

Как выпить от души и закусить на славу

В новом — на треть расширенном — издании «Колобка» собрана вся кулинарная проза Александра Гениса, одного из родоначальников этого жанра в России («Русская кухня в изгнании»).

Эта книга объединила веселые путевые эссе и гастрономические этюды, историю советской кухни и застольный дневник любознательного (не только к съестному) автора. «Колобок» пропитан убеждением: по-настоящему глубоко мы способны познать именно съедобную часть мира.

Сморчок, как любовь у Бунина, растет в темных аллеях, причем хорошо унавоженных.

А. Генис, «Колобок»

Кириллица для варваров

Самобытность русской кухни доказывают ошибки, которые допускает иноземный ресторан, пытаясь воссоздать наше застолье за границей. Особенно тогда, когда дорогое выдают за вкусное, а безграмотное — за национальное.

Сам по себе я никогда не хожу в именитые рестораны отечественного происхождения. Слишком часто они заменяют обед смутной эмигрантской легендой: компот из икры с цыганами. Но в тот вечер карта легла так, что отказаться было невозможно, и я осторожно переступил порог знаменитой «Русской чайной». В свое время здесь сидел Рахманинов, в мое — Ростропович, сейчас — те, кто о них слышал. Последний раз я здесь был с четверть века назад, когда без пиджака еще не пускали, но интерьер уже обветшал. После ремонта все сверкало, начиная со швейцара. На стенах густо висели картины — Шагал, Рерих, Кустодиев.

— Копии, — объяснил официант, понизив голос, чтобы не разочаровать американцев.

Я, впрочем, и сам догадался. Знаменитые холсты были выполнены одной шаловливой рукой, поленившейся вдаваться в подробности.

Кухня оказалась столь же постмодернистской — меню-симулякр, еда, которая только притворяется собой. В Голливуде так имитируют русское письмо, переворачивая «К» и «Я» в другую сторону: кириллица для варваров.

Кошмар начался с икры. Красная и невкусная, она лежала на пухлых и сладких оладьях, неразумно сбежавших от десертного стола к закусочному.

Неизбежный салат отличался зиянием. Оливье в определенном смысле напоминает дворовый футбол. Он терпит любое насилие, пока мяч не трогают руками. Такова субстанциальная условность игры. В нашем салате ее роль играют соленые (не маринованные или — уже совсем дикость — малосольные) огурцы. Без них не обходятся и те, кто добавляет лук и морковь. Здесь тоже было много лишнего, но не хватало простого и необходимого соленого огурца.

Дальше обед шел по нисходящей. Пельмени заменяли даже не дамплинги, что еще можно понять в свете харбинских традиций, а китайские вонтоны с неопределенной начинкой, которая производила впечатление пережеванной.

С горячим — того хуже. Вкусный шашлык — из баранины, сносный — из свинины, дешевый — из курицы, несъедобный — из говядины. В Кахетии, правда, умеют делать мцвади из молодого бычка на вертеле. Но здесь вам не Грузия, и мясо, вымоченное для безнадежности в уксусе, нельзя было ни раскусить, ни разрезать. Зато с этим справились, подавая котлету по-киевски. Успех этого блюда хранится внутри, где расплавленное масло, словно жидкая магма, обмывает поджаристую корочку. Заранее расчленив котлету, вы с ней и останетесь — сухой и пресной.

Сладкое, как бы витиевато его ни называло кожаное меню, было незатейливым мороженым.

Наиболее впечатляющим эпизодом застолья, чего и следовало ожидать, стал счет. В таких случаях мне всегда хочется позвать полицию, но я, конечно, никогда не решаюсь, сводя вместо этого счета с оскорбленным желудком.

Размышляя над причинами очередного гастрономического преступления, я решил, что тайны нашей кухни не открываются чужестранцам, ибо они слишком очевидны для соотечественников. Дело не в рецептах, а в кулинарном коде, напоминающем генетический тем, что его тоже нельзя выучить. Леви-Стросс писал: «Национальная кухня остается невидимой для тех, кому она своя. Собственные вкусовые привычки кажутся слишком самоочевидными, естественными, не требующими объяснений».

