

ПРОЕКТ ИЗДАТЕЛЬСКОГО ДОМА „ЭПОХА“

Жанна АБУЕВА

Дагестанская КУХНЯ



Жанна Надыровна Абуева

Дагестанская кухня

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8672433
Дагестанская кухня / Абуева, Ж. Н.: Эпоха; Махачкала; 2012
ISBN 978-5-98390-108-7

Аннотация

Книга знакомит читателя с традиционной кухней Дагестана, имеющей свои неповторимые особенности и ароматы. Читатели узнают о блюдах для дагестанских праздников, разнообразных рецептах, которые помогут научиться готовить хинкал, курзе, чуду и другие блюда.

Рассчитана на широкий круг читателей.

Содержание

Предисловие автора	4
Глава первая	20
Глава вторая	30
Глава третья	37
Конец ознакомительного фрагмента.	45

Жанна Надыровна Абуева

Дагестанская кухня

Предисловие автора



Уважаемые читатели! Прежде чем повести речь на тему, вынесенную в заголовок данной книги, мы решили ознакомить вас с Дагестаном как таковым, ведь плохая осведомлённость о нашем самобытном и уникальном крае просто не даст вам хорошо прочувствовать и по достоинству оценить весь смак и вкус его не менее уникальной кухни!



Хочется надеяться, что небольшая презентация нашего региона, которую мы предлагаем здесь вашему вниманию, не только покажется вам интересной и познавательной, но и поможет углубить познания в области истории и географии России, ибо, несмотря на кажущееся обилие информации со стороны сегодняшних СМИ, Дагестан с его громадным созидательным потенциалом продолжает оставаться одним из наиболее малоизученных и малоизвестных регионов России, иначе, согласитесь, не полагало бы сегодня великое множество россиян, что Дагестан – это совсем рядом с Афганистаном или где-то в Средней Азии!

Для полноты картины, пусть даже краткой, ну и, разумеется, чтобы вы не подумали, будто мы на себя наговариваем, мы решили прибегнуть к свидетельству известных людей, в разное время посетивших наш край и оставивших в истории своё о нём мнение.

Итак, Дагестан.



Официальная информация гласит, что это крупнейшая из северокавказских автономных республик, вот уже более полутора столетий входящая в состав России и являющаяся самой южной её территорией.

Дагестан расположен в восточной части Кавказа, на западном побережье Каспийского моря и находится в весьма выгодном географическом положении, по сути, связывая Европу с Востоком; по суше и морем он граничит с пятью государствами: Азербайджаном, Грузией, Туркменистаном, Казахстаном и Ираном, а в пределах Российской Федерации соседствует с Чеченской Республикой, Ставропольским краем и Калмыкией.



По разнообразию растительно-климатических поясов не имеет себе равных в России: от субтропического леса в устье реки Самур, пустынь и полупустынь на севере республики до высокогорных тундр и ледников.

Дагестанская флора насчитывает около 4000 видов, среди которых множество эндемиков и реликтов. Животный мир, необычайно разнообразный и богатый, состоит из 89 видов млекопитающих, 300 видов птиц и 92 видов рыбы, включая осетровые.



Кажется, что Дагестан создан специально для того, чтобы люди могли любоваться и наслаждаться его живописными красотами: песчаные пляжи с тёплой морской водой, лечеб-

ный климат с обилием солнечных дней, минеральные источники и лечебные грязи, прозрачный, ионизированный воздух и великое множество исторических и природных памятников, среди которых крупнейший в мире бархан Сарыкум, единственный в России субтропический лиановый лес, Сулакский каньон, занимающий по своей глубине второе место в мире после знаменитого Колорадского, огромное количество больших и малых водопадов, стремительных горных рек и речушек и многое-многое другое.

Отдельная тема – это самобытная культура Дагестана, чьё древнее искусство разнообразных народных ремёсел уходит корнями в глубь веков. Отметим лишь знаменитых золотокузнецов из аула Кубачи, мастеров насечки по дереву из Унцукуля, ковровщиц из Лезгистана и Табасарана, гончаров из Балхара, ювелиров из Гочатля. Произведения наших дагестанских умельцев снискали признание во всём мире, не раз удостоиваясь самых высоких наград на международных выставках.



Уникальность Дагестана, в первую очередь, состоит в том, что это единственное место на земле, где на небольшой территории (50,3 тыс. кв. километров) проживает более 30 коренных наций и этнических групп, преимущественно кавказского и тюркского происхождения,

каждая из которых говорит на своём собственном языке. Общая численность нашего населения – 2 млн. 143 тыс. человек. Наиболее многочисленные из нас – аварцы (27,5 %), даргинцы (15,6 %), кумыки (12,9 %), лезгины (11,3 %) и лакцы (5,4 %), затем идут табасаранцы, чеченцы, азербайджанцы (по 4,0 %), ногайцы (1,6 %), рутульцы, агулы, цахуры, таты, русские, а также армяне, грузины, татары и многие другие, в числе которых нельзя не упомянуть об арчинцах, проживающих в одном-единственном крохотном ауле и имеющих свой, также уникальный, язык.



Государственными языками Республики Дагестан, согласно Конституции РД, являются русский язык и языки народов Дагестана. Поистине языком межнационального общения (а как иначе, если у нас что ни район, что ни селение, то новый язык или диалект языка) является русский язык.

Здесь необходимо заметить, что ни один из дагестанских народов не составляет абсолютного большинства и что за всю историю своего существования у нас не было межнациональных конфликтов, чем мы и гордимся в немалой степени.

Подавляющее большинство дагестанцев исповедует ислам суннитского толка; азербайджанцы и некоторые лезгины являются мусульманами-шиитами; русские, армяне и грузины исповедуют христианство, а горские евреи и таты – иудаизм. Представители всех религиозных конфессий мирно сосуществуют здесь на протяжении многих десятков лет.

Вообще Кавказ по праву называют уменьшенной моделью всего человечества, так он многолик и многоязычен. И если говорят, что Кавказ – это созвездие этносов, являющихся составной частью культурного генофонда мировой цивилизации, то Дагестан, безусловно, – самая яркая из звёзд этого созвездия.

Страна гор, Гора языков, Край орлов, Очаг древностей, Кладёзь самобытной культуры... Как только ни называли эту крошечную точку земного шара! В каких только источниках ни упоминается этот совершенно уникальный уголок!

Земля наша известна с древнейших времён. Ещё Гомер пел о Каспии, а Птолемей в своих трудах упоминал о реке Сулак; Страбон отзывался о Дагестане как о далёкой горной стране, где обитают двадцать шесть племён, в хронике XIV века «Тарих Дагестан» повествуется: «Знайте же, что Дагестан был прекрасной страной, обширной для его обитателей, сильной перед чужим, радующей глаз, обильной богатством жителей из-за их справедливости...»



Арабский путешественник Абу-Хамид ал-Гарнати рассказывает, что «...выше Дербента входил я в горы Калалат, где (обитает) множество народа, все они мусульмане, следующие исламу... Они говорят на разных языках, а число их (народов) знает только Всевышний Аллах...».

Знаменитый француз Александр Дюма, побывавший в 1858 году в Дагестане, весьма интересовался его преданиями и легендами, традициями и обычаями, местной кухней и отношением горцев к женщине и, будучи вдохновлённым путешествием на Кавказ, написал позднее в одноименной книге, что кавказские народы, почти все, без исключения, отличаются храбростью, доходящей до безрассудства, а в вечной борьбе горцев единственные их расходы идут на оружие. «Преследуемый горец никогда не смотрит, что у него под ногами и что впереди. Если какой-нибудь ров пересекает ему дорогу или даже пропасть такой глубины, что он боится, чтобы конь его не испугался её, то он снимает с себя бурку, накидывает её на голову коня и с криком «Аллах! Иль Аллах!» бросается в про пасть глубиной в пятнадцать или двадцать метров, чаще всего без всяких дурных последствий для себя...»



Кавказ и, в частности, Дагестан издавна привлекали к себе особое внимание прогрессивной русской интеллигенции, выдающихся учёных, писателей и поэтов, среди которых были А. Пушкин и М. Лермонтов, А. Бестужев-Марлинский и А. Грибоедов, А. Шишков и А. Полежаев, Л. Толстой и В. Даль, Ф. Достоевский и А. Фет, М. Горький и В. Немирович-Данченко и многие другие. Для всех них Кавказ являл собою легендарный, овеянный романтикой край, где в суровых, неприступных горах живут гордые и мужественные люди, чьими главными нравственно-этическими критериями являются достоинство, честь и свобода, и

все высказывания их о Дагестане пронизаны глубоким уважением и симпатией и к самим горцам, и к борьбе их за независимость.

