





Сталик Ханкишиев

Базар,
КАЗАН
и дастархан

Фотографии автора

Издательство АСТ
Москва

Содержание

Чего-то не хватает. Предисловие автора 9

Часть первая

Повод к застолью

Глава 1. Чай

15

Чай не пьешь, откуда силы берешь? 17

Чай с уважением 19

В стране огней и самоваров 21

• Бухарский самовар 23

Чай-купе 25

Забористая мята 25

За Великой стеной 26

Этюд в желтом 35

Мал-мала-масала 37

Абдулла, поджигай! Азеддин, раскуривай! 38

• Вы почему кефир не кушаете? Не любите? 40

Катык или йогурт? 41

Мацони 45

Слоеный каймак, топленое молоко, ряженка 46

Глава 2. Хлеб

49

Узбекская лепешка 51

О, луноликая 52

• Чакич 56

Азербайджанский чурек 57

Экспортный вариант 59

• Кунжут и нигелла 64

С аппетитным хрустом 65

• Саж 68

Сумалаяк – путь к хлебу 69

Правда в простоте 73

С семью начинками, текущие маслом 78

• Сыр 82

И для риса и для сыра 83

Рикотта? 86



.....

СОДЕРЖАНИЕ

6



Сто слоев вкуса	87
Печеная катлама	88
Жареная катлама	92
• Сливочное масло	96
Маслобойка в Азербайджане	96

101

Глава 3. Сладости и закуски

Золотая горка	111
• Как топить масло	112
Сладкая моя	120
Халва моей бабушки Седиги-наны	122
О халве вообще	125
Косхалва шахбалат-муаллима	127
Какая липкая	131
Солнце в кружевах	138
• Мельница в Шеки	144
Треухая габаллинская пахлава и московские вариации	146
• Хлеб с маслом	149
Народное творчество	150
Наполеоновские планы по утилизации печени	153
• Скоро нам понадобится сюзьма	159
Десять напитков в жару	161
Яхна-чай	162
Правильный айран	163
Яблочный или айвовый айран	164
Райхон-щербет	165
Райхон-айран	166
Медовый айран	167
Шафрановый щербет	168
Щербет из кураги	169
Банановый коктейль	170
Малиновый эксперимент	171

Часть вторая

Вторая перемена блюд

177

Глава 4. Подготовим аппетит

Дань общепиту	179
• Зелень на столе	180
Морковочка	188
Пламенные овощи	195
При царе Горохе	199

205

Глава 5. Дешево и сытно

Крымские чебуреки, неуживимые и непотопляемые	206
Азы маркетинга	213

.....

Глава 6. Наука самсы: от теории к практике

225



Наставления молодым	226
Настоящая самса из тандыра	231
Геометрия теста	232
Парная и двухпарная	238
Пармуда — не то, что вы подумали	240
Треугольная, как в палатке у электрички	242
Самса “Гранд-буфф”	246

Глава 7. От яйца!

247

Некуда зелень девать?	250
Многослойная фантазия. Парадный вариант	252
Страсти азербайджанские	260
Простой рецепт для детей и юношества	264

Часть третья

Третья перемена блюд

Глава 8. Конечно, долма!

273

В виноградном листике	278
Балканская фантазия	282
В болгарском перце	286
В баклажанах	293
При чем здесь чабан?	294
И вкусно, и полезно	296
“Голая долма”, она же “кюфта обыкновенная”, она же “просто тефтели”	299
Эту грушу можно скушать	301
Фастфуд — точка уз	304
На чистом сливочном!	309
Рыбка гроздьями	314

Глава 9. Куры, цыплята, или Почему в Азербайджане не любят судака

317

Курица по-шекински от тетушки Хураман	318
Французские куры на азербайджанском языке	323
• Лавашана	326
Только в профиль	327
Совсем простая тайна	330
Золотые баклажаны	332
Ляванги летним манером	336
Фиговый лист копченого кутума	338
Кура и Байкал	342
В десяточку!	345
И вдруг пара шашлычков	349
Коптим, тушим, жарим	355

.....
СОДЕРЖАНИЕ

7



.....

Часть четвертая

Четвертая перемена блюд

365

Глава 10. Второе дыхание

Лук по-габалински	367
Соленый салат из летних фруктов	369
Мясо, мясо, мясо, тесто и лук	370
Казахская классика	372
По другую сторону Каспия	375
• Курт – способ консервации молока	376
Песня про хингал. У кастрюли – автор	382
Соленая вишня	382
Смотри, как мы тебя любим!	385
Вот такие вареники	387
А теперь чучвара!	388
Запеченные пельмени в довге	389
Хорезмский эксклюзив	390
Трансформации габалинского салата	395

397

Глава 11. Манты: тема и вариации

Разукрасим тесто	405
Классические манты	408
Простой пирог для всей семьи в праздник	412

419

Глава 12. Как же без плова?

С укропом и цыплятами	420
• Петух и цесарка, они, если честно...	423
Азербайджанский плов по-московски	424
Плов сказочный, такого не бывает	429
Салат для души	431
Плов изысканный, с птицей и необычной долмой	436
Пловы в горшочках, как идея	443
Сладкая вода	445
• Виноградный уксус	449
Плов в ресторане	450
Алфавитный указатель рецептов	461



.....

