

Еда с Еленой Чекаловой ПРО ТЮРЮ, КОТОРАЯ ВСЕМ СУПАМ СУП

ВСЕ ОЧЕНЬ ПРОСТО: ХЛЕБ И ЛУК С ЧЕСНОКОМ,
ВОДА И ОЛИВКОВОЕ МАСЛО,
ПОМИДОРЫ И БАЗИЛИК. ИДЕАЛЬНЫЙ СУП

идея доведена до абсурда. А тосканский хлеб, он живой и черствеет так быстро, как стареет много чувствующий человек: волосы благородно седеют, лицо покрывается морщинами, но глаза сияют новым смыслом. В Тоскане хлеб — главный продукт, и ни одна другая кухня мира так не раскрывает его величия. Черствый хлеб не выбрасывают. Из него делают гениальные блюда. Самое простое — брускетта: отогретый кусок сухого хлеба с ароматным, цвета зеленого золота оливковым маслом. И главный салат в Тоскане, панцанелла, тоже с черствым хлебом, к которому добавляют сладкие помидоры, красную луковицу, горсть душистого зеленого базилика, и все это смачивается щедрой заправкой — она, разумеется, из олея с солью и перцем. А уж тосканский суп, он вообще всем супам суп, потому что само слово «суп» — от старого романского «supra», что значит «замоченный хлеб».

Ну да, тосканский суп — это тюр, вернее, тюри, потому что они разные, и все со смешными названиями. Одна называется аквакотта, что значит «вареная вода», — просто размоченный в воде сухарь с травами и яйцом. Другая — риболитта, то есть «сваренная дважды»: с виду несимпатичная, но безумно вкусная похлебка из хлеба, оливкового масла, помидоров, белой фасоли и черной капусты каволо неро.

Чтобы представить вкус итальянской тюри, сделайте «папа ал помодоро» — сумасшедшую похлебку с хлебом, чесноком, оливковым маслом и зеленым базиликом. В дотосканской жизни я даже представить себе не могла, что вот так на эту тюрю подсяду. Ну что такого вкусного может быть в размоченном хлебе, и мне казалось, что есть его станешь только от бедности, от горя, если там война или разруха. А теперь я сама готова вам рассказывать, что это любимый суп Софи Лорен и что в Италии эту деревенщину подают в дорогих ресторанах, но вы все равно не поверите, пока не попробуете сами.

Нет, правда, попробуйте, тем более приготовить «папа ал помодоро», как говорится, проще некуда. Весь вопрос в хлебе. С нашим обычным столовым батоном точно не стоит и пытаться: он осядет на дно противной ватной кашей. Настоящее тосканское масло у нас еще найти можно, но хлеб — вряд ли. Неплохо получается с толстым пресным кавказским чуреком, еще лучше — с чиабаттой, которая хоть и не совсем тосканская, но тоже сероватая и пористая, ее кусочки впитывают насыщенный томатный соус и оливковое масло и держатся, как клецки в бульоне. Короче, если вы ее купили, дайте ей полдня полежать на столе без упаковки, а пока соберите килограмма полтора сладких узбекских или бакинских помидорчиков, две белые луко-

вицы, острый перчик чили, четыре мелко нарезанных зубчика чеснока, кусочек корня сельдерея, большой пучок зеленого базилика, тосканское оливковое масло и соль. Вот и все. А теперь я вам перескажу рецепт, который собственноручно записал мне на пожелтевшем уже листочке в клеточку Антонио Фаллини, шеф-повар Poggio Rosso, самого изысканного ресторана в Borgo San Felice и во всем южном районе Chianti Classico.

