

СТАЛИК ХАНКИШИЕВ

Казан, баран

И ДАСТАРХАН







Сталик Ханкишиев

Казан, баран

и дастархан

Фотографии автора



Издательство Астрель

Содержание

Предисловие автора..... 9

Часть первая

Лучшее мясо на свете: откуда оно берется?

Глава 1
Баранина наша насущная

Выбирая вкус на вид..... 23

Какие бывают на свете бараны,
а вернее, их курдюки..... 27

Глава 2
Как справиться
с целой бараньей тушей

Брюшина..... 36

Почки..... 37

Вырезка..... 38

Первичное разделение туши и отделение курдюка..... 39

Общая разделка задка..... 40

Голяшка..... 42

Рулька..... 43

Тазобедренная часть..... 44

Задняя и передняя части ноги..... 45

Общая разделка передней части..... 46

Лопатка..... 46

Дальнейшая разделка передней части..... 49

Грудинка..... 50

Разделка спинки..... 52

Шея..... 53

Бараний бок..... 54

Корейка..... 55

• Минимальный джентльменский набор..... 57

5



21

33

Часть вторая

Правильное мясо в ваших руках: что с ним делать?

71

Глава 3
Употребить его в дело немедленно

Джиз-быз как торжество простоты	73
• Саж без всякой сажи	75
Хаш, или Живые традиции древности	76
<i>Зеленый хаш “в экспортном варианте”</i>	85
Что имеем — сохраним	89
• Еще раз спою о казане	95
Рубить — так вовсе не сплеча	99
• Как рубят фарш в Азербайджане	104
Вкус, прозрачный как слеза	107

115

Глава 4
Зажарить его над углями

Из тьмы гастрономических веков	119
Раскаленные камни Габалы	131
Алмаз азербайджанской кухни	142
Высокие технологии люля-кебаба	152
Академия шашлыка	161
• Идеальный мангал-гастролер	163
• Вот теперь — поджигай!	173
• Элитная недвижимость шашлычника	176
Шашлычная коллекция	182
<i>Базовый вариант. Проще не бывает</i>	182
<i>Дело в мясе!</i>	183
<i>О глупостях</i>	183
<i>А рыба чем хуже?</i>	186
<i>Бараньи яйца, прости господи!</i>	187
<i>Овощи в сальнике</i>	187
<i>Фаршированные овощи</i>	188
<i>Баклажан-шашлык</i>	191
<i>Анчоус-стейк</i>	191
<i>Московское кольцо</i>	192
<i>Шашлык из языка</i>	194
<i>Шашлык из бараньих ребрышек</i>	195
<i>И снова классика!</i>	196
Гянджинский аттракцион у мангала	197
Картошка с салом — простонародные изыски	207

.....
СОДЕРЖАНИЕ

6



.....

Пюре с секретом	211
Кустурица-кебаб	215
Всепобеждающая шаурма, или Грабли, на которые вы наступаете	219

Глава 5 Запечь его в тандыре

Целый баран на вертеле. Теория вопроса	235
• Мобильный тандыр	237
Филе и корейка: дороже кусок — легче испортить	240
• Мята: обаяние скромности	243
Волшебный колпак таджина	248
Погоня за двумя зайцами: мясо и шурпа	254
• Супер-кухня на все случаи жизни	261

Глава 6 Сварить из него суп

Законы правильного супа	269
Бозбаш у Шах-Гусейна	271
<i>Откуда парча в парча-бозбаше</i>	272
<i>Кюфта-бозбаш — стандарт, отшлифованный временем</i>	276
• Шафран: луч оранжевого солнца	277
• Сумах: последний штрих	282
Бозбаш у меня дома	283
<i>Кавказские традиции на чужбине — коурма-бозбаш</i>	284
<i>Кузи-корин-бозбаш — весенняя фантазия</i>	286
• Родина нашей меди	291
<i>Не все излишества и правда лишние: хом-бозбаш</i>	296
Пити — нестареющая классика Востока	301
<i>Крестьянский пити — надежная еда серьезных мужчин</i>	303
<i>Копченый пити по мотивам рассказов Назима</i>	308
Мнимый суп, или Желание поесть мяса	313
<i>Ускользящая правда о хашламе</i>	314
<i>Яхни как чистая идея</i>	321
<i>Мясной рулет по большим и очень большим праздникам</i>	323
Куда уж нам без лапши!	330
<i>Хамраши — все, что есть, в котел тащи!</i>	332
<i>Лагман, упражнение на выносливость</i>	334
Январский суп “после вчерашнего”	344
<i>Страдающим от головной боли в первых числах января посвящается</i>	347

229

СОДЕРЖАНИЕ

7

267



349

Глава 7
Истомить его в казане

Просто, как апельсин: кюфта и фесенджан. 353
Принципы наизнанку: голяшки в чесноке 363
“Мясо для бедняков” на столе у султана 367

373

Глава 8
Обратить его в плов

Откуда берется правильный рис 379
Так это плов или не плов? 390
Самый простой в мире плов 392
Плов с тыквой, с укропом, с голяшками —
и еще миллион вариантов. 396
Плов-этюд в красных тонах 400

- Переносной очаг под казан 409

По следам эмира бухарского. 413
Русское блюдо плов. 422
Московский плов “Ялла” в городских условиях 428
Очаг, горячее сердце дома. 437

- Растапливай! 438

Хосип, шавля, новый взгляд. 441

- Пусть коптит! 451

Удивительный плов с долмой 453

457

Несколько слов
в заключение

Алфавитный указатель рецептов 463

.....

СОДЕРЖАНИЕ

8





Я родился в небольшом городе, Фергане, далеко на юге, в Средней Азии, где и прожил первую половину своей жизни. Отец мой был азербайджанцем, мать — немкой, жили мы в Узбекистане, а говорили в семье на русском языке. Вокруг нас жили люди самых разных национальностей; многие другие семейства, как и наше, тоже были смешанными, и это казалось абсолютно естественным и гармоничным.

Может быть, поэтому в наше семейное меню входили блюда, характерные для традиционной кухни самых разных народов? И готовили у нас в доме много и с удовольствием. Но лично я страсть к приготовлению еды почувствовал только в студенческие годы, во время моей учебы в Москве.

Вы бы знали, насколько унижающими человеческое достоинство были студенческие столовые семидесятых! Мое гастрономическое терпение иссякло довольно скоро, мне стало совсем невмочь питаться сосисками и жидким, клейстероподобным картофельным пюре, и вот однажды я, набравшись решимости приготовить ужин самостоятельно, отстоял двухчасовую очередь в магазине “Диета” на Ленинском проспекте. Не стал спрашивать “что дают”, а просто встал в конец мрачноватой очереди. Мне дали венгерскую курицу в красно-белой целлофановой упаковке. Я принес это замороженное в братской республике чудо к себе в общежитие и попросил у соседей по комнате сковородку. У меня на подоконнике было грамм тридцать оставшегося от завтрака сливочного масла, из солонки в столовой была добыта соль, и я отправился на кухню, чтобы наконец-то, впервые за месяц, что находился в Москве, устроить себе нормальный “домашний” ужин.

Ножа у меня не было, и я решил, что жаренная целиком курица — это даже круче, чем порезанная кусками. Времени на оттаивание курицы тоже не было, так что я подумал: ну ничего, на сковородке она сама собой оттаит, а заодно и пожарится.

Предисловие автора

9



Мой кулинарный опыт накапливался всю жизнь, ведь я жил рядом с людьми, которые замечательно умели готовить, я пытался рецепты и постоянно учился.





Парня, который на этой фотографии лихо расправляется с бараньей грудинкой, зовут Эльмаз. Но лучше бы родители назвали его Алмазом — потому что этот человек, на мой взгляд, является лучшим кебабчи Азербайджана.

В общем, после того как в результате манипуляций двумя вилками курица упала на пол во второй раз, я помыл ее под краном, отломил на пробу кусочек слегка зарумянившегося крылышка и постановил, что вот теперь готово.

Моим сотрапезником был парень из Азербайджана, почти совсем не говоривший по-русски:

— Сталик, нож ехтур?

— Ножа нет, — ответил я и принялся ломать курицу руками. — Ай, горячо!

— Давай я ломать...

У Рафика получилось разломить курицу на две примерно равные части, но в результате обнаружилось, что внутри нее лежит пакетик с какими-то запчастями. Там был куриный желудок, сердечко и что-то еще, вроде бы печень, но все это оставалось еще замороженным. Я удивился:

— Смотри, сколько жарил, а оно так и осталось холодным! Наверное, потому, что в целлофане...

Но разыгравшийся аппетит не оставлял времени на размышления. В опустившихся сумерках, не включая свет, мы предались чревоугодию, а что курица так и осталась внутри сырой, жесткой, несоленой, мы и не заметили.

Я это к чему рассказываю? Неудачи на кухне могут случиться у кого угодно. Но начинать все равно надо. Получится! Со временем все получится! У меня тоже прогресс наметился не сразу, но все-таки очень скоро соседи по студенческому общежитию с удовольствием признали, что я готовлю лучше. Лучше кого? На самом деле мои приятели вовсе не готовили, они просто боялись подходить к плите, потому и подбадривали меня, убеждая, что я готовлю лучше них. Видимо, поэтому я довольно скоро вернулся домой, в Фергану, не сильно отягощенный знаниями о стали и сплавах, но зато приобретший некоторый кулинарный опыт.

.....

Как я уже говорил, наш город был на удивление многонациональным, бурная история двадцатого века настолько причудливо перемешала в нем судьбы многих народов, что казалось — теперь это монолит и никакие силы не разрушат его. И мне это очень нравилось. Ну как еще я мог воспринимать ту интерна-

циональную действительность, если и сам являлся ее продуктом?

Поэтому развал империи, а с ней всего привычного уклада жизни и последовавший вслед за этим разезд большинства моих знакомых, друзей и родных по их “национальным квартирам” до сих пор кажется мне самой огромной несправедливостью, случившейся в моей жизни.

Я оставался в родном городе. Несбыточное ожидание возвращения моих друзей и прежней жизни было чем-то вроде моего личного протеста происходящему. Растил детей, строил дом и занимался довольно скучным бизнесом, единственным преимуществом которого было то, что он оставлял массу свободного времени, позволявшего мне либо предаваться гастрономическим удовольствиям, либо размышлять о них. В один прекрасный день размышления привели меня к выводу, что из-за оскудевшего общения я постепенно начал забывать русский язык, а узбекского так толком и не выучил.

“Это в кого же я превращаюсь?” — подумал я и сел за компьютер, решив хотя бы написать что-нибудь на русском языке, просто поупражняться, чтобы не растерять его остатки окончательно.

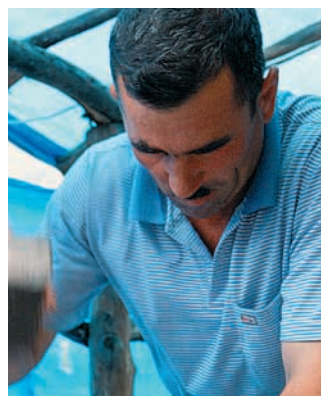
Хорошо было людям еще лет двадцать тому назад — они писали друг другу письма, и, кажется, им было о чем. А что мы теперь? Телефон, эсэмэс, в крайнем случае — эрзац-общение в интернете. Ну, вот и моя графомания тоже приняла интернет-формы. В интернете я рассматривал различные сайты, форумы: вижу — у каждого есть своя тема. Кто-то собирает анекдоты, кто-то лучше всех разбирается в автомобилях, кто-то не брезгует писать и о политике. А я? Мне на чем свой русский язык поддерживать?

Вот разве что несколько рецептов узбекских блюд пересказать, тем более что я, насколько мне тогда казалось, уже неплохо разобрался в этой теме. Написал — как выдохнул. Написал и понял: все-таки кулинария — это главное мое увлечение!

Мой кулинарный опыт накапливался всю жизнь, ведь я жил рядом с людьми, которые замечательно умели готовить, я выпытывал рецепты и постоянно

.....
Предисловие автора

11



А вот и Мухаммад, мой недавний знакомый из азербайджанской Габалы. Я залюбовался тем, как он готовил мясо древним, почти доисторическим методом: на раскаленных камнях.

.....



Когда я во время моей поездки по Азербайджану оказался в городе Гянджа, повар одного из тамошних ресторанов по имени Камиль пообещал мне показать самый что ни на есть правильный шашлык. Мужчина, да! Обещал? Сделал.

.....
учился. Я очень любил приглашать гостей, любил поговорить о еде с теми, кто в ней разбирается, и рассказывать о приготовлении еды тем, кому хотелось узнать об этом больше. Постепенно в реальной жизни слушателей становилось все меньше, люди продолжали уезжать, а вот читателей в интернете, наоборот, прибавлялось. И мне было очень интересно общение с ними, я с огромным удовольствием писал для них о еде.

Среди моих читателей оказались очень интересные люди. Один из них — Сергей Пархоменко — предложил издать на основе моих интернет-записей книгу. И не просто предложил, а вдохновил, убедил и в какой-то мере стал даже ее соавтором — так много труда пришлось вложить в упорядочивание моих записок.

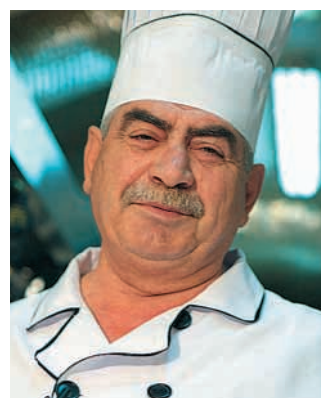
Вот почти и все, что привело к появлению моей первой книги “Казан, мангал и другие мужские удовольствия”, увидевшей свет еще летом 2006 года.

Кто бы знал, что после первой книги мне предстоит написать еще и вторую? Если бы знать об этом заранее, то моя первая книга получилась бы иной. Ну зачем, скажите мне, было стискивать весь свой опыт, уместя его в рамки одного относительно небольшого текста, — ведь можно было бы чувствовать себя вольготнее, рассказывать обо всем не спеша, а не экономить строчки и страницы!

Но это я шучу. На самом деле я твердо убежден, что если уж делиться, то сразу всем и без остатка.

Практически с того самого дня, как вышла в свет первая книга, в моей жизни начали происходить настолько невероятные перемены, что расскажи мне кто об этом заранее, я рассмеялся бы в лицо и ни за что бы не поверил!

.....
Сначала я приехал в Москву, чтобы участвовать в первой презентации книги, но вскоре переехал из Ферганы в столицу России окончательно, потому что вместе со своими казанами и мангалами оказался гораздо нужнее здесь, чем на родине. В Москве я до сих пор и живу. И теперь описание еды и процессов ее приготовления, фотографирование еды и участие в телесъемках из простого увлечения превратилось в мою основную профессиональную деятельность.



В последний раз, когда я оказался в Баку, в каждой беседе, где речь заходила о тонкостях приготовления того или иного блюда, постоянно всплывало одно и то же имя: Шах-Гусейн. Казалось, что все ниточки от тайн азербайджанской кухни этот человек держит у себя в руках.

.....

Но главным событием моей московской жизни стало то, что я познакомился с огромным количеством людей, которые прочитали “Казан, мангал...”. Среди них были такие, которые покупали сразу по несколько экземпляров: дарить друзьям. Мне встретились люди, которые выстроили в своих домах очаги, о которых я рассказывал. А один молодой человек после прочитанного бросил свой бизнес и пошел работать поваром в школьную столовую! Знаете, это все потрясло меня. Буквально каждый из моих читателей оказывался интереснейшим человеком, со своими знаниями и жизненным опытом, и все признавались в том, что моя книга принесла им неоспоримую пользу.

И спрашивали: “Когда же будет следующая книга?” А о чем писать, если обо всем, что я знаю и люблю, вроде бы уже написано? Но тема все-таки нашлась, и вот такая.

Поменял регион проживания — понятное дело, придется менять и кухню! Я абсолютно убежден, что лучшая, самая рациональная и полезная кухня — это кухня народная. Но любая народная кухня строится вокруг продуктов, которые предлагает окружающий ландшафт. К моему огромному сожалению, средне-русский ландшафт предлагает все меньше, да и вообще люди теперь добывают продукты не в полях-лесах или огородах-садах, а в супермаркетах. В супермаркетах продукты либо импортные, то есть, по определению, приехавшие издалека, либо пусть и местные, но все равно представляющие собою эрзац-еду, приготовленную по худшим иностранным технологиям. Тут главное не вкус продукта, а прибыль, которую он дает. Единственное, о чем заботятся производители, — минимальная безопасность: важно, чтобы продукт хорошо переносил транспортировку и хранение, то есть не стух, не прокис и не заветрился раньше времени. Печальная для кулинара картина!

