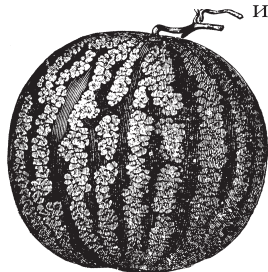
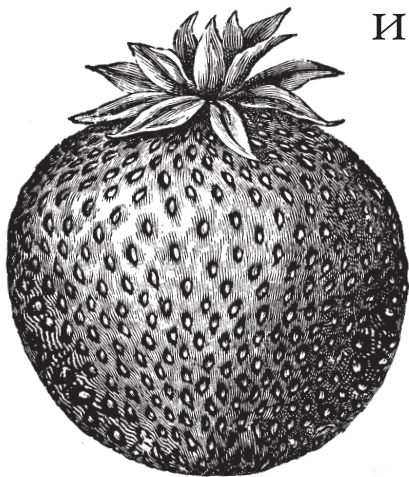


Александр Генис
Колобок
и др.



Александр Генис
Колобок
и др.



издательство астрель

УДК 641
ББК 36.997
Г29

Художественное оформление и макет АНДРЕЯ БОНДАРЕНКО

Издание осуществлено при техническом содействии ИЗДАТЕЛЬСТВА АСТ

Иллюстрация на обложке ЮЛИИ ГУКОВОЙ

Фотография автора на 4-й стороне обложки ИРИНЫ ГЕНИС

Генис, А.

Колобок и др. Кулинарные путешествия / АЛЕКСАНДР ГЕНИС. — М.: Г29 Астрель : CORPUS, 2010. — 416 с.

ISBN 978-5-271-30937-3 (ООО “Издательство Астрель”)

Новое — на треть расширенное — издание “Колобка” собрало кулинарную прозу Александра Гениса, одного из родоначальников этого жанра в России. “Кулинарные путешествия” угощают читателя вкусными и элегантными путевыми эссе. “Гастрономические этюды” исследуют тайны, связывающие душу с желудком. “Красный хлеб” излагает советскую историю в ее пищевом разрезе. “Кухонный блог” — дневник бесконечно любознательного, и не только к съестному, автора. При всем разнообразии формы и содержания, весь “Колобок” пропитан убеждением Гениса: “По-настоящему глубоко мы способны познать именно съедобную часть мира”.

УДК 641
ББК 36.997

ISBN 978-5-271-30937-3 (ООО “Издательство Астрель”)

- © А. Генис, 2010
 - © А. Бондаренко, художественное оформление, макет, 2010
 - © Ю. Гукова, иллюстрация на обложку, 2010
 - © ООО “Издательство Астрель”, 2010
- Издательство CORPUS ®

Оглавление

КУЛИНАРНЫЕ ПУТЕШЕСТВИЯ

<i>Открыв рот</i>	11
<i>Италия. Dolce vita</i>	14
<i>Турция. Евразийство</i>	20
<i>Шотландия. Меню в крупную клетку</i>	27
<i>Португалия. Каравай и каравеллы</i>	33
<i>Япония. Архипелаг земноводных</i>	39
<i>Грузия. Оазис холериков</i>	45
<i>Калифорния. У Золотых ворот</i>	51
<i>Марокко. Белое солнце пустыни</i>	58
<i>Австрия. Бархатная империя</i>	65
<i>Китай. Ян + инь</i>	71
<i>Швейцария. Кухня четырех стихий</i>	78
<i>Таиланд. Суп с улыбкой</i>	84
<i>Армения. Дары Урарту</i>	90
<i>Индия. Острый край</i>	96
<i>Мексика. Монтесума в сомбреро</i>	103

<i>Латвия. Дым отечества</i>	110
<i>Новая Англия. Труженики моря</i>	122
<i>Прованс. Чрево Франции</i>	128
<i>Север. Полярные вкусы</i>	135
<i>Южная Америка. Танго с говядиной</i>	142
<i>Буддийская кухня. Чай — не водка</i>	149
<i>Новый Орлеан. Куда святые маршируют</i>	156
<i>Украина. Барокко борща</i>	163
<i>Ближний Восток. Манна небесная</i>	170
<i>Россия. На родине щей</i>	177

