



МАКСИМ СЫРНИКОВ



**ПУТЕШЕСТВИЕ
РУССКОГО
ПОВАРА**



ЧЕРЕЗ ЕВРОПУ, АЗИЮ И ЛАТИНСКУЮ АМЕРИКУ – В РОССИЮ.

У НАС ВКУСНЕЕ!

ХЛЕБ•СОЛЬ®
Москва 2023

БЛАГОДАРНОСТИ

Эта книжка – о путешествии.

Путешествии по ближним и дальним сторонам, не всегда комфортном и благополучном, но неизменно интересном. Я болтался по городам и весям, рассматривал достопримечательности, пробовал много разной еды – вкусной и не очень, учился готовить блюда самых разных национальных кухонь. Грешен – порой и пил, приличные вина на местах их происхождения и крепкие напитки домашнего производства в крестьянских хозяйствах, степной кумыс и пустынный чал.

А путешествовал почти всегда один. В силу своего несносного характера или чего-то еще.

Тем не менее меня всегда окружали и поддерживали прекрасные и очень интересные люди. У которых я учился и профессиональным тонкостям, и простой житейской мудрости.

Многих из них я упомянул в этой книге, кого-то не успел.

Позвольте же мне выразить особую благодарность:

дорогим коллегам, шеф-поварам:

моему другу, блестящему шеф-повару и мудрейшему человеку Владиславу Пискунову,

Василию Емельяненко – с ним мы готовили в разных городах России, я очень надеюсь, что еще не раз замесим тесто в четыре руки,

Сергею Рахманину, Антону Прокофьеву, Олегу Коробаню, Олегу Ольхову, Алексею Виноградову, Михаилу Гаврилову – без них ни одно событие, посвященное русской кухне, не будет полноценным;

русским предпринимателям, отстаивающим наши кулинарные традиции:

Наталье Викторовне Пярых (Новосибирск),

Анне Федоровне Карпинович (Центр возрождения традиций,
Москва),

Александру Седухину (Ярославль),

Сергею Филиппову (Владимир),

Ивану Меркулову (Москва),

Герману Арбугаеву (Якутск),

генеральному директору телеканала «Спас» Борису Корчев-
никову;

и, наконец, новосибирцам, которые создали это чудо –
нашу «Добрянку»:

Виталию Михайловичу и Евгению Михайловичу Насоленко,

Яне Юрьевне Шереметьевой,

Людмиле Анатольевне Пажитовой,

технологам Елене Владимировне Зайцевой и Наталье Вла-
димировне Васильевой,

шеф-повару Руслану Нестёркину,

Александру Гончарову и Ольге Молоковой;

всем без исключения поварам, кондитерам, директорам...
Всем-всем-всем! Вы – лучший в России коллектив. Это при-
знаёт правительство России, назвавшее нас лучшим в стране
магазином, это хорошо известно в Новосибирске и окрест.

А еще я благодарен своей жене Татьяне, которая смиренно
отпускала меня в дальний и очень дальний путь, ожидая ме-
сяцами, а то и годами – как Пенелопа или Сольвейг.

И Отчизне нашей благодарен. О которой неизменно тоскуешь
на чужбине и на которую всегда возвращаешься с радостью.
Ибо нет в мире страны прекраснее и любимее. Аминь.









ΕΒΡΟΠΑ





ГАЛОПОМ ПО ЕВРОПАМ

ФРАНЦИЯ

ИТАЛИЯ

ГРЕЦИЯ

ГАЛОПОМ ПО ЕВРОПАМ



Вена.

Кофе, пирожные, знаменитые на весь мир торты

И шницель. Тот самый *Wiener Schnitzel* – венский шницель из телятины... Или все-таки из свинины?

Вроде бы изначально – только из телятины, что даже подтверждено неким законодательством альпийской республики. Но, похоже, жители Вены и сами запутались в этом вопросе.

Из четырех шницелей, которые были мной съедены в этом городе, два все-таки были из свинины. Какие-то тонкости формулировок в ресторанном меню, непонятных для человека, не знающего языка Шиллера и Гете, позволяют готовить его и так и этак.

