

ГОЛИБ САИДОВ

Бухарская кухня

КУХНИ НАРОДОВ МИРА



Голиб Саидов

**Бухарская кухня.
Кухни народов мира**

«Издательские решения»

Саидов Г.

Бухарская кухня. Кухни народов мира / Г. Саидов —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-740499-4

Это не просто сборник рецептов бухарской кухни. В увлекательной живой и доступной форме автор познакомит российского читателя не только с уникальными блюдами, но и с помощью народного фольклора, этнографии и местного юмора заставит с совершенно неожиданного ракурса взглянуть на удивительный мир, именуемый Востоком.

ISBN 978-5-44-740499-4

© Саидов Г.
© Издательские решения

Содержание

Вместо предисловия	6
Немного о старой колоде и забытой кочерге...	8
Орди биръён (основной бухарский соус)	10
Атола (мучная похлёбка)	11
#моч (похлёбка из затертой муки)	12
Мошоба (похлёбка из маша)	13
Брин#оба /мастоба/ (суп-пюре из риса)	16
Чои сиёҳ (похлёбка из чая)	18
Шир-чой (чай со сметаной или молоком)	20
Қаймоқ (кипяченые сливки)	21
Чакка (кисломолочный продукт)	23
Чувот (кисломолочная закуска)	26
Чакка-чўлоп (восточная окрошка)	28
Ширбринч (молочная рисовая каша)	30
Калля-поча (суп из ножек и головы)	31
Щ#рбо (суп с овощами)	33
Угро (суп с тонкой домашней лапшой)	37
Балаза-нах#т (суп с «турецким» горохом)	39
Тушбера (пельмени)	42
Манту (манты)	46
Конец ознакомительного фрагмента.	49

Бухарская кухня Кухни народов мира

Голиб Саидов

© Голиб Саидов, 2018

ISBN 978-5-4474-0499-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero



Бухарская хозяйка

- Эй, ходжа, смотри: вон гуся несут.
- А мне-то что?
- Так ведь, его несут к тебе домой.
- А тебе-то что?

(Анекдоты про ходжу Насреддина)

Вместо предисловия

Удивительное дело: еще совсем недавно, жалея простых наших женщин дальнего и ближнего зарубежья, которые в силу объективных экономических причин, вынуждены были мучиться в поисках оригинальных рецептов дешевых блюд, я пытался написать книжку, в которой несчастная хозяйка смогла бы найти рецепт – «как из ничего приготовить нечто». Что-то вроде «каши из топора».

А то ведь как бывает: открываем старинный справочник по домоводству и под рубрикой «советы хозяйкам» читаем: «Если у вас в доме не осталось ничего из продуктов, тогда идем в погреб, достаем баночку севрюжьей икры, один копченый свиной окорок...», ну и так далее. Потому, вполне понятно желание наших современных хозяек задушить вышеприведенную «советчицу», поскольку, кроме как издевательством, подобные «советы» по-другому назвать сложно.

Так вот, столкнувшись со своей родной восточной кухней, я вдруг обнаружил, что она соответствует всем тем критериям, по которым, я тщательно пытался написать книжку, где, в основном, были бы подобраны такие рецепты, затраты на которые, не сильно отражались бы на семейном бюджете. Из чего я при этом исходил? Это должно быть:

во-первых – недорого;
во-вторых – вкусно;
в-третьих – оригинально.

И как бы я ни старался быть придирчивым к среднеазиатской кухне (дабы меня не уличили в предвзятом отношении к «своим»), тем не менее объективно я не нашел ничего такого, что помешало бы поделиться с народом своей находкой и признать её самой приемлемой на сегодняшний день. Вы сами имеете возможность убедиться в правоте моего утверждения.

Еще одним из факторов, способствующих написанию данной статьи, послужила известная поговорка: «Новое – это хорошо забытое старое». Ко всему прочему, это еще и дань уважения нашим предкам, которые знали: что, как, и из чего готовить, исходя из медицинских, физиологических и прочих точек зрения.

Несколько слов о так называемых «скоко вешать в граммах?!» Если этот вопрос вы зададите бухарцам, вам в лучшем случае в ответ снисходительно улыбнутся. Традиционно в качестве мер и весов в бухарской кухне служат такие понятия как:

«кандковак» – обычная чайная ложка;
«чойгардон» – разливная ложка (домашний половник);
«пиёла» – пиала – сферическая чашка без ручки, объёмом в 200 г;
«коса» – если вы представили пиалу, то это то же самое, только в 2 – 2,5 раза больше.

Вообще, надо сказать, что закладка продуктов обычно производится «на глазок». Более того – поскольку я и сам имею некоторое отношение к приготовлению пищи, то должен сказать по этому поводу несколько слов от себя.

Во-первых: пищу следует готовить с любовью, с чистыми руками, а главное – с чистой душой, призывая в помощь и благословляя Всевышнего.

Во-вторых: 90% успеха зависит не от квалификации повара (а тем более – не от «граммов» и точной дозировки), а от того, насколько вкладывает он, при этом, свою душу в создаваемое им блюдо. И это далеко не просто слова, это – факт! Как «дважды два – четыре». Никогда не следует забывать об этом. Иногда я пою, когда чищу морковь, иногда я разгова-

риваю с картофелем. Поэтому некоторые товарищи благоразумно держатся от меня на некотором расстоянии.



Пастухи. Фото Н. Окда

В третьих: по поводу баранины. Баран барану рознь. Я этого не знал, пока не переехал окончательно в Ленинград. Только здесь, увидев воочию то, что отдаленно напоминает наших баранов, я понял, почему такое негативное отношение к баранине в России. Невольно приходит на ум афоризм моего белорусского друга: «Тощая корова – еще не газель». Ладно бы, только вид, но самое главное – запах такой...

Однако, что меня удивило более всего – нет никакого курдюка. Многие даже не знают, что такое курдюк. Да и откуда же им знать, если они настоящего барана не видели. В общем, так: раздобыть неплохую баранину в Питере можно, но сложно. К примеру, я всегда предпочитаю ходить на Сенной рынок, где всегда можно найти приличную баранину из Дагестана. Кроме всего прочего, этот рынок относительно недорогой.

Ну и последнее – правильно говорят: «Лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать». Не раз мне доводилось по пунктикам и минутам расписывать кому-либо тот или иной рецепт блюда, и на следующий день человек приходил расстроенный: «Блин, ёлы-палы, ведь все делал прямо по бумажечке...» Вот именно – «по бумажечке»! Я считаю, что учиться нужно непосредственно под чутким присмотром наставника и как губка, впитывать в себя всё увиденное, вплоть до тончайших нюансов.

Не случайно, в Бухаре продолжает существовать традиция преемственности, когда ученик («шогирд») несколько лет подряд учится у своего наставника («усто»), прежде чем последний дает ему благословление и разрешение («рухсат») на самостоятельное творчество. И в дальнейшем на плечи ученика возлагается огромная ответственность за престиж своего учителя, ибо добросовестность и чистоплотность в приготовлении пищи в Бухаре издревле считались одними из важных качеств, когда вставал вопрос о том, к какому мастеру следует обратиться во время предстоящей свадьбы или праздника. Ведь надо иметь в виду, что блюдо готовится не на 5 – 6 человек, а на 300 – 500 (а иногда – и более) количество народа!

Немного о старой колоде и забытой кочерге...

Мне часто вспоминается моя бабушка, с худыми натруженными руками, сетью испещрённых, выпуклыми прожилками, вен. Теперь, когда её не стало, я все больше и больше осознаю и заново переоцениваю эту кроткую и до невозможности скромную личность. После неё мне более не приходилось встречать в своей жизни людей подобного типа. Да они и не вписываются в нашу сегодняшнюю действительность с её холодной расчётливостью и потребительством.

Даже, навещая свою дочь (мою маму), она умудрялась с собой в тряпочке принести немного мяса, дабы не обременять своим присутствием наш семейный бюджет.

Она вставала затемно, в пять часов утра и, приоткрыв дверь своей комнаты, садилась незаметно у окна и молилась.

«Рано утром ангелы разносят по домам благую долю („ризк“), которую важно не пропустить» – частенько говаривала бабушка. На всю жизнь западут мне в душу её слова, которые она, в свою очередь, слышала от своих родителей: «Хоб – бародари марг» («Сон – брат смерти»).

Мне очень хочется верить, что там, на небесах, её душа сполна вознаграждена и кружится в восхитительном хороводе ангелов и херувимов. И, если не она, то кто же ещё?

Сколько себя помню, почти всегда, придя домой к дяде, где проживала моя бабушка, я заставлял её на кухне («ошхона»), где она постоянно что-то стряпала.

Помню, как я смеялся и искренне недоумевал, – почему она, сидя на корточках и поставив перед собой деревянную колоду («кунда»), рубит и измельчает специальным ножом («корд-и ош») мясо. Ведь, для этого специально люди давно уже придумали мясорубку, которая за считанные минуты перемолотит любое мясо? Но бабушка никогда не спорила. И продолжала методично и однообразно отстукивать и совершать, вошедшие в привычку, движения.

И даже потом, уже сидя за ужином и нахваливая изумительные по вкусу блюда, приготовленные искусными руками, я продолжал удивляться её терпению и усидчивости, не понимая самого главного – всё самое вкусное готовится исключительно вручную, и никакая мясорубка, никакой самый совершенный агрегат не в состоянии заменить собою обычные человеческие руки. Это до меня дошло позднее, когда мне перевалило за сорок.

И вообще, я обратил внимание, что почти все блюда бухарской кухни держатся исключительно «на руках» и это, конечно же, неудивительно. Традиции, особый многовековой уклад и преемственность в передаче опыта последующим поколениям не могли не наложить особый отпечаток на бухарцев во всем, не исключая и такую область, как кулинария. Здесь, пожалуй, наиболее ярко и рельефно ощущается и проявляется эта связь с предыдущими поколениями. Для этого достаточно будет войти практически в любой дом Старого города, где до сих пор можно увидеть на кухне многочисленную утварь и предметы, изготовленные кустарным способом. И все они находят своё применение в деле, а не лежат на полках как антиквариат.

Я очень сожалею, что очень поздно стал проявлять интерес к подобного рода вещам. Потому, что сейчас в молодых семьях многое из того, что осталось нам в наследство от наших бабушек и дедушек, стало постепенно вытесняться предметами и агрегатами современной промышленности. Нет, я не за возврат к прошлому и техническая революция не будет стоять на месте. Это понятно. Как понятно и то, что с исчезновением старинной утвари, предполагающей со стороны человека личное участие и заменой ее новейшими технологиями, ради экономии времени и дешевизны труда, без сомнения мы теряем нечто более ценное, чем просто «бабушкина колода» или «дедушкина кочерга».

Вот почему я радуюсь тем небольшим «островкам», которые остались не завоёванными научно-техническим прогрессом.

Рискну даже произнести крамольную мысль, что закралась мне в этой связи в голову: мне кажется, что каждое новое достижение научно-технического прогресса (пылесос, стиральная машина и т. д.), привнося в наш дом облегчение, одновременно также способствует притуплению приобретённых, в своё время, полезных навыков и ведёт к лени всего организма, расхолаживая и приводя в отдельных случаях к полной и окончательной деградации личности. В итоге, человеку лень не только пошевелить рукой, но даже собственными мозгами.

А последние также нуждаются в некотором упражнении, дабы мы не потеряли окончательно способность правильно думать и мыслить.

Ниже приводятся только некоторые рецепты блюд традиционной бухарской кухни. Мне, конечно же, справедливо могут возразить жители соседних с Бухарой областей, дескать, это «наше» блюдо. Что тут можно сказать? Учитывая древний возраст истории данного региона даже специалистам по этнографии, достаточно сложно определить под какую категорию подпадает тот или иной субэтнос, проживавший на территории бухарского оазиса, а мы пытаемся выявить нечто подобное в отношении отдельных блюд. Не сомневаюсь, что некоторые из ниже перечисленных рецептов могут иметь место и в кухнях соседних областей, однако следует отметить, что есть и «чисто бухарские блюда», если можно так выразиться.

