

михал гварделла

книга
о вкусной
и нездоровой
пище,



или еда
русских в израиле

Ученая запяток
«Общество чистых тарелок»

Михаил Генделев

**Книга о вкусной и нездоровой
пище, или Еда русских в Израиле**

Генделев М.

Книга о вкусной и нездоровой пище, или Еда русских в Израиле / М. Генделев — «WebKniga»,

Михаил Генделев. Поэт. Родился в 1950 году в Ленинграде. Окончил медицинский институт. В начале 1970-х входит в круг ленинградской неподцензурной поэзии. С 1977 года в Израиле, работал врачом (в т.ч. военным), журналистом, политтехнологом. Автор семи книг стихов (и вышедшего в 2003 г. собрания стихотворений), книги прозы, многочисленных переводов классической и современной ивритской поэзии. Один из основоположников концепции «русскоязычной литературы Израиля».

© Генделев М.

© WebKniga

Содержание

ПРЕДИСЛОВИЕ	5
Воспитание чувств, или Введение в тему	7
Голова старого вепря	11
Детский стол бастиона Сен-Жерве	14
Четыре мотива в ожидании Турнедо	18
Имени Ламме Гудзака	22
Голубое облако неба	26
Ма ше ешь[2]	30
Что в Греции есть	34
Конец ознакомительного фрагмента.	37

Михаил Самуэлевич Генделев

Книга о вкусной и нездоровой пище, или еда русских в Израиле

Ученые записки «Общества чистых тарелок»

ПРЕДИСЛОВИЕ

Слово о Супчике из Коровьей Ноги и о человеке, который знает, как надо. Нам

Тому уже более полутора десятка лет назад я пел концерт в Иерусалиме в зале «Жирар Бахар». Мишу Генделева я тогда еще, что невозможно и к сожалению, – но не знал, по крайней мере, лично, и доносилось о нем много интересного: и что стихотворец, мало сказать, изрядный, и что денди он, и что остроумец он, и что об искусстве еды и питья живописует волшебным образом. Мне его местные показали – ткнули пальцем в субъекта декадентски-разбойной внешности во втором ряду партера: вот, мол, и есть сам Генделев – я оценил – ... который пишет знаменитые кулинарные страницы «Общества чистых тарелок». Я (хотя и не читал) еще более оценил. За импозантный экстерьер.

Когда отпел, и пошли записки из зала, и, как всегда на концертах, спросили о моих кулинарных эфирах в «Смаке» и как я к этому отношусь, я кивнул во второй ряд и заметил, что вот я, например, вообще, например, – шансонье, артист, а вон – Генделев, он, например, вообще, например, – поэт, но каждый из нас, при желании, может отравить по полстраны... Например.

После концерта мы с маэстро Генделевым в честь Знакомства обошли все без исключения ночные бары и питейные заведения еврейской столицы (а что? небольшой, в сущности, город) и продолжили выпивание уже совсем и окончательно серьезного напитка – водки – в его мансарде с видом на Небеса Иерусалимские.

Где и проснулись в нелегком утреннем состоянии тяжелого томления духа.

«Я знаю, что надо. Нам», – сказал тогда несвежий Генделев – поэт и солдат.

Сказал с такой неотразимой убежденностью, что ясно было, что мы слышим Того, Кто Знает Что Говорит!

И мы сошли в город на заре и отправились есть супчик.

В ресторан сефардской кухни, то есть кухни восточных евреев, под названием «Ковер-самолет», а еще точнее – в темную забегаловку, которую держали темные выходцы из Йемена или, как их называют в Израиле, тайманцы.

Есть правильный йеменский супчик. Великий Суп из Коровьей Ноги – то, что нам надо! Как сказал поэт Генделев. Ветеран и старожил.

Это было То, Что Нам Надо. Очень.

Это был огненный, глубокого цвета счастья, пряный, дымящийся, как заря востока, суп системы «хаши», и пах он, как «Тысяча и одна ночь». И подавался он с приправой «хильбэ», достоверно умножающей доблесть мужеску, с большой йеменской же лепешкой (питой), и утолял этот супчик все печали.

И можно было жить дальше, и нужно было жить дальше, немерено выпивая водку под этот сумасшедший супчик!

И жить дальше было очень правильно и хорошо.

И тогда, я уже впрок и навсегда поверил, что Миша Генделев всегда знает, как надо. В общем смысле – как надо. Знает, что говорит, и знает, что пишет. А потом уже я попробовал и вкусил, как он сам, поэт, – готовит! И пробую с непроходящим наслаждением по сию пору.

И конечно, я прочитал, как азартно и изысканно он слагает свой кулинарный «Декаameron». И заценил. Он знает, что надо и как надо нам.

Я совершенно убежден, что его грандиозный кулинарный опус вам понравится. Это веселая и лихая книга – «Книга о вкусной и нездоровой пище». И здорово, что ее прочтут и со вкусом прочтут читатели всей России: это нам надо.

Андрей Макаревич, артист

Воспитание чувств, или Введение в тему

Открытие нового блюда значит для человечества больше, чем открытие новой звезды...

А. Брийя-Саварен

Типичные, или скорей, старомодно выражаясь, «типические» вопросы, на которые мне приходится отвечать, будучи схваченным за лацкан и зажатым в углу, в автобусе, в сауне, на демонстрациях и крестинах, это: «А что, вы действительно всё это готовите? (Придумываете?) Где вы берете все эти рецепты? (Из головы?) Зачем вы портите кулинарные рецепты всякой ерундой? Литературой? Специями?» Причем это наиболее удобоваримые – в смысле приличий – вопросы. Пожалуй, пришло время на них ответить.

Да. Я все рекомендуемые к поеданию блюда, лакомства и деликатесы готовил, готовлю и буду готовить. Разумеется, за исключением заранее оговоренных исключений – типа «черной кулинарии», приворотных зелий и проч. Я не дал ни одного инструктажа к приготовлению блюд, со вкусом коих я не согласен! Я их съел, все эти фрикасе, соусы и бланмансели – хоть раз в жизни.

Я настаиваю на безукоризненности своего гастрономического вкуса и пристрастий: хорош бы я был, кабы выдавал рецепты манной каши с кетчупом вместо цыплят «монморанси» или, что почти то же самое, тефтели из холодной рыбы с макаронами и вялым огурцом вместо карпа «а-ля Ротшильд»!... Иное дело – согласование моего вкуса со вкусами общества, которое желает трескать всякую пакость то ли по привычке, то ли по семейной традиции, то ли по недостатку времени, денег и воображения... Тут я бескомпромиссен и на поводу у пожиратель тефтели не пойду, извините – не могу.

Вопрос, где вы берете все эти рецепты, и из головы ли, согласен – своевременен. Это, так сказать, вопрос раритетов и авторитетов. Создатель или заказчик оригинального рецепта увековечивает себя навсегда (Саварен, Ришелье, Строганов, Оливье и т. п.). К слову сказать, французы, например, – величайшая (наряду с китайцами) кулинарная нация – создали всего два (!) подлинно международных соуса-приправы – это всего-навсего горчица и майонез... Так что я, ежели и могу похвастаться изобретением пары-другой блюд, так... В общем, могу и обязательно похваляюсь. Однако не о том речь. В конце концов, почти всё можно обжарить, на худой конец – отварить. А раскрыв ослепительный веер пряностей, приправ, соусов, специй и ароматизаторов, – выстроить вкусовую гамму. И в конце концов, как писал незабвенный Х. – Л. Борхес, имея в виду, по всей вероятности, именно кулинарию, «человеческая история – это всего лишь история интонаций при произнесении нескольких слов».

Но есть некоторые качества, в той или иной степени, свойственные некоторым представителям вида Хомо Невсёпожирющий: гастрономическое любопытство, ощущение гастрономической гармонии и гастрономическое воображение.

Первое – заставляет интересоваться Едой Большого Мира, причем и в качестве пробо-вателя, и в качестве исполнителя. (Невредным является и побочное, и, так сказать, спортивное кулинарное честолюбие. Раз люди изготовили сей шедевр, что нам – слабо?)

Второе – чувство гармонии: это смесь нахальства, азарта и таланта, сродни любому творчеству и графомании.

Третье – свойство, которое, безусловно, развивается при некоторых задатках: способность, прочитав в кулинарной книге рецепт, вообразить гамму вкуса блюда или, отведав этой гаммы вкуса, представить себе технологию его изготовления. Причем открывается возможность постановки экспериментов на живых людях – здесь следует быть поосторожней – опытный врач-расстрига, я знаю: смелый врач – опасный врач.

Чуть ниже я обязательно приведу краткое руководство к чтению кулинарной литературы, ибо умение читать гастрономию как по писаному дается с большим трудом и народу почти недоступно. Следует смелость сочетать с крайней осторожностью и всегда (почти всегда) исходить из примата здравого смысла и здорового опыта над сухой буквой и азартом в употреблении иностранщины. Особенно это касается израильской литературы на русском языке, как правило, адаптированной к преискуранту и разблюдовке континентальной России. Потому что, если Иван – он и в Африке Иван, то редька в Израиле слаще хрена, а кардобенедикт (имертинский шафран!) на вкус и горечь не соответствует местному (то есть индийскому), – и могут выйти крупные неприятности, вплоть до тошноты.

Поварята об рецептуру, вычитанную, набивают изрядные шишки, покуда научатся соотносить роскошные рецепты, скажем, «кебаба из телятины поконстантинопольски» с неконстантинопольскими возможностями убогой местной телятины.

Репатрианты, столуясь в Израиле, справедливо жалуются на вкусовую «неполноценность» некоторых местных продуктов: кашерованных мяса и птицы, овощей и фруктов... В участливых разговорах с ними я провел немало времени, пытаюсь убедить их перестать трагедировать, а попробовать обратить свое слепо-глухо-внимание на простое, казалось бы, обстоятельство – не «безвкусие» (помидоров, земляники, творога и т. д.), а иновкусие! Что особенно демонстративно проявлено на примере салата, зелени сельдерея, редиса да и картофеля! Розы в Израиле, действительно, в основном не пахнут! Но еще как пахнут базилик и кардамон, тмин, тимьян и заатар (ближневосточная пряная смесь на основе чабреца, майорана, иссопа)! Простое добавление в салатную заправку, скажем, жареного кунжутного семени рождает сладкое жужжание в ноздрях.

Утверждаю, что расстарайтесь вы вдребезги, вам все равно не удастся создать в Афуле нежинские малосолы и онежскую уху из снетков! Даже доставив снетков спецсамолетом. Мои кулинарные экзерсисы – не попытка утоления гастрономической ностальгии в тяжелых полевых условиях чужбины. Это попытка (следуй за мной! делай как я!) воспитания ваших израильских чувств. Это не утоление, это утешение. Новыми радостями и новыми возможностями! Израильский мир еды и лакомств – мир иновкусия. Мир отличновкусия. В котором я, как вы догадались, обжился, освоился и пирую.

Поначалу любая встреча с иностранной кухней носит обостренный, если не сказать цирковой характер. И, так сказать, – на выезде, и, так сказать, – на родине. Разве так готовят шашлык? Разве это картошка? Что они, пюре приготовить не могут по-человечески! Свекольник?! Да какой это свекольник в чайной-то чашкето... А цены? А цены, я вас спрашиваю?!!

