

Татьяна Соломатина

НЕКУПИНАРНАЯ

18+

КНИГА

Писательская кухня на Бородинском поле

Татьяна Юрьевна Соломатина

(Не)Кулинарная книга.

Писательская кухня

на Бородинском поле

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=18530204

(Не)Кулинарная книга. Писательская кухня на Бородинском поле: АСТ;

Москва; 2016

ISBN 978-5-17-092527-8

Аннотация

Я всегда мечтала о большом доме в лесу, на берегу реки. О доме, где за одним столом собирается дружная семья. Огромные великодушные псы во дворе, сытые гладкие коты поближе к камину и вертлявая собачонка под кухонным столом – слушают истории, которые мы рассказываем друг другу. А какой стол и какая история – без ледяной стопки и великолепной закуски? И ещё я всегда мечтала стать писателем. Я всегда мечтала – и теперь у меня всё это есть. И не где-нибудь, а в самом сердце русской истории – на Бородинском поле. Где я с удовольствием творю – будь то мясная солянка или очередная рукопись. И вас приглашаю к себе в гости, в свой дом, за свой стол. На свою писательскую кухню на Бородинском поле.

Содержание

Авторское предисловие	5
Борщ, котлеты, пюре, винегрет	8
Мясная солянка, фаршированный перец	19
Щи, селёдка под шубой	34
Конец ознакомительного фрагмента.	38

Татьяна Соломатина
(Не)Кулинарная книга.
Писательская кухня
на Бородинском поле

© Т. Ю. Соломатина

© ООО «Издательство АСТ», 2016

* * *

Авторское предисловие

Если вы взяли эту книгу с полки, чтобы накануне стажировки в именитом ресторане усовершенствовать навыки, полученные вами в технологической академии пищевой промышленности – немедленно поставьте её обратно. Она вам совершенно ни к чему!

Оставшимся представляюсь: я, Татьяна Соломатина, писатель. Большую часть времени живу и пишу (чем в основном и живу) на Бородинском поле. Я люблю свою семью, люблю готовить и просто – люблю. Люблю жизнь. Люблю книги, животных. И как это ни смешно (особенно тем, кто знает меня лично) – люблю людей...

Место, где я живу – одно из самых значимых нервных узлов истории нашей родины и планеты в целом. Во все стороны пространства и времени отсюда разбегаются нервные волокна, импульсы, токи, свершения, судьбы, личности, родовые ветви... И я так люблю эту землю, что решила ею делиться. И потому год назад по субботам я начала водить экскурсии по Бородинскому полю, ощущая себя – в самом прекрасном смысле слова – Хозяйкой этой земли. А какая хозяйка не накормит своих гостей?! А какой писатель не сделает себе подарок на первую годовщину, написав об этом?

Так что в некотором смысле – это действительно книга

рецептов. Рецептов тех блюд, которыми я щедро угощала своих экскурсантов. А основополагающим ингредиентом любого искусства – является Вдохновение. Создать его, подготовить, вызвать к нему любопытство – и стало моей основной (НЕ)КУЛИНАРНОЙ задачей. И, смею надеяться, за год моих экскурсий мне это удалось. И огромной наградой для меня были письма от тех, кто побывав у меня в гостях, вдруг взял да и налил вареников, приготовил мясную солянку, наварил щей. Для кого-то фруктовые блинчики и варенье из абрикосов с грецкими орехами стало откровением. А кто-то заодно прочитал «Историю государства российского» Карамзина. И биографию Аракчеева. Раз уж начали – зачем останавливаться? «Войну и мир» вообще первый раз имеет смысл читать (а не «проходить») после тридцати!

Эта книга – и рецепты блюд моей семьи. Далеко не всех, разумеется. Базис. Эта книга – и история моего рода. Предания, рассказываемые за семейным столом.

Род, семья, застолье, гости, друзья, истории и история... Всё и всегда здесь, с нами. Всё стоит всего. И это стоит наших усилий. А когда за скатертью-самобранкой собираются, как правило, совершенно разные люди и разговаривают, и переосмысливают, и делятся... Да под ледяную стопку настоящей на карельской бруснике водки... Да прихлёбывая щец с пылу с жару...

В моей (не)кулинарной книге далеко не вся моя писательская кухня. Это лишь первый опыт общения с читателем

на вечную тему. Так сразу много и не съешь! Потому что в полном соответствии с классиком: надо есть для того, чтобы жить, а не жить, для того, чтобы есть.

Чувствуйте вкус жизни и получайте от неё удовольствие!

Борщ, котлеты, пюре, винегрет

Приготовить самый лучший в мире борщ просто.

Надо встать в четыре утра, растопить печку, взять восьмилитровую кастрюлю и вдохновение (волнение, эйфорию, радость, задор, скоморошество).

В состоянии уныния (подавленности, депрессии, печали, бессмысленно ипохондрии) толкового борща не выйдет.

Сперва в восьмилитровую кастрюлю (по толщине дна – младшую сестру кирасирских полулат) налить растительного масла. (Да, сейчас мы все сильно оливковые, но у моей бабки Полины Фроловны и на подсолнечном, и на кукурузном – отлично выходило!). Масло разогреть и зашкварить в нём чеснока. Предварительно, разумеется, очистив и измельчив. Я не следую современным гламурно-кухонным тенденциям и даблю зубчики самым обыкновенным чесночником, но каждый волен плющить чеснок в соответствии с последними модными веяниями. Туда же, в масло к чесноку – острого перчика. С острым перцем главное: не перестараться. Но и недотянуть нельзя! Это как женский оргазм: если он перестарался, то уже извините, не лезет. Но это не так ужасно, как если он – не добрал. Всё! Пусть уже идёт и быстро копает себе могилу! Мы безжалостны к импотентам! Так и с острым перцем: перестараетесь – и есть этот борщ смогут только дюжие кавалергарды – всё равно

век недолог. Причём есть они его смогут, только запивая ледяной водкой (стаканами!). И у них всё равно будут вытекать глаза. Но не доложить острого перца!.. О! О! О! Нельзя! Это будет уже не тот борщ. Это будет просто еда, а не осязательно-обонятельная мистическая практика. Едой можно насытиться, но захлебнуть не таким борщом первую застольную рюмку – уже не то. Тонкий момент. Приходит с опытом. Его приобретаем, на него и ориентируемся. Чуем сердцем, радуемся душой, воспаряем телом. Помните: новый перец – новый опыт! Перезаналадка сердца, перезагрузка души, перекалибровка тела. Поэтому я предпочитаю работать с известными мне перцами. Как и любая мало-мальски опытная чувственно-радостная женщина.

