

СТАЛИК ХАНКИШЕВ

# Базар, КАЗАН



И ДАСТАРХАН















---

Сталик Ханкишиев

# Базар, казан и дастархан

*Фотографии автора*

---

Издательство Астрель



УДК 641 : 821.161.1-3  
ББК 36.997+84(2Рос=Рус)6-44  
Х19

*Художественное оформление и макет*  
АНДРЕЙ БОНДАРЕНКО И ДМИТРИЙ ЧЕРНОГАЕВ

Ханкишиев С.  
Х19 Базар, казан и дастархан / Сталик Ханкишиев. — М.: Астрель, 2012 — 464 с.

ISBN 978-5-271-39108-8  
(ООО "Издательство Астрель")

“Чтобы зритель разглядел величие короля, вокруг него должна быть свита!” — сказал себе Сталик Ханкишиев, кулинарный гуру и известный кулинарный блоггер, и вдогонку двум бестселлерам — “книге риса” (“Казан, мангал и другие мужские удовольствия”) и “книге мяса” (“Казан, баран и дастархан”) написал “книгу повседневной восточной еды” — увлекательную историю об альфах и омегах ежедневного питания людей на Востоке. Получился обаятельный рассказ о подзабытом нами вкусе самых простых натуральных продуктов: хлеба, чая, молока, фруктов, овощей, специй... Обстоятельное, приправленное мягким юмором повествование о блюдах, названия которых знакомы нам до боли (долма, самса и чебуреки; халва, нуга и пахлава; и торт Наполеон сюда же!) и совсем не знакомы (“пармуда — не то, что вы подумали”). Композиция книги так же продумана, рациональна и изящна, как композиция восточного стола: последовательность глав продиктована очередностью подачи блюд на Востоке. Не будем лукавить: не все рецепты этой книги просты в исполнении, но, как утверждает её автор, “труд делает жизнь вкуснее”!

УДК 641 : 821.161.1-3  
ББК 36.997+84(2Рос=Рус)6-44

ISBN 978-5-271-39108-8  
(ООО "Издательство Астрель")

© С. Ханкишиев, текст, иллюстрации, 2012  
© А. Бондаренко, Д. Черногаев,  
оформление, 2012  
© ООО "Издательство Астрель", 2012



# Содержание

Чего-то не хватает. Предисловие автора .....9

Часть первая

## Повод к застолью

Глава 1. Чай

15

Чай не пьешь, откуда силы берешь? .....17

Чай с уважением .....19

В стране огней и самоваров .....21

• Бухарский самовар .....23

Чай-купе .....25

Забористая мята .....25

За Великой стеной .....26

Этюд в желтом .....35

Мал-мала-масала .....37

Абдулла, поджигай! Азеддин, раскуривай! .....38

• Вы почему кефир не кушаете? Не любите? .....40

Катык или йогурт? .....41

Мацони .....45

Слоеный каймак, топленое молоко, ряженка .....46

Глава 2. Хлеб

49

Узбекская лепешка .....51

О, луноликая .....52

• Чакич .....56

Азербайджанский чурек .....57

Экспортный вариант .....59

• Кунжут и нигелла .....64

С аппетитным хрустом .....65

• Саж .....68

Сумалак – путь к хлебу .....69

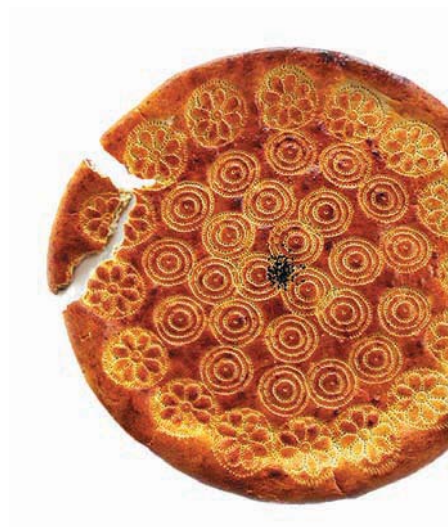
Правда в простоте .....73

С семью начинками, текущие маслом .....78

• Сыр .....82

И для риса и для сыра .....83

Рикотта? .....86





.....

СОДЕРЖАНИЕ

6



.....

101

Глава 3. Сладости и закуски

Сто слоев вкуса. ....87

Печеная катлама ..... 88

Жареная катлама. .... 92

• Сливочное масло. .... 96

Маслобойка в Азербайджане ..... 96

Золотая горка .....111

• Как топить масло .....112

Сладкая моя .....120

Халва моей бабушки Седиги-наны .....122

О халве вообще. ....125

Косхалва шахбалат-муаллима. ....127

Какая липкая. ....131

Солнце в кружевах. ....138

• Мельница в Шеки .....144

Треухая габаллинская пахлава  
и московские вариации. ....146

• Хлеб с маслом .....149

Народное творчество .....150

Наполеоновские планы по утилизации печени .....153

• Скоро нам понадобится сюзьма. ....159

Десять напитков в жару .....161

Яхна-чай. ....162

Правильный айран .....163

Яблочный или айвовый айран. ....164

Райхон-щербет .....165

Райхон-айран .....166

Медовый айран. ....167

Шафрановый щербет .....168

Щербет из кураги .....169

Банановый коктейль .....170

Малиновый эксперимент .....171

Часть вторая

Вторая перемена блюд

177

Глава 4. Подготовим аппетит

Дань общепиту .....179

• Зелень на столе. ....180

Морковочка. ....188

Пламенные овощи .....195

При царе Горохе .....199

205

Глава 5. Дешево и сытно

Крымские чебуреки, неуживимые и непотопляемые. ... 206

Азы маркетинга .....213



Глава 6. Наука самсы:  
от теории к практике

Наставления молодым .....	226
Настоящая самса из тандыра .....	231
Геометрия теста .....	232
Парная и двухпарная .....	238
Пармуда — не то, что вы подумали .....	240
Треугольная, как в палатке у электрички .....	242
Самса “Гранд-буфф” .....	246

Глава 7. От яйца!

Некуда зелень девать? .....	250
Многослойная фантазия. Парадный вариант .....	252
Страсти азербайджанские .....	260
Простой рецепт для детей и юношества .....	264

Часть третья

Третья перемена блюд

Глава 8. Конечно, долма!

В виноградном листике .....	278
Балканская фантазия .....	282
В болгарском перце .....	286
В баклажанах .....	293
При чем здесь чабан? .....	294
И вкусно, и полезно .....	296
“Голая долма”, она же “кюфта обыкновенная”, она же “просто тефтели” .....	299
Эту грушу можно скушать .....	301
Фастфуд — точка уз .....	304
На чистом сливочном! .....	309
Рыбка гроздьями .....	314

Глава 9. Куры, цыплята, или  
Почему в Азербайджане  
не любят судака

Курица по-шекински от тетушки Хураман .....	318
Французские куры на азербайджанском языке .....	323
• Лавашана .....	326
Только в профиль .....	327
Совсем простая тайна .....	330
Золотые баклажаны .....	332
Ляванги летним манером .....	336
Фиговый лист копченого кутума .....	338
Кура и Байкал .....	342
В десяточку! .....	345
И вдруг пара шашлычков .....	349
Коптим, тушим, жарим .....	355

225



247

.....

СОДЕРЖАНИЕ

7

273



317

.....

## Четвертая перемена блюд

365

### Глава 10. Второе дыхание

Лук по-габалински . . . . .	367
Соленый салат из летних фруктов . . . . .	369
Мясо, мясо, мясо, тесто и лук . . . . .	370
Казахская классика . . . . .	372
По другую сторону Каспия . . . . .	375

- Курт – способ консервации молока . . . . . 376

Песня про хингал. У кастрюли – автор . . . . .	382
Соленая вишня . . . . .	382
Смотри, как мы тебя любим! . . . . .	385
Вот такие вареники . . . . .	387
А теперь чучвара! . . . . .	388
Запеченные пельмени в довге . . . . .	389
Хорезмский эксклюзив . . . . .	390
Трансформации габалинского салата . . . . .	395

397

### Глава 11. Манты: тема и вариации

Разукрасим тесто . . . . .	405
Классические манты . . . . .	408
Простой пирог для всей семьи в праздник . . . . .	412

419

### Глава 12. Как же без плова?

С укропом и цыплятами . . . . .	420
---------------------------------	-----

- Петух и цесарка, они, если честно . . . . . 423

Азербайджанский плов по-московски . . . . .	424
Плов сказочный, такого не бывает . . . . .	429
Салат для души . . . . .	431
Плов изысканный, с птицей и необычной долмой . . . . .	436
Пловы в горшочках, как идея . . . . .	443
Сладкая вода . . . . .	445

- Виноградный уксус . . . . . 449

Плов в ресторане . . . . .	450
----------------------------	-----

Алфавитный указатель рецептов . . . . .	461
---	-----

.....

СОДЕРЖАНИЕ

8



.....



*За плохими поварами идут врачи,  
За плохими врачами идут гробовщики.*



## Чего-то не хватает

9

Предисловие  
автора

**П**редставляю, что вы думаете о рационе народов Средней Азии или Азербайджана, прочитав мои предыдущие книги! Шашлык-плов, плов-шашлык, шурпа или пити, а потом снова мясо, курдючное сало, все щедро засыпано рисом и лишь изредка на столе появляются сухофрукты, орехи, мед или что-то “приличное” вроде зелени или фруктов.

В книгах “Казан-Мангал” и “Казан-Баран” мы подробно разобрались с разделкой и заготовкой мяса, а также с приготовлением мясных блюд и всевозможных пловов. Когда-нибудь мы обязательно вернемся к мясным блюдам. Теперь же я предвижу вопрос: неужели мясо — самое главное на нашем восточном столе?

На самом деле все, безусловно, не так. А если не так, то почему же повествования мои столь односторонни?

Судите сами. Когда вы приезжаете в какую-то далекую страну, то какие блюда вам запоминаются перво-наперво? Правильно, вы будете помнить самые главные блюда, те, которые вносят торжественно и делают при этом праздничное лицо. А попросят вас рассказать о вашей собственной национальной кухне, какие блюда вы припомните? Неужели то, что едите, к примеру, на завтрак? Или то, что подается к столу, как само собой разумеющееся — вроде горчицы или (упаси Господь!) кетчупа? Да нет же, точно нет!

Я знаю точно — вы станете говорить о пирогах, жареных поросятах, гефилте фиш и каком-нибудь “мясе по-царски”, уверяю вас! Но если вам дать сравнить эти рассказы с подлинным рационом вашей семьи, то разница рассмешит кого угодно и вас в первую очередь.

Так вот, и у меня — то же самое. Я рассказывал о главных блюдах, о блюдах основных, праздничных, о том, чем угощают дорогих гостей. Но я так и не сподобился рассказать об альфах и омегах нашего питания, о том, что находится на нашем столе постоянно: хлебе,



чае, молоке, фруктах, овощах и сладостях. Дело еще и в том, что и последовательность появления на столе различных блюд на Востоке и в России — разные. Например, чай, сладости и фрукты у нас подаются раньше основных блюд, а праздничный обед непременно заканчивается пловом, а не десертом.

Поэтому книга, которую вы держите в руках, имеет особую конструкцию — последовательность глав в ней продиктована очередностью подачи блюд на восточный стол. Для того чтобы мясные и прочие блюда, о которых я так много и подробно рассказывал в предыдущих двух книгах, не придавали обеду излишнюю плотность и тяжесть, их подают в середине обеда. Вы сами можете решить, в какое время их подавать, но они обязательно должны быть окружены всем тем, о чем пойдет речь в этой книге. Просто попробуйте хоть раз соблюсти предложенную последовательность, не нарушать композицию восточного стола — вся она продиктована многовековым народным опытом — и вы увидите, что восточная кухня не менее рациональна, чем самая продвинутая европейская. Пусть мясные блюда и плов продолжают играть главные роли, но чтобы зритель разглядел величие короля, вокруг него должна быть свита!

Но в нашем рационе главное сбалансированность, которая образуется сама собою, если на стол попадает все, что дает природа Средней Азии и Закавказья. По счастью, большинство из этих продуктов всегда имелись и в России и прочих республиках бывшего союза, а чего нет — так это все привозят! Просто пойдите на рынок и спросите — вам все покажут. Ведь очень интересно и полезно обогащать свое питание тем хорошим, что производится у соседей и может быть доставлено к нам без существенного ухудшения качества. Идет ли речь о крупах и бобовых, специях и пряностях — этому всему найдется место в наших кастрюлях и сковородах.

.....❁ часть первая

# ПОВОД К ЗАСТОЛЮ















# 1

## Чай

15

И в Средней Азии и Закавказье народное отношение к хлебу точно такое же, как и в России. Хлеб — самое главное! Но тем не менее я хотел бы начать мои рассказы не с хлеба, а с того, что подают гостю или даже просто прохожему прежде всего, почти одновременно с приветствием — с чая.

Обычно я пишу только о том, что, как мне кажется, я знаю очень хорошо. Но узнать о чае все — задача непосильная. Тем не менее я решился написать о чае хотя бы потому, что я очень люблю чай, и без чая невозможно вникнуть в нашу культуру и ее важную составную часть — кулинарию.

Написать тысяча первый справочник-путеводитель по сортам чая мне неинтересно, да и вам ни к чему. Поэтому лучше я расскажу о том, на каких сортах чая я остановился сегодня, в каких случаях я пью тот или иной его вид, как я его завариваю.

Надеюсь, что это настроит наше дальнейшее общение на правильный лад; я хочу, чтобы вы почувствовали себя моими дорогими, желанными го-







стями, посетившими мой дом в радостный, солнечный день.

## ☼ Чай не пьешь, откуда силы берешь?

Чай люблю! Ох, как я люблю чай!

Мне же повезло: я родился не на кофейной окраине Евразии, а у самого сердца материка — там, где любят чай, ценят, умеют пить и безошибочно знают, когда при случайной встрече пора сказать:

— Пойдем ко мне, чай сделаю!

Ведь с чая все начинается и чаем все заканчивается. Скажи: “Салам алейкум!”, и вот он — чай. Чай нальют, подадут с поклоном, выждут, пока первые глотки утолят жажду и откроют душу, и только потом: “Как вы, как самочувствие, семья, дела, какие новости?” Скажи: “Мне пора!” — и снова чай — на дорогу, с пожеланием счастливого пути, удачи и крепкого здоровья.

Утром проснулся — что первое? Чай заварить! Завтрак — он потом, он сам образуется вокруг чайника. Подошло время ужина — снова не обойтись без чая, с ним время пролетит быстрее, беда потечет ровнее и сойдет, как не было, дневная усталость.

Что же такое — чай? Напиток? Лекарство? Способ общения?

Ответом будет троекратное “Да!”

Универсальный напиток — до еды, во время еды и после нее.

Лекарство на все случаи жизни; в крайних, запущенных случаях — удачное дополнение к лекарству.

Да и само слово “чайхана” обозначает не харчевню, а мужской клуб, место для общения.

Одним словом, чай — самое гениальное из гастрономических изобретений человечества. Как все гениальное, чай поразительно многообразен. Мы, рожденные в СССР, узнали об этом относительно недавно. Наверное, поэтому у многих еще осталась ностальгия по “тому самому девяносто пятому”





или “настоящему, индийскому, со слоником”.

С самого начала моего увлечения кулинарией я догадывался, что мир чая не может ограничиваться этим набором и мечтал о том, что когда-то дверь в этот мир приоткроется и я увижу нечто особенное.

Не знаю как у вас, а мои мысли и пожелания имеют обыкновение сбываться, и вот, в начале двухтысячных в какой-то газете, состоящей из объявлений и рекламы, я вижу: “Китайский элитный чай, Ташкент, напротив Голубых Куполов, неподалеку от МВД”.

Я вообще-то знаю, как следует относиться к словечкам типа элитный, я понимаю, что это означает на языке наших новых бизнесменов. Но — вот честное слово! — чай в том магазине оказался и впрямь элитным. Там были представлены самые лучшие сорта китайского чая в исполнении лучших чайных мастеров. Металлические баночки с невиданными сортами чая, красивая чайная посуда, специальные

столики с бамбуковыми решетками для чаепития — господи, да мне тот магазин показался пещерой Аладдина, такие сокровища он таил в небольшом помещении!

Меня только начали обслуживать, отвешивая в бумажные мешочки то один сорт, то другой, когда я заметил в подсобке мужчину-китайца. Я спросил:

— Это хозяин? Пригласите его сюда!

И стал благодарить чаоторговца за благородное решение открыть такой магазин в Ташкенте. Китайцу, видимо, приятны были мои слова, и он усадил меня за небольшой столик, чтобы попробовать некоторые сорта чая. Я купил все, на что хватило денег в тот день. А позже, через несколько месяцев, когда мы уже подружились, Бай Пин мне признался:

— Я открыл магазин и просидел в нем без единого покупателя месяца три, ты стал первым, кто купил у меня хоть что-нибудь. И вот с того дня, после твоего посещения, у меня торговля наконец-то пошла!





Бай Пин — искренний и добрый человек — открыл для меня чудесный мир китайского чая, именно чай заставил меня взглянуть на Китай и его культуру другими глазами.

## ☼ Чай с уважением

С тех пор как я узнал, каким разнообразным может быть зеленый чай, я никогда в жизни больше не стану искать тот зеленый чай № 95, что некогда был вожделением каждого жителя Узбекистана. Ну что мне ностальгировать по

пусть и удачному сбору, когда сегодня передо мной лежат десятки отменных сортов зеленого чая! Я просто выберу или хороший скрученный чай с великолепным, насыщенным вкусом и цветом, или тот, что называют “порох”, который можно заваривать кипящей водой — в меру терпкий, быстро утоляющий жажду и с вполне традиционным для Узбекистана ароматом.

Я возьму чая в половину того количества, которое взяли бы в Китае. Я ополосну кипятком чайник, дам ему немного постоять с открытой крышкой, положу сухую за-







варку и обдам ее кипятком. Кипяток надо немедленно слить и дать ошпаренной заварке развернуться, задышать, раскрыть свой аромат. Вот теперь, через пару минут, можно заваривать чай.

Лейте кипяток, закрывайте крышку, ждите минуты две-три и начинайте... вот как сказать об этом действии по-русски, чтобы одним словом? Налить немного чая в пиалу и вылить содержимое обратно в чайник. Женить? Вот так раза три и женить — это для ленивых. А потом пейте.

Не надо наливать сразу полную пиалу, наливайте понемногу, в чайнике чай дольше останется правильной температуры — в меру горячим, но необжигающим. И там, на дне, когда чай уже будет кончатся, нас ждет самое вкусное место чая — поэтому, первую пиалу традиционно самому молодому, а последнюю, с крепким, терпким и вяжущим остатком — самому уважаемому.

Гостю — только самый свежий чай, самый горячий, из самой лучшей заварки. И не забудьте тарелку с сухофрукта-

ми и блюдечко с орехами и солеными абрикосовыми косточками — это правильное сопровождение чая, это замечательная прелюдия к угощению!

## ☼ В стране огней и самоваров

Я не знаю, как у них это получается! Куда ни приедешь — самовар тут как тут. И уже кипит!

Самовар самый обычный, советского или еще царского производства — слава богу, мастера-медника да лудильщика в Азербайджане найти проще простого. И чайник для заварки самый обычный. И даже способ заварки чая точно такой, как в России.

А вот чай получается другой! Просто словами не передать, каким вкусным получается самый обычный чай в Азербайджане.

Думаете, дело в чабреце, или, как его здесь называют, в кеклик-оту? Отчасти да. Но дело еще и в отношении к чаю.



Здесь отлично понимают, как важно произвести первое впечатление, поэтому принимающие гостей хозяева стараются, заварки не жалеют!

Воду берут для чая хорошую, благо хорошей, вкусной воды в Азербайджане предостаточно. Жар, угли от плодовых деревьев — аромат стоит уже и от дыма — такой, как надо. Чайник ополаскивают, заварки берут довольно много, рассчитывая на то, что настой будут разбавлять кипятком, но чаю дают постоять на конфорке самовара над еще мерцающими угольками. Все это время чай того гляди закипит, чайники в чайнике всплывают и тонут, конвекция приводит настой в движение, но закипеть чаю не дадут — не положено. Ждать придется минут пять, может, даже десять, но ожидание окажется оправданным. Вкус чая из самовара — бесподобен!

И самое главное — температура чая получается иной, не такой, как из простого чайника. Чай из грушевидного

стаканчика (армуды) чуть горячее, чем мы привыкли, но именно такая температура позволяет чаю наиболее полно раскрыть свой аромат, именно она заставит пить, шумно втягивая в себя вместе с чаем струи воздуха, чтобы не обжечься, а вместе со струями воздуха вдыхать аромат.

А что к чаю?

Можно совсем лаконично — колотый сахар. Вприкуску! Только не тот, быстрорастворимый, который от стакана до рта и не донесешь, а настоящий рафинад, который следует поколоть щипчиками на небольшие кусочки. Обмакнуть кусочек сахара в стакан, потом на язык, и несколько глотков чая ему вдогонку!

Но чаще чай подается в роскошном обрамлении варений, меда, а то и сладостей.

— Ну и что такого? — спросите вы. — Все точно так, как в России, и чай такой же, и самовары — нашли чем удивить!

Да, вот эти, и вправду, российские.

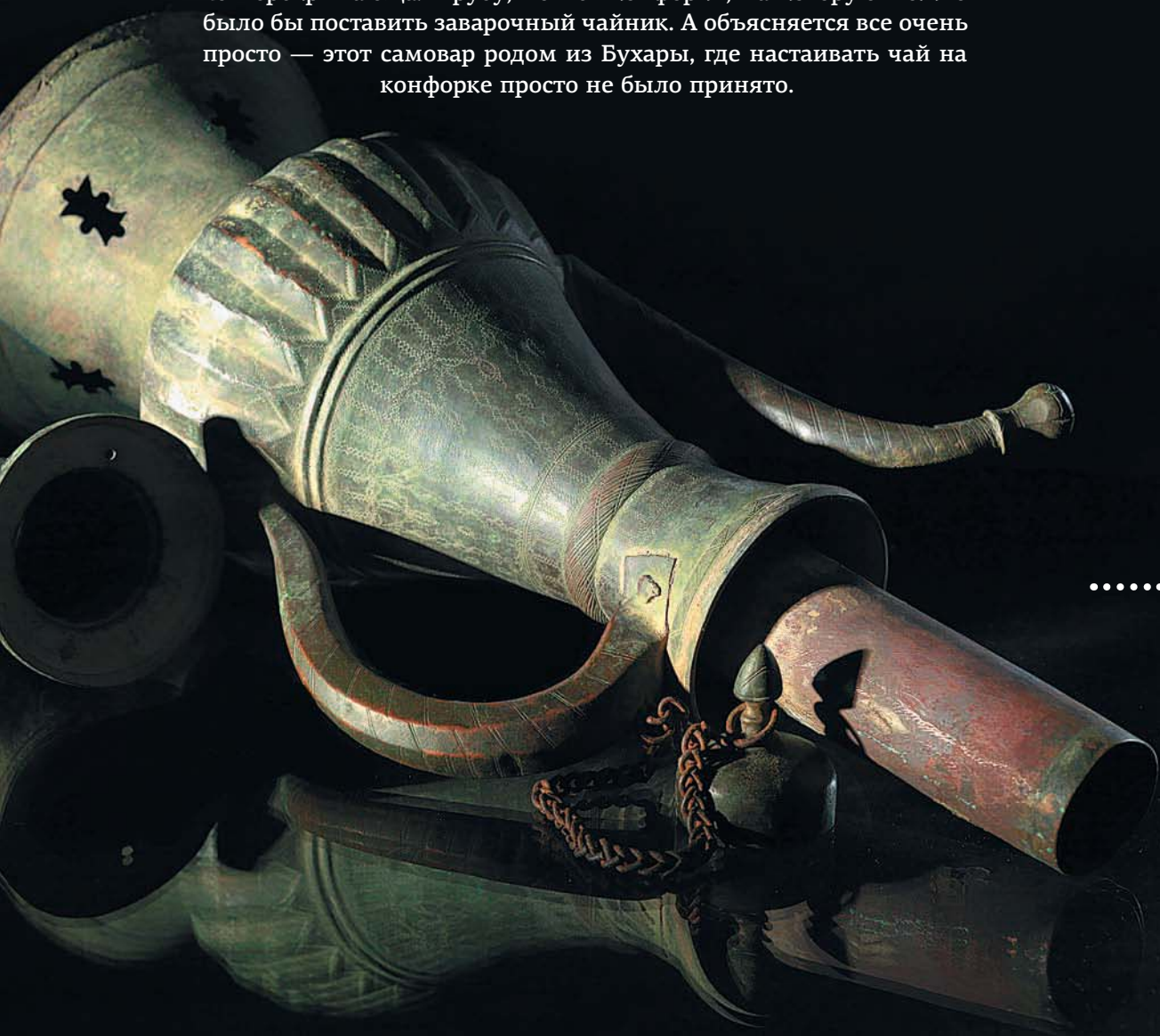
.....

# Бухарский самовар

.....

23

**А** посмотрите на это произведение искусства восемнадцатого века. Думаете, это обычный кувшин? Нет, ничего подобного! Это тоже самовар. Да, не дверчки, а одна, и точно такой формы, как бывает у восточных кувшинов. И не краник, а высокий носик, как у сосудов для омовения. Но внутри-то труба для угля, при помощи которой кипятили воду! А поскольку самовар и сам по себе очень высокий, дополнительной трубы для тяги просто не требовалось. И еще одна деталь — есть колпачок, небольшая крышка, наглухо перекрывающая трубу, но нет конфорки, на которую можно было бы поставить заварочный чайник. А объясняется все очень просто — этот самовар родом из Бухары, где настаивать чай на конфорке просто не было принято.



.....







## ☼ Чай-купе

Приехал — чай, уезжаешь — чай. А что по дороге? Тоже чай!

Перестук колес, разговоры в полутьме с незнакомыми попутчиками, покурить в тамбуре... чего не хватает?

— Проводница, чаю! С лимоном. Два.

Кому не знакома эта картинка, кто забыл, каков на ощупь подстаканник?

И вообще — чай с лимоном это просто здорово. В мерно раскачивающемся вагоне или дома, за журнальным столиком — все равно. Главное — хороший чай, ароматный лимон, правильная посуда (тонкий стакан), а настроение само придет.

Кстати, а поедет кто в Ташкент, так не спрашивайте, что оттуда привезти. Привезите ташкентские тонкокорые, сладкие лимоны. Вот с ними чай так чай! Вот — лимоны так лимоны!

## ☼ Забористая мята 25

Помните, я рассказывал вам историю о моем знакомстве с индийской кухней? Там фигурировал один индийский ресторан в Дубае.

Так вот, кроме замечательной еды тот ресторан буквально потряс меня абсолютно роскошным чаем. Первый же глоток этого напитка вознес меня куда-то в поднебесную высь, я и не думал, что обычный чай может вызвать во мне такие эмоции. Когда я вернулся в реальность, мои руки потянулись к серебряному чайничку. Знаете, что я там увидел? Пакетик обыкновенного липтона и веточку с парой зеленых листьев.

— Что это? — спросил я у официанта-индуса. И услышал в ответ:

— Мята, сэр!

Ох ты, это ж надо, из обычного паке-тика и вот так... меня?! Так неизгладимо?

Да, все вот так просто. Не обязательно слепо копировать индийский ресторан и бежать в магазин за чаем из па-

кетика. Можно просто взять хороший индийский или цейлонский чай, заварить его как следует, настоять, но не торопиться опускать в чайник веточку свежей мяты с самого начала, а добавить ее только перед подачей. Вот тогда ее аромат достигнет своей цели!

Поверьте мне, что небольшой кусочек неочищенного кристаллического сахара (леденца) во рту во время чаепития просто обязателен, хотя бы для того, чтобы в полной мере почувствовать всю глубину обаяния такого чая.

☼ За Великой стеной

Китайский чай — феноменальное проявление человеческого гения. Из листьев одного и того же растения (если исключить индийский ассам, который является растением пусть и похожего, но немного другого вида) человечество научилось получать непостижимое количество видов и сортов напитка, способного удовлетворить едва ли не любые вкусы и запросы.

Что можно сравнить с китайским чаем по многообразию? Пожалуй, ничего, кроме хлеба.

Поэтому рассказывать о китайском чае можно бесконечно. Напиши кто справочник о китайском чае — увесистых, многостраничных томов получится с десяток, — и при этом все равно тысячам людей останется что сказать. Потому что чай в Китае это не просто напиток, это целый мир и, наверное, никто не может сказать, что он знает об этом мире все.







Ну так что, теперь и не братья за рассказ? Нет, так не годится. Давайте я попытаюсь рассказать хотя бы самое главное, самое, на мой взгляд, важное из того, что мне повезло узнать о китайском чае. Надеюсь, этого рассказа будет достаточно для того, чтобы те из вас, кто пока не полюбил чай, полюбили его, а те, кто полюбил какой-то единственный сорт, задумались над тем, как много они теряют, не знакомясь с чаем во всех его проявлениях.

Как и любое другое великое явление, китайский чай окружен сонмом легенд и мифов. Если легенды украшают историю и пробуждают интерес к чаю, то

мифы о том, как правильно заваривать китайский чай, чаще всего только мешают и вредят наслаждению этим напитком.

Посудите сами: все разнообразие видов чая складывается из сотен зачастую абсолютно не похожих друг на друга сортов. Эти сорта, в свою очередь, отличаются друг от друга регионами происхождения, временем сбора листа и погодными условиями, при которых лист появлялся из почек и рос до того момента, как его собрали. При этом невозможно взять и исключить индивидуальный почерк чайного мастера — того посредника между природой и нами,







что доносит до нас ее красоту и обаяние в виде формы чайнок, цвета чайного настоя и его аромата.

Так вот, несколько раз мне доводилось присутствовать при том, как упомянутый выше мой друг Бай Пин, открывая прибывшие из Китая упаковки с чаем, предназначенным для торговли вразвес, доставал из них записки от тех самых чайных мастеров. В этих немногословных записках содержалось главное: как заваривать именно эту партию чая. Количество заварки, температура воды, вид посуды, в котором его желательно настаивать, из какой посуды пить, время настаивания и описание желаемого результата, то есть каким должен получиться чай. Удивительно, что каждый раз они были иными!

Поэтому все разговоры о том, что чай следует заваривать не кипящей водой, а только вскипающей, так называемым “белым ключом”, не то чтобы совсем неверны (ведь иногда именно такая температура воды и может оказаться правильной для данного вида чая), но

все гораздо сложнее, и если мы хотим насладиться вкусом и ароматом дорогого китайского чая в полной мере, то о рекомендациях по способу заваривания каждого конкретного сорта следует спрашивать в магазине, который им торгует. Если продавцы не могут ответить точно либо распространяют один и тот же способ заваривания на все сорта, то смените магазин — может быть, в следующем вам повезет больше!

Точно так же неуместны и разговоры о единственно верной посуде для чая. Если, к примеру, кто-то утверждает, что “самый правильный китайский чай” заваривается только в керамическом пористом чайнике или гайване (кружке с крышкой, из которой чай пьют обычно индивидуально), да непременно на бамбуковой доске, то это опять только малая часть правды, а не картина в целом.

Вы можете выбирать, руководствуясь обстоятельствами и собственными предпочтениями, из чего вам пить чай и в чем его заваривать. Строгих правил здесь немного. Если вы приобрели хо-

.....











роший керамический чайник, то имейте в виду, что его поры будут впитывать вкусы и запахи, поэтому в таком чайнике желательно заваривать один и тот же сорт чая. Со временем такой чайник приобретет особую ценность, потому что начнет источать аромат зеленого чая сам по себе, будучи просто ошпаренным. То же самое относится и к керамическим чашечкам и пиалам. Но, я думаю, всем понятно, что данное правило не распространяется на чайники, покрытые глазурью или не имеющие пор.

Кстати, вот размер посуды на самом деле имеет значение! Для хорошего, дорогого чая более уместны небольшие чайники и пиалы. Его пьют не ради утоления жажды, не для того, чтобы просто запить съеденное. Хороший чай — для смакования и наслаждения, его должно быть ровно столько, сколько необходимо для того, чтобы оценить красоту его цвета, аромат и вкус. Кроме того, следует иметь в виду, что чай — не просто напиток, это еще и лекарство. Вам доводилось чувствовать, как рас-

текается тепло от ложки хорошего меда или малинового варенья? Точно так же, и иногда даже сильнее, действует хороший чай. Нескольких его глотков достаточно для того, чтобы почувствовать себя намного лучше и бодрее. Чаепитие в хорошей, доброжелательной обстановке освежает и как рукой снимает усталость — сколько раз я поражался этому феномену после чаепитий с Бай Пином! Каждый раз происходило чудо: уже через 20–30 минут неспешного чаепития и спокойной беседы я чувствовал себя так, как будто умылся прохладной водой после нескольких часов сна.

Только надо ли заметить, что я рассказывал вам о настоящем китайском чае, а не о подделках? Печально, но дорогие сорта китайского чая очень часто подделывают, причем не где-нибудь, а в самом Китае. Поэтому, покупая чай в многочисленных теперь чайных магазинах, сначала возьмите немного — на пробу. Если чай наполняет ароматом всю комнату — это хороший признак. Если вы чувствуете в чае приятную

кислинку, если от нескольких глотков чая на лбу выступает пот — это тоже хороший признак. Если чай освежает и придает сил — наверняка это настоящий чай.

Что мне еще сказать? Рассказывать ли о том, что китайский чай бывает белым, зеленым и желтым, красным, каким разнообразным может быть улун (оолонг — некоторые произносят, как написано), сколько лет выдерживают хороший пу-эр? Нет, мне в моем рассказе на это места не хватит. Я надеюсь, что вы либо и без меня знаете все это, либо узнаете постепенно, получая огромную радость и удовольствие от знакомства с каждым новым видом чая.

Но вот о температуре воды, температуре, при которой чай должен настаиваться, давайте все же поговорим. Это важно.

Ясно, что вода кипит при 100 °C. Но если сосуд, в котором кипит вода, нагревается только снизу, да к тому же довольно мощным источником тепла, то бурление начинается еще до того,

как верхние слои воды успеют нагреться до необходимой температуры или опуститься вниз и перемешаться в результате конвекции. Купите себе термометр и убедитесь в правоте моих слов — современные электрочайники греют воду неравномерно. Кстати, все равно этот термометр вам понадобится, если вы хотите правильно заваривать различные сорта чая.

Наверное, поэтому такое широкое распространение получили самовары, где вода нагревается более равномерно, где конвекция происходит несколько иначе, чем в обычном чайнике или кастрюле. Лично я предпочитаю использовать самовар не только, когда собираюсь попить чаю из блюдечка да с сахарком вприкуску, но и для того, чтобы попить китайский чай. Думаете, вода из самовара окажется слишком горячей для заваривания белого или зеленого чая? А вы проверьте сами, да послушайте меня еще минутку — мне осталось сказать вам несколько слов, прежде чем отпустить вас пить чай.

.....



## Зеленый чай с имбирем, лимоном и медом

Зеленый чай  
Лимон  
Имбирь свежий  
Мед

Этюд в желтом      Глава 1

Вот чайник, в котором вы собираетесь заваривать чай, — он имеет комнатную температуру. Его масса зачастую сравнима с массой воды, которая в него помещается. Да, есть и такое понятие, как теплоемкость. Но все равно, если налить в чайник даже бурно кипящую воду, то чайник остудит ее — уже через короткое время температура воды и чайника сравняются. Проверьте ваш чайник, может быть, даже если наполнить его кипятком, то все равно температура воды внутри чайника окажется существенно ниже и будет как раз подходящей для заваривания. Это важно учитывать и для того, чтобы не ошпаривать самые нежные сорта чая слишком горячей водой. Как ни странно, но даже для настаивания чая при относительно невысокой температуре стоит сначала подогреть чайник. Просто налейте в него кипяток и слейте его через несколько минут. Чайник нагреется и начнет “дышать”. Теперь он го-

тов к работе, наливайте в него воду той температуры, на которую рассчитан ваш чай и... приятного чаепития!

### ☼ Этюд в желтом

Простыли, упаси Господь? Просто замерзли?

Заварите зеленый чай, добавив в него лимон и имбирь. Мед лучше добавить позже, уже в пиалу, когда настой будет иметь комфортную для питья температуру. Не кладите мед прямо в чайник, где температура воды высока, это разрушит практически все полезные свойства меда — большинство ферментов, которыми ценен натуральный мед, не терпят высокой температуры. После нагревания у меда остается ровно та же ценность, что имеет обычный сахар, — калории, одним словом. Ну, может, немного аромата сохранится.







# Индийский чай со специями

Черный чай  
Молоко  
Корица  
Сухой тертый имбирь  
Гвоздика  
Кардамон  
Черный перец  
Сахар

## ☼ Мал-мала-масала

Другая великая чайная держава — Индия — является еще и главным поставщиком специй на мировой рынок. Надо ли удивляться тому, что именно в Индии, помимо обычно заваренного чая (сулеймани, как его там называют) очень любят чай со специями?

Слово “масала”, обозначающее набор специй, проникло даже и в узбекский язык — в Узбекистане смесь специй для определенного блюда называют “масалык”. Но в Узбекистане и не догадываются о том, каким замечательным может получиться чай, если заваривать его как в Индии — со специями и молоком!

Возьмите черного чая в несколько раз больше, чем вы обычно кладете на данный объем. Залейте его горячим молоком или смесью кипятка и горячего мо-

лока, добавьте специи — корицу, сухой тертый имбирь, гвоздику, кардамон и черный перец, — не забудьте добавить сахар и поставьте чайник... на плиту, кипеть. Вариться чай должен примерно 20 минут. Конечно, следует следить, чтобы не кипело слишком бурно, помешивать ложечкой, но некоторое ваше терпение и старание будут вознаграждены отменным напитком.

Такой чай прекрасно согревает в промозглые дни, но, как ни странно, хорошо его выпить и в жару. Как говорят — клин клином вышибают. Жара, духота, а стакан такого горячего, обжигающего, насыщенного и крепкого чая — и вы вдруг осознаете, насколько хороша жизнь!

Только надо понимать, что настолько крепкий, напитанный специями чай следует пить понемногу. Стаканчик, не больше — вот правильная мера!

# Марокканский чай

Зеленый чай  
(порох или дарджилинг)  
**1–2** веточки свежей мяты  
Бадьян

## 38 ☼ Абдулла, поджигай! Азеддин, раскуривай!

Знаете, что хорошие вещи быстрее всего распространяются, когда они передаются от друга к другу? Здесь, в Москве, у меня появились друзья-марокканцы. Абдулла и Азеддин большие мастера заваривать чай и кофе да раскуривать кальяны для гостей модных вечеринок. Аллах с ними, с кальянами да кофе, посмотрите, какой чай! Я научился заваривать такой чай у моих друзей. А я — ваш друг и хочу научить заваривать этот чай вас!

Покажется ли вам странным, что в Марокко пьют зеленый чай? Туда, в Марокко, торговцы привозят особые сорта зеленого чая, более всего там популярен чай под условным названием “порох”, но если вам попадетсЯ индийский зеленый дарджилинг — на мой вкус, он подойдет лучше всего.

Возьмите металлический чайник — лучше медный или, если материальное благополу-

чие позволяет, серебряный. Налейте в него кипяток и поставьте на огонь. Помешайте в чайнике ложкой несколько минут, чтобы очистить его от прошлых привкусов и запахов.

Вылейте кипяток, засыпьте заварку, налейте немного свежего кипятка, быстро помешайте заварку и слейте первый настой, чтобы промыть чайники.

Подождите несколько минут и залейте чайник кипятком, добавьте сахар и ставьте на огонь. Да, на огонь! Ну кто вам сказал, что в таком деле, как чай, могут существовать аксиомы? То, что неверно для Китая, абсолютно верно для Марокко!

Тем более что через несколько минут кипения, когда на поверхности настоя начнет образовываться крепкая, устойчивая пена, в чай надо будет положить мяту и бадьян. Через короткое время чай следует разлить по стаканам, нельзя, чтобы мята потемнела, она должна сохранить сочность своего цвета.

Но справедливости ради важно сказать, что бадьян добавляют только в се-



верной части Марокко — для туристов. А на юге люди могут и не знать, что такое бадьян. Зато по всей стране в чай добавляют мелиссу, за исключением двух зимних месяцев, когда свежей мелиссы не бывает. Можно, конечно, заменить свежую мелиссу сушеной, но стоит ли? Мне

кажется, что можно обойтись и одной только мятой или мятой с бадьяном.

Ведь дело не столько в специях и травах, сколько в способе заваривания чая — первая скрипка-то по-любому остается за ним, за чаем — величайшим напитком всех времен и народов.



# Вы почему кефир не кушаете? Не любите?

.....  
40



.....

**В**о всех моих рассказах о еде постоянно встречаются упоминания о молочных и молочнокислых продуктах. С молочных продуктов начинается жизнь всякого человека, они составляют важную часть рациона мудрых долгожителей в период их зрелости и становятся едва ли не самыми главными продуктами в старости, вплоть до перехода в мир иной. Мое абсолютное убеждение состоит в том, что и в пору расцвета, когда организм кипит энергией, а сердце просит почти всегда одного и того же — вина и мяса, пренебрегать молочнокислыми продуктами не стоит, а наоборот — в целях укрепления здоровья обязательно следует начинать ими свой завтрак и заканчивать ужин.

Да, не удивляйтесь, молочные продукты, играющие важнейшую роль в рационе народов России и Европы, еще более распространены от Монголии до Средней Азии, от Ирана до Кавказа и от Индостана вплоть до Ближнего Востока. Чтобы не пытаться рассказать обо

всем сразу, я расскажу о самых важных молочных продуктах азербайджанской и среднеазиатской кухни, поскольку аналогичные продукты распространены и у многих других народов.

Взгляд путешественника по Азербайджану развлекает множество всякой вольно пасущейся домашней скотины: чуть ли не через каждые сто шагов пасутся бычки, коровы или стада баранов. Количество домашней живности поражает воображение и радует одновременно — а чем еще усаждать свой взор кулинару-любителю, как не хорошими, натуральными продуктами, пусть пока еще блеющими и мычащими? А добросовестно откормленные коровы с выменем, полным молока, — разве это не прекрасное зрелище? Не знаю, как у вас, а у меня при виде домашней птицы и скота на сердце появляется умиротворение, я становлюсь добрее, веселее и у меня пробуждается хороший аппетит.

Но вернемся к молоку. Коровакормилица — это понятие хорошо знакомо многим народам, в том числе и



азербайджанцам. Помимо коровы почти в каждом хозяйстве обязательны козы да овцы, мелкий скот разводят все-таки преимущественно ради мяса или шерсти, молока от него много не добыть, доить — почти себе в убыток. Но молоко у коз и овец чрезвычайно полезное, да и вкус у него особенный, и хозяйки и чабаны не ленятся — доят!

Но, чтобы было понятно, насколько в Азербайджане ценят молоко и мо-

так же сохранились до сих пор лишь потому, что из молока буйволиц получают высоко ценимые гастрономами замечательные сыры. Но то Италия, понимаете ли, там много на что готовы пойти ради хорошей еды, да и туристы всегда готовы раскошелиться, а здесь — Азербайджан, одна из бывших советских республик, но отношение к еде — то же самое! Ровно та же готовность пожертвовать свободным време-



лочные продукты, я вам должен сказать: там до сих пор разводят буйволов! Меня это удивляет потому, что главное, чем в свое время был ценен для большинства народов Азии буйвол, — помощь в сельском хозяйстве. Молоко буйволиц, несмотря на его высокую питательную ценность, азиаты считали как бы побочным продуктом, в дополнение к тягловой силе. А теперь, когда надобность в такой помощи фактически отпала и вырастить буйволицу стоит столько же, сколько и корову, то выбор в пользу буйволов происходит из-за одного только молока. Ведь коровы и бычки дают еще и замечательную говядину, а люди все равно продолжают выращивать буйволов, несмотря на то что мясо их жесткое! Молоко особое у буйволиц, сыры вкусные получаются, кисломолочные продукты уникальные — вот в чем дело, вот и весь резон выращивать буйволов!

Невольно напрашивается аналогия с Италией, ставшей для многих кулинарной Меккой, где буйволы точно

нем на радость вкусовым рецепторам, готовность не просто добывать еду при помощи кредитной карточки на полках супермаркета, но и тратить время на ее выращивание и, самое главное, осознание того, что в данных условиях эта еда — незаменима и является неоспоримой ценностью.

Сделайте вместе со мной несколько очень простых шагов ради того, чтобы прямо у вас дома из обычного молока получить очень вкусные и незаменимые продукты.

## ☼ Катик или йогурт?

Самый простой, самый распространенный и самый главный продукт, который получают из молока, — это катик. Иначе его называют мацони (впрочем, кое-где его и готовят особым образом, мы еще об этом поговорим) или йогурт.

“Йогурт” — слово более знакомое, только подождите, не торопитесь

.....



утверждать, что вы о нем знаете все. То, что у нас получится из молока, будет весьма отдаленно напоминать те йогурты, что продают в магазинах. Вернее, наоборот, это магазинные йогурты лишь слегка похожи на подлинные, поэтому давайте отмежуемся от этого дискредитированного названия “йогурт” и дальше будем называть наш продукт “катык” или “мацони”.

.....

Знаете, в чем главное различие между катыком или мацони, с одной стороны, и магазинным йогуртом — с другой? Чтобы катык или мацони стали вкусными и привлекательными, в них не надо добавлять ни кусочки фруктов, ни ароматизаторы, ни вкусовые добавки. Он вкусен сам по себе, его едят с охотой дети, а разбирающиеся в лакомствах кошки — так просто с ума сходят, начинают на спине валяться и дергать

лапами, едва только завидят заветную баночку.

Есть ли у магазинного йогурта и настоящего катыка нечто общее? Все то, о чем вам говорят в рекламе йогурта, — высокая питательная ценность, хорошая усвояемость организмом кальция при употреблении этого продукта, повышение иммунитета, нормализация пищеварения — все эти посулы катык исполнит наверняка. А вот в обещанных способностях магазинного йогурта у меня возникают серьезные сомнения, которыми я с вами поделюсь после того, как мы вместе в первый раз сделаем катык.

Для приготовления катыка нам понадобится молоко. Обычное молоко от обычной коровы. Да, я понимаю, что бизнес на продуктах питания загнал настоящее молоко в такой дефицит, ко-



торый даже и через “товаровед-завбазой” не достать, и многие уже забыли специфический вкус парного молока. Но... домик в деревне бывает не только на упаковке, и, если кому повезло, так идите, разыщите ту тетку, которая живет по соседству с вашей дачей и до сих пор держит корову, договаривайтесь с ней, платите ей деньги и поддерживайте отечественного производителя! В конце концов даже и на рынках, бывает, что привозят молоко, продают бутылками — можно и там купить. Самое главное, чтобы это не оказалось молочным порошком, разведенным бог весть какой водой. Потому что в этом случае проще пойти в тот же самый треклятый супермаркет и купить молоко там — в удобной, красивой пачке, знакомой по просверлившей весь мозг рекламе.

Только вы же люди грамотные, понимать должны некоторые простые вещи. В цене, что вы заплатите за молоко в супермаркете, уже содержится рекламный бюджет и немалая прибыль производителей. Вычтите эти деньги и посмотрите, что останется. Останется ровно на порошок, воду, упаковку и консерванты. Да, консерванты, потому что натуральное молоко должно прокисать, а это не киснет, даже будучи открытым и оставленным вне холодильника. Все понятно: якобы замечательные современные технологии, якобы пастеризация, но все равно — эти молочные напитки скорее испортятся через несколько недель, протухнут, но это так называемое молоко не прокиснет, как положено нормальному продукту.

Впрочем, даже и в супермаркетах можно поискать, мне попадалось молоко в пакетах с предупреждением о необходимости хранения в холодильнике и в течение лишь нескольких дней, но не месяцев. Вот это, скорее всего, натуральное молоко или хотя бы разведенный молочный порошок без консервантов. Я беспокоюсь о консервантах не потому, что считаю их катастрофически вредными. В том, что они не полезны, я не сомневаюсь, но с консервантами у нас ничего не получится, ни катык, ни мацони — ничего. Понимаете? Консерванты будут препятствовать развитию

особых бактерий, без которых молочно-кислые продукты получаются только на производствах всякой искусственной дряни с кусочками фруктов. Поэтому я дважды готов переплатить неленивой тетке: в первый раз за натуральность, а второй раз за отсутствие консервантов. Мог бы приплатить и в третий раз — в качестве стимуляции производства, потому что без своего молока, но с импортным молочным порошком мы не гастрономическая держава, а какое-то недоразумение, приложение к польско-китайскому пищепрому.

Слушайте, а вы понимаете разницу между словами “прокиснет” и “протухнет”, которые только что прозвучали? Дело в том, что прокисшее молоко во все не обязательно выливать, как в случае с протухшим. Обычно люди подразумевают, что в такое молоко естественным путем попали особые бактерии, не вредные, а, скорее, полезные, которые определенным образом изменили свойства молока. Его еще можно съесть, такой молочный продукт называется “простокваша”.

Но лучше всего не дожидаться, чего там и сколько попадет в молоко из окружающей среды, а положить закваски — остатки вчерашней, удачной на вкус, хорошей и полезной простокваши.

На самом деле уже давным-давно никто не полагается на волю случая, что в молоко попадут именно правильные бактерии, и люди заквашивают молоко проверенной закваской. Эту культуру берегут, стараются заквашивать молоко каждый день, не все заквашенное молоко съедают, но оставляют немного на завтра, чтобы заквасить свежее молоко, которое к утру будет так же обязательно, как солнце встанет.

Именно таким, абсолютно простым способом получают катык в Средней Азии. То есть в еще теплое, парное молоко закладывают закваску, содержащую особый вид бактерий, и оставляют молоко укутанным, чтобы оно дольше оставалось теплым, до утра. В теплом молоке бактерии работают быстрее, и утром катык будет уже готов.

Интересно, что на огромном пространстве от Средней Азии до Болга-

рии распространены два вида бактерий, смесью которых люди заквашивают молоко, — это болгарская палочка и термофильный стрептококк. Название кислого молока изменилось с перемещением во времени и расстоянием, его называют “катык”, “маст”, “мацони”, “мацун”, “йогурт”, “кисело мляко”, технология приготовления немного изменилась, а культуры для заквашивания остались те же самые — среди сотен возможных!

В молоко сразу после дойки или во время процеживания может попасть какое-то количество посторонних бактерий, не тех, которые нам нужны. И может оказаться, что эти бактерии исказят вкус катыка, да еще и угнетающим образом воздействуют на наши правильные бактерии, которые для нас берегли и передавали из рук в руки в виде закваски. Поэтому лучше прокипятить молоко, чтобы быть уверенным — в нем не осталось никаких посторонних микроорганизмов. И ту посуду, в которую мы будем переливать молоко, в которой молоко будет заквашиваться, тоже надо тщательно помыть, высушить, а еще лучше стерилизовать. Подержите вымытую стеклянную посуду несколько минут в микроволновке — проще и надежнее способа стерилизации не придумать.

Теперь надо подождать, пока молоко остынет. Если положить закваску в горячее молоко, то это убьет все бактерии, потому что оптимальная температура для жизнедеятельности молочнокислых бактерий +35–45 °С. Когда молоко остынет до необходимой температуры, в него надо положить закваску, после чего оставить часов на 8–12 в теплом месте, где его не будут встряхивать даже случайными шагами по полу.

Молоко от разных коров может отличаться своим поведением при заквашивании. Может стать так, что после заквашивания молоко разделится на фракции — на сам сгусток и сыворотку бледно-зеленоватого цвета. В этом нет ничего страшного, но в следующий раз попробуйте заквасить такое молоко при температуре на два-три градуса ниже.

Точно так же может отличаться и время сквашивания, которое зависит не только от молока, но и свойств закваски.

Не обязательно дожидаться указанных восьми часов — если молоко сгустилось, то его следует немедленно убрать в холодильник, а иначе катык окажется слишком кислым. Если температура и время сквашивания подобраны верно, то катык получается лишь с легкой кислинкой, однородным и таким плотным, что если положить на его поверхность ложку, она не утонет.

Раньше укутывали кастрюли и горшки с молоком в одеяла и оставляли их у печи, некоторые и вовсе ставили горшок с заквашенным молоком в остывающую после приготовления пищи печь. Я приспособил к этому делу рисоварку. Фактически это большой термос с нагревательным элементом. После того как молоко прокипело, я переливаю его в поллитровые банки, закладываю в каждую банку по ложке закваски — перемешивать ничего не надо, все пройдет само собой — и ставлю банки в емкость рисоварки, даже не подключая ее к электричеству. Закрываю и оставляю его до утра. Утром в банках образуется превосходный катык, часть которого можно подать непосредственно к завтраку, а часть убрать в холодильник. Дело в том, что если оставить катык в тепле, то бактерии интенсивно продолжают свою работу, и вкус катыка и его свойства начнут меняться. Различают даже однодневный катык (простоявший одну ночь) и “старый” катык, которому уже дня три. Так вот, однодневный катык и старый катык даже на пищеварительную систему действуют по-разному.

Но бактерии продолжают свою работу даже и в холодильнике, где температура 4–8 °С. Поэтому дольше недели катык хранить не стоит и в холодильнике. Да и не застоится он у вас, вот увидите!

Хорошо употребить катык на завтрак, со свежим хлебом, в жаркий день хорошо заправить им овощной салат к обеду, но и перед сном, если съесть ложку меда да заесть подогретым до комнатной температуры стаканом катыка — ничего лучшего придумать нельзя, для того чтобы пожелать своему организму “спокойной ночи”.



Погодите, давайте теперь вместе подумаем. А почему это у нас катык, приготовленный на натуральном молоке, с помощью натуральной закваски, в абсолютно стерильной посуде может храниться не больше семи дней, да и то в холодильнике? В магазинах-то йогурт продают едва ли не годами, и он все равно еще годен к употреблению?

Годен-то он годен, мало ли что можно съесть и не отравиться. Но насколько полезен? Ведь катык потому полезнее свежего молока, что в нем содержатся полезные для нашего пищеварения бактерии. Именно бактерии сделали молоко “живым”, они расщепили лактозу, а выделившаяся кислота изменила структуру белка, содержащегося в молоке, и теперь эту новую форму молочных продуктов можно употреблять даже тем, у кого в организме уже исчезли ферменты, отвечающие за переваривание молока. У некоторых людей эти ферменты сохраняются на всю жизнь, а у некоторых, причем у большинства, их выработка прекращается. Так вот катык или натуральный йогурт может съесть любой и получить все ценное, что содержится в молоке.

Но в магазинном йогурте с длительным сроком хранения таких бактерий нет. Если они и использовались в процессе производства, то, прежде чем расфасовать готовый продукт и отпра-

вить его в сети торговли, производители тщательно уничтожают все бактерии. Поэтому чаще всего магазинный йогурт представляет собой молочный продукт, полученный из молочного порошка, с остатками жизнедеятельности бактерий, по словам производителей обогащенный витаминами и кусочками фруктов, а еще консервантами, красителями и ароматизаторами, стыдливо перечисленными самыми маленькими буквами. Этот продукт может храниться очень долго, никак не изменяясь. Вообще-то нормальные фрукты тоже должны были портиться, ну да ладно, все и так ясно.

## ☼ Мацони

Если молоко кипятить долго, то часть его выпарится. То есть оно станет более концентрированным, и в меньшем объеме будет содержать большее количество питательных веществ. Вкус, опять же, получится более ярким, насыщенным. Вот хотя бы ради вкуса стоит подержать кастрюлю на маленьком огне час-другой, иногда помешивая, чтобы образующаяся на поверхности пенка не мешала испарению. А потом все точно так же, как с обычным катыком — остудить до 40 °С, заквасить, сохранить в тепле, чтобы медленно остывало до утра, а утром подать к столу!



## ☼ Слоеный каймак, топленое молоко, ряженка

Если у вас есть хорошая духовка, которая умеет держать температуру около 90 °С, то считайте, что вам повезло.

Наливайте цельное молоко в широкую посуду — керамическую, эмалированную, стеклянную — из перечисленного подойдет любая. Поставьте молоко в духовку и забудьте о нем часов на 10–12.

46

Говоря правду, забыть не очень-то получится, потому что ваше обоняние будут терзать запахи, заставляющие вспомнить то, чего и не случилось в этой жизни — деревню, печь, крепкий крестьянский достаток.

Но беспокоиться и без конца заглядывать в духовку не надо — каждый вздох открытой дверцы остужает ее, ведь она работает на довольно низкой температуре! Просто надо запомнить, что молоко при этой температуре не закипит, не убежит, не пригорит. Ничего плохого с молоком при такой температуре случиться просто не может.

Если вы хотите получить больше пенки, то время от времени открывать духовку все же придется — для того, чтобы притопить уже образовавшуюся пенку и дать возможность образоваться новой.

За время, пока молоко будет томиться, на нем образуется плотная, толстая пенка. И пенка не простая, пенка, в буквальном смысле слова, золотая! Как посуда остынет на столе градусов до пятидесяти, так снимайте эту золотого цвета пенку и укладывайте слоями в крынку. Только поступайте так: слой пенки, слой мацони, слой пенки, слой мацони. И поставьте крынку в теплое место часа на три, а потом уберите в холодильник.

Утром подайте этот слоеный каймак на завтрак с простым хлебом. Последний капризуля съест и, даже не утираясь, попросит еще! В этом завтраке есть все, что может быть полезного в молоке, и это необыкновенно вкусно.

Снизу, под слоем зарумянившейся пенки, под всплывшим маслом и сливками, остается хорошее топленое молоко. Пейте его как есть, ничего лучше куска домашнего хлеба к этому молоку не придумать.







.....



.....

Но самым терпеливым и трудолюбивым еще предстоит удивиться разнице во вкусах магазинного жалкого подобия и настоящей, домашней ряженки. Вкус у домашней ряженки полузабытый, а для кого-то и вовсе неизведанный — в первый раз попробуют ее наши дети. И вот ручаюсь вам, обещаю, что эту ряженку они полюбят раз и навсегда и не надо будет уговаривать детей поесть, они сами будут ее просить!

.....

48

Как ее сделать? А очень просто! Заквасьте топленое молоко, пока оно еще теплое, столовой ложкой обычной простокваши. Не надо, чтобы топленое молоко квасилось чрезмерно долго, потому что ряженка набирает кислоту гораздо быстрее, чем простое молоко. Но если даже так и получилось, то ничего в этом страшного нет! Подвесьте ряженку в марлевый мешочек

на короткое время, пусть часть сыворотки стечет. Получится густое лакомство, которое хорошо подавать с медом и сладкой булкой.

Ну все, все! Поднимайтесь с диванов, отрывайтесь от уютных кресел! Труд делает жизнь вкуснее!

Если никто из ваших знакомых или соседей не делает даже обычной простокваши, и нет возможности купить ради закваски мацони на рынке, то попробуйте поискать продавцов закваски в Интернете. Если не повезет в русской части Интернета, то за рубежом вы найдете необходимое обязательно! Я слышал, что современные датские и французские закваски работают просто замечательно. Но я вполне доволен и теми заквасками, что нашлись в НИИ молочной промышленности по месту моего нынешнего жительства.





---

# 2

## Хлеб

В городке, где жила наша семья, было не много азербайджанцев. Вернее, скажем так: вначале их было всего двое — мой отец да его старший брат. Поэтому я не могу сказать, что знаю вкус азербайджанского чурека или лаваша с детства. Вовсе нет. В детстве окружавшие меня люди ели другой хлеб. Мне хорошо знаком сытный и тяжелый вкус буханки по 16 копеек. Я никогда не забуду вкус еще горячей горбушки, которую я объедал по дороге из хлебного магазина, отламывая руками или просто отгрызая зубами, — я ведь знал, что вкусная она, только пока горячая. А еще мне запомнился кисловатый привкус, роскошный глянцевого верх и ноздрястый мякиш высоко поднявшегося хлеба, который вручную месили и выпекали в небольшой пекарне при станции Горчаково Туркестанской железной дороги, еще до революции названной так по имени русского генерала и лишь намного позже переименованной в благозвучное “Маргиланский вокзал”. Но хлеб, выпекаемый в той пекарне, так и называли — горчаковский, несмо-

50      трия на десятилетия, прошедшие после переименования. Этот хлеб был редкостью, за ним надо было ехать пару километров — огромное, непостижимое и опасное расстояние для крохотного пространства, в котором мы жили! Таким хлебом иногда нас баловал мой дядя, который работал водителем и, оказавшись по случаю близ вокзала, покупал непременно две буханки — одну себе, а другую нам.

Как другая крайность, в противопоставление этим двум абсолютно русским по виду и содержанию хлебам, на нашем столе иногда появлялись узбекские лепешки. Обыкновенно в будни мои родители не покупали лепешек. Надо было ждать воскресенья, ехать куда-то на базар, а там знать, куда и когда частники привозят их на продажу в старых детских колясках или огромных плетеных корзинах, укрытых одеялами, чтобы лепешки не остыли по дороге и не растеряли привлекающий покупателей запах.

Но очень часто случалось чудо. Я знаю, что чудеса не должны случать-

ся часто, но, поверьте, это так и было! Представьте себе, какой-нибудь друг отца, узбек, подъезжал к нашему дому на машине, сигналил и просил выйти. На полочке между задним сиденьем и стеклом рядами лежали лепешки, десятки, если не сотни лепешек! Домашние, настоящие лепешки, разных размеров и разного вида, еще очень горячие: наверное, их пекли для какого-то торжества или для чьей-то свадьбы. А этот друг, проезжая мимо нашего дома, непременно останавливался и угощал нас горячими лепешками, предназначенными, возможно, для дружеской посиделки — корпоратив по-вашему.

Я не смотрел на лицо этого доброго человека, не запоминал его имени, в лучшем случае я мог запомнить только цвет да марку его машины, потому что все мое внимание в тот момент было занято лепешками, которые складывали на мои подставленные руки. Вот большая, плоская, огромная, очень горячая, но ничего, я потерплю. Вот пара

.....





средних, с ободом в виде цветов. Вот еще мельче — я съем ее первой. А на самый верх — слепленные по четыре булочки в одно, невыразимое словами волшебство узбекской кухни — ширмой — хлеб на гороховой закваске с таким густым запахом, что запах с непривычки если не повалит с ног, то произведет неизгладимое впечатление.

Аромат у домашних узбекских лепешек был совершенно завораживающий, непередаваемые обжигающие ощущения на кончиках пальцев от твердого донца, потрескивающие на зубах и стреляющие ароматом зернышки кунжута или чернушки, которыми был обсыпан их верх, красота выдавленного в центре круга узора и бесконечный во времени и пространстве, нескончаемо мягкий обод делали лепешку вожаделенной в любое время дня и суток. Лепешки были прекрасны с едой или без еды, с куском дыни или стаканом воды, да что там — воды, просто всухомятку — это было непередаваемо вкусно и... правду сказать? Да я и до сих пор не ел еды совершеннее.

## ☼ Узбекская лепешка

51

И что удивительно: едва ли не в каждой области Узбекистана, но, уж точно, в каждом регионе свой, особый вид лепешек. Да не один, а несколько видов сразу может выпечь любая хозяйка. А что уж говорить о профессиональных хлебопеках-мастерах? Те напекут таких лепешек, с такими выкрутасами, хитростями и украшениями, что только руками развести. Но обычно маленькие пекарни выпекают какой-то один вид лепешек, потому что рядом, по соседству, в этом же квартале, кто-то непременно выпекает другие.

А на базаре каких только лепешек нет — большие, маленькие, пышные и плоские, хрустящие и такие пластичные, что не разломить, с украшениями и простенькие, сладкие, на молоке, на масле, слоеные, на обычных дрожжах или на гороховой закваске. И уж совершенно точно то, что у человека приез-

Оби-нон

Мука  
Вода  
Дрожжи  
Соль

52 жего сначала разбегутся глаза от разнообразия в хлебных рядах, но непременно среди лепешек найдется одна такая красавица, что навсегда влюбится приезжий в узбекскую лепешку.

Поэтому неудивительно, что этот хлеб стал так популярен и в России. Нет, пожалуй, ни одного города, где на рынке не примостились бы узбеки со своим тандыром — глиняной печью, в которой выпекают хлеб. Жаль только, что почти везде эти тандыры топят электричеством, газом или углем, а не дровами да хворостом, как положено. Из-за этого лепешки сильно теряют во вкусе. А еще их неверно называют “лавашики”. Нет, дорогие мои, никакой это не лаваш, это — лепешка, узбекская лепешка! Это хлеб, с которого жизнь начинается и которым она заканчивается. Не случайно лепешка имеет форму обода, наверное потому, что меняются только гости, приходящие ненадолго на этот праздник под названием “жизнь”, а сама жизнь и хлеб, ее дающий, — бесконечны.

☼ О, лунолика!

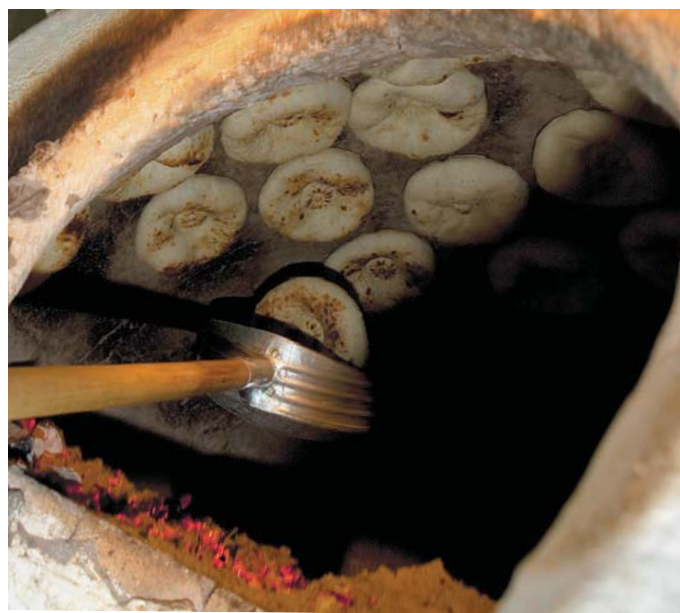
Ну давайте посмотрим, как выпекают самые простые лепешки — оби-нон, на воде, иными словами.

Все просто: теплая вода, дрожжи, соль. Смесь муки первого и высшего сорта. Почему-то именно так. Замешивается тесто в особом деревянном сундуке. Там тесту лучше, удобнее, чем в железе или, упаси Господь, в пластмассе. А потом тесто долго и упорно вымешивают.

Складывают вдвое, обминают, опять складывают. И так почти бесконечно, я не знаю, сколько раз надо повторить эту операцию, да и мастер тоже не знает, не считал никогда, это просто надо руками почувствовать, это как мать понимает, когда ребенка уже не надо больше укачивать и пора его уложить в люльку.

Теперь тесто надо укрыть чистыми полотенцами и дать ему подойти часок. Мастер обойдется и без часов: его жизненный ритм подчинен тесту. Он точно знает, что надо заварить чай, да выпить не спеша













две-три пиалы, передохнуть и пора работать дальше!

Не все тесто сразу, только его часть отправляется на рабочий стол мастера. Остальное может подождать.

Тесто делится на равные куски, мастер берет два куска (по одному в каждую руку) и ловкими симметричными движениями скатывает из них пончики. С одного края пончика катается жгут, потом пончик переворачивается, и жгут оказывается внизу, руки мастера нежно придавливают пончики, и жгут как бы растекается по самому его доньшку — вот это и будет середина лепешки, хрустящая, ломкая, чуточку плотнее, чем ее обод.

Приплюснутые заготовки лепешек отправляются на полку — отдохнуть и подняться. Первый ряд накрывают полотенцем, сверху выкладывают второй, может быть, будет и третий...

Пока первый мастер занимается тестом, второй хлопочет у тандыра.

Тандыр растоплен, и теперь осталось только чисто вымыть и вытереть руки да приступить к самому главному.

Никаких скалок! Только руки, только пальцы, их кончики — чувствительные, опытные, понимающие. Только этим инструментом можно разровнять тесто так, чтобы оно потом, при выпечке, поднялось ровно, красиво и пропеклось равномерно и с такими большими ноздрями, пазухами, из которых исходит невыносимо вкусный запах.

Используя два разных чакича, в центре лепешки наносится рисунок, а потом ее слегка смазывают маслом, к которому без труда прилипнет кунжут.

Теперь пусть лепешки еще немного полежат, поднимутся, сейчас их еще раз накроют, чтобы они не заветрились и не простыли.

Ну все! Шутки кончились. Каждую лепешку на выпуклую матерчатую подушку и в тандыр!

А тандыр знаете, какой горячий? Градусов под триста его своды раскалены. Точно вам говорю! Понырай-ка вот так, с каждой лепешкой. Лепешка на подушку, к тандыру, взглядом на свод — где свободное место? — хлоп туда лепешку, прилепилась, за следующей.



# Чакич

.....

56



В создании лепешки присутствует труд многих людей. Один из них тот, кто мастерит деревянную утварь для кухни: скалки, толкушки да прочую мелочь. Только скалки-то для изготовления обыкновенной лепешки ни к чему — здесь главный инструмент руки. А вот без чакича — особого штампа для нанесения узора — не обойтись. Даже самые незамысловатые лепешки обычно украшают двумя, хотя бы двумя, видами штампов — один обозначает центр, а другим ударяют лепешку по кругу. Иногда пекарь наносит углубления и подушечками пальцев или особым ножом. Чакичи у всех разные, манеры у пекарей разные, вот и получается, что лепешки из разных пекарен отличаются друг от друга. Узор на лепешке если и не персональный знак качества, то некое подобие штрих-кода. Вот как!

.....





И все это очень быстро, лепешки уже пора снимать! Снимать, правда, куда легче, чем сажать. Чтобы снять лепешки, есть такой особый инструмент.

Черенок, как у лопаты, а на конце жестяная кастрюля. Краем этой кастрюли мастер подцепляет лепешку, и она падает прямо в нее.

Вот они — лепешки! Ух, горячие!

Но какими бы они ни были горячими, ни один ребенок не удержится:

— Мама, дай! Отломи кусочек!

Мать отломит, подует и — все равно еще слишком горячо — наклонится к сыну, глаза в глаза, сама протянет кусочек:

— Ешь!

Заметили? Тесто для узбекских лепешек неоднократно обминают и снова дают подойти, да соли в тесте чуть больше — опытные пекари поймут, как это действует на работу дрожжей. И пожалуйста — какая разница во вкусе по сравнению с обычным хлебом, а все только из-за таких мелочей! Просто

огромная разница! Это указывает лишь на то, что мелочей в кулинарии, а тем более хлебопечении, нет.

## ☼ Азербайджанский чурек

В Азербайджане хлеб пекут самый простой, без каких либо сложностей. Пекут лаваш, о котором я расскажу ниже, а еще чурек, что в переводе на русский и означает “хлеб”.

Смотрите, вот тесто замешивают. Мужчинам не позволяют, говорят “у мужчин волосы на руках”. Да мужчины не очень-то и рвутся, хотя, я вам скажу, замесить пятипудовый мешок муки — дело очень нелегкое, даже если месить вдвоем. Обычная мука, соль, чуть подогретая вода, самые простые сухие дрожжи, которые вы можете купить в ближайшем супермаркете. Все остальное — от рук, от умения и мастерства.





На первый взгляд пока большой разницы между азербайджанским и узбекским способом замешивания теста для хлеба нет. Узбеки сначала тесто делают пожиже, а потом муку подсыпают до необходимой консистенции. А в Азербайджане замешивают всю муку сразу, а потом, по мере вымешивания, подливают воду — еще и еще, пока не получится то, что надо. Но разница-то во вкусе огромна! Так что смотрите дальше еще внимательнее и не пропустите детали.

Тесту дают подойти лишь однажды, дальше его делят на заготовки, руками разминают в лепешки, пальцами прочерчива-

ют несколько полосок и все — в тандыр! Вернее, в два тандыра, поочередно. Сначала в тот, где чурек выпекают на раскаленных стенках, а потом в тот, где ему дадут подрумяниться на проволочной сетке. Во втором тандыре чурек допекают лицевой стороной вниз над тлеющими углями.

У меня не получилось — пока я позировал перед фотоаппаратом, чурек пригорел. Опыта нет, да и чутья не хватило.

Наверное, именно опыт поколений, выраженный в бесхитростной, простейшей технологии, позволяет получать из трех самых обычных компонентов хлеб, который не приедается никогда.



## ☼ Экспортный вариант

Единственное, что не вызывает у меня сомнения, когда я размышляю над современной узбекской кухней, — это то, что она нуждается в тщательной систематизации и закреплении обоснованных названий за каждым из кулинарных творений, которые гениальный узбекский народ создает одно за другим.

Только я боюсь, что для описания всего разнообразия блюд и изделий, для полноценного рассказа обо всем великолепии узбекской кухни слов может и не хватить. И уж точно — не мне заниматься этой работой, поскольку я недостаточно хорошо знаю узбекский

язык. Да что там говорить, даже те, для кого узбекский — родной, более того, знатоки этого языка порою теряются, когда речь заходит о кулинарии.

Ну вот, смотрите: с виду обычная лепешка. Только любой, близко знакомый с узбекской кухней человек тут же к слову “лепешка” добавит с ноткой восхищения — “патыр!”. А понимающие люди вокруг закивают, согласятся — да, патыр! Не простая лепешка! Давай, лопай, отломи и мне!

Но дело в том, что в одном только Маргилане готовят столько видов патыра, сколько я и не знаю, хоть и прожил подле этого старинного узбекского города больше сорока лет. В Коканде видов патыра еще больше, а поедешь дальше, в Ташкент, так попадешь на целый базар, на котором продают только патыр!

Этим базаром Ферганская долина как бы прощается с путниками и предлагает: “Заберите с собой, в Ташкент, Москву, Берлин, Стамбул, в Тель-Авив — там таких лепешек нет! Не пропадут, не испортятся, довезете! Смотрите, у меня с



# Патыр

- 1 кг муки
- 500 мл молока
- 50 г сахара
- 150 г бараньего жира  
или топленого масла
- 50 г живых дрожжей
- Соль

60 маслом! Вот — молочные! Вот с выжарками! Медовые! У меня хрустящие! А у меня — каждая по килограмму!”

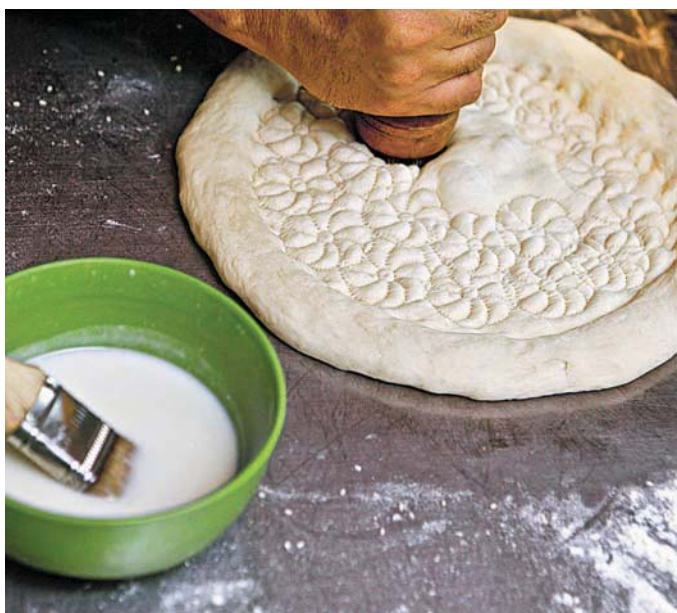
Две-три лепешки путники съедят еще в машине, по дороге, что петляет среди гор и ведет в Ташкент. Наберут ледяную, ломящую зубы воду из горного ключа и запьют эту сытную и ароматную лепешку — до ужина о еде и вспоминать не захочется. А уж остальные лепешки — угощать родственников и знакомых, везти с собой в дальние края, если придется — с веточкой винограда, со свертком кураги и изюма, кульком зиры и прочими гостинцами. Тут патыр исполнит роль блюда, роль фундамента и основы угощения из Узбекистана.

Ладно, давайте готовить патыр. Первое и, пожалуй, единственное обязательное условие — тесто должно быть не простым, а сдобренным молоком, маслом, а то и бараньим жиром. Дальше начинается область ухищрений и особых знаний, но давайте остановимся на главном, базовом рецепте.

