

Русская кухня
в изгнании



Души прекрасные порывы



Японцы, признаваясь в любви, прикладывают ладонь не к сердцу, а к желудку. Они уверены, что душа находится в животе. Поэтому и делают харакири, выпуская душу на волю. Весьма мучительный способ убедиться в своей метафизической сущности.

Белый человек, говоря о возвышенном, похлопывает себя по нагрудному карману, где может находиться авторучка “паркер”, носовой платок или даже бумажник, но никак не душа. Она — на три пуговицы ниже. Можно привыкнуть к любой широте, долготе и рельефу, но пуповина, которая связывает человека с домом, отходит, естественно,

от живота, а не от сердца. Сердце, как выясняется, может быть каким угодно, хоть обезьяньим. А вот желудку не прикажешь. Попробуй его уговорить, что, мол, авокадо — это еда, а не украшение...

Ниточки, связывающие человека с родиной, могут быть самыми разными — великая культура, могучий народ, славная история. Однако самая крепкая ниточка тянется от родины к душе. То есть к желудку. Это уже не ниточки, а канаты, манильские тросы. О народе, культуре, истории можно спорить до утра. Но разве присутствует дискуссионный момент в вогле?

Нельзя унести родину на подошвах сапог, но можно взять с собой крабов дальневосточных, килек пряных таллинских, тортиков вафельных “пралине”, конфет типа “Мишка на Севере”, воды лечебной минеральной “Ессентуки” (желательно, семнадцатый номер). С таким преёскурантом (да, горчицу русскую крепкую) жить на чужбине (еще масла подсолнечного горячего жима) становится и лучше (помидорчиков слабокислых), и веселее (коньяк “Арагат”, 6 звездочек).

Конечно, за столом, накрытым таким образом, все равно останется место для ностальгических воспоминаний. То в розовой дымке выплывет студень (правильнее, стюдень), это 36 копеек, то пирожки с “повидлой”, то “борщ б/м” (б/м — это без мяса, ничего неприличного). Еще — горячий жир котлет, ростбиф окровавленный, страсбургский пирог.

Впрочем, пардон, это уже не ностальгия, а классика. Как говорил пророк нашего безобразного поколения Веничка Ерофеев, “жизнь дается человеку один раз, и прожить ее надо так, чтобы не ошибаться в рецептах”.

Наши рецепты взяты, конечно, не из кулинарной энциклопедии “Лярусс”, но они обладают одним несомненным преимуществом: они — наши. Созданные коллективным разумом масс, пропитанные запахом (угаром?) родины. Разве можно от таких вещей отрешиваться? Впрочем, всегда найдутся вегетарианцы или атеисты, утверждающие, что души нет вовсе. Но стоит ли говорить о людях, у которых нет ничего святого?

Горшок — хранитель традиций



Если вы любите поесть, если вы испытываете естественную ностальгию по кулинарным реликвиям оставленной родины, если вам дороги ее традиции — купите горшок. Вместительный, глиняный, обливной горшок с плотной крышкой — это вещь! Вся русская кухня вышла из него, как все русские писатели из гоголевской шинели.

Технический прогресс привел к изобретению алюминиевых кастрюль. Но вы можете исправить дело, приобретя этот нехитрый предмет, дар далеких предков. Дело в том, что толстые стенки глиняного горшка нагреваются медленно и равномерно.

Пища в нем не варится, а томится, сохраняя все витамины, протеины или что там еще. (Нормальному человеку до этого не должно быть дела. Он питается не витаминами, а мясом, рыбой, овощами.)

Но главное, конечно, вкус. Еда, приготовленная в горшке, приобретает ту мягкость, изысканность и благородство духа, которые были свойственны лучшим достижениям старинной русской кухни.

Возьмем, скажем, кусок говяжьей вырезки фунта на три. Нарежем мелко-намелко две большие луковицы, высыпем на дно горшка. Положим наверх мясо одним куском, добавим перец горошком и лавровый лист и поставим горшок в умеренно нагретую духовку. Ни в коем случае не наливать воду и не солить мясо. Горшок сам сделает свое дело и через 2,5–3 часа у вас получится нежнейшее жаркое, плавающее в луковом соке, смешанном с мясным. Тем временем можно приготовить соус.

Поджарьте на сухой сковороде муку, пока она не начнет пахнуть орехами (а она начнет, не беспокойтесь), положите в муку два стакана сметаны. Когда она распустится, добавьте в соус 3 столовых ложки дижонской (если нет русской) горчицы. Теперь надо сдобрить соус имбирем, майораном, заправить чесноком и вылить готовый соус на мясо. Тогда же слегка посолить блюдо. Еще полчаса в слабо нагретой духовке — и у вас уже получилось жаркое по-купечески, гордость ресторана “Славянский базар”.

