





В. Похлебкин

ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

КУХНИ
ЗАКАВКАЗЬЯ
И СРЕДНЕЙ
АЗИИ



ЭКСМО
Москва
2015

УДК 641.55
ББК 36.997
П 64

Похлебкин, Вильям Васильевич.

П 64 Кухни Закавказья и Средней Азии / Вильям Похлебкин. — Москва : Эксмо, 2015. — 320 с. — (Кулинария. Похлебкин).

ISBN 978-5-04-163240-3

В этой книге мы объединяем рассказ Вильяма Похлебкина о кухнях Закавказья (Армении, Грузии, Азербайджана) и среднеазиатских кухнях (Узбекистана, Туркменистана, Таджикистана), а также о казахских и киргизских кухнях. Климатические условия, исторические особенности — все вылилось в неиссякаемый горный поток лепешек, патырей, лавашей, мясных и рыбных изделий, разнообразных соусов, затейливых сладостей. Как грузинское многоголосье звучит во всех блюдах — разнотравье, ключевая вода и восточное терпение. Кухни эти не простые, но, как говорит автор, не жаль затраченного времени на приготовление, если есть превосходный результат. А он, по точным рецептам Вильяма Похлебкина, вам обеспечен.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-163240-3

© Похлебкин В.В.
© Велдре Г., Похлебкин А.В., 2015
© ООО «Издательство «Эксмо», 2015



ЧАСТЬ 1

ЗАКАВКАЗЬЕ

ЗАКАВКАЗСКИЕ КУХНИ

• 8 •

ГЛАВА 1

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

• 12 •

ГЛАВА 2

АРМЯНСКАЯ КУХНЯ

• 61 •

ГЛАВА 3

АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ КУХНЯ

• 116 •

ЧАСТЬ 2

СРЕДНЯЯ АЗИЯ

СРЕДНЕАЗИАТСКИЕ КУХНИ

• 168 •

ГЛАВА 1

УЗБЕКСКАЯ КУХНЯ

• 177 •

ГЛАВА 2

ТАДЖИКСКАЯ КУХНЯ

• 227 •

ГЛАВА 3

ТУРКМЕНСКАЯ КУХНЯ

• 250 •

ЧАСТЬ 3

КАЗАХСКАЯ И КИРГИЗСКАЯ КУХНИ

КАЗАХСКАЯ И КИРГИЗСКАЯ КУХНИ

• 276 •



ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

ЗАКАВКАЗЬЕ



ЗАКАВКАЗСКИЕ КУХНИ

ЗАКАВКАЗЬЕ – КРАЙ РАЗНООБРАЗНЫЙ ПО РАСТИТЕЛЬНОСТИ И ПО НАСЫЩЕННОСТИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫМИ КУЛЬТУРАМИ. ВИНОГРАД, ЛИМОНЫ, МАНДАРИНЫ, ЧАЙ, ГРАНАТЫ, ИНЖИР, ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ, ДЕСЯТКИ ВИДОВ И СОРТОВ АБРИКОСОВ, ПЕРСИКОВ, СЛИВ, ТУТА, МИНДАЛЯ И В ТО ЖЕ ВРЕМЯ КУКУРУЗА, ЧУМИЗА, ПОЛБА, БОБОВЫЕ, ЭФИРОНОСЫ, ПРЯНЫЕ ТРАВЫ, ОВОЩНЫЕ И БАХЧЕВЫЕ КУЛЬТУРЫ. И ВМЕСТЕ С ЭТИМ – ОВЦЕВОДСТВО, ПТИЦЕВОДСТВО, МЯСНОЕ И МОЛОЧНОЕ СКОТОВОДСТВО, ПЧЕЛОВОДСТВО, РАЗВИТОЕ СЫРОДЕЛИЕ .

ГОРНЫЙ ХАРАКТЕР всего края, влияние Черного моря с запада и Каспийского с востока, цветущие долины и предгорья, высокогорные альпийские луга – все это отличает и выделяет Закавказье с его субтропической природой средиземноморского типа. Эти общие черты объединяют и влажные субтропики Колхиды и Ленкорани, и сухие субтропики Куринской и Ереванской низменностей, и идеальный средиземноморский климат Алазанской долины, похожий на климат южного подножия Итальянских Альп. Для всех районов характерны продолжительное жаркое лето, обилие солнца, мягкая зима. Вот почему можно считать, что грузины, азербайджанцы и армяне в целом в сходных природных условиях имеют много общих черт в направлении сельского хозяйства своих республик и потому, вполне естественно, используют в своем питании во многом сходное и даже одинаковое растительное



и животное сырье. Этим, конечно, объясняется сходство их национальных кухонь.