Мои ресторанные диалоги на первых порах носили оттенок буффонады, а требование черного хлеба к хумусу, сметанки с хренком к языку и «уберите, пожалуйста, эту гадость заместо салата из тунца» – доводили официантов до истерики. Как я теперь понимаю, мне не хватало (лет тридцать назад¹) только жалобной книги на сладкое. Всё валилось из рук... Сырники расплзались, голландский соус сворачивался, сливки не взбивались, капуста не квасилась, нервы разгуливались, гриль всё спаливал к чертовой матери.

Рестораций не избегал, сделав выводы из унылой практики алии (репатриации в Израиль) и будучи человеком начитанным.

ФИЛУТОНИ. Што, месье Покатон тафольна пила вшерашни опед?

БОГАТОНОВ. Очень доволен. Ты хватски нас отпочевал.

ФИЛУТОНИ. Мои приносиос неполыни сшот.

БОГАТОНОВ. Давай сюда. (Берет.) Да это, никак, писано по-французски? Да что тут написано?

ФИЛУТОНИ Тшена кушаньи.

¹ Заметки составлялись в период работы автора журналистом израильской газеты «Вести» в 1992—1995 гг. (Примеч. ред.)

БОГАТОНОВ. Цена кушаньям! Читай-ка сам, я послушаю.

ФИЛУТОНИ (*читает*). Перви антре: суп а ля тортн.

БОГАТОНОВ. То есть суп, знаю, знаю!

ФИЛУТОНИ. Пети паше бивстекс котлет отрюфиль.

БОГАТОНОВ. Да! Да. Котлеты! Читай, читай, я всё понимаю.

ФИЛУТОНИ. Сете де желинот, пулярд, фрикасе а ля мод...

БОГАТОНОВ. Сиречь модные фрикасе, не так ли?

ФИЛУТОНИ. Тошно так!

БОГАТОНОВ. Мы-таки, брат, кой-что разумеем!

ФИЛУТОНИ. Во фраси...

БОГАТОНОВ. Полно читать-то; скажи лучше разом, что весь стол стоит?

ФИЛУТОНИ. Фесь? Сейшас. Фи изволил кушать шесть персон... Триста рупли. Вина исфолил на сто фосемьдесят три, ликер на пять с полофиной рупель; тоталь: шетыреста фосемьдесят фосемь рупель атна бульдин.

БОГАТОНОВ. Четыреста восемьдесят рублей с полтиною. Разбойник, как он дерет! А торговаться будет совестно – он не русский.

(М. И. Загоскин. Богатонов, или провинциал в столице)

А далее – тоже по Великой литературе:

...Но вспомни, что у нас совсем различны нравы:

Ты любишь устрицы, а я их не терплю.

Противны сочни вам: а я их смерть люблю;

Привык ты на войне сносить и жар, и холод,

И к пище всякой там тебя приводит голод;

А я лишь выборный люблю везде кусок;

Петушьи гребешки, у курочки – пупок;

Ты всяку дрянь есть рад, находишь вкус в лягушках,

А я у матушки выросла лишь на ватрушках...

(И. Крылов. Подица)

Привык я на войне сносить и жар, и холод, и к пище всякой там меня привел, соответственно, голод.

Что ж, я нашел вкус в лягушках, устрицах, мидиях и трепангах, авокадо, трюфелях, анчоусах и улитках, карамболях и кашицеподобной йеменской приправе хильбе. И все-таки в своем кулинарном кодексе я настаиваю на вкусовой и технологической, ну скажем так, норме. На приемлемости восхитительного вкуса и рукотворности изготовления самыми примитивными и недорогостоящими средствами и способами: сам я не богат, кухня моя – не чудо техники, а рецепты наподобие савойского пирога (173 ингредиента, из коих один – речные камни, а, кажется, предпоследний – соловьиные языки), конечно, манят, но староват я для таких забегов.

Что ж, отвечу я и на последний из роковых вопросов: зачем? Зачем я порчу кулинарные рецепты всяческой ерундой – рассуждениями, теоретизированьем и широкими цитатами из специальной литературы?

Друзья мои! Вы когда-нибудь читывали «Способ расчленения судака»? Близко к тексту? Ну? Отвечайте! А я читывал. И неоднократно расчленял. Это впервых. А во-вторых – писать о кулинарии иногда даже интересней, нежели готовить. А как мне намедни интимно призналась одна хохотунья – читать интересней, чем пробовать. Впрочем, не исключено, что она имела в виду не кулинарию...

Засим, не приведя ни единого рецепта, я прощаюсь с вами – я пошел отваривать сосиску, о коей процедуре непременно сообщу с максимальными подробностями, но в другой раз.

Но как же без десерта? Никак без десерта!

ТАРЕЛКИН. Я полагаю, ведь после похорон-то закусить не откажетесь.

РАСПЛЮЕВ. Признаюсь – не без удовольствия. Должность-то наша собачья; так вот, только тем и душу отведешь, что закусишь этак в полной мере да с просвещенным человеком покалякаешь...

(Л. Сухово-Кобылин. Смерть Тарелкина)

Это, если можно так выразиться, – в-третьих. Это, если так можно выразиться, – отвечая на запрос.

Голова старого вепря

Пара-другая моих собеседников, подвернувшихся мне под горячую руку за всю мою короткую, но содержательную жизнь, рисковала утверждать и даже провозглашать, что они-де хорошо, и даже отлично умеют готовить, в смысле – еду. Лжецы! Лучше всех умею готовить я, это общеизвестно. Потому что при наличии качественного исходного продукта – праеды – кой-чего сготовить может даже невеста. Искусство приготовления еды в том и состоит, чтобы сделать едой и пищей днесь что ни попадя.

Я неоднократно проводил опыты на людях: я кухарю, они, соответственно, едят. (Я пишу – они читают, я лечу – они болеют и т. п.) Жертв нет.

С первого взгляда приготовление пищи – дело примитивное: почти все люди, карлики, женщины и душевнобольные умеют самостоятельно вкладывать питание в верхнее ротовое отверстие, а также жевать и переваривать до конечного результата метаболизма. Всё это свойственно роду человеческому не менее, чем роду гиен. Люди охотно принимают пищу, но обычно не умеют делать это хорошо, – это как способность насвистывать, петь на гитаре, грести, орать на детенышей, брать в долг.

Истинно готовить и есть (подлинно есть молодежь разучилась) способны немногие, отмеченные свыше и снизу. Причем профессионализм не спасает, а слава не обязательно сопутствует гению; и успехом считается вовсе не положительный эффект – признание результатов продукции.

Провожу аналогию: писец – не писатель, и даже не журналист, хотя профессионал. Впрочем, повар может быть и не талантлив, я знавал нескольких даже опасных для жизни поваров.

Теоретические занятия важны, спору нет. Однако что толку от самого дивного рецепта (например, «курица по-цыгански»: украдите одну курицу... или «бегемот цельнотушенный»: возьмите бегемота, положите в бегемотницу...), если под рукой нет ингредиентов, кухонная утварь отсутствует начисто, а в животе бурчит и потрескивает. (Сразу же совет: не читайте поваренные книги натошак. Язву не обещаю, но гастрит приобретете. Не рекомендую диетикам и некоторые зрелища и забавы, но об этом ниже, ниже, ниже, ну вот и хорошо...)

И всё же настаиваю: повар или едок – подлинный, настоящий едок – это уже нечто специальное, предполагающее навык, мастерство и незаурядную культуру. Повар не может быть в своем деле графоманом. Едок должен быть не всеяден, а избирателен до привередливости. Итак, лучше всех – в мире подлунном – готовит ваш покорный слуга, и не пытайтесь спорить, это лемма, а то я разнервничаюсь и перестану повествовать. Ну вот! Пришлось отвлечься и на скорую руку приготовить себе пару-другую горячих бутербродов. Готовятся так:

Горячие бутерброды

Изготовьте влажную гренку. Как готовить влажную гренку знает даже имбецил, но вкратце: кусочки черствеющего хлеба или булки смочите взбитыми яйцами (полстакана молока (сливок) или воды + 1 яйцо + соль + ложка чайная сахарного песку + черный перец + можно добавить тмина или мака, а можно не добавлять + на кончике ножа сухого чеснока, но это уже изыски...) и с двух сторон обжарьте на любом масле до корочки цвета дешевого янтаря у булки или терракоты у ржаного хлеба, чтоб продавливалась при нажатии вилкой, пальцем, лопаточкой. Стоп! Не смейте лопать сразу, кусочники, – это полуфабрикат! Не смейте лопать, кому сказано, и уведите детей и жену – сие зрелище и вкусовище не для нервных.

Откройте холодильник. Если вы обнаружили там практически любую пищу, посмотрите на нее внимательно.

Сверху обмажьте обжаренные ломти майонезом с вбитым в него яйцом (или, если вы бережете фигуру, – без яйца, а можете не мазать и майонезом, только невкусно будет, помажьте сливочным маслом, так и быть) и посыпьте. Можно тертым сыром, в идеале пармезаном, можно просто положить пластиночку сыра, можно помазать плавленым сырком, – и! Дальше дело за вашими возможностями, религиозными предрассудками и воображением.

В принципе, годится почти всё: колбаса, ветчина, копченая индейка, вареная курица, рыба, сардины, тунец, язык отварной, печеная тыква, мифологический плошанец – нет плошанца (впрочем, его и не бывает) – и не надо, не расстраивайтесь... Твердо не годятся – селедка (можете класть, конечно, никто вам не запретит, дело ваше, но уж тогда лучше скумбрию, причем холодного копчения), свежие овощи (кроме помидоров, нарезанных тонкими кружочками, но умоляю – ни в коем случае не свежие огурцы – они обрякнут, а салат пожухнет!), ни в коем случае не кладите и готовые салаты: хумус, тхину, салат из баклажанов с майонезом (салат хацилим), очень твердые сорта колбас, пикули. Если есть в холодильнике миноги в горчичном соусе и кальмары – вам повезло, если нет – не кручиньтесь, только не вздумайте подменять их деликатесными голубыми сырами и камамбером: горячий камамбер – пакость страшная!

Ну, в общем, когда вы покрыли бутерброды, поставьте их в электропечь, или духовку, или, если вы уж совсем шантрапа, – на сковородку, на маленький огонь и под крышку! Далее следите за состоянием сыра и майонеза: когда запечется – смело подавайте к столу, присыпав рубленой зеленью (и каперсами). К чаю, кофе, пиву, глнтвейну или – по сезону – с соками. Отлично – если это сок томатный. Кстати – баночный и коробочный томатный сок слишком концентрированный. Его следует развести на треть кипяченой водой и добавить 1 чайную ложку соли (не с горкой), 2 чайные ложки сахарного песка, 2 чайные ложки лимонного сока, 2 чайные ложки кетчупа, черный перец и паприку и 3-5 капель соуса «Табаско» (это такой раствор жгучего перца того же наименования). Да!

