

Не знаю, чье сало съела

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

У НАС, русских, как-то так устроено, что политические взгляды влияют буквально на все — вплоть до продуктовых антипатий. Одна приятельница именно сейчас стала мне с жаром доказывать, как вреден «этот жирный украинский борщ и эти вареники, от которых только толстеешь». Мол, не понимает она, «как вообще можно взять в рот то, что называется ужасным словом „сало“». По случайному, вероятно, совпадению, эта моя знакомая считает нынешнюю Украину притоном «националистов — бандеровцев — фашистов» — разве у таких на столе может быть что-то хорошее? Честно говоря, я сама никогда не была поклонницей сала, но в последнее время, если не до конца полюбила есть его в чистом виде, то уж точно стала часто использовать в готовке. Правда, началась моя симпатия к салу лет пять назад и вовсе не на Украине, а в Италии, которая всегда представляла в моем воображении в образе средиземноморского триединства — хлеба, вина и оливкового масла. И вот как-то в одном ресторане города Равенна, пока мы с мужем ожидали заказанных блюд, нам подали корзинку с хлебом и белой, пахнущей свежим чесноком и травами намазкой. Мы попробовали — и не могли остановиться, пока вся плешечка (к счастью, маленькая!) с намазкой не опустела. Эта наркотически вкусная штука оказалась традиционным в области Эмилия-Романья песто из свиного сала. Готовят его из нежного лярда, подсоленного и слегка приправленного. Итальянцы сало засаливают, пересыпают специями и выдерживают по несколько месяцев в мраморных «саркофагах» — вот и сам этот лярд внешне напоминает прекрасный мрамор, хотя по текстуре — скорее хорошо застывшее сливочное масло. Берете его граммов 150, нарежете на мелкие кусочки и тщательно растираете в ступке с чесноком, розмарином, крупной морской солью, черным перцем и каплей винного уксуса — вот тогда и получается то самое воздушное песто. И лярд, и лучшее украинское сало — нежный подкожный жир (преимущественно со спины свиньи) толщиной около 2,5 см, который просто тает во рту. Когда в нем нет вкраплений мяса, он не только лучше толчется, но и гораздо лучше усваивается. И зря волнуется моя приятельница: несмотря на то, что свиное сало — вроде бы чистый холестерин, вреда в нем меньше, чем пользы (при умеренном потреблении, разумеется). Ведь в нем есть уникальная арахидоновая кислота (относится к полиненасыщенным жирным кислотам), которая активно участвует в процессе обмена веществ, поэтому холестерин свиного сала и не откладывается на стенках сосудов. Арахидоновая кислота не встречается в чистом виде и не содержится в растительных маслах. К тому же в свином салe много витаминов групп А, D, E, F, лецитина и каротина. Все это важно для защиты сердца, почек, сосудов и профилактики атеросклероза. Но вот что самое главное: свиное сало — сильнейший энергетик и антидепрессант. Поэтому им кормили рабов на римских каменоломнях и брали в первые кругосветные мореплавания, оно входило в солдатский паек армий многих стран мира — и люди выдерживали самые тяжелые физические и

психологические нагрузки. Не случайно во время войн, потрясений и прочих катаклизмов многих, как магнитом, тянет к салу. Считается, что украинцев к нему тянет всегда. Ведь сало для них не просто главный продукт, это своего рода символ, олицетворяющий энергию нации. Как говорит Иван, мой приятель из Черновицкой области, «есть два типа людей: те, кто обожает сало, и те, кто никогда

Брускетты с королевскими креветками в свином салe (4 порции)

- 1 хлеб кирпичиком для сэндвичей (4 тонких кусочка)
- 2 соленое свиное сало, лучше с перцем (16 тонких полосок)
- 3 помидоры черри (16 шт.)
- 4 розмарин (4 веточки) + 1,5 ст. ложки мелко порубленных розмариновых иголок
- 5 крупные креветки (16 шт.)
- 6 пармезан (4 ст. ложки)
- 7 масло для фритюра

