

Еда с Еленой Чекаловой МЕРСИ, БОКЮЗ!

ВЕЧНОЕ ВОСКРЕСНОЕ БЛЮДО ФРАНЦУЗСКИХ СЕМЕЙ

ник и подводит к другой фотографии: на ней паводок Соны дошел почти до окон, а сам шеф в лодке и с шестом в руке величественно правит к подтопленному берегу. Ну, да, он даже «новую кухню» переплыл, потому что, говорит Бокюз, не бывает кухни классической или современной. Бывает только вкусная.

А вкусно здесь все. И теплая лионская колбаса, запеченная в бриоши, — за ней стоит весь его родной Лион с раблезианской смачной жратвой и густыми чесночными запахами. И заяц в соусе божолез. Мой муж уже готов заказывать все подряд, но я умоляю дочитать до конца. Вот она, бресская курица, а за ней целая история про его университеты: никаких Cordon Bleu — в 20 лет он приехал учиться к мамаше Бразье, самой знаменитой из всех лионских «мамаш», хозяйке харчевен и кухарок в буржуазных семьях. Во Франции утверждают, что она для страны сделала больше, чем любой политик, во всяком случае, все поняли, что гастрономия и есть главное национальное достояние. Так вот, у нее Поль Бокюз сам чистил курицу, рубил дрова и забивал поросенка. «Он всегда следит, — говорят на его кухне, — как повара связывают куриные ноги, мол, иначе скоро нам даже картошку будут привозить очищенную. А в кухне главное — не потерять навык и жест». «А это кто?» — спрашиваю метрдотеля, когда натыкаюсь в меню на филе рыбы-соль «Фернан Пуан». Оказывается, Фернан Пуан — лучший повар довоенного времени. А знаменит тем, что перенес в ресторан роскошь и уют буржуазных домов. «Мсье Поль» когда-то отправился к нему в учение, и теперь в «Бокюзе» чувствуешь себя как дома, даже хочется разлечься на кушетке. Официанты с готовностью подыгрывают и приносят дополнительные тарелочки, чтобы нам с мужем удобнее было делиться разными вкусностями. «Лучше попробуйте суп с трюфелями Валери Жискар д'Эстен, — серьезно метрдотель. — В 1975 году господин Бокюз создал его для Елисейского дворца, и с этого началась его слава. Если хотите, мы даже расскажем, как его делать». Но я уже точно знаю, какой рецепт увезу домой. Это блюдо обязательно будет дымиться в стоящей посреди стола кастрюле, которую можно разделить с друзьями, и не стыдно попросить добавки. Вот что: бланкет из телятины с вызывающим голодные судороги ароматом мяса в соусе, именно таким, который слышен из лионских окон.

Бланкет, он ведь тоже памятник французской гастрономии, вечное воскресное блюдо французских семей, точно таких, как на фотографиях в ресторане. Для него в первую очередь потребуется недорогой кусок телятины. Причем недорогим должен быть именно кусок, а не мя-

со вообще. Бокюз советует готовить бланкет из лопатки с добавлением грудинки, но можно взять даже более дешевую пашину, но от качественного животного. Еще нам понадобятся шампиньоны, и хорошо бы забежать в дорогой супермаркет и купить беби-овощи. Телятину режу кусками размером со спичечный коробок, кладу в котелок и едва-едва прикрываю водой. Как закипит, снимаю пену и добавляю букет гарни — связанные вместе лавровый лист, веточку тимьяна и стебель сельдерея. Кладу в бульон нарезанную морковь, самый маленький лук-шалот (в оригинале, разумеется, крошечные жемчужные луковички, но у нас их не достать), перец горошком, соль и варю на едва видимом огне примерно час. К его концу уже начнут подниматься те самые любимые бокюзовы запахи — вынимаю овощи (букет гарни, конечно, выбрасываю) и мясо шумовкой и кладу под крышку, чтобы не остыли. И еще полотенцем прикрываю. Теперь соус. Да, старый, да, традиционный, но совсем не тяжелый! Развожу в сотейнике масло и веером всыпаю туда муку. А заодно быстро-быстро растираю ее венчиком, чтобы только ни в коем случае не потемнела! Само название «бланкет» — от слова «белая», и голод просыпается уже, когда видишь, как сквозь это белоснежное пуховое одеяло проглядывают веселые овощи. Как только масло с мукой немного густеют, по чуть-чуть подливаю туда весь получившийся бульон и быстро довожу до кипения. По-французски такая соусная основа называется велюте. Кипеть должно минуты две-три, не больше, и кастрюлю можно пока отставить в сторону. Желтки и сливки смешать отдельно. Увы, мешать во французской кухне приходится много — так у нас для этого есть техника, и Бокюз ее обожает: все время рассказывает, как было раньше трудно готовить на дровах и угле, правда, продукты были еще лучше. Туда же, в яично-сливочную смесь, вмешиваю немного уже готового горячего велюте и сок лимона. Еще мешаю, солю-перчу и аккуратно выливаю в кастрюлю, чтобы еще немного подогреть. Здесь главное — не довести до кипения: заварятся желтки — и все пропало. Ну и вот, соус готов, его можно выливать на мясо с разварными овощами и подготовленными пассированными шампиньонами, посыпать темно-зеленой петрушкой и сразу есть. Хорошо получается, правда, почему-то немного простовато, не так изысканно, как у Бокюза. Может, лучше было все-таки взять рецепт супа с трюфелями? Кстати, когда уже дома я еще раз развернула меню (выпросила в ресторане!), в самом низу заметила цитату из Ван Гога. «Как трудно сделать так, чтобы было просто».



АЛЕКСЕЙ КУДЕНКО

Бланкет из телятины

Телячья лопатка вместе с пашинной или грудинкой	1 кг
Морковь	3 шт.
Лук-шалот	8 шт.
Букет гарни, перец горошком, соль	
Вода	750 мл

Для соуса

Масло	60 г
Сливки	100 мл
Мука	30 г
Сок лимона	1 ст. ложка
Желтки	2 шт.
Соль, перец	

Для гарнира и подачи шампиньоны, разварные овощи, зелень петрушки

БОКЮЗ, человек и пароход, то есть ресторан, — живой монумент французской кухни. 45 лет держать три мишленовских звезды, это, знаете, что такое? Это значит стать гастрономической Эйфелевой башней, которая стоит в деревушке под Лионом, а видать ее по всему свету. Что было вокруг ресторана — не вспомню. Может, ничего и не было. Один «Бокюз», весь в золотых медальонах на фасаде и с огромным нарисованным Бокюзом в позе Наполеона.

Бокюз, не Поль, а его отец, дед, прадед и т.д., был на этом месте всегда, с XVIII века точно. Только раньше этот дом назывался «Харчевней у моста», где готовили для крестьян, подвозивших зерно. «Вы тут что поменяли с тех пор?» — спросили как-то у Поля Бокюза. «Простыни!» — ответил он, потому что и вправду спит в той же комнате, в той же кровати, на которой родился. Интерьер сам как фотография XIX века и с фотографиями по стенам. Прямо перед нашим столом бабушка нынешнего хозяина чистит овощи — автор фото Луи Люмьер. Мы с мужем ждали, что названия в меню будут какие-то особенно трехзвездочно заковыристые, но обнаружили краткий список французской классики: шука в хлебной корке, мясо в винном соусе, гратен из раковых шеек, татен, кофейный эклер... «Простота, простота и еще простота» — это Бокюз повторяет при любом вопросе о его кухне. Мы ему не верим. «Ну, есть еще немножко практики», — улыбается метрдотель. Меню не меняется вот уже сорок лет, наставительно говорит наш собесед-