

Тод чудес

(рецепти про любовь, печаль и взросление)

Элла Рисбриджер

18+

Элла Рисбриджер

Год чудес (рецепты про любовь, печаль и взросление)

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69853069

*Год чудес (рецепты про любовь, печаль и взросление): Ко.Либри, Азбука-Амтикус; Москва; 2023
ISBN 978-5-389-24281-4*

Аннотация

«Год чудес» – вторая книга Эллы Рисбриджер, обещанное долгожданное продолжение «Полуночной курицы». Шестьдесят семь рецептов, разбитых по месяцам, рецептов на все случаи жизни и после всех случаев жизни – рецептов для усталых и полных сил, счастливых и не очень. И абсолютно все рецепты способны на главное – дарить уверенность. Уверенность в том, что всё получится. Понимание, что главное – это дом. А создать свой дом можешь только ты сам. Ты сам и то, что ты делаешь на кухне.

Перед тобой книга, которую можно просто читать, чтобы набраться сил и убедиться, что жить – прекрасно. А можно просто листать, потому что рисунки очаровательны и оптимистичны. А можно срочно начать готовить, ведь она полна удивительных рецептов – простых в исполнении, завораживающе красивых по цветовой гамме, а еще – вкусных, сытных и духоподъемных. Все

они на основе знакомых и понятных нам продуктов, не требуют сверхусилий и непревзойденного мастерства. Они для твоего дома, твоей кухни, они для тебя.

«Я обожаю всех угощать – обожаю импровизированные угощения. Обожаю, чтобы морозильник был набит, люблю срочно придумывать, как сделать так, чтобы еды на всех хватило. Люблю, чтобы в нашем доме всем было уютно и чтобы мне было уютно во многих домах – и именно с этого надо начинать, когда становится туго». *Элла Рисбриджер*

В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

Содержание

Примечания	8
Зима, до	10
Пирог из остатков	15
Январь	25
Доставка	25
Яйца в мешочек	30
Голубиные дни, американские оладьи	33
Плюшки с кардамоном	41
Железный суп	56
Конец ознакомительного фрагмента.	58

Элла Рисбриджер Год чудес (рецепты про любовь, печаль и взросление)

Таши, конечно: пылает энтузиазмом

Ella Risbridger

The Year of Miracles (recipes about love + grief + growing things)

© Ella Risbridger, 2022 This translation is published by arrangement With Bloomsbury Publishing Plc

© Elisa Cunningham, illustrations, 2019

© Черезова Т., перевод на русский язык, 2023

© Издание на русском языке. ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2023

КоЛибри®

Что делают живые

Джонни, на кухне раковина забита уже давно: похоже, туда провалилась вилка.

А посудомойка не желает работать, но опасно воняет, и грязной посуды уже скопились горы

в ожидании слесаря, которого я так и не вызвала. Вот та повседневность, о которой мы говорили.

Опять зима: небо ярко, упрямо синее, и солнце льется сквозь

открытые окна гостиной, потому что радиатор включен на полную мощность и отключить не получается.

Уже много недель хоть в машине вожу пакет с продуктами, хоть роняю на улице: он рвется.

Я думаю: вот что живые делают. И вчера, когда торопилась по этим неровным плиткам кембриджского тротуара, проливая кофе на запястье и в рукав,

я снова об этом подумала и потом еще раз, покупая расческу: вот оно.

Припарковаться. Захлопнуть дверь на морозе. То, что ты называл той тягой.

От чего ты в итоге ушел. Мы хотим, чтобы весна наступила, а зима прошла. Мы хотим,

чтобы кто-то позвонил – или нет; хотим письма, поцелуя. Хотим все больше и больше, а потом еще больше.

Но бывают мгновенья: на ходу ловлю свое отражение в витрине,

например в окне видеосалона на углу, и меня вдруг охватывает такая глубокая нежность

к моим развевающимся волосам, обветренному лицу и расстегнутому пальто, что я немею:

я живу. Я тебя помню.

Примечания

Это мемуары, иначе говоря, некий вымысел. Это то, что происходило, как оно происходило со мной, а не как с кем-то еще.

Некоторые события сжаты. Большинство имен изменены. Температуры указаны для стандартной электрической конвекционной духовки.

Рецепты обычно рассчитаны на 4 большие порции (для 2 голодных женщин плюс остатки для завтрашнего ленча), но иногда на 1 или 2, где это отмечено. Кексы, хлеб и другая выпечка обычно готовятся в хлебной форме на 450 г, круглой форме диаметром 20 или 22 см или сковороде диаметром 23 см: нарежьте их как хотите. Я также пользуюсь противнем 35 см × 25 см с небольшим бортиком и формой 30 см × 23 см с высокими стенками, как для лазаньи или брауни. Блюда вроде пикулей обычно рассчитаны на банки из-под варенья (на 370 г), вымытые в очень горячей воде и высушенные в духовке, но советую держать их в холодильнике не больше нескольких дней.

Яйца обычно свежие, сливочное масло, как правило, соленое, а молоко по большей части полуобезжиренное.

Но если честно – берите то, что у вас есть, и, скорее всего, все будет нормально.

Скорее всего, в конце концов все будет нормально.



Зима, до

Это – история про скорбь.

Задумано было не так, но что же делать? Она всюду проникает. Она все меняет. Она меняет тебя так же, как, говорят, меняют роды: она заставила меня жить иначе, любить иначе. Она сделала меня лучше, глубже и больше.

Это история про скорбь, и начинается она – конечно же – с трупа.

С куриной тушки: с холодной тарелки в холодном холодильнике глубокой ночью – и с Джо, ее розовые волосы сияют в свете холодильника, а остатки театрального грима размазаны вокруг глаз, и она клюет курицу, словно голодная ворона.

Мы с ней не виделись уже год. Было четыре часа утра, у обеих было разбито сердце, и поэтому мы с ней поехали на танцы.

– Нам стоило бы жить вместе, – сказала Джо внутрь холодильника.

Было четыре утра, и я понимала, что она шутит, вроде как хвалит холодную курицу, но ужасно надеялась, что не шутит. Дело в том, что холодильник – да и вся квартира – уже был выложен на сайте какого-то риелтора, и все вещи были разложены по кучкам с надписями: «ПРОДАТЬ», «В МУСОР» и «ОСТАВИТЬ». Мой любимый человек умер – умер после

долгой, отчаянной борьбы, и умер без завещания, и это разломило наш дом пополам.

Это были развалины квартиры, словно землетрясение или еще какой-то катаклизм раскололи ее по центру. Очень много уже не было: моих кастрюлек, желтого платья, хороших японских ножей. Всех наших картин. Нашей кровати. Все наше уже исчезло, как, конечно же, и все его. У меня остались диван, который был исключительно моим, тысячи три книг, немного посуды и желание жить.

