

Голиб Саидов



МАГИЯ ВОСТОКА

кухни народов мира

Голиб Саидов
Магия Востока. Кухни народов мира

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=9305369

ISBN 978-5-4474-0581-6

Аннотация

Книга посвящена традиционным рецептам среднеазиатской кухни. Однако привлекательность её состоит не только в подробном описании приготовления восточных блюд, но и в увлекательном экскурсе в историю, этнографию и фольклор народов, населяющих этот уникальный регион. Естественно, с юмором, анекдотами и байками...

Содержание

Предисловие	5
Вступление	7
Потомок русичей	10
Глава 1. Особенности среднеазиатской кухни	11
Дороги, что нас выбирают...	16
Глава 2. По следам Ходжи Насреддина	20
История куропатки	25
Глава 3. Пару слов об «ош-хоне» и чуть-чуть – о казане	26
Железная логика	33
Глава 4. Восточная мозаика базаров	35
Чакка (кисломолочный продукт)	38
Чувот (кисломолочная закуска)	42
Чакка-чўлоп (восточная окрошка)	44
Загадочная русская душа	46
Восточный гостинец	51
Глава 5. Рога, копыта и хвосты	53
О конце света	56
#из (закуска на скорую руку)	57
Калля-поча (суп из голов и ножек)	60
Поча (отварные коровьи ножки)	62
Кумма корин/Гипо/ливерный сбой в бараньем желудке	63
Хасип (домашняя колбаса в кишечной оболочке)	65
Думғоза (деликатес из бычьих хвостов)	66
Зангўля-кабоб (горячая закусочка из семенников барашка)	68
Совет от мудрого Каа	70
Баррача (мясо трёхдневных ягнят)	71
Заботливое чадо	73
Глава 6. Салаты и закуски	75
Аччиқ-чучуқ (острый салат из помидоров)	77
Салат «Баҳор» (овощной салат «Весна»)	78
Турп (салат из зелёной редьки)	80
Куш-тили (салат «птичьи язычки»)	81
Қазы (конская колбаса)	82
Конец ознакомительного фрагмента.	83

Магия Востока кухни народов мира Голиб Саидов

*Я спросил сегодня у менялы,
Что даёт за полтумана по рублю,
Как сказать мне для прекрасной Лалы
По-персидски нежное «люблю»?*

*...От любви не требуют поруки,
С нею знают радость и беду.
«Ты – моя» сказать лишь могут руки,
Что срывали чёрную чадру.*
(С. Есенин из цикла «Персидские мотивы»)

© Голиб Саидов, 2015

© Алишер Саидов, фотографии, 2015

© Голиб Саидов, фотографии, 2015

© Сергей Прокудин-Горский, фотографии, 2015

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero.ru



Восточный поднос. Фото автора

Предисловие

Идея создания большой кулинарной книги, посвящённой среднеазиатской кухне и охватывающей различные стороны жизни данного региона, витала и назревала в воздухе уже давно. Сложность заключалась в подаче материала, так как восточную кухню невозможно отобразить в отрыве от этнографической составляющей, включающей в себя такие понятия, как традиции, обычаи, фольклор, общественный уклад жизни и многое из того, без чего немислим Восток вообще.

Одним из основных побудительных мотивов явилось то обстоятельство, что чем дальше по времени мы отдаляемся от нашего некогда совместного прошлого, тем более прибавляется причин, заставляющих меня вновь и вновь братья за перо. Главной из которых, на мой взгляд, является та географическая и культурная пропасть, что с каждым годом всё более и более отдаляет 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 наших стран.

Моё поколение, выросшее под влиянием советской идеологии, совершенно искренне верило, 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, от «утопий» Томаса Мора и «города Солнца» Томмазо Кампанеллы до идей «чучхе», «матросса Железняк» и доктрины «холодной войны». Все они были движимы одной-единственной целью – достичь того миропорядка, при котором каждый отдельный человек смог бы почувствовать себя воистину свободным для того, чтобы в полной мере реализовать себя как личность. На благо своему государству, на благо обществу и миру, в целом. Ни одна из них не выдержала испытание временем. «Железной рукой» мы не загнали человечество к счастью. Человек не стал хозяином Природы. Наоборот – это она теперь смеётся над ним, обнажая экологические проблемы, решить которые он не в состоянии. Однако не следует винить народ в том, что благие намерения привели к совершенно противоположному результату. Когда-то, будучи пионером, я искренне жалел свою бабушку, сегодня же, не в меньшей мере оплакиваю нынешнее молодое поколение, которое оказалось лишённым многих радостей, что довелось испытать мне и моим ровесникам.

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 и внуков) 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, ибо она 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 собственной 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 культур-

ное 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 изменить жизнь нашу к лучшему? Кроме обычной готовки еды, вроде бы, ни на что большее не гожусь. А почему бы, в таком случае мне, не попытаться – используя в качестве проводника ту же самую кулинарную тематику – призвать внимание общества к вневременным общечеловеческим ценностям, лежащим в основе любой здоровой нации?

Исходя из этих соображений, я и решил совершить робкую попытку – отчасти, путём экскурса в историю, отчасти с помощью баек и юмора, ну и, естественно, с помощью кулинарных рецептов – изменить общественное сознание в положительную сторону, воспользовавшись такой, казалось 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 некоторые взгляды и стереотипы, проникнувшись уважением к культурным традициям другого народа. А это – поверьте – для автора, будет более, чем достаточной наградой.

Вступление



Восточная мозаика. Фото автора

Удивительное дело: ещё совсем недавно, жалея обычных наших женщин дальнего и ближнего зарубежья, которые в силу объективных экономических причин, вынуждены были мучиться в поисках оригинальных рецептов дешёвых блюд, я пытался написать книжку, в которой несчастная хозяйка смогла бы найти рецепт «как из ничего приготовить нечто». Что-то вроде «каши из топора». А то ведь как бывает, порою – открываем старинный дореволюционный справочник по домоводству и под рубрикой «советы хозяйкам», читаем: «Если у вас в доме не осталось ничего из продуктов, идём в погреб, достаём баночку севрюжьей икры, один копчёный свиной окорок...» Вполне понятно желание наших современных хозяюшек – удушить выше приведённую «советчицу», поскольку никак, кроме как издевательством, подобные «советы» не назовёшь.

Столкнувшись с родной азиатской кухней, я вдруг осознал, что она соответствует всем тем критериям, по которым, я тщательно пытался составить рубрику, где, в основном, были бы подобраны такие рецепты, затраты на которые, не сильно отражались бы на семейном бюджете. Из чего я при этом исходил?

во-первых – блюдо должно состоять из доступных и – желательно – недорогих продуктов;

во-вторых – должно быть вкусным и питательным;

в-третьих – иметь привлекательный вид и отличаться оригинальностью.

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

Ещё одним из факторов, способствующих написанию этой книги, послужила известная поговорка: «Новое – это хорошо забытое старое». Ко всему прочему, это также и дань уважения нашим предкам, которые знали: ЧТО, КАК, а главное – ИЗ ЧЕГО готовить, исходя из медицинских, физиологических и прочих аспектов. В наше непростое время, когда практически сложно найти продукт, в котором не присутствовали бы нитраты, химические красители, консерванты или биологические добавки, проблема натуральности и естественности, вновь выходит на первый план. Она заставляет нас пересмотреть своё отношение к ним, возвращая нас к нашим бабушкам и дедушкам, которые умели беречь своё здоровье и питались исключительно теми дарами, что даёт нам сама Природа.

Сразу же, вынужден оговориться перед читателем и пояснить. Во-первых – поскольку, очень сложно в представленном формате перечислить все области и регионы Центральной Азии, с подробными специфическими кулинарными особенностями каждой из них, а во-вторых – учитывая тот факт, что такие известные на весь мир древние города, как Бухара и Самарканд во все времена ассоциировались с Востоком, являясь, поочерёдно, столицами некогда великих империй, то я счёл вполне логичным и целесообразным придерживаться в своём выборе, в основном, того перечня блюд, который характерен вышеуказанным областям. Не случайно, в среде образованной части народа, которое равнодушно к классическому наследию своих предков, живо древнее изречение классиков персидской литературы:

*«Самарканд сайқали рӯи замин аст,
Бухоро қуввати Исломи дин аст»*

*«Самарканд – есть блеск и красота небесной сферы,
Бухара – источник силы и величия исламской веры»¹*

Однако, этот вовсе не означает, что автор предаст забвению широко известные рецепты других регионов и областей, которые по праву зарекомендовали себя не только в Средней Азии, но знакомы и россиянам, а также, любителям восточной кухни во всём мире.

Кроме того, поскольку я более четверти века прожил в России и успел ознакомиться с русской, а отчасти и с европейской кухнями, то счёл для себя возможным опубликовать несколько авторских рецептов, сочетающих в себе элементы того, другого, и третьего, словом, выражаясь современной кулинарной терминологией, предпринял попытку, привнести некий «фьюжн». Полагаю, что они не смажут целостности картины и не вызовут какого-либо диссонанса на фоне общего восприятия, а наоборот – возможно, только дополнят публикуемый материал своей необычностью и симбиозом кулинарных традиций. Тем более, что таких рецептов будет совсем немного.

Однако, «новаторство» автора не исчерпывается одними лишь рецептами, несмотря на то, что многие из них и в самом деле, должны показаться российскому читателю вполне

¹ Здесь и далее (за исключением отдельных случаев, которые будут оговариваться) – перевод автора.

уникальными, поскольку, их довольно сложно отыскать в интернете. Главное же отличие данной книги, на мой взгляд, состоит в попытке – совместить несколько жанров в одном, то есть, предоставить возможность, не только пополнить своё домашнее меню необычными кулинарными рецептами, но и посредством знакомства с материалами этнографического характера, коротких исторических экскурсов, баек и пикантных историй из личной практики, позволить читателю самому составить личное мнение не только о Средней Азии и об авторе, но и под несколько необычным ракурсом взглянуть на свою собственную страну. Словом, такой вот, необычный историко-литературно-кулинарный «винегрет».

Для любознательных и тех, кто уже успел проникнуться любовью к Средней Азии, я счёл необходимым, дать соответствующие разъяснения и перевод некоторых выражений и слов, принятых в упомянутых областях. Так сказать, «для общего развития». Именно с этими центрами мусульманской культуры, являющимися некогда столицами таких известных династий, как Саманиды (X в.) и Тимуриды (XIV – XV вв.), связаны процветание, величие и слава данного региона. Поэтому, нет ничего удивительного в том, что и зарождение многих социально-политических, культурно-исторических и прочих институтов во многом сформировалось здесь. Что, в частности, нашло своё отражение во многих кулинарных терминах и названиях блюд. Краткий список-словарь этих терминов читатель найдёт в самом конце книги.

И в заключение вступительной части, мне хотелось бы обратить внимание читателя на названия блюд. Полагаю, что не ошибусь, если порекомендую, при прочтении местных терминов, названий и слов (почти во всех случаях), ставить ударение на последнем слоге. Пусть, вас не смущает наличие пяти «лишних» букв (қ, х, ғ, #, ў), которые отсутствуют в русском алфавите. Коротко поясню: читаются они примерно так же, как и аналогичные знакомые нам буквы, с небольшой лишь разницей – произносить их следует несколько приглушённо и с придыханием. Две последние, произносятся как английское «G» и как близкое к «Ё», соответственно. Я сознательно постарался сохранить в транскрипции именно то прочтение, которое наиболее адекватно соответствует местному произношению для того, чтобы очутившись в этом регионе, российский турист мог уверенно чувствовать себя и ориентироваться, не шокируя, при этом, своими непонятными названиями блюд, местную публику.

Потомок русичей

Было это много лет тому назад. Ко мне в гости, проживающему уже в России – в Ленинграде – приехали мои студенческие друзья-земляки из Бухары – просто, навестить товарища.

Это уже сейчас, задним числом, когда межэтнические и межнациональные конфликты достигли своего апогея, я вдруг осознаю, что все мы были совершенно разных национальностей: один – кореец, другой – татарин, третий – таджик. Но это так, к слову.

Встречаю я их, значит, в аэропорту «Пулково», нанимаем такси и едем к нам домой. В машине, помимо старого прожжённого таксиста-питерца, оказалась попутчицей ещё и старенькая бабушка – «божий одуванчик», которая за все время пути не проронила ни единого слова.

Надо отдать должное друзьям: восточное воспитание, впитанное кровью с молоком, не замедлило сказаться даже здесь, несмотря на то, что от дома их отделяли тысячи километров. Проявилось это, прежде всего в том, что, прекрасно зная, – как я рад их приезду и какой прием ожидает их дома (с соответствующим, положенному случаю, количеством спиртного и так далее), они, скромно опустив глаза, стали что-то вполголоса застенчиво оправдываться и бормотать о Востоке, о традициях: мол, ты ведь, прекрасно знаешь, как принято встречать гостей – достаточно всего лишь чаю и сладостей... ну и прочее, в том же духе.

Понятное дело: люди, воспитанные в традициях восточного гостеприимства, никогда и нигде не позволят своим вольным или невольным приездом обременять жизнь тех, к кому они едут. Дабы избежать всевозможных взаимных извинений и прочей учтивости, принятых на Востоке, с сопутствующими данному случаю «книксенами» и «реверансами», я вдруг выпалил, ставшую впоследствии знаменитой, фразу:

– Ну, это у вас так принято. А у нас – у русских...

Наш многоопытный водитель от таких слов чуть не врезался в столб, находившийся далеко на обочине дороги, а бедная бабулька еще долго не могла прийти в себя, всю оставшуюся дорогу периодически оборачиваясь на заднее сиденье и убеждаясь в том, что мои черные усы и густая борода нигде не исчезли.

Глава 1. Особенности среднеазиатской кухни



Дары Востока. Фото автора

Говоря об особенностях среднеазиатской кухни, нельзя не отметить общую схожесть в выборе, приготовлении и подаче многих блюд, поскольку, уклад жизни народов, населяющих этот довольно обширный регион, практически мало изменился с тех самых времён, когда древнегреческие историки впервые описали быт и нравы жителей Бактрии, Согда, Маргианы и Хорезма.

За свою многовековую историю, Центральная Азия подвергалась многочисленным нашествиям, начиная от армий Александра Македонского и арабского Халифата, до полчищ Чингиз-Хана и последующих тюркских династий, которое завершилось к концу XIX века завоеванием большей части её территорий царской Россией и установлением над ней политического протектората.

Отсюда, многое становится понятным. Исходя из этого, легко объясняется, например, и тот факт, что, являясь своего рода буфером между крупнейшими империями и как следствие, испытывая на себе влияние различных завоевателей, этот регион не мог не вобрать в себя богатство и многообразие мирового культурного наследия. Естественно, это напрямую коснулось и такой области, как кулинария. И в этом плане, достаточно сложно чётко отделить, скажем, казахскую кухню от киргизской, киргизскую от узбекской, и уж тем более, узбекскую от таджикской: настолько тесно тут всё переплелось.

Правда, несколько отдельно, можно обозначить туркменскую кухню, но тоже – достаточно условно. Это обусловлено, прежде всего, её относительной изолированностью и обособленностью от всего остального региона. Кроме того, необходимо отметить, что довольно продолжительное время, потомки древних массагетов вели спартанский образ жизни, довольствуясь лишь малым, презирая роскошную жизнь и прочие мирские излише-

ства. В определённой степени, этот факт не мог не сказаться не только во внешнем облике сдержанных и в чем-то даже строгих туркмен, но и в некотором аскетизме, что касается такой области, как кулинария.

Если же, обратиться к кухне узбеков и таджиков, то здесь можно найти немало общего, начиная от совпадения названий многих блюд, и заканчивая технологией приготовления пищи. И это также имеет своё объяснение: оно связано, прежде всего, с тесным переплетением судеб этих двух народов, которые волею исторических реалий обречены были достаточно долгое время сосуществовать вместе на одной земле. И хотя определённые различия всё же существуют, прочертить чёткие границы, не так то просто. Особенно в наше время, когда в эпоху глобализации и распространения скорости информации, кухни этих народов обогатились множеством элементов, привнесённых извне, хотя по-прежнему продолжают сохранять своеобразную индивидуальность и особый колорит. Так что, говорить о серьёзных и существенных отличиях одной кухни от другой, я бы поостерегся, поскольку, они – эти различия – обуславливаются не столько наличием каких-то специфических приёмов и способов приготовления, особой техники и обработки, и так далее, сколько – носят региональный характер.

То же самое можно сказать, если исходить из социального статуса отдельно взятой прослойки населения того или иного народа, их материального достатка, финансового благосостояния и прочее.

Кроме того, все эти противопоставления, по большому счёту, представляются не совсем корректными. На самом деле, это отдельный и довольно сложный вопрос, на который вряд ли можно получить однозначный ответ. Ведь, наши предки не могли предполагать, что в XXI веке возникнут такие страны, как Туркменистан, Узбекистан, Казахстан, Киргизия или Таджикистан, молодое поколение которых, стуча себя в грудь, будет доказывать всем остальным, что данное конкретное блюдо, является исконно «их» блюдом и ничьим другим. А ведь с подобным, к сожалению, мы сталкиваемся достаточно часто, на интернет-форумах и прочих сайтах. Что тут можно сказать? Да, были тюркские племена, которые вели кочевой образ, и в силу природных обстоятельств, вынуждены были принаравливаясь к суровым условиям походной жизни, извлекая для себя всё самое ценное для того, чтобы выжить. И жили земледельческие оседлые племена, с их древней городской культурой, сложившимися социальными институтами и развитой инфраструктурой. И те, и другие, в ходе многочисленных исторических перипетий и многовековой ассимиляции, обогатили духовную жизнь друг друга, отсеяв всё лишнее, наносное и вобрав в себя лучшее. Поэтому, классифицировать блюда по национальным признакам, причисляя их тому или иному народу, соотнося с современными границами сегодняшних государств, это – по меньшей мере – совершенно бессмысленное и неблагодарное занятие.

