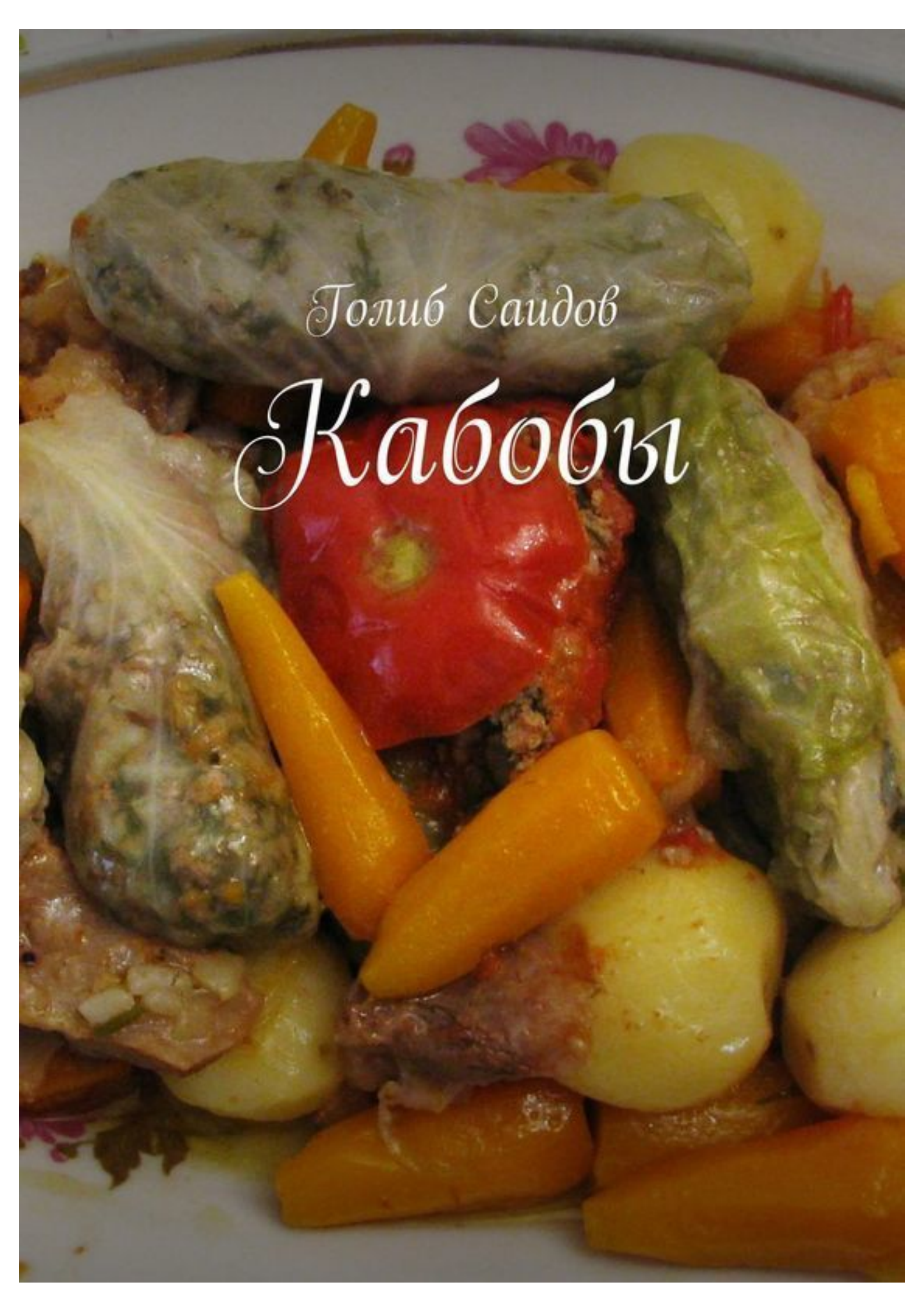


A close-up photograph of a plate of Kabob. The dish features several pieces of grilled meat, including a large tenderloin at the top and smaller skewers on the left and right. The meat is accompanied by a variety of vegetables: a large red bell pepper in the center, several whole yellow carrots, and green bell peppers. There are also several pieces of boiled or roasted potatoes. The plate is white with a decorative floral pattern in pink and purple. The text "Толиб Саидов" is written in a white, elegant script across the middle of the image, and "Кабобы" is written in a larger, more ornate white script below it.

Толиб Саидов

Кабобы

Голиб Саидов

Кабобы

«Издательские решения»

Саидов Г.

Кабобы / Г. Саидов — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-740526-7

Очередная книга популяризатора среднеазиатской кухни посвящена любителям мяса и шашлыков: в доступной и увлекательной форме автор пытается раскрыть для российского читателя всю прелесть и привлекательность, заключённую в загадочном словосочетании «кабоб-кебаб-жаркое».

ISBN 978-5-44-740526-7

© Саидов Г.
© Издательские решения

Содержание

Предисловие	6
Вступление	8
Дороги, что нас выбирают...	11
Бухарский кабоб	13
Традиции или воспитание?	14
Цугцванг	15
Кабоб по-бухарски	17
Баррача-кабоб	19
Что такое баррача?	19
Заботливое чадо	21
Баррача	23
Зангўля-кабоб (горячая закусочка из семенников барашка)	25
Конец ознакомительного фрагмента.	26

Кабобы

Голиб Саидов

Корректор Голиб Саидов

© Голиб Саидов, 2017

ISBN 978-5-4474-0526-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero



В Хороссане есть такие двери,
Где обсыпан розами порог.
Там живёт задумчивая пери.
В Хороссане есть такие двери,
Но открыть те двери я не мог.
(С. Есенин из цикла «Персидские мотивы»)

Предисловие

Откровенно говоря, мне и самому вначале показалось странным, что я вдруг решил продолжить тематику среднеазиатской кухни. Однако, ничего «вдруг», как известно, не бывает...

Что же заставило меня вновь вернуться к этой теме?

Побудительным мотивом послужило то обстоятельство, что чем дальше по времени мы отдаляемся от нашего некогда совместного прошлого, тем более прибавляется причин, которые заставляют меня вновь и вновь браться за перо. Главной из которых, на мой взгляд, является та географическая и культурная пропасть, что с каждым годом всё более и более отделяет нас друг от друга. Я имею в виду народы, которые в недавнем историческом прошлом имели тесные связи, что нашло своё отражение не только в политической, экономической, но и в культурной жизни.

