

Содержание

Предисловие автора.....	9
Часть 1	
Лучшее мясо на свете: откуда оно берется?.....	18
Глава 1	
Баранина наша насущная.....	21
Глава 2	
Как справиться с целой бараньей тушей	33
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
Глава 3	
Минимальный джентльменский набор	57
Режущие и рубящие	58
Держи в порядке.....	61
Проблемы выбора.....	62
От доски до доски	63
Послесловие.....	65

Часть 2

Правильное мясо в ваших руках: что с ним делать?67

Глава 4

Употребить его в дело немедленно.....69

Джиз-быз с картофелем70

Хосип.....73

Узбекская калля-поча, азербайджанский хаш, турецкий келле-поче ..76

Зеленый хаш в «экспортном» варианте84

Кюр.....90

Что имеем — сохраним: коурма95

Еще раз спою о казане101

Рубить — так вовсе не сплеча104

Глава 5

Зажарить его над углями110

Раскаленные камни Габалы113

Академия шашлыка122

Идеальный мангал-гастролер.....136

Элитная недвижимость шашлычника.....140

Вот теперь — поджигай!.....143

Шашлычная коллекция144

Базовый вариант144

И снова классика145

Шашлык из корейки.....146

Шашлык из бараньих ребрышек.....148

Учимся разглядывать упаковки149

Шашлык по-карски150

Как рубят фарш в Азербайджане156

Саж без всякой сажи.....159

Алмаз азербайджанской кухни160

Высокие технологии люля-кебаба171

Кебабы178

Классический люля-кебаб.....178

Овощной люля-кебаб180

Необычные кебабы из Газиантепа182

Мушмула183

Баклажан.....184

Чеснок и лук.....184

Фисташки185

Мангал186

Тава-кебаб188

Шашлычная коллекция — продолжение: не мясом единым192

Шашлык из печени.....192

Бараньи яйца, прости господи!193

Шашлык из языка194

Анчоус стейк.....195

Гянджинский аттракцион у мангала196

Хан-кебаб.....202

Колбаски с мясом и овощами на углях	204
Овощи в сальнике	207
Бараньи ноги и термодинамика	209
Фольга и бумага как способ получить сочное и нежное мясо	218
Баран на вертеле	222
Глава 6	227
Запечь его в тандыре	227
Бараний бок с гречневой кашей	232
Филе и корейка: дороже кусок — легче испортить	238
Чрево тандыра или приятного аппетита!	244
Волшебный колпак таджина	246
Погоня за двумя зайцами: мясо и шурпа	252
Мята: обаяние скромности	258
Суперкухня на все случаи	261
жизни	261
Глава 7	
Сварить из него суп	267
Законы правильного супа	269
Бозбаши у Шах-Гусейна	271
Парча-бозбаш	272
Кюфта-бозбаш	274
Бозбаши у меня дома	276
Хом-бозбаш	276
Коурма-бозбаш	278
Шафран: луч оранжевого солнца	282
Сумах: последний штрих	285
Родина нашей меди	287
Пити — нестареющая классика Востока	292
Крестьянский пити — надежная еда серьезных мужчин	296
Мнимый суп или желание поесть мяса?	300
Классическая хашлама	304
«Запеченная» хашлама в горшочках	307
Яхни как чистая идея	308
Мясной рулет по большим и очень большим праздникам: свадебный яхни	310
Куда уж нам без лапши!	317
Хамраши — все, что есть, в котел тащи!	318
Лагман: упражнение на выносливость	320
Харчо	330
Яйла — йогуртовый суп с чесноком	334
Юванлама — обрядовое турецкое блюдо	338
Кабаклама	342

Глава 8	
Истомить его в казане	346
Даш-кюфта.....	350
Азербайджанская долма «Уч-баджи».....	357
Долма-басма.....	360
Узбекская долма.....	366
Очаг под казан.....	370
Принципы наизнанку: голяшки в чесноке.....	373
Хункар бегенди.....	376
Большой обед.....	382
Глава 9	
Обратить его в плов	388
Так это плов или не плов?.....	389
По следам бухарского эмира.....	391
Русское блюдо плов.....	404
Московский плов «Ялла» в городских условиях.....	410
Пусть коптит!.....	417
Паровой плов.....	418
Удивительный плов с долмой.....	425
Плов в тыкве.....	428
Алфавитный указатель.....	438

Предисловие автора

Я родился в небольшом городе, Фергане, далеко на юге, в Средней Азии, где и прожил первую половину своей жизни. Отец мой азербайджанец, мать — немка, 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 невозможно 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 мрачной 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,



Мой кулинарный опыт накапливался всю жизнь, ведь я жил рядом с людьми, которые замечательно умели готовить, я выпробовывал 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.

на сковородке она сама собой оттаает, а заодно и пожарится».

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 обществу 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 XX 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 интернациональную действительность, если и сам являлся ее продуктом?

Поэтому развал империи, а с ней всего привычного уклада жизни и последовавший вслед за этим разъезд 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, sms, 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



Предисловие
автора

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 ока-
зался в городе Гянджа,
повар одного из та-
мошних ресторанов
по имени Камиль по-
обещал мне показать
самый что ни на есть
правильный шашлык.
Мужчина? Да! Обещал?
Сделал.*

разбирается в автомобилях, кто-то не брезгует пи-
сать 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 находился рядом с людьми, кото-
рые умели замечательно готовить, я выпытывал
рецепты и постоянно учился. Я очень любил при-
глашать гостей, любил поговорить о еде с теми,
кто в ней разобрался, и рассказывать о приго-
товлении еды тем, кому хотелось узнать об этом
больше. Постепенно в реальной жизни слушате-
лей становилось все меньше, люди продолжали
уезжать, а вот читателей в интернете, наоборот,
прибавлялось. И мне было очень приятно обще-
ние 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 вло-
жить 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, третью, четвертую? Если бы это было известно заранее, то моя первая книга получилась бы иной. Ну зачем, скажите мне, надо 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!

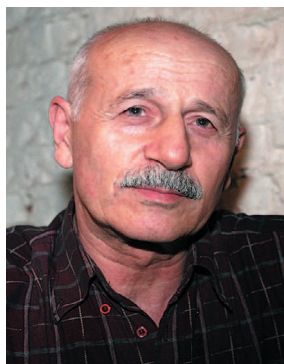
Сначала я приехал в Москву, чтобы участвовать в первой презентации книги, но вскоре переехал из Ферганы в столицу России окончательно, потому что вместе со своими казанами и мангалами оказался гораздо нужнее здесь, чем на родине. В Москве я до сих пор и живу. И теперь описание еды и процессов ее приготовления,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

Но главным событием моей московской жизни стало то, что я познакомился с огромным



Предисловие
автора

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.



На интересную вариацию пшти — 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.

количеством людей, которые прочитали «Казан, мангал...». Среди них были такие, которые покупали сразу по несколько экземпляров — в подарок 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 какая.

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, среднерусский 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, — 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, 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.



Предисловие
автора

— 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.