

Эта пустая страница добавлена для облегчения просмотра в режиме Facing Pages (разворот), который дает наиболее полное представление о том, как выглядит печатная версия.

Наталья
Жуковская

Не запивайте мясо тарбагана горячим чаем

Ностальгия этнографа по монгольской кухне

Монгольская кулинария не входит в число самых изысканных кухонь мира. О ней не тоскуют, причмокивая и закатывая глаза, западные гурманы, да и китайцы с японцами вежливо промолчат, если в их присутствии вдруг взять и похвалить полусырую монгольскую баранину или упомянуть о пользе для здоровья высушенного до состояния полного окаменения сыра. Впрочем, и те и другие теряют свою невозмутимость, если речь заходит о кумысе — все, что лечит от болезней, укрепляет иммунитет, повышает потенцию, необыкновенно ценится представителями этих двух дальневосточных культур, а кумыс — именно то самое и есть.

В европейских, американских и японских ресторанах иногда можно встретить блюда, считающиеся монгольскими. Некоторые из них называются не иначе как «чингисхан». Однако это не более чем способ привлечь клиентов с помощью имени самого знаменитого в мире монгола. «Чингисханы» разных стран не похожи друг на друга, да и вообще не похожи ни на что монгольское. Окажись дегустатором этих блюд сам великий создатель Монгольской империи, я бы не позавидовала владельцам этих ресторанов.

Наталья Львовна Жуковская — доктор исторических наук, профессор, заведующая отделом Института этнологии и антропологии РАН.

Монгольская кухня, возникшая на мясо-молочной основе, не очень разнообразна, особенно если речь идет о классических кочевниках и том периоде истории, который мы называем ранним средневековьем. И в будни, и в праздники в те времена ели одно и то же, только в праздники этой еды было намного больше: чаще всего лишь слегка

проваренную баранину, гораздо реже – говядину или конину. Объяснение этому простое. Овец в кочевом стаде намного больше, чем коров и лошадей. Коровы нужны для получения от них молока, лошади – для кумыса. Кроме того, конь в хозяйстве кочевника – главное ездовое животное, и его надо беречь. Кое-где на юге и западе Монголии водились верблюды и яки – скотина гордая, вьючная и ох как необходимая при бесчисленных перекочевках. Так что ели баранину и еще раз баранину. А почему лишь слегка проваренную, тоже понятно. В полусыром мясе отлично сохраняются витамины и микроэлементы, съеденные овцами вместе с травой на пастбище. Организму кочевника они тоже необходимы. Вот и совмещали они приятное с полезным – мясо с витаминами. Кроме того, как утверждают монголы, у тех, кто ест такое мясо с детства, зубы крепкие, белые и никогда не болят. Зерно, мука и изделия из них в жизни кочевников в тот период их истории были сведены к минимуму: в степи собирали дикий, называемый «черным» ячмень, толкли его на зернотерках, муку разводили в бульонах и чае.

После того как Чингисхан, его сыновья и внуки в XIII в. завоевали огромные простран-

ства Азии, в том числе Северный, а затем и Южный Китай, Корею, территории нынешних Ирана, Афганистана, Кавказ и Русь, монголы создали на завоеванных землях огромную империю, распавшуюся потом на самостоятельные государства. Правителями их были монголы, а подданными – побежденные народы, в основном земледельцы. Они, как и прежде, сеяли рис, пшеницу, рожь, возделывали виноградники и сады, на огородах выращивали овощи. И завоеватели монголы постепенно приобщились к кухне завоеванных ими народов, научились есть мясные и овощные пловы из риса, мясные супы, заправленные лапшой, сделанной из пшеничной муки, а не из той, что получали на ручных зернотерках, когда толкли дикий ячмень и просо.

Обретя благодаря соседям разнообразие, монгольская кухня слегка утратила свою кочевую специфику. Слегка, но не совсем. Кочевое меню сохранило ряд блюд и напитков, приверженность к которым, пожалуй, способна сформировать понятие «степной гурман». И на первое место среди них следует поставить *суутай цай* – монгольский чай с молоком, поскольку именно им начинается и им же заканчивается любая трапеза в Монголии.



Чай или сун?