Есть упрощенный, так называемый «общежитский» или «лицензиатский» вариант горячих бутербродов: положить сыр, намазать кетчупом и лечить изжогу. И еще: если хлеб ржаной, черный, то рекомендуется класть поверх мясные продукты или, в крайнем случае, – птицу. Рыбное – не стоит. А вот на белую булку или в питу – вали, что хочешь. Кстати, исходный полуфабрикат (особенно если добавить во взбитое яйцо ванилина и корицы, а гости приперлись без звонка) можно подавать – и это вкусно! – с вареньем из яблок на скорую руку. Вот так:

Варенье из яблок «на скорую руку»

К 1/2 килограмма очищенных от сердцевин (а по щепетильности – извольте – и от кожуры) любых (а лучше второсортных) яблок (груш, слив, абрикосов, а можно и всего вместе) добавить 100—150 г сахарного песка и 1/2 стакана воды. Отварить до мягкости. Подавать с гренками. (С другой стороны, чего гостей баловать-то?! Можно скормить и семье, собственным и приبلудным детям...) Ах да! – в варенье «на скорую руку» стоит положить кардамона. Но чуть-чуть.

Итак: на чем я остановился? Повар не может быть в своем деле графоманом, а едок должен быть не всеяден, а избирателен до привередливости.

Как вы уже догадались, я решил поделиться секретами своего недюжинного мастерства с широким читателем. Мне главный редактор так напрямик и сказал: мы должны воспитать своего читателя! Вот я и воспитываю. Причем, поскольку я понимаю под читателем читателя, так сказать, среднего, а гурмэ (гурмэ – это пофранцузски – «едок-знаток, лакомка», а вот гурман пофранцузски – это обжора; но сие я вскользь, для блеска эрудиции и чтобы остеречь от попа-

дания впросак) встречается среди широкого читателя редко – пишу я для холостяков обоего пола и компьютерщиков, брошенных неблагодарными подругами. Доходчиво, то есть, пишу.

В. И. Ленин основал для детей своих товарищей по оружию «Общество чистых тарелок». Олим (новые репатрианты) – они как дети малые, честное слово! За ними нужен глаз да глаз. Их надобно воспитывать: отсюда – мой научпоп. Но ведь и знатокам следует бросить кусок от щедрот наших изысканий. Бросаю:

«Голова старого вепря, подаваемая холодной в день Светлого Христова Воскресенья. Самую красивую копченую голову старого вепря очистить, сварить, как копченый окорок... <...> Положить на блюдо, убрать уши и морду красиво выстриженной белой бумагой и зеленой». Цитирую по изданию: «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. Составила Елена Молоховец» (СПб., 1901, с. 345).

А вы говорите!...

Детский стол бастиона Сен-Жерве

Плотно в старину кушали. Бывало, читаешь в романе: «Он заскочил в харчевню, съел поросенка с хреном, пару курочек, запил тремя бутылочками бургундского – и бросился на коня догонять своего обидчика».

М. Зощенко, цитирую по памяти

– Я заявляю, что ничего не буду есть, если не унесут эту баранину, – сказал Портос.

– Унесите баранину, – сказал Коменж.

А. Дюма. Двадцать лет спустя

Но это беллетристика.

Не последним шедевром Дюма-пэр'а была и есть кулинарная книга, правда, изданная посмертно. Тираж ее перекрыл приключения мстительного графа-зэка почти вдвое и разлетелся по прекрасной Франции той поры в считанные дни. Папа Дюма еду понимал и еде отдавал дань уважения. Перелистывать великое мушкетерское пятикнижие натошак – всё равно что декламировать прейскурант лик-водочных изделий в ЛТП, и Захер-Мазох подтвердит мои слова. Едят – и как едят! Один ужин у Людовика Четырнадцатого! О, один только ужин...

– Обыкновенно я приказываю приготовить для меня цельного барашка...

– Цельного? И каким образом?

– Вот! Мой повар (этот мошенник имеет наглость быть немцем, Ваше Величество), так вот, мой повар набивает ягненка сосисками, которые выписывают из Страсбурга, сардельками, которые получают из Труа, и певчими дроздами из Питивьера. Уж не знаю, как он исхитряется, но он снимает мясо ягненка с костей, как куриное мясо, но оставляет кожу, и она образует поджаристую корочку. Когда ягнятину режут на ломти, пластают, как огромную колбасу, изнутри стекает розовый сок, очень приятный на глаз и восхитительный на вкус.

И Портос прищелкнул языком. Король широко распахнул восхищенные глаза и, принимаясь за поданного ему фазана, заметил:

– Господин дю Валлон так хорошо ест, что можно позавидовать. Целый барашек!

– Да, государь, целый.

– Отнесите этих фазанов дю Валлону, я вижу, что он знаток.

Приказ короля выполнили. И, возвращаясь к вопросу о барашке, король спросил:

– А не слишком ли это жирно?

– Отнюдь нет, Ваше Величество, ведь жир вытекает вместе с соком и плавает наверху; тогда мой слуга, который режет, вылавливает весь жир специальной, нарочно сделанной серебряной ложкой.

<...>

Д'Артаньян под столом толкнул друга коленом.

– Если ты только сможешь съесть половину вон той кабаньей головы, – сказал он Портосу – через год ты будешь герцогом и пэром Франции.

– Сейчас, – с хладнокровием, лаконично ответил Портос, – сию минуту начну.

И действительно, ему скоро подали голову. <...> Портос не сплеховал: вместо того чтобы съесть половину, он съел добрых три четверти.

Одним словом: едывали...

Серьезная французская кухня воспроизводима, но требует серьезных французских продуктов и определенной школы как приготовления, так и вкуса потребления. О трудностях соблюдения кашрута у гасконских едоков и их подражателей из г. Кирьят-Гат я уж умолчу.

Но всё же некую имитацию средней руки перекуса (правда, дивное словосочетание?) имени де Тревиля мы с вами сейчас состряпаем.

Вот, к примеру, для подражания два примитивных (но изумительных) французских салата – отлично открывающих трапезу.

Босонский салат

Отмытые до сияния листья салата (хасы); 100 г шпината или щавеля (есть он в Израиле); пять сырых шампиньонов, тончайше настроганных вдоль; очень тонко нарезанный 1 стебель сельдерея, 1/2 головки сырого лука, щепоть соленого ошпаренного миндаля, десять каперсов, 1 баночка анчоусов, маринад которых служит и компонентом соуса, маринованный виноград (10 штук). Остальные компоненты: растительное масло (не оливковое!), паприка, соль по вкусу, душица или укроп (или – или!). Маринованный виноград (довольно редкие консервы) можно заменить свежим и позволительно подменить вишнями из вишневого компота.

Сельдь «Провансаль»

100 граммов филе сельди, не «Матиас». Простой сельди. И 100 граммов белой отварной курятины пропустить через мясорубку, добавить 1 перетертое в пюре яблоко, 50 граммов сухого печенья модели «Мария», растертого в порошок, и 150 граммов обычного майонеза. Всё это смешать и залить смесью кубики отварных картофеля и свеклы и нарезанные соломкой 1 луковицу, 1 сырое яблоко и 1 репку (или 1 кольраби). Добавить соль, черный перец.

Но сие – просто фехтовальная разминка, впереди – башни Ла Рошели!

Когда при российском недогурмэ произносят слово «паштет», он почему-то представляет себе перемолотую печенку. Француз же, услышав «патэ», если и думает о печени, то в последнюю очередь, причем о бедной своей. Ибо печень не только не главный компонент патэ-паштетов, но даже и необязательный. Труд – кулинарная монография – Леона Фортюра «Паштеты и запеканки» в английском издании включает рецепты 856 паштетов. Мне доводилось готовить десятка два различных паштетов, а пробовать, учитывая аппетит к гастрономическим странствиям, в основном по Франции, Бельгии и Голландии, где культура паштетовыделки высока, как нигде, – довелось, говорю, около полусотни сортов. Интересно – куда в предыдущей фразе можно всобачить не менее пяти восклицательных знаков?

Предлагаю вашему нёбу вкус небес Фландрии:

Паштет «Фландрия» № 1

Отварите в минимальном количестве воды 400 граммов белого куриного мяса со стеблями сельдерея, пучком петрушки, горошинами душистого перца и лавровым листом. Нарежьте кубиками 150 г отварного (лучше копченого) языка и 150 г ветчины (ладно уж, берите индюшачью пастрому (граммов 100) и 50 г копченой индюшиной гузки...). Накрошите 4 крутых белка. Курятину, 4 крупных желтка и 1 крупную сырую луковицу измельчить в мясорубке (фудпроцессоре) до однородной пасты, добавкой бульона добиваясь консистенции густой сметаны. Влить в эту массу 30 мл красного сухого вина, добавить мускатный орех (осторожно!) и молотый душистый перец. Смешать с кубиками ветчины, языка и белками. Охлаждать. Съесть. Об исполнении доложить.

Паштет «Фландрия» № 2

500 г красного мяса индейки обжарить до корочки в сливочном масле, добавить 100 г тертого миндаля, 100 г сыра (полутвердого израильского «Гат», впрочем, сойдет и просто-душный голландский), 100 г сливочного масла, 1 ст. ложку лимонного сока, черный и душистый перец, 1 гвоздик (растертый) гвоздики, 4 зубчика чеснока, соль. Измельчить в миксере до однородной массы. Охладить. Угостить лучшего друга дома.

Паштет из Брюгге

200 г утятин, 200 г говядины (хорошо бы – если телятины...) обжарить с луком и кореньями, с добавкой 2 столовых ложек муки и 50 г отмоченных сухих грибов (сушеные грибы можно купить в любом хорошем крупном супермаркете, причем недорого...), затем 20-25 минут потушить с небольшим количеством воды. Измельчить до однородной массы. Добавить 50 г топленого утиного сала, 50 г утиных шкварок, 50 г сладкого вина, соль, душистый перец, шафран, мускатный орех. Съесть.

Паштет из Антверпена

500 г отварной индюшачьей печени (наконец-то!), 4 крутых яйца, 200 г сливочного масла, 1 сырая луковица, 2 столовые ложки лимонного сока, 30 г бренди (конечно, лучше коньяка), 1 столовая ложка ликера «Амаретто». Соль, перец, карри. Целую.

Один я за всех и все за (мною до) одного! Суп! из!!! бычьего или, как говорят скотобари, бычьего хвоста!!! Сильвупле! Причем в двух вариантах: бретонском и бургундском. И не смейте объяснять мне про трудности с хвостом. Хвост – не раритет, он на рынке продается, и недорого – от 12 до 20 шекелей серебра за кило. Лучше брать не от кончика, а, так сказать, от горбушки.

Суп из бычьего хвоста по-бретонски

1,5 кг бычьего хвоста залить 5 литрами холодной воды и поставить на огонь. Вложить в кастрюлю 4 большие луковицы. Не солить. Отвлечься, пусть себе кипит, пока не выкипит до половины изначального объема. Часа через 2-2,5 извлечь полуразварившиеся луковицы и опустить в бульон 1/2 кг гречневой крупы в просторном (гречка набухнет) марлевом мешочке или узелке. Посолить и дать прокипеть еще полчаса. Затем извлечь упакованную гречку и поступить с ней по своему разумению, а в суп влить 75 граммов сухого красного вина, положить пряности, корни петрушки и сельдерея, лавровый лист. Еще через 10 минут снять суп – а это будет бретонский сигнон – с огня. Процедить бульон, а хвост расчленив и выложить в каждую тарелку по куску. Приготовленную приправу – давленный чеснок, лимонный сок, сок сырой луковицы, черный перец и соль – добавлять по вкусу в каждую порцию.