И впрямь, как перечислить мириады правил, делающих русскую кухню родной и вкусной. Почему селедку едят с черным хлебом, а икру — с белым? Из-за чего мясную солянку подают со сметаной, а рыбную — без? Зачем воблу колотят об стол? Отчего водку пьют залпом, грузди солят, боровики сушат, рукавом занюхивают, а сырок называется «Дружба»?

Из ответов на подобные вопросы с помощью коллег, едоков и читателей можно было бы составить бесценную энциклопедию русского застолья. Но и она не поможет иностранцу: узнав все перечисленное, он перестанет им быть.

Зачем фаршируют рыбу

В этом году у меня умерла мама. И хотя это случилось еще в январе, только сейчас, к праздникам, я понял, что вместе с ней ушло и то экуменическое меню, которым мы отмечали все торжества — от Седьмого ноября до Рождества Христова.

Шестьдесят лет русско-еврейского брака создали дружное застолье. С отцовской стороны — форшмак из вымоченной в молоке селедки, нарубленной с яйцом, луком и неперменной антоновкой. С материнской — русский холодец с копытом. Еврейский паштет и гусиные шкварки никак не мешали маринованным маслятам и винегрету с домашней капустой. Но подлинной царицей праздничного стола всегда считалась фаршированная рыба. В нашей семье она играла ту же роль, что Ясная Поляна: где рыба, там и дом.

Поэтому мне и непонятно, как без нее жить. Не то чтобы в Америке не было фаршированной рыбы — сколько угодно! Предприимчивая фирма «Манишевиц» продает полтора миллиона банок «Гефилте фиш» — по одной на десять евреев. И из каждой банки на нас глядит серая котлета без головы и хвоста. К фаршированной рыбе этот унылый суррогат имеет такое же отношение, как Шолом-Алейхем к журналу «Советиш Геймланд». Другое дело, что никто уже не знает разницы, потому что в ленивой Америке традиция вымерла, как идиш. Настоящую фаршированную рыбу пора заносить в кулинарную Красную книгу и беречь, как уссурийского тигра, ибо о ней уже почти ничего не известно. Остались только смутные слухи: где-то на дальнем востоке Нью-Йорка, между Атлантическим океаном и бруклинским сабвеем, еще живут люди, которые помнят аутентичную — восточноевропейскую — рыбу, начиненную самой собой.

Побоявшись унести эту память в могилу, я отправился в Бостон к школьному другу, оказавшемуся в схожем, но лучшем моего положении — его мама жила в Израиле. Хотя нашей дружбе исполнилось сорок лет, мы изменились меньше, чем могли бы. Он понял меня с полуслова и сразу взялся за снасти: чтобы приготовить рыбу, ее следовало поймать.

Вооружившись удочками, мы пришли на тот немалый кусок пляжа, на который мой товарищ успел заработать. Честно говоря, мне казалось, что в эту мелкую воду рыба может заплывать только боком. Но через час обе лески натянулись, и мы вытащили на песок двух круглых, как торпеда, рыб. Полосатые басы, гордость всякого меню, отличаются мускулистой плотью и не переводятся на русский.

Сперва мы выпотрошили, не разрезая живота, могучие туши. Потом установили телефонную связь с Ближним Востоком и, как сионские мудрецы, принялись за дело, послушно выполняя указания из Тель-Авива.

Труднее всего было вырезать из каждого куска мякоть, не повредив кожи. На этом обычно кончается терпение, но мы упрямо наскребли полведра жемчужного мяса без костей. (Собственно, из-за них фаршированная рыба вошла в иудейское меню: раввины разрешали ее есть по субботам, когда нельзя вынимать кости изо рта.)

Дальше в ход пошла мясорубка, конечно же, ручная, в которой мы прокрутили рыбу с луком и булкой. Добавив сырые яйца, соль, перец, но не сахар, как иногда и зря делают, мы стали заправлять фарш обратно в кожаные кармашки. С тцанием скульптора мы любовно вылепили каждый кусок, не исключая головы. Оглядев заваленную полуфабрикатом кухню, мы сообразили, что наделали лишнего, и поехали в магазин за новой

кастрюлей армейского размера. Только в нее нам удалось уложить рыбу вместе со свеклой и морковкой и залить ее бульоном, подсунув марлевый мешочек с чешуей.