Так, А.С.Пушкин, вдохновлённый поездкой на Северный Кавказ, писал в поэме «Кавказский пленник»:

*... европейца всё вниманье
Народ сей чудный привлекал.
Меж горцев пленник наблюдал
Их веру, нравы, воспитанье,
Любил их жизни простоту,
Гостеприимство, жажду брани,
Движений вольных быстроту,
И лёгкость ног, и силу длани...*

Перу М.Ю.Лермонтова принадлежит ряд произведений, связанных с кавказской тематикой, навеянной впечатлениями от его пребывания на этой земле. Все эти произведения связан одной-единственной лермонтовской строчкой:

*... Как сладкую песню отчизны
моей,
Люблю я Кавказ.*

Совершенно особое место занимает Дагестан в творчестве известного поэта-декабриста А. А. Бестужева-Марлинского, проживавшего здесь в период с 1830 по 1834 годы и превосходно изучившего быт и нравы горцев. «Я топтал снега Кавказа, я дрался с сынами его..., – писал он. – Как искусно они умеют сражаться, как геройски решаются умирать!... За горцев стоят их горы. И что за горы! О, как бы любили русские люди этот край, если бы он был их отчизною: не умею пересказать вам, как он прелестен и в одеждах лета, и в алмазах зимы...»



Исторический путь Дагестана и в самом деле велик, сложен и драматичен. Страницы его истории изобилуют героическими подвигами его жителей в защиту свободы и независимости. Римляне и гунны, хазары и иранцы, арабы и тюрки, Чингисхан и Кровавый Батый, Хромой Тимур и «Гроза Вселенной» Надир-шах – ни одному из них так и не удалось до конца покорить Страну гор, ибо дагестанцы постоянно восставали против иноземцев и изгоняли их из своего края.

Хотя и заметил Пётр Великий, говоря о дагестанцах, что «...если бы этот народ имел понятие о военном искусстве, тогда ни одна нация не была бы в состоянии взяться за оружие против него», но все вышеперечисленные военные победы горцев, включая их войну с царской Россией под предводительством имама Шамиля, носившую антиколониальный характер и продолжавшуюся около тридцати лет, служат неоспоримым доказательством их блестящего военного искусства.

Именно постоянные войны, носившие чисто захватнический по отношению к Дагестану характер, явились главной причиной объединения дагестанских народов, говоривших на разных языках и имевших различную культуру. В целях полной ассимиляции местных жителей многие из завоевателей умышленно переселяли на лучшие земли арабов, иранцев и тюрков, изменяя тем самым демографическую карту Дагестана. Это и послужило вынужденной причиной того, что предки наши с целью самосохранения поднимались всё выше в горы, куда не могли пройти чужеземцы, и строили себе жильё на крутых и отвесных склонах.

Дагестанские горы не особенно располагают к обильным урожаям, и люди, исторически вынужденные жить высоко в горах, имели крайне скудные и ограниченные источники питания. Суровая жизнь побуждала людей создавать пригодные для себя жизненные условия, и в этих целях горцами использовались самые разные средства выживания, от террасного земледелия и выращивания на созданных невероятным трудом многих поколений горных террасах сельскохозяйственных культур до периодических захватнических набегов на соседние территории. В глубоких ущельях гор, в речных долинах возделывались фруктовые сады, а соха стала для горцев таким же привычным орудием, как и кинжал.

А.Бестужев-Марлинский замечал с тонкой наблюдательностью: «...Террасы обрабатываются весьма тщательно; по бокам они усажены фруктовыми деревьями и виноградными лозами, а середина засеивается кукурузой, которая у них заменяет другие хлебные растения... Нельзя не изумляться этими вековыми работами многих поколений, которые трудами своими превратили огромные голые скалы в пашни и сады...»

«Вот они, эти сады, – писал известный советский писатель

П.Павленко. – Старые деревья на высоких террасах – тут, там, везде, то кучками, то в одиночку, как заблудившиеся в горах путники, везде, где есть полоска земли, способной пропитать их...».



Благодаря интенсивному разведению крупного и мелкого рогатого скота, приспособленного к условиям высокогорья, дагестанцы получали мясо, молоко, масло, сыр и другие продукты питания; из шерсти овец они шили для себя бурки и папахи, делали ковры и войлок, а из бычьей и коровьей кожи изготавливали обувь и предметы домашнего обихода.

Приведём лишь некоторые из свидетельств трудового стоицизма горцев. В 1859 году А.Берже писал: «Нередко случается видеть, что горец при помощи крючьев и верёвок, с небольшим мешком пшеницы, прикреплённым к поясу, имея длинное ружьё на привязи и кинжал, поднимается на утесистую скалу, стараясь отыскать кусочек пахотной земли...».

Об этом же говорит и А. Бестужев-Марлинский: «Посмотри на этого старика... Он в опасности жизни ищет клочок земли на голом утёсе, чтобы посеять на нём горсть пшеницы. С кровавым потом он жнёт и часто своей кровью платит за охрану стада от людей и зверей. Бедна его родина, но спроси, за что любит он эту родину, он скажет: «Здесь я делаю, что хочу, здесь я никому не кланяюсь; эти снега, эти горы берегут мою волю...».

«В Дагестане вода проведена не в долины только, – случается видеть отводы воды ещё высоко в горах. Нередко туземец ведёт воду с одной высоты на другую, даже через целое ущелье, в деревянных желобах, почти висящих в воздухе, на тонких и высоких подставках, иногда же ведёт воду под землю в трубах», – писал П.Надеждин.

П.Павленко заметил, что Дагестан «...принадлежит большой истории, как Рим, Бородинское поле, Перекоп... Я не могу, видя и описывая сегодняшнее, не коснуться прошлого и не попытаться объяснить сегодняшнего горца тем удивительным наследством выдержки и упорства, которое позволило ему пятьдесят лет размахивать кинжалом перед лицом русской империи на глазах у всей Европы, а в 1848 году, колеблемом революциями, даже надеяться, что своим кинжалом он свалит с ног всеевропейскую жандармскую собаку...».

Последующее за почти полувековой Кавказской войной вхождение Дагестана в состав Российской империи превратило его в не более чем колониальную окраину этой империи с одним из самых низких уровней жизни населения, и лишь советский период оказался для нашего края наиболее созидательным и плодотворным.

Пожалуй, это был единственный исторический отрезок времени, когда на Кавказе, а следовательно, и в Дагестане, самом многонациональном регионе СССР, царил мир, сменившийся, увы, в постперестроечный период конца XX века конфронтацией, территориальными конфликтами и даже войнами.

В годы Великой Отечественной войны дагестанцы, сражаясь бок о бок со всеми народами СССР, не на словах, а на деле доказали свою преданность и миру, и своей большой

Родине. 58 из них стали Героями Советского Союза, 7 – полными кавалерами ордена Славы, почти 12 тысяч награждены боевыми орденами и медалями.

В 1942 году известный советский писатель Николай Тихонов, не однажды бывавший в Дагестане и непосредственно наблюдавший жизнь горцев, писал:

«Дети Дагестана: аварцы, даргинцы, лаки, кумыки, ногойцы, лезгины, дети великой семьи народов, много тысяч кавказцев борются на всех фронтах Отечественной войны на земле, на морях и в воздухе, и ныне враг грозит плодоносным долинам Дагестана чёрным нашествием... Дагестанцев нечего учить сражаться в родных горах. Они – прирождённые воины... Они вставят ногу в боевое стремя, они укрепят свои неприступные ущелья, и немецкий бандит умоется кровавыми слезами...»



Да, наши люди и в самом деле свято почитают свою историю, а к её советскому периоду относятся с особым уважением, в первую очередь, из-за мира, царившего тогда на Кавказе.

Как бы ни любил горец свои неприступные скалы, однако со временем, в силу объективных и субъективных причин, ему всё же пришлось с них спуститься. Значительная часть

дагестанцев, кто-то по доброй воле, а кто-то и принужденно, стала переселяться на равнину, где условия были более пригодны для нормальной в европейском понимании жизни.



