

СТИЛЬ

Похлебка от ненастья

сезон еда

Хорошая еда, особенно домашняя, в большой моде. Представляете, позвонить эдак друзьям и непринужденно пригласить на буйабес. И хотя на пороге ноябрь, слякоть, так сказать, осеннее обострение, оно только в том смысле, что хочется чего-то острого, пряного, согревающего. О том, чем бы таким себя побаловать, чтобы и ноябрь стал сладким, **Елена Чекалова.**

Мои подруги, особенно те, которые смотрели на кухню как на наказание, когда-то жалели меня страшно. Это же, сколько устий, говорили они, пропадает даром. И чем лучше результат, тем быстрее он исчезает в желудках гостей и домочадцев. А я терпеливо готовила, кормила их да еще рассказывала о разных кулинарных диковинах, которые привозила из первых зарубежных путешествий. В какой-то момент со мной даже соглашались, что гастрономия — она сродни искусству, да, мол, что толку, если шедевры ее столь мимолетны. Вообще-то меня с детства тоже интересовал вопрос кэрроловской Алисы: что остается от съеденной банки бабушкиного варенья? Ответ нашелся. Со временем.

Потому что на самом деле от тех серых щей, которые моему мужу варила его бабу Катя, осталась она сама, бабу Катя то есть. Он и сейчас вместе со вкусом и запахом тех щей помнит ее голос, движения и словечки. Это ужасно, наверное, но я почти не помню свою бабушку Лидию Михайловну, которая была директором школы и покупала готовую еду в кулинарии. Но как мне забыть бабу Женю, бабушку моей лучшей школьной подруги, которая торговала самодельными бумажными цветами и ворот Веганьковского кладбища и делала лучшую в мире пашу. Я любила приходить к ней домой. Потому что это был Дом, и

там всегда жили таинственные пряные запахи. Кумин, кардамон, шафран — я тогда впервые училась выговаривать эти слова и распознавать их истинный смысл. А однажды в пятницу, вот такой же, как сейчас, не то что холодной, а противной, с низким небом осенью, я промочила ноги и портфель извляла где-то в луже — в общем, боялась идти домой. Припелас к бабе Жене. Она завернула мои ноги в старый, когда-то цветастый платок — я теперь ясно его вижу — и достала из теплой духовки замотанную в какие-то тряпицы круглую кастрюлю. Открыла, а оттуда такой дух пошел! Что-то там было пряное, темное, густое — с мясом, картошкой и фасолью. Напила мне в тарелку. Я ложкой ковыряла, разглядывала. Странное какое-то варево. Еще там был чеснок и лук, и морковка, и даже яйца. Я вначале и есть-то это не хотела. Так, проглотила ложечку, как говорится, из уважения. А потом еще. Пахло все-таки очень хорошо. А вкусно было или нет — не помню. Но я много съела. Такое было чувство, что внутри меня что-то зажилось, и кровь так быстро побежала. И я все смеялась без причины. Баба Женя говорила, что это от перца, и что он так всегда веселит в непогоду. И еще она объясняла, что это очень важное еврейское блюдо — сказала, как называется, но я сразу забыла, — и что она привыкла его де-



лать с пятницы на субботу, потому что ее второй, тоже уже покойный, муж был евреем, а им по их вере в субботу нельзя зажигать огонь, и они вот так держат свою еду в тряпках в теплой печке, чтобы не сразу съела, и перец кладут, чтобы грел. Хотя муж, по ее словам, был неверующим, а к еде этой просто с детства привык. Это она потом, после его смерти, стала ходить в церковь (бывают же у нас такие странные семьи!). А еду эту баба Женя продолжала делать, потому что похлебка оказалась правильной, мол, недаром евреи говорят: жизнь как этот горшочек, что в него положишь, то и будешь кушать.