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ЭТЮДЫ

Кулинария — мать человечества	187
Похлебкину	196
Пир во время чумы	208
Ода пирожку	218
Сырое и вареное	228
Писательская кухня	242
Княгиня Гришка	251
Тень обеда	258

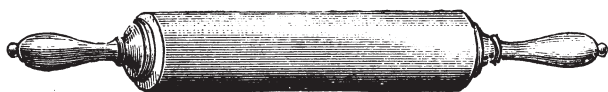
КРАСНЫЙ ХЛЕБ

Эволюция советской кухни	268
Паек	285
Борьба с кухней	292
Утопическое меню	299
Советский натюрморт	309

КУХОННЫЙ БЛОГ

Верхнее до	328
Джулия в квадрате	331
Праздник тунца	336
Кириллица для варваров	339
Зачем фаршируют рыбу	343
Кухня престижа и еда комфорта	347
Суп из дракона	351
Не больше муз, не меньше граций	355
Как выпить от души	357
Черствые именины	360
После бани укради, да выпей!	363
Очень маленькая Италия	367
Борщ незалежности	370
Пельмени от Довлатова	373
Саке для просвещенных	377
Арбитр вкуса	380
Зеленый день календаря	384
Королева парника	387
Из варяг в греки	391
Застрять в Париже	394
Русская гамма	397
Тимьянова уха	401
Первый гриб	404
Ужин для Бродского	408
Кухня на завтра	414

Кулинарные путешествия



Открыв рот

Большую часть своей истории человек был кочевником. Но и сейчас, когда мы остепенились достаточно, чтобы осесть на месте, нас часто охватывает атавистическая страсть к передвижению. Обычно ее удовлетворяют туризмом.

В это понятие каждый вкладывает сколько может, хочет и сколько получится. Один объезжает мир за 80 дней, другой 8 дней путешествует, не вставая с пляжной лежанки. Но кто, как и куда бы ни ездил, все мы *едим* в дороге.

Дорожная еда совсем не похожа на домашнюю. Приключения духа и плоти неразделимы, пусть они и начинаются крутым яйцом в станционном буфете. Дома мы едим, потому что хо-

чется, в пути — еще и потому, что интересно. Транзит обостряет вкус. Для любознательного путника аппетит — могучее орудие познания. Рассчитывая на него, я приглашаю читателей в путешествие по кухням разных краев.

От других путевых очерков эти записки будут отличаться тем, что в далекие и близкие страны мы проникнем через их застольные традиции и пристрастия. Мы попробуем подслушать все, что они могут нам выболтать. Ведь только кулинария умеет собрать все особенности национальной культуры за одним — обеденным — столом, чтобы поведать посторонним свою интимную историю.

Надеюсь, что такие путешествия откроют глаза (и рты) на разнообразие мира, позволяя заново оценить его *неприметное* богатство.

Дело в том, что, входя в страну с парадного подъезда дворцов и музеев, мы узнаем ее такой, какой ей хотелось бы нам показаться. Но служебный ход (через базар и погреб) ведет нас в самое нутро культуры — в ее чрево. Внутреннее — и не важнее, и не честнее внешнего. Важно — что одно нельзя понять без другого.

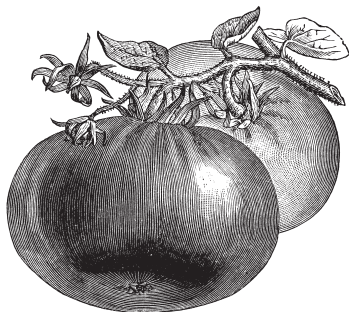
Я, скажем, по-настоящему полюбил живопись малых голландцев, лишь отведав ту жем-

чужную селедку матиас, что часто встречается на старых натюрмортах. И только распробовав десяток сортов в специализированном — молочном! — баре, понял, почему на картинах амстердамских музеев коровы так похожи на языческих богинь.

