

При знакомстве с национальными кухнями узбеков и таджиков очень скоро обращаешь внимание не только на частое совпадение названий многих блюд,



но и на нечто более существенное — на совпадение подавляющего большинства принципов подбора продуктов и технологии приготовления пищи.

Причину такого сходства нельзя, конечно, объяснить лишь одинаковостью природных условий. Сходное пищевое сырье, которым располагают народы Средней Азии, конечно, в большой степени определяет своеобразие их кухонь, подбор сочетаний пищевых продуктов, но не может само по себе вести к совпадению принципов и приемов приготовления пищи, к использованию одной и той же кухонной техники. Причина сходства узбекской и таджикской кухонь, несомненно, связана с тесным переплетением исторических судеб этих двух народов.

Еще в IV-VII вв. в Средней Азии существовали две группы народов — одни из них были потомками древнего населения земледельческих оазисов, другие — пришлыми кочевниками-скотоводами.

Таджики являются потомками древнейшего ирано-язычного местного населения, существовавшего на территории Таджикистана за много веков до нашей эры. Они получили свое нынешнее название после арабского завоевания в VIII в. Уже в X в. таджики, исконным занятием которых всегда было земледелие и садоводство, сложились в народность.

С конца X в. на Среднюю Азию обрушились различные тюрко-язычные народы, уже до этого в течение ряда веков постепенно просачивавшиеся в среду местного ирано-язычного населения. Тюрки стали теснить таджиков из долин в горы или частично ассимилироваться с ними. К XII в. тюрко-язычное население Междуречья Амударья и Сырдарья составило основу узбекской народности. Вместе с таджиками оно подверглось в XIII в. монгольскому завоеванию, надолго прервавшему развитие среднеазиатских народов.

В начале XVI в. Средняя Азия была завоевана кочевыми племенами, оставшимися после распада Золотой Орды и пришедшими с севера, из кипчакских степей (ханский Казахстан). Они смешались с местным населением, особенно с тюрко-язычным, и стали заключительным этническим пластом в формировании узбекской народности. Поселившись в Междуречье, бывшие кочевники стали постепенно перенимать земледельческий уклад хозяйства таджиков и другого местного населения, их культуру и одновременно оказывать свое влияние. Так, с XVI в. в Средней Азии сложились Бухарское и Хивинское ханства, которые просуществовали до 1920 г. (с конца XVIII по

конец XIX в. существовало еще и третье - Кокандское ханство). Эти государства не носили национального характера. Как узбеки, так и таджики входили по частям и в Бухару, и в Хиву, и в Коканд. Этнические границы между этими народностями, если не считать разного языка, в быту и в духовной жизни вообще не были четко выражены. Гораздо большее значение приобретали социальные перегородки, резко отделявшие в этих феодальных государствах быт и культуру горожан и крестьян, торговцев и ремесленников, феодально-байской верхушки, мулл, муфтиев, кадиев и ишанов от массы трудящегося декханства.

Поэтому и кухня населения этих ханств различалась вовсе не по национальным признакам, а скорее по социальным, классовым. На столе декхан преобладали мучные изделия, лепешки, кислое молоко, немногие овощи, бобовые, в то время как зажиточные слои употребляли в основном мясные блюда, пернатую дичь, много фруктов и сладостей. Но при этом принципы кулинарной обработки, выработанные веками в процессе тесного взаимодействия разных народов Средней Азии, оказались в конце концов общим достоянием и были одинаковы у всех сословий и народностей, живших на территории нынешних Узбекистана и Таджикистана.

Для современной кухни узбеков и таджиков характерно использование большого количества мяса, преимущественно бараньего, и абсолютное исключение свинины и жирной домашней птицы — уток, гусей. Редко употребляется и другая домашняя птица (куры, индейки), в то время как пернатая дичь (фазаны, куропатки, перепелки) часто служит для пополнения рациона.

Для обоих народов показательно повышенное употребление в пищу местных зерновых (пшеница, джугара, рис) и бобовых (горох нут, маш), некоторых овощей (репа, тыква, редька, морковь), разнообразных фруктов и орехов (абрикосы, виноград, черешня, слива, дыни, фисташки, грецкие орехи). В то же время почти не встречаются рыбные блюда, ограничено употребление яиц.

