

ВКУСНЫЕ
ВОСПОМИНАНИЯ

* * *

Советская Кулинария
по ГОСТу



Курбауких

БОРЖОМИ



Союз нерушимый республик свободных
Сплотила навеки Великая Русь.
Да здравствует созданный волей народов
Единый, могучий Советский Союз!

Славься, Отечество наше свободное,
Дружбы народов надежный оплот!
Знамя советское, знамя народное
Пусть от победы к победе ведет!

Сквозь грозы сияло нам солнце свободы,
И Ленин великий нам путь озарил.
Нас вырастил Сталин — на верность народу,
На труд и на подвиги нас вдохновил!

Славься, Отечество наше свободное,
Счастья народов надежный оплот!
Знамя советское, знамя народное
Пусть от победы к победе ведет!

Мы армию нашу растили в сраженьях.
Захватчиков подлых с дороги сметем!
Мы в битвах решаем судьбу поколений,
Мы к славе Отчизну свою поведем!

Славься, Отечество наше свободное,
Славы народов надежный оплот!
Знамя советское, знамя народное
Пусть от победы к победе ведет!



Именно в такой редакции был утвержден Государственный гимн СССР в военном, 1943 году. После этого судьба гимна претерпевает несколько важных изменений. В 1970-м автор слов, Сергей Михалков, переделывает текст, обозначив в нем роль КПСС и волю народов, а в 2000-м изымает из текста и упоминание о партии и о роли народа. Исключение из текста слов о дружбе, славе и счастье народов принесло сути гимна непоправимую утрату. Хотя все мы испытали чувство утраты гораздо раньше, в 1991-м, когда Союз Советских Социалистических Республик разорвали по живому на «удельные княжества», которые взяли, так сказать, «суверенитета столько, сколько хотели».

Несмотря на все бедствия, возникшие при «разводе» бывших братских (именно братских, и это — не политический штамп) республик, размежевание друг от друга бывших друзей, в наших, душах остается неповторимый дух братства и сопереживания. До сих пор кажется, что все еще можно вернуть, а с детства знакомая музыка, с новыми уже словами, согревает надеждой на возвращение былого, светлого, понятного, доброго и удивительно теплого.

Но вот ведь что еще удивительно (или напротив — закономерно): несмотря на продолжающийся «разбег» бывших союзных республик, и сегодня слишком многое объединяет нас, простых людей, «родившихся в СССР». Миграция людей внутри СССР создала основу для взаимопроникновения наци-

ональностей не только территориально, но и на семейно-бытовом уровне, создав множество межнациональных родственных связей. Папа грузин, мама украинка, их сын родился и вырос в Эстонии! Вместе с людьми на огромном пространстве 1/6 части земной суши перемещалась и распространялась их культура либо, ассимилируя с той местной культурной средой, в которую попадали советские люди той или иной национальности, либо меняясь на вновь приобретенную, либо привнося в нее иные, неведомые до того, особенности.

Мы прекрасно знали внешние и культурные отличия латышей и таджиков, белорусов и армян, эстонцев и грузин, людей других национальностей, к сожалению, уже бывшего Союза. И, следует признать, что немалую долю отличий одного народа от другого несла национальная кухня. В нашем представлении навсегда остались стойкие ассоциации: Грузия — значит шашлык; а если Узбекистан — то плов; а Украина — то борщ, сало и галушки; а если Казахстан — то обязательно бешбармак и кумыс! Национальные кухни формировались в особенных, присущих именно этой территории и этой нации условиях, используя специфические ингредиенты и специи, технологии приготовления и поварское оборудование. Сложно представить тандыр в Литве или русскую печь в Туркмении. А ведь от того, что и на чем готовится, зависит и неповторимость, своеобразие каждого блюда.



Кухня — это удивительное место, где все, независимо от своих пристрастий и антипатий, могут найти свое понимание национальных особенностей, открыть их другим и принять многообразие и многовкусие окружающего мира. Знакомясь с блюдами другой национальной кухни, глубже понимаешь душу этого народа, ощущаешь общее, принимаешь доселе непонятное.

