

Туркменская кухня до сих пор не была предметом изучения.



Дело в том, что, во-первых, туркменская кухня и по технологии, и в значительной степени по ассортименту используемых продуктов близка к кухням других среднеазиатских народов — узбеков и таджиков, поэтому долгое время полагали, что туркменской кухни вообще нет; во-вторых, жители разных районов Туркмении имеют свои этнографические особенности, в том числе и в области питания, что затрудняло и затрудняет до сих пор определение общей характеристики туркменской национальной кухни.

Однако от узбекской и таджикской кухонь она все же отличается рядом особенностей, связанных прежде всего со своеобразием природных условий Туркмении, с необычным размещением ее населения и относительной изолированностью одних туркмен от других.

Огромные пустынные с редкими оазисами пространства Туркмении обусловили занятие скотоводством и содействовали тому, что для большинства туркмен основными продуктами питания стали мясо и молоко. Только у некоторых туркмен, например у мурчалинцев, занятых земледелием, преобладали в прошлом мучные блюда. Туркмены в первую очередь ценят баранье мясо. Однако его употребляют чаще туркмены-текинцы, а туркмены-йомуды, сарыки и другие используют мясо джейранов (горных козлов), молодых нерабочих верблюдов, пернатой дичи (фазанов, куропаток, перепелок). Говядина раньше в Туркмении была мало известна, а у прибалханских йомудов совершенно неизвестна. Туркменской кухне более, чем кухням других среднеазиатских народов, свойственны чисто мясные блюда, точнее, блюда из одного мяса, прошедшего тепловую обработку без примеси других продуктов или гарниров.

В большинстве случаев в Туркмении бытуют общие для всей Средней Азии способы приготовления мяса — обжаривание его в собственном жире небольшими кусочками с последующей презервацией в глазированной изнутри глиняной посуде (у туркмен это называется «говурма» — блюдо, аналогичное казахскому и узбекскому «кавурдаку»), а также обжаривание мяса молодых животных над углями (кебапы или шара). При этом национальным туркменским шашлыком (кебапом) является «кейикджерен кебап», т. е. шашлык из мяса молодого горного козла. Наконец, в Туркмении, как и в Таджикистане, нередко запекают мясо в тандыре (тамдыре). Вместе с тем у туркмен имеются такие национальные способы приготовления и консервации мяса, которые не встречаются у соседних народов и обусловлены специфическими природными условиями: наличием высокой температуры воздуха, сухих горячих ветров и сильного нагрева песка. Один из этих способов, распространенный у йомудов, состоит в высушивании мяса на ветру под палящим солнцем. Очень крупные куски мяса вместе с костями нанизывают на острие

высокого шеста и оставляют так на несколько дней. Такое вялено-сушеное мясо называется «какмач». Другой способ — текинский — основан на комбинировании различных сред. В заранее подготовленный (т. е. промытый и натерный солью и красным перцем) желудок барана или козла набивают нарезанное мелкими кусочками мясо и сало так плотно, чтобы там не осталось воздуха. После этого желудок зашивают и зарывают в раскаленный песок на день, а вечером вырывают и привязывают на высокий шест. Эта смена условий повторяется до тех пор, пока желудок не засыхает. Тогда заключенное в него мясо приобретает особый приятный вкус, оно длительный срок не подвергается порче. Это мясо называется г а р ы н (желудочное).

В современной туркменской кухне чисто мясные блюда все более уступают место комбинированным мясо-крупяным, мясо-тестяным и мясо-овощным блюдам, распространенным у других народов Средней Азии и Казахстана, т. е. пловам, мантам, бешбармаку и т. п.

Правда, у туркмен эти блюда носят свои названия, причем зачастую разные. Это приводит к тому, что нередко думают, будто речь идет о совершенно различных блюдах. Так, например, пловы называются в Туркмении аш, манты — бёрек, бешбармак у большинства туркмен — гулак, у текинцев — белке, а у северных йомудов — куртук. Уже из этого примера видно, что туркменская кухня сочетает блюда типичные и для узбекско-таджикской и для казахско-киргизской кухни. Лишь меньшая часть туркменских вторых блюд отличается самобытными технологическими приемами и не применяемым соседними народами сочетанием продуктов. К таким блюдам относятся из мясо-крупяных и мясо-тестяных огурджали-аш, ыштыкма, этли унаш, гатыкли унаш.