Точно также, можно до бесконечности спорить о том, к примеру, чьей родиной является первый шашлык. Можно предположить, что самая первая палочка шашлыка была зажарена в палеолитическую эпоху, над костром в пещере Тешик-Таш или же, одним из первых охотников, проживавших во Франции, где-нибудь, в пещере Альтамира. Понятно, что уже первобытный человек был знаком с предтечей современного шашлыка. За редким исключением, то же самое можно сказать и о многих других блюдах.

Для современной кухни узбеков и таджиков характерно использование большого количества мяса, в основном, баранины, говядины и телятины. Редкое исключение составляет верблюжатиνα и конина. И абсолютно исключается использование свинины, хотя, на практике этот пункт порою игнорируется. Причём, не только теми, кто исповедует другую религию, или там, отдельными представителями атеизма.

Рискну высказать несколько крамольную мысль: ни в коей мере не затрагивая чувств верующих мусульман, я только хочу констатировать факты, свидетелем которых мне дове-

лось быть, где я убедился воочию как, хорошо прожаренная свинина, одинаково успешно переваривалась как русскими, так и узбекскими желудками, не делая никаких различий. И потом, по моему глубокому убеждению, истинная вера человека проявляется на духовном уровне, а не в слепом и фанатичном следовании догмам и предписаниям.

Несколько слов по поводу баранины.

Долгое время я никак не мог понять – почему такое негативное отношение к баранине в России («Фу-у, воняет...»). И, только окончательно перебравшись в «колыбель революции», до меня дошло: то, что (по большей части) попадаете нам в витринах магазинов и супермаркетов (австралийская, новозеландская, аргентинская и пр.) с очень большой натяжкой можно назвать бараниной, поскольку в ней отсутствует главное, что отличает настоящую баранину от кролика и всего прочего – это курдюк, то есть бараний жир или, как ещё принято говорить по-другому, баранье сало. Некоторые россияне даже не знают, что такое курдюк. Откуда же знать, если живого среднеазиатского барана им не доводилось видеть даже в зоопарке.

Правда, справедливости ради, следует сказать, что в настоящее время, в ряде городов России всё же можно приобрести неплохую курдючную баранину, скажем, калмыцкую или дагестанскую. И даже – как это ни странно – псковскую овцу. Другое дело, что курдюк у них маленький, зато само мясо – вполне даже ничего. Ну, а насчёт запаха, могу сказать лишь одно: молодые или – как их ещё принято называть – молочные («шир-боз») бараны, независимо от пола, как правило, никакого отталкивающего запаха не имеют. Чего нельзя сказать о тех старых баранах, которые за свою многолетнюю жизнь неоднократно вступали в половую связь. То же самое касается овец, прошедших не первый окот. Из чего, однако, вовсе не следует делать однозначный и категоричный вывод, будто мясо абсолютно всех старых самцов и самок обязательно имеет неприятный и отталкивающий запах. Само собой разумеется, что молодой барашек, естественно, предпочтительней пожилого развратного «кобелины» в виду более нежного а, следовательно, и более вкусного мяса.



Обычная мясная лавка. Фото автора

Кроме того, следует учесть, что в животноводстве выращивают скот по сложившимся направлениям: кто-то ожидает получить от животного шерсть, кому-то предпочтительнее молоко, ну а есть немало и таких любителей, кому подавай только мясо. Так что, помните, что молодой барашек «это не только ценный мех, но 15 – 20 килограмм легкоусвояемого мяса!»

Когда, на Востоке, произносится слово «мясо», то оно ассоциируется в сознании местного жителя, в первую очередь, 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.

И – заметьте – никакого отталкивающего запаха!

Всё дело в особом климате Средней Азии. Травы местных пастбищ получают максимальное тепло, свет и энергию от Солнца, а особый состав почвы предопределяет всё остальное. Кроме того, климат тут резко-континентальный: днём жара может достигать до 50 градусов по Цельсию, а ночью столбик термометра опускается до минусовой отметки. Потому и бараны тут закалённые и бодрые, как советские физкультурники. Даже в самом Узбекистане, разделённом разными климатическими зонами (скажем, восточные горные районы, где климат помягче и – наоборот – степные западные, где он суше), пастбища могут сильно отличаться. Так, травы засушливых степных районов, сохраняют больше солнечной энергии, а потому существует немало тонких ценителей, которые отдают предпочтение баранине, выращенной именно в бухарской области, нежели, скажем, в ферганской долине, где климат помягче.

Не случайно и знаменитые каракулевы смушки («каракульча»), в которых любили покрасоваться как, отдельные фотомодели на подиуме, так и члены известного политбюро (вереница каракулевых папах на трибуне Мавзолея), берут начало именно в этих знойных местах. А к мясу, надо сказать, у здешнего народа отношение особое.

Если про отдельно взятого товарища могут сказать, что он «за кусок сала готов родину продать», то про «наших» – можете не волноваться: за прелестную белую баранью задницу, переливающуюся янтарно-бело-мраморным блеском, 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 ҳоли 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 помutilа мой рассудок. Что может быть на свете выше той Любви, которую проповедовали нам классики суфийской лирики?

А между прочим, российскому читателю, вероятно, будет небезынтересным узнать о том, как (по одной из легенд) всемогущий завоеватель Тамерлан (прозвище произошло от перс. «Темур-и-лянг», «лянг» – «хромой») отреагировал на эту газель.

Говорят, что, когда несчастного поэта, в рваных лохмотьях, поставили перед правителем, «Великий Хромец», сдвинув брови, грозно спросил:

– Даже я, являясь могущественным царём, приумножателем славы и богатства Ислама и бережливым её хранителем, не могу позволить себе такой роскоши, как – подарить кому-то, хотя бы и пяди нашей земли. Как же ты посмел с такой лёгкостью, за одну лишь родинку, отдать мою любимую столицу и Благородную Бухару?!

– О великий государь! – горестно воскликнул в ответ знаменитый поэт и, указав на своё рубище, сокрушённо подытожил – Взгляни на эти лохмотья: вот, что делает с человеком безрассудная Любовь и расточительство!

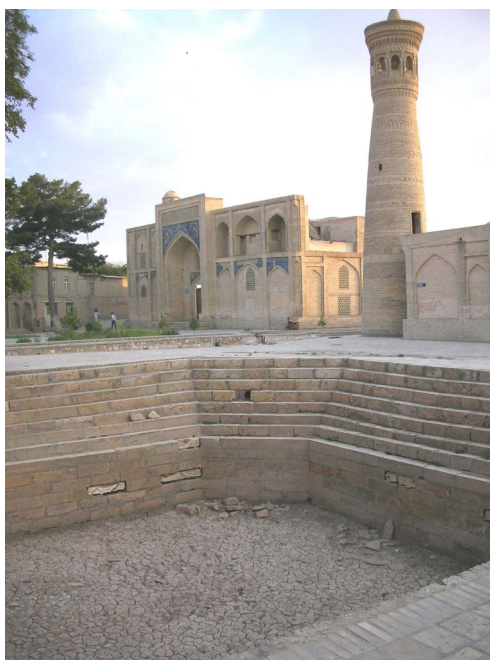
Сказывают, что ответ суфийского лирика настолько пришёлся по душе правителю, что последний не только простил своего слугу, но и велел щедро наградить и доставить обратно домой.

Однако я несколько отвлёкся, а потому, вернёмся и продолжим тему нашего разговора о мясе.

«Ши да каша – пища наша», скажет россиянин, что, в известной степени, отражает миролюбивый и дружелюбный характер подавляющей 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.

Дороги, что нас выбирают...



Квартал «Гавкушон» в Бухаре. Фото автора

Являясь на пару лет старше меня по возрасту, мой товарищ, прежде всего, отличался 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 двойкие чувства: наряду с некоторым неприятием столь жёсткого метода по отношению к оппоненту, невозможно было не восхититься его уверенностью в своей правоте и тем, как он мастерски всё это 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 проводника и переводчика видеть именно Амона, предпочитая его всем остальным гидам.

В упомянутую мною 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

дедушке – главном «виновнике» нашего родства – и я, понятное дело, стал выпытывать у товарища некоторые подробности его детства.

– У деда было две жены – отметив 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 довольного дедушки. Дед же, никогда не делил детей, по какому бы то ни было признаку, а потому всегда распределял свою безграничную любовь одинаково и равномерно.

Довольно часто, во время совместной трапезы, дедушка имел обыкновение собственноручно кормить нас со своих рук, что является делом привычным для жителей не только Бухары.

Тут я вынужден был прервать повествование моего друга, поинтересовавшись, 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 вывести.

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 кашу с супом почерствевший хлеб или лепёшку. Так сказать, для экономичности, бережливости и пущей сытости. Помимо прочего, это ещё и способствует быстрейшему остыванию бульона, что имеет немаловажное значение при кормлении детей.

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

– Абдусатторжон, шумо шўрбоа чияша нағз мебинед? («Абдусатторджон, что тебе более всего нравится в шурпе?»).

– Ман нонаша нағз мебинам, дадажон. («Я хлебушек люблю, папочка») – скромно отвечив старший, показывая, тем самым, что он хорошо усвоил уроки родителя 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, моргая растроганными ресницами и, собственноручно отправив размокший и нежный кусочек лепешки в рот сыну, повернулся к среднему:

– Абдукаримжон, шумо шўрбоа чияша нағз мебинед? («Абдукаримджон, что тебе более всего нравится в шурпе?»).

– Ман обаша нағз 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 шўрбоа чияша нағз мебинед? («Амонджон, а что ты более всего предпочитаешь в шурпе?»).

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

Упомянутая выше байка, как нельзя ярко и выразительно иллюстрирует отношение бухарцев не только, и даже не столько к мясу таковому, сколько к жизни вообще, демонстрируя способность данного народа 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...

Принято считать, что для среднеазиатской кухни нетипично использование в пищу мясо домашней птицы – я имею в виду, прежде всего, уток и гусей – и отчасти это действительно так. Однако, такое положение сохранялось не всегда. Каково же было моё удивление, когда читая знаменитые «Записки Бабура» («Бабур-наме»), я наткнулся на его описания Бухары, где, в частности, говорится:

«В Бухаре много кур и гусей» («Бабур», изд-во ЦК Компартии Узбекистана, Ташкент, 1982 г., стр. 47).

Полагаю, совершенно излишним говорить о курах и индейке, которые успешно рекомендовали себя в кулинарии ряда стран центрально-азиатского региона, это и так очевидно. Другое дело, что не меньшей популярностью пользуется и пернатая дичь – куропатки, голуби, фазаны и перепела.

Отдельно стоит сказать несколько слов о рыбе. Если не брать во внимание высыхающий Арал, прикаспийский регион и области прилегающие к Иссык-кулю, то, в общем и целом, рыбу довольно сложно было бы назвать основным продуктом, без которого не может прожить традиционная восточная семья. Так уж издревле повелось, что рыба и морепродукты мало вдохновляли кочевников и скотоводов, а потому, она не удостоилась занять сколь-нибудь значимое место в традиционной кухне узбеков и таджиков. По всей вероятности, это связано с тем, что такая отрасль, как рыбоводство, стала успешно развиваться лишь в советские годы, когда в погоне за монокультурой – хлопком – вся республика была буквально испещрена коллекторами («заъкаш») для орошения хлопковых полей. А заодно, в качестве эксперимента, в эти коллекторы было запущено несколько видов хищных рыб (сом, белый амур, усач, сазан, лещ, крась, жерех, змей-голова и др.), которые успешно помогли сократить не только площади разрастающегося камыша, но и, освоившись в идеальных климатических условиях, стали быстрыми темпами размножаться. И сегодня меня уже поражает другое: почему при таком, казалось бы, изобилии живой рыбы, она остаётся практически мало доступной рядовому покупателю, превосходя по цене мясо почти в полтора раза?! Это один из непонятных для меня парадоксов. Технология приготовления рыбы не отличается особым многообразием: как правило, местные жители предпочитают жареную рыбу варёной.

Отдельно стоит упомянуть о корейских салатах из рыбы, однако, они тоже на любителя.

Наиболее распространённым явлением на Востоке, служит употребление в пищу разнообразных фруктов (яблоки, груши, айва, слива, гранат, хурма, виноград, вишня, черешня, абрикосы), овощей (томаты, огурцы, баклажаны, тыква, репа, редька, морковь, картофель), а также орехов (фисташки, миндаль, грецкие орехи, солёные косточки) и конечно же – всевозможной зелени (укроп, петрушка, кинза, мята, базилик, перья зелёного лука и чеснока, джусай, шпинат, щавель)

Отдельно стоит упомянуть о зерновых, главными из которых являются многочисленные сорта риса, «горы» которых возвышаются на любом восточном базаре, занимая собою внушительные площади и пространства. Особое пристрастие к рису объясняется любовью к традиционному блюду многих народов – плову, а также тем, что достаточно часто он используется в различных супах и кашах («шавля»). В значительно меньшей степени это касается джугары. Правда, я забыл ещё упомянуть и пшеницу. Последняя, как правило, при-

меняется в виде муки. Пшеничная мука и рис – вот два столпа, на которых, можно сказать, держится почти вся среднеазиатская кухня.

Немаловажным будет отметить, что дешёвые мучные похлёбки всегда, во все времена, составляли главное блюдо рядового дехканина, не имеющего возможности позволить себе ежедневное вкушение мяса. И если обратиться к истории других народов, то можно легко заметить, что подобная картина была типичной, как для обычного европейца, так и для простых людей, проживающих в любой части нашей планеты.

Естественно, необходимо подчеркнуть также и важность бобовых, среди которых можно особо выделить чечевицу, фасоль, маш и горох-нут. На их основе построена практически вся традиционная кухня азиатов, поскольку рис и пшеница стали возделываться значительно позднее.

Что же, касается овощей, то в ход идут практически любые овощи. Причём, как в сыром виде, в качестве разнообразных салатов, так и в многочисленные первые и вторые блюда. При этом, интересно отметить, что картофель в среднеазиатской кухне стал использоваться относительно недавно (всего каких-то 100 лет, с небольшим). До этого, широко распространённым овощем являлась красная редька («шалғам»), несколько отличающаяся от своей «тёзки», что растёт в средней полосе России.

Поскольку, невозможно в двух словах рассказать о специях, использование которых присуще всем кухням данного региона, то я счёл благоразумным, посвятить данной теме отдельную главу, с которой вы можете ознакомиться в самом конце книги.

Глава 2. По следам Ходжи Насреддина



Бухарские куклы. Фото автора

– Ты прав, о мудрый начальник, – смиренно ответил Ходжа Насреддин, снова развязывая пояс. – У моего ишака в Бухаре действительно великое множество родственников, иначе наш эмир с такими порядками давным-давно полетел бы с трона, а ты, о почтенный, за свою жадность попал бы на кол!

Прежде чем сборщик опомнился, Ходжа Насреддин вскочил на ишака и, пустив его во весь опор, исчез в ближайшем переулке.

– Скорее, скорее! – говорил он. – Прибавь ходу, мой верный ишак, прибавь ходу, иначе твой хозяин заплатит ещё одну пошлину – собственной головой!

Л. Соловьев, «Повесть о Ходже Насреддине»

Люди старшего поколения, вероятно, помнят, как все мы в детстве зачитывались непревзойдёнными шедеврами детско-юношеской литературы, среди которых особое место следует отвести «Повести о ходже Насреддине» Л. Соловьева. Как известно, его герой, явля-

ясь выходцем из обычных бедных слоёв населения, был типичным представителем своего народа, который не боялся, открыто обличать те пороки, что не изжиты и по сию пору.

Его остроумные шутки и едкий сарказм остаются злободневными и актуальными и в наше непростое время, что заставляет нас вновь и вновь обращаться за помощью к этому литературному персонажу, который вобрал в себя всю мудрость, накопленную человечеством за всю историю его существования. Хотя, следует отметить, что наряду с прославленным положительным героем, в местном фольклоре, параллельно прижился также и Насреддин Афанди – некоторым образом, прототип русского Иванушки-дурачка – являющийся предметом насмешек и являющийся примером глупого и неразумного поведения.

«Гляньте на этого оболтуса! – с усмешкой указывают на человека, несущего казан, вплотную прижав испачканное сажей дно, к собственной одежде. – Э-э... Афанди!».

И вообще: на Востоке, многое чего, может показаться вам странным и необычным, ломающим сложившиеся стереотипы и укоренившиеся ложные штампы.

Мне же, в связи с этим, показалось небезынтересным, воскресить в памяти то время и, соотнеся его с сегодняшним, попытаться осмыслить – насколько изменился с тех пор наш мир, наши взгляды, наша жизнь в целом. И, к своему немалому удивлению, вдруг обнаруживаю, что, собственно, ничего особенного, по большому счёту, не изменилось. Разве что, нет с нами сегодня таких смельчаков и обличителей нравов, каким являлся отважный возмутитель спокойствия – Ходжа Насреддин.

И сравнивая эти два момента, меня невольно влечёт назад, туда, в историю собственного народа, чтобы попытаться выяснить для себя, что же в таком случае изменилось с тех пор, и где следует искать истоки наших ошибок.

