



Голиб Саидов

Кулинария от Голиба

Голиб Саидов

Кулинария от Голиба

«Издательские решения»

Саидов Г.

Кулинария от Голиба / Г. Саидов — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-740437-6

Эту книгу сложно отнести к чисто кулинарному жанру, так как, здесь присутствуют и юмор, и байки, и серьезные размышления над жизнью, с экскурсом в историю, этнографию, фольклор, а также в наше советское прошлое. С тем, чтобы читатель не только извлёк для себя пользу от кулинарных рецептов, но и... В общем: Восток — дело тонкое... Книга содержит нецензурную брань.

ISBN 978-5-44-740437-6

© Саидов Г.

© Издательские решения

Содержание

Кулинария от Голиба	6
Вместо вступления	7
Моя «Америка»	8
Дано или не дано	10
Мужчина или женщина?	11
Моему учителю	12
И напоследок я скажу...	13
Восточный цикл	14
Плов	14
Немного истории	14
Чей плов лучше?	16
Итак, плов	18
Жаркое по-восточному	26
Кабоб жаркому – друг, свинья и товарищ	26
Уроки российской смекалки	28
Жаркое по-восточному	28
Манты	32
Мама, манты, ностальжи...	32
Падал желтый лист...	35
Ода мантам	36
Манты	38
Шурпа	45
Шурпа – щёрбо	45
Конец ознакомительного фрагмента.	47

Кулинария от Голиба

Голиб Саидов

© Голиб Саидов, 2024

ISBN 978-5-4474-0437-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Кулинария от Голиба



Кулинарная школа. Готовим шурпу.

Вместо вступления

Мысль о создании особенной кулинарной книги, которая могла бы быть одинаково полезной как молодым хозяйкам, желающим удивить супруга необычными блюдами, так и всем тем, кто равнодушен к кулинарии в целом и к среднеазиатской кухне в частности, витала в моем воображении уже много лет. Сдерживающим фактором, мешающим осуществить задуманное, являлось то обстоятельство, что подобной литературы в бескрайних просторах интернета... да что там интернета – в любом книжном магазине, хоть пруд пруди.

И, тем не менее, я решился. Последней каплей, переполнившей чашу терпения и одновременно послужившей толчком к созданию этой книги, послужили упреки моих друзей, недоумевающих – почему я, накопив немалый опыт (проработав в данной отрасли более 20 лет в различных ресторанах, кафе и офисах Питера), ознакомившись с азами не только русской, но и европейской кухни, и не забыв, при этом, свою среднеазиатскую, до сих пор не удосужился поделиться своими секретами с народом.

Дополнительным подстегивающим мотивом послужило также и то, что многие кулинарные рецепты написаны сухим, скупым и «невкусным» языком, словно их писал человек, поставивший себе целью – отбить у нас с вами всякую охоту к тому волшебному и очаровательному священнодействию, что мы называем приготовлением пищи.

И тогда я решил восполнить этот изъян в области кулинарии, придумав свой собственный стиль и метод подачи материала, изложив его в форме кулинарных рецептов и сопутствующих баек-миниатюр с тем, чтобы как можно полнее и доходчивее донести для огромного числа молодых семей и хозяек, не только секреты приготовления моих кулинарных рецептов, но также – основную мысль автора, что красной нитью проходит через всё повествование.

Моя «Америка»

«И какую же „Америку“ ты нам собираешься открыть?» – вполне резонно, возможно, спросите вы. И я вам отвечу.

Во-первых: на какой контингент читателей я рассчитывал, принимаясь за создание данной книги? Прежде всего, на тот, который равнодушен к кулинарии вообще. Можно было бы, конечно, «завернуть» сюда известную поговорку: «Любовь приходит и уходит, а кушать хочется всегда», но мы ведь с вами люди с возвышенными и утонченными чувствами, поэтому делать этого не станем. Как говорится – «Не хлебом единым жив человек».

И, тем не менее, существует немалое количество народа, которое любит хорошо поесть, особенно – пожрать. Нет, их мы пропустим.

Существует не меньшее количество и таких, кто любит красивую вкусно приготовленную пищу, с удовольствием поглощает оную, и при этом считает, что и сам может с легкостью приготовить также (если – не лучше), но, как правило, дальше разговоров у них дело не заходит. На них мы тоже не станем останавливаться.

Есть и такие, кто совершенно равнодушен и неприхотлив к еде, готов без разбору есть все, что угодно, полагая, при этом, что кулинарию придумали бездельники и тунеядцы. Ну, про таких и говорить не хочется.

Наконец, есть немало таких, кто любит качественно приготовленную пищу, способен оценить ее по достоинству, догадывается, что за каждым отдельным блюдом стоит труд повара и непременно желал бы научиться этому искусству, дабы порадовать и удивить собственными кулинарными изысками своих домочадцев и друзей, и...

Вот тот самый контингент, на который я и рассчитывал.

Особо обращаю ваше внимание на слово «желал бы», поскольку я считаю: было бы желание, остальное все приложится.

Те же, кто полагает, что для достижения качественного результата достаточно одной пестрой и красочно проиллюстрированной кулинарной книжки, глубоко заблуждаются. Если у вас нет этого самого желания, если у вас нет времени, если вы не уверены, что доведете дело до конца, если у вас не хватает терпения и усидчивости, бросьте все это сейчас, закройте эту страничку и простите меня за то, что я отнял у вас столько драгоценного времени.

Давайте оглянемся и посмотрим – кто у нас остался. Да-а, негусто. Зато, теперь именно с вами – оставшимся – я хочу поделиться рецептами блюд, которые имеются в моем распоряжении, плюс несколько авторских разработок, которые были непосредственно изобретены мною и достаточно успешно опробованы в различных кафе и ресторанах города. Я их покажу вам и распишу со столь подробнейшими и дотошными комментариями, что некоторые из вас, бегло пробегаая глазами, будут материть меня шепотом. Но я не обижусь. Ведь для меня главная задача заключается не только в том, чтобы получить удовлетворение от успешного освоения вами моих заданий, но также – главным образом – в том, чтобы вы научились находить радость и удовольствие от самого процесса готовки, осознав, тем самым, что приготовление пищи это вовсе не работа, а великое наслаждение.

Дело в том, что когда я решил поделиться своими рецептами, то поймал себя на одной мысли, мучавшей и не дававшей мне покоя: «Как построить свои занятия так, чтобы в результате любое из описанных мною блюд, имело бы тот вид и то качество, которое я хочу получить от своих подопечных?» Чтобы они, потратив кучу времени, энергии и продуктов не обманулись бы в своих ожиданиях и не обвинили бы потом во всем меня.

И тогда я пришел к единственному правильному, с моей точки зрения, решению: с самого начала подготовки и до конечного этапа завершения блюда скрупулезно и тщательно, не упус-

кая самых незначительных (на первый взгляд) деталей, объяснять каждый этап, сопровождая многочисленными иллюстрациями и необходимыми комментариями.

И тогда – я ручаюсь и со всей ответственностью заявляю – любой человек, не умеющий готовить, но страстно желающий научиться, сможет приготовить любое из представленных здесь блюд. Как было уже сказано выше, я не случайно подчеркнул и выделил особо эти слова.

Вместе с тем, попутно, в своих описаниях рецептов, я буду «отвлекаться» на всякого рода байки и истории с которыми мне вольно или невольно приходилось сталкиваться на протяжении всей моей творческой деятельности. Кому то они могут показаться занятыми и небезынтересными. Ну, а кто-то может их и вовсе пропустить, игнорируя моё литературное творчество.



Интервью на радио, с Дилярой Сулеймановой

Дано или не дано

Теперь по поводу «дано – не дано». Довольно часто мне приходилось сталкиваться с расхожим мнением в кругу специалистов, утверждающим, дескать, что это либо дано человеку от рождения, либо – не дано. Выскажу свое личное мнение.

Мне не раз приходилось быть свидетелем фактов, опровергающих данное утверждение. Оно верно отчасти, смотря – что мы подразумеваем под этим. Если речь идет о специальном кулинарном образовании, то среди моих знакомых и друзей есть немалое количество людей, которые никогда не заканчивали никаких кулинарных курсов и при этом неплохо готовят. И нередко, бывает наоборот: когда я работал в «Центре Фирменной Торговли», что расположен на Васильевском острове, к нам на работу пришел «новый» повар, который представился нам «шеф-поваром шведского стола» и чуть ли не с порога раскритиковал наше меню, повергнув своей выходкой в «шок» весь наш коллектив.

Оставим в стороне вопрос об этичности его поступка. Чтобы занять его чем-то, я предложил ему сварить рис и занялся своими делами. Минут через пять вбегает ко мне страшно взволнованная помощница Виктория и срочно зовет на кухню. На плите стоит кастрюля с рисом, залитая холодной водой вровень почти по самый рис. Рядом, на стуле, сидит наш «шеф-повар», уткнувшись в какой-то журнал и с умным видом изучает его содержание.

Тогда, я попросил его почистить картошку. Даже в солдатской столовой, где бедный картофель подвергается самым изощренным пыткам, не увидишь такого, чему довелось мне стать свидетелем. Естественно, с таким поваром нам пришлось расстаться.

Этим я вовсе не собираюсь принизить роль кулинарии в целом и ее творческой составляющей в частности, которая присутствует и проявляется на примере многочисленных мастеров-виртуозов, самозабвенно любящих свое дело и отдающих ему свое сердце и душу. Именно такие люди благодаря таланту и своей неумной творческой фантазии заставляют нас смотреть на кулинарию не просто, как на отрасль промышленности, которая призвана накормить население, а как на величайшее искусство, заслуживающее уважения и почитания. Но это уже элита. А я говорю о прозе повседневности, с которой чаще всего приходится сталкиваться обычному простому человеку.

Я никогда не спрашивал вновь поступающего на работу о «корочках» и разрядах. Мне достаточно было только поработать с ним день-два, и я уже мог делать для себя выводы – годится ли человек для работы или – нет.

Другое дело, когда речь идет о чисто художественном аспекте творчества, связанного с оформлением и украшением блюд и так далее. Тут я согласен, поскольку тут уже речь может идти скорее об искусстве, об эстетическом вкусе и восприятии, которое – увы – не всем дано.

Мужчина или женщина?

Кто лучше готовит: женщина или мужчина?

Еще одна довольно распространенная тема споров, в которой (исходя из процентного соотношения) победителем чаще всего выходит мужчина. Ну, что тут можно сказать?

Если столь необходимо подчеркнуть свою солидарность с мужчинами, дабы потешить свое самолюбие и тщеславие, тогда я, конечно же, согласен, что мужчина готовит лучше. Ну, а если говорить серьезно, то никакой существенной разницы я не вижу, так как уровень мастерства определяется умением квалифицированно и качественно приготовить блюдо. Ну, и – конечно – талант, который дается свыше. Просто, как любит повторять один мой минский друг, «у кого – рученьки, а у кого – грабельки».

И вообще, поначалу, я не собирался распространяться на эту тему. Но, когда сплошь и рядом натыкаешься на статьи, авторы которых, приводят те или иные аргументы в пользу своей точки зрения, подводя под это дело чуть ли не научное обоснование, лично мне, почему-то, не становится смешно.

Предвижу, что меня могут упрекнуть в незнании собственной истории. Мол, сам прекрасно знаешь, что практически почти во всех среднеазиатских республиках лучшими поварами являются мужчины. И что любые торжества, где необходимо накормить от 300 до 1000 человек, не обходятся без повара-мужчины (усто) и его помощника (шогирд). Все это я прекрасно знаю. Как знаю и то, в силу каких-таких причин могла сложиться подобная картина на Востоке, поскольку все это глубокими корнями уходит в традиции, опирающиеся на исламскую культуру и уклад жизни, сформировавшийся вследствие этих взаимоотношений между мужчиной и женщиной. Наряду с идеей единобожия и вытекающей из неё доктрины, исламская культура наряду с духовными ценностями привнесла еще и морально-этические нормы поведения (шариат), регламентирующие взаимоотношения мусульман в быту, в повседневной жизни, в семье. Поэтому, нет ничего удивительного в том, что на Востоке сложилась такая традиция. Не случайно, в Бухаре в ходу такая поговорка: «Марди – беруни хона, заифи – дуруни хона» (приблизительный смысл примерно таков: «Мужчина – хозяин всего того, что касается внешней стороны дома, а женщина – внутренней»).

Между тем, по-моему, даже сегодня ещё в некоторых кварталах Бухары, существует институт «вакили», когда жители квартала сообща, избирают женщину (реже- мужчину), имеющих определенные организаторские способности, обладающих знаниями в области психологии, культуры, этикета и взаимоотношений между людьми, которые являются ответственными за проведение тех или иных мероприятий проводимых в квартале. Нередки случаи, когда на их плечи ложится приготовление праздничного плова или кабоба (приблизительный аналог в русском – жаркое), и, надо отдать им должное, они блестящим образом справляются с возложенными на них функциями, нисколько не уступая в мастерстве опытным поварам-мужчинам.

А посему, спорить о том, кто лучше готовит – мужчина или женщина, по меньшей мере, глупо. Если рассуждать подобным образом, то почему бы не нам не спросить: кто лучше готовит – узбек или татарин, украинец или молдаванин, еврей или русский...