Мне не помешало бы иметь какой-нибудь план.

– Ты могла бы подьедать остатки, – сказала я. Не хотелось задумываться о том, как хорошо было бы иметь какой-нибудь план, и поэтому я сама говорила слишком быстро и беспечно. – Ненавижу остатки. Мне обязательно надо что-то с ними сделать.

– Например, что?

– Например, суп, – ответила я. – Или пирог.

– Ты можешь сделать пирог вот из этого?

Она махнула рукой в сторону косточек и обрезков.

– Могла бы, – подтвердила я, – если бы не поленилась.

Она посмотрела на меня критически, словно оценивая.

– Давай жить вместе и постоянно есть пироги.

– Ты это серьезно? – сказала я.

– По-моему, было бы славно. Славный дом. Славная жизнь. Славный куриный пирог, на котором написано мое имя.

– Твое имя?

– Сойдут инициалы, – уступила она. Она пошла и поставила чайник так, как будто это ее чайник и мы уже живем вместе. – С молоком и без сахара?

Я кивнула.

– Ты готовишь пирог, я приготовлю чай, – сказала она. – Просто. Славная простая жизнь.

Она обвела взглядом разгромленную квартиру, все те места, где раньше был Джим, а потом я посмотрела на нее и на все те места, где была ее собственная жизнь, которая разлезлась по швам. Все это было совсем не просто.

– Славная простая жизнь, – согласилась я. – Проще пареной репы.

– Проще пирога из остатков, – сказала она. И она заварила чай, а потом – вот так запросто, проще простого – мы стали жить вместе.

Когда умирает тот, кого любишь, много думаешь про чудеса. Люди часто говорят тебе про чудеса. Ты надеешься на чудо, и – иногда – его тебе даруют. Потому что действительно рядом с умирающим постоянно происходят мелкие чудеса. Настоящие чудеса.

Внезапная реакция на лечение, неожиданный прилив сил, улучшение – достаточно большое, чтобы собраться домой, в кафе, к морю. Чудеса. День рождения, год, на который ты уже не надеялась.

Минутка, чтобы выпить кофе одной. Два часа сна, три ча-

са сна, невероятно редкие четыре часа сна. Возвращение на автобусе домой до закрытия последних магазинов, так что можно купить рыбный пирог и масло для тостов. Брауни в кафе вдвоем. Пицца на крыльце. Запеченная курица в старой черной утятнице. И просто время, чтобы запечь курицу. И еще чудеса.

Чем ближе к концу, тем мельче становятся чудеса.

Какой-то гениальный работник терапии вспоминает, где именно видели пропавшую деталь от инвалидной коляски: чудо.

В угловом пабе продают картофель фри по-приморски и маленькие горячие пай, начинка полностью запечатана в тесте: чудо, чудо, чудо.

Я всегда умела находить чудеса, но близость к умирающему сделала меня виртуозом. Все, что не было смертью, было жизнью, а все, что было жизнью, – было чудесным, ярким, словно оброненная монетка среди всех этих трубок и проводов.

А еще я увидела, что чудеса не рождаются: их создают. Врачи, медсестры, физиотерапевты и соцработники. Ученые, лаборанты и техники. Архитекторы, бармены и повара. Водитель автобуса, который подождал, женщина, которая специально задержала автобус. Подруга, которая в последние дни оставила у моей двери курицу, обложенную льдом. «Я знаю, что ты захочешь сама ее приготовить», – говорилось в записке, и я и правда захотела, и это тоже было чудо.

Чудом было то, что мне оставили курицу, чудесно было готовить курицу, чудесно было знать, что я могу взять курицу, и розмарин, и горчицу, и сливочное масло – и превратить в нечто безупречное. Но главным чудом было то, что меня понимали. Готовка была чудом, и друзья были чудом. Надежными, верными чудесами.

Теперь я знаю, что ждать чудес бесполезно: их надо создавать. Надо решить, что будешь находить их в том, что у тебя есть, и там, где ты есть.

И потому начинаешь с куриных косточек. Начинаешь с обрезков, начинаешь с того, что у тебя есть.



Пирог из остатков

Ингредиенты в основном произвольные: здесь только основные подсказки для приготовления пирога. Не кладите то, чего не любите, добавляйте то, что любите. Купите тесто. Суньте батат, тыкву или нут. Нет порея – возьмите больше репчатого лука, нет репчатого лука – положите побольше чеснока. Если нет вина, возьмите воду. Если нет сливок, используйте сыр и немного молока, нет сыра – не страшно. Господи, если нет курицы, то и ее не кладите. Не беспокойтесь. Будьте практичными, кладите то, что у вас есть, и все будет хорошо. Обещаю.

На 1 большой пирог (3 трапезы на двоих)

Для теста

500 г обычной муки

200 г холодного сливочного масла

100 г пармезана

1 ст. л. ледяной воды

Молоко или чуть взбитый яичный желток для смазывания

Для начинки

2 ст. л. сливочного масла

2 стебля порея

1 белая луковица

4 зубчика чеснока

250 г мелких шампиньонов

1/2 курицы гриль или большая горсть готовых
куроподобных обрезков

1 кубик куриного бульона или готовый бульон

2 ст. л. обычной муки

6 веточек свежего тимьяна или 1 ч. л. сушеного

100 мл белого вина

1 ст. л. мисо

Целый мускатный орех для натирания

Черный перец

1 корочка пармезана

2 ст. л. жирных сливок

Итак, сначала приготовьте тесто. Высыпьте муку в большую миску. Натрите масло и пармезан и втирайте кончиками пальцев в муку до консистенции хлебных крошек. Медленно добавляйте холодную воду и скатайте тесто в шар. Старайтесь месить не слишком энергично, но знаете что? Наверное, все получится. Это же ваше тесто. Заверните в пленку и отправьте в холодильник, а сами займитесь начинкой.

Положите столовую ложку сливочного масла на самую большую сковороду, поставьте на слабый огонь и дайте растаять.

Срежьте с порей верхнюю и нижнюю части, а потом разрежьте по вертикали и промойте под струей холодной воды. Крупно нарежьте на полумесяцы, а потом разделите на полукольца. Высыпьте порей в растопленное масло и перемешайте, чтобы масло распределилось.

Теперь забудьте о порее, пока мелко режете лук. Добавьте его в порей, перемешайте и томите 10 минут. Добавьте на-тертый чеснок и опять перемешайте. Готовьте 10 минут или пока все не начнет становиться мягким. (Не тревожьтесь: начинка будет стоять на огне просто вечность, а потом еще и в духовку отправится, так что мягким станет все!)

Вымойте грибы и разломайте руками на кусочки. Резать шампиньоны глупо: неровные кусочки вкуснее. Бросьте их тоже на сковородку. Размешайте.