для кляра

- 1 мука (1,5 стакана)
- 2 вода (2,5 стакана)
- 3 соль (1 ч. ложка)
- 4 лед (3–4 кубика)

не ел настоящего». Благодаря ему я поняла, что качество в свином салe важно точно так же, как в мясе. Отличное и правильно засоленное — сильнейший катализатор вкуса, тот самый секретный ингредиент, который способен превратить хорошее блюдо в божественное. При всем различии Украины и Средиземноморья итальянцы, как и украинцы, считают сало великим продуктом. В известном на всю Венецию семейном ресторане Da Fiore нам с мужем пару месяцев назад подали хрустящие кростини со скампиями, карамелизованными помидорчиками черри и обжаренным во фритюре розмарином. Когда я попросила Мару, хозяйку остерии, открыть тайную технологию готовки морских гадов, она засмеялась и сказала: все дело в лярде. В его тончайшие полоски Мара оборачивает скампии и крупные креветки перед запеканием. Венецианцы, объясняет она, истари использовали лярд вместо сливочного и оливкового



масла даже в десертах (а мы еще смеемся над украинским салом в шоколаде). А все почему? У хорошего сала, особенно того, что произведено в Колоннате, есть сливочность, едва заметная сладость, тонкий аромат, а все это вместе создает «умамность» — вызывающий привязанность пятый вкус. При нагревании лярд тает, как анчоус, а продукты, которые с ним готовятся, лучше карамелизуются, напитываются энергией и приобретают то самое неуловимое качество, которое запоминается надолго. Рецепт хрустящих брускетт с крупными креветками от Мары — из тех, которыми славится остерия Da Fiore: в нем как бы не видно особой готовки — только качество продуктов. Берешь сероватый хлеб кирпичиком, нарезаешь нетолстыми ломтями, а потом каждый — на четыре треугольника. Отрезаешь тончайшие полосочки очищенного от кожи лярда, посыпаешь их измельченными иголками розмарина, заворачиваешь в них креветки (скампии, лангустини), кладешь их на хлебные треугольники — и отправляешь в духовку, разогревая до 230 градусов. На помидорчиках черри сверху надо быстро сделать крестообразные надрезы острым ножом и разместить на противне рядом с брускеттами — посыпать пармезаном. Минут за пять-шесть сало на креветках превращается в красивую золотистую корочку, а помидорчики пропитываются далеким от вегетарианства свиным соблазном и сырным духом. Попутно Мара обмакивает веточки розмарина в свой фирменный кляр и пару минут дает им побарахтаться в нежарком фритюре (около 175 градусов). На каждую порцию идет четыре хрустящих хлебных треугольника, увенчанных золотистыми креветками. На тарелке они соприкасаются кончиками, образуя крест. Рядом — веточка жареного розмарина. На каждом треугольнике — живописная, истекающая ароматным томатно-сырно-свиным соком помидорка. Жизнеутверждающая картина. В Москве нет таких морепродуктов, как в Венеции, и лярд купить непросто. Я повторила блюдо Мары с креветками из супермаркета и украинским салом — представьте, казалось бы, навсегда почившим в заморозке морепродуктам оно возвратило витальность, сочность и аромат. В таких же тонюсеньких полосочках сала я запекала гребешки, куриные печенки, спаржу и даже фаршированные орехами чернослив и инжир. Однажды я сало просто растопила — получился отличный смаlec. Нагрела его в мультиварке до 58 градусов и минут десять потопила ломтики трески — вкус у этого конфи, как у дорогого палтуса. Короче, чем засорять голову всякой ерундой, лучше сесть за один стол с итальянцами, украинцами, немцами, поляками — кто там еще в нашем всемирном братстве любителей сала? Выпить и закусить. И не думать о том, кто чье сало съел.

www.chekalova.ru