

КУЛЬТУРА ПОВСЕДНЕВНОСТИ

Ольга Назарова при участии Кирилла Кобрина

ПУТЕШЕСТВИЯ на край тарелки



Ольга Назарова
при участии
Кирилла Кобрина

Путешествия на край тарелки

Новое Литературное Обозрение

УДК 641.5(091)

ББК 36.997г

Н 19

*В оформлении обложки использована
работа Ж.Ж. (Джеймса) Тиссо (1836–1902)*

Назарова О. при участии К. Кобрин

Н 19 Путешествия на край тарелки / Предисловие В. Пивоварова — М.: Новое литературное обозрение, 2009. — 160 с., ил.

«Путешествия на край тарелки» — коллекция эссе на историко-культурно-кулинарные темы. Ольга Назарова рассказывает о кухне средневекового Ватикана, о кулинарной книге жены Диккенса, о гастрономических привычках лермонтовских героев, о советской кулинарной империи, о знаменитых поварах, ставших популярными писателями, об известных писателях, которые проводят на кухне чуть ли не весь свой досуг, и о многом другом. Каждое «путешествие» заканчивается рецептом — простым и изящным (и, что самое главное, проверенным самим автором).

УДК 641.5(091)

ББК 36.997г

ISBN 978-5-86793-661-7

© О. Назарова, К. Кобрин, 2009

© В. Пивоваров, предисловие, 2009

© «Новое литературное обозрение», 2009

ВОКРУГ ЕДЫ

Еда стала модной. Нет, не та еда, которую едят, ту как-то модной представить довольно трудно, она либо есть, либо ее нет, а та еда, о которой говорят, пишут, размышляют, которую разглядывают на фотографиях и рисунках. В мире выходят тысячи, может быть, десятки тысяч журналов о еде, тысячи разнообразнейших кулинарных книг, сотни роскошных фотоальбомов с великолепными цветными фотографиями, способными соперничать с картинами великих мастеров натюрморта, на всех телевизионных каналах мира существуют постоянные программы, посвященные кулинарии, а интимные подробности жизни знаменитых поваров появляются в средствах массовой информации рядом с репортажами о суперзвездах шоу-бизнеса.

И все это о еде. О еде, которую нельзя есть. Иначе говоря, о еде как части культуры, о еде как особом феномене духовной жизни. В смысле важности места в общественном сознании, еда явно потеснила секс, и соперничать с ней могут только спорт и болезни. Даже такая элитарная институция, свято стерегущая свои границы, каковой представляется современное искусство, приоткрыла свои двери и впустила еду в свое святая

святых. В 2007 году наипрестижнейшая выставка современного искусства Документа в Касселе пригласила знаменитого каталонского кулинара Феррана Адриа участвовать в качестве художника. Об этом, кстати, вы, уважаемый читатель, как и о многом другом, прочтете в этой книге.

Еда, конечно, всегда понималась и как часть культа, и как часть культуры. Но почему именно сегодня она стала занимать столь важное место? Мы не будем касаться экономических аспектов. Они, безусловно, важны и существенны, но сейчас речь о другом. Физические аспекты еды как пищи, как источника энергии для поддержания жизни человека, мы тоже оставляем за скобками. Нас интересует еда как часть нашего духовного существования, еда как метафора или, правильнее сказать, как сумма метафор.

Все, что растет вокруг нас, летает, плавает, ползает, движется, живет, мы пожираем, впускаем в себя, пропускаем через себя, делаем частью себя, чем утверждаем себя как часть универсального целого.

И в секуляризованных, и в религиозных обществах еда — один из самых стойких и стабильных хранителей древнейших архетипов и верований. Даже в случае распада других религиозных институций еда остается носителем преданий, легенд и мифов, конденсирует в себе всю сумму разновременных религиозных сознаний. Даже в глубоко атеистическом советском обществе на похоронах, например, отводилось место и для ритуальной еды.

Так же как секс, еда является метафорой жизни и смерти. Не забудем во что, в конце концов, еда превращается.

С сексом еда связана еще и по-другому, через процесс старения. Широко известно выражение, что еда — это секс для пожилых. Стареет культура в целом, стареет человеческая популяция, и еда актуализируется.

Так же как секс, еда связана с катарсисом и наслаждением, и через них человек оформляет свои представления о прекрас-

ном. Еда действует на чувства человека не только через вкусовые и обонятельные рецепторы, она есть эстетический феномен и всегда особым образом украшается.

Наконец, еда – предлог для описаний и рефлексий, благодаря чему возникла и существует особая область литературы о еде и кулинарии. Именно обширная литература о еде, рассказы о еде, ее авторах и героях и являются предметом настоящей книги. И не только об этом. В книгу включены и некоторые особо изысканные рецепты.

Так что, уважаемый читатель, пожалуйста, к столу, обеденному и письменному.

Приятного аппетита!

Виктор Пивоваров
Прага, 2008

I

ПУТЕШЕСТВИЕ ПЕРВОЕ:
АЛТАРИ, КУХНИ
И ФУТБОЛЬНЫЕ ПОЛЯ



СТОЛ СВЯТЕЙШЕГО ПРЕСТОЛА

Еще Бриа-Саварен заметил, что епископы кушают лучше королей, потому что торжественней.

К. Брахарц. Страсть Исава¹

...в отношении изысканных блюд следует соблюдать как можно более строгое воздержание, ибо здесь к природному, беспорядочному искушению голода добавляется искушение попробовать новое.

И. де Лойола

Папа Римский Мартин IV (период понтификата 1281–1285) был великим чревоугодником. Больше всего он обожал угрей из озера Больсена. Несчастных рыб живыми везли в Рим, там их топили в белом вине из ви-

¹ Перевод Д. Могилевцева и О. Базис.

пограда верначча, жарили и подавали на папский стол. Папа поглощал этих рыб сотнями и даже распорядился установить в своих покоях специальный аквариум, наполненный вернаккийским белым, где он собственноручно отплавлял угрей в лучший из миров. Прожорливость доводила папу до богохульства — набив рот пряным жирным рыбьим мясом, он восклицал: «Господи милостивый! Как приходится страдать за Божью Церковь!» Говорят, что Мартин IV умер от несварения желудка.

История папства начинается со Святого Петра — апостола, которого Иисус избрал среди своих учеников, чтобы основать Церковь, заботиться о пастве («паси овец Моих»), направлять верующих. Святой Петр — Симон, сын Ионы, смиренный рыбак из Вифсаиды, — и стал первым в истории папой. Память о его духовных подвигах нашла свое отражение и в мире материальном. Один из видов рыб, классифицированных Карлом Линнеем как *Zeus faber*, более известен как «рыба Святого Петра» или «солнечник» — морская рыба с белым и нежным мясом. Сорт груш, произрастающих около Мантуи, — маленьких, особенно сочных и мясистых, желтых на цвет и медовых на вкус, — называют «грушами Святого Петра». Существует и необычный рецепт дынного «ризотто Святого Петра», придуманный уже современным поваром из провинции близ Мантуи в честь ежегодно отмечаемого дня кончины этого апостола — 29 июня. В этот день устраиваются торжества в память о патроне Вечного города. И, конечно же, праздник Святого Петра всегда связан с обильной едой.

Щедрые дары Средиземноморья — оливки, пряные травы, сочные фрукты и овощи, рыбы и прочие морские твари, сыры и мясо — всегда были к услугам папской кухни. Выбор же блюд остается за папой в соответствии с его вкусами и нуждами. Но блюдо с первыми черешнями

непрерывно появляется на папском столе 25 апреля, в праздник святого Марка. В основе этой традиции лежит легенда о чуде, сотворенном святым Марком, и о папе Григории I (590–604).

Григорий I, благородный римлянин по рождению, выросший в роскошном дворце на Авентинском холме — одном из семи, на которых был построен Рим, — был примером смирения и аскетизма. Скучная и простая еда, такая как бобовая похлебка, составляла его рацион до избрания на Папский престол. Почти не изменились его привычки и после. Но странный случай произошел с ним в день 25 апреля. Святой отец, скромный по натуре и по призванию, был внезапно охвачен непреодолимым желанием поесть черешен. Прислужники и садовники были в растерянности: в это время года черешневые деревья, в неисчислимом количестве произрастающие на холмах Трастевере, лишь только цвели. Но одному из садовников, в отчаянии бродившему в садах, явился святой Марк в клубах огня и спросил, отчего тот пребывает в унынии. Услышав ответ, святой Марк благословил одно из деревьев, и оно тут же покрылось душистыми сочными плодами. Предание не обходит молчанием и папу Григория I, который, не тратя времени, вдоволь насытился желанными ягодами. С тех пор на праздник святого Марка папа всегда лакомился черешнями, но, впрочем, уже не столько для удовлетворения желания, сколько ради поклонения святому.

Чем дальше от времен первых святых Отцов, тем сложнее и многограннее становится роль папы в обществе. Папа римский — не только верховный наставник своей паствы, пастух своих овец, но и политик, покровитель искусств, гуманист, ценитель и любитель прекрасного, знаток еды и вин. Важное место на папском столе отводится сырам, особенно из овечьего молока. Пекорино² — па-

хучий сыр, сорта которого варьируются в зависимости от местных традиций его изготовления и предназначения: для вина, пасты, горячих тостов... Папа Пий II (1458–1464), большой любитель и знаток овечьего сыра, порекомендовал бы употреблять простые сорта пекорино со свежей фасолью, салатом, грецкими орехами, грушами, даже с медом... и, конечно, с бутылкой выдержанного кьянти.

Не раз в истории папой становился не только не римлянин, но даже и не итальянец. Иоанн Павел II (1978–2006) – поляк, родившийся и выросший вдали от солнечных и щедрых земель Италии, привыкший к польской кухне. Какое место в жизни этого скромного и мужественного человека занимала еда? Ежедневный рацион включал суп, легкий сыр, белый хлеб, тушеные овощи и чай. Крепкие ароматы польской кухни уже не очень подходили для пожилого папы – хотя три его повара (все земляки) иногда делали уступку патриотическим чувствам. Порой и итальянская кухня была для него тяжеловатой. Тем не менее Иоанн Павел II отдавал ей должное и даже изредка отказывался от обычной чашки чая ради бокала красного «Брунелло ди Монтальчино»³.

Новый римский папа Бенедикт XVI – тоже не итальянец. Смогут ли традиции немецкой, баварской кулинарии, пользуясь папским покровительством, потеснить великую итальянскую кухню и закрепиться на столе Святейшего престола?

Вступая на Святейший престол, человек не меняет свои привычки, кулинарные, во всяком случае. Так посте-

² Пекорино (pecorino) – итальянский сыр из овечьего молока; ресога – по-итальянски овца.

³ Сухое вино из винограда сорта санджовезе, растущего в местечке Монтальчино, около Сиены.

пенно напская кухня обогащалась рецептами разных народов. Традиции арагонской кухни, к примеру, привнес Александр VI (1492–1503).

ПОСТНЫЙ СУП

к столу Папы Римского Александра VI, урожденного Родриго Борджиа.

Это старинный рецепт супа, который обычно подавали во время приготовлений к Пасхе в домах состоятельных семей (семья Борджиа была и знатной, и богатой), и, поскольку рецепт предполагает яйца, брали как минимум по одному на порцию и использовали рыбный или мясной бульон.

На 6 порций:

6 свежих яиц, щепотка соли, несколько капель уксуса бальзамико, 1 литр не слишком жирного и слегка приправленного кореньями процеженного рыбного (из трески, кальмара, морского леща) или мясного бульона, измельченные специи (корица, чеснок и любые другие по вкусу).

В миске взбить яйца с солью, уксусом и несколькими ложками холодной воды. В кастрюле нагреть бульон и, когда он почти закипит, медленно влить яйца, все время помешивая. Дать супу покипеть несколько секунд и всыпать специи. Подавать тут же горячим и дымящимся.

На взгляд современного едока суп не выглядит постным, несмотря даже на нежирные сорта рыбы. Но тогда концепция поста была иной: пост означал скорее отказ от излишеств в еде и питье, предпочтение рыбы мясу, замену прихотливых и замысловатых блюд простыми — салатом, хлебом, сыром. Подобное воздержание не предполагало и изысканной сервировки блюд. Так что этот суп выглядит скромнягой по сравнению, например, с блюдом, которым Александр VI (как мы помним, его фамилия Борджиа) потчевал гостей: жаркое из фазана по

Путешествие первое: алтари, кухни и футбольные поля

давали в человеческих черепаках – memento mori. Что же, приятного вам аппетита от семьи Борджиа – тем более что ни один из ингредиентов не является ядовитым!



АПОЛОГИЯ КЭТРИН ДИККЕНС

Ужин был подан, стулья приставлены к столу, бутылки, кувшины и стаканы расставлены на буфете, и все предвещало приближение самого веселого часа в течение всего дня.

*Ч. Диккенс. Посмертные записки
Пиквикского клуба⁴*

Кэтрин Хогарт, с 1836 года миссис Кэтрин Диккенс, мать десяти детей (пережившая двоих из них⁵), вынужденная после 23 лет брака подчиниться решению об от-

⁴ Цит. в переводе А.В. Кривцовой и Е. Ланна.

⁵ Одна из дочерей, Дора, умерла еще в младенчестве, восьмимесячной; сын Уолтер умер в 23 года.

дельном от детей и мужа проживании, была покинута родными и близкими и обвинена современниками и потомками в печальном итоге семейной жизни с Чарльзом Диккенсом.

Кэтрин была старшей дочерью журналиста и признанного писателя Джорджа Хогарта. Молодой Чарльз Диккенс высоко ценил дружбу с этим человеком и был счастлив стать членом семьи Хогартов. Кэтрин не была первой и страстной любовью Диккенса, но писателю требовались как успешная литературная карьера, так и прочное семейное счастье. Он выбрал себе спутницу, милую женушку, и искренне к ней привязался.

Кэтрин Диккенс — женщина своего времени. Будучи воспитанной в добропорядочной семье, она готовилась стать хорошей женой, матерью и хозяйкой. И, по свидетельству младшей сестры Кэтрин — Мэри, стала таковой. Сама Мэри, поселившаяся с молодой четой Диккенсов, — жизнь незамужней сестры в доме старшей замужней была вполне в правилах викторианского общества — искренне разделяла преклонение Кэтрин перед ее талантливым супругом. Все трое были дружны и почти неразлучны. Ранняя смерть Мэри от болезни сердца потрясла Диккенса, а позже он считал эту смерть предвестницей конца их с Кэтрин семейной идиллии. После окончательного распада семьи Диккенсов на сторону Чарльза встала другая младшая сестра Кэтрин, Джорджина, и посвятила свою жизнь ему и племянникам. Похоже, что чары Чарльза Диккенса околдовали трех сестер Хогарт.

Чета Диккенсов следовала своему семейному идеалу: счастливые дружные супруги, исправно производящие на свет здоровых детей. Замечательная картина семейного счастья, в которой нет места физическому, финансовому, душевному бремени, увы, тяжелеющему с рождением каждого нового ребенка.

А дети в семье Диккенса появлялись столь же регулярно, как выходили в свет его книги, и так же неизбежно, как день изо дня росла его литературная известность. Купающийся в лучах славы писатель находил дома не милую подругу, а усталую, апатичную женщину, растолстевшую от частых родов, слезливую от страха за детей и мужа, уже не способную разделять его интересы и быть ему равной. Но что это значило: «быть ему равной»? Хозяйкой Кэтрин была не худшей, чем Чарльз — романистом.

Судить о Кэтрин — хранительнице домашнего уюта — дает возможность один любопытный факт. В октябре 1851 года вышла в свет кулинарная книга «Что у нас на обед?», автор которой спрятался за псевдонимом Леди Мария Клаттербак. Впрочем, авторство книги не было секретом: она была написана Кэтрин Диккенс и содержала рецепты блюд, которые готовились в доме писателя.

Недавно возникли предположения, что эту книгу написал Чарльз Диккенс, а вовсе не его жена. Безусловно, разрешение этой загадки может вдохновить исследователей творчества и жизни писателя, в судьбе которого, казалось, почти не осталось тайн. Как бы то ни было, эта кулинарная книга основана на рецептах блюд и меню обедов, которые записывала Кэтрин. Но в составлении этих записей принимал участие и сам Диккенс — его страстная и вездесущая натура не могла оставить без внимания столь занимательную сторону жизни, как обсуждение рецептов и блюд для семейных трапез. Трудно представить, что этот великий викторианский романист не приложил руку к составлению книги «Что у нас на обед?».

Не настаивая на точном ее авторстве, эту книгу можно рассматривать и как факт семейной жизни Диккенсов, и как путеводитель в мир викторианского быта. Пусть

даже она и не стала настольной книгой британских домохозяек, подобно творениям миссис Битон⁶ или Элизы Эктон⁷.

Кэтрин Диккенс придерживалась традиционной британской кухни своего времени и достатка. Основой хорошего английского обеда в то время считались баранина, говядина, свинина, свинина и еще раз свинина. За правило почиталось отсутствие на столе салатов и овощей, особенно помидоров — этих, как тогда считали, «ядовитых» и чуть ли не «дьявольских» ягод. И, конечно, большинство викторианцев с некоторым презрением взирало на рыбу.

Овощи считались обывательской пищей, преимущественно низших классов. Великий английский денди Браммелл гордился тем, что в жизни не съел ни одного овоща. Он же расторг помолвку с богатой и знатной невестой, узнав, что та любит капусту. Что же касается рыбы, то она была пищей рыбаков, моряков и жителей прибрежных районов.

И хотя рачительная Кэтрин отдавала должное свинине (не в последнюю очередь из-за ее дешевизны), коллекция рецептов дома Диккенсов демонстрирует и иные

⁶ Изабелла Мэри Мейсон (Isabella Mary Mayson), известная более как миссис Битон (Mrs. Beeton), одна из самых известных в истории Британии авторов книг по кулинарии и домоводству. «Книга миссис Битон по ведению домашнего хозяйства» (Mrs. Beeton's Book of Household Management), изданная впервые в 1861 году и много раз переизданная, — классический труд, имеющийся сейчас почти в каждом британском доме.

⁷ Элиза Эктон (Eliza Acton) — автор наиболее популярной в Викторианскую эпоху кулинарной книги — «Современная кулинария для каждой семьи» (Modern Cookery for Private Families), первое издание — в 1845 году, потом были и другие, дополненные и расширенные самим автором.

предпочтения и пристрастия. Суп из гусиных потрохов, голова ягненка, пудинги, рыба и устрицы, фаршированная пикша, треска в устричном соусе, тушеный угорь, Dover sole⁸...

Заурядным это меню не выглядит. Женщина, кормившая мужа рыбой с загадочным названием Dover sole, не теряется в тени своего супруга, даже если супруг – сам Чарльз Диккенс. А приготовить рыбу «Диккенс-стайл» – камбалу, например, – довольно заманчиво, тем более что рецепт приготовления прост и изящен.

КАМБАЛА «Диккенс-стайл»

Для двух рыб весом примерно по 300 г потребуется щепотка красного стручкового перца, щепотка мускатного ореха, 250 г сливок, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 чайная ложка петрушки, соль. Нагреть духовку до 230 °С. Рыбу очистить от кожи, посыпать солью, перцем, мускатным орехом. В неглубокую миску для запекания смазать сливочным маслом, положить туда рыбу и полить сливками. Через 10–12 минут рыба готова. Осторожно переложить рыбу на теплые сервировочные тарелки. Смешать лимонный сок и петрушку, полить рыбу. Подавать с вареным молодым картофелем. Поглощать под белое вино или светлое пиво и медленное чтение «Пиквикского клуба».



⁸ Dover sole (*Microstomus pacificus*) – тихоокеанский малорот, рыба из разряда плоских, таких как камбала, морской язык, палтус.



ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ХОРОШЕЙ ЖИЗНИ

Всегда сервирован обед
И чай весьма прилично,
В парадных комнатах паркет
Так вылощен отлично.

Н.А. Некрасов. Прекрасная партия

Откажись кто-нибудь занять «средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» – возможно, был бы и прав. С уменьшением расходов смириться трудно, если не придумать уважительную причину и забыть про «живем-то один раз».

Но почитать и помечтать о жизни размеренной и достаточной, рациональной и хлебосольной – мало кто откажется. Равно как и присоединиться к неумеренным трапезам книжных персонажей. Один вторит Арамису, когда тот кричит Базену: «Спроси шпигованного зайца,

жирного каплуна, жаркое из баранины с чесноком и четыре бутылки старого бургундского!» Другой, вообразив себя членом Пиквикского клуба, деловито распорядится: «Давай язык... пахнет из голубей. Осторожнее, не урони телятину и ветчину... Не забудь омары... Вынь салат из салфетки... Давай соус». Иной советует из Гоголя: «Обложи его [осетра] раками, да поджаренной маленькой рыбкой, да проложи фаршем из сметочков, да подбавь мелкой сечки, хренку, да груздочков, да репушки, да морковки, да бобков, да нет ли там еще какого коренья?»

Возможно ли постичь подобные кулинарные излишества? Или они доступны только книжным персонажам? Конечно, существуют и книги кулинарные. И хотя книга — не единственный источник знаний, энциклопедия или учебник — издания, претендующие на уникальность.

«Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» Елены Молоховец — капитальный труд, не уступающий «Капиталу» Маркса не только в объеме. И определенно «Подарок...» не угрожает экономическими и социальными потрясениями, скорее наоборот — имеет целью предотвратить «расстройство состояния, а вследствие этого и различные неудовольствия в семейной жизни».

Елена Ивановна Бурман (1831–1918), по мужу Молоховец, окончила Смольный институт благородных девиц. В тщательно отгороженных от внешнего мира стенах Смольного барышни изучали науки, Закон Божий, обучались языкам, музыке и нравственности. Вместе с дипломом выпускницы получали золотой браслет и Библию. Браслет, возможно, означал необходимость обретения и сохранения прочных семейных уз, диплом был важной картой в делах матримониальных, а Библия не позволяла забывать о высокой и важной миссии женщины в обществе. Православие, самодержавие, народность. Муж, дети, хозяйство.

В лице Молоховец русское общество получило не только достойную хозяйку, но и автора национальной энциклопедии домашнего хозяйства. Первое ее издание датируется 1861 годом. Этот «Подарок молодым хозяйкам» был издан в мае месяце, явившись приятной тавтологией, подарком к тридцатилетию автора. Книга быстро стала популярной и только до 1917 года выдержала 29 переизданий.

Современные Елене Молоховец читатели и критики подсмеивались над автором за институтский слог и просвещенческий пыл. Но, во-первых, просветительские идеи были в большом ходу: «Просвещение в истинном смысле есть многообъемлющее знание, соединенное с нравственностью», – словно в защиту Молоховец изрек Жуковский; а во-вторых, никто не опровергал ее энциклопедических выкладок: общие правила определения количества провизии, таблицы приблизительной продолжительности жарки и варки разных продуктов, «таблицы меры соления кушаньев», перечень разнородных правил при приготовлении (всего 204!).

Таблицы, расчеты, правила – а с этого начинается книга – залог хорошего стола, хозяйства, жизни. Неважно, что некоторые правила повторяются дважды. Так, правило «Варится все гораздо дольше, чем жарится» в разделе «Правила относительно мяса» стоит под номером 20, а потом встречается еще в разделе «Разнообразные правила» за номером 146. То же и о горчице. «Горчицу всего лучше готовить дома» – номер 104 в «Разнообразных правилах» и номер 128 там же. Может, тут вкралась опечатка или недоразумение, что лишь более указывает на важность правильного обращения с мясом и горчицей.

Есть тут и правила, будто заимствованные у алхимиков, удивительные и невозможные. «Если скиснет варенье, сироп или вино, обратить их в уксус». «Если нечаян-

но попадет в вино или наливку жир, то...». Что же тут поделаешь? Вылить эту оскверненную жидкость и забыть поскорее. Но это и есть неумелое ведение хозяйства, чреватое большими затратами и даже потерей состояния. Прежде всего, допускать этого не следовало бы, а иначе: «на 6 бутылок положить 2 свежих яичных белка со смятою скорлупою, вскипятить, процедить через салфетку».

А как интригует предложение к завтраку! Правило «172) Оставшийся от обеда бульон подать в чашках к следующему завтраку». Кому же этот завтрак: супругу после обильных возлияний накануне или детям во время выздоровления после того, как «кризис миновал»?

Не забыты и другие сословия. Правило «199) Когда очищают с птиц перья, то откладывать их в одно место; в длинные зимние вечера приказать их перебрать: они годятся на подушки для служителей или для бедных».

Кстати о сословиях. Книга Елены Молоховец рассчитана на людей со средствами: тут и штат прислуги надо держать (иначе одной хозяйке не справиться, чтобы соответствовать таким высоким требованиям и стандартам), и кухонную утварь соответствующую, не говоря о предметах столовой сервировки. Да и жилище полагается иметь, «чтобы каждая квартира, как бы она ни была мала, заключала бы в себе, в миниатюре, все удобства обширного и богатого помещения, чтобы каждый член семейства имел свой угол отдельный и спокойный». Квартиры или дома, удобные и рационально устроенные, помогают хозяйке войти в роль нравственной и хозяйственной семьянинки. А соблюдая порядок и чистоту в кухне, «прислуга отчасти исправится в нравственном отношении». Некоторые разделы книги написаны словно не для радости, а для совести.

Все предусмотрено и посчитано в этом катехизисе молодой хозяйки. Тщательно разработаны реестры обе-

дов по четырем разрядам — от пощедрее к поскромнее — на целый год с росписью по месяцам, с учетом масленичной недели, постов и праздников. Особо оговорены закуски, завтраки, вечерний чай, кушанья и питье прохладительное во время танцев. Отдельно описан стол вегетарианский. Не забыто меню для прислуги.

И все же большая часть книги — для радости: «более 2000 описаний разных кушаньев», «более 1000 описаний приготовления разных запасов». Каждое описание — подобно статье в энциклопедии с указанием количества продуктов, которые положено «выдать», чтобы лишнего не допустить и недостатка не ощутить. Желаете приготовить шалтусину, паштет из каплуна или кормленной индейки, «шуншь имперьяль мороженный изъ земляники и проч.»? Все найдете, что возможно съесть, выпить и заготовить впрок, что для прочной и хорошей жизни достаточно, тщательно систематизировано и уложено Еленой Молоховец. Кушайте, господа хорошие!

Недурно попробовать «кашу рассыпчатую из гречневых круп с пармезаном» по рецепту Молоховец.

КАША РАССЫПЧАТАЯ ИЗ ГРЕЧНЕВЫХ КРУП С ПАРМЕЗАНОМ

Приготовить кашу. 1½ фунта крупы просеять, чтобы не оставалось муки, можно поджарить на легком огне до колера, всыпать в горшок, чтобы заняло немного более половины горшка, положить ложку чухонского масла, ложечку соли, влить кипятку так, чтобы крупу едва покрывало, размешать, накрыть крышкой, поставить в горячую духовую печь, не менее как на три часа, подставить под дно горшка сковородку с водою, для того чтобы каша не пригорала. Когда подернется сухонькою корочкою, снять сковородку, перевернуть горшок вверх дном, продолжая печь.