Принципиально то, что тесто для патыра обязательно готовится с применением опары.

Для приготовления опары в теплое молоко насыпать сахар, пару ложек муки, щепоть соли и положить обычных, а не сухих дрожжей. Дрожжи надо тщательно перемешать, раздавить все комочки и оставить опару в теплом месте. К моменту, когда опара подойдет — поднимется шапкой шипящей пены и начнет издавать характерный запах, — на стол надо просеять килограмм муки. В центре горки сделайте углубление и вливайте опару и растопленное, но не горячее, а чуть выше комнатной температуры масло. Масло может быть сливочное, растительное, а то и растопленный бараний жир — для тех, кто любит аутентичное.

Впрочем, бараний жир не обязательно топить, можно и порубить его вместе с мукой заранее, и совершенно понятно, что курдюк здесь ни к чему — на такое дело вполне годится жир от почек. Курдючный жир имеет право попасть в патыр только в виде выжарок — бывают и такие лепешки,











в тесто которых замешивают курдючные выжарки.

Тесто вымешивается не слишком тугим, но все же плотнее, чем на обычные лепешки, и оставляется накрытым минут на 30–40 в теплом месте. Подошедшее, поднявшееся тесто пластично, но если станете разделять его на куски, то лучше давить его пальцами только в одном месте, как показано на фотографии.

Кускам теста придается округлая форма, руки должны совершать круговые, мягкие движения, как бы подбирая к центру края и нежно поджимая их к середине. С нижней стороны заготовки должны получиться гладкими и напоминающими небольшой каравай. Уложите их на салфетку и укройте — заготовкам нужно еще раз подойти, на этот раз 20–30 минут будет вполне достаточно!

Поднявшиеся заготовки осторожно и нежно растягивают в лепешки, пекарь работает в этот момент одними только кончиками пальцев, чтобы не создать ненужных уплотнений. При этом пальцы будущего обода лепешки просто не касаются, работа

идет от середины к краям и от краев, где возле обода пальцы приминают тесто чуть сильнее, снова к середине.

Когда лепешка готова, ее середину накалывают при помощи чакича, смазывают растопленным бараньим жиром или сливками и присыпают кунжутом или нигеллой.

Но отправлять лепешку в печь рано! Надо, чтобы она еще раз (уже в третий) расстоялась — на этот раз минут 10–15. Понятно, что традиционно патыры выпекают на сводах тандыров, но вполне приличное подобие можно выпечь и в обычной духовке — на противне, или, еще лучше, на хорошо разогретом камне для выпечки пиццы, или хотя бы на большой толстой чугунной сковороде, которую также надо предварительно нагреть в духовке.

В духовке патыр лучше выпекать в два этапа. Сначала при 200 °C, установив посуду внизу духовки, чтобы скорее прихватилось донце, а допекать, вторично смазав маслом или сливками, при температуре 150 °C, сбрызгивая водой духовку для образования пара.



# Кунжут и нигелла

.....

64



**Н**аверное, всем хорошо знаком кунжут. Даже если кто ни разу не пробовал блюд китайской кухни, где без кунжутного семени или кунжутного масла редко когда обходятся, все равно знает кунжут по булочкам для гамбургеров. Выходит, не только в Средней Азии оценили тот акцент, который создает это маленькое зернышко на хлебе! Зернышко меньше спичечной головки, а запах от хлеба совсем другой, да и вкус необыкновенный получается, особенно когда заветное зернышко с хрустом лопается между зубами.

Эффектнее кунжута на лепешках срабатывает только седона — так называют в Средней Азии нигеллу, или чернушку. В некоторых тюркских языках ее называют “чурек-оту”, что можно перевести как “посыпка для хлеба”. В немецком языке ее называют “шварц кумин”, что нерадивые переводчики готовы трактовать как “черная зира”, тем самым окончательно сбивая с толку читателей. Некоторые путают нигеллу с луковым семенем, но, попробовав хотя бы раз и то и другое, убеждаются в своей неправоте.

Знаете, а в среднеазиатском названии этой специи есть одна маленькая, но просто чудесной красоты тайна. Название специи происходит от персидских слов “сиях донэ”, что буквально и означает “черное зерно”, ровно то же самое, что обозначает бытующее в европейских языках “нигелла” да русское слово “чернушка”. Но называют-то в Средней Азии ее “седона”. А “се” — на таджикском да на фарси — это “три”, а “дона”, помимо значения “зерно” имеет еще и второй перевод — “штука”. Выходит — название звучит как “три штуки”. И это не просто название, это как бы еще и рекомендация по использованию. Мол, на одну лепешку — три штуки этой самой нигеллы, на одну самсу тоже больше не надо! Поэтому их прилепляют в центре лепешки, а уж вокруг посыпают чем попроще — кунжутом.

Смотрите на картинки и запоминайте — каплевидное зернышко, это кунжут, а трехгранные, остренькие пирамидки — нигелла, седона, чернушка, она же “черное зерно”, она же “черный кумин”, она же “черный кунжут”. Одним словом, называйте как хотите, а станете в печь сажать, то больше трех штук на одну лепешку не надо!

.....

## Токи-нон

**1 кг** муки

**400 мл** катыка чуть теплее

комнатной температуры

Примерно **100 мл** оливкового масла

Дрожжи по инструкции на упаковке

Соль

С АППЕТИТНЫМ ХРУСТОМ

ГЛАВА 2

### ☼ С аппетитным хрустом

Узбекская лепешка — хлеб универсальный. Мякиш ее мягкого обода отлично подходит, чтобы макать в соус или густой бульон. Хрустящая середина, сложенная пополам, заменит ложку тем, кто умеет правильно есть шурпу или машхурду. Эта же самая середина просто чудо как хороша вместе с густыми сладкими сливками — каймаком.

Я очень люблю середину этих лепешек. Так люблю, что, вспоминая о том,

как бухарские евреи готовили мацу на саже, придумал способ выпечки лепешек, которые идеально подходят под мой вкус.

Из всех ингредиентов замесить довольно тугое тесто и дать ему подняться — часа три, не меньше придется подождать, пока оно стоит в чашке, укутанной одеялом.

Разделить на равные части и раскатать скалкой в блин толщиной 3–4 миллиметра. Фигурными прессами или обычной вилкой наколоть блин по всей поверхности, смазать сливками и присыпать кунжутом и нигеллой. И выпекать!

65





Был бы у меня под рукой тандыр — я бы выпек в тандыре. А нет тандыра, я выпек на толстом чугунном саже, который приспособил под духовку. Не было бы сажа, я бы взял чугунную сковородку или даже просто положил в духовку несколько шамотных кирпичей. Теперь даже в самых простых электрических духовках устанавливают верхний гриль — саламандру. И режим конвекции почти у всех есть. Включить саламандру и конвекцию на максимальную температуру, да подождать, пока смазанный маслом саж как следует прогреется. Подобрать расстояние до верхнего гриля, чтобы хлеб пропекался одновременно — как снизу, так и сверху.

Блин выкладывается на саж минут на 5–8, может быть, 10 — я не могу вам точно сказать, но все скажут ваши глаза и ноздри — смотрите и нюхайте. Если саж как следует нагреть, то хлеб пропечется

одновременно с обеих сторон. Но если поторопиться и выложить на него следующую лепешку, пока он не успел еще раз разогреться, то нижняя сторона останется светлой. Переверните и подержите лепешку на шумовке под спиралью гриля — зарумянится за минуту!

Знаете, какой это хлеб? Что-то среднее между домашней круглой мацой и серединой кокандского патыра. Как раз там, где находится мое сердце и где сложились мои вкусовые предпочтения, — посередине между узбеками, русскими, евреями, азербайджанцами и даже немцами.

Хлеб хрустящий, сухой, без мякиша, не портится очень долго, а на вкус легкий, ароматный, отлично подходит хоть к супу, хоть к стакану холодного молока, а хоть и к кисти винограда с сыром и бокалу вина на ужин.

.....







# Саж

.....

68



В большинстве восточных стран плоские хлеба выпекают чаще всего на саже — слегка выпуклом кованном круглом листе железа или круглой же отливке из чугуна. Выпуклость имеет смысл. Просто попробуйте поставить обычную сковороду над углями и испечь тот же лаваш — середина пригорит. Небольшой купол, центр приподнят — и вот, все в порядке! А если поставить саж выпуклой стороной вниз, то на нем удобно что-либо пожарить на скорую руку, как на обычной сковороде.

Понимаете, насколько гениален народ, какое надежное и удобное изобретение — этот саж?

Имея саж, можно приготовить хлеб где угодно, даже в самых не приспособленных для этого условиях. Но часто его просто монтируют в печь, на которую на виду у прохожих и покупателей усаживается, подстелив матрасик, сам пекарь, а под сажем кто-то, невидимый посторонним, поддерживает огонь. Так выпекают хлеб от Индии до арабских стран, от Северного Кавказа и до южных берегов Аравийского полуострова.

Лишь изредка кто-то берется за выпечку тонких хлебов в тандыре — глиняной конической формы печи с открытой кверху горловиной. К примеру, выпеченный на раскаленной стенке тандыра лаваш, о котором речь пойдет ниже, чрезвычайно вкусен. Но, увы, насколько он вкусен, настолько и редок.

## ☼ Сумальяк — путь к хлебу

Можно съесть практически любые злаки, просто собрав их с колоска. Как мне кажется, изначально никому и в голову не приходило измельчать зерно, только его перед употреблением. Даже самые простые ручные мельницы возникли позже, потому что первоначально измельчение зерна происходило прямо во время варки!

Да, сначала люди поняли, что зерно можно и варить. Его так и готовили — в цельном виде, поэтому готовить приходилось очень подолгу. Чтобы хоть как-то ускорить процесс приготовления, в казан клали размоченное и даже проросшее зерно. Для того чтобы варево не пригорало, к нему добавляли масло или жир и постоянно его перемешивали. Но все равно готовить приходилось очень долго. Поэтому кто-то догадался подкладывать в казан с варевом несколько округлых камней и

перемешивать не варево, а сами камни. Эти камни постепенно растирали зерно о дно казана. Зерно прямо во время варки измельчалось так, что не оставалось и крупинки, и в результате получалась не просто каша из зерна, а принципиально иное блюдо — густое, однородное, чрезвычайно ароматное и... сладкое!

Те, кто жил или бывал в Средней Азии, знают ни с чем не сравнимый вкус этого лакомства, потому что каждый год, весной, его обязательно готовят не только в каждом кишлаке, но и в каждой городской махалле. Женщины заранее договариваются о праздничном дне, когда они будут готовить сумальяк. Есть в этом обычае и в самом процессе приготовления отголоски каких-то древнейших традиций и обрядов: сумальяк готовят с вечера и до утра, под старинные песни, женщины аккомпанируют себе на бубнах, а варево в казане перемешивают по очереди. Считается, что этот обряд обеспечивает плодородие не только земле, но и жен-













щинам, принявшим участие в его приготовлении. Готовый сумалyak делят, каждая женщина забирает свою долю к себе домой и угощает им не только своих домочадцев, но и родственников и просто знакомых. Это настолько вкусное угощение, что я до сих пор каждый год по весне прошу знакомых из Узбекистана: привезите мне хоть маленькую баночку сумалyака!

Смотрите, а ведь сумалyak условно можно считать и похлебкой, несмотря на таинства вокруг этого блюда и сложности его приготовления. Похлебка, хлебовo, хлеб — так ведь и в русском

языке прослеживается совершенно аналогичная история хлеба! Точно так же и в узбекской, и в среднеазиатской кухне, если говорить шире, существует целый ряд блюд, представляющих собой именно похлебки — на основе муки, черствого хлеба, а то и цельного зерна, как обрядовые кушанья сумалyak и халим. Дробить зерно в ступе или растирать его между жерновами люди наверняка начали гораздо позже. И еще неизвестно, сколько с тех пор прошло времени, прежде чем человечество научилось месить из муки тесто и печь из теста хлеб.



## ☼ Правда в простоте

Партия и ректорат послали моего отца учиться в аспирантуру. И решили, что раз он азербайджанец, то и учиться должен в Азербайджане. В Баку, мол, неплохая школа высшей математики и вообще.

Уехал отец, учиться с ним за компанию уехали и некоторые его друзья, потянулись дни и месяцы ожиданий того дня, когда отец приедет на каникулы.

Он приезжал обычно внезапно, привозя с собой чемодан невиданных гостинцев. Хурма, апельсины и мандарины, шекинская халва и бакинская пахлава, еще какие-то сладости, конфеты и коньяк с изображением Девичьей башни на этикетке — старшему брату. А еще он обязательно привозил с собой пендир (так в Азербайджане называют домашний сыр) и лаваш — скорее, для себя и для своего брата, нежели для нас.

Мне, например, было никак невдомек, отчего это отец и дядя предпочитали привезенным сладостям и фруктам

эти почти высохшие, рассыпающиеся листы странного хлеба, и зачем в него надо заворачивать этот кисловатый сыр, зелень и кусочки тающего сливочного масла.

Дядя уговаривал меня:

— Смотри, вот так вот побрызгаешь водой чуть-чуть, завернешь в полотенце, лаваш пятнадцать минут полежит и станет как свежий. Видишь, теперь не ломается, можно завернуть в лаваш что хочешь, вот, попробуй с зеленью.

Я ел за компанию, но посматривал в окно веранды, не посигналит ли кто, не привезет ли, случаем, узбекские лепешки в угощение, узнав, что отец приехал на каникулы?

Да, моя любовь к лавашу возникла не сразу, мой путь к пониманию и правильной оценке этого хлеба был долгим. С того момента, как я впервые попробовал этот самый старейший на земле хлеб, и до момента, когда я понял, что я люблю лаваш и просто жить без него не могу, прошло... ну, в общем, многие из вас еще и не прожили столько!





Я уже сказал, что лаваш — самый старый хлеб на земле, и я уверен, что это именно так!

Именно с лаваша или любого другого простого плоского хлеба начиналась история выпечки. Ведь чтобы испечь лаваш, требуются лишь мельница да вода, и не нужна даже самая примитивная глиняная печь — на этапе выпечки не нужно вообще ничего, кроме огня да разогретого камня или большой выпуклой сковородки саж, о которой мы уже говорили выше.

Если нет большого подходящего камня, то можно использовать щебенку. Надо просто развести костер, дождаться, когда огонь прогорит и останутся угли, на эти угли бросить ведро щебня, разровнять и уже очень скоро на нем можно выпекать лаваш. Послушайте, откуда я знаю о таком способе.

Человечество в своем прогрессе ушло дальше некуда, каких только печей не научились строить, все прилавки магазинов завалены бытовыми хлебобопечками, которые все умеют делать

сами — от замешивания теста и до получения готового хлеба. Но один из самых вкусных хлебов в своей жизни я ел в самой южной точке Ирана — городке Бандар-Аббас.

Не знаю, как теперь, а в те годы в Иране продавался преимущественно “государственный” лаваш из пекарен, деятельность которых дотировалась государством. Был он очень дешев, но тем из вас, кто не знает, что такое казенный хлеб, я хочу пожелать: дай бог, чтоб и не узнали никогда.

И вот однажды, когда мне надо было поехать в порт Бандар-Аббаса по моим торговым делам, таксист, вызвавшийся подвезти меня, неожиданно остановился посередине дороги. На этом месте ничего не было, вдоль дороги тянулся нескончаемый забор, окружавший то ли порт, то ли какие-то склады. Таксист сказал: “Сейчас!” — и, прежде чем я успел возмутиться, что он оставляет меня в машине без кондиционера на солнцепеке, шмыгнул в дыру в заборе.



Вернулся он через несколько минут с сияющим лицом. В руках у него было несколько листов лаваша, он оторвал от одного из них половину и протянул мне:

— Бери, ешь!

Вы не представляете себе, каким вкусным был этот лаваш! Несколько толще привычного мне, толщиной, наверное, с полмизинца, но еще не такой толстый, как узбекская лепешка. При этом какой-то невероятный запах, мягкость, нежность и вместе с тем правильный хруст в некоторых местах — ай, Аллах! Как это сделано, кто это сделал?

Вдруг я обнаружил, что к лавашу приклеилось несколько небольших камешков. Неужели его готовили на щебенке? Да, я слышал от одного человека родом из села близ азербайджанского города Шеки, что они пекли лаваш в особых тандырах, напоминающих итальянские печи для пиццы, но с длинной, узкой горловиной-тоннелем. Он именно так и рассказывал, что на угли клали щебенку, а лаваш укладывали на щебень при помощи особой длинной

лопаты. После того как все угли прогорали, щебенку вынимали из тандыра, отряхивали от золы и пепла и использовали и в следующий раз.

Неужели и здесь, в Иране, кто-то печет лаваш точно так же, как в Шеки? Но сколько километров, какое расстояние, чуть не полконтинента между Бандар-Аббасом и Шеки, а лаваш все тот же?

На следующий день я снова ехал в порт и попросил уже другого таксиста остановиться в том же месте. Я пролез в дыру в заборе, но обнаружил только разрушенный тандыр. Кто-то сложил его наспех из кирпича и камней, кто-то так же, наспех, и разрушил. Под кирпичами лежала щебенка, под щебенкой зола. Все точно так, как мне объяснял мой приятель из Шеки.

В Азербайджане лаваш, как и в большинстве других стран, чаще пекут на саже — так проще.

Как правило, все элементарно: мука, щепотка соли, вода. Реже — дрожжи, еще реже — закваска на виноградных отжимках, и практически никогда ника-





# Лаваш

**1 кг** муки  
**400 мл** теплой воды  
Дрожжи  
**1 ч. л.** соли

кой сдобы. Этот хлеб и хорош, наверное, своею простотой и честностью. Весь вкус — в самой пшенице и мастерстве мельника, да в опыте рук человека, который готовит лаваш.

Думаете, трудно? Ничего трудного, можно попробовать и дома.

Возьмите дрожжей в половину той порции, что рекомендована инструкцией на их упаковке для килограмма муки. Разведите чайную ложку муки в половине чашки теплой воды, добавьте дрожжи и оставьте их подходить. Либо если у вас мгновенные дрожжи, то поступайте с ними так, как написано на упаковке, только кладите вдвое меньше рекомендованного количества.

Добавьте соль, замесите тесто с подошедшими дрожжами, добавляйте воду в муку постепенно, пока тесто не станет таким, как для пельменей, может быть, несколько мягче. Уложите его в посуду, укройте полотенцем, пусть постоит.

Разогрейте тем временем саж или сухую чугунную сковороду большого диаметра.

Я могу вам сказать, до какой температуры следует разогревать металл — до 250–270 °С, но что это вам даст, если у вас нет дистанционного термометра? Давайте лучше по-другому попытаемся понять, как же именно надо нагревать сковородку.

Вот смотрите, под сажем горит одно-два полена. Лаваш выпекают примерно минуту. За это время подпалины должны стать красноватыми, но ни в коем случае не почернеть. А сам лаваш так и должен остаться практически белым. Но если лаваш выпекается существенно дольше, это значит, что температура саж низкая, и лаваш будет подсыхать, а вы снимете просто сухарик.

Впрочем, и этот сухарик, этот первый блин комом, пока горяч — чудо как хорош с кусочком начинающего немедленно таять сливочного масла да простым, типа домашнего, сыром — брынзой, фетой или моцареллой.

Тесто для лаваша, который вы собираетесь выпекать на саже, надо раскатывать толщиной как на пельмени. Если вы разделите тесто из килограмма муки на 20 рав-



ных комочков, то, чтобы у вас получилась требуемая толщина, надо раскатывать каждый комочек в круг 30 сантиметров диаметром.

После того как тесто раскатано, его не следует оставлять на столе — так оно подсохнет. Раскатали — и сразу, немедленно выпекать. Удобнее это делать вдвоем, только я вас сразу хочу предупредить: стоять над сажем, ловко переворачивать лист лаваша на другую сторону, а готовый лаваш складывать конвертиком и заворачивать в салфетку — занятие, безусловно, интересное. А вот работать скалкой довольно трудно. Так что распределяйте обязанности справедливо.

Вы же знаете, что лаваш вкуснее всего, когда в него что-то завернуто. Вот хоть что — от свежей зелени до нескольких кусочков только что пожаренного мяса с луком. И еще вы знаете, что если на горячий лаваш положить хоть немного сливочного масла, то оно его пропитает и сделает чрезвычайно вкусным.

Если вы все это знаете, понимаете, то вы уже можете считать, что умеете готовить кутабы.

☼ С семью начинками, текущие маслом

Ну да, несомненно, кутабы так и появились. Кто-то подумал: “Чего ждать? Я очень голоден и так хочу горячего лаваша со свежей зеленью, что прямо сейчас положу немного зелени на выпекаемый лаваш, да прикрою ее другой половиной раскатанного теста. Вот и вторая сторона подрумянилась... Эх! Масла-то забыл положить! Ну ничего, сейчас я сверху помажу”.

Да вот вам и весь кутаб! Берите скорее, пока горячий, некогда ждать, надо есть немедленно, прямо здесь, где готовят, съедите этот — будет готов следующий!

И начинки — о начинках надо побеседовать отдельно, это я вам серьезно говорю.

На самом деле это болгарская брынза похожа на наш сыр — так уж вышло, такова ее история. Но мы не станем никого обвинять в “краже рецепта и неуплате за патент”, потому что знаем, что кулинарные идеи распространяются по всему свету от одного доброго соседа к другому и даже от вчерашнего недруга и завоевателя к покоренному, равно как и наоборот.

# Кутабы

Для теста:

**1 кг** муки

**400 мл** воды

**1 ч. л.** соли

Для фарша:

Зелень: кинза, укроп, базилик

Лук репчатый или лук-порей

Брынза

Лавашана

Грецкие орехи

Тыква

Баранина

Зерна граната

С семью начинками, текущие маслом

Глава 2

79

Зелень? Прекрасно. Много мелко порезанной зелени и есть первая начинка для кутабов.

Только я добавляю к зелени пассерованный на топленом масле лук. Обычный репчатый лук или лук-порей я режу полукольцами и кладу на сковородку с небольшим количеством масла. Я не грею сковороду слишком сильно, мне не надо, чтобы лук изменился в цвете. Достаточно нескольких минут, чтобы он стал прозрачным и мягким да впитал в себя немного масла — вот теперь лук готов, вот теперь он смягчит вкус зелени и сделает начинку для кутабов номер два сочной.

Потрите к зелени с луком самый простой домашний рассольный сыр, похожий на болгарскую брынзу, — это начинка номер три.

А если не хотите добавлять к зелени сыр, добавьте лавашану — высушенную фруктовую пастилу, порезанную небольшими кусочками и загодя замоченную в горячей воде. Лавашана придаст зелени пикантную кислинку, и вам не захочется никакой соли, да и, кажется, так полезнее, а не просто вкуснее, а кроме того, это уже четвертая начинка для кутабов.

Если у вас много лавашаны и много орехов, но нет зелени, как это бывает поздней осенью или зимой, то приготовьте фарш льяванги: смешайте замоченную лавашану с молотыми орехами и измельченным и отжатым от лишнего сока луком. Приправьте фарш щепоткой зиры и добавьте немного черного перца, получится замечательная начинка номер пять. Многие едят и спрашивают: “С мя-







сом?” — “Нет, не с мясом, но очень похоже, правда?”

И очень, просто очень вкусны кутабы с тыквой!

Точно так же начинаем с лука, который обжариваем на сковороде, а потом прибавляем к нему тыкву, порезанную соломкой. Накрываем крышкой, но помешиваем довольно часто, следим, чтобы ничего не пригорело. Надо посолить, надо приправить.

Некоторые приправляют тыкву корицей, но это уж как вам угодно. Но обязательно, слышите, обязательно — не забудьте ни в коем случае! — добавьте в готовый фарш немного граната прямо целыми зернами! Это были начинки номер шесть и шесть с плюсом.

Ну и, если хотите, можете сделать и мясной фарш. Только и к мясному фаршу лук я предлагаю порезать мелкими куби-

ками и спассеровать, чтобы после съеденного вас не преследовал запах сырого, не до конца готового лука. Этот фарш, если он из абсолютно свежей баранины, можно хоть сырым съесть, а луку будет недостаточного того кратковременного нагрева, что ожидает его в кутабах. Семь начинок — достаточное разнообразие? Полагаю, не скоро вам придется кутабы?

Все, дальше очень и очень просто, даже объяснять неудобно. Раскатали тесто, положили на половину круга фарш, прикрыли второй половиной и на саж. Почувствуете, когда надо перевернуть? Нет? Ну приподнимите край и посмотрите, насколько зарумянилось тесто. Хорошо зарумянилось, красивое? Так переворачивайте! А будет готов, выкладывайте на блюдо, смазывайте топленным маслом и посыпайте сумачом — так принято.







# Сыр

.....

82

Вот что я вам скажу — заботиться о здоровье надо обязательно! И начинать эту заботу следует от самых основ. Вырыли на даче колодец — прекрасно. Но отнесите воду в лабораторию, пусть проверят, можно ли ее пить. Нашли опрятную соседку с коровой — отлично, только почему бы не проверить и молоко — здорова ли корова? Нет ли, упаси Господь, у нее каких-то заболеваний, от которых может пострадать и ваше здоровье?

Все это — основы основ, нормальные люди обсуждают их не чаще вопросов личной гигиены. Я уважаю моих читателей, считаю их людьми разумными и способными самостоятельно соблюдать правила гигиены питания, руководствуясь знаниями, здравым смыслом и жизненным опытом. Помня об этом, давайте поговорим о том, как можно дома сделать самый простой сыр.

Вообще среди продуктов, которые люди получают из молока, сыр — самый многообразный. Кто возьмется описать все виды сыра, если в каждом

регионе с развитым сыроварением можно насчитать десятки, если не сотни сортов? Под описание всех известных методов приготовления сыра не хватит места и в большой книге, поэтому давайте я расскажу о самом простом методе, который легко воспроизводим в условиях даже современной городской квартиры.

Основная задача при изготовлении сыра — коагулировать, особым образом воздействовать на содержащийся в молоке белок и тем изменить его структуру. В принципе на белок можно воздействовать при помощи любой кислоты — хоть уксусом, хоть лимонной кислотой. Можно использовать ту кислоту, которую вырабатывают из содержащихся в молоке сахаров некоторые микроорганизмы. Но в результате такого воздействия у нас получится продукт, очень мало напоминающий знакомые нам сорта сыра.

Лучше всего воздействовать на молоко при помощи сычужного фермента, который получают из особого отдела желудка телят и ягнят. В прежние

.....



времена эту часть желудка особым образом подготавливали и в результате получали этот ценный ингредиент. Сегодня проще использовать готовую закваску, которую промышленным образом выпускают для любительского или кустарного сыроварения. Например, я уже не первый год использую японскую закваску *Meito*, найти и приобрести которую вполне возможно, особенно тем, у кого есть Интернет. Все остальное необходимое для приготовления сыра, скорее всего, у вас дома уже есть.

Молоко лучше взять цельное, хотя можно применить и купленное в магазине. Вот у бизнесменов сыр получается даже из разведенного в воде сухого молока. Помимо цельного, не пастеризованного, но проверенного молока понадобится кастрюля, гнет, удобный дуршлаг и марля.

## ☼ И для риса, и для сыра

Я уже говорил о весьма полезном предмете — рисоварке. Смотрите, во-первых, ее можно использовать как обычный, но достаточно просторный термос. Во-вторых, у рисоварки есть два режима нагрева. В одном режиме используются мощные нагреватели и содержимое нагревается очень быстро, при достижении определенной температуры поддерживается равномерное кипение по всей площади. Из этого режима рисоварка автоматически переключается во второй режим, когда температура дна посуды достигает 125 °С. Во втором режиме мощность нагревающих

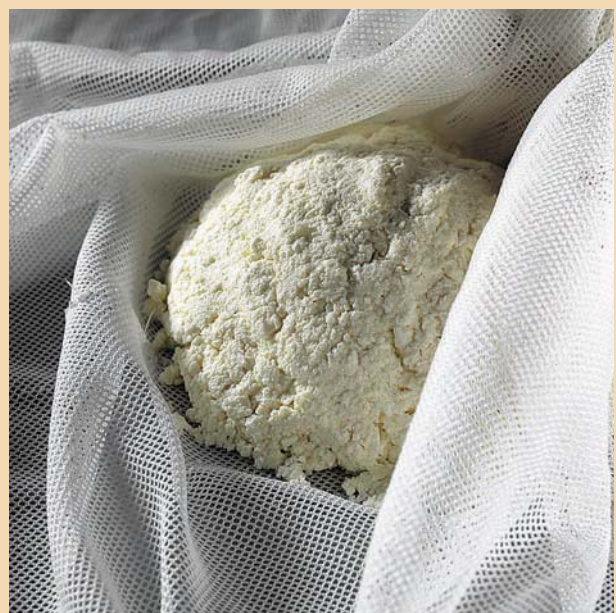
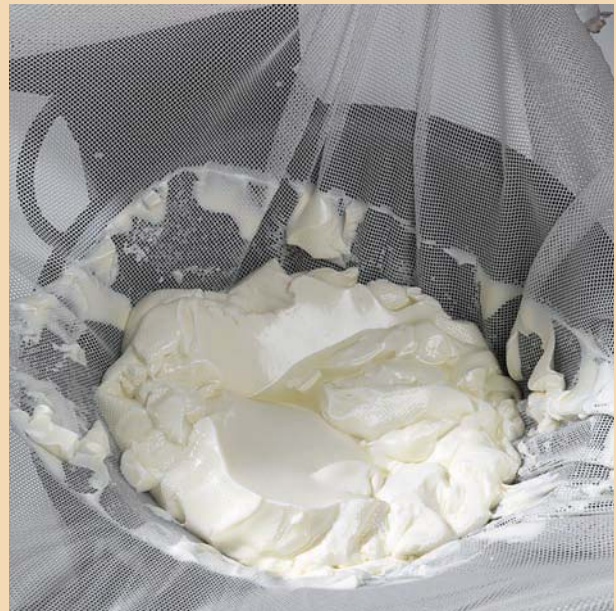
элементов примерно в десять раз ниже, но благодаря конструкции рисоварки нагрев напоминает водяную баню, термостат этого режима установлен на 83–85 °С.

Я использую рисоварку, когда мне бывает нужна водяная баня, когда нужен большой термос и когда что-то необходимо нагреть то ли быстро, то ли, наоборот, медленно. А такие задачи на кухне встречаются довольно часто, поверьте мне. Вот, например, и при домашнем изготовлении сыра рисоварка оказывается моей незаменимой помощницей. И об особой сетке, которую вы можете видеть на фотографии, я тоже говорил. С такой сетью удобно готовить, например, откидной плов. Опустили сеть в кастрюлю, расправили, опускаете в воду рис. Когда понадобится — подняли рис из воды и не нужно никакого дуршлага. Вот и для приготовления сыра эта сетка оказалась очень удобной, хотя вполне можно обойтись и дуршлагом, и даже обычной марлей.

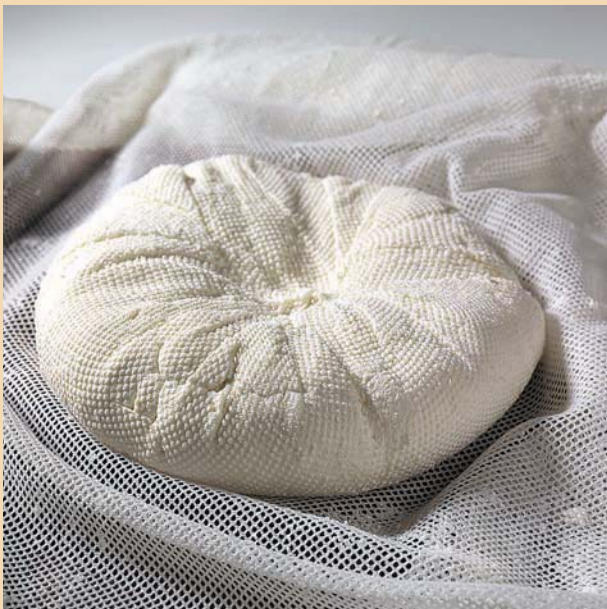
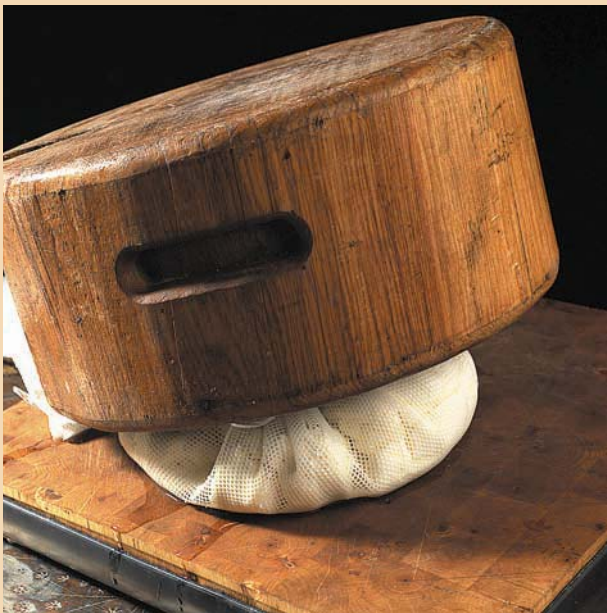
Многие предпочитают пастеризовать молоко перед приготовлением сыра. Однако надо понимать, что во время нагревания молочный белок меняет свойства, а наилучший сыр получают из непастеризованного молока. Поэтому вы сами должны решить, как вы поступите, ведь вы читали первые два абзаца этого текста.

Иногда молоко солят, прежде чем готовить из него сыр. Часто для приготовления сыра молоко подготавливают — вносят в него кисломолочные закваски и дают им поработать, чтобы придать сыру характерный кисломолочный привкус и отчасти









уже воздействовать на молочный белок. Иногда молоко оставляют вызреть — не прокиснуть, а просто постоять день-два в прохладном месте. Но можно приготовить сыр и из обычного, невызревшего молока. В любом случае молоко следует очень осторожно нагреть до температуры 35 °С. Если у вас нет рисоварки или другого похожего прибора, то лучше это сделать на водяной бане либо поставить кастрюлю через рассекатель на самый малый нагрев и часто помешивать. Это более хлопотно, но нетрудно.

Первая трудность связана с тем, что 1 грамм закваски предназначен для изготовления сыра из 100 литров молока. А из 5 литров молока получится даже больше килограмма домашнего сыра. Нужно ли вам больше?

Поэтому от закваски надо отделить необходимое количество порошка. Есть у вас точные аптечные весы? У меня тоже нет. Поэтому приходится делить пакетик на две равные части, эти две еще на две и т.д., но в итоге все равно получается, что закваска отмеривается едва ли не “на глаз”. И это ничтожное количество предстоит равномерно распределить по всей кастрюле. Проще всего развести закваску в чашке теплой воды и добавить ее в молоко, после чего молоко тщательно размешать. Нагрев надо отключить, а рисоварку закрыть и оставить в покое до образования сгустка. Если вы готовите без рисоварки или термоса, то кастрюлю надо укутать в подходящее одеяло.

Примерно через 30–40 минут в кастрюле начнет образовываться молочный сгусток.

Можно разрезать его на кубики и размешать — сгусток уже достаточно плотный, его можно разрезать ножом, а через некоторое время сгусток снова образует еди-



.....  
ное, достаточно плотное тело. Для приготовления некоторых видов сыров сгусток после образования и уплотнения нагревают, чем придают ему особую, тягучую консистенцию. Я предпочитаю просто подождать еще немного, пока сгусток не уплотнится так, что на его поверхность можно положить чайную ложку и она не провалится. После этого сгусток либо откидывают на дуршлаг, либо поднимают из кастрюли и подвешивают для стекания лишней сыворотки.

Минут через десять сыворотка почти совсем перестанет течь. Тогда сыр следует разрезать на небольшие кусочки и снова подвесить. Эту операцию следует повторить два-три раза, каждый цикл займет не больше 10–15 минут. С каждым разом сыр будет становиться все плотнее.

После этого еще раз разрезанный на кусочки сыр надо уложить под гнет, на наклонную поверхность.

Примерно минут через тридцать сыр надо разрезать на куски, посыпать солью или отправить в холодный крепкий раствор соли. На 1 литр воды у меня уходит 6–7 столовых ложек соли. Если соли будет меньше, то сыр получится невкусным, как бы не похвалились продавцы “совсем малосольным” сыром.

.....  
В рассоле сыр должен пролежать хотя бы ночь. Утром его уже можно пробовать. Но лучше еще раз раскрошить его руками и вымесить примерно так же, как вымешивают тесто. Кстати, в этот момент в сыр можно добавить зелень. После этого сыр собирают и укладывают в форму под пресс. После того как сыр снова станет одним целым, его можно убрать на холод, на созревание, либо поместить в раствор соли.

Дней через пять сыр достигает своей первой зрелости и обретает характерный

для молодого сыра вкус. В рассоле сыр созревает медленнее, готовым он будет через пару недель, но получится более острым и терпким. Некоторые оставляют сыр в подсоленной сыворотке, но мне такой сыр не очень понравился.

## ☼ Рикотта?

А вот если поставить сыворотку кипеть на небольшом огне, да собирать мелким ситом белок, который будет собираться на поверхности, то получается еще один вид сыра, более напоминающий консистенцией очень нежный творог. Но какой же он вкусный — вы бы знали! Жаль, что получается его совсем немного.

Вариантов приготовления сыра — очень много. Некоторые нагревают получившийся сгусток, кто-то вносит в него особые культуры, сыр сушат и оставляют созревать в особых помещениях для получения твердых сыров. Готовые головки сыра обмазывают специями и травами, выдерживают в вине — всех вариантов не упомнишь и не учтешь. Да и промышленные, профессиональные методы приготовления любого продукта могут существенно отличаться от метода домашнего. Только я вот что скажу: если без конца искать причины для того, чтобы не сделать свой первый домашний сыр, — они найдутся. А те из вас, кто решится на этот опыт, увидят, что нет в этом ничего сложного, а отличаться домашний продукт от покупного будет... ну, вы знаете, как. Вы уже достаточно зрелые в кулинарном отношении люди!

## ☼ Сто слоев вкуса

Но не едят сыр без хлеба! Рука об руку идут эти продукты на столах всех народов, которым знакомо и то и другое. Пусть одни дополняют аккорд зеленью, а другие ягодами и виноградом, пусть одни запивают сыр и хлеб вином, а другие чаем и вареньем — неизменной остается пара сыр и хлеб. Вернемся к хлебу?

Вот он начинает рассказывать о том, как его, азербайджанца, покорили узбеки. Просто приехали и уговорили сделать то, что им было нужно.

— А как я им мог отказать, когда они приехали ко мне и привезли с собой весь этот хлеб? Столько видов лепешек, одна лепешка лучше другой — надо же, везли из Ташкента в Баку!

И я понимаю — сердца-то у нас обоих стучат в одинаковом ритме, в унисон.

Он описывает любимые мною с детства лепешки как чудо, а у меня в голове рождается мысль о том, что и я не отказал бы таким послам, да и вряд ли бы кто вообще сумел отказать людям, которые приносят в подарок хлеб.

Да, послушайте моего совета! Идите в гости с хлебом в руках. Если плохо примут — не печальтесь о таком человеке. Но я знаю, мне опыт всех поколений, живших прежде меня, подсказывает — примут хорошо!

Простота и лаконичность хлеба в современном Азербайджане удивляет. Невидимый собеседник как бы говорит: “А зачем тебе лишнее? Вот чурек, вот лаваш — этого довольно на все случаи





# Катлама

Мука  
Вода  
Дрожжи  
Масло или растопленный бараний жир  
Топленое или растительное масло  
для жарки

88 жизни”. Соображения разумной достаточности выглядят убедительно вплоть до того момента, пока не вспоминаешь разнообразие хлеба в Узбекистане.

Что заставило народ придумать столько сортов хлеба, почему каждый регион, да что там, каждый город и едва ли не каждая узбекская махалля славится своими, какими-то особыми лепешками? Может быть, чуть более суровая среда обитания и желание красоты? А одной ли красоты?

Вот, взять хотя бы, катламу — слоеную лепешку.

Ничего сложного! Сейчас руки моего земляка покажут, как готовят катламу в городе сказок — Маргилане. Вообще-то, там не один вид катламы готовят, и никому не запрещено выдумать свой, новый. Поэтому следите за руками внимательно, сейчас эти руки приготовят пять видов катламы.

Первый вид из дрожжевого теста, печеный.

## ☼ Печеная катлама

Обычное дрожжевое тесто — мука, вода, дрожжи, точно такое же, как на простые оби-нон, — вымешивается быстрее. Сейчас узнаете почему.

Во-первых, все равно каждый кусочек теста, разделенный на порции, еще будет вымешан в заготовку. Сначала большой палец подминает кусок теста посередине, а ладонь придавливает, собирая в единое целое, потом еще раз, но повернув на 90 градусов, и так до тех пор, пока руки не почувствуют — хорошо! Тогда симметрично работающие ладони ласковыми, нежными движениями формируют красивые и аккуратные булочки — пусть они постоят под полотенцем, подойдут еще раз.

Теперь каждой заготовке внимание всех десяти пальцев. Осторожными, ровными и аккуратными движениями пальцы превращают булочку сначала в блин.

Руки припудривают блин мукой, складывают его пополам, чтобы затем придать и слегка растянуть. Развернули и сложили еще раз пополам овал теста, чтобы



.....

ГЛАВА 2

89

теперь точно такими же движениями сделать из него ровный круг.

Пальцами за край — осторожно, чтобы не порвать, как бы уговаривая “давай, давай, растягивайся”, и вот дрожжевое тесто без всяких скалок, одною только нежностью и настойчивостью раскладывается на весь стол тончайшим пластом.

— Масло давайте!

Пока руки размазывают подогретое масло или растопленный бараний жир, а может быть, смесь того и другого по поверхности теста, оно становится еще тоньше, а круг еще шире.

Предыдущий опыт зрителя говорит:

— Теперь свернуть рулетом и пусть постоит!

— Ха! — отвечают руки. — Да сколько же тогда слоев получится? Десять? Двад-

цать? Мало! Мы порежем тесто на полосы и свернем его в рулоны, один рулон будем заворачивать в другой, и у нас получится сотня, а то и две сотни слоев!

Вот так, смотрите, хотите посчитать?

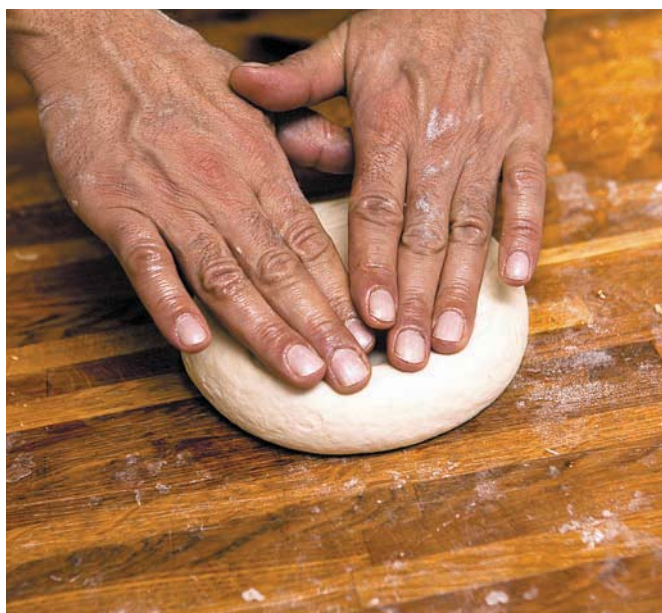
А теперь рулон повернем вот так и придавим к столу, осторожно, чтобы слои просто развернулись, а не слиплись в один комок.

Пусть теперь эта шайба еще постоит. Тесто еще раз поднимется, шайба увеличится в размерах, и тогда мы с ней продолжим работу, а пока — следующая заготовка.

Все заготовки, наконец, лежат под полотенцами, подходят, а первая уже поспела, пора снова за нее браться. Снова только пальцы, только мягкие подушечки, начиная от середины, не трогая будущие

.....











края, те самые мягкие бортики, которые должны остаться в неприкосновенности.

Ну как, как работают эти руки, эти пальцы, что тесто под ними послушно разворачивается в лепешку? Вот ведь она — пальцы пробежали по кругу, придавливая чуть сильнее под бортиками, и все — было просто тесто, а получилась лепешка!

Где чакич — волшебный инструмент с сотней набитых особым узором гвоздиков?

— Тах, тах, тах! — раздается мерный, глуховатый стук, и лепешка покрылась узором.

Все, в тандыр ее! А нет тандыра, поступайте так, как мы поступали с токи-нон — в духовку, на толстый чугунный саж.

Смотрите, какие красавицы! А вы знаете, чем эти две сестры отличаются одна от другой? Да, они разные! Одна с луком, а другая просто с маслом. Та, что с луком, была приготовлена точно так же, как простая, только когда масло подогревали, в него добавили порезанный тонкими полукольцами лук, лук прогрелся и отправился на тесто вместе с

маслом. И та, что без лука, — несомненно, узбечка, а уж та, что с луком — самая настоящая маргиланская узбечка!

## ☼ Жареная катлама

Перевели дух? Э, погодите, все только начинается!

Я ведь еще не сказал вам, что в Маргилане катламу чаще жарят, чем выпекают. Ну в самом деле, чего вам возиться с тандыром, или саж в духовку ставить, или подбирать для вашей духовки тяжелую чугунную сковороду, чтобы на ней, перевернутой, выпекать печеную катламу? Чем печеная катлама лучше жареной? Тем более что для этого подойдет любая, самая обычная сковорода.

Но сначала давайте с тестом поработаем.

Не отчаивайтесь, если у вас не получится с первого раза так же, как у моего земляка, растянуть кусок хорошо вымешенного,



.....

ГЛАВА 2

93

мягкого теста на две равные полосы, между которыми останется лишь тоненькая перепонка. Там, в принципе, ничего трудного нет. Четыре пальца под тесто, большой палец посередине куска, придавили и поплыли руки в разные стороны, полетели, и — хлоп на стол заготовка!

Часть верхней половинки, начиная с краев, на 45 градусов подвернули ладони и дальше пошли, образуя после себя такой гигантский зашип, дошли до центра — вот!

Повернули на столе, и теперь очередь той, что была нижней половинкой.

И еще раз, начиная от краев, сворачиваем полосу теста в два катящихся друг другу на встречу рулета.

Немного магии и мастерства и...

...Опа! Вот хорошо вымешенное тесто. Пусть постоит, ладно? Дайте ему еще немного постоять, не тревожьте, накройте пищевой пленкой, чтобы не сохло.

Что, не сможете так? Ну да, мой земляк — виртуоз в работе с тестом, у него руки золотые. Но и он когда-то начинал, он тоже у кого-то учился! Учитесь и вы у него. Пусть получится не точно так же, пусть работать придется немного дольше, но ведь получится!

Что дальше?

Дальше, минут через сорок, когда тесто будет вполне готово, его разделят на порции, каждую порцию руки разомнут в лепешку. Густо попудрив мукой, лепешку









намотают на скалку и раскатают в огромный блин, который точно так же смажут маслом или маслом с луком. Точно так же, как вы уже видели, разрежут блин на полосы и свернут в шайбу, которой дадут подойти.

Вот эти шайбы можно и скалкой раскатывать, эти не такие уж нежные! Только — чур! — уговор: раскатывать с одной стороны. Другая сторона должна остаться неприкосновенной, иначе не получатся слои!

Раскатали и сразу на сковородку с разогретым маслом. Надо температуру подобрать, на которой жарить. Будет масло холодным — впитается в тесто, получится катлама слишком жирной, ни к чему это. Будет слишком горячим — верхние слои сгорят, а внутри останется сырое тесто. Это нам зачем? 150–160 °C, доставайте свои термометры или ждите, пока родится сын ваших ошибок трудных — опыт. Но все

- о получится, точно вам говорю!

Загибаете пальцы, считаете, сколько видов катламы получилось? Две печеные, две жареные.

А если вы, поднабравшись опыта, рискнете израсходовать на жареную катламу не растительное масло, а драгоценное топленое, то вы получите...

...смотрите ближе — это же не просто пятый вид катламы, это уже... пахлава? Да, я полил готовую, еще горячую катламу растопленным медом, хотя мой земляк убеждал меня: “Да только сахаром посыпают, не тратят мед на такое!” А я думал: “Что же, и никогда прежде, до нас, никто не тратил мед на катламу? И бекмез — упаренный фруктовый сок — никто не тратил в те времена, когда еще не знали никакого сахара-песка? Тогда откуда же у нас, у тюркских народов, взялась пахлава? И откуда взялась пахлава у тех, кто никогда не умел готовить катламу?”

- о Не получится только обойтись без крошек — эти лепешки не разрезать и не разломать без того, чтобы не усыпать густо скатерть душистыми и хрустящими лепестками теста. Ну да ничего — подбирайте эти рассыпавшиеся слои, не стесняйтесь, нет ничего зазорного в том, чтобы до последней крошки съесть хлеб, в который вложено столько труда!



# Сливочное Масло

.....

96

Знаете, почему довольно часто я предлагаю вам приготовить самим какие-то базовые продукты из тех, что, кажется, можно пойти и купить в любом магазине?

Я просто хочу, чтобы вы узнали и вспомнили вкус настоящей еды. Ведь выросло уже целое поколение людей, которым настоящие продукты кажутся менее вкусными, чем те, что выложены на самых видных полках супермаркетов. И что обидно — где-то там же, неподалеку, на чуть менее приметных полках магазинов дожидаются своего покупателя и настоящие, качественные продукты! Но скажите мне, если кто-то путает хорошее с рекламируемым, а вкус подлинных продуктов ему просто незнаком, то как ему выбрать хорошее?

Вот и происходит закономерное: выгодные продукты с мощными рекламными бюджетами сменяют хорошие, каждое очередное поколение выбирает свое пепси, спрос диктует предложение и пойдя теперь, поищи настоящее — нет его, исчезает на глазах!

С другой стороны, если люди станут разборчивее и все меньше будут покупать то, что предлагают алчные бизнесмены, то, может быть, Бог даст, и появится спрос на натуральную сметану, хорошую колбасу, а глядишь, дело дойдет и до настоящего сливочного масла?

Я все понимаю: в городах с хорошим Интернетом почти не купить даже обычного домашнего молока. Но мы с вами уже говорили, как следует беречь и любить тех тетушек, что до сих пор держат в хозяйствах коров. Они — наша надежда!

Например, у меня есть такая знакомая и я, уговаривая ее не резать коров,

пообещал, что буду скупать все молоко, которое она не сможет продать. И мне порою приходится покупать сразу по 6–7 трехлитровых банок молока. Спросите, куда мне столько?

Если молоко, которое я покупаю, простоит хотя бы ночь, то на верху каждой трехлитровой банки образуется грамм шестьсот-восемьсот сливок. Небольшим половничком мы снимаем только часть этих сливок — ведь оставшееся молоко, что бы мы из него ни стали готовить, все равно должно иметь хоть какую-то жирность!

Собранные сливки можно употребить по вашему усмотрению, не говоря уж о том, что из них можно сбить самое настоящее сливочное масло. Если вы приняли такое решение, то обязательно поместите сливки в холодильник, они должны остыть до 2–4 °С и постоять при такой температуре не менее 24 часов.

Наверняка многие знают, что, для того чтобы сбить сливочное масло, в деревнях используют узкую и высокую кадушку, в которой сливки взбивают при помощи особой палки с крестовиной на конце.

В местах, где с гор бегут быстрые ручьи, люди научились приспособливать движущую силу воды под свои нужды.

## ☼ Маслобойка в Азербайджане

Вот смотрите: быстрый поток воды вращает лопасти колеса.

А вот к такому же колесу приспособили шатун, который раскачивает корзинку. В корзинку уложили кувшин, сквозь одну из стенок кувшина пропу-

.....



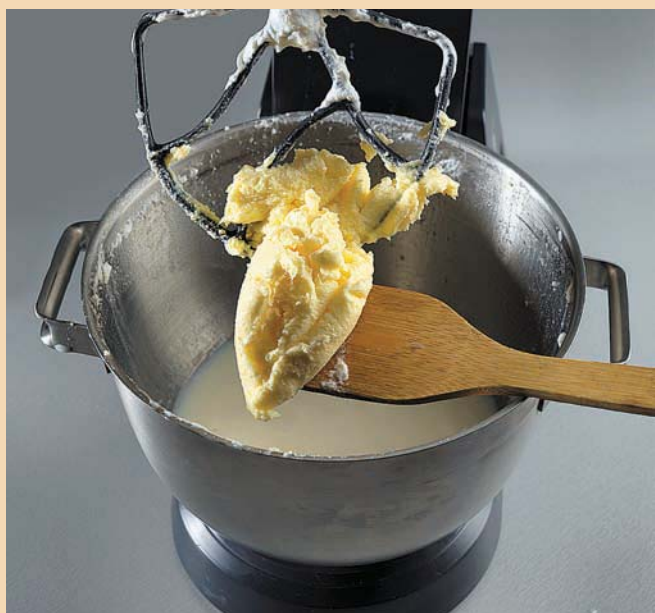
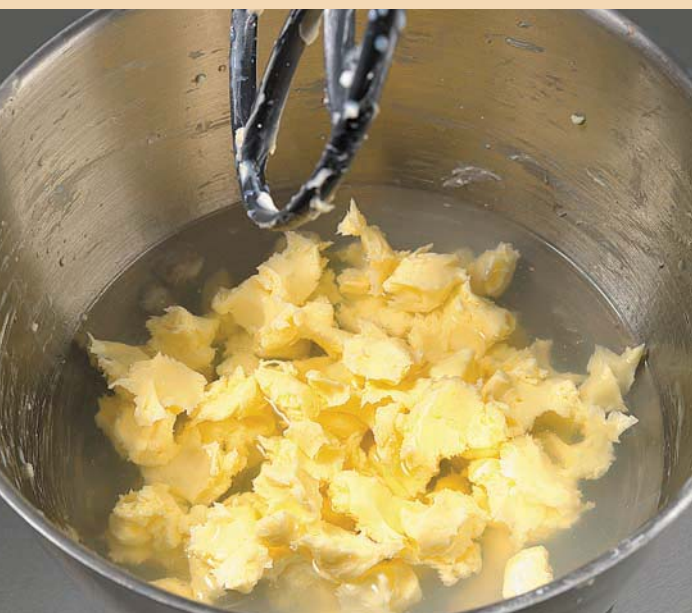
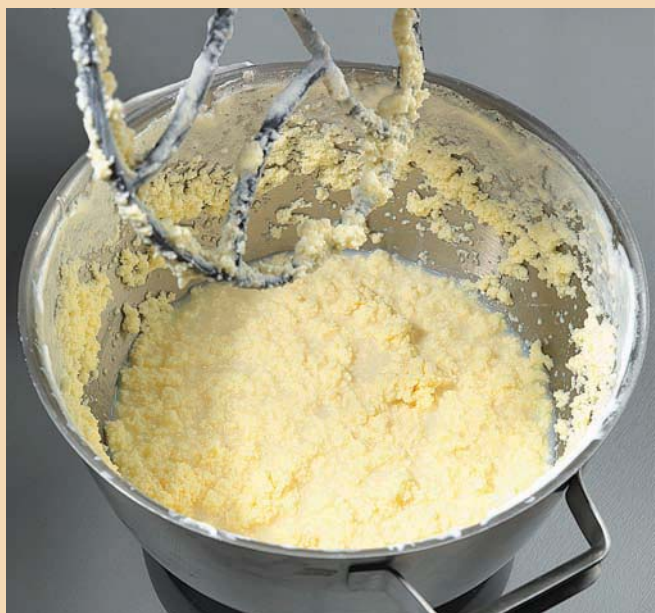
.....

97



.....





стили камышинку. Через час-полтора сливки, налитые в такой кувшин, превратятся в сливочное масло и пахту. Обычно таким методом готовят масло из закисших естественным образом или даже специально сквашенных сливок, по сути, из сметаны. Сквашенные сливки получаются более густыми, поэтому в кувшин добавляют немного молока — просто для того, чтобы сливки свободнее перемещались по кувшину.

Ну а что делать горожанам, у которых нет ни узкой кадки с крестовиной, ни кувшина с водяным колесом? Очень надеюсь, что у них есть хотя бы хороший миксер. Лучше взять вот такой — планетарного типа, с различными насадками.

Заливайте в его чашу сливки и начинайте взбивать. Не надо наливать сливки до краев чаши, ведь от взбивания их объем постепенно увеличивается, да и когда масло начнет сбиваться в комок, пахта станет расплескиваться. Не стоит задавать миксеру слишком высокую скорость и стоять над его электрической душой тоже не надо — все произойдет само собой, минут через двадцать, сорок, а то и через час.

Время взбивания масла зависит от жирности сливок и от того, насколько они вызрели — какого размера капельки жира в этих сливках. Ведь когда мельчайшие капельки жира в сливках или молоке “встречаются” друг с другом, они образуют каплю большего размера. Постепенно размер жировых капелек в сливках все более увеличивается, что упрощает изготовление масла.

Через некоторое время в сливках появится масляная крошка.

Если сливки собирались долго и у них уже появился неприятный привкус, то луч-

ше слить пахту прямо сейчас, а в чашу с маслом налить воду и добавить мелко колотый лед.

Пусть миксер поработает еще немного, и, когда масло собьется в крупные комья, вы увидите, что в воду от масла отошло достаточно много пахты. Для лучшей очистки масло следует еще раз покрошить и повторить процедуру с водой и льдом.

Но если сливки были свежими, ароматными и вкусными, то пахту с самого начала сливать не надо. Постепенно масло из крошки соберется в несколько комьев. Его надо просто отжать и придать ему форму.

Такое масло, как правило, хранится меньше промытого, но его аромат и вкус будут более ярко выраженным. Да и пахта — замечательный продукт. Ее можно использовать для приготовления теста, а то и добавить к молоку, из которого будут готовить творог.

Для изготовления масла, предназначенного для продолжительного хранения, иначе готовят и сами сливки: здесь уже не обойтись без сепарирования сливок и пастеризации молока.

Но, честное слово, в домашних условиях нет смысла делать масло килограммами, а то количество, что вы собьете из литра-другого сливок, ваша семья съест едва ли не за один присест. Ведь вкус к хорошему воспитывается быстро, зато сохраняется всю жизнь!

Я перепробовал покупное сливочное масло самых разных сортов.

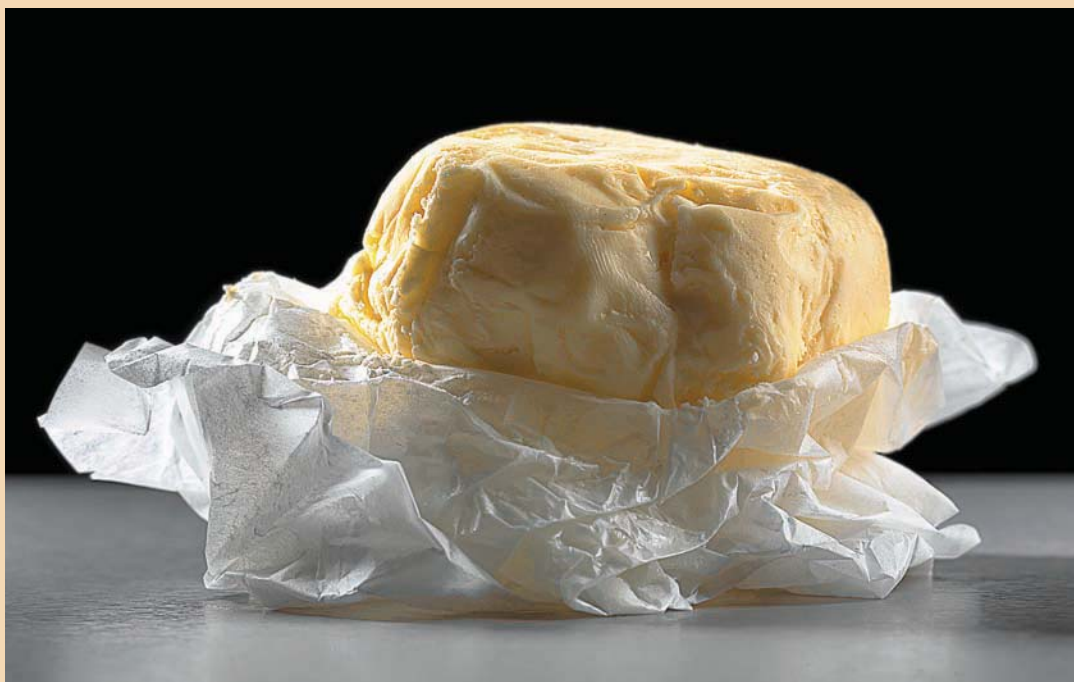
Лишь одно масло по оптовой цене 1400 рублей за килограмм было бесспорно вкусным, ароматным и вызывало восхищение.

По моим ощущениям, в масле, которое можно купить в наших обыч-



.....

100



ных магазинах, в лучшем случае содержится 50% натурального молочного жира, все остальное — трансжиры, пальмовое масло, ароматизаторы и красители. Худшие образцы при перетапливании вдруг начинали издавать вонь подтухших говяжьих костей — не удивлюсь, если в них был использован жир из костного мозга или какая иная гадость.

Но ни одно купленное мною масло не могло сравниться с тем, что делали для меня на одном заводе в Краснодарском крае — по знакомству, по дружбе и по большой просьбе просто взяли и сделали масло из только что принятого с фермы молока. Это было не битое масло, его приготовили при помощи сепаратора и обычной технологической линии. Ярче всего это масло показало себя в топленном виде: если в запахе любого покупного после перетапливания отчетливо проявлялись нотки растительного масла, то краснодарское масло в топленном виде пахло цветами и летним лугом.

Чуть слабее по вкусу и запаху выглядело масло вологодское, привезенное мне в подарок одним хорошим человеком в сувенирном деревянном бочонке. Да, это было настоящее масло, пусть и крестьянское, 72% жирности. Однако, когда я попросил привезти мне картон-

ную коробку масла с той же вологодской фабрики, я получил то же самое, что вы можете купить в любом магазине — от силы 30% сливочного масла и 70% всякой дряни, на общую сумму 400 рублей за каждый килограмм.

Я не верю в сливки, которые продают в наших супермаркетах. Чем больший процент жирности указан на них, тем больше в них добавили пальмового жира — вот и все.

На магазинном молоке сливки не соберутся — не ждите, даже если это натуральное молоко, а не только надпись на упаковке. Магазинное молоко особым образом обрабатывается, капельки жира измельчаются для того, чтобы сливки не собирались в одной части упаковки. А если и соберутся, то я ломаного гроша не дам за эти сливки — скорее всего это опять смесь сои и пальмового масла. Простите, если послесловием я испортил вам настроение.

Выход у нас один: требовать хорошее, покупать хорошее, проверять, выявлять, предавать огласке и игнорировать плохое. У них только алчность, деньги у нас. Если мы не будем глупыми и доверчивыми, то они будут вынуждены пусть постепенно, пусть очень неохотно, но улучшать качество продуктов. А от этого зависит и наше здоровье и здоровье грядущих поколений.

.....

---

# 3

## Сладости и закуски

Долго не мог решиться, не знал, какие слова подобрать, чтобы написать о пахлаве. Решил, что чем проще, тем лучше. Вот у меня записана прямая речь мастерицы по выпечке пахлавы Туразханум из древнего города Гянджа, и зачем мне самому подбирать красивые слова, если ее речь льется, как музыка? Все, что я могу — написать примечания, и эти примечания будут рассказывать о моем личном опыте приготовления пахлавы.

Смотрите, узнаете? Узнаете грецкий орех? Ядрышки? Чистые, белые ядрышки? Не во всякое время года орех хорош. Поздней весной или летом орех начинает горчить — масло, которым он наполнен до отказа, полезное, хорошее на вкус и ароматное масло... прогоркает. В скорлупе ядро лучше хранится, чем очищенное, да только все равно орех идеален лишь в первые полгода после созревания.

И вот, в первые полгода после сбора орехов, поздней осенью, зимой, когда вечера долги, а ночи темны, едва ли не в каждой семье по вечерам раздается раз-













меренный стук: “тюк-тюк”, а потом неспешно,

- под хруст скорлупы и под разговоры;
- под сказки;
- под мугамы старшей дочери, играющей на гармонии долго, сладко и подзрительно страстно;
- под остывающий стакан чая;
- ядра вынимаются и складываются в миску. Когда миска наполняется, ее заливают кипятком и отставляют в сторонку.

Зимой вода быстро остывает, да и не надо много времени, чтобы распарилась кожура. Минут десять, пусть пятнадцать! Теперь по маленькому ножичку в тоненькие девичьи пальчики и... очищать кожуру с каждой половинки ядра:

- под шепот, рассказывающий о девичьих тайнах;
- под разговоры матери с ее сестрой;
- под размышления о том, сколько денег уйдет летом на свадьбу сына;

- под воспоминания о муже, который умер так рано, а ведь еще вчера она была невестой;

- орехи чистят добела, осторожно, чтобы не сломать их раньше времени, а потом подсушить неделю на воздухе, а когда просохнут — как раз настанет пора делать пахлаву.

Зачем чистить орехи так тщательно? Кому мешает кожура?

— А она у вас вот здесь, в зубах застрянет, прилипнет к зубам и будет вам неприятно, когда пахлаву кушать станете! — Тураз-ханум показывает пальцем, куда прилипнет кожура.

Да, в самом деле, неприятно бывает, когда такое случается!

— Но на вкус-то кожура практически не влияет, зачем тогда так много времени тратить, чтобы почистить?

— Все равно зимой вечером делать нечего, чтобы просто так не сидеть...



А в Баку не чистят, так готовят пахлаву, а мы чистим, у нас такой обычай.

Перед самой готовкой орехи пропускают через мясорубку. Раньше скалки были особые, специальные, чтобы орехи молоть. Деревянная скалка, обычная, толстая, а в нее зубья металлические вставлены; орехи на доску и прокатить по ним такой скалкой несколько раз туда, а потом обратно, да повернуть и снова. Теперь мясорубкой все пользуются, а скалки такие уже и не делают.

Когда орех размолот, надо смешать его с сахаром. Мелкий сахар надо, не пудру, а мелкий-мелкий песок. Пудру тоже можно, только если бы тот песок был — еще лучше было бы! И кардамон обязательно надо добавить к орехам и сахару.

Я понимаю, что жителям мегаполиса и зимой есть чем заняться. Поэтому не

возитесь с очисткой грецкого ореха, возьмите для начинки бланшированный миндаль, он стоит практически столько же, сколько очищенные от скорлупы грецкие орехи. Прокалите миндаль до золотистого цвета и появления приятного запаха в духовке при 120–130 °С и раскрошите... черт с вами, мясорубкой. Сначала пропустите через крупную решетку, а потом еще раз, через мелкую. Только после этого перемешайте миндаль с сахарной пудрой, добавьте зеленый кардамон, да не забудьте очистить его от скорлупы, вынуть зерна и растолочь их в ступе с ложкой сахарного песка.

Если любите себя, замените 500 граммов миндаля 500 граммами очищенных зеленых иранских фисташек. Они дороги, но их вкус стоит этих денег. Только имейте в виду, что они тоже сырые, их, как и миндаль, надо прогреть в духовке на противне при 130–140 °С, пока они



## Гянджинская пахлава

Для теста:

**1 кг** просеянной муки высшего сорта  
**100–150 мл** молока  
**5** яиц  
**180 г** топленого масла  
**50 мл** готового сиропа  
**100 мл** розовой воды

Для начинки:

**1,5 кг** миндаля  
**500 г** сахарной пудры  
**10** стручков зеленого кардамона

Для сиропа:

**1 кг** сахара  
**500 мл** воды

### Глава 3 Сладости и закуски

106 не нагреются до градусов 70–80 и не начнут издавать приятный запах, но перемешивайте их время от времени и не допускайте появления подпалин от слишком горячего противня. Слой миндаля — слой фисташки, или нижние слои миндаль, а верхние — фисташка!

Тесто замесить очень просто. Килограмм муки, пять яиц, 100 граммов топленого масла, 50 граммов розовой воды — без нее в наших краях пахлаву не делают, — а потом еще воду можно добавить, сколько понадобится. Вымесить хорошо и накрыть влажной салфеткой, пусть постоит.

Вообще летом пахлаву не готовят, потому что летом тесто тонко не раскатаешь — рвется тесто на жаре. Надо, чтобы прохладно было. Поэтому пахлаву хорошо осенью готовить, зимой тоже, на Навруз — пока прохладно, пока орехи хорошие, пока тесто не рвется.

Разрежь тесто на десять кусков, пусть один чуть-чуть больше остальных будет — его на самый низ раскатаем. Длинной скалкой, от середины и к краю, от сере-

дины и на себя. Свернуть тесто на скалке, развернуть поперек и разложить еще раз на доске, а теперь в другую сторону — от середины и от себя, к краю, от середины и на себя, чтобы круг вышел ровным, чтобы тесто было тонкое-тонкое, чтобы было видно через него все, только чтобы не порвалось, упаси Аллах!

Так просто, руками, и не возьмешь это тесто, чтобы переложить его на сковороду — слишком тонкое. Нужно намотать на скалку и расправить над смазанной топленным маслом сковородкой, чтобы края









108 свисали немного. Теперь слой орехов и сахара.

Куда торопиться? Так еще девять раз. Знаете, какую пахлаву я вам сделаю? О, какая пахлава будет! Когда сезон, когда свадьбы, все ко мне приходят — просят

- о пахлаву приготовить. Тем и живу. А вы из самой Москвы, да? У меня муж там служил.

Нижний слой теста чуть-чуть толще у нас, даже два слоя можно толще остальных делать, а остальные уж пусть будут совсем тонкими.

Последний слой теста уложили, и теперь края защипать надо и обрезать ровно.

Вот линейка у меня, маленький нож возьму, сначала чертеж сделаю, осторожно — ровненькие ромбики должны получиться, чтобы все одинаковые, красивые! Один большой, один маленький — так кто делает?

Большой нож надо водой намочить и до самого дна резать, только осторожно, чтобы не поднять снизу тесто, чтобы орехи наверх не вышли, чтобы не расползлась вся пахлава!

Шафран надо взять, растолочь в ступе, заварить, как чай, и этим шафраном кисточкой аккуратно покрасить, чтобы ровный цвет был, чтобы пахла пахлава шафраном. Сердце болеть не будет, глаза будут радоваться.

Когда настанет время красить пахлаву шафраном, смешайте 50 миллилитров настоя шафрана с одним желтком. Я использовал натуральный шафран, его цвет несколько скромнее, чем у пищевого красителя, который вместо шафрана использовала Тураз-ханум: у нее просто не было выбора, поэтому цвет получился таким веселеньким. Но не осуждайте ее за это!

Хаш-хаш что такое, знаешь? За это милиция ругает, наркоманы эти везде... А без хаш-хаш пахлаву не делают! Его зернышки тоже сначала черные бывают, а их кипятком и потом в полотенце трут — вот они какие белые получаются, чистые. На каждый кусок, в этот уголок и в этот уголок хоть по три-четыре зернышка хаш-хаш. А в середину по кусочку ореха. Хочешь, на не-

- .....
- о Если у вас есть машинка для раскатки теста, не стесняйтесь, используйте ее. Скалкой раскатайте только верхний и нижний слои, остальные могут быть и в виде полос — у меня машинка раскатывает шириной сантиметров в двадцать — в готовой пахлаве это абсолютно не заметно. А заметно то, что я здорово экономлю время, а получаю роскошно-тонкое тесто, которым на конкурсах похвалиться можно. Вместо хаш-хаша, чтобы не давать повода не в меру ретивым служакам, возьмите гвоздику — результат, разумеется, иной, но тоже очень интересный.







которые орех положим, а на некоторые — миндаль?

Пойду, уголь разожгу. Наверное, это раньше в тандырах делали, а я и не видела даже, я вот так всегда пеку, на угле. Моя мама, бабушка — все так делали, на угле. Пусть разгорится, четыре кирпича

• принесу.

Из середины костра уголь убрать надо, тут, где уголь горел, одну лопату песка насыплю, чтобы не пригорела середина у пахлавы. По краям весь уголь пускай будет, тогда ровно пропечется.

Вот, нагрелась пахлава, тесто печеное запахло. Теперь топленным маслом буду поливать, пусть масло закипит, пусть прямо жарится. Края мягкие, можно ножом приподнять — цвет проверить.

Все, снизу готова пахлава, теперь сверху надо пропечь. Вот крышка у меня, четыре шампура положу, чтобы крышка к пахлаве не прикасалась, на шампуры крышку, на крышку уголь. А снизу тоже немного угля оставлю.

Вот, смотри, какая пахлава! У меня сироп готовый, остыл уже, прямо на горячую пахлаву польем его, пусть в каждый разрез попадет сироп, весь ковшик, здесь два литра сиропа было, сначала в чайник, а из чайника, осторожно, в разрез, чтобы все слои пропитались.

Приготовьте сироп: в него тоже можно добавить розовую воду. Добавьте в сироп сок одного лимона, доведите до кипения и убавьте огонь, чтобы кипело без изменения температуры при 104–108 °С (сироп кипит крупными пузырями, но не меняется в цвете, оставаясь белым) хотя бы минут десять. После этого можете прибавить нагрев и довести сироп до 121 °С, пока он не приобретет светло-золотистый цвет меда, а если капнуть на холодную поверхность, остается жидкой каплей, а не мягким шариком. Получится супервкусный сироп, если вы замените часть воды свежесжатым, процеженным апельсиновым соком.

Нет, сейчас я резать пахлаву не буду, нельзя, с собой заберите, вечером, когда

.....

- Если у вас есть кирпичи, есть большая медная сковородка и крышка на сковородку, чтобы раскладывать на ней угли, и вы готовы повторить все, что сделала Тураз-ханум, — я рад за ваш энтузиазм. Но если у вас есть обычный котел-барбекю, другими словами, гриль с крышкой, то используйте его для выпекания пахлавы — это удобно. Нагрев регулируется вентиляционными отверстиями и количеством угля, а если закрыть котел крышкой, то пахлава пропекается и сверху и снизу. Совет Тураз-ханум разгрести угли, под центром сковороды — очень правильный, не забывайте его.



пахлава остынет, разрежете ее и чай попьете. И с собой, в Москву заберите, здесь много, здесь двенадцать килограмм, ничего с ней не случится по дороге, такую пахлаву ни в Баку, ни в Москве не делают, только в Гяндже!

Кулинарный подвиг, который день за днем совершает эта скромная женщина, достоин того, чтобы о нем узнали. Приготовьте пахлаву и угостите ею своих родных и близких! Все у вас получится! С одним помощником да со всеми советами, с обретенными знаниями, справитесь, Бог даст, за полдня. А праздник будет длиться никак не меньше недели. Самовар, варенье, чай, пахлава, подмосковный вечер, совет вам да любовь и детишек толстеньких, умных и красивых. Пахлава поспособствует, уверяю вас.

Получится суперпахлава, если вы не пожалеете для ее пропитки сироп от вишневого варенья, если только вы его

- о правильно варите.

## ☼ Золотая горка

Если вы готовы к подвигу с топленным маслом, но не очень готовы к серьезной работе над пахлавой, то на этот случай у меня припасен рецепт попроще. Но слово “проще” здесь относится именно к технологии, а не ко вкусу блюда, о котором я собираюсь с вами поговорить. Вкус будет великолепным — обещаю вам! Самое главное — возьмите хорошие продукты, а уж я помогу вам их не испортить.

Вот мед. Думаете, все так просто с этим продуктом? Э, нет! Будьте уверены: все что можно подделать — уже подделывают, а мед научились подделывать еще в те времена, когда все продукты были натуральными и, видимо, поэтому их на всех не хватало. А раз не хватало, то и подделывали. Сахар был по 84 копейки, а мед — уже рубля по три.

- .....
- о *Правильное вишневое варенье: засыпать сахаром вишню — 700 граммов на кило ягод — и подождать, пока вишня пустит сок. После этого довести до кипения, в первый раз снять пенку, снять с огня и дать остыть. В следующие два дня повторить нагрев до кипения еще два раза, тогда сироп будет вишневым и по цвету, и по аромату, а не станет бурым с оттенком жженого сахара во вкусе. Вот этот сироп — просто сказка для пропитки миндальной пахлав, но для фисташковой не годится — в результате смешения цветов получается некрасивый, бурый цвет. А надо же, чтобы было и красиво, а не только вкусно!*



# Как топить Масло

.....

