

Осьминог: история любви

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

НА КУХНЕ у меня время от времени происходит то, что называют солнечным ударом: я смертельно влюбляюсь. То в глиняную кастрюлю без глазури, в которой все получается намного вкусней, то в новую технику, но чаще в какой-нибудь продукт. На самом деле я и готовлю только то, во что сейчас влюблена. Мои домашние и гости прекрасно знают за мной эту слабость и относятся снисходительно. А что делаешь? Меня бесполезно просить жарить рыбу, если я влюблена в щечки. Муж ест их уже целый месяц во всех мыслимых ипостасях. Я вам тут недавно рассказывала, как готовить говяжьи щечки в красном вине. Но, если б я писала о них неделю спустя, то были бы свиные и непременно в темном пиве с имбирем. Без всякой, разумеется, поленты — исключительно с нежнейшим картофельным пюре. И конечно, не на плите — какая может быть плита? Только в духовке. А сегодня я точно знаю: лучше в дровяной печи. Чтобы угли уже прогорели, и вот тогда, в глиняной непременно кастрюле, поставить свиные щечки в имбирно-пивном соусе на всю ночь. Знаете, что тогда получится? Сумасшедший вкус — башку просто сносит. И вот теперь этот осьминог, мое последнее открытие. Как он вам, кстати? Правда ведь странное такое существо! Этот нежный серовато-розовый цвет с темно-бордовыми подпалинами, эти изящные щупальца, и совершенно бескостное мускулистое тело, которое всегда будто в эротическом тонусе-экстазе. В общем, с виду он мне всегда нравился, но только не на вкус. То резиновый, то почти ватный, то слишком волокнистый и слишком для меня скользкий — я никогда и не собиралась его готовить. Осьминога мне открыл Женнаро Эспозито —

**ВЫ ДОГАДАЛИСЬ,
К ЧЕМУ Я КЛОНЮ?**

выдающийся, без преувеличения, шеф из итальянской Кампании. В провинции Кампания, особенно в Неаполе, есть хочется всегда. Даже когда ни кусочка уже не можешь проглотить, все равно ешь, хотя бы глазами. Соблазняет все: истекает духовитым сырмом тончайшая хрустящая пицца, сводит с ума морскими ароматами паста маринара, совершенно бесстыдно вываливается всеми своими скампиями и моллюсками густая рыбная минестра, и никуда не спрячешься от нежнейшей моцареллы и от ее утонченной сестры бурраты, от всевозможных лимонов-мандаринов-апельсинов и чудесных помидорчиков сан-марцано, которые проливаются на пасты-пиццы самым роскошным на земле томатным соусом. Неаполитанская кухня, она квинтэссенция всего, чем славится в мире кухня итальянская, — здесь ведь сплошные хиты. Torre Del Sarracino, ресторан, который создал Женнаро Эспозито, два года назад получил уже вторую мишленовскую звезду, и это, пожалуй, первое заведение высокой кухни (из тех, где мне самой доводилось бывать), которое органично даже в таком харчевенном заповеднике, как Кампания. Сеньор Эспозито не использует новейших молекулярных технологий, в его ресторане нет ни жидкого азота, ни даже сифонов. Главная «фишка» Эспозито в глубоком исследовании свойств сырых продуктов. Он говорит, что это у него от родителей. Они были фермерами, сами много чего выращивали — разумеется, без химикатов. Мама прекрасно готовила, и Женнаро с девяти лет торчал на кухне. Там, объясняет он, «подцепили на крючок» чудеса: при разном подходе один и тот же продукт, как музыкальный инструмент, звучал по-разному, из двух вкусов получался третий, который, как живое существо, мог не очень-то походить на своих «родителей». В Torre Del Sarracino каждое блюдо — чудо. Например, нежнейшая лазанья из сырых скампий — они в ней служат «тестом», а начинка — крем из цветной капусты. Или горячие равиоли, фаршированные свежайшей сырой рыбой. Или томатное ризотто с крошечными сырыми ракушками. Как бы сами собой получились очень неожиданные блюда в японско-неаполитанском стиле, и на кухне Torre Del Sarracino теперь появился японский су-шеф. Что, впрочем, совсем не мешает Женнаро по-своему интерпретировать и чисто итальянские технологии. Одна из самых любимых — рагу, долгое томление в соусе на крошечном огне. Вы догадались, к чему я клоню? Ну, конечно, Женнаро Эспозито приготовил рагу с осьминогом. В меню он даже назвал его «Болоньезе» (Spaghetti alla Bolognese di Polpo). Осьминог действительно чем-то напоминает говядину с большим количеством соединительных тканей или вот те же мои любимые щечки. Уж как толь-



ко итальянцы его не готовят, чтобы максимально размягчить мускул и не допустить образования грубых волокон, сохранив при этом вкус и аромат. Осьминога отбивают, как мясо, несколько раз быстро «шокируют» кипятком, варят с винными пробками, уксусом или солью, отваренным маринуют или жарят на гриле. Но именно технология рагу с ее медленным томлением лучше всего расслабляет осьминожку мышцу и высвобождает желатин, который не выходит в воду, как при варке, а перетекает в соус, делая его богатым и роскошно ароматным. Дома я готовила из замороженных осьминогов. Они, конечно, несколько менее духовиты, но совсем не плохи, к тому же, когда они почти оттаивают, с них легко снять самую грубую кожу. А потом их еще можно немного поскрести ножом, чтобы счистить скользкие пленки, нарезать не мелкими кусками, а если осьминожки совсем маленькие, можно оставить целыми (самый интересный вариант — сочетание средних нарезанных и целеньких малышей). Как учил Женнаро, я разогрела в глубокой сковородке масло и опустила две дольки чеснока. Едва зубчики порозовели, я их выкинула и добавила мелко нарезанный лук. На маленьком огне за пять минут размягчила, потом увеличила огонь и выложила осьминогов. Не бойтесь, лук не сторит: осьминоги выделяют невероятное количество жидкости. А как только она почти испарится, надо влить немного белого вина. А потом, когда испарится и оно, выложить мелко нарезанные помидоры. У меня были консервированные сан-марцано — Женнаро подарил огромную, трехлитровую бутылку из собственных запасов. А если готовить из обычных pomato, лучше добавить столовую ложку меда, чтобы вкус получался более мягким, и еще тонко нарезанный небольшой клубень фенхеля, немного его семян и сухого тимьяна. Вот и все. Потом закрываешь крышкой и на самом крошечном огне тушишь около часа. Когда рагу почти готово — отвариваем спагетти аль денте и вместе с большим половником воды из кастрюли отправляем на сковородку. Соль, острый красный перец и листья свежего зеленого базилика. Попробуйте, это невероятно: посреди зимы, в занесенной снегом Москве — жаркое блюдо из Неаполя. С другой стороны, ничего удивительного. Настоящая готовка — всегда чудо, как любовь.

www.vkusitsvet.ru

Осьминог болоньезе

- 1 осьминоги среднего размера (500 г)
- 2 осьминоги маленького размера (300 г)
- 3 лук (1 шт.)
- 4 консервированные очищенные помидоры (450 г)
- 5 оливковое масло (100 г)
- 6 чеснок (2–3 зубчика)
- 7 сухое белое вино (0,5 стакана)
- 8 мед (1 ст. л.)
- 9 фенхель (1 клубень)
- 10 спагетти (300 г)
- 11 соль, перец, зеленый базилик