Выдать: 1½ фунта круп, ложечку соли, ложку столового масла.

Вынуть из печи, положить на блюдо ряд каши, посыпать тертым пармезаном, скропить маслом, вставить в горячую печь, чтобы подрумянилась.

Примечания:

- 1) фунт = 0,409 кг;
- 2) чухонское масло – сливочное, не перетопленное;
- 3) приготовление каши в горшке можно ускорить, награв духовку до 220 °С, в горшок положить 2 части крупы, добавить 3 части холодной воды, соль и, накрыв крышкой, держать в духовке минут 40.



ДОБРОДЕТЕЛИ МЕЩАНСКОЙ КУХНИ

— Да зачем его жевать, блин что хлопочек: сам лезет... Вот возьми его за краечки, обмакни хорошенько в сметанку, а потом сверни кон вергиком, да как есть, целенький, толкни его языком и спусти вниз, в свое место.

— Этак нездорово.

— Еще что соври: разве ты больше всех, что ли знаешь?

Н.С. Лесков. Железная воля

О чем пишут в кулинарных книгах? В современных — почти ни о чем, чего не знал бы более или менее опытный едок. Миллионы рецептов всех возможных кухонь и традиций, поварские секреты, радикальные диеты и при-

емы, как обмануть аппетит, — но откровение не снисходит. Несправедливо — ведь эти книги напоминают каталоги современного искусства, являя собой торжество дизайна и полиграфии.

Перелистывая эти типографские шедевры, можно не опасаться, что, как черт из табакерки, выскочит строчка: «Свежие грибы должны употребляться в тот же день, когда собраны. На второй день они уже чернеют и на них нападают черви». Всякие неожиданности, равно как и истины, прописные до нелепости, встречаются в книгах старых, уважаемых, с архаичным почтением к еде.

Впечатления от таких книг — самые непредсказуемые. Фраза «к столу всегда, и дома тоже, выходят как следует одетыми» — повод для сомнений: а всегда ли ваши домашние трапезничают в подобающем виде. «Заправлять салфетку за корсаж или жилет есть смешно». Конечно, тут и мы улыбнемся. «На тарелку положим столько еды, сколько сможем съесть, лучше меньше, чем больше. Оставлять еду на тарелке — невежливо». Да что же это такое?! Добавки нельзя просить или лишним давиться? «За столом сидим, пока не поднимется хозяйка». Это шанс взять реванш, если бы дальше не срезали: «А та встанет — когда все доели». Попадаются и рецепты загадочные, прямо-таки колдовские и названием, и способом приготовления: какая-нибудь Силезская варонька или оукрон.

Еще в современных кулинарных книгах совсем не найдешь наставлений о влиянии на самочувствие. Но старые, «уважаемые» книги, предполагая в читателе скептицизм, аргументированно доказывают, что «значение подходящего питания для здоровья человека намного важнее, чем можем себе представить... это — целая научная проблема, которая влияет как на народно-хозяйственную историю, так и на егенику человечества». Лозунг из

«Двенадцати стульев» не замедлил явиться: «Тщательно пережевывая пищу, ты помогаешь обществу».

О червях, атакующих грибы, предупреждает Елена Молоховец в своем шедевре «Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве». Наставления о правилах питания – из «Книги расчетов и кулинарных рецептов», предназначенной всем «госпожам», желающим научиться «варить блюда добрые, вкусные и дешевые». Это классика чешской кухни, ее автор – Мария Янку-Сандтнерова (1885–1946), учительница кулинарии и домоводства. «Книга расчетов...» впервые вышла в свет в 1924 году, выдержав гигантское количество переизданий еще при жизни автора⁹ – 61!

Книга действительно пришлась публике по вкусу. Здесь описана настоящая народная гастрономия, объединившая традиции всех типов чешской кухни: городской, сельской и бедняцкой, а также хитрости, как питаться правильно и недорого, не обделяя вкусовые рецепторы. По форме изложения премудростей книга напоминает учебник, дающий образец превосходного расчета продуктов для каждого рецепта, попутно раскрывающий и медицинский аспект того или иного блюда. А еще здесь иллюстрации и – как знак уважения к доброму читателю-испытателю – 12 страниц таблиц для «общих заметок к опробованным рецептам».

Интересно следить за логикой повествования. Разделы книги, возможно, отражают «субординацию» блюд, продуктов в чешской кухне, а также традиции и приоритеты в питании, сложившиеся в обществе к тому време-

⁹ Вот одно из самых красивых: Marie Janku-Sandtnerová. Kniha rozpočtu a kuchařských předpisů. Praha: Ceska grafická Unie, 1947.

Здесь и далее все переводы, авторство которых специально не указано, принадлежат авторам книги.

ни. Всего 35 разделов. Первый — о супах. И верно, главное — суп, он основа любого сытного обеда. А обед — главная трапеза.

Суп должен быть 1) питательным, 2) легко перевариваемым, 3) вкусным. Суп пробуждает аппетит и возбуждающе действует на нервную систему. Супы классифицируются на мясные и водянистые. Все рецепты предусматривают «усытнение» первых блюд животным жиром или маслом, поджаренной мукой. Вообще описанные здесь способы придания супам густоты и сытности чрезвычайно прихотливы. В зависимости от вида в суп можно добавлять: макароны, крупы, рис, кнедлиčky, толченые сухари, клецки, галушки и т.п. Не забыты и ароматные специи: лавровый лист, тмин, гвоздика, майоран, фенхель и проч. Здесь и разгадка «оукропа» — это суп.

Разделы, посвященные мясу, подробно описывают все его виды и пищевую ценность, даже скорее его бесценность; здесь же непеременимые схемы разделки туш. Количество рецептов приготовления говядины, свинины, дичи и зверя дикого и домашнего — практически неисчерпаемо. Упомянуто и о рыбьем мясе, почитая рыбу все же мясом, хотя «у рыб мясо не особенно питательное».

Первейшим рыбным рецептом является «смаженный капр», то есть «жареный карп»¹⁰, предварительно обваленный в сухарях и яйце. Это блюдо — сакральное для чешской кухни, обязательное на Рождественском столе.

Суп, мясо, рыба. Что далее считает важным пани Мария, наставница по рачительному ведению хозяйства? Картофель назван вторым после хлеба повсеместно распространённым продуктом, «хоть и не содержит всех веществ, телу необходимых». В разделе, посвященном ово-

¹⁰ От перестановки букв в названии эта рыба тиной пахнуть не перестанет. Впрочем, это ощутимо только с непривычки.

щам, пани учительница заклинает не экономить при покупке овощей! «Дороже купит та хозяйка, которая выберет овощи подешевле, а из них выбросит много негодного».

Опять же неожиданность с напитками. Какао, кофе, чай признаются напитками до того питательными, что являются самостоятельными блюдами. Среди рецептов домашних вин (из шиповника, фиг, черной смородины, черники и проч.) и ликеров (яичный, вишневый, абрикосовый, ореховый, тминный и т.д.) — та самая «варонька», которая «известна более в Силезии и подается в холодное время года для согревания».

Есть тут полезные сведения и для тех, кому варонька не предназначена, — советы о детском вскармливании естественном и искусственном, о том, как правильно кормить детей от 2 до 16 лет, а также описание диет для беременных, при диабете, подагре, неврозах, запорах и поносах.

Вообще же подобающее питание — залог правильного пищеварения. Питаться недорого, вкусно и здорово очень даже возможно, считает Мария Янку-Сандтнерова. Главное — следовать основным принципам: оптимальный расчет, бережливость и умеренность. Умеренность в еде и питье продлевает жизнь. Ешь до полусыта, пей до полупьяна... Люди, живущие скромно, живут дольше, чем пьяницы и обжоры. Что ж, вспомним, что автор, пани Мария, — учительница, а кто же еще напомнит людям о прописных истинах и сохранит традиционные народные рецепты? Например, эти.

СИЛЕЗСКАЯ ВАРОНЬКА

Куски сахара смочить холодной водой, положить в чистую кастрюлю и поджарить до желтого цвета. Потом вылить на сахар кипяченую воду, добавить палочку корицы, сок и

корку лимона, гвоздику и как следует все прокипятить. Кипящий отвар накрыть и убрать с плиты, потом в кастрюлю осторожно влить спирт, хорошего меда, размешать и, пока варонька горячая, — разлить по стаканам и подать. Хороша зимой для согрева.

Расчет: 20 кусков сахара, 3 литра воды, палочка корицы длиной 6 см, 3-4 гвоздички, ¼ литра спирта, 2 ложки меда, ¼ лимона.

СУП ЧЕСНОЧНЫЙ, ИЛИ ОУКРОП

Очищенный чеснок растереть с солью, потом положить в соленую воду, добавить тмин, очищенный и порезанный на кубики картофель, майоран, имбирь и гусиное или свиное сало. Суп варить до мягкости картофеля. Наконец приправить суп молотым перцем и добавить нарезанный, на сале пожаренный хлеб. Суп можно приготовить и без картофеля¹¹.

Расчет на 5 особ: 1½ литра воды, соль, 2 зубчика чеснока, щепотка майорана, тертый имбирь на кончике ножа, ¼ кофейной ложки тмина, 250 г картофеля, 4 зернышка перца, 30 г сала, 10 г сала для хлеба, 100 г хлеба.

¹¹ И главное — не сдавать в ближайшие дни кровь на холестерин!



ЧТО ГЕРОЮ НАШЕГО ВРЕМЕНИ КАВКАЗСКАЯ КУХНЯ?

...человека с безуминкой, с печоринкой, при этом стихотворца...

В.В. Набоков. Дар

А что такое счастье? Насыщенная гордость.

М.Ю. Лермонтов. Герой нашего времени

До чего вообще Григорию Александровичу Печорину было дело? «Да и какое дело мне до радостей и бедствий человеческих, мне, странствующему офицеру, да еще с подорожной по казенной надобности!..» — пишет он в журнале, заканчивая так описание своих злоключений в местечке Тамань, что есть «самый скверный горо-

дишко из всех приморских городов России». Не по чину обошлись здесь с офицером Печориным: поселили в доме контрабандистов, красавица-ушдица едва не утопила в море, сутки с лишним не кормили, хотя в журнале упоминается жарко натопленная печь, «и в ней варился обед, довольно роскошный для бедняков». Не досталось герою обеда, или герой сам не отважился попробовать варившееся блюдо — неизвестно, но аппетита у героя не было точно.

Ну хорошо, аппетит и экстремальные ситуации — вещи несовместные (если, конечно, речь не идет о булимии), но что помешало Печорину прийти на обед к старому и старшему товарищу по кавказской службе Максиму Максимычу, который «имел глубокие сведения в поварском искусстве»? И не только сведения, но и навыки. Да шутка ли — десяток с лишним лет одинокой, бессемейной жизни на Кавказе научили штабс-капитана не только метко подстрелить дичь, но и ловко ее приготовить: к примеру, «он удивительно хорошо зажарил фазана, удачно полил его огуречным рассолом». Кто хоть раз имел дело с фазанятиной, знает, что мясо это чересчур и характерно душистое, так что умерить и окультурить его аромат хорошо чем-то кисло-крепеньким — будь то вино, рассол или хоть уксус. Но Печорин отказался отобедавать фазанями от Максима Максимовича, а уж чем он ужинал накануне у полковника Н. — не знаем, но догадываемся, как бы расстарался Максим Максимыч, чтобы эта фазанятина под кахетинское помогла «забыть о скромном числе блюд», вспомнить годы дружбы, совместное «житье-бытие в крепости», охоту, Бэлу... Но уж таков Печорин — так и отправился в Персию, не отобедав со старым другом.

И на Кавказе Герой Нашего Времени (как назвал Печорина тот, кто его придумал) искал не рецептов лучших кавказских блюд или сортов вина. И «ходил на каба-

на один на один» не затем, чтобы полакомиться шашлыком из его мяса или мужужи. И даже тот Григорий Александрович Печорин, который «между родными просто Жорж», тот офицер из «Княгини Лиговской», который и в Петербурге-то мало интересуется кухней и обедами, уж точно не отправился бы на Кавказ в качестве *hungry or thirsty traveller*¹² — искать кулинарных приключений на свою бедовую голову и на потеху жаждущей все знать публики. «Я обедать не буду... — я завтракал!..» — ответил он лакею, вернувшись домой, куда его доставил извозчик.

Этот извозчик, желая угодить барину, гнал что есть духу гнедого рысака по улицам Петербурга и едва не задал одного молодого чиновника, который шел по Вознесенской улице «из департамента, утомленный однообразной работой и мечтая о награде и вкусном обеде — ибо все чиновники мечтают!». Но какой обед воображал себе и каков он был в действительности у Станислава Красинского (так звали этого молодого чиновника, не попавшего под лошадь Печорина) — неизвестно, но русские литераторы кормили своих героев все больше щами и тушеной говядиной. Звучит неплохо, но если в каждой кухне густонаселенного дома изо дня в день варят или подогревают к обеду щи, то их густой аромат легко превращается в назойливый символ бедности и несчастий. А поскольку говядину из экономии покупают не самого свежего разбора, да и холодильник — гость из будущего, то эти щи и говядина основательно подпортят характер и желудок любому чиновнику.

Стоп. «С детских лет он [Печорин] таскался из одного пансиона в другой...» В этих казенных домах он мог запросто испортить себе как пищеварение, так и харак-

¹² Путешественник, алчущий ароматов заморских напитков или кушаний (*англ.*).

тер. Сначала «какое-то печальное равнодушие... закрадывается в душу, приводит в оцепенение все жизненные органы», которое потом превращает Героя Нашего Времени в желчного типа, каким мы и видим его на водах в Пятигорске и Кисловодске. Как же еще лечить расстройство пищеварения, нервов, компенсации, ипохондрию, мизантропию? Пить минеральные, или, как их называл доктор Вернер, кисло-серные, воды.

Нет, Г.А. Печорин решительно не искал ни известности как герой кулинарных открытий и откровений, ни частной известности вообще, ибо, следуя описанию нравов, данному Лермонтовым все в той же «Княгине Лиговской», в его времена «частная известность уж есть острый нож для общества, вы заставили об себе говорить два дня. Страдайте ж двадцать лет за это».

Нет и нет, этого героя не интересовала кавказская кухня, равно как и кулинария вообще, как и многие прочие предметы, а если интересовали, то недолго. Не напоил Лермонтов своего героя кахетинским, не дал попробовать бузу на черкесской свадьбе.

Бедный Герой! Даже те немногие блюда Кавказа, что упоминаются в романе, Печорин не ел. Будто бы компенсируя недостаток вкусовых впечатлений и переживаний, Герой Нашего Времени впивается в человеческие души и чувства. «Я чувствую в себе эту ненасытную жадность, поглощающую все, что встречается на пути; я смотрю на страдания и радости других только в отношении к себе, как на пищу, поддерживающую мои душевные силы». Жаль, что Лермонтов не позволил кухне вмешаться в повествование. Жаль, что красавица черкешенка, несчастная юная Бэла, отдав свою любовь и жизнь Печорину, не открыла ему ароматы и секреты пряной кавказской кухни.

Что же могла Бэла предложить Печорину или герою нашего времени из местных яств кавказской кухни? Для начала вспомним, что Бэла — черкешенка. Черкесы, или адыгэ, или кабардинцы, или адыгейцы, — один из многих народов, проживающих на Кавказе. Географически Кавказ — территория между тремя морями: Черным, Азовским и Каспийским от Кумо-Манычской впадины на севере до южных границ Грузии, Армении, Азербайджана. Ландшафт Кавказа — это горные хребты, предгорные низменности и межгорные долины. Кавказ этнографически — регион, где проживают около 50 коренных народов. К ним относятся адыги, абхазы, абазинны, чеченцы, ингуши, аварцы, лезгины, даргинцы, лакцы, табасаранцы, рутульцы, агулы, цахуры, грузины, мегрелы, сваны, армяне, осетины, талыши, карачаевцы, балкарцы, кумыки, азербайджанцы, ногайцы и — неизбежная концовка при перечислении — другие народы и народности, гордость этнографа. А еще некоренные народы: русские, украинцы, греки и многие другие.

Как тут еще раз не пожалеть несчастного Печорина, когда Кавказ — что скатерть-самобранка: плоды моря, рек и озер, горных пастбищ и долинного земледелия, лесная дичь, орехи, фрукты, зелень, пряности. Так же как ее родная сестра, средиземноморская кухня, кавказская — кухня региональная, то есть в основе всех национальных и самостийных кухонь разных народов, населяющих Кавказ, есть общие приемы и принципы приготовления блюд.

Вездесущий Джулиан Барнс предупреждал остерегаться кулинарных книг, составленных по региональному принципу. Но попадаются прелюбопытные экземпляры. «Кавказская кухня» от авторов-составителей: Л.С. Кадиевой, К.Х. Кадиева, Н.Г. Прибе — книга, изданная 1992 году в Санкт-Петербурге при спонсорской поддержке малого

предприятия «АСС АЛАН». Авторы-составители структурировали и описали кухни кавказских народов по федерально-автономному принципу: азербайджанская, армянская, грузинская, дагестанская, кабардино-балкарская, осетинская и чечено-ингушская национальные кухни. Чем не кулинарный ключ к роману «Герой нашего времени» М.Ю. Лермонтова? Например, фазанов в армянской кухне готовят в белом вине и подают с маринованными огурцами. Шашлык из дикого кабана Печорин, если б имел охоту, мог съесть приготовленным гоже по армянскому рецепту, мужужи, особым способом замаринованное вареное мясо, на грузинский манер. А буза, которую подавали на свадьбе старшей сестры Бэлы, или боза, как значится в этой книге, — это хмельной напиток из овсяной, просяной или гречневой муки, как будто бы пиво, но готовится без использования хмеля.

Так что же Бэла? В каком разделе, попадись ей эта книга, нашла бы она рецепты своей национальной кухни? По-видимому, в кабардино-балкарском.

Во-первых, если Печорин действительно страдал несважным пищеварением, айран — замечательный кисломолочный напиток, способствующий кислотно-щелочному балансу.

Во-вторых, к любому блюду в качестве подливки или соуса для обмакивания закусок служит тузлук, рецептов которого много, принцип один. Сметану, кислое молоко или белый йогурт сдобрить пряностями и специями по вкусу: толченый чеснок, тмин, красный перец острый или сладкий, имбирь, тмин, кинза (она же кориандр), укроп, сельдерей, да просто черный перец и соль. Для возбуждения аппетита очень недурно.

В-третьих, полистаем книгу вперед и назад, заглянем в другие кухни и поймем — у Бэлы не было шансов приучить Печорина к кавказской кухне. Герои того времени

были воспитаны по большей части на традициях французской, ну и, конечно, русской кухонь. Блюдо, рецепт приготовления которого – просто жарить, запечь, сварить, было на вкус Печорина простым, без вычурного французского соуса примитивным. Еще не пришло время равноправия принципов прихотливой кулинарии и высокой простоты в обращении с едой, той самой редкой простоты, когда продукту дают волю превратить свою свежесть в вкуснятину, деликатес, приправленный букетом специй. До эпохи неслыханной простоты оставалось больше ста лет.

ФАЗАН В ВИНЕ ИЗ АРМЯНСКОЙ КУХНИ, ИЛИ КЛЮЧ К РЕЦЕПТУ МАКСИМА МАКСИМЫЧА

На 150 г фазана потребуется: 20 г белого виноградного вина, 20 г топленого масла, 50 г маринованных огурцов, 200 г картофеля, соль, петрушка по вкусу.

Обработанную тушку фазана посолить, обжарить со всех сторон на масле, затем положить в кастрюлю, добавить белое виноградное вино, кастрюлю закрыть крышкой, и тушить фазана на небольшом огне. Готового фазана разрезать на куски, переложить на блюдо, залить образовавшимся при тушении соком, вокруг фазана уложить гарнир (жареный картофель, маринованные огурцы) и украсить мелко нарезанной зеленью петрушки.



НОВАЯ ДИСКРИМИНАЦИЯ: МУЖСКАЯ ЭКСПАНСИЯ В КУЛИНАРИЮ

Мужчина стремится во всем к непосредственному владычеству над вещами или посредством уразумения, или одоления и усвоения их.

А. Шопенгауэр. Афоризмы и максимы¹³

Джентльмены не будут голодать — они научились готовить. Некоторые господа, не смущаясь, избрали кулинарию полем своей деятельности — вместо футбольного. Действительно, что оскорбительного, если тебя наградят не кубками за забитые голы, а звездами Мишлен¹⁴ за ис-

¹³ Перевод Ф.В. Черниговца.

¹⁴ Французские «Путеводители Мишлен» (Michelin Guide) — содержат информацию для путешествующих по Европе и США. В «Зеленом

кусство угодить гурману? Гордон Рэмзи, британский шеф-повар, ресторатор, знаменитость, подростком мечтал о карьере футболиста: он был в резерве «Глазго Рэйнджерс»¹⁵. Травма положила конец попыткам профессиональной спортивной карьеры, но нереализованные амбиции помогли стать чемпионом среди кулинаров.

Осмотревшись и утвердившись на кухне — этом святилище домохозяек, если следовать стереотипам, — Гордон Рэмзи обнаружил там немалое число мужчин, проявляющих неподдельный интерес к кулинарии, в то время как молодые женщины скорее способны смешивать коктейли, нежели готовить даже самые непритязательные блюда. «Когда они едят, они жульничают — это уже готовая еда или полуфабрикаты», — разоблачает хозяйек Гордон Рэмзи. Но кухни не пустеют — мужчины успешно там осваиваются. Почему бы нет?

«Здесь все готовят! Даже мой сын», — так остро переживает всеобщую одержимость кулинарией один знакомый европеец средних лет. «У нас мало кто умеет действительно вкусно готовить», — посетовал другой знакомый, молодой семейный американец, политкорректно не уточнив, что имеет в виду именно женщин. Не поддадимся искушению определять популярность кулинарии по полушариям или континентам. У каждого из этих высказываний есть свой контекст, но в обоих случаях речь шла о кулинарной лихорадке, в ком-то пробудившей энтузиазм, а кого-то, напротив, избавившей от кулинарных амбиций.

путеводителе» — карты и сведения об интересных местах, в «Красном» — список ресторанов и отелей в Европе, которым присуждены одна, две или три звезды в соответствии с системой оценок их качества. Ресторан с тремя звездами считается в высшей степени хорошим, и очень немногие удостоиваются этой оценки.

¹⁵ На данный момент на счету команды поваров Гордона Рэмзи семи мишленовских звезд.

Кулинария перестала быть как занятием низким, так и делом посвященных. Кулинарная индустрия предоставляет массу возможностей для самоопределения: стать кулинаром, зрителем, читателем, ценителем, потребителем, приверженцем раздельного, здорового питания, подписаться под: «я никого не ем», «ем все» или «я есть то, что я ем». Хозяйки, для которых приготовить пищу, накормить — одна из многих домашних забот, могут уступить желающим в этом разделе домашнего хозяйства. Женщины торжествуют: пока они смешивают коктейли, никто не останется голодным! Более того, они не возражают — мужчины, готовьте, варите, кулинарьте, вы способны не только костры разводить и шашлыки жарить!

Готовка еды — часть домоводства. Какой бы вдохновенной и талагливой ни была хозяйка, рутина, а главное неизбежность стряпни, часто отталкивает женщин от домашнего очага. Либо толкает на кулинарные подвиги. Здесь трудно избежать крайностей. И тогда обожаемые домохозяйки становятся лабораторными кроликами. На них отрабатываются новые приемы готовки и новые рецепты. Трудно предсказать, надолго ли хватит терпения и понимания мужу, оказавшемуся в ситуации героя фильма Хичкока «Исступление». Зная, что супруг мечтает о стейке с жареной картошкой, супруга торжественно подает ему *piel de porc a la mode de Caens*. Это свиные ножки с особым соусом, который (жена вошла в роль кулинарного просветителя) французы подают к требухе. «Это утешительно», — грустно шутит инспектор Оксфорд и в качестве компенсации мечтательно рассказывает жене, какую незамысловатую еду подают в закусочных для водителей грузовиков: сэндвичи с беконом и яйцом, сосиски с картофельным пюре, чай и кофе! Увы, супруги оказались жертвами уроков, которые брала жена в Континен-

тальной Школе Кулинарии для Гурманов. Впрочем, это Хичкок — у него все жертвы; к тому же это кино.

В самом деле, если женщина решила не сдавать позиций, ей непросто выбрать программу тренинга среди: «Кулинария для обольщения», «Диета для любимого», «Диета для настоящего», «Блюда для единственного». А как быть с «кулинарией для настоящих мужчин» или «кулинарией для холостяков»? Звучит как название английского клуба джентльменов. Предусмотрительные японцы открыли курсы кулинарии и домоводства для вдовцов. Уже после первого дня занятий под руководством профессиональных поваров и диетологов слушатели курсов могут самостоятельно приготовить четыре блюда. А обучение приемам домоводства помогает справиться с депрессией.

Интересно, существует ли книга по ведению домашнего хозяйства, составленная мужчиной? Абсолютно точно существуют мужчины, изрядно знающие домоводство, не только готовые дать тысячу и один совет, как удалить пыль с книг или жирные пятна с брюк, но способные и сами извести моль или неприятный запах в холодильнике, не говоря уже о починке табурета. Неоспоримо — есть мужчины, которые могли бы поделиться своим опытом в рукоделии, в уходе за детьми, даже в том, как отыскать вещь, «безвозвратно» утерянную. Мужчина — носитель подобных знания и опыта — уж точно не объект насмешек, а тем более не объект критики.

Как теоретики и практики еды мужчины состоялись абсолютно. Хозяйки, которые предпочитают с пользой проводить время иным образом, могут не стыдясь уступить поле настоящим игрокам и спокойно выбыть из игры. Как знать, сколько неумелых игроков насчитали бы домохозяйки, окажись они на футбольном поле?

В своих кулинарных книгах Гордон Рэмзи делится не только рецептами, но и своими фирменными трюками и уловками, как удивить едока. Например, чтобы придать супу большой аромат, он рекомендует следующее.

Налить бульон (мясной или овощной) в формочки для льда и заморозить. Затем кубик замороженного бульона как следует обмакнуть в растительное масло, настоящее на травах и специях¹⁶. После чего решительно утопить кубик в горячем супе. Через несколько мгновений аромат буквально взорвется в кастрюле!



¹⁶ Многие фирмы-производители предлагают уже готовое масло с тем или иным ароматом. Но такое масло можно приготовить и в домашних условиях. Масло хорошо настаивать на эстрагоне, розмарине, майоране, тимьяне, жгучем красном перце (главное, не переборщить!) и других пряностях.

