





Сталик Ханкишиев

Казан, мангал

и другие мужские
удовольствия

Фотографии автора

Издание второе,
исправленное и дополненное



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, мангал и другие мужские удовольствия / Сталик Ханкишиев. — Москва:
Издательство АСТ : CORPUS, 2016. — 360 с.

ISBN 978-5-17-081249-3

Вот уже много лет STALIC — что называется, “гуру” русского гастрономического интернета, звезда и легенда самых популярных кулинарных сайтов и форумов. На самом деле под этим псевдонимом скрывается живой человек: его зовут Сталик Ханкишиев, и большую часть жизни он прожил в Узбекистане, причем даже не в столичном Ташкенте, а в уютной, патриархальной Фергане. В ваших руках его знаменитая первая книга, появившаяся на свет в 2006 г., — в новом обличье, исправленная, дополненная и украсившаяся новыми фотографиями автора. Эта книга — ни в коем случае не сборник рецептов узбекской кухни, не путеводитель по кухне среднеазиатской или даже, шире, по кухне восточной. Это приглашение взглянуть на мир глазами увлеченного, талантливого и щедрого человека, которому довелось проникнуть в древнюю и прекрасную культуру, напоенную ароматами таких разных стран и обогащенную традициями таких разных народов. Эта кухня яркая, пряная, веселая, изысканная и в то же время простая. Такая, каков сам Сталик и какова его “жизненная философия”.

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

ISBN 978-5-17-081249-3

© С. Ханкишиев, текст, иллюстрации,
2006, 2009
© А. Бондаренко, Д. Черногаев,
оформление, 2009
© П. Вайль, предисловие, 2006
© Б. Бурда, предисловие, 2006
© ООО “Издательство АСТ”, 2009
Издательство CORPUS®

Содержание



Петр Вайль. Сталик с нами	9
Борис Бурда. Собственные удовольствия	13
Предисловие автора ко второму изданию	14

5

Часть первая Казан

Глава 1 Обретение казана 23

Выбираем	25
Покупаем и налаживаем	29

Глава 2 Первые шаги вокруг казана 33

Курдюк	34
Бараньи ребрышки с луком	36
Какая такая зира? Что еще за кумин?	39
Классический “пирожок”	43
Кокандский “пирожок”	47
“Пирожок” для виртуозов	49
Просто-напросто жареная картошка	50
Печень с овощами	53
Обыкновенный джиз	57
Лакомые кусочки — что остается от барашка?	59
Джиз-быз	61
Казан-кебаб на палочках	64
Классический казан-кебаб	65
Басма	68
“Помидор димлама”	74
“Димлама с овощами и фруктами”	75
Моя думляма	75
Айва фаршированная по-кокандски	77
Шурпа	83
При чем тут картошка?	86
Коурма-шурпа	87
Машхурда	89
Воскресный обед с узбекским акцентом	93

Чап-саль.....	101
Авангард.....	102
Лазарь.....	103
Дев-зира.....	104
Чунгара.....	105
Дастар-сарык.....	106
Перебираем, перебираем... ..	107
Кора-колтак.....	108
Басмати.....	109
Села.....	110

.....

СОДЕРЖАНИЕ

Глава 4
Плов и его свита в Иране,
Азербайджане и Индии

Классический откидной плов.....	114
А что это там за корочки?.....	115
Рис со специями.....	121
Волшебное Ги.....	123
Бараньи ребрышки, фасоль и зелень.....	124
Мясо, запеченное с яблоками и изюмом.....	127
Мясо с персиками, миндалем и зеленью.....	129
Долма, запеченная в духовке.....	132
Сушеное солнце.....	133
Кюкю из зеленой фасоли и помидор.....	136
Хвостатый горох.....	138
Оши-афгани.....	139
Иранский праздничный плов.....	143
Запеченный плов.....	146
Виндалу из свинины.....	159
Брат казана — вок.....	165
Рыба “кури” с помидорами, по-индийски.....	167
Тикка из курицы.....	169