Нарежьте курицу и отставьте.

Если используете бульонный кубик, а не готовый бульон, надо крошить его в сковороду, словно это приправа. Отлично. Давайте дальше. Размешайте. Посыпьте мукой и снова размешайте. Добавьте листья тимьяна (свежего или сушеного). Размешайте.

Лопаточкой расчистите место в центре сковороды. Отодвигайте овощи к краям. На этом свободном пространстве (внимание!) растопите оставшееся сливочное масло и добавьте бульон, если вы используете его. Дайте бульону и маслу растопиться, не перемешивая.

Когда они растопятся, медленно добавьте вино и очень-очень медленно размешайте. Добавьте мисо и оставьте все слабо кипеть и упариваться. Это – жульнический способ приготовления соуса (точнее, *velouté*). Натрите примерно половину мускатного ореха и перемелите побольше перца. Я серьезно: не жалеите мускатного ореха и перца. Бросьте ко-

рочку пармезана и осторожно добавьте курицу. Влейте сливки и размешайте. Дайте соусу еще сильнее упариться, до вязкого сиропа, а тем временем переходите к следующему этапу.

Достаньте тесто из холодильника и разделите на две неравные части. Большую часть положите между двумя листами пергаментов размером примерно вдвое больше вашей формы для пирога.

Чуть смажьте форму маслом.

Раскатайте тесто до толщины примерно 3 мм. Снимите верхний слой пергамента, а с помощью второго переверните тонкий лист теста на форму. Смотрите: оно не порвалось! Видите, как все просто! Бережно прижмите тесто по краю формы и ее стенкам, так, чтобы сверху остался небольшой запас. Срежьте лишнее, сохранив обрезки.

Повторите раскатывание с меньшей половиной теста, но пока оставьте его между листами пергамента.

Проверьте начинку: достаточно ли сильно она упарилась? Надо, чтобы она была не слишком влажной, иначе получится не однородная начинка, а масса разных размякших кусочков.

Если есть возможность, дайте ей остыть, чтобы тесто не стало сырым. Сейчас стоит разогреть духовку до 180 °C.

Ложкой переложите начинку в выстланную тестом форму. Переверните второй лист теста на форму и придавите края теста вилкой. Обрежьте лишнее.

Из обрезанных кусочков теста сделайте шарики, которые будут выложены по краю формы, и, конечно, оставьте достаточно теста, чтобы вырезать свои инициалы. Распределите шарики теста по краю пирога, а инициалы уложите в центре. Проткните центр пирога вилкой, а потом чуть смажьте тесто молоком или сбитым желтком.

Выпекайте 25 минут или пока пирог не станет румяным и блестящим и не растрескается. Подавайте с зеленым горошком и выслушивайте похвалы тому, как вы сделали нечто из ничего.

Готовка и люди, которые вас любят, – два самых больших и подлинных чуда.



Сейчас я это пишу в нашей тесной кухоньке – моей и Джо. На улице идет снег – кажется, последний снегопад в этом году. Первые зеленые ростки уже появились в парке и в огоро-

де, который я развела в тот год, когда писала все, что вошло в эту книгу. Книга и огород росли вместе, осторожно выпуская корешки в новый мир. Этот мир ощущался мной как новый: новый нехороший мир, где все менялось, а каждое слово казалось посланием в неопределенное будущее, словно записка в бутылке, изображение человеческого тела на обшивке космического корабля. Я писала, чтобы помнить, и растила что-то, чтобы надеяться. А готовила я с обеими этими целями.

Снег летит за окном кухни. На стене – пробные пятна розовых оттенков (сахарная вата, фуксия, сумеречная орхидея), а на плите слабо кипит куриный бульон (костяк и обрезки, золотится и сияет в старом надежном чугушке). Пар ползет по стеклам французских окон, выходящих на пожарную лестницу, на которую сейчас лег мелкий рассыпчатый снег. Под снегом все спит. Где-то там прошлогодние луковички, глубокие корни розмарина и тимьяна. Где-то под ним темная почва, с которой я шла пешком всю длинную дорогу домой, не решившись сесть на поезд, компостная яма, которую я выкопала, со всем, что мы не могли съесть: яичной скорлупой, картофельными очистками, морковной ботвой.

Все начинает просыпаться. Так всегда бывает. Неспешные утра сменяются поспешными ленчами и уютными вечерами. Дни превращаются в недели, в месяцы, во времена года, в круглый год – и все снова. Каждое утро мы с Джо завтракаем вместе, каждый вечер ужинаем вместе. Мы – совместные

арендаторы этой пятнистой кухоньки и совместные владельцы большого красивого соснового обеденного стола и шести белых стульев. Мы по закону считаемся домохозяйством, хаусхолдом. В законе нашей страны говорится, что, если мы питаемся вместе, нас рассматривают вместе: если у нас «общая кухня» или «хотя бы одна совместная трапеза в день», то мы юридически связаны для переписи населения и других административных моментов. Это верно, и я считаю, что это прекрасно, более чем прекрасно. В этом тихом уголке законодательства я нахожу нечто такое, что наконец ощущается как дом.

Это было особенно важно в тот год, когда я писала основную часть этой книги: знать, кто твои домашние, понимать, что означает общий дом, считаться хаусхолдом. Эта книга – из того года, когда нам необходимо было понять, кто наши близкие и что у нас позади, когда нам надо было помнить, что для нас важно, и взвесить любовь, и жертвенность, и скорбь, и боль, и все то, из чего состоит наша обычная жизнь. Обычная жизнь всегда полна любви, и боли, и скорби, и радости: это все и значит быть живым. Это и значит быть человеком. Это – не большая история. Это не история мира, а история моего мира и, может быть, вашего тоже. Она (немного) о том времени, в которое я ее писала, но на самом деле она о том, что сохраняется, что остается.

Слово «хаусхолд» старинное (кажется, из XIV века?), а его суть еще более старинная (настолько древняя, насколько

существуют рассказы о ней): это то, что мы едим и как мы это едим, то, на чем держится мир. Персефона и ее гранат, Цирцея и ее травы – старинные легенды. Преломите со мной хлеб, и мы связаны друг с другом.

У нас в рационе много курицы и яиц и очень много овощей, бывает рыба, но не так уж часто, почти нет красного мяса. Мы едим много десертов, а сливочного и оливкового масла настолько много, что мне даже стыдно в этом признаваться. Почти постоянный приток углеводов, в том или ином виде. Паста с песто как минимум раз в неделю, готовые блюда еще один раз. Мы готовим, мы делаем покупки, мы едим. Мы пьем много чая и апельсинового сока с газировкой. Почти каждое утро мы обсуждаем ужин, почти каждый день я его планирую в соответствии с барометром нашего настроения, с погодой и временем года и с содержимым нашего холодильника. Мы нашли гармонию, в которой учитывается моя потребность готовить и ее потребность ужинать каждый вечер в восемь, то, что я люблю и что любит она, те вечера, когда мы засиживаемся допоздна, и те утра, когда просыпаемся слишком рано, и тех людей, кого мы обе приводим домой. наших друзей. Их друзей. Родных.

