



# САЦЫВІ АД ТАРЫЕЛА МАЙСУРАДЗЭ

Папулярны спявак, кампазітар, аранжыроўшчык, кінаакцёр, тэле- і радыёвядучы Тарвел МАЙСУРАДЗЭ нарадзіўся ў Абхазіі. Пасля школы лёс закінуў яго на беларускую зямлю — тут, у Сцяпанцы пад Мінскам, давалося служыць у войску. Мінск Тарвелу спадабаўся, і пасля звальнення ў запас ён паступіў вучыцца ў Беларускае дзяржаўнае ўніверсітэце культуры і мастацтваў. А на яго радзіме пасля распаду Савецкага Саюза пачаліся драматычныя падзеі, і неўзабаве сям'я Майсурадзэ вымушана была пакінуць родны дом і перабрацца ў Грузію.

Тарвел настойліва авалодваў артыстычнай прафесіяй і рабіў у Беларусі свае першыя крокі на эстрадзе. У 1993 годзе ён выступіў на міжнародным фестывалі мастацтваў «Славянскі базар у Віцебску» і стаў дыпламантам конкурсу маладых выканаўцаў. А ў 1994-м спявак пачаў працаваць салістам аркестра пад кіраўніцтвам Міхаіла Фінберга. Сёння імя Тарвела Майсурадзэ добра вядома аматарам эстраднай песні.

маці — стрыжань дома (тое, на чым дом трымаецца)... У першую чаргу жанчына — маці. І якой бы значнай асобай ні быў мужчына (міністр ці палкаводзец), у яго ёсць маці, якая фарміруе яго і перажывае за яго, пакуль жыве.

Размова пра ролю жанчыны ў сям'і распачалася невыпадкова. У Тарвела Майсурадзэ былі два шлюбны і абодва распаліся. З першай жонкай спявак захаваў добрыя сяброўскія стасункі, пастаянна клапаціцца пра сына Георгія, які сёлета ўжо скончыў універсітэт. А вось развод з другой жонкай выліўся ў... 168 судовых пасяджэнняў: Тарвел змагаўся за права выхоўваць сваю дачку Цінаці. І выйграў! Дарэчы, спявак і сёння лічыць, што на атмасферу ў сям'і ніякім чынам не ўплывае тое, што муж і жонка часам падбіраюцца розных нацыянальнасцей, што яны выхаваны на розных традыцыях, у іх розныя кухні і розныя любімыя стравы. На яго погляд, уся справа ў каханні ці ў яго адсутнасці.

**«У доме заўсёды былі арэхі — у грузінскай кухні шмат страў імі прыпраўляецца».**

— Здраецца, што жонка-мусульманка зарабляе грошы, а муж займаецца дзеем. Я нядаўна сустракаўся з такімі ў Маскве. І жывуць яны цудоўна! Сучаснае жыццё растлумачыла разумнай частцы насельніцтва, што ўсе людзі роўныя, Бог адзін, а ўсё астатняе залежыць ад размеркавання ў сям'і роляў і рахункаў. Калі гэта сям'я, дзе пануюць каханне і павага, то, нават калі жонка не спраўляецца па гаспадарцы, муж заўсёды дапаможа ёй. А калі ён раптам захацеў з'есці нейкую сваю нацыянальную страву, то возьме і сам згатуе або пакажа жонцы, як гэта зрабіць. Дык што, сучасная, добраадукаваная жанчына не можа навучыцца гатаваць страву, якая так падабаецца яе каханаму мужу? Абсурд! Тут справа не ў страве — проста жанчыне не падабаецца яе муж. Па сабе ведаю: калісьці мой сын быў маленькі, цяпер дачка восьм гадоў — мне падабаецца клапаціцца пра іх, мяне хвалюе, што яны ядуць. Я вару для іх супчыкі, гатую нейкія стравы, таму што люблю іх. Значыць, калі вы не хочаце гатаваць — найміце хатнюю работніцу! І яна вельмі хутка навучыцца дагаджаць вашаму мужу. Гэта будзе больш сумленна. Лічу, што добрыя, моцныя адносіны ў сям'і трэба выхоўваць.

Наша размова адбывалася ў адным са сталічных рэстаранаў, вядомых сваёй грузінскай кухняй. Тут наведвальнікам прапануюць хачапуры, сацыві, чахахбілі, лобія і яшчэ шмат грузінскіх страў, якія так любіць спявак. Ён сказаў, што ўсё гэта ўмее гатаваць і падзяліўся рэцэптам прыгатавання сацыві.