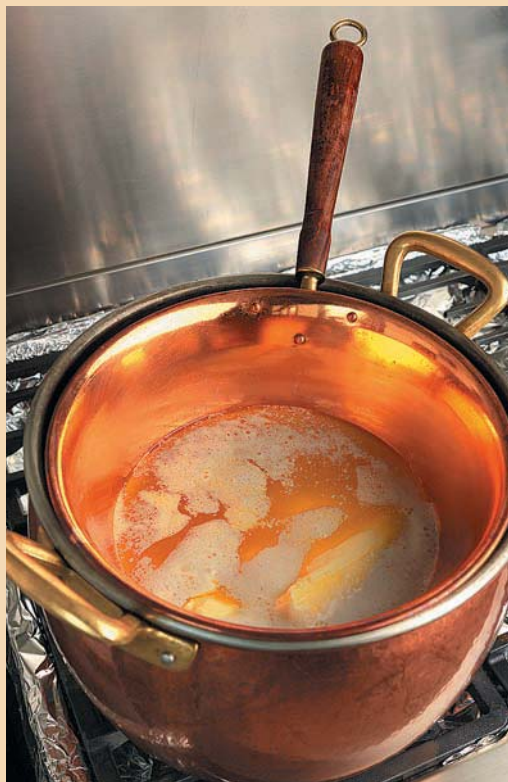
112

Знаете, я иногда развлекаю себя и своих гостей таким фокусом. В конце обеда, когда все уже наелись и мечтают о том, как бы выбраться из-за стола и поскорее занять вон тот коврик или уютный угол на диване, я ставлю на стол подогретое топленое масло и кладу рядом хлеб. И предлагаю обмакнуть хлеб в масло и попробовать. Те, кто начинает пробовать, остановиться не могут до тех пор, пока не вымакают все блюдца. И это сытые люди!

Когда мы встречаемся в следующий раз, то разговор обязательно вновь возвращается к тому блюду с топленным маслом — мои друзья рассказывают мне о том, что они испытали настоящее гастрономическое потрясение. Ведь до этого они просто не знали вкуса настоящего, хорошего топленого масла. Сейчас я объясню, как же так получилось.

Еще не так давно, когда на прилавках водилось настоящее сливочное масло, его перетапливали, лишь когда срок хранения масла истекал либо оно начинало портиться. Считалось, что перетопка хоть как-то спасет продукт. Но дело в том, что в том сливочном масле уже и сам молочный жир менялся во вкусе и поэтому, перетапливая масло, можно было добиться лишь увеличения срока годности, а хорошего продукта в результате не получалось.

Все, что теперь продается под видом топленого масла, является, по сути, продуктом, изготовленным из растительных масел, так что об этих подделках и говорить не стоит. Разумеется, не получится хорошего топленого масла и из подделок под масло сливочное, которыми переполнены прилавки на-



ших магазинов. Да, изредка попадает-ся и настоящее сливочное масло, но его цена так высока, что не каждый решится перетопить его — ведь оно и так очень вкусно!

Но я надеюсь, что среди вас найдется хоть несколько человек, которые не пожалеют свежего домашнего сливочного масла и попробуют его перетопить. Вот за этих людей моя душа радуется заранее!

Во-первых, не надо путать топленое масло и просто однажды растопленное. Это я вас предупреждаю на тот случай, если вы решите купить баночку с якобы топленным маслом на рынке. Скорее всего, его просто однажды подогрели, а потом дали ему застыть. Ну да, срок хранения от этого увеличивается, вкус меняется, но до настоящего топленого масла этому продукту все еще далеко.

Во-вторых, есть некоторая разница и между индийским ги и тем топленным маслом, о котором мы говорим сейчас.

Проще всего для получения хорошего топленого масла использовать... опять рисоварку! Ну что поделать, если процесс вытапливания масла должен происходить долгое время и при невысоких температурах? Есть еще и мед-

.....



.....

ленноварки — так вот, эти кухонные устройства тоже подойдут. А что делать тем, у кого нет ни того, ни другого?

Есть выход и для них! Берите две кастрюли, такие, чтобы одна входила в другую и не опускалась на дно. В большую кастрюлю наливайте немного воды, в меньшую кладите килограмма два-три масла — с меньшим количеством и связываться не стоит. Если у вас есть термометр, то это замечательно! Потому что будет очень хорошо, если вы отрегулируете нагрев таким образом, чтобы масло имело температуру 80–85 °С, а больше не нагревалось. Для этого придется несколько раз подрегулировать нагрев, но это все, что необходимо сделать, и масло после этого можно оставить на несколько часов.

Не надо снимать пену, не надо помешивать, нужно просто подождать, пока молочный жир соберется наверху, а весь молочный белок, что содержался в сливочном масле, опустится на дно.

Если бы мы делали то же самое просто на плите, то вода, в которой растворен молочный белок, вскипала бы и пузыри молочного белка поднимались бы на поверхность масла, образуя пену,

которую надо было бы без конца снимать. Либо пришлось бы смириться с тем, что вся вода из масла выпарилась, а часть белка просто высохла на дне и даже подгорела, окрасив совершенно ненужным запахом и цветом все масло.

А в результате предложенного мною метода или в рисоварке, включенной в режим подогрева, при котором внутри поддерживается температура 82–84 °С, мы получаем чистейший молочный жир отдельно, а молочный белок отдельно. Сливайте масло в другую посуду и если желаете, то прокалите его до температуры 125 °С, то есть когда поверхность масла начнет волноваться и появится тоненький дымок и густой запах. Но можно этого и не делать, особенно если вы собираетесь хранить ваше топленое масло в холодильнике.

.....

К слову, после остывания белка с некоторым количеством масла на поверхности его тоже надо поместить в холодильник. Масло застынет, станет твердым, а белок останется еще жидким. Тогда масло надо снять, промыть под холодной водой и использовать как обычное топленое масло. А тот белок замечательно поведет себя в выпечке, так что и его выливать не стоит!



Чак-чак

Для теста:

- 500 г муки
- 6-7 яиц
- 200 мл молока
- 150 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 50 мл водки или коньяка
- Соль

Для глазури:

- 200 г меда
- 200 г сахара
- 150 г орехов
- 250-300 г топленого масла
- и 200-250 г растительного масла для жарки

114 Ради такой прибыли некоторые готовы не то что совесть — маму родную продать.

Одним словом, попробуйте мед. Подержите его во рту, пусть растает. В горле должно запершить и вы просто немедленно должны почувствовать не просто сладость во рту, но то, что с вашим организмом что-то происходит, что тепло расходится по всему телу, а то и лоб покрывается испариной. Если нет ярко выраженных фруктово-ягодных нот в послевкусии (как в порошке для приготовления “соков”), если вы не ощущаете явственно мятный холодок, а аромат не напоминает вам парфюмерную фабрику, то скорее всего вы только что попробовали настоящий мед. У настоящих продуктов вкусы и ароматы тоньше, чем у подделок, — это общее правило для очень многих продуктов, имейте в виду!

С тестом для нашего лакомства все просто: хорошее молоко, мука высшего сорта, щепотка соли, настоящее сливочное масло, которое для вас уже не

проблема, пара ложек сахара, 6-7 яиц и рюмка водки. Вот с водкой... если взять обычную водку, то в тесте она сработает так, как надо, но не оставит хорошего послевкусия. Поэтому я беру водку тутовую, обладающую приятным ягодным вкусом. А не было бы у меня тутовки, так взял бы я немного хорошего коньяка — жалко, что ли? Что так пить, что в тесто вылить — все одно это для нас, ради нашего хорошего настроения!

Яйца разделить на белок и желток, белок взбить до устойчивой пены, до того состояния, о котором кондитеры говорят “жесткие пики”.

А сливочное масло, сахар и желтки смешивать вместе до тех пор, пока смесь не побелеет. Венчиком, никуда не торопясь — все получится!

В яично-масляную смесь постепенно добавляйте все ингредиенты и замесите тесто средней упругости. Едва оно начнет отлипать от посуды и стола, заверните его во влажную салфетку и оставьте отдохнуть минут тридцать-сорок.



Тесто разделите на несколько кусков, чтобы каждый кусок можно было раскатать в лист диаметром сантиметров 30–40 и толщиной миллиметра три.

Нарежьте тесто короткой лапшой, квадратиками или — как я, ромбиками. Если есть время и умение, скатайте из теста шарики размером с горох.

И тут уж не откладывайте: скорее разогревайте грамм 250 топленого масла и можете добавить примерно стакан хорошего растительного. Под хорошим я имею в виду масло известного происхождения, имеющее приятный вкус и запах. Разогревайте масло до 170–180 °C и начинайте жарить кусочки теста небольшими порциями. Оставшееся тесто лучше накрыть влажной салфеткой, да и не надо все сразу раскатывать и резать — высохнет, а это не наша задача!

Желательно, чтобы во время жарки температура масла была в районе 160 °C, тогда кусочки теста, пожарившись до золотистого цвета, не наберут много масла, а останутся легкими, пузыристыми и аппетитно-ароматными.

Хочешь не хочешь, а во время жарки придется добавлять еще масла — хоть немного, но тесто впитывает его в себя. Ну и ничего — пусть себе впитывает, ведь масло мы взяли не абы какое, а роскошное топленое и хорошее растительное! Вкуса и запаха такое масло не испортит.

Орехи готовили? Грецкие орехи лучше прокалить на сухой сковороде до приятного запаха и хруста да и порезать их на кусочки примерно того же размера, что получилось жареное тесто.





Если есть настроение шикануть, то почему бы не заменить грецкий орех фисташками или хотя бы миндалем? И то и другое следует тоже прокалить, но фисташки резать необязательно.

В мед следует добавить сахар и нагреть до полного растворения сахара. Так делают не ради экономии, а для того, чтобы, остывая, мед склеил между собой кусочки теста, и покрыл бы их не липкой текучей массой, а твердой глазурью, которая должна растаять уже во рту, после глотка чая.

А пока перемешивайте кусочки обжаренного теста с медом, перемешивайте прямо руками, только не забудьте их смочить холодной водой, чтобы не обжечься.

Смешивайте кусочки теста, покрытые глазурью, с орехами, с фисташками, а если кто пожелает, то почему бы не добавить немного сухофруктов, например изюм? Если изюм высушен как следует, имеет приятный вкус, то его кислинка только украсит готовое изделие! Спрессовывайте все руками, не беда,

если часть кусочков теста хрустнет в руках, главное, чтобы все соединилось в единое целое. Выкладывайте горкой или ровным слоем на смазанное топленым маслом блюдо и оставьте остывать и застывать.

Перед подачей порежьте кусочками или... почему бы сразу не сформовать вот такие порционные цилиндры? Возьмите кольца, которые ресторанные повара используют для выкладки салатов или гарниров, смажьте их изнутри маслом и набивайте их дополна руками, сжимая и спрессовывая содержимое. Застынет — уберите кольца, и вот какие аккуратные столбики у вас получатся!

Правда, все гораздо проще, чем в пахлаве? А между тем продукты использовались ровно те же самые! И тесто впитало в себя часть масла и точно так же покрыто медово-сахарной корочкой, и орехи здесь тебе те же самые. А вкус... вкус разный! От перемены мест слагаемых изменился вкус — вот какое дело!

.....









.....

Рецептов чак-чака, наверное, столько же, сколько татарских семей, где умеют хорошо готовить. Порой ведутся жаркие споры о том, какой формы должны быть кусочки теста, о том, можно ли тесто для чак-чака нарезать ножом или все надо делать руками, раскатывая тесто в жгуты или шарики, нужна ли в тесте водка и можно ли добавить уксус с содой.

Татарское блюдо чак-чак распространилось далеко за пределы Татарстана — готовят его и по всей Средней Азии, и в Казахстане, и вплоть до тех границ, где начинается царство пахлав. Но и в Закавказье, в тех местах, где когда-то жили турки-месхетинцы, готовили очень похожее блюдо: тесто, похожее на тесто для пончиков, обжаривали кусочками, размером и формой с шарик для

пинг-понга, а потом обмакивали в горячий мед и ели.

Да и есть ли такой народ, который обошелся бы без сладостей из жареного или запеченного теста? В Ливане, например, делают тесто толщиной чуть толще волоса и готовят похожие сладости из него. Мои немецкие бабки регулярно баловали меня кребль — фигурными изделиями из теста, которое при жарке раздувалось огромными пузырями. Или афганский челабим — когда жидкое тесто струей выпускают в горячее масло, закручивая его в спирали, а потом эти спирали точно так же пропитывают сиропом — можно ли в одной книге рассказать обо всем и что-то не упустить? Нет, невозможно! Поэтому давайте поговорим о главном, например о халве.



.....



## 120 ☼ Сладкая моя!

Не принято в Азербайджане говорить “хочу халвы”. Вернее, сказать-то можно, но это примета нехорошая, так как халву, как правило, готовят не только на праздники, но и в обязательном порядке на поминки.

Я, собственно говоря, тоже узнал вкус халвы, лишь когда наша бабушка приезжала в Фергану в скорбные для нашей семьи дни.

Нана (бабушка) была женщина особая, с очень непростым характером и языком, отточенным до остроты бритвы. Она, например, при матери обращалась ко мне:

— Сталик, скажи маме, что надо купить шесть килограмм сахара, шесть килограмм сливочного масла и десять килограмм муки. Тогда нана приготовит халву.

Разумеется, я в предвкушении халвы ведрами обращался к матери:

— Мама, мама, нана халву приготовит!

Мать вздыхала, что нана использовала меня таким образом (нет бы напрямую сказать, зачем ребенка подсылать?) и шла в магазин. Конечно, скромной учительской зарплаты на бабушкины масштабы не хватало, но тем же вечером нана со своими сестрами уже суетилась на кухне вокруг кастрюли на плите.

Знаете, оказывается, я запомнил, как ее готовить, эту халву. Вот ведь — спрашивал у габаллинского халвачи Шахбалат-муаллима, как готовить такую халву, так он, услышав вопрос, оживился и стал рассказывать моим спутникам:

— Это раньше на праздники у нас готовили такую халву! Самая простая халва: три вещи главные — мука, сахар и сливочное масло.

И, обращаясь ко мне, продолжил:

— Муку пожаришь на сковороде, часто помешивая, до появления орехового запаха, но следи, чтобы мука не подгорела и не изменилась в цвете. Потом добавишь к муке разогретое топленое

.....

масло. Чтобы масло равномерно впиталось в муку, надо постоянно перемешивать и убавить огонь, чтобы мука не изменила свой цвет — еще рано. Когда масло впитается в муку и не будет никаких комочков, добавляют сахарный сироп.

Все правильно рассказал Шахбалат-халвачи, еще он не договорил до конца, а я уже все вспомнил, как перед глазами встало, как готовили моя бабушка и ее сестры халву на те поминки... Только они не сироп добавляли к муке, а простой сахар-песок. А к сахару-песку подливали кипящее молоко, постепенно, добиваясь текучей, как у теста, консистенции и растворения сахара.

А Шахбалат-муаллим сказал про молоко:

— Если хочешь, чтобы у халвы цвет светлее стал, тогда надо добавить полстакана или стакан молока, — видимо имея в виду пропорцию на килограмм муки.

Стоп, стоп, стоп! Как это — цвет светлее стал? А отчего он должен был

потемнеть, если дядя Шахбалат сам только что говорил о том, что муку жарить следует так, чтобы цвет ее не изменился? Ну, допустим, добавим в муку топленое масло, получаем светло-желтый цвет, чуть ярче, чем у замешанного теста, но куда еще светлее-то?

“Обязательно надо попробовать приготовить халву, как у наны”, — решил я, но отложил это дело до очередной годовщины поминок по отцу.

Как же правильно готовить халву, если везде ее готовят по-разному? Разные регионы, разные семьи — разные и рецепты.

Вон, в далеком от Азербайджана Узбекистане тоже готовят халвайтар, родственное халве блюдо, и тоже, кстати, непременно на поминки. Так в Узбекистане для изготовления этого лакомства, призванного подсластить горечь утраты, используют... курдючный жир.

Да, не удивляйтесь, вытапливают курдючный жир, добавляют в него муку — в раскаленном жире мука очень быстро меняет цвет на довольно

Так что же — сироп или сахар? Вспоминая условия, в которых нана делала халву на дядькиной кухне, я понял, что варить там еще и сироп было просто негде. Плита на две конфорки — на одной топится масло, на другой в небольшом казане жарится мука. Шестисот граммов масла и килограмм муки. Кулек сахара рядом, на столе лежит. Где там еще и сироп готовить? Приготовишь заранее — пока будешь возиться с мукой да маслом, он застынет.



# Халва

**1 кг** муки  
**600 г** топленого масла  
**600 г** сахара  
**600 мл** молока  
**300 мл** воды  
**500 г** грецких орехов  
Специи: кориандр, кардамон

122 темный, в нее добавляют сахар и воду — все происходит довольно быстро, все в одном казане, предельно лаконично и рационально, как вся узбекская кухня. Халвайтар готовят довольно жидким, он имеет консистенцию хорошей сметаны, едят его, обмакивая кусочки лепешки в пиалу с халвайтаром и запивая чаем. Рядом может стоять и мед, и каймак (густые сладкие сливки), которые едят таким же способом, но каждый обязательно должен съесть хоть кусочек хлеба с халвайтаром — таков обычай.

А мы ведь знаем, откуда пошла традиция такой халвы и какими были пути распространения этой кулинарной идеи. Ведь это все от сумальяка, о котором мы рассуждали еще в главе о хлебе! Понятно, что появление халвы или халвайтара, как упрощенного варианта сумальяка, связано с культом поминовения усопших, и, признаться, эту функцию такая халва выполняет замечательно. Медитативное помешивание муки, вытапливание масла, постепенное ис-

течение из простых и обычных продуктов все усиливающихся необычайно приятных запахов и рождение какой-то очень простой, но предельно светлой по духу и легкости сласти успокаивает душу испытывающих горе. Горе как бы отодвигается, и ты начинаешь понимать, что жизнь бесконечна и одно является продолжением другого, и только что ушедший человек просто уступил место тебе и твоим детям для продолжения жизни на земле, для продолжения его дел или начала новых. Ложка халвы, глоток чая — и печаль становится светлее.

## ☼ Халва моей бабушки Седиги-наны

Обжарить в глубокой сковороде или казане килограмм муки до появления орехового запаха, но регулируя нагрев таким образом, чтобы не изменился цвет муки. К обжаренной муке добавить 600 миллилитров топленого масла и размешать муку.

В этот момент к муке и маслу по желанию можно добавить четверть чайной ложки кардамона или столовую ложку кориандра. По моему мнению, кориандр подходит лучше кардамона, но можно приготовить и без специй вовсе.

Также в этот момент можно добавить в халву полкило каленых и размолотых в мясорубке грецких орехов, но, как я убедился, вкус халвы от этого сильно не меняется. После того как мука и масло при самом малом нагреве будут перемешаны, добавьте к ним либо сахар, либо подготовленный сироп.

Однако о сиропе надо сказать, что он может быть средней густоты — на 600 граммов сахара добавить 300 миллилитров воды и кипятить до 107–108 °С, а если у вас нет термометра, то возьмите часть сиропа, капните его на тарелку, прижмите к нему ложку и поднимите ее: должны потянуться тонкие нити.

Однако этот сироп слишком горяч для муки, ему надо дать остыть до 90–95 °С, халва тоже должна иметь примерно такую же температуру, стало быть, нагрев дол-

жен быть минимальным, а может, даже стоит поставить халву на рассекатель и влить сироп, тщательно размешивая. После того как вы добавили сироп, нагрев можно ненадолго и ненамного увеличить, но продолжать перемешивать халву. Как только из смеси станет выделяться масло, халва готова.

Если вы решили пойти по простому пути, то добавьте в смесь муки и масла сахар. Только надо иметь в виду, что топленое масло — по сути, чистый молочный жир без какой-либо влаги. Мука подсушена при обжаривании. Так что растворяться сахару не в чем. Поэтому немедленно добавляйте в смесь молоко. Молоко лучше подогреть до кипения и держать на самом малом огне. Молока может уйти до трех стаканов, необходимо, чтобы весь сахар растворился, но надо помнить, что и мука станет впитывать влагу из молока! Поэтому добавлять его надо постепенно и так же постепенно повышать температуру, постоянно перемешивая, вплоть до выделения из смеси масла.

Не оставляйте готовую халву в горячей посуде, чтобы она не пригорела и не поте-







ряла ореховый запах, который, напомним, создают не только орехи, но и сама обжаренная мука и топленое масло. Переложите массу на тарелки, в которых и будете подавать, предварительно украсив.

Такая халва получается мягкой, как тесто, но при комнатной температуре не бывает тягучей или, наоборот, рассыпчатой. Сахар в такой халве не должен кристаллизоваться.

## ☼ О халве вообще

Я знаю, что сейчас едва ли не каждый из вас готов схватить меня за рукав и спросить: “А как же та халва, из магазина, та, что из подсолнечных семечек или кунжута, хрустящая, рассыпчатая, легкая и необычайно сытная?”

Ну, это совсем другая история!

Надо понимать, что на Востоке считалось вкусным. Вот по-узбекски, когда хотят сказать “вкусно”, часто говорят “ширин” — “сладко”. “Сладко” и “вкусно” — едва ли не синонимы в узбек-

ском языке, ведь о вкусном могут сказать “сладко”, даже когда еда и вовсе не сладкая.

И не случайно слова “сладко” и “вкусно” на Востоке идут рука об руку — ведь для Востока характерны яркие краски, запредельные чувства и концентрированные вкусы и ароматы. Здесь природа сама дарит множество сладостей — подходи, срывай с дерева и ешь. Сладок до липкости поспевший виноград, инжир и персики текут не соком, а буквально сиропом, да всех сладких плодов и не перечислишь. И ведь много всего рождает земля, урожай съесть не успеешь, если не заготовить.

Многие плоды можно засушить на зиму, это простое и лаконичное решение. Но есть и другой способ — варенья и бекмезы. С вареньем все понятно, это хорошо знакомое практически каждому лакомство. А бекмез?

Упаренный до густоты сок, вот что такое бекмез. Приготовить его можно из каких угодно фруктов и ягод — от арбуза до граната. Кстати, с бекмезом из



126 граната многие знакомы хорошо — вот он, повсюду, на всех прилавках, хорошо знакомый нар-шараб. Ну да, называют иначе, а по сути бекмез и есть.

Почему я отвлекся от наших рассуждений на бекмез? Да потому, что сегодня для приготовления халвы в большинстве случаев используется только сахар. Но неужто до появления сахара не готовили халву — такое популярное в огромном регионе лакомство? Не может быть такого, ведь, судя по всему, халва распространялась по миру не в век информационных технологий, а во времена, когда караваны приносили сначала слухи, потом “попробовать”, потом выведенный рецепт, нуждающийся в уточнениях и какие-то ингредиенты, без которых не обойтись.

И как же готовили халву до появления привозного из Индии сахара — относительно чистой сахарозы выпаренной из сока особого тростника? Ведь сахару надо было не просто появиться, но и стать достаточно ценным товаром,

чтобы его повезли караваны и он начал распространяться по свету. По всему выходит, что первую халву готовили без сахара.

Корни халвы надо искать в процветающих городах благословенного Ирана, в соседнем Багдаде, в других восточных городах, где жизнь когда-то была так привольна, что придворные да богатые купцы с удовольствием оплачивали услуги кондитеров, чьи лавки конкурировали между собой на залитых солнцем базарах.

Неизвестно, кто первым догадался добавить в растертый кунжут или орехи сахарный сироп, вспенить его и дать ему кристаллизаться. Но каждый халвачи ревностно охранял придуманные им самим или полученные по наследству технологии от конкурентов.

Но утаишь ли шило в мешке? Кто-то узнал, что для вспенивания сахара употребляется мыльный корень, кто-то попробовал приготовить халву со взбитым яичным белком, и халва ста-

.....



.....

ГЛАВА 3

127

ла распространяться по всему региону, видоизменяясь и приобретая все новые формы, ароматы, вкусы и ингредиенты.

А теперь... теперь такая суматошная жизнь пошла, что охранять секреты приготовления халвы просто бессмысленно! Даже если и поделиться всеми секретами, еще поискать надо будет людей, которые решат взяться за такой труд. Вот посмотрите, как готовит халву старейший халвачи азербайджанского города Габаллы Шахбалат-муаллим.

## ☼ Косхалва Шахбалат-муаллима

У леса на опушке, в старенькой избушке, зимой и летом хранит свой нехитрый скарб дядя Шахбалат. Но это он только по ночам хранит печку, пару тазов, самовар, стол да несколько стареньких чашек. А по утрам он выносит свое добро на свежий воздух, наливает в самовар воду из ручья, разводит огонь и ждет, когда внук принесет сахар. Ему, вообще-то, ничего больше покупать

.....





# Косхалва

- 4 кг сахара
- 2 кг очищенных грецких орехов
- 800 мл горячей воды
- 4 яичных белка
- ½ ч. л. лимонной кислоты

и не надо, кроме сахара. У него есть запас грецких орехов, собранных в ореховой роще, здесь, неподалеку. В Габалле знаешь, какие орехи вкусные растут? Только эти орехи вечером, когда делать будет нечего, надо поколоть, заготовить на утро. Тогда утром не будет почти никаких забот.

Ну какие там заботы у опытного халвачи? Он знает, что на четыре килограмма сахара ему понадобится всего один наперсток лимонной кислоты. Да, один наперсток — в самый раз! Так разве это проблема? Сахар внук принес, а лимонная кислота не кончается — вот она, в пакетике.

А четыре стакана горячей воды — это что, забота? Вот самовар, вот вода. Только чай надо не забыть заварить. Организму нужен кофеин! Шахбалат-муаллим, Шахбалат-халвачи знает свое дело — шутка ли, 55 лет из своих полных семидесяти он каждый день делает халву. Вот теперь он чувствует себя вполне зрелым человеком, вполне опытным и способным давать советы. Да, теперь он так и говорит:

— Чай пить обязательно надо! — в перекурах между делом, само собой разумеется.

Да, так что там, какие дела еще остались на сегодня? Четыре куриных яйца? Вот забота так забота! Да эти куры ходят туда-сюда, туда-сюда, землю роют, червячков находят, зерна клюют, если крошки хлеба останутся, дай им, а яйца — они вон там несут, сейчас пойдем принесем.

Только пока дрова подложим в печку, пусть разгораются.

Сахар в таз, четыре стакана воды горячей отмерить, лимонной кислоты, размешай все, пока пусть стоит на огне. Белок надо отделить вот сюда, в эту большую пиалу и в ней взбивать.

— Знаешь, вот в эту пиалу только белки! Сюда никакой суп не надо наливать, масло тоже никакое не должно попасть. Если попадет, надо чисто вымыть, хорошо вымыть и лимоном протереть, чтобы ничего не осталось. Попадет что-нибудь жирное, и белки не взобьются как надо.

— Да не нужен никакой венчик, не нужен блендер, вот так: вилочкой, сейчас, пять минут, пять минут... Да чего его ме-



130 шать, этот сироп? Дрова подбросишь, пусть кипит в тазу, сахар сам разойдется, пару раз подойти, проверить, чтобы сироп тягучий был, забурился крупными пузырями.

Дальше все совсем просто: надо дать остыть сиропу, прежде чем смешивать его с белками. Ведь нельзя белок сразу в горячее класть — свернется!

Остывает пускай постепенно, не надо ставить ни в холодную воду тазик с сиропом, ни на холод выносить. Даже наоборот, надо помешивать сироп, чтобы на дне, на стенках тазика сахар не кристаллизовался. Как его потом снова размещаешь? Вот

так, помешивать надо, проходя лопаткой по дну, по углам, по стенкам — от стенок к середине, снизу вверх.

Подстыл сироп? Давай белок! Только не весь сразу, сначала надо попробовать. Посмотри, не сворачивается ли? Ну и что, что полвека каждый день одно и то же делаешь? Лучше проверить сначала, не слишком ли горячий сироп, а потом уже добавлять весь белок и перемешивать, и перемешивать.

Долго надо перемешивать. Тридцать минут! Вот считай — две тысячи раз за эти тридцать минут сделаешь вот такое движение лопаткой.



Белок должен разойтись по сиропу равномерно, абсолютно равномерно. Смесь сиропа и белка должна стать белая, как бумага. А теперь еще раз на подставшую печку, слегка подогреть и перемешивать опять, не забывать!

Вот теперь орехи! Не желей, клади все орехи, все два килограмма. И размешать орех в побелевшем от яичной пены сиропе, равномерно распределить, чтобы каждое ядрышко оказалось в этой сладкой, тягучей оболочке.

Тяжело? Да, сила нужна! Нужна сила, нужно упорство, настойчивость, без доброты и любви к людям тоже не обойтись. Нет, прямо так не подашь — еще горячая, даже руками не потрогаешь! Но, пока горячая, пока еще тянется, руки в холодную воду обмани, возьми комочек халвы, обомни его и уложи в выстланную пленкой форму, пусть застынет до завтра.

А завтра — бери, вези куда хочешь! Хочешь — в Баку, хочешь, в Москву, хочешь — здесь топориком поруби на мелкие кусочки и поешь с чаем!

Чай завари, сынок.

## ☼ Какая липкая... 131

И от халвы до одной из вершин восточного кондитерского искусства — нуги оставался лишь один шаг. Этот шаг — инвертированный сироп.

На самом деле Шахбалат-муаллим уже показал нам, как готовится инвертированный сироп. В сахар и воду добавляется лимонная кислота — вот и все, ничего больше, никаких секретов. Добавил лимонную кислоту и готовь сироп, доведи его до состояния тонкой нити (температуры 107–108 °С) и вари при этой температуре 25–30 минут, постепенно понижая нагрев (как хорошо это умеют делать сгорающие дрова!). Сироп, который получится в результате, не будет застывать, даже остывая, поскольку сахароза в результате реакции с лимонной кислотой частично расщепилась на фруктозу и глюкозу, а глюкоза сама не склонна к кристаллизации и не дает кристаллизоваться сахарозе.

На самом деле можно сварить и обычный сахарный сироп, без лимон-



# Нуга

- 300 г меда
- 600 г сахара
- Лимонная кислота
- 200 мл воды
- 200 мл глюкозного сиропа
- 3 яичных белка
- 700 г разных орехов: фисташек, миндаля и грецкого ореха
- 700 г сухофруктов на выбор
- Специи: кардамон, кориандр

132 ной кислоты, но с добавлением глюкозы и получить в результате сироп, который не будет кристаллизоваться даже при очень малом содержании влаги — 10–12%, а именно этого нам и надо достичь, когда мы хотим приготовить нугу. Можно добавить лимонной кислоты больше нормы и, не дожидаясь, пока вся кислота вступит в реакцию с сахарозой, нейтрализовать ее раствором соды — тогда сироп получится вспененным. Но для приготовления нашей нуги мы пойдем другим путем.

Нугу можно сварить из двух видов сиропа — медового и сахарного. В меде уже содержатся в довольно большом количестве фруктоза и глюкоза, а вот сахарозы там совсем немного. Помимо этого в меде присутствуют и другие сахара. Поэтому к медовому сиропу мы обязательно прибавим сахарный сироп, причем в количестве примерно один к двум.

Примерно 300 граммов меда поставим нагреваться отдельно и будем греть до

температуры 130 °С. Если у вас нет термометра, то индикатором для вас пусть служит некоторое потемнение меда и отделение пены, убирать которую не стоит.

А в 600 граммов сахара добавим лимонной кислоты на кончике ножа, стакан воды и стакан глюкозы. Пусть вас не пугает этот ингредиент с аптечным названием, да и бежать за ним в аптеку не надо, а надо пойти в магазин, где продают различные ингредиенты для кондитеров. Я, например, легко обнаружил такую лавку на Дорогомиловском рынке. Кондитерская глюкоза продается в виде густого, прозрачного, бесцветного сиропа, почти не обладающего запахом. Но если у вас нет возможности купить глюкозу, добавьте в сахар чуть больше лимонной кислоты — треть чайной ложки, этого будет довольно, только и сахара тогда понадобится не 600 граммов, а 800. Поставьте сироп на плиту, доведите до кипения, дождитесь растворения сахара и отрегулируйте нагрев таким образом, чтобы сироп не густел и не менял цвет, — кипеть он должен при температуре 107–108 °С минут 20–25.



После этого можно прибавить нагрев и, постоянно помешивая сироп, довести температуру до 150 °С. Сироп при этом загустеет и приобретет цвет и консистенцию свежего меда, каким тот бывает при комнатной температуре. Мешать же готовящийся сироп необходимо, потому что по мере его загущения внутри посуды замедляется конвекция и есть риск, что у стенок и дна сироп перегреется и приобретет вкус жженого сахара. А нам необходимо, чтобы сироп лишь изменил цвет на медовый и приобрел характерный аромат.

Снимите сироп с огня и продолжайте его время от времени помешивать, не давая загустеть у стенок, у дна и на поверхности, то есть постарайтесь, чтобы вся масса сиропа остывала равномерно.

Взбейте три яичных белка, добавьте три ложки сахара и продолжайте взбивать до полного растворения сахара. Дождитесь, когда медовый сироп остынет примерно до 50–60 °С. Только не трогайте его пальцем, чтобы проверить его температуру, а щупайте посуду, потому что сироп даже при такой температуре обожжет кончик пальца. Как

только медовый сироп остынет, начинайте вмешивать в него яичный белок. Надо взять деревянную лопаточку и перемешивать, непременно проходя лопаткой по дну и стенкам посуды. Поскольку температура медового сиропа будет ниже 60 °С, яичный белок сохранит жидкую консистенцию, что позволит равномерно распределить его по сиропу. После этого можно добавлять остывший до 70–80 °С сахарный сироп. Так как он будет довольно горячим, этого нагрева будет достаточно для того, чтобы пузырьки воздуха, заключенные в пене яичного белка, получили плотную оболочку — ведь белок свернется.

И теперь надо довольно долго перемешивать, точно так же, как это показал нам Шахбалат-муаллим. Но поскольку у вас сиропа будет меньше, перемешивать придется минут 15–20. Надо добиться, чтобы нуга стала светлая, светлее, чем сгущенное молоко, и несколько гуще его. Взгляните, как нуга стекает с ложки.

Нуга к этому моменту остынет градусов до сорока, а это значит, что вам следует поторопиться. Иначе она начнет твердеть,



и у вас просто не хватит сил, чтобы вмешать в нугу орехи.

Да, орехи. А какие? Да какие вы любите! Только не забудьте их прокалить, сделать их ароматными и вкусными. Я взял фисташки, миндаль и грецкий орех примерно в равных пропорциях. А если у вас есть хорошие, качественные сухофрукты, высушенные, как положено — до сухого стука при падении на стол — и не вымазанные растительным маслом для придания блеска и товарного вида, то почему бы и их не добавить в нугу? Курагу я порезал на 4–6 частей, а два вида самаркандского изюма оставил как есть.

Но вы можете подбирать ассортимент орехов и сухофруктов для нуги по вашему вкусу — от цукатов до кешью. На мой взгляд, хорошо сочетать сухофрукты с кислинкой и довольно жирные орехи с богатым ароматом. Если бы я захотел придать нуге миндальный аромат, то я прокалил бы 3–4 не простых, а горьких миндальных орехов, потому что именно горький миндальный орех несет в себе тот самый аромат миндаля, размолот бы их и добавил сразу вслед за

яичным белком в медовый сироп. Какие-то специи, например кардамон или сушенную лимонную цедру, я бы размолот с сахаром до пудры и добавил бы в тот же момент.

Однако один из самых ответственных моментов наступает в самом конце.

Орехов следует взять вполтину от веса получившейся нуги — граммов 700. И примерно столько же сухофруктов. Вмешать орехи и сухофрукты в загустевшую прямо на глазах массу непросто. Можно, конечно, немного подогреть нугу, но осторожно, чтобы не прижечь нигде, а для этого опять надо постоянно и тщательно перемешивать. Но лучше постараться успеть вмешать — приложите силу, постарайтесь, чтобы нуга обволокла каждый орешек, каждую изюминку.

Теперь смочите руки водой, возьмите двумя руками комоч нуги, сдавите ее, уплотните, обомните как следует и разложите на... вот здесь проблема!

Липнет! Понимаете, нуга липнет! Я разложил ее на противень, покрытый пищевой пленкой. Так перед употреблением замучались эту пленку снимать. Только мокрыми

.....



.....

135



.....





руками — иначе никак. К фольге — тоже липнет. Я где-то прочитал, что можно положить нугу на муку. Но это плохая идея — кому понравится вкус сырой муки? Обсыпать посуду слоем размолотых орехов? Может быть, это выход, только надо иметь в виду, что даже и после охлаждения, да хоть замораживания, нуга остается аморфной. Она медленно, но ощутимо течет.

Вот достаем ее из холодильника, кладем на доску и, пока она не успела потечь и прилипнуть к доске, резкими и уверенными движениями топориком рубишь на полоски, а потом на кубики. Ножом нугу не порежешь — не проходит нож сквозь нее, она густая, вязкая, как смола, орехи внутри твердые — только топориком.

И немедленно на тарелку и подавать.

О! Придумал! Нугу надо выкладывать на тонкое сухое печенье — вот выход!

А то ведь выложишь на тарелочку, выглядит она аппетитно, все ее хотят, а ложкой и не подцепишь, надо руками. Возьмешь в руки, сначала ощущение, что это абсолютно твердое тело. Отку-

сил кусочек, и тут же появляется пугающая мысль, что эта масса навязнет в зубах, но нет! Ничего подобного! Она просто тает во рту, прекрасно жуется, орехи приятно хрустят и все вместе выглядит как идеальная сладость к чаю. Но вот еще первый кусочек нуги у тебя во рту, хочется еще глоток чая, а тут... это твердое тело прямо в руках медленно, незаметно глазу, предательски течет по пальцам, и его надо незамедлительно доесть или впору уже искать влажную салфетку, но рука-то снова сама, невольно уже, потянулась к тарелочке за новым кусочком!

А пролежит нуга на тарелке несколько часов, так снова соберется в комок, надо снова оторвать ее от посуды, положить на доску и с приятным для уха хрустом разрубить: на, попробуй, какая у меня нуга получилась!

Спасибо тебе, Шахбалат-муаллим, спасибо, учитель, за то, что твой бесценный урок дал мне вдохновение для изучения прекраснейшей из восточных сладостей — нуги.



# Шекинская пахлава

Для теста:  
**400 г** рисовой муки  
**400 мл** сахарного сиропа  
**250 г** грецких орехов  
**200 мл** воды  
**50 мл** розовой воды  
**100 г** топленого масла для жарки  
Специи по вкусу

## 138 ☼ Солнце в кружевах

А теперь посмотрите, насладитесь видом этой пахлавы.  
Знаете, какова она на вкус? Объяснить мне, пожалуй, трудно будет — нет подходящих слов, чтобы передать ими такое сложное впечатление, но скажу одно: ее вкус мне запомнился на всю жизнь, хотя ел я ее в последний раз лет тридцать пять тому назад, когда отец привозил ее в числе других угощений из Баку. С тех пор вспоминал, скучал, думал: “Вот бы еще раз попробовать!”

А когда я уже всерьез увлекся кулинарией, то попытался воспроизвести ее у нас дома, в Фергане. Ничего не вышло! Вроде рецептов полон Интернет. Бери любой, выбирай и давай готовь по нему.  
Но не тут-то было! Шекинская пахлава из тех лакомств, приготовление которых невозможно, пока не увидишь все своими глазами, — это я теперь, после поездки в город Шеки, понял.  
Вот смотрите, вы знаете, как надо замешивать тесто из рисовой муки, чтобы не было комочков? Я тоже думал, что знаю.



Написано во всех книгах, во всех интернетовских рецептах про шекинскую пахлаву: мол, возьми муки, добавь воды, замеси тесто.

Я спрашиваю у вас: это кто написал? Нет, кто так пишет рецепты? Ведь не получится ничего у человека, который станет готовить по этим запискам!

Воду надо наливать совсем понемногу! Вот налили полстакана килограмма на два рисовой муки и месите, прилагая усилия.

Когда вымесите очень тугое тесто, добавляйте еще немного воды и снова месите. Будете добавлять воду до тех пор, пока тесто не станет жидким, тогда можно будет уже не рукой месить, а каким-то инструментом, чтобы удобно было.

Я, например, недавно, после того как вымесил тесто до мягкости, переложил его в кухонный комбайн с насадкой для замешивания теста и добавлял воды, пока не получил то, что нужно.

А консистенцию теста нужно получить такую же, как у теста для блинов. Тесто должно литься равномерной струйкой

сквозь дырочки в особой кружке. В тесте не должно быть комочков, оно должно быть абсолютно однородным, чтобы струи его были тонкими, ровными и т. д. и т. п.

Вот и про кружку — никто не пишет про кружку! Я-то хотя бы видел эту шекинскую пахлаву, понимал, что каким-то образом надо сделать решетку. Ну и как бы вы на моем месте решили эту проблему? Правильно, кондитерский шприц. Нарисовать им решетку на противне и противень в духовку.

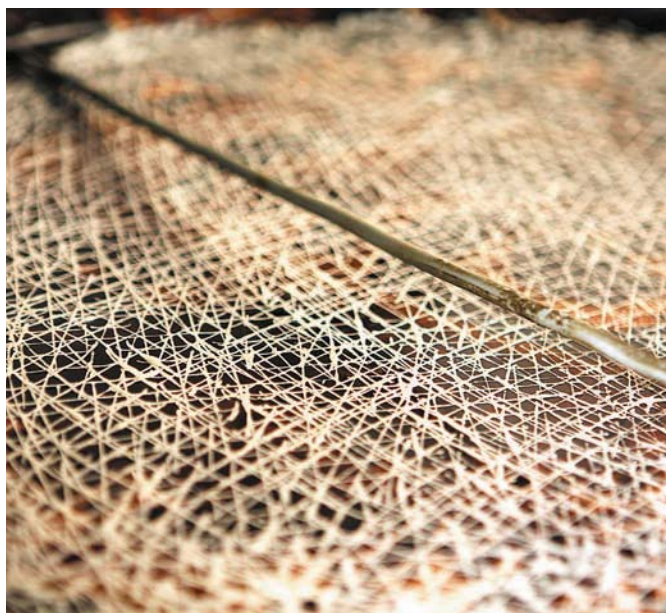
А вот и неправильно! А правильно будет быстро вылить тесто на горячую сковородку, смазанную топленным маслом. Эта сковорода — медная, хотя я думаю, что это не принципиально. Принципиально другое: сковорода должна быть большая, чтобы рука ваша могла двигаться очень быстро, совершая размашистые движения и не задерживаясь нигде долго, потому что, как только ваша рука остановится, под кружкой вместо вот этих тончайших кружев образуется лужица, а это совсем не то, что мы должны получить! Жарится рисовая решеточка очень

Давайте вернемся к кружке. Ну как бы вы сами сделали кружку, скажи вам кто, что она необходима? Ну точно вам говорю — набили бы дырок по кругу, как в дуршлаге! Опять неправильно, потому что тогда одни струйки теста будут литься на другие, понимаете меня? А здесь дырочки устроены в один ряд, такими сосочками, которые удобно прикрывать одним пальцем. Прикрываешь сосочки пальцем, наливаешь половником тесто и айда махать кружкой над сковородкой! Кружку нужно держать поперек направления движения, и за один проход образуется сразу семь тончайших линий. Теперь одно движение по кругу, по спирали, и еще раз поперек.











142 быстро — не успеете и на часы взглянуть. Тогда надо подцеплять ее металлическим прутом или тонкой скалкой-указкой и снимать, складывать в стопку где-нибудь рядом.

Мы в этот раз делали пахлаву сами, у нас получилось не очень. Во-первых, мы тесто сделали из индийской рисовой муки, а она ощутимо крупнее шекинской. Надо было рисовый крахмал взять, а не муку — вот что! Это я теперь понял.

А во-вторых, пусть мы и взяли самую большую сковороду, диаметром сантиметров 40, но она все равно не дала того размаха, который необходим, чтобы нарисовать тонкую сетку без лужиц по краям. А я уже говорил, что как только рука останавливается хоть на секунду, под кружкой образуется лужица. Так вот, надо было все пространство вокруг сковороды застелить фольгой и поливать себе, сколько хочешь, выходя за пределы сковороды. Пусть лужицы образуются там, на фольге — их потом можно будет собрать и заново замесить. Ну да на ошибках учатся!

Готовые решетки (“ришта” по-азербайджански называется) надо разделить на две части, по восемь штук.

Укладываем решетки на форму, которая несколько меньше их самих по диаметру. Если сковорода была примерно метр в диаметре, то форма — сантиметров 70, не больше.

Края решеток обрываем, пока они мягкие и пластичные. Оборванные края укладываем поверх целых решеток, равномерно распределяем по всей поверхности.

Теперь слой грецких орехов, размолотых в мясорубке, приправленных кардамоном и кориандром. И сверху опять — сначала обрывки, потом целые решетки, а самый верхний слой укрываем решеткой большой, не оборванной по размеру формы. И края большой решетки подворачиваем под получившийся... ну как это назвать? Пирог?

Теперь берем в руки кисточку и рисуем настоем шафрана вот такие полоски. Когда нарисуем, отнесем пахлаву опять на сковороду и будем жарить. Причем жарить

.....

мы будем только с одной стороны, с нижней, до изменения цвета, пока не зазолотится и не станет хрустеть.

Вот тогда снова перекладываем пахлаву в форму и заливаем сиропом, приготовленным из сахара и воды в пропорции 2:1. Хотите, можете в сироп добавить меда — на последнем этапе приготовления, хотите — добавьте розовой воды.

Только оставьте теперь пахлаву в покое, она должна пропитаться, пусть лежит всю ночь, утром, к чаю, к самовару, ее порежут и подадут! Можно же дожидаться до утра, а не надкусывать ее прежде времени?

Хранится шекинская пахлава долго — пока не съедите.

Чтобы понять, как в народной кухне появилось настолько сложное в изготовлении изделие, как шекинская пахлава, достаточно окинуть взглядом сам город Шеки и обратиться к его истории.

В прошлом Шеки был торговым городом. Вот пара сохранившихся караван-сараев. Они просты и рацио-

нальны, как прост и рационален шекинский суп пити. Рабочий люд, стекавшийся в Шеки на заработки, большего и не требовал — сытная, добротная еда, чего ж еще надо?

А вот дворец шекинских ханов — доведенное до совершенства великолепие. Нет ни одного сантиметра поверхности этого дворца, оставшегося без филигранного украшения. Тонкость шекинской пахлавy, сложность ее изготовления напоминают мне именно этот дворец. Но отнюдь не его обитатели были основными потребителями этого гениального кондитерского произведения.

Отправляющимся из Шеки в дальний путь караванам помимо товаров для торговли нужны были еще и гостинцы. Каждому хотелось привезти домой нечто диковинное, и купцы да погонщики с охотой покупали весьма недешевую из-за трудоемкости изготовления пахлаву — ведь такое лакомство можно было купить только в Шеки! ◦

Дело в том, что уникальность шекинской пахлавy обусловлена не только сложностью приготовления, но еще и необычными ингредиентами. Вы спросите, что необычного в орехах, сахаре и рисовой муке? Так ведь мука не простая! Большие нигде в мире не изготавливают такую муку, вот в чем дело! ◦



# Мельница в Шеки

.....  
144

**В**иноград к делу отношения не имеет, он зелен. А вот этот арык, пробегающий под домом, имеет отношение, да еще какое! Видите, что стоит в этом доме? Нет-нет, это не пианино фанерное. Если убрать листы фанеры, то станет видно, что внутри.

Внутри огромные, полутораметровые жернова вращаются силой воды и перемалывают рис в тончайшую муку. Смотрите, кажется, что устройство — примитивнее некуда. Но выдает это устройство уникальный продукт — рисовую муку чрезвычайно тонкого помола.

Как она получается такой тонкой? Да дело в том регуляторе, что вы видите над жерновом. Посмотрите, вот эта палочка-рычаг, что трется о вращающийся жернов. Если ее приподнять хоть на сантиметр, то перекроется желоб, по которому сверху, из бункера сыплется рис. Если риса под жернова попадет много, то это приподнимет верхний, вращающийся камень. Тогда этот примитивный регулятор перекроет рис до тех пор, пока он не перемелется в тонкую муку, и лишь тогда камень вновь опустится, позволяя просыпаться еще небольшой горсточке риса. Работа идет медленно, рис сыплется совсем понемногу, но... куда торопиться? Рис перемалывается круглые сутки, круглый год, из века в век. Потому что пахлаву в Шеки не перестают готовить столетиями.

Спросите у меня: а что особенного в этой мельнице, неужели нельзя рис



смолоть на любой другой? Нельзя! Не получится пахлава из муки, смолотой в абы какой мельнице.

Во-первых, мука будет грубее, а, во-вторых, рис для этой муки берется очень хороший, качественный басмати, а он очень твердый и поэтому при перемалывании нагревается так, что мука выходит с пригорелым вкусом. А здесь жернова вращаются медленно, да к тому же, под нижним, неподвижным камнем проходит вода, которая остужает его, вот и получается мука такая, как надо.

Моя первая ошибка в приготовлении шекинской пахлавы состояла в том, что я взял не ту муку. Взял обычную, индийскую, купил в Москве, повез в Фергану, стал готовить пахлаву по-шекински, а у меня ничего не вышло!

И что же нам делать? Для чего помещать в кулинарной книге рецепт, который мы все равно не сможем воспроизвести дома? И мука особая, и кружка особая, и сковороды медные, огромные, где нам все это взять? — спросите вы. А погодите! У меня есть для вас решение этого вопроса, и я попрошу вас запастись терпением — выслушайте меня и все узнаете!



.....

145



.....



# Треухая пахлава

Готовое тесто фило  
Сахар  
Грецкие орехи  
Топленое масло для жарки

## 146 ☼ Треухая габаллинская пахлава и московские вариации

В Габалле готовят еще одну уникальную пахлаву. Такую больше не готовят ни в одном городе Азербайджана. Она и форму имеет особую. Обычную пахлаву всегда нарезают ромбиком, а эта сразу изготавливается в виде треугольников, поэтому ее и называют — треухой.

На самом деле готовить ее настолько просто, что хочется воскликнуть: “Какая находка!” Одно только “но”. Вы сможете раскатать тесто до толщины газетной бумаги, такое, как в руках у мастерицы, вызвавшейся показать нам, как готовят габаллинскую пахлаву?

Это довольно обычное для Азербайджана и многих других соседних регионов тесто — соль, мука, вода. А если его раскатать вот так тонко, то у него появляется особое название — юха или юфка, как его называют в некоторых регионах. Иногда это тесто просто вы-

пекают на саже и используют как одну из разновидностей лаваша. А иногда готовят из этого теста какие-то изделия. Думаю, что кулинарно подкованные читатели уже обнаружили сходство юхи с тестом фило! И оно отнюдь не случайно, если говорить правду.

Вот и хорошо, вот и попробуйте либо раскатать такое тесто самостоятельно, либо купить готовое тесто фило, которое иногда продается замороженным в супермаркетах. Только не перепутайте его с обычным слоеным тестом, хорошо?

Берете лист теста, отрезаете от него полосу и скручиваете в кулек. В кулек насыпаете смесь молотых грецких орехов и сахарного песка. Кулек слегка прижимается, и получается треугольник.

Оставшейся полоской теста несколько раз обвиваете треугольник так, чтобы с каждой его стороны было по три слоя теста, а кончик обрезаете, подравниваете.

Мокрым пальцем проводите по кромке теста и подклеиваете конец полоски к треугольнику.







Оставшееся тесто следует немедленно укрыть пленкой, потому что сохнет оно моментально, а после высыхания теряет пластичность и становится ломким.

В принципе вот и все хлопоты. Заготовка под такую пахлаву может храниться в пакетики, в холодильнике несколько дней, пока не придут гости.

Тогда пахлаву просто пару минут обжаривают в топленном масле и — вот вам, пожалуйста, — готовая, с пылу, с жару сладость к чаю. Эта пахlava очень хороша, пока она горячая. Тогда ее слоеные стешечки хрустят, она пахнет ароматным топленным маслом, а орехи в начинке удачно балансируют всю легкость вашего ужина.

Ну что, подходит? Удобное блюдо? Да, вне всякого сомнения — особенно если у вас в холодильнике есть тесто фило или кто-то раскатал юху.

Слушайте меня, дети каменных джунглей, пасынки супермаркетов!

Где-то там — на полках магазинов, что заменили вам поля, сады и огороды, обязательно найдется рисовая бумага. Многие из вас хорошо знают ее, используют ее для всяких спринг-роллов и прочих чудачеств с юго-восточным акцентом.

Несите вашу рисовую бумагу сюда, мы с вами сейчас приготовим габаллинскую треухую пахлаву со вкусом пахлавашекинской!

Вам что-нибудь надо объяснять? Потренируйтесь, как сложить треугольные конвертики из кружка бумаги — все у вас получится, — а дальше даже и рассказывать неудобно! Обжаривайте в топленном масле (я настаиваю на топленном масле и говорю тоном, не терпящим возражений, вы слышите меня?!) конвертики из рисовой бумаги, начиненные орехами с сахарной пудрой да и подавайте к чаю в праздничный вечер!



# Хлеб с маслом

.....

**Я** очень люблю настоящее сливочное масло. Я люблю его аромат, его вкус, то, как оно тает во рту. Вы знаете, я даже готов променять любое блюдо, из тех, что вы видели на предыдущих страницах, на кусок хорошего хлеба с маслом. Ну, если не променять, то хотя бы поставить рядом хороший бутерброд и любое, пусть самое изысканное блюдо. Я безмерно благодарен тем честным людям, которые продолжают делать настоящее, битое сливочное масло. Это великий продукт с потрясающим вкусом.

Не склонен верить новомодным теориям и убежден, что в разумных количествах масло полезно для здоровья. А еще не так давно его считали даже целебным. Рассказывают, что всего 200–300 лет тому назад европейские

врачи назначали хлеб с маслом в качестве лекарства от каких-то болезней. И у одного человека, которому врач назначил такое недурственное лекарство, был сын-повар. И этот сын решил объединить хлеб и масло в одном изделии.

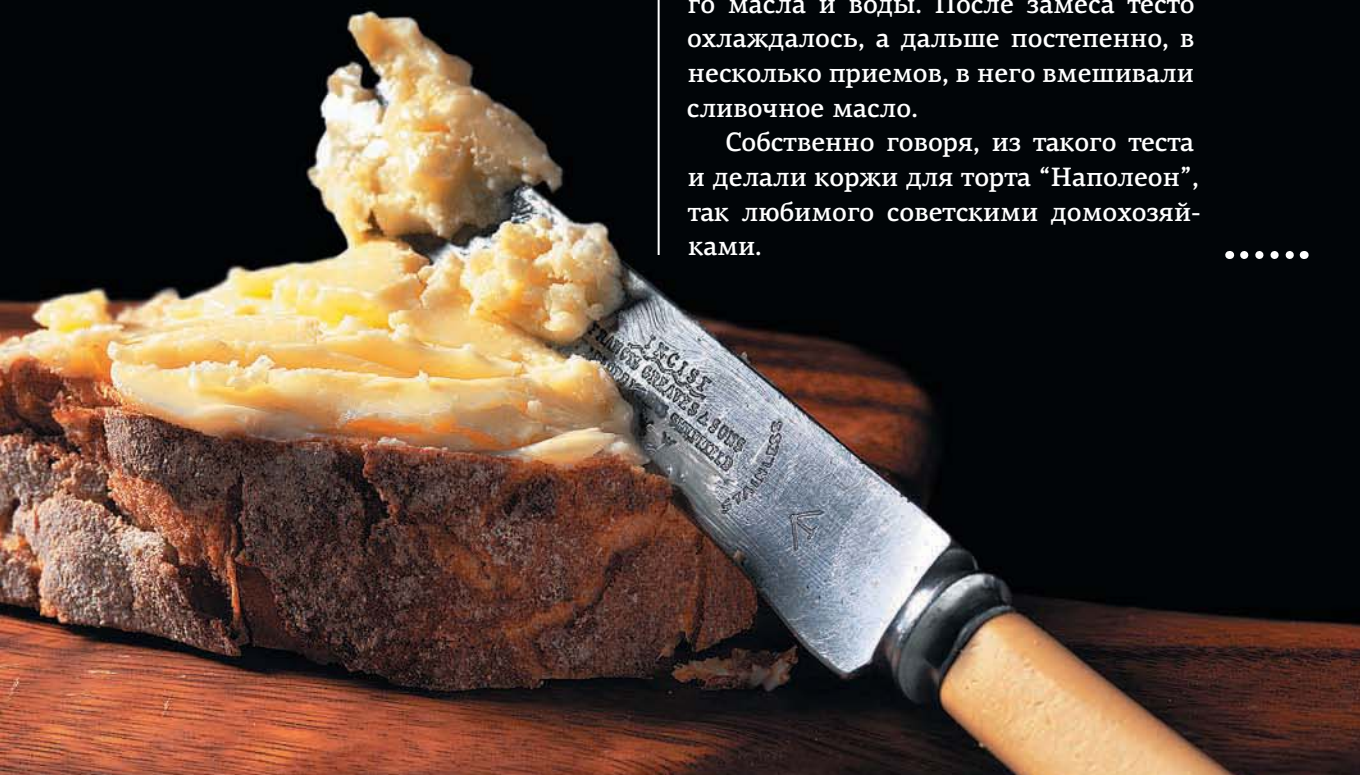
Ничего нового он не придумал. Он просто раскатал тесто и, промазав его сливочным маслом, свернул и раскатал вновь. Этот метод приготовления слоеного теста, по которому каждый лист промазывается маслом или жиром, стал хорошо известен по всей Европе, и принцип приготовления восточной пахлавы с орехами или штруделя с яблоком один и тот же.

В XIX веке великий французский повар Антонин Карем довел технологию приготовления такого теста до совершенства. Он предложил замешивать тесто из муки, растопленного масла и воды. После замеса тесто охлаждалось, а дальше постепенно, в несколько приемов, в него вмешивали сливочное масло.

Собственно говоря, из такого теста и делали коржи для торта “Наполеон”, так любимого советскими домохозяйками.

149

.....





# Торт “Наполеон”

Для теста:

**250 мл** воды

**15–20 г** соли

**75 г** растопленного сливочного масла

**200 г** муки высшего сорта

**300 г** муки первого сорта

**400 г** сливочного масла  
комнатной температуры

Для крема:

**500 мл** молока

**100 г** сахара

**4** желтка

**45 г** сухих сливок

## 150 ☼ Народное творчество

Но, боже, что стало с этим изумительным тортом, во что его превратили народное творчество и рецептики из отрывных календарей! И под конец его добились адепты то ли здорового, то ли раздельного питания — да так, что сегодня есть торт “наполеон”, все еще изредка попадающийся в меню не слишком модных кафе и ресторанов, я не стану.

Зато я с удовольствием предамся воспоминаниям из моего детства и приготовлю его сам. Слушайте, я буду краток. Вот что нам понадобится:

Просеять муку через сито в миску, смешать с солью, сделать лунку, налить воду и 75 граммов растопленного сливочного масла. Замесить тесто лопаткой, обернуть его пленкой и убрать в холодильник на два часа.

400 граммов сливочного масла разделить на три равные части. Раскатать тесто из холодильника в круг толщиной 5 миллиметров и промазать первой частью сливочного масла.

Тесто надрезать, как показано на фото. Чтобы понять, что я с ним буду делать дальше, мысленно разбейте тесто на девять квадратов и пронумеруйте их слева направо и сверху вниз.

Квадрат номер 7 укладываем на квадрат 4, предварительно намазав его маслом. 1-й поверх намазанного маслом 7-го и 4-го. Все вместе укладываем на 5-й. 8-й поверх всего, а сверху 2-й. Опять поворачиваем на 6-й, смазываем маслом, накрываем 3-й и с самого верха 9-й.

Все! Вот этот ком теста с маслом убираем в холодильник на полчаса.

Через полчаса раскатываем ком теста в точно такой же лист и повторяем процедуру, а еще через полчаса, вы и сами догадались, точно так же поступаем с оставшимся маслом.

Здесь вот что важно: масло и тесто должны быть одинаковой консистенции. Тесто, даже будучи охлажденным, останется довольно мягким, имейте это в виду. Если масло будет холодным и твердым, то оно так и останется комками, а не размажется ровным слоем по мягкому тесту.



.....

151



.....





Если масло, напротив, будет слишком теплым и мягким, то во время сворачивания теста оно полезет из всех щелей, а это не наша задача, понимаете? Нам важно сделать тесто, просто перенасыщенное сливочным маслом! Тогда во время выпекания коржей (кстати, не надо их делать слишком тонкими, пытаюсь устроить большое количество слоев в торте) сливочное масло, содержащееся в тесте, поведет себя самым обычным образом — вы видели многократно, как оно пузырится и пенится во время нагревания — и поднимет тесто, сделает его как бы слоеным и воздушным. Эти кор-

жи, хрустящие и нежные сами по себе, будут восхитительны!

И никаких яиц в тесто, вы что, боже упаси! Яичный белок коагулируется при нагревании и создает внутри теста достаточно прочные и упругие структуры, которые просто не дадут ему подняться.

Справитесь ли вы с приготовлением ванильного крема? Да ничего в этом сложного нет, поверьте мне!

Стручок ванили разрежьте вдоль, удалите семена, порежьте на кусочки и бросьте в молоко. Вскипятите молоко, дайте настояться и отцедите ваниль.

○

.....

Тысячи мельчайших семян, которые содержит стручок ванили, несут в себе массу аромата, и по-хорошему их следовало бы как-то пристроить к делу. Но проблема в том, что они настолько мелкие, что вряд ли удастся их отцедить от молока. А мелкие черные точки внутри крема портят его внешний вид. Так что решайте сами — божественный запах или красота.

○

Разотрите желтки с сахаром и добавьте к ним сухие сливки. Перемешивая смесь яиц с сахаром и сливками, добавьте к ней часть молока и, после того как смесь станет однородной, перелейте содержимое обратно в молоко. Снова нагрейте смесь до кипения, уберите с огня, накройте пластиковой пленкой непосредственно поверхность крема и охладите. После охлаждения взбейте смесь еще раз, чтобы придать ей мягкость.

Сразу же хочу разъяснить относительно последнего ингредиента. Ничего страшного в эти сухие “сливки” не входит. По большей части этот порошок представляет собою некую форму кукурузного крахмала и используется во многих кондитерских изделиях в качестве загустителя. Так что крем с использованием этого “химического” ингредиента — не страшнее киселя.

Вы вправе использовать вместо ванили ванильный сахар и отказаться от шафрана. Вы вправе растереть сливочное масло с сахаром и смешать его со сгущенкой — так тоже получается вполне питательно.

Вы вправе вообще сделать все так, как вам проще, только надо понимать, что в этом случае вы получаете все то же самое, что имели и до этого, а не тот торт, который я прошу вас как-нибудь приготовить. Да, я все понимаю, на это уйдет время. Посидеть с пивом у телевизора в этот день точно не получится! Зато получится заняться кухней — ведь в перерывах между действиями и параллельно им вы можете заниматься на кухне чем угодно: варить бульоны и готовить фарш, чистить лук, лепить пельмени и раскатывать лапшу, набивать колбасу и томить помидоры в ароматном масле, потому что и они тоже нам сейчас пригодятся.

## ☼ Наполеоновские планы по утилизации печени

Только давайте я, прежде чем приступить ко второй части моего рассказа, поворчу.





# Печеночный торт

Для теста:

- 250 мл воды
- 75 г растительного масла
- 200 г муки высшего сорта
- 300 г муки первого сорта
- 150 г сливочного масла комнатной температуры
- 15-20 г соли
- Сливочное масло для жарки

Для начинки:

- 5-7 шт. помидоров среднего размера
- Говяжья печень
- 10 г агар-агара
- 300 г репчатого лука
- 100 мл сливок
- Базилик
- Лимонный сок
- Специи: паприка, чили, черный перец, мускатный орех

154

Примерно тогда же, когда в среде домохозяек стали популярны торты-наполеоны и подделки под них, воображение советских кулинаров поразило еще одно изделие: печеночный торт. Ох, не произносите при мне этого словосочетания вслух! Как же я не люблю эти подсохшие лепешки из безвозвратно испорченной печени! Как неприятна мне идея укладывания их в пирамиду с промазыванием ныне и присно и во веки веков любимым майонезом! Не рассказывайте мне, я вас прошу, что туда еще добавляют ради того, чтобы это оказалось еще нажористее — не надо этого!

Ведь посмотрите, как все просто. Все равно этот печеночный торт едят с хлебом, так? И все равно в нем непомерное количество какого-то сомнительного масла, жиров, эмульгаторов и прочей химии, из которой производитель состряпал свой майонез, а потом продал его вам при помощи отбойного молотка телерекламы. Ну что, мы сами не сможем, что ли, положить в наш печеночный торт то, что захотим?

Я вот, например, захотел положить в тесто, приготовленное так же, как для наполеона, масло, в котором до этого два часа, при температуре 110 °С в духовке при режиме “конвекция” томились помидоры.

Во-первых, я знаю, что я туда наливал только масло отличного качества — смесь масла из виноградных косточек и оливкового.

Во-вторых, я знаю, что сочетание печени, помидоров и зеленого базилика есть великолепный вкусовой аккорд.

В-третьих, я уверен, что если уж использовать печень в составе торта, то в виде нежного печеночного паштета, а в качестве несущей конструкции, того, что будет удерживать этот прекрасный аккорд в составе одного произведения, не подойдет ничего лучше, чем коржи для наполеона.

Итак, для замешивания теста мы используем растительное масло, оставшееся от томления в нем помидоров. Сливочного масла на этот раз стоит взять раза в три меньше, и все будет так, как надо, поверьте мне и слушайте дальше.



А помидоры следует протереть через сито и поставить ковшик с полученной пастой на огонь. Теперь пасту надо приправить солью, сахаром, паприкой и молотым чили. Пропорции — дело вашего вкуса. Непрестанно помешивая, в пасту следует добавить агар-агар и после размешивания вынести ковшик на холод для остывания и застывания.

Несколько веточек зеленого базилика надо залить примерно 100 миллилитрами кипятка, дать настояться (но не кипятить!) и разбить базилик блендером. После этого протереть полученное пюре через мелкое сито и поставить настой на огонь. Настой базилика надо приправить солью, сахаром и лимонным соком, чтобы вас обрадовал не только аромат, но и вкус. В настой добавляем агар-агар и отправляем на холод.

Паштет из печени. Ну неужели вы и сами не знаете, как его приготовить?

Я, например, сначала обжариваю в небольшом казане лук — в половину от веса печени. Когда лук начинает золотиться, добавляю печень, солю, перчу и обжариваю ее до готовности, чтобы снаружи

она едва побелела, а внутри еще оставалась розовой. Печень с луком я разбиваю блендером, добавляя в нее горячие сливки (можно заменить молоком) и сливочное масло. Паштет я приправляю свежемолотым черным перцем и мускатным орехом, выправляю вкус на соль и протираю через сито.

Знаете, вы можете не протирать через сито ни помидоры (можете вообще взять томатную пасту), ни базилик, ни, тем более, паштет. Ну что там — крупинки и узелки в паштете? То, что остается внутри сита после протирания, можно даже съесть — это съедобно. И после протирания паштета останется несколько меньше, чем было. Но после протирания вы получаете кулинарный шедевр, а без этой процедуры — просто еду. Выбирайте сами!

Если вы сделали правильный выбор, то вам осталось только собрать ваш печеночный торт. Коржи переслаиваются тремя видами начинки, которая у нас готова:











158 печеночный паштет, томатная начинка, базиликовая начинка. Пара первых коржей промазывается паштетом, следующий корж томатом, потом корж с базиликом, еще пара коржей с паштетом и последний корж как крышка. Всего семь.

Выпекая последний корж, можно смазать его яичным желтком пополам с водой, присыпать кунжутом, можно даже надрезать его колесиком заранее, намечая будущие кусочки торта. Но если вы этого не сделали, взбейте еще граммов 50 сливок, да взбейте не просто так, а снова с базиликом — вот так, чтобы получился нежно-зеленый цвет, который как бы уговаривает: “Съешь меня, я легкий, я диетический!”

На самом деле надо понимать, что торт, который мы приготовили, содержит в себе очень много вкусных и питательных продуктов. Вот и нечего есть его, как вареную картошку. Небольшой кусочек торта, бокал вина — вот и весь ужин. Но если этого мало, а живот при-  
вык к тому, чтобы его набивали, до-

бавьте овощной салат или несколько кусочков фруктов. Ведь не обязательно, чтобы каждое блюдо было сбалансировано с точки зрения жиров-углеводов-белков, довольно того, что наш ужин будет сбалансирован, а еще лучше — весь рацион.

И уж конечно, не стоит ставить такую закуску на стол в случае большого обеда. Если заесть эту закуску шашлычком или пловом, икаться будет здорово, и лучше бы слово “печеночный” в данном варианте обозначало основной ингредиент, а не направление главного удара.

Но иногда, понемножку, по чуть-чуть, побаловаться наполеоном — хоть классическим, хоть закусочным, что с печенью — ох как здорово!

На здоровье вам, приятного аппетита!

.....

# Скоро нам понадобится СЮЗЬМА

**Д** а не бойтесь вы так этого нового слова! На самом деле все очень просто. Надо взять марлю, сложенную в несколько слоев, налить в нее катык или мацони и подвесить, чтобы через марлю стекла сыворотка. То, что останется в марле, — сюзьма, а сыворотка, которая стекла, тоже очень полезна и в хозяйстве пригодится — блины замесить, хлеб можно испечь особый, а кому по нраву — так пусть и выпьет стаканчик.

Я как-то раз попробовал, и у меня вполне удачно получилась скороспелая сюзьма. Я попросил супругу из довольно плотной ткани сшить мешок, подходящий по размерам под центрифугу, в которой мы сушим зелень (кстати, полезная вещь в хозяйстве, уверяю вас!). В этот мешок я уложил несколько литров катыка и начал вращать центрифугу. Воду пришлось сливать несколько раз, но сюзьма получилась превосходной — никто бы не поверил, что я сделал ее за пять минут.

Итак — сюзьма. Поставьте ее на стол хоть просто так, хоть заправленной зе-

ленью, чесноком, солью и красным перцем — это замечательный аккомпанемент к мясным продуктам или самостоятельное блюдо. Положите на кусочек лепешки немного приправленной сюзьмы — и утраченный аппетит вернется немедленно. К жирной еде и подавно — это просто необходимое приложение. В Иране и за стол не сядут, пока не будет подана сюзьма — считается, что еда не пойдет впрок. А мы? Насмотрелись рекламы и закусываем мезимом? Да зачем они вам нужны, эти лекарства, когда вот — натуральные, подлинные продукты, которые охотно помогут нашему пищеварению, да еще и несут с собою витамины и массу других питательных веществ!

Если сюзьма получилась слишком густая, ее можно немного развести водой и добавить свежую, мелко порезанную мяту, укроп, сухой чабер (чабрец), чеснок, грецкий орех и изюм. Не удивляйтесь такому сочетанию, если вы не забудете еще и посолить, то вместе с лавашом это будет превосходной закуской к праздничному обеду.

.....

159



.....





# Десять напитков в жару

— В от, Ами, холодная минералка! Пейте! — сказал я, протянув запотевший стакан с водой своему дяде.

— А, из холодильника! — У дяди приподнялась одна бровь, а в уголках губ появилась ироничная улыбка, обозначающая: “Да чему вас, молодых, только учат в этих институтах?”

— А мы в Туркмении, знаешь, как делали холодную воду? Когда холодильников еще не было? Я тогда шофером работал. Вот наливаешь в брезентовое ведро воды, повесишь его на переднем бампере и поехал! ЗИС-5, знаешь, с какой скоростью едет? Тридцать километров в час! Жара — сорок пять, а ведро там, впереди, в теньке болтается, ветром его обдувает, а вода через брезент потихоньку сочится, и тут же высыхает, испаряется. Вот так поедешь — час, два, а потом остановишься перекурить, возьмешь ведро, пьешь через край, вода льется на тебя, а холодная — аж зубы ломит!

Конечно, такой способ охлаждения воды придумал не мой дядя и не его товарищи. Способу этому уже много веков, только в прежние времена вместо брезентового ведра использовали особый хуржун, а роль ЗИСа-5 с успехом играл верблюд. Впрочем, и на стоянке этот способ тоже отлично срабатывал, особенно если при ветерке. Хуржун с водой — на шест, шест — в тень юрты, и вот — холодная вода всегда под рукой. А если завернуть мясо и опустить его в этот хуржун? Да вот же вам подобие холодильника!

Да что там говорить об умении охладить воду в раскаленной пустыне, если в Бухаре круглый год, в любую погоду на базаре можно было купить лед!

Я это все к чему вам рассказываю? Вот случилось первое на моей памяти понастоящему жаркое лето в России. У кого спросить, у кого научиться, как переносить такую жару, что есть, а самое главное — что пить?

Я вас уверяю, что вместо употребления всяких заграничных газировок куда как лучше обратить свое внимание на опыт народов, тысячелетиями проживающих в жарком климате. Послушайте меня, я не стану рассказывать о том, что и так хорошо известно и традиционно используется в России — о морсах, фруктово-ягодных компотах, о квасе и прочих прохладительных напитках. Я расскажу о том, что пьют в жару в Средней Азии и на Кавказе.

Зеленый чай — лучший напиток в жару, уверяю вас. Как бы ни было жарко, пейте очень горячий зеленый чай без каких-либо сладостей или вкусовых добавок. Только наливайте чай понемногу, буквально два глотка в одну пиалу. Пейте не торопясь, после нескольких пиал жажда обязательно отступит. Здесь важно не количество выпитого, а время, ведь чай должен успеть подействовать! Приготовьте салфетку, чтобы вытереть пот со лба, — сейчас станет прохладнее.

.....

.....



# Яхна-чай



.....

162

Но не спешите выливать недопитый чай! Добавьте в чайник кипяток, дайте еще немного настояться и перелейте настой через ситечко в чистую посуду. Когда чай остынет, поставьте его в холодильник. Холодный зеленый чай тоже замечательно утоляет жажду, и пить его можно уже не маленькими пиалами, а как привыкли и как хочется — стаканами. Все равно — это ж не водка — много не выпьешь, не перепьешь!

Но аппетита нет, не бывает в жару аппетита — вот что беспокоит! Есть одна только жажда. Вот и надо использовать то, что есть.

.....





163

## Правильный айран



Знаете, некоторые покупают айран в магазинах. Это кошмар. А другие просто разводят катык или мацони водой, приправляют и называют это айраном. Они тоже неправильно делают, потому что они не знают, что такое настоящий айран.

Смотрите, вот сюзьма, я уже рассказывал о ней. С применением сюзьмы можно приготовить множество соусов, салатов. Мы еще поговорим об этом, а пока имейте в виду: если развести сюзьму минеральной водой, то получится самый лучший айран, который только бывает на свете. Разведенный водой катык или, упаси Господь, магазинный айран ни в какое сравнение не идут с домашним айраном на сюзьме.

Смотрите, вот был катык. Если вы попробуете сцеженную сыворотку, то согласитесь со мной, что ее горьковато-кислый привкус не всем придется по вкусу. Я предлагаю удалить эту сыворотку и заменить хорошей и вкусной минеральной водой. Пропорцию, в которой следует смешивать оставшуюся после сцеживания катыка массу (сюзьму) и воду, определить довольно просто — сколько сыворотки стекло с сюзьмы, столько воды и добавьте. Фактически мы получили как бы восстановленный катык, почти такой же по питательности и содержанию полезных для организма веществ. Можно добавить даже газированную минеральную воду, ведь пузырьки газа помогут размешать крупинки сюзьмы с водой.

Готовый айран пейте до еды, вместе с едой и даже после еды, если ваша еда была не слишком жирной — в этом случае без чая не обойтись! Ну и имейте в виду, айран — это и напиток и еда одновременно.

.....





## Яблочный или айвовый айран



..... Если хочется украсить вкус айрана, то это можно сделать сушеными травами: чабрецом, мятой, базиликом и... даже зелеными яблоками. Пусть настоится, пусть аромат перейдет в напиток, а потом добавьте лед и пейте на здоровье!

А как хорошо осенью добавить в айран айву дольками! Только надо разводить его не водой, а настоем айвы.

Порежьте айву дольками, залейте кипящей водой и дайте остыть. Полученный настой замечательно гармонирует с сюзьмой, и айран наполнится вкусом и ароматом солнечного лета.