Монголы совершенно нестандартно понимают, что такое чай. Привычный нашему вкусу и глазу прозрачный напиток желтого, зеленого или коричневого цвета с гаммой промежуточных оттенков им известен в основном теоретически. Такой чай они у себя дома не пьют, но могут угостить им гостя из Европы, Америки, Китая или Индии просто из уважения к тому, что принято у того на родине. А про себя при этом подумают: «Э-эх! Да разве это чай? Вот наш чай — это чай...»

Так что же такое чай по-монгольски? Если вы думаете, что это только вода, заварка и молоко, то глубоко ошибаетесь. То есть они, конечно, в нем присутствуют, но только в виде основы. Чтобы приготовить монгольский чай, требуется не менее

полведра воды, желатель- ное из



горного ручья, ну а если его нет поблизости, то из степного колодца. В последнем часто много песка, древесных листьев, небольших сучков, жучков и прочего, что вместе со степными ветрами залетает под не-

плотно закрытые крышки колодцев. Поэтому воде надо дать отстояться, слить ее в другое ведро и только после этого приступать к приготовлению чая.

В очаге, который сложен из крупных камней или кирпичей в центре юрты, разжигают огонь. Топливом чаще всего служит *аргал* — сухой навоз крупного рогатого скота (коров, яков, сарлаков). Его надо собрать в степи, просушить, сложить в виде пирамиды и прикрыть сверху ну хотя бы старыми шкурами. Это нужно для защиты от дождя и для того, чтобы всегда



иметь под рукой сухое топливо. Можно, конечно, положить в очаг сухой хворост и даже поле- но-другое дров, но где их взять в степи? Ведь на десятки километров вокруг нет ни кустов, ни деревьев, а *аргал* всегда под рукой. Кроме того, он лучше разгорается в очаге и дольше хранит тепло.



Затем на очаг ставят чугунный котел, наливают в него полведра воды, закрывают крышкой и ждут, когда вода закипит. Произойдет это быстро.



У кочевников степной зоны Евразии есть даже единица измерения времени, которая называется «вскипятить один котел чая» — это три- пять минут. В закипевшую воду бросают горсть «кирпичного» чая и ждут, когда вода в котле примет насыщенный зелено- вато-коричневый цвет. «Кирпичный» чай или «кирпич» чая — так называли зеленый чай грубого помола, в котором в равной пропорции были перемешаны листья и ветви чайного куста. Его выра-

Монгольская посуда удобна в кочевом быту.

шивали в Китае, там же обрабатывали, прессовали примерно в двухкилограммовые «кирпичи» и в таком виде экспортировали в соседние страны наряду с другими более качественно обработанными сортами.

Монголам чай стал известен с конца XVI в. Вероятно, элите монгольского общества, многое заимствовавшей из Китая в устройстве своего повседневного быта, были доступны тонкие изысканные сорта китайского чая, но в народе получил распространение именно «кирпичный» чай.

После пары минут кипения в воду вместе с заваркой вливают молоко, бросают щепотку соли (для восстановления соляного баланса в организме, нарушающегося из-за обильного потоотделения летом на сильной жаре)



и начинают помешивать образовавшийся напиток черпаком. Зачерпнув чай, поднимают черпак над котлом на высоту до полуметра и выливают содержимое в котел. Так повторяется 8–10 раз, после чего чай считается готовым. Его сливают в особую посуду – металлический цилиндр *домбо*, а в наши дни – в обычный чайник. И уже потом разливают в пиалы.

Однако это еще не все. Чтобы усилить питательность чая, в него добавляли прожаренную муку дикого ячменя или проса, а для придания чаю особого привкуса – зерна прожаренного риса. В чай можно положить молочные пенки, костный мозг барана, растертое в порошок вяленое мясо, мелкие кусочки бараньего курдюка. В горячем чае можно развести сухой творог – чаще всего именно его в разных формах (круглый, как лепешка, рассыпчатый, как колотый сахар) подают монголы к чаю. А еще в него можно влить ложку другую молочной барды, оставшейся после перегонки водки. Словом, в монгольский чай можно положить абсолютно все, что есть съедобного в юрте, и тогда из него получается тот самый чай, который очень похож на наш суп. Пили его – или, если хотите, ели – по 4-5 пиал за один прием.