II

ПУТЕШЕСТВИЕ ВТОРОЕ: ОБЩЕСТВЕННО- ПОЛИТИЧЕСКИЕ БЛЮДА



КУЛИНАРНАЯ ИМПЕРИЯ ВНУТРИ И СНАРУЖИ (СВИДЕТЕЛЬСТВО ГАСТРОНОМА С КОММЕНТАРИЯМИ ИСТОРИКА)

Три кило картошки, огурцы, бутылка кефира,
хлеб, булочка к чаю.

*Название картины В. Пивоварова
из цикла «Квартира 22»*

1. СОВЕТСКАЯ КУХНЯ И КУЛИНАРИЯ ПРИВАТНОГО СОПРОТИВЛЕНИЯ

«Советская кухня». Которая из кухонь? Молочная кухня, фабрика-кухня, домовая кухня? Тайная кухня? «Вся эта кухня...»? Набор кулинарных искусств и навыков или метафора домашнего очага? Начнем с печки.

Кухня — это «отдельное помещение с печью, плитой для приготовления пищи», как толкует словарь. Предста-

вим себя на советской кухне, и пусть это будет кухня позднесоветская. Пусть это будет кухня в квартире не коммунальной, а в отдельной, изолированной квартире для здоровой советской семьи¹⁷. Но как же малы размеры! Причем и квартиры, и кухни, и семьи. Конечно, просторные интерьеры и большие семьи продолжали существовать наряду с муравьино-населенными коммуналками. Но просторная недоступность и коммунальная скученность — все-таки «маргинальные явления», хотя для северной столицы коммуналки — скорее норма, чем исключение, даже в большей степени, чем для Москвы (впрочем, Ленинград-Петербург — вообще город маргиналов). Но оставим их ради «среднего советского» человека и выделенных ему властью пространства, заработка, разрешенных теле-

¹⁷ Кухня, наряду с книжным шкафом и телевизором, была одним из символических центров типичной квартиры брежневской эпохи. Книжки, даже если их редко читали, являлись знаком принадлежности к «высокой культуре», знаком достижения (и поддержания) социального статуса. Кухня — помимо своих прямых функций места приготовления и поглощения пищи — выполняла роль гостиной и паба одновременно. Здесь неторжественно принимали гостей и дискутировали по всем возможным вопросам, от футбола до политики. Телевизор выполнял двойственную функцию. Во-первых, будучи орудием государственной пропаганды (пусть даже мало кто ей верил), он устанавливал политические вехи, относительно которых выстраивал свое поведение и мировоззрение советский человек. Информационная программа «Время», которая начиналась в 9 часов вечера, не только преподносила события окружающего мира в компактной идеологической упаковке (других подобных программ не существовало), но и — подобно колокольному звону в средние века — организовывала распорядок дня. Другой функцией телевизора в позднесоветское время была трансляция культурных ценностей и социокультурных моделей поведения. В эти времена большую долю теле- и радиовещания составляли культурные программы, теле- и кинофильмы. Помимо всего прочего, это было вполне логичным продолжением просветительского проекта Горького и Луначарского.

сных и духовных интересов. И хотя такая дозированность позволяла советскому статисту жить менее скромно, чем Акакию Акакиевичу Башмачкину, — советский персонаж все-таки заводил семью, ради новой шинели не отказывал себе в вечернем чае и зажигал свет по вечерам, — установленные властью бытовые ограничения были призваны ни в коем случае не допустить, чтобы «огонь порою показывался в глазах его, в голове даже мелькали самые дерзкие и отважные мысли: не положить ли, точно, кугицу на воротник?».

Надо признать, что отведенный советскому статисту личный мирок был тесен, все в нем было маленьким, но вроде как и достаточным. Советский стиль уравнивал все «по справедливости» методом Прокруста, разом отменив агорафобию и клаустрофобию личного пространства. Квадратные и кубические метры позволяли чувствовать себя в отдельной ячейке, с одной стороны, но с другой — не забывать, что ты ячейка общественная. Необъятными были просторы «совместного пользования»: поля, леса, реки, горы, равнины родной страны. Вся страна была «необъятной» и порождала у обитателя крохотной хрущевки вполне естественный имперский географический восторг¹⁸.

¹⁸ Любопытно, что этот восторг вызывал, в основном, природный ландшафт. Природа вообще, а не Культура. «Бескрайность» подразумевала чаще всего именно края ойкумены — Крайний Север, Дальний Восток («Ну что тебе сказать про Сахалин?»), пески Средней Азии. Советские шахтеры проникали все глубже в недра Земли, а космонавты — все дальше в космос. «Открыты Лондон, Дели, Магадан, / Открыто все, но мне туда не надо!» — пронизировал обожаемый народом и властью Высоцкий. Граница у безграничного ментального Советского Союза на самом деле была одна — на Западе, как условном, так и географическом. «Бескрайние просторы Родины» представлялись скорее в виде полей, лесов, гор, рек, океанов, а не промышленных городов или возделанных сельскохозяйственных угодий. Отдельная квартира совет-

Но если вернуться к ячейке: интересно, площадь кухни в «хрущевках», 6 м^2 , достаточна ли для приготовления и приема пищи? Плита, стол, раковина-мойка — уже почти тесно, но прибавим еще шкаф(ы) для посуды и холодильник! (Бывали попытки выкроить квадратные сантиметры кухонного пространства почему-то за счет именно этого агрегата, чье содержимое целиком предназначалось для кухни; но перемещение холодильника, например, в прихожую нарушало и без того хрупкую и относительно тишину квартирок со слабой звукоизоляцией.) Табуретки загоним под стол и получим среднестатистически экипированную советскую кухню. И вырисовывается даже «не кухонька, а кухнишка», как зафиксировано у Даля. Конечно, бывали кухни и попросторнее ($7, 8, 9 \text{ м}^2$), но, собравшись всей семьей за столом, чувствовали себя в тесноте, а чтобы не быть в обиде, обнаруживали в этой стиснутости какие-нибудь преимущества, выдавали нужду за добродетель — все рядом, под рукой, до всего можно дотянуться, не вставая из-за стола. Остальное пространство квартиры не имело и намека на столовую¹⁹, но никто

ского человека была часто перенаселена (как и раньше были перенаселены коммуналка или барак), зато он со-обладает бескрайним незаселенным пространством своей имперской мечты, которую омрачала лишь вьющие конкретная граница на Западе. Оттого помыслы и направлялись к ней — с ненавистью, страхом, желанием, алчностью.

¹⁹ Разве что таким намеком мог быть стоящий в большой комнате буфет или даже целая «стенка» (лучше импортная, чехословацкая, болгарская или румынская) с выставленными, как на параде, взводами хрустальных рюмок и бокалов в сопровождении флотилий чайных и кофейных сервизов. Вся эта посуда нередко не имела прямой функциональной роли и символизировала не только зажиточность хозяев, но и их социальные связи и даже экономическую сноровку. Сервизы и наборы бокалов (вкупе с золотыми украшениями и вазами богемского стекла) были идеальными способами инвестиций в условиях «дефицитной экономики».

не мучился синдромом профессора Преображенского и пищу чаще всего принимали там же, где готовили, и только праздничные застолья были исключением. Надо признать, что не только пищу, но и близких друзей принимали на кухне; впрочем, кухонная задушевность под водочку и закусочку — другая тема.

Возможно, эти мизерные кухоньки были способом раскрепостить советскую хозяйку или подтолкнуть всех к еще большему обобществлению. Зачем толкаться на кухне — о вашем питании позаботятся профессионалы! Пожалуйста, система общепита предлагает: столовые, кафе, рестораны — зачем самому пыхтеть у плиты; к тому же есть возможность не только поесть, но и побыть среди людей. Магазины-кулинарии, фабрики-кухни и домовые кухни с их «домашней» кухней и полуфабрикатами — сэкономят время и силы и освободят от домашней стряпни²⁰. Но массового исхода советских людей из тесных кухنيшек в просторы общепита не произошло.

²⁰ Любопытный феномен истории модернизаторского проекта советской власти. В 1920-е годы, когда предполагалось не только переустроить общество на разумных началах новой религии, но и переделать самого человека (вплоть до его биологической основы), одной из главных метафор общественного сознания была «фабрика». О «третьей фабрике» писал Шкловский. Конструктивисты мечтали о фабричном производстве культуры. Тогда же заговорили о создании огромных комбинатов по фабричному производству обедов. Такой комбинат строил герой олешевской «Зависти»:

«Растет его детище. “Четвертак” — будет дом-гигант, величайшая столовая, величайшая кухня. Обед из двух блюд будет стоить четвертак.

Объявлена война кухням.

Тысячу кухонь можно считать покоренными.

Кустарничанью, восьмушкам, бутылочкам он положит конец. Он объединит все мясорубки, примуса, сковороды, краны... Если хотите, это будет индустриализация кухонь» (Олеша Ю. Избранное. М.: Правда, 1983. С. 18).

Да и не могло произойти. Как все утопии, эта — советская кулинарная — не сбылась. Сомнительное качество общепита, скромные доходы людей, с одной стороны, иллюзорное или настоящее тепло домашнего очага, с другой, создали культ домашних щей-борщей-каш-пирогов в противовес общепитовским. «Eat at home!» — словно в поддержку советским людям спел Пол Маккартни. И советские люди каждодневно ели дома то, что готовили сами из того, что удавалось купить.

А в магазинах было... не было... можно было купить... нельзя было купить... Было всем всего понемногу, чтобы прокормиться. Разносолы «доставали», и доставались они не всем. Советская система общепита и торговли функционировала весьма неодинаково от одного населенного пункта к другому. Возможно, это тот случай, когда принцип советской уравниловки и единообразия

1930-е годы, война и послевоенное время покончили с этой утопией и об индустриализации кухонь уже почти никто не мечтал. Будущий историк советской эпохи непременно укажет точное время появления «магазинов-кулинарий», этих послевоенных фабрик еды. Расчет был такой же, как и в 1920-е: советский человек, всецело поглощенный строительством коммунизма (или позже — «совершенствованием развитого социализма»), не имеет времени для того, чтобы готовить себе полноценные обеды. С другой стороны, приватность пространства семейного быта в 1950-е — 1970-е годы уже никто не отменял. Результатом стал компромисс — в кулинариях продавали, наряду с готовыми холодцами и широжками, полуфабрикаты: вареную свеклу и морковь, жареную холодную рыбу, сырые котлеты и проч. Предполагалось, видимо, что у позднесоветской хозяйки нет времени сварить морковку, зато уж почистить сваренную она точно успеет. Еще одно замечание. Обратим внимание на семантику: чем отличается «магазин-кулинария» от «продуктового магазина»? Во втором словосочетании слово «продукт», безусловно, отсылает к Марксу, в то время, как «кулинария» явно имеет внесклассовый, дореволюционный, вольноопределяющийся оттенок.

был бы действительно оправдан. А то где-то на витринах действительно лежали вполне сносные кулинарные полуфабрикаты и продукты, а где-то — только мухи на липкой бумаге и куб комбиджира вкупе с макаронными изделиями унизительно серого цвета²¹.

Однако голод и нищета в мирные позднесоветские годы были объявлены атрибутами капитализма. Голодными и бедными в советской стране снисходительно разрешалось быть студентам — в силу традиционного представления о студенческой вольнице: кутежи, куражи, пирушки, да и гранитом науки сыт не будешь. Но и культ еды был отринут наряду с прочими культами. Презрительная максима — едим, чтобы жить, а не живем, чтобы есть — предполагала в стране развитого социализма гордое воспарение духа над телом.

Вот и приходилось советской хозяйке изворачиваться, чтобы достойно питать семью, не сдаваясь и как бы действительно не признавая этой общей скудости

²¹ Еще одно доказательство того, что опаснейшим врагом советской власти было пространство; только не мифологизированное и идеологизированное, а самое что ни на есть обычное географическое пространство. Именно оно подрывало идею унификации и равенства, ибо деревня, куда по естественным причинам удаленности и скверных дорог не могли доставить даже нужное количество хлеба (не говоря уже о деликатесах вроде колбасы или сыра), совсем не равнялась райцентру с его системой снабжения. Последний весьма отличался от областного центра, из которого, в свою очередь, ездили в столицы «за колбасой». Утомительное, обессиливающее перемещение по пространству за пропитанием стало важной составляющей жизни советского человека (он ведь и на дачу ездил за урожаем!). Страна, натянутая до предела на жесткий немилосердный каркас 1/6 суши, постепенно выходила из-под контроля кремлевских башен. А уж если это пространство было еще и этнически и исторически окрашенным, как в случаях «союзных республик», кожа советской власти натягивалась еще сильнее, пока не лопнула.

жизни. Минимализм в средствах и на полках магазинов стимулировал фантазию, изобретенные рецепты быстро становились «народными», и никто не задавался вопросом авторского права. «Селедка под шубой» — теперь уже фольклорная классика советской, вернее позднесоветской кулинарии²².

«Чем скуднее был материал, тем больше это походило на манию» (Лидия Гинзбург «Записки блокадного человека»). Правда, это сказано о блокадной кулинарии, которая, по словам Гинзбург, осталась единственным смыслом жизни «блокадного человека». Советский строй тоже создал своего рода блокаду, почти изолировав среднего советского статиста от остального мира и предоставив минимум свободно доступных товаров, да еще средненького качества²³. Вот и получалось, что домашняя

²² Автор имел удовольствие наблюдать (и даже вкусить) «селедку под шубой», приготовленную в «русском кафе» при русском же магазине в Праге. Готовит там (и неплохо готовит!) дагестанка. Селедку привозят из России, «русский майонез провансаль» делают в Германии на пищевом заводе, специализирующемся на производстве «русской еды» (соленые огурцы, маринованные грибы и проч.). Овощи — чешские. Если еще добавить, что, по глубокому убеждению автора этого комментария, «селедка под шубой» имеет еврейское происхождение, то он вкушал не что иное, как кусок истории Центральной и Восточной Европы.

²³ Конечно, разница между двумя этими блокадами была гигантской. Такой же была и разница между кулинарным изобретательством блокадного и позднесоветского человека. В первом случае, усложнение процесса приготовления еды и придумывание все новых блюд из жалких ингредиентов могло спасти человеку, если не жизнь, то психику — голод, физическое страдание включались в механику непростого гастрономического ритуала, биологическое растворялось в социокультурном. Создавая, поддерживая и воспроизводя все новые ритуалы, блокадный человек получал шанс. «Дневник блокадного человека» Лидии Гинзбург представляет собой описание разного рода ритуалов, которые выполняет герой повествования. И остается живым.

советская кулинария сообщала жизни смысл («В чем смысл жизни?» — очень модный в конце 1970-х годов вопрос). Она противостояла унижительной скудости реальности и давала простор фантазии, не рискуя оказаться под прицелом внимательного ока власти. Ведь никакие преследования не грозили за такие вольнодумства, как изобретение лепешек из каши или котлет из селедки в блокадном Ленинграде; равно как фарш из колбасы (можно вспомнить такой шедевр, как блинчики с провернутой в мясорубке вареной колбасой) не был оскорблением «главному народному советскому продукту питания» во времена «развитого социализма». И если в блокадных условиях «элементарные материалы претворялись в блюдо», то в 1970-е годы придумывались уловки и трюки, как обмануть унылость и серость жизни²⁴. Есть в этом что-то китайское — обращать продукт в совершенно другое качество. Восточные кулинары способны сою выдать за куски ароматной свинины, говядины, ягнятины. Советские придумали укрыть сомнительную селедку шубой, задать художочному цыпленку табака, сытной смеси из вареных овощей и дичи придать шарм «салата столичного». А сколько изобреталось «полезных советов»! Ту же селедку (за исключением пряного посола) следовало вымачивать от чрезмерной солености либо в крепком чае (если «рыбки

²⁴ И уже настоящая оргия гастрономического изобретательства началась в перестройку с введением талонов на продукты питания. Из разливного молока делали дома сыр. Из манной каши — псевдорыбку и псевдоикру. Кажется, именно в те годы получил распространение салат из морской капусты — в эти консервы, которые раньше не брали даже пьяницы на закуску, добавляли вареное яйцо и майонез, чтобы забить йодистый вкус водорослей. Кто бы мог предположить: уже через десять лет постсоветские гурманы будут сходить с ума от тех же самых водорослей, не допуская и мысли о том, чтобы испортить их чрезмерным животным белком?

рыхловаты»), либо в молоке (если наоборот — «рыбки крепенькие»). В этой изобретательности и было настоящее социалистическое соревнование: кто эффективнее обманет социалистическую действительность.

2. ИМПЕРИЯ КАК КУЛИНАРНЫЙ ИНТЕРНАЦИОНАЛ

Принесли грибы, запеченные в горшочке, горячую картошку, винегрет и селедку. Запотевшая водка и красное грузинское вино уже на столе. Звенят приборы и рюмки.

В. Пивоваров. Открытое окно в сад

Пролетариям всех стран объединиться как-то не очень удалось, даже в пределах одного СССР. А вот лозунг «Кухни разных народов, объединяйтесь!» вполне мог бы красоваться на гербе Советского Союза, потому что слиться в кулинарном экстазе возможно, в межнациональном — почти никогда. Можно предположить, что советская кухня периода существования СССР была кухней народов СССР. Но на самом деле каждый народ продолжал готовить те блюда, которые готовил задолго до союзного объединения (или, если угодно, до имперского присоединения). Но зато эти блюда теперь приобретали иной статус: они преподносились как часть большой великодержавной кулинарии. Конечно, на рецепт «правильного» плова могли претендовать сразу несколько республик: Узбекистан, Таджикистан, Туркмения; варианты борща (как горячего, так и холодного), равно как солянки или ухи, разнились не только по республикам, но и городам: борщ украинский, солянка московская, уха ростовская, холодник по-белорусски. За некоторыми блюдами и напитками закрепилось региональное соответствие: пельмени — сибирские, шашлык — кавказский, ко-

ньяк — армянский, вино — грузинское или молдавское, портвейн — крымский, сельдь — балтийская. Но вместе с тем все национальные и региональные кухни славно уживались, умеренно взаимопроникались и радовали своим разнообразием²⁵.

И только водка всегда оставалась русской, несмотря на то что прозрачная жидкость сорокоградусной огненности производится и пьется многими, очень многими народами. Но то ли потому, что это хрупкое соотношение воды и спирта открыл русский Менделеев, то ли квас и брага недостаточно расширяли русскую душу, но именно водка срослась с определением «русская» (с вариантами «московская» или — еще шире — «столичная») и, по наблюдениям гурманов, именно она определила характер русской кухни. Блюда невольно оцениваются как подходящие для закуски: горячие и холодные, острые и нежные, иными словами, еда, вкус которой одобряют вкусовые рецепторы после ошалающего сорокоградусного глотка. Именно русская кухня привнесла в многообразие советской «закусочный» оттенок.

²⁵ Это, быть может, единственный положительный итог советского периода. Кухня метрополии распахнула объятия национальным рецептам в то самое время, когда на «национальные кадры» в литературе, кино, партийной политике существовал регламент. Тоталитарный режим исчез вместе со смертью Сталина, возникший во время «оттепели» авторитарный расширял дозволенные зоны частного. Каждый новый панельный дом, в котором в отдельных квартирах селились отдельные советские семьи, подрывал основы советского строя сильнее, чем любой опережающий рывок США в гонке вооружений. Советские люди огораживали все больше и больше частного пространства: конкуренция, сосуществование и взаимопроникновение национальных кулинарий происходили именно здесь. Интересно, что самые нетленные памятники советской империи были созданы в этом частном пространстве — в тарелке и на экране телевизора. Салат «оливье» под «Иронию судьбы» в новогоднюю ночь.

Все открывается в сравнении, особенно в непреднамеренном, как бы ленивом, перебирании фактов: так случается во время путешествия, кругосветного например. «Кругосветное путешествие гурманов» — книга, написанная в 60-х годах XX века гэдээровскими авторами Гюнтером Линде и Хайнцем Кноблехом и изданная в Лейпциге. В начале 1970-х годов перевод этой книги вышел в СССР почему-то под названием «Приятного аппетита» (Линде Г., Кноблех Х. Приятного аппетита. М.: Пищевая промышленность, 1972). На форзаце, правда, есть фраза «Кругосветное путешествие по кухням разных народов» и ремарка: «сокращенный перевод с немецкого». Зачем гурманов подменили интернациональной кулинарией и что потерялось при переводе — мутноватое предисловие не объясняет. Ну, были некие резоны в том 1972 году у издательства «Пищевая промышленность»²⁶. Пусть их, перелистнем.

²⁶ С исторической точки зрения интересно проанализировать мотивы написания, немецкого издания и сокращенного русского перевода этой книги. Восточногерманские авторы написали книгу, вполне отвечающую литературному канону «гастрономического путешествия» — от Дюма-отца до Элизабет Дэвид. Кажется, именно «Книга средиземноморской еды» Дэвид стала образцом для «Кругосветного путешествия гурманов». Британская гастрономическая революционерка не только познакомила островитян с французской, итальянской, португальской, греческой и магрибской кухнями, она превратила поваренную книгу в достойное чтение. Каждый раздел «Книги средиземноморской еды» начинается с цитаты: из Генри Джеймса, Арнольда Беннетта, Тобиаса Смоллетта, доктора Джонсона, Д.Г. Лоуренса и прочих авторов разной величины. Не исключено, что Гюнтер Линде и Хайнц Кноблех хотели стать коллективной восточногерманской Элизабет Дэвид. Иной мотив был, судя по всему, у гэдээровского издательства и надзирающих за ним органов идеологической власти. Сама ГДР была задумана как «выставка достижений социализма», все там должно было быть «как у людей» (то есть как на Западе; например,

Каждый раздел книги описывает кухню страны или региона. Национально-колоритные рецепты предваряются и перемежаются литературными цитатами, пословицами, историями, анекдотами, авторскими комментариями. Путешествие не начинается в СССР. Но коль скоро мы ведем о нем речь — заглянем сначала в раздел «Советский Союз». «Интересно, что знают о нашей кухне за рубежом?» — вопрошается в начале главы. Интересно, а кто спрашивает: авторы-немцы Гюнтер Линде и Хайнц Кноблох? Или переводчик (Е.А. Бишофс), редактор (Л.И. Воробьева) и корректор (Т.Н. Бобрикова)? Или «наша кухня» подразумевает кухонный Варшавский договор?

Знакомство с кухней Советского Союза начинается с рассказа о русском салате, блюде, которое прикрывает-

у западных немцев), только на иной идеологической основе. Издать «Кругосветное путешествие гурманов» — значит показать, что и при социализме есть гурманы, которых интересует французская или японская кухня (конечно, вопрос, смогут ли эти социалистические гурманы без особых проблем не то что совершить кругосветное путешествие, но и просто пересечь границу с ФРГ, не обсуждался). Однако при этом не следовало забывать, что больше, чем гастрономия, гэдэровского гурмана интересует социальная справедливость и грядущая победа идей Маркса-Энгельса-Ленина. Более загадочны мотивы руководителей советского издательства «Пищевая промышленность» и всех курирующих его организаций. То ли в условиях косыгинской экономической реформы и попыток ввести хозрасчет издательство решило подзаработать, то ли наверху было принято решение побаловать интеллигенцию идеологически выдержанной, но все-таки сладкой книжкой о загранице, сказать сложно. Тираж «Приятного аппетита» — 600 тысяч, средний по советским меркам. Относительно содержания можно утверждать: разница между немецкой и русской версиями сочинения Гюнтера Линде и Хайнца Кноблоха есть разница между вольностями, допускаемыми в передовой полуколони, и вольностями, одобренными в самом сердце метрополии. Будущий исследователь идеологического климата в СССР и «странах народной демократии» может построить на этом сравнении не одну статью.

ся разными названиями и даже одним иностранным, но за пределами бывшей теперь уже советской кухни распознается как «русский». А вообще, как считают авторы-переводчики-редакторы-корректоры книги, иностранец ищет в меню советского ресторана слова «рыба, суп, шашлык, солянка». Вполне рациональный подход. Возможности приготовления рыбы, мяса, супа на тот или иной национальный вкус — почти неограниченны. Пролитывая рецепт за рецептом, с чем-то соглашаясь и чему-то удивляясь, отмечая оптимизм фраз вроде «Теперь колхозники в Грузии давно забыли, что такое голод», чувствуешь, что помимо вполне уместного слюноотделения появляется смутное желание, вернее смутный образ объекта, могущего внести гармонию в этот эклектичный набор блюд. Рижская закуска, икра судака, кулебяки к щам, борщам и прочим ушицам, чахохбили, сациви, ягнятина на тот или иной манер, жареная форель по-армянски — ах, какие прекрасные закуски под запотевшую рюмку водки, перцовки, зубровки, анисовки, клюковки... Становится вполне понятным стремление оценивать еду с точки зрения: «грешно помимо водки или не грешно?».

А если обратиться к кухням других народов мира? Вот, скажем, карри. И мысли не возникнет пригубить ничего крепче чая. Кстати, карри в этой книге — «кэрри», а пицца — «пиза». И транслитерационные несуразности здесь — не единственные.

Путешествие в книге начинается с Болгарии и заканчивается Африкой. Соседнее полушарие представлено Канадой, США, Кубой, Центральной Америкой и Южной. При путешествии, особенно кругосветном, обобщения неизбежны, равно как и дробления. Так, к примеру, Великобританию представляет Англия, обе Ирландии — просто Ирландия, равно как и Корси — просто «Корейская кухня». Конечно, кулинарные границы

не совпадают с государственными, тем более что последние — менее устойчивы.

Вот и немецкая кухня представлена здесь как «немецкая кухня», а не кухня Западной и Восточной Германии, и разница вкусов и предпочтений — далеко не классовая, а региональная: берлинский шницель, гамбургский суп из угля, швабские вареники, мясо по-мюнхенски, дрезденский торт и проч.

Еду нетрудно сделать объектом политических спекуляций, и советский вариант гэдээровских кулинарных путешествий порой озаряет нечто идеологически выдержанное, точнее говоря, несдержанное. Болгарский социалистический помидор, например, победил в соревновании с капиталистическим итальянским — упав с метровой высоты, остался цел и невредим, а идеологически чуждый томат, конечно, вдребезги. «Так было доказано, что помидор помидору рознь»²⁷. В некоторых случаях, не по-

²⁷ «Болгарский раздел» книги почему-то получился самым комичным и идеологически неуклюжим. Лирическое отступление между рецептами «карамели» и «рагу из баранины по-болгарски» содержит следующее историческое рассуждение: «За виноградниками начинается другой мир. Стрекогут кузнечики, где-то кричит осел. За поворотом уже видны дома какой-то деревеньки. Здесь, на улицах этой деревни, как бы встречаются столетия. Руины римских времен соседствуют с современными отелями. Эти контрасты свидетельствуют о больших достижениях Болгарии после ее освобождения» (с. 9). Оставим на совести авторов (скорее, переводчиков) загадочную «деревеньку», в которой стоят «современные отели». Но вот понять, от кого освободили Болгарию и после чего она стала делать «большие достижения», невозможно. Упоминание «римских руин» наводит на мысль, что освободили ее от древнеримского господства. Если же покопаться в памяти, то последний раз Болгарию освобождали от иноземного (турского) владычества в последней трети XIX века войска русского императора Александра II. Но «современные отели» вряд ли были построены в «деревушке» при болгарских царях из немецкой династии.