Я готовлю; она моет посуду.

Вот чудесные константы нашей совместной жизни: то, что мы едим и как мы это едим, дни, свивающиеся в недели, в месяцы, во времена года, и в год, и еще в один год.

Все кулинарные книги – это, так или иначе, истории люб-

ви, и эта – история моей любви. Или, наверное, точнее – нашей.

Но давайте начнем сначала.

Январь, новый дом, новое домохозяйство, новый год – и все времена года впереди.

Январь



Доставка

Дуглас говорит:

– Ну, кажется... кажется, все?

Он ставит икеевскую синюю сумку с книгами (последнюю из 29) на пол, и мы осматриваемся.

29 икеевских сумок, вместившие всю прошлую квартиру и потребовавшие восемь рейсов машины для их перевозки, составлены у одной стены, а пол огромен и пуст. Энни ставит коробку (тостер, кружки, сливочное масло) на кухонный

стол и подходит к нам, чтобы смотреть на эту пустоту.

В самом центре пола Джо встает на руки, словно цирковая артистка, а потом возвращается на ноги.

– Как много места! – говорит она.

Места очень много, и теперь нам осталось только его занять.

Клейкой лентой мы размечаем на полу, где что будет, и Дуглас с Джо снова собирают древний диван – последнее, что осталось от Крохотной Квартирки.

– Спасибо вам за это, – говорю я Энни и Дугласу, хоть этих слов и совершенно недостаточно. Они с Джимом не были знакомы – Энни едва его знала, а Дуг и вовсе не знал – и меня они тоже не знали до того времени, когда я любила человека, который умер. Они никогда не знали, какой я раньше была, не знали ту, что пила настоящий кофе, каждый день переживала панические атаки и ничего не знала о смерти или чудесах.

– Спасибо, – повторяю я и смотрю в большое окно-фонарь. Эркер выходит на дорогу и через дорогу – на небольшой зеленый участок. Вернее, он будет зеленым через несколько месяцев. Сейчас он коричневатый, деревья голые и редкие, но церковная колокольня за ними словно пришла из моего детства, словно она не городская – или из такого города, который я воображала себе, когда была маленькая: сплошные кривые улочки, безлиственные деревья и фонари, как в Нарнии. Все это совершенно не похоже на тот Лондон,

в котором я жила раньше. Но и я ведь совершенно не похожа на ту девушку, которая там жила.

– Чаю на дорожку? – предлагаю я Дугласу и Энни.

Я говорю это вроде бы для того, чтобы прогнать ненужные мысли, но предлагаю искренне. Диван почти собран: более старый, чем мне помнилось, и словно ставший намного меньше. В Крохотной Квартирке он занимал всю гостиную. Здесь он занял всего один угол.

На кухне я нахожу чайник и раскладываю по кружкам чайные пакетики. Зеленая – мне, фиолетовая – Джо, желтая – Дугласу, а серая в голубую, белую и серебряную крапинку – Энни. Насчет кружек у меня пунктик: люблю, чтобы они доставались нужным людям в нужных сочетаниях. Я думаю, как это удачно, что помощь предложили Дуглас (желтая) и Энни (серая), и как удачно, что Джо запаковала кружки парами, переложив бумажными салфетками и кухонными полотенцами. Хотя нет – это не удача. Это одна из тех вещей, что Джо делает без подсказок, иначе говоря, это та мелкая, бессловесная близость, которая и создает дом: знать, сделать и заварить чай.

Кухня узкая и неинтересная, с пятиконфорочной газовой плитой, из-за которой мне этот дом сразу приглянулся. «Я могла бы готовить, – думаю я. – Я действительно могла бы тут готовить». Здесь большое окно и дверь, за которой пожарная лестница ведет во дворик. Лестница чугунная, оплетена мертвым плющом, а дворик цементный, скромный, по-

крыт опавшими листьями и обломками сарайчика.

Сейчас зима и ничего не растет: ничего не посажено. Я открываю кухонную дверь и смотрю на унылую пустоту внизу. «Это может стать садом, — думаю я. — Это может стать садом». А потом я возвращаюсь в гостиную с четырьмя кружками чая, чтобы взяться за разборку книг.

Энни уезжает домой, а еще чуть позже диван наконец-то собран, и Дуглас уезжает тоже. Остаемся только мы с Джо, и мы разбираем книги и завариваем еще чаю.

— Надо идти готовить, — говорю я ей.

Она пожимает плечами:

— А тебе и правда хочется? Разве ты не вымоталась? Можно ведь заказать доставку.

Я не понимаю, о чем это она. Я всегда готовлю. Для меня готовка — это то, как я люблю кого-то, готовка — это смысл моего существования. Я получила кухню: разве я не должна ее заслужить?

— Ты хотела пирог, — говорю я неубедительно. Если подумать, то мне совершенно не хочется готовить. Я вымоталась и не хочу готовить. — Ты же хотела пирог?

— Только образно выражаясь, — заявляет Джо, достает телефон и делает заказ в непальском ресторанчике.

И когда мы едим пельмени, карри и рис среди пустого пространства и книг, Джо говорит:

— Все не сложно, если не усложнять.

Я задумываюсь об этом — и о том, насколько пельме-

ни вкусные, и решаю: «Кулинарная книга получится очень странная».

Яйца в мешочек

Первое недоставленное блюдо, которое мы едим в новом доме, – это яйца в мешочек. Я готовлю яйца, а Джо – тосты. Чай – результат совместных усилий. Кто-то ставит чайник, кто-то находит пакетики, кто-то находит молоко и моет кружки, и так далее. Мы это не обсуждаем: это просто вроде как само получается, будто делалось так всегда. Что кажется добрым знаком.

Итак, горячий сладкий чай в нужных кружках (моя зеленая, а у Джо лавандовая). Пашотниц нет, так что яйца ненадежно стоят в стеклянных баночках из-под покупного пудинга, набитых салфетками, в которых были завернуты кружки. Салфетки пронзительно-зеленые и ярко-розовые (они остались от дней рождения), так что яйца в этот серый январский день создают некое пасхальное настроение.

На самом деле все имеет какую-то пасхальную атмосферу: праздник, нечто восстало, нечто, несмотря ни на что, очень даже живо. Волшебство или – чудо.

Сейчас утро, и свет из эркера холодный, но ясный.

