



ТРИ СТИХИИ ПЛОВА



О плове, «Чайхоне №1», Средней Азии и Шелковом пути журналу «Капитан-Клуб» любезно рассказал Тимур Ланский — московский ресторатор и путешественник.

Тимур, вы много путешествуете по миру в поисках всевозможных рецептов. Недавно съездили в Среднюю Азию — в Узбекистан, на родину плова.

Да, это была киноэкспедиция в Самарканд и Бухару — мы хотели раз и навсегда понять, что же такое настоящий плов. Согласно легенде, завоеватель Азии Тамерлан поручил сво-

им советникам придумать блюдо для воинов: чтобы быстро готовилось из удобных в походе продуктов, было питательным и помогало сохранить воду во время пустынных переходов. Основу нашли — рис. Учитель Тамерлана Огл-бек, бывший поваром у его отца Тарагая, разработал рецепт. Кстати, согласно легенде, в слове «плов» зашифровано тайное послание потомкам Железного Хромца, секрет побед эмира Тимура: «Есть три стихии, три силы: огонь, вода и земля. Кто владеет ими — правит миром».

В древних зороастрийских учениях, сильно повлиявших на Тамерлана, символика огня, воды и земли очень важна. Им поклонялись. И на знамени Тамерлана были изображены три кольца — символ этого триединства.

Как связаны эти три стихии с обыкновенным пловом?

Небо — божественный огонь, вода — кровь жизни и символ всего живого, земля — мать растений, из земли все вышло, в землю и

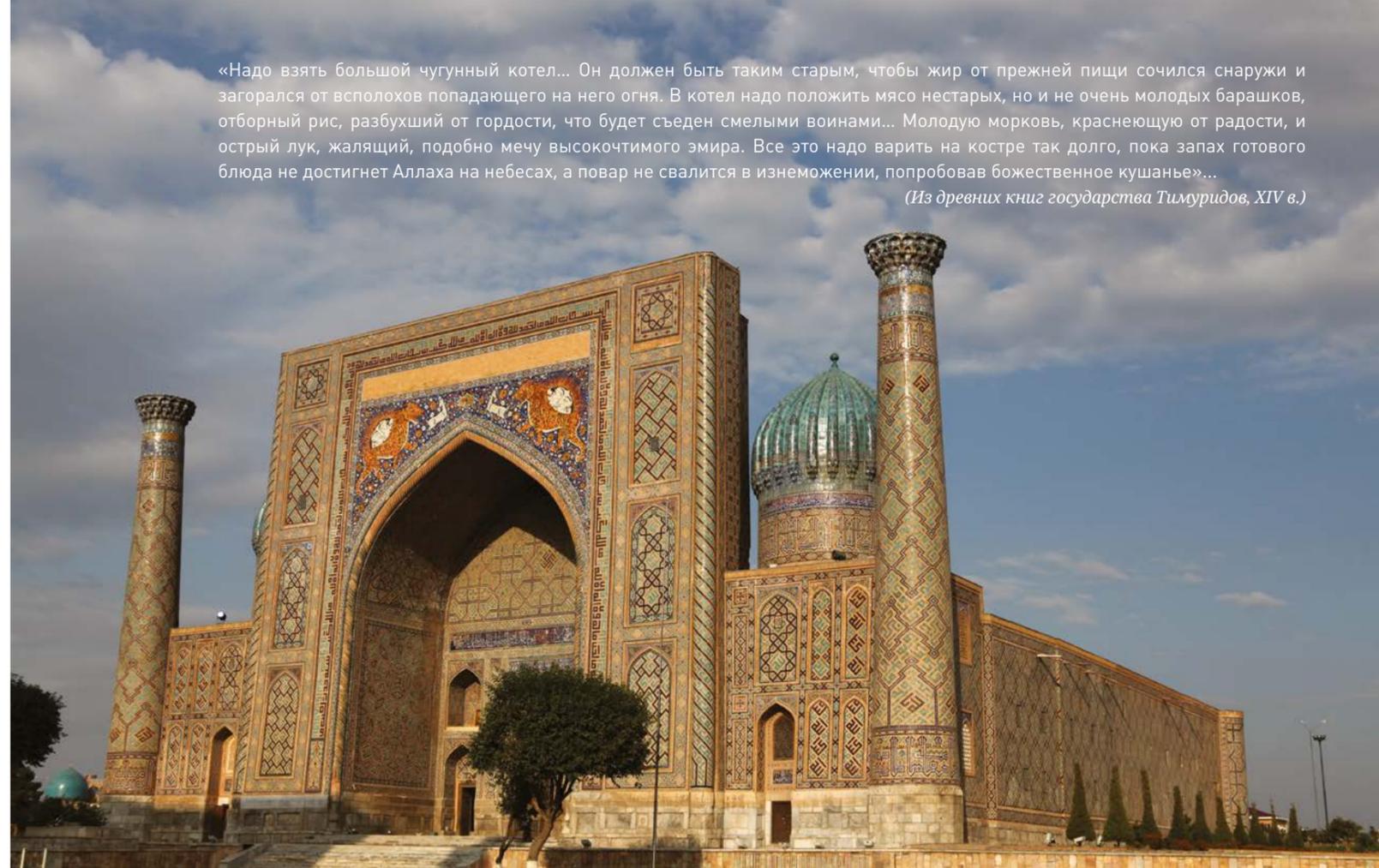
уйдет. «Палов ош» (так называется плов в узбекском языке) состоит из начальных букв всех продуктов, входящих в его состав; П — пнез, лук; А — аез, морковь; Л — лахм, мясо; О — олио, жир; В — вет, соль; О — об, вода; Ш — шалы, рис.