лагаясь на аллегии, комментарии напоминают, какими тяжелыми были прежние времена «по воспоминаниям трудящихся», а вот «в социалистической Чехословакии дворцы, гостиницы, парки, бассейны — все принадлежит народу». Следовательно, те же трудящиеся могут теперь полноправно и вкушать карлсбадские рулетки, и лечиться на карлсбадских и мариенбадских водах. Забавно, что именно в Чехословакии «на третье вы получите кофе мокко со сливками». Даже кофе со сливками утерять свое историческое название и принадлежит чехословацким трудящимся, и незачем ссылаться на какой-то там «кофе по-венски». Тем более что в разделе «Австрия» сказано, что культ кофе в венской кухне позаимствован из Турции.

И все-таки собранные в этой книге рецепты — всего лишь рецепты, насколько абсурдными (или правдивыми) они ни казались бы коренным жителям этих стран. Сопровождающие сведения придают кулинарному путешествию приятный литературный и исторический оттенок. Но советская система не могла обойтись без идеологических уколов. Нетрудно судить, кто прописал эти инъекции, чтобы читатель не забывал об униженных и голодных, был всегда на стороне простых тружеников и против антигуманных ценностей западного мира. «Во многих бедных анатолийских деревнях голод — обычное явление». «Лакомиться конфетами и прочими сладостями, употреблять в пищу корицу, мускатный орех или гвоздику — все это с давних пор считалось привилегией богатей... Простой же народ питался, да и теперь еще питается тем, что дарит ему окружающая природа...». США —

тии. Значит, речь идет об эпохе социализма. Но при чем тогда «римские руины»? Может быть, болгарские цари разрушили памятники римской старины, а Георгий Димитров и Тодор Живков, напротив, возвели отели?

страна рекламы, консервов, спешки и конкуренции. «Время — деньги», — говорят в Америке. Кто живет по этому принципу, у того не остается времени думать о том, что он ест. А когда в кафе самообслуживания за твоим стулом ожидает следующий, у тебя не хватает времени, чтобы думать о салате, который ты мог бы приготовить для себя с любовью»²⁸. К счастью, подобные туповатые стереотипы и курьезы не задают тон этим кулинарным путешествиям, и книга — все-таки любопытный экземпляр для чтения и (очень осторожного!) опробования рецептов.

Есть еще нюансы. «Возьмите немного Италии, немного Франции, немного Голландии, к этому прибавьте горы и союзы кантонов — и вы получите полное представление о Швейцарии. Что же, ничего своего? Нет, и свое тоже!». Откуда взялась эта снисходительная милость, этот взгляд с имперского верха на «маленькие» страны? Вряд ли восточногерманские кулинарные писатели упивались необъятными размерами ГДР. За этим пассажем явно стоит кто-то другой, то ли названный в выпускных данных, то ли анонимный гастрономический геополитик из издательства «Пищевая промышленность». Что должен был чувствовать советский статист, для которого

²⁸ Это горькое обличение машинной капиталистической цивилизации, подпитанное чтением «Дивного нового мира» Хаксли и просмотром «Новых времен» Чаплина, бьет, конечно же, мимо своей цели, зато попадает в чужую. Описан здесь, скорее, «Четвертак» Олеси. Через сорок лет после «Зависти» коммунистический проект превратился из модернистского в консервативный; домашний салат против фастфуда — вот один из идеологических меседжей авторов, редакторов и переводчиков «Приятного аппетита». В СССР в это самое время шло сближение сталинистов с «русскими патриотами», а двадцать лет спустя уже на Западе левые антиглобалисты объединились с ультраконсервативными хранителями «крестьянских ценностей».

швейцарский сыр, швейцарские часы и швейцарские банки были знаками другого мира, другого богатства и благополучия? Вероятно, ту самую имперскую гордость — СССР в X раз больше Швейцарии, в Y раз больше Голландии, в Z раз больше Японии.

СССР был империей, «советская кухня» — продукт великодержавного объединения различных кухонь на основе русской. «Имперское по-советски» означало «присвоить, а источник затушевать», потому что ведь в Стране Советов все общее. Если национальные традиции той или иной кулинарии возможно было хранить и поддерживать, и они уживались с русскими, то блюдо становилось достоянием советской кулинарии²⁹. Если нет — оста-

²⁹ Нечто относительно похожее можно наблюдать в другой бывшей империи — Великобритании. Там индийский карри (во всех его разновидностях) становится настоящим национальным британским блюдом. Завсегдатай паба, если его не ждут на обед дома, после выпивки отправляется поесть в индийскую забегаловку. Карри вытесняет местный фиш-энд-чипс (рыбу-и-чипсы), и, кажется, особого сожаления этот процесс ни у кого не вызывает. С другой стороны, индийская кухня, пережив около двухсот лет британского владычества, стала типично колониальной. Принципы ее сохранились — очень дешевая по себестоимости еда, состоящая из острого соуса (с мясом или овощами) и риса (либо лепешек). Радикально изменились ингредиенты, прежде всего то, что тушат в карри, или бхуне, или дошиазе, или виндалу. Здесь и мигрировавшие из британской кухни цветная капуста с зеленым горохом, и американские помидоры с картофелем. Преобразовавшись, колониальная кухня становится интернациональной — почти во всех западноевропейских городах можно обнаружить ресторан либо фастфуд под названием «Тандури» или «Тадж-Махал». Набор блюд будет везде примерно одинаков. То же происходит с национальными кухнями народов, которые не испытали колониального гнета, но проявили (и проявляют) высокую миграционную активность — с китайской, итальянской, турецкой. В некоторых случаях национальные блюда, ставшие международными бестселлерами, вроде пиццы и суши, не являются (вопреки рекламе и распространению

валось сугубо «национальным». Так, например, оливковое масло не стало важным компонентом советской кухни, равно как и свиные жиры не доминировали над сливочными.

Имперские замашки живучи. И вот уже распался СССР, но советская кухня не исчезла. В российском государстве есть шоколад и майонез, которые изготавливают по «старинным русским рецептам». А ритуал жарения шашлыков настолько прочно вошел в советскую жизнь и обосновался в российской, что зарубежных путешественников приобщают к нему вместе с баней, прорубью и водкой, выдавая за русскую традицию, имея в виду, видимо, старинные советско-социалистические рецепты или ритуалы. Вот и старая аббревиатура никуда не делась, обрела лишь новое содержание: СССР – Старинные Советские Социалистические Рецепты.

Кстати, рецепты! Одним из самых популярных и доступных продуктов на столе советского человека была свекла. Она годилась для салатов, винегретов, рагу, но главной миссией этой красной репки в СССР был БОРИЩ. А финны, например, если обратиться все к той же «Приятного аппетита», готовят удивительный салат из свеклы с ананасом. Удивительный, если воспользоваться современной лексикой, фьюжн. Тем не менее: «1 стакан отварной нарезанной кубиками красной свеклы, 1 стакан ломтиков ананаса, ½ стакана взбитых сливок. Все продукты осторожно перемешать». Для едоков, подозрительных к

му мнению) «историческими», «традиционными» и т.д., а изобретены в своих странах на излете нового времени и широкую популярность приобрели, лишь попав в Соединенные Штаты. «Калифорнийский ролл» в японском суши-баре или «гавайская пицца» в итальянском ресторане — такие же куски истории XX века, как и помянутая выше советская «селедка под шубой» в русском кафе в Праге.

фьюжн-путешествиям социалистических гурманов или к тропическим плодам, ананас заменим хреном. Получится как раз аутентичный СССР (см. выше).

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ХРЕНОМ

На 500 г свеклы — ½ стакана уксуса, 2 корня хрена, 1 лавровый лист, 5-6 горошин перца.

Неочищенную от кожицы свеклу сварить, охладить, очистить и нарезать ломтиками. Вскипятить воду с уксусом, добавив по вкусу специю, соль, сахар. Натереть на крупной терке или наскоблить стружкой хрен. Выложить свеклу слоями в стеклянную или керамическую посуду, пересыпая каждый слой хреном. Залить подготовленным маринадом. Хранить в холодном месте. Салат будет готов к употреблению через 1-2 дня.

Послесловие первое. Геополитический комментарий: новости с индо-пакистанского фронта

Индо-пакистанский фронт в Центральной Европе проходит около огромного устрашающего серого здания в самом начале улицы Политицких въезню (то есть, в переводе с чешского, «политических узников»), в котором в годы войны располагалось гестапо. Перестрелок здесь, в самом центре Праги, не слышно — противоборствующие стороны используют в качестве оружия совсем иные изобретения человеческого разума, нежели в Кашмире или на индийских железных дорогах. Там, на Индостане, можно запросто поджечь «Экспресс дружбы» (а как еще может называться поезд, курсирующий между Индией и Пакистаном?) и убить пятьдесят-шестьдесят человек только для того, чтобы напомнить — идет война. Пусть власти ведут невнятные переговоры, пусть остальные «Экспрессы дружбы» до поры возят пакистанцев и индусов,

пусть их. Все равно — идет война. В этом согласны и группировки индуистских фанатиков, ненавидящих мусульман, и отряды исламистов, ведущих джихад против индуистов. Мало кто в Индии и Пакистане забыл катастрофу 1947 года; но тех, кто продолжает войну — четвертую, неофициальную, индо-пакистанскую войну, — немного. Но они есть.

«Чехи не воюют», — говорит герой романа Богумила Грабала «Я обслуживал английского короля». Это не мешало чехам пускаться к себе повоевать другие народы — немцев, австрийцев, венгров, русских, американцев. Князь Андрей Болконский на моравском поле, истекая кровью, смотрел в небо. Австро-венгры и пруссаки выясняли, кто будет объединять Германию на поле под Садовой. Сейчас американцы собираются ставить здесь радары, чтобы следить за вряд ли существующими иранскими ракетами, а нервные русские грозят нацелить сюда в ответ свои, бесспорно существующие. Есть у Ирана ракеты или нет — неважно, важно что восточная тема вплелась в мелодию этой вечной центральноевропейской шарманки.

Но вернемся к индо-пакистанскому противостоянию в Праге. Штаб индийских сил находится на маленькой улочке Миковцовой, уходящей вбок от Белеградской; штаб пакистанцев — на Ружовой, рядом с чайной и парикмахерской. На Миковцовой — забегаловка под названием «Гималаи», на Ружовой — забегаловка «Халяль». В первой предлагают индийскую кухню, во второй — пакистанскую. Так как до 1947 года «индийское карри» поглощали во всех частях тогдашней Британской Индии, то это одна и та же кухня. В Праге основные бои ведутся за то, кто лучше это карри приготовит. И никаких бомб.

Меню в обоих местах практически одинаковое. Бхуна, палак, виндалу, самоса, масала, паратха, мадрас и, конечно же, карри. Стоит все примерно одинаково и дешево.

во. Качество — выше всяких похвал. В «Халяле» к самосе подают райту. В «Гималаях» — жгучий томатный соус. У индусов вегетарианское карри чуть получше. У пакистанцев — незабываемый палак и каких-то постимпрессионистических цветов масала. Зато у индусов соленый ласи поинтереснее. И, конечно же, самое главное: не буду говорить, где не допросишься свинины и пива, а где начисто отсутствует говядина. Борьба идет тем серьезнее, чем меньше различий между сторонами. Это вам не жалкие контры пельменной и пиццерии.

Чем больше общего в кулинарии, тем очевиднее разница между двумя народами. Район Праги, где расположен «Халяль», все более приобретает арабо-турецкие черты: в конторе менял-левантийцев пахнет кебабом из забегаловки «Стамбул» напротив (как раз через ту самую улицу Политических узников). В магазине на углу, слава Аллаху, можно найти халву, чатни и долму. Настоящий Ближний и Средний Восток, притом что упирается он в Иерусалимскую улицу, на которой стоит огромная расписная синагога. Как водится на нынешнем Востоке, присутствуют и русские (они клубятся у пивной в Бредовском дворе), и британцы (British Council в том же доме). В самом начале в «Халяле» было очень интересно. Изумительная, какая-то хирургическая чистота. Кафель на полу, сверкающий раздаток. На одной стене надпись восточной вязью «Аллах Акбар» на урду. На другой стене висел телевизор, в котором показывали «Аль-Джазиру». Много картин, изображающих будни пакистанских крестьян и нарисованных в том самом стиле, в котором в журнале «Юность» в 1970-е годы изображали трудовые будни узбекской молодежи. За одним из столиков сидела кучка смуглокожих мужчин и оживленно дискутировала на каком-то специальном пакистанском языке. Позже к ним присоединился еще один, менее смуглый, с другими чер-

тами лица. Компания перешла на пакистанский английский, и стало ясно, что они на чем свет стоит поносили Америку и Британию. За стойкой можно было разглядеть маленькую дверь и живо представить, как там на кровати, опутанный трубочками гидролизного аппарата, лежит бен Ладен, которого западные простаки ищут в Вазиристане.

В «Гималаях» поначалу все было очень по-индийски. На стенах танцовщицы крутили тяжелыми бедрами и круглыми животами, запах карри мешался с благовониями, хозяин-индус командовал столь же индусской официанткой. Здесь было грязновато (слава Кришне, не как в Индии!), темновато, но очень мирно. За столиком сидели британцы-экспаты и в ожидании заказа попивали из банок чешское пиво. Ждать пришлось довольно долго — быстрота и четкость движений явно не считаются здесь особенными достоинствами. Впрочем, и посетители не выказывали нетерпения, ведь что есть время? — Ветерок, колышавший покрывало Майи...

С тех пор прошло несколько лет. В «Халяле» убрали телевизор с «Аль-Джазирой», завели официантку-дагестанку и официанта-чеха, маленькая дверь в стене все время приоткрыта и за ней можно углядеть упаковки «Кока-колы» и «Бон-аквы», а в зале иногда можно увидеть жену хозяина, листающую местные русскоязычные газеты. У индусов сменилось несколько чешских официанток, причем каждая последующая знала английский хуже предыдущей. К хозяину «Гималаев» повадился ходить приятель-земляк; они часами сидят за скверно вытертым столиком и пьют чай с пончиками из «Донатс». Но еда так и осталась превосходной — и там, и там. Значит, на центральноевропейском фронте без перемены.

Можно было бы еще рассказать историю одного пакистанца, который работает официантом в местном еврейском ресторане, да в другой раз.

Послесловие второе. Этический комментарий: мучительный вопрос

Все началось несколько лет назад. Доктор посоветовал употреблять продукты с минимальным количеством консервантов, стабилизаторов и искусственных красителей. Иными словами, внимательно изучать этикетки на предмет частоты употребления на них страшной заглавной буквы E в сопровождении пугающих трехзначных чисел — чем больше число, тем хуже. Как тут не стать прилежным читателем надписей на баночках и коробочках, который, как параноик (или как тайный агент Онищенко в Чехии), проводит долгие часы в супермаркете, пытаясь разобрать тайные коды разрушения здоровья, этот «Мене, текел, фарес», оттиснутый мельчайшим шрифтом (наверняка, специально, чтобы никто ничего разобрать не смог)? А ведь когда-то, в блаженной стране, в блаженные времена, то немногое, что было, было натуральнейшим; бутылочное пиво кисло на третий день после розлива, свежее масло водилось только на рынке, но зато масло, которое «задумывалось» на прилавках гастрономов, никаких злокозненных E в своей природе не содержало и не могло содержать. В СССР химия существовала для потенциального отравления капиталистических супостатов, а не для актуального — собственных граждан. А сейчас даже в водке, этом символе чистоты помысла и реализации, можно обнаружить какую-нибудь подлую примесь.

Кругозор читателей этикеток расширился — даже тех, кто в школе по химии имел твердую и гордую двойку, считая, что «валентность» — это сразу четыре валета на руках при игре в дурака. Истинный читатель всегда возьмет свое, так погрузимся же в эпистемологию этикеток, попутно извлекая из этого занятия моральный урок.

В пражском магазине «Маркс-энд-Спенсер» продают английский джем. Можно сколько угодно (и отчасти справедливо!) говорить об убожестве британской кухни, но все, что связано с завтраками, у островитян хорошо обдумано. Джемов и конфитюров британских плохих не бывает. Марксоспенсеровские — одни из лучших, из относительно дешевых, конечно; нет-нет, это не скрытая реклама, наоборот, здесь открыто высказываются прямые суждения (никогда не покупайте в «Маркс-энд-Спенсер» соус для пасты!). Так вот, с некоторых пор завтраки с тостами, намазанными джемом из магазина, название которого, воля ваша, не будет больше поминаться, не только ублажают вкусовые рецепторы, но и повышают моральную самооценку завтракающего. На банке одного продукта можно прочесть — *Made with Fairtrade sugar*. Четырьмя словами на русский не переведешь, «изготовлено с честноторговым сахаром» не скажешь. *Fairtrade* — всемирная программа, в рамках которой продукты «стран третьего мира» попадают в наш обиход с гарантиями, что при их производстве не применялся рабский или детский подневольный труд и что изначальными поставщиками были самые настоящие крестьяне, а не какие-то мультинациональные акулы капитала. И с крестьянами обошлись по-честному. Как говорили в одной из первых постсоветских (или позднесоветских?) реклам: «Пьем турецкий чай за мир и дружбу».

Итак, хотя бы некоторые этические сомнения и метания решены самым волшебным образом. Нас больше не бросает в дрожь, когда телевизор показывает рои африканских мух, облепивших обтянутые кожей живые скелеты. И при чтении статей о детском рабстве. И когда мы узнаем, что, платя 50 долларов каждый месяц, можно выучить и прокормить неведомого ребенка в Непале. Нет, теперь западный человек может быть спокоен — каж-

дое утро он принимает участие во всемирной борьбе за справедливость, во всеобщем спасении мира. Насколько двусмысленен этот этический выверт зажавшегося обывателя? Что скажет здравый смысл? А вот что.

В Великобритании мода на «местные» биологически чистые продукты питания приводит к тому, что наиболее идейные подданные Короны втрಿದорога покупают картошечку и капустку на местных же специальных рынках. То есть они специально едут на машине на рынок за этими картошечкой и капусткой, которые, в свою очередь, были привезены огородниками — тоже на машинах. В результате на каждую картофелину или вилок в среднем сжигается во много раз больше бензина, чем при поставках супермаркетами крупных партий «нечистых» овощей и фруктов. Идеологически чистое — то есть без химических удобрений и пестицидов — произрастание злаков и плодов земли побуждает фермера расширять посевные площади, например за счет соседнего леса. Наконец, система Fairtrade консервирует ущербное, убогое сельское хозяйство беднейших стран со всеми его прелестями. Голодные, бесправные, истребляемые эпидемиями и гражданскими войнами люди не имеют отношения к нашим попыткам задешево (и за их счет) спасти свою душу. В позднем Средневековье можно было купить индульгенцию и несколько поправить свое посмертное резюме. Сейчас, чуть приплачивая за джем с «честно» произведенным и купленным сахаром, мы пытаемся несколько заглушить совесть — точнее, те из нас, которые еще мучаются интеллигентским желанием «помочь народу». Только теперь этот «народ» живет за тридевять земель от нас, и европеец не напишет, как когда-то Анненский:

Дед идет с сумой и бос,
Нищета заводит повесть:

О, мучительный вопрос!

Наша совесть... Наша совесть...

Послесловие третье. Биокомментарий: дивный новый мир

За последние несколько сотен лет мир изменился настолько, что, окажись в нашем времени Монтень или Свифт, они сошли бы с ума. Впрочем, со Свифтом это произошло и безо всяких путешествий во времени, но не надо забывать, что он жил в Ирландии, а там безумие — признак хорошего литературного тона, принадлежности к высокой культурной традиции: герой ирландской саги Суибне, например, сбежав с поля битвы, в исступлении скитался по острову и даже, говорят, перелетал с дерева на дерево. Но вообразим себе Свифта еще вполне в его остром и сильном уме, вообразим себе несокрушимый разум Монтеня, столкнувшихся с непостижимым способом жизни, который царит ныне на большей части Западной Европы и в Северной Америке. Во времена Монтеня, Сервантеса, Свифта (а также Данте, Вийона или даже Ричарда Львиное Сердце) знатные и богатые пожирали горы жирного мяса и белого хлеба из самой лучшей муки, запивая все это ведрами разнообразных алкогольных напитков. Бедные и незнатные довольствовались выпечкой из муки грубого помола, разного рода кореньями (и прочими продуктами сельского хозяйства и собирательства), запивая, в лучшем случае, пивом, но обычно — водой.

Сегодня сдобный хлеб и жирное жареное мясо — почти безошибочный знак принадлежности к так называемым «обычным людям», к низшим классам (и части среднего), которые за уши не оттащишь от бургеров, жареных сосисок, кебабов, свиных ног, белых булок. Скромно умолчим, кто именно поглощает реки пива, дешевого

вина, джин-тоника, ром-колы, виски. Люди «знаменитые», состоятельные, находящиеся выше нижней части среднего класса, тщательно следят за собой; мало кто из них выходит за рамки сложившегося за последние тридцать лет кодекса гастрономического поведения — немного хорошего вина (в котором положено знать толк), зерновой хлеб, овощи, рыба и морские гады, нередко — побеги бамбука и сои. Все то, что высмеял Вуди Аллен в «Энни Холл», где главный герой, любитель дешевых нью-йоркских забегаловок, оказывается в Лос-Анджелесе в модном вегетарианском ресторане. «Что вы закажете?» — спрашивает его официантка. Вуди беспомощно озирается и мямлит: «Побеги люцерны... Эээ... И сусло!». Западный мир прошел большой путь от истекающих жиром кабанов, фаршированных жареными перепелами и колбасками, до этих побегов люцерны.

Изменились и социальные роли: и тех, кто раньше заедал суп из ботвы черствой ленишкой, и тех, кто сейчас бросает нещедрой рукой ржаные сухарики в тыквенный крем. Раньше бедные и бесправные развлекали всемогущих и богатых. Менестрели, жонглеры, шуты пели, плясали, выделывали фокусы для герцогов, графов и виконтов. Сейчас миллионеры расппевают песни, кривляются на экране, гоняют мячик на потеху толпам тех, кого в те — предыдущие — времена называли «народом». Думаю, перед таким зрелищем не устоял бы и несокрушимый ум Монтеня. Свифт в свое время прославился памфлетом, в котором предложил разом решить две самые тяжкие проблемы ирландцев: голод и перенаселение. Он присоветовал жителям острова питаться собственными детьми. Какой выход из нынешней западной социальной и гастрономической ситуации нашло бы его чудовищное воображение? Дело, конечно, не в том, чтобы отконвоировать Мадонну в «Макдоналдс» и зверски пытаться ее гамбургер-

ром под ее же собственные песни. Задача поставлена по-иному: выманить из «Макдоналдса» обывателя.

Для этого не годятся рассуждения о здоровом образе жизни, схемы калорий, скалистые ландшафты графиков соотношения количества холестерина и продолжительности жизни. Прямые угрозы не действуют: по крайней мере до тех пор, пока образ небытия не проступит явственно на каком-нибудь рентгене или судорожно не дернется линия кардиограммы. Люди знают, что никотин убивает, но все равно курят — распечатывая очередную сигаретную пачку, курильщик не дрогнет при виде дурацкой надписи, грозящей (в зависимости от национального темперамента) разнообразными казнями египетскими. Другое дело, если подключить к процессу три главных наркотика общественного мнения — историю, социальный статус и политику.

Основатель Движения Медленного Питания итальянец Карло Петрини встретился с принцем Чарльзом. Они побродили по горам Шотландии и настолько понравились друг другу, что принц Уэльский величал своего тезку «мой дорогой Карло». Там, у подножия воспетых Вальтером Скоттом вершин, сошлись две крайние силы нынешнего западного мира: ультраконсервативная аристократия и революционный антиглобализм. О принце Чарльзе и так все известно, а вот о Петрини следует сказать несколько слов. В 1989 году он создал Движение Медленного Питания (*slow food* в противовес *fast food*, «быстрому питанию»), прославившись протестами против открытия «Макдоналдса» в Риме у самой Испанской лестницы. Петрини — знаменитость, он разъезжает по всему миру и агитирует против фастфуда и за возрождение местной кухни. В каждой исторической области есть какое-нибудь историческое блюдо или пищевой продукт, которое следует сохранить, будто это вымирающий вид

животных. У Движения Медленного Питания есть даже своего рода «Красная книга», куда они вносят исчезающие местные лакомства: соленые корнуоллские сардинки, марокканское арганское масло, лобстер с востока Шельды.

Чарльзу все это по душе — ведь он прославился защитой Устоев Старой Доброй Жизни, которая понимается как неотчетливая смесь монархизма, хороших манер, классической музыки и шляп на скачках в Эскоте. Британская монархия сегодня такой же локальный экзотизм, как и корнуоллские сардинки. И то и другое имеет в глазах обывателя несокрушимую легитимацию: они традиционны (значит «оправданы историей»), они являются прерогативой избранных (социальная легитимация) и они противостоят миру «транснациональных корпораций» и «продажных политиков» (способ приятно и безопасно выразить политический протест). Принц Уэльский и Карло Петрини (один в смокинге, другой — с плакатом антиглобалиста) пытаются выманить «обычного человека» из «Макдоналдса». Тот смотрит на них, жует свою канцерогенную картошку и развлекается. И действительно смешно, если только не вспоминать о том, что для мира, который находится южнее Гибралтара, предложение, сделанное триста лет назад Свифтом, остается актуальным.



ВЕГЕТАРИАНСТВО В ОДНОМ ОТДЕЛЬНО ВЗЯТОМ СЛУЧАЕ

Со всех сторон доносится какой-то беззубый шепот: «Я никого не ем».

И. Ильф, Е. Петров. Мы уже не дети

Все началось с конфуза. Новые знакомые, приглашенные в гости на ужин, напрочь отказались от всех угощений (не исключая десерта!), кроме салата из зеленых листьев. Все остальные блюда для них абсолютно не годились, поскольку содержали мясо, рыбу, яйца, сыр – все, что они не потребляют с тех пор, как приняли вегетарианство. И за столом гости не просто «никого не съели», они почти «ничего не ели». Но старое доброе вино, включая кроваво-красное сухое, не оскорбило ничьих интересов – и помогло справиться с неловкостью.

Впрочем, вегетарианца трудно сконфузить. Он весьма терпим и снисходителен к брату своему — мясоеду. Может быть, мясоеды считают вегетарианство этапом человеческой эволюции, когда новое поколение прогрессивно отказывается от поедания мяса. Возможно, любовь к животным и обеспокоенность защитой прав всех обитающих вокруг существ — сильный аргумент за вегетарианский образ жизни. Афористичный Бернард Шоу тут как нельзя кстати: «Животные — это мои друзья... а я не ем своих друзей». Неизвестно, правда, насколько сами животные дорожат дружбой с человеком. В Танзании, например, в 2,5 раза возросло число львов-людоедов. Как считают ученые, однажды попробовав человечины, львы предпочитают атаковать людей, а не диких животных, являющихся более трудной добычей. Дружба — дружбой, а пища — пищей.

