

«Это король узбекской кухни» О ПЛОВЕ

Шеф-повар ресторана «Марракеш» Абдумалик Ачилов



— Расскажите, когда появился плов?

— Точно трудно сказать, но примерно веков десять тому назад. Это по-настоящему легендарное блюдо, оно упоминается в старинных летописях. Создание этого блюда связывают с именем Абу Али ибн Сина, или Авиценны. По легенде он с помощью плова вылечил сына правителя Бухары. Кстати, в узбекском названии плова — «палов ош» — есть начальные буквы всех его ингредиентов: «п» — «пиёз» (лук), «а» — «аёз» (морковь), «л» — «лахм» (мясо), «о» — «олио» (жир), «в» — «веет» (соль), «о» — «об» (вода), «ш» — «шалы» (рис).

— Вы так подробно изучали историю создания плова?

— Мне это интересно! Плов — это король узбекской кухни. У меня на родине говорят так: «Если ты бедный — ты ешь плов. Если богатый — ты ешь только плов». Почетных гостей мы обязательно угощаем пловом. Плов у нас подают на свадьбах, которые празднуются с восточным размахом, мы готовим и едим плов на юбилей, без этого блюда у нас не обходится ни одна дружеская встреча. В узбекских семьях приготовлением еды занимаются женщины, но считается, что искусством приготовления настоящего праздничного плова владеют только мужчины. В Узбекистане принято ре-

В УЗБЕКСКОЙ КУХНЕ ИЗВЕСТНО БОЛЕЕ ПЯТИДЕСЯТИ РАЗНОВИДНОСТЕЙ ПЛОВА: С МЯСОМ И КУРИЦЕЙ, С ГОРОХОМ И КАРТОФЕЛЕМ, НА БАРАНЬЕМ КУРДЮЧНОМ САЛЕ, С АЙВОЙ И ЧЕСНОКОМ

шать все насущные проблемы — личные, деловые, общественные — за дастарханом, на котором обязательно будет плов.

— Какие виды плова бывают?

— Все зависит от местных традиций и повода для трапезы. На свадьбу — один рецепт, на другой праздник — другой рецепт. Имеет значение и время года. В узбекской кухне известно более пятидесяти разновидностей плова: с мясом и курицей, с горохом и картофелем, на бараньем курдючном сале, с айвой и с чесноком.

— Как готовится плов?

— Узбекский плов готовится в три этапа. С начала вы перекаливаете масло в казане, затем обжариваете лук вместе с мясом, морковью и специями. И третий этап — добавляете рис. И плов готов.

— Какое мясо лучше использовать для приготовления плова?

— Свежую баранину. Но вообще, кроме баранины и говядины плов можно приготовить с куриным мясом, можно добавить куриные или перепелиные яйца.

— Какие виды плова предлагаются в вашем ресторане?

— У нас можно попробовать «той оши» — праздничный свадебный плов из баранины, изюма и нута. А также плов «Чайханский» — традиционный плов с чесноком. Но что толку их описывать и перечислять! Настоящий плов нужно обязательно попробовать. У нас говорят, что если ты не попробовал плов, то не родился на свет. И вообще, главное в приготовлении плова — специи. А их я храню в тайне.

Беседовала Марина Ильющенко