

Оранжевая эволюция

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ

еда с Алексеем Зиминим

ПОРТРЕТ этой оранжевой похлебки украшает обложку книги «La Cuisine du March» Поля Бокюзю. Сорок лет назад эта книга перевернула европейский кулинарный мир первым же из записанных там поварских постулатов: «Хорошая кухня — это хорошие продукты, и задача повара сродни клятве врача „Не навреди“».

Сегодня это соображение звучит банально, но всякая революционная идея банальна. Чтобы говорить простые, наивные вещи, нужна смелость особого рода. У Бокюза она была, он сказал — и выиграл. После книжки, объясняющей прелесть сезонной рыночной еды, возникло движение *cuisine nouvelle* — «новая кухня». Повара, примкнувшие к этому движению, считали важным подчеркивать оригинальный вкус продуктов, не мешать естественному течению вещей и в конце концов все стали классиками, получали мишленовских звезд, и каждый придумал по рецепту тыквенного супа. Сам Бокюз считает тыквенный суп эдакой околплодной водой гастрономии.

Бокюзу уже восьмой десяток, он похож на печеную тыкву-сквош. Три мишленовские звезды в его лионском ресторане держатся 35 лет — это дольше, чем где бы то ни было. За эти годы меню менялось десятки раз, там есть выпендренные, каббалистические блюда из десятков ингредиентов, но тыквенный суп остается в нем всегда. Качество системы, как пишут в учебниках сопромата, определяется ее простейшим элементом.

У осенней тыквы твердые, почти деревянные мышцы, которые за считанные минуты теряют тонус при нагревании. По сравнению с тыквой картошка — феномен нестигаемости. Одну крупную картофелину можно запекать в духовке два часа. Пятикилограммовая тыква в печи превращается в мягкое студенистое тело за 40 минут, час максимум. Эта женская неприступность-она-же-податливость позволяет тыкве долго храниться, не теряя достоинств, и готовиться быстро, достоинства приобретая.

У тыквы есть естественная сладость с пресным привкусом. Ее просто развить в карамельную сторону, добавив сахара. Ее легко заглушить солью и яркими пряностями. Вкус у тыквы такой же, как ее текстура после духовки, — рыхловатый и ускользающий. Он нуждается в подпорках. И с удо-



вольствием подчиняется чужой воле. Это даже не вкус, а дом терпимости.

В бокюзовском тыквенном супе эта терпимость, эта тыквенная всемирная отзывчивость превращается в орган лионского собора, в культурный феномен ЮНЕСКО, в своего рода исторический квартал, в котором старый аристократ, засыпая в своей кровати с балдахином, улыбается дискотеке, устроенной этажом выше студентами.

Тыквенный суп-крем — гастрономический эсперанто. Будучи хорошо приготовленным, он поражает восприимчивые души, как могут поражать только очень простые вещи, ве-

дущие себя максимально необычно, — говорящие собаки, летающие свиньи и прочий зоопарк и зоосад.

Бокюз готовит этот суп с монашеской педантичностью, как будто читает святы или строит песочный буддийский храм. Никакой экзальтации, никаких акцентов, контрапунктов — так разматывается само время. Без истерики, без начала и конца.

Он бросает горсть лука на сковороду, помешивает лопаткой овощи на сковороде, меланхолично, не меняя выражения лица, — вместо головы все та же печеная тыква-сквош.

В общем и целом происходит там примерно следующее.

Мелко нарубить красный лук и чеснок и обжарить в глубоком сотейнике на сливочном масле. Масла нужно много. Бояться его не стоит. Оно вытягивает тыквенный вкус, заостряет его и одновременно смазывает острые края сливочными нотками.

Итак, сначала на сливочном масле обжаривается лук с мелко нарубленым имбирем, а когда он станет мяг-

ким — чеснок. Чеснок жарится только до появления сильного аромата, не дольше. Пережаренный чеснок горчит.

Дальше нужно высыпать в сотейник нарезанную мелкими кубиками мякоть тыквы и обжарить ее вместе с луком и чесноком, следя за тем, чтобы ничего не подгорело, и постоянно помешивая всю компанию.

Как только тыква немного размякнется, что легко определить простым нажатием ложки, влить в сковороду коньяк и жарить еще минут пять, пока алкоголь не выпарится. Алкоголь вообще и коньяк в частности — еще один мощный катализатор вкуса. При больших температурах процессы и так идут довольно быстро, крепкий алкоголь, добавленный в еду в такой ситуации, придает процессам космические скорости и интенсивность Большого взрыва.

Затем нужно залить содержимое сотейника куриным бульоном, добавить перец, соль, сахар и еще пять-семь минут поварить.

В результате в сотейнике должна оказаться рыжая густая каша, булькающая наподобие магмы.

Получившуюся кашу нужно разбить в блендере вместе со сливками (можно нежирными, жирные нужно добавлять только в том случае, если вы будете проваривать суп вместе со сливками, — нежирные сливки при больших температурах сворачиваются) и мелко нарубленной петрушкой.

Подавать суп надо с обжаренными на сухой сковороде очищенными тыквенными семечками.

В качестве емкости для подачи этого супа можно вслед за Бокюзом использовать выскобленную тыкву. Свежую или слегка запеченную в духовке. У тыквы предварительно срезается верх там, где хвостик, и извлекаются все мусорные внутренности.

Это, конечно, очень эффектная метафора. Полное тело наполняется содержанием, которое, в сущности, есть то же самое тело, только изменившее форму. Эдакое преосуществление. Но съешь первую ложку обжигающей похлебки — и становится не до метафор. Еда в лучших своих проявлениях равна самой себе. В отличие от большинства проектов человека у кулинарных рецептов есть удивительное свойство — они способны осуществляться. Предметы, люди, продукты, обстоятельства, случается, отвечают взаимностью, если знать, как с ними обращаться, и отнестись к ним с уважением.

Алексей Зимин — главный редактор журнала «Афиша-Еда»

ТЫКВЕННЫЙ СУП

Тыква	1 КГ
Куриный бульон	1 Л
Красный лук	1 ГОЛОВКА
Имбирь	20 Г
Чеснок	6 ЗУБЧИКОВ
Сливочное масло	100 Г
Бренди	50 Г
Сливки	200 Г
Петрушка	20 Г
Сахар	2 СТ. ЛОЖКИ
Черный молотый перец	ПО ВКУСУ
Соль	ПО ВКУСУ
Очищенные тыквенные семечки	50 Г