Надо признать и то, что Советская власть дала Дагестану колоссальный импульс для развития его промышленности и сельского хозяйства, хотя и был нанесен в 50-х годах значительный урон, когда в результате вынужденного переселения горцев на равнину была разрушена упомянутая выше традиционная террасная система земледелия, позволявшая дагестанцам в скудных малоземельных условиях обеспечивать себя продуктами питания и сырьём для местных промыслов. В результате были утрачены многие сорта злаков, фруктовых деревьев, отличавшихся неприхотливостью и скороспелостью и дававших хороший урожай.

Благодаря русским появился в Дагестане полюбившийся всем картофель! Из «Сборника сведений о кавказских горах» мы узнаём, что дагестанцев весьма интересовала сия диковинка, которую русские солдаты сажали возле своих военных редутов. Местные жители с удовольствием отведывали его в вареном и жареном виде, однако выращивать его поначалу опасались, будучи озабочены распространяемыми муллами слухами о якобы греховном происхождении данного овоща.

Постепенно, однако, любовь горцев к картошке одержала верх, и в конце XIX столетия она уже благополучно выращивалась практически повсеместно.

Говоря о Дагестане, нельзя не упомянуть и о его долгожителях. Одна из переписей населения, сделанная в середине XX века, показала, что число их в 1,5 раза превышало суммарное количество долгожителей Бельгии, Голландии, Дании, Германии, Италии, Норвегии, Швеции, Чехословакии и Финляндии, вместе взятых. А в 2001 году дагестанец Каирхан Каирханов отметил своё 130-летие!

Здесь необходимо добавить, что по числу долгожителей первое место приходится на горную зону, а количество женщин — долгожительниц почти вдвое превышает количество мужчин.

Дагестанское долгожительство объясняется тем, что все эти люди вели активный образ жизни, придавая огромное значение физическому труду. Учёные же считают, что определяющим фактором тут является сочетание чистой экологической среды, двигательной активности, генетических предпосылок, характерных особенностей быта, соблюдение религиозных предписаний, ну и, конечно, рациональное питание плюс чистый горный воздух.

«Приехал гость – оставь заботы.
Всё лучшее, что в доме есть, ему отдай
Воздай хвалу Создателю за Его большую милость,
Заботами такими жизнь украсится твоя!»

Из фольклора каратинцев

Теперь несколько слов о традиционном дагестанском гостеприимстве, берущем своё начало с незапамятных времён.

«Можно смело утверждать, что только священный обычай гостеприимства даёт возможность проникнуть в эту почти неприступную страну», – писал А.К.Сержпутовский («Поездка в Нагорный Дагестан». Петроград, 1917).



«Каждый гость – от Аллаха», – говорили дагестанцы и неизменно оставляли порцию еды в доме на случай прихода нежданного визитера. В порядке вещей для запоздалого путника, попавшего под ливень или снегопад, было постучать в ворота любого из домов, назваться и вкусить радушие хозяев, включая размещение гостя в лучшей комнате дома. И горе нарушившему этот обычай! Людская молва клеймила его как негостеприимного хозяина, и этот негативный отпечаток ложился даже на последующие поколения.

Примечателен и тот факт, что особым гостеприимством пользовались в дагестанских домах представители других народов.

Долго беседовать с только что прибывшим гостем считалось неприличным, поскольку его следовало накормить как можно скорее. Сначала в небольших количествах подавались на стол чай, хлеб, сыр, сметана, сливочное масло, холодная баранина, а затем блюда, приготовленные специально для гостя, причём хозяин постоянно следил, чтобы тот насытился, и подкладывал ему куски получше да побольше.

На ночь у постели гостя обыкновенно оставляли воду для питья, а также лёгкую закуску в виде фруктов, хлеба и сыра, лепёшек, мёда и т. д.

Говоря: «Не дай Аллах, чтобы настал такой день, когда в твой дом не зайдут люди!», «Благами насытиться можно, гостями никогда не насытишься», «Всё бывает хорошим и плохим, гость же может быть только хорошим», «Конь пропал – твоя беда, гостя палка пропала – твой позор», горцы почитали за честь принять в своём доме любого, пусть незнакомого, неважно, знатный он или бедный, посетителя.



«По обычаю горцев, гостей надо принять как можно лучше, а если не хватает средств у хозяина, не грех одолжить для такого случая у соседа» (Макс Зингер).

На тему гостей в дагестанском фольклоре имеются и проклятия. Так, даргинцы, к примеру, говорят: «Чтоб твои гости к тебе дорогу забыли!», аварцы: «Да не сможешь ты положить угощение перед гостем!», лакцы: «Чтоб твои гости от тебя голодными уходили!» и т. д.

Нередко в дагестанских аулах ворота горцев украшались каменными плитами с высеченными на них надписями типа: «Гость, это твой дом» или «Избавь, Всевышний, от такого дома, где не останавливаются гости!» и др.

Заметим в скобках, что по части тостов нам, конечно, далеко до наших соседей грузин, но дагестанские застольные речи, пусть даже гораздо более лаконичные, ничуть не менее искренни, нежели грузинские!

В ответ на проявленное гостеприимство у горца в запасе всегда бывало много самых разных благодарственных слов вроде: «Да приумножится и не уменьшится хлеб в вашем доме!», или «Да не наступит такой день, когда мы позавидовали бы своему соседу!», или «Да будет твой стол постоянно раскрыт перед гостями!».

И по сей день принято у дагестанцев прощаться с отъезжающим и приветствовать воротившегося из дальних странствий земляка, искренне желая ему счастливого пути и обратного возвращения домой живым и здоровым. По поводу данного обычая есть поговорка: «Когда шестилетний возвращается, столетний его навещает».

Обыкновенно, отправляясь в дальний путь, дагестанец отсыпал в мешочек горстку родной земли и вешал его себе на шею. Это означало, что родная земля сопровождает его повсюду. А коль случалось ему умереть на чужбине, то спутники, хороня его, присыпали его могилу горсточкой этой земли.

Дагестан представляет собой богатейший материал для исследования в плане этнографии и этнокультуры. Много трудов написано о его национальных ремёслах и фольклоре, костюме и оружии, песнях и плясках, о его истории, древней и не очень.

Я – гость аула,
Тост свой над столом
Торжественно и празднично подьемлю,
Чтоб солнце мудро грело вас теплом,
Чтоб небо щедро спаивало землю.
Чтобы наградой был вам урожай, —
Да минет его град или гроза...

Ф.Алиева

В целом сохранив многолетние обычаи и традиции, Дагестан давно уже вошел в единое социально-политическое пространство Российской Федерации и вместе с Россией пережил все успехи и неудачи, равно как и все перегибы и перекосы постперестроечного периода.

Можно было бы ещё многое рассказать о нашем крае и его жителях, если бы не подошло время перейти непосредственно к заявленной теме беседы. А потому, подытожив сказанное, напомним, что самобытный облик кавказца, а значит, и дагестанца, сформировавшийся на протяжении многих столетий, ассоциируется в сознании европейцев с горскими обычаями, традициями и обрядами, борьбой горцев за независимость, почитанием старших, куначеством и гостеприимством, джигитовкой и зажигательными плясками, наконец, с оружием и знаменитой кавказской кухней – иными словами, с кинжалом и шашлыком!

Глава первая Ознакомительная

«В домашнем быту дагестанцы кротки, гостеприимны, верны дружбе до великодушия, целомудренны, почтительны к старости, умеренны в пище, трезвы, правила гостеприимства соблюдают даже против своих неприятелей».

П.Бутков, историк, XIX в.



Каждый народ, населяющий планету Земля, уникален и неповторим. Каждый имеет свои природные условия и историю, культуру и традиции, национальный характер, привычки... И свою кухню.

В современном многополярном мире кухни почти всех народов нашей планеты не только неплохо изучены, но и, согласитесь, в известной степени претерпели взаимопроникновение и даже «ассимиляцию».

Есть, разумеется, чёткие разграничения типа «Европейская кухня», «Китайская кухня», «Русская кухня», «Мексиканская кухня», «Японская кухня», но вряд ли вам где-то доведётся услышать о таком явлении, как, например, английская или американская кухня! К традиционной английской еде принято относить суп из бычьих хвостов, ростбиф и сливовый пирог. Ну, и, конечно, овсянку. А американской кухни, как таковой, и вовсе нет, зато есть изобретенные предприимчивыми американцами fast food (быстрая еда) и Macdonald's, с бешеной скоростью распространившиеся по всему миру! Американцы и рады бы иметь свою, исконно национальную, кухню, но, увы, для этого они ещё слишком молоды, а потому со свойственной юности горячностью и безапелляционностью заявляют сегодня, что пицца – никакое не итальянское, а чисто американское изобретение, имея, очевидно, в виду, что благодаря системе Macdonald's пицца вырвалась за пределы родной Италии и обрела мировую популярность.