Глава 5
Узбекский плов. Вершина искусства
приготовления в казане

Халтадаги савот, или “Субботний плов в мешке”.....	173
Еврейские штучки.....	177
Бухарский плов с изюмом.....	178
Самаркандские дары: кишмиш.....	183
Ферганский плов.....	184
Кстати, о морковке... ..	184
Кстати, о баранине... ..	185
Кстати, о масле... ..	186
Кстати, о соли... ..	187
Кстати, о домашних запасах... ..	187
Кстати, о рисе... ..	188
Кстати, о воде... ..	188

Кстати, о перце.....	189
Кстати, о жирности.....	190
Кстати, о “дозревании”.....	191
Кстати, о выпивке.....	191
Кстати, о кока-коле.....	194
Кстати, о переедании.....	194
Не слишком ли жирно получится? Нет. Не слишком.....	195
Самаркандский плов.....	196
Плов с долмой по-маргилански.....	202
Плов с миндалем и изюмом “Бодом оши аль-кормани”.....	209
Паровой плов “Аль-Магриб”.....	213
Оши-сирканиз.....	221
Бахш.....	223
Бахш в мешочке или в микроволновке.....	226
Идеальный субпродукт.....	227
Бахш персидским манером.....	231
Шавля.....	233

Часть вторая

Мангал

Глава 6

Шашлыки в нашей жизни

239

О моем мангале.....	244
Выбор мяса.....	247
Овечка? Нет уж. Лучше барашек!.....	251
Баранина на деревянных шпажках по-афгански.....	253
Шашлык из телячьей вырезки.....	254
Шашлык из бараньих ребрышек.....	255
Физика процесса.....	256
Шашлык из мякоти кусочками.....	257
Шашлык из бараньей корейки.....	257
Говяжий стейк на узбекский манер.....	260
Шашлык из печени.....	264
Шашлык из печени в сальнике.....	265
Шашлык “Пять пальчиков”.....	267
Шашлык “Московское кольцо”.....	271
Правильный люля-кебаб.....	275
Долма-кебаб.....	279
Картофельный люля-кебаб.....	280
Благородное масло.....	281
Люля-кебаб в мундире.....	282
Овощи на мангале.....	283
Шашлык из свинины с луком.....	284
Иранский шашлык с курицей.....	285
Рыба в маринаде.....	287
Долма из целой рыбы.....	287



Часть третья

Другие удовольствия

293

Глава 7
Дастархан на перекрестке
цивилизаций

.....
СОДЕРЖАНИЕ

8

Хаш	297
Бараньи почки по-уйгурски	303
Закуска из баранины и кинзы	304
Буль-гоги	305
Курица в лимонном соусе	310
Баклажаны с мясом и овощами	313
Сюзьма: знакомая и неизвестная	314
Довга	315
Кюфта по-тебризски	318
Пити	324
Буглама	326
Буглама из мяса	329
Куриная лапша	330
Настоящий немецкий штрудель	333
Солянка по-узбекски	335
Казы. Из припасов кочевников	337
Маш-кичири на скорую руку	339
Рыба с чесноком и кинзой	345
Кабоб-роган, или суприто	346
Несколько слов в заключение	351
Алфавитный указатель рецептов	358



Петр Вайль

Сталик с нами

ПЕТР ВАЙЛЬ. СТАЛИК С НАМИ

Книга — мало того что исключительно познавательная и полезная, мало того что очень увлекательная. Это обаятельная книга. Начиная с самого первого слова на обложке: кажется правильным, что имя автора звучит на русский слух уменьшительно-ласкательно. С автором и с книжкой сразу входишь в доверительные отношения — разумеется, потому, что это он, Сталик, такой задает тон.