В Москве я обнаружил, что и рынки предлагают не очень много действительно российских продуктов, а грибы и лесные ягоды стоят значительно дороже хорошего мяса. Но, слава богу, хоть с мясом дела обстоят несколько радостнее. Постепенно баранина из южных регионов России оттесняет невнятного вкуса,



На интересную вариацию пити — традиционного, по-своему совершенного, хотя и очень простого блюда натолкнул меня рассказ одного из лучших друзей нашей семьи — Назима, который родом как раз из знаменитой азербайджанской Шеки.

но зато “мягкую” баранину, привезенную из другого полушария. Это происходит потому, что все больше людей начинают понимать вкус хорошего мяса, вот рынок и реагирует! Вообще, рынок — замечательный инструмент. Несколько лет назад появился спрос на узбекский рис, и вот пожалуйста: рынки предлагают несколько сортов — на выбор, причем не только московские рынки, но и те, что за тысячи километров от Москвы, я сам видел.

Если полезной оказалась книга, в которой почти все внимание было уделено моим главным кухонным инструментам — казану и мангалу, то неужто книга о важнейшем продукте — о мясе — окажется ненужной? Тем более что за это время я обнаружил: многие люди не очень хорошо представляют себе, как выбирать мясо. Порою люди читают рецепт стейка из лучшего отруба самой дорогой говядины и пытаются приготовить то же самое, когда у них в руках окажется “вырезка” из коровьей ноги. Поэтому в моей второй книге, которую вы сейчас держите в руках, я решил детально рассказать вам не просто о мясе, но о баранине — главном мясе для кулинарии Средней Азии и Азербайджана. Как его выбирать, чем отличается одно от другого и, самое главное, что готовить из одной части баранины, а что из другой. Ведь в туше барана нет “плохих частей”, и то, что не подходит для одного блюда, может идеально подойти для другого!

А еще я обратил внимание на то, что азербайджанские продукты на московских прилавках представлены в изобилии. И все, как правило, очень неплохого качества. Да и баранина, продающаяся в Москве, больше похожа на ту, что продается в Азербайджане, а не в Средней Азии. Поэтому азербайджанские блюда можно готовить и в Москве с довольно высокой достоверностью вкуса.

.....

Азербайджанская кухня основана на наиболее рациональном способе использования свежих продуктов: специи и приправы применяются очень осторожно и в ограниченных количествах. Большинство продуктов, используемых в этой кухне, хорошо знакомы в России. Кулинарные приемы и способы приготовления еды также понятны и большинству россиян. Ви-

димо, поэтому азербайджанская кухня “звучит” для россиян вполне комфортно — количество азербайджанских ресторанов в Москве свидетельствует об этом. Одним словом, азербайджанская кухня идеально подходит в качестве учебного материала для тех, кто желает научиться готовить хорошо и вкусно.

Поэтому в этой книге я довольно часто буду обращаться к традиционной азербайджанской кухне — как народной, старинной, так и переосмысленной современными поварами. А некоторые гастрономические идеи — мои собственные. Конечно, я не преминул рассказать о тех среднеазиатских блюдах, которым не успел уделить достаточно внимания в прошлой книге. Но я хочу, чтобы рецепты отошли на второй план. Рецепт — слово, пахнущее аптекой. А мне интересно творчество.

И поверьте, вы тоже уже достаточно знаете и умеете, чтобы готовить без рецептов, не забуривая чужие поучения и пропорции, а так, как чувствуют ваши руки и как подсказывает вам вкус и здравый смысл. Это очень важно: готовить, реализуя свои фантазии, но получать при этом вполне предсказуемые результаты. Так что пусть рецепты в нашем общении останутся только иллюстрациями для пояснения общих принципов приготовления мяса, но не категорическим руководством к действию.

Договорились?

Держитесь за мою руку, идите со мной и ничего не бойтесь.

Ваш Сталик Ханкишиев

.....
ПРЕДИСЛОВИЕ АВТОРА

15



— Гайрат-ака, а разве это не вы работали лагманщиком у Вахида Хамидовича? — спрашиваю у одного из поваров, что недавно пришел в мою московскую команду. Вот когда вспомнился мне лучший, быть может, лагман, который довелось попробовать в одном из ресторанов родной Ферганы.



.....❁ часть первая

Лучшее мясо
на свете:
откуда оно
берется?







1

Баранина наша насушная

Читать кулинарные книжки — оно конечно, можно, картинки посмотреть, вздохнуть о чем-то.

Но могут ли книжки научить чему-то всерьез? Так, чтобы выученное по книжке блюдо получалось именно так, как положено?

Сказать вам правду? Я думаю, что книги этому научить не могут. Все-таки кулинарные знания должны передаваться из рук в руки.

Когда человек без понимания сути берется готовить по написанным рецептам — получается плохо. И даже если найти замечательно готовящую бабушку, с опытом длиною в жизнь, да предложить ей приготовить строго по-книжному, — тоже получится неважно.

Если блюдо выбрано не самое примитивное, то приготовить по книге так, как задумано автором, получится только у хорошо подготовленного человека. Вывод напрашивается: чтобы вся книжная кулинарная премудрость имела смысл, придется писать либо идиотски подробно, либо так, чтобы у читателя немедленно возникло желание гото-

22 вить самому — пусть и набивая шишки, ошибаясь, огорчаясь на первых порах.

В таком случае правильные рецепты станут постепенно накапливаться в вашем “репертуаре” не ценой утомительного механического зазубривания чужой непонятной премудрости. Нет: вы сами будете их автором. Вы постепенно, опираясь на собственный здравый смысл и на полезную, ясно и последовательно изложенную информацию, начнете понимать внутреннюю логику событий и процессов, которые разворачиваются под крышкой вашей кастрюли или над углями вашего мангала. Вы обнаружите естественные связи между отдельными продуктами, специями и приправами. Сочетания вкусов, которые получаются в результате совмещения разных ингредиентов в одном блюде, перестанут вас удивлять. И даже пропорции — все вот эти количества, выражаемые в граммах, миллилитрах, стаканах, чайных ложках, щепотках и горошинах, — станут для вас очевидны заранее, без всякого подглядывания в

шпаргалки и заветные блокнотики, без лихорадочного перелистывания толстых поваренных энциклопедий.

Книг, которые подталкивают к требующей подлинного увлечения самостоятельной работе и обещают ни с чем не сравнимое удовольствие открытий и творчества, совсем немного. Получится ли эта книга такой — выяснится для каждого из вас по отдельности, когда вы перевернете последнюю страницу.

Но все же в гастрономии есть некоторый объем базовых знаний, которые очень важно понять и надежно усвоить на самом раннем этапе, чтобы в дальнейшей жизни они составили основу для всех ваших экспериментов и упражнений в разных вариациях. Вот, например, если начинающий кулинар соберется готовить что-то из кавказского или среднеазиатского репертуара, — ну, в традициях такой кухни, которая мне самому очень близка, — то одним из главных вопросов для него немедленно станет такой: как выбрать

мясо, которое не разочарует ни самого повара, ни его гостей? А я хотел бы расширить вопрос: как не только выбрать мясо, но потом еще и правильно им распорядиться, рационально его использовать.

Вот с этого мы, пожалуй, и начнем...

☼ Выбирая вкус на вид

Имейте в виду, что все важнейшие “параметры” мяса, которые потом обязательно проявятся в готовом блюде, можно обнаружить, даже когда мясо еще лежит на прилавке.

Я не стану сейчас заново подробно объяснять, как опознать размороженное мясо — и так все знают, что надо надавить на срез пальцем и посмотреть, насколько быстро он расправится. Если лунка осталась надолго — мясо разморожено, если лунка заполнилась жидкостью, то это мясо многократно замороженное и размороженное снова,

если из мяса все время сочится кровь, то это вообще дохлятина, простите.

Мясо жесткое на ощупь будет жестким и после готовки. Все маринады и отбивания лишь замаскируют этот факт. Даже если вы порубите такое мясо на фарш — ваши котлеты или люля-кебабы тоже будут жесткими! Ведь нет большой разницы между резиной цельным куском и изделием из мелких резиновых шариков, склеенных в целое.

Поэтому, если при выборе мяса мягкость является для вас важным критерием, выбирайте именно такое мясо, в котором волокна легко отделяются одно от другого, а тонкий ломтик мяса рвется руками без значительных усилий.

Но мягкость — не самое главное достоинство, поверьте мне. Чаще всего изначально мягким бывает мясо от очень молодых животных. Но такое мясо не обладает ярким вкусом и насыщенными запахами. Не всегда это плохо, но не всегда и хорошо. Потому как для меня, например, важнее вкус.



Вот выбрать вкусное мясо — несколько сложнее.

Во-первых, надо понимать, что постное (читай, худое) мясо не бывает вкусным. Почему животное до конца своих дней оставалось таким поджарым? Диету оно соблюдало, что ли, смотрелось в зеркало, взвешивалось и расстраивалось из-за привеса в триста грамм? Так это свойство присуще только некоторым человеческим особям. Весь остальной животный мир старается отъестся как можно быстрее. Следовательно, худое животное либо было не совсем здорово, либо ему недоставало кормов. Вывод: вкусное мясо от здорового, довольного своим рационом животного будет под обязательным слоем жира.

Во-вторых, надо посмотреть на пропорции. Самые правильные, на мой взгляд, такие: слой жира, под ним, раза в четыре толще, слой собственно мяса, не слишком крупные кости, а ребра тонкие. Спина широкая, на лопатках и бедрах сквозь тощую шкуру не торчат мослы.

Дальше следует обратить внимание на цвет: слишком темное мясо — это плохо, цвет суставов должен быть не желтым, не белым, а розовато-фиолетовым. А вот цвет жира может говорить и о возрасте животного, и о виде корма, который преобладал в его рационе.

Запах мяса скажет опытному покупателю практически все. Но этого не опишешь на бумаге. Нюхайте мясо, прежде чем его покупать, и ни в коем случае не берите, если запах вам неприятен. Ничем потом этот запах не отобьешь. Всякие специи лишь добавят свои запахи, и получится как в том анекдоте про еловый дезодорант. Но если запах вас не настораживает, он все равно может довольно сильно варьироваться. Так я еще раз говорю: нюхайте, запоминайте эти запахи, а потом готовьте. Со временем вы поймете, как именно должно пахнуть вкусное мясо.

Ну и последнее. Если мясо красиво, радует глаз при разделке, то скорее всего это то, что вам нужно. А вот когда



заранее разделанное и откуда-то из-за кулис принесенное мясо красиво выложено на прилавке — это не характеристика. Имейте в виду, те, кто раскладывают мясо на витрине, обучились разным хитростям и используют для выкладки мяса такие приемы и средства, в которых вам не разобраться: они умеют вас обмануть.

Поэтому я буду покупать мясо непосредственно там, где его разделяют, там, где у меня есть выбор, и там, где я могу поговорить с мясником, разделяющим мясо, а не с кассиршей на выходе.

Знаете, я очень люблю говядину. Но, к сожалению, в Москве очень редко можно встретить мясо от хорошо откормленного молодого бычка. Почти вся здешняя говядина — это мясо, полученное от коров из молочного стада. Всю жизнь эти животные давали нам молоко, рожали телят, а под старость лет, чтобы они не умерли своей смертью, их режут на мясо. Может такая говядина быть хорошей — то есть вкус-

ной и полезной? Нет! Она в лучшем случае безвредна, но не полезна, она не хороша уже на вид, а про вкус и говорить не приходится.

Но куда же деваются бычки? А бычки — вот они, в виде телятины. Обычно у многих людей само слово “телятина” ассоциируется со словами “нежная”, “молоденькая” и так далее. Но поворшите свою память, вспомните русскую классическую литературу, поищите там упоминания о телятине. “Разварная телятина”, “тушеная телятина” — вот что встретится вам. И это правильные воспоминания, потому что телятина все-таки не обладает всей полнотой вкуса, характерного для мяса зрелого, поэтому не для всякого блюда она, увы, годится!

Шашлык даже из лучших отрубов телятины окажется неубедительным, та же свинина, а уж тем более баранина срабатывают в шашлыке намного лучше! Плов из телятины получается безвкусным, и даже бульоны будут весьма так себе. Так что остается теля-

- Кстати, иногда о качестве говядины можно догадаться не только не притрагиваясь к мясу, но даже и не подходя близко к прилавку: достаточно взглянуть на выставленный торговцем ассортимент. Если на рынке перед одним мясником лежит набор частей и отрубов, более или менее соответствующий анатомическому устройству одного бычка — есть шанс (хотя и тут гарантий никаких нет), что вы имеете дело с человеком, который сам выращивал животное и теперь привез свежее мясо на базар. А вот если перед одной самодовольной теткой разложено тридцать голяшек, пять груденок, восемь вырезок и четырнадцать огузков, — значит, перед вами перекупщик, который собирает товар от разных производителей и наверняка где-то по пути его примораживает...



тину только тушить с предварительной обжаркой, добавлять много овощей и приправ или просто разваривать. Для некоторых видов фарша телятину можно смешать со свиной и бараниной, особенно когда хочется уменьшить жирность — это да. А так, я не знаю, если только кому доктора пропишут питаться исключительно постным да невкусным — вот тогда телятина как раз подойдет.

А во всех остальных случаях надо помнить, что, потребляя телятину в том количестве, что и сегодня, обеспечивая своим потреблением спрос на этот вид мяса, мы делаем все необходимое для того, чтобы и наши дети не узнали вкуса хорошей свежей говядины. Так и будем питаться импортной заморозкой! Объявите бойкот телятине, ешьте ее как можно меньше. Это необходимо по причинам, аналогичным тем, что привели к официальному запрету на икру осетровых. Этот запрет — как раз тот редкий случай, когда я поддерживаю решение властей о том, чем мне питаться.

По всем вышеизложенным причинам я и пришел к выводу, что пока мне лучше рассказывать о баранине. Пусть пока она остается главным мясом в моей кухне. Нам надо только научиться разбираться в ее сортах. Это не так уж и сложно, поверьте мне.

Какие бывают на свете бараны, а вернее, их курдюки



Начнем с вопроса, может быть, самого спорного в любом разговоре о баранине. Я и в первой книге немало внимания уделил курдючному салу, его роли в восточной кулинарии и всяким пред-рассудкам, которые по-прежнему имеются в отношении этого продукта. Так что на эту тему и несколько лет спустя есть что сказать.

То и дело можно прочитать там и сям: “плов быстро застыл, потому что был приготовлен на курдючном сале”,

- *Есть такая старая арабская пословица — “Ешь у еврея, а ночуй у христианина”. В сущности, она — лишнее свидетельство того, что кошерная еда является одновременно и халяльной, поскольку множество правил кашрута целиком и полностью включает в себя всю совокупность правил халяль.*

Конечно, люди, относящиеся к вере очень уж ревностно или догматически, могут указать на то, что по халяльным правилам перед забоем животного должна произноситься особая молитва. Но ведь того же самого требует иудаизм!

Так что, по крайней мере с кулинарной точки зрения, иудаизм Исламу не противоречит.





“плов был тяжелый, потому что на курдючном сале”, или того лучше — “при приготовлении плова опять использовался этот вонючий курдюк”.

Все эти разговоры напоминают мне классическую басню про лису и зеленый виноград. Но возможно, кого-то обманули на рынке, продав вместо доброкачественного товара бог весть что, или кто-то добросовестно заблуждается, поэтому я еще раз попробую объяснить, в чем тут дело.

Прежде всего: далеко не каждый баран, проданный на рынке, является бараном вообще. Вы знаете, что часто под видом баранины вам продают козлятину? Я когда-то уже писал довольно подробно о том, как определить, козлятина перед вами или баранина. Главный признак тут вот какой: слишком стройные голяшки (мясо начинается на значительном расстоянии от нижнего сустава) и не та форма у ребер. Ну и на месте хвоста у козлиной туши будет пустое место — вам будут врать, будто это потому, что курдюк уже срезали.

Ну, а дальше еще одно обстоятельство: далеко не каждый баран, продаваемый на рынке, является курдючным.

Чтобы не вдаваться в определения пород на латыни, лучше уж я растолкую вам те термины, которые на рынке употребляют сами продавцы и “профессиональные покупатели” (закупщики ресторанов и розничных магазинов) для определения сорта баранов, это будет куда как практичнее.

Хвостатый (с. 29) — да, у него именно что хвостик, покрытый небольшим количеством жира. Изображенная на фото туша имеет вес 12,5 килограмма, а возрастом животное было, по моим оценкам и подсчетам, девять месяцев.

Жирнохвост (с. 30) — у этого барана хвост покрыт толстым слоем жира, и хвост вместе с жиром имеет треугольную форму. При весе туши барана 18–20 килограммов хвост может весить около килограмма.

Дагестанский (с. 31) — у этого барана курдюк имеет округлую форму, но он широкий и довольно плоский.



30 У бараньей туши весом 15–17 килограммов вес курдюка может достигать до 1,5–2 килограммов.