Моему учителю

Если вы полагаете, что наконец-то нашли в моем лице повара-профессионала, то я вынужден вас огорчить. Ничего подобного. Скажу более: я никогда серьезно не воспринимал себя как повара, тем более – как профессионала. Но, я видел настоящих поваров-виртуозов и даже имел счастье работать под руководством одного из них. Юрий Евгеньевич Чижов – мой Учитель, который сам, в свою очередь, всегда гордился тем, что ему ещё удалось застать и учиться у старых петербургских поваров. К сожалению, его нет теперь рядом с нами. Это был не только повар-профессионал, но и чуткий отзывчивый и чрезвычайно доброй души человек, всегда готовый бескорыстно поделиться своим опытом и знаниями.

Отдавая дань его светлой памяти, я хочу в качестве искупления посвятить эту работу ему. Если приведенные рецепты принесут пользу хотя бы десяти – пятнадцати подопечным, то все благодарности, что придут адресованы мне, я вполне заслуженно отнесу на счет моего Учителя. Только таким образом я смогу хотя бы частично погасить ту задолженность, которую вы – Юрий Евгеньевич – никогда от меня не ждали, но которую я всегда буду помнить пока буду жить.

И напоследок я скажу...

Мои рецепты я решил построить по следующему принципу: каждый из них предполагает обучение одному конкретному блюду и ориентируется, прежде всего, на обычную среднестатистическую семью. Правда, здесь у меня произошла некоторая заминка: а какая она – среднестатистическая семья? В республиках Средней Азии семья, состоящая из трёх – пяти человек, еще может считаться полноценной, в то время, как в России она уже является многодетной. И все же, это количество я счел самым оптимальным.

Исходя из общей концепции сайта и следуя традиции, я условно разделил все рецепты на три колонки: «Восток», «Россия» и «Запад». Все ваши отклики, на которые я постараюсь ответить, можно присылать по следующему адресу: golib@yandex.ru

Особое внимание хочу обратить на следующее: все блюда, представленные здесь, прошли производственно-технологическую проработку и аттестацию. Они на практике проверены мною лично и в них строго зафиксированы, как количество необходимых (в каждом конкретном случае) продуктов (в гр и кг), так и время готовки. Так что, никаких «проколов» быть не должно. Это, однако, вовсе не гарантирует 100%-ного конечного успеха, ибо существует целый ряд факторов, на которые автор повлиять не в состоянии: многое зависит от количества и качества самих продуктов, мощности пламени конфорки, самой плиты (газовая или электрическая), качества и типа посуды и так далее.

В заключение мне хотелось бы поблагодарить своих друзей и близких которые своими дельными и существенными советами способствовали выходу данной рубрики.

Ну, и наконец, последнее. Хочу заметить, что в моих рецептах вы не встретите ни экзотических фруктов, скажем там «Соус из фейхоа и авокадо» или «Филе марала, припущенное во французском вине Божоле 1895г», ни специфических терминов, употребляемых в многочисленных кулинарных справочниках, ни сухих безжизненных цифр. Все это я счел излишней блажью, затуманивающей мозги простой бедной хозяйке, у которой на уме одно – как вкусно и недорого накормить сегодня свою семью и при этом, чтобы блюдо выглядело оригинально и привлекательно. Одним словом, ориентиром для меня служили люди и семьи, с которыми я ежедневно сталкиваюсь дома, на работе, на улице.

Поверьте: мне точно так же как и вам, надоели эти ежедневные магазинные пельмени, блинчики и котлеты. Почему я не могу позволить себе и своей семье устроить маленький праздник каждый день? За меньшие деньги и с качеством, не уступающим лучшим ресторанам города? А вы можете? Я призываю вас сделать это сегодня, немедленно и прямо сейчас!

Восточный цикл

Плов



Плов. Фото автора

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

Немного истории

Если представить себе, что кулинарные блюда, как и люди, имеют свою собственную историю, биографию, возраст и так далее, то плов, несомненно, можно отнести к разряду долгожителей. История плова своими корнями уходит глубоко в толщу веков. По одной из версий или легенд, Александр Македонский, завоевавший к тому времени Согдиану, поставил перед поварами задачу: придумать такое блюдо, чтобы оно отвечало всем необходимым критериям в условиях военного времени, а именно, чтобы:

Первое: оно было вкусным и сытным;

Второе: привлекательным на вид и не хлопотным в приготовлении;

И наконец, третье: в короткий срок им можно было бы накормить многотысячное войско.

Как вы уже, вероятно, догадались, таким блюдом оказался плов. И в самом деле, количество ингредиентов, необходимое для приготовления этого блюда, сведено до минимума. Это – масло, морковь, рис, мясо, лук. Даже, если убрать два последних (мясо и лук), с оставшимися

все равно можно приготовить плов. А вот без первых трех ингредиентов плова ты уже никак не сотворишь, при всем желании (исключение составляет, разве что, еврейский плов в мешочке «Халта палав»).

Впрочем, так я думал до недавнего времени, пока не наткнулся на одном из кулинарных сайтов на блюдо с интригующим названием «Плов по-русски». Мне стало любопытно: что же это такое, и я, открыв рецепт, аху.. ахнул. Из всех наименований продуктов, необходимых для приготовления настоящего плова, я нашел... всего лишь одну-единственную рекомендуемую морковь. Зато меня порадовала и сразила наповал новость, о которой я и не догадывался: оказывается, обыкновенная перловка вполне успешно может заменить собою бледный несчастный рис. А я и не знал этого.

Я живо представил себе «Солянку по-узбекски»: в шурпу кладется нарезанная тонкой соломкой маргиланская редька, сверху крошится слегка почерствевшая лепешка, перемешивается, добавляется ложка жирного каймака и все это обильно посыпается свежее нарубленной кинзой. Ну, что тут скажешь?

Вернемся, однако, к описанию положительных качеств и достоинств плова. Рис в процессе варки имеет свойство «набирать вес» более чем в два с половиной раза от своей первоначальной массы, что является еще одним из плюсов этого блюда с точки зрения экономичности. Ну, и конечно же, плов совершенно прост в отношении приготовления.

Ко всему прочему, плов воистину можно назвать самым демократичным блюдом: с одинаковым успехом он приветствуется как в богатых семьях, так и в скромной семье простого труженика, скрашивая нелегкие будни рядового дехканина.

Полагаю, нет необходимости доказывать кому-то, что плов это среднеазиатское блюдо. Это и так очевидно. Еще в недалеком прошлом, в конце XIX начале XX вв. в Бухарском Ханстве устраивались даже специальные соревнования по плову – «дегча-пази» («дег» – казан, «пази» – готовить, варить /тадж./). Жители города, приготовив плов, приходили на площадь, к Арку, где проходила церемония дегустации. Это мероприятие не обходилось без самого эмира, который в качестве приза удостоивал автора, приготовившего, по мнению жюри, лучший плов, новым халатом из эмирской кладовой.

Прекрасно зная характерную черту своих земляков, которые в большинстве своем совершенно искренне полагают, что имидж Востока только выиграет, если чужеземцу втюхать красивую байку или легенду, я, тем не менее, хочу сразу же «отделить зерна от плевел», поскольку довольно часто в результате этого мы получаем совершенно обратный эффект ожидаемому. Одна из разновидностей подобного «китча» есть известная байка о том, что якобы само слово «плов» расшифровывается по первым ее начальным буквам. Вот, к примеру, какую «абракадабру» я вычитал на просторах интернета: (цитирую Г.С.)

«Название блюда „палов ош“ (плов) состоит из начальных букв всех продуктов, входящих в его состав: П – пиёз (лук), А – аёз (морковь), Л – лахм (мясо), О – олио (жир), В – вет (соль), О – об (вода), Ш – шалы (рис)».

Честно говоря, у меня абсолютно нет желания, подвергать критике подобную «белиберду», собранную из разных языков и «притянутую за уши».

Хотя, встречаются довольно фантастические и красивые легенды, которые органично вплетаются в общую канву сюжета, вполне согласуясь с историческими событиями и вызывая в воображении слушателя милые и трогательные картины из далекой эпохи раннего средневековья, с его сказочно богатыми странами и величественной вереницей караванов верблюдов...

Возвращаясь же, к этимологии слова «палав» /«палов»/, то лично мне ближе следующая (малоизвестная) трактовка, которая выглядит наиболее правдоподобной и корнями своими восходит к персидскому (таджикскому), то есть, к фарси/дари.

Дело в том, что слово «пал» – с мягким согласным на конце и слышащим как русское «паль» – означает собою «грядущий» на рисовых полях, подтопленных как известно водой. Вто-

рая же часть этого составного слова – «ав» /«аб», «ов», «об»/ – означает воду. Не случайно, даже по сию пору, в ряде афганских диалектах, «вода» произносится как «ав». Таким образом, выражение «пал-и ав» /«пал-и ов»/ можно интерпретировать как «на грядке с водой» /или «границащим с водой»/, обозначающим рисовое поле. А рис, как мы знаем, справедливо является одним из самых главных ингредиентов, без которого невозможно представить себе настоящий восточный плов.

Из относительно недавнего прошлого я узнал (расспрашивая свою тетку, которой уже далеко за 80 лет), что мой прадед Саид почти каждый день готовил плов.

– Неужели не надоедало? – с удивлением поинтересовался я у тётки.

– Нет, – ответила она. – Потому что плова в доме готовилось ровно столько, чтобы по окончании трапезы, у каждого члена семьи оставалось некоторое ощущение чувства голода.



Арк, Бухара, нач. XX в. Фото С. М. Прокудина-Горского

Чей плов лучше?

– Что за глупый вопрос? Конечно же, наш! – воскликнут в ответ ферганцы (в Фергане), наманганцы (в Намангане), ташкентцы (в Ташкенте) и так далее. Не стану перечислять все области Узбекистана, а скажу только одно: будьте уверены, что ответ везде будет аналогичным. И каждый будет прав, потому что, как в России с успехом зарекомендовали себя щи, каши да блины, как на Украине вас непременно встретят украинским борщом и добротным шма-

том домашнего украинского сала, как в Литве вас угостят восхитительными цепеллинами, так и в Узбекистане плов в национальном меню стоит на почетном первом месте.

Хоть я и не страдаю патологическим патриотизмом, но, тем не менее, мне милее наш бухарский свадебный плов, который мы называем «ош-и-софи». Сам процесс приготовления этого плова под руководством опытных мастеров-плововаров («ошпаз») – настоящий спектакль.

Примерно с четверть века тому назад, когда я еще жил в Бухаре, ко мне в гости приехал минский друг, который изъявил желание увидеть всего три вещи. Он мне так и заявил с порога:

– Не води ты меня по этим дурацким барам и ресторанам, которых у нас дома тоже хватает. Я от тебя хочу всего лишь три вещи. Это – ишак, кишлак и национальную бухарскую свадьбу!

И, представьте себе: почти на следующий день нам пришло приглашение на свадьбу от наших родственников, которые проживали в одном из кишлаков Свердловского района (сейчас уже Чондор), расположенного в 20 км от города. К тому моменту я и сам уже не был у них лет пятнадцать.

Надо ли говорить вам о том, как нас встретили? Учитывая традиционное восточное гостеприимство, полагаю, что в этом нет необходимости. Само собой разумеется, что я поспешил удовлетворить первую просьбу моего друга и он с дикими воплями и нескрываемым восторгом вдоволь покатался на осле. Потом, оставив в покое домашнего мустанга среднеазиатских прерий, мы отправились на арбузную бахчу, где прямо среди грядок продегустировали содержимое не одного арбуза. Слава Богу, тогда еще такие слова как «нитраты», «искусственная подкормка» и «шприц» не водились в лексиконе колхозников: все арбузы получили оценку «отлично».

Но самое главное ждало нас впереди. С самого начала я забыл упомянуть вам одну немаловажную деталь, а именно: дело в том, что мой родственник являлся председателем колхоза, и именно его дочь выдавали замуж. Легко догадаться, что почти все население кишлака было приглашено на свадьбу, а это почти 1000 человек.

Во дворе большого дома нас застала следующая картина: в левой части – огромное количество наспех сколоченных длинных столов и лавок, шустро разбираемых молодыми людьми и расставляемых по периметру всего двора в несколько рядов.

На женской половине дома, чинно в ряд, сидят несколько женщин, и нарезают длинной соломкой очищенную морковь. Перед каждой из них расположен тазик емкостью 10 – 12 литров. Другая часть женщин, перебирает мешок с рисом, отделяя от него всякий сор, мелкие камушки и так далее. Естественно, делается всё это вручную. Остальные перебирают и подготавливают к завтрашнему плову мелкий кишмиш сорта «сояги» (то есть просушенный в тени).

В правой части двора, чуть поодаль, ближе к углу огромного сада, выкопаны две глубокие ямы, которые зияют своими темными «ртами». Каждая диаметром примерно с метр-полтора. На них завтра установят два здоровенных медных котла, ёмкостью примерно по 150 – 200 литров каждый. Казан почти наполовину утаптывается в землю и затем, землю плотно утрамбовывают ногами по всей его окружности. Сам процесс приготовления бухарского плова достоин отдельного описания. Я же, только вкратце перечислю все его основные этапы.

Для справки: следует отметить, что рецептов и способов приготовления плова существует порядка около сотни. Технология приготовления каждого из них немногим разнится друг от друга. И только технологический процесс бухарского свадебного плова существенно отличается от остальных. Если при приготовлении других рецептов плова все идет по схеме: обжарка мяса, затем лука (иногда – наоборот), морковь, рис, вода и так далее, то в нашем случае дело обстоит совершенно иначе. В бухарском плове почти все ингредиенты отвариваются отдельно, до полу-готовности и только затем перекладываются слоями в казан, обдаются раскаленным кипящим (желательно – кунжутным) маслом, накрываются специальной плетеной

циновкой (бўро) и на хорошо прогоревших углях блюдо доводится до готовности. В современной кулинарии, все пловы, приготовленные подобным способом, принято относить к так называемым «откидным» пловам.