Как известно, ходжа Насреддин не являлся ни узбеком, ни таджиком, ни иранцем, ни турком, оставаясь при этом любимцем многих народов. Да тогда и не могло возникнуть подобных вопросов. Поскольку, наши отцы и деды прекрасно понимали, что не это является главным, а то, чтобы жить в мире и согласии. Что, корень зла следует искать не во внешнем, а внутри самого человека. И, следовательно, главная его задача состоит не в поиске сторонних врагов, а в духовно-нравственном совершенствовании самой личности. И мне хочется верить, что со временем на территории всего центрально-азиатского региона, как и на всей нашей прекрасной планете, воцарится долгожданный мир между всеми народами, и нам более не придётся прибегать к помощи бухарского мудреца, дабы вновь спасти из Лябихауза какого-нибудь очередного Джафара или иного проходимца. Ну, что тут поделаешь: видать, я неисправимый романтик и мечтатель.

Обратившись к истории Средней Азии, хочется только вкратце, в общих чертах обрисовать народности, населяющие данный регион и ту ситуацию, которая сложилась в нём на сегодняшний день.

Издrevле, население центральноазиатского региона состояло из множества различных народностей, ядро которой составляли два совершенно разных этноса, относящиеся к разным языковым группам – это персоязычные жители, являющиеся потомками бактрийцев и согдов, а также тюрки. Первых, принято относить к коренным жителям, ведущим оседлый земледельческий образ жизни, а вторых – к кочевым племенам, которые начали активно обживать нынешний регион начиная с XI века, когда династия Караханидов пришла на смену Саманидам. Затем, с востока, на смену Караханидам, явятся орды Чингиз-хана, которые безжалостно пройдутся по некогда цветущему оазису, стерев с лица земли немало городов и вырезав значительный генофонд той нации, культурные ценности которой сегодня по праву считаются общекультурным достоянием всего человечества.

Достаточно вспомнить такие имена, как Фараби, Аль Бухари, Рудаки, Аль Хорезми, Авиценна, Беруни, Саади, Хафиз, Руми... Однако, потомки чингизидов, ассимилировавшись со временем с местным населением, во многом воспримут культуру древнего народа. После

чего, на исторической сцене появятся на непродолжительное время несколько династий, постепенно сменяя друг друга (тимуриды, шейбониды, аштарханиды), когда, наконец, эта черед не завершится правлением Мангытской династии, последним представителем которой окажется эмир-Алим-хан, свергнутый в 1920 году большевиками.

К тому времени, на территории современной Центральной Азии образуется три независимых и самостоятельных государства – ханства: на востоке – Кокандское, на западе – Хивинское и в центре – Бухарское, а также Туркестан. С приходом Советской власти, вместо Бухарского ханства будет провозглашена Бухарская Народная Советская Республика (БНСР), просуществовавшая всего 4 года, после чего, в связи с образованием Узбекской ССР в октябре 1924 г. столицу перенесут в Самарканд, а с 1926 г. этот статус будет окончательно закреплён за Ташкентом.

Именно в этот период, в ходе так называемого «национально-государственного размежевания советских республик Средней Азии», большевистским правительством было принято решение об образовании новых республик, границы которых со временем примут тот облик, что сложился на политических картах сегодняшнего времени. После развала СССР, все эти бывшие республики, объявив о своей независимости, превратились в суверенные государства.

На протяжении всего этого времени, туркмены, таджики, узбеки, киргизы, казахи, а также остальные, менее малочисленные народы, продолжали вместе своё сосуществование, не разделяя никого по национальному признаку. И, если в советскую эпоху, идеологический отдел при ЦК строго следил за состоянием дел в этой сфере, то с распадом Союза и в связи резкой политизацией общественной жизни, межнациональные конфликты имели тенденцию обостриться, как, впрочем, и на всём остальном постсоветском пространстве.

Тем не менее, и сегодня, в основной своей массе, у народов этих стран хватает мудрости не идти на поводу у отдельных политиков и лидеров экстремистского толка, не поддаваясь на различного рода провокации и ратуя за стабилизацию положения в данном регионе. И это обнадеживает.

Возвращаясь же, к нашему литературному герою, российскому читателю, вероятно, было бы небезынтересно – как жил, в каком доме спал и какими блюдами питался знаменитый ходжа Насреддин. И я вам предлагаю совершить небольшой такой экскурс, тем более, что за истекшие сто лет мало что изменилось, если исходить из внутреннего уклада народа и социальных институтов.

Для того чтобы понять уклад жизни и быт местного населения, невозможно обойти стороной такой немаловажный институт, коим является семья. Что же касается Бухары, то эта тема представляется чуть ли не наиглавнейшей, без которой вообще невозможно правильно составить общую картину бухарского быта. Потому, что вся общественная и иная жизнь зиждется здесь прежде всего исходя из личной, непосредственно связанной с таким понятием как «дом».

Глядя с высоты «птичьего полёта», мы привыкли видеть хаотично разбросанные жилые глинобитные дома каркасного типа, которые, вроде бы, без какой-либо грамотной генеральной планировки, облепили собою центральную часть старого города с цитаделью Арк посередине. Грязные и узкие улочки, на которых порою не разъехаться двум ослам, запряжённых в арбу, представляют собою убогое зрелище для туриста, который проходя по ним, видит лишь сплошные стены домов, зачастую, как правило, без единого окошка.

«Бедные люди, – искренне недоумевает приезжий – и как же они ютятся в таких казематах?» Ему и невдомёк, что такой тип планировки дома имеет под собой прочную основу, базирующуюся, как на здоровом житейском опыте предков, так и исходя из некоторых принципов восточной мировоззренческой философии. А философия, как это ни покажется странным, весьма проста. Своими корнями она восходит к суфийским учениям, к эзотерике. К той,

что призывает человека искать Бога не во внешней проявляемости форм и явлений, а углубиться в себя самого, и путём тщательного психологического анализа собственного «эго», тщательно отполировать своё сердце, и таким образом, пытаться сблизиться с Ним, который в конечном счёте и является Единственной Реальностью, существующей в основе всей природы мироздания, природы самого человека.

Такое определение позволяет хотя бы отчасти объяснить и принять тот факт, что окна типичного восточного дома практически всегда обращены вовнутрь дома, а не наружу. Отсюда становится очевидным, почему средоточием всей жизни бухарца является дом и связанные с этим понятием семейные ценности. Это обстоятельство ещё больше способствует внутреннему самосозерцанию и предельной концентрации внимания, не отвлекаясь на то, что происходит вне дома, «вне мира».

А теперь вернёмся к «хаотичности» застройки. На самом деле, в основе строительства любого местного жилища, существует чёткий и продуманный план. Зайдите в любой старинный дом, состоящий, как правило, из «хавли берун» («внешний дом») и «хавли дурун» («внутренний дом»), и вы разительно почувствуете разницу температур между улицей и внутренним двориком практически любого дома. И это неспроста: сама жизнь, путём различных экспериментов, подтолкнула инженерную мысль к тому типу строительства жилища, что мы имеем на сегодняшний день.

При строительстве бухарского дома учитывается множество факторов, способствующих созданию специфического микроклимата, особенно, если учесть, что «лето» здесь длится не три месяца, а порою более полугода. Внутренний двор такого дома строится таким образом, чтобы он являл собою естественный кондиционер, который зимой сумел бы защитить от резких ветров и морозов, а летом способствовал бы созданию особого микроклимата от несносной жары.

Внутренний двор обкладывается специальными квадратными плитками-кирпичами, с приблизительными размерами 20 x 20 сантиметров. Укладываются эти плитки от основания Внутреннего дома к середине двора под небольшим наклоном, для того, чтобы дождевая вода стекала к центру, где, как правило, разбивается небольшой внутренний садик-палисадник, а если быть точнее – некое подобие длинной прямоугольной клумбы. Типичными «обитателями» такого огорода являются, как правило, виноград, смоква, всевозможная зелень (укроп, кинза, райхон, мята), а чаще всего декоративные цветы. Реже – плодовые деревья.

Между плитками, уложенными на песчаную основу, обязательно существует 1 – 2 сантиметровый зазор, который затем заливается специальным раствором алебаstra («ганч»). Эти плитки-кирпичи обладают удивительным свойством – отражать от себя солнечные лучи, сохраняя умеренную температуру внутри дома.

После захода солнца, внутренний дворик, обложенный такими кирпичами, поливается водой. Влага испаряясь, поднимает в первые минуты накопившийся жар, создавая на некоторое время удушливую атмосферу. Однако, уже по истечении получаса двор наполняется желанной прохладой. Неизвестно откуда возникает спасительный ветерок («шабода»), и, на вполне высохшую от воды плитку, домочадцами, из числа молодёжи, стелется «шол» (палас из верблюжьей шерсти), а уже поверх него расстилаются по бокам «кўрпача» (стёганные ватные одеяла), приглашая семью к вечернему ужину или просто отдыху под открытым небом.

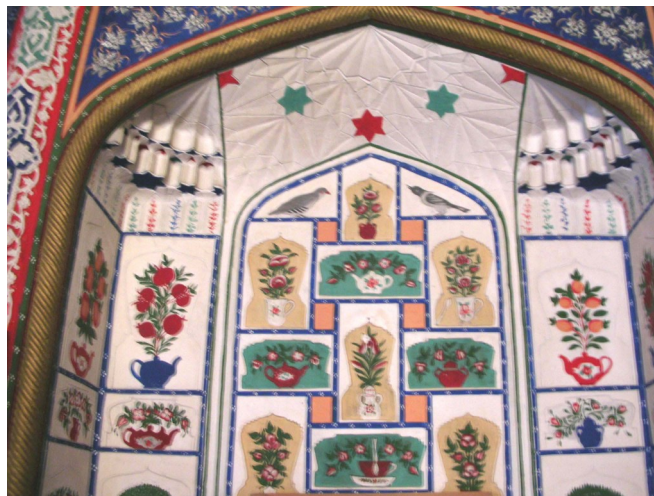
Вообще, интересно отметить, что именно такими плитками-кирпичами, называемыми «ғишт-и-оби», обложены почти все строения в Бухаре. Рассказывают, что древний рецепт создания этих кирпичей, которые по одной из версий замешивались исключительно на верблюжьем молоке, безвозвратно утерян. И хотя сегодняшние мастера отливают подобные «квадраты», тем не менее, рядовому жителю предпочтительнее, ближе и ценнее старинные их «собратья», временем доказавшие свою жизнестойкость.

Хорошо лежать на спине в летний вечер во дворе такого дома и, глядя в бездонное смеркающее южное небо, рассуждать об устройстве вселенной. Очень низко, почти над самой головой кружатся или стремительно проносятся городские ласточки, как бы объявляя своей весёлой трескотней о наступающей прохладе. Они будут кружиться до тех пор, пока не начнёт смеркаться. Их многочисленными глиняными гнёздами-домами были некогда сплошь облеплены карнизы-балки старинных квартальных мечетей и медресе, находящихся практически в любом районе Старого города. Сегодня я почти не встречаю этих жизнерадостных и галдящих без умолку, удивительных пташек. И это ещё один повод для грусти.

С наступлением темноты, на небе одна за другой начинают мерцать звезды, постепенно разгораясь и предвещая в скором времени в совершенном блеске. Они соревнуются со своими «соседками», словно находясь на некоем конкурсе красоты, где само небо играет роль огромного подиума. Зрелище это поистине завораживающее. То, что происходит в такой момент в душе невозможно выразить словами. Меня, разве что, может понять только тот, кто как и я, с самого детства спал под открытым небом, находясь под самым боком у самой матушки-Природы, в объятиях которой так сладостно и приятно забываться, засыпать и просыпаться.

Ласточек уже давно сменили летучие мыши, стремительно и неприятно проносящиеся почти над самыми головами и умудряющие каким-то чудом не вляпаться со всего лёта в глинобитные стены дома. Однако со временем и они перестают летать, и тогда человек один на один остаётся с той необъяснимой и влекущей к себе вечностью, которую мы называем южным звёздным небом, той самой «загадкой сфинкса», что на протяжении рода человеческого несколько тысячелетий будоражит умы и притягивает к себе взоры многих людей, тщетно пытающихся ответить на извечный вопрос: «А в чем же, собственно, заключается смысл нашего существования?!»

История куропатки



Фрагмент центральной ниши бухарского дома. Фото автора

В раннем детстве у моего прадеда Саида была куропатка. Да, да – обыкновенная живая куропатка, за которой он трепетно ухаживал: чистил клетку, кормил, вовремя менял для неё воду.

Так уж, случилось, что однажды она «умудрилась» вырваться из клетки и улетела: то ли дверцу забыли закрыть, то ли ещё по какой причине...

Шестилетний мальчик этот факт воспринял как настоящую трагедию. Горе его было безутешным.

В 70-х годах XIX столетия отец ребёнка – Юсуф – купивший этот дом, нанял для росписи главной залы искусных мастеров по живописи и миниатюре, которые принялись расписывать стены и ниши согласно канонам и требованиям живописи своего времени. Саид помогал мастерам по мере сил своих: он держал баночки с разведёнными красками и, по требованию мастеров, подавал и менял их. При этом он продолжал плакать и сокрушаться о своей невосполнимой потере. Тогда один из мастеров, желая хоть как-то утешить мальчика, сказал ему:

– Не надо плакать. Хочешь, я сейчас же верну твою любимицу в дом? – и в ту же минуту принялся писать изображение куропатки, которую разместил в левой части центральной ниши. А чуть позже, для уравнивания композиции, пририсовал справа и ласточку.

С того времени прошло почти полтора столетия. Прадеда моего давно уже нет на этом свете, а куропатка всё ещё продолжает красоваться на прежнем месте, воскрешая к жизни наивно-трогательную историю недавнего прошлого и навевая на грустные философские размышления о бренности человеческого существования.

Глава 3. Пару слов об «ош-хоне» и чуть-чуть – о казане



«Ташнав» в бабушкином доме. Бухара. Фото автора

– Махмуд! Поджигай!
(из к-ф «Белое солнце пустыни»)

В каждом бухарском доме имелись «ташнавы» (специальное углубление для стока воды), грубым аналогом которого в русском языке является «раковина» или «мойка». Ташнавы устанавливались не только во дворе дома и в «ош-хоне» (кухне), где готовилась еда, но и в «дахлизе» (приблизительный аналог русских сеней), а также в примыкающем непосредственно к дахлизу, «мадоне» (небольшое помещение, служившее для ритуальных омоений, а также местом для хранения одежды, ювелирных украшений и прочего).

Сложная и древняя система канализации, именуемая «тазар», существовала в любом старинном доме. Откровенно говоря, мне так и не удалось выяснить, каким образом наши предки предугадывали – где, в каком именно месте следует пробивать точки стока, и как вообще действует данная система.

Лично от себя могу засвидетельствовать лишь одно – с каким трепетом и благоговением моя бабушка относилась к данному сооружению. Выросшая в традиционной бухарской семье, где к расходу и экономии воды придавалось немаловажное значение, она неизменно возникала перед нами – детьми – едва стоило нам приблизиться к ташнаву. Наши периодические игры, связанные с расплёскиванием и разбазариванием драгоценной влаги, она справедливо считала непозволительной роскошью, грозящей засорением канализации, с неизбежно вытекающими отсюда последствиями. Она как Цербер стояла на страже контроля

расходования воды и малейшее излишество последней, справедливо расценивалось ею как варварское и ничем не оправданное расточительство и безумие, граничащее с преступлением. Вода – это было святое. Но самое главное переживание заключалось вовсе не в бережливости. А в том, что мы, своим чересчур бесконтрольным расходом воды могли забить и окончательно нарушить единственную древнюю канализационную систему, которую уже не в состоянии будет восстановить ни один из советских сантехников.

И, как я понял, став значительно старше, бабушка оказалась права на все сто. В этом воочию пришлось убедиться, когда в советские времена учёные, пытаясь выяснить – как же все-таки функционирует старинная баня XVI-го века – полностью разобрали действующую (!) баню «Саррофон», а потом, собрав её вновь, столкнулись с непонятной дьявольщиной – баня перестала работать.

Однако возвратимся в дом. А ведь, я до сих пор, ничего ещё вам не говорил о посуде и прочих поварёшках, необходимых для приготовления блюд среднеазиатской кухни. Ясно, что без этих вещей просто не обойтись.

Начать, пожалуй, стоит с того, ЧТО из себя представляет «ош-хона», которая переводится, как «кухня» («Ош» – подразумевает «еду» вообще, а «хона» – «дом»), ибо главное её предназначение это готовка пищи.

Как уже было сказано выше, любой дом делится как бы на две половины: на «внешний» и «внутренний» дом. Это, прежде всего, обуславливается спецификой жизни рядового горожанина. Хавли берун, в основном, располагался в нижней части дома и одним торцом примыкал к «раъраву» (небольшое крытое помещение, в которое попадаете сразу же, переступив порог бухарского дома). Другим боком-торцом он упирался, чаще всего, в ош-хону.

Последняя, обычно, располагалась в дальнем углу дома, дабы копоть и чад, исходящие во время готовки пищи, как можно меньше касались главных стен строений дома. Ведь раньше пища готовилась исключительно на дровах.

Вот почему в центре ош-хоны, в потолке можно было обнаружить небольшое отверстие, именуемое в просторечии как «хаштак», через которое выходил дым. Слово это имеет двоякие корни: другими словами, симбиоз персидского и арабского языков. «хашт-тарк». Первая часть этого слова (перс.) означает «восемь», а вторая (араб.) – «часть, доля». Что в переводе на русский язык звучит как «восьмигранник». Таким образом, можно предположить, что изначально эти отверстия имели форму восьмигранника, но со временем упростившись, превратились в форму обычного круга.

Вместо современной газовой или электроплиты, наши прабабушки пользовались обыкновенным наскоро слепленным из глины очагом, на который можно было установить полусферический казан. Он плотно садился на предназначенное ему место и терпеливо и мужественно сносил все, что в него нальют.