Но не только природные условия, но и историческая обстановка, в которой на протяжении десятков веков шло развитие народов Закавказья, была во многом сходной.

Раннее возникновение государственной самостоятельности Армении, Грузии и Азербайджана и высокое развитие национальной культуры закавказских народов, их связи с древнейшими государствами Ближнего Востока и Средиземноморья, в частности с Римом и Византией, а затем разрушение древнейшей цивилизации и национальных традиций в результате завоеваний и длительное порабощение со стороны соседних мусульманских государств – арабских халифатов, Ирана и Турции – все это оказало серьезное влияние на материальную культуру армян, грузин и азербайджанцев. Часть блюд грузинской и армянской кухонь получила тюркские наименования, распространенные и в соседнем Азербайджане, а также в Иране и Турции, что нередко затрудняет определение истинной национальной принадлежности того или иного блюда, вынуждая формально, по названию, относить его к турецким, иранским или азербайджанским, в то время как оно является, быть может, грузинским или армянским по происхождению и содержанию.

Размежевание закавказских кухонь по национальным признакам затрудняется еще и тем обстоятельством, что целый ряд одинаковых блюд приобрел распространение по всему Закавказью независимо от национального или историко-географического района. Возьмем, например, всем известные шашлык или пловы. Хотя последние под именем «палав» распространены у армян, а под названием «шилаплави» у восточных грузин, тюркское название, а также происхождение и особенности технологии указывают на определенный тюркско-иранский источник пловов, что позволяет отнести их к ассортименту азербайджанской национальной кухни. Иначе обстоит дело с шашлыком. Это блюдо, считающееся в России и во всем мире типичным кавказским, знакомо вообще многим пастушеским, скотоводческим народам, особенно горным. Что же касается названия «шашлык», то, несмотря на его



несомненное тюркское происхождение, никто на Кавказе, в том числе и в тюркоязычном Азербайджане, не сможет объяснить это слово исходя из словарного запаса своего языка. В Грузии шашлык называют мцвади, в Армении – хоровац, а в Азербайджане – кебап. Слово «шашлык» употребляют только русские, которые заимствовали его у крымских татар еще в XVIII в. («шишлик» от «шиш» – вертел) для обозначения блюд, приготовляемых на вертеле, и из русского это слово перешло в европейские языки. В Закавказье для каждого народа шашлык является национальным блюдом и потому имеет не только свое название, но и готовят его у азербайджанцев, грузин и армян разными способами, что дает основание относить это блюдо ко всем трем закавказским кухням.

Если с пловом и шашлыком все же можно разобраться, отыскав их корни, то гораздо сложнее обстоит дело с такими распространенными в Закавказье блюдами, как долма (толма), пити (путук, чанахи), хаши (хаш), кята (гата, када), табака (тапака), бозбаш, борани, пахлава, и целым рядом других, имеющих к тому же не только сходные, но и совершенно одинаковые звучания у разных народов. Определить в этом случае национальную принадлежность блюда нередко не помогает ни филологический анализ его названия, ни факт распространенности среди того или иного народа, так как известно, например, что кулинарная терминология для обозначения даже национальных блюд нередко заимствовалась народами Закавказья и друг у друга, и у своих завоевателей. Особенно часто заимствовалась соседями армянская кулинарная терминология, поскольку в древности у армян раньше сложилась развитая материальная культура, в том числе и кулинарное искусство, а в новое и новейшее время армяне чаще других выступали в Закавказье, в том числе в Грузии и Азербайджане, в качестве устроителей и держателей постоянных дворов (караван-сараев) и духанов и, таким образом, распространяли достижения армянской кухни по всему Закавказью.

Однако, несмотря на ряд общих для всех народов Закавказья блюд, на некоторые общие излюбленные виды сырья, приправ, а также кухонной техники, наконец, несмотря на сходство застольных нравов и обы-