Как-нибудь, если пожелает Всевышний, я подробно опишу и покажу весь процесс, от начала и до конца. Вообще, следует отметить, что разновидностей плова великое множество; трудно с ходу, по памяти, перечислить даже те, которые мне доводилось готовить, слышать и (или) есть. С кишмишом, с горохом, с курагой, со сливой, с айвой, с чесноком, со шпинатом, с бобовыми культурами, с перепелками, и даже с анашой. Все они на любителя и все замечательны по-своему. А пока мы с вами перейдем непосредственно к нашему первому рецепту – приготовлению обыкновенного и самого распространенного плова с чесноком и бараниной.

Итак, плов

Принято считать, что, поскольку плов является блюдом восточным, то непременно должна использоваться баранина, ну, в крайнем случае, телятина или говядина. Я так не считаю. По поводу баранины, мне уже доводилось немало писать ранее. Там подробно разъяснено – почему баран барану рознь. Это одна из причин, объясняющая – почему я лояльно настроен к любому мясу.

Ни в коей мере не затрагивая чувств верующих мусульман, я только хочу констатировать факты, свидетелем которых мне довелось быть, и где я воочию убедился 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. В суфизме есть немало притч на эту тему.

Итак, нам понадобятся следующие продукты:

Мясо (любое, какое вам нравится) – 1 – 1,5 кг;

Масло растительное – 300 мл;

Морковь – 1 кг;

Лук репчатый – 150 – 250 г;

Рис («Золотистый») – 1пач. – 900 г;

Приправы (зира, куркума, барбарис, карри, перец черный молотый, соль)

Из хозяйственной посуды:

Казан (емкостью не менее 4 – 5 л) или круглая глубокая, с достаточно высокими (не ниже 18 см) бортами, чугунная толстостенная латка. В крайнем случае – такая же чугунная утятница;

Чайник с кипяченой водой;

Шумовка;

Вафельное полотенце или широкая марля, сложенная в 3 – 4 слоя;

Прежде всего, хорошенько следует запомнить следующее: самое главное в плове это соотношение пропорций между рисом и маслом. Оно обычно составляет 3 / 1 (три к одному)

То есть, на 900 г риса идет 300 г масла. Однако, не надо забывать, что правило это не постоянное и может варьироваться. Отчего это зависит? Хотя бы от мяса. Если мясо жирное, то, понятное дело, при жарке жир, растапливаясь, соединяется с растительным маслом, вследствие чего происходит нарушение пропорций между рисом и маслом. Поэтому, если мясо с жирком, то соотношение риса и масла должно быть как 4 / 1. То же самое следует учитывать и в отношении птицы (курица, окорока, цыплята, утки, гуси, индейки...), поскольку в процессе

жарки из них выделяется порой слишком много жира. Если же мясо постное, то пропорции остаются первоначальными (3 / 1).

А сколько следует класть мяса? – часто задаваемый вопрос. Сколько хотите, – отвечаю я обычно но, тут же спохватившись, поправляю: в разумных пределах. Вообще, любителям мяса и шашлыков следует хорошенько запомнить и зарубить себе на носу: привлекательность плова определяется не количеством мяса в казане, а количеством моркови, качеством риса и в грамотном сочетании специй и приправ, что, в совокупности, и создаёт тот самый неповторимый и исключительный аромат и вкус, столь присущий плову.

Вот почему я говорил выше о том, что плов является самым демократическим блюдом. Некоторые семьи не знают – как им «растянуть» килограмм мяса до следующей недели. Поэтому, в нашем рецепте, можно обойтись и 500 граммами мяса, если ваш семейный бюджет не может себе позволить большего.

Прежде всего, необходимо подготовить все продукты. Мясо (1 – 1,5 кг) должно быть разморожено до нормальной температуры, и разрезано на большие куски (по 150 – 200 г). Если мясо на косточке это даже ещё лучше, поскольку в процессе жарки кости имеют свойство впитывать в себя все лишние примеси масла, отдавая взамен костный мозг (если это трубчатые кости) и как бы подслащивая масло. Лук (в нашем случае 2 – 3 головки) почищен и порезан полукольцами. Морковь почищена и порублена соломкой. Не рекомендую резать слишком тонкую соломку, так как в процессе томления и последующих этапов, она превратится в кашу. Однако, рубить «дрова» я тоже не позволю. Взглянув на фотографию, вы легко себе составите представление о длине и толщине нарезки.

Ставим казан (или латку) на плиту (настоятельно рекомендую приобрести для дома казан, так как он еще не раз нам с вами понадобится) и зажигаем конфорку. Если у вас вместо газовой плиты стоит электрическая, то здесь уже будет посложнее. В этом случае вы должны одновременно включить две конфорки: одну ставите в позицию 2, а вторую переключаете на 6 (то есть на «полную»). В дальнейшем вам придется не раз заниматься «жонглированием» казана, перетаскивая его то на одну то на другую конфорку. Причем, полусферический казан (без скошенного дна), в данном случае, конечно же, не подойдет.

Наливаем масло (300 г) и накаляем его. Это занимает примерно 5 – 7 минут. Масло должно быть рафинированным. Некоторые, правда, наоборот – предпочитают пользоваться не рафинированным, объясняя это тем, что им, дескать, нравится сам запах и вкус такого масла. В Средней Азии продается хлопковое масло, которое также, большей частью, не рафинированное. Что ж, в таком случае я советую накаливать не рафинированное масло до такого состояния, пока над его поверхностью не начнет виться сизый дымок (естественно, вытяжка должна быть включена), затем убавить слегка пламя и осторожно опустить по борту казана маленькую (30 – 40 г) луковицу, сделав предварительно на ней сбоку глубокий (почти наполовину) надрез ножом. Можно заметить, как луковица пойдет плясать кругами и через короткие промежутки времени «отстреливаться» своими слоями. В этот момент не следует стоять близко к казану, во избежание попадания капель раскаленного масла. Можно слегка прикрыть казан крышкой, но ни в коем случае не плотно!

Вместо лука можно использовать и 4 – 5 долек чеснока. Через 2 – 3 минуты следует снять обуглившийся лучок (или чеснок) и выбросить его. Он свое дело уже сделал: вобрал в себя всю горечь масла, а взамен подсластил и подготовил его к дальнейшему использованию. Тут же, следует временно убавить огонь, во избежание возгорания масла. Пламя конфорки вновь делается большим после закладки мяса.

Теперь промываем мясо (некоторые предпочитают не промывать) под струей холодной воды, положив его предварительно в дуршлаг, ждем немного, чтобы вся вода стекла. Выбираем из мяса (если оно с костями) мелкие осколки, поскольку они нежелательны (неприятно, когда во время еды какая-нибудь мелкая косточка встанет поперек горла) и осторожно опус-

каем (а не бросаем!) мясо в казан. Затем огонь вновь делаем большим и, осторожно перемешав мясо, прикрываем казан крышкой. В первую очередь следует класть куски с мозговыми или сахарными костями, а уже потом, сверху бескостное мясо. Делается это для того, чтобы первый удар раскаленного масла пришелся на кость.

Первые минуты жарки мясо, помимо воды в которой оно промывалось, выделяет еще и собственный сок, поэтому помешивать его каждую минуту не стоит. Закинули мясо, перемешали, через 2 – 3 минуты еще раз помешали. Потом еще минуты через две. Следует следить при этом, чтобы все куски обжаривались равномерно. Если заметили, что какой-то один из кусков чересчур выделяется своим румяным колером, а остальные остаются ещё бледными, то этот кусок нужно положить поверх других, как бы давая возможность ему передохнуть и подождать, пока его «собратья» не «догонят» его. В процессе жарки мяса можно заметить, как вода и сок постепенно выпариваются, а само мясо постепенно приобретает красно-коричневый оттенок. И вот тогда, когда вы почувствуете, что вода уже почти выпарилась, а мясо скоро начнет пригорать, сразу же засыпайте нарезанный полукольцами лук, посыпаете 1 чайной ложкой соли, немного молотого черного перца и перемешиваете содержимое казана таким образом, чтобы лук оказался распластанным на дне, а мясо «отдыхало» на луке. Минут через 7 – 8, когда лучок зарумянится, заливаете горячую кипяченую воду с таким расчетом, чтобы она полностью накрыла мясо с луком и даже еще немного больше. Здесь ошибиться с водой невозможно, так как на данном этапе это пока существенной роли не играет. Дождитесь, пока вода закипит и сразу же убавляете огонь почти до минимума. Можно смело оставить тушиться мясо на 30 – 40 минут: перемешали в последний раз, накрыли крышкой (можно плотно) и... теперь можно спокойно сходить в ближайший магазин за аперитивом. Не забудьте по дороге прихватить маргеланской редьки. Она прекрасно подходит в качестве салата для плова.

Итак, мясо, тихо побулькивая, тушится спокойно себе, а мы пока отдохнем с полчасика. Но это только в том случае, если в казане у вас варится мясо, и то – смотря какое. Свинина, понятное дело, готовится быстрее говядины. Курица, окорочка или утка, как правило, требуют ещё меньшей тепловой обработки, а посему, выждав минут десять, смело можно класть порубленную морковь, прибавить немного огонь и, как только закипит содержимое казана, вновь убавить пламя, плотно закрыть крышкой и оставить томиться морковь минут на 15 -20.

После закладки моркови вы должны напроочь забыть о всяком помешивании. Поэтому, прежде чем закинуть морковь, вы в последний раз хорошенько перемешайте мясо, присыпьте его равномерно морковью по всему периметру казана, слегка прихлопывая шумовкой по поверхности моркови, и закройте плотно крышкой. Теперь уже все пойдет слоями: морковь ложится на мясо, на морковь ляжет рис, который в свою очередь залется водой. Отныне, весь процесс варки будет регулироваться только пламенем конфорки. Мешать шумовкой категорически нельзя. Это правило, естественно, не касается опытных поваров (сказал я, глядя на себя в зеркало).

Возвратимся к «нашим баранам». Если плов делается из баранины или говядины, то через полчаса после того, как вы залили мясо водой и оставили тушить на маленьком огне, закидываете в казан морковь. Поначалу ее может показаться вам чересчур много, но вы не волнуйтесь: через 15 – 20 минут она упрет и осядет.



Этапы приготовления плова. Фото автора.

Наконец, переходим к пряностям. Сразу замечу: кому непонятны названия или кто просто заинтересовался пряностями, могу посоветовать, сходить на кулинарный портал «Еда-сервер.ру», где он может почерпнуть кучу информации по данной тематике и... все равно мало чего понять. Сегодня, почти в любом городе России на рынках можно приобрести наборы для плова в состав которых, входят: зира (буниум), черный барбарис (зирк), карри, куркума (зарчұба), сладкий красный перец молотый, черный перец молотый. Однако, лучше всего, каждую пряность покупать по отдельности, чтобы потом самому приготовить самому эту душистую смесь. В крайнем случае, можно обойтись паприкой, черным перцем молотым и зирой. Зира имеет специфический запах и придает неповторимый аромат плову, поэтому она является необходимым компонентом практически любого плова. Нам потребуется по 1 чайной ложки зиры, красного сладкого перца и черного барбариса, пол-чайной ложки черного перца и совсем чуть-чуть карри (нежного). Куркуму (зарчұба) мы пока отставим в сторону. Она нам пригодится чуть позднее. Остальные пряности высыпая на ладонь левой руки, накрываем ладонью правой, и, стоя над казаном, с плотно зажатыми ладонями делаем вращательные движения в разные стороны, осторожно посыпая смесью упревшую к тому моменту морковь. Закрываем крышкой казан и ждем ещё 5 минут. Всё, зирвак готов. Мы можем выключить спокойно плиту, если хотим прервать на время готовку плова, а можем не выключать и продолжить, если так уж не терпится посмотреть на результаты своего труда.

Поясняю, что такое зирвак. Плов как бы условно можно разделить на два основных этапа, первый из которых называется приготовлением зирвака – обжаривание мяса с луком, с последующей закладкой моркови и доведением всех этих ингредиентов до полу-готовности.

На Востоке, известным своим гостеприимством, люди часто навещают друг друга. А гостей, как известно, не только встречают, но и угощают. Поэтому, в целях экономии времени, хозяйка дома может с самого утра приготовить зирвак и, выключив плиту, заняться другими делами. А когда приходят гости и пьют вначале традиционный зеленый чай, неспешно ведя беседу с хозяином дома, хозяйке остается только зажечь под казаном огонь, дождаться пока зирвак закипит, «забросить» рис, залить водой и ждать пока плов не приготовится. Так что, Восток – дело тонкое, Петруха!

Я специально до сего момента ничего не говорил о рисе, хотя именно о нем и стоит поговорить отдельно. В республиках Средней Азии очень много различных сортов риса и это понятно – к плову здесь подходят со всей тщательностью. Общеизвестным «королевским»

рисом считается «девзира» – рис розовато-коричневого цвета, который в 3 – 4 а то и более раз превосходит по цене остальные сорта. Поэтому и подделок под этот рис очень много. Довольно известная и распространенная афера с этим рисом связана с тем, что берут обычный похожий рис и смешивают его с мелко истолченным в крупу обыкновенным красным кирпичом и выдают его за «девзиру». Существуют и прочие хитрости и уловки.