Роль же холодильника выполняли «хумы» – специальные глиняные кувшины, утопленные «по горло» в землю и обмазанные сверху раствором, состоящим из глины и соломы, вплоть до самого горлышка, которое прикрывалось специальной крышкой соответствующего диаметра. Хумы имели различную ёмкость и служили для разных целей. В основном, они являлись резервуарами для хранения воды. Однако, я хорошо помню, что у бабушки имелись и хумы для масла, а также специальные хумы для хранения мяса.

Ош-хона – это святая святых, ибо она являлась зеркалом чистоты всего дома. Там всегда было идеально чисто, несмотря на отсутствие водопровода, газа и электричества. Сейчас без этих достижений научно-технического прогресса невозможно представить себе сколь-нибудь сносное человеческое существование. И, тем не менее, факт остаётся фактом. Воду приносили «обкаши» /«машкоб»/ (водоносы), хворост – «хезумкаши» (собиратели дров и хвороста), а единственным источником света в ош-хоне являлась керосиновая лампа да пламя самого очага. И чистота кругом стояла идеальная.

Совсем рядом от ош-хоны (а иногда – внутри) находилось ещё одно глиняное сооружение, обложенное кирпичами и обмазанное раствором глины и соломы. Это «тандыр» («танёр») – специальная печь, для выпекания лепёшек и домашней самсы (реже – мясных изделий). Устанавливали её специальные мастера. Причём, по желанию хозяйки, тандыр можно было установить как вертикально, так и горизонтально (жерлом в небо). В это жерло, вначале забрасывали хворост (сухие стебли хлопчатника или саксаула), разводили огонь, раскаляя до нужной температуры печь изнутри, после чего, на тлеющих углях пекли домашние лепёшки и прочую выпечку, прилепляя к его раскалённым стенкам полуфабрикаты. Для этих целей специально изготавливалась толстая круглая «прихватка», которая зовётся «рафида». Заготовка будущей лепёшки, искусно исколотая орнаментом с помощью специального инструмента («нон-пар»), ложилась «лицом» на внешнюю поверхность рафиды, с тыльной стороны которой имелась небольшая прорезь-карман для руки. Слегка побрызгав предварительно на раскалённые стенки тандыра подсолённой водой, хозяйка просовывала руку в прорезь и, резким уверенным движением, прикрепляла тыльную сторону лепёшки к стенам печи. После чего, мгновенно вытаскивала руку и с опустевшей рафидой с тем, чтобы уложить на неё следующий полуфабрикат. Таким образом, весь внутренний периметр печи облеплялся лепёшками (либо самсой).

Вскоре, лепёшки покрывались симпатичным румяным колером, издавая вокруг сумасшедшие ароматы домашнего хлеба. Понятное дело, что в такие дни никому не могла прийти в голову мысль – сбежать за буханкой хлеба в продуктовый магазин.

По окончании процесса выпечки, тандыр тщательно вычищался от золы и мусора, а основное его отверстие прикрывалось специальной крышкой, защищая печь от дождя и непогоды. Иногда, для сохранения и продления срока службы, над тандыром пристраивали небольшой специальный навес, надёжно защищающий печь от влияния выпадающих осадков. Тут же, под этим навесом, могли располагаться сошники, казаны и прочая домашняя утварь.

Ну, вот мы и подошли с вами к главному предмету восточной кухни, а именно – к казану – этой универсальной посудине, которая достаточно часто заменяет собою на Востоке и сковороду, и латник, и кастрюлю... Одним словом – всё!

Ещё в середине прошлого века, О. А. Сухарева в своей работе («Бухара XIX – начало XX вв» изд. «Наука», 1966 г) упоминает о том, что «на рубеже XIX – XX вв. активно стала развиваться металлообрабатывающая промышленность, частью которой являлось ремесленное производство чугунных, медных, бронзовых и иных изделий. Широкое применение у дехкан и простого люда находили сошники („поза“), чугунные котлы („дег“), а также котлы из меди („дег-и мис“). Торговля этими товарами, как правило, происходила в квартале „Дегрези“ („Литейщики котлов“), название которого говорит само за себя».



Медный казан для плова. Фото автора

В настоящее время, можно встретить казаны самых причудливых форм и сделанных из различных сплавов. В представлении же обычного населения, «классический» казан имеет идеальную полусферическую форму, по краям которого расположены «ушки» (обычно, в количестве 2 штук, реже – 4-х), с помощью которых казан устанавливают или – наоборот – снимают с очага.

«Но почему так необходим казан? Неужели невозможно обойтись без него, и что в нём такого особенного?» – совершенно резонно, возможно, спросит меня россиянин.

На этот вопрос давно ответил один мой минский друг, неровно дышащий к среднеазиатской кухне. Всё дело в объёмном жаре. На этом принципе, построена практически вся азиатская кухня. Жар, равномерно охватывающий, всю полусферу казана, способствует интенсивной и одинаковой степени прожарки всех находящихся в нём продуктов, что в конечном результате и создаёт неповторимый вкус блюда. Существует, конечно же, ещё ряд некоторых нюансов, обуславливающих специфику этой кухни, но «принцип объёмного жара» является, всё же, одним из основных.

Вот почему я настоятельно рекомендую приобрести, по возможности, казан. Это в первую очередь. Благо, на сегодняшний день, во многих городах России можно встретить широкий ассортимент каких угодно казанов. Только сделаю одно существенное уточнение: учитывая российские (городские) условия (газовая или электроплита), казан необходимо выбирать с несколько усечённым дном. Для того, чтобы он устойчиво «стоял» на плите, а не болтался из стороны в сторону. Традиционные же, полусферические казаны идеальнейшим образом подойдут для дачи, где для них можно соорудить печь. Как это сделать, без особых трудов можно найти в интернете.

Приобретение казана – это уже, можно сказать, «полдела». Теперь в нём у вас и щи получатся особенные, и плов восхитительный, и кабоб необыкновенный. Потому что казан – он и в Африке казан.

Теперь, поговорим об кухонном инвентаре, посуде и всевозможных плошках и поварёшках. Одним из основных приспособлений для рубки мяса, являлась деревянная колода («кунда»), которая представляла собою деревянный пень, хотя, чаще всего, просто, толстый срез ствола какой-либо урючины или от грецкого ореха. Ну, а для рубки мяса, использовался специальной нож с широким лезвием, загнутым кверху, именуемый «корд-и-ош» (от тадж. «корд» – «нож», «ош» – «еда»). Ни о каких мясорубках наши предки не ведали: всё заменял этот внушительных размеров «ятаган», который в считанные минуты мог перерубить (а не – перемолоть) любое количество мяса, превратив его в великолепный фарш. Иногда, для пущего облегчения работы, орудовали двумя такими ножами, поочерёдно постукивая методичными движениями по куску мяса, распластанному на колоде.

При этом, следует отметить, что никаких подсобных столов и стульев тогда не существовало: насколько помню, бабушку свою я всегда заставлял сидеть на корточках: «стульчиком» же ей служило совсем невысокое сооружение из каких-то лоскутков материи, сшитое собственноручно. Либо, подобрав ноги под себя, она удобно устраивалась на коврик. Естественно, перед ковриком расстилался «шол» – большой палас из верблюжьей шерсти, или его заменяло «бўро» – специальная плетёная циновка.

В известной русской сказке «Колобок», рассказывается о так называемых сусеках. Одно время, я долго гадал, что же это такое – «сусеки»? Пока не вычитал в словаре В. Даля, что так на Руси именовали (цитирую) «закром, сукром, отгороженный ларь в амбаре, житнице, для сыпки зернового хлеба». Вот какие, оказывается, существуют поговорки, связанные с этим словом: «Полны сусеки – богатый мужик», «По сусеку глядя месят квашню», «Не то хлеб, что в поле, а то хлеб, что в сусеке», «В сусек не пойдёт, а в брюхо пойдёт (съедят)».

Любопытно, но оказывается и у наших бабушек был свой «сусек», в котором всегда хранилась мука. И назывался он «пўстак» (тадж. «пўст» – «кожа»). Самое смешное и грустное, что никто из молодого поколения людей (ни в России, ни в Средней Азии), не то, чтобы содержал сегодня нечто подобное у себя дома, но даже, наверное, уже не помнит – что это такое! А ведь, раньше пўстак являлся непременным атрибутом любой уважающей себя хозяйки. Изготавливался он из кожи животного (коровы, быка, реже – барана, козы).

Едва освежевав тушу животного, её оставляли на несколько часов в покое: мясо только что зарезанного животного обязано некоторое время остыть. Шкура же, подвергалась тща-

тельной обработке. С помощью кипятка ошпаривали ту часть шкуры, где находилась шерсть и тут же, руками выщипывали дочиста, то есть до основания. Таким образом, оставалась только сама кожа животного, гладкая с обеих сторон. Затем, она подвергалась специальной обработке, после чего, получившаяся «скатёрка», служила идеальным «сусеком» для хранения муки. Как правило, она всегда находилась в свёрнутом виде, наподобие конверта. Когда же, приступали к готовке, «пўстак» разворачивали, брали в руки сито («эляк») и просеивали муку для работы.

О половнике («чойгардон») я ещё скажу, остаётся упомянуть о специальном черпаке («чўлпи») для вылавливания лапши и пельменей, а также о шумовке, которая зовётся «каф-гир» (тадж. «кавк» – «пена», «гир» – глагол «брать», «собирать»)

Несколько слов о так называемых «скоко вешать, в граммах?!». Если этот вопрос вы зададите бухарцу или самаркандцу, в лучшем случае, вам в ответ лишь снисходительно улыбнутся. Потому, что закладка продуктов обычно производится «на глазок». Традиционно в качестве мер и весов здесь служат такие понятия как: «кандковак» – чайная ложка, «чойгардон» – разливная ложка, «пиёла» – пиала, «коса» – та же самая пиала, только втрое большее по объёму и служащая ёмкостью под первое, лагманы и прочее. Тут, впрочем, стоит отметить, что на протяжении долгого времени стандарт перечисленной посуды оставался неизменным, а потому выражение «як пиёла» («одна пиала»), ни у кого не вызывал недоумения: у всех пиалы были приблизительно одного и того же размера и, соответственно, одинаковой ёмкости. Чего совершенно нельзя сказать о нашем времени, когда под «пиалой» может подразумеваться и изящная расписная фарфоровая чашечка, с размером с напёрсток, и огромная посуда, больше напоминающая своими габаритами «касу». Словом, «всё смешалось в доме Облонских», и кого теперь в этом винить, непонятно...

И, тем не менее, современные хозяйки приноровились к меняющимся условиям, диктуемым временем, поскольку прекрасно знают, что главное – это чистота помыслов в душе и искренность в намерениях. Ну, и – само собой разумеется – санитарная чистота в ош-хоне. Более того – поскольку я и сам имею некоторое отношение к приготовлению пищи, то должен сказать по этому поводу несколько слов от себя.

Во-первых – пищу следует готовить с любовью, с чистыми руками, а главное с чистой душой. На Востоке, принято ещё, при этом, обязательно взывать к помощи и благословлению Всевышнего. Основной залог успеха состоит не в квалификации повара и зависит не от «граммов» и точной дозировки, а от того, насколько вкладывает он, при этом, свою душу в создаваемое им блюдо. И это далеко не просто слова, это – факт, а потому, никогда не следует забывать об этом. Слышал, что современные учёные экспериментально подтвердили это, поливая один горшок с цветами с любовью, под классическую музыку, а другой – ругаясь, под пошлый шлягер. Результаты, говорят, ошеломили всех. К примеру, довольно часто, когда мне приходится чистить овощи или резать мясо, я имею обыкновение петь и мило переговариваться с продуктами. Поэтому некоторые товарищи благоразумно держатся от меня в стороне.

Не случайно, во многих областях Узбекистана (Самарканд, Бухара) сохранилась традиция преемственности, когда ученик («шогирд») несколько лет подряд учится у своего наставника («усто»), прежде чем последний даёт ему благословление и разрешение («рухсат») на самостоятельное творчество. И в дальнейшем на плечи ученика возлагается огромная ответственность за престиж своего учителя, ибо добросовестность и чистоплотность в приготовлении пищи издревле считались одними из важных качеств, когда вставал вопрос о том, к какому мастеру следует обратиться во время предстоящей свадьбы или праздника. Ведь надо иметь ввиду, что блюдо готовилось не на 5 – 6 человек, а на 300, 500 и даже 1000!

Ну, и поскольку мы с вами коснулись такой темы как свадьба и прочие мероприятия, связанные с привлечением огромного количества народа, нелишним будет напомнить о восточном этикете и некоторых неписаных правилах традиционного застолья.

Гость на Востоке – дар божий, а потому гостеприимство тут всегда было в почёте. Отличительной особенностью настоящего восточного человека во все времена являлись такие качества, как чрезвычайная деликатность и вежливость, а также скромность и дружелюбие. Во время обеда, не принято с жадными глазами набрасываться на пищу, даже если вы и сильно голодны. Не одобряется, если кто-либо из присутствующих выбирает исключительно кусочки мяса, оставляя своим «соседям» рис.

Пищу следует есть не спеша, сопровождая трапезу приятной и непринуждённой беседой о чём-либо нейтральном, не «загружая» особо окружающих. Например, о погоде, о видах на урожай и так далее. При этом, необходимо всячески стараться проявлять в отношении своих собеседников внимание и учтивость, призывая периодически своего соседа по столу к совместной трапезе и пододвигая, по возможности, к нему лучшие куски мяса, овощей, фруктов. Собеседник, в свою очередь, как правило никогда не остаётся в долгу и также поощряет своего соседа, предлагая тому некое блюдо, до которого тому сложно дотянуться. Словом, все кругом взаимно вежливы и предупредительны. Идиллия полнейшая.

Иногда, хозяевам, бывает неудобно – каким образом дать гостям знак, что пора уже и «честь знать», что мероприятие близится к своему завершению. Насколько я помню, в Бухаре таким сигналом всегда служила подача плова. Это как неписанный закон: подача плова означает, что можно поест и – собираться в обратный путь. Нет-нет: вас конечно же, никто не станет выгонять из-за стола. Более того, хозяева будут умолять вас остаться и даже совершенно искренне обижаться на то, что вы собираетесь покинуть их дом. Все это так. Но этикет есть этикет. Тактичность здесь доведена до виртуозного совершенства: хозяева не должны легко расставаться с гостями, а гости, в свою очередь, вынуждены извиняться за то, что время им не позволяет подольше оставаться в таком гостеприимном и замечательном доме. В этом есть что-то завораживающе-трогательное и, видимо, этим мне и нравится Восток.

Железная логика



Бухарский плов «Ош-и софи». Фото автора

Жизнь человека, родившегося на Востоке, с рождения и до самой смерти обставлена огромным количеством обрядов, церемоний и различного рода мероприятий, которые невозможно пропустить или игнорировать. Рождение первенца, обряд обрезания, свадьба, религиозные праздники – ничто не обходится без пиршеств и собраний, на которые в обязательном порядке приглашаются родственники, соседи, друзья, сослуживцы и прочий люд, с сопутствующим каждому конкретному случаю угощением, а иногда и подарками. Несомненно, всё это накладывает особый отпечаток на сознание местных жителей, которые настолько свыкаются с подобными вещами, что воспринимают сложившийся уклад, как нечто будничное и неизменно существующее от века.

Как правило, в основном, мероприятия разделяются на женские праздники и мужские. К числу последних, в частности, достаточно часто, относится и такое, как приглашение на плов. На подобных торжествах, где – как известно – собирается немалое количество незнакомых вам людей, не принято группироваться с друзьями или знакомыми: вы, просто, занимаете свободное место, и это совершенно естественно и нормально.

При раздаче горячего, принято ставить одну тарелку плова на двоих. Эта традиция, уходящая своими корнями в глубокую древность, находит своё объяснение в религиозно-мифологическом контексте мусульманской эсхатологии, одно из положений которой можно сформулировать приблизительно следующим образом: «человеку, вкушающему пищу в одиночестве, сотрапезником, непременно, становится сам сатана (шайтан)».

Хорошо, если соседом по трапезе окажется ваш знакомый: в этом случае, можно мило побеседовать, да и естся легко и без всяких стеснений. И, совсем другое дело, если вам выпало – разделить обед с незнакомым человеком. Тут, поглощение еды превращается в настоящее испытание вашей воспитанности, сопровождаемое взаимной демонстрацией вежливости, подталкиванием друг к другу кусочков мяса, искусственным сдерживанием зверского аппетита и прочими излишествами восточного этикета, поскольку никому

не хочется прослыть в глазах оппонента невеждой и невоспитанным ослом, напрочь лишённым понятий об элементарных правилах поведения за столом.

В тот день, моему родителю не повезло вдвойне: мало того, что он был ужасно голоден, так, к тому же, как вскоре выяснится, выпавший ему по жребию судьбы партнёр, оказался со своеобразными представлениями о приличиях и этикете, предписываемых каждому благочестивому мусульманину.

Поначалу, как это и положено, мой родитель сдержанно довольствовался лёгким салатом из овощей и несколькими рисинками плова. Однако, вскоре, обратив внимание на то, как его сосед беззастенчиво и ловко, один за другим, уминает за обе щеки мясо, он заволновался, нервничая и ёрзая, как на иголках, терпеливо выжидая – когда же, наконец, бессовестный обжора образумится и проявит акт великодушия в отношении своего сотрапезника. Партнёр же, был глух и нем, руководствуясь, похоже, известной моралью из басни Крылова «Кот и повар»: «А Васька слушает да ест».

