

Бездна вкуса

ЕЛЕНА ЧЕКАЛОВА О ТОМ, ЧЕМ ПРИПРАВЛЯТЬ СЫРУЮ ГОВЯДИНУ

С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ

У меня случилась любовь с первого взгляда — вернее, укуса. Это был 1994 год, Париж, известное кафе с застекленной террасой. Официант принес выбранный мной стейк тартар: выложенное шайбой сырое мясо с ярким желтком посередине, а вокруг маленькие тарелочки с нарезанным красным луком, каперсами, крошечными кусочками маринованных корнишонов, горчицей. А соль с перцем и оливковое масло стояли на столе. Мне объяснили: мясо нужно приправить всем этим по своему вкусу и потом есть. Я растерялась. Блюдо-то я выбрала из-за названия: тартар тогда был для меня лишь мифологической бездной. Образ черной дыры, куда Зевс бросил титанов, заволакивал с детства, а тут надо было мясо неизвестно как заправлять. Официант помог — получилось ну просто очень.

Позже я узнала, что тартары бывают и рыбные, и овощные. Попробовала даже из оленьего сердца — совершенно сырого. Почему-то я, в отличие от многих соотечественников, с самого начала не боялась это сырое есть. Даже свинину и курицу без тепловой обработки пробовала, хотя мою маму и слегка розовое мясо цыпленка до сих пор приводит в ужас. На самом деле отравиться можно и огурцом — плохо помытым, а свинина и курятина от надежного поставщика — и впрямую вполне безопасны. Но мой солнечный удар — это именно говяжий тартар. И конечно, уже тогда, в парижском кафе, мне сразу стало интересно, откуда взялся этот гастрономический двойник древнегреческой бездны? Да, я читала все эти объяснения про татаро-монгольских кочевников, которые солили мясо и клали его под седло. Но ведь и корейцы испокон веков ели сырое (знаменитый острый уйкхое) — я уж не говорю о японцах. В Таиланде тоже есть старинное блюдо из мелко нарезанной сырой говядины, которую заправляют смесью рыбного соуса, чили, сока лайма и зелени (называется «кой сой»). И в средневековой Германии сырое мясо любили — в том числе свинину. Считается, что именно немецкие иммигранты потом завезли не только гамбургеры, но и бифштексы из неготовленного фарша в Америку, а в южной ее части давно были свои «крудо» — чилийские и перуанские, и, мол, оттуда пошла заправка с соком лайма и острым халапеньо. Все это доказывает лишь одно: сырое мясо — это ничуть не экзотическая, а самая нормальная человеческая пища. Весь вопрос в том, как сделать ее очень вкусной. Когда-то мне казалось, что здесь нет равных французам. Я и до сих пор люблю классический парижский стейк тартар с гарниром из картошки фри. Его теперь обычно не предлагают смешивать самим — подают готовым, иногда, на мой вкус, с излишне едкой заправкой. Но ведь французы помешаны на своих винегретах — дай им волю, они и салат сделают вырви глаз. Я просто умоляю принести мне заправку отдельно от мяса — не всегда соглашаются,