Поставь, пишет он, на небольшой огонь кастрюльку, налей пять-шесть столовых ложек оливкового масла и подогрей, но сильно не раскаляй. Положи мелко порубленный чеснок, лук и перчик. Огонь сделай очень маленьким: чеснок, лук и перчик должны ароматизировать масло, но сами не почернеть. Помидоры обвари кипятком, удали косточки, нарежь и отправь в кастрюлю. Сюда же добавь нарезанный сельдерей и оставь все это тушиться на крошечном огне где-то на часок. Хлеб вместе с коркой порви руками на не большие, но и не совсем маленькие кусочки. За пять минут до подачи весь хлеб кинь в кастрюлю, разведи водой или бульоном, чтобы получилась густая похлебка. Посоли и оставь на самом крошечном огне. Как выключишь, добавь самое лучшее ароматное масло и листья базилика. Если хочешь, посыпь натертым пармезаном.

Я, конечно, захотела. И с сыром, и без него. Теперь я вообще, как только подумаю про «папа ал помодоро», сразу хочу его снова — что-то в нем есть такое притягательное. И этот цвет — зеленое на красном, и несравненный аромат, и вот эта сочная обжигающая губчатость. Все очень просто: хлеб и лук с чесноком, вода и оливковое масло, помидоры и базилик. Идеальный суп, он ведь не гастрономическое чудо, а просто чудо. Он дает ощущение дома, тепла и заботы. Когда я его хлебаю (именно то слово!), всегда вспоминаю бабушку и молодую маму, и их любимых Софи Лорен, Витторио де Сика и Лоллобриджиду, которые были молоды еще до моего рождения, и все эти милые и бессмысленные, но рассказанные с таким искренним чувством истории про хлеб, любовь и фантазию. «Надо же, сегодня помидорная тюр в меню роскошных ресторанов, — говорит Софи Лорен, которой уже семьдесят пять. — Ах, знала бы об этом моя бабушка Луиза». Мне кажется, я понимаю, о чем она. Такое нужно готовить самим и есть дома. Делашь глоток и вдруг с ужасом понимаешь, что в тарелке осталось на одну ложку меньше, а в кастрюле — на одну тарелку. Как в самую счастливую пору жизни вдруг ловишь себя на мысли, что вот уже и этот день уходит безвозвратно.



АЛЕКСЕЙ КУДЕНКО

Похлебка «папа ал помодоро»

Чиабатта	1 буханка
Помидоры	1,5 кг
Сельдерей	кусочек корня
Лук (лучше белый серебристый)	2 шт.
Базилик	1 большой пучок
Чеснок	4 зубчика
Перчик чили	1 шт.

Тосканское оливковое масло, соль, вода, пармезан



«ВНАЧАЛЕ был хлеб и был олей» (оливковое масло по-итальянски) — такой должна быть первая строка кулинарной библии по версии тосканцев. Как французская городская кухня — про соусы и наслаждения, так деревенская тосканская — про хлеб и оливковое масло, вещи сущностные. «Забавы с соусами изначально были изобретены обжорами, скорее, для услаждения, чем ради пользы. Тому, кто заботится о здоровом образе жизни, в этих изысках нет никакого проку, но хоть бы не было и вреда», — так еще в Средние века писал известный врач и астролог Майно де Майнери. Это потом французская гастрономия пустилась в погоню за небесными удовольствиями, а итальянская, особенно тосканская, самая архаичная, осталась двумя ногами на грубой земле.

Итальянский хлеб — эталон безыскусности. Он крестьянин с грубыми, шершавыми и узловатыми руками. Ни сдобы в нем нет, ни белизны, ни легкости. Темный он, сыроватый и пресноватый, с огромными, как у морской губки, дырками-порами. Он будто создан, чтобы обмакивать его в ароматный, с запахом свежескошенной травы, присыпанный солью олей. У меня на всю жизнь потрясение от первой в жизни дегустации оливкового масла в тосканском Borgo San Felice. Масло заполняло губчатые хлебные поры, и было такое чувство, как на причастии: вот он, вкус жизни, ее сок и смысл. Даже странно, что раньше, в дотосканский период, мне нравился только мягкий хлеб. В американском нечерствеющем с его безвкусной ватностью эта