

# Во сколько сибирякам обойдется плов от Александра Македонского

В Сибири уже почти зима, и холодными вечерами хочется тепла, уюта и вкусной еды. Это блюдо восточной кухни давно стало своим на столах сибиряков. Также его любили многие великие люди и писатели. Аварский вождь, военачальник и персонаж одноимённой повести Льва Толстого Хаджи-Мурат обожал его. И даже Эдуард Успенский упоминал в повести «Простоквашино»... Что? Не поверите – плов!

«Я лучше всех умею узбекский плов готовить и петь казачью песню про ракитовый куст», – хвастался в повести папа дяди Федора.

Песню про ракитовый куст мы петь не будем, а вот настоящий узбекский плов приготовить попробуем, вспомнив и литературных героев, отдававших дань этому блюду.

## Немного истории

Плов – одно из самых древних блюд на столах человечества. Согласно историческим данным, ему порядка 2500 лет, а появился плов в Индии. Риса у бедноты было в достатке, как и ароматных трав, которые росли прямо рядом с домами. Смешав эти ингредиенты, индийцы неожиданно получили вкусную и сытную еду с минимальными на нее затратами. Чуть позже в блюдо стали добавлять и мясо, в основном – курицу. Говядина у индусов под запретом, так как корова считается священным животным.

Любопытный факт: в средние века в Индии и ряде других стран плов готовили прямо в бараньей шкуре. Для этого вырывалась яма, на дно которой насыпали раскаленные угли, а сверху – руно. В шкуру и заворачивали емкость с пловом, а сверху опять засыпали углями. Честно говоря, этот процесс представляется с трудом, но у каждого века свои причуды. Кстати, одно из первых упоминаний плова встречается в памятнике средневековой арабской и персидской литературы – собрании сказок «Тысяча и одна ночь».

Но самая интересная версия-легенда о происхождении плова возвращает нас в эпоху Александра Македонского. В самом начале похода в Центральную Азию он озаботился продуктом, маленькие порции которого могут дать большие силы даже уставшим солдатам. Приготовление оного Македонский делегировал первому попавшемуся под руку солдату. Тот в ужасе побрел в степь, поскольку понятия не имел ни что готовить, ни каким образом это делать.

Солдат набрал каких-то душистых трав, набрал ячменя. Все это он положил на свой железный щит, налил туда водички, поставил на костер и... вырубился! Когда проснулся, увидел, что вода выкипела, но крупа с мясом пропарилась на травах и очень вкусно пахла. Воин боялся, что Македонский в лучшем случае наденет ему этот щит с варевом на голову, а в худшем – просто казнит. Но Александру блюдо пришлось по душе, а солдат даже получил вознаграждение и стал его личным поваром.



### **Собственно плов**

Итак, для плова Александра Македонского нам понадобятся следующие продукты. Цены на них примерно одинаковые как в Томске, так и в Новосибирске. В идеале понадобится настоящий узбекский красный рис, который можно купить на рынке. С ячменем все-таки лучше не экспериментировать. Но можно заменить красный рис на обычный, белый.

Красный рис – 1 килограмм – 400 рублей;

белый рис – 1 килограмм – 100 рублей;

баранина – 1 килограмм – 400 рублей;

свинина – 1 килограмм – 300 рублей;

подсолнечное масло – 250 грамм – 115 рублей за литр;

приправы по вкусу;

лук, морковь – 100 рублей;

зеленые яблоки (мелкие) – 3 штуки – 50 рублей;

гранат – 1 штука – 50 рублей.

Итак, в зависимости от выбранного вида риса и мяса, выйдет порядка 1200-1500 рублей на казан. Вполне посильно по нынешним временам. Тем более что казан за вечер съесть сложно, разве что большой компанией. Как готовить?

«Для приготовления плова в казан, сильно прокалив его, вливают масло, выжатое из семян хлопка, впитавших «мудрость солнца», и начинают создавать «шедевр». Головки репчатого лука, очищают от золотистой шелухи и на разделочной доске, нарезав тонко, в котел с кипящим маслом высыпают, которое, объяв колечки нежные, шипит от предвкушения встречи со «старыми друзьями». Лук быстро свой меняет цвет в кипящем масле, в которое затем кусочки мяса опускают, и когда оно, слегка поджарившись, оттенок золотистый принимает, в казан «для встречи» с луком, с мясом и с кипящим маслом отправляется тонко нарезанная

морковь. Затем в казан вливается вода. После того, как мясо проварилось, в казан засыпают подкрашенный куркумой и шафраном рис», – ищущее описывал процесс создания плова Игорь Малкеев в своей «Поэме об узбекском плове».

## Пы-сы

Есть и монгольская версия происхождения плова. Когда великий завоеватель покорил Китай и «дал приказ себе на Запад», а не в другую сторону, он начал думать, чем кормить свое огромное войско без особых хлопот. Нужно было сытное, энергетически сбалансированное и несложное в приготовлении блюдо. В идеале – из тех продуктов, которые всегда имеются под рукой. Был собран совет, на котором присутствовали как монгольские, так и китайские повара, входящие в состав войска Чингисхана. Кулинары Поднебесной, разумеется, предложили традиционный для них рис, а монгольские – мясо. Тем более что для плова отлично подходило и вяленое мясо, которое всегда имелось в запасах воинов Чингисхана.

Плов требует души и сердца,  
Вы их «отрежьте» от себя,  
В казан добавьте соли, перца  
И положите все туда.  
Когда же ляжет на ляган,  
Ваш несравненный плов,  
Он так понравится гостям,  
Что не найдется слов.  
А аромат! Нежнейший, пряный, пьяный!  
Не передать, не спутать, не сравнить  
Его нельзя ни с чем.  
А раз вкусив –  
Его нельзя забыть, навечно полюбив.

А. Ястребов

Фото: [avatars.mds](#)

Автор: Анна Леро © Babr24.com ИСТОРИЯ, КУЛЬТУРА, ИСТОРИЯ, ТОМСК, НОВОСИБИРСК 👁 52371  
22.11.2023, 19:59 📄 304

URL: <https://babr24.com/?IDE=253649> Bytes: 5665 / 5428 Версия для печати Скачать PDF

👍 Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Томской области:  
[tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

Автор текста: **Анна Леро**.

**НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:**

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](#)

Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

## **ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:**

---

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

## **КОНТАКТЫ**

---

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь  
Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](https://t.me/bur24_link_bot)  
эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](https://t.me/irk24_link_bot)  
эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](https://t.me/kras24_link_bot)  
эл.почта: [krasyar.babr@gmail.com](mailto:krasyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)  
эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)  
эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

[Прислать свою новость](#)

## **ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:**

---

Рекламная группа "Экватор"  
Телеграм: [@babrobot\\_bot](https://t.me/babrobot_bot)  
эл.почта: [equatoria@gmail.com](mailto:equatoria@gmail.com)

## **СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:**

---

эл.почта: [babrmarket@gmail.com](mailto:babrmarket@gmail.com)

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)