Вероятно, люди могут отказываться от мяса не из дружеских чувств или из сострадания к животным, а во имя собственного здоровья или по религиозным соображениям. И наконец, мясо, особенно сырое, может просто неаппетитно выглядеть и даже у кого-то вызывать брезгливые чувства.

Жизнелюбивый Жерар Депардьё в своей кулинарной книге признался совершенно в обратном: ему одинаково приятно рассматривать и лицо прекрасной женщины, и куски мяса, выставленные в лавке мясника. А вот самый сексуальный на сегодняшний день вегетарианец Андре 3000 (это имя участника американского дуэта *Outcast*) на вопрос, как бы он провел свой последний день на Земле, ответил, что устроил бы себе шикарный ужин из брокколи. Такая вот разница поколений: грубоватое полнокровие и вежливая анемия.

Самое общее представление о вегетарианце — он не употребляет мясо и все, что получают из тел животных:

жир, сало, желатин, реннин⁹⁰, кошерин⁹¹. Любопытно было обнаружить, что среди отказавшихся от мяса есть веганы, лактовеганы и лактоововеганы. Веганы – самые ортодоксальные: только растительная пища, ничего животного, исключен даже мед; надо ли упоминать, что они не носят изделия из натуральной кожи и шелка, перьев и меха и не пользуются препаратами, тестируемыми на животных. Лактовеганы едят и молочные продукты, и мед. Оппортунистами на их фоне выглядят лактоововеганы, которые считают допустимым есть яйца. Вегетарианцами считают себя и люди, которые исключают мясо теплокровных животных, но не отказываются от рыбы и морепродуктов. Экстремалы среди мясоедов – фруктарианцы. Они признают только фрукты и растения, причем некоторые считают, что следует есть лишь плоды, упавшие на землю⁹², некоторые едят только органические растения. А есть еще сыроеды... Стоп. Для ликбеза достаточно.

Совершенно очевидно, что вегетарианство – это специальная в своем роде диета, система питания, основанная на продуктах растительного происхождения. И конечно, питание для человека – не только способ не умереть с голоду, но и не умирать (по возможности) долго. Для многих вегетарианство не ограничивается просто особенной едой. Это стиль жизни, философский и этический принцип, позиция. Если считать, что термин «вегетарианство» происходит от латинского прилагательно-

⁹⁰ Сычужный фермент, вырабатываемый в сычуге (отделе желудка) молодых жвачных животных: используется для створаживания молока при изготовлении творога и сыра.

⁹¹ Насекомое, а также название красной краски, добываемой из самок этих насекомых после их умерщвления.

⁹² То есть те, что оторвались от ветки и погибли сами, а не от руки сборщика урожая.

го vegetus — живой, бодрый, полный сил, то понятно, что вегетарианец стремится стать ментально и физически сильной личностью, не притесняющей животных и не наносящей ущерб окружающей среде.

Но любопытно все же взглянуть на трапезу вегетарианца. Похоже, вегетарианцу больше, чем мясоеду, необходимо думать о питательном и сбалансированном наполнении пищи протеинами, витаминами, минералами. Считается, что вегетарианство оттачивает вкус. И в самом деле, сколько нам открытий чудных преподносит вегетарианская кулинария. Особую роль здесь играют кулинарные традиции стран, где был распространен буддизм: Индия, Китай, Япония. Карри, пакора, самоса, пулао, масала. Кунг-пао, бамбук, личи, лапша, шитаки. Темпура, суши, соба, мисо, цюю. Сколько всего! И все это — овощи, злаки, семечки, орехи, бобы, рис, грибы, морские водоросли, пряности, фрукты, соя³³.

Еще любопытнее комбинировать: сочинять трапезы абсолютно эклектичные. К примеру. Закуска — из греческого — цацики. Мисо — суп, это Япония. Кускус с овощами, как готовят берберы. На десерт — русский блинчик с вареньем или медом, а то и канадским кленовым сиропом. Или можно ограничиться чашечкой кофе с рюмочкой дижестива. Ммм!

Заигрывания с вегетарианской едой и комбинаторские способности могут привести к неожиданным результатам. Однажды один из членов семьи заявляет, что с понедельника/с 1-го числа/с нового года/после новолуния перестает есть мясо. А как же сочные отбивные или нежнейшие куриные ножки, которые он(а) так обожа-л(а)? Оказывается, вегетарианская еда может быть такой

³³ Соя — торжество высоких технологий на вегетарианской кухне. Она и соус, и сыр, и молоко, и мясо.

вкусной, что можно избавиться от комплекса вины перед животными! Ситуация может даже осложниться. Спусти, скажем, год другой член семьи объявляет, что больше не хочет мяса и с ближайшей подходящей даты начнет новую жизнь на новом вегетарианском посту. Что ж, отныне прописные истины вегетарианца – больше не игра. И комбинатор рискует остаться единственным всеядным среди близких.

Связующим звеном в трапезе такой семьи может быть соус, который превосходно сопровождает и мясо, и поленту, и спагетти, и кускус. Рецепт – оригинальный.

ВЕГЕАРИАНСКИЙ СОУС К ЧЕМУ УТОДНО

На троих едоков с хорошим аппетитом потребуется:

1 средний стручок чили. 1 печеный красный сладкий перец, $\frac{1}{2}$ свежего оранжевого перца (или любой другой), корень петрушки средний (примерно 70 г), корень сельдерея средний (примерно 70 г), 180 мл овощного бульона, 80 мл сливок, столовая ложка с горкой смолотых (но не в пыль) грецких орехов, 3-4 листочка мяты, 3-4 листочка тимьяна, веточка розмарина, соль по вкусу.

1. Чистый и сухой перец испечь на гриле или в предварительно нагретой до 200 °С духовке.

2. Чили обжарить со всех сторон на сухой горячей сковороде.

3. Перец и чили положить в целлофан минут на 15, чтобы легче было удалить шкурку. Потом вынуть, очистить от кожуры и семян. Мякоть печеного перца сполоснуть под струей холодной воды.

4. Заложить в блендер свежий перец и половину печеного, чили, мяту, тимьян, размолоть, но не до песчинок.

5. Петрушку и сельдерей нарезать некрупной соломкой и быстро обжарить в разогретой ложке оливкового масла.

Пусть рядом на сковородке лежит и жарится веточка розмарина.

6. В кастрюлю для соуса выложить смесь из блендера, налить бульон, нагреть, но не кипятить.

7. Нарезать полосками другую половину печеного перца и вместе с тушеными сельдереем и петрушкой положить в соус. Добавить подогретые сливки, размешать, попробовать, посолить, всыпать грецкие орехи.

9. Помешивая, довести до кипения, накрыть крышкой, снять с огня и дать постоять минут 10. И можно запросто никого не есть.

Post Textum. Конать!

Герой «Энни Холл» был прав: все, что наши родители считали полезным, таковым не является; например, молоко или университет. В каком-то советском перестроечном фильме персонаж с кабареточно-бритой головой кричал, орошая окружающих слюной: «Сейчас модно все оплевывать! Ничего, проплюемся!» Чем дальше, тем тяжелее увернуться от летящей слюны. За что ни возьмись, все оказывается совсем не таким, каким оно представлялось раньше. Диетологи из Калифорнийского университета в только что опубликованном научном отчете предупреждают: худеть вредно, это может привести к ожирению и сердечным болезням. Те, кто потерял за первые шесть месяцев от пяти до десяти процентов веса, преспокойно набирают привычные свои фунты и кило за последующие пять лет, а часто и превышают стартовые показатели. Бедные сердца, запутавшись, с какой скоростью гонять кровь по то усохшему, то разбухшему телу, приходят в негодность. Трэси Мэнн, руководитель калифорнийского проекта, говорит: «Диеты не приводят к длительной потере веса и улучшению здоровья большинства людей.

Мы пришли к выводу, что лучше бы они вообще не садились на диету». Так что долой прессованные картонки со вкусом тюремных сухарей! К черту обезжиренный до сухости сахарского песка творог! Скажем решительное «нет!» птичьему корму фитнес-центров! И — самое главное — долой цветущих загорелых убийц, проповедников богомерзких физкультуры и голодания!

Все это не особенно интересно, так как ровно через месяц (если не через неделю) появится новое исследование, в котором будет говориться, что диета очень полезна для человека, особенно если питаться исключительно побегами люцерны, вытяжкой из прямой кишки гиппоботама или просто старой доброй свеклой, сваренной в воде из Мертвого моря. Затем ученые обнародуют Самые Последние Результаты о полезности краковской колбасы под водочку «Выборова». Пока существуют пищевые концерны, фармацевтические гиганты и Голливуд, конца и края этим открытиям не будет. Интересно другое — как исторически меняется социальная роль того, что мы поглощаем.

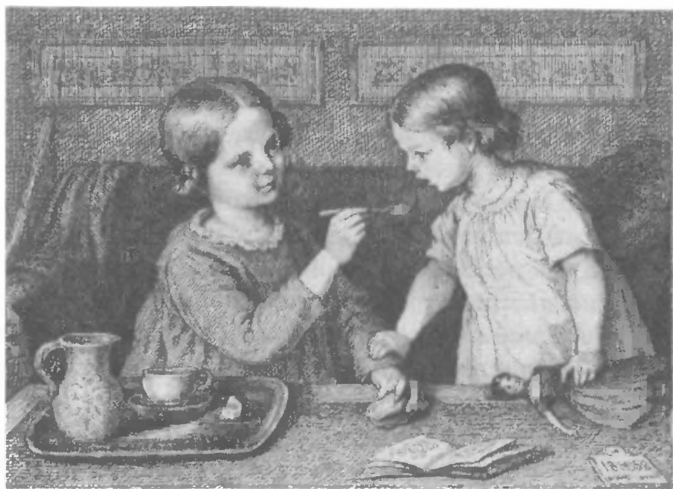
На наших глазах уже произошло несколько любопытных историй. В Великобритании новый бум — огородничество. Британцы вскапывают лужайки с газоном (тем самым, который они якобы «веками поливали и стригли») и сажают картошечку, морковку, лучок и прочие полезные растения. Те, у кого нет лужайки, арендуют парники. Те, у кого нет денег на аренду парников, довольствуются большими ящиками с землей. Ассоциация садоводов и огородников утверждает, что продажа семян овощей за 2006 год выросла на 30 процентов, а продажа семян цветов упала на столько же. Королевское общество садоводов и огородников подтверждает эти цифры и указывает на любопытный факт — впервые с конца Второй мировой войны в стране покупают больше овощных семян, нежели цветочных.

Упоминание войны здесь очень важно. Тогда правительство призывало британцев сражаться с грядущим (и, как казалось, неизбежным) голодом собственными силами. В массы был брошен лозунг «Копай для победы!» — именно тогда многие изумительно изумрудные лужайки и газоны превратились в картофельные грядки. Сейчас британцам голод не грозит. Дело совсем в ином — их не устраивают овощи, которые продают в супермаркетах. Просвещенные и продвинутые островитяне (как и прочие западноевропейцы) хотят «настоящих», не оскверненных генетиками и химикатами, картофеля и лука. Вот и пыхтят на карачках у собственных грядок, руки по локоть в жирной земле, пот капает с носа, поясницу ломит. Полная экология, нью-эйдж и «третий путь». В этом видится даже какая-то чисто британская традиция: ведь совмещение умственного труда с физическим, полное обеспечение себя всем необходимым проповедовали во второй половине XIX века многие знаменитые эстетико-социалисты вроде Уильяма Морриса. Да и Рёскин копал с учениками какие-то траншеи вдоль дорог...

Но вспоминается, конечно же, не Моррис с Рёскиным, а простой советский человек с его шестью сотками. Эти шесть соток были фирменным знаком и проклятьем «совка». До сих пор невозможно без содрогания думать о месяцах и годах жизни, загубленных советскими инженерами и врачами в пригородных электричках и на приусадебных участках ради двух мешков картошки и нескольких банок с соленьями и компотом в чулане. Эта недожизнь, растянутая между городской рутинной (контора + хрущевка/брежневка) и дачной каторгой, все время трещала по швам, пока не рвалась где-нибудь на тещиных именинах после бутылки водки. Каким счастьем было, когда все это кончилось; пусть, увы, не везде и не для всех — но *кончилось* как главная социальная урбанистичес-

кая модель. Человек, поживший при советской власти, ходит в супермаркет как к психоаналитику — шоппингом сублимировать комплексы.

И в заключение еще раз о том, как меняются социальные значения разных съедобностей. В 1989 году — когда в городе Горьком давали по карточкам в месяц целых пять яиц на человека, а за молоком занимали очередь в пять утра — в местных гастрономах совершенно свободно продавали три вещи: дальневосточную морскую капусту, вьетнамский соевый соус и краснодарский рис. Выбирать не приходилось: рис варили, поливали его соевым соусом, перемешивали с водорослями и сли. Многие не верили, что ЭТО можно есть. Сейчас те из них, кто дожил до светлого капиталистического будущего, за обе щеки (и за немалые деньги) уплетают то же самое в корейских ресторанах.



SCHOOL FOOD IS GOOD FOOD³⁴

Я разверну, пока второй урок
не слился с третьим,
свой завтрак...

В. Гандельсман. Разворачивание завтрака

Есть, то есть кушать, то есть вкушать пищу во время урока – не разрешается! Это табу, но кто его хоть раз не нарушал? Изловчиться, отломить кусок булочки, быстрым движением положить его в рот, разжевать, проглотить. Кажется, не заметили. Трудно остановиться, если выходка сошла с рук. И рука, как у фокусника, продолжает отщипывать кусочки и незаметно помещать их в рот. То ли сладко, то ли страшно нарушать правила. А ведь на перемене можно и не вспомнить ни о булочке, ни о голо-

³⁴ «Школьная еда – хорошая еда» (англ.).

де. Да и такой ли притягательной и вкусной окажется школьная еда между уроками?

Но ученик *ест* (и по большей части все же не во время урока), он не может не есть на протяжении долгих школьных часов. Достать еду в школе, не покидая ее пределов, можно несколькими способами:

- в школьной столовой или буфете;
- в свертке (ланч-боксе), принесенном из дома;
- в свертке (ланч-боксе), принесенном из дома товарищем.

Еда, которую готовили в советской школьной столовой, имела мало общего с кулинарией, то есть с искусством (ну, пусть умением) готовить пищу³⁵. Возможно, у современного школьника словосочетание «школьная столовая» не связано с характерным запахом сально-жирновареного, видом сероватых котлет, впечатанных в порцию пюре, уложенного в тарелке волнами с лужицами растопленного «масла».

Так или иначе, столовая предполагает, что в ней готовят, и с этим связаны надежды на обед, основательное питание. В то время как буфет – заведение какое-то легковесное, театральное. Интуиция подсказывает, что школьный буфет сейчас предлагает школьникам чипс-сникерсо-чучачупсовое раздолье вкупе с прохладительными газировками.

То, что школьник обнаружит в своем домашнем узелке, вряд ли будет пищей «горячей», если, конечно, сверток – не специальный термальный пакет. А в силу определенных традиций российский родитель в школьной еде ценит градус ее нагретости: дети должны получать горячий обед, а не жевать сухомятку.

³⁵ Разве что с другой «кулинарией» – заведением, где продавали готовые и полуготовые блюда.

Но если нет доверия школьному «горячему питанию», можно организовать домашнее, которое, конечно, не будет горячим, но может быть вкусным и питательным. Чем, в самом деле, правильный бутерброд, запиваемый чаем, кофе, какао, соком, даже просто водой (газировке — полная отставка!), хуже? Съесть горячий обед школьник может и дома, после школы.

Обратимся к специалистам. Вспомним того самого знаменитого британского шеф-повара Гордона Рэмзи — по совместительству опытного отца-кормильца (кстати, всегда интересно: чем кормят своих домашних знаменитые кулинары?). Что касается ланч-боксов, то Гордон Рэмзи готовит своей дочери Меган псевдопиццу на основе французского багета: соус из свежих томатов, ветчина прошутто, базилик; сыну Джеку — куриное филе с манго и авокадо, завернутое в тонкую лепешку-тортилью. Еще оба получают по кексу и порции хумуса. Гордон Рэмзи уверен, что в ланч-боксах его детей имеется необходимое количество белков-жиров-углеводов-клетчатки-витаминов, и уверяет, что коробки возвращаются домой опустошенными.

Предположим, что в школе все же готовят еду, а не порционное варено. Но накормить школьника по всем правилам — придумать сбалансированное меню и наблюдать стихийное возрождение общества чистых тарелок — ужасно трудно. Ограниченный бюджет школьных столовых — раз. Преимущество запакованной буфетной еды — два. Три — многие дети вообще плохо едят. С годами это проходит. Хотя некоторые так и остаются «ковырялками» в тарелке или «малоешками». Удивительно, дети тащат в рот всякую гадость, не всегда съедобную, не всегда привлекательную, и наотрез отказываются от разного рода вкусов. Дети любят «простую» пищу и восстают

против смешения вкусовых ощущений. Возможно, вкусовые рецепторы тоже нужно воспитывать?

Как справиться с нежеланием ребенка есть, даже если он голоден? Рецептов нет, при всем многообразии советов психо-, дието- и прочих логов. Прежде всего не стоит превращать еду ни в муштру, ни в развлечение. Может, позиция «еда как сюжет, открытие, познание» привлекательнее? Может, «еда» — не менее значимая косяшка на счетах «образование-культура», чем «чтение», или «музыка», или «спорт»? Гордон Рэмзи считает, что детей следует научить есть сбалансированную пищу с младых ногтей. Тогда они не будут бояться ни лука, ни оливок, не будут подозрительно спрашивать про авокадо, что это такое зелененькое в курином рулетике³⁶.

И самый стойкий отказник по части еды вынужден что-то есть, даже изредка или очень изредка. За это «что-то» можно зацепиться, от этого можно оттолкнуться. Почти все дети уважают сосиски и курицу, отдают должное пицце, разного рода бутербродам или просто хлебу, сдобной булочке, пирожкам, любят погрызть яблоки, почти никто не отказывается от бананов.

Хорошо, если в школьном расписании достаточно времени для обеда. Хорошо, если в школьном здании есть подходящее помещение для вкушения пищи и оно доступно и тем, кто покупает еду в школе, и тем, кто приносит коробочки из дома. Если эти условия соблюдены, то — простор для фантазии: чем заполнить коробочку для ланча, чтобы она вернулась домой абсолютно пустой, а содержимое было съедено владельцем, а не пущено на другие цели³⁷.

³⁶ Хотя некоторые фобии непреодолимы, например (очень персональная!) отвращение к луку в жареной картошке.

³⁷ а) Выброшено; б) отдано другу; в) скормлено животным; г) использовано как метательные снаряды.

Но ведь столовые в школах не пустуют. Как их реабилитировать — отлично знает другой знаменитый британский шеф-повар Джейми Оливер. Его опыт — это революция. Долой чипсы и гамбургеры! Кормите меня лучше! Feed Me Better! Его показательные обеды для школьников и петиции правительству имели (что бы ни говорили недоброжелатели) относительный успех. Даже школьники признали, что куриные отбивные со сладким картофелем вкуснее, чем еда из упаковки, и правительство увеличило расходы на школьные обеды.

И гурманы, воспитываемые дома, и шумные революционеры в школьных столовых — прекрасное решение проблемы здорового питания молодого поколения. Но как будто недостает еще какого-то элемента, примирительного. Элис Уотерс — американская легенда, шеф-повар, основательница ресторана «Ше панисс», Беркли, штат Калифорния; престижные кулинарные награды, медали лучшего шеф-повара; активная сторонница органического сельского хозяйства. Ее специальный проект «Съедобный школьный сад» вот уже почти десятилетие обучает школьников, как собственноручно выращивать, собирать и готовить экологически чистые продукты питания. Возможно, несколько обходной путь, постепенный: от земледелия к кулинарии, неспешно, без лишнего напряжения. Или просто несколько утопичный, очень калифорнийский.

Осваивать рецепты «как изменить мир» (в данном случае, съедобный мир школьника) можно начать с малого. Скажем, кремовую пасту — хумус из римского гороха и сладкого перца стоит попробовать в деле.

ХУМУС СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И КУНЖУТОМ

200 г римского гороха, 1 большой красный перец, 2 столовые ложки тахинной пасты, 1 зубчик чеснока, петрушка, кориандр, сок из половины лимона, вода, 4-5 столовых ложек оливкового масла, соль, 1 чайная ложка молотого тмина (по желанию), 1 столовая ложка кунжутных семечек.

1. Горох промыть, залить водой (по объему воды должно быть больше, чем гороха, примерно в 2,5 раза) и оставить на ночь набухать.

2. В той же самой воде сварить горох до готовности (после закипания – минут 30).

3. Как испечь сладкий перец и получить мякоть без кожицы и семян – см. рецепт к тексту «Вегетарианство в одном отдельно взятом случае».

4. Воду, в которой варился горох, слить в отдельную емкость.

5. В блендер положить горох, мякоть испеченного перца, тахинную пасту, чеснок, петрушку, кориандр, лимонный сок и налить немного (четверть стакана) воды из-под гороха.

6. Растирать до состояния пасты, понемногу добавляя оливковое масло и гороховую воду, если паста густовата. Посолить, добавить тмин. Уложить в пластиковую коробочку, посыпать кунжутными семечками. Вкусно намазывать на хлеб, подцеплять кусочками морковки, стебля сельдерея, редиски, цикория.

Готовится, конечно, не на скорую руку, но того стоит и детям нравится.

Кстати, прихотливые суши были изобретены заботливыми японками как удобная для школы еда: компактные рулетики из риса и рыбы, обернутые водорослями.

III

ПУТЕШЕСТВИЕ ТРЕТЬЕ: ЛИТЕРАТУРА И ИСКУССТВО В ОДНОЙ ТАРЕЛКЕ



3 июля 2005 года на встрече лидеров России, Германии и Франции в Калининграде Жак Ширак поделился следующими соображениями о Великобритании:

«Это страна с самой дурной кухней, после финской. Единственное, что англичане дали европейскому сельскому хозяйству, — это коровье бешенство».



Тони Блэр публично никак не отреагировал на выпад. Видимо, британцы привыкли не замечать французского кухонного высокомерия, как привыкли не обращать внимания на дождливую и туманную погоду. Но Саймон Паркес, ведущий кулинарных радиопрограмм на BBC 4, заметил:

«Жак Ширак, возможно, полагает, что наша еда чуть ли не худшая в Европе, но остальная часть его народа считает, что британская кухня готова предложить больше: французы приветствуют домашние английские сыры, рассыпчатые пудинги и смельчака шеф-повара, открывшего ресторан в Париже».



Жак Ширак:

«Нельзя доверять людям, у которых такая плохая кухня».

По свидетельству Жоэля Нормана, шеф-повара Елисейского дворца, предшественник Ширака Франсуа Миттеран не доверял дворцовой кухне и завел личную альтернативную бригаду поваров.



Тони Блэр публично обещал поддержать кампанию по улучшению питания школьников, организованную известным телевизионным поваром Джейми Оливером.



СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ЖИЗНЕОПИСАНИЯ: ДЖЕЙМИ ОЛИВЕР И ЖОЭЛЬ НОРМАН

Президент Франсуа Миттеран в 1982 году, вручая золотую медаль «Лучший повар Франции» Жоэлю Норману, поинтересовался, в каком учреждении тот работает. «Господин Президент, я состою на службе у вас, в Елисейском дворце», — обескуражил президента победитель. К этому времени 37-летний Жоэль Норман уже имел честь готовить на дворцовой кухне для Шарля де Голля, Жоржа Помпиду, Валери Жискар Д'Эстена, а впереди его ждала карьера шеф-повара Франсуа Миттерана и Жака Ширака.

«Телевидение вообще какого-то Оливера Твиста показывает — он готовит!» — делились впечатлениями зрители кулинарных телешоу с Джейми Оливером в главной роли. Циклы британских кулинарных телешоу («Шеф-повар без прикрас», «Кухня Джейми», «Джейми снова на кухне») открыли публике молодого талантливого шеф-повара Джейми Оливера. Все выглядит так, будто пэтэуш-

ник пробрался на кухню и нахально орудует там – надо сказать, мастерски, – а потом сразу кормит заглянувших дружков, таких же как и он сам. Но Джейми Оливер не только «готовит». Кулинарные книги, ресторан «15», где неустроенные молодые люди могут попробовать себя на кулинарном поприще, благотворительность, тренинги, телевидение...

В 1997 году, когда британец ворвался на кухни и телеэкраны, карьера француза полностью состоялась. Поживая на лаврах, будучи членом международного клуба лучших шеф-поваров мира, Жоэль Норман может спокойно делиться с публикой не только секретами старой и новой французской кулинарии, но и приоткрыть дверь в кухню пяти французских президентов. Несмотря на разницу в поколениях, взаимные предубеждения французов и британцев, судьба людей одной профессии, к тому же, вовлеченных в публичную жизнь, складывается сходным образом.

Традиции

«В детстве я засыпал под грохот кастрюль», – вспоминает Жоэль Норман. Джейми Оливер рос, окруженный ароматами кухни. Отец француза – профессиональный кулинар, родители англичанина держали паб «Крикетерс» в Эссексе. Француз уже в восемь лет мог справиться с приготовлением обеда, и англичанин примерно в этом же возрасте начал помогать шеф-повару, чистил картошку и лущил горох, а в 11 лет уже неплохо готовил и научился шинковать «как дьявол».

Школа

Годы общеобразовательной школы для обоих будущих искусных поваров можно деликатно назвать невыда-

ющимися. Похоже, что оба уже тогда выбрали себе способ зарабатывать на жизнь — кулинария. Оба скорее предпочитали «месить, толочь, удалять косточки», чем «зубрить или считать».

Кулинарное ученичество

Во времена молодого Нормана поварами на французской кухне становились, учась на практике. Место подмастерья рядом с кулинарным гуру, труд, прилежание и сноровка — отличная возможность постижения азов мастерства. Но чтобы стать мастером, этого недостаточно. Три года работы подручным на кухне гостиницы «Дофин» в Ножан-ле-Ротру и учеба в специальном поварском училище принесли Жоэлю Норману звание лучшего подручного в департаменте и диплом кулинара.

Возможно, Джейми Оливер стал бы прекрасным поваром и без диплома Вестминстерского ресторанного колледжа (Westminster Catering College), но за истекшие три десятилетия документ об образовании приобрел больший вес, нежели рекомендательное письмо или веское слово покровителя. Времена недипломированных гениев ушли в прошлое, и начинать карьеру без диплома — теперь затея почти абсурдная.

Начало карьеры

Большая кулинария для француза началась в Великобритании — почти два года он набирался опыта и мастерства шеф-повара в резиденции герцога Мальборо. Потом — обязательная тогда служба в армии, а по окончании — место на кухне Елисейского дворца. Отныне клиентами Жоэля Нормана стали президенты и политики, их «семьи» и окружение.