Моё поколение, выросшее под влиянием советской идеологии, совершенно искренне верило в то, что не за горами то время, когда сотрутся все политические, социальные и иные границы и что мы, наконец-то, заживём «по-человечески», то есть настоящей и полноценной жизнью. И в этом, вроде бы, нет ничего плохого. Идея социального равенства, свободы и братства в разные времена заставляла многих деятелей провозглашать новые доктрины, движимые одной-единственной целью – достичь того порядка, при котором каждый отдельный человек смог бы чувствовать себя воистину свободным для того, чтобы в полной мере реализовать себя как личность. На благо своему государству, на благо обществу в целом. И в том, что благие намерения, частенько приводили к совершенно противоположному результату, не следует винить народ.

Одним из первых, приняв всё то, что последовало за развалом Союза, я, как и многие люди, возлагал самые светлые надежды на лучшее и достойное будущее. И вот, по истечении довольно продолжительного срока, пытаюсь объективно подытожить и сравнить – насколько мы продвинулись на этом пути.

Я далеко не политолог, чтобы делать какие-либо аналитические выводы, но как обыкновенный человек, не могу не заметить очевидного положения вещей. Ни для кого уже не является секретом, что за истекший период, взаимоотношения между бывшими соседями не только не улучшились, но наоборот – кое-где – даже и обострились до крайности. Не вдаваясь в политические перипетии происходящего, можно с уверенностью констатировать очевидный факт, что с провозглашением независимости, ни одна из бывших республик не может похвастаться какими-либо ощутимыми успехами. В то время как минусов – сколько угодно.

Сказанное вовсе не следует рассматривать, как призыв к прошлому: Боже упаси! Однако, то, что подобное положение вещей наталкивает нормального человека на определённые размышления – это, выражаясь словами одного скандально известного российского политика, более чем «однозначно».

В первую очередь, удручают такие явления, как низкий уровень образования. Молодёжь (я имею в виду поколение наших детей) имеет довольно смутные представления не только о культуре того или иного сопредельного с Россией государства, но, порою, даже не знает, где находится та или иная страна на географической карте. Все это не может не волновать старшее поколение, в памяти которых свежи не только отдельные названия, но и которые испытывают известную ностальгию по прошлому, ибо оно самым тесным образом связывает между собой самых разных людей, невзирая на национальные, конфессиональные и прочие различия. Поскольку, знание культур и традиций других народов позволяет лучше

и полнее понять историю и культуру своей страны. А это, в свою очередь, способствует правильному восприятию мира в целом.

Чем старше я становлюсь, тем всё более убеждаюсь в том, что история, оказывается, ничему не учит. Я даже выявил для себя некий показатель, характеризующий общее культурное состояние страны. Как только политики, дорвавшиеся до власти, начинают переписывать историю своего государства и переименовывать города, посёлки и улицы, не жди ничего хорошего. Все мы когда-то мечтали о лучшей и достойной жизни. Так почему же, за прошедшие четверть века самостоятельности и независимости ни одна из бывших республик не добилась не только улучшения жизни благосостояния своего народа, но, наоборот, в отдельных странах довела его почти до полной нищеты? Почему наши дети, получая теперь уже платное образование, на порядок отстают в своём развитии от нас, своих родителей? Что мешало нам взять из прошлого то хорошее, что было накоплено годами упорного труда и попытаться улучшить социальную жизнь своих граждан? Что можем сделать мы сейчас, чтобы не усугублять существующего положения? Что зависит лично от меня?

И в самом деле: что лично я могу сделать, чтобы попытаться изменить жизнь нашу к лучшему? Кроме обычной готовки еды, вроде бы, ничего больше. А почему бы тогда, мне не попытаться, используя в качестве проводника ту же самую кулинарию тематику, призвать внимание общества к вневременным общечеловеческим ценностям, лежащим в основе любой здоровой нации?

Исходя из этих, вот, соображений, я и решил совершить робкую попытку – (отчасти, путём экскурса в историю, отчасти с помощью баек и юмора) изменить общественное сознание в положительную сторону, воспользовавшись такой, вроде бы, «безобидной» темой, как кулинария. Ну, а насколько действенной окажется она, судить уже придётся Вам, уважаемый читатель.

Не скрою: очень уж, хочется верить, что в процессе ознакомления с данной работой, вы сумеете не только обогатить своё домашнее меню новыми блюдами среднеазиатской кухни, но и, взглянув под несколько необычным углом зрения, изменить свои взгляды и стереотипы, проникнувшись уважением к культурным традициям другого народа. А это – поверьте – для автора, будет более, чем достаточно.

Вступление



Двери традиционного бухарского дома. Фото автора

Ещё бы! Как говаривал небезызвестный герой из к-ф «Белое солнце пустыни»: «Восток – дело тонкое, Петруха». И я, пожалуй, с ним соглашусь. Если даже такой известный поэт, как С. Есенин вынужден был признать, что не так-то просто снять чадру, чтобы полюбоваться прелестями восточной женщины, то что тут говорить про нас, простых смертных.

И, тем не менее, я предлагаю Вам, уважаемый читатель, вместе со мною совершить небольшой кулинарный экскурс для того, чтобы попытаться хотя бы слегка приподнять тот занавес, что отделяет нас от сказок из 1001 ночи и понять – чем же так завораживает нас этот самый Восток и почему к нему во все времена влекло не только поэтов и путешественников, но и обычных людей.

Причём, заранее оговорюсь: экскурс будет не только кулинарным. Для того чтобы полнее и ярче понять и представить себе уклад и быт другого народа, необходимо ознакомиться с его обрядами и традициями, почувствовать себя внутри данного этноса. А потому, путешествие наше будет носить всесторонний характер, затронув также историю, религию, искусство, этнографию и прочие стороны жизни.

Такая модель подачи материала сконструирована и внедрена мною сознательно. Впервые она была опробована в предыдущих работах («Пловы» и «Кулинария от Галиба»). Такой подход, помимо основной своей задачи, позволяет пробудить у читателя интерес к другой культуре, к другому народу. Заставляет сравнить, задуматься над собой, над обществом

в целом, пересмотреть некоторые сложившиеся стереотипы. Одним словом – совершить некоторую «ревизию» в голове.

