



АЛЕКСЕЙ КУДЕНКО

Запеченный козий сыр с салатом из ароматных листьев и трав (3 порции)

Козий сыр	200 г
Шпинат и кресс-салат	по 1 пучку
Зеленый и красный базилик	по 1 пучку
Красный виноград без косточек	200 г
Чабатта, молотые сухари, бальзамический уксус, оливковое масло, соль, перец	



МУЖ СДЕЛАЛ мне потрясающий подарок: я стояла на пороге знаменитого на всю Америку ресторана Chez Panisse легендарной Алисы Уэйтерс, которая заставила нацию фаст-фуда поверить в волшебную силу слоуфуда, то есть простой рукотворной еды. Мы заказывали столик за месяц вперед, летели 13 часов до Лос-Анджелеса, потом еще полтора до Сан-Франциско, а уже оттуда минут 40 ехали на такси до городка Беркли, где и находится двухэтажный особняк из потемневшего от времени дерева. Об Алисе я узнала из какого-то кулинарного форума в интернете, где один из посетителей ее ресторана, который тоже пересек ради него океан, рассказал поразительную историю. О том, как после всех мучений ему на горячее подали всего лишь цыпленка. «Неужели они полагают,— возмущенно подумал он,— что их готовка превратит банальную курицу в прекрасного лебедя?» Пересилив разочарование, он все-таки попробовал: да, это определенно был цыпленок, но не просто лучший, а такой, что он вообще не мог себе представить столь божественный вкус. Я была заинтригована: разыскала статьи и интервью Алисы Уэйтерс, даже выписала через Amazon ее книги. Встречи с Chez Panisse я ждала весь день, нервничала, но все равно боялась входить. Уэйтерс уже за 60, а ее ресторану 37 лет, и лучшим в США он был признан еще в 1990-х. Столь знаменитые места часто живут былой славой, а их создатели все реже бывают на кухне, больше занимаясь коммерцией. Не помню, как мы все-таки оказались в столовой — я настаиваю на этом слове, потому что не только снаружи, но и внутри

рестораны блюдо

Еда с Еленой Чекаловой ВЕЛИКАЯ КАЛИФОРНИЙСКАЯ РЕВОЛЮЦИЯ

ЭТО НЕ КАКАЯ-ТО ОСОБАЯ АВТОРСКАЯ КУХНЯ, А УМЕНИЕ НАЙТИ ФАНТАСТИЧЕСКИЕ ПРОДУКТЫ И ПРОСТО ИХ НЕ ИСПОРТИТЬ

Chez Panisse мало похож на ресторан. Скорее, это просто уютный дом с абажурами из старой меди, с цветами в прихожей и кухне внизу, баром-гостиной на втором этаже, с большой печью-камином, где на вертелах жарилось какое-то мясо, от запаха которого тут же начинаются голодные колики. Так вот, когда мы оказались в столовой, я сразу ее увидела. Алиса приветливо нам кивнула, продолжая болтать с какими-то старыми знакомыми: все такая же изящная, в винтажном платье, какой я ее видела на фотографии 30-летней давности. Я к ней не кинулась, не стала умолять об интервью. Мы с мужем сели, посмотрели друг на друга, как-то совсем расслабились и тоже стали о чем-то болтать, тем более еду не надо было выбирать. Так в Chez Panisse заведено с момента его основания: вы приходите сюда общаться друг с другом и хозяевами, разумеется, едите то, что, как говорится, бог послал. Нечто подобное я встречала в полудомашних харчевнях, но в рейтинговых ресторанах — никогда. Вероятно, здесь так случилось оттого, что у истоков Chez Panisse не профессионалы, а любители. Еще в 1960-х после поездки во Францию американка-филологиня Алиса Уэйтерс просто заболела готовкой: читала кулинарные книги, готовила новые блюда и ежедневно удивляла своих друзей, пока они не предложили собрать ей деньги на ресторан. Но Алиса еще долго не могла понять, что теперь надо думать о бизнесе. Она шла утром на рынок, видела потрясающую спаржу, вдруг представляла ее с трюфелями — так и готовила, а потом продавала по \$4 за порцию — больше брать не хотела, ведь приходили близкие люди. Для нее готовка всегда была своего рода джазом, а ресторан — коммуной единомышленников, где даже официантов нанимали из друзей. Завсегдатаи Chez Panisse так любили свою Алису, что не раз спасали ее от финансового краха. Реальность ее, конечно, скорректировала, пришлось поднять цены (по московским меркам они и сейчас кажутся смешными), но, что касается качества, Алиса Уэйтерс по-прежнему не идет на компромиссы. Рядом с нашими тарелками лежала просто записка для гостей — что вообще будет. В принципе об этом можно узнать заранее: есть сайт, и меню на определенные числа вывешиваются за неделю вперед, но они иногда меняются. Все зависит от того, что шефу понравится на рынке. Вот у нас на горячее месяц назад планировался кролик, но подавали козленка — это их тушки крутились на вертеле. В записке даже указано, что козлята из Болинаса. Это в нескольких милях от Беркли, и здесь многие знают, что хозяин фермы мистер Ниман — давний приятель Алисы и известный перфекционист, который всегда оза-