А вот вытесненные американцами с их собственной территории индейцы – коренное население Америки – столетиями развивали свою цивилизацию, в том числе и свою сельскохозяйственную культуру, выращивая пшеницу и картофель, бобы и перец, помидоры и тыкву, ананасы и какао, культивируя табак и открыв, по меньшей мере, 59 видов лекарств, применяемых в медицине по сей день. Впрочем, это так, к слову.

Возвращаясь к кухне народов мира, скажем без ложной скромности, что есть, есть на планете такой бренд, как «Кавказская кухня», причём достаточно уже известный и популярный! Вот скажите, какие ассоциации возникают у вас при упоминании кухни народов Кавказа? Конечно же, шашлык! Ну, может, ещё и коньяк. А так – шашлык, и неважно, дагестанский он или грузинский, азербайджанский или кисловодский...

Шашлык по-дагестански может отличаться от шашлыка, скажем, по-грузински единственно сортом мяса – в дагестанском шашлыке вы просто не найдёте свинины. А так – это общенациональное кушанье, и вы, будучи в Дагестане, никогда не услышите такой странной фразы, как, например, шашлык по-лезгински или по-аварски.



Если шашлыком никого не удивишь и его можно встретить теперь повсюду, то хинкал – это уже чисто дагестанское (не путать с грузинскими хинкали!). Хинкал – это наше всё.

Это святое, родное и вечное, как дагестанские горы, как дедовский кинжал, как... лезгинка, наконец!

Историческое значение хинкала для дагестанца трудно переоценить. Вероятно, его можно было бы сравнить со священной и традиционной для англичан полуденной церемонией чаепития, но и в этом случае хинкал перевесит! Ибо это не просто трапеза, а повод для общения, притом с абсолютным психологическим расслаблением.

Устное народное творчество сложило немало анекдотов и притч на хинкальную тему. И один из них, пожалуй, наиболее чётко раскрывает национальную значимость этого непрехотливого, как и сами горцы, блюда:

«Приехала в Дагестан делегация гостей, и повезли их по разным местам показать местные достопримечательности. В конце концов добрались гости до высоких гор, где встретили пасшего овец чабана преклонных лет. Познакомились, разговорились. «Понравился ли вам наш Дагестан?» – поинтересовался чабан. «В целом да, – отвечали гости, – вот только местность у вас какая-то странная, всё горы да скалы...» – «Да, местность у нас действительно странная», – согласился с ними чабан. «И климат у вас странный, – продолжали гости, – не поймёшь, солнце или дождь, ветер или туман...» – «И здесь вы правы, – сказал им чабан, – климат наш и в самом деле не такой, как у всех». – «И люди у вас странные, не поймёшь, то ли разговаривают, то ли нет». – «Верно, люди у нас всякие есть, – задумчиво произнёс чабан. «Да и еда у вас какая-то непонятная: куда ни придёшь, везде хинкал, хинкал, хинкал...» – «А вот хинкал не трожьте!» – решительно отрезал старик...»

Знаменитый «Сборник сведений о кавказских горцах» в разделе «Этнографические очерки» сообщает миру, что «... возвратившись от фонтана, она (дагестанская женищина. – Ж.А.) немедленно принимается за приготовление на завтрак (он же и обед) хинкала. Этот сорт кушанья принадлежит к самым грубым и малопитательным, но составляет повсеместную, ежедневную пищу как для бедного, так и для богатого класса горцев. Даже те, которые занимают на службе хорошие места и получают от правительства хорошее содержание, большей частью питаются хинкалом. Хинкал этот не что иное, как куски пресного теста, приготовляемого из кукурузной, просяной, бобовой и, редко, пшеничной муки, сваренные в чистой воде. Вынув эти куски из воды, приправляют их уксусом (сывороточным – рыдыль-канц или виноградным – чадоль-канц), чесноком и небольшим количеством соленого коровьего сыра. Воду, в которой варят хинкал, некоторые пьют, а оставшаяся, с прибавкою к ней небольшого количества какой-нибудь муки, идет в пойло скотине и собакам. Хинкал заменяет у горцев не ча сто употребляемый ими печеный хлеб, который готовится из такого же пресного теста. Его раскатывают в тонкие лепешки и пекут в золе или на каменной плитке, служащей вместо сковороды. В иных аулах для печения хлеба устроены печи (кор). Таких печей на целый аул имеется две и не более трех. Их устраивают бедные, но веселые старухи, получающие весьма скудную плату за позволение желающим спечь два-три хлеба. В такие пекарни, под предлогом печения хлеба, собираются иногда для развлечения. Здесь, как и у фонтана, они проводят часть досуга немного свободнее, чем дома...»



Бесстрастно описывая в 1868 году дагестанский аул Ботлих, г-н Львов, автор данного пассажа, не понял, что «грубое и малопитательное» кушанье под названием хинкал являлось составной частью души любого горца, как бедного, так и богатого. Ну, а мясной бульон, добавим от себя, появился – для всех, а не только для богатых – уже с Советской властью (и, кстати, не в одном лишь Дагестане!).

Не менее увлекательны в этом плане воспоминания Абдуллы Омарова из Казии-Кумуха, написанные им в 1860 году в городе Тифлисе и опубликованные в том же «Сборнике»:

«Когда мы с отцом приходили домой, ужин всегда бывал готов. ... Когда бывал суп, мать наливала его из котла в глиняную чашку; чашку эту ставила она на круглый медный невылуженный поднос, клала на него еще целый горячий хлеб и ляжку баранины, сваренную в супе, потом клала несколько деревянных ложек, и все это ставила перед отцом, который сидел в это время на своем месте. Я садился около отца, а мать напротив нас. Отец брал сначала хлеба и, произнося: «во имя Бога», ломал его на куски, которые клал кругом подноса; потом, вынув из-под кинжала нож, разделял баранью ляжку между всеми. Первый кусок давал мне, а именно предплечевую кость, потом матери доставалась плечевая кость, а себе оставлял лопатку. Если бы он предложил ее мне или матери, мы бы, само собою, не позволили бы себе отнять у отца почетный кусок. Это было бы противу обычая. Точно так же, если бы кто-нибудь из них взял себе мою часть, то этим бы меня обидел. Я мог бы, пожалуй, оскорбиться за такое нарушение моих прав и, чего доброго, оставил бы себя без ужина, в отмищение родителям. Такой ужин, как я описал, считается у лаков роскошью, и хозяева не позволяют себе разоряться на подобные роскошные ужины без особенной причины, как, напр., не для гостя или не в праздничный вечер. Вообще, суп из рису считается лакомством, а баранина, сваренная для того, чтобы придать супу больше вкуса, не съедается за ужином, а откладывается на другой день к обеду или завтраку. Впрочем, у нас в семье, так как отец любил хорошо поесть, подобные роскошные ужины случались нередко и без гостей, и не в праздник.

После ужина мать, с позволения отца, всегда посылала чашку супу, как редкость, какому-нибудь хорошему соседу, от которого и мы иногда получали в свою очередь порцию какого-либо редкого и вкусного блюда, напр.: пирогов с сыром, колдунов, супу из рису

или чечевицы. Подобные одолжения в обычае между жителями. Мне случалось нередко слышать на улице, как, напр., одна из хозяек спрашивала другую: «Куда ты?» – «Сегодня, сестра, мы сварили на ужин мяса, и вот я несу к такому-то навар», – отвечала другая, т. е. один навар, без мяса, посылают друг другу, как лакомство...

Поевши или позавтракавши, я никого из родителей не благодарил, и от меня не требовали этого, а только благодарил Бога, причем читал наизусть следующую молитву, на своем языке, которой меня научила мать: «Хвала Богу! Да умножится и не уменьшится (подразумевается: хлеб), да не испытаем голода, да не будет недостатка в хлебе и баранах, да будет на хлеб и ягнят хороший урожай, да не настанет для нас день, в который мы позавидуем дыму соседа!... Аминь!» По окончании ужина мать убирала и вымывала посуду, а помои выливала в тот же котел, в котором готовила ужин, и откладывала в сторону, чтобы согреть их на другой день утром, прибавив к ним немного отрубей, и напоить дойную корову...»