Час спустя наступил отчаянный момент. Строго говоря, фаршированную рыбу едят и теплой, но холодной лучше. Поэтому мы выставили блюдо в сад — на холод, а сами, смирив — но не перебив — аппетит, уселись за преферанс. Игра шла с переменным успехом, и я взял три взятки на мизере, потому что бегал проверять, не добрались ли до нашей рыбы чайки, вороны или наглые еноты.

Солнце, с восходом которого началось приключение, давно зашло, когда мы уселись за стол. Бегло закусив под первую, чтобы умерить голод со зверского до приличного, мы разложили рыбу по тарелкам, добавили хрена, желе, овощей — и попробовали. Рыба оказалась точно такого вкуса, как надо, — богаче Ротшильда. Сварившись внутри шкуры (а не в сиротливом одиночестве, как у жуликоватой «Манишевиц»), фарш, набрав аромата, сгустил лучшие качества рыбы. Вернувшись в нее начинка не мешала свежему вкусу исходного продукта, но насытила его мудрыми оттенками, подняв обед до трапезы и уложив его в традицию.

Ввиду сокрушительного триумфа мы жевали молча, тихо радуясь за судьбу фаршированной рыбы, которую мы спасли для Америки.

Кухня престижа и еда комфорта

Ланч был деловым, но ресторан — роскошным, а пейзаж — московским, поэтому я не особенно удивился заказу: фуа-гра (потому что так надо), селедка (потому что без нее нельзя).

— К рыбе — белое? — спросил официант.

— К какой рыбе? — закричал я, чувствуя, что тупею.

— А селедка? — не сдавался он, но я настоял на своем, и даже увернулся от попытки отлакировать выпитое дорогим портвейном.

В той Москве, которая может себе это позволить, по-моему, редко едят, что хотят. Чаще, что модно. Только этим я могу объяснить полоумное увлечение суши.

Я думаю, что Москва — единственная, кроме Токио, столица, где японских ресторанов больше, чем китайских. И никого не смущает, что рядом нет моря. Киото, положим, тоже не на берегу, но там и не едят суши, разве что сашими из пресноводной рыбы с озера Бива. Видимо, в сегодняшней Москве суши играют ту же роль, что в мою молодость — джинсы, причем польские, потому что настоящих не было. Я убедился в этом, когда зашел лет пять назад в недешевую закусочную, которая называлась «Лукоморье», находилась на Тверской и предлагала комплексный обед, состоящий из борща, пельменей и суши, наверное — на сладкое.

Москва, конечно, не исключение. Здесь просто все еще едят на новенького, поэтому и подают спаржу в молоке кокоса. Хотя первое не растет рядом со вторым, оба достаточно далеки от среднерусской грядки, чтобы соблазнить доверчивого. В Нью-Йорке для этого есть французские рестораны средней руки. В дорогие ходят те, кто разбирается, в дешевые — тоже. Остальные заманивают тех, кому важно съесть то, что они не могут произнести. Однажды в таком мне принесли на гарнир крутое яйцо — как в станционном буфете, и мне до сих пор стыдно, что я не швырнул им в хозяина.

Есть для престижа — все равно что читать для экзамена. Без любви не будет знаний, а без них — роскоши.

Невежество нувориша начинается с презрения к домашнему. Как-то в Москве у меня брал интервью молодой человек, которому страшно хотелось ответить вместо меня на свои же вопросы. Во всяком случае, он мне всеми силами помогал.

— Какую кухню вы предпочитаете? Тайландскую?

— Русскую, — ответил я.

— А потом? Тайландскую?

— Украинскую, — стоял я на своем.

— Ну, а на третьем месте — тайландская?

— Тайская, — исправил я наконец, — но еврейская мне нравится больше.

— А продукты, — не отставал юноша, — устрицы, омары?

— Хлеб и картошка, — окончательно разочаровал я его, не покрывив душой, потому что из их сочетания получается блюдо, которое лечит грусть, прогоняет хандру и отодвигает старость.

