

путешественник

Просто по-аргентински

МЯСО

Бескрайняя аргентинская пампа укрывает в своих сочных травах самые лучшие стейки в мире. **Екатерина Истомина** проехала пампасы латиноамериканской страны в надежде найти хотя бы одну несчастную аргентинскую корову. Но в царстве победившего стейка и коровы выглядят счастливыми.

Судьба любой аргентинской буренки ярка, но недолговечна. Как у Эвигы Перон. Финал коровьей жизни один — бойня, кухня, стейк. Конечно же, «стейк» — слово изначально американское, но в Аргентине оно уже давно общеупотребительно. Большие и малые стейкхаусы гигантского Буэнос-Айреса, этого латиноамериканского Парижа в прошлом, предлагают вечный и гениальный боекомплект — мясо и вино.

Несмотря на чемпионаты по поло, футболу, танго-школы и творческие уклады столичной Оперы, которой в этом году исполнится 100 лет, в Аргентину обычно приезжают за самыми простыми, самыми человеческими вещами — хорошенко поесть и выпить. Бывает, что те, кто полюбознее, отъезжают из Буэнос-Айреса в туманные Анды (там, впрочем, тоже активно выпивают, ведь провинция Мендоса — главный винный регион страны) или в великую и ужасную Патагонию, где, как гласит аргентинская туристическая легенда, до сих пор живут племена каннибалов. Очевидно, что призрачные каннибалы хорошего аргентинского стейка никогда не нюхали, вот и едят этих жестких ничемных людей.

Великолепная пампа, бодрые пампасы окружают Буэнос-Айрес. Это большие сельскохозяйственные равнины, вполне даже по-русски бескрайние, чья поверхность — изумрудно-зеленая трава по пояс. Там и сям «заколосится» обожженными солнцем листьями дерево. Кажется, что в целом довольно однообразная картинка. Но если ехать по пампе на автомобиле

(или на лошади, как это делают местные), скажем, полчаса, то станет понятно — пейзаж аргентинской пампы совсем не однотонный.

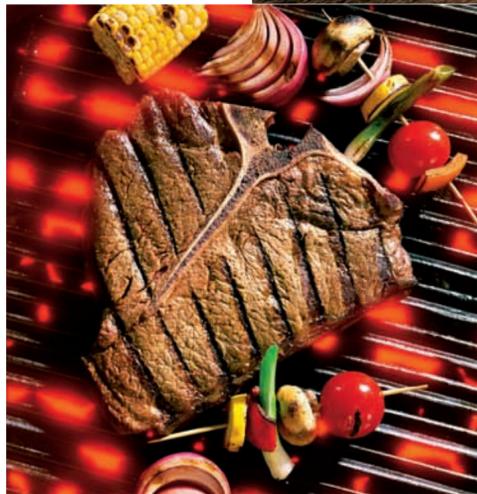
Вот мелькнет в высоких травяных зарослях заветное рыжее пятно. Это она, корова. Рыжий покатый сладкий коровий бок, которому — ну жизнь уж так устроена — когда-нибудь суждено стать скромным 450-граммовым беби-стейком (как водится, три классических вида прожарки). Кстати, как и в Швейцарии, в Аргентине коровы имеют преимущественно искристо-золотисто-рыжий окрас, который в отдельных местах — на аппетитном животике, а иногда и на широченном коровьем задку — бывает разбавлен молочно-белыми пятнами.

Многие путешественники, разезжая с ветерком из любопытства по аргентинским пампасам, заведя рыжую с белым корову, начинают верещать от радости так, будто увидели не домашнее, в сущности, животное, а какого-нибудь сказочного единорога. Даже слон, жираф и зебра с бегемотами, застигнутые за каким-нибудь плотским занятием в африканской саванне, не вызывают у туриста такого первооткрывательского восторга, как эта самая простая корова.

Корова и в Аргентине — животное строго коллективное. Будущие стейки ходят стадами. Подвижное слово «ходить», впрочем, не совсем уместно. «Стейки» обычно валяются на травке, как россыпские футболисты после матча. Копыта аккуратно сложены, хвост обвивает большой бок.

Вообще нагуливать бока — это сложнейшее занятие, это

вам не худеть на кефире в каком-нибудь старорежимном Баден-Бадене. Здесь, не приведи Господь, сделать лишнее движение — и тут же сразу обозначится минус в весе. Недопустимо! И пастухи в сомбреро — а чем дальше едешь от аргентинской столицы в сторону Анд, тем больше мелькает сомбреро — чутко караулит, чтобы коровы не шевелились больше положенного. Кому же потом будут



нужны спортивные кости? Сугуляш, а также похмельный хаш из разваренных костей в Аргентине не едят.

Главным отличием швейцарской и немецкой коров от их аргентинской подруги является морда. Начать надо с того, что морда аргентинской коровы куда более тупоноса, а оттого



выглядит совсем деревенской. Сам нос имеет удивительный бежевый цвет и бархатистоможнат. Глаза более выпучены. Словом, аргентинской корове не хватает только веснушек. На ухе у нее болтается модная серьга, гигантская бирка с обозначением номера стада. У швейцарок и немоч носы более вытя-

нутые, глаза менее выпучены, в целом вид они имеют более «городской», опытный, настроенный. А корова-аргентинка — совсем невинное дитя.

