

Кулинарная книга главного ресторанного критика



САМЫЕ ВКУСНЫЕ БЛЮДА СТРАНЫ • 2



*которые я когда-либо пробовал
Олег Назаров*

Кулинарная книга главного ресторанного критика

САМЫЕ ВКУСНЫЕ БЛЮДА СТРАНЫ • 2

*которые я когда-либо пробовал
Олег Назаров*



ПРЕДИСЛОВИЕ	6
НИКОГДА НЕ ГОВОРИ МАЙОНЕЗУ «НИКОГДА!»	10
ЧТО В ИМЕНИ ТЕБЕ МОЕМ?	16
ОТ ЧИНГИСХАНА ДО ЖЮЛЯ ВЕРНА	20
ЗАРАЗЫ БОЯТЬСЯ – СЧАСТЬЯ НЕ ВИДАТЬ!	24
В ОЖИДАНИИ СОФИ ЛОРЕН	28
НУ... ПОЕХАЛИ!	32
КАК СДЕЛАТЬ ИЗ ДЕВУШКИ ПРИНЦЕССУ	36
КАДРИЛЬ С ПЕЛЬМЕНЯМИ	40
БАЛЛАДА О ЛЕСЕ	44
ИХТИАНДР, Я ТЕБЯ СЪЕМ!	48
ОБОЙДЕМСЯ БЕЗ АУТЕНТИЧНОСТИ	54
ПОКУПАЕМ ПРАВО ПЕРВОРОДСТВА!	58
ПОПРОБУЙ РОДИНУ НА ВКУС	62
ПО РЕЦЕПТУ АФИНЫ ПАЛЛАДЫ	66
ЧЕМ МЕНЬШЕ РОДИНА НАС ЛЮБИТ... ТЕМ ЛУЧШЕ!	70
МЯСНЫЕ УНИВЕРСИТЕТЫ	76
ВОРОНЕЖСКИЙ ГОРОДНИЧИЙ	80
СЧАСТЬЕ ЕСТЬ!	84
ПОХОРОНЫ МОЛЕКУЛЯРНОЙ КУХНИ	88
ЧТО ДУХ ДЖЁСЁГЕЙ ПОШЛЕТ...	92
ВЕЛИКИЙ НЕМОЙ	96
СЛЕДУЯ ЗА НАРОДОМ	100
ЗА ЗДОРОВО ЖИВЕШЬ	104
ВИТЮСИК, А ГДЕ ЖЕ ГУСИК?	108
«ЗАТВОРНИК И ШЕСТИПАЛЫЙ»	112
ТЕПЛО РОДНОГО ОЧАГА	118
С ПАМЯТНИКАМИ ПО ЖИЗНИ	122
СЕДИНА В БОРОДУ – РИС В РЕБРО	126
НЕ СИБАСОМ ЕДИНЫМ...	130
СОУС ПЛАНЕТАРНОГО МАСШТАБА	134
ПОВЕСТЬ О НАСТОЯЩЕМ РЕСТОРАТОРЕ	140
ИЗ ТАИЛАНДА С ЛЮБОВЬЮ	144
ЕСЛИ НЕ ЗАМЫЛЕН ВЗГЛЯД...	150
КУКУРБИТОФИЛ – ЭТО ЗВУЧИТ ГОРДО!	152
ХЛЕБА К ОБЕДУ В МЕРУ БЕРИ!	156
ПЕРЕКУЕМ ОВОЩИ ВО ФРУКТЫ!	160
НАЗЛО ПОРТОСУ	164

Предисловие

Как-то лет семь-восемь назад издательство «Ресторанные ведомости» выпустило книгу, посвященную самым ярким и запоминающимся ресторанным интерьерам России, и подарил ее мне. Красивую такую, с множеством фоток. А мои книжки тогда выходили в бумажной обложке, без всяких иллюстраций — в общем, было чему позавидовать.

И вот листаю я этот фолиант, изучаю внимательно... Особенно мне были интересны, конечно, рестораны московские, куда можно хоть завтра пойти и своими глазами полюбоваться на сотворенное дизайнерами великолепие. А их там насчитывалось, как сейчас помню, 24 единицы, «столичных штук». И вдруг с какой-то даже оторопью я осознаю, что из этих 24 самых красивых ресторанов Москвы 13 уже закрылись! То есть за полгода с того момента, когда в них прибыл фотограф, установил свою треногу и отщелкал чудо-интерьер, и до того дня, когда книга вышла в продажу, больше половины заведений сдулись — и никакие интерьерные красоты их не спасли. Не для того, понимаешь, ходят наши люди в ресторан, чтобы смотреть на стены и то, что на них висит...

Я вспоминаю эту историю сейчас, перед началом написания второй книги «Мертвых душ» — пардон! — «Самых вкусных блюд страны, которые я когда-либо пробовал», потому что с понятной радостью могу констатировать: за два года с момента выхода в свет первого издания НИ ОДИН из описанных в нем ресторанов не закрылся: все успешно работают и приносят своим хозяевам денежки и моральное удовлетворение.

Не буду утверждать, что причиной всему легкая рука автора этой книги и нелегкая — у автора книги про интерьеры (хотя кто знает?). Скорее цель *вкусно поесть* при посещении ресторана нашему человеку ближе, чем цель *посидеть в пространстве, наполненном дизайнерскими изысками*. И если в заведении кормят действительно вкусно, люди поедут с другого конца города даже в самый затрапезный с виду шатман.

Никогда не забуду, например, как один мой приятель, очень богатый человек, родившийся много лет назад в городе Андijanе, позвонил однажды и говорит: «Слушай, старик. Тут мои земляки открыли у нас в Москве кафешку. «Шабуда» называется, в переводе с узбекского «Ветерок». Давай сгоняем?». Он заехал за мной, мы по дороге выбрали еще одного товарища и отправились втроем искать эту самую «Шабуду». Два часа колесили по каким-то промзонам, свалкам, пустырям. Дорогу сжимали бетонные заборы, вслед нам угрюмо дымили ТЭЦ и мусороперерабатывающие заводы, единственной усадьбой для глаза были полуразвалившиеся халупы шиномонтажей... Москва после третьей мировой, так сказать... Наконец, подъехали к скромному двухэтажному зданию.

Друзья, готов поклясться на «Книге о вкусной и здоровой пище» и даже биографии Путина, что такого количества «Бентли» в одном месте я не видел! Разве что в салоне «Бентли». То есть они стояли так — «Бентли», «Бентли», «Порш Кайенн»... «Бентли», «Бентли», «Гелендваген-Брабус»... «Лэндкрузеры», словно гопота замкадная, парковались где-то на заднем дворе... Хорошо, что мы приехали на «Кайенне», притерлись рядышком с очередным «Бентли». Заходим в кафе: дизайн — три копейки. И полный зал народу. Не бандиты, нет — обычные с виду люди, любящие вкусно по-



есть. Мы тоже сели, заказали шурпу, плов, шашлыки, аччик-чучук, пахлаву, водку, вино... Вкусотища была такая, что мы не разошлись, пока не наелись на неделю вперед, заплатив, кстати, за все удовольствие чуть больше трех тысяч рублей...

И подобные места есть в каждом городе!

Кухня — самая сильная сторона российского общепита. Дизайн у нас в ресторанах или избыточный, или самодельный, сервис вообще никакой, цены... Нет, не хочется материться с самого начала; давайте лучше говорить о хорошем, то есть о кухне. Многие наши повара действительно умеют вкусно готовить и ни в чем не уступают приезжим иностранцам. Конечно, у тех и продукты другие, и статус в обществе — не чета нашему, но и в имеющихся условиях отечественные шефы выступают очень достойно, а бывает, и просто творят чудеса. Не случайно в этой книге, как и в прошлой, вы встретите рецепты из разных городов и самых затейливых мест.

Два слова о принципах отбора блюд для этой книги — для тех, кто не знаком с предыдущей. Их всего три.

Первый. Я следовал сугубо своему личному вкусу, который далеко не всегда совпадает со вкусами широкой обедающей общественности. Я, к примеру, терпеть не могу хит всех времен и народов на постсоветском пространстве — салат «Цезарь». И от морепродуктов в сливочном соусе, столь любимых большинством населения, меня тоже воротит. Когда же я слышу слова «молекулярная кухня» из уст поваров, особенно молодых и ранних, моя рука, как у Геббельса при слове «культура», тянется к пистолету. Словом, моя книга — мой выбор.

Второй. Я отбирал только те кушанья, которые действительно оставили неизгладимое впечатление своим вкусом. Никаких проплаченных рецептов! Ни одного блюда «по дружбе!» Результат — много недополученных денег, много затаенных обид, но — Платон мне друг, но колбаса дороже.

Третий. Выбирались блюда, которые может приготовить не только шеф-повар на ресторанной навороченной кухне за 300 тысяч евро, но и обычная домохозяйка у себя дома. И из продуктов, которые если и не в каждом ларьке продаются, то уж в гипермаркетах всегда можно купить.

И, наконец, я никогда не могу удержаться от того, чтобы просто не поболтать — о кулинарии, о продуктах, о людях, о жизни... Если бы я был миллиардером, то вообще только этим бы и занимался — ел и болтал, ел и болтал... Ну и выпивал бы, разумеется. Так что прошу простить за многословность.

Как и в прошлый раз, хочется выразить благодарность фотохудожникам, снимавшим наши мастер-классы, за профессионализм. Я говорю «профессионализм» в широком смысле слова. Потому что нужно иметь поистине железную невозмутимость, чтобы глядеть на приготовление вкуснятины, вдыхать головокружительные ароматы, истекать слюной и в то же время не допустить, чтобы камера дрогнула, горизонт оказался завален, а кадр размыт. Вот имена этих героев: Юрий Лукин, Александр Федоров, Аскар Кабжан, Сергей Песзидлов, Егор Сачко, Александр Кузнецов-Макаренко, Александр Камиллянов, Евгений Веденев, Гурген Климов, Павел Дьячков, Николай Макаров, Наталья Соломатина, Николай Бусыгин, Александр Удов, Григорий Ликман, Артем Чен, Николай Харичкин, Мурад Батдалов, Татьяна Макарова, Михаил Баранов.

Ни один фотохудожник в процессе съемок не пострадал.

Вот и все. Приятного чтения и такого же аппетита!





КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

ЗВЁЗДЫ  **ОБЩЕПИТА**

+7 495 780 7710

www.zvezdy.ru

ЗАКУСКИ

— Прошу покорно закусить, — сказала хозяйка.

Чичиков оглянулся и увидел, что на столе стояли уже грибки, скородумки, шанежки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припекой с лучком, припекой с маком, припекой с творогом, припекой со снеточками, и невесть чего не было...

Николай Гоголь.
«Мертвые души»

Сколько водки ни бери, а закуска все равно останется.

Народная мудрость

01-02

Никогда не говори майонезу «никогда!»

САЛАТЫ «ЧАФАН» И «ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ»



Есть на свете города, которые четко ассоциируются с каким-то культовым для своих обитателей блюдом.

Скажем, Неаполь немислим без пиццы, Киев — без борща, Марсель — без буйабеса... Одесса — это икра из синеньких, Калининград — строганина из пелаиды, Копенгаген — селедка тридцати посолов... Мадрид — хамон, Мюнхен — одноименные колбаски, Москва — бигмаки, роллы, шаурма...

А кулинарный символ Красноярска — чафан.

Впервые я услышал это незнакомое слово в 2007 году. Мы сидели в модном в городе гастронабе «Свинья и бисер», принадлежащем «красноярскому Новикову» — ресторатору Анатолию Вашенко. Я проглядывал короткое, как и положено современному заведению, меню, и вдруг в разделе «Салаты» глаз споткнулся о странное название.

— А это что такое?

— Вы не знаете, что такое чафан? — в свою очередь удивились собеседники. И посмотрели на меня так, будто я в обществе редакторов телеканала «Культура» заявил, что обожаю Петросяна.

Оказалось, что чафан — это салат, который в Красноярске готовят чуть ли не в каждой семье. Тертая морковь, свекла, картошка, говядина, и все это заправлено майонезом. «Какой совок!» — поморщился я мысленно.

— Разве в Москве не делают чафан? Тогда стоит попробовать!

«Один раз из вежливости можно и потерпеть», — и я кивнул.

Принесли. Горка разноцветных ингредиентов на тарелке, а сверху — майонезная блямба. Ну и ну.

— Вы сами смешайте салат по вкусу, — посоветовали красноярские друзья.

«Двум смертям не бывать!» — подумал я, перемешал все сразу, зажмурился и решительно отправил первую порцию в рот, будто сиганул с крутого яра в Енисей... Обуявший меня через пять секунд восторг трудно передать словами. Это было что-то мощное, brutальное и одновременно экзотичное, как Красноярские Столбы. Я истово хрустел сра-



зу всеми составляющими салата, на удивление точно спаянными ненавистным мне майонезом, запивал всю эту цвето-вкусовую вакханалию красным наваррским вином и думал: действительно, бред! Дожить почти до пятидесяти и не знать, что такое чафан!..

Удивительно, но не только в Москве не слышали о чафане, а и в других городах Сибири тоже. В Новосибирске чафана нет, в Омске нет, в Иркутске и подавно. А в Красноярске он в каждом заведении — от дешевых столовок до дорогущих ресторанов.

С первого, так сказать, заглота я стал фанатом этого совсем не «мого» салата и, приезжая в Красноярск, спрашиваю в ресторанах всегда именно его. Уже потом здесь можно наесться грузлями со сметаной или контрабандной черной икрой (оказывается, в низовьях Енисея полным-полно осетров), но начинать трапезу нужно только с чафана! У меня есть даже мечта идиота — в одном из красноярских ресторанов как-нибудь изготовить самый большой чафан в мире с регистрацией рекорда в Книге Гиннеса. А что? Раз его знают только тут, то наверняка никто рекордных чафанов не делал. Так что рекорд Гиннеса практически у нас в кармане.

Чафан все готовят по-разному. Кто-то добавляет туда зеленую редьку, другие говядину заменяют свининой, третьи сервируют все одной горкой, четвертые — разными кучками... Я перепробовал уже минимум полсотни чафанов, по... Первый съеденный чафан — как первый поцелуй; на смертном одре вспомнишь именно его; и для меня мой первый чафан из «Свиньи и бисера» — точка отсчета, нулевой километр, эталонный килограмм, идеал, к которому надо стремиться.



— Вы не знаете, что такое чафан? — удивились собеседники. И посмотрели на меня так, будто я в обществе редакторов телеканала «Культура» заявил, что обожаю Петросяна.

САЛАТ «ЧАФАН»

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Морковь по-корейски	40 г
Свекла по-корейски	40 г
Капуста маринованная	40 г
Говяжья вырезка жареная	30 г
Чипс картофельный	20 г
Лук-порей фри	20 г
Майонез	50 г
Зелень	20 г

Морковь по-корейски

Морковь очищенная	1000 г
Специи	30 г
Масло растительное	20 г
Чеснок очищенный	30 г
Лук репчатый очищенный	100 г
Кунжут	10 г

Соль	5 г
Уксус столовый	5 мл

Свекла по-корейски

Свекла очищенная	1000 г
Специи	30 г
Масло растительное	200 мл
Кунжут	10 г
Чеснок очищенный	30 г
Лук репчатый очищенный	100 г
Соль	5 г
Уксус столовый	5 мл

Капуста маринованная

Капуста	1000 г
Сахар	20 г
Соль	10 г
Уксус столовый	10 мл
Масло растительное	50 мл

Говяжья

вырезка жареная

Говядина (вырезка)	1400 г
Масло оливковое	150 мл
Соль, перец	10 г
Специи	20 г
Чеснок очищенный	30 г
Зелень	5 г

Картофельный чипс

Картофель очищенный	2700 г
Масло растительное	1100 мл

Лук-порей фри

Лук-порей	2760 г
Мука пшеничная	100 г
Масло растительное	1400 мл

Уроки чафанного мастерства мне давал шеф-повар «Свиньи» Владимир Лущик. Для него работа над этим салатом тоже стала проверкой на профессионализм. Ведь чафан — блюдо домашнее, его массово готовят в семьях, и, соответственно, все знают, каким он должен быть. Ну и, естественно, «вот у нас баба Маша делает чафан — это чафан...». Но Владимир проверку на вшивость прошел: в «Свинье и бисере» его чафан возглавляет рейтинг продаж.

Мы начали с мяса. Лучше всего брать говяжью вырезку, причем внутреннюю. Резать необходимо вдоль волокон, иначе впоследствии не получится идеальной соломки. Поскольку не каждый умеет правильно нарезать свежее мясо (тут Лущик оценивающе посмотрел на меня), целесообразно использовать мороженое.

Налив на раскаленную сковородку оливковое масло, мы высыпали туда говяжью стружку (уж это-то я сделал очень профессионально!). Огонь — сильный, мясо, обжариваясь, не успевает полностью оттаять, и в результате получаются эффектные рассыпчатые мясные спагетти. Пока они жарились, мы постоянно помешивали их деревянной вилкой. Посолили, поперчили.

Когда влага выпарилась, Лущик встряхнул сковородку так, что мясо сконцентрировалось в одной ее части, а масло стекло в другую. И именно в масло, как принято в индийской кухне, он ввел специи — хмели-сунели, мелко порубленный чеснок и приправу для острой корейской морковки. Обжарили их в масле и только потом смешали с мясом. От тепловой обработки чеснок дал запах.

— Да-да, — кивнул Владимир. — Чафан — салат мужской.

Сняли с огня, высыпали на тарелку, попробовали. Вау! Уже вполне съедобно. Может, остановиться? Нет, рано!

Натерли соломкой сырой картофель, предварительно вымоченный в воде, чтобы ушел лишний крахмал. Та же участь ждала сырую морковь со свеклой. Лушник всегда трет их вручную на особых узбекских терках — именно тогда, говорит, получается идеальная соломка.

В глубокую кастрюлю налили масло, разогрели и, как только над ним появился легкий дымок, отправили туда тертую картошку. Кстати, картофель желательно брать желтых сортов, а не белых — такой лучше прожаривается и не горит.

Тем временем занялись маринованием овощей. В миски с морковью и свеклой добавили соль, сахар, кунжут, тертый чеснок и 3–4 капли уксусной эссенции. Немного помяли, чтобы овощи дали сок.

Тут и картошка поджарилась! Сняли кастрюлю с огня и деревянной ложкой выложили соломку фри на бумажные салфетки, дабы те забрали лишний жир.

Вернулись к свекле с морковью. Посыпали уже «потекшие» корнеплоды приправой для корейской морковки и кориандром — молотым и горошком... Затем в оставшийся от картошки фритюр опустили порезанную на несколько частей луковицу и четыре дольки чеснока. Лук должен почернеть — тогда он отдаст маслу свой вкус. И только потом вот этим самым маслом, впитавшим ароматы лука и чеснока, полили маринованные продукты для того, чтобы специи, ошпарившись, открылись... Собрали морковь и свеклу в кучки и, покуда масло горячее, как следует пожали их руками. Слили лишний сок, и, наконец, пройдя столько испытаний, бедные овощи получили 15 минут передышки.

Экватор работы пройден! Но расслабиться не получилось...

Нарезали особо тонкой соломкой лук-порей, распушили его в миске и присыпали мукой. То же самое проделали с белокочанной капустой. В капусту добавили сахар, соль, выжали лимон и капнули оливковое масло. Хорошо помяли, чтобы капуста дала сок, и дали постоять. За это время обжарили порей в свежем фритюре. В отличие от картошки масло тут не должно быть сильно разогретым, иначе тончайшие перья лука сгорят. Поэтому важно успеть вовремя вынуть их на чистую салфетку, которая впитает ненужный жир.

Осталось «сложить» блюдо. Когда все ингредиенты готовы, Владимир ухитряется выдать 50 порций за 5 минут. Но в моем случае мы не торопились.

Взяли за основу ромашку с восемью лепестками. В центр поместили говядину, а лепестками стали морковь, свекла, капуста и картошка — каждого овоща по две симметрично расположенные горки. Мясной центр залили легким майонезом. А сверху майонез замаскировали высокой шапкой чипсов из лука-порея.

Вот она, сибирская сказка! А есть ее положено чисто по-русски. То есть так, как я и сделал в первый раз, — сломать к чертям всю красоту, грубо перемешав вилкой, потом хряпнуть полтишок хреновухи и дальше уже набивать утробу в режиме нон-стоп, остановившись лишь тогда, когда тарелка полностью опустеет...

Я настолько полюбил красноярский чафан, что в меню разных ресторанов страны пытаюсь углядеть хоть что-то подобное. И вот однажды, попав в самый, наверное, веселый стейк-хаус России, екатеринбургскую «Жадину-говядину», наткнулся на некий закусочный торт под названием «Гранатовый браслет». Прочитал его состав. И уж больно по набору основных ингредиентов он мне что-то напомнил — опять





мясо, картошка, морковь, свекла, домашний, не к ночи будь помянут, майонез... Я взял на пробу и был приятно удивлен. Нет, это был не чафан, но нечто не менее вкусное. В «Гранатовом браслете» не хватало жесткого мужского чафанного духа, основные овощи были варено-печеные и мягкие, зато сладость зерен граната, пряная острота каперсов и озорная кислинка маринованных огурцов придавали ему некий почти европейский флер. Оно и понятно: Екатеринбург — он же еще по эту сторону Уральских гор.

Уже позже состоялся разговор с владельцем «Жадины-говядины», известным в городе ресторатором Игорем Ташкиновым. Он поведал, как придумал этот салат на охоте, сделав его из имевшихся под рукой продуктов. У меня еще мелькнула мысль: гламурненько живут екатеринбургские охотники! Гранаты с собой на заимку берут, каперсы... А потом мы с Игорем вместе приготовили «Гранатовый браслет» для читателей этой книги.

Этап первый, самый простой. Натереть на самой обычной, необязательно узбекской, терке вареную морковь, вареную свеклу и печеный картофель.

Этап второй, гораздо более нудный, — приготовление того самого домашнего майонеза. Взбить желтки с замороженным оливковым маслом. Делать это в течение 10–15 минут, причем обязательно венчиком... Ну действительно, какие блендеры в лесу?.. Чтобы лучше взбивалось, добавить чуть морской соли. А потом, не прекращая работать венчиком, последовательно ввести в массу соевый соус, дижонскую горчицу, лимонный фреш, мелко нарезанные каперсы (для этого их сначала лучше раздавить ножом), немножко рубленого чеснока. И спрятать на 20 минут в холодильник (в условиях охоты — закопать в снег).

Этап третий, чисто охотничий. Обсыпать куски говяжьей лопатки и куриной грудки солью и прованскими травами, полить оливковым маслом и увенчать каждый веточкой розмарина. В таком высокохудожественном виде отправить на мангал и жарить до готовности (это, как правило, 12–15 минут). Курица прожаривается до состояния *well done*, говядина — *medium well*. Снять с огня, остудить и нарезать соломкой, но не слишком мелкой (это вам не чафан, коллеги!). Если в процессе нарезки кинуть в мясо очередную порцию розмариновых иголок, оно впитает их аромат без остатка!

Этап четвертый, вспомогательный. Отварить яйцо. Порубить в мелкую крошку грецкие орехи. Нарезать соломкой извлеченные из консервной банки маринованные огурцы. Распотрошить плод граната, высвободив в миску сладкие красные семечки.

Этап пятый, проходящий под лозунгом «Время собирать камни». Извлечь из охотничьего ягдташа форму для запекания. Смазать ее изнутри оливковым маслом, пользуясь в качестве кисточки веточкой розмарина. Достать из снега миску с созревшим соусом, добавить его в тертую свеклу, перемешать. Заполнить свекольной массой дно формы. Потом то же самое проделать с тертой морковью. Каждый слой плотно утрамбовать! Очередной слой пирога — мясная нарезка, вываленная в вездесущем домашнем майонезе. Затем занимают свое почетное место огурцы; их также рекомендуется сверху соусом приглубить. На огурцы высыпать орехи... Места остается мало, но продукты никак не кончаются!.. Прямо в форму, поверх орехов, натереть крутое яйцо. И под завязку заполнить оставшееся пространство тертым картофелем. Уф!



Этап шестой — наведение красоты. Накрывать форму большим салатным листом и, придерживая за лист, перевернуть ее на тарелку. Поднять форму и увидеть перед собой многоэтажный съедобный холм, сильно напоминающий могильный курган древних скифов или исландский вулкан Эйяфьятлайокудль за полчаса до извержения... Обмазать его по бокам оставшимся соусом, густо обсыпать гранатовыми зернами, вдавливая их руками в майонез, а в кратер засунуть большой букет петрушки с укропом, чтобы не извергался.

Это банкетный вариант подачи. Для порционной — отрезать от торта большой кусок и щедро поделиться им с другом-охотником...

— Поправилась? — спросил меня Ташкинов, когда я умял вторую порцию.

— Очень, — честно, что случается нечасто, признался я.

— Это еще что! — откликнулся ресторатор. — А вот если вместо говядины с курицей взять дичь — вообще чума будет!

«Ну, он и сказанул, — подумал я. — Где ее на охоте взять, дичь-то?..».

☛ Цена блюда в гастропабе

«Свинья и бисер» (Красноярск) — **159 рублей**.

Цена блюда в стейк-хаусе

«Жади́на-говядина» (Екатеринбург) — **195 рублей (порция)**.

САЛАТ-ТОРТ «ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ»

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Филе куриное охлажденное ...	200 г
Говядина охлажденная	200 г
Зерна граната	100 г
Домашний соус «Цезарь» (каперсы, анчоусы, желтки, растительное масло, дижонская горчица, соевый соус, сок лимона)	300 г
Картофель отварной	300 г
Свекла отварная	300 г
Морковь отварная	300 г
Огурчики соленые хрустящие	100 г
Яйцо	2 шт.
Свежий розмарин, тимьян и оливковое масло..... для жарки мяса	

03

Что в имени тебе моем?

САЗАН, ФАРШИРОВАННЫЙ КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ



Плотное мясо сазана с довольно ощутимым «речным» вкусом буквально млеет в щедрой жирности орехов. Выдержанное, видимо, в морозильнике, тело фарша хранило в себе микроскопические льдинки, которые весело лопаются на нёбе, создавая ощущение праздничного салюта.

Знакомство посетителя с ресторанным блюдом обычно начинается с названия. Хорошо, если оно «вкусное». Я не имею в виду красивые надуманные изыски типа «жаркое Романовф», «уха архиерейская» или «шашлык из Пятачка с соусом из Чиполлино». Я говорю о кратком описании, по которому гость может судить о составе кушанья. Ведь прежде, чем положить себе что-то в рот, представляешь вкус этого «чего-то» мысленно. Оцениваешь, насколько гармонично сочетаются все ингредиенты. Лично у меня всегда так получается.

Ну разве можно, к примеру, не соблазниться, прочитав: «Каре кролика, фаршированное чесночным пюре с запеченным инжиром, под заправкой из лавандового меда и обжаренных орешков пекан»? Звучит как симфония!.. Или вот попроще, как песня, — «Филе ската со смешанным рисом, завернутым в капустный лист»... «Похлебка по-верчельски с лягушачьими лапками и клецками из какао»... И наплевать, что не знаешь, что это такое — «по-верчельски»; вечером в интернете посмотреть можно. Главное — звучит то как!

Читая вкусное описание, сразу и настраиваешься соответственно. Еще ничего не попробовал, а в душе уже холодок предощущения счастья. В таком состоянии, кстати, и еда лучше переваривается; все питательные вещества куда надо поступают.

Бывают, конечно, исключения. Как-то в одном новосибирском ресторане я заказывал полмю — так все было красиво описано. На деле же есть оказалось невозможным. Я потом директору так и сказал: «Вы для меня остались рестораном обманутых надежд...». Ну это уже проблема кухни.

А бывает, читаешь описание — и сразу очевидно, что повар переумудрил. Хотел выпендриться, встать на одну доску с Аленом Дюкассом и Жоэлем Робюшоном. «Свинная рулька, фаршированная белыми грибами, тушенными в кокосовом молоке» — это что, нормально? Белые грибы в кокосовом молоке, да еще со свининой — эдакий оксюморон, сапоги всмятку. «Кому это было нужно?», как спрашивал Камиль Ла-



рин в моем любимом фильме «День выборов»... Цель кулинарии, как и любого искусства, все-таки гармония, а не эпатаж.

Или, скажем, иду как-то по Волгограду, захожу в кафе «Бульвар». Смотрю: хорошее испанское вино, которое в Москве в «Ашане» продается за 250 рублей, тут стоит всего 420. То есть наценка смешная – 70 процентов. Посему мне этот «Бульвар» сразу понравился, и стал я меню внимательно изучать. А на первой странице раздел: «Шеф-повар рекомендует». И в нем «Теплый салат из селедки с дыней».

Я мысленно подогрел солененькую селедку, совместил ее со сладенькой дыней, и меня чуть виртуально не вытошнило.

– И что – такое можно есть? – спрашиваю официантку.



— Ну да! Наш шеф-повар это блюдо специально к конкурсу в Москве изобрел.

Стоил данный салат недорого; я решил рискнуть. Как рекомендуют гурманы, совместил все задуманные поваром вкусы в одном укусе — отрезал кусочек селедки, положил его на кусочек дыни, проглотил... И виртуальность перешла в реал; завершал знакомство с блюдом я пал унитазом. Повару хотелось посоветовать к следующему конкурсу добавить в салат еще малосольных огурцов и кипяченого молока — тогда для восприятия его творчества сразу все человеческие отверстия будут задействованы...

Я всегда стараюсь пробовать в ресторанах не классические блюда, а что-то звучащее привлекательно и необычно. Вот почему, заглянув в меню ставропольского паба Temple Hill холодную закуску, именовавшуюся «Свежий сазан, фаршированный кедровыми орехами», я сделал стойку. Что касается кедровых орешков, то они, по-моему, во всех блюдах, куда их ни положи, будут к месту. В последнее время я даже в своем любимом а-ля греческом салате стал заменять овечий сыр жареными кедровыми орехами, и блюдо заиграю новыми вкусами.

Но самое главное — сазан! Рыба-то какая для наших ресторанов редкая! А все потому, что ловить его сложно; осторожен он и сообразителен; недаром в Японии о хитрых людях говорят: «Умен, как сазан». Я сразу вспомнил давно слышанную историю, как в городе Баку, где в свое время в каждом доме в холодильнике хранилось по тонне осетрины и тонне черной икры, люди буквально дрались за сазана, привезенного из России. «Я туда вез обычно трех сазанов килограммов по десять, — рассказывал один человек. — Но двух по дороге приходилось отдавать гангшикам и таможне...».

— Это что-то типа еврейской рыбы фиш, — пояснила официантка, подумав, видимо, что гость впал в ступор, хотя я просто погрузился в воспоминания.

И лучше бы она этого не делала! Потому что воображение уже рисовало красивую рыбу тушку, набитую цельными орехами и всяко-разной зеленушкой, а тут, оказывается, меня ждут просто ломтики гефилте фиш, фаршированной рыбы!.. Которую я, надо признаться, не особо жалую. Сколько ни пробовал (может, правда, не везло), никогда не понимал восторгов правозверных товарищей по поводу данного блюда. Фарш вечно бывал неприятно плотный, почти колбасного типа, причем хлеб в нем ощущался гораздо явственнее, чем рыба. Это, кстати, до сих пор меня ломает во многих традиционных блюдах еврейской кухни — доминирование во вкусе дешевых ингредиентов в ущерб, так сказать, титульному продукту. Закажешь рыбу фиш — будешь жевать хлеб, возьмешь «куриную шейку по-домашнему» — зубы увязнут в манке и муке... Всякий раз вспоминаются слова Рабиновича из известного анекдота: «Еврей, не жалейте заварки!..».

— Вам понравится, вот увидите! Наш сазан всем нравится! — официантка явно «делала продажи», как се учили на тренингах, и я обреченно оценил ее усилия:

— Несите!

И ведь действительно не пожалел! Нежнейшая получилась закуска. Да, внешне похожая на гефилте фиш, но не больше, чем старая «восьмерка» на новенький «Фольксваген». Плотное мясо сазана с довольно ощутимым «речным» вкусом буквально млеет в щедрой жир-

ности орехов. Выдержанное, видимо, в морозильнике, тело фарша хранило в себе микроскопические льдинки, которые весело лопались на нёбе, создавая ощущение праздничного салюта. И не наблюдалось в тарелке никакого свекольного хрена, которым обычно сопровождают рыбу фиш, чтобы хоть как-то скрасить ее скучность, — только соус тартар, которым я даже не воспользовался, ибо и без него фаршированный ставропольскими умельцами сазан был прекрасен.

На следующий день с шеф-поваром паба Temple Hill Романом Фертиковым мы делали это блюдо уже вместе.

Самую грязную работу я доверил Роману. Именно он очистил еще живого недавно сазана от чешуи, отрезал ему голову и прямо через образовавшееся отверстие изъясил внутренности, чтобы не попортить, так сказать, «шкурку». При этом сазан — не щука: даже если вдруг у него порвется желчный пузырь, мясо ничуть не испортится. Все манипуляции Роман проделывал в перчатках, а когда подошел следующий этап работы, их отбросил.

Потому что снятие с рыбы кожи — самый ответственный момент в приготовлении этого блюда, когда нужна особая чувствительность рук. Кожа ни в коем случае не должна порваться, иначе при запекании фарш будет вылезать из тушки. Двумя чуткими пальцами Роман залез рыбе под кожу и стал медленно, по чуть-чуть, отделять ее от мяса... Постепенно под кожу просунулась уже целая ладонь... В местах, где к телу крепятся плавники, пришлось воспользоваться ножницами и перерубить косточки... Наконец, сняли мы (мы!) с сазана кожу и отделили от костей филейное мясо. Остов рыбы впоследствии можно пустить на бульон.

Приступили к начинке. В блендер последовательно загрузили сазанье мясо, изрядную плоску кедровых орехов, три кусочка чиабатты, яйцо, 30-процентные сливки, луковичку, растительное масло и соль с перцем. Пробили до образования однородной светло-серой массы, коей, орудуя в четыре руки (один держит, другой накладывает), и наполнили сазанью кожу.

Все это время Роман рассказывал мне, какие фантастические сазаны ловятся в главном ставропольском водоеме — Сенгилеевском озере. А сомы! А шамайка!..

Будущий кулинарный шедевр отправился на 40 минут в пароконвектомат, а мы тем временем быстренько приготовили соус тартар. Мелко порезали каперсы с корнишонами и смешали их с майонезом и двумя соусами — соевым и «Табаско».

Запеченного сазана охладили. Можно сервировать его сразу, но лучше, повторюсь, подержать еще часок в морозилке. Тогда он и режется легче, и дополнительные вкусовые нотки приобретает.

...Михаил Шолохов, большой любитель рыбной ловли, говаривал: «Сазана может поймать только усидчивый человек: портной, сапожник и... писатель».

Будем считать, что своего сазана я уже «поймал». Не обмануло в этот раз название блюда.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Сазан.....	570 г
Лук репчатый.....	85 г
Орехи кедровые.....	215 г
Сливки.....	115 мл
Чиабатта.....	60 г
Соль.....	1,5 г
Яйцо.....	1 шт.
Масло растительное.....	45 мл
Соус тартар.....	50 г
Лимон.....	30 г
Микс из салатов.....	10 г

Соус тартар

Каперсы.....	90 г
Корнишоны.....	175 г
Майонез.....	700 г
Соус «Табаско».....	10 мл
Соус соевый.....	30 мл



04

От Чингисхана
до Жюль Верна

СТЕЙК ТАРТАР



Основной смысл стейка тартар заключается в том, что ни один из продуктов в нем не должен доминировать и перебивать вкус говядины.

Всю свою сознательную жизнь ресторанным критиком (а это года с 1998) я отговариваю рестораторов открывать заведения французской кухни. Твержу об этом в каждой второй статье, повторяю на семинарах, воплю с трибун многочисленных рестораторских форумов. Привожу примеры, как французские рестораны закрывались и продолжают закрываться в Москве, Челябинске, Ростове, Владивостоке, да еще — везде. Поддерживал в 2011 году специальную акцию в Екатеринбурге «Хороним французский ресторан». А когда несколько лет назад с удивлением обнаружил в Перми довольно успешно работающее французское заведение Le Marchés, то был настолько ошарашен, что поклялся никогда и никому о нем не рассказывать, чтобы не сбивать с панталыку других рестораторов. Мол, может, это у них на Каме аномалия такая... Недавно, правда, мне сообщили, что французская кухня в пермском Le Marchés тоже отошла в лучший мир. Я глянул меню в интернете — и точно: карначчо из говядины, греческий салат, окрошка с квасом, лапша удон, телячьи щечки по-армянски... Даже суши имеются... Нет, не аномалия. Все как положено.

Отчего так? Чем нам французы не угодили? Вроде и с Наполеоном мы уже двести лет как разобрались, и «Нормандия-Неман» в нашей истории была... И вообще — «увидеть Париж и умереть».

Мне кажется, причина в том, что те французские рестораны, которые стали открываться в России в 1990-х годах, сразу пошли неправильным путем. Посетителей, привыкших к примитивным кушаньям советского общепита типа салата «Столичный» и азу по-татарски, они решили поразить топовыми шедеврами великой французской кулинарии. Суп-велюте из спаржи с копченым тюрбо... Фуа-гра под ежевичным соусом... Лобстер «Термидор»... Бресский голубь с припущенными цуккини и трюфелями...

А гражданин, за 70 лет советской власти отученный изысканно питаться, — существо нежное, пугливое. Вы можете представить, чтобы наш человек захотел поесть голубя? Только с целью отомстить пернатому за обгаженный памятник Карлу Марксу!.. Короче, люди посмотрели на все эти лобстеры-шмобстеры, познакомились с ценами и



Закуски

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Говядина (вырезка).....	180 г
Лук-шалот.....	6 г
Каперсы.....	10 г
Корнишоны маринованные.....	10 г
Лук зеленый.....	5 г
Зелень петрушки.....	5 г
Тархун.....	1 г
Горчица дижонская острая.....	10 г
Кетчуп.....	10 г
Соусы «Ворчестер» и «Табаско».....	по вкусу
Масло оливковое.....	10 мл
Соль, перец.....	по вкусу
Яйцо (желток).....	1 шт.



впали в кому. У них выработался устойчивый стереотип восприятия: французская кухня — это непонятно и страшно дорого. И вдобавок вместо привычной водки пить заставляют какие-то чернила. В результате публика безоговорочно сделала свой выбор в пользу появившихся тогда же недорогих и внятных грузинских духанов, итальянских пиццерий и узбекских чайхан.

Между тем французский общепит — это не только *рестораны* с большой буквы R. Это и веселые ресторанчики (часто пивные) *брассеры* с блюдами дня, обозначенными на грифельных досках. Это и закусовые *бистро*, где стандартные блюда подадут в течение каких-то пяти минут. И *винные бары* с таким ограниченным набором закусок, что волей-неволей захочется напиться... Начнись французская ресторанный экспансия в нашу страну с близких народу по духу бистро и брассеры, может, и публика отечественная по-иному восприняла бы французскую кухню. Которая — внимание! — не есть только изыски звездатых мишленовских поваров, непонятные часто и самим французам. Это и обычное тушенное в красном вине мясо по-бургундски. И дитя Великой Французской революции — картофельная запеканка с начинкой из рубленого мяса и жареного лука, запеченная под сыром. И замечательное крестьянское кассуле — горшочек с колбасками, уткой и бобами. И сами многочисленные колбаски, которые мы почему-то считаем специалитетом немецким. И банальная, но вкуснейшая говядина, тушенная с овощами, — потофе. И блины-крепы. И обожаемая детьми всего мира и ненавидимая Ксенией Собчак и другими гламурными барышнями картошка фри...

Это, наконец, и мой любимый стейк тартар.

Есть множество баек о происхождении данного блюда. Красиво, конечно, звучит, что татаро-монголы Чингисхана клали мясо под седла своих коней с целью размягчить его в пути и замариновать лошадиным потом, а вечером, дабы не разводить костры, могущие привлечь внимание врагов, съедали его в порубленном сыром виде. Не менее любопытна версия, пропагандируемая самими французами, будто стейк тартар придумал Жюль Верн. Дескать, в его романе «Михаил Строгов», переведенном, кстати, на русский язык по настоянию Тургенева, который там даже что-то подредактировал, злые татары едят сырое рубленое мясо во время набега на Русь-матушку... А что? Полет на Луну Жюль Верн предвидел, подводную лодку предсказал. Почему бы ему еще и в кулинарии что-то не изобрести? Но я честно одолел двести страниц жюльверно-тургеньевского опуса — нет там таких сцен. Единственное, что едят в романе татары («бухарцы»), — это козы внутренности, поджаренные на углях.

Но бог с ней, с историей возникновения. Главное — вкусно!

Свой первый стейк тартар я попробовал в Париже в 2004 году и с тех пор, бывая там регулярно, ем его в разных ресторанах каждый божий день. Завел себе такой распорядок. Первая трапеза в день — в восточном ресторанчике (тайском, китайском, индийском), а вторая — во французском, с обязательным стейком тартар. И в каждом бистро, в каждой брассеры его готовят по-разному! Одни используют вырезку, другие — толстый край. Одни рубят мясо ножом, другие включают мясорубку. Одни смешивают все ингредиенты сразу, другие доверяют сделать это самому гостю. Одни используют куриное яйцо, другие — перепелиное. Одни из приправ берут только масло и горчицу, другие добавляют кетчуп, «Ворчестер», «Табаско» и прочие соусы, позволяющие, как шутят сами французы, почувствовать вкус седла и аромат

пота скачущего по степи татарского коня. Есть, говорят, шефы, которые льют в стейк тартар коньяк, кладут сверху черную икру, поливают трюфельным маслом... (Вот за это, возвращаясь к началу главы, французскую кухню у нас и не полюбили...))

В Москве стейк тартар, самое расхожее парижское блюдо, готовят редко, но метко. Самый вкусный — в ресторане *Carre Blanc*, то есть «Белый квадрат». Колдует над ним обычно лично совладелец заведения и главный шеф Эрик Лс Прово.

Эрик — француз до мозга костей и фанат родной кухни. Помню, десять лет назад у агентства «Назаров и Партнер.ши» был заказчик на празднование дня рождения. Юбиляра звали Фимой, он был родом из Молдавии, потом уехал в Америку, там разбогател на финансовых операциях и приехал в Москву богатеть дальше. Исполнялось Фиме, как в песне, тридцать лет. Из списка предложенных ресторанов он выбрал именно *Carre Blanc* как самый пафосный. И попросил приготовить оливьешечку, селедочку под шубой, рыбу фиш... Эрик как услышал — наотрез отказался. Уж мы его и так уламывали, и этак: «Эрик, тебе большие деньги платят, какая разница, что готовить?». Нет — и все! Ресторан французский, значит, еда должна быть пусть и простой, но французской... Вот такой он непреклонный, наш Эрик. Как маршалы Мюрат и Ней, вместе взятые.

Но вернемся к стейку тартар, который мы приготовили с Эриком в самых ответственных местах покрикивая: «Vive l'amiti entre la France et la Russie!..».

Основной смысл стейка тартар, пояснял Эрик, заключается в том, что ни один из продуктов в нем не должен доминировать и перебивать вкус говядины. Поэтому резать ингредиенты нужно мелко-мелко. Что мы и сделали, создавая заготовки. Порезали лук-шалот. Раздавили, а потом мелко нашинковали каперсы. Порубили корнишоны. Порезали зеленый лук и петрушку, к которой добавили веточку тархуна (это личное эриковское изобретение). И приступили к рубке мяса.


Эрик предпочитает импортную вырезку самого хорошего качества. Хотя, начиная работать в Москве 20 лет назад, использовал и парную говядину с рынка. («А идеальный стейк тартар — из конины»). Мясо нарезается кубиками по 2–3 миллиметра. Для этого должен быть очень острый нож; резать нужно всем лезвием и ни в коем случае мясо не давить, иначе «витамины горят и вкус уходит».

Переложили нарубленный фарш в миску, добавили туда горчицу и кетчуп (тут меня слегка передернуло, но Эрик кивнул — «так надо»). Высыпали порезанные заготовки (примерно половину каждого продукта), капнули соусы «Ворчестер» и «Табаско». Вилкой перемешали — «мешать надо неагрессивно». Добавили немного оливкового масла — так, чтобы фарш схватился, но остался сухим. Посолили, поперчили.

Установили на тарелке формочку, заполнили ее фаршем, утрамбовали. В центре сделали углубление и выпустили в него желток, убрали формочку. По разным сторонам от мяса расположили горки оставшихся заготовок.

— D'une bonne appetit! — как говорил повар Ваттель принцу Конде, прежде чем додумается три раза пырнуть себя шпагой.



 Цена блюда в ресторане *Carre Blanc* — **1000 рублей.**

05

Заразы бояться — счастья не видать!

СТРОГАНИНА ИЗ ПЕЛАМИДЫ

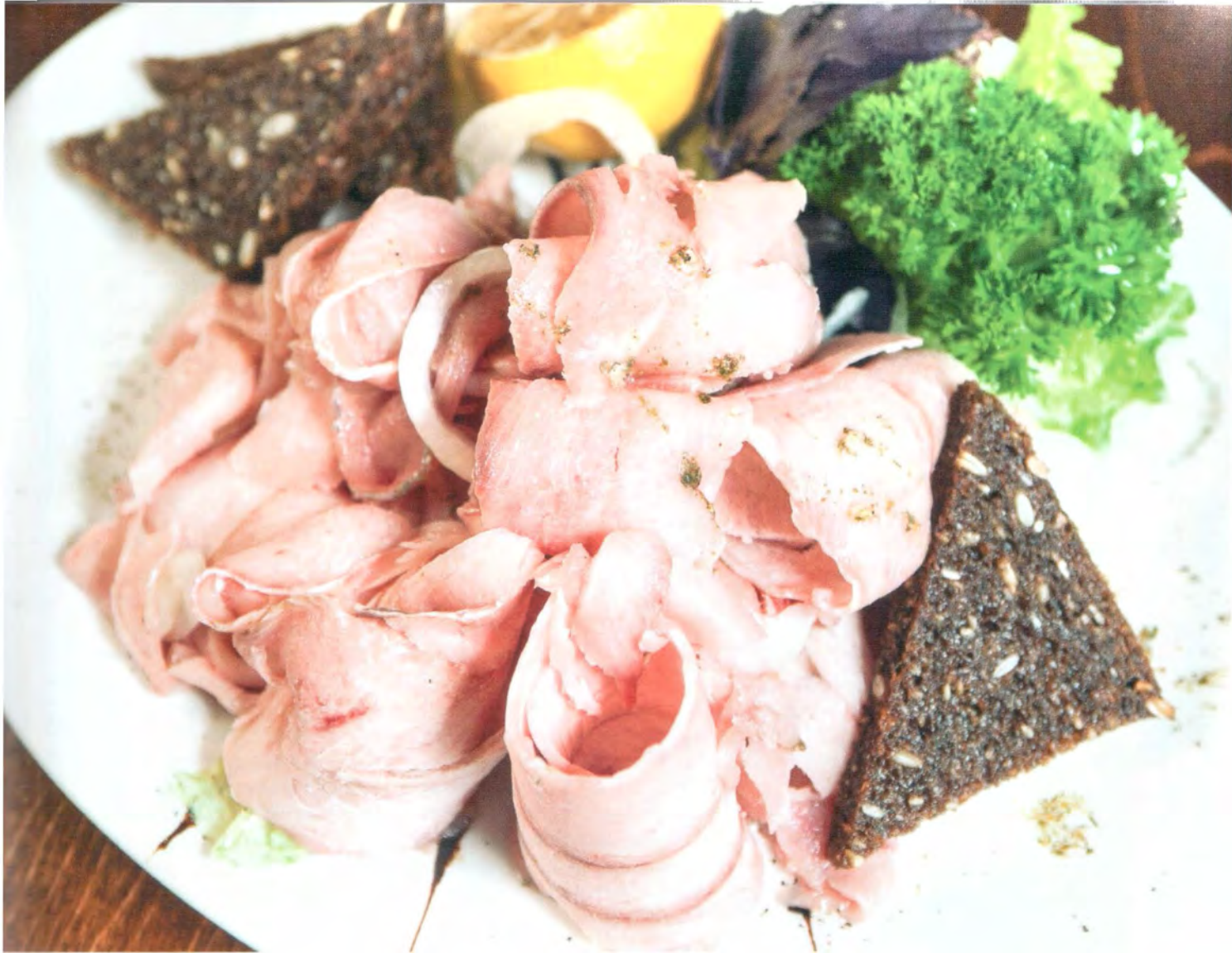


Иногда мне кажется, что Геннадий Онищенко, наш главный санврач, в своей прошлой жизни был Дон Кихотом. У него столь же своеобразное представление о действительности, он такой же романтик, а уж глаз горит — идалго отдыхает. Бороды с усами, правда, нет... Зато войны онищенковские за здоровье россиян — это схватки с ветряными мельницами эпохи айфонов и твиттера.