СОДЕРЖАНИЕ

8

.....

*За плохими поварами идут врачи,
За плохими врачами идут гробовщики.*



Чего-то не хватает

9

Представляю, что вы думаете о рационе народов Средней Азии или Азербайджана, прочитав мои предыдущие книги! Шашлык-плов, плов-шашлык, шурпа или пити, а потом снова мясо, курдючное сало, все щедро засыпано рисом и лишь изредка на столе появляются сухофрукты, орехи, мед или что-то “приличное” вроде зелени или фруктов.

В книгах “Казан-Мангал” и “Казан-Баран” мы подробно разобрались с разделкой и заготовкой мяса, а также с приготовлением мясных блюд и всевозможных пловов. Когда-нибудь мы обязательно вернемся к мясным блюдам. Теперь же я продвигу вопрос: неужели мясо — самое главное на нашем восточном столе?

На самом деле все, безусловно, не так. А если не так, то почему же повествования мои столь односторонни?

Судите сами. Когда вы приезжаете в какую-то далекую страну, то какие блюда вам запоминаются перво-наперво? Правильно, вы будете помнить самые главные блюда, те, которые вносят торжественно и делают при этом праздничное лицо. А попросят вас рассказать о вашей собственной национальной кухне, какие блюда вы припомните? Неужели то, что едите, к примеру, на завтрак? Или то, что подается к столу, как само собой разумеющееся — вроде горчицы или (упаси Господь!) кетчупа? Да нет же, точно нет!

Я знаю точно — вы станете говорить о пирогах, жареных поросятах, гефилте фиш и каком-нибудь “мясе по-царски”, уверяю вас! Но если вам дать сравнить эти рассказы с подлинным рационом вашей семьи, то разница рассмешит кого угодно и вас в первую очередь.

Так вот, и у меня — то же самое. Я рассказывал о главных блюдах, о блюдах основных, праздничных, о том, чем угощают дорогих гостей. Но я так и не сподобился рассказать об альфах и омегах нашего питания, о том, что находится на нашем столе постоянно: хлебе,

Предисловие
автора





чае, молоке, фруктах, овощах и сладостях. Дело еще и в том, что и последовательность появления на столе различных блюд на Востоке и в России — разные. Например, чай, сладости и фрукты у нас подаются раньше основных блюд, а праздничный обед непременно заканчивается пловом, а не десертом.

Поэтому книга, которую вы держите в руках, имеет особую конструкцию — последовательность глав в ней продиктована очередностью подачи блюд на восточный стол. Для того чтобы мясные и прочие блюда, о которых я так много и подробно рассказывал в предыдущих двух книгах, не придавали обеду излишнюю плотность и тяжесть, их подают в середине обеда. Вы сами можете решить, в какое время их подавать, но они обязательно должны быть окружены всем тем, о чем пойдет речь в этой книге. Просто попробуйте хоть раз соблюсти предложенную последовательность, не нарушать композицию восточного стола — вся она продиктована многовековым народным опытом — и вы увидите, что восточная кухня не менее рациональна, чем самая продвинутая европейская. Пусть мясные блюда и плов продолжают играть главные роли, но чтобы зритель разглядел величие короля, вокруг него должна быть свита!

Но в нашем рационе главное сбалансированность, которая образуется сама собою, если на стол попадает все, что дает природа Средней Азии и Закавказья. По счастью, большинство из этих продуктов всегда имелись и в России и прочих республиках бывшего союза, а чего нет — так это все привозят! Просто пойдите на рынок и спросите — вам все покажут. Ведь очень интересно и полезно обогащать свое питание тем хорошим, что производится у соседей и может быть доставлено к нам без существенного ухудшения качества. Идет ли речь о крупах и бобовых, специях и пряностях — этому всему найдется место в наших кастрюлях и сковородах.



.....❁ часть первая

ПОВОД
К ЗАСТОЛЮ









1

Чай

И в Средней Азии и Закавказье народное отношение к хлебу точно такое же, как и в России. Хлеб — самое главное! Но тем не менее я хотел бы начать мои рассказы не с хлеба, а с того, что подают гостю или даже просто прохожему прежде всего, почти одновременно с приветствием — с чая.

Обычно я пишу только о том, что, как мне кажется, я знаю очень хорошо. Но узнать о чае все — задача непосильная. Тем не менее я решился написать о чае хотя бы потому, что я очень люблю чай, и без чая невозможно вникнуть в нашу культуру и ее важную составную часть — кулинарию.

Написать тысяча первый справочник-путеводитель по сортам чая мне неинтересно, да и вам ни к чему. Поэтому лучше я расскажу о том, на каких сортах чая я остановился сегодня, в каких случаях я пью тот или иной его вид, как я его завариваю.

Надеюсь, что это настроит наше дальнейшее общение на правильный лад; я хочу, чтобы вы почувствовали себя моими дорогими, желанными го-