Господи, как тогда меня этот волшебный горшочек порази! И запомнилось чувство необъяснимого счастья, когда уже

плевать на мокрые ботинки, на непогоду и на то, что домой опоздала, и что ругать будут непременно. Кстати, моя мама, даром что еврейка, о таком блюде и не слыхала. А для меня тогда все соединилось в одно — неприглядная осень, дом, где забываешь о неприятностях, веселящий перец, и горшочек, который стоит себе в печке, варится и не стынет. С годами появился почти условный рефлекс: как только дожди, серость, сознание того, что лето прошло и сбьлись самые худшие прогнозы, нужно достать кастрюлю и варить — из мяса, овощей, бобовых, да из чего Бог пошлет, — какую-нибудь смачную похлебку, непременно пряную и острую. Не знаю почему, но потом я как-то не искала ни названия этой еврейской еды, ни ее пра-

вильного рецепта. Наверное, не было потребности. Может, потому, что пересказанную мне русской бабушкой еврейскую поговорку я поняла слишком буквально, и когда появился у меня свой дом, начала варить свой горшочек, складывая туда все самое лучшее, что находила.

И вот представьте, правы оказались евреи. Раньше подружки меня жалели, а теперь даже незнакомые дамы звонят, пишут, просят рецепты, хотят узнать, что такого нового варится в моем горшочке. А какие такие особые рецепты? Все по сезону, по погоде, по настроению.

Оказывается, во все века по всей земле, особенно в это время года, люди нуждались в похлебках. Историки кулинарии называют их «универсальным блюдом», в том смысле, чтобы все в одном — и первое, и второе, и уж так сыт, что о третьем и упоминать страшно. У русских получились щи с мясом и грибами. А рядом, у финнов и коми, варят борщевик. К борщу никакого отношения не имеет. Борщевик — это такая лесная трава, нечто среднее между диким щавелем и капустой, но с грибным запахом. Похоже на наши серые щи, которые, кстати, больше знают в северных областях. В Германии в это время года очень хорош гороховый суп со шпиком и пряные блюда из кислой капусты со свиной. А в Италии — густые мясные соусы, которые там называются ragu, а у нас — с кусками говядины покрупнее — гуляшми, которые вообще-то пошли от венгров. Так все сами и дошли до этих соусов-похлебок. А в Испании для них даже специальный горшок придумали. Называется «olla podrida», что переводится не очень-то аппетитно: «гнилой горшок». Потому, что раньше в деревнях так подогреть варили в этой глиняной посуде похлебки-косидо — с говядиной, свиной, салом, костями, ветчиной, и горох

туда клали, и морковку, и картошку, и колбасу-чоризо, и чеснок, и сельдерей с петрушкой и даже капусту, и, конечно, перец (вот столько всего, по мнению испанцев, нужно, чтобы получился веселящий, густейший и крепчайший навар), — что стенки посуды, годами впитывая ароматы всех разнообразных продуктов, уже до конца никогда не отмылись, сохраняя характерный пряный, но иногда застарелый запах. Наверное, косидо не самая полезная на свете вещь, но, поверьте, безумно вкусная. Особенно если ее варят с дичью, например, с кабаном, на которого до того охотились всей деревней или большой компанией, а потом несколько часов варили, ждали, пока дойдет, говорили и ели вместе за большим столом. Одна из случайных участниц такой трапезы, англичанка, недавно рассказала в журнале Time, что это была самая поразительная еда всей ее жизни. И ее тоже, как и меня, больше всего впечатлила непонятно откуда возникающая радость. Она это объясняет особой обрядовостью, древностью подобных блюд: когда их ешь, уходит тоска, ощущение одиночества, осознаешь себя членом какого-то племени и даже чувствуешь единение с предками. Мне до того не приходило в голову, но ведь и правда есть в похлебках какая-то древняя, вечная ценность. Кстати, в средневековой градации вкусовых ощущений были две главные категории — горячая и холодная. Все приправы, и в первую очередь перец, относились к горячим супам. Поэтому он так рекомендовался в супах и соусах в холодное, ненастное время года — чтобы восстанавливать баланс и гармонизировать жизнь. По мнению автора «Большого кулинарного словаря» Александра Дюма-отца, это старая и очень разумная традиция средиземноморской кухни.

