Айран

Ни один продукт не удостоился такого спроса, внимания, почёта и научного интереса, как древний кавказский кисломолочный напиток кефир – или айран, как называют его горцы. Этот широко распространенный молочный продукт употребляется не только в пищу, но и в лечебных целях.

На Кавказ кефир пришёлся по вкусу в конце первой половины прошлого века, но за пределами Кавказа его узнали всего лишь тридцать лет спустя. В 1897 году Е.Д. Фелицин доставил в Москву кефир, который был обстоятельно исследован, что подтвердили его высокую питательность и целебные свойства. На Кавказе исстари лечили кефиром болезни желудка, некоторые кожные заболевания, малокровие, туберкулёз, отравление, от укуса змей. Придавая большое значение целебности кефира, вскоре в Москве и Тифлисе наладили производство этого полезного молочного продукта. Но в Москве он не прижился, видно, из – за несоблюдения технологии его производства, а в Закавказье предпочитали употреблять свое грузинское мацони, быстро вытеснившее северокавказский кефир.

Кто же персонально изобрел этот ныне широко рапространившийся кисломолочный продукт?

Как явствует старинная легенда, первоначальной закваской кефира (айрана) являлись созревшие плоды барбариса. Их чудесное свойство превращать свежее молоко в питательный и жаждоутоляющий молочный продукт было случайно открыто карачаевской девушкой по имени Айра. В её честь напитку и дано было название – айран. За минувшие века слово «айра» претерпело заметные изменения и стало произноситься «айран», как и поныне называют его горцы. Свой национальный кисломолочный продукт горцы очень ценили и веками скрывали рецепт его приготовления. В старину секрет «зерён Магомета» - сухих грибков закваски, основы приготовления кефира – держался в тайне, разглашение которой строго каралось.

Но легенда происхождения кефира остается легендой. А вот романтическая история, связанная с раскрытием секрета его приготовления , которая произошла на самом деле в начале века.

В мае 1908 года Всероссийское общество врачей обратилось к Н.Н. Бландову, владельцу подмосковного сырзавода с просьбой наладить производство кефира и поставлять его в столицу. Преприимчивый Бландов, недолго раздумывая над предложением отправил на Кавказ лучшую мастерицу своего предприятия Ирину Сахарову с наказом узнать технологию приготовления кефира и любыми средствами добыть кефирную закваску.

Приехав в Кисловодск, Сахарова наняла параконную рессорную линейкуи отправилсь за полсотни верст в долину Хушту-Суу к Джамбулату Байчорову, владельцу маслосырзавода. Ко времени опмсываемого события он былуже богатым человеком, хотя просходил не из знатного рода. В 1900 году, купив в верховьях Подкумка 12 тычсяч десятин субальпийских пастбищ. Байчоров быстро пошёл в гору.

Неожиданную гостью, «урус – башню», привёзшую Джамбулату привет от московского кунака Бландова приняли на летнем стане по всем канонам кавказского гостеприимства. Отдохнув с дороги, и , отведав нежнейшего шашлыка молодого барашка она с удовольствием пила «дар небес», как в старину горцы почтительно отзывались об айране (кефире) и сообщила Байчорову о цели приезда. Польщённый присутствием на своём летнем стане молодой, весьма симпатичной особы, Джамбулат охотно рассказал технологию производства кефира, показал свой завод и… вежливо отказал в просьбе дать гостье зерён закваски. Не хотел он нарушать табу предков – давать кому либо сухую кефирную закваску.

Огорчённая неудачей, ранним утром Сахарова покинула летний стан Байчорова. Не простившись с гостеприимным хозяином. Через несколько верст каменистого пути, когда они выехали в ущелье Подкумка из зарослей березняка неожиданно вынеслись на дорогу три всадника с полускрытыми башлыками лицами.

Вознице Сахаровой, потомку лихих казаков времен Кавказской войны было хорошо известно, чем может закончиться такая «случайная», встреча на пустынной горной дороге. Опустив вожжи, он полоснул по упряжке кнутом. Добрые кони, чуть не сбив одного из всадников, вскачь понесли лёгкий экипаж. Все произошло так неожиданно и стремительно, что неизвестные , явно не ожидавшие столь стремительных действий со стороны возницы, замешкались, , и линейка вырвалась на полверсты вперёд. Однако погоня продолжалась недолго. Преследователи догнали бешено скучающую упряжки, остановила взмыленных, тяжело дышащих лошадей, подхватили отчаянно сопротивляющуюся «урус – барышню» и ускакали.

А возница Сахаровой , изломав кнутовище в схватке с абреками, гнал лошадей в Кисловодск, обеспокоенный случившимся. Надо было что- то, предпринимать.

«Абреки» - работники Жамбулата, в их числе и сын Тинибек- отъехав версты полторы, привели из зарослей березняка оседланную лошадь, специально оставленную для «пленницы», чтобы она не испытывала никаких неудобств в пути до летнего стана.

Ближе к вечеру приехал принарядившийся Жамбулат, и видно, что Сахарова разъерёна, в капкан, предложил ей свою не по годам ещё крепкую руку и стареющее сердце…

На другой день чрезвычайного происшествия, как это было воспринято городскими властями на летний стан Байчорова приехали два конных жандарма в сопровождении возницы Сахаровой, и «кавказская пленница оказалась на свободе.

Но на этом не окончилась ее «экзотическая» история на Кавказских Водах. Ей не хотелось возвращаться в Москву, не выполнив важного поручения своего хозяина. И она возбудила против Байчорова судебное дело, обвиняя его в сговоре с «кровожадными абреками». Сенсационный для курортной публики процесс окончился в пользу Сахаровой, которая простила Жамбулата под честное слово, что он даст ей зерен кефирной закваски.

Жамбулат сдержал своё слово. Лично привёз обещанные зёрна и по секрету сообщил бывшей «пленнице», что исходным материалом первоначальной закваски является сычуг, добываемый из желудка молочного барашка.

Так многовековая тайна приготовления кефира, подкрепленная двумя фунтами «зёрен Магомета» была вывезена за пределы Северного Кавказа.

Много лет спустя, несколько изменив свою биологическую природу, кефир вошёл в массовое производство и вскоре завоевал небывалую популярность в стране.

В 1991 году в канадских магазинах появился в продаже широко разрекламированный «настоящий русский кефир». Инициатором его появления за океаном стала монреальская фирма «Либерти Бранд продукте», купившая у нас, в КБР и КЧР, лицензию на его производство.

Так целебный питательный кисломолочный напиток – карачаево – балкарский айран – перебрался на американский континент.