

После сожжения съесть

ЕЛЕНА ЧЕКАЛОВА ОБ УТКЕ В ПЕПЛЕ

К ТОМУ МОМЕНТУ, когда меня впервые допустили до плиты, я уже знала: самый страшный грех хозяйки — зазеваться и сжечь еду на огне. Подпалины на гренках и овощах, учила мама, не просто ужасная гадость и горечь, это огромный вред, а пепел — он вообще чистый канцероген. Я не понимала, что значит это слово, но все запретное и вредное тогда манило. В пятом классе мы с лучшей подружкой разводили на полянке возле дачи костер, пытались курить украденные у ее папы сигареты, надевали на веточки хлеб и жарили его до той самой черноты. Горьковатый, терпко-солончатый вкус пепла нравился мне еще больше «взрослого» сигаретного дыма.

Оказывается, и сейчас я такая не одна. Гастрономическая мода приходит волнами. В последние два-три сезона продвинутые шефы принялись жечь еду. Пригоревшее, пропитанное запахом дыма — это опять новое вкусное. Нет, речь не просто про барбекю. Ну какая теперь может быть хорошая пицца без проклинаемых мамой хрустящих черных подпалин? Какие овощи без угольного аромата? В известном нью-йоркском ресторане Gilt повар Джастин Богл обугливает луковицы, а потом пюрирует их с медом, чтобы подавать с говяжьим стейком, да еще посыпает блюдо луковым пеплом. И в Старом, и в Новом свете все теперь сходят с ума от израильской жженой цветной капусты, от смачного соуса из обугленного черного хлеба. А как пронзительно звучит крем из сожженной кожицы баклажана, который выпустил в мир израильский шеф Меир Адони! Теперь и в Нью-Йорке с Лондоном баклажаны сжигают в золе, чтобы приправить ею ягненка, который сам до этого «маринуются» в теплых углях. А другой известный американский шеф Джон Сиберт натирает угольно-оливковым маринадом Sablefish — через неделю она превращается в самую черную треску. Пеплом теперь посыпают даже десерты. Одним из первых в Москве старый-новый манящий аромат почувствовал большой тонкий нос ресторатора Ильи Тютенкова. Он сперва открыл «Уголек», потом развел очаг в соседних «Северянах» — и люди потянулись на запах жженого. Талантливый молодой шеф Станислав Песоцкий в ресторане Vjorn этим летом поджигал салат — листья на глазах чернели и пропитывали живым огненным ароматом клубнику, помидор и красный лук. В чем тут гастрономический смысл? Великий датчанин Рене Редзепи считает, что дымные и горьковатые ноты — это новое umami, способное взорвать старые, приевшиеся вкусы. Обугленный сельдерей у шведа Даниэля Берлина — и правда чудо, с которым не может сравниться обычный скучный корнеплод. Ну да, всем прежним гурманы уже обьелись — им подавай чего-то эдакого, почти infernalного. Ведь, согласно предыдущей



моде, в большинстве ресторанов птица и мясо готовятся под вакуумом в сувиде: таким образом добиваются идеальных текстур, но при этом из плоти как бы уходит энергия. А огонь и пепел придают блюду подлинности, даже — честной рукотворности. Можно подвести и историческую базу: пепел люди использовали в готовке с самых древних времен. У каталонцев есть весенний праздник первого зеленого лука, который готовят на углях от виноградной лозы. Или вот легенда о происхождении традиционного скандинавского лютефиска: судно викингов сожгла молния, поэтому сушеная сельдь в трюме смешалась с морской водой и золой. Но, перед тем как выбрасывать, ее все же попробовали — и о чудо, такая рыба оказалась особенно вкусной! По свидетельству Миклухо-Маклая, туземцы Папуа-Новой Гвинеи использовали пепел вместо соли. А израильские жженые овощи — они, конечно, от еды для шаббата, когда блюда с вечера оставляли в печи на затухающих углях. Разумеется, современная ресторанный кухня куда деликатнее, чистый жженный вкус для нее слишком однозначный и едкий. Поэтому шефы уравнивают его нежными свежими соусами: йогуртовые и травяные кремы — самые распространенные и эффективные. Вот вам такое гармоничное блюдо: утка в пепле. Выглядит, как в достойном ресторане, а сделать дома не так уж сложно. Только запаситесь большим пучком сена и просторным сотейником с толстым дном и решеткой. Возьмите утиные грудки и натрите их смесью соли, перца и чеснока. Затем их проще всего приготовить в домашнем сувиде или в мультиварке: упаковать вместе с тимьяном и розмарином в пакет с зипом, откачать руками воздух, выложить в чашу, залить водой, выставить температуру 55–57 градусов и оставить на 40–50 минут (в зависимости от толщины). Тем временем сделайте травяной крем. Смешайте две чайные ложки сухой гор-

Утка в пепле

(4 порции)

- 1 Утиные грудки среднего размера (4 шт.)
- 2 Измельченный чеснок (1 зубчик)
- 3 Розмарин (1 веточка)
- 4 Тимьян (1 веточка)
- 5 Травяной крем
- 6 Сливочное масло
- 7 Растительное масло
- 8 Соль
- 9 Перец
- 10 Большой пучок сена
- 11 Запеченная морковь и морковное пюре (для подачи, по желанию)

ОГОНЬ И ПЕПЕЛ ПРИДАЮТ БЛЮДУ ПОДЛИННОСТИ, ДАЖЕ — ЧЕСТНОЙ РУКОТВОРНОСТИ

чицы, столько же белого бальзамического уксуса, зубчик измельченного чеснока, пару столовых ложек нарезанного шалота, 40 граммов порубленной петрушки, 20 граммов укропа и примерно четверть стакана воды — пюрируйте все блендером. Медленно, будто вы готовите майонез, влейте оливковое масло (200 мл), чтобы получилась нежная эмульсия. Приправьте солью. Когда подойдет время, выньте грудку из пакета, оботрите бумажным полотенцем и надрежьте кожу сеточкой. Хорошо разогрейте сковородку, добавьте чуток сливочного масла, выложите грудки кожей вниз и жарьте на среднем огне минут пять до золотистой корочки. Добавьте еще кусочек масла, а когда оно запенится, переверните грудки и быстро (полминуты) припеките другую сторону. Отправьте грудки под крышку. Пока они отдыхают, заполните сотейник сеном и поставьте на сильный огонь. Через минуту подожгите сено — и дайте ему почти полностью сгореть. Теперь надо уменьшить огонь до минимума и поместить сверху решетку. Выложите на нее утиные грудки и плотно закройте крышкой или алюминиевой фольгой. Оставьте в таком виде на десять минут. Перед подачей непременно соберите пепел. Это блюдо очень живописно выглядит с запеченной до подпалин морковью и приготовленным из нее морковным пюре. На подогретой тарелке я делаю мазки травяным кремом, раскладывая нарезанные крупными кусками утиные грудки и немного обугленную морковь. Украшаю каплями морковного пюре и «солю» все пеплом. Одна юная особа, пройдя от начала до конца экспозицию нью-йоркского музея Metropolitan, так определила этапы мировой живописи: вначале художники учились рисовать, потом научились, а потом, в наше время, им стало скучно — и они принялись шутить. В гастрономии примерно то же — не случайно ее называют искусством.

chekalova.ru