А в сущности-то – расплюснутая мясная лепешка в невкусной панировке, существующей отдельно от мяса. Ну и немецкий картофельный салат с добавлением уксуса – кис-



лющий и холодный. Недаром сам император Франц Иосиф предпочитал этому салату простое картофельное пюре.

Простите меня, милые венцы, я вашего шницеля так и не понял.

То ли дело знаменитый торт «Захер»! Изобретение шестнадцатилетнего подростка Франца Захера – шоколадный торт с абрикосовым конфитюром – невольный виновник многолетних судебных тяжб и скандалов. Дело в том, что есть как минимум две официальные версии этого торта: один принято готовить в одноименной венской гостинице, другой – в легендарной кондитерской «Демель». Разница между ними, надо сказать, минимальная – лишний слой конфитюра, форма медали... Но вот то, что мне решительно не нравится в гостиничном варианте, – использование маргарина, чего «Демель» себе не позволяет. И правильно делает. На всякий случай я попробовал торт и там и там. Демельский точно вкуснее. И абрикос в нем отчетливый, и шоколада не жалеют.

Венская кухня как разнообразна, так и расплывчата. Здесь и венгерский гуляш, и чешские супчики с кнедликами, и еврейский яблочный штрудель, и венские сосиски в общегерманской трактовке.

Имперская столица и имперская кухня. Но все изящно, красиво и тщательно.

Особенно меня тронула сама обстановка венских кафешек и ресторанчиков. Дремлющие за столиками древние старички, помнящие проезд по Рингштрассе если не экипажем Франца Фердинанда, то уж точно русских танков в 1945-м. Степенные дамы, заказывающие кофе и какой-нибудь бон-бон к нему. В Вене имперские традиции кажутся незыблемыми более, чем в иных европейских столицах. Ну и тень Йозефа Швейка, убежавшего из венской психиатрической

больницы, тоже присутствует — в большей степени, чем где-то еще.

Кстати, про Австрийскую империю. А еще про Россию и яичницу.

Есть один исторический анекдот, найденный мной в альманахе середины XIX века.

В мае 1787 года императрица Екатерина Великая путешествовала по приднепровским степям в компании с Г.А. Потёмкиным.

В окрестностях небольшого городка Кайдак Екатерина получила неожиданное донесение о том, что навстречу ей из Херсона направляется австрийский император Иосиф II.

Император путешествовал инкогнито под именем графа Фалькенштейна.

Удивительным образом пути двух монархов пересеклись в бедной избе некой вдовы-казачки.

Во вдовьем хозяйстве оказалось несколько яиц. Иосиф с Потёмкиным задумали приготовить яичницу.

Присутствующий при императоре герцог Нассау хотел сделать обыкновенную яичницу, уверяя, что все прочее — выше их кулинарных способностей.

Потёмкин же, найдя в избе молоко, хотел, чтобы и его употребили в дело, да еще прибавил часть тертого хлеба.

Так и сделали — кинули на сковороду хлеб, залили молоком, поставили сковороду в печь.

А прочее оставили на попечение казачки.



В это время внесли в кухню нарезанную кусочками ветчину и сыр.

Несчастливая казачка не понимала, о чем толковали между собой Потёмкин и герцог Нассауский. Она бесхитростно решила, что ветчина и сыр принесены тоже для яичницы. Нарезала все кусками, добавила к хлебу на сковороду, подумав, посыпала все сахаром, который случился под рукой, подбавила перца и готовилась еще что-то прибавить, как вошли Нассау и Потёмкин.

Потёмкин не на шутку рассердился. Нассау же до того хохотал, что на его смех на кухню пришли два монарха, решавшие доселе за стеной судьбы Европы.

Екатерина и Иосиф смеялись от души. Добрая Екатерина успокоила перепуганную женщину, сказав, что яичница чрезвычайно вкусна. А после выслала ей в подарок богатые серьги.

Впоследствии у Нассау часто подавали яичницу «а la Потёмкин».

Ничего особенно диковинного в яичнице с ветчиной и сыром, конечно, нет. Как нет и русского, исконного и домотканого. Но, наравне с гурьевской кашей и говядиной по-строгановски, такое блюдо вполне могло бы войти в список исторических авторских блюд отечественной кухни.