Как только слегка потрещат и растают перец с чесноком (не люблю слово «припустим», на ум сразу приходят припущенные штаны, но это мои тараканы; вы можете перец с чесноком припускать... «припустил по полю заяц...») – не останавливаемся на достигнутом. Помешиваем. И, помешивая, жарим их до уверенности. Да. Всё в дыму, война в Крыму и прочая оборона Севастополя...

Оборона Севастополя, написанная одесским французом немцем Францем Алексеевичем Рубо... Франц Алексеевич для меня – образчик истинного космополитизма! Посудите сами: сын небогатого французского коммерсанта, переселившегося в Одессу в середине девятнадцатого века, Рубо

большую часть жизни работал в Мюнхене после окончания Баварской академии художеств и никогда не имел русского гражданства! Но «... Я всегда пишу картины из русского быта и русской боевой жизни, по всем этим признакам меня следует считать русским художником» – сказал сам Франц Алексеевич. И таковым – именно русским художником, – он по праву и считается. Рубо очень увлекался Толстым. Как только Толстой выдаст кавказскую тему, оборону Севастополя и «Войну и мир» – Рубо сразу за кисть. А в случае с Бородинской панорамой – мечта совпала с заказанной работой. В 1910 году к Рубо обращаются русские – готовится празднование столетия Бородинской битвы. И... и дальнейшие события очень интересны и местами захватывающи, а временами – трагичны. Но я сейчас...

... Варю борщ!

Как только чеснок станет цвета беж (произносится протяжно-надменно-базарно: «бээээж») – грузим в кастрюлю мясо. (Дети, секрет хорошего кофе: кладите в кофе больше кофе!) Не экономьте на мясе. Кило поросятины. Кило телятины. И ещё телячья кость с замаскированными в мясе хрящиками.

Пусть мясо слегка ошпарится, пошипит в оливкового-чесночно-перечном жаре – и заливайте водой. Кипятком. И топите следом в кипятке морковь, лук, стебель сельдерея, помидор, болгарский перец... Любые овощи, какие вам угодно.

Кроме картошки и буряка (который свёкла). Картошке нет места в настоящем борще! Борщ с картошкой – это неприлично! Картошка – аксессуар котлет, бочковых огурцов-капусты, вареников и грибного супа. Но никак не борща!

Великий князь Константин Павлович во время европейского похода 1799 года покупал гнилую картошку при переходе через Сент-Готард. Супец выходил славный. Рецепт: костёр, котелок, снежок, ремень, гнилая картошка. Приправы: дружба с Багратионом, любовь солдат. Заметьте: покупал! Реквизиционную систему снабжения армии официально узаконил Наполеон. А наших в те времена сурово карали за воровство и грабёж (честные названия «реквизиционной системы»), и по всем распискам, выданным русскими солдатами и офицерами под Аустерлицем и проч. Александр I Павлович расплатился сполна. Я не идеализирую русскую армию, но в нашей за мародёрство наказывали, а в наполеоновской – хвалили и награждали... Так что при всех недостатках – и немалых! – при всех пороках и нездоровых наклонностях, за гнилой картофель Константин Павлович расплатится с альпийскими крестьянами из собственного кошелька. В Европе к этому корнеплоду уже были привычны, Романовы – люди образованные, – его давно уважали и дочь Петрова Елизавета даже выписывала себе оный из самого городу Парижу. И не только его. Из Парижа ко двору Елизаветы Петровны ежегодно поставля-

ли десять тысяч бутылок шампанского, пятнадцать тысяч бутылок бургундского, десятки и сотни бочек мялсо, пантака, мушкателя, бержерака, анжуйского и пикардона, до двадцати пудов французских сыров, полторы тысячи бутылок прованского масла; анчоусы, оливки, чернослив, рейнский уксус, абрикосы, сухие вишни, персики, «конфеты французские сухие нового устройства» – до полусотни пудов по каждой позиции. И благословенный «тартуфель» – картофель... А вот много позже самый младший из Павловичей – Николай I – сам будучи аскетом и готовый есть только щи да гречневую кашу, – ещё хлебнёт на своём нелёгком самодержавном веку и картофельных бунтов, помимо всего прочего. То в нас никак картошку не впахнуть, то мы её валим куда надо и не надо. А во всём необходимо равновесие. Или хотя бы – стремление к оному. Поэтому в борще обойдёмся без картошки. Ну и, раз уж у вас нашлось рубликов на эту книгу – значит в супе из ремня тоже нет необходимости.

А свёкла (которая буряк) – это отдельный элемент! И ни в первоначально бурлящие воды, ни в воды исхода не забрасывается. К этому тонкому моменту дизайна борща вернёмся позже.

Закипит – сняли шум. Теперь пусть наш мясо-овощной бульон на масляном соусе медленно томится. Пока идёт процесс томления, вы можете принять рюмку, прогулять собаку

и сделать фарш для котлет.