Лучшие яйца в мешочек, чтобы макать в них тосты, – то есть самые лучшие в мире яйца – вот какие:

Доведите воду до сильного кипения, чтобы на поверхности лопались большие пузыри.

Положите яйца. Ровно на минуту.

Крышку закрыли, нагрев отключили. Ровно шесть минут.

За эти шесть минут приготовьте и намажьте маслом тосты; нарежьте их полосками.

– Что касается смерти, – говорит Джо, разрывая желток намашенной корочкой, – то она именно настолько ужасная, насколько яйцо безупречно.

И золотистый желток стекает по коричневой скорлупе ей на пальцы, а год только начался, и свет падает на ее розовые волосы, заставляя их сиять. И я делаю глоток чая и вдох и срезаю верхушку со своего яйца, и прекрасно ее понимаю.



Голубиные дни, американские олады



Январь – мой самый нелюбимый месяц: дурные сны и серые дожди; но даже в январе бывают моменты, ради которых стоит держаться. Пусть их немного, но этого хватает. Хва-

тает ясных холодных дней, когда солнце чистое и ледяное и можно поверить, что встать с кровати стоит. Хватает безупречных моментов (пяти?), чтобы пережить дожди.

Над голубями ставили вот какие опыты. Голуби живут в ящике. В ящике есть рычаг. На конце рычага – дозатор с лакомствами. Поначалу все очень просто: нажми на рычаг – получи лакомство. Если голуби всегда знают, когда лакомство будет, они рычажно-нейтральны. Если рычаг вообще никогда ничего не делает, голуби тоже рычажно-нейтральны. Но вот тогда ученые делают так, что дозатор выдает лакомства бессистемно. Иногда голуби клюют его по дюжине раз и ничего не получают, а иногда один удар дает больше радости, чем им даже мечталось бы. Нет никакой закономерности, никакого правила. И голуби зацикливаются на попытках получить лакомство. Рычаг становится их жизнью.

Это, по сути, и есть я-январская. Джо целый день в театре с Максом и Чарли, где они творят свое странное волшебство, а я одна в своей новой кухне, открываю и закрываю дверь, словно так у меня тоже может получиться волшебство. Я зацикливаюсь на погоде, словно одними надеждами могу вызвать либо настоящий снегопад, либо холодное солнце и щебечущих на голых ветках птиц. Как правило, это не работает. Но в иные дни – иные утра – работает.

Давайте назовем такие дни голубиными: такими же близкими и такими же далекими, как воркование вяхиря, доносящееся из каминной трубы, как малюсенький намек на весну

в воздухе. В чьем-то саду дальше по дороге появились подснежники, забившиеся в тень от стены. Я чуть приоткрываю дверь кухни, ненадолго, и надеваю второй свитер и носки. И пеку оладьи.

Оладьи: пухленькие, пышные американские оладьи... я их не особенно люблю. А вот Джо их любит. А это ведь главное, верно? Иногда – когда в воздухе чуть пахнет весной, а в дверь кухни пролезает немного холодного солнечного света – ты просто готовишь что-то для тех, кого любишь, ради удовольствия от того, что готовишь любимым людям их любимое блюдо. А они отличные: пышные, толстенькие, горкой, из теста с растопленным маслом, с хрустящим беконом с гриля и массой кленового сиропа. Людям надо, чтобы оладьи были настоящими оладьями. Вот они.



На 4 порции

Слоистый бекон

50 г сливочного масла + еще для подачи

200 г муки с разрыхлителем (самоподнимающейся муки)

1 1/2 ч. л. разрыхлителя

1 ст. л. золотистого мелкого сахара

200 мл молока

3 крупных яйца

Кленовый сироп



Положите бекон на гриль прямо сейчас, пока не забыли.

Возьмите большую сковороду с антипригарным покрытием и растопите масло на слабом огне.

Пока оно тает, в большой миске смешайте муку, разрыхлитель и сахар.

Отмерьте молоко и вилкой вбейте в него яйца. Влейте половину растопленного масла и снова сбейте.

Соедините одно с другим и взбивайте до однородности (электрический миксер облегчает задачу, но у меня его нет, вот так!).

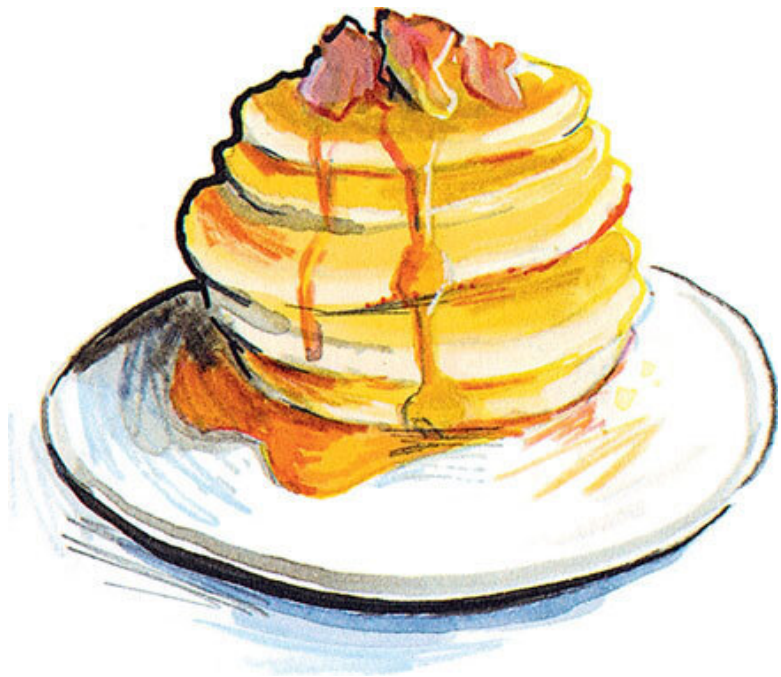
Теперь можно оставить тесто на полчаса, если хочется, но честно – это не обязательно. (Если решили оставить, то, ко-

нечно же, отключите нагрев у бекона и сливочного масла.)

Распределите масло по дну сковороды. Большой ложкой (вроде старомодной столовой ложки, а не мерной) выливайте тесто на сковороду. Не перегружайте сковороду. Начните с двух оладий: пеките 2 минуты, потом переверните. (Если не переворачиваются, значит, еще не пора, не волнуйтесь.)

Когда вы их перевернули, вылейте на сковороду еще две порции; основное правило такое: у вас в каждый момент по две оладьи на каждой из сторон. Готовность вы сами увидите, потому что они станут румяными с обеих сторон и будут легко сниматься лопаточкой (не будут липнуть), а еще потому, что они будут явно испекшимися оладьями.