Вот, помнится, не так давно запретил он россиянам есть сырую рыбу. Так прямо и сказал: *«Чего вам неймется? Придите в ресторан, пусть вам сварят рыбу. Ешьте то, к чему привыкла ваша генетическая память. Я видел, как поглощают эту рыбу, — Хичкок тут мальчишка. Люди глотают ломоть непонятно чего, которое уже начинает разлагаться, и такие довольные сидят...»*.

И это притом, что генетическая память нашего человека как раз к сырой-то рыбе и привыкла. Вся старая северная кухня основана на строганине из рыбы; ее едят повсюду от Архангельска до Якутска уже веков восемь, наверное. Нельма, муксун, чир, стерлядь, лосось, голец, ряпушка... Ломоносов от сырой рыбы, можно сказать, такой умный стал! Ермак Тимофенч, ею хлебное вино закусывая, Сибирь покорил! В Якутии зимой (а я был в Якутии именно зимой и видел, как это делается) и способа другого обработки выловленной рыбы нет, кроме как бросить пойманного чира или муксуна на лед. Минус 40 на улице — лучшей шоковой заморозки придумать невозможно. Рыба такая именуется «подледкой», ее все едят, а потом алмазы добывают... Так что зря дон Онищенко по поводу генетической памяти нас дезинформирует.

Я обожаю всякую строганину, но в отличие от сибиряков-профессионалов не берусь отличить на вкус муксуна, скажем, от чира — только по цвету. А людям за Полярным кругом достаточно положить замороженный лепесток рыбы в рот, поцокать языком — они уже и кайф поймали, и объяснят тебе: *«Это нельма, выловлена не позже декабря, скорее всего, в Колыме или Индигирке: чувствуете — вкус сладковатый, как поцелуй любимой женщины...»*.



Мы же, простые любители из средней полосы, способны только уловить взрывную льдистость во рту; поэтому нам важна вторая составляющая блюда, которую профессионалы именуют «маканиной» или «макалом» (от слова «макать»). Традиционный вариант — смесь морской соли с молотым черным перцем, но есть и другие «макала» — струганый маринованный хрен с горчицей, томатная паста с чесноком и перцем, соевый соус с имбирем, чесноком и уксусом... Майонез, слава богу, пока никем не используется... От того, насколько гармонично «макало» сочетается с замороженной рыбой, и будет зависеть общее впечатление от блюда. Обычно чем нежнее рыба, тем проще рекомендуется «макало», чем ярче вкус самого мяса — тем изощреннее может быть соус. Все как у вина с сыром.

Феноменального вкуса строганину, причем из рыбы не благородных сиговых или осетровых пород, а из пелаமிды, мне довелось попробовать пару лет назад в Калининграде в английском пабе «Британика». Помню, название это тогда еще позабавило — пеламида. Чем-то советским от него повсяло и магазинами «Океан» со смешными именами их мороженных обитателей, похожими на погоняла девушек у «Интуриста», — нототения, путассу, протипома... Но где есть рыбу, как не тут — в главном рыбном порте России?

☉ «Макало» было до того выверенным, что гармонировало с пелаמידой, как красный «Мерседес»-кабриолет с высокой стройной блондинкой.



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Пелагида (тушка)	2–3 кг
Лук репчатый белый	70 г
Тост из зернового хлеба	3 шт.
Чесночное масло	2 г
Лимон	1 1/2 шт.
Лист салата (для оформления)	20 г
Зелень петрушки	2 г
Бasilik	2 г

Заправка

Масло оливковое	0,5 мл
Лайм (сок и цедра)	2 шт.
Чеснок (зубчики)	3 шт.
Корень имбиря	30 г
Соль	25 г
Мед	50 г
Перец черный горошком	2 г
Перец душистый горошком	2 г
Розмарин	1 веточка
Тимьян	1 веточка

Это была феерия вкусов! Сбрызнутые лимоном пастельно-розовые завитки, своей румяностью как будто намекающие на рабоче-крестьянское происхождение пелагида (а она принадлежит к относительно «простому» скумбриевому семейству, которому далеко до наших бледных северных аристократов), имели отчетливо рыбный вкус, который, однако, растворялся в удивительно мягкой и чуть сладковатой заправке. Соли в ней было ровно столько, чтобы в голове прошумел свежий морской бриз, глаза увидели парус на горизонте, но тяги немедленно залить съеденный кусочек рыбы пивом не появлялось. «Макало» было до того выверенным, что гармонировало с пелагидой, как красный «Мерседес»-кабриолет с высокой стройной блондинкой. Под эту строганину, водруженную на ломтик зажаренного тоста из темного зернового хлеба, просилась даже не водка, а 21-летний Glenfiddich с кубиком льда... Это было счастье.

Впоследствии я не раз ел строганину из пелагида в различных местах Калининграда — она тут популярна, как в Москве селедка с картошкой. Но повторно испытать счастье не удалось. Приходилось возвращаться в «Британнику» и соблазнять владельца паба Максима Здравовского славой, которая на него обрушится, ежели он выдаст мне секретный рецепт. В конце концов тот не выдержал и рассказал, откуда что взялось.

Путешествовал он как-то с друзьями по Англии. В Калининграде же сегодня у всех визы; дверь в Европу ребята ногой открывают. И вот где-то на окраине Кембриджа, вечером, уже будучи изрядно подшофе, заглянули они в очередной паб. Причем даже бутылка водки была с собой. Настоящие русские туристы. Хотим, говорят, закуски к нашему национальному напитку. А в пабе какие закуски? Яичница с беконом, оливки какие-то мутные... Какие оливки к водке? Не-е, командуют, нам что-то позабористее изобразите!.. Тут выходит к ним повар и аж просял весь: «Ребята, вы русские?». Оказалось, зовут его Алексом («Лехой»), родом он из Кемеровской области, работал коком на траулере и еще в брежневское время сбежал с корабля. Так с тех пор в Англии и вкальвает.

От встречи с земляками Леха пустил слезу: «Да я вам... да я... Сейчас такую закуску состряпаю!..». И действительно, состряпал — ту самую строганину из пелагида. «Сколько пробовал это блюдо у нас в городе — так вкусно нигде не было», — признается Максим. И записал рецепт английского сибиряка, предателя родины Алекса-Лехи прямо на путеводителе. По нему с тех пор в «Британнике» строганину и готовят.

А блюдо это хоть и несложное, но с двумя закавыками.

Прежде всего нужно выбрать правильную рыбу. Чем она крупнее, тем лучше (это, кстати, касается любой рыбы, идущей на строганину, а не только пелагида). Обычно у нас продаются особи до 60 см в длину и весом в 2–3 килограмма. Рыба обязательно должна быть «живой», то есть извлеченной из воды при жизни. Если же она запуталась в сетях, задохнулась и только потом ее вытащили и заморозили, это плохо. Через жабры «снулая» рыба напитывается водой и становится водянистой, невкусной. Такое случается часто — в «Британнике» отбраковывают каждую четвертую рыбку. Отличить же «живую» пелагиду от «снулой» просто: у «живой» остатки крови на жабрах и глаза стеклянные.

Острым ножом срежем плавники и кожу. Мастера, говорят, сначала делают надрезы у головы и хвоста, а потом снимают кожу наподобие чулка, но я, честно говоря, лично таких асов не видел. Мы орудовали ножом по-простому, по-стариковски... И неплохо получалось!

А вот что нужно сделать обязательно — вырезать полоски темно-коричневого мяса, расположенные по бокам тушки. Если их оставить, строганина из пелакиды будет горчить.

Начнем собственно «строгание» — с хвоста. Полоски одна за другой закручиваются в красивые завитки. Работаем быстро, пока рыба не разморозилась. И выкладываем скрученные лепестки на тарелку, но не абы как. *«Северянин не свалит рыбные стружки на тарелку подряд, а выложит так, что самые жирные и вкусные куски останутся напоследок, чтоб прибывало и прибывало удовольствие!..»* — писал в свое время Валентин Распутин, а Герои Социалистического Труда плохого не посоветуют... Если строганина не будет съедена немедленно, тарелку с завитками нужно спрятать в морозильную камеру.

Собственно Лехина закавка заключается в «маканине». На ее приготовление уходит неделя, так что позаботиться придется заранее. Нальем в миску оливковое масло, выжмем туда сок лайма, бросим цедру. Разрежем пополам три дольки чеснока, вынем из них горькую сердцевину. Очистим от кожицы корень имбиря, нарежем его кусочками. Все — в ту же миску. Добавим соли, меда и два вида перца — черный и душистый, причем половину горошин каждого перца давим ножом, а половину оставляем нетронутыми. Возьмем венчиком и перельем в графин, куда предварительно опустим по веточке розмарина и тимьяна... Через неделю кемеровско-кембриджская заправка готова.

Тонкими кольцами нашинкуем белый лук... Кусочки черного зернового хлеба обмажем чесночным маслом и подсушим на гриле... На гриль же опустим половинку лимона — срезом к огню. Он подпечется; срез покроется пленкой, и когда потребуются выдавить из него сок, то он не брызнет во все стороны фонтаном «Дружба народов», а прольется аккуратной струйкой туда, куда будем целиться.

Польем пелакиду готовым «макалом», украсим зеленью и луком. Рядом положим лимон и тосты.

«Строганина и греет, и сытит, и бодрит...» — писал все тот же Распутин, большой русский писатель и великий патриот. Но дон Онищенко его, видно, не читал. Он в это время Хичкока смотрел, вот ему всюду ужасы и чудятся.



☛ Цена блюда в пабе «Британника» (Калининград) — 260 рублей.

06

В ожидании Софи Лорен

ПОЛЕНТА С ГОЛУБЫМ СЫРОМ

Р Съеденная полента очаровывала европейским шиком, неким нежным изяществом, отсутствовавшим в баноше. Хотя чего удивляться? Благородный сыр с голубой плесенью — это вам не свиные шкварки.

Вопрос: Какую главную ошибку допускают начинающие рестораторы?
 Ответ: Они открывают рестораны, которые нравятся *лично им*.

То есть по-человечески все очень объяснимо. Надо заниматься тем, что самому нравится, разве не так? А тут все одно к одному. Заработал человек денег — неважно, на чем. При этом сам он, естественно, ходит в рестораны и чувствует, что ему этот бизнес нравится. Плюс у него еще хороший вкус (к счастью или к несчастью — сказать трудно). В результате появляется мысль: «А не открыть ли и мне ресторанчик? И пусть это будет «правильное» заведение! Не какая-нибудь затрапезная тошнеловка, а по-настоящему красивое и вкусное место!...».

И вот наш герой создает действительно достойный ресторан. Интерьер — закачаешься. Повар из Италии (на худой конец — Хорватии). Суп в кастрюльке на пароходу прямо из Парижа, руккола, экологически чистая, на собственной даче выращивается. Официанты в белых перчатках... Только посетителей — три с половиной калеки. Остальные платежеспособные граждане почему-то сидят в грязной шашлычной напротив, где ни мраморной говядины, ни буйволиной моцареллы, а если попросить официантку открыть вино при тебе, а не на барной стойке, то у нее случится выкидыш.

Короче, вредно для сегодняшнего российского ресторанного бизнеса ориентироваться на собственный хороший вкус. Мало в нашей стране людей, способных его оценить. Узок круг таких гостей; страшно далеки они от народа — все уже давно в Лондон перебрались...

Но — что поразительно! — не переводятся идеалисты, которым открыть у себя в городе качественный ресторан важнее, чем тупо на нем заработать. Они, как декабристы, снова и снова выходят на свою Сенатскую площадь; как Джордано Бруно, поднимаются на костер, сжигающий их инвестиции; как Данко, пламенем своих сердец пытаются осветить неблагодарной публике дорогу к светлому гастрономическому будущему... Можно считать их чудачками, но не уважать нельзя. Все зная, идти, тем не менее, наперекор бездушной стихии рынка — для этого, как говорят американцы, нужно иметь яйца. И именно благодаря таким романтикам и жива еще наша держава.

С одним из них, Михаилом Бейрюмовым, я познакомился в Ставрополе. В родном городе он открыл ирландский паб Temple Hill. Долго выбирал







название, прикидывал, чтобы было оно и логичным, и ложилось на слух, и «пахло» Ирландией. Несколько десятков вариантов перебрал. В конце концов оттолкнулся от того, что здание паба находится на так называемой Комсомольской горке, а неподалеку стоит собор Казанской иконы Божьей Матери. Так и родился Temple Hill — «Храмовый холм». Вдобавок прямая аналогия с дублинским Temple Bar. Идеальное попадание! Правда, мало кто в городе может выговорить это название; земляки Горбачева если и хотят сообщить, что сидят у Бейрюмова, говорят просто: «Мы в Ирландии». Это я к тому, насколько местной публике нужен перфекционизм...

Внутри небольшое заведение на 30 посадочных мест тоже можно оформить по-разному. Кто-то стены зеленым сукном обобьет, мебель деревянную поглубже поставит, псевдоанглийских гравюр во все места повесит — вот вам и как бы ирландский интерьер... Бейрюмов так не смог. Ему нужна была аутентичность, а не похожесть. Потому Temple Hill спроектировали и построили натуральные ирландцы — ирландскими головами и ирландскими руками... Плитка на полу ирландская. Когда ее доставили с Зеленого острова, таможенники не знали, как растаможивать. Китайскую знали, турецкую знали, ирландскую — прецедентов не было... Барная стойка, мебель, панели на стенах — не крашенные мастикой хвойные породы, а натуральное красное дерево, неубиваемое, гарантия 99 лет... Книжки на полках в зале — энциклопедия Britannica. Это вам не Агата Кристи в учпедгизовском издании.

Создав аутентичный интерьер ирландского паба, Бейрюмов отверг ирландскую кухню. Он же хотел, чтобы у него в заведении было вкусно, а ирландскую стряпню считать вкусной могут разве что англичане, чья кухня еще более скучная... Поездивший по миру хозяин Temple Hill решил: «пабной» должна быть сама атмосфера, располагающая к дружескому общению, а еда пусть будет разной, но обязательно вкусной и из лучших продуктов. Поэтому — никакого ирландского рагу, никакого унылого бекона, тушенного с капустой!.. В здешнем меню — эскабече из маринованной по-перуански дорады, спаржа с соусом из вяленых помидоров и орешков кешью, луизианский рыбный суп, морской окунь в кокосовом молоке с жасминовым рисом и много других, иначе не скажешь, яств... Ну и, разумеется, разнообразные стейки, куда ж без них?..

И вот оно создано, заведение, в котором, перефразируя Чехова, все прекрасно — и интерьер, и кухня, и сервис, и цены... Так, думаете, знатоки и ценители в очереди стоят? Ага, как же... Народ, врать не буду, случается и заведение даже хвалит. Вот недавно позвонил Бейрюмову один из гостей, очень уважаемый в городе человек. «Спасибо, — говорит, — Миша, мясо у тебя вчера божественное ел. Никогда такой вкусной свинины не пробовал». «Свинины?» — удивился хозяин, не сразу смекнув, о каком блюде речь идет. «Ну да, на «р» называется... А-а, вспомнил — рибай!». «Так это же вроде не свинина», — опешил Бейрюмов. «Свинина, свинина, что ж я, в мясе не разбираюсь?..»

Вот и вози потом людям американскую мраморную говядину...

Определил Михаил Георгиевич со своим пабом неспешно катящееся южнорусское время. Редкие ставропольские гурманы шутят: «Надо пойти к Бейрюмову наесться, пока его паб не навернулся...». Эх, открыться бы ему тут году этак в 2030! Американцы планируют в указанный год на Марсе высадиться, а в Ставрополе как раз Temple Hill бы и выстрелил... Но сам Бейрюмов не унывает; из каждой зарубежной поездки привозит для родного паба все новые блюда, которые станут

популярными среди его земляков лет через двадцать. Из последних приобретений — полента с голубым сыром, которую он отдал где-то на севере Италии. Так она ему понравилась, что дал задание своему шефу Роману Фертикову сочинить нечто подобное. Тот пробовал разные крупы, менял сыры... Наконец, получилось.

Я очень люблю кушанья из кукурузы и в прошлой книге даже описал приготовление гуцельского баноша в львовском ресторане «Кумпель». Но полента из ставропольской Ирландии — это, товарищи, нечто совсем иное. Как бы их сравнить? Ага, знаю. Вот, к примеру, играет в футбол львовская команда «Карпаты». А вот — миланский «Интер». В обоих случаях ребята по полю за мячиком бегают, но есть, как в известном анекдоте, нюансы... Съеденная полента очаровывала каким-то европейским шиком, неким нежным изяществом, отсутствовавшим в баноше. Хотя чего удивляться? Благородный сыр с голубой плесенью — это вахне свиные шкварки. В его откровенных ароматах было столько средиземноморской эротики, что появившись в пабе, пока я ее ел, молодая Софи Лорен, я бы ничуть не удивился.

Самое замечательное то, что указанное блюдо элементарно готовится. Сначала в курином бульоне нужно отварить кукурузную крупу. Лучше, чтобы бульон был натуральный, без всяких кубиков, а крупа максимально крупная. Мука не подходит — нечему будет похрустывать на зубах, вкус готового блюда выйдет плоским. Первые три минуты варим на сильном огне, потом минут 25 — на слабом, регулярно перемешивая. За три минуты до окончания варки вводим 30-процентные сливки, натертый сыр гауда и наломанный на кусочки сыр дор блю.

Все как следует перемешиваем, снимаем с огня, даем слегка остыть и выливаем в форму. Самый простой вариант — на противень, покрытый пергаментом. Когда масса окончательно остынет, нарезаем на прямоугольные порции, которые удобно хранить в холодильнике. Полуфабрикат готов.

Перед непосредственной подачей сделаем начинку. Мягкий сливочный сыр («Филадельфия», буко) сборим листочками тимьяна, соусом «Табаско», солью, перцем и разотрем в ступке до однородной массы. Затем извлечем заготовку поленты и разрежем ее на два равных куска. Уложим на тарелку пергамент, поставим сверху круглую форму. Капнем внутрь чуть-чуть оливкового масла, смазывая и форму, и бумагу, и выложим на дно первую половину кукурузной заготовки, распределяя ее по всему кругу формы. Поверх поместим сырную начинку. А третий слой — опять кукурузный.

Прямо на тарелке отправим блюдо в пароконвектомат, разогретый до 170°C. Время запекания — 6 минут.

Гарнируется блюдо салатным миксом, помидорчиками черри и обязательно треугольником сыра дор блю.

Есть его тоже нужно правильно, чтобы испытать обязательный экстаз, какой я пережил вслед за Михаилом Бейрюмовым. Отламываешь кусочек сыра, подцепляешь его вилкой вместе с полентой, отправляешь в рот и сразу запиваешь не слишком танинным красным вином с легкой горчинкой типа Bardolino... Горчинка будет гармонировать с легкой грустью от того, что съел ты поленту, а молодая Софи Лорен в пабе так и не появилась...

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Бульон куриный.....	830 мл
Крупа кукурузная.....	335 г
Сливки 30%.....	665 мл
Сыр гауда.....	165 г
Сыр дор блю.....	85 г
Соль.....	по вкусу

Начинка

Сыр «Филадельфия».....	200 г
Тимьян.....	10 г
Соус «Табаско».....	5 мл
Соль.....	по вкусу
Перец черный молотый.....	3 г
Микс из салатов.....	5 г
Помидоры черри.....	10 г
Сыр дор блю.....	20 г



 Цена блюда в пабе Temple Hill (Ставрополь) — 350 рублей.

07

Ну... поехали!

ГРЕЧНЕВЫЕ ОЛАДЬИ С ИКРОЙ СИГА И СМЕТАНОЙ



Два вопроса испокон веков волнуют граждан нашей некогда великой родины: «Как обустроить Россию?» и «Чем закусывать водку?».

О первом судить не берусь, мне лично ближе второй.

Он, кстати, предлагает не меньший разброс мнений, чем первый. Причем в дискуссию оказались вовлечены лучшие умы страны.

Широко известны, скажем, рекомендации Михаила Булгакова, данные им от лица профессора Преображенского: «Холодными закусками и супом закусывают только недорезанные большевиками помещики. Мало-мальски уважающий себя человек оперирует закусками горячими...». Другой врач, а по совместительству писатель и знаток русской души, Антон Чехонте придерживался противоположной точки зрения. Герой его «Сирены» с совершеннейшим знанием дела выступает именно за холодные закуски: «Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедка. Съели вы ее кусочек с лучком и с горчичным соусом, сейчас же, благодетель мой, пока еще чувствуете в животе искры, кушайте икру саму по себе или, ежели желаете, с лимончиком, потом простой редьки с солью, потом опять селедки, но всего лучше, благодетель, рыжики соленые, ежели их изрезать мелко, как икру, и, понимаете ли, с луком, с прованским маслом... обедение!».

При этом другие писательские персонажи, не менее авторитетные в делах закусовых, утверждают абсолютно иное. Скажем, Воланд, в чьих познаниях грех усомниться, рекомендуя Степе Лиходееву «лечить подобное подобным», предлагает в качестве сопровождения водки «нарезанный белый хлеб, паюсную икру в вазочке, белые маринованные грибы на тарелке, что-то в кастрюльке», то есть прямо противоречащее рекомендациям из «Собачьего сердца». А Чехов в «Иванове» устами Шабельского заявляет, что для закусывания водки «ученые с сотворения мира думают и ничего умнее соленого огурца не придумали...».

Короче, разброд и шатания полные, даже в умах одних и тех же людей...

Объединены водочные гурманы только в одном — гастрономическое сопровождение их любимого напитка должно быть остро-соленое и желательна жирное. В этом есть своя медицинская и кулинарная логика. Жир обволакивает стенки кишечника, всасывание алкоголя в кровь замедляется, а это снижает отрицательное воздействие опьяне-




ния. В свою очередь спирт «утрамбовывает» пищу и смывает «жирное» послевкусие. Что до остроты, солёности и (в определенной степени) горечи, то именно нейтрально-обжигающий вкус водки позволяет им раскрыться в закусках в наибольшей степени.

Так что никакой «барбариски» под водку, никакого вина под копченое сало!

Лично мой организм долгое время водку вообще не принимал. Меня отталкивала ее конкретная, как говорят специалисты, спиртуозность. Этот дух больницы, несущийся из рюмки, — фу!.. Может, впрочем, просто водка попадалась плохая, не знаю. Но ни одна закуска не могла меня с ней примирить.

Перелом произошел, как сейчас помню, в первых числах ноября 2004 года. Я прилетел в Красноярск обсуждать открытие ресторана русской кухни «Суриков». Самолет приземлился в 6 утра, и где-то уже к 8 часам мы подъехали в офис руководителя компании, владевшей рестораном, Александра Манакова. «Устали с дороги? — спросил он. — Может, позавтракаем?..». На завтрак принесли свежесоленную нельму, ржаной хлеб, масло, чай... «А как насчет рюмочки?». Я подумал, что пару рюмок водки мне не повредят, а потом сразу в гостиницу — выспаться. И кивнул.

Оторвались от стола мы только к шести вечера, выпив на двоих три с половиной бутылки водки и уговорив полторы нельмы, буханку хле-

 **Бесподобная закуска встретила меня в питерской «Таверне Гролле». Именовалась она «гречневыми оладьями с икрой сига и сметаной» и рождала в животе даже не искры — там целый фейерверк случался, и музыка гремела, как на праздновании 300-летия Санкт-Петербурга!**



ба и две пачки масла. Я и представить не мог, что бывают такие дивные вкусовые сочетания, которые дают, совместившись, эти четыре продукта! От каждой рюмки, вслед которой по пищеводу немедленно несся ржаной гренок с ломтиком истекающей жиром прозрачной желтоватопрозрачной рыбы, в животе и впрямь искрилось! Самое любопытное, что пьяными себя мы совершенно не ощущали и по завершении завтрака, перешедшего в ужин, отправились плясать в клуб.

С тех-то пор водка у меня «пошла», и перестал я на родине «беленькой» быть, пардон за каламбур, белой вороной. Иногда (чаще зимой) организм даже настойчиво ее требует! А поскольку малосольная нельма (причем именно октябрьская, выловленная при заходе на нерест) не в каждом ресторане встречается, приходится экспериментировать с закусоном.

Среди особо запомнившихся: 1. Харчо в московской шашлычной «Жако» (о нем я писал в первой книге). 2. Строганина из сырой жеребьячей печени в якутском ресторане «Индибирка». 3. Упомянутые малосольные помидоры в трактире «Медведь» (Караганда). 4. Холодец из белых грибов в омской «Луговской слободе». 5. Гречневая каша с грибами из ресторана «Коллекция» в Воронеже.

Совершенно бесподобную закуску под водку мою жену научила готовить ее маникюрша. Жена впоследствии обучила меня, а я передал рецепт уже десятку, наверное, рестораторов по всей стране. Делается за час, удовольствие — на всю жизнь.

Берете обычную мороженую скумбрию, какая в каждом магазине по 130 рублей за килограмм лежит. Даете ей чуть-чуть подтаять (чтобы легче снималась кожа). Срезаете филе, делите его на кусочки. Затем мастерите раствор для засолки. На 300 мл воды — 1 столовая (с горкой) ложка соли и 1 столовая ложка меда. Заливаете рыбу ровно на 1 час. Через час раствор сливаете, рыбу промываете чистой водой, засыпаете порезанным крупными кольцами луком (обильно), свежемолотым перцем и заливаете подсолнечным маслом. В таком виде она может храниться в холодильнике несколько дней. Но я сказал «может», а не «сохранится»! Вы ее съедите с горячей картошкой в первые же 15 минут.

И уж совсем бесподобная закуска встретила меня не так давно в питерской «Таверне Гролле». Именовалась она «гречневыми оладьями с икрой сига и сметаной» и рождала в животе даже не искры — там целый фейерверк случался, и музыка гремела, как на праздновании 300-летия Санкт-Петербурга!.. Не выпытать рецепт приготовления у шеф-повара заведения Александра Дубина было все равно что совершить преступление перед человечеством. На такое пойти я не мог, мне сидеть перед Гаагским трибуналом неохота...

Итак, сначала — икра. Мы взяли икру сига, потому что в этот день в таверну привезли 9 кг свежельовленного сига. Но можно брать и щуку икру, и икру любых других рыб. Главное — только что выловленных! То, что продается в банках, напичкано консервантами, усилителями вкуса, крахмалом... Пусть производители сами это едят.

Икру протерли через сито, освободив от пленок, и промыли холодной водой. Приготовили тузлук — на одну часть соли взяли две части воды. Раствор довели до кипения, чтобы растворилось максимальное количество соли. В момент закипания на поверхности появилась настоящая соляная корка — так и должно быть. Затем тузлук охладили: если залить икру горячим раствором, белки свернутся и продукт можно выкидывать.



Икра в тузлуке находится ровно 15 минут. Затем раствор сливается, а икра стоит еще минут 15, впитывая соль. Процедура эта необходима, ибо рыба — речная, мало ли что у нее внутри, а концентрированный соляной раствор убивает всю нечисть... Осталось два-три раза промыть икру холодной кипяченой водой, которая заберет излишек соли.

Параллельно замесили тесто для оладий. В большой емкости смешали гречневую и пшеничную муку, молоко, светлое фильтрованное пиво. Вбили туда яйцо, посолостили, присахарили, бросили сухих дрожжей. Перемешали как следует и на час с хвостиком оставили при комнатной температуре.

А как тесто взошло, приступили к выпеканию оладий. Перемешивать снова его уже не надо, иначе оно осядет и оладьи не поднимутся. Обжарив на растительном масле с двух сторон (за несколько минут оладьи разбухли, как кредитная система США в предкризисный год), отправили их на 5 минут доготовляться в духовку. Дело в том, что гречневая мука тяжелая и необходимо пропечь оладушки изнутри.

И вот он уже сервирован, победитель номинации «Лучшая закуска под водку 2012!» На большой тарелке четыре оладьи. Напротив — четыре горки топпингов. Собственно икра золотистого цвета, порубленное в хлам крутое яйцо, четвертинка измельченной розовой луковицы, кнель из густейшей в мире сметаны. И сверху зеленый листик свежего базилика для плезуры.

Намажем кусочек оладьи (которой гречневая мука и пиво придают непередаваемо очаровательную горчинку) сладковатой сметаной, выложим на нее чайную ложечку солоноватой икры, утрамбуем слоем нежнейшего яичка (кое тоже есть икра, только курицы), а сверху посыпем остро-кисленьким лучком... Наполним стопку ею, родимой, из запотевшего графинчика, поднесем ко рту, счастливо крякнем в предвкушении...

Главное, чтобы, как надворного советника Подтыкина из чеховского рассказа, нас тут не хватил апоплексический удар.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Икра сига свежесоленая	40 г
Мука гречневая.....	50 г
Мука пшеничная.....	150 г
Молоко.....	150 мл
Пиво светлое	50 мл
Яйцо	1 шт.
Соль	2 г
Сахар.....	4 г
Дрожжи сухие	4 г
Яйцо крутое	30 г
Лук репчатый красный.....	30 г
Сметана 42%.....	40 г
Базилик.....	для украшения

08

Как сделать из девушки принцессу

ДЫМНЫЕ ГРЕБЕШКИ С ПЕРЛОВКОЙ



Свою любовь к морскому гребешку, его сладковатому вкусу и волокнистой текстуре я пронес, можно сказать, через века и страны.

Впервые я его отведал в далекое советское время, когда под названием «мускул гребешка натуральный» лежал он замороженный во всех московских магазинах «Океан». Столичная публика слабо представляла, что это за зверь такой, и избегала его. А мы с папой любили находить незнакомые продукты и их дегустировать — это называлось у нас «назаризмом». Как истинные «назаристы», мы покупали сыр «Русский камамбер», ни видом, ни вкусом не напоминавший настоящий камамбер, китовое мясо, пахнущее рыбой, непонятные консервы «Плов с трубачом»... Дошел однажды черед и до гребешка.

Честно говоря, не припомню сейчас впечатлений от той первой встречи, но, видимо, они были достаточно позитивные, потому что следующая покупка гребешков была уже вполне осознанной. В 1980 году я должен был идти в армию, но дату отъезда неожиданно сдвинули на два дня, и оба они прошли почему-то именно в объедании гребешками. Мы с молодой женой слегка их отваривали и жадно заглатывали, обмакивая в майонез и запивая холодным «Вазисубани» (про Pino Grigio никто тогда не знал)...

Социализм в стране крепчал, из магазинов пропадали продукты, исчезли, наконец, и гребешки. Поэтому следующее яркое воспоминание уже из 1990 года — ловля гребешков в Уссурийском заливе под Владивостоком. Вышли мы туда с друзьями на катере побраконьерничать. Штраф за каждую выловленную раковину составлял 1000 рублей (пусть уже и начавших обесцениваться, но тем не менее вполне весомых — билет на самолет до Владика стоил тогда всего 130 рублей). Но штрафы никого не пугали; самый главный борец с браконьерами стоял у штурвала. Выловленные гребешки вскрывались, поливались лимоном и поглощались живьем. Очень сильное впечатление! Дополнявшееся вкусом дешевого белого вина и видом красивых девушек, загоравших на верхней палубе...



А потом, уже на севере Франции, накануне миллениума я ел кокий Сен-Жак, который в России упорно называют «кокилем», впрямую транслитерируя французское слово coquille. У нас, воспитанных на отечественных, почти робинзоновских полусырых трапезах, французские кулинарные реверансы в отношении гребешка вызвали священный трепет — тут его и сухарями посыпали, и тертым сыром, и запекали прямо в раковине под верхним огнем, и сопровождали сливочно-винным соусом... Но больше всего запомнились, кстати, не сами ракушки, а вино, которым мы кокий запивали, — добрый эльзасский Riesling...

И снова — паша родина, и век уже нынешний. Южно-Сахалинск. У рыбаков килограмм только что выловленного гребешка (не раковин — мускула) стоил — трудно поверить! — 200 рублей (данные 2007 года). Свежемороженый на местном рынке обходился чуть дороже — 250. К коробочке с товаром прилагалась «Инструкция по приготовлению». Она была незамысловата, как сказка «Колобок», и хранится у меня поныне: «1. Слегка разморозьте гребешок, так, чтобы можно было разделить его на отдельные кусочки. 2. Приготовьте соус из 1 части майонеза и 1 части горчицы. Либо из 1 части майонеза и 1 части кетчупа. 3. Вываляйте гребешок в соусе и оставьте на 10 минут».

— И что? Сразу потом можно есть? — спросил я продавца-корейца.

— Угу.

Я купил два килограмма, упаковал в пенопластовую коробку со льдом и привез в Москву. И приготовил, как научили: первый килограмм с горчицей, второй — с кетчупом. Получилось о-фи-ги-тель-но!

👁 «Гребешок — как молодая красивая девушка. Ей либо совсем не нужно косметики и пусть цветет природной красотой, либо над ней должен трудиться очень опытный стилист, чтобы сделать из нее сразу принцессу. А отдавать ее в руки деревенского парикмахера, чтобы он размалевал ее, как девушку для боди-массажного салона, недопустимо».



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Морские гребешки 120 г

Масло оливковое..... 10 мл

Чеснок..... 5 г

Укроп свежий..... 1 г

Соль 2 г

Жидкий дым..... 1 г

Гарнир

Крупа перловая 30 г

Бульон рыбный..... 60 мл

Молоко кокосовое 60 мл

Масло сливочное 5 г

Мидии 15 г

Чеснок..... 2 г

Соус

Молоко кокосовое 50 мл

Соус соевый..... 7 мл

Соус «Ворчестер» 3 мл

Укроп свежий..... 1 г

Украшение

Цедра лимона..... 5 г

Зелень..... 5 г

В последнее время трудностей с поставками гребешка не существует. Есть мороженный, есть охлажденный. Нет проблем и с рецептами; повара обмениваются своими наработками в интернете. Любя гребешок, я, как старый «назарист», частенько экспериментирую с блюдами из него, хотя и не всегда удачно. Особенно это касается кушаний, которые повара готовят ко всевозможным конкурсам.

Вот, к примеру, как красиво звучит — «карпаччо из маринованного гребешка с салатным миксом и соусом из маракуйи». Но, во-первых, маринад обычно убивает сладковатый привкус гребешка, ради которого он и ценится гурманами, а во-вторых, нарезанный тонкими ломтиками для карпаччо, гребешок теряет свою относительно плотную «мясную» структуру. Из ощущений же, даримых гребешком человеку, на долю жевания его упругой, но в то же время податливой плоти приходится минимум половина удовольствия — почти эротического! А тут по тарелке размазано нечто слизисто-белое, стекающее с вилки, когда его пытаешься подцепить. Если это и эротика, то явно не для нормального индивида. Я уж не говорю про доминирующий над всеми вкусовыми нюансами, как США над миром, вкус маракуйи.

Или вот еще извращение — «борщ с фрикадельками из морского гребешка». Ну что гребешку делать в борще? Это все равно что в школу в нью-йоркском Гарлеме, полную черных бандитов и наркоманов, отдать учиться воспитанного очкастого белого мальчика. Не слышно его там будет и не видно, и разобьют мальчику очки на второй минуте учебы. Так же и гребешок, превращенный во фрикадельки путем пропускания через мясорубку с луком... Фу, даже представлять не хочется! Повар — садист и убийца!

Правильно сказал мой преподаватель в Бангкокской кулинарной школе при отеле Oriental, известный тайский повар Сомпон Тантра: «Гребешок — как молодая красивая девушка. (Очень, кстати, актуальное сравнение — гребешок издавна считается символом женского начала, и Венера у Боттичелли рождается именно из раковины гребешка. — О.Н.) Ей либо совсем не нужно косметики и пусть цветет природной красотой, либо над ней должен трудиться очень опытный стилист, что-

бы сделать из нее сразу принцессу. А отдавать ее в руки деревенского парикмахера, чтобы он размазевал ее, как девушку для боди-массажного салона, недопустимо».

То же с гребешком. Его нужно либо подвергать самой минимальной обработке, дабы наслаждаться потом естественным вкусом моря, либо повар должен быть по меньшей мере Видалом Сассуном от кулинарии, который действительно чувствует продукт. А у нас половина людей в фартуках и колпаках, учившихся чему-нибудь и как-нибудь, ваяют из гребешка не принцесс, а боди-массажисток.

Один из тех, кто с гребешками по-настоящему «на ты», — московский повар Михаил Симаков. Он, как и многие его коллеги, окончил Царицынский колледж, а потом работал в самых разных местах. Совершенно непафосных, кстати. Сейчас возглавляет кухню в «Венском кафе», находящемся в международной зоне вылета аэропорта Домодедово. Я всегда захожу туда перед полетом, чтобы перекусить, и однажды наткнулся на «дымные гребешки с перловкой». И ем их теперь всякий раз, прежде чем сказать Москве «Адью!».

Пройти на кухню «Венского кафе» в зону вылета аэропорта нам с фотографом запретили, но мне так хотелось вставить Мишин рецепт в эту книгу, что пришлось искать для съемок, так сказать, запасной аэродром. Который мы нашли в дружественном ресторане «Опять 25». Миша принес с собой необходимые продукты, и мы принялись за работу.

Начали с перловки — ее долго готовить. Промыли и замочили в холодной воде на полчаса. За это время смешали в сотейнике рыбный бульон с кокосовым молоком и растопленным сливочным маслом. Добавили туда нарезанные мелкими кубиками мидии и дольку чеснока. Заложили крупу, накрыли сотейник фольгой, сделав в ней ножом несколько отверстий, и убрали в разогретую до 200°C духовку для томления на 50 минут.

Тем временем чуть-чуть подмариновали гребешков. Добавили в них оливковое масло, резаный чеснок, укроп, соль и несколько капель жидкого дыма. Оставили на 10 минут и взялись за соус. Смешали кокосовое молоко, соевый соус и «Ворчестер». Выпарили до загустения, а в самом конце добавили рубленый укроп.

Мгновенно (за 2 минуты) обжарили гребешков на раскаленной сковороде. Масло добавлять не надо — в маринаде оно уже было. Важно не пережарить моллюсков, иначе они станут резиновыми.

А тут и каша поспела! Зубчик чеснока удалили за ненадобностью, а саму перловку с мидиями выложили на тарелку в красивую форму.

Промокнули гребешки салфеткой, чтобы убрать лишнюю влагу, и возвели из них пирамидку возле перловки. Полили соусом и украсили лимонной цедрой и зеленью. Ничего лишнего!

Хитрость Мишиного рецепта — в том самом жидком дыме. Именно он, придающий тропическим гребешкам копченый привкус, перекидывает органолептический мостик к перловке с ее традиционно чуть «горелым» вкусом. В результате такие разные вроде бы продукты оказываются связанными одной темой... Единственный мастерский штрих — и просто красивая девушка становится принцессой.



Кадриль с пельменями

«МОРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ»



Есть блюда, которые в ресторане заказывать не стоит. Не из-за того, что они плохие, а просто в домашних условиях они выходят гораздо вкуснее.

Я, к примеру, в последнее время перестал есть в ресторанах борщ. Потому что ни один из общепитовских борщей, съеденных мной за последние двадцать лет, не может конкурировать с тем волшебным супом, который варит моя мама. У мамы — и полувековой опыт его приготовления, и знание моих личных вкусовых пристрастий, и секретные травы в фарфоровых баночках, и любящие руки, наконец. А в ресторане будет все технологично, но стандартно. Борщ — он и есть борщ. Хорошо, если еще принесут суп как суп, а то дадут какое-нибудь молекулярное извращение в трех плоскостях, где в одной — нарезанное соломкой мясо, в другой — три шарика сорбе (свекольного, морковного, капустного), а в третьей — взбитая сметана... С виду красиво, а про вкус мы умолчим.

Бывает, какое-то блюдо становится семейной легендой. Кто-то, скажем, готовит дома умопомрачительную баклажанную икру. Другая семья славится своим тортом «Наполеон». Моя соседка Лена, о которой я много писал в предыдущей книге, делает холодец, за который можно родину продать. Я, допустим, не люблю все эти трясущиеся, чуть ли не целлюлитные субстанции в своей тарелке. Но у Лены ничего не трясется! Ее холодец на три четверти состоит из нежнейшего мяса и упруг, как восемнадцатилетняя теннисистка.

К подобного рода домашним блюдам я отношу и пельмени.

Пельмень! Как много в этом звуке для сердца русского слилось!.. В 1879 году в Нижнем Новгороде даже выпустили сборник «Песни про пельмени»... Расейскую любовь к пельменям можно сравнить только с нашей любовью к водке, и, что любопытно, оба объекта народной страсти не соперники — нет! — они замечательно выступают в тандеме...

Апофеоз народной (а особенно чиновничьей) пельменофилии пришелся у нас в стране, конечно, на годы царствования Бориса Ельцина, неоднократно признававшегося в любви к родному уральскому блюду. Правда, за эти признания его следовало бы однозначно считать китайским шпионом и агентом Гоминьдана, ибо пельмени, как известно, исконно китайское блюдо. Именно из Китая все их «баоцзы», «цзяоцзы»




и, извините за выражение, «хуньтупь» распространились по миру, превратившись в разных странах в пельмени, хинкали, равиоли, дюшбару и т.д. и т.п. Так что повезло товарищу Ельцину, что он не раскрыл свои гастрономические пристрастия семьдесят лет назад...

Особенность пельменей в том, что все мы их пробовали когда-то, так сказать, в особых, памятных условиях. Кто-то ехал на другой конец города специально «на пельмени» к пермской родне... Кто-то с другом, притаранившим из Иркутска лосиный огузок, в четыре руки лично налепил аж двести штук... А кто-то вернулся из тайги, озябший и продрогший, отогрелся в бане, нырнул в снег, воспрял, а в зимовье уже стол накрыт, и водка стынет, а в горшочках-то, горшочках!..

Словом, пельменям, заказанным в ресторане, предстоит конкурировать даже не с самими home-made пельменями, а с *воспоминаниями* о восхитительной атмосфере их бывшего потребления. Конкурировать же с незримой аурой очень сложно. Практически невозможно. Та же история, короче, что с борщом.

Поэтому я не спешу брать в ресторанах пельмени, даже если мне их настойчиво рекомендуют. Делаю исключение только в случае необычной начинки. Передегустировал уже, как китаец, все, что бегаёт, летает, плавает и растёт. Говядину, баранину, свинину, рыбу всех видов, креветок, грибы, курицу, оленину, медвежатину, мясо бобра, барсука, лося, косули... Не изведаль только тех пельменей, что во времена оные готовились для китайских императоров, когда в оболочке из теста прятался кусочек льда, не таявший в процессе варки...

Но в памяти остались лишь одни необычные пельмени. На них я наткнулся в меню московского ресторанчика «Кадриль с омаром».

 **Основой второй начинки в исходном варианте был судак. Но он получается слишком нежным, и, отведав пельмени с судаком, я порекомендовал Сергею заменить его на что-то более яркое, мужское.**



Это вообще прикольное место. Открыла его милая девушка Катя Ковалевская. Если бы не успех, который имеет ее заведение, я бы подумал, что у Кати явный мазохистский, а то и суицидальный комплекс. Потому что формат «Кадрили...», довольно обычный для европейских ресторанчиков, совершенно не знаком массовому российскому посетителю, следовательно, вроде бы заранее обречен на провал, а сам ресторан — на закрытие. В нем нет развернутого меню с множеством блюд, из которых гость выбирает понравившиеся. Имеется только три вида дегустационных сетов — мясной, рыбный и овощной. Не нравится — гуляй, товарищ, чебуречная напротив. Одна журналистка в свое время не без высокомерного ехидства определила его как идеальное место «для свиданий не очень искушенных в гастрономическом отношении пар». Видимо, сама она искушенная; ее в журнале каждый день Поль Бокюз кормит...

Но «Кадриль...», против ожидания, жива (видимо, неискушенных пар в Москве достаточно), более того, имеются даже постоянные гости, и в этом уже заслуга молодого шеф-повара Сергея Ситникова, который не дает посетителям скучать и регулярно меняет сет, придумывая каждый месяц новые оригинальные блюда.

А Сергей — тоже тот еще персонаж. Он — йог. Получив кулинарное образование, поработал недолго в Москве, а потом на полтора года уехал медитировать в Мезмай. Для тех, кто не слышал о Мезмае, поясню — это селеньице такое горное в Адыгее, считающееся геоаномальной зоной. Точка Силы, место открытия чакр, канал информационного выхода в Космос — все дела... Конечный пункт паломничества философов, травников, наркоманов и прочих продвинутых людей, которым дома нечем заняться. Кстати, сами индусы советуют йогу в России практиковать именно в Мезмае.

— А в позу лотоса сесть можете? — первым делом проверил я Сергея на йожистость.

Он глянул на меня кротко, как Шри Ауробиндо, и молча завернул ноги чуть ли не за плечи.

Видимо, сидя в какой-то из асан, Сергей и придумал «морские пельмени». В них необычны не только начинка, но и тесто. Оно цветное.

Вот им сначала и займемся.

Почистим свежую морковь и свеклу и выдавим из них сок — каждый в свою миску. Вобъем туда перепелиные яйца, нальем оливковое масло. Добавим перца, соли; перемешаем. И начнем всыпать муку, вымешивая тесто деревянной лопаткой. (Йоги — они за натуральный инвентарь)... Больше, чем нужно, тесто муки не возьмет. Получившиеся колобки отправим на полчаса в холодильник.

В это время примемся за начинку. Она тоже будет двойная. Сначала подмаринуем лосося. Разотрем в ступке горошины черного перца и каперсы, туда же кинем порезанный листик зеленого базилика и выжмем сок лайма. Нарежем шмат лосося сантиметровыми кубиками и извальнойем в получившейся смеси. Одновременно припустим листья шпината, предварительно оторвав от них стебельки.

Основой второй начинки в исходном варианте был судак. Но он получается слишком нежным, и, отведав пельмени с судаком, я порекомендовал Сергею заменить его на что-то более яркое, мужское.

— Возьмите, допустим, осьминога... Такого еще никто не делал...

— Попробую, — согласился Сергей.

Осьминога нужно отварить заранее. Сергей делает это в чае Earl Grey и потом хранит в оливковом масле с перцем и орегано, а перед непосредственным приготовлением режет щупальце на кусочки. Заблаговременно он подвяливает и помидоры. Для этого их нужно порезать кольцами, выложить на противень, полить маслом, посыпать солью, перцем, сухим базиликом и на сутки отправить в духовку, нагретую до 75–80°C.

Формируем начинки. На кусочки лосося выкладываем шпинатные листья; из колец осьминога и долек вяленых помидоров мастерим четырехэтажную конструкцию. Чтобы начинки не сохли, накроем их пленкой и — в холодильник. Переходим к тесту.

Раскатываем его, как обычное пельменное тесто. Формой нарезаем на кружки. Поменьше диаметром — нижний, побольше — верхний. Морковное тесто предназначено для лосося, свекольное — для осьминога. Достаем из холодильника начинки, выкладываем на малые кружки, накрываем большими и защипываем края. Готовим на пару 7 минут.

Соуса нам тоже понадобится два — морковный и свекольный. Геморройно, конечно, сразу с обоими возиться, но йоги трудностей не боятся. Наливаем в два сотейника коньяк, кидаем по стручку ванили, выпариваем на треть объема, добавляем соответствующий сок. Опять увариваем до половины. Вводим густые сливки и тертый пармезан, солим, перчим и мешаем, энергично, с двух рук, по-македонски, орудия венчиками... Через несколько минут соусы загустеют, начнут пузыриться и лезть из сотейников. Снимаем с плиты и поливаем пельмени — каждые своим.

Такая вот вкусная и необычная кадриль с пельменями получится...

Да — есть их в позе лотоса или вниз головой необязательно.

И в отличие от привычных пельменей лучше не предварять водкой, а сопровождать холодным розовым вином.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

На 64 пельменины
(16 порции) двух видов

Тесто

Морковь.....	300 г
Свекла.....	300 г
Яйцо перепелиное.....	6 шт.
Масло оливковое.....	50 мл
Соль, перец.....	по 5 г
Мука.....	600 г

Начинки

Лосось.....	450 г
Перец горошком.....	5 г
Каперсы.....	15 г
Базилик свежий.....	5 г
Сок лайма.....	по вкусу
Шпинат.....	1 г
Осьминог.....	250 г
Помидоры вяленые.....	200 г (свежие — 400 г)
Масло оливковое.....	5 мл

Соусы

Морковь.....	300 г
Свекла.....	300 г
Коньяк.....	100 мл
Ваниль.....	1 палочка
Сливки.....	300 мл
Пармезан тертый.....	50 г
Соль, перец.....	по вкусу

☎ Цена рыбного сета в ресторане «Кадриль с омаром» — 1750 рублей.

Отдельно блюдо не подается.