# Райхон-щербет



Свежий фиолетовый базилик отлично заваривается и дает настой густого, фиолетового цвета. Добавьте в настой сахар, чтобы вы ни думали о сладком в такую жару. Процедите настой и добавьте в него лимонный сок. Настой моментально изменит цвет на ярко-красный, и у вас получится отличный щербет. Точно так же щербет можно приготовить из мяты, тархуна и розовых лепестков (только роза должна быть особого сорта, не пытайтесь использовать для приготовления щербета букет, подаренный в прошлую пятницу).

.....

165



.....



.....

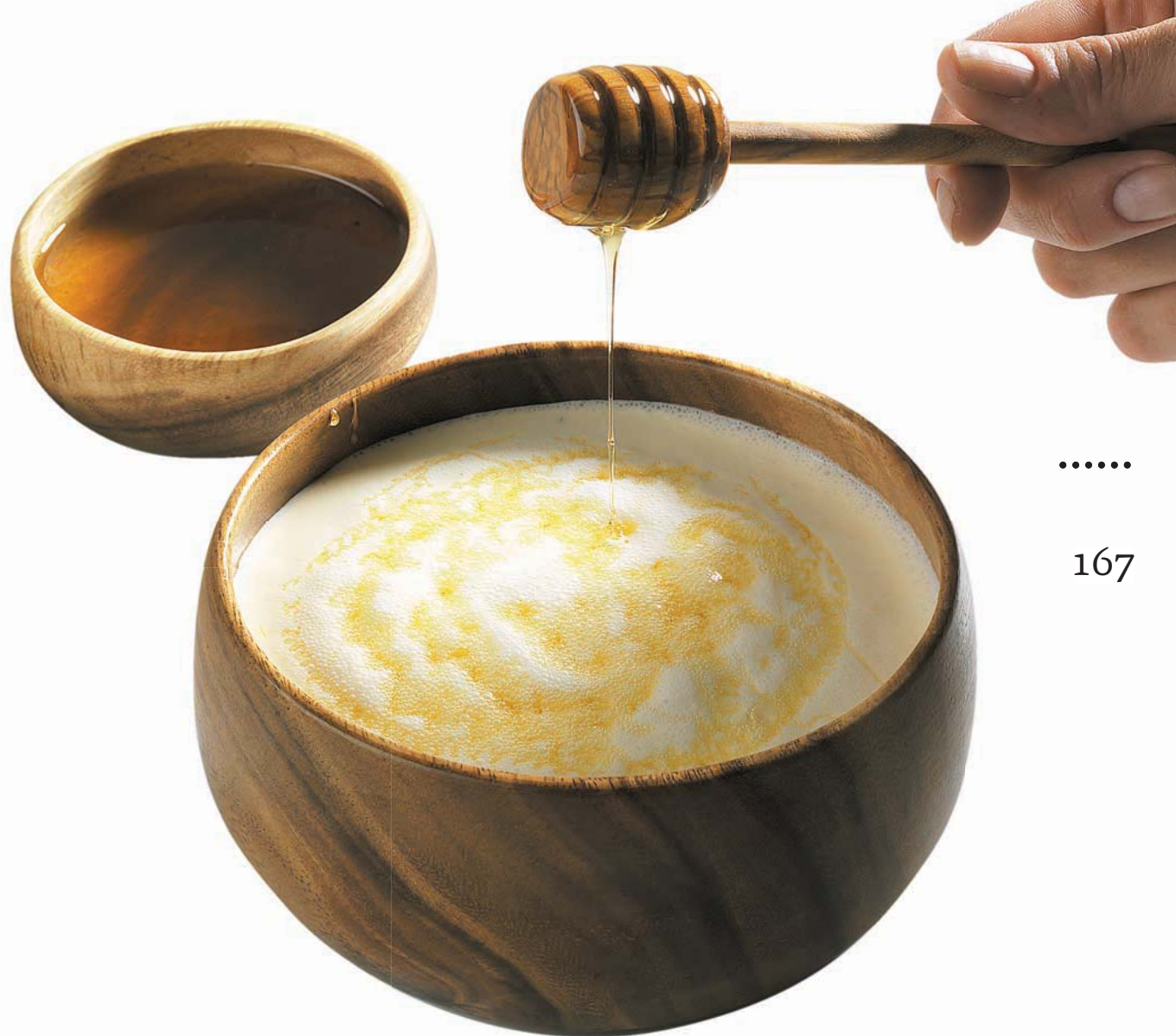
# Райхон-айран

166



Настоем базилика можно приправить и айран. Только сахар и лимон в этом случае уже ни к чему — айран с базиликом и без того отличается замечательно сбалансированным вкусом и ароматом.





.....

167

## Медовый айран



Кстати, о балансе! Айран имеет приятно-кислый вкус. Щепотка соли сюда так и просится! Но что, если пойти другим путем? Ведь нам приятны не только кисло-соленые вкусы, но и кисло-сладкие! Так добавьте в свежий, только что взбитый айран немного меда! Вы даже не представляете себе, насколько вкусно получится!

.....







# Шафрановый щербет



Вот и щербет из шафрана не стоит пить помногу. Ведь для того, чтобы его приготовить, придется взять сушеные мяту и базилик — травы, которые используются и в лечебных целях.

Итак, щепоть шафрана перетереть с чайной ложкой сахара, добавить базилик и мяту и заварить кипятком. На пол-литра кипятка положите две столовые ложки сахара, а когда настой остынет, выправьте вкус лимонным соком. Процедите и охладите — у вас получится буквально царский напиток!

.....

# Щербет из кураги

.....

169



Но кисло-сладкий вкус летних напитков вовсе не обязательно создавать искусственно, сочетая различные продукты. Можно просто взять хорошую курагу и залить ее кипятком. Прекрасный баланс вкуса в этом напитке создает сама природа! Через несколько часов, когда настой остынет, поставьте кувшин в холодильник и пейте утром, натощак. Это не только прохладительный напиток — он еще и лечебный! В жару он поддержит ваше сердце, и самым положительным образом повлияет на стабильность артериального давления.

А попробуйте сделать такой же настой из барбариса — того самого, что узбеки добавляют в плов. Это очень вкусно, только фармакологические свойства такого напитка выражены еще ярче, так что пейте его не стаканами, а по несколько глотков.





# Банановый коктейль

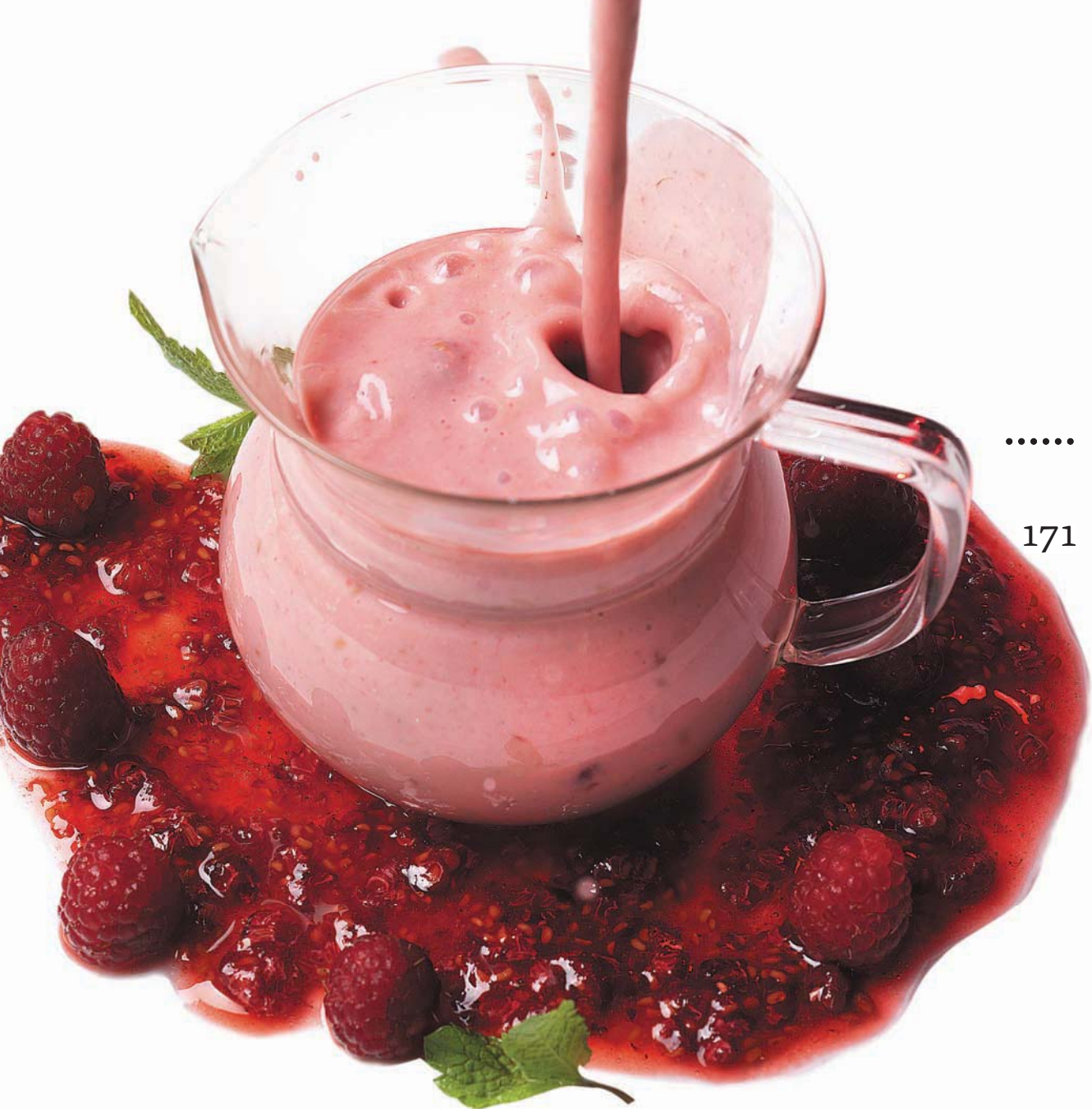


Какой замечательный коктейль получается из молока и банана знают, наверное, все. А что, если попробовать приготовить его с айраном? Банан, против нашего ожидания, не придаст напитку необходимую сладкую нотку. Так что, хотите или нет, придется добавить немного сахара. Но вкус коктейля из айрана и банана получается просто необыкновенным! Попробуйте его приготовить, и, я уверен, это подтолкнет вас к новым экспериментам.

.....

170





.....

171

## Малиновый эксперимент



.....

Разотрите малину с сахаром, смешайте с айраном из сюзьмы или даже простым йогуртом. Не забудьте взбить. Ведь даже самый лучший катык или мацони, если его немного взбить, превращается из еды в замечательный напиток. Но скажите, что это — напиток или уже ланч?

Так что и лето и жара вовсе не повод для того, чтобы перестать творить на кухне!

Выдумывайте, пробуйте и даже... хулиганьте!

Аминь, жара!





.....❁ часть вторая

# Вторая перемена блюд













---

# 4

## Подготовим аппетит

Начало любого серьезного обеда со званными гостями подразумевает такое понятие, как закуски. Конечно, присутствуют они и в нашей кухне. Только чаще всего под видом закуски вам подадут то, что в другой день приготовили бы себе на завтрак, на ужин, а иногда и вместо обеда — вся разница будет состоять в количестве поданного. Если это самостоятельная еда, то порции будут такими, чтобы ими можно было наестся, а если это закуска, то будет приготовлено столько, чтобы продемонстрировать вам внимание хозяев и пробудить ваше любопытство — что же будет дальше?

Я могу напомнить вам несколько замечательно подходящих для закусок блюд из предыдущих книг: джиз, джизбыз, рыбу под чесноком и кинзой, довгу, яхни и казы, поданные с соусом из сюзьмы, может быть, даже небольшие шашлычки — все это подходит для начала обеда. Есть и в этой книге некоторые блюда, которыми хорошо бы начать обед. Да возьмите хоть те же кутабы, баклажаны-ляванги или долму — чем







вам не закуска? Впрочем, долма — это уже начало вполне серьезной еды, несмотря на раззадоривающую аппетит кислинку.

Но сейчас я хочу показать вам несколько особых вариантов начала вашего обеда, и для вашего удобства я разбил их по трем группам. Выберите что-то из каждой группы да и приготовьте в небольшом количестве так, чтобы после того, как гости попили чаю со сладостями и попробовали ваш хлеб, могли убедиться в серьезности ваших дальнейших намерений.

## ☼ Дань общепиту

И все-таки большинство экс-советских людей рассматривают салат не как аккомпанемент к основному блюду, не как сопровождение, улучшающее баланс основных блюд, но как нечто, подаваемое на раннем, стартовом этапе обеда, — в качестве повода для того, чтобы выпить первый графинчик. Ноги

у этой традиции растут из нелепого, фантасмагорического, чужеродного образования — советского общепита. Вернее, из советской ресторанной традиции.

Там какие задачи решались? Чтобы клиент пришел и культурно выпил-закусил, сплясал под оркестр и оставил в кассе денег. Чем угодить такому клиенту? А дадим ему салатик понажористее, суп, второе и компот — все, как в армии, только чуть-чуть украсим петрушкой и подавать станем непременно с водкой-пивом, чтобы горло не так драло.

А в пятидесятые годы советское правительство и коммунистическая партия решили, что одних павильонов национальных республик на ВДНХ маловато будет и нужны еще соответствующие национальные рестораны в городе-герое Москве. Пусть будут представлены кухни грузинская, узбекская, азербайджанская, ну и так далее...

И вызвали на работу в Москву лучших поваров из каждой республики. Ко-





# Зелень

Самолет ТУ-104 после отчаянной качки по воздушным ухабам приземлился в Тбилиси, а у трапа уже стояла модная в те годы “Победа”. На Кавказе люди умели вовремя дать три рубля, чтобы с самого начала произвести неизгладимое впечатление на гостей. Вид встречавшего нас человека рассмешил всех — оказалось, что он так торопился в аэропорт, что во время бритья сбрил себе один ус, да так и приехал одноусым!

“Победа” бесконечно долго колесила по тбилиским улицам, поворот за поворотом, и после качки в самолете и напрочь заложенных в результате перепада давления ушей это было еще одним испытанием для моего вестибулярного аппарата. Но оказалось, что нас не просто домой везут, а показывают город!

Выехав за город, “Победа” довольно резво помчалась по шоссе к ресторану “Красный Мост”, который располагался на берегу шумной и многоводной Куры, как раз на границе трех республик. По случаю жары стол для нас поставили под деревьями, на травке. И очень скоро весь стол был покрыт... практически точно такой же травой!

Правда, я серьезно! Зелени на стол было подано настолько много, что она скрывала за собой и скатерть, и, кажется, даже и блюда с закусками и горячим. Менялась еда, менялась и зелень, подливали в бокалы, наполняли фужеры, и едва ли не главной закуской вновь и вновь становилась зелень. Какие-то маринованные овощи, баклажаны и кажется даже сыры — все было

# На столе

настолько острым, что мне да матери, с непривычки, этого было не съесть. Долго-долго мы ждали курицы, а шашлык я есть уже и не стал — побежал смотреть с моста на Куру и размышлять “есть ли в Куре рыба, а если есть, то плавает ли она только вниз по течению или может, по желанию, поплыть и вверх”. Проходивший мимо грузин-официант на мой вопрос о рыбе в Куре присел на корточки и спросил: “Что, мальчик?!” — и подал мне с подноса еще пару веточек зелени.

Счет за обед показался возмутительным для матери, работавшей в ту пору учителем, но совершенно обычным для принимающей стороны. Я слышал, как уже вечером, когда мы остались одни, мать говорила отцу: “Ну за что 60 рублей, Гусейн?! За курицу и тот шашлык?!”

“Но там же столько зелени на столе было!” — отвечал отец.

Эту историю я вспомнил потому, что из нее вытекает несколько правил.

1 Зелень радует глаз, украшает стол, делает его праздничным, поэтому зелень должна стоять на столе с того самого момента, как гости приступили к закускам, и вплоть до окончания обеда. Завянет — уберите и поменяйте на свежую. Эту завядшую можно высушить, она еще пригодится.

2 Зелень замечательно пахнет и раззадоривает аппетит. Кто-то ею будет закусывать и вносить разнообразие в свою еду. Ну а если зелень никто и не съест — что с того? Вот и лавровый лист из супа никто не ест, но вы же все равно его кладете в бульон снова и снова?





## Салат “Узбекистан”

**200 г** зеленой редьки  
**150 г** запеченного или вареного мяса  
**150 г** лука  
**300 мл** масла для фритюра  
**1–2** вареных яйца для украшения  
Для заправки:  
**100 мл** сюзмы — сцеженного  
натурального йогурта

Или **200 мл** процеженного  
после фритюра масла, зубок чеснока,  
сок половины лимона,  
**2 ст. л.** нар-шараба  
**1** желток  
Соль, черный перец,  
красный перец, зира,  
зелень по желанию

182 нечно, к этим поварам были приставлены повара московские, дабы скроить меню, соответствующее здоровому образу жизни славного советского народа, обитающего поблизости от Кремля и улицы Горького.

Московские повара спросили узбекских: “А что у вас будет вместо салата “Столичный”, который оливье? Чем у вас там, в Узбекистане, первую рюмку закусывают?”

Надо сказать, что в Узбекистане к тому времени уже вполне закусывали и даже выпивали, поэтому такой вопрос узбекских поваров не смутил. Они ответили: “А зеленой редькой закусываем, очень вкусно. Холодным мясом — вареным или запеченным — закусываем. Вот сюзмой еще закусываем: зелень, редиску туда добавим, да и закусываем”. Все как есть, правду сказали.

Ну вот и стала интернациональная бригада поваров складывать из всего этого главный узбекский салат. Отварное мясо — нормально. Редьку? Нет,

надламывать ее мы не будем, а порежем соломкой. И что это за сюзма у вас такая? Кисломолочная? Нет, это нам не подойдет, это быстро портится, мы лучше майонезом заправим. Однако, попробовав получившийся салат, узбекские повара сказали: “Не узбекский вкус, не по-нашему это!” — и добавили в салат жареный лук. Вот теперь все как надо! И понеслась слава об этом советско-узбекском салате в народ, все его полюбили, стали заказывать в ресторанах к первому графинчику и за танцевали подвыпившие клиенты: то под “андижанскую польку”, то под “в Намангане яблочки”, а то и под “Учкудук, три колодца”.

А между тем можно этот салат приготовить в таком варианте, что получится он на самом деле очень вкусным.

Мясо для такого случая лучше взять не отварное, а запеченное, напигованное курдюком и морковью с чесноком, натертое перцем и зирой. Попробуйте приготовить





так говяжью вырезку, пусть вас не смущает курдюк внутри говядины — получится замечательно, уверяю вас, и подойдет не только в этот салат, но и просто в качестве холодной закуски к столу.

Можно взять и отварное мясо, но тогда надо брать отваренное практически как на яхни (я писал об этом в книге “Казан, баран и дастархан”). Для этого возьмите хороший кусок говяжьей мякоти, разрежьте его толстым пластом, оберните этой говядиной хороший, жирный кусок бараньей грудинки, перевяжите бечевкой вместе с морковью, айвой, подсыпьте несколько горошин черного перца, зиры, подложите, где придется, лавровый лист, а если найдется, куда вставить кусок курдюка, — будет вообще здорово. И этот огромный ком мяса, обвязанный бечевкой, варите в течение часа или полутора, опустив в кипяток, а потом снимите с огня и дайте остыть прямо в бульоне. Затем выньте мясо и дайте ему обсохнуть. Нарезьте ломтиками и подавайте на завтрак или в виде закуски, да и в наш салат оно подойдет замечательно!

И все-таки самым красивым решением было бы оставить для такого салата хороший, крупный кусок баранины без костей, обжаренный вместе с луком и морковью для плова, уже приправленный солью, зирой и всем, что там еще полагается. Ведь так логичнее — плов-то все равно готовить будем, а салат — это как раз водочку закусить в ожидании этого плова. Просто, пока готовится плов, вынуть один кусок мяса из казана, как только тот прожарится до средней степени готовности, и отложить: пусть остынет, прежде чем его нарежут.

С редькой у московских поваров дошло до того, что ее стали кромсать на терке. А в Узбекистане редьку так никто не портит. Обычно надрезают ее ножом, а потом как бы отламывают кусочек и опускают в холодную соленую воду. Редька получается еще сочнее, теперь она замечательно сопровождает хоть мясные блюда, хоть рюмочку. Но кусочки редьки в салате будут выглядеть странно, поэтому лучше нарезать ее острым ножом соломкой, чуть крупнее, чем морковь на плов.

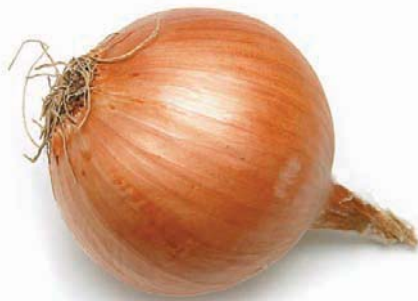












А вот лук — очень важный компонент этого салата. Некоторые его просто обжаривают на масле в сковороде. Слушайте, ну это никуда не годится. Он же будет мягкий, квелей, ну что это такое? Лук надо нарезать толстыми кольцами и обжарить во фритюре, то есть в большом количестве масла или смеси масла и животного жира. Перед жаркой во фритюре надо обсыпать лук мукой, а потом переложить в сито и стряхнуть лишнюю муку (будет хуже, если эта мука потом ссыплется в масло, сгорит в нем, наполнит горелым вкусом и испортит его цвет). Этот нехитрый прием делает обжаренный лук приятно хрустящим и позволит сохранить его объем и сочность. Конечно, масло из фритюра в салате не нужно, поэтому обжаренный лук нужно будет выложить на салфетку. Пока лук горячий, его можно обсыпать смесью мелкой соли, красного перца и тонко смолотой зиры.

Обычно я обхожусь в этом салате без отварных яиц, но если уж вы решили пойти по классическому пути, то яйца, нарезанные дольками, лучше оставить на укра-

шение салата (их, кстати, тоже хорошо бы приправить смесью соли, черного перца и зиры, которую на хорошей кухне следовало бы держать готовой). Часть хрустящих и красивых луковых колец тоже оставим на украшение. В самом салате довольно трех компонентов, несущих главные вкусы и ароматы: лук, ароматное мясо, редька. Если даже просто взять всего понемногу куском лепешки, то это уже прозвучит как знатная закуска.

Но салат принято заправлять! Чем? Ну не магазинным же майонезом, в конце-то концов! Ведь, говоря откровенно, все эти пакетики и ведерки с разрекламированными названиями и майонезом-то не являются — так, смесь воды, непонятно какого масла и большой химии.

И все же, что поделать, если наша гастрономическая классика вся вот такая, выросшая из официантских жилеток и засаленных поварских колпаков? Не сохранить, растерять и забыть, как страшный сон? Нет, история, даже кулинарная, так не делается. Давайте будем честными хотя бы сами с собой и... возьмем да и сделаем

Можно приготовить заправку из масла и уксуса: и то и другое лучше взять настоянные на специях и травах. Если кто бывал в Узбекистане, то наверняка видел, что почти на каждом столе стоит бутылочка с уксусом, а в нем укроп, семена кориандра и красный перец. Так вот, почему бы для узбекской кухни не использовать такой уксус? Ну, тогда уж и масло не помешает сделать ароматным: например, настояв на красном перце и чесноке.

соус по типу майонеза — специально для этого салата.

Лук во фритюре жарили? Процедите оставшееся масло. Возьмите от него, сколько понадобится для жарки куска мяса. Обжарьте в нем кусок мяса до готовности, но не пережаривайте его, я вас прошу, так надо, и вы потом поймете почему. Масло после жарки мяса не выливайте — оно же хранит в себе аромат и жареного лука, и самого мяса, и специй, которыми вы приправляли мясо! Оно нам сейчас пригодится.

Зубок чеснока в стакан, к нему желток от теплого яйца, и все это растереть блендером до однородности. Теперь, продолжая работать блендером, осторожно льем то самое масло, оставшееся после мяса, но уже остывшее до комнатной температуры. Льем сначала каплями, чайными ложечками, следим, чтобы все масло расходилось полностью и растираемая блендером масса оставалась однородной. С увеличением объема масло можно лить смелее. Когда кончится масло из-под мяса, возьмите другое растительное масло, не обязательно

но самое дорогое, но с хорошим вкусом. Всего может понадобится около стакана масла, а в конце добавьте сок от половины среднего лимона и после этого попробуйте заправку. Должен ощущаться “вкус кухни”: запах жареного лука, сытность жареного мяса, и вообще она должна создавать послевкусие, как от пьяняще-сытного обеда.

Вот теперь самое время для еще одного ингредиента. Пусть это будет нашим маленьким секретом, но давайте возьмем не уксус, а нар-шараб! Вы же представляете себе, какая разница получится во вкусе готового майонеза? Вместо тяжелого, острого привкуса, который дает уксус, получится фруктово-кислая нотка с особым ароматом граната и лимона!

Ну, а то, что цвет нашего майонеза получился не привычно белый или кремовый, а вот такой — слегка сиреневый, не знаю, может ли это кому-то помешать? Ведь вкус и запах многократно важнее цвета.

Но говоря откровенно, сюзьма все-таки более правильное решение для этого салата! Сюзьма — прекрасно сбалансированная заправка, и, кроме того, все остается

*Или... А что? Порубить блендером зелень в кашу и смешать с заправкой из масла и уксуса, взбить до эмульсии, пусть это будет кинза (кориандр), базилик и зелень сельдерея, а то и немного зеленого стручкового перца. Но в прежние времена с зеленью зимой было не так просто, как сейчас, а салат, по сути, зимний, поэтому, наверное, прежние повара и отказались от нее. Теперь другое дело — зелень есть круглый год, так почему бы ее не использовать?*



## Морковь по-корейски

**2 кг** моркови  
**2** крупные луковицы  
**100 мл** растительного масла  
**3-4** зубчика чеснока  
Бальзамический уксус  
Сахар  
Кориандр, красный перец  
Соль

188 в рамках народных традиций. Ведь сюзьму так и используют обычно: смешивают с зеленью, редиской, красным перцем, выкладывают горкой посередине блюда, а вокруг раскладывают мясные закуски. Кто хочет — обмакивает мясо в заправленную сюзьму, кто не хочет — берет немного сюзьмы лепешкой, но в любом случае получается очень гармонично и вкусно.

В общем, если только отбросить ностальгию по советским ресторанам, такой салат будет выигрывать у салата “Столичный, а-ля узбекистан” просто нокаутом. Потому что незачем подмешивать в смесь французского с нижегородским еще и узбекский. Здесь и так трагедия, сплошная франко-итальянская майонезно-сырная опера, растянувшаяся на целых два века, а еще и мы лезем со своей редькой. Ничего страшного — отступим на шаг назад, к традициям, чтобы через эти традиции, используя мировой опыт, прийти к новой кухне, к новым формам, но легко узнаваемому содержанию!

## ☼ Морковочка

В Корее очень любят маринованный тароди. Так называют корешки особого растения, растущего вдоль горных ручьев. Есть даже корейская народная песня про тароди, и эту песню когда-то исполняла моя землячка — великая дочь узбекского народа, армянка по происхождению и народная артистка всего Советского Союза Тамара-ханум.

Когда-то тароди был едой бедных людей. Но, как часто случается в кулинарии, из еды бедняков тароди стал деликатесом, и теперь его подают в ресторанах и развозят по всему свету, по корейским магазинчикам — для гурманов, для любителей корейской кухни и для южных корейцев, оказавшихся на чужбине. Воспитанные на своеобразной национальной кухне корейцы подолгу обходиться без привычной им еды не могут, мне друзья-корейцы говорили: “Если я три дня ким-чи не поем — у меня живот заболит”.









Представляете себе, каково было нашим, советским корейцам, когда их несправедливо, ни за что ни про что сослали из родных мест на Дальнем Востоке в Среднюю Азию? Еда-то полностью другая, ландшафт другой, продукты другие!

Это уже потом корейцы полюбили узбекский плов и манты, наряду с куksi научились готовить отменный лагман, а вначале они просто пытались заменить привычные им продукты местными. И так появлялись блюда из узбекских продуктов, но приготовленных по корейским технологиям.

Могу сказать, что корейская еда, приготовленная с аутентичными продуктами, зачастую выигрывает у адаптированных блюд. Но в случае с тароди, который догадались заменить морковкой, получилось наоборот. Морковь, маринованная примерно так же, как тароди, получается так вкусно, что этот салат-заготовку полюбили и все другие народы, проживавшие бок о бок с корейцами.

Корейцы-то гостеприимный, хлебосольный народ, даже и в трудные времена всегда охотно делились не только своими рецептами, но и едой. Соседи да друзья пробовали, хвалили и... начинали готовить морковку и сами — благо, ничего сложного в этом деле нет.

И вот сегодня без этой морковки по-корейски просто невозможно представить кухню сегодняшнего Узбекистана, а то и едва ли не половины постсоветского пространства.

Так мало того, в Узбекистане для этого салата и название придумали особое. В качестве корня использовали не узбекское название моркови, а прямо русское слово “морковь” и прибавили к нему уменьшительно-ласкательный суффикс “-ча”, и получилось милое и забавное слово морковча — наполовину узбекское, наполовину русское, но обозначающее корейскую закуску. Где еще могло родиться такое словообразование? Нигде, только в Узбекистане!

Вот давайте и посмотрим, как теперь готовят такую морковь.

Кого ни послушай, все говорят “натереть на терке”. Ну вот, взял и я терку, попытался натереть. Посмотрите на результат: края соломинок с задирами, морковь крошится, сок из нее течет. Находятся же люди, советующие еще и на плов морковь не резать, а тереть! Да вы только посмотрите на эту картину — ведь и терка хорошая, японская, очень недешевая, а каков результат? Полморковки не порезали, а все зубцы забиты морковным крошевом. И куда девать истерзанную вторую половину моркови? Резать-то надо вдоль, а поросят у меня нет.



Нет уж, давайте мы по-своему будем делать. Вот доска, вот острый нож. Прокатите морковь по доске — как остановится, на той плоскости и режьте. Только не надо ее слишком сильно прижимать к доске, не надо, чтобы косточки на пальцах белели. От такого напряжения морковь может выскользнуть из рук в самый неподходящий момент. А вот так, спокойно придерживая, не просто давите ножом вниз, но и ведите им спереди на себя, одновременно все сильнее прижимая ручку ножа к доске.

Сложили ломтики один на другой от половины морковки и точно так же режем теперь соломкой. Все получится гораздо быстрее, чем на терке, и никаких отходов. Пара килограммов моркови режется минут за 15–20, а при большей сноровке и того быстрее.

Теперь каждый килограмм моркови надо посолить одной столовой ложкой соли.

И, не прилагая слишком больших усилий, надо пожать морковь, одновременно перемешивая ее с солью. Разумеется,

морковная соломка после этой процедуры должна остаться целой, а не превратиться в крошево.

Морковь можно отложить минут на сорок в сторону и заняться прочими продуктами. Например, надо мелко порезать чеснок. Не выдавливать из него сок чеснокодавилкой, не хлопать по нему плоскостью ножа, изображая из себя модного итальянского повара, а просто взять и порезать мелким кубиком. Поверьте, конечный результат очень зависит от вот таких мелочей!

Зато лук можно порезать довольно крупно! Он нам нужен только для того, чтобы обжарить его в масле, а потом убрать его из масла и... выбросить.

Возьмите целые семена кориандра, подогрейте их на сухой сковородке и потолките в ступке так, чтобы оставались ощутимые крупинки — попадая на зуб, они просто взрываются вкусом, создают акцент. Понимаете меня? Всего-то одну столовую ложку, больше не надо!

Понадобится еще пара столовых ложек сахара и сухой красный жгучий перец. По-

Скажите, вы узнаете этот прием? Ведь так в Узбекистане поступали для того, чтобы хоть как-то исправить вкус единственного доступного в те времена масла — хлопкового. Ну да, теперь какого угодно масла хоть залейся, но мы, даже используя очень хорошее растительное масло, все равно ароматизируем его луком — только так получается наш фирменный узбекско-корейский вкус!













194 смотрите, как я поступаю с этими продуктами: я растираю их в ступке вместе, пока из сахара не получится розового цвета пудра. Ее нужно просеять, а пустую кожицу от перца выбросить. Я ее не люблю в готовом салате — как мелко перец ни накроши, а кусочки его кожицы так и норовят прилипнуть к зубам. А ну как не к зубам прилипнут, а к другому месту пищеварительного тракта? Нет уж. Можно взять просто молотый перец, да только мне хочется как можно более равномерно распределить жгучесть и остроту. Вы можете поступить как привыкли, ну а будет время — попробуйте, как я советую!

За это время морковь пустила сок. Слейте его аккуратно, только имейте в виду — он очень соленый. Не знаю даже, как его можно использовать. А морковь надо еще раз отжать и еще раз дать стечь соку.

А теперь морковь сложите горкой, а наверху этой горки выложите чеснок, перечный сахар, кориандр, ложку-другую черного перца для аромата и полейте все кипящим растительным маслом, которое

мы ароматизировали луком. Лить надо на специи и чеснок, тогда вкус раскроется, перейдет в масло.

Знаете, в Узбекистане было использовали разведенную уксусную эссенцию. Вам хочется использовать этот продукт? Мне нет. В конце концов, это тоже была замена традиционного на то, что было. В Корее да на Дальнем Востоке взяли бы хороший рисовый уксус; готовил бы я этот салат в Узбекистане, так взял бы сирка — виноградный уксус, который тоже выдерживают и получается он ничуть не хуже бальзамического уксуса. Ну и почему бы теперь не взять несколько ложек бальзамического уксуса, если он доступнее сирки и уксуса рисового? Думаете, хуже получится? Да ничего подобного! Только слишком много сразу не лейте, добавить всегда можно, а вот убавить... только за счет добавления моркови!

Нужно все как следует перемешать, попробовать, выправить вкус солью, сахаром,

# Гриль-салат

- 2-3 баклажана
- 1 стебель лука-порея
- 4 болгарских перца
- 3-4 острых перца
- 6-8 средних помидоров
- Зелень
- Чеснок
- Соль
- Оливковое масло

перцем, уксусом. Только учитывайте, что когда настоится, получится острее!

Складывайте в банку, утрамбовывайте, и пусть настаивается. Часов через пять-шесть можно уже и попробовать, но на-завтра получится совсем хорошо! Сколько морковча хранится в холодильнике? Ну, очевидно, что срок хранения у нее какой-то есть, и зависит он от многих факторов, да только уверяю вас — вам скорее придется делать новую порцию, нежели вы-брасывать испорченную!

## ☼ Пламенные ОВОЩИ

Жарким летним днем, когда намечает-ся большое дружеское общение вокруг мангала и с мясом все более или менее понятно заранее, встает драматический для всякого кулинара вопрос: а что по-дать к шашлыку? Какую закуску, какой салат? Наверное, правильное всего по-ступить здесь так, как принято у тех, для кого шашлык является традицион-

ной едой вот уже много поколений: ни-кто не сможет придумать ничего луч-шего к шашлыку, нежели запеченные на мангале овощи. Мне даже неудобно рассказывать о таком простом салате, ведь его готовят практически все. Но все же послушайте.

Для запекания отлично подойдут ба-клажаны, лук-порей, болгарские перцы, острые перцы и помидоры. Имейте в виду, что я перечислил тут овощи не в случай-ном порядке, а расставил их по продолжи-тельности приготовления, — в том смыс-ле, что баклажаны надо запекать дольше всего, а помидоры, особенно некрупные “кебаб-помидоры”, будут готовы быстрее всех. Зелень и чеснок мелко порежем. За-печенные овощи очистим, нарежем мел-ким кубиком и смешаем с чесноком и зеле-нью. Теперь — посолить.

Некоторые на этом и ограничивают процедуру приготовления такого сала-та, но его можно сделать намного вкус-нее. Во-первых, оливковое масло к этому салату просто просится — хоть немного.













Попробуйте один раз, и все сразу станет понятно. Во-вторых, если готовить из хороших, по-честному выращенных на грунте и под солнцем помидоров, то они придадут салату требуемую кислинку — ничего больше не понадобится. Но, готовя из помидоров, которые созревают не под солнцем, а в картоне, уже сорванными и упакованными, по дороге к потребителю, — я ощущаю явный недостаток вкуса и аромата.

Что делать? Можно использовать лимонный сок, добытый особым образом — перемешиванием кубиков лимона с сахаром и последующим отжимом руками. А можно взять нар-шараб — уваренный до густоты сиропа гранатовый сок. Вот это будет просто очень хорошо!

А вот, кстати, что напоследок подумалось: что, если насадить на шампур по кусочку от каждого овоща да обернуть их сальником и в таком виде запечь на мангале в виде порционного горячего салата к шашлыку?

Смотрите, сальник выступает как бы оболочкой, внутри которой овощи не пересыхают, не подгорают. Несколько капель жира, которые попадут на овощи, помогут овощам обменяться вкусами и запахами, а кроме того, аромат от угля и капавшего в него жира делает овощи просто деликатесом! И не беспокойтесь, ради бога, о жирности — снимите этот сальник вовсе перед употреблением, самое главное — бокал вина не забудьте налить!

# Хумус

300 г гороха нут  
Оливковое масло  
Лимонный сок  
Чеснок  
Соль, красный жгучий перец, зира  
Кунжутная паста — тахина

## ☼ При царе Горохе

Просто очень, очень хорошо, если на столе, среди прочих закусок, стоит еще и хумус — одна из самых распространенных и самых простых в приготовлении ближневосточных закусок, которую готовят из гороха нут.

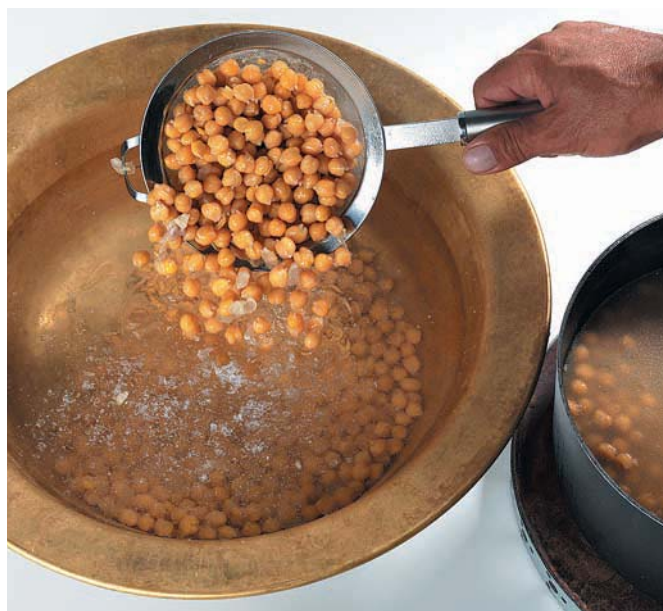
Вообще-то классифицировать это блюдо исключительно как закуску, может быть, не вполне верно. Ведь хумус может выступать и в качестве завтрака. И вот что интересно: в Узбекистане блюдо из отваренного гороха — нохат-хурак — подается именно на завтрак. Только если для хумуса горох перетирают в однородную пасту, то нохат-хурак — это цельные горошины, приправленные солью, красным перцем и тонко нарезанным луком. Конечно, в Узбекистане горох варят с обязательным куском жирной баранины или с мозговой косточкой; считается, что горох, сваренный в простой воде, менее вкусный и не так хорошо разваривается. Несколько пластинок отварного мяса

к гороху или калля-гушт (узбекский вариант зельца или хаггиса) делают завтрак весьма плотным. Но ведь и в арабских странах хумус подают либо с жареным мясным фаршем, либо с тушеными баклажанами — да мало ли что еще можно подать вместе с этим замечательным кушаньем!

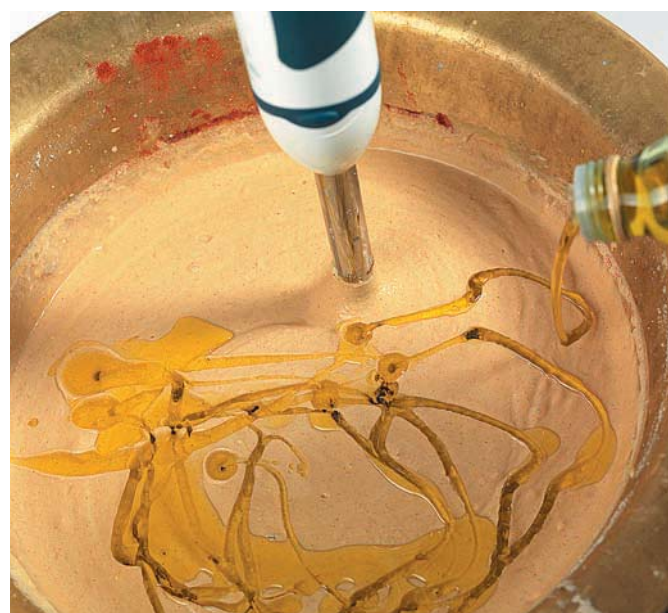
В любом случае, для того чтобы горох хорошо сварился, его обязательно надо замочить, и делать это лучше заранее. Иногда попадается свежий, недавно собранный и просушенный горох, так тот при замачивании набухает очень быстро — хватает и часа. Но чаще для того, чтобы горох набух как следует и стал готовым к варке, требуется 8, а то и 12 часов. Впрочем, волноваться незачем: вам же не стоять над ним все это время, требуется лишь залить его в просторной посуде довольно горячей, чтобы рука едва терпела, водой, да потом пару раз заменить остывшую воду. Некоторые добавляют при замачивании соду, но на самом деле это необходимо, только если вода слишком жесткая.

По ходу приготовления некоторых блюд бывает необходимость сварить горох нут не полностью, а на 70–80%. А иногда надо очень точно остановиться именно тогда, когда он как раз готов, но еще не разваливается. Понять, готов ли горох, просто “на зуб” часто бывает непросто. Пробуешь, он все хрустит. Еще раз попробовал через несколько минут — уже разварился, а нам этого было не надо. Что делать? При варке гороха вынуть горошину, подуть на нее разок, а потом вынуть из шкурки и располовинить. Недоваренная горошинка будет выглядеть примерно как куриное яйцо, только наоборот. Внешняя, сваренная часть будет чуть желтее, а внутренняя, недоваренная — светлее. Ну вот и видно — сварен горох наполовину, на две трети или на все 90%. Соответственно, понятно, долго ли еще варить...













Между тем для замачивания и гороха, и других бобовых, и даже риса рекомендует-ся брать самую лучшую питьевую воду (по-верьте, вкус готовых блюд очень сильно от этого зависит!), которая просто не имеет права быть жесткой, так что и о соде мож-но забыть.

После замачивания горох обязательно хорошо промыть и поставить варить в двойном объеме воды. Как только закипит, нужно снять пену, а потом прикрыть ка-стрюлю крышкой и отрегулировать нагрев так, чтобы не слишком бурлило.

В зависимости от сорта гороха время варки может варьироваться от часа с не-большим, до четырех, а то и шести часов. Не бойтесь переварить нут: будет гораздо хуже, если он недоварится! Кстати, попро-буйте приспособить для гороха скоровар-ку — кажется, это как раз тот случай, когда она вполне уместна. Но, так или иначе, надо следить, чтобы вода не выкипела: доста-точно пригореть всего нескольким гороши-нам, чтобы вся кастрюля гороха приобрела запах горелого, от которого уже не изба-виться.

Готовый горох откиньте на дуршлаг, но воду, в которой он варился, выливать не торопитесь — она еще пригодится.

Дальше можно пойти двумя разными путями. Первый — более хлопотный, зато приводящий к отменному результату: от-варенный и еще очень горячий горох надо опустить в большую емкость с холодной водой и прямо там перетирать ладонями, но не для того, чтобы раздавить горошины, а только чтобы от них отделились оболоч-ки. Эти оболочки просто всплывут на по-верхность, а мякоть гороха останется на дне. Может быть, придется повторить опе-рацию, если, слив воду, вы убедитесь, что кое-где оболочки остались.

По второму, упрощенному варианту на такую мелочь, как оболочки горошин, можно внимания и не обращать. Только я вам должен сказать, что хорошая кулина-рия сплошь состоит из устранения такого рода “мелочей” и тщательного соблюдения мелочей действительно важных...

Теперь надо вооружиться блендером и перетереть горох в однородную пасту. Вот в этот момент вы непременно поймете,

- При замачивании гороха (если надо поскорее) температура воды имеет решающее значение. В очень горячей воде — под 60 °C — горох разбухает прямо на глазах. Залили горох, вода осты-ла — сольем и зальем еще раз горячей. Повторим операцию пару раз — и горох готов к варке.



204 для чего я просил вас не выливать горячую воду, в которой горох варился. Добавляйте ее — самое время! Чем мельче становятся крупинки гороха, тем больше влаги они требуют для сохранения правильной, не слишком густой консистенции.

Кроме воды в гороховую пасту потребуется добавить оливковое масло, лимонный сок, чеснок, соль, красный жгучий перец и зиру. И обязательно вам понадобится кунжутная паста — тахина.

- Так вернемся к нашему хумусу. Не выпайте все заготовленные приправы в пюре из гороха сразу, добавьте сначала половину и перемешайте до однородности. Дальше ингредиенты можно подливать и подсыпать понемногу, в зависимости от

вашего вкуса. Вам может понадобиться добавить масла, если вкус покажется недостаточно гладким и насыщенным, или лимонного сока, если хумус будет слишком сладким, или чеснока и перца, если будет не хватать остроты... Важно еще и правильно посолить, да не разбавить хумус слишком жидко, что случается у многих поваров в погоне за “выходом готовой продукции”.

Но и в этом случае как всегда: давайте “не жалеть заварки” ни во время приготовления, ни при подаче хумуса на стол. Щедро налейте на готовый хумус лучшее оливковое масло, украсьте его маслинами и приятными на вкус и радующими глаз специями, и хумус получится таким, что ваши гости будут еще и с собой просить.



- .....
- По сути, тахина — это перетертый до однородности белый кунжут. Изредка готовят тахину из обжаренного кунжута, но дай бог найти в магазинах хотя бы белую! А в магазин я вас посылаю потому, что приготовить качественную тахину дома довольно сложно. Впрочем, если выхода нет, можно попробовать сделать это из подсушенного в духовке кунжута при помощи блендера. Только почти наверняка, чтобы зерна растерлись в пасту, вам придется добавлять к кунжуту растительное масло. Из тахины готовят множество соусов — добавляя к ней лимонный сок, йогурты и много чего другого, — она является составляющей множества блюд арабской кухни. Но вот хумус без тахины точно не получится!

---

# 5

## Дешево и сытно

Ограбленный ворами и истерзанный халтурщиками, зарегулированный чиновниками и измороженный народным контролем, запуганный обэхаэсом и алчными санитарными врачами советский общепит представлял собою крайне жалкое зрелище, да еще и был исключительно вреден для здоровья граждан. Кое-как смириться можно было с существованием лишь тех точек питания трудящихся, в которых меню состояло из двух-трех строчек, а основное блюдо представляло собою общепитовскую интерпретацию какой-нибудь традиционной народной еды: пельменей, пирогов, борща...

Дело в том, что есть на свете гастрономические традиции настолько неубиваемые, рецепты, настолько отшлифованные временем, что никакие орды грабителей и трутней не способны ухудшить их до степени несъедобности. А из обычной жареной картошки или беяшей можно сделать такое блюдо, которое ничуть не хуже, чем еда из самых звездатых ресторанов мира. Штука только в том, что в этом случае готовить надо филигранно, безупречно...



# Чебуреки

Для теста:

**2 кг** муки

**700 мл** холодной воды

Соль

Для фарша:

**600 г** говядины

**600 г** баранины

**400 г** курдючного сала

По **1** небольшому пучку

укропа и петрушки

**3** большие луковицы

**500 мл** бараньего бульона

Соль, перец

**250 мл** растительного масла для жарки

## 206 ☼ Крымские чебуреки, неуязвимые и непотопляемые

И вот недавно я говорю очередной бригаде своих поваров:

— А завтрашнюю вечеринку мы начнем с чебуреков. Пока народ собирается и хозяева дожидаются остальных гостей, поставим один пост у всех на глазах и станем там жарить чебуреки — пусть закусят и вытрут руки бумажными

салфетками.

Тут один повар, Гайрат-ака, тоже коренной ферганец, как и я, встрепенулся:

— Сталик-ака, а давайте я приготовлю чебуреки. Я раньше работал с крымскими татарами в чебуречной напротив базара, у меня чебуреки хорошо получаются.

— Что? Вы про ту знаменитую чебуречную, что держала сначала та тетка — крымская татарка, а потом ее сын, и которую купил у них Кахрамон-ходжи? А знаете, ведь эта чебуречная и теперь

исправно работает, приносит хозяину прибыль, и не важно, что уже лет пятнадцать как в ней не осталось ни одного крымского татарина. Вот как дело было поставлено! Чебуреки-то точно такие, как пятьдесят лет назад...

Конечно, приготовьте, Гайрат-ака! Я помню те чебуреки лет с пяти-семи, с той поры, когда мои еще молодые родители брали меня с собой на базар. Пока все покупки завершишь — проголодаешься, вот отец и вставал в очередь к окошку, из которого чебуреки вылетали как из пулемета.

— Мы там по восемь человек вставали в одну поточную линию, чтобы быстро получалось. А когда надо было, ставили две, даже три поточные линии: один тесто месит, другой катает, третий мясо рубит, четвертый лук режет... Раньше нам мясо не разрешали через мясорубку крутить: рубили вручную или двумя ножами, или топориком. В общем, давайте мне килограмма два муки, соль, воду, я займусь тестом.

○ Когда меня приглашают для того, чтобы устроить для какой-нибудь большой компании званый ужин или обед, я непременно вставляю в меню какое-нибудь “хулиганское” блюдо. Ну, знаете, что-то вроде простой жареной картошки или базарных пирожков с ливером — просто чтобы напомнить моим гостям об их еще такой недавней молодости, когда угодить им простецкой сытной жратвой было гораздо проще, чем теперь ублажить едой из самых знаменитых ресторанов мира.

Что и говорить: Гайрат-ака уж точно получил крепкие и достойные знания, так сказать, из первых рук, — от тех самых крымских татар в ферганской чебуречной, к которым попал совсем молодым, еще до армии. А чебуреки там были просто великолепны — вот уж не сравнить с тем убожеством, что нынче подают в одной знаменитой московской чебуречной, уж вы простите меня, москвичи и гости столицы. Года три назад, поддавшись уговорам и вспоминая интернет-восторги интернет-друзей, оскоромился я в этом заведении так, что до сих пор не забуду ту изжогу. Так что готов еще и еще раз вас уговаривать: готовьте чебуреки сами и не жалейте для этого ни времени, ни сил.

А силы понадобятся, особенно для того, чтобы замесить тесто.

Смотрите: 2 килограмма муки. Граммов 300 оставим на подпыл, чтобы раскатывать, а остальную муку просеем горкой посреди стола. Сделав в вершине горки углубление, насыпем туда соль и вольем большую







*Дешево и сытно*

часть из отмеренных 700 миллилитров холодной воды. Начинаем замешивать тесто, постепенно добавляя в углубление муку. Сдавливаем разрозненные комочки в единое целое, sprыскиваем частью оставшейся воды, оставляя еще чуть-чуть про запас, и, прилагая максимальное усилие, вымешиваем, собирая чрезвычайно тугое тесто в один комок. Сложим получившийся пласт конвертиком, завернем в пищевую пленку и оставим примерно на час — вылежаться.

Тем временем примемся за фарш. Хорошо получится, если взять поровну молодой говядины или телятины и смешать с бараниной (чуть больше килограмма в сумме), да добавить в фарш изрядный кусок курдючного сала. Как рубить фарш, вы знаете, здесь вам все знакомо. Только добавляйте в фарш во время рубки воду. Вы понимаете, да, зачем так делали в общепите? Так вот, не стоит уж слишком решительно осуждать эту манеру: на конечный результат она действует очень правильно.

Дальше: мелко порезать лук острым ножом. Отложить вместе и мясо и лук, но пока не смешивать.

Если посолить этот лук крупной солью и несколько минут подавить из него сок тяжелым прессом или отбить топориком, плашмя, то чебуреки получатся намного сочнее — имейте это в виду.

Теперь все тщательно вымесим: фарш, лук, рубленую зелень — укроп и петрушку — черный перец и специи по желанию, но не переборщите. На этом этапе вольем с пол-литра хорошего мясного бульона.

Слушайте, а чего вы удивляетесь требованию добавить в фарш бульон? Вы мясо разделявали перед тем, как фарш рубить? Кости, пленки, жилки остались? Вот и сварите из этого бульон, он вам всегда пригодится!

Теперь тесто нужно разрезать на три равных куса и вытянуть из них ровные, толстые жгуты. От этих жгутов нужно будет отрывать куски теста граммов по 50. Смотрите, именно отрывать, а не резать. Удерживая жгут одной рукой ровно у места отрыва, ухватиться пятерней за конец жгута и, оттянув сантиметров на пять, резко отвести руку в сторону и оторвать комок. Потом скатать в колобок и придавить





.....



210



.....

.....

*Дешево и сытно*

к столу, сформовав из него небольшую лепешку.

Смотрите, как это делает Гайрат-ака. Вот — раз! — большим пальцем в середину. Вот — два! — края к центру. Вот — три! — придавили. Вот — четыре! — повторили все то же самое, развернув заготовку на 90 градусов. А потом придавить ладонью и убрать готовые заготовки в пакетик, пересыпав их мукой, чтобы не слиплись. А то ведь несмотря на то что тесто было замешано чрезвычайно крутое, со временем оно становится все более липким и тягучим.

Теперь берите скалку и начинайте катать. Ровненько, тоненько, не спеша — все у вас получится. На одну половину сочня выложить полторы-две ложки фарша, разровнять, сложить сочень напололам и... Нет, не пальцами! Скалкой! Скалкой прикатываете края чебурека, чтобы он ни в коем случае не порвался, не лопнул по шву, не выпустил свое содержимое в масло. Ведь фритюр после этого придется менять. Ну и напоследок обрезать фигурным колесиком по шву.

.....

И складывайте чебуреки, но ненадолго. Долго им лежать ни к чему, каким бы упругим и тугим ни было ваше тесто.

Жарьте чебуреки в глубокой фритюрнице. Масла не жалейте. Не экономьте и при выборе масла, возьмите приличное, которое не имеет ярко выраженного собственного запаха, с точкой дымления хотя бы в 240 °С. Это важно, потому что жарить чебуреки надо в очень горячем фритюре. Мы жарили чебуреки на inductionной плите, температура которой была выставлена на 220 °С: при такой температуре они жарятся до полной готовности не дольше трех минут. Конечно, перед жаркой их следует отряхивать от лишней муки, чтобы не портить вкус масла горелым. Не будет никакой нужды выкладывать чебуреки на салфетки, чтобы с них стекло лишнее масло — лишнего масла просто не будет, уверяю вас, хотя жарить их приходится в довольно большом количестве фритюра: лучше, чтобы в процессе приготовления они не касались друг друга, а постоянно оставались на плаву. Кстати, самая удобная посуда для жарки чебуреков — широкий, но не глубокий казан, а еще лучше китайский вок.







Вот вы не поверите: когда наши крымские чебуреки из этой фотосессии уже жарились, позвонил из аэропорта мой близкий друг Энвер Измайлов — ферганец, крымский татарин, гитарист-виртуоз, — оказывается, он только что прилетел в Москву.

— Немедленно ко мне! — закричал я. — Пробовать чебуреки! Клянусь, не пожалеешь!

Знаете, какими они получились, чебуреки наши? Пузыристые, легкие, воздушные. Тоненькая хрустящая и не отмокающая со временем золотистая корочка. Тончайшее тесто под нею. Сочный, истекающий ароматом фарш. И знаете что? Если вы считаете, что к чебурекам только “пятьдесят третий” портвешок да плодovskyгодное “чашма” подойдет, то вы ошибаетесь. Переливайте в декантеры ваши “гранд крю” и “резервы”, наливайте вина в хорошие бокалы тонкого стекла — вот это будет достойный аккомпанемент нашим чебурекам!

# ☼ Азы маркетинга 213

Все-таки мне с местом рождения очень повезло. Ну где, в какой еще точке мира можно было бы научиться подлинным блюдам самых разных народов непосредственно от их представителей, даже не выезжая из родного города? Вот только что я рассказывал вам о блюде крымских татар — чебуреках.

Но ведь в Узбекистане жило немало еще и казанских татар, а это совсем другая национальность, и более того, казанские татары — иная ветвь тюркских народов. Это только названия схожие, человек несведущий скажет: “Татары и татары — какая разница?”

Но на самом деле казанские и крымские татары не походили друг на друга не только внешне. Их культура, язык, музыка и танцы — все имело серьезные различия. Разумеется, и кухня у этих двух народов была совершенно иной, ведь изначально они жили в совершенно разных климатических условиях, существенно отличался ланд-



214 шафт, дававший этим народам продукты питания, не говоря уже о бытовых условиях.

Но помимо всего перечисленного есть еще одно обстоятельство, определяющее народную кухню. Я говорю о вкусовых предпочтениях и традициях, сохранившихся от каких-то очень далеких, но все же общих предков.

И вот вкусовые предпочтения и татар казанских, и татар крымских пришли по вкусу... узбекскому народу. Да и не только узбекскому — со временем все народы, проживавшие в то время в Узбекистане, стали готовить кое-что из крымской кухни, а кое-что из казанской.

Знаете, я считаю, что в Узбекистане простые люди, да и руководство предприятий общественного питания относились к кухням новоприбывших народов очень правильно — они перенимали лучшее, быстро делая это узбекским. Что с того, что и своя кухня достаточно разнообразна и богата? Почему бы не сделать ее еще богаче? И заимствование, приспособление к местным усло-

виям лучшего, что есть в других кухнях, не самый ли эффективный путь развития собственной кулинарии?

Потому-то и общепит не остался в стороне — скоро по всему Узбекистану стали готовить беляши. Да, беляши — казанские татары часто называют их по-другому: “перемяч” — стали настолько популярны, что попадаи кто в те времена в Узбекистан, подумал бы, что это узбекское блюдо.

Ну что — удобно же! Оборудования, необходимого для организации бойкой торговли, нужно совсем чуть-чуть, продукты самые простые, получается сытно, вкусно, а прибыль течет хорошим, надежно журчащим ручейком. И что удивительного, что точки по приготовлению беляшей обычно соседствовали с местами, где можно было купить гумму — хорезмские пирожки с ливером! Да и перенастроить производство гуммы на беляши и обратно — дело пяти минут, только картонную вывеску поменять. Завезли немного мяса? Беляши, десять копеек! Нет и не будет мяса, а

.....

есть “ухо-горло-нос”? Прекрасно! Вот вам гумма — четыре копейки!

Эй, студенты! Эй, рабочий! Эй, беднота! Закуси, чтоб не кружилась голова!

Послушайте рассказ одного моего друга, замечательного человека Пола Швальбе, чей жизненный путь начался в послевоенные годы в Узбекистане и недавно закончился в Америке. Рассказ как раз про беляши и про то, как они продавались.

В 1961 году... убежали из дому смотреть жизнь. Нам казалось тогда, что жизнь и трава зеленее на другом конце нашего личного глобуса (читай Советский Союз), и через неделю мы оказались в Хлебном городе (читай Ташкент). Наш багаж состоял из смены белья, модных в ту пору узконосых туфель на тонкой подошве, по 15 рублей на брата, а также из полной уверенности в том, что земля имеет форму чемодана.

У меня в Ташкенте жил дядя — добрейшей души человек, алкоголик и продавец беляшей у входа на базар (название забыл). Базар находился возле

Комсомольского озера. И был мой дядя очень колоритная личность и носил прозвище Ноль-Ноль.

Я не знаю, откуда взялось это прозвище, но у меня есть мысли по этому поводу. Вместе с беляшами он получал для продажи лотерейные билеты, продавать их было все равно что продавать воду во время потопа. Он оплачивал их стоимость из своего кармана, так как вернуть их было нельзя (невыполнение плана), и в ночь после розыгрыша, заливая боль потерь портвейном “Три семерки”, рвал билеты на куски и выбрасывал их в туалет, который, как и все удобства, находился во дворе. И на вопрос: “Кто у кого выиграл — он у государства или государство у него?” — он всегда отвечал: “Ноль-ноль”, в смысле по нолям, или ничья.

Техника продажи беляшей у него тоже была на высоте. Стараясь перекричать и без того шумный базар, он привлекал покупателей разными рекламными призывами. Один из них я запомнил на всю жизнь. Вот он:



# Беляши

Для теста:  
**800 г** муки  
**1** яйцо  
**500 мл** катыка,  
или кислого молока, или кефира  
**150 мл** воды  
Дрожжи  
**1 ст. л** сахара  
**1 ч. л.** соли

Для фарша:  
**600 г** говядины  
**600 г** баранины  
**400 г** курдючного сала  
**3** большие луковицы  
**500 мл** бараньего бульона  
Укроп, петрушка  
Соль, перец  
**250 мл** растительного масла для жарки

216 “По случаю убийства моей жены (ми-  
молетная пауза)  
продается за полцены (та же пауза)  
не гнется и не ломается (затяжная  
пауза)  
железная кровать”.

Так что азы маркетинга он познал  
еще задолго до перестройки, до которой  
он не дожил.

Светлая память Полу и его дяде, я  
с огромным удовольствием готовлю  
в старинных казанах, которые он кол-  
лекционировал и прислал некоторые  
экземпляры мне в подарок, но, самое  
главное, я и сегодня нахожу в его пись-  
мах, написанных несколько лет тому  
назад, советы полезные и актуальные!

Надеюсь, что когда-то и вам окажут-  
ся полезными те простые, но надежные  
рецепты блюд, о которых я вам расска-  
зываю. Я стараюсь вывести секреты  
у мастеров своего дела, сравниваю ре-  
зультаты с тем, что готовили у нас в се-  
мье, и делаю выводы, которыми с удо-  
вольствием делюсь с вами. Написать о  
беляшах мне было нетрудно — их заме-

чительно готовила моя бабушка-немка,  
научившаяся от соседок — казанских  
татарок.

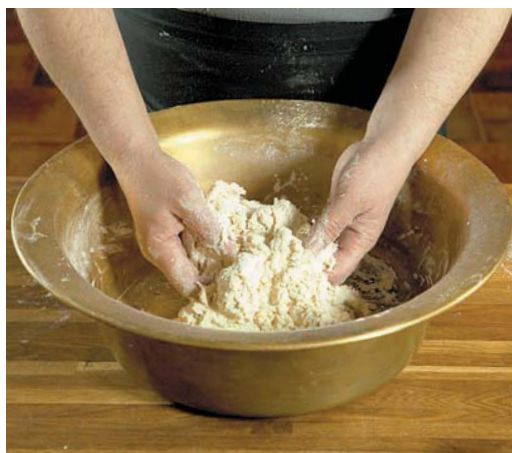
Смотрите, читайте и запоминайте.

Вместо обычного килограмма муки мы  
взяли только 800 граммов, потому что у  
нас была тончайшего помола итальянская  
мука, предназначенная для приготовления  
пиццы. Ведь вы знаете, что в зависимости  
от помола и сорта зерна варьируется коли-  
чество жидкости, необходимое для заме-  
шивания теста?

А для теста нам понадобилось одно  
яйцо, пол-литра катыка (можно взять лю-  
бое кислое молоко и даже кефир), 150  
миллилитров воды и пачка сухих дрожжей,  
рассчитанная на килограмм муки. Разуме-  
ется, соль — чуть меньше чайной ложки,  
разумеется, сахар — почти полная столо-  
вая ложка. Поверьте мне — с сахаром на-  
много лучше, я пробовал и так и эдак.

Все продукты для замешивания теста  
должны быть теплыми. Тесто лучше заме-  
шивать руками, но вымешивать его с при-  
ложением слишком больших усилий не сто-

- Есть одна тонкость в фарше для беляшей: по своей мягкости он должен получиться при-  
мерно таким же, как тесто. Фарш не должен быть чрезмерно твердым или чрезмерно  
жидким, комок фарша и комок теста должны одинаково сминаться под одинаковым уси-  
лием. Вот посмотрите, как замечательно это нехитрое правило работает на практике!  
Отрегулировать плотность фарша легко — все зависит от его сочности, а следовательно,  
от количества лука и от того, насколько тщательно он подавлен. Я не знаю, может быть,  
даже... пропустить часть лука через мясорубку?



ит, потому что оно получится мягким, совершенно не таким, как на чебуреки.

После вымешивания теста смажьте растительным маслом таз, где тесто будет подходить, смажьте и поверхность теста, да накройте чистой тряпочкой и оставьте в теплом месте подходить. Если на кухне прохладно, укройте тесто одеялом. Оно должно значительно увеличиться в объеме.

Самое время заняться фаршем. Мясо либо порежьте полукруглым ножом, либо изрубите топориком, а лук порежьте мелко и подавите его вместе с солью. После этого смешайте фарш, приправьте черным перцем и уберите в прохладное место. Фарш должен мариноваться хотя бы с полчаса, но будет еще лучше, если он простоит часа полтора, а то и два. Лишь бы не на жаре!

С фаршем для гуммы дело обстоит несколько сложнее. Я не хочу учить вас плохому, не хочу рассказывать, как приготовить съедобный фарш из плохих продуктов. Вы же детей будете этим кормить! Мне неинтересно рассказывать о том, что необходимо сделать для того, чтобы ливерные



## Гумма

Для начинки:

**300 г** курдючного сала

**400 г** мяса без пленок и жил

**400 г** печени

**250 г** почек

**250 г** сердца

**400 г** лука

Соль, специи

Дешево и сытно

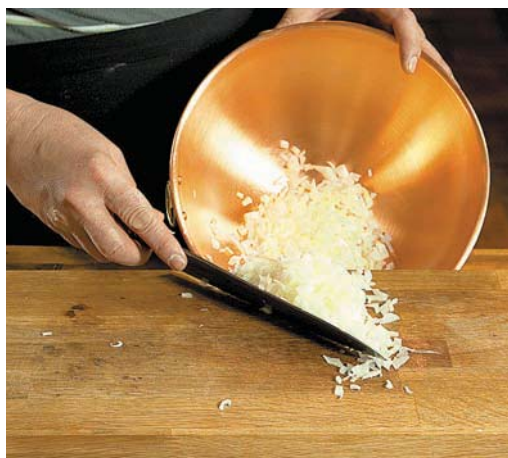
218

пирожки получились внутри сухими и пригоревшими. Поэтому я расскажу вам вариант посложнее, а вы один раз попробуйте так приготовить, а там уж сами решите — подходит вам мой вариант или нет.

Для хорошего ливерного фарша я беру порезанный кусочками курдюк, немного мяса без пленок и жил, печень, почки, чуть больше сердца и довольно много лука.

Первым на сковородку отправляется сало. Едва сало выпустит немного жира и не успеет еще даже зазолотиться, как к салу добавляется лук. Как только лук станет прозрачным, в сковородку выкладывается мясо. Не надо ждать, когда на мясе образуется корочка. Будет довольно и того, что оно дойдет до полуготовности, то есть побелеет. Тогда в сковородку отправляется сердце, через некоторое время почки и, в последнюю очередь, как самый нежный продукт, — печень.

Теперь надо все посолить, приправить черным перцем и обычными сухими травами — петрушкой и укропом. Пусть содержимое сковородки остывает, а как остынет, можно отправлять на мясорубку с





крупной решеткой. Видите, фарш местами получился розовым — он готов лишь наполовину? Ничего страшного — в пирожках он дойдет до полной готовности!

Но вернемся к нашему тесту! Обычно, когда работают с тестом, на стол подпыляют муку. Но нам этого делать нельзя, потому что наша цель — оставить тесто таким же мягким и нежным, каким оно у нас получилось. Поэтому, чтобы мука из подпыла не примешивалась к тесту и не изменяла его консистенцию, мы смажем и руки и стол растительным маслом.

Ухватываете ладонью необходимый кусок теста и пережимаете его, как бы выдавливая воздушный шарик. Каждый шарик должен весить примерно 60 граммов, запомним эту цифру.

Когда все шарики будут готовы, а всего из замешанного теста их получится примерно 20–22 штуки, укройте их пищевой пленкой и оставьте еще раз подходить.

Придавите шарик теста в середине и, работая подушечками пальцев, сделайте небольшое углубление, одновременно раздвигая заготовку до размеров чайного



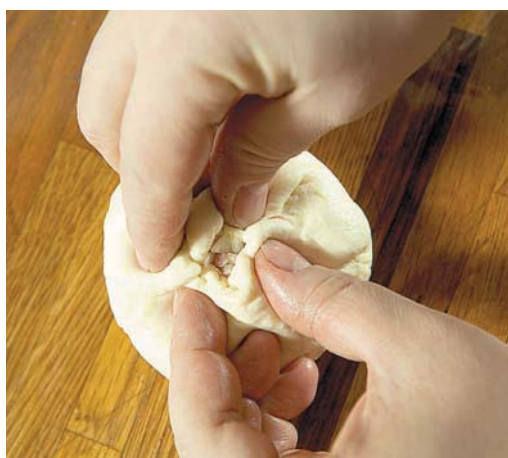
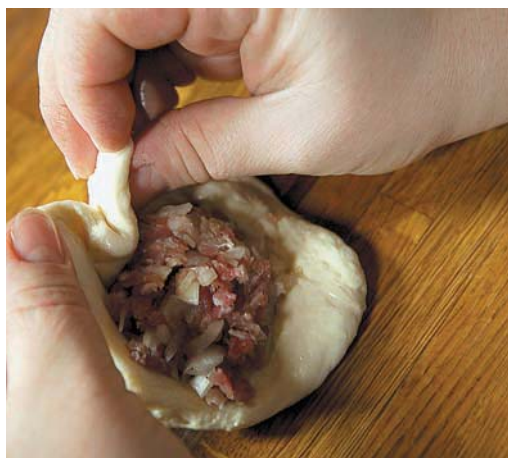
Дешево и сытно

- 220
- блюдо. У вас должно получиться нечто, похожее формой на узбекскую лепешку.

Внесите фарш, и пусть он согреется до комнатной температуры. В середину лепешки положите 40–50 граммов фарша и распределите его по углублению ровным слоем. Старайтесь не слишком сильно давить на фарш — под ним нежное тесто! Нам очень важно сохранить его нежность. Берите тесто за бортики, оттягивайте его наверх и формуйте из него складки.

Слепите складки между собой, оставляя посередине некоторое пространство. Не беспокойтесь, что дырочка получится слишком большой. Заготовки для беляшей постоят накрытыми на столе, еще раз подойдут, разбухнут, а во время жарки разбухнут еще больше, и дырочка станет совсем маленькой! А она нам нужна, сейчас узнаете зачем, давайте сначала гумму завернем.

Для гуммы разровняйте тесто смоченными в масле руками в небольшой блин. Из фарша скатайте колбаску и положите посередине, но чуть поближе к себе. Накройте колбаску одним краем теста, затем возьмите за края теста слева и справа



- Работая с таким тестом, надо давать ему отдохнуть после каждой совершенной с ним операции. На первый взгляд кажется, что все это занимает много времени. Но чем большее количество беляшей или пирожков готовится за один раз, тем быстрее идет процесс. Если делать штук сто, то, пока вы разделаете тесто на шарики, первые уже как раз успеют подойти!



ва, поднимите их, немного натяните и положите сверху. Теперь просто прокатайте колбаску, чтобы она улеглась на дальний от вас край теста. Все швы окажутся закрытыми этим краем. Пусть заготовка для гуммы полежит, подойдет немного. За это время и нижний стык склеется сам собой.

Все, пойдем к плите! Здесь, у плиты, нашего решения ждут некоторые вопросы.

Мы когда чебуреки жарили — масло разогревали изрядно, почти до точки дымления. А для жарки беляшей и гуммы масло так сильно разогревать не надо. Здесь вот в чем дело — тесто у нас дрожжевое, да еще на кислом молоке, оно очень пышное, пузырчатое, легкое. Раздуваясь в масле еще больше, оно становится как бы термосом и очень плохо передает температуру от масла снаружи вовнутрь, к фаршу. Поэтому, для того чтобы и фарш прожарился, необходимо некоторое время. Если температура масла будет очень высокой, то тесто снаружи быстро зарумянится, а фарш останется холодным.

В то же время если жарить беляши при низкой температуре масла, то корочка на

тесте образуется слишком долго, за это время оно успеет пропитаться маслом и станет жирным.

Правильная температура жарки изделий из дрожжевого теста с начинкой внутри — 160–170 °С. И очень важно, чтобы изделия свободно плавали в масле, а не лежали на сковородке. Вообще для жарки таких изделий удобнее использовать не большой округлый казанчик, а не сковородку. В него не надо лить столько масла, сколько на ровную сковородку, а беляши и пирожки в нем плавают свободно, погружаются в масло настолько, насколько это необходимо, и на их бортиках не остается белой полоски непрожаренного теста. Не беспокойтесь, беляши не получатся излишне жирными, ведь дело не в количестве масла, которое вы используете при жарке, а в температуре, при которой жарятся изделия!

Беляши опускают в масло дырочкой вниз. Не беспокойтесь, фарш оттуда не выпадет! От соприкосновения влажного фарша с раскаленным маслом в том месте быстро образуется пузырь, который, на-

Если у нас нет термометра, чтобы измерить и контролировать температуру масла, про-  
верьте кусочком теста. Посмотрите, тесто не должно зажариться слишком быстро, а в  
готовом виде оно должно оставаться почти сухим, не маслянистым и быть полностью  
готовым внутри.











224 оборот, будет давить на фарш снизу, поднимая его.

После того как нижняя часть зарумянится, надо перевернуть беляш и тут же налить в дырочку ложку масла. От ложки раскаленного масла фарш запузырится, зашкворчит, и этого будет достаточно, чтобы он приобрел вкус пожаренного мяса, характерный для хороших котлет. Не беспокойтесь, от ложки масла беляши не станут необратимо жирными, гораздо хуже получится, если фарш внутри останется вареным, неароматным.

Жарить гумму нужно точно так же, как и беляши, — опуская в масло той стороной, где стык. Если гумме достаточно просторно в казане, где вы ее жарите, она сама перевернется в нужный момент. От жарки пузыри воздуха в тесте раздувают-

ся, этот край становится легче, вот она и переворачивается. Ну нет, так сами перевернете. Только долго жарить не стоит, ведь внутри-то фарш уже практически готовый. Все, что ему нужно, — это разогреться градусов до 80, а за это время тесто снаружи превратиться в аппетитный пончик.

Знаете что? Если хотите, посыпьте гумму сахарной пудрой с корицей и подавайте ее с чашкой холодного и подсоленного катыка или кефира, приправленного зубчиком выдавленного чеснока. Ну и чай, конечно!

На каждую голову по тюбетейке, в руки по влажной салфетке и приятного аппетита, мои дорогие татарчата и татарочки!

.....

---

# 6

## Наука самсы: от теории к практике

Я вошел во двор и застал там странную картину: полдюжины строителей бросили работу и, застыв как истуканы, молча уставились в одну сторону. Там, в самом углу, строилась моя летняя кухня и хлопотал сосед Яхья: он помогал мне, приняв на себя обязанности завхоза и кашевара. Несколько дней назад в этом углу установили новенький небольшой тандыр; глина и кирпичи, которыми его обложили, просохли, и вчера его уже растапливали, проверяя, хорошо ли вышло.

Пока я шел через двор, рабочие стали спускаться с лесов, подниматься из траншей и тоже подходили все ближе, собираясь в углу, вокруг Яхьи. И тут он откинул старенькое ватное одеяло и до меня наконец дошло, в чем тут дело. Меня просто окатило, меня накрыло запахом. А ведь я чувствовал его, когда еще только сворачивал на нашу улицу, подумал: надо же, как соседи вкусно готовят. А это, оказывается, здесь, у меня... Так вот для чего Яхья утром, получая распоряжения на день, попросил денег на три килограмма баранины!



Яхья снял крышку. Самса! Вокруг горловины печи образовался плотный круг из голов любопытных.

— Э, подождите, э! Отойдите отсюда! Идите, работайте, еще не готово, не видите, что ли?!