Все для тебя, детально и доходчиво, подробностей автор не жалеет, точно и справедливо понимая, что в кулинарном деле только подробности и имеют значение. Ведь общие пищевые соответствия схватываются быстро, расклад ингредиентов можно взять в справочнике, порядок действий соблюсти скрупулезно, но еда при этом окажется несъедобной. Сталик отдает должное вдохновению и одаренности, но ставку делает на знания и труд. Оттого и начинает издавка — не с самой готовки, а с выбора посуды. “Обязательно надо упорно поторговаться — запас по цене у этих продавцов огромный. Если вдруг вам предложат чугунный казан, уже бывший в употреблении, — берите не задумываясь: с ним гораздо меньше хлопот, чем с новым, а послужит он еще и вашим внукам”.

“Внуки” — прямо или косвенно — возникают постоянно. Готовка еды — дело жизни: не только в непосредственном значении слова, но в самом высоком метафизическом. Казан — один из инструментов (Сталик так и называет его — “инструмент”) продолжения рода человеческого. Причем продолжения наиболее достойным образом.

Еда — народная традиция, народный характер, народная суть. Сохранение и обогащение кулинарных навыков — задача, без всяких преувеличений, социально-нравственная.

Помимо сочащегося с каждой страницы собственного опыта автор ссылается на первоисточники: “Этим секретом со мной поделился семидесятилетний бухарский еврей, а тому, в свою очередь, пятьдесят лет назад об этом поведал девяностолетний старик-узбек”. После чего, изложив древний способ вытапливания бараньего сала, Сталик добавляет свое ноу-хау, на которое с неодобрением, видимо, глядят из райских кущ те старики, но мы-то принимаем с восторгом: “Вынуть выжарки из казана и употребить по прямому назначению: то есть закусить ими холодную водку”.

Водка в книге Сталика проходит как междометие, вроде и ни к чему по сути, но приятно крякнуть и вздрогнуть: “Хо-

Петр Вайль (1949–2009) — писатель, журналист и путешественник, радио- и телеведущий, лауреат престижных литературных премий. Автор популярнейших книг “Гений места”, “Карта родины”, “Стихи про меня”. В соавторстве с Александром Генисом им написаны бестселлеры “Русская кухня в изгнании” и “Родная речь”, многократно переиздававшиеся в США и России, а также “60-е: Мир советского человека”, “Американа” и др. Автор сценария и ведущий телесериала по мотивам книги “Гений места”, неоднократно с большим успехом показанного во всероссийском эфире. Историк русской культуры, увлеченный исследователь и политический комментатор, Петр Вайль известен также как знаток и ценитель гастрономического искусства.

рошо бы к печенке еще и горячих лепешек: их просто вот так обмакнуть в соус — и в рот. Ну и водочки, конечно, из морозильника. А как же?”

Первостепенное — куда действеннее пушек и прочих цивилизаторских орудий — значение русской водки для освоения южных и восточных пространств еще недооценено. На Кавказе водка натолкнулась на местное вино, но Средняя и особенно северная Азия были покорены безусловно. По сути, бутылка оказалась единственной точкой схода ни в чем не схожих укладов. Так и получилось, что “выжарки из курдючного сала — одна из лучших закусок к русской сорокаградусной”. Потому у Сталика легко пробрасывается: “Водочку во второй раз начинают пить еще в ожидании плова...” — указано под что, но тут же незыблемо: “Возлияния прекращаются незадолго до выноса плова. Это правило строгое, и исключений оно не терпит”. Не совсем разложил мусульманский мир: плов держит.

С подлинным драматургическим чутьем автор чередует бытовые пассажи с энциклопедическими вставными главами — скажем, о сортах риса. Девять сортов описаны подробно — чем хороши, для каких блюд особо выигрышны, как готовить.

Все тем более убедительно, что сопровождается авторскими снимками сотворенных им блюд. Изображать еду — вызов, не преодоленный со времен голландских натюрмортов XVII века. В быту мы знаем: что вкусно — то красиво. Но как часто на иллюстрациях это соответствие пропадает. Сталик умеет и показать: его картинки источают аромат.

От переполняющих сведений, от трепета перед красотой — вкусовой и зрительной, от благоговейного отношения к предмету автора даже иногда заносит в высокий стиль. В теме люля-кебаба “слова из Библии почему-то вспомнились” — и цитата. Но сочетание Библии и люля-кебаба не коробит, скорее с почтением отмечаешь поэтический слух, уловивший переключку одних и тех же согласных в двух столь разных словах.