10

Баллада о лесе

КАРТОФЕЛЬНО-СЕЛЬДЕРЕЙНЫЙ ПИРОГ С ЛИСИЧКАМИ



В 2007 году отмечалось 60-летие президента Национальной гильдии шеф-поваров Александра Филина. И я там был, мед-пиво-водку-вино и прочие напитки пил. Но больше всего тогда, помню, меня поразили не напитки, не стол, уставленный яствами, и даже не цветущий вид счастливого юбиляра, а публика, прибывшая его поздравить. Шеф-повара съехались со всей страны — от Калининграда до Хабаровска. И что это были за люди! Ростом все за метр девяносто, весом за сто двадцать, косая сажень в плечах... На их фоне я со своими 188 сантиметрами от пяток до чуба казался субтильным рахитичным мальцом. Я настолько впечатлился этой филинской гвардией, что, выступая с тостом, не мог смолчать. Так и сказал — мол, Александр Николаич сегодня может избираться президентом не только Гильдии шеф-поваров, но всего, чего угодно. С такой группой поддержки, умеющей обращаться с ножами для разделки туш и молотками для дробления костей, успех любых выборов ему обеспечен!

Но даже среди этих гренадеров в поварских колпаках выделяется своей статью Севастьян Король, шеф-повар, широко известный в узких кругах. Я специально даю ему именно такое определение, потому что считаю Севу явно недооцененным широкой публикой. Он не тусуется с утра до вечера на телеканалах, не лезет при первой возможности в объектив, не пытается изобразить из себя русского Джейми Оливера. Но готовит при этом много вкуснее иных замороженных «голых поваров», оказывающихся голыми в прямом андерсеновском смысле. За свою долгую профессиональную карьеру он успел покормить всех — начиная с Путина и Назарбаева и заканчивая криминальными авторитетами. И порой вспоминает минувшие дни. Как съедутся ребята ближе к ночи, пьют до утра, а потом просят: «Супа! Горячего!». Ну, Сева быстро им щи с грибами и готовит. Или обжигающую джешистрату — похлебка такая итальянская, в которой как бы омлет плавает... Речь, понятно, не о Путине с Назарбаевым идет...

Севастьян не заморачивается с новомодными технологиями, не окружает себя сифонами с азотом, сублимационными сушками, хербо-фильтрами, стефан-грилями и окуривателями. Про его рабочее место не скажешь, что оно похоже на химическую лабораторию, как любят писать журналисты о кухнях «молекулярных» ресторанов. (Хотя у



меня такое ощущение, что в химических лабораториях они ни разу не были.) Нет, Сева работает на обычной кухне; но просто он понимает продукты и готовит, как его научили сначала в Царицынском колледже, а потом в Италии. Оказывается, для признания настоящими ценителями еды этого достаточно.

А еще Король едва ли не лучший в стране специалист по грибам. Он знает нрав каждого грибка и грибочка и для любого умеет выбрать оптимальный способ кулинарного обхождения, в полной мере раскрывающий его вкусовые и ароматические достоинства. Он готовил белые, подберезовики, подосиновики, опята, маслята, лисички, вешенки, шиитаке, сморчки, трюфеля, шампиньоны, моховики, кичурагэ, мацутаке, портобелло, грузди, волнушки, свинушки... Он, наверное, единственный в Москве умеет работать с молодыми дождевиками и со страшно похожим на бледную поганку деликатесным грибом-зонтиком, поджаривая его раскрывшуюся шляпку, как ромштекс... И вообще готов сотворить из грибов что угодно — от икры из рыжиков до сорбе из сыроежек. А в свое время Москву гурманскую взорвало придуманное им карпаччо из боровиков (нарезанный тончайшими ломтиками белый гриб обжаривается 30 секунд на чесночном масле и выкладывается одним слоем на тарелку в сопровождении слегка подмаринированного лука и сырных чипсов).

Словом, когда я от друзей услышал, что Король в кафе «Ньюки» изобрел какой-то необыкновенный пирог с лисичками, то сразу попросился на дегустацию.

Сева Король едва ли не лучший в стране специалист по грибам. Он знает нрав каждого грибка и грибочка и для любого умеет выбрать оптимальный способ кулинарного обхождения, в полной мере раскрывающий его вкусовые и ароматические достоинства.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Лисички свежие	120 г
Картофель	150 г
Корень сельдерея.....	120 г
Масло оливковое.....	15 мл
Соль	по вкусу
Перец черный молотый.....	по вкусу
Лук репчатый.....	30 г
Чеснок.....	3 г
Масло сливочное	40 г
Петрушка (зелень).....	1 г
Тимьян (листья).....	1 г
Орехи кедровые.....	10 г
Масло трюфельное.....	3 мл
Сыр пармезан.....	20 г
Веточки петрушки, укропа, базилика, тимьяна.....	для оформления

...Вообще, перечитывая главы этой книги, я заметил, что очень часто знакомство с блюдами, фанатом которых я впоследствии стал, у меня происходило против моей воли. То есть сначала я относился к ним с предубеждением, а потом пробовал, обалдевал — ну и так далее. В случае же с Севиным пирогом все вышло иначе. Я шел на шедевр — и я его получил.

Главное достоинство этого пирога — в потрясающей гармоничности всех его ингредиентов. Ты отламываешь вилоккой кусочек, кладешь его на язык — и попадаешь в лес. Главенствует, разумеется, яркий «грибной» вкус жареных лисичек. Присоленная картофельная подложка с каплей трюфельного масла напоминает о земле, откуда они выросли. Слой сочного сладковатого сельдерейного пюре вызывает образы молодых трав. А хрустнувший на зубах кедровый орешек заставляет поднять голову наверх, чтобы увидеть сосну, под которой грибы были найдены...

Про простоту изготовления и относительную дешевизну блюда я и не говорю. К чему проза жизни, когда мы о высоком?..

Теперь про сам процесс совместного создания нами этой «Баллады о лесе», рецептом которой Король поделился, прошу прощения за банальный каламбур, с королевской щедростью.

Сначала мы занялись грибами. Замочили лисички в холодной воде, чтобы всплыли спрятавшиеся в них насекомые и смылся песок и частички почвы. Потом отварили, откинули и дали остыть. Затем (очень важный момент, который многие пропускают!) прямо руками их отжали — мягко, чтобы не поломать сами грибы. С лишней водой, объяснил Король, уходит легкая горечь, имеющаяся во всех грибах...

В две разные кастрюльки налили воду, посолили и поставили вариться картофель и порезанный на части корень сельдерея — на пюре.

— Позволь! — остановил я Сева. — Во всех книгах пишут, что солить продукт нужно в самом конце приготовления.

— Это только в книгах пишут, — отвечивал Севастьян. — Сколько работал в Италии, причем с очень известными шефами, все солили воду сразу.

Я не стал возражать, и мы вернулись к лисичкам. Мелкие не трогали, крупные порезали на четыре части. Поставили обжаривать на оливковом масле. Огонь — слабый; сначала из лисичек должна выпариться оставшаяся вода... А как минут через восемь они зазолотились, мы их посолили, поперчили и добавили в сковороду мелко нашинкованный лук, рубленый чеснок и ложку сливочного масла для придания колёра. В финале жарения заправили грибы рубленой зеленью петрушки и листиками тимьяна.

— Сева, а ты в курсе, что Ленин тоже был грибом? — решил я поддержать светскую беседу двух поваров, вспомнив знаменитую мультку, запущенную в программе «Тихий дом» двумя Сергееми — Курехиным и Шолоховым.

— Всякое может быть, — философски умозаключил Король. — Но я его не готовил...

На другой сковороде, сухой, подрумянили кедровые орешки. Они немедленно дали свой фирменный дух.

Тут сварились наши клубни и корнеплоды. Изъяли их и протерли сквозь сито в пюре двух видов. В каждое добавили немного воды, в которой они варились, а также соль, перец и сливочное масло. Как



следует перемешали. В картофельное пюре влили еще чайную ложку трюфельного масла.

Осталось чуть-чуть. На тарелку установили круглую форму и выложили в нее нижний слой пирога — картофельный. Уплотнили. Сверху разместили средний — из листочек. Разровняли, немного вдавливая грибы в пюре. Последний слой пирога — сельдерейный. Его посыпали кедровыми орешками, а сверху натерли, не жалея, хороший пармезан. Убрали форму и поставили на 5 минут под гриль-саламандру, чтобы пирог сверху запекся.

Украсили зеленью — веточками петрушки, укропа, тимьяна, базилика.

... Перед началом поглощения третьей порции я решил внести свою лепту в рецепт:

— А не кажется ли тебе, Сева, что пармезан неплохо бы заменить на пекорино? Он поострее будет и даст дополнительный оттенок во вкусе...

— Я подумаю, — вежливо уклонился шеф-повар от прямого «Яволь, майн фюрер!».

— И еще для усиления лесного духа блюда можно было бы в сельдерейное пюре добавить хвойной муки.

— Это что еще за мука? — всколыхнулся Севастьян.

— Ну, взять хвою, высушить ее, истолочь в кофемолке... А что, необычно. Практически молекулярная кухня получится!

— А пошла она знаешь куда?! — прорычал Король.

И я, подумав, абсолютно с ним согласился.

11

Ихтиандр, я тебя съем!

ДОЛМА ИЗ РОЗОВОГО КЛАРИУСА



Очень правильно написал в свое время Довлатов о городе на Неве: *«Ленинград обладает мучительным комплексом духовного центра, несколько ущемленного в своих административных правах. Сочетание неполноценности и превосходства делает его весьма язвительным господином».*

Не знаю, как в других областях жизни, но в смысле ресторанном эта вечная питерская «выпендрежность» и желание обскакать Москву оказывают местному общепиту хорошую услугу. Заведений с «лица необщим выраженьем» здесь гораздо больше, чем в столице. Местные рестораторы, подгоняемые тем самым «мучительным комплексом», постоянно что-то изобретают. Именно в Питере появилась и «выстрелила» концепция матерного клуба; именно тут впервые заработал рыбный ресторан, где гости сами ловят свой будущий обед; наконец, петербуржцы первыми стали пропагандировать обожаемый мной формат, когда гость, вместо того чтобы платить ресторану за алкоголь 500 процентов наценки, может просто купить бутылочку в соседнем винном бутике... И мест, сравнимых по своей веселой разнузданности с питерской «Пургой», я тоже в Москве не встречал...

Словом, пока московский общепит тупо заколачивает деньги, питерские рестораторы занимаются творчеством. Рождают новые концепции, оригинальные фишки, запоминающиеся названия (взять хотя бы ставшее уже легендарным «Саквояж беременной шпионки»), необычные блюда... В Москве ходить в рестораны по большей части не слишком интересно — все предсказуемо; заранее знаешь, что увидишь и чем отравишься. В Питере большие и маленькие ресторанные неожиданности могут ждать на каждом шагу.

Поэтому, увидев в меню ресторана «Фиш Хаус» блюдо под названием «Долма из розового клариуса», я осознал до дрожи в коленках: «Мы — в Питере!». Додумать, как завернуть в виноградный лист фарш неведомой рыбки могли только в колыбели трех революций и традиции ежедневной встречи Нового года.

Съеденное блюдо удивило. Против ожидания у него не было рыбного духа, но отсутствовала и свойственная рыбным фаршам невнятность. То есть я жевал именно мясо, хотя и более нежное, чем обычно.



Кроме того, после съеденной порции в желудке осталось ощущение непонятости, как после просмотра фестивального фильма; захотелось повторного сеанса — добавки... Пикантности блюду прибавляла заправка из мацони с чесноком, но мацони козьего, а не коровьего. Я, помнится, подумал: странно, что создатели необычной долмы не подыскали еще и рыбу, доящуюся молоком. Тогда совместимость всех ингредиентов была бы вообще идеальной...

Блюдо это придумал известный питерский ресторатор Леонид Гарбар с подачи своего друга, бывшего историка, а ныне фермера Анатолия Воронцова. Именно тот познакомил его с необычной рыбкой.

А клариус этот розовый (он же нильский сомик) — существо, поистине достойное рассказа. Происходит он из Африки, но сегодня разводится по всему миру и в Россию «приплыл» уже из Голландии. Фермеры не намолятся на его исключительную неприхотливость и быстрый рост. От личинки до вполне товарного вида килограммовой особи сомик-кларюс вырастает всего за полгода! Причем в одном кубометре воды способно обитать до 600 килограммов рыбы. Для сравнения: у разводимой в садках форели этот показатель равен 60 килограммам, у стерляди — 73...

Костей в клариусе мало, обрабатывается он легко. Феноменально само его мясо. Во-первых, рыба, выращенная на ферме, которая снабжена голландской установкой замкнутого водоснабжения, позволяющей полностью контролировать чистоту и гидрохимию воды, абсолютно лишена каких-либо паразитов; ее можно есть даже сырую. Во-вторых, по количеству омега-3 полиненасыщенных жирных кислот клариусятина вдвое превосходит лососину, являясь просто панацеей для сердечников и гипертоников. То тут, то там уже проносятся слухи,



Мясо чудо-сомика совершенно не имеет рыбьего привкуса, обладает нежно-розовым оттенком и в гастрономическом смысле напоминает тунца. То есть оно плотное и может использоваться в чисто мясных блюдах — шашлыках, котлетах, колбасе и даже чебуреках.

что люди питались клариусом и вылечили инфаркт... нормализовали давление... оправились после инсульта... Не удивлюсь, если скоро где-то объявится слепой одноногий мальчик, который после недельного потребления клариуса неожиданно прозрел, а через месяц у него отросла вторая нога.

А еще мясо чудо-сомика совершенно не имеет рыбьего привкуса, обладает нежно-розовым оттенком и в гастрономическом смысле напоминает тунца. То есть оно плотное и может использоваться в чисто мясных блюдах — шашлыках, котлетах, колбасе и даже чебуреках. Ну как тут было типичному питерцу Лене Гарбару не вспомнить еще и о долме? Москвич бы до такого точно не додумался!

Готовить блюдо на стыке кавказских традиций, голландских технологий и африканско-русской рыбы мы с Леной решили не одни, а в компании с главным клариусоводом России Анатолием Воронцовым. Пусть, думаем, развлекает нас по ходу дела историями из жизни своих подопечных!

Начали с виноградных листьев. Они должны быть молодыми, без дыр. Чтобы убрать из них соль, а заодно сделать более мягкими, поставили на 15 минут вариться в большом количестве воды. В финале лист должен получиться такой мягкости, чтобы, с одной стороны, удерживать фарш, а с другой — таять во рту.

— У клариуса над жабрами есть специальные органы, которыми он может дышать атмосферным воздухом, — просвещал нас меж тем Воронцов. — И когда пересыхает водоем, где он живет в природе, рыба запросто переползает посуху в другой. Двое суток может обходиться без воды — чисто Ихтиандр!

Мы двинули «ихтиандра» молотком по голове и принялись потрошить. Самое важное в этом деле — правильно отделить голову. Она имеет форму трезубца; ее нужно аккуратно вырезать. Если просто отрубить, потеряется много мяса, находящегося на загривке. А вот шкура снимается элементарно, чулком...

— Прожорлив наш сомик — это что-то! Вообще-то он хищник, но ест все подряд, как свинья. В Африке его на банан ловят, — продолжал

Воронцов. — Кормление же клариусов — это особое, я бы сказал, душе-раздирающее зрелище! Кинешь им корм — и весь садок прямо вскипает! Минута чавканья — и нет ничего; пираньи отдыхают. Я удивляюсь, почему боссы мафии клариусами еще не заинтересовались. А что? Толкнул в ванну неугодного человека — и нет его через минуту. Только сомики рожи довольные высовывают...

Мелко порубили снятое с тушки филе. Добавили в рыбный фарш пропущенные через мясорубку кинзу, укроп и мяту. Нашинковали туда же репчатый лук и чеснок. Посолили, поперчили. И поставили отвариться коричневый рис индика. Время, которое нужно для варки риса, зависит от качества виноградного листа. Если лист хороший, то достаточно 5–7 минут. Если лист плохой, отваривать рис вообще не нужно; он добавляется в фарш сырым...

— Между прочим, клариус может жить и в аквариуме, — вел свою повесть Анатолий. — Причем он сразу становится домашним любимцем. У меня хозяйка одного салона красоты приобрела такого себе в коттедж. Назвала Васенькой. Любит его нереально, с рук кормит. Раз в день выпускает его на полчаса погулять на травку... Он там ползает, улиток кушает...

Добавив подваренный рис в фарш, поставили его отдохнуть в холодильнике. А сами занялись подготовкой емкости для варки. Ведь варится правильная долма не в воде, а в особом бульоне.

На дно кастрюли выложили в несколько слоев виноградные листья. На них опустили промытые стебли лука-порея. Налили оливковое масло. Добавили веточки кинзы, мяты и укропа, всыпали кинзу горошком. Сверху выложили второй слой виноградных листьев. Достали из холодильника фарш и наполнили им оставшиеся листья. Поместили их в кастрюлю, налили туда же два литра воды, выжали лимон... Положили сверху для пресса крышку меньшего диаметра, поставили на огонь...

— А вот еще был случай, — птицей Говорун разливался Воронцов. — Приехал ко мне один наш олигарх. Спрашивает: «Какой тут сом у вас самый большой?». А у нас был один, шестикилограммовый, мы его Папиком прозвали... «Беру! — говорит. — Сколько?». Я отвечаю: «Килограмм клариуса стоит 190 рублей, так что считайте...». «Такой молодец не может на килограммы продаваться! — отвечает. — Держите пятьдесят тысяч!..». И живет наш Папик сейчас в хорошей семье, в загородном замке, в зимнем саду...

Варка долмы опять-таки зависит от качества листьев. От 40 минут (когда лист хороший) до 80 (плохой). А мацони из козьего молока лучше приготовить заранее. Козье молоко нагреваем до 50°C, потом добавляем туда столовую ложку обычного мацони, перемешиваем, разливаем по банкам и укутываем в одеяло. Через 5 часов мацони готово; перемешаем его в холодильнике. Рубим туда чеснок — и вот она, заправка.

— А как вкусен клариус холодного копчения! — не мог остановиться Воронцов. — Если есть с закрытыми глазами, то не отличишь от хамона!.. Вот был однажды случай, когда...

Впрочем, это уже совсем другая история.



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

На 4–6 порций

Клариус (филе).....	1 кг
Кинза.....	40 г
Укроп.....	40 г
Мята.....	40 г
Лук репчатый.....	200 г
Чеснок.....	10 г
Соль морская.....	20 г
Перец.....	5 г
Рис бурый.....	100 г
Лист виноградный соленый.....	500 г
Лук-порей.....	20 г
Масло оливковое.....	40 мл
Вода.....	2 л
Сок лимона.....	1 шт.



СУПЫ

Щи должны быть горячие, огневые. Но лучше всего, благодетель мой, борщок из свеклы на хохлацкий манер, с ветчинкой и с сосисками. К нему подаются сметана и свежая петрушечка с укропцем. Великолепно также рассольник из потрохов и молоденьких почек, а ежели любите суп, то из супов наилучший, который засыпается кореньями и зеленьями: морковкой, спаржей, цветной капустой и всякой тому подобной юриспруденцией...

Антон Чехов.
«Сирена»

Жеглов устало потянулся, сказал мечтательно:

— Эх, тарелочку бы супу сейчас... Так хочется горяченького. Как, Шарапов, не отказался бы от рассольника, а? С потрошками гусиными?..

Братья Вайнеры.
«Эра милосердия»

12

Обойдемся без аутентичности

МИНЕСТРОНЕ A'LA SERGIO TUNINI



Это было нечто! Какой-то неприличный фейерверк ароматов и разноцветье вкусов! Суп уже одной своей колористической гаммой вызывал слюноотделение.

Одна из главных проблем, с которой сталкиваются в России национальные рестораны, — как национальную кухню адаптировать к потребностям местной публики.

Ведь не секрет, что если в Москве приготовить свинину по-сычуаньски, как это делают в Китае, то ее никто есть не будет. И вообще аутентичная китайская кухня — острая, вся на непонятных специях, использующая продукты, от одного упоминания которых у нашего человека возникает рвотный рефлекс. То же касается и многих других кухонь — мексиканской, арабской, скандинавской, даже узбекской... Во всех существуют свои заморочки, с восторгом воспринимаемые, так сказать, «носителями кухни», но совершенно непонятные людям других национальностей.

На память приходит случай, когда в кафе «Баттерфляй» привезли шеф-повара из Японии. Это вообще новость для Москвы; обычно шеф-поварами в наших японских заведениях трудятся корейцы, узбеки, калмыки, буряты... Японец — слишком большая роскошь. Так вот этот Япона-мама-сан, маленький круглый человечек, ни слова не понимающий по-русски, ввел в меню несколько аутентичных блюд, и хозяин кафе, мой старинный друг Алексей Изотов, много лет проработавший генеральным консулом России в Токио, обязательно советовал мне их попробовать. Вот я одно и заказал — вареную голову лосося.

Ее вынес сам шеф. Я еще подумал: «Когда я беру тушку лосося на рынке, продавец всегда спрашивает, нужна ли мне голова. И я всегда отказываюсь. А у японцев, стало быть, ее едят...». Я решил выждать, пока повар уйдет, дабы начать ковыряться в рыбьей башке без соглядатаев. А он, как назло, стоит рядом, кланяется и улыбается... Я осторожно приподнял плавник, извлек крохотный кусочек мяса, съел. Гляжу на японца, а он себя пальцем по лбу постукивает. «Что, мозг нужно есть?». Типа — да. Скрепя сердце стал вскрывать лобные кости. Там внутри что-то слизистое, противное... А японец все кланяется и теперь на глаза себе показывает. «Как — и глаза тоже?». Смотрит на меня осуждающе отрубленная лососинная голова мутным мертвым



глазом, я давлюсь, а японец хихикает сам с собой, кланяется... Чуть не вытошнило. «Ты ничего не понял! — говорил на следующий день Изотов. — Он же приготовил тебе, как почетному гостю, самое роскошное блюдо из меню!..». Нет, не по нраву простому русскому парню аутентичная японская кухня.

Но есть национальные блюда, на которых понятие «аутентичность» не распространяется. Потому что в самой стране, откуда они родом, всяк их готовит по-своему. Из наших блюд это, к примеру, борщ. Из узбекских — плов. Из итальянских — тирамису... Сколько ездил по Италии — всюду заказывал тирамису. И везде оно разное, даже в двух ресторанах на одной улице. В одном — в виде квадратного пирожного, а в другом — нечто кремообразное, подаваемое в бокале для мартини. Так что когда кто-нибудь из наших отечественных поваров начинает вместо сыра маскарпоне класть в тирамису плавленный сыр «Янтарь», я уже не удивляюсь. Может, он этот рецепт где-то в предместье Болоньи подсмотрел...



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

- Фасоль красная консервированная 30 г
- Помидоры консервированные..... 50 г
- Брокколи 40 г
- Помидоры черри 30 г
- Соус песто..... 15 мл
- Бульон овощной 140 мл
- Рататуй..... 100 г
- Соль, перец..... 1 г

Рататуй

- Перец болгарский..... 225 г
- Цуккини 175 г
- Баклажан 100 г
- Лук-шалот..... 100 г
- Морковь 115 г
- Спаржа зеленая..... 30 г
- Масло растительное..... 75 мл
- Шалфей 3 г
- Соль 5 г
- Перец черный молотый..... 1 г
- Перец белый горошком..... 1 г

К таким же блюдам, не знающим аутентичности, я отнес бы итальянский суп минестроне.

Минестроне, как знает, наверно, каждый школьник, хоть раз заходивший на кулинарные сайты, по-итальянски означает «супище», «большая похлебка». Название такое от того, что туда кладется все, что имеется под рукой. Основу составляют сезонные овощи — фасоль, морковь, сельдерей, лук, помидоры, капуста... Итальянцы, говорят, даже шутят: «Если вы положили в суп десять разных овощей, то это уже немножко похоже на минестроне». Можно добавить пасту, рис, картошку... Кто-то готовит на мясном или курином бульоне, кто-то кидает в суп мясо индейки, бекон, пармскую ветчину, панчетту, сыр; кто-то льет вино... Короче, сколько поваров, столько и минестроне. Точный кулинарный перевод слова «минестроне», на мой взгляд, должен быть «солянка по-итальянски», разве что без соленых огурцов. Хотя не исключено, что где-нибудь на севере Италии в минестроне кладут и их...

При этом непонятно, почему минестроне считается диетически легким супом. Я даже где-то читал, что на переваривание тарелки минестроне организм тратит больше энергии, чем содержится в самом супе, и долго смеялся. Первый раз слышу, что от поедания смеси из овощей, пасты, бекона и сыра (пусть даже в виде супа) кто-то похудел.

Долгое время мой опыт дегустации минестроне был отрицательным. То он действительно был таким жидким и безвкусным, что напоминал сельдереевый супчик, прописываемый большим ожирением, чтобы скинуть за три дня десять килограммов. То это было мутное варево с макаронами, а я терпеть не могу макароны ни в супе, ни в салате.

Поэтому когда мои друзья Гагик и Карен, владеющие московским Dolce safe, предложили угоститься минестроне, я замахал руками. Знаем мы эти минестроне, которые готовит бабушка Азгануш.

— Зря отказываешься, Олег-джан, — обиделся Гагик. — Мы лучше-го в Москве повара взяли. Сергей Тунин, слышал?

Я не слышал. Но Гагик меня тоже не слышал:

— ...он такой минестроне готовит, что я всю Италию проехал, а подобного не ел!

А Гагик действительно полгода, наверное, проводит в Италии; ему можно верить. И я заказал полпорции минестроне.

Это было нечто! Какой-то неприличный фейерверк ароматов и разноцветье вкусов! Суп уже одной своей колористической гаммой вызывал слюноотделение, ибо, доказано психологами, нет оттенков более «вкусных», чем красновато-желтый и зеленовато-коричневый — они у человека ассоциируются с натуральностью продуктов... По своей насыщенности он превосходил все жидкое, что я когда-то ел. Хотя жидким его трудно было назвать — в нем ложка стояла. При этом ни одной макаронины, ни одной картошки, ни одной рисинки! Лишь щедрая припудренность пармезаном...

Я немедленно вызвался познакомиться с великим поваром Сергеем Туниним. Тот оказался скромным и непафосным молодым человеком, окончившим Царицынский колледж, а потом просто работавшим в разных хороших местах, начиная с «Сирены» и заканчивая In Vino... Сергей подумал, что его минестроне не понравился, и даже пытался оправдаться: мол, суп у него «авторский», то есть не тот классический, который должен быть... Но я его только обнял и расцеловал, как в свое

время Шаляпин Горького, и провозгласил: «А подайте нам самого лучшего шампанского!».

Гагик задумчиво на меня посмотрел, но просьбу выполнил. А поскольку Сергей на работе не пьет, а Гагик с Кареном не пьют вообще, всю бутылку я вылакал в одиночку, провозглашая кавказские тосты за своих замечательных друзей. И от этого съеденный минестроне мне еще больше понравился...

Осталось рассказать, как его приготовить.

Сначала нужно сделать овощной бульон. В холодную воду опускаем лук-порей, морковь, лук-шалот. Добавляем перец горошком, соль и ароматные травы. Тут возможны варианты — допускаются розмарин, тимьян, лемонграсс, хотя Сергей предпочитает шалфей. Можно бросить в суп корень сельдерея, можно добавить фенхель. Нежелательны только слишком агрессивные пряности, которые будут выделяться в общем букете, — мята, скажем, или имбирь.

Доводим до кипения и держим на малом огне минут 15–20. Затем процеживаем.

Пока варится бульон, займемся рататуйем. Нарежем кубиками сладкий перец (красный и желтый), цуккини, баклажан, лук-шалот, морковь, спаржу. Обжарим на растительном масле, но все по отдельности, ведь у каждого овоща — свое время приготовления, а нам надо, чтобы они остались хрустящими. Одновременно с перцем желателно обжарить немного свежего шалфея. В финале все смешаем, посолим и поперчим.

Это «сунный» рататуй. Чтобы получился тот, который фигурировал в известном мультфильме в качестве основного блюда, в него нужно добавить оливковое масло и резаный помидор с базиликом.

Но вернемся к минестроне по-тунински. Откроем банку консервированной красной фасоли и банку очищенных помидоров (их можно лишить кожицы и самому, но к чему лишний труд?). Распотрошим кочан брокколи. Разрежем на половинки несколько помидорчиков черри. И приготовим соус песто, пробив блендером (некоторые, правда, советуют руками растолочь в ступке, но, по-моему, это кулинарный снобизм) смесь из листьев базилика, кедровых орехов, оливкового масла и сыра грана падано.

Выходим на финишную прямую. Процеженный бульон доведем до кипения и вывалим в него готовый рататуй. Потом последовательно добавим фасоль, размятые помидоры, брокколи, черри. Посолим, поперчим, попробуем — вроде ничего. Тогда снимаем с огня и доводим до вкуса самодельным песто. В кипящую воду его лить не рекомендуется, иначе он обесцветится, да и аромат уйдет.


Ложку не проглотите, когда есть будете.



13

Покупаем право первородства!

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП

 Я настолько возлюбил свой фирменный суп, себестоимость которого на момент его первого приготовления составляла всего 4 копейки за тарелку, что стал приглашать к себе друзей именно на «чечевичную похлебку».

В 2013 году я отмечаю двадцатилетие своего знакомства с чечевицей. То есть слышал я о ней, конечно, и раньше. Как многие советские люди, росшие еще в относительно сытое брежневское время, когда уже никто не помнил о чечевичной каше военной поры, впервые прочитал я о ней у Лео Таксила в «Забавной Библии». Там очень смешно описывалось, каким чудачком, чтобы не сказать грубее, был сын Исаака Исав, который додумался продать своему хитрому брату Иакову самое дорогое, что у него было, — право первородства — за чечевичную похлебку.

Что такое «право первородства» и чем оно так ценно, советскому человеку было не очень понятно. Но все равно из текста явствовало, что за чечевичную похлебку его уж точно не стоило уступать. За финский сервелат, за печень трески в банке, за импортный гранулированный кофе — еще куда ни шло, но за какую-то чечевичную похлебку?! Она воспринималась как абсолютный Нуль, дно, ниже которого уже не упадешь, еда бомжей и конченных лузеров.

Вот с таким восприятием чечевицы я и жил лет пятнадцать.

А потом наступил самый неудачный в моей жизни 1993 год, когда я остался без денег и без работы. А цены, напомню, благодаря покойному Егору Тимуровичу каждый день взмывали ввысь, словно жаворонки. Тогда-то и пришлось мне делать дома запасы продуктов на случай гуманитарной катастрофы в отдельно взятой семье. Закупил я гречки двадцать кило, закупил столько же и стоявшей на полке рядом и тоже дешевой чечевицы.

Естественно, захотелось узнать о ней побольше. Тут я обратился к первоисточнику. В Библии, в Книге Бытия, в главе 25, нашел: *«И сварил Иаков кушанье; а Исав пришел с поля усталый. И сказал Исав Иакову: дай мне поесть красного, красного этого; ибо я устал. От сего дано ему прозвание: Едом. Но Иаков сказал (Исаву): продай мне теперь же свое первородство. Исав сказал: вот, я умираю; что мне в этом первородстве? Иаков сказал (ему): поклянись мне теперь же. Он поклялся*





ему, и продал (Исав) первородство свое Иакову. И дал Иаков Исаву хлеба и кушанья из чечевицы; и он ел и пил, и встал и пошел; и пренебрег Исав первородство».

Ну, то есть кушанье было что надо, если вот только что умирал человек, а стоило его поесть — как он встал и пошел. Поцелбнее тех блюд, которые нам сегодня Малышева по утрам в телевизоре показывает!

Я заинтересовался чечевицей и накопал множество информации о ее полезности. И о том, что в ней до трети белка, причем отлично усваиваемого организмом. И о том, что она не накапливает нитратов, радионуклидов и прочей дряни... А железа в ней вообще больше, чем в гранате! И вдобавок она — природный антидепрессант, что не могло не радовать едока, жившего в России в эпоху ельцинских перемен...

Не случайно, видно, наша страна, вся история которой это одна растянутая во времени эпоха перемен, до революции 1917 года была



мировым лидером по производству чечевицы. И даже вывозила на мировой рынок 4 миллиона пудов — 85 процентов мирового экспорта. Потому-то мы за тысячелетнюю свою историю еще не все поголовно психами стали — народ, оказывается, себя чечевицей успокаивал... А как после революции про нее забыли, так и понеслось...

Короче, я стал готовить себе и своей семье чечевичную похлебку. Уж не знаю, как там изощрялся Иаков в приготовлении «красного этого», а я варил ее так.

Сначала промывал свою чечевицу — была она, правда, не красная, а нетоварно грязно-серого цвета. Впрочем, после нескольких приготовлений я убедился, что процедурой промывки можно пренебречь — крупа всякий раз оказывалась чистой; никакого мусора. Наливал в кастрюлю воды из расчета 2 литра на полный стакан чечевицы, опускал туда крупу и начинал варить на среднем огне. Как вскипало, огонь уменьшал и варил минут 10–12.

За это время я чистил одну маленькую картофелину, одну морковку и одну луковицу (потом стал обходиться и без картошки). Все это шинковал мелко-мелко на кубики размером с чечевичное зерно. Опускал в кипящий суп сначала картошку, чтобы разварилась, потом морковь с луком — этих друзей одновременно. Все сырое, без всякой обжарки.

И варил еще минуты три, постоянно вылавливая из супа чечевичные зерна и пробуя их на мягкость. Лично я люблю суп «жевать», поэтому всегда оставляю чечевичинки в состоянии аль-денте, хотя при желании их можно разварить и полностью.

Непосредственно перед снятием с огня я кидал в суп высушенный корень сельдерея, много черного перца горошком и сухую зелень, имевшуюся под рукой. В основном то были базилик, петрушка, кинза. Попробовал однажды сыпануть хмели-сунели — не понравилось, борщом пахнет... Экспериментировал с лавровым листом — тоже не отсюда. Можно чуть-чуть посолить. Но самую малость. Соль — яд; в зернах и травах солей и так достаточно, а желающие могут в готовый суп капнуть себе соевого соуса.

Сняв с огня, нужно было дать похлебке настояться под крышкой минимум 20 минут. За это время ингредиенты обмениваются вкусами и ароматами. Больше того, на следующий день суп становится еще вкуснее, поэтому я всегда варил сразу большую кастрюлю, чтобы есть ее содержимое несколько дней подряд.

А подавалась моя похлебка с большим количеством рубленой зелени и чеснока. Обязательно надо полить ее оливковым или льняным маслом и выжать прямо в тарелку половинку лимона.

Я настолько возлюбил свой фирменный суп, себестоимость которого на момент его первого приготовления составляла всего 4 копейки за тарелку, что стал приглашать к себе друзей именно на «чечевичную похлебку». Такие вечера регулярно сопровождались цитированием Ветхого Завета и выпиванием изрядного количества водки, настоянной на чесноке с перцем, либо красного вина. Результатом, правда, стала потеря всех этих друзей, которые не воспринимали культурологическую составляющую вечеров и считали, что я просто полюбился приготовить что-то приличное... Мелкие, пустые людишки.

Сегодня везде, где можно, я пробую кушанья из чечевицы. В индийских ресторанах обязательно съедаю красненький острый дал, за-

мешивая его с рисом. В европейских ресторанах с удовольствием заказываю салаты с мраморной черно-зеленой французской чечевицей пюи. В одном киевском ресторане (не помню названия) отведал чечевичные котлеты — ну это уже извращение... И всегда сердце радуется: а супчик-то мой покруче будет!

Но есть, есть на наших просторах один человек, который может приготовить чечевичную похлебку не хуже меня! Его суп — вообще другой, похожий на мой не больше, чем кактус на фикус. Но тоже очень вкусный, чего уж душой кривить...

С Виталием Косенчуком, шеф-поваром карагандинского кафе «Диссидент», мы обменялись рецептами и решили поставить вопрос на голосование читателей — пусть сами определяют, чья похлебка вкуснее.

Основа его супа — бульон. Можно брать говяжий, лучше бараний, но обязательно крепкий. В него опускается чечевица и варится полчаса. Зеленая, считает Косенчук, вкуснее, но оранжево-красная — красивее и «праввернее».

За время варки Виталий берет большую луковицу и чистит ее. «Меня один узбек учит: все, что растет из земли, в луке надо убирать! — рассказывал Косенчук, безжалостно кромсая луковицу. — Чем больше у нее срежешь, тем лучше!». После зачистки (другого термина не подберешь) он мелко шинкует те три грамма, которые остались от некогда роскошного Чиполлино, и выкладывает их на смазанную растительным маслом сковородку.

Жарящийся лук нужно сразу присолить, чтобы он отдал влагу. Логично, ведь по сути жарка — это процедура обезвоживания продукта. В итоге лук получается не золотистый, а как бы стеклянный, томленный.

Меж тем с помидоров срезается кожица, и получившееся конкасе как следует измельчается. Семечки убирать необязательно. Можно, кстати, взять и консервированные томаты без кожицы. Порубленные помидоры добавляются к луку. Минут через пять совместного томления на сковородку высыпается красная паприка. И все вместе поджаривается еще 10 минут, становясь густой, пахучей оранжевой массой.

Тут и чечевица уже вся разварилась, превратившись в жидкое-жидкое пюре. Туда добавляются водичка, помидорно-луковая масса, соль-перец по вкусу, и через 2–3 минуты кастрюлька снимается с огня.

Ее содержимым и наполняется тарелка. Отдельно предлагаются лимончик, сыр «Филадельфия» и зелень базилика. Выдавливашь лимон в суп, туда же отправляешь базилик, а потом подхватывашь на ложку кусочек сыра, зачерпывашь оранжевое чудо, отправляешь в рот — у-у-у-у!.. Эх, что бы еще продать за похлебку?

...У Виталия Косенчука есть свои поварские хитрости. Например, работая с овощами, он все время общается с ними: «Ты мой лучок хороший... Ты мой помидорчик спелый!..». Смех смехом, но, может, и вправду от этого его суп получается настолько вкусным? Или (да простят меня Исав с Иаковом за приземленность) все дело тут в бараньем бульоне?



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Бульон	600 мл
Чечевица	80 г
Лук репчатый	40 г
Масло растительное	20 мл
Помидоры без кожицы	60 г
Паприка сухая	2 г
Вода	50 мл
Соль, перец	по вкусу

Подача

Лимон	30 г
Сыр «Филадельфия»	30 г
Базилик (зелень)	3 г



Цена блюда в доме Олега Назарова — **special price.**

Цена блюда в кафе «Диссидент» (Караганда) — **1490 тенге.**

14

Попробуй родину на вкус

СУП-ПЮРЕ ИЗ КРАПИВЫ С ФАРШИРОВАННЫМИ ДРОЗДАМИ



Я давно обратил внимание: самые интересные, самые умные, самые «вкусные» кулинарные книги выходят из-под пера не тепловаров или кулинарных наших блоггеров, а писателей-эмигрантов. «Русская кухня в изгнании» Вайля и Гениса, «Книга о вкусной и здоровой жизни» Губермана и Окуня, «Книга о вкусной и нездоровой пище, или Еда русских в Израиле» Генделева... Каждая из них — «Песнь Песней» во славу еды и великого искусства ее приготовления. И во всех — непередаваемая тоска по щам, окрошкам, холодцам, кулебякам, пельменям... То есть по русской кухне — такой, казалось бы, приевшейся на родине... Выходит, что она, русская кухня, подобна жене. Пока рядом — паскучит так, что волей-неволей на сторону тянет. А исчезнет (разведется или, не дай бог, умрет) — сразу такой провал в душе, такое вселенское одиночество, что никто и ничто спасти не может. Кроме водки, разумеется.

У нас же родная кухня, увы, в загоне. Причем не только в вавилоно-подобной Москве, но и на Урале, в Поволжье, Сибири... Люди с гораздо большей охотой идут в пиццерии, суши-бары, чайханы и бигмачные, нежели в русские трактиры...

Обидно, милостивые государи! Я вспоминаю Францию, Германию, Австрию, Испанию, Италию... Да тот же Узбекистан. Самые популярные там — заведения *местной* кухни. Не для туристов их держат, как у нас, а для своих же соотечественников. И именно свои, немцы, собираются в какой-нибудь мюнхенской пивной и едят сосиски и айсбаны. А австрияки (а вовсе не туристы) съедают 85 процентов всех венских шницелей и тафельшпицев в провинциях Штирия и Каринтия. А узбеки плов едят и шашлыки из всего, что движется, и из всех частей этого, которое движется, и почему-то совсем не тянутся к пицце «Маргарита» и роллам «Калифорния»...

Можно долго рассуждать о том, почему вдруг превратились мы в безродных кулинарных космополитов. Разные причины имеются, наверное. Не хочу показаться большим прохановцем, страдающим теорией заговора, но озвучу и такую версию: навязывание нашему народу



«модного» космополитического рациона — это продуманная диверсия в отношении России. Разрушение (одними — сознательное, другими — бессознательное) того, что может стать объединяющей народ парадигмой. И опошление русской кухни, придание ей карикатурного туристического образа (водка-сеledка-репа-соленый огурец), заставляющее стыдиться того, что было создано поколениями наших предков, — из той же серии антироссийских актов.

В результате мы становимся похожими на аборигенов Папуа-Новой Гвинеи, которые за яркие стеклянные бусы, привезенные европейскими колонистами, готовы были отдать все, что у них есть, — золото, жемчуг, слоновьи бивни и права на освоение нефтеносных земель... Так и мы — обменяли свое золото на стекляшки и давимся теперь макаронами «карбонаре» и гамбургерами, вместо того чтобы наслаждаться вкусом свекольника с раковыми шейками и хересом, сочностью голубцов из севрюги с опятами и ароматом лесных боровиков в соусе из лосяных сливок со свежей морошкой...

В последнее время наши политологи усиленно ищут национальную идею. Что можно придумать такого, что бы объединило расколотый 140-миллионный народ, придало бы людям радость от осознания того, что они — русские, россияне? Футбольные успехи российской

Летний суп-пюре из крапивы с фаршированными дроздами свеж, как взгляд ребенка, и наряден, словно новогодняя елка.



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Дрозды	4 шт.
Крепин (жировая сетка)	40 г
Лук-порей	70 г
Лук-шалот	50 г
Кабачок	100 г
Масло оливковое	20 мл
Бульон куриный	500 мл
Шпинат бланшированный	100 г
Демиглас	50 мл
Портвейн	80 мл
Тимьян	8 г
Чеснок	10 г
Соль морская	5 г
Перец черный горошком	2 г

Для соуса

Крапива бланшированная	100 г
Сыр «Филадельфия»	80 г
Сок из огурца	100 мл
Соль морская	2 г
Желатин	10 г
Кресс-салат, базилик, проростки гороха для оформления	по 1 г

сборной?.. Грядущая сочинская Олимпиада?.. Маленькая победоносная война с НАТО?..

Люди! — скажу я политологам. — Не туда вы смотрите! Не там ищите! Обратите внимание на русскую кухню. Ей полторы тысячи лет — больше, чем христианству на Руси. Она поддерживала наш народ в годину испытаний, куда более суровых, чем нынешние. Она заслужила славу во всем мире — иностранные купцы истекали слюной, описывая княжеские и царские пиры. Она воспета классиками — почитайте Крылова, Чехова, Гиляровского, Булгакова... В ней заложен не искусственно внедряемый, а естественный объединяющий вектор! И более того — уже сейчас имеются люди, готовые самозабвенно работать в направлении этого вектора, пропагандируя русскую кухню, причем не сермяжно-лапотную, а современную, отвечающую, как принято говорить телекомментаторами, «вызову времени».

Одним из таких энтузиастов и кулинарных патриотов является молодой московский повар Владимир Мухин. Он начал свой путь в ресторане «Красная площадь, дом 1» под руководством главного нашего знатока кулебяк и ботвиний Александра Филина, потом прошел стажировку в европах и сегодня внедряет современную русскую кухню, обогащенную опытом актуальной мировой кулинарии, всюду, где работает. Даже меню столичного ресторана White Rabbit, ориентированного на гламурную публику, тащающуюся от модных блюд провансальско-паназиатского меню, он насытил кушаньями, возвращающими русского человека к его корням. И ведь бьют они рекорды продаж!

Дальневосточный трубац с пшенной кашей... Язычки кролика в горчичном соусе на картофельном пюре с трюфелем... Жареный утенок с вишневыми варениками и сельдереем... Филе северного оленя с пюре из печеного яблока, меда и кедровых шишек... Томленный язык теленка в черемуховом тесте... Человек, у кого не потекут слюнки от одних этих названий, пусть кинет в меня молотом.

Я же фанатею от придуманного Мухиным летнего супа-пюре из крапивы с фаршированными дроздами. Он свеж, как взгляд ребенка, и наряден, словно новогодняя елка. Ты физически ощущаешь вкус

основы всего живого на земле — хлорофилла, а когда на зуб попадет кусочек дрозда, в памяти встает булгаковское описание ресторана «Грибоедов»: *«Помнят московские старожилы знаменитого Грибоедова! Что отварные порционные судачки! Дешевка это, милый Амвросий! А стерлядь, стерлядь в серебристой кастрюльке, стерлядь кусками, переложенными раковыми шейками и свежей икрой? А яйца-кокотт с шампиньоновым пюре в чашечках? А филейчики из дроздов вам не нравились?..»*.

Приготовить этот чудо-суп непросто, но реально. Мухин же готовит! И я тоже научился.

Браться за работу придется накануне. Сначала нужно подготовить дроздов. Сегодня за ними необязательно ходить на охоту — специальные фермы на что? Ножки раскрываются, и из них извлекается мелкая кость. Получившийся карманчик фаршируется птичьими потрошками, пробитыми блендером, с солью и перцем. Потом ножки заворачиваются в жировую сетку (свиная или баранья — неважно), запаиваются в пищевой пластик и помещаются в духовку, разогретую до 54°C, на 12 часов... Все, идем спать. Хотя нет! Сделаем-ка заранее еще кое-что для будущего блюда. Выжмем из крапивы сок и взобьем с сыром «Филадельфия» — раз. И выжмем сок из огурца, добавим в него немного соли и желатина — два. Обе заготовки спрячем в холодильник... Вот теперь пора и на покой.

На следующий же день работы на полчаса максимум. Берем белую часть лука-порея (ее обычно используют именно для супов, тогда как зеленую, предварительно вымочив, пускают в салаты), луковку шалота, кабачок цуккини. Все шинкуем и отправляем в кастрюлю. Обжариваем на оливковом масле, а когда овощи начнут подрумяниваться, заливаем их куриным бульоном. Поварив минут 8–10, добавляем в кастрюлю бланшированную крапиву и бланшированный шпинат. Через 2 минуты снимаем с огня, взбиваем блендером до однородной массы и процеживаем через сито.

Пока варится жидкая основа супа, закончим с дроздами. Ножки польем демигласом и обжарим на большом огне, чтобы зазолотились. Добавим в сковороду портвейн и пару веточек тимьяна. Потушим.

Осталось сделать себе красиво.

На дно суповой тарелки выложим горку крапивной «Филадельфии» — ей предстоит стать оригинальной альтернативой сметане. Вокруг поместим пару кружков холодца из огурца (съешь один — будто ломтик малосоленого огурчика проглотил). Двумя башенками установим ножки дрозда (для устойчивости чуть подрежем их, а косточки пусть глядят в небо). Польем оставшимся соусом. Украсим ростками базилика, гороха, кресс-салата. И рядом с тарелкой выставим красивый кувшинчик с ярко-зеленым нектаром — назвать его «жижей» у меня язык не поворачивается. Пусть каждый трапезничающий сам нальет себе столько, сколько пожелает.

Ешь этот нереальный суп — и не веришь, что нет в нем сливок, такой нежный. Но — ни граммульки, всеми святыми клянусь, сам делал!

И еще с непривычки трудно поверить, что здесь русский дух, здесь Русью пахнет! Совсем забыли мы вкус родины...



15

По рецепту Афины Паллады

СТРАУСИНАЯ ПОХЛЕБКА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ



Мы живем в эпоху глобализации — как бы кому-то это ни было противно. Да, природные богатства наши принадлежат теперь иностранным офшорам, а рубль скачет вверх-вниз по прихоти ребят из «Вашингтонского обкома», но зато, господа, у нас, как у всего цивилизованного мира, есть отныне Биг Мак! И мы можем беспрепятственно отдыхать в турецких отелях all-inclusive! И теперь нам необязательно из поездок по Европе везти в качестве сувениров французский сыр или треугольную шоколадку — этого добра павалом в каждом супермаркете...

Если же серьезно, то в последнее время россияне действительно получили доступ к продуктам, о каких раньше только в книжках читали. Живых устриц, которых в начале 1990-х Медн Дусс, хозяин фирмы La Magee, привозил контрабандным путем в собственном чемодане, сегодня легко поесть хоть в Нижнем Новгороде, хоть в Вышнем Волочке... (Ну, про Волочек, может, я и загнул, но в Великом-то Новгороде точно). Я сам пару раз даже благотворительную акцию устраивал — «Вернем устриц народу!», — в ходе которой мы раздавали три тысячи устриц обычным прохожим на улице.