Что уж говорить о нас с нашим климатом. Но вот открываю известный в столице гастрономический журнал и читаю, что в ноябре лучше всего есть устриц. Разумеется, они сейчас великолепного качества, как и все морепродукты. Примерно в это время, даже позже, я с наслаждением поглощала их в Австралии. А мы здесь, в Москве, и сами рискуем в каких-то устриц превратиться. Так чего выпендриваться? Честно говоря, я сейчас даже любимые салаты есть не могу — разве что теплые, с жареным чесноком и мелко мелко порубленным чили. И карпаччо подаю горячим — представьте, есть в Италии и такой вариант. Тонко-тонко режешь великолепную говядину, посыпаешь крупной солью, перцем, поливаешь оливковым маслом, лучше даже трюфельным — и буквально на несколько минут под раскаленный гриль. Грандиозно получается, особенно с острой рукколой или крессом. Может, я чего-то не понимаю? Я ведь, в конце концов, в гастрономии дилетант. Решила спросить двух известных московских рестораторов — они-то что думают про ноябрьский рацион?

Анатолий Комм:

— Для меня в эти дни вообще жнее вино. И прежде всего двух сортов винограда — сира и шираз. Это очень мощные, глубокие, согревающие вина. Что из еды им под стать? Дичь, конечно, грибы, крепкие мясные соусы, сотэ, тушеные разные.

Игорь Бухаров:

— У нас в ресторане есть потрясающие устрицы. В принципе, на многих они оказывают на редкость тонизирующее действие. Но лично я в это время года предпочитаю густые супы. И они отлично идут под испанское темпранильо — это такой сорт винограда, а хороших вин из него очень много. Больше всего я люблю похлебку что-то типа косидо, но и еврейский чолнт — тоже здорово.

Я спросила у Бухарова, что такое «чолнт». Не поверите, он описал мне ту самую похлебку из бабу-Жениного горшочка и рассказал, что ее на шабат готовят еврей-ашкенази, которые, как ему кажется, просто посмотрели, что русские в печах томят свои щи и они от этого становятся только вкуснее.

Я была потрясена. Не знаю, чем больше: тем, что, наконец, узнала название любимого блюда, или таким невероятным совпадением вкусов. Но и отметила свое досадное упущение. И первым делом отправилась в «Гран Крю», чтобы закупить вина, которые, по мнению моих авторитетных собеседников, так нужны к ноябрю. Нашла чилийский Aberfeldy Shiraz 2004 года — это что-то. Очень плотное, ароматное и глубокое. А французское Cote Rotie из стопроцентного сира оказалось настолько интересным и сложным, что пить его лучше вообще без еды. Берешь бокал и по капле вливаешь в себя солнце долины Роны. Что же касается темпранильо, то это, как выяснилось, всегда беспроигрышные рихи. Может, скажу крамолу, но не понимаю, почему в ноябрьской Москве так принято отмечать ввоз божоле. Какие-то очень умные коммерсанты придумали такой маркетинговый ход, ловко используя наше желание быть не хуже других. Это же какое-то ежегодное стихийное бедствие. Ну, создайтесь: плохое это вино, кислое, примитивное. Что от него остается, кроме головной боли и рези в желудке? Если все дело в цене, то и она не соответствует качеству. Лучше уж тогда брать итальянское «Novello». Тоже молодое, и цена примерно та же, а достоинств все-таки побольше, оно хотя бы поароматнее. А еще лучше: послушайте Комму с Бухаровым и пейте в ноябре настоящие выдержанные вина. Как говорится, не жалейте заварки, евреи! И варите похлебки, чтоб жизнь казалась медом или чолнтот. Это уж как кому уютно.

ХУДОЖЕСТВЕННАЯ ГАЛЕРЕЯ ИВАНА СЛАВИНСКОГО

ДЛЯ МЕНЯ

Галерея Ивана Славинского — первая персональная художественная галерея в Санкт-Петербурге

Адрес: Санкт-Петербург, Васильевский остров, 6 линия д.5/5
Тел.: +7(812) 328-2222 | www.ivan-slavinsky.com

«Москва, 6,3 секунды», 2007, 300 см., холст, масло, 2007, на правах рекламы