Главный секрет фарша для котлет – вот новость! – хорошее мясо. Поросятина, телятина – в равных пропорциях. А так же: лук репчатый, чеснок, яйца и... И детским гештальтом (привет, «Вишнёвая смола!») – немного белого хлеба в молоке. Белый хлеб должен быть пышно-пухло-пористой лепёшкой, испечённой представителем смуглого национального меньшинства. Молоко должно быть не из пакета, а от молочницы из соседнего села. Да, таджика (узбека), пекущего лепёшку, надо знать лично. Молочницу и её коров, разумеется, тоже! Посещать их периодически с инспекциями под приличными предлогами («Ой, я так люблю смотреть, как вы тесто замешиваете и вот это вот ваше – ап! – на стену глиняную швыряете!», «Ах, случайно тут проезжала ранним утром... Да-да, нас мало таких, проезжающих ранним утром крайней оконечность левого фланга Бородинской битвы... Как коровка наша? Не хворает?.. Да-да, баночку вашу привезла!») Им это а) приятно; б) дисциплинирует. Таджик даже может одарить вас томиком Омара Хайяма рано или поздно. На трёх языках: вязью, английским и на вот этом: «Хаар дил, ки дар у нури мухаббат бисиришт...». Меня одарил. Любите людей, дамы и господа. И они ответят вам взаимностью.

Мясо порезали на кусочки. Почистили лук и чеснок. Пухлую свежую белую лепёшку замочили в хорошем домашнем парном молоке. К ручной мясорубке не призываю,

это уже садизм. Так что провернуть все компоненты можно и на электрической. Но вот мешать фарш надо руками. Руками, долго и тщательно. Это важно! Только вручную перемешанный фарш будет пышно-пухло-сочен! При условии, что все продукты, его составляющие, были хороши.

И пока томится на/в печи борщ – немедленно жарите котлеты на термоядерно-разогретой толстой чугунной сковороде. На растительном масле. Складываете в глубокую кастрюлю с толстым дном. Или в чугунок – как вариант. Или в солдатский котелок 1812 года. У меня такой есть – сделан на века. Наметав котлет на полк – отправляете наполненную ими посудину на медленный жар (печи, духового шкафа) – утомляться, исходить соком.

Выпиваете чашку кофе и/или ещё одну крохотную рюмочку – и принимаетесь рубить капусту и свёклу. Нужны: собственно капуста и свёкла. Капуста – одна-две-три (в зависимости от размера), свёклы много не бывает, особенно если она сладкая и сочная. У меня меньше восьми штук никак не случается. Капусту шинкуете достаточно тонко – брёвна в борще никому не нужны. Свёклу режете соломкой: сперва поперёк, затем вдоль. Досок и больших удобных острых ножей в порядочных домах, где уже варят правильный борщ, должно быть достаточно. Равно как и мисок, куда нашинкованные и нарезанные заготовки сложить.

Очищаете борщевые воды от уваренных в усмерть тушек овощей. Выбрасывайте смело, не тушуйтесь! Самое глав-

ное они вам уже отдали. (Генетическая память конечно же не позволяет бросаться луком и морковью. Неловко как-то. Но вы всегда можете напомнить себе, что продовольственный кризис – это не про вас. Что урожаи уничтожаются, дабы не наступил кризис перепроизводства и чтобы не раздавать всё это бесплатно. Что проблемы и затраты в цивилизованных странах в основном транспортные. И что порядочные фермеры и сбрасывали бы поголовье яблок на вечно голодающую субсахару, да самолёты нынче дороги... Собак заведите – они отлично едят варёные овощи, если с детства приучить.) Перчики, лавровые листья, чесночные опилки – удаляем всё-всё! Чистый и прозрачный борщ. Элегантное мясо. И туда теперь – капусту. Щедро. Чтобы сверху присесть просилось. Пусть продолжает томиться.

В глубокой чугунной сковороде жарим свёклу на растительном масле. Затем – тушим её в томатном соке/томатной пасте/кетчупе (хорошем, проверенном!), накрыв крышкой. Зимой лично я предпочитаю кетчуп. Свёкла должна быть сладкой. Пока капуста варится, котлеты доходят, свёкла тушится – готовим пюре.

Как приготовить пюре – знают все. Из воды, картошки (и тут без неё никуда!), масла и молока. Чем лучше качество продуктов – тем вкуснее пюре. Пюре даже новичку сложно испортить. Очищаем картофелины, складываем их в кастрюлю с холодной водой. Очистили, промыли, залили снова холодной водой – и на плиту/печь. Варим до полной и окон-

чательной готовности. Основной секрет пюре – в тщательно поэтапном давлении-взбивании. Не выливайте сразу в кастрюлю всё молоко, не кидайте сразу пачку сливочного масла! Не ленитесь добавлять по чуть-чуть – и снова давить и взбивать. Молоко должно быть тёплым. На небольшую кастрюлю пюре – вбейте одно сырое яйцо. На большую – два. Молоко – добавляем по чуть. Масла сливочного – по чуть. И давим-мешаем-взбиваем. И так до тех пор, пока у вас в кастрюле не будет форменного бизе! Солим по вкусу, ещё раз взбиваем.

Капуста в борще дошла. Свёкла в сковороде хорошо потушена. (Не смешиваем свёклу с борщом! Вы же не вываливаете котлеты в кастрюлю с пюре!) Пюре и котлеты готовы. Начинаем трапезу с борща.

Подается борщ так: в тарелку (желательно размером с таз) наливается борщ. Ну как «наливается» – скорее накладывается. Половником. Мясо, капуста и ценный многокомпонентный бульон. Сверху горкой – утомлённая томатом сладкая свёкла. И вот уже поверх – щедро сметаны. Во-первых, это красиво. Во вторых – чувствуется fuga, канон! Как минимум – их предвкушение. Потому в-третьих – немедленно ледяной тягучей водки, настоянной на карельской бруснике. Опрокинули!.. Перемешиваем ложкой поданный борщ и немедленно едим!