Карабахский (с. 32) — у этого барана курдюк имеет округлую, но раздвоенную форму, он широкий, такой же плоский, как у предыдущего, но хвостик у него проходит снаружи курдюка, поверху, спускается чуть ниже курдюка и торчит кверху небольшой закорючкой. При весе туши в 15–18 килограммов курдюк может весить 1,2–2,5 килограмма. Изредка такие бараны попадают на московских рынках, я видел несколько раз и как-то однажды даже купил такого барана живьем в Подмосковье. На живом баране этот признак — хвостик поверх раздвоенного курдюка — тоже виден и легко определяется.

В Средней Азии курдючные бараны делятся, в свою очередь, на разные породы, и вырастают они по-разному. Из среднеазиатских пород в России чаще попадают бараны породы “Эдильбай” (с. 28). Рекордсмены среди курдючных баранов имеют курдюк в половину веса

туши, а освежеванная туша вместе с курдюком может весить больше 80 килограммов. Вес конкретно этой туши был 38,4 килограмма, а вес курдюка — 6,5. Возраст — не менее трех лет. Вся спина, брюшина, часть лопаток, грудинка и передняя часть бедра покрыты слоем жира.

Я расположил названия пород по качеству и количеству курдючного сала на тушах. Это ни в коем случае не означает, что и качество и вкус мяса у этих пород изменяется с увеличением объема курдюка. Даже наоборот: у хвостатого или жирнохвоста может быть отменное мясо с хорошим вкусом, но для шашлыка нет лучше мяса, чем от дагестанского или карабахского барана.

Однако когда я говорю “курдюк” применительно к узбекским рецептам, то надо понимать, что в виду имеется именно курдюк среднеазиатского барана. Впрочем, это не означает, что такой курдюк абсолютно незаменим, что следует искать только похожий на него и никакой другой. Вовсе нет: просто этот



курдюк лучше по своим свойствам, сам по себе имеет лучший аромат и вкус, но для готовки очень хорошо подходит жир от любого курдюка и даже жир от барана-жирнохвоста. То есть я утверждаю, что абсолютное большинство едоков просто не заметят никакой разницы, например, в плове, приготовленном на том или другом виде курдючного сала.

Жир, вытопленный из любого курдюка, имеет очень приятный вкус и запах. Неприятным он может быть только в одном случае: если это залежалый, испортившийся курдюк. Часто курдюк продают замороженным или сильно охлажденным. В этом случае покупатель может и не обнаружить неприятного запаха. Смотрите по виду: грязный, смятый абы как, с несвежим оттенком, обрезан так, что к какой туше из вывешенных на витрине ни приставь — не сойдется. Значит, курдюк обрезал другой мясник и он вовсе не от этого барана. Выходит, подсовывают. Осторожно! Лучше пройдите мимо.

Поэтому я предпочитаю брать только курдюк, отрезанный от туши у меня на глазах. Хотя и в этом случае надо иметь в виду, что в теплую погоду любое сало портится прежде мяса и очень легко “задыхается” в пластиковых упаковках.

Вытопленный из курдюка среднеазиатского барана жир не застывает при комнатной температуре. В жаркую погоду курдючное сало тает само по себе, жир с него буквально капает даже и при комнатной температуре. Соответственно, и в готовом блюде этот жир будет вести себя так же. Дагестанский баран дает курдючный жир, чья температура плавления несколько выше, чем у среднеазиатского, а от жирнохвоста, может быть, жир будет застывать и при 30 градусах. Но вряд ли кто станет есть плов или люля-кебаб настолько остывшими.

А вот вытопленный жир со спины барана или грудинки имеет более высокую температуру застывания, чем курдючный. Ну и, наконец, внутренний

- Несколько раз приходилось видеть в последнее время в московских магазинах — именно не на рынках, а в супермаркетах, где есть большой мясной отдел, — ценники с надписью “Жир бараний для плова”. По всей логике, там должен быть именно курдюк, но смотрите внимательно: нет, чаще всего это просто срезанный с туши слой сала. Не надо с таким товаром связываться, никакого отношения к плову или курдюку этот жир, конечно, не имеет.



32

жир, почечный: он вообще хрупок, крошится и начинает плавиться при температуре чуть ли не в 40–50 °С.

Делайте вывод: если вы ели плов “на курдючном сале”, а оно почему-то неприятно застывало у вас во рту, значит, на самом деле там использовалось сало нутряное. Если вам резко, до тошноты не понравился запах перетапливаемого курдючного сала, то это при вас топили тухлое сало, только и всего.

Настоящий же курдюк, если его правильно перетопить, обладает замечательными для готовки качествами: начинает дымить только при очень высокой температуре, приятно пахнет и не кислит на вкус, в нем не может быть никакой прогорклости. Во время жарки он наилучшим образом подчеркивает вкус мяса и других продуктов. Среди растительных масел еще поискать такое, чтобы сравнилось с вытопленным курдючным жиром по кулинарным качествам.

Хочу сразу, пока еще не слишком поздно, обратиться к желающим поговорить о холестерине, о вреде для здоровья каждого грамма жира, о диетах и т. п. — это вы не ту книгу в руки взяли.

Остальным читателям скажу, что старики-узбеки, имевшие возможность в течение всей жизни питаться хорошим мясом и готовить на курдючном сале, в массе своей стройны, активны до крайне преклонных лет и живут — дай бог каждому столько. В Узбекистане просто нет таких ожиревших людей, как в Америке или Европе, где у толстяков жир оплывает на бедра и колени. Если и есть полные мужчины, то они выглядят скорее здоровыми, нежели больными, обыкновенно бывают веселыми, форма живота у них красивая, живот тугой, и их никак не назовешь “толстозадыми”. Понимаете, женщины, к чему я это говорю? Понимаете? То-то же!

- *Кстати, курдюк отлично хранится в замороженном виде. Порежьте его на порционные куски, упакуйте герметично и смело замораживайте.*

А в перетопленном виде курдюк может храниться даже и не в холодильнике: можете оставить его просто в прохладном помещении, посуду только надо выбрать непрозрачную и избегать контакта топленого жира с воздухом.



2

Как справиться с целой бараньей тушей

Теперь вот что: давайте проведем с вами лабораторную работу по разделке целого барана. Я понимаю, что редко кто из вас станет повторять этот подвиг в своей квартире, но вполне может случиться так, что вы купите, например, целую четверть туши — и тогда все эти фотографии и описания методов разделки мяса обретут для вас вполне четкий смысл. Или станете покупать на рынке и сможете попросить мясника сделать так, как вам хочется.

И по крайней мере, прочитав однажды это “руководство пользователя бараньей тушей”, вы представите себе, какая часть барана на что годится, откуда она добывается и что в ней хорошего. Потому что в хорошей туше не бывает плохого мяса, зато бывает мясо, использованное не по назначению!

Итак, смотрите и читайте: я купил на рынке целого барана — специально для того, чтобы разделать тушу перед фотокамерой и подробно объяснить вам, какими принципами руководствуюсь в этом деле я.



Чтобы избежать лишних слов, давайте договоримся. Если в таблице на пересечении названия отруба и вида кулинарной обработки стоит коричневый квадрат, то это означает, что для такого использования это конкретное мясо не годится. Однако надо иметь в виду, что эти отрубы могут быть отмечены коричневым цветом не только потому, что получится плохо, но и потому, например, что слишком хороши для данного метода приготовления. Красный квадрат говорит “в крайнем случае можно и так, но есть способ получше”. Розовый — “отлично, такое мясо замечательно подходит для данного вида обработки”.




Назначение отрубов может изменяться в зависимости от возраста барана, и я учел этот факт тоже.

И еще кое-что о терминах, которые я буду употреблять. Под “фаршем 1-го сорта” давайте будем понимать такой фарш, который предназначен для быстро готовящихся блюд, таких как люля-кебаб, котлеты и тому подобное. “Фарш 2-го сорта” пойдет в блюда, технология

приготовления которых предполагает долгую варку или тушение: речь, например, о тефтелях, о фаршированных мясом овощах и т. п.

Давайте предположим, что вы приступили к такому ответственному занятию, как углубленное исследование бараньей туши, где-нибудь на дачной веранде или на летней кухне в саду. Тогда есть смысл поступить как мясники: повесить крюк на удобной высоте и зацепить за него тушу, с возможностью обойти ее со всех сторон и подобраться к нужному месту оттуда, откуда удобнее.

Из инструментов вам понадобятся хорошо наточенные ножи — один большой, другой поменьше, гибкий и узкий, так называемый обвалочный или филейный. Предусмотрите также удобную колоду или толстую доску на устойчивом основании для рубки. Соответственно, нужен будет и топорик, и достаточно просторный стол, на котором вы станете раскладывать разобранные по сортам и назначениям части туши.

-  Мясо замечательно подходит для данного вида обработки
-  Мясо подходит для данного вида обработки в крайнем случае
-  Мясо не рекомендуется для данного вида обработки

☼ Брюшина

Брюшина состоит из мяса, пленок и жира, расположенных слоями. У молодых особей жира на брюшине незначительное количество. Однако чем старше животное, тем толще и плотнее пленки на брюшине, тем больше в них содержится коллагена. Поэтому для брюшины от старого животного возможно нестандартное применение: ее можно добавить к другим продуктам, предназначенным для варки холодца.

Если вам попался действительно немолодой баран, отделите мясо брюшины от толстых пленок. Сначала подрежьте пленку ножом, потом прижмите слой мяса одной рукой к столу, а другой рукой стяните пленку. Мясо можете использовать, как указано в таблице, а вот пленку — только в бульон.

Брюшину от молодых и среднежрелых животных можно просто порезать вместе с пленками на небольшие кусочки.

ГЛАВА 2 Как справиться с целой бараньей тушей

36



Брюшина

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой	■	■	■	■	■
Зрелый	■	■	■	■	■
Старый	■	■	■	■	■

Почки ☼

После удаления брюшины и диафрагмы в полости туши становится видно почечное сало и сами почки. У старых и хорошо откормленных особей почки полностью скрыты под слоем жира.

Почечный жир и почки достаточно подрезать ножом, после чего отделить их руками от туши.

Надрезать жир в том месте, где скрыты почки, и выложить их отдельно, обрезав мочеточники. Потом почки разрезать пополам вдоль и вырезать мочеточники и всю белую часть; пленку, покрывающую почки, удалить.



ГЛАВА 2

37



Почки

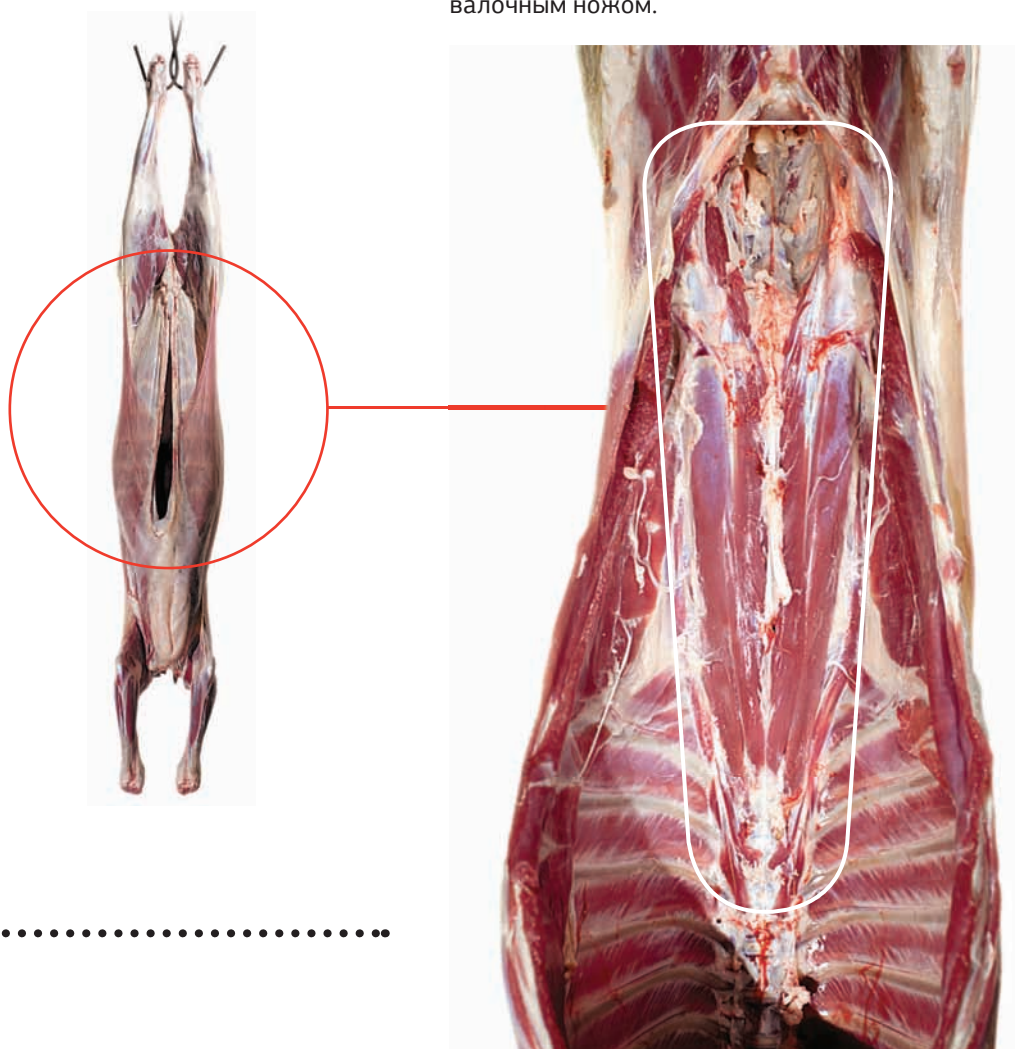
Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой					
Зрелый					
Старый					

☼ Вырезка

Под слоем почек и почечного жира на внутренней стороне поясничной части находится вырезка. Даже у взрослых баранов вырезка крайне незначительна по размерам, ее диаметр не больше трех-четырех сантиметров, а вес не более двухсот граммов. Конечно, можно порезать ее поперек на кружочки такого же размера, но использовать их имеет смысл только для шашлыка. Однако дело в том, что мясо, которое находится с другой стороны хребта, снаружи, также подходит для шашлыка. Поэтому не стоит снимать вырезку вообще: пусть вся эта конструкция остается “в сборе”, и так ее потом порубят на поперечные стейки, которые идеально подойдут для жарки на гриле. Разве что вы пожелаете устроить какой-то необычайно деликатесный, “царский” шашлык: тогда снимите вырезку гибким обвалочным ножом.

ГЛАВА 2 Как справиться с целой бараньей тушей

38



Вырезка

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой					
Зрелый					
Старый					

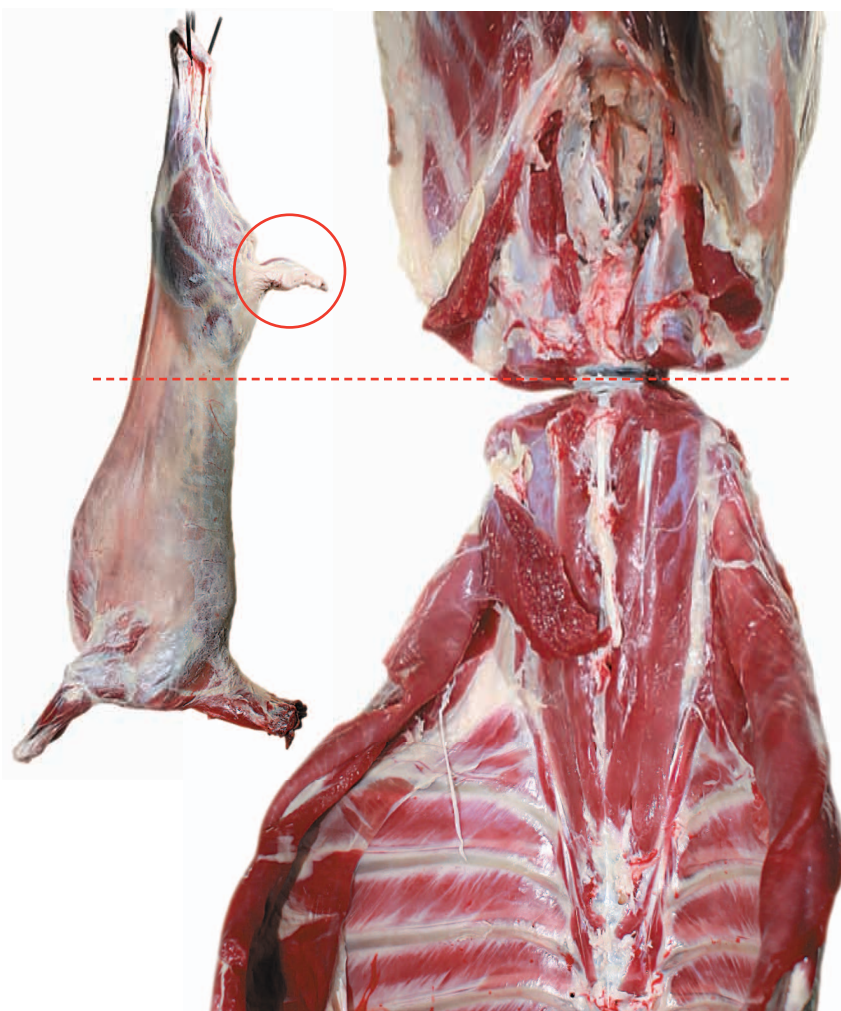
Первичное разделение туши и отделение курдюка ☼

Определите на туше, где оканчивается тазобедренный сустав. Края позвонков там шире, чем в средней части туши, поэтому их сочленения легче обнаружить изнутри: там, где на позвоночнике имеется светлый выступ, там и следует проходить ножом. Нашупав сочленение, разрежьте мясо вокруг, отделяя переднюю часть от задней, а потом разрежьте сочленение. Переломите тушу напополам, сгибая ее в сторону спины.