Однако общая интонация книги — простодушно-разговорная, чтобы читатель понял, как не только приготовить бараньи ребрышки с фасолью и зеленью, но и что делать потом: “Все съев, гости пьют из тонких стеклянных стаканов черный чай, заваренный под цвет “хвоста петуха”, с мелко наколотым сахаром, и играют в нарды”. Ну, понятно, не эспрессо же пить, поигрывая в бейсбол. Вот с цветом хвоста бы не ошибиться.

Цель — доходчивость. Объясняя, как насаживать шашлык, Сталик пишет: “Если обозначить мясо “О”, а сало — буквой “Х”, то на палочке у нас должно получиться “ООХО-ХОО”. Если и дальше сделаем все правильно, то именно эти звуки и будут издавать едоки: “оох-о-хоо!”” Запоминаем.

А уж как полезен совет для переевших: “Вместе с зеленым чаем несчастному следует дать тонко порезанного и промытого репчатого лука, спрыснутого уксусом”.

Разгоряченный жаром плиты, автор не только заботлив, но и страстен. Есть вещи, через которые он не может, не хочет и никому не советует переступить. Главный враг Сталика — мясорубка: “Одного никак понять не могу: для чего бог позволил людям сотворить мясорубку?” Здесь он поднимается до истинных художественных высот: “Видали вы лю-



ПЕТР ВАЙЛЬ. СТАЛИК С НАМИ



дей, радостно крошащих телячью вырезку на мелкие кусочки, а потом давящих ее в этой мясорубке-соковыжималке? Скажите мне? Ну, тех самых, что сильно потом огорчатся из-за того, что фарш у них получился — в мантах или пельменях, скажем, — несколько сухим? В жизни я таких людей не видел, но в интернете — встречал”.

Сталик и морковь для плова не велит натирать на терке (тем более — запускать в кухонный комбайн), но только резать. Что же до мяса, если измельчать его чем-нибудь, кроме ножа, то остаются “тряпчного вида раздавленные волокна”. Только нож оставляет сок в мясе. Должны же быть принципы.

Например, есть плов можно или ложкой, или руками. “Но только не вилкой! Есть плов вилкой — оскорблять повара: дело в том, что хорошо получившийся плов должен быть рассыпчатым”, а сквозь вилку рассыпчатый плов будет рассыпаться, справедливо указывает Сталик.

Вот от такого, а не от цифр ингредиентов, возникает доверие, без чего нет смысла раскрывать кулинарную книгу. От прорвавшихся чувств, когда, из добросовестности указав более дешевые сорта продуктов, автор почти жалобно закликает: “Честно говоря, я надеюсь, никого из наших читателей не интересует, как сэкономить на питании за счет его качества”.

При этом Сталик прочно, как врытый мангал, стоит на земле, зная, с кем и с чем имеет дело: “Шашлык можно приготовить практически из любого вида мяса, рыбы или птицы и практически с любым видом приправы и даже вовсе без нее. Не бывает “неподходящего” мяса, “неудачной” приправы, а бывают неправильно подобранные в данном конкретном случае методы разделки мяса, маринования и приготовления”.

Очень важный пассаж. Сталик оглядывает весь гастрономический горизонт в целом. Тут и виден настоящий мастер, который, в отличие от мелкого любителя с его тщательно пестуемой узостью (“мариную только в лимоне!”), обладает широтой взгляда: все дело лишь в знании и мастерстве. Представим себе Пушкина, заявляющего: “Пишу только сонеты”. Такой Пушкин нам не нужен.

Подкупающую и на диво современную глобальную широту на каждом шагу демонстрирует этот житель Ферганы. Сталик, впрочем, объясняет свой гастрономический экumenизм исторически: “В Средней Азии живут чрезвычайно кулинарно восприимчивые люди. За сто с небольшим лет тесных контактов с Россией и ее народами здесь переняли массу русских, украинских, татарских и даже корейских блюд... Тысячелетиями государства Средней Азии граничили и имели самые тесные связи с Персией и странами Ближнего Востока...” И дальше — о китайских, уйгурских, дунганских, индийских влияниях.