Англичанин по окончании колледжа отправился в кулинарную Мекку — Францию — глубже постигать секреты изысканной еды. Вернувшись в Лондон, он начал работать главным пекарем в ресторане на Нил Стрит в Ковент Гардене. Здесь он научился печь фокаччо (итальянский хлеб на оливковом масле) и готовить свежую итальянскую пасту. Следующее место работы — три с половиной года в знаменитом «Ривер кафе» — углубили и укрепили итальянский стиль кухни Джейми Оливера: свежайшие и отборнейшие продукты, легкость и гениальная простота. Таким он и предстанет телезрителям в своих кулинарных телешоу: ловкий взъерошенный царень в джинсах, рубашка с короткими рукавами (британец!), руки по локоть в оливковом масле и базилике, никакого специального поварского прикида и никаких хитроумных кухонных приборов, груды свежей зелени, первозданные цвета рыбы и мяса, овощей и фруктов.

Общественная деятельность

Политически ангажированный повар — это скорее курьез, чем всерьез. Что следует готовить для правых, а что для левых? Подмешивать транквилизаторы антиглобалистам или афродизиаки пацифистам? Вдохновенного шеф-повара волнует стихия еды как таковая. «Нашей единственной политикой была и остается кухня», — повторяет Жоэль Норман. «Политики разделяют людей, а хорошая еда объединяет», — это слоган международного клуба лучших шеф-поваров мира. Следующее за ними поколение кулинаров, тоже подчеркивая свой политический нейтралитет, тем не менее по-своему вмешивается в жизнь общества — но во вверенной им сфере. Так Джейми Оливер, не слишком давно покинувший возрастную категорию тинейджеров, озаботился проблемой питания

школьников и организовал кампанию «Кормите нас лучше», заставив правительство добавить 280 миллионов фунтов стерлингов к общим расходам на школьные обеды. Следом к Джейми Оливеру обратились с просьбами помочь улучшить питание в больницах и на рабочих местах. Похоже, молодое поколение поваров способно накормить целую нацию.

Впрочем, аштит редко подчиняется веяниям моды. Говядина с морковью по рецепту Жоэля Нормана для стола Жоржа Помпиду не уступает по сдюноотделению рецепту салата из фиг от Джейми Оливера.

ГОВЯДИНА С МОРКОВЬЮ для Жоржа Помпиду

800 г говядины обжарить на сливочном масле целым куском до золотистого цвета в глубокой посуде для тушения. Туда же добавить: 1 луковицу, нарезанную кольцами, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 стакана сухого белого вина, полстакана сырой воды, 1 измельченный зубчик чеснока, лавровый лист, посолить, поперчить. Тушить на медленном огне под крышкой в течение 1 часа 15 минут. Почистить морковь, нарезать кружочками. Добавить к мясу и тушить еще час.

В этот французский рецепт можно внести русское усовершенствование — глиняный горшок с крышкой и готовить не на плите, а в духовке.

САЛАТ ИЗ ФИГ для аппетита

Фиги надрезать сверху крест-накрест и слегка раскрыть плоды, чтобы была видна мякоть. Разложить на блюде, и на каждую положить тонкий кусочек итальянской (пармской) ветчины. Посыпать сверху кусочками сыра моцарелла и базиликом. Смешать соус: 3 столовые ложки лимонного сока, 1 столовую ложку меда, щепотку соли, щепотку молотого черного перца и 90 мл оливкового масла. Полить этим соусом фиги.



ФУНТ ЛИХА ДЛЯ ШЕФ-ПОВАРА

По помощь Муз да будет мне дана,

Чтоб в слове сущность выразить сполна.

Д. Алигьери. Божественная комедия³⁸

Мне не довелось отведать суп вишисуаз (Vichyssoise), или говядину по-бургундски (Bœuf bourgignon), или мидии в вине (Moules marinière) и вообще все, что готовил шеф-повар Энтони Бурден для посетителей ресторана «Ле Аль» (Les Halle) в Нью-Йорке. Я вряд ли окажусь на месте Тех, Для Кого готовил Педант Джулиан Барнс³⁹

³⁸ Ад. Песня тридцать вторая. Круг девятый. Обманувшие доверившихся (Пер. М. Лозинского).

³⁹ «Педант на кухне» — название серий кулинарных эссе Джулиана Барнса, публиковавшихся в субботних выпусках газеты «Гардиан» с марта по июнь 2003 года. Другой перевод эссе на русский язык см.: Иностранная литература. 2007. № 2.

свиные отбивные с цикорием или морковь виши. Бурден больше не готовит для широкой публики, а Барнс никогда и не готовил. Что за беда? Чего нельзя съесть, о том можно прочесть.

Возможно, оба господина не вынесли бы сравнения или простого перечисления своих имен в одной строке, в одном контексте. А может, почли бы за честь быть упомянутыми вместе. Джулиан Барнс – именитый британский писатель, кулинар-дилетант, хотя и в самом высоком смысле этого слова, к тому же Педант. Энтони Бурден – профессиональный шеф-повар, американец, автор увлекательных книг о мире профессиональной кухни «с той стороны», с изнанки, изнутри. Легко предположить, что с точки зрения профессионального мастерства они друг для друга – «чайники», лазутчики, нарушители границ. И, надо заметить, на чужом поле они не доверяют окружающим: один занимает позицию педанта, другой пишет, что если бы попал в беду, то совершенно точно не позвонил бы приятелю-писателю, а обратился к своему вице-шеф-повару, или бывшему вице-шеф-повару, или соус-шеф-повару – словом тому, с кем он проработал бок о бок последние двадцать с лишним лет.

Но какое дело нам до их приязни или недоверия? Почти никакого. Нам важнее собственный интерес: хотим мы узнать, что вытворяют на кухне профессионалы или о приключениях дилетанта на кухне? Радости и горести кулинарии неизбежно постигает каждый добровольный (или вынужденный) повар-любитель. А вот какие злоключения выпадают профессионалу и что происходит по ту сторону обеденного зала, хочется узнать из первых рук. Sorry, Mr. Barnes! Захватывающие истории о кухонной изнанке доверим рассказывать мистеру Бурдену.

В чем, собственно, дело? В 2000 году вышла книга «Кухня. Конфиденциально (Приключения в кулинарном

подбрюшье)»⁴⁰. Автор — Энтони Майкл (Тони) Бурден. Это мемуары. Автор — кулинарный волк, десятки лет в ресторанном бизнесе, знает все и даже больше о том, что творится в далеко не мягком подбрюшье профессиональной кухни. Кого волнует стихия еды, кому нравится совать нос, подглядывать, подслушивать, принюхиваться через замочную скважину кухонной двери — те конфиденнты Бурдена. Он даже упростит доступ — распахнет двери кухни настежь, а там уж решайте: вы действительно ЭТО хотели знать? Тех отважных, кто жаждет собственных приключений, автор честно предупреждает и даже отговаривает. Ну а уж тем, кто ничего не испугался и «действительно в самом деле решительно хочет быть шеф-поваром», дает 14 наставлений, чего следует делать и чего не следует ни за какую цену. Впрочем, многие из его советов «общедисциплинарные»: «Не опаздывайте» или «Не воруйте», «Читайте» или «Старайтесь не лгать».

В отличие от многих профессионалов, Энтони Бурден без фальшивого снисхождения признает достоинства и очарование домашней стряпни. А также делится секретами, как привнести в домашнюю кулинарию профессиональный шик. Пара-тройка действительно классных ножей, достаточно тяжелые кастрюли, кастрюльки и сковородки, простая пластиковая бутылка для выдавливания соуса, чтобы художественно (или антихудожественно) оформить блюдо, шпажки, зубочистки, еще кое-какая мелочь. Несколько обязательных ингредиентов, таких как лук-шалот, шнитт-лук⁴¹, жареный чеснок, сливочное масло, мясной бульон, соус «Деми-глас», кервель⁴², бази-

⁴⁰ «Kitchen Confidential. Adventures in the Culinary Underbelly».

⁴¹ Он же — лук-резанец, он же — лук-скорода, он же — сибирский лук.

⁴² Пряность из семейства сельдерейных, обладает нежным ароматом фенхеля, аниса и петрушки.

лик, петрушка, мята и прочее заметно облагораживают домашнюю кухню.

С пониманием Бурден относится к тем, кто почему-то решил, что, зная толк в еде и хорошей кухне, может запросто сам открыть ресторацию и радоваться гению своей предприимчивости. Для Бурдена неудивительно почти неизбежное здесь фиаско, потому что он на своей шкуре познал, что и кто есть настоящее ресторатороподобное существо, способное «рулить», а не идти на поводу у клиентов, персонала, поставщиков — у всех, кто вовлечен в этот круг (и как сделать так, чтобы этот круг не стал порочным).

Почему Энтони Бурден взялся все это рассказывать? Приключения вообще принято записывать, иначе какой же в них смысл? События, описанные талантливо и занимательно, интересны публике, даже если кому-то не хотелось об этом знать. Участников «приключений в кулинарном подбрюшьи» — масса. К счастью, далеко не все из них готовы, способны и горят желанием поделиться своим опытом. Среди избранных — Энтони Бурден.

Сам автор признает, что не только принадлежит кухонному миру, но и чувствует себя там комфортно, «как в приятной теплой ванне». На поверку эта ванна, это ресторанное подбрюшьи — «субкультура, чья вековая военная иерархия и этика, основанная на роме, содомии и кнуте, образуют сочетание неукоснительного порядка и нервно-паралитического хаоса». Но Энтони Бурден знает правила, знает, как управляться в этой стихии, в отличие от «нормальной» реальной жизни. И он знает этот язык — «I speak the language».

Конечно, он говорит на языке и жаргоне кулинаров-профессионалов, в разной степени — французском, испанском, итальянском и пр., что вместе с английским образует своеобразный *globish English*, ту лингву-франку, на котором изъясняется пестроязычная сборная кухня-

ная команда. Энтони Бурден владет языком и умест с ним обращаться, хотя писание и словесность здесь – не самоцель, а способ и средство запечатлеть события во времени и пространстве, окружая их кусищами вареного мяса в бульоне, запахами шафрана, чеснока, рыбных костей, перно, свежего хлеба, сыра, томатов, кофе и сигаретами. По словам Бурдена, хотя он и провел полжизни, наблюдая людей, руководя ими, пытаясь понять их настроения, мотивы и действия, убягая от них, используя их и будучи использован ими, люди остаются непостижимыми и сбивают с толку. Еда – нет. «Цвет, аромат, фактура, композиция... и история происхождения», – всеми этими свойствами еды автор овладел в совершенстве. Но не вздумайте считать его художником! По Бурдену, если шеф-повар начинает думать, что он более артист⁴³, нежели ремесленник, его произведения как минимум настораживают.

Зачем Энтони Бурден взялся описывать невидимые публике пот и кровь? Точно не из одного желания шокировать закулисными откровениями из жизни Большой Кухни. Скорее, показать, чего стоит наслаждение профессионально готовить хорошую еду. Что же может радовать человека, работающего почти без выходных по 16 часов в день и еще более интенсивно в праздники? Персонально для Энтони Бурдена, шеф-повара, это:

– радость воплощения детской мечты: верховодить собственной командой пиратов, правильно вооруженной и экипированной (ножи и униформа поваров);

– грохот, клацанье, шипение, свист и запахи на кухне большого ресторана;

– обмен репликами и жестами с кухонной бандой на особо выработанном наречии, с невыразимо убийственным юмором;

⁴³ См. главу «Спор о прекрасном в 2007 году».

— долгий, очень долгий любовный роман, и возвышенный, и смехотворный, со всеми стадиями увлечения, пылкости, охлаждения, отторжения, примирения, смирения, соглашения и т.д.

Что было началом, «большим взрывом», швырнувшим американского мальчика в стихию еды? Для Энтони Бурдена это был суп. Его сервировали холодным, не остывшим, а намеренно холодным. Суп вишисуаз для девятилетнего американца стал сигналом, что все не просто в съедобном мире. Инцидент произошел на борту трансатлантического лайнера «Куин Мэри», направлявшегося в Европу, где семья Бурден собиралась провести каникулы. Открытие, что еда может быть большим событием, волнующим и захватывающим, произошло чуть позже, уже на суше.

Во французской стороне маленький Бурден сначала восставал против странной и чуждой еды и привычек: масло, похожее на сыр, совершенно невозможное молоко, неспонятный ланч из сэндвича с копченой свиной или тоста с ветчиной и сыром. Приятным удивлением было лишь одно: его французским сверстникам позволялось разбавленное вино за обедом и воскресная сигарета.

Франкофилы-родители «двух негодных маленьких американцев» — Бурдена и его младшего брата — показывали им Париж и водили в рестораны, терпеливо заказывая для них гамбургеры с кетчупом и колу. Но однажды, решив устроить себе праздник гурманства, они оставили детей одних, снабдив их кипой свежих комиксов о похождении Тантана⁴⁴. Родители пошли в ресторан и на три с

⁴⁴ Тантан — остроумный и предприимчивый репортер. Этого персонажа придумал и нарисовал бельгийский художник-иллюстратор Жорж Реми. Тантан впервые появился в 1929 году в бельгийском журнале «XX век», в литературном приложении для детей «Маленький XX век».

лишним часа бросили двух маленьких тиранов в машине, чтобы не испортить себе наслаждения искусством, понять которое дети не в силах. Это была пощечина неразвитому вкусу. Даже в таком неразумном возрасте Энтони Бурден распознал нервное возбуждение, предвкушение, которое испытывала прибывающая в ресторан публика. Там, за захлопнутыми перед его носом дверьми, люди наслаждались тем, что недоступно его пониманию. Еда? Я ее сделаю!

Остаток летних каникул и все следующее лето Энтони Бурден «ел все»: мозги, сыр, «воняющий как ноги мертвеца», конину, требуху, жареную мелкую рыбешку вместе с головой, глазами, костями и внутренностями, чесночную колбасу, черную кровяную колбасу, из которой сочилась кровь и стекала по подбородку. Заключительным аккордом была устрица — свежельовленная, еще влажная и почти живая. Эта морская тварь оказалась волшебной: сумев ее проглотить, Энтони Бурден понял, что еда обладает силой, дающей власть над окружающим миром.

Потребовались годы, чтобы овладеть этой силой и совладать со своей природой. Девятилетний скверный мальчишка и в 18 лет продолжал третировать мир «как свою пепельницу». В этих мемуарах Энтони Бурден вообще не скупится на самоопределения: испорченный, жалкий, самовлюбленный, саморазрушительный, безрассудный, неотесанный недотепа, который «крайне нуждался в хорошем пинке под зад». Как следует из мемуаров, случаев выпадало предостаточно.

Это странное восхождение на пик под названием «Звездный шеф-повар» началось с должности посудомойщика и подсобного рабочего на кухне ресторана «Дред-

«Приключения Тантана» — это захватывающие кругосветные путешествия героя в мире, зеркально похожем на реальный.

ноут» в Провинстауне, штат Массачусетс. Колледж Вассар (Нью-Йорк) и Американский кулинарный институт (тоже Нью-Йорк), кухни больших и маленьких ресторанов Нью-Йорка – его «университеты». Алкоголь, наркотики, поиски работы, неустроенность, отчаяние и работа, работа, каторжный труд. И вот он уже шеф-повар и кулинарная знаменитость.

Все же надо признать, что широкую известность и популярность Бурдену принесли его публикации и книги, прежде всего бестселлер «Кухня. Конфиденциально», а не собственно кухня. И это справедливо, потому что гурманов явно меньше, чем читателей. А еще больше зрителей, поэтому Энтони Бурден – еще и телезвезда. Открыв двери кухни для публики, он распахнул их и для себя. Возможно, не только волшебная устрица, но и детская страсть к похождениям Тантана сыграли свою роль. А также страсть рисковать. Возможно, для Энтони Бурдена не осталось, чем рисковать на кухне, и он двинул в «пограничные» для него зоны риска: писательство и путешествия. А тема еды здесь неисчерпаема. Завидное постоянство, меняются только декорации. Сейчас его команда (банда) – съемочная группа, с которой он ездит по миру и снимает фильмы о том, что и как едят в разных укромных уголках и больших углах всего жующего мира.

И – убойный рецепт от Энтони Бурдена того самого «опасного» супа вишисуаз.

СУП ВИШИСУАЗ на 6 персон

Ингредиенты: 4 столовых ложки (или 56 г) сливочного масла, 8 штук лука-порея (только белые части, чистые и тонко порезанные), 2 средних картофелины (порезанных мелкими кубиками), 900 мл куриного или мясного бульона, 450 мл густых сливок, щепотка молотого мускатного ореха, соль и перец по вкусу, порубленный свежий пнигт-лук.

Оборудование: большая кастрюля с тяжелым дном, деревянная ложка, блендер, среднего размера миска для взбивания, ванночка со льдом.

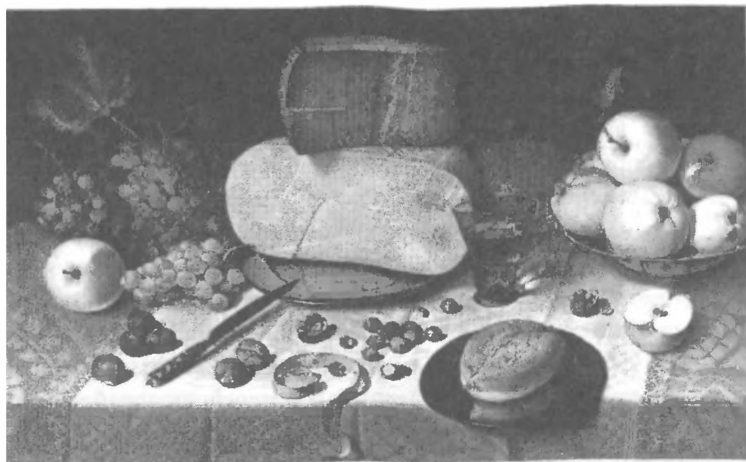
На среднем огне в кастрюле распустите масло. Как только оно растопится, добавьте порей и потушите минут пять, не давая подрумяниться. Добавьте картофель и готовьте минут или две, помешивая несколько раз. Влейте бульон и доведите до кипения. Продолжайте варить на медленном огне, помешивая, минут 35 или пока порей и картофель не станут мягкими. Дайте остыть несколько минут.

Превратите суп в пюре, медленно, маленькими порциями подбавляя массу в блендер. Не переполняйте блендер, прикрывайте крышкой и не нагибайтесь над ним, когда подкладываете очередную порцию, если не хотите забрызгать лицо горячей липкой крахмальной массой. Е... кошмар как больно, поверьте. Это один из самых частых несчастных случаев — даже на профессиональной кухне. Так что будьте осторожны.

Сделав пюре, верните его в кастрюлю, добавьте сливки и мускатный орех и размешайте. Посолите, поперчите. Доведите до кипения и поварите на медленном огне минут 5. Если суп на ваш вкус густоват, добавьте еще немного бульона.

Перелейте суп в миску. Миску поместите в ванночку со льдом и, периодически помешивая, охладите до комнатной температуры. Только тогда (не раньше!) накройте миску полиэтиленовой пленкой и поставьте в холодильник на ночь или пока не охладится.

подавая, попробуйте на соль и перец, добавьте шнитт-лук и сервируйте в охлажденных мисках. Этот суп становится еще вкуснее, когда постоит. Храните его, накрытым полиэтиленовой пленкой, а не фольгой, и никогда не ставьте в холод, пока не остыл.



СПОР О ПРЕКРАСНОМ В 2007 ГОДУ

Кулинария может унизить его только в глазах дураков.

К. Вагинов. Бамбочада

Прославленный каталонский шеф-повар, хозяин ресторана «Эль Були» Ферран Адриа в 2007 году принял участие в ежегодном престижном смотре современного искусства «Документ», который проходит в Касселе. Нет, он не кормил художников, критиков, кураторов, коллекционеров и просто зрителей. Он выставил свои кулинарные шедевры на «Документе» в качестве «современного художника». Ничего удивительного в этом нет. Если художником может быть сумасшедший (искусство Art Brut), обезьяна или даже слон (под руководством Комара и Меламида), то чего удивительного в художественных ам-

бициях виртуоза кухмистерской? В конце концов, еда не вчера стала восприниматься как предмет искусства, даже как артефакт: сошлюсь хотя бы на жанр натюрморта. Пицца, безусловно, может быть искусством; искусство же, говорят, есть наша «духовная пицца». Что тут рассуждать?

Между тем записной арт-критик британской «Гардиан» Джонатан Джонс рассуждает об этом в своем блоге — и рассуждает так, будто в его стране никогда не было ни Рёскина, ни Оскара Уайльда. «Искусство может быть в долгу перед кулинарией», — говорит он, ссылаясь на приготовленную дворецким Лорда Сноудона трапезу Джилберта и Джорджа, на стряпню Риркрита Тираваниджи, на футуристическую поваренную книгу Маринетти. Но искусство — это все-таки искусство... Джонс нерешительно мнетя, не рискуя сказать нечто, выходящее за рамки «современного понимания»: с одной стороны, он любит искусство и не очень доволен окончательным растворением оногo в «просто жизни», его страшит окончательное расползание «предмета искусства», но, с другой стороны, как-то несовременно защищать Леонардо с Гогеном от Йозефа Бойса с Дэмьеном Хёрстом! Ситуация дурацкая, и он понимает это сам, задавая таким вопросом: если «искусством» считается консервированное дерьмо незабвенного Пьеро Манцони⁴⁵, то почему «искусством» не

⁴⁵ Пьеро Манцони (1933–1963) — итальянский художник, известный своими вызывающими акциями. Среди его затей — выставка, на которой зрители должны были поедать сваренные им вкрутую яйца; на скорлупе каждого яйца был оттиснут отпечаток большого пальца художника. Выставку съели за 70 минут. В 1961 году Манцони закатал в консервные банки собственные испражнения, вместе с копией своего художественного манифеста «Дерьмо художника». Каждую банку весом в 30 грамм он оценил в тогдашнюю стоимость такого же веса чистого золота. Артефакты были закуплены самыми передовыми и известными галереями современного искусства (в частности, знаме-

может быть произведение «высокой кухни»? И действительно, разве мастер, создавший «пармезановые сэндвичи с мороженым», «тресковую пену» или «сферические картофельные ньокки с консоме из жареной картошки», не заслуживает по крайней мере того же места в иерархии прекрасного, что и циничный засранец (или «консервный засранец»)? Почему то, что поступает в человеческий организм, не может быть искусством, а то, что из него выделяется, — может?

Именно на этой точке застывает критическая рефлексия Джонатана Джонса. А мы попробуем пойти дальше. Для искусства необходимы запретные зоны; раньше это были секс, богохульство, некоторые политические и социальные идеи, сейчас все вышеперечисленное давно является мейнстримом. Пытались возбранить рисовать картины (я даже помню одну известную кураторшу, которая лет десять назад воспринимала слово «картина» как ругательство, непозволительное в хорошем обществе). Но сейчас «картина» вернулась в искусство во всей мощи, и даже Хёрст оставил своих несчастных коров ради холста и кисти. Искусством теперь может быть все, что угодно, — даже живопись или скульптура. До такой беспринципности дело еще не доходило: если все на свете есть искусство, то искусства просто нет. Отсюда и смешные попытки выгородить какой-нибудь участок, который, в силу разных причин, не может быть beaux arts. У Джонса на этом участке стоит кухонная плита, возле которой суетится Ферран Адриа.

нитой лондонской галереей Тейт) и с тех пор сильно взлетели в цене. Увы, некоторые из банок взорвались — то ли из-за коррозии, то ли под действием распиравших их изнутри газов. Так как художника уже нет в живых, можно считать эти произведения искусства утерянными навсегда.

Аргументация приводится самая жалкая: «На самом деле, даже гении среди поваров должны услаждать посетителя (и готовить то, что закажут), а это значит, что ни один повар не претендует на ту свободу мысли, которую художники отвоевали в эпоху Ренессанса». Сказано, между прочим, на фоне бесконечных оваций в адрес соцреалистического искусства и застарелых восторгов по поводу вечнопрекрасной Лени Рифеншталь. Какую такую особенную свободу имели придворные художники XVIII века по сравнению с поварами? В каком таком особенном ментальном рабстве находятся надменные шефы мишленозвездных ресторанов, дрессирующие посетителя иерархической эстетикой своего меню? В реплике Джонса не слышно ничего, кроме слабого и неверного эха героической эпохи модернизма. Страдающий, нищий, одноухий Ван Гог — вот кто, в представлении британского арт-критика, не пускает дерзкого каталонского кухмистера в Храм Искусства. Не для него дорожка, по которой ввозили в этот Храм (в галерею Тейт) баночки с высокохудожественным дерьмом.

В этом смысле критики из испанской газеты «Эль-Паис» значительно честнее. Их взгляд наивен и несокрушим. Хосе де ля Сота сожалеет о «банализации искусства» со всем пылом воспаленной банальности: «Адриа — не Пикассо. Пикассо не умел готовить, но в искусстве он был выше Адриа. Чем сейчас является искусство? Это нечто или ничто?» Несмотря на некоторую архаичность доказательного ряда (кто нынче вспоминает Пикассо, кроме арт-дилеров и миллионеров?) перед нами тот же пафос: гордый свободный художник восседает на недостижимой высоте Подлинного Искусства. Любое сомнение в этом преступно.

В нашем споре есть еще два участника. Сам повар лениво отмахивается от разбушевавшихся критиков: «Ну

да, я не Пикассо, но что есть искусство в такие времена, как сейчас? <...> Если они называют то, что я делаю, “искусством” – отлично. Если не называют – тоже хорошо». А тот, кто рискнул назвать «тресковую пену» «искусством», главный куратор «Документа» Роджер Бюргель, пожимает плечами: «Почему бы и нет? Я всегда отбираю для выставки вещи, которые кажутся мне странными». Сам того не желая, Бюргель дал свое определение искусства: то, что кажется странным. Честно говоря, невеликая теоретическая находка. Довольно скучно отвечать на романтическую модернистскую риторику вялым «эй, че-ээк! чего-нибудь!» пресыщенного гедониста. Признался бы честно – просто хочется на халяву вкусить пищи богов. Хотя даже боги могут приготовить нечто совсем простенькое. Например, вот это:

КУРИЦА С СУХОФРУКТАМИ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

Тушить мясо с сухофруктами и орехами – очень по-каталонски. По мнению Адриа, сгодится готовая курица-гриль (в Испании такую вещь есть не страшно), дело за тем, чтобы приготовить для нее быстрый фруктово-ореховый соус, используя куриный жир и сок.

На 4 порции потребуется:

1 столовая ложка оливкового масла лучшей очистки (экстра-верджин);

½ стакана или примерно 60 г чернослива без косточек;

½ стакана или примерно 60 г кураги;

¼ стакана сушеных вишен;

2 столовых ложки кедровых орешков;

½ стакана темного портвейна;

1 среднего размера палочка корицы;

½ чашки некрепкого и малосоленого куриного бульона;

1 курица-гриль, разрезанная на 8 частей, жир и сок сохранить.