Есть и бургундский вариант:

Суп из бычьего хвоста по-бургундски

Бургундский вариант отличен двумя обстоятельствами. Вместо гречки используется сухая красная фасоль (в пропорции полвеса от веса хвоста), причем фасоль из супа тоже извле-

кается перед вливанием вина, однако она является полуфабрикатом другого блюда: размять фасоль до однородной пасты, добавить кинзу, чеснок и жареную луковицу, изрядно проперчить, охладить и подать в качестве острой закуски к послезавтрашнему обеду. Далее – сам хвост должен быть копченым, что сложнее с точки зрения его добычи, поэтому я рекомендую варить суп из хвоста сырого, но вложить в кастрюлю где-то на этапе извлечения лука – кожу, срезанную с копченой грудинки, бекона, корейки, или добавить в суп граммов 300 копченых ребер (любого происхождения). Кроме того, в бургундский суп добавляют сладкую паприку. Приправа – та же. Обсасывать членики хвоста не только позволительно, но и настоятельно рекомендую. (Третью добавку супа организм не усвоит.)

Ну и наконец, – жаркое. Назовем его для красоты – «Ришелье».

Жаркое «Ришелье»

Отварите цельного цыпленка (это только так говорится – цыпленка, а вообще-то – обычную младую курицу) следующим способом. Натрите ее лимонным соком, солью и черным перцем. Засуньте в специальный пергаментный пакет для приготовления в духовке – он продается повсеместно. Но! Не суйте в духовку, а, герметично упаковав тушку, – варите в кипящей воде 40 минут. И подайте к этой псевдофранцузской (царфатской) курице – да вы уже и сами догадались – правильно! Артишоки!

Артишоки бывают не только консервированные. Консервированные – они, как их не готовь, – пакость, и не стоят ломаного сантима. Артишоки вкусные бывают только шишками. Причем в идеале паровыми, то есть отваренными на пару, а не в идеале – 20 минут в подсоленной воде (как картошка, честное слово). Простейший соус к артишокам – соленое сливочное масло с тем же толченым чесноком и капелькой лимона. А едят артишоки... Впрочем, попросите лучше кого-нибудь показать, как общипываются лепестки-чешуинки, пропускаются, будучи обмокнуты в месте отрыва в соус, между зубов, а когда добираетесь до колпачка, следует очистить от несъедобных волокон самое вкусное – сердце артишока! И прожевать.

Апарт: мушкетеры предпочитали всё на свете запивать бургундским. Полностью разделяю и:

– Не попробуете ли этих сливок?

– Ваше Королевское Величество обходится со мной так ласково, что я не мог не сказать всей правды...

– Скажите, скажите.

– Вот что, государь! Из всех этих сладких кушаний – я признаю только мучное, да и то нужно, чтоб тесто было очень плотно; от всех этих муссов у меня только раздувается желудок – они занимают место, которое я считаю слишком драгоценным, чтобы тратить на пустяки...

Bon appetit, мусьё!

Четыре мотива в ожидании Турнедо

Всего приятней обедать в компании неглупых людей, способных по достоинству оценить друг дружку.

Э. и Ж. Гонкуры

В последнее время в обществе «неглупых людей» родилась хорошая традиция, я бы даже сказал – здоровый почин: приглашать меня на обед. И, что гораздо опрометчивей, – на ужин. (Иногда я остаюсь завтракать, но по утрам у меня отказывают чувства: юмора, меры и аппетита.) Поскольку я уже два года как вообще потерял остатки непредвзятого отношения к человечеству и мое отношение к приглашателям предвзято, я проанализировал циничные мотивы меня приглашения и насчитал четыре корыстных побуждения позвать меня в гости.

Первый корыстный мотив: «Рондо-каприччиозо». Чтоб я всё и приготовил. Лучше бы, конечно, – принес с собой (ибо тогда кухня не будет засвинаячена), но это слишком хорошо бы, и на подобную малиновщину я отвечаю твердым *no pasaran!* Вот я недавно всё и приготовил. Имелись в наличии: 1 банка горчицы, пук хасы (салата), горсть кедровых орешков, 2 мороженные курицы, 2 тощие селедки, полкило шампиньонов, пара яиц, бутылка растительного масла, 1 грейпфрут, 200 г масла, бутылка дрянного вина, 4 большие луковицы, 1 морковь, минимум пряностей, рис, 1 банка вишневого компота, 1 литр молока, 2 ложки крахмала, 1 лимон, 1 яблоко, 1 пакетик сливок, зелень (пук сельдерея, пучок петрушки) и 5 вполне голодных половозрелых хомо сапиенс, смотрящих на меня вполне выжидательно: ну, мол... Наборчик-с!...

Но я не из тех, кто поджимает хвост! Я встал и объявил: обедаем вполне раблезиански. И отправил присутствующих в лавку за тем, что должно иметься в наличии (*sic!*) в любом доме на всякий случай, вдруг да и зайду... В любом доме, в любой какой-нибудь семье. Но, прежде чем приступить к хорошо протемперированному описанию этого танца, этого неистовства, отмечу, что для того, чтоб отобедать по-раблезиански через один ровно час по сигналу стартового пистолета, следует изгнать из кухни всяческую бестолочь, утешив их, что посуду им мыть-таки я доверю, но советы мне давать запрещается категорически. На кухне должен быть только один (!) хозяин, и этот властелин – я! Ибо у семи кухарок и марципан пересолен...

Рондо-каприччиозо

... Курей я (признаться – не размораживая...) закинул в холодную воду на предмет сварить до полуготовности. Лук, морковь, соль. Пусть себе... И взялся за шампиньоны. Я их тоненько нарезал. Луковки? Я их положил на дощечку и... да! Я их настрогал. Очень мелко. Развел в тяжелой чугунной кастрюле сливочное масло. Обжарил лук и через положенный срок на позолочение – закинул шампиньоны. Через пять минут (какие я посвятил засыпке и установке на огонь риса) – я осторожненько всыпал, помешивая, деревянной лопаткой 3 столовые ложки муки в грибную поджарку и, прождав, пока мука слегка не порыжеет, аккуратно влил в кастрюлю литр молока, тщательно (тщательно!) помешивая. И – резко уменьшил огонь.

Пук хасы (салата) я отмыл до хруста и немелко нарвал. Полстакана растительного масла я перетер с 2 чайными ложечками горчицы (готовой), 1/3 чайной ложки соли, 2 чайными ложками сахарного песка, небольшим количеством мускатного ореха и 2 каплями «Табаско». Смешал с соком одного лимона и 1 зубчиком (толченым) чеснока. Не поленился и растер в миксере полпучка петрушки с 20 граммами тушеных кедровых орешков. Смешал с остальными ингредиентами. Но салат заправлять не стал. Отвлекся: филе сельди нарезал мелкими кусочками. Растер 1 яблоко и 1/2 луковицы. В пасту. Вскипятил, то есть довел до кипения 3/4 стакана красного вина, кинул в него 2 гвоздичины и 1 ст. ложку сахарного песка, немного – совсем

немного! – имбиря и корицы. Смешал с луково-яблочным пюре, залил этой смесью сельдь и поставил остужаться. Снял с огня рис. Укутал. Из бульона извлек полуотварившихся птичек. Бульон процедил и в количестве 1 литра влил в грибной суп, добавил стебель сельдерея, петрушку. Суп продолжает томиться. А вот цыпляточек я расчленил на крупные куски, поперчил крупномолотым душистым перцем, распустил кус сливочного масла в растительном, не давая пригореть, – и на сильном огне быстро обжарил до корочки. Тем временем я развел 2 чайные ложки крахмала, в вишневом компоте (жидкости), добавил стакан вина и влил слитый с цыплят жир! Полученный таким образом соус поместить на сковородку (вместо извлеченной временно курицы), и на оч-чень малом огне пусть булькает, покуда не сгустится! А сейчас – быстренько.

Извлек из супа (шумовкой, например) грибы и лук, быстро перетереть и снова смешать с бульоном. Коробочку сливок взбить с 2-3 желтками и буквально по капельке влить в суп, после чего опять дать ему закипеть. Только сейчас – как следует посолить. Суп готов. Накрыть его крышкой! Теперь всё решает скорость! И моя баснословная сноровка. Расщепить грейпфруты, снять пленки и разобрать дольки на кусочки величиной ну максимум с сантиметр. В салатнице смешать с нарванными листьями салата (можно положить небольшое (!) количество тончайше нарезанного – до прозрачности – репчатого лука), залить сметанным соусом (помните? тот, с кедровыми орешками), еще раз перемешать и сыпануть сверху еще лущеных орешков. Салат – на стол! Извлек из холодильника селедку – на стол!!! Перелить суп в супницу – на стол!!! Горячий багет, сливочное масло, то-сё. А самому – метнуться на кухню, где на крохотном огне на сковороде – доходит вишневый соус... Обжаренных кур (вот – они!) погрузить в соус, вывалить из консервной банки вишни, накрыть крышкой и, когда слопают по второй добавке супа «велуте» (суп-пюре грибной), подать в сопровождении риса! И назвать, между прочим, абсолютно легитимно: цыплята монморанси.

Итак, подведем итоги состязания: аквитанский салат, сельдь по-нормандски, суп-пюре велуте, цыплята монморанси в вишневом соусе. Сыры лучше всего выписать из Тулузы. Я люблю сыры из Тулузы. А кофе – по-генделевски, пожалуйста!

Кофе по-генделевски

В мою джезву (турку, финджан...) объемом в 250 мл засыпается 2 полные чайные ложки отличного молотого кофе («Сантос», «Арабика», «Касик», «Колумбия»), 1 чайная ложка растворимого кофе («нес»), 1/4 чайной ложки какао (шоколада? можно – шоколада), 2 чайные ложки сахарного песка, на кончике ножа соли и чуть корицы. Всё заливается холодной водой, помешивается и доводится до кипения. Дать чуть опасть пене еще раз поднять пену, влить столовую ложку холодной воды и 2 капли лимонного сока.

Это, если вам не изменяет память, был исполнен первый корыстный мотив моего зазывания в гости – «Рондо-каприччиозо».

А вот второй корыстный мотив: «Тоска». Исполняется независимо, насвистывая, нет-нет да и заглядывая мне в лицо, однако не с целью призвать меня к плите, а с целью похвастаться собственными успехами... Чтоб потом обронить вскользь: тут, мол, заходил Генделев, так хоть и кривлялся, и привередничал, и вообще задавался – а всё подмел и еще с собой захватил, под предлогом кормить незаконнорожденную собачку ньюфаундлендской породы...

Повествую: был зазван. Накормлен. Стенографирую. Подали салатец. Салатец был ничего себе.

Салатец

Ингредиенты: макаронные изделия «ракушки» (отваренные в подсоленной воде, охлажденные, не слипшиеся), анчоусы, каперсы, репчатый лук и тонко нарезанные стебли сельдерея, маслины (черные) без косточек, соленый огурец, белки крутых яиц, рубленая зелень петрушки, немного мяты. Соус: оливковое масло, масло из-под анчоусов, пармезан, тертые желтки, черный перец, сахар, соль и, кажется, имбирь.

Далее было подано блюдо, буде бы оно было приготовлено из некрупного судака – называлось бы «завиванец». Но это блюдо завиванец я едал всего один раз в городе Виннице лет эдак тридцать пять тому как и посему диктую о «псевдозавиванце» в стилистике Мошава Германит (иерусалимский квартал выходцев из Германии).