Вот такое свидетельство очевидца.

Сегодня уже никто не спорит с тезисом, что дагестанская кухня – это явление. Наша кухня и в самом деле уникальна и неповторима, и каждое из блюд может восхитить не одного гурмана.

Кухню Дагестана можно условно разделить на традиционную и современную. Сколько в Дагестане народов, столько и национальных блюд, старинных и не очень. Прогресс, однако, берёт своё, и дагестанцы, спустившись с гор и выйдя в открытый мир, научились не только ценить по достоинству незнакомые блюда, но и готовить их у себя на кухне.

Поэтому мы можем признать, не кривя душой, что современная дагестанская кухня – это кухня сплошь заимствований и слияний, перевоплощений и пересечений, одним словом, **микс** из самых разных составляющих.

Дагестанцы с большим уважением относятся к еде и к стряпне, конечно, тоже. В горном Дагестане, да и на равнине тоже, пища всегда доставалась нелегко, если не считать щедрых даров Каспийского моря. Дагестанцы не понаслышке знают, что такое голод, ибо в жизни почти каждого поколения, за исключением разве что советского, случались отчаянные времена.



Наша традиционная кухня достаточно разнообразна. Основу питания всегда составляли, да и по сей день составляют хлеб, мясо, молоко, молочные продукты и мучные изделия, фрукты и овощи, ну и, конечно, сладости.

Как и все нормальные люди, традиционно мы питаемся три раза в день. Бывает, что реже, а бывает, наоборот, и чаще – это уже в зависимости от обстоятельств!

На **завтрак** в средней дагестанской семье подаются хлеб с сыром, масло сливочное, творог со сметаной, нередко яйца вареные или в виде яичницы, чай, кофе. Очень распространен так называемый калмыцкий чай, который иногда называют ещё и ногойским. Большие спрессованные прямоугольные плиты этого чая хозяйка размельчит и заварит небольшими порциями в кипящей воде, а потом, дав настояться, смешает в двух равных пропорциях с молоком, коровьим или буйволиным, причём чем молоко жирнее, тем вкуснее будет калмыцкий чай. Заметим при этом, что сами калмыки пьют свой чай вообще без молока. Наши же люди положат сюда щедрую порцию сливочного или топлёного масла и приправят солью, а также душистым чёрным перцем и (в обязательном порядке!) мускатным орехом, лучше настроганным, а не молотым. Без свежего чурека или дагестанской лепёшки с сыром калмыцкий чай просто не пойдёт, но ещё вкуснее он покажется вам с хлебными сухарями и овечьим сыром! Попробуйте и вы не пожалеете! Этот напиток, который подаётся в пиалах, а не в чашках, одновременно вкусен, сытен и полезен.



Очень популярны у нас и всевозможные каши, от гречневой и до пшеничной. Исконно дагестанской являются мамалыга (кукурузная каша) и полба у лезгин и табасаранцев. Кстати, мы были удивлены, будучи школьниками, узнав, что герои пушкинской «Сказки о попе и работнике его Балде» также питались этой кашей!

Дагестанцы любят заправиться кашей за завтраком и за ужином, руководствуясь при этом русской поговоркой о том, что кашу маслом не испортишь. Для большего вкуса хорошо бы ещё добавить сюда сметану, тогда будет в самый раз!

Наши люди, однако, плотно завтракают лишь по выходным дням, в другие же предпочитают начинать свой день с меньшего количества еды.

Прежде чем перейти к теме обеда, заметим, что в современном мире с его бешеными ритмами и темпами люди постепенно отходят от многих привычных традиционно-культурных стереотипов, приспособляясь к тем реалиям, которые ставит перед ними жизнь.

Перемены не обошли стороной и систему питания. Люди, в особенности работающие, подстёгиваемые лихорадочной гонкой за жизнью, в большинстве своём стали питаться более поспешно и менее разборчиво, образно говоря, глотают пищу, не разжевывая!

Не стали исключением и жители Страны гор. Где-то с середины 90-х годов в дагестанских вкусах произошли значительные перемены, и зарубежная кухня превратилась в неотъемлемую часть дагестанского стола. Итальянские, японские и китайские блюда стали у нас особенно популярными. Но даже в этих условиях старый добрый хинкал актуален всегда!

Надо честно признать, что сегодня немалая часть из нас по причине нехватки времени предпочитает вкушать пищу не в домашних условиях, а в общественных местах – ресторанах, кафе или пиццериях, благо, ресторанов, в том числе и этнических, у нас превеликое множество и, как говорится, есть из чего выбирать. Многие перекусывают в обеденное время у себя на работе, прихватив еду из дома или заказав доставку из ресторана или кафе.

На процедуру завтрака это, слава Богу, пока ещё не распространяется, и он традиционно имеет место в домашних условиях, а вот с обедом и ужином ситуация стремительно меняется. Как деловые люди, так и молодёжь Дагестана взяли за моду питаться в общественных местах в компании своих товарищей или коллег.

И всё-таки, несмотря ни на что, традиции и принципы дагестанской кухни живы и умирать не собираются! Более того, они представляют немалый интерес для недагестанцев, что нас очень радует.



Теперь, наконец, об **обеде**. Дагестанцы, которые хотя бы раз в день любят поесть что-нибудь основательное, как правило, делают это за обедом. Обед – основная из трапез, и время его в наших семьях разнится: одни обедают между часом и двумя часами дня, другие – от пяти и до семи вечера. Тот, что днём, скорее напоминает ланч, то есть нечто среднее между вторым завтраком и обедом, вечерний же представляет собой смесь обеда и ужина, обстоятельного и со вкусом.

Трудно обозначить, что именно представляет собой **ужин** в дагестанской семье. Но уж точно не то, что в Европе! Вечернее дагестанское время – это время многочисленных визитов и общений с родственниками и друзьями, а потому ужин как таковой может принять форму и размеры обеда, обильного либо соответствующего формулам от «Что Бог послал» до «Чем богаты, тем и рады». В любом случае хозяйка не поскупится и выставит на стол всю имеющуюся у неё в наличии снедь.



Если же подходящей случая нет, то уж чай, душистый, крепкий и ароматный, будет подаваться без всяких ограничений, и у любой хозяйки найдутся к нему всевозможные сладости! Чай мы любим и потребляем до десятка чашек в день, почти как англичане, заметившие, кстати, о чае устами одного из своих премьер-министров, Гладстона: “If you are cold, tea will warm you, if you are heated, it will cool you, if you are depressed it will cheer you, if you are excited it will calm you” («Если вы продрогли, то чай вас согреет, если вам жарко, он вас охладит, если вы в печали, он развеселит вас, ну, а если взволнованны, то успокоит»).

Но возвратимся домой (а то вечно нас, дагестанцев, куда-то заносит!). Здесь самой главной трапезой недели является **воскресный семейный обед**, священный для всех домоладцев. Как правило, вся семья в одно и то же время собирается за обеденным столом и, произнеся «Бисмиллахи Рахмани Рахим!» («Во имя Аллаха Всемилоостивого и Милосердного!»), приступает к еде.

Воскресный обед может состоять из самых разных блюд, но он пышен и обилен, ибо в основном лишь в выходные дни современная работающая дагестанка может вволю похозяйничать на своей кухне и побаловать семейство «вкуснятиной».

Пусть время вносит свои коррективы в некоторые из дагестанских обычаев, но гостя, по-прежнему освященного традицией радушия, хозяева всегда встретят с приветливой улыбкой, неважно, ожидаем тот или не совсем.

Ну что же, после краткого ознакомления с нами, приступим к описанию нашей кухни, но сразу же оговоримся, что мы позволили себе в данной книге отойти от общепринятых канонов и не расположили главы в порядке очередности подачи тех или иных блюд, хотя вполне имеем представление о том, что вначале подаются холодные закуски, а уже потом всё остальное!



И, наконец, чистосердечное признание. Автор данной книги не является выпускником кулинарного техникума и, соответственно, не имеет диплома о его окончании и не является профессиональным специалистом в области кулинарного искусства. Она, а вернее, она всего-навсего имеет большую любовь к Дагестану и его неповторимой кухне, многолетний практический опыт работы на кухне собственной, ну и, конечно, многолетние и частые контакты с другими дагестанскими хозяйками, что позволило ей с удовольствием согласиться на участие в предлагаемом проекте.