Оставьте задок подвешенным, так будет удобнее работать с ним дальше. Если у барана имеется курдюк или жирный хвост, то отделите весь жир от задка обвалочным ножом, стараясь не затрагивать мясо. Удалите сухую пленку, покрывающую наружную часть бедер.

ГЛАВА 2

39



Курдюк

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой					
Зрелый					
Старый					

☼ Общая разделка задка

Оставьте задок подвешенным только за одну ногу, а другую снимите с крюка и отведите в сторону. Разрезав мышцы между ног, вставьте нож в нижнее сочленение тазобедренных костей. Оттянув свободную ногу еще больше, вы увидите, как кости разойдутся и освободят доступ к хребту изнутри.

Теперь переложите задок на колоду или доску для рубки и, удерживая за одну ногу, прорубите хребет вдоль, разделив на две равные части.

Вновь подвесьте одну из ног на крюк и зачистите ее от пленок с внутренней стороны бедра.

Нащупайте край тазобедренной кости в задней части бедра. Прорезайте, начиная от края, обвалочным ножом до сустава. Если вы не будете отводить нож в сторону от кости, то он сам упрется в сустав. Обрежьте мясо вокруг сустава, отворачивая тазобедренную кость в другую сторону. Отделите тазобедренную кость от ноги.

.....
ГЛАВА 2 Как справиться
с целой бараньей тушей

40



Повторите те же самые действия со второй ногой.

Если вы хотите использовать разные части ноги по отдельности, перво-наперво перережьте крупную сухую жилу, идущую от скакательного сустава и переходящую в мышцу, оканчивающуюся на задней части бедра.

Удерживая мышцу за остатки жилы, отводите ее в сторону и отделяйте при помощи ножа от остальных мышц по пленкам, сохраняя мышцы целыми.

Не отделяйте мышцу полностью, довольно будет, если вы освободите доступ к коленному суставу с внутренней (то есть задней) стороны.

Прорежьте соединительную ткань вокруг коленного сустава. Зафиксировав голяшку, отгибайте бедро и перережьте оставшиеся ткани, стараясь поместить нож внутрь сустава.

Кости отделятся друг от друга достаточно легко, не стоит прибегать для этого к помощи топора.



Разверните ногу задней стороной к себе. Посмотрите, прямо от бедренной кости к заду проходит пленка, разделяющая две крупные группы мышц. При помощи ножа и пальцев разведите эти группы мышц, отделяя их одну от другой. Между ними находятся отложение жиров, железы и крупные сосуды. Все это обязательно следует удалить.

Если вы хотите использовать ногу целиком, например для запекания, то образовавшуюся полость можно начинить салом, овощами, ароматной зеленью и приправами по вашему выбору. В таком случае для сохранения формы ногу лучше обвязать шпагатом.



☼ Голяшка

Отделенную голяшку освободите от пленок, покрывающих ее снаружи. После этого обвалочным ножом отделите мышцы от костей, оставляя их прикрепленными к коленному суставу.

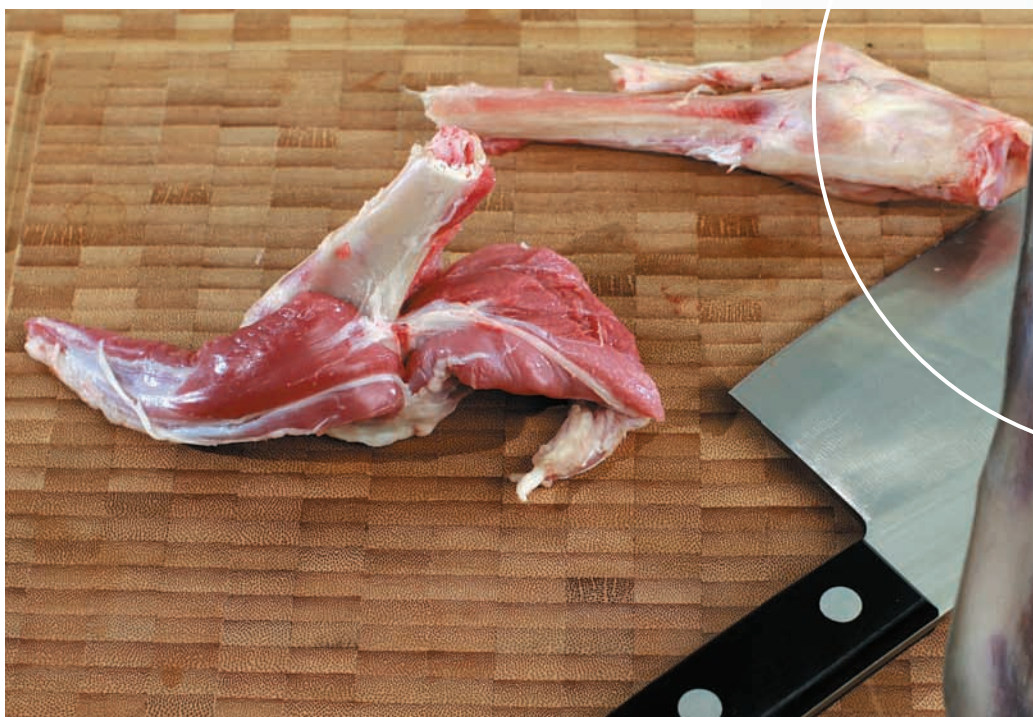
Большую часть оголенной кости отрубите вместе со скакательным суставом.

Верхняя часть кости с мясом (на фото расположена слева) пригодится для обжарки в начале приготовления плова.

Благодаря тому что значительная часть соединительной ткани таким образом оказывается удалена, а другая часть открыта для термической обработки, голяшка, разделанная этим способом, будет готова очень скоро.

.....
 ГЛАВА 2 Как справиться
 с целой бараньей тушей

42



.....

Голяшка-розочка

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой	Light pink			Dark red	Dark red
Зрелый	Dark red	Light pink		Dark red	Dark red
Старый	Dark red	Light pink	Dark red	Dark red	

Рулька ☼

Конечно, можно и не возиться с голяшкой так долго. Можно просто уложить ногу на колоду и перерубить ее возле коленного сустава, а потом удалить и скакательный сустав.

Голяшка или рулька (аналогичная голяшке часть передней ноги), разделанная таким образом, будет содержать гораздо больше соединительной ткани, значительная ее часть останется в глубине — между мышцами и у кости. Поэтому после долгой варки или долгого тушения она станет очень сочной и ароматной. Но такая разделка все-таки ограничивает ее использование, делая пригодной лишь для небольшой части блюд.

ГЛАВА 2

43



Голяшка целиком и рулька

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой	Light pink			Dark red	
Зрелый	Red		Light pink	Dark red	
Старый	Dark red		Red	Dark red	

☼ Тазобедренная часть

Тазобедренный сустав можно разрубить на три примерно равные части. Эти куски хороши для тушения, для варки бульонов и в супах, для комбинированной обработки (обжаривание и последующая варка).

Можно тазобедренный сустав оставить и целиком: надо только снять с его верхней части при помощи обвалочного ножа мякоть, пригодную для жарки и фаршей. Оставшуюся после этого кость останется только разрубить пополам и оставить для варки бульона.

.....
ГЛАВА 2 Как справиться
с целой бараньей тушей

44



.....
Тазобедренный сустав

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой	■	■	■	■	■
Зрелый	■	■	■	■	■
Старый	■	■	■	■	■

Задняя и передняя части ноги ☼

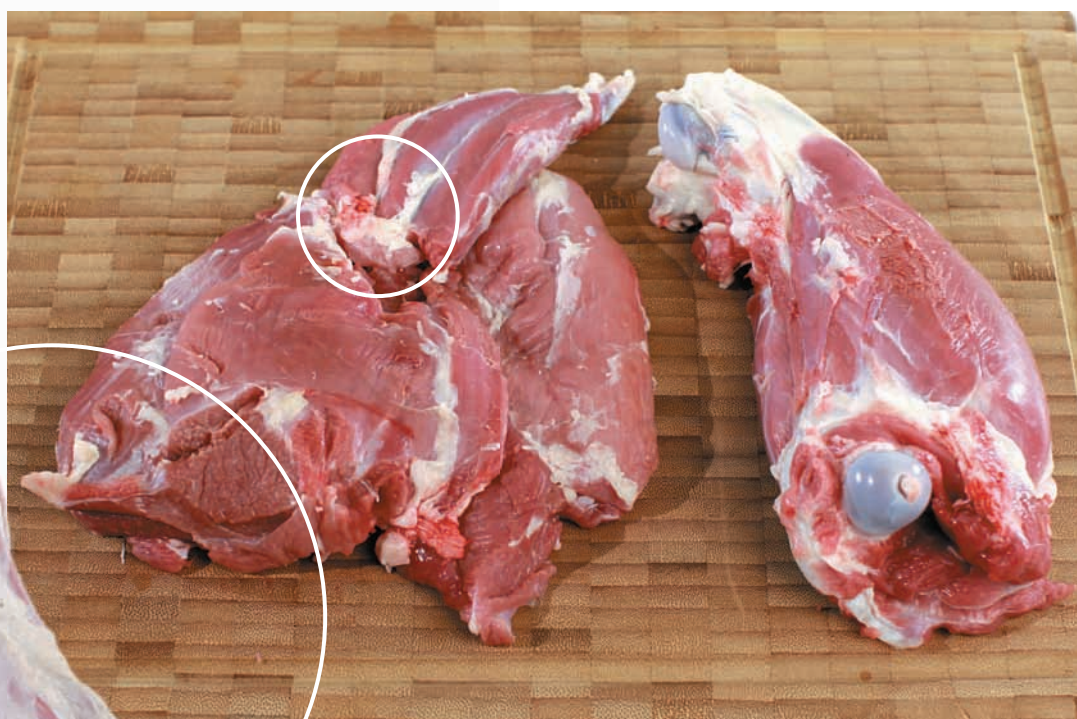
Мякоть внутри задней ноги весьма разнородна. От нежной, сравнимой по качеству с вырезкой, розовой мышцы внутри задней части (на фото слева) до довольно жесткого, заполненного соединительной тканью подбедерка, окружающего коленный сустав (на фото слева и наверху).

Я предлагаю делить ногу на переднюю и заднюю части, а от задней части предварительно отделять нижнюю часть.

Нижняя часть имеет те же свойства, что голяшка или рулька, поэтому годится на те же блюда, передняя часть достаточно жесткая (на фото справа, вместе с костью), а задняя немного мягче.

ГЛАВА 2

45



Задняя часть задней ноги

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой	Light Pink	Red	Dark Red	Light Pink	Dark Red
Зрелый	Light Pink	Light Pink	Light Pink	Light Pink	Red
Старый	Red	Light Pink	Light Pink	Red	Light Pink

Передняя часть задней ноги

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой	Light Pink	Dark Red	Dark Red	Light Pink	Light Pink
Зрелый	Red	Light Pink	Light Pink	Red	Light Pink
Старый	Dark Red	Light Pink	Light Pink	Dark Red	Light Pink

☼ Общая разделка передней части

Подвесьте переднюю часть туши на крюк за крайние ребра таким образом, чтобы шея и передние ноги висели книзу.

Отведите переднюю ногу в сторону от туши и режьте ножом между мышцами, по соединительной ткани. Положите ее внутренней частью на доску и снимите всю сухую пленку снаружи, потом переверните и снимите пленку с внутренней части. Нащупайте сустав, он находится чуть ниже выступа, обрежьте мышцы вокруг и расчлените, отделяя рульку. Рулька пригодна для тех же блюд, что и голяшка целиком.

ГЛАВА 2 Как справиться с целой бараньей тушей

46



☼ Лопатка



В передней части лопатки, среди жировых отложений, располагающихся напротив сустава между плечом и самой лопаткой, ближе к шее, расположены железы, которые также необходимо удалить. На верхней фотографии эти жировые отложения и железы были отмечены белым, а на этой они уже удалены: то место, где они находились, расположено на сгибе между лопаткой и рулькой.

Лопаточная часть

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой					
Зрелый					
Старый					

Если баран слишком жирный, то стоит удалить лишний жир с поверхности лопатки и предплечья.

Пусть лопатка лежит наружной стороной кверху. Нащупайте на ее поверхности выступ в форме перевернутой буквы Т, идущий почти от начала сустава к краю плоской кости. Прорежьте ножом сначала с одной стороны выступа, потом с другой. Подрежьте мясо по плоскости лопатки в обе стороны, стараясь оставлять как можно меньше мяса на кости. С другой, внутренней стороны этой плоскости тоже есть немного мяса: срежем и его, оставив прикрепленным близ су-



става. Наконец, нужно уложить лопаточную кость на доску плоской стороной вниз и обрубить ее как можно ближе к суставу.

Теперь внутри лопаточной части останется только плечевая кость. Можно перерубить ее сквозь мясо топориком, и лопатка разделится на две примерно равные части, годные для приготовления многих блюд.



Можно разделить лопатку и не нарушая ее целостности. Для этого надо обрезать лопатку изнутри, отворачивая мясо к задней части, а потом неглубоко обрезать ее по краям, отрезать хрящ на верхней части и так и оставить до времени. После этого отделить лопатку от сустава и удалить кость, аккуратно прорезав мякоть с Т-образной стороны. При желании можно удалить и плечевую кость, аккуратно обреза мякоть со всех сторон.

Лопатку с удаленными костями легко свернуть в аккуратный рулет. Полость, образовавшуюся после удаления костей, можно заполнить фаршем из зелени, грибов и жареного лука, начинить пассерованными овощами и даже



.....
ГЛАВА 2 Как справиться
с целой бараньей тушей

48



фруктами и ягодами. Обязанную шпагатом лопатку можно приготовить самыми разнообразными способами — от запекания до варки на пару или обжаривания с последующим тушением. Самое главное с лопаткой — никуда не торопиться, поскольку она содержит довольно значительное количество соединительной ткани, которой необходимо время, чтобы выделить желатин. Следовательно, стоит позаботиться о том, чтобы лопатка тушилась на не слишком сильном огне и была погружена в достаточное количество жидкости: иначе она пересохнет за время приготовления, и никакого соуса из ее желатина не получится.



.....

Дальнейшая разделка передней части

От оставшейся передней части тушиотрежем так называемое “седло барашка” — заднюю часть спины, где от хребта отходят лишь короткие отростки, а не ребра. Сочленения между позвонками обнаруживаем тем же методом, что был использован, когда мы отделяли переднюю часть от задней.

Если порубить эту часть туши поперек, на плоские стейки, то из этих кусков получится превосходный шашлык. Но можно запечь седло и целиком. Бока, отчасти напоминающие брюшину, можно подвернуть, прикрыв нежную вырезку. Образовавшуюся полость можно, если захочется, начинить чем-нибудь подходящим.