Расскажите подробнее о самом путешествии. Как оно прошло?

В целом хорошо. Хотя в первый день мне показалось, что мы ничего не найдем. Наш самаркандский гид Дилия привела нас в обычное для туристов место, довольно грустное кафе с жирной пищей. Такое можно выдать за плов только не знакомому с его настоящим вкусом иностранцу, которому второй раз здесь обедать не придется. Невкусная еда не добавила настроения, мы продолжили обреченно следовать обычной туристской программе: восточный базар, мавзолеи, сувенирные лавки, — уже не надеясь найти то, что искали. Но совершенно неожиданно повезло: у ворот к гробнице Тамерлана нам встретился старец,

«Надо взять большой чугунный котел... Он должен быть таким старым, чтобы жир от прежней пищи сочился снаружи и загорался от всполохов попадающего на него огня. В котел надо положить мясо нестарых, но и не очень молодых барашков, отборный рис, разбухший от гордости, что будет съеден смелыми воинами... Молодую морковь, краснеющую от радости, и острый лук, жалящий, подобно мечу высокочтимого эмира. Все это надо варить на костре так долго, пока запах готового блюда не достигнет Аллаха на небесах, а повар не свалится в изнеможении, попробовав божественное кушанье»...

(Из древних книг государства Тимуридов, XIV в.)



настоящий ходжа, который рассказал о единственном, как оказалось, месте, где помнят секрет настоящего плова. Где-то в Бухаре. Мы скептически отнеслись к его словам, но все же решили последовать указанным путем. Добрые люди привезли нас туда, где, по преданиям, действительно готовят плов Тамерлана. Готовят уже больше шести сотен лет... (Кстати, о трудностях. Как позже выяснилось, в экспедицию был внедрен лазутчик — секретный сотрудник конкурентов.)



А что за конкуренты? По съёмкам или ресторанному бизнесу?

По ресторанному, конечно. Не хочу называть конкретных имен и организаций, но нас уже несколько лет «подделывают»: подражают, пытаются выдать свои рестораны за наши. Что только не делают: работников переманивают, «слизывают» дизайн, вот даже лазутчика внедрили.

Тот факт, что подражают, говорит о многом. А как, кстати, отличить ваши фирменные рестораны от подделок?

Очень просто: наш логотип — чайник с короной. С короной — потому что мы лучшие. По крайней мере в своем сегменте.

Тимур, есть ли у вас какие-то новые проекты, кроме «Чайхоны»?

Да. Скоро на Петровке, в помещении бывшего ресторана «Будапешт», откроем восточный ресторан нового формата — «Тамерлан». >>>





империи Тамерлана. Это потом уже были Колумбы на каравеллах в поисках Индии, Вест-Индские компании на клиперах, «Титаники». А до того был караван верблюдов, бесконечный — от Шанхая до Бомбея, из Индии в Иран, из Ирана в Самарканд, а из Междуречья, через Астрахань и Тифлис, в Европу — через Константинополь и Москву... Сухопутная Россия, расширяясь, покорила Золотую орду, своих бывших захватчиков. Позже она получила выходы к морю и создала свои флоты, но доминирование в океане было упущено. Наверстать удалось лишь к XX веку — с появлением железных дорог. Транссибирская магистраль вернула жизнь в Среднюю Азию, связав страны и города, крупнейшие промышленные и торговые центры и морские порты...

Тимур, нам стало известно, что из вашего путешествия «за пловом» родился не только новый ресторанный проект, но и фильм. Где его можно увидеть?

Мы собираемся выпустить DVD с фильмом «П.Л.О.В.», а пока отрывки, показывающие процесс приготовления настоящего плова, можно увидеть в Интернете. Наберите в youtube «плов Тимура Ланского»...

А вам самому что нравится больше: рестораны открывать или кино снимать?

И то и другое. Я ведь по образованию режиссер. Вот всю жизнь и режиссирую: клубы, рестораны, фильмы. ❖

Как раз по мотивам нашего путешествия. «Тамерлан» будет отличаться от «Чайхоны №1» и дизайном, и качеством еды, вернее, количеством блюд. Там будут представлены кухни народов, покоренных Тамерланом, кухни восточных колоний его империи.

А какой город был столицей царства Тамерлана?

Пока голландцы не открыли морские пути, единственным сообщением между Европой и Азией был Шелковый путь, и главным городом на этом пути был Самарканд — столица



ИНТЕРЬЕРЫ С ИМЕНЕМ

В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ, В ЛЮБОЙ ТОЧКЕ МИРА, без оглядок на обстоятельства и массовый вкус, только от САМЫХ МОДНЫХ И ИЗВЕСТНЫХ дизайнеров



- Архитектурное проектирование
- Дизайн-проекты квартир, домов, яхт
- Декорирование и стилизация
- Ландшафтный дизайн
- Комплектация
- Авторский надзор

ДОМ &
МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЖУРНАЛ О ДИЗАЙНЕ
ИНТЕРЬЕР

Тел. (495) 999-56-32, anna@dominterier.ru