

КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО: от быжи до верещаки

Национальная кухня — отражение культуры и истории народа. Традиционные рецепты передаются из поколения в поколение, сохраняя «тот самый» вкус. Мы разобрались, насколько хорошо представлены «канонические» блюда армянской, казахской, киргизской, русской и белорусской кухни в Минске и окрестностях.

ШАШЛЫК НА ПЯТЬ ЗВЕЗД

Армения ассоциируется с качественным коньяком и отличным мясом. Именно поэтому в меню каждого ресторана, предлагающего национальную кухню, легко найти сразу несколько видов шашлыка. В столице и пригороде заведений, в которых готовят традиционные армянские блюда, меньше десятка. О том, какой должна быть настоящая национальная кухня Армении, нам рассказала Эмма Мхитарян, магистрант из Еревана:

— Для армянской кухни характерно обилие трав и овощей. Сушеные травы добавляются в качестве приправы практически в любое блюдо. Самыми широко используемыми являются красный базилик, кинза, укроп и розмарин, различные сорта шпината и спаржи. Из овощей наиболее любимые для армян — перцы и баклажаны. Самые характерные блюда — пшеничная каша ариса, долма с виноградными листьями и овощами, горная форель с гранатовым соусом. Шашлык тоже считается национальным блюдом: его обязательно готовят на все праздники. На свадьбах есть даже специальная мелодия, под которую выносят шашлыки и лаваш. Их предлагают сначала крестному свадьбе, а потом остальным гостям.

ЕДА КОЧЕВНИКОВ

А вот ресторанов с национальной казахской кухней в столице нет. В меню минских заведений можно найти лишь некоторые блюда, распространенные в Казахстане, например лагман. Мугалима Торекулкызы, которая недавно переехала в Минск из Алматы, рассказала, чем интересна традиционная кухня:

— Чтобы обеспечить себя и животных едой, казахи много кочевали и дружили со всеми соседними народами — татарами, узбеками, уйгурами, — у которых есть овощи и фрукты. Традиционно жители

Казахстана пьют горячий жирный чай с соленым маслом. Коровы с табунами не кочуют, а соленое масло, в отличие от молока, хранится долго. Из молочных продуктов еще есть курт — твердый как камень, соленый, на солнце высушенный творог. Казахи пьют скисшее кобылье молоко —



Баурсак.

кумыс. С чаем едят курагу, изюм, инжир, орехи, которые покупают у узбеков и возят с собой. Я уже полгода живу в Беларуси и скучаю по вяленой на солнце, скрученной в жгуты, тягучей, ароматной, сладкой дыне. Здесь такую не продают. Еще из сладостей есть жент — толкно из пшена с маслом и изюмом. Дети любят. Супы (коже) готовят так: кипятят воду, в ней варят любую крупу и крошат туда курт. Основа питания — мясо. Копчености и баранина во всевозможных вариациях. К ним жарят и варят пшеничное тесто. Жареное тесто — баурсак, вареное тесто с вареным мясом — бешбармак. Едят его обязательно руками, название переводится как «пять пальцев». Крепкий соленый бульон подают отдельно в пиалах — это шорпа. Для бешбармака также часто варят традиционную колбасу.

Видов ее много: казы, шу-жук, карта, жая... Еще бывает куырдак — тушеная смесь легких, сердца, печени. Так что представить себе казаха-вегана трудно. Очень любят казахи соседскую уйгурскую кухню — манти, плов, самсу, чоч нан.

