушайте, смотрите, ну что вот теперь — положишь этот тонюсенький кусочек прямо на решётку? Вот этими травками, чтоб они сгорели мгновенно и ничего мясу не отдали? И мясо от решётки сразу — пых! — и два слоя мясных

Не беспокойтесь, она не получится сухой, напротив — будет очень нежной и сочной, а вкусом напомнит вам самый лучший в мире печеночный паштет и удивит своей консистенцией даже самых придирчивых едоков. Ну, заранее понятно, что многие, прочитав этот рецепт, скажут: «Не люблю я жирного!»

Да и ради бога, да и не любите себе на здоровье! Но это вовсе не должно помешать вам приготовить такой шашлык. Дело в том, что при употреблении внутрь такого шашлыка хорошо бы сначала выпить рюмку холодной водочки, развернуть из сальника, как конфетку, этот кусочек печени, да и закусить им, отложив сальник в сторонку — на вкусе печени это никак не отразится!

А знаете, что ещё я думаю?

Вот если позвать друзей на шашлык и приготовить лишь один его вид — это как будет выглядеть? Да никак! Это будет скучно и уныло — вот что я думаю. Да и неудобно как-то: а вдруг кто-то привык говорить «шашлыки «, а тут уж точно придётся сказать «шашлык»?

И потому мне очень хочется поделиться с вами ещё одним видом шашлыка,

который — точно вам говорю! — произведёт на ваших друзей-гостей (и даже родственников со стороны жены) неизгладимое впечатление и заставит их желать очередного вашего приглашения «на шашлык» как величайшего события в своей судьбе! Потому что это — шашлык для настоящих виртуозов и любителей своего дела.

ШАШЛЫК «ПЯТЬ ПАЛЬЧИКОВ»

Для такого шашлыка вам понадобятся длинные стальные шампуры — имейте в виду.

А ещё мясо: баранина (может быть и свинина, но не слишком жирная), причём и мякоть, и ребрышки, и корейка. Мяса нужно килограмма четыре, а то и пять. Меньше — и связываться не стоит, сами поймёте почему. Ребрышки пусть будут порублены не слишком коротко, сантиметров по десять, но если окажется, что они короче, не расстраивайтесь — из этого положения, как всегда, есть выход! Но об этом позже.

В общем, вооружившись хорошим ножом и разложив перед собой мясо по видам, начинаем его подготавливать. Удаляя всяческие плёнки, режем его длинными брусочками. Баранину режем 2 на 2 см, свинину — 3 на 3 см, и длина кусков должна получаться сантиметров до 12-15. Ну а те куски, которые получатся короче, нам тоже пригодятся. Если баранина нежирная, надо позаботиться о курдючном сале, его порежем так же.[1]

А тем временем кто-то должен позаботиться и о маринаде: килограмм лука, порезанного кольцами, разминаем с двумя-тремя ложками соли, пока он не даст сок. Приготовим специи: две столовых ложки молотого кориандра, чайная ложка жгучего красного перца, чайная ложка (или две) молотой зиры, чайная ложка куркумы, 10-12 раздробленных стручков кардамона и пару штук натёртого мускатного ореха. Если мы имеем дело со свининой, то, может быть, лучше ещё добавить ложку-другую сладкого красного молотого перца, да и жгучего взять побольше.

Размешаем всё это с мясом и зальём двумя стаканами винного уксуса, разбавленного один к одному с водой. Придавим тарелочкой, на тарелочку — груз и оставим минимум на шесть часов.[2]

---

[1] *Бараньи ребрышки, если на них мяса не слишком много, оставляем целыми, а если скотина была упитанной, то срежем с них один слой мяса с салом, но чтоб и на самом ребрышке кое-что осталось. Со свиных ребрышек точно придется срезать один слой.*

[2] *Вот видите, только в этом рецепте у нас впервые появилось упоминание об уксусе как составной части маринада для шашлыка. А объяснение простое: в данном случае мы используем мясо и от ребрышек, и от ноги, возможно, где-то попадутся довольно*

Ещё до прихода гостей начнём насаживать мясо на палочки. Возьмём три-четыре или даже пять плоских металлических палочек (чтобы оправдать название) и сложим их веером. А теперь на эти палочки надо нанизать ребрышки и полоски мяса так, чтобы получился веер из шашлыка, как на фотографии!

Чтобы всё хоть как-то держалось и не разваливалось, надо в основание веера насадить поперёк короткое ребрышко или кусочек корейки. А дальше уже (тоже поперёк палочек) насаживаем, подбирая необходимые по размеру, брусочки мяса и отряхивая их от лука, перемежаем иногда ребрышками. Если для самого гребня веера не найдётся ребрышка нужной длины, насадите одно ребрышко на три палочки, продолжите ряд кусочком мяса — насадить его на две крайние палочки, — а в следующем ряду повторите то же самое в обратном порядке. Если какие-то брусочки будут состоять одновременно и из мяса, и из сала, будем протыкать их всякий раз со стороны мяса, чтобы сало оказалось зажатым между двух рядов мяса.

Насаживаем всё достаточно плотно, чтобы не было просвета между кусочками, но стараемся не слишком сминать мясо. И желательно, чтобы ничего не «свешивалось» из мясных рядов.[1]

жилистые кусочки, и требуется действительно сильнодействующая смесь, чтобы разнородные ингредиенты промариновались как следует.

[1] *Это вообще очень важное правило: с палочки или шампура нихего не должно свисать к углям, тем более не должно ложиться на них. То, хто свисает, — неминуемо сгорит, обуглится, как головешка, и испортит вкус всего блюда. Неопытного, начинающего шашлычника всегда можно распознать по этой типичной ошибке: вроде все*

В общем, должна получиться такая прочная конструкция из палочек, мяса и ребрышек, сантиметров пять шириною в основании веера и сантиметров пятнадцать в его гребне. Высота же самого веера должна выйти сантиметров 15-20.

Предупреждаю: на это у вас уйдёт довольно много времени, так что принимайтесь за работу заблаговременно!

Теперь это всё дело необходимо запанировать. Лучшая панировка для такого шашлыка — мелко дробленная кукуруза, но, наверное, можно применить и что-либо иное. Самое главное, чтобы панировка выполнила своё предназначение: не выпускала ни сок, ни жир и при этом сама не сильно пригорела!

Угли вначале должны быть очень горячими, расстояние от углей до мяса — сантиметра три: жарим вначале так, чтобы шашлык «прихватило». Минуты по четыре с каждой стороны хватит для этого вполне, однако ж допустить пригорания нельзя. После этого надо снять все вееры с огня, подождать, пока жар ослабнет (или пожарить в это время другой шашлык), после чего довести шашлык до готовности на углях послабже. Думаю, на это должно уйти не менее 15-20 минут, хотя — смотря какое мясо.

Теперь, вооружившись ещё одним маленьким, но острым ножом, разрежем «перепонки» между «пальцами»-палочками, обходя, разумеется, ребрышки. И, придавив мясо горячей лепёшкой (извиняюсь, конечно, что не предупредил заранее, но без лепёшки дело не обойдётся!), вынимаем палочки из веера по одной, непременно стукнув какого-нибудь любопытного и облизывающегося ребятенка локтем по носу.

На блюде останется гора мяса: прожаренного, но истекающего соками и благоухающего, как... Ну разве можно с чем-нибудь сравнить запах хорошего шашлыка? Положите сверху каждого блюда лук, порезанный кольцами и спрыснутый уксусом, настоянным на травах, и предложите наполнить бокалы.

И первый тост будет за вас — это точно!

ШАШЛЫК «МОСКОВСКОЕ КОЛЬЦО»

тщательно на палочки нанизано, а чуть возьмешь в руку, чтобы донести до мангала, — тут во все стороны начинают свешиваться какие-то хвосты и лохмотья от кое-как нарезанного и криво-косо нанизанного мяса.

Иногда такая говядина попадётся, что кажется — ну никак она не годится на шашлык. Жилы и плёнки пока вырежешь — смотреть совершенно не на что. И что теперь делать? Отказывать ли себе в шашлыке? Ну уж нет! Это не наш метод!

Давайте нарежем такую говядину тонкими пластинами. Будет необходимо — отобьем, кто нам может запретить этот простой кулинарный приём? И уложим тонко нарезанную говядину на хорошо знакомый нам бараний сальник. Остаётся только мясо присолить, присыпать специями и украсить полоской курдючного сала.

Ну что? Все вы уже почти японцы, суши крутите запросто, неужто не сумеете свернуть красивый рулет из хороших продуктов?

Сверните и поставьте в холодильник ненадолго — охладиться.

И вот, едва рулет как следует остынет, порежьте его острым ножом кружками толщиною по два сантиметра.

И насадите. Или нани... В общем, нанизывайте на острые шампуры, помогая себе крепким русским словом.

Правда, красиво получилось? А от красивого до вкусного — один шаг! Осталось только название пышное подобрать.

Слушайте, я всё понимаю: МКАД — стоит, Садовое — стоит, Третье... ну почти стоит. Короче говоря, почти всё движение в Москве стоит. Но! Можно я вот этот шашлык назову патетически — МОСКОВСКОЕ КОЛЬЦО? А? А что? Хорошее название...

Если угли готовы, то ставьте на угли, прилагайте усердие и получите результат.

Вот такой, например, как я тут сфотографировал...

Видите? Всё оказалось просто — единственное, чего не хватало тому мясу, это наших умелых рук.

Умелые руки на кухне — главный инструмент. При их помощи можно творить и не такие чудеса! И об одном таком кулинарном чуде я хотел бы рассказать чуть пространнее обычного.

Вот бывает просто рис, отваренный на гарнир, знаете, да? А бывает плов. Чувствуете разницу? А бывает настоящий узбекский плов. Понимаете, о чём я? Так вот: бывает просто мясо, бывает шашлык, а бывает люля-кебаб. Я серьёзно говорю! Ибо люля-кебаб, хорошо приготовленный люля-кебаб — это вам не халам-балам какой-нибудь, а король шашлыков!

Могу ли я допустить, чтобы вы прочитали эту книгу, а люля-кебаб готовить так и не научились? Нет, не могу. Не могу — и не уговаривайте меня! Лучше послушайте, почитайте внимательно всё, что я сейчас расскажу.

Сначала я хотел бы поговорить о фарше для люля-кебабов. Потому что от этого замечательного блюда очень часто происходят печаль, расстройства и огорчения.

Ведь что получается: люля-кебаб из рук настоящего мастера — это полный восторг, но как только любители вкусно поесть вроде нас с вами начинают

готовить люля-кебаб у себя на даче, так порою происходит такое, что мало не покажется.

Ну вот представьте себе картину: приезжает к вам дорогой гость, самый верный друг на свете, а с утра-то вы уже закупили торжественно лучшие части барана, лучшую левую лопатку, к примеру, закупили и рассчитываете сделать люля-кебаб, чтобы показать себя во всей красе и станцевать лезгинку на белоснежных вершинах кулинарного искусства. И что?

Делаете люля-кебаб. По самым проверенным рецептам делаете, комар носа не подточит — всё строго по правилам!

А он... падает. Люля-кебаб, криво усмехаясь, сползает с палочек и падает на угли. Весь. Почти. Собаки смеются, коты тоже довольны, им всем этот фарш, упавший на угли, очень даже по вкусу! Да ещё бы, если его можно жрать от пуза! Счастливые собаки, умиротворённые в сытости коты! А вам с другом к концу этого пренеприятного процесса у мангала достаётся только по палочке, видать, лишь по счастливой случайности как-то сохранивших на себе остатки фарша.

В этой бесславной ситуации остаётся только, огорчившись, допить виски, закусить жалкими остатками после трапезы четвероногих и соврать ожидающим ужин семьям: «Всё пропало, всё упало, ничего не осталось!»

Знакомая картина? И ведь происходит это с самым лучшим, самым вкусным, самым ароматным, самым нежным фаршем, вот что обидно!

Но обиднее всего то, что у сопливых пацанов из придорожного кафе получается, а у нас нет! Слушайте, вы видели их фарш, из которого они делают люля-кебаб? Да ведь у них в их тазиках лежит нечто серого цвета: сразу видно, что фарш покупной, порублен тупыми супермар-кетовскими мясорубками, постоял уже в холодильнике, наверное, с пару дней и теперь пускает сок, хоть памперсы подкладывай! Но у них получается, а у нас — нет!

Что же не так? Что же и как надо сделать, чтобы получить люля-кебаб ароматный, вкусный, с румяно-золотистой поверхностью и чтоб при этом он не спадал, чёрт побери, с шампура? Здесь надо сразу заметить, что позорные и недостойные варианты вроде «пожарить на сковороде», «запечь на противне в духовке» мы обсуждать не собираемся. Мы говорим о самом что ни на есть классическом люля-кебабе: на шампуре, на мангале и безо всяких предохранительных сеточек. Всё по-взрослому!

Я охотно допускаю, что у вас и у самих есть некоторые соображения по поводу того, как надо делать люля-кебаб. Например, такие:

— фарш надо отбивать и месить;

— фарш надо положить в целлофановый пакет и отбивать, бросая его о стол;

— мясо надо брать не самое лучшее: от брюшины, например;

— Руку надо мочить в холодной воде с уксусом, когда лепишь кебаб;

— нельзя брать мясо, которое побывало в холодильнике;

— не надо брать мясо от «задка», лучше — от лопатки;

— сала меньше!

— лука меньше!

— муки добавить!

— посолить мясо и оставить в тёплом месте, пока оно не станет липким;

— нельзя смешивать мясо разных сортов;

— прокрутить один раз и потом месить;

— прокрутить два раза и не месить;

— охладить фарш, прежде чем насаживать его на шампуры;

— огонь сделать жарче, шампуры вертеть чаще;

— обмотать фарш мокрой ниткой.

Так в чём же дело? Почему у нас люля-кебаб всё равно не получается?

Первое, на что обращаешь внимание, готовя фарш дома, это то, что он получается довольно сочным. Поначалу это радует — конечно, мясо-то у нас ого-го какое! Свежее, парное, сочное, сейчас вот ещё, как в книжке написано, четыре луковицы добавим и... что же это у нас фарш такой водянистый? Ведь баранина — довольно сухое мясо. Попробуйте положить на бумагу кусочек говядины и кусочек баранины — под говядиной бумага раскиснет, а под бараниной нет. Так откуда в нашем фарше столько сока?

Откуда, откуда? Оттуда! Ясно дело откуда — из мясорубки! Эти современные электрические мясорубки... это же соковыжималки, а не мясорубки! Может, попала там под нож какая жилка или пленочка, мясо уже не режется, а мясорубка всё напирает, мы самозабвенно подкладываем ещё и ещё, вот и выдавливается весь сок из мяса, вот и получается: мясные волокна отдельно, а мясной сок — отдельно.

Иное дело в обычных мясорубках с ручкой, где хорошо чувствуешь, что происходит с мясом внутри: рубишь ты его, режешь или просто... давишь, давишь, выдавливая сок. Или, ещё лучше, взять, да и порезать мясо для фарша ножом и говорить потом всем гордо: «А!., фарш? Да фарш я, как всегда, — ножом!»

Не выход, братцы. Никакой гарантии даже эти благородные порывы нам не дадут, никто не поручится, что фарш из самой правильной мясорубки или фарш, порезанный ножом, точно так же не сползёт с шампура. А дело вот в чём.

ПРАВИЛЬНЫЙ ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Мясо надо брать только то, что ещё не успело познакомиться с холодильником. Просите лопаточную часть, мясо с бедра, говорите комплименты мяснику и обещайте покупать мясо впредь только у него. Это раз.

Дома надо срезать с мяса весь жир, вырезать все жилы и убрать все плёнки, что окружают мышцы. Это два.

Порезав мясо пластами по сантиметру-полтора, надо положить часть его на хороший, очень твёрдый деревянный кругляк и вооружиться топориком-сечкой, а лучше двумя. Двигая только кистями, позволяя совершенно спокойно опускаться сечкам на мясо, рубим его сначала вдоль волокон, потом разворачиваем кругляк на 90 градусов и рубим поперёк, и так повторяем несколько раз. Собираем мясо сечками к середине, переворачиваем его,

разравниваем и повторяем те же действия. Только смотрите — мы не режем мясо поступательно-возвратными движениями, не пилим его, не давим, не отбиваем, а именно рубим! Пусть сечка своим весом рубит его как может, пусть поначалу не до конца, но уже через пару минут мы увидим, что на кругляке у нас лежит довольно мелкий, ровный, абсолютно чистый фарш, радующий глаз. Это три.