потому что часто блюдо стоит на кухне уже полностью готовое. Зато в Германии, в креативных заведениях типа берлинского Cordobar, вам принесут такую палитру добавок к порубленному стейку, что глаза разбегаются. А еще берлинцы любят сырой фарш на теплых ржаных тостах — мне тоже понравилось. Несколько раз я пробовала ливанско-израильский тартар кубения — его традиционно делают из сырой ягнятины с булгуром аль денте, заправляют оливковым маслом с лимонным соком, а потом скатывают кнелями и поливают остренькой зеленой сальсой (типа чимичури), украшают гранатовыми зернами и кедровыми орешками. Очень ароматное и пикантное блюдо — только вкус мяса в нем несколько теряется. Модные повара и вовсе стесняются подать просто тартар — мол, эка невидаль. И чем только мясо не расцвечивают — молекулярные пены, овощные муссы, мороженое. У известного московского шефа Адриана Кетгласа оно — из пармезана. Но вкус быстро тающего сырного сорбе забивает мясо, а на тарелке образуется неаппетитная жижа. Я даже просила официанта: принесите мне просто тартар, без вашего дополнения. Нельзя, говорят, шеф запретил. Нет, я совсем не консерватор и люблю пробовать новое. Но все же смысл блюда должен сохраняться. А гастрономическая суть говяжьего тартара — она в мясной умамности, собственной «вкусности» продукта. Помню, в одном токийском заведении ее удачно подчеркнула заправка из говяжьего бульона, настоящего на копченом чае Lapsang Souchong, а в копенгагенском Geist — мелкая рыбная икра. Очень уместна игра текстур: в тартар добавляют попкорн из зерен (гречка, к примеру) или кусочки чипсов. Совершенно выдающийся тартар я недавно попробовала в нью-йоркской Estela: в него вмешаны хрустящие и нейтральные по вкусу чипсы из топинамбура, вместо едких каперсов — кисловатые, но нежные и аромат-

Тартар из говядины

- 1 Говяжья мякоть, толстый край (300–350 г)
- 2 Концентрированный демиглас (3 столовые ложки)
- 3 Желтки (2 шт.)
- 4 Дижонская горчица (1,5 чайной ложки)
- 5 Оливковое масло (3 столовые ложки)
- 6 Лимонный сок (2 столовые ложки)
- 7 Красный лук (сладкий) (2 столовые ложки)
- 8 Соль, перец, мелкие каперсы, зелень, овощные чипсы

СЫРОЕ МЯСО — ЭТО НЕ ЭКЗОТИЧЕСКАЯ, А САМАЯ НОРМАЛЬНАЯ ЧЕЛОВЕЧЕСКАЯ ПИЩА. ВСЕ ВОПРОС, КАК СДЕЛАТЬ ЕЕ ВКУСНОЙ

ные ягоды бузины, а в заправке — брызги из рыбного соуса и лайма. Есть у меня и свой рецепт. Я не признаю тартары из прокрученного фарша. Только острым ножом мелко рубленая подмороженная говядина (минут 20 в морозилке). Какая часть туши? Конечно, проще всего сделать из вырезки — режется, как масло. Но в ней мало мясного вкуса. Я беру на рынке недорогой толстый край, выдерживаю его без упаковки в холодильнике минимум неделю. Мясо обветривается, подсыхает, но вкус его концентрируется. Да, потом получается немало отходов — кости и верхняя сухая корочка, пленки, жилки. Все вырезаю и обрезаю, но не выбрасываю — коплю в морозилке, чтобы потом сварить крепчайший демиглас. Возня, конечно: надо обжарить, даже чуть обуглить все отходы в горячей духовке с луком, морковкой и сельдереем, а потом сложить все в кастрюлю, едва покрыть водой и варить — долго, часов 6–8. Процедить, еще вдвое уварить, добавить по вкусу соль, сахар и острую томатную пасту. После охлаждения получается крепчайшее мясное желе, которое еще усилит вкус состаренного мяса. Надо взять его 3 столовых ложки и хорошо смешать с таким же количеством лучшего оливкового масла, с желтками, горчицей, лимонным соком, солью и свежемолотым перцем. Добавить мелко нарезанный сладкий красный лук и совсем немного каперсов — этой заправки хватит граммов на триста порубленной говядины. Прямо перед подачей вмешать в тартар горсть поломанных чипсов из корня сельдерея или картошки. Можно красиво выложить, украсить зеленью, шнитт-луком или еще чем-то. Но все это уже не так важно. Как говорит Игнасио Маттос, шеф Estela, пусть внешне будет проще, зато когда вы начинаете такое блюдо есть, каждый новый кусочек — удар вкусовой молнии. Бездна ощущений.

www.chekalova.ru