Нагреть в большой кастрюле для соуса оливковое масло. Добавить чернослив, курагу, вишни и орешки и готовить на среднем огне, помешивая, пока орешки не приобретут золотистый цвет, а сухофрукты – коричневые крапинки, то есть примерно 3 минуты. Добавить портвейн, палочку корицы и готовить еще на среднем огне, пока не образуется сироп, примерно 5 минут. Добавить бульон и куриный сок и жир и довести до кипения.

Между тем поджарить куски курицы в большой неподгорающей посудине до золотистого цвета и хрустящей корочки, примерно 2 минуты. Вылить соус из сухофруктов на курицу и дать покипеть, вращая куски так, чтобы они покрылись полностью соусом, примерно минутку. Разложить по тарелкам и подавать.



НАВСТРЕЧУ ЮБИЛЕЮ РЕВОЛЮЦИОНЕРКИ

Недвижное море, высоко в небе крохотные облака и луна — как неодобрительно нахмурившийся архимандрит какой-то иной веры. Запах рыбы, кардамона и жаренных с тмином и чесноком потрохов.

Л. Даррелл. Клея⁴⁶

В 2008 году исполнилось бы 95 лет женщине, жизнь которой просится не только быть оттиснутой в печатной биографии (это уже сделано), но и появиться на экране. Размышления о ее характере, поступках и мнениях могут

⁴⁶ Перевод В. Михайлина.

заставить нас слегка по-иному взглянуть на период британской и, шире, европейской истории, обычно называемый «послевоенным». Этот период завершился не столько концом «холодной войны», сколько вторжением новых технологий, которые так изменили оптику нашего взгляда, что, скажем, труды и дни персонажей европейского кино и литературы 1940-х — 1970-х годов кажутся нам отдаленными и даже несколько ненастоящими. Но — красивыми, как красиво все, что уже закончилось, как красиво любое искусство прошлого, как красива история.

Элизабет Дэвид — чуть ли не единственная в британской истории революционерка, которая смогла добиться успеха в своей консервативной стране. При всей радикальности, Элизабет Гвинн (такова ее девичья фамилия) — типичный представитель правящего британского класса с его привычками, предрассудками, социальным опытом и образом жизни. Ее семья имела английские и ирландские помещичьи корни, ее отец Руперт Гвинн был депутатом парламента от консервативной партии, сама Элизабет выросла в сассекском имении, в усадьбе XVII века, а в 1930-е годы училась в Сорбонне. Когда ей исполнилось 25 лет, Гвинн и ее женатый любовник Чарльз Гибсон-Кауэн решили сбегать из Британии; они купили большой катер, на котором намеревались плавать вдоль берегов Средиземноморья, пока не надоест. Одно плохо — уже через несколько месяцев началась Вторая мировая война. Любовники заметались по югу Европы, спасаясь от стремительно продвигавшихся немецких войск. Из Антиба они переехали на Корсику, с Корсики — в Италию, куда они прибыли в тот самый день, когда Муссолини объявил войну Великобритании. Катер конфисковали итальянские пограничники, а парочку депортировали в Грецию. Элизабет и Чарльз оказались на острове Спирос, где — под грохот начавшейся войны — не без приятности

проводили время британские экспатрианты, среди которых был и писатель Лоренс Даррелл. Назойливые немцы заявили и сюда, но британцев успели эвакуировать на Крит, а потом — в Египет. Элизабет явно наслаждалась приключениями, отдавая должное и случайной компании божественных беженцев, и прелестям средиземноморской жизни — солнцу, кухне, вину. Все это ей очень пригодилось потом.

В Египте Элизабет Гвинн некоторое время прожила в Александрии (в компании того же Даррелла, который позже в своем знаменитом романе «Александрийский квартет» воспел этот город), затем переехала в Каир, где рассталась с Гибсон-Кауэном и сразу вышла замуж за подполковника Тони Дэвида. Через восемь месяцев подполковник отправился служить в Индию, оставив жену работать в местном отделении британского министерства информации. Кажется, на этом их брак и закончился, но Элизабет Гвинн навсегда превратилась в миссис Дэвид.

Несколько лет она вела странное существование тогдашних европейских изгнанников в Северной Африке: за деталями этого образа жизни отсылаю читателя к «Касабланке» и «Александрийскому квартету». Меняла любовников, веселилась, много читала, многому училась — совсем не тому, чему ее учили в Сорбонне. Средиземноморье с его красками, вкусами, запахами стало ее страстью; оттого столь невыносимым было возвращение в 1946 году в серый полуразрушенный немецкими бомбами Лондон с тогдашними продуктовыми карточками и повсеместным протестантским запахом вареной капусты. Вот тогда она и начала революцию.

В историю Элизабет Дэвид вошла как человек, который произвел переворот в британской кухне, даже шире — в британском образе жизни. А эта штука будет поважнее любого «порохового заговора». На свете есть мало вещей

столь же унылых и печальных, как сформировавшаяся к XVIII веку английская кухня — разве что производная от нее ирландская (завтраки не в счет!). Вареные капуста, морковь, картофель, тушеное мясо — в лучшем случае, в худшем — фиш-энд-чипс из газетного кулька на улице: вот все, на что мог претендовать обычный подданный короны в 1946 году. Более того, продажа мяса, масла, яиц и кое-каких других продуктов была строго рационирована — до середины 1950-х годов. Все остальное за еду не считалось. Чеснок существовал вне закона, помидоры еще с XIX века называли «ядовитыми плодами», оливковое масло продавали в аптеках мензурками для лечения ожогов и воспаления среднего уха, о существовании баклажанов большинство британских домохозяек и не подозревало.

Элизабет Дэвид в одиночку открыла военные действия — и выиграла. Ее первые кулинарные статьи были собраны в «Книгу средиземноморской еды», которая вышла в 1950 году. Книга имела большой успех и через пять лет ее переиздали в популярной карманной серии издательства «Пингвин». С самого начала Дэвид взялась за дело со всей возможной серьезностью. Она прочла десятки книг на разных языках. Она ездила по Средиземноморью — ела, слушала, готовила. Она исследовала лондонские этнические лавки — единственные места, где тогда можно было купить нечто, отличное от ассортимента английских мясных и овощных магазинов. Не домохозяйка делилась опытом того, как можно вкусно и экономно готовить, — энергичная, умная, образованная космополитка открывала новые, и вполне доступные, кулинарные миры.

Ее точному, экономному и гибкому стилю мог позавидовать почти любой английский писатель того времени; да и сейчас мало кто умеет так интересно и умно рас-

сказать о своем предмете малоподготовленному читателю. Иногда в ее книгах распускаются цветы красноречия, но они не избыточны и не назойливы; ее перечислительные пассажи стоят борхесовских (написанных, кстати говоря, в то же самое время): «В еде всех этих стран всегда в изобилии оливковое масло, шафран, чеснок, резкие местные вина; на кухнях — ароматы розмарина, дикого майорана и сушащегося базилика; рыночные прилавки потрясают видом пирамид красного перца, баклажанов, помидоров, оливок, дынь, фиг и лаймов; груды сверкающей рыбы — серебро, багрянец и тигровые полосы, и еще эти длинные иглы-рыбы, кости которых загадочно зеленеют при разделке».

Элизабет Дэвид, будучи англичанкой, а значит, позитивисткой и поклонницей культа здравого смысла, не превращала свои книги в памятники кухонных экспериментов и завиральной ориенталистики; она выступала за еду простую и, так сказать, «народную» — но безо всякой романтической этнографии. Ее врагом было не только протестантское уныние мещанского обеда в среднем английском доме; пижоны у плиты вызывали ее неподдельное отвращение; например, во Франции перехваленной парижской «высокой кухне» она предпочитала простые провинциальные рецепты: «Это, к тому же, честная готовка; никакого жульничества *Grand Cuisine* и дорогих отелей».

Победа Элизабет Дэвид была сокрушительной, а ее воздействие на британскую жизнь — не менее глубоким, чем влияние «Битлз» или Маргарет Тэтчер. Уже через несколько лет после первого издания «Средиземноморской еды» в лондонских лавках появились оливковое масло, чеснок, итальянская паста и даже баклажаны. Дэвид активно развивала успех: в 1951 году вышла «Французская деревенская кулинария», в 1954 — «Итальянская еда», в

1955 — «Летняя кулинария», в 1960 — «Французская провинциальная кулинария». Ее кухонные колонки и кулинарные травелоги печатались в «Вог», а потом собирались в книги с превосходными названиями, вроде «Омлет и стакан вина». В 1965 году она открыла свой магазин в лондонском Пимлико. То, что сейчас в любом завалищем английском мини-маркете «Теско» можно обнаружить пять сортов оливкового масла, хумус и оливки из Греции, Италии, Испании, — прежде всего, ее заслуга.

Чем сильнее Элизабет Дэвид наносила удары по английской готовке, тем большей патриоткой она становилась. С 1952 года до самой смерти эта космополитка жила в одном и том же доме в Челси. С конца 1960-х годов Дэвид посвятила себя любимому занятию образованных английских сельских эсквайров (из семьи каковых она, собственно, и происходила) — историческим изысканиям. Она собирала материалы для труда, венчающего ее литературную карьеру, и труд этот был посвящен не чему-нибудь, а английскому хлебу. Элизабет Дэвид корпела в библиотеках, посещала мельницы, пекарни и булочные, в компании подруг и экспертов сама выпекала буханки и кексы. Результатом стал 600-страничный «Английский хлеб и дрожжевая кулинария» — шедевр нехудожественной прозы, кладезь учености, здравого смысла и патриотизма. Эта книга о хлебе насущном; «насущном» во всех отношениях — историко-антропологическом, практическо-кулинарном, экзистенциальном, литературном. Всем известны труды французских и итальянских историков материальной культуры; увы, слава «Английского хлеба» не выходит за пределы довольно узкого круга просвещенных читателей. Между тем, если вы хотите узнать о хлебе все (или почти все) и одновременно насладиться первоклассной прозой, надо брать в руки это сочинение. Повторюсь: именно «Английский хлеб», наряду с такими

сочинениями, как «Что такое Франция?» Броделя или «Хладнокровное убийство» Капоте, является истинным шедевром просвещенного, скромного и ответственного патриотизма, ибо только такие книги способствуют улучшению нравов и осмысленному поиску согражданами национальной идентичности.

Несмотря на перенесенный в возрасте 49 лет инсульт, Дэвид прожила очень долго. Усыпанная наградами и почетными званиями, с каждым годом она все более уходила в медийную тень, пока не умерла в возрасте 89 лет. Сегодняшнее изобилие телеповаров и кулинарных писателей не пошатнуло ее авторитета. На кухне любого уважающего себя повара-любителя и поклонника английской прозы стоят рядом книги Элизабет Дэвид. Вот рецепт из первой из них — «Книги средиземноморской еды»:

САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

«Прекрасное блюдо родом из Греции или с Ближнего Востока, где оно подается как мезе⁴⁷. Вы макаете кусочки хлеба в него и закусываете, пока пьете аперитив.

Испекь на гриле 3 или 4 больших баклажана целиком, не снимая кожуры. Когда они станут мягкими, очистить, а мякоть растолочь в ступке с 2 зубчиками чеснока, солью и перцем. Добавлять, капля за каплей, оливковое масло — немного, как для майонеза. Когда образуется густое пюре, добавить сок половины лимона и пригоршню накрошенной петрушки.

Именно благодаря грилю это блюдо получается с легким привкусом дымка или копчености. Если хотите, баклажаны можно просто сварить или испечь в духовке»⁴⁸.

⁴⁷ Мезе — общее название средиземноморских закусок.

⁴⁸ Elizabeth David. *A Book of the Mediterranean Food*. Harmondsworth: Penguin Books, 1958. P. 157–158.



ПЕДАНТ В ПОИСКАХ ИДЕАЛЬНОЙ КУХНИ, ИЛИ ДЖУЛИАН БАРНС ПРОТИВ КУЛИНАРНЫХ КНИГ

Помните, кто платит деньги и за чьи книги.

Дж.П. Барнс. Семена бунта

Джентльмен в поисках идеальной кухни собрал солидную коллекцию кулинарных книг — приблизительно сотню, по его собственным подсчетам. «Приблизительно»? Немного странно для Педанта. О точности языка Джулиана Барнса рассуждают так же часто, как о номинациях и neprисуждениях ему премии Букера⁴⁹. Что же, писатель поленился пересчитать имеющиеся в доме кулинарные книги? Поскромничал или поостерегся дать повод поглумиться таблоидам? Впрочем, возможно, кальку-

⁴⁹ Хотя на счету автора масса других престижных литературных премий.

ляция — не его стихия. Решим, что это художественный прием писателя, а трехзначное число — веский аргумент за и против кулинарных авторов.

Джулиан Барнс родился в 1946 году в Великобритании. Окончил школу в Лондоне и Оксфорд по специальности «Современные языки» (с отличием). По окончании три года работал лексикографом в редакции «Оксфордского толкового словаря английского языка» — отличное место для того, чтобы научиться любить слова и точные дефиниции. Потом Джулиан Барнс переключился на журналистику⁵⁰. Карьера известного английского писателя, чьи сочинения часто называют «образцом постмодернизма в литературе», началась в 1980 году с публикации его первого романа «Метролэнд». С тех пор: десять романов, две книги рассказов, три сборника эссе, сборник кулинарных статей, переводы французских и немецких авторов, наконец самый последний роман «Артур и Джордж»; но мы уже «персбрали», перескочили через наш предмет. Вернемся к 2003 году. «Педант на кухне»⁵¹ — название серии кулинарных эссе (в количестве 16), печатавшихся в субботних выпусках газеты «Гардиан» с марта по июнь 2003 года.

Приготовление пищи перестало рассматриваться как утомительное, возмутительно закрепощающее действие, занятие для «избранных»: поваров, домохозяек, жалкой горстки энтузиастов-любителей. Джулиан Барнс датирует зарождение массового (и собственного интереса) к кулинарии временем, когда ему самому перевалило

⁵⁰ Обозреватель в литературном приложении к газете «Таймс» и литературный редактор «Нью Ревью», телевизионный критик в «Нью Стейтсмен», «Обзервер», сотрудничество с журналом «Нью-Йоркер».

⁵¹ The Pedant on the Kitchen — оригинальное название серии. Архив колонок Барнса см.: www.guardian.co.uk/books/series/thepedantinthekitchen.

за тридцать. Вот уже три десятка лет писатель готовит, а значит, собирает рецепты, которые, как правило, систематизированы в кулинарных книгах. За это время и сами книги изменились: из сборников упражнений «от простого к сложному» или компиляций полуанонимных рецептов «от составителей» они превратились в тексты для чтения и обучения. А кулинарные авторы теперь — это и звездные шеф-повара, всякие знаменитости, энтузиасты, одержимые, гурманы, знатоки, специалисты питания... — все, кто ловко обращается и с ножом, и с пером.

Джулиан Барнс — кулинар-любитель со стажем. Во всяком случае морковь виши он готовит уже двадцать с лишним лет. «Уже двадцать лет я готовлю морковь виши по одному и тому же рецепту...», — признается автор в эссе «Достоинства точности»⁵². А перелистывание фолианта миссис Битон «Книга по ведению домашнего хозяйства»⁵³ было увлекательным занятием даже во времена «похотливой юности» («Миссис Битон во спасение»⁵⁴). Джулиан Барнс — писатель, и, значит, любой другой мастер художественного слова у него под прицелом. Опытный дилетант и маститый писатель выбирает позицию педанта и внимательно исследует кулинарные книги. Ре-

⁵² The Virtues of Precision // The Guardian. March 1, 2003.

⁵³ Как уже говорилось в примечаниях к главе «Апология Кэтрин Диккенс», книга миссис Битон была чем-то вроде семейной библии, поскольку имелась (и имеется) почти в каждой британской семье. Ее полное название: Isabella Mary Beeton «The Book of Household Management Comprising Information for the Mistress, Housekeeper, Cook, Kitchen Maid, Butler, Footman, Coachman, Valet, Upper and Under House-Maids, Lady's-Maid, Maid-of-all-Work, Laundry-Maid, Nurse and Nurse-Maid, Monthly Wet and Sick Nurses, etc. etc. — also Sanitary, Medical, & Legal Memoranda: with a History of the Origin, Properties, and Uses of all Things Connected with Home Life and Comfort».

⁵⁴ Mrs. Beeton to the Rescue // The Guardian. April 5, 2003.

зультат — увлекательное чтение о том, что происходит на кухне с кулинаром-любителем, оказавшимся один на один с книгой рецептов.

Что должен чувствовать человек, решившийся на кулинарное дело? Уверенность, даже больше — самоуверенность и априорное доверие к автору рецепта. Гммм... Хммм... Почти каждый из нас вспомнит не один случай из своего кухарского прошлого, когда... Автор этих строк еще в школьном возрасте решила изготвить торт «Наполеон» по рецепту, записанному на уроке домоводства под диктовку любимой наставницы. Итак: «3/4 стакана сметаны, 1/2 стакана воды, чуть соли. Замесить тесто, как на пироги». Как, только из воды и сметаны? Звонок подруге (может быть, она была внимательнее и написала, сколько добавить муки?) не помог. У нее все то же самое — слово в слово. Мы любили нашу домоводку и решили, что она не по злобе, просто ей про муку и так понятно. Для нее фраза «замесить тесто, как на пироги» содержит указание и на муку, и на ее количество.

Представьте себе Педанта, который в пустячном рецепте моркови виши обнаруживает, что последовательность операций пронумерована как 1, 2 и 4. Будучи знакомым с автором книги, Педант попытался получить разъяснение из первых рук: действие 3 пропущено или же действие 4 — просто опечатка вместо 3? «В рецепте все сказано правильно», — был ответ.

Непрофессионал на кухне нуждается в совете и поддержке. Он многого не знает и вправе не знать. Потому и запасается книжками по кулинарной премудрости. Но «повара, чьим рецептам мы следуем, отличаются от нас тем, что им давно не требуются советы, в которых мы так трепетно нуждаемся» («Достоинства точности»⁵⁵), —

⁵⁵ The Virtues of Precision // The Guardian. March 1, 2003.

разъясняет Педант, наш собрат по кулинарному делу. Вторит ему Педант-писатель: «Быть искусным поваром — одно, быть приличным кулинарным автором — нечто другое, основанное — как писание романов — на симпатии к воображаемому читателю и силе точного описания» (там же).

Симпатия? Пожалуй, шеф-повар благорасположен, когда вы наслаждаетесь его блюдом. Хотите приготовить сами? Скажем, пенне с помидорами-черри, мускатным орехом, базиликом, чесноком и пекорино? Извольте. Возьмите 2,5 кг помидорчиков, порежьте их пополам и удалите зерна. Педант подсчитал: примерно 300 штук этих чудных томатов-малышек, 600 половинок, 600 ковыряний ножом; а сколько чертыханий по поводу не до конца выковырянных зернышек и заливающего все вокруг томатного сока? Оставьте это занятие, а зерна — в помидорах. Спасибо Педанту — мы не позволим над собой глумиться. У них там на профессиональной кухне имеется предостаточно Джеймсов, приспособленных выковыривать семечки и получающих за это зарплату. А мы? Мы заплатили за эту книгу восхитительных рецептов, и они высокомерно ждут от нас еще и реверансов? Педант отстаивает наше право бунтовать, восставать или хотя бы отказываться слепо следовать за профессионалами. «Взаимоотношения между профессиональным и замороженным поваром подобны сексуальным. Одна сторона обычно более опытная, чем другая; и каждый имеет право в любой момент сказать: “Нет, я не собираюсь этого делать”» («Семена бунта»⁵⁶).

Амбиции кулинаров-любителей вполне скромны: кормить вкусно и питательно родных и близких, иногда — потчевать гостей чем-нибудь затейливым. Конечно, существуют купания, которые почти невозможно воспроизве-

⁵⁶ The Seeds of Rebellion // The Guardian. March 29, 2003.

сти на домашней кухне по разным причинам: оборудованис, ингредиенты, ловкость рук в конце концов. Отчасти поэтому публика и ходит в рестораны – попробовать нечто совсем другое. Но это не значит, что любители кулинарии сдаются, нет, они желают совершенствоваться в искусстве приготовления пищи, даже если не считают кулинарию за искусство. Педант, не затрагивая научного или художественного аспекта кухни, согласен быть просто ремесленником, пусть даже и не конкурентоспособным; хочет радовать Ту, Для Кого Он Готовит, угощать друзей и просто «понемногу расширять свой репертуар». Так что публика вслед за Педантом ждет от кулинарных авторов точного и правдивого (!) изложения кулинарной премудрости.

«Почему кулинарные книги должны быть менее точны, чем учебники по хирургии?» – вопрошает Педант. Кулинария – занятие для радости, несмотря на все волнения, опасения, сомнения, неуверенность. Мы обращаемся к профессионалам, и мы в отчаянии, когда рецепт, этот сакральный в решительный момент документ, не может помочь разрешить наши затруднения. Но зачастую книга от звездного шеф-повара – средство продвижения его собственной фигуры, его просветительские амбиции выше представлений о том, что происходит с существами, купившими его книги.

К счастью, и в библиотеке Педанта, и на наших полках стоят книги, страницы которых пестрят серо-красно-буро-малиновыми отпечатками пальцев, жирными кляксами, каплями, брызгами; книги с гребешками закладок и даже с собственными комментариями. Это книги, авторам которых мы готовы поклониться, а следы «варварского» обращения с печатным продуктом – знаки признания и благодарности.

Чистенькие, аккуратненькие, крепенькие книги по кулинарии — бельмо на кухонном глазу; они занимают драгоценное место на книжных стеллажах (предмет огорчения Того, Для Кого Готовит Автор этих строк) и стоили денег. Но самое беспокойное — они разъедают гармонию нашего кухонного порядка, как лишняя кухонная утварь. «Никогда не покупайте книгу о соках, если у вас нет соковыжималки», — один из десяти пунктов, в которых Педант заключил свой опыт, как рафинировать кулинарную библиотеку⁵⁷. Как можно предсказать, что будет вперед: жажда или книга? «Но на самом деле вы не можете знать, чего хотите, пока не ошибетесь в первый раз», — рассуждает Педант, сортируя скопившийся кухонный инвентарь⁵⁸. Добавим собственное соображение в качестве подпункта — стараться соизмерять свои кухарские интересы с наличием свободного пространства в доме — и получим пролегомены из 10½ пунктов к созданию идеальной кухни⁵⁹.

Одна энциклопедия⁶⁰, два классических руководства по кулинарии⁶¹ — основа «идеальной» кулинарной книжной полки Педанта. Элизабет Дэвид — эта икона современной британской кухни — сопровождает читателя почти через все эссе Джулиана Барнса. Джейн Григсон⁶² —

⁵⁷ Эссе «Рецепт успеха» — Recipe for success // The Guardian. March 8, 2003.

⁵⁸ Эссе «Нижний ящик» — Bottom Drawer // The Guardian. June 7, 2003. Точно перевести на русский название этого эссе сложно; bottom drawer — ящик в комод, где хранится приданое невесты.

⁵⁹ «История мира в 10½ главах» — один из самых известных романов Барнса.

⁶⁰ Alan Davidson. Oxford Companion to Food. 2-d ed. Oxford: Oxford University Press, 2006.

⁶¹ Irma S. Rombauer. The Joy of Cooking. NY: Scribner, 1931; The Constance Spry Cookery Book. L.: Grub Street Cookery, 2008.

⁶² Jane Grigson (1928–1990) — британский кулинарный автор.

снискала поклонны и благодарности Педанта в его эссе. Прочие — имена собственные или нарицательные (просто «авторы кулинарных книг») — получили своего рода рецензии от «собрата по перу» и вдумчивого и щепетильного кулинара-любителя. Читатели и дилетанты от кулинарии с радостью обнаружили единомышленника в лице известного писателя. Впрочем, отличное чтение получили все.

А что же морковь виши, *Vichy style carrot*? Ничего особенного — просто глазированная морковь. Вот один из вариантов.

МОРКОВЬ ВИШИ

450 г моркови;

3 столовых ложки минеральной воды виши, или любой минералки, или обычной воды с щепоткой соды;

50 г сливочного масла;

1 чайная ложка сахара;

соль и черный молотый перец по вкусу;

свежая петрушка для оформления блюда.

Морковь почистить, порезать тонкими кружочками.

Разогреть масло на сковороде, добавить все ингредиенты, дать закипеть и, помешивая, на медленном огне готовить морковь до мягкости. Жидкость постепенно выпаривается и обволакивает морковь глазурью. Подавать, посыпав мелко рубленой петрушкой.



ВМЕСТО ПОСЛЕСЛОВИЯ. РАЗГОВОР ВОКРУГ ТАРЕЛКИ

Кирилл Кобрин: Ольга, что же — еще одна книжка? Еще одна книжка на книжной полке, которая располагается на кухне, на твоей кухне, на кухне других людей, которые любят готовить и любят читать о кулинарии, об истории кулинарии, о готовке, просто о еде, в конце концов. Зачем нужна еще одна книга, ведь и существующих вполне достаточно? Тем более вся эта книга — о книгах в основном; большинство из которых — прекрасны.

Ольга Назарова: Но книг никогда не бывает много, их всегда мало, при всем многообразии и при всем том, что они заполнили собой пространство вокруг, в том числе и в моей квартире. Но книжный мир меняется: книги стареют, исчезают, появляются новые или реинкарнируются старые. Почему бы не внести свою лепту? Тем более что здесь сошлись два мира: мир еды и мир

книг. Я с детства обожаю читать и есть одновременно, хотя врачи пугали, как это вредно — читать во время еды.

КК: А если читать во время приготовления еды?

ОН: Читать во время приготовления еды — это немного иное чтение, потому что, готовя еду, ты читаешь рецепт. Другое чтение я тут не могу себе представить. А это значит — внимательно читать инструкцию, изучать картинки-рисунки-схемы (если они есть) и сопоставлять с тем, что выходит из собственных рук, следить за временем, переживать, в конце концов, весь процесс реально, а не только умозрительно.

КК: Ну получается такое двойное гурманство, почти разврат: и чтение сладкое, и приготовление сладкое.

ОН: Абсолютно! Я вообще считаю, что предаваться гурманству, есть, вкушать, утолять голод в одиночку — преступно. Это нужно делать с книгой, или слушая радио, ну и самое прекрасное — в хорошей компании.

КК: Да, но все-таки чтение книги — это удовольствие, так сказать, духовное, несколько отстраненное от телесного, материального состояния тела и органов чувств. Наслаждение едой, конечно, телесное, но тем не менее тоже связанное со многими духовными наслаждениями: вид этого блюда, размышления о его истории и так далее. Может быть, именно здесь — баланс между духовным и материальным?