— Гэта мой фірменны рэцэпт. Сацыві можна есці халодным — з мясам, з лавашом, можна выкарыстоўваць яго як соус да страў, напрыклад да курыцы. Вельмі смачна і зручна — нічога не трэба падаграваць.

Сёлета Тарвелу Майсурадзэ споўніцца 45 гадоў. Гэтую падзею ён адзначае разам са сваімі прыхільнікамі юбілейным сольным канцэртам у адной з найлепшых залаў краіны. І, думаю, не абыдзеца без гасціннага грузінскага застолля — для родных і шматлікіх сяброў.

Тамара БУНТА.

Шчаслівыя гады дзяцінства і юнацтва Тарвела прайшлі ў горадзе Гудаўта сярод шматлікай радні. У сям'і Майсурадзэ быў свой дом, прыгожы і ўтульны. Бацька вырошчываў і здаваў дзяржаве жывёлу, маці ж вяла ўсе жаночыя гаспадарчыя справы, найперш клапацілася пра сваіх чатырох любімых мужчын — мужа і трох сыноў. Яна працавала настаўніцай пачатковых класаў і, нягледзячы на вялікую нагрукку, паспяхова спраўлялася і ў школе, і дома.

— У нас дома заўсёды былі ў вялікай колькасці сыр сулугуні, мацоні, тварог, кукурузны хлеб (мчадзі называецца)... Мама ўсё сама гатвала. Я люблю есці мчадзі з малаком. Малака ў талерку наліваеш і туды крышыш хлеб. Вельмі смачна!.. Мацоні — гэта кісламалочны прадукт накішталь сыраквашы хатняга прыгатавання. У кожнай сям'і яго рабілі. Гаспадыні адна адной перадавалі загацоўку. У цёглае малако заліваюць лыжачку гэтай загацоўкі і настойваюць ноч. І ўранку мацоні ўжо можна есці — хочаш з варэннем, хочаш проста з хлебам... Ведаецца, у той час супермаркетаў не было, але быў кірмаш. І, калі не хапала малака, куплялі яго на кірмашы, а потым дома перапрацоўвалі. Напрыклад, мама сама рабіла сулугуні. У вядры заўсёды было некалькі галовак свежага сыру... І яшчэ ў доме заўсёды былі арэхі — у грузінскай кухні шмат страў імі прыпраўляецца.

Беларускія стравы ён пакаштаваў, ужо калі вучыўся ва ўніверсітэце культуры, на агульнай кухні студэнцкага інтэрната.

— Я не здымаў кватэру, навошта, калі ва ўніверсітэцкім інтэрнаце жыць было весела і цікава: студэнты, студэнткі!.. І кожны цягне з дому сала, варэнне, дранікі, бульбу!

Зразумела, пасля салдацкага рацыёну яго ўжо нічым нельга было здзівіць, але ўсё ж такі часам такое здаралася.

— У мяне быў шок, калі ўбачыў, што студэнты разбаўляюць вадой з-пад крана варэнне з трускалак, называюць гэта «морс» і запіваюць ім гарэлку падчас застолляў. Варэнне з трускалак — гэта ж далікатэс! І як можна чым-небудзь запіваць гарэлку? Дарэчы, я да войска яе наогул не піў. Ну, дык вось увечары ў інтэрнаце бульба смажыцца, скваркі скварчаць... Да бульбачкі ёсць кіслая капуста, каўбаска, пальцам піханая, паляндрвіца. Апошняя мне даспадобы, вось чаго не «зразумеў», дык гэта вэнджаная каўбасы. У Грузіі, дарэчы, наогул няма культуры каўбасы і вэнджанага мяса. Там клімат іншы, цёплы. У Беларусі каўбасу ў верасні зрабляць, і яна да вясны захоўваецца. А ў Грузіі ў многіх дамах нават няма ацяплення. Таму грузінская кухня — гэта ўсё свежапрыгатаванае: з мукі, кукурузы, фасолі, малака... Тут, у Беларусі, падчас застолляў любяць халодныя закускі, а ў Грузіі — гарачыя вострыя стравы. Вострая ежа прымушае кроў хутчэй бегчы па жылах. Я не магу без спецыяў, цяпер купляю іх на Камароўцы. Вось, напрыклад, люблю сванскую соль...