В заключение, хотелось бы выразить исключительную благодарность и сердечную признательность А. Хасанову, Г. Алимовой, А. Иноятову и З. Клычеву, за их альтруизм, дельные подсказки и замечания, без которых эта книга во многом бы проиграла. Рахмат-и калон и низкий поклон!

Итак, приглашаю познакомиться с бухарской кухней. Как принято говорить на Востоке – Мархамат – то есть, «Милости просим» и «Угощайтесь»!

Орди бирьён (основной бухарский соус)



Бухара. Фото автора

Я долго думал: к какой категории отнести «орди бирьён» и пришел к неожиданному для себя выводу. Поскольку я уже свыше 30 лет работаю поваром и владею некоторыми навыками русской и европейской кухни, то смело могу сказать, что «орди бирьён» следует отнести к категории «соусы». Да, да! И действительно: если взять, к примеру, рецепт приготовления «основного белого соуса», то мы найдем немало общего. Итак, ближе к делу.

400 г муки;

200 г курдючного сала или растительное масло;

Разогреваем казан или латку, закидываем мелко нарубленное баранье сало (курдюк) или заливаем маслом. Если это баранье сало, то вытапливаем его и снимаем шкварки. Курдюк вытапливается при небольшом пламени. Затем засыпаем постепенно муку и тщательно помешиваем. Пассируем муку до приобретения ею коричневатого цвета. Необходимо проследить, чтобы она не перегорела. Сказать, сколько по времени – очень сложно, так как это зависит от многих факторов. К примеру, от огня, от самой посуды (чугунок, или алюминиевая посуда) и т. д. В среднем, думаю минут 8 – 10.

В результате мы получаем «основной бухарский соус». Это, так сказать, основа. Потому, как в дальнейшем, из него можно приготовить немало блюд и сладостей: «атолу» или «халвойтар» и т. д.

Хранить его можно в холодильнике месяц, а то и больше.

Атола (мучная похлебка)

*«Туям зан-у, манам зан,
Атола хўр-у тирриқ зан».*

*И ты женицина, и я женицина, тоже,
Ешь атолу и дрици себе... (т. е. «а встретить – не гоже»)
(из бухарского фольклора)*

Как и многие народные пословицы и поговорки, вышедшие из недр самого народа, бухарский фольклор, при переводе в иную социокультурную среду, несомненно, теряет очень многое: строй, лад, звучание, особую метафоричность... В общем, как говорится, тут уж ничего не попишешь. Остаётся только надеяться, что российский читатель тоже поймёт и оценит подтекст данной восточной поговорки.

Возвращаясь же непосредственно к «Атоле», следует подчеркнуть, что это достаточно древняя, очень полезная и незаслуженно забытая традиционная похлебка. Особенно рекомендовалась роженицам в первые послеродовые дни для укрепления и восстановления здоровья.

Впрочем, несмотря на то, что рожать мне как-то не довелось, тем не менее, я тоже неравнодушен к этому блюду, поскольку лично у меня, оно ассоциируется с детством, с родным кровом и – конечно же – с мамой.

100 г муки;
150 г курдючного сала или растительного масла;
2 – 3 средние головки лука репчатого;
2 – 3 яйца;
соль по вкусу.

Залить миску с мукой таким количеством воды, чтобы масса приобрела консистенцию 10% – сметаны. Я бы рекомендовал даже – чуть пожиже. Тщательно размешать до однородной массы, чтобы не было комочков. Для этого лучше всего воду сначала наливать понемногу. А будет ещё лучше, если процедить через мелкое сито.

В латку или казанок положить баранье сало или залить масло, разогреть его, добавить мелко нашинкованный лук и пережарить. Когда лук хорошенько прожарится, влить в казан 1 – 1,5 стакана воды, дать закипеть и аккуратно (тонкой струйкой) добавить разведенную выше смесь муки и воды.

Варить 5 – 7 минут, постоянно помешивая шумовкой, чтобы мука не пристала ко дну котла.

За 2—3 мин. до конца влить в эту смесь (опять-таки, тонкой струйкой) яйца, предварительно хорошенько размешав их в отдельной чашке.

Есть и другой – более удобный и простой – способ: соединить пассированный лук с некоторым количеством «орди бирьен», разбавив эту массу водой до нужной консистенции и также варить до готовности.

А в конце, добавить яйца.

#моч (похлёбка из затертой муки)

Всем нам, вероятно, известна сказка, про Золушку? Так вот, в Средней Азии имеется своя интерпретация варианта этой древней сказки.

И это ещё неизвестно, кто у кого спёр сей привлекательный сюжет, поскольку многие европейские притчи, родившиеся в эпоху позднего средневековья и Ренессанса, были переняты из исламского суфизма, оказавшего огромное влияние на возрождение и становление многих монашеских орденов Европы (масоны, розенкрейцеры, тамплиеры...).

В любой самаркандской или бухарской семье издревле существует поверье, согласно которому покровительницей домашнего очага и семьи является «Биби Сешанбе» (дословно – «Бабушка Вторник»), прототипом которой и служит крестная волшебница Золушки из одноименного произведения Шарля Перро.

Поэтому, вплоть до наших дней, сохранилась традиция – скрести муку, что называется, по сусекам и, распределив её по четырем углам столовой-кухни, воздавать молитву во славу этой святой.

После чего, собрав и замесив немного теста, приготовить простенькую дехканскую похлёбку. Местные жители глубоко веруют в эту святую, о которой известно множество изустных историй и легенд. Как правило, они передаются из поколения в поколение, от матери к дочери и т. д.

Считается, что соблюдение этого ритуала оберегает сам дом и членов семьи от разного рода напастей и бед.

Ну, а теперь, собственно, перейдём к самому рецепту.

250 г муки;
100 г воды;
300 г баранины;
150 г курдюка или нутряного сала;
2 головки репчатого лука;
специи (соль, перец) – по вкусу;
700 – 800 мл воды.

Положить в миску муку, влить менее полстакана подсоленной воды и, размешивая тесто, растереть муку между ладонями до образования комочков теста величиной с маш или пшеничное зерно.

Разложить натертое тесто на салфетку, присыпать немного мукой и прикрыть сверху другой салфеткой.

Растопить бараний жир и обжарить в нем мясо, предварительно нарезав его на маленькие кусочки (по 10 г).

Ещё через 5 – 7 минут, отправить мелко нашинкованный лук и жарить, пока не зарумянится. Затем, налить воды (примерно 2 – 3 пиалы), посолить, поперчить и кипятить на маленьком огне.

Ещё через 7 – 8 минут, всыпать подготовленные «горошинки» теста и варить до готовности.

Остаётся только напомнить, что «ўмоч» является достаточно древней традиционной похлебкой. И в этом нет ничего удивительного: если поразмышлять, то можно легко вспомнить нечто подобное готовилось нашими предками и в славянской кухне: «затеруха», «полба» и т. д.

Мошоба (похлёбка из маша)



Мошоба. Фото автора

В самом начале 90-х годов прошлого века, в нашем доме, мне частенько доводилось видеть худощавого, но довольно жилистого и крепкого старика. Хотя, сказать по правде, до «старика» он маненько не дотягивал, чем-то, он напоминая мне старика-Хоттабыча, из одноименного фильма нашего детства, но только без бороды: такой же добродушный, с острыми, проникающими в самую душу, выразительными глазами и кротким нравом.

Самое интересное заключается в том, что я так и не удосужился в своё время выяснить у родителей – кем нам приходился этот странный милый старикан. Ни имени, ничего...¹

Помнится только, что меня, почему-то, всегда, словно магнитом тянуло к нему: я искал любой предлог, чтобы только побыть рядом, послушать его удивительно ладную речь, его глубокие и мудрые высказывания.

Это был коренной бухарец, прекрасно владевший не только персидской поэзией, литературной речью, изысканными манерами, но и – что немаловажно – умением держаться просто и скромно, но с достоинством. Не дутое высокомерие, не пренебрежительность, не показная ложная скромность, а именно: скромно и одновременно с достоинством. Так держится человек достаточно твердых убеждений и знающий себе цену.

Звал я его просто, Амак («дядя»).

Более всего, я ценил его высказывания – хлесткие, часто неприличные, короткие по форме, но ёмкие по содержанию, обобщающие конкретную ситуацию или явление и доводящие их суть до отточенного (словно, бриллиант) афоризма.

Иногда, эти реплики были на грани богохульства и могли даже кое-кому показаться кощунственными. Чувствовалось, что за внешней грубостью скрывается глубокая народная мудрость, метко отражающая суть той или иной проблемы.

Известно, что в дореволюционной Бухаре не знали, что такое замОк, поскольку за воровство просто-напросто могли отсечь руку. Едва слышав голос муэдзина, призывающего к молитве, купцы опускали на прилавок тонкие занавески, отделяя, таким образом, товар от покупателя, а вместо замка завязывали дверь на тонкий шнурок и... шли в мечеть. Словом, духовное стояло на первом месте.

¹ Уже значительно позже, через многие годы после опубликования этой статьи, я случайно обнаружу свою «старую» записную книжку, из которой узнаю, что его звали Хамроев Ориф (да сохранит его Аллах!)

С приходом советской власти, бояться бога стало считаться предрассудком, потому что «коммунизм» был уже не за горами. А потому, это незнакомое прежде явление (воровство), словно эпидемия стала распространяться по всему бухарскому региону. Вскоре, огромные амбарные замки будут «украшать» собою изящные ажурные двери тонкой и филигранной работы восточных мастеров. Но ситуация от этого нисколько не улучшится.

Амак по этому вопросу выразится вполне лаконично:

– Аз инкилоб пеш, мохо кулф-у-калита немедонистем-у, лекин инсоф буд. Акнун, кулфхон к@си амбем барин халка халос намекунад. («До революции мы представления не имели ни о каких замках и ключах, однако сознание и совесть ещё присутствовали. Теперь же, даже такие огромные замки, как п@зда моей тёти, не в состоянии спасти народ / от этой напасти./»)

Ещё короче, он отозвался о бухарцах в целом:

– Одами Бухоро – содда: содая г@йдан савоб... («Бухарцы – простодушный и доверчивый народ: поймать простофилю – богоугодное дело...»)

Всякий раз, вспоминая его, я испытываю стыд за то, что не сумел выполнить его просьбу.

– Там, у вас в Ленинграде есть фабрика «Красный треугольник», изготавливающая прекрасные галоши. – обратится он как-то ко мне. – Будь любезен, разузнай. Ну, никак не удаётся мне их тут найти... ходить уже не в чем.

Я пообещал, но так и не сходил на «Красный треугольник». Поленился...

Поражала меня его начитанность: он знал несметное количество народных баек, притч, стихов и высказываний древних восточных классиков. Последние, кстати, часто «грешили» фривольным содержанием.

Очень жалею, что почти ничего не запомнил. Зато, сохранился в памяти один из древних рецептов «Мошобы», с которым поделился этот добрый дядя.

По его утверждению, данная похлёбка являлась самым надёжным средством, позволяющим мужчине обрести уверенность перед тем, как лечь в постель со своей любимой, не тревожась нисколько за своё «оружие» и будучи уверенным, что до утра не произойдёт ни одной «осечки». Ведь, в старые добрые времена, наши предки не знали ни о «виагре», ни о прочих искусственных стимуляторах, которые в лучшем случае, способны поднять... только цену на эти «чудо-лекарства». Так что, прадеды наши верили в исключительную силу самой Природы.

Ба даста гиттам (гирифтам) ғўза²,
Аз пой кашидам мўза,
Аз шаб задам то рўза
#ик-#ики-#ик мошоба³.

Горсть набрав молодой листвы,
Скинул с ног я сапоги,
С ночи вдарил до зари
Жик-жики-жик мошобы.

Вообще, следует признаться, что сам по себе перевод – вещь довольно непростая. И уж, тем более, когда речь идёт о таком жанре, как фольклор, включающий в себя довольно тонкие и специфические нюансы, которые сложно адекватно перенести в иную культурную среду.

² Ғўза – не до конца распустившееся соцветие, бутон.

³ Мошоба – похлёбка из маша.