Яхья стал зачерпывать пригоршней воду из ковшика и брызгать на раскаленные стенки тандыра и самсу, сопя и утирая рукавами пот. На лице его застыло выражение торжества: строители до сих пор не сильно одобряли его стряпню, а вот это была настоящая победа. Через минуту, убедившись, что температура стенок в тандыре стала чуть ниже и теперь самса пропечется должным образом, он водрузил крышку тандыра на место, снова тщательно укрыл ее ватным одеялом, еще раз вытер пот со лба и присел на низенькую табуреточку рядом. Потом подманил пальцем соседского мальчугана-корейца, зашедшего во двор будто бы следом за футбольным мячом, а на самом деле, конечно, тоже на запах...

☼ Наставления  
МОЛОДЫМ

— Эй, мальчик! Мальчик, иди сюда! Иди, я тебе что-то расскажу. Мальчик, здесь садись, меня слушай. Что такое тандыр, знаешь? Почему не знаешь? Э, большой мальчик, тандыр знать надо, тандыр возле дома обязательно строить надо.

В тандыре лепешки можно делать, самсу можно делать, тандыр-гушт, мясо на арчовых ветках можно делать. Хочешь, тандыр-кебаб можно готовить, всякую птицу в тандыре испечь можно. Хорошая вещь тандыр! Без тандыра ты, мальчик, как вообще гостей встречаешь? — Русский язык у Яхьи был так себе, но мальчик никакого другого языка пока не знал.

— Вот смотри, мальчик, ты параболу знаешь? — Яхья вспомнил свои студенческие годы, которые он провел в политехническом институте. — Берешь параболу, переворачиваешь, вот так кру-

тишь, вокруг этой линии — ось параболы называется. Понял? А чуть-чуть не доходя фокуса параболы, эту фигуру режешь. Понимаешь? Молодец, мальчик!

А теперь бери огнеупорный кирпич, бери глину огнеупорную и складывай из кирпича фигуру, которую мы с тобой в уме нарисовали. Внизу диаметр пускай сантиметров восемьдесят будет. Высота тоже восемьдесят. А наверху, где горловина, образованная усечением, сантиметров сорок хватит. Пускай как бы свод получится, только в своде дырка. Ты сверху через эту дырку будешь смотреть, как там самса печется. Внизу тоже надо было дырку оставить, на полкирпича, чтобы тяга была.

Эх, мальчик! Если есть глина хорошая, шерсть баранья, то можно мастера позвать, мастер нам бы хороший тандыр сделал, настоящий! Такой тандыр надо поставить на фундамент, кирпичами обложить, кирпич кафелем — вот красота была бы!

Ладно, без хорошей глины можно взять горный лесс, без бараньей

шерсти, просто из кирпича тоже можно, мы проверяли, знаем. Если у тебя руки белые, сам ты ничего не умеешь, мастеров позови. Пусть они болгарку возьмут и некоторые кирпичи в ведре с водой замачивают. Тогда кирпич болгаркой резать можно и вырезать из него клинья, чтобы кладка шла как надо, чтобы форма хорошая получалась. Если захочешь, можешь вокруг первого слоя кирпичной кладки второй слой сделать. Между ними керамзит засыпать. Тогда тандыр меньше будет тепло терять, дрова экономить можно. Дрова будешь экономить — богатый станешь!

Вообще в тандыр не дрова, а хворост лучше класть. Хворосту полный тандыр накладываешь, снизу поджигаешь, тандыр горит, из горловины пламя вырывается, подождать надо. Тандыр сначала внутри черный делается, весь копченый. Когда разогреется хорошо, копоть вся сгорит, тандыр белый станет, чистый. Хворост сгорит, на дне немного угольки останутся — пусть стоят.



Их собрать надо к середине тандыра, еще пригодятся. Один кирпич возьми, его тряпочкой обмотай, снизу дырку, которая поддувало, закрой.

Смотри дальше, мальчик. Пускай жена дома тугое тесто сделает, в тесто растопленное сало добавит или масло, а ты лук порежешь, мясо порежешь, баранье сало порежешь. Только много лука бери! Фарш посоли, туда-сюда приправы добавь, маленький кусочек красного перца острого положи и лепи самсу. Сверху самсы кунжут посыпь или чернушку посыпь — запах хороший будет!

Теперь неси самсу к тандыру. Воду возьми с собой. Рукой воду берешь, вот так на стенки брызгаешь. Тандыр “пуф-пуф-пуф-пуф” говорит. Где сажа осталась, тряпочкой протри.

Э, мальчик, на свою башку полотенце возьми, привяжи. А то башка нагреется, мозги мягкие станут. А на руку длинную рукавицу по локоть надевай, ватную, а то сильно жарко будет. 270, даже 300 градусов в тандыре внутри получится. А тебе надо самсу на стенки

прилепить. Сам тоже потеплее одевайся, тогда не так жарко. Кстати, если самса не будет прилепляться к стенкам, ты соленую воду возьми, снизу самсу намочи и сразу в тандыр лепи. Тогда хорошо прилипнет.

Как прилепишь самсу, тандыр крышкой железной закрой, а на крышку положи ватный коврик, как матрас, чтобы тепло зря не уходило.

И теперь не торопись. Сорок минут или даже час ждать надо, если самса как мужской кулак. Если самсу маленькую сделаешь, как у девчонки кулак, тогда двадцать минут подожди или тридцать, и открывай. Понюхай, как пахнет! Видишь, как будто готовая самса — так пахнет. Только самса пока белая-белая. Угли внизу потухли поэтому, что ли?

Нет, мальчик, не поэтому. Это потому, что тандыр — сложная термодинамическая система. Смотри, ты дрова разжигал? Разжигал. Стенки тандыра сорок минут прогревал? Прогревал. Теперь стенки сколько остывать будут? Ой-ей, еще до завтра тандыр горячий



будет. Стенки излучают инфракрасные лучи друг на друга и на все, что в тандыре находится. Если внутри тандыра кусок мяса повесить, мясо зарумянится со всех сторон сразу, а не только снизу, где еще угольки остались. Если самсу готовишь, или лепешки готовишь, или тандыр-кебаб прямо на стенку тандыра прилепил, то стенки тандыра передают продуктам тепло контактным способом. А та стенка, что напротив, излучает инфракрасные лучи. И угли внизу тоже инфракрасные лучи пускают, пока не сгорят. Только до них далеко, и самса от этого жара не зарумянится. А еще смотри, мальчик. Внутри тандыра конвекция образуется. Горячий воздух снизу идет, возле стенок горячих проходит, разгоняется, до крышки доходит, там немного остывает, вниз опускается. Любой продукт в тандыре начинает подсыхать. Пар из него выходит. Воздух в тандыре становится влажный. Только в тандыре влажность постоянно меняется. Сначала угли догорают и образуют некоторое количество пара. Потом тесто

подсыхает, опять пар. Пар потихоньку из-под крышки выползает, запах от самсы выносит. Только пара становится все меньше, а воздух в тандыре все суше.

Вот ты, мальчик, видел, в баню когда заходишь — термометр показывает сто градусов? А ничего, сидеть можно. Как в Ташкенте! Сидишь, улыбаешься. Потом какойнибудь братан берет ковшик, воду на камень бросает, вай-дод, как жарко становится! Это потому, мальчик, что сухой воздух очень хороший термоизолятор. А у влажного воздуха теплоемкость и теплопроводность повышаются, поэтому он тепло лучше переносит, передает от одного предмета к другому во время конвекции.

Вот и на самсу надо воду побрызгать, тогда влажность в тандыре увеличится и самса за десять минут — сразу зарумянится! Побрызгай воду, крышку еще раз закрой, чуть-чуть подожди, открывай, смотри — видишь, какая красная, румяная стала? Вот!

Чего ты там сказал? От воды тандыр остынет? Кирпич, глину если посчи-



230 тать — полтонны наш тандыр весит, не меньше. Пол-литра воды разбрызгали — на сколько остынет этот тандыр, если в нем градусов под двести было? Ерунда, на сколько остынет! А вот пол-литра воды, которые испарились в полукубометре внутреннего объема — влажность серьезно увеличили. Вот и выходит, что водой поливали, а самса хорошо зарумянилась!..

— Ладно, Яхья, хватит байки травить, давай, открывай, попробуем, что за самса у тебя там получилась! — Тут уже я сам не выдержал.

— Сталик-ака? — осторожно спросил бригадир рабочих. — Можно... ребята просят... чуть-чуть? — и показал руками, чего просят ребята.

— Только бегом! — ответил я, отсчитывая деньги на водку. Было понятно, что сегодня, после такого гастрономического потрясения никто уже работать все равно не станет.

— Я сейчаааас! — отвечал бригадир, вилия стареньким велосипедом и стремительно удаляясь по улице.

И в самом деле, пока Яхья снимал самсу со стенок тандыра, пока складывал ее на блюдо, пока держал ее под полотенцем, чтобы она стала чуть-чуть мягче, отошла после тандыра, бригадир уже вернулся.

Я пить не стал, потому что на душе у меня и без того было очень хорошо. За столом надрезал небольшим ножом самсу по кругу, снял твердое донышко насухо припекшегося теста. В оставшейся полусфере кусочки мяса, сала и красного перца плавали в бульоне, образовавшемся из мясных соков и лука. Переломив донышко пополам, стал доставать им, как ложкой, куски мяса и сала, иногда откусывая и от ароматного теста и прихлебывая очень горячий, неимоверно наваристый бульон.

Сколько штук самсы можно съесть за один раз? Две полукилограммовые? Или три по четверть килограмма? Скажу вам: сколько ни съешь ее, все одно — будет хотеться еще, глаза будут требовать, не насыщаясь, кончики пальцев будут ждать еще и еще раз этих ощущений.

- Теперь нетрудно раскрыть и еще одну гастрономическую тайну. Вот знаменитый метод запекания в духовке курицы, упакованной в бумажный мешок. В полость куриной тушки заливают немного воды или еще лучше — бульона, добавляют пряных трав и овощей, плотно закрывают бумажный мешок и помещают его в духовку. И хотя мешок вроде бы прикрывает курицу от инфракрасного излучения стенок духовки, получается она замечательно румяной, но не потерявшей в то же время и сочности. А секрет такого запекания практически тот же, что и в тандыре: внутри пергаментной бумаги сохраняется высокая влажность, бульон испаряется, пропитывает саму курицу, не дает ей сильно высохнуть, образует облако пара вокруг. Если этот пар разогреется хотя бы до 150 °C — тушка отлично зарумянится.

# Самса

Для теста:  
**1,5 кг** муки первого сорта  
**540 мл** воды  
**100 г** растопленного бараньего жира  
Соль

Для фарша:  
**1,2 кг** мякоти баранины  
(лопатка, задняя ножка)  
**1 кг** желтого лука  
**400 г** курдючного сала  
Соль, перец, зира  
**3** острых перчика чили, если любите  
Кунжут или седона (чернушка)  
для посыпки самсы

## ☼ Самса настоящая, из тандыра

Правду сказать?  
Жить я не могу без настоящей тандырной самсы.  
Еще сказать?  
А из духовки и даже из электрической печи для пиццы — не то.  
Добавить?  
Да разве же это самса, что подают в московских “восточных” ресторанах?  
Да разве она похожа хоть чем-то на ту, что продавали на углу неподалеку от нашей школы? А на ту, что возле базара продавали из передвижного тандыра, смонтированного на смешных маленьких колесиках?  
Слушайте, как делать самую правильную самсу.

Муку просеять горкой на просторном столе. Сделать в горке углубление, налить меньшую часть воды и влить в воду растопленный горячий жир. Ложкой присыпать

муку в центр и скоро можно будет уже руками собирать крошево из комочков теста и слеплять их в один большой комок, иногда сбрызгивая оставшейся водой.  
Когда воды уже не останется, а тесто будет выглядеть как большой ком слипшихся кусочков, начинайте обминать его кулаком, давя на него всем весом и поддерживая другой рукой сухожилия запястья, чтобы ненароком не вывихнуть кисть. А когда увидите, что тесто не поддается, то давите на него локтем, перенося на него тяжесть всего тела. Пусть тесто расплывется по поверхности стола пластом толщиной 2–3 сантиметра, складывайте его пополам и еще раз давите по всей поверхности локтем. Поверьте мне — просто рукой у вас ничего не получится, настолько тугим будет это тесто. Но только такое тесто нам и годится!  
А то, что теперь делают эти самсышники — к ним в тандыр заглянешь, у них одни самсы потрескались, повытекали, другие и вовсе отвалились от стенок... То-то они обзавелись теперь многоярусными электрическими жарочны-



232 ми шкафами и пекут там что попроще — подозреваю даже, что из готового слоеного теста... Эх, слабаки! Эх, алчность!

Месите тесто, друзья, месите. Все у вас получится! Нельзя, чтобы знания и умения бесследно потерялись навеки. Если хоть десять человек из читающих эти строки научатся, значит, и внуки наши попробуют настоящую самсу, а не только мы да наши дети.

Вымесите тесто и отложите его отдохнуть и расстояться — заверните в пленку, укройте, пусть полежит часок на столе. Мы за это время как раз фарш порежем да лук порубим. Вот именно — не порежем лук, а порубим! Двумя топориками или одним — ничего в этом трудного нет: разложить половинки луковиц на доске да и порубить его так, чтобы он истекал соком. Окно откройте, пусть сквозняк немного протягивает. Но если и поплачете — слезы очищают душу, имейте в виду.

Посолить, поперчить, пусть кубики курдючного сала лежат отдельно,

кольца жгучего красного перца отдельно. Теперь пора катать тесто на самсу и лепить. А? Что?.. Не знаете как? Ну, скажем так, кое-какие секреты тут есть, но сложного-то нет ничего.

### ☼ Геометрия теста

Вот отрезали ломоть теста. Взвесьте его и разделите на равные куски граммов по 80–100. Раздавите каждый кусочек кулаком, костяшками пальцев в лепешку. Берите один край и подгибайте его к середине. Теперь другой край берите и подтягивайте к середине, прижимайте. Потом еще и еще раз. Расплющивайте получившуюся заготовку снова в цельную пластинку и еще раз складывайте краями к центру. В результате у вас на руке должна получиться ровная, округлой формы заготовка — вот ее-то и будем катать скалкой через несколько минут, когда все кусочки теста у нас превратятся в такие ровные и красивые сочни.

Вот теперь давайте их раскатывать в лист. Кладите скалку посередине сочня и







ведите ее к краю, до самого края, впрочем, не доводя. Сначала в одну сторону, от себя, потом из центра на себя, потом развернуть на 90 градусов и повторить. Получится лист размером с блюдце, с довольно толстыми краями. Его теперь надо раскатать в лист размером с тарелку.

Смотрите внимательно: мысленно очерчиваем радиус, ставим скалку углом к этому мысленному отрезку и скалкой по краю с нажимом — раз! А ведя скалку назад, чуть-чуть ее приподнимаем. Если все делаем правильно, то лист под движущейся скалкой начнет вращаться, ведь под сочень подпыляли довольно много муки, края листа будут получаться тонкими и пойдут волной, а середина останется чуть толще. Вот это-то нам и надо!

Положите на этот лист примерно 150 граммов фарша, в середину фарша уложите кубик сала (этого требует обычай и правила хорошего тона!), положите кусочек перца и собирайте края самсы, устраивая как бы оборки, подклеивая их один к другому: палец можно время от времени обмакивать в пиалу с водой, чтобы легче клеилось. Все

собрали? Все склеили? Вот так у вас получилось, как у меня? Видите: верх самсы — этот тот самый центр листа, который был чуть толще. Он теперь растянулся, но не порвался. А внизу складки теста, там его больше, чем наверху. Но чтобы снизу корочка не была излишне толстой, мы края теста раскатали тоньше. Теперь у нас все герметично, и нигде не порвется. Все соки, все ароматы останутся внутри, как бы бурно там ни кипело. Наружу, сквозь плотное тесто, выйдут только те запахи, которые необходимы, чтобы пробудить аппетит, все остальное останется внутри, а не улетит в вытяжку вентиляции.

Однако аппетит зависит еще и от внешнего вида, от лоска и красоты готовой самсы!

Ну вот и давайте — один желток, к нему ложку воды, размешайте и смазывайте самсу перед выпечкой. Затем посыпьте самсу кунжутом, а посередине — чернушкой, или, как ее еще называют, нигеллой или седоной. Это не просто для красоты, это для дополнительного аромата, аппетита и крепкого здоровья.



.....

236



Эх, что же поделать тем, у кого нет тандыра?! Ну что такое металлический противень? Ну да, нагреется он, а выложишь на него вот так самсу — моментально под нею остынет. А возьмем-ка лучше керамический противень или камень для выпечки пиццы. Разведем жаркие угли в барбекюшнице и разогреем в ней керамику до температуры 250°C. Потом выложим самсу на керамическую поверхность, и ее нижняя сто-

рона получится совсем похожей на тандырную. Потом самсу накроем крышкой барбекюшницы и будем следить за температурой внутри: нам нужно 270–300°C в начале и 180 в конце. Для регулировки жара можно использовать вентиляционные отверстия снизу и сверху.

И будем так печь час и еще 10 минут, пока не зальем всю подмосковную деревню дурманящим запахом настоящей самсы.

.....









# Самса слоеная

Для теста:

- 1 кг муки
- 500 мл воды
- 100-150 г нутряного или почечного сала
- Соль

Для фарша:

- 1,2 кг мякоти баранины (лопатка, задняя ножка)
- 1 кг желтого лука
- 400 г курдючного сала
- Соль, перец, зира
- 3 острых перчика чили
- Кунжут и нигелла для посыпки

## 238 ☼ Пáрная и двухпáрная

Я не знаю, какими скалками вы пользуетесь. Может быть, у вас цилиндрические, деревянные, на стержне. Или роскошно блестящие стальные, а то и дорогушие — из оливкового дерева. Но я точно знаю, что в хорошей кухне, помимо обычной цилиндрической скалки, маленькой веретенообразной (для раскатывания теста на манты или маленьких кружочков под пельмени), непременно должна быть длинная тонкая скалка. Такая длинная, что, разведя руки в стороны, вы едва дотянетесь до ее концов. Только к этой скалке еще и доска должна быть соответствующая, напоминающая чертежную своими размерами, или большой и гладкий деревянный стол.

Если все это у вас уже есть, то вы можете приступать к изготовлению слоеной самсы.

Замесить тесто из килограмма муки, щепотки соли и пол-литра воды, дать ему расстояться, чтобы потом раскатать его в тончайшую простыню, диаметром... да кто его станет мерить? Тесто уже не будет помещаться на доске, его придется наматывать на скалку, припудривая мукой, чтобы не слиплось, и катать еще, разматывать и наматывать в другом направлении. Его свешивающиеся со стола края можно будет потянуть еще немного пальцами, чтобы сделать тесто еще тоньше, почти прозрачным.

Ведь небольшой кусочек бараньего сала у вас припасен, правда? Тем более что для приготовления слоеного теста на самсу вовсе не обязательно использовать курдючное сало, можно взять и нутряное, почечное или обрезанное с поверхности туши.

Растопите его, дайте остыть, но не до застывания, и щедро смазывайте раскатанный лист теста растопленным жиром. Сворачивайте тесто в рулет, скручивайте его вокруг своей оси и улиткой, чтобы можно было накрыть — предотвратить высыхание.

- Но если у вас нет ничего, кроме узкой бутылки вместо скалки и небольшого листа фанеры, заменяющего вам доску для работы с тестом, то и это не повод отчаиваться и отказываться от слоеной самсы. Смело замешивайте тесто, месите его, дайте ему расстояться пару часов под пленкой и катайте его не все сразу, а частями, да не такими большими и тонкими листами, а как получится.



.....

239



.....



# Самса "Пуговица"

Для теста:

**1 кг** муки

**500 мл** воды

**100 г** бараньего сала

Соль

Для фарша:

**500 г** куриного филе

**500 г** желтого лука

**60 г** растительного масла

**2** зубчика чеснока

Зелень

Соль, паприка, зира

240

Пусть тесто постоит еще с полчаса, этого времени как раз хватит, чтобы нарезать очищенное от пленок и жил мясо, немного курдючного сала и лук. Вы уже знаете, что лук жалеть не стоит, а еще неплохо добавить к фаршу зиру, черный или красный перец — по вашему выбору — и, конечно, правильно посолить.

Разрезайте рулет теста на шайбы, толщиной в пару сантиметров, придавливайте их руками, чтобы получились ровные сочни. Катайте сочни в круги с тонкими краями и сантиметров 10–15 диаметром, укладывайте в них фарш и лепите круглую самсу.

## ☼ Пармуда — не то, что вы подумали

Классика узбекского кулинарного искусства диктует: смочить бока у сформированных изделий и слепить их парно или по четыре штуки. Это зависит, конечно, от размеров. Если самса у вас получилась маленькая, то лепите

по четыре, если маленькая, да не слишком, лепите парами. В итоге эта пара или четверка должны получиться размером с пирожковую тарелку — как раз одна порция.

Но можно поступить и проще, укладывая самсу одну к другой, слепляя их друг с другом, пока не заполнится противень. Верх самсы хорошо бы смазать желтком, разведенным пополам с водой, и присыпать кунжутом или чернушкой (нигеллой, седовой).

Эх, тандыр, тандыр, тандыр! Знали бы вы, какую получается такая самса в тандыре! Печется она там минут 20, не больше, когда ее вынимают и раздают столпившимся у тандыра едокам, она, лопааясь от распирающего ее ароматного пара, издает аппетитный вздох: па-пах! Поэтому, помимо официального названия “пармуда” такая самса имеет еще и кличку — “па-пах-самса”.

Ну а что делать, если нет тандыра, нет и не предвидится? Для выпечки самсы в обычной духовке я использую необычное керамическое блюдо, кото-



.....

241



.....



242 рое можно разогревать без страха, что оно лопнет.

Но прежде, когда у нас не было ни тандыра, ни особого керамического блюда, мы пекли самсу на самом обыкновенном противне. Получалась ли она хуже? Ну, не особо! Разве что донца у нее выходили не такими сухими и хрустящими, да вытекающий сок иногда слегка подгорал. Но кто мешает правильно отрегулировать духовку, найти для противня правильное место, чтобы и донца, и крышечки у самсы румянились одновременно? А если где от сока остались подтеки — не ешьте их, удалите руками. Вы же от курятины не отказываетесь из-за того, что во время еды приходится откладывать косточки в сторонку?

Кстати, а попробуйте приготовить самсу не с бараниной, а с курятиной. Лук для фарша спассеруйте на хорошем, вкусном растительном масле, добавьте к нему немного чеснока, паприки и в самом конце пряной зелени для оживления вкуса и смешайте с

мелко порезанной курятиной. Такой фарш приготовится быстрее, чем мясной, поэтому сочни придется делать поменьше, тесто катать потоньше, а сама самса должна получиться не больше крупных пельменей. “Пуговицы” — вот кличка для этой самсы. Возни будет — ужас! Но знаете, какое потрясающее угощение у вас в результате получится? Да супер!

### ☼ Треугольная, как в палатке у электрички

Однако чтобы приготовить суперугощение, не обязательно делать самсу все мельче и мельче. Давайте вернемся к самсе обычных размеров. Давайте приготовим обычную, треугольную самсу.

Все точно так же, как для пармудасамсы, только хорошо бы, чтоб рулет получился толще, да резать его надо будет не по два-три сантиметра, а цилиндрами сантиметров в 6–7. Поставьте



.....

ГЛАВА 6

243

цилиндр на стол и аккуратно придавите его пальцами, стараясь, чтобы слои равномерно распределились по поверхности сочня, чтобы не скосбочилось все в одну сторону. Получилось? Все, раскатывайте круг диаметром 20–25 см и выкладывайте на него начинку.

Но скажите, а вы любите сок, который вытекает из самсы, мантов или чебуреков? А давайте сделаем так, чтобы соку в самсе стало еще больше! Да добьемся этого не увеличением количества лука или сала, а просто возьмем еще кое-какие овощи, содержащие вкусные, ароматные соки.

Вот смотрите, у нас есть стройный, устоявшийся, традиционный аккорд вкусовых сочетаний: тесто, лук, мясо. К луку и мясу хорошо морковь ложится, да не успеет она приготовиться в самсе-то, и задаче “добавить сочности фаршу” никак не поможет. А помидоры и болгарский перец, что, плохо под-

ходят к мясу с луком? Да нет, отлично подходят, в десятках блюд мы встречаем это сочетание! И соку в них — лишь бы уберечь!

Значит, добавим к фаршу помидоры, болгарский перец и зелень, ради такого праздника. Я — кинзу, а вы там уже сами смотрите, что любите. Только почему-то мне кажется, что укроп уведет нас своим ароматом в ненужном направлении.

Ну что, вот раскатанный круг теста, вот фарш. Сможете слепить треугольную самсу? Ничего там хитрого нет. Мысленно нарисуйте на круге треугольник. Фарш в этот треугольник, а свободные сегменты теста нахлестывайте на фарш, да друг на друга. Потяните концы треугольника, подкручивая их слегка, пусть они склеятся хорошо, да станут хрустящими. Я люблю эти хрустящие уголки — контраст такой между сочной, текущей бульоном самсой, слоистым, блестящим верхом и хрустящим уголком.

.....













## 246 ☼ Самса “Гранд-буфф”

Но есть люди, у которых рот готов радоваться только большому куску. Специально для таких едоков я придумал самсу “Гранд-буфф”. Случилось это в ту пору, когда я, обуреваемый заблуждениями, полагал, что хорошая кухня и совково-капиталистический общепит совместимы, и руководил кухней того самого ресторана в Доме кино.

Так, давайте о хорошем. Кусочек спины, с поясничной части, покрытый вкуснейшим слоем сала и несущий на себе два куска хорошего, сочного мяса — как вы думаете, хорош ли он будет в самсе? Эх, как хорош! Точно так же, как в шурпе. И вообще, кто сказал, что самса и шурпа — несовместимы?

Берите керамическую касу (большую пиалу, в которой обычно суп подают). Не фарфоровую, не фаянсовую — они не так работают, не так проводят тепло. А именно керамическую — в Узбекистане по сей день такие делают, их привозят и в Россию и продают на рынках, а нет таких на рынке, так посмотрите, что у кого есть из керамики — неважно, покрытой глазурью или пористой.

Смажьте посудину изнутри жиром, уложите в нее большой лист раскатанного теста, наложите поверх него фарш с добавлением сочных овощей, про который я только что рассказывал, долейте половничек бульона и поверх всего положите кусок баранины на косточке. Защепите края и поставьте в духовку часа на полтора. Как только тесто зарумянится, убавьте нагрев в духовке, и пусть стоит, томится, дразнит ноздри, щекоча их ароматом шурпы и самсы — двух величайших среднеазиатских блюд.

Приятного аппетита, ешьте на здоровье, дорогие мои!





# 7

## От яйца!

247

Ну, хорошо, салаты да самса — отличное начало обеда. Первый вариант наших закусок обошелся вовсе без мяса, второй — отрада для мясоедов, а третий... третий давайте попробуем приготовить с применением яиц. Тем более что хорошие яйца от деревенских кур — отменный продукт, который заслуживает пристального внимания.

Не думаю, что много найдется людей, для которых вопрос, что готовить на завтрак, не представляет никакого затруднения. Большинство легко предложат с десяток меню для званого ужина, но затруднятся придумать разнообразные завтраки хотя бы на одну неделю.

С утра голова еще не проснулась, и мысли ходят по привычному кругу. И яичницы с омлетами по утрам выручают многих. Благо, богатство их вариаций практически неисчерпаемо.

А в нашем разговоре, где я все время намеренно возвращаюсь к своим азербайджанским впечатлениям, пришло время обратиться к одному блюду, которое... ну да, оно тоже готовится на





основе яиц, но все-таки сильно отличается от европейских омлетов. Да и подают его в Азербайджане не только на завтрак, но и на обед, особенно когда стоит жаркая погода и душа отвергает все мало-мальски основательное. А можно и вообще приготовить его так, чтобы с гордостью подать даже на званый ужин — в качестве одной из горячих закусок, например.

Называется смешным для русского уха словом “кюкю”.

Возьмем хорошо знакомые продукты: яйца, разнообразную зелень, топленое масло, соль, перец... Даже куркума, которая в азербайджанской кухне используется очень широко, на этот раз нам не понадобится.

Однако это — только основа, так сказать, обязательная программа. А дальше следуют вариации. Вы представить себе не можете, сколько разнообразных блюд можно приготовить на основе этого незамысловатого гастрономического изобретения. И немудрено: ведь запеканка из яиц с разнообразными на-

полнителями распространена практически по всему Востоку, в той или иной форме и под теми или другими именами существует почти у всех народов, начиная от Северной Африки и заканчивая Индией.

Ее готовят с курятиной, баклажанами, бобами, чесноком, зеленым горошком, мясом или мясным фаршем, с картошкой и со шпинатом, добавляют любые разновидности йогурта, миндаль и фисташки, мед и самые разные специи, устраивают многослойной или обходятся одною только зеленью. На зиму специально для кюкю заготавливают особую траву — авалик, а летом дополняют помидорами или ягодами.

И тем не менее кюкю остается очень простым блюдом, на котором удобно учиться начинающим, и в то же время есть где развернуться опытным кулинарам! Поэтому мне не жалко посвящать ему значительную часть этой главы. Именно тут — на границе между закусками и основными горячими блюдами хорошего застолья.



# Кюкю по-бакински

4 яйца  
200-250 г разнообразной зелени  
Топленое масло  
Соль, перец

Глава 7 От яйца!

## 250 ☼ Некуда зелень девать?

Самый обыкновенный, базовый вариант кюкю прост буквально до неприличия. Порезать зелень, вернее, очень много зелени — я бы использовал всю, что вы видите на снимке (тут у нас шпинат, укроп, кинза, зеленый лук), вмешать в нее яйца, посолить, поперчить и выложить на сковороду с разогретым топленным маслом.

Пожарить, перевернув один раз. Не стоит огорчаться, если со стороны зажаренных корочек зелень немного потемнеет, так и должно быть.

Говорят, что можно не жарить, а запечь в духовке, полив массу топленным маслом, когда она схватится сверху.

Еще говорят, что можно во время запекания надрезать ромбиками, как пахлаву.

Экспериментировать с самыми разными наполнителями — от баранины до меда — вы, наверное, начнете уже в следующий раз, но даже сейчас никто не может запретить вам перед подачей посыпать ваше самое простое кюкю толчеными грецкими орехами. А от комбинации с катыком или мацони кюкю только выиграет.









Многослойный  
праздничный кюкю

- 4 яйца
- 100 г риса (предварительно отварить до полуготовности)
- 100 мл катыка или мацони
- 100 г разнообразной зелени
- 100 г молодой зеленой фасоли
- 100 г лука-порея

- 3 зубчика чеснока
- 6 перепелиных яиц
- 300 г помидоров черри
- Сок от половины лимона
- Соль, черный перец, куркума
- Топленое масло для жарки

252 ☼ Многослойная  
фантазия.  
Парадный вариант

Ну что, а давайте вместе со мной, не откладывая книги, придумаем более сложный и “торжественный” вариант кюкю?

Вот мы рассмотрели самый простой рецепт, как готовят кюкю в Баку и во многих других городах и селах Азербайджана. Знаете, что мне в нем не очень нравится? Вкус если не пригорелой, то слишком сильно зажаренной зелени, которая соприкасалась с дном сковороды (или противня, если мы запекали кюкю, например, в духовке).

Наверное, вы и сами знаете, что в кулинарии часто применяется такой прием, как взбивание яиц. Я думаю, а почему и для кюкю не взбить яйца? Да, это не омлет в традиционном понимании, хотя в омлет тоже можно добавить зелень. Но здесь зелени столько, что яйца

выглядят лишь связующим элементом, малой толикой этого блюда. И если яйца взбить, получится только лучше: больший объем, более легкая и пористая структура — все это позволит лучше удерживать запахи и вкусы трав.

Но если взбивать, то лучше белки отдельно. Ну а идея, куда использовать желтки — она у нас с самого начала возникла! Замесим с ними “тесто” для казмаха — смешаем желтки с катыком и готовым рисом. Надо посолить? Обязательно! Я и в обычной яичнице-глазунье стараюсь посолить желтки больше, нежели белки, потому что так вкуснее. Куркуму все-таки надо добавить, хоть мы раньше от нее и отмахивались, — пусть цвет будет красивый, пусть запах будет традиционный для азербайджанской кухни. Черный перец — совсем немного, но без него я бы не готовил — ведь он так выразительно акцентирует вкус! А раз у нас структура этого слоя будет более четкая — плотная и хрустящая, в отличие от пористой и воздушной структуры слоя с зеленью

- Помните, что такое казмах? Я о нем подробно писал в книге “Казан, мангал”. Когда готовят азербайджанский плов, то снизу, на дне казана устраивают особую корочку — она казмахом и называется. Большая часть риса не соприкасается со слишком горячим дном казана и остается рассыпчатым, а вот корочка, наоборот, пропитывается маслом и прижаривается. Иногда ее делают из специально замешанного теста, иногда из готового лаваша, из картошки или... из части риса, взятого из самого же плова, смешивая его с яичными желтками и катыком. Эта корочка — едва ли не самое вкусное в плове: дети всегда стоят у казана, когда плов выкладывают на блюдо, чтобы не упустить кусочек этой румяной и хрустящей радости. Уверен, что если вы однажды попробуете казмах, то полюбите его с первого же раза!



и белками, то пусть и акцент во вкусе будет более ярким именно в нижнем слое.

Получается, что мы готовим двухслойный кюкю. Первым слоем, соприкасающимся со сковородой, оказывается казмах. Поверх него — слой “классического” кюкю. Ну и обязательно надо к этой основе что-нибудь интересное добавить, чтобы придать нашему произведению праздничный вид.

Давайте теперь разберемся с основным ингредиентом, с зеленью. Зелень можно взять самую разнообразную. Очень часто, например, применяется сочетание укропа, кинзы, петрушки, лука, шпината и щавеля или каких-то иных трав с кислинкой.

На этом можно было бы и остановиться — но как же парадность? Праздничный стол должен ломиться, вот и кюкю наш пусть переливается сочетанием очень вкусных и прекрасно гармонирующих друг с другом составляющих.

Вот я страсть как люблю молодую зеленую фасоль! Ее поварить в соленой

воде 5–10 минут, в зависимости от зрелости или нежности, а потом смешать с обжаренным луком, с чесноком, да яйцом залить — это же очень просто, очень лаконично и очень вкусно! Ну раз и вам тоже эта идея нравится, так почему бы не взять для нашего кюкю свежей молодой фасоли, тем более что мы уже представляем себе, как надо с ней поступать?

А лук-порей? Вы никогда не пробовали его просто запечь над углями, целиком? Попробуйте! Потом его надо порезать кусками, полить лимонным соком — и ешьте, закусывайте им мясо да бокал доброго вина — вряд ли есть что более простое и при этом настолько самодостаточное! Так что лук-порей давайте тоже возьмем. Немного от зеленой части — колец десять-пятнадцать не очень толстых, и столько же от белой.

Что вы думаете о чесноке, а? Если это молодой и нежный весенний чеснок, что на рынках продают пучками по три штуки, — тогда хоть целый зеленый стебель, а если зрелый — ну хотя бы











256 пару зубчиков? Для аппетита? Уверяю вас — не будет такого запаха, как от человека, поевшего чесночной колбасы! Мы с ним поступим особо, я чуть позже расскажу как, и вкус будет, а навязчивого запаха — нет.

Ну, вроде план готов. Только вот что еще осталось. Когда будем подавать кюкю на стол, все ли поймут, что блюдо приготовлено с яйцами? Не стоит ли обозначить этот момент хоть как-нибудь, ну хотя бы украшением?

Перепелиные яйца подойдут — лучше не придумаешь.

Эх, погодите! Кислинки не хватает. Подают иной раз кюкю с катыком, и получается очень хорошо. Но это если для завтрака. А мы-то собрались подать кюкю как горячую закуску, может быть, на парадный стол! Что делать, как решить задачу? А вот как — помидоры черри. Понимаете меня? Ну что же тут непонятного! Помидоры черри, если их прижарить, припечь самую малость, да со свежим чесноком, да с укропом, с крупной солью, чуточку в масле, только

чтоб заблестели — эх, как же это хорошо будет выглядеть!

Вот теперь — поехали!

Фасоль отваривать минут десять. Может быть, и пять — вы сами определите степень готовности. А будет жесткой, так варите и все пятнадцать. Только не дайте ей потерять цвет, аромат и консистенцию. Но и недоваренной оставлять негоже. Не надо следовать за этой новой ресторанной модой, тем более не стоит рисковать с полусырыми бобовыми, пусть и молодыми.

Фасоль готова? Немедленно под холодную воду. Ничего полезного вы не смое-те, а вот варку сразу остановите. Кроме того, фасоль нам теперь надо порезать и поджарить вместе с луком-пореем, а промывка охладит ее, и все будет одной температуры — и лук-порей, и фасоль. Нагреваться и готовиться будет одновременно. Порезанный лук-порей будет готов совсем быстро, да нам и надо-то, только чтобы он стал прозрачным и начал источать аромат.

Итак, ложка топленого масла, в него порезанный мелкими кусочками чеснок,

.....



.....

257



.....





следом лук-порей и сразу фасоль. Помешиваем, и как только лук стал прозрачным и начал терять упругость, снимаем со сковороды и соединяем с зеленью.

Если в вашем наборе зелени нет кислых трав, то полейте смесь соком лимона. Ну и посолить не забудьте.

Теперь надо нагреть большую, просторную сковородку, смазать ее топленным маслом и выложить на нее казмах. Разровняйте рис по сковороде, пусть пошкворчит на масле и, едва масса начнет схватываться, отвердевать, выкладываете зелень, перемешанную со взбитыми белками. Видите, сколько у меня зелени? В чистом весе — граммов сто, для травы это немало. Сто граммов было и фасоли, может быть, и лука-порея столько же. А яиц всего четыре штуки! Но мы хорошенько взбили белки, и этого количества оказалось достаточно, чтобы покрыть всю зелень.

Убавим нагрев до минимума, а если сковорода тяжелая, чугунная, то надо было еще раньше убавить нагрев — и так дойдет. Да, слой довольно толстый, хотя и пористый, тепло проходит сквозь него медлен-

но, а нам надо дождаться, когда и верхний слой зелени, покрытый белками, схватится и отвердеет от того, что белки свернулись.

Так, вот этот момент не пропустить, а то во что ж превратится наш казмах?

Давайте вырежем в середине нашего кюкю полосу и выложим ее сверху на один из соседних сегментов круга. Или можно порезать на четыре части, и две из них уложить на две другие. Понимаете, что я имею в виду? Разрезать крестообразно, один сектор лопаточкой подцепить и перевернуть на соседний. А в освободившееся пространство сковороды давайте разобьем перепелиные яйца с одной стороны, а с другой уложим помидоры черри. Помидоры посыпать укропом, рубленным чесноком, солью, слегка полить их топленным маслом. А на яйца, как в обычной яичнице, — соль да перец, может, какой мелкой зелени ради украшения и радости для взора.

Ну все, готово! Осталось только, побрызгать кое-где для аромата бальзамическим уксусом — и подавать. Пусть только скажет кто-нибудь, что это блюдо плохо для закуски! Да его хоть невесте по-



# Яичница с фасолью

1 кг зеленой стручковой фасоли  
5 яиц  
2-3 луковицы  
50 г топленого масла  
50 г зелени  
Чеснок, соль

Глава 7 От яйца!

260 давай — замечательное, легкое, ароматное, ги-пер-ви-та-ми-ни-зи-ро-ван-но-е — да что еще надо, в конце-то концов? Ешьте, наслаждайтесь!

## ☼ Страсти азербайджанские

Когда-то мне было довольно трудно отличить китайца от корейца, а корейца от японца. А вы умеете различать по одной лишь внешности представителей кавказских национальностей? Вот и я тоже до сих пор не научился!

Зато я знаю, как опознать азербайджанца на рынке. Нет-нет, не только по форменной одежде рыночного торговца или нахождению за прилавком!

Достаточно лишь встать у прилавка, где продается стручковая фасоль. И как только вы увидите, что у очередного проходящего мимо лица кавказской национальности загораются глаза, а ноги против его прежних планов сами идут к прилавку — вот он, азербайджанец!

Любят стручковую фасоль и в Турции. Говорят, что там даже продают особые ножи, вроде наших картофелечисток, только лезвия на тех ножах с двух сторон: протягиваешь стручок сквозь такой нож и жесткие волокна, расположенные на рубчиках стручка, срезаются сами собой.

Ну если у вас нет такого ножа, то обрежьте у стручков "носики" и "хвостики", да заодно срежьте жесткие волокна.

Теперь пожарим лук.

Легко этим авторам кулинарных книг говорить "пожарьте лук". Да знают ли они, что в каждой стране лук жарят по-своему? В Узбекистане лук кладут в сильно разогретое масло, когда под казаном полыхает самый яркий огонь. Лук в таком масле обжаривается за считанные минуты — раз, два, и красный, едва ли не черный лук готов!

В Италии масло льют чуть-ли не на холодную сковороду и тут же, не дав толком разогреться, опускают на сковороду лук и чеснок.













В Азербайджане лук чаще всего жарят на топленом либо сливочном масле. Сливочному маслу дают подогреться, отпениться, ждут, когда масло запахнет орехами и только тогда опускают лук. Но сковорода с подсоленным луком не нагревается слишком сильно. Более того, во время жарки все время сбавляют жар. Так надо, чтобы лук получился золотистым и очень ароматным. Вот поверьте — вкус обжаренного лука очень влияет на результат!

- А уж когда лук обжарен, непременно добавят куркумы на кончике ножа и,
- если требуется по рецепту, чеснок.

А вот присутствие крупного зеленого, почти совсем не острого зеленого перца даст и вкус и аромат! Не беспокойтесь — остро не будет, уверяю вас и гарантирую, что будет хорошо, если только вы удалите из перца семена и белые перегородки.

Фасоль отваривается в большом количестве соленой кипящей воды 6–8 минут, после чего откидывается на дуршлаг и сразу в ледяную воду.

Тем временем в отдельной миске разболтайте пяток яиц, посолите их и добавьте всю зелень, что успели порезать.

- .....
- Если у вас не топленое, а сливочное масло, то его надо взять раза в полтора больше — граммов 100. Дайте ему растопиться, пусть по маслу пойдут пузырьки, а там и приятный, ореховый запах — вот правильный момент, для того чтобы начать обжаривать лук!
  - Чеснок достаточно просто раздавить ножом — положите зубчик чеснока на доску, сверху него нож плашмя и придавите ладонью, пока не раздастся хруст. Можно, конечно, чеснок и просто порезать или порезать после того, как его раздавили, да только на вкус это почти не повлияет.



# Чихиртма с айвой

Курица или цыпленок  
**10** яиц  
**700 г** лука  
**60 г** топленого  
(или сливочного) масла  
**2-3 шт.** айвы

264

Вот зелени не жалейте!

Знаете же, что специй не будет почти никаких, так вот — вкус жареного на сливочном масле лука, вкус чеснока, перца и зелени — вот что будет создавать вкус нашего обеда!

Яйца с зеленью я вливаю в сковороду сразу после того, как туда отправится фасоль. Покуда фасоль после ледяной воды греется, яйца успеют свернуться и как следует прожариться, чтобы яичный белок тоже отдал свой вкус и запах блюду!

Мне нравится, когда фасоль не переварена и не перетушена, когда она только-только начала менять свой цвет с ярко-го на приглушенный, но еще не потеряла способности слегка сопротивляться зубам.

Желтый, ярко-зеленый — вот эти цвета символизируют для меня приход весны, этого блюда и этого момента я жду каждый год. А начинается все каждый раз одинаково: за свежей фасолью пришел? Будешь покупать?

Конечно буду! Перемешаю ее с кусочками солнца и съем!

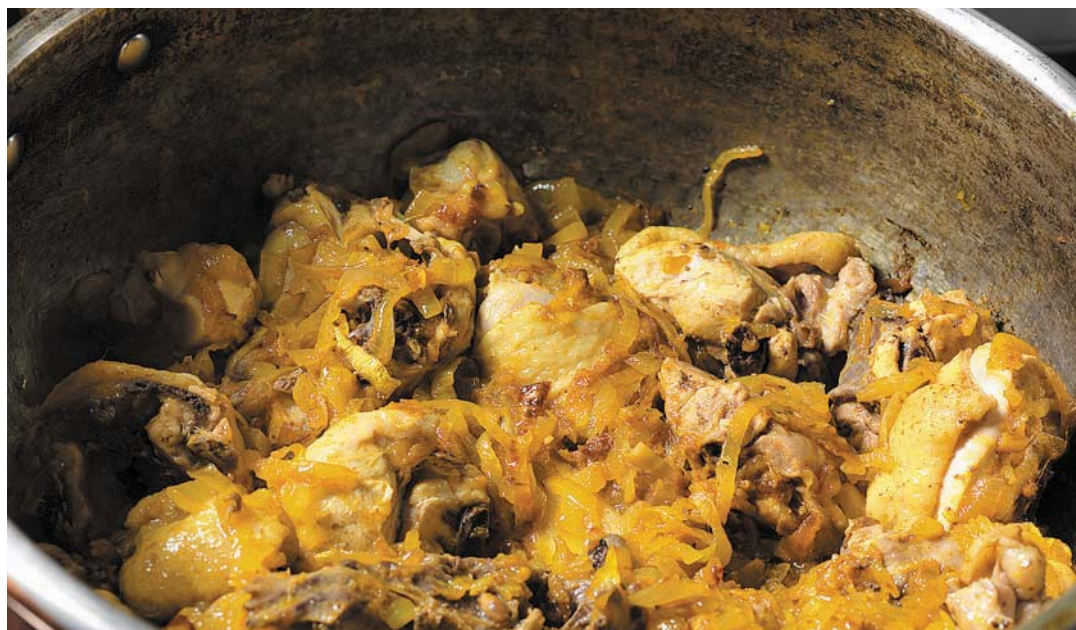
## ☼ Простой рецепт для детей и юношества

А вот еще один очень простой рецепт с использованием айвы.

Для приготовления этого блюда вам понадобится минимальный набор продуктов: лук, топленое или сливочное масло, курица или цыпленок, штуки две-три айвы и десяток яиц.

Чем вкуснее будут исходные продукты, тем вкуснее получится и само блюдо, потому что никаких хитростей в его приготовлении нет.

Смотрите, порезать 600–700 г лука полукольцами для вас не проблема? Ну тогда берите большую сковороду или невысокий, но широкий сотейник и выкладывайте на него топленое масло. Пошел от масла вкусный запах? Выкладывайте лук и



.....

265

убавьте огонь до среднего. Обжаривайте не торопясь, часто не мешайте, дайте луку прожариться до золотистого цвета, но смотрите, чтобы нигде не пригорело — переворачивайте лук вовремя, и продолжаем готовить!

Когда весь лук будет почти готов (станет золотистым и начнет издавать вкусный, сытный запах), можно присыпать его половиной чайной ложки куркумы. Нет куркумы — не проблема, продолжаем готовить.

Цыпленка порубите небольшими кусками и добавьте к луку. Перемешайте и обжаривайте, пока и цыпленок не начнет покрываться золотистой корочкой. Не беда,

если это получится не везде, а только местами, продолжаем готовить!

Если вам повезло и вы купили нормальную курицу, а не цыпленка в супермаркете, то приготовление усложняется ровно на один шаг. Курицу надо порубить точно так же, как цыпленка, уложить в сотейник в один ряд, залить водой, чтобы едва покрыло. Пусть вода кипит — припускайте курицу, пока не обнаружите, что кусочки потеряли пластичность, стали упругими, а некоторые обнажили косточки. Откидывайте курицу на дуршлаг, а бульон после припускания сохраните — он еще пригодится. С кусочками курицы поступаем точ-



.....





ГЛАВА 7 От яйца!

266 но так же, как поступили бы с кусочками цыпленка, продолжаем готовить!

Смотрите, что бы вы там ни готовили, если цыпленок или кусочки припущенной курицы покрылись аппетитной золотистой корочкой, заливаем все бульоном, а если нет бульона — так хоть стаканом воды. Хорошо бы только приправить бульон растертым с солью шафраном, да и воду лучше взять не из под крана, а заварить стаканом кипятка щепоть растертого шафрана и посолить, пусть настоится, а вот тут и заливайте! Накройте крышкой, убавьте огонь и продолжайте готовить!

Если у вас был цыпленок, то очень даже стоит поторопиться и сразу же уложить поверх него дольки айвы. Если это была курица, то айву можно положить минут через 20. Хотите, добавьте немного гвоздики, а нет — так и не добавляйте. Айву надо готовить до тех пор, пока она не станет протыкаться кончиком зубочистки, но еще будет достаточно упругой — не дело, если айва разваливается от прикосновения. Вот и все! Продолжаем готовить!

За то время, что курица и айва тушились вместе, надо было немного взбить 10–12 яиц. Яйца следует посолить отдельно. Если ваш сотейник можно поставить в духовку, то это замечательно. А если нет, то надо взять форму для запекания, подогреть ее в духовке и аккуратно переложить в нее курицу, айву вместе с маслом, остатками бульона и луком. Все заливаем яйцами и ставим посудину в нагретую до 160 °С духовку минут на 40, пока поверхность блюда не станет такой, как на снимке. Тогда достаем блюдо из духовки и подаем на стол в той же посуде, в которой и готовили.

Знаете хоть, как это называется? Это называется “чихиртма”, да. В Грузии, я слышал, чихиртма — это скорее густой суп, а в Азербайджане готовят вот так — совсем немного соуса и это — фактически омлет. Айва в этом блюде — продукт опциональный, в другой сезон можно готовить хоть с зеленью, хоть с чем угодно, а хоть и только с луком да курицей.

- Ну и никто не запрещает взять вместо курятины молодую баранину — ребрышки здесь будут очень уместны!









.....❁ часть третья

Третья  
перемена  
блюд













---

# 8

## Конечно, долма!

Мало что может быть вкуснее, чем большой, правильно зажаренный или запеченный кусок мяса. Однако если мясо порезать небольшими ломтиками или кубиками, его можно приготовить еще более тонким и изысканным способом, поскольку в таком виде оно прекрасно сочетается с прочими элементами гастрономического замысла — соусами, овощами, гарнирами. Если же мясо нарубить совсем мелко, то из него получатся, пожалуй, самые лакомые блюда: так оно охотнее всего воспринимает самое лучшее из прочих ингредиентов, употребленных поваром в дело, щедрее делится вкусом и ароматом со своими соседями по тарелке.

Но есть способ превратить мясо в абсолютное совершенство: приготовить его так, чтобы ни одна капля сока не пропала даром и чтобы окружение придало мясу дополнительную пикантность, но в то же время сохранило весь его вкус и аромат. Способ этот стар как мир и знаком, пожалуй, каждому: хорошо приправленный мясной фарш завернуть в кусочек теста.





**274** Практически каждый народ на своем гастрономическом пути пришел в той или иной форме к подобной идее. Кто-то заворачивает фарш в тонко раскатанные листочки теста и варит пельмени. Кто-то упаковывает начинку в большой тестяной полумесяц, жарит его на масле и называет получившееся блюдо чебуреком. Кто-то запекает в глиняных дровяных печах самсу — округлые пирожки, одаривая округу манящими запахами.

Но тут самое время вспомнить, что тесто — далеко не единственная удобная упаковка для фарша.

Однажды кто-то решил завернуть фарш не в привычное тесто, а в виноградный листочек. С тех пор и по сей день представители доброго десятка национальностей спорят о том, чьим же предком был этот гений. Истина, как всегда, находится выше любых споров и, на мой взгляд, состоит в следующем: каждый народ, включивший в свой лексикон слово “долма”, внес в рецептуру этого блюда свою лепту.

Одни догадались добавить к фаршу лук; другие решили, что лук правильнее сначала обжарить в топленом масле; третьи пошли дальше и постановили, что здесь не обойтись без риса; четвертые придумали добавлять еще и кедровые орешки; пятые подмешали в фарш зелень и тщательно подобрали приправы; еще кто-то додумался до гениального дополнения — приправить фарш зернами граната. И так далее, все сложнее и сложнее, до бесконечности. Подсчитывая способы усовершенствования этого нехитрого блюда, немудрено сбиться.

Чего, например, стоит идея прокладывать между фаршем и виноградным листом листья других растений: айвы, липы и даже кунжута! Радикальная замена виноградного листа не только капустой, но и полыми плодами болгарского перца поначалу и вовсе дала повод говорить о создании нового блюда. Но в конце концов это ведь тот же самый принцип: начинять мясным фаршем едва ли не любые овощи и фрукты — начиная от великолепно под-



ходящей для этой цели айвы и вплоть до картошки с баклажанами, в которых для фарша специально вырезают отверстия. Все эти бесчисленные вариации, по сути, и есть долма.

Позволим себе теперь ненадолго отвлечься на тонкости языкознания: может так что-нибудь станет понятнее. Вот, пожалуйста, читайте слова, ставя ударение на последний слог, и слушайте их: “ковурма”, “буглама”, “басма”, “кийма”, “димляма”, “долма”, “бастурма”, “бозартма”...

Все эти слова — общие для многих тюркских языков, и все они относятся, как вы уже догадались, к кулинарии. Все они образованы от глаголов, обозначающих метод кулинарного воздействия на тот или иной продукт. “Ковурма” — нечто жареное, “буглама” — что-то копченое, “басма” — придавленное, “кийма” — рубленое, “димляма” — пареное, “бастурма” — спрессованное (и пожаренное) и т. д. и т. п.

И вдруг среди этих слов обнаруживается одно, явно всем им родственное,

но отличающееся каким-то необычным поведением: в разных тюркских языках оно принимает совершенно разные значения. И это слово — “долма”.

В азербайджанском языке слово “долма” обозначает как раз то, что мы чаще всего привыкли долмой называть.

В узбекском, относящемся к той же тюркской группе языков, это существительное тоже присутствует, однако может использоваться в названии любого изделия из рубленого фарша. То есть и фрикадельки в супе, и тефтели в соусе, и котлеты, обжаренные на сковороде, — это все, на взгляд узбека, и есть долма. Поразительно, но и в довольно далеком от узбекского языке крымских татар слово “долма” имеет ровно то же значение!

Более того: в Узбекистане знают и множество вариаций как самих кушаний такого типа, так и соответственно их устоявшихся названий. Просто долма здесь часто подобна зразам с какой-нибудь начинкой вроде жареного лука или зелени. Но есть и сложные сочета-





276 ния: например, “тухум-долма” — котлета с вареным яйцом внутри, или даже “картошка-долма” (да-да!) — этикие картофельные котлеты с начинкой.

Но ведь у рубленого мяса в тюркских языках имеется собственное название — “кийма”. Что же тогда в точности обозначает слово “долма”? Подождите, знатоки, торопиться с ответом, настаивая, что “долма” — это нечто “наполненное”. Во-первых, это при использовании таких овощей, как болгарский перец, фарш набивают внутрь чего-либо. А у узбеков есть отдельные названия и для кушанья, представляющие собою фарш, завернутый во что-то плоское: если в виноградные листья — “каваток-долма”, в капустные — “карам-долма”? Между тем для “завернутого” в тюркских языках тоже имеется свое слово — “сарма”.

Так что же, может быть, слово заимствовано у каких-либо народов, с которыми тюрки стали соседствовать относительно недавно — какую-нибудь тысячу лет тому назад? Может, и блюдо

долма — тоже вовсе не тюркское, а заимствованное?

И опять не будем торопиться. Лучше подумаем: когда, где, кто мог придумать порубить фарш и слепить из него маленькие фрикадельки? Когда эти комочки фарша обрели свою гениальную оболочку — виноградный лист?

Без сомнения, Средняя Азия уже и тысячу лет назад являлась одной из передовых частей света, органичной частью восточной цивилизации. И конечно, тюркская кулинария тех времен, как часть материальной культуры, также была весьма богатой: она имела опыт не только приготовления мяса на открытом огне, но знала блюда с крупами и овощами, умела выпекать хлеб и тонко выделывать тесто. Ну, так подумайте сами: могло ли случиться так, что в благоденствующей стране с развитой кулинарией, где в изобилии рос, в том числе, и виноград, никому не пришло в голову завернуть кусок мясного фарша в виноградный лист? Неужели можно поверить, что тут не нашлось ни еди-



ного виноградаря, который, обрывая по весне лишние листья с лозы, попробовал один из них и убедился, что он сам по себе очень вкусен?

Для меня сам факт, что слово “долма” в узбекском языке имеет более простой, базовый, более древний, что ли, смысл, нежели в азербайджанском, и обнимает собою целый род понятий — лучшее доказательство того, что это сложное блюдо не могло появиться сразу в законченном, ныне известном нам виде. Оно создавалось постепенно: от комочка сырого фарша в холодной степи до ныне известного лакомства в виноградном листочке с сочной и нежной начинкой.

А все это вместе — еще одно свидетельство того, что не бывает на свете никаких “национальных блюд”. Есть блюда, распространенные в определенных регионах по той причине, что в них есть все необходимое для их приготовления. “Региональные блюда” — вот правильный термин, которым я уговариваю пользоваться всех пишущих и вещающих кулинаров. В изобретении и

постепенном совершенствовании региональных блюд принимают участие все народы региона, и каждый обогащает общую идею чем-то своим, особенным.

Понятие “национальная кухня” как совокупность тех или иных региональных блюд, которые чаще всего готовит тот или иной народ, имеет право на существование. А “национальное блюдо” — это какое-то редчайшее исключение: его почему-то готовит только один народ и больше никто из его соседей по региону.

К примеру, шашлык теперь так распространен в России, что его, несомненно, пора включать в перечень блюд русской кухни. И какая нам разница, кто первым придумал нанизывать мясо на шампуры и жарить на углях, так ли важно, чьим именно предком был этот человек? Да, может быть, его народ и вовсе не сохранился на земле, сгинул в пучине истории. Так что же теперь — не есть шашлык, раз никто не унаследовал авторские права и некому платить роялти?



# Долма

- 300 г свежих или
- 500 г квашеных виноградных листьев
- 400 г мякоти баранины или говядины
- 100 г курдючного сала
- 2-3 средние луковицы
- 100 г круглозерного риса
- Куркума, молотая зира, черный перец
- Небольшой пучок кинзы, несколько веточек базилика, петрушки, укропа
- Соль

278

Точно так же долма входит в перечень традиционных блюд самых разных народов — от греков до арабов, от узбеков до народов Кавказа. И любой народ вправе включить его в список блюд своей национальной кухни. Но не вправе присвоить его себе в единоличное владение.

А все споры и упреки, мол, кто-то что-то у кого-то украл, да еще и в качестве аргументов в межнациональном и территориальном споре, — суть грязная политика, которую на кухню допускать нельзя.

## ☼ В виноградном листике

Проверните мясо. Это единственный и последний раз, когда я позволяю использовать с этой целью мясорубку. Только мясорубка должна быть очень хорошей — с острыми ножами. А с мяса нужно полностью удалить пленки и жилки, оно должно быть идеально зачищенным, порезанным

некрупными кусочками, чтобы шнек мясорубки не сдавливал их, а аккуратно подталкивал под острый нож. В этом случае фарш пустит сок уже в долме, а не в мясорубке, понимаете меня? В общем, возьмите 400 г чистого мяса и 100 г курдючного сала.

А вот лук в мясорубку я никак допустить не могу. Ну посмотрите на лук, выходящий из решетки мясорубки — вам плакать не хочется, глядя на эту кашу? Посмотрите на него минуточку с близкого расстояния — слезы из глаз не потекут? То-то же! Нельзя так делать. Вот, острый нож и ничего больше. Острый нож, нарезка мелкими кубикам и чтобы весь сок сохранился в луке до поры.

Лук выложим на сковороду с топленным или оливковым маслом и станем жарить, никуда не торопясь: пусть сначала вспотеет, потом станет прозрачным и начнет золотиться. Вот в этот момент в сковороду следует добавить четверть чайной ложки куркумы, половину чайной ложки молотой зиры и чайную ложку черного перца, да все перемешать. Немедленно,







280 пока не поздно, подсыпем еще свежей кинзы и сушеной мяты, а кто хочет, может положить понемногу еще и базилик, и укроп, и петрушку — только хорошо подумайте, надо ли? Может, не надо такой сложный аккорд брать, а ограничиться трезвучием виноградного листа, кинзы и мяты? Всего понадобится 50 г масла и горсть зелени.

Зелень не надо долго жарить, достаточно перемешать ее раз-другой, чтобы она покрылась маслом. И теперь самое время добавить на сковородку фарш. Только сейчас нам не надо жарить: мясо должно едва побелеть, вот и все! И ни в коем случае мясной фарш не должен спечься комками.

Добавьте в сковороду круглый рис, который вы отварили до полуготовности. Рис, став частью долмы, немедленно начнет выделять крахмал и связывать соки, которые будут источать мясо, лук и зелень.

Бланшируйте виноградные листья — свежие довольно будет просто окунуть в

кипящую воду на 10–15 секунд, а квашеные придется подержать в кипятке минуты три, дать воде проникнуть между листиками. Срезайте черенки и располагайте листики на столе глянцевой стороной вниз, шершавой вверх.

Раскладывайте равные порции фарша и сворачивайте листики. Смотрите, листья на ладонь похожи. Большой палец на фарш, мизинец сверху. Безымянный на фарш, указательный сверху. И скатать в трубочку, приминая средним пальцем, — вот вам долма. Укладывайте ее в сотейник, дно которого выложено рваными или слишком крупными и грубыми листьями, укладывайте плотно, прижимая один сверточек к другому.

Когда уложите всю долму, накройте ее тарелкой и залейте бульоном. Как обычно: разделявая мясо, мы откладывали в сторонку кости, пленки и жилки, — не выкидывать же их. Так что пока вы занимались фаршем и заворачивали долму, у вас должен был из всего этого свариться замечательный бульон. Вот его и наливайте



сверху, чтобы покрыло выложенную долму, но не до краев сотейника, а потом на тарелку поставьте небольшой груз — можно литровую банку с водой.

Все, теперь на плиту, на средний огонь, готовиться должно побулькивая. И смотрите, чтобы прибавляющий в объеме бульон не убежал через края.

Почему бульона вдруг становится больше? Ну все-таки мы готовим из довольно сочных продуктов, в которых много влаги. И, провариваясь, содержимое долмы уплотняется, сами сверточки укладываются все теснее, прижимаясь под грузом друг к другу, не оставляя места, — вот бульон и поднимается.

Готовьте полтора часа, не слушайте никого, слушайте меня, я знаю. Готовьте полтора часа, если ваши листики квашеные, а если свежие, маленькие, молодые, тоненькие, то уж ладно — один час, но не меньше.

Выключите огонь и снимите груз, а тарелку можете оставить.

Пусть долма стоит в сотейнике и постепенно остывает. Вы увидите, как бульон заполнявший сотейник до краев, этот за-

мечательный, изумрудного цвета бульон, постепенно исчезает: долма как бы вбирает его в себя, впитывает, увеличиваясь в объеме и расправляясь.

Когда сотейник остынет так, что рука уже терпит, — подавайте, не медлите. Выкладывайте и поливайте оставшимся бульоном. В дополнение предложите катык, приправленный чесноком и солью...

Вот она — настоящая долма, вот долма, брызгающая соком, долма, насладиться которой может и беззубый младенец, долма, чьим ароматом захлебываешься, как весенним воздухом, долма, до отказа заполненная богатым вкусом, долма, которая и насыщает, и пробуждает аппетит, долма, каждой частичкой прославляющая своего безымянного изобретателя и того творца, кто рядом, кто вот этот шедевр приготовил. Дай Бог ему здоровья, и чтобы руки его не уставали вовек!

И не сложнее хороших пельменей. Ненамного сложнее, если правду сказать.

В последнее время я использую не катык, а сюзму, которую обрабатываю блендером вместе с мятой, зеленым базиликом и запеченным в фольге чесноком. Конечно, все это следует посолить и приправить черным перцем. Все сложности этого соуса оправданы его вкусом и тем, насколько красиво он оттеняет долму.



# Соган-долма

- 8 крупных луковиц

60 г топленого масла

400 г баранины для обжаривания

Для фарша:

500 г баранины

150 г риса
- 2 помидора

1 морковь

Чеснок

Зелень

Специи

Соль

## 282 ☼ Балканская фантазия

Да, полые внутри болгарские перцы как будто созданы для того, чтобы их нафаршировать, а листья винограда и капусты — чтобы в них завернуть что-то вкусное. А фрукты? Айва, персики — только удали косточки, разрежь на половины, и вот превосходная емкость для какого угодно фарша!

Даже обычный репчатый лук можно фаршировать, и в своих предыдущих книгах я уже показывал, как это делается. А тут мой друг, серб Серж Маркович, говорит: “А знаешь, что такое Саган-долма?”

— Нет, не знаю. — отвечаю я. И немного повращав это вкусное словосочетание на языке восклицаю: — Соган-долма?! Долма в луке? “Соган” — это же “лук” по-азербайджански! Ну ты нашел, у кого спрашивать! Ударения правильно когда научишься ставить? Конечно знаю.

Но вот, оказывается, что это блюдо хорошо известно и в Сербии, и в Боснии. Не знаю, как именно готовят его там, но легко могу вообразить или взять да и сочинить нечто по балканским мотивам.

Смотрите, ну это же очевидно: такое блюдо просится не в кастрюлю, не в казан, а в печь! Вот и возьмем хорошую форму для запекания. Есть керамическая — отлично, нет керамической — возьмем ту, что есть.

Как луковицу использовать в качестве оболочки? Ну, не ковырять же ножом середину? Есть способ проще! Надрежьте луковицу по меридиану и аккуратно снимайте слой за слоем. Вставьте один слой в другой и чуть-чуть поверните внутри, чтобы “швы” оказались в разных местах. Вот, смотрите: ну чем вам не оболочка для долмы?

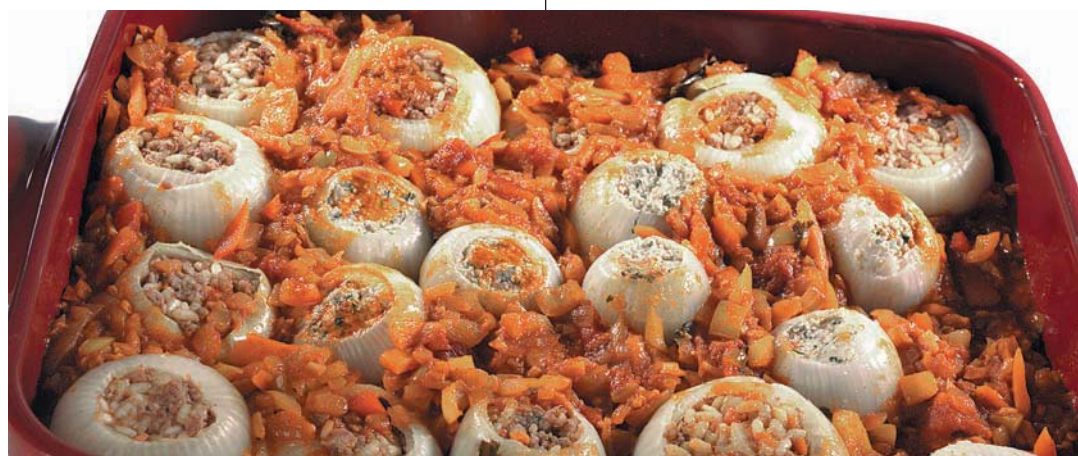
Чтобы слои лука стали менее хрупкими и ломкими нужно опустить луковицу на несколько минут в кипящую воду. После такой обработки оболочка станет податливой, а к ухудшению конечного



.....



283



.....



284 результата это не приведет — ведь долме все равно предстоит термообработка! Ну и какая разница — варили вы лук на пять минут дольше, чем фарш, или нет?

Фарш мы тоже предварительно подготовим, причем сделаем это не для изменения его консистенции, а для придания ему особого вкуса!

Смотрите, ну стоит ли добавлять мелко резанный лук в фарш, который будет помещен в луковую оболочку? Не стоит! А что тогда мы добавим помимо запаренного кипятком риса? Ну, вот чеснок, вот мелко резанная морковь, вот протертая плоть томатов! Кладите на сковороду с ложкой хорошего масла сначала морковь — пусть начнет источать запах, потом помидорную массу, чуть позже чеснок и тут же, буквально следом, — рубленое мясо. Пусть мясо побелеет и впитает в себя вкусы и ароматы, которые проявились на сковороде, солите его, приправляйте черным перцем, добавляйте рис, пробуйте — хорошо на вкус? Всего хватает, все ли в меру? Вот и чудесно!

Давайте фаршировать луковые оболочки. Щепоть соли внутрь каждой, и наполняйте фаршем, придерживая ладонью днышко. Набьете туго — ничего никуда не будет высыпаться — ставьте нафаршированные луковицы в форму.

А знаете что? Кто сказал, что фаршировать следует одним только мясом? Чем не угодили другие фарши? Взять хотя бы грецкие орехи, брынзу и крупно смолотые панировочные сухари. К этой смеси не хватает свежих и пряных ароматов — смело компенсируйте это за счет слегка спассерованных трав. Я брал базилик и мяту, но кто мешает вам позабавиться какими угодно иными сочетаниями?

И вот смотрите: луковицы-то были все одинаковые, а конструкция оболочек точно такая, как у матрешки! Вот и получилась у нас долма мал мала меньше. Самую середину луковиц хорошо бы изрубить для соуса.

А как быть с соусом, если он зальет иные луковицы целиком? Я не хочу, чтобы соус попал внутрь фарша, мне нужна разница во вкусах, я не желаю размазанного

.....

*Кстати, милые женщины, бланширование лука перед его нарезкой спасет любой макияж и избавит вашего мужа от благородной послелуковой отрыжки — имейте это в виду, когда готовите блюда с большим количеством лука!*



.....

ГЛАВА 8

285

по всему блюду вкуса! Вот выход — обжарьте кусочки баранины и уложите на дно формы для запекания. Они будут тушиться и, улучшая сам соус, выступят отличным фундаментом-подставкой для маленьких долмушек, а в итоге украсят готовое блюдо!

Соус будем готовить прямо в том масле, где только что обжаривали кусочки баранины. Ну что туда еще кроме того же самого лука, прожаренного до золотистого цвета, моркови, болгарского перца, томата да хорошей горсти паприки? Чеснок? Лавровый лист? Какие-то другие корни — сельдерей, петрушку и прочую растительность, что лежит в заботливого наполненном холодильнике? Соображайте сами!

Пожарили, потушили, добавили немного воды, присолили, выправили вкус саха-

ром, уксусом или нар-шарабом и давайте раскладывать его по всей форме.

Все! Готово! Долейте кипятком так, чтобы соус не затекал внутрь долмы, и вперед — в духовку, часа на два, даже на три!

Луковая оболочка на удивление долго готовится, поэтому, чтобы не дать пригореть соусу, после закипания по всей поверхности формы убавьте нагрев духовки до 150 °С, а когда запахнет как готовое блюдо, то и вовсе до 120 °С, накройте фольгой, чтобы соус не усыхал и оставьте еще на столько времени, сколько понадобится до прихода гостей — уж на них, еще не нанюхавшихся за весь день готовки, со свежим обонянием, запах из печи окажет должное воздействие, будьте уверены! Съедят все даже без пожелания приятного аппетита!

.....



# Перец-долма

- 10 болгарских перцев
- Для начинки:
- 500 г мяса, желательно баранину от задней ноги или от лопатки
- 200 г круглозерного риса
- 200 г лука
- Морковь
- 60 г масла для жарки

- Для соуса:
- 400-500 г рубленой бараньей голени
- 200 г заранее замоченного гороха нут
- Морковь
- Помидоры
- Болгарский перец
- Лук, специи
- Зелень: кинза, базилик

## 286 🍴 В болгарском перце

Ну, раз уж мы выяснили, что некоторые народы долмой называют не только то, что завернуто в нечто плоское, но и то, что помещено в нечто полое, — обратимся к самому распространенному варианту. Да-да, я понимаю, это то, что все и так готовят, но называют фаршированным перцем.

Но все же послушайте меня хоть недолго.

Из чего у вас состоит фарш, кроме мяса?

Из какого именно мяса вы делаете фарш для перцев?

А специи какие?

А что, просто водой заливаете перцы в кастрюле или соус какой-то особый готовите?

Короче говоря, в этом деле — как и почти в любом другом, имеющем отношение к кулинарному искусству, успех решают детали.

Во-первых, я хочу попросить вас, чтобы для долмы в болгарском перце вы

брали хорошо зачищенное от пленок и жилок мясо, желательно баранину от задней ноги, в крайнем случае от лопатки. Надо учитывать время, за которое успеет приготовиться мясо и за которое будет готов перец. Ведь переваренный перец... Вы видели такой, правда? Ни структуры, ни запаха, отслаивающаяся шкурка...

Во-вторых, лук для фарша лучше обжарить до прозрачности, прежде чем смешивать его с мясом. Вместе с луком в фарш попадет и немного масла, это тоже будет хорошо.

Но прежде чем обжаривать лук, пожарьте в том масле мелко порезанную морковь — это очень полезно для вкуса фарша, потому что из мяса, лука и моркови складывается великолепный вкусовой аккорд.

Хорошую структуру фарша и правильный баланс поможет создать отваренный до полуготовности круглый рис, такой, чтобы легко выделял крахмал, а не пропаренный, к примеру.



.....

Конечно, в этот фарш надо добавить специи, хотя бы черный перец, а по желанию — еще и зиру.

В-третьих, никогда не получится приготовить хороший соус, в котором и будут готовиться такие “перцы-долма” без еще одной порции лука, обжаренной голяшки или каких-то других частей баранины, нарубленной некрупными кусками, содержащие большое количество соединительной ткани, моркови, помидоров и перца.

Разогреть в небольшом казане масло или жир. Если нагрев под казаном слабый, то обжарить до уверенной корочки, а потом убрать на время голяшки, а если нагрев достаточный, то обжарить порезанный четверть-кольцами лук прямо вместе с голяшками. Жарить надо до начала карамелизации лука и изменения его цвета,

потом добавить морковь, порезанную мелкими, с горошину, кубиками, и присыпать специями, для раскрытия которых необходимо присутствие масла: зирой и дробленным черным перцем. После того как морковь и лук начнут издавать приятный запах (похожий на плов), а морковь станет мягкой и перестанет хрустеть, добавить мелко нарезанные помидоры. Впрочем, помидоры лучше очистить от шкурки, которая в соусе уж точно не нужна, а можно и вовсе — протереть через сито, тогда в соус не попадут даже и семена, если они вдруг вам мешают.

Если у вас есть время, проделайте одну несложную операцию: заранее, еще до начала приготовления соуса, запекиньте один красный болгарский перец целиком в хорошо разогретой духовке. Очистите его от подпаленной шкурки, удалите семена и плодоножку и измельчите блендером.

.....













Добавьте эту пасту к зажаренным луку и моркови одновременно с помидорами. Помидорам дайте обжариться, перемешайте несколько раз, подождите, пока сок от помидоров выпарится почти до конца, не давая им пригореть (а момент в этом смысле довольно опасный: помидоры склонны к разным фокусам). И когда вы поймете, что влаги остается все меньше, а мешать, чтобы не пригорело, приходится все чаще, доливайте в зажарку заготовленный ранее бульон.

Бульон, как всегда, у нас получится просто от привычки экономить: на него пойдут косточки, жилки, обрезки мяса, использованного в фарш. Хотя, может, бульон у вас остался от какой-то предыдущей кухонной разборки с мясом?

После того как добавили бульон, верните в соус голяшки или что там вы жарили в самом начале и дайте ему закипеть, после чего попробуйте и досолите, если нужно. Соус покажется чуточку пересоленным, но вы должны понимать, что на самом деле такое впечатление создает кислота от томатов. Кстати, если помидоры были

хорошими, выращенными на земле и под солнцем, то, возможно, для балансировки вкуса придется добавить в соус еще и немного сахара — порядка одной столовой ложки на кастрюлю средних размеров.

И совсем хорошо подготовить заранее горох нут: замочить да отварить предварительно до полуготовности, он здорово украсит блюдо в целом.

Теперь самое время фаршировать перцы. Сыпайте внутрь каждого перца маленькую щепотку соли — ее там будет не хватать.

Обомните комок фарша, придав ему форму большого куриного яйца и опустите в перец, придавливая сверху большим пальцем. Сам перец тем временем “обнимите” ладонью, чтобы он не лопнул. Набили плотно, при необходимости добавили, формируя ровное и гладкое доньшко, такое, чтобы соус не затекал внутрь овоща.