Чужая еда всегда осмысленна — уже потому, что непривычна. Ломая автоматизм восприятия, иностранный обед превращается в парад аттракционов. Появляясь на столе, как на арене, чужеземные блюда представляют не только себя, но и породившую их историю с географией. Кухня каждой страны связывает местную природу с локальной культурой в гордиев узел, который нельзя разрубить, но можно разжевать. Во всяком случае — попробовать.

Честно говоря, я всегда считал, что лучше всего мы способны постичь съедобную часть мира.

Dolce vita



Итальянской кухне не повезло прославиться. Ее заиграли, как Вивальди, и фальсифицировали, как “Мону Лизу”. В дешевых забегах ловках итальянским называют все, что залито бурым, словно линялое знамя, томатным соусом. Он и правда покрывает остальные преступления повара, но то же можно сказать о саване.

У меня все эти фальшивые болонские спагетти и поддельные неаполитанские лазаньи вызывают изжогу, даже когда я их вижу на витрине. Самый ценный экспорт итальянского кулинарного дара — пицца. Особенно — в Нью-Йорке, где она (выпеченная в кирпичной печи) лучше,

хотя и толще, чем на родине. С эмигрантами такое бывает.

Однако это исключение только подтверждает распространенное заблуждение, напрасно связывающее Италию с помидорами, которые не любил еще Чиполлино. В конце концов, томаты пришли из Нового Света, а итальянская кухня — из Древнего Рима. От него она унаследовала не сомнительные изыски (свиную матку в меду и мурену, замученную на глазах пирующих), а основательность, крестьянские корни и оливковое масло. С него обычно начинается правильный обед, и нужно приложить немало сил, чтобы вовремя остановиться, когда официант приносит к ломтю грубого деревенского хлеба бутылку сохранившего легкий аромат солнечного дня зеленоватого масла из Лукки. Гоголь привез с собой запас оливкового масла в Россию, где оно было в 10 раз дороже сливочного, и носил с собой флягу с итальянским маслом в петербургские рестораны, чтобы самому заправлять салат и макароны.

Последние, конечно, субстанциальная, как сердце, часть всякого итальянца — и его кухни. Нет ничего проще пасты, рецепт которой могут — а иногда и должны — исчерпывать мука с

водой. Но это — простота мистерии, которую тоже разыгрывают двое: жизнь и смерть.

Паста выпускает на волю душу пшеницы, причем той, что, как римские легионы, известна твердостью. Поэтому ее можно резать ножом и есть как мясо. Для этого она, словно сама Италия, должна быть в изобилии окружена водой. Чтобы не переварить пасту, сохранив ее в твердом состоянии (*al dente*), лучше выбросить часы и пробовать поминутно. Дождавшись соблазнительного оттенка янтарной прозрачности, повар может бросить в кастрюлю лед, чтобы мгновенно остановить кипение. Но и тогда результат не гарантирован.

Чего я только не делал! Купил особую машинку, ввозил контрабандой канадскую муку, даже Верди крутил макаронам, но все равно лучший способ насладиться пастой — отправиться в Италию. Не умея ее испортить, итальянцы не знают, как исправить наши ошибки. Возможно, что этому, как дыханию, нельзя научиться вовсе.

Еще меня поражает в пасте неодолимая зависимость содержания от формы, хотя, давно занимаясь писанием, мог бы и привыкнуть: буквы — тоже у всех одинаковы.

Покончив с мучным (что обидно), мы переходим от универсального к частному.

С кулинарной точки зрения Италия — фикция. Каждая ее часть ест свое и по-своему. Вечное правило: чем короче путешествие от земли к столу, тем вкуснее обед.

Считается, что природа добрее всего к итальянцам в Тоскане. Во всяком случае, здесь подают самые толстые флорентийские стейки, самые густые бобовые супы, сваренные по еще этрусским рецептам, и — в сезон — жаренные на гриле шляпки боровиков, которые итальянцы умеют ценить не меньше Солоухина.

