

Салатами не рождаются

еда с алексеем зиминим

У ВОЙНЫ может быть разное эхо. Звон медалей, неразорвавшийся снаряд, тыловая отрывка. Гастрономические последствия обычно продолжительнее прочих. Разведотряд Кортега переписал обеденную карту всей Европы, серьезные историки, от Броделя до Монтанари, считают, что современный стол многим обязан многолетним осадам средневековых замков, когда люди вынужденно питались сорняками и отрубями, которые после из агрибутов голода превратились в симптом здоровья. Поваренная книга империй писалась на переднем крае завоевательных войн. Из фронтowych писем в русскую кухню перекочевали кавказские шашлыки. Имперская политика Британии много чем аукнулась в англосаксонском меню, но прежде всего кеджери — полусалатом-полупловом из риса и рыбы, родственником нашей «Мимозы».

«Мимоза» — блевотное, одним своим видом и текстурным тоном извиняющееся за собственное существование крошево. Русской кухне не идет нежность, но почему-то так часты в ней проявления женственного, все эти закуски, плавающие в густых околоплодных водах майонеза. Британской кухне нежность тоже не показана. Но в ее традиционных формах нежностью и не пахнет. Там торжествуют грубый солдафонский напор, брутальная пищевая ярость. Которую, если рука у повара достаточно, по-снайперски крепка, можно использовать во вполне мирных целях.

Собственно, что за зверь этот самый кеджери? Это симбиоз риса, рыбы, кисло-молочной заправки с куриным бульоном и разнокалиберными специями. Разновидностей его бывает больше, чем солдат в армии ее величества, включая павших за корону. Кеджери — это не рецепт и даже не метод. Это контуженая еда, недаром ее считают лучшим похмельным блюдом и предпочитают поедать под виски. Предпочитают, впрочем, неверное слово. Кеджери — это явление природы, а не кулинарии. И тут каждый сам за себя. Кто-то действительно с виски, а кому-то легче после портера.

Что до гастрономических аспектов, всерьез можно говорить не о собирательном образе, а о частном случае. Это равно справедливо для большинства национальных кулинарных мифов, не важно, «Мимозы», оливье или



ВЛАДИМИР МЕРЛИНСКИЙ

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ ИМЕЮТ КУДА БОЛЕЕ ВЫСОКИЙ КПД, ЧЕМ ПРЕДВЫБОРНЫЕ ИЛИ АЛЬКОВНЫЕ ОБЕЩАНИЯ. КАК СКАЖУТ — ТАК И БУДЕТ

кеджери. Двух одинаковых рецептов этих фундаментальных гастроинцидентов не бывает.

Когда я жил в Лондоне, постоянно наталкивался в гастробабах и закусокных на ту или иную версию кеджери, и, хотя общий мотив, конечно, угадать было можно, нюансы, если в них копаться, уводили всякий раз в другую степь. Еда — вопрос веры, и поэтому здесь нужен один раз определиться, приняв одну из правд.

И я нашел такую правду. В районе Марлибон есть маленькая забегаловка, торгующая завтраками навынос. Какие-то котлеты в бронебойной панировке, сэндвичи и кеджери с лососем. За прилавком — две женщины 40 с лишним лет, полукавказки-полуитальянки с частью шотландской крови. Их материальные формы в силу физиологической точности просто на глазах теряли очертания, но зато дух оставался крепок и неколебим. «Кеджери, — объяснили они мне, — это со-

Кеджери с копченым лососем

- 1 рис (500 г)
- 2 лосось копченый (400 г)
- 3 бульон куриный (500 мл)
- 4 лимоны (1 шт.)
- 5 лук репчатый (2 головки)
- 6 яйцо (6 шт.)
- 7 йогурт (100 мл)
- 8 перец чили (1 шт.)
- 9 чеснок (2 зубчика)
- 10 имбирь (10 г)
- 11 лавровый лист (1 шт.)
- 12 петрушка (20 г)
- 13 кинза (20 г)
- 14 масло сливочное (50 г)
- 15 масло оливковое (50 мл)
- 16 соль (по вкусу)
- 17 перец черный молотый (по вкусу)
- 18 шафран (по вкусу)

стояние ума и голос крови. Мы готовим его на манер, средний между пакистанским бириани и итальянским ризотто, но с шотландской твердостью». Я давно заметил, что люди, говоря о еде, либо отмалчиваются и мямлят ни то ни се, либо предпочитают отчего-то переходить на язык агитационного плаката, с последней, что называется, прямоотой, как будто тянут веревку на флагштоке.

Трудно сказать, откуда это берется. Еда, разумеется, существенная часть самосознания. Но есть масса не менее важных сфер, от секса до политики, говоря про которые принято хохмить и иронизировать. При этом от шуточек на тему любви и из-за политики мы видим миллионы жертв, кладбища переполнены, а из-за неудачного бифштекса покончили с собой дватри француза и несколько японцев.

Фокус тут, скорее всего, в том, что кулинарные рецепты имеют куда более высокий КПД, чем предвыборные

или альковные обещания. Как скажут — так и будет. Даже если сделал неточно, свернул в сторону. Все равно что-то получится. В том числе и кеджери.

И вот, собственно, рецепт. Сварить яйца вкрутую. Обычно для этого хватает десяти минут с того момента, как закипит вода.

В глубокой сковороде обжарить до мягкости мелко нарубленный лук на смеси сливочного и оливкового масла. Добавить в сковороду мелко нарубленный чеснок и имбирь и жарить их вместе с луком до появления характерного чесночного запаха.

Всыпать в сковороду рис и обжаривать его, помешивая, до тех пор, пока рис как следует не пропитается маслом и даже начнет издавать нечто вроде аромата орехов. Если вы сможете различить этот аромат за чесноком.

Залить рис горячим куриным бульоном, посолить, если бульон, на ваш вкус, недостаточно солон, и оставить готовиться на медленном огне, время от времени помешивая.

На соседней конфорке в другую сковороду плеснуть немного воды, накрошить копченого лосося, кинуть к лососю лавровый лист и рубленую петрушку. Можно бросить туда же гомеопатическую дозу шафрана. Тушить лосося пять минут, время от времени помешивая. Снять с огня, отставить в сторону.

Крупно нарубить кинзу, нарезать перец чили и вареные яйца тонкими колечками. Как только рис приготовится, смешать его, не снимая с огня, с рубленой кинзой, перцем чили, лососем и лососевым бульоном, яйцами, йогуртом и соком лимона. Посолить, поперчить. Перемешать, потопить минуту на огне — и подавать.

Или подавать на следующий день. Рис станет рыхловатым, впитает в себя все соки других продуктов, и уже трудно будет понять, где начинается шафран и где кончились репчатый лук с лимоном.

Мои полуитальянки-полукавказки-полушотландки готовят кеджери с копченым лососем. Иногда — с копченой пикшей. Но пикша им самим не очень нравится. Есть в ней какой-то железный привкус, говорят они, что-то такое отталкивающее в отличие от симпатяги лосося. К тому же с пикшей кеджери стоит дороже, несмотря на зловещий привкус. Кстати, слово «пикша» (haddock) на жаргоне означает деньги. И этот посторонний вкусовой гул как раз и есть привкус денег. Или слишком громкое эхо войны.