Затем на широкую аэродромную тарелку пюре, котлеты и нарезанные кружочками бочковые огурцы. Перед ними –

ещё рюмка.

Ко всему этому – винегрет и свежие овощи на большом таджикском блюде.

Как готовится винегрет – знают все. Варим: картошку (да, в винегрете без неё не обойтись, но её должно быть немного!), морковь, свёклу. В отдельных, разумеется, ёмкостях. Картошку чистим горячей. Морковь и свёклу – остывшими. Режем кубиками. Картошку и морковь – в одну кастрюлю/миску. Свёклу – в отдельную. В отдельную режем и квашеные/солёные огурцы. Они для винегрета (равно как и для оливье) куда лучше маринованных. Зелёный горошек (не забудьте слить жидкость из банки). Репчатый лук. Зелень. Непременно добавьте чуть отжатой и мелко порезанной квашенной капусты. Всё перемешайте, добавив солёные огурцы (предварительно слив жидкость – для того они и стояли отдельно, чтобы стечь.) Чуть присолите, добавьте растительного масла, перемешайте. Со свеклой смешивайте порционно, перед подачей. Тогда ваш винегрет будет не только вкусным, но и красивым! Если сразу свалить свёклу в общую ёмкость – уже через час вы будете иметь смесь бурякового цвета, где ингредиенты ещё различимы на вкус, а вот на вид – уже нет. Всё-таки еда должна быть не только качественной и вкусной, но и эстетичной.

После такого обеда беседы о войне и политике, об экономике и завтрашнем дне увядают. Уже никто не может взять в толк, как Багратион мог спать по три-четыре часа в сут-

ки, как гренадерский батальон мог перевалить через скалы Сент-Готарда, как Раевский мог делать в сутки по соток, пятьдесят и более вёрст. Становится всё равно, какой из флангов – левый, и куда подевались подлинники панорама Рубо. И наступает мир в душе. И хочется неторопливо и несколько сонно говорить о любви, о красоте, о радости... А что до завтрашнего дня... Так ведь то завтра! И жить и творить мы будем – завтра! Вот уже сразу завтра будем жить и творить. И возможно даже сядем на хлеб и воду, как мистический практик Николай Васильевич Гоголь.

На БОРЩ: растительное масло, чеснок, острый перец, свинина, телятина на косточке, морковь, лук, стебель сельдерея, помидор, болгарский перец, капуста, свёкла, томатный сок/паста, соль, сметана.

На КОТЛЕТЫ: свинина, телятина, лук репчатый, чеснок, яйца, белая булка/лепёшка, молоко, соль, молотый перец, растительное масло.

На ПЮРЕ: картошка, сливочное масло, молоко, яйцо, соль.

На ВИНЕГРЕТ: картошка, морковь, лук репчатый, солёные огурцы (бочковые), квашеная капуста (бочковая), зелёный горошек, свекла, растительное масло, соль.

Мясная солянка, фаршированный перец

У вас когда-нибудь был любовник? И не будем путать любовника с влюблённым, с мужем, с бойфрендом, с половым партнёром. У вас когда-нибудь был именно любовник?

Господи, что я несу! Женщины сочтут таковой вопрос неприличным и... всерьёз задумаются над вариантами ответов. Мужчины – сочтут провокационным и... сделают вид, что задумались над вариантами ответов. Всё это конечно забавно, но...

Речь идёт не о влюблённости юных. Не о семейной жизни. Не об интрижках зрелых, даже неосознаваемой целью которых является – взбодрить. Себя. Чувства. Не о чистой вегетатике, где один старый листочек обрываешь – два новых вырастает. Не о дихотомии на одеревеневшей базе. Нет! Я говорю именно о всепоглощающей страсти, могущей в любом возрасте с корнем вырвать, разметать, выкорчевать, разрушить. О тяжёлом. Не о воздушном кокаинчике, будоражащем лимбус на час. Не о кислоте, щекочущей гипофиз, как ничего не значащий и ни к чему не приводящий выговор от начальства. Я о тягостном плохо очищенном, сшибающим работы всех органов и систем героине. О всё пожирающей – и плоть, и гормональную регуляцию таковой, и мыс-

ли – как гуманоидную стигму, и душу – если мы что-то большее, чем просто тело. О торнадо, которое пройдясь по вашей привычной размеренной жизни не оставит от неё ни стен, ни фундамента.

Я о страсти.

Да гоню, я гоню!.. Я всего лишь о мясной солянке.

И выбросьте уже из голов одну из тупорылых версий о происхождении этого блюда. Как вижу где-то «мясная селянка» – так и штормит. Какая, к дьяволу, селянка?! Та, что из неметеных сеней немытыми пятками топала в сад-огород деревни Заснеженное Хмарище Слякотной губернии? Тута – опаньки! – рясная олива ей по кокошнику дождём плодов стучала. Здеся вот – урожай симбирских лимонов в подол ссыпался. Настурция в болоте колосилася. А устричной фермы у неё в ближайшей луже не было, ась? В доме дворян были солёные огурцы и проч, кто бы спорил. Но в хате простых селян не было маслин, оливок и лимонов. Селяви. Так что мясная она – из-за многообразия сортов мяса. А солянка – из-за солений. Все прочие фонетические игры пришли прямиком из государственных общежитий пролетариата. После в коммунальных квартирах додумали, что «селянку» можно варить из заветренных объедков с общакового семиноябрьского стола, добавив осклизлых дешёвых сосисок для пущей классовой убедительности. Между тем мясная солянка не терпит «на тебе, убоже, что мне негоже». Как не терпит настоящая страсть полумер. Только славяно-варяжский рус-

ский надрыв. Только высококачественный хардкор. Бутылку рома из горла – только на выси скользкого подоконника. Псовая охота, стреляться до первой смерти, убухаться до предела – и ожить от мясной солянки.