Лесистая Умбрия славна дичью — кабанами и зайцами, а также — трюфелями (их здесь открыли задолго до бессовестных, говоря о ценах, французских ресторанов).

В Доломитовых Альпах белобрысые итальянцы с фамилиями Шварц и Мюллер кормят клецками, плавающими в соусе из душистого от горных лугов сливочного (!) масла.

Венецианская кухня больше других пострадала от туристов, которым все равно, что есть, лишь бы быстро. Но если приехать в этот город зимой, то в хорошем — неказистом — месте нужно заказать “три сокровища”: пасту с мелки-

ми моллюсками, поджаристую поленту в чернилах кальмара и ризотто из риса, окрашенного шафраном в цвет желтых китайских шелков. Жареную рыбу венецианцы подают на толстой, впитывающей жир бумаге, морской суп варят так, словно опустили кипятильник в битком набитый аквариум, и даже нашу грубую (но любимую) картошку доводят до консистенции облака, готовя каплевидные ньокки — как принято писать в России.

При всем разнообразии природных условий, исторических традиций и местных темпераментов, итальянское меню не бывает сложным, как французское, и длинным, как китайское. Пользуясь локальными деликатесами, оно все-таки придерживается общего, подобно ренессансной живописи, канона, отдаваясь устоявшимся национальным предпочтениям. В мясе — это телятина (от пышной миланской котлеты до жаркого оссобуко с непременно мозговой косточкой), в сырах — горгонзола (лучше горная), моцарелла (особенно — буйволиная) и пармезан (натертый в тарелку), в пряностях — свежие травы (розмарин, орегано, петрушка), в десертах — мороженое, включая, не скрою, помидорное.

Но не набор продуктов и не кулинарные приемы отличают хорошую итальянскую кухню, а — врожденное чувство гармонии.

Первый раз попав в Италию, я, напробовавшись всего, что можно, под конец забрел в trattoria возле моря. Меня увлекли крохотные осьминоги, плававшие в маринаде из оливкового масла и уксуса. Набрав тарелку, но не успев приступить, я, на свою беду, вспомнил Хемингуэя. В Италии его герои часто пили напитки с экзотическими названиями “Стрега” и “Самбука”. Не догадываясь, что это — ликеры, я заказал их хозяину. Почернев лицом, он схватился обеими руками за горло, что не помешало ему заорать: “Vino bianco, stupido!” Я понял его без словаря, но исправиться не успел. Бросив фартук на пол, хозяин выбежал из своего заведения. Надеюсь, не топиться, хотя больше я его не видел.

Преподаанный урок пошел на пользу. Я узнал, что гармония — это искусство аккорда, соединяющее разное в одно безошибочное и неразъемное целое. Лад, чувство соразмерности и умеренности, воспитанный пейзажем и гениями этой счастливой страны, приводит к тому, что, садясь за стол, итальянцы так же редко ошибаются, как становясь к мольберту или пюпитру.

Евразийство



Я привык к тому, что судьба часто выбирает меня буревестником. Стоит куда-нибудь приехать, как там начинаются беспорядки. В легкомысленном Сан-Франциско к моему визиту ввели комендантский час. Чили спасло только то, что из-за уже начавшихся уличных беспорядков меня туда не пустили. О родине и говорить не приходится. Навестив ее после многолетнего перерыва, я угодил в аккурат к церемонии спуска красного флага, завершившей историю советской империи.

А начались все эти безобразия в 1980 году, когда я первый раз попал в Турцию, где по этому случаю объявили чрезвычайное положение.

Такой пролог не способствовал тесному знакомству.

Больше другого мне запомнилась кухня дворца Топкапи, в которой 1370 человек готовили для десяти тысяч. Османская империя простиралась от Дуная до Аравии и включала в себя, считая по-нынешнему, 14 государств. Каждое из них что-нибудь да унаследовало от метрополии, хотя и не любит в этом признаваться. Как раз поэтому здешняя кухня, как “Турецкий марш” Моцарта, не кажется посторонней, особенно — нам.