Что касается молока, то наиболее употребляемым является верблюжье и овечье, из которых в основном изготавливают разного рода молочные изделия при помощи молочнокислого, сычужного и спиртового (дрожжевого) брожения с последующим отцеживанием, сбиванием, отжимом и высушиванием. У туркмен сложился разнообразный молочный стол, молочные продукты проходят сложную биохимическую и химико-физическую обработку. Таковы, например, оригинальные туркменские молочные изделия агаран, чал, кара гурт, телеме, сымман, сарган.

Оригинальность молочных изделий туркменской кухни обусловлена не только своеобразием исходного продукта — верблюжьего молока, но и неповторимостью климатических условий Туркмении — сухих субтропиков, создающих особые условия для молочнокислого и дрожжевого брожения. Верблюжье молоко и изделия из него, главным образом чал, более характерны для западной и юго-западной части Туркмении, в то время как в оазисах на востоке и юго-востоке чаще употребляют овечье молоко.

В отличие от узбекской и таджикской кухонь в туркменской используется гораздо меньше овощей, что объясняется опять-таки климатическими условиями и в большинстве случаев полукочевым, а не земледельческим образом жизни туркмен в прошлом. Пожалуй, чаще используют редьку и помидоры, значительно реже и меньше — тыкву и морковь, еще реже — маш. Отсутствие овощей в рационе компенсируется отчасти зеленью — щавелем, туркменской лебедой (гара сельме), туркестанским шпинатом

(ысманак) и клубнями козельца (скор-ценера). Из фруктов наиболее распространен абрикос (урюк), используемый не только в мясные и мучные, но и в рыбные блюда. Из бахчевых широко используются дыни, арбузы.

Набор употребляемых пряностей несколько отличается от узбекского и таджикского. Наряду с неизменным луком и красным перцем у йомудов-прибалханцев, текинцев и сарыков, с черным перцем у йомудов-Огурджалинцев, большинство туркмен широко используют мяту, дику петрушку, ажгон, текинцы — бужгун (галлы фисташкового дерева) для блюд из дичи; вместо куркумы туркмены употребляют шафран (особенно огурджалинцы) и, наконец, асафетиду или ее заменитель — чеснок. От кухонь других среднеазиатских народов туркменская кухня отличается также набором жиров. Гораздо шире, нежели топленое курдючное сало, распространенное во всей Средней Азии, применяется в Туркмении топленое масло из верблюжьего молока (сары яг) и особенно кунжутное масло, которое туркмены используют не только при изготовлении мясных блюд, но и мучных, сладких, а также рыбных.

Наличие у туркмен рыбных национальных блюд, созданных прикаспийскими йому-дами-огурджалинцами, резко отличает туркменскую кухню в целом от других среднеазиатских кухонь. Даже у каракалпаков, живущих по берегам Амударьи и Сырдарьи, рыбные блюда встречаются более или менее эпизодически. А у огурджалинцев они занимают центральное место в кухне. При этом важно подчеркнуть не только то, что необычен сам по себе продукт, редкий в условиях Средней Азии, но и то, что технология приготовления его особая, Туркмены-огурджалинцы приспособили рыбу к традиционной среднеазиатской технологии (например, к обжариванию на вертеле или в перекаленном масле, в казанах), а также к традиционным азиатским растительным продуктам. — кунжуту., рису, урюку, изюму, гранатовому соку, которые с точки зрения европейцев, совершенно не сочетаются с рыбой. В результате получилось причудливое смешение, дающее благодаря тщательно продуманным пропорциям основных продуктов и искусному сочетанию пряностей и жиров новые, приятные и неожиданные вкусовые эффекты.

Основным условием для приготовления туркменских рыбных блюд является наличие совершенно свежей, лучше всего свежепойманной рыбы: только с такой рыбой может органически сочетаться сладко-кислая гамма приправ; при этом вопрос о сорте рыбы имеет уже более или менее второстепенное значение. Сами огурджалинцы используют преимущественно осетрину, севрюгу, а также морского и речного судака, сома, кефаль, сазана и кутума.