Это касается таких сложных элементов, как самобытные варианты говора, оригинальные обыгрывания слов, некоторые междометия и ещё куча всего...

Тем не менее, я рискну сделать попытку и попробую перевести смысл для российского читателя.

На первый взгляд, это безобидный стишок, описывающий поглощение обычной крестьянской похлёбки. Однако, здесь, как и в большинстве жанров народного творчества скрывается сексуальный подтекст, связанный с плотскими удовольствиями. В данном случае, имеется в виду секс с любимой «с ночи до утра».

Естественно, как и в любом переводе, прелесть оригинала утрачивается почти наполовину.

Ну, а теперь, пора попробовать самим наладить эту чудо-похлёбку.

150 г курдюка (бараний жир);

50 г лука репчатого;

100 г моркови;

30 г томатной пасты;

150 г маша;

30 г муки;

750 +250 мл воды.

Вначале, в латке или казане, на среднем огне, растапливаем курдюк, порезав его предварительно на маленькие (1х1х1см) кубики. До тех пор, пока шкварки не уменьшатся вдвое в объеме, вытопив из себя масло. На всякий случай, вновь вынужден напомнить, что вытапливать курдюк следует при небольшом пламени конфорки.

Затем, опускаем мелко нашинкованный лук (можно полукольцами). После того, как лук подрумянится, настанёт черед моркови, которую мы также, заранее, нарезаем на очень мелкие кубики.

Минут через 7 – 8, добавляем томатную пасту. Хорошенько перемешиваем и ещё через 1 – 2 минуты, заливаем водой 750 мл). Как только вода закипит, забрасываем тщательно промытый маш и варим до того момента, пока зерна маша не начнут потрескиваться (не менее получаса).

Тем временем, в отдельной посуде, в небольшом количестве воды (250 мл) разводим муку (1 десертную ложку), вливаем её тонкой струйкой в латку и начинаем часто-часто помешивать содержимое, чтобы оно не пригорело. Пламя конфорки, при этом, следует убавить. Можно посолить, поперчить.

Варим до готовности (минут 10 – 15). После чего выключаем плиту и даем немного похлёбке настояться.

При подаче, традиционно принято заправлять «восточную viagra» кефиром, простоквашей или сметаной, посыпать сверху мелко порубленной зеленью (кинза, укроп) и... после ужина можно смело предаваться любовным утехам, не переживая более ни за что.

Брин#оба /мастоба/ (суп-пюре из риса)



Бринчоба (Мастоба). Фото автора

Почти во всех справочниках в числе обязательных ингредиентов при приготовлении этого супа, одними из первых. среди прочих ингредиентов числятся томат и помидоры.

Каково же было моё удивление, когда в одном из хваленых мест Узбекистана, довелось попробовать брин#обу, в которой начисто отсутствовали эти составные. А поразило потому, что вкус этого супа я до сих пор ощущаю, едва произносится название этого блюда.

Данный пример лишний раз свидетельствует о том, что опытные мастера не нуждаются в рекомендациях. Правда, рецепта своего они мне так и до конца не раскрыли. И это совершенно понятно: традиции на Востоке чтятся свято, передаются из поколения в поколение только доверенным лицам и сохраняются втайне, поскольку конкурентоспособность здесь крайне высокая. Работа по принципу «и так сойдет» тут не прокатит.

Любой мало-мальски уважающий себя повар с детства усвоил азбучную истину – авторитет завоевывается годами добросовестной работы, а растерять его можно в одну минуту. Профессия кормит человека и его семью, а потому, для того чтобы стать высококлассным специалистом и профессионалом своего дела нужно долго и упорно учиться, с малых лет впитывая как губка опыт старшего поколения с тем, чтобы в последующем передать его своим детям, внукам, правнукам.

баранина (лопатка) – 700 г;
вода – 2,5 л;
лук репчатый – 2 головки;
морковь – 150 г;
топленое масло – 100 г;
картофель – 200 г;
специи (соль, перец черный, перец красный,
кориандр, паприка, базилик);
рис – 100 г.

Что такое брин#оба (более известная, как «Мастоба»), нетрудно понять, если обратиться к самому названию блюда: «мост» – «кефир», «простокваша», а «об» – означает «воду». В итоге выходит, что это – рисовый суп, заправленный простоквашей.

В нашем случае, мы поступим следующим образом. Для начала, необходимо разобрать мясо, отделив его от костей и пропустив через крупную сетку мясорубки (ещё лучше – мелко порубить мясо от руки).

Я не рекомендую тщательно счищать мясо: пусть немного останется на косточке. Если кость большая, необходимо одним уверенным ударом перерубить её пополам, очистить от мелких костей, промыть и отправить в кастрюлю с водой вариться. Воды следует налить столько, чтобы она полностью покрыла кости. Увлекаться тут жидкостью не стоит.

Как только вода начнет закипать, необходимо снять пенку, убавить пламя конфорки и закинуть морковь (желательно целиком). Заправляем солью, несколькими горошинами черного перца и оставляем томиться под плотно закрытой крышкой минут на 45 – 50.

По истечении указанного времени, забрасываем мелко порубленный на кубики картофель, увеличиваем немного пламя, и по закипанию, вновь убавляем до прежнего уровня.

Отдельно, в сковороде пассируем мелко порубленный лук с мясным фаршем на топленом масле.

Минут через 10, после картофеля, можно засыпать чуть менее одного стакана риса, предварительно хорошо промытого.

Первые 2 – 3 минуты необходимо периодически помешивать рисовую крупу. А ещё минут через 10 осторожно извлекаем бараньи кости и морковь, а взамен посылаем в кастрюлю часть (примерно половину) пассированного фарша с лучком, приправляем кориандром, совсем чуточку острого красного перца, укропа, кинзы и вновь перемешиваем. Прикрываем крышку и ждем ещё минут 15 – 20, после чего, плиту можно выключить.

При раздаче, сбоку в косушку кладем немного оставшегося в сковороде фарша, заливаем кашицеобразным супом, посыпаем полоской сушеной паприки и рядом – полоской сушенного же базилика.

Во некоторых случаях, принято приправлять этот суп кефиром или «қаттықом» (см. рецепт «чакка»).

Чои сиёҳ (похлёбка из чая)



Чои-сиёҳ. Фото автора

Незаслуженно забытая похлёбка, которая некогда готовилась на завтрак в любой бухарской (самаркандской) семье.

Дословный её перевод означает «черный чай», хотя, на самом деле, кроме чая, дополнительными обязательными ингредиентами этого необычного супа являются также, вытопленное и застывшее баранье сало («рўғани думба») и чёрствая лепешка.

1 чайник черного чая;
30 г застывшего бараньего сала;
1/2 чайные ложки соли;
100 – 150 г чёрствой лепешки;

Сейчас уже трудно в это поверить, но в детстве, наш завтрак состоял именно из этого супа. Эта похлёбка полезна, а главное – согревает, особенно в зимнюю пору. А готовится она очень просто.

В касу⁴ крошится почерствевшая лепешка, добавляется пару чайных ложек застывшего бараньего жира, чуточку соли и... заливается горячим чёрным чаем.

Необходимо, подождать с минуту-две, чтобы кусочки лепешек размякли и стали мягкими, вобрав в себя получившийся бульон, после чего можно смело заряжаться энергией.

Лепешка, помимо того, что становится сочной и сытной, способствует также быстрейшему остыванию бульона, что является немаловажным, когда торопишься, не опоздать в школу.

Боже мой! Думал ли я тогда, что став со временем взрослым, я не только позабуду свою первую похлебку, но и стану воротить свой нос от сыра и колбасы, придирчиво изучая содержимое холодильника по утрам?

А ведь, если хорошенько поразмышлять, то выясняется многое чего интересного: тогда, в далёкую пору моей юности, самым излюбленным бутербродом, была горбушка черного хлеба (за 16 копеек), с намазанным на неё тонким слоем сливочного масла, которая

⁴ «Каса» (рус.) или «Коса» (тадж.) – читайте выше, в предисловии.

затем окуналась в сахарницу (с «сахаром-песком»). и – всё: мы были на «седьмом» небе от счастья!

И что самое удивительное, были довольны, испытывая радость от обыкновенного куска хлеба, не мечтая ни о каких деликатесах: нам было очень уютно и тепло, которое исходило от родных стен, домашнего очага и родительской ласки.

Шир-чай (чай со сметаной или молоком)



Шир-чай. Фото автора

Говорят, что англичане предпочитают пить чай исключительно с молоком. В таком случае, я типичный «лорд». Ну, или там, «пэр», на худой конец, просто, «сэр». В общем, как в известной поговорке: «Зовите меня просто – «хозяин»...

Насколько мне не изменяет память, «шир-чай» мы готовили исключительно на молоке, хотя некоторые предпочитают использовать вместо него сметану.

Этот неприхотливый суп, является неременным атрибутом завтрака почти любой восточной семьи. Готовится в считанные минуты, зато польза, которую можно извлечь из него, трудно переоценить. Поскольку, навернув всего лишь с небольшую касушку этого питательного супчика, вы обеспечены до самого обеда ходить сытым и бодрым.

Настоятельно рекомендую попробовать (для начала, совсем немного: так, любопытства ради...) и я вам могу гарантировать, что это блюдо найдет немало своих поклонников в России. И прежде всего потому, что оно: а) вкусно, б) сытно, в) полезно, г) оригинально, д) легко в исполнении... Ну, что – вам мало перечисленного? Тогда – «труба зовёт»!

В кастрюлю налить 0,5 л воды, дать закипеть, в кипящую воду всыпать черного чая и кипятить еще минуты две-три. Хорошенько взбить сметану (или молоко) и налить в кастрюлю с чаем. Посолить и через 2 – 3 минуты, посуду можно снять с огня.

1 л молока;

3 чайные ложки чая;

1 – 2 чайные ложки соли;

40 – 50 г топленого сливочного масла или курдючного сала;

0,5 л воды.

Шир-чай принято разливать в суповые тарелки или касушки, заправив их кусочком топленого масла или – что гораздо лучше – куском вытопленного и застывшего курдючного сала.

А еще я помню, как мы в детстве любили крошить туда слегка зачерствевшие лепешки. И были счастливы до безумия! А сейчас, не всякий кусок мяса способен поднять настроение так, как некогда, в юности – «три корочки хлеба».

Қаймоқ (кипяченые сливки)



Қаймоқ – бухарская классика. Фото автора

Да простит меня читатель, но я вынужден немного отвлечься и обратиться к О. А. Сухаревой, которая описывает базары в своей книге «Бухара, XIX – нач. XX в.»:

«Важнейшее значение в структуре Бухары имели рынки. Бухарские базары отличались своей величиной, что было отмечено еще путешественниками начала XIX века...

Характерной чертой планировки среднеазиатских городов было размещение торговых центров на перекрестках главнейших улиц и оформление их воздвигнутом на этом месте купольным зданием-пассажем, через который проходили улицы, а в самом здании размещались торговые лавки...

Бухарские базары складывались из торговых рядов, специальных зданий-пассажей («тим» и «ток»), площадей, на каждой из которых производилась торговля определенными товарами, и караван-сараев...

Кроме крупных базаров, компактно занимавших центральную часть города, в Бухаре было много более мелких рынков. Они помещались у медресе Гаукушон (бозори Ходжа), в квартале Ғозиён, в районе квартала Пухтабофон и Хаузи-Нау в Джуйбаре, на Хыёбоне, в квартале Хаузи балянд неподалеку от ворот Шергирон, в квартале Мир-Дустум и Бозори-нау, у хауза Лесак, где продавалась птица (куры, голуби, куропатки, перепела). Небольшие базары имелись у всех городских ворот как внутри города, так и снаружи...

К регистану примыкал ряд торговцев мылом и свечами – те и другие вместе имели 120 лавок. Тут же был расположен фуражный рынок (бозори алаф), где торговали свежей и сухой люцерной...

Следует также отметить и ряд других профильных базаров, которые были размещены на территории города: бараний базар (бозори гўсфанд), хлопковый базар (бозори Ғўза), базар коконов (бозори пилля), лесной базар (бозори чўб), базарчик, где шла торговля кипячеными сливками (бозори қаймоқ). Жители окрестных селений рано утром доставляли этот товар в город в больших и маленьких чашках («коса», «пиёла»).