Для обычной рядовой семьи такой рис не «по карману», а потому, местные жители предпочитают хорезмские и каракалпакские сорта риса – довольно крупные и хорошо поглощающие воду. Обычно, как правило, рис тщательно перебирают, отсеивая лишний ненужный сор, затем промывают в глубокой чашке, несколько раз меняя воду и только потом замачивают в теплой слегка подсоленной воде, оставляя его в таком виде на 1 – 1,5 часа.

В России я долго искал замену узбекским сортам риса, но все безуспешно, пока не наткнулся на пачку с названием «Золотистый». Этот рис совершенно не нуждается не только в замачивании, но и в промывке, поскольку прошел обработку паром. Он достаточно хорошо впитывает в себя воду и не разваривается в кашу даже в том случае, если вы немного «переборщили» с водой. Помимо «Золотистого», современной промышленностью сейчас выпускается достаточно много различных названий риса, прошедших аналогичную обработку паром и – следовательно – смело могут быть рекомендованы к плову.



Этапы приготовления плова. Фото автора

Итак, мы подходим к завершающему этапу – закладке риса. Напомню, что у нас всегда под рукой должен находиться чайник или кастрюля с горячей кипяченой водой. Снимаем крышку и круговыми движениями осторожно опорожняем на поверхность увядшей и заправленной моркови пачку риса. Разравниваем рис по периметру казана, посыпаем сверху столовую ложку соли (желательно крупной), одну чайную ложку (без горки) куркумы (порошок желтого цвета, который придает рису янтарно-желтый или шафрановый цвет и своеобразный привкус) и, положив плашмя на рис в центр казана шумовку, льём на неё горячую кипяченую воду. Воды заливаем столько, чтобы уровень ее от поверхности риса составлял примерно 2 см. В Средней Азии «ординаром» служит, как правило, первая фаланга указательного пальца (чуть-чуть повыше). Теперь, слегка приоткрываем крышку казана и поворачиваем рычажок конфорки на полную мощность.

Многие любят класть в плов чеснок. Чеснок обычно кладется целыми головками. Предварительно с него счищаются те слои шелухи, что поддаются. Затем он промывается и кладется примерно через 2 – 3 минуты после того, как вы залили рис водой.

Вода в казане быстро закипает и, шумно булькая, вступает в активный «разговор» с остальными продуктами. В первую очередь – с рисом, уговаривая его принять себя. Рис – на то он и рис – как настоящий джентльмен, не позволяет долго себя «уламывать» и с готовностью распахивает свои объятия. Постепенно воды становится все меньше и меньше, а риса все больше и больше. Примерно минут через 10 – 15, вода почти вся выпаривается, однако тут следует быть предельно внимательным, иначе у вас может подгореть мясо. Поэтому, когда вода «уйдет», обнажив полностью поверхность риса, следует осторожно «подобрать» слегка рис с краев казана к центру и обратной стороной шумовки (или длинной деревянной ложкой) следует сделать несколько (5 – 6) проколов: один по центру и остальные – вокруг него. То есть проткнуть насквозь, через все слои, вплоть до дна казана, и при каждом проколе слегка как бы «растолкать» лежащие на дне куски мяса, чтобы они не подгорели. Во время этой операции вы должны почувствовать и увидеть – есть ли в проделанных вами отверстиях еще вода или нет. Если воды нет совсем, осталось одно только масло, то в этом случае срочно убавляете пламя огня до самого минимального (чтобы едва-едва только тлел фитилек конфорки), оборачиваете марлей или полотенцем ту часть крышки казана, которая обращена вовнутрь, то есть к рису, накрываете плотно такой крышкой казан и через 10 – 15 минут выключаете плиту совсем.

Если же воды в дырочках много, следует подождать немного. Как узнать, – много или мало? Проверяется это так: вы проткнули и вытащили ручку черпака (ложки), а образовавшийся «колодец» не сохраняет свою форму, разрушаясь под воздействием влаги, то есть если вода еще не выпарилась, она не позволит существовать этим «колодцам» и просто разрушит их своей силой.

Вообще, если честно то: все эти «дырочки» и «колодцы» вовсе не обязательны, и без них прекрасно можно обойтись (что я и делаю). Но для этого нужно почувствовать интуитивно – когда следует убавить огонь и накрыть крышку. Бывает, что вместо дырочек, протыкают один раз в центре самой шумовкой. Это – то же самое. Делается это для того, чтобы определить – выпарилась ли вода в плове, чтобы приступить к самому последнему этапу, с последующим убавлением до минимума пламени конфорки.

Для чего обматывают марлей или полотенцем крышку казана? Дело в том, что в процессе выпаривания воды, капельки конденсата, не находя выхода наружу, поднимаются и собираются на внутренней поверхности крышки, а затем, накапливаясь, вновь падают на рисинки плова. Если этот процесс не остановить, то вместо плова мы можем получить кашу. Она, конечно же, тоже будет вкусная и питательная, но, все же, это уже будет «другой» плов. Марля же, сложенная в 3 – 4 слоя или вафельное полотенце не позволяют парам конденсата вновь возвратиться в котел, а «вбирают» их в «себя», давая возможность, таким образом, рису дойти до идеального состояния, когда каждая рисинка – «сама по себе». Да и усваивается такая еда совершенно иначе.

Итак, обматываем крышку марлей или полотенцем, плотно накрываем ею казан и тут же, незамедлительно убавляем пламя в конфорке до самого-самого минимума. Ждем еще 10 – 15 минут.

Этот «кусочек» времени для меня ценен более всего на свете. Именно в этот небольшой отрезок времени, когда: накрывается стол; раскладываются ложки, вилки и ножи; извлекается холодненькая водочка из холодильника; из гостиной доносится звон хрустальных фужеров и бокалов, попеременно с едва уловимыми банальными остротами мужчин, прерываемые неожиданными всплесками женского смеха; именно в такие моменты, наверное, совершаются великие открытия, обостряются чувства и человека посещают возвышенные мысли. И ты раду-

ешься и восторгаешься тому, что сопричастен всему, что окружает тебя, и хочется жить, жить и жить...

Вы, конечно же, тут же прервете мой полет фантазий, промолвив с легкой иронией: «Э-э... братец, да тебе, видать, просто – выпить захотелось». И... будете правы. Однако, вернемся к плову.

Если вы полагаете, что дав вам рецепт и показав – как следует приготовить плов, я уже выполнил свою задачу, то глубоко заблуждаетесь. Приготовить плов – это только половина дела. Необходимо рассказать, как традиционно раскладывают плов, как и с чем его принято есть, что означает собою – подача плова на свадьбах и так далее, и многое другое, без чего я не смею считать свою задачу выполненной. Для тех, кому это скучно, можете приступить к трапезе, ну, а остальным я сразу могу поставить «пятерки» за то, что захотели до конца понять – что же такое плов?

На Востоке плов – это не просто еда, это настоящий церемониал, органично и совершенно естественным образом вписавшийся в быт и уклад жизни среднеазиатских народов. Традиционно плов, приготовляемый для дома, для семьи, раскладывается на большое плоское круглое керамическое блюдо, именуемое «табак» (или – табак-и лянгари). Откуда, собственно, и произошло распространенное блюдо «цыплёнок-табака». В Узбекистане хорошо зарекомендовали себя риштановские блюда. Это примерно, то же самое, как хохломская роспись или палехские шкатулки в России. Точно также, лучшими ножами являются чувовские. Кстати, на востоке Узбекистана, эти же блюда именуют как «ляган».

Вначале на плоское блюдо выкладывают рис, затем (уже поближе к центру) следует положить морковь, и только потом, на морковь водружается мясо. Обычно, по приготовлению плова, мясо изымают в отдельную миску и, взяв разделочную доску, режут на мелкие кусочки. После чего, выкладывают их горкой на центр моркови.

Удачным можно назвать такой плов, когда сварившиеся рисинки не склеиваются между собой, напоминая кашу, а «играют и прыгают» сами по себе, то есть «рисинка от рисинки». Если же рис сыроват, значит, мало воды было залито во время закладки риса. И еще одно немаловажное правило необходимо усвоить при приготовлении плова: в момент закладки риса надо постараться за один раз залить всю необходимую воду. Добавлять «потом» не рекомендуется, хотя иногда и приходится.

На Востоке плов принято есть только руками, но сейчас этому следуют немногие. Блюдо в семье, как правило, ставится в центр стола, и каждый член семьи ест с той стороны огромного блюда, которая обращена непосредственно к нему. Первым, как правило, протягивает руку глава семейства. Это означает, что теперь можно приступить к трапезе. Ну, совсем, как на Руси – «Не лезь поперек батьки, не то ложкой в лоб получишь». Есть следует не торопясь и не жадно, тщательно пережевывая пищу и изредка запивая горячим зеленым чаем. Не одобряется, когда кто-либо из присутствующих выбирает исключительно кусочки с мясом, оставляя своим «соседям» рис. В этом случае, можно вполне заслуженно получить затрепину от отца (если за столом все свои) или тебе тактично сделают замечание (если с вами находится гость). Ну, а личико потом успеют «почистить», когда гость уйдет. Если семья большая, то раскладывают несколько таких блюд из расчета где-то один «табак» на 5 – 6 членов семьи. К плову замечательно подходит в качестве салата маргиланская редька, предварительно почищенная и натертая на терке, или порезанная тонкими полукольцами. В Бухаре, к примеру, могут еще подать и «чакку» – разновидность кислого молока. Но, чаще всего, конечно же, «аччик-чучук» – салат из тонко порезанных помидоров с луком и перцем. Гранат тоже замечательно сочетается с пловом.

На свадьбах и различного рода мероприятиях дело обстоит несколько иным образом: здесь, на два человека полагается одна тарелка плова. И вовсе не потому, что не хватает плова или тарелок. Это можно понять только в контексте изучения исламской культуры и имеет

скорее религиозно-философский аспект. Данная традиция, уходящая своими корнями в глубокую древность, находит свое 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)». Интересно, отметить, что иногда, когда количество участников трапезы нечетное, перед оставшимся в «одиночестве» едоком также принято ставить точно такую же тарелку с пловом. В этом случае, как правило, он обращается к своим «соседям» (справа и слева от него) с просьбой – отведать хотя бы немного и из его тарелки. Коротко поясняя при этом: «Илтимос, шайтон шерик нашавад!» /тадж./ («Пожалуйста, чтоб сотрапезником мне не оказался сам сатана!»). И соседи обязаны уважить его просьбу.

Иногда хозяевам бывает неудобно – как 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 неписаный закон: подача плова означает – можно поесть и собираться в обратный путь. Нет-нет, вас конечно же, никто не выгонит из-за стола. Более того, хозяева будут умолять вас остаться и даже, возможно, 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 приветливом доме. В этом есть что-то завораживающе-трогательное и, видимо, этим мне и нравится Восток.

В России к плову я рекомендовал бы ложки, но никак не вилки. Есть вилками плов это все равно, что черпать воду решетом. Видимо, здесь, с рисом у многих невольно возникает ассоциация по аналогии с японскими палочками или что-то в этом роде? Утвердительно ответить на этот вопрос затрудняюсь. Тогда почему бы не есть его палочками? Или может, потому, что ложка в представлении большинства европейцев и россиян ассоциируется только с первыми блюдами? Не знаю. В общем, мое мнение однозначно – вилка и плов – вещи взаимоисключающие друг друга. Плов необходимо есть либо руками, либо (если не научились) – ложкой.

Выкладывать плов надо на большое общее блюдо («табак») и уже с него перекладывать специальной большой ложкой на персональные тарелки. Мясо необходимо предварительно порубить на мелкие кусочки и украсить ими верхушку общего блюда. Так что, приятного вам аппетита!

Жаркое по-восточному



Жаркое по-восточному. Фото автора

- А почему мясо не положено?
- Положено.
- Так ведь, нету его?!
- Значит так положено

Кабоб жаркому – друг, свинья и товарищ

Я, конечно-же, никогда не узнаю – кто явился «пионером», исковеркавшим и превратившим нормальное название блюда «кабоб» в «кебаб», но, как говорится, слово не воробей – вылетит, не поймаешь. Пришлось смириться. Да это и не суть важно. Важно другое, а именно:

*Кабоб-кебаб-жаркое —
близнецы они
или братья,
Кто для кулинаров более ценен
и что
подойдет?
Мы произносим кабоб,
подразумеваем ли
при этом жаркое?
И когда говорим жаркое,
значит ли это —*

наоборот?

Вот. И пришел я к удивительному открытию: оказывается то, что в России со свининой и называется жарким, а в Узбекистане – из барашка и называется кабоб – это одно и то же! Ну, почти одно и то же. Только в первом случае, как правило, оно готовится в горшочке, а во втором – чаще всего в казане. Главное, – технология и принцип приготовления в обоих случаях один и тот же: первоначальная обжарка крупнокускового мяса, с последующей заливкой бульона или воды и тушением до окончательной готовности. Само собой разумеется, что разновидностей кабоба-жаркого очень много.

Вам же, будет небезынтересным узнать, как я, синтезировав и объединив оба блюда в одно, «побратал» их, назвав это блюдо «Жаркое по-восточному». Результат удивил, прежде всего, меня самого: везде, где бы я ни работал, я «таскал» его за собой, и всюду оно шло «на ура», хотя ничего особенного я не придумал. А толчком к созданию универсального блюда послужила свадьба моего старшего брата в начале 70-х годах прошлого века.