Будьте здоровы!

Глава вторая Хлебная

*Хлеб – всему голова.
Русская пословица*



Во все времена и для всех народов хлеб был и остаётся святыней, и дагестанцы в этом отношении не составляют исключения.

В XIX – начале XX веков горцы, наряду с животноводством, активно занимались земледелием, и, хотя последнее в силу скудости земли не могло их прокормить досыта, каждый мало-мальски пригодный для этого клочок тщательно ими обрабатывался.

И всё же своего хлеба горцам не хватало, и они прикупали его у лезгин предгорий и у кумыков на плоскости. Была даже такая пословица: «Если в Кюре голод, то и в Лакии

голод тоже», свидетельствовавшая об определённой зависимости в этом отношении горцев от своих соседей по Дагестану.

Основными культурами, возделывавшимися в дагестанских горах, были пшеница, ячмень, кукуруза, горох, лён, овёс, просо и конопля.

Для выхода в поле каждый выбирал себе определённый день недели, который считал для себя наиболее удачливым. Но сначала обязательно праздновался день первой борозды, символизирующий начало весенних полевых работ.

За сев в горах отвечали мужчины, а за прополку – женщины.

Зерно хранилось в больших балхарских сосудах или в деревянных ларях, изготавливаемых главным образом аварцами и даргинцами.

Хлеб в горах был известен двух видов: пресный и на закваске. Он имел самые разные размеры, а форма его в основном была круглой или овальной. Выпекался хлеб в специальных печах, называемых «кIара».

Различался хлеб обычный и ритуальный. Последний повторял форму обычного, зато значительно превосходил его размерами.

В ритуалах, связанных с похоронными и поминальными обрядами, в горах обычно выпекались из пшеничной муки лепёшки. Пеклись они на железном листе и носили название у лакцев «кIюла ччат», у аварцев – «терен чет», у даргинцев – «вяхьцIари», у лезгин – «лаваш», у кумыков – «чапилек» (всё это дословно переводится как тонкий хлеб).

Готовится такой хлеб, как уже сказано, из пшеничной муки, иногда с добавлением дрожжей или соды. Тесто тонко раскатывается и выпекается на листе, после чего лепёшки смазываются топлёным или сливочным маслом и складываются друг на друга для упаривания. Подаётся хлеб обыкновенно вместе с овечьей брынзой.

К слову, лезгины, проживавшие главным образом в предгорьях и имевшие гораздо более благоприятные условия для возделывания своих полей, превзошли самих себя и создали такое количество хлебов, какое жителям высокогорий и не снилось!

Посудите сами:

1. **Акад фуь** – хлеб, испечённый в ака.
2. **Алуга** – хлеб с яичницей (напоминает ватрушку с яйцом).
3. **Алчудрай фуь** – хлеб из раскатанного в длину рулета, разложенного спиралью наподобие домика улитки.
4. **Базламач** (иногда и его называют гъварлаваш) – дрожжевой лаваш примерно в полсантиметра толщиной.
5. **Баркаван** – хлеб блага, символ общественной сплочённости и единства (баркаван по-лезгински благо, благостный, благословенный). По традиции баркаван печётся ко дню первой борозды «эвелцан» (эбелцан).



Хлеб баркаван, как и регъ фуъ, шарр фуъ, обычно больше, чем другие хлеба. Такой хлеб бывает семейным, родовым или коллективным. Обычно родственники или соседи вносят свою долю муки для хлеба баркаван и вместе молятся и просят у Бога богатого урожая.

6. **Баркал** – хлеб славы; при угощениях в честь какого-либо праздника.

7. **Вече фуъ** – царский хлеб; (букв. хлеб, достойный царя Вече).

8. **Гъварлавиш** – дрожжевой лаваш, лаваш с дрожжами (гъвар), толще пресного лаваша (толщиной до пальца).

9. **Яран фуар** (йар алай фуар) – хлеба и булочки, выпекаемые на праздник Яран Сувар в виде различных животных и зверей – медведей, лис, зайцев, петушков... (север, сиклер, къуърер, клекер...); они красились яичным желтком и естественными красками, разведёнными на яичном белке.

10. **Кака ягъай фуъ** – хлеб, обмазанный яйцом.

11. **Кулвал** – особый роскошный хлеб для празднеств; им украшают большой поднос с яствами.

12. **Кишенфуъ** – церковный хлеб; прилагался к церковным дарам в Кавказской Албании.

13. **Куът (хъуът)** – хлеб из отходов, отсева, отрубей или из муки грубого помола (обычно для кормления животных), печётся на покрытых золой углях.

14. **Къатай фуъ** – сдобный праздничный хлеб, приготовляемый в глубоких формах в *ака* или *тануре* (глиняная печь круглой формы для выпекания хлеба, формой напоминает тандыр).

15. **Къулан фуъ** – хлеб, который пекут в къуле (камине).

16. **Кларфуъ** (клар-кларфуъ) – удлинённый и раскатанный в трубку хлеб, выпекаемый в тавуне (духовке).

17. **Клахун фуъ** – хлеб из чины. 18. **КвалакI фуъ** – праздничный толстый сдобный хлеб с выпуклой поверхностью, выпекаемый в специальных горшках.

19. **Клекер фуъ** – хлеб из кукурузных хлопьев, соединённых жидким тестом из пшеничной или ржаной муки; иногда хлопья склеивают медом или сахарным сиропом.

20. **Лаваш** (встречается несколько видов по толщине и размеру). Название лаваш происходит из лезгинских слов «лав»-трепетание (пламени), «ялав»-пламя + аш (слово, связанное с работой и производством злаковых культур, а также приготовлением из них пищи; по-лезгински аш означает плов, а по-удински – работа; интересно напомнить, что шумерскую богиню зерна называли Ашнан).

21. **Менафуъ** – букв. хлеб-месяц, хлеб для Мена (месяца) в виде полумесяца.

22. **Мукаш квай** (шур квай) фуъ – хлеб с начинкой из простокваши (творога).
23. **Мухан фуъ** – ячменный хлеб.
24. **Насу квай фуъ** (афар) – хлеб (пирог) с сырной начинкой.
25. **Палар фуъ** (паларин фуъ) – грубый хлебец из отсева и отрубей.
26. **ПицIал (перцIал)** – напоминает итальянскую пиццу: на раскатанное тесто накладывают курдючное сало, лук, овощи, сыр.
27. **Пурнийрин фуъ** – мятный хлеб; готовится из теста, замешанного с мятой.
28. **Регъ** (или Ракъин фуъ) – букв. солнечный хлеб; круглый хлеб с пустотой в центре, с семью яичными желтками по кругу и семью лучами между ними; таким хлебом (или гирляндой из них – в гирлянде 3 или 7 хлебов) награждали победителей.
29. **Савун фуъ** – хлеб из муки, полученной из обжаренной пшеницы (калар).



30. **Счин** (сачун) фуъ – хлеб, готовящийся на саче (род сковороды).
31. **Силин фуъ** – ржаной хлеб.
32. **ТIанурд фуъ** – хлеб, испечённый в тануре.
33. **ТIанутI** (тIунутI) – небольшая лепёшка; судя по названию, видимо, пеклась в дар богине земных благ и домашнего достатка, покровительнице домашнего скота и птицы ТIан и богу небесной благодати, повелителю ветров, дождей и туманов НутI.
34. **ТIили фуъ** – пресная лепешка.
35. **Финен фуъ** (фин квай фу; фалчид фуъ, жерягъ фуъ) – хлеб с конопляными зернами (иногда к конопле добавляли и маковые зерна; его называют хлебом гадальщиц, знахарей; на таком хлебе гадали: «фал вегъин»);
36. **Хашанфуъ** – «крестный хлеб», хлеб с крестом.
37. **Хвехвен фуъ** (хвех авай фуъ) – хлеб, начинённый орехами.
38. **Хвешхвеш квай фуъ** – хлеб с маком (начинённым или посыпанным сверху).
39. **Храй фуъ** – плетёный хлеб; плетёнка.
40. **Хъукъвар** – докрасна испечённый хрустящий хлеб.
41. **Хъран фуъ** – хлеб, выпеченный в хъаре (глиняная печь прямоугольной формы с двумя отделениями – для хлеба и для огня).