По-моему, зачатая на полях карты, теория евразийцев, настаивающая на особом пути для России, обретает убедительность только за обеденным столом. Понукаемая историей и географией, русская кухня давно объединилась с восточной, составив пару, которую можно сравнить с женой и любовницей. Возможно, поэтому плов и шашлык чаще всего готовят мужчины.

Сменив названия на пилав и кебаб, эти блюда достойно представляют турецкую кухню на Западе, хотя он и разобрался в них позже нашего.

Так, в XVII веке, наслышавшись от послов о плове, французы пытались его имитировать,

варя рис в молоке и жаря телятину в сливочном масле. Получилось занятное кушанье миротон. Но настоящий плов Европа попробовала только тогда, когда европейцев научили его готовить инженеры, вернувшиеся с постройки Суэцкого канала. (Египет в XIX веке входил в турецкий кулинарный ареал.) Шашлык во Францию привез с турецкой границы Александр Дюма, открывший первую шашлычную в Париже. Очарованный этим пастушеским блюдом, писатель готовил его даже из ворон.

Турки предпочитают баранину, причем — всему остальному. И это то, что мне в них больше всего нравится.

Корова — для молока, барашек — для шашлыка. Это верно уже потому, что рифмуется. Живя в Америке, поклоняющейся нейтральной говядине, я не перестаю недоумевать. Если есть мясо, то в первую очередь баранину. Она обладает ярким запахом, отчетливым вкусом и независимым характером. Ее ни с чем не перепутаешь, и не надо. При этом баранина не ревнива: зная силу своего духа, она терпит любое соседство. Я, впрочем, заводя шашлык, ограничиваюсь луком и автомобилем — чем дольше мясо трясется в багажнике, тем вкуснее получается.

Турки внесли в кебаб остроумную лепту, маринуя мясо в йогурте. Последний играет в здешней кухне ту же роль, что в нашей — сметана. И столь же удачно: жирному идет кислое.

Другая страсть турок — баклажаны. Императрица Евгения, супруга Наполеона Третьего, была так очарована баклажанной икрой, что послала своего повара узнать все сорок рецептов этого нечужого нам кушанья в султанской кухне. Но француза прогнали восвояси вместе с его весами и мерами.

И правильно: готовить надо в прикидку, то есть по вкусу и на ощупь. Именно так я поступаю, когда занимаюсь бараниной по-турецки. Натираю ногу (не свою) солью с перцем и заваливаю крупно нарезанными обожженными баклажанами — сколько влезет в противень. Как только мясо утонет в горьковатом соке, ты — калиф на полчаса (баранину надо есть, пока не остыла).

Чрезвычайно приятному отличию от общевосточного турецкий стол обязан трем морям, щедро омывающим страну. Отсюда — рыба: от анчоусов, которых здесь так понятно зовут хамсой, до черноморского осетра, поставляющего очень недурную черную икру. Избало-

ванные босфорским уловом стамбульцы, покупая рыбу, интересуются не только породой, но и возрастом. Знатоки по вкусу различают три поколения, хотя всех готовят одинаково — по-средиземноморски: жарят на гриле, смазывая оливковым маслом и поливая лимонным соком. Оно и верно: чем свежее рыба, тем меньше с ней надо возиться, ибо главное — не заслонить естественное лишним. Из прочих морских радостей на диво удачен нестандартный пилав с мидиями, которые были так хороши, когда я за ними нырял с противоположного берега Черного моря, чтобы жарить ракушки на ржавой кровельной жести, не уходя с пляжа.