Псевдозавиванец

Тушку кефали обезглавили и довольно ловко извлекли хребет и ребра: получилась этакая пластинка из филе. Намазали (смесью рубленых крутых яиц с зеленью, луком, мякишем белого хлеба, сливочным маслом) эту пластинку, свернули ее в трубочку, и перевязали нитью. Из голов сварили бульон (душистый и черный перец, эстрагон, морковь, лук), опустили туда перевязанную рыбину, добавили лимонного сока, отварили. Отварили, охладили, нарезали кружками. Бульон процедили, сгустили желатином, залили кружки... Подали с соусом.

Соус: желтки крутых яиц – 3 шт. Масло кукурузное – 2 столовые ложки, лимонный сок из 2 лимонов, сахар – 1 чайная ложка, сметана – 4 столовые ложки, бульон охлажденный (без желатина, естественно) – 1 стакан, хрен – 1 столовая ложка, огурцы маринованные, нарезанные на глазок, – 3 штуки. Соус был несколько испорчен добавкой консервированных нарезанных шампиньонов – это лишнее. Далее, кося на меня взглядом, – подали суп. Изумительный. По словам хозяйки, смешан был отвар овощей (их извлекли) – сельдерея, лука-порея, лука репчатого с крепким говяжьим бульоном. Пятьдесят на пятьдесят. В кипящую смесь были выложены кубики батата, а еще через 10 минут – тончайшие колечки болгарского перца и свежие помидоры. Все это сдобрено зеленью петрушки и укропа, чесноком и черным перцем. Хозяйка утверждала, что так готовят в Монреале, но коли так – в Монреале умеют готовить.

Жаркое, между прочим, тоже было отменным. Я наблюдал процесс.

Жаркое

Кило свежей баранины, нежирной, нарезанной ломтиками, переложили сырым луком, облили лимоном, поперчили и оставили в покое на 2 часа. Затем швырнули на сковороду, обжарили с луком до корочки, залили холодной водой и варили, верней, полуварили-полутушили около часа. После достижения ягнятиной мягкости в жаркое закинули полкило чернослива и полстакана толченого миндаля, влили сок 1 лимона, всыпали, ст. ложки сахарного песка и еще раз обильно поперчили. Готовое жаркое посыпали молотым кокосом.

Я ушел из дома, куда пришел в настроении привередничать и кривляться, я ушел из дома, подметя там всё и захватив еще с собой для незаконнорожденного ньюфаундлендика... Остальные два циничных мотива приглашения меня в гости на обед и (или) ужин.

Мотив третий – «Хабанера» – прослыть гостеприимными покровителями изобразительных искусств, ведь я всё равно не приду, потому что занят, зарабатываю на хлеб, описывая Турнедо а-ля Генрих IV (стейки на решетке на канапе-гренках, политые беарнским соусом. Рецепт – как-нибудь в следующей инкарнации...).

И мотив номер четыре – «Сальери». Ну, тут мне добавить нечего, кроме как главное – чтоб мандрагора не перестоялась и соус «Луcreция Борджиа» не горчи...

Имени Ламме Гудзака

Бельгийцы – это одичавшие французы.
Жак Брейль

Бог ты мой, какой это был Снейдерс. Мой растущий организм было недопустимо подвергать таким испытаниям, таким, как залы Малых голландцев, когда уже темно за окнами Эрмитажа, когда тебе, то есть мне 13 лет, когда последний раз ты ел ватрушку с туалетным чаем в школьном буфете в 11 часов на большой перемене, кажется, позапрошлого года. А на стенах-то: то едят, как живые, – как у Якоба Йорданса, то обязательно съедят, как живое, – как у Снейдерса, то рычат в превкусенье, – как у Пауля де Воса. А в кармане – три копейки на трамвай. И час езды до дома (ах!...).

Конечно, едят у Кустодиева и Кончаловского, у Федотова и Мане. У Веласкеса едят, вот-вот. Но! – разве «Едоки картофеля» подвигнут к выделению желудочного сока? А «Ребенок, поедающий крысу», работы Сальвадора Дали?! Бетэавон, что на иврите – *bon appetit*. Разве селедки Петрова– Водкина или золотые рыбки Сезанна – не «Чаепитие в Мытищах» Духа? А – не плоти? Нет, едят, пируют и лопают лишь у голландцев! Потому что!

Потому что вы, конечно, из литературы знаете о печи-голландке, брюссельской капусте, голландском масле, «кролике, тушенном со сливами, по-антверпенски» и – понаслышке – о голландском соусе и голландскомтаки сыре... Но поверить мне придется не на слово, а на жизнь-и-живот... Вот как готовят в Брюсселе ногу несовершеннолетнего барана. Возьмите 2-килограммовую баранью ножку, у вас получится...

Нога ягненка по-брюссельски

Пять больших долек чеснока не растолките по обыкновению, а, не ленясь, нарежьте тончайше. И с помощью шпиговалки (ну ладно, ладно...) нашпигуйте ногу. Черным перцем – грубого помола и розмарином обсыпьте мясо. (Солить нельзя!) Заверните ножку в салфетку и положите на час в холодильник. В глубокой сковороде или латке разогрейте полстакана очищенного оливкового (не бойтесь! – знаю, что говорю) масла. Киньте в него немного соли, причем лучше грубого помола (зашипело?), и раскалите масло (но не перекалите!). Ногу – на сковородку! Обжарьте, вращая, до равномерной янтарной корочки. Обжарилось? Уменьшите огонь, положите на сковородку 2-3 гвоздичины и влейте в сковороду (я говорил, что она должна быть глубокой) пол-литра качественного яблочного сока. Можно добавить на кончике ножа имбиря или мускатного ореха (но не того и другого вместе – это исключено!). И тушите, тушите, накрыв крышкой. Через час блюдо готово. Твердая рекомендация: никаких гарниров! Теплый хлеб белый и громадная порция ягнатины, горячая «подливка» которой – идеальный соус. А если, за неимением яблочной же водки (кальвадоса), вы запьете сие роскошество светлым необременительным пивом... Или тяжелым красным вином...

Так вот – это моя Голландия. Подлинная. И это моя Фландрия: отбивные из ягненка (ребрышки).

Отбивные из ягненка

Быстро обжарьте отбитые ребрышки на смеси растительного масла и вытопленного бараньего жира, предварительно натерев их небольшим количеством крупномолотого душистого

перца. Но – заранее: натрите на крупной терке пару морковок и мелко нашинкуйте луковицу. Нарежьте кружочками 2 помидора. Настрогайте (потоньше!) граммов сто пятьдесят – двести шампиньонов. В растопленный жир опустите вышеозначенные ингредиенты, посолите и, ни на секунду не отвлекаясь, минут десять жарьте, помешивая, до золотистости на сильном огне. Потом поверх овощей и грибов уложите на сковороду обжаренные ребрышки и, накрыв крышкой, еще 15 минут потушите. Гарнируйте маринованными фруктами или виноградом. А можно обсыпать рубленой зеленью петрушки и сельдерея. В качестве гарнира я рекомендую вам брокколи, хотя голландцы, люди основательные, подают с жареной картошкой. (Нация картофелеедов!) Или – вот что! Давайте-ка спаржу сварим, как гезы. Там паче что спаржи у нас – завались!

Спаржа к отбивным

В смесь фифти-фифти молока и воды уложите пучок спаржи и сварите (15 минут до мягкости). Отварите пару яиц вкрутую, распустите сливочное масло и – в присутствии соли, лимонного сока и мускатного ореха – перемешайте в плоской салатнице спаржу и яйца. Можно добавить чуть отвара. Спаржу, ежели она молодая, – чистить не след. Если же она не первой молодости – зачищают ее с тыла, с корешка, а самую твердую часть – срезают. Отваривают же – с очистками и отрезанными корешками, которые (очистки, корешки) стоит растереть с маслом и смешать с готовым блюдом...

Как читатель успел заметить, я любвеобилен, но разборчив и всякую гадость не ем (мне не свойственно) – и курсантам ОЧТ не рекомендую. Что мне свойственно, так это легкий оттенок кухонного антисемитизма к кугелям и недостаточный квасной патриотизм в обращении со струделем. В поглощении жиров, белков и витаминов, учу я, надо не только слыть, но и попробовать быть сторонником широкого взгляда на усвоение гойской гастрономии. Даже из абсолютно идиотского издания, наподобие «Ведической кулинарии» или «Обрядовой кухни русского народа», – я вам могу зачерпнуть праны половником и снять навар экзегезы шумовой! Сервировать на 12 йогов – 12 кувертов с кутьей!!

Отсюда, конечно, не следует, что, отведав «фуагра» (гусиной печенки) по цене, по которой ее (печенку) мне запросто можно пересадить и она приживется (ибо я не могу себе позволить подобного транжирства), я загогочу по-французски на всю жизнь и далее не отвлекусь, например, на «таньсу ю» (кисло-сладкую засахаренную рыбу), как ее готовят на Тайване (Формозе), сощурился от наслаждения, но у меня разгуливают фавориты по окультуренным ландшафтам садов рая моего вкуса, флиртуя и интригуя. И бесспорный мой фаворит – кухня Тиля Уленшпигеля: кухня голландская, кухня Нидерландов, Зеландии, Нормандии, Бельгии, Бретани; Фландрии: Амстердама, Антверпена, Брюсселя и Брюгге, Гааги и Роттердама, Алста, Мехелена.

Упрекните, ну упрекните меня! Корейская, армянская, германская и русская кухни – бесспорно brutальней; итальянская, румынская, грузинская, французская – тоньше и изысканней; японская – нарядней – но! Но я люблю кухню Фландрии. И о любимой моей гастрономии пишу. И – с наслаждением.

Потому что знаете, как у меня в мансарде теперь готовят фазана с кислой капустой? Не знаете – как? Я готовлю фазана с кислой капустой так:

Фазан с кислой капустой

Берете фазана (фазан средней величины обычно с половину нормальной курицы. Так что берите четырех фазанов. Мне не жалко.). Итак, я беру пару-другую фазанов, 300 г говяжьего фарша, 300 г индошачьей копченой гузки, 200 г бекона (ну ладно – берите 600 г гузки), 350 мл

сухого белого вина, 100 мл джина, 1, 5 кило квашеной капусты, 3 луковицы. Режу кубиками индюшачью копченую гузку, обжариваю с луком, смешиваю с отжатой капустой, вливаю вино (всё) и джин (50 мл), солю, перчу, слащу (2 столовые ложки сахара) и тушу 45 минут. Зажариваю на большом огне фазанов. Где-то через полчаса обтираю их сахарным песком, обливаю джином и поджигаю. Когда отпыхает, выкладываю в общую емкость (предварительно набив говяжьим фаршем с солью, черным перцем, рубленой зеленью петрушки и эстрагоном; умаслить можно – по постности фарша – и маргарином) с капустой и тушу еще час. Примечание: приготовленная таким образом индейка, конечно, отличается по вкусу от фазана, но тоже ничего себе!...

И вот оч-чень любопытный, несмотря на внешнюю простоту, рецепт (в чем его удивительность – ниже) супа. Называется он Гуммеке-зуппе.