Подайте с хрустящим беконом и массой кленового сиропа и, наверное, еще со сливочным маслом. Потому что – а почему бы и нет?





Плюшки с кардамоном

Если выйти из нашего дома, подняться на горку, потом спуститься с горки, а потом подняться еще на одну горку, то попадешь на пустошь. Это такой плоский, большой открытый участок, каких в Лондоне обычно нет: небо огромное, серовато-белые облака плывут по нему так, как это обычно бывает над морем. Я на пустоши обычно теряю ориентацию: казалось бы, это невозможно, вот только она слишком плоская, чтобы я соображала, куда надо идти. Мне приходится ориентироваться на далекие силуэты квартала Канэри-Уорф и – перед ними – на очертания колоколен церковей Святой Маргариты, Всех Святых и Богородицы Звезды Моря.

На другой стороне пустоши, за высокой парковой оградой – площадка для крикета. Сначала я вижу Бизл – бело-коричневое пятнышко, несущееся за теннисным мячиком, а за ней Нэнси в больших наушниках и бежевой куртке Отто. Бизл проявляется четче, бросается мне на пальто, а я трясую ее лапу, словно мы – люди воспитанные.

– Привет, маленькая подружка, – говорю я собаке Бизл, а потом Нэнси, которая подходит следом: – Привет, подруга побольше!

Мы гуляем почти каждый день, все трое. Десять тысяч шагов, полтора часа.

Недели становятся месяцами, которые становятся време-

нами года, которые становятся годами, и мы начинаем новый круг: земля из коричневой становится пятнистой, становится густо-зеленой; подснежники, крокусы, громадные полосы желтых нарциссов, цветущие вишни, конские каштаны (белые, потом розовые, потом шипастые), кучи листьев, лужи грязи, попугайчики на голых ветках, липкие почки, сережки, снова зелень.

– Удивительно, правда? – говорю я Нэнси, поддевая полусгнившие листья ногами. – Разве не удивительно, что мы видели эти листья почками, а потом они распустились, а теперь становятся землей, а потом вырастут новые – и мы все это увидим?

Она не реагирует, что позволяют ей годы нашей дружбы: она не обязана отвечать вот на такие претенциозно-изящные фразочки, которые я порой выдаю. Мы бросаем мячик собаке, и гуляем, и болтаем. Мы говорим в основном о работе: как что-то перефразировать, как что-то сформулировать, о сюжете или о задачке или сложном электронном письме. Так нам обоим лучше работается: на улице, под широким небом, где глубина темной почвы и огромность серых облаков позволяют оценивать реальные масштабы всего.

– Пора выпить кофе? – говорит Нэнси.

Одна из нас всегда это говорит, а значит это на самом деле: «В какую сторону пойдём?»

«Не пора пить кофе» означает два круга по самому парку: один круг, чтобы обсудить ее работу, и один круг – мою. А

«пора выпить кофе» значит пересечь парк, пройти вдоль реки, через мост, немного по улице – и в нашу пекарню.

«Пора выпить кофе» значит: пора поболтать с пекарем, перекинуться фразами с незнакомкой в очереди или ненадолго влюбиться в девчонку с синими татушками, рисующую на подоконнике, в строителя, покупающего булочки, в двух подростков в потрепанных полупальто, на секунду соединяющих руки над сахарницей и притворяющихся, что это случайно вышло. «Пора выпить кофе» значит пора подслушивать мамочек – любительниц НСТ, детишек в комбинезончиках, предпринимателей с айпадами, розовых и голубых студентов и хиппи, поселившихся в общественном саду на Инк-стрит. «Пора выпить кофе» значит полистать листовки с рекламой местных фестивалей и занятий тай-чи, спален и велосипедов, запросов о помощниках по дому и предложений помощи. «Пора выпить кофе» означает длинный стол: Нэнси с одного конца, я с другого, с выставленными ноутами, изредка перекидываясь фразами. («Как называется штука, когда голубей сажают в ящик и дают им лакомство?») «Пора выпить кофе» значит мне без кофеина, а ей – американо, всегда одинаково, и сухарик Бизл, который она грызет, лежа под столом. Но прежде всего «пора выпить кофе» означает плюшки с кардамоном.

Плюшки с кардамоном в этой пекарне – нашей пекарне – это закрученные узлы размером примерно с кулак. Дрожжевое тесто белое и плотное, где-то между нежным и вяз-

ким, совсем не кексовое. Они так и просятся, чтобы их макали в кофе, словно мы в Европе или еще где. Они почти не сладкие. Или были бы почти не сладкими, не будь они пропитаны сиропом с ароматом кардамона, где крошечные крапинки от семян зависли в сахаре. Глазурь застывает тонким липким кружевом, сироп добирается до пряного масла между слоями и становится карамелизованной ленточкой, проходящей через весь завиток. Они идеальны: вознаграждение за долгую прогулку, за день, когда хватило времени пройти по всей аллее, вдоль широкой коричневой реки и по улице до пекарни.

Проблема, конечно же, в том, что в те дни, когда вам больше всего нужна пышка, у вас нет времени дойти до пекарни. Тот день, когда вам (мне) нужна пышка, – это день, когда вообще нет времени на прогулку, день со ста шестью шагами всего, и все они сделаны между холодильником и рабочим столом, когда кружки скапливаются вокруг меня, словно морозный узор на стекле. Небо у меня за спиной меняется через кухонную дверь, а я вижу его только как отражение на мониторе.

Мне необходима плюшка – и еще больше мне необходимо что-то сделать своими руками. Мне необходимо месить тесто. Необходимо месить, сплести и сотворить из этого вечера нечто осязаемое. Когда много времени проводишь у себя в голове и у монитора, особое удовлетворение приносит возможность сделать что-то в реальности. И ничто не приносит

большого удовлетворения, чем плюшка.

Само слово «плюшка» успокаивает, как и процесс их приготовления. Со стационарным миксером это проще, но вручную – интереснее (хозяин – барин). Они требуют времени, но не сложные. Скручивание немного кропотливое, но в этом своя прелесть: сосредотачиваешься на пальцах и тянущемся тесте. В середине января они заставляют меня вспомнить рождественские дни, маленькие праздники, чистый снег вместо ломкой ледяной грязи. Они навевают мысли о небесном просторе и теплом огне, а когда ты вручаешь кому-нибудь эти плюшки в кулке из оберточной бумаги, на тебя смотрят как на волшебницу. Кардамон и корица обычно производят именно такой эффект, особенно в соединении со сливочным маслом и дрожжами.

Я не претендую на то, чтобы считаться лучше профессиональных пекарей, но для девицы с собственной кухней я очень даже хороша. Плюс к этому рецепт мне дала Джорджи, профессионал кейтеринга и автор кулинарных книг, так что, на мой взгляд, лучших вы не найдете (если не попадете в ту пекарню за парком).