За основу тематики данной книги мною было решено взять некоторые рецепты из ранее опубликованной работы «Кулинария от Галиба», той её части, которая касается приготовления жаркого, шашлыка и вообще, блюд из мяса. Здесь же, отталкиваясь уже от упомянутых выше работ, я всего лишь решил развить эту тему несколько шире, включив сюда неизвестные широкому кругу россиян традиционные и имеющие широкую популярность в Средней Азии рецепты некоторых блюд из мяса. А к мясу, следует подчеркнуть, отношение здесь совершенно особое.

Вот почему неудивительным является тот факт, что рецептов кабоба на Востоке несколько не меньше, чем рецептов того же самого плова. Точно так же, как Москва и Питер всегда соревновались между собой за право именоваться столицей России, как Бухара и Самарканд издревле соперничали между собой, представляя культурные центры исламского Востока, поочерёдно отбирая друг у друга пальму первенства, точно также плов и кабоб неизменно сменяли друг друга в списке лидеров, когда решался вопрос – какое основное коронное блюдо должно украшать праздничный стол.

В этом отношении, кабоб (наряду с пловом) следует рассматривать не только как явление гастрономического или кулинарного порядка, но значительно шире, поскольку культ упомянутых блюд чрезвычайно велик. Попробуйте произнести перед бухарцем или самаркандцем магическое слово «кабоб», как он тут же, на ваших глазах впадёт в экстаз, погрузившись в нирвану. Объяснение этому простое. Во-первых, с кабобом неразлучно связаны мероприятия самого различного характера, которые сопровождают местного жителя с момента его рождения и до самой смерти (рождение первенца, обряд обрезания, свадьба, религиозные праздники и даже похороны). А во-вторых, это блюдо неизменно ассоциируется в сознании жителя Востока с огромным количеством мяса, к которому он так неравнодушен; с барашком, резво прыгающим вокруг своей мамыши – тучной овцы, у которой свисает сзади нежный, трясущийся из стороны в сторону огромный курдюк. Этот последний, обладая гипнотическим свойством, является предметом исключительного обожания и преклонения, сводя с ума и вовлекая в обморочное состояние значительную часть местного населения.

Если про отдельных представителей некоей нации принято в шутку говорить, что он «за кусок сала готов родину продать», то про «наших» можете не волноваться: за прелестную белую баранью задницу, переливающуюся янтарно-мраморным сиянием, местные ребята, не задумываясь, отдадут свою жизнь. Да что, там, курдюк! Если за обладание одной только родинки со щёчки ширазской красавицы, непревзойдённый Хафиз, в порыве вдохновения сложил следующие строки:

*Агар он турки шерози
Ба даст орад дили моро,
Ба холи хиндуяш бахшам
Самарканду Бухороро.*

*Если турчанка из Ширази
Подарит взгляд, то поутру
Отдам за родинку на щёчке
И Самарканд, и Бухару.*

Я, конечно же, утрирую и шучу, низводя до кощунственного сравнения высочайшую мысль поэта, ибо любовь к мясу ещё не окончательно помутила мой рассудок. Что может быть на свете выше той Любви, которую проповедовали нам классики суфийской лирики?

Я только хотел подчеркнуть значимость кабоба и ту немаловажную роль, какую он играет в жизни народов, населяющих среднеазиатский регион. Да – согласен: к мясу неравнодушны многие народы. И, всё же, похоже «наш» желудок устроен каким-то особым образом. К примеру, у русских в ходу существует такая поговорка:

«Щи да каша – пища наша», что, в известной степени, отражает миролюбивый и дружелюбный характер определённой части населения данного народа.

«Плов да кабоб, манты да шашлык – вот та еда, к чему с детства привык» – скромно потупив глазки, произнесёт азиат. И в этом также есть немалая доля истины, поскольку мясо в национальной кухне играет далеко не последнюю роль. В частности, значение мяса довольно сложно переоценить, когда речь заходит, скажем, о бухарском регионе. Без этого стратегически важного продукта очень сложно представить себе жизнь обыкновенного бухарца. Не случайно, эта тема в различных вариантах достаточно часто обыгрывается на уровне местного фольклора. Я приведу всего лишь одну из баек, которая многое поможет прояснить и расставить всё по своим местам.

Дороги, что нас выбирают...

Судьба свела меня с Амоном в золотую пору моего студенчества.

Являясь на пару лет старше меня по возрасту, мой товарищ, прежде всего, обладал поистине энциклопедическими знаниями, приятной внешностью, горделивой и уверенной осанкой и высочайшей культурой общения, унаследовавшей, по всей вероятности, от своего дедушки – потомственного бухарца, очень авторитетного и уважаемого человека в среде интеллектуалов и религиоведов города. Кроме того, невозможно не отметить такую черту его характера, как остроумие и умение совершенно свободно полемизировать на любые темы. Не раз, его убедительная аргументация и меткие лаконичные высказывания обескураживали и сваливали наповал вполне уважаемых и солидных в научных кругах специалистов. Дилетантов же, он безжалостно уничтожал своим неподражаемым сарказмом, что вызывало во мне всегда двойственные чувства: наряду с некоторым неприятием столь жёсткого метода по отношению к оппоненту, невозможно было не восхититься его уверенностью в своей правоте и тем, как это он мастерски проделывал.

«Коньком» же, его оставалась история. Особенно, что касалось искусства Средней Азии и, конечно же, краеведение. Не случайно, известные специалисты Института Востоковедения, приезжавшие довольно часто по делам в Бухару, изъявляли желание непременно в качестве гида видеть именно Амона, предпочитая его всем остальным экскурсоводам.

В упомянутую пору, мы работали с ним вместе в гостинице «Бухоро» от ВАО «Интурист», в качестве обычных барменов и буфетчиков, а потому довольно часто уединившись, предавались жарким спорам и различного рода дискуссиям. Естественно, что я не скрывал своих симпатий к нему, а ему, в свою очередь, почему-то всегда было интересно общаться со мною. Так, однажды разговаривая на тему общих знакомых, мы вдруг неожиданно выяснили, что являемся не такими уж и дальними родственниками. Постепенно речь зашла о его бабушке – главном «виновнике» нашего родства – и я, понятное дело, стал выпытывать у товарища некоторые подробности его детства.

