

Ноябрь: хлебать по полной

еда с Еленой Чекаловой

У МЕНЯ УЖЕ выработался рефлекс: пришел ноябрь, непогода, дожди и серость — достаю кастрюлю и варю мои любимые похлебки. Что-то в них есть такое, что отгоняет дурное настроение и разжигает внутренний огонь, который с лихвой компенсирует недостаток солнца, света и тепла. Много я их в своей жизни перготовила: и чечевичную, и тыквенную, и итальянские хлебные, и еврейский чолнт, и даже испанскую косидо, которую на ее родине варят в специальном «olla podrida», «гнилом горшке», потому что стенки посуды, годами впитывая ароматы всех разнообразных продуктов, до конца так уже и не отмываются. Похлебки — вообще моя любовь и мое коронное блюдо. И тут вдруг выяснилось, что я не знала чуть ли не главного рецепта.

Называется эта похлебка чаудер, и попробовала я ее в совсем не похлебочное время и в не очень, как мне казалось, похлебочном месте. Дело было в нынешнем августе, в калифорнийской Санта-Монике. На террасе недорогого кафе на берегу океана, холодящего даже в самый жаркий месяц лета. Изучив меню, мы с мужем решили, что нам предстоит иметь дело с каким-то супчиком из морепродуктов — и представили себе что-то вроде французских муйей в белом вине: их, как семечки, уплетешь целое ведро, а аппетит едва только разыгрывается. Вот мы и заказали еще кольца кальмара во фритюре и какую-то рыбу на углях. Наш парижский приятель Ришар, доктор кулинарных наук, который теперь переехал в Лос-Анджелес и с удовольствием взял на себя роль нашего гастрономического гида, как-то странно улыбнулся, но ничего не сказал. Не успели мы справиться с кальмаром, как внесли дымящийся чаудер. И я начала его есть. Никогда не пробовала ничего подобного: густая кремовая основа, как я потом узнала, из картошки и сливок, хрустящий бекон и куча сшибающих морским духом ракушек — странное сочетание, и это безумно вкусно. Гениальное блюдо для здешних серфистов, пояснил Ришар: мол, продрогнешь в ледяной воде, а потом похлебаешь чаудер — и чувствуешь себя на вершине блаженства, будто после сауны. Я и сама уже плыла от счастливой сытости, и о свежайшей жареной рыбе, которую только что принесли, даже подумать было



АЛЕКСЕЙ КУРЕНКО

страшно — так и осталась она на тарелке нетронутой.

Чаудер, как объяснил Ришар, такой же символ американской кухни, как индейка с клюквенным соусом. Но завезли ее в Новый Свет первые переселенцы из Франции. И само название происходит от французского «chaudiere», что значит «медный котелок». В нем жены моряков и рыбаков варили сытную похлебку, чтобы отпраздновать возвращение измотавшихся и продрогших в море мужей. Отсюда и солонина, и сухие крекеры или галеты, которые часто кладут в чаудер для густоты, — это именно те продукты, что всегда имеются на борту и в домах моряков. Ну и, разумеется, рыба, ракушки и все такое прочее. Я спрашивала про чаудер буквально каждого знакомого американца. Почти все сразу начинали улыбаться и рассказывать что-то трогательное из детства. Потому что в ресторанный вариант чаудера непременно входят моллюски, устрицы или дорогая рыба, а какой-нибудь бабушкин — он

ПОХЛЕБКА ЧАУДЕР-ШУКРУТ

Бекон (нежирный)	300 г
Лук	1 шт. (большая)
Картошка	3-4 шт.
Бульон	1 л
Мука	2 ст. ложки
Сливки (10%)	2-3 стакана
Квашеная капуста	300-400 г
Сыр грюйер	300 г
Соль, черный перец, лавровый лист, постное масло	