СОХРАНЯЕМ ТРАДИЦИИ

Аналогичная ситуация с киргизской кухней. В белорусской столице национальные блюда Кыргызстана попробовать негде. Между тем кулинарные пристрастия этого восточного народа могли бы прийтись по вкусу многим белорусам, любящим сытно поесть. Зарина Уметалиева, которая сама любит готовить национальные блюда, рассказала о традиционной кухне киргизов:

— Национальные блюда отличаются некой пикантностью, во многие из них добавляют пряности и травы, например джусай. Его в Кыргызстане маринуют или солят. По традиции джусай добавляют

в лагман — это одно из самых распространенных блюд. Еще популярны быжи (это своеобразная домашняя колбаса, наполненная фаршем из ливера, курдюка и риса, приправленного чесноком) и чучук. В Кыргызстане некоторые традиции частично переплетаются с обрядами других тюркоязычных стран, но все равно во всем чувствуется национальный колорит. У меня особенная семья: моя мама русская, а папа — киргиз, поэтому мы чтим разные традиции. Празднуем и православную Пасху, и Курбан Айт. Иногда дома устраиваем дни киргизской кухни.



В Беларуси привыкли называть это блюдо долмой. А в Армении оно называется «толма».



Верещака.

ЗДЕСЬ РУССКИЙ ДУХ

А вот с русской кухней таких проблем нет. В столице и ее окрестностях порядка полсотни ресторанов, которые готовят для своих посетителей национальные блюда. Есть из чего выбрать. Одни делают ставку в интерьере на дворянское убранство, другие — на уникальное меню. К примеру, в ресторане русской северной кухни можно найти строганину из нельмы по-якутски. Однако большинство предлагают разнообразие и вместе с русской кухней готовят европейские блюда. Оксана Путан, блогер из Санкт-Петербурга, рассказала, как стоит преподнести национальную кухню за границей:



Кабачковая икра, как и другие ее виды, стала русским брендом.

— Отличающей особенностью русской кухни является большое количество используемого растительного и сливочного масла в приготовлении, выпечка на основе творога и тепловая обработка почти всех овощей и фруктов в рецептах.

Самым популярным рецептом русской кухни на английском языке являются пельмени, гречка с грибами, тушеная капуста и, как ни странно, салат из крабовых палочек с огурцом, кукурузой и майонезом — об этом говорит и статистика поисковых запросов, и количество «лайков» к определенным рецептам. А в кафе, тем более зарубежном, лучше продавать не блюда сами по себе, а способы приготовления как бренд. Вместо салатов и закусок — три вида икры. «Заморская баклажанная», кабачковая и грибная. «Русская икра» — давно уже бренд. Вместо супов нужны соленья — мясная, рыбная,

грибная. Для того чтобы иметь возможность профессионально готовить и продавать национальную кухню в любой стране мира, нужно, чтобы она была понятна по составу продуктов (т.е. человек должен видеть и понимать, что он ест), готовилась из продуктов, которые должны быть в шаговой доступности, имела минимальный разброс в количестве продуктов и максимальную возможность предварительной заготовки.

КАК У БАБУШКИ

Белорусская кухня также не отстает. Десятки ресторанов позиционируют себя как заведения с национальными кулинарными традициями.

Тем не менее не в каждом из них можно найти, например, крамбамбулю (настойку на меду) или вантробянку (домашнюю колбасу из субпродуктов). Многие ограничиваются драниками или вписывают белорусские блюда в европейскую кухню. Те же, кто делает национальные традиции своей «фишкой», идут по пути или шляхетской усадьбы, или крестьянского дома. Первые ставят на роскошное оформление интерьера, отсылающего нас к временам белорусских магнатов, вторые — на знакомую каждому крестьянскую хату, аккуратную и уютную. Мария Шакун, хозяйка одной из агроусадьб, расположенной недалеко от столицы, рассказала, какие белорусские блюда она готова предложить своим гостям: — Традиционно я готовлю разные драники. Есть у нас шурпа охотничья. Она готовится из дичи. Мясо косули разваривается, суп получается сытным и насыщенным. Есть у нас фирменное блюдо, которое готовят под Воложином, — рулька с шальбабоном и панцаком. Шальбабон — это фасоль, панцак — это перловка. Рулька закладывается в горшок, и все тушится в печи. Это такой местный рецепт.

Надежда АНИСОВИЧ.
anisovich@zviazda.by