Опустим же печальный путь этого благородного животного от светлого пастбища до рыжачей шкваркима кухни. Мы пойдем сразу в обычный аргентинский ресторан. В народную таверну, где отдыхают сами гаучо.

Первое, что встречает неопытного посетителя в народной аргентинской таверне, это налузанные тысячами челюстей семечки, вернее, ореховая скорлупа. Ею усыпаны полы, столы,

стулья, барные стойки и, кажется, сами посетители с официантами. Это, подчеркиваем, именно народная таверна, а в аргентинском народе пьют не только вино из винограда Малбес, но и пиво. А какая лучшая закуска к пиву? Ясно дело, это арахис.

Обстановка многих таверн Буэнос-Айреса не менялась с расцвета этого города, то есть с 1920–1930-х годов, когда аргентинская экономика входила в десятку сильнейших экономик в мире. Крутые деревянные столы, «венские» деревянные стулья, эмигрантский, засиженный мухами модерн — немые бра, не знавшие щетки люстры. Ну, или ар-деко — вот стоят сломанные часы в корпусе из орехового дерева. Если таверна побогаче — то будут еще шторы из красного плюша. Если таверна, хотя и народная, но туристическая — то обязательно придут и женщины.

Аргентинские женщины сами в большинстве своем, как аргентинские стейки — такие разваренные знойной природой загорелые целлюлитные мясы, окутанные в «рыбы» сети черных колготок и кружево комического красного белья. Хотя худосочные особи в том же антураже тоже попадаются — эти выглядят совершенным декадан-

сом, эдакой невиданной юной спаржей среди мясных рядов. Еще чуть-чуть выпивки и струнной музыки, и вот чудосочная особа хриплым голосом расскажет вам о своей французской троюродной бабушке, герцогине Аквитанской.

Со времени бума аргентинской экономики в интерьер таверн добавлена и важная футбольная тема. Желто-голубые флаги футбольных команд хлопьями свисают с потолка, благодушно впитывая жирные мясные испарения.

Но вся эта разнузданная обстановка — еще не окончательный ад. Ад — это кухня, откуда вырываются кудрявые пары, доносится шум падающих сковородок, где, хлопнув дверками перегородками, как в салуне на Диком Западе, исчезают разнокалиберные официанты. Именно здесь аргентинской корове и наступает бесповоротный конец. Заглянем на пару минут на

кухню. Там жарится еда настоящих гаучо. Хотя, впрочем, никакой особенной разницы между стейком для аргентинского пастуха и стейком для американского миллионера нет. Аргентинский стейк трудно испортить, но его невозможно и принципиально улучшить — он сам по себе идеал.

Кусок-эталон — это 450-граммовая мясная платформа толщиной в два с половиной пальца. Иногда кусок говядины такого формата называют беби-стейком — юмор, шутка. Жарка происходит следующим образом. Отбитый кусок со стеном грохается на решетчатый гриль. Причем куски разных степеней прожарки жарятся отдельно друг от друга — вот дымятся группы «слабых», «средних», «сильных» стейков. Сам процесс простой, первобытный. Иногда стейки переворачивают, иногда протыкают их острыми ножами — чтобы удостовериться, идет ли кровяной сок. Затем берется тарелка, стейк перекладывается с решетки на тарелку, размером примерно со спутниковую антенну. Выход — в обеденный зал.

Методы потребления стейков существуют самые разные. Действует индивидуальный режим потребления: кто-то набрасывается на дымящуюся мясную платформу со всей страстью молодого любовника; кто-то, напротив, смакует каждый штрих — стейк так горяч, что не остынет, даже если есть его долго. Однако в любом случае в этом процессе будет присутствовать жгучая мясоедская сущность человека — каждый, кто ест этот стейк, обязательно вспомнит про корову. Рыжую, с молочно-белым пятном на широком, слово ворота, задку. А этот веселый рыжий покатый сладкий бок, мелькнувший когда-то в изумрудной траве пампасов...

Впрочем, утешить эту легкую грусть — «ведь никогда больше не любоваться нам этой красотой» — всегда поможет вино. Вино и мясо — простые вещи Аргентины.

Всё ли вы знаете об Израиле?

В Израиле мы открыли для себя настоящее окно в историю. Приятно пройтись по улицам Иерусалима, где 3000 лет назад прогуливался сам царь Давид. А как волнительно побывать на родине Иисуса в Назарете и на берегах Галилейского моря в Тиверии. Здесь история живёт в каждом камне, в каждом человеке, а ритм жизни современных мегаполисов впечатляет своей энергией.

Адам Болтон,
64 года, бизнесмен, Швейцария

ИЗРАИЛЬ

За информацией обращайтесь по телефону: (495) 937-3642 или посетите наш сайт www.goisrael.ru



на правах рекламы