Теперь надо взять курдючное сало и срезать с его поверхности сухую плёнку. На сале есть такая плёнка, которая в люля-кебаб может повести себя ещё коварнее, чем плёнки с мяса, поэтому её обязательно надо аккуратно срезать. Теперь, вооружившись острым ножом, порежьте сало тонкими пластинками, а затем соломкой и после этого искрошите его до размеров рисового зерна. Это четыре.[1]

Репчатый лук надо очистить от кожуры, оставив хвостик на месте. Удерживая луковицу за хвостик в одной руке, надо надрезать луковицу вдоль маленькими квадратиками, а затем, уложив на доску, порезать мелкими кубиками. Это пять.

Вот теперь всё смешиваем: на килограмм мяса у нас пойдёт до двухсот грамм сала и примерно сто пятьдесят грамм лука. Солим, добавляем чёрного перца, по желанию пол чайной ложки молотой зиры и чайную ложку или чуть больше молотого же кориандра.

---

[1] *Кстати, с теплим, дрожащим на весу салом это сделать весьма трудно. Так что лучше его положить ненадолго в холодильник и охладить. Охладить сало, слышите, но не мясо!*

Вообще, надо сказать, что в люля-кебаб, конечно, можно добавить самые разные специи, в том числе и некоторые сухие травы, такие как мяту, базилик и ореган. Но, во-первых, надо иметь в виду, что при этом мы рискуем потерять главное: чистый вкус хорошо приготовленного мяса, а во-вторых, тут со специями надо обращаться с большей осторожностью, чем в блюдах, куда мясо кладётся целыми кусочками. Сухие же травы надо использовать и вовсе щепотками, добавляя их на самом последнем этапе. Поэтому стоит подумать — может, вовсе воздержаться от специй, предоставив мясу и огню создать свой неповторимый вкус и в высшей степени лаконичный, но столь выразительный букет ароматов.

Теперь, вооружившисьтерпением, вымешиваем фарш — до полной его однородности. Проверить, хорош ли наш фарш, можно следующим способом: отделив пригоршню фарша и слепив из него котлету, надо с силой бросить его на дно миски, в которой его вымешивали. Фарш должен расползтись по дну, но не растрескаться и не разлететься в разные стороны. С приобретением некоторого опыта вы легко научитесь распознавать необходимую консистенцию фарша — когда он уже достаточно липкий, но ещё не начал пускать сок. Это шесть.

Для люля-кебаба нам понадобятся жаркие, долго не прогорающие угли. Пока вы их пойдёте разводить, поставьте фарш ненадолго в холодильник, он должен стать прохладным, но не заледенеть. Это семь.

И вот, когда вы исполнили все эти семь важных и совершенно необходимых для успешного люля-кебаба пунктов, смело берите широкие жёсткие шампуры, несите их поближе к мангалу и начинайте лепить люля-кебаб. Смочите руки в горячей воде, возьмите кусок фарша, слепите из него продолговатую котлету и нанизывайте её на шампур, расправляя по всей длине. Можно прижать фарш в некоторых местах пальцами, сделав люля-кебаб как бы волнистым.[1]

Я понимаю, что мы все — героические люди, любим как следует поесть и хорошим шашлыком считаем большой шашлык. Но в случае с люля-кебаб это не так. Не надо насаживать на один шампур сразу много фарша, сделайте люля-кебаб достаточно тонким, и это даст вам сразу несколько преимуществ. Во-первых, вы прожарите его довольно быстро, не пересушивая и не обугливая поверхность. Во-вторых, подавая блюдо сравнительно небольшими порциями, но часто, вы доставите большее удовольствие едокам: они будут есть горячее, сочное и ароматное мясо. В-третьих, вы ещё раз уменьшаете риск того, что ваш люля окажется на углях, а не на подносе.

Жарится люля-кебаб на довольно жарких углях, поворачивать его надо чаще, чем другой шашлык, и очень желательно постоянно обмахивать опахалом, чтобы он не сушился горячим воздухом, поднимающимся от углей, но быстро запекался в их лучах. Приподнимайте палочки и осматривайте ту сторону, которая сейчас жарится: как только увидите, что мясо изменило свой цвет, поворачивайте на другую сторону. Повернув во второй раз, смотрите за

---

[1] *Смачивать руки в холодной воде — неправильно. Довольно жирный фарш будет липнуть к холодным рукам, а не к шампуру. Вот вы прижмете фарш, а станете разжимать ладонь, а фарш и поплыл следом за вашей рукой. И получится, что между шампуром и фаршем останется свободное пространство, где будет собираться мясной сок, в результате чего люля-кебаб и развалится.*

выделяющимся соком. Как только появились первые капельки — переворачивайте немедленно, не дожидаясь, пока капли станут капать в угли, ведь большею частью они состоят из жира, который весело вспыхнет на углях и сделает ваш люля-кебаб угольно-чёрным, а не золотисто-румяным.

Не пережаривайте люля, но и не оставляйте его внутри розовым. Цвет люля-кебаба на поверхности должен стать от золотистого до коричневого на подпалинах, а внутри он должен иметь приятный взгляду розово-серый цвет первой спелости.

Подавать люля-кебаб надо немедленно, потому что даже самый хороший, самый правильный люля-кебаб станет истекать соком, едва очутившись на блюде, а через пятнадцать минут это будет уже лишь жалкое подобие совсем недавней роскоши. В сопровождение к люля-кебабу пойдёт тонко порезанный и промытый под холодной водой лук с мелко порезанной зеленью и хорошим ароматным уксусом или сумахом. Некоторые любят подавать люля-кебаб, завернув его в кусочки лаваша, но неплохо это сделать и положив его на рис басмати, сваренный в виде откидного плова или на индийский манер. И в том и в другом случае сок не растекается по тарелке, но сдабривает рис или лаваш. В общем, не так уж страшен чёрт, как его малюют, но хороший люля-кебаб, люля-кебаб, приготовленный с чувством собственного достоинства и любовью к едокам, люля-кебаб, с нежностью порубленный вручную, тот люля-кебаб, что помнит тепло рук человека, его приготовившего, — честное слово, это такое чудо, что не хватит никаких слов человеческих, чтобы описать его! Искренне надеюсь, что мои советы окажутся небесполезными и всё у вас получится на «ох!», "ах!» и «бис!»

Едва вы выучитесь хорошо готовить люля-кебаб, вас непременно потянет на некоторые эксперименты с этим замечательным блюдом. Я по себе знаю. Для одного такого опыта нам кое-что понадобится. Скажите, у кого уже есть свежие виноградные листья? Ни у кого нет?

У меня пока тоже нет. Но в баночке-то остались! А сердце просит долмы, например, в канун 8 Марта. Однако просить жену приготовить долму в такой день — да у кого язык повернётся? Поэтому мы пойдём другим путём!

ДОЛМА-КЕБАБ

Из килограмма баранины остро наточенным ножом надо нарубить фарш, который тут же следует посолить-поперчить-отбить-вымешать. Добавить мелко порезанный лук-порей (или обычный репчатый лук), немного мелко порубленной мяты и... мелко порубить штук двадцать замоченных в кипятке виноградных листьев из банки. Вмешать порубленные листики в фарш и отложить его на двадцать минут в морозилку.

Развернуть и обрезать бараний сальник, уложить на него фарш и свернуть рулет, который опять отправить в морозилку ещё минут на тридцать.

Порезать рулет на кусочки, насадить на шампуры и немедленно начинать жарить на сильных углях, следя, чтобы не вспыхнуло сало.

Подавать... да не успеете вы никуда ничего подать! Ибо съедят всё и сразу, съедят, не отходя от мангала. Съедят, разобрав по кусочку, съедят, невзирая на мольбы оставить в желудках место ещё для пяти или шести видов шашлыка!

Может, вам повезёт и вы успеете сами попробовать, чтобы рассказать потом друзьям, что вот этот долма-кебаб имеет вкус одновременно самой настоящей долмы и самого настоящего люля-кебаба. И ещё, наверное, вам придёт в голову в следующий раз подавать его с сюзьмой, в которую хорошо бы положить немного чеснока, кое-какой зелени, чуточку соли и красного перца.

Ладно, пока мы готовим обычный шашлык, тут особо нечего и рассказывать.

Шашлык из корейки, люля-кебаб, бывает ещё люля-кебаб из картошки и... вот здесь, на стыке двух последних, и придумалось нечто новое. Ну и слова из Библии почему-то вспомнились: *«Бывает нечто, о чём говорят: «Смотри, вот это новое», но это было уже в веках, бывших прежде нас»* (Екклесиаст, 1:10).

А что, если люля-кебаб сделать двухслойным? Первый слой как обычно — из фарша, а второй слой — из картофельного фарша? Да, кстати, а все ли читатели знают, как готовить картофельный люля-кебаб, и знают ли они о нём вообще? Давайте тогда сначала поговорим об этом.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Картофель отваривают в мундире, дают чуть остыть и, очистив, пропускают через мясорубку. Вот не давят толкушкой, а через мясорубку — именно так надо! Теперь в картофельный фарш положим немного мелко порезанного курдючного или другого сала либо добавим хорошего растительного масла, мелкой соли, куркумы, чёрного и красного перца.[1]

Вымесить, немедленно нанизать на шампуры и ставить на мангал. Очень интересно получается, вкусно и, самое главное, прекрасно сочетается с обычными шашлыками — да хоть в виде гарнира.

А теперь вернёмся к идее двухслойного люля-кебаба. Мы ведь только начали разговор об этой хитроумной «усовершенствованной модели». Как она делается? Не очень-то и сложно, если присмотреться.

[1] *Очень хорошо добавить не просто растительного масла, а оливкового, настоянного на чесноке, красном стручковом перце, сухих травах (орегано, базилик, кинза) и сушеных помидорах.*

Благородное масло

ВОТ только что мы упомянули масло, настоянное на пряных травах и специях. Такое масло очень любят, например, итальянцы: в очень хороших и дорогих итальянских ресторанах по всему миру на столах часто стоят бутылочки с подобным маслом собственного приготовления. А кое-где вам и предложат купить такую бутылочку с собою, навынос.

Но такое масло готовят не только в Европе. На Востоке в нём знают толк не меньше. Между тем подготавливается такое масло очень просто: очищенные зубчики чеснока режутся на две-три части каждый, из стручка-другого красного сушеного перца вынимаются семена и белые перегородки, а сам перец режется крупными кусочками, берутся имеющиеся в распоряжении сухие травы и помидоры, и всё это закладывается в бутылку с оливковым маслом. Пару недель в тёмном прохладном шкафу — и всё готово. Такое масло хорошо налить в блюдце и вымакать его тёплым хлебом в ожидании обеда, таким маслом хорошо заправлять салат, да и вот — в картофельный люля-кебаб добавить — ну просто замечательно! И вообще, готовя шашлык — вспоминайте об этом масле. Зачастую, маринуя шашлык, мы не знаем точно, когда именно мы будем его жарить. В этом случае, чтобы мясо излишне не перемариновалось, в маринад хорошо бы добавить масла, особенно если и оно внесёт какую-то свою вкусовую ноту.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ В МУНДИРЕ

На разделочную доску выложим комок картофельного фарша и примнем его руками, придавая форму овала длиною в треть нашего шампура, а толщиной примерно в сантиметр-полтора. Из хорошо остуженного мясного фарша руками, смоченными в горячей воде, быстро сформируем колбаску такой же длины, как и овал, а диаметром таким, чтобы её можно было обернуть картофелем. Колбаску укладываем на овал картофеля и заворачиваем наподобие пирожка. Теперь возьмём «пирожок» в руку и придадим ему форму дирижабля. Нанизываем на верхнюю треть шампура и, удерживая шампур в вертикальном положении, расправляем фарш вниз, пока не заполним весь шампур. Ну, тут следить надо, чтобы картофельный фарш не разорвался и не обнажил своё мясное содержимое.

И немедленно на мангал! Жарить на очень горячих углях, поворачивая часто, но осторожно, судить о готовности — по появившимся красно-коричневым подпалинам на картофеле.

Шашлычного запаха во время готовки, конечно, уже не жди, но вот разрезав этот кебаб на тарелке, вы будете вознаграждены вполне! Всё, что положено, осталось внутри: все соки мяса, все его запахи там удержались. И, как мне показалось, таким шашлыком вполне можно угощать и тех, кому обычный шашлык противопоказан по медицинским соображениям. Дело в том, что мясо здесь остаётся одновременно как бы и запеченным, но при этом приготовленным в собственном соку. Это мясо очень деликатно на вкус, и любой, даже самый нежный и привередливый желудок с такой пищей легко справится...

Кстати, подавая шашлык на стол, мы часто задаёмся вопросом: «А что ещё уместно подать к шашлыку?» Да вот хоть овощи тут же над углями зажарить или запечь.

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

Очень хороши почти любые овощи, запеченные на мангале.

Например, можно нанизать баклажаны на шампуры и запечь на очень горячих углях. Готовность определяется по шкурке баклажана — она должна вспучиться, местами треснуть и обнажить мякоть.

Рядом, на чуть менее горячих углях, запеките помидоры, разноцветные болгарские перцы и, по желанию, острый зелёный стручковый перец.

В большой миске приготовьте довольно солёную холодную воду. Овощи после запекания опустите в эту воду и очистите прямо там, в воде.

Затем баклажаны и помидоры нарезать сантиметровыми кубиками, перцы — такими же шашечками, а зелёный стручковый перец, после удаления из него семечек, — измельчить.

Далее возьмите несколько зубчиков чеснока, раздавите их плоскостью ножа и измельчите.

Белый длинный или фиолетовый лук порежьте мелкими кубиками.

Травы — кинзу, райхон и немного садовой мяты — измельчите мелко.

Все перемешайте и подавайте к шашлыку или до шашлыка. Либо вместо него, если ваши гости — вегетарианцы.

Всё понятно: говядина, баранина, овощи, даже картофель — всё годится в шашлык! А что ещё? Из чего ещё можно готовить шашлык? Да из чего угодно, отвечу я вам. Вот только магазинные сардельки давайте оставим американским бойскаутам, а всё остальное, что есть в холодильнике, — несите сюда! Свинину, курицу, рыбу, мелкую пернатую дичь — это всё очень хороший материал для шашлыка. Попробуем?

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ С ЛУКОМ

Свинину (филе, шейку или ребрышки, порубленные на 4-5-сантиметровые куски — по вашему выбору) разделать примерно трёхсантиметровыми кусками в ширину, такою же толщиной и до пяти сантиметров длиной. Разумеется, волокна мяса должны быть расположены при этом в длину. Ребрышки отделить ножом одно от другого.

На каждый килограмм мяса прокрутить через мясорубку 100 грамм лука, прибавить соль, сухие травы, пол чайной ложки молотого острого красного перца и пол столовой ложки паприки, выдавить четверть среднего лимона и добавить пару ложек растительного масла, возможно, того самого — настоянного на чесноке, перце и травах. Маринад как следует перемешать и мариновать в нём мясо от двух до шести часов, в зависимости от его качества.

Насадить шашлык на шампуры, ориентируя мясо вдоль, и пожарить его в течение десяти-двенадцати минут, часто поворачивая, на расстоянии примерно 5-6 сантиметров от крупных жарких углей. Снять шашлык в котелок или небольшой казанчик, в котором уже лежит примерно полкилограмма порезанного кольцами лука. Перемешать лук с мясом, плотно закрыть казанчик и поставить его на угли минут на 20-25, пока мясо не дойдёт до полной готовности.

При желании в лук можно добавить приятно пахнущие травы: от тархуна до мяты с райхоном.

Помните, я рассказывал вам о том, как маринуется свинина для виндалу? Для любителей острых ощущений я советую промариновать точно таким же образом свинину для шашлыка. Жарить такой шашлык следует до полной готовности и образования корочки на поверхности.

А помните маринад для тикки из курицы? Я там ещё говорил, что примерно таким же маринадом, но с большим количеством специй можно мариновать и свинину? Вот это тоже остаётся в силе!

Как и то, что и замаринованную для тикки курицу можно насадить на деревянные шпажки и зажарить как шашлык.

Вообще, курица — вполне годится для шашлыка, если знать, как к этому подойти! Вот в Иране верный подход к куриному шашлыку знают — несомненно.

ИРАНСКИЙ ШАШЛЫК С КУРИЦЕЙ

1 бройлерная курица (весом примерно в 1,5 кг)

2 луковицы

50 г мацони или кефира

50 г оливкового масла

2 столовые ложки крепкого настоя шафрана

1-2 зубчика чеснока

2 чайные ложки перца

0,5 чайной ложки апельсиновой цедры (сушеной и молотой)

3 средних лимона

50 г сливочного масла

Впрочем, такой шашлык имеет смысл готовить не из одной курицы, а хотя бы из двух-трёх, соответственно увеличив количество и прочих ингредиентов. Потому что сначала нам надо отделить крылышки, ножки и грудки. С ножек и грудок следует снять шкуру и вместе с оставшимся корпусом отложить на бульон для какого-нибудь другого блюда.