1. Горшок — хранитель традиций

Мясо можно есть губами, оно нежно, пряно и духовито. А если на гарнир подать гречневую кашу, то можно звать босса на обед “а-ля рюсс”.

Точно так же в горшке можно готовить курицу или кролика. А можно положить туда рыбное филе, залить смесью молока с яйцами, посыпать обильно (полстакана) укропом и через полчаса подать рыбу — нежную, как невеста.

Готовить в горшке очень просто, потому что после закладки продуктов уже ничего делать не нужно.

Единственная проблема — этот горшок купить. Проще всего его найти в магазинах, которые торгуют товарами для жителей Африки и Карибских островов. Там, в отсталых странах, горшки обычны и незаменимы. И еще — никогда не ставьте горшок на открытый огонь. Он этого не любит и трескается.

Чай не водка, много не выпьешь



Естественно считать национальным русским напитком водку. Спорить с этим глупо и не хочется, но необходимо в целях истины. Потому что есть еще чай. Чай попал в Россию из Китая в 1638 году, то есть более чем за сто лет до того, как о нем узнали, скажем, в Англии. С тех пор он стал символом, а иногда и сутью русского застолья. Самовар превратился в образ жизни. Без него невозможно представить себе пьесу Островского или Чехова. Чаепитие сформировало особый русский быт — долгие разговоры о смысле жизни, дача, какие-нибудь соловьи...

И это при том, что в России сейчас чай пить не умеют. Как это часто бывает, для того, чтобы насладиться русской кухней, надо попасть в изгнание. Не то чтобы в чае разбирались здесь, но в Америке есть все, необходимое для истинного гурмана.

Прежде всего, забудьте о пакетиках. Пусть вас не смущает быстрота приготовления или цена. Сварить чашку сказочного чая можно за десять минут, и даже лучший напиток не стоит дороже 3 центов за стакан. В пакетик насыпают чайную крошку, то есть брак. К тому же клей в бумажной оболочке, растворясь в кипятке, портит весь вкус.

Другое историческое заблуждение — привычка разбавлять заварку кипятком. Обычай этот произошел от бедности и перерос в предрассудок, согласно которому крепкий чай вреден. Нет ни одного медицинского авторитета, который бы не утверждал, что правильно заваренный крепчайший чай исключительно полезен для здоровья. Многие утверждают, что пристрастие англосаксов именно к такому напитку позволило им создать вселенскую империю. Изобретение же пакетиков привело к ее развалу.

Заварить чай удивительно просто. Единственное, что здесь нужно, — тщательность. Вообще, кулинария — уникальное искусство, в котором усердие стоит больше таланта.

Нагрейте фарфоровый чайник, засыпьте в него чай — ложка заварки на каждую чашку плюс ложка

на чайник, — залейте свежим (неперекипевшим!) кипятком. Дайте настояться четыре минуты (если больше, то напиток будет горчить). Потом размешайте и налейте в чашки.

Пить настоящий чай можно с сахаром, но без лимона или варенья, которые отбивают запах. Если вы любите чай по-английски, соблюдайте последовательность: наливайте чай в молоко, а не наоборот.

Трудно поверить, что большая часть человечества не способна следовать этим элементарным правилам и пьет бурду вместо того, чтобы наслаждаться феерическим напитком.

В любом американском городе есть магазин, где продаются лучшие сорта рассыпных чаев. К тому же повсюду есть запечатанный в жестяные банки чай знаменитой английской фирмы “*Twining's*”. Лучшим сортом считается индийский чай “дарджилинг”. Очень хороши и ароматны все качественные черные китайские чаи, например юнаньский. Для чая с молоком больше всего подходит цейлонский. А после плотного обеда незаменим японский зеленый. Своеобразный китайский чай “лапсанг” обладает легким запахом дыма. Если его добавить в любой черный чай, то он вызывает ностальгические воспоминания о чаепитиях в лесу.

Любителям экзотических ощущений можно посоветовать калмыцкий вариант, приспособлен-

ный к городским условиям. Заварите очень крепкий черный чай в кипящем молоке (без воды!). Добавьте капельку соли и сливочного масла. Калмыцкий чай прогоняет хмель, что не вредно. Особенно, если вспомнить старинную русскую пословицу: чай не водка, много не выпьешь.