Следует отдать должное: эта традиция сохранилась до сего времени: каждый день, в шесть часов утра, я просыпался под возгласы продавцов этого товара («қай-моқ! қай-моқ!») – кричат они под окнами современных «пятиэтажек»). Быстро спустившись по лестнице вниз, покупал у них свежие кипяченые сливки к завтраку.

Лучшего завтрака, чем қаймоқ, свежая горячая лепешка и чай (неважно: чёрный или зеленый) не существует. Это знает каждый житель Бухары, в этом может убедиться любой из вас. Разламываете на несколько частей горячую лепешку, пахнущую тандыром, раскладывая их перед домочадцами. Оставляете себе один из них. Отламываете от него небольшой кусочек с хрустящей румяной корочкой, обмакиваете в касушку с каймаком, которая постоит на середине дастархана, затем слегка опускаете в сахарницу с «сахаром-песком», и только потом отправляете себе в рот, запивая горячим чаем. Неплохо, если рядом находится ваза с кистями винограда сорта «хусайни» или «шибирғони». Ай! И зачем я только принялся вам это расписывать?! Только сам себя расстроил...

Однако, представим себе, что мы с вами входим на территорию рынка и первым делом направляемся к рядам «молочников» – то есть к тем, кто торгует кипячеными сливками («қаймоқ»), молоком («шир»), местной брынзой («панир») и... кислым молоком («чакка»). Представляю, как у некоторых из читателей скривилась физиономия при упоминании кислого молока. Не спешите отмахиваться, ибо «чакка» – это отдельная «пестня», которую очень скоро – я уверен – вы полюбите и даже пожелаете приготовить её собственноручно, у себя дома.

Чакка (кисломолочный продукт)



Чакка. Фото автора

- Где взяли?
- Давно здесь сидим...
- (из к-ф «Белое солнце пустыни»)

Вот, что я скажу, ребята: пулемета я вам не дам, ну, а рецепт чакки, так уж и быть – раскрою. Что собой представляет чакка, если о ней говорить по-научному?

«...Кисломолочный продукт, из которого частично удалена вода. Молоко пастеризуют при 80—85 °С с выдержкой в течение 20—30 с, затем охлаждают до температуры заквашивания 30— 32 °С. В молоко вносят 5% закваски, приготовленной с применением термофильных и мезофильных молочнокислых стрептококков, взятых в равных количествах.» Источник: Производство кисломолочного продукта чакка (сузьма) и турах

Единственно, что меня тут несколько смутило, так это то, что авторы данной статьи полагают, что ташкентская сузьма и самаркандская (бухарская) чакка, являются одним и тем же продуктом. С чем, лично я, не совсем могу согласиться. Во всяком случае, насколько мне известно (из книжки К. Махмудова «Узбекские блюда» издательство «Узбекистан» 1974г.), сузьма приготавливается чуточку иначе: там, в скисшее молоко кладется столовая ложка соли, размешивается, заливается в ситцевый мешочек и оставляется на сутки.

Признаюсь честно: лично мне, попробовать ташкентскую «сузьму» не доводилось. А вот, как приготавливается чакка в Самарканде и Бухаре, мы поговорим с вами обстоятельно. И не сухо – по-научному – а обратившись за помощью к самаркандской хозяйке, которая, приноровившись к российским условиям, показала мне – как можно выкрутиться и приготовить чакку, находясь за тысячи километров от родного порога. А делается она, оказывается, совсем просто.

Для начала, необходимо сшить мешок из плотной бязи, объем которого соответствовал бы 2 – 3 литрам жидкости.

За отсутствием нужной бязи, мы использовали обычное вафельное полотенце, что тоже вполне годилось. Как доверительно шепнула мне хозяйка, не всякий материал годится для мешка.

– А почему нельзя, например, сшить из марли, сложив её в два слоя? – искренне поинтересовался я.

– Да потому, что в этом случае, вместе с жидкостью, сквозь марлю просочится и та желтоватая сыворотка, которая необходима для того, чтобы у нас получилась именно чакка, а не что-либо другое.

Так что, если мешочек у вас сшит из «грамотной» ткани, можно считать, что чакка уже в карма... то есть, я хотел сказать – в холодильнике.

**Молоко (обычное магазинное, 3,5%) – 1 л;
Сметана (10 – 15%) – 1 чайная ложка (20 г);**

Поскольку самой чакки у нас пока ещё нэма, то в качестве закваски, мы вынуждены использовать сметану. Ну, а уже в дальнейшем, вместо сметаны можно применять чуточку самой чакки.

Сначала, необходимо вскипятить молоко, следя за тем, чтобы оно у вас не убежало. Затем снять с плиты и остудить до температуры 30 – 33 градуса по Цельсию.

В отдельной чашке разводим сметану (тем же, теплым молоком) и, тщательно размешав, вводим её в кастрюлю. После чего, нам остается только размешать ложкой смесь, плотно накрыть крышкой, обернуть кастрюлю полотенцем и оставить, при комнатной температуре, на несколько часов.



Чакка. Этапы приготовления. Фото автора

Во время помешивания, я обратил внимание на странные звуки, издаваемые моей знакомой. Собрав губы в трубочку и вытянув их немного вперед, она старательно (в такт круговым движениям), стала громко причмокивать (как бы, всасывая в себя воздух), произнося волшебную молитву-заклинание на родном языке: «Во имя Аллаха, Милостивого и Милосердного! Не мои руки, а руки чаккаделов, помоги Господи, свернуться этому молоку в настоящую чакку!»

Меня, видавшего всякое, это здорово позабавило, хотя... Как мне удалось выяснить чуть позже, этого обязательного церемониала или священнодействия, не избегает практически ни один из тех, кто торгует на рынке этим востребованным и обожаемым местным населением кисломолочным продуктом.

Ритуал этот длился не более минуты. После трех-пяти помешиваний, кастрюлю плотно накрыли крышкой, обмотали полотенцем и оставили в покое.

Открыв через 7 – 8 часов крышку, мы ахнули: вместо недавнего молока, нас встретили глыбы «айсбергов» и ледяных торосов, навалившиеся друг на друга и застывшие, как холодец (так называемый «каттык», которым заправляют супы, некоторые салаты, а также добавляют в тесто для лепешек). Аккуратно слив это добро в мешочек и, связав горловину, мы подвесили его над раковиной, дав возможность жидкости свободно стекать в раковину.

Удивительно, но уже через несколько часов, мы рискнули снять пробу и убедились, что она ничуть не уступает той, что продается на рынках Бухары или Самарканда.

Несомненно: у каждого молочника, возможно, свои секреты и тонкости, которых он никому и ни за что на свете не поведаст, разве что, кроме, своих детей. А те, в свою очередь, с младенчества стараются перенять у родителей это древнее ремесло, дающее пропитание и обеспечивающее достатком не одно поколение их славного рода. И в этом также можно усмотреть одну из причин гордости отдельно взятой семьи молочника, поскольку, каждый из них прекрасно осознаёт свою нужность обществу, в котором он проживает, и это в определенной мере способствует его самовыражению, а в дальнейшем, самоутверждению в этой жизни.

Если вы предпочитаете более плотную консистенцию, можно оставить мешочек в подвешенном состоянии на сутки. Готовую чакку, аккуратно извлекают из мешочка, перекладывают в чистую эмалированную миску, накрывают марлей или тарелкой, и хранят в холодильнике. Мешочек же, необходимо тщательно промыть, высушить и сохранить до следующего раза.

Следует лишь напомнить, что для получения 200 г готового кисломолочного продукта, необходимо приобрести, как минимум, 1 л молока. Следовательно, для того, чтобы получить 1 кг чакки, вам потребуется не менее 5 – 6 л молока. В дальнейшем, в качестве закваски, можно уже использовать саму чакку, не более 1 – 2 чайных ложек на 1 – 2 литра молока.

Мало того, что чакка хороша сама по себе, как прекрасная закуска. Из чакки можно приготовить и другие самостоятельные «вкусняшки» и даже супа (окрошки). Ниже, приводятся пару самых распространенных рецептов.

Чувот (кисломолочная закуска)



Чувот. Фото автора

Поскольку, вот уже, как более четверти века я живу в России, то вынужден признаться, что довольно быстро и легко усвоил и перенял некоторые застольные традиции этого обаятельного народа. В частности, редкий обед или ужин обходится без стопочки холодненькой, как слеза, благословенной. Главное – не увлекаться. Совсем немножко, для аппетита. Как говорит мой товарищ из Колпино: «пол-литра, литр и маленькую, и – достаточно, можно остановиться».

А вот о том, что на свете существует идеальная закусочка под это дело, Се-рожа (так я ласково называю своего друга), конечно же, и не догадывался, пока я не просветил его на сей счет, предоставив его изумленному взору тарелочку «чувота».

– Чуво это? – опешил приятель.

– Ага! – подтвердил я, немало удивившись его энциклопедическим познаниям, хотя прекрасно был осведомлен о том, что среднюю школу закончить ему, так и не удалось. – Ешь, скотина!

Пока я, как всегда, откинув свою голову назад, с трудом пытался влить вовнутрь «первую», мой товарищ в мгновение ока смолотил плоды двухдневных моих усилий. Опустив стопку вниз, я наткнулся лишь на вылизанную тарелку и его довольную физиономию, с восторженно сияющими глазами.

Единственной компенсацией мне послужил тот факт, что Серж с тех пор, просто не мыслит свою жизнь без «чувота», всем сердцем проникнувшись глубоким уважением к среднеазиатской кухне.

Ну, так «чуво»: поплыли дальше?

Чакка – 100 г;

Вода (холодная, кипяченая) – 50 мл;

Зелень (укроп, кинза, базилик) – по 5 г;

Красный молотый жгучий перец – 1 г;

Соль – (по вкусу);

Вообще-то, на Востоке, принято вместо базилика использовать «наъно» (разновидность мяты, которая является неотъемлемой частью флоры практически любого домашнего огорода) или «райхон» (тот же самый реган – с красно-фиолетовыми лепестками). Но я

полагаю, что и тот базилик, что продается в российских супермаркетах, вполне сгодится, нисколько не исказив при этом тонкого аромата букета в целом.

Вся зелень мелко рубится, смешивается с чаккой, добавляется соль (по вкусу) и разводится с помощью воды. В каждом конкретном случае, необходимое количество воды регулируется «на глазок». Главное, чтобы получившаяся масса напоминала бы по своей консистенции 15%-ную сметану.

Готовый чухот размазывают по десертным тарелкам, посыпают сверху жгучим красным перцем (можно и без него), и ставят на стол перед подачей основного горячего блюда. Естественно, что и сам по себе, чухот вкусен и самодостаточен, являясь важной закуской, способствующей разжиганию аппетита, а также благотворно влияющей на обменные процессы, происходящие в нашем желудке.

Некоторые товарищи, вместо райхона или наъно, предпочитают использовать мелко порубленный чеснок и (или) тонкие перья зеленого лука («барра-пиёз»). Словом, тут тоже можно проявить известную долю фантазии, оставаясь при этом в рамках традиций.

Чакка-чўлоп (восточная окрошка)



Чакка-чўлоп. Фото автора

Как известно, на Руси испокон веку самым верным средством от похмелья (помимо, огуречного рассола), служила солянка («селянка»), которая неплохо оттягивала с «бодуна», великолепнейшим образом восстанавливая иссякшие было, силы и очень быстро возвращая нас к жизни, а – следовательно – и к работе.

«Господи! – возможно, ужаснётся кто-либо из моих читателей – Не писатель, а просто, «маньяк-алкоголик».

Не удивляйтесь особо, но и азиатам, с недавних пор, знакомо это состояние: видать, близкая географическая расположенность северного соседа, а также его длительное политическое, экономическое и идеологическое влияние, имевшее место в относительно недавнюю эпоху, не могли исчезнуть бесследно. А потому, вспомнив Р. Киплинга и уподобившись его сказочному герою, можно смело воскликнуть: «Не бойся: я и ты – одной крови!»