– У деда было две жены – видя моё упорство, сдался, наконец, Амон. – От первого брака родилась моя мама. Прошло несколько лет и вышло так, что деду пришлось жениться вновь. От второго брака на свет появилось трое детей: двое мальчиков и девочка. Но, поскольку к тому времени моя мама уже успела выйти замуж и родить меня, то разница в возрасте между детьми от второго брака и мною была невелика. Таким образом, формально выходило, что они приходятся мне «дядей» («тётей»), однако фактически мы были братьями, а потому частенько нас всех можно было застать ползающими или сидящими на коленях у счастливого дедушки. Тот же, никогда не делил детей и внуков, по какому бы то ни было признаку, а потому всегда распределял свою безграничную любовь одинаково и ровно между всеми. Довольно часто, во время совместной трапезы, дедушка имел обыкновение кормить нас из своих рук, что является делом привычным для жителей не только Бухары.

Тут я вынужден был прервать повествование моего друга, заинтересовавшись – чем объясняется тот факт, что обладая поразительной схожестью (все братья впоследствии переняли от деда-отца природную одарённость и уникальный ум), тем не менее, все они являются такими разными по характеру и темпераменту. И вот какую историю мне удалось узнать.

В один из дней, на обед была сварена шурпа – разновидность распространённого в среднеазиатской кухне супа, состоящего в основном из бульона, мяса и овощей. Традиционно, во многих семьях принято крошить в касушку с супом зачерствевший хлеб или лепёшку. Так сказать, для экономичности, бережливости и пущей сытости. Помимо прочего, это ещё и способствует скорейшему остыванию бульона, что имеет немаловажное значение при кормлении детей.

Все трое мальчиков облепили главу семейства, приготовившись к еде. Дед, как обычно, принялся кормить, приговаривая при этом, обращаясь вначале к старшему:

– Абдусаторжон, шумо шўрбоя чияша нагз мебинед? («Абдусаторжон, что тебе более всего нравится в шурпе?»).

– Ман нонаша нагз мебинам, дадажон. («Я хлебушек люблю, папочка») – скромно отвечив старший, показывая, тем самым, что он хорошо усвоил уроки жизни и вместе с тем давая понять, что выбор его был не случаен («хлеб – всему голова»), что, конечно же, не могло не вызвать одобрения со стороны отца.

– Баракалло! («Превосходно», «замечательно»!) – умилительно прошептал родитель, растроганно моргая ресницами и, собственноручно отправив размокший и нежный кусочек лепёшки в рот сыну, повернулся к среднему:

– Абдукаримжон, шумо шўрбоя чияша нагз мебинед? («Абдукаримжон, что тебе более всего нравится в шурпе?»).

– Ман обаша нагз мебинам, дадажон. («Я бульончик предпочту, папочка») – нашёлся тут же средний сын, стараясь ни в чём не уступать в благородстве своему брату и демонстрируя такие качества прилежного мусульманина, как скромность, довольство, непритязательность и забота о других.

– Баракалло! – не выдержав, прослезился отец, поднося ко рту воспитанного сына деревянную расписную ложку с ароматной янтарной жидкостью.

Наконец, очередь дошла до младшего.

– Амонжон, шумо шўрбоя чияша нагз мебинед? («Амонжон, а что ты более всего предпочитаешь в шурпе?»).

– Ман гўшташа нагз мебинам!!! («А я мясо люблю!!!») – взревел Амон и, под взрыв всеобщего хохота домашних, кинулся расправляться с бараниной.

Упомянутая выше байка, как нельзя ярко и выразительно показывает отношение бухарцев не только, и даже не столько к мясу таковому, сколько к жизни вообще, демонстрируя способность данного этноса в аллегорической форме передавать тончайшие психологические нюансы, касающиеся определённых черт характера человека, умение вскрыть существующие на уровне подсознательного связи, проводя чёткие и недвусмысленные параллели с самой жизнью. И таких примеров можно привести немало.

Однако вернёмся к нашим баранам...

Теперь, когда вы получили некоторое представление о том, что такое кабоб и какое место он занимает в жизни бухарцев, можно двигаться дальше. И для начала, я приглашаю вас в обычную бухарскую семью для того, чтобы узнать – что значит, восточное гостеприимство и отведать традиционного бухарского кабобчика.

Закругляя вступительную часть, хотелось бы сделать одну оговорку. Вы уже, вероятно, обратили внимание на то, что автор достаточно часто в своих примерах упоминает бухарский регион? Это вовсе не означает, что рассказчик страдает патологическим патриотизмом, а всего лишь потому, что это достаточно близко и знакомо ему. Тем более, что в дальнейшем у вас будет возможность убедиться в том, что и остальные народы, населяющие среднеазиатский регион, не избегают участи быть достойно представленными российскому читателю на страницах данной работы.

Бухарский кабоб



Бухарский кабоб. Фото автора

Сер хаст бе кабоб,
Доно хаст бе китоб...

Сыт, жаркого не вкусив,
Мудрый, безо всяких книг...
(Шамс Тебризи «Диван»)

Традиции или воспитание?

Излишне, наверное, говорить о том, что гость на Востоке – это самый почитаемый и уважаемый человек. Для меня, выросшего в обычной бухарской семье и с детства впитавшего многие незыблемые правила и традиционные установки, веками передававшиеся предками поколение в поколение, подобное отношение – не подвергающая никакому сомнению аксиома. Это вполне очевидно и естественно.

Гостя принято встречать с улыбкой и неподдельным радушием, ибо его появление в твоём доме – это дар Божий, означающий новое знакомство, новые впечатления и, если хотите, новые открытия. Вместе с тем, это способствует расширению кругозора и обогащает внутренний духовный мир человека. Для гостя в доме предоставляется самое почётное место (противоположное входу), самые лучшие в доме фрукты и самая лучшая еда.

Однако это вовсе не означает (как ошибочно полагают некоторые наивные люди, поверхностно знакомые с Востоком и неверно трактующие термин «восточное гостеприимство»), что для этого достаточно приехать в Бухару (или Самарканд) и войти в первый попавшийся дом. Девиз англичан – «мой дом – моя крепость», в полной мере можно отнести к любому бухарцу: непрощенные гости неприятны в одинаковой мере, как жителю Средней Азии, так и обычному россиянину. Хотя, различия в этом вопросе, все же, существуют и бросаются в глаза с первых же минут, как только гость переступает порог хозяйского дома.