Нижние части ножек отложить отдельно, бедрышки разрубить пополам, крылышки разрезать по суставам, а грудки нарезать кусками с грецкий орех.

Из полутора столовых ложек настоя шафрана, кефира, масла, соли, раздавленного чеснока, тонко порезанного лука, апельсиновой цедры, перца и сока двух лимонов взбить в блендере маринад. Сложить подготовленную курятину в маринад и оставить под крышкой в прохладном месте как минимум на 6-8 часов.

Подготовить угли и насадить курицу на шампуры, рассортировывая по разным шампурам ножки, бёдра, крылья и грудки, поскольку время приготовления у разных частей курицы отличается.

Растопить сливочное масло, добавить в него сок от одного лимона, пол столовой ложки настоя шафрана, соль и чёрный перец. Взбить до однородности и приготовить кисточку для смазывания.

Жарить шашлык на расстоянии 3-4 сантиметра над мелкими углями среднего жара, часто смазывая соусом из сливочного масла и лимона и довольно часто поворачивая. Жарится такой шашлык от восьми до пятнадцати минут.

Хорошо бы вместе с шашлыком запечь над углями небольшие помидоры, которые необходимо так же часто смазывать соусом. Подавать с лавашем или откидным пловом.

РЫБА В МАРИНАДЕ

Рыбу разделать, удалив хребет и кости, отделив цельные филе. Нарезать на крупные порционные куски.

Выдержать час-другой в пряном маринаде.

Для маринада вытряхнуть семена из 4-6 стручков кардамона, добавить щепотку шафрана и растереть их в ступке с солью. Добавить две ложки мёда, три ложки грейпфрутового сока, полторы ложки масла. Всё смешать, подсыпать

мелко смолотый чёрный перец, по пол чайной ложки тёртого сухого имбиря и сухой мяты.[1]

Запечь рыбу на решётке, уложив её на мангал.

ДОЛМА ИЗ ЦЕЛОЙ РЫБЫ

Некрупную рыбу мариновать в масле с солью, белым перцем, а перед запеканием на мангале завернуть в маринованные виноградные листья.

Хорошо бы внутрь каждой тушки положить дольку лимона.

[1] *Этот маринад подойдет как для судака, так и для осетрины. Естественно, для более жирной осетрины количество масла можно уменьшить, но ни в коем случае не удалять его из маринада вовсе.*

ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ. ДРУГИЕ УДОВОЛЬСТВИЯ

ГЛАВА 7. ДАСТАРХАН НА ПЕРЕКРЕСТКЕ ЦИВИЛИЗАЦИЙ

Интересная картина получается, если рассматривать не одну отдельно взятую национальную кухню, а посмотреть на всю мозаику кулинарных традиций народов, которые нас окружают. Кто-то живёт рядом, кто-то очень далеко, но общее найти можно всегда, а разница становится лишь новой гранью в познании кулинарии.

Давайте об этом и поговорим. Ведь сходства порою случаются поразительные и там, где, казалось бы, нет ничего общего.

Вот взять, к примеру, уже упоминавшуюся в этой книге курдючную оболочку — тщательно очищенную от шерсти шкуру с бараньего курдюка. В Узбекистане из неё делают рулеты и используют в самых разных блюдах. А во франции используют... свиную шкуру! Например, французское блюдо «доб» — жаркое из мяса, шкурки, хрящиков, овощей и пряных трав, которое тушится очень долго — три-пять часов как минимум. Так вот, это жаркое просто немыслимо без кусочков шкуры, свёрнутых в небольшие рулетики. И это легко объяснимо — ни в Узбекистане, ни во франции рачительные крестьяне не допускают, чтобы плоды их труда пропадали попусту.

Или остающиеся после забоя скота головы, хвосты и ножки. Это только совершенно чёрствый человек мог назвать их «субпродуктами». А настоящие кулинары знают им цену! Густой, терпко пахнущий, быстро застывающий на холоде бульон, получающийся после их многочасовой варки, применяется от кухонь на задворках Азии до самых роскошных ресторанов Европы. В России на его основе готовят холодец, заливные блюда.

Из голов, требухи и ножек в Узбекистане готовят закуску, называемую «калля-гушт», весьма напоминающую немецкий сальтисон или прибалтийский зельц. А в Корее варят суп из говяжьих хвостов, называемый «Кори

Гом Тханг», поразительно похожий на хаш, без которого невозможно себе представить гастрономию Кавказа.

Примечательно, что и в далёкой Корее и на Кавказе эти похожие супы подают в одно и то же время — рано утром. И с одной и той же целью, о которой вы сейчас узнаете. Всем понятно, почему подают утром. Ведь забой скотины, свежевание туши, разделка мяса, кишок, начинка колбас — дело хлопотливое, на это уходит весь день. До головы, ножек и хвоста руки доходят только к вечеру. Вот и варится хаш всю ночь. А к утру оказывается так, что кое-кто вчера с устатку слегка перебрал. Вот для этих бедолаг хаш и предназначается! И только попробуй им сказать, что с хашем не полагается выпить «по пятьдесят», а то и по все сто — ведь не поймут!

Что интересно, традиция эта благополучно перешла из сел в города, где двери хашных не закрываются уже столетия. Сюда, к этим заведениям, стягиваются по утрам хмурые, небритые и помятые мужчины, а выходят они из их дверей гордо распрямленные и с изрядно укрепившимся здоровьем!

ХАШ

Для хаша обязательно требуются говяжьи ноги. Вот такие, как на первой картинке. Понятное дело: опалить их кто-то должен, копыта снять, отскоблить, ошпарить, опять выскоблить-вымыть и т. д.

1

2

3

Ещё я беру хвост — тоже говяжий. Некоторые не берут, а я беру обязательно. Вот такой, как на второй картинке.

Хотя те некоторые, которые не берут хвост, берут рубец (вычищенный желудок), а я обычно обхожусь без него. Зато беру для хаша курдючную оболочку от курдючного барана. Вот такую, как на третьей картинке. Впрочем, можно прекрасно и без неё обойтись. Если у вас есть ножки и хвосты — уже смело можно начинать.[1]

Итак, ноги разрезаем ножом по суставам. Не рубим по костям — костный мозг оставим собакам, — а разрезаем по суставам, находим жилы и перерезаем их. Теперь закладываем ножки в холодную воду и ставим кастрюлю на огонь. Пусть покипит минут сорок — сливаем с ножек воду, промываем их ещё раз кипятком. Теперь они должны стать вот такими, как на следующей странице.

Вот тут надо прикинуть, сколько у нас получилось мясопродуктов. Умножаем это число (в килограммах) на два и получаем количество свежей воды (в литрах), которой заливаем мясо и ставим варить всё сначала. Как только закипит, убавим огонь до ниже среднего, добавим ложку соли (это килограммов на шесть мяса будет в самый раз) и снимем пену.

Если всё идёт как надо, огонь убавляем до минимума, опускаем одну-две красные луковицы вместе с плотно сидящей шелухой (корни только обрежем на всякий случай), прикрываем крышкой. Здесь надо так отрегулировать, чтоб кипело под закрытой крышкой еле-еле. И всё! И ложимся спать.

Утром, ещё до рассвета, надо встать и проверить — всё ли там, под закрытой крышкой, у нас хорошо. Может получиться, что бульон ещё жидковат, тогда надо добавить огня и приоткрыть крышку, чтоб выкипало. Нам нужно получить очень крепкий, клейкий такой бульон. Самое время отрегулировать соль.

Пусть ещё с часок поварится, и можно будить женщин — разбирать мясо, жилы, сваренную шкуру и кости. Кости собакам — остальное нам! Вернём всё в кастрюлю, добавим, по желанию, лаврового листа, дадим ещё раз прокипеть и...

Раскладываем понемногу мяса от хвоста в миску каждому едоку, по кусочку от той шкуры, от жилки, с пол-ложки столовой рубленого чеснока и заливаем всё бульоном, а поверх — зелени чуток.[2]

И... наливай по пятьдесят! Сегодня в школу не пойдём!

Едим с сухим лавашем, с чёрствой лепёшкой, с сухарями, в конце концов.

Миска — раз, миска — два, миска... стоп, мне только половину. И водка кончилась. Можно пойти и опять лечь поспать. Или пойти поработать. Часов до пяти пополудни хотя бы. Потому что раньше этого срока нашим организмам ничего уже и не потребуется!

Ну и надо ли говорить, что хаш с похмелья — как материнское молоко младенцу? Надо ли говорить, что традиция есть по утрам хаш легко

---

[1] *Да! А сказал ли я, что ножки-то лучше передние брать? А если все-таки попадутся и задние, то их надо вымачивать-вымывать часов пять-шесть под холодной проточной водой, особенно если они от коровы, а не от бычка. До полного исчезновения характерного запаха.*

[2] *А можно резаную зелень, рубленый чеснок и соль подать отдельно: в маленьких блюдечках или пиалах расставить по столу. Тут кое-кто подливает в хаш виноградный уксус, другие посыпают черным молотым перцем (я как раз к этим другим отношусь!), кто-то берет кусочек-другой красного стручкового перца...*

приживается на любой почве? Вот и в Узбекистане хаш прижился вполне, многие его любят. Впрочем, в Узбекистане кулинарные традиции приживаются легче, чем где бы то ни было.

Одной из таких традиций, буквально ворвавшейся в среднеазиатскую кулинарию, стала кухня уйгуров — очень своеобразного тюркского народа, исповедующего ислам и живущего, по большей части, в Китае, уйгуры вообще народ ныне довольно многочисленный: в Китае их почти 8 миллионов, и они сконцентрированы в особой уйгурской автономии — провинции Синь-Цзянь, но поселения их можно встретить и в Узбекистане, и в Казахстане, и в Афганистане, и даже кое-где в России.

Может быть, тут успех уйгурской кухни объясняется как раз тем, что она оказалась как бы связующим звеном между китайской и узбекской, удачно сочетая в себе достоинства их обеих. Ну и, между прочим, немаловажно, что одно из весьма популярных в Узбекистане блюд — лагман — пришло к нам именно из уйгурской кухни.

Вывески типа «уйгурский лагман» или просто «уйгурская кухня» ныне встречаются по всему Ташкенту. Но одна из них сразу привлекла моё внимание. «Настоящий уйгурский лагман и 1000 других вкусных блюд» — было написано на рекламном щите возле дороги. Время было уже послеобеденное, а я не успел поесть вовремя и, раздумывая, стоит ли перекусить или лучше подождать до ужина, однажды всё же остановился у этого кафе.

Китайские деревянные палочки и ловко управляющийся с воком парень на кухне, которую можно было разглядывать через открытое окно, обнадёживали, но туповатая официантка никак не могла мне объяснить, что же именно скрывается в меню за уйгурскими названиями. Пришлось заказывать уже знакомые лагман и товук-сай — соус из курятины с картошкой.

Парень на кухне оказался настоящим виртуозом, хотя лет ему на вид было совсем немного: оба заказанных блюда он исполнил на моих глазах просто блестяще. Пообедав, я подошёл к нему, чтобы поблагодарить и сказать, какой он молодец.

В другой раз я поехал в это кафе с друзьями уже специально: хотелось поделиться замечательной находкой. Тут уж я сразу подозвал того самого парня-повара и заговорил с ним на узбекском языке. Оказалось, что узбекский он понимает хуже русского, потому что родом из Китая, из провинции Синь-Цзянь, а в Ташкенте сравнительно недавно — специально приехал работать в этом кафе. С некоторым трудом я всё-таки объяснил ему, что прошу приготовить для нас те блюда, которые ему самому нравятся. — Тогда сначала я сделай салат из каля-гушт (отварное мясо с головы), требуха, потом вот... лагман и... что ещё хочешь: почки, печенка, яйса?

— Ну, сделай, что сам хочешь!

— Тогда почки!

Каля-гушт и требуху готовят в Узбекистане преимущественно на продажу и выставляют ранним утром на базарных прилавках в виде рулетов, похожих по виду на немецкий сальтисон. Рулеты эти продают в охлаждённом виде, нарезая на кусочки и присыпая солью и красным перцем, и обычно к ним предлагают горячий горох нут, отваренный вместе с бараньим салом, немного тонко порезанного лука и горячие лепёшки. Всё это вместе составляет очень вкусный и сытный завтрак.

Турсун же (так звали парня-уйгура, повара из кафе) приготовил салаты из этих продуктов совсем по-другому. Порезав и каля-гушт, и отварную холодную требуху на кусочки, он полил их холодным, прокаленным растительным маслом, настоянным на красном стручковом перце, и уксусом, настоянным на мелко порубленном чесноке, добавил немного

соевого соуса и свежий помидор, нарезанный кусочками. Всё это он перемешал в миске, подбрасывая её содержимое, как подбрасывают в воке, и выложил на тарелки.

Это оказалось очень вкусно, и я подумал, что так же можно подать и просто отварное и охлаждённое жилистое мясо с нижней части ноги, да и свиные ножки — те, что обычно предназначены для холодца, — если их слегка недоварить и срезать с них мясо...

Но более всего в том обеде меня обрадовали приготовленные Турсуном бараньи почки. Чтобы посмотреть, как он их готовил, мне пришлось пойти в это кафе ещё раз, что меня, признаться, не очень-то расстроило. Тем более что рецепт почек по-уйгурски перевернул все мои представления о том, как правильно обращаться с этим ценным продуктом. До этого момента я думал, что почки сначала надо обязательно долго вымачивать, порезав кусочками, а потом варить или жарить довольно продолжительное время. Ничего подобного, я вам скажу...

БАРАНЬИ ПОЧКИ ПО-УЙГУРСКИ

4 бараньи почки

2 крупно порезанные луковицы

40 г растительного масла для жарки

30 г соевого соуса

Соль, зира,красный перец

Четыре бараньи почки Турсун разрезал вдоль пополам. Снял плёнку, удалил протоки и каждую половину разрезал ещё раз пополам. Получившиеся кусочки «надшинковал» на квадратики — именно не надрезал, а надшинковал, уж извините меня за это корявое слово... Взял большой широкий китайский нож, которым обычно пользуются для шинковки китайцы, почку положил наружной стороной кверху и сделал несколько надсекающих движений, не дорезая почку до конца на два-три миллиметра, а потом повернул её на **90** градусов и повторил процедуру. Получилось, что почка надрезана на трёхмиллиметровые квадратики-столбики, удерживаемые лишь «донышком» каждой половинки.

В вок он налил немного (грамм **30**-**40**) растительного масла, поставил его на огромный огонь, с вырывающимися из горловины печки языками пламени, опустил почки в мгновенно раскалившееся масло и стал жарить, непрерывно встряхивая вок и приподнимая его, давая маслу вспыхнуть. Через одну-две минуты он слегка посолил почки, добавил немного соевого соуса, красного молотого перца и довольно много зиры и всыпал лук. При этом он продолжал встряхивать вок и то и дело давал загореться маслу. Всё было готово уже через четыре минуты. Почки изогнулись во внутреннюю сторону, квадратики растопырились симпатичным ёжиком, между ними набилась зира, а из масла, соевого соуса и выделившегося из почек сока получился довольно острый соус. Всё было самым обыкновенным образом выложено на тарелку и немедленно подано к столу ещё шипящим и брызгающимся, со шлейфом сногсшибательного запаха.[1]

---

[1] *Китайские горелки для вока дают очень сильный жар. От этого жара разогретые пары масла вспыхивают, едва оказавшись над пламенем горелки. Повара охотно это допускают, создавая этим некий особый привкус опаленных пламенем продуктов. В европейской традиции существует похожий прием, называемый «фламбирование». Для*

Почки имели приятную, слегка хрустящую структуру, по вкусу чем-то напоминали шашлык и были моментально съедены, несмотря на то, что подавались они уже в конце весьма сытного обеда. Единственная жалость, что не заказал я — и так до сих пор ещё не видел, как он готовит, — печень и бараньи яйца: наверняка это тоже что-то настолько же поразительное и необычное...

Вообще, я убеждаюсь, что очень часто самые интересные кулинарные находки зарождаются именно на стыке различных кулинарных традиций. Смешение тюркских и китайских традиций подарило Средней Азии уйгурскую кухню. А появление в Узбекистане в последние годы китайских поваров привело к появлению одной закуски, которая мне, например, очень полюбилась.

В праздник, знаете, часто ведь как бывает: народ уже собрался, а главное блюдо, вокруг которого весь стол затевался, ещё не готово. И вот тогда...

Тогда возьмите немного слегка приготовленной баранинки, мякоти от баранинки, и лучше — нежирной. Это будет как раз то, что нужно! Потому что именно такую, приготовленную, удобнее всего порезать её тонкими ломтиками: такими, чтоб прямо просвечивали...