42. **Хьул** – хлеб из отрубей (раньше его пекли прямо на углях и скармливали животным).
43. **Цалуг** – простая лепёшка, приготовленная на открытом пламени (на открытом очаге – ахъа кьул).
44. **Цирен фуь** – хлеб, испечённый из муки проросшей пшеницы (особенно из ржи).
45. **Чар авай фу** – слоёная лепёшка.
46. **Чарфуь** – хлеб, испечённый на чар-камне (его также называют чубанд фуь – чабанским хлебом).
47. **Чарлаваши** (пресный лаваш), также нескольких видов: раскатанный тонко от нескольких миллиметров до полсантиметра и с проколотой перьями (или без) лицевой стороной; есть лаваш и очень тонкий (около миллиметра толщиной) – чкаллаваши;
48. **Черекун** — 1. Творожник или сырник с яйцом. 2. Печёный хлеб наподобие пиццы. На раскатанное тесто кладут сыр или творог, лук, помидоры, зелень, смешанные с яйцами, и пекут в хьаре или духовке.
49. **Чкал (чкалар)** – тонко накатанные из теста листы около миллиметра, пекутся на саче или в хьаре (разновидности печей).
50. **Чубанд фуь** – чабанский хлеб, пресный хлеб с отпечатком руки хозяина, испечённый на нагретом камне (похож на шаррфуь, хотя последний более изысканно украшен).
51. **ЧIапIен фуь** (или чIапкьен фуь) – лепешка, хлебец на плоском раскалённом камне (в отличие от чIапкьена, чарфуь печётся между двумя раскалёнными камнями).
52. **ЧIамI (чIамIун фуь)** – просо, хлеб из проса.

53. **Шаррфуь** – царский хлеб; хлеб с отпечатком руки царя; считался самым почётным и дорогим подарком от царя; готовили в особо торжественных случаях; этим хлебом одаривали послов, почётных гостей и проч.

54. **Ширин фуь или хъвазан** – хлеб со сладкой начинкой из сушёных фруктов (изюма, чернослива, абрикоса и др.).

55. **Шткар** – белая мягкая лепёшка (считался признаком роскоши).

56. **Эферар квай фуь** – хлеб с тмином.

Впечатляет, не правда ли? К сожалению, формат книги не позволяет нам остановиться подробно на каждой из этих чрезвычайно интересных разновидностей хлеба, и потому мы ограничимся лишь их перечислением и кратким описанием, которое само по себе уже вызывает восторг и у кулинара, и у гурмана.

Опишем вам всё же рецепт приготовления **лезгинского слоёного лаваша**, отведав который, вы уже его не забудете.

Итак, замешиваете пресное тесто и даёте ему постоять в течение 20 минут. Далее лепите из теста шарики, каждый из которых раскатываете в очень тонкий пласт и смазываете предварительно растопленным маслом. Закатываете пласт и закручиваете его в шарик, затем раскатываете тесто по размеру сковороды и вилкой прокалываете его по кругу. Обжариваете с обеих сторон, после чего слегка обрызгиваете его водой.



В горах Аварии и Лакии древнейшим и популярным из блюд было **толокно**, основой которого является жареное, а затем перемолотое зерно (рожь, пшеница, ячмень). Из толокна горцы готовили различные блюда, а в жареном виде они его часто брали с собой в дорогу.

Хлеб в горах выпекался из кислого (дрожжи) или пресного теста. Иногда вместо дрожжей тесто заквашивалось на варёном картофеле. Для этого его протирали и в измельчённом виде добавляли в тесто, и тогда оно хорошо поднималось, а хлеб получался даже лучше, чем на дрожжах.

Обрядовые хлеба практически повсеместно выпекались в самых разнообразных формах: человека, животных, птиц и т. д.

Издавна дагестанцы выпекали **хлеб из кукурузной муки**, для чего, просеяв последнюю, делали в ней углубление и, влив туда подсоленный кипяток, раскатывали на пласты, а затем, начинив каждый из них мелко нарезанным курдюком и сушёным чабрецом, выпекали в специальных печах. Сегодня данный рецепт продолжает практиковаться в дагестанских семьях, но уже в современных духовках.

Готовят горцы традиционно и **пышки из мяты и чабреца**, для чего в просеянной пшеничной муке (300 г) делается углубление, куда кладутся соль, дрожжи, молотая мята и чабрец (по 1 ст.л.), а также добавляется мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук.



Тесто раскатывают в тонкий пласт, который выпекается на сковороде.

Глава третья Хинкальная

*... И если в сундуке у одного лишь горца
Ещё хранится горсточка муки,
Её на все хватает очаги,
И в каждом доме свежий хлеб печётся...*

Ф. Алиева



Сегодня на столе у каждой дагестанской семьи можно увидеть блюда, которые в прежние времена не просто представляли большую редкость, а и вовсе не существовали в Стране гор. Никаких гастрономических изысков не было, да их и сейчас нет в нашей национальной кухне. Посудите сами, ну для чего нужно вымачивать молодую баранину в вине или слив-

ках, если она вкусна всего лишь с несколькими травами и специями? Что может быть лучше молодого картофеля, заправленного свежим сливочным маслом и посыпанного ароматной зеленью?

Нынче люди весьма хорошо проинформированы докторами о том, что нужно есть поменьше жира и побольше грубой пищи. Смертность в результате сердечно-сосудистых заболеваний имеет один из самых высоких показателей в мире, и дагестанцы наравне с другими народами неплохо осведомлены сегодня относительно энергетической ценности и калорийности продуктов, хотя, в отличие от, скажем, тех же европейцев, мы, как правило, ленимся скрупулёзно подсчитывать количество калорий и хлебных единиц или систематически проверять уровень холестерина.

Как уже было сказано, есть у нас кухня традиционная и есть современная. Традиционная дагестанская кухня, в свою очередь, подразделяется на кухни народов Дагестана, то есть носит сугубо национальный характер. Так, есть у нас кухня аварская и кумыкская, лакская и даргинская, лезгинская и табасаранская, ногайская и татская... Список может быть продолжен в соответствии со всеми проживающими на территории Дагестана народами, каждый из которых неповторим и самобытен.

Есть блюда, которые принадлежат всем без исключения дагестанским народам. Это, в первую очередь, хинкал, неважно, как он зовётся, аварским, лакским или каким-то другим. Это также чуду, курзе, долма и плов. Все они обязательно будут вам представлены в этой книге в самом аппетитном виде!

Итак,
Спроси любого горца напрямик.
Какие символы ему всего дороже?
Ответит он: аул, орлиный вскрик.
Отцов кинжал,
хинкал... лезгинка тоже...

Но есть и такие блюда, происхождение которых абсолютно внутринационально, как сейчас любят говорить, носят узконациональный характер, и которые обязаны своим появлением лишь этому дагестанскому народу – и никакому другому! Это кухня, исторически сложившаяся у того или другого народа в силу условий жизни и среды его обитания.

Потому-то нам никак не удастся обойтись здесь без слова «национальный», принявшего сегодня в обществе слегка негативный оттенок, и мы презентуем своему читателю как общедагестанскую, так и «узконациональную» кухню, достойную вкуса истинного гурмана.

Итак, наша пища по-прежнему в основном состоит из мяса, хлеба, рыбы, фруктов и овощей.

Наиболее «изысканной» у нас считается лезгинская кухня, оттого, очевидно, что большинство лезгин проживает в непосредственной близости от Азербайджана, чья кухня, известная своими вкусовыми изысками, в свою очередь, близкородственна турецкой, а потому и рецепты кухни обеих стран на протяжении столетий проникали и закреплялись среди народов Южного Дагестана.

Туристу, желающему посетить Дагестан, справочник сообщит, что наиболее распространёнными блюдами здесь являются:

Из аварской кухни:

- хинкал по-аварски;
- рассук хиндальский;

– ботищал; – пурщаби.

Из даргинской кухни:

- хинкал со свежей домашней колбасой;
- чуду с мясом и картошкой;
- чуду с курицей и орехами;
- чуду с творогом и яйцом;
- чуду с вареной тыквой.

Из лезгинской кухни:

- довга;
- суп с галушками по-лезгински;
- суп с зелёными стручками фасоли;
- хинкал по-лезгински;
- голубцы с виноградными листьями;
- чуду с полбой и курицей.

Из кумыкской кухни:

- бурчак-шурпа с сушёным мясом;
- хинкал по-кумыкски;
- халпама по-кумыкски;
- халта-курзе с крапивой;
- чуду с требухой.