Общим является использование в самые различные блюда, особенно в первые, кислого молока (катыка) и изделий из него (сузьмы, курта), одинаковый подход к использованию жиров (комбинации растительных и животных), повышенное употребление пряностей, особенно лука, красного перца, ажгона (зиры), базилика, куркумы, укропа, кинзы, мяты (реже используется чеснок). Из приправ, не относящихся к пряностям, популярны барбарис и буж-гун.

Однако, более чем в выборе продуктов, единство узбекской и таджикской кухонь обнаруживается в выборе основных кулинарных приемов.

Основными приемами тепловой обработки служит обжаривание — преимущественно в жирах и в меньшей степени на открытом огне — о на мангале или в тандыре (тануре). При обжаривании в жирах применяется специальное перекаливание масла, и обжариванию в одинаковой степени подвергаются не только мясные продукты, а также и мучные изделия и овощи. Другой прием — варка паром — тоже применяется как узбеками, так и таджиками.

Эти способы обработки породили и одинаковый кухонный инвентарь и пользование одним типом печи. Обжаривание ведут в казанах — открытых металлических котлах с толстыми стенками, варку паром — в специальных манты-касканах. Наконец, для таджикской и узбекской кухонь характерны одинаковые принципы подачи блюд к столу, их особая очередность, сильная загущенность супов, полужидкая консистенция вторых блюд и сочетания зерновых, бобовых и овощей с мясом и тестом (пловы, шавли, халиса, халим).

Таковы те главные черты, которые объединяют узбекскую и таджикскую кухни. Различия же между ними касаются частностей. Так, таджики наряду с бараниной охотно употребляют козлятину, чаще своих соседей едят дичь, а у узбеков есть некоторые блюда из конины и из молока, дошедшие до наших дней как напоминание о далеком кочевом прошлом их предков. Из бобовых таджики охотнее всего используют горный горох н у т, а узбеки предпочитают местную мелкую фасоль маш. Сохраняются различия и в композиции отдельных блюд, причем такие различия носят чаще всего региональный, а не национальный характер. В каждом крупном городе Узбекистана или Таджикистана — Хиве, Бухаре, Самарканде, Ходженге, Душанбе и других — издавна готовят свои виды плова (основного национального блюда и таджиков и узбеков) с несколько иными компонентами, чем у соседей, с вариациями в очередности закладки продуктов. Кроме того, в горной части Таджикистана и в густонаселенных районах издавна сохранялись и дошли до нашего времени блюда, свойственные исключительно таджикской национальной кухне и не имеющие узбекских аналогов (например, халиса, хушан). Они свидетельствуют о большей древности, сложности и изощренности таджикской кухни по сравнению с узбекской. Именно на таких блюдах мы и остановимся в разделе о таджикской кухне. А в разделе, посвященном узбекской кухне, будут рассмотрены как чисто узбекские блюда, так и общие для узбеков и таджиков кулинарные изделия, например различные виды распространенного супа — шурпы или жареных пирожков - самсы.

Поскольку численность населения в Узбекистане почти втрое больше, чем в Таджикистане, региональных блюд в узбекской кухне, естественно, больше. Поэтому целесообразнее начать рассмотрение среднеазиатских кухонь именно с нее. Однако прежде, чем перейти к рецептурам, необходимо более подробно разобрать особенности таких групп блюд в среднеазиатской кухне, как супы, мясные, овощные, мучные и сладкие блюда.

Приготовление этих блюд очень специфично, особенно если их сравнивать с теми же группами блюд европейской кухни. Супы занимают довольно большое место в узбекской и таджикской кухне. Их своеобразие состоит в том, что по консистенции они гораздо более плотны и очень часто напоминают скорее кашницу, чем суп в нашем обычном представлении. Кроме того, эти супы жирны, наваристы, поскольку содержат курдючное сало или топленое масло, даже если в них отсутствует мясо. Но помимо всех этих чисто внешних различий супы среднеазиатской кухни отличаются и составом продуктов и технологией приготовления. Специфическим является употребление в супах местных круп — маша (мелкой среднеазиатской фасоли) и джугары (сорго) — кукурузы, риса и их сочетаний. Из овощей почти обязательно присутствуют в супах морковь, репа, тыква,

причем в гораздо большей пропорции, чем в европейских супах. Чрезвычайно высока также норма употребления лука: втрое — впятеро больше европейской. Что же касается технологии среднеазиатских супов, то тут основной особенностью следует считать, во-первых, приготовление «жареных» супов (вначале жарят твердую часть, затем заливают ее водой), а во-вторых, употребление катыка и сузьмы для приготовления кисломолочных супов. Первый прием дает существенное сокращение времени при варке мясных супов, второй — сообщает супам совершенно особый кисловатый привкус, повышает их калорийность и усвояемость.