Наконец, терпение отца лопнуло, и он отважился тактично намекнуть:

– Берите, берите... угощайтесь, не стесняйтесь... рис с морковью тоже, полезны для здоровья...

– Нет, спасибо: мне мясо больше нравится – простодушно сознался сосед.

От неожиданности, папа чуть не подскочил на месте: за всю свою сознательную жизнь, ему ещё ни разу не приходилось сталкиваться с подобным уникальным экземпляром.

– Что Вы говорите? Неужели?! – изумился отец, вскинув высоко кверху свои густые мохнатые брови, и, выждав паузу, саркастически добавил: – Знаете, как это ни странно, но в любви к мясу Вы не одиноки: я тоже, к примеру, очень даже равнодушен к нему!

– Так, в чем же дело?! – настала очередь удивляться собеседнику. – Берите и ешьте! Кто ж, Вам, не даёт?

Логика оппонента оказалась настолько железной и «правильной», что мой бедный родитель застыл на некоторое время с раскрытым ртом, беззвучно шевеля губами, словно рыба, выброшенная на берег.

А затем, придя в себя, тихо произнёс:

– Спасибо: пожалуй, я уже наелся: надо переварить полученную пищу...

Ну, а теперь, можно пускаться в увлекательное путешествие по Востоку! И первое, куда мы с вами отправимся – это, конечно-же, восточный базар, где нам предстоит не только пройти вдоль бесчисленных рядов молочников, лепёшечников, зеленщиц, продавцов сладостей, овощей, фруктов, дынь, торговцев ливером и прочее, но и попробовать кое-что необычного

Итак, как говорят в Узбекистане, «Хуш келибсиз!» («Добро пожаловать!» узб.) и «Ош шавад!» («Приятного вам аппетита!» тадж.)

Глава 4. Восточная мозаика базаров



Ряд торговцев фруктами. Фото автора

Что делать?! Мир стоит на воровстве!
Воруют в Самарканде и в Хиве,
В Ширазе, в Тегеране и в Стамбуле,
И даже – страшно вымолвить – в Москве

Л. Филатов, «Возмутитель спокойствия»

Ни один восточный город немыслим без базара. Правда, справедливости ради следует отметить, что раньше базаров было на порядок больше, нежели сейчас и это понятно: ведь базар являлся не только местом купли-продажи, но и в известной степени, подменял собою СМИ то есть, служил основным источником информации. Помимо прочего, здесь устраивались разного рода представления: кукольники, канатоходцы, клоуны, чтецы и другие. Одним словом, базар являлся ещё и ареной для всевозможных выступлений, а следовательно выполнял функции развлекательного характера.

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

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

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

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

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

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

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



Знаменитый бухарский «қаймоқ». Фото автора

Следует отдать должное: эта традиция сохранилась до сего времени: каждый день, в шесть часов утра, я просыпался под возгласы продавцов этого товара («кай-мок! кай-мок!») – кричат они под окнами «пятиэтажек»). Быстро спустившись по лестнице вниз, покупал у них свежие кипячёные сливки к завтраку. Лучшего завтрака, чем каймок, свежая горячая лепёшка и чай (неважно: чёрный или зелёный) не существует. Это знает каждый житель Бухары, в этом может убедиться любой из вас. Разламываете на несколько частей горячую лепёшку, пахнущую тандыром, раскладывая перед завтракающими домочадцами. Оставляете себе один из них. Отламываете от него небольшой кусочек с хрустящей румяной корочкой, обмакиваете в касушку с каймаком, которая покоится на середине дастархана, затем слегка опускаете в сахарницу с «сахаром-песком», и только потом отправляете себе в рот, запивая горячим чаем. Неплохо, если рядом находится ваза с кистями винограда сорта «хусайни» или «шибирғони». Ай! И зачем я только принялся вам это расписывать?! Только себя расстроил...

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

Чакка (кисломолочный продукт)



«Чакка». Фото автора

– Где взяли?

– Давно здесь сидим...

(из к-ф «Бело солнце пустыни»)

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

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

Источник: Производство кисломолочного продукта чакка (сузьма) и турах

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

Признаюсь честно: лично мне, пробовать ташкентскую «сузьму» не доводилось. А вот, как приготавливается чакка в Самарканде и Бухаре, мы поговорим с вами обстоятельно.

И не сухо, по-научному, а обратившись за помощью к самаркандской хозяйке, которая, приноровившись к российским условиям, показала мне – как можно выкрутиться и приготовить чакку, находясь за тысячи километров от родного порога. А делается она, оказывается, совсем просто.

Для начала, необходимо сшить мешок из плотной бязи, объем которого соответствовал бы 2 – 3 л. За отсутствием нужной бязи, мы использовали обычное вафельное полотенце, что тоже вполне сгодилось. Как доверительно шепнула мне хозяйка, не всякий материал годится для мешка.

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

– Да потому, что вместе с жидкостью, сквозь марлю просочится и та желтоватая сыворотка, которая необходима для того, чтобы у нас получилась именно чакка, а не что-либо другое. Так что, если мешочек у вас сшит из «грамотной» ткани, можно считать, что чакка уже в карма... то есть, я хотел сказать – в холодильнике.

Молоко (обычное магазинное, 3,5%) – 1 л

Сметана (10 – 15%) – 1 чайная ложка (20 г)

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

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

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

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

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

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

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



«Чакка». Фото автора

Удивительно, но уже через несколько часов, мы рискнули снять пробу и убедились, что она ничуть не уступает той, что продаётся на рынках Бухары или Самарканда. Несомненно: у каждого молочника возможны свои секреты и тонкости, которых он никому и ни за что на свете не поведаст, разве что, кроме своих детей. А те, в свою очередь, с младенчества стараются перенять у родителей это древнее ремесло, дающее пропитание и обеспечивающее достатком не одно поколение их славного рода. И в этом также можно усмотреть одну из причин гордости отдельно взятой семьи молочника, поскольку, каждый из них прекрасно осознаёт свою нужность обществу, в котором он проживает, и это в определённой мере способствует его самовыражению, а в дальнейшем, самоутверждению в этой жизни.

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

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

Мало того, что чакка хороша сама по себе, как прекрасная закуска. Из чакки можно приготовить и другие самостоятельные закуски и даже супы (окрошки). Ниже, приводятся пару самых распространённых рецептов.

Чувот (кисломолочная закуска)



«Чувот». Фото автора

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

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

– Чуво это? – опешил приятель.

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

Пока я, как всегда, откинув свою голову назад, с трудом пытался влить вовнутрь «первую», мой товарищ в мгновение ока смолотил плоды двухдневных усилий.

Опустив стопку вниз, я наткнулся лишь на его довольную физиономию, с восторженно сияющими глазами.

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

Ну, так «чуво»: поплыли дальше?

Чакка – 100 г

Вода (холодная, кипяченая) – 50 мл
Зелень (укроп, кинза, базилик) – по 5 г
Красный молотый жгучий перец – 1 г
Соль – (по вкусу)

Вообще-то, на Востоке, принято вместо базилика использовать «наъно» (разновидность мяты, которая является неотъемлемой частью флоры практически любого домашнего огорода) или «райхон» (тот же самый реган – с красно-фиолетовыми лепестками). Но я полагаю, что и тот базилик, что продаётся в российских супермаркетах, вполне сгодится, нисколько не исказив при этом тонкого аромата букета в целом. Вся зелень мелко рубится, смешивается с чаккой, добавляется соль (по вкусу) и разводится с помощью воды. В каждом конкретном случае, необходимое количество воды регулируется «на глазок». Главное, чтобы получившаяся масса напоминала бы по своей консистенции 15%-ную сметану.

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

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

Чакка-чўлоп (восточная окрошка)



«Чакка-чўлоп» (восточная окрошка). Фото автора

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

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

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

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

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

Чакка – 200 г

Вода (охлаждённая, кипячёная) – 1 – 1,5 л

Огурцы свежие – 300 г
Редиска – 100 г
Зелёный лук – 100 г
Зелень (укроп, кинза) – 20 г (по 1 пучку)
Соль – по вкусу.

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

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

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

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

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

Загадочная русская душа

В конце прошлого столетия довелось мне поработать в одном из кафе, расположенном в очень уж неудачном и глухом месте, среди дворов, на проспекте Стачек. Было оно настолько малопосещаемым и нерентабельным, что, промучившись с многочисленными рекламными акциями, которые никоим образом не изменили положения дел, было решено использовать его исключительно для банкетов и свадеб. С этой целью срочно были напечатаны и разосланы специальные флаеры-визитки в несколько ЗАГСов и организаций, и дело немного сдвинулось с «мёртвой точки».

Обслуживающий персонал состоял всего из трёх-четырёх человек: администратор (она же – экспедитор, она же – помощник повара, она же, иногда – бухгалтер), буфетчицы (она же – посудомойщица, она же – уборщица), повара (он же – калькулятор, он же – грузчик) и, собственно, самого хозяина, являющегося главным снабженцем маленького предприятия..

Я наскоро составил приблизительное меню, которое наиболее оптимально учитывало как техническую сторону, так и все имеющиеся в наличие ресурсы и... постепенно мы стали понемногу окупать своё существование. В целом, типичная картина среднего российского бизнеса.

Теперь, я подхожу к главному герою своего повествования.

Я сознательно не упомянул ещё об одном нашем работнике потому, что для меня так и остался не выясненным до конца его статус.

С обратной стороны нашего кафе, противоположной центральному входу, имелся «чёрный ход», выходящий во двор, окружённый со всех сторон домами и с мусорными баками в центре. Там, перед самым выходом находилось небольшое помещение, пустовавшее бесхозно. И именно это помещение наш предприимчивый молодой хозяин, мудро руководствуясь старой русской поговоркой: «Голь на выдумки хитра», быстро переоборудовал в некое подобие «забегаловки», поставив за наспех сколоченную стойку простого русского парня по имени Серёжа. Таким образом, из одной торговой точки, путём нехитрых комбинаций получилось две: одна «элитная», с парадным входом, предназначенная для «высоких» гостей, свадеб и торжеств, и... с обратной стороны – обычная «забегаловка», со скромным входом для простого рабочего люда и бомжей разных мастей. Моя же кухня находилась посередине двух миров, а потому картины, ежедневно происходящие как в обычном кафе, так и в «зазеркалье», достойны того, чтобы послужить основой для сюжетов великих классиков русской литературы.

К Серёже я проникся сразу и безоговорочно. Это тот редкий тип русских людей, простых до откровения, сочетающих в себе крестьянскую практичность и мужицкую хитрость, которая, впрочем, лежит на поверхности и раскусить которую не в состоянии разве что ребёнок. Внешность его напоминала мне молодого Есенина, только сильно приземлённого и без какого-либо налёта поэзии и вдохновенности в глазах. В сущности, он олицетворял собою один из типов современной русской прозы, очень близкой к литературным героям В. Шукшина. Родившись под Колпино и живя довольно продолжительное время в Петербурге, он уже успел порядком «подпортить» свои гены от непосредственного соприкосновения с городской жизнью и соблазнами, искушающими целомудренную деревенскую душу. И, тем не менее, в редкие минуты, когда мы оставались с ним одни, после очередной опрокинутой стопки, он вдруг преображался и с нежнейшим трепетом начинал вспоминать своё прошлое: детство, дом, родителей, всецело доверившись мне и нисколько при этом не стесняясь. В такие минуты он был самым собой, откровенно презирающим и осуждающим теперешнее своё состояние и тоскуя по ушедшему куда-то навсегда, дорогому и близкому. Очень часто нам доводилось оставаться на ночь в кафе: ему не хотелось уезжать в Колпино, а мне

было откровенно лень тратить время на дорогу домой, чтобы утром вновь возвращаться обратно. Мы составляли стулья, строя из них некое подобие кроватей и, после обильных возлияний и откровенных задушевных бесед, засыпали далеко за полночь, чтобы с рассветом вновь проснуться к обычной жизни.

Так мы и прожили, большую часть нашего времени, проводя вместе, на работе, иногда ссорясь и ругаясь чуть ли не до драки, но чаще всего подкалывая и подначивая друг друга, или – что было чаще – над различными рода посетителями и клиентами кафе.

Он не гнушался никакой «чёрной работы», берясь за неё с остервенением и быстро справляясь с нею в два счета. Правда, позже мог этим попрекнуть. Но, здесь уж ничего не поделаешь.

Однажды меня обязали, чтобы все кастрюли в кафе были чистыми: их следовало отскоблить от «многовековой» накипи, налёта, сажи и гари. Естественно, Серёжа вызвался вычистить их вместо меня. В течение дня я старался обходить мойку стороной, поскольку находящийся там мой приятель «сложил все маты в один мешок» и, поливая ими меня и остальных сотрудников, добросовестно драил всю имевшуюся в наличии посуду. Уже ближе к вечеру, когда я проставился поллитровкой, мой друг немного отошёл и, зайдя вскоре ко мне на кухню, радостно отрапортовался:

– Иди глянь, как я их отпидарасил!

Войдя на мойку, я только тихо ахнул: на полках в ряд были выстроены совершенно новенькие, словно из магазина, кастрюли, радуя глаз своими ослепительно чистыми боками. Я понял все без слов и тихо поплёлся за второй бутылкой...

Но ничего вечного, как известно, не бывает. Как гласит одна французская пословица: «Если у вас всё хорошо, не переживайте – скоро это закончится». Вскоре кафе вынуждено будет закрыться и наши пути с Серёжей разойдутся. И только теперь, совсем недавно, до меня дошло: насколько, оказывается, я привязался к этому простому парню и проникся к нему симпатией; насколько мне не хватает сейчас его шуток, острых замечаний, злого сарказма, искренних обид, открытого смеха и даже его грубого мата, без которого не мыслима ни одна настоящая русская душа.

P. S. Не так давно я узнал, что Серёжа находится в больнице. «Что-то с лёгкими» – сообщили мне неопределённо, когда я попытался расспросить про диагноз. И чуть позже, навестив его, выяснил, что работая в каком-то подпольном антикварном магазине, Серёжа, проживая практически в сыром бетонном подвале этого заведения, ежедневно чистил от сажи и копоти старые самовары, которые затем сбывались предприимчивым хозяином иностранным туристам за крепкую валюту.

Когда на Востоке речь заходит о базаре, то естественным образом подразумевается раннее утро, поскольку жизнь на восточных базарах начинается рано утром и заканчивается (в основном) уже к полудню, когда солнце, поднявшись высоко и набрав силу, начинает нещадно палить всех и вся. Помимо этой причины существует ещё и другая: на Востоке принято уважать известную поговорку: «Кто рано встаёт, тому Бог подаёт».



Кишлачная идиллия. Фото Н. Окды

Вообще, почти все жители Средней Азии склонны относиться ко всякого рода лежебокам и любителям поспать если и не осуждающе, то во всяком случае неодобрительно. Я, к примеру, на всю жизнь усвоил бабушкины слова, которые она, в свою очередь, слышала от своих родителей: «Сон – брат смерти» («Хоб – бародари марг»). Она вставала затемно, в пять часов утра и, приоткрыв дверь своей комнаты, садилась незаметно у окна и молилась.

«Рано утром ангелы разносят по домам благую долю („ризк“), которую важно не проспать» – частенько говаривала она. Мне очень хочется верить, что там, на небесах, её душа сполна вознаграждена и кружится в восхитительном хороводе, состоящим из ангелов и херувимов.

Самым ранним базаром считался «скотный рынок» («бозори мол»), который начинался в 3 – 4 часа утра и заканчивался к 6 -7 часам. Мне навсегда врезалась в память картина, как мы с отцом однажды пошли покупать барана. К сожалению, я уже не помню – по какому случаю, но, судя по покупке, повод соответствовал не рядовому событию. Мне было лет 8 – 10, но детская память, всё же, сохранила отдельные эпизоды. Помню, что было очень темно: на небольшом пятачке молча расхаживалось несколько продавцов баранов и с десятков – другой покупателей. Силуэты самих баранов еле-еле вырисовывались на фоне темной земли.

Во-первых: никакая покупка не обходится без маклера («даллол»), который неизменно присутствовал на таком базаре. Ведь умение торговаться – это особое искусство, требующее от посредника незаурядных качеств: необходимо так суметь сторговаться, чтобы обе стороны по завершению сделки чувствовали себя удовлетворёнными. И далеко не каждому такое по силам.

Вначале маклер опытным глазом профессионала выискивал в среде покупающих, неуверенных и не умеющих торговаться людей и, не навязываясь слишком, знакомился с ними, уточняя по ходу – на какую сумму они рассчитывают. Затем он изучал характер каж-

дого из продавцов и также выяснял – за сколько он собирается продать свой товар. И уже затем переходил непосредственно к самим баранам.

Каким-то, одному ему известным способом, он мог в считанные секунды определить – болеет ли конкретное животное, и если да, то – чем. То он осматривал зубы у одного барана, то внезапно и резко сжимал и отпускал заднюю часть другого, что-то заговорчески, при этом, совещаясь шёпотом с хозяином товара: то ли ставил диагноз животному и потом сверялся со своими догадками с продавцом, то ли – хорошенько изучив психологию и слабые стороны кого-нибудь из последних, он, просто, как мы сказали бы сегодня «брал на понт».

В любом случае, все его усилия носили конкретный характер и вызвали если не восхищение, то, во всяком случае, уважение.

Мне повезло: я ещё застал добросовестных маклеров, которые честными способами отрабатывали свою долю, прикладывая недюжинное усердие и настойчивость при непосредственной торговле: зажав крепко в кулак руку продавца, он подзывал покупателя и при нем называл цену за животное. Продавец стремился выдернуть свою руку, говоря: «не-ет, не пойдёт», но даллол, продолжая сжимать, тряс его руку, настаивая на своей сумме. Тогда продавец вынужден был назвать свою сумму, но маклер не отпускал своих «тисков» и продолжал трясти руку несчастного.