У Сталика в одном месте элегантно вплетена даже идея кулинарного восстановления рухнувшей империи. Он рассказывает, как однажды между Бухарой и Самаркандом каракалпаки его накормили несравненным джизом (есть такое блюдо из барашка с музыкальным названием — о нем, как и обо всем, рассказано подробно). Восхищенный Сталик принялся расспрашивать, каракалпаки стали делиться секретами, а потом вдруг спросили: “Скажи, начальник, а СССР

.....

ПЕТР ВАЙЛЬ. СТАЛИК С НАМИ

11



.....

еще будет?” Прямой переход от джиза к Союзу — более чем логичен. Если и осталась где бывшая империя — так на столах.

С высоты понимания и умения Сталик позволяет себе почти ересь: “Уж лучше приготовить из хорошей свежей свинины, чем готовить из абы какой да перемороженной говядины, или не готовить вовсе”. И так во всей книге — сочетание традиционности с космополитичностью. Отдельная главка — о еврейской кухне в Средней Азии. Отдельно — объединение традиций плова и кус-куса, то есть мостик аж в Северную Африку. Не зря же последняя глава называется “Дастархан на перекрестке цивилизаций”.

Кстати, оглавление — само по себе захватывающее чтение, хоть выпускай его отдельным изданием. “Обретение казана”, “Выбираем и налаживаем”, “Лакомые кусочки — что остается от барашка?”, “При чем тут картошка?”, “Халтадаги савот, или “Субботний плов в мешке”, “Кстати, о переедании”, “Люля-кебаб в мундире”, “Говяжий стейк на узбекский манер”... Все это хочется — и надо! — немедленно прочесть и встать к плите (казану, мангалу). Кулинарные книги делятся на те, по которым удобно готовить, и те, которые интересно читать. Лучшие — сочетание того и другого. Эта — из самых лучших.

.....
ПЕТР ВАЙЛЬ. СТАЛИК С НАМИ

12



Борис Бурда Собственные удовольствия

13

Со Сталиком Ханкишиевым и его рецептами я познакомился очень просто. Однажды на адрес моей кулинарной телепрограммы пришло электронное письмо с рецептом. Писем я получаю немало, стараюсь побыстрее их прочесть и решить, что с ними делать дальше. А вот с этим так не получилось — прочел, посидел немного и перечел пару раз. Просто для собственного удовольствия.

Для моей передачи рецепт был чуток длинноват — с удовольствием его бы подсократил, да вот рука не поднималась: нет ничего лишнего. Зато все маленькие секреты, которые могли бы действительно помешать начинающему кулинару, аккуратно раскрывались с толковыми пояснениями, точными деталями и мягким юмором, делающим даже для капризной примадонны вроде вашего покорного слуги совершенно необходимым тот факт, что его учат тому, чего он не знает.

Собственно, меня и не учили, а также не инструктировали, не дрессировали и не строили в две шеренги — мне рассказывали интересную историю, которую хотелось пережить еще и в качестве действующего лица. Историю о плове — не о тарелке еды и не о рисовой каше с мясом, а о великом блюде, этнокультурном признаке грандиозной и древней цивилизации, с которой мы были знакомы преступно мало, даже когда проживали в одной стране, а теперь что уж говорить... Когда я прочел рецепт до конца, я не просто узнал что-то новое — я еще и постиг, и пережил, и почувствовал, не говоря уже о том, что остро захотелось тарелочку-другую плова именно по этому рецепту.