Впрочем, я – конечно же – несколько преувеличиваю, вводя в заблуждение отдельных граждан: не стоит особо переживать и волноваться, поскольку помимо разного рода «мауг-лей», в наших странах вполне хватает обычных и здравомыслящих людей, которые не только успешно противостоят «зеленому змию», но, в ряде случаев, активно продолжают бороться с этим главным врагом любой нормальной семьи, агитируя население за здоровый и трезвый образ жизни.

Я ведь, только так... на всякий случай...

Чакка – 200 г;

Вода (охлажденная, кипяченая) – 1 – 1,5 л;

Огурцы свежие – 300 г;

Редиска – 100 г;

Зеленый лук – 100 г;

Зелень (укроп, кинза) – 20 г (по 1 пучку);

Соль – по вкусу.

Чакка-чўлоп, который можно перевести, как разбавленная чакка, легко и быстро готовится. Для этого, необходимо всего лишь растворить чакку в кастрюле с водой, забросить туда порубленную мелко зелень и огурцы (мелким кубиком или соломкой – не столь важно), посолить по вкусу и размешать. Вот и всё! Зато, результат... оставляю без комментариев.

Небольшая подсказка: для того, чтобы избежать нежелательных комочков, чакку необходимо развести сначала в отдельной миске (с небольшим количеством воды), и уже потом, постепенно добавить остальную воду.

Некоторые, правда, помимо указанных ингредиентов, добавляют: вареные овощи (морковь, картофель), колбасу, чеснок.... Словом, здесь, набор продуктов, используемый для приготовления восточной окрошки, ограничен лишь вашей фантазией.

В заключение, один маленький совет-рекомендация: холодненький чакка-чўлоп из холодильника, все же намного предпочтительней, чем просто – охлажденный. На-а-много!

В кишлаках («деревнях»), из чакки с солью делают «курт» (или «курут») – высушенные на солнце шарики, которые затем хранят в мешочках. Курт может храниться месяцами. В старину, это было одним из лакомств сельских детишек.

Ширбринч (молочная рисовая каша)

«Сорока-воровка, кашку варила, деток кормила...»

Ну, кто из нас не помнит, как в детстве, под этот немудреный стишок наши мамы заставляли нас съесть ещё одну ложечку каши?

Между прочим, в Узбекистане тоже существует примерный аналог. И, точно также, таджикские (узбекские) мамы и бабушки всеми способами и ухищрениями заставляют своё чадо, съесть кашу. Во всяком случае, я прекрасно помню, какой ультиматум выдвигался мне.

– Пока не съешь кашу, улицы тебе не видать! – частенько говорила мне мама, прекрасно зная, что ради улицы я готов на всё.

Эх, какой же я, оказывается, был глупый и непослушный ребенок. Сейчас, я без всяких капризов исполнил бы любое её желание, но... мамы нет рядом.

На Востоке существует такое выражение: «Рай находится под стопами ваших матерей». К сожалению, мы слишком поздно осознаем, что мамы наши не вечны. А потому, надо слушаться, любить их и говорить им приятные слова сегодня, сейчас, пока они живут рядом с нами. Не стесняйтесь любить своих близких.

Попробуйте, в один из обычных дней, подойти к своей маме и, нежно обняв её, молча чмокнуть в щёчку.

– Что это?! – удивится вдруг она.

– Ничего, мамочка, ничего: просто, я люблю тебя...

И поверьте мне: если в эту самую минуту мамино сердце не наполнится благодарностью, которая переливаясь через край, непременно обдаст этим теплом и вас, то значит, зря на свете существуют звезды и Луна, и напрасно каждый день восходит солнце, ибо ничто не состоянии заменить всего лишь одну благодарную мамину улыбку...

Молочную рисовую кашу я полюбил только в последние три-четыре года. Когда у меня потихоньку стали выпадать зубы...

А всё потому, что в детстве я не слушался маму!

250 г риса;

900 мл молока;

1 столовая ложка сахарной пудры;

1/2 чайная ложки соли;

100 г топленого молока.

Отварить в большом количестве воды рис, в течение 7 – 8 минут, до полуготовности и откинуть на дуршлаг.

В отдельной посуде нагреть молоко. Закинуть в горячее молоко откинутый рис, посолить и варить на маленьком огне в течении примерно 15 – 20 минут, постоянно при этом помешивая. После чего, добавить сахарную пудру, размешать хорошенько, накрыть плотно крышкой и поставить кастрюлю с кашей на водяную баню, минут на 10 – 12, томиться. По истечении указанного времени, кашу можно раскладывать в порционные тарелки, полив сверху топленым маслом.

Казалось бы, никакой «Америки» я вам не открыл, правда? И, тем не менее, счёл необходимым донести до вас этот рецепт. Чтобы, представив себе завтрак обычной восточной семьи, осознать, что в сущности, оказывается, все семьи на планете одинаковы в главном: в любви к своим детям.

О полезности каш, пожалуй, говорить совершенно излишне. Растите большими и слушайте маму.

Калля-поча (суп из ножек и головы)



Бараний череп – неперенный атрибут-оберег традиционного восточного жилища.
Фото автора

Не всем дозволяется жить во дворцах и есть исключительно из фарфоровой посуды, инкрустированной золотом и драгоценными камнями. Или, как звучит крылатое латинское выражение: «Quod licet Jovi non licet bovi» («Что, дозволено Юпитеру, не позволено быку»). Так что, я приглашаю вас, заглянуть в жалкую лачугу бедняка. Сегодня в доме праздник – главе семейства удалось раздобыть баранью голову и ножки.

Баранья голова – 1 шт;

Бараньи ножки – 4 шт;

Лук репчатый – 300 г;

Вода – 5 – 6 л;

специи – соль, перец черный, лавровый лист.

В первую очередь, принято было сбить с ножек копыта и хорошенько всё опалить над огнем. Затем тщательно вычищали голову и ножки, несколько раз промывали под струей холодной воды и оставляли на пару часов, залив кипятком.

Затем воду сливали, заливали вновь холодной водой и ставили варить. Как только вода закипала, снимали пену, солили, забрасывали несколько горошин черного перца и 3 – 4 листика благородного лавра. Во избежание бурления, огонь убавляли до минимума, при-

крывали крышкой и оставляли вариться на 3,5 – 4 часа. Примерно за два часа до готовности, в бульон закидывали нашинкованный полукольцами лук.

С наступлением темноты, зажигался тусклый фитилек керосиновой лампы и семья, собравшись возле очага, начинала пиршество.

Для начала, каждому члену семейства полагалась касушка горячего бульона. Кости и голова извлекались на отдельное широкое блюдо, которое ставилось перед хозяином дома. Глава семейства, не спеша, деловито вытряхивал из трубчатых костей «илик» («костный мозг») – лакомый деликатес – который равномерно распределялся между всеми.

После чего, переходили к ножкам. Ножки были липкими и вкусными, со множеством хрящей и жилок, которые так приятно обсасывать! Так и представляешь себе довольную бедняцкую семью: урчащих детишек и радостных родителей, неустанно восхваляющих Аллаха за то, что прожит ещё один день.

Наконец, когда с ножками было покончено, приступали к самой вожаденной части – голове. В ней особо выделяли такие места, как щёчки, нёбо и глаза. Жалея слаонервного читателя, я лучше пропущу процесс поедания голов и отдельных органов животного, а сразу перейду к следующему, не менее оригинальному рецепту.

Щ#рбо (суп с овощами)



Щёрбо. Фото автора

Еще одно блюдо, которое трансформировалось в русском языке и произносится как «шурпа». Что ж, пусть будет так.

Скажите, кто-нибудь мне может объяснить – почему я, вроде бы неплохо умеющий готовить это блюдо, так скучаю по маминому ароматному «щ#рбо», которое ни в какое сравнение не идет с тем, что готовлю сам? Ведь, и мясо я покупаю точно такое же, и овощи – те же самые, и специи – абсолютно один к одному. А результат – разный.

«Мистика» – возможно, скажет кто-нибудь. Я же, давно перестал искать причину, ибо искать ее бесполезно: она кроется где-то «там», в совершенно ином измерении, где синонимами являются такие слова, как «тепло», «добро», «мама», «мамины руки», «мир», «вечность», «покой»...

Недавно, мне попался в руки огурец, откусив который я вдруг внезапно, в мгновение ока, перенесся в свое детство. То ли селитрой его забыли «подкормить», то ли еще по какой причине, но его вкус и аромат заставили восстановить в моем воображении чёткую картину моего детства: десятилетний я, рядом – мои сверстники, все в сатиновых трусах и белых майках; весёлой ватагой, мы шумно и весело бегаем во дворе нашего старого дома; на улице стоит невыносимая жара, но мы этого не замечаем; в одной руке у меня горбушка черного хлеба, а в другой – сочный ароматный огурец.

Мне почему-то припомнились слова И. Бунина, который признавался: «Я с самого детства очень остро, до боли воспринимал запахи, ароматы и вкусы». Я же, поймал себя на мысли, что, возможно, именно так к человеку подходит старость: идет – как бы – обратный процесс возвращения человека в свое истинное лоно, которое он покинул на некоторое время, а теперь вновь возвращается, исполненный внутренней благодати и покоя, со спокойной уверенностью, что – наконец-то – он возвратился в свою от века существовавшую и никуда не исчезавшую родную колыбель.

Помню, как мой отец достаточно холодно относился к супам. Особенно к щ#рбо, называя его «Оби к#ль-к#ль», что означает примерно «пресная вода». На все мамины доводы о том, что бульон необходим человеческому организму, что он благотворно влияет на костную структуру человека и так далее, папа неизменно отвечал: «Суп в целом, и бульон в частности – это изобретение нищих и воров: они обманывают себя тем, что разбавляют энным количеством воды продукты, которые можно пожарить и съесть по отдельности, сохранив больше вкуса и соответственно витаминов». Ну, не любил он первого, что поделаешь.

Я же, с годами стал более уважительно относиться к супам.

А ведь еще не до конца стерлась из памяти старшего поколения история о том, как готовили шурпу самому эмиру. Лично до меня она дошла в следующей редакции.

Для начала, в огромный казан с кипящей водой забрасывалась туша говядины и варилась не менее 2-х часов. Затем она извлекалась, и мясо раздавалось между прислугой и челядью, обслуживающей дворец. В оставшийся бульон, закидывалась туша барана и также варилась приблизительно столько же времени, по истечении которого мясо вынималось и вновь равномерно распределялось между придворными и приближенными эмира.

На заключительной стадии, в порядке выкипевший и испарившийся бульон клали куропатку. Когда куропатка была готова, ее извлекали и укладывали на отдельное блюдо, а оставшийся после трех видов мяса бульон, наливали в косу, вмещающую не более 500 мл жидкости, и подавали царственной особе.

Эмир, отломив самый маленький кусочек от тушки, отсылал блюдо с «золотой» куропаткой своей «половине», а сам не торопясь выпивал бульон, впитавший в себя все самое ценное из говядины, баранины и куропатки.

Тут уж, как говорится, комментарии излишни.

Как остроумно подмечено у одного из классиков русской литературы, мы с вами не «бухары эмирские», а посему нам остается только довольствоваться той шурпой, которой научу вас я.

Для приготовления шурпы нам необходимо:

Баранина – 1 – 1,5 кг;

Морковь – 350 г;

Картофель – 500 г;

Баклажаны – 350 г;

Помидоры – 300 г;

Перец сладкий – 300 г;

Специи (соль, перец черный горошком, лавровый лист)

Зелень (укроп и кинза) – по 2 пучка (80 г)

Чеснок – 1 головка;

Настоящая шурпа готовится из баранины. Всякое другое мясо не очень приветствуется. Потому что именно бульон, сваренный из баранины (подчеркиваю – хорошей настоящей курдючной баранины), в сочетании с укропом и кинзой дает тот неповторимый специфический аромат от которого кругом идет голова.

