

Човлент

автор: Андрій Любка

для Йосипу Зісельсу



Для цієї страви нам потрібні три основні інгредієнти: квасоля, м'ясо й перлова крупа. Найкраще брати їх у рівних пропорціях, у результаті об'єм крупи і квасолі збільшиться, м'яса—зменшиться, у вже готовій страві їхнє співвідношення стане ідеальним. Додаткові компоненти: цибуля, морква, можна трішки гострого перцю (якщо любите), сіль, прянощі. Добре використовувати різне м'ясо: яловичину, гусятину чи курятину. Запах буде густішим і апетитнішим, якщо м'ясо візьмете підкопчене.

Приготування човленту триває досить довго, але не складне. Основну роботу за вас зробить вогонь і час. Промиваєте квасолю й перлову крупу водою (окремо), потім залишаєте їх на кілька годин. На дно горщика, казанка чи товстостінної Каструлі викладаєте м'ясо, підрум'янюєте; додаєте цибулю й моркву. Засипаєте туди квасолю й перлову крупу. дрібно нарізаєте кілька зубців часнику; додаєте за смаком. Закриваєте кришкою й тушкуєте на найменшому вогні 5-7 годин, періодично помішуючи й доливаючи воду. І смачного!

У мене вдома ЧОВЛЕНТ був і є однією з найулюбленіших страв. Особливо популярним він ставав у холодну пору року, оскільки це досить важка й ситна їжа. У Виноградіві, Мукачеві й Ужгороді човлент популярний, натомість я не зустрів цієї

страви в меню інших українських регіонів. Тому якийсь час мені здавалося, що це типово «закарпатська» страва, тобто поєднання елементів української кухні з мадярськими, румунськими, словацькими, чеськими, німецькими чи навіть сербськими кулінарними традиціями й рецептами. Живучи в Києві, я кілька разів готував човлент дорогим мені людям, уголос розводячись про можливе мадярське чи румунське походження цієї страви.

Я був упевнений, що човлент—це традиційна страва одного з наших сусідів. Тільки якого? Справжній собі центральноєвропейський кулінарний детектив. Словаки з чехами (наші сусіди по міжвоєнній Чехословаччині) відпали одразу, оскільки ця страва аж надто контрастує з їхньою кухнею. Навряд чи човлент смакує мадярам: ті взяли би більше м'яса й перцю, смажили нашвидкуруч, ніхто там не чекав би 10 годин на приготування. Залишалися румуни. Зрештою, це пасувапо до їхнього гірського й примхливого клімату, у якому персики й паприку не дуже й виростиш, а от квасолю - в сам раз.

Невдовзі цій гіпотезі я знайшов і підтвердження, Воно чекало на мене два роки тому в Румунії. Ми з приятелем їхали через усю Румунію автомобілем, страшенно поспішали й зголодніли, тому вирішили заїхати в супермаркет на виїзді з якогось містечка купити води, їжі, місцевого шоколаду й вина для подарунків. На щастя, у супермаркеті був відділ із готовими стравами, тож ми вирішили перекусити одразу на місці. Серед різних страв я побачив знайому: здається, під нею румунською було написано щось на кшталт «чаулент». Копчені телячі реберця, квасоля, перловка, запах часнику - все було дуже апетитним, а виявилось ще й смачним. Човлент був правильно приготований: коли довго його тушкуєш, м'ясо стає м'яким і легко відділяється від кістки. Було смачно, як удома. Справу з походженням страви було вирішено, я відправив її на визначену полицку румунської кухні в пам'яті.

Але я помилявся. Тобто моя перша гіпотеза – про те, що ця страва належить кухні одного з наших сусідів - була правильною, але далі я зробив невірний висновок. З мого дому до Угорщини їхати 15 хвилин, до Румунії - 25, а до Словаччини - годину. Цією логікою я керувався, шукаючи сусідів-авторів рецепта човленту. Ішлося ж насправді про сусідів ближчих, з нашого ж міста, із сусідньої вулиці. Бо човлент - єврейська страва.

Євреї готували човлент (вони називають його «чоунт» з нескладовим «у», щось середнє між «чолнт» і «човнт») на свій шабат. Тобто на день, коли їм забороняється працювати, виконувати навіть найлегшу роботу - наприклад, розводити вогонь. Як їсти гарячу їжу в таких умовах? Квасоля й перлова крупа – це продукти, що потребують довгого, терплячого готування. Євреї закладали компоненти човленту в горщик у п'ятницю, страва готувалася цілу ніч, піч згасала та поволі втрачала температуру. Коли господарі в суботу поверталися з синагоги - човлент уже був готовим і все ще теплим.

Цих сусідів майже не залишилося в наших містах, але вони все ще є в наших домівках і наших традиціях, хоча ми - наприклад, я - не завжди про це здогадуємося. Можна було довго вдивлятися в карту, відкидаючи Чехію, Словаччину, Угорщину зі списку можливих власниць рецепта цієї геніальної страви. Та й мова про сусідів не в сенсі географічному, а в щонайдослівнішому - що жили не за кордоном, а поруч, у сусідній хаті; їх уже майже не зустрінеш на вулицях нашої частини світу, але вони все одно пригортають своєю найкращою стравою у дні, коли приходить перший холод.

Усі ми тут без них - трохи сироти, саме цьому вчить нас цей рецепт. Бо якщо забрати з човленту м'ясо, квасолю чи перпову крупу - то й страви не вийде. Для гармонії потрібні всі компоненти. Тому без євреїв наші ландшафти, міста й традиції виглядають самотнішими, біднішими. Історії, на жаль, вже не змінити, але ми все ще можемо бодай на мить побути разом, згадати всіх сусідів, з якими поруч жили й сиділи за одним столом. Наприклад, готуючи човлент: можете зробити це так, як описано в перших двох абзацах цього тексту.

©*Андрій Любка*