Гуммеке-зуппе

Из здорового куска говядины – лучше лопатка, шея или грудинка – с добавлением лука и сельдерея варится пресный, но крепкий бульон. Два часа мясо отваривается, потом извлекается; бульон – процедить! Заранее отмоченную белую фасоль (*я замачиваю фасоль на 18 часов как минимум; в жару не рекомендую оставлять замоченную фасоль – да и вообще бобовые: горох, чечевицу, сою, хумус – более чем на два часа вне холодильника, не приведи Господи, подкиснут, а изменение кислотно-щелочного, говоря по-научному, баланса среды, действительно, – век воли не видать! – ухудшает вкус; то есть как закисание, так и добавка соды – что некоторые вандалы делают для скорейшего разваривания – гробят продукт*) засыпают в бульон и варят полчаса, после чего выкладывают в зуппе: нарезанный лук-порей, картофель и зеленую стручковую фасоль. Отваривайте до мягкости картофеля, то есть еще около полчаса. Но это еще не всё. В фудпроцессоре до состояния пасты измельчите 2 больших стебля сельдерея и большую луковицу. Пасту положите в готовый (!) суп, добавьте чуть мускатного ореха или 2 зернышка кардамона. Отварную говядину, напластав, быстро обжарьте, обсыпав чесноком и перцем, и с черным (ломтями) хлебом подайте отдельно с соленьями. Таким образом, Гуммеке-зуппе – это и первое, и второе, поедаемые одновременно.

Выкладка: на обильное застолье (полдюжины голодных крупных мужчин) 1, 5 кг говядины, 0, 5 кг белой фасоли, 8 картофелин, 3 стебля сельдерея, 4 стебля порея, 3 луковицы, 750 г зеленой фасоли. Чеснок, растительное масло, горчица, соленые огурцы, черный хлеб, зелень. Любое количество качественного алкоголя.

Любопытен этот рецепт тем, что кочует по региону. Например, в Брюсселе я отведал этого «супа» точно по рецептуре (отвечаю: сам, под руководством спеца, принимал участие в приготовлении). Заказав же этот трудновыговариваемый «зуппе» в Зеландии, я получил (не менее пленительный и упоительный) вариант – вместо зеленой фасоли в бульон вводилась тыква. А мясо и черный хлеб поджаривались в жиру с присутствием патоки.

А в Роттердаме мне подали этот же суп не с белой фасолью, а с горохом. А в качестве приправы – гренки с сыром. Может, попробовать с хумусом в ядрышках? Ялла!

Но надо заключить главу на высокой ноте. Закрываю главу цитатой:

«В девять часов он закусывал; съедал тарелку молочного супа, половину бараньей ноги, пирог из цапли и выпивал рюмок пять брюссельского вина. В десять часов он высасывал несколько слив, орошая их орлеанским вином... В полдень для препровождения времени он обгрызал какую-нибудь птичью гузку, присоединяя к ней и крылышко. В час он начинал думать о своем обеде и, сообразно с этим, выливал в себя добрый стакан вина. Затем он ложился в постель и дремал минутку для отдохновения. Проснувшись, он начинал для возбуждения аппе-

тата с соленой лосошины, к которой присоединялась большая кружка антверпенского двойного пива. Затем он переходил в кухню и располагался здесь перед очагом, где весело трещали дрова. Внимательно следил за тем, как здесь жарится телячья вырезка или подрумянивается на вертеле ошпаренный поросенок, который казался ему много предпочтительней ломтя сухого хлеба. Затем он опять ложился в постель. В два пробуждался, проглатывал немного свиного студня, запивая его бургундским... В три часа он съедал цыпленка в мадере, которого запивал двумя стаканами мальвазии... В половине четвертого он закусывал полубанкой варенья, запивая его медом». (*Шарль де Костер. Легенда о Тиле Уленипигеле и Ламме Гудзоне*). ... Щенки мы, вот что я вам скажу.

Голубое облако неба

Кое-кто хотел бы жить и умереть в Париже. Кое-кто считал, что на Красной площади всего круглей земля. Есть мнение, что увидеть Рим – и – умереть!

Бац! И – умереть!

Или жимолости, блин, и – живности! Буквально: за всем – не уследишь. Я так скажу: лучшие моменты своей небольшой жизни (исключая реализацию юношеских, воспаленных до раскаления комплексов) я пережил в Северной Италии. На террасе небольшого, не очень чтоб фешенебельного ресторанчика (желаете, опустите заведение до ранга «харчевни») у вод озера Гарда. Озеро Гарда действительно очень красиво, но не о нем – речь. Грустен я был тогда, уж не очень чтоб млад, и был я одинок и свободен. Было мне 33 года, я пережил первую свою в жизни войну (тогда мы еще стеснялись называть ее «ливанской кампанией») – «за границей» я был впервые. Я не могу (все-таки рассуждение мое привязано к гастрономии) повествовательно и убедительно описать свое первое и уникальное – в смысле персональной ценности для меня, Генделева, – переживание прикосновения к Европе ленинградского (всего пять лет о ту пору и – в Израиле) сочинителя, к тому же вынырнувшего из довольно кровавой помойки Ливана. Я не находил себе места, был очень несчастлив, и, пожалуй, мое европейское путешествие того времени – Швейцария, Франция, Италия, Швейцария, Бельгия, Голландия, Швейцария – глотал я как лекарство от несчастья. Что я пережил в Венеции (о Ленинград, Ленинград! Северная Венеция бе кошки! – с понтом под зонтом) или во Флоренции (ну где мне достать Флоренцию в Беэр-Шеве? Нету Флоренции, гверотай ве работай, дамы и господа, нету!...) – одним словом: пережил.

Я болтался по Парижу, не связанный – по счастью – гидом или путеводителем, я пытался понять заветную Европу, не понял ее (я и сейчас ее не очень понимаю), испытал громадное уважение к насиженному до мозолей месту – культуре европейской, пил туристский положенный кофе на площади Дожей, съел центнер альпийской земляники со сливками в Берне, разошелся «У де Тревиля» в Латинском квартале, отведал паштетов в Брюгге.

Поймите меня! Я первый раз в жизни столкнулся с самодостаточной позицией Европы, с укладом Европы. Способом жить самой устойчивой и комфортабельной цивилизации, в нас с вами, судари мои, – не нуждающейся. А комплекс неполноценности любого выходца из Евразии по отношению к Европе (которая без Азии!), то есть месту, где давно живут «белые», то есть подлинные люди, – сие изживается с трудом.

... Эта кухня! (Можно, я ни слова не скажу о галерее Уффици и о Венецианской академии? Правда? Можно?) Эта странная до патологии культура еды... Еда, съедаемая в этом месте лет эдак две тысячи, месте – предназначенном для того, чтобы в этом месте ели... Едят у Джотто и Леонардо. Ели у Петрония... Что я мог им противопоставить? Ягненок в молоке его матери?! Армейская тушенка «луф» из НЗ? Или то, как в предместьях Бейрута мы брились, используя сироп от консервированных ананасов, – не было воды?

Как ест Европа – разговор особый. У меня недоброе чувство к Европе и к европейству. Боюсь, что это чувство второгодника. Может, кто-нибудь меня и поймет... Ну а для тех, кто меня не захочет понять, – я в дальнейшем буду писать о счастье.

Я сидел в трагтории, и озеро Гарда катило свои плавные воды. Дождь шел майский, обложной. Внутри, за оптического качества прозрачности стеклом, было тепло, на столике лежала нелипкая клеенка. Я сидел, смотрел на ровное сиреневое плотное небо непогоды Европы в мае. Пил я, по-моему, что неожиданно для Италии, – пиво, по-моему – мюнхенское. Так мне хотелось. Тогда. Я пил патентованное пиво, смотрел на накатанное небо цвета ровной грозы, на холеную природу, где уже не отличить: а что, эти надувные холмы специально сделаны так, чтобы не заслонять озерной глади? или веранду ресторана поднесли к озеру в непо-

году персонально для романского лоха из Элия Капитолина (так Иерусалим называли римские антисемиты)? И вдруг я увидел на ровном, отлично протемперированном небе – облако изумительно детского цвета, голубизны карандашей моего детства. Голубое плотное облако. Прежде чем я сообразил, что это был разрыв облаков, то есть – туч, прошло довольно много времени. Я смотрел на облако отчетливо голубого, интенсивного цвета, как на чудо.

И – правильно делал.

Это было – чудо. Благодарю за внимание, точнее – за терпение. А теперь поговорим о блюде, которое называется «болоньез». Болонские макароны, одним словом. Мне их предложил на языке, который я вдруг понял, вполне марокканского небритого вида официант, правда, в крахмальной сорочке и фартуке до лаковых штиблет. И мне внесли «болоньез»!...

Итальянская – кухня это доведенная до совершенства кухня плебеев. Нет, не плебейских семей благородного и страшного – в своей сукровице запекшегося Рима (ну что мне делать? Рим для меня – не буколика, а Титова резня... Ну что с нами со всеми делать? Ключеными историей, жареным ее петухом, – в темя наших праотцев? Ведь ничего нельзя простить...), а именно плебеев, крестьян... Никакого лукуллова изыска – только: качество и традиция этого качества. А мурены, откормленные рабами (не бывает – мурены не едят рабов), и сатириконовские языки жаворонков – эта извратуха отнюдь не кухня Италии, дивной, веселой Италии. Старой Италии. Италии макаронников. Той, где голубое облако неба и «Харчевня Трех Пескарей».

Принесли мне «болоньез».

Мой хороший приятель и один из выдающихся гастрономов и кухмистеров этой страны, нашей страны, – некий субъект, выведенный мною (а я реалист, лишенный всего святого) в сочинении «Ашкара» (Облом), заика, так прокомментировал полный провал любых попыток имитаций средствами израильского общепита подлинной итальянской кухни. «Во-первых, – сказал он, – ч-ч-чувак, ты пойми: они все п-п-п-п-переваривают пасту (то есть макаронные изделия: лапшу, спагетти, вермишель и т. п., лежащие в основе итальянской кухни)! В-в-во-вторых, – сказал он, угощая меня потрясающими маккерони, – они (то есть невежды, тупые сабры и вообще профанаторы) почему-то считают, что фарш, отваренный в кетчупе или в томатной п-п-пасте, – это и есть „болоньез“. И в-третьих, – сказал он, – они (гады и невежды) пользуются сушеной зеленью там, где можно и необходимо использовать зелень а-ля натюрель, поскольку зелень (майоран, базилик, душица, тмин, розмарин, рокет-салат) растет на любом балконе». И он обвел широким движением гостеприимства оранжерею в своем патио. Трижды высказался мой приятель-гастроном, и во всех трех сентенциях ч-ч-чувак б-был прав!

Ибо: варя пасту, синьоры и синьориты, – пробуйте! Потому что в Тель-Авиве – на уровне моря, в Иерусалиме – на шести с половиной сотнях метров выше уровня моря и в Эйн-Геди – на уровне моря Мертвого – вода, по распоряжению школьной физики, закипает по-разному.

Ибо: кетчуп, мои дорогие бамбины, к итальянской кухне не подпускают ни на шаг – рылом не вышел.

Ибо: свежий розмарин развесился на любом кусте розмарина.

Но прежде «болоньеза», подлинного «болоньеза», – пара простеньких рецептов фундаментального свойства для макаронных изделий, или, как хамски кличут ее макаронники, – «пасты».