Семья тарбаганов на вечерней прогулке. Открытка.

Кому боодог, а кому и хорхог

В степях Монголии, Северо-Восточного Китая и Южной Сибири обитает симпатичный зверек тарбаган, он же монгольский сурок. У него довольно приятный мех — серебристый с желто-бурым и зеленоватым оттенком. Шапки и шубки из него очень нравятся женщинам отнюдь не только в Центральной Азии, и уже одно это делает его объектом промысловой охоты. В конце лета — начале осени, когда тарбаган уже отъелся на летних травах и диких злаках, нагулял жирок и шкурка у него заблестела, охотники выходят на промысел. Охотиться на него нетрудно: сытый тарбаган ленив, неповоротлив и любопытен. Вечерами в лучах закатного солнца он любит вылезти из норы, постоять возле нее, полюбоваться закатом и слегка посвистеть, выражая тем самым удовольствие по поводу всего, что его окружает. При этом он с любопытством прислушивается, не раздастся ли ответный свист — это значит, что где-то поблизости есть самочка, — и если услышит его, то немедленно двинется в том направлении, желая познакомиться. На этом и ловят его хитрые охотники, прекрасно имитирующие свист тарбагана. Стреляют обычно в голову, стараясь не испортить шкурку.

Но не только ради шкуры охотятся на тарбаганов. Монголы — большие любители и ценители его мяса. Пожалуй, только они еще сохранили любовь к этому экзотическому блюду, остальные народы на территориях его обитания это делать боятся, т.к. во время эпидемий чумы тарбаганы являются ее разносчиками. Однако монгольские охотники утверждают, что всегда могут по поведению

и свисту отличить больного тарбагана от здорового и поэтому, ничего не боясь, продолжают охотиться.

Как приготовить тарбагана? Блюдо первое, самое распространенное — тарбаган вареный. Варят его в обычном котле. Чем больше в нем жира, тем он считается полезней, особенно для людей, страдающих желудочными и легочными болезнями. Вареное мясо тарбагана нежное, похоже на кроличье. Едят его и в холодном, и в горячем виде, но запивать следует обязательно холодным чаем с молоком, в то время как все остальные виды мяса запивают горячим чаем. Объясняется это особым привкусом тарбаганьего мяса, который в сочетании с горячим чаем вызывает неприятную отрыжку. Именно это так называемое послевкусие отталкивает почти всех европейцев и даже некоторых монголов от гастрономических экспериментов с тарбаганами.

Блюдо второе, перед которым устоять невозможно. Называется оно *боодог*. Практически у всех, кто его когда-либо пробовал, при этом слове начинается обильное слюноотделение. Делают его так: берут тарбагана (впрочем, иногда его заменяет козленок), искусно отделяют голову от туловища, через горловину вытаскивают внутренности, кости, через нее же внутрь забрасывают раскаленные на огне камни и, крепко перевязав горловину, все это кладут в угли. Когда дойдет до нужной кондиции, вспарывают брюхо, стараясь не пролить чудесный наваристый бульон, осторожно вычерпывают его, подсаживают и пьют, а затем, вынув камни, отрезают себе по куску мяса — нежного, пропеченного, пахнущего степью, камнями, ручьем, из которого камни взяты.

Ученые утверждают, и, наверное, в этом есть доля истины, что боодог — наследие еще докочевых времен в истории монголов. Так или почти так могла выглядеть трапеза охотников, подстреливших желанную добычу. Кочевники сохранили это блюдо в своей кухне как память о былых временах, а также потому, что не прочь изредка побаловаться охотой. Когда-то облавные охоты знати кончались многодневными пиршествами. Туши зверей жарили на вертелах, запекали в ямах, заполненных углями, и, наконец, делали из них боодог.

Попробовать сейчас настоящий боодог удается редко, появился его модернизированный вариант, его называют *хорхог*. Модернизация коснулась прежде всего сосуда. Если раньше в этой роли выступала сама тушка животного, то теперь это алюминиевый бидон — обязательно с плотно прилегающей крышкой.