На Востоке кабоб – самое распространенное блюдо на всякого рода мероприятиях и готовится оно везде по-разному: с обжаренным или вареным картофелем, с репой, с овощами, с сухофруктами и так далее. В общем, с гарниром. И только единственный раз я видел (и пробовал), как готовится мясо с ... мясом. А точнее – в собственном соку. Больше видеть такого, мне не приходилось. А мастер (усто), был еще тот, что надо – старой школы и закалки.

Когда вы входите в любой бухарский дом, то не сразу попадаете во двор, а сначала в предварительное полуоткрытое помещение, называемое «раърав» (язык не поворачивается сказать «предбанник»). Именно там во время всевозможных свадеб и торжеств собирается детвора со всего гузара (квартала) потому, что здесь устанавливают специальное приспособление для установки казана, называемое «кўра» и именно здесь, в компании мастера-балагура, отпускающего в течение всего вечера многочисленные остроуты и экспромты, байки и шутки, веселее и интереснее всего находиться и проводить свое время детворе и около свадебному контингенту. Здесь, можно сказать, идет «своя свадьба».

Этот небольшой уголок, где непосредственно будет готовиться главное угощение, проходит вначале предварительную тщательную обработку: подметается, убирается и обтягивается от посторонних глаз «чодиром» (куском брезента). Затем на «кўра» «усадили» огромный котел (100 – 120 л), и мастер с подмастерьем-учеником (шогирд) начинали свое волшебное действо.

Вначале, мясо жарилось, а потом тушилось (крупными кусками, по 180 – 160 г на порцию) довольно долго, на небольшом огне. Ближе к завершению, усто вытащил из за пазухи газетный сверток в котором он принес свои пряности и обсыпал ими тушившееся мясо. И уже в самом конце я увидел то, что и взял потом на «вооружение» при приготовлении своего блюда, а именно: периметр всего казана шеф стал обкладывать маленькими (50 г) целыми помидорами, которые вскоре усеяли собою все пространство котла. Затем усто плотно закрыл казан крышкой и выгреб под казаном значительную часть углей. Непосредственно перед раздачей, помидоры (теперь уже протушившиеся, слегка потрескавшиеся и пропитавшиеся ароматом мяса и специй), были осторожно выловлены и переложены в большой широкий таз. Во время раздачи, в глубокую тарелку накладывалось по два куса ароматнейшего, как шашлык мяса, зачерпывалось немного соуса, рядом укладывались красненькие помидорчики и сверху в самый центр тарелки обильно посыпался свеженарубленный укроп, перемешанный предварительно с мелко натертым чесноком.

В российском варианте, вместо баранины я ввел телятину или не старую говядину (кострец), и добавил на гарнир картофель, нарезанный «по-восточному». Это когда картофель режется не «соломкой», а «дольками», с последующей обжаркой во фритюре.

Берется обыкновенный горшок, именуемый «кашником», на дно которого укладывается несколько долек картофеля, затем – мясо (по 2 куса на порцию), сбоку от мяса пристраива-

ется помидор. Перед подачей доводится немного в духовке, а затем уже посыпается зеленью с чесноком.

Уроки российской смекалки

Много лет тому назад, я был приглашен поработать на плавучий ресторан-теплоход «Мария», который швартовался тогда у набережной Невы, напротив «Медного всадника». Естественно, при составлении нового «Меню», наряду с прочими блюдами, я ввел свое «Жаркое по-восточному», где оно неплохо «прижилось».

Работал с нами официантом один парень – Дима. Как-то, в очередной раз, врывается он к нам на камбуз и кричит:

- Срочно, еще пять жарких!
- Нету уже...
- Как нету? А это что у тебя? – показывая на казан с мясом.
- Понимаешь, Димон, – пытаюсь ему объяснить – у меня закончились помидоры.
- Да кто там знает – что туда идет?! Давай быстрее без помидоров!

Я опешил, но ...почесав немного затылок, рискнул. Едва, официант исчез из камбуза, как у меня на душе «заскребли кошки». Я уныло уставился сквозь иллюминатор на памятник Петру Первому и, в его направленном в мою сторону жесте, явственно прочитал себе приговор судьбы: «Мене, мене, текел, упарсин». Величественная государева десница безжалостно указывала на меня, а сам Петр вдруг сделался ещё суровее, словно уличил меня на месте преступления: «Ты почему не доложил помидоров, а?!»

Минут через сорок Димон вновь возвращается и с виноватой улыбкой говорит:

- Иди, тебя там зовут клиенты.

Я обомлел. Но, делать нечего, иду. Смотрю, на выходе, уже на трапе, один из прилично подданных посетителей не унимается:

- Нет, ну а где же повар?
- Ну, вот он я.
- Братец, скажи мне, как называлось то блюдо, что я ел? Такого вкусного мяса мне уже лет сто, наверное, не доводилось пробовать. Ей Богу, спасибо. Дай я тебя поцелую...

Жаркое по-восточному

Заранее хочу предупредить: тут придется быть предельно внимательными на отдельных этапах приготовления. Экономной хозяйке тут уже никак, при всем желании, помочь я не смогу, поскольку блюдо это ориентировано в первую очередь на «мясоедов» или на праздничный стол. Из продуктов нам понадобятся:

Масло растительное – 500 мл

Говядина бескостная постная – 2 кг

Лук репчатый – 400 г

Перец болгарский сладкий – 500 г

Помидоры – 600 – 700 г

Картофель – 1,5 – 2 кг

Специи (соль, перец черный молотый, перец красный молотый жгучий, зира)

Чеснок – 5 – 6 долек

Кинза – 1 пучок (30 г)

Из посуды и инвентаря:

Казан

Шумовка

Ложка для соуса (соусник)

Плоское круглое блюдо.

Прежде всего я хочу пояснить – в чем заключается особенность данного блюда. В мясе. Точнее – в его тщательном обжаривании и дальнейшем тушении. А если быть еще точнее – мясо следует довести до такого идеального состояния готовности, когда оно тает во рту, а не жует. Но вместе с тем – и это самое главное – суме сохранить его объем и форму, чтобы он имел привлекательный вид, неповторимый вкус и аппетитно-вызывающий колер. Ибо, если мясо перетушить, то оно не только потеряет свою форму (будет распадаться на многочисленные кусочки и волокна), но и потеряет окончательно вкус. И вы уже перестанете понимать, что у вас во рту – то ли кусок мяса, то ли кусочки мулине.

Вот почему следует со всей ответственностью подойти к выбору самого мяса, когда оно еще находится на прилавке магазина или на рынке. Не буду показывать на себе (говорят, – плохая примета), но, думаю, что все знают, что такое задняя нога? Я имею в виду – корову. Ну, или быка. Во всяком случае, любой мясник знает что такое «кострец». Для нашего рецепта необходимо 2 кг такого мяса. Излишне говорить о том, что оно должно быть без жира потому, что иначе и быть просто не может. Это чистое «шоколадное» мясо, без всяких сухожилий и грубых волокон.

Мороженое мясо здесь явно не желательно. Как правило, эта часть мяса не нуждается в очистке и срезании пленок ввиду отсутствия таковых. Охлажденное мясо следует разрезать на несколько крупных (по 200 г) кусков, чтобы оно имело вид «прямоугольных брусочков» с приблизительными размерами 4 x 4 x 10 см (ширина, высота, длина). Они должны быть цельными, без всяких отслоений, огрызков, обрывов и так далее. Словом, как на рисунке. В идеале должно выйти по два куска на порцию. Значит, в нашем случае таких кусков должно быть десять.

Лук можно почистить и нарезать полукольцами. Чеснок также почистить, но пока не резать. Болгарский перец (лучше разных и ярких цветов) осторожно, не ломая сам плод, очистить от плодоножек, промыть и, также – пока не резать. Лук, чеснок и перец, можно отложить пока в сторону или в холодильник.

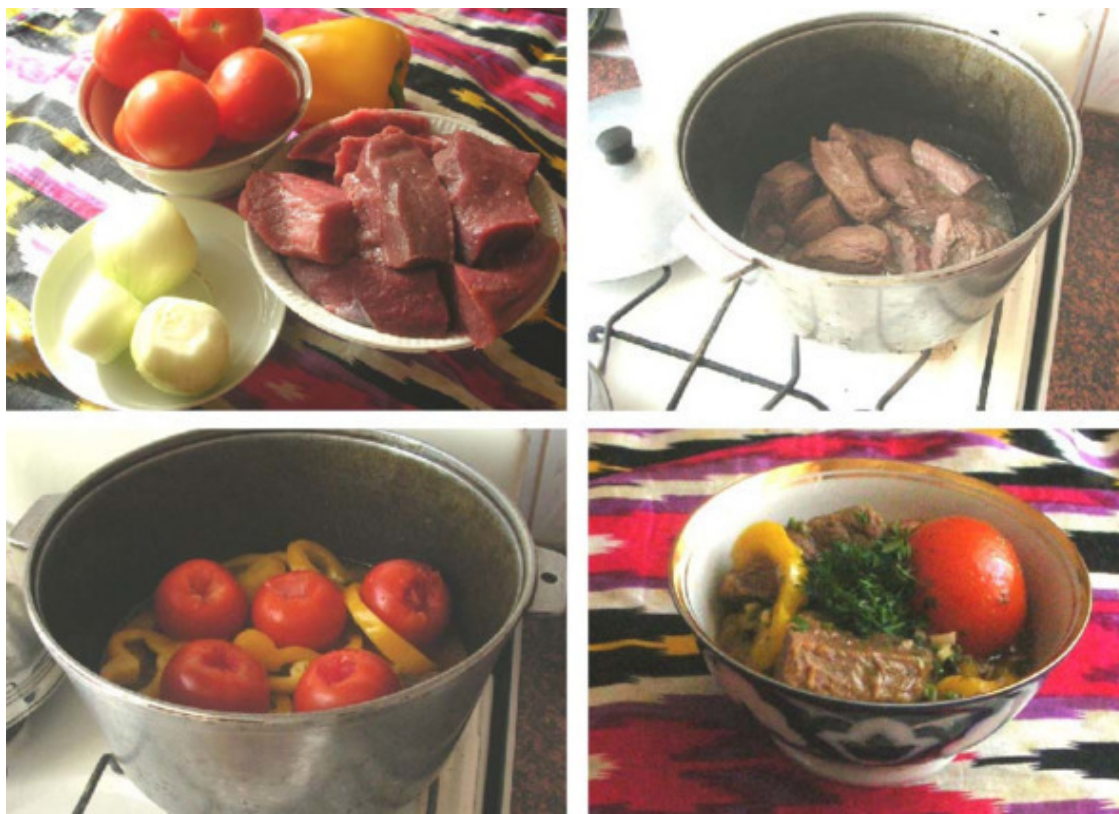
Картофель почистить, хорошенько помыть и оставить в воде.

А теперь ставим казан на плиту, включаем газ (электричество) и наливаем все масло (500 мл). Если же, вы решили обжарить картофель в отдельной посуде, тогда масла в казане достаточно только 350 мл. Масло должно быть рафинированным. Что делать с не рафинированным маслом я уже описывал ранее (см. «Плов»), поэтому повторяться не буду.

На первом этапе, нам следует обжарить во фритюре картофель. Делаем это так. Пока масло накаляется, мы вынимаем из воды 3 – 4 средние картофелины (если картофель очень крупный, то достаточно и 2 штук), обтираем их сухим полотенцем и режем вдоль длины пополам. Затем каждую половину – разрезаем – опять-таки – вдоль, но уже на три-четыре равные части. Таким образом, из одной средней картофелины (150 г) выходит где-то шесть-восемь долек. Но, поскольку, картофель может значительно разниться размерами друг от друга, следовательно, и количество нарезанных долек может быть иным. Взглянув на рисунок, вы можете составить представление – каких размеров должны быть эти дольки.

Пока первая партия картофеля жарится, подготавливаем аналогичным способом вторую партию. В нашем случае, (если, всё же, решили обжарить картофель в казане) мы должны в три «захода» пережарить весь картофель и выложить его на широкое круглое блюдо. Вынимаем каждую партию (шумовкой) только тогда, когда картофель приобретет красивый желтовато-красный колер. В среднем, каждая партия жарится где-то 5 – 7 минут. Однако, всё зависит

от мощности конфорки. Не забываем периодически помешивать. В интервалах, между каждой последующей закладкой, обязательно делаем короткие (2 – 3 минуты) перерывы, дав, таким образом, маслу некоторую «передышку» с тем, чтобы оно, вновь накалившись, готово было принять в свои объятия очередную порцию картофеля. Готовый картофель старайтесь разложить по всему периметру блюда и ни в коем случае не накрывайте блюдо ничем, чтобы картофель не упрел и не размягчился.



Этапы приготовления «Жаркого по-восточному». Фото автора

После этого убавляем огонь и изымаем из казана почти 1 черпак масла (примерно 130 – 150 г) в сторону (можно слить на сковороду или в алюминиевую мисочку, но ни в коем случае не в эмалированную, так как от раскаленного масла эмаль может потрескаться). В казане должно остаться не более 250 – 280 мл масла. Промываем мясо, даем возможность воде хорошенько стечь и осторожно, по 2 – 3 куска, опускаем его в казан. Перемешиваем и вновь прибавляем огонь.

Снова, как и в случае с пловом, выделяется сок от мяса. Через 2 – 3 минуты можно снова помешать. И еще через 5 минут – опять. Точно также, как и в варианте с пловом, ждем (минут 20 – 30), когда влага почти полностью испарится и все стороны наших «прямоугольников» начнут приобретать красновато-коричневатую окраску.