Лично у меня никогда в жизни не сотрется из памяти типичная картина бухарской семьи, когда папа, возвращаясь с рынка, выкладывал покупки из авоськи. В первую очередь мама разбирала мясо. Два – три килограмма баранины делилось на три части: часть мякоти с мозговыми и трубчатыми костями откладывалась на «первое», рёбрышки шли на лагман или рагу, а филейная часть или мякоть упаковывалась в отдельный пакет и предназначалась исключительно на тот случай, если вдруг непредвиденно возникали гости. В Бухаре, встретить гостя и не подать ему мяса, расценивалось как верх бестактности и неуважения. А потому, застать хозяйку врасплох было почти невозможно.

Помню, как меня это «бесило». На все мои обвинения, мама терпеливо всегда разъясняла: «Гость – это дар от Бога. Жалок тот дом, порог которого не переступала нога гостя. Вот когда обзаведёшься собственной семьёй, тогда и поступай, как тебе подскажет совесть, а я буду поступать так, как учила меня твоя бабушка».

Иногда отец звонил из редакции, где он работал, и предупреждал хозяйку о том, что едет домой не один. Тогда мама доставала из холодильника заветный кусок мяса и «на скорую руку» готовила «быстрый кабоб» – своеобразный ускоренный вариант жаркого. Мясо мелко нарезалось и обжаривалось до коричневатой корочки. Затем бросался лук, специи, чуть-чуть водички и все тушилось на маленьком пламени. Отдельно обжаривался картофель во фритюре и выкладывался на широкое плоское блюдо («табак»). Сверху на картофель выкладывалось обжаренное мясо и обильно посыпалось зеленью.

Отец, тем временем, угощал гостей зелёным чаем и занимал их разговорами. Когда же на столе появлялись салат и холодные закуски, это означало, что очень скоро будет подано главное блюдо. Внезапно, неизвестно откуда, в руках отца появлялась охлаждённая бутылка «Столичной» и, несмотря на вялые протесты гостей, приличествующие данному моменту и исходящие, скорее, из чувства долга, общее настроение за столом заметно поднималось и атмосфера гостинной наполнялась праздничной торжественностью.

Цугцванг

Несмотря на то, что отец слыл хлебосольным хозяином и сам был не чужд весёлому застолью с хорошей выпивкой и закуской, тем не менее, он во всем любил порядок и меру. Если его самого приглашали в гости, то он, посидев с удовольствием положенное время, всегда чувствовал – когда следует закругляться, дав тем самым возможность хозяевам отдохнуть немного от гостей. Я, например, не помню ни единого случая, чтобы отец остался ночевать у кого-либо в гостях. Сколько бы он не выпил (а выпить он любил), он неизменно стремился домой, ибо полный покой он находил только лишь, очутившись в своей родной кровати. Это у него было, что называется, в крови. Точно такого же отношения он желал видеть и от своих гостей. Хотя, порой, случались довольно забавные казусы.

Однажды гостем отца оказался какой-то местный литератор. Мне почему-то запомнилось его имя – Мелливой – очень редкое даже для местного населения. Как и все настоящие литераторы, он был равнодушен к спиртному и шахматам.

Застолью предшествовала неспешная беседа и игра. Сыграв пару-тройку партий с отцом и окончательно убедившись, что соперник ему «не по зубам», гость заметно потерял интерес к игре, периодически поглядывая в сторону кухни. Отцу тоже претила «игра в одни ворота»: азарт настоящего игрока просыпался в нем только тогда, когда напротив него сидел достойный и сильный противник.

Родитель тактично предложил сопернику ничью и убрав шахматы, незаметно подал знак матери, означавший, что можно накрывать на стол.

Гость заметно оживился, когда на столе появилась бутылка «Столичной»: чувствовалось, что после писательства, это была его вторая страсть. А потому, очень скоро он настолько захмелел, что прямо на глазах у отца откровенно уснул за столом, уронив голову чуть ли не в тарелку с салатом.

Естественно, такого поворота событий папа никак не мог предвидеть, а потому мгновенно протрезвев, он стал лихорадочно соображать – каким образом вернуть товарища к цивилизованному застолью. Делать это следовало очень деликатно, дабы не дать повода гостю – обвинить в неучтивом и неуважительном отношении со стороны хозяина дома. С другой стороны, подобной картины ранее никогда в жизни отцу не приходилось видеть, а потому он был явно сконфужен, обескуражен и до крайности расстроен. Что делать?!

– Мелливой – чуть громче обычного обратился папа к гостю, желая обратить к себе внимание последнего. Однако, тот явно не слышал призывов отца.

Заботливая мама и любопытные маленькие члены семьи просунули свои головы в гостиную. Папа вопросительно уставился на нас.

– Мелливой – произнесла мама, в надежде на то, что голос хозяйки дома заставит вздрогнуть и проснуться незадачливого поэта.

В ответ гостиная наполнилась звуками неимоверного храпа. Мама не выдержала и тихо засмеялась. Дети также, прыснув от смеха, шустро исчезли в детской комнате. Одному папе было не до смеха: он нервно закурил сигарету и стал совершать круги вокруг стола, соображая – что бы такое предпринять, дабы гость наконец-таки очнулся. И тут его «осенило». Обычно, по завершению застолья, хозяин дома традиционно произносит «омин» – жест, означающий, что теперь можно расходиться.

Отец сел напротив гостя и, поднеся раскрытые и сложенные вместе ладони к своему лицу, достаточно громко произнёс:

– Омин!

Ни единый мускул не дрогнул на лице Мелливой.

Через пять минут дети, корчась в конвульсиях от смеха, валялись в разных концах коридора. И только из гостиной, ещё долго и настойчиво, словно молитва-заклинание, доносились монотонные «мантры» отца:

– Омин, Мелливой! Мелливой, омин!!!

...К сожалению, я уже не помню всех деталей того дня. Видимо, все же, каким-то образом гостя сумели «вернуть к жизни» и проводить домой. Я бы не сказал, что этот случай как-то особо повлиял на отца. Но в одном – точно, потому что с тех пор родитель стал очень осторожным и разборчивым в выборе партнёров.