Анекдотичная, но вполне правдоподобная история его «изобретения» того заслуживает.

Испания

Барселона. Однажды меня занесло в этот город, где я попал в какой-то протестный период: каталонцы страсть как хотели избавиться от испанского владычества. Везде звенели кастрюли, с балконов свешивались флаги Каталонии. Каталония в эти дни проводила референдум о самостоятельности. И даже продавец в овощной лавке радостно сообщил мне, что отныне – Виктория (два пальца вверх) и самостоятельность на веки вечные.

Учитывая то, что сам он обладал типичной внешностью недавнего выходца из Индокитая и, судя по всему, испанским владел кое-как, за него я порадовался особо.

Так случилось, что в этом и в самом деле впечатляющем городе мне довелось не только полюбоваться на творения Гауди, но и посетить несколько значимых ресторанов. Вот, к примеру, знаменитая на всю Европу «Алхимия». В тот год она владела двумя мишленовскими звездами, одну из которых спустя пару лет после моего визита, увы, утратила.

Ел я там рыбный супчик, грудку голубя под шоколадным соусом и довольно вкусные блинчики с несладким пломбиром. Мне очень понравилось все без исключения. Я не большой поклонник системы оценки каталога «Мишлен», но вот тут – дал бы без сомнений третью звезду, будь она у меня в кармане. Из всех «мишленовских» ресторанов, где довелось отобедать – во Франции, Италии, Греции, Финляндии, – этот действительно впечатлил.

В отличие от знаменитой паэлья. Паэлью я съел в каком-то довольно простеньком заведении, а потом и в более претенциозном. Может, просто ожидания мои были завышены,



а может, и нет, но... Пожалуй, узбекский плов я бы съел с большим удовольствием.

Испанское блюдо, которое также известно во всем мире, – гаспачо. Освежающая похлебка, подаваемая в холодном виде. Для тамошнего климата – необходимая вещь. Даже мы в своем северном Отечестве летом привыкли освежаться окрошкой, что же говорить о просторах от Севильи до Гренады.

Вот и замечательный русский литератор и критик Василий Петрович Боткин в своих «Письмах об Испании» (1857) писал: *«По вечерам еще здесь дают нечто вроде нашей окрошки: эта холодная похлебка состоит из салада, испанского перца, луку, томатов, уксусу, масла, воды, соли, хлеба и называется gaspacho».*

Как-то на кухне известного московского ресторана довелось мне познакомиться с одним хорошим шефом, из итальянцев. Будем называть его, предположим, Джузеппе.

Джузеппе пригласили в Москву еще лет пять назад. За эти пять лет он здесь вполне освоился. Настолько, что даже женился на москвичке.

А еще полюбил он русскую кухню. Даже щи из квашеной капусты полюбил и студень, что не каждому иностранцу легко дается.

Вот только окрошку Джузеппе полюбить не смог. Даже попробовать ее отказывается, я ему нарочно предлагал – собственного приготовления.

Редко так бывает, чтобы наша окрошка сразу понравилась иностранцу, это блюдо особое, к нему привычка нужна.

Вот если вы к окрошке с детства приучены, если жарким летним днем бегали на грядки рвать слезящийся зеленый лук и тащили его на летнюю кухню, где уже нарезались мелко-намелко огурчики и потела на столе принесенная из погреба трехлитровая банка с домашним кислым квасом, — тогда вам объяснять ничего не надо.

А вот за морем — там другое дело. Там с русской окрошкой не знакомы. Зато когда-то у пиратов Карибского моря было свое любимое холодное блюдо — сальмагунди.

Чаще всего сальмагунди — маринованная в уксусе рыба, а то и черепашие мясо, перемешанное с сердцевинкой пальмы и плодами манго, залитое маслом и обильно сдобренное всеми доступными пряностями.

Казалось бы, ну при чем здесь окрошка?

Однако в России в 1784 году выходит в свет англо-русский словарь «для благородных юношей» из Морского кадетского корпуса. И слово «salmagundi» переводится именно как «окрошка».

Как еще объяснить дворянскому отпрыску из снежной России смысл этого слова? Окрошка, она и есть окрошка.

В «Настольном словаре для справок по всем отраслям знания» 1836 года «винегрет» — «окрошка без кваса».