Наконец, после 3 – 5 минутной экзекуции, унёсшей немалые силы обеих сторон, вконец измученный продавец соглашался и опускал свою вторую руку поверх маклерской руки. Вспотевший маклер мгновенно требовал покупателя – положить сверху свою руку, после чего клал сверху свою, скрепляя таким образом свершённую сделку, разжимал свои «тиски», брал за поводок барана и передавал её довольному покупателю, который «отстёгивал» причитающую долю посреднику.

Затем даллол подходил к продавцу, пытаясь выяснить – доволен ли тот совершенной сделкой. И если выходило, что обе стороны довольны, роль посредника на этом заканчивалась, и он переключался на очередную пару «продавец-покупатель».

Это зрелище нужно было видеть своими глазами. Мне повезло – я видел настоящий спектакль. А ведь как, должно быть, шла торговля другими животными в прошлом? Мне кажется, что я отдал бы многое, чтобы увидеть, как торговали лошадьми и верблюдами наши предки. Сейчас, по-моему, все это уже «умерло»...

В годы моей юности, широкой популярностью пользовался один из немногих оставшихся базаров, находившийся в старой части города, недалеко от минарета «Калян» и который сейчас жители Бухары называют просто «бозор-и раста». Совсем рядом с этим базаром располагалось небольшое здание редакции областной газеты «Бухоро хакикати» («Бухарская правда»), в котором работал сначала ответственным секретарём, а потом и заместителем редактора мой отец – Саидов Бахшилло Абдуллаевич.

Раз в неделю в нашем доме раздавался телефонный звонок. Звонил папа и спрашивал меня. Я невольно скисал, ибо догадывался, что сейчас мне предстоит сесть на автобус, курсирующий по второму маршруту (всего их было не больше десятка) и ехать в «старый» город, к отцу. В обеденное время мы заходили на этот шумный и пёстрый базар, где родителю не спеша совершал покупки, загрузив меня основательно авоськами с овощами и затем, провожал до остановки.

Как и все бухарцы, отец любил основательно побродить по базару, прицениваясь и торгуясь с колхозниками, приезжающими в город для того, чтобы сбыть свой нехитрый товар. Сейчас уже почти невозможно встретить на рынке колхозника, торгующего плодами со своей бахчи или огорода: на всё уже давно наложена мохнатая лапа перекупщика. Бедного дехкана сразу ставят перед фактом: либо ты сдаёшь свой товар оптом (почти за бесценок), либо – мы за тебя не отвечаем. Легко догадаться, что никакому простому труженику земли не придёт в голову бороться с торговой мафией. Затем перекупщики нанимают своих людей

для торговли и устанавливают на рынке единую цену. Ни о какой конкуренции речи быть не может. Хочешь – покупай, не хочешь – проваливай.

Но я опять-таки повторяюсь – мне повезло: я ещё застал тот настоящий живой восточный базар, которым и славится Восток. Отец имел обыкновение не раз обойти весь рынок, прежде чем совершить покупку. Меня это угнетало, на что папа мне постоянно повторял: «Как можно не уважать себя, совершая поспешные и необдуманные покупки? Необходимо присмотреться к ценам, прицениться, поторговаться». А поторговаться он любил.

– Сколько-сколько?! – переспрашивал оторопевшего и сконфуженного дехканина отец, вскидывая вверх свои мохнатые брови. – Вот, в двух шагах от тебя, люди продают за десять копеек, а ты, набравшись наглости, просишь за свои червивые яблоки пятнадцать? Ты что, с неба свалился?

Бедняга что-то лепетал в своё оправдание, но папа уже делал вид, что собирается покинуть его. Иногда этот приём срабатывал, и продавец, удерживая клиента за рукав, соглашался уступить свой товар по выгодной для отца цене. Я в такие моменты смущался и старался спрятаться за спину родителя.

И дело вовсе не в том, что у нас не хватало денег: слава Богу, зарплате отца мог позавидовать любой. Просто, тем и отличается настоящий базар от прочих рынков и магазинов, что здесь человек делает не только покупки, но ещё и отдыхает, расслабляется, общается наконец. Умение торговаться – немаловажное качество, имеющее определяющее значение при создании семьи. Оно показывает человека с хозяйской стороны, выявляя его практичность и рачительность. Поторговавшись и настояв на своей цене, человек получает небольшое, но удовлетворение тем, что не дал себя легко обмануть. Возникает некая гордость за себя, за то, что сумел так выгодно сторговаться и сэкономить деньги. Все это, конечно же, мелочи, но они поднимают настроение, позволяют человеку почувствовать свою значимость и самоутвердиться.

Отдельно стоит поговорить о фруктах и бахчевых, без которых, пожалуй, не обходится ни одно застолье на Востоке. Вот, к примеру, что писал всё тот же Бабур в своих знаменитых воспоминаниях «Бабур-наме»:

«Это прекрасный город. Плоды там изобильны и превосходны, очень хороши дыни. Нигде в Мавераннахре не бывает так много дынь и таких отличных, как в Бухаре... Бухарские сливы также знамениты; таких слив, как бухарские, нет нигде. Их очищают от кожицы, сушат и вывозят в качестве подарка из одной области в другую».

Летом, когда нещадно палит солнце, нет ничего лучше, чем купить свежую горячую лепёшку, огромную кисть винограда и заказать у чайханщика зелёный чай. И поверьте мне, большего ничего не нужно: можно до вечера ходить и любоваться многочисленными архитектурными памятниками Старого города-заповедника, пока к вечеру вновь не проголодаетесь. Ну, а после плотного ужина, нежнейший хрустящий сочный арбуз или дыня сорта «калля-бўри» будет как раз самое то, чтобы можно было расслабиться и растянуться на тапчане, созерцая красоту звёздного неба.

В старые добрые времена на базаре свободно можно было попробовать почти любой товар, и если качество тебя не устраивало, то обид никаких не возникало. Сейчас тоже можно попробовать. Но только в том случае, если тебе уже надоело жить. Современный базар, к сожалению, утратил свою былую сущность, оставив взамен только одну функцию – чистую торговлю по магазинному образцу. Впрочем, возможно, я ошибаюсь. Может быть, кое-где и сохранились «реликтовые островки» былого базара, однако это уже все равно не то. Мне бы очень хотелось, чтобы по истечении небольшого времени, я мог воскликнуть: «О, как я был неправ!»

Восточный гостинец



Дыня сорта «Калля-бўри». Фото автора

– Поехали, неудобно, в самом деле... Нас и так уже заждались! – стал я уговаривать брата, который с очередным рейсом приехал в Ленинград.

До этого ему не раз доводилось бывать в городе на Неве, но с тёщей моей увидеться не удавалось. Теперь же, такой случай представился, а потому он заметно волновался.

– Хорошо, только погоди... – решил он и, подойдя к таксисту, попросил его подогнать машину к фуре.

– Что ты ещё собираешься сделать?! – построил я ужасное лицо, хотя прекрасно догадывался, что этого все равно не избежать.

– А как ты хотел? – возразил в свою очередь брат. – С пустыми руками в гости? Я ещё не совсем отмороженный и без восточных гостинцев не пойду.

Тем временем, таксист открыл багажник, и через минуту тот стал заполняться большими жёлтыми дынями.

– Хватит, ну хватит уже! – безнадежно пытался я остановить процесс.

Брат не слушал. Наконец, когда всё пространство багажника было заполнено, он удовлетворительно крикнул и сел в машину.

Елизавета Петровна встретила нас с лёгким упрёком:

– Что же вы так долго: картошка успела остыть!

Однако, увидев, как по длинному коридору нескончаемой вереницей покатались дыни, всплеснула руками:

– Господи, Боже мой! Куда их столько?!

Вскоре вся квартира наполнилась тонкими благоуханиями бахчи. Естественно, на десерт, после ужина была подана сочная ароматная дыня. Тёща нахваливала узбекские дыни, а брат всё никак не мог оторваться от варенья из крыжовника, попутно пробуя и свежую протёртую «смороду», и джем из черники, и желе из морошки.

Стали сравнивать, что лучше – бахчевые культуры Средней Азии или лесные дары северо-запада России. Потом – как жилось раньше, и как теперь. Постепенно речь зашла о войне.

– Как?! – оживился брат – Вы пережили блокаду?!

Он никогда не верил официальной прессе, радио и телевидению, предпочитая живых свидетелей, чтобы таким образом выявить для себя настоящую правду. И сейчас такой живой свидетель, и непосредственный очевидец сидел как раз напротив него. Он с жадностью ловил каждое слово.

– Скажите, Елизавета Петровна, а правда, что голод был такой, что... – Ганижан попытался выразить свою мысль по деликатней, а потому тщательно подбирая слова.

– Ой, Ганижан, всяко бывало: и людей ели – помогла ему тёща, и голос её задрожал, а на глазах выступили слёзы. – Но мы до такого не дошли! Бог миловал...

13-летним ребёнком она пришла на Кировский завод, где ей поручили сваривать гусеницы танков. На одном из испытаний гусеница развалилась. «Враг народа!». Чудом, по какой-то счастливой случайности, удалось избежать сурового наказания.

– А о чем Вы тогда мечтали? – поинтересовался брат.

– Чтобы поскорей закончилась война и... наесться настоящего белого пшеничного хлеба!

По окончанию ужина, вышли на кухню, покурить.

– Ты куда это собрался? – обратилась, между тем, Елизавета Петровна к внуку, копотившемуся в прихожей.

– К бабушкам... – коротко бросил сын.

Баба-Тома и баба-Соня – две сестры – жили в однокомнатной «хрущёвке» на Гражданке.

– погоди одну минутку! – Тёща мгновенно вскочила и кинулась искать нож.

– Что Вы собираетесь делать? – полюбопытствовал я.

– Как «что» – угостить бабушек – ответила она и, отрезав четверть дыни, принялась аккуратно запихивать её в полиэтиленовый мешочек.

От изумления, у брата чуть не выпала сигарета изо рта. Я не выдержал и прыснул со смеху.

– Что такое? – не поняла Елизавета Петровна.

– Да нет, всё нормально – поспешил я успокоить её, с трудом сдерживая себя. – Просто, на Востоке принято дарить целую дыню. Там ни за что в жизни не догадались бы её разрезать и дарить частями.

– Мне не жалко, – смущённо ответила тёща, – но ведь, целую они не осияют?

И вдруг, не выдержав, тоже рассмеялась вместе с нами.

– Осияют, ещё как осияют! – убеждённо произнёс Ганижан, отыскивая глазами самый крупный экземпляр.

Глава 5. Рога, копыта и хвосты



Распространённый оберег восточного дома. Фото автора

– Эх, сейчас бы супчику горяченького да с потрошками, а? Шарапов, не отказался бы ты от горяченького супчика да с потрошками?
(из к-ф «Место встречи изменить нельзя»)

По рассказам моей бабушки, деду довольно часто приходилось резать барана, так как покупать неосвящённое мясо с рынка (а уж, тем более, – неизвестно какое – из магазина) он остерегался. И в этом нет ничего удивительного: мудрые наши предки во все времена, независимо от вероисповедания и социального статуса, руководствовались в подобных вопросах религиозными соображениями, обращаясь к Богу, благодаря Его и благословляя. Тем более, что дед принадлежал к сословию ходжей.

Искусно и быстро освежевав барана, он подвешивал тушу на железный крюк под потолком навеса и приступал к вспарыванию брюха. Рядом находился огромный таз, куда скидывался весь ливер и кишки.

Голову и ноги отдавали на сторону либо, вырыв яму, закапывали в землю, ибо в представлении истинных бухарцев, использовать в пищу подобные конечности считалось дур-

ным тоном, а потому их за так отдавали тем бедняцким семьям, для которых бульон, сваренный из костей или «калля-поча» (суп из головы и ножек) являлся настоящим праздничным пиршеством. Исключение, пожалуй, составляли бычьи хвосты и бараньи яички, которые в руках искусного мастера превращались в великолепный деликатес, приводя в неописуемый восторг отдельных представителей высшего сословия и любителей экстравагантных изысков кулинарии. Впрочем, справедливости ради, следует отметить, что во многом этому поспособствовали те бедняцкие слои населения, которым ничего другого не оставалось, как проявить свою изобретательность, используя тот набор продуктов, который им был доступен.

В наше время, нередко можно встретить бессовестных мясников, которые в погоне за наживой, норовят незаметно подсунуть вам какую-нибудь кость (хрящи, жилы и прочую дрянь), отработанным движением фокусника-иллюзиониста, завернув её в филейную часть. Теперь, это мало кого удивляет.

А тогда...

Тогда, наши бабушки и дедушки прекрасно были осведомлены о том, что превыше денег и прочих материальных благ, на свете существуют такие понятия, как «страх перед Аллахом», а также, другие непреходящие ценности, приверженность к которым и позволяет нам оставаться людьми, сохраняя человеческое достоинство.

В более позднее время, когда наша страна семимильными шагами стала приближаться к светлому будущему, моей бабушке, получавшей пенсию в десять рублей, также придётся вспомнить, что блюда из ливера, собственно, не так уж и плохи, как кажутся на первый взгляд.

Помню, как после школы я иногда заскакивал к дяде, где она жила. С «ош-хоны» как всегда, несло обалденными ароматами, от которых кружилась голова. Иногда, я заставлял бабушку за приготовлением домашней колбасы из ливера. Швырнув ранец подальше на тапчан, я вбегал «святая святых» и бросался на шею моей милой и доброй волшебницы. Молча чмокнув в лоб, она несколько отстраняла меня от себя для того, чтобы получше разглядеть внука. Вдруг, её недоумённый взгляд останавливался на моей школьной «удавке».

– Конец света близок – тихо произносила моя бедная бабушка, задумчиво уставившись на мой ярко-оранжевый галстук и изумлённо покачивая головой. – Что означает эта красная тряпка?

– Это не тряпка! – обижался я, внутренне усмехаясь над «отсталой» бабулей. И гордо пояснял: – Это пионерский галстук. Он означает, что мы – пионеры – помогаем строить коммунизм!

– Коммунизм? – широко раскрыв глаза, ещё больше удивлялась бабушка.

– Ну да! – разжёвывал я ей элементарные вещи, понятные даже первокласснику. – Светлое будущее! Скоро всё станет общим и бесплатным, и мы заживём ещё лучше!

– Да-а... совсем близок... – грустно констатировала она, вероятно вспомнив слова древних о признаках конца светопредставления и уставившись куда-то вдаль. – Правильно говорили родители: «Будете грызть рога и копыта, и радоваться».

Мне же, казалось, что речь идёт о «светлом будущем».

Однако, вскоре, вновь опустившись на грешную землю, она спешила накормить своего внука. Вдоль стены стелилась кўрпача, посреди накрывалась скатерть-самобранка («дастархан») и – наконец – бабушка вносила огромное широкое блюдо, с нарезанной домашней колбасой («хасип»). Рядом остужалась бесформенная «ишкамба» (колбаса из желудка и всевозможного сбоя), источая из себя безумный аромат в облачке лёгкого аппетитного пара.

Совершенно естественно, что всякая школа, а вместе с нею и коммунистические идеи, на это время полностью выветривались из юной башки пионера. Наставала пора, насла-

ждаться реальным и настоящим. Коммунизм – это когда ещё настанет, а аппетитная домашняя колбаса – вот она, тута вся, перед глазами...

О конце света

(Из историй о ходже Насреддине)

У ходжи Насреддина спросили:

– Когда наступит светопреставление?

– Которое светопреставление? – поспешил уточнить ходжа Насреддин.

– Как?! – удивился вопрошающий. – Разве, их может быть несколько?

– Ну, как же: – спокойно разъяснил ходжа, – если умрёт моя жена, это – малое светопреставление, а ежели такое произойдёт со мной, то это уже большое светопреставление.

#из (закуска на скорую руку)



«#из». Фото автора

Российскому читателю вряд-ли когда-либо доводилось видеть, как освежевывают настоящего барана. А надо сказать, что это – настоящее искусство, стоящее того, чтобы на нём немного остановиться.

Раньше, в старину, во многих семьях принято было забивать барана самим, непосредственно перед намечавшимся мероприятием, коих полно в жизни мусульманина. Это: и рождение первенца («гавора-бандон»), и обряд обрезания («суннат-тўй»), именуемый ещё иначе, как «малая свадьба», и свадьба молодожёнов («тўй»), и всевозможные праздничные мероприятия религиозного характера, которые всю жизнь сопровождают жителя Средней Азии.

Всем этим мероприятиям, в обязательном порядке предшествует покупка скота: барана (достаточно часто, не одного), либо бычка, либо – в исключительных случаях – того и другого. Приобретённого накануне (обычно, за два-три дня) барашка оставляют пастись на приусадебном участке или огороде, привязав его к ограде или стволу дерева. Как правило, несчастное животное, предчувствуя свой скорый неизбежный конец, не изъясляет особого усердия в принятии пищи, вероятно, испытывая определённый стресс.

По мусульманским законам, животное должно быть забито по всем правилам, предписанным шариатом. Во-первых, такое дело поручают специальному человеку, который имеет немалый опыт и знания того – как правильно следует забивать скот. При этом, обязательно читается молитва, после чего, животному дают испить воды. Даже, если оно не испытывает особой жажды, «усто» для заглаживания совести, вынужден ткнуть барана мордой в миску с водой. Затем, животное опрокидывают на бок и накрепко связывают вместе две передние и одну заднюю ноги, оставляя свободной одну: оставшаяся свободная нога, в дальнейшем, будет стимулировать сокращение мышц, что, в свою очередь, способствует скорейшему и полному оттоку крови. Для стока крови, выкапывается небольшая яма. Мастер располага-

ется лицом к Мекке и, крепко усевшись на животное, хорошо отточенным ножом перерезает горло, стараясь отсечь главные вены и аорту.