Кабоб по-бухарски

Сегодня мы с вами будем готовить кабоб для гостей. Следовательно, и мясо для этого случая мы приобретём только самое лучшее. Полагаю, самый лучший вариант – это говядина. Именно говядина, а не телятина, потому что нам нужно мясо с жирком, а не постное. Вот перечень необходимых продуктов:

Масло растительное – 250 мл;
Говядина бескостная (с жирком) – 1,5 кг;
Лук репчатый – 200 г (2 шт.);
Перец болгарский сладкий – 500 г;
Помидоры – 200 г (2 – 3 шт.);
Картофель – 1 кг;
Специи (соль, перец чёрный молотый) – по вкусу;
Зелень (укроп или кинза) – 1 пучок (30 г);

Для начала нам следует обжарить картофель. А для этого его необходимо почистить, промыть и подготовить к жарке, нарезав на «дольки» так, как это показано на фотографии.



Этапы приготовления. Фото автора

Ставим казан на плиту, вливаем туда растительное масло, накаляем и забрасываем первую партию картофеля. Весь почищенный картофель (1 кг) следует обжарить частями, отдельными партиями (обычно, за три раза). Пока жарится первая партия картофеля, вынимаем следующие несколько картофелин, обсушиваем полотенцем и нарезаем аналогично первой партии. Готовый картофель вынимаем шумовкой, давая возможность, хорошо стечь маслу и выкладываем в отдельную широкую посуду или же сразу на плоское блюдо («табак»).

Мясо, целым куском, промываем под краном, слегка просушиваем и режем на небольшие и равные кусочки по 20 – 25 грамм. Пережарив весь картофель, осторожно черпаком изымаем лишнее масло, оставляя в казане не более 150 – 200 грамм и опускаем туда мясо. Чтобы не доливать потом растительного масла, мясо должно быть (как я уже отметил выше) с жирком. Собственный жир в процессе жарки растапливается, соединяясь с растительным маслом, что вполне достаточно для того, чтобы наше блюдо получилось не слишком постным, но и не чересчур жирным.

Периодически следует помешивать шумовкой содержимое котла. Огонь под казаном должен быть достаточно высоким. Примерно через 20 – 25 минут сок, выделяемый мясом, должен выпариться, а само мясо начнёт приобретать коричневатый колер. Именно в этот момент забрасывается предварительно нашинкованный полукольцами лук. Я обычно

сразу же солю и перчу и тщательно перемешиваю таким образом, чтобы лук оказался на дне, приняв на себя основной жар.

Ещё через 5 минут опускаем порезанные произвольно помидоры и вновь все тщательно перемешиваем. По истечении 5 минут заливаем содержимое казана одним стаканом горячей кипячёной воды, даём ей возможность закипеть и убавляем пламя огня до чуть ниже среднего, оставив мясо тушиться, ещё минут на 15 – 20.

Наконец, переходим к заключительной стадии. Очищаем от плодоножки болгарский перец (лучше разных цветов), промываем его и режем крупно полукольцами. Закидываем его в казан и осторожно перемешиваем. Жарим десять минут, после чего, полностью выключаем плиту. Кабоб готов.

На широкое плоское блюдо выкладываем сначала картофель, равномерно распределив его по всей плоскости, а сверху заливаем тушёным мясом с соусом и обжаренными овощами. Заключительным аккордом является зелень. Обильно посыпаем в центр блюда мелко порубленный укроп и выносим наше блюдо на всеобщее обозрение.

Как всегда, не могу умолчать про спиртное. Лучше всего с данным блюдом соседствует, конечно же, хороший коньяк. Либо красное сухое вино. Только – хорошее. Впрочем, моё любимое белое мозельское, как мне помнится, нисколько не испортило аппетита.

Но самое главное, – это хорошая и интересная компания. И непременно выключите этот дурацкий телевизор! Иначе, испортите блюдо.

Баррача-кабоб

«Вкушая вкусих мало мёда,

И се аз умираю...»

Первая Книга Царств, гл. 14, ст. 43

Что такое баррача?

Предупреждаю: если вы гуманист, пацифист, мазохист... словом, слабонервным настоятельно рекомендую перейти сразу на следующую страничку. Ибо то, что вы прочтёте ниже, раскрывает и показывает нам человеческую природу не совсем с хорошей стороны.

Вот уж, где воистину, трогательные слова писателя о том, что «человек – венец природы», вызывают умиление, если не сказать – большее... Впрочем, это зависит от того, – с какой точки зрения взглянуть на данный вопрос. А вопрос извечный – помните, арию Ленского из «Евгения Онегина» А. Пушкина в постановке П. Чайковского? Несколько перефразировав, я высказался бы так: «Что в день грядущий мне готовить?»

Для азиата такого вопроса не существует. Особенно весной. А ещё точнее – во время окота овец. Здесь даже не требуется, как в басне А. Крылова, уподобляясь известному зубастому персонажу, пытаться искать оправдание («Ты виноват уж тем, что хочется мне кушать...»). Поскольку, отказаться от такого деликатеса может только либо вегетарианец, либо законченный фастфудовец.

Но, для начала, я вновь приглашаю вас совершить небольшой экскурс в историю.

Как известно, Бухара издревле славилась на весь мир своим каракулем. В дореволюционные времена в центр Бухарского Ханства он стекался со всех сторон: из Туркмении, Хорезма, Афганистана и, конечно же, прежде всего из Каракуля – современного райцентра, расположенного в 60 км. от Бухары. Между прочим, местное название каракуля – «пўст» («шкурка») или «пўсти барра» («шкурка ягнёнка»). Торговля каракулем главным образом сосредотачивалась в руках крупных купцов, торговавших прежде всего с Россией, Ираном, Европой и даже Америкой. Достаточно назвать имена таких крупных купцов, как Абдурауф-карвон-боши, Убайдулло-хўжа, Хаджи Джурабек (известный в своё время в России под фамилией Арабов).

Поскольку торговля каракулем было делом весьма прибыльным, то не брезговал заниматься этим видом торговли и сам эмир, которому со всей империи доставлялось ежегодно до 200 тысяч шкурок, причём скупались последние на 10% ниже рыночной стоимости. Нетрудно представить, какую прибыль имел ежегодно эмир от одной только этой статьи дохода. Львиная доля экспорта приходилась на Россию, в которой, кстати сказать, эмиру Алимхану довелось получать образование, учась в своё время в петербургском кадетском корпусе.

В советские времена каракуль несколько не утратил своей ценности, удовлетворяя вкусам модниц и различных кутюрье за рубежом.

Почти все члены политбюро ЦК КПСС, принимая парады, посвящённые очередной годовщине Октября, красовались в каракулевых папахах, стоя на трибуне мавзолея. Да и сегодня каракуль не вышел из моды.

