

Жизнь и стряпня «КУХНЯ СУПЕРМАРКЕТА» АЛЕКСЕЯ ЗИМИНА

Анна Наринская



ПОВАРЕННАЯ

книга главного редактора
журнала «Афиша-Еда»
Алексея Зимина попала мне в
руки, как раз когда я читала
недавно вышедший сборник
прозы Ирины Одоевцевой —
ученицы Николая Гумилева и

жены Георгия Иванова. Лучшее там — предвоенный роман «Зеркало»: наэлектризованное повествование о романе русской актрисы (что-то вроде Аллы Назимовой, только помладше) с французским кинорежиссером Тьерри Ривуаром. Этот Тьерри — бескомпромиссный дамский угодник, а также денди, с одинаковым пристрастием относящийся к крою своей манишки и меню своего обеда. «Тьерри, конечно, совершенно безразлично, что есть, — пишет Одоевцева. — Но он почему-то притворяется гастрономом. Это входит в программу его поведения — интересоваться, говорить о еде, даже о приготовлении некоторых блюд, об автомобилях, о скачках, никогда не бывать в Опере, не читать ни одной книги, делать вид, что любит живопись».

Поразительно, как ничтожно мало изменений претерпел с тех пор джентльменский набор (включая, кстати, нечтение книг и преувеличенное внимание к арту), разве что в свете теперешней моды на домашнюю кулинарию сегодняшний Тьерри Ривуар не заказывал бы, как семьдесят лет назад, свой подробно продуманный обед в ресторане, а готовил бы его сам на благоустроенной кухне, вдохновляясь кулинарными текстами Алексея Зимина.

Это действительно духоподъемное чтение — повествуя об этапах изготовления, скажем, утки в панировке из паприки с имбирно-цитрусовым соусом или бургундских голубцов, Зимин рассказывает не о цепочке действий, которые необходимо совершить, а о приключении. Его рецепты-рассказы передают не сюжет, а клубящуюся вокруг него атмосферу, настроение. То настроение, которое, очевидно, необходимо кулинару больше, чем трюфельное масло и рисовый уксус. Больше даже, чем бульонные кубики, которыми Зимин с несвойственной отечественным гурманам снисходительностью позволяет пользоваться. Зимин угощает своим рататутем (вернее, его рецептом) примерно так же, как толстовская Анна Павловна Шерер «угощала» публику на своих приемах особо блестящими гостями. И точно так же, как эта дама, Зимин умудряется сохранить атмосферу элегантного table-talk — интеллигентного, ироничного и непринужденного.

Этому легко и с удовольствием поддаешься. И когда автор зачинает рассказ о форели в белом вине пассажем про Клода Леви-Стросса, который, отправившись в Бразилию, «обнаружил, что еда — это способ превращения природы в культуру: дикарь раздирает зубами сырую рыбу, разумный человек предварительно обжаривает ее на костре», а повествуя о тыквенном супе, сообщает, что в нем восприимчивый к другим вкусам тыквенный вкус



ЕГО РЕЦЕПТЫ-РАССКАЗЫ ПЕРЕДАЮТ НЕ СЮЖЕТ, А КЛУБЯЩУЮСЯ
ВОКРУГ НЕГО АТМОСФЕРУ, НАСТРОЕНИЕ

становится «своего рода историческим кварталом, в котором старый аристократ, засыпая в своей кровати с балдахином, улыбается дискотеке, устроенной этажом выше студентами», — ему неизменно хочется подыгрывать. Хочется все принимать и ни к чему не придирается. Ни к ласковому неймдропингу, переплетающему нечто рыбное со светочем журнастики Андреем Васильевым, а мясное — с каннским лауреатом Павлом Лунгиным. Ни к отступлениям от вынесенного на обложку обещания научить готовить «просто и быстро из продуктов, продающихся в обычных магазинах». Впрочем, «простоте и быстроте» не совсем соответствует, например, предложение «измельчить петрушку до состояния ароматной ничтожности. Сначала с веточек петрушки обрываются все листья. После чего большим шефским ножом листья кромсаются кромсаются до тех пор, пока не превратятся в зеленую пыль, после чего ее следует завернуть в марлю и отжать сок». А «обычным магази-

нам» — рецепты приготовления телячьих почек и мозговых косточек, которыми такие магазины не то чтобы завалены. Но придирается действительно не хочется, тем более что в целом «Кухня супермаркета» — явление почти безупречное. Это, повторюсь, идеальный светский разговор на увлекательную и актуальную тему еды. И, как многие настоящие светские разговоры, он иногда приносит неожиданно серьезные результаты. Я, например, прочитав эту книгу, наконец-то смогла разобраться в себе. Я окончательно и бесповоротно поняла, что — нет, готовить не буду. «Знаете, чем хороший кулинарный рецепт отличается от прочих правил жизни, — цитирует Зимин шеф-профессора кулинарной школы Le Cordon Bleu Франка Жандона. — Если следовать рецепту, все наверняка получится, а с жизнью — еще бабушка надвое сказала». Наверное, поэтому готовка совсем не кажется мне интересной. Вот жизнь — да.

Эксмо, 2011