просто домашний, с дешевой пикшей или вообще без рыбы, с картошкой и кукурузой из банки. «Когда набегаешься по лужам и замерзнешь, это было так вкусно, — рассказывала мне моя нью-йоркская подруга, теперь сама мама пятерых детей, — что уже плывать на мокрые ботинки и что бабушка опять ворчит, главное — она ставит перед тобой миску с горячим густым варевом, лучшим лекарством от первых першинок в горле и сопливого носа». И хотя теперь в Америке чаудер считают милым, но все же немного старомодным, вокруг него до сих пор устраивают кулинарные поединки. И соперникам есть что отстаивать, потому что вариаций этой похлебки — великое множество. Одни яростно доказывают, что не может быть никакого иного загустителя, кроме крекеров, другие считают, что картошка ничем не хуже, третьи варят и с крекерами, и с картошкой, а четвертые обходятся мукой и тоже счастливы. Есть одно более или менее строгое правило: чаудер — это густая похлебка на молочно-сливочной основе, но некоторые все же делают на яркой томатной — и это тоже сногшибательно вкусно.

Из разных источников я все-таки собрала базовый рецепт. На средний огонь ставлю кастрюлю, добавляю каплю масла и бросаю нарезанный кубиками относительно постный бекон. На рынке мне удалось купить мягкий и пахнущий дымком кусочек на небольшой косточке — ее я тоже отправила в кастрюлю. Пока нарезала лук, бекон поджарился до хрустящей корочки, а запах от котелка пошел такой, что домашние потянулись на кухню как бы за стаканом воды, но какой-то странной походкой голодных волков, когда шея сама собой вытягивается, глаза сужаются и ноздри слегка дрожат. А я так спокойноенько приподнимаю крышку, вынимаю бекон на бумажное полотенце, а в вытопившееся сальце (если его много, избыток лучше слить) бросаю лук с двумя лавровыми листиками и томлю до мягкости. Нарезаю картошку, бросаю в котелок и добавляю бульон. У меня был куриный. Но он может быть и рыбным, сваренным из голов и костей, которые обычно идут на выброс (недавно я обнаружила, что на Дорогомиловском рынке рыбные головы и кости, даже осетровые, можно получить если не бесплатно, то за какие-нибудь символические 50 рублей, от жадности схватила все и забила морозилку — представляете, какие у меня будут богатые

и крепкие рыбные похлебки). Довожу до кипения и варю минут 15-20, чтобы картошка при легком растирании деревянной лопаткой разваливалась в пюре. В этот момент американцы добавляют смешанный с двумя столовыми ложками муки half-and-half — это готовая смесь молока и сливок. Я заменила ее нежирными (10%) кофейными сливками. Размешала тщательно, чтобы не было комочков, и щедро поперчила — перец очень украшает зимние блюда, от него кровь сразу бежит быстрее. Ну вот, основа чаудера готова. Дальше в кастрюлю возвращают хрустящий бекон, добавляют консервированные бобовые, кукурузу, рыбу — да что бог пошлет. Буквально пять минут и все готово! Но у меня возникла другая идея.

Дело в том, что американский чаудер, он будто создан для нашего нелегкого климата с долгими осенью и зимой. Вот я и решила добавить в него основной ингредиент нашей главной русской похлебки — щей, то есть кислую капусту. Когда-то во Франции я пробовала очень меня впечатлившую похлебку-шукрут (не путать с шукрутом тушеным) с острыми копченными колбасками. Наша рыночная капуста (лучше, чтобы в ней практически не было моркови) и по нарезке, и по закваске отличается от традиционного лотарингского шукрута, но само сочетание чаудера с кислой капустой показалось мне любопытным. Ведь эксперименты в готовке и составляют ее главный смысл. Короче, запустила я в чаудер капусту, еще раз довела до кипения, а потом добавила стакан натертого сыра грюйер, будто это не похлебка из кислой капусты, а какой-нибудь нежнейший кремковый французский велюте, то есть бархатный суп. В результате кислый дух смягчается, и вкус получается более сложным. Вот так.

Огонь убавляю, и пусть себе мои домашние сходят с ума от ароматов — капусте все равно нужно дать потомиться как минимум полчаса, а я пока режу бородинский хлеб на кубики и подсушиваю его в духовке. И последний штрих, чтобы сразить всех: наливаю похлебку в глиняные горшочки, сверху гость сухариков и еще сыра — и на пять минут под горячий гриль до румяной корочки.

Знаете, как все это хлебал мой муж? По полной, до изнеможения. Так было сладко. А потом подливал еще. Будто чем больше этой похлебки, тем больше дома, любви и счастья.