ЗАКУСКА ИЗ БАРАНИНЫ И КИНЗЫ

200-300 г подмороженной баранины, не больше

300-400 г масла для жарки

Большой (не меньше **150** г) пучок кинзы

Несколько огурцов и помидор

1 луковица

2 столовые ложки крахмала **1** яйцо

Соль, зира, чёрный перец

Тончайшие ломтики баранины обмакнуть в кляр из разведённого водою крахмала и яичного белка и обжарить очень быстро в казане. А для этого казан надо заблаговременно поставить на сильный огонь, налить в него изрядное количество масла и хорошо его разогреть.

В разогретое масло станем опускать мясо, только не сразу всё — комком, а понемногу, по одному-два кусочка в разные места казана, чтобы наши ломтики не слиплись друг с другом и не прилипли бы ко дну казана. А едва крахмал на мясе прихватится, надо взять шумовку и приподнять ею мясо да повыбирать все отпавшие от мяса кусочки. И жарить мясо в масле, без конца перемешивая, чтобы оно не слипалось, не прикасалось ко дну казана и прожарилось бы до

фламбирования к жарящимся продуктам обычно добавляют спиртные напитки. После того как пары спирта выгорают, у блюда остается аромат использовавшегося спиртного — коньяка или, например, ликера. В данном рецепте воспламенение масла необходимо для того, чтобы удалить специфический запах от почек.

хрустящих и аппетитных кусочков.[1]

Теперь сольем из казана почти всё масло, оставив лишь ложку-две, вернём туда ломтики мяса и посолим его, перемешивая шумовкой. И зирой пересыплем — щедро пересыплем! И чёрным перцем! И большой пучок кинзы, крупно порезанной заранее, вместе со стебельками, — весь пучок кинзы бесстрашно отправим в казан следом за мясом, солью, зирой и перцем! И пожарим мясо с кинзой, постоянно перемешивая, пока кинза слегка не потемнеет.

Выложим из казана мясо на большую плоскую тарелку, по краю которой разложим, чередуя, порезанные пластинками свежий помидор и такой же огурчик. Маслом, оставшимся в казане, польем пластинки помидорчика и огурчика. А сверху мяса можно положить немного очень тонко порезанного белого лука — промытого и посоленного. И украсить сумахом. Но это уже архитектура. Или архитектурное излишество — я не знаю. Это как кому понравится.

Понесли на стол! Есть горячая лепёшка? Нет? Ну, очень жаль, конечно...

Тонкие ломтики мяса в кляре — типично китайский кулинарный приём. Но использование в этом рецепте не привычной для китайской кухни свинины или говядины, а баранины в сочетании с зирой делает блюдо очень похожим на узбекское. Просто удивительно, почему узбеки сами раньше не догадались так готовить!

Вообще, мясо, порезанное очень тонко и приготавливаемое за считанные минуты, характерно не только для китайской кухни. Вот и одно из самых популярных блюд современной корейской кухни готовится из точно так же порезанных кусочков говядины.

БУЛЬ-ГОГИ

500 г мякоти хорошей говядины

500 г клейкого риса

2-3 пучка листового салата

30-60 мл растительного масла — лучше всего кунжутного, но можно

---

[1] *Обжаренное подобным образом мясо очень важно вовремя вынуть из масла, чтобы не пережечь тонкие ломтики, удобнее всего для этого иметь большую сетку с ручкой из тонкой проволоки. Если она повторяет форму для вока или казана, то мясо можно опускать прямо в эту сетку, погруженную в масло.*

обойтись оливковым или любым другим, с приятным запахом

Чеснок, зелёный лук

Зелёный стручковый перец Семена кориандра, кунжутное семя Чёрный перец Соевый соус

Сеульская перечная паста (можно обойтись острым, очень острым, соусом чили) Кунжутная паста

Мясо охладим, но сильно замораживать не станем: нам необходимо, чтобы оно только-только начало твердеть. Вот такое мясо нарезаем тонкими пластинками толщиной 2-3 мм размером 3 на 3, 3 на 4 сантиметра, как получится.

Теперь укладываем мясо слоями в эмалированную кастрюльку, каждый слой пересыпая солью и семенами кориандра, которые перед этим разотрём между ладонями, кунжутом, чесноком, нарубленным «таблетками», мелко порезанным зелёным луком, а также чуть сбрызгивая соевым соусом (всего соевого соуса должно уйти две-три столовые ложки, не больше) и частью масла. Оставим мясо мариноваться так на полдня или на день.

Кориандр и кунжут должны очень хорошо пахнуть. Если запах недостаточно ощущается, положите семена на сухую раскалённую сковородку и пожарьте, как жарят подсолнечные семечки.

Рис промываем, закладываем его в котел, заливаем равным объёмом кипящей воды, доводим до кипения, закрываем плотной крышкой и убавляем огонь до минимума. Не солить. Пусть варится — это будет «корейская каша».

Тем временем промоем и переберём листья салата, разложим их на два блюда.

Разложим также на маленькие неглубокие блюдечки несколько зубчиков чеснока, порезанного на «таблеточки», зелёный стручковый перец, нарезанный колечками, острые корейские приправы или соус чили. Отдельно в такие же блюдечки насыплем немного соли и чёрного молотого перца (одно сверху другого) и зальём их маслом.

Готовый рис раскладываем по небольшим чашам или пиалам — по одной на каждого едока.

Расставим всё это на столе по кругу, а в центре расположим электросковородку с тефлоновым покрытием. В Корее или в хороших корейских ресторанах у нас вообще-то в центре стола обычно устраивают круглое отверстие, куда ставится ведёрко с углями, а на него — тяжёлая бронзовая решётка.

А если нет ни того ни другого то можно пофантазировать: устроиться на кухне, поставить обычную сковородку на газ, а всё остальное на кухонный стол.

Теперь о том, как мы, собственно, это едим.

Во-первых, с водкой, разумеется...

А во-вторых, на раскалённую сковородку раскладываем несколько кусочков мяса, которые едоки сами уже переворачивают и за ними следят. Дальше в лист салата накладываем немного риса, мясо берём со сковородки, обмакиваем в приправы либо в масло с солью и перцем и кладём на рис. Ещё можно добавить

чеснок или стручковый перец. Заворачиваем всё в листочек и отправляем прямо в рот.

Вот мясо непременно должно быть именно со сковородки! Горячее мясо — холодный лист салата, пресный рис — острые приправы и чеснок! Буль-гоги в переводе с корейского — «огненное мясо». И это, видимо, неспроста.

Кстати, в Корее хорошо воспитанная корейская девушка садится рядом с мужчиной и сворачивает для него эти штучки.

Буль-гоги ещё только становится популярным блюдом в Узбекистане, но многие корейские блюда и закуски уже заняли подобающее им место в репертуаре узбекских поваров. И это всего лишь за 60-70 лет соседства с корейцами: выходцы с далёкого тихоокеанского побережья появились в Средней Азии уже при советской власти. Надо ли говорить, что находящийся под боком Китай за прошедшие тысячелетия повлиял на кухню Средней Азии в значительно большей степени? Правда, теперь, в последние годы, знакомство с китайской кухней происходит как бы заново, с чистого листа. Решил однажды приобщиться к китайской кухне и я. Несколько лет назад, узнав об открытии в Ташкенте хорошего китайского ресторана, я отправился туда познакомиться с поварами-китайцами.

— Тебя как зовут? — спросил я у повара-китайца.

— Китай, Китай... — согласился повар. Пришлось бить себя в грудь: «Сталик! Сталик!» — и вопросительно смотреть, указывая пальцем на него.

Понял наконец-то:

— А!.. Алеша... Леша.

— А — Китай... имя... как?

— А!.. Ли Шань Ни, — уже значительно быстрее понял мой собеседник.

Ну вот и познакомились.

Жестами, мычанием и восклицаниями объяснил я ему, чего от него хочу. А хотел я, чтобы он приготовил мне обед по своему вкусу; вот что хотел бы он сам, то бы и приготовил. А я бы заодно посмотрел, как он будет это делать.

— Сывынья? — спросил китаец.

— У-у, — отказался я.

— А... куриса-лимон?

— Ага!.. Начали!

Очевидно, наш разговор выглядел со стороны довольно весело, так или иначе, но собрались на кухне все официанты и посудомойки, и даже директор ресторана, тоже китаец, пришёл и, поняв всю важность момента, засучил рукава, перекинул галстук через плечо, ухватил нож побольше и пострашнее, принялся помогать повару Алеше — разделывать курицу.

КУРИЦА В ЛИМОННОМ СОУСЕ

2 куриных окорочка

1 яйцо и сухари для панировки

400 г растительного масла для жарки

1 лимон

6 столовых ложек сахара

0,5 столовой ложки томатной пасты

Соль, уксус

При помощи своего огромного ножа ассистент-директор очень быстро вырезал из куриных ножек штук пять вполне приличных на вид пластинок мяса, похожих на отбивные и толщиною не более полсантиметра.

Обмакнул их во взбитое яйцо и хорошенько запанировал в сухарях, а после этого передал подготовленные отбивные повару в «горячий цех».

Алеша тем временем уже налил грамм четыреста масла в вок и нагрел его. Осторожно опустив по очереди все отбивные, он обжарил их, не давая прикасаться ко дну, а помешивая так, чтобы они постоянно плавали в задорно кипящем масле.

Тем временем директор взял один средний лимон, обрезал ему «носик» и, нарезая среднюю часть тонкими круглыми ломтиками, уложил их по краю блюда, на котором собирались подать кушанье. А «горбушку» лимона вместе с носиком он искрошил мелкими кусочками, которые вновь передал Алеше.

Алеша, вынув из вока отбивные, отложил их на дуршлаг, давая стечь лишнему маслу. Обратно в вок процедил, чтобы не попали крошки от панировки отбивных, масла грамм тридцать — не больше, добавил туда с чашку воды, примерно шесть столовых ложек сахара, пол чайной ложки соли, пол столовой ложки томатной пасты и те накрошенные остатки от лимона. Поставил вок на огонь и, беспрестанно помешивая, стал ждать растворения сахара и превращения всего содержимого в нечто, напоминающее соус. Под самый конец он добавил немного уксуса.

Директор за это время уложил пожаренные отбивные на разделочную доску и нарезал их полосками длиною сантиметров **5-7**, а шириною в полсантиметра.

У Алеши между тем соус загустел,[1] стал если не лимонного, то уж апельсинового цвета — это точно, оставаясь прозрачным и красивым. В этот самый соус опустили полоски курицы, всё тщательно, но осторожно, чтобы не повредить зажаренную и хрустящую панировку, перемешали и выложили на блюдо, украшенное дольками лимона.

И вот что получилось: мясо, хрустящее, но и одновременно пропитанное вкусом соуса, который, в свою очередь, имея в себе и сладость, и некоторую

---

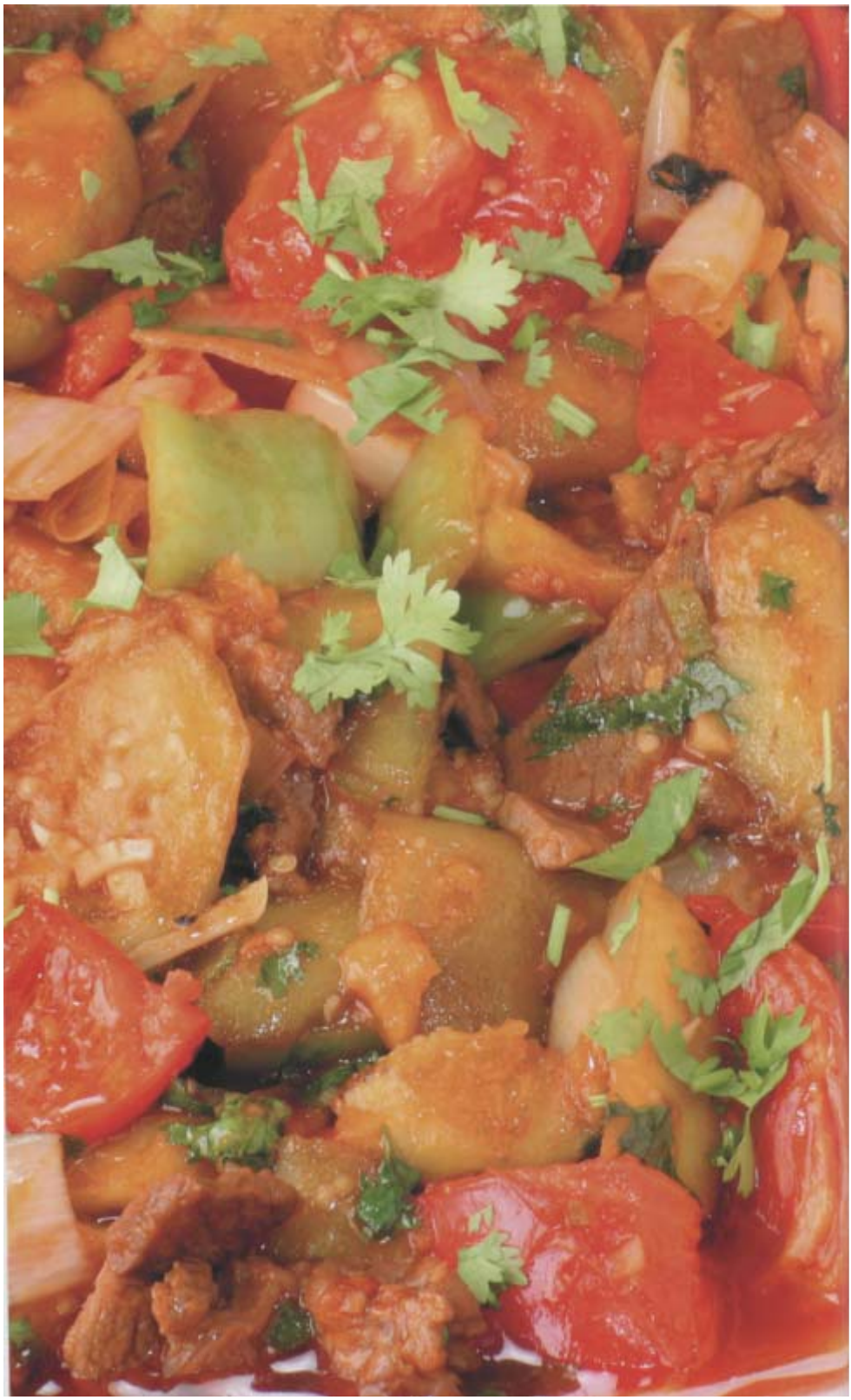
[1] *В китайской кухне очень часто прибегают к загущению соусов. Иногда для этого используют разведенный в воде крахмал, но часто более уместным оказывается именно сахар. Не беспокойтесь о количестве сахара в этом блюде — сахар прекрасно сбалансируется кислотой от томатной пасты и уксуса.*

кислинку от томатной пасты, заставлял вспомнить «лимонный» вкус, и воспоминание это становилось острее от небольшого количества настоящего лимона, добавленного в соус. А дольки лимона, разложенного вокруг, добавляли блюду лимонный аромат и зрительно убеждали едоков, что это, несомненно, «курица-лимон».

Я бы подал эту курицу на ужин вместе с бутылкой лёгкого белого вина или во время большого праздничного обеда — вместе с ликёрами, под аккомпанемент жареного риса, в самом конце обеда, непосредственно перед десертами и чаем.

Я не случайно указывал на время и порядок подачи курицы в лимонном соусе. Ведь лучше всего будет воспринято блюдо, поданное именно тогда, когда оно идеально совпадает с настроением гостя — пусть даже с неосознанным его капризом, а не зрелым, осмысленным и выношенным желанием. Тут многое зависит и от времени дня (или вечера), и от сезона, и от погоды. Вот, например, летом, в жару отлично подойдут к случаю относительно лёгкие овощные кушанья, в которых мясо играет второстепенную роль.

БАКЛАЖАНЫ С МЯСОМ И ОВОЩАМИ



300-400 г мякоти говядины

2-3 средних баклажана

2 помидора

2-3 болгарских перца

3-4 средних луковицы

0,5 головки чеснока

5 см корня имбиря

2 столовые ложки томатной пасты

3 столовые ложки сахара

1-2 чайные ложки кунжутного масла

Мясо порезать тонкими пластинками небольших размеров.

Баклажаны очистить, разрезать пополам и нарезать ломтиками толщиною с полсантиметра. Помидоры нарезать ломтиками, какдольки мандарина, а болгарский перец — квадратными шашками.

Лук нарезать крупно и разобрать на оболочки. Чеснок и имбирь порезать мелко, туда же присовокупить стручок острого перца (или половину его).