А готовится шурпа сама. Надо только вовремя и в определенной последовательности закладывать в казан или кастрюлю овощи. Для начала зачищаем баранину от пленок и мелких костей. Будет лучше, если во время покупки баранины вы попросите мясника порубить ваше мясо на 4 – 5 частей. Для нашего варианта прекрасно подойдет любая часть баранины. Избегайте покупать одни лишь ребра, так как ожидаемого навара в этом случае может и не быть. В магазинах иногда попадает неплохая баранина с жирком, которая тоже с успехом может быть использована в нашем рецепте.

Итак, зачистив и промыв баранину, закладываем ее в казан или кастрюлю (4 – 5 л), заливаем на 3/4 водой и ставим на плиту, на средний огонь. Пока вода закипает, чистим овощи. Морковь и картофель чистим и, не разрезая, оставляем в отдельной миске, залив холодной водой.

Баклажаны, промыв и очистив от кожуры, разрезаем сначала вдоль, на две половины, затем каждую половинку еще раз вдоль. Все образовавшиеся таким образом дольки

режем поперек, надвое, укладываем плотно в миску, пересыпаем одной чайной ложкой соли, накрываем сверху тарелкой и оставляем на 30 – 35 минут куда-нибудь в сторону.

Помидоры промываем, протираем полотенцем и – тоже – пусть ждут своего часа. Ближе к закладке мы вырежем из них плодоножки и опустим целиком, не разрезая, в бульон. Болгарский перец также зачищаем, промываем, и можем разрезать либо пополам, либо на три части. Мельче резать не нужно. Чеснок очищаем только до тех пор, пока легко снимаются чешуйки.



Этапы приготовления шурпы. Фото автора.

Самое главное в шурпе – это правильно сваренный бульон. Что это значит? Это значит, что с самого начала закипания вы должны внимательно следить за тем, чтобы бульон не кипел слишком сильно.

Я, к примеру, дождавшись момента, когда вода вот-вот начнет закипать, снимаю кастрюлю с плиты и полностью сливаю ее. Затем, промыв хорошенько мясо и вымыв тщательно кастрюлю, вновь закладываю в нее мясо, наполняю снова водой и ставлю опять на плиту. Бульон, в этом случае, будет намного чище и прозрачнее.

Как известно, во время варки мяса на поверхности бульона образуется пена. Это свернувшиеся белки. Их следует осторожно собрать шумовкой в отдельную миску. Правда, тут тоже не всё так однозначно: как утверждает один мой друг, выросший в Андижане, многие усто (мастера), наоборот, не рекомендуют этого делать, поскольку, дескать, именно в этих белках и содержится вся ценность и вкус бульона. Мол, со временем, эти белки всё равно медленно осядут на дно, а затем растворятся. Признаться, я пробовал и так, и – эдак. Лично мне, ближе первый вариант.

Дождитесь, когда пены соберется много, но не допускайте бурлящего кипения. Как только бульон начнет закипать, необходимо убавить огонь и через небольшие промежутки времени собирать белки с поверхности бульона, пока бульон не станет прозрачным.

Можно сразу же посолить бульон, бросив в него две чайные ложки соли, слегка помешать мясо и, накрыв крышкой, оставить его на 1 – 1,5 часа в покое. Он должен едва-едва кипеть под закрытой крышкой. Вам необходимо будет тщательно отрегулировать пламя конфорки, найдя оптимальную позицию.

По истечении положенного времени опускаем в бульон морковь. Если морковь небольших размеров, то лучше оставить ее целой, а если очень толстая или длинная, ее следует разрезать пополам. Прибавляем огонь и, дождавшись, когда он снова начнет закипать, вновь убавляем пламя.

Приблизительно через 12 – 15 минут, вслед за морковью можно опустить картофель (также целиком). Если картофеля попалась крупная, можно разрезать ее пополам, либо на три части. Еще через 5 – 6 минут опускаем в бульон баклажаны, предварительно тщательно промыв их под струей холодной воды. Теперь можно бросить несколько «шариков»

черного горошка, лавровый лист (3 – 4 штуки). Ещё через 10 минут после этого закладываем сладкий болгарский перец, помидоры и чеснок.

Учтите: Во все время готовки шурпы пламя огня конфорки должно быть минимальным. Исключение, только в одном случае: после закладки каждой очередной партии овощей не забываем сначала прибавить огонь, а как только все начнет закипать, вновь убавляем пламя конфорки.

После закладки сладкого болгарского перца следует выждать еще 10 – 15 минут. Затем опустить в шурпу промытую и мелко порезанную кинзу, подождать 1 – 2 минуты и выключить огонь под плитой. Укропом лучше всего посыпать, когда шурпу разольете по порционным тарелкам или в касы.

Существует два варианта подачи блюда. Первый, это когда равномерно распределяют по всем порционным тарелкам содержимое казана.

Второй вариант более всего распространен в Средней Азии. В этом случае все овощи вылавливаются шумовкой и укладываются на одно большое и плоское блюдо, которое ставится в центр стола. Бульон же разливают по косам. Таким образом, блюдо как бы разделяется условно на «первое» и «второе». Покончив с первым, принимают за второе.

Приятного аппетита!

Угро (суп с тонкой домашней лапшой)



Угро. Фото автора

Если россиянин задастся целью выяснить для себя – где готовят самый вкусный плов, кабоб или суп, должен сразу-же предупредить его, что это бесполезное и бессмысленное занятие. Поскольку, в какую бы область Узбекистана он ни попал, ему с пеной у рта будут доказывать, что только у них это блюдо соответствует традиционным стандартам и, следовательно, является самым правильным и вкусным. И это действительно так.

Конкуренция в кулинарной сфере очень большая, а требовательность, предъявляемая потенциальному претенденту на звание знатока национальной кухни, чересчур высока. Ведь, здесь чуть ли не каждый второй житель считает (и не без оснований) себя прирожденным поваром.

Скажу более: неосмотрительно взявшись за написание данной книги, я рискую – по меньшей мере – быть заброшенным земляками камнями, либо закатанным заживо в асфальт, поскольку, к традиционным блюдам здесь отношение очень трепетное. А потому, отдельные ревнители соблюдения чистоты и правильности готовки могут доходить до исступления и фанатизма, что – конечно-же, не отражает на самом деле добродушного и гостеприимного характера узбекского народа.

К слову, и сам народ, в силу сложившихся исторических событий, является далеко не однородным по составу (узбеки, таджики, киргизы, казахи, татары, уйгуры, корейцы, евреи, русские, украинцы... всех не перечислить), что лишний раз свидетельствует о веротерпимости и общей толерантности, присущей жителям данного региона. Не удивительно поэтому, что одни и те же блюда среднеазиатской кухни по праву считаются национальными как в узбекской, так и в таджикской, киргизской и иной кухне.

Вот и в данном случае, приступая к описанию нашего рецепта и чувствуя на себе косые взгляды своих соотечественников, я вынужден очень тщательно подбирать слова, осторожно, на цыпочках (словно, по минному полю) передвигаясь по кухне и тщательно зубрить каждый рецепт. Ибо «шаг вправо, шаг влево», может вполне резонно рассматриваться моими земляками как предательство интересов нации.

Однако, слава Аллаху, я уже предупредил с самого начала, что не претендую на лавры знатока и профессионала восточной кухни. Поскольку, моя задача находится в несколько в иной плоскости, а именно: донести до российского читателя самобытность культуры и ту

этнографическую изюминку, что отличает народы Центральной Азии от остальных, делая его привлекательным и притягательным в глазах иностранца.

на тесто:

300 г муки в/с;

1 яйцо;

50 мл воды;

1/2 ч. ложки соли;

на бульон:

500 – 600 г мяса (баранина или говядина на косточке);

2 головки репчатого лука;

2 томата;

2 средних морковки;

2 картофелины;

специи (соль, черный перец, лавровый лист) по вкусу;

1 пучок кинзы.

Приготовление бульона аналогично «Шурпе». Только овощи нарезаются мелко: морковь – сегментами, картофель – маленькими кубиками... Отдельно замешиваем крутое тесто как на пельмени. Даем ему подойти и раскатываем в тонкий сочень в 1 миллиметр толщиной. Вся процедура раскатки теста идентична рецепту «Манты», вплоть до того момента, когда все «ленточки» наложены друг на друга. Далее – стоп!



Этапы приготовления. Фото автора

Стол обильно посыпается мукой, после чего начинаем очень тонко шинковать тесто и скидывать нити-вермишельки на подпыленный стол. Обваливаем нити слегка в муке для того, чтобы они не слиплись между собой, а по окончании нарезки, стряхиваем с них лишнюю муку и закидываем в отдельную посуду с кипящей подсоленной водой.

Отвариваем вермишелины, изымаем их специальной шумовкой на дуршлаг, промываем их под струей холодной воды и раскладываем порционно по кашушкам. После чего, нам остается только залить домашнюю вермишель готовым бульоном, посыпать мелко нарубленной зеленью и подать к столу.

Балаза-нах#т (суп с «турецким» горохом)



Балаза-нахёт. Фото автора

Знаете ли вы, какой самый верный способ, раздражить самаркандского эмигранта? Это – бросить ему в ходе мирной беседы, вскользь, как бы мимоходом: «Эх, сейчас бы поесть настоящего бамаза-нахёта, а?».

Будьте уверены: в следующие полчаса, он не даст вам раскрыть рта, в мгновение ока мысленно переносясь на родину и представив себя в прохладной тени «боги-шамола» («сад ветров» – одно из излюбленных мест самаркандцев), или среди пёстрой толпы гудящего как улей живописного базара, где на каждом шагу тебя теребят за рукав, пытаясь утащить за собой и умоляюще заглядывая в глаза, заверяют, что только в их доме сегодня вас ждёт самый потрясающий балаза-нахёт.

И если в этот момент, глаза вашего собеседника не увлажнятся, и по смуглой его щеке не скатится слезинка, можете смело бросить в меня камень. Ибо, что может быть трогательней и милей сердцу любого восточного человека, как не родной дом, родители, друзья и связанные с этим далекие воспоминания детства, которые глубоко впечатываются в наши души, всю оставшуюся жизнь, согревая и поддерживая нас своим теплом.

Я понимаю: вероятно, с возрастом человек склонен замедлять свой бег по жизни и всё чаще оборачиваясь в прошлое, ностальгически вздыхать по ушедшим временам. Некоторые считают, что если человек часто тоскует по прошлому, значит, он недоволен настоящим. Что ж, возможно оно и так... Во всяком случае, повода для веселья в последнее время я что-то не нахожу...

Колесо фортуны неумолимо продолжает набирать свои обороты, увлекая за собой и всю нашу маленькую планету, научно-технический прогресс уверенно протаптывает себе дорогу, экология изменилась до неузнаваемости, а пространство и время сократилось настолько, что вмещается в маленький ноутбук на рабочем столе.

И вот, ты уже невольно начинаешь сравнивать и замечать, что: и снег за окном не такой белый и чистый, каким он казался тебе в детстве; и вкус дыни не тот; и государственные мужи, мыслящие широко и масштабно, куда-то сгинули; и дети перестали играть в известные нам игры; да и мы сами, изменились настолько, что вынуждены подстраиваться под этот нелепый и жестокий мир, предавая забвению свои принципы, угодливо улыбаясь и потакая прихотям появившихся неизвестно откуда нуворишей, и трясёмся от страха, чтобы только не лишиться тепленького местечка и не остаться без работы.

Однако не стоит обращать внимания на моё нытьё. Тем более, что не так уж, всё и плохо вокруг. Да взять хотя бы, тот же самый балаза-нахёт: его и сегодня можно отведать в любом квартале Самарканда. И вкус его остался прежним. А главное, что и люди, которые его готовят, не утратили главных качеств, присущих нашим предкам: трудолюбия, человечности и гостеприимства. А это уже говорит о многом.

Слово «бамаза», можно перевести, как «вкусный», «смачный». Ну, а самый «крутой» готовят, конечно же, в Самарканде. Среди всех прочих блюд, оно стоит особняком, являясь как бы визитной карточкой этого прекрасного города, который по праву является одной из крупных жемчужин в ожерелье городов всего мусульманского мира. Наряду с самаркандской водой и не менее знаменитыми самаркандскими лепешками, «балаза-нахёт» достойно занимает одну из самых высоких ниш в иерархии ценностей этого края. Это общепризнанный факт, а вернее – аксиома.