Наконец, блюдо третье — внутренности тарбагана, его печень, почки, сердце, легкие. Их отваривают, мелко рубят и перемешивают с растущим в степях Монголии диким луком или чесноком.

Кумыс не пьют рюмками

Кумыс попал в «Историю» еще в V в. до н. э. благодаря Геродоту. Он описал способ его приготовления скифами. В последующие века упоминания о кумысе встречаются в китайских придворных хрониках, описаниях путешествий по странам Востока, совершенных европейскими миссионерами и учены-

ми. С конца XVIII в. этим напитком заинтересовалась медицина, были открыты его антибиотические свойства, способность содействовать лечению легочных и желудочно-кишечных болезней, восстанавливать силы организма после длительной депрессии и голодной зимы и весны.

Родина кумыса (по-монгольски он называется *айраг*) — степи Евразии, где сотни лет жили и живут народы, занимающиеся кочевым или отгонным скотоводством. Их стадо состояло из овец, коз, верблюдов, крупного рогатого скота и большого количества лошадей, но кумыс делают из кобыльего и только кобыльего молока. Напитки, приготовленные из коровьего, козьего, овечьего, верблюжьего молока, а также из молока буйволиц, кумысом называться не могут. Готовят его летом, после того как лошади вволю наедятся молодой сочной травы. Доят кобылиц обычно мужчины и делают это по 5–6 раз в день. Надоенное молоко сливают в большие бурдюки из бычьих шкур и заквашивают. Наилучшей закваской считается небольшое количество старого кумыса, сохранившегося с прошлого сезона. А если внутри бурдюка на его боках есть осевшая творожистая масса — остаток прежнего кумыса, то никакой иной закваски вообще не надо. Влитое в такой бурдюк свежее кобылье молоко начинает бродить практически сразу, но оптимальной степени готовности достигает через 3–5 дней.

В технологии изготовления кумыса есть два важных момента: во-первых, молоко обязательно должно быть свежее, ни в коем

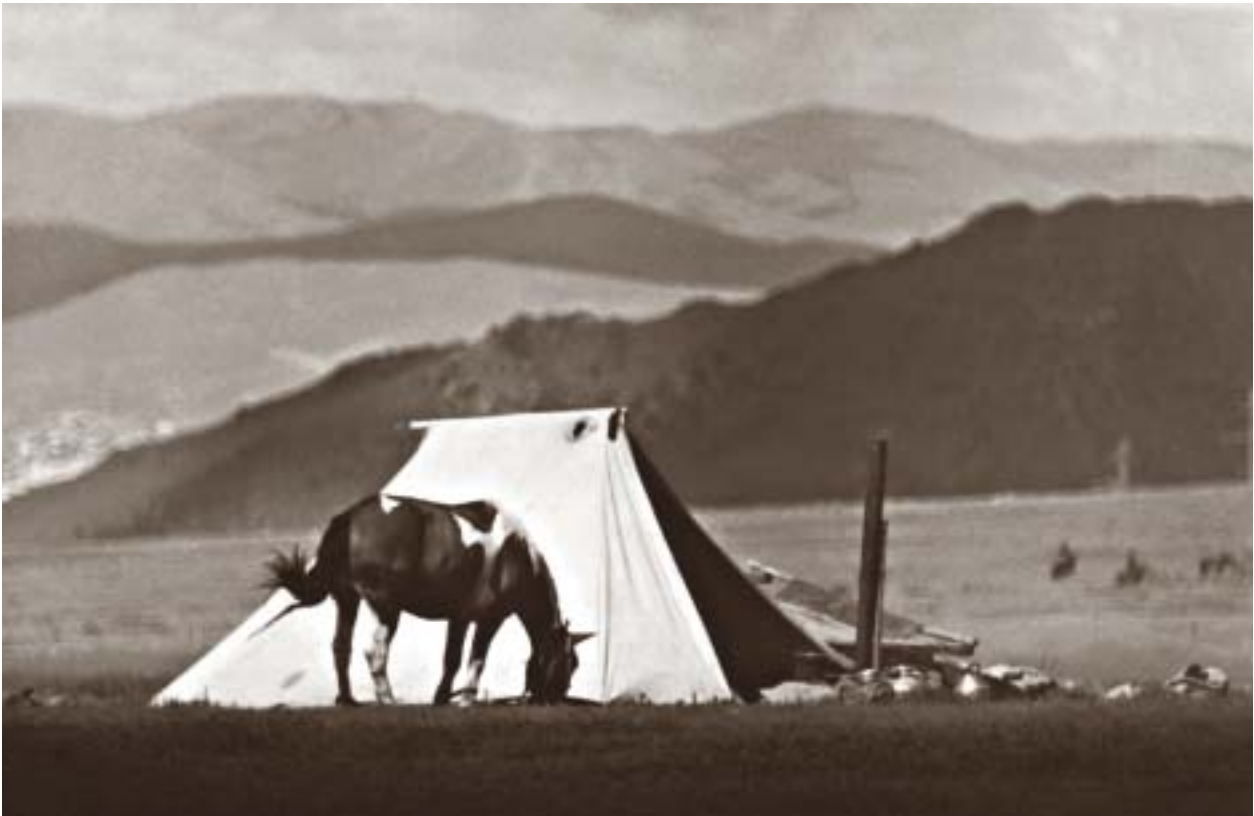
Доение кобылиц.



