

Мультимидии

еда с алексеем зиминым

У ДВУСТВОРЧАТЫХ очень специальные отношения с лингвистикой и календарем. Устрицы, как считается, максимально съедобны в те месяцы, в названиях которых есть буква «р». То есть с сентября по апрель. А мидии — если название месяца заканчивается на «брь». То есть с сентября по декабрь. Всего четыре месяца.

Я спросил у шефа поварской школы Cordon Bleu Франка Жандона: не поэтому ли мидии называют устрицами для бедных? Франк посмотрел на меня с лукавым сочувствием, как смотрит отец на шестилетнего сына, пришедшего объявить о женитьбе на соседской девочке со словами о вечной любви.

«В календаре Французской революции, — сказал мне Франк, — декабрь назывался нивозом, а в июле-термидоре было сразу две буквы „р“. И кстати, я знаю массу людей, обожающих летние устрицы за яркий мускусный запах. В еде нет безусловных законов, есть обстоятельства. Моллюсков предпочитают есть в осенне-зимний сезон, потому что в холодной воде они набирают жирку, кроме того, это связано с процессом их размножения. Но вот в Таиланде, например, вода теплая и зимой. И если мне в июне попадется хороший кулек голубых мидий, не важно, в Бангкоке или Онфлере, я не стану выбрасывать их в пубель только потому, что в календаре что-то неподходящее. Точно так же я люблю нормандский способ готовки устриц, эти мидии мариньер, но в Таиланде я сделаю что-то другое». И Франк изобразил на лице это «другое» так, что стало понятно: речь тут не только о гастрономии.

Муль мариньер — «мидии по-морскому» — один из важнейших французских культурных кодов. Фокус тут не столько даже в мидиях, сколько в сливках, вине и сливочном масле. В классической французской кухне две трети рецептов начинаются с «возьмите пол-литра сливок, 500 граммов масла и бутылку вина», но дело тут не в саморазрушительной диете. Просто эти три неразлучника, собравшись вместе, образуют целое, которое больше составных частей. Они умеют вытаскивать из самих себя и из продуктов, попадающих им под руку, не суть даже, а что-то, что лежит за пределами сути. Что-то, что гораздо больше, чем суть. Кулинарную версию парадокса гаишника, который получает пять тысяч в месяц и десять — в день.

Время, впрочем, вносит коррективы и в аппетиты гаишников, и в со-



став рецептов. Правда, векторы перемен тут противонаправлены. Если у вас есть килограмм свежих мидий бушо или мидии какого-то иного сорта, то по законам современности вы вполне вольны ограничиться сотней миллилитров сливок. Сливки, впрочем, все равно должны быть жирными. Их придется варить, а нежирные при варке имеют печальное обыкновение сворачиваться.

Кило мидий, прежде чем подойти вплотную к плите, нужно промыть в семи водах. Почистить жесткой щеткой от всего наносного, повыдергивать неопрятные бороды, которыми мидии цепляются за жизнь. Повыкидывать сломанные и открытые ракушки от греха подальше и только тогда запалить огонь под глубокой сковородой.

В сковороде на сливочном масле обжарить мелко нарубленный лук-шалот с мелко нарубленным чесноком. Обжарить только до мягкости, ни в коем случае не до гари и горечи.

Залить вином, добавить букет гарни (стебли петрушки, белая часть порея, лавровый лист и тимьян). Варить семь-десять минут, чтобы выпарился алкоголь. После чего бросить в вино мидии и варить еще три-четыре минуты, затем мидии извлечь.

Бульон процедить через мелкое сито, поставить снова на огонь и смешать венчиком со сливками. Варить пять минут, чтобы объем соуса уменьшился примерно на четверть. Поперчить молотым черным перцем, посыпать получившийся соус-суп рубленой петрушкой и залить им мидии при подаче.

Солить обычно не нужно. Мидии при варке выделяют достаточно солевой жидкости, чтобы деликатно просолить соус. Лишняя соль может сильно огрубить вкус.

Интрига всей этой скоропостижной жизнедеятельности состоит в удивительном ароматическом и кислотном балансе, который образует собранная жидкость, ракушек и трав. Этот аромат хочется запечатать для вечности в хрустальную колбу, а мягкую сливочную кислинку вставить вместо вы-

Это одно из тех блюд, которые
(НА ВРЕМЯ СПОСОБНЫ
УБЕДИТЬ ЧЕЛОВЕКА)
В СУЩЕСТВОВАНИИ СЧАСТЬЯ

Мидии в вине

ФРАНЦУЗСКАЯ ВЕРСИЯ

- 1 мидии в ракушках (1 кг)
- 2 лук-шалот (2 штуки)
- 3 чеснок (4 зубчика)
- 4 лавровый лист (1 штука)
- 5 тимьян (5 г)
- 6 лук-порей (20 г)
- 7 вино белое сухое (500 мл)
- 8 сливки (100 мл)
- 9 петрушка (20 г)
- 10 масло сливочное (50 г)
- 11 черный молотый перец (по вкусу)

МУЛЬТИКУЛЬТУРНАЯ
ВЕРСИЯ

- 1 мидии в ракушках (1 кг)
- 2 лук-шалот (2 штуки)
- 3 чеснок (4 зубчика)
- 4 лист кафирового лайма (1 шт.)
- 5 трава лимонная (1 стебель)
- 6 вино белое сухое (500 мл)
- 7 кокосовое молоко (100 мл)
- 8 шафран (1 щепотка)
- 9 кинза (50 г)
- 10 масло растительное (50 г)
- 11 соль, кайенский молотый перец (по вкусу)

павших зубов. Муль мариньер — одно из тех блюд, которые на время способны убедить человека в существовании счастья, нуль-транспортировки или простой левитации. Запивать их, разумеется, надо ледяным белым вином, простым и умеренно душистым, типа совиньона, и от столкновения холодного и горячего, морского и земного всякий глоток будут рождаться все новые и новые смыслы, точнее, отсутствие смыслов, которое и есть исключительный смысл удовольствия.

По тайской модели все происходит точно так же, но по-другому.

Так же моются и скоблятся мидии.

Так же мелко рубится лук и мелко — чеснок. В глубокой сковороде нагревается растительное масло, и на нем представители семейства лилейных — чеснок с луком обжариваются до мягкости. После чего их нужно залить вином, бросить лавровый лист и стебель лимонной травы и варить на медленном огне десять минут.

Остается высыпать в сковородку мидии и варить, пока они не раскроются. Те, что не раскрылись, сразу безжалостно выбросить. Раскрывшиеся переложить в отдельную миску, бульон процедить в сотейник и поставить на медленный огонь, добавив туда кокосового молока, щепотку шафрана и кайенского перца. Варить соус пять минут, смешать с рубленой кинзой и залить получившимся результатом мидии.

С тайской версией муль мариньер лучше пить вино с агрессивным вкусом типа рислинга, которое не потеряется в альянсе с шафраном и лимонной травой.

«А откуда, — спрашиваю, — в тайских мидиях белое вино? Понятно, лимонная трава, кокосовое молоко, но вино-то?»

Франк ухмыльнулся: «Ну все-таки должны быть какие-то рамки. Я француз и готов отказаться от сливок, тем более что все теперь считают, что сливки — это вредно. Но от вина я отказываться не могу. Что бы все ни считали».

Алексей Зимин — главный редактор
журнала «Афиша-Еда»