Можно, конечно, наполненные фаршем перцы сложить в какую-нибудь кастрюлю, но лучше все-таки расположить их в один слой в глубоком сотейнике, который вы сможете переставить потом в духовку.



Налейте в посуду немного соуса и ставьте перцы носиками книзу сначала по кругу, вдоль стенок, а потом заполняя и середину, поверх собранной на доньшке за жарки. От этого слой перцев получается выложенным как бы куполом: а купольная конструкция, как известно, сама по себе очень устойчива.

Где-то должно найтись местечко для парочки жгучих стручковых перчиков, ну хотя бы для запаха! И не бойтесь остроты, не бойтесь: не дайте только перчикам сло-маться или лопнуть.

Наливайте по стеночке оставшийся соус. Но вы ведь знаете, что соуса не должно быть слишком много? Пока фаршированные перцы тугие, так и хочется уложить их едва ли не с горкой, и соуса кажется мало. А как перцы начнут увариваться, станут об-мякать и прилегать бочками друг к другу все плотнее, вот тут-то соусу не останется ничего другого, как выбегать наружу и пачкать плитку.

Да, а на самый верх хорошо бы уложить замоченный горох нут и покрыть этот нут

- веточками фиолетового базилика и кинзы.

На огне выше среднего довести до ки-пения, услышав из под крышки бульканье, убавить огонь и ждать до появления при-ятного запаха. Наверное, перцам при-дется простоять на небольшом огне, под крышкой, первые 40 минут. А в последние 10 минут откройте посудину и отправьте в нагретую духовку — пусть тот фарш, что выступает из перцев, немного зарумянит-ся, приобретет дополнительную ароматную ноту.

Если посуда, в которой готовились пер-цы, позволяет, подавайте на стол прямо в ней, украсив зеленью, чтоб за версту кругом все знали, что сегодня вы гото-вили самый вкусный в этом городе фар-шированный перец!

И не обязательно — особенно если в компании люди почтенные — настаи-вать на том, что это настоящая долма. Я знаю, вы знаете, а остальные пусть так едят, без лишних подробностей. Вкус разве от этого меняется?

- Веточки базилика и кинзы должны полежать в блюде до готовности. И дело не только в их собственном вкусе и запахе: они не дадут каплям конденсата из-под крышки попасть в открытый фарш, разбавляя его вкус и делая верхнюю часть его серой, рыхлой и неопрятной. Затем веточки нужно будет убрать.



.....



.....



# Баклажан-долма

- 6–8 баклажанов величиной с ладонь
- Для начинки:
- 600 г баранины
- 150 г курдючного сала
- 2–3 помидора средней величины
- 2 средние луковицы
- Зелень, перец
- Соль
- 100 г масла для обжарки

## ☼ В баклажанах

Вообще, я убедился: тратить силы на споры о том, какой рецепт правильнее — не совсем рационально.

Силы, которые вы потратите на пустые споры о настоящей долме, лучше приберечь для приготовления следующего блюда, когда вы приготовите долму не в виноградном листе, не в болгарском перце, а... в баклажане!

Ну что же, раз собрались готовить долму, значит, надо в первую очередь подумать о фарше. В азербайджанской Ленкорани, где мне довелось смотреть, как исполняет один из своих коронных номеров талантливый мастер по имени Хуснияр (мы с ним чуть позже еще познакомимся поближе, когда углубимся в тонкости ленкоранской кухни), в начинку пошли продукты вполне предсказуемые: все та же баранина, курдючное сало, лук и помидоры. Все это было мелко порезано и тушилось в сковороде до полуготовности. То есть мясо успело изменить цвет, появился

запах, как будто бы оно почти готово, но на самом деле оно оставалось полусырым, да и лук не зарумянился, а успел только стать прозрачным. Естественно, пока мясо и овощи тушились, их успели и посолить, и поперчить. Вот и все, ничего сложного, очень простая и бесхитростная начинка.

У баклажанов — Хуснияр выбрал некрупные, длиной примерно с ладонь, — остались в неприкосновенности зеленые шапочки и черенки, за которые потом будет удобно эту закуску придерживать, пока ешь. Каждый был надрезан по вогнутому боку вдоль, но не насквозь, а только чуть глубже середины. Потом их посолили изнутри и оставили на полчаса, чтобы пустили сок.

После этого прямо руками Хуснияр отжал этот сок из каждого баклажана и потомил их отдельно, без начинки, в большом количестве топленого масла.

Подготовленные таким образом баклажаны начинили фаршем и уложили обратно в сковороду, в то же самое масло, в кото-



# Чабан-салат

Помидоры  
Красный сладкий лук  
Огурцы  
Листовой салат  
Зелень: петрушка, укроп и т. д.  
Стручковый перец, чеснок  
Для заправки:  
**50 г** оливкового масла  
Сок **1** лимона

294 ром они только что томились. И оставили на маленьком огне еще на четверть часа. Сковороду при этом обязательно следует накрыть крышкой, чтобы запах не выходил и не развеивался зря.

Вот тут становится понятно, почему сначала и баклажаны обжариваются только до полуготовности, и начинка приготавливается не до конца. Пускай теперь вместе томятся, пускай мясной вкус переходит в баклажаны, а те, в свою очередь, отдают свой вкус фаршу. Так и получится действительно органичное блюдо, а не какие-то два разных продукта, которые случайно уложены рядом на одну тарелку и знать ничего друг о друге не хотят.

Верите, что это очень вкусно? Верите, я знаю. И я в вас верю, знаю, что вы непременно приготовите рано или поздно такую долму. Я уже предупреждал вас заранее: за столом наверняка найдется хоть один “знаток восточной кухни”, которому придется очень долго доказывать, что слово “долма” в отношении такой еды тоже совершенно

уместно. Но вы все-таки стойте на своем, потому что историческая правда на вашей стороне.

## ☼ При чем здесь чабан?

Давайте ненадолго сменим тему. Дело вот в чем: многие понимают салат как отдельное, вполне себе самостоятельное блюдо, как начало обеда. Было дело, мы уже поговорили об этом. Но я предпочитаю подавать салаты к каждому основному блюду. Ну, почти как гарнир, или, если угодно, как украшение основного блюда. Ведь противопоставления мясного и овощного, вареного и сырого, сытного и аппетитного помогают и лучше понять основное блюдо и сделать обед гармоничнее.

Например, к любому мясному блюду пойдет чабан-салат. Вот этот салат — вовсе не древний. На самом деле это — изобретение турецкого общепита, но,



.....

признаю, весьма удачное. Они, понимаете ли, не желали резать лук тонко, помидоры тонко, огурцы тонко, так что взяли да и нарезали все довольно крупными кубиками, тем более что успех греческого салата не давал покоя, да и назвали этот салат чабанским, — мол, чабанам некогда сидеть и нарезать тоненько, им лишь бы в рот пролезло! Вот такая философия у этого очень простого салата, замечательно подходящего к блюдам из теста и мяса, вроде мантов, хингала, или блюдам, где присутствует мясной фарш, от подобных тем, что мы обсуждаем в этой главе и вплоть до люля-кебаба, завернутого в лист лаваша.

Ну что — берите фиолетовый сладкий лук, берите помидоры, берите огурцы и все порежьте одинаковыми кубиками со стороной в сантиметр-полтора. Листья салата только порвите, не ленитесь, не надо их ножом. Зелень — петрушку-укроп — разную. Хотите — возьмите и молодой чеснок и стручковый перец: это уже потоньше и помельче. Ну и перемешайте все, посолите, да приправьте смесью оливкового масла и лимонного сока в соотношении два к одному.

Кстати, насчет лимонного сока. Погодите давить лимон, не спешите, в следующем рецепте я вам расскажу, как это лучше сделать.

.....



# Шпинат-салат

**200 г** молодых листьев шпината  
**100 г** мелких шампиньонов  
**100 г** помидоров черри  
**50 г** сыра Грана Падано  
**3-5 г** свежего трюфеля или  
**10 г** трюфельной пасты  
**50 г** оливкового масла  
Сок одного лимона  
**20 г** сахара

Глава 8 Конечно, долма!

## 296 ☼ И вкусно, и полезно

Со шпинатом готовят многие блюда и в Азербайджане, и в Иране, и в Туркмении. Но я не видел, чтобы где-то его использовали для приготовления салатов. А между тем салаты из шпината и прочих “европейских” ингредиентов великолепно сочетаются со многими нашими традиционными блюдами. В последнее время к люля-кебабу я неизменно подаю один и тот же салат, сплошь состоящий из итальянских ингредиентов, за исключением разве что шпината, который, как мы уже выяснили, и для нас не менее родной, чем для итальянцев.

В этом салате нет никаких секретов, кроме способа выжимания сока из лимона. Казалось бы, чего проще — вот соковыжималки для цитрусовых, а можно и просто руками, или, в крайнем случае, воткнув в половинку лимона вилку. Эх! Ну как же вы не понимаете, что, выжимая таким образом сок, вы просто выбрасываете вместе с отжим-

ками 90% аромата лимона, содержащегося в цедре! Разве запах лимона вам не дорог? Разве единственное, что вы хотите получить из этого замечательного плода, — его кислота? Не так надо, не так!

Вот смотрите. Порежьте лимон кубиками, как сейчас резали овощи для чабан-салата. Порежьте и пересыпьте сахаром, чтобы сахар покрывал лимон. Пусть стоит так примерно час — занимайтесь пока другими делами. А через час начните давить лимон прямо руками. Давите так, чтобы крупинки сахара царапали цедру, из цедры будет брызгать эфирное масло, оно и дает аромат, который мы не желаем потерять. Эфирное масло попадет в сок, и он получится совершенно иным — гораздо более ароматным. А то, что в соке будет содержаться немного сахара, — поверьте мне на слово — только украсит его вкус.

Шпинат промойте, просушите.

Каждый листик шпината складываем вдоль пополам и тянем на себя его ножку, не только отрывая ее саму, но и выдер-

Миска-центрифуга с вращающейся внутри пластиковой корзиной для сушки зелени — очень полезная вещь, которая должна быть на каждой кухне.



.....

гивая из середины листика центральную жилку. Понимаете меня? Да это нетрудно — всего-то 200 г шпината...

Грибы шампиньоны, самые маленькие, которые вы только сможете найти, порежьте тоненькими пластинками. А у вас есть трюфель? Да там совсем немного надо — несколько граммов на упаковку шампиньонов! Ну хорошо, нет трюфеля — а нет ли, случайно, трюфельной пасты? Возьмите граммов десять. И трюфельной пасты нет? Ну что делать, придется взять пол чайной ложки трюфельного масла, хотя я это и не одобряю.

Трюфельную пасту или трюфельное масло надо размешать в 50 г оливкового масла, добавить туда лимонный сок, взбить как следует и залить тонко порезанные шампиньоны — пусть помаринуются минут тридцать.

Тем временем порежьте тонкими ломтиками граммов 30–50 сыра Грана Падано или другого твердого и ароматного сыра и порежьте сто граммов помидоров черри пополам.

Выложите в большую салатную миску листья шпината, выложите туда шампиньоны, сцедив с них маринад, и перемешайте руками таким образом, чтобы листья не слипались между собой, а грибы распределились среди листьев равномерно. Выложите поверх смеси сыр, помидоры и полейте тем маринадом, что остался после шампиньонов — это и будет заправка для салата.

Подавайте такой салат ближе к завершению обеда, перед самыми вкусными и сытными блюдами, для того чтобы освежить вкус у ваших гостей, чтобы пробудить у них еще немного аппетита.



.....





## ☼: “Голая долма”, она же “кюфта обыкновенная”, она же “просто тефтели”

Не очень-то повезло гастрономической России: сюда это блюдо пришло не напрямую из Средней Азии, а совершив изрядный крюк в пространстве и во времени, попало уже с Запада, относительно недавно и в виде банальных тефтелей.

Но так ли эти тефтели банальны? Все ли мы сделали для того, чтобы это блюдо стало праздничным на наших столах? Не упускаем ли мы в тефтелях подробности и детали, которые, как мы уже неоднократно убедились, и есть самое важное в кулинарии?

Эти самые тефтели не обязательно готовить из такого же фарша, который потребовался бы для долмы в виноградных листьях или в болгарских перцах. Сюда

сгодится фарш из обрезков, фарш, содержащий довольно много соединительной ткани. Только вымесить его придется намного тщательнее, почти как на люля-кебаб.

В этот фарш тоже надо добавить рис. Но присмотритесь: после вымешивания рис стал прозрачным! В таком состоянии рис в фарше будет впитывать в себя соки, выделяющиеся из мяса и прочих составляющих и, разрастаясь, заполнять собою появляющиеся поры. И это будет хорошо! Тефтели после приготовления станут гладкими на срезе, но довольно сочными, рис приятно смягчит вкусы приправ, и фарш не будет рассыпаться после первого прикосновения вилкой.

Но прежде чем отправить тефтели тушиться в соусе, их следует слегка обжарить. Можно, как вариант, запечь в духовке, совсем хорошо было бы обжарить их во фритюре, так чтобы они погружались в масло полностью. Но, в крайнем случае, можно просто обжарить на сковородке, на обычном масле. Правда, при таком способе о сохранении шарообразной формы и





не мечтайте, если только не согласитесь на жесткий и тугой фарш, — но это лишит фарш нежности, мягкости и податливости!

Для приготовления соуса понадобится тот же самый нехитрый набор ингредиентов, что использовался в соус для долмы в болгарском перце. Описывать подробности приготовления соуса я не стану, напомним только, что бульон, в качестве основной жидкости, тут гораздо предпочтительнее простой воды.

Впрочем, одна хитрость все-таки возможна. В соусе — обратите внимание — присутствует болгарский перец. А что,

если порезать его побольше? Интересно, получится ли такой “ленивый фаршированный перец” и будет ли это похоже по вкусу на полноценную “перец-долму”? Предоставляю вам возможность поэкспериментировать самостоятельно.

Ну, а затем можно продолжить изыскания. Например, добавить в соус картошки, а тефтели уложить уже сверху и тушить под закрытой крышкой час-полтора. Или попробовать разложить тефтели по горшочкам, залить соусом и медленно потомить... В общем, фантазию сдерживать не стоит...

# Зирвак с грушами

**8-10** крупных груш  
**3** болгарских перца  
**3** помидора  
**2** средних баклажана  
Для начинки:  
**500 г** баранины

**150 г** курдючного сала  
**2-3** помидора  
средней величины  
**2** средние луковицы  
Соль, перец, зелень  
**100 г** масла для обжарки

## ☼ Эту грушу можно скушать

Ну, вот скажите мне, что вы думаете о том, как на свет появляются новые рецепты? Полагаете ли вы, что кто-то ультрагениальный долго сидит в позе мыслителя, напряженно думает, тужится, а потом вдруг вскакивает с криком “эврика!” и бежит на кухню творить нечто принципиально новое?

Тридцать три раза нет!

Работа кулинара-новатора гораздо больше похожа на кропотливую работу инженера, который постепенно, шаг за шагом модернизирует старое, а когда количество изменений достигает определенной величины, то он получает новое качество, т.е. новое блюдо.

Но в кулинарии, где все, кажется, известно, каждый новый шаг дается с большим трудом. Мы компилируем широкоизвестное и изменяем ингредиенты, у нас есть возможность скорректировать даже технологию, но стоят ли

результаты затраченных усилий? Увы, чаще всего нет. Чаще всего старое, отработанное поколениями поваров и отточенное народом за столетия, оказывается много лучше, чем нововыдуманное.

Поэтому каждый новый удачный шаг стоит фиксировать и запоминать, чтобы, накопив эти шажки, совершить однажды прыжок на новый уровень и сказать с гордостью: вот, у меня получилось новое блюдо!

Проще всего идти по проторенным дорожкам. Я уже не раз говорил о том, что в прежние времена вместо картошки и помидор в Средней Азии часто использовали фрукты. И вот, давайте попробуем сделать один шаг в этом же направлении.

Вы же знаете, что нафаршировать мясным фаршем можно едва ли не любые овощи — баклажаны, болгарские перцы, помидоры и капустный лист. Да, а как замечательно получается фаршированная айва? (Этот рецепт был изложен в моей первой книге “Казан-Мангал.”)





Очень часто в современных рецептах используется картошка. А что если попытаться взять не картошку, не лук, не айву, а, например, грушу?

Ведь попадают иногда очень твердые груши, которые уже имеют должный запах и приличный вкус, но на зуб тверды, как картошка. Да ведь такие груши просто просятся в казан, чтобы с ними приготовили что-то вкусное! И вовсе не обязательно фаршировать груши, а достаточно того, что они поварятся в соусе вместе с фаршированными овощами, занимая в казане то место, которое обычно отведено картошке.

В общем, мы будем делать все, как обычно. Вот подготовленный фарш на сковородке, и им начинают овощи. Болгарские перцы и помидоры будут готовы очень скоро, поэтому их оставляем сырыми. А баклажаны требуют предварительной термической подготовки, и мы их отварим в подсоленной воде, надрежем, наколем и отожмем из них влагу, тем самым делая их весьма пластичными.

Фарш, если только он не из очень хорошего, тщательно отфильтрованного мяса, тоже лучше подвергнуть предварительной тепловой обработке.

Вот теперь помидоры, болгарский перец, баклажаны и фарш будут готовы в одно время, и все получится замечательно приготовленным — ничего не переварится, и ничего не останется сырым или жестким!

Осталось самое простое. Как готовить зирвак для плова знаете? Ну вот и готовьте! Возьмите несколько хороших косточек с мясом, обжарьте, добавьте лук, морковь, томат, обжарьте все как следует и долейте воды. Хорошо бы добавить горох, барбарис, сухих трав и... вот он — правильный момент для наших груш! Пусть поварятся.

Когда вы увидите, что все почти готово, а зирвак станет прозрачным и получит приятный вкус, укладывайте в казан фаршированные овощи. Один ряд или два — неважно. Не надо стремиться к тому, чтобы овощи были покрыты соусом. Очень скоро они станут мягкими, послушно примут форму окружающей среды, и соус сам собой покроет их.

Если вы не хотите, чтобы вкус фарша отдавал сырым луком, то потомите и лук в масле. Специи и приправы отлично отдают свой вкус и аромат маслу, поэтому и они должны быть отправлены в фарш в тот момент, когда он еще на сковородке.







304 Во всяком случае, когда вы станете подавать получившееся блюдо на стол недостатка в соусе не будет. Надеюсь, что и недостатка в приятном аппетите тоже не окажется!

☼ Фастфуд — точка уз

Ну, что же: выяснили, что долма может быть и вовсе без оболочки, а может быть завернута в любой лист — виноградный, айвовый, тутовый, липовый — вплоть до капустного. Пойдем дальше.

Важен вкусовой тон листа-оболочки: желательно, чтобы в нем был замечен кислый тон. И еще важнее — его аромат. Ну и кто может запретить использовать для ароматизации долмы любую другую зелень, хоть бы и крапиву, (смородиновый или вишневый лист). А что, если — не в качестве самостоятельной обертки, а в комбинации с другим листом?

В то же время понятно, что пропорции мяса и других ингредиентов в фар-

ше для долмы могут очень широко варьироваться — от одного только мяса с небольшим количеством лука, до сочетания мяса с рисом, горохом, зеленью, фруктами и даже гранатом.

Давайте попробуем сконструировать свою собственную долму. Я вам могу заранее сказать: самые интересные новшества обнаруживаются на стыке разных культур. Неожиданные и даже парадоксальные сочетания продуктов и технологий зачастую приводят к замечательным результатам. Но и риск тут наибольший: стоит упустить что-то кажущееся маловажным, и весь проект, весь замысел ждет в лучшем случае собачья миска. Хорошо, если и вовсе не мусорное ведро.

Вот так я однажды пустился в эксперименты над басмой — традиционным узбекским блюдом из мяса, тушенного в большом количестве овощей, среди которых обязательно присутствуют капустные листья, лук, морковь, перцы, картошка. А к ним добавляются, в зависимости от сезона,









почти любые овощи, а за ними и фрукты... Ведь замечательное блюдо! Но замечательным оно бывает, только когда приготовлено на всю семью или большую компанию, да подано на большом блюде, где всему найдется свое место: должно быть такое разнообразие, что глаз радуется.

А как подавать басму порционно? Как готовить и подавать басму в ресторане? Горшочки, маленькие таджины — что только ни было перепробовано. Но, во-первых, в горшочек не умещается все, что хочется положить, а во-вторых — долго! Приготовишь заранее — нет ничего хуже, чем переварен-

ные овощи из басмы. А станешь ждать гостя — никто не знает заранее, когда ее закажут. Нетехнологично!

Но не в одном только ресторане дело. Бог бы с ним, но ведь и дома-то тоже совсем не всегда есть возможность подать обед всей семье сразу. Бывает, что и не приготовишь большое общее блюдо, да и за столом одновременно всех едоков не соберешь.

В общем, слушайте, какая идея у меня родилась.

Порежем соломкой все, что мы собираемся положить в басму. Мясо, немного курдюка, много лука, понемногу моркови,

## Биг-долма

Для начинки:

**400 г** баранины  
**200 г** курдючного сала  
**2** картофелины  
**1** морковь  
**2** яблока или айвы  
**2** болгарских перца  
**2** помидора  
**1** средний баклажан  
**1** кочан капусты

**2** луковицы

Зелень

Специи

Соль

Для соуса:

**200 мл** бульона

**1** луковица

**30 г** топленого масла

Зелень по вкусу

Специи

картофеля, яблок или айвы, болгарского перца, чеснока, зелень, помидоры, баклажаны и что еще Бог пошлет. Листья с капусты снимем так же, как на голубцы — предварительно ошпарив или даже недолго побланшировав. И завернем начинку в листья.

Только заворачивать будем особым образом. Попробуем соблюсти тот самый порядок, в котором укладываются ингредиенты в большой казан для традиционной басмы: на первый капустный лист — сало, потом мясо, лук, морковь и так далее, до зелени. А теперь все в обратном порядке, пусть лист окажется как бы переполненным, а сверху мы прижмем его вторым листом. Чтобы плотно прижать продукты друг к другу, как это нужно в басме, давайте

перевяжем эту конструкцию... да хоть луком пореем!

Снимем один зеленый лист с лука-порея, опустим его в кипяток на минуту, чтобы он стал более пластичным и не ломался на изгибах, разрежем на полоски и перевяжем ими нашу долму-переросток.

Ну да, долма, только очень большая, одна долма на одного едока — как раз. Как ее еще назвать, это логичное превращение народной еды в ресторанный фастфуд? Биг-долма — в самый раз. По вкусу и виду это уже не хорошо знакомая нам басма, но это и близко не напоминает ни один вид долмы, известный в истории. Мы просто получили новое блюдо. Хорошее, вкусное, симпатичное на вид. И содержание как раз такое, какое подойдет мало-







подвижным и бледным офисным сотрудникам: приготовлено на пару, немного мяса, много витаминов, ничего жареного...

Ничего? Ну, нет уж! Да, готовить можно по-разному, хоть в пароварке или так, как я готовил в этот раз: потушил долму в небольшом количестве крепкого мясного бульона. Было вкусно. Но я понял, чего тут все же не хватает. Явно недостает... жарки. Точно такой, какую я обычно делаю, когда готовлю долму в болгарском перце.

Или другой вариант: сделать соус с зеленью. Медленно пожарить лук в топленом масле, добавить в него куркуму, черный перец и зиру, много зелени, и все залить бульоном, сняв с него жир. Тоже будет хорошо.

Еще можно положить, например, молодую стручковую фасоль, а то и спаржу? В самую-то середину можно! О, вот еще — тыкву! И что, если попробовать не все резать одинаковой некрупной соломкой? Например, положить внутрь молодую картофелинку целиком или морковь порезать покрупнее? Сочные ингредиенты, такие, как лук, болгарский перец, порезать соломкой, баклажан — наискосок, ломтиком в полсантиметра. Обжаренное до румяности ребрышко, а?

Ну, похоже, нас уже и не остановить...

Рыба с чесноком  
и кинзой по-новому

- 1 крупный морской окунь
- 1 луковица
- 1 морковь
- 30-40 мл оливкового масла
- Чеснок
- Специи
- Зелень
- Соль

☼ На чистом  
сливочном!

Мне хотелось бы особо поговорить про масло. Потому что масло — одна из причин, по которым я стараюсь не есть ничего без особой нужды в ресторанах. Сейчас я все объясню.

Рестораторы уже поняли, что работать с продуктами дорогими выгоднее, нежели с дешевыми. Во-первых, чаще всего, продукт дорогой того стоит — он вкуснее своего дешевого аналога. С ним проще работать, он не требует ухищрений и особых техник, чтобы из него получилась вполне приемлемая по вкусу еда. Во-вторых, продавать дорогой продукт в ресторане — выгодно! Взял исходную цену, умножил на произвольное целое число от трех до десяти, вот тебе и цена в калькуляции. Если, к примеру, взяли кусок мяса для стейка за пятьсот рублей, а после нехитрых манипуляций продали его за тысячу пятьсот, то сразу получили прибыль в тысячу ру-

блей. А если взять продукт недорогой, рублей за пятьдесят? Ну, поработают над ним повара, да и продадут за две-сти пятьдесят — ведь хорошая при-быль двести рублей-то? Да, так-то оно так. Но чтобы получить ту тысячу, надо и поработать раз в десять больше, и об-служить не одного клиента, а пятерых, а следом за ними перемыть посуду, по-менять скатерти, да мало что еще!

Одним словом, рестораторы все поняли, и я с их выводами согласен. Но, знаете, если сидит в человеке жлобско-халдейская жилка, то она никуда не де-нется, даже если он станет продавать фуа-гра, устриц и вырезку под трюфель-ным соусом. Жлобство проявится в эконо-мии на мелочах. Например, на масле. Допустим, нужно жлобу масло, чтобы смазать сковородку для жарки продукта за тысячу рублей. Какое масло он для этого возьмет? Думаете, приличное? Как бы не так! Он возьмет что-то ру-блей по тридцать за бутылку, и запаш-ком этого масла загубит самый луч-ший, самый дорогой продукт, продукт,



310 которым гордится, возможно, лучший фермер Франции или наиболее удачливый рыбак Средиземного моря.

Ну что ж ты делаешь-то? Ну почему ты для жарки этого шедевра не взял подходящее масло? Тебе же надо было всего 50 г, ты сэкономил-то в результате рублей пять, а потерял меня как клиента на веки вечные, потому что изжога за несколько тысяч рублей — не самое рациональное приобретение!

Послушайте меня, мои дорогие читатели! Не уподобляйтесь этим рестораторам, не готовьте хорошие продукты на плохом масле! Вообще ничего не готовьте на плохом масле, потому что масло в тех блюдах, где оно необходимо, это как холст для художника, это как концертный зал для музыканта. Нельзя слушать симфонический оркестр, исполняющий Моцарта, в бетонном гараже, понимаете меня? Зал должен быть подходящим, холст должен быть качественным, масло должно быть благородным и вкусным.

Но взять с вас обещание, что вы никогда не станете жарить хорошую рыбу в плохом масле, я не могу и поэтому предложу сейчас одно из старых, любимых мною и проверенных временем блюд, но с некоторыми вариациями.

В книге “Казан, мангал” я назвал это блюдо “Рыбой с чесноком и кинзой по рецептам бухарских евреев”. Там рыба как раз сначала обжаривается в масле, а я хочу предложить вам другой способ приготовления этого блюда, способ, лежащий на поверхности и позволяющий вовсе избежать применения масла.

Давайте все по порядку.

Допустим, попала вам в руки рыба с чешуей, хорошая, без мелких костей, с отменным собственным вкусом и запахом — я взял выловленного в Средиземном море морского окуня, общим весом килограмма на два с половиной.

Голову, плавники и хвост, как и положено по рецепту, уложил в небольшую кастрюльку, залил небольшим количеством воды, добавил луковицу, морковь, перец

.....



горошком, поставил варить, снял в положенное время пену и добавил под конец стеблей ароматных трав. Полученный крепкий бульон процедил и, после того как он немного остыл, приправил мелко порезанной кинзой и чесноком.

Саму рыбу порезал на стейки толщиной в два пальца, присыпал смесью соли, панировочных сухарей, молотого кориандра, сухого тимьяна, щепоти кардамона и хорошей порции черного перца. Посмотрите, если рыба, которую вы будете готовить, нежирная, то добавьте в смесь хотя бы столовую ложку хорошего оливкового масла — это необходимо, для того чтобы специи раскрыли свой вкус и аромат.

Рыбу уложил в проволочную сетку да и поджарил на мангале, над не слишком горячими углями, такими, чтобы и корочка

на рыбе успела образоваться, и внутри, у хребта, не оставалось сырой плоти.

В жарке рыбы в таких сетках есть один секрет. Если есть возможность, то нагрейте и нижнюю и верхнюю части сетки, прежде, чем укладывать на нее рыбу. Лучше вообще поставить сетку на мангал, дать ей раскалиться, а потом выложить на нее рыбу и прижать верхней частью. Когда рыба будет готова, она не развалится на куски из-за того, что прилипла к проволоке. Одно обидно: на рыбе останутся черные пропалины, вкус которых нравится не всем.

Но и на этот случай есть секрет: уложите рыбу в сетку, но не застегивайте верхнюю часть. Положите сетку с рыбой на мангал, а через 10–15 секунд переверните и приподнимите нижнюю часть сетки, пока рыба еще не успела к ней прилипнуть. Теперь быстро













## Долма из рыбы под шафрановым соусом

6 барабулек  
100 г сливочного масла  
3 ст. л. муки  
300 г виноградных листьев  
300 мл рыбного бульона  
½ мускатного ореха  
Шафран  
Соль

314 еще раз переверните. Через минуту этот цирк можно прекратить — теперь и рыба, и сетка нагреты примерно одинаково, ничего не прилипает и подпалин не остается!

Вот и все — наша замечательная рыба готова. Теперь, пока она еще горячая, ее надо полить соусом из бульона, кинзы и чеснока и... можно остужать. Дело в том, что традиционно такую рыбу подают в холодном виде, когда бульон превратится в дрожащее, ароматное желе. А если подать ее горячее?

А хотите еще одну вариацию этого блюда, раз уж в самом начале мы завели разговор о сочетании рыбы и виноградного листа? Во время варки добавьте в бульон десяток-другой виноградных листьев. Когда бульон будет готов, выньте их, дайте остыть, покрошите мелко-мелко и верните в бульон вместе с кинзой и чесноком. Аккорд вкуса станет еще насыщеннее, еще ароматнее, еще благороднее. И это будет первый наш шаг в сторону заветной цели — долмы из рыбы.

## ☼ Рыбка гроздьями

Кто не ел рыбу в виноградных листьях — много потерял. Даже если просто положить рыбу, обернутую виноградным листом, на гриль, даже если банально пожарить ее на масле — рыба здорово выигрывает от той кислинки и аромата, который сообщает ей виноградный лист. Обмакните рыбу в масло, присыпьте солью и плотно оберните виноградными листьями — это все, что необходимо сделать перед тем, как уложить ее на решетку над углями или в сковородку с маслом...

Однако попробуйте приготовить барабульку (можно заменить на некрупную форель) несколько иначе. Тем более что консистенция предлагаемого мною блюда крепко любима широкими народными массами, да и вид, надеюсь, обманет их наилучшим образом — никто и не догадается, что хозева сэкономили на майонезе.

Распустите, к примеру, 100 г сливочного масла в сотейнике и всыпьте в него, по-



.....

315



.....



316 стоянно помешивая, 2–3 столовые ложки муки. Постарайтесь, чтобы не было комочков. Добавьте к обжариваемой муке тертого мускатного ореха — половины хватит вполне. Когда почувствуете, что запах муки изменился с сырого на жареный, и заметите, что смесь того гляди начнет темнеть, добавьте 2–3 половника кипящего рыбного бульона и размешайте до однородности. Снимите сотейник с густым как сметана соусом с огня.

Потрошеную и очищенную рыбу посолите, смажьте густым соусом и уложите на отваренные в течение 5–10 минут виноградные листья. Заверните рыбу в листья.

Тем временем разотрите в ступке десяток тычинок шафрана с крупной солью и приправьте им оставшийся рыбный бульон, который должен стоять на плите.

Бульон получит соответствующую окраску и приобретет приятный запах шафра-

на, о котором люди малосведущие говорят “лекарствами пахнет”.

А вы имейте в виду, что пахнет не лекарствами, а дорогой, хорошей едой.

Для приготовления соуса для заливки рыбы остатки густого соуса из муки и сливочного масла переложите в горячий бульон и, помешивая, доведите до кипения. Но при первых пузырьках прекратите нагрев и снимите с плиты. Нехорошо будет, если масло отделится от соуса. Соус должен иметь консистенцию жидкой сметаны.

Уложите рыбу в латку и залейте соусом. Если бы я взял три рыбы общим весом 1,2–1,3 кг, то у меня все рыбины оказались бы покрытыми соусом.

В духовке, при температуре 180 °C блюдо стояло 20 минут, еще 5–6 минут наводилась румяная корочка под верхним грилем.





# 9

## Куры, цыплята, или Почему в Азербайджане не любят судака

317

Вы же знаете, как я не люблю общепит, да? Ведь я, собственно говоря, потому и начал готовить, потому и полюбил кулинарию, что слишком сильно не любил общепит.

Но был период в моей жизни, когда мне очень часто приходилось бывать в Ташкенте. И однажды случилось чудо.

Мне рассказали об открывшемся в Ташкенте азербайджанском ресторане. Без особой надежды вкусно поесть я поехал в этот ресторан. Он оказался совсем небольшим. Доска у входа с кратким описанием меню оканчивалась надписями “Гамбургер”, “Хот-дог”. Я чуть не развернулся, чуть не ушел. Как хорошо поступили в этот момент мои ноги, которые вопреки здравому смыслу, все же переступили порог этого заведения!

— Можно меню посмотреть?

— Меню мы еще не отпечатали, у нас будет меню...

— У вас есть азербайджанские блюда?

— Да, у нас есть кутабы, ляванги, пити, дюшбара...

— А плов? Плов азербайджанский есть у вас? — Это был удар ниже пояса



318 с моей стороны. Я знаю, сколько времени надо потратить на азербайджанский плов, понимаю, насколько невыгодное это блюдо с точки зрения общепита.

— Плов мы можем приготовить, но надо заказывать хотя бы за два часа, он стоять на плите должен...

— Ставьте! Я... мы приедем.

Я не привык судить о заведениях по внешнему виду, но интерьер этого кафе, мебель, посуда, серьезность и одно временно скромность парня, который беседовал со мной у входа, были очень убедительны.

☼ Курица  
по-шекински  
от тетушки Хураман

Мы приехали небольшой компанией меньше, чем через час. Еще раз просмотрели листочки, заменяющие меню... салаты-шмалаты... напитки-колы-соки-

воды... Все азербайджанское меню умещалось на одном листочке.

— Кутабы, долму, курицу по-шекински, плов вы уже поставили, курицаляванги... Что подадите к плову?

— Баранину?

— Хорошо!

Послушайте, друзья мои! “Хорошо” это не то слово! Это было великолепно, потрясающе!

Долма своею сочностью, ароматом, насыщенностью вкуса с благородной кислинкой поразила всех. Немедленно заказали еще. Курица по-шекински... такими куры были в моем детстве, а с тех пор таких кур больше не делают. Я не могу описать словами, насколько хороша была эта курица в своей простоте и безыскусности. Кутабы... Я хотел бы завтракать каждый день такими кутабами. Плов... мама дорогая, зачем я всем говорю, что умею готовить азербайджанский плов? Баранина, приготовленная с сухофруктами и каштанами, поданная к этому плову, казалось, предназначалась не для грешных землян,

## Курица по-шекински

1 курица

5 кг репчатого лука

Половина лимона

Гвоздика, корица, черный перец

Соль

Курица по-шекински от тетушки Хураман

Глава 9

319

но для небожителей. Курица-ляванги... Господи, какую красивой она была, как аппетитно на ней лопалась корочка, обнажая белое, сочное мясо, под которым скрывалась начинка из грецких орехов, альбухары, лавашаны и корицы! Все, чего не родит земля узбекская, но что необходимо для настоящей азербайджанской кухни, присутствовало в блюдах в полном объеме; видимо, все это привезли из Баку. И все, все блюда были приготовлены правильно, не к чему было прицепиться, все только восхищало.

— Кто хозяин ресторана?

— Я. Меня Натик зовут. — Ко мне подошел тот самый парень, который давеча встречал меня у входа.

— Брат, а можешь ты стереть слова “гамбургер” и “хот-дог” из своего меню, чтобы мне не стыдно было приводить сюда друзей? Спасибо тебе. Спасибо, что открыл такой ресторан, желаю, чтобы ты и дальше поддерживал такой же уровень. А кто повар? Можешь повара позвать?

К нам вышла очень скромная, невысокая женщина по имени Хураман. Ей были приятны слова нашей горячей благодарности, как могут быть приятны аплодисменты настоящему артисту, блестяще исполнившему свою роль.

— Проблема у меня с ней, — рассказывал Натик. — Привезешь что-нибудь с базара не такое, чуть-чуть только не так, как она требовала, а она все бросает, сидит — плачет и не готовит.

Что еще можно рассказать о добросоветной женщине и гениальном поваре Хураман после этих слов? Мне, например, добавить нечего, если только не поделиться с вами хотя бы самым простым рецептом из сногшибательного запаса тетушки Хураман.

Курица нужна хорошая. Нормальная деревенская курица. Все остальное у вас есть, но об этом чуть позже, сначала я расскажу, что такое хорошая курица и как она должна выглядеть.

Я верю в человечество и рассчитываю, что эту книгу будут читать и в те благословенные времена, когда на при-

Люди постарше наверняка помнят, что у нормальных кур мясо было двух цветов: так называемое красное, с бедрышек, ножек и крыльев, и белое — с грудки. Эти два вида мяса были разными как по вкусу, так и по свойствам. Еще и по сей день встречаются кулинарные книги, которые рассказывают о секретах приготовления таких кур: “варите два часа”. Вы только не вздумайте нынешних супермаркетовских “кур” варить два часа — от них мало что останется.











322 лавках магазинов вновь появятся нормальные куры — с белой грудкой, желтым жиром подле гузки и синими ногами. Где сегодня взять такую курицу? Ну идите пока на рынок — больше мне посоветовать нечего! Ищите там, требуйте, выбирайте, соблазняйте продавцов рублем, потому что курино-цыплячье изобилие на безжизненно-холодных полках супермаркетов ничем не лучше приснопамятных “ножек Буша”, ведь выращены они по той же самой технологии. И, может быть, очень скоро мы еще раз убедимся в правоте формулы “спрос рождает предложение”, как однажды уже случилось с узбекским рисом “дев-зира”, специями и казанами.

В общем, когда вы найдете такую курицу, вы ее промойте, просушите, да опалите как следует над огнем газовой конфорки, ошпайте, если что осталось на коже, чтоб ни пенька от пера, ни пушинки. Если шкура кое-где в результате этой операции подрумянится, так это ничего — только ароматнее будет.

Но прежде чем восхититься замечательным ароматом готовой курицы, вам придется пройти через серьезное испытание. Вы представляете себе, что значит прокрутить 5 кг лука через мясорубку? Идите на балкон или поставьте мясорубку у открытого окна. Зимой можно зажечь газовую конфорку и включить на полную мощность вытяжку. Если мясорубку расположить поблизости, то количество пролитых слез слегка уменьшится.

Из полученного лукового месива надо отжать сок. Куда деть отжимки, вы узнаете из этой же книги чуть позже, а пока давайте зальем луковым соком курицу. Чтобы сока хватило для варки, возьмите кастрюлю поменьше, чтобы курица едва уместилась в ней. Если сока будет не хватать, ну, что делать, добавьте стакан-два воды, а если курица покажется чрезмерно молодой, то добавьте к луковому соку сок от одного крупного лимона. Не забудьте положить в кастрюлю маленькую палочку корицы, два-три бутончика гвоздики, столовую ложку черного перца горошком и ставьте курицу варить.

Обратите внимание на необычный цвет картошки и яиц на блюде с готовой курицей по-шекински (см. предыдущую страницу). Такой цвет у продуктов получился потому что их готовили всю ночь на пару, как описывалось в книге “Казан, мангал”, по рецепту бухарских евреев. Не только цвет получается необычным, но и вкус заслуживает того, чтобы однажды попробовать приготовить именно так!

## Цыплята-ляванги

**1** цыпленок

**1 кг** лука

**200 г** очищенных орехов

**200 г** пюре из алычи

или размоченной лавашаны

**50 г** топленого масла

Варить следует до готовности, то есть до того момента, когда мясо станет отходить от ножек, обнажая косточки. Если курица правильная, то это произойдет не раньше, чем через два часа. Если же она будет старовата, то, возможно, придется поварить часа три, даже три с половиной. Но переваривать курицу тоже нельзя, иначе она получится слишком сухой.

Жидкость, что останется после варки курицы, обычно выливают, это не очень вкусно. Но сама курица получается восхитительной!

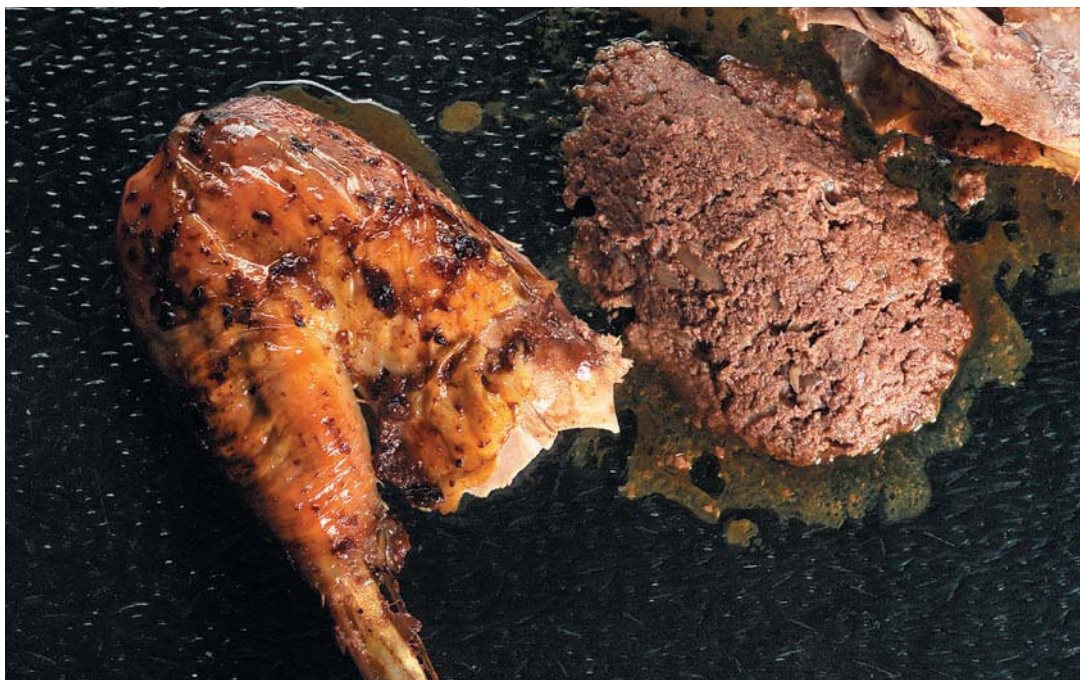
И поскольку приготовление этой курицы не просто, а слишком просто, приготовьте к ней гарнир.

Это варенный на пару картофель и яйца. Секретов нет — готовить надо долго,

хотя бы несколько часов, вот и все. В результате картофель и яйца приобретают необычный цвет, консистенцию и вкус. Так когда-то готовили бухарские евреи для субботнего обеда, и мне жаль, что они не знали секрета приготовления курицы по-шекински, который теперь знаете вы!

## ☼ Французские куры на азербайджанском языке

Насчет цыплят все настолько просто, что даже неудобно рассказывать. Цыпленка, самое главное, возьмите хорошего, промойте изнутри как следует, удалите все,







324 что там могло остаться после потрошения и чуть-чуть присолите.

Я, например, нашел и здесь, в Москве, хороших брессских кур из Франции, правда, стоят они примерно как беспилотные самолеты. Но это, в самом деле, очень хорошие куры, откормленные исключительно пшеницей, замоченной в молоке. У каждой такой курицы были положенные ей законодательством квадратные метры зеленого луга для выгула, она видела солнце, и из-под нее убрали помет.

Иногда мне везет, и я на рынке покупаю довольно приличных кур или цыплят, с правильным жирком, с правильным анатомическим строением. Но, когда не везет, я знаю палатку, где всегда продают перепелов или фазанов.

Я понимаю, что фазан тот забыл, кто из его предков гулял по болотам и зарослям. Я знаю, что и этих фазанов выращивают на фермах со всеми вытекающими последствиями. Но то ли вкус у фазана настолько небываемый, то ли фермеры,

их выращивающие, понимают, что работают с деликатесом, а не с ширпотребом, и поэтому думают и о вкусе конечного продукта. Одним словом, в моих бедственных условиях именно фазан зачастую единственное, что меня выручает, когда не найдется в продаже ничего, кроме пенопластовых бройлерных кур с птицефабрики, выросших на сплошных анаболиках “для скорейшего увеличения мышечной массы”.

Теперь слушайте. Сейчас вам будет смешно, потому что я все время говорю “нет мясорубке”, а тут снова вспоминаю ее и говорю “да ладно, пользуйтесь”. Но сейчас мясорубка будет использована, причем по своему прямому назначению, вернее, сделает то, что она умеет делать лучше всего, — будет выдавливать сок.

Значит, точно так, как делала тетушка Хураман: берете крымский сладкий лук, чистите его от шелухи, режете удобными кусочками и пропускаете через мясорубку. Орехи тоже надо пропустить — обыч-



ные грецкие орехи. Так что можно сначала орехи, а потом, даже и не помыв мясорубку, — лук. Только возьмите для лука вторую посудину. Потому что провернуть луку еще одна операция предстоит: надо отжать из него весь лишний сок: вот так, как обычно жмут сок из измельченных ягод, — через марлю. Досуха вы сок из лука все равно не выжмете, но тот, что отойдет в результате отжимания через марлю, стоит сохранить в закрытой посуде (только недолго!).

Я надеюсь, что вы, мой читатель, не листаете книгу задом наперед, а наоборот, читаете все по порядку, и хорошо знаете, куда тетушка Хураман использовала луковый сок. Да для варки тех же самых кур! А еще... почему бы не использовать

его для мариновки мяса? Ведь только сок там и нужен, а не что-то другое.

Кстати, если у кого есть подходящая соковыжималка, то давите лук через нее, не слушайте моих рассказов про мясорубку и марлю. Только, вы уже поняли, да, что нам нужен не луковый сок, а отжимки?

Вот эти отжимки обжариваем в масле до появления приятного запаха жареного лука, смешиваем с упаренной алычой или разбухшей и перемешанной до однородного состояния лавашаной. И добавляем туда орехи.

Вы можете поверить мне на слово, что в этот фарш не надо класть никаких специй? Вообще никаких: даже соли? Ни грамма, ничего, абсолютно лишним будет все, что вы попытаетесь туда добавить. Природа





# Лавашана

.....  
**Е**сли у вас, как на грех, не оказалось дома свежей алычи, чтобы ее протереть и упарить для начинки, то купите на ближайшем рынке лавашану. Вы знаете, что это такое, вы ее неоднократно видели: на рынке ее продают или рядом со специями, или там, где предлагают чурчелу и тому подобные кавказские лакомства. Обычно лавашана — высушенная пастила из упаренного пюре разнообразных фруктов, от яблок до кизила, — продается в виде тонких дисков размером с большую сковородку.

Конечно, самая правильная лавашана — это алычовая, но кто вам может запретить тут фантазировать? Причем можно даже не останавливаться на каком-то одном фрукте: взять да и соединить, например, вкус зеленых яблок и вишни. Тем более что сделать это очень просто: лавашану одного или нескольких видов надо нарезать или нарвать руками на мелкие кусочки, размером с изюм, уложить в небольшую миску и залить кипятком. Если вы хотели ее промыть, то это надо было делать раньше, когда только оторвали от большого круга лоскут нужного размера. Промыть, свернуть, порезать соломкой, а соломку крошить мелко и залить кипятком, как я уже говорил.

# Курица в ленкоранском соусе

- 1 курица на 1-1,2 кг
- 1 кг лука
- 60 г топленого масла
- 50 г сушеного миндаля  
или грецких орехов
- 1-2 пластины лавашаны
- Горсть фисташек для украшения

сама все сделала так, как надо. Если еще и цыпленок такой, каким он был задуман для человека Аллахом, то просто начинайте его, обмажьте остатками лавашаны, сложите ему ножки, как у умирающего лебедя в том балете, заправьте в прорези крылышки и ставьте в духовку, разогретую до 190 °C.

Тот же самый алгоритм, что и с рыбой: постепенно снижаем нагрев, дожидаясь, когда температура внутри грудки цыпленка станет 85 °C (купите себе, в конце концов, термометр-спицу, сколько мне еще вас уговаривать!..), и выключаем огонь. Надеюсь, что цыпленок у вас зарумянился в самом начале готовки, когда температура была достаточно высокой. А если вам не нравится его цвет или так и не появилась на нем вожделенная хрустящая корочка, так смажьте его еще раз лавашаной и ставьте под верхний гриль под неусыпным, поминутным надзором.

Думаете все, закончились на этом лянванги?

## ☼ Только в профиль

Обжарить курицу на гриле не доводя до полной готовности.

Постепенно понижая температуру обжарить килограмм лука на топленом масле. После того, как лука останется совсем немного и он будет карамелизован, добавить растертые специи: куркуму, черный перец, зиру, корицу, пару бутончиков гвоздики и посолить. Добавить раскрошенный миндаль (или грецкий орех), размоченную лавашану (пластины сушеного фруктового или ягодного пюре), долить при необходимости воды и проварить до загустения. Обжаренную курицу порубить на порционные куски, уложить в форму для запекания, залить соусом, посыпать дроблеными фисташками и поместить в гриль. Накрыть крышкой и томить до тех пор, пока уголь в котле не закончится.

Подавать с откидным пловом.















## 330 ☼: Совсем простая тайна

— Алейкум салам, Хуснияр! Что будем сегодня готовить?

А вот спрашивать у повара-талыша, что он будет сегодня готовить... даже смешно! Потому что и так все понятно: он обязательно будет готовить ляванги. Пусть ножки стола гнутся под тяжестью десятков других угощений, пусть будут пловы и шашлыки, овощи и зелень, долма и невиданные прежде супы, но без ляванги талыши гостей не встречают.

Первое значение слова “ляванги” — это особый фарш из орехов, лука и упаренной до состояния повидла протертой алычи. А второе, и не менее важное, — это способ приготовления еды в тандыре.

Первое, чем меня угостили в Ленкорани, был цыпленок-ляванги — туго, до отказа набитый фаршем и обмазанный остатками алычи. Но так готовить кур и цыплят я умел и до приез-

да в Ленкорань! Как же было здорово узнать, что с точно таким же фаршем готовят в Ленкорани и рыбу.

Рыба-кутум — культовая для азербайджанской кухни. Я не знаю, за что его там так любят. Рыба, как рыба — не особо жирная, в чешуе и, как все карповые, достаточно костистая. Водится в Азербайджане и другая рыба: и осетровых пород, морская и обычная — речная. Судак, например, попадает. Но с судаком все понятно, почему он не стал таким популярным. Ведь в Азербайджане слова часто удваиваются, например, говорят “шашлык-машлык”. И как тут поговорить о судаке?

Поэтому оставим судака в покое и вернемся к кутуму. Из этой рыбы готовят массу самых разных блюд, от плова до разновидности омлетов — кюкю. Еще кутум коптят, не только для того, чтобы выпить с ним пива, но и затем, чтобы приготовить особые блюда.

Вот кутум, только не вяленый и не копченый, а свежий, выловленный сегодня утром, очищенный и потрошенный.



Кутум — замечательно вкусная рыба (обычно весом килограмма в полтора), которую ловят в Прикаспийском регионе. Он дальний родственник карпа, так что при необходимости карпом этого кутума и можно заменить...

Хуснияр лишь слегка присолил его изнутри и начинил фаршем, заодно обмазав тонким слоем начинки и спину рыбины, чтобы, запеченная на сетке внутри тандыра, она получила еще и румяную, хрустящую и ароматную корочку.

Дальше все очень просто. Разогревается тандыр долго, долго и остывает. Хороший повар знает, в какой момент положить в тандыр мясо или курицу и какая температура остывающего тандыра лучше всего подходит для рыбы. Важны ведь не только время запекания, но и температура и то, какая влажность внутри печи!

Другое дело в духовке: прогрел ее как следует, установил температуру на 170 °C и ставь килограммовую рыбу: не больше, чем на четверть часа. Когда эти 15 минут истекут, понизь температу-

ру до 150 °C, а еще через 15 — и вовсе до 130 °C. Незачем беспокоиться — влажная начинка внутри рыбы не даст ей пересохнуть, но конечно, для того, чтобы сама начинка прогрелась и начала источать ароматы — тоже время понадобится. Перед самой подачей на стол, можно включить верхнюю спираль или газовую горелку-саламандру, да подставить рыбью спину жару, постоянно следя за тем, как быстро меняется ее цвет с неаппетитного белесого на румяный, как поверхность становится хрустящей. Вот когда будут и вид прекрасный, и запах отменный, тогда и подавайте рыбу. Впрочем, можете и подождать, ничего с этой рыбой не случится, если подать ее холодной: она останется все такой же вкусной, только запах не будет сразу валить наповал, а станет ощущаться гораздо деликатнее, когда кусочек рыбы с начинкой окажется уже во рту.

Хех! Да кабы знали вы, что только не готовят с этой начинкой! Вот взять, к примеру, баклажаны-ляванги, готовить которые меня научил все тот же Хуснияр.



# Баклажаны-ляванги

- 8 небольших порционных баклажанов
- 1 кг лука
- 200 г очищенных грецких орехов
- 200 г пюре из алычи или размоченной лавашаны
- 100 г топленого масла для жарки

## 332 ☼ Золотые баклажаны

Только оставьте этот плод импорта огромных размеров. Неужто вы его осилите целиком, даже если наполнить его такой сытной и вкусной начинкой? Это же много будет! Нам нужны баклажаны такого размера, чтобы человек за столом взял себе на тарелку ровно одну штуку, съел, и это была бы как раз стандартная порция закуски, — граммов 120–150. Понимаете меня? Только не думайте, что я отговариваю вас от самого вкусного! Увы, в кулинарии все, как в жизни. Не всегда размер пропорционален качеству и вкусу. Часто самыми вкусными бывают какие-то мелкие плоды, некрупная птица, ну и так далее и тому подобное. А вот крупный баклажан, он... в общем, оставьте его!

Выберите небольшие, не перезрелые и давайте работать. Как сделать начинку, вы уже знаете, не буду все повторять по три раза: орехи, отжатый лук, алыча или лавашана.

Так обращаться с баклажанами мы уже пробовали однажды, когда говорили о долме. Баклажан не совсем прямой, видите? Изгибается. Вот внутри изгиба срежьте ножом одну ленточку его шкуры — от плодоножки и почти до самого носика. И теперь прорежьте его по этой полосе вдоль, не очень глубоко. Должна получится щель, в которую и поместится потом начинка.

Только если вы баклажан сразу захотите чем-то набить, ничего у вас не получится: в сыром виде он не пластичен, так что попросту треснет. Ну, тоже мне проблема, и не такие решали. Давайте напомним баклажаны по всей шкуре вилкой и отправим их минут на пять в соленый кипяток. Если вы меня не послушали и все-таки купили “бройлерные” толстенные плоды, то варите и все 10 минут, не беспокойтесь, ничего плохого с ними не произойдет. Теперь надо вынуть баклажаны из кастрюли и уложить их на металлический поднос. Дальше вы и сами догадались, правда? Придавить сверху доской, на доску — груз и, наверное, пару раз придется слить выделяющийся сок.

Знаете такую теорию, что баклажаны вообще для любой готовки надо непременно сначала посолить, дать вытечь соку, отжать и т. п., а то иначе, мол, они горчат? Послушайте и запомните: горчат либо особые сорта баклажанов, коих теперь почти и не встретишь в продаже, либо баклажаны перезрелые, притом получавшие при вызревании недостаточно влаги. А все остальные не горчат, их можно готовить как есть.



.....

Так для чего же мы бланшировали баклажаны в кипятке, зачем выдавливаем из них сок? А дело в том, что мы получаем таким образом новую, более плотную, но вместе с тем пластичную структуру мякоти. Теперь она лишена той рыхлости, благодаря которой во время жарки впитывает масло целыми стаканами, теперь баклажан можно начинить фаршем, и он не треснет в самый неподходящий момент. Ну, давайте, раз все понятно и все подготовлено, начиним баклажаны фаршем ляванги и станем пряжить их в топленом масле.

Слово “пряжить” не Хуснияр употребил, это я вам напоминаю, как богат русский язык: в нем имеется специальный глагол для обозначения процесса обжаривания в большом количестве масла. Помните сказочного Колобка, который был, как известно, “на масле пряжен”?

Так вот: выложите в сковородку топленое масло, нагрейте его, уложите довольно плотно фаршированные баклажаны и попытайтесь так рассчитать, чтобы слой масла получился хотя бы в полтора-два сантиметра глубиной, но, разумеется, бакла-

.....



334 жаны не должны в нем плавать. Не надо нагревать содержимое сковородки слишком сильно, не надо, чтобы шкворчало и брызгалось, температура в сковороде не должна подниматься выше, чем 120 °С. Вот так, никуда не торопясь и “пряжи-те” баклажаны, сначала с одной стороны, а потом с другой. По запаху поймете, что готово, а не то отрежьте кусочек да и попробуйте: примерно минут 30 понадобится, чтобы баклажаны пропеклись, а начинка прогрелась и пропитала его, облагораживая и делая обычный, в общем-то, продукт шедевром кулинарного искусства.

Теперь снимите баклажаны со сковороды, пусть остынут. Они и в холодном виде будут так пахнуть, что даже разговаривать рядом со столом станет трудно: одна мысль в голове — что это так пахнет и почему я так хочу есть... И почему-то все всегда спрашивают про ляванги:

— Это с мясом?

Нет, мои дорогие, это не с мясом, это вместо мяса, но вкус, и в самом деле,

поразительно напоминает мясо. Прямо какая-то хорошая баранина, смешанная с чем-то очень вкусным, — вот такая странность.

Ляванги блюдо чрезвычайно сытное. Наверное, поэтому его готовят преимущественно в холодное время года — начиная с поздней осени и до весны. На Кавказе это связано еще и с сезоном созревания грецких орехов и с тем, что ближе к лету они начинают горчить.

Поэтому, когда приходит жара, в Ленкорани предпочитают готовить летнее ляванги, без орехов, без отжатого лука, но с болгарским перцем, помидорами, зеленью и прочими добавлениями, очень уместными в это время года.

Начинают, к примеру, рыбу, да и готовят как и обычную рыбу-ляванги в тандыре, и тоже около часа. Кстати говоря, вот и это правило, что рыба готовится очень быстро, не всегда бывает верным. Поверьте, иногда рыбу можно томить очень долго и она при этом останется дивно вкусной. Вот это как



раз тот случай — правильно подобранный температурный режим, когда температура в печи постепенно снижается, используется очень сочная начинка, не позволяющая рыбе пересохнуть, и в результате получается исключительно вкусно. Даже обычный сазан — рыба сухая, плотная, грубоватая — может быть таким вкусным при самой простой готовке. Кажется, должна тут быть какая-то тонкость, какой-то поварской секрет. Ну да, секрет есть: свежайшая

рыба, овощи для начинки только с огорода, и приготовить со знанием дела, да с душой.

Впрочем, летний вариант можно применить вовсе не только к рыбе. А что, а давайте сами, используя кое-какие сведения, полученные от Хуснира — замечательного знатока талышской и азербайджанской кухни, а ко всему прочему хорошего человека — сочиним летнее ляванги, да хоть с теми же баклажанами?





# Летний ляванги

- 1 морковь
- 1/2 стебля лука-порей
- 1 болгарский перец
- Зелень
- 1 перец чили
- 2-3 зубчика чеснока
- Специи
- Соль
- Оливковое масло для жарки

## 336 🍷 Ляванги летним манером

Возьмите одну крупную морковь, кусок стебля порея длиной сантиметров 10–15, разной зелени, немного болгарского перца — половины хватит, точно говорю, — пару зубчиков чеснока и половину перца чили.

Все почистить, порезать соломкой (в том числе и лук-порей, так он лучше сохранит сок до нужного времени), а зелень давайте оставим веточками, уберем только нижние грубые стебли.

Как поступать с баклажанами, мы уже знаем: сделать продольный надрез, наколоть, бланшировать в кипятке, отжать под грузом.

Только начинку давайте тоже особым образом подготовим. Слегка разогреем в сковороде 3–4 ложки оливкового масла и недолго потопим в нем сначала лук и морковь, присматривая, чтобы они не изменили цвет, а только сделались мягче. К луку

и моркови добавим болгарский перец, а еще чуть позже — перец чили. Если хотите, добавьте к овощам одну ложку бальзамического уксуса и тщательно перемешайте, чтобы он равномерно распределился. Чеснок и зелень мы положим, когда снимем сковороду с огня, — оставшегося тепла хватит, для того чтобы они отдали часть своего аромата маслу.

Чабрец или тимьян с розмарином могли бы полежать на сковороде во время жарки, но это уже по вашему желанию, а если хотите, то можете поступить и так: добавить в масло кориандр (кинзу) семенами и черный перец горошком.

Ну и все. Баклажаны подготовлены, начинка готова. Берите и наполняйте. Видите, баклажаны теперь пластичны, в них столько можно набить, что станут как мячики. Но все хорошо в меру, поверьте.

А теперь давайте еще раз нальем оливковое масло в сковороду, нагреем его, но не до дыма, ни в коем случае, уложим баклажаны в масло и обжарим со всех сторон, кроме той, из которой видна начинка.



.....

337



.....





Баклажаны, наполненные такой легкой начинкой, достаточно готовить в общей сложности минут 20. Хорошо бы после жарки уложить их плотно в контейнер и залить тем маслом, в котором они жарились. Пусть постоят под крышкой до завтра.

Ляванги ли это? Ну, пусть кто-нибудь скажет, что не ляванги!

## ☼ Фиговый лист копченого кутума

В Азербайджане везде вкусно. Куда ни приедешь, везде отличные продукты, везде повара знают, как с ними обходиться. Но сами азербайджанцы говорят: “Хочешь вкусно покушать, поезжай в Ленкорань”. Шах-Гусейн — выдающийся бакинский повар — напутствуя меня, собирающегося в Ленкорань, говорил:

— И пусть обязательно копченый кутум приготовят в листьях инжира! Это — старинное блюдо!

Вот скажите мне, способны вы себе представить, что из копченой рыбы можно что-нибудь приготовить? Повар Хуснияр, который знакомил меня с ленкоранской кухней, сказал: “Приготовлю — пальчики оближешь”. И положил рыбину в тазик с холодной водой — вымачивать.

А сам тем временем принялся готовить овощную начинку для рыбы.

Правда, понятие об овощах у Хуснияра расширенное, к луку и болгарскому перцу он не только щедро добавляет зелень (стандартный “минимальный кавказский набор” — кинза, укроп, петрушка), но и несколько кисленьких яблок, сорванных с ближайшего дерева. Думаю, попадись ему на глаза еще что вкусное — он недолго бы размышлял, нашел бы этому применение, придумал бы такое сочетание, которое мы себе и представить не можем.

А кстати, обратите внимание, насколько некрупным вырастает здесь болгарский перец. И это в Ленкорани, где палку даже в землю втыкать не



надо, все само растет даже в дикой природе, не говоря уже о садах и огородах, одних из лучших в Азербайджане. А перец вырос таким, что в ладони несколько штук поместится. Это потому, что он не получал селитры и других удобрений. Он рос как есть, как положено природой, что мог взять от земли — взял, что мог получить от солнца — получил. Знаете, насколько вкуснее и ароматнее этот болгарский перец в сравнении с теми, что продаются в супермаркете? Есть только одно “но”. Если его сорвать с грядки, то через три дня он уже завянет. Но это натуральный продукт, и нам остается только вздохнуть и попытаться хотя бы представить себе, какою может быть еда, приготовленная из такого провианта!

Ну, вы знаете, да, что даже из самого хорошего и вкусного болгарского перца следует не только удалить семена, но и вырезать все белые перегородки? Три перца — и красный, и зеленый, и острый — нарезают мелкими кубиками. К ним — пара яблок, половина лукови-

цы, много зелени и парочка очищенных от шкурки помидоров.

Теперь пару слов об инжире, который хорошо знаком даже жителям северных городов, пусть хотя бы в его недозрелой, ватно-транспортальной ипостаси или беспроегрышном сухофруктовом виде. Знаете, Хуснияр обошелся без инжира, но взял инжирные листья, те самые фиговые листья, которыми Адам и Ева прикрывались в Раю, и завернул в них рыбу, чтобы в таком виде запекать под углями.

Конечно, один слой листьев не предохранит рыбу от подпалин. Следовало бы завернуть всю эту конструкцию в глину или тесто, но кто может запретить использовать в тех же целях фольгу?

Казалось бы, а зачем вообще нужны эти листья? Да только для аромата — ни для чего больше! Листья большинства плодовых деревьев имеют приятный запах, не уступающий самим плодам. Некоторые листья, например виноградные, не грех и съесть, от поедания других лучше отказаться, но то,



.....

340



.....



что они могут украсить своим ароматом блюдо, обязательно надо использовать! И вы знаете такой пример, потому что всем хорошо знаком лавровый лист, который как раз используют только для ароматизации.

Нет, можно было бы, конечно, и в обычный пергамент завернуть, подумашь, маленькой толики вкуса и аромата лишились бы.

Но это не наш путь, правда?

Наш путь — это взять, к примеру, хороший кусок мяса, обернуть его в душистое свежее сено, облепить поверх тестом и поставить в печь, чтобы через положенное время вынуть, вскрыть хлебную корку, убрать сено и подать мясо, порезав его ломтиками — пусть гости гадают, чем это так пахнет?

А еще, когда наступит лето, мы вспомним Хуснияра и его способ запекания рыбы и запечем точно так же свежую речную рыбу, только листья возьмем смородиновые или вишневые. Я бы и внутрь рыбы положил несколько ягод вишни — просто уверен, что это

будет хорошо, наверное, даже вкуснее, чем с рыбой копченой.

А пока я вам должен рассказать, что рыба, уложенная на глиняное, предварительно разогретое основание мангала и укрытая углями пролежала так почти час. Да, она стала немного сочнее, ее плоть сделалась податливее, овощи приобрели интересный копченый аромат, но сам кутум остался... обыкновенной копченой рыбой. Просто теперь он стал напоминать рыбу горячего копчения, а не вялено-копченую, и, конечно, приобрел интересные фруктовые и овощные нотки.

Насколько я понимаю, в прежние времена этот способ приготовления был связан, скорее, с необходимостью сохранить улов и употребить его впоследствии в качестве горячего блюда. Теперь запеченный копченый кутум для одних — воспоминание, для других — диковинка.

Но польза от того, что мы на это посмотрели, несомненно, есть. Во-первых, “горизонт” кулинарный расшири-



# Кутабы с ляванги

Для теста:

- 1 кг муки
  - 400 мл воды
  - 1 ч. л. соли
- Для начинки:
- 1 болгарский перец
  - ½ луковицы

- 2-3 шт. мелких кислых яблок
- 2 помидора без шкурки
- Кинза, укроп, претрушка
- Соль
- Топленое масло
- для смазывания кутабов

342 ли. Во-вторых, букет идей с добавкой к рыбе плодов и листьев фруктовых получили. Возьми рыбу свежую и готовь точно так же — будет еще вкуснее, точно говорю! Да и готовить можно в самых спартанских условиях. Такая рыба — родная сестра печенной в золе картошки. А что может быть проще и поэтичнее?

## ☼ Кура и Байкал

Прошло два года.  
И хорошие люди привезли мне из Сибири фантастическую по вкусу малосоленную рыбу нельму и не менее чудесную копченую рыбу с коротким и веселым названием чир. Нельма была чрезвычайно прекрасна видом, непередаваемо нежной на вкус и обладала таким тонким ароматом, что ее съели как есть — порезали острым ножом и кусочек за кусочком, ломтик за ломтиком, без хлеба и приправ — вот тебе и ужин, жаль только, что забыли налить и выпить.

Но чир! Чир повел себя, прямо скажем, весьма капризно! Обладая ярким вкусом и дразнящим до нахальности ярким запахом, он просил подать к нему в компанию то самого лучшего пива, то самого благородного по вкусу соевого соуса и хрустящий листочек нори, а то вдруг капризно требовал права солировать, намекая, чтобы и его ели как давешнюю нельму, безо всяких украшательств.  
— Погоди, погоди! Что-то вертится на языке, никак не ухвачу, что же сделать мне с этим чиром... кого же он мне напомнил? А ведь вот он — каспийский брат его — кутум! Вот так же и его, или еще лучше — в кутабы, в кутабы этого чира!  
Ну да, так и решили сделать кутабы с чиром. А что? Все то же самое в начинку, в компанию к чиру, что брал Хусни-яр для фаршировки копченого кутума. Яблоко, лук, болгарский перец... где зелень?  
Замешивайте простое мягкое тесто, дайте ему постоять под миской и катайте тесто

длинной скалкой в большой круг. Прикладывая тарелочку нарежьте тесто ровными кругами.

Смочите тесто водой по краю, на одну половину начинку, накрыть и прижать ладонью, придавая ему форму, удобную для жарки на сухой сковородке.

Как покроется тесто позолотой, переворачивайте, а еще через несколько минут снимайте на блюдо, да смазывайте поверхность теста разогретым топленным маслом.

Подсохшая поверхность кутабов впитывает масло как губка, по дому разносится аппетитный запах...

Но пик наслаждения приходится на тот момент, когда наступает время раскусить первый кутаб. Только теперь мне стал понятен замысел копченого кутума, запеченного с овощами, зеленью и фруктами! Ведь это уникальное сочетание вкусов, и ведь не зря к нему предлагался лаваш! А здесь — вот оно все, как просто: уже разделанная, без костей и чешуи рыба, яблоко и овощи и







Куры, цыплята, или Почему в Азербайджане не любят судака

все уже завернуто в индивидуальный кружок лаваша и сдобрено топленным маслом. Что может быть лучше?

И вот, на блюде: — здравствуй, батюшка-Байкал! Цвети, прекрасная Ленкорань!

Понимаете, как полмира может уместиться между двумя ладошками, в полумесяце из тонко раскатанного теста?

Пойди, отними у этого кутаба сибирское, вычлени азербайджанское! Рухнет вся гармония, и кого утешит скудоумие скряги “чужого не ем, своего не отдам”?

Быстренько-быстренько вспоминаем закрытые сицилийские пиццы — что там идет в начинку? А евреи-то, евреи каковы молодцы со своим форшмаком! На несколько столетий опередили мою следующую идею: все ингредиенты для начинки смолоть и готовить кутабы так же, как я готовил кутабы с фаршем-ляванги. Ведь хорошо должно получиться!

Подумайте над собственными идеями начинок!

# Маринованные помидоры

Начинка для **1 кг** маринованных помидоров:

- 1** большой пучок укропа
- 1** головка чеснока
- 1 ст. л.** соли
- 1 ст. л.** сахара
- 500 г** моркови
- 2** острых перца

Половина пучка укропа и другая зелень  
Для маринада:

- 1 ст. л.** семян кориандра
- 150 г** растительного масла без запаха
- Винный уксус или лимонный сок
- Сахар, соль
- Три последних ингредиента по вашему вкусу — пробуйте!

## ☼ В десяточку!

Соленья, моченья, квашенья — все это неизменная и очень важная часть русской кухни. Невозможно представить себе русский закусочный стол без всех этих разносолов, без грибов, огурцов и яблок. А вот маринование никогда не было характерным для русской кухни и вошло в обиход относительно недавно.

Изначально маринование подразумевало замачивание чего-либо в морской или соленой воде, на это указывает сам корень слова, происходящий от слова “marine” — “морской”. А для чего замачивали продукты в соленой воде? Да для сохранения, изменения свойств и... придания им нового вкуса!

В современной кулинарии маринование предусматривает помещение продуктов в какую либо среду для насыщения вкусами приправ и специй, изменения их консистенции, как в случае, когда мы маринуем мясо для шашлыка либо с целью их продолжительного хранения — чаще всего так маринуют овощи.

Конечно, когда речь идет о маринованных помидорах, то в первую очередь все вспоминают традиционные консервированные маринованные помидоры, приготовленные, как правило, в основном при помощи уксуса. Разумеется, в маринад на основе прокипяченной воды, помимо уксуса, добавляют и соль, и сахар, и какие-то приправы со специями, но главным действующим веществом остается именно уксус.

Надо иметь в виду, что помидоры, как и многое другое, можно сохранить и в рассоле, в этом случае в воду добавляется столько соли, чтобы в растворе не возникло брожение. Либо можно приготовить их при помощи сквашивания, где соли немного, но в результате действия микроорганизмов в среде образуется довольно много кислоты, предотвращающей порчу плодов, но это все другие истории и другие способы сохранения помидоров.

Однако раз уж мы завели разговор о салатах и закусках, я бы поговорил сейчас об одной вариации довольно рас-



346 простораненного способа маринования помидоров. И тут нашей целью будет не подготовка помидоров к длительному хранению, а изменение их вкуса, иными словами, мы собираемся таким способом получить блюдо, которое можно очень скоро подавать к столу как закуску.

Посмотрите на эти помидоры. На прилавках они появляются обычно под названием “бакинские” или “кебаб-помидоры”. Их и на самом деле удобно насадить на шампур и запечь над углями одновременно с шашлыком, да вот так, в натуральном виде и подать к мясу. Никакой кетчуп не сравнится по богатству вкуса и аромату с такими помидорами, запеченными “с дымком”! Кстати, помидоры эти бывают разных размеров. Попросите у продавцов “восьмерку” или “десятку” — они поймут, о чем речь. Дело в том, что эти помидоры калибруются в зависимости от того, сколько их помещается в одном ряду в стандартном деревянном ящике, в котором их экспортируют из Азербайджана.

У помидоров со стороны плодоножки небольшим ножом вырезаем крышечки. Крышечки не выбрасываем, они нам сейчас пригодятся. Внутрь каждого помидорчика кладем щепотку сахара, а соль смешаем с измельченным укропом и чесноком.

В каждый помидор положим теперь по ложечке измельченного укропа и чеснока и прикроем крышечкой. В принципе мы уже все сделали. Можно уложить эти помидоры в посуду с широким горлом, подержать их некоторое время в тепле, а потом поставить в холодильник для хранения и, само собой разумеется, постепенного употребления.

Но я хочу усложнить задачу. Давайте, кроме всего прочего, тонко нашинкуем морковь и пассеруем ее на сковороде вместе с семенами кориандра и чесноком, причем масла возьмем несколько больше, чем обычно. Дело в том, что мы пассеруем морковь не потому, что она нуждается в тепловой обработке, а для того, чтобы морковью, чесноком и специями (можно добавить и черный перец горошком, и лавровый лист, и многое другое по вашей



му желанию) ароматизировать само растительное масло. Это растительное масло мы применим в маринаде.

- Морковь не стоит пассеровать слишком долго: она должна стать помягче, но все же слегка хрустящей. Довольно будет, если она просто прогреется, чтобы ароматные и вкусовые вещества легче перешли в масло. Думаю, что все-таки некоторая жгучесть необходима, и я добавлю в горячее масло немного порезанного тонкими длинными полосками красного острого перца — он придаст остроту и

непередаваемо-аппетитный аромат. Без кориандра не обойтись — в его семенах тот самый запах, без которого Восток — не Восток.

Теперь отложим морковь в сторону и приготовим маринад на воде. В кипящую воду добавим соль, сахар,ждемся растворения, уберем нагрев и добавим винный уксус, доводя до приятного вкуса, в котором будет преобладать кислая нотка, но сладость и соленость будут присутствовать тоже. Можно, в принципе, добавить не только уксус, но взять еще ли-

- Многие в этом месте непременно подставили бы перед словом “масло” слово “оливковое”, а то еще и “оливковое первого отжима”. Но применять для этой цели оливковое масло “экстра вирджин” — дорогое и вкусное само по себе — нет смысла. Во-первых, мы его нагреваем и при этом многие ароматические вещества, которыми и ценно такое масло либо разрушатся, либо улетучатся. Во-вторых, тонкий вкус оливкового масла будет перебит вкусом моркови, чеснока и специй. Так что лучше взять обычное подсолнечное или какое-нибудь иное растительное масло попроще, самое главное, чтобы оно все-таки было достойного качества.