«Коль мысли мрачные к тебе придут, — советовал пушкинский Моцарт, — откупори шампанского бутылку иль перечти «Женитьбу Фигаро».

Вместо этого я жарю котлеты. Они, как река, в которую хочется войти дважды: всегда разные и всегда одинаковые. Рецепт котлет терпит все, кроме явных глупостей, к которым относится мой стыдный дебют: стакан сладкой «Варны» в мясной фарш. В остальном нет предела фантазии, соединяющей разное мясо — от курицы до бизона, с разным хлебом — от халы до овсяного. Самому удачному, впрочем, меня научила Толстая, которая заменяет мучное двумя ложками крахмала.

Котлеты надо есть либо сразу, на кухне, либо завтра, на пленэре. В первом случае их снимают со сковороды и шмякают на огненное пюре с разведенным сливками маслом. И тут же — соленый огурец. Водки не предлагаю, потому что пить надо не с горя, а на радостях. Зато без нее не обойдется извечный дорожный деликатес — холодная котлета, распластанная на черном хлебе с тем же огурцом.

Вот это — еда комфорта, а престиж греет душу тем, у кого ее нет.

Как выпить от души

За всю жизнь я напивался дважды — в первый и в последний раз. Как и предупреждала школа, меня подвело низкопоклонничество перед Западом, от которого я узнал про коктейль мартини. Не помню, где, но точно знаю, когда: нам всем было по 14. Соблазн был нестерпим, как «Битлы», рецепт проще пареной репы (о которой разговор отдельный), и родителей не было дома.

— Мартини, — объяснял я друзьям, гордясь вычитанным, — это вермут и джин с лимоном.

Беда в том, что в магазинах не было даже лимонов. Их пришлось заменить лимонной кислотой, сперев белый порошок у мамы на кухне. С джином вышло проще: что это — никто не знал, поэтому купили «Московскую». Зато вермута, правда, бобруйского розлива, было хоть залейся. Получив литра полтора мутной жижи, мы разлили ее по бокалам и пустились в разгул. Через час блевали все. С тех пор один из нас стал физиком, другой — лириком, третий — врачом, четвертый — мормоном, пятый продает оружие канадской армии, и никто не любит мартини, остальное — пожалуйста.

Я никогда не был особо разборчивым. По мне, всякая водка хороша, кроме уж совсем отвратительной. Но такой здесь и не торгуют.

— Тайна водки, — говорит мой друг, тот самый, что торгует оружием, — в том, что сама лишенная вкуса, она все делает вкуснее.

— Как Бог, — добавил мормон.

— И любовь, — согласился я, и все, включая мормона, выпили, потому что не пил только великий Похлебкин.

Он сам мне это написал, но я ему не поверил — алкоголь слишком часто упоминается на его страницах. Из следующего письма выяснилось, что это не в счет, потому что своевременно употребленное за обедом входит в трапезу, как соль, перец и салфетки. С педантизмом ученого-гастронома Вильям Васильевич объяснил, какую настойку (чистую водку он не признавал) подают к икре, как с супом пьют херес за хозяйку, кахетинское — с дичью, портвейн — с грушей дюшес и сыром стилтоном, сладкий ликер — с кофе, горький — после него. Насчитав 11 перемен, я навсегда успокоился и никогда себе ни в чем не отказываю.

Чтобы пить от души, однако, нужно следить за телом. Прежде всего не позволяйте ему выпивать в одиночку. Алкоголь, как счастье, умножает радость, когда мы им делимся.

Во-вторых, только у Шолохова «после первой не закусывают». На самом деле — еще как. Быстрый танец вилки с рюмкой ведет застолье в темпе обратного крещендо. Стопка под острое, другая — под соленое, третья — под грибок, четвертая — с горячим... Впрочем, считать все умеют. Важно вовремя снизить (а не повысить, как говорит дворовая мудрость) градус, плавно перейдя на вино, чтобы не свалиться к десерту.

Третья хитрость застолья — в его пределе. Но чем считать алкоголь — стаканами? спиртом? песнями? дракой? У меня есть универсальный ответ, который годится на все случаи нетрезвой жизни. Мера пьянству — аппетит: пейте, пока хочется есть.

