

Еда с Еленой Чекаловой

ВЕЛИКАЯ КАЛИФОРНИЙСКАЯ РЕВОЛЮЦИЯ: ИДЕЙНЫЙ СУП

НА МОЮ КАСТРЮЛЮ ОБРУЩИЛСЯ ПОТОК СОЛНЕЧНЫХ ЛУЧЕЙ

грибы вместо пресных шампиньонов. За незамысловатыми блюдами в маленьких провинциальных ресторанах она увидела восхитивший ее образ жизни — честной, полной чувств и забот, когда гастрономия возникает столь же естественно, как растение пробивается из-под земли. Даже название будущего ресторана — буквально «у Панисса» — произошло от имени героя романа французского писателя Марселя Паньоля, известного певца здорового Прованса. Вернувшись домой, Алиса вначале хотела сделать скромную харчевню, чтобы хоть отчасти воссоздать вкусы и запахи провинциальной Франции. Не надо объяснять, сколь подобная задача сложна в стране, где труд фермера не престижен, где в чести только деньги и власть. Кажется невероятным, что одна хрупкая женщина смогла за 20 лет переломить тенденцию. День за днем, без устали она искала и вдохновляла маленьких производителей качественных продуктов, устраивала для них фестивали, прославляла в своих статьях и интервью как спасителей отечества. К концу 1970-х фермеры и садовники стали входить в моду.

— Думаєте, — проповедует Уэйтерс, — зло фастфуда только в некачественных продуктах? Еще ужаснее — его миропонимание: мол, все надо делать по-быстрому, ни у кого нет времени. Вы хотите все успеть, но не можете ни на чем сосредоточиться, а жизнь пролетает мимо. Готовка — это же созидание, медитация, релаксация и это творчество, которое возбуждает голод, любовь, восхищение. Когда-нибудь нужно сказать себе: время есть! На обед. Или на ланч. Хоть на завтрак, который ты приготовишь для тех, кто с тобой. Ведь это часть важного ритуала, который возвращает жизни смысл и красоту.

Нет, все-таки история Алисы Уэйтерс — чисто американская. Власть не могла себе позволить игнорировать эту женщину-проповедника. Представляете, в 1982-м Алиса, уже восходящая звезда, отказалась готовить на инаугурации Рональда Рейгана, потому что за него не голосовала. Зато президент Билл Клинтон сам прилетал к ней пообедать и обсудить ее проект о том, как нужны сад и огород в каждом детском саду, в школе, вузе и даже в тюрьме. Ведь это важно для будущего страны, чтобы все готовили из местных продуктов, покупали на рынках, поддерживали фермеров и питались по сезону. Когда ей в одной телепередаче задали каверзный вопрос: «Что зимой делать тем, у кого, в отличие от калифорнийцев, более суровый климат?», — она тут же написала статью о корнеплодах и о том, что радость от жизни способен получать каждый вне зависимости от климата. Из корнеплодов, говорит, можно творить фантастические

вещи. Только начать лучше с приготовления чистого масла. Оказывается, сливочное масло, если его аккуратно перетопить и освободить от воды и молочных остатков (они всплывают в виде пены, которую нужно все время снимать), не будет гореть при жарке, не уступит хорошему оливковому и обогатит вкус простых грубых овощей. Она обещает, что, например, правильно приготовленный морковный суп — это как раз то, чего больше всего не хватает людям с вечным бессолнечным мраком за окном. Я решила опробовать ее рецепт и даже не пожалела полтора часа на перетопку килограмма масла. Вначале порезала одну немаленькую луковицу и потушила ее в кастрюле на волшебном очищенном масле. Огонь был небольшим, и я увидела: лук и правда не коричневеет, а становится прозрачным и мягким. Тем временем порезала картошку и морковку небольшими кубиками (примерно одинаковыми, чтобы все потом доходило одновременно) и отправила к луку. Пусть все потомится минут десять. Затем залила овощи горячим бульоном (можно водой) так, чтобы они были полностью закрыты, но не больше. Как только морковка с картошкой размягчились, я бросила в кастрюлю горсть порубленной зелени петрушки и кинзы. Еще пару минут — и снимаю с огня. Протерла все в блендере — пюре получилось таким ярким, будто на мою кастрюлю обрушился поток солнечных лучей. Для аромата добавила мелко натертой лимонной цедры. Сразу запахло свежестью и весной. Возвратила пюре в кастрюлю, развела бульоном, посолила и попробовала: невероятно нежно! Причем вкус получается гораздо более сложным, чем у морковного пюре, таким сливочным, что ли. Неужели это из-за очищенного масла? И наконец, последний штрих — сальса. Режу пучок кинзы, маленькую красную луковичку и маленький перчик чили, кидаю все в блендер, добавляю соли и лимонного сока, пробую — да, очень ядрено. Зато в тарелке все гармонично соединилось: в чуть пресноватый суп-пюре я кофейной ложечкой выложила крупные капли смачной сальсы и украсила его листьями мяты. Представляете: нежная сливочность пюре, свежесть цедры и мяты и приятная острота сальсы! Хиллари Клинтон рассказывает, что под влиянием Алисы Уэйтерс они с Биллом разбили на крыше Белого дома маленький огород с травами. Интересно, сохранил ли его Буш и откликнется ли Обама на новую идею Алисы: она предложила ему немедленно создать Kitchen Cabinet — государственный совет, который должен заниматься всеамериканским внедрением вкусной и здоровой пищи. Мол, это спасет от кризиса всю Америку.



Морковный суп с сальсой из кинзы

Лук репчатый	1 шт
Морковь	800 г
Картофель	2-3 шт
Масло (очищенное)	3-4 ст. ложки

Зеленая петрушка, кинза, бульон (вода), соль, листочки мяты, цедра одного лимона

Сальса

Кинза	1 пучок
Красный лук	1 шт
Перчик чили	1 шт
Сок одного лимона	



В ПРОШЛЫЙ раз я рассказала о знаменитом на всю Америку ресторане Chez Panisse легендарной Алисы Уэйтерс, которая заставила нацию фастфуда поверить в волшебную силу простой рукотворной еды. Цыпленок, кролик или козленок, овощи, травы, элементарные французские соусы типа айоли или винегрет. Как говорит сама Алиса, ничего, кроме соли, перца, чеснока, оливкового масла и очень качественных продуктов. И еще умения совершенно раскрыть их природный вкус. Хотя Алиса Уэйтерс — человек другого поколения, я чувствую в ней родственную душу, и на кухню ее привели близкие мне чувства. У нее это началось в те самые 1960-е, когда тошнило от вранья про Вьетнам и цинизма властей. Она тогда попыталась участвовать в университетском политическом движении. Все оказалось серьезно: однокурсников стали одного за другим сажать, и ей пришлось уехать учиться во Францию. Там-то на нее и обрушился новый мир. Там были крепкий, не американский, кофе, аромат домашнего хлеба, мясо, в котором чувствовался вкус луговых трав, ярко-оранжевые желтки яиц, острый запах дичи и лесные