Другой сюрприз Турции — чай. Его — из маленьких кривых стаканов — пьют на ходу, но варят в самоваре, изобретение которого турки приписывают себе, чего бы это ни стоило нашим патриотам. Но славится Турция, конечно, кофе. Придумав кофе на открытом воздухе (из Стамбула они перекочевали сперва в Вену и лишь потом в Париж), турки довели приготовление этого напитка до совершенства, за которым может следовать только падение в пучину растворимого кофе и прочих глупостей. Вильям

Похлебкин — а выше авторитета у меня нет — уверял, что безвредным может быть лишь кофе по-турецки: смолотый в пудру на ручной мельнице, осторожно доведенный до кипения в раскаленном *речном* песке, с легкой дозой сахара, но, разумеется, без молока.

Тут неизбежно встает вопрос о десерте. На Западе все восточные сласти называют “Улада турка”. Вряд ли это соответствует истине. Нугу, баклаву, козинаки и рахат-лукум персы готовили еще при царе Кире. Заслуга Турции в том, что она и в наш механический век сохранила традиции ручного кондитерского промысла. Только здесь, если не считать Афганистана, куда сейчас редко выбираются в отпуск, можно попробовать домашнюю халву. Она готовится из ореховой пены, сваренной в сладком сиропе с недоступным моей ботанической эрудиции мыльным корнем. По вкусу такая халва похожа на засахаренную тучу.

Будучи настолько исламской страной, чтобы не есть свинину, Турция достаточно светская, чтобы терпеть алкоголь. Лучший его вид — самодельная ракия, чей каждый сорт деликатно, но настойчиво напоминает об исходном фрукте. Однажды мне досталась в подарок 30-летняя

ракия таких достоинств, что в рюмке она горела синим пламенем, во рту благоухала персиками, в теле разливалась негой, а душу звала к подвигам. Надеясь на них, турки называют ракию львиным молоком.

Меню в крупную клетку



Добравшись до настоящей Шотландии, которая начинается куда севернее, чем утверждает политически корректная английская карта, я захотел познакомиться с самым знаменитым жителем живописной страны. Для этого, несмотря на злой ветер, пришлось раздеться. Чтобы не растерять решимости, я без промедления нырнул с крутого берега, о чем тут же пожалел. Вода была не только холодной, но и непрозрачной: мутное от взвеси озеро Лох-Несс не желало расставаться со своей тайной. Оставив надежду встретить чудовище, я принялся выкарабкиваться обратно. Попасть в озеро оказалось намного проще, чем его покинуть. Облепленный тиной, хватаясь за предательский вереск, медленно и упорно, как доис-

торическая рыба, я выползал на сушу, обогащая шотландский фольклор еще одной легендой о лох-несском монстре.

На мою удачу, паб стоял прямо на пригорке. Понимающий хозяин молча поставил на стойку почти полный стакан, не отличающийся по цвету от озерной воды, из которой и была сделана эта лучшая часть шотландского меню. Вкус виски так же тесно связан с водой, как вкус вина — с почвой. Если озеро — торфяное, то капля воды в граненом бокале (никакого льда!) раскроет горьковатый аромат благородного напитка. В остальных случаях виски ни с чем не смешивается, разве что — с хорошей сигарой. Понимая это, шотландцы умеют пить не закусывая — и из скупости и из скудости. Бедность, родовая черта края, научила их экономить на всем, кроме романтики.

Когда уже в просвещенном XVIII веке Сэмюэль Джонсон (русские читатели и не подозревают, какого шедевра — его биографии — лишили их нерадивые переводчики) навестил северную часть своего королевства, его повсюду встречали дикие, как индейцы, крестьяне, не говорившие по-английски и не пробовавшие белого хлеба. Шотландцы тогда обходились ов-

сом, который в более развитых странах считался фуражом, а не обедом.

Как водится, прогресс перевернул доску, и сегодня мы всем миром навалились на овсянку, надеясь, что она спасет от болезней, долгов и — глупости. Именно это произошло в Шотландии, которая занимает первое место по числу гениев на душу небольшого населения. Но и те, кто не попали в этот список, умнее нас, ибо знают секрет овсянки, которым мы пренебрегаем. Кашу нельзя готовить впопыхах из хлопьев. Ее нужно полчаса варить на малом огне из цельных зерен. Только тогда овес отдаст нежный аромат орехов, что жалко перебивать сахаром, вареньем или даже маслом. Зато его не жалеют, готовя убийственно жирное и такое же вкусное овсяное печенье *shortbread*, без которого английскому Рождеству обойтись труднее, чем без Диккенса. И это лишь один пример того, как обогатила неблагодарных соседей наиболее оригинальная кухня Великобритании.

