

ВО ГЛАВЕ СТОЛА

РОЖДЕСТВЕНСКИЕ БЛЮДА

ЮЛИЯ КЕРНЕР



— Рождественский рынок в Баварии

Всю новогоднюю кухню можно условно разделить на быструю рыночную (поскольку перед Рождеством в крупных европейских городах начинаются ярмарки, и смешаться с жующей толпой — одно из главных предпраздничных удовольствий), и медленно-домашнюю, основанную на передаваемых из поколения в поколение рецептах.

Первая — это еда с дымком, с пылу с жару, приготовленная по большей части на открытом морозном воздухе: жареная во фритюре рыба мелюзга в промасленном бумажном кулече на хельсинкской рождественской ярмарке, карри из курицы и гамбургеры на лондонском рынке Бороу, нутový блин сокка, испеченный на огромной сковородке на базаре Ла-Кондамин в Монте-Карло. Это еда под разговор, под стаканчик домашнего вина, грашпы или глинтвейна, для которой порой даже ножи с вилками не требуются. Как-то раз я, опустошая тарелку со своим любимым тосканским супом риболлитой, посадила огромное жирное пятно на любимое пальто в предновогодней толчее кафе Da Nerbone на флорентийском рынке Сан-Лоренцо, но вместо того чтобы немедленно помчаться в химчистку, встала в очередь за пастой с кабаньим рагу — ведь праздничное настроение и аппетит ничем не испортить.

Домашние новогодние блюда, напротив, требуют вдумчивого подхода и долгой подготовки. Иногда на их приготовление уходят не одни сутки. И едят их неспешно, растягивая удовольствие на несколько дней.

Главное место на новогоднем столе в большинстве семей отводится большому куску мяса, запеченному целиком: индейке, кролику, гусю, барашку или свиному окороку. Я часто делаю индейку, фарширую ее миндалем, маринованными артишоками и кусочками чабатты, пропитанной лимонным соком и оливковым маслом. Или фаршем — с луком, морковью, сельдереем, сухарями, пармезаном и яйцом. Увидев на столе огромную птицу, гости, как правило, удивляются, ведь в России она родной пока не стала, несмотря на то что недурных индеек сейчас производят и у нас.

В Америке индейка превратилась в главное рождественское блюдо в середине XIX века после выхода «Рождественской песни» Диккенса. В прошлом веке многие гастрономические обозреватели, удрученные однообразием национального новогоднего стола, призывали дополнять — и даже замещать — индейку другими видами мяса. Вместо провинциальной «американской» птицы с картофельным пюре они предлагали подавать к столу благородное седло оленя или, в крайнем случае, мясную запеканку и карри из телятины. Однако несмотря на это, индейка из рождественского меню не исчезла. На гарнир к ней нередко подавали весьма изобретательные блюда. Директор кулинарной школы Fannie Farmer's Элис Бредли в 1936 году описала рождественский грушевый салат, груши для которого следовало нарезать в форме рождествен-