бочен тем, где гуляют и что едят его питомцы. Ну что вам сказать про этого козленка? Он был гениален: без жилок, без хрящей, мягкий и ароматный, лишь слегка сдобренный чесночной сальсой, подан с каким-то поджаренным душистым, немного похожим на брокколи зеленым травянистым растением, скорее всего, диким. Я не могу забыть ни простого яблочного пирога на десерт, ни нежную влажную фриттату на закуску — с незнакомой копчушкой и почти обжигающей свежестью зеленью. Она оказалась молодой крапивой, а духовитую копченость, рассказал нам официант, в ответ итальянцам с их прошутто придумал еще один местный фермер. Многие говорят, что Chez Panisse — это не какая-то особая авторская кухня, а умение найти фантастические продукты и просто их не испортить, что здесь вообще по большей части готовит не сама Алиса, а нанятые ею шефы. Ну и что? Зато у нее есть абсолютный вкус и одержимость доводить все до совершенства. И это впечатляет. Ради такой еды, как в Chez Panisse, хочется начать перемены на собственной кухне, хотя у нас качественные продукты достать невероятно сложно. Все-таки пойду завтра на рынок и куплю не тепличные руколу и романо, а грунтовые травы у кавказцев: в апреле они у них уже есть — кресс-салат, шпинат, зеленый и красный базилик. И у них еще сохранился потрясающий красный зимний виноград без косточек. А рядом в магазине возьму мягкий козий сыр, нарезанный кружочками, сухую смесь прованских трав и чабатту. Всем, кто еще сомневается, что прекрасную еду может сделать каждый, было бы желание, Алиса Уэйтерс советует непременно приготовить этот простейший и восхитительный салат (травы и листья могут быть любые — в зависимости от сезона). Обсыпать кружочки сыра пахучей сухой смесью и залить хорошим оливковым маслом — в таком маринаде сыру лучше полежать не меньше двух часов. А потом помыть листья и травы, посмотреть на них, почувствовать их аромат, ласково обсушить их полотенцем: ведь все это такое же удовольствие, как потом их есть. Соус простой: одна часть бальзамического уксуса, две оливкового масла, соль и перец. Заправить зелень и добавить в нее немного порезанных пополам красных виноградин. Пока жестковатые листья пропитываются соусом, достать из маринада сырные кружочки, обвалять их в сухарях, положить на тонкие ломтики чабатты — и под гриль, чтоб зарумянились. На одну сторону каждой плоской тарелки выложить горкой салат, рядом две гренки с румяным теплым сыром. И все. Просто, красиво и поразительно вкусно.