То же касается и страусиного мяса. Впервые я его попробовал в 2000 году в ресторане «Лимпопо». Подавался стейк из страуса в купе с сюрреалистическим африканским шоу (описание последнего см. в книге «Лучшие ресторанные «фишки» мира»). Стоил он около полутора тысяч рублей, был реально вкусен и уходил у меня, помнится, за милую душу с бутылкой южноафриканского вина Pinotage — оно тогда тоже в Москве только что появилось. «Лимпопо» было единственным местом в городе, где удавалось отведать страуса; хозяин ресторана привозил его контрабандой с Кипра.

Но прошли годы, страусиные фермы появились по всей России. Сегодня есть они и в Подмосковье, и на Брянщине, и на Южном Урале, и даже в не самой, казалось бы, комфортной для страусов Тюменской области. Если же забить в поиске Гугла или Яндексa слова «мясо страуса купить», то к десятой странице вываливающихся сайтов вы замучаетесь записывать контакты поставщиков.



Страусиное мясо действительно прекрасно! Оно очень постное и не оставляет ни сального привкуса во рту, ни тяжести в желудке, чем нередко сопровождается поглощение баранины или свинины. Его часто сравнивают с телятиной, но это, на мой взгляд, только от того, что человеку обязательно нужно что-то с чем-то сравнивать. На самом деле оно другое — и краснее, и нежнее, и гораздо более лояльно к специям. Ни одна молекула ароматов используемых пряностей в нем не пропадает, ни один нюанс вкуса не теряется. Страусятина вбирает их все, как красивая девушка с удовольствием принимает знаки внимания множества мужчин. И это сравнение не случайно: практически лишенная холестерина, диетическая до безобразия, страусятина — абсолютно «женское» мясо. В отличие, скажем, от конины.

И потом, смех смехом, но, жуя страусиный стейк, ощущаешь себя по-особенному. Мы же, когда едим, потребляем не только само блюдо, но и *образ* его. Скажем, почему далеко не всем по нраву лягушачьи лапки? Потому, что в голове возникает образ чего-то холодного, склизкого, пахнущего болотом — бр-р!.. А собачатина, любимый деликатес у земляков Ким Чен Ына? Ешь — и такое ощущение, будто предаешь друга... Со страусом же все иначе. Вкушаемый шашлык из страуса повышает самооценку — представляешь себя таким сафари-мэном, покорителем прерий и саванн. Вставляет.

Вот почему, оказавшись в марте 2011 года в сочинской таверне «Каньон» и увидев в меню похлебку из страуса, я сразу ее заказал. А когда попробовал, пожалел, что книга «Самые вкусные блюда страны» уже слана в печать. Потому что без этого шедевра она была неполной! В скромной с виду похлебке было все, чем ценен хороший суп, — и легкость, и сытность, и освежающая кислинка, и любимая мною прозрачность, и хрусткость на

● Ни одна молекула ароматов используемых пряностей в страусятине не пропадает, ни один нюанс вкуса не теряется. Она вбирает их все, как красивая девушка с удовольствием принимает знаки внимания множества мужчин.



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Бульон говяжий	200 мл
Мясо страуса	100 г
Спаржа	12 г
Стебель сельдерея	20 г
Чеснок	15 г
Орех грецкий	50 г
Приправа для супов	5 г
Соль	4 г
Перец	по вкусу
Вино сухое белое	30 мл
Сельдерей (зелень)	5 г

зубах, исхившая от стебельков спаржи и сельдерея, и нежная ореховость... В общем, блюду этому стало суждено появиться в новой книге.

Познакомились с хозяевами заведения. Создало его греческое семейство Зепос (почти Зевс), вернувшееся двадцать лет назад в район Сочи из Казахстана, куда их в сталинские времена отсюда же и выслали. Глава семейства Иван Георгиевич открыл на шоссе Адлер — Красная Поляна придорожную таверну с греческой кухней; потом добавил в меню европейские блюда и привезенные из Казахстана чебуреки. Поскольку с 1963 года рядом процветало форелевое хозяйство, занялся рыбой — в результате на «каньонскую» уху стало съезжаться полгорода. Ведь для грека рыба, что для хохла сало, — умеет он с ней обращаться. А вскоре неподалеку открылась страусиная ферма; с нее и стали брать мясо страуса, яйца, а заодно водить туда на экскурсии всех желающих.

Сегодня таверна «Каньон» разрослась; меню здесь огромное — настоящий ресторан. А руководит заведением молодая дочь хозяина красавица София. Я сначала подумал — вылитая Афродита, но, узнав, что она окончила факультет управления экономикой Македонского университета в Салониках, решил: нет! Афина Паллада, богиня мудрости, однозначно! Потому что уверенное ведение корабля ресторанный бизнес в избалованном и часто неадекватном Сочи — дело, требующее не столько красоты, сколько большой мудрости и силы воли. А тут еще и само имя София в переводе означает «мудрая»...

Мудрая хозяйка с открытостью истинной гречанки рассказала и показала мне, как готовится ее суперсуп.

Прежде всего нам понадобится готовый процеженный бульон. Лучше всего взять за основу обычный говяжий — не всегда разумно переводить на бульон ценнейшее страусиное мясо. Можно выбрать куриный. Если же хочется, чтобы блюдо получилось совсем диетическим, не возбраняется поэкспериментировать и с овощным.

Мясо страуса, хедлайнер будущей похлебки, отваривается не дольше получаса в чуть-чуть присоленной воде с добавлением приправы для супов. В принципе, оно может быть как свежее, так и мороженое, причем любая часть тушки. Разумеется, опускать его следует сразу в кипяток, чтобы поверхностные белки мгновенно свернулись и все полезные вещества остались в мясе.

Извлеченная из воды отварная страусятина нарезается соломкой вдоль волокон. Я глядел, как ловко София орудует ножом левой рукой, и думал: «Ну, раз левша, значит, точно Афина Паллада! Все ее статуи копье тоже в левой руке держат!». Сам же в это время правой рукой я пытался красиво нарезать ромбиками слегка припущенные стебли спаржи и черенки сельдерея.

Что еще потребуется для похлебки — это тертый чеснок и молотые (пропущенные через мясорубку) орехи. Разумеется, грецкие!

Сделав необходимые приготовления, мы поговорили про жизнь, позлословили по поводу нынешней олимпийской сочинской показухи, выпили по бокальчику холодной рецины и приступили к собиранию супа.

В кастрюльку с бульоном высыпали поочередно все ингредиенты — нарезанные мясо и овощи — и добавили пару ложек чеснока. Орехи варить не нужно — их положили непосредственно в тарелки. Попробовали — соль в норме?.. Малость поперчили и за минуту до снятия с огня (а готовится похлебка в целом минут семь, и этого времени достаточно, чтобы вкусы всех продуктов соединились, а спаржа с сельдереем




не успе.ти перевариться) плеснули в похлебку белого вина. Для запаха, кислотности и просто потому, что в вине, как все мы знаем, истина.

Готовый суп разлили в тарелки с ореховой крошкой, сверху посыпали его резаной зеленью сельдерея и сели трапезничать. В результате от вкусового потрясения наш фотограф даже штатив свой в ресторане забыл...

...Честно скажу, в отличие от певца Трофима я совсем не хочу расцеловать город Сочи. Не за что. Считаю, что как курорт он остался не просто в прошлом веке, а еще в советском прошлом. Неуютные пляжи, оккупированные отелями, бесконечные пробки, непомерные цены повсюду, пыль олимпийской стройки, из-за которой и ароматов магнолий с олеандрами уже не различаешь... Из нынешнего времени — только нереальные понты. Да и как иначе, если вот тут кушал Путин, а вот тут загорал Медведев, вот здесь первый зашел в магазин, а вот там второй сходил в туалет?.. Тут в половине ресторанов слыхом не слыхивали про R-Кеерег, лучшим развлечением становится громяхающая по восемь раз за вечер «Долина, чудная долина», а единственным средством продвижения остается вывеска «Мы открылись!»...

И есть только одна вещь, которая хоть как-то примиряет меня с этим городом, — по-античному безупречная страусиная похлебка в сопровождении запотевшего бокала холодного белого греческого вина на украшенной фонтанами летней площадке таверны «Каньон».

 Цена блюда в таверне «Каньон» (Сочи) — **265 рублей.**

16

Чем меньше родина нас любит... Тем лучше!

СУП ИЗ ПЯТИ ВИДОВ ГРИБОВ С ФУА-ГРА



Суп был мощным и концентрированным, как кулак, он бил вкусовые рецепторы под дых.

Жизнь в России, может, для кого-то и прятник, но для большинства населения — как старая подсушенная картофелина. Тут педофилы, там пироманы, в армии ледовщина, в правительстве коррупция, тарифы на ЖКХ растут, как на хороших французских дрожжах, и, судя по передачам НТВ, в стране не осталось ни одного несфальсифицированного продукта... Чего ж удивляться, что, по данным психологов Лестерского университета (Великобритания), опросивших 80 тысяч человек в 178 странах мира, россияне находятся на 167-м месте по индексу удовлетворенности жизнью, или, как его еще называют, «индексу счастья».

Что важно для людей, чтобы считать себя счастливыми? Социологи отвечают: здоровье, безопасность жизни, доступ к образованию и уровень благосостояния. Первые три позиции даже трогать не буду, эта книга — не «Новая газета» и не сайт Compromat.ru, а вот о благосостоянии два слова скажу. Оно оценивается по отношению доходов к расходам. То есть в числителе — зарплата, а в знаменателе — цены. О них и речь.

Завышены они у нас на все нереально. И дело не только и не столько в жадности того или иного конкретного продавца. Есть объективные причины. Этому чиновнику заплати, тому проверяющему занеси, акцизы, налоги, взятки, аренда... Дополнительный киловатт энергии — 3 тысячи баксов, съезд с шоссе к магазину сделать — миллион в конверте технической инспекции... Чтобы хоть что-то заработать, а не вообще в минус уйти, приходится делать зверские торговые наценки. Хищнический характер чиновничьего общества, рвущего любой бизнес на куски, и приводит к ценам, от которых гости из-за рубежа шалют. Я как-то читал интервью с Эмиром Кустурицей, в котором он, плюясь, рассказывал о посещении одного московского клуба. 200-граммовый бокал анельсинового фрэша там стоил 300 рублей — 10 долларов. «Да они!.. Да чтоб я когда!..» — трясся Кустурица. А чего он хотел?.. Пусть голов у нашего орла на гербе всего две — хапают они, будто у них сорок четыре клюва.



А как, скажите, поганая «двушка» без всякой отделки в Текстильщиках может стоить дороже двухэтажного дома в Валенсии с полной меблировкой? И почему даже те люди, у которых деньги водятся, едут устраивать шоппинг в Милан, а не одеваются в нашем ЦУМе?

Но примеры эти я привожу не для того, чтобы охаять нашу родину. Наоборот — хочу воспеть ей хвалу. Спасибо ей за, как говорил Флобер, «воспитание чувств»! «Тяжело в учении — легко в бою!» — это уже из отечественной классики. Выросшие под гнетом вечных, как мерзлота в Салехарде, неблагоприятных социальных, экономических, климатических и прочих условий, россияне, попадая за границу, ощущают себя подобно крокодилу в бассейне для золотых рыбок. Нашему человеку за пределами России ничего уже не страшно; широко шагает он по миру, покупая виллы в Майами и отели в Чехии. Для него Италия по ценам все равно что родной Курск, а Греция — тьфу! — вообще на уровне Хацапетовки...

Это касается и общепита. Оказавшись за границей, вдруг осознаешь, что ты легко можешь попробовать и то, и се, причем в самых крутых местах. К примеру, в прекрасных парижских ресторанах (не мишленовских, нет — просто хороших, каких у нас в столице днем с огнем пять штук насчитаешь) я тратил на обильный ужин на двоих с двумя бутылками чудного «анелласьоновского» вина 60–70–80 евро. Это 2500–3000 рублей. В Москве одна бутылка приличного вина столько будет стоить!.. В Бангкоке в милом и вкуснейшем ресторанчике (не забегаловке китайской, а именно в ресторанчике!) мы ужинали за 450 батов (столько же рублей) на троих, причем все трое уходили объевшись! Кстати, в упомянутой забегаловке еда того же качества обошлась бы вообще в 200 батов...



В одном из самых дорогих рыбных ресторанов Паттайи, Rim Talay, мы вдвоем съели... Внимание! Два здоровящих салата с морскими гадами, два супа с ними же, килограмм громадных тигровых креветок на гриле (28 штук, я считал), огромное блюдо с морскими тварями (лобстер, краб, устрицы, мидии, кальмары и проч.), полкило жаренных на гриле кальмаров, пасту с гребешками; выпили литр вина и столько же минеральной воды; плюс нам добавили 50 батов за лед, кровопийцы, и включили 10 процентов за обслуживание (а оно и впрямь было чудовое — пять официантов порхали вокруг столика, что твои колибри)... Так вот, сколько мы на это все потратили? Не буду мучить — 2800 батов, меньше ста долларов! Думаю, сделай подобный заказ во флагмане московской рыбной кухни ресторане La Margee, счет был бы не менее 30 тысяч рублей...

По той же причине люблю я еще, допустим, Таллинн. Эстония — это вообще моя молодость; одна из наших многочисленных бабушек жила в Пярну, и родители каждое лето вывозили меня к морю и соснам; по пути проходились мы, естественно, и по таллинскому (тогда еще с одной «н») общепиту, который был в СССР первым среди равных (шницель из ресторана «Глория» до сих пор в моей памяти, как живой). Показательно, что высокая гастрономическая культура Таллинна в наши дни сохранилась. Дело в том, что это только летом здесь полно туристов, которые съедят все, что им дадут. В другие месяцы года ресторанам приходится ориентироваться на местную публику, а значит, чтобы выжить, нужно изощряться... Но особенно примечательно то, что, отделившись от России, страны Балтии как-то уж очень обеднели; сегодня с сотней евро в кармане чувствуешь здесь себя настоящим Абрамовичем. Как результат — ходи себе по самым деликатесным местам без боязни остаться по-русски обобранным!

Так я оказался в таллиннском гурмэ-ресторане Korsaar. Уже потом в интернете прочитал сочиненный про него кем-то неуклюжий стишок: «Коль девушку сюда ты приведешь, то делай с ней потом что хошь...». Не знаю, как с девушкой, но после салата из козьего сыра с ореховым песто под томатной глазурью, угря из печи Jospet с соусом цуцукате и

фисташкового мусса, начиненного вишневым сорбе, с ванильным соусом «что хошь» можно было делать уже со мной. Половина из съеденного просилась в эту книгу, но больше всего меня потряс местный суп из пяти видов грибов с фуа-гра.

Утиная печень вообще не особенно ярко проявляет себя в супах; ее редко туда добавляют. Помню, как-то угощали меня и тыквенным супом с фуа-гра, и гаспачо с фуа-гра и крабовым мясом, но впечатления остались довольно блеклые, а тут!.. Если говорить о вкусовой насыщенности, то предыдущие супы были «леткой-енкой» какой-то, «корсаровский» же громыхат шагами Командора. Он был мощным и концентрированным, как кулак, и был вкусовые рецепторы под дых. Такому супу хотелось посвятить целый вечер, чтобы есть только его, запивая полусухим хересом.

С большим трудом мне удалось уговорить владельца ресторана Павла Гаммера, придумавшего это чудо, рассказать, как его готовить. Произносились слова об авторском праве, коммерческой тайне... Но как отказать Большому Восточному Соседу, чьи танки Т-90 способны на 400-километровый суточный бросок?

Итак, берем любые сушеные грибы и замачиваем их. Замачиваться они должны минимум 3 часа, так что лучше всего сделать это с вечера. Утром отождем их, порежем и обжарим на топленом масле. Порубим также лук-шалот. Все вместе загрузим в кастрюльку, зальем водой и поставим на малый огонь. Увариваем примерно 3 часа при слабом кипении. За это время объем жидкости должен уменьшиться в 5 раз — с 1 литра до 200 мл. Процедим его первый раз, потом вернем на огонь и на 10 секунд добавим в кипящую жидкость взбитый яичный белок. Он соберет всю муть. Процедим через сито вторично. В результате всех манипуляций у нас получится наваристый и прозрачный грибной бульон.

Второй этап — подготовка грибов. Берем шампиньоны, размоченные шиитаке, вешенки, в сезон — свежие белые грибы и лисички. Нарежем их крупными кусками (вешенки просто порвем руками, а лисички, если маленькие, можно вообще не трогать). Обжарим на топленом масле. Причем чем влажнее грибы, тем раньше начинаем их жарить, чтобы выпарить воду. Обычная последовательность такая — сначала замоченные шиитаке, потом белые, за ними вешенки, лисички и шампиньоны. В конце жарения присолим, капнем в грибную смесь пару капель трюфельного (тоже гриб) масла и добавим пол чайной ложки трюфельной пасты.

Разморозим утиную печень. Отрежем небольшой кусочек толщиной в 1 сантиметр и обжарим с обеих сторон — по 20 секунд с каждой. Фуа-гра станет снаружи приятно золотистой, а изнутри сохранится прожарка medium.

Выложим грибы в центр глубокой тарелки. Сверху водрузим печень. Зальем все горячим грибным консоме. И — последняя деталь, превращающая просто умопомрачительно вкусное блюдо в произведение искусства.

Возьмем лист рисовой бумаги (какая идет на спринг роллы). Чернилами каракатицы через трафарет нанесем логотип ресторана. Потом смажем края яичным белком, возложим на тарелку и запаяем паяльной лампой. Теперь заглянувший в Korsaag гость надолго запомнит, где в Таллине кормят вкуснее всего!

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Консоме (100 г)

Грибы белые сухие	15 г
Грибы шиитаке сухие	20 г
Масло топленое	10 г
Лисички свежие	200 г
Лук-шалот	20 г
Яйцо (белок)	1 шт.

Грибы

Шампиньоны	25 г
Грибы шиитаке	10 г
Вешенки	20 г
Грибы белые	20 г
Лисички	20 г
Соль	по вкусу
Масло топленое	10 г
Масло трюфельное	1 мл
Паста трюфельная	5 г
Фуа-гра	10 г
Бумага рисовая	1 лист
Чернила каракатицы	5 г
Яйцо (белок)	1 шт.



MARR RUSSIA

лучший выбор для вашего ресторана

www.marr.ru

МЯСО И РЫБА

...Вертел с нанизанной на него куропаткой кружился над очагом, а в обоих углах большого камина кипели на двух жаровнях две кастрюли, откуда доносился смешанный запах фрикасе из кроликов и рыбы под винным соусом, приятно ласкавший обоняние.

Александр Дюма.
«Десять лет спустя»

— Кстати, о треске, — заметил Как бы. — Ты, конечно, ее видала?

— Да, — сказала Алиса. — Она иногда бывала у нас на обед. Она испуганно замолчала, но Как бы не смутился.

— Ты, видно, хочешь сказать, что она бывала у вас на обедах, — поправил он Алису. — Ну, раз вы так часто встречались, ты, конечно, знаешь, как она выглядит...

— Да, — сказала задумчиво Алиса. — Хвост во рту и вся в сухарях...

Льюис Кэрролл.
«Приключения Алисы в Стране чудес».

17

Мясные университеты

ГОВЯЖИЙ РУЛЕТ С ФИСТАШКАМИ



Любовь нашего человека к говядине, частенько именуемой просто «мясом», вечна и бесконечна. Умом ее не понять, аршином общим не измерить; она сакральна и существует на генном уровне — подобно любви к водке, Волге, Новому году, Алле Пугачевой... Вот скажите: за что поп, человек, судя по роду занятий, верующий и богобоязненный, совершил бессмысленное убийство собаки, которую сам же любил? Только за то, что съела у него кусок мяса... Да, американцы тоже любят стейки и гамбургеры, но только наш соотечественник может в маленьком рыбном ресторанчике в Ницце заказывать азу по-татарски. А когда ему откажут — с презрением покинуть заведение. Не вру — я сам видел...

Мы — мясная цивилизация, и это отражено в фольклоре. Начиная с древней задорновской истории про «мясо говюжье» и заканчивая современными анекдотами. Типа, приходит Путин со свитой чиновников в ресторан. «Что будете заказывать?» — спрашивает официант. «Мясо», — отвечает Путин. «Простите, а овощи?..». Путин, оглядывая подчиненных: «Овощи тоже будут мясо...».

Наша любовь к мясу не знает ни временных, ни пространственных границ. Ему все возрасты нашего человека покорны, а также все социальные статусы, профессии, национальности, сексуальные ориентации. В книге «Процесс еды и беседы» Анатолий Найман и Галина Норинская рассказывают про некоего знаменитого физика, зашедшего в Нью-Йорке в ресторан. За соседним столом сидел *«грузный малый, шумно, быстро, жадно пожиравший двухдюймовый американский стейк... Перекинулись несколькими словами — оказалось, Давид Ойстрах, легендарный наш скрипач...»*.

В советское время любить мясо было трудно. И все равно пережаренные антрекоты были в хитах ресторанных продаж. А еще всегдашние общепиты знали, что «ромштекс» — это когда мясо в панировке, «лангет» — если двумя кусочками, а «мяса в горшочке» лучше избегать, поскольку неясно, что в этот горшочек настругали... И было еще флагманское блюдо парадных домашних обедов — «мясо по-французски», запеченное с луком и майонезом под сырной корочкой. На этом наши мясные университеты заканчивались.


Я и сам был неучем — до встречи с французом по имени Кристоф Гро.



Случилось наше знакомство еще в прошлом тысячелетии; я тогда работал ресторанным критиком, а он был шефом и управляющим ныне уже закрытого французского кафе Chevignon в Столешниковом переулке.

Сидели мы с ним, стало быть, за столом, беседовали о еде; я гляжу на цены на мясные блюда, которые у него в меню, и спрашиваю, мол, а чего так дорого. «О-ля-ля! — отвечает Гро. — Так это настоящее мясо!». «В смысле?». Вот тут-то я, возвращенный на наших лангетах-антрекотах, и прослушал целую лекцию.

Оказывается, мы, россияне, не умеем ни производить мясо, ни разделять туши, ни обрабатывать продукт, ни готовить его. (Я решил спрятать на время свой патриотизм — пусть, мол, еще поговорит, французишка, а там я ему устрою Ватерлоо!) Весь ваш подход к мясу, продолжал Гро, — атавизм и дикость, а особенно любовь к парному мясу, к свежатине... В просвещенных странах самыми вкусными считаются выдержанные, чуть полежавшие (или повисевшие) куски — идет мацерация волокон мускульной ткани, и мясо становится мягким, как масло!.. При этом от забоя животного до непосредственной кулинарной обработки могут пройти и одна неделя, и две, и даже три!.. Самое

 **Дылды-манекенщицы таких дразнят пигалицами, зато влюбленные мужчины зовут Дюймовочками. Натаску Пашкову, как крохотную колибри, хотелось посадить на ладонь, укрыть от ветра...**



лучшее мясо, по мнению лектора, было, естественно, французское, но за неимением оно же годилась и продукция Нового Света...

Я слушал Гро со снисходительно-неприятной улыбкой, а потом попробовал предложенный им филе-миньон и улыбаться перестал. Этот кусок мяса действительно резался так, будто был не мясом, а я не знаю, тирамису. Аромат же и вкус его — пряные, дурманящие — заставляли напрочь забыть, что перед тобой, употребляя вегетарианскую терминологию, «труп убитого животного»... Такое мясо хотелось есть трижды в день!..

С тех пор много времени прошло; мир изменился — не узнать. Мы уже легко оперируем словами «стрип-лойн», «рибай», «ти-боун»... Просвещенные посетители знают, что бывают бычки зернового откорма (тогда мясо пожирнее), а бывают — травяного (соответственно, попостнее); самые продвинутые едоки даже выучили названия лучших мясных пород скота — Херефорд, Ангус... Да и в отечестве стали появляться производители, способные поразить едока.

Лет пять назад, скажем, был я в Новосибирске. Сижу в пабе Shamrock. А в пабе что заказывать? Мясо, естественно. И вот ем я стейк Шатобриан и не могу сдерживать восхищения — ай да мясо! «Австралия? Зерно?» — спрашиваю с видом знатока тогдашнего управляющего Наталью Ильину. «Не-а!» — качает головой. «Ну да, — спохватываюсь я. — Как же можно было ошибиться! Совсем старик Собакин нюх потерял!.. Разумеется, Аргентина. Чую вкус съеденной быком травки!». «Не-а», — опять качает головой. «Ой, только не говорите, что везете мясо из Франции!..». «Вы не поверите, — говорит Наталья, — но это мясо наше, российское...».

Но, конечно, продукт — это полдела. Его еще нужно приготовить, а тут уж потребны умелые руки повара. Талант тоже приветствуется. Причем, чтобы изжарить стейк, необязательно быть Бокюзом — в каждом втором ресторане сегодня стоит хоспер; он сам все сделает, только прожарку запрограммируй... А вот ты что-то оригинальное изобрази!

Долгое время эталонными блюдами из говядины для меня оставались те, шевињонские, шедевры. Турнедо «России», карбонад по-фламандски, веер из филе под соусом «Горгонзола» на ложе из горошка и стеблей сельдерея... То ли рука повара Кристофа колоть не уставала, то ли я стал жертвой психологического феномена под названием «импринтинг» (это когда первое впечатление — самое сильное). Если бы месье Гро не исчез из России, я бы, наверное, отправился к нему за рецептом для этой книги.

Но свято место пусто не бывает. И в страстных по России паткнулся я в челябинском кафе «Борго» на рулет с фисташками, который заставил меня, с одной стороны, вспомнить о Кристофе, а с другой — забыть о нем. Ничего похожего на нежные французские изыски в этом рулете не было; мясо приходилось именно жевать, а не рассасывать; но обладало оно таким ярким, откровенным, мощным вкусом плоти, что в тебе начинали бродить почти первобытные чувства. Под впечатлением недавнего празднования 200-летия Бородинна скажу, что тот рулет обрушился на мои воспоминания о блюдах месье Гро, как дубина народной войны на армию Наполеона.

Удивительнее всего то, что создал его человек, которого у более brutальных, чем русские, наций даже близко к мясу бы не подпустили — женщина! И не просто женщина, а миниатюрная и совсем

юная девушка. Дылды-манекенщицы таких дразнят пигалицами, зато влюбленные мужчины зовут Дюймовочками. Наташу Пашкову, как крохотную колибри, хотелось посадить на ладонь, укрыть от ветра... Впрочем, характер у нее оказался ого-го какой суровый! Продолжая военно-исторические сравнения — настоящая кавалерист-девица Дурова. Complimentам не верила, шуткам не улыбалась и главное — долго не хотела раскрывать рецепт. Пришлось, как обычно, пообещать жениться. Только тогда дело пошло.

Итак. Берем говяжью вырезку, зачищаем от пленок. Выжимаем на нее сок лимона, поливаем соевым соусом. И целые сутки маринуем.

Уже маринованную, изменившую цвет с ярко-красного на серовато-бурый, шпигуем чесноком, нарезанным тонкой соломкой. Солим, перчим.

Обжариваем на сухой сковороде фисташки и мелко рубим. Смешиваем их в миске с сыром фета (Наташа берет сербскую брынзу) и нарезанной зеленью (петрушка, укроп). В мясе делаем продольный карман (тут нужно действовать осторожно, чтобы не прорезать кусок насквозь) и набиваем его готовым фаршем. Закалываем зубочистками. И заворачиваем в кулинарную пленку. Пленку жать не стоит; пеленайте мясо, как младенца, а то расплзется!

Получившуюся колбасу отправляем на 50 минут в пароконвектомат или на водяную баню в духовку, разогретую до 180°C. За пять минут до конца срока извлекаем рулет, снимаем пленку, смазываем мясо снаружи медом и доводим до готовности.

Параллельно занимаемся соусом. Режем мелкими кубиками бекон и слегка обжариваем на сковороде. Рубим зеленый лук, укроп, остатки жареных фисташек; смешиваем с беконом. Добавляем очищенные от кожицы помидоры (берем банку томатов в собственном соку) и все как следует перемешиваем.

Готовый рулет режем на куски и украшаем листьями сельдерея. Его можно подавать и в горячем виде в качестве основного блюда, и в холодном, как закуску.


Это блюдо, в описании которого можно обойтись без понятий «оттенки» и «нюансы». Нет их тут — все на виду и на языке, и никаких эфемерных реминисценций. Здесь мясо — как мясо, и мягкость сырой начинки только подчеркивает его плотную структуру. И еще примечательно: соус, при том что с кислинкой и вяжущей ореховостью, вовсе не забивает первозданный мясной вкус.

Так было и в войне 1812 года. Багратион, Раевский, Уваров, Платов — безусловные герои! Но стратегический план победы принадлежал главному в их компании — Кутузову... Который, кстати, тоже больше всего холодный ростбиф любил.



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Вырезка говяжья.....	400 г
Лимон	1 шт.
Соус соевый.....	20 мл
Чеснок.....	20 г
Соль, перец.....	по 2 г
Фисташки очищенные.....	80 г
Фета	100 г
Петрушка	10 г
Укроп.....	10 г
Мед	50 мл
Соус	
Бекон.....	50 г
Лук зеленый	10 г
Укроп.....	10 г
Фисташки очищенные.....	30 г
Помидоры в собственном соку	100 г

 Цена блюда в кафе «Борго» (Челябинск) — **350 рублей** (как основное блюдо) и **150 рублей** (как закуска).

18

Воронежский городничий

КОРЕЙКА ТЕЛЕНКА С ГРЕЧНЕВОЙ ЛАПШОЙ И ГРИБАМИ



Когда я, отрезав кусочек, положил его себе в рот, то вспомнил сказанную кем-то фразу, что мясо должно быть приготовлено так, чтобы его можно было есть губами...

Второй том «Мертвых душ», который Гоголь, как известно, сжег, к сожалению, мало кто читал. А зря! Там такие сочные описания еды, что гоголевской поэмой анорексичных девушек лечить можно. Дашь им почитать пару страниц — глядь, и выздоровела девица; трескает все подряд и еще добавки просит.

Особенно мне нравится одна тамошняя сцена, в которой Петр Петрович Петух потчует Чичикова:

«Чичиков съел чего-то чуть ли не двенадцать ломтей и думал: «Ну, теперь ничего не приберег больше хозяин». Не тут-то было: не говоря ни слова, положил ему на тарелку хребтовую часть тельника, жаренного на вертеле, с почками, да и какого тельника!

— Два года воспитывал на молоке, — сказал хозяин, — ухаживал, как за сыном!

— Не могу, — сказал Чичиков.

— Вы попробуйте да потом скажите: не могу!

— Не взойдет, нет места.

— Да ведь и в церкви не было места, взошел городничий — нашлось. А была такая давка, что и яблоку негде было упасть. Вы только попробуйте: этот кусок тот же городничий.

Попробовал Чичиков — действительно, кусок был вроде городничего. Нашлось ему место, а казалось, ничего нельзя было поместить...».

Я вспомнил эту сцену, когда, пуча глаза и хватая воздух ртом, раскинулся совершенно объевшийся в креслах воронежского ресторана Balagan City.

Но сначала два слова о самом заведении. Если честно, я не понимаю, почему о нем не пишут каждый день в газетах, не рассказывают в радио- и телепередачах, а по «балаганным» мотивам не выпускают какой-нибудь компьютерный квест... Потому, что сегодня это не просто самый большой ресторан в России (1470 мест), но — говорю совершенно ответственно! — самый интересный. И даже назвать его просто «рестораном» язык не поворачивается. Нет еще названия жанру, в котором он работает.



Вот представьте — громадный торговый центр в Воронеже. И на четвертом этаже, на площади в 5 тысяч квадратных метров, выстроен самый натуральный средневековый город, именующийся остроумно и точно: Јепогов (прочтите наоборот). В этом городе площади, улицы, дома (их свыше сорока), порт с причалившим к нему кораблем... Јепогов населен своими жителями, их около пятидесяти, и у каждого своя жизнь. Бургомистр издает указы, герольд провозглашает их на Ратушной площади, прачка стирает белье, тюремщик выгуливает арестантов... И все эти «женоровцы» помогают официантам обслуживать гостей.

Подкрепиться же в Balagan City можно буквально на каждом шагу. На Рыночной площади — зона фри-фло, где более сотни блюд гость вправе положить в тарелку самостоятельно... На любую «улицу» и в любой из «домиков» заказанное принесет официант — это еще столько же вкусоностей... В верхней части города, откуда открывается обзор на весь Јепогов, работает ресторан высокой кухни... Желает душа гостя чего-то модного и гламурного — пожалуйста в клубную зону, где все официанты... черные, как Нельсон Мандела. (Откуда в центре Нечерноземья взялось



столько, скажем так, «афроворонежцев», для меня до сих пор секрет.) Команду же поваров из 160 (!) человек возглавляет не абы кто, а победитель Riga Open Culinary Cup и кубка «Балтийская звезда» в Санкт-Петербурге, участник «Золотого Бокюза» Дмитрий Рооз.

Ну как тут было не оскоромиться? Никак невозможно! Ел все подряд — картофельные драники с тартаром из балтийской кильки, свиные ушки в чесночном соусе, филе пангасиуса в пергаментном мешочке, кроличьи лапки с грибным жульеном, жареный сыр бри с протертой малиной... Позабыл даже про собственную клятву не допустить перехода 100-килограммовой отметки на весах, а то уже родная дочь стала дразнить папу «Центнером»... А Рооз все угощал и угощал, искуситель. И когда я, наконец, решительно, как пролетариат мировому капиталу, заявил: «Баста!» и хлопнул кулаком по столу, Дмитрий всполошился:

— Забыл! Еще же обязательно надо телячью корейку с гречневой лапшой попробовать!

Вот тут-то и всплыли в памяти Гоголь, Петр Петрович, теленок, городничий...

Стоило мне увидеть заявленное блюдо, как сразу стало понятно — он! Городничий! Ибо натюрморт, созданный Роозом на тарелке, просился в Эрмитаж, в зал фламандской живописи XVII века. При этом корейка истекала соками, словно весенняя береза, и благоухала, как утренний сентябрьский лес где-нибудь на Николиной Горе. А когда я, отрезав кусочек, положил его себе в рот, то вспомнил сказанную кем-то фразу, что мясо должно быть приготовлено так, чтобы его можно было есть губами...

Через месяц я специально вернулся в Воронеж, чтобы научиться у Рооза готовить его «городничего». Оказалось, не такой уж это и бином Ньютона.

Начали мы с гарнира.

В кипящую воду опустили лапшу собу. Поварили ровно 5 минут, время от времени теребя ее в кастрюле длинным пинцетом. Потом отбросили на сито и сразу же поместили на лед, чтобы остановить процесс приготовления.

Порубили грибы. Хорошо, если это белые, но можно взять и шампиньоны, и шиитакэ, и вешенки. Последние лучше даже не рубить, а разобрать пальцами на волокна. Ручная работа в полном смысле...

В глубокой сковороде распустили топленое масло и всыпали грибы. Посолили, поперчили, добавили трюфельную пасту и сливки. Дали содержимому ужариться (увариться?) и, сняв с огня, накрыли крышкой.

Теперь соус. Головку красного лука разрезали на четыре части и положили срезом вниз в сотейник. Включили огонь. Лук должен сгореть «на сухую» — горелый привкус придаст соусу особую дымную сладость. Затем влили портвейн, добавили веточку тимьяна и пучок свежей кинзы. Уварили до консистенции жидкого меда. Процедили через сито, влили бальзамический уксус и ложку демигласа. Последний можно заменить кусочком сливочного масла. Еще чуть поварили и процедили второй раз...

Тут наступило время тяжелой артиллерии — собственно телятины.

Не буду утверждать, что Дмитрий Рооз, подобно Петру Петровичу Петуху, воспитывает телят сам. Нет — покупает новозеландское мясо. Более того: двухлетка, о которой пишет Гоголь, — это уже не теленок, это уже бычок. Теленок обычно переходит от молока к твердой пище месяц на второй-третий. Можно, конечно, отнять его от вымени и позже, но даже при интенсивном молочном откорме телят сегодня забива-



ют, как правило, на пятый месяц. Иначе мясо их краснеет, теряя свой сливочно-розовый цвет и присущую юности нежность. Так что, можно считать, наш «городничий» почище гоголевского будет.

Отрезали кусок в четыре ребрышка. Положили в сковороду изрядный шмат топленого масла, добавили несколько веточек тимьяна и долек чеснока. Когда масло раскалилось, выложили на сковороду мясо. Оно должно со всех сторон прихватиться, оставаясь внутри сырым. Когда корейка обжарилась до золотистой корочки, поперчили, посолили, сняли с огня и отправили на 12 минут доготавливаться в духовку, разогретую до 180°C.

За это время довели до ума гарнир. Сковороду с грибами вернули на плиту, добавили в нее полуготовую лапшу, как следует перемешали и дали потомиться несколько минут под крышкой, чтобы лапша вобрала в себя ароматы леса и прелой земли, источаемые грибами.

Тут и теленок поспел, а значит, настал момент включить талант художника. Посему я тихонько отошел в сторонку и только наблюдал за Роозом.

Держа мясо своим любимым пинцетом (если бы Рооз жил в Средние века, он, наверное, поместил бы пинцет на свой родовой герб), Дмитрий одним уверенным ударом ножа рассек каре пополам. И правильно — из одного куска хороший натюрморт не создашь, а двумя уже можно «играть», осваивая пространство.

Украшив конусный стакан листом салата, он наполнил его лапшой с грибами. Рядом скрещенными ятаганами расположил телячьи ребрышки. В особое углубление тарелки налил соус. Добавил в палитру немного зелени (несколько листиков кресс-салата) и солнца (парочку мандариновых чипсов). Отошел, удовлетворенно крякнул.

...Редкая птица, как мы знаем благодаря Гоголю, долетит до середины Днепра. Редкий ресторанный посетитель, добавлю я, отведав «балагановскую» корейку, не закажет ее во второй раз.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Корейка теленка	180 г
Масло топленое	10 г
Тимьян	5 г
Чеснок	10 г
Соль, перец черный молотый	по вкусу
Лист салата	1 шт.
Кресс-салат	5 г
Чипсы мандариновые	1 г

Гречневая лапша с грибами

Лапша гречневая	35 г
Грибы (белые, шампиньоны, вешенки, шиитакэ, фунгус)	90 г
Масло топленое	10 г
Соль, черный перец	по вкусу
Паста трюфельная	10 г
Сливки 33%	60 мл

Соус (на 10 порции)


Лук красный	500 г
Портувейн красный	1 л
Тимьян свежий	10 г
Кинза свежая	100 г
Уксус бальзамический	60 мл
Демиглас	300 мл

 Цена блюда в ресторане Balagan City (Воронеж) — **890 рублей.**

19

Счастье есть!

БАРАНЬИ КОТЛЕТКИ ПО-ДОМАШНЕМУ С РАТАУЕМ

 Удались котлетки повару, ох, удались! Это был не французский цельный кусок мяса на косточке, а старые добрые рубленые биточки.



Вы заметили, на каком подъеме в наши дни стиль ретро? Причем не просто ретро, а советское ретро? Третий корпоративных вечеринок проходит в формате партсобраний времен застоя. Деда Морозы учатся говорить голосом Брежнева, олигархи пересаживаются на отреставрированные «Победы»... Людям как будто приятно отжеваться от нынешних реалий; балом правит ностальгия по временам тихим, спокойным, домашним — без рейдерских захватов, гей-парадов и панк-молебнов.

Нечто похожее наблюдается и в ресторанной жизни. Лет пятнадцать назад самые крутые, самые посещаемые места общепита должны были быть обязательно пафосными новорусскими «ресторанами». С большими столами, неподъемными стульями, бархатными портьерами, белоснежными скатертями, искрящимся хрусталем и папкой меню, которой можно убить человека, если двинуть ею в правильное место... Само понятие «ресторан» — крепкое, как ельцинское рукопожатие, — на подсознательном уровне привлекало публику, не знавшую ничего, кроме привычных квартирных посиделок. От него пахло чем-то западным, «недомашним», когда отовсюду «Чего изволите?» и продегустировать можно то, чего не пригостишь на своей шестиметровой кухне...

Но время идет. эпохи сменились, элитный теннис уступил не только горным лыжам, но и вполне себе демократичному бадминтону. Официоз решительно не в моде. На «шестисотых» ездят пошляки; особи продвинутые предпочитают тюнинговый «мини-купер»... И ресторанный бизнес, отражая объективный процесс, избавился от «комплекса полноценности» девяностых. Трендом нулевых-десятих стало возвращение к атмосфере легкой и простой, где-то даже дачно-домашней.

Вот тут-то наши кормильцы и вспомнили про «кафе». Сметя с этого понятия шелуху старых представлений как о забегаловке, облагороженной занавесками в цветочек и виниловыми клеенками, они наполнили его смыслом изначальным. Мол, это не просто место «для поесть», это прежде всего заведение с *атмосферой*, где парижская легкомысленность интерьера совмещена с почти советским демократизмом цен, а майамская загорелость сидящих за столиками девушек творческих профессий мило сочетается с самой что ни на есть домашней кухней, извлеченной из времен застоя, как кролик из цилиндра фокусника.





Оттуда же заимствованы и названия мест — «Мечта», «Уют», «Тепло», «Чайка», «Волна»...

Меню таких кафе — часто просто тонкий лист формата А3 желтовато-серого цвета. И в нем торжество старых добрых оливье, селедок «под шубой», салатов «Мимоза», каш, пюрешечек и всего остального, приготовленного «по-домашнему» или «по-деревенски». Именно они бьют рекорды продаж у вполне серьезной, хотя и нестарой публики. Справедливости ради надо заметить, что в подобных определениях присутствует не только маркетинговая составляющая, но и вполне реальный гастрономический смысл. Качество блюда, созданного из экологически чистых продуктов и по выверенному веками рецепту, априори не может не быть высоким, а вкус — родным. Повару остается только чуть-чуть осовременить его для придания — нет, не гламура — стильности.

Вот почему, зайдя в питерское кафе «Счастье», напоминающее изнутри не едальню даже, а просто большую светлую веранду гостеприимной интеллигентской дачи, я не мог удержаться, чтобы не заказать овсяную кашу с тунцом в оливковом масле со стручковым горошком и томатами. Не из-за того, что причисляю себя к «серьезным, хотя и нестарым» гостям. Просто было в названии блюда (а впоследствии, как я убедился, и во вкусе) нечто обескураживающее: с одной стороны, отсылающее в детство (овсянка), а с другой — возвращающее в день сегодняшний, когда ни тунец, ни оливковое масло не в дефиците. Это был этаким кулинарный «Гарри Поттер», в запой потребляемый и детьми, и взрослыми...

Сопроводив указанную кашу тремя бокалами сухого розового игристого вина, я собрался было отправиться в гастрономическое путешествие по улице Рубинштейна дальше — а на ней в Питере расположено аж 38 заведений! Но тут взгляд упал на бараньи котлетки по-домашнему с овощным рататюем. И здесь уже все смешалось в доме Облонских — знаменитый мультфильм, мамины котлеты, любовь к баранине, помешанность на правильных продуктовых сочетаниях... Я заказал котлеты, бутылку Tempranillio и вытянул под столом ноги.

Удались котлетки повару, ох, удались! Это был не французский цельный кусок мяса на косточке, а старые добрые рубленые биточки. Составляющие блюда словно обменялись своими достоинствами — баранина была по-овощному легка, овощи, напротив, впитали терпкий мясной сок. Ингредиенты прожарились-протушились до одинаковой мягкости, так что жевались с равными усилиями челюстей, а это всегда создает тактильный комфорт во рту. Пикантности вкусу добавляли разбросанные по всему блюду небольшие кубики овечьей феты, напоминавшие, на чьем молоке вырос дегустируемый агнец. И именно они придавали кушанью читаемый ресторанный флер. То есть это было блюдо вроде бы домашнее, но приготовленное явно профессионалом.

Таковым оказался Дмитрий Решетников, бренд-шеф «Счастья» и еще десятка ресторанов, баров, кафе и кондитерских, входящих в группу компаний Global Point Family. Человек, выбравший своим кулинарным кредо не создание причудливых гастрономических композиций типа «салат из манго, огурцов, маринованной косули, свеклы и скумбрии под йогуртово-вишневой заправкой», а простой принцип — «готовить быстро и вкусно».

И действительно — вышеописанные котлетки, заставившие меня в тот день зависнуть в «Счастье», готовятся максимум за полчаса.

Не верите? Засаекаем время!

Кусок баранины (это может быть лопатка или бедро, единственное условие — мясо должно быть с жирком) прогоним через крупную мясорубку. Если мясо свежее и мягкое, достаточно одного раза. Если жесткое — два.

Порубим мелкими кубиками репчатый лук; добавим его в фарш. Туда же плеснем нежирных сливок — они принесут сочность. Не слишком кошерно получается, зато вкусно. И хлеба — ноль! Посолим, поперчим, тщательно перемешаем, отобьем. Жидковатый поначалу фарш насытится кислородом и закрепится. Поставим его в холодильник, чтобы «отдохнул».

За это время почищаем и порубим средними кубиками (с ребром примерно 4 миллиметра) овощи — морковь, корень сельдерея, репчатый лук и цуккини. Нашинкуем мелко-мелко («в кашу») чеснок. На оливковом масле обжарим чеснок, а затем по очереди начнем прибавлять нарубленные овощи — сначала морковь, потом сельдерей, затем одновременно лук с цуккини. У всех них разная плотность, а нам необходимо, чтобы к концу приготовления они имели одинаковую мягкость.

Доведя овощи до состояния «чуть тверже, чем аль-денте» (для этого их нужно постоянно пробовать), кинем в смесь веточку тимьяна и вольем белое вино. Плюс соль и перец. Выпарим в течение 3 минут и снимем с огня. Теперь таким рататюем удовлетворился бы даже неприимый критик Антуан Эго!..

Из мобилизованного из холодильника фарша сформируем три котлетки. Обжарим их с обеих сторон в течение 2 минут на оливковом масле и выложим в формочку. Между ними поместим половинки извлеченных из банки томатов в собственном соку, а оставшееся пространство заполним рататюем. И в таком виде отправим в духовку (180°C) доготавливаться. Вкусный и ароматный мясной сок, вытекающий из котлеток и остающийся обычно на сковороде, впитается овощами. И ни одного нюанса вкуса не пропадет!

Через 10 минут достанем форму из духовки (осторожно — она очень горячая!). Разбросаем по поверхности блюда кубики феты и украсим листиком базилика.

28 минут 30 секунд на все операции.

«Немного из нас могут вынести счастье, разумею, счастье ближнего», — заметил как-то Марк Твен.

Так вот, попробуйте эти котлетки — и чужое счастье вам сразу станет до фонаря. Своего полная тарелка!



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Фарш

Баранина.....	200 г
Лук репчатый.....	20 г
Сливки 22%	50 мл
Соль, перец.....	по 1 г

Рататуй

Морковь.....	50 г
Корень сельдерея.....	50 г
Лук репчатый.....	50 г
Цуккини.....	50 г
Чеснок.....	3 г
Масло оливковое.....	20 мл
Тимьян.....	1 г
Вино белое.....	30 мл
Соль, перец.....	по 1 г

Масло оливковое.....	20 мл
Томаты в собственном соку	100 г
Фета.....	20 г
Базилик.....	1 г

☪ Цена блюда в кафе-баре «Счастье» (Санкт-Петербург) — **530 рублей.**

20

Похороны молекулярной кухни

СВИНОЙ ПИРОГ С ОВОЩАМИ



Я недолюбливаю свинину, я не сторонник банальных блюд, мне нравятся изящные кулинарные изыски... Но было в этом полупирогеполуомлете что-то inferнально-брутальное. Это была еда мачо — и по виду, и по вкусу.

Меня часто спрашивают, почему я с такой неприязнью отношусь к молекулярной кухне. Отвечаю: я к ней отношусь без всякой неприязни. Наоборот, бывает порой по приколу ответить неведомое блюдо (отдаленно напоминающее креветочный салат), и чтобы при жевании у тебя из носа начал струиться дым... Или, допустим, принесут коричневый брусок, внешне смахивающий на кусок хозяйственного мыла, а на вопрос: «Это что такое?» официант важно отвечает: «Вы же пиво, кажется, заказывали? А мы пиво в таком виде подаем...». Мило.

Я с неприязнью отношусь не к молекулярной кухне, а к попыткам некоторых отечественных шеф-поваров и примкнувших к ним ресторанных обозревателей представить это направление как самое модное, самое престижное, самое перспективное на нашем рынке. То есть в качестве эксперимента я его охотно признаю. Но зачем навязывать «молекулярку» всем и каждому, действуя запрещенным приемом, мол, если у тебя в ресторане нет молекулярных блюд, то ты лох, неудачник, дремучий старпер?..

