Голая пионерка

еда с Еленой Чекаловой

АЛЕКСЕЙ КУДЕНКО

НЕВЕРОЯТНАЯ история: только что появившийся на «Амазоне» сборник рецептов блогерши из Оклахомы тут же стал бестселлером. Книгам Дюкаса и Робюшона даже не снился успех американской домохозяйки из глубокой провинции. Уже за несколько недель до релиза заказов на «The Pioneer Woman Cooks» поступило больше, чем на какое бы то ни было издание в категории «Еда и вино». Я как-то уже упоминала имя Ри Друммонд и ее сайта «The Pioneer Woman» («Пионерка»), на который в последнее время ежемесячно заходило по 13 млн посетителей. И вот только что Пионерка, как какая-нибудь голливудская звезда, стала героиней специального выпуска журнала People. Потому что это настоящая сенсация, когда один человек в единственном лице готовит еду, перестраивает дом, разбивает сад, рожает и растит четверых детей, в конце концов переводит их на домашнее обучение, а попутно все это и еще много чего забавно описывает в постах, сопровождая собственными совсем неплохими, а местами даже чудными фотоснимками, и весь дизайн сайта тоже ее, и при этом получается суперуспешное интернет-издание, которое вдруг превращает какую-то оклахомскую дыру в центр вселенной, и в конце концов из всего этого появляется новый модный тренд. Вот. Сегодня в США пытаются понять причину столь феноменального успеха. Но непросто даже внятно пересказать то, что жадно кидаются читать миллионы интернет-пользователей: ежедневное течение жизни, в которой любовь, и коровы, и лошади, и телята, и дети, и изумительные пироги, и такие фотки жареного стейка, что начинаются приступы голода, и котлы с грязным бельем есть тоже, но их при наличии всего остального как-то можно пережить.

Ри Друммонд плетет такое кружево романа о самой себе — о городской девчонке из Лос-Анджелеса, которая мечтала о карьере журналиста, ела суси, ходила на педикюр и как-то в лифте поцеловала самого Джеймса Гарнера. Однажды приехала на каникулы в Оклахому, на вечеринке встретила ковбоя с ясными голубыми глазами и решила больше с ним не расставаться. Осталась на ранчо и стала женой ну такого настоящего мужика — ММ, или Marlboro Man (так она называет своего мужа). К этой истории, то есть к началу игры, она терпеливо отсылает каждого вновь прибывшего посетителя. «Сама не понимаю, как я сюда попала»,— рассказывает ему Ри и показывает картинки: вот он, мой дом, лошади, собаки, коровы и телята, и вот эти ботинки, от которых все время надо отскребать грязь, и вот уже четверо непослушных детей, и вот оно, сердце усадьбы,— кухня, где каждый день готовится что-то совершенно восхитительное. От пошаговых фотографий какой-нибудь простейшей и смачнейшей запеченной с чесноком картошки или острых куриных ножек со специями — от них одних можно набрать лишние килограммы. И абсолютно явственно начинаешь чувствовать, как там, в этом доме, вкусно пахнет. А Пионерка еще подначивает — давайте, говорит, делать тыквенный пирог — и представляет действующих лиц, от банки тыквенного пюре до виски для крема, будто поднимает занавес, и начинается спектакль в 37 снимках. На каждом очень простое действие: кинула в миску стакан изюма, вылила на него стакан виски, просеяла муку и т. д.— в финале чудо: чуть влажный внутри золотистый ломоть, истекающий виски-кремом. И при этом, даже если ты не умеешь и боишься готовить, точно знаешь: сможешь сделать так же. И вот что еще зачаровывает: эта женщина счастлива. Настолько, что начинаешь думать: а может, никакой Ри Друммонд и нет на самом деле, может, она и вся ее семья — персонажи какого-то хитро придуманного реалити-шоу? Получая такие комменты, Ри смеется: «Вот смотри, у меня кухня завалена грязной посудой, я обожаю готовить и ненавижу мыть, и вот тебе еще фото нашего сортира, и вот они, сзади меня, трутся эти надоедливые телята, которые повсюду оставляют свои дурацкие лепешки. Только знаешь что? Никому не говори, но я люблю все это». Ну так кто же об этом не мечтает: простая, осмысленная жизнь, и с ней, кажется, все может быть как с пирогом: узнай пошаговые детали, и у тебя точно так же получится.