случае не кипяченое; во-вторых, его следует постоянно взбалтывать, не менее 5000 раз в сутки, а можно и больше. Для этого в бурдюк, подвешенный на кожаных веревках недалеко от входа в доме или в юрте, вставляли специальную болтушку-мутовку, и все члены семьи, проходя мимо, старались по несколько раз взболтать молоко. Чаше всего это поручали детям, и они относились к этой почетной обязанности со всей ответственностью. Чем гуще, жирнее молоко, тем дольше оно бродит и тем вкуснее из него получается кумыс. На вкус он немного

Французский монах Гильом Рубрук, побывавший в качестве посла короля Людовика IX у монголов в XIII в., дал такую оценку кумысу: «...он оставляет на языке вкус миндального молока и доставляет много приятности внутренностям человека...»

Итальянский купец Марко Поло, проживший долгое время при дворе китайских императоров монгольской династии Юань, пишет о том, что император Хубилай имел личный табун в десять тысяч кобылиц, «белых, как снег, без всяких пятен». Кумыс из молока этих кобылиц имели право пить



кислый, содержит небольшое количество алкоголя (1,5–3%), если выпить много, а почти все кочевники — большие любители этого напитка, то можно сильно опьянеть со всеми вытекающими последствиями. А лучше пить в меру, особенно первый кумыс, полученный сразу после начала доения кобылиц, — он более густой и вкусный, чем в последующие месяцы, и более полезный для здоровья.

Кумыс — напиток нежный, деликатный, плохо переносящий перевозку. Лучше всего он чувствует себя в кожаных бурдюках и деревянных ведрах; в металлических сосудах (ведрах, бидонах) он окисляется и портится. Пьют его обычно из фаянсовых пиал. Некоторые из них, вмещающие до 1 литра, сделаны специально для питья кумыса.

только члены императорского рода и те, кому члены этого рода воздавали особый почет и уважение. Ежегодно в 28-й день 7-го месяца по совету «звездочетов и идолопоклонников» великий хан «разливал молоко по земле и по воздуху», т. е. совершал жертвоприношения духам, охранявшим его самого, его подданных и подвластные ему земли. К дню этого праздника кумыс запасали в больших сосудах, специально предназначенных для церемоний такого рода.

Существовало два вида кумыса — «черный» и «белый», что, однако, не означало, что первый действительно имел черный цвет. «Черным» назывался кумыс высшего качества, употреблявшийся для всех сакральных церемоний на государственном уровне, тот кумыс, который пили члены

императорской семьи, а также наиболее уважаемые лица, и тот, которым угощали послов иноземных держав.

Разница между тем и другим кумысом определялась технологией изготовления. Большое количество обычного кумыса, собранное в течение нескольких дней, доливали свежим кобыльим молоком, сильно взбалтывали и давали отстояться в течение ночи. За ночь почти все творожистое вещество оседало на дно, а верхний прозрачный слой отстоявшейся жидкости осторожно сливали. По сравнению с исходным количе-

ное и будничное, семейное и ресторанное, индивидуальное и коллективное.

Для начинки используется смесь баранины и говядины, к которым добавляют немного лука и чеснока, чаще всего их дикорастущие виды, встречающиеся в степях Монголии, а в последнее время — перец, тмин, морковь, капуста. Мясо мелко рубят ножом вручную. Никаких мясорубок, облегчающих нашим хозяйкам жизнь, но лишаящим мясо сока, в кочевом обществе никогда не было, и потому мясо всегда было сочным, и внутри каждого пирожка (или, если хотите, пельменя) за 15–20 ми-



ством кумыса его получалось немного, но зато крепость была значительно выше обычной крепости «белого» кумыса. Именно поэтому он получил название «черный», что у монголов было синонимом слова «крепкий».

Китайское или монгольское?

Бозы — это лицо монгольской кухни. Когда начинаешь с нею знакомиться, то первое, чем тебя угостят (после чая, разумеется), это они. Крупные пельмени или, если хотите, пирожки с мясом, сваренные на пару, — вот что такое бозы. Готовить их умеют мужчины и женщины, юноши и девушки — все от мала до велика. Это блюдо праздни-

нут варки на пару возникает нежнейшая бульонная субстанция. Едок осторожно берет двумя руками ещё горячие бозы, надкусывает их и, зажмурившись от удовольствия, сначала с громким всхлипом высасывает этот бульон, стараясь не уронить ни капли, и лишь потом съедает мясную начинку. Тесто многие монголы воспринимали и продолжают воспринимать не как съедобную часть пирожка, а всего лишь как сосуд для варки мяса, и потому не едят его совсем или съедают лишь небольшую часть, оставив остальное горкой на тарелке. Готовя бозы, монголы стараются сочень делать потоньше, а мяса класть побольше.

Китайцы, которые тоже знают и любят это блюдо, поступают наоборот: мяса внутрь закладывают мало, а тесто делают потолще. Есть даже монгольский анекдот,

отражающий этнокультурную специфику вышеописанного блюда.

— Скажите, учитель, — спросил ученик академика Ринчена (известного ученого и культурного героя сериала монгольских анекдотов. — Н.Ж.). — Бозы — это китайское блюдо или монгольское?

Учитель подумал и ответил:

— Если много мяса и мало теста, то монгольское. А если много теста и мало мяса, то китайское.

И кочевники Монголии, и оседлое население Китая считают это блюдо своим.

Монголы искренне недоумевают и даже обижаются, когда слышат, что их любимые бозы — это китайское блюдо и даже название его произошло от китайского слова баоцзы, что означает пампушки с любой мясной или овощной начинкой, сваренные на пару. Однако ничего обидного в этом нет. Просто бозы — блюдо маргинальное, родившееся на стыке двух культур — кочевой (от нее в бозах мясо) и оседлой (от нее в них тесто). Обижаться на историю культурных заимствований — дело бессмысленное. Они такие, какие есть.

Эпикриз

Несколько лет назад мы с мужем зашли в Вашингтоне в китайский ресторан, каких в Америке немало. Зал был пуст, и мы оказались единственными посетителями. Вежливый официант с дежурной улыбкой положил перед нами меню, в котором я сразу углядела рубрику «монгольские блюда». Сработала ностальгия по экспедиционной жизни в Монголии, и я сказала официанту, что с удовольствием съем что-нибудь монгольское, ибо много лет провела в этой стране и скучаю по ее пище. На лице официанта мелькнула легкая тень беспокойства, и он что-то сказал хозяину ресторана, указав на меня. «Баранина по-монгольски», которую нам принесли, была великолепна: нежные, мягкие, маленькие кусочки мяса, прожаренные в каком-то приятном, чуть-чуть перченном соусе, с гарниром из разноцветных овощей. Съели с удовольствием. Когда расплачивались, официант спросил:

— Вам понравилось?

— Очень, — ответила я. — Но только к Монголии это блюдо не имеет никакого отношения.



Праздника без кумыса не бывает.

В оформлении статьи использованы фотографии Сергея Щербакова и работы монгольского художника Марзана Шаравы.