И еще одно четко помню — мысль о том, что если бы продавалась книжка таких рецептов, взял бы не только себе, но и всем друзьям, чтоб тоже получили удовольствие. Кстати, после передачи меня спрашивали: “А книжка рецептов у него вышла?” Теперь можно ответить, что вышла — да еще и с какими фото, сам автор делал, с трудом удерживаешься от того, чтоб не вырвать страницу из книги и не сожрать без хлеба и даже без зеленого чая. Полная иллюзия, что пахнет не типографской краской, а нежным мясом и ароматными пряностями, и рука не поднимается перелистать страницу, хотя и понимаешь, что дальше не хуже, но и с этим расстаться трудно... В общем, вах-вах-вах! — как много в этом слове для сердца нашего слилось... Вам-то хорошо — раз вы это читаете, книга у вас в руках. А для друзей? Не упустите случая их порадовать, а то пожалеете потом!

Борис Бурда — писатель, поэт, телеведущий, один из ветеранов и наиболее популярных игроков телевизионного клуба “Что? Где? Когда?”, а также интеллектуального телечемпионата “Своя игра”. На Украине — а теперь все больше в России — Борис Бурда известен еще и как яркий, остроумный “гастрономический публицист”, знаток истории кулинарного дела, собиратель разнообразнейших кулинарных традиций, обыкновений, технологий, секретов и просто рецептов. Вот уже несколько лет на украинском телеканале “Интер” идет чрезвычайно популярное “кулинарно-культурологическое шоу” под названием “Вкусно с Борисом Бурдой”.



Предисловие автора ко второму изданию

Дорогие друзья! Несколько лет назад, когда я еще только готовил к первому изданию эту книгу, я и не представлял себе, какая судьба ее ждет.

И вот теперь, с изрядного расстояния, есть смысл оглянуться назад, чтобы посмотреть, что же получилось из этой затеи. Во-первых, радует, что книга нашла своего читателя и пробудила интерес к кулинарии народов Средней Азии. Сколько раз за это время мне доводилось получать от моих читателей признания — иногда в интернете, но иногда и при личном знакомстве — в том, как прочитанное изменило их отношение к еде. Конечно, слышать такое было очень приятно!

Но кое-что постепенно перестало радовать меня в этой книге. Например, некоторые иллюстрации. Поэтому в этом новом издании некоторые фотографии я решил заменить. Ну и обложку пришлось обновить — не век же мне ходить в тюбетейке да с бородкой? Сегодня я другой! Но об этом вы читаете в моих следующих книгах, а та, что вы держи-

те в руках, — уже история. Можно ли ее переписывать? Нет, принимайте как есть — от первого слова и до последнего.

Я знаю массу людей, влюбленных в плов и шашлык. И не знаю ни одного мужчины, втайне не мечтающего научиться их готовить лучше всех — хотя бы среди своих друзей.

При этом следует заметить, что большинство увлеченных кулинарией мужчин предпочитают кулинарию на свежем воздухе. И эта дачная кулинария, кулинария выходного дня, если честно, — дело абсолютно мужское. Ну, в самом деле, разве ж это для женщины: погожим летним днем отправиться на рынок, выбрать и закупить самые правильные продукты у давно знакомых мясников, зеленщиков и продавцов специй, наточить ножи, порезать мясо, наколоть дрова, развести огонь, приготовить шашлык, а то даже и плов, собрать друзей и угощать их?

Вот для таких мужчин эта книга в первую очередь и предназначена. Пусть

она будет неким путеводителем по точной кухне для увлеченных и неленивых.

Здесь надо сказать, что я — автор этой книги — отнюдь не профессиональный кулинар, а просто любитель. Ну вот люблю я с чувством, толком, расстановкой приготовить угощение и собрать вокруг него друзей. Этому моему увлечению уже много лет, и много чего накопилось в моем багаже.

Кроме всего прочего, мне очень повезло — как минимум, в географическом и гастрономическом отношении: я родился и прожил первую половину своей жизни в Средней Азии, в Узбекистане. Разумеется, кухня Средней Азии наложила отпечаток на мои кулинарные взгляды и на мой кулинарный репертуар.

Гастрономия Средней Азии поразительно богата не только потому, что накопила свои собственные кулинарные традиции, но и благодаря весьма интересному в этом отношении соседству. Обитатели Средней Азии всегда