В мире и то в «молекулярные» рестораны ходят ноль-ноль-ноль... процентов публики. Остальные 99,9 предпочитают привычную, знакомую кухню. Кто-то национальную, кто-то интернациональную, кто-то высокую, но обязательно вкусную. В ресторан же с молекулярной кухней, чья главная задача, по признанию самих ее адептов, не накормить, а «расторгнуть ощущения», тамошняя публика отправляется, бесясь, как говорится, с жиру. Еще бы — у них на Западе трактирный промысел уже пятьсот лет развивается, половина населения регулярно сидит в кабаках всех мастей, вот и хочется иногда чего-то новенького... Мазохистов опять же у них, по статистике, больше...

А у нас? Всего-то два десятка лет относительно нормальному ресторанному бизнесу (социалистический общепит не в счет) и 3 процента людей от общего населения страны, время от времени забредающих в заведения «недомашнего питания»... О чем мы говорим? Наши люди еще не наелись традиционной ресторанной пищей! Съедобным



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Свинина постная.....	100 г
Чеснок свежий.....	5 г
Капуста пекинская.....	40 г
Перец болгарский.....	20 г
Цуккини.....	20 г
Чернослив.....	30 г
Майонез.....	20 г
Яйцо.....	1 шт.
Мука пшеничная.....	20 г
Соль.....	0,5 г
Приправа «Тако».....	2 г
Сливовица.....	30 мл
Масло растительное.....	10 мл

Соус

Майонез.....	30 г
Соус «Ворчестер».....	5 г

Украшение

Перец болгарский.....	10 г
Зелень.....	5 г

борщом, качественным пловом, вкусным «Цезарем», наконец... Им беситься не с чего. Оттого-то все отечественные «молекулярные» проекты кончают жизнь бесславно, как Мешников в Березовке. У публики нет объективной в них потребности. В плюсе остаются лишь распиаренные повара, перебегающие из одного ресторана в другой к очередному хозяину, одураченному рекламой молекулярной кухни...

Пытаясь доказать ее актуальность, пропагандисты «молекулярки» любят оперировать «научными» аргументами. Мол, знание физико-химических процессов, происходящих в продуктах в процессе приготовления, позволяет лучше раскрыть их потенциал. Скажем, в очищенном от кожуры картофеле присутствуют фенолы. Окисляясь под воздействием ферментов, они превращаются в хиноны, которые полимеризируются в темные пигменты. Поэтому если предотвратить контакт очищенного картофеля с кислородом, то удастся избежать его потемнения.

Я вас умоляю! Кому нужны все эти фенолы-хиноны, если каждая хозяйка и без них знает, что картофель после чистки, дабы не потемнел, следует поскорее залить водой?.. И бабушки напши, замешивая тесто, не слышали ни про коллоиды, содержащиеся в муке в виде сухих гелей, ни про то, что в процессе набухания белка примерно четверть воды связывается адсорбционно, а остальная часть осмотически — они методом проб и ошибок определяли, сколько воды возьмет мука... А думаете, дядя Ашот, который в придорожном шалмане жарит такие шашлыки, что на них съезжается полгорода, имеет понятие о денатурировании коллагена и распаде его на менее крупные молекулы? Или о меланинах, образующихся на поверхности мяса при тепловой обработке за счет соединения азотистых веществ с сахарами? Нет — он от деда, а тот от своего деда, а тот от своего и так далее знает, что шашлык, дабы получился сочным, нужно прежде подмариновать. А на мангале сначала дать сильный жар, чтобы корочка на мясе образовалась, а потом дотопить на слабом...

Более того. У меня полное ощущение, что авторы, рассуждающие о пользе научных изысканий на ресторанной кухне, лично даже яичницы не изжирили. Они как арт-критики, сами ничего не создавшие, но умеющие растолковать обществу, что вот этот кусочек застывшего дерьма от Пьеро Мандзони в запаянной консервной банке и есть самое великое произведение искусства со времен «Джоконды»... Потому-то произведения многих «молекулярных» шефов (особенно у нас в стране), создающиеся будто не на кухне, а в физико-химической лаборатории, можно назвать необычными, эпатажными, даже интересными, но только не вкусными.

Вкусным же оказывается не вареник с селедкой и маракуйей, не яйцо в сугробе икры из овсянки с улитками и не сморчок, фаршированный клубничкой со вкусом дуба, а приготовленный без всяких молекулярных извращений свиной пирог с овощами. Такой, к примеру, какой мне довелось отведать в калининградском кафе «Табаско». Ей-богу, по сравнению с вышеупомянутыми шедеврами молекулярной кухни, некогда мной продегустированными, он выглядел, как испещренный шрамами здоровяк Мачете из одноименного фильма на фоне группки разукрашенных манерных трансвеститов.

Я недолюбливаю свинину, я не сторонник банальных блюд, мне нравятся изящные кулинарные изыски... Но было в этом полупирогеполуомлете что-то inferнально-брутальное. Это была еда *мачо* — и



по виду, и по вкусу. Вроде ничего необычного — а эффект!.. Щедрая сочность нарезанного соломкой мяса переключалась с упругой жестковатостью полусырых овощей и грубоватой остротой всего блюда. Казалось, вот поем — и в зал, к тренажерам!.. И вдруг в послевкусии всплывала кислинка; блюдо из плоского становилось объемным; Мачете оказывался способным на чувства; поход к снарядам заменялся свиданием у фонтана...

Пирог этот в меню «Табаско» ввел один из совладельцев кафе, Максим Ткачев. Человек очень любопытный — потомственный москвич, в один прекрасный день он сделал ручкой столице нашей родины и, очарованный старым немецким Кенигсбергом, остался здесь жить и работать. Именно он много лет назад привнес тут моду на двухформатные кафе типа «пицца&суши», ставшие настоящим открытием для провинциального Калининграда. А свиной пирог... Ну так ведь в городе живут не только измученные нарзаном хипстеры...

Делается сие «антимолекулярное» чудо так.

Берем постный кусок свинины и нарезаем его тонкой соломкой. Мелко рубим чеснок. Не слишком много — в итоговом блюде должен чувствоваться только легкий его аромат. Режем соломкой пекинскую капусту, красный и желтый болгарский перец и цуккини. Та же участь ждет чернослив. Только не нужно гнаться за сладким калифорнийским — лучше всего брать мелкую местную кислую сливу, из которой аборигены с удовольствием гонят самогон-сливовицу.

Все ингредиенты смешиваем в глубокой миске.

Добавим туда же пару ложек майонеза; выпустим яйцо. Всыплем пару ложек муки, добавим соль и ложку пряной мексиканской приправы «Тако». Она придаст блюду особый драйв... «Тако» можно взять готовую, но правильнее, разумеется, приготовить самому. Рецепт прост, как три мексиканских песо: по одной чайной ложке молотого черного перца, перца чили, паприки, молотого кориандра, чесночного порошка, луковой пудры, кумина, орегано, соли и — внимание! — какао. Все смешать и хранить в герметичной емкости.

Еще одна хитрость — в миску с заготовкой для пирога вольем рюмку сливовицы. И снова все перемешаем.

Раскалим в сковороде растительное масло и выложим содержимое миски, придав ему форму пирога. Обжарим с обеих сторон до золотистой корочки, а затем доведем до готовности в пароконвектомате. Температура — 220°C, влажность — 60 процентов (почти Техас), время — 3–4 минуты.

При подаче нарежем пирог на четыре части (вот они, «шрамы!»), небрежно украсим стружкой разноцветного болгарского перца и рубленой зеленью, а в самый центр плюхнем ложку соуса из смеси майонеза с «Ворчестером». Не просто блюдо — ацкий могильщик «молекулярки»!

Уважьте пальцы пирогом, как говорил Вознесенский, а потом на одном дыхании проглотите его и, исполнившись невесть откуда взявшихся сил и злого восторга, отправляйтесь бить морду очередному «молекулярному» пропагандисту...



21

Что дух Джёсёгей пошлет...

БИФШТЕКС «ЧУРАПЧА» ИЗ ЖЕРЕБЯТИНЫ



В первой книге я рассказывал об Александре Жомиру, готовящем беспрецедентные котлеты из акулы с копченым салом. Этот не обремененный семьей повар-летун только на моей памяти успел потрудиться в ресторанах Москвы-Чебоксар-Казани-Иркутска-Красноярска-Паттайи... И вдруг — новость! Саша перебрался в Якутск!

Променять благословенную Паттайю с ее голубым Сиамским заливом на заснеженный Якутск?

«Это ж надо так любить деньги!» — цинично подумал я фразой из анекдота. Очень смешного и жизненного, кстати. Ну, вы помните, когда стоит старый пузатый дедок в туалете пятизвездочного гостиничного номера и с отвращением рассматривает себя в зеркале. Тут бородавки, там родимые пятна, волосы из носа и ушей растут — самому противно... В это время в отражении мелькает шикарная полуголая длинноногая блондинка. Щебечет: «Ну где же ты?..». Он прослеживает ее движение, вздыхает — и произносит как раз ту самую фразу.

Но напрасно я плохо думал о своем друге. Жомиру, как выяснилось чуть позже, отправился туда не за деньгами, не за бриллиантами, не умирая от обид и от тоски, а, что называется, за запахом тайги. Точнее — за новыми кулинарными идеями.

«Я почти полгода изучал паназиатскую кухню в Таиланде, — рассказал он. — Вынес для себя много нового. Привез с собой в Россию несколько килограммов пряностей, которые здесь просто не купишь. Но захотелось развиваться дальше и поучиться кухне совершенно иной. А тут как раз предложение от якутского паба «Дикая утка». Зарплата практически такая же, зато — романтика! Северное сияние!..».

Где он нашел в Якутске северное сияние, не знаю. Я был в этом славном городе, причем в декабре. Минус 45 на улице, ходишь в двух парах носков, двух парах кальсон, но нос все равно мерзнет. Ювелирные магазины — через дом, и все торгуют бриллиантами. В каждом ресторане города — национальная гордость, салат «Индибирка». Это свежемороженый чир, порубленный кубиками, лук и растительное масло. Можно перцем сверху присыпать и соевым соусом полить. Очень вкусно, особенно с водкой! И еще имена у местных жителей замечательные, словно отсылающие нас в старый, добрый девятнадцатый век, — Александр Спиридонович... Проконий Маевич... Парамон Свиридович... Но северное сияние?!



Жомиру, оказывается, прибыл в Якутск тоже в декабре. Пожаловал в легкой курточке и такой же шапочке. Его спросили: «Вы в своем уме?». «Эта одежда — последние достижения нанотехнологий! Разработана специально для полярников», — самонадеянно ответил повар-камикадзе. Через пять дней он лежал с пневмонией в местном госпитале под капельницей... Видимо, полярники, для которых разрабатывалась одежда, были тайскими, а в Таиланде тоже случаются холода, когда в стране объявляется чрезвычайное положение и в пострадавшие районы отправляются фуры с теплой одеждой. Это если температура опускается до +15°C...

После того случая Александр больше понятия не попутывал. Когда мы в очередной раз встретились в Якутске в апреле, на Жомиру были унты, ватные штаны, малахай, и походил он издали на вставшую на дыбы крутобокую якутскую лошадку. Не удивился бы я, если б он извлек из шубы хомус и издал несколько заунывных звуков.

— Ну, как арктическая кухня? Есть новые идеи? Наверное, изобрел котлеты из муксуна с копченым горбом яка?

— С котлетами покончено! Здесь я экспериментирую с жеребятиной.

А нужно сказать, конина, и особенно жеребятина, — самое распространенное мясо в Якутии. Как у нас говядина и телятина. То есть последние здесь тоже имеются, и очень неплохие, но все едят в первую очередь жеребятину. Причем мясо якуты обычно любят есть прожаренным до состояния подошвы. А жеребятню печенку потребляют исключительно сырой. Просто строгают ее мороженую ломтиками, макают в перец — и в рот.

Никаких моральных неудобств от потребления конины и жеребятины тут никто не испытывает. С чего? Лошадь ведь и была изначально

🍷 **Жомиру решил оставить жеребятину по-европейски недожаренной. Для местной публики, привыкшей к мясу, высушенному «в хлам», это было уже как Великая Французская революция.**



но человеком одомашнена как источник мяса, и лишь впоследствии ее стали использовать как вьючное животное. Конкретного табу на поедание конины нет ни в одной религии. Одно время против нее ополчилась католическая церковь — считалось, что ее едят язычники, — но еще в 1811 году специальным постановлением все запреты были сняты. В Голландии, Бельгии, Швеции любят сырую конину — тонко нарезанный постный бочок с хреном. В Японии широко распространено басаси — сашими из конины. На юге Франции из конины делают сосиски, в Мексике и Аргентине ее вялят...

Я уж не говорю про Татарстан и страны Средней Азии — тут с кониной может соперничать только баранина, причем неизвестно, кто из них возьмет верх. Во всяком случае, когда в 2009 году на озере Иссык-Куль мы создали беспрецедентную карту Кыргызстана из конской колбасы размером 5 метров на 3, получить сертификат Книги рекордов приехал сам тогдашний премьер-министр республики...

— Якутская лошадка низенькая, толстенькая, похожая на хрюшку, — просвещал меня Жомиру. — И, между прочим, животное обожествленное, дитя благословенного духа Джёсёгея. Особенно ценится мясо жеребят из Чурапчи. Это улус наш (наш! — *О.Н.*), километрах в 180 к востоку от Якутска. Он на взгорье, в окружении трех рек; место обдувается ветрами; травка там сочная — и лучшая жеребятина оттуда. Можешь в Яндексе набрать «чурапчинская жеребятина» — десятки поставщиков мясо предлагают.

— Но мне, конечно, хотелось привнести в ее приготовление что-то свое, — продолжал Александр. — Вот я и придумал одну вещь. Дал попробовать своим хозяевам — они обалдели. Да и тебе, увереи, понравится. Сейчас в «Дикой утке» идет на ура, мы даже на фестивале дружбы народов это блюдо презентовали.

Вещь Жомиру придумал не одну, а две. Во-первых, решил оставить жеребятину по-европейски недожаренной. Для местной публики, привыкшей к мясу, высушенному «в хлам», это было уже как Великая Французская революция. А во-вторых, заменил в блюде традиционный жеребчий жир голубым плесневым сыром дор блю. (Тут я вспомнил еще один

анекдот: «У вас есть сыр дор блю?» — «Это что такое?» — «Ну, сыр с плесенью...» — «Нет, у нас есть только колбаса дор блю и сосиски дор блю...») Голубой сыр придал кушанью неведомые терпкие ароматы, которые сплелись с чуть сладковатым привкусом полусырого мяса, и в результате получился взрывающий мозг коктейль вкусов Востока и Запада.

Вот как делается этот «коктейль Жомиру».

Сначала необходимо порезать подмороженную жеребятину (в случае ее отсутствия можно поэкспериментировать с олениной) на куски и пропустить через мясорубку. Причем используем только крупную решетку. Мясо жеребенка экологически чистое, деликатное, не будем улучшать его лишними пряностями. Разве что посолим-поперчим и добавим одно яйцо... Вымешаем фарш. Если он покажется плотным, можно добавить воды. Отобьем. И поместим на час в холодильник для созревания.

За это время нашинкуем лук и нарежем пластинками исконно якутские грибы шампиньоны, покрошим дольку чеснока, вынув из нее горькую серединку. Хорошо еще порубить стебель сельдерея, но у нас его не оказалось — Голландия, главный поставщик оного, от Якутии далека, на оленях не всегда доберешься, однако!.. По очереди обжарим все нарубленное на растительном масле. И порубим свежую петрушку.

Фарш все еще зреет, поэтому можно поболтать. Я поинтересовался ценами на бриллианты и планами на их урожай в нынешнем сезоне... Жомиру рассказал о покупке особого якутского ножа, который заточен так, что, когда режешь строганину, стружка закручивается эффектным завитком... Словом, беседа прошла в атмосфере дружбы и взаимопонимания.

Но вот полярная сова проухала. Достаем фарш. Набольшое неглубокое блюдо с бортиком выкладываем целлофан (можно взять полиэтиленовый пакет) и смачиваем его водой. Фарш помещаем в центр и аккуратно растягиваем его, разминая пальцами, по всему блюду. В результате должна получиться мясная лепешка толщиной в полсантиметра.

В середину ее опускаем поджаренные лук с чесночком, грибы и виртуальный сельдерей. Сверху — наступает момент истины! — наламываем сыр дор блю. И все это посыпаем зеленью.

Теперь сворачиваем лепешку в конверт, держась за целлофан. Вот для чего он нужен! Попробуй мы осуществить эту процедуру голыми руками, лепешка бы непременно порвалась... Присыпем чуть-чуть мукой для клейкости. И обождем со всех сторон, удаляя ненужные полости и свищи.

Разогреем на сковороде растительное масло. Выложим на него сформованный конверт швом вниз. Масла должно быть столько, чтобы конверт погрузился в него на треть своей высоты. Все время поливаем готовящееся блюдо сверху раскаленным маслом, будто это некинская утка... Через пару минут шов «схватится», и можно не бояться, что начинка убежит. Да и сверху конверт подрумянится — с этой стороны его можно и не жарить.

Последний этап. Постелем на противень лист пергамента, выложим на него наше блюдо (опять швом вниз) и отправим ровно на 5 минут в духовку, разогретую до 180°C. Вынем и сервируем тем, что благословенный дух Джэсёгей пошлет.

В тот день благословенный дух Джэсёгей послал concessionерам свежий помидор, маринованную капусту, салатный лист...



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Фарш

Жеребятина	200 г
Соль, перец.....	по вкусу
Яйцо	1 шт.

Начинка

Лук	40 г
Шампиньоны	30 г
Чеснок.....	1 долька
Сельдерей (стебель)	10 г
Сыр дор блю.....	20 г
Масло растительное.....	200 мл
Петрушка (зелень).....	10 г

Украшение

Помидор	1 шт.
Капуста маринованная	50 г
Лист салата.....	1 шт.

Цена блюда в пабе «Дикая утка» (Якутск) — **420 рублей.**

22

Великий немой

ЯЗЫК ТЕЛЕНКА, ТОМЛЕННЫЙ В ТЕСТЕ ИЗ ЧЕРЕМУХИ

Сам вид блюда, похожего на черный саркофаг, лежащий в соломе и ожидающий захоронения в песчаной картофельной горке, вызывал чувства, почти мистические, соседствующие с Вечностью.

Я заметил, что люди, с различной частотой посещающие рестораны, заказывают в них принципиально разные блюда. Те, кто забредает в ресторан редко, обычно предпочитают либо что-то знакомое, «на слуху», либо апробированное в повседневном домашнем питании. Из всего ассортимента салатов застенчиво выберут «Цезарь» или греческий. Из супов — борщ или солянку. На горячее обязательно возьмут куриную грудку или просто кусок мяса... Боится такая публика рисковать, даже за чужие деньги. А ветераны ресторанной жизни, наоборот, любят экспериментировать и пробовать то, что дома готовится редко. Поэтому в заведениях, ориентированных на продвинутых ресторанных завсегдатаев со средствами, продажи баранины всегда будут выше, чем свинины, утки — чем курицы, а салат из печеной свеклы с козьим сыром и кедровыми орешками одержит в них убедительную победу над банальным оливье.

Я отношусь ко второй группе гостей; в ресторане мне интересно дегустировать новые блюда и нечасто встречающиеся продукты. К последним, в частности, относится язык.

Вообще-то у меня с говяжьим языком взаимоотношения непростые. В детстве я его терпеть не мог, и он возглавлял мой личный рейтинг тошнотворности продуктов. Ребенка прямо выворачивало при виде кожицы, покрытой омерзительными, как из страшной сказки, сосочками... В этом смысле с языком конкурировали только кипяченое молоко с пенками (один запах чего стоил!) и манная каша с комками...

Но шло время, и однажды я попробовал бараньи язычки на вертеле, потом тушеные кроличьи язычки, потом вдруг выяснилось, что если с говяжьего языка снять эту противную кожу, то со свекольным хреном он очень даже неплох...

Противоречивое отношение к языку не только у меня — у всей нашей жующей публики. С одной стороны, он вместе с выменем и мозгами является субпродуктом (потрохами), который ценится меньше обычного мяса. Соответственно, взгляд на него просвещенных ресторанных посетителей несколько презрительный, как у владельца внедорожника «Инфинити» на водилу дряхлых «Жигулей», везущего на дачу старый холодильник... С другой — благодаря своей беспримерно нежной структуре и большому количеству питательных веществ он вроде бы считается деликатесом. Не случайно в средневековой Франции существовал





ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Тесто

Мука пшеничная.....	150 г
Мука черемухи.....	120 г
Яйцо.....	2 шт.
Соль.....	2 г
Квасное сусло.....	6 г
Молоко.....	50 мл
Чернила каракатицы.....	16 г
Язык телячий.....	300 г
Вода.....	по необходимости

Пюре (на 4 порции)

Картофель желтый для пюре... 1 кг	
Сливки 33%.....	300 мл
Масло сливочное вологодское 82%.....	100 г
Соль.....	2 г
Лук репчатый, нарезанный крупными кубиками.....	200 г
Масло растительное.....	40 мл

Соус из сморчков

(на 6 порции)

Лук-шалот, нарезанный мелкими кубиками.....	200 г
Масло оливковое.....	10 мл
Масло сливочное.....	10 г
Тимьян.....	1 г
Сморчки сушеные, замоченные в кипятке.....	50 г
Соль.....	2 г
Коньяк.....	50 мл
Сливки 33%.....	400 мл
Васаби.....	3 г

даже закон, предписывавший крестьянам при забое скотины не оставлять язык себе, а отдавать на господский стол. А тамошние графья и маркизы понимали толк в еде.

В результате сегодня язык чаще всего можно встретить в простеньких заведеньицах народной кухни. Причем в большинстве случаев как холодную закуску с огурцами (кстати, считается, что таковым было любимое блюдо Екатерины Второй) или зеленым горошком. Ну, еще в виде какого-нибудь незамысловатого салата. При этом называться блюдо будет обязательно «Тещин язык». (Варианты — «Оратор», «Великий немой», «Болтун — находка для шпиона»: языку, я заметил, достается больше всего остроумия от создателей меню...) Сконструировать же на основе языка суп или полноценное горячее блюдо решаются немногие. И всегда бывает интересно оценить плоды их усилий. А вдруг наткнешься на что-то подобное жаркому из языка жирафа, прославившему в свое время скандального японского повара Казуки Ямамото?..

Вот почему, встретив в меню модного московского ресторана Luciano «Язык тельца, томленный в тесте из черемухи, с соусом из сморчков и картофельным пюре», я не мог пройти мимо. И не пожалел ни капельки. Уже сам вид блюда, похожего на черный саркофаг, лежащий в соломе и ожидающий захоронения в песчаной картофельной горке, вызывал чувства, почти мистические, соседствующие с Вечностью. Невольно вспомнилось, что в древних эзотерических культурах процесс принятия пищи считался актом интимным и приравнивался к рождению или смерти... Я осторожно взломал черную скорлупу, оказавшуюся тем самым съедобным тестом из черемуховой муки, подкрашенной чернилами каракатицы, и из саркофага грянула такая симфония запахов, включавшая и свежий аромат молодой травы, и теплое благоуханье июльского полдня, и сырой дух опавших листьев, и слегка парфюмерное черемуховое амбре, что закружилась голова, как от любви на сеновале... Я даже не отрезал, а отслоил ломтик от спрятавшегося внутри бруска языка, положил в рот вместе со сморчком и толикой пюре — и смешались в кучу Эрос, Танатос, Фобос, Деймос, Онассис и Маргулис...

Блюдо это создал Владимир Мухин, повар-фантазер. Сначала, выступая на международном фестивале еды *Omivore*, он запек в черемуховое тесто язык марала. Маралы, мол, обитают в Сибири, славной не только нефтью с газом, но и своими черемуховыми лесами; сушеные плоды черемухи сибиряки издавна перетирали в муку для пирогов и ватрушек. Так что, по идее, продукты должны были сочетаться... И всем вроде понравилось. Но маралий язык, ясное дело, не в каждом ларьке продается, а Владимиру хотелось сделать не просто фестивальное шедевр, а блюдо на каждый день. К тому же без добавления пшеничной муки тесто сильно крошилось... Последовали недели экспериментов, и в результате рецепт оказался отточенным до совершенства. Сегодня Владимир может воспроизвести его с завязанными глазами, как иные вслепую запросто разбирают и собирают автомат Калашникова.

Попытался этому научиться и я.

Вначале нужно сварить телячий язык. С этого, кстати, начинается любой рецепт на «языковую» тему. Продукт варят на слабом огне, по хорошему часа четыре, регулярно снимая пену. Где-то на третьем часу Мухин добавляет в воду луковицу, морковь, корень сельдерея, корень петрушки и лавровый лист. Готовый язык опускают в холодную воду, дабы остыл. Но это — обычная рутинная процедура. не для кулинаров

асов, которые Алексея Зимина в рекламе бульонных кубиков по телевизору видели и даже с Костей Ивлевым знакомы...

Так что я присоединился к Владимиру уже на самом интересном этапе — в момент скалчивания саркофага. Мы замесили тесто из пшеничной муки, муки черемухи, яиц, соли, квасного сусла и молока. Просто бухнули по очереди в миксер и нажали кнопку «ВКЛ». Правда, за агрегатом все равно пришлось следить: если переусердствовать с процессом, тесто «затянется» и станет жестким. Время от времени добавляли воду. А потом развели в воде пару пакетиков чернил каракатицы и тоже выплеснули в чашу миксера. Тесто сразу стало цвета воронова крыла... В результате всей десятиминутной операции получили черную массу с консистенцией размятого пластилина, слегка пахнущую неведомым одеколоном.

Дальше разделили свои силы. Я подпылил мукой доску и принялся раскатывать тесто, а Владимир взялся за язык. То, что он с ним проделал, напомнило мне работу огранщиков алмазов из Антверпена. Те берут необработанный камень в десять каратов, и, пока огранят до бриллианта, от него остается в лучшем случае карата два... Примерно то же осуществил Мухин, вырезав от полуторакилограммового языка брусочек граммов в 300.

— А остальное — в отходы? — ужаснулся я.

— Ни в коем случае! — успокоил творец. — Эти куски пойдут в солянку, начинку для расстегаев... Зато у нас осталась самая нежная часть языка — та, что с толстого его конца, примыкающего к шее.

Он уложил вырезанный брусок на раскатанное черное тесто, капнул сверху демигласом («Получится сочнее. К тому же демиглас подсолит достаточно пресную мякоть языка»), завернул остатками теста, защипнул со всех концов и, положив на пергамент, отправил в пароварку. Ровно на 20 минут.

У нас появилось время, чтобы приготовить соус из сморчков и пюре.

Нарезали мелкими кубиками лук-шалот. В сотейник капнули оливковое масло, добавили сливочное («Сливочное масло с грибами — это святое»), несколько веточек тимьяна. Затем выложили сморчки, предварительно замоченные в воде. Посолили. Плеснули рюмку коньяка («Спирты уйдут, ароматы останутся»). С промежутком в две минуты влили настой, оставшийся от сморчков, и сливки. И последняя деталь — отправили в сотейник половину чайной ложки васаби («Как напоминание о том, что язык должен быть с хреном»).

А с пюре все просто. В отварную картошку добавили сливок, сливочного масла («В классическом французском пюре соотношение картофеля и масла — один к одному»), присолили и взбили. Параллельно обжарили нарезанный крупными кубиками репчатый лук («Он в отличие от шалота придает сладость»). Как только лук зазолотился, смешали с пюре.

Тут и язык подospel. Подавать его Владимир советует на спиле бревна, припорошенном сеном. По соседству — емкости с пюре и соусом. Ну и можно дополнить композицию ростками разной, как говорят в Одессе, марцефали.

...Кто только заикнется, что блюдо это невкусное, тому вырву язык и собственноручно приготовлю по описанному выше рецепту!



23

Следуя за народом

ФАРШИРОВАННАЯ НОЖКА КРОЛИКА С ЛИСИЧКАМИ



Прихотливы и непредсказуемы симпатии нашего человека в еде. То есть говорить он, конечно, может, что обожает пельмени (как Ельцин), жареные огурцы (как Пугачева) или домашние котлеты (как большинство депутатов), но анализ ресторанный рынка свидетельствует об ином.

Середина 1990-х, к примеру, проходила у нас под девизом «Фахитас и текилу — в каждый дом!» — россияне открыли для себя кулинарную Мексику. Почему именно ее, а не, скажем, Кубу (где Фидель), Бразилию (где карнавал) или Гондурас (а ты его не чеши!), сказать трудно... Потом вдруг поворот на 180 градусов — охайо годзаймас, Страна восходящего солнца! И все в невероятных количествах потребляют рисовые колбочки с сырой рыбой, причем знают, что в «правильном» колбочке должно быть не менее 300 и не более 350 зернышек риса... Затем мы возлюбили стряпню с родины Гарибальди и Софи Лорен. Ну, это еще понятно. У них салат — у нас салат, у них макароны — у нас макароны... Наконец, тряхнул советской стариной ставший за границей Узбекистан — всюду распахнули двери чайханы...

Лет пять назад гастрономические и ресторанные критики вовсю пророчествовали, что вот-вот на российскую землю придет мода на китайскую кухню. Действительно, во всем мире китайские забегаловки, вкусные и дешевые, в лидерах местного общепита. Казалось, еще немного, еще чуть-чуть... Ничего подобного! Если китайская кухня где и прижилась, то только в Хабаровске с Благовещенском, да и то лишь потому, что там уже половина населения — выходцы из-за Великой Китайской стены...

Загадочна русская душа! Почему, к примеру, не пошла у нас испанская кухня? Такая ведь вкусная! Плюс еще исторические связи, Долорес Ибаррури и «но пасаран!». Увы... Совершенно отсутствует на ресторанной карте городов и кухня венгерская, хотя, если вдуматься, более родных для нашего человека блюд, чем гуляш и лечо, придумать сложно... А кавказская? Азербайджанских заведений по стране пруд-пруди, а армянских — кот наплакал. Притом, что представители обеих наций населяют Россию в примерно равном изобилии...

Пару лет назад был у меня семинар в Одессе, и подходит молодой человек. «Я, — говорит, — собираюсь открыть первый у нас в городе ре-



сторон исландской кухни. Как думаете — выстрелит?». «А почему исландской?» — спрашиваю. «Да я недавно был в Исландии, попробовал тамошнюю еду — это бомба! К тому же у нас в Одессе ни одного подобного ресторана нет...». «Про исландскую кухню я слышал, — отвечаю, — у Джереми Кларксона читал. Ему она тоже понравилась. Но, думаю, вряд ли к вам посетители повалят...». «Почему?» — «Потому, что если бы у публики имелась потребность в исландской кухне, то уже сегодня в Одессе было бы пять десятков исландских ресторанов. А раз их нет, значит, неинтересна она народу».

Сегодня ситуация на ресторанном рынке всего СНГ более или менее стабилизировалась. В лидерах — итальянская, японская и узбекская кухни. Московский Институт гостеприимства придумал даже особый проект — «Рестотур» называется. Съезжаются в Москву рестораторы из разных мест, а гиды (и я среди них) возят гостей по заведениям, знакомя с удачными ресторанными концепциями. Так вот, именно пиццерии, суши-бары и чайханы мы в первую очередь и показываем. Ну, еще пивные бары. Потому что эти заведения, эксплуатируя нынешние гастрономические пристрастия гостей, обеспечивают своим владельцам максимальную выручку.

Это очень важно понимать рестораторам, приходящим в общепит из других бизнесов. Сегодня ведь в него стремятся самые разные люди. И всем почему-то кажется, что управлять рестораном не сложнее, чем велосипедом. После чего, наивернувшись с такого велосипеда пару-тройку раз, люди теряют интерес к дальнейшему путешествию.

🍴 Пожиратель кроликов — мое второе имя. Пробую их везде и во всех видах, включая паштеты из кролика, котлеты из кролика, салаты из кроличьей печени...



Но ориентируйся на то, что любит публика. следуй за народом — и будет в жизни счастье, полная кошница денег и чувство глубокого морального удовлетворения.

Одним из таких людей, развивающих свой бизнес правильно, стал мой приятель из Саранска Сергей Дябкин. Человек, изначально от общепита далекий. Не буду конкретизировать, чем он раньше занимался, скажу только, что в Кремле за такую деятельность орденами не награждают. Хотя в фольклоре ее активистам очень много песен посвящено... А потом решил начать с нуля и заняться более богоугодным делом — людей кормить.

Открыл для начала скромную пиццерию... Потом еще три... К моменту нашего знакомства в Саранске у него помимо пиццерий уже был японский ресторанчик «Ясуми». Мы сидели в переполненном зале (80 процентов гостей, как обычно, девушки, прочитавшие, что от суши и роллов не бывает целлюлита), и я говорю: «Теперь на очереди что-то узбекское».

Прошло полтора года. Выросла в Саранске чайхана «Али-Баба», собравшая весь цвет мордовской публики — от взрослых дядечек в костюмах до гламурных девушек в джинсах Dsquared. Еще больше расширилась сеть пиццерий «Соренто». Дябкинские заведения открылись в Нижнем Новгороде, Ульяновске, Владимирской области. Появились новые бренды — лаунж-бар «Версаль», мясной ресторанчик Wild Place, trattoria «Венеция»...

Вот в последней я и попал на брокераж.

Я вообще обожаю брокеражи! Это когда сидишь с хозяевами за столом, а шеф-повар демонстрирует блюда, которые он собирается ввести в меню. А ты пробуешь по кусочку от каждого, с умным видом морщишься, закатываешь глаза, комментируешь вкусовые ощущения, даешь реюме...

И вот, стало быть, приносят ножку кролика. А я, если ТАСС еще не заявил, большой фанат крольчатины. Пожиратель кроликов — мое второе имя. Пробую их везде и во всех видах, включая паштеты из кролика, котлеты из кролика, салаты из кроличьей печени... Но предпочитаю, как уже писал в первой книге, кролика в пиве собственного приготовления.

А тут — ножка, фаршированная творогом с разными травами. И такая она замечательная, мягкая, пахучая, но только привкус непривычный. Вроде жуешь кролика, а впечатление, что во рту шоколадка «Баунти».

— Что это вы туда сунули? — спрашиваю шеф-повара Руслана Кима.

— А я, — отвечает, — решил с ликером «Малибу» поэкспериментировать. И название даже придумал — «Тропический кролик». Алкоголь ведь и мясо умягчает, и аромат дает.

— Дает-то дает, — говорю, — но весьма странный. И потом, какие в тропиках кролики? Там черепахи, игуаны и жабы Пипа суринамская. А у вас заведение итальянское. Тем более что итальянцы — фанаты крольчатины. Второе место в мире по производству занимают и первое по потреблению. Шесть кило крольчатины в год на человека съедают — больше них только я. Любимое блюдо Джованни Медичи, будущего папы Льва X, знаете, какое было? Кроличьи лапки. Покушает их, бывало, и идет смотреть, как Рафаэль очередную Мадонну рисует... И у вас лапка. Если же хочется добавить алкоголь, плесните что-то родное, итальянское!

— Точно! — кричит Руслан. — Правильно! Это должна быть граппа! Как же я сразу не додумался?.. Сидите, не уходите, я сейчас переделаю!

И он переделал. Лапка вышла такая, что, когда ее внесли в зал, оглянулись люди из-за соседних столиков... Ароматы неслись сумасшедшие. Она вздымалась на тарелке, как папская тиара, и была достойна кисти того самого Рафаэля. Про вкус можно было сказать одно — не дурак был пожарить Лев Х. славившийся, кстати, на всю Италию своими пирами. Был вкус у старика, что тут говорить.

Так я стал полноправным соавтором блюда, без которого уже и «Венеция» — не «Венеция», и Саранск — не Саранск.

Теперь сам рецепт.

Удаляем из ножки вторую кость, формируя карман для начинки.

Берем зернистый творог, сливаем лишнюю сыворотку, добавляем мелко порубленный чеснок, порезанные соломкой помидоры, листочки зеленого базилика и мяты. Заправляем солью, перцем, капаем оливковое масло и тщательно перемешиваем. Фаршируем кроличью ножку, закладывая ее зубочистками.

Растапливаем на сковороде сливочное масло и обжариваем ножку со всех сторон до золотистой корочки. Перчим, вливаем стопку граппы, поджигаем. (Итальянцы же не могут, чтобы что-то не подпалить. Они подобным образом и с Джордано Бруно обошлись... Фламбировали, так сказать.)

Кастриюлю наполняем водой, помещаем туда пару раздавленных зубчиков чеснока, две веточки розмарина, несколько листиков мяты и опять-таки пару рюмок граппы. В секцию пароварки, всю такую в дырочках, а потому обложенную со всех сторон фольгой и смазанную оливковым маслом, кладем обжаренную ножку, закрываем сверху фольгой, ставим на кастриюлю. Получается грапповарка. И переходим к гарниру.

Обжарим на сливочном масле крупно нарезанные лисички с добавлением лука, соли, перца, сока лайма, а в финале — жирных сливок.

И последний штрих. Нарезаем кругляшами баклажаны, перчим их, «чесночим», поливаем оливковым маслом. И обжариваем на гриле. В последний момент каждый кругляш сдабриваем кусочком сливочного масла.

Осталось собрать блюдо так, чтобы Венецией пахло.

На большой белой тарелке, сверкающей, как июньское солнце над Дворцом дождей, выстраиваем пирамидку из баклажанов. Поверх, косточкой к небу, устанавливаем кроличью ножку — ни дать ни взять купол собора Святого Марка. Вокруг густо усыпав тарелку грибами-туристами. И украшаем блюдо листиками зеленого базилика и ягодами смородины — красной и черной. Они у нас за голубей сойдут.

Главная хитрость рецепта — во времени, которое ножка должна находиться в грапповарке. Поспешить, вытаскишь ее раньше срока — мясо останется жестким. Промедлишь — она расплзется, и фарш вывалится. Важно угадать ключевой момент, когда — пора!

Наш с Русланом опыт подсказывает — 55–60 минут.



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Ножка кролика.....	350–400 г
Творог зернистый.....	100 г
Чеснок.....	5 г
Томаты свежие.....	75 г
Базилик зеленый.....	5 г
Мята свежая.....	5 г
Соль.....	2 г
Перец черный.....	2 г
Масло оливковое.....	10 мл
Масло сливочное.....	25 г
Граппа.....	50 мл
Розмарин.....	2 г

Гарнир

Масло сливочное.....	25 г
Лисички.....	120 г
Лук репчатый.....	45 г
Соль.....	2 г
Перец черный.....	2 г
Лайм.....	5 г
Сливки 33%.....	50 мл
Баклажаны.....	110 г
Масло оливковое.....	20 мл
Ягоды свежие для украшения.....	30 г

☛ Цена блюда в трактирии «Венеция» (Саранск) — **350 рублей.**

24

За здорово живешь

ГОЛУБЦЫ ИЗ САВОЙСКОЙ КАПУСТЫ С ИНДЕЙКОЙ



Я не люблю вареных сливочных соусов и поэтому, готовя такие голубцы у себя дома, тушу их только в бульоне, зато ем уже с холодной сметаной, поданной в отдельном соуснике. Но в варианте для книги я решил оставить авторский рецепт.

Все полезное — невкусно, а вкусное — вредно. Это не просто парадокс; у него имеется физиологическое обоснование. Скажем, общеизвестно, что сладкое (которое вредно) улучшает настроение; жирное (еще более вредное) дает ощущение сытости и рождает в душе умиротворение.

Есть у досадного факта объяснения и молекулярного свойства — это я как бывший биохимик говорю. Скажем, «гормон счастья» серотонин вырабатывается, как известно, из незаменимой аминокислоты триптофана. Но если просто наестся животных белков, содержащих изрядное количество триптофана, серотонин не формируется и кайфа не наступает. Дело в том, что при переваривании протеинов высвобождается сразу несколько аминокислот, сходных по размерам с молекулой триптофана и конкурирующих с ним в перемещении в мозг, где синтезируется заветный серотонин. А в организме существует так называемый гематоэнцефалический барьер, лимитирующий поступление в мозг крупных молекул.

Если же человек поест сладкого (десерт), то в кровь поступает сахар, глюкоза. Она стимулирует повышенный выброс инсулина. Инсулин же — гормон многофункциональный. Помимо регуляции содержания сахара в крови из содержащихся в крови аминокислот он стимулирует синтез белков в телесных тканях. Конкурентные триптофану аминокислоты идут на синтез этих белков, и его собственная концентрация в крови пассивно повышается. Теперь триптофановым молекулам ничто не мешает беспрепятственно проникать в мозг, где из них уже и рождается серотонин... Вот и получается: съел после стейка два кусочка пахлавы — и через какое-то время начинаешь балдеть. Хотя с точки зрения диетологии и раздельного питания это страшное гастрономическое сочетание. Одновременное переваривание белков и углеводов — не для людей, слабых желудком.

Последние годы человечество активно борется с противоположением вкусного и полезного. Некоторые персонажи стараются есть только полезное, упрямо внушая себе: «Как мне нравится эта недоваренная гречка без соли и масла!.. Как же я тащусь от этих листьев одуванчика с лимонным соком!..». Увы, сам такое проходил... В определенный мо-



мент, однако, происходит срыв, и зубы все равно отыскивают на столе ненавистный (в теории), но такой манящий кусок шашлыка.

Другое направление, исповедуемое прогрессивной кулинарией, заключается в попытке нахождения компромисса между вкусом и пользой за счет применения щадящих технологий приготовления и сочетания различных, но обязательно «здоровых» продуктов. Чем неожиданнее оно будет, тем, как правило, интереснее вкус готового блюда. Отсюда, кстати, растущая популярность паназиатской кухни, сочетающей мгновенность термической обработки ингредиентов с применением всевозможных трав и специй и одновременным жонглированием вкусами — кислым, сладким, соленым, острым...

Находящийся вот уже два десятка лет под впечатлением книги Инны Литвиновой «Кулинария и здоровье», я по инерции в ресторанных меню всегда высматриваю блюда полезные, легкие, отвечающие принципам раздельного питания. Врать не буду: не часто они оказываются вкусными, и тогда в очередной заход, вспомнив, что «один раз — не ...», заказываешь себе какое-нибудь харчо. Мы же не только едим,



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Голубцы

Индейка	140 г
Перец болгарский.....	20 г
Лук репчатый.....	40 г
Морковь	20 г
Соль, перец черный молотый.....	по вкусу
Капуста савойская.....	140 г
Масло подсолнечное.....	10 мл
Соус	
Бульон.....	50 мл
Сметана.....	50 г
Сливки 33%	50 мл
Приправа «Вегета»	1 г

чтобы жить; мы же — и пусть не сочтут меня бездуховным! — еще и живем, чтобы есть.

Так случилось, что в казанском кафе Infinity я очутился в момент раскаяния после случившегося накануне обжорства. Напротив меня сидела прекрасная лицом и дивная фигурой хозяйка заведения Наталья Семенихина, всем своим физическим совершенством как бы мягко упрекавшая: «Ну разве можно столько жрать, Олег Васильевич?..». Медовыми же устами своими она изрекала совсем другие слова: «Наш шеф-повар Иван Носиков приготовил пятнадцать блюд на дегустацию. Среди них два вида салата, две пиццы, соляночку еще нашу надо попробовать, а дальше запланированы паэлья, гордость кафе — оссобуко, три вида роллов, на десерт — флан, панакота по спецрецепту, морковный тортик...».

В панике я глянул в меню и увидел спасительные строки: «Голубцы из савойской капусты с индейкой». Вот оно, что мне требуется, а не оссобуко с морковным тортом! Я упросил Наталью наложить вето на оружие гастрономического поражения, развертываемое против меня маэстро Носиковым, и ограничиться одними этими голубцами.

Что двигало автором? Исключительно желание сиюминутной пользы для своего несчастного зашлакованного организма. Потому что диетические свойства мяса индейки известны каждому (оно, кстати, один из триптофановых лидеров среди продуктов — 240 миллиграммов на 100 граммов мяса), а что касается савойской капусты, так это вообще мечта доктора Айболита. Витамины А, С, РР, кальций, магний, калий для сердца, природный антиоксидант глутатион... По своим полезным свойствам савойская капуста в сравнении с белокачанной — все равно что Анжелина Джоли против... я не знаю, Натальи Крачковской.

Смуцало, конечно, то, что блюдо могло оказаться средним по вкусу, чего обычно и ждешь от правильных с позиции здорового питания блюд. «Не беда, — утешал я себя. — Зато буду таким же молодым и стройным, как хозяйка заведения. Уж она-то эти голубцы, наверное, по три порции на дню наворачивает...».

Против ожидания вкусовые качества голубцов из савойки оказались бесподобными. Правда, блюдо сопровождалось не совсем правильным, с точки зрения Шелтона, сметанно-сливочным соусом, но!.. Отсутствие риса (обычно в фарше традиционных голубцов ждешь именно его)... Пикантная пряность исчерченного прожилками капустного листа, напоминающего своей гофрированностью карту раздробленного династическими конфликтами XVIII века Апеннинского полуострова... Гармоничная вкусовая гамма, в которой нежный индейский фарш идеально сочетался с перечно-луковыми интрузиями... И главное — размеры порции! Три здоровенных голубца! Я сразу посоветовал уменьшить выход в полтора раза.

— Как можно? — усомнилась Наталья. — Наши гости уже привыкли к хорошим, «добрым» порциям.

— Бросьте, — отрезал я, запивая второй голубец третьей бутылкой Chianti. — Они же не едут сюда приходят. Они же приходят на вас издали поглазеть...

Лесть моя никаких особых последствий не имела, кроме согласия Натальи продемонстрировать приготовление голубцов на камеру. Кстати, само блюдо она заметила в одной из телепередач (уже не пом-

нит, какой) и впоследствии попросила шеф-повара воспроизвести его в соответствии с запросами местной публики. А публика эта не слишком отличается от таковой во всех остальных российских городах и весях. Отсюда и сливочный соус, без которого наши люди — никуда.

Итак, возьмем грудку индейки, снимем пленки,отрежем несколько крупных кусков и пропустим их через мясорубку. Тем же способом провернем болгарский перец и луковицу. Никакого хлеба! А вот что можно (и нужно) добавить в будущие голубцы еще, так это морковь, натертую на крупной терке... Перемешиваем, добавляем соль и перец по вкусу и минут 5 отбиваем фарш, чтобы тот насытился воздухом и стал пышным. Это, кстати, мое любимое занятие. Когда поднимаешь массу фарша, с силой шмякаешь ее об стол или об миску и масса эта постепенно перестает трескаться при ударе, а растекается в тугую лепешку, испытываешь восторг творца. Вот так, наверное, замирал Микеланджело, глядя, как с каждым отсеченным куском мрамора из глыбы рождается статуя Давида...

От кочана садовой капусты оторвем несколько крупных листьев, промоем их хорошенько. И на 5 минут, не больше, опустим в кипящую воду. Листья станут мягкими, а чтобы они не потеряли цвет, слив кипяток, обдадим их ледяной водой.

Выложим каждый капустный лист внутренней поверхностью на доску и острым ножом срежем грубую среднюю жилку, чтобы та не мешала ему заворачиваться. Можно даже слегка отбить весь лист деревянным молоточком.

В подготовленные таким образом листья, как в конверты, заворачиваем кусочки фарша. Выкладываем их на раскаленную сковороду и буквально 30 секунд обжариваем с каждой стороны на подсолнечном масле. Пусть на сетчатой поверхности появится аппетитный золотистый колер.

Финиш близок! Прямо на сковороде заливаем голубцы бульоном (любым) и тушим на слабом огне 15 минут. Перед самым концом приготовления замешиваем сметану с 33-процентными сливками, выливаем этот соус в голубцы, добавляем «Вегету» и доготавливаем еще минут 5. Выкладываем на тарелку, поливаем остатками соуса, украшаем веточкой петрушки-укропа.

Честно говоря, лично меня в этом рецепте не устраивает лишь последний аккорд. Я не люблю вареных сливочных соусов и поэтому, готовя такие голубцы (или, используя садовую терминологию, «рулады») у себя дома, тушу их только в бульоне, зато ем уже с холодной сметаной, поданной в отдельном соуснике. Но в варианте для книги я решил оставить авторский рецепт Натальи. Во-первых, потому, что спорить с красивой женщиной очень нецелесообразно, а во-вторых, потому, что владелица кафе Infinity не только красивая, но и умная — является кандидатом наук и даже, помимо всего, преподает финансовый учет студентам Казанского университета. А университет этот ого-го какой! — из него еще Ленина выгнали...



25

Витюсик, а где же гусик?

ЛЮЛЯ-КЕБАБ «БАХОР»

В пахучем и сочном курином люля-кебабе взрывались кусочки орехов, то плавилась кисло-сладкие изюминки, а остроту густого томатно-чесночного соуса уравновешивала подчеркнуто нейтральная хрусткость тонко шинкованной белокочанной капусты...