ОН: Не знаю, в какой степени здесь можно говорить о балансе этих сфер. По-моему, они абсолютно взаимопроницаемы и границы нет, точнее, она абсолютно размыта, потому что любой человек, который любит и умеет читать, знает, что чувства от прочитанного куска книги имеют вполне физическое воплощение (проливаем же мы слезы над чтением!). Равно как и радость от поглощаемого блюда, приготовленного тонко, — прежде всего, эстетическая, а только потом материальная.

КК: Ну хорошо, это соотношение стихий — в книжном гурманстве, в кулинарном гурманстве, в совокупности этих двух гурманств, если угодно, в некоем продукте этих двух вещей. А если перенестись к той позиции, откуда написана эта книга, — я имею в виду прежде всего географическую или историко-географическую позицию. Вот Прага, центр Европы. Может быть, как раз отсюда возможен новый взгляд, благодаря которому эта книжка станет интересной: вот опыт русского человека, бывшего советского человека, оказавшегося в месте, которое, если не считать туристических аттракционов в виде печеных свиных ног и кнедликов, скорее нейтрально с точки зрения кулинарии.

ОН: Согласна. Прага — место кулинарно-нейтральное, если еще и не кулинарно-отрицательное. Это если встать на историко-национально-географическую позицию. Но в Праге, как в центре Европы, можно познакомиться с кухнями мультинациональными, причем здесь они почти не взаимопроникают. Ну, может быть, исключение — китайская кухня. В Праге главные кулинарные конформисты — китайцы и «Макдоналдс». Первые готовят даже нечто вроде венского шницеля, вторые — продают пиво.

Итак — знакомство с разнообразием кухонь. Советская женщина привыкла к тому, что проводить на кухне часы и дни, особенно предпраздничные, — это нормально. В Праге я поняла, что можно использовать разные принципы в кулинарии, комбинирование которых и освобождает от кухонной рутины, и высвобождает время вообще. Я как бы обрела «европейскую позицию» в кулинарии.

КК: А в чем эта «европейская позиция»? Чем она отличается от «старой советской», а может быть даже от «старой европейской»? Что это такое, «новая европейская кухня»?

ОН: Я бы сказала, это такой легкий взгляд на исходные продукты. Во-первых, сейчас в магазинах (европейских и российских) продукты продаются чистые, свежие, не требующие большой возни, их не нужно долго мыть, чистить и делать пригодными для готовки. Второе — множество всяких приспособлений и посуды, которые помогают быстро пожарить, быстро смолоть, быстро размешать, что тоже экономит время и силы. Но главное, я считаю, это технология или методы, приемы и приемчики — и их смешение. Например, в дальневосточной кухне все жарится быстро, на сильном огне, и продукт остается почти свеженьким, не убитым нудным тушением⁶³. Или итальянские соусы для пасты: поджарить на оливковом масле чеснок с помидорами, или кедровые орешки, или ветчину — быстро, пока варится сама

⁶³ Овощное рагу. Овощи подойдут почти любые: любимые, сезонные; желательно, чтобы были и верхки, и корешки. Предположим такой набор: репчатый лук (или белая часть порея), морковь, корень сельдерея и/или петрушки, цветная капуста, стручковая фасоль, брокколи, китайская капуста. Помыть, почистить, что этого требует. Лук нарезать кольцами средней толщины. Морковь и корень петрушки — кружочками или брусочками тоже средне-толстыми. Корень сельдерея — как угодно: кубиками, дольками, полосками, но не мелко. Китайскую капусту нашинковать, другие капусты разобрать на соцветия, фасольки можно оставить, как есть, а можно располовинить по длине. Общий принцип такой: поочередно быстро обжаривать каждый ингредиент в течение 3–4 минут, а потом все соединить вместе на одной сковородке, полить соевым соусом и еще подержать на средне-сильном огне, все время помешивая. А именно:

1. Плеснуть масло на сковородку, дать нагреться. Добавить лук и подрумянить его. Выложить колечки в миску.
2. Таким же образом поочередно обжарить морковь, петрушку+сельдерея, цветную капусту, фасольки, брокколи, китайскую капусту.
3. Свалить все обжаренные овощи в одну сковородку, капнуть масла, если суховато, полить соевым соусом и, помешивая или встряхивая, довести рагу до готовности. Степень готовности: на вкус овощи должны быть хрупко-хрустящими.

паста, а это 6–15 минут. Или кускус, который и варить-то не надо⁶⁴. И все это значительно упрощает и украшает жизнь на кухне.

КК: Значит ли это, что европейская кулинария в том виде, в котором мы ее знаем, например французская «высокая кухня», традиционная, пафосная, надутая, тяжеловатая, не говоря уже о таком кошмаре, как немецкая или британская, — все они теряют лицо перед вот этим восточным нашествием? «Кровь желтеет», как сказал бы Блок?

ОН: Ну, не все так драматично. Все переливается, как в калейдоскопе, то смешиваясь, то разделяясь, образуя новые узоры, образуя то, что сейчас называется кухня фьюжн. То же самое происходит и с традиционной китайской и японской кухней, туда проникают европейские рецепты и продукты⁶⁵. И уже никого не удивляют кусочки картофеля или цветная капуста в карри⁶⁶ (сноску см. на с. 138).

КК: Это глобализм, который так ругают?

⁶⁴ Кускус хорош и как гарнир, и с разными соусами, и сам по себе просто с оливковым маслом и кедровыми орешками или без орешков. Две части крупы кускус залить тремя частями кипятка, посолить, добавить столовую ложку оливкового масла (или больше/меньше по вкусу), щепотку молотого мускатного ореха и/или молотой паприки, накрыть крышкой и дать постоять минут 10–15. За это время на сухой сковородке слегка поджарить кедровые орешки. Добавить орешки в кускус, размешать, если суховато — капнуть масла. Кускус должен получиться рассыпчатым и душистым. Хорошо еще посыпать зеленью кориандра.

⁶⁵ Например, очень вкусна японская гречневая лапша соба с помидорками-черри и жареным чесноком. Собу варится как соба, или по инструкции на пачке, или так: вскипятить воду, посолить, положить лапшу, дать еще раз вскипеть до поднятия шапки-пены, убавить газ, поварить полминутки и откинуть на дуршлаг. Встряхнуть как следует, дать стечь воде. Но прежде чем варить собу, надо сделать соус. На сковородке разогреть оливковое масло, поджарить в нем покрошен-

ный чеснок, добавить беби-черри томаты и жарить-тушить на нежарком огне, помешивая или встряхивая помидорки. Посолить и посахарить, причем сахару класть примерно в 2 раза больше, чем соли. Поперчить. Как только шкурка на помидорках начнет лопаться – добавить порезанный базилик и снять с огня. К этому времени должна поспеть собу. Собу разложить по тарелкам, добавить соус. Нешлохо сверху потереть пармезан.

⁶⁶ Мне кажется, карри – вообще олицетворение, то есть окулинарение понятия фьюжи. Собственно, карри – это смесь разных пряностей в разных пропорциях. Конечно, основу карри составляют куркума, чили, семена кориандра, тмин, имбирь, перец. Карри – это порошок, паста, соус, блюдо. В зависимости от соотношения всех пряностей разнятся и блюда по вкусам и названиям: масала, мадрас, бхуна, палак, виңдалу... В самом общем смысле карри – это острый соус. Можно самому молоть, перетирать и смешивать все травы и корешки. можно воспользоваться готовой смесью. Как эту смесь превратить в соус и блюдо – расскажет инструкция-рецепт на упаковке. Но, в сущности, каждый счастливец (у которого, во-первых, нет аллергии на эти огненные смеси, который, во-вторых, любит и ценит эту жаркую еду) находит свой способ готовить карри. Мне общий принцип представляется таким. Лук, морковь и помидоры будут составлять пастообразную основу соуса, куда можно потом поместить кусочками другие овощи и/или кусочки мяса. Лук, морковь, помидоры помыть, почистить от кожуры. Помидоры для этого заливаем кипятком и держим в нем минуты 2–3. Все смолоть или мелко натереть/порезать. В глубокой сковороде или кастрюльке разогреть растительное масло, добавить эти измолото-искрошенные овощи, на медленном огне их чуть притушить и посыпать карри-порошком. Помешивая, потушить под крышкой. Посолить, плеснуть воды. В это время подготовить другие овощи и/или мясо, если карри – не для вегетарианцев. Подготовить – значит довести до полуготовности любым способом: поварить, обжарить, испечь. Когда смесь с карри дойдет до состояния почти однородной консистенции – добавить кокосовое молоко, или нежирные сливки, или белый йогурт. Но йогурт вносит осложнения – чтобы избежать эффекта распада йогурта на воду и белые хлопья, необходимо на самом медленном огне, долго и постоянно помешивая, довести соус до кипения. В этот уже соус карри положить остальные продукты и довести их до готовности. Рис или хлеб «наан» – прекрасный гарнир.

ОН: Но глобализм ругают не все, и ругают за вполне определенные вещи. Его ругают, как мне кажется, за унификацию, за унифицированность, за унисекс, если это применимо к еде. Но еда неподвластна террору, давлению, деспотизму.

КК: Но тем не менее известно, что еда, кулинария неоднократно становились орудием политической борьбы. Достаточно вспомнить текст, который есть в этой книге, посвященный советской кухне. Можно вспомнить и другие случаи, например борьбу Бенито Муссолини с итальянской пастой. Была развернута целая пропагандистская кампания в конце 1920-х годов: якобы от макарон итальянцы, эти «истинные фашисты», толстеют, становятся менее подвижными, дух их слабеет, и они уже не те великие воины, которыми когда-то командовал Цезарь (или Д'Аннунцио, неважно). Вместо этого Муссолини предлагал есть рис, и целые области Италии пересориентировались на производство этого продукта. Но ларчик открывался очень просто – Муссолини строил систему автаркии⁶⁷, не хотел зависеть от импорта пшеницы твердых сортов, которая необходима для изготовления настоящей пасты. То есть это вполне политико-экономическая цель, но обставлено все было именно так: необходимо, чтобы итальянцы не толстели, чтобы они все время были готовы встать в строй и так далее. Это могло сыграть против традиционной итальянской кухни. Конечно, сегодня известно, что итальянская паста из «семolino», муки из пшеницы твердых сортов, не приводит к ожирению. Пример – сама Софи Лорен, которая питается пастой и обожает ее, тем не менее прекрасно выглядит в своем не очень юном возрасте. Фашисты – неправы не только в глобальном, но даже и вот в таких, казалось бы,

⁶⁷ Замкнутой, самодостаточной экономики.

мелочах. Еда и кулинария могут быть орудием политики. Как сделать так, чтобы они не становились им?

ОН: Орудием может стать все, что угодно. Но если закончить разговор о пасте, вспомни, где сейчас Муссолини и на каких высотах царит сейчас итальянская паста.

КК: Муссолини смертен, как и все остальные; впрочем, быть может, он мало ел макарон?

ОН: Конечно, еда бывает орудием в руках и, скажем, школьников. Например, метательным снарядом — за немением снежков. Но в руках человечества продукты являются скорее орудием кулинарии, нежели орудием социального давления или политического воздействия. Конечно, человек может на короткий период времени сделать то или иное блюдо орудием зла (отравить кого-нибудь, например), но все же еда — для жизни, в этом смысле она бессмертна.

КК: Совершенно верно — с одной стороны. Но, с другой стороны, очень многие — в частности, члены движения слоу-фуд, о котором тоже говорится в этой книге, — считают, что как раз многие продукты умирают и исчезают. Исчезают не только животные, которых едят, или какие-то съедобные растения, но и сами способы приготовления, блюда. То есть сторонники слоу-фуда пытаются сохранить исторические рецепты, исторические блюда, точно так же, как защитники природы пытаются защитить какие-то исчезающие виды птиц, животных, насекомых и так далее. И тем не менее все исчезает; все, как писал Державин, «жерлом вечности пожрется», в том числе и еда. Хотя такое словосочетание, как «еда пожрется», намекает нам: со всем остальным вечность делает то же самое, что мы проделываем с едой. Мы все — еда для вечности. Все исчезает, исчезают рецепты, и продукты, и люди, которые их потреб-

ляют... В этом смысле, что долговечнее — люди, исторические эпохи или рецепты?

ОН: Я не принадлежу к числу бюджетлян и не могу предсказать, что люди в будущем перестанут или начнут делать. Я убеждена лишь в одном: чтобы прожить хотя бы тот короткий промежуток времени, который отведен для каждого из нас, мы должны есть. И не знаю, сколько должно пройти времени, какая должна произойти эволюция, чтобы человек перестал питаться продуктами в привычном для нас виде и начал питаться чем-то другим. Рецепты... Возможно, старинные рецепты, в том виде, как мы их знаем, как ноу-хау, исчезнут, но, по-моему, даже если люди будут питаться просто из тюбиков или еще как-то иначе, рецептом может быть инструкция — в какую сторону отвернуть крышку у тюбика или на какую кнопку нажать сначала...

КК: Это страшное будущее.

ОН: Для нас. Но, в конце концов, содержимое тюбиков можно смешивать, кнопки нажимать в разной последовательности, поэтому рецепты не исчезнут.

КК: Хорошо, но представим себе, что это страшное будущее не наступит. За несколько тысячелетий существования человечества (не столь уж и долгого, кстати говоря), многие рецепты, в общем-то, не менялись. Достаточно вспомнить древнегреческую кухню, которая очень проста: оливки, оливковое масло, лепешки, рыба, вино, овечий и козий сыр. И этот набор существовал в Средиземноморье не то чтобы всегда, но почти всегда — сколько мы знаем о существовании цивилизации. Значит, все-таки базовые вещи не меняются; по крайней мере пока не меняются, не знаю, что будет в ближайшие сто или тысячу лет. Так вот, соотношение этих базовых вещей и новшеств. Насколько эта мода — «возвращение к истокам», к

традиционной кухне? Вот Джейми Оливер, модный шеф-повар, телезвезда, в новой своей программе копается в земле, выращивает картошку и свеклу, показывает зрителю свои грязные руки и радуется, мол, все — настоящее! Конечно, бывшему советскому человеку смотреть на это страшновато — столько воспоминаний! — но тем не менее. Так вот, может быть, придет мода и на еще более старую кулинарию, скажем, на плохо прожаренное мясо, как в каменном веке, на какие-то такие вещи?

ОН: Ну, стейки и сейчас потребляют разной степени прожаренности — по вкусу: с кровью, средне- или полностью дожаренный. А что касается знаменитостей, которые готовят «на миру», я бы отделяла коммерческий интерес от того, что, собственно, человек делает и ест сам. Я бы не сказала, что возвращение к корням, выращивание картошки...

КК: ...возвращение к клубням...

ОН: ...да, именно, что это мода. Думаю, нет. Всегда были люди, которые предпочитали все выращивать сами или которые не предпочитали выращивать сами. Точно так же при бешеной популярности кулинарии остаются люди, которые терпеть не могут стоять у плиты и вообще, поджарить яичницу для них — просто пытка. Думаю, в целом, соотношение сторонников «корней» и «моды» остается неизменным. Мода на якобы старинные рецепты — это отчасти рекламный ход, изобретение маркетологов, которые придумали новый ход: «давайте вернемся к корешкам». Что не плохо, даже наоборот.

КК: Да, но ведь и кухня фьюжн, и некоторые другие вещи, в том числе и так называемый «здоровый образ жизни», во многом — продукты деятельности маркетологов, увы.

ОН: Да, но почему «увы»? Они, как могли, обрабатывали и преподнесли нам информацию, мы это можем проглотить, не жуя, принять к сведению, задуматься, попробовать, создать fusion на свой вкус. Ведь, живя в Советском Союзе, невозможно было представить кухню Японии или Мексики.

КК: А сейчас все знают, что едят в Корее, благодаря «корейской моркови», которая к Корее имеет слабое отношение...

ОН: Зато она так хорошо прижилась в русской кухне, потому что это великолепная острая закуска.

КК: Совершенно верно, только в Корее ее, по-моему, нет.

ОН: И мало кого это занимает. Если все так хорошо и быстро проникает, прививается просто-таки по Мичурину, как черенок груши к яблоне, и все уже забыли, что вот это когда-то была груша, а вот это — яблоня, и такой симбиоз всех устраивает, то человек ест и даже не хочет думать о том, откуда это взялось. А если любопытно — утолить информационный голод проще простого.

КК: Ну и последний вопрос, который на самом деле может быть самый важный. Вообрази идеальный обед, ежедневный, простой идеальный обед, который ты хотела бы сама приготовить, сама съесть и сама еще подумать над тем, какие эти блюда тащат за собой ассоциации — исторические, культурные, житейские, какие уютно.

ОН: Но обед зависит от настроения и от степени голода.

КК: Ну, такой полноценный обед, настоящий.

ОН: Из трех блюд?

КК: Сытно-легкий. Из двух-трех.

ОН: Тогда закуска, главное блюдо и десерт. Или на русский манер: закуска, второе и сладкое.

Закуска. Печеный сладкий перец с балканским сыром и оливковым маслом⁶⁸. Обязательно с хлебом, такого сорта с толстой коркой и ноздреватым мякишем. Кусочки хлеба погружать в смесь соуса от перца и оливкового масла.

Главное и второе блюдо. Мясо, жареное на гриле (я имею в виду домашнюю сковородку-гриль), и зеленый салат⁶⁹.

Десерт. Чашечка кофе и мороженое.

КК (*смеется*): ...Не слишком завышенные ожидания от жизни... Впрочем, еще древние греки учили нас скромности в еде...

ОН: Как бы нашу скромность не приняли нынче за стилизацию... Впрочем, приступим.

⁶⁸ Сладкий болгарский перец любого цвета, но лучше взять разные – красный, желтый, зеленый. Перцы вымыть, обсушить, испечь в духовке (200°C), пока кожица не сморщится и не потемнеет на боках. Можно испечь на сковороде на медленном огне под крышкой. Испеченные стручки положить в целлофановый пакет минут на 15 – так будет проще очистить от кожицы. Очистить перцы от кожицы и семян, сполоснуть под холодной проточной водой, дать стечь воде или обтереть. Разделить на дольки. Почистить 2-3 зубчика чеснока, порезать. Перец выкладывать в миску слоями, сбрызгивая каждый слой соком лимона и оливковым маслом, посыпая чесноком и петрушкой. Мариновать перец часа 3-4 минимум, а лучше – ночь в холодильнике. Хорошо сочетается с брынзой, фетой, балканским или любым молодым сыром.

⁶⁹ Салатные листья могут быть любые, главное свежие, чистые (чтобы не хрустел песок на зубах) и обсушенные, чтобы к заливке не прилипли кусочки ваты. Листья лучше рвать руками, чем резать ножом, а к ним можно добавить дольки свежих или сушеных помидоров, оливки, кусочки жареного сыра халуми, зелень и травы, маринованную свеклу, тонко поструганную морковь... Но главное здесь будет заливка. Три основных ингредиента для заливки: кислое, сладкое-душистое и масляное. Тут можно выбирать: уксус бальзамико/лимонный сок/

соевый соус + мед/сахар + горчица/хрен + оливковое масло. Пропорции – почти произвольны, сообразно вкусу и величине салата. Принцип таков: чайную ложку неострой горчицы размешать с половиной чайной ложки сахара или меда, добавить чайную ложку уксуса или лимонного сока, размешать, понемногу добавлять оливковое масло, все время взбивая; так добавлять и взбивать до нужного количества и консистенции сметаны, пробовать и добавлять сахар или соль/кислоту, если требуется. Заправить салат и легко перемешать. Конечно, салат можно просто сбрызнуть бальзамиком или лимонным соком и полить оливковым маслом.

СПИСОК ИЛЛЮСТРАЦИЙ

- Обложка. Ж.-Ж. (Джеймс) Тиссо. Жены художников. 1885.
- Холст, масло. Дар Уолтера П. Крайслера, мл., Фонда «Grandy», Фонда «Landmark Communications» и «Affair to Remember», 1982.
- Музей Крайслера, Норфолк, Вирджиния
- С. 11 Пинтуриккьо. Пий II. 1502–1507.
- Маргин IV. Ил. из книги: De Principis Instructione. Vale, 1576.
- С. 17 Р. Сеймур, «Физ» (Х.Н. Браун). Ил. из книги: Charles Dickens. The Posthumous Papers of The Pickwick Club. L., 1937.
- С. 20 Р. Сеймур, «Физ» (Х.Н. Браун). Ил. из книги: Charles Dickens. The Posthumous Papers of The Pickwick Club. L., 1937.
- С. 22 Й. Гёмер. Христос в доме Марфы и Марии. Фрагмент. Ок. 1600.
- С. 28 Колониальная кухня с женщиной за прялкой. Ил. из книги Steele J.D., Steele E.B. A Brief History of the United States. American Book Company, 1885.
- С. 34 В Серов. Из иллюстраций к «Герою нашего времени». 1890.
- С. 41 Ф. де Курси. Ил. из книги Desnoyers L. Aventures de Robert-Robert. Paris, 1839.
- С. 45 Г. Кастелли. Ил. из книги D'Erwin E. Neur et malheur. Paris, 1877.
- С. 49 В. Пивоваров. Три кило картошки, огурцы, бутылка кефира, хлеб, булочка к чаю. Из цикла «Квартира 22». 1992–1995. Воспроизводится с любезного разрешения автора.
- С. 79 Жарение быка по случаю коронавания кайзера Максимилиана II 30.11.1562 во Франкфурте-на-Майне. 1563.
- С. 88 Г. Бюркнер. Не обожгись, супчик горячий. 1852.
- С. 98 Д.Н. Ходовецкий. Юноша у вертела. 1764.
- С. 103 Л. ле Нен. Крестьянский обед. 1642.
- С. 112 Ф.К. ван Дейк. Натюрморт. 1613.
- С. 118 Фото авторов книги.
- С. 125 Ил. из журнала Le Charivari. 23.08.1846.
- С. 133 Л. Рид. Ил. из книги Rhead L. The Speckled Brook Trout. N.Y., 1902.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Виктор Пивоваров. Вокруг еды	5
------------------------------------	---

I. ПУТЕШЕСТВИЕ ПЕРВОЕ:

АЛТАРИ, КУХНИ И ФУТБОЛЬНЫЕ ПОЛЯ

Стол Святейшего престола	11
Апология Кэтрин Диккенс	17
Энциклопедия хорошей жизни	22
Добродетели мещанской кухни	28
Что Герою Нашего Времени кавказская кухня?	34
Новая дискриминация: мужская экспансия в кулинарию	41

II. ПУТЕШЕСТВИЕ ВТОРОЕ:

ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКИЕ БЛЮДА

Кулинарная империя внутри и снаружи (свидетельство гастронома с комментариями историка)	49
1. Советская кухня и кулинария частного сопротивления	49
2. Империя как кулинарный интернационал	58
Вегетарианство в одном отдельно взятом случае	79
School Food Is Good Food	88

III. ПУТЕШЕСТВИЕ ТРЕТЬЕ:

ЛИТЕРАТУРА И ИСКУССТВО В ОДНОЙ ТАРЕЛКЕ

Сравнительные жизнеописания: Джейми Оливер и Жоэль Норман	98
Фунт лиха для шеф-повара	103
Спор о прекрасном в 2007 году	112
Навстречу юбилею революционерки	118
Педант в поисках идеальной кухни, или Джулиан Барнс против кулинарных книг	125

ВМЕСТО ПОСЛЕСЛОВИЯ. Разговор вокруг тарелки	133
---	-----

Ольга Назарова
при участии Кирилла Кобринна

ПУТЕШЕСТВИЯ НА КРАЙ ТАРЕЛКИ

Редактор серии

А. Красникова

Дизайнер

О. Смирнов

Редактор

Н. Лесских

Корректор

С. Крючкова

Компьютерная верстка

Л. Ланцова

Налоговая льгота — общероссийский
классификатор продукции ОК-005-93, том 2;
953000 — книги, брошюры

ООО «НОВОЕ ЛИТЕРАТУРНОЕ ОБОЗРЕНИЕ»

Адрес редакции:

129626, Москва, И-626

а/я 55,

тел.: (495) 976-47-88

факс: (495) 977-08-28

e-mail: real@nlo.magazine.ru

Интернет: <http://nlobooks.ru>

Формат 84x108 ¹/₁₆. Бумага офсетная № 1.
Офсетная печать. Печ. л. 5. Тираж 3000. Зак. № 7855

Отпечатано с готовых файлов заказчика
в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

Издательство
НОВОЕ ЛИТЕРАТУРНОЕ ОБОЗРЕНИЕ
В 2005 г. вышли:

Серия «Культура повседневности»

Анатолий Рубинов
ИСТОРИЯ БАНИ

Пристальное изучение бань всех времен и народов показало, что они сопровождают человечество с древнейших пор, потому что отвечают его насущным жизненным потребностям. Историю бань ведут от древнего Египта и продолжают библейскими временами; недавно стало известно, что бани существовали у древних обитателей Америки. С банями неразрывно связана история нравов, культура в широком значении. Из чего строились, чем растапливались и как украшались бани, до какой температуры нагревался воздух, какими процедурами убажали себя любители, какие представления были связаны с банями в разные века, забавные банные «сюжеты» и советы медиков — обо всем этом увлекательная книга известного журналиста А. Рубинова.



Название не обманывает, это действительно «путешествия» — как во времени, так и в пространстве. Тут и кухня средневекового Ватикана, и кулинарная книга жены Диккенса, и гастрономические привычки лермонтовских героев; Ольга Назарова рассказывает о советской кулинарной империи, о знаменитых поварах, ставших популярными писателями, об известных писателях, которые проводят на кухне чуть ли не весь свой досуг. Из «Путешествий на край тарелки» можно узнать, почему линия фронта индо-пакистанского конфликта проходит в Праге, тяжело ли быть вегетарианцем и как сделать школьную еду не просто приемлемой, а вкусной. Каждое «путешествие» заканчивается рецептом — простым и изящным (и, что самое главное, проверенным самим автором). Эту книгу можно поглощать по-разному.

Еда стала модной... В общественном сознании еда явно потеснила секс, и соперничать с ней могут только спорт и болезни. Даже такая элитарная институция, зорко стерегущая свои границы, как «современное искусство», приоткрыла двери и впустила еду... Об этом вы, уважаемый читатель, как и о многом другом, прочтете в этой книге.

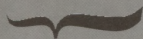
Виктор Пивоваров



Это вкусная книга. Нам предлагается взглянуть на историю русской и западной культур как на череду находок, превращающих философское, бытийственное «есть» в «есть» бытовое, чудесное и изобретательное. Рецепты в конце глав будят воображение, подвигают на кулинарный подвиг, в котором, как известно, главное — начать.

Андрей Лебедев

Ольга Назарова — литератор-дилетант и гастроном-любитель. По образованию и профессии — лингвист. Живет в Праге. Кирилл Кобрин — историк, литератор, радиожурналист. Живет в Праге.



Новое
Литературное
Обозрение

ISBN 978-5-86793-661-7



9 785867 936617