Сливочный соус «Россини»

На 500 г любой пасты 3 коробочки 38-процентных сливок, 1/2 стакана мелко натертого пармезана (знаете, покупайте израильский! во-первых, принципиально – в 3 (три!) раза дешевле; во-вторых, настоящий пармезан в Парме, а всё остальное всё равно – фуфло; а чтоб довести пармезан «хуцпа исраэлит» до хоть какой-то кондиции – оставьте его на 2-3 дня

необернутым в холодильнике, сыр заколдобится, подсохнет до окаменелости – то что надо!), соль, мускатный орех (1/2 чайной ложки только что натертого ореха). В кастрюльку наливаются сливки, доводятся до кипения, засыпается пармезан и мускатный орех – помешивается, пока не загустеет. Потом – в соус (это существенно!) выкладывается паста. Паста не должна плавать в соусе! Дальнейшее – дело вашего вкуса, привязанностей и изобретательности – здесь раскрывается целый веер возможностей, что добавить в блюдо: свежие, слегка обжаренные шампиньоны и бекон (паста «Альфредо»), ветчину, лососину, креветки, кальмары, семгу, черную и красную икру – или всё вместе! Приготовленные на пару: шпинат, спаржу, брокколи, вяленые помидоры – есть такой деликатес (полторы минуты в кипятке), копченую рыбу. Хоть черта в ступе добавляйте – будет восхитительно.

Второй базисный соус даже не хочется называть «томатным», а стоит определить как помидорный...

Помидорный соус

1 кг помидоров ошпарить, очистить от кожицы и семян, нарезать мелкими кубиками, дабы сохранилась «текстура», смешать с припущенным (а не жареным) луком (1-2 луковицы), добавить давленный чеснок, 1/2 стакана кипятка, чуть мускатного ореха, петрушки, базилика, 2 чайные ложки сахара, соль. Тушить около получаса. Залить пасту. Если в соус добавить сладкий стручковый перец, обжаренный (!) с луком, и сладкую паприку – получится отменный соус «неаполитано». Замечательный эффект дает добавка знаменитой приправы «песто»: базилик, оливковое масло, кедровые орешки, соль и пармезан, перетертые в блендере. Песто в готовом виде можно приобрести в супермаркете, но там он относительно дорог. Добавки же к пасте с помидорным соусом тоже варьируются в очень широком диапазоне, но этот соус попроще, поэтому тратиться на омаров, икру и семгу не стоит. Предпочтительней мясные добавки и овощи на пару.

И вот он – «болоньез»!

Болоньез

400 г говяжьего фарша – в идеале рубленого, 4 ст. ложки оливкового масла, 100 г бекона, 1 луковица, 1 морковь, 1 стебель сельдерея, 2 дольки чеснока. 1 стакан красного вина, майоран, петрушка, 1/2 чайных ложки свеженатертого мускатного ореха, соль, перец, 2 ст. ложки «помидорного» соуса (см. выше!). Подогреть, а не раскалить, оливковое масло, в него покрошить бекон, лук, морковь, сельдерей и – чеснок. Поджарить до золотистого цвета. Добавить фарш и нежно помешать, постепенно вливая вино. Когда вино испарится, добавить пряности, приправы, долить воды (но чуть-чуть) и томить на медленном огне полчаса. Облить спагетти (лучше не яичную пасту, а белую или фигурную с цветными добавками) и обсыпать пармезаном.

Однако Италия – это не исключительно макароны! И чтоб доказать это, предлагаю не ризотто, не минестроне, не ризи-бизи (ризидизи!), а простите – суп по-римски.

Суп по-римски

Кусочки свежего багета обжаривают в сливочном масле. На них помещают пластинки сыра, посыпают паприкой и запекают. В тарелку укладывают 2 обжаренных кусочка хлеба, разбивают сырое яйцо и заливают кипящим телячьим бульоном с зеленью петрушки. И – баста! Ариведерчи, Рома!

Хотя именно в Италии были мной сочинены дантовской мощи строки:

Леденящая душу картина:
Буратино съел Чиполлино!

Ма ше ешь²

Я, конечно, вас, читатели, понимаю. Мне-то хорошо, даже отлично. Я всё это ел. Ел с удовольствием, просил добавки, откидывался, сыто благосклонные улыбки дарил. А вы?!

Я, конечно, вас, уважаемые читатели, понимаю. Мне-то хорошо, даже великолепно. Я всё это готовил. Стоял, задумчивости не тая, у плиты, ароматы вдыхал, гранаты давил, на свет смотрел – не помутнен ли сок, беспокойство проявлял, не перебазилил ли, не недошафранил ли?! И очаровательные гурмицы-прелестницы знаки внимания мне оказывали – ибо, поев, покладистее как-то оне. Правда, оне тяготеют ко сну после вкушения внутрь третьей порции, скажем, коурмы с алычой. Я проверял.

Я, конечно, вас, уважаемые читатели, понимаю. У вас ко мне классовое чувство. Мы – верхи – уже не можем, а вы – низы – даже еще и не попробывали. А мы еще выпендриваемся! Тут приходишь с работы, язык на плече, что-нибудь забросить в клюв на скорую руку, опять же погода благоприятствует, а он, понимаешь ли, что-то несусветное несет про коурму с алычой! Какая коурма? Такая коурма – с алычой!

Коурма с алычой

Возьмите кило баранины. Да я сам знаю, что – кусается. Ну, поторгуйтесь. Очень рекомендую про заламыванье несусветной цены произнести небрежно: «Ану аль-дин байбур или – джаббу!» (араб. – матерн.), и вам обязательно сделают скидку. Возьмите, возьмите его, это кило недешевого мяса овцы, барана или, что идеально, – агнца. Причем можно брать куски с косточками, что даже рекомендую. Нарубите мясо на кусочки по 25-35 граммов. Смотрите, как я это делаю – на плахе, широким ножом-секачом, вжик, бац! (Баранина должна быть свежей или отморозенной.) Возьмите четыре средней величины луковицы и нарежьте крупными кольцами. Возьмите курдючного сала граммов сто – сто пятьдесят... Нет у вас курдючного сала? Ну, во-первых, этот вредный с точки зрения триглицеридов и холестерина субпродукт очень недорог сравнительно с бараниной и его легко приобрести в комплекте. Во-вторых, оно, это сало барана, нам сегодня еще бы вполне пригодилось... В-третьих, нет сала – обойдемся, раскалив растительное масло на сковороде или в латке. Закиньте в жир лук и баранину. Очень быстро обжарьте, ни в коем случае не соля! Обжарьте – до цвета слабоянтарного (по луку судя) в открытом виде. Вот, обжарили. Теперь влейте в сковороду 2 стакана воды и закройте крышкой, уменьшив огонь. Тушите 1 час 20 мин. Через час после начала тушения положите 1/4 чайной ложки шафрана, 1/2 столовой ложки сахара, полкило слив (кислых, а если нет кислых – алычи или каких ни попадя, но с соком 1 лимона). Посолите. Через 20 минут попробуйте. Скорее всего, блюдо готово, осталось поперчить. Как видите – ничего сложного. И очень вкусно. Кстати, подавайте блюдо на сковороде. Гарниром может, конечно, служить рис или, скажем, отварной картофель, но в классике гарнир отсутствует, а вот гора зелени – петрушки, кинзы, перьев зеленого лука-шалота – не помешает. Заметьте – ни тебе чеснока, ни тебе сложных специй.

А теперь – то же, но попроще и подешевле.

² То, что есть, в смысле – существовать (ивр.).

Коурма попроще

Растопите курдючное сало, а когда отшипит – курицу туда, обычную, загодя нарубленную куру! На куски по 25-35 г. Остальное – как вышеуказано. Это, безусловно, будет не коурма с алычой, но кура тушенная со сливами, однако и это едят, поминая добрым словом. Ах, всё же нету курдючного сала? Вот беда какая! Я же предупреждал... Ну хорошо, тогда обжаривайте не на сале. А на растительном масле. Но хоть шафран в доме-то есть?! И влейте в курицу 1/2 стакана гранатового сока, я вас умоляю. Вместо лимонного.

И все же я настаиваю на классической коурме с алычой. Почему я настаиваю на коурме с алычой? Потому что Эдик Измайлов, научивший меня на моей собственной кухне готовить коурму с алычой, готов биться об заклад, что если коурму с алычой может приготовить любой мало-мальски мыслящий неопознанный читательский объект, то уж нур или нар-коурму может по всем правилам приготовить только Эдик Измайлов (ныне самоназываемый почему-то Реувен Измаилов) да я – Миша – но под его – Эдика – недремлющим руководством... И что, по «Ожерелью голубки», именно от нар-коурмы, обожравшись ею (или им?!), до икоты – помер злой Сулейман Великолепный (тот самый, что умертвил своего, что понятно, наследничка, но в свободное время снабдил Иерусалим Кремлем Старого города). Потому что вкусно.

Нар-коурма

Для нар-коурмы (ах да! всё это – блюда турецкой или, на худой конец, азербайджанской кухни) баранину рубят на более крупные куски – до 75 граммов. Мы с Эдиком чуть не подрались, потому что я считал, что баранину следует отпанировать, а Эдик назвал меня вульгарным словом. Но ведь я читал, что надо отпанировать, и пару раз панировал! Оказывается – нельзя, грех (я потом, за спиной у Эдика, – таки отпанировал). Далее – вместо алычи закладываются отваренные в соленой воде и очищенные каштаны... – штук тридцать-сорок. Всё остальное – как в предыдущем рецепте, но рубленую зелень кладут непосредственно в жаркое. Сулеймана Великолепного мне, безусловно, жаль до слез, но я его понимаю. Умирал он, судя по всему, с восхищением.

Чтобы окончательно покончить с коурмами, дам еще один рецепт – чабан-коурмы.

Чабан-коурма

Всё как в предыдущем, первом рецепте – но! И это принципиально! К алыче (в порции – половина от веса алычи) прибавляют зеленый перец (а можно и красный)! И чуть-чуть корицы. В готовое блюдо – за 5-6 минут до готовности – кладут зерна спелого граната. Между прочим, именно этот самый чабан-коурма мне подсунули под видом национального ливанско-друзского блюда в горах Шуф в 1985 году.

А курды еще добавляют мяту. Каждому свое, об чем и было мне виденье. Или знаменье. В легком послеобеденном кошмаре. Что готовил я апшеронскую лососину. И вместо лососины взял карпа!

Карп моих снов

Взял я карпа, очистил, выпотрошил, нарезал на 100-граммовые порции, 10 минут варил в малой воде с кореньями. Взял я большую сковородку. Растопил сливочное масло. Куски отваренного до полуготовности карпа уложил в кипящее масло и на каждый – тонкие ломти помидора. Жарю. Оставшийся бульон я сберег, но отварил в нем 200 г чернослива. Вынул косточки. На другой сковородочке я поджарил до золотистого цвета муку. Залил бульоном. Добавил тертого сыра (100 г). И весь этот соус вылил на жарящегося карпа. А потом всё это съел. И во сне отчетливо не отличил вкус лосося по-апшеронски от карпа.

Проснулся. Проверил на деле. (Лосося, вот беда, под рукой не случилось...) Я это к тому повествую, что в кухне внимательно готовящего человека название блюда, конечно, вещь важная, но вкус блюда – существеннее. Не человек для кулинарного рецепта, а – наоборот. К тому и знаменье. Но – аккуратнее. Не надо готовить рыбку по бараньим правилам... Однако – ежели вы изготовите коурму из индейки, говяды или оленины – беды особой не случится, что будет это не коурма, а оленина с каштанами.

