

ГОЛИБ САИДОВ

Бухарская кухня

КУХНИ НАРОДОВ МИРА



Голиб Саидов

**Бухарская кухня.
Кухни народов мира**

«Издательские решения»

Саидов Г.

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

ISBN 978-5-44-740499-4

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

ISBN 978-5-44-740499-4

© Саидов Г.
© Издательские решения

Содержание

Вместо предисловия	6
Немного о старой колоде и забытой кочерге...	8
Орди бирьён (основной бухарский соус)	10
Атола (мучная похлёбка)	11
Ўмоч (похлёбка из затертой муки)	12
Мошоба (похлёбка из маша)	13
Бринчоба /мастоба/ (суп-пюре из риса)	16
Чои сиёҳ (похлёбка из чая)	18
Шир-чой (чай со сметаной или молоком)	20
Қаймоқ (кипяченые сливки)	21
Чакка (кисломолочный продукт)	23
Конец ознакомительного фрагмента.	25

Бухарская кухня Кухни народов мира

Голиб Саидов

© Голиб Саидов, 2018

ISBN 978-5-4474-0499-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero



Бухарская хозяйка

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

(Анекдоты про ходжу Насреддина)

Вместо предисловия

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

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

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

во-первых – недорого;

во-вторых – вкусно;

в-третьих – оригинально.

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

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

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

«кандковак» – обычная чайная ложка;

«чойгардон» – разливная ложка (домашний половник);

«пиёла» – пиала – сферическая чашка без ручки, объёмом в 200 г;

«коса» – если вы представили пиалу, то это то же самое, только в 2 – 2,5 раза больше.

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

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

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



Пастухи. Фото Н. Окда

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

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

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

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

Немного о старой колоде и забытой кочерге...

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Орди бирьён (основной бухарский соус)



Бухара. Фото автора

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

400 г муки;

200 г курдючного сала или растительное масло;

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

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

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

Атола (мучная похлебка)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

А в конце, добавить яйца.

Ўмоч (похлёбка из затертой муки)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Мошоба (похлёбка из маша)



Мошоба. Фото автора

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

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

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

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

Звал я его просто, Амак («дядя»).

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

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

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

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

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

Амак по этому вопросу выразится вполне лаконично:

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

Ещё короче, он отозвался о бухарцах в целом:

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

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

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

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

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

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

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

Ба даста гиттам (гирифтам) ғўза²,
Аз пой кашидам мўза,
Аз шаб задам то рўза
Чик-чики-чик мошоба³.

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

Вообще, следует признаться, что сам по себе перевод – вещь довольно непростая. И уж, тем более, когда речь идёт о таком жанре, как фольклор, включающий в себя довольно тонкие и специфические нюансы, которые сложно адекватно перенести в иную культурную среду. Это касается таких сложных элементов, как самобытные варианты говора, оригинальные обыгрывания слов, некоторые междометия и ещё куча всего...

² Ғўза – не до конца распустившееся соцветие, бутон.

³ Мошоба – похлёбка из маша.

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

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

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

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

150 г курдюка (бараний жир);

50 г лука репчатого;

100 г моркови;

30 г томатной пасты;

150 г маша;

30 г муки;

750 +250 мл воды.

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

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

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

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

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

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

Бринчоба /мастоба/ (суп-пюре из риса)



Бринчоба (Мастоба). Фото автора

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

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

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

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

баранина (лопатка) – 700 г;

вода – 2,5 л;

лук репчатый – 2 головки;

морковь – 150 г;

топленое масло – 100 г;

картофель – 200 г;

**специи (соль, перец черный, перец красный,
кориандр, паприка, базилик);**

рис – 100 г.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Чои сиёҳ (похлёбка из чая)



Чои-сиёҳ. Фото автора

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

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

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

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

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

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

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

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

А ведь, если хорошенько поразмышлять, то выясняется многое чего интересного: тогда, в далёкую пору моей юности, самым излюбленным бутербродом, была горбушка черного хлеба (за 16 копеек), с намазанным на неё тонким слоем сливочного масла, которая затем окуналась в сахарницу (с «сахаром-песком»). и – всё: мы были на «седьмом» небе от счастья!

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

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

Шир-чай (чай со сметаной или молоком)



Шир-чай. Фото автора

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

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

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

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

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

- 1 л молока;**
- 3 чайные ложки чая;**
- 1 – 2 чайные ложки соли;**
- 40 – 50 г топленого сливочного масла или курдючного сала;**
- 0,5 л воды.**

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

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

Қаймоқ (кипяченые сливки)



Қаймоқ – бухарская классика. Фото автора

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Чакка (кисломолочный продукт)



Чакка. Фото автора

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.