На 13 плюшек (чертова дюжина)

Для теста

12 коробочек кардамона

200 г обычной муки + 200 г хлебопекарной муки
(берите 400 г любой из них, если у вас нет второй, но,

честно, с двумя получается лучше)

1 ч. л. хлопьев морской соли, растертых в порошок (или обычной соли, которую я просто вечно забываю купить)

75 г мягкого коричневого сахара

7 г дрожжей (1 пакетик или 1 ч. л.)

75 г сливочного масла

250 мл молока

Щепотка шафрана

1 ч. л. молотой корицы

Для начинки

100 г сливочного масла комнатной температуры

100 г светлого мягкого коричневого сахара

2 ч. л. молотой корицы

2 ч. л. молотого кардамона (или 12 коробочек, растолочь и удалить шелуху)

Для глазури

70 мл воды

50 г светлого мягкого коричневого сахара

3 коробочки кардамона, раздавленных, но в основном целых

Для теста: растолките коробочки кардамона пестиком в ступке (или скалкой в прочной миске), чтобы извлечь семена. Пустые коробочки отложите, чтобы позже настоять на молоке. Хорошенько растолките семена, а затем положите в большую миску (если честно, то, наверное, в миску стацио-

нарного миксера, но если любите месить вручную, не стесняйтесь, трудитесь). Добавьте оба сорта муки, соль, сахар и дрожжи и перемешайте, после чего отставьте.

В кастрюльке подходящего размера растопите масло и залейте молоком. Доведите до слабого кипения, добавьте кардамон и шафран. Снимите с огня и оставьте прямо в кастрюльке примерно на полчаса. Настоянное молоко с маслом к моменту применения должно иметь комнатную температуру: капните немного на запястье – слишком горячее? слишком холодное? Если нет – отлично. Можно также использовать кухонный термометр, но это, возможно, немного чересчур для этого рецепта, так что если вы собираетесь сдать именно из-за него, то даже не думайте.

Включив миксер с крюком для теста, медленно заливайте молоко с маслом в мучную смесь через сито. Вам нужно получить гладкое тесто, так что вымешивайте 5 минут (10 минут вручную, но смотрите, как дело пойдет). Сейчас вам не помешает иметь под рукой масленку: если тесто кажется недостаточно... пластичным или гладким (вы поймете, о чем я, если у вас такое произойдет), добавьте чайную ложку масла и продолжайте месить. Честно: это лучшее в мире тесто или одно из лучших.

Когда оно готово: чудесное, гладкое и пластичное – оставьте его подходить в тепле, пока оно не увеличится вдвое (примерно на полтора часа). Я с этими плюшками так и не освоила подъем теста до следующего дня, но слышала, что

так можно: многие из тех, кому я доверяю, оставляют это тесто на полчаса в тепле, а потом ставят в холодильник до следующего дня. Я говорю вам об этом, потому что вдруг проблема во мне, а вам повезет больше, а еще на тот случай, если у вас возникнет та же проблема и вы решите, что просто не умеете печь.

Пока тесто поднимается, приготовьте нечто столь вкусное, что, кажется, это надо есть, хорошенько спрятавшись от всех. Для начинки сбейте масло, сахар и пряности. НЕ-НЕ-НЕ! Не съешьте все это ложкой. Вам не шесть лет. (Потому что, если вам не шесть лет, вы, конечно, можете съесть все ложкой, если пожелаете, но только представьте, как здорово это будет пропитывать тесто плюшек, так что постарайтесь пока все не съедать.)

Возвращаемся к тесту и начинке. Достаньте увеличившееся вдвое тесто из тепла (отправившие его в холодильник, пеняйте на себя!). Держите его на руках, словно милого малыша, только пахнущего пряностями. Сладкий пряный малыш. Плюхните пряного малыша на присыпанную мукой поверхность, раскатайте большим четырехугольником толщиной примерно 5 мм, так чтобы короткая сторона была ближе к вам. Оно толстое, толще, чем вы ожидали. Прямоугольник здесь – приблизительное обозначение, но вам предстоит складывать тесто втрое, а неправильную форму как следует сложить не получится, и поэтому тесто либо плохо промажется пряным маслом, либо масло не завернется в тесто и

просто утечет. Вы поняли, о чем я? Прямоугольник всегда приблизительный, но чем более прямоугольным он у вас получится, тем лучше.

Намажьте прямоугольник волшебным пряным маслом. НЕТ-НЕТ! Не ешьте масло, иначе его придется готовить снова.

Вместо этого посмотрите на прямоугольник теста. Представьте его разделенным на три части по горизонтали, как на рис. 1.

Заверните нижнюю треть. Заверните на нее верхнюю треть, как показано на рис. 2.