Однако вернёмся к нашим барашкам.

Надо ли объяснять российскому читателю, что такое приход весны? И, тем не менее, весна на юге существенно отличается от северных широт. С весной ассоциируется цветение урюка и вишни, когда эти плодовые деревья одеваются в нежные жемчужно-розо-

вые одежды, источая вокруг себя дурманящий и опьяняющий аромат распускающихся цветов – предвестников новой зарождающейся жизни. Они вселяют в человека уверенность и надежду. Надежду на скорые перемены в лучшую сторону. На достойную жизнь.

Что же касается лично меня, то приход этой желанной поры, вызывает в моей памяти ещё одно звено в этой цепочке ассоциаций, коротко именуемой как «баррача». Представляю, как потекли слюнки у моих соплеменников, которым излишне объяснять это загадочное для русского читателя слово. Потому что, баррача – это ягнёнок, то есть совсем молодой барашек. А если быть ещё точнее – это блюдо, приготовленное из тушек трёхдневных ягнят, смушки которых так ценятся на меховых аукционах.

Каждую весну, в конце апреля – начале мая, местные гурманы не упускают возможности – испробовать этого нежнейшего деликатеса. К этому мероприятию готовятся заранее, оповещая друзей и знакомых. В обиходе это называется «поехать на баррача». А это, в свою очередь, означает – поехать всей компанией к знакомому пастуху, в степь, либо (что, тоже, является довольно частым) получить от кого-либо с оказией эти тушки ягнят, не выходя из дому. В любом случае, баррача любят все: начиная от самого младшего члена семьи, кончая седобородым аксакалом.

Люди же, среднего возраста, подготавливаются к поездке основательно, затарив багажник машины несколькими ящиками водки. Ибо, водка без баррачи также немислима, как баррача без водки. Несколько тушек рубится и обжаривается в казане с маслом и большим количеством репчатого лука. Затем все это выкладывается на один большое плоское блюдо, именуемое «табак» и ставится на середину дастархана (скатерти). После чего, достаётся из багажника холодненькая водочка и... комментарии, полагаю, излишни.

Вряд ли, кто-либо способен достоверно описать вкус этого блюда? Это невозможно. Это надо попробовать. Некоторые далёкие от кулинарии люди считают, что оно напоминает по вкусу мясо кролика. Однако мне доводилось есть и кролика и зайчатину, а потому совершенно ответственно вам заявляю: длинноухий там даже рядом не валялся...

Что же касается гуманности и прочих

этических аспектах данной темы, то разве мы с вами не любим красную (чёрную) икорочку? Или – легко ли нам за завтраком отказаться от тех же самых куриных яиц?

Кстати, к вопросу о яйцах...

Заботливое чадо

Один из моих родственников, всю свою жизнь проработавший на высоких и ответственных постах, всегда отличался сдержанностью, серьёзным характером и некоторой замкнутостью. Видимо, работа в какой-то мере накладывает свой отпечаток на человека. Не то, чтобы он избегал знакомых и родственников. Нет. Это практически невозможно, живя на Востоке. Просто, он всегда держался ровно и степенно. В редкие минуты совместного общения, мы старались быть немногословны: сдержано и учтиво перекинувшись традиционным приветствием, которое включает в себя ряд обязательных вопросов-ответов («как здоровье, как дела, как дети?» и т. д.), мы оставляли его в покое, тактично переводя тему разговора в иное русло и переключаясь на кого-либо другого. Поскольку понимали, что мысли его постоянно заняты работой, а потому мы с должным почтением и уважением относились как к нему самому, так и к его статусу.

Являясь, многодетным отцом семейства, над ним ещё, помимо всего прочего, постоянно довлела забота о семье и детях. А детей было аж целых семеро, самому маленькому из которых на тот момент едва перевалило за три года. И надо отметить, что этот последний, не в пример отцу был очень шустрым и озорным мальчишкой.

Вообще, следует отметить, что уникальный дар был в той или иной степени присущ каждому из детей этой семьи. Достаточно вспомнить эпизод, произошедший с одной из сестёр упомянутого малыша.

Воспитывалась она под присмотром няни – старой одноглазой бабушки, – которая всячески старалась привить ребёнку добродетели, проповедуемые в исламе. Как-то раз, будучи в четырёхлетнем возрасте, девочка оступилась, нечаянно, при этом, наступив на кусочек чёрствой лепёшки, за что тут же получила нагоняй:

– Нона пашкардан ўбол – кўр меши! («Наступать на хлеб – величайший грех: можешь ослепнуть!») – назидательно начала, было, отчитывать строгая няня, на что сообразительный ребёнок вдруг «догадался» уточнить:

– Бибижон, шумо вахташба нона пашкард ми? («Бабуль, так ты что – в детстве на хлеб наступила?»)

Остолбев, бабушка ещё долгое время, не могла прийти в себя, изумлённо уставившись своим единственным глазом на ребёнка, и не зная – что последнему ответить.

Возвратимся к её братику.

В это ранее утро он, накормленный и довольный сидя в углу комнаты, с любопытством разглядывал домашних, спешивших кто куда: одни в школу, другие на работу. По привычке, обе его руки находились в трусиках, проверяя на всякий случай – в порядке ли там «мужское хозяйство».

Отец также собирался на работу, а потому сев за дастархан, собрался позавтракать на скорую руку яйцами всмятку. Благо, они держали во дворе собственный курятник и чего-чего, но яйца никогда в этом доме не переводились. Однако, на сей раз, быстро пробежавшись по скатерти глазами и не найдя искомого продукта, глава семейства поднял густые мохнатые брови и вопросительно уставился на свою половинку.

– Мебахшед, дадажон! Тухум имрўз тамом шуд. («Простите, папочка! Но яйца сегодня закончились») – виновато произнесла моя тётя.

Дядя тяжело вздохнул и стал медленно соображать – чем бы перекусить. Было видно, что он очень расстроен.

