

Еда с Еленой Чекаловой ОСТРОВА ФЬЮЖН. ПРО ЛЮБИМЫЙ ГАМБУРГЕР ПРЕЗИДЕНТА ОБАМЫ

ЖЕСТКИЕ ПРОПОРЦИИ ЗДЕСЬ ДАВАТЬ БЕСПОЛЕЗНО, ПЕРВЫЙ РАЗ ЛУЧШЕ ВВОДИТЬ ВСЕ ПО КАПЛЕ И ДЕЛАТЬ ТАК, КАК НРАВИТСЯ

едой его гавайского детства. А Барака по-настоящему понимает только тот, кто понимает Гавайи, считает его жена Мишель. Многие называют Гавайи земным раем. «Когда я впервые сюда прилетел 21 год назад, — рассказывал мне в Гонолулу Джорж Мавроталасситис, этнический грек, уроженец Марселя, а теперь хозяин одного из лучших местных ресторанов Chef Mavro, — я сразу понял: вот оно, это идеальное место на белом свете, и я останусь здесь навсегда». «Что же так поразило, — спросила я, — природа, продукты, кухня?» Кухни в нашем нынешнем понимании, говорит он, тогда еще не было, потрясли две вещи: фантастического качества морепродукты и открытость людей друг другу: «Представляете, японцы, китайцы, полинезийцы, португальцы, филиппинцы — и все готовы не просто понимать друг друга, но и учиться друг у друга. Я как-то сразу почувствовал: здесь родится великая гастрономия». В Гонолулу я не раз встречала очень темнокожих молодых людей с раскосыми японскими глазами. Один из них нежно ворковал с белокурой красоткой за соседним столиком в ресторане любимого гавайского повара Обамы — Алана Вонга, сына японки и китайца с полинезийской кровью. Вонг шлифовал свои кулинарные таланты в нью-йоркском Ritz-Carlton, а его предки прибыли на Гавайи в середине XIX века среди десятков тысяч рабочих, которых завозили на плантации. Один из его родственников рассказывал, как китайцы жили в бараках рядом с японцами, корейцами и филиппинцами. Во время обеда все садились рядом и открывали коробочки с едой — lunch boxes, — содержимое у всех было разное, и все делились. Вот так и получилось, что все стало общим — рис, лапша, соевый соус, мисо, суси и сасими, и сладкий португальский хлеб, и тайские кокосовые карри, и поросята калуа, запеченные в земляных печах, и вьетнамский рыбный соус. Прав оказался шеф Мавро: на Гавайях родилась великая гастрономия. С Гавайев пошла по миру мода на кухню в стиле фьюжн (от fusion — соединение), может, единственный случай, когда еда разных людей стала их общим языком. Алан Вонг пишет кулинарные книги, правда, они скорее для чтения: большую часть блюд у нас сделать совершенно невозможно: ну, нет здесь такого разнообразия и качества овощей и фруктов, морепродуктов, водорослей, нет нужных приправ и соусов. Шеф Мавро кулинарных книг не пишет принципиально, говорит, что вообще не верит в рецепты, что глупо их «засушивать» в словах. Но я все же решила попробовать. Вначале сделала то самое простейшее локо-моко. Купила японский рис, отмерила чашку, промыла несколько

раз и залила чашкой холодной воды. Оставила на 20 минут, а потом быстро довела до кипения, убавила огонь и варила минут семь, пока вся влага не впиталась, — в конце вы услышите такой смешной звук, будто кто-то всасывает в себя воду. И вот тут надо быстро увеличить огонь — буквально на несколько секунд, и тогда уже снять с плиты — пусть постоит минут 10–15 под крышкой и дойдет на оставшемся внутри пару. Рис получается нежным, но чуть клейким, из него легко слепить удобное ложе для гамбургера. На 4 порции взяла полукилограммовый кусок говяжьей шеи, пропустила через мясорубку с зубчиком чеснока, посолила и хорошенько перчила. Потом слепила 4 плоские котлеты толщиной где-то 2 см и 7–8 см в диаметре — жарила на сильно разогретом электрическом гриле 5 минут на одной стороне и 3 — на другой. Вариантов мясных соусов — море. Я сделала популярный на Гавайях кантонский лимонный. Он прост и совершенно восхитителен. Надо смешать в небольшой кастрюльке стакан куриного или говяжьего бульона, стакан лимонный сока и цедру, соевый соус и коричневый сахар, чтобы получился приятный кисло-сладкий вкус. А потом просто довести до кипения и медленно загустить разведенной водой столовой ложкой кукурузного крахмала. Яйца сами понимаете, как поджарить. А теперь складываете пирамидку: горка теплого риса, гамбургер, яйцо и соус. Чтобы сорвать аплодисменты мужа, я прибавила к народному локо-моко холодный томатный суп, но не тот, что подается в простых закусокных, а тот, что на его мотив сочинил Алан Вонг. Он его готовит из двух желтых помидоров и двух красных. Обваривает помидоры кипятком, снимает кожу, вычищает крупные косточки и нарезает — неважно как — все пойдет в блендер, но красные отдельно от желтых. К каждой порции — красной и желтой — нужно прибавить понемножку имбиря, чеснока, перца, соли и лимонного сока (рецепты пропорций здесь давать бесполезно, первый раз лучше вводить все по капле и делать так, как нравится). А потом по чуть-чуть, не останавливая блендер, вливаешь граммов 50 оливкового масла. Пусть суп настоится в холодильнике часа два — не меньше. Потом берешь расширяющийся кверху бокал для коктейлей и с одной стороны наливаешь желтый суп, а с другой — красный: представляете, какими причудливыми змейками они переплетаются? Украшаешь листочками зеленого базилика и подаешь с горячим локо-моко. Вот такая получается гармония высокой кухни с простонародной, любимого гамбургера Барака Обамы с изысками его любимого шефа. Теперь понимаете, что имела в виду мудрая Мишель?

АЛЕКСЕЙ КИДЕНКО



Локо-моко

Говядина	500 г
Рис	200 г
Бульон	1 стакан
Лимонный сок	1 стакан
Крахмал кукурузный	1 ст. ложка
Яйца	4 шт.

Соль, чеснок, коричневый сахар, соевый соус, цедра



Холодный томатный суп

Помидоры желтые (большие)	2 шт.
Помидоры красные (большие)	2 шт.
Оливковое масло	50 г

Цедра 1 лимона, соль, перец, имбирь, чеснок, лимонный сок



БЛЮДО называется «локо-моко». В Гонолулу, на Гавайском острове Оаху, его подают в любой забегаловке. Выглядит так: горка риса, на которой лежит гамбургер, который накрыт жареным яйцом, которое полито темным мясным соусом. Соус сладкий, с легкой кислинкой, его много, и он щедро пропитывает чуть липковатый рис, и простой без затей гамбургер, главное достоинство которого — свежесть, и все это вместе с жидким желтком глазуньи смачно хлопает и чувствуешь себя как в детстве, когда набегаешься, и есть хочется страшно, а мама без лишних вопросов ставит перед тобой огромную и до колки в животе вкусно пахнущую тарелку. В Гонолулу такие тарелки называют lunch plates, и подают их часто с острым томатным напитком, напоминающим испанское гаспачо, и все это вместе можно получить в уличном фургончике по цене в \$4–6. Президент Обама говорит, что эти lunch plates были любимой