

Михаил Генделев

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

Ученые записки «Общества чистых тарелок»

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».

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. 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 «Декамерон». 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 пожирателей тефтельки 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, Строганофф, 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 Невсёпожигающий: гастрономическое любопытство, ощущение гастрономической гармонии и гастрономическое воображение.

Первое — заставляет интересоваться Едой Большого Мира, причем и в качестве пробователя, 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 преysкуранту и разблюдовке континентальной России. Потому что, если Иван — он и в Африке Иван, то редька в Израиле слаще хрена, а кардобенедикт (имеретинский 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, пытаясь 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 ноздрах.

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 хреном к языку и «уберите, пожалуйста, эту гадость вместо салата из тунца» — доводили официантов до истерики. Как я теперь понимаю, мне не хватало (лет тридцать назад^[1]) 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 приниос неполыни сшот.

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

ФИЛУТОНИ Тшена кушаньи.

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. Подицина)

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 кашащеподобной 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 во-первых. А во-вторых — писать о кулинарии иногда даже интересней, нежели готовить. А как мне наемдни 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, кусочки, — 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 обжарнут, 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, глинтвейну 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 попадания 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 зеленью». 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. Зоценко, 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 ликводочных 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 настриганных 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. Охладить. 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 простодушный 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 утиной, 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 супере, 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!!! бычачьего или, как говорят скобари, 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)

марлевым 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 извлекается 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.

Анарт: 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!

Конец ознакомительного фрагмента.
Для приобретения книги перейдите на сайт
магазина «Электронный универс»:
e-Univers.ru.