В любой области Узбекистана, самый первый вопрос, который, как правило, задают человеку, прибывшему из Самарканда, звучит следующим образом: «Привёз?». Подразумеваемая под этим, в первую очередь, лепешки и воду. Ну и затем, конечно же, – «Пробовал?», имея в виду этот восхитительный горох.

Несмотря на огромную конкуренцию, почти в каждом самаркандском доме, сутками напролёт готовится это блюдо. Случайному гостю нет нужды искать – где бы тут перекусить: гостеприимные жители сами его найдут, и будут настойчиво приглашать к себе в дом. За пять долларов его так накормят, что он не в состоянии будет подняться.

Младшие члены семьи, целыми днями несут свою «вахту» на многочисленных базарах города, перекрикивая друг друга и зазывая потенциальных едоков к себе. Причем, «дежурство» не прекращается даже ночью. В любое время суток, шофера-дальнобойщики уверены, что не останутся без традиционного самаркандского угощения.

Ну а теперь, когда я порядком заинтриговал, предлагаю самостоятельно освоить это блюдо с тем, чтобы, отведав его, убедиться в правдивости моих слов.

Баранина (лопатка) – 1,5 кг;
Горох-нухат (нут, турецкий горох) – 1 каса;
Специи – (соль, зира – пол чайной ложки);
Сода пищевая – пол чайной ложки;
Лук репчатый – 4 – 5 головок;
Укроп – 2 – 3 пучка.

Представляю себе удивленное выражение лица моего читателя, когда он взглянул на перечень необходимых продуктов. «Только и всего?! И стоило так драть глотку из-за какого-то гороха с мясом?!» – возможно, воскликните вы. И... будете не правы.

Горох гороху рознь. И в нашем случае, речь идет не о том горохе, с которым мы имеем дело, собираясь приготовить «музыкальный» суп. А тот, который, к счастью, можно приобрести не только на рынках, но, порой, и в фирменных супермаркетах. С виду, он ненамного отличается от своего российского «собрата», однако, стОит его замочить на ночь в теплой воде, как на следующее утро он разбухнет, чуть ли не втрое. Как правило, он более крупный, с повышенным содержанием белка. В ряде случаев его ещё именуют турецким горохом.

В Узбекистане его именуют «нахёт-и-ляльми».



Этапы приготовления. Фото автора

Заранее хочу подчеркнуть: если вы хотите, чтобы у вас получился настоящий самаркандский «балаза-нахўт», то в этом случае, я рекомендую строго придерживаться всех тонкостей, о которых пойдет речь ниже.

Прежде всего, необходимо с вечера замочить горох в теплой (30 – 33 градусов С) воде. Одну кассу гороха (350 г) заливаете 3 – 4 л воды. Засыпаете пару чайных ложек крупной соли и пол чайной ложки пищевой соды. Перетираете его в воде слегка между ладонями (в течение 1 минуты), после чего оставляете при комнатной температуре на ночь.

На следующее утро приступаете к готовке. В большую (8 л) эмалированную кастрюлю или казан, опускаете промытую и порубленную на крупные куски (по 300 г) баранью лопатку, либо заднюю часть (желательно с жирком), заполняете на три четверти водой и ставите на плиту. Когда температура воды в кастрюле достигнет 30 – 35 градусов, закладываете подготовленный горох, предварительно вылив из емкости, в которой он был замочен, воду, откинув на дуршлаг и промыв немного под струей (опять-таки!) теплой (но не горячей!) воды. Иными словами говоря, горох не должен испытывать на себе резких перепадов температуры. Это очень важно! Если содержимое кастрюли заполнилось не до конца, доливаем теплой воды.

Доводим до кипения, снимаем пенку (свернувшиеся белки), убавляем пламя конфорки до самого минимума, плотно накрываем кастрюлю крышкой и оставляем томиться на 2 часа. По истечении указанного времени, изымаем аккуратно мясо в отдельную глубокую миску, заправляем бульон специями (соль + пол чайной ложки зиры) и, вновь плотно закрыв крышкой, оставляем ещё на 1 час. Тем временем, следует почистить лук, промыть и тонко нашинковать его полукольцами.

Существуют несколько способов подачи блюда. Первый – для семьи. Дно глубокой тарелки для первого устилается кусочками домашней лепешки, поверх неё укладывается 1 черпак сваренного гороха, заливается ещё 1 черпаком бульона, посыпается обильно свежими полукольцами репчатого лука, можно немного поперчить, и уже в конце, посыпают мелко порубленным укропом. Вскоре, бульон почти без остатка впитывается лепешкой и потому блюдо своей консистенцией ближе скорее ко второму, чем к первому.

На массовых мероприятиях (свадьба, праздники) обходятся без лепешки, используя касы. В этом случае, блюдо более подходит под категорию супов, оставаясь, тем не менее, достаточно густым и чрезвычайно аппетитным.

Бухарцы этот замечательный суп называют «Балаза-нахўт», а самаркандцы – «Бамаза-нахўт», что – в общем-то – тоже, абсолютно верно!

Тушбера (пельмени)



Пельмени из «Русской Рюмочной №1». Фото автора

– Скажите: ваш повар, хоть пробуем сам, что готовит?!

– Наш повар тут не для того, чтобы пробовать всякую дрянь, а потом валяться на больничной койке!

(из кулинарных анекдотов)

– Почему ты никогда не ешь на работе? – искренне удивляются многие мои знакомые, поражаясь тому, что первым делом, зайдя домой, я требую моих домочадцев накормить меня.

Как им объяснить, что на работу я хожу не питаться, а готовить еду другим? Что, там мне не до трапезы. Что, за день нанюхаешься и перепробуешь столько всего, что ничего уже не хочется. Что, ужинать я предпочитаю не в спешке и на ходу, а – дома, где тебе подадут, обслужат, согреют добрым словом, лаской... Словом, там, где тебя никто не дергает, где всё расположено к спокойствию и уюту. И, откровенно говоря, для меня уже не столь важно – что сегодня на обед: сардельки с тушеной капустой, котлетки с макаронами или пельмени...

Ага! Кстати, я и сам, работая уже несколько лет в ресторане «Русская Рюмочная №1», ежедневно леплю не менее 300—400 штук и все поди в ручную! А с недавнего времени, прибавились ещё и «кундюмы».

– Что это такое? – вынужден был сознаться я своей профнепригодности, впервые заслышав это слово.

И мне пояснили, что это старинное русское блюдо, очень родственное пельменям, но существенно отличающееся своей начинкой, в которую входят: сырой фарш, грибы, пропассированный репчатый лук, с добавлением отваренной рисовой крупы. Ну и принцип приготовления несколько другой.

«Фи-и, подумаешь... – подумал я. – Каких только пельменей и их разновидностей мне не доводилось готовить. Даже – китайские. Но... всё же, предпочитаю «домашние пельмени».

Вот мы и вновь возвратились к одному из моих самых любимых и демократичных блюд. Потому как, пельмени в нашей семье достаточно часто готовятся вручную.

«Ну-у...» – возможно, недовольно протянет читатель, представив себе всю эту возню с тестом, с фаршем... с последующей нудной лепкой и варкой.

И я скажу вам – зря!

Знаете ли вы, что:

Во-первых, магазинные полуфабрикаты обходятся вам почти в пять (а кое-где и больше!) раз дороже, чем домашние, свои?

Во-вторых, по качеству, домашние пельмени, приготовленные собственноручно, несоизмеримо выше, чем их магазинные «собратья»?

Ну и, наконец, в третьих, – что совместное приготовление пельменей сплачивает и укрепляет семью, способствует созданию особой уютной атмосферы, той самой, под которой мы и привыкли подразумевать семейный очаг и родной кров, а это, в свою очередь, потом вам обязательно вернётся, в виде чуткого внимания и любви со стороны благодарных домочадцев и внуков, когда вы состаритесь? Во всяком случае, так всегда считали наши мамы и бабушки. И в России, и в Узбекистане, да и в любом другом месте нашей планеты..

Казалось бы, столько плюсов, а мы по-прежнему... А ответ тут простой: весь корень зла заключается в обычной лени. В Узбекистане достаточно сложно найти человека, зараженного этим вирусом. С самого раннего детства ребенка принято приучать к труду, чтобы, став взрослым, он не чурался никакой работы. Иногда, это приобщение происходит в форме кулинарного соревнования. К примеру: «А ну-ка, дети, кто из вас быстрее и больше налепит пельмешек?» или «Кому из вас достанется приз за оригинальные и изящные манты?». Да мало ли, что можно придумать...

ИЗ ДЕТСТВА...

Я часто вспоминаю своё детство. Всякий раз, когда на ужин предполагались манты или пельмени, мы не сговариваясь сбегались на кухню, где, усевшись в тесный кружок, дружно лепили пельмени, под всевозможные шутки и прибаутки, которые непременно сопровождали этот интересный процесс.

– Кто сколько налепит, тот столько и съест! – в шутку говорила нам мама.

И мы с должным усердием старались не отстать друг от друга...

Если после окончания лепки оставался фарш, считалось, что «победил папа», если – тесто, то лидером провозглашалась мама. Довольно часто, тесто и фарш заканчивались одновременно. «Победила дружба!» – скандировали счастливые дети, потому что одинаково крепко любили обоих своих родителей. И, с чувством исполненного долга, вся семья устраивалась вокруг пестрого дастархана, предвкушая отведать плоды совместного труда.

Отварив в отдельной кастрюле пельмешки, мама раскладывала их по касушкам, заливала ароматным бульоном, который настаивался на соседней конфорке, и обильно посыпала укропом или кинзой.

О-о! Разве можно забыть эти необыкновенные ароматы детства? Эти волшебные мамины руки? То тепло и тот домашний уют, который навсегда западает нам в душу и сопровождает нас потом всю жизнь, до самого последнего дыхания...

500 – 600 г баранины (задняя часть или лопатка, на косточке);

350 г лука репчатого (3 – 4 головки);

100 г томатов (1 шт.);

150 г моркови (1 – 2 шт.);

200 г картофеля (2 – 3 шт.);

2 – 3 листика лаврового листа;

специи (соль, перец черный молотый, зира) – по вкусу;

1 – 2 пучка укропа;

На тесто:

350 – 400 г муки в/с;

1 яйцо;

250 мл воды;

1/2 чайной ложки соли;

Желательно приобрести парную жирную баранину. В крайнем случае, следует разморозить мясо и подвергнуть его обвалке. То есть, говоря по-простому, отделить мякоть от костей. 300 грамм мякоти нам будет вполне достаточно для того, чтобы приготовить домашний фарш.

Трубчатые кости желательно перерубить пополам, изъять мелкие осколки и крошево, тщательно промыть, опустить в кастрюлю, залить на три четверти водой и поставить на огонь. Как только бульон начнет закипать, убавить пламя конфорки до минимума, осторожно снять ситечком или столовой ложкой свернувшиеся белки.

Можно сразу же посолить и, плотно прикрыв крышкой кастрюлю, оставить томиться на 2 – 3 часа. Через 30 – 40 минут после томления, закинуть в бульон мелко порубленную головку сырого лука. Спустя примерно такое же количество времени, опустить очищенную и промытую морковь (если морковь большая, можно разрезать её поперек пополам). Ещё минут через 20 посылаем вослед очищенный картофель (тоже, желательно целиком).

Минут за 10 – 15 до готовности нашего хом-щёрбо («сырая шурпа»), закладываем листочки лаврового листа, 3 – 4 горошинки черного перца, половину приготовленной и мелко порубленного укропа, аккуратно перемешиваем содержимое кастрюли и вновь плотно закрываем крышкой.

Весь процесс приготовления шурпы происходит при слабом пламени. Это очень важно! Ни в коем случае, нельзя допускать сильного бурления, во избежание потери тончайшего аромата бульона и его замутнения. Пламя необходимо увеличивать только тогда, когда мы опускаем поочередно овощи. Как только содержимое кастрюли начинает закипать, мы вновь обязаны уменьшить огонь до минимума.

