

ГУСИНЫЕ ТЕОРИИ РОЖДЕСТВЕНСКОГО ГУСЯ

вырастил Борис Акимов («Сноб», «Лавка-Еда»)



ФОТО: ЛЕВ ЕКИМОВ (1); SPL/FAST NEWS (1)

«А вообще я перед гусями испытываю священный трепет. Это правда. В этом смысле утка — это так... Только прообраз гусиного величия». Буквально минуту назад я написал этот комментарий в интернете. С одной стороны — случайность. Вроде и текст сел писать про гуся, и в дискуссии про гуся участвую. С другой — закономерность. Я неожиданно ввел гуся в собственную жизнь в этом году. И теперь уже, похоже, без него — никуда. Без гуся мне не жить.

А начиналось ведь совсем не так. Я бы сказал радикально не так — с уток. Два с половиной года назад я увидел на рынке в Переславле-Залесском живых утят. И сразу подумал: «Жаль, не гуси!» В общем, купил пять штук. Купил и поселил у себя в деревенском доме. Четверо довольно быстро погибли. Одна чудом — я ничего не знал о содержании птицы — выжила. Выжила, чтобы оказаться через четыре месяца у меня в русской печи. И опять все не так вышло: вроде свежайшая птичка, а жестковатая. Вроде своя, запеченная по правилам, а какая-то не такая, неправильная. Прошел год. Аппетиты выросли. Я задумался о собственном птичнике, но, вспомнив результаты прошлогоднего эксперимента, сдержался. Снова купил пять уток — породы индийские бегуны. И снова подумал: «Жаль, не гуси!» Но на этот раз сожаление было недолгим. Слава покровителю всех пернатых преподобному Антонию — мне повезло. Мой деревенский сосед Володя Николаев достал где-то 15 гусей линдовской породы. Немного потянув и посопротивлявшись, он уступил мне двух гусей по 300 рублей штука. Так я стал обладателем гусей.

И надо признаться, это вам не собаки, кошки, попугаи. Быть хозяином гусей — значит ходить с высоко поднятой головой, птицей-гоголем ходить, с чувством собственного превосходства смотреть на окружающий мир, в общем, прекрасная возможность потешить собственное самолюбие, впасть в грех гордыни. Вот представьте: приходите на редколлегию и с упоением демонстрируете окружающим видеоролик, на котором вы носитесь по участку за гусями, ловите, берете на руки. Тут же переключаетесь на тему кормления: «Да, вы знаете, что лучше всего идет пшеница, ячмень. А также кукуруза, подсолнечный жмых, вареные,



Быть хозяином гусей — значит ходить с высоко поднятой головой. Птицей-гоголем ходить

пропущенные через мясорубку куриные кишки. Готовые комбикорма — можно, но не все время». На вас смотрят как на сумасшедшего. А вы продолжаете: «Теперь про ощипывание. Ручной ощип живых гусей не только возможен, он приветствуется! Представьте!» Окружающие выпучивают глаза. А вам кажется, что вам все завидуют — понимают, что вы-то, в отличие от всех тут присутствующих, занимаетесь делом!

Так как раз и было со мной. Памятута прошлогодний провал, я запасся литературой — отсюда все эти куриные кишки и ощипывание. Весной этого года я купил (привожу далеко не полный список) следующие книги: «Содержание гусей», «Содержание и откорм гусей на печень», Хорст фон Лютиц, «Гуси и утки», Мария-Тереза Эстерман, «Куры, гуси, утки». Особенно мне нравился фон Лютиц: «Английская утиная ферма Cherry Valley является крупнейшей в мире. Она поставляет около 5 миллионов уток, то есть 20 000 штук в день. Владелец в 1983 году был возведен королевой в дворянское достоинство». Эта часть меня больше кормов заинтересовала. Дворянство за утку! А за гуся, наверное, можно и на графский титул претендовать?

Время шло, гуси росли, гоняли уток и доставляли мне все больше удовольствия. Надо сказать, что остальным не было так здорово, как мне. Во-первых, и это было очередное сельскохозяйственное открытие, гуси, в отличие от уток, какают. То есть утки, наверное, тоже это делают. Но как-то вежливо, незаметно. А гуси делают это по-настоящему — с любовью, крупными мазками и повсюду. Вот тут надо остановиться еще на одном ярком впечатлении. Вот вы когда-нибудь задумывались над фразой «пасти гусей»? Мне всегда казалось странным пасти птицу. Но на деле все стало абсолютно понятно — гусей действительно можно и иногда нужно пасти. Гуси с огромным удовольствием щиплют травку. Бродят белые гуси по участку и щиплют. Что может быть симпатичнее? Но теперь вспомните вышесказанное — ведь после таких прогулок весь участок завален птичьим говном. И каждое утро его надо убирать. Это то самое во-первых — мне-то ничего. Я же в деревне только на выходных бываю. А вот жене пришлось начинать каждое летнее утро с обязательного «очистительного» променада по участку.

Теперь во-вторых. Чем больше гуси становились — тем меньше им оставалось. Некоторые родственники стали проявлять к птице жалость — а ко мне, к будущему убийце, презрение. Приходилось проводить воспитательные беседы: мол, я же не просто так. Я в этом, может быть, смысл жизни вижу — вот брошу все и уеду гусей пасти. Но мне же для этого опыт надо получить! Правильно? Сейчас на двух потренируюсь — а там глядишь, и их уже 2 тысячи. На некоторых беседы действовали, но не на всех. Семья разделилась пополам. Но главное, что чем меньше времени оставалось моим гусям, тем больше я понимал, что мне самому все больше хочется переметнуться в лагерь к врагам. Но я же не могу воевать с самим собой? В общем, пришлось смириться и довести начатое до конца.

Гусей режут «по снегу», именно к пяти-шести месяцам гуси нагуливают наибольший вес, оставаясь при этом еще нежными и вкусными. Отсюда и вся новогодняя и рождественская история. Не буду вдаваться в подробности. Но все оказалось легче, чем мне казалось. Я сделал все сам. Правда, здорово советами помогла няня моих детей: в Молдавии у нее было собственное большое хозяйство.

Теперь гуси лежат в морозильнике. Ждут. Они вместе со мной встретят Новый год и Рождество.

«Пять-шесть часов томления в русской печи»

Лично я буду готовить гусей в русской печи. Со времен той первой утки все изменилось. Я все лето тренировался. Теперь у меня получается идеально. Пять-шесть часов томления в печи — и гусь выйдет румяным, с хрустящей корочкой снаружи и нежным мясом внутри. Понятно, что раз так пять-шесть надо будет гуся достать, посмотреть на него, потыкать вилкой аккуратно, его же жиром смазать. Яблоки я не очень люблю, предпочитаю тыкву. Ну и перед тем как тыквой набивать и в печь ставить — за сутки до этого обмазать солью и перцем и на нижнюю полку холодильника. Это все. Остальное — от лукавого.