348 монный, лаймовый или даже гранатовый сок — все зависит от вашей фантазии и вашего вкуса, но важно думать еще и о внешнем виде блюда, которое у нас получится. Каков будет маринад, приготовленный с темным бальзамическим уксусом? А какого цвета в итоге получится морковь, если взять гранатовый сок? Но, честное слово, для того что мы готовим в этот раз, лучше всего подходит именно обычный винный уксус. Крайне нежелательно брать уксусную эссенцию. Возьмите хороший уксус, не экономьте на таких мелочах, наше дело стоит того, чтобы быть щедрыми! Кухонная кастрюля обладает особым свойством: что в нее положишь, то из нее и возьмешь. Не бывает так, чтобы положили в кастрюлю плохие компоненты, а в результате получили что-то вкусное. Не бывает — увы!

Вот теперь, когда у нас есть вкусные помидоры, вкусная морковь, ароматное масло и замечательный маринад, соединим это все в одной посуде.

Посмотрите, сначала я уложу слой моркови. Теперь слой помидоров. Мас-

лом от моркови польем помидоры, будет даже интересно, если несколько капель масла попадет под помидорную крышечку, только увлекаться этим не надо. А вот теперь осторожно, чтобы не попало внутрь помидоров, по стеночке, нальем горячий маринад. Не будем наливать до верха, чтобы покрыло помидоры. Вот так, по крышечку.

После того как маринад остынет, посуду надо будет плотно закрыть и убрать в холодильник. Подавать на стол можно уже на следующий день, но в принципе, эти помидоры сохранятся в холодильнике дней семь, если только их не съедят раньше. Разумеется, со временем их вкус и консистенция будут меняться, они станут мягче, внутри вместо помидорной мякоти образуется практически жидкий сок, но от этого они не станут хуже!

Подавая помидоры на стол, имеет смысл выложить на тарелочку сначала морковь и полоски перца, можно украсить и свежей зеленью, веточками укропа, например, а поверх выложить

Между прочим, вместо обычной соли можно взять особую “сванскую” соль (“пеперули-марули” по-грузински), а иными словами, соль, перемешанную с острым красным перцем и другими специями. Можно взять и хорошую абхазскую аджику, но только если вы хотите приготовить довольно острые, жгучие помидоры.

Глазурь  
для шашлыка

- 2 крупные луковицы
- 2 ч. л. соевой пасты
- 3 зубчика чеснока
- 50 мл растительного масла
- Уксус
- Специи
- Соль

☼ И вдруг 349  
пара шашлычков

помидоры. Оставшиеся в посуде масло и маринад подавать не стоит. Они уже сыграли свою роль — масло явилось транспортом для переноса ароматических и вкусовых веществ, а маринад изменил свойства как самих помидоров, так и моркови.

Впрочем, помидоры замариновались бы и сами по себе, без масла и маринада. Сахар, который мы подсыпали в самом начале, сыграл роль катализатора для работы особых сквашивающих бактерий, которые переработали и сам этот дополнительный сахар, и те сахара, что изначально содержались в самих помидорах, в кислоту и воду. Соли, которая и так была в укропе и чесноке, было достаточно, чтобы стабилизировать этот процесс. А хранение помидоров в холодильнике приостановило сквашивание или брожение практически полностью.

Закуска получилась ароматная, с теплым, согревающим вкусом перца, чеснока и пряностей, с приятной кислинкой, пробуждающей аппетит.

Не знаю и решительно отказываюсь понимать для чего людям нужны рецепты шашлычков.

Глупость же несусветная!

Берите хорошие продукты. Если необходимо или хочется — придайте им вкус за счет специй, маринадов или обмазок (о, новое слово!).

И жарьте!

Вот смотрите: свинина.

Ну, свинина не простая, а можно сказать, золотая, потому что это мясо от иберийской свиньи, ноги которой забрали на ха-мон, а нам досталось что попало. Мне — вырезка.

Она и сама по себе, эта вырезка, очень вкусна. Раз-два обжарить или посолить-поперчить и на мангал. Но кто вам сказал, что если готовить обычную свинину, то получится намного хуже? Наоборот, простая будет в гораздо большей степени вести





себя как свинья, а эта, иберийская, чем-то даже похожа на говядину, что ли. Ну да и бог с ней, здесь дело не в этом. А дело в том, что как я ни возьму в руки свинину, так меня и ведет неведомая сила к сковородке для того, чтобы приготовить обмазку.

Приготовим обмазку: лук, порезанный кубиками, жарю в растительном масле начиная со средней температуры, солю, перемешиваю и постепенно понижаю температуру. И так до тех пор, пока лук не карамелизуется. Давайте сюда соевую пасту, давайте специи, чеснок, уксус — все это надо добавить к луку, долить воды, потушить, выправить солью и уксусом вкусовой баланс и остудить. Блендером это все тщательно смешать, и готовую пасту — в баночку. Когда понадобится — вот она! Пригодится.

Смотрите, я не стал резать вырезку кубиками, а разрезал ее вдоль, на полосы. Мне нравится, как обмазка ведет себя на поверхности мяса — это раз, а во-вторых, сахара из того лука не позволят пережарить вырезку — ведь они начнут темнеть первыми! Понимаете? Вот потому и получается, что на поверхности около 150, все зарумянилось, а внутри 84 °C — положенная для безопасности температура.

Но есть такие продукты, которые жарить до безопасных температур ну никак нельзя!

Вот утиная грудка. Очень вкусная, если закоптить. А сырые утиные грудки превосходный, просто отличный продукт... для шашлыка.

Да точно я вам говорю: во многих ресторанах портят грудку перегретыми ско-



вородками и тупыми рецептами! Вот почему, сколько я ее не ел прежде, она никак не трогала мое сердце. Но однажды, шутки ради, я сделал из нее шашлык и все! хит сезона! Гости набрасываются на грудку, отталкивая друг друга как босяки и запихая за щеки те куски, что не успели прожевать.

Сколько раз готовил я эту грудку, столько раз меня ждал неизменный успех!

Лишь однажды, когда я поддался на уговоры приятеля оставить шашлык на попечение дворецкого (вроде, неглупого парня), шашлык получился таким же, как обычно утиная грудка получается в ресторане. Дело в том, что тот парень не знал буквально двух секретов, которыми я сейчас с вами, так и быть, поделюсь. В общем, слушайте.

Ничего не надо, все уберите со стола. Возьмите только нож, положите грудку мясом на разделочную доску и надрезайте кожу. Слышите? Кожу, шкуру, иными словами, но не мясо под ней. Дело в том, что под этой кожей у утки бывает хороший такой слой сала, которого так не хватает курице! Вот был бы и у курицы на грудке жир такого качества, эх, цены бы этой птице не было!

Вернемся к утке: чем чаще вы ее надрезаете, тем больше жира вытопится из подкожного сала во время жарки и тем зазорнее будет похрустывать зажаренная шкурка (или кожа? как правильно?). Грудку следует разрезать вдоль, напополам.

Я же сказал, что больше ничего особенного не надо! Нужен только перец, который только что из ступки, хорошая,











354 вкусная, крупная соль и бокал настоящего хорошего коньяка для маринада. Нет-нет, не того, который вы приберегли для маринада, а на самом деле хорошего, без дураков. Ну что, жалко вам 70–80 мл хорошего коньяка, если вы на пару этих грудок уже полторы тыщи истратили? Снявши голову по волосам не плачут!

Тем более что коньяк тот не пропадет даром, это я вам гарантирую. Удивительным образом он почти весь впитывается в утиную плоть за какой ни будь час, пока грудка приобретает кухонно-комнатную температуру.

Все, понесли на мангал!

В жарке на мангале есть еще одна хитрость, о которой я обещал вам рассказать. Значит, уголь сжечь до седины, как положено, а потом разбить на кусочки с орех и разложить по периметру мангала, вокруг того места, где будет жариться грудка. Приготовьте полсовочка песка. Без песка караул. Утиный жир вспыхивает как бензин! В общем, песок посередине и грудку шкуро-кожей вниз (вниз, вниз, вниз) и смотрим, чтобы бока у крайних шампуров

не обгорели. Не переворачиваем! Вот тот дворецкий-то, хороший парень, перевернул, указав мне "мясо-то у тебя совсем сырым осталось!" А не надо было! Надо было жарить до тех пор, пока шкурка не приобретет те свойства, о которых мы мечтали с самого начала, а там уже все — давай с одного бока полминуты, потом с другого, а со стороны мяса уже и не понадобится вовсе.

Режем грудку уже на столе.

Видите, сколько соку бежит с нее? А кто скажет "это кровь", тот... кхм... пока не очень разобрался в прелестях этого блюда. Это не кровь, кровь не бывает прозрачной, это именно сок, это сок и тот бокал коньяка, который вы не пожалели и спасибо вам за это, добрые вы люди. Какой он вкусный, этот сок, если вымакивать его хлебом!

А шашлык надо есть немедленно, прямо сразу. Это какой-то очень правильный шашлык. Он и во время готовки пахнет именно шашлыком, запах от него разносится за километры вокруг и проникает даже сквозь закрытые двери и окна, заманивая гостей на огонек.





.....

ГЛАВА 9

355

## ☼ Коптим, тушим, жарим

Мне очень нравится, как получаются свиные голяшки, если их готовить в несколько приемов, используя разные методы. Сначала я всухую засаливаю голяшки в течение двух-трех дней вместе с толчеными специями: корицей, бадьяном и гвоздикой (специи перечислены в порядке убывания их количества, но можно руководствоваться и собственным вкусом и обонянием). Термическая обработка состоит из нескольких этапов. Первый этап — копчение.

Только копчу я их не ароматными щепками и не в коптилке, а в самом обычном котле барбекю и при помо-

щи... сахара. Объясняю: голяшки укладываются чуть в стороне от нескольких угольков, на угли посыпается сахар, перемешанный с зеленым чаем и рисом. Котел закрывается до тех пор, пока дым не прекратится. Тогда следует снова добавить нашей смеси, а при необходимости и уголь.

○

Видите результат на картинке? Эти голяшки коптились примерно полтора часа. За это время они нагрелись градусов до 50–60, но успели покрыться уверенной румяной корочкой. Да, корочка имеет отчетливый сладковатый привкус, именно его мы и добивались.

Я ненадолго прерву свой рассказ, учитывая интересы тех, кто на свиные голяшки даже смотреть не может.

.....

Одно-единственное предупреждение: не укладывайте уголь прямо на решетку котла, подложите под него несколько слоев фольги — так не надо будет долго и нудно отмывать котел после наших упражнений.

○

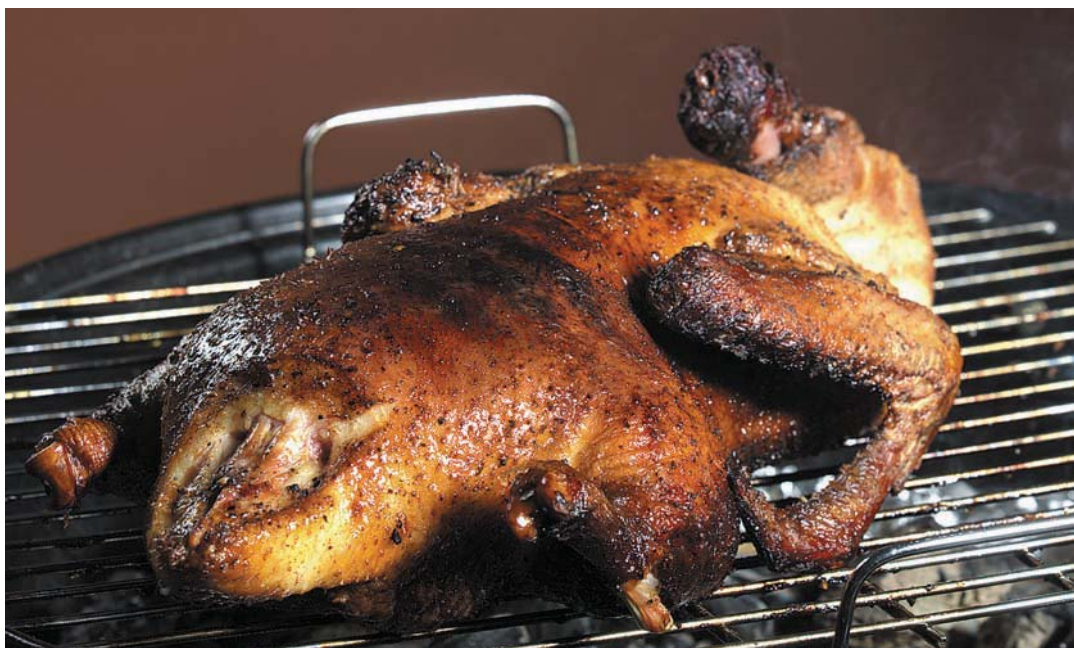












Точно так же можно приготовить и утку. Вот она, полюбуйтесь, какая красавица!

Все точно так же, как и со свинными голяшками, только выбирать лучше не утенка, а взрослую особь. Если под кожей ее груди окажется слишком много жира, то надрежьте кожу на груди клеточкой —

- лишний жир и вытопится.

Пока утка или голяшки копятся, у вас есть свободное время для того, чтобы приготовить соус для тушения.

В небольшом количестве масла обжарьте нарезанный кубиками лук, морковь, добавьте тертый имбирь и чеснок, соевую пасту и, постепенно добавляя воду и прибавляя соль да уксус, доведите соус до приятного вам вкуса. Пусть он будет несколько жиже, чем хотелось бы — загустеть он еще успеет.

В этот соус укладывайте голяшки или утку, накройте посудину крышкой или

фольгой и поставьте в хорошо разогретую духовку. После того как соус начнет побулькивать, убавьте температуру до 130 °C и забудьте о духовке часа на два, а то и четыре. Время готовки напрямую зависит от возраста поросенка или утки.

Есть только одна тонкость: если соус не полностью покрывает голяшки или утку, то время от времени продукты следует переворачивать. Поэтому лучше выбирать посуду такого размера, чтобы продукты едва-едва помещались в нее, тогда соуса, скорее всего, хватит, чтобы все было покрыто и вашего излишнего внимания не требовалось.

Пока в духовке все идет своим чередом, вам есть чем заняться: отварить рис как для суши, промыть и просушить зелень и салатные листья, да собрать на стол.

На столе понадобятся несколько острых закусок. Я выбрал маринованные



# Копченая утка

**1** утка (или свиные голяшки)  
**1** луковица  
**½** моркови  
**2 ст. л.** тертого имбиря  
**1–2** зубчика чеснока  
**1 ч. л.** соевой пасты

Уксус, соль  
**100 г** масла для жарки  
Для дыма:  
Сахар  
Зеленый чай  
Рис

кунжутные листья, ким-чи из огурцов, таро (корешки такие, растущие вдоль ручьев в Корее, можете смеяться ради заметить “корейской” морковкой), да ким-чи из обычной капусты. В качестве приправ поставил соевый соус, сеульскую перечную пасту, соевую пасту (честное слово, и то и другое продают во многих магазинах Москвы) и блюдецко с оливковым маслом и чесноком. Было бы правильнее поставить блюдецко с кунжутным маслом, приправленным черным перцем и солью, а чеснок и стручковый перец кольцами поставить просто рядом. Но это был мой выбор, а вы сделайте свой.

Утку или голяшки надо вынуть из соуса, промокнуть бумажными салфетками, дать слегка обсохнуть на решетке. После этого в казане или в большой сковороде разогреть масло и обжарить утку или голяшки, пока их шкура не станет хрустящей.

Соус тоже можно подать к столу. Может быть, вам понравится, если измельчить его блендером, а может, вы решите и не портить картины, потому что соус, честно говоря, уже выполнил свою основную

задачу. Ну не ради же того, чтобы съесть побольше мы его готовили?

Вообще-то утку следует перед подачей или прямо на столе порезать на порционные кусочки. Но я поступил правдой ради красоты. Вот она — очень вкусная утка.

А следовало бы порезать вот так, как я порезал голяшку, у которой мясо уже совсем отпадало от кости.

Берите лист салата. Положите в лист комочек риса, кусочек мяса. Мясо по желанию можно обмакнуть в масло или соевый соус. Добавьте что вашей душе угодно — ким-чи или одну из паст, дольку чеснока или колечко перца. Положите зелень, заверните лист, выпейте рюмку 20-градусной подогретой водки и закусывайте. Каждый следующий сверток пусть будет с новым сочетанием. Главное условие — это поддерживать контраст и разнообразие. Горячее мясо и холодный лист, пресный рис и острая приправа, чуть сладковатая и хрустящая шкурка и очень мягкое и нежное мясо.

◦ Смотрите, чтобы жир не вспыхнул, когда вы будете открывать котел! Этого не случится, если в котле будет не слишком много угля, а для сбора жира вы поставите одноразовую ванночку из фольги. Жир-то может и пригодиться! Мало ли чего.





.....❁ часть четвертая

Четвертая  
перемена  
блюд













---

# 10

## Второе дыхание

В городе Габале и его окрестностях замечательная кухня. И хотя книга эта о кулинарии, в первую очередь мне очень хочется рассказать не только о кухне, но и об этих удивительных местах, и о людях, которые там живут. Я много где побывал и многие уголки земли мне понравились, но поверьте: если бы мне дали выбирать, где жить, то я бы выбрал именно окрестности Габалы. А пока я буду ездить туда отдыхать, потому что лучше отдыха ну просто не придумать. И прежде всего это настоящий рай для гастрономического туризма.

Не в последнюю очередь Габала славится своими соленьями. И правда, вкуснее их белых огурцов (да-да, там растут особые, белые огурцы и белая фасоль) и солений не ел. Очень вкусные огурцы, помидоры, капуста, разная засоленная зелень.

Но вот что меня удивило больше всего. Посмотрите на эту тарелку. Это тоже... соленья! Черешню, ранние яблоки, недозрелые сливы солят прямо в одной банке. Ломтики айвы и мушмулу (тут ее еще называют “азгиль”, а бывает





“зыкыр” — другой плод, но из того же семейства) солят отдельно, осенью. Летом солят кизил и алычу. Вот только лук-шалот здесь не соленый, а маринованный. Маринован он... в гранатовом соке.

Я знаю, что вы сейчас даже представить себе не в состоянии, какого это все вкуса. А можете поверить мне на слово? Это восхитительно и очень уместно к обеду: получается замечательный гарнир к мясу, да и в качестве закуски — хоть к вину, хоть к водке — тоже отлично подходит.

Настолько вкусно, что удержаться от воспроизведения хоть какого-то подобия этого великолепия я не смог.

Скажем, вот этот лук-шалот — может ли какой иной сорт подойти для маринования лучше?

Мне, кстати, подумалось, что, помимо шалота, для маринования прекрасно подойдет лук “жемчужный”: это такие совсем маленькие луковички, которые чаще всего встречаются в виде консервов, уже в банках, в уксусной заливке... Но при желании жемчужный лук можно найти и свежий. Замариновать его в свежем гранатовом соке несложно, надо только добавить в маринад соль и специи по вашему вкусу.

А вот с гранатовым соком, вернее, с самими гранатами во многих городах России неважно. Нет, разумеется можно купить хоть грузовик этих гранатов, но все дело в том, что гранаты, продающиеся на наших рынках, импортированы из дальних стран, выращены по со-

# Маринованный лук

**1 кг** мелких луковичек —  
“жемчужного” лука или шалота  
**1** лимон  
На **1 л** маринада:  
**3 ст. л.** барбариса  
**1,5 ст. л.** соли  
**1 ст. л.** сахара

**1 ч. л.** смеси зерен  
белого и зеленого перца  
**3** стручка кардамона  
**1 ч. л.** сушеной мяты  
**3–4 ст. л.** бальзамического уксуса

временным агрономическим технологиям и представляют собой результат труда селекционеров, которых заботят прежде всего те свойства этого чудесного плода, что и большинство потребителей. Ну вот вспомните: что вы спрашиваете у продавца, когда покупаете гранаты?

— А они сладкие?

— Сладкие, сладкие! — отвечает продавец и ведь говорит при этом правду! Эти гранаты на самом деле сладкие. А для того чтобы замариновать в гранатовом соке лук, нам нужен кислый, просто очень кислый гранатовый сок! И что делать? Где взять? Звонить друзьям в Азербайджан, требуя прислать с оказией коробочку тех самых гранатов, или искать выход из положения, исходя из имеющихся условий?

Второй путь показался мне более предпочтительным, и я придумал собственную версию маринованного лука по габалинским мотивам.

## ☼ Лук по-габалински

Ошпарьте очищенный лук, заложите его в стерилизованную поллитровую банку, добавьте все, что запланировали, включая барбарис, и залейте кипятком, который еще во время кипения надо посолить, добавить сахара, приправить, к примеру, смесью белого и зеленого перца, кардамона совсем немного и... сушеной мяты, а?

А что, если еще и лимон надрезать, и пусть маринуется вместе с луком, пусть добавит своего аромата и недостающей кислоты маринаду — это же будет хорошо!

И вот что: давайте добавим 3–4 столовые ложки бальзамического уксуса.

Укутайте банку, пусть постоит в тепле день, а потом уберите в холод и ждите, терпеливо ждите несколько дней, пока лук не промаринуется и не станет прекрасным аккомпанементом к мясным блюдам и самостоятельной замечательной закуской. Ешьте на здоровье — сплошная польза и приятность для аппетита.

Вот скажите мне, вы пробовали когда-нибудь настой барбариса? Если взять горсть барбариса да залить его крутым кипятком и оставить настаиваться, скажем, на ночь? Утром получается великолепный напиток с приятной кислинкой, который просто сигнализирует организму своим гармоничным вкусом и прекрасным цветом: “Я полезный! Выпей меня!”





## Доймач

**300 г** спелого кизила или вишни

**300 г** недозрелой алычи или кислой сливы

**300 г** любых сладких ягод или мягких фруктов — черешни, абрикосов, инжира

**1** крупная фиолетовая луковица

По пучку укропа и фиолетового базилика, при желании — рукколы

Соль

А можно попробовать самому собрать необычный летний салат, простой до изумления. Как мне рассказали, такой салат больше нигде не делают, ни в одном районе Азербайджана, кроме Габалы. А может быть, и совсем нигде.

## ☼ Солёный салат из летних фруктов

Вот какие фрукты поспели, те и кладут в салат под названием “доймач”. А чаще даже используют недозрелые: в жару кислинка лишней не будет. В конце июля, когда мы были в Габале, поспели кизил и алыча.

Повар вынес металлическое плоское блюдо, фрукты-ягоды, порезанные укроп и фиолетовый базилик, соль. И

стал на наших глазах давить все подряд доньшком стакана.

Я сказал повару:

— Зачем нужен этот стакан? Давить ягоды и фрукты?

А попробовав подавить еще очень твердые сливы руками, понял, что без него не обойтись.

Но тут как раз приготовление салата закончилось: только и осталось, что перемешать всю массу, отбрасывая косточки в сторонку. И сразу выложить на тарелку горкой и подать.

В городах, где первая клубника появляется на прилавках к шести утра, готовить доймач можно чуть ли не круглый год. Попробуйте сочетать клубнику не только с базиликом, но и с рукколой — поверьте, выйдет чудесно! До самого октября в Москве на рынках всюю продается кизил. А вместо алы-

369







370 чи или недозрелой сливы можно взять и спелые сливы. Если салат покажется слишком сладким, подправьте вкус лимонным соком.

Кроме клубники или кизила в этом салате будут хороши любые кислые и кисло-сладкие ягоды, поспевшие к моменту его приготовления. К примеру, отменно вкусным такой салат получится из вишни, да и клюква или какая другая ягода — тоже не плохи!

Дам вам еще один совет. Если сливы попадутся крупные, то давить их не надо, можно просто порезать ножом, проходя мимо косточки. Точно так же стоит покромсать и кизил. И укроп с базиликом добавить надо обязательно. И не стесняйтесь солить: это должен быть именно соленый салат.

Забыл написать! Луку, луку крымского фиолетового в этот салат хорошо порезать кубиками! А подавать его понимаете к чему, да? К жареному мясу, к хорошим котлетам, и даже к бешбармаку или хингалу, о которых сейчас пойдет речь!

## ☼ Мясо, мясо, мясо, тесто и лук

Будьте кратки. Скажите только: “Плов”, и люди тут же откликнутся: “Узбекский!”

- Борщ, галушки!
- Украина!
- Сациви, шашлык, вино!
- Грузия!
- Щи, грибы, пельмени!
- Россия!
- Макароны!
- Италия!

Нет ничего удивительного в том, что у любой страны имеется свое блюдо — кулинарный символ державы. Наверное, стоит выразиться даже еще радикальнее: было бы странно найти народ с развитой материальной и духовной культурой, у которого не родилось ни одного интересного и уникального блюда.

Но бывают такие блюда-символы, которые буквально покрывают собою не одну страну, а целые регионы, если не континенты.

Смотрите, стоит только произнести одно слово “бешбармак” — и у доброй половины слушателей сердце забьется чуть быстрее, предвкушая праздник. Праздник, знакомый с детства, праздник, занесенный в наши души на генетическом уровне.

Когда появился бешбармак? Трудно сказать. Наверное, сразу, как только человечество научилось молоть зерно и делать из него тесто. Но появился он в очень сложном для проживания человека регионе, в самом центре Евразии, посреди бескрайних степей, в ту пору пригодных только для кочевого скотоводства. Вполне естественно, что спартанские жизненные условия и до предела рациональный быт продиктовали рецепт этого блюда.

Если у тебя есть мясо — свари его, и еды хватит на всех детей и домочадцев. Если у тебя есть мука, но нет печи, то раскатай тесто и свари его в мясном бульоне — это быстро и вкусно. Ешь лук, чтобы твой род не вымер от болезней. Запивай еду свою кислым молоком, потому что его у тебя много.

Но удивительно то, что это блюдо, распространяясь по свету и даже меняя по пути название, сохранилось в абсолютно первозданном виде даже в тех землях, где природа весьма милостива к человеку и нет никакой нужды готовить столь аскетическую по набору ингредиентов еду. В самом деле, будь то бешбармак в Северном Казахстане, каиш в Туркмении, хингал в Дагестане, ингредиенты остаются одними и теми же: мясо, тесто, лук и кислое молоко. Ну, молоко пока давайте оставим в стороне, оно ведь используется только для соуса, а займемся основными ингредиентами.

Всего-навсего из трех этих составляющих — мяса, теста и лука — человечество создало десятки самых разнообразных по вкусу, виду и форме блюд. Посмотрите, здесь и хорошо известные пельмени со всеми их вариациями — геза и чучвара, дюшбара и хинкали; здесь и простые и честные паровые рулеты хонун с разнообразными отклонениями, в результате которых получаются изящные манты и баоцзы;



# Классический бешбармак

- 1 кг баранины  
(от тазобедренной части, грудинки, шейки)
- 1 кг подвяленной говядины
- 1 кг казы
- Соль
- 4 большие луковицы

- 0,5 л свежего катыка или простокваши
- Для теста:
  - 1 кг муки
  - Вода
  - 2 яйца
  - Соль

372 здесь дальневосточные пянсе и пигоди, азербайджанские кутабы и крымские чебуреки, татарские беляши и эчпочмаки, русские пироги, кулебяки и расстегаи. Ни за что не упомянуть всего. И что обидно, непременно упустишь из виду, принявшись перечислять, что-либо несомненно великое, вроде самсы. И ведь каждое блюдо вкусно по-своему, и не спутать одно с другим даже по запаху, не говоря уже о внешнем виде и особом для каждого блюда антураже. А в самом начале этого ряда бесконечных изменений и усовершенствований стоял простейший и благороднейший бешбармак.

Это как раз тот рецепт, который проще всего диктовать по телефону, поскольку нет ничего тривиальнее, чем сварить мясо, нарезать тесто квадратиками да порезать лук. Но послушайте меня все те, кто готовил бешбармак по рецептам из книг, и никогда не пробовал бешбармак, приготовленный казахами: то, что вы ели, — просто мясо, тесто и лук.

Потому что в этом блюде нет никаких секретов, но умение его готовить передается только из рук в руки.

Вот так готовит настоящий бешбармак Сулие, казашка по национальности, повар одного хорошего ташкентского ресторана.

## ☼ Казахская классика

Раскатывает Сулие тесто тонкими кругами диаметром почти в метр: на один такой круг берется полкило муки, одно яйцо, соль. Воды добавляют, сколько потребуются для тугого, но эластичного теста. Как на лапшу.

Раскатала тонко, навернула тесто на скалку и провела ножом по всей ее длине. Круг распадается на аккуратные полосы одинаковой ширины.

Остается их порезать на аккуратные квадраты.

Теперь присмотримся к мясу. Свежее да парное на бешбармак не годится, нет! На бешбармак берут вот такое, как на





374 фото: подсушенное крупными кусками, заранее пересыпанное солью, по желанию и специями (впрочем, это будет уже не совсем аутентично). Это говядина. Говядину подвешивают на ветерке хотя бы на три дня, а лучше даже и подольше ему посушиться. Из такого мяса бульон получится чище и ароматнее.

Но хороший бешбармак готовят не из одного вида мяса, а хотя бы из трех.

Умелые хозяева добавляют при варке бульона свежую баранину, а еще и казы — сыровяленую колбасу, на которую в Казахстане, разумеется, идет не говядина, а конина. Вот из такого ассорти получится хороший бешбармак. Да, а специй в бульон уже никаких! Только если морковки чуть-чуть, но не везде, а только в Южном Казахстане...

Мясо и казы отваривают в больших казанах. Мясо вынимают, дают остыть, нарезают аккуратными ломтями и опускают на несколько минут в казан, где продолжает кипеть бульон, — разогреться.

В это же время по всей поверхности бульона раскладывают вариться куски теста, следя за тем, чтобы они плавали свободно, а не собирались комком. Для этого, конечно, нужен большой казан или широкая, просторная кастрюля. Блюдо, на котором будет подаваться бешбармак, тем временем тоже поливают кипящим бульоном, чтобы и оно подогрелось.

Про лук я скажу особо. Порезанный лук складывают в небольшой отдельный казанчик, в который собирают жир с поверхности бульона, и в нем лук не жарится, а только слегка проваривается.

Готовое тесто выкладывают на блюдо, поливают его бульоном и луком, вместе с жиром, в котором он кипел.

И вот только теперь приходит черед мяса и казы. Их вылавливают из бульона и раскладывают поверх теста. Может, еще бульона подлить? А нет, так все равно полагается налить бульон в большие пиалы, заправить его кислым молоком и вот так подавать, рядом с блюдом теста и мяса.

.....

# Курт-хингал

**3** деревенских цыпленка  
**200 г** сливочного масла  
для жарки цыплят и лука  
**300 г** сухого курта —  
если это настоящий буйволиный  
“гурут”, то две большие головки  
**4** большие луковицы

Чеснок  
Куркума  
Соль  
Для теста:  
**500 г** муки  
Вода  
**1** яйцо  
Соль

## ☼ По другую сторону Каспия

И надо же мне было спустя много лет оказаться в Азербайджане, чтобы услышать, как бакинские друзья снова и снова говорят мне: а в Товузе или в Акстафе пусть тебе обязательно приготовят курт-хингал. Там до сих пор используют молоко у буйволиц — совершенно особенное, очень жирное и вкусное, — из него катык совсем другой получается. Слушайте, ну я верил, что молоко буйволиц не такое, как коровье, но все-таки никак не ожидал увидеть катык, в котором сгусток сам отделяется от сыворотки и имеет при этом такую плотность, что можно ножом резать.

Катык этот буйволиный сушат, получая то, что здесь называется “гурут”. Ну да, это прямой аналог курта, который можно встретить повсюду в Средней Азии: там тоже сцеживают сыворотку

ку с катыка, и получившийся плотный творог (сюзьму) высушивают, а потом скатывают в шарики размером с мячик для настольного тенниса, а то и мельче — с перепелиное яйцо. Так курт просушивается равномерно, не растрескивается и хранится потом очень долго. А вот в азербайджанской Акстафе получают буйволиный курт размером с большой стакан, и вовсе он у них не разваливается. Никогда бы не поверил.

Этому курту потом предстоит сыграть особую роль в приготовлении знаменитого здешнего хингала. Однажды сразу три акстафинские хозяйки взяли показать мне, как это традиционное и чудесное блюдо готовится.

Во-первых, в ход идет не баранина, не какое-нибудь еще мясо, а... цыпленка. Хорошие, правильные цыпленка-спортсмены, им уже месяцев по четыре-пять исполнилось, а ни один из них своим весом еще и близко не подобрался к килограмму. Цыпленка





# Курт — способ консервации молока

.....

376



.....

**Д**ля приготовления курта сначала готовят сюзьму (сцеженный йогурт) или, как вариант, при помощи сычуга изготавливают творог, солят, подсушивают, скатывают шарики, сушат насухо под солнцем. Предпочтительнее использовать козье молоко, но точно так же готовят и из коровьего. За неимением солнца я сушил в духовке, в режиме обдува горячим воздухом, при 50 °С, примерно сутки. Кажется, надо бы посушить еще, но и так получилось очень, просто очень хорошо! Гораздо вкуснее, чем все то, что я покупал прежде, когда проезжал через горный перевал в киргизских и таджикских кишлаках.

Говорят, что в Казахстане сюзьму, прежде чем сушить, варят, а иногда варят и со сливками. Но в остальных местах готовят очень просто — примерно так, как я и описал. Курт можно схрумкать как есть, можно с пивом, но в прежние времена курт готовили не ради забавы: этот продукт имеет минимальный объем и вес, а если его размочить в воде и добавить сухой хлеб, то получится вполне питательная еда для путников. Интересно, что йогурт, восстановленный из курта, имеет другой вкус, не такой, как свежий йогурт. Это как соленые и свежие огурцы, как моченые и свежие яблоки. Но именно такой, восстановленный йогурт предпочитают использовать в качестве соуса к азербайджанскому хингалу.

абсолютно чистые с экологической точки зрения, домашние, выросшие на зерне, крупе да случайных червячках, что удавалось в траве найти. Наверняка, они будут такими же вкусными, какими были симпатичными при жизни. Ну вот, ощипали их, опалили, порубили на порционные куски.

Конечно, если взять каких-нибудь выращенных на птицефабрике бройлеров, которым отроду-то дней 18–20, а они уже раздулись на комбикормах с гормонами и стероидами до килограммового размера, их так и не приготовишь. Ведь для хингала этих цыплят полагается отварить до полуготовности, а только потом жарить и подрумянивать. Так от фабричных цыплят после всех этих процедур ничего не останется — будет каша из развалившихся волокон и кости отдельно. Поэтому для такого блюда надо бы поискать настоящую деревенскую птицу или хотя бы суповых кур, которых продают иногда на рынке.

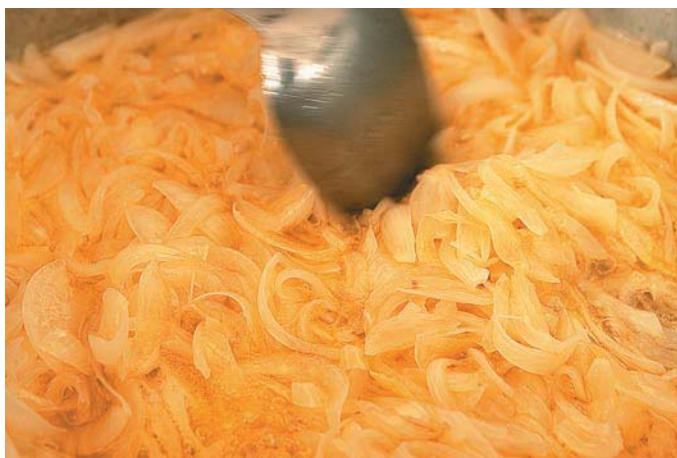
Во-вторых, лук: его отправляют в кастрюлю раньше всего остального — томиться и жариться в растопленном сливочном масле. Интересно, что в Азер-

байджане лук жарят по-своему, не так, как, например, в Узбекистане. У меня на родине, для того чтобы пожарить лук, масло сначала непременно разогрели бы до дымка. А здесь практически в холодную кастрюлю опустили лук — он в Акстафе огромный, медно-красного цвета, — добавили масло и стали жарить таким образом, чтобы колечки нагревались постепенно и не доходили до красного цвета и хрусткости, а оставались нежными, просто золотистыми и ароматными.

В-третьих, вот этот особенный курт, он же “гурут”: его, оказывается, следует раскрошить, размочить и протереть через сито, удаляя крошки. Казалось бы, а отчего не взять просто катык? Зачем такие сложности? В былые времена так поступали путешественники, которым приходилось брать с собой курт, они употребляли его в пути, где не найти ни свежего молока, ни катыка, и точно так же размачивать его в воде. Но теперь-то, в домашних условиях, зачем? А дело в том, что это просто два разных вкуса — у свежего катыка и у восстановленного из курта...







В-четвертых, тесто. Точно такое, как у ташкентской казашки Сулие. И раскалывают его в Азербайджане точно так же и точно такой же скалкой. И режут вдоль скалки тем же движением ножа, намотав лист теста, что и в Средней Азии. Слушайте, а ведь кровь — не вода, родство не пропьешь! Вот где казахи, где азербайджанцы, речь друг у друга не разберут, да уже и не похожи лицом друг на друга совсем, а увидишь что-то такое общее, как нехитрый кулинарный прием, и понимаешь: родня. Так вот, тонко раскатанное тесто, порезанное кусочками, мы варим в сильно кипящей соленой воде или бульоне. Это и будет основа нашего хингала. Как только листы всплывут, значит тесто готово, можно снимать, откидывать на дуршлаг.

Наконец, отварные, полуготовые цыплята из кастрюли прямиком отправляют-

ся к луку в масле, который как раз успел зазолотиться. “Э, — подумал я, — да это же так похоже на хорошо знакомый нам джиз!” Только из специй одна куркума, сары-кёк, как ее называют в этих местах, и та потребовалась не потому, что во вкусе и аромате медленно зажаренного в топленом масле лука что-то надо исправлять — нет! Просто потому, что так принято, потому что куркума обладает замечательными антисептическими свойствами, и готовое блюдо с нею будет долго храниться без всякого холодильника. А цыплята и сами по себе несут столько вкуса, что закачаешься!

Собирается готовый хингал просто: отваренное в оставшемся после варки цыплят бульоне тесто, размоченный курт, приправленный чесноком и солью, да цыплята с золотистым луком и топленым маслом. Вот это удовольствие!













## Джиз-хингал

**1,5 кг** бараньей грудинки  
**3** средних луковицы  
**2** кусочка черствого белого хлеба  
Чеснок  
Зелень  
Топленое масло для жарки

Для теста:

**1 кг** муки  
Вода  
**2** яйца  
Соль

ГЛАВА 10 Второе дыхание

## 382 ☼ Песня про хингал. У кастрюли — автор

Мне тоже есть что сказать своего собственного на тему хингала и бешбармака.

Я сварю бараний бок целиком. Когда мясо остынет, разрублю его на куски.

- Сделаю хорошее тесто из итальянской муки “дурум” и пары яиц.

Потомлю лук в топленном масле, а в конце добавлю к нему неполную горсть порезанной мелко зелени: шпината, кинзы, укропа и молодого, зеленого чеснока.

Потру на терке черствый белый хлеб и пережарю крошки в топленном масле, чтобы они зазолотились, запахли, захрустели.

Дальше обжарю куски вареной баранины, как на джиз, и присыплю их солью и специями.

Наконец, сварю тесто в просторной кастрюле, откину, перемешаю с луком и зеленью, приправлю сухарями и топленным маслом.

И буду вас уговаривать брать эту еду чистыми руками и есть с открытой душой, питая чистое сердце и исполняясь добрыми намерениями.

## ☼ Соленая вишня

Я понимаю, что мой рассказ звучит непривычно. “Как это — ягоды и фрукты солить? Как это — мясо с ягодами подавать?” Но это как раз тот случай, когда непривычное на слух и то, что невозможно представить, на вкус оказывается просто замечательным!

Вот вишня, не черешня, а именно любимая наша вишня — не просто сладкая, а с изрядной кислинкой. Как хороша она в варенье — чудо, как хороша. Но что, если и ее засолить?

Это очень просто. На литр воды надо взять примерно 50 граммов соли, вскипятить, растворить, дать остыть до 50–60 °C и залить вишню. После остывания лучше убрать банку с вишней в холодильник, а

- Вообще “дурум” называют даже и не муку, а особый вид пшеницы — ту самую, твердую. Муку из такой пшеницы не размалывают слишком тонко, консистенцией она, скорее, напоминает нашу манку. Но эта крупинчатая мука в изделиях из теста ведет себя просто замечательно! Имейте в виду, если вам предстоит готовить нечто, для чего надо раскатать тесто, а после это тесто варить, то мука “дурум” в такие изделия подходит лучше любой другой!





.....



.....



употреблять можно уже дня через три, но надо иметь в виду, что со временем вкус заготовки будет меняться и, возможно, лучше всего на вкус окажется вишня, которая солилась недели две.

## ☼ Смотри, как мы тебя любим!

— Я дюшбару готовлю, у меня в одну ложку пять штук помещаются!

— Ба, на нее смотри! Нашла, что сказать! У меня дюшбару в одну ложку десять штук помещаются!

— Не ссорьтесь, девочки! Вам все равно далеко до Нигар-хала, у которой дюшбара была, как ноготки на мизинце у пятилетней девочки, никто не мог делать такую дюшбару, как делала покойная!

Дюш-бара, дюш-бара...

Говорят, у Шах-Гусейн-муаллима в ресторане одна девушка делает такую же дюшбару, как делала легендарная Нигар-хала. Сходим, посмотрим, как это у нее получается.

Ну, вот она. Скромная, послушная, сказали ей дюшбару сделать, молча встала, пошла тесто замешивать.

Может ли быть что-то сложное в тесте для пельменей? Нет, все, как обычно.

Вымешать разве что тщательнее обыкновенного и дать постоять под миской, ведь раскатывать тесто придется очень тонко.

Раскатали, разрезали на маленькие квадратики, взяли самый обыкновенный фарш из баранины и лука, кончиком указательного пальца в фарш — сколько прилипнет — и на квадратик. И чего долго ждать? Немедленно лепить!

А отменный чистый, ароматный бараний бульон — основа хорошей азербайджанской кухни — у Шах-Гусейна всегда наготове. Аромат от него стоит такой, что кажется, можно взять и половник подвесить на этот аромат — не упадет. Шафрана щепотку в ступку, три крупинки соли, чтобы быстрее растереть, да и подкрасить бульон аппетитным цветом и благородным ароматом самой дорогой и са-



# Дюшбара

Для фарша:

- 1,5 кг баранины
- 1 луковица
- 1 морковь
- 1 средний помидор
- Топленое масло
- Специи
- Соль

Для теста:

- 1 кг муки
- Вода
- 2 яйца
- Соль

386 мой прекрасной в мире специй, и ничего лишнего не надо, что ты еще можешь добавить в такой бульон и не испортить его при этом?

Вот дюшбару, впрочем, можешь добавить, ну и добавляй скорее. Мяты сухой щепоточку тоже можешь, но это по желанию. Хотя сочетание мяты и аромата бараньего бульона очень удачное, я вам правду скажу. И сочетание приглушенно-зеленых крапинок мяты на фоне приправленного шафраном бульона радует глаз. Это красиво, красиво так, что ничего тут не прибавить и не убавить.

Все! Бери ложку да сосчитай, если сможешь, сколько штук крошечных пельменей в нее поместилось. А лучше не считай, лучше подумай, почему в Азербайджане обычные, в общем-то пельмени, делают такими маленькими? Они что, вкуснее от этого? Или их удобнее есть, чем те, что помещаются в ложку ровно по одной штуке? Нет, это все неверные ответы.

Верный ответ звучит так:

— Смотри, как мы тебя любим! Смотри, какие маленькие пельмени для тебя налепили, смотри, как старались! Скажи это вкусное слово “дюшбара” и ешь, ешь на здоровье, ешь, любимый, ешь, дорогой.

Знаете, дюшбара как блюдо настолько совершенно, что улучшать его — только портить. Поэтому в моем доме дюшбару будут делать точно так же, как ее делают в Баку. Но я настоятельно рекомендую вам попробовать дюшбару, поданную не с бараньим, а с куриным бульоном. Чем хуже бульон из хорошей суповой курицы бульона из баранины? Клянусь, ничем! А вот сочетание дюшбары с бараниной и куриного бульона — отменно!

А что, дюшбара — не мясное блюдо? Попробуйте его с соленой вишней, готовить которую нас научили в Габале, вприкуску. Или можно даже перемешать отваренную дюшбару с маринадом из-под вишни — это здорово, это очень вкусно. Так можно съесть еще больше дюшбары. Но разве в количе-



стве съеденного дело? Ведь дюшбара как поцелуй. Поел и вспоминай!

Дюшбара. Куда поставить ударение? Слово-то составное: вот “дюш”, а вот “бара”. Одно ударение на первую часть слова и второе ударение на последний слог второго. Попробуйте произнести, у вас получится! А что же оно значит? Вторая часть слова, несомненно, искаженное от “варак” — листик. Слово “вареники” — думаете, от слова “варить” происходит? Да нет, это как раз от слова “варак”, уверяю вас и решительно откажусь от бессмысленного спора.

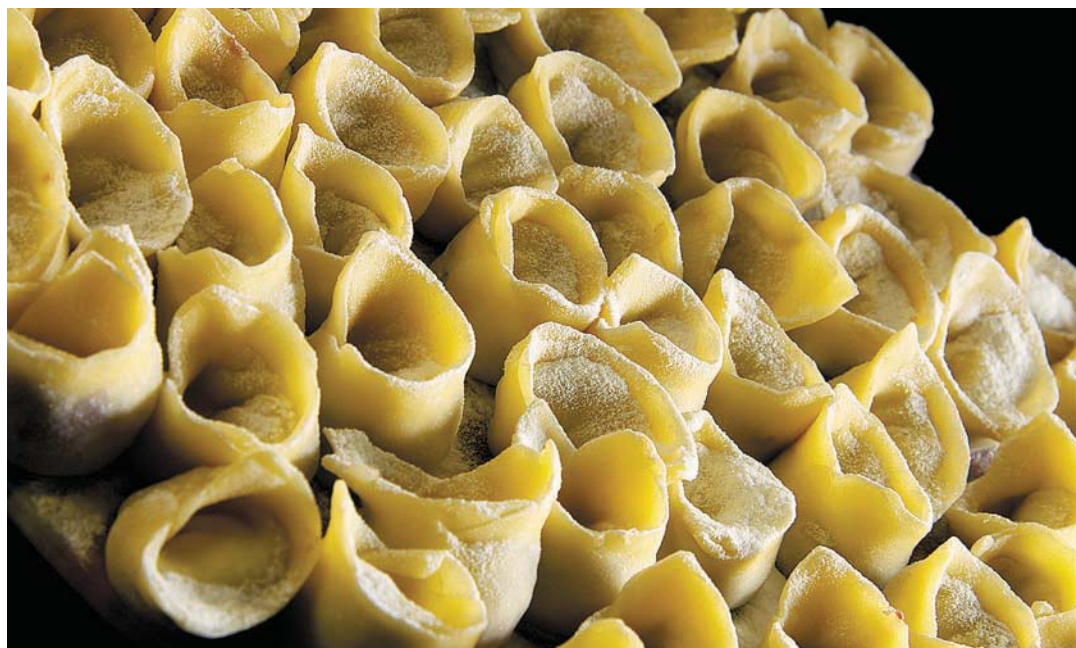
Лучше посмотрите, какими могут быть вареники.

## ☼ Вот такие вареники 387

Вымесить хорошее тесто, дать ему отдохнуть, начинить... да хоть картофельным фаршем, но непременно с луком, томленным в топленом масле, с куркумой и, может быть, даже с мелкими кусочками курдюка, защипать по краю и... обжарить. Не беспокойтесь, это не будет чрезмерно жирно, потому что когда правильно жарят хорошее тесто, оно не впитывает масло, как губка, а если сколько-то ароматного топленого масла и останется на самих варениках-вараках, так какая беда? Ешьте, не обляпайтесь, это очень вкусно!







## ☼ А теперь чучвара!

Хорошо, часть слова “бара” — это от слова “варак”. А первая часть “дюш” — это что означает? Да это же “варить”, это вам любой перс скажет! Где-то говорят “дюш”, где-то “чуч”, и вот в Узбекистане не дюшбара, а чучвара. И что? Есть разница между азербайджанской дюшбарой и узбекской чучварой?

Есть! Небольшая, незначительная, но все же есть.

Во-первых, сами пельмени несколько крупнее дюшбары. Представьте себе

квадратик теста, сложенный косынкой по диагонали с начинкой внутри и обернутый вокруг мужского мизинца. Вот размер чучвары. С крупную черешню, так примерно, не больше.

Во-вторых, не белый бульон, а бульон на зажарке из мяса и овощей — Китай рядом, сказывается влияние!

Для зажарки все режется кубиками: немного мяса, лук, морковь, помидоры. Разогреть немного масла, очень быстро, постоянно помешивая, обжарить мясо, добавить лук и жарить до приятного за-







.....

389

пах, затем и морковь в казан, огонь можно убавить и мешать уже реже и, когда все будет практически готово, положить помидоры или томатную пасту, прижарить немного, чтобы снять кислоту, приправить красными молотыми перцами — сладким и жгучим, солью, зирой. Зажарку добавить в бульон. Немного поварится, начнет густеть — вот и пора подавать это ароматное варево с чучварой, хотите, сварите ее прямо в получившемся бульоне-соусе, а нет, так отварите отдельно и добавьте в тарелку перед подачей.

## ☼ Запеченные пельмени в довге

Смотрите, я только что предлагал жарить, а не варить вареники. А ведь бывают и мясные пельменеобразные изделия, которые именно жарят, а не варят. И есть великий — не побоюсь этого слова — суп довга.

Довгу многие знают как холодный, летний суп. Но кое-кто наверняка слышал, что довга бывает и зимней: горячей, с маленькой кюфтой-



.....



390 фрикадельками. Что, если объединить эти две замечательные кулинарные идеи?

Самые обычные, нормальных размеров пельмени с бараниной можно запечь на смазанном маслом противне в духовке. И немедленно, сразу из духовки, пока под-сохшее тесто еще готово впитывать, пере-ложить их в горячую довгу. Две минуты вместе покипели, и сразу подавайте, пусть тесто сохранит свой характер и не успеет размокнуть окончательно, пусть уже слегка набухнет, но все еще похрустывает кое-где.

Вкусно ли это? Вы же ели пельмени со сметаной? Запеченные пельмени в до-вге, по мне, вкуснее многократно!

☼ Хорезмский  
ЭКСКЛЮЗИВ

— И плов-то ты дома ешь с мясом, а не с яйцами! — так порою укоряют неради-вых учеников в Узбекистане. Мол, дома

у вас полный достаток, есть мясо на столе, чего тебе не учиться как следует? Вопросы учебы, конечно, очень важ-ны! Но давайте поговорим о том, поче-му блюдо, в котором мясо заменено на курицу, а курица, скажем, на яйца, счи-тается хуже? Мне кажется, что это не-справедливо!

И несправедливость такого народно-го мнения наиболее отчетливо видна на примере одного очень простого блюда, которое называется тухум-барак. Ныне такую еду готовят только люди малоо-беспеченные, да и то настолько редко, что она едва не затерялась. А между тем людям, которые уже вдоволь наелись шашлыка, плова и всяких-разных фар-шированных гусей, блюдо покажется и оригинальным, и очень вкусным, уве-ряю вас! Таково уж свойство простой крестьянской еды, что после всевоз-можных ресторанных извращений она, приготовленная из самых обычных, но качественных продуктов, вдруг заигра-ет новыми красками, и думаешь: а ведь вот оно, настоящее!

# Тухум-барак

Для фарша:

**4** яйца

**4 ст. л.** растительного масла

**4 ст. л.** молока

Соль, перец

Зелень

Для теста:

**1 кг** муки

Вода

**2** яйца

Соль

Вот смотрите, как выглядит тухум-барак — листики с яйцами, если переводить дословно. Ну вареники и есть! Лишь два отличия — форма не полумесяцем, а квадратиком, да начинка — не картошка с луком, не творог, не вишня, а обычные яйца.

Скажете — чего здесь сложного? Отвари яиц, накроши их, риса туда, лука, да и лепи вареники — дело-то известное, кто ж не ел таких? Но в том-то все и дело, что тухум-барак заполняют не отварными яйцами, а сырыми!

Смотрите, как это делают. Как обычно, длинной скалкой раскатывают тонкий лист теста. Тесто наматывают на скалку, а потом выкладывают как бы гармошкой, сло-  
ями.

А потом нарезают на ленты, ленты раскладывают по столу и из лент нарезают одинаковые прямоугольники. Если все это покажется вам лишними сложностями, то возьмите, да и порежьте тесто так, как вам проще. Только я вас уверяю: придуманное народом и есть самое простое!

После того как тесто нарезано, смачивайте две стороны прямоугольника водой и склеивайте конвертики. Уголки конвертиков подгибают и подклеивают — ведь если жидкий фарш потечет, то самым слабым местом наших вареников окажутся именно уголки!

А что же фарш? Думаете, это просто разболтанные яйца? Нет, все чуточку сложнее, но зато и намного вкуснее! На каждое яйцо добавляется по столовой ложке хорошего растительного масла и по столовой ложке молока. Разумеется, смесь надо посолить и поперчить по вкусу.

А еще в яйца можно добавить какую хочешь зелень — от шпината до зеленого лука. Я, конечно, все понимаю — живем мы теперь хорошо и почти каждый, оттопырив пальцы, скажет: “Ну а я-то добавлю не абы что, а базилик, шалфей и еще розмарин какой ни на есть!” И будет не прав! Самая простая зелень, вроде зеленого лука, будет здесь уместнее всего — ведь блюдо-то родом из очень бесхитростных в кулинарном отношении мест, да и гото-













вят его люди простые, а не оттопыренные! Поэтому я взял простой зеленый лук и добавил немного куркумы.

Теперь смотрите внимательнее, а во время приготовления не зевайте!

Несите заготовленные конвертики к плите. Начинку — сюда же. Пусть в кастрюле кипит подсоленная вода.

Наливайте в маленькие конвертики начинку, заклепайте конвертик, смочив его край яичной смесью и немедленно в кипяток! И так один за одним, быстро-быстро, только успевай! Заклеивать их заранее и хранить до одновременной варки не получится — начинка потечет. А в кипятке — ну, пусть попробует потечь, от кипятка белок тут же и заварится и швы получатся крепче, чем середина.

— Ах, ах! — воскликнут любители итальянщины. — Одни вареники переварятся, другие не доварятся и не будет нам никакого аль-денте!

Ну и пусть не аль-денте, пусть на чей-то взгляд один-другой переварен, а если судить с точки зрения людей про-

стых и сохранивших этот рецепт для нас — как раз сварено, как следует!

Чтобы вареники не слипались между собой и стали еще вкуснее, поливайте их на блюде топленным маслом с обжаренными до золотистого хруста хлебными крошками и подавайте немедленно, скорее, пока все еще горячее и обдает едоков клубами пара и вкусным запахом простой, народной еды!

## ☼ Трансформации габалинского салата

Убедившись в неизменном успехе габалинского салата доймач, я часто импровизирую по его мотивам. Смотрите на картинку — ведь уже все ясно, а что неясно, так я сейчас объясню.

Некрупная клубника, сладкий крымский лук, фиолетовый базилик — райхон по-нашему. Все это залито заправкой... нет, не из майонеза, не угадали!

Наилучшей заправкой я считаю сюзьму. Дело в том, что сюзьма содер-





жит в себе все, что необходимо для хорошей салатной заправки — отличный кисло-сладкий баланс и немного жира. Вспомните все эти модные ресторанные заправки — вездесущий и набивший оскомину бальзамический уксус, уксус винный, малиновый, чем-то ароматизированный и непременно оливковое масло.

- Но сюзьма, помимо необходимых для салатной заправки вкусовых качеств, несет, как и любой кисломолоч-

ный продукт, все то, что отлично способствует хорошему пищеварению. Осталось только придать ей необходимый вкус.

Придать сюзьме практически любой вкус легче легкого! Для этого салата я добавляю в сюзьму рукколу с солью и все растираю погружным блендером. После этой нехитрой процедуры сюзьма вновь обретает текучесть и замечательно обволакивает главные ингредиенты салата!

- .....
- Господи, где Ты разместил на этой маленькой планете столько оливковых деревьев, что какое масло теперь ни возьми, оно все оливковое да еще и первого, холодного отжима? И кто же теперь ест подсолнечное, кукурузное, соевое масло, да хоть и оливковое, но второго отжима? Неужели они сами, там? А нам отправляют все лучшее, да, Господи?
- Господь, а почему Ты публично не наказываешь алчных бизнесменов? Тех самых, с золотыми, волшебными ручками, которые к какой дряни не прикоснутся, все у них превращается в оливковое масло и сразу дает процентов пятьсот прибыли? Мне понятно, почему им позволено обманывать легковверных потребителей и портить их здоровье на глазах у подозрительно лояльных контролирующих органов. Но Ты-то куда смотришь?

# 11

## Манты: тема и вариации

Раз уж мы занялись играми со словами, продолжим эти уроки кулинарного языкознания.

Вы в слове “манты” куда ударение ставите? А не полагаете ли вы, случайно, что “манты” — это слово во множественном числе? И не считаете ли, что “мант” или, того хуже, “манта” есть форма этого слова в единственном числе? Если вам так показалось, то вы не правы, честное слово: назвать одну единицу блюда “манты” на русском или любом другом языке даже и пытаться не стоит. Это слово имеет только множественное число, как ножницы, или, еще лучше, сливки. Да и считать манты сидя за столом — последнее дело. Ешьте, не считайте. Ешьте столько, сколько влезет — вот и все правила, которые вам необходимо выучить, для того чтобы наслаждаться этим блюдом.

Топорик и пенок для рубки мяса, скалка и доска для раскатки теста, ящик для рубки лука и другой ящик для замешивания теста, казан, вмурованный в земляной очаг, да несколько бамбуковых решеток — вот и весь нехитрый



398 инвентарь, который был необходим, для того чтобы три человека могли устроить на любом среднеазиатском базаре “точку общепита”, способную бесперебойно кормить весьма внушительный поток посетителей.

Готовые манты из самой верхней бамбуковой решетки выкладываются на блюдо перед едоками, освободившаяся решетка тут же заполняется только что слепленными экзemplярами, те решетки, что уже стоят на пару, приподнимаются, решетка с сырыми мантами ставится в самый низ. Пройдет минут тридцать, максимум сорок, и эта решетка опять окажется на самом верху, манты к тому времени как раз будут готовы. Если поток посетителей большой, то в обороте находятся все имеющиеся решетки. А когда поток уменьшается, то хватает и трех. Таким образом, манты всегда готовы точно так, как требуется: они не переварены, но и не сырые.

Качество блюда всегда идеально — ведь где еще взять самое свежее мясо и самый сочный лук, если не на базаре?

Аромат, который издают манты на базаре, просто невоспроизводим дома. Ведь бамбук легко впитывает запахи, решетки используются каждый день и постепенно запах буквально пропитывает их насквозь. Стоит лишь водрузить эту пирамиду над паром, и по базару уже поплыли тягучие струи особого аромата, который ни с чем не перепутаешь — так пахнут только манты.

Фантастика? Вы бывали в Средней Азии и никогда такого не видели? А дело в том, что это я рассказал вам, как готовили манты всего лишь сто лет тому назад, когда они были модным блюдом, завезенным из Китая да из Кашгара.

Но вот незадача — бамбук в Узбекистане никогда не рос. И бамбуковые решетки привозили из Китая в Кашгар, а из Кашгара вместе с другими товарами они распространялись по всей остальной Средней Азии. Но граница первого в мире государства рабочих и крестьян очень скоро оказалась на замке, не стало не то что караванов с товарами из

.....







Китай, но даже и верблюды повывелись за ненадобностью.

Узбеки потосковали о бамбуковых решетках, попробовали делать деревянные, но уже очень скоро местные кушанари предложили металлические манти-касканы — так называли то, что теперь по-русски называют кто во что горазд: “мантышница”, “мантница” и даже “мантовница”. Знаете, я вас попросить хочу: покуда название этого кухонного приспособления еще не проникло в официальные словари русского языка, давайте будем называть его если не пароваркой, то именно манти-касканом. Если же вам не очень хочется вводить в свой обиход новое громоздкое слово, то пусть останется хотя бы мантишница — все-таки не так коряво...

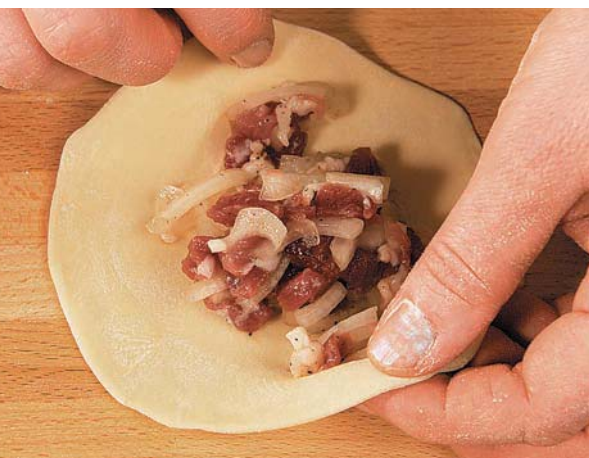
А вот если кто-то привык интересоваться теорией, задумаемся насчет пара. Да, вода кипит при 100 °С. И пар, при условии нормального атмосферного давления, не может иметь температуру выше тех же 100 °С. Так какая разница — варить в воде или готовить на пару?

Дело в том, что на испарение воды, на отрыв молекул, на переход воды из жидкого агрегатного состояния в газообразное, расходуется весьма значительная энергия. И эта энергия никуда не исчезает. Пар конденсируется на поверхности мантишницы и на самих мантах. В тот момент, когда пар (газ) снова превращается в жидкость, выделяется та самая энергия, что была израсходована на парообразование. Именно поэтому пар обжигает даже сильнее, чем кипяток.

Именно поэтому же во влажной бане нам жарче, чем в сухой. И потому же точно редкие дни, когда в Москве бывает 30 °С, переносятся тяжелее, чем 40-градусная жара в Узбекистане: просто там воздух суше.

Но давайте вернемся к самой кухонной принадлежности. Пусть металлическую (да, безусловно, она гораздо гигиеничнее и долговечнее бамбуковой), пусть без души, вернее, без запаха, — все равно как стеклянная курительная трубка, — но каждая семья, возвращаясь из Средней Азии в родные края, непременно







3  
↓



но везла с собой эту широкую кастрюлю со съёмным цилиндром, заполненным металлическими решетками. Вместе с чугунным казаном, несколькими пиалами для чая она входила в неперменный перечень среднеазиатских приобретений миллионов русских и украинцев, татар и корейцев, и без этой утвари семьи переселенцев из Средней Азии уже и не мыслили своей кухни.

А вот способов, которыми в разных семьях привыкли лепить манты, наберется, наверное, не один десяток.

Давайте я покажу хотя бы три из них.

Первые два способа вполне традиционны: они предусматривают относительно герметичную упаковку начинки в тесто. Ничего сложного здесь нет — просто смотрите на фотографии и повторяйте все действия, у вас обязательно получится!

Третий способ интересен тем, что начинка остается открытой для пара, и это не делает манты хуже или лучше — они просто становятся другими. Да, удивительно, при тех же самых слагаемых





вкусовая сумма получается иной. Этот способ хорош, когда в фарш добавляют картошку.

Не удивляйтесь этой картошке в фарше: к традиционному набору из мелко нарезанного мяса, лука и курдючного сала прекрасно подходят почти любые овощи. Картошка, репа, тыква, зелень, помидоры и болгарский перец — все это может послужить как добавкой к начинке, так и основным ее ингредиентом. Правил нет, вернее, почти нет, импровизация и полет фантазии в рациональном использовании того, что Бог послал, тут всячески приветствуются.

Нет мяса, но есть немного сливочного масла? Замечательно! Режем лук, режем картошку кубиками, смешиваем, солим, приправляем и вкладываем по кубику сливочного масла в каждую ман-

тышку (все же есть единственное число, но правда здорово, что она звучит так ласково?) — будет вкусно и ароматно!

Появилась весенняя полевая зелень — одуванчики, пастушья сумка, шпинат? Потушить лук с растительным маслом, приправить, посолить, перемешать с зеленью, упаковать эту смесь в тонко раскатанное тесто, — и от такого блюда потом за уши не оторвешь!

Наступила осень и поспела тыква? Слушайте, да это же просто праздник! Порезать тыкву соломкой, потушить с луком в растительном масле — вот замечательный новый фарш в манты!

А айва? Добавьте ее в традиционный фарш из лука и мяса, только и курдючного сала не забудьте положить изрядную порцию, чтобы компенсировать кислинку айвы, — получите сногшиба-

тельный аромат и вкус, который только подстегивает аппетит.

Хотите еще одну авангардную идею? Обжаренный до золотистого цвета в топленом сливочном масле лук, изюм, острый красный перец и айва. Зира обязательна. Удовлетворение самого взыскательного гурмана гарантировано.

## ❁ Разукрасим тесто

Думаете, вариации возможны только в начинке? А что, если и над тестом поставить пару экспериментов?

Есть замечательный продукт — лавашана, о котором мы уже говорили. Представляет он собой листы высушенного фруктового или ягодного пюре. Обычно лавашану используют в качестве кислого ингредиента в соусоподобных блюдах или в начинках.

А что, если использовать фруктово-ягодное пюре, восстановленное из лавашаны в качестве... ингредиента теста? Вот просто взять и замесить тесто вме-

сте с лавашаной! Ведь все равно классические манты с начинкой из мяса и лука принято есть вместе с катыком или сметаной — то есть кислое просто просится к мантам. А в этом случае приятная кислинка от фруктов и ягод будет содержаться уже в тесте! Кстати, заодно и тесто приобретет необычный цвет и очень интересную консистенцию — чуть плотнее и глаже обычного, может быть, если фруктовое пюре протереть через мелкое сито, то крупинки от косточек или кожуры плодов не будут мешать, и тесто удастся раскатать очень тонко. Одним словом, пробуйте, Бог в помощь!

Но все вышесказанное не отменяет того, что и самые обычные, традиционные манты с бараниной и луком обещают праздник не только для живота, но и для души. Большое блюдо посередине стола, брызги сока, дивный аромат, тончайшее тесто, сметана или сюзьма с чесноком в пиале рядом, — и долой вилки, ведь только руками и донесешь до рта все то лучшее, что дала природа и что вложили в манты руки повара.









# Манты

- 1 кг баранины (лопатка, ножка, шея)
- 400 г курдючного сала
- 4 большие луковицы
- Зира, перец черный и красный
- Соль
- Для теста:
- 1 кг муки “дурум”
- 2 яйца
- 390 мл воды
- 10 г соли

## 408 ☼ Классические манты

Кстати, а что именно они должны уметь, эти руки?

Прежде всего — наточить как следует нож. Свежее, еще дрожащее мясо не так-то просто порезать ровными одинаковыми кубиками. Для фарша подойдет почти любое мясо — лопатка и задок, брюшина и шея — только не ленись резать мелко и убирать жилки и крупные пленки.

Не жалеть лука. Манты без лука не бывают. Не любишь лук? Тогда отойди, не мешай нам и не смей поднюхивать!

Не экономить на жире. Хорошие манты — с жирным, сочным фаршем. “Ой, мне нельзя, я поправлюсь!” Ну кто сказал, что поправляются от жирного? Вот корова и баран — ели одну лишь травку, а смотри, какими жирными стали, а корова еще и неповоротливой. А кошка ела мясо и сметану, а осталась грациознее лани, и все ее любят уже

за то, что она просто лежит на коленях. Мы поправляемся от того, что едим больше, чем двигаемся, больше, чем работаем. Вот хорошие повара, к примеру, чаще всего остаются в форме. Хотя бы потому, что им приходится каждый день предпринимать серьезные физические усилия.

Месить тесто. Правильное тесто на манты — очень тугое, обычно из муки первого (не высшего!) сорта, то есть не самого тонкого помола. С яйцами или на одной воде — зависит от ваших пристрастий, но вымесить его надо как следует и обязательно дать вылежаться.

Приправить фарш. Сначала посолить лук, размять его, пусть начнет пускать сок. Потом перемешать с мясом и салом, добавить черный перец и зиру — ровно столько, сколько потребуется, чтобы раскрыть вкус мяса. Со специями всегда так: все дело в извлечении вкуса и запаха из самих продуктов, а сами они не забивают, а только подчеркивают их вкус. Кто-то добавляет молотую



неострую паприку для аромата, кто-то ищет другие пути — это все дело вкуса, но главное не забить, не задушить запах самого мяса, образующего замечательный аккорд с луком и тестом. Пусть перемешанный фарш постоит, подмаринуется. Посмотрите потом: так ли необходимы те специи, которые вы хотели добавить? А может, лучше без них обойтись?

Раскатать тесто. Кое-кто из профессионалов катает заготовки на манты из маленьких сочных размером с не-крупный орех. Берет в руки неболь-

шую веретенообразную скалку и катает виртуозно, “с подворотом”: то есть с каждым движением скалки кружок теста немного поворачивается и раскатывается так, что в центре остается чуть толще, а к краям тоньше. Дальше листок теста укладывается на колечко, образованное большим и указательным пальцем. Фарш вдавливаются посередине, и листок проваливается на ладонь. Тоненькие края собирают в “плиссе”, оставляя посередине отверстие диаметром с палец. Супер, здорово, мы восхищены!





А кто-то берет метровую тонкую скалку и раскатывает большой лист теста, как на бешбармак. Дальше тесто режут на квадратики, и все получается очень быстро. Тоже хорошо!

Соблюдать размеры и пропорции. “С девичий кулачок” — хороший размер, если фарш приготовлен очень тщательно, если мясо было полностью очищено от пленок и жилок и нарублено довольно мелко. Такие манты приготовятся минут за 25, максимум 30.

С мужскую ладонь — если тесто было не слишком тугим и раскатано не так уж тонко. Любой фарш в таких мантах окажется вполне готовым через 45 минут. Только не торопитесь доставать: откройте манты-касқан и проветрите его, помахивая сверху кухонным полотенцем, чтобы выгнать весь пар. Пусть манты чуть-чуть обсохнут, тогда их будет легче снять и не порвать при этом, да и сливочное масло, которым их следует смазывать, впитается и не будет портить нервы вечно хudeющим...

Кстати, варить манты следует над бурно кипящей водой. Если под решетками кипит вяло, манты не получатся — тесто уже раскиснет, а начинка так и останется жесткой и сухой. Готовность следует определять по запаху мяса и тесту — если не липнет, значит, тесто готово, а если пахнет умопомрачительно, то готовы и лук с мясом.

Ну, и напоследок — вот вам мое собственное слово в мантоварении.

Совершенствовать совершенное, улучшать идеальное — занятие, которое навряд ли приведет к серьезному успеху кого-либо, в том числе и меня. Поэтому я предпочитаю соблюдать традиции. Но кто сказал, что я должен соблюдать традиции только узбекские? Почему я не могу оглянуться и подсмотреть, что хорошего придумали другие народы?

Возьмем пример с итальянцев с их замечательной пастой. Лучшая паста готовится из муки “дурум” и “гранд дурум”. Эта мука очень крупного помола, почти как мелкая желтая манная крупа.

Хотите катать скалкой? Ну, попробуйте. А я воспользовался традиционной итальянской машинкой для пасты со стальными валами. На ней толщина раскатки регулируется от единицы (это примерно с полсантиметра) до девятки (полмиллиметра, не больше). Я раскатывал до восьмерки, кажется, тесто выходило из машинки не толще миллиметра. И знаете, какое это было тесто? Да супер! Тонкое, прозрачное, желтое, красивое и очень прочное. Не рвется, когда лепишь манты, не рвется при подаче, великолепно на вкус и результат получается как на рекламной картинке!

На килограмм “дурум” муки возьмем 390 мл воды и два куриных яйца, полторы чайной ложки соли — вот хорошие пропорции. Но вымесить такое тесто будет непросто, предупреждаю вас. Это абсолютно не женское дело: собирать разрозненные крошки и сдавливать их вместе, всем своим весом давить на один кулак, чтобы раздавить тесто в блин, толщиной в сантиметра три, сложить его пополам и снова давить кулаком здесь, и здесь, и здесь. Поначалу даже не верится, что та-

кое тесто в принципе можно будет тонко раскатать. Но заверните его в пищевую пленку и оставьте на час. Вы будете поражены произошедшими изменениями: тесто осталось по-прежнему тугим, даже очень тугим, но стало пластичным, однородным, крупинки муки на ощупь уже совершенно не ощущаются.

Ну что сказать? Вива, Италия! Приветствую тебя моими узбекскими мантами из твоей замечательной муки!

411





# Праздничный пирог с цыпленком

Для теста:  
**500 г** муки  
Сало от **3** бараньих почек  
**1** пакетик дрожжей  
**200 мл** молока  
**1 ст. л.** сахара  
**3** яйца

Для начинки:  
**1** цыпленок  
**200 г** курдючного сала  
**300 г** мяса пластинками  
**2** луковицы  
**2** картофелины  
Соль, специи

## 412 ☼ Простой пирог для всей семьи в праздник

Я знаю, что многие мужчины — любители кулинарии внутренне содрogaются, когда слышат слова “пирог”, “выпечка”, “тесто”. Уж как-то повелось, что все, связанное с тестом и выпечкой, дело сугубо женское, а у мужчин оно, как говорится, “не идет”.

Но я знаю кое-что еще! Я знаю, как сделать, чтобы и у мужчин руки сами попросили эту работу, я знаю, как подбить эту энергично-ленивую половину человечества на покорение новых рубежей кулинарии!

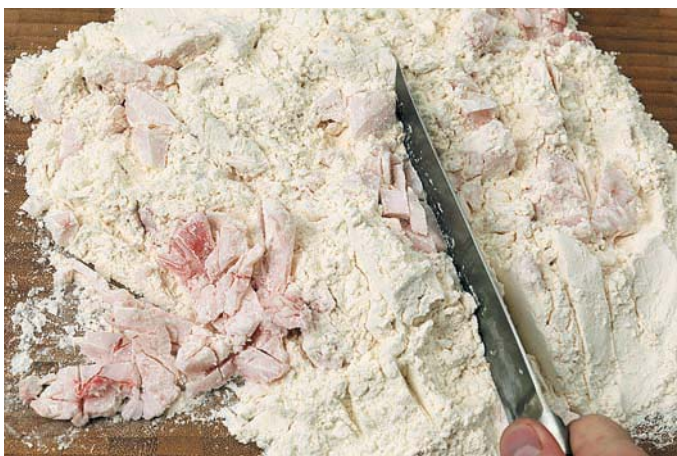
Вот берете полкилограмма муки, почечное сало, высыпаете его на доску и рубите ножом прямо сквозь муку. На снимке показано самое начало процесса, а вообще следует добиться того, чтобы сало было изрублено в кусочки мельче риса и чтобы каждый кусочек был покрыт мукой, и чтобы

сало равномерно распределилось в муке. Понимаете меня? Это же вполне мужская задача — нам ли ее не решить? Тем временем поручите вашим домочадцам сделать совершенно простую работу: подогреть стакан молока до температуры 37–38 °С, всыпать в него пакетик дрожжей, рассчитанный на килограмм муки, столовую ложку сахара, пару ложек муки, размешать и оставить в теплом, укромном месте до тех пор, пока поверхность молока не покроется пеной. Это означает, что дрожжи ожили и начали свою работу, а то, что у нас получилось, мы теперь будем называть опарой.