Неподалёку от газовой горелки, на которой греется вок, поставить кастрюлю или миску, на кастрюлю водрузить металлический дуршлаг, а в него выложить болгарский перец и лук.

В воке разогреть грамм **300** растительного масла и быстро обжарить мясо. Выложить мясо в дуршлаг и дать маслу, в котором оно жарилось, пролиться сквозь лук и перец. Дождаться, пока масло стечёт, перелить его обратно в вок и снова разогреть.

Обжарить частями баклажаны, каждый раз переливая масло сквозь дуршлаг и возвращая его обратно.[1]

Налить в вок две столовые ложки свежего масла, опустить в него часть чеснока, весь имбирь и острый перец. Едва пойдёт запах, добавить пару ложек томатной пасты и тут же ложки три сахара, долить воды и, интенсивно помешивая, дать сахару раствориться. Посолить и снова выложить из дуршлага в вок все овощи. Перемешать в течение буквально полуминуты, дать прогреться и добавить тех самых сырых помидор, что были нарезаны заранее, оставшегося чесноку, а потом влить немного кунжутного масла. Ещё раз перемешать, добавив зелень, и подавать.

Таким образом приготовленные баклажаны с мясом хорошо хранятся в стеклянной, плотно закрытой посуде в холодильнике. На два-три дня их спокойно можно там оставлять.

Есть ещё одно блюдо, которое я также люблю готовить именно летом. Впрочем, люблю это блюдо не один я — считай, пол-Кавказа его любит, только

---

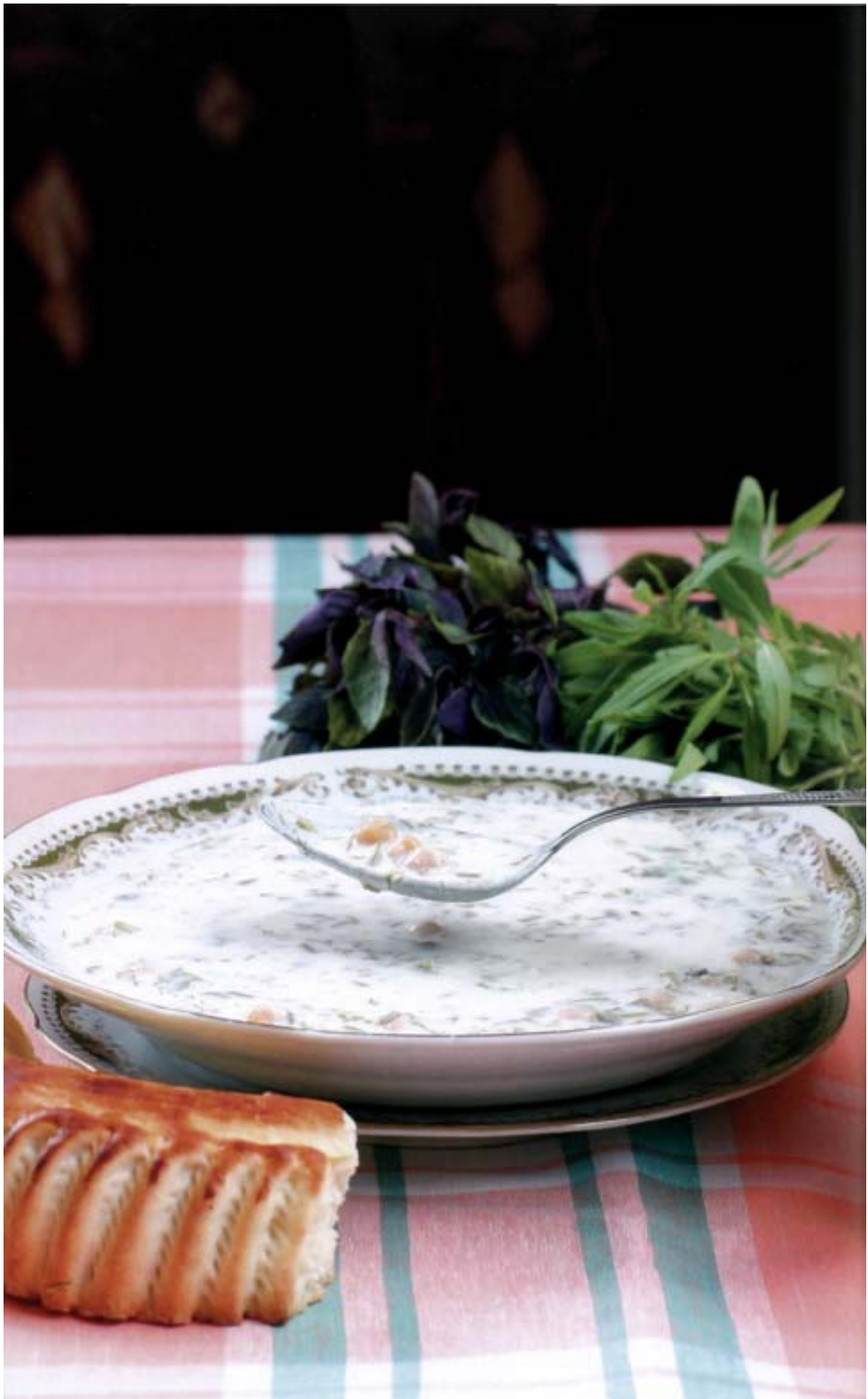
[1] *Часто уже порезанные баклажаны, чтобы снять их горечь, просолив, оставляют под прессом. В данном рецепте этого делать не надо. Не будут баклажаны горькими после прожарки их в большом количестве масла — поверьте мне!*

называют его там все по-разному да готовят с некоторыми вариациями. Армяне называют этот суп «спас», азербайджанцы — «довга», и я больше привык ко второму названию. Давайте расскажу, как привык готовить эту довгу. Вот только для довги обязательно нужна хорошая сюзьма.

СЮЗЬМА: знакомая и неизвестная

КСТАТИ, а вы знаете, что такое сюзьма? Вот если вылить катык (как русский кефир, только гораздо гуще) или мацони в мешочек из нескольких слоёв марли и подвесить его на час-другой, то с него стечёт лишняя жидкость, а то, что останется в мешочке, будет похоже на жидкий творог. Вот это и есть сюзьма. Сюзьма — замечательная вещь: взбить её с мелко порезанной зеленью и положить немного в центре мясного ассорти — очень хорошо сочетается! А ещё в жаркие летние дни сюзьму взбивают с минеральной водой, разбавляя до состояния сливок, иногда туда кладут мелко порезанные кинзу, рей-хан и мяту, иногда чуточку соли и несколько половинок яблок для аромата. После нескольких часов настаивания в холодильнике получается айран: замечательно утоляющий жажду напиток — его подают жаждущим вместе с колотым льдом, ничто так не утоляет жажду и не помогает пищеварению после всяческих шашлыков, люля-кебабов и прочего... Но иногда айран оставляют и без зелени, как есть. Особенно если этот айран собираются использовать для кулинарных целей.

ДОВГА



1,5 кг сюзьмы

150 г гороха нут

4 пучка кинзы

4 пучка кявара

2 пучка укропа

1 пучок рейхана

4 яйца

100 г хорошо разваривающегося риса

Так вот, чтобы сделать довгу, сначала надо сделать айран, взбивая с водой сюзьму. Только не будем пока добавлять в него никакой зелени.

А ещё заранее нужно сварить до мягкости немного гороха нут.

Итак, когда у нас готовы **4-5** литров айрана и горох (грамм **100-150** в сухом виде, по вкусу), подготовим — то есть переберём и промоем — немного риса и побольше зелени. Зелени и правда нужно очень много: на одну кастрюлю довги режут целую большую миску — много кинзы, кявар (трава, похожая на лук, — спросите на базаре у азербайджанцев, вам покажут), укроп, рейхан и любая другая зелень, которая вам покажется подходящей на вкус. Но кинзы должно быть особенно много. Всю эту зелень нужно перебрать, промыть, осушить, порезать и держать готовой рядом.

Теперь ставим айран в большой кастрюле на осторожный огонь и выпускаем в кастрюлю сырые яйца (сколько литров — столько и яиц), размешиваем так, чтобы яиц не было видно, пока всё это ещё не горячее.[1]

И мешаем постоянно с одной и той же скоростью и в одном и том же направлении, помня о том, что мы имеем дело, в общем-то, с кисломолочным продуктом и нам никак нельзя допустить, чтобы он свернулся. Так проходит довольно продолжительное время, пока у нас всё равномерно не приблизится к закипанию, однако бурления допускать всё же нельзя.

Опустим теперь рис и примемся опять помешивать — осторожно и в том же направлении. Минут через сорок добавим горох и продолжим мешать.

Вот теперь наступает самое главное и самое сложное: кладём зелень. Дело в том, что в ней много кислоты, и это опять может спровоцировать свёртывание! Поэтому добавляем осторожно, маленькими порциями, и постоянно размешиваем.

Вам ещё не расхотелось довги? Не волнуйтесь, осталось совсем немного!

Когда зелень опущена вся и видно, что она в принципе готова (то есть изменила слегка цвет), мы солим, попробовав на вкус, и выключаем огонь.

Летом довгу подают холодной. Возможно, что вам больше понравится подавать её и не в виде супа, не в тарелке, а в стакане — в качестве

---

[1] *Кстати! Кастрюля должна бить эмалированная, а ложка для перемешивания ни в коем случае не металлическая, лучше всего — деревянная.*

сопровождающего обед напитка. Зимой довгу принято есть горячей. Причём иногда довгу делают ещё и с неким подобием мясных фрикаделек, тогда получается полноценный горячий суп. Между прочим, этот приём распространён не только в Иране или Азербайджане, но и в некоторых других регионах, например, на Ближнем Востоке. К примеру, в Ливане делают блюдо, называемое «шишбарак». Для него лепят мелкие пельмени с мясом, которые сначала запекают до румяности в духовке, а потом варят в довге, изготовленной чуть по-другому, чем в Азербайджане.

Кстати, в самом Азербайджане тоже любят пельмени, но называются они уже «дюшбара»: их стараются делать как можно меньшими, и предметом гордости хозяйки является факт, что в одной ложке помещается их сразу пять или шесть штук. Правда, дюшбару варят и подают более привычным для русского человека образом: в специально приготовленном мясном бульоне с зеленью.

Вообще, раз уж мы коснулись темы супов, пельменей и фарша, то надо сказать, что одним из любимых на Востоке блюд является суп с очень особенными фрикадельками, пришедший из Азербайджана, а точнее, как принято считать, из чудесного города Тебриза.

Вы знаете такой город — Тебриз? Это иранский город, находится он не так уж далеко от южных границ того Азербайджана, что был в составе СССР. Но вот как Киев «мать городов русских», так и Тебриз — город, «откуда Азербайджан есть пошёл». Вот там, в Тебризе и его окрестностях, и готовят *самую* вкусную, по моему мнению, кюфту. Да и как же мне считать, если предки мои выходцы именно из тех мест? Разумеется, знакомы с этим блюдом и в других городах Ирана и Азербайджана, но во многих местах это блюдо изрядно трансформировалось и выглядит несколько иначе, чем его готовят в Тебризе, но я хочу рассказать именно об исконном варианте.

КЮФТА ПО-ТЕБРИЗСКИ

1,8 кг баранины

300 г гороха нут

00 г риса

3 крупных луковицы

10 куриных яиц,из них **8** заранее сваренных вкрутую

100 г топленого масла

8 грецких орехов (или полчашки чищеного миндаля)

8 сушеных плодов чернослива

4 ложки настоя шафрана

Лимонный сок

1/3 чашки барбариса или алычи

8 штук кураги или треть чашки изюма

2 столовые ложки томатной пасты (по желанию)

Специи: куркума, чёрный перец, сушеный райхон, сушеная мята

Прежде всего отделим от приготовленного куска мяса килограмм мякоти, очистим её от пленок и жилок, уберём жир, который оставался на поверхности. Из этого мяса приготовим хороший фарш.

Отдельно понадобится замочить и отварить **300** грамм азиатского гороха нут и — опять-таки самостоятельно — отварить **100** грамм риса.

Кроме того, нам потребуется мясной бульон. Можно приготовить его из костей и обрезков, не пошедших в фарш, обыкновенным образом — сварить их.

Я же предпочитаю для подобного рода блюд так называемый красный бульон.[1]

Знаете, вообще-то я не слышал, чтоб в нашем регионе кто-то использовал красный бульон: такой бульон готовят обычно в Европе, а у нас просто обжаривают в казане косточки и мясо с луком и морковью, после чего заливают их кипятком. Такой метод мы можем видеть в жареной шурпе или машхурде. То, что получается в казане в результате, — по существу, и есть «красный бульон», только приготовленный без использования печей или духовок. В Иране, по-моему, и вовсе никогда не обжаривают мясо перед тем, как его варить: этот приём всё-таки тюркский, а не персидский, но азербайджанцы его применяют в ряде супов. Поэтому я, ради получения более тонкого вкуса, счёл возможным использовать красный бульон, но приготовленный на европейский манер.

Теперь горох. Так, как в прежние времена обходились с горохом в Азербайджане, теперь всё равно никто делать не станет, но послушайте хотя бы. Раньше горох замачивали на сутки, промывали, отваривали до полуготовности, а потом... укладывали его на половину салфетки в один слой, накрывали другой половиной салфетки и прокатывали сверху скалкой так, чтобы с гороха сползла шкурка и горошины оказались разделёнными на две половины. Можно и просто выдавливать горошину из шкурки, как вишнёвую косточку. Некоторые же и вовсе очень мелко дробили горох в больших ступках и использовали получившуюся дробленку. Все эти методы хороши, но если уж совсем по-быстрому, то просто возьмите отварной горох, смешайте с рисом и потолките, раздавите его толкушкой, как пюре.[2]

---

[1] *Чтобы приготовить красный бульон, надо взять косточки с мясом, пару луковиц, очищенную морковь и, уложив все в глубокую сковородку, поставить в духовку минут на 45. Вынуть содержимое из духовки, переложить в кастрюлю, залить кипятком и только теперь варить. Мясные соки, присохшие к сковородке, надо деглазировать — полить тем же кипятком и, поставив сковороду на огонь, дождаться закипания, затем деревянной лопаточкой соскрести все, что пристало ко дну, и растворить, после чего перелить из сковороды в кастрюлю. Дальше варить обыкновенно, как нормальный бульон.*

[2] *Надо заметить, что иранская и азербайджанская кулинарии выделяются среди прочих именно кропотливостью и тщательностью в подготовке исходных продуктов. Мне кажется, что в немалой степени это обусловлено и роскошными природными условиями, в которых традиционно проживали эти народы. Их быт далек от той постоянной борьбы с окружающей средой, в которой сформировались, скажем, тюрки-кочевники, поэтому у персов было значительно больше времени для наслаждения кулинарией. На протяжении веков относительного благоденствия Ирана персидские повара оттачивали свое искусство, не оставляя без внимания ни одну мелочь. Во многих иранских и азербайджанских блюдах легко заметить особую заботу повара о едоке — ничто не должно отвлекать вкушающего это произведение искусства от удовольствия и наслаждения едой, ни малейшая шкурка от горошины!*

Смешайте горох, рис и фарш, добавьте одну крупную мелко порубленную луковицу, два яйца, столовую ложку лимонного сока, заправьте фарш солью, перцем, добавьте пол чайной ложки куркумы, чайную ложку настоя шафрана, сухой мяты, сухого райхона (или базилика) и вымесите фарш до гладкости. Минут десять надо мешать и отбивать фарш, никак не меньше. И в результате как обычно: кусок фарша, с силой брошенный в миску, должен расплыться ровным кругом, не растрескавшись.

Пусть фарш постоит, отдохнёт в прохладе, а вы... Вам надо было ещё заранее замочить ложек десять чайных барбариса, чернослив, наколоть грецких орехов или очистить миндаль, отварить яйца вкрутую и замочить курагу или изюм.

Теперь фарш надо разделить на равные части и скатать из каждой шар размером с крупное яблоко. Вдавив с одной стороны пальцами углубление, в него надо уложить понемногу от всего заготовленного: целое яйцо (или хотя бы половинку, но правильнее всё же целое), половину ореха или два-три ядра миндаля, с чайную ложку барбариса, один чернослив без косточки, одну штучку кураги или три изюмины.

И закрыть кюфту обратно, и покатать её в руках так, чтобы содержимое наружу не показывалось, а оставалось бы внутри.

Дальше имеются варианты, когда кюфту просто отваривают в части бульона или воды или сначала обжаривают в масле, а потом доваривают в бульоне, но я хочу предложить более традиционный способ.