Говоря о блюдах, присущих народам союзных республик Советского Союза, невольно приходится говорить о блюдах доминирующей (титульной) национальности. Для Украинской ССР — это украинская кухня, хотя на территории Украины живут и русские, и молдаване, и евреи, и венгры, и другие национальности, например — русины. Для Российской Федерации все намного сложнее, ведь помимо русских, тут живут татары и чуваша, ненцы и дагестанцы, якуты и осетины, башкиры и карелы, множество других, непохожих, самобытных больших и малых народов. Поэтому вполне резонно, говоря о кухне республики, в качестве основы опираться на кухню основной национальности. Тем более что многие народности настолько тесно переплелись между собой, что понять, например, где блюдо мордовской, а где удмуртской кухни, порой непросто. То же следует сказать о кухнях союзных республик, географически граничащих друг с другом. Вот, например. Казахская ССР, а рядом Киргизская ССР — и блюда одной очень похожи на блюда другой, только названия разные. А еще рядом есть Таджикская ССР,

Узбекская ССР... А споры армян и азербайджанцев, кто у кого что заимствовал, не утихают и по сей день.

Советская (наша современная) кухня формировалась в течение 70 лет новейшей истории и впитала в себя лучшее, что было в региональных кухнях на отдаленных от Москвы и Ленинграда окраинах государства.

После глобальных перемещений народных масс, вызванных революцией и Гражданской войной, наша кухня пополнилась пельменями и шанежками уральцев и сибиряков, свиным соленым салом — белорусов и украинцев, куриным супом с лапшой из Новороссии, бефстроганями из одесских ресторанов, петербургскими новомихайловскими котлетами, сырниками из Прибалтики, варениками и борщом с Украины, протертыми и отварными блюдами из мяса, рыбы и овощей из немецкой (прибалтийской остзейской) и особенно из еврейской кухни.

В предвоенные годы в СССР быстро восстанавливался так называемый семейный стол. Реалии НЭПа способствовали возникновению множества частных столовых, но ассортимент блюд, предлагаемых системой общепита, сократился до десятка, проверенных и востребованных. Историки кулинарии отмечают, что «...капустные щи, отварная говядина, гречневая каша со сливочным маслом, клюквенный кисель или чай с вареньем и лимоном стали наиболее частым и распространенным советским меню 20 – 40-х годов.



В праздник могли быть домашние пельмени, фаршированный кислыми антоновскими яблоками гусь или утка, куриная лапша и, конечно, пироги — кулебяки с грибами, яйцами, рисом. Речная рыба была в изобилии, в том числе и рыбопродукты — копченая рыба (балык), икра черная и красная, соленая семга. Правда, рыба из-за перевозки ее в живорыбных садках несколько подорожала, если не была местного вылова». Вместе с тем, отвечая идеалам времени, стол был скромн.

Удивительное дело: в 1980-х годах столы жителей СССР были практически одинаковы по набору блюд. Если праздновался Новый год, то заведомыми стола обязательно были: салат «Оливье», селедка под шубой, курица в духовке с картофелем, сыр, холодец, жареная рыба, голубцы, пельмени, ну и, конечно же, Советское шампанское, крымские вина, водочка в запотевшем графинчике, настоянная на апельсинных корочках, или, совсем для гурманов, — на кедровых орешках. Деликатесами на праздничном столе считались: икра (красная зернистая и черная — паюсная), сырокопченая колбаса и слабосоленая семга или осетрина.

В самые скудные времена конца 1980-х, когда на полках магазинов громоздились банки минтая, неким продуктом под загадочным названием «Завтрак туриста», гороховой кашей со свининой, плавлеными сырками «Орбита» или «Дружба»; серыми макаронами на развес, когда такие продукты, как мясо, колбаса, сливочное масло, сахар и водка выдавались по талонам — по 2 кг или

2 бутылки в месяц на одного человека, праздничный стол оставался праздничным, а умение советского народа, пережившего за полвека 3 революции, 3 войны, годы разрухи, коллективизации и восстановления, позволяло приготовить более-менее вкусное блюдо из всего, что можно купить.