Внимание! Точное время продолжительности жарки – величина не постоянная. Она зависит от количества подготовленного мяса. То есть, если вы собрались пожарить всего 1 кг мяса, а я, к примеру, 10 кг, то – понятное дело – в вашем случае оно подрумянится быстрее. Думаю, что объяснения тут излишни.

Во время готовки любого блюда возьмите за правило – всегда иметь под рукой чайник с кипяченой водой. Это здорово облегчает процесс готовки. Как только мясо подрумянилось, забрасываем лучок. Так же, как и в случае с пловом, слегка солим (1 чайная ложка), перчим

(пол-чайной ложки) и перемешиваем, чтобы лук оказался на дне, а само мясо – на луке. Закрываем крышку и ждем еще 8 – 10 минут.

Как только лук тоже подрумянился и стал совсем вялым, заливаем в казан 1 л кипяченой воды, ждем – когда содержимое казана закипит, и тут же, делаем пламя конфорки меньше, чтобы содержимое казана едва-едва побулькивало. Оно ни в коем случае, не должно сильно и кипеть! Прикрываем крышкой и у вас есть достаточно времени для того, чтобы накрыть на стол или заняться своими делами. Мясо будет тушиться само, не менее 1 часа. На маленьком огне с плотно закрытой крышкой. В течение всего этого времени вам понадобится всего лишь пару раз помешать содержимое казана.

Наконец, мясо почти готово. Засыпаем оставшиеся специи: перец красный молотый жгучий (четверть чайной ложки), зиру (пол-чайной ложки) и еще 1 чайную ложку соли. Перемешиваем аккуратно, закрываем крышку казана и достаем помидоры и перец. Перец (уже очищенный) нарезаем толстыми кольцами, по 1 см толщиной и закладываем поверх мяса. Помидоры промываем, протираем полотенцем, вырезаем маленьким острым ножом плодоножки и целиком укладываем в казан, притопив их слегка (наполовину). Закрываем плотно крышку казана и ждем еще 15 – 20 минут. А пока отдельно мелко рубим чеснок, промываем свежую кинзу, стряхиваем остатки воды, и мелко нарезаем ее в небольшое блюдо.

Как только помидоры будут почти готовы (слегка потрескавшиеся, но не развалившиеся), в казан забрасываем рубленый чеснок и осторожно шумовкой слегка помешиваем (я бы даже сказал: аккуратно передвигаем с места на место) мясо с помидорами и закрыв крышку, ждем еще 7 – 8 минут, после чего, выключаем конфорку под казаном.

Есть два способа подачи жаркого на стол. Один из них я уже описал выше: когда в горшочке. Для дома я считаю, лучше всего подойдут национальные касы или небольшие глубокие тарелки. Дно тарелки устилается картофелем фри (предварительно прогретым в духовке), затем на картофель кладется мясо (по 2 куса на порцию), рядом укладывается помидор (можно – два), добавляется немного самого соуса и в центр обильно посыпается кинза.

Я счел, что это блюдо должно выглядеть ярко и быть немного острым. Ярко-красный помидор выполняет две функции: с одной стороны он как бы подчеркивает восточный колорит, а с другой – своей нежной мякотью несколько приглушает и оттеняет остроту блюда, создавая в сочетании с мясом своеобразный и неповторимый вкус.

Манты



*Все человечество делится на две категории: На тех, кто дружит с тестом и тех, кто – нет.
(Мысли вслух)*

Мама, манты, ностальжи...

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

Это – наша кухня в старом доме, в Бухаре: на полу, на корточках сидит мама, в простеньком домашнем платье, с косынкой на голове; перед нею – длинная узкая доска для раскатки теста (шебанд), на которой она неспешно раскатывает длинной скалкой, именуемой «тир-и-ош», тесто для мантов. Я вижу, как она накидывает на скалку сначала краешек раскатанного «блина», подворачивает слегка и, нагнувшись всё «полотно», кладет сверху свои руки и вновь раскатывает тесто. Руки плавно плывут зигзагообразно от центра к краям скалки. От центра к краям. С каждой последующей процедурой диаметр «блина» все увеличивается и увеличивается, а тесто становится все тоньше и тоньше. И вот оно уже просвечивается полностью, словно простыня, но в волшебных руках мамы не рвется. И я, заморожено следящий за этими нехитрыми движениями, ловлю себя на мысли, что, наверное, точно также, все это проделывала сотню, а может быть, тысячу раз моя бабушка, а до нее – моя прабабушка, и так далее,

уходя вглубь веков и столетий. И мне хочется поймать ту нить, что связывает меня с этим, но она, в последний момент, всегда куда-то ускользает и теряется...

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

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

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

Говоря откровенно, манты – это одно из моих самых любимых блюд. Лично мне они, в первую очередь, дороги еще и тем, что неразрывно связаны с одним замечательным человеком, с которым мне посчастливилось познакомиться и, память о котором я навсегда сохраню в своем сердце.

Это – Галина Николаевна Есиновская.

Прошло уже много лет, как не стало этой удивительной личности, но ее образ, как живая картинка, всегда стоит передо мной. Судьба с ранних лет лишила ее возможности активно передвигаться, поэтому большую часть своей жизни она в основном была «прикована» к дому. Однако, это не обозлило ее. Наоборот – она сумела не только сохранить такие редкие в наше время качества, как отзывчивость, чуткость, бескорыстность и невероятнейшую доброту, но, при этом, всегда активно интересовалась буквально всем, проявляя живой и искренний интерес ко всему, что творилось вокруг.

Я никогда не видел ее грустной или унылой. Она всегда излучала из себя радость, доброжелательность и трогательную доброту. Какая-то теплая и нежная аура постоянно исходила от нее. Это значительно позднее до меня дойдёт – какие порой нестерпимые боли испытывала она в результате обострения своих недугов. Но никогда, ни при каких обстоятельствах она не позволяла себе показать это людям. Жаловаться на «болячки» (так выражалась она сама), было не в ее характере.

Неудивительно, что дом её постоянно был полон друзей. Причем, совершенно разных. Но Галина Николаевна обладала тем редким даром или талантом – спланировать вокруг себя людей с совершенно разными интересами и взглядами на жизнь. Основным контингентом в этом доме были молодые ученые из Военно-медицинской Академии имени С. М. Кирова, где она сама проработала, являясь доцентом, врачом-рентгенологом немало лет. Многим из них она активно помогала при написании кандидатских и докторских работ. Как-то, в один из вечеров, по моей настойчивой просьбе, мы с ней подсчитаем и найдем, что с ее помощью было выпестовано около 25 кандидатов и докторов наук.



Есиновская Галина Николаевна. Фото автора

Манты были самым коронным блюдом в этом доме.

Всякий раз, когда кто-либо из ее подопечных сдавал защиту и приходил к ней домой, чтобы выразить благодарность, она неизменно звонила ко мне и тактично интересовалась:

– Простите, Голибушка, а что Вы делаете послезавтра? Не могли бы Вы придти и приготовить манты: у нас опять собираются гости?

И я, конечно же, с радостью соглашался, ибо это означало, что будут новые знакомства, новые встречи с интересными людьми, что я вновь увижусь со своими старыми друзьями для которых манты – это всего лишь повод встретиться и поболтать, что будет как всегда весело и живо.

На маленькой «хрущевской» кухне, мы вдвоем умудрялись за 1,5 – 2 часа до прихода гостей, «налепить» порядка ста мантов. У нас с ней это называлось «лепить в тандеме». Она чрезвычайно ответственно и тщательно подходила к подобным мероприятиям. К моему приходу, как правило, уже все было подготовлено и разложено по полочкам. Мне это очень нравилось и потому дело спорилось легко и непринужденно.

Причем, всякий раз, когда я переживал по поводу слишком большого количества мантов, она неизменно настаивала: «Лепите больше, Голибушка. Вот увидите – ничего не останется». Бывало, что мы заключали пари, но почти всегда выигрывала Галина Николаевна.

Когда же ее не стало с нами, я осознал – в каком проигрыше мы все, вдруг, оказались. Прекратили своё существование весёлые вечера и шумные компании. Затихли жаркие споры и живые обсуждения, когда в самый разгар, мы совершенно естественным образом забывали о статусе и возрасте оппонента, стремясь к истине. Не стало больше тех душевных посиделок на маленькой и уютной кухне, где мы вдвоем с ней часто пили чай или кофе и вели неспешные беседы обо всём на свете, а за окном хозяйничала зима. Я был настолько привязан к ней, что называл ее «моя вторая мама». Во всяком случае я ее так и воспринимал. И она соответственно относилась ко мне.

Ничего в этом мире не происходит просто так – в этом я абсолютно уверен. И то, что на каком-то определенном жизненном этапе наши пути пересеклись – это тоже знак. Добрый знак. И я постараюсь приложить все свои усилия к тому, чтобы сохранить в своем сердце и пронести через всю свою жизнь, то тепло, ту заботу и ласку, ту доброту и человечность, что подарила мне Галина Николаевна, ибо в трудные минуты, у меня всегда всплывает её образ и тогда мне становится немного совестливо, и в то же время легко и радостно на душе.

Падал желтый лист...

Одним из удивительных качеств, которыми обладала Галина Николаевна, это – наблюдательность и фиксирование таких нюансов, на которые обычные люди мало обращают внимание. Она всегда умела смотреть в корень проблемы, вычленив самую суть. Вероятнее всего, проявлению подобных качеств, в немалой степени способствовала её болезнь, её прикованность к определенному месту и ограниченность в движениях. Здоровые люди, как правило, редко обращают внимание на то, что ежесекундно происходит вокруг них. Они вечно куда-то спешат, увлечены своей работой, бизнесом, совершенно не замечая, порой, природу. Галина Николаевна учила нас быть равнодушными не только к нуждам живых людей, но и уметь прислушиваться к окружающей "неживой" флоре.

Иногда она просила меня или Сережу вывести её погулять на улицу. К этим редким мероприятиям она готовилась тщательно и со всей ответственностью. Когда ещё предстоит подобная прогулка? Сначала мы вытаскивали инвалидную коляску, а затем, осторожно и не спеша, помогали Галине Николаевне выйти во двор, где она устраивалась в свое кресло. И начиналась наша неспешная экскурсия вокруг дома.

Неважно, какое время года стояло во дворе: она с одинаковой благодарностью воспринимала и пробуждающуюся цветущую весну, и жаркое солнечное лето, и грустную увядающую осень. Зимой же, она предпочитала любоваться из окна своей квартиры, которая находилась на первом этаже, либо из окошка автомобиля, когда благодарный её ученик Александр, бывало, вызывался покатасть её по городу.

Нам с Сережей никогда не приходило в голову, ЧТО значили для неё эти редкие прогулки. Значительно позже, когда уже её не станет рядом с нами, и мы станем делиться своими впечатлениями друг с другом, до нас постепенно начнет доходить самое главное.

– Я помню, как однажды осенью, Галина Николаевна попросила меня подвезти её поближе к одному из кленов – вспомнит мой приятель.

– Смотрите, Сережа! – тихо и восторженно произнесет она, заворожено глядя перед собой на пожухлую разноцветную листву.

– Что? – удивится мой товарищ, тупо уставившись в пустоту.

– Посмотрите, как падает с дерева лист!

"Лист, как лист: ничего особенного" – поразится тогда Сережа, странно пожав плечами, глубоко затянувшись сигаретой.

Сейчас нам стыдно в этом признаться, но тогда... Озабоченные только одним – поскорее завершить прогулку и возвратиться домой, мы вовсе не задумывались о том, что творилось в душе этой удивительной женщины, чутко воспринимающей окружающую природу и рассматривающей безжизненные листья, как неотъемлемую часть одного огромного живого организма, имя которому есть ЖИЗНЬ.

Да, она умела наслаждаться предоставленным ей миром и подмечать то, что было недоступно нам – здоровым. При этом, она никогда не относилась ни к верующим, ни к атеистам. Она, просто любила жизнь такой, какая она есть. Потому, что была обыкновенным человеком. С необыкновенно большим и добрым сердцем.

Ода мантам

Если б я мог, то посвятил бы оду мантам, но поскольку не обладаю даром стихосложения, то скажу прозой. Я благодарен этому блюду еще и за то, что оно не раз, в критические моменты моей творческой карьеры, спасало меня и мою семью от голода: мне очень часто доводилось оставаться без работы, и в такие моменты я не брезговал любой формой заработка, потому, что самым страшным для меня было одно – лишиться работы. Я приходил в любой бизнес-центр, находящийся неподалеку от дома, и предлагал свои услуги – приносить им на обед горячие манты. И деньги, заработанные подобным образом, я до сих пор ставлю выше по достоинству, чем те «высокие» доходы, что довелось мне получать позже.

Следует еще подчеркнуть, что манты – это, если можно так выразиться, чисто семейное блюдо. Наряду с домашними пельменями, его по праву можно отнести к разряду тех блюд, что способствуют укреплению семейных уз, поскольку при приготовлении данного блюда мы сталкиваемся с этапами, когда одному человеку бывает достаточно сложно справиться. Например, во время «лепки» мантов.

Сколько разного рода шуток и розыгрышей происходит в семье во время этого занятия, в ожидании скорого усвоения плодов собственного творчества. Это сплачивает семью. И это ощущение своей сопричастности к чему-то доброму, теплоте и доверительно-домашнему, вероятно, где-то глубоко в душе способствует закладке того благодатного семени, которое уже потом, спустя годы, созреет и даст свои плоды в виде чуткого отношения ко всему живому, позволит сохранить в душе благодарность по отношению к своим родителям и подтолкнет к тому, чтобы соответственным образом подойти к воспитанию собственных детей. Во всяком случае, так мне кажется.

