

Еда с Еленой Чекаловой

ВЕЛИКАЯ КАЛИФОРНИЙСКАЯ РЕВОЛЮЦИЯ: ГЛАВНОЕ БЛЮДО

ОТТАЛКИВАТЬСЯ НУЖНО НЕ ОТ РЕЦЕПТА, А ОТ ТОГО, ЧТО СТОЯЩЕГО МОЖНО НАЙТИ НА РЫНКЕ

вают в них рыбу и жарят на гриле — тогда она не теряет сочности и насыщается тонким ароматом. Вдруг Алекс подмигнул мне и скосил глаза вправо: у соседнего прилавка стояла Джулия Робертс и точно так же, как я, болтала о чем-то с продавцом трав. Ну да, Голливуд рядом, но чтобы вот так сама пришла покупать зелень? Потом я поняла логику расположения рынка: он даже более модное место в городе, чем самые модные бутики, и товар здесь именно бутично-го уровня. В Лос-Анджелесе, как и во всей Калифорнии, увлечение биологически чистой едой превратилось в новую религию. Органические продукты здесь продаются уже не только в довольно дорогих супермаркетах Whole Food, но и в дешевой сети Wal-Mart. Однако самой качественной считается еда с рынка. «В 1960-е и даже 1970-е годы, — объясняет Алекс, — люди довольствовались супермаркетами с двумя видами картошки и тремя сортами яблок, а теперь до всех дошло, что настоящий продукт может быть только на рынке. Раньше я за копейки сдавал большим торговым сетям незрелый виноград, они боялись, что полностью готовый может пропасть на складе, а теперь я сам привожу на рынок продукт в зените его зрелости, и его покупают за хорошие деньги». Когда я спросила, не боится ли он кризиса, Алекс весело ответил, что уверен в себе и в будущем вне зависимости от того, падает доллар или растет. Поскольку качественные продукты — это последнее, в чем себе откажут калифорнийцы. Я не перестаю поражаться американцам: как же они готовы к переменам. Еще недавно казалось, что нет на свете нации более урбанизированной: небоскребы, гигантские торговые моллы, суперкорпорации. И вот совершенно иная Америка — с садами и огородами на городских окраинах, с маленькими фермерскими рынками, которые, как в какой-нибудь средневековой Европе, не только торговая точка, но и место общения. Еще лет десять назад здесь говорили, что Алиса Уэйтерс (ее историю я рассказывала в двух последних колонках) мечтает о несбыточном: чтобы все стремились питаться органическими продуктами, непременно местного производства и сезонными, чтобы покупали их у знакомого фермера, с которым в идеале нужно дружить, обсуждать почву и погоду, чтобы всегда находили время для долгих трапез с родными и друзьями и, может быть, разбили свой сад или хотя бы грядку, и, наконец, поняли, что такое радость и счастье. Странно это, но что-то в этом роде происходит. В центре рынка я увидела прямо какой-то сон Веры Павловны: огромный стол, вокруг него суетились люди — они записывались на бесплатные лекции в городскую библиотеку,

где выступают местные фермеры, повара и ученые, которые занимаются выведением новых сортов и восстановлением утерянных. Оказывается, здесь рассказывали про нашего Николая Вавилова, о том, что великая агрономическая революция могла бы произойти в России. Алекс так и не понял, как случилось, что человек, открывший способ накормить весь мир, был приговорен к голодной лагерной смерти. Первый после возвращения из Калифорнии поход на рынок произвел на меня тяжелое впечатление. Дело даже не в том, что у нас нет и десятой доли того выбора продуктов. Нет тех, кто чувствует себя хозяевами. В основном нанятые перекупщиками торговцы. У всех страх и неуверенность в глазах. Единственный вопрос, который приходит в голову им задать: «Почему овощи и травы у вас уже дороже, чем в супермаркете?» Наверное, говорят, потому что рубль падает. Я пытаюсь выполнить хотя бы один завет Алисы Уэйтерс: в главном блюде, говорит она, непременно отталкивайся не от рецепта, а от того, что стоящего ты найдешь на рынке. Я искала, и кое-что меня все-таки вдохновило. Свежий зеленый чеснок, маленькие, совсем молоденькие клубни азербайджанского сельдерея и корешки пастернака, еще я нашла очень приличную недорогую свиную шейку — немного жирка и нежное бледно-розовое мясо. Прихватила по пучку розмарина и шалфея. И вот что у меня получилось. С вечера я нашпиговала шейку дольками молодого чеснока, как следует посолила и поперчила. В ступке истолкла семена фенхеля, иголки розмарина и листья шалфея, в эту смесь добавила оливкового масла и сделала шейке хороший массаж со всеми благоуханиями. Туго связала нитками и оставила до утра в стеклянной миске с крышкой. Где-то к обеду я разожгла духовку и самым примитивным образом, то есть время от времени переворачивая, начала жарить свинину при 200°C. Тем временем порезала кубиками сельдерея и пастернак и поставила их тушиться на крошечном огне в глубокой сковородке с ложкой очищенного сливочного масла и стаканом воды. Минут через 15 добавила одну порезанную картошку, зеленые перья чеснока и еще чуть-чуть воды. Через час шейка хорошо подрумянилась — я ее достала и укутала двумя слоями фольги: готовка продолжалась, но свинина не пересыхала, оставалась влажной и нежной. Вот и овощи дошли — я переложила их в блендер, посолила, добавила немного сливок, и получилось очень нежное пюре с тонким ароматом. Когда минут через 20 я разрешила шейку, она истекала благоухающим соком, и ее ломтики на подушке из бледно-зеленого пюре выглядели вполне обнадеживающе.



Запеченная свиная шейка с пюре

Свиная шейка	1200 г
Молодой чеснок с головками и перьями	1 пучок
Сельдерея	300–400 г
Корень пастернака	1 шт.
Зеленый розмарин и шалфей	по 3 веточки
Семена фенхеля	1 ст. ложка
Картофель	1–2 шт.
Сливки	100–150 г

Оливковое и очищенное сливочное масло, соль, черный свежемолотый перец



В ЛОС-АНДЖЕЛЕССКОЙ

Санта-Монике я в общем-то бесцельно брела по Променаду — тамошней пешеходной улице шикарных бутиков. И вдруг оказалась между прилавков с горками овощей и фруктов, с кучками зелени и пирамидками сыров. Променад решительно пересекал рынок — только пройди через него, можно было снова глазеть на витрины. Ни продавцы, ни продукты не походили на наши рыночные. Я никогда не видела синей кукурузы, белых с сизыми прожилками, каких-то мраморных баклажанов, таких крошечных брокколи и артишоков, такого разнообразия сортов свекольной ботвы и молодой фасоли. Многих овощей и фруктов я вообще не знала, другие лишь отчасти напоминали что-то знакомое. Увидев на одном из прилавков целую гору виноградных листьев, подумала: наверное, они здесь тоже делают долму. Даже решила спросить продавца, седого молоджавого мужчину интеллигентной внешности. Я никак не ожидала той готовности, с которой он тут же представился Алексом и принялся рассказывать, что в молоденькие листочки очень здорово завернуть козий сыр и обжарить на оливковом масле — минутки по две на каждой стороне. Обжаренные листочки, по его словам, превращаются в тонкую хрустящую корочку, которая держит теплую сырную лаву — изумительная закуска под сухое красное (уже попробовала, правда, с засоленными листьями: все так и есть). А листочки побольше хорошенько промасливают, заверты-