



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...

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
Конец ознакомительного фрагмента.	24

Кулинария от Голиба

Голиб Саидов

© Голиб Саидов, 2017

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 «гряды» 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 «граничащим 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, так 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. Морковь для плова 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 ладонь 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 заправшей 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.

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.