Оклахомская Пионерка — новый американский гуру. У нее спрашивают обо всем на свете. От «Что делать в безвыходной ситуации?» до «Как не толстеть, когда готовишь так хорошо и много?» и от «Как наказывать детей, когда они хамят?» до «Как относиться к мусульманам и исламу, если ты еврейка?» и «За кого голосовать?», ну и, конечно, «Как приготовить мучную заправку для супа?». И не важно даже, что она отвечает. Спрашивающие счастливы, что она читает все комменты и отвечает всем, благо вопросы повторяются. Знаете, какой самый частый? «Какая ты голая?» Она не обижается. Неизменно отвечает, что прекрасна и неотразима. Хотя странно, что ей все время задают именно этот вопрос. Она же и так стоит голая перед всем светом. В том смысле, что не боится быть откровенной. Ри Друммонд получает от этого кайф, как и от всего остального — от мужа-ковбоя, от шкодливых детей, от коров и лошадей, от муки и масла и особенно от прекрасных ярко-желтых яиц. Вот Америка и встала в очередь на пионерскую кухню, где талантливым, а значит, счастливым может стать каждый, кто расслабится и поймет, что готовка, как и вся эта смешная и дурацкая наша жизнь, это — вау! — просто безумно увлекательное, просто-таки захватывающее занятие!

Нет, правда, зайдите на thepioneerwoman.com, поглядите сами, ведь наверняка скоро об этой очень голливудской, в сущности, истории будет роман, потом телешоу или кино, нет, скорее даже мюзикл, наверное, со всеми звездами, от имен которых у реальной Ри Друммонд до сих пор замирает сердце. А я уже три недели живу и готовлю по ее пионерским рецептам. Вот, например, восхитительный яблочный пирог. В любом магазине за углом покупаешь всего-навсего муку, соль, сахар, чищеные грецкие орехи (в оригинале, разумеется, пекан), яблоки, овсяные хлопья для быстрой варки, еще коричневый сахар и жирное сливочное масло — все это, разумеется, не для тех, кто на диете, но вкусно смертельно.

Зажигаю духовку, ставлю на 180 градусов, занавес поднимается. Как думаешь, спрашивает Пионерка, у тебя получится почистить шесть яблок ножом-мандолиной, чтобы шкурка нигде не порвалась? Загадай на что-нибудь. Я сначала проиграла, но с третьего яблока начала выигрывать — правда, дурилка, но так чистить веселее. Раньше я почему-то не замечала, что голые яблоки выглядят такими беззащитными. Специальным ножичком вынимаешь сердцевину — теперь у них уже и души нет — ничего, скоро им будет хорошо в сладком раю. Режешь их на весу и швыряешь в глубокую миску, а если больше нравится нежно их укладывать, это тоже не возбраняется. И все, больше никакой нудной работы. Прибавляешь полстакана сахара, четыре столовые ложки муки и щепотку соли. И все мешаешь ложкой и руки совсем не пачкаешь. Если хочешь, можешь, конечно, попробовать кусочек. Я так точно не могу удержаться. Вовремя отставляю миску, чтобы не сожрать все. Беру другую миску и делаю простейшую крошку: вот мука и масло и — бац-бац — рублю все вместе, а теперь коричневый сахар и еще хлопья. Перемешиваешь без всякого старания. Разделяешь пополам. Половину вдавливаешь в форму руками, от них масло чуть плавится и все хорошо размазывается — уже знаю, что потом получится замечательный хрустик. И сверху яблоки. И посыпаешь оставшейся крошкой — только не надо ее придавливать: если верхушка получится комковатая, пирог будет даже больше похож на деревенский домашний. Быстрее в духовку, минут на 25, а пока крошишь орехи, и помельче, а то попадет кому-то крупный твердый кусочек, и он так разозлится, что просто позеленеет от злости и, чего доброго,— нет, даже не хочется думать, что из этого может выйти. За пять минут до конца тихонечко открываешь дверку и посыпаешь орехами. А теперь еще полстакана коричневого сахара на сковородку, несколько ложек воды — и делаешь карамель. Как же она всегда чудно пахнет! Если не пережжешь.

Вытаскиваешь пирог и восхищаешься: невозможно хорош. Сейчас будет еще лучше: поливаешь карамелью. Сколько хочешь — никто не запретит. Понимаете, вы обязаны это сделать. И будет вам радость.

Пионерский пирог с яблоками и овсяной крошкой

Яблоки	7 шт.
Мука	1 стакан и 4 столовые ложки
Сахар	1/2 стакана белого и 1,5 стакана коричневого
Масло	250 г
Овсяные хлопья	1 стакан
Соль, грецкие орехи	