А гуляю я по пространствам восточных кухонь не зря, а со значеньцем. Все-таки ландшафт кое к чему обязывает. Чем-то, в чем-то, где-то гамма и букет, тон и светотень кавказских, турецких или, скажем, балканских блюд милы при взгляде на хамсинное наше небо... Есть строганину или гурьевскую кашу под муэдзина? Хотя порой – подмывает... Так вот, присесть на завалинке с консоме, очень по-заграничному выглядит...

Рецепт «Завалинки» (гагаузская кухня)

Готовится простое «пельменное» тесто. Из жирной говядины делается фарш с добавками: репчатый лук, чеснок, рубленая зелень петрушки и кинзы, крутые яйца, соль, черный перец, шафран. Из теста вырезаются квадраты 10x10 см. Мысленно (ничего, это скоро станет привычным, только сначала трудно, потом придет с навыком опыт) поделите квадрат на 2 равных треугольника. На один уложите фарш, вторым прикройте – края защипите. Треугольники выложите на доску и – в морозилку. Потом отварите в соленой воде (как пельмени), обсушите и обжарьте в растительном масле. Масло смешайте с мелко нарезанными отваренными сушеными абрикосами и толченым чесноком. Подайте как горячий соус... А вы говорите! Варианты так и просятся на язык. Говядину – меняем на баранину или курятину (индейку не рекомендую). Набор зелени – любой. Тесто – хоть из гречневой муки, хоть из кукурузной (между прочим, я пробовал и то и другое). В соус идут любые фрукты или сухофрукты. Я как-то приготовил подобным образом некое фантастическое блюдо – создав начинку-фарш из сушеных грибов, яиц и шпината, а полил распушенной в горячем масле – сметаной! И что? А то, что пальчики оближешь.

Но отскочим же на прощанье от географии и гастрономии родных просторов и обратим голодный свой взор на юг: назад. Пошли в Египет. Итак: агнец. Сам ел в Асуане. И название у рестораника было очень ностальгическое «Салям».

Египетский агнец

Я уже надоел вам коурмой, и вы выучили это слово наизусть? Отлично. Приготовьте коурму без алычи и каштанов, а вместо алычи – незрелого винограда туда, и очень много,

сладкой паприки и изюма. Это еще не всё. Возьмите большой кусок лаваша или целую лепешку (если она поместится на блюдо). Выложите на нее тушеную баранину без соуса. А второй такой же кусок, пропитанной соусом, – сверху. Этот гигантский сэндвич заколите по краям лучинками (зубочистками), обсыпьте заатаром и кунжутным семенем и – в духовку на 5 минут. А тушеные виноградины подавайте отдельно. Самое же удивительное – это гарнир: половинки очень сильно охлажденных дынь, чуть подсоленные и подперченные. Их полагается есть ложкой. Сочетание раскаленной баранины и пропитанного кисловатой подливой хлеба с ледяной дыней – фантасмагория неба!

Рядом сидела унылая американская пара. Средних лет самец выпятился на меня. Я бывал в состоянии азарта и наслаждения. Америкай тыкал вилкой во что-то свежеразмороженное из микроволновки, кажется – в тресковое филе. (И лимоном не сбрызнул.) Я экстазировал.

– Как вы можете есть такое? – брезгливо, вернее, брюзгливо спросил американец.

Его супруга наконец заметила факт моего существования и по-удавьи развернулась ко мне.

– М-м-м-м-какое «такое»? – спросил я, прожевав.

– Варварское. На такой жаре.

– Привык, – сказал я на варварском английском языке. – Привык, мы все так едим.

– Оу, йёп, – кивнули американцы. – А откуда вы, мистер?

Я назвал точный адрес. Янки очень удивились:

– А мы думали, что в Израиле все едят чикен.

– И фиш, – добавила с антисемитской интонацией мистрис.

– Я тоже так думаю, – сказал я, уплетая огненную баранину за обе щеки. – Мы же не варвары.

И вспомнил замечательную фразу американского народного поэта Джозефа А. Бродски: «Искусство есть, искусство – есть – искусство!» Но перевести ее на американский не смог по занятости языка смакованьем. И дынный сок тек по моим щекам.

Что в Греции есть

Горе мне! о самохвалы, ахейянки, вы – не ахейцы!
Гомер. Илиада

Ма ше ешь, из того и состоишь. Как уже отмечалось, любое греческое слово, на мой опытный взгляд, – еда. Ну вот, например, что такое дзадзики? Ответ: грузинская фамилия – неправильный, ответ: грязное ругательство – неправильный. Дзадзики – это повышенной жирности эллинский йогурт в сочетании со злым ахейским чесноком и нежными, пахнущими невинностью, но обязательно чищенными свежими огурцами.

Тсацики

Итак, берем йогурт, хотя вместо йогурта со сметаной вполне сойдет наш традиционный тейша ахуз (на иврите 9%), в который следует втереть пол-ложки желательно деревенского (то есть нерафинированного) хвойного оттенка оливкового масла, подсолить, чуть-чуть сдобрить укропом, заправить чесноком и огурцами, украсить мятой и подать розовоперстой Эос, и да будет она благосклонна, чего от нее никто не ждет, от заспанной по утрам.

Левант, как уже отмечалось, он и в Греции Левант, и не исключительно, а особенно на руинах Великой Греции. И потому процитированный салат, ну конечно же, узнаваем – как несколько сгущенный, в смысле концентрации, холодный суп, на местной, израильской мове – «марак йогурт». Между прочим, наиболее дикие, а значит, и аутентичные греки справедливо один из этих – ну, скажем, четырех – розовоперстых огурцов (как и в «марак йогурт», он же «марак болгарит», он же сырный суп «Варна») перетирают и вмешивают в йогурт (сыр «тейша ахуз») за час до залива основной массы огурца и зелени. Но как-то скучно начать описание приключений с частностей.

Великая Греческая кухня подлинна, как Семеро Против Фив, проста, как Триста Спартанцев, и актуальна, как Эдипов комплекс. Принцип ее, несколько подзабытый в противостоянии «Афины – Иерусалим», – свежесть, еще раз свежесть и никаких затей! Доподлинно известно, что кулинария античной Греции выпендрежа не терпела, мясо лакедемоняне всей коммуной военного своего коммунизма поедали раз в неделю (см. Ликурга), и диета разжиреть не допускала ни-ни: толстых греков, похоже, развели уже римляне в непотребных целях. А с чего жиреть-то: козий да овечий сыр, маслинки, кисленькое винцо, незатейливый хлеб (ныне именуемый «питой»), оливковое же масло. В Ионии, Додеканесе, да и вообще по побережью, ловилась скорее рыба, чем мясо (свинина была лакомством, а на коровах пахали), мидии там ловились, гады морские. Пряностей – минимум. Приходилось идти в пираты. Впрочем, и в Риме периода царей трапезничали сходно, обжорка началась ровно перед цезарями, когда Лукулл впервые пообедал у Лукулла и остался у него же на завтрак...

Едят в Греции плотно и вдумчиво: «хтаподи» едят. Хтаподи едят так: ловят осьминога...

Осьминог (хтаподи)

Ловят, значит, осьминога, а потом, удалив чернильницу, долго шлепают октопуса о прибрежный камень. Поначалу я думал, что это головонога за что-то наказывают, но, как оказалось – просто отбивают. То ли для мягкости, то ли изгоняя вредный привкус, то ли из предрассудка. Далее, головонога или коптят, что в домашних условиях Петах-Тиквы хоть и теоретически

невыполнимо, но изумительно канает под пивко, или – в гриль. Но осторожно, практически на пару минут! Более естественный способ приготовления – отправить головонога на жаровню. Как в масле, так и без. Потолок изыска – опущение разделанного осьминога в маринад перед жаркой. Вкуснеет ли он? С приговором затрудняюсь: на мой вкус, жестковат.

Чтобы покончить с некошерными морскими гадами, отмечу, что креветок, лангустов и даже лобстеров (омаров) греки, как и вообще средиземные люди, готовят примитивно, без никакого воображения, и, я бы сказал, портят, как картошку способом поджарить на соевом масле. Ни чтоб запечь толком омара с сыром, ни чтоб с майонезами. Так, лимон – чеснок – томат. Так!

А омар по-гречески: атакос! И с сыром, верней, с сырами, еще верней – с сырами овечьими, белыми, козьими, разновидностями брынзы – одним словом, «фета», – греки особо не церемонятся. Популярны «саганаки» – разновариантные (поскольку в каждой таверне на свой вкус) поджарки пластинок сыра в кипящем масле (на манер жареного сулугуни); в масло могут быть добавлены незатейливые пряности – чаще всего паприка и чеснок, а пластинки сыра могут быть обваляны в муке, сухарях, отрубях. И, тем не менее, с пылу, с жару, слегка sprychnuty лимон, саганаки очень хорош. Например, как закуска к вину. Но умоляю! Ни в коем случае не рицина: желтое, подпахивающее сосновой смолой, подлое – в смысле эффективности – вино, особенно дешевое и темного происхождения! Сам, своими глазами видел на Патмосе опоенного рициной алтайского батыра, который от головной боли даже полез купаться, несмотря на нелетную погоду. Купание не освежало, а тяпнем «за здоровье» по-новогречески «янос» – хороший язык!

А еще хороши саганаки как вполне вегетарианское блюдо при, скажем, «лахано» – гарнирном салате из белокочанной капусты. Весь секрет салата состоит из свежести кочана, кружевной тонкости нарезки, качества необильной тонкоструганой моркови-каротели и, конечно, молниеносности заправки – лимон, оливковое масло, соль, причем не давать, как в славянских капустных салатах системы «витаминный», капусте жухнуть и брякнуть в рассоле, а буквально sprychnuty и наслаждаться чистотой вкуса.

Как завалить брынзу в «хориатики», то есть общепитовский греческий салат, известно повсеместно, но, вероятно, только не в Греции, ибо автохтонный греческий салат подается не с толченым сырком и даже не со струганым, а кусок, условно говоря, «брынзы» на Пелопоннесе венчает салат, как крышка! Соус – тот же лимон, сахар, соль, черный перец, оливковое масло – подносится к салату строго отдельно. Публикую многократно уточненную схему.

Хориатики

Помидоры, без семян и лучше без кожицы, – строго кружочками, огурцы, очищенные, – соломкой, сладкий стручковый перец – фестонами, перец острый сигнона, то есть модели «огонек» – дозами микроскопическими. Никакого укропа! Никакой петрушки! Лишь: листья сельдерея, незначительное количество рваного салата, допустим шпината, и лук – обильно – репчатый, не обильно – латук, шалот. А чтоб засыпали салат «яванит заатаром» – такое лишь в автономии Фаластын (то есть независимой Палестины), от независимости, что ли?

Меж тем осенило меня и кулинарное озарение – самого меня, и случилось это на берегу залива Арголикос Эгейского моря! Итак:

Салат по-аргосски имени меня

Щавель – 300 граммов, укроп свежий измельченный – 100 граммов, лук зеленый – 100 граммов, сыр овечий кислый – 200 граммов, сметана – 250 граммов, соль по вкусу. Сыр нарезать кубиками с гранью 2х2 см, засыпать щавелем и зеленью, посолить, перемешать, дать постоять часок в теничке и подать со свежайшим хлебом, холодным пивом и с видом на Аргосскую бухту.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.