

Эксцессы на горошине

еда с Алексеем Зиминим

НЕКОТОРЫЕ вещи на этом свете сильно переоценены. Московская недвижимость или там Родина. Некоторые, наоборот, имеют репутацию хуже, чем заслуживают. Бульонные кубики или консервированный горох. Национальные кухни — блеф, придуманный, как и всякий национализм, романтиками в XIX веке. Любая кухня — живое доказательство мультикультурности. Она порождение контекста, а не крови. Даже если речь идет о кровавой колбасе. В кухне притягиваются и положительно заряженные частицы, и противоположности. Она действующая модель релятивизма в натуральную величину. В ней нет на самом деле высокого или низкого. В ней, как в мобильной связи, просто существуют соты, в которые с одинаковым успехом подключаются и пластиковая антикварная Motorola, и новенький Iphone 3GS. Евреи находят общие знаменатели с арабами, а бульонный кубик может использоваться в ресторанах с тремя звездочками Michelin. Как выражается в рекламе бульонных кубиков мишленовская звезда Марко Пьер Уайт: «Между гениальной задумкой и гениальной реализацией нет времени на промедление, а что может сэкономить время лучше бульонных кубиков?»

Марко Пьер Уайт живет в городе Лондоне, для которого мультикультурность — вторая погода. Собственно, классическую британскую кухню придумали французы. Но за несколько сотен лет эта классика обросла таким количеством разноплеменных соусов, что разбираться в отцовстве теперь уже не имеет никакого смысла.

Но Марко — это не экстремум мультикультурности. В Лондоне есть сеть средиземноморских ресторанчиков Ottolenghi, открытая тремя приятелями: еврейским буддистом Ноамом Баром, ливанским христианином Сэмом Тамими и палестинцем-мусульманином с инъекцией итальянской ДНК Йотамом Оттоленги. Надо ли добавлять, что все они то ли геи, то ли бисексуалы. В мультикультурном обществе такие детали в человеческую общность закладываются по умолчанию. Ноам Бар делит свое время между ресторанной кухней и буддийским монастырем. Тамими увлечен преподаванием кулинарии всем желающим. А Йотам Оттоленги ведет колонку в газете The Guardian.

Главный в этой троице, Йотам Оттоленги, приехал в Лондон из Иерусалима. Окончил школу Cordon Bleu



СЕРГЕЙ МИКЕВ

ЭТО ТОТ СЛУЧАЙ, КОГДА **ВНЕШНОСТЬ** (НАРОЧИТО НЕ СОЧЕТАЕТСЯ СО ВКУСОМ)

и стажировался в найтсбриджском ресторане Capital (по мнению шефа Cordon Bleu Франка Жандона — лучшим французском ресторане Европы за пределами Франции и лучшим ресторане Англии вообще).

Затем, объединившись с Баром и Тамими, открыл кафе под собственным именем в Ноттинг-Хилле. На кухне этой забегаловки французская классика органично вплетается в палестинские и британские мотивы, Италия соседствует с Магрибом, а ливанские табуле похрустывают на зубах свежей зеленью, совсем как в ресторанах калифорнийской вегетарианской школы. Кафе имело шумный местечковый успех, и скоро последовали его продолжения в других лондонских районах, кулинарные книжки и курсы, где, в частности, учат готовить чечевицу. Причем совершенно спокойно используют баночную ее разновидность.

В этом рецепте имеется очень обаятельный фактор времени. Рецепт очень быстрый. И чечевицу поэтому тут проще использовать уже готовую, из банки. Например, Grand Jugu или «Бондюэль». Если щепетильность не позволяет пользоваться консервированными бобами, чечевицу можно отварить — это лишние 30–40 минут. Чечевицу при этом лучше брать коричневую, она не теряет формы после варки.

А дальше происходит вот что.

Мелко нарубленные лук и чеснок слегка обжариваются на смеси оливкового и сливочного масел в глубокой сковороде. Так, чтобы они распустились по кухне свои ароматы, но еще и не думали бронзоветь от жара.

Дальше надо высыпать в сковороду извлеченную из банки чечевицу (лишнюю жидкость, тот самый «собственный сок», следует без сожаления слить).

Перемешать чечевицу с луком и чесноком. Мешать тщательно и бережно, стараясь не превратить содержимое сковороды в кашу. Лучше использовать для этого силиконовую лопатку.

Как только чечевица прогреется так, что начнет слегка побулькивать, ввести в сковороду сок одного лимона, всыпать рубленую петрушку и разобранный на мелкие кусочки ломоть горгонзолы. Тщательно, массирующими движениями перемешать, чтобы расплавленный сыр равномерно распределился в толще чечевицы, и подавать к столу. Солить не нужно. Как правило, горгонзола — достаточно соленный сыр, и дополнительная соль может быть излишней.

Вместо горгонзолы можно использовать рокфор или любой другой сыр с голубой плесенью.

Готовая чечевица с горгонзолой похожа на палестинскую пустыню, которую обильно полили дождем, так, что на ней даже проросла редкая зелень и выпала какая-то желтоватая белковая жизнь. Но пугаться внешности не стоит. Это тот случай, когда внешность так нарочито не сочетается со вкусом, как элегическая песенная ипостась Горбуна в опереточной версии «Собора Парижской Богоматери». Такое вообще случается в мире еды сплошь и рядом. Например, неприятная подводная гусеница трепанг на поверку оказывается вполне энергичным огурцеподобным существом на вкус. Но до мелодики чечевицы и горгонзолы не дотягивает. Как песня Горбуна, переданная не в FM-диапазоне, а по милицейскойрации.

Горячую массу коричневой чечевицы легкими электрическими рядами пронзают цитрусовые нотки. Кислинка сочетается с обволакивающим густым вкусом горгонзолы, а чечевичные горошины лопаются на зубах, как гигантские икринки.

Из всех бобовых чечевица — самый многогранный, самый тонкий и самый податливый субъект. Не зря именно за чечевичную похлебку было продано библейское первородство. Впрочем, это, конечно, перебор, но дело давнее, бывает. Чечевица способна подстроиться под самые сложные, самые вычурные вкусы вроде рокфора или горгонзолы. И при этом не потерять своего собственного характера. Который есть квинтэссенция универсального мультикультурного взгляда: принять весь мир целиком, как есть, без изыятий. И сделать его лучше или как минимум не испортить.

Алексей Зимин — главный редактор журнала «Афиша-Еда»

ЧЕЧЕВИЦА С ГОРГОНЗОЛОЙ

Коричневая чечевица	4 БАНКИ ПО 400 Г
Красный лук	100 Г
Лимон	1 ШТ.
Зелень петрушки	20 Г
Оливковое масло	25 МЛ
Сливочное масло	25 Г
Чеснок	50 Г
Горгонзола	100 Г