В «Новом английско-русском словаре» (1816) таким же образом разъясняется «minced meat» — блюдо, в котором в его нынешнем традиционном виде не то что кваса — мяса и того-то нет. Корзиночки из песочного теста, наполненные сухофруктами, — чем не окрошка?





Вот рецепт отличной русской «богатой» окрошки.

- 2 л белого кваса
- Отварной говяжий или телячий язык
- Отварная или жареная куриная грудка
- Жареный рябчик или перепелка
- Ветчина
- Общий вес мясной части должен составлять от 300 до 400 г. Можно заменить одни ее части на другие, но важно,
- чтобы мясо было достаточно мягким.
- 2–3 вареных куриных яйца или полдюжины перепелиных
- 3 небольших свежих огурца
- Зеленый лук
- Укроп
- Тертый хрен
- Соль
- Сметана по вкусу

Мясные продукты очистить от кожи и прожилок, нарезать кубиками.

Огурцы очистить от кожуры, нарезать мелко вместе с луком и укропом, посолить и потолочь толкушкой.

Смешать зеленую и мясную части окрошки, залить квасом. По вкусу добавить сметану.

А это уже Хельсинки

Несуетливый, неторопливый, какой-то полусонный. Но со своим нордическим очарованием.

В Хельсинки я приезжал несколько раз — «обкатать» шенгенскую визу, полученную в Санкт-Петербурге. Приезжал на машине, оставлял ее на стоянке и шел пить пиво, уж простите.

Лучше всего город подходит именно для этого вида времяпрепровождения.

Я знаю по меньшей мере с полдюжины мест в столице Финляндии, где можно посидеть за бокалом или кружкой с максимальным удовольствием. Например, довольно демократичное заведение неподалеку от железнодорожного вокзала, куда приходят местные жители обоих полов: выпивают, беседуют, едят некое подобие английского «Фиш энд чипс». Пересушенная картошка и невразумительная суховатая рыба – впрочем, с этим блюдом так везде, даже в стране происхождения.

А еще тамошняя публика пьет пиво с «Егермайстером» – липкой дурно пахнущей жижей, закосом под средневековый монастырский бальзам из трав и корней. Именно в этом заведении я впервые столкнулся с гениальной рекламной уловкой производителя. Лет двадцать назад продажи этого немецкого пойла упали до критической черты, особенно трудно было продавать «Егермайстер» молодым людям. Тогда маркетологи и придумали вешать на стены баров и кафе фирменные аппараты с охлаждением. А попутно сочинили некую историю, дескать, пить бальзам можно и нужно только при температуре напитка, близкой к нулю по Цельсию. По всей Европе были развезены всякие холодильники – заведения получали их бесплатно. И в скором времени продажи напитка взлетели до неба.

В связи с этим не могу не посоветовать на то, что традиционные русские настойки, наливки, ратафии, ерофеичи, зверобои, зубровки, анисовки и прочие благородные домашние напитки в родном нашем Отечестве никаким образом не пропагандируются и не продвигаются.



Где все это, по Пушкину: «наливок целый строй, кувшины с яблочной водой»?

Сам я, грешным делом, делаю свои напитки для собственного потребления. Но и русское купечество должно потрудиться на этом фронте. Где ты, наш новый Шустов, поставщик двора Его Императорского Величества?

А еще Хельсинки — это порт. Сине-черная Балтика, красивые теплоходики, бакены, чайки... И ряпушка, которая продается прямо на причале! Вкуснейшая маленькая рыбка из северных озер. Та самая, крупная форма которой на Ярославщине называется переяславской селедкой. Но здесь — совсем иная, мелкая, обжаренная на огромной сковороде в растительном масле.

В порту Хельсинки она продается и летом, и зимой — пройти мимо невозможно. Как и мимо знаменитого финского супчика из лосося со сливками. Очень вкусно, сытно и согревающе.

Я искренне считаю порт Хельсинки гастрономическим центром города. Хотя, конечно, в финской столице есть и свои рестораны с интересной кухней. В одном из них я пробовал десерт, который назывался «желтый снег» (в меню было написано: «Это не тот желтый снег, который в детстве вам не разрешали есть на лыжной прогулке!»), — обыкновенное мороженое с апельсиново-лимонным соком.