Усім добра вядомы грузінскія гасціннасць і шматлюдныя застоллі. Тарвел тлумачыць, што ў Грузіі вельмі шануюць сям'я, і калі ладзіцца свята, то гаспадар запрашае на яго ўвесь свой род. Так патрабуюць шматлікія традыцыі.

— Калі ў дзяцінстве да нас прыходзілі госці, за стол садзілася не менш за 20—25 чалавек! Клікалі суседзяў, радню — татаву і маміну... Абавязкова прыходзілі жанчыны, якія дапамагалі гаспадыні прыгатаваць стол. Яны пяклі хачапуры, лабяні (гэта на-

кішталь хачапуры, толькі ў цеста замест сулугуні дабаўляецца фасоль), гатавалі чахахбілі з курыцы, рабілі мамалыгу з кукурузнай мукі і сулугуні... Ну і, вядома, на стале заўсёды прысутнічалі памідоры, агуркі — свежыя і салёныя, вельмі папулярнай была кіслая чырвоная капуста, такая хрустка!.. Але ў грузінскім застоллі асноўнае не ежа, а адносіны паміж людзьмі. Госці размаўляюць, гавораць тосты. За сталом ствараецца сяброўская атмасфера, чалавек зараджаецца пазітыўнай энергіяй. Таму так часта наладжваюцца застоллі, дзе ёсць і смачныя вострыя стравы, і цёплыя размовы, і віно, і рог. Віно з рога гасцю трэба выпіць

абавязкова. А калі той піць не хоча, то павінен сказаць, што ён вельмі-вельмі хворы.

З асаблівай цеплынёй Тарвел расказвае пра ролю гаспадыні ў грузінскай сям'і.

— Я сказаў бы, што ў Грузіі, хутчэй, пануе матрыярхат. Многія гавораць: там жанчына прыніжана, яна падчас застолля за сталом не сядзіць! А жанчына проста занятая тым, каб гасцю дагадзіць, каб смачна яго накармаць, каб усё было як след і каб яе сям'я была на высокім узроўні. Яна таксама прысідзе за стол, не хвалююцца. У Грузіі практычна ўсё пачынаецца са слова «Маці». Напрыклад, маці-зямля,



## САЦЫВІ

**Спатрэбіцца:** 1 курыца (каля 1,5 кг), курыны булён, 500 г ачышчаных грэцкіх арэхаў, 2 ч. лыжкі сушанай каляндры, 1/2 ч. лыжкі шафрану; 1 ч. лыжка молатага чырвонага перцу, 3 зубчыкі часнаку, 1 рэпчатая цыбуля, 3 яечныя жаўткі, 1/2 ст. лыжкі віннага воцату, соль, молатая карыца, гваздзіка — на смак.

Курыцу памыць, заліць 2 літрамі вады і варыць на сярэднім агні 50—60 хвілін. Потым пакласці на бляху грудзінкай уніз і смажыць у духоўцы да гатоўнасці, час ад часу паліваючы сокам, які вылучаецца з курыцы. Гатовую курыцу парэзаць на невялікія кавалчкі, можна папярэдне выдаліць косткі. Ачышчаныя арэхі здрабніць у блэндары або ў ступцы, дабавіць да іх прапушчаны праз часночніцу часнок, сушаную каляндру, шафран, чырвоны перац, молатыя гваздзіку і карыцу. Усё перамяшаць. Пасля дабавіць да арэхаў жаўткі і добра вымесіць. Цыбулку дробна пакрышыць і таксама змяшаць з арэхамі. Уліць астылы курыны булён у такой колькасці, каб атрымалася аднародная кашка кансістэнцыі густой смятаны. Гэтую кашку 3—4 разы прапусціць праз сіта. У выніку атрымаецца досыць вадкая маса — соус. Цвёрдыя рэшткі, якія засталіся ў сіце, выкінуць, яны не спатрэбяцца. Паставіць каструлю з соусам на агонь і зняць, як толькі на паверхні з'явіцца першыя бурбалачкі. Тут жа пакласці ў каструлю кавалчкі курыцы, перамяшаць і даць астыць, пасля чаго дабавіць у соус вінны воцат і соль на смак. Ні ў якім разе нельга ўліваць воцат у гарачы соус: ён можа пацягнуць!

Сацыві падаваць да стала халодным з зелянінай і белым хлебам. Можна ўпрыгожыць гранатавымі зярняткамі.