Перелейте опару в посудину для замешивания теста. Взбейте вилкой три яйца и размешайте их с опарой. Просеивайте оставшиеся полкилограмма муки в ту же посудину и начинайте замешивать тесто. Посолите чайной ложкой соли, добавьте муку с рубленным жиром и еще стакан или чуть больше какой-нибудь жидкости. Это может быть и молоко, и катык, и сыворотка, оставшаяся после изготовления творога или сызумы. Я взял пахту и остался очень доволен. Но, честно говоря, можно было бы

- Вы же готовите что-то из бараньих почек, когда они попадаютс вам вместе с полутушей барана? Бараньи почки по-уйгурски, джиз-быз, хан-кебаб, кусабы, гумма, да мало что еще можно наготовить из субпродуктов вообще и почек в частности! Если так, то вы знаете, что каждая почка упакована в изрядных размеров жировое отложение. Жир этот хрупкий, тугоплавкий и, как правило, не идет на блюда, которые принято готовить на бараньем жире. Еда, приготовленная на почечном жире, очень быстро покрывается застывшей саленой корочкой, да и сам жир липнет к нёбу и зубам. Спросите, что же делать с таким жиром? Отвечаю: с ним получается отменное тесто! Если его расплавить, то можно приготовить тесто на самсу, а если порубить, то можно на пирог.













Простой пирог для всей семьи в праздник Глава 11

415

приготовить такое тесто, добавив и простой воды.

Подсыпьте муки на стол и переложите тесто для вымешивания. Едва оно перестанет липнуть (только не в результате неумеренного подсыпания муки, а в результате вымешивания), опустите его в ведро с холодной водой. Ни во что не заворачивать! Вынесите ведро в прохладное место. Говорят, что можно, нетуго завернув тесто в пищевую пленку, отправить его в холодильник, но в первый раз я прошу вас поступить так, как я советую — в ведро и на холод.

Дело в том, что через некоторое время дрожжи выполнят свою работу: насытят тесто углекислым газом, увеличат его объем, и оно всплывет. Человеку неопытному оценить увеличение объема теста и изменение его консистенции на глаз довольно сложно. А метод с ведром воды срабатывает безошибочно!

Помимо образования внутри пузырьков углекислого газа, с тестом произойдут и другие изменения, например, в нем разойдется клейковина. Если бы мы взяли для приготовления теста какое-то раститель-



416 ное масло или расплавленный жир, то масло мешало бы образованию клейковины и тесто получилось бы несколько другим — напоминающим песочное. А сейчас у нас получилось тесто... погодите, а вы начинку для пирога приготовили?

Ну что же вы так? Пока тесто в ведре или в холодильнике — самое время заняться начинкой! Во-первых, порезать тонкими ломтиками курдючное сало. Для этого ничего особенного не надо: только сало охладить да нож наточить.

Так, что там? Сало, мясо пластинками, лук, картофель и давайте еще одного цыпленка — он будет вполне уместен!

Знайте и запомните: дрожжевое тесто не катают скалкой! Смажьте стол разогретым топленным маслом и растягивайте тесто, нежно работая с ним только руками. Переложите тесто на дно формы и выкладывайте сверху начинку слоями, уложив в середину, на подложку из картофеля и сала цыпленка.

Обкладывайте птицу слоями сала, лука, картофеля и мяса, не забывайте солить начинку и перчить черным перцем, стройте пирамиду таким образом, чтобы верхний

ее слой вновь был выложен курдючным салом.

Растяните еще один круг теста, диаметром больше прежнего. Вырежьте из него сегмент градусов в шестьдесят (это необходимо, для того чтобы тесто улеглось на пирамиду без волн, ровно, образуя конус) и зачищайте все стыки и края, оставляя на верху пирамиды небольшое жерло, через которое во время выпекания будет выходить лишний пар.

Из оставшегося сегмента теста вырежьте несколько полос для украшения. Для смазки теста разболтайте один желток с шафрановым настоем. Смажьте тесто и обсыпьте пирог кунжутом или нигеллой.

Ставьте выпекать при температуре 160 °С, постепенно снижая ее до 130 °С. Чтобы не только тесто пропеклось, но и начинка приготовилась как следует, потребуется не менее полутора часов. Рассчитывайте температуру таким образом, чтобы тесто достигло своего наилучшего цвета как раз к тому времени. Если все пойдет как надо, то пирог получится с отменной хрустящей корочкой, а аромат он будет испускать такой, что с ума сойти можно.

○

.....

От пирогов из теста на почечном жире никогда не будет изжоги, как это бывает от теста, приготовленного на маргарине, который, в свою очередь, изготавливают всякие бизнесмены, ухудшая и без того весьма гадкий вкус дешевых растительных масел. Если вместо почечного жира взять сливочное масло, то получится неплохо, только изделия из такого теста будут черстветь не просто быстро, а стремительно.

○





.....

418



Конечно, вопрос о хранении настолько вкусного пирога не стоит. Скорее всего, у вас встанет вопрос, что делать с оставшимся тестом. Ну, приготовьте из него пирожки или один небольшой пирог с зеленью, яйцом и домашним сыром типа сулугуни или брынзы. Это

тоже очень вкусно, только выпекать такой пирог можно уже и несколько быстрее — минут за сорок пять, пятьдесят. Начинайте с температуры 170 °С, а заканчивайте выпечку при 150 °С — все будет нормально, уверяю вас! Вы только рукава-то засучите.

.....



---

# 12

## Как же без плова?

Знаете, без чего вас не отпустят, в какой бы город Азербайджана вы ни приехали? Вы не уйдете, не поев плова. В любом регионе, в любом городе, какие бы вкусные блюда там ни готовили, самое главное блюдо, которое обязательно должно быть на столе для дорогих гостей, — это плов. Вот и из Габалы меня не отпустили без плова, сказали: “Он у нас будет особенный”.

Однако на первый взгляд все было как обычно. Ну, рис, длиннозерный рис или басмати — замоченный и промытый. Сливочное масло — да, я удивлен, что не топленое. Катык, яйца и куркума, по всей видимости, для казмаха. Дуршлаг, миски, тазики — это все понятно. Но вот то, чего я не видел в других азербайджанских пловах: порезанные зелень и лук, перемешанные с кизилом, да пара отваренных до полуготовности цыплят.

В кастрюле на костре бурно кипит подсоленная вода. Опустили рис в кастрюлю — и обязательно нужно помешивать, чтобы он не опустился на дно и не прилип. Огонь лучше сделать по-



# Габалинский плов

**2 кг** длиннозерного риса  
**2** фазана или небольших  
цыпленка для варки  
Набор овощей и специй  
для варки бульона: луковица,  
морковка, перец горошком, гвоздика  
**500 г** лука

**500 г** свежих ягод кизила  
**150 г** зелени укропа  
Пучок зелени петрушки и кинзы  
**200 г** топленого масла  
**2** яйца  
**100 мл** катыка или йогурта  
Соль, перец, куркума

ГЛАВА 12 *Как же без плова?*

**420** сильнее, пусть вода кипит как можно более бурно. За полминуты до готовности риса в воду добавляется мелко нарезанный укроп, так он равномерно перемешается с рисом и останется ярко-зеленым, а его запах и вкус успеют передаться через воду готовому плову. А если его добавить раньше, он переварится и раскиснет.

## ☼ С укропом и цыплятами

Готовность риса проверяется очень просто — на ощупь: если зернышко легко разминается между пальцами, значит, уже готово.

Но сначала возьмем из кастрюли небольшую часть риса, еще не до конца проваренного, для того чтобы приготовить казмах — прослойку между дном кастрюли и основной массой риса, о которой я вам уже не раз рассказывал. Разбили пару яиц, смешали с рисом, грамм сто катыка туда же, чайную ложку куркумы. Все

это необходимо перемешать, выложить на смазанное маслом дно кастрюли и разровнять: получится замечательная хрустящая корочка, без которой азербайджанский плов не плов.

Теперь из-под кастрюли пора вынуть все горящие дрова, остаются одни угольки, потому что плов теперь должен готовиться не спеша, постепенно. Отложим отдельно еще какую-то часть риса и перемешаем с куркумой. Тех двух цыплят помните? Вот теперь и их укладывают на дно кастрюли. А из зелени и кизила надо отжать руками весь сок — лишняя влага нам не нужна. На одну сторону кастрюли как раз уместились цыплята, а на другую — зелень и кизил. Все надо делать очень быстро. Рис-то уже сварился, но он еще горячий, лежит горкой в друшлагае и продолжает сам себя “доваривать”. Так что надо поторапливаться! Оставшимся рисом укрыли двух цыплят и зелень с кизилом. Кастрюлю накрываем крышкой, а под крышку подкладываем чистую салфетку, чтобы на ней конденсировалась вода.

Теперь остается только подождать примерно полтора часа, чтобы рис настоялся

Кстати, почему бы не попробовать придать откидному плову запах не зелени укропа, а чего-нибудь фруктового? Скажем, айвы? Пока кипит вода, а рис в нее еще не опускали, порезать мелко айву, завернуть в марлю и положить в кастрюлю. Через несколько минут убрать — не отжимая, а то сквозь марлю продавится фруктовое пюре, а нам оно сейчас совершенно ни к чему.

А вот теперь сварим рис в получившемся... компоте. Получится он с тонким запахом айвы. Айвы нет, а запах есть! Только не говорите мне, что ваша бабушка всю жизнь так и делала. Кстати, почему не приготовить так довгу с айвовым ароматом, особенно осенне-зимнюю, горячую?







## ГЛАВА 12 Как же без плова?

422 и стал настоящим пловом. Плов не готовится быстро, сами знаете!

Открываем кастрюлю. Настоящим азербайджанским пловом пахнет! Сначала на блюдо выкладывается просто рис. Затем следующий слой — зелень и кизил. Сверху кладут цыплят. Цыплята так пропеклись, что просто разваливаются, распадаются на кусочки, истекая клейким соком. Рис, который был перемешан с куркумой, идет на украшение плова, на самый верх. Плов получается трех разных цветов: снизу белый, внутри в красно-зеленую крапинку, сверху желтый. Но у нас еще остался казмах — самая вкусная часть в плове. Что удивительно, казмах не подгорел ни в одном месте, получился красивого красного цвета. Можно нарезать его аккуратными ромбиками или сегментами, но можно и по-простому: выложить поверх плова, да и все, все равно его разберут первым, обнажив всю красоту оставшегося блюда.

А помните сливочное масло, которое удивило меня в самом начале? За то время, что готовился плов, его успели

перетопить и вот теперь принесли в стареньком чайнике и просто полили казмах и плов. Сейчас масло впитается в казмах и рис, все станет еще вкуснее.

Вот только сдается мне, что если кто поест казмаха из этого плова, то больше уж ничего есть не захочет! Однако плов попробовать надо непременно — это действительно очень необычный плов! Я снова хлопал себя по коленкам, снова удивлялся:

— Ну как это мне самому не пришла идея добавить в плов кизил! До чего же его кислинка украшает плов! И почему бухарские евреи, сотни лет готовящие свой бахш — плов с зеленью — не догадались готовить его с курицей, а не с бараньей печенью да мясом? И это при их-то любви к хорошей курятине!

Это все потому, наверное, что кто-то там, наверху, хочет, чтобы я не переставал удивляться. И вы со мной.

Можно приготовить плов точно так же, как мы готовили бахш еще в первой книге “Казан-Мангал” — плотно наполняя рисом полотняный мешочек и долго проваривая его в кипящем бульоне или в кипятке с кислыми фруктами. Надо только убрать из рецепта печень, а кинзу и другую зелень заменить на кизил и укроп. Из кизила косточки лучше заблаговременно вынуть.



.....

# Петух и цесарка, они, если честно...

423

... **В**полне себе пара, если знать, как с ними обращаться. Петух — дело понятное, особенно если это нормальный петух мясной породы и выкормлен заботливыми и грамотными хозяевами. Да, бывают и вот такой породы — не слишком крупные, но зато очень вкусные. Бройлеров-переростков в расчет брать вовсе не стоит, а тех петухов, что исправно исполняли свои обязанности на птичьем дворе несколько лет кряду, следует с почетом отправить в заливное.

А про цесарку скажу вам так: лучше и вкуснее птицу надо еще поискать. Так что, если где встретите в продаже, купите и непременно попробуйте. Во время готовки цесарка ведет себя как правильная курица (то есть готовится

довольно долго, но не расплываясь по волокнам, а сохраняя форму), а вкусом и ароматом превосходит самые лучшие породы кур.

При нынешнем финансовом расцвете нашего птицепрома фазаны, цесарки, домашние куры да петухи — единственный, пусть и дорогой выход для тех кулинаров, кто не желает отказываться от птицы вслед за вконец испортившейся свининой.

Ну а тех, кто решится покупать такую птицу, я должен предупредить: готовьте ее по старым или народным рецептам. Для готовки по новомодным рецептам, где куриную грудку надо кипятить ровно семь минут, а «окорочка» жарить пятнадцать, лучше приобрести то, что продают в супермаркетах — оно гораздо дешевле, да и помягче будет.

.....





# Плов с фазаном

- 1 кг длиннозерного риса
- 1 небольшой фазан
- Набор сухих трав и специй для маринования фазана: черный перец, чили, паприка, чабер, мята
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 помидор
- 300 г лука
- 300 г свежих или свежемороженых ягод клюквы

- Большой пучок зелени петрушки, кинзы, укропа
- 200 г топленого масла
- 1 яйцо
- 400 г муки
- Перец, куркума
- Соль
- 150-200 г теста для казмаха

ГЛАВА 12 *Как же без плова?*

## 424 ☼ Азербайджанский ПЛОВ ПО-МОСКОВСКИ

Помните ли вы, друзья мои, сколько важные выводы мы сделали, разглядывая в книге “Казан-Баран” то, как Мухаммад готовил мясо на камнях?

А не пора ли нам применить эти знания на практике?

Дело в том, что, несмотря на великолепный плов, отведаанный мною в Габале, я хотел бы предложить вам свой вариант этого плова. Сейчас поясню, в чем дело.

Я люблю, когда продукт обработан так, что имеет не однородную, а сложную консистенцию. Возьмите хлеб! Один мякиш — есть можно, да. А хлеб с хрустящей корочкой? Да когда низ у него одной структуры, мякиш сам собой, а верхняя корочка переливается, как лакированная, и каждый кусок хлеба звучит в душе по новому? Ведь не в одном хрусте дело, и вкус разный у разных частей хорошего хлеба!

Так если и хлеб обычный так выигрывает от своей неоднородности, стоит ли фазана, благородную птицу, готовить уныло и однообразно, как для “диеты номер пять”? Тем более что, увы, все равно не достичь этому фазану превосходного вкуса тех цыплят. Их достаточно было просто слегка отварить, перед тем как помещать в плов. Да и отваривали-то лишь затем, чтобы не сообщить рису запах сырой курятины.

Ведь рис тем и ценен, что легко и с удовольствием впитывает в себя те запахи и вкусы, которые его окружают в казане.

Дашь рису хорошее топленое масло — вот он, великолепный ореховый привкус в рисе!

Устроил под рисом казмах хороший — рис получил потрясающий, манящий запах хлеба, обжаренного в топленом масле.

Положи зелень, ягоды, да чего хочешь рядом с рисом — все оттенки вкуса, все ароматы обнаружишь в приготовленном плове.



Одним словом, собираясь готовить плов, всякий раз думайте о том, что положить к рису. Если какой-то продукт, какие-то ингредиенты недостаточно вкусны, может, ну их — в конце концов, если есть хорошая вода, вкусное и ароматное масло, качественный рис, то это уже плов!

Вернемся к фазану. Знаете что, давайте его замаринуем! Да, у фазана как раз такое мясо, что его стоит замариновать. Соль, перец, паприка, чеснок, сухая мята и чабрец — все хорошо перемешиваем с небольшим количеством масла, чтобы специям разойтись, раствориться, и кислоты чуток не помешает. Можно добавить ложку катыка, а можно и один помидор протереть сквозь сито.

Давайте разрежем фазана по грудке, да и развернем его, как цыплят-табака разворачивают, постучим по нему, придадим плоскую форму — зря я вам, что ли, на Мухаммада, который мясо на камнях готовил, намекал?

Обмажем фазаненка пастой-маринадом, завернем в пищевую пленку да и оставим промариноваться часа на четыре, а то и на шесть.

Есть у вас большая чугунная сковорода? Как вы без нее живете до сих пор — не понимаю!

Давайте выложим на сковороду немного топленого масла, подольем полчашики воды и уложим птицу. Не надо сильно нагревать сковороду! Хорошо бы, чтобы горелка, если у вас газовая плита, состояла из нескольких колец, чтобы сковорода грелась равномернее. Тогда огонь надо установить на самый минимум, а фазанчика прижать как можно плотнее.

Я, например, положил поверх птицы плоскую тарелку, а на тарелку поставил пятилитровую бутылку с водой. Прекрасно придавило!

Минут 15 с одной стороны, пока не пойдет вкусный запах готовой дичи. Только пусть вас не сбивает с толку запах специй, который пойдет с самого начала готовки. Ну и следите, чтобы количество воды





не уменьшалось существенно — так надо. Если сомневаетесь в способностях своего обоняния, то лучше проверьте — снимите груз, да и приподнимите птицу. Если выглядит как на фотографии, то переворачивайте. Может быть, понадобится добавить воды.

Когда будет почти готова и вторая сторона, поднимите птицу над сковородкой, добавьте воды, пусть она закипит, и соскребите лопаточкой со дна сковороды припекшиеся соки, пусть они растворятся, чтобы получилось нечто вроде соуса. Опустите птицу обратно на сковороду. Еще по 5 минут с каждой стороны — и вы получите замечательную, хрустящую и ароматную корочку!

Но погодите, не ешьте птицу прямо так, как есть! У этого фазана, как у любой правильно выращенной птицы, в тушке имеется довольно много соединительной ткани. Она еще не потеряла упругости, не набухла и не выделила желатин. В таком виде птица покажется вам сухой и жесткой, не будет у нее полноценного аромата.

Фазана нужно готовить еще. Вместе с рисом. Точнее, под рисом, понимаете смысл?

Здесь я должен сделать одно отступление, снова поминая несчастных, проклинаемых поварами инкубаторских цыплят с птицефермы.

Вот мы готовили фазана уже полных 40 минут. Жарили. Теперь, как вы понимаете, я собираюсь положить его под рис и готовить еще час, как минимум.

— Да во что же он превратится! — воскликнут одни из вас.

— Кур, цыплят надо быстро жарить, особенно грудку! — заломят руки в страдании другие.

А я утешу вас, утру ваши слезы по безвинно загубленным домашним цыплятам, бресским курам и фермерским фазанам. Все будет хорошо! В вас говорит опыт, который вы приобрели, готовя пару последних десятилетий сначала “ножки Буша” (свят, свят, свят!), а потом наших, отечественных цыплят, которых к тому времени ста-



ли выращивать по той же технологии, что и американских. Их забивают во младенчестве, поэтому в этих цыплятах — с виду здоровенных и откормленных куропетухах — соединительная ткань еще толком не сформировалась, не появилась у них и жировая прослойка под шкурой, не говоря о полноценном вкусе. Поэтому, и правда, единственный способ приготовить нормально этих сирот — только очень быстрое обжаривание. Варить их почти бессмысленно. Навару как с бульонного кубика.

Но я-то уговариваю вас готовить нормальную птицу — деревенскую, или, черт с ним, фазана! Я призываю вас сэкономить: взять дорогие, хорошие продукты и приготовить дома то, что в ресторане стоило бы баснословных денег, будучи приготовленным даже абы из чего. И работа с хорошими продуктами — это совсем другое дело, здесь другие правила, здесь иные способы и... нормальный вкус!

Так вот, за то время, что фазан будет томиться под слоем риса, его соединительные ткани как раз успеют выделить весь желатин, мясо станет легко отставать от костей, получится сочным, ароматным, а корочка никуда не денется — вот увидите! Да, сначала рис влажный... Так, стоп, это я здорово вперед забегаю.

С рисом мы поступим точно так, как поступали повара в Габале. Только основную часть зелени и клюкву, которой я решил заменить отсутствующий почти круглый год кизил, добавим уже в сваренный в большом количестве воды, откинутый на дуршлаг и прополосканный горячей водой рис.

Бывает, попадется такой рис, который — как нежно с ним ни обращайся — растрескивается поперек в процессе первоначального промывания. Оказывается, тут может изрядно помочь дополнительная соль. Просто посолите воду для варки риса круче, чем обычно, и рис сварится до необходимой консистенции, не развалившись. Понятно, что совет этот годится





# Плов со стерлядью

**1 кг** риса  
**1,5 кг** филе стерляди,  
нарезанного порционными кусками  
**400 мл** рыбного бульона  
Цедра от одного крупного лимона  
**500 г** лука  
**500 г** моркови  
**150 г** топленого масла  
Черный и красный перец  
Шафран, кориандр, кардамон, соль

только для откидного плова, для которого рис сначала отваривают, а потом промывают под струей холодной воды.

Так, теперь замесим немного теста, как на лапшу (яйцо, совсем немного воды и муки добавлять, пока не получим нормальное тесто), раскатаем в тонкий блин. В казан топленого масла, на масло вот это тонко раскатанное тесто, потом немного риса в качестве прослойки (потому что если рис прилипнет к тесту казмаха — это будет ничего, а если птица — то это будет плохо), теперь самого фазана и укрыть его всем остальным рисом.

Вы как хотите, а я подложу под крышку сухое вафельное полотенце, чтобы оно 30–40 минут впитывало испаряющуюся из риса влагу. А потом я полью ставший легким и воздушным рис топленым маслом, и пусть он впитывает это масло, пусть насыщается ароматом жареного фазана с румяной корочкой, пусть наполняется одуряющим хлебным запахом зажаристого казмаха!

Ешьте на здоровье, только руки о скатерть не вытирайте!

## ☼ Плов сказочный, 429 такого не бывает

То, что вы прочтете дальше, — чистая кулинарная фантазия. Дескать, а вот кабы стерлядь плавала по Сырдарье, да узбеки сплошь и рядом готовили раздельные пловы, то один из вариантов плова мог бы выглядеть так...

Задача первая: рис и лимон. Как соединить эти два продукта, чтобы они зазвучали гармонично? Ну да, можно уложить лимон в рис целиком перед тем, как накрывать его крышкой — некоторый запах будет передан рису, но кислоты в нем не появится. Можно и наоборот: просто полить лимонным соком уже готовый плов. Некоторые старики любят окропить плов хорошим винным уксусом ради улучшения пищеварения. Вот только лимонный сок придаст плову лишь кислотку и слабый привкус, практически без намека на запах.

Так верные ли это решения?



430 Давайте поступим не так: срежем с лимона цедру, замочим ее в кипятке, сольем остывшую воду, замочим еще раз и порежем цедру в крошку. Используем полученное в качестве единственной специи в уже знакомом сценарии риса со специями из книги “Казан-Мангал”.

Нагреем топленое масло, обжарим в нем лук, порезанный кубиками, и добавим цедру. Как почувствуем лимонный аромат, добавим хорошо промытый рис и обжарим его в масле, часто помешивая. Зальем кипящей подсоленной водой и добавим настоем шафрана. Как только вода выпарится и рис станет почти готовым, уменьшим нагрев и плотно закроем плов на 30 минут.

В отдельной чугунной посуде обжарим лук кольцами и выложим его до поры на салфетку. В оставшемся масле пожарим морковь, порезанную соломкой, добавим

молотый кориандр и кардамон, стебли укропа и зальем хорошим рыбным бульоном, чтобы только покрыло морковь и зелень. Поверх получившейся подушки выложим стерлядь и добавим оставшийся бульон так, чтобы стерлядь оказалась погруженной в него наполовину. Накроем и отправим в духовку, разогретую до 180 °С примерно на 20–25 минут, до готовности рыбы.

Надо ли говорить, сколь сильно зависит вкус готового блюда от использованного рыбного бульона? Для его приготовления я брал примерно 400 г шкуры и хряща осетрины, одну морковь, луковицу, кусок имбиря пластинками, из приправ раздавил с десяток горошин перца да посолил чуть круче обычного, потому что стерлядь солить не собирался в принципе.

Подаем готовую рыбу и плов, как на картинке, и желаем всем приятного аппетита.



Салат из свеклы  
с лимоном

- 1 печеная свекла
- 1 лимон
- 3 листа салата романо
- 1 зубчик чеснока
- 150 г сюзьмы или сметаны

☼ Салат для души

Если говорить правду, то я не совсем понимаю, зачем людям вообще нужны рецепты салатов. Ведь гораздо важнее рецепта сама идея — какие ингредиенты, какая заправка. И для подбора ингредиентов и составления салатных заправок имеются очень простые принципы.

Первый принцип: контрасты. Здесь все очень просто! Если в заправку пошло что-то кислое, как, например, лимонный сок, то рядом должно быть нечто сладкое либо жирное, маслянистое, для того чтобы компенсировать кислоту. Если в ингредиентах салата есть что-то мягкое, то рядом должно быть и нечто хрустящее.

Второй принцип: однородность от нарезки и до воздействия на едока. Уж коли пошли резать соломкой — так все соломкой и режем. Если берем нечто, нешуточно разжигающее аппетит, то пусть и остальные ингредиенты будут подобраны по этому же принципу.

Если какой-то из ингредиентов и выбивается из ряда в силу своей природы (да взять хотя бы кедровые орешки), то надо использовать это исключение как акцент. Да-да, потому что если в салате нет акцента, то нет и самого салата!

Вот пусть акцент и будет третьим принципом салата, и клянусь вам, этих знаний достаточно, чтобы самостоятельно сконструировать салат из того, что было.

К примеру, у меня после приготовления борща осталась свекла. Да не просто свекла, а запеченная в духовке, в фольге, при не очень высокой температуре в 150 градусов. В результате после очистки от кожуры эта запеченная свекла явила свои лучшие качества: она обладает насыщенным вкусом, сохранила структуру, она стала полупрозрачной и красивой! Если вспомнить, как благотворно свекла действует на пищеварение, то возникает немедленное желание приготовить не просто салат, а салат-лекарство, салат-



432 вдохновение, который будет очень хорош как во время праздника, так и немедленно после него.

Осталось подобрать прочие компоненты. Но это легко!

Рассуждаем по принципу контраста. Свекла сладкая? Лимон кислый! Следовательно, следующим компонентом пусть будет лимон.

Соблюсти принцип однородности нарезки с этими компонентами очень просто. Чтобы подготовить для использования в салате лимон, поступите следующим образом. Обрежьте корку лимона так, чтобы обнажить его мякоть. А теперь возьмите лимон в руки и вырезайте из него дольки так, чтобы пройти мимо оболочки, в которую каждая долька упакована. Ощущения от такого лимона будут во много раз и ярче, и приятнее, нежели от лимона, порезанного кусками, но без удаления этих оболочек — и горьковатых, и волокнистых. Аккуратно порежьте дольки лимона на треугольники.

Со свеклой все гораздо проще. Нарезьте ее дольками, имитирующими дольки ци-

трусовых, а потом порежьте треугольными ломтиками.

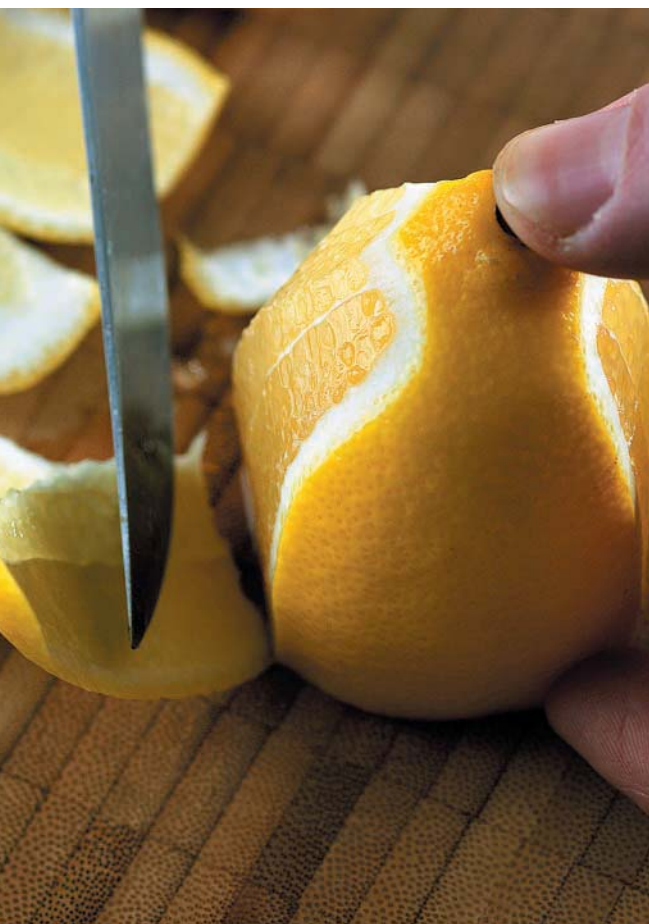
Видите, подбор по контрасту вкуса дался совсем просто. А по консистенции? Свекла мягкая, лимон тоже мягкий. Пусть структура у них разная, но хочется чего-то хрустящего! А вот лист от салата романо. Верхняя его часть отлично подойдет для того, чтобы выстлать дно салатницы.

А нижняя часть более плотная, настолько плотная, что самую середину, так сказать стебель, лучше вовсе вырезать. Оставшаяся белая часть листа отлично подойдет в качестве третьего ингредиента для салата!

Теперь давайте подумаем о заправке. Оливковое масло? А что взять к оливковому маслу в качестве контрастного ингредиента, если у нас в салате и так уже есть и кислое, и сладкое? Да и пойдя мы проторенными дорожками, не получится ли у нас очередной, пусть и несколько странный винегрет?

Но есть такие проторенные дорожки, которые всегда приводят к успеху. Я имею в виду дорожки, проторенные народной

.....







кулинарией. Сюзьма — вот, что может послужить отличной заправкой для такого салата!

Пусть вас не смущает то, что она напоминает скорее жидкий и мягкий творог, что консистенция у нее не вполне подходящая для заправки. Берите в руки блендер и попробуйте взбить сюзьму. И через полминуты у вас в руках продукт до удивления напоминающий сметану. Сюзьма и сама по себе превосходна по балансу вкуса: здесь есть и сладость, и легкая, правильная кислинка, и даже жира в ней ровно столько, сколько просит организм. Можно ли что-то добавить в сюзьму, следует ли вмешиваться в совершенство? Я взял немного чеснока ради того, чтобы пробудить хоть какой-то аппетит у едоков, соль, потому что мне не понятно, как поведут себя крупинки соли на поверхности подобранных ингредиентов, паприку для полноты вкуса и совсем капельку кайенского перца, чтобы поддержать аппетит, и еще раз обработал сюзьму блендером.

Наверное, к этому салату неплохо подошли бы и взбитые сливки, и не слишком

кислая сметана, но вы попробуйте все же хоть раз приготовить заправку из сюзьмы, хотя бы ради того, чтобы убедиться — такая овчинка стоит выделки! Просто приятно иметь дело с продуктом, который легко переносит вкусы добавок, сохраняя и свой вкус и свой характер.

Вот и все! Собирайте салат, укладывая все слоями, перемежайте слои заправкой и подавайте на стол.

Стоп-стоп-стоп! А что же с акцентом? Да, у нас есть контраст по вкусу и по консистенции, да у нас соблюдена однородность нарезки и однородность ингредиентов по воздействию на организм. У нас все хорошо, кроме акцента!

Ну, давайте это будет вашим домашним заданием — придумайте, что добавить к этому салату, а мне довольно и того, если в результате прочтения моих рассуждений или даже беглого взгляда на фотографии у вас появится аппетит или хотя бы жажда творчества!



# Гусейн-плов

- 2 кг длиннозерного риса
- 2 фазана или небольшие курицы
- Набор овощей и специй для варки бульона: луковица, морковка, перец горошком, гвоздика
- 1 кг лука
- 500 г моркови
- 250 г топленого масла
- 200 г кураги без косточек
- 100 г светлого изюма

- 100 г фиников
- 50 г барбариса
- 1 лист лавашаны из алычи или яблок
- 100 г кедровых орехов
- 200 г маринованных виноградных листьев
- Цедра от одного лимона
- Лист лаваша для казмаха
- Перец, куркума, шафран
- 2 ст. л. сахара
- Соль

ГЛАВА 12 Как же без плова?

## 436 ☼ Плов изысканный, с птицей и необычной долмой

Только, чур, условимся, что мало мы такого плова готовить не станем. Будем готовить как минимум из двух килограммов риса, в 20-литровом казане. Понятное дело — Азербайджан, откидной плов, следовательно, надо брать длиннозерный рис, а лучше уж сразу басмати или села.

Замочите рис горячей (60 °С) водой, посолите. Мыть пока не надо, не торопитесь. Когда вода остынет, посмотрите на рис — как он там? Если набух, стал давиться под ногтем, то можно уже помыть и готовить его, а если нет, то надо слить остывшую воду и замочить еще раз горячей. Мыть рис будем перед самой готовкой, но до этого момента, пока рис замачивался, надо было вот что сделать.

Порезать 1,5 кг лука особым образом: не поперек, не кольцами или полукольца-

ми, а вдоль — так называемыми перьями. Разрежьте очищенную луковицу пополам вдоль, а теперь точно так же, вдоль, от корешков к носику нарежьте ее пластинками. Они у вас распадутся на полосочки — их нам и надо.

В чем дело, в чем секрет, что мы вот так порезали лук, а не поперек? А помните, в школе на уроке ботаники рассматривали лук под микроскопом: какой формы были его клетки, как они были расположены? Продолговатые они и расположены вдоль луковицы. Вот поэтому лук, порезанный вдоль, а не поперек, потеряет меньше сока при готовке. Если нам нужен луковый сок, как в соусе, то вообще лучше порезать кубиками. А если нам нужен сам лук, да еще и карамелизированный, то лучше порезать вдоль. Аминь.

Порезанный лук надо заложить в просторную сковороду или казан и жарить не спеша. Начинать надо со среднего нагрева, а в процессе жарки нагрев понемногу убавлять, чтобы ни в коем случае не дожарить лук до черноты, но довести его до золотистого цвета и получить умопом-



рачительно вкусный запах. Не верите, что жареный лук может пахнуть вкусно? Прекращайте чтение и марш на кухню!

Сразу предупрежу, что на правильную прожарку 1 кг лука у вас уйдет минут 30. И отвлекаться нельзя, надо часто помешивать. Будете торопиться или болтать по телефону, — все испортите. Но есть выход из положения. Поскольку лук, пожаренный таким образом, может пригодиться в целом спектре азербайджанских блюд, да еще и во французском луковом супе, вы можете нажарить его заранее и хранить до времени в герметичной посуде в холодильнике.

Теперь нам потребуются небольшие курицы для варки, или цыплята, или фазан. Все это уже было в “Цыплятах-ляванги”. И тут придется сделать отступление.

Насчет цыплят в Центральной России, и особенно в столицах, все очень и очень непросто. То есть продаются цыплята на каждом углу, но найти полноценный продукт, обладающий сколько-нибудь выраженным вкусом — это надо серьезно потрудиться. Лучше всего, конечно,

“прикормить” какого-нибудь рыночного проверенного торговца, сделавшись постоянным покупателем одного и того же товара, проверенного по происхождению и надежного по качеству. Но это тоже удастся не везде и не всем. Тогда приходится либо идти на серьезные расходы, либо хитрить. Но когда мне не хочется идти на расходы, я отправляюсь к хорошо знакомой мне палатке на рынке, где всегда можно купить фазанов.

По ходу приготовления фазан не требует никакого пристального внимания. Всего-то и дел: порубите пару фазанов на куски традиционным образом, чтобы разделить каждую птицу на восемь или двенадцать частей и опустите их варить вместе с луковицей, в которую не забудьте воткнуть два бутончика гвоздики, и с морковью, порезанной кубиками. Только и надо будет, что снять пару раз пену. Фазана не надо варить дольше чем 40 минут.

Когда птица станет вполне готовой, достаньте ее из кастрюли и положите к













луку — пусть они дожариваются вместе, сейчас я вам расскажу как.

Но пока вам надо снять кастрюлю с получившимся бульоном с плиты и дать ей немного остыть, особенно снизу. Хорошо, если есть решетка, чтобы подложить ее под кастрюлю, чтобы скорее остывала. Когда остынет и пена, если какая осталась, осядет на дно, надо бульон аккуратно перелить в другую посуду, заодно процеживая. Этот бульон нам очень пригодится!

Да, а птицу теперь надо обжаривать вместе с луком, приправляя солью, черным перцем и куркумой. Куркуму лучше добавить в самом конце, когда птица уже зарумянится, достаточно будет, чтобы куркума только разошлась равномерно по маслу.

Давайте отложим почти готовую птицу и лук до времени и займемся другими делами.

Вот у нас сухофрукты: финики, курага, изюм, барбарис. Берем кусок фольги, складываем его вдвое, если он тонок, и выкладываем на него один вид сухофруктов. Подкладываем к ним брусок топленого масла (холодного, раз речь идет о бруске — понятное дело) и заворачиваем все в эдакую конфетку, скручиваем концы, чтобы ничего не вытекало, когда масло растает.

А цедру от апельсинов как обычно: про- бланшируем пару раз, дадим постоять в кипятке, сольем воду, порежем тонкими полосочками и отправим на сковороду с топленным маслом, тремя ложками воды и двумя — сахара, чтобы кусочки покрылись

карамелью. Можно посыпать цедру молотой зирой, если хотите.

Морковь надо порезать как на плов, но потоньше и обжарить так же, как цедру, с теми же специями.

Еще... О, я понимаю, это будет непросто! Надо взять виноградных листиков (из банки, если не сезон) и не просто бланшировать их, но буквально проварить минут 10–15, пока они не станут мягкими настолько, чтобы можно было прожевать без труда. И для фаршировки этих листиков надо приготовить особый фарш. Прокрутите через мясорубку кедровые орехи (только не забудьте просушить их в духовке при 100 °С минут 20, если они у вас недостаточно хрустящие и ароматные) и изюм. А еще прокрутите лук, выложите его на чистое кухонное полотенце и отожмите из него сок. Сок хорошо бы сохранить для маринования говядины или варки кур. Но сейчас нам не до этого, потому что еще загодя надо было порезать лавашану мелкими квадратиками и замочить ее горячей водой, да и дожидаться, чтобы она размокла и превратилась в однородную массу

после перемешивания. Тогда смешайте лук и лавашану и добавьте к этому орехи и изюм.

Надо сказать, как правило, лавашана довольно кислая. Поэтому будете добавлять к ней орехи и изюм понемногу, постоянно пробуя и добиваясь хорошего, сбалансированного кисло-сладкого вкуса и фаршеобразной консистенции. Ну трудно мне предугадать, насколько кислой окажется ваша лавашана и насколько сладким будет изюм... Посолить, поперчить не забудьте, можно добавить молотый кориандр, если желаете.

Теперь все очень просто: из этого фарша и виноградных листьев надо наvertеть долмы. Вы даже не представляете себе, насколько это будет вкусно, поэтому поверьте моим словам: это оправданный труд!

Готовую долму завернуть, как и остальные сухофрукты в фольгу, “конфетками”.

Рис давайте отварим в бульоне, оставшемся после варки птицы. Только надо, чтобы бульон бурно закипел, и не забудьте его посолить крепче, чем для супа. Отва-



Нет у вас лавашаны? Ну возьмите ткемали или сацебели, да перемешайте с луком и орехами, чтобы получился фарш!



442 ренный рис откинем на дуршлаг и дадим стечь лишнему бульону.

Вот теперь можно собирать наш плов для последнего этапа приготовления.

В казан поверх лаваша уложим лук с птицей. Присыплем небольшим количеством риса. Поверх риса морковь. Бог с ней, пусть с маслом. Этот рис все равно будет соприкасаться с маслом с самого начала — там ведь и на луке и на фазане присутствует масло. Или... а почему бы не уложить морковь прямо на фазана? Нет, все-таки мне не хотелось бы, чтобы вкус от моркови и фазана с луком смешивали преждевременно!

Теперь еще часть риса, и разложим все наши “конфеты” из фольги с сухофруктами и долмой. Да, прямо в фольге. Фольга у вас пищевая, не из трансформатора? Вот и укладывайте, ничего не бойтесь. Укроем “конфеты” рисом, потом цедру выложим и еще раз укроем рисом. Все! Осталось только полить плов — местами — настоем шафрана (несколько ниточек заварим в четверти стакана кипятка).

Теперь — два вафельных чистых полотенца под крышку, накрываем и ждем,

пока гости — их должно быть человек 25, не меньше, — не проголодаются.

Когда гости взалкают, аккуратно снимите крышку, не давая скопившейся воде стечь в рис (она на крышке все равно конденсируется, сколько раз не меняй полотенца на сухие).

Теперь осторожно сдвиньте рис в сторону, добираясь до “конфеток”: их надо вынуть и передать помощникам, чтобы те их осторожно разворачивали и сливали масло в миску. Это масло сейчас понадобится.

Начинайте перемешивать рис, стараясь не задевать нижний слой с птицей. Пусть морковь и цедра перемешаются по рису равномерно. А пока перемешиваете, пусть помощники поливают плов маслом из “конфеток” с сухофруктами.

Когда поймете, что содержимое казана хорошо на вкус и приятно на вид, выкладывайте рис на большое блюдо или два. Закончив с рисом, разложите вокруг кусочки птицы с луком, а между ними долму. Остальными сухофруктами распорядитесь согласно вашим художественным вкусам, украсьте ими блюдо, как можете, и несите к столу.

Готовя традиционный азербайджанский откидной плов с курицей, луком, орехами, сухофруктами, без топленого масла не обойтись. Но почему бы не попробовать другое ароматное и вкусное само по себе масло, например ореховое, миндальное или какое-нибудь еще в этом роде? С таким маслом и курица окажется не обязательной — в плове и так будет достаточно вкуса. А готовить такой плов совсем уж просто: только правильно сваренный рис, особенное масло и немного поджаренных фруктов...

Самое главное — двигаться вперед, не забывая о корнях и основах!



## ☼ Пловы в горшочках, как идея

Скажите мне, так можно, а?!

Мы ехали к нему в Ленкорань, мы звонили по телефону, предупреждали, мол, приедем, будем снимать, как ты готовишь.

Знаете, что он сделал?

Он всё приготовил к нашему приезду!

Вот просто взял и выставил на стол штук двадцать блюд и каждое, буквальное каждое — одно лучше другого!

Стоять рядом с этим столом нельзя было, от запахов кружилась голова, хотелось немедленно укусить вон того цыплёнка льяванги, съесть кусок кутума и спросить: “Что это у тебя, Хуснияр, вон в тех горшочках?”

Нет, слушайте меня, вы видели, чтобы человек, накрывший стол, отвечал не “Плов!”, а “Пловы!”?

Он приготовил четыре вида плова сразу, вы представляете себе?

Вот это да! Вот это — Мастер!

Все пловы — в горшочках. Ну что, здесь всё очень просто. Откидной азер-







**444** байджанский плов. Только после отваривания риса и сцеживания с него воды рис перекладывается не в казан, да на огонь, а в горшочки, а горшочки — в тандыр. Вот такие простые, необливаемые горшочки, в которых уже сотню-другую раз готовили плов, от чего они пропитались запахом плова и издают его просто так — только возьми их в руки. Пловы-то тоже очень простые! Один вообще — только рис да топленое масло.

Другой — с укропом. Знаете, как готовить плов с укропом? Почему не знаете? Надо укроп порезать, когда рис станете варить, за минуту до окончания варки риса добавить в воду укроп и сразу откидывать на дуршлаг — рис и укроп равномерно перемешаются, рис впитает аромат укропа, укроп и потемнеть-то не успеет! И всё, и в горшочек, и ложку-другую топлёного масла, и в тандыр, и пусть стоит, сколько захочешь — не остынет и станет только лучше, только ароматнее!

А с укропом и голяшками знаете, как готовить? Тоже очень просто. Умеете

отварить бульон из бараньих голяшек? Так, чтобы голяшкам ещё было, что сказать, а их уже из бульона вынимают? Вот так и сварите. А в бульоне сварите рис, точно так же добавьте укроп, и откиньте на дуршлаг в положенное время, а дальше всё опять проще простого — в горшок, в тандыр, подле углей, пусть стоит, пусть томится, пусть голяшки припекаются к доньшку горшка, пусть пропитывают рис божественным своим ароматом. Долой часы, долой время и минуты — мы и без того счастливы!

Но плов с тыквой. Ё, вот это катастрофа! Это ка-та-стро-о-о-о-фа! Я столько лет плов готовлю и не догадался, что надо готовить обыкновенный откидной плов с кубиками хорошей тыквы? А вы представляете себе, с тыквой, с ароматным топлёным маслом, с шафраном, да в горшке? Катастрофически вкусно, говорю же вам. Когда я употреблял столь сильные выражения без весомой к тому причины?

# Салат Шакароп

**600 г** хороших крупных помидоров  
**600 г** белого лука, нет белого — берите фиолетовый, крымский  
**1-2** стручка зеленого или красного свежего перца чили, в зависимости от сезона и обстановки

## ☼ Сладкая вода

В Узбекистане, когда речь заходит о помидорах, первым делом вспоминают не обо всех этих маринованных изысках, а о самом простом, но невыразимо прекрасном салате, без которого не подается ни один плов. В Ташкенте этот салат называют “ачик-чучук” или как-то еще, а вот в Ферганской долине он называется “шакароп”, так что позвольте и мне продолжать его называть так, как я привык с детства. Тем более что слово это сладкое и чрезвычайно поэтичное. Оно состоит из двух частей: “шакар” — “сахар” и “об” — что в переводе с персидского означает “вода”.

Но ни сахар, ни вода нам для приготовления его не понадобятся. Все, что нужно — это очень острый нож и посуда, где мы перемешаем салат, ну и его основные ингредиенты — лук и помидоры. Острый свежий перчик — зеленый или красный, смотря по сезону — может присутствовать, но он не обязателен, не в нем дело.

А дело в особой нарезке овощей. Давайте по порядку. Вот вы лук как чистите? Обрезали корешки, надрезали по меридиану, сняли шелуху, а хвостик тоже обрезаете? Вот и неправильно, не надо его обрезать — за него очень удобно держать луковицу во время нарезки.

А как вы его нарежете? На доске? Ну, конечно, можно и так, но давайте я расскажу вам, как нарезают лук в Узбекистане, когда хотят использовать его для подобных салатов. Его режут... на весу. Держат луковицу за хвостик одной рукой, нож берут другой рукой, обращая лезвием к себе, и срезают с лука очень тонкую, тоньше бумаги, пластиночку. Одну луковицу порезать — сто или больше движений, на себя, просто проводя по луку ножом, нож сам срежет как надо. Долго? Да. А куда торопиться? Салат-то к плову, пока плов готовится, надо же чем-то заняться. К тому же такая нарезка настраивает беседу на нужный лад — у вас одна луковица, у собеседника другая, смотрим на лук, разговариваем, а третий наш товарищ нарежет помидор.









Да, помидоры точно так же — помыли, никакой кожицы не снимаем, потому что это самые лучшие, самые спелые и самые тонкокожие помидоры. Покупая их, никто не думал об экономии, потому что брали для себя, да на едва ли не святое — к плову. Да и что там надо-то, одну-две помидорины размером с мужской кулак хватит на весьма большую компанию, если порезать точно так же тонко, как лук. Вот эти — розовые, эти — “бычье сердце” или вот эти — “яблочные”! Выбирай, бери, расплачивайся, пошли скорее — плов ждет!

Начали нарезать помидор с одного бока, потом чуть-чуть повернули, порезали, опять повернули и очень скоро в руках останется только плодоножка да немного помидорной мякоти вокруг него — съешь сам, или вот, уже налито — закуси, чем осталось!

Порезали — отдельно помидоры, отдельно лук. Теперь прикройте миску с луком тарелкой, удерживайте их вместе двумя руками и сильно потрясите вверх-вниз, так сильно, чтобы лук отбился о посуду. Все, перекладывайте лук и помидоры в

одну посуду, солите правильно, перемешивайте, готово.

Хотите с перцем? Да ради бога, хоть с зеленью — кто вам запрещает? Но все же классика — это когда только лук и помидоры, потому что это и так прекрасно, а особенно прекрасен сок, который соберется на дне салатницы через полчаса: вот этот сок выпить перед тремя последними ложками плова! Какой-токой мезим-фестал? Шакароп есть? Ешь шакароп, пей шакароп, будешь как завод по переработки плова в мужскую силу и удаль молодецкую!

У меня вопрос появился. Ясно-понятно, что салат древний. Но как его делали, когда не было в Узбекистане помидоров? Из чего? Из лука и стручкового перца? Перец-то раньше помидоров в Среднюю Азию попал: его португальцы через колонию на Макао к китайцам завезли, да и в Индию он попал одним из первых плодов Нового Света. Оттуда такая хорошая вещь распространилась до Средней Азии и Кавказа мгновенно, и произошло это так давно, что стилизованное изображение перца успело

.....



.....

# Виноградный уксус 449

**Н**ынче в кулинарной и ресторанной Москве в большой моде и чести итальянский бальзамический уксус. Обычно в названии присутствует прилагательное, указывающее на регион его происхождения, — моденский. Иногда, если этот уксус имеет большой срок выдержки, он может стоить дороже, чем хороший коньяк. Но мало кто, кроме жителей Средней Азии, знает, насколько популярен виноградный уксус и в тех краях!

На базарах, там же, где продают специи, можно купить то, что называется “сир-ка” — это как раз и есть выдержанный виноградный уксус. В Самарканде делают особый уксус — гуроб, из недозрелого белого винограда, выдерживая бутылки с уксусом под жарким солнцем в течение лета.

Многие старики носят с собой небольшую бутылочку уксуса — мало ли, где пригласят на обед. В целях улучшения пищеварения они сдабривают тот же плов несколькими каплями уксуса. Я пробовал — получается очень вкусно, но мне, пока я еще молод, эта добавка ни к чему.



.....



450 укорениться на узбекской тюбетейке, на персидских узорах, на азербайджанских традиционных тканях и коврах (хотя некоторые историки считают, что это не перец, а миндаль). Да, перец мог присутствовать последние лет четыре-ста, но помидор-то появился лет 130 назад максимум. Что же было раньше?

А раньше, выходит, был просто тонко порезанный лук? Я могу допустить, что его приправляли сумахом или барбарисом, что к нему добавляли зелень (вот откуда этот отголосок в современности), а то и сдабривали виноградным уксусом. Да, скорее, лук и виноградный уксус, замененный теперь почти повсеместно помидором. Лук и виноградный уксус — и то и другое замечательно способствует пищеварению, да и не стоит упускать из вида потребность в витаминах!

☼ Плов в ресторане

Можно я правду скажу?

Словосочетание “узбекский ресторан” — чистой воды оксюморон. Вот послушайте меня. Узбекистан есть, узбеки — есть, узбекская культура — была, есть и будет и, как следствие, — есть, живет и развивается узбекская кухня. Но дело в том, что кухня эта по своей природе... не ресторанный.

— Как же так, — скажут мне российские читатели. — Мы на прошлой неделе были в узбекском ресторане и нам очень понравилась тамошняя еда!

Хорошо, если понравилась. Но дело в том, что вы поели то, что обычно готовят в любой узбекской столовой, то, что готовят у базарных ворот да на автобусных остановках. Один в один — верите вы мне или нет? Ну, может, в то, что ели



вы, положили чуть больше мяса, хотя и не факт. В последнее время и в Узбекистане эти самые столовские расклады продуктов весьма щедрые! Рынок и конкуренция работают и делают свое дело.

Но все это самая обычная, самая простая народная кухня. Прежде всего она служит задачам накормить семью, то есть является домашней по своей сути. Эта кухня не требует много утвари, какого-то сложного оборудования или изысканных технологий. Вся узбекская еда легко воспроизводима в стандартных бытовых условиях Средней Азии. Лишь во вторую очередь эту кухню можно признать подходящей под задачи заведений, которые на русском языке принято называть харчевнями.

Что такое харчевня? Место, где можно недорого и вкусно поесть то, что сегодня приготовили. На первое — вот это, на второе — то, а если хочешь, то еще и чай есть. То есть место, работающее фактически без меню, без особого выбора, где на всех посетителей готовят в одном общем котле, а не индиви-

дуально и индивидуальные заказы посетителей скорее исключение, чем правило. Согласны со мной?

Ну подумайте, мыслимо ли для каждого гостя готовить отдельную шурпу, на которую, если варить по хорошему — уйдет пара часов? А другие супы, те, что с крупами, с бобами? Все это готовится очень долго, все эти блюда удобно готовить именно в значительном количестве!

В принципе, наверное, из нынешней узбекской кухни получились бы неплохие “рестораны одного блюда”, особенно если адекватно подойти к ценообразованию в таких ресторанах. Я хорошо представляю себе пловную, где каждые полчаса или час готовится свежий плов. Лагманная — почему бы и нет? Шашлычная, чебуречная — это и вовсе классика. Но кто из нынешних инвесторов рискнет пойти на такое, казалось бы, логичное решение?

Да, можно насчитать еще несколько блюд, которые подходят под темпы и задачи современного ресторана: ман-



452 ты, самса, уже упомянутые шашлык и чебуреки — вот первое, что пришло в голову. Но скажите, положи руку на сердце: разве это блюда для ресторана? Посмотрите, каких высот достигло поварское искусство в известных и престижных ресторанах мира. “Можем ли мы встать в один ряд с ними с тазиком нашей самсы?” — хочу спросить я у моих земляков и отчасти коллег — узбекских поваров, работающих в российских ресторанах.

Мой ответ — нет! Эти блюда — отличная альтернатива американскому фастфуду, причем в случае качественного исполнения эти блюда выигрывают по вкусу и привлекательности, но не более того. Мы не можем признать их более сбалансированными, чем тот же гамбургер или суши, или даже просто назвать их хорошо подходящими для питания современного горожанина. Даже и у себя дома мы не едим такую еду каждый день, и не надо забывать, что наш рацион в значительной степени состоит из молочных продуктов, до-

ступных фруктов и овощей — все это приводит наше питание к разумному балансу. А если говорить об этих блюдах как есть, без традиционного для наших мест аккомпанемента, то следует признать — нам над ними еще надо поработать, прежде чем пытаться занимать свою нишу на рынках за пределами СНГ, где узбекскую кухню более-менее знают и любят.

Относительно недавняя история показывает, что это возможно. Успешно адаптирована и завоевала международное признание китайская кухня. Пример японской и итальянской кухни должен вдохновить любого патриота и любителя узбекской кулинарии. Во многих странах успешно работают индийские, корейские и другие этнические рестораны.

Знаете, чего нам не хватает? Нам нужна правильная, хорошо выверенная идеология новой узбекской ресторанной кухни.

Может показаться, что в первую очередь необходимо очень серьезно по-

.....

работать над балансом наших блюд, смещением акцентов с калорийности и сытности на то, что теперь принято называть “здоровое питание”. В общем, задача на самом деле актуальная.

Судите сами. Узбекистан — страна, где растут великолепные фрукты и овощи. (Имейте в виду, уважаемые российские читатели, что в 90% случаев то, что вам продают под видом узбекской продукции мимо Узбекистана даже и не провозили.) Но первое, что вспоминают потребители об узбекской кухне — мясо, жир, рис. У нас древнейшие и выверенные веками рецепты кисломолочных продуктов, а потребители вспоминают тесто и поднимающиеся над казаном с хлопковым маслом клубы дыма.

Конечно, следует смещать акценты и можно не опасаясь делать это радикально! Внутри одного обеда или ужина, в рамках двух-трех блюд посетитель узбекского ресторана должен получить те же продукты, что мы едим в течение нескольких дней (не количественно, а

по ассортименту). Следует исключить технологии, которые наносят очевидный вред здоровью едоков.

Но гораздо важнее технологическая адаптация того наследия, что мы получили от предков. Что я имею в виду под этими словами? Пожалуй, после столь долгого вступления стоит привести хотя бы один пример.

Наше главное блюдо, блюдо — символ Узбекистана, безусловно, плов. И самая большая беда в ресторанах происходит как раз именно с пловом. Готовится он в довольно больших казанах и повезет тем посетителям, которые попали в ресторан в тот момент, когда плов только приготовился. А остальные? Которым этот плов будут подавать перестоявшим в казане, успевшим остыть? Что мы можем сказать тем людям, которым достанется заветренный, но ради товарного вида облитый маслом рис? А как относится к плову, который разогрели в микроволновой печи, да еще и не понимая принципа работы СВЧ?



# Плов в горшочках ресторанный

- 300 г длиннозерного риса
- 300 г мяса
- 70 г лука
- 100–150 г моркови
- 1 ч. л. зиры
- 50 г масла
- 30 г изюма
- 1 ч. л. барбариса
- Соль

ГЛАВА 12 Как же без плова?

454

Мне кажется, я нащупываю возможные решения адаптации этого блюда под ресторан. Смотрите и слушайте внимательно.

Без ароматизации масла луком не обойтись — эта базовая составляющая вкуса нашего плова. Но нагревать масло до точек дымления и пережаривать лук так, чтобы запах распространялся на всю округу ни к чему.

Посмотрите: луковицу весом 70 граммов я порезал полукольцами и обжарил в 50 мл масла из виноградных косточек начиная с температуры масла 180 °С и при постепенном понижении до 150 °С. Видите, лук зазолотился? Максимум его запаха остался здесь — в масле и самом луке. Этого запаха хватит надолго, уверяю вас, то есть классический вкус узбекского плова будет сохранен.

Теперь морковь. Если есть желтая узбекская — обжарим ее, но опять-таки не завышая температуру обжарки без нужды. При температуре масла внутри казана или сковородки 150 °С морковь тоже отлично

жарится и очень хорошо передает свой аромат маслу. Для зиры — самое время. Зира тоже должна передать свой вкус и аромат именно в масло! Желтой моркови 100 граммов, зиры — чайная ложка.

Красная молодая морковь имеет одно неоспоримое преимущество — она сладкая и приятная на вкус. Вот и давайте подчеркнем этот вкус изюмом и барбарисом — один на тон слаще, другой на два тона кислее, — получается замечательный аккорд. Но красную морковь мы жарить не станем — подольем под нее немного воды, убавим нагрев и прикроем казан. Пусть красная морковь лишь немного потушится, обмякнет.

Если бы у меня не было желтой моркови, а была только эта красная, то я бы уложил ее прямо поверх лука, а после того, как спала температура масла, подлил бы воды. Пар от кипящей воды отлично приготовит морковь — не беспокойтесь. А масло поднимется и вберет в себя запах и вкус от моркови. Красной моркови 150 граммов.

- В России есть морковь, которую можно жарить точно так же, как и узбекскую. Но продается она только в сезон, а в остальное время вам придется готовить из той, которую обычно пускают на сок. Лучше предусмотреть это и готовить, смешивая виды моркови.









Лук и морковь следует снять на сетку или дуршлаг и дать стечь маслу обратно в казан. Дело в том, что это масло теперь особое — оно ароматизировано луком, морковью, зирой и изюмом. Вкус плова — в этом масле. А обжаренные лук и тушеная морковь — заготовка, которая без ущерба для вкуса будет храниться в плюсовом холодильнике.

Где мясо? А вот оно. Понятное дело, мы всегда жарили мясо в максимально раскаленном масле ради этой вожделенной румяной корочки и аппетитного вкуса жареного мяса. Хорошо ли это? Да так себе, если честно. Ведь даже в нашей узбекской кухне есть технология, предусматривающая гораздо более щадящую термообработку мяса — я имею в виду джиз. Мясо припускается, а потом лишь немного обжаривается. Но результат-то превосходит все ожидания! Мясо получается нежнее, сочнее, не так много теряет в своем объеме и при этом имеет ровно ту же самую корочку, что и мясо из плова (иногда из одной только корочки и состоящее, кстати).

Так что давайте поступим иначе: телятину или молодую баранину уложим в кастрюлю крупными кусками, зальем водой, доведем до кипения, поварим 15 минут, накроем крышкой и оставим остывать до комнатной температуры. Мясо вынуть, дать стечь, уложить на решетку и дать обсохнуть. Завернуть в фольгу и убрать в холодильник до необходимости. Бульон процедить и использовать по назначению. Мяса — 300 граммов.

Когда возникает потребность в плове мясо нарезается кусками и обжаривается в ароматизированном масле. Следует иметь в виду, что в случае, если мясо было постным, то оно впитает в себя довольно много масла. Если поверхность мяса покрыта жиром, то часть жира может вытопиться в масло, но это не испортит его вкус.

Рис отваривается в соленой воде до необходимой степени готовности и откидывается на дуршлаг. При необходимости рис промывается кипяченой водой. Вареный



рис может храниться в термосе или рисоварке до 18 часов, но надо ли это делать? На варку риса уходит 10–12 минут максимум, а вода на кухне должна кипеть постоянно. Поэтому рис лучше отварить непосредственно перед закладкой.

В керамический горшок из пористой глины закладываем мясо, лук-морковь-изюм-барбарис, поверх укладываем рис. ни в коем случае не трамбуя. Ставим в духовку либо пароконвектомат на 150 °С, влажность не добавляем.

Отварной рис отлично дышит в пористой керамике, вся лишняя влага из риса испаряется. Находясь в горшке, рис теряет в весе, становится легким, воздушным. Нагреваясь мясо и овощи начинают источать ароматы, которые рис охотно впитывает.

В горшке плов может простоять до трех часов при условии, что через полчаса после закладки температура в духовке будет снижена до 120 °С, а то и 100 °С. Если температура внутри горшка останется в районе 85 °С, то это даст наилучший результат.

Незадолго до подачи рис следует облить либо маслом, оставшимся после жар-

ки овощей и мяса, либо, если это лучше сочетается со вкусом риса, каким-то качественным маслом. Например, я использовал 2 столовые ложки топленого масла, поскольку знаю, что с рисом басмати вкус этого масла сочетается намного лучше. Но в продаже есть миндальное масло, масло фисташки, в конце концов — оливковое. Почему бы не настоять хорошее оливковое масло с перцем, чесноком и специями и не использовать его для плова? Что, за плов мало платят? Наши клиенты не заслужили ничего лучше, чем перекаленное подсолнечное масло и изжога?

Через пять–десять минут после того, как рис сдобрили маслом, горшок можно подавать. Приведенная раскладка с рисом басмати дала около 1,35 кг готового плова. Фактически четыре-пять порций, то есть как раз на один стол. Кто мешает приготовить по такой же технологии плов в индивидуальных горшках? Кто может запретить использование в этом плове и других продуктов — вплоть до айвы и сушеной виш-

.....

ни, зелени и курицы? Десять видов плова в одном ресторане — легко! И каждая порция будет свежей и индивидуально приготовленной.

Еще раз обращаюсь к моим молодым и не очень землякам, отчасти коллегам, ко всем тем, кто работает в узбекских ресторанах.

Если вы желаете, чтобы наша работа кормила не только нас, здесь и сейчас,

но и наших детей, наших потомков, если вы понимаете, что узбекская кухня еще очень долгое время может оказаться едва ли не единственным источником дохода для ваших семей, то над ней надо постоянно работать, постоянно развивать, догонять другие кухни, перенимать новое и своевременно удалять сорняки и устаревшее. Сад, из которого только берут, — рано или поздно высохнет...







# Алфавитный указатель рецептов

Алфавитный указатель содержит сведения о рецептах  
из трех книг Сталика Ханкишиева:  
“Казан, мангал и другие мужские удовольствия” (обозначается **1**),  
“Казан, баран и дастархан” (обозначается **2**),  
а так же из этой книги (обозначается **3**).

.....

Айва фаршированная по-кокандски **1**, 77

Айран

- медовый **3**, 167
- правильный **3**, 163
- райхон-айран **3**, 166
- яблочный или айвовый **3**, 164

Баклажаны

- баклажаны-ляванги **3**, 332
- с мясом и овощами **1**, 313

Баранина

- закуска из баранины и кинзы **1**, 304
- запеченная “по-старинному” **2**, 120
- на деревянных шпажках по-афгански **1**, 253,
- тушенная с чесноком **2**, 365

Басма **1**, 68

Бахш

- классический **1**, 223,
- в мешочке или в микроволновке **1**, 226
- персидским манером **1**, 231

Беляши **3**, 216

Бешбармак классический **3**, 372

Бозбаш

- коурма-бозбаш **2**, 284
- кузи-корин-бозбаш  
весенний со сморчками **2**, 289
- кюфта-бозбаш **2**, 281,
- парча-бозбаш **2**, 275
- хом-бозбаш **2**, 300

Буглама

- из мяса **1**, 329
- из рыбы **1**, 326

Буль-гоги **1**, 305

Вареники **3**, 387

Виндалу из свинины **1**, 159

Вишня соленая **3**, 382

Ги **1**, 123

Голяшки свиные копченые **3**, 355

Гумма **3**, 218

Глазурь для шашлыка **3**, 349

Джиз

- джиз-быз **1**, 61,
- обыкновенный **1**, 57
- джиз-быз **2**, 73,

Довга **1**, 315

Доймач **3**, 369

Долма

- “Голая долма” **3**, 299
- баклажан-долма **3**, 293
- биг-долма **3**, 307
- в виноградном листике **3**, 278
- запеченная в духовке **1**, 132
- из рыбы под шафрановым соусом **3**, 314
- из целой рыбы **1**, 287
- перец-долма **3**, 286
- соган-долма **3**, 282

Димлама

- думляма по рецепту Сталика **1**, 75
  - “помидор димлама” **1**, 74
  - с овощами и фруктами **1**, 75
- Дюшбара **3**, 386

Зирвак с грушами **3**, 301

Кабоб-роган, или суприто **1**, 346

Каймак слоеный **3**, 46

Картошка

- жареная в казане с луком **1**, 50
- молодая с салом на углях **2**, 208

Катлама

- жареная катлама **3**, 92
- печеная катлама **3**, 88

Катык **3**, 41

Кебаб

- казан-кебаб на палочках **1**, 64
- казан-кебаб классический **1**, 65
- Кустурица-кебаб **2**, 218
- Коктейль банановый **3**, 170
- Колбаски с мясом и овощами,  
жаренные на углях **2**, 203
- Косхалва **3**, 129



•••••

462

- Коурма
  - "на скору руку" **2**, 92
  - обыкновенная **2**, 91
- Курица
  - в ленкоранском соусе **3**, 327
  - в лимонном соусе **1**, 310
  - по-шекински **3**, 319
- Кутабы
  - кутабы **3**, 79
  - кутабы с ляванги **3**, 342
- Кутум, копченый в листьях инжира **3**, 338
- Кюкю
  - из зеленой фасоли и помидор **1**, 136
  - многослойный праздничный **3**, 252
  - по-бакински **3**, 250
- Кюфта
  - в апельсиновом соусе **2**, 358
  - обыкновенная **3**, 299
  - по-тебризски **1**, 318

- Лаваш **3**, 77
- Лагман узбекский **2**, 335
- Лапша куриная **1**, 330
- Лук маринованный **3**, 367
- Люля-кебаб
  - в мундире **1**, 282
  - долма-кебаб **1**, 279
  - картофельный **1**, 280
  - правильный **1**, 275
- Ляванги летний **3**, 336

- Малиновый эксперимент **3**, 171
- Манты **3**, 408
- Масло
  - сливочное **3**, 96
  - топленое **3**, 112
- Мацони **3**, 45
- Маш-кичири на скорую руку **1**, 339
- Машхурда **1**, 89
- Молоко топленое **3**, 46
- Морковь по-корейски **3**, 188
- Мясо запеченное
  - с персиками, миндалем и зеленью **1**, 129
  - с яблоками и изюмом **1**, 127

Нуга **3**, 132

•••••

- Обед из бараньей ноги **2**, 260
- Оби-нон **3**, 52,
- Овощи
  - в сальнике **2**, 187
  - на мангале **1**, 283
  - фаршированные **2**, 188
  - фаршированные, "Воскресный обед с узбекским акцентом" **1**, 93,
- Оши
  - оши-афгани **1**, 139
  - оши-сирканиз **1**, 221

- Пармуда **3**, 240
- Патыр **3**, 60
- Пахлава
  - гянджинская **3**, 106
  - треухая **3**, 146
  - шекинская **3**, 138
- Пельмени, запеченные в довге **3**, 389
- Печень с овощами **1**, 53
- Пити
  - копченый в горшочках **2**, 308
  - обыкновенный в горшочках **2**, 306
  - пити **1**, 324
- Пирог праздничный с дыпленком **3**, 412
- "Пирожок"
  - для виртуозов **1**, 49
  - классический **1**, 43,
  - кокандский **1**, 47
- Плов
  - азербайджанский простой **2**, 394
  - бухарский с изюмом **1**, 178
  - в горшочках ресторанный **3**, 454
  - габалинский **3**, 420
  - Гусейн-плов **3**, 436
  - запеченный **1**, 146
  - из баранины с укропом **2**, 397
  - иранский праздничный **1**, 143
  - "Калейдоскоп долмы" **2**, 454
  - красный, с бараньими голяшками **2**, 406
  - московский "Ялла" **2**, 436
  - откидной классический **1**, 114
  - откидной по старинному бухарскому рецепту **2**, 421
  - паровой, "аль-магриб" **1**, 213,
  - рис со специями **1**, 121
  - с долмой по-маргилански **1**, 202,
  - с миндалем и изюмом "бодом оши аль-кермани" **1**, 209
  - с тыквой **2**, 400
  - с фазаном **3**, 424
  - со стерлядью **3**, 429
  - самаркандский **1**, 196
  - ферганский **1**, 184
  - халтадаги савот, или "Субботный плов в мешке" **1**, 173

- Помидоры маринованные **3**, 345
- Почки бараньи по-уйгурски **1**, 303
- Пюре из запеченной картошки **2**, 212

- Ребрышки бараньи
  - с луком **1**, 36
  - с фасолью и зеленью **1**, 124
- Рыба
  - в маринаде **1**, 287
  - "кури" с помидорами, по-индийски **1**, 167
  - с чесноком и кинзой **1**, 345
  - с чесноком и кинзой по-новому **3**, 309
- Ряженка **3**, 46

## Салат

- гриль-салат **3**, 195
- из свеклы с лимоном **3**, 431
- трансформации габалинского салата **3**, 395
- “Узбекистан” **3**, 182
- чабан-салат **3**, 294
- Шакароп **3**, 445
- шпинат-салат **3**, 296

## Самса

- “Гранд-буфф” **3**, 246
- “Пуговица” **3**, 240
- из тандыра **3**, 231
- пармуда **3**, 240
- слоеная **3**, 238
- треугольная **3**, 242
- Солянка по-узбекски **1**, 335
- Соус томатный к шаурме **2**, 228
- Стейк
- анчоус-стейк **2**, 191
- говяжий на узбекский манер **1**, 260
- Суп кисло-острый на азиатский мотив **2**, 348
- Сюзьма **1**, 314

## Тикка из курицы **1**, 169

## Токи-нон **3**, 65

## Торт

- “Наполеон” **3**, 150
- печеночный торт **3**, 154
- Тухум-барак **3**, 391

## Утка копченая **3**, 359

## Фарш для люля-кебаба классический **2**, 103,

## Фесенджан с апельсинами **2**, 362

## Халва **3**, 122

## Хамраши **2**, 332,

## Хаш **1**, 297

## Хаш

- зеленый **2**, 88
- классический **2**, 80
- хаш **1**, 297
- Хашлама
- запеченная в горшочках **2**, 321,
- классическая **2**, 318
- Хингал
- джиз-хингал **3**, 382
- курт-хингал **3**, 375
- Хумус **3**, 199

## Цыплята-ляванги **3**, 323

## Чай

- индийский чай со специями **3**, 37
- марокканский чай **3**, 38
- чай зеленый с имбирем, лимоном и медом **3**, 35
- яхна-чай **3**, 162

## Чак-чак **3**, 114

## Чебуреки **3**, 206

## Чихиртма с айвой **3**, 264

## Чурек азербайджанский **3**, 57

## Чучвара **3**, 388

## Шавля

- шавля **1**, 233
- шавля на итальянский манер с узбекским хосипом **2**, 449

## Шаурма самодельная **2**, 223

## Шашлык

- “Московское кольцо” **1**, 271, **2**, 192,
- “Пять пальчиков” **1**, 267
- баклажан-шашлык **2**, 191,
- из бараньей корейки **1**, 257
- из бараньих ребрышек **1**, 255, **2**, 195
- из бараньих яиц **2**, 187
- из мякоти кусочками **1**, 257
- из печени **1**, 264
- из печени в сальнике **1**, 265
- из свинины с луком **1**, 284
- из свиной шейки **2**, 183,
- из стерляди **2**, 186
- из телячьей вырезки **1**, 254
- из утиной грудки **3**, 350
- из языка **2**, 194
- иранский с курицей **1**, 285
- обыкновенный **2**, 182
- Шея баранья, тушенная
- в горячем маринаде **2**, 370

## Щербет

- из кураги **3**, 169
- райхон-щербет **3**, 165
- шафрановый **3**, 168
- Штрудель настоящий немецкий **1**, 333
- Шурпа
- коурма-шурпа **1**, 87
- классическая **1**, 83

## Яичница с фасолью **3**, 260

## Яхни свадебный **2**, 329

.....

463

.....





СТАЛИК ХАНКИШИЕВ

# Базар, казан и дастархан

*Ответственный редактор*  
ВАЛЕНТИНА ЧЕМЯКИНА

*Художники*  
АНДРЕЙ БОНДАРЕНКО, ДМИТРИЙ ЧЕРНОГАЕВ

*Ассистент редактора*  
ПОЛИНА ПОТЕХИНА

*Корректор*  
МАРИНА ЗЫКОВА

ООО "Издательство Астрель",  
129085, г. Москва, пр-д Ольминского, 3а

Подписано в печать 31.11.2011. Формат 60 x 90 1/8  
Бумага офсетная. Печать офсетная.  
Усл. печ. л. 58. Тираж 25 000 экз. Заказ №

Общероссийский классификатор продукции  
ОК-005-93, том 2; 953000 — книги, брошюры

Издание осуществлено при техническом  
содействии ООО "Издательство АСТ"

*Охраняется законом РФ об авторском праве.  
Воспроизведение всей книги  
или любой ее части воспрещается  
без письменного разрешения издателя.  
Любые попытки нарушения закона  
будут преследоваться в судебном порядке.*

Отпечатано в полном соответствии с качеством  
предоставленного оригинал-макета  
в ЗАО "ИПК Парето-Принт"  
г. Тверь, [www.pareto-print.ru](http://www.pareto-print.ru)

Вся информация о книгах и авторах  
«Издательской группы АСТ»  
на сайте: [www.ast.ru](http://www.ast.ru)  
E-mail: [astpub@aha.ru](mailto:astpub@aha.ru)

По вопросам оптовой покупки книг  
Издательской группы "АСТ" обращаться по адресу:  
г. Москва, Звездный бульвар, 21, 7-й этаж  
Тел.: (495) 615-01-01, 232-17-16

ISBN 978-5-271-39108-8



9 785271 391088







## ВКУСНО-ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЙ ЖАНР СТАЛИКА ХАНКИШИЕВА

Книга читается взахлеб, а слюнки глотают даже те, кто в принципе никогда ничего не готовит. Рассказ о дастархане — как философии восточного рациона и порядка подачи блюд — завораживает: образы сочные, истории колоритные, нюансы тонкие, детали... вкусные! Мастерство автора столь многогранно, что с его легкой руки невозможно не влюбиться в азербайджанскую или узбекскую кухню. Так рассказывать, показывать и убеждать может только настоящий знаток национальной кухни.

Ханкишиев предстает перед нами еще и как исследователь Востока, глядящий в корень, понимающий глубинную связь между географией и технологией приготовления блюд в разных регионах, объясняющий причины возникновения тех или иных вкусовых пристрастий в национальных традициях. Повествование о лепешках, которые выпекают в Азербайджане и Узбекистане, легко заменит учебник истории, брошюру по краеведению и путеводитель.

Выстроив структуру книги в соответствии с логикой появления блюд на столе во время традиционной восточной трапезы, Сталик приглашает любителей кулинарии окунуться в мир, где трапеза начинается со сладкого, а следом за удивительными блюдами торжественной и сытной части обеда шествует король стола — плов!

Роскошь и изобилие блюд, которые можно создать здесь и сейчас из имеющихся продуктов, поражает воображение. Освоив базовые советы, рецепты и технологии, описанные в книге, читатель начнет творить и экспериментировать сам. Соблазнительные, но казавшиеся безумно сложными в приготовлении яства превратятся благодаря инструкциям Сталика (в том числе и фотографиям) в блюда практичной кухни, где все готовится легко, получается вкусно и — как теперь модно говорить — «аутентично»!

*Народный артист Азербайджана, профессор. Полад Бюльбюль оглы*