Как тут не вспомнить известный диалог из фильма «Девчата» о том, сколькими способами можно приготовить картофель: «Картошка жареная, отварная, пюре. Дальше: картофель-фри, картофель-пай...

— Ну и все!

— Нет не все! Пожалуйста: картофельные пирожки с мясом, с грибами, с капустой и так далее. Картофельные оладьи, соус грибной, соус томатный, соус сметанный и так далее. Картофельный рулет, запеканка, картофель тушеный с черносливом, картофель тушеный с лавровым листом и с перцем, картофель молодой отварной с укропом. Шанежки!»

В XXI веке нашу страну захлестнул зарубежный «общепитовский» ширпотреб. Итальянская пицца местного приготовления, японские суши, которые не готовят только ленивые, гамбургеры и прочие «бургеры» из далекой Америки вместе с Кошой, испортившие здоровье уже не одному поколению наших людей, теперь постепенно уходят в прошлое, а белорусские драники, казахский бешбармак, грузинские хинкали или молочный литовский суп становятся более значимыми и более желанными на столе, чем «заморские фавориты». Хочется предложить уважаемому читателю рецепты былых времен, времен СССР, которые могут не только напомнить о прошлом, но и сослужить добрую службу современным хозяйкам в украшении своего стола вкусными и недорогими блюдами.







**АРМЯНСКАЯ
ССР**





Армянская кухня — одна из древнейших кухонь в Азии и самая древняя в Закавказье. Сложившееся еще в VI веке до н. э. Армянское государство на протяжении своей истории часто теряло самостоятельность и попадало в зависимость от римлян, персов, византийцев, арабов, монголов, турок и иранцев.

До вхождения в состав Российской Империи в XIX веке ее людские и материальные ресурсы пришли в упадок, но духовная и материальная культура сохранилась, как не погибла и армянская кухня. Даже наоборот, армяне обогатили кухню своих завоевателей турок-сельджуков, да так, что многие истинно армянские блюда стали известны в Европе как блюда турецкой кухни (например, долма).

Армянский тип очага (тонир) и вид посуды (глиняная) распространились по всему Закавказью. В тонире пекут овощи, парят каши, коптят рыбу и птицу. В тонире выпекают специфический хлеб — лаваш и матнакаш.

Название посуды, в которой готовят блюда, соответствуют названиям этих блюд. Например, путук, кчуч, тапак — все это виды глиняной посуды и одновременно название супов и вторых блюд.

Технология приготовления армянских блюд сложна и в ряде случаев весьма трудоемка. Так, большая часть мясных, рыбных и овощных блюд армянской кухни требует фарширования, взбивания, а также приготовления пюре и суфлеобразных масс. В армянской кухне приори-

тетной является раздельность операций с последующим объединением разных частей блюда, а также многократная смена операций. При этом, например, даже незрелые грецкие орехи, арбузные корки превращаются в изысканные по вкусу, аромату и даже консистенции кондитерские изделия.

Армянская кухня отличается сложной, богатой, и утонченной вкусовой и ароматической гаммой. Армянское пищевое сырье стабильно на протяжении многих веков, оно целиком связано с природными условиями армянских нагорий и Араратской долины. Армяне разводили и разводят коров, овец, буйволов, свиней, индеек, кур, гусей и уток, используют при приготовлении они и дичь. В армянской кухне можно встретить чрезвычайно редкое для других кухонь сочетание различных видов мясного сырья в одном блюде. Например, одно из древнейших блюд арганак сочетает куриное и оленье мясо (последнее варят в курином бульоне).

Продукты переработки молока — прежде всего кувшинные и бурдючные рассольные сыры, творог, а также кисломолочные продукты (мацун) играют весьма важную роль в армянской кухне и употребляются не только в чистом виде, но и входят либо как основа, либо как компоненты в состав ряда блюд.