Вдруг, молчащий до сего момента в своём углу отпрыск, воскликнул:

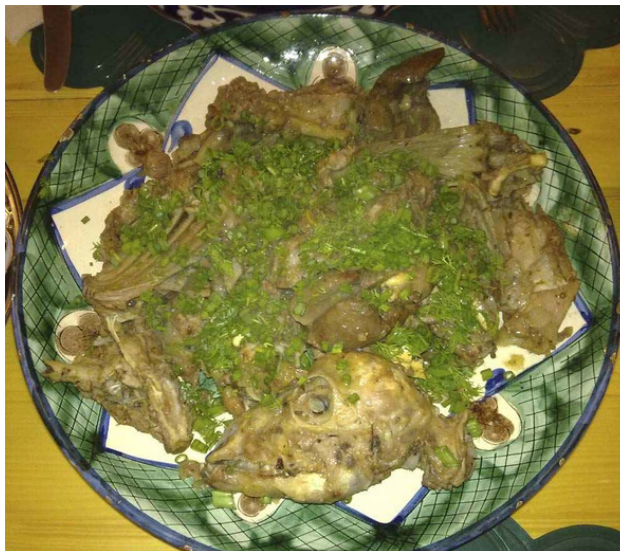
– Дадажон, тухум мехурет ми? («Папочка, не хотите ли яиц?»)

– Ха, кани?! («Да, где?!») – встрепенулся отец, с надеждой глядя на сына. Против обыкновения, лицо его засияло от радости, а уголки опущенных губ, медленно поползли вверх.

– Ана! («Вот!») – показал малыш, стянув с себя трусы и ловко перебирая маленькими ручонками между ног. – Ана, дутта тухумча! («Вот, целых два яичка!»).

Немая сцена длилась всего пару секунд, после чего всё семейство раскинулось по полу, схватившись за свои животы. Все, кроме главного родителя, которому по статусу неприлично было валяться вместе со всеми...

Баррача



Баррача-кабоб. Фото автора

Сегодня, конечно же, за деньги можно купить всё: и живого 120-ти килограммового среднеазиатского барана породы «Казоки», и свежайший нежный курдюк, и баррачу отвешать, никуда не уезжая из России (всё само прилетит на самолёте). Только плати. Однако такое себе позволить могут очень немногие. Мне, к примеру, достаточно сложно представить себе приезжего на заработки таджика, очищающего ото льда тяжёлым ломом московские и питерские дворики, который бы смог совершенно свободно в обеденный перерыв заглянуть в «Гульчатай», «Караван», «1001 ночь – сказка Востока»¹ и тому подобные заведения для того, чтобы перекусить молодым ягнёнком или похлебать эмирской шурпы. Ну, а для простых смертных, мне остаётся только, слегка перефразированное остряками высказывание Н. Островского:

«Жизнь надо прожить там, чтобы не было мучительно больно за бесцельно прожитые годы»

То есть, я вас приглашаю, хотя бы для начала, обзавестись хорошим товарищем из Средней Азии, чтобы иметь возможность поехать к нему весной в гости и попробовать хоть раз в жизни знаменитую баррачу. Ибо то, что вы найдёте на российских рынках, даже отдалённо не будет иметь ничего общего с настоящим каракульским ягнёнком. Следовательно, россиянам в домашних условиях приготовить это блюдо не представляется возможным. Тем не менее, рассказать – как оно готовится, я вам просто обязан.

Для этого нам необходим самый минимум ингредиентов:

Масло растительное – 300 мл;

Тушки ягнят – 2 – 2,5 кг;

Специи (соль, перец чёрный молотый, зира) – по вкусу;

Укроп – 1 пучок (30 г).

Готовится баррача очень просто. Тушки молодых ягнят промыть и порезать на куски, примерно по 180 – 200 г. На плиту ставится казан, который необходимо сначала нагреть,

¹ Недешёвые рестораны Москвы и Питера.

а затем уже влить в него масло. В идеале – кунжутное. Последнее, как правило, всегда принято разбавлять с обычным в пропорции 1 к 10 соответственно. Использовать неразбавленное масло – это верх расточительства и к тому же – вредно для здоровья.

Как только масло накалится, забрасываем подготовленные куски ягнятины и тщательно перемешиваем шумовкой. Некоторые товарищи любят предварительно обжарить репчатый лук (иногда – много лука), а уже вслед запускают мясо. Можно и так.

Мясо ягнёнка готовится недолго по времени и это вполне понятно. Можно сразу же посолить и поперчить по вкусу. Жаркое готовится на среднем огне. Как только мясо подрумянится, можно долить немного (150 мл) воды. Хотя довольно часто многие сознательно избегают этого, предпочитая тушёному барашку хорошо прожаренное мясо.

Отдельно, на доске следует нарезать зелень (кинзу и/или укроп).

Наконец, когда ягнятина будет полностью готова, содержимое казана выкладывается на круглый и плоский «табак» (блюдо), посыпается сверху рубленой зеленью и ставится на центр стола. Про спиртное, полагаю, говорить совершенно излишне.

Неплохо, в качестве гостей, будут смотреться представители из общества защиты животных и закоренелые «гринписсовцы». Ручаюсь вам, что отведав баррачу и придя в дикий восторг, они позабудут не только о своих организациях, но и обо всём остальном на свете. Потому как, что может быть лучше молодого барашка, да под хорошее домашнее вино?

Зангўля-кабоб (горячая закусочка из семенников барашка)



*«Однозвучно гремит колокольчик...»
(Из старинного романа)*

В узком кругу шутников-балагуров и любителей экзотических деликатесов, не принято было выражаться грубо, а потому утончённые эстеты, приглашая кого-либо из друзей на это оригинальное блюдо, заговорчески подмигивали:

– Ты не против, отведать «колокольчиков»?

Естественно, редко кто отказывался от такого угощения:

Не могу утверждать однозначно, но, почему-то, с давних времён, за этим деликатесом закрепилась прочная слава, как стимулятора, способствующего повышению потенции у мужчин. И хотя, многие из моих знакомых и друзей довольно скептически относятся к подобному утверждению, тем не менее, как у всякого мужчины, принимаясь к поглащению семенников, а голове «автоматом» проносится: «Чем черт не шутит: авось, в этих самых андрогенах (мужские половые гормоны) действительно сокрыто нечто полезное для этого дела?»

Курдючный жир – 100 мл;

Бараньи семенники – 200 г;

Лук репчатый – 200 г (5 шт);

Специи (соль, перец чёрный молотый)

Если обратиться к любому мяснику, то можно договориться о приобретении этого «эликсира молодости». Причём, пара-тройка «колокольчиков», вполне достаточно для пробы, поскольку, по весу они довольно внушительны.

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.