Из лакской кухни:

- хинкал по-лакски;
- суп с конским щавелем;
- хъахъари (суп-каша из разных зёрен);
- пышки из чабреца и мяты.

Из татской кухни:

- холодец по-татски;
- буглеме из курицы;
- суп свадебный по-дербентски;
- душпере (пельмени с бульоном);
- люля-кебаб по-татски.

Помимо перечисленных блюд, в кухне наших народов отыщется и множество других, о которых мы постараемся вам рассказать, ну, а пока что... Пока что, следуя принципу дружбы народов, мы начнём с фактора объединяющего, каковым в дагестанской кухне в первую очередь является **хинкал**.

Прежде чем перейти непосредственно к описанию блюда, заметим мимоходом, что если у русских или украинцев хозяйственная готовность невесты проверяется умением варить борщ, то у дагестанцев подобное распространяется на хинкал.

В первую же свадебную ночь друзья жениха по традиции могут ввалиться в дом к молодым, шумно требуя, чтобы новобрачная приготовила им хинкал. Об отказе не может быть и речи! Невеста просто-таки обязана продемонстрировать своё мастерство, иначе ей грозит прослыть среди друзей мужа негостеприимной неумехой. И тут главное – её готовность к исполнению заказа (иногда, впрочем, удаётся упротить настырных гостей отложить

хинкал на завтра!). Но, даже если хинкал не очень удался, друзья в любом случае поглотят его и от души похвалят дебютантку, великодушно воздав ей за старания.

В целом хинкал – это кусочки пресного теста, приготовленные из пшеничной или кукурузной муки и сваренные в мясном бульоне. На стол подаются с вареной говядиной или бараниной и чесночной подливой, разбавленной сметаной, кефиром или томатом.

В общем-то, ничего сложного! Быстро сделал – быстро поел! Внимание, однако, к мясу, которого должно быть не просто много, а очень много. Лучше, конечно, баранина, ибо истинный хинкал – из неё. Нет баранины – не беда, пусть будет говядина, тоже мясо! Нет говядины, и курица сойдёт, пусть хоть даже индейка, которую наши люди, в отличие от европейцев, за деликатес не считают.

Свинина в качестве мясного компонента по известным при чинам не рассматривается. Зато высшим пилотажем является добавление сушёного мяса и/или дагестанской колбасы. На этом важном стратегическом продукте позвольте остановиться подробнее.



Дагестанская, или домашняя, колбаса представляет собою длинную, порой достигающую до метра и хорошенько промытую

холодной водой говяжью или баранью кишку, которую, вывернув наизнанку и завязав один конец ниткой, начиняют фаршем в виде крупно порубленного бараньего или говяжьего мяса, щедро приправленного специями (соль, перец, барбарис, тмин) и выдержанного затем в течение 12–24 часов. Заполненная кишка затем завязывается с другой стороны, вытирается чистым полотенцем и выкладывается на доску, а через день вывешивается в тени на сквозняке и хорошенько высушивается не менее двух недель на открытом воздухе, после чего хранится несколько месяцев в прохладном месте.

Чем суше колбаса, тем дольше она сохранится и тем вернее послужит вам в качестве превосходного угощения как вместе с хинкалом, так и в виде самостоятельного (и самодостаточного!) блюда. Её можно сварить, а можно и зажарить – она будет одинаково вкусна. Варят колбасу на медленном огне в течение часа. Вот только приготовьтесь к неизбежной после неё жажде, поскольку она содержит много соли.



Вкус у дагестанской колбасы абсолютно специфичен и неповторим, но, отведав её, вы тут же захотите взять ещё кусочек.

Наряду с колбасой, горцы традиционно сушат и мясо (баранину и говядину), которое употребляют в зимнюю пору. Действительно, сушёное мясо и колбаса – продукт скорее зимний, для лета не подходящий. Есть такого рода пищу в летнее время – всё равно что надеть в жару меховую шубу.

Пока наше мясо варится, поведаем вам к слову ещё об одной горской колбасе, которая именуется у нас как **сохта**. Для её изготовления берём бараньи кишки, промываем их несколько раз холодной водой и выворачиваем наизнанку. С помощью поваренной соли соскабливаем и смываем слизистую пленку и снова промываем холодной водой. Затем снова выворачиваем кишку жирной стороной вовнутрь и заполняем её фаршем, состоящим из крупно помолотых через мясорубку бараньих лёгких, печени, сердца и почек. К ним добавляем мелко нашинкованный репчатый лук, хорошо промытый рис, воду, соль, перец и хорошенько всё перемешиваем. Внимание: фарш должен быть жидким, иначе рис не проварится! Далее завязываем колбасу с обеих сторон ниткой, заливаем холодной водой и отвариваем. Следует заметить, что сохта подаётся как отдельное и самостоятельное блюдо.

Но вернёмся к нашему хинкалу. Мясо варится, а мы пока замешиваем тесто. Если делаем **аварский, или толстый**, хинкал, то высыпая горкой на доску для теста пшеничную муку, делаем в центре её углубление и всыпаем туда соль, неполную ложечку чайной соды и кефир в пропорциях на 1 кг муки 200 г кефира. Замешиваем тесто, подсыпая при необходимости столько муки, сколько оно «возьмёт». Готовое тесто накрываем чистым полотенцем (можно и миской) и даём ему «приняться». Тесто должно получиться крутым и отстаиваться в течение 30–40 минут.

Пока мясо варится, а тесто «принимается», займёмся подливой. В глубокой кастрюльке или сковородке расплавляем сливочное масло, куда добавляем несколько крупных помидоров, предварительно натёртых на тёрке. Заправляем солью, перцем и толчёным в ступе чес-

ноком и тушим всё это на медленном огне в течение 4–5 минут. Вместо помидоров можно использовать томатную пасту, разбавленную кипячёной водой.

Итак, подлива, в которую по желанию иногда добавляется свежая зелень (кинза, укроп), готова. До подачи её на стол накрываем крышкой, чтобы сохранить тепло и аромат.

Мясо тоже готово. Вынимаем его из кастрюли, после чего процеживаем бульон, в котором будем варить хинкал. Известно, что при варке количество бульона в кастрюле уменьшается, поэтому совсем небольшая (!) порция воды вполне допустима, особенно если бульон получается жирным (мы помним о сердечно-сосудистых заболеваниях!).

Хинкал – это первое блюдо, он же – и второе. Что бы ни подавалось на стол наряду с хинкалом, – успеха оно не возымеет, ибо всё внимание едоков целиком сконцентрировано исключительно на хинкале.

Теперь возвращаемся к нашему тесту, которое ни в коем случае не должно застыть. Делим его на части и раскатываем в виде толстой лепёшки (приблизительно в 1,5 см), затем нарезаем прямоугольниками или ромбиками (это уж как хозяйка захочет) размером примерно в 7–8 см и опускаем в кипящий и подсоленный бульон. При варке наш хинкал увеличивается почти в два раза, пышнее прямо на глазах.

А дальше – самое главное! Не упустите время (минуты 3–4), ибо аварский хинкал тем и особен, что его нужно вовремя вытащить шумовкой из кастрюли и тут же (!) проткнуть каждую лепёшечку вилкой или деревянной палочкой, дабы она не посинела и не скукожилась прямо на ваших глазах, поскольку аварский хинкал будет одинаково несимпатичен как в недоваренном, так и в переваренном виде. Но зато когда он в самый раз – это истинное объеденье, поверьте!



Итак, хинкал готов. Осталось переложить его в блюдо и подать на стол вместе с мясом и подливой, которую мы наливаем в специальный соусник или пиалу. Пусть на столе будут сметана или простокваша, а также отдельно тёртый чеснок, возможно, кто-то захочет приправить свой хинкал ими.

Бульон к аварскому хинкалу подаётся в отдельной посуде, чаще всего в пиалах. Ешьте на здоровье, пока хинкал горячий!

Ну, а если остынет, то не беда. Аварский хинкал вкусен в любом виде, и даже на следующий день его можно поджарить в кипящем масле и с не меньшим удовольствием съесть с поджаренным же мясом, которое было вчера к нему сварено (если, конечно, оно ещё осталось!).



Лакский хинкал отличается от аварского по определению. То же мясо, как свежее, так и сушёное, та же колбаса, тот же бульон и та же подлива, а вот структура самого хинкала совершенно иная.

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.