Поэтому и подготовка к ней основательная. Это при муже можно ноги не брить. Это давно опостылевшей семье, держащейся на нечестном слове о детях – в суррогат – как бы вы его ни называли, – можно всю дрянь из тарелок свалить.

Не так вы ждёте свою страсть. Страсть, прилетающую на праздники из другого города, или с другой стороны глобуса. С корзиной роз и песцовым полушубком. Ожидая такую страсть, вы становитесь тщательны, расчётливы и хитры. Вы готовите военную операцию. И ровно как на войне в какой-то момент – в тот самый момент, в горячке закипающего боя, – вам становится всё равно на все заготовленные тактики и стратегии, на все скрупулёзно проработанные планы. Это там, вчера: ребёнка – бабушке, мужу – что на работу, на работе – что на похороны любимой тёти в Воронеж. Вас никто не хватится дня три. И вы жаждете, чтобы вас не хватились, не вычислили. И жаждете – чтобы да! Вычислили. Схватили. Мене! Текел! Упарсин! Пусть уже всё до основанья! О, это великое, неизвестное «а затем...». Пусть, чёрт возьми, уже наступит! Нет сил самой – пусть осилит за меня.

Во время – и вовсе мира нет. *«...Всё помнил, всё соображал, всё делал, что мог делать самый лучший... в его поло-*

жениши... находился в состоянии, похожем на лихорадочный бред или на состояние пьяного человека». ¹ Не мог вспомнить Николай Ростов свой первый бой под Аустерлицем. «... Что было дальше, почти изгладилось из моей памяти. Мы вошли в редут, сам не знаю как. Там мы дрались врукопашную среди такого густого дыма, что не видели противника. Вероятно, я наносил удары, потому что моя сабля оказалась вся в крови...». ² И юный французский офицер в бою за Швардинский редут испытывал подобное. Подобную. Страсть. Страсть – это не состояние духа. Страсть – это тела в бою. Недаром в страсти слышится страх. Его блокируют надпочечники. Временно. И откат, отход – жесток. Но пока...

Мясная солянка, да. Пока – тщание ожидания страсти. Уже попробованной, уже известной. Но всегда – и кажется, навсегда! – новой, всегда сладостно-тягостной, всегда разрушительно-прекрасной. Сабля ни разу не пробовала мяса. Резала палец – да. Ударяла коленку. Вывихивала плечевой сустав. Ломала ногу – и по типу «зелёной ветки», и прорывая мягкие ткани... Казалось бы – чего неизвестного? Но лихорадит именно ею – неизвестностью. Уже скоро-скоро прилетает, приезжает, прибывает она. Страсть. Чтобы ранить тебя. Или убить. Убить всё твоё в тебе.

«А где, бишь, мой рассказ несвязный?..» Всего лишь мясная солянка.

¹ Лев Толстой, «Война и мир».

² Проспер Мериме, «Взятие редута».

Килограмм свежей телятины (на косточке). Никаких замороженных, страсть сама рвёт молекулярные связи, на уже порванных, изменивших не раз структуру, страсть не приживается. Может это кому и хорошо. А по мне так – вяло. Свежая телятина и копчёные рёбра. Сложить в кастрюлю. Залить холодной водой. Закидать овощами: лук, чеснок, стебель сельдерея, корень петрушки, помидор, болгарский перец. Закипит, снять шум. Пусть томится. Пусть исходит. Бульон варить долго. Как мечтать, ожидая уже известного, но ещё не насытившего. Как первого в жизни. Но не первого юного. Не первого глупого. А первого не первого. Первого не первого страстного, после которого не останется ничего. И поэтому станет возможным всё.

Снять шум – и томить.

Снять вечный шум быта. Шум вечно-торопливой ерунды. Сосредотачиваясь на недолгом главном. Знаешь, что будет недолго. Не хочешь, чтобы было недолго. Хочешь растянуть в вечность. Но знаешь, что будет недолго. И вечным не будет – разве что мутной лужей вечности. И знаешь, что будет главным. Не первым. И не вторым. Но опасным и сладким. И вязкое густое ожидание – уже часть этого главного. Важная часть. Главная часть ожидаемого главного.

Специально покупаешь – никаких остатков! – компоненты. Грудинка, ветчина такая, ветчина сякая, охотничьи сосиски, сырокопчёные колбасы. Компонентов пять – к тем, двум. Пусть будет семь. Счастливое число. Бульон из говяди-

ны на косточке и копчёные рёбра – как прелюдия. Прозрачный, тугой, многокомпонентный бульон. С синкопой сельдереевой. С форшлагом перцовым. С фальцетом головки молодого чеснока. С этим – пусть его будет разрезать упорядоченными тактами мир джазового безумия, шостаковичевской стебанутой какофонии – репчатым вополеберёзастоловым луком. Что-то должно привязывать к поверхности земли. Вытаскивать из могилы. Потому что страсть – это могила. Глубь. Провал. Поверхность земли – она как ноль. Имеет бесконечность по обе стороны. Что-то основополагающее должно привязывать к поверхности земли. Не дети. Не муж. Не сплетни коллег и соседей. И не надоевшая, пусть сто раз прекрасная, сырокопчёная колбаса. А лук. Репчатый лук. Реперная точка. Репчатая привязка к местности.

