





Сталик Ханкишиев

Казан, баран

и дастархан

Фотографии автора



Издательство АСТ

Москва

УДК 641 : 821.161.1-3
ББК 36.997+84(2Рос=Рус)6-44
Х19

Художественное оформление и макет
АНДРЕЙ БОНДАРЕНКО и ДМИТРИЙ ЧЕРНОГАЕВ

Фотосессия для обложки Дмитрия Дроздова

Ханкишиев, Сталик.
Х19 Казан, баран и дастархан / Сталик Ханкишиев. — Москва: Издательство АСТ:
CORPUS, 2023. — 464 с.

ISBN 978-5-17-065209-9

Если первая книга Сталика Ханкишиева была “книгой риса”, то вторая — настоящая “энциклопедия мяса”. Точнее, речь о баранине — важнейшем исходном продукте для кулинарии стран Средней Азии и Азербайджана, гастрономической культуре которых автор посвящает свой труд. Как и прежде, Сталик убеждает: в гастрономии важнее всего — самому понимать суть дела, а не заучивать чужие предписания и рецепты. Чтобы так же вкусно, с тем же увлечением и мастерством, как автор, готовить самостоятельно, нужен настоящий интерес к делу, а еще — немного интуиции и свободная фантазия.

И потому самое главное в этой книге — даже не рецепты. Последовательно, шаг за шагом, Сталик объясняет: как правильно выбрать на рынке самое лучшее мясо, как затем разделать его, ничего не потеряв и не испортив, как определить идеальное предназначение для каждого кусочка этого мяса и как в конце концов приготовить из него замечательно вкусные и своеобразные блюда. А благодаря уникальным авторским фотографиям, очевидными становятся самые важные детали, и весь рассказ обретает дополнительный смысл и расцветается яркими сочными красками.

УДК 641 : 821.161.1-3
ББК 36.997+84(2Рос=Рус)6-44

ISBN 978-5-17-065209-9

© С. Ханкишиев, текст, иллюстрации, 2010
© А. Бондаренко, Д. Черногаев,
оформление, 2010
© ООО “Издательство АСТ”, 2010
Издательство CORPUS®

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
Бозбашы 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 тынкой, 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

.....
СОДЕРЖАНИЕ

8

457

Несколько слов
в заключение

Алфавитный указатель рецептов 463





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.

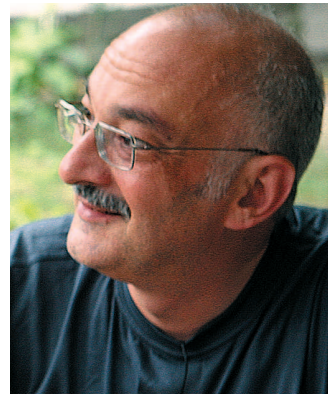
Может быть, поэтому в наше семейное меню входили блюда, характерные для традиционной кухни самых разных народов? И готовили у нас в доме много и с удовольствием. Но лично я страсть к приготовлению еды почувствовал только в студенческие годы, во время моей учебы в Москве.

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 рецептами 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 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, 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 брезгает 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 питу — 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.