☼ Грудинка

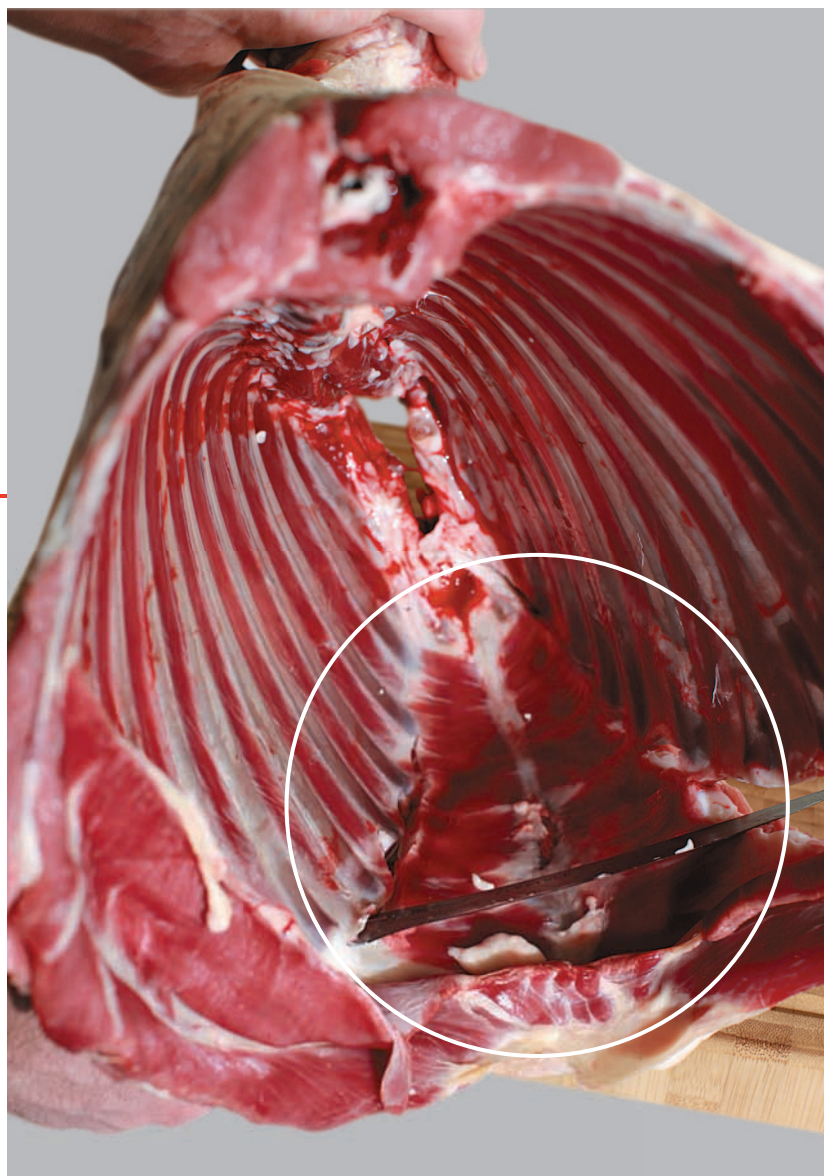
Сочленения между грудинкой и ребрами в нижней части грудной клетки состоят из довольно мягких хрящей, а изнутри эти места имеют светлый оттенок.

Вставьте нож снаружи, у смычки первого (со стороны шеи) ребра и грудинки. Далее старайтесь разрезать по хрящам: нож придется вести волнообразными движениями, поскольку ребра слегка заглубляются в грудинку, а между ними грудинка, наоборот, выступает. Но в целом это довольно простая операция, труднее объяснить, нежели сделать. В конце концов грудинка легко отделяется от ребер одним пластом.

Вырезанную грудинку можно оставить целиком и использовать для украшения подаваемых кебабов, но лучше все-таки предварительно отварить ее до полуготовности и после этого запекать: такой декор будет не только красив, но и съедобен.

.....
ГЛАВА 2 Как справиться
с целой бараньей тушей

50



.....



Впрочем, лучше не увлекаться этим баловством, а раз-
 рубить грудинку сначала вдоль напополам, потом поперек
 крупными кусками да и отправить в таком виде в шурпу.
 Нет лучше бульона, чем из грудинки, нет мяса вкуснее в
 супах, чем грудинка! Короче говоря, грудинку оставьте на
 первое, а запеченное седло барашка — на второе.



Грудинка

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой					
Зрелый					
Старый					

☼ Разделка спинки

Вставьте железный прут толщиной чуть меньше сантиметра в полость позвоночника, где располагается спинной мозг (в качестве этого прута проще всего использовать кусок строительной арматуры: вы без труда добудете его на какой-нибудь стройке неподалеку, не забудьте только тщательно вымыть и зачистить перед использованием

.....

ГЛАВА 2 Как справиться
с целой бараньей тушей

52



на кухне, отчистив следы грязи и ржавчины). Удерживая стержень одной рукой, разрубите позвоночник продольно напополам, целясь топориком вдоль прута. Не надо перерубать вдоль весь хребет, шейная часть пусть останется целой. Шею можно отрубить, положив остатки туши на бок и нанеся несколько сильных, резких ударов топориком, как бы пытаясь пробить позвонки до доски.

В результате в нашем распоряжении окажутся два бока и кусок шеи.





Шея ☼

Можно порубить шею плоскими лом-
тями и тушить или долго варить. Но
можно, уложив шею нижней стороной
на доску, обрезать с нее мясо, про-
ходя справа и слева от позвоночни-
ка. Это мясо довольно жилисто, имеет
много соединительной ткани, а у упи-
таных баранов в нем еще и немало
жира. Вот такую мякоть хорошо ту-
шить небольшими кусочками или от-
правлять на фарш для какого-нибудь
блюда, которое принято долго тушить
или томить в соусе, например для
фаршированных перцев или других
овощей — наваристость и хороший
аромат в результате прак-
тически гарантированы.

ГЛАВА 2

53



Шея

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой					
Зрелый					
Старый					

☼ Бараний бок

Положите бараний бок наружной частью к доске и обрубите ребра лентой такой ширины, какая вам покажется правильной, в зависимости от дальнейшего замысла. Может быть, если баран крупный, имеет смысл отрубить даже не одну ленту ребер, а две.

Надо сказать, что мяса на ребрах не очень много и оно покрыто соединительной тканью и жиром, но зато оно одно из самых вкусных из всего, что вам удастся получить от целого разделанного барана. Удивительно и то, что ребра годятся практически на все, что угодно, — от шашлыка до шурпы, от быстрой жарки до долгого тушения.

.....
ГЛАВА 2 Как справиться с целой бараньей тушей

54



.....
Ребрышки

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой	Light Pink		Red	Dark Red	
Зрелый	Light Pink			Dark Red	
Старый	Red	Light Pink		Dark Red	

Корейка ☼

Мы добрались до самой вкусной и нежной части барана — корейки. Мышца, залегающая у хребта, в основании ребер, покрыта соединительной тканью и слоем жира. Можно, конечно, вырезать ее целиком, зачистить и оставить филе на самые дорогие и скороспелые блюда. Но поверьте мне, что в таком виде филе проигрывает по вкусу нарубленным из корейки классическим “бараньим котлеткам”.

Гораздо правильнее будет просто прорезать острым ножом мясо между ребрами до самого хребта и, стараясь не ударять топориком дважды, нарубить отдельные котлетки, у каждой из которых, помимо филе, останется и соединительная ткань, и достаточное количество жира, и аккуратное ребрышко.

Если жарить корейку на шампурах над углями, то вкуснее шашлыка просто не бывает.

ГЛАВА 2

55



А вот разом обрубив вертикальные отростки позвоночника, можно будет корейку разделить и иначе. Посмотрите, теперь не составит труда разделить позвонки по сочленениям и прорезать филе таким образом, чтобы оно удерживалось единым куском только за счет мяса и соединительной ткани на ребрах. Теперь цельную корейку можно свернуть “коронай” и поставить запекаться целиком в печи или тандыре. Готово будет очень быстро, а вкус получится особенный, не такой, как у шашлыка или запеченной бараньей ноги. (Далее см. с. 65.)

Корейка

Возраст	Жарка	Варка	Тушение	Фарш 1-й сорт	Фарш 2-й сорт
Молодой					
Зрелый					
Старый					



Минимальный джентльменский Набор

Один мой бакинский товарищ окончил аспирантуру в середине семидесятых, и его пригласили остаться в вузе в качестве преподавателя.

Он быстро нашел общий язык со студентами, сумел их к себе расположить, и скоро случилось так, что его лекции стали очень популярными, а студенты учились у него охотно и с большим прилежанием.

В результате во время сессии все студенты продемонстрировали исключительно высокие результаты: на всем потоке только три “четверки”, а остальные получили “отлично”.

Скандал! Да этот мальчишка решил опрокинуть систему советского высшего образования! И моего товарища вызвали к ректору.

Пока он, дожидаясь вызова, несколько часов сидел в приемной, ректор несколько раз выходил из кабинета, выглядывал в коридор, возвращался обратно, а на молодого преподавателя внимания не обращал.

Оскорбившись настолько демонстративным пренебрежением, мой товарищ попросил у секретаря лист бумаги и написал заявление об увольнении. Секретарь тут же понесла бумагу в кабинет и, возвращаясь, командовала:

— Войдите!

Ректор привстал от удивления:

— Так это вы наш новый преподаватель?

— Да, а что?

В ответе не было нужды. Было и так ясно, что ректор просто-напросто шокирован

внешним видом нового преподавателя: туфли на огромной платформе, брюки клеш, рубашка с отложным воротником, какие-то цепи на шее и огромная копна кудрявых волос. Еще бы макияж “летучая мышь” на лице — и вот вам еще один участник рок-группы Kiss.

— Ах, вам мой внешний вид не нравится? А какая разница, если мои студенты...

— Сынок, подожди, — прервал его ректор. — Ну посмотри, вот я — аксакал. Если я обращаюсь к тебе всего лишь с одной просьбой, ты ее исполнишь?

— Да, конечно, — ответил товарищ, вспоминая, что он все-таки не только модный парень, но еще и носитель кавказских традиций.

— Хорошо, — очень доброжелательно ответил ректор, — просьба моя очень простая. Ходи на работу в галстук.

На другое утро мой товарищ попробовал повязать галстук поверх модной рубахи с огромным воротником до самых плеч. В результате пришлось надеть нормальную белую сорочку. Вместе с этой белой сорочкой брюки клеш и ремень с огромной пряжкой смотрелись глупо. Пришлось сменить и брюки, а за ними туфли, цепь на груди была уже не видна, осталось только подстричься и снять роскошные югославские темные очки.

И все! В зеркало смотрел нормальный, совершенно обыкновенный советский преподаватель, только что испытавший на себе методику “точного управления”.

.....

.....

.....
 Друзья мои! Мне далеко до мудрости бакинского ректора, но я тоже хочу обратиться к вам с одной-единственной просьбой.

Наточите ножи!

Режущие и рубящие

Вы же знаете, что одно из отличий человека от любого другого животного состоит в том, что он как мыслящее существо не только способен составлять далеко идущие планы, но и умеет загодя готовить инструменты, предназначенные для реализации своих задумок.

Ну как вы думаете, какими были самые первые инструменты человечества? Да, конечно, они имели отношение к кулинарии: все эти каменные топоры, скребки, кремневые лезвия, — для чего же они могли понадобиться, если не для разделки и обработки туши только что убитого на охоте зверя. И даже сегодня, когда эта самая добыча встречается нам уже не в лесу, а на рынке, любая брюнетка, ставшая при помощи пергидроля гармоничной личностью, скажет вам, что без правильных инструментов на кухне с трофеем не справиться.

.....
 Я специально не стал заранее говорить о том, какое важное место на кухне занимает нож, и о том, что на кухне желательнее иметь именно хорошие инструменты. Просто я уверен, что раз вы внимательно отнеслись к главе о разделке мяса, то теперь вы и сами отлично понимаете, что браться

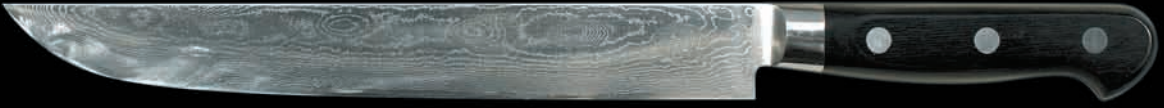
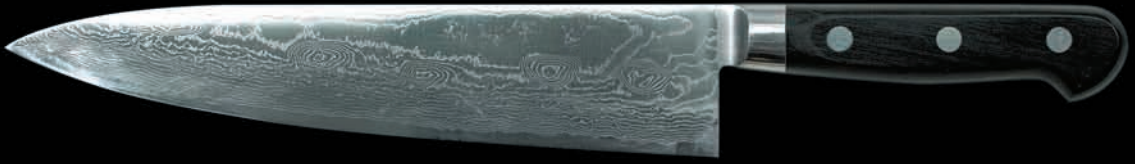
за дело всерьез, по-взрослому, без хороших, исправных инструментов не стоит.

Нож, топорик — вот главное, что вам понадобится.

Значительная часть работы всякого кулинара посвящена тому, чтобы изменить первоначальные, природные свойства продуктов и сделать их более удобными для употребления. В большинстве случаев необходимой (а иногда и достаточной) технологией для такой подготовки продуктов является их нарезка или измельчение. Поэтому ножа и топорика иногда бывает вполне достаточно, чтобы еду уже можно было нести к огню, а дальше уж жарить, коптить, вялить, даже без всякой посуды.

Но надо ли говорить, насколько зависит качество приготовленной еды от качества этих инструментов? Думаю, что вы и сами понимаете разницу между аккуратно разрезанным — и раздавленным да разодранным, между точно и умело разрубленным — и варварски искромсанным.

Посмотрите, какая красивая еда у японцев! Во многом это потому, что ножи у японских поваров — отменные. Мне они пришлось по нраву — мои родные и любимые узбекские ножи на несколько лет улеглись в ящичек, а пользовался я вот этими. Знакомьтесь: шеф, мясной нож, пара филейных (гибкий и обычный), топорик для рубки мяса (их должно быть два — под левую руку и под правую), нож для свежевания туши (точно такими снимают шкуру с барана и узбекские мясники), мясницкий топор (с. 56) и мещала-луна для приготовления фарша. ○



.....

60



.....

- Упомянутая мецца-луна, как явствует из названия, происходит, конечно, из Италии (слово это означает попросту “полумесяц”). Но аналогичные или очень похожие инструменты независимо от итальянцев изобрели повара во всех концах света. Был свой инструмент такого же типа и на востоке. Так что пусть вас не удивляет это соседство итальянского и японского инструмента на одной кухне.

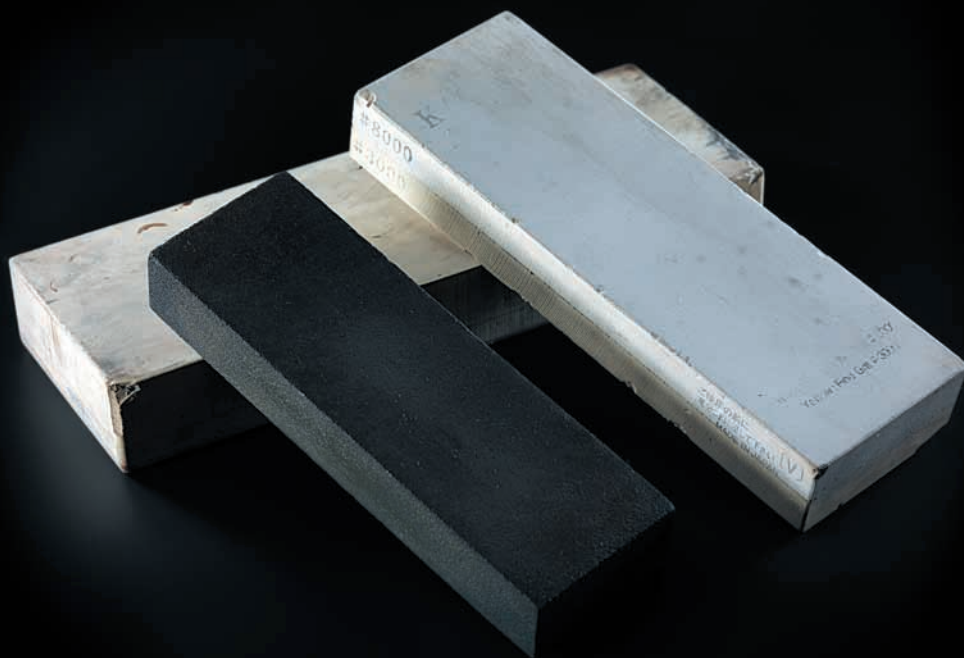
Держи в порядке!

В Азербайджане в одном маленьком музее я видел старинное ружье. Знаете, как оно называлось? Если сказать по-азербайджански — “Даян долдурум”, что в переводе означает “Постой, зарядь!”. Понимаете, да, что такое ружье следовало всегда держать заранее заряженным?

Вот точно так же ножи наши всегда должны быть в порядке — наточены, поправлены и отполированы. Повар с ножом “Погоди, наточь!” и выглядит смешно, и обречен на неудачу.

Для заточки, правки и доводки до безупречного состояния я держу рядом со своими ножами несколько абразивных камней с разной крупностью зерна. Часть из камней — так называемые “водяные”: это значит, что перед началом работы с ними их следует замочить и постоянно увлажнять в процессе заточки.

Все это очень непросто, и, конечно, было бы лучше, если бы к замечательным японским ножам прилагался соответствующий сервис, где профессионалы с хорошим оборудованием помогали бы кулинарам-любителям поддерживать в идеальном рабочем состоянии ножи из очень твердой и хрупкой стали.



.....

.....

..... Проблемы выбора

62

Когда я жил в Узбекистане, то хотя бы раз в месяц подходил к прилавку с ножами на базаре — посмотреть, что нового появилось. Мастер доставал ножи не спеша, один за другим, давал мне подержать их в руках и внимательно слушал мои пожелания.