Раннее возникновение земледелия в плодородных долинах Армении обусловило закрепившееся на тысячелетия использо-



Армянская Советская Социалистическая Республика (арм. Հայկական Սովետական Միությունը, Айастан Советакан Социалистакан Анрапетутюн), Армения
 образована 29 ноября 1920 года. С 12 марта 1922 года по 5 декабря 1936 года входила в состав Закавказской федерации, 5 декабря 1936 года вошла непосредственно в Союз ССР. Располагалась на юге Закавказья. Граничила на севере с Грузинской ССР, на востоке — с Азербайджанской ССР, на юге — с Ираном, на западе — с Турцией. Площадь — 29,8 тыс. км². Население — 3376 тыс. чел. (на 1 января 1991 года). Столица — город Ереван. В республике было 34 района, 23 города (в 1913 году было 3) и 28 поселков городского типа. 23 сентября 1991 года Верховный Совет Армении провозгласил независимость республики.

вание широкого ассортимента зерновых в армянской кухне (полбы, проса, ячменя, пшеницы, риса), а также бобовых (фасоли, бобов, чечевицы, горного гороха), причем, как правило, не отдельно друг от друга (как, например, в русской кухне), а в сочетаниях.

Как и всюду в Закавказье, немалую роль в питании армян играют овощи и фрукты. Их употребляют сырыми, сушеными, квашеными и маринованными; также они служат обязательными компонентами при приготовлении супов и вторых блюд. В мясные армянские супы наряду

с картофелем и луком часто кладут яблоки, айву, курагу, грецкие орехи; в рыбные — кизил; в грибные — алычу, чернослив, изюм.

Совершенно самостоятельные овощные блюда в Армении готовят реже. В этом случае их основу составляют баклажаны, тыква или бобовые (горох, чечевица, фасоль), к которым добавляют другие овощные и фруктовые компоненты, пряности, молоко или масло.

Овощной рацион дополняется, кроме того, дикорастущими травами, их около трехсот, и пряностями, из которых самые популярные — черный перец, кинза, мята, эстрагон, базилик, чабрец и, конечно же, чеснок и лук, а для кондитерских изделий — корица, кардамон, гвоздика, отчасти шафран и ваниль. Гамма пряностей несколько отличается от грузинской и азербайджанской по соотношению применяемых компонентов. Лук, например, применяется постоянно и в значительных количествах, в то время как чеснок умереннее, как правило, в маринованном виде.

В армянской кухне используют и рыбу, в основном форель, мясо которой отличается нежным вкусом. Это и определило технологию армянских рыбных блюд — припускание, при котором всегда максимально сохраняется нежная консистенция рыбы.

подавляющее большинство блюд готовят на топленом масле, сделанном на основе овечьего молока. Такое масло используют в супы, для тушения и жарения мяса, птицы, рыбы и овощей, а также



в кондитерские изделия.

На вкусовые качества блюд армянской кухни влияют и сложные виды тепловой обработки блюд из мяса, птицы и овощей. Одно и то же сырье, например мясо, может быть подвергнуто и обжариванию, и отвариванию, и тушению. При этом можно сказать, что тушение, как самостоятельный вид тепловой обработки (тушение в духовке или запекание в тундре) или ее заключительный этап, преобладает. Поэтому многие блюда армянской кухни отличаются приятной нежной консистенцией, тают во рту, и не особенно резким кисло-пряным вкусом и ароматом.

Одно из любимых и популярных праздничных мясных блюд у армян, как и у других народов кавказского региона, хоровай — шашлык. Для его приготовления кусочки баранины, говядины, свинины либо дичи обжаривали на шампурах — в старину деревянных, позднее металлических. Вместе с мясом у армян принято обжаривать и овощи — помидоры, баклажаны, болгарский перец, а также головки лука. В старину в селениях по большим праздникам для гостей жарили шашлык из целой туши, подвешивая ее над огнем в тундре. Такой шашлык назывался хорову. Древний способ запекания мяса знали пастухи: целая туша, завернутая в свежеснятую шкуру, укладывалась между раскаленными камнями и углями, сверху ее заваливали горячими камнями.

АЙЛАЗАН

Это армянское блюдо с картофелем, помидорами и перцем имеет много собратьев в кухнях других кавказских народов. Его изюминка — в сочетании приправ и особенности приготовления блюда в очаге — тонире. В наше время его готовят и в духовке, и на плите. Очень вкусно получается!



