

Батяня Аржак

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

ВСЕ ОПЯТЬ началось с яйца. Я была в восторге от своего изобретения: выпускать яйцо не в слабо кипящую воду с уксусом, а в целлофановый пакетик. Его я надевала на кофейную чашечку и смазывала изнутри маслом, чтобы белок при варке не прилипал. Птичка тут же попадала в прозрачную клетку, которую я завязывала жгутиком и осторожно опускала в воду. Не надо заботиться о том, чтобы яйца были не старше трех дней, не нужно крутить воду воронкой. Все легко и просто: в едва кипящей воде пакетик не тает, а белок даже обычного десятидневного яйца быстро схватывается. Четыре минуты — и все готово. Ну никак не ожидала, что на меня обрушится лавина не критики даже, а самой раздраженной брани: мол, эта (далее следовал поток определений) смеет предлагать нам варить какие-то старые яйца в целлофане, да еще их жрать. Я ужасно расстроилась. Так, что вообще перестала не только готовить, но и есть мое любимое блюдо. Впервые в этом году снова попробовала пошированное яйцо в составе дегустационного меню из 12 перемен блюд в знаменитом трехзвездном ресторане «Аржак», что в испанском Сан-Себастьяне — нынешней, как его называют, гастрономической столице мира. Действительно, на этот крошечный городок приходится три трехзвездных ресторана, один двухзвездный, пять однозвездных и еще целая куча пинчосных (так на баском языке называется испанский тапас). Это я только к тому, чтобы про яйца, вернее, про среду их обитания все было понятно. На самом деле в «Аржаке» я их вначале даже не узнала. Тарелка была похожа на планету после космической катастрофы: пламенеющие, еще горячие комья песка, а под ними белая пустыня земной коры, сквозь которую едва просвечивает живое и текучее солнечное ядро. Завораживающее зрелище. Вкус ошеломил даже больше: красный песок хрустнул и растаял на языке подкопченным ароматом почти угасшего костра, а потом, как только ложка продавila тонкую белковую оболочку и на нее вылилась горячая лава желтка, зазвучал чуть острый трюфель, и я впервые так ясно почувствовала его глубокую, с ума сводящую землистую суть. Официант перевел мне название блюда: «Яйцо с землетрясением». Потом еще



Хуан Мари Аржак с Еленой Чекаловой и дочерью Еленой

много чего было. Доисторические вертикальные кромлехи — почти полые внутри сияющие камни, которые ближе к верхушке, когда уже распробована их оболочка из причудливой смеси повседневных ароматов лука, чая и кофе, вдруг заканчиваются каким-то праздничным фейерверком особо нежного фуа-гра. Или блюдо-мультфильм «Сладкий лунатик»: тарелку покрывает серовато-серебристая пудра, одновременно соленая и сладкая, в ней — кратеры с десертным вином, в которых отражаются карамельные метеориты, взрывающиеся апельсиновым соком и ананасовым мороженым. Кто после этого осмелится сказать, что творения повара мимолетны? А потом ко мне подошел он сам, Аржак Хуан Мари. Переводчиком была его дочь, моя тезка, Елена, нынешний главный шошеф. Вначале формальные вопросы: откуда мы да что понарилось. Потом я спрашивала про технологии. Почему, например, здесь у кальмара вкус как у целого моря кальмаров? Потому, объяснила Елена, что этот кальмар приправлен кальмаром. «Это как?» — не поняла я. Оказывается, в тандеме с папой они нашли простой способ многократно усилить вкус продукта. Простой не в смысле исполнения, а в том, что не стоит замутнять собственный вкус продукта разнообразными приправами и пряностями. Берем кальмара, рассказывала Елена, обжариваем и на двое суток помещаем в специальную камеру, которая одновременно замораживает и высушивает. Потом смалываем получившийся продукт в порошок, им и приправляем. Маленькая черноволосая Елена и грузный седой Хуан Мари просто сияли от радости: я поняла, что они счастливы поделиться своей остроумной находкой. Вот ведь у меня было

ПЕРЕДО МНОЙ СТОЯЛ ЧЕЛОВЕК, КОТОРЫЙ В СЕРЕДИНЕ 1970-Х ВЗОРВАЛ ТРАДИЦИОННУЮ КУХНЮ ЗЕМЛИ БАСКОВ

точно такое чувство, когда я взалхб рассказывала про поширование в целлофановых пакетиках. А кстати, спросила я, вот это ваше изумительное «Яйцо с землетрясением», как вы его делаете? «Очень-очень просто, — засмеялась Елена. — Много лет назад папа придумал простой и легкий способ поширования, он это делает в целлофановых пакетиках». Теперь уже смеялась я, и совсем даже не было обидно, что гениальный фокус придуман задолго до меня. Хуан Мари берет маленькую чашечку, устилает дно довольно большим и тонким целлофановым квадратом, смазывает маслом, выпускает яйцо. Но если оно поймано, его же можно и приправить: посолить, поперчить и полить трюфельным маслом или даже настругать туда свежего трюфеля. Как же я сама до этого не додумалась! Ведь именно на теплом яйце трюфель раскрывается особенно мощно. Аржак считает, что еще лучше поддержать яйцо в этом маринаде часа три. Он собирает кусочек целлофана в мешочек, скручивает жгутиком и ставит в холодильник. Дальше, говорит Елена, самый разный антураж. Например, мелко-мелко режем копченый бекон (это легко, если он заморожен) и чеснок. Поджариваем на небольшом огне до первого хруста. Добавляем хлебные крошки, еще уменьшаем огонь и в копченном жирке доводим их до красноватого цвета. Вот простейший вариант так поразившего меня песка (в ресторане Аржак добавляет сюда еще томат, кунжутные зерна и какие-то неведомые мне серебряные грибы). Потом разогреваешь воду, пошируешь в мешочке промаринованные солью, перцем и трюфелем яйца, выкладываешь их в тарелку и посыпаешь «подкопченной землей». В какой-то момент я заметила, что в ресторане, кроме нас, Аржака и Елены, уже никого не осталось. Пустой изысканно черный зал с непременным цветком белого ириса на каждом столе походил на театр после спектакля. Пафосный такой был момент. Передо мной стоял человек, который в середине 1970-х взорвал традиционную кухню Земли Басков. Хотя сам он так не считает, говорит, что главным вещам его научила мама и вообще ресторан в том же самом доме, где жили еще бабушка с дедушкой. Просто потом, после смерти Франко, хотелось доказать, что баски могут мыслить смелее и даже свободнее французов, у которых они учились. Вот ведь совпадение: в 1966-м, когда Хуан Мари Аржак начал работать после Мадридского гастрономического института, у нас КГБ затеял процесс против Абрама Терца-Андрея Синявского и Николая Аржака — таким был псевдоним Юлия Даниэля. Тогда говорили: два мира — две системы. Может, теперь хоть на кухне нам пора почувствовать себя свободнее? И не смейте больше на меня кричать, запомните: яйца поширывать в целлофановых мешочках можно, батяня Аржак подтвердит, а три звезды зря давать не будут.

<http://vkusitsvet.ru/>

«Яйца с землетрясением»

- 1 **яйца (4 шт.)**
- 2 **копченый бекон (4 полоски)**
- 3 **чеснок (1 зубчик)**
- 4 **хлебные крошки, лучше от чиабатты (2/3 стакана)**
- 5 **соль, перец, трюфельное масло**