Нужно взять достаточно глубокую керамическую форму, стеклянную кастрюлю или ещё что-нибудь толстостенное, да хоть глиняный горшочек, и залить кюфту бульоном «по пояс» или чуть выше. Хорошо бы переложить кюфту целыми некрупными помидорами. Я вот помидоры черри положил, а можно было бы взять помидоры и покрупнее. Плотно укутать фольгой, если есть крышка, то накрыть и крышкой, и отправить в духовку на час. Смотрите же, чтоб вода вся не выпарилась, а если что, то можно и открыть минут через двадцать-тридцать и дать кюфте подпечься, подрумяниться, тогда надо её переворачивать один или два раза, чтоб это получилось равномерно, а бульон подливать. Но это уже кто как любит.

А оставшийся бульон, он у нас не просто так. Надо три-четыре крупных луковицы порезать тонко и пожарить в двух-трёх ложках топленого масла. Только жарить надо не на большом огне, а на среднем, да постепенно огонь уменьшать, чтобы лук стал мягким и пожелтел и уменьшился в объёме — примерно так же, как это получается, когда мы готовим французский луковый

суп. Во время жарки добавить к луку куркумы, чёрного перца и сухих трав. Ближе к концу жарки положить ещё и томатной пасты, обжарить и её, а потом залить всё процеженным бульоном. Кстати, вот если кюфту запекать в открытой посуде, то можно поливать её иногда маслом и жиром, собранным с поверхности готовящегося бульона. А в бульон добавить немного гороха, того, что остался от фарша. Вы же оставили немного?

Бульон выправить на соль, на кислоту, заправить шафрановым настоем — примерно три чайные ложки. Если на тех костях, из которых вы готовили бульон, есть приличное мясо, то его надо срезать и вернуть в бульон, удалив с него осколки косточек, если таковые, не дай бог, имеются.

Подаётся кюфта вместе с бульоном, но если кюфта единственное блюдо обеда, то отдельно можно подать ещё по одному «мячику». Иногда оставшуюся с вечера кюфту подают на завтрак. Остывшая, правильно приготовленная кюфта становится твёрдой от содержащихся в ней гороха и риса, её режут ножом и съедают с хлебом и чаем.

Раз уж зашла речь об азербайджанской кюфте, придётся и о пити тоже написать. Пити в Азербайджане любят не меньше, и всякий, кто пытается что-то понять

в азербайджанской кухне, где бы он ни жил на Востоке, рано или поздно задумается об этом знаменитом супе с горохом, который варится в глиняных горшочках. *Все* варианты этого «правильного пити» трудно и перечесть, но давайте я попробую рассказать только об одном из них.

ПИТИ

800 г мяса, можно и с косточкой

400 г крупно порезанного лука

100 г топленого масла

250 г каштанов

2 средние айвы

150 г гороха нут

6-8 мелких помидор

50 г сушеной алычи

Несколько листиков райхона

Соль, куркума, шафрановый настой

Вот этих продуктов хватит на четыре порции. Соответственно, нам потребуется четыре одинаковых керамических горшка.

Разделать мясо на четыре равных куска и несильно обжарить в топленом масле до образования румяной корочки. Вынуть мясо и уложить по одному куску в каждый горшок.

В том же масле на небольшом огне долго обжаривать лук, пока он не станет золотистого цвета и не уменьшится в объёме. По ходу этого обжаривания добавить к луку куркуму, а потом разложить его вместе с маслом по горшочкам.

Замоченный горох хорошо промыть и также распределить поровну на четыре порции.

Залить горшочки кипятком и поставить их в печь. После того как содержимое закипит, убавить огонь, чтобы практически не кипело, и оставить горшочки в печи на несколько часов. Самое вкусное пити получится, если они там простоят

всю ночь.[1]

Примерно за час до подачи пити на стол в горшочки опускают очищенные каштаны, алычу, айву и помидоры. Потом пити солят и заправляют шафрановым настоем, после чего, увеличив огонь, доводят до кипения. Как только айва и каштаны проварятся до готовности, суп подают с лавашем в том же горшочке, в котором он и готовился.

Пити — блюдо, которое сложилось в этом регионе само собой: каштаны, алыча и айва всегда росли в Азербайджане изобильно, а горох в этих краях был известен уже несколько тысяч лет. Таким образом, природа как будто сама подсказала идеальный набор исходных ингредиентов.

Но не меньшее влияние на азербайджанские гастрономические традиции оказал тот факт, что значительная часть азербайджанцев всегда селилась по берегам Каспийского моря.

Шашлык из осетрины вспоминают все, кто хоть раз побывал в Азербайджане, но этим знаменитым шашлыком любовь азербайджанцев к рыбной кухне и их умение готовить из рыбы удивительно разнообразные и богатые кушанья не исчерпывается.

Одно из моих любимых блюд «азербайджанского происхождения» называется «буглама». Вообще буглама получается очень вкусной едва ли не из любой рыбы, самое главное, чтобы вам достался достаточно крупный, упитанный экземпляр. Но буглама из осетрины или белуги — это классика!

---

[1] *Пити — древнее блюдо. Раньше, когда в Азербайджане не били известны картофель и помидоры, его готовили именно с каштанами, алычой и айвой. Теперь многие и не помнят вкус такого пити, поскольку готовят его с картофелем, вместо каштанов, и помидорами. Также многие опускают важный этап обжаривания мяса и томления лука в масле, довольствуясь упрощенным вариантом, когда сырые мясо и лук просто варятся в воде. Несомненно, такой способ приготовления тоже имеет право на существование, но вкус такого пити несравненно проще. Впрочем, если готовить с картофелем и помидорами, то лучше остановиться на простом, «вареном « варианте.*

БУГЛАМА

1,5 кг крупной рыбы

800 г крупно порезанного лука

2 головки очищенного чеснока зубчиками

Зелень: лук, укроп, райхон, кинза, тархун

100 г белого вина

100 г топленого масла

8-10 болгарских перцев

6-8 помидор

Если вы имеете дело с осетром, белугой или ещё какой-нибудь гигантской рыбиной, придётся разрезать её на крупные порционные куски — примерно по **250** граммов. Но если рыба целиком помещается в ту посуду, где вы собираетесь её готовить, то и оставьте её целой, и тогда лучше её предварительно нафаршировать.

Для этого на топленом масле обжарьте порезанный кольцами лук с добавлением куркумы, молотой зиры, чёрного перца, кардамона и соли. Добавьте к луку укроп и кинзу, посолите. Полученным фаршем начините рыбу и заколите её брюшко зубочистками.

Теперь обмажьте рыбу оставшимся маслом и запанируйте в муке. Стряхнув лишнюю муку, обжарьте рыбу на сковороде — минуты по две, не больше, на каждую сторону. * Только чтоб зазолотилась.[1]

Дальше на отдельной сковороде следует слегка обжарить в топленом масле с добавлением куркумы **5-6** крупно порезанных луковиц, пару головок чеснока, смешанный пучок из зелёного лука и всякой прочей порезанной зелени, добавить к луку и зелени чеснок целыми зубчиками, залить вином, разведённым пополам с холодной водой, и довести до кипения.[2]

Теперь возьмите лук с зеленью со сковороды и, устроив в посуде для запекания «ложе», расположите на нём рыбу. Обложите её крупными кусками болгарского перца (если он попадётся не очень крупный — лучше даже оставить его целиком), помидорами, залейте оставшейся на сковороде жидкостью и поставьте в духовку, разогретую до **160** градусов. Посуду надо брать достаточно тесную, вроде утятницы, чтобы вино и соки от овощей не растекались и рыба оставалась бы погруженной в них, а не готовилась сама по себе, отдельно от овощей.

Посудину нужно накрыть плотной крышкой или тщательно закутать фольгой, поставить в духовку и запекать **20-30** минут, до готовности рыбы.

Перед подачей бугламу ещё раз посыпают зеленью — тут зелёный лук обязателен.

И хорошо бы, чтоб посуда, в которой её запекали, была пригодна для подачи на стол — тогда нашу рыбу можно подавать прямо в ней.

---

[1] ***Если*** *мы готовим большую рыбину, которую пришлось нарезать кусками, то этот абзац можно и вовсе пропустить. То есть обжаривать рыбу вообще не нужно.*

[2] *Если для бугламы используется рыба достаточно плотная, то вино можно вовсе исключить — и зажарку заливать просто кипящей водой.*

Знаете, наверное, таких людей, которые говорят: «Самая лучшая рыба — колбаса»? Вот специально для таких любителей мяса и не любителей рыбы я и хочу сообщить потрясающее известие: буглама бывает не только из рыбы, но и из мяса. И вот как она делается.

БУГЛАМА ИЗ МЯСА

1 кг бараньей корейки

400 г крупно порезанного лука

8 средних помидор

8 некрупных болгарских перцев целиком

1 головка чеснока

50 г топленого масла

Соль, перец, куркума

Зелень: зелёный лук, кинза, райхон, мята, укроп

Тщательно подготовить баранью корейку: срубить, если они присутствуют, кости от хребта, обрезать лишний жир, убрать жилки и плёнку. На каждом ребрышке должен остаться чистый кусочек мяса, который надо слегка придавить и расправить плоскостью ножа, посолить, поперчить, смазать растопленным сливочным маслом.

Дав таким кусочкам корейки полежать **10**-**15** минут, обжарить их с обеих сторон на хорошо разогретой сковородке до золотистого цвета и снова отложить.

Добавить в сковородку, где жарилось мясо, топленое масло и обжарить в ней на несильном огне до прозрачности несколько крупно порезанных луковиц с зеленью. Во время обжарки посолить, добавить куркумы, перемешать, пока куркума не окрасит весь лук, и залить кипятком, чтоб покрыло лук.

Если ваша сковорода подходит для того, чтобы продолжить готовку в духовке прямо в ней, то уложите кусочки корейки прямо в неё, а поверх мяса выложите некрупные помидоры, болгарские перцы, зубчики чеснока — всё целиком, не разрезая. Но если есть керамический лоток для запекания в духовке, лучше содержимое сковородки и всё остальное выложить в него. Посуда закрывается крышкой или фольгой и ставится в духовку, разогретую до **180** градусов, на **20**-**30** минут, в зависимости от возраста барашка и, соответствен но, размеров корейки.[1]

Подавать лучше в той же посуде, где и готовили, и перед подачей обильно посыпать зеленью и мелко порезанным зелёным луком.

Знаете, лаконичные блюда с небольшим количеством ингредиентов — вроде описанного в предыдущей главе шашлыка из бараньей корейки или «говяжьего стейка на узбекский манер» — интересны тем, что ставят повара перед непростой задачей: оперируя практически единственным исходным продуктом и опираясь только на свой собственный опыт, кулинар должен создать законченное произведение. Именно по качеству исполнения самых простых на первый взгляд, базовых вещей вполне можно судить о мастерстве повара.

Многие ли, к примеру, умеют сварить хороший куриный бульон или приготовить на его основе элементарную домашнюю лапшу? Совершенно

---

[1] *В отсутствие духовки можно запекать бугламу и на плите: достаточно лишь плотно накрыть сковороду крышкой и уменьшить огонь.*

случайно мне пришлось узнать, что даётся это искусство далеко не каждому! Самому-то мне повезло — благодаря своим немецким родственницам я выучился готовить довольно вкусную лапшу, и мне кажется, я могу поделиться своим умением и с вами.

Итак, чтобы сделать куриную лапшу, прежде всего надо взять курицу. Да-да, именно курицу, особую, суповую курицу, а не цыпленка или бройлерного петушка. Хорошо бы, чтоб всё у той курицы было на месте: и покрытые жёлтой чешуйкой лапки, и шейка, и голова. Курица должна быть абсолютно свежей, но не только что забитой и горячей. Нет, пусть она уже остынет после забоя. Вот из такой курицы получится хороший, ароматный, необыкновенно вкусный бульон.

КУРИНАЯ ЛАПША

Отделим голову и лапки от тушки курицы, лапки ошпарим и снимем с них верхнюю шкурку, отрежем когти вместе с частью пальцев, голову тщательно очистим, всё прополоснем и ошпарим ещё разок. Тушку при необходимости опалим над огнём и очистим от оставшихся волосков и перьев.

Ставим большую кастрюлю с водой на огонь. Не ждём, пока закипит, сразу же опускаем курицу. На небольшом огне доводим до кипения, слегка присаливаем и, убавляя огонь, снимаем пену. После того как вся пена снята со всей возможной тщательностью и аккуратностью, соберём уголком чистой салфетки остатки пены на стенках кастрюли, по кромке кипящей воды. Это всё очень важно, ведь оттого, насколько красивым и прозрачным получится бульон, зависит успех всего блюда.[1]

Опустим в уже кипящий бульон красную луковицу, не снимая с неё шелухи. Можно воткнуть в неё три-четыре бутончика гвоздики. Одновременно положим очищенную морковь, а чуть позднее и букет из нескольких веточек укропа, петрушки и сельдерея, увязанных вместе с листами лука-порея (хотя можно обойтись и без него). Хорошо бы добавить в бульон десятка полтора горошин чёрного перца.

Чтобы бульон не получился мутным и неопрятным, он во время варки

---

[1] *Полезно запомнить такое несложное, но универсальное правило: хочешь получить вкусный бульон — опускай курицу или мясо в холодную воду и не торопясь доводи ее до кипения уже вместе с основным «продуктом «; хочешь получить ароматную и полную вкуса вареную курятину, но вместо бульона — воду, в которой курица полежала, — клади сразу в кипяток да заверни поплотнее тушку в кусочек материи, обвяжи шпагатом.*

должен едва кипеть: один-два пузырька в центре кастрюли — более чем достаточно. Варим курицу до тех пор, пока с её голеней не начнёт отходить мясо, а из проткнутой грудки не потечёт чистый, прозрачный сок. Тогда курицу вынем, оставив вариться дальше только лапки и голову.

Отделим мясо от грудки, ноги и крылышки. Грудку разделим на две части, ноги — на бёдра и голени. После того как кусочки курицы остыли и обсохли, запанируем их сухарями при помощи взбитого желтка, в который добавим соли, красного перца и давленого чеснока. Кусочки курицы в несколько приёмов обжарим до румяности в сливочном масле, уложим на противень и отправим посидеть в духовке.

Остатки мяса с корпуса курицы тоже можно собрать и просто отложить в сторонку до поры до времени.[1]

Вернёмся к бульону. Теперь можно удалить букет из трав, лапки и голову курицы, луковицу и морковь. При желании готовую морковь можно нарезать звёздочками или простыми шашками и оставить для украшения лапши. Оставшийся бульон попробуем и досолим, если нужно.

Дальше нам предстоит заготовить лапшу. Тесто замесим из пяти-шести яиц, в которые нужно добавить немного воды (примерно половину от объёма яиц). Мука тут потребуется из твёрдых пород пшеницы, самого тонкого помола. Вымесим довольно крутое тесто и оставим его полежать под миской. Через полчаса приступим к поэтапному раскатыванию теста. Тонко раскатанные круги нужно разложить на столе, чтобы они слегка подсохли, после чего свернуть их в трубочку и нарезать на узкие ленточки самым тонким ножом. Полученную лапшу оставить на некоторое время подсохнуть ещё.

Теперь пожарим на курином смальце лук, порезанный кольцами, морковь — кубиками, ошкуренные помидоры — кубиками покрупнее, болгарские перцы — полукольцами и зелёный остренький перчик — целиком. Во время жарки моркови можно добавить немного сухих трав. Жаря помидоры и болгарский перец, полезно иногда подлить к ним ложку бульона. Поджарку перекладываем в бульон и ещё раз выправляем вкус — теперь уже добавляя не только соли, но и чуть-чуть сахара.

Готовую, хорошо просушенную лапшу отряхиваем от излишков муки и отправляем варить. Для варки лапши нужно отделить часть бульона или, если жалко, вскипятить воды. Если решили варить в воде, возьмите литров пять, вскипятите и добавьте две столовые ложки соли. Отварите необходимое количество лапши, откиньте на дуршлаг, дайте стечь и разложите по тарелкам [2]

В эти же тарелки положите по нескольку кусочков мяса с корпуса курицы, морковь и залейте бульоном. Слегка присыпьте свежерубленой зеленью.

А картошку и курицу, запеченные в духовке, выложите на блюдо,

---

[1] *Кроме курицы хорошо бы приготовить в духовке и картошку. Отварим картофель в течение **5—10** минут, выложим его по краям того противня, где разложены кусочки курицы, посолим, поперчим, смажем топленым маслом и присыплем по выбору зирой или розмарином. Оставим в духовке на **30—40** минут.*

[2] *Очень важно тут не переварить лапшу. Если вы дадите ей превратиться в лохмотья, все усилия, которые вы потратили на создание прозрачного, красивого бульона, пойдут насмарку...*

выстланное листьями салата, украсьте дольками свежих помидор, огурцов и красного болгарского перца... Впрочем, это уже не лапша, а то, что за ней последует.