Конечно, это сейчас я такой умный. Молодым — по бедности, глупости и от безделья — я нарушал все правила, включая собственные. Я пил сытым и натошак, днями и ночами, что попало, но не с кем придется. Даже тогда, зная границу беспутству, мы выпивали в сопровождении дам, чтобы не ругаться матом, чокались с видом на изысканный пейзаж и говорили только о прекрасном, запрещая себе ругать советскую власть.

Черствые именины

Новогодние дни — лучший повод задуматься о тайнах календаря. Особенно в России, где история так щедро распорядилась зимними праздниками, что их оказалось вдвое больше, чем у всех остальных.

Меня, впрочем, еще с ранней молодости занимала другая аномалия отечественного календаря, а именно — загадочный, но неперенный День После. В самом деле, всем ясно, что мы отмечаем Седьмого ноября и Первого мая. Но вот каким праздникам мы были обязаны выходными днями восьмого ноября и второго мая? На этот вопрос есть один ответ: нерабочими эти дни сделало узаконенное похмелье.

У этого обычая есть и другой, более древний титул: черствые именины. Название происходит от зачерствевшего на следующий день традиционного именинного пирога, которым виновнику торжества полагалась одаривать расходящихся с пира гостей. В нашем обиходе, однако, черствые именины означают всякий праздник второго дня, когда проспавшиеся гости с утра собираются доедать остатки.

Иными словами, это — постскриптум застолья. Надо признать, что в этом торжестве есть и усталая поэзия, и отчетливый кулинарный характер. Особенно когда дело происходит после Нового года, который мы по нелепому, но неистребимому обычаю встречаем обильной полуночной трапезой.

Кому же незнакомо это брожение вокруг накрытого стола, когда слюна течет, как у собаки Павлова, но часы стоят, словно убитые, отдавая первый бокал шампанского и первый, уже час назад намазанный бутерброд с икрой. Бешеный новогодний голод мешает с умом распорядиться праздничным угощением. Пихая в себя все подряд, то и дело отрываясь на хлопущие и танцы, мы знаем, что в награду за бесшабашный ужин нас ждет несравнимый завтрак: праздник объедков — черствые именины.

Вот почему рачительный хозяин не ляжет спать, пока не вытащит окурки из масла (заодно узнав, кого больше не приглашать) и не распорядится наготовленным. Он отправится на покой, лишь расставив закуски в холодильник и выставив за окно никуда не влезающий противень с обворожительным, но так и непечатым гусем.

А на следующий день начинается новое, на этот раз уж точно кулинарное торжество. В новогоднюю ночь все мы склонны умиляться поступкам ближних, философствовать о природе времени и заодно сплетничать о начальстве. Но черствые именины — праздник только и именно желудка. Похмельный аппетит все делает вкуснее — и потерявшее форму, но не суть заливное, и взгромоздившуюся на одну тарелку деликатесную рыбу всех сортов и оттенков и неизбежный, но очень вкусный салат оливье, из которого успели разве что выдернуть все равно лишние креветки. Ну и, конечно, только на следующий день можно по-настоящему распробовать разогретое горячее. Хорошо приготовленный окорок или талантливо зажаренная птица за проведенную на морозе ночь только наберутся вкуса.

Господи, как же славно пьется водка под все эти запасенные впрок радости! И с каждой рюмкой все живее течет проникновенная незаконченная накануне беседа — если не о близких и не о философской природе времени, то уж точно о кознях начальства.

Автор: Александр Генис © Новая газета КУЛЬТУРА, РОССИЯ 👁 5589 03.01.2011, 14:28 ♡ 670

URL: <https://babr24.com/?ADE=90790> Bytes: 18915 / 18845 Версия для печати

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:
- [Телеграм](#)

- *ВКонтакте*

Связаться с редакцией Бабра:
newsbabr@gmail.com

Автор текста: **Александр
Генис.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

Подробнее о размещении

Отказ от ответственности

Правила перепечаток

Соглашение о франчайзинге

Что такое Бабр24

Вакансии

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)