2 часа



4 порции

- кабачок 1 шт.
- картофель 4 шт.
- перец сладкий 1 шт.
- фасоль стручковая 100 г
- помидоры 2 шт.
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 4 ст. ложки
- чеснок 3 зубчика
- зелень нарезанная 4 ст. ложки
- перец черный молотый 1 щепотка
- соль по вкусу

1. Кабачок и картофель очистите и нарежьте кубиками, лук — полукольцами. Сладкий перец очистите и нарежьте соломкой, помидоры — кружочками. Стручки фасоли промойте, очистите от боковых жилок.

2. Кастрюлю смажьте маслом, подготовленные овощи положите в нее слоями по 2 см. Повторяйте слой, пересыпая их пряной зеленью, перцем и солью, пока не выложите все овощи.

3. Тушите с добавлением небольшого количества воды до готовности на слабом огне при закрытой крышке. За 5 минут до готовности добавьте измельченный чеснок.





ТОЛМА
В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ



1 час
30 минут



6 порций

- баранина 700 г
- рис 3 ст. ложки
- лук репчатый 2 головки
- масло топленое 2 ст. ложки
- виноградные листья 18 шт.
- курага 90 г
- айва 200 г
- томатное пюре 1 ст. ложка
- зелень петрушки рубленая 3 ст. ложки
- базилик рубленый 1 ч. ложка
- кинза сушеная 1 ч. ложка
- майоран сушеный 1 ч. ложка
- перец черный молотый по вкусу
- соль по вкусу

1. Мякоть баранины отделите от костей, пропустите через мясорубку, добавьте отваренный до полуготовности рис, зелень, поперчите, посолите и перемешайте.

2. На виноградный лист выложите мясной фарш и сверните в виде конверта. Должно получиться 12 конвертов толмы.

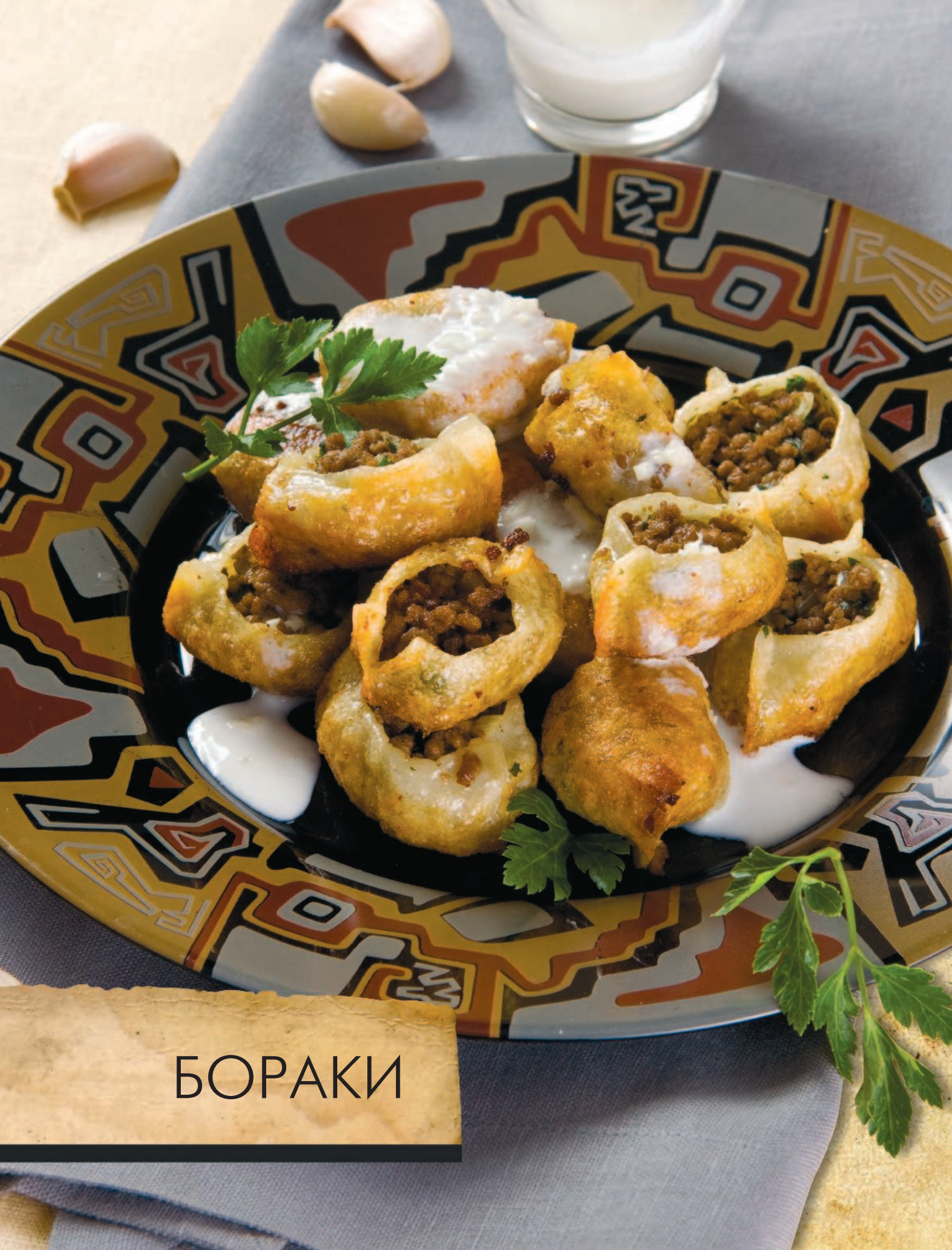
3. В кастрюлю положите разрубленные кости, накройте их виноградными листьями, сверху уложите рядами толму, между ними — нарезанные дольками курагу, айву или яблоки и нарезанный кольцами репчатый лук.