Вы обратили внимание, что поджарка, которую я предлагаю добавить в лапшу, делает её похожей на узбекские блюда? Какие-то мотивы шурпы звучат туг, не правда ли? Но я могу сказать, что и без каких-либо существенных изменений кулинария самых разных народов очень легко и органично вплетается в кухню Средней Азии.

Вот для примера одно немецкое блюдо, которое на непривычный взгляд (и вкус) выглядит довольно неожиданно. А между тем это старинная, настоящая крестьянская еда, секреты приготовления которой немецкие переселенцы привезли с собой в наши края. Называли они это блюдо «штрудель».

Я знаю, мне станут говорить, что штрудель — это совсем не то, что штрудель — это сладкий пирог с яблоками, орехами или вишней, что его едят со взбитыми сливками и запивают венским кофе и т. д. Но я-то знаю, что такое настоящий немецкий «штрудель»: половина ферганских немцев готовили это блюдо и называли его именно так. Хотя, впрочем, другая половина не готовила его вовсе и, соответственно, не называла таким «неправильным» словом...

А мать моя научила этому блюду соседок-узбечек, теперь и они готовят его с удовольствием — уж очень оно пришлось им по вкусу. Ещё моя мать научила готовить такие «штрудели» и мою жену, а та, надеюсь, передаст свой опыт нашим дочерям.

НАСТОЯЩИЙ НЕМЕЦКИЙ ШТРУДЕЛЬ

1 кг картофеля

2-3 луковицы

100 г растительного масла

150 г топленого масла

100 г сметаны

0,5 л кефира

Мука, соль, сахар, сода

Для этого блюда лучше использовать тесто дрожжевое, как на хлеб. А

можно и самое простое — на кислом молоке или на кефире.

Взбить два яйца, добавить 1 чайную ложку соли, 1 чайную ложку сахара, 150 грамм разогретого до жидкого состояния топленого масла или кулинарного жира, 100 грамм сметаны и пол-литра кефира и добавить пол чайной ложки соды. Далее постепенно добавлять муку и замесить некрутое тесто.

Тесто раскатывается большим кругом, смазывается маслом и сворачивается в рулет. Рулет нарезается кусками — вы видите сами на фотографии, какими кусками.

А тем временем в казане обжаривается до золотистого цвета лук, затем туда укладывают картошку — целую или разрезанную на две-четыре части — и заливают водой, так, чтобы первый ряд картофелин был покрыт водой. Поверх картошки кладут куски рулета, всё плотно закрывают и оставляют на 30-35 минут на небольшом огне.

Картофель получается с зажаристой корочкой, тесто румяное с того бока, которым оно прикасалось к стенкам казана, и в целом всё это очень вкусно и аппетитно, несмотря на то что готовится, как вы уже поняли, вовсе без мяса.

В другом варианте, который чаще готовится зимой, тушится капуста с солидными жирными кусками копчёной свинины или солёного свиного сала. Картофель кладут по желанию поверх капусты, ну а сверху — опять куски рулета из теста.[1]

Если честно сказать, то больше мне всё-таки нравится первый — постный вариант, где только картошка, немного лука да тесто. Почему? Да, наверное, потому, что именно этим меня мама да бабки частенько кормили в детстве.

Одно мне только интересно: а как же раньше немцы у себя в Германии готовили это блюдо без казанов? Без казана не получится...

«Не получится без казана» — так частенько говорят многие люди, познакомившись с казаном и среднеазиатской кухней чуть поближе. Переезжая из Средней Азии обратно в Россию, многие русские захватывают с собой казан. Не из соображений экзотики, нет! Просто эти люди уже не представляют своей дальнейшей жизни без кулинарии своей второй родины.

Надо сказать, что и русские привнесли в кулинарию Средней Азии немало. Начиная с того, что многие сельскохозяйственные культуры появились и укоренились в этих краях именно с приходом русских, и заканчивая тем, что многие русские блюда полюбились местным народам и стали фактически повседневной, привычной едой наряду с традиционными пловом, шурпой или думлямой. А с притоком эвакуированного населения из европейской части России во время Великой Отечественной войны, можно сказать, что и сама культура питания в Средней Азии стала меняться.

Однако ж перенимаемые местным населением русские блюда видоизменялись, подстраивались под местные вкусы и особенности местных продуктов. Хотите посмотреть, как примерно может выглядеть хорошо знакомое вам блюдо в исполнении среднеазиатского повара?

---

[1] *Ну а если вдруг случится день, когда свинины у вас в доме не оказалось, имейте в виду, что ее с успехом заменит жирная баранина.*

СОЛЯНКА ПО-УЗБЕКСКИ

1 корпус курицы **(**без ножек и грудки**,** которые можно использовать в другом блюде**)**

500 г бараньих костей

1 луковица и **1** морковь для бульона **500-600** г мякоти от бараньей лопатки **100** г масла или бараньего жира для жарки **3** средних луковицы

2 помидора **300-400** г капусты

150-200 г отварной красной фасоли

2 малосольных огурца и стакан рассола

150 г конской колбасы **(**казы**)** — пожеланию

50-100 г копчёного бараньего сала **(**заменяется другими копчёностями по вкусу**)**

2 столовые ложки томатной пасты

50 г сушеной алычи

1 столовая ложка барбариса

2 стручка зелёного острого перца

Травы**:** райхон**,** кинза**,** Джамбул при наличии

Сварите бульон из корпуса курицы и бараньих костей примерно так же**,** как для куриной лапши**.** Когда бульон будет готов**,** удалите из него всё и процедите**.**

Хорошо обжарьте баранину крупными кусками и поставьте довариться до готовности в том же бульоне**.** В просторной**,** глубокой сковороде или ещё лучше — казане — обжарьте порезанный полукольцами лук**,** добавьте томатную пасту**,** мелко порезанную капусту**,** при необходимости подливая бульон из кастрюли**.** Порежьте кубиками малосольные огурцы и отправьте их туда же**.**[1]

Выньте из бульона мясо**,** порежьте мелкими кубиками**.** Если есть готовая казы **(**конская колбаса**),** то порежьте и её**.** Добавьте мясо и казы в сковородку**,** где всё тушится**,** подлейте ещё бульона**,** положите травы**,** алычу**,** барбарис**,**

[1] *Будет очень неплохо**,** если вы пустите в дело и стакан рассола от малосольных огурцов**.** Вскипятите его и добавьте в сковородку**,** где продолжают тушиться овощи*

зелёный перец, помидоры крупными кусками и не забудьте про отваренную заранее красную фасоль. Ближе к концу готовки добавьте копчёное сало (опять мелкими кубиками), дайте прокипеть на самом маленьком огне и подавайте, пока не поздно!

Разумеется, казы и конина употребляются и в других узбекских блюдах. Например, казы обязательно кладут в нарын — популярное в Ташкенте кушанье из тонко порезанного отварного теста и конины. Праздничные пловы украшают кольцами казы. Но есть и такие узбекские блюда, которые готовятся именно с применением конины, да не простой, а сушеной, как, например, приготовленный по традиционному старинному рецепту маш-кичири — блюдо с особенными восточными бобами: горохом маш.

Вообще, археологи утверждают, что до появления примерно 2000 лет назад в Средней Азии риса здесь были известны некоторые злаки: тут возделывали круглую, безостую пшеницу, просо, овёс, но более всего были распространены бобовые.

Как и плов, маш-кичири в разных регионах и даже в разных семьях готовят по-разному. Мне довелось познакомиться с мастерами, которые готовят маш-кичири точно так же, как это делали и несколько столетий назад. Для приготовления этого блюда они используют несколько сортов мяса, среди которых обязателен говяжий хвост, а также конина и баранина в предварительно сушеном виде. Готовится это блюдо при постоянном помешивании до восьми часов, варево превращается в однородную, густую, быстро и надолго насыщающую массу

Пожалуй, для современного человека это гастрономическое произведение выглядит всё-таки архаично и как-то тяжеловато. Вряд ли среди читателей этой книги найдётся много таких энтузиастов, которые отважатся пуститься в такие эксперименты.

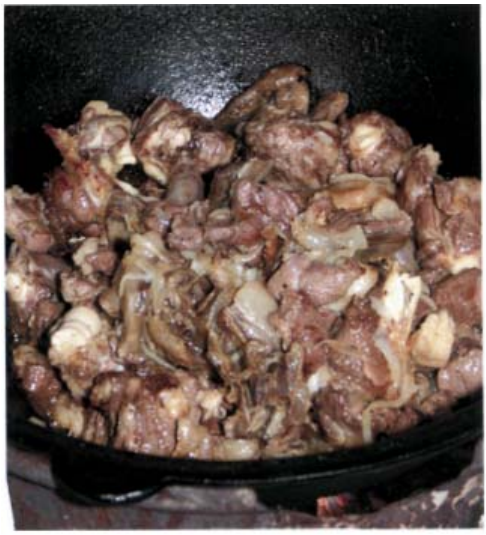
Но традиция это всё-таки интересная и экзотичная. Так что давайте посмотрим на один из современных вариантов: он, во всяком случае, позволит нам иметь представление о маш-кичири в целом.

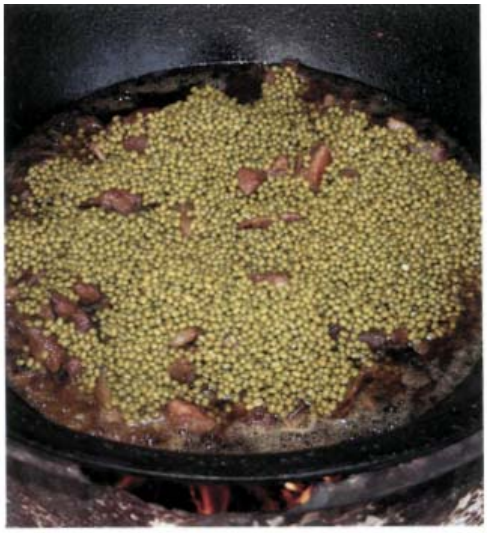
Казы. Из припасов кочевников

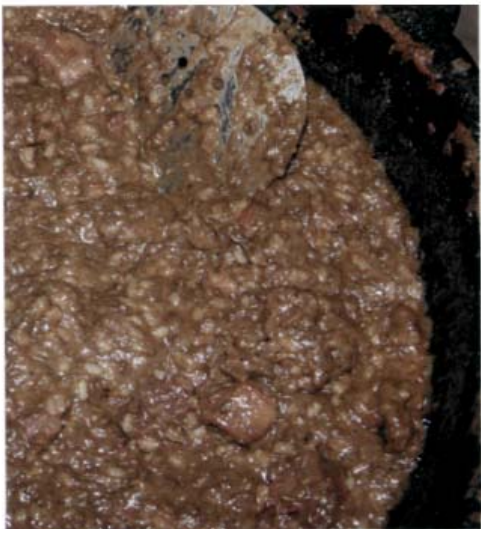
ДУМАЮ, очень многие знают, что изображено на фотографии. Это казы, колбаса из конины, абсолютно необходимый атрибут праздничного (да и повседневного) узбекского или казахского дастархана. Именно она упоминается в только что приведённом рецепте солянки. И совсем небольшой кусочек казы способен придать этому совершенно европейскому вроде бы блюду отчётливый экзотический азиатский оттенок.

Вкратце можно сказать, что это хорошо замаринованное при помощи соли и специй (если речь идёт об Узбекистане) мясо, упакованное в кишки в виде вот такой колбасы. Причём кишку начиняют не фаршем и даже не мелко нарезанным мясом, а мясом, разделанным довольно крупными кусками и, само собой разумеется, салом. И надо иметь в виду, что чем больше сала в казы, тем большую ценность он имеет в глазах среднеазиатских едоков.

После начинки казы развешивают в проветриваемых помещениях или под навесами — в тени. В принципе казы можно отварить и съесть сразу после того, как его начинили. Но дело в том, что он может храниться в сыром виде очень долго и не портиться. Более того, со временем казы становится только лучше. Правда, далеко не все это понимают; не всем нравится довольно твёрдое, слегка пересоленное мясо со своеобразным вкусом. Но, если уж кто пристрастится, будьте уверены — не разлюбит никогда. Вот тот сморщенный, усохший казы, что на этой фотографии, провисел в ожидании своего покупателя с полгода. А тот, что изображён на предыдущей фотографии, довольно свежий, ему всего несколько дней. Различаются они по степени мариновки мяса и по виду кишок, которые использовались при их изготовлении. Самыми лучшими кишками для казы считаются куски толстого кишечника, обильно покрытые жиром.







МАШ-КИЧИРИ НА СКОРУЮ РУКУ

1 кг любого мяса **(**хоть говядины**,** хоть баранины**)**

1 кг бобов маш

200 г риса

400 г бараньего сала

или **350** г хорошего растительного масла без запаха

600 г моркови

500-600 г лука

Соль**,** специи

И ещё не обязательно**,** но по вашему усмотрению**:**[1]

Пара бараньих почек **300** г курдючной оболочки **250** г белой фасоли **8-10** штук кураги Пригоршня сушеной алычи или столовая ложка барбариса

Замачиваем в тёплой подсоленной воде**,** предварительно перебрав**,** маш и фасоль**.** К машу регулярно подливаем теплую воду**.** Объём маша в результате должен увеличиться примерно в два раза**.** Обычно для этого требуется от шести до десяти часов**.**[2]

Непосредственно перед началом дальнейших операций фасоль зальём свежей водой и поставим вариться в отдельной кастрюльке до практически полной готовности**.**

Маш переберём ещё раз**:** будем обращать внимание на те зерна**,** которые гораздо меньше по размеру и значительно темнее по цвету — это недозрелый маш**,** он встречается**,** к сожалению**,** даже среди самых качественных сортов**.** Его сколько ни вари**,** он так и останется сырым и твердокаменным**.**

Почки разрежем пополам вдоль и оставим замачиваться в подкисленной

---

[1] *Будьте осторожны**!** Если взять исходных продуктов столько**,** сколько указано выше**,** — получится огромная порция**:** хватит человек на десять — двенадцать**.***

[2] *Считается**,** что правильнее всего замачивать маш на большом плоском блюде или противне**,** так чтобы он соприкасался и с водой**,** и с воздухом одновременно**.***

уксусом воде хотя бы на полчаса, а потом промоем их тщательно и снимем плёнку.

Теперь почистим и нарежем: морковь — некрупными кубиками, размером с фасоль, половину всего лука — кольцами, а мясо, почки и курдючную оболочку — кусочками с половину грецкого ореха.[1]

Да, казан! Хорошо нагреваем его, очень хорошо. Сало, порезанное кубиками с сантиметр-полтора, опускаем в казан и вытапливаем жир, пока выжарки не станут красивого золотистого цвета. Вынимаем их и даём жиру прогреться до сизого дыма. Если же готовим на масле, то масло разогреваем также.

Опускаем в казан лук и помешиваем его два-три раза. Как только лук станет прозрачным, опустим мясо, курдючную оболочку и почки и, едва всё слегка обжарится, закроем казан хорошей крышкой — нам надо потушить всё как следует.

Иногда открываем и помешиваем. Следим за луком, чтобы он не пригорел где-то в одном месте, а тушился бы равномерно. Когда увидим, что всё уже хорошо, откроем крышку и дадим выпариться лишней влаге и прожариться

[1] *Кстати, мясо для маш-кичири я обычно пересыпаю зирой и солю еще до нахала разделки и оставляю полежать хотя бы 30—40 минут: некоторая «подмаринованность» тут не помешает. Между прочим, кое-кто предпочитает и для обычного плова мясо мариновать. Но после мариновки мясо жарится по-другому, оно охотнее отдает свои соки и становится более мягким. Мне кажется, что для обычного плова это ни к чему, а вот для маш-кичири — хорошо и правильно.*

мясу. Тут должен пойти хороший мясной аромат, а лук должен ужариться до красно-коричневого цвета и почти совсем раствориться среди мясных продуктов.

Следующей опускаем морковь и обжариваем до изменения цвета, пока она не станет мягкой.

Заливаем всё кипятком и оставляем повариться на небольшом огне. Самое главное, чтоб кипело равномерно и не слишком бурно. Бульон должен стать насыщенного красно-коричневого цвета. Промоем сухофрукты, барбарис и опустим их тоже повариться.

Через 40-60 минут кипения (а можно и больше) посолим. Добавим, быть может, 1-2 чайные ложки сахара, молотого красного перца — жгучего и сладкого, зиры, сушеных трав по вашему вкусу и попробуем. Надо, чтоб бульон был вкусным и казался чуть-чуть пересоленным.