Финны, что ни говори, собственные традиции уважают. В том числе и кулинарные. Мне, к примеру, очень нравится их отношение ко всему ржаному. Когда-то, как и у нас, рожь была в этих не обласканных жарким солнцем краях едва ли не единственной возделываемой хлебной культурой. Конечно, есть еще и ячмень. Но ячменный хлеб в сравнении с ржаным кажется тяжелым и не таким уж вкусным. Хотя и на него есть свои едоки-любители в разных частях света. Все-таки для тех

народов, что поднялись из глубины веков на ржаном караване, вкус черненькой горбушки ничем не заменить.

Да и не только для хлеба рожь сажается. Испокон веков в русских и финских селениях готовили ржаную кашу. Летом, пока зерно еще не до конца созрело, – так называемую зеленую кашу. А из созревшего и просушенного – черную. За время советской власти мы с вами потеряли и ту и другую. Рожь сеять на приусадебных участках не давали, а с колхозного поля на зеленую кашу для детишек и горсточку зерен не сорвешь: «указ 7-8», он же «о трех колосках», за такие кулинарные изыски сулил десять лет лагерей.

Финны же, избежавшие наших неурядиц, свою ржаную кашу продолжают готовить. В Турку в одном из отелей я даже встретил ее на утреннем шведском столе. До чего же вкусна такая простая и настоящая еда! Между прочим, финны и круассаны пекут из ржаного теста. Круассан как круассан, а вкус у него черного хлеба.

Есть и еще одно блюдо, для которого ржаная мука решительно необходима. Это знаменитый финский пирог калакукко. Внутри – та самая ряпушка, прослоенная копченым свиным беконом. А снаружи оболочка из тонко раскатанного ржаного теста. Печется настоящий калакукко в дровяной печи несколько часов. За это время тесто превращается в любимый финнами ржаной крисп – хрустящий сухарик, а начинка – в подобие паштета с рыбным вкусом и копченой ноткой. В такой начинке уже ни кости, ни плавники не чувствуются – можно есть без боязни.



Швейцария

Пожалуй, первое блюдо, которое всплывает в памяти при упоминании швейцарской еды, — это фондю. Конечно, есть и раклет — хотя что это за блюдо? Просто расплавленный сыр, вот и все. Но сыр самый превосходный, швейцарский, поэтому не будем так строго судить.

Фондю я пробовал в Цюрихе, каюсь — в специальном заведении для туристов. Багет, картошка размером с виноград, швейцарский сыр и альпийское вино. Ну и чугунная кастрюлька верхом на спиртовке. Вкусно, сытно — даже сыну моему Тихону весьма понравилось.

Оплавленный сыр — на пицце ли или в горшочке с каким-либо блюдом, столь привычный для европейской кухни, — у нас получил распространение лишь в середине XX века. И дело не в недостатке сыра. Сыр на «на голландский» или «на швейцарский манер» готовили в России с конца XVIII века, о чем я многократно писал и говорил.

Да, конечно, были еще сыры: костромской, ярославский, галичский, пошехонский, угличский.

Все эти торговые названия закрепились у нас с советского периода. Сыры тогда были действительно разными и часто — очень вкусными. Да и сейчас можно купить очень приличного качества сыр отечественного производства.

Сыр в СССР варился на разных молокозаводах разных городов. А угличским или костромским назывался в зависимости от рецептуры, разработанной в соответствующих НИИ и лабораториях, а вовсе не из-за того, что жители Углича предпочитают сыр помягче, а костромичи — потверже.

Во многих словарях и справочниках по молочному производству неизменно упомянуто имя Николая Васильевича Верещагина, который якобы первую в России сыроварню построил и первый сыр сварил. Эта легенда упорно распространяется и в интернете.

Надо бы нам признать, что это не совсем верно. Точнее сказать, полная чушь.

Откуда бы тогда взяться в описании свадебного чина XVI века сыру, который разрезали первым на свадебном столе? Обычное объяснение, мол, сыром на Руси назывался (и сейчас местами называется) творог, здесь не очень-то работает. С какой стати обычный творог резать (!) на таком торжестве?