Соломой настругать грудинку, ветчину такую, ветчину сякую, охотничьи сосиски-колбаски, сырокопчёности. Удерживая в себе сосредоточение страсти, охраняя в себе предвкушение. Никаких социальных сетей, никаких подруг по телефону и скайпу. Ни с кем. Только с собой! Это происходит только с вами, только для вас. Это ваша тайна. Разрушающая – пока! – только вашу жизнь. От этого всего нельзя отходить. Женщина в страсти по улице идёт, как будто картечью в голову раненая. Как дурачок Ростов с лошади на галопе слетевшая, но полёт не прервавшая. Женщина в страсти ни на что не обращает внимания. Она сосредоточена. Она – ни с кем. Она – наедине. Она говорит правильные сло-

ва в нужное время, здороваётся, отвечает мужу про как прошёл день и что на работе, читает ребёнку сказку на ночь и поздравляет сотрудника с днём рождения. Но её нет среди нас, среди обыкновенно-живых. Именно в таком состоянии надо варить мясную солянку. Хотя сейчас она, мясная солянка, совершенно не нужна. Она будет нужна потом. И потому варить её надо именно сейчас. В сосредоточенно-отрешённом потусторонне-присутствующем состоянии сознания. В коме, расцветающей незабудками. В шоке полыньевом.

Ещё мелко порубить репчатого лука. Ещё натереть моркови на тёрке. Не порубить – не подойдёт. Не стереть в труху в движимых направленным потоком электронов стальных ножах. Крупно – не страсть, а долг. Кашица – не красота безумия, а сопливый долг. Страсть – только и только на тёрке. Чтобы чувствовать всё. Чтобы чувствовать оттенки – и потому не крупно. Но чтобы и не смолотся до состояния, пригодного лишь для посмертных лабораторных исследований. Потому морковь для солянки – на тёрке. Это важно.

Бульон томится.

Глубокая чугунная сковорода. В неё – оливкового масла. Много. Слегка обжарить мелко порубленный лук. Как первое быстрое нелепое объятие, скомкано принятый букет роз и новый песцовый полушубок – в ближайшую лужу. Но не истерично, не надменно. А просто так вышло, потому что где-то отдельно томится база. Мы её ждём. Тягостно

и сладко ждём. Тут – глупые розы. Они колют руки, потому что они свежие и рьяные и без плебейских целлофанов, они – благородно голые. И куда приткнуть тот полушубок, если у меня исколоты пальцы и колючие розы уже прошлись и по твоей груди. Есть пока только отдельная густая томительная основа. Есть больно жалимый горячим маслом лук, и есть поднятый из лужи и слегка запачканный – на эндорфиновой эйфории незамеченный – полушубок. И вот уже в такси мы швыряем в шипящую чугунную сковороду в радость первой луковой горячки натёртую морковь. Но всё ещё отдельно, всё ещё не вместе.

В утомлённо-ушкваренное – щедро томатного соку. Известного хорошего томатного соку, как щедро в гостиничном номере – по стакану известного хорошего вискаря. Страсть – не влюблённость. Страсть – не торопливость. Страсть – оттягивает и сгущает, сгущает и оттягивает. Страсть – это смотреть друг другу в глаза. Чуть саркастично, чуть надрывно. Всегда – немного турнир. Всегда немного битва. Сперва битва за что-нибудь. А затем – и бойня за всё про всё. Но сперва давай обменяемся дежурными записками от наших адъютантов Гордынина, Иронина, Надменина, Утомлёнова, Обречёнова и Возбуждёнова. Возбуждёнов особенно горяч. Рвётся, сука, в плоть вцепиться. Его надо залить. Томатным соком. Чтобы не был таким рыжим. Всё переплавит обыденная луковость. Всё погасит красная густая жидкость.

А пока отдельное отдельно готовится в чугунной сковороде – выловим из базовой вытяжки трупики наших рядовых овощей – пехота своё дело сделала. Вынем мясо и рёбра – пусть остынут. Пьём виски и читаем стихи. И восхищаемся друг другом. Немного гусарства не повредит. После первой злобы – неотъемлемой части страсти, надо остыть. И заслуженно восхититься друг другом. Потому что всё конечно. Жизнь конечна. И страсть тем более конечна. Пусть на скорую руку из остатков трахаются кролики и безмозглые. Мы со вкусом и очень медленно проживаем один из быстротечных отрезков-тактов. И потому слегка остыв, и отделив плоть от костей, измельчаем и их. И обратно, в бульон. В процеженный бульон. И туда же – всё прежде измельчённое в солому. Торопиться некуда. У нас вечность. Она очень быстро закончится, просто её так зовут: «Вечность». Это имя, а не время. Запоминается не быстротечный оргазм, а всё то сладкое, горькое, кислое, странное, прозрачное, насыщенное, что мы успели заготовить и непременно наговорить, надышать, намучить.

По второму? Стакану. Пока томится отдельное в котле отдельно от дышащего в чугунной сковороде.

И вот уже настает время неизбежного смешения. Под одной крышкой, которой накроемся.

Но это ещё так... По взрослому. Без надрыва. Просто зрело и умно. Долго и медленно. Переплетаясь и перемешавшись. Соната. Вариации. Заготовки. Наброски. Но ещё не за-

конченная симфония. Ещё без неизбежности. Ещё как будто впереди. Без гипертонического раствора. Чтобы ещё осталось время на не сдохнуть и накромсать солёные огурцы. Именно солёные. Маринованные – не для страсти. Маринованные – оставьте для на потом. Для размеренности. Для быта. А сюда, – в томящуюся мясную солянку... Я, кажется, о страсти? Нет, я о еде. Об обыкновенной еде. Хорошо принимать огненно-горячей, с масленичного перепою, с рождественского похмела, с новогодних безумств, с ледяных крещений. Потому что у всего есть объяснение. И у мясной солянки. Гидроцефально-ликворный синдром лечится гипертоническими растворами. Рассол – это гипертонический раствор. И потому вслед за нарезанными вкосу солёными огурцами выливайте под крышку стакан рассола. И половину стакана сока лимона. Такую полифонию соком лимона не испортишь, а лишь подчеркнёшь.