Это не значит, что в самой Англии нет хороших ресторанов, напротив, их множество, и все они — французские. Это не значит, что Ирландия не может похвастаться обедом из семи блюд, она может: шесть кружек пива и одна картофе-

лина. Это не значит, что валлийцы знают толк только в эльфах, не зря же они выбрали себе неофициальным гербом лук-порей, лучше которого не бывает. Это значит, что шотландцы сумели отстоять кулинарную независимость начиная прямо с завтрака.

Нужно обладать немалым упрямством, чтобы уже на заре лакомиться жареной соленой копченой селедкой киппер, выловленной в холодных эдинбургских фьордах. Тем, кто, как я, предпочитают не похмеляться (киппер всухую — нонсенс для русского желудка и характера), остаются яйца. Но вместо традиционной глазуньи с мясистым беконом беркширок, которая подбивает англичан завтракать трижды в день, кельты подают яйца по-шотландски. Сваренные вкрутую, они заворачиваются в колбасный фарш и жарятся в панировке.

По-крестьянски ранний обед составляет шотландский бульон. Вопреки названию, это — густой суп из слизистой перловки и турнепса с бараньей грудинкой, которую едят на второе, не меняя тарелок. Но даже это незатейливое — хотя и своеобразное — блюдо приобретает сюрреалистический оттенок по мере продвижения на Север, где туман гуще, а нравы самобытнее.

Добравшись до Оркнейских островов, где жили ведьмы из “Макбета”, вы оказываетесь по другую сторону от цивилизации. По низкой изумрудной траве можно ездить без дорог, если не боишься свалиться с обрыва. Людей здесь намного меньше, чем животных. И те и другие — со странностями. Оркнейцы считают себя потомками викингов и понятно говорят по-английски с раскатистым русским “р”, жаль, что мало. Остальная живность напоминает мохнатых собак — и овцы, и, что самое удивительное, — коровы. Измельчав от одиночества, скот бродит на свободе, приветливо кивая квадратными (не вру) головами.

Нужда научила всех обитателей Оркнеев кормиться водорослями, что придает жаркому солоноватый морской привкус. Только здесь я наконец понял, что такое ни рыба ни мясо.

Однако главную роскошь архаической кухни Шотландия приберегает для праздника, который — вследствие запутанных теологических аргументов — отмечается пышнее Рождества, а иногда — и вместо него. Это — 25 января, день рождения Роберта Бёрнса, заменяющего шотландцам не только Пушкина, но и Есенина с Высоцким.

Меню торжественного ужина, на который неприлично являться без юбки, состоит из трех частей. Первая — виски. О нем уже сказано. Вторая — волынка. О ней я тоже говорить не стану, потому что это сделал Джером К. Джером в книге “Трое в одной лодке, не считая собаки”: никто, утверждал писатель, еще не попросил волынщика сыграть на бис.

Зато третья часть заслуживает баллады. Хаггис — это бараний желудок, начиненный овсом с потрохами, который на вкус напоминает начинку к нашему поросенку, а на вид — паровую машину. Прежде чем подступить к нему с вилкой, хаггис, чтобы не обжечься, протыкают ножом. Глядя, как он выпускает пары, понимаешь, почему именно в шотландских водах был спущен на воду первый пароход.

Русской версией этого первобытного блюда — *няней* — угощался, помнится, Собакевич. Я ее никогда не пробовал, но, судя по Гоголю, няня Собакевича — это вам не Арина Родионовна, она требует к себе того же нераздельного внимания, которое уделяют шотландцы хаггису, жуя его под песни Бёрнса до позднего январского рассвета.