Пока варится бульон, замешиваем тесто. Для этого, в достаточно глубокую миску или кастрюльку наливаем воды, вбиваем яйцо, солим, хорошенько размешиваем венчиком или вилкой полученную смесь и, осторожно всыпав муку, тщательно вымешиваем. По окончании процесса замеса, который может занять по времени не более 2 – 3 минут, у нас должно получиться крутое тесто, скатав которое в «колобок», кладем в глубокую миску, которую следует обязательно накрыть плотно крышкой и оставляем его в сторону, на некоторое время (минут 10 – 15). Затем снова достаём его и хорошенько по кругу обминаем.

Этот процесс должен быть очень кратким по времени (не более минуты): тесто «не любит», когда его долго мнут и терзают. Отправляем вновь колобок в миску, а по истечении ещё примерно такого же времени, обминаем его в последний раз и оставляем в покое с тем, чтобы он успел «отдохнуть» от наших рук, перед последующей раскаткой.

Пропускаем через мясорубку баранинку, порубив её предварительно на удобные кусочки. Оставшийся лук также можно пропустить через мелкую решетку. Заправляем специями (соль, зира, черный молотый перец, карри нежный), оставшимся укропом, добавляем чуть менее полстакана воды и тщательно вымешиваем образовавшийся фарш.

К тому времени, тесто уже должно подойти. Вынимаем наш колобок, который на местном наречии называется «завола» и приступаем к раскатке теста. Чтобы не повторяться, подробный процесс раскатки описан в рецепте «манты» (см. ниже...)

Всё точно также, кроме размеров «квадратиков». В нашем случае, они должны быть со сторонами не более 3 – 4-х сантиметров. На серединку квадрата выкладываем фарш,

складываем пополам, плотно защищаем по краям, а затем, нижние концы соединяем между собой, подставив слегка в середину средний палец. В результате у нас должна получиться симпатичная пельмешка. Вначале, это может показаться трудным, но стоит только немного потренироваться, как процесс лепки вам покажется увлекательным и интересным.

Для того, чтобы нарезанные «квадратики» не слиплись между собой, необходимо их сложить небольшими стопочками на застеленный матерчатой салфеткой поднос и обязательно прикрыть их сверху ещё одной салфеткой. Вот почему, процесс приготовления домашних пельменей является коллективной работой, требующей участия всей семьи. Ведь, необходимо, как можно скорее слепить все пельмешки (пока тесто не заветрилось и не слиплось) и затем отварить. Если полуфабрикатов получилось много, это даже хорошо: заморозьте часть из них в морозильной камере с тем, чтобы в следующий раз значительно облегчить себе работу.

Остальные полуфабрикаты, необходимо сразу же отварить в отдельно вскипяченной посуде. Варятся пельмени быстро: сначала они опускаются на дно, а вскоре начинают один за другим всплывать на поверхность. Следует ещё немного подождать, а затем осторожно изъять специальной шумовкой («чўлпи») для пельменей. Отваренные пельмени можно сложить в одну глубокую посуду, полить слегка растительным маслом (чтобы не слиплись) и только затем приступить к раскладыванию в порционные глубокие тарелки или касы.

На дно тарелки или косы выкладываем с десяток пельмешек, заливаем всё это восхитительным ароматным бульоном и подаем к столу.

Между прочим, в последнее время, очень распространенным вариантом считаются жареные пельмени. Причем, начинкой не обязательно является мясо – для этого, с древних времен, принято использовать различную зелень: шпинат, щавель, перья зеленого лука, укроп, кинзу, а также иные травы, обжариваемые, предварительно, с репчатым луком.

Ну, и напоследок, остается только добавить, что пельмени, издревле считались традиционным блюдом, которым мать новоиспеченной невесты, угощала молодожен на сороковой день их совместной жизни. С пожеланиями здоровья и огромного потомства. Признаться, меня эта тема жутко заинтересовала: почему именно пельмени. И, не найдя вразумительных ответов со стороны, я рискнул выдвинуть свою гипотезу, которая, впрочем, зиждется исключительно на предположении.

Слепленная пельмешка, представляет собою (визуально) упрощенное изображение человеческого эмбриона. Аллегория, конечно-же, достаточно условная, однако, других объяснений для этого я пока не нахожу. В подкрепление своей версии, я бы мог привести соображения следующего характера: само слово «тушбера» (сколько я ни искал), никто мне не сумел перевести. Однако, я знаю, что наряду с этим словом, в таджикском языке существуют такие слова, как «набера» («внук»), «абера» («правнук») и даже «чабера» («прапра-внук»). Хотя, вполне допускаю, что подобное толкование, ничто, кроме улыбки, у местных лингвистов не вызовет. И – всё же!⁵

⁵ И только совсем недавно (в сентябре 2017 г.), будучи в гостях в Бухаре, я имел встречу с домло Абдулгафуром Раззок Бухари, который разъяснил происхождение названия этого блюда. Тут тоже всё не так однозначно. Одни полагают, что это слово образовано от (тадж.) «Тўши барра», имея в виду «определенную часть отруба бараньей туши». Другие, склоняются к варианту «Гўшт-барак», то есть, по аналогии с остальными блюдами подобного типа («Тухум-барак», Каду-барак...), которое со временем трансформировалось в «Тушбера» (тадж.) и – соответственно – в «Чучвара» (узб.)

Манту (манты)



Манты. Фото автора

«Навс-и бад бар тан балои чон бувад,
Одам-и баднавси кай инсон бувад»?

«Ты, потакая низменному «эго», набиваешь брюхо тленное...
Когда же, ненасытный, обратишься к человеку совершенному?»
(из бухарского фольклора)

Пройдёт немного времени, и я тоже состарюсь. Таков суровый закон жизни. Но даже тогда, когда это случится, я твердо знаю одно: всякий раз, когда мне придётся садиться за стол с мантами, или я ещё в состоянии буду готовить их сам, передо мною всегда будет стоять одна и та же картина, которая запала мне в душу с самого детства и сопровождает меня по сей день, согревая сердце теплом и наполняя мой внутренний мир благодатью и покоем.

Это – наша кухня в старом доме, в Бухаре: на полу, на корточках сидит мама, в простеньком домашнем платице, с косынкой на голове; перед нею – длинная узкая доска для раскатки теста (шебанд), на которой она неспешно раскатывает длинной скалкой, именуемой «тир-и-ош», тесто для мантов. Я вижу, как она накидывает на скалку сначала краешек раскатанного «блина», подворачивает слегка и, нагнув всё «полотно», кладёт сверху свои руки и вновь раскатывает тесто. Руки плавно плывут зигзагообразно от центра к краям скалки. От центра к краям. С каждой последующей процедурой диаметр «блина» все увеличивается и увеличивается, а тесто становится все тоньше и тоньше. И вот оно уже просвечивается полностью, словно простыня, но в волшебных руках мамы не рвётся.

И я, заворожено следящий за этими нехитрыми движениями, ловлю себя на мысли, что, наверное, точно также, все это проделывала сотню, а может быть, тысячу раз моя бабушка, а до неё – моя прабабушка, и так далее, уходя вглубь веков и столетий. И мне хочется поймать ту нить, что связывает меня с этим, но она, в последний момент, всегда куда-то ускользает и теряется...

Когда меня спрашивают: «Где ты научился обращаться с тестом?», я всегда отшучиваюсь тем, что, дескать, родился на кухне. И это действительно так, как правда и то, что с тестом я всегда разговариваю. Нормальные люди, наверное, сочтут это отклонением, но я не обижаюсь.

«И охота тебе с этим возиться?» – спрашивают меня иногда. Видимо, они считают это какой-то работой, не подозревая, что раскатка теста, может доставлять настоящее удовольствие. Разве может казаться работой то, что доставляет тебе наслаждение?

Люди и в самом деле делятся на тех, кто дружит с тестом и на тех, кому это в тягость. В этом мне приходилось убеждаться не раз. Вот почему я даже не пытаюсь уговорить их, попробовать сделать это вместе со мной. Конечно, можно им посочувствовать и сказать: «Молитесь, и дано будет вам, стучитесь – и двери, возможно, откроются.

В недалёком прошлом, когда мне немало пришлось, что называется, «повоевать» с чиновниками из треста столовых, наряду с прочими инструкциями и служебными бумагами, имеющими отношение непосредственно к общепиту, мне пришлось изрядно проштудировать «Сборник рецептов», из которого я с немалым для себя удивлением узнал, что манты – это казахское блюдо. Удивление мое вполне понятно по весьма банальной причине: всю жизнь, сколько я себя помню, мы делали дома манты и вопроса – чье это блюдо, у нас, естественно, никогда не возникало. Ну что тут скажешь: пусть будет «казахское». Казахи – хороший народ и с ними надо дружить.

Впрочем, как мне на днях поведал один мой близкий товарищ, на самом деле это блюдо имеет исконно китайские корни. И начинка изначально была совершенно иная.

Вот, что мне удалось выяснить из замечательного сайта Луговсариум, автором которого является Алекс Луговской и версия которого мне наиболее импонирует:

«В Китае это блюдо называется бао-цзы (baozi), дословно, „завертыши“ (от bao „заворачивать“). Но это название не является изначальным. У мантов-баоцзы долгая и интересная история. Она начинается в третьем веке н. э., когда полководец Лян Чжуге вел армию царства Шу на захват южных земель (примерно в районе северной Бирмы). Покорив варварского правителя Хуо Мэна, Лян Чжуге возвращался домой. На его пути оказалась бурная река, перейти которую никак не удавалось. Местный правитель рассказал ему, что в старину, чтобы дух реки позволил перейти ее, приходилось принести в жертву 50 мужчин и бросить в реку их головы. Не желая лишнего кровопролития, Лян Чжуге приказал наполнить булочки с плоским доньшком, напоминающие по форме человеческие головы, мясом коров и лошадей. После этого ему удалось благополучно форсировать реку. В память об этом Лян Чжуге дал плоским снизу и круглым сверху булочкам, наполненным мясом, название mantou „голова варвара“. Позднее man („варвара“) стали записывать другим знаком, имеющим такое же звучание, но означающим „хлеб“. Так возникло слово mantou „хлебная голова“. Именно от этого названия тюрки и монголы позаимствовали свои манту-манты. В самом Китае mantou сделались чрезвычайно популярным блюдом, причем, так стали называть любые изделия из теста круглой формы, с фаршем внутри или без него. Наконец, в правление династии Сун (X – XIII вв) для маньтоу с начинкой стали использовать название баоцзы. Название маньтоу в современном Китае закрепилось за „кнедликами“ без начинки. Интересно, что в Израиле и в Европе манты-баоцзы называют третьим названием, причем тоже китайским. Они называются Дим-Сум или Дим-сам. Дим-сам – кантонское произношение литературного mantou), дословно „тронуть сердце.“ Строго говоря, так называется любая легкая закуска изысканного вкуса, которую готовят обычно в специальной бамбуковой корзиночке

на пару. Но малограмотным европейцам и израильтянам не до тонкостей. Им удобно называть дим-сум все те же манты-баоцзы».

По правде говоря, ничего сложного в этом блюде я не нахожу. Разве что – раскатка теста. Здесь я уже бессилен что-либо посоветовать той части хозяек, которым лень его раскатывать. Что ж, придется учиться. Единственное, чем я здесь могу помочь, так это – сопроводить некоторые сложные этапы данного блюда, (где язык бессилён описать, а изображение картинки не вносит полной ясности в детали и нюансы данного блюда) небольшим видеороликом, из которого можно наглядно извлечь полную картину приготовления мантов.

Если уж мы собрались приготовить манты, то следует делать «настоящие» манты. А это означает, что мясо нам придется рубить очень мелко и все – от руки. Никакая мясорубка тут не пригодится. Скажу более: в идеале неплохо было бы обзавестись специальным огромным ножом с широким лезвием, загнутым кверху, наподобие мексиканского мачете. Именно такой инструмент заменял нашим прабабушкам современную мясорубку. Кусок мяса укладывался на деревянную колоду и подвергался методичной рубке вплоть до того момента, пока не превращался в фарш. Ясно дело, что магазинный фарш ему и в подметки не годится. Это лишний раз свидетельствует о мудрости наших предков.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.