Для изготовления туркменских рыбных блюд вне Туркмении можно использовать, кроме перечисленных видов рыб, треску, мерлузу, макроруса, нототению, палтуса, всех окуневых и карповых рыб. При этом морская замороженная рыба или филе не нуждаются в предварительном размораживании. В то же время абсолютно исключается использование всех сельдевых, имеющих специфический запах, несовместимый со сладковато-кислой приправой.

Красную рыбу в туркменской кухне особенно часто используют для приготовления

шашлыков (балык шара), а также кавурдака (балык гавурдак). При этом полностью сохраняется та же самая технология, что и для мяса. Для балык шара кусочки рыбы, предварительно посоленные и пережженные на пруте (вертеле) с кружочками лука, обжаривают над углями. Для балык гавурдак а, как и для обычного кавурдака, небольшие кусочки рыбы, освобожденные от костей, обжаривают в собственном жиру (специально срезанном с брюшной части) в казане, иногда с небольшим добавлением перекаленного кунжутного масла, после закладывания в глиняные кувшины заливают растопленным курдючным салом.

Остальные рыбные блюда — гаплама, чёме, балык бе'рек, балыклы янахлы аш — представляют собой гораздо более сложные комбинации продуктов и приемов обработки. Некоторые из них напоминают приготовление плова и манты, т. е. изделий с мясом, другие же не имеют аналогов среди мясных блюд, так как быстрота приготовления рыбы по сравнению с мясом диктует особую технологию.

Огурджалинцы, как правило, подвергают рыбу смешанным способам предварительной и тепловой обработки. Например, рыбу вялят, а затем жарят; обрабатывают солью и кислотой, а затем томят или обжаривают; или же отваривают, а потом томят и обрабатывают кислотой. Основная цель этих операций состоит в том, чтобы приспособить рыбу к сладковато-кислой и сладковато-острой гамме сопутствующих продуктов и пряностей.

Таким образом, рыбные блюда, созданные туркменами юго-западной части республики, выделяются из общей среднеазиатской кухни и являются оригинальным вкладом туркменского народа в мировое кулинарное искусство. Вот почему при обзоре основных национальных блюд туркменской кухни мы обратим внимание в основном на наиболее оригинальные молочные изделия из верблюжьего молока и на рыбные блюда туркмен-огурджалинцев. Подавляющая часть туркмен, особенно соседствующих с Узбекистаном и Таджикистаном, т. е. в восточных и центральных районах Туркмении, более близки по своей кухне к народам этих республик. Различия в традиционных блюдах и вкусах прикаспийских туркмен и туркмен из восточных районов республики видны хотя бы из следующего примера. Когда текинцы едят говядину, то, если она им нравится, они говорят: «Какая прелесть, как баранина!». Когда же огурджа-линцы едят баранину, они хвалят ее на свой лад: «Какая прелесть — совсем как осетрина!»

Известно, что туркмены, как и остальные народы Средней Азии, пьют много чая, но текинцы, сарыки, мервцы пьют зеленый чай, как их непосредственные соседи — узбеки, а йому-ды-прибалханцы и огурджалинцы — черный чай, как казахи. При этом с черным чаем они пьют парное верблюжье молоко, которым чай как бы «заваривают», а затем ненадолго ставят на угли. Такое употребление молока вместо воды для заварки чая объясняется в значительной степени тем, что вода в районах обитания йомудов слишком солоновата и жестка.

Что касается сладостей, то у туркмен они в основном те же, что и у узбеков, но ассортимент их по существу сводится к набату и бекмесам (дошабам) из арбузного и реже виноградного сока. Единственной собственно национальной туркменской

сладостью является особая масса типа халвы, приготавливаемая из корней лилейного растения череш (чырыш) — *Eremurus grandiosa* L., —из которого йомуды добывают камедь трагант и варят из нее в сочетании с растительными соками (виноградным, арбузным, дынным и др.) и пряностями повидлообразную массу.