Переехав в Питер (тогда еще Ленинград), и женившись, я крепко задумался – чем же мне все-таки заняться и как кормить семью. Сейчас, спустя столько лет, не могу без улыбки вспомнить о том, как я собирался открыть кооператив «Манты» – этакое небольшое предприятие быстрого обслуживания, что выглядело вполне логично и отвечало требованиям, провозглашенным М. Горбачевым на заре «перестройки». Какой же, я все-таки наивный простофиля! Как и полагается, я собрал все необходимые для регистрации бумаги и двинулся в Василеостровский трест столовых. Ходил я туда ровно три недели подряд, совершенно искренне недоумевая – почему мне все никак не подписывают и не регистрируют мое детище, столь необходимое народу в то время, как другие, более «шустрые», выходили из кабинета заведующей с широкой улыбкой на лице и красовавшимся круглым штампом в углу листка. Вначале, заве-

дующая, внимательно выслушав меня, выжидала – откуда же я сейчас вытащу и положу ей на стол «заветный» сверток. Во вторую нашу встречу, настала очередь недоумевать теперь уже мне: «Ну, почему она не подписывает?»

«Ты что – тупой? – вскидывая вверх свои брови и глядя широко раскрытыми глазами, как бы вопрошала она меня. – А еще на Востоке родился».

А я ей плел какую-то ахинею, что-то вроде: «...и, как говорил на съезде партии М. С. Горбачев... это как раз отвечает требованиям... в русле постановления» и так далее. В очередной раз меня уже принимал ее заместитель. К концу третьей недели я, находясь внизу, в каморке вахтера, из последних сил хрипел чтой-то насчет кооперации, упоминая работы В. И. Ленина, но меня уже не мог слушать даже комендант. Так, в зародыше, была убита не состоявшаяся идея – накормить пол-Питера мантами. А жаль...

И, все же, мне удалось частично осуществить задуманную идею! Но, уже в качестве наемного работника в кооперативе «Анна» на улице Хлопина, где я одно время работал, специализируясь исключительно на мантах. Я даже четко запомнил этот год – 1991 – потому, что именно с этого года «веками» неизменно застывшие цены, станут плясать и выделывать такие кренделя, от которых мы и по сию пору не можем до конца оправиться.

В этом кооперативе на мою долю выпала благороднейшая задача: накормить бедных и вечно голодных студентов мантами, с чем я, хоть и с трудом, но справлялся. Для справки: без дежи (емкость для замеса теста), без специального оборудования, вручную я за день умудрялся замесить, раскатать, слепить, отварить и реализовать не менее 1000 – 1200 штук в день. Мой личный «рекорд», после которого я уже был «никакой» – 1257 мантов в день. Мой рабочий день был с 7 утра до 7 вечера. Другой на моем месте давно бы взвыл. Но, как вы, вероятно, догадались – я ведь ничего «просто так» не делаю; я «выторговал» для себя очень выгодные – на первый взгляд – условия: чтобы мне платили с каждой проданной единицы мантов – 10 копеек. Вначале все шло замечательно: каждый день я зарабатывал по 100 рублей в день (сумасшедшие деньги!). Не у каждой уборщицы в месяц могла выйти такая сумма. Как сейчас помню, в Питере тогда были очень модны «кроссовки». Стоили они где-то порядка 1200 – 1300 рублей. И я уже представлял себя в них.

Но в январе-феврале 1991 года цены вдруг резко подскочили. Потом мы, конечно же, привыкнем к подобным «штучкам», но тогда... Естественно, манты тоже подорожали. Однако, мне продолжали исправно платить 10 копеек за штучку. Потом они еще раз подорожают. И к концу года – в третий раз. Моя же зарплата будет оставаться неизменной. На все мои справедливые возмущения, мои работодатели совали под нос подписанную мною же бумагу-договор, где стояла моя подпись. Это уже потом, я стану «умным» и буду, составляя в дальнейшем аналогичный договор, указывать сумму, причитающуюся мне, уже в процентном выражении. Но, как всегда, в последний момент не учту еще какой-либо важной мелочи. И меня снова «кинут». Ну что ж, тут поделаешь – видимо, «судьба такой».

Но я не унывал. Что ж, меня обделили в зарплате, но в моих руках еще оставались продукты и главный из них – фарш. Не могу понять – то ли фарша было слишком много, то ли еще по какой причине, но, как у всякого повара, у меня к концу дня оставалось немалое количество неучтенного фарша. Что делать с ним? Не торговать же возле метро? И я раздавал и предлагал его всем знакомым.

Домашний холодильник (впрочем, как и – морозильник) до отказа были забиты фаршем. Домочадцев тошнило от одного его вида. Друзья, при встрече, еще издали завидев меня, старались незаметно перейти на противоположную сторону улицы. И только дорогая и бесконечно близкая мне Галина Николаевна и ее верная беспородная собака по кличке «Мышь» (в виду серого цвета), неизменно радовались, когда я, после работы заваливался с пакетом перемороженного мяса. В этот период, меню в доме состояло всего из трех – четырех блюд и оставалось неизменным вплоть до того момента, пока я не перевелся на другую работу. На первое,

обычно, варился суп с фрикадельками, на второе – либо котлеты, либо тефтели, либо ленивые голубцы. Иногда для пущего разнообразия я готовил цыганскую «Канзурку» (те же самые тефтели, только с большим количеством томата, с вареным картофелем, нарезанным «кружочками»). Основным же, блюдом, на которое уходила «львиная доля» фарша, естественно, являлись манты.

Это была самая счастливая пора в моей жизни, поскольку именно в этот период я чуть ли не прописался у Галины Николаевны, днюя и ночуя довольно продолжительное время. Манты мы делали исправно – раз в неделю. Другой человек на её месте, давным-давно прибил бы меня этими мантами. Но вы не знаете Галину Николаевну: абсолютно не привередливая в еде, она была благодарна мне за любое блюдо, но зная, как я неравнодушен к мантам, порою намекала, хитро сощурившись: "Ну, что, Голибушка, что-то давненько мы с Вами не делали мантов, а?" И я, к нашей взаимной радости, отмечал озорные искорки, вспыхивающие в ее глазах, которые имели чудесное свойство, озарять в следующее мгновение и заполнять ярким светом и теплом всё пространство маленькой хрущёвской квартирki. Ах, до чего ж, это были счастливые дни!

Манты

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

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

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

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

XIII вв) для маньтоу с начинкой стали использовать название баоцзы. Название маньтоу в современном Китае закрепилось за „кнедликами“ без начинки. Интересно, что в Израиле и в Европе манты-баоцзы называют третьим названием, причем тоже китайским. Они называются Дим-Сум или Дим-сам. Дим-сам – кантонское произношение литературного mantou (правый столбик на картинке), дословно „тронуть сердце.“ Строго говоря, так называется любая легкая закуска изысканного вкуса, которую готовят обычно в специальной бамбуковой корзиночке на пару. Но малограмотным европейцам и израильтянам не до тонкостей. Им удобно называть дим-сум все те же манты-баоцзы».

По правде говоря, ничего сложного в этом блюде я не нахожу. Разве что – раскатка теста. Здесь я уже бессилён что-либо посоветовать той части хозяек, которым лень его раскатывать. Что ж, придется учиться. Единственное, чем я здесь могу помочь, так это – сопроводить некоторые сложные этапы данного блюда, (где язык бессильно описать, а изображение картинке не вносит полной ясности в детали и нюансы данного блюда) несколькими фотографиями, из которых можно составить некоторое понимание, относительно этапов приготовления данного блюда.

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

Из мяса нам понадобится хорошая курдючная баранина, без всякого лишнего запаха. В России такую баранину найти непросто, поэтому, в крайнем случае, придется некоторым подыскать хотя бы приблизительную замену: возьмите немного телятины (или не старой говядины), немного свинины (можно шею или грудинку) и отдельно следует прикупить немного внутреннего говяжьего жира (подойдет и сало, только не копченое и не соленое, а сырое).

Поскольку я представляю Петербург, то могу посоветовать – купить баранину на Кузнечном рынке (там иногда попадает неплохая курдючная баранина, но торгуют ею, почему-то, цыгане). В магазинах города она тоже встречается, но чрезвычайно редко. На рынке, будьте внимательны: неопытным могут вместо баранины подsunуть и козлятину. Добротная баранина не должна пахнуть ничем отталкивающим, выглядеть как фотомодель – с точеными красивыми бедрами, с внутренним жирком и (желательно) с необрезанным внушительным курдюком. Чаще всего курдюк на рынке продается отдельно, а что дается ему в придачу (под названием «баранина») – никому, кроме продавца, не известно. Это я так, на всякий случай, в просветительских целях. Не стану вас больше утомлять и поэтому перейдем к перечню необходимых для нас продуктов:

Баранина – 1,5 кг

Курдюк – 200 – 250 г

Или

Телятина (Говядина) – 500 г

Свинина (шея или грудинка) – 500 г

Внутренний жир (говяжий или сало) – 200 г

Лук репчатый – 1,5 кг

Масло растительное (кунжутное) – 250 – 300 мл

Мука пшеничная (высшего сорта) – 1,2 кг

Вода – 2 стакана (400 – 450 мл)

Яйцо – 1 шт

Специи (соль, перец черный молотый, перец красный молотый жгучий, и зира)

Из инвентаря:

Каскан (Мантышница) – 1 шт

Скалка (ровная и длинная /от 750 до 900 мм, диаметр – 20 мм/) – 1 шт

Чашка с маслом (200 мл) – 1 шт

Перья или кисточка (для смазки листов каскана)

Лопаточка или плоская ложка (для снятия мантов) – 1 шт

Что такое каскан, именуемый в простонародье «мантышницей», «мантовницей», а проще говоря, пароваркой, объяснять пожалуй излишне. Сначала следует подготовить и порубить мясо.

Представим, что нам повезло с бараниной. Лучше всего, если её слегка подморозить: в этом случае мясо легко поддается обвалке, то есть легче отделить его от костей, хрящей, сухожилий и пленок. Все кости и хрящи, образовавшиеся в результате обвалки, следует собрать в один пакет и положить в холодильник или морозильную камеру: они пригодятся на суп. А саму мякоть следует нарезать вначале на тонкие пласты, а затем, отдельными небольшими порциями порубить мелко острым ножом. Сперва вдоль, а потом поперек волокон. Мясо не должно быть постным (настоящая баранина – и не может быть таковой). Встречающиеся «на пути» нутряной жир и небольшие кусочки сала также следует порубить и смешать все вместе. Сложить в эмалированную кастрюлю, закрыть крышкой и поставить в холодильник. Курдюк мы пока оставим в покое.

Теперь перейдем к другому варианту (без баранины). В этом случае нам также предстоит слегка подморозить мясо, чтобы оно не разваливалось в руках, и удобно было разрезать на тонкие полоски. И порубить все аналогичным выше способом. Понятное дело, хрящики, иногда встречающиеся в свиной грудинке, следует удалить. Мелко порубив говядину и свинину, приступаем к салу. Его тоже следует порубить, но уже несколько крупнее. Размеры порубленных кусочков мяса составляют примерно как 2 x 2 x 2 см. Забрасываем все порубленное мясо и сало в эмалированную кастрюлю, прикрываем крышкой и – в холодильник.

Наконец, очередь доходит до лука. Лук необходимо очистить, промыть и нарезать. Нарезку лука, естественно, также необходимо делать вручную. Разрезаем луковицу вдоль по длине на две половинки. Затем каждую половинку, опять-таки, разрезаем вдоль с интервалом между разрезами примерно в 1 сантиметр. После этого разворачиваем эту половинку поперек и начинаем шинковать как можно тоньше. МантыПеререзав весь лук, смешиваем его с ранее порубленным мясом, солим (1 чайная ложка соли), перчим (1 чайная ложка черного и пол-чайной ложки красного перца и пол-чайной ложки зиры), заливаем 100 г бульона, либо просто – кипяченой (охлажденной) воды и интенсивно руками (предварительно тщательно промыв их), перемешиваем полностью весь фарш. Перемешав и разровняв его, накрываем крышкой и ставим вновь в холодильник.

Приступаем к замесу теста. В отдельную глубокую и достаточно емкую миску или кастрюлю наливаем почти 2 стакана охлажденной до комнатной температуры воды (нельзя слишком холодную или чересчур теплую) и вбиваем туда же 1 яйцо. Добавляем сверху 1 чайную ложку соли и слегка, круговыми движениями взбалтываем, чтобы соль растворилась и разошлась.

Лучше будет, если муку предварительно просеять. В этом случае она как бы заново рождается: обогащается кислородом и становится легкой, пышной, лучше поддаваясь замесу. Берем муку высшего сорта и засыпаем в кастрюлю, но не сразу всю, а в два этапа: вначале процентов 80 от предназначенной в рецепте всей массы муки, а потом, слегка размешав, постепенно досыпаем остальное. Тщательно перемешиваем рукой до однообразной густой массы. На всякий случай, запаситесь большим количеством муки, поскольку мука ещё понадобится нам на подпыл. Тесто должно получиться достаточно крутым и в то же время вполне податливым и эластичным.