Если и новые ножи, изготовленные им по моей просьбе, не очень мне подходили, то он не обижался — ведь раз в полгода я все равно покупал что-нибудь — себе или в подарок друзьям из других городов и стран.

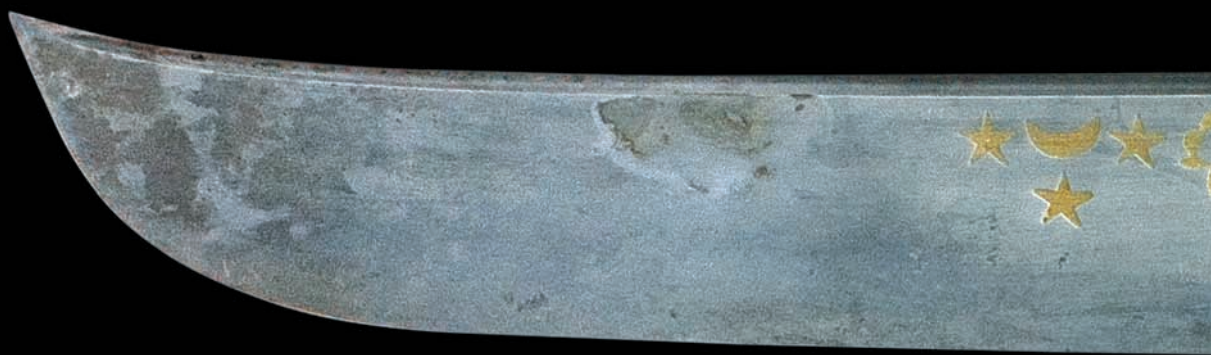
Но то Узбекистан, там тепло.

А как быть в мегаполисе, где все торговые центры завалены ножами — хочешь европейскими, а хочешь японскими? Понятно, что хорошие изделия, как правило, очень дороги. Но ведь каждый уже успел убедиться, что при

рыночно-базарных отношениях цена не всегда является залогом качества.

Поэтому лучше не делать такую дорогую покупку без совета профессионала, а рассчитывать, что вам помогут продавцы-консультанты, не стоит. Надо понимать, что бизнесмены обуреваемы алчностью, а надпись “Маде ин Джапан” хорошо получается и во вьетнамских кустарных мастерских. Не удивляйтесь, если “узор тридцати семи слоев дамасской стали” смоется с ножа после нескольких моек, а лезвие начнет крошиться после того, как вы неосторожно порежете зачерствевший багет с маком.

Даже если вам повезет найти среди всего этого псевдояпонского и псевдоевропейского ширпотреба настоящие качественные изделия, это само по себе не залог успеха. Ведь ими надо еще и уметь пользоваться, их следует бережно хранить в особых пеналах, а резать такими ножами надо только на хороших досках.



От доски до доски

Очень надеюсь, просто мне хочется верить, что доски, на которых вы режете, — из хорошего дерева.

Олива, абрикос, орех и акация — вот замечательный материал для изготовления кухонных досок и чурбанов для рубки. Однако можно изготовить доски и из другой подходящей древесины, и я вам даже подскажу идею для того, чтобы вы знали, какую доску заказать знакомому столяру в ближайшее время.

Не подумайте, что я ретроград, настроен против всяческого прогресса и считаю самым лучшим только то, что сделано вручную. Мне понравилась одна японская доска, которую язык уже просто не поворачивается назвать пластиковой. Материал, из которого она изготовлена, внушает уважение

своей упругостью и мягкостью одновременно. С первого прикосновения становится понятно, что вот об эту доску мои дорогие (во всех смыслах этого слова) ножи не затупятся и не повредятся. Но есть еще один плюс, которому сердце не нарадуется: доска эта — слоеная. После того как верхний слой будет выработан и выщерблен, его можно просто удалить и доска будет как новая! Да, дорого. Но ведь гениально придумано!

Смотрите, а доска, о которой я хотел рассказать с самого начала, на ножках! Более того, с нижней стороны у нее есть выемка. Понимаете, зачем все это? А очень просто. Вы ставите доску на стол, шинкуете овощи или чего там бог послал и одним движением ножа сбрасываете все на тарелку или блюдо, подставленные под доску! Мало того что это предотвращает лишнюю суету, так это еще и удобно для людей, ростом чуть выше среднего, потому что кухонные столы, как правило, расчи-





таны на каких-то карликов, а людям высокого роста приходится сгибаться и гнуть спину там, где можно работать, сохраняя правильную осанку и хорошее расположение духа.

Эта доска — не мое или чье-либо изобретение. Такие доски широко распространены в Узбекистане. Просто? Да! Но ведь не менее гениально, чем современная и технологичная японская доска. Так что, неужели узбекский пичак, который некогда был мне родным, безнадежно устарел?

Геннадий Прокопенков — лучший московский мастер — ответил мне на этот вопрос изготовленным для меня ножом. Вот он — какой красавец! (С. 62–63.) Не подверженная окисле-

ниям инструментальная сталь, технологии, характерные для изготовления булатных клинков, ручка точно по форме моей ладони и, самое главное, идеальной формы полотно с тончайшей режущей кромкой. Этот нож очень прост в обслуживании, мусат или донышко пиалы — вот и все, что необходимо для того, чтобы поддерживать его в идеальной форме долгие годы.

Вот так вот: жизнь развивается по спирали и я снова вернулся к ножам, с которыми начинал учиться готовить, только теперь и ножи стали получше, да и я, надеюсь, поумнее — ни к чему мне тратить сотни долларов на звучные японские названия, когда рядом есть хороший пичак.

Ну вот, неподъемная баранья туша, к которой мы и не знали, как подступиться, превратилась в логично разобранный и аккуратно рассортированный набор отрубов, где все на своем месте: не хуже Периодической системы элементов Менделеева.

Конечно, в искусстве разделки мяса различных регионов мира имеют свои особенности. И где-нибудь на другом конце света с тем же самым бараном обошлись бы не совсем так, как это предлагаю я. Ну, это и неудивительно: если кухня разных народов все еще хоть как-то варьируется, значит, и навыки обращения с мясом просто никак не могут быть везде одними и теми же.

Лично я к этому отношусь с уважением и пониманием. Хватит того, что все больше людей на планете приобретают одни и те же продукты в одинаковых супермаркетах, хранят их в одинаковых холодильниках, готовят на одинаковых плитах и едят потом с оди-

наковых тарелок. И вот — можно лететь на самолете часами и обнаружить, как люди на другом континенте ужинают тем же самым, что и твои соседи в кафе за углом. Ну, хоть с мясом мы обходимся немного по-разному.

Однако я все-таки рассказываю не о какой-то абстрактной кулинарии, а о моих личных вкусовых предпочтениях, о том, как готовлю еду я, как ее готовят родные мне люди, представители тех народов, среди которых я живу и частью которых я являюсь. Поэтому описанный тут подход к делу дает разделку мяса, идеально подходящую для блюд, о которых я собираюсь рассказать в этой книге.

Осталось только узнать, что именно можно приготовить из одной части, а что не стоит. Ну и, конечно, важно знать, как надлежит готовить тот или иной кусок и почему лучше так, а не иначе. Правил в этом деле немного, но, чтобы их безнаказанно нарушать, неплохо бы их для начала выучить!



.....❁ часть вторая

Правильное мясо в ваших руках: что с ним делать?







3

Употребить его в дело немедленно

Даже в Азербайджане, где сама природа создала для разведения баранов наилучшие условия, никто не пускает под нож в один день пару барашков разом да все мясо на шашлык. Отсортируют, разберут, подумают, что куда, на какое блюдо и в какой день. Просто потому, что не так уж часто роскошь питаться одним шашлыком оправданна. Наоборот, испокон веку люди старались расходовать бережно все, что поддается хранению и заготовке.

К примеру, кое-какие части барашка и курдючный жир шли на коурму — обжаренное и залитое растопленным салом мясо, сохраняемое в глиняных горшочках. Это была, пожалуй, одна из основных заготовок: потом можно было такие “консервы” просто съесть сами по себе, а можно было использовать как основу для какого-то более сложного блюда. Коурму брали с собой в дальнюю дорогу путешественники, не обходились без нее и чабаны, да и просто для домашнего стола коурма была незаменима на все то время года, когда не режут скот.



Джиз-быз

200 г курдючного сала
300 г бараньих кишок
½ бараньего легкого
1 баранье сердце
2 бараньи почки
1 баранья печень
500 г мякоти баранины
(лучше всего от лопатки)

4 крупных луковицы
Соль, перец
По желанию —
3-4 небольших помидора и
3-4 сладких перца
Готовить последовательно
две порции, чтобы съесть,
пока горячее

В горных районах, где холода наступали довольно рано и держались несколько месяцев, отдельные части туши для хранения подвешивали на чердаках и потом всю зиму готовили из подвяленного и промерзшего мяса.

Свежей баранины бывало вдоволь лишь поздней осенью, когда чабаны спускали с гор отары откормленных за лето овец. Конечно, в селах уже ждали этот момент, готовились к этому дню. Встреча с братьями, мужьями и отцами сама по себе была праздником, но, кроме того, праздник сулил и сам процесс забоя скота, так сказать, “нового урожая”. Ведь только теперь можно было увидеть результаты труда чабанов, когда из-под ножей мясников выходило прекрасное, хорошо упитанное мясо, да еще оставалось много чего другого, не менее прекрасного, о чем мы сейчас с вами и поговорим.

Джиз-быз 73 как торжество простоты

Первые несколько часов, пока мясо еще теплое и подрагивает, его, как правило, не готовят. Бульон из такого мяса получится мутным и с не самым лучшим ароматом, а на сковороде такое мясо съезживается, выпускает из себя все соки и становится жестким.

Но, как только мясо остывало, начиналась заготовка коурмы. Во дворах выставляли казаны, разводили огонь, топили жир и обжаривали в нем мясо. Обычно по завершении этого периода готовили уже только внутри домов, а на улице огня не разводили: все равно же жилью нужно отапливать, так чего же расходовать дрова дважды?

Думаете, готовую коурму сразу выставляли на стол? Ну да, она очень вкусна даже и сама по себе, но в основном коурма шла на долгое хранение, а вниманию публики предлагались в ос-

74

новном разнообразные потроха барашка. В самом деле, после забоя скотины образуется масса скоропортящихся субпродуктов: внутренности, голова, ножки и иногда хвост. Способов сохранения мяса на довольно долгий срок кочевники знали много, и они сохранились и по сей день: засолка, вяление, копчение и консервирование в жиру. А вот сохранять без холодильника внутренности никто не научился и поныне. Таким образом, в самую первую очередь готовилось то, что могло испортиться первым: легкие, сердце, печень, почки, кишки и селезенка.

Все это добро в тот же день отправлялось на саж — традиционную сковородку из слегка вогнутого кованого железного листа. А на саже что ни попытайся приготовить из этих продуктов — все одно, не получится ничего другого, кроме как джиз-быз.

Вот даже и не спрашивайте меня, как его готовить! Потому что никаких особых правил для приготовления джиз-быза нет и быть не может.

Ну, судите сами. Неужто вы не знаете, что первым делом на сковороде должен вытопиться хоть какой-то жир, чтобы на нем можно было жарить остальные продукты. Обязательно ли вынимать выжарки? Нет, не обязательно, тем более что и не надо доводить дело до выжарок! Пусть кусочки курдюка сами обжарятся за время приготовления блюда так, чтобы их потом можно было съесть с аппетитом и ради укрепления здоровья. Значит, огонь нужен не самый сильный из возможных, значит, прочие составные части джиз-быза пора выкладывать на саж довольно быстро — как только появился первый вытопившийся жир.

Вот смотрите, у нас есть печень и почки — они готовятся быстрее всего. У нас есть сердце и вычищенные кишки — эти продукты готовятся раза в два-три дольше. И есть легкие, которые готовятся уж совсем долго. А еще лук, зелень да какие-то овощи вроде помидор и болгарского перца: мы их добавим к джиз-бызу только по нашему



Саж

без всякой сажи



.....

75

Вот это — саж. Очень удобная сковорода, которую я привез из Азербайджана. Правду сказать, распространен саж по всему Востоку. Но и не только: за долгие века он стал привычен везде, где хотя бы временно господствовала кавказская и переднеазиатская культура. В частности — на Балканах: очень похожую утварь нередко можно встретить даже в Сербии!

На самом деле очень удобная штука: хоть джиз-быз пожарить, хоть

рыбу, а перевернешь, разогреешь над углями или над огнем — пеки хлеб, пеки лаваш!

Очень удобно подставить под саж обычный очаг из двухслойного металла, вот примерно такой, как мы делали для казана. Только бортики жаровни надо делать не такими высокими: угли должны близко располагаться к нагреваемой поверхности. Силу жара легко регулировать заслонками в двери и встроенным в трубу шибером (поворотной заслонкой).

.....

76

желанию, потому что вообще-то по правилам хорошего тона следует обойтись без этого нелепого украшения — вполне достаточно простого и ясного вкуса свежих бараньих потрохов. В конце концов, никто не запрещает подать помидоры и болгарский перец к столу свежими, вместе с зеленью и луком, присыпанным сумахом.

Итак, вытопился жир. Если решили готовить с легкими, то их следует предварительно порезать кусками и отварить до полуготовности. Кишки и легкие пусть отправятся на сковородку первыми. Следом, едва обжарятся первые продукты, — лук: пусть он, пока жарится, выделяет сок, который поможет приготовиться более грубым потрохам — кишкам и легким. Следом, пока лук еще не покраснел, отправим сердце и тонко порезанные кусочки мяса. А вот печень и почки зальем в самом конце — им достаточно провести на сковороде лишь несколько минут. Соль, перец, зелень и... почему никто к этому

моменту не налил стаканчик? Порядок должен быть во всем!

В той или иной форме это блюдо распространено очень широко, некоторые народы готовят его попроще, точно так же, как их предки готовили тысячами до этого: сначала обжарили, а потом потушили; или наоборот — прежде припустили, а уж затем обжарили.

Хаш, или Живые традиции древности ☼

Итак, если в прежние времена скотину резали днем, то на этот день едой все были обеспечены: джиз-быз готовится очень быстро — еще и часа не прошло, как барашек травку жевал, а уже все сыты и довольны.

Но вот в селении скотоводов или на стоянке кочевников наступает ночь, а на другой день тоже что-то надо будет поесть. Здесь приходит черед головы, ножек, хвоста и желудка. Во-первых,

- *Есть одно условие, которое непременно должно сопровождать появление джиз-быза на столе. А именно: тушеным потрохам ни в коем случае нельзя позволить остывать. У хорошего повара найдется для такого случая специальная маленькая жаровенка — металлический поддон на ножках, в который можно уложить несколько горячих угольков, а сверху поставить сковородку с горячим джиз-бызом. На худой конец, можно воспользоваться просто спиртовой горелкой от “фондюшницы”, установив сковороду над нею. Только отрегулируйте пламя на минимум, а то джиз-быз ваш благополучно сгорит прямо на глазах у изумленной публики.*



для обработки головы и ножек необходимо время — опалить, отскоблить и так далее. Почему бы не заняться этим вечером, сидя у костра? Во-вторых, готовиться эти продукты будут 8–10 часов как минимум, то есть употребить их можно будет только к утру.

Так получается хаш или огромное количество вариантов более или менее похожих на хаш блюд из тех частей свежезабитой скотины, которые содержат много соединительной ткани и которые станут чертовски хороши, если их разваривать долго и настойчиво. За-

мечу только, что в данном случае речь идет не об одной лишь баранине. Лучший хаш получается из говяжьих или телячьих ножек да рубцов, но принципиально это дела не меняет.

Нет ничего проще: осмолили, очистили или купили на рынке подготовленное сырье — поставьте варить. Слейте первую воду через сорок минут, поставьте еще раз. Пусть варится, сколько ваш аппетит позволит, пусть упаривается до утра, пусть на рассвете вас разбудит первобытно-тягучий аромат готового хаша, да разбудит так, что







Хаш

На 2 штуки тщательно очищенных,
выскобленных и опаленных говяжьих
или **8-12** бараньих ножек —

8 литров воды

1 крупная головка чеснока

60 г соли

По желанию —

острый красный перец,

виноградный уксус

ГЛАВА 3 *Употребить его в дело немедленно*

80

подскочишь с постели и немедленно побежишь растирать чеснок с солью, искать половник и миску побольше, наполнишь ее, нальешь сто грамм и... за хаш, друзья!

На одной детали этого элементарнейшего рецепта я бы остановился подробнее. Как видите, соль — а с нею и прочие специи, и даже чеснок — появляется в хаше не на этапе варки, а уже позже. Из этих добавок готовится жидкая концентрированная приправа — тузлук, которая выставляется уже непосредственно на стол.