Тут наконец опускаем в бульон вторую половину лука, порезанного полукольцами, не перемешиваем ничего, добавляем огня, кладём маш, промытый и перебранный рис и уже отваренную фасоль. Заливаем кипятком примерно на сантиметр. Но это всё довольно условно: если вы готовите меньшую порцию, то и кипятка необходимо поменьше.

Когда всё равномерно закипит и масло всплывёт наверх, уменьшаем огонь до среднего и варим до готовности маша. Обычно на это уходит минут сорок — маш варится и впитывает воду не так быстро, как рис. Если все зерна маша полопались, можно считать, что он уже практически готов. Хорошо бы, чтоб и вода к этому моменту почти выкипела, тогда можно закрыть казан плотной крышкой ещё на полчаса.

Всё тщательно перемешиваем, выкладываем на большое круглое блюдо и посыпаем молотым чёрным перцем. Вкус маша, аромат прожаренного мяса, сладковатая и жирная курдючная оболочка, кисленькая алыча — всё это вместе создаёт неповторимое впечатление и заставляет обжигать язык — так вкусно!

Иногда в маш-кичири закладывают меньше мяса, оставляя часть мякоти на особую заправку. Из этого мяса делают фарш, который обжаривают вместе с луком. При подаче маш-кичири поверх основного блюда выкладывают часть обжаренного фарша, который играет роль неожиданной приправы. Советую попробовать когда-нибудь подать маш-кичири именно так — это тоже очень вкусно!

Водки с таким угощением почему-то не хочется, несмотря на то, что готовить такую еду лучше всего в зимнюю стужу. Может, красного вина? С наломанной зелёной редькой, которую не забыли замочить в солёной воде за час до того? Чай? Чай непременно нужен — зелёный, вкусный и ароматный. Чай обязательно надо попить после такой еды...

Есть ещё одно блюдо, в котором, как и в традиционном маш-кичири, используется конина. От одного названия этого блюда у некоторых людей начинает чаще биться сердце — так они его любят! Называется оно «бешбармак». Однако, рассмотрев его поближе, товарищи с Северного Кавказа скажут: «Это же наш хингал!» А попади какой казах на дагестанское застолье, так удивится: «Надо же — и бешбармак готовить умеют!»

В самом деле, без шуток, эти два блюда очень похожи: и в том и в другом

случае варятся вместе разные сорта мяса, а в получившемся бульоне потом отваривают самодельную лапшу, нарезанную большими лоскутами, и вот так — с нарезанным мясом и наваристым бульоном — потом едят. Ну, есть небольшие различия в том, как и с чем подавать. Однако, я вам скажу, если для приготовления хингала использовать казахский опыт приготовления бешбармака, а бешбармак подавать с теми приправами, что подают к хингалу, то хуже не будет, честное слово! Впрочем, сам я не большой специалист в приготовлении бешбар-маков и хингалов, хотя не раз угощался ими с огромным удовольствием. Но всё-таки это блюдо не совсем «в моём стиле», так что учить вас его приготовлению я не возьмусь.

Вообще-то я давно уже обратил внимание, что в случаях со старинными блюдами очень часто не имеет никакого смысла спорить о том, чья же именно это национальная еда. Никто ни у кого не крал ни бешбармак, ни плов, ни долму, ни хаш, ни даже лаваш! Мы говорим «узбекский плов», а блюдо это готовили раньше, чем образовался среднеазиатский этнос в его нынешнем виде. Кто-то говорит «армянский лаваш», но такой хлеб пекут и на побережье Персидского залива. А долму? Можно ли назначить её национальным блюдом одного какого-то народа, если её с небольшими вариациями готовят от Греции до Средней Азии и от Дагестана до Йемена? Я считаю, что в подобных случаях правильнее говорить не о национальных, а о региональных блюдах. Ведь и народы целиком и без остатка могут переселиться в другие края, как это уже случалось в мировой истории, а блюда, свойственные этому региону, останутся там, где их удобнее всего готовить! Вот турки, те самые, которые населяют ныне Турцию. Там, где они когда-то зародились как этнос, попросту не было ни винограда, ни виноградных листьев, а в Турции этого добра предостаточно. И турки, поселившись на этой территории, просто приняли для себя долму как свою любимую еду и ни с кем спорить о «национальности» этого блюда не желают!

Лишь в очень редких случаях еда переселяется из одного региона в другой, оставаясь в неизменном виде через века и расстояния. В качестве примера хочу привести блюдо, которое бухарские евреи донесли до нас от самых библейских времён.

РЫБА С ЧЕСНОКОМ И КИНЗОЙ

Посмотрите на фотографии. Что непонятного? Вот некрупная речная рыба, которую разделали на кусочки. А мелкую рыбу так и вовсе — режут вдоль по хребту пополам.

Головы-хвосты — в кастрюлю с небольшим количеством воды и варить со стеблями и корешками кинзы — нам надо получить желе.

А рыбу жарим в масле, как обычно, и, сняв со сковороды, присыпаем, пока она ещё горячая, перцем, мелкорубленым чесноком и зеленью кинзы. Потом укладываем в неглубокую посуду.

Отвар с головы и хвостов процеживаем, немного остужаем и заливаем им рыбу. И на холод. Вот так и подавать.

Иногда, как вариант, в летнюю жару готовят всё точно так же, только никакого отвара с хвоста или головы нет. Жареные куски рыбы заливаются несколько разбавленным уксусом с добавлением соли, перца и, естественно, чеснока и кинзы.

Правда же, первый, зимний, вариант такой рыбы кое-что напоминает? Хорошо знакомую заливную рыбу прежде всего, конечно, но и на гефилте-фиш — излюбленное блюдо восточноевропейских евреев — ведь тоже, пусть слегка, но похоже! Понятно, что корни одни, но одно блюдо видоизменилось, а другое осталось в первозданном своём виде, во многом благодаря тому, что основные (помимо самой рыбы) компоненты — чеснок и кинза — были доступны повсюду, от Египта до Средней Азии и Кавказа.

Но есть сходства и куда как более поразительные. Вот нижеприведённое блюдо практически одинаково готовят как бухарские евреи, так и иерусалимские сефарды. Одни называют его кабоб-роган, а другие — суприто.

КАБОБ-РОГАН ИЛИ СУПРИТО

1 кг мяса **(**говядина или баранина**)**

100-150 г масла или бараньего жира

600-700 г очищенного картофеля

5-6 некрупных луковиц

1-1,5 столовой ложки томатной пасты

или толченых сушеных помидор

Масло для фритюра

Соль**,** зира**,** чёрный молотый перец**,** зелень кинзы**,** лавровый лист

Это очень простое**,** повседневное блюдо**;** оно хорошо согревает в холодный зимний день**,** а вкус его заставляет съесть всё до конца**,** чтобы уж не думать о еде уже до самого позднего ужина**.**

Картофель нарезают крупными ломтями и обжаривают до красной корочки в изрядном количестве масла**,** после чего лишнему маслу дают стечь**.**

В разогретое масло опускают мясо (здесь предпочтительнее мясо с косточками, например, ребрышки или тазобедренный сустав, порубленный на некрупные куски). Баранина это будет или говядина — не столь важно, однако предпочтительнее довольно постное мясо, какое остаётся обычно на костях после того, как с них срезали для других надобностей мякоть.

Мясо обжаривается при частом помешивании, после чего к нему прибавляют довольно много лука, порезанного полукольцами. Скажем, если в казан пошёл килограмм мяса с косточками, то лука надо взять никак не меньше полукилограмма, а хорошо бы и все шестьсот-семьсот грамм.

Мясо и лук обжариваются при открытой крышке, с течением времени огонь под казаном постепенно уменьшают и следят за тем, чтобы лук не пригорел, но ужарился бы до красного цвета и почти полного растворения.[1]

Ближе к концу обжарки мяса с луком в казан добавляют немного молотого чёрного перца, а по желанию и куркумы. И уже в самом конце добавляются томатная паста или растёртые сушеные помидоры.

Теперь всё, что собралось в казане, нужно перемешать, дать обжариться ещё некоторое время, а потом добавить кипятку. Тут огонь уменьшается, и мясо тушится в течение примерно тридцати минут. В это время к мясу можно добавить паприку — скажем, одну столовую ложку, а по желанию и чёрный перец горошком. В этот же момент полезно выверить бульон на соль и кислоту: если томатная паста или сухие помидоры сделали блюдо излишне кислым, можно добавить одну-две чайные ложки сахара.

По готовности мяса в казан опускают картофель, казан закрывают и после закипания убавляют огонь до минимального. Картофель готовится вместе с получившимся соусом минут **30-40**. Перемешивать ничего не нужно: важно просто дождаться, пока жаркое в казане приобретёт характерную «соусную» консистенцию. Ну а в самом конце можно добавить ещё мелко порезанную кинзу и лавровый лист.

Было бы очень правильно уложить картофель в керамическую форму, залить всё соусом, переложить туда же косточки с мясом и, плотно закрыв лепёшкой из теста, отправить всё в духовку. А подавать в той же посуде, где и запекали.

Часть кинзы надо бы оставить для украшения блюда перед подачей, также можно посыпать мясо ещё и тонко порезанным зелёным стручковым перцем. И не забыть ещё удалить косточки, мясо с которых уже успело сползти.

Соус полагается вымакивать горячими лепёшками, которые, конечно, должны быть на столе, а запивать лучше всего просто чаем.

---

[1] *Стоит попробовать вариант кабоб-рогана с добавлением фасоли или гороха нут и айвы.*

НЕСКОЛЬКО СЛОВ В ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Еда занимает очень важное место в жизни каждого человека, это понятно. Человек на многое пойдёт ради того, чтоб хорошо поесть, и в истории тому есть множество примеров.

В самом деле, посмотрите — по-настоящему вкусная еда доставляет человеку непередаваемое удовольствие. Думается, что большее наслаждение можно получить только от секса. Но далеко не каждому по силам предаваться плотским утехам трижды в день, да и не всем они доступны или необходимы, эти утехи, не правда ли?

Но есть ли человек, способный сказать: «А мне еда вовсе не нужна»? Не случайно признаком хорошей жизни является трёх-четырёх-, а то и пятиразовое питание. То есть хочет человек есть-пить или нет, но его зовут за стол, а отказываться и обижать хозяина или хозяйку нельзя. В результате мы часто едим без аппетита, по одной только привычке, за компанию или потому, что «так положено».

Стоит ли удивляться, если еда перестаёт приносить нам должную радость и только новые вкусовые впечатления могут раззадорить на короткое время? Видимо, не стоит. Вряд ли и любовь могла бы нас радовать, если бы ею предложили заниматься по расписанию, а не тогда, когда без неё уже и жить нельзя.

Не знаю, верно ли я рассуждаю, но мне кажется, что правильнее есть, только очень проголодавшись. И пить правильно, лишь мучаясь от жажды. Тогда самая простая и неприхотливая еда доставит истинное наслаждение, а простая вода приобретёт необыкновенный вкус. Но пить и есть только потому, что еда или питье попались на глаза, от скуки или потому, что «время пришло», — абсолютно неправильно. Моя бы воля, я бы и готовить начинал, лишь сильно проголодавшись.

Но, чтобы вы, мои читатели, окончательно и бесповоротно поняли, как я отношусь к новомодным теориям о здоровом питании, расскажу-ка я вам напоследок одну шуточную историю.

Зашёл однажды в нашу чайхану ярый последователь теории здорового питания, ну той самой, что придумал этот американец Брэгг. Вы конечно же слышали все эти глупости?

И разгорелся у того последователя Брэгга спор с чайханщиком, услышал их умную дискуссию один седобородый человек, сидевший рядом за дастарханом. Услышал и не смог промолчать. — Проходи за наш узбекский дастархан, дорогой прохожий! — воскликнул он. — Садись и отведай, милый странник, вот этого ужасно ядовитого плова! Ты знаешь, когда мы его готовили, то все продукты (ну почти все) обжаривали в кипящем масле! А сала, сала-то бараньего добавляли без меры! А ты знаешь, какое оно вредное, это баранье сало? Да свиное по сравнению с ним просто... тьфу! — стыдно становится за свиное сало, пожаренное вместе с картошкой! Да свиное сало по сравнению с бараньим — аскорбинка, чис-та конкрет-на я тебя убеждаю, о благородный прохожий!

О-оооо! Сердце радуется от того, как плохо тебе сейчас станет! Как не дойдёшь ты до благородной цели твоего странствия! И как ты останешься проживать в нашей местности, обретя здесь жену, дом и много-много детишек! И как, дожив до благородных седин, будешь похоронен, оплаканный ста

двадцатью своими потомками!..

Знаешь, дорогой прохожий, я хотел тебе рассказать историю своего рода. Дед мой (да покоится прах его с миром, а место его душе — в раю) — он тоже плов очень любил и все остальные ядовитые, жирные, солёные и даже — о Аллах! — сладкие гадости уплетал за обе щеки. И так прошло тридцать восемь лет его жизни, после которых он решил жениться на восемнадцатилетней красавице, которая, несмотря на весь неправильный образ жизни моего деда, таки стала впоследствии моей бабушкой. Надо сказать, они с дедом так любили друг друга, так уважали, что последний их сын родился через тридцать восемь лет их супружества, когда бабушке было уже пятьдесят шесть, а деду — семьдесят шесть!

И глядел тогда мой дед на тридцатилетних последователей этого неверного Брэгга (о котором я ещё расскажу попозже, чтобы не испортить вашего аппетита) и приговаривал им с укоризной: «Ешьте, ешьте плов!.. Отравляйтесь, пусть и вам всем станет так же плохо, как мне!..»

Однако ж старший его сын, мой дядя Мамед, — он слушал своего отца, да! Слушал он его со вниманием и повторял всю свою жизнь все его поступки...

Увы! — первая супруга его оставила ещё лет десять тому назад, перейдя в лучший из миров, и пришлось ему года три-четыре тому назад жениться снова.

Он решил: семидесятилетний юбилей негоже справлять без супруги! И женился, взяв себе в жёны женщину дважды моложе его.

Мы его укоряли: ай-яй-яй! Мало вам ровесниц?

А он ответил: «Ничего! Она меня ещё догонит...»

И вот живут они душа в душу уже четыре года, а его супруга откровенничала недавно с моей женой (они же почти ровесницы, им интересно вместе), и, откровенничая, моя новоявленная тетка говорила моей жене: «Надо, чтобы все мужчины брали пример с моего мужа! Он ещё очень даже ничего!..»

Кушайте, кушайте, говорю вам, дорогой прохожий! Сейчас следующую отраву принесут — «шашлык» называется...

А видите вот эти горные вершины, покрытые вечными ледниками, дорогой прохожий? Уж не туда ли вы путь держите? Тогда я скажу вам, о чужеземец: за этими высокими горами находится чудесная страна — Китай... Да-а... Люди там отравляются хуже нашего: они прямо все подряд берут и кидают в кипящее масло, а пожарив, едят такими длинными палочками... Да. Тем и питаются... Нет, не палочками, а тем, что пожарят.

И плодятся и размножаются, выполняя заповедь Господа «плодитесь и размножайтесь», несмотря на то, дорогой прохожий, что являются, стыдно сказать, неверными.

Ну да ничего, пусть плодятся...

Сколько их там? За миллиард давно уже перевалило? Ох! Хоть бы не сглазить, считая...

Сейчас фрукты подадут... фрукты, мой дорогой друг, в вашем неприспособленном желудке улягутся ровненьким слоем поверх плова и шашлыка, и, пока плов будет перевариваться, они будут гнить, гнить и гнить...

Вот когда вы отравитесь так отравитесь! Ох, как же вам захочется отравляться так каждый день...

Но не обольщайтесь, о любезный! Умные люди говорят, что эти вездесущие инглизы, эти кяфиры, эти неверные, избрали себе в предводители Брэгг-бея, того, кто запрещает отравляться так, как мы сегодня отравились, и скоро ожидается их нападение на наши благодатные места. И не то чтобы им, ненасытным, хотелось ещё и нашего места под солнцем, где мы уже так давно и так умиротворённо отравляемся, но желают они страшного — обратить нас в свою веру и заставить питаться «здоровой» пищей!

О Аллах! Да не допустишь Ты, защитник наш, такого святотатства...

«Что же случилось потом?» — спросите вы. А вот что. Тот человек, последователь Брэгга, забросил все эти новомодные теории, купил казан и завёл дружбу и любовь с замечательным пловом, который он сам теперь готовит с большим удовольствием и умением. Да и правда, жизнь так коротка и счастья в ней не так уж много, чтобы разбрасываться радостью и удовольствием, которые нам дарит вкусная еда.