По окончанию забоя, «усто» развязывает верёвки и в основании одной из задних ног, делает небольшой поперечный надрез. Затем, берётся очищенный тутовый прут и вставляется между шкурой и мясом животного, который, осторожно вращая и проворачивая необходимо провести от голяшки по направлению к паху. То есть, делается небольшой канал под шкурой барана. После чего, мастер вытаскивает этот прут и припадает к отверстию своим ртом. Оттянув пальцами немного в сторону шкурку, он начинает со всей силой дуть в этот канал.

Воздух, проходя под давлением по этому каналу, помогает отслаивать шкуру животного от туши, с каждым разом проникая всё глубже и дальше, растекаясь внутри по всему телу барана. Усто продолжает усиленно дуть, и вскоре можно заметить, как ноги барашка расправляются, а брюхо становится похожим на огромный накаченный мяч. В наше время, конечно же, никто к такому способу не прибегает: зачем тужиться и мучиться, когда есть обычный насос? Однако я рассказываю о том, как это делали наши предки.

Наконец, когда баран «накачан», мастер приступает к освежеванию. Для этого, он проводит прямые надрезы от голяшек задних ног до самого брюха, где приблизительно в области паха они скрещиваются. И, постепенно подцепив одной рукой за краешек шкуры, второй (свернув в кулак) рукой начинает активно подбивать, отделяя шкуру от мяса и углубляясь всё далее и далее, по всему периметру живота. Постепенно обнажается туша животного, а шкура откидывается в сторону. Тем же «макаром», усто проводит надрезы от передних ног, а также по центру брюха. У опытного мастера этот процесс отделения шкуры животного от туши занимает не более 5 – 10 минут.

Отделив, таким образом, от конечностей, шкуры и головы, тушу барана подвешивают за заднюю ногу на крюк, аккуратно вспарывают брюхо, извлекая из него желудок, кишки, печень, лёгкие, складывая в специально подготовленные ёмкости или тазы. Освободив внутренности, срезают сначала пашину для того, чтобы удобнее было подобраться к почкам, вырезав которые, удаляют мочеточники. Отдельную ёмкость приготавливают для курдюка, который у отдельных пород, может достигать до 10 – 15 килограммов и более.

Кстати, в отличие от нутряного и надпочечного жиров, курдючное сало содержит намного меньше холестерина, а следовательно, более полезно и усвояемо. После того, как курдюк срезан, отделяют переднюю часть туши от задней, с последующей разделкой на отдельные отрубы (лопатка, грудинка, корейка, шея). В конце, расправляются с задней частью туши и, сложив их в соответствующие ёмкости, накрывают марлей и оставляют на некоторое время мясо в покое, давая ему «отдохнуть» и «подойти». От разделки туши до первого приготовления обязательно должно пройти хотя бы пара-тройка часов.

Вот мы и подошли с вами к так называемому «#из-пызу». Сейчас, этот термин, почему-то, прочно вошёл в обиход, подразумевая как бы самостоятельное блюдо, что немало удивляет не только меня, но и многих моих соплеменников. Поскольку, сколько я себя помню, под этим словом понималась мгновенное обжаривание быстро портящихся продуктов (сердце, почки, лёгкие, селезёнка...), которые непременно следует отметить под водочку. Так сказать, первая быстрая закуска, означающая «обмывание» успешного дела. Ведь, на самом деле, словосочетание «#из-пыз», является ничем иным, как обыгрыванием улавливаемого слухом шкворчания мяса в казане. Попробуйте сами, голосом передать звуки шкворчащего мяса: возможно, что по-русски, оно будет несколько иначе, но смысл останется тот же самый. В современную эпоху, это прочно вошло, как некий ритуал, знаменующий собою окончание важного дела. Понятное дело, что в старину ни о каком спиртном речи и быть не могло.

Курдючный жир – 150 г;

**Легкие – 150 г;
Сердце – 200 г;
Почки – 100 г
Селезёнка – 100 г
Печень – 150 г;
Специи (соль, перец чёрный молотый, зира) – по вкусу;
Лук репчатый – 1 головка.**

Как известно, разделка туши не совсем простое занятие. И, кроме того, разве можно устоять перед тем, чтобы не попробовать свежего мяса, пожать плодов своих усилий?

Поэтому, опытные товарищи заранее откладывают из общего количества ливера, небольшой наборчик, состоящий из обрезков жира, лёгкого, почек, селезёнки и сердца. И, выждав положенные 2—3 часа, приступают к делу. В первую очередь, забрасываются кусочки курдючного сала. Дав им только слегка вытопиться, отправляют вослед кусочки лёгкого. По истечении некоторого времени, наступает черед сердца. И – наконец – в самую последнюю очередь, в казан отправляются почки, селезёнка и печень. И никакого растительно масла!

Пламя должно быть средним, чтобы куски мяса не обуглились сверху, и не остались внутри сырыми. Многие, как правило, предпочитают даже не солить: солят и перчат когда закуска уже на «тарелочке с голубой каёмочкой». Некоторые обжаривают в казане лук. Я же, предпочитаю, присыпать свежим нашинкованным лучком, сбрызнув его самую малость столовым уксусом, посолив, поперчив, украсив веточками кинзы и...

Далее, полагаю, комментарии излишни!

Калля-поча (суп из голов и ножек)



Рял торговцев ливером. Фото автора

Не всем дозволяется жить во дворцах и есть исключительно из фарфоровой посуды, инкрустированной золотом и драгоценными камнями. Или, как звучит крылатое латинское выражение: «Quod licet Jovi non licet bovi» («Что, дозволено Юпитеру, не позволено быку»).

Так что, я приглашаю вас, заглянуть в жалкую лачугу бедняка. Сегодня в доме праздник – главе семейства удалось раздобыть баранью голову и ножки.

Баранья голова – 1 шт;

Бараньи ножки – 4 шт;

Лук репчатый – 300 г;

Вода – 5 – 6 л;

специи – соль, перец чёрный, лавровый лист.

В первую очередь, принято было сбить с ножек копыта и хорошенько всё опалить над огнём. Затем тщательно вычищали голову и ножки, несколько раз промывали под струёй холодной воды и оставляли на пару часов, залив кипятком. Затем воду сливали, заливали вновь холодной водой и ставили варить. Как только вода закипала, снимали пену, солили, забрасывали несколько горошин чёрного перца и 3 – 4 листика благородного лавра. Во избежание бурления, огонь убавляли до минимума, прикрывали крышкой и оставляли вариться на 3,5 – 4 часа. Примерно за два часа до готовности, в бульон закидывали нашинкованный полукольцами лук.

С наступлением темноты, зажигался тусклый фитилёк керосиновой лампы и семья, собравшись возле очага, начинала пиршество. Для начала, каждому члену семейства полагалась касушка горячего бульона. Кости и голова извлекались на отдельное широкое блюдо, которое ставилось перед хозяином дома. Глава семейства, не спеша, деловито вытряхивал из трубчатых костей «илик» («костный мозг») – лакомый деликатес – который равномерно распределялся между всеми. После чего, переходили к ножкам. Ножки были липкими и вкусными, с множеством хрящей и жилок, которые так приятно обсасывать! Так и представляешь себе довольную бедняцкую семью: урчащих детишек и радостных родителей, неустанно восхваляющих Аллаха за то, что прожит ещё один день.

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

Поча (отварные коровьи ножки)

Одно дело, тощие ножки барана и совсем другое – «поча», то есть, ножки быка (коровы, телёнка), иными словами то, что россияне именуют путовым суставом.

Как тут не вспомнить шуточный афоризм моего минского друга, который по поводу моего с ним диспута на тему восточных красавиц, где я всячески отстаивал красоту и грацию «наших газелей», глубокомысленно и философски изрёк: «Тощая корова ещё не газель...»

В России из субпродуктов принято варить студни и холодец, у армян есть традиция собираться по утрам «на хаш», ну а в Средней Азии существует немало любителей, которые предпочитают поча.

На любом восточном базаре можно встретить ряды торговцев ливера, говяжьих ножек и прочих деликатесов. Однако, многие местные жители предпочитают собственноручно приготовить это нехитрое блюдо. Для этого, они приобретают говяжьи ножки и с помощью паяльной лампы вначале тщательно опаливают её со всех сторон. Затем, сбивают копыта, не менее тщательно скоблят и чистят ножом и замачивают в холодной воде на пару-тройку часов. После чего, несколько раз промывают, делают небольшой надрез в основании копыта и только после этого кладут в глубокую посудину, заливают водой и ставят на огонь.

Как только вода закипит, убавляют пламя, снимают пенку и, прикрыв крышкой, варят на маленьком огне 3 – 4 часа. Если предполагается варить студень или холодец, то время варки увеличивается на пару часов. В конце варки, солят, кладут лавровый лист, несколько горошин чёрного перца. Наконец, аккуратно изымают аппетитную ножку и выкладывают её на широкое плоское блюдо («табак»), остужают и... приступают к трапезе. Едят, как правило, исключительно руками.

Поскольку говяжьи ножки относятся к так называемой второй категории субпродуктов, с большим содержанием в них коллагена и эластина, то в процессе еды пальцы быстро становятся липкими. Поэтому, предварительно перед каждым едоком ставится касушка с тёплой водой и льняная или ситцевая салфетка для рук.

По окончании трапезы, традиционно пьют горячий зелёный чай. Впрочем, справедливости ради, следует отметить, что не все предпочитают следовать этой древней традиции. К примеру, я знаю немало товарищей, которые убеждают меня в том, что крепкий сорокаградусный напиток, известный, кстати, не только россиянам, как нельзя более всего сочетается с этим блюдом. Что ж, как говорится, о вкусах не спорят...

Мне остаётся добавить, что привычного соуса, вроде горчицы или хрена к этому деликатесу не нужно: поча – «птица» гордая и никакого соседства или партнёрства не признаёт.

Кумма қорин/Гипо/ливерный сбой в бараньем желудке

Следующий рецепт, ярко иллюстрирующий пример того, как из... ничего можно сделать «конфетку», рассчитан на любителей потрошков и прочего ливера, иначе говоря, сбоя.

Бараний желудок (требуха)

Ливера (печень, почки, лёгкое, сердце) – 1,2—1,5 кг;

Лук репчатый – 500 г;

Специи – по вкусу.

Когда мы с вами произносим слово «колбаса», то в воображении сразу всплывает витрина центрального гастронома, за стеклом которой сложены аккуратные длинные палки, отличающиеся между собой только диаметром и начинкой. Представить себе бесформенную колбасу просто невозможно. Но именно о такой колбасе и пойдёт речь ниже, поскольку формой своей она более всего походит на мяч, который используют регбисты. Всё объясняется просто: оболочкой данной колбасе служит... бараний желудок. Правда, перед этим, его тщательно вычищают и промывают несколько раз.

Для начала, делают небольшой, выворачивают желудок наизнанку и хорошенько промывают под холодной водой несколько раз. Затем – горячей водой. После чего, обсушивают, пересыпают с обеих сторон солью и вновь оставляют на некоторое время.

Наконец, промывают в последний раз и зашивают суровыми нитками (а лучше – бараньими тонкими кишками) один конец желудка. С противоположного конца – заполняют начинкой. В качестве начинки, как правило, туда идут: печень, лёгкие, почки, печень, сердце... Всё это тщательно промывается, режется на куски и пропускается через мясорубку или рубится мелко от руки.

В старину, для этих целей использовали большую деревянную колоду («кунда») из твёрдых пород дерева (урючина, орех) и огромный нож с широким лезвием («корд-и ош»), очень смахивающий на мексиканское мачете.

Остаётся, добавить мелко порубленный лук репчатый, специи (соль, перец чёрный, зира, кинза) и тщательно вымесить руками полученный фарш, которым заполняется внутренняя полость желудка.

Тут, настало время объяснить, дабы расставить точки на «і». В последнее время, мне очень часто доводится сталкиваться с симпатичными картинками, на которых изображены повара, работающие в белых резиновых перчаточках. Всё так чистенько, аккуратно, мило, а главное – как вероятно кажется самим издателям, публикующим такие книжонки – эстетично и гигиенично. И всё – настолько далёко от реальной жизни. Нет-нет: я нисколько не против соблюдения норм гигиены и прочего. Но, когда я пишу об особенностях конкретной кухни, я обязан следовать не только традиционным установкам, что живы в народе и поныне, но и придерживаться хотя бы элементарной правды жизни, поскольку, всякий раз, как только я собираюсь натянуть это белоснежное резиновое изделие, моему взору невольно предстают мои предки, которые с изумлением взирают на сие чудо. Как им объяснить, что это всего лишь так положено, чтобы картинка вышла посимпатичней и не вызвала неприятных ассоциаций у безгливого и изнеженного читателя?

Словом, ни в коей мере не осуждая тех, кто предпочитает экипироваться (как хирург перед операцией) во всё стерильное, я принципиально буду придерживаться тех принципов, которые – на мой взгляд – соответствуют здоровой логике и реалиям нашей жизни. А потому, чтобы в дальнейшем более не возвращаться к этой теме, я – как и моя бабушка – буду: перемешивать салаты, месить и раскатывать тесто, замешивать фарш и есть готовое блюдо исклю-

чительно руками. Естественно, тщательно следя за чистотой рук и соблюдая прочие санитарные нормы. То есть, так, как это делали наши предки.

Ну, а теперь, хорошенько помыли руки, и – продолжили. По заполнению фаршем желудка, зашивают второй конец, опускают полуфабрикат в кастрюлю или казан, заливают водой и варят около 3 – 4 часов при небольшом пламени. В конце варки, колбасу следует проткнуть в нескольких местах острой тонкой иглой.

Некоторые предпочитают запечь в духовке или «тандыре» (специальная глиняная печь).

В конце фаршированную требуху аккуратно извлекают из кастрюли, дают ей остыть и затем режут на порционные куски.

Ҳасип (домашняя колбаса в кишечной оболочке)

Ещё одна разновидность домашней колбасы из ливера, очень схожая во многом с предыдущим рецептом. Однако, здесь, вместо желудка, в качестве оболочки используют непосредственно бараньи (а ещё лучше – говяжьи) черева, а по-простому, кишки. Для этого, толстую кишку замачивают в тёплой воде, затем – выворачивают наизнанку, натирают солью и несколько раз промывают под проточной холодной водой.

Бараньи кишки – 50 – 60 см;

Баранина – 100 г;

Селезёнка – 200 г;

Лёгкое – 200 г;

Почки – 100 г;

Курдюк – 100 г;

Рис – 130 – 150 г;

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

Наконец, вновь выворачивают кишку, связывают крепко один конец (можно, суровыми нитками), и с помощью воронки наполняют её подготовленным фаршем. После заполнения завязывают второй конец, опускают в кастрюлю или казан и варят при маленьком пламени 2 – 2,5 часа.

Для приготовления фарша, мясо и ливер мелко рубятся специальным ножом на колоде, после чего, всё складывается в миску. Добавляется мелко порубленный лук, тщательно перебранный и промытый рис, соль, пряности, 1 стакан воды и всё тщательно вымешивается. Заполненную фаршем колбасу укладывают в кастрюлю, наполняют водой и ставят на плиту.

Как только вода закипит, следует убавить огонь до минимума, проткнуть в нескольких местах тонкой иглой и оставить вариться не менее двух часов. По окончании варки, осторожно извлечь колбасу и остудить.

Существует также и другой способ приготовления этого блюда. Колбасу не варят, а помещают в каскан и готовят на пару. В этом случае, время приготовления сокращается до полутора часов.

Как правило, эту закуску подают в холодном виде, нарезая как обычную колбасу.

Думғоза (деликатес из бычьих хвостов)



«Думғоза». Фото автора

Ну, вот мы и подоברались к хвосту.

Однажды, сидя у телевизора, я случайно наткнулся на передачу где, в частности, рассказывалось об одном не то голландском, не то бельгийском шеф-поваре – обладателе многочисленных мишленовских звёзд – получившем первый приз за приготовление... супа из телячьих хвостов.

Между прочим, заслужить хотя бы одну такую звезду совсем не просто. Их присваивает компания Мишлен, основанная в 1889 году, прославленным поварам «от кутюр», то есть супер-мастерам своего дела (хотя, не только поварам, но и ресторанам). Признаться, я был несколько ошарашен и смущён.

И, вспомнив своих предков-земляков, был крайне расстроен. Эти скромные ребята, конечно же, никакого понятия о звёздах Мишлена не имели, всю свою жизнь готовя из хвостов не только супы, но и прочие деликатесы, насобачившись на этом деле так, что европейские повара раскрыли бы рты от удивления. Взять, хотя бы, ту же самую «Думғозу» – забытую сегодняшним поколением поваров, но хорошо зарекомендовавшую себя среди старожилов, убеждёнными седидами. Мы же, с вами, тоже попробуем приготовить несколько необычный вариант этого блюда.

Бычьи хвосты – 800 г;

Лук репчатый – 300 г

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

Укроп – 30 г;

Уксус столовый – 10 мл;

Самое сложное, пожалуй, это приобретение самих говяжьих хвостов. Однако, если вам, всё же, удалось их достать, то дальнейшее не представляет особой сложности. Необходимо только тщательно зачистить и промыть хвост и порубить его на небольшие куски поперёк хряща, который служит продолжением скелета животного.