Объяснение этому феномену простое. Если бы хаш был придуман в среде оседлых народов, проживающих на благоприятных ландшафтах, если бы он родился в среде оседлых земледельцев, которые имели в своем распоряжении, помимо мясных продуктов, еще и овощи и фрукты, то будьте уверены, эти овощи и фрукты в хаше тоже появились бы. Но хаш был придуман в спартанских кочевых условиях, где ничего лишнего не водилось и даже соль

имелась в весьма ограниченных количествах.

Если хаш варится всю ночь — то кто же будет там следить за жаром углей под котлом? Может, ветерок подует — разгорится пламя, закипит сильнее, выпарится воды больше. Так сколько его там, готового хаша, получится-то на этот раз? Разумеется, в этих условиях единственный возможный способ не ошибиться — это солить уже готовое блюдо.

Так во всем антураже хаша, в способе его приготовления и подачи прослеживаются традиции самой древней кочевой кулинарии. И то, что в весьма изобильном Закавказье, в Иране и Турции готовят хаш по столь аскетичному рецепту, означает просто, что это блюдо появилось в интересующем нас регионе относительно поздно. Очевидно, что привнес его сюда сравнительно недавно появившийся в этих краях этнос, но понятно, что со временем и оно обрстет подробностями, деталями и многовариантностью, характерной для

- *Испокон веку хаш пользуется репутацией мощного и безотказно действующего средства от похмелья. Многие думают, что механизм его действия прост: горячая жидкость, острота чеснока и уксуса, да еще запотевшая рюмочка тут же, под правой рукой... Это все верно. Но если вас интересует глубокая научная истина, то знайте: на самом же деле основным “антипохмельным реагентом” является вещество, в изобилии содержащееся в хрящах и соединительной ткани животных и называемое глицин. Этот глицин эффективно нейтра-* →



блюд оседлых народов, проживающих в хороших условиях.

Тут самое время припомнить, что в некоторых странах из аналогичных продуктов давно уже научились готовить студни да сальтисоны, а в странах более удобных для жизни хаш и вовсе трансформировался в нечто роскошное. Вот только хашные уши во всем этом стилевом разнообразии по-прежнему отчетливо торчат.

Вот, скажем, ни в Азербайджане, ни в Узбекистане нет традиции, широко распространенной в обществах, где до сих пор чувствуются следы древнего родоплеменного уклада, свойственного кочевникам: подавать наиболее уважаемым или знатным членам сообщества баранью голову, особенно выделяя некоторые самые “лакомые” ее фрагменты — кончик языка, глаз и т. п.

В Узбекистане все даже наоборот: по утрам на базарах всем желающим продается в качестве недорогого, но быстрого и сытного завтрака калля-гушт

(от слов калля — голова, гушт — мясо). Но продается калля-гушт не горячим, а холодным, застывшим навроде студня или — даже так правильнее будет сказать — зельца.

То есть все точно так, как в хаше, но варится несколько дольше, в очень небольшом количестве воды, так что после отделения от костей всего съедобного, нарезки и охлаждения застывший бульон почти и незаметен между кусочками. Кстати, и тут та же особенность: калля-гушт может приправляться чесноком и всеми прочими украшениями, но практически всегда изрядно недосаливается. Соль, перемешанную с острым красным перцем, тонко порезанный лук — все это вам подадут отдельно. Обмакивайте и закусывайте, ешьте с хлебом, но не забудьте непременно попить чаю после этой серьезной и основательной еды. Это вкусно, как все придуманное народом и им любимое.

Продвинемся еще дальше на Запад и обнаружим, что в Азербайджане и еще

лизует действие алкоголя и продуктов его распада в человеческой печени. Из глицина по большей части состоит и желатин, поэтому холодец, сальтисон или заливная рыба так хороши в качестве закуски к спиртному.

Но хаш не следует рассматривать как закуску. Правильнее относиться к нему как к настоящему, ни с чем не сравнимому удовольствию для настоящих мужчин и лишь в крайнем случае использовать его как способ вернуть организм к нормальной жизнедеятельности.

.....

82



.....



чаще в Турции ровно то же самое, что мы привыкли называть хашем, называется калля-поча. И готовится это точно так, как хаш у других закавказских народов, но помимо ножек и рубца в этот традиционный суп — опять именно суп, употребляемый в горячем виде, а вовсе не холодный зельц — добавляется голова, и именно голова играет в калля-поча едва ли не главную роль. Даже название этого супа говорит о том, что именно в нем представляет собой главный ингредиент.

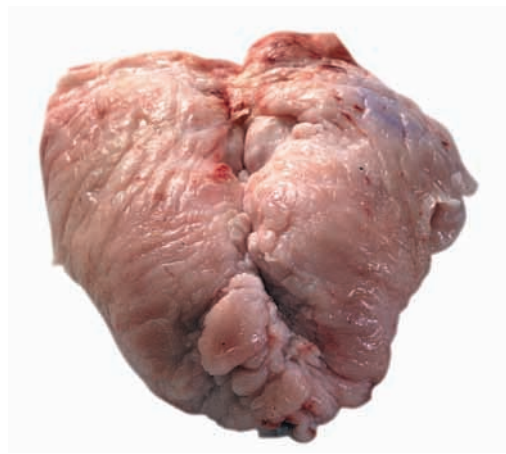
Короче говоря, антипохмельные свойства, искренняя любовь к хашу и его близким или отдаленным потомкам со стороны хмурых и небритых мужчин — это все потом, это все вторично. А начиналось с того, что это был просто удобный способ быстрого использования продуктов и их надежного хранения в тех условиях, в которых жили небогатые, привыкшие к суровым условиям народы.

Но вот какая беда: многие иностранцы, например, не любят хаш и не едят

его, как их ни заставляй. Невкусно им, видите ли! Мало того, что американцам, многим жителям Европы — представляете себе! — гречка кажется невкусной, так они еще и глубоко любимый нами хаш находят чем-то очень малоприятным. Надо сказать, что они и ближайшее производное от хаша, русский холодец, тоже не очень-то жалуют и отказываются принимать на веру, что вот это студенистое, дрожащее и прозрачное — не только вкусно, но и уместно в очень многих жизненных ситуациях.

С другой стороны, дай им наш плов — едят. Дай шашлык — за ушами трещит! Дай самсу, манты, многое другое — все идет на ура. Выходит, не настолько уж и велика разница в наших вкусах. Может, дело во внушении да в злоупотреблении чтением популярных журнальных статей на околomedicalную тематику?

Знаете, однажды у меня в гостях были голландцы, которые лишь за моим столом впервые за сорок лет своей жизни попробовали соленое свиное



сало. Они признались, что знали о таком продукте, знали, что их предки когда-то ели сало едва ли не килограммами, но им просто не доводилось его пробовать. Так вот: сало им понравилось.

Все понятно. Видимо, от хорошей жизни люди в экономически развитых странах перестали есть сало, полагая, что довольно и других, “полезных” продуктов. Но от вкуса его не успели отвыкнуть и неприязненного отношения к нему не успели приобрести.

А что касается еды, приготовленной из субпродуктов — из всех этих ножек, хвостов и рубцов, — то хватило одного-двух поколений, воспитанных без этой группы блюд, чтобы появился широко распространенный гастрономический феномен: множество людей в принципе не выносят еду с явным привкусом желирующих веществ. Как будто и не ели их предки сальтисоны и зельцы, не пробовали жаркое из долго и терпеливо тушенной говядины, вроде французского “доба”, не радовались знаменитым испанским супам из бычьих хво-

стов, предполагающих многочасовую варку. И смотрите, куда только подевалась их генетическая память о том, что все это хорошая, сытная и весьма убедительная еда?

Бывают, конечно, и достойные исключения. Вот французы, например, до сих пор с большой любовью относятся к “буден блан” — так называемым “белым колбасам”, в состав которых входят разнообразные субпродукты. Или португальцы — со своими излюбленными жаркими из рубца в горшочках.

Но все равно такая пища прочно ассоциируется с рационом бедняка. И городские жители, отдавая ей должное, как будто немного стесняются этих “простонародных” привычек.

Значит, дело в привычке. У нас традиция приготовления холодцов да хашей не прерывалась, и мы продолжаем любить эти блюда, а у них прервалась, и они теперь или стесняются, жеманятся, или вовсе не хотят даже и пробовать такое. Сало, о вредности которого прожужжали все уши поп-диетологи, еще

способно понравиться, а хаш — окончательно ушел в прошлое. Пропала привычка, и мясные желеобразные блюда стали возбуждать одну брезгливость.

Ну что же, надо с этим что-то делать!

Во-первых, придется, справедливости ради, критически посмотреть на хаш. А что, действительно, так ли это вкусно? Или это у нас просто культ такой — любимое блюдо Чингисхана, наследие предков, мы всегда с похмелья... и вообще — эдакий квасной патриотизм на чистом мясном бульоне.

Во-вторых, надо подумать, а нет ли возможности как-то украсить хаш, переработать его, не растеряв сути. Проявим широту мировоззрения и сделаем его таким, чтобы он нравился не только нам, но и всем остальным народам, с которыми у нас общие гастрономические корни и общее понятие о вкусном?

Надо кому-то сделать первый шаг навстречу. И вот, я готов взять инициативу на себя и согласен подставить свой лоб под первые шишки, брошенные в меня ревнителями аутентично-

сти и хранителями незыблемых основ народной кулинарии.

Я даже на большее пойду! Я сейчас вообще ужасное скажу: народная кулинария, для того чтобы оставаться живой и работающей в изменяющемся мире, тоже должна меняться! Да, мы обязаны изучать и с любовью сохранять для потомков все традиционное, чтобы не растерять крупиц народной мудрости. Но мы должны иметь мужество смести архаичное, косное, ради того чтобы расчистить дорогу новому!

Вот так-то.

Все, после сказанного мне ничего не страшно, никакая критика и никакие упреки и гроздь гнева. Слушайте, что я сделал из хаша.

Зеленый хаш “в экспортном варианте”

Приведите мне хоть один аргумент, почему во время варки хаша нельзя добавить в бульон луковицу и коренья? А почему нельзя тогда уж и присолить его? Скажите, это ухудшит его вкус? Нет,





Зеленый хаш

Пара говяжьих или две пары свиных ножек

1 кг тщательно очищенного рубца

1 кг баранины для варки —
грудинка, голяшки, шея

1 говяжий хвост, разделенный
по хрящам на 3–4 части

2–3 средних луковицы

3 морковки

Кусок корня сельдерея размером с кулак

2 головки молодого чеснока

Пучок джусая

1 крупный стебель лука-порея

Большой пучок разнообразной пряной
зелени — петрушка, кинза, укроп, базилик

Большой пучок молодого щавеля

4–5 спелых некрупных помидор

3 яйца для заправки

Соль, черный перец горошком

ГЛАВА 3 *Употребить его в дело немедленно*

88

я не хочу слышать “так не делают, это будет уже не хаш!”, я хочу услышать аргу-мен-ты.

Ах, самобытность потеряется? А что хорошего в этой самобытности, что мы от нее отказаться не можем? Мы же отказались от использования кизяка в качестве топлива для варки хаша, и ничего — хаш не стал от этого хуже.

Поэтому изменение номер раз: после того как сняли пену, смело добавляем в хаш лук, морковь, а то и вовсе — корень сельдерея. Ну, и в тот же момент — черный перец горошком, часть соли. Пусть пока варится.

А почему мы варим на хаш только ноги да рубец? Почему в положенное время не добавить в хаш такого мяса, которое тоже создает хороший навар и при этом добавляет аппетитного аромата и хорошего вкуса готовому блюду? Вот голяшки, говяжьи хвосты, да хоть и грудинку? Это изменение номер два.

А почему мы заправляем хаш одним только чесноком? Может, это делает его уникально вкусным? А что, если я

использую не просто чеснок, а молодой чеснок, да присоволю к нему зелень, которая придаст оттенков свежести нашему хашу, не хуже исторически укоренившегося в традиции чеснока? Вот возьму да и припущу в снятом с хаша жире зеленую часть лука-порея — слегка, только чтобы размягчить его. Этот порей потом поможет перевариванию достаточно тяжелой пищи и придаст блюду всем хорошо знакомую сладковатую ноту, оттененную, однако, мягкой остротой.

А то, что в Азербайджане называют кавар, а по-узбекски — джусай? Как хороша эта трава в других аналогичных супах. Не может быть, чтобы она испортила наш хаш!

Знаете что еще? Кислинки не хватает. Ошкуренные помидоры с вырезанной жесткой сердцевиной пусть поварятся минут тридцать перед подачей хаша. Но кроме того... щавель! Щавель, ребята, именно щавель сделает этот густой и липкий, наваристый и ароматный бульон до предела привлекательным и



Кинза

менящим. Вот он — кисло-сладкий баланс, который так здорово срабатывает в борще, в щах, во многих других всеми любимых супах. Так пусть и здесь поработает на благо вкуса и гармонии.

Слушайте, после всего, что мы сделали, нам не хватает только ароматной зелени: кинза, укроп, базилик — стандартный набор, одним словом, будет тут вполне уместен.

Ну и в довершение нашей картины колбасой... Что добавить? Ну не картошку же? Может быть, чуток гороха было бы и неплохо, да не надоело ли? Рис? Эх, нет. Смотрите на этот суп: зеленое, красное... не хватает желтого! На этот раз я разболтал несколько яиц и вмешал их в суп в последний момент, а так — я готов еще над этим вопросом подумать, не спорю!

Когда я попробовал мой новый суп, то немедленно велел подать к столу тогда уж еще и сметаны. Судите меня и за это преступление тоже, восемь бед — один ответ, но, ласковые вы мои, до чего же она оказалась тут вовремя!

Приятного аппетита, мои дорогие, и готовьте такой хаш вдвое, против обычных ваших норм. Не пропадет, я вас уверяю.

Что имеем — сохраним ☼

Точно вам скажу — не стоит ни о чем спорить и терять драгоценное время, пока перед вами гора свежего, хорошего мяса. Надо не откладывая предпринимать срочные меры для его сохранения и наилучшего использования.

Сейчас, оно конечно, все просто. Сейчас есть холодильники. Разделал мясо, разложил по чистым полиэтиленовым пакетикам, надписал: ребрышки, мякоть от задней ноги, лопатка, грудинка, на то, на се — и в холодильник. Вот эти пару пакетов морозить не станем, а приготовим что-то в ближайшие дни, а это все на хранение — заморозить. Если предстоит морозить сразу большое количество мяса, то лучше морозилку освободить от того, что там



Щавель



Коурма

4 кг баранины,
нарезанной кусками с грецкий орех
(подойдет отделенная от костей мякоть
с лопатки, тазобедренной части, задка)
400 г бараньего жира для жарки
800 г курдючного сала
Соль

давно хранится, и мясо закладывать поэтапно, по мере разделки и готовности, а не наваливать сразу много еще теплого продукта. Все-таки следует помнить, что холодильники на наших кухнях — бытовые, довольно мало-мощные. Даже если они в конце концов и остужают продукты до изрядно низких температур, то происходит это очень медленно.

Ну и с разморозкой мяса следует поступать аккуратно. Придумали, что будете готовить завтра? Замечательно: выбирайте в морозилке соответствующий пакет с подходящим мясом и переключайте его... нет, не в микроволновку и не под струю воды в раковине. А положите его просто в плюсовую камеру холодильника. Здесь мясо оттает ровно за сутки, но, оттаяв, оно приобретет именно ту температуру, которая удобнее всего для работы с ним — 4–6 °С.

Все, дальше ничего сложного. Разрезали, разрубили где надо, отделили что не надо — и вперед, с вдохновением! Но я вас хочу спросить: а как вы думаете,

как поступали люди в прежние времена, когда холодильников не было?

Сушить, солить, вялить, коптить — все это отличные идеи для подходящего климата. А как быть, если жарко или влажно, нет условий и, самое главное, нет времени? Мы о таком решении уже упоминали чуть раньше: люди делали коурму. Это в первую очередь своеобразные “консервы” — обжаренное и залитое растопленным салом мясо, предназначенное для длительного хранения и употребления в качестве простой, но очень калорийной еды как есть либо для дальнейшей готовки и превращения в полноценные, вкусные и, что немаловажно, скороспелые блюда. ◦

Во вторую очередь коурма — это самостоятельное блюдо под тем же названием, которое сразу идет на стол. Если хотят поесть простого жареного мяса, то разделяют его на скорую руку, даже не убирая костей, режут среднего размера кусками и жарят в вытопленном из курдюка жире, а если мясо жирно само по себе, то и на его

- *А знаете что еще? Если вдруг вы купили много свежего мяса да стали готовить плов на свежем воздухе, в большом казане, то это прекрасный повод для того, чтобы взять мяса вдвое-втрое больше необходимого, наделать коурмы — часть съесть в виде первой мясной закусочки, а часть сохранить. И только потом продолжить готовить плов.*

Заметьте, здесь имеется в виду именно коурма, которую можно сохранить на будущее в виде простейших мясных консервов. Но, в принципе, ничто не мешает отложить на будущее и часть полноценного и хорошо проварившегося зирвака: в нем уже не только мясо, но и лук, и морковь, и чеснок, и специи. Его останется только вскипятить, добавить промытый рис, залить кипятком, как обычно при приготовлении плова, — и пожалуйста, готово. →

Коурма на скорую руку

2 кг баранины вместе с костями
200 г бараньего жира для жарки
500 г лука
100 г алычи
Соль

ГЛАВА 3 *Употребить его в дело немедленно*

92 собственном жиру. Потом, известное дело, добавляют лук, кто хочет — еще и сушеную алычу, солят, перчат, перемешивают и доводят до полной готовности, не давая пригореть. Ничего в этом сложного нет — это всего лишь жареное мясо!