Сразу после замеса тесто имеет непривлекательный морщинистый и рябой вид, но это нормально – ведь, оно еще не подошло. Оставляем его в покое, накрыв миску с колобком крышкой или тарелкой подходящего диаметра на 10 – 15 минут. Затем разрезаем тесто ножом на две равные части (можно на глаз) и, обмяв и скатав из них два небольших «шарика» (так называемые, «завола»), помещаем их либо в две небольшие отдельные кастрюльки, либо – в одну общую, но большую, или просто оставляем на столе, накрыв их плотно мисками. Кастрюлю с тестом следует обязательно плотно закрыть крышкой и отставить на 15 – 20 минут в сторону.

Через указанное время вам нужно будет вновь снять крышку и обмять хорошенько оба завола. Вы должны почувствовать, что тесто несколько размягчилось и стало более податливым, приобретая полированную и гладкую поверхность. Накрываем крышкой и вновь оставляем на 10 – 15 минут. Затем обминаем в последний раз и снова отставляем кастрюлю с тестом, но уже на 5 – 6 минут, а сами готовимся к процессу раскатки теста. То есть достаем скалку, подготавливаем стол (стол должен быть не менее 1 м в диаметре): протираем влажной, а затем сухой салфеткой насухо. Кроме того, поверхность стола должна быть идеально ровной, а сам стол достаточно устойчиво стоять и не трястись во время раскатки теста.

Процесс раскатки теста – довольно непростая процедура, требующая достаточных площадей и наличие свободного пространства. Во время раскатки теста скалка не должна «неожиданно» наткнуться на стену или другого рода препятствия. И раскатанный нами в скором времени «блин», который в диаметре будет составлять 700 – 800 см, не должен свисать и растягиваться к полу, ибо в этом случае велика вероятность того, что он просто порвется. Никаких сквозняков и «воздушных потоков» на кухне в этот момент быть не должно – закрываем наглухо все форточки. Нельзя допустить того, чтобы тесто «обветрилось». В этом случае оно будет плохо «лепиться» и вариться.

Вынимаем из кастрюли один из «шариков» («завола») теста, посыпаем слегка на стол муку, кладем на это место тесто и кулаком разминаем его в «лепешку». Тем временем, второй «шарик» с тестом, мы должны вновь обмять и оставить «дождаться своей очереди» в той же кастрюле.

Возвращаемся к первому. Посыпаем его немного мукой, складываем его пополам (то есть, в диаметре) и снова продолжаем разминать его от центра к краям, сложив для этих целей оба кулака как бы в один мощный «пресс». Отворачиваем назад в исходное положение нашу половинку «лепешки». Если она «отстаёт» с трудом, это значит, вы мало посыпали муки перед тем, как сложить ее вдвое. Если много посыпали – ничего страшного. Во всяком случае – на первых стадиях раскатки. Тесто все равно потом равномерно впитает в себя излишнюю муку. Но не следует тут переусердствовать, чтобы тесто не потеряло своей гибкости и эластичности. Это особенно касается последней стадии раскатки.

Когда диаметр нашей «лепешки» достигнет 20 – 25 см, нам уже потребуется скалка. Посыпаем слегка мукой тесто, плотно подворачиваем его на скалку, почти до конца и начинаем осторожно, но достаточно уверенно, безо всякого усердия и фанатизма, раскатывать тесто. От центра к краям. Затем поворачиваем скалку с накрученным тестом перпендикулярно к себе и раскрываем на столе скалку. Вновь располагаем скалку параллельно себе, снова немного посыпаем муки (а возможно – и не потребуется), наворачиваем наш «блин» на скалку и опять

раскатываем его. Можно заметить как с каждым разом блин растет на глазах, увеличиваясь в диаметре и становясь все тоньше и тоньше. Когда следует прекратить дальнейшую раскатку теста? Ориентиром всегда должна служить толщина теста. Она должна быть не тоньше не толще 1 мм. Ни в коем случае не следует ориентироваться по диаметру самого «блина», поскольку этот фактор не определяющий.



Этапы приготовления блюда «Манты». Фото автора

Раскатав в «последний» раз «блин», складываем его в узкую (10 – 12 см) в несколько слоев, полоску. Затем отставляем скалку в сторону, берем в руки нож и начинаем разрезать (с любого края) образовавшую полоску теста поперек, на несколько равных частей. Расстояние между отрезками должно составлять примерно 10 – 12 см. Таким образом, в результате этих нехитрых операций, наш сложенный «блин» превратился в «полоски-ленточки» шириной в 10 – 12 сантиметров. Причем, самые длинные из них находятся в середине. Вот и начнем с них.

Берем в руки такую сложенную полоску теста и, найдя оба конца, положив на стол, расправляем его осторожно в «ленточку». На эту «ленточку» накладываем очередную полоску, которая будет немного короче первой. Определите для себя – какой край вы оставите «свободным». К примеру, я складываю эти полоски теста друг на друга начиная с левой стороны, оставляя правый край свободным. В результате у нас образуется «стопка» из 7 – 8 растянутых и положенных друг на друга ленточек, утолщенная в левой её части, постепенно утончающаяся к правому краю полоски. Теперь эти «ленточки» мы вновь разрезаем поперек с интервалом 10 – 12 сантиметров. И, как вы сами можете вскоре убедиться, в итоге у нас получились квадратики теста со стороной 10 -12 см.

Срочно их раскладываем по периметру всего стола, тесно располагая их друг к другу (чтобы разместились все квадратики). Ближе к краю у вас будут попадаться «неполноценные» квадратики теста с отсеченными уголками, или совсем уж маленькие сегменты-огрызки. Из таких кусочков также необходимо будет «слепить» квадратики, подбирая для каждого конкретного «огрызка» свою родную вторую половинку.

Теперь, вынимаем из холодильника миску с фаршем, моем руки, и чистыми ручонками, раскладываем половину всего замешанного фарша, по имеющимся в нашем распоряжении квадратикам, стараясь распределить его равномерно. В варианте с бараниной, разрезаем курдюк на кубики (5 x 5 x 5 мм) и распределяем его по 2 – 3 кубика на каждый квадратик с фаршем, сверху.

Существует много разных способов «лепки» мантов. Я знаю их три или четыре. Но, все же, «леплю» так, как это делалось у нас в семье «от века» и это понятно.

Складываем два противоположных угла квадрата друг на друга (то есть, внахлест) и слегка прижимаем, чтобы они слепились. Затем, не убирая среднего пальца из под скрепленного «узелка», разворачиваем слегка полуфабрикат другой стороной, соединяем к центру оставшиеся углы, прикладываем снова большой палец и «закрепляем» это место двумя пальцами. Теперь берем любые два конца образовавшегося полуфабриката и соединяем их между собой (опять-таки – друг на друга), скрепляя их. У нас останутся еще два свободных уголка, которые также следует слепить между собой. Все – «розочка-красавица» готова к отправке в «мантышницу».

Перелепив, таким образом, все квадратики, мы их складываем на предварительно смазанный маслом ярус каскана, не вплотную друг к другу, а несколько свободнее. Касканы существуют разных размеров. В моем случае, на одном ярусе (листе) каскана свободно размещается 6 или 7 «мантышек». Больше размещать не рекомендую, поскольку потом, когда они сварятся, их трудно будет «отодрать» друг от друга и они могут порваться. Рванные манты – это плохо, так как из них вытекает тот самый смак, что и является цимусом этого блюда и вдобавок они потом имеют мало привлекательный вид.

Каскан с водой должен заранее стоять на плите, с таким расчетом, чтобы закипеть как раз к тому моменту, когда мы, раскатав, нарезав тесто на квадратики и разложив фарш, слепили первую партию мантов. Манты. Предварительно из него следует вытащить листы-ярусы и обильно смазать их растопленным жиром или растительным маслом. Делается это для того, чтобы, потом, когда манты будут сварены, они легко и без особых усилий могли соскользнуть с листа на блюдо – «табак» (которое также должно быть предварительно слегка обмазано маслом). В противном случае они просто порвутся. Все листы с заполненными полуфабрикатами мы поочередно закладываем в каскан, который уже должен кипеть вовсю. Закрываем сверху плотно крышку каскана и, пока первая партия варится, приступаем ко второй партии раскатки.

В нашем рецепте все рассчитано таким образом, чтобы сварить манты в два приема. То есть сначала одну партию (первый «шарик» теста и половина всего фарша), а это приблизительно 26 – 30 штук, а затем – вторую партию, раскатанную, слепленную и сваренную аналогичным способом.

Время варки мантов различно в каждом конкретном варианте, так как это зависит прежде всего от количества закладываемых мантов и размера самого каскана. В нашем случае они должны вариться не более 35 – 40 минут. Пламя конфорки во все время варки должно быть максимальным.

Вторая партия раскатывается совершенно аналогично первой. Вы должны спокойно успеть раскатать, разрезать на квадратики, разложить оставшийся фарш и слепить заготовки до того, как будет готова первая партия мантов. Времени для этого вполне достаточно. Обычно на раскатку, с последующей лепкой уходит не больше 15 – 20 минут. Подчеркиваю, что это время верно только применительно к нашему варианту. У начинающих оно может быть на 5 максимум на 10 минут больше. Необходимо научиться быстро и уверенно раскатывать тесто. И вообще, весь этап от раскатки до лепки должен укладываться в 15 – 20 минут. Учтите: раскатанное и нарезанное на квадратики тесто не должно слишком долго оставаться у вас на столе. Его необходимо как можно скорее слепить и положить в каскан, поскольку оно склонно к обветриванию и затвердеванию, а это отражается на качестве готового продукта.

Снимают готовые манты так. Вначале следует обязательно уменьшить пламя огня под касканом. Затем осторожно открыть крышку каскана «на себя», чтобы избежать ожога паром. Берем небольшую салфетку, либо кусок вафельного полотенца, обернутый вдвое, либо прихватку и, положив ее в центр самого первого верхнего листа, обхватив рукой за ручку, вытаскиваем лист с мантами и ставим на подготовленную заранее тарелку с подходящим диаметром.

Затем, продолжая одной рукой придерживая лист, другой осторожно, лопаточкой или плоской ложкой (также предварительно смазанной маслом), снимаем каждую мантышку и перекладываем ее на смазанное маслом блюдо – «табак». Когда готовые мантышки усеят собою весь периметр блюда, следует обмазать их хорошенько кунжутным маслом с тем, чтобы на них можно было выкладывать следующий слой мантов. В противном случае, они могут слипнуться, а потом, при перекладывании на порционную тарелку, и вовсе порваться. Кунжутное масло обязательно должно быть предварительно прокаленным! Не рафинированное – необходимо заранее прокалить (как это делается, смотрите в рецепте, посвященном плову). Всю партию, в нашем случае, следует свободно выложить на большое плоское блюдо, именуемое «табак», в два (максимум – в три) слоя.

Пока кто-либо из членов семьи относит блюдо с готовыми мантами к гостям или на праздничный стол, нам с вами необходимо быстро опять промазать маслом или жиром все листы каскана, «заправить» вторую партию полуфабрикатов (огонь под касканом должен быть вновь большим), долить горячей кипяченой воды в каскан до 3/4 (поскольку во время варки первой партии достаточная часть воды успела уже испариться) и заложить вторую партию, не забыть плотно закрыть крышкой каскана и засечь время с тем, чтобы знать – когда вновь нужно будет вернуться за второй партией готовых мантов.

Ну, а теперь снимаем фартук, моем снова руки и быстренько присоединяемся к гостям. К «первой» вы, конечно же, уже опоздали, потому что – запомните самое главное правило: манты следует есть исключительно горячими! Пока вы «возились» с закладкой второй партии, «они» уже «крякнули», но зато уж «вторую» можете потребовать, чтобы налили как «штрафнику». И... если манты у вас получились как надо, тогда я вместе с вами поднимаю свою стопку уже за вас. А горячие манты без холодной водочки – это деньги на ветер.

Прожив в России более четверти века, я заметил за соотечественниками одну удивительную особенность, которая заключается в непонятном мне стремлении, во что бы то ни стало, к любому блюду обязательно добавлять сметану, кетчуп или майонез, полагая – по-видимому – что это улучшает и обогащает вкус блюда. Если же, вы спросите меня, то я предпочитаю не портить вкуса самих мантов ничем другим, кроме, как смазать слегка настоящим рафинированным кунжутным маслом, и ем их исключительно только руками, как того и требует традиция, чтобы, обжигаясь мантами и упиваясь их наинежнейшим ароматом смеси рассыпчатого фарша и его сока, суметь прочувствовать на себе всю прелесть восточной жизни.

Шурпа



Шурпа. Фото автора

Захотелось как-то Ходже Насреддину шурпы, и едва яркая картинка нарисовалась в воображении, как вдруг к нему постучались в дверь, вошёл сын соседки с миской в руке:

– Моя мать больна, дайте ей немного супу.

«Надо-же! – поразился Ходжа – Уже и помечтать нельзя...»

(Притча)

Шурпа – щёрбо

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

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

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

Недавно, мне попался в руки огурец, откусив который я вдруг внезапно, в мгновение ока, перенесся в свое детство. То ли селитрой его забыли «подкормить», то ли еще по какой причине, но его вкус и аромат заставили восстановить в моем воображении чёткую картину

моего детства: десятилетний я, рядом – мои сверстники, все в сатиновых трусах и белых майках; весёлой ватагой, мы шумно и весело бегаем во дворе нашего старого дома; на улице стоит невыносимая жара, но мы этого не замечаем; в одной руке у меня горбушка черного хлеба, а в другой – сочный ароматный огурец.

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

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.