Ещё полчаса. Ещё одну порцию бухла, ещё немного фехтования и подходящих к случаю рифм – не дай бог не своих! – и можно снимать. Пусть себе настаивается.

Предвкушение закончилось. Можно смело обрываться в страсть. Как в густую грязь куяльников и мёртвых морей. Грязь есть грязь. В ней надо щедро извлекаться. Плотная мутная солёная грязь. Оправдание вываленности в грязи – лечебная. Лечебная грязь. Лечебная вываленность. Лечебная плотскость густоты всех ощущений.

Оу! Кажется только было «...уж темнеет вечер синий» –

как уже «утро туманное, утро седое...» И в глаза смотрели, и стихи читали, и любили, как перед смертью. И даже умирали. И упились в тряпки. И наговорили нежностей, и наорали гадостей. И стало жалко увядших роз – кто про них думал? И подняли с полу песцовый полушубок и любовно огладили, и повесили на плечики. И голова трещит. И всё, что казалось бесконечным – уже прошло. Уже почти прошло. Но в это «почти» ещё поместится музыка.

Музыка мясной солянки.

В глубокую миску щедро. Туда же – маслины и оливки. Каперсы чуть-чуть. Послевкусие страсти не должна затмевать горечь настурции – и потому чуть-чуть. Самую малость о том, что было. Сметаны густой – и размешать. Кружок лимона. И медленно есть, предварительно опрокинув в себя ледяной тягучей водки по стопке. Виски – вечер и ночь. Утро страсти – всегда горькая водка. Водку не пьют. Водку опрокидывают. Солянку есть медленно. Растягивая. Но уже неизбежно.

На дне глубокой миски мясной солянки будет сытость, тушость и лишь одно желание: спать. «И видеть сны... Вот и ответ...».

Ответа на страсть не будет никогда. Страсть оглушает, как горы, как гребни синих льдов, как норвежские композиторы в симфоническом исполнении. Отключает кору головного мозга и стимулирует выработку гормонов надпочечников, как барабанная дробь. Страсть – это ненужно-нужно.

ный опыт. Страсть делает людей старыми. Женщин – бонусом, – научает варить правильную мясную солянку. Никогда – не из остатков. Всегда – медленно, всегда новую. И всегда одинаково прекрасно излечивающую телесную боль.

А потом, когда на дне не только тарелки, но и кастрюли не останется ничего – вам не останется ничего другого, как только варить её снова и снова. Из нового. Безжалостно выбрасывая заветренные остатки, засохшие розы, обтрёпанные полушубки и не маринуя воспоминания.

Говядина на косточке. Копчённые бараньи рёбра. Грудинка, ветчина такая, ветчина сякая, охотничьи сосиски, сырокопчёные колбасы. Из говядины и рёбер – бульон (болгарский перец, стебель сельдерея, морковь, лук репчатый, чеснок, лавровый лист, перец-горошек – позже от тушек овощей избавляемся, мясо вынимаем, бульон процеживаем). Остуженную говядину и рёбра отделяем от костей и нарезаем мелко. Грудинки, ветчины, колбасы, сосиски, колбасы – нарезаем. Всё загружаем в процеженный бульон. Томим на неспешном огне. В чугунной глубокой сковороде на растительном масле поджариваем мелко нарезанный репчатый лук, добавляем натёртую морковь, заливаем томатным соком – и тушим. Сгружаем в кастрюлю. Нарезаем солёные огурцы. Туда же – в кастрюлю. Стакан рассола. Полстакана лимонного сока. Подаём с маслинами, оливками, каперсами, лимоном и сметаной. И мелко порезанной зеленью. На завтра – вкуснее чем сегодня. На послезавтра – вкуснее, чем...

И как от страсти – от мясной солянки ничего не остаётся. Ничего. Никогда. Это не влюблённость, не неудачный брак, не случайный перепихон и не суп из осклизших молочных сосисок. Собакам доедать нечего.

И упаси вас бог хоть когда-нибудь сварить своему страстному любовнику мясную солянку. Выветрить можно всё. Лет через пять вы даже перестанете вздрагивать, учуяв запах того одеколона на ком-нибудь другом. И уже давно обтрепется на бомжихе тот выброшенный песцовый полушубок. Но если вы вместе ели правильную мясную солянку – это не отпустит никогда. Совершенство плотского привязывает совершенно. Поэтому варите её неправильно, как можете и хотите. А если сумеете – избежите страсти. Избежите страсти прежде любви. Это всё равно что сидя голой жопой на промозглых ветреных кручах Сент-Готарда палку брауншвейгской колбасы грызть всухомятку.

Ну да кому они нужны, чужие рецепты и посторонние советы...

Приятного аппетита!

С фаршированными перцами всё просто. Вам нужны перцы (не те, гламурные, что та панорама Рубо, а правильные живые перцы). Кило телятины, кило поросятины. Лук репчатый. Морковь. Щедрая жменя риса (я люблю «разноцветный», тот, что «дикий» и «домашний» вперемежку). Чеснок. На мясорубке – мясо, лук, чеснок, морковь. Разбить туда три яйца. Соль, перец молотый. Рис. Перемешать тщательно,

вручную. Перец очистить от плодоножек. Я не срезаю перцы «стаканчиками». Акушер-гинеколог я или где? Срезать перец «стаканчиками» всё одно что бабе половину седалища саблей рубануть, чисто для удобства работы повитухи. Да и жалко мне перечной плоти. Она же для чего-то родилась, вслед за той курицей, что оплакивала Раневская. Одно дело овощ сварить – и в ведро. Он бульону нужен, этот овощ. Он своё дело сделал. И совсем другое – часть овоща ни за что ни про что уничтожить. Но, разумеется, каждый волен, чем он болен. Хотите рубить перец «стаканчиками» для лучшего доступа к очистке и фаршировки? Так хоть не выбрасывайте, а упокойте на дне того казана/кастрюли, в которой будете их готовить.