4. Добавьте томатное пюре, залейте горячим бульоном или горячей водой, сверху уложите тарелку вверх дном. Варите толму на слабом огне под крышкой до готовности.

Перед подачей на стол полейте толму образовавшимся при варке соусом.

Прелесть этого блюда — в гармоничном сочетании вкуса виноградных листьев со вкусом мяса, специй и фруктов. Здесь и петрушка, и базилик, и чабрец, и кинза, и майоран, а еще — айва с курагой. Все это вкупе с нежной бараниной, и прочими ингредиентами, создает незабываемую, вкусовую симфонию!





БОРАКИ



1 час



4 порции

- мякоть говядины 300 г
- лук репчатый 1 головка
- бульон мясной 1 стакан
- масло растительное 4 ст. ложки
- зелень петрушки рубленая 1 ст. ложка
- зелень базилика рубленая 1 ст. ложка
- перец черный молотый по вкусу
- соль по вкусу

Для теста:

- мука 500 г
- яйца 2 шт.
- вода 1 стакан
- соль ½ ч. ложки

Для соуса:

- молоко кислое (мацун) 1 стакан
- чеснок 4 зубчика
- перец черный молотый по вкусу
- соль по вкусу

1. Мякоть говядины пропустите через мясорубку, обжарьте на раскаленной сковороде с половиной масла, добавьте в фарш нарезанный кубиками репчатый лук. Посолите, поперчите, добавьте рубленую зелень и перемешайте.

2. Из муки, яиц, воды и соли замесите тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 2 см и нарежьте прямоугольниками 5×6. На каждый прямоугольник теста положите немного фарша и защипните тесто с двух сторон, оставляя верх открытым.

3. Уложите бораки в кастрюлю слоями, влейте кипящий бульон и варите под крышкой на слабом огне.

4. Затем выложите на сито, дайте бульону стечь, обжарьте их на оставшемся масле до золотистого цвета.

5. Для соуса смешайте кислое молоко с рубленным чесноком, солью и перцем.

Выложите бораки на тарелку, полейте соусом, оформите зеленью.

Бораки можно считать разновидностью блюда, называемого в России пельменями. Их основное отличие от пельменей других народов состоит в том, что фарш для них предварительно обжаривают, а самими пельменями оставляют их цилиндрическую форму, и, наконец, не открытыми сверху, а припускают и затем обжаривают. Фантастически вкусно!

