

Жир без границ

еда с алексеем зиминым

В РОСТОВЕ ВЕЛИКОМ есть ресторан «Русское подворье». Крошечный зал, похожий на смесь бани с этнографическим музеем и магазином керамики, официантки в национальных платьях, расшитых строгой ростовской вышивкой, в меню — буза, местный вариант медовухи, чуть более парфюмерной и кисловатой, чем суздальская, и «блюда старой ростовской кухни» со спотыкающимися названиями на древнерусском, с тыковниками, припеками и узварами. Хозяйка (в ресторане поваров именуют приспешниками, так якобы они назывались тысячу лет назад в Ростове, а хозяйка провела много времени, изучая тему и рецепты в архивах), объясняя специфику приготовления рождественской свинины по-староростовски, долго рассказывает о вымачивании тыквы в особом растворе, о маринаде с гвоздикой и настоем цикория и калгана, а в конце говорит: «Ну и для вкуса заправляем припек майонезом». И в словах ее, и в выражении глаз ни тени лукавства.

Майонез, действительно, национальный русский соус. И странно себе представить, что его когда-то могло не быть. В традиционной повседневной кухне всегда существовал институт эрзацев. В стране, где от пяти до девяти месяцев в году — это разные формы зимы, разнообразие и калорийный масштаб на столе всегда были проблемой. И до сих пор, например, в Псковской области делают «обманные щи», заправляя постный бульон смесью яйца и свиного жира, тонкой плен-



СЕРГЕЙ МИКЕЕВ

кой плавающего по поверхности супа, создавая тем самым иллюзию нава. Майонез как общественный феномен возник в Советском Союзе во второй половине 60-х годов XX века. 30 лет майонез растекался по древу общепита, чтобы затвердеть на нем смолой. Первые промышленные опыты относятся к середине 30-х годов, когда на Московском жировом комбинате стал производиться новый соус. В советских кулинарных книгах конца 50-х — начала 60-х годов майонез уже упоминался как протагонист любой кулинарной интриги. Шел рецепт, а в конце писалось — добавьте майонеза. Майонез использовался в главных застольных хитах позднего СССР — салате оливье, селедке под шубой и «Мимозе». И несмотря на масштаб производства, все равно стал дефицитом. Но наступил рынок, и майонез стал, пожалуй, первым продуктом, дефицит на который исчез. Универсальность использования и низкая цена сделали его присутствием на русском столе тотальным. Один крупный губернский город, кажется, потребляет сегодня майонеза больше, чем вся Франция. И сегодня нет, пожалуй, более ненавидимого гастрособама продукта. И в этой ситуации есть два выхода: либо отказаться от майонеза вообще, либо делать его собственными руками.

Для второго варианта кроме собственных рук понадобится еще большая миска с круглым дном. Миска должна быть совершенно чистой, так как любая грязь вредит главному таинству приготовления майонеза — процессу эмульгации.

В миску надо вылить четыре желтка комнатной температуры (она лучше всего подходит для все той же эмульгации) и взбить желтки венчиком с дижонской горчицей, щепоткой соли и белым винным уксусом. Превратив все это венчиком в рыже-коричневую кашу, можно начинать по капле добавлять смесь рафинированного рас-

тительного (лучше всего подходит не имеющее вкуса и запаха рапсовое масло) и оливкового масла extra virgin. Масло лучше брать в пропорции один к четырем, где один — это extra virgin. Слишком большое количество оливкового масла сделает майонез зеленоватым и горьким на вкус. Оливковое масло, концентрируясь в эмульсии, возвращается ко вкусу первоначального продукта, из которого оно было сделано, — горьких оливок.

Энергично взбивая буквально по капле сцеживаемое масло, вы наверняка через несколько минут добьетесь того, что вещества в миске поменяют цвет и текстуру — из рыже-коричневого превратятся в нечто светло-палевое, с глянцевым отливом. Это означает, что получен «материнский майонез». С этого момента масло можно вливать смелее, не снижая интенсивности взбивания, и масло будет почти мгновенно эмульгироваться в майонез. Слишком усердствовать тоже не нужно, можно нарушить баланс, майонез перескочит критическую точку и распадется на масло и неприятные комочки, напоминающие маленьких червячков.

Если майонез получается слишком густым, можно добавить половину столовой ложки обычной кипяченой воды, она вернет майонезу привычную текстуру. Идеальный майонез должен уметь висеть на кончике ложки, стекая длинной резиноватой каплей, но не струйкой.

В финале надо только добавить еще соли, перца, любых других вкусовых компонентов — и готово. Такой майонез хранится в холодильнике два-три дня.

Желтков можно брать и больше, чем четыре на литр растительного масла, тогда у майонеза будет более яичный вкус. Принципиального влияния на процесс эмульгации количество желтков не оказывает. Автор этих строк лично приготовил в бетономешалке двадцать литров майонеза на десятке яиц. Один сведущий человек говорил мне, что если соблюсти температурный и взбивательный режим, то из одного желтка можно получить до ста литров майонеза. Годовую норму средней русской семьи.

АЛЕКСЕЙ ЗИМИН —
ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР ЖУРНАЛА
«АФИША-ЕДА»

Домашний майонез

- 1 **желтки (4 шт.)**
- 2 **дижонская горчица (50 мл)**
- 3 **белый винный уксус (25 мл)**
- 4 **соль, перец (по вкусу)**
- 5 **оливковое масло (250 мл)**
- 6 **растительное масло (1 л)**
- 7 **Кипяченая, но не кипящая вода (10 мл)**

Любимые новогодние
и рождественские угощения
от ресторана «Троекуров»
на Вашем праздничном
столе

Екатеринбург,
ул. Малышева, 137,
тел. (343) 378-81-18



реклама