

# Под крышкой дома своего

## ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

**ВСЕ-ТАКИ ЕДА** — это то, что и правда многое объясняет. Даже в жизни целых народов и государств. Вот вы наверняка слышали про вьетнамский суп фо. Сами вьетнамцы считают, что фо — это вообще главное, объединяющее нацию блюдо. А ведь появился фо во Вьетнаме сравнительно недавно — в исторических масштабах, конечно, — лет сто назад, в начале XX века. Но за послевоенное время успел так полюбиться Европе и Америке, что под номером 28 вошел в список 50 самых вкусных блюд мира по версии CNN.

В Индокитае я впервые попала только в последние новогодние каникулы. Во Вьетнам ехали, разумеется, больше чтоб погреться. Что там, казалось мне, можно увидеть? Бедность и грязь, как в Гаване, но без ее очарования? Муж, который был в Сайгоне 15 лет назад, говорил, что единственное приличное место в городе — старый французский отель Rex, и рассказывал, что во Вьетнаме все ездят на велосипедах, которые, как верблюдов, навьючивают тюками, сумками и ящиками.

Сайгон нас просто ошеломил. Сначала аэропортом, который не хуже новых шереметьевских терминалов, а потом бешеным трафиком. Велосипедов там теперь немного, зато тысячи мотоциклов и довольно много машин — и все ревет, жужжит моторами, куда-то несет, как стая саранчи, которая чувствует невидимую человеческому глазу цель. Теперь горы фруктов, огромные ледяные глыбы и даже мебель перевозят тоже на них, вездесущих юрких мопедах и мотоциклах! И ведь, главное, есть что перевозить! Через несколько дней, уже в курортных городах Дананге и Нячанге, мы заходили на рынки и поражались изобилию. Перед этим богатством померк даже мой любимый Прованс. Ладно, фрукты, все эти манго-мангустины-рамбутаны-папайи-гуавы — они здесь сами собой растут. Ладно, рыба и морепродукты — ими кишит Тихий океан. Но ведь целые ряды аппетитных желтых кур и уток, розовой свинины и говядины. Боже, какая у них говядина! Нежное шелковое мясо, которое режется как масло. Как это они, которые еще на нашей памяти радовались банке сгущенки, успели развить такое сельское хозяйство? И сколько кругом лавочек-прилавочков-магазинчиков-мастерских! И везде что-то делается-производится-готовится-строится! Не Лос-Анджелес, конечно, но много новых, вполне приличного вида домов, и в каком-нибудь Нячанге аэропорт лучше Пулково. А как вкусно везде готовят — хоть в ресторанах, хоть в самой простой уличной забегаловке, где к тому же на прилепленной ко входу картонке почти всегда написано «Free Wi-Fi». Вот это последнее меня просто добило. А еще больше то, что везде, даже в какой-то столовке у рынка — туалеты, в которые не страшно зайти. Недавно мы были сравнительно недалеко от этих мест, тоже в бассейне Тихого океана — в нашем Петропавловске. Какие же на Камчатке, где авиация — единственный транспорт, убогие аэропорты, а что за туалеты и какая еда даже в лучших отелях области — вспоминать не хочется. На третий, кажется, день нашего пребывания мы сами

### Суп фо бо

- 1 **говяжья мозговая кость, голяшка (или грудинка), небольшой кусок мякоти (огузок)**
- 2 **луковицы (1-2 шт.)**
- 3 **корень имбиря (1 шт.)**
- 4 **звездочки бадьяна (2 шт.)**
- 5 **звездочки (4 бутона)**
- 6 **соль, рыбный соус, тростниковый сахар (по вкусу)**

ДЛЯ ЗАПРАВКИ

- 1 **рисовая латша**
- 2 **кусоч сырого говяжьего филе**
- 3 **ростки сои, мята, кинза, зеленый лук, зеленый базилик, лайм, перчик чили**

наловили рыбы, и я отправилась на кухню гостиницы ее готовить. Местная повараха и администраторы собрались вокруг меня в кружок, чтобы записать рецепт. Мне было страшно неловко.

Во Вьетнаме, как и положено, учили готовить меня. Программу, правда, составила я сама, еще в Москве. Первым в списке был, конечно, он — суп фо бо, что значит говяжий фо. Еще бывает куриный. А если вам кто-то будет рассказывать про рыбный или с грибами, то вы не верьте — таких фо не бывает. Потому что, знаете, откуда вообще этот фо произошел? Представьте себе, от колонизаторов-французов — от знаменитого потофе, «горшка на огне». До французов во Вьетнаме говядину вообще не ели. Коровы и быки использовались как тягловый скот. Молочного животноводства там нет до сих пор, а вот к говяжьему мясу французы вьетнамцев приучили. Как и в потофе, душа фо — в очень хорошем бульоне. В идеале он варится из трех вещей: мозговой кости, голяшки (или грудинки) и куска чистого мяса (чаще, как в потофе, от огузка). Причем сначала кости и мясо нужно пробланшировать в течение пять-семь минут, слить нечистую воду, переложить в другую и снова довести до кипения. Немного посолить, уменьшить огонь, тщательно снять оставшуюся пену и уже тогда окончательно варить на маленьком огне полтора часа — так, чтобы мозг постепенно растворялся и насыщал бульон. Луковицы и корень имбиря надо обуглить на открытом огне (хоть на газовой конфорке), а специи подсушить на сковородке до первого дымка. Вынуть из бульона бескостное мясо, добавить подкопченные овощи и специи, и варить на маленьком огне еще полтора часа. Все процедить, немного приправить рыбным соусом и желтым тростниковым сахаром. Если хотите почувствовать «умами» — само воплощение



**ВЫЖАТЬ СОК ЛАЙМА И БЫСТРО ЕСТЬ**

вкуса, сварите и попейте этот бульон. Но он еще не фо. Для окончания блюда нужно тончайшими

ломтиками нарезать вареное мясо или, что еще вкуснее, мясо сырое, от филейного куса, сварить аль денте рисовую лапшу и приготовить хрустящую и пахучую заправку — ростки сои, мяту, зеленый лук, зеленый базилик (в идеале — тайский), эрингиум (вид травы с длинными листьями, которую можно заменить кинзой), четвертинки лайма, а по желанию (для тех, кто любит поострее) — нарезанный тонкими колечками перчик чили. Кусочки сырого мяса и ростки сои лучше в течение минуты пробланшировать в едва кипящем бульоне, а потом вместе с лапшой положить на дно суповой миски. Залить все крепчайшим горячим бульоном, выжать сок лайма и быстро есть, подкладывая зелень постепенно, чтобы она не теряла ни цвета, ни хрусткости.

Почему все-таки фо покори мир? Вроде знакомый и Старому, и Новому Свету суп на крепком мясном бульоне, но абсолютно переосмысленный — поразительно свежий, какой-то объемный, что ли. Многие оспаривают его французское происхождение. Одни утверждают, что в нем больше от китайских супов, другие находят связь с японскими. Сами вьетнамцы никогда не заморачивались поисками врагов своего гастрономического суверенитета. Они не стеснялись брать хорошее даже у захватчиков. Все переваривали под своей крышкой, придавая и чужим ингредиентам собственный вкус и аромат.

В сентябре прошлого года к дальневосточному саммиту АТЭС в «Огоньке» опубликовали снимок 1968 года — отправка теплохода «Раздольное» с грузом продуктов и промышленных товаров для Демократической Республики Вьетнам. Куда же тот Вьетнам от нас делся? Новый азиатский «дракон» уплыл в мир — так далеко, что уж больше не вернется. [www.chekalova.ru](http://www.chekalova.ru)