На плиту ставим каскан («касқан») то есть, пароварку и, пока вода закипает, промываем тщательно куски, после чего, хорошенько перетираем их солью, черным молотым перцем и зирой. Оставляем их на некоторое время (30 мин.) в миске, давая им возможность замариноваться.

Как только вода в каскане закипит, укладываем равномерно куски хвостов на ярус-листы и, опустив их в пароварку, оставляем вариться на час с небольшим.

Тем временем, можно приготовить лёгкий гарнир, состоящий из нашинкованного лука, уксуса и рубленной зелени. Лук необходимо сложить в дуршлаг и обдать в течение секунды кипятком. Подождать немного, пока он чуть остынет и полностью не стечёт вода, после чего, переложить в миску, сбрызнуть уксусом, посолить, поперчить и слегка отжать чистыми руками. И только затем, добавить мелко порубленный укроп, вновь перемешать, накрыть пищевой плёнкой и поставить на время в холодильник, дабы немного дать возможность промариноваться гарниру.

По истечении указанного времени, выключаем плиту, открываем крышку каскана и изымаем содержимое. Нам остаётся лишь, аккуратно переложить готовые хвосты на подготовленное блюдо, присыпать сверху подготовленный гарнир и – можно приступать к трапезе.

Зангүля-кабоб (горячая закусочка из семенников барашка)



«Зангүля-кабоб». Фото автора

«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;
Баряньи 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.

Хотя, как мне помнится, в детстве, я был свидетелем того, как на стол мужчинам ставили блюдо с «горкой» блестящих шариков, каждая с размером не более трёх сантиметров. Очень возможно, что нежные неокрепшие яички молодых барашков, на порядок эффективнее, чем обвислые и сморщенные мошонки старых «мудазвонов». Чтобы подтвердить (или – наоборот – опровергнуть) это предположение, я решил провести маленький эксперимент, опробовав, прежде всего, на себе. Правда – для начала – в небольшой дозе, приобретя у знакомого мясника парочку нежных семенников молодого барашка. А то, кто его там знает: сожрёшь по неведению с полкило, и – начнёшь гоняться за дамами по всему Невскому...

Для начала, яйца следует тщательно промыть, очистить от плёнок и забросить варить, течение 8 – 10 минут. После чего, откинуть на дуршлаг, остудить слегка. И – вновь снять очередную плёночку, тонюсеньким слоем обволакивающим отваренное баранье яичко. И только теперь, разрезав каждое из них пополам, можно приступить к завершающей стадии.

Растопить курдючное сало, предварительно нарезав его на кубики (1 x 1 x 1 см) на маленьком огне. Выжарки изъять, а вместо них опустить нашинкованный полукольцами лучок. Увеличить немного пламя и пассировать в течение 2 – 3 минут. После чего, пустить следом яички. Посолить, поперчить хорошенько и обжарить вместе с луком ещё с минуту-две, при среднем пламени конфорки.

Наконец, аккуратно выложить содержимое сковородки на закусочную тарелочку и обложить всю эту прелесть хрустящими выжарками. Не намекая ни на что, от себя лишь добавлю, что, сколько бы раз мне ни доводилось быть свидетелем подобных сцен, без спиртного тут не обходилось. А потому, зачем переводить такую закуску зря... Так что, наполнили стопки и... под мелодичную «музЫку бубенцов», пое-е-хали!

Справедливости ради, скажу: никуда я не поскакал, а лёг спать и уснул. А вот уже во сне, «тётеньки», мне всё-же, приснились. Однако, сон – ни в какое сравнение с явью, с тем удовольствием, что я получил, вкушая нежные «колокольчики»: они оказались настолько мягкими, что заглывались автоматом, не давая мне возможности, хотя бы пару раз (для приличия) их куснуть или жевнуть. А главное – никакого намёка на посторонние неприятные запахи. Обжаренный нежно-золотистый лук, идеальнейшим образом дополнял вкус этой необычной и восхитительной закуски. Ну, а выжарки, под это дело – сами понимаете... «мм...» и «вах»!

Совет от мудрого Каа

Работал у нас в ресторане гостиницы «Бухоро» от ВАО «Интурист» дядя-Гриша – бухарский еврей. Замечательной души человек. Отменный повар, специалист экстра-класса.

Я же, хотя и работал в филиале, почти ежедневно приходил в главный корпус, чтобы сдать выручку в кассу. Касса находилась рядом, между кухней и залом, и потому довольно часто мне доводилось сталкиваться с этим умудрённым жизненным опытом человеком.

Всякий раз, проходя мимо, я вскидывал вверх руку и приветствуя, вопрошал: «Как дела, дядь-Гриш?». На что неизменно получал один и тот же ответ: «Средненько».

Однажды, я не вытерпел:

– Дядя-Гриша, почему Вы всегда отвечаете «средненько»?

И он мне пояснил:

– Понимаешь, дорогой, ты ещё молод и не достаточно опытен. Тебя окружают самые разные люди. Если на вопрос: «Как дела?», ты ответишь: «отлично», то рискуешь навлечь на себя всякого рода завистников и нехороших людей. Если же скажешь: «плохо» – по тебе «протопчутся», вытирая ноги, словно о половую тряпку: в конечном итоге тебя запинаят и заключают. А потому, всегда выбирай «золотую середину» и отвечай: «средненько», не дразня и не давая повода, ни – тем, ни – другим.

Баррача (мясо трёхдневных ягнят)



«Баррача». Фото А. Болтаева

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.

Жители Средней Азии с особым трепетом ждут прихода весны. А если быть ещё точнее – время окота овец. Здесь даже не требуется, как в басне А. Крылова, уподобляясь известному зубастому персонажу, пытаться искать оправдания («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, Средняя Азия 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.

Сегодня, конечно же, за деньги можно купить всё: и живого 120-ти килограммового среднеазиатского барана породы «Қазоқи», и свежайший нежный курдюк, и баррачу отвезти, 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, счищающего ото льда тяжёлым ломом московские и питерские дворики, который бы смог совершенно свободно в обеденный перерыв заглянуть в «Гульчатай», «Караван», «1001 ночь – сказка Востока» и тому подобные заведения для того, чтобы перекусить молодым ягнёнком или похлебать эмирской шурпы. Ну, а для простых смертных, мне остаётся только, привести слегка перефразированное остроумием 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.

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, которые больше напоминают собою кролика, следует промыть и порубить на куски, примерно по 180 – 200 г. На плиту ставится казан, который необходимо сначала нагреть, а затем уже влить в него масло. В идеале – смешанное (кунжутное с растительным, 1 к 10 соответственно). Использовать чистое кунжутное масло – это верх расточительства и к тому же – вредно для здоровья.

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

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 немножко (150 мл) воды. Хотя довольно часто многие сознательно избегают этого, предпочитая тушёному барашку хорошо прожаренное мясо.

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

Наконец, когда ягнятина будет полностью готова, содержимое казана выкладывается на круглое плоское блюдо («табак»), 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?

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. А потому мы с должным почтением и уважением относились как к нему самому, так и к его статусу.

Являясь многодетным отцом, 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 два годика. И надо сказать, что этот последний, не в пример отцу, рос 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 няньки – 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 пашкаред ми? («Бабуль, так ты что – в детстве на хлеб наступила?»)

Остолбев, бабуля ещё долгое время, не могла прийти в себя, беспомощно дёргая единственным глазом, и не зная – что ответить на это ребёнку.

Возвратимся к её братику.

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

Отец также собирался на работу. Присев за дастархан, он приготовился было 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 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.

И вдруг, молчащий до сего момента отпрыск, воскликнул из своего угла:

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

– Ха, кани?! («Да, где?!») – встрепнулся отец, с надеждой уставившись на сына. 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 рухнуло наземь, схватившись за животы. Все, кроме главного родителя, которому по статусу неприлично было валяться вместе со всеми...

Глава 6. Салаты и закуски



Овощной салат. Фото автора

– О, великий и могучий повелитель! – промолвил старший из матросов, падая ниц перед Хоттабычем и коснувшись лбом драгоценного пушистого ковра. – Нам совсем не хочется есть. Мы очень сыты. Мы настолько сыты, что от одной лишь цыплячьей ножки наши желудки разорвутся на части, и мы умрём в страшных мучениях.

«Старик Хоттабыч», Л. Лагин

Вообще-то, восточной кухне не присуще обилие всевозможных салатов, закусок и прочее. На первый взгляд, такое утверждение выглядит довольно странным, если учесть, что климатические условия позволяют чуть ли не круглый год выращивать различные овощи и фрукты. И, тем не менее, если отталкиваться от истории и кулинарных традиций, то для перечисления перечня салатов и закусок вполне достаточно хватит пальцев рук. И это, собственно, относится почти к любой кухне, какую бы страну вы не взяли. Поскольку, то обилие салатов, ассорти, десертов и прочее, которое сегодня можно встретить практически в любом кафе или ресторане, не имеет ничего общего с традиционной кухней: всё это можно назвать веянием кулинарной моды двадцатого столетия. А потому, если вас интересуют всякие «мимозы», «мечта», «экзотика», «маскарад» и прочая мозаика, то их и без меня можно совершенно спокойно отыскать на просторах интернета.

Ну, а те, кому и в самом деле интересно узнать, какие необычные салаты и закуски можно отведать, приехав в Среднюю Азию, могут не только познакомиться поближе,

но и взять себе некоторые из них себе «на вооружение». Тем более что почти все они легки в исполнении, оставаясь при этом, вполне оригинальными.

Полагаю, нет особой нужды распространяться о том, что центрально-азиатский регион богат в первую очередь своими овощами, фруктами и зеленью. Я очень люблю зелень, особенно кинзу и укроп. Живя в Бухаре, я не очень-то обращал на них внимание. За ничтожную мелочь, можно было купить чуть ли не охапку этой полезной травы. Здесь же, в России, мне постоянно приходится торговаться с земляками из Таджикистана или Узбекистана, либо с бабульками, расположившими свой нехитрый товар вдоль Сенного рынка. И всякий раз, словно Гобсек, трясущимися руками, отсчитывая за крохотный и смешной пучёчек укропа, кровные рубли, мысленно перевожу их в доллары, с ужасом представляя – сколько килограмм я мог бы купить на эти же деньги там, дома. Да-а, как говорит мой друг: «Жадность – залог здоровья!». Или же, выражаясь словами известного поэта, «лицом к лицу лица не увидать, большое видится на расстоянии...»

В местных столичных ресторанах, вы также, как и в России, можете столкнуться со знакомыми салатами, вот только названия у них будут непривычные для слуха. Поэтому, я постараюсь максимально исключить всевозможные «фирменные» названия, а вместо этого расскажу, чем ежедневно питались наши предки и какие излишества они иногда себе позволяли.

Понятное дело, что начиная с ранней весны организм человека, нуждается в витаминах, первым из которых является зелень. И прежде всего это – кинза и укроп. Чуть позднее на столе появляется «барра-пиёз» – перья молодого зелёного лука, а также щавель, шпинат, салатный лист, молодой чеснок, редиска... и вскоре море зелени застилает кругом всё, на что ни бросишь взгляд. На Востоке не принято баловаться тоненькими пучёчками, тут на центр стола ставят большую тарелку с зеленью и едят её в огромных количествах.

Кроме того, очень скоро появляются первые помидоры, огурцы и болгарский перец. Так что, овощные салаты (в различных вариантах) практически не изводятся в доме до самого Нового Года. Я сознательно пропускаю капусту, кабачки, баклажаны, тыкву, патиссоны, редьку, свёклу, морковь, картофель... поскольку, это подразумевается само собой.

Ниже, приводятся только самые широко известные традиционные салаты и закуски.

Аччиқ-чучук (острый салат из помидоров)

Помидоры – 500 г;

Лук репчатый – 150 г;

Стручок жгучего перца;

Соль, перец красный;

Один из самых распространённых салатов, без которого просто немислим плов. Приготовление этого салата требует определённого навыка, если вы хотите непременно приготовить настоящий «Аччиқ-чучук».

Для его приготовления вам понадобится с полкило спелых и сочных помидоров, две средние головки репчатого лука и один стручок красного жгучего перца.

«Классика» рекомендует обходиться без разделочной доски, которую мы привыкли использовать при нарезании овощей. Настоящий салат режется «от руки», на весу. Для этого необходим очень острый как лезвие бритвы нож. Хорошо промытый помидор режется очень тонко, вначале пополам, а затем каждая половинка нарезается тонкими «полумесяцами». Настолько, тонкими, что просвечивается лезвие ножа.

Точно таким же образом следует поступить и с репчатым луком, а затем и со стручком жгучего перца. Всё это солится по вкусу, осторожно перемешивается чистыми руками и ставится на некоторое время в холодильник для того, чтобы выделился сок. Необходимо охладить в холодильнике и дать немного настояться салату. Сок от этого салата и является самым «цимусом», сводящим с ума и разжигающим зверский аппетит. Некоторые добавляют ещё и мелко порубленную зелень (чаще – укроп), а также порубленный чеснок.

Салат «Баҳор» (овощной салат «Весна»)



Весенний салат. Фото автора

Данный салат готовится по весне, когда появляется свежая зелень.

Отварить яйца вкрутую, остудить и почистить от скорлупы.

Промыть тщательно овощи, высушить и всё нашинковать: огурцы «соломкой», редиску – тонкими «колечками», перья зелёного лука и укроп мелко порубить, а листья салата можно порвать руками на крупные куски. Добавить сметану, посолить и смешать все ингредиенты. Выложить небольшой горкой в салатник и украсить сверху яйцами, протёртыми через мелкую тёрку.

Огурцы свежие – 500 г;

Редиска – 150 г;

Лук зелёный – 50 г

Укроп – 20 г;

Салат листовой – 50 г;

Яйца – 2 шт;

Сметана – 100 мл;

Если вы успели обратить внимание, то представленный вашему вниманию салат, почти ничем не отличается от широко известного рецепта, который можно найти в «Рецептурном

справочнике» под названием «Весенний», что лишний раз свидетельствует о схожих представлениях наших народов. Так что, кто у кого «спёр» – вопрос достаточно непростой.

Турп (салат из зелёной редьки)

Обыкновенная «маргеланская» редька, которая знакома многим россиянам, успела завоевать уважение, поскольку, продаётся во многих овощных магазинах. В Средней Азии, салат из этой редьки является одним из самых распространённых к плову.

Две-три редьки средней величины, очищаются от кожуры и трутся на крупной тёрке в глубокую миску или салатник, который устанавливается на центр стола.

По желанию, редьку можно полить специально приготовленным в домашних условиях виноградным уксусом («сирко»). Иногда вместо уксуса просто добавляют рядом с редькой «чакку» (разновидность кисломолочной закуски). Кроме того, редьку можно просто нашинковать тонкими полукольцами, если вам не хочется тереть на тёрке.

Редьку следует выбирать средних размеров. Она должна быть достаточно твёрдой, а главное сочной. Мягкая и увядшая редька не рекомендуется: она плохо трётся и невкусна.

Помимо прочего, следует учесть, что маргеланская редька недолго хранится: её следует готовить непосредственно перед подачей плова и желательно приготовить столько, чтобы по окончании обеда, не осталось. Если всё же, она осталась, то хранить следует в холодильнике и обязательно прикрыв салатник сверху тарелкой или пищевой плёнкой. В противном случае все продукты, находящиеся в холодильнике пропахнут специфическим запахом.

Редька зелёная – 500 г;

Уксус домашний винный («сирко») – 10 мл;

Кислое молоко («чакка») – 100 г

Укроп – 10 г.

Куш-тили (салат «птичьи язычки»)

На самом деле, никаких «птичьих язычков» вы в этом салате не обнаружите. Разве что... говяжий язык, который следует предварительно отварить и остудить. Ну, а далее – всё просто.

В салатницу или креманку тонкой соломкой шинкуются свежие огурцы. Следующим слоем – сладкий болгарский перец (желательно, разных цветов). Затем, такой же тонкой соломкой необходимо порубить отварной говяжий язык.

Отдельно, отвариваются вкрутую яйца, которые следует остудить и очистить. В заключение, поверх языка укладывается ложка майонеза и посыпается протёртым (или порубленным на «кубики») яйцом. После чего, остаётся только украсить веточкой кинзы или укропа и подать к столу.

Огурцы свежие – 500 г;

Редиска – 150 г;

Лук зелёный – 50 г

Укроп – 20 г;

Салат листовой – 50 г;

Яйца – 2 шт.;

Сметана – 100 мл.

Отдельно, отвариваются вкрутую яйца, которые следует остудить и очистить. В заключение, поверх языка укладывается ложка майонеза и посыпается протёртым (или порубленным на «кубики») яйцом. После чего, остаётся только украсить веточкой кинзы или укропа и подать к столу.

Қазы (конская колбаса)



Конская колбаса. Фото из интернета

Қазы – или попросту, колбаса из конины – с давних пор обрела своё прочное место в домашнем меню скотоводов-кочевников.

Это и понятно, ибо в ходе эволюционного развития, немалый период отводится к тому времени, когда наряду с основными своими функциями домашнего животного, выполняющего сельскохозяйственные работы, лошадь также играла немаловажную роль на театрах военных действий, а также, помимо всего прочего, удовлетворяла непосредственную нужду человека при голоде, являясь для последнего идеальной пищей.

Обычный способ приготовления казы довольно прозаичный: мясо лошади измельчается попеременно с жиром, приправляется различными специями, и вся эта масса туго набивается в кишки, которые затем сворачивают в кольца и хранят в подвешенном состоянии в хорошо проветриваемом помещении. Иногда коптят. Таким образом, казы, являющийся собой образец древнейшей колбасы, прекрасно может храниться довольно продолжительное время, представляя собой консервированный запас продуктов на «чёрный день».

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.