Но коурма как заготовка — вопрос не такой простой, как это может показаться с самого начала. Ну, давайте подумаем вместе: в какой посуде мы собираемся хранить коурму? Я вам скажу: раньше чаще всего ее хранили в керамических кувшинах. Кое-где довольно долго сохранялась традиция хранить коурму в кожаных мешках. И тот и другой вид тары обеспечивает достаточную герметичность. А нам что делать?

Стеклянные консервные банки — хорошее решение этого вопроса, если мы собираемся хранить коурму в темном, прохладном месте. 300, 500, максимум 700 мл — этого объема вполне хватит для того, чтобы уложить порцию мяса, предназначенную для приготовления одного обеда или ужина на семью

средних размеров. Нет, можно, конечно, распихать и по трехлитровым банкам или вовсе в кастрюлю все свалить. Но мясные заготовки надежно хранятся до той поры, пока в них никто не залез ложкой или вилкой. Ведь почти наверняка с этой ложкой в заготовку попадут бактерии и... мало ли чего? Вы же сами захотите взять “всего чуть-чуть”, а стерильность тем самым уже нарушите. Поэтому удобнее и правильнее расфасовать коурму небольшими порциями. Давайте сюда глиняные обливные горшочки (все равно они стоят у вас без дела), давайте банки с плотными крышками или с обычными, металлическими, предназначенными для консервирования.

Вы можете спросить меня: а зачем она нам вообще нужна, эта коурма, если столько проблем с ней?

Ну, во-первых, это просто очень вкусно и очень быстро. Надо перекусить или закусить — вот стоит у вас баночка коурмы, вы сами ее делали, знаете, из чего она, — почему бы и не

→ Однако нужно помнить, что именно из-за присутствия этих дополнительных ингредиентов зирвак в хранении гораздо более капризен, чем простая коурма: тут уже потребуются тщательно стерилизовать и укупоривать банки. Просто так, под слоем собственного жира, зирвак скоро прокиснет, конечно.



.....



.....



закусить ею? Разогрели, выложили на блюдо, посыпали тонко порезанным луком, сумахом или зеленью — и понесли на стол!

Во-вторых, вспомните, как готовится большинство блюд. Разделяется мясо, удаляются пленки и жилки, потом режется кусочками нужного размера, а потом еще растапливается сало или в посуду наливается масло, да надо ждать, пока оно разогреться, потом мясо в посудину, жарим, тут не отойти от плиты, следить надо, и только потом...

Нет, погодите, давайте прикинем, сколько времени у нас уже ушло. Я вам скажу. Если не халтурить, то на все это уйдет минут сорок. Представляете? А если коурма готова, то, к примеру, тот же ферганский плов займет у вас времени на 40 минут меньше! Выложил коурму, тут же лук, следом морковь, да вы и сами знаете, что через час с небольшим плов уже будет у вас на столе.

А если просто добавить в коурму лук да несколько помидор, болгарских перцев и все это с приправами и зеленью —

плохо будет? Или долить воды и приготовить из коурмы жареную шурпу или машхурду? Да мало ли чего — едва ли не половину нашего меню можно приготовить, имея готовую коурму! Просто добавьте то, что у вас есть под рукой, и обед готов — вот что такое иметь в холодильнике коурму.

Если я вас убедил, то как следует вымойте и простерилизуйте посуду, в которой собираетесь хранить коурму. Одно требование к ней — наличие плотной крышки и жаростойкость.

Разделайте мясо, убирая кости, жилы и пленки. Кости помешают длительному хранению и будут даром занимать место, пленки будут сжимать мясо во время жарки и деформировать его, а жилкам будет хорошо в одной компании с костями и пленками, которые можно добавить к продуктам, предназначенным на бульон.

Возьмите широкую сковороду и прикиньте: сколько мяса на нее поместится за один раз, если выкладывать его кусками в один слой? Вот сала надо

- В книге «Казан, мангал...» очень подробно про эти блюда рассказывалось — и про машхурду (это суп с добавлением очень популярного в Центральной Азии гороха маш), и про жареную шурпу с овощами.

Кстати, насчет маша для машхурды. Это, как вы конечно помните, такие маленькие бобы очень нарядного зеленого цвета. Когда писалась первая книга, они еще считались большой экзотикой, найти их можно было только на рынке, да и то у редкого торговца, продававшего экзотические сорта риса и восточные специи. Кому посчастливилось побывать в Индии — везли с собой такие бобы, очень в тамошней кухне популярные.

Еще раз СПОЮ О КАЗАНЕ

Как всякий азиат, я не мыслю своего существования без чугунного казана, собратья которого встречаются даже в далекой Америке. Распространению чугунной утвари в Новом Свете способствовал англичанин Абраам Дарби (Abraham Darby), который в начале восемнадцатого столетия освоил в Голландии передовой по тем временам метод литья чугунных изделий в песочных формах. Вернувшись в Англию, этот расторопный господин начал выпускать особенные чугунные котелки. Стоило только поставить такой котелок плоским дном на тлеющие угли да подсыпать несколько угольков на крышку особой формы, с углублением, как получалась самая настоящая печь, которая умела приготовить практически все: от супа до яблочного пирога. Новое изделие называли *Dutch Oven*, и Абраам Дарби начал отправлять его в колонии, где эта штука пошла нарасхват.

Закат моды на чугунную посуду пришелся на середину двадцатого века, когда она стала исчезать из кухонь заодно с угольными и дровяными печами. Им на смену пришел холодный расчет газовых и электрических плит, их вытеснили тонкостенная нержавеющей сталь и алюминий с разного рода покрытиями.

Но старинную чугунную посуду оценили по достоинству коллекционеры. Ныне отдельные ее экземпляры имеют стоимость приличного мотоцикла. Но уютно ли этим сковородам и котелкам быть музейными экспонатами?

Однажды один незнакомый человек прислал мне письмо из Америки с

предложением принять в дар коллекционный *Yankee Bowl*, произведенный на фабрике *Griswold* в 1865 году. Он писал мне, что мечтает, чтобы под его американским казаном горел узбекский огонь, потому что ему не давали покоя детские воспоминания о плове из казана, который он ел в Узбекистане, где когда-то родился. Меня удивило, насколько присланный моим новым другом *Yankee Bowl* напоминал своим характером среднеазиатский казан.

Конечно, у моего среднеазиатского казана не было такой изящной ручки и кольца, за которое *Yankee Bowl* можно было бы повесить на стене кухни в качестве украшения. Не было у казана и такой богатой истории с именами авторов изобретений, а снаружи, на его дне и крышке, никогда не было горделивых надписей с датой и местом изготовления. В крайнем случае на его боку помещали “Знак качества”, но что это рядом с тысячелетней историей казана? Зачем какой-то знак был нужен казану, который пересек пол-Азии, притороченный к седлам всадников Чингисхана, чтобы стать свидетелем покорения Вселенной? Что такое вообще этот значок рядом с легендами, которые слагают о казане, связывая его появление в Средней Азии с круглыми металлическими щитами, в которых воины Александра Македонского якобы готовили себе еду?

На самом деле казан просто не мог не появиться в Средней Азии. Срез одной трети шара — форма правильного казана, форма, выкованная народным гением, форма, идеально подходящая для азиатской кухни, на



которую казан воздействовал не меньше, чем все остальные факторы. Кажется чистой воды магией, что казан подходит кому угодно: кочевнику или оседлому земледельцу, повару падишаха или горожанину, выбравшемуся на пикник. Каждый найдет что-то неповторимое в казане, который бережно сохраняет в своих порах запах плова, вкус запеченного мяса и аромат летней шурпы, когда овощи были такими роскошными, а баранина непередаваемо нежной. С возрастом казан не теряет своих свойств, нарастающий на его стенках нагар только улучшает его качество, и антрацитовый налет на его днище гордо свидетельствует о былых кулинарных достижениях.

Недавно я с восторгом обнаружил, что настоящие чугунные котлы типа *Dutch Oven* и по сей день выпускаются и продаются одним американским производителем литой посуды. Сравнивая приобретенный новенький *Dutch Oven* и присланный американским другом *Yankee Bowl*, я подумал, насколько хороша была посуда в девятнадцатом веке. Не могу сказать, что моя новая покупка так уж разочаровала меня, качество литья оставалось практически таким же, как и у образца 140-летней давности, но чего-то в новом котле не хватало. Неужели истории? Неужели, чтобы стать настоящим шедевром, чугунная посуда должна дозреть?

На древних персидских миниатюрах, изображающих быт средневековых красавиц и поэтов, можно разглядеть кувшинообразные казаны, какие и по сей день изготавливаются в Азербайджане и Иране, но... исключительно из меди. Такие казаны ныне не

очень характерны для кухни Средней Азии, хотя в Бухаре они все еще встречаются, но мне повезло купить один такой в самом сердце Узбекистана — на маргиланской барахолке у старухи, уезжавшей в Израиль.

“В нем знаешь сколько меди? Знаешь, какой он старинный? В этом казане всегда готовили только кошерное!” — набивала старуха цену своему товару. И правда — рис, приготовленный в первый же день в этом казане, получился отменно. Но на следующий день я, пытаясь придать покупке более привлекательный вид, содрал с его днища толстый слой нагара, начистил до блеска его бока и нашел единственного оставшегося в нашем городке медника, который заново облудил его внутренность. Только... с того дня в том казане все пригорает, еда в нем не получается абсолютно. Казан не терпит подобного к себе отношения и вмешательства в свою историю не прощает. Потому что казан и его история — две неразрывные вещи.

Для приготовления пищи на открытом огне человечество уже не изобретет посуды лучше среднеазиатского казана. А впрочем, я знаю, как его можно усовершенствовать, и надеюсь когда-нибудь рассказать об этом миру.

Но для приготовления на газовой плите, не говоря уж об электроплитах всех мастей, шарообразный казан неудобен. Поэтому я очень рад этим заокеанским подаркам и приобретениям — плоское дно у двух моих казанов выручало меня не раз. Только вот шумовку под них надо приобрести отдельную — чтобы можно было перемешивать еду и по углам тоже. Понимаете, да?



98

будет взять (пока) в десять раз меньше. На этом этапе салу не обязательно быть курдючным — топите любое свежее сало, удаляйте выжарки и обжаривайте на вытопившемся жире мясо, уделяя процессу максимум внимания. Имейте в виду: сейчас вы создаете основу вкуса многих ваших последующих блюд, поэтому не допускайте пригорания, но и прожарить надо основательно! Если в мясе останется излишнее количество влаги, то коурма просто пропадет через несколько дней хранения. А если зажарить до хорошей красной корочки да так, чтобы мясо на срезе имело вид полностью прожаренного, то все будет в полном порядке. Посолите, перемешайте еще раз и вынимайте шумовкой, не сильно заботясь об остающемся на сковороде жире.

Посмотрите, если из мяса во время жарки выделялся сок, то, возможно, он уже припекся к сковороде и во время жарки следующей партии коурмы начнет не просто пригорать, а еще и липнуть к мясу, оставляя на еще не дожа-

ренных кусках пригорелые пятна. Так, может, очистить сковороду да заменить жир — ведь для себя готовим? Тем более что жира в баранине, как правило, более чем достаточно.

К моменту, когда вы пережарите таким образом все мясо и плотно разложите его по подготовленным банкам или горшкам, у вас должен вытопиться в отдельной посуде курдюк — в объеме, достаточном для того, чтобы залить жиром все ваши будущие “консервы”. Не беспокойтесь: если вы уложили мясо достаточно плотно, то баланс соотношения жира и мяса будет самым правильным. Только ведь и курдюк надо плавить особо: не спеша, давая вытопится всему жиру и не давая пригореть шкваркам. Выжарки должны получиться светлыми, в крайнем случае — едва зазолотившимися, но не красными или, не дай бог, с подпалинами. Только в этом случае вытопленный жир останется светлым и без кислотопривкуса горелого, от которого у многих случается изжога.

→ Теперь другое дело: зеленый маш продается практически наравне с другими крупами — там же, где рис и прочая бакалея, — в промышленных расфасовках и упаковках с ослепительно яркими картинками. Но лучше все-таки брать маш на знакомом рынке, интересоваться, давно ли этот товар лежал: бобы урожая многолетней давности будут развариваться гораздо дольше и придадут всему блюду какой-то затхлый дух. Неплохой маш также бывает в индийских и английских упаковках по одному фунту, — там ясно значится дата расфасовки, и этой датой неплохо бы поинтересоваться при покупке.

Рубить — так вовсе не сплеча 99

После того как выжарки будут удалены, вытопленный жир следует нагреть до появления первого белого дымка — примерно до 180 °С. Теперь надо взять половник, зачерпывать жир и заливать им мясо. Только, чтобы посуда не лопнула, горячий жир надо лить тонкой струйкой и именно на мясо, а не на стенки сосуда.

Прикройте банки крышками, а после того как они остынут до такой температуры, что можно будет держать рукой, то есть до 60–70 °С, начинайте их закручивать.

А если решили все-таки хранить коурму в горшочках, то просто залейте их жиром до краев и плотно закройте крышкой, которая тоже должна быть простерилизована. Ну и следите внимательно, чтобы воздуха внутри не оставалось. Не надо этого. Даже если вы все равно станете хранить коурму в холодильнике...

Но не все же свежее мясо на коурму впрок пережаривать... А фарш? Надо и его не мешкая изготовить, раз уж мы стали обладателями всего этого богатства: дело в том, что есть блюда, для приготовления которых необходим фарш как раз из самого свежего мяса. Особенно если речь идет о такой еде, которая готовится быстро.

Тут надо иметь в виду, что для скороспелых блюд из рубленого мяса и фарш должен быть особым. Во-первых, мясо для такого фарша лучше отобрать самое лучшее, содержащее как можно меньше соединительных тканей. И даже срезать с него весь поверхностный жир, все пленки и удалить жилки. Дело в том, что за несколько минут, которые готовится, к примеру, люля-кебаб, все эти “проблемные элементы” не успеют сделаться мягкими, и не важно, насколько мелко они порубле-



ны, — что ни слепи из фарша, приготовленного с пленками и жилками, все останется жестким и, хуже того, будет разваливаться во время приготовления.

Давайте назовем высококачественный фарш из тщательно зачищенного мяса фаршем первого сорта — это именно его я имел в виду, когда составлял таблицы применения для разных частей бараньей туши (вы их видели несколькими страницами раньше).

Я уже много раз говорил, повторю и в этот раз: если вы хотите получить сочный люля-кебаб или еще какую еду из рубленого мяса в наилучшем виде, то забудьте о мясорубке! Просто не доставайте ее, и все, — пусть лежит. Лучше купите себе два одинаковых обычных топорика и хорошую плаху для рубки.

Не всякая доска подходит для рубки, это вы знаете, да? Так вот: доску надо сначала натереть внутренним салом, которого у правильно откормленного барашка бывает многовато и от которого мы обычно зачищаем баранину. Если натереть им доску, мясо переста-

нет к ней липнуть, да и щепки и осколки, всегда понемногу отделяющиеся от деревянной поверхности, не будут приставать к мясу. Только излишки сала следует соскрести: не надо намазывать слой в палец толщиной, нам достаточно, чтобы были забиты щели и прорезы доски.

Возьмем мякоть от задней ноги, разрежем на куски. Ломти мяса, что покрыты жиром снаружи, мы вскроем, распластает. Жирную часть отложим в сторонку, из нее получится замечательный плов, нарезка для мантов или что-нибудь еще, а тот фарш, что мы собираемся сделать сейчас, — это фарш для люля-кебаба и других подобных быстро готовящихся блюд. Сюда пойдет только чистое мясо, то, что не покрыто салом, поскольку как раз между салом и мясом расположены самые коварные фасции.

Разложив мясо по доске в один слой, волокнами вдоль ножа, приступаем к его рубке.

- Все-таки лучше нет доски, чем из поперечного среза абрикосового дерева. Такая доска прослужит долгие годы, от нее не будут отлетать мелкие щепки, а поверхность станет хорошо пружинить под ударами — топорик будто бы сам отскакивает от нее.

Еще очень удобно использовать и наборную доску, изготовленную из поперечных брусков. Правда, хорошие доски стоят довольно дорого, но зато и служат долго!