Тщательно взбитым вручную фаршем плотно напакуйте перцы. Медленно и тщательно. Не торопитесь. Получайте удовольствие от работы пальцами. Затем в казаны/кастрюли на дно уложите всякого – чеснока, стеблей сельдерея, помидоринок. А можете и ничего. Я люблю, чтобы много всего. Постройте перцы. И залейте по пояс томатным соком. И на огонь. Довели до кипения и бурления соков – уменьшайте. Пусть медленно доходят. Подавать со сметаной.

На МЯСНУЮ СОЛЯНКУ: килограмм свежей телятины (на косточке), копчёные рёбра (нежные, молодые, тоже примерно килограмм), лук, чеснок, стебель сельдерея, корень петрушки, морковь, помидор, болгарский перец, грудинка, ветчина, охотничьи

сосиски, сырокопчёные колбасы, оливковое масло, томатный сок, солёные огурцы, огуречный рассол, лимон, сок лимона, маслины, оливки, каперсы, сметана, соль.

На ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ: перцы, телятина, свинина, лук, чеснок, морковь, рис, яйца, соль, перец молотый, зелень.

Щи, селёдка под шубой

Щи – блюдо лёгкое, скоморошье. Шутовское.

Вы же не путаете шута с дураком?

Есть щи можно бесконечно безо всякого вреда для пищеварения. Напротив – с одной и только исключительно пользой.

Лёгкое – да. Но как и любое скоморошество – непростое. На скорую руку щи не сделать. Щи – это джаз. Любая импровизация совершенно неожиданна лишь когда безупречно отработана. Щи – это клоунада. Тут тебе и эквилибристика, тут тебе и остроумие, тут тебе и мудрость. И терпение для всего этого. Плохие щи – это плохой клоун. Плохой клоун – это когда всем неловко, хотя никто ни в чём не виноват.

Для щей надо взять щедрый кусок доброй телятины на косточке. И рёбер копчёных, не жадничая. И сгрузив в одну большую кастрюлю – ну никак не меньше восьми литров, – долго варить. Туда же, к телятине и рёбрам: лук репчатый; морковь; корень петрушки; стебель сельдерея; болгарский перец (не пластмассовый из супермаркета, а живой – как на фаршировку); помидор; головку чеснока (молодой можно не чистить, так его туда утопить; старый лучше почистить – и дольками); известный горький перчик (см. борщ); имбиря пластиночку (я его вообще люблю, но совсем чуть-чуть, не перестарайтесь, особенно если вы никогда прежде

ни с горьким перчиком, ни с имбирём дело иначе как от ужаса или с чаем не имели). Полагаю, никого не удивлю, что все овощи надо почистить и помыть. Как-то прежде я этого не писала, но тут в инструкции к духовому шкафу прочитала, что в нём не рекомендуется сушить котят. Мне бы и в голову не пришло сушить в духовом шкафу котят. Равно как мне и в голову не придёт засовывать в дыхательные пути печенье или мармелад. Но однажды я участвовала в разработке рекламных (а точнее BTL) кампаний по продвижению на рынок печенья и мармелада – и собственными глазами видела требования компаний-производителей. Да, особо оговаривалось – и требовалось писать на упаковке – что ни печенье, ни мармелад не рекомендуется засовывать в дыхательные пути и в другие, не предназначенные для печенья и мармелада отверстия. Я была ещё наивным чукотским акушером-гинекологом и была крайне озадачена подобными требованиями производителей. И один из московских рекламных гуру объяснил мне, что ежели таковое не будет написано на упаковке, то потребитель печенья, засунувший его в, например, нос и не получивший носом ожидаемого от печенья удовольствия («хрустящее наслаждение!» – вы когда-нибудь слышали как хрустит наслаждение? Снег или крахмал – да. Но наслаждение?!) – может подать в суд на производителя печенья и выиграть шальные деньги! Он не был предупреждён! Или, например, если кто забыл мармелад в заднице – и рецепторы ампулы прямой кишки не ощутили «ли-

монной бодрости» – same! Плати, производитель! Ты обещал мне горячую страсть тропиков, а у меня всего лишь жопа слиплась! Что? Зачем я мармелад засунул туда, куда засунул? Ну, извини, производитель! На этикетке твоей продукции не были чётко обозначены пути введения!.. Так что хозяйке на заметку: а) если прямо сейчас у вас в доме есть спагетти, на упаковке которых не написано как именно их употреблять – смело суйте их себе в ухо, в глаз или ещё куда; затем бегите к врачу на освидетельствование; а затем смело подавайте в суд на макаронников!; б) я вас предупредила: овощи надо чистить и мыть, а если вы сварили то, что вы сварили – не ссылайтесь на мой рецепт в случае фиаско, ничего вам не обломится! Тут ещё главный основной секрет всех бульонов: и мясо, и овощи должны быть качественными. Мясо свежайшее, не подвергавшееся окаменению путём глубокой заморозки. Овощи – не бледные создания без запаха и вкуса. Понимаю, тяжёлая задача. Ну да уже давно надо было обзавестись мясником и зеленщиком. Реальные приятельские отношения с мясником и зеленщиком куда продуктивней виртуальной любви и виртуальной же ненависти. Последние, признаться честно, и засунуть-то некуда, не то что из них что-то варить. В общем так: дерьмом хорошую картину не напишешь. Можно, конечно, выдать за авангард, за «я так вижу». Но не надолго. В отличие от современного арта те же щи – древнее искусство. Там не только контент, но и ценители уже давно проверены временем. Щи – еда для тех,

кто давно называет розы – розами, небеса – небесами, дерьмо – дерьмом, а глупость – глупостью. Щи – пища консерваторов, у которых уже есть голова и рубцы на миокарде (можете называть их «шрамы на сердце» – красивше звучит).

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.