Вот еще один сохранившийся документ XVI века, Новгородская летопись 1569 года: *«3 Деменьского стану корму царю и государю... 2 ведра сливок, 50 сыров кислых, 5 сыров молодых, 5 сыров сметанных».*

И еще протопоп Аввакум пишет в собственном «Житии», как накопил он на дорогу сыров.

По-моему, здесь все ясно, о каких именно сырах идет речь.

Кстати, упомянутый мной угличский сыр готовят именно с добавкой сметаны.

Откуда же взялась этакая нестыковка?

Давайте по порядку.

Николай Васильевич Верещагин и в самом деле заслуживает памяти в веках.



Именно он с 1866 года начал в России артельное производство сыра. Не просто сыроварение, а именно артельное.

Но что это был за сыр?

Вот как сам Верещагин определил свое предприятие: «*Основать в Отечестве благое дело — научить русское крестьянство сыры варить да масло сбивать на европейский манер*».

Ну, масло мы потом обсудим, а вот сыр у Верещагина был именно европейский. И именно таким производством обеспечивалась немалая потребность людей имущих в том сыре, к которому они привыкли и который для них привозили из Европы.

Обратите внимание: у русских поэтов, от Ломоносова до Лермонтова, сыр почти всегда упоминается с указанием его, так сказать, национальной принадлежности!

Разве что в известной басне И.А. Крылова — и менее известных баснях на этот сюжет у В.К. Тредиаковского и А.П. Сумарокова — сыр во рту у вороны безликий. Ну так это — перевод басни Лафонтена, а французы в сортах своих сыров сами путаются.

Кстати, раз уж речь о том пошла. Сам Лафонтен переделал басню Эзопа, в которой ворона держала в клюве вовсе не сыр, а кусок мяса. Но это просто у меня к слову пришлось.

Вот, извольте. Прочие классики.

У М.В. Ломоносова:

*Мышь некогда, любя святыню,
Оставила прелестной мир,
Ушла в глубокую пустыню,
Засевшись вся в голланской сыр.*

У М.Ю. Лермонтова:

*Луна катится в зимних облаках,
Как щит варяжский или сыр голландской.*

У А.С. Пушкина:

*...Меж сыром лимбургским живым
И ананасом золотым.*

Вообще А.С. Пушкин сыр жаловал. В связи с этим можно процитировать и воспоминание П.А. Осиповой: *«Да сыр этот проклятый, что Александр Сергеевич кушать любил, а я так терпеть его не могу, и дух-то от него, от сыра-то этого немецкого, такой скверный».*

Немецкий сыр вспоминал и Владимир Даль как *«солёный и просушенный, кругами».*

Так вот, по моему мнению, именно эти уточнения у русских классиков и есть подтверждение того, что тот сыр, который просто «сыр», считался чем-то простонародным, «неевропейским» и, стало быть, неприличным в обиходе столичного аристократа XVIII–XIX веков.

Вот для них-то и пытался Верещагин воспроизвести европейские сорта.

Да и в книге Е.И. Молоховец (первое издание 1861 года – как раз того времени, когда Верещагин свою сыроварню строил) есть рецепты домашнего приготовления просто «сыра» и, представьте себе, «сыра швейцарского».

Так что же за сыр делался русскими людьми на домашних кухнях? И что упоминается в пословице, которая есть еще в рукописном сборнике конца XVII века, так называемом сборнике Майкова: *«Дорого яичко ко Христову дни, а сыр, масло к Петрову дни».*

И почему именно в Петров день, 12 июля, так нужен сыр?

И почему в «Домострое» сыры на столе – обязательное условие свадебного пира?

И знаете ли вы, что «сырный стол» по Далю – русский свадебный стол?

Вот именно такие сыры – из творога, прессованные и выдержанные, крепко держащие форму (их ломали, резали и крошили) – в России и готовили.

Делали ли их с сычужной ферментацией или нет – неизвестно, но полагаю, что во вполне европейском, с ганзейскими конторами и представительствами Новгороде о такой распространенной во всем мире хитрости не знать просто не могли.

Судя по тому, что домашние формовые сыры в «Домострое» называются «губчатыми», дырки в них тоже присутствовали изрядно.

И подавