

Кавказская кухня — Lurkmore



Эта статья должна быть до- или даже полностью переписана.

Перед вами — очередная [безблагодатная](#) статья. Сия халтура [нам не нравится](#), и только вера в светлое будущее удерживает её на этом свете. На [странице обсуждения](#) могут быть подробности.

«Знаэш, как плов дэлат? Бэрэш казан. Брасаешь баран. Брасаешь рис, морков. Жэна, дэти брасаешь и едэш в Москва плов дэлат. »

— *Боян.*

Северо-Кавказская кухня или **Кавказская кухня** (рас. басурманск. المطبخ قوقازي, ЕРЖ: «ᲕᲗ᲏ᲗᲗ ᲡᲗᲡᲗ») — собирательное название традиционных нямок разных народов, населяющих кавказский регион, и среднеазиатов. Как производители, так и потребители практически не разделяют понятия «кавказская кухня» и «восточная кухня», как и самих представителей этих самых направлений, что, конечно же, [не одно и то же](#).

В представлении [обычного жителя этой страны](#), кавказская кухня — это ряд взаимоисключающих параграфов: [шашлык](#), [шаурма](#), срачница с мёдом, плов... и все то, что не готовит жена или мама. Ну, или называется по-другому, чем дома.

Появление в этой стране

Проклятый царизм

Еще Гиляровский упоминал это явление:

...в восьмидесятых-девяностых годах (прим. XIX в.) в Черкасском переулке, как раз над трактиром «Арсентьича», кавказец Сулханов открыл без всякого патента при своей квартире кавказскую столовую с шашлыками и — тоже тайно — с кахетинскими винами, специально для приезжих кавказцев. Потом стали ходить и русские. По знакомым он распространял свои визитные карточки: «К. Сулханов. Племянник князя Аргутинского-Долгорукова» и свой адрес.

[Nuff said](#)

Совок

Таки были, массово стали появляться к закату Совка у рынков и в т. н. кооперативных столовых или кафе для поддержки штанов голодающих торгашей и прочих бандитов и коммерсов. Рестораны существовали и раньше, но были, скорее, местами встречи или клубами для мажористых совков и самих кавказцев.

Рашка

Over 9000. Вокруг них возникла даже целая культура, которую мы и наблюдаем.

Где едим

Места и ингредиенты выбираются исключительно [ПРОФИТА](#) ради. Современная организация мест питания кавказской кухней недалеко ушла от времен Гиляровского (наличие патента, продажа алкоголя, качество [нямки](#)).

Стационарный вариант



Скушай шо-то у Ашота — завтра пропусти работу!



Плов такой узбекский.



Исход гуру кавказской кухни в Нерезиновую

Уровень, типы заведений и месторасположение варьируется в пределах бесконечности, однако, можно выделить несколько типов:

Придорожная кафешка

-7 звезд по классификации Мишлен.

В виде стационарной палатки или вагончика с казаном или мангалом прямо у трассы, блэкджеком и шлюхами.

Время работы: круглосуточно. По принципу поел и отвалил в мир иной

Меню: шашлык, люля, хинкали, плов, первые блюда. Все то, чем можно быстро набить желудок.

Цены: умеренные.

Владелец: он же, а его родственники — обслуживающий персонал.

Контингент: менты, [шпана](#) местная или проезжающая, [дальнобой](#), [шлюхи](#) (я гарантирую это!).

Интерьер: деревянные или пластмассовые столы, стулья (чтоб не поубивали друг друга), удобства на улице, есть [телевизор](#), чтобы посмотреть любимый [сериал](#) «Дальнобойщики» с несравненным мертвым [Галкиным](#) в главной роли.

Главный признак кошерности кафе — если рядом стоят машины магистров полосатых палочек и фуры, можно спокойно заезжать и есть без риска здоровью — гайцы и дальнобойи себя травить не будут и едят только в проверенных местах.

Кафешка в спальном районе

0 — 1 зирка по классификации Мишлен.

Бывает как в отдельно стоящем здании, так и полуподвальное помещении жилого дома на месте старого совкового магазина. Источник жесткого [баттхерта](#) жителей соседних домов, особенно в пятницу и субботу, когда проводятся свадьбы, юбилеи и прочие джигитовки джигурдовки с запусками салютов, музыкой на улице и дымовой завесой из подгоревшего жира, генерируемой вытяжкой кухни сего заведения. Середина пути ночных [пативэнов](#) на маршруте «отделение-снова отделение». Местная фауна обходит сии заведения стороной (Если бы могла - флора делала бы то же самое).

Помимо азербайджанской, в ресторане сервируется европейская кухня. Повар нашего ресторана будет рад приготовить по вашему заказу любое блюдо, даже если его нет в постоянном меню.

Типичные названия: "Сахара", "Восточная сказка", "1000 и 1 ночь".

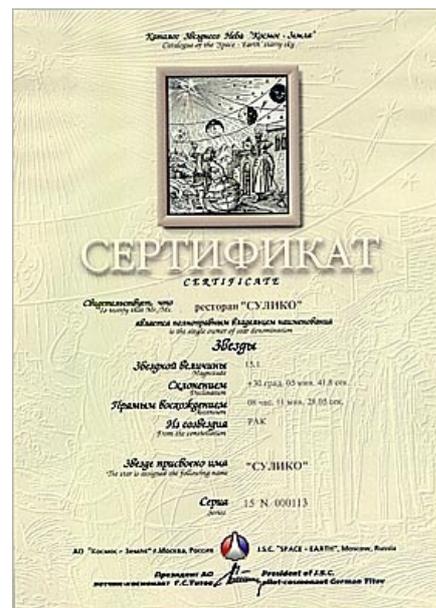
Время работы: с 14:00 — 01:00. В Нерезиновой еще и во время обеда, то есть с 12:00

Меню: блюда кавказской, европейской и японской кухни в буйной фантазии владельца и его воспоминаниях о еде, что готовила бабушка в родном ауле. Паленая [водка](#), левое винище, дешевое, но эффективное [пиво](#).

Цены: умеренные, хотя бывают исключения.

Владелец: пузатый кавказец непонятной национальности в белой рубашке с усами, ездит на слегка поюзанном мерине или [бэхе](#). Иногда несколько хозяев. Есть наемный персонал из [узбек](#)-[таджик](#) и [повар-кавказец](#).

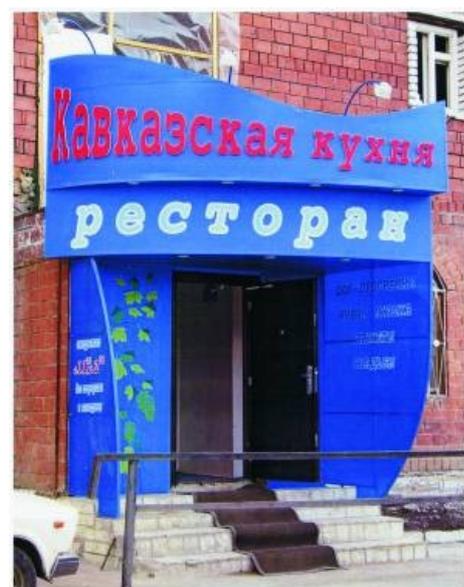
Контингент: быдло, [ровные пацаны](#) и прочие [жлобы](#), [мелкие клерки](#), друзья владельца (такие же кавказцы), свадьбы. На кавказской свадьбе, кстати, уйма народу, сменяющая друг друга. Поэтому жрачки заготавливается очень много, чтобы прокормить все голодные рты.



Тот самый сертификат на -7 звезд Мишлена



Храм б-гов



Еще один

Интерьер: см. картинку. Бывает летняя веранда

Анон, помни! Умело брошенный в подобном заведении окурок вполне способен вызвать неслабый пожар! В Кондопоге все развлечение началось с нетрезвой разборки как раз в подобном хачкафе.

Кафешка в курортном городе

1 звезда по классификации Мишлен, да и то только у тех, у кого в меню есть бараньи яйца. Остальные пролетают.

Буйство фантазии оформителя, воплощение мечты хозяина о красивой жизни. Отправная точка карьеры многих наших поп-исполнителей ([Стас Михайлов](#), Григорий Лепс). Усилада для души и желудка отдыхающих. Можно ~~грабить корованы~~ прыгать с веранды сразу в море.

Время работы: да круглые сутки. Вечером наебенился, утром похмелился.

Меню: шашлык, конечно, морепродукты (по крайней мере, указаны в меню).

Напитки: чем крепче, тем лучше.

Цены: к концу сезона начинается самый развод отдыхающих: % за обслуживание, % за музыкальное сопровождение, за появление в шортах, шлепках и пьяном виде, чаевые уборщице, владельцу ресторана, другу официанта, повару, детям повара, чуваку, который катает на аквабайке, фотографу с обезьянкой, обезьянке.

Владелец: отошедший от дел бандит, либо бандит действующий.

Обслуживающий персонал: [сезонные работники](#), [жители близлежащих населённых пунктов](#).

Контингент: [отдыхающие](#) разной степени трезвости.

Рэstorаны

Количество звезд по Мишлену зависит от размера ЧСВ владельца, длины желтой самоклеящейся ленты и умения вырезать похожие звездочки ножницами.

В центре Нерезиновой и замкадских городов. Рассматривать не будем, все и так ясно.

Дом приемов

Звезд по Мишлену — от десяти до пятнадцати. С половиной.

Клиенты, у которых нет миллиарда, [могут идти в жсфу](#). В Москве данный класс заведений кавказского гостеприимства представлен, например, Сафисой у ТТК-Сетуни. Добро пожаловать [на черкизон к владельцу черкизона](#) в гости к кавказской сказке.

Мобильный вариант

Есть там, где есть цивилизация. Являются источником профита у ментов и проверяющих всех инстанций от ФМС, СЭС, пожарных и сантехников, лютого баттхерта у местной фауны, нямки и лулзов у населяющих крыс.

- Ларек с шаурмой, пардон, конечно же, с шавермой (так её называют культурные и образованные Петербуржуйцы). У автобусной остановки, станции метро или на рынке
- Ларек «Кура-гриль»
- Ларек, где готовится и сразу продается выпечка: чебуреки, самса, лепешки всякие

Владельцы: в основном, узбеки (хотя кто их там на рожу разберет). Готовится все это либо на газовой плите, либо в газовом тандыре (печь такая, в виде полусферы). Газ в баллонах (техника безопасности, епт). Впрочем, в Маськве газ запретили еще в начале 2000-х, после того как за одну осень взорвалось штук пять таких точек. Теперь вместо взрывающихся баллонов — горящие электрощитовые соседних домов, куда подключают многокиловаттные электрогрелки, дав в лапу управдому.

Персонал: как правило, персонал живет там, где и работает. В нагрузку повар может быть также и дворником на прилегающей к



Та самая обезьянка подсчитывает свои чаевые за день...



...а потом тратит их.



Рэсторатор и бараньих яиц приготовитель смотрит на твои яйца как на бараньи.

ларьку территории.

Бонусный ассортимент: пиво Жыгуль, сигареты и [бич-пакеты](#).

Что едим

Ингредиенты: баранина, свинина, говядина, курица, мясо [городских животных](#), специи (петрушка, укроп, шафран, чабер, кинза, кориандр, зира, базилик, перец, чеснок, травка с газона,...), сливы, грецкие орехи, памыдор.

Инвентарь: мангал, казан, кавказский повар

Блюда:

- [Шашлык](#)
- [Шаурма](#)
- [Хинкали](#)
- [Плов](#)
- [Овоци](#)
- [Суши](#)
- [Люля-кебаб](#)

В этих ваших интернетах



Пока владелец бараньих яиц. Собственность скоро перейдет ресторатору.



Место обитания шаурмы очками Темы.



Баран на фоне полуфабриката кавказской кухни. Такая няшка.

«Если верить изданию Гильдии Купцов «Дабро пажаловаться в Анк-Морпоркъ, горад тысичи сюпризов», тут также можно отведать Чебурахов, Шавурны, Ляля-Кирдык, Шлыков, Фрухтоватых Клецов (Не путать с шотландскими фруктовыми клецками, которые являются своего рода жирным пудингом с фруктами. Анк-морпоркский вариант ложится на язык нежнейшей меренгой и падает в желудок железобетонным шаром для боулинга.) и уж никак нельзя пропустить Голящечный Хотдог, начиненный отборными свинными голяшками. »

Яндекс сообщает:

Отличный шашлык! Доставка. Доставим быстро и недорого шашлык, плов и другие блюда восточной кухни.

Срачи и холивары

- Запрет на импорт грузинских вин оставил владельцев грузинских ресторанов без посетителей.
- Попытка запрета мобильных мест питания Кавказской кухни в Нерезиновой.
- Отравления (обмен опытом).
- Периодические холиворы владельцев заведений в спальнях районах [по деловым вопросам](#)

А вот теперь теоретическое отступление, уже от КО

А теперь немножко про нямку, а не труЪ кавказскую кухню. Зачем? Для создания взаимоисключающих параграфов.

На самом же деле — кавказская кухня достаточно проста, хоть иногда и трудоемка. Никаких европейских сложносоставных соусов, никаких восточных куриц, выглядящих как репа и риса со вкусом краба, достаточно простой основной технологический процесс + подобранные приправы из местных ресурсов, не привезенные за полпланеты. Ну что сложного в шашлыке? Мясо на открытом огне жарили еще питекантропы. Распространенность же ее за пределами региона возникновения определяется не какими-то вкусовыми особенностями, а разном ее носителями, так же как, например, распространились итальянские рестораны в 19 веке. Чем может заниматься понаехавший в чужой город кавказец? Баранов пасти? А нэту. На заводе работать? Не умеет. Остается либо [воровать-убивать](#), либо на рынке торговать, либо такое вот простенькое бытовое обслуживание устраивать — кафешка в подвале с не очень сложными, могущими быть приготовленными почти кем угодно, блюдами. Так же как русский ресторан в любой стране будет держать блины, водку и гречневую кашу, точно так же кавказская забегаловка состоит из самого хача, шашлыка и всяких прочих хинкалей, так как это просто, хорошо известно и недорого.

Заодно наложилась урбанизация. В коммуналках на примусах особо не постряпаешь, но даже в отдельных хрущёвках кухня годилась больше для диссидентских посиделок, чем для приготовления чего-то хитрее [борща](#). Отдельно доставляла труднодоступность в советское время глиняных горшков и казанков для плов, а в постсоветское — распространение электрических плит, в которых фиг отрегулируешь температуру. А еда в столовках готовилась по ГОСТам, то есть была везде примерно одинаковая, закономерно приедаясь. И точно так же, как пряная и быстрая в приготовлении итальянская/японская/китайская кухня доставила американцам, а арабская/турецкая европейцам, так и на постсоветских просторах раскинулась кухня кавказская.

Ну, а если быть совсем точными, понятие «кавказская кухня» — настолько же грубое обобщение, как, скажем, «европейская музыка» (в котором свалены в одну кучу полька, фламенко, ирландские напевы и «во саду ли, в огороде»). Та же армянская кухня отличается от грузинской примерно так, как обе они — от японской. Что характерно, домашний вариант национальной кухни (любой, даже китайской) и её ресторанная версия — тоже совпадают весьма смутно. И это еще без учета адаптации под местное население (русского в русском ресторане в Токио ждет примерно такой же культурный шок, как японца в суши-баре в Москве). Неразбериху же вносит тот факт, что весь Кавказ когда-то был частью [одной большой страны](#), вследствие чего ассимиляция происходила на всех фронтах, и на кулинарном в том числе, и даже в рецепты традиционных блюд нередко вкрадываются позаимствованные у соседей нюансы (от отдельных специй, до собственно состава блюда). Алсо, кавказские народы можно раздеть на группы родственных друг другу народов имеющих общие корни, и соответственно родственные кухни.

Галерея



Бараньи яйца с лучком



Плов (грузинской версии)
рожей смотрит на тебя)



Шашлык



Чурчхела



Долма



Опять долма

Козинаки

Суп харчо

Хинкали

Купаты



Кюфта

Сациви

Хычын

Чашушули

Хинкал



Шулюм



Нямка

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC
 Kitchen nah LOLI HAET PIZZA OM NOM NOM NOM Sandwich Chef Абсент Алёнка
 Алкогольные напитки Алкотур Анорексия Аэрофлотовская курица Балтика Баночка
 Бичпакет Бокасса Борщ Бром Вафли «Юлечка» Веганы Вителлий Владимир Сорокин
 Воткяйт Вьетнамка Ганнибал Лектер Генномодифицированная вода Глутамат натрия ГМО
 Говно Голодные африканские дети Голодомор Грибы Гуидак Дигидрогена монооксид
 Диета Егор Просвирнин Жевательная резинка Забухай, ёпт Зелёный слоник Зелень
 И немедленно выпил Иван Семеныч угощает голубцами с говном Иди Амин Кавказская кухня
 Казу марцу Капуста Карина Будучьян Картофель Квас Киндер-сюрприз Клюква
 Книга о вкусной и здоровой пище Кока-кола Коктейль Молотова Колобок Копальхем Кофе
 Кофе в постель Кошер Криветко Кружка-кун Кулинарный сноб Курица Курица или яйцо?
 Лёгкий голод Леонардо да Винчи Любоедство Лютефиск Макаревич Макароны
 Макдоналдс Маргарин — продукт из нефти Маянезик Мозг обезьяны Мускатный орех
 Мясо по-французски Насвай Натурпродукт Не айс Никита Литвинков Нямка Общепит
 ОВОЩИ Овуляшка Ожирение Онищенко Пельмени Pepsi-кола Пиво Пирожки
 Пищевые добавки Плов Плюшки Повар