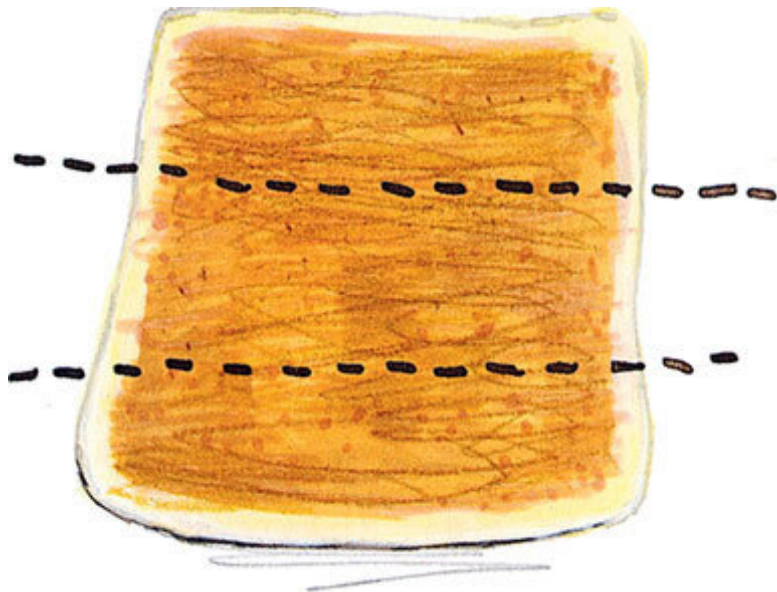


Рис. 1

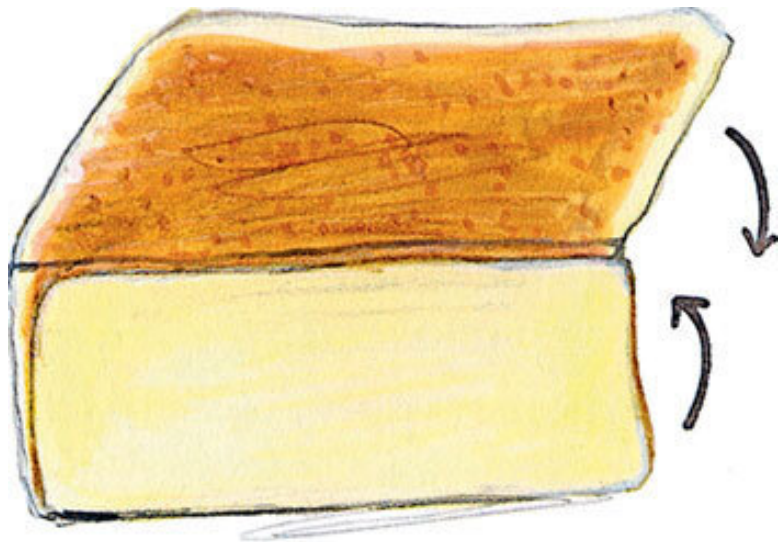


Рис. 2

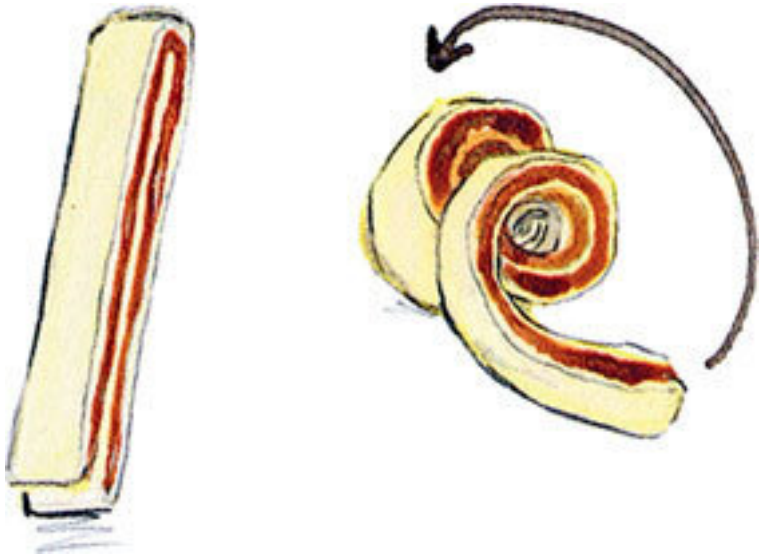


Рис. 3

Разрежьте эту треть прямоугольника, полную слоев масла, на тринадцать частей. Это – чертова, или пекарская, дюжина, чтобы можно было сказать: «Я испекла дюжину плюшек», при этом съев одну на кухне в качестве пробы.

Острый нож. Некоторые используют зубную нить. Мне этого не понять. Острый нож, неизменно.

Возьмите первую из тринадцати полосок и очень бережно растяни-и-и-ите подлиннее (но не дайте ей разорваться).

Оберните одним концом два пальца левой руки. Продолжайте обертывать, пока не останется около 4 см теста. Осво-

бодите пальцы и заправьте оставшийся кончик теста туда, где были ваши пальцы, как показано на рис. 3.

Подверните свободные концы и поставьте на противень, выстланный пергаментом.

Повторите еще дюжину раз, осознавая, что в ходе дела у вас будет получаться все лучше. Тринадцатая плюшка получится просто роскошной.

Оставьте их подходить час, а сами уйдите. Перемойте посуду, сварите кофе, займите себя чем угодно. Час – это гораздо меньше, чем вам кажется (конечно, если вы не ждете звонка, в этом случае час – это вечность).

Разогрейте духовку до 220 °С. Пеките чудесные плюшки 8 минут, а пока они пекутся, готовьте глазурь.

Глазурь дико простая: положите ингредиенты – воду, сахар и кардамон – в маленькую кастрюльку и оставьте слабо кипеть, пока сахар не растворится, а объем не уменьшится вдвое.

Выньте плюшки из духовки. Снимите их с противня, но не с пергамента. Переложите пергамент с плюшками на решетку.

Щедро полейте плюшки глазурью, пока они горячие. Джорджи смазывает плюшки кистью, но мне милее небрежность и сахарное кружево, которое образуется на пергаменте, пока они остывают.

Лучше всего их есть теплыми, но позже они почти такие же вкусные, плюс еще чудесное карамельно-сахарное круже-

во. Я очень люблю плюшки.



Железный суп

У нас практически нет мебели, а я, похоже, разучилась готовить.

Мы питаемся почти исключительно едой из доставок, выпечкой и яйцами, что довольно приятно пока что, но я начинаю опасаться малокровия, цинги и рахита. Не припомню, когда мы в последний раз ели нечто питательное не из пластиковой коробки. Я мечтаю о кухонных стульях, обеденном столе и железе – о чем-то сытном и полезном. О чем-то правильном, но впечатляющем не за счет щедрого добавления соли и сливочного масла. Я мечтаю об обеденном столе и обо всем, что за этим стоит. Мечтаю об обедах, праздниках и гостях. Я хожу по тому месту, где будет стоять стол. Как мне готовить без стола? Как хоть что-то делать без стола и стульев?

– Нам нужен стол, – объявляю я Джо, когда она приходит с репетиции. – Нам нужен стол, нужен стол, нужен стол.

– Ну так купим стол, – говорит она мягко, так что стол у нас – раз! – и появляется.

А я думаю: «Стулья, стулья, стулья», а все стулья либо жуткие, либо стоят тысячи фунтов, а потом как-то хмурым днем Энни разыскивает шесть идеальных белых сосновых стульев, выставленных на Депфордском рынке где-то между подержанными плитами, старыми рабочими тетрадами и

видео с тренировками.

Я туда добираюсь под проливным дождем и выгляжу настолько неопрятно – а может, рубашка стала настолько прозрачной, – что продавец отдает их мне по пятерке за штуку. Энни каким-то тетрисом упикивает в машину все шесть промокших стульев и меня и отвозит нас домой.

И вот у нас есть стол и стулья и не осталось места – и я захожу на кухню и решаю, что теперь надо что-нибудь приготовить. И потом, я проголодалась. И потом, мне нужно железо.

В прошлой жизни я так наловчилась готовить блюда с большим количеством железа, что меня прозвали Кухонной Ведьмой. Так меня звали в дневном отделении больницы, где проводят более щадящую химиотерапию, а еще инъекции стволовых клеток и переливание крови. Все такое. Именно туда вы идете, если ждете результатов, которые, наверное, будут не особо хорошими, или если точно не знаете, в чем именно дело. Именно там я последний раз видела Джима самим собой, последний раз видела, как он ходит, последний раз слышала, как он говорит своим собственным голосом. Последний кусочек нашей прежней жизни.

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.