Однажды поздней осенью я ехал на машине из Казани в Самару. Обожаю такие автомобильные вояжи по российской глубинке, особенно когда за рулем не я, а кто-то другой. Глазеешь по сторонам, наслаждаешься видами, на остановках болтаешь с бабками, продающими вдоль дороги моченые яблоки... вяленую рыбу... малосоленные огурцы... Едешь дальше, хрустя огурцом, и ощущаешь себя Радищевым, совершающим путешествие из Петербурга в Москву.

И тут мчимся мы, стало быть, по занесенному первым снегом нефтеносному Татарстану, а в деревнях на столиках вдоль трассы выставлены гуси, гуси, гуси... Свежие, мороженые, вяленые, копченые... «У нас перед Новым годом завсегда гусей забивают», — пояснил ящик... в смысле водитель. А я еще подумал: «Надо же, а я ни разу в жизни гуся вкусного не ел... Только разговоры слышу про каких-то необыкновенных гусей в яблоках... Опять же: «Мусик, где же гусик?». А как попробуешь этого гусика — мясо жесткое, волокнистое, в зубах застревает...» Но тут Татарстан закончился, началась Самарская область, а в ней никаких гусей уже не наблюдалось. Повод для расстройства исчез.

Но заноза осталась. И когда я через пару лет снова оказался в Татарстане, на этот раз в Набережных Челнах, то, сидючи в большой компании, аккуратненько так намекнул — дескать, вот ведь как парню не повезло, гуся нормального ни разу не ел, а у вас, мол, тут, говорят, самый что ни на есть разгусиный край...

— Да, гусей у нас готовить умеют! — откликнулся один из собеседников по имени Виктор, человек с выражением лица хитрым и добрым одновременно, какое носят обычно бывшие бармены. — Поехали к нам в Нижнекамск — попробуете.

И мы стартовали. Потому что если аргонавты плыли за две тыщи миль за бараньей шкурой, то что мне каких-то сорок километров, когда впереди ждет гусь всей моей жизни?

В дороге разговорились. Выяснилось, что Витя — не бармен, а вице-мэр города, правда, тоже бывший. Не слишком вписавшийся в административную систему, как правило, отторгающую людей живых и нестандартных, и решивший испытать себя на поприще ресторанного бизнеса родного Нижнекамска.

Тут нужно сказать пару слов о самом Нижнекамске, трижды за последнее десятилетие признанном «самым благоустроенным городом







России». Он начинался полвека назад как ударная комсомольская стройка, и именно его первым обитателям вечные оптимисты Пахмутова с Добронравовым посвятили песню «Смелость города берет». На деле же, чего уж скрывать, и город, и расположенный рядом нефтехимический комбинат возводили люди, сосланные сюда на, как говорилось, «большую химию». И сегодня основная часть населения города — потомки тех самых первых комсомольцев, они же «химики». Ну, то есть не самая glamorous публика, прямо скажем. Ходят эти ребята по своему самому благоустроенному российскому городу и отнимают друг у друга мобильные телефоны. Смелость же берет не только города, но и мобилы...

И вот для любимых земляков бывший вице-мэр Виктор Ларионов открывает концептуальный клуб-ресторан «Кино». С несколькими залами, каждый из которых воссоздает атмосферу одного из популярных советских фильмов — «Двенадцати стульев», «Семнадцати мгновений весны», «Джентльмены удачи»... Все есть — соответствующий реквизит в оформлении, продуманное «кинематографическое» меню, в баре редкое вино с виноградников однофамильца, хоккеиста Игоря Ларионова...

Одного нет — самих земляков. Которые, отдыхая от подвигов на бытовой почве, лузгают на корточках семечки у себя на районе... А вино от Игоря Ларионова предпочитают жидкое пиво по 40 рублей за пол-литра в ближайшей тошнилровке... И никак не желают приобщаться к шедеврам отечественной киноклассики в ее ресторанном прочтении.

На исходе года мучений Витя осознал, что то был не год Бэхаема. Ну, раз не заладилось с ресторанным бизнесом, думает, сделаю клубу «Кино» хакарики собственными руками, а потом пойду в управдомы... Стоит на крыльчке своего ресторана, с рестораном прощается. А тут мимо узбек бородатый идет, гастарбайтер, кладущий плитку в доме-новостройке, но издали сильно на джинна похожий. «Салам алейкум, хороший человек, — говорит грустному Виктору. — Что пригорюнился?». «Алейкум асалам, джинн-ака», — отвечает Витя, сам много чего переживший, а оттого любящий зацепиться языком с простым трудовым народом. И нагрузил узбека своими проблемами.

«Разве ж это беды? — удивился джинн. — Покушай лучше хорошего плова, и все твои печали исчезнут, как мираж в пустыне Каракумы. Хочешь, приготовлю?..».

Дальше события стали разворачиваться именно что с кинематографической быстротой. Плов Виктору понравился; он взял джинна на работу поваром. Тот быстро покончил со всей киношной тряхомудией в меню и утвердил короткую карту простых, но вкусных и понятных посетителям блюд узбекской кухни. Окрестная публика поднялась с корточек, выплюнула семечки, вылила в канаву дешевое пиво и широкими колоннами двинулась в обновленный ресторан. За следующий год Виктор не только отбил все затраты на «Кино», но и открыл две новые узбекские чайханы. И бывший джинн-гастарбайтер теперь у него не просто повар, а бренд-шеф сети ресторанов «Бахор».

Мы сидели за столом, уставленным шурпой, самсой, шашлыками и пловом, и рассуждали об узбекской кухне, вот уже который год лидирующей в рейтинге вкусовых пристрастий россиян. А потом внесли фирменный люля-кебаб «Бахор», и это был полный финиш. В пахучем и сочном курином люля-кебабе то взрывались кусочки орехов, то плавилась кисло-сладкие изюминки, а остроту густого томатно-чесночного соуса уравновешивала подчеркнута нейтральная хрусткость тонко шинкованной

белокочанной капусты... Любопытно, что идея такого «фаршированного» люля-кебаба пришла в голову даже не этнически узбекскому джинну, а сермяжно-русскому Вите:

— Я стал таким фанатом разных среднеазиатских вкусностей, что хочу их видеть буквально в каждом блюде!

В общем, когда принесли обещанного гуся, места для него в желудке уже не нашлось. Решили отложить его дегустацию на следующий раз.

С тех пор мы видимся с Виктором Ларионовым регулярно. Два раза даже Каму вместе переплывали в рамках Всероссийского заплыва рестораторов. И не было случая, чтобы, встретившись, я не заказал бы волшебный люля-кебаб «Бахор».

В последний раз Виктор расщедрился и научил меня его готовить.

Сначала мы срезали куриное мясо со свежих окорочков. Обычно куриная кожа и жир выкидываются, но не в нашем случае. На углях подкожный жир плавится, подгорает и придает готовому блюду ни с чем не сравнимый дымный привкус... Пропустили курицу вместе с кожей через мясорубку, а вслед за ней отправили хлеб, замоченный в молоке, и луковичку. Посолили, поперчили. Ножом порубили грецкие орехи и порезали изюм. Лучше всего брать кишмиш: во-первых, он будет радовать глаз фиолетовыми искрами, а во-вторых, косточки не придется выплевывать. Добавили в фарш... И ввели последний ингредиент — рубленый говяжий жир, который связывает воедино все прочие составляющие.

Быстро перемешали фарш руками — пусть мясорубка отдохнет. На лепили из него продолговатых плоских котлеток. Именно плоских. Такие и прожарятся быстрее, и на шампурах будут держаться увереннее, а не спрыгнут в процессе готовки в огонь.


Ответственный момент! Стоит минут десять протянуть — и фарш «потечет»; половина его свалится на угли. Посему сразу же, пока фарш относительно холодный, насадили котлетки на шампур, чередуя их с половинками помидоров. На сильно разогретых углях обжарили секунд по 30 с каждой стороны, чтобы люляшки прихватились и побелели, а потом уже, не торопясь, в течение 5 минут жарили с каждой стороны.

Затем мы применили еще одну кулинарную хитрость. Разбили в плоскую яичку, сняли шампуры с огня и горячую сторону котлеток, что была снизу, смазали яичками, орудуя особой кисточкой. Потом обсыпали миндальными лепестками и той же стороной выложили на огонь — ровно на минуту. Перевернули, разогрели противоположную сторону и повторили с ней ту же процедуру.

Все. Можно снимать с огня и сервировать. Никакого банального лаваша. Только сам люля-кебаб вместе с печеным помидором, нарезанный кольцами, лук, сбрызнутой винным уксусом, тонкая стружка обычной капусты... И плоская томатно-чесночного соуса, который готовится заранее и хранится в холодильнике. Рецепт его элементарный, как «сим-салабим»: томатную пасту смешать с аджикой, солью-сахаром, рубленой зеленью, давленным чесноком и огуречным рассолом, прокипятить 10 минут, а потом остудить.

...Всякий раз, наслаждаясь нежным до неприличия Витиным люля-кебабом, я вспоминаю, как мы познакомились, и неизменно думаю: а что если его приготовить не из курицы, а из гуся?

Гуся же на самом деле никто не отменял!

 Цена блюда в ресторанах

«Кино» и «Бахор» (Нижекамск) — **220 рублей.**



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Фарш

Окорочка куриные (филе).....	750 г
Хлеб «Пикник»	50 г
Молоко	70 мл
Лук репчатый	50 г
Соль	0,5 г
Перец черный молотый.....	1 г
Орехи грецкие.....	10 г
Изюм	10 г
Жир говяжий	100 г
Помидоры свежие	40 г
Яйцо	5 шт.
Миндаль (лепестки)	10 г

Соус шашлычный

Паста томатная	510 г
Аджика.....	5 г
Соль	по вкусу
Сахар.....	по вкусу
Зелень.....	100 г
Чеснок.....	80 г
Лимон	100 г
Специи	17 г
Зелень.....	1 г
Мука пшеничная.....	10 г
Фисташки	10 г

26-27

«Затворник и Шестипалый»

«ПЬЯНЫЙ ЦЫПЛЕНОК» И КУРИЦА ПО-АРАБСКИ С ФРУКТОВЫМ КУСКУСОМ



Одноименная маленькая повесть Пелевина нравится мне больше всех остальных его произведений. Сохраняя чисто пелевинский убийственный сарказм, она лишена мутных наркоманских философствований — это раз. Во-вторых, это редкая для автора вещь с позитивным мессиджем: мол, иди своим путем, не становись стадом — и все у тебя получится. И, наконец, в отличие от других повестей и романов Виктора Олеговича у нее внятный финал. Вот спроси любого: чем закончилась «Священная книга оборотня»? Или «Жизнь насекомых»? Да то же «Generation P»?.. Никто не ответит. Читать вроде было интересно, а чем кончилось — непонятно. Перемудрил автор. А в «Затворнике и Шестипалом» все четко — оба цыпленка-бройлера через разбитое окно вылетели в большой мир, избежав участи попадания в «Цех номер один», то есть на бойню.

Я вспомнил Пелевина, когда вместе со своим приятелем, кемеровским предпринимателем Анатолием Волковым, владельцем солидного «Крестьянского хозяйства Волкова», занимающегося куриным производством от яйца до колбасы, размышлял о роли курицы в жизни нашего человека.

Вот раньше, в советское время, хоть и говорилось «Курица — не птица, Болгария — не заграница», а стоило куриное мясо дороже говядины — два рубля 50 копеек против рубля 90. И даже тощие синюшные бройлеры, именовавшиеся в простонародье «жертвами Майданека», ниже, чем за рубль 60, не отпускались. И еще народ за ними давился... В общем, была курица желанным гостем на столе — и дома, и в ресторанах.

А сегодня что? По цене в три раза дешевле говядины, охлажденка на всех рынках лежит, вкус приевшийся, в нормальных ресторанах если и есть из нее одно-два блюда, то и те в аутсайдерах продаж... Обидно это Анатолию, жизнь положившему во славу куриного дела. Раньше, рассказывает, бройлер набирал по 16 граммов веса в сутки, и за это еще Героев Труда давали. Сегодня же набирает по 60, за 40 дней превращаясь в упитанную почти двух-с-половиной-килограммовую курочку, а уважения к нему никакого.

— Может, потому набирает, что вы его всякими гормонами пичкаете? — спрашиваю. — Вот по НТВ показывали...

— Да при чем тут гормоны! — взрывается Анатолий. — Просто сегодня корма другие. Сбалансированные по белкам, аминокислотам... А НТВ... Вы больше НТВ смотрите. Судя по НТВ, самый великий певец всех времен и народов — Коля Басков...

Я вспоминаю народного артиста России Баскова и думаю, что он тоже похож на румяного, аппетитного бройлера, в течение жизни набравшего по 60 граммов в сутки, а теперь спрыгнувшего с гриля. Мысли возвращаются к теме еды.

Вот ведь действительно: убого куриное предложение в наших ресторанах. Куриная грудка в апельсинах — это вершина поварской мысли, тиражированная в сотнях мест. Ну еще кто-то про цыпленка табака (точнее тапака) вспомнит... Единственно, где курица может оказаться съедобной, так это в национальных ресторанах. То у грузин явится в чахохбили, то у индусов в образе чикен-тикка или чикенковурма...

В странах Европы, кстати, то же самое. Я помню, как мы с приятелем путешествовали на машине по Франции и остановились на ночь в маленьком сельском отеле в Шампани. Наутро нас хозяйка спрашивает: «Ужинать будете, месье?». «А что на ужин?» — вопросом на вопрос. — «Петух в вине». — «Вау! — отвечаем. — Разумеется, будем!..». Так вот, большей дряни я в жизни не ел. Обычная курица, да еще в ненавистном мне сливочном соусе. Вино было только то, что с собой принесли, — в блюде его не чувствовалось совершенно.

По отвратительности с этим петухом могла сравниться только «грудка пулярки с картофельным кнедликом и овощами с монастырских угодий» из самого старого в Европе зальцбургского ресторана в соборе святого Петра, который посетил еще Карл Великий в 803 году и где якобы состоялась встреча доктора Фауста с Мефистофелем. А уж сколько там Моцарт нитался — вообще не поддается никакому исчислению. В этом заведении несколько раз в неделю устраивают так называемые Mozart Dinner Concerts. То есть выкатывают блюда, которые были популярными во времена Моцарта, а в промежутках между подачами местные артисты бренчат на скрипках-виолончелях и исполняют арии из моцартовских произведений... Что сказать? Если Моцарт и впрямь ел там столь бесцветную курицу, какую я, то странно, что он «Женитьбу Фигаро» сочинил. По-моему, такая еда может вдохновить только на «Собачий вальс»...

Кстати, с целью увеличения продаж курицу в ресторанах принято сегодня именовать по-иному. «Куриная грудка» — пошло и банально, а вот «грудка молодого петушка в прованских травах» — это уже что-то. Или «цыпленок Монморанси» — привет от Дюма. Или уже упомянутая пулярка. В принципе пулярка — тот же бройлер, но звучит куда аристократичнее! Пулярка, панталоны, подагра...

Любит наш ресторатор и откреститься от такой, как у моего друга Толика, инкубаторской продукции. Мол, у нас не поточный бройлер, у нас «фермерская курочка». Или «маисовый цыпленок», откормленный исключительно кукурузой. Цена за такую эксклюзивно-экологичную цыпу, правда, с трехсот рублей устремляется к тысяче, а это публику тоже мало радует. Не понимает народ, в чем прикол. Если бы человек каждый день ел маисовых цыплят, то мог бы их особый вкус опознать. А так курица — и курица; одно название; непонятно, за что деньги платили...



Все их вкусности, приготовленные на воках с использованием уникальных приправ, которые только тут, в «Турандоте», и можно найти, я не променяю на единственного, созданного Дмитрием Еремеевым «пьяного цыпленка»!

«Пьяный цыпленок»

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Курица

Курица (грудка, бедро, крыло с костями).....	400–450 г
Соль	2 г
Перец черный молотый.....	2 г
Масло сливочное	40 г
Херес.....	150 мл

Грибы

Сморчки сухие	20 г
Лисички мороженые	30 г
Масло сливочное	20 г
Петрушка (зелень).....	5 г

Пюре

Картофель молодой.....	500 г
Розмарин	1 г
Масло сливочное	200 г
Паста трюфельная	5 г
Лук-шалот пассерованный.....	30 г
Тимьян.....	1 г
Чеснок.....	2 г
Соль	3 г
Молоко.....	130 мл

Вот и получается, что крутятся в ресторанах повара с одними и теми же скучными куриными блюдами, как бройлеры вокруг понки в пелевинской повести, пока не наступит «Решительный момент». У Пелевина это попадание в «Цех номер один», а в случае общепита — закрытие ресторана, ребрендинг и — очередной, абсолютно аналогичный цикл существования с тем же финалом... Редкий повар способен совершить чудо и, прервав порочный круг сложившегося отношения к курятине, создать из нее по-настоящему выдающееся блюдо. Вырвавшись с ним, скажу поэтично, в Большой Гастрономический Мир, навстречу солнцу, славе и деньгам.

За пару лет, прошедших с выхода предыдущей книги, я только двух подобных героев отыскал. Так и назову их из уважения к любимой повести — Затворник и Шестипалый.

«Затворником» пусть у меня будет Дмитрий Еремеев, русский шеф-повар знаменитого московского ресторана «Турандот». Вообще-то европейская еда в «Турандоте», так сказать, в бонусе; сам ресторан замышлялся как заведение высокой китайской кухни. Не случайно по производству в огромном количестве снуют специально вывезенные из Сингапура китайские шефы, перебирая коробочки с особыми секретными специями, присылаемыми им с родины. Но все их вкусовые, приготовленные на воках с использованием уникальных приправ, которые только тут, в «Турандоте», и можно найти, я не променяю на единственного, созданного Дмитрием Еремеевым «пьяного цыпленка»!

Надо заметить, «Турандот» оказался самым закрытым из всех ресторанов, с которыми мне пришлось работать. Свято хранят здесь свои кулинарные тайны! Выпросить технологическую карту на блюдо — все равно что раздобыть ключ от ядерного чемоданчика. Типичные затворники! И все же мне удалось уговорить Дмитрия поделиться рецептом.

Возьмем курицу килограмма на полтора и разделаем ее на полуфабрикаты. У нас получатся грудка, бедра и крылышки.

Отварим молодой картофель в «мундире». Как советовал Жоэль Робюшон, с которым Дмитрий общался, когда тот приезжал в Москву, в воду добавим несколько веточек розмарина. За счет «мундира» картошка не впитывает лишнюю влагу и получается рассыпчатой.

Куски курицы солим, перчим со стороны кожи и обжариваем в глубоком сотейнике на сливочном масле до появления коли-басковской румяности. Затем выливаем в сотейник полбутылки сухого хереса (тут меня чуть удар не хватил от такого перевода продукта) и тушим 10–15 минут, наполняя кухню дивными алкогольными испарениями. Остановись, мгновенье, ты прекрасно!

Но мгновения летят, как пули у виска, посему, не теряя времени, обжарим грибы — обычно это заранее замоченные сморчки и размороженные лисички. Тоже на сливочном масле и с добавлением петрушки.

Курица готова? Достанем кусочки и еще раз обжарим их со стороны кожи до загорелости Баскова, вернувшегося от друга Киркорова из Майами. А оставшийся после тушения хересный навар выльем в грибы, пусть теперь и они в нем понежатся.

Тут, будем надеяться, поспеет картофель. Сольем воду, почистим картофелины и, покада они горячие, протрем их через сито. Если упустить момент и картофель остынет — печалька; он уже не



протрется... Добавим в него сливочное масло (не жалеть!), молоко, соль, немного трюфельной пасты (жалеть, поскольку вещь дорогая!) и лука конфи. Последний Дмитрий обычно готовит заранее – томит нашинкованный лук-шалот в сливочном масле с добавлением тимьяна в течение часа, а потом охлаждает и пользуется по потребности.

Осталось сервировать это мощное блюдо. На большую тарелку выложим два холмика пюре. Мясо снимем с костей и порежем крупными кусками. (Это, кстати, одна из еремеевских хитростей – жарить и тушить курицу с костями, тогда мясо остается более сочным и насыщенным.) Сверху на курицу выложим грибы, польем весь натюрморт оставшимся после них соусом и украсим свежей петрушкой.

Никаких ярких матиссовских красок! Никаких экзотических маракуйных вкусов и кокосовых ароматов! «Пьяный цыпленок» консервативен, как Британский парламент, и роскошен, как «Роллс-

🍷 **«Пьяный цыпленок» консервативен, как Британский парламент, и роскошен, как «Роллс-Ройс». Это уже не курица, это благородный фазан какой-то!**



Имбирь пробрал куриное мясо, что называется, до печени; овощи поделились с ним хрустящей солоноватой нотой; сухофрукты добавили сладкую кислинку, без которой немислим Восток...

Ройс». Теплые, «земные» тона кушанья, подчеркиваемые почвенным трюфельным духом другого подземного обитателя — картофельного клубня... Курятина, впитавшая в себя если и не все полбутылки хереса, то стакан — точно, становится пышной и мягкой, словно печень алкоголика. Это уже не курица, это благородный фазан какой-то! А сморчки, сморчки! Печальна участь милорда, не вкушавшего сморчков, тушившихся в курино-хересном бульоне!.. Браво, Дмитрий!

Совсем другого цыпленка готовит мой друг «Шестипалый» — известный новосибирский шеф-повар Николай Ильин. Он немало поработал в ресторанах пятизвездочных отелей арабских стран, и в его блюдах обычная российская курица превращается в нежную Шахрезаду, убажашую гостя-Шахрияра всеми пряными богатствами разноцветных сказок «Тысячи и одной ночи».

Для начала Николай, внешне похожий на одного из разбойников из сказки про Али-Бабу, промывает тушку цыпленка и просушивает ее полотенцем бережно, как сундук с золотом. Затем вооружается ятаганом и аккуратно, стараясь не прорезать кожу, удаляет внутренний каркас. Вырезает грудину, бедренные кости; не трогает Коля только крылышки. Потом готовит маринад — натирает на мелкой терке корень имбиря и чеснок, добавляет щепотку пудры карри и морской соли, заливает оливковое масло. Этой благоухающей всеми садами Багдада смесью Николай натирает тушку птички снаружи и изнутри, кладет ее в емкость (чуть было не сказал — «кувшин»), накрывает пленкой и прячет в холодильник на несколько часов (а лучше на ночь). Будем считать, что Шахрезаду умыкнули сомалийские пираты.

С утра же, лишь только пение муэдзинов возвестит начало дня, можно приниматься за убранство нашей Шахрезады, которым в данном случае станет фруктовый кускус. Тут уж и я пришел Николаю на помощь.

Мы нарезали мелкими кубиками овощи — цуккини, репчатый лук, морковь, стебель сельдерея. В сотейнике разогрели смесь масел — растительного и топленого. Начали обжарку — сперва моркови и сельдерея, затем добавили цуккини, а в конце — репчатый лук и цельные зубчики чеснока. Как только вся эта, выражаясь словами Чехова, «юриспруденция» зарумянилась, опустили в сотейник предварительно вымоченные курагу и чернослив.

Теперь главное. Всыпали в сотейник кускус, перемешали с овощами, влили горячий куриный бульон — так, чтобы покрыть крупу. Добавили сливочное масло, накрыли фольгой и сдвинули сотейник с плиты. Все! Пусть набухает.

А тут — счастливая весть! Российский эсминец «Неустршимый», патрулирующий воды Аденского залива, догнал пиратов и освободил Шахрезаду! Извлекаем пленницу из холодильника и наводим ей марафет. Это значит: помещаем на гриль и жарим минут 20 — по 10 с каждой стороны.

За это время и кускус подошел. Сняли фольгу, перемешали, присолили. Выложили на тарелку пирамидой а-ля шумерский зиккурат. Курицу (прости, красавица, но таково повеление Светооча Мира, Столпа Вселенной, Брата Солнца и Луны шаха Шахрияра!) расчленили на равные кусочки средней величины и выложили вокруг кускуса. Будто всю себя прекрасная Шахрезада бросает к ногам (точнее к зубам) достославного едока... Последний штрих — травка,



кинзовый мой венец, культурно говоря.

Имбирь пробрал куриное мясо, что называется, до печенок; овощи поделились с ним хрустящей солоноватой нотой; сухофрукты добавили сладкую кислинку, без которой немислим Восток; а нейтральный кускус объединил все нюансы вкусов, как простой грунтованный холст соединяет своей шероховатостью разные краски, превращая иногда бессвязные мазки художника в готовую картину, за которую на аукционе Сотбис ценители платят миллионы...

...А вы говорите «Курица — не птица...». Еще какая птица! Орел!

КУРИЦА ПО-АРАБСКИ С ФРУКТОВЫМ КУСКУСОМ

На 4 порции

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Цыпленок..... 1 шт. (900 г)

Маринад

Корень имбиря 20 г

Чеснок 10 г

Пудра карри 3 г

Соль морская..... 5 г

Масло оливковое..... 50 мл

Кускус

Цуккини..... 50 г

Лук репчатый..... 50 г

Морковь..... 50 г

Сельдерей (стебель)..... 30 г

Масло растительное..... 30 мл

Масло топленое..... 50 г

Масло сливочное 50 г

Чеснок..... 20 г

Курага..... 30 г

Чернослив..... 30 г

Кускус, обработанный паром ... 300 г

Бульон куриный..... 300 мл

Соль морская..... 5 г

Кинза..... 10 г

☛ Цена блюда в ресторане «Турандот» (Москва) — **1350 рублей.**

Цена блюда в трактире «Печки-Лавочки» (Новосибирск) — **340 рублей.**

28

Тепло родного очага

УТИНЫЕ КОТЛЕТЫ «ГУСЯТНИКОВ»

С известным московским рестораном русской кухни «Гусятникoff» я начал работать весной 2012 года. Его сотрудники сходили на мой семинар, мы с ними друг другу понравились, вот они и пригласили закусить и пообщаться.

Поскольку сам ресторан достаточно пафосный, решили первую, заявочную, PR-акцию выдержать в том же духе. Но все же с некой иронией, потому что пафос без самоиронии — как борщ без сметаны. Придумали учредить первую всероссийскую ироническую премию «Важная птица года» и вручить ее известным людям, у которых хватает ума с юмором относиться к собственной славе. Сначала хотели даже назвать ее «Гусь года», чтобы еще больше коррелировало с названием ресторана, но потом сошлись, что на «гуся» публика все же может обидеться и не прийти. А «важная птица» — не придерешься. Саму же премиальную статуэтку постановили сделать именно в виде смешного гуся — в конце концов гуси и Рим спасли, и Паниковского не раз от голода спасали.

И вот работаем мы над акцией, а я все время слышу: «Не знаем, понравится ли это Марине Николаевне... Согласится ли с таким меню Марина Николаевна... Надо уточнить у Марины Николаевны...». Я удивился: кто такая Марина Николаевна? Что за серый кардинал? Вроде общаюсь я с самым что ни на есть руководством ресторана...

Оказалось, что Марина Николаевна Карпушенко — шеф-повар ресторана «Гусятникoff». Шеф-повар, который «строит» всех остальных? У нас что — Европа, где такое только и нормально?

— Вам, Олег Васильевич, надо бы понравиться Марине Николаевне...

— А швейцару вашему мне не нужно понравиться?! — фыркнул я, но когда к нашему столу подошла средних лет дама в черном поварском костюме, то я на всякий случай вскочил, разверз объятия и провозгласил самым подобоострастным образом: — Бог ты мой! Сама Марина Карпушенко! Мечтал ли я когда-нибудь, скромный московский парнишка, что встречу со звездой столичной кулинарии, известным столпом русской кухни?! — и бросился руки целовать.

Марина Николаевна ловко увернулась от моих прикосновений и с ленинской простотой сказала:

— Да ладно вам... Скажите лучше, что есть будете?



Нежность котлет навела воспоминания о ласковых маминых руках... тихом, добром голосе... теплой груди, в которую в детстве так хочется уткнуться, как в мягкую домашнюю подушку...



— Да мне что дадите! Из ваших рук — хоть цикуту! — продолжал я юродствовать.

— Пожалуй, угощу вас домашними котлетками, — сказала Марина Николаевна без улыбки и скрылась.

— Ну что? Понравился я ей? — спрашиваю своих собеседников, директора Ирину Николаевну и арт-директора Романа.

— А это мы сейчас увидим, — не по-доброму пошутит Роман. — Если не отравишься, значит, понравился.

Котлеты были божественные. Когда я их ел, то понимал, что словосочетание «таять во рту» — это не фигура речи, а точное описание процесса, происходящего в пространстве между губами и щекami. И еще становилось понятно, почему у нас считается, что котлета — это не просто горячее блюдо из мясного или какого иного фарша, а сотворенная руками повара идея дома, уюта и заботы. Нежность гусятниковских котлет навевала воспоминания о ласковых маминых руках... тихом, добром голосе... теплой груди, в которую в детстве так хочется уткнуться, как в мягкую домашнюю подушку... Французские котлеты из одного куска мяса на косточке или, я не знаю, отбивные венские паницели, съеденные мной в большом количестве, такого ощущения не оставляли. А в этом по-российски пышном жареном фарше чувствовалось тепло родных очагов и дым какого-никакого, но отечества.



С тех пор мы и сошлись с Мариной Карпушенко. Я узнал много интересного о ее жизни. Как в свое время проходила она практику в ресторане «Университетский», а по соседству на выдаче комплексных обедов стоял будущий мастодонт ресторанного бизнеса, а тогда еще молодой повар Аркадий Новиков... Как потом готовила двенадцать лет в его «Сирене»... Как перешла трудиться личным поваром в семью известного олигарха (они, оказывается, не только нашу нефть, но и лучшие человеческие кадры приватизируют!), где меню расписывалось на неделю вперед...

Марину Николаевну отличает не только отменный профессионализм, принимаемый порой за суровость (ведь настоящий шеф — это прежде всего строгий руководитель, что продемонстрировала, пусть и в утрированном виде, «Адская кухня»). У нее исключительно высокая требовательность к себе самой. Она не позволяет ни себе, ни другим схалтурить ни на йоту. Когда через пару месяцев мы с рестораном «Гусятникоff» замахнулись на создание самой большой в мире окрошки, она отказалась использовать квас, продающийся в супермаркетах. «Нет, — заявила твердо, — для окрошки на Руси всегда готовился совершенно особый, несладкий окрошечный квас. Лучше я потрачу время и сделаю его сама, чем потом будем позориться перед людьми».

Ну, позориться нам не пришлось бы в любом случае, но карпушенковский квас оценили по достоинству абсолютно все гости, пришедшие на установление рекорда, включая президента Национальной гильдии шеф-поваров и одного из лучших знатоков русской кухни — Александра Филина. А Жириновскому, также участвовавшему в создании рекорда, квас так понравился, что чуть ли не половина всей думской фракции ЛДПР во главе с ним сидела в ресторане еще часа два. И еще депутаты уносили оставшуюся окрошку бидонами домой, чтобы показать своим женам, как нужно правильно готовить старинный русский летний суп.

Словом, мы с Мариной Николаевной теперь друзья. Я счастлив, что и сам смог оказаться ей полезным. Однажды я рассказал, как в нижегородском ресторане «Купеческий» готовят калью — с добавлением тархуна и абсента (рецепт из первой книги «Самых вкусных блюд страны»), — и она, творчески переработав идею, приготвила такую умопомрачительную калью из утки, что лишь желание разнообразить блюда помешало включить ее в эту книгу.

Зато в обмен Марина Карпушенко показала мне, как готовит свои фирменные котлеты.

Основа их — утиное мясо. «Птичья тема» вообще широко представлена в меню ресторана «Гусятникоff», что делает его особенно оригинальным.

Итак, берем утку. Желательно, конечно, чтобы это была фермерская мускусная утка — у нее мясо вкуснее. Обожжем остатки перьев, отделим филе и прокрутим через мясорубку первый раз.

Нарежем несколько кусков белого хлеба без корок и замочим их в молоке. Отожмем, кинем в фарш. Туда же добавим пассерованный лук и сливочное масло. Оно должно быть холодное, прямо из морозилки. Фарш вообще должен все время оставаться охлажденным. Вобьем в него яйцо, нальем сливок, натрем мускатный орех. Посолим, добавим черный молотый перец. Его Марина Николаевна предпочитает самолично дробить толкушкой в ступе, а потом просеивать в фарш через сито.

Затем наденем перчатки и все как следует перемешаем. А когда консистенция станет примерно однородной, второй раз прокрутим через мясорубку. Когда видишь аккуратные червячки фарша, выходящие из сетки мясорубки, испытываешь чувство гордости за человека. Все подвластно его уму! И побороть неизлечимые болезни! И покорить глубины Мирового океана! И совершить путешествие к Марсу! И повернуть фарш...

Начинается его выбивание. Это известный процесс, цель которого — насыщение фарша воздухом, придание эластичности. Без сей процедуры не жди пышности от будущих котлет! «Когда мы учились,— рассказала Марина Николаевна, — нас заставляли выбивать его не менее 12 раз». Я установил свой личный стахановский рекорд и шмякнул фарш о миску 24 раза.

Приготовим леззон (яйцо взобьем с водой, солью и перцем) и нарежем хлебную соломку для панировки (батон предварительно подморозить, а потом срезать корки). Соломку чуть подсушим.

Вот тут я, известный враг всяких панировок, забастовал:

— Зачем нам в блюде лишний хлеб? Обойдемся!

Марина Николаевна спорить не стала. Просто предложила:

— А вы изжарьте одну котлету без панировки, а потом сравните вкус.

Так мы и решили сделать. Постоянно опуская руки в лед, сформовали из фарша симпатичные котлетки-лодочки, окунули их в леззон, в панировочную соломку (за исключением одной), вставили в каждую для красоты по куриной косточке и одну за другой выложили на сковородку. Жарили котлеты на смеси топленого и оливкового масла. Сверху для цвета добавили еще сливочного. Можно было бы обойтись одним топленным маслом, но тогда пришлось бы следить за температурой. А оливковое дает сразу большой жар, и панировка быстро схватывается.

Три минуты с каждой стороны, а потом котлеты переносятся на противень, покрытый пергаментом, и на 10 минут отправляются в духовку.

Надеваем на готовую котлету, как корону, папилютку и сервируем бочковым огурцом, помидорчиками черри, веточками тимьяна и соусом из красного вина.

Теперь докладываю результаты дегустации котлет с панировкой и без. Вынужден признать, что Карпушенко была права. Без панировки они получаются более... резиновые, что ли. Нет того таяния во рту, о котором я говорил в самом начале. То есть зря я засомневался в профессионализме человека, который не только утку в котлеты умеет превращать, но и судака, и кролика, и любую дичь... И хлеб сам в своем ресторане печет!

А в ближайших планах у Марины Николаевны — щучьи сосиски. Не знаю, кто как, а я уже их хочу!



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

На 8 порций

Филе утиное	1 кг
Хлеб, замоченный в молоке	70 г
Лук пассерованный	150 г
Масло сливочное мороженое	50 г
Яйцо	2 шт.
Сливки 33%	50 мл
Орех мускатный	2 г
Соль	2 г
Перец черный молотый	2 г
Масло топленое	100 г
Масло оливковое	100 мл
Масло сливочное	30 г

Панировка

Хлеб белый	1 батон
------------------	---------

Украшение

Огурцы бочковые	8 шт.
Помидорчики черри	16 шт.
Тимьян	16 веточек
Соус из красного вина	100 г

☉ Цена блюда в ресторане «Гусятникoff» — 990 рублей.

29

С памятниками по жизни

ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЕПЕЛКИ «МАДАМ БРАССАР»



Самой вкусной в жизни съеденной перепелкой я обязан ленинскому плану монументальной пропаганды. Дело в том, что, воплощая в жизнь идеи Ильича, я обожаю ставить возле ресторанов памятники.

Это страшно эффективный способ продвижения. Памятник — объект культурный, не коммерческий; на его открытие всегда съезжается толпа журналистов; пиар ресторана в таком событии никто не заподозрит... Если памятник оригинален, да еще снабжен симпатичной легендой, он моментально становится городской достопримечательностью; к нему и местные валом валят, и приезжие спешат. Обнимутся с монументом, сфоткаются на его фоне — как в ресторан потом не заглянуть? А можно сделать еще проще. Открыть памятник на улице, перед заведением, а наутро занести его внутрь. Тогда и с городскими властями ничего согласовывать не нужно, и народ сразу в ресторан попадает...

Каких только «ресторанных» памятников я не открыл! Всю страну ими заставил; Церетели обзавидуется... Памятник Абрамовичу перед красноярским рестораном James Shark Pub (месидж: Абрамович — типичный англичанин)... Памятник няне Арине Родионовне перед пивным рестораном «У Пушкина» в Омске (недаром поэт сочинил: «Выпьем, няня, где же кружка?»). А что они с няней могли выпивать из кружек? Водку? Шампанское? Нет, только пиво!... Памятник колбасе перед новокузнецким пивняком Zoltan (ну, колбаса и пиво — это как витязь и тигровая шкура)... Памятник поцелую перед кафе «Лето» в Мурманске (молодожены, велкам после ЗАГСа!)... Памятник фразе «Где-где? В Караганде!» перед карагандинским трактиром «Медведь»... (Здесь, чтобы привязать памятник к ресторану, пришлось придумать целое «обоснование» — мол, установить его решили в географическом центре города. Если же взглянуть на Караганду из космоса, то — ба! — она окажется как раз в 20 метрах от входа в трактир...)

А в новосибирском ресторане «Райский сад», где, собственно, мне и встретились самые вкусные перепела, мы вместе с его хозяйкой Людмилой Невוליной возвели памятник тосту «Горько!».

Тема взялась вот откуда.

Открытый на излете города и прош.того века. «Райский сад» давно уже пережил золотые времена, когда там трапезничали губернатор, мэр



и прочие ВИПы. К 2011 году он стал в основном банкетной площадкой. При этом имел шикарную территорию — с хорошим садом, фонтаном, водопадами, а Людмила Ивановна, дизайнер с большим художественным чутьем, создала и очень уютный интерьер.

Мы подумали, что старых гостей не вернешь и правильнее раскручивать заведение в том направлении, какое задает сама жизнь. Тем более что работать «на банкеты» проще и выгоднее, чем «на город». Значит, решили, будем позиционировать «Райский сад» как главное «свадебное» место Новосибирска. И, дабы устроить необходимую шумиху, замыслили провести там Всероссийский съезд молодоженов, а попутно открыть первый в мире (куда ж без этого?) памятник тосту «Горько!».

До сих пор вспоминаю тот праздник с теплотой. Собрали молодых людей, поженившихся в 2011 году, пригласили самые старые пары города, живущие вместе уже по пятьдесят с лишним лет. Сценарий включал дегустацию самого большого в России каравая, массовое бросание букетов невестами... Когда зазвучал первый танец молодых, местный Ободзинский запел «Эти глаза напротив» и несколько десятков пар, включая наших божьих одуванчиков, закружились в вальсе, у меня самого, старого циника, мурашки по коже побежали... Впрочем, не буду утомлять воспоминаниями — ссылок на эту акцию в Яндексе больше тысячи.

Так вот, живя в Новосибирске целую неделю, я ежедневно ел в «Райском саду» фаршированных перепелок. И подсел на них, как избиратель на «Единую Россию».

Вообще из всего многообразия домашней птицы (курица, утка, гусь, индейка, перепелка) я обычно выбираю последнюю. Курица — банальна, индейка вот-вот станет таковой, гусей вкусных я, как уже писал, не

Живя в Новосибирске целую неделю, я ежедневно ел в «Райском саду» фаршированных перепелок. И подсел на них, как избиратель на «Единую Россию».



встречал, уток вообще умеют готовить только французы да китайцы... А перепелка — то, что доктор Агапкин прописал! Нечасто ее отведаешь; не в каждом заведении она припасена... Мало кто знает — первые перепелиные фермы появились в СССР менее полувека назад, лишь в 1964 году. Раньше можно было попробовать только тех птичек, что подстрелил на охоте.

А еще я предпочитаю перепелок вот почему. Они маленькие, а чем мельче божья тварь, тем она вкуснее. Такое впечатление, что Господь на все свои создания выделил равное количество «вкусноты», и, соответственно, в меньшем объеме достигается ее большая концентрация. Потому, к примеру, вкус мелких устриц насыщеннее, чем крупных (опытные устрицееды это отлично знают), в тройной ухе весь навар идет именно от мелкой рыбешки (спросите рыбаков), маленькие яйца вкуснее больших (они от более молодых кур) и даже — недавно по телевизору рассказывали — в мелких темно-охристых морковках (весом до 150 граммов) витаминов больше, чем в здоровенных нахимиченных вяло-оранжевых корнеплодах массой под полкило.

Словом, одно дело, подобно беззубому старику, жевать ломоть куриной грудки, чей вкус обеспечивается разве что соусом, и совсем другой кайф — сидеть и неторопливо обсасывать мягкие перепелиные косточки, забираясь языком и зубами в самые заповедные уголки трогательного птичьего скелетика и отыскивая там крохотные, но оттого особо смачные кусочки ароматного мяса.

Главная опасность, существующая при приготовлении перепелов, это их пересушить. Слишком нежное у них мясо, а оттого требует особой галантности в обращении. Помню свой первый, не самый удачный, гастрономический контакт с перепелами в 1992 году. Дело было под Ялтой, в ресторане возле водопада Учан-Су. Сидели мы там с приятелем и двумя девушками, пили новосветское шампанское и ели перепелок. Птички были четырех видов — жареные на вертеле, тапака, фаршированные и копченые. Так вот, есть получилось только копченых; остальные были безбожно пересушены; жир весь вытек, мышечные волокна иссохлись... Если бы не большое количество тогда еще качественного вина и приятная компания, и вспомнить было бы нечего...

С тех пор я съел уже минимум пару перепелиных ферм. Но перепелки из «Райского сада» незабываемы, как первый гонорар и последняя любовь.

Рецепт их Людмила Ивановна взяла не из головы, нет. У нее самая большая в городе библиотека кулинарных книг — более тысячи; в одной из них она и вычитала рецепт фаршированных перепелок «Мадам Брассар», названных так в честь Элизабет Брассар, тридцать пять лет руководившей парижской кулинарной школой Le Cordon Bleu.

Готовность поделиться чужим — отличительная черта российского интеллигента. Поэтому мы надели фартуки, и...

Аккуратно извлекли из перепелок кости. Для этого сначала удалили дужку, отделили кости ног от остова, а затем просунули между грудной клеткой и мясом небольшой острый нож и отрезали от остова мясо. Людмила Ивановна сделала это в два маха ножом, а я, признаюсь, помучился...

Взяли куриную печень. В аутентичном рецепте печень должна быть гусиной, но сама мадам давно в лучшем мире; будем надеяться, она сделает послабление невымытой России... Приправили ее (печень, не Россию) солью, смесью пряностей и обжарили на сливочном масле.

Сварили в курином бульоне рис. Опять-таки в оригинальном рецепте это должен быть дикий («канадский») черный рис, который и не рис даже, а однолетний водный злак щизания. Но мы же не хотим, чтобы цена блюда на выходе улетела за пару тысяч? Так что, не менжуйся, отваривайте, как мы, обычную индику! И соединяйте с жареной печенкой.

В сотейнике развели масло (сомневаюсь, что у кого-то под рукой окажется гусиный жир) и обжарили на нем боровики. Добавили крошенный лук-шалот. Готовили, постоянно помешивая, пока лук не стал мягким, а потом всыпали мелко порубленную зелень — петрушку и базилик. Никакого укропа! Пусть наша мадам Брассар и обруссеет, но не до такой же степени!..

Соединили обе заготовки фарша — печеночно-рисовую и луково-грибную. Перемешали. И щедро плеснули портвейна — любимого напитка вышеупомянутой мадам. (Она, правда, не знала, что портвейн любит массандровский.) Охладили фарш, дав ему время «созреть».

Тушки перепелов изнутри посолили-поперчили, наполнили фаршем, закололи зубочистками. Подрумянили на сковороде, а затем переложили в лоток и отправили на 20 минут в духовку, разогретую до 200°C. Держа руку на пульсе, несколько раз поливали их истекающим жиром.

Соус, врать не буду, был приготовлен заранее. Для него сначала нужно обжарить на сливочном масле птичьи остовы — для аромата. Потом добавить в ту же емкость пассерованный шалот и винный уксус, прокипятить и, помешивая, влить портвейн. Уварить до половины, добавить куриный бульон с веточкой тимьяна и, потомив на малом огне 20 минут, процедить.

Выложили перепелок на блюдо, полили соусом, украсили петрушкой и розмарином...

Конечно, я назвал бы их не «мадам Брассар», а «мадам Брошкина», но ведь дело во вкусе, а не в названии. Вкус же такой, что, съев штук восемь, хочется любить весь мир, кричать «Горько!» и, сметая сопротивление, целовать каждого упирающегося встречного...



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Перепела..... 4 шт.

Начинка

Печень куриная (гусиная)..... 100 г

Пряность «Для курицы»..... 10 г

Масло сливочное..... 50 г

Бульон куриный..... 300 мл

Рис..... 90 г

Масло сливочное
(жир гусиный)..... 70 г

Грибы белые свежие..... 150 г

Лук-шалот..... 70 г

Зелень (петрушка, базилик)..... 30 г

Портвейн..... 50 мл

Соль, перец..... по вкусу

Соус

Масло сливочное..... 60 г

Перепелиные остовы..... 4 шт.

Лук-шалот..... 200 г

Уксус винный..... 50 мл

Портвейн..... 250 мл

Бульон куриный..... 750 мл

Веточка тимьяна..... 1 шт.

Украшение

Петрушка..... 10 г

Розмарин..... 10 г

☺ Цена блюда в ресторане «Райский сад» (Новосибирск) — **750 рублей.**

30

Седина в бороду — рис в ребро

РИЗОТТО С УТКОЙ И ЦУККИНИ

Ризотто идеально соответствовало всем каноническим требованиям к блюду — было жидковатым, но не кашей; кремово-мягким при первом контакте с нёбом, но плотным, когда я его начинал жевать.

Моя любовь к рису — поздняя, взрослая, пришедшая уже после сорока. Этакая «Зимняя вишня-3»... Именно с рисом я стал изменять некогда любимой гречке.

Любовь нечаянно нагрянула, когда, как обычно, ее никто не ждал. Дело было в Таиланде, где чуть ли не главное блюдо — «кхао-пхат», жареный рис. С овощами, яйцом, креветками, курицей... Незатейливое вроде кушанье, но я подсел на него, как другие мужчины подсаживаются на тайских девушек.

Отличие тайского риса от того, который продается у нас, в том, что он просто... вкусный. Что, в общем, неудивительно — в Таиланде любой продукт выполняет свои заявленные функции. Лекарства, продающиеся в тамошних аптеках, лечат. Отбеливающая зубная паста действительно отбеливает зубы. Шампунь против перхоти выводит перхоть. А еда, соответственно, дарит радость вкусовым рецепторам. Почему у нас так не получается — вопрос не ко мне. Но что касается риса, я узнал. В Таиланде, где собирают несколько урожаев этого злака в год, не принято продавать (и как следствие — есть) рис прошлогодний. Только свежий! Прошлогодний они, видимо, экспортируют в Россию и другие страны... Хотя, не исключено, у нас торгуют рисом даже не прошлогодним, а поза-поза-поза... Из стратегических запасов.

Рисовые полки в тайских гипермаркетах по изобилию и разноцветью напоминают сырные прилавки во французских магазинах или чайные ряды где-нибудь в Гуанчжоу. Сортов великое множество! Белый, желтый, красный, коричневый, зеленый, черный, пестрый, клейкий, рассыпчатый, жасминовый, пропаренный, с другими злаками... Цены — от 20 до 150 батов за килограмм, выбирай любой! Сегодня, возвращаясь из Таиланда, я везу с собой не экзотические фрукты или деревянных лягушек, приносящих, по поверью, в дом деньги, а килограммов 8–10 местного риса...

В последние годы я стал регулярно заказывать блюда из риса и в наших ресторанах. И тут выявилась удивительная закономерность. Оказывается, рис всему голова практически во всех кухнях, ныне популярных у отечественной публики, — а это, напомню, японская, ита-





льянская и узбекская! То есть каким-то непонятным образом «сарацинское пшено» (как его называли в древности) тихой сапой завоевало и российские симпатии... Ростовские предприниматели даже придумали гениальную ресторанный концепцию, которую без обиняков так и назвали: «Рис». У них под одной крышей естественным, «рисовым», образом объединены все востребованные нашим потребителем кулинарные направления. И, насколько я знаю, ресторанов этой сети по всему ЮФО уже под пять десятков...