Наиболее распространенными типами узбекских и таджикских супов являются шурпа (шурбо), мастава (мастоба), атала (атола), угра (угро), пиева (пиёба) и кисломолочные супы (катыкли). При этом в таджикских кисломолочных супах доля молока снижается вдвое по сравнению с узбекскими, в то же время жирность молочного компонента повышается либо использованием вместо катыка сметаны, либо добавлением топленого сливочного масла. В таджикской кухне больше вариаций в приготовлении общих для обеих кухонь супов — пиевы, аталы, супа из джугары. Эти вариации не меняют, однако, самого блюда, а придают ему лишь несколько иной вкусовой оттенок.

Некоторые супы характерны только для узбекской кухни — такие, как куртова, шопирма, какурум, сихмон. Они основаны на использовании молочных продуктов и возникли, по-видимому, еще у кочевых предков узбеков. Другие супы, приготовляемые из зернового сырья (нутовый суп, кашк, бринчоба), встречаются только у таджиков и связаны с древнейшей земледельческой культурой.

С супами тесно связаны мясные блюда, так как большинство супов приготовляются с мясом или постдумбой (курдючной оболочкой), особенно у узбеков.

Общей особенностью в обработке мяса является привычка не отделять мясо от костей. И в супах и во вторых блюдах мясо варится и обжаривается обязательно вместе с костью. Исключением могут быть лишь кебабы, да и то лишь тогда, когда их готовят из вырезки. Специфическим приемом при обработке птицы и дичи является также обязательный съём с нее кожи, либо до, либо после тепловой обработки. Общим для обоих народов является и изготовление мясных презервированных блюд — кавурдака и хасипа (хасиба), которые едят в холодном виде или используют в виде полуфабрикатов в супы и пловы. Большинство мясных блюд состоит из одного мясного компонента, лишено всякого гарнира, если не считать лука. Характерны также комбинации из мяса и отваренного теста. Среди них самыми распространенными и известными за пределами Средней Азии являются манты (род крупных пельменей) и лагман, шима, манпар (виды лапши, приготовленной в сочетании с мясом). И те и другие блюда имеют различные вариации у узбеков и таджиков.

Несколько слов следует сказать об особенностях применения овощей. Самостоятельных овощных блюд в узбекской и таджикской кухнях почти не существует. Овощи используют в супах, иногда они выступают в роли закуски к мясным блюдам или пловам, и в этом случае их употребляют сырыми (лук, ревень, редька), но чаще служат своего рода полуфабрикатами к зерновым, мясным или мучным блюдам: зирвак к плову или шавле,

начинка к самсе, ваджа (кайла) к лагману или шиме. В таком случае с овощами поступают так же, как и с мясом — их обжаривают в большом количестве жира, затем смешивают с мясом, зерном или тестом. Выше уже упоминалось, что в узбекской и таджикской кухнях чрезвычайно широко используются мучные изделия как из парового, отварного, так и особенно из печеного и жареного теста. Не будет преувеличением сказать, что именно мучные изделия составляют в разных видах почти половину блюд среднеазиатской кухни, причем значительное количество их, особенно многочисленные виды лепешек, являются на 100% мучными и употребляются либо взамен хлеба, либо как самостоятельные блюда с катыком. Большинство мучных изделий, чаще лепешек (нони, патыров, лочире, чевати, катламы) и самсы, выпекают в специальной печи — тандыре (тануре), к раскаленным стенкам которой прикрепляются смоченные в воде мучные изделия. Уже одно это обстоятельство затрудняет приготовление среднеазиатских мучных изделий в иных условиях (например, в духовке газовой плиты), когда нельзя достигнуть необходимой температуры и, следовательно, получить изделие такой консистенции и вкуса, как в тандыре. Вот почему мы приводим только ограниченное число рецептов мучных изделий, причем таких, которые за неимением тандыра можно выпекать и в духовке и на примере которых можно показать специфику среднеазиатской технологии, например особенности закваски и замеса теста. Три других способа выпечки мучных изделий, применяемых в узбекской и таджикской кухнях, вполне доступны и вне Средней Азии. Это выпечка в котле — без масла и с масляной смазкой, выпечка между двумя сковородками на углях, а также жарение в перекаленном масле. Специфичен, разнообразен и обширен сладкий стол в узбекской и таджикской кухнях. Достаточно сказать, что ни узбеки, ни таджики, как и большинство других народов Среднего Востока (арабы, персы, турки), не знают десерта как завершающего, заключительного блюда. Сладости, напитки и фрукты, которые на европейском столе завершают любую трапезу, на Востоке употребляются дважды во время еды, а порой и трижды — их подают и до, и после, и в процессе приема пищи.

Правда, в последние годы этот обычай у узбеков и таджиков начинает постепенно исчезать, поскольку все большее число людей приходит к выводу, что употребление сладостей до еды портит аппетит, но по установившейся традиции и привычке на восточный стол и по сей день до начала обеда все равно ставят несколько видов сладостей, сладких напитков, свежих, сушеных и вяленых фруктов, особенно изюм и урюк, дыни и арбузы, а также поджаренные и соленые орехи.

Так же, как свежие фрукты, ягоды, виноград и дыни, весь обед в Узбекистане и Таджикистане сопровождает и чай. Чаем начинают обед, им запивают жирную мясную закуску и мучные изделия, а особенно вторые блюда, чаем завершают еду, запивая им сладости. В разных районах пьют чай различных типов. В большей части Узбекистана, особенно в сельских районах, на востоке и юге (Самарканд, Наманган, Андижан, Фергана, Коканд) предпочитают зеленый чай. В Ташкенте и в окружающем его Северном Узбекистане принято пить черный байховый чай. В Кара-Калпакии (запад республики) пьют и зеленый и черный, но преимущественно с молоком. В Таджикистане зеленый чай пьют в основном летом, черный же повсеместно зимой. Кстати, чай в Средней Азии употребляют без сахара.

Из других характерных напитков, приготовляемых к столу, можно отметить шербаты (шарвати) — фруктовые отвары (или «завары») с сахаром. В Узбекистане, правда, шербаты распространены меньше, чем в Таджикистане, поэтому о них будет сказано в главе о таджикской кухне.

Что же касается собственно сладостей, то их можно разделить на шесть групп: к и е м ы (фруктовые и овощные сиропы), б е к м е с ы (концентрированные сгущенные фруктовые и ягодные соки типа патоки), н а в а т ы (различные сочетания кристаллического и уваренного виноградного сахара с добавлением красителей и пряностей), сладости на ореховой и изюмной основе и, наконец, разнообразные халвы и халвообразные сладости. Большая часть их известна за пределами Средней Азии как восточные сладости, не имеющие четкого национального признака. Действительно, такие сладости, как н а в а т ы и халвы, готовят по всему Среднему Востоку, «родиной» их являются различные центры и в Иране, и на территории наших среднеазиатских республик. Надо сказать, что узбекские и особенно таджикские кондитеры (кандалатчи) издавна были в числе известнейших на Востоке. Однако приготовление именно этих знаменитых сладостей настолько специфично, основано на использовании особых печей и инструментов, сложных навыков (например, быстрое растягивание руками густого сахарного сиропа в нити), что воспроизведение их в домашних условиях невозможно или крайне затруднительно. Для приготовления большинства видов настоящей халвы требуется, например, кунжутное семя, крепкий отвар туркестанского мыльного корня (колючеяистник метельчатый) и различные пищевые красители (например, куркума).

Поэтому здесь даны рецепты лишь тех сладостей, которые могут быть без особого труда приготовлены домашним способом и которые вследствие этого реже можно встретить в торговле — это различные орехово-фруктовые смеси и халвоподобные сладости, не содержащие сапонинов. При этом отобраны, насколько возможно, наиболее характерные для Узбекистана и Таджикистана сладости, хотя многие из них распространены и в других среднеазиатских республиках. В то же время рецепты сладостей, популярных и в Узбекистане, но более всего характерных для Таджикистана, приводятся в разделе о таджикской национальной кухне, хотя национальная грань в области приготовления кондитерских изделий у среднеазиатских народов весьма условна.