Много достойных блюд из риса всплывает в памяти, когда пытаешься определить для себя самое вкусное, — слюнные железы начинают раздуваться, как у собаки Павлова... Тут и паэльля с кроликом и улитками, съеденная в, увы, почившей питерской «Хамонерии» (испанскую кухню наш народ, к сожалению, не понимает)... И ризотто с



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Утиная ножка конфи	140 г
Цукини.....	35 г
Жир утиный	15 г
Лук-шалот.....	10 г
Рис арборио.....	100 г
Вино сухое белое.....	15 мл
Бульон куриный.....	200 мл
Перец черный молотый.....	по вкусу
Сливки 35%	40 мл
Соль	3 г
Масло сливочное	15 г
Сыр пармезан.....	20 г
Вино сухое красное выпаренное.....	10 мл
Чипс из черного хлеба.....	1 шт.

лисичками из московского кафе Didu, в котором лисичек, по-моему, больше, чем самого риса... И простой с виду, но оччень вставляющий чайханский плов из внешне неприметной «Чайханы» в Набережных Челнах... И японский рис с горохом и водорослями нори, посыпанный сухой тунцовой стружкой, шевелящейся на горячем рисе, будто живые съедобные червячки, в столичном кафе «Баттерфляй»...

Но первенство я, пожалуй, отдам совершенно незабываемому ризотто с уткой и цукини из Dolce safe — того самого, где шеф-поваром трудится Сергей Тунин, автор поразившего меня в сердце и желудок супа минестроне.

Нежнее ризотто я не ел. То есть оно идеально соответствовало всем каноническим требованиям к блюду — было жидковатым, но не кашей; кремово-мягким при первом контакте с нёбом, но плотным, когда я его начинал жевать. Кусочки цукини игриво хрустели, подобно хрящикам юного поросенка; красное утиное мясо, напротив, растворялось во рту само, как яйцо в серной кислоте из давнишней рекламы.

— Откуда столько нежности в этом блюде? — спросил я Сергея. — Притом, что оно имеет явно выраженный характер и диктует едоку собственный вкус? Ты знаешь — своей шелковистой мягкостью, маскирующей вольный норов, и пикантно торчащей из тарелки ножкой (правда, утиной) твое ризотто ассоциируется у меня с красоткой, но не тупой голливудской куклой, замороженной на шопинге, а прелестницей интеллектуальной и волевой вроде чемпионки мира по шахматам Александры Костенюк!

Во как красиво я загнул! Но с поварами по-другому нельзя. Они должны видеть, что перед ними маститый писатель, а не залетный шелкопер и бумагомарака! Иначе не уважают.

— Я добавил в конце приготовления сливки, — скромно объяснил Тунин.

— Как ты мог?! — возмутился я. — Неужели ты не знаешь, что по всем правилам ризотто-мейкерства сдабривать готовое блюдо нужно сливочным маслом, а не сливками?! И потом — я не терплю сливки!

— Но ведь получилось вкусно, — резонно ответил повар. — Как эта... Костенюк.

Неопровержимее аргумента было не придумать, хотя никто из нас шахматную королеву на вкус не пробовал... А посему, не теряя ни минуты, мы приступили к символическому акту совместного приготовления волшебного ризотто... Тут же, понятное дело, набежали папарацци, забывшие, что им нужно стеречь пьяного Микки Рурка с голой Волочковой, и принялись фиксировать все этапы нашего увлекательного кулинарного приключения.

Подсмотреть, как Сергей готовит утиную ножку, им, правда, не удалось, поскольку делает он это загодя. Берет утиные окорочка, натирает их крупной морской солью, черным молотым перцем и целые сутки маринует при низкой температуре — в холодильнике. На следующий день извлекает и выкладывает в лоток для запекания. Заливает смесью растопленного утиного жира с растительным маслом (50 на 50) так, чтобы ножки оказались как бы плавающими в ней, и ставит в духовку. Температура должна быть низкой — всего от 80 до 100°C, не больше. В зависимости от утки время томления составляет от 4 до 6 часов. В результате получается полуфабрикат конфи, который можно прямо в жире заморозить и хранить если и не сколь угодно долго, то месяц как минимум.

А можно без всяких трудозатрат приобрести такую заготовку в METRO...

Мы же взяли собственно за ризотто. Защелкали затворы «Кэнопов» и «Никонов»...

Утиный окорочок разделили на две части. Верхнюю часть с косточкой оставили на украшение, с нижней же сняли кожу, удалили кость, а оставшееся мясо разобрали на мелкие ломтики. Нарезали соломкой цуккини. И отложили оба продукта в сторону.

В горячий сотейник налили растопленный утиный жир и высыпали порезанный мелкими кубиками лук-шалот. Слегка поджарили.

Всыпали туда же рис (конечно, пьемонтского крахмалистого сорта арборио!) и прожарили его до состояния стеклянной прозрачности рисинок. Рис не должен покоричневеть!.. Влили белое вино и проварили, дабы оно частично выпарилось, а частично впиталось зернами. После чего начали понемногу добавлять горячий куриный бульон. Всякий раз столько, чтобы он полностью покрывал рис.

В отличие от плова, где готовящийся рис лучше не трогать, ризотто любит постоянное тормошение. Причем ложка или лопатка для помешивания обязательно должна быть деревянной, чтобы не «разбить рис». Этому Сергея научили друзья-итальянцы, с которыми он когда-то работал в Сорренто в самом популярном тамошнем ресторане Caruso...

Наконец, с бульоном было покончено. Поперчили. И — вот он ужасный миг! — рука Тунина потянулась за сливками.

— Сереж, может, не надо? — снова захныкал я. — Может, лучше маслица?

— Да ладно! Сливки — то же масло, только менее жирное, — махнул рукой Тунин. — И потом — как там чемпионку твою зовут?

Влили, короче, сливки. Минуты 2–3 поварили, не прекращая орудовать лопаткой. Я в это время осознавал масштаб жертвы, на которую иду ради любви к рису и к шахматам... Затем сняли сотейник с огня, ввели в блюдо утиное мясо и резаные цуккини, посолили. Потом — наконец-то! — добавили каноническое сливочное масло и тертый пармезан. Деревянной ложкой выбили содержимое до более или менее однородной структуры. И на несколько минут закрыли крышкой — чтобы настоялось.

За это время разогрели оставшуюся часть окорочка в духовке...

Осталось красиво сервировать, что не проблема для двух людей с обостренным чувством Прекрасного.

В глубокую миску драгоценного фарфора выложили ризотто, полили выпаренным красным вином. Сверху, как Знамя Победы над Рейхстагом, водрузили остаток ножки с косточкой. Рядом, аки штык, вонзили тончайший ржаной чипс... Теперь хоть в Музей риса в Валенсии блюдо посылай!..

Все остальное время отгоняли от тарелки папарацци, норовивших сожрать наше произведение искусства. Нечего! Сами себе сготовят...



31

Не сибасом единым...

**КАРП, ФАРШИРОВАННЫЙ ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ,
ПАПОРОТНИКОМ И МОЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ**



Не знаю, кому как, а мне в последнее время сибас с дорадой изрядно поднадоели. Они уже стали банальными, как в свое время шпроты или, я не знаю, хек серебристый. Лежат во всех гипермаркетах якобы охлажденные, а на самом деле три раза подмороженные и столько же раз оттаявшие. И даже если они действительно охлажденные, то вкус их все равно приелся. Слишком уж нейтральный, нанотехнологично-выверенный какой-то, а порой мечтаешь о чем-то взрывном, весомом-грубом-зримом.

Турбо — дорогая (или дорогое). Акула чересчур экзотична, каждый день не поешь. Тунца наши люди готовить не умеют, превращая красную мякоть в серую подошву. Чир, нельма, муксун — рыбы славные, но где мы и где они? Осетрина? Когда я вижу рожи продавцов, торгующих ею на Ленинградском рынке, то жалю, что у нас в свободной продаже нет гранатометов.

Остается карп. Он и недорог, и вкус у него рыбный, запоминающийся, и продается часто не просто охлажденным, а живым — вон по аквариуму как шастает! Но есть беда — костистый, зараза. Невозможно большой кусок проглотить, чтобы какая-то спрятавшаяся в мякоти кость не впиалась в язык или нёбо.

И все равно я карпа люблю. Всегда вспоминаю, что он родственник Золотой рыбки, а какой мужчина не мечтает отомстить последней и за старуху, и за разбитое корыто?.. Тем более что мстить приятно, а легкий тинистый дух мяса карпа только подчеркивает его экологичность, что ли. Мол, не на гидропонике рыбка выросла — в естественной среде, почти в море!

В рейтинге съеденных мною карпов имеются свои лидеры. Пятое место занимает карп из ресторана «Сантино» подо Львовом. Симпатичное место на берегу большого озера, откуда, собственно, рыба и попадает на стол. А заказал я ее не только потому, что свежесть продукта была неоспорима, но и зная, что жареный или запеченный карп — самое драгоценное блюдо на рождественском столе в Польше, Чехии, Западной Украине. И раз такая традиция сложилась, стало быть, есть тому причины. Во время праздника же люди мечут на стол все самое вкус-



ное! Значит, надо попробовать... Карпатский карп был отменно хорош — прежде всего своей свежестью. Кстати, кости в нем хоть были, но не в криминальном количестве.

Четвертое место — у карпа в кисло-сладком соусе из полулегально-го китайского рестораника «Восточная жемчужина» в Москве. Хозяин там был китайцем и заведение сделал для своих соотечественников, трудившихся в поте раскосых лиц на Черкизоне. Повара тоже были китайцами, не знающими ни слова по-русски. Один управляющий — наш человек; взяли его только для объяснений с местными московскими чиновниками; больше он ни во что и не совался.

Так вот, принесли мне килограммового карпа, голова еще глазами хлопает и рот раскрывает, а сверху он покрыт салатным листом, на котором выложены кусочки мяса в соусе. Я спрашиваю через управляющего-переводчика: «А почему вы мясо на сырой рыбьей тушке подаете? Что за обычай такой?». А хозяин, также через управляющего, объясняет: «Вы не поняли, уважаемый. Это одна и та же рыба. Древний ки-



Мясо карпа и начинка не доминируют друг над другом; сочный озерный привкус самой рыбы успешно гасится совершенно земной соленостью тушеной капусты с папоротником и воздушной свежестью моченых кисло-сладких яблок.



тайский рецепт...». И приподнял салатный лист. А там — мама родная! — из хлопающей глазами головы голый скелет торчит. То есть местные повара так быстро разделали и приготовили несчастного карпа, что он еще и помереть как следует не успел!.. Очень впечатляющее блюдо. И я представил себе, как один древний китайский мандарин приглашал пообедать другого древнего мандарина... То-се, пятое-десятое, Конфуций — Лао Цзы, а потом выносили этого карпа, открывали крышку блюда... «Кстати, — говорил хозяин. — Хотел вас спросить, уважаемый Вань Лунь. Когда вы собираетесь отдать мне долг в сто тысяч золотых монет и вашу дочь Нефритовую Луну в жены?.. Да, и приятного аппетита!..». Небось, действовало покруче, чем голову в полыню опускать!

Да! — костей в том карпе практически не было.

Третье место оккупировал карп, фаршированный гречкой, который подают в оренбургской «Степной Пальмире». Его приготовление описано в первой книге «Самых вкусных блюд», так что не стану повторяться.

На втором месте — карп из закрывшегося уже ресторана «Собрание» под Петербургом. Очень милое место по соседству со сгоревшим «Театром водки». Именно в «Собрании», кстати, попробовав на завтрак традиционный русский открытый пирог с брусничкой, я впервые в жизни подумал: «А не такая уж она и унылая — русская кухня...». Но вернемся к карпу. Он значился в меню просто: «Карп без костей». «Такого не может быть! Вы же не китайцы», — заметил я официанту. «Да, — с достоинством ответил тот. — Мы не китайцы. Но если вы найдете в нашем карпе хоть одну косточку, ресторан заплатит вам сто долларов».

Честно говоря, я не запомнил вкуса карпа. Я копался в его мясе, как полевой хирург в груди раненого шрапнелью солдата. Как «черный» археолог в могиле фараона. Я препарировал кусочки рыбьей плоти подобно женщине, потерявшей на пляже бриллиантовую серьжку и просеивающей песок в радиусе ста метров. И, представьте, так и не нашел... Очень жалел, что не захватил пару косточек с собой, чтобы в нужное время подкинуть куда надо. Короче, только зря карпа скушал...

Но первое место я абсолютно честно отдаю карпу, фаршированному тушеной капустой, соленым папоротником и мочеными яблоками, которым меня угостили в ресторане «Жюль Верн» в Екатеринбурге. В нем было все — и абсолютное отсутствие костей (денег в этот раз за найденную кость не предлагали, так что можно было сконцентрироваться на вкусовых ощущениях), и не менее абсолютная гармония вкусов. Ни мясо карпа, ни начинка не доминировали друг над другом; сочный озерный привкус самой рыбы успешно гасился совершенно земной соленостью тушеной капусты с папоротником и воздушной свежестью моченых кисло-сладких яблок. Словно духи всех стихий объединили свои усилия, дабы создать универсальный кулинарный шедевр.

На самом деле духов олицетворяли Денис Сапегин, бренд-шеф сети ресторанов Игоря Ташкинова, и сам Ташкинов. Эти двое джентльменов, придумавших вышеописанное блюдо, сочетаются между собой, как их карп — со своим фаршем. Ташкинов — отчаянный путешественник и охотник, участник славов, ралли, трофи и прочих переходов на лыжах через все, что можно, включая Землю Королевы Мод в Антарктиде. Он отовсюду привозит кулинарные идеи, которые дарит Сапегину, и тот уже начиняет творить. У Дениса же редкое чувство продукта; гармоничность тех или иных обонятельно-вкусовых созвучий он легко просчитывает «в уме». Так он «вычислил» и своего карпа.

Приготовить его непросто, но при желании возможно. Что мы с Денисом и доказали, работая на камеру.

Сначала нужно разделать саму рыбу. Естественно, охлажденную. Врезаем брюхо, вынимаем внутренности. Потом подрежем хребет и отделим его от тушки.

— Вы, наверно, и кадык у человека голыми руками вырвать можете, — уважительно пошутил я, глядя, как тот проделывает последнюю операцию.

— Двумя пальцами, — даже не улыбнулся бренд-шеф.

А дальше начинаются заморочки. Теми самыми двумя пальцами нужно вытащить из мяса все косточки. Мы трудились над этим почти час. Несколько раз я пытался капитулировать, но Денис смотрел на меня так, что я понимал: с этим вырвателем кадыков лучше не спорить... Выпивал бокальчик белого, и поварской энтузиазм возвращался.

Наконец, с костями покончено. Замутим маринад из сока лимона, соевого соуса, пасты из базилика и оливкового масла. Обмажем кариа и отправим на полчаса в холодильник. Пробовал Денис использовать для маринада устричный соус — он делает вкус кариа более ярким, но потом пришлось отказаться: многим гостям «Жюль Верна» не нравилось, что мясо получалось сладковатым.

Переходим к начинке. Режем кубиками бекон и копченую грудинку, кольца — репчатый лук. Все вместе обжариваем в высокой кастрюле на оливковом масле. Через 5 минут добавляем туда же кислую капусту и вливаем стакан яблочного сока. Продолжаем тушить.

Через полчаса режем на кусочки соленый папоротник и моченые яблоки. Если такового нет, можно использовать обычное яблоко сорта Семеренко. И — туда же их, в капусту! На очень слабом огне тушим еще 30–40 минут. Если жидкость выкипает, добавляем в кастрюлю кипяток. Но ни в коем случае не холодную воду, иначе капуста потеряет хрусткость и станет, как сказал маэстро Сапегин, «беспонтовой». Непосредственно перед снятием с огня капнем меда и перемешаем. Кишеть меду нельзя — при высокой температуре он может выделять канцерогены.

Фаршируем карпа получившейся начинкой, вкладываем внутрь веточку розмарина (карп — редкая рыба, «любящая» эту в общем-то мясную приправу), прокалываем деревянной спицей, чтобы все сооружение не развалилось, поливаем оливковым маслом и отправляем жариться на решетку раскаленного мангала. Обжариваем с каждой стороны 2–3 минуты, затем обортываем фольгой и возвращаем на мангал.

Минут через 20 достаем и украшаем мочеными яблоками, стеблями папоротника и брусничкой. Подаем с соусом с поэтичным названием «Хреновина» (помидор без кожицы, тертый хрен, соль и чеснок взбить в блендере).

Это пошаговый рецепт. В повседневной жизни работу можно оптимизировать. Начать с фарша и, пока капуста тушится, вынимать из карпа кости. Времени тогда уйдет в два раза меньше.

...После такого кариа ни один сибас, уж простите, в рот не заплывет.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Карп свежий	1 шт.
Сок лимона	50 мл
Соус соевый	50 мл
Паста из базилика и оливкового масла	20 г
Перец белый молотый, перец черный молотый, масло растительное	по вкусу

Начинка

Бекон	50 г
Грудинка копченая	100 г
Лук репчатый	150 г
Капуста квашеная	500 г
Сок яблочный	200 мл
Папоротник соленый	100 г
Яблоки моченые (антоновка) ...	2 шт.
Масло, соль, перец	по вкусу
Мед	по вкусу



32-33

Соус планетарного масштаба

КОКИЛЬ ИЗ СУДАКА И РАВИОЛИ С ФУА-ГРА И ГРИБАМИ

Удивительное дело: отправляешь в рот кусочек рыбы — и филинско-лобачевский соус делает «рыбный» вкус судака еще более глубоким.

Президент Национальной гильдии шеф-поваров, член Итальянской федерации поваров, член Французской национальной гастрономической академии и прочая, прочая, прочая, Александр Филин рассказывал о случае, произошедшем с ним в бытность его поваром в советском посольстве в Голландии. Тогдашний наш посол Александр Романов был страстным охотником. И коллеги его, другие послы, тоже. И вот однажды болгарский посол прислал Романову добытого зайца (уважали тогда нашего брата, время было не чета нынешнему!)... Тот переправил его на кухню Филину. Последний приготовил зайца по всем правилам, как его учили в советских техникумах общественного питания, — с лучком, морковкой, кореньями, в горчицно-сметанном соусе...

— Романов меня потом чуть не убил, — вспоминает Александр Николаевич. — Он кричал: «Ты испортил зайца!.. Это же дичь, заяц должен пахнуть дичью, а не сметаной с горчицей!..». С тех пор я и понял, как важно сохранять в блюде вкус самого продукта. И стараюсь никогда не злоупотреблять соусами.

Соусы — это вообще весьма неоднозначное кулинарное изобретение. Создаются они, конечно, с целью гармоничного дополнения вкуса главного продукта, но вместо этого могут совершенно его задавить. К последним, скажем, относится люто невидимый мной майонез. Естественно, не рукодельный, а продаваемый в супермаркетах, которым что ни заправишь, во рту останется всепобеждающий привкус мыла, а в мозгу — картинка дымящих труб масложирового комбината... Или «звезда фастфуда» и любимец населения Соединенных Штатов от Аляски до Флориды — кетчуп, с которым американцы едят все, начиная с яичницы и заканчивая мороженым. Говорят, президента Никсона однажды спросили, отчего он так хорошо выглядит, и тот ответил: «Ем по утрам творог». «Такую гадость?», — удивился журналист. «Так ведь с кетчупом», — пояснил Никсон...

А ведь еще знаменитый французский гурман и кулинар Жан-Ансельм Брийя-Саварен в своей «Физиологии вкуса», изданной скоро





как двести лет назад, писал: «В соусе, равно как и в маринаде, следует попадать в цель. Один и тот же инструмент звучит по-разному, в зависимости от места выполнения; скрипка пристойна и на балу, и в вертепе, но разные у них голоса!...». Но что многим нынешним поварам гастрономы эпохи Реставрации! Они сами себе и бриши, и саварены...

Вернусь, однако, к Александру Филину. Вместе со своим внуком, тоже шеф-поваром Сергеем Лобачевым он недавно придумал соус, по случаю создания которого как никогда уместным будет вспомнить еще один афоризм старика Жана-Ансельма: «Изобретение нового блюда важнее для счастья человечества, нежели открытие новой планеты». Потому что соусу этому, не затмевающему, а напротив — подчеркивающему вкус основного продукта (причем практически любого), я уверен, суждено стать культовым в новой кулинарии. Как когда-то стали культовыми демиглас, бешамель или айоли. И соглашусь со своим старшим французским товарищем: вкусив блюда под филинско-лобачевским соусом, уже совершенно не переживаешь из-за того, что человечество перестало считать Плутон планетой и определяет его теперь как «транснептуновый объект из пояса Койпера»...

У нового соуса несколько достоинств. Во-первых, за счет использования сливок он очень мягкий. Во-вторых, взбивание в пену снижает жирность и придает ему не свойственную традиционным сливочным соусам воздушность. В-третьих, союз грибного аромата с легкой кислоткой, доставшейся в наследство от выпарившегося белого вина, и намек на остроту (дар лука-шалота) позволяет сочетать его с самыми разными блюдами. От кушаний русской кухни до вполне себе средиземноморских яств.

И Филин с Лобачевым продемонстрировали, как это можно делать, приготовив со своим соусом два абсолютно не похожих блюда из нового меню гастрономического ателье «Груша».

Но сначала — тот самый Мюнхгаузен. В смысле соус.

Нарежем крупно белые грибы и шампиньоны. Нарубим лук-шалот. Бросим в раскаленный сотейник с минимумом масла. («Грибы дадут

ПЕНА ГРИБНАЯ

На 2 блюда

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Грибы белые.....	3 шт.
Шампиньоны.....	4 шт.
Лук-шалот.....	3 шт.
Масло оливковое.....	20 мл
Вино сухое белое.....	50 мл
Бульон овощной.....	50 мл
Сливки 33%.....	300 мл
Пудра грибная.....	по вкусу





пагар, который потом даст навар», — пояснили дед с внуком. Я сделал вид, что понял...) Через минуту добавим оливкового масла уже побольше. Обжарим минут 5, а затем по очереди, с промежутками в 3 минуты, вольем несколько жидкостей: а) белое вино, б) овощной бульон и в) сливки. И — ключевой момент! — всыплем щепотку грибной пудры. Ее Сергей делает, пробивая сухие белые грибы в кофемолке. С пудрой важно не переборщить, иначе грибной дух станет доминирующим, а мы, напомним, готовим скрипку к балу, а не вертепу...

Поварим минут 10, а затем снимем с огня и дадим настояться под крышкой и остыть. Потом процедим (грибы с луком можно впоследствии утилизировать в фарш) и взобьем блендером в нежно-кремовую воздушную пену. Она-то и есть конечная цель всех наших манипуляций, плод многомесячных экспериментов и дегустаций. Новый универсальный соус, благородно оттеняющий все нюансы вкуса заглавных продуктов. Этакий серый кардинал, которому без разницы, какому королю служить.

А теперь про двух «королей». Первый — типично русское блюдо, рецепт которого Александр Филин нашел в одной из старых поваренных книг. В исходном варианте оно именовалось «кокилем из рыбы от моряка с волжского парохода»: так что Филин, уважая аутентичность, рекомендует готовить его в большой кокотнице.

Опытными, как у хирурга Склифосовского, руками он очистил полторакилограммового черного судака от чешуи, выпотрошил, отделил голову, хвост и плавники; двумя изящными взмахами ножа срезал филе... Честно говоря, мы с Сергеем были даже рады, что маэстро избавил нас от кропотливой разделки рыбы... А чтобы Филин, не дай бог, не передумал и не повесил эту маету на нас, мы все время с повышенно-льстивой подобострастностью восклицали: «Ах, как у вас ловко получается, Сан-Николаич!.. Да вы просто Паганини своего дела, Сан-Николаич!..».

Зато дальнейшие труды мы приняли на себя. Пошинковали кольцами лук-порей, потом взъерошили его и, капнув на дно кокотницы оливковое масло, быстро обжарили. В коше приготовления для колера добавили кусочек сливочного масла.





Туда же налили белого вина, слегка потопили в нем жареный порей и выложили на него порционный кусок рыбного филе с кожей.

На отдельной сковороде на смеси оливкового и сливочного масла слегка обжарили нарезанные четвертинками помидорчики черри и тонкими продольными ломтиками — белые грибы.

А потом аккуратно возложили их на судака. Посолили, поперчили, прикрыли кокотницу крышкой и припустили блюдо на малом огне.

Открыв через 15 минут, украсили проростками бобовых и фирменным пенным соусом.

...Второй «король» — блюдо из более южных широт и западных долгот — рисовые равиоли из фуа-гра с грибами и карамелизованной грушей.

Нашипикивав лесные грибы и лук-шалот, обжарили их в сотейнике на оливковом масле. Добавили соль, перец, белое вино, грибную пудру, сливки... Пока мы с Сергеем трудились, Филин то и дело подходил к сотейнику, ревниво принюхивался, пробовал... В конце вроде

КОКИЛЬ ИЗ СУДАКА

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Судак.....	200 г
Лук-порей	250 г
Масло оливковое.....	30 мл
Масло сливочное	100 г
Вино сухое белое.....	100 мл
Помидоры черри	2 шт.
Грибы белые	2 шт.
Соль, перец.....	по вкусу
Проростки бобовых	5 г
Пена грибная	10 г



РАВИОЛИ С ФУА-ГРА И ГРИБАМИ

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Фарш

Грибы белые.....	2 шт.
Лук-шалот.....	100 г
Масло оливковое.....	20 мл
Соль, перец.....	5 г
Вино сухое белое.....	50 мл
Грибы белые сухие.....	20 г
Сливки 33%.....	200 мл

Фуа-гра.....	75 г
Тесто гедзе.....	10 шт.
Яйцо.....	1 шт.
Петрушка.....	10 г
Груша.....	1 шт.
Масло оливковое.....	20 мл
Мед.....	20 г
Коньяк.....	15 мл
Соль.....	2 г
Перец.....	1 г
Пена грибная.....	10 г

Украшение

Утка копченая.....	15 г
Лук-сибулет.....	1 г
Горох.....	3 г
Базилик зеленый.....	1 г



удовлетворенно хмыкнул, что стало для нас сигналом — грибной фарш готов. Сняли с огня, остудили.

Порезали кубиками (граммов по 20) размороженную утиную печень.

Разложили на доске пластинки рисового теста гедзе. Вооружившись кисточкой, промазали их по краям яйцом, иначе половинки не слипнутся. Выложили начинку: нижний слой — грибы, верхний — фуа-гра. Каждый кусочек печени увенчали листиком петрушки.

— А почему не тимьяном? — проявил я знание модных в нынешнем сезоне кулинарных трендов.

— Тимьян в отличие от петрушки не сглаживает жирность печени, — объяснили представители поварской династии Филиных — Лобачевых, — к тому же он слишком агрессивный для фуа-гра.

Александр Николаевич собственноручно накрыл каждую ravioliку второй пластинкой теста, а Сергей обжал их со всех сторон руками (чтобы вышел воздух) и обрезал формочкой края, превратив из квадратных в круглые... Поставили ravioli в холодильник подморозиться, дабы фуа-гра не расплзлась, а сами обратились к груше.

Очистили большую азербайджанскую грушу и специальной формочкой, папоминающей наперсток, вырезали из нее несколько бочонков. Обжарили их в течение 10 секунд на раскаленном оливковом масле, потом добавили мед для карамелизации и, как положено в благородных домах Портофино и Коста-Смеральды, плеснули коньяк, дабы устроить маленький фламбе-фейерверк. Ну и посолили-поперчили слегка.

Отварили ravioli в кипятке. Время — 4 минуты, не больше!

Осталось создать красоту в тарелке. На дно выложили ravioli. Каждую украсили бочонком груши. Их в свою очередь увенчали ломтиками копченой утки. Рассыпали в художественном беспорядке ростки сибулета, гороха, базилика. И водрузили сверху корону из того самого соуса...

...Удивительное дело: отправляешь в рот кусочек рыбы — и филинско-лобачевский соус делает «рыбный» вкус судака еще более глубо-



ким. Жусь пежнейшую фуа-гра — и печень проявляет скрывавшийся в ней сливочно-ореховый вкус, хотя в самом соусе нет ни намека на орех. Даже в малиновом чизкейке, думаю, он ухитрится подчеркнуть его ягодность!..

Словом, он как соболя шуба — и блондинке к лицу, и брюнетке, и рыжей. Стоит надеть — и на каждую свой олигарх найдется...

🔥 Цена первого блюда в гастрономическом ателье «Груша» — **450 рублей**, второго — **590 рублей**.

34

Повесть о настоящем рестораторе

РАГУ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С ОСЬМИНОГОМ



Эту главу я сначала назвал «О бедном Таранове замолвите слово», но потом с ужасом обнаружил, что похожее название уже есть в первой части книги. Заголовок пришлось менять, но от идеи рассказать о своем друге Вячеславе Таранове я не отказался. Потому что страна должна знать своих героев! А Слава Таранов — истинный герой нашего ресторанного времени. И вдобавок не такой уж и бедный. Скорее даже богатый, особенно в духовном смысле.

Он начинал в далекие 1990-е годы в системе «Росинтер» в качестве бармена. Потом стремительно рос, поработал на разных позициях, сменил много мест. Стал управляющим — сначала столичного ресторана «Годунов», а потом ресторанного комплекса целого горнолыжного курорта «Волен». На том этапе мы с ним и познакомились. А сегодня он уже сам хозяин — совладелец трех ресторанов оригинальной концепции «Хоум Бар». Когда эта книга выйдет в свет, собственных тарановских ресторанов будет уже четыре.

Главный рестораторский талант Таранова — в умении работать для публики. Он не грезит о гламурной элите, как многие его коллеги; он работает для тех людей, которые рядом. Возьмем концепцию «Хоум Баров». В Москве уже открывались рестораны, эксплуатировавшие тему домашнего, квартирного уюта, — «МариВанна», «Покровские ворота», «Квартира 44»... Но все они были одиночные, расположенные в центре и, что называется, концентральные. Рассчитанные на то, чтобы познавший разные изыски посетитель поехал туда специально и долго восхищался, как там уютно. А Таранов свои «домашние» рестораны построил для простых людей. Они находятся, как говорится, у Муньки в заднице — в спальных районах Текстильщика, Бибирево, Коньково... Все громадные — каждый больше, чем три вышеупомянутых столпа «квартирной еды», вместе взятых... И оформлены так, что там «как дома» ощущает себя обычный житель бедных московских окраин, а не интуиций разнообразия тусовщик.

Старые холодильники, чемоданы, велосипеды, коньки, висающие на стенах, радиолы, книжные шкафы с книжками, миллион старых фото-



графий, глобусы, кубки за победу в соревнованиях — весь этот хлам действительно забивает скромные «двушки» и «трешки» бибиревско-коньковских обитателей. У них так же, как в заведениях Таранова, на диванах не подушки модные раскиданы, а большие плюшевые игрушки. Мне эти игрушки просто вставили. И вправду — куда их девать в доме? А Слава им такое применение нашел!.. Причем что показательно: только половину своего антуража Таранов закупает на барахолках. Остальное сами гости несут. Потому и становится для них расположенный рядом с домом «Хоум Бар» по-настоящему родным местом.

И как результат. Возле станций метро «Бибирево» или «Коньково» десятки сетевых ресторанов. Сила их брендов, казалось бы, должна задавить на корню все прочие заведения. А «Хоум Барам» хоть бы хны! Потому что своим звериным рестораторским чутьем Таранов одним из первых понял всю трендовость понятия «домашний уют» в нынешнем обществе. И реализовал ее в общепите, вдобавок поставив на поток.

А еще мне Таранов нравится тем, что живет одной жизнью со своим персоналом. Есть вышедшие из ресторанных низов хозяева, которые как поднимутся на чуть-чуть, так и корону нацепляют; официанты у них — тупое быдло, бармены и повара — жулье голимое. То, что позавчера они вместе с ними гоняли в футбол и пили пиво в подсобке, уже не помнят... Таранов другой, он не забыл себя и умеет выстраивать отношения в коллективе. Да, фиксированную зарплату у него люди не получают — только проценты. «А за что я человеку должен платить, если он продаж не делает? — не понимает Слава. — Не за то же ведь, что он у барной стойки весь день простоял и в носу ковырялся. Его работа — продавать еду». Зато процент с продаж у него большой и никаких



Цветовая гамма этого блюда — как на картинах Веласкеса. Вкусовая палитра — будто идешь по рынку и пробуешь все у всех одновременно.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

На 4 порции

Осьминог	0,5 кг
Чечевица	300 г
Лук репчатый	100 г
Морковь	100 г
Бекон	100 г
Помидоры свежие	100 г
Помидоры вяленые	50 г
Чеснок	20 г
Паприка сладкая	5 г
Листья салата	50 г
Соль	
Масло оливковое	
Перец черный молотый	2 г
Соус	
Сок лайма	10 мл
Масло оливковое	10 мл
Мед	10 г

штрафов. «Разве можно без штрафов?» — удивляюсь я. «Если человек накосячил, значит, я сам ему неправильно объяснил, что так делать нельзя», — считает Таранов.

Стал уже легендой, к примеру, случай, как в бытность управляющим «Годунова» Слава перевоспитал одного постоянно опаздывавшего официанта. Однажды во время выплаты зарплаты ему недодали 200 рублей. Тот — возмущаться, а Таранов ему: «На эти деньги мы тебе будильник купили, вот — держи! И больше не опаздывай». А он продолжает! Тогда в следующую выплату ему недодают 500 рублей, а вместо них дарят большие каминные часы. Коллеги уже ржут над ним, но он все опаздывает... И вот очередная выплата. Недодают 1000 рублей, зато ташат здоровенные напольные часы с кукушкой: «Смотри! Они аж больше тыщи стоят! Вот гарантия пожизненная! Вот тебе машина, чтобы до дома часы довезла! Только не опаздывай, друг ты наш любезный!..». И перестал товарищ опаздывать, перевоспитался.

Таранов удивителен и как человек. Обычно, заработав деньги, люди бронзовеют. Чувствуют свою значимость, необходимость поддерживать имидж крутого бизнесмена. А Слава в составе группы «Волонтеры — в защиту детей-сирот» гоняет на своем «Лексусе» по областным детским домам, развозит игрушки, фотографирует детей для последующих усыновлений, лично торгует на благотворительных ярмарках в пользу брошенных малышей... Будто других дел у него нет.

И еще Таранов не стыдится везде и всему учиться. Фотографировать — у лучшего в России «гастрономического» фотографа Юрия Лукина, главного иллюстратора этой книги... Продвижению — понятно у кого, не будем упоминать великое имя все... Кухонным премудростям — у своего друга, знаменитого шеф-повара Сергея Ерошенко (о нем я много писал в первой книге «Самых вкусных блюд»).

Одно из этих блюд, подаренных Таранову Сергеем и съеденных мною у него в ресторане, и свело меня с ума. Врать не буду — не исключено, что, не попробуй его, я попытался бы найти еще что-то интересное в меню «Хоум Бара». Но на самом деле там все рассчитано на публику обычную, с незатейливым вкусом, привыкшую к оливье, голубцам, шашлыку и хреновухе, и я даже сомневаюсь, что влюбившее меня в себя рагу из чечевицы с осьминогом станет там когда-нибудь хитом продаж. Но! Оно было и впрямь великолепно. Ибо совмещало полезность исходных продуктов и правильность их сочетания с таким глубоким вкусом, что рука сама тянулась к бумажнику за чаевыми — только непонятно было, кому их давать.

Договориться со Славой о перепродаже мне ерошенковского рагу в обмен на панегирик о нем, Таранове, было элементарно, тем более что оба мы ничуть не поступались совестью.

И вот мы уже стоим на кухне «Хоум Бара».

Начали с осьминога. Поместили его целиком в холодную воду и поставили на плиту. Варили минут сорок, затем дали остыть. Наш осьминог был хороший (куплен у надежного производителя), и мы бросили его на лед. А если бы купили непонятно у кого, то такого лучше остужать в своей воде. Итальянцы, чтобы сделать его мягче, бросают в воду винные пробки. Впрочем, все хитрости работы с осьминогом я рассказал в первой книге; не хочу повторяться.

Теперь рагу. Сухую чечевицу (лучше брать красную или желтую) замочили в холодной воде. В это время нарезали мелкими кубиками



(в половину чечевичного зернышка) лук, морковь, бекон, помидор (с последнего не забыли снять кожицу), порубили чеснок. Кстати, все остатки овощей смело кидайте не в «гарбич», а в кастрюлю с варящимся осьминогом. Вкуснее будет!

Взяли широкую емкость с низким бортом. Как следует раскалили и налили оливковое масло. Выложили по очереди нарезанные бекон, лук, морковь, чеснок и жарили, постоянно помешивая, минут 5. Припудрили сладкой паприкой и ввели помидор.

Слили с чечевицы воду и высыпали ее в kloкочущее и пахнущее десятком ароматов жарено. Сразу добавили овощной бульон и тушили на слабом огне без крышки. Стоило жидкости выпариться, добавляли бульон. Сегодня чечевица продается хорошая и разварилась минут за 15, при этом сохранив форму зерен и легкую «аль-дентность». За 5 минут до готовности добавили вяленый помидор. Выложили рагу на широкое блюдо с низким бортиком.

С отварного осьминога сняли пленки, нарезали его тонкими ломтиками и подрумянили на раскаленном оливковом масле. Разместили поверх чечевичного рагу.

Сверху блюдо не возбраняется украсить художественно порванными листьями салата (какой есть) и полить соусом. Последний в отличие от салата эксклюзивный — готовится из взбитой смеси сока лайма, оливкового масла и меда.

Цветовая гамма этого блюда — как на картинах Веласкеса. Вкусовая палитра — будто идешь по рынку и пробуешь все у всех одновременно. А еще его удивительно приятно жевать! На зубах хрустят и поджаренный осьминог, и слегка недотушенная чечевица. Работает челюстями — и, как говорят украинцы (правда, по другому поводу), «маешь вещь»!



 Цена блюда в ресторанах «Хоум Бар» (Москва) — **620 рублей**.

35

Из Таиланда с любовью

КАЛЬМАР, ФАРШИРОВАННЫЙ СВИНИНОЙ



Кальмары, фаршированные свиной, — феерия, ураган и бомба в одной тарелке. Редкое блюдо, которое я прихожу куда-то есть за свои деньги, если такая рекомендация что-то скажет...

Я много раз признавался в своей любви к Таиланду, в том числе и в этой книге. В Таиланде хочется жить и умереть. Причем умереть придется нескоро, не надейтесь: продолжительность жизни в стране — одна из самых больших в мире.

Сегодня в Таиланде обосновалось множество русских. Среди них и добрый мой приятель ресторатор Юрий Епишкин... Вообще-то основных причин, по которым наши соотечественники остаются в королевстве Рамы IX, три. Первая («английская») — неприятности с Уголовным кодексом. Не то чтобы тайские власти не выдают обвиняемых, как англичане, — нет, выдают; просто тут их почему-то никто и не ищет... Причина вторая («советская») — свинцовые мерзости жизни на родине. А здесь море, солнце, фрукты, массаж, тотальная дешевизна и очень доброжелательное население... И, наконец, третья, чисто «русская», — с бодуна. Проснулся с утра — ёксель-моксель! Надо бы полечиться... Пиво, ром, снова пиво, снова ром — ну и тормознул лет на восемь...

Юра Епишкин остался в Таиланде по любви. Да-да! Как ни странно это звучит в отношении брутального брюнета с донжуановскими замашками, залетевшего на юга — мир посмотреть, себя показать... Апи-сара была молода, красива и в отличие от танцовщиц из гоу-гоу баров интеллигентна. Как говорят у нас в России — из хорошей семьи. Молния промелькнула, ангелы на небесах вострубили, птички, прячущиеся в Паттайе в кронах деревьев с узкими жесткими листьями и большими белыми цветками, вспомнили, что в прошлой жизни работали музыкантами в оркестре Мендельсона... Заехав еще разок в родной Павлов Посад, Юра собрал вещички и отбыл на ПМЖ в Тай.

Два года назад Епишкин открыл в Паттайе ресторан «Волна». (Я описал одно из тамошних блюд — котлеты из акулы с беконом — в первой книге.) И помню, как сидели мы с Юрием в пустом зале только что открывшегося ресторана, и я, честно говоря, очень хозяину сочувствовал. Еда была хоть и достойная, но прайс по сравнению с нормальными тайскими забегаловками такой, что можно было рассчитывать только на безумных руссо-туристо, которые привыкли еще и не к таким ценам... Но их-то как раз сюда заманить было проблематично — расположена «Волна» на отшибе, вдали от бурлящих Волкинг-Стрит и Бич-роуд; пешеходного трафика — ноль... А Юра мечтал: «Я заведу



караоке!.. Я привезу артистов из Москвы!.. Я устраю постоянные тусовки!..». «Ну-ну», — с фальшивым оптимизмом соглашался я, поглощая упомянутые котлеты...

И вот отшумели два сезона дождей. Я снова попал в «Волну» и не узнал ее. Повсюду сидели сытые и веселые компании из 4–6 человек. Где-то в центре кипел банкет столов эдак на сорок. Люди рвали друг у друга микрофон караоке, чтобы исполнить очередного Стаса Михайлова. Парочками подходили симпатичные девушки... Мы с приятелем подсели к двоим; слово за слово, вы откуда, где остановились?.. Оказалось, одна из Питера, другая из Хабаровска. Живут в отеле на другом конце Паттайи. А в «Волну» приехали, потому что слышали, что тут всегда весело и много достойных мужчин (мы самодовольно переглянулись)... То есть за полтора года ресторан стал знаменитым среди российской публики шалманом, куда тянутся все, кто хочет «правильно» отдохнуть...

А через пару дней здесь прошел Первый международный чемпионат Паттайи по караоке, и публики собралось столько, что народ не висел на люстрах только потому, что люстр в ресторане нет — он на свежем воздухе...

Но слава «Волна» не только тусовками. Дело еще и в еде. Обычно паттайские рестораны, которые держат выходцы из России, — это борщ-сельмени-шашлык-чбурски. Особым шиком почему-то считается селедка под «шубой», тьфу на нее! Но в нашем случае не забывайте об Аписаре. Она оказалась тайкой патриотичной, даром что из хорошей семьи. У таких, как говорится, собственная гордость. Но вводить



двойное меню — русское и тайское — показалось банальным. Захотелось чего-то авторского. На пересечении двух культур и при искрящем столкновении амбиций двух харизматичных людей и родилось в «Волне» немало оригинальных блюд.

Мой нынешний здешний фаворит — кальмар, фаршированный свиной. Я много где ел фаршированных кальмаров, но такого мощного не припомню. На Кипре закусывал кальмаром, фаршированным овощами, — очень свежо. В одесской La Verand'e поглощал кальмаров, фаршированных фенхелем, изюмом, вялеными помидорами и своими собственными щупальцами, — супер! Безумно вкусных головоногих готовит московский француз Лилиан Тьерюль, периодически мигрирующий из ресторана в ресторан и в каждом новом возрождающий своих беспримерных кальмаров, фаршированных творогом и прованскими травами. Птица Феникс, скажу я вам, это, а не кальмар!

Но кальмары, фаршированные свиной, — вообще феерия, ураган и бомба в одной тарелке. Редкое блюдо, которое я прихожу куда-то есть за свои деньги, если такая рекомендация что-то скажет... Кушанье из серии «две стихии»; «Земля и Море», как, наверное, обозвали бы его китайцы.

А возникло оно так.

Аписара — дитя страны, где человеку прожить день без даров моря, что ганшнику без полосатой палочки. Хоть кальмара, хоть креветку, хоть краба какого-нибудь, но слонать надо. Без этого улыбка у тайца не такая широкая... А Епишкин, как нормальный русский человек, имеет тягу к рубленому мясу. Это, кстати, общая российская тенденция. Даже «котлета» во всем мире — кусок мяса на косточке и только у нас — жареный фарш. Русофобы утверждают, что причиной тому плохое качество отечественного мяса, которое в фарше легче спрятать, но тишун им на язык; сами-то, небось, сало русское едят!.. Скорее всего, позволю себе экстраполяцию, все дело в натуре нашего соотечественника. Не воспринимает народ наш ничего целиком и сразу; все ему нужно пережевать и в рот, как птенцу пеликана, положить... И вот — то ему Петр Первый свои реформы пережевывает, то Ленин — марксизм, то Ельцин — ценности западной демократии...

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Кальмар очищенный	135 г
Начинка	175 г

Начинка

Фарш свиной	200 г
Лук репчатый	30 г
Морковь	30 г
Корень имбиря	10 г
Грибы шиитаке	40 г
Яйцо	1 шт.
Соус соевый	10 мл
Соль	2 г
Перец	2 г
Масло кунжутное	5 г

Соус

Бульон рыбный (даси)	100 мл
Соус чили сладкий	15 г
Саке	15 мл
Соус устричный	10 мл
Крахмал	5 г

Украшение

Лимон	30 г
Зелень (петрушка, лук)	10 г
Перец чили	по вкусу
Кунжут белый	5 г

Но вернемся к кулинарии. В итоге компромисса между пищевыми векторами двух культур и родился упомянутый кальмар, фаршированный свиной. Тайская сторона в качестве бонуса получила возможность облагородить пороссячий фарш любимым всем Индокитаем имбирем и сконструировать сопутствующий блюду соус.

Называть получившееся блюдо шедевром я не стану только потому, что вообще боюсь использовать громкие слова типа «шедевр», «любовь» или «суверенная демократия». Но в нем есть все, что делает кушанье претендентом на это высокое звание, — вид, вкус, аромат и то, что я именовать бы стилистической отточенностью. По своему глубинному минимализму (а готовится русско-тайский кальмар элементарно) он мне напоминает стихотворение Ахматовой «Сероглазый король», где всего-то четырнадцать строк и рифмы примитивнее некуда, а вставляет до слез, ведь в строчках этих сразу пять человеческих судеб прописано!.. Вот и тут — все вроде просто, а ешь — и аж мурашки по спине ползают.

Про «элементарно» я не соврал.

Мы с Юрой не стали прокручивать свинину через его мясорубку эпохи короля Рамы II — просто взяли обычной свиной фарш. И улучшили его.

Мелко-мелко порубили репчатый лук — и в миску с фаршем.

Прямо туда же натерли полморковки и корень имбиря.

Порубили, скаламбурю, в капусту грибы шиитаке, предварительно отделив шляпки от ножек. Ножки — в «гарбич», остальное — в фарш.

Отделили желток от белка. Желтком сразу же заправили фарш. Перемешали. А белок сначала взбили в пену и только потом приплюсовали к общей массе. Этот технический прием, чтобы фарш не стал резиновым, и без меня все знают.


Добавили соевый соус, немного соли с перцем, кунжутное масло. Перемешали, отбили, представляя себя чемпионами по муай-таю, а фарш — японским оккупантом времен Второй мировой, и отправили дозревать в холодильник.

Сняли пленки с тушки кальмаров. Единственная нудная процедура во всем рецепте, но без нее никуда. Кальмары в Паттайе обычно свежие, но можно брать и мороженных.

Начинили тушки дозревшим фаршем. Закололи зубочистками и на 15 минут — в пароварку. А за это время сообразили соус. Размочили в воде стружку тунца (можно было просто взять рыбный бульон) и выплеснули на сковороду. Как вскипело и стружка стала расходиться, добавили поочередно сладкий соус чили, саке, устричный соус и буквально граммулечку предварительно растворенного в воде крахмала.

Все! Вытащили кальмаров, нарезали ломтиками, осторожно, как новорожденных, перенесли на тарелку. Залили соусом, украсили лимоном, рубленой зеленью и острым перчиком. Присыпали кунжутом.

Наслаждайтесь! Особенное удовольствие — смаковать это блюдо за столиком с видом на Сиамский залив. Что сделать совсем несложно — визы россиянам по прилете в Таиланд вообще не нужны. Если же возникнет желание остаться здесь надолго (а оно, как правило, появляется у всех вменяемых людей), зайдите в «Волну», Епишкин все организует...

 Цена блюда в ресторане-клубе «Волна» (Паттайя) — **195 батов**.



ДЕСЕРТЫ

Лукас — мастер своего дела; к тому же торт не для кого-нибудь, а для Глэдис, что предполагает несколько уровней слоеного теста... между которыми помещаются изысканные конфитюры, чешуйки венесуэльского миндаля, тертый кокосовый орех, даже и не тертый, а размолотый в обсидиановой ступке до атомного распада...

Хулио Кортасар.
«Некто Лукас»

— Карамель! Что ты понимаешь в карамели? Ты хоть раз ее ела?


— Не то чтобы... — сказала кормилица. — Но я была однажды в большой гостинице Сент-Оноре и видела, как ее готовят из жженого сахара и сливок. Это пахло так вкусно, что век не забуду.

Патрик Зюскинд.
«Парфюмер»

36

Если не замылен взгляд...

АНТРЕ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА

 Приготовить это удивительное антре, у которого и названия нет, сможет даже ученик начальных классов, причем троечник.



Вот есть у нас гонщик «Формулы-1» и есть водитель-дальнобойщик. Оба крутят баранку и ездят на колесных агрегатах. Но дальнобойщик вряд ли справится с болидом, а Шумахер черта с два проведет фуру от Москвы до Хабаровска, не съехав в кювет.

То же самое с поваром и кондитером. Вроде оба работают с продуктами, но специализация разная. И повар никогда не испечет такой торт, какой делает кондитер, а тот в свою очередь не сварит суп, за который повара будут носить на руках. Недаром людей три года учат по совершенно разным программам.

У Владимира Мухина, нового шефа ресторана White Rabbit, долго не было шеф-кондитера. А в ресторан ходит публика с претензией, ее замороженным чизкейком не накормишь. И стал Владимир потихоньку конструировать разные сладости. Но получалось у него все как-то не по-кондитерски — без слобы, сахара, меда, сливок... Ему и десертами-то свои творения называть было неудобно. Стал он просто предлагать их гостям как антре — некую перебивку между горячими блюдами и десертами, оставшимися от старого кондитера.

И тут вдруг выяснилось, что эти мухинские антре, которые он и готовит-то всего за три минуты, просто сочетая в маленькой розетке несколько продуктов с разными вкусами, стали поглощаться гостями куда охотнее, чем все мильфен и пралине. Сказался свежий, незамыленный, чисто поварской взгляд на блюдо, которым должна завершаться трапеза.

Я сам удивился, когда Владимир принес мне маленькую баночку с крышкой, похожую на те, в каких родители носят в поликлинику детские анализы. Из нее, однако, чудесно пахло; а само содержимое имело веселую расцветку флага Республики Суринам — красно-бело-зеленую с желтой пумпочкой. Когда же я зачерпнул десертной ложечкой разноцветную массу и отправил в рот, лицо мое (как, впрочем, наверное, и лица всех, кто сие творение пробовал) стало отражать смену ощущений, захлестнувших язык, небо, губы, щеки... То есть сначала было душисто-сладко, потом откуда-то проявилась мягкая горчинка, потом повеяло огородом, а в финале во рту начало холодеть и защипало, будто я приложил к языку 9-вольтовую батарейку.

Приготовить это удивительное антре, у которого и названия нет, сможет даже ученик начальных классов, причем троечник. Потребуется всего ничего.



Кладем в баночку мягкий козий сыр. Можно взять самый обычный, который продается в супермаркетах, но Владимир изготавливает его сам из козьего молока и сыворотки.

Отрезаем у ягоды клубники плодоножку и режем ее мелкими кубиками. Выкладываем на сыр.

Делаем заправку, смешивая лавандовый мед, сок лайма и оливковое масло. Поливаем клубнику.

Поверх выкладываем протертую с сахаром лесную землянику. Именно лесную — у нее совершенно другой аромат по сравнению с садовой.

Посыпаем мелко нарубленными стрелками лука-резанца, или, как его любят именовать повара, сибулета.

И, наконец, та самая пупочка. Это крохотный желтый цветочек растения, именуемого в ботанике масляным крессом и имеющего торговое название Sechuan Button, «сычуаньский бутон». Его давно выращивали в Южной Америке как лекарственное растение, но года три назад нью-йоркские повара решили применить в кулинарии. Именно этот цветочек и производит во рту финальный фурор — от легкого покалывания, как от холодного шампанского, до вполне ощутимого онемения. Мне почему-то вспомнилась рыба фугу, я стал ждать паралича конечностей и судорог, но онемение быстро прошло, и жизнь от этого показалась еще краше.

— Одна беда, — жалуется Владимир, — гости постоянно забирают баночки с собой, приходится докупать. Ну зачем они им?

Как зачем? Я, кажется, уже выдвинул версию...

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Сыр козий.....	100 г
Клубника.....	50 г
Мед лаванды.....	5 г
Сок лайма.....	5 мл
Масло оливковое.....	10 мл
Земляника, протертая с сахаром.....	20 г
Лук-резанец.....	20 г
Цветок «сычуаньский бутон».....	1 шт.

 Цена блюда в ресторане White Rabbit — **380 рублей.**

37

Кукурбитофил — это звучит гордо!

ТЫКВЕННЫЙ ТОРТИК

Р Своей некрикливой томностью тортик напоминал неяркий, но до слез милый вечерний августовский среднерусский пейзаж, когда солнце клонится к закату, начинает синеть лес на далеком пригорке, постепенно затихают птицы...

Человеку, выпивающему ежедневно по две бутылки вина (это я о себе), совершенно необходимо заботиться о печени. Лучше всего это делать, включая в рацион продукты, «дружащие» с печенью и снижающие вредное воздействие алкоголя.

«А какие это продукты, кто знает?» — задам я вопрос и продемонстрирую три тарелки, накрытые крышками.

Поднимаем первую крышку... Что там? Папайя. Совершенно верно. Мощнейшее средство, и я им регулярно спасаюсь, бывая в Таиланде. Шикарная зрелая папайя стоит в Паттайе 60 батов за килограмм, и нет наслаждения большего, чем, проплыв с утра пару километров вокруг Храма Истины, проглотить половинку длинного оранжево-красного плода.

Но в российских условиях папайя, во-первых, безумно дорога (в «Ашане» я встречал по 340 рублей за килограмм), а во-вторых, это совсем не тот фрукт, что у себя на родине. У нас у нас и цвет блеклый, и вкус не тот; думаю, что и польза вся по пути из тропиков теряется. Поэтому поднимем вторую крышку... Обезжиренный творог! Очень доступная вещь. Врачи советуют его есть до полукилограмма в день. И вот жуешь, стараешься... На третьей неделе начинаешь потихоньку сходить с ума. Ты его уже и с укропом, и с чесноком, и с медом, и с сушеным иссопом... А сметану добавлять нельзя! Короче, когда еда воспринимается исключительно как лекарство, она уже не приносит удовольствия. Печень, может, и радуется, а ты — нет.

Заглянем, однако, под третью крышку — что там? Тыква! Ай, красавица. И стоит недорого, и блюд из нее можно приготовить немало, и полезна она не только для печени, но и для почек, сосудов, нервов, крови... Недаром у древних китайцев она символизировала долголетие, а в христианстве история о тыквенном дереве, которое Бог заставил вырасти и дать тень Ионе, сделала тыкву символом возрождения.

Поэтому при виде крепкой, пузатой, румяной тыквы меня охватывает сладостное томление. Есть на свете разные «-филлы», а я, навер-



ное, «кукурбитофил», исходя из родового латинского имени тыквы — Cucurbito... Всякий раз представляю, как я ее сначала помацую в руках, потом помую, взмахну ножом, лишу одежды-корки, и вот она лежит передо мной бесстыже-раскрытая, со слезой сока на нежной оранжевой плоти, готовая отдать мне все свои питательные вещества, включая кальций, магний, железо и такой редкий витамин Т, ускоряющий в организме обменные процессы...

Больше всего я люблю гнать из сырой тыквы сок. Его добавляешь в традиционный утренний сок из моркови-свеклы-яблок, и тот сразу облагораживается, становится мягче и нежнее. А ежели выдавить туда еще и немного корня имбиря (хватит кусочка размером с фалангу пальца), то сок вдобавок приобретает и пикантную восточную остроту. Бодрит с утра не по-детски. Имбирь я у Юлии Высоцкой как-то подсмотрел.

Дальше — салат. Три главных сырых ингредиента — тыква, корень сельдерея, кислое зеленое яблоко. Все натереть на средней терке, сбрызнуть тыквенным же маслом (привет простате!), яблочным уксусом и соевым соусом. Добавить давленого чеснока, украсить рубленой петрушкой. Если есть желание превратить данный салат в полноценное

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Яйцо	2 шт.
Сахар.....	50 г
Мука	20 г
Крахмал	10 г
Разрыхлитель	5 г
Масло сливочное	100 г
Тыква.....	200 г
Сливки 33%	30 мл
Шоколад тертый.....	30 г
или калина свежая	80 г



дневное блюдо, рекомендую насыпать сверху еще и чуть поджаренных ядер тыквенных семечек. В них 28 процентов белка, так что сытость гарантирована.

А недавно прочитал в Сети о блюде, которым турецкий журналист Эльчин Сафарли накормил в Стамбуле Джейми Оливера, причем тот, если не врут, остался в таком восторге, что даже выпросил рецепт!

Согласно ему тыкву нужно очистить, нарезать кубиками, окунуть в оливковое масло и муку, потом бросить на раскаленную сковородку с оливковым же маслом. Обжарить на сильном огне, постоянно потряхивая. Затем убавить огонь, накрыть крышкой и оставить дотушиться... Тем временем поджарить на сковороде с толстым дном сухие листики тархуна. Залить их смесью сметаны, плавленого сыра, столовой ложки растопленного сливочного масла и пары щепоток куркумы. Туда же растереть зубчик чеснока... Десять минут на малом огне проварить тархун в описанной смеси, а потом полить ею выложенные на тарелку кусочки тыквы.

Я попробовал — по вкусу неплохо. Но жирно-о-о-о! Печень не успеет сказать «спасибо», захлебнувшись в сметанно-сырном болоте.

Пряный тыквенный суп. Тыквенные ньокки. Карри с тыквой... Я пробую тыкву в разных видах во всех ресторанах, попадающихся на моем извилистом пути... Творожная запеканка с тыквой. Рагу из говядины в печеной тыкве. Тыквенное ризотто с сыром фета...

На Майорке я был потрясен местной национальной сладостью — закрученной лепешкой под названием «энсаймада». Тонкое тесто, а внутри совершенно феноменального вкуса оранжевая начинка. Мы все гадали — что это? Яблоко? Груша? Слива? Абрикос? (По вкусу и цвету — чистый абрикосовый джем.) Может, какая-то особо сладкая баlearская морковь?.. Оказалось — тыква! Энсаймады эти, которые могут храниться целую неделю, продаются в фирменных восьмигранных коробках, и нет туриста, который не ташил бы эти коробки с острова! Я сам четыре штуки уволок...

Вот почему, увидев в меню челябинского кафе «Борго» тыквенный тортик, я не мог не среагировать. Во-первых, моя любимая тыква (а стандартные две бутылки вина уже к тому времени покоились в желудке, пришла пора их чем-то нейтрализовать). Во-вторых, очень уж экзотично воспринимался подобный девичий десерт в суровом уральском городе. Тирамису, чизкейк, штрудель, вареники с вишней — они понятны любому. Но тыквенный тортик?..

Он оказался несказанно нежен! В его мягкой сладости отсутствовала приторность. В кремообразной структуре не ощущалось плотности теста. Он был лишен осязательно-вкусовых доминант, оставаясь, если можно применить термин из живописи, туманно-пастельным. Своей некрикливой томностью он напоминал неяркий, но до слез милый вечерний августовский среднерусский пейзаж, когда солнце клонится к закату, начинает сплывать лес на далеком пригорке, постепенно затихают птицы... и самое время идти пить на веранде чай из самовара с вот таким как раз десертом.

Единственное, что, на мой взгляд, диссонировало с подобным настроением, — шоколадная присыпка. Ее посповость была явно не отсюда. Казалось, что в описанное вечерне-дачное благолешие вторглась компания трудных подростков с магнитофоном, горлающая на всю округу: «Белые розы, белые розы, беззащитны шпы...».



Поэтому, готовя тыквенный торт для этой книги, я уговорил хозяйку «Борго» Татьяну Цурикову попробовать заменить шоколадную крошку чем-то иным. Перебрав несколько вариантов, мы остановились на свежей калине. Ее гремучая сочность должна, по нашему мнению, добавить десерту, когда он уже на языке, влаги; горьковато же кислый вкус станет контрапунктом к ненавязчивой сладости самого торта, обогатив вкусовую гамму. А заодно исключительно точно дополнит образ блюда грустной ноткой. Действительно, на дворе август, скоро распахнутся хляби небесные... Лето уходит. Есть повод для мимолетной горечи, господа хорошие!

Итак, возьмем яйца, добавим в них сахар. Взобьем до пышной пены. Не спеша, порциями, не прекращая взбивать, всыпем в пену муку, крахмал и разрыхлитель. Параллельно растопим шмат сливочного масла.

Очистим тыкву от корки и семян, нарежем на куски и отправим на 15 минут заекаяться в духовку, разогретую до 200°C. Вынем, переместим в глубокую кастрюльку, дольем туда 33-процентных сливок и включим блендер. Когда масса станет однородной, введем в нее растопленное масло и еще раз взобьем.

Итак, у нас на руках имеются две емкости со взбитыми текучими субстанциями. Соединим первую со второй и тщательно перемешаем. В результате получится светло-желтая жидкая масса — основа будущих тортиков. Можно назвать ее тестом, наверное, хотя муки там — чуть-чуть.

Тесто разольем по кружкам на две трети их объема. В исходном варианте сверху насыпается тертый шоколад. В предложенном мной ничего не насыпается. Кружки ставим в духовку, где блюдо запекается 10 минут при 180°C. Тесто при этом взбухает, выползает из кружек... И вот такой уже готовый торт прямо в кружке обильно украшаем свежей калиной.

Подавать и есть его нужно немедленно по приготовлении, горячим, пока он не опал.

...Зачерпываешь чайной ложечкой очередной кусочек, отправляешь в рот, а откуда-то из правого подреберья доносится: «Благодарствую, Олег Васильевич, спаситель ты наш!..».

38

Хлеба к обеду в меру бери!

ДЕСЕРТ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА



Тимофей не ограничился простыми ингредиентами, свойственными для довольно-таки пресной и где-то даже крестьянской литовской кухни, а разукрасил блюдо всевозможными экзотическими добавками и присадками, в результате чего оно заиграло мистическими, поистине чюрлёнсовскими красками.

Хлеб, конечно, всему голова — чего уж с народом спорить; добром такие дискуссии обычно не кончаются.

А двадцать лет назад вдруг выяснилось: пословиц про хлеб у нас сотни, но если мы в чем-то и впереди планеты всей, то только в количестве этих пословиц, но никак не в самом хлебопекарном деле. Весь мир давно уже наслаждался и заварным хлебушком, и отрубным, и подовым, и бездрожжевым, и мультизлаковым, и еще бог знает каким, а мы все трескали нарезной батон, которым, когда зачерствеет, убить было можно...

Естественно, захотелось догнать и перегнать просвещенную Европу и в хлебном вопросе. Тем более что мы — житница; это любому таракану известно... Очень скоро подавать в ресторанах хлеб из супермаркета стало неприличным. Зная воплощенную в фольклоре (пословицы, поговорки, шарады, ребусы) любовь нашего человека к хлебу, рестораторы стали изощряться. И вот уже кто-то закупил специальные печки и разогревает в них замороженные булочки... Кто-то не верит заморским штучкам и сам хлеб печет... Получается, кстати, замечательно. Я едал такие самодельные хлеба в краснодарском ресторане «Екатеринодар» (горожане сюда специально за караваями приезжают), в московском ресторане «Гусятникoff», в «Восьмом чуде света» в Саранске... «Чудосветовские» пекари вообще на всех хлебопекарных выставках золотые медали берут...

А наши рестораторы — люди открытые, широкие, гостеприимные... Ну и горазды товар, особенно эксклюзивный, лицом показать. Пришли в ресторан гости — мечи сразу хлеб на стол! И выносит официант булочки, а они аж все горячие, хрустящие, прямо-таки умоляющие, как в «Алисе в Стране чудес»: «Съешь меня!...». А рядом еще три полусферы маслица лежат — обычное сливочное, зеленое с травами и розовое, креветочное...

Что происходит? Поясню на личном примере, чтобы не теоретизировать. Одно время повадился я ходить в ресторан Porto Maltese, что в Шмитовском проезде в Москве. А рядом — пекарня, оставшаяся ресторану в наследство еще от старого хозяина Арчила Гомнашвили, и в ней лаваш грузинский пекут. Не бездрожжевую армянскую простыню, а именно грузинский — пышный, духовитый...

И вот, стало быть, прихожу я в рыбный ресторан, где и меню-то особого нет, а цены на охлажденную морскую живность, как в средиземноморских тавернах, мелом на доске написаны, и не успеваю еще заказ сделать,





как мне официант — плюх! Корзинку дымящегося лаваша на стол. И еще заправку для грядущих рыбных блюд водружает — громадный соусник оливкового масла с изрядным количеством давленого чеснока. Пахнет весь этот ужин хорватского безработного — умереть не встать! А я, чтобы лучше размышлялось, какое бы мне сегодня тюрбо заказать, еще литрушечку холодного домашнего белого вина возьму..

Сижу, значит, извилины напрягаю, лаваш отщипываю, в чесночное масло окунаю, винишком заливаю... Через четверть часа, доев лаваш, осознаю: а на кой мне сдалось это тюрбо, 500 рублей за 100 граммов сырого веса? У меня уже и без тюрбо с рыбой Сан-Пьер в желудке — порядок, в мыслях — сонная похоть, на душе — закат над Адриатикой... Короче, выпиваю еще чашечку эспрессо, плачу за все про все 400 рублей с чаевыми и отчаливаю подобра-поздорову, пока официанты рожу не запомнили.

То есть продажи в ресторане летят! Наестся гость хлеба, а горячее блюдо, где большая наценка или хорошая маржа, в него уже не лезет. Вот почему хлеб, каким бы он ни был вкусным и сколькими золотыми медалями ни увенчан, рекомендуют выносить гостям в самую последнюю очередь, за полминуты до подачи первого блюда. Да и про пирожки всяческие лучше забыть, а повара, их пекущего, — уволить. Иначе объедятся гости пирожками-вкусняшками и вообще ничего другого не закажут. Мой папа покойный давно это понял. «Минимум хлеба — максимум удовольствия», — говаривал он, бывало, сооружая свой любимый бутерброд. Это когда на тонюсенький крекер мажешь масло, сверху помещаешь здоровенный шмат сыра, на него несколько кружков колбасы, поверх них салатный лист, нарезанное ломтиками крутое яйцо, еще один ломоть сыра и несколько долек помидора...

Вот и возникает вопрос: а как бы так и посетителя хлебушком попотчевать, и выручку себе обеспечить? Вопрос сей для рестораторов краеугольный, что и говорить. Одного порядка с «Что делать?», «Кто виноват?» и «Каков будет курс доллара к рублю в 2015 году?...». И не находилось долгое время человека, который мог бы предложить достойный ответ. Пока... Пока не появился в калининградской кофейне «Москва-Берлин» молодой повар Тимофей Зубко.

Этот прибалтийский Перельман от кулинарии выдвинул оригинальную идею — накормить гостя хлебом не в начале еды, а под занавес. Естественно, не просто принести на блюдечке буханку, мол, это вам, дорогой товарищ, вместо «Лимончелло» и «Егермейстера», чтобы лучше переваривалось, а предложить хлеб в виде десерта. И придумал особый десерт из ржаного хлеба.

Строго говоря, основа рецепта тут народная. Литвой попахивает, век мне Тракайского замка не видать! Но Тимофей не ограничился простыми ингредиентами, свойственными для довольно-таки пресной и где-то даже крестьянской литовской кухни, а разукрасил блюдо всевозможными экзотическими добавками и присадками, в результате чего оно заняло мистическими, поистине чюрлёнисовскими красками. И вкусами, разумеется. Чюрлёнис, кстати, и писал свои картины, похоже, отведав нечто, подобное сотворенному Тимофеем десерту.. Угости же им в свое время пан Зубко Великого князя Литовского Ягайлу — и место лейб-повара в свите последнего, отправлявшейся сватать двенадцатилетнюю польскую королеву Ядвигу, ему было бы обеспечено. Литовские князья — они любили все такое павлинье-необычное, в стилистике появившегося через пять веков ар-нуво.

Теперь рассказываю, как заслужить это место.

Начнем с ржаного хлеба. Подсушим его в духовке на сухари, а затем перемелем их в мелкую крошку. И обязательно просеем — нехорошо, когда в нежном десерте попадают зубодробительные обломки сухаря.

Если готовим не одну порцию, а много, замочим в теплой кипяченой водичке желатин. Если порция одна-две, можно обойтись без желатина. Параллельно начнем взбивать густые домашние сливки. Как каждый молодой повар (сила есть — блендера не надо), Тимофей предпочитает делать это вручную. Объяснения тут предлагаются традиционные — руки лучше чувствуют консистенцию, взбитые сливки получаются пышнее и нежнее... Сделаем вид, что поверили. Главное, звучащее аксиомой, — сливки должны быть холодные, тогда они взбиваются лучше.

Заьем во взбитые сливки растворившийся желатин, всыплем сухарную крошку, тщательно перемешаем. Добавим немного меда и щепотку корицы. Снова перемешаем. В эти моменты возникает непреодолимое желание засунуть палец в миску, мазнуть по крему, попробовать, что получается. Не нужно подавлять идущие из глубины естества порывы! Побережем подсознание, а заодно проверим, не нужно ли чего добавить...

Выложим крем на пергамент в цилиндрическую форму и отправим в холодильник.

А дальше начинается Чюрлёнис. Соус.

Спелое манго (!) припустить с белым вином (!) и персиковым соком (!). Через 15 минут снять с огня, охладить и пробить в пюре.

Варианты соуса (манго, зараза, имеет свойство калининградского публике надоедать: «Фу! Опять это манго! Хоть бы брусники (смородины) принесла!..»).

Брусничный (смородиновый). Подавить ягоду и, добавив тростниковый сахар, припустить массу 3 минуты в сотейнике. Затем добавить портвейн и поварить еще минут 10. Затем тоже пробить блендером... С брусничным соусом десерт обретает определенную мужскую харизму. Сразу рвешься поднимать хоругви и вести полки воевать крымского хана.

А можно взять фейхоа! Литва же издавна пыталась расширяться на юг, чуть ли не до субтропиков. Так получите! Очистив фейхоа, перетереть его в кашу, добавить пюре из кислых яблок, сахар и припустить с мадерой.

...Но вот соус готов; вернемся к крему. Извлечем его из холодильника и аккуратно снимем форму. Полюбовавшись на получившуюся башенку, очень напоминающую башню Гедиминаса в Вильнюсе, аккуратно разрежем ее на три диска. В башне Гедиминаса, кстати, тоже аккурат три этажа. Нож, которым будем проделывать эту вивисекцию, нужно обязательно смочить водой — тогда к нему крем будет меньше прилипать.

Порубим замоченные сушеные сливы и разместим их между кремовыми дисками. Будто это туристы на разных этажах башни тусуются. Остаток готовым соусом нарисовать на тарелке турецкий огурец, присыпать сверху сухарной крошкой, украсить парой листочков мяты.

Какой выбрать соус для конкретного случая? Каждому нравится свой. Иногда кавалер заказывает сырой брусничный, а его девушка — бархатно-нежный, из манго... К тому же, меняя соусы, а значит, и образ блюда, удобно как бы ненароком повысить на него цену.

И главное — не надо переживать, что, поклевав хлеба, гость больше ничего не съест. Он уже так и так ничего не съест.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

Хлебный крем

На 15 порций

Сухари ржаные	100 г
Желатин	14 г
Вода	140 мл
Сливки 30%	730 мл
Мед	145 г
Корица	0,5 г

Соус

На 15 порций

Манго свежее	300 г
Вино сухое белое	100 мл
Сок персиковый	100 мл

Десерт из ржаного хлеба

Крем хлебный	60 г
Слива сушеная	10 г
Соус из манго	30 г
Сухари ржаные	5 г
Мята	2 листочка



39

Перекуем овощи во фрукты!

ТОРТ ИЗ АВОКАДО С КЛУБНИКОЙ И ЖАРЕНЫМ МИНДАЛЕМ

Впечатление от десерта осталось такое, какое, наверное, бывает у отдыхающих в здешних песчаных дюнах, когда идет человек расслабленный по кромке моря — и вдруг натывается под ногами на здоровенный кусман янтаря!



Моему трехлетнему сыну Саше бабушка подарила развивающую книжку. На одной из страниц нарисованы разные помидоры-огурцы-яблоки-арбузы и дается задание — правильно их разложить по корзинкам. В одну — фрукты, в другую — овощи.

И вот у нас с ним разгораются споры. Морковь — это что? Фрукт или овощ? Вроде бы овощ, но почему тогда бабушка делает из нее варенье? А помидор? Судя по тому, что это плод и созревает он над землей, — типичный фрукт, а все его считают овощем. Про арбуз, оказавшийся ягодой, я вообще не говорю. Для ребенка это было потрясением, он впал в депрессию и не разговаривал со мной два дня... Доразвивались.

На самом деле противопоставлять фрукты овощам — все равно что сравнивать тяжелое и красное. С точки зрения ботаники к фруктам относятся плоды, а овощами являются остальные части растения. Но с позиций кулинарии фруктами мы именуем все, что сладкое и кислое, а овощами — соленое и горькое. Поэтому ботанически огурец, тыква, баклажан — фрукты, кулинарно же большинство несладких плодов считаются овощами. Ягода же — понятие вообще не отсюда. В ботанике это один из типов косточкового плода, хотя в быту под ягодой понимается нечто маленькое и сладко-кислое, включая, скажем, какую-нибудь землянику, по-научному именуемую лжеягодой.

Короче, полная путаница, приводящая к курьезам. Скажем, помидор. Если верить науке, плод томата — многозвездная паракарпная ягода, то есть это типичный фрукт. Но в 1887 году в США на все ввозимые овощи ввели 10-процентную таможенную пошлину; фруктов же это не коснулось. Тогда один из импортеров томатов подал иск к сборщикам налогов, утверждая, что его помидоры являются фруктами, а потому от пошлин, мол, увольте. Процесс затянулся и дошел до Верховного суда, который в 1893 году признал, что, когда дело касается таможенных сборов, помидор следует считать овощем. Что лишний раз доказывает: наука — наукой, но если она мешает государству обирать своих подданных, ее вполне можно отменить...

За овощ-помидор американцам «отомстили» страны Евросоюза, в большом количестве производящие и экспортирующие разнообразные



варенья, джемы и мармелады. По законам сообщества, делать это можно только из фруктов — так страны Евросоюза стараются обезопасить покупателей от подделок, когда в баночке с надписью «джем» скрывается какой-нибудь сахарный сироп с ароматизаторами и загустителями. Посему по предложению Португалии, лидера по производству морковного джема, в 1991 году многие типичные овощи, начиная с моркови и ревеня и заканчивая огурцами и имбирем, Евросоюз законодательно признал фруктами. Помидоры, кстати, тоже...



ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

- Клубника (малина) 80 г
- Сахар..... 10 г
- Бисквиты савоярди 2 палочки
- Яйцо (желток) 1 шт.
- Сыр сливочный 30 г
- Авокадо 1 шт.
- Лайм..... 1 шт.
- Молоко кокосовое 30 мл
- Молоко сгущенное 20 г
- Стружка миндаля 10 г

Украшение

- Веточка мяты..... 1 шт.

И это мы еще не трогали авокадо.

Сей фрукт (по типу плода — «грушевидная костянка»), пришедший в нашу жизнь в начале 1990-х, все считают овощем. Причиной тому жирная нежно-зеленая мякоть, кулинарно эффективнее всего используемая в блюдах несладких — закусках, салатах, супах. Салат из авокадо с креветками... Авокадо, фаршированное копченой курицей... Роллы из авокадо и сыра... В Таиланде из авокадо готовят суп с добавлением острых специй, креветок и рыбного соуса. Ну а в Мексике — популярный во всем мире соус гуакамоле.

У меня тоже есть свой личный рецепт приготовления авокадо. Как все в моей личной кулинарии, он зиждется на принципе минимизации усилий. Берется авокадо. Причем если обычно принято использовать свежие зеленые плоды, то я смело покупаю мягкие, с черными проплешинами на шкурке. Супермаркеты такие, как правило, продают со скидкой, и люди их сторонятся, как прокаженных старух, а зря.

Берешь такую старенькую авокадину, режешь продольно, выбрасываешь косточку. (Впрочем, если хочешь доставить ребенку радость, можно эту косточку обернуть в мокрую тряпочку, а когда появится корешок, высадить в грунт. Периодически косточку нужно поливать. И очень скоро появится росток, который со временем вытянется в премилое зеленое деревце. Правда, плодоносить оно не будет.)

Вернемся, однако, к двум половинкам-лодочкам. Содержимое их, невзирая на почернение, нужно порубить ложкой, добавить молотого перца, соевого соуса и — обильно — давленого чеснока. Выжать туда же пол-лимона. Все это перемешать и немедленно съесть.

Но мякоть авокадо — нежная, масляная, с ореховым привкусом, набитая витаминами по самое «не хочу», — так на десерт и напрашивается. К тому же это все-таки фрукт! Самому изготовить подобный десерт мне было не под силу и очень хотелось обнаружить его в меню какого-нибудь ресторана. Я ощущал себя Менделеевым, который предсказал новый химический элемент и ждет, когда его вот-вот откроют... Наконец — ура! Три года, так сказать, он мне снился, а встретился вчера. Случилась встреча в гостевом доме «Логер-Хаус» неприметного пляжного городка Зеленоградска Калининградской области. И впечатление от десерта осталось такое, какое, наверное, бывает у отдыхающих в здешних песчаных дюнах, когда идет человек расслабленный по кромке моря — и вдруг натывается под ногами на здоровенный кусман янтаря!

«Логер-Хаус» — место вообще необычное. Старое, хотя и сильно перестроенное здание в бывшем немецком городке Кранце, получившем статус «королевского курорта» еще 170 лет назад. Во времена нынешних пожаров и задымлений Зеленоградск посещают летом тысячи гостей. Казалось бы, устрой многоэтажную ночлежку, жарь постояльцам шашлык с картошкой фри — и будет хозяевам счастье! Или: раздуйся от собственной важности, возведи хоромы, взвинти цены, рассчитанные пусть на редких, но все же встречающихся до сих пор понтогонов, — и опять-таки коси бабло.

Тут же все как-то не по-нашему, не по-российски... То есть хоромы есть. Кухня изысканная имеется. А цены и на то, и на другое — демократичнее некуда. Тартар из тунца с грейпфрутом, пельмени с осетриной (рецепт их оставил шеф-повару Андрею Чашину экс-губернатор Боос, весь облик которого говорит, что человек понимает в еде) плюс на десерт торт из авокадо с клубникой и жареным миндалем — и весь этот праздник живота укладывается в 700 рублей. В какой Москве вы встретите такое соотношение «цена—качество»?

О приготовлении этого торта из авокадо, подаваемого в бокале для мартини, и пойдет речь. Его тут, кстати, не хранят; всякий раз делают «из-под ножа».

Сначала помоем клубнику и отделим от нее листочки. Не возбраняется взять и малину или ежевику (в детстве меня клубникой перекормили, так что я теперь постоянно ищу ей замену). Половину ягод разомнем вилкой, поместим в сотейник, дольем чуть-чуть воды и поставим на малый огонь. Как только закипит — отставим, бросив туда пол-ложечки сахара. Его функция в данном случае не столько подсластить, сколько усилить вкус ягод. И в получившееся недоваренье покрошим бисквитные палочки савоярди, дабы они впитали ягодный вкус и аромат.

Следующий этап — крем. Ставим на огонь кастрюлю с водой — пусть вскипит. Выпускаем в миску куриный желток, добавляем ложечку сахара, взбиваем венчиком и ставим на водяную баню. Важно не сварить желток, поэтому следует, не останавливаясь, взбивать его с большой скоростью... Можно обойтись без бани? В принципе, да, но маэстро Чашин не советует. Сами знаете, говорит, какие у нас яйца. Лучше какой-никакой, но термической обработке их подвергнуть... В конце процедуры взбитый желток должен «тянуться». Тогда снимаем миску с бани и охлаждаем на льду — продолжая взбивать, ленивые мон!

А как охладится, добавим в желток сливочный сыр. Это может быть «Филадельфия» или буюо, но Андрей предпочитает продающийся во всех местных супермаркетах крем-сыр «Бонжур». Пикантно, когда десерт слегка солоноват, а просто добавить соли рука не поднимается! Вот сыр на помощь и приходит. При желании соригинальничать в крем можно добавить и перец, и сок имбиря. Все как следует перемешаем и введем в крем вторую половину клубники (помните, осталась?), порубленную мелкими кубиками. Снова перемешаем и поставим в холодильник.

Пришел черед авокадо. Его нужно выбирать как можно мягче — твердое будет горчить. Срезаем кожуру, вынимаем косточку, вырезаем все темные пятна, рубим мякоть на кусочки. «Я всегда беру целый плод, а что не влезает в «мартинку», съедаю. А что? Поесть некогда, а повар должен быть полон сил!» — шутит Чашин. Отправляем авокадо в блендер, съедая по дороге половину... Туда же добавляем сок из одного лайма (кислота не даст фрукту потемнеть), полторы ложки кокосового молока и ложку гущенки. И пробиваем до получения однородной массы.

Осталось собрать многоэтажное блюдо. На дно бокала для мартини укладываем размякшие в клубнике кусочки бисквита. Утрамбовываем. Сверху выкладываем сырный крем с крупными клубничными включениями. Следующий слой — крем из авокадо с кокосовым молоком. На самую верхнюю помещаем порезанную острым ножом на тонкие слайсы последнюю оставшуюся клубнику. И заключительный штрих — миндальная стружка и веточка мяты.

До авокадо маэстро Чашин экспериментировал и со свекольными десертами, и с картофельными... Не удивлюсь, что в тот момент, когда я пишу эти строки, он превращает в десерт редьку или хрен. И пусть потом говорят, что хрен редьки не слаще. В руках Чашина всякое может случиться.




☞ Цена блюда в гостевом доме «Логер Хаус» (Зеленоградск) — **180 рублей.**

40

Назло Портосу

ТОРТ «ТЕНЕРИФЕ»

 «Вот так дьявол Еву и совратил», — подумал я, показал виртуальный кукиш всем диетологам мира сразу и заказал «Тенерифе».



Когда я десять лет назад готовил Неделю «мушкетерской» кухни в московском ресторане «Бульвар», то перечитал всю трилогию Дюма в поисках цитат, где описывались те или иные блюда, которые ели мушкетеры. А ели и пили они немало, особенно Портос... Соответственно, цитат нашлось выше крыши. Но больше всего поразил меня тогда, помнится, вот такой обнаруженный диалог уже взрослого Портоса с королем Людовиком XIV:

« — Ваше Королевское Величество обходится со мной так ласково, что я не мог не сказать всей правды...

— Скажите, скажите.

— Вот что, государь! Из всех сладких кушаний я признаю только мучное, да и то нужно, чтоб тесто было очень плотно; от этих муссов у меня только раздувается желудок — они занимают место, которое я считаю слишком драгоценным, чтобы тратить на пустяки...».

Господи, как давно это было! И как далеко от наших палестин! Потому что трудно представить, чтобы кто-то у нас сегодня подписался под этим панегириком слобе.

Нет, не Портосы пышные люди, совсем не Портосы! И виной всему тут, конечно, диетологи, вот уже несколько десятилетий бубнящие по-кашпировски с утра до вечера: «Ограничивайте себя в мучном!.. Не ешьте слобного!..». Молодцы — им удалось сформировать массовый стереотип поведения, особенно для людей, с одной стороны, склонных к полноте, а с другой — пытающихся следить за фигурой. Типичный представитель таких несчастных — я сам. На слова «торт», «кекс», «пирожное», «бисквит» у меня реакция такая, будто в детстве мне показывали их изображения на картинке и сразу били током...

А ведь и нам, бедолагам зомбированным, тоже порой хочется чего-то вкусенького, сладенького. Сладкое — оно же не только портит зубы, но и мозг питает, и хорошее настроение создает!

Но есть для таких людей одна палочка-выручалочка, когда при описании блюда (чаще всего десерта) в меню стоят два волшебных слова — «без муки». Они — как индугенция, позволяющая обойти врачебный запрет, как «сим-салабим!», развеивающий злые чары Елены Малышевой и Геннадия Малахова. Действительно, ведь раз в тесте для торта нет муки, от него не потолстеешь! Это же мука во всем виновата-





та! То, что в упоминающемся «торте без муки» будут и яйца, и сахар, и масло, об этом забывается. Муки-то нет! Хотя и мука там, конечно, отыщется, просто в другом виде. Мука — это ведь необязательно молотая пшеница; это любое зерно, молотое в мелкодисперсную фракцию. И, по большому счету, нет особой разницы, зиждется ли тесто на ишеничной муке или льняной... или миндальной (марципаны)... или манке (та же дробленая пшеница)... или овсяных хлопьях... или отрубях... Все равно ведь не на пыли дорожной, а на субстрате из белков, углеводов и жиров.

Да что говорить! Любой десерт — это уже страшные калории. Не бывает десертов «легких». Все либо тяжелые, либо очень тяжелые, особенно если лакомиться ими после горячих белковых блюд. Прочитав «легкий йогуртовый торт с ягодами», можно поверить всем словам в описании, кроме «легкий». Он будет, конечно, менее калорийный, чем какой-нибудь дремуче-сливочный «Наполеон», но все равно это не салат из сельдерея... Вот почему я стараюсь десерты не есть вообще.

Но, случилось, в калининградской трактирии «Пармезан» наткнулся я в меню на десерт «Тенерифе». Уже были съедены и «правильный» салат из артишоков, и не менее симпатичное ризотто с чернилами каракатицы, а в кулере дремала вверх дном выпитая бутылка Gavi di Gavi... Впереди ждала чашечка обжигающего эспрессо, и тут — «Тенерифе, торт без муки».

— Он что, совсем без муки? — недоверчиво поинтересовался я у официантки.

— Ну да. Там в составе теста миндаль, чернослив и курага...

«Вот так дьявол Еву и совратил», — подумал я, показал виртуальный кукиш всем диетологам мира сразу, включая свою подругу Маргариту Королеву, и заказал «Тенерифе».

Что сказать про этот торт? Если вы когда-нибудь бывали на Канарских островах, а конкретнее на острове Тенерифе, и летали там на водном парашюте над Атлантическим океаном, то ощущения от знакомства с ним очень похожие. Сначала, когда глотаешь первый кусочек, перехватывает дух и зажмуриваешься. Потом делаешь второй укус, раскрываешь глаза и, охватывая всю безбрежную, как на старой заставке Windows, синь, начинаешь понимать, как необъятен подлунный мир и насколько смешны наши представления о нем. Дыхание становится глубоким, хочется орать во весь голос: «Призрачно все в этом мире бушующем...». Грудь вздымается, рожа блаженна... Со следующими кусочками десерта понемногу успокаиваешься, осознавая, что ты этого *достоин*, и завершаешь свою трапезу (или, если угодно, полет) уверенным возвращением на твердь земную. Девушки за соседним столиком смотрят на тебя с восхищением. Жаль, что они не в купальниках...

Такой десерт мог придумать только романтик! Так и оказалось. Шеф-повар заведения Сергей Чадин собирался стать археологом и поступал на истфак. Полбалла парню не хватило, и он пошел в поварское училище. Я думаю, может, и хорошо, а то копался бы сейчас в земле вместо того, чтобы запускать гостей «Пармезана» в небо...

Когда на следующий день мы готовили его бесподобный торт вдвоем, я просто диву давался чудесам нейро-лингвистического программирования. «Без муки»!.. «Тенерифе» был просто убийцей талии! Судите сами.

Сначала мы взяли за то самое «безмучное» тесто. Нарезали кубиками чернослив и курагу (все правильно официантка рассказала), порубили ножом миндаль. Затем разбили в миску несколько яиц, отделили желтки, а в белки добавили сахар (начинается!) и принялись истово взбивать, пока пена не стала пышной и твердой. Тогда всыпали в нее порубленные сухофрукты, миндаль и — внимание! — манку (вот он, засланный казачок!). Перемешали все до однородной массы. При этом мешать надо, учил меня Сергей, по фэн-шую — либо по часовой стрелке, либо против, но никак не туда-сюда. И обязательно зачерпываю массу со дна, чтобы она не опадала.

На противень постелили лист пергамента, выложили на него ровным слоем наше псевдодиетическое тесто и поставили на 10 минут выпекать без обдува при 170°C.

Но тесто — это были только цветочки. Ягодки пошли, когда мы занялись кремом.

В оставшиеся желтки добавили сначала ванильный сахар, потом обычный и 35-процентные сливки (диетологи, ау!). Взбили и поставили на водяную баню для заваривания, ни на секунду не прекращая движения венчиком. Причем осуществлять их нужно было строго «восьмеркой», дабы не пригорала масса по краям миски. Может, впрочем, тут тоже был какой-то фэн-шуй, черт его знает... Сняли с огня и, продолжая все так же орудовать венчиком, остудили до 36°C. Как определить, что именно 36? Сергей научил. Нужно обмакнуть в массу палец и положить кусочек на внутреннюю сторону губы. Если не чувствуешь ничего — это и есть 36 градусов. Или же эта губа — чужая...

Дальше начался вообще кошмар; слабонервным и страдающим ожирением не читать. Огромную бадью 35-процентных сливок взбили с сахаром до однородной пышной массы. Влили туда свежавыдавленный имбирный сок (уф, хоть что-то полезное!). Растопили плитку белого шоколада (это конец!), а потом слегка охладили. И соединили три жидкие субстанции. Сначала, не делая резких движений, в заваренные желтки ввели взбитые сливки и только затем растопленный шоколад... Венчик у меня в руке летал так, что на следующий день плечо не разгибалось.

Готовый крем поставили на час в холодильник.

Когда он «дошел», извлекли из духовки тесто, нарезали коржами. И стали укладывать в форму — слой теста, слой крема. Так 4–5 раз. Потом... нет, не съели. Закрыли пленкой и на сутки отправили торт дозревать в морозильник.

И только на следующий день отрезали от него кусок и, нарисовав на тарелке шоколадом и малиновым вареньем загадочные ацтекские символы, выложили его в самый центр. Украсили рубленным черносливом, курагой и листочком мяты. Ну да — куда же без мяты-то?.. Она ведь не просто легкость придает, а скажу больше — легкомысленность!..

И теперь летите над Атлантикой, господа! Только не забудьте на следующий день проплыть четыре километра или двенадцать прошагать по беговой дорожке.

ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

На 8 порции

Тесто

Чернослив.....	100 г
Курага.....	100 г
Миндаль.....	100 г
Яйцо (белок).....	7 шт.
Сахар.....	150 г
Крупа манная.....	30 г

Крем

Яйцо (желток).....	7 шт.
Сахар ванильный.....	15 г
Сахар.....	20 г
Сливки 35%.....	20 мл

Сливки 35%.....	700 мл
Сахар.....	100 г
Имбирный сок.....	10 г
Шоколад белый.....	100 г

Украшение

Шоколад.....	10 г
Варенье.....	10 г
Чернослив.....	10 г
Курага.....	10 г
Мята.....	1 листик



🍷 Цена блюда в траптории «Пармезан» (Калининград) — 250 рублей.



Послесловие

«Миг вождеденный настал: окончен мой труд многолетний...».

На самом деле, кроме шуток, всякий раз, берясь за кулинарную книгу, я в глубине души опасаясь: а хватит ли у меня информации, профессиональных знаний, интересных историй, связанных с едой?..

И всякий раз, ставя точку, с удивлением обнаруживаю, что вот еще и об этом не успел написать... и о том рассказать... и к тому же за время, пока шло написание, удалось отведать два новых безумно вкусных блюда...

А все потому, что слишком многообразна и всеобъемлюща тема еды; роль ее в жизни человека невозможно переоценить. Даже войны из-за нее случаются (не поделили яблока — и вот вам десятилетия осада Трои) и революции («У них нет хлеба? Пусть едят пирожные!...»). Про географические открытия я и не вспоминаю.

Так что не будем относиться к Ее Величеству Вкусной Еде пренебрежительно, почитая ее чем-то низким по сравнению с духовной жизнью. Не будь ее — и духовная жизнь потеряет свои краски; вранье это, что художник должен быть голодным...

Гениально подмечено: удовольствие от вкусной еды — единственная из всех радостей, которые человек способен испытывать в течение всей жизни и по три раза в день. Лучше не сформулируешь.

И настоящая книга — лишнее напоминание этой замечательной мысли.

Светлогорск — Паттайя — Москва,
июль — октябрь 2012

САЛАТЫ «ЧАФАН» И «ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ»	10
САЗАН, ФАРШИРОВАННЫЙ КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ	16
СТЕЙК ТАРТАР	20
СТРОГАНИНА ИЗ ПЕЛАМИДЫ	24
ПОЛЕНТА С ГОЛУБЫМ СЫРОМ	28
ГРЕЧНЕВЫЕ ОЛАДЬИ С ИКРОЙ СИГА И СМЕТАНОЙ	32
ДЫМНЫЕ ГРЕБЕШКИ С ПЕРЛОВКОЙ	36
«МОРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ»	40
КАРТОФЕЛЬНО-СЕЛЬДЕРЕЙНЫЙ ПИРОГ С ЛИСИЧКАМИ	44
ДОЛМА ИЗ РОЗОВОГО КЛАРИУСА	48
МИНЕСТРОНЕ А LA SERGIO TUNINI	54
ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП	58
СУП-ПЮРЕ ИЗ КРАПИВЫ С ФАРШИРОВАННЫМИ ДРОЗДАМИ	62
СТРАУСИНАЯ ПОХЛЕБКА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	66
СУП ИЗ ПЯТИ ВИДОВ ГРИБОВ С ФУА-ГРА	70
ГОВЯЖИЙ РУЛЕТ С ФИСТАШКАМИ	76
КОРЕЙКА ТЕЛЕНКА С ГРЕЧНЕВОЙ ЛАПШОЙ И ГРИБАМИ	80
БАРАНЬИ КОТЛЕТКИ ПО-ДОМАШНЕМУ С РАТАТУЕМ	84
СВИНОЙ ПИРОГ С ОВОЩАМИ	88
БИФШТЕКС «ЧУРАПЧА» ИЗ ЖЕРЕБЯТИНЫ	92
ЯЗЫК ТЕЛЕНКА, ТОМЛЕННЫЙ В ТЕСТЕ ИЗ ЧЕРЕМУХИ	96
ФАРШИРОВАННАЯ НОЖКА КРОЛИКА С ЛИСИЧКАМИ	100
ГОЛУБЦЫ ИЗ САВОЙСКОЙ КАПУСТЫ С ИНДЕЙКОЙ	104
ЛЮЛЯ-КЕБАБ «БАХОР»	108
«ПЬЯНЫЙ ЦЫПЛЕНОК» И КУРИЦА ПО-АРАБСКИ С ФРУКТОВЫМ КУСКУСОМ	112
УТИНЫЕ КОТЛЕТЫ «ГУСЯТНИКОВ»	118
ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЕПЕЛКИ «МАДАМ БРАССАР»	122
РИЗОТТО С УТКОЙ И ЦУККИНИ	126
КАРП, ФАРШИРОВАННЫЙ ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ, ПАПОРОТНИКОМ И МОЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ	130
КОКИЛЬ ИЗ СУДАКА И РАВИОЛИ С ФУА-ГРА И ГРИБАМИ	134
РАГУ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С ОСЬМИНОГОМ	140
КАЛЬМАР, ФАРШИРОВАННЫЙ СВИНИНОЙ	144
АНТРЕ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА	150
ТЫКВЕННЫЙ ТОРТИК	152
ДЕСЕРТ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА	156
ТОРТ ИЗ АВОКАДО С КЛУБНИКОЙ И ЖАРЕНЫМ МИНДАЛЕМ	160
ТОРТ «ТЕНЕРИФЕ»	164

По вопросам приобретения книг Информационной группы «Ресторанные ведомости»
обращаться по адресу: 115093, Москва, ул. Дубининская, 90.
Тел.: (495) 921-3625, www.restoved.ru, e-mail: podpiska@restoved.ru

НАЗАРОВ
Олег Васильевич

САМЫЕ ВКУСНЫЕ БЛЮДА СТРАНЫ, КОТОРЫЕ Я КОГДА-ЛИБО ПРОБОВАЛ

Часть II

Генеральный директор **Дмитрий ОДИНЦОВ**
Главный редактор **Александр ПЬЯНКОВ**
Дизайн и верстка **Виорел СТРИШКА**

Рецепты публикуются на некоммерческой основе.

Подписано к печати 23.10.2012. Формат 60×90^{1/8} с. Бумага мелованная.
Гарнитура PetersburgC. Печать плоская офсетная.
Усл.-печ. л. 23. Тираж 7000 экз. Заказ № 6901.

ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости»
115093, Москва, ул. Дубининская, 90
Тел.: (495) 921-3625
E-mail: info@restoved.ru

Отпечатано с электронных носителей издательства.
ОАО «Тверской полиграфический комбинат», 170024, г. Тверь, пр-т Ленина, 5.
Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34. Телефон факса: (4822) 44-42-15.
Home page: www.tverpk.ru Электронная почта (E-mail): sales@tverpk.ru



Уверены в Вашем выборе



КОМПЛЕКСНЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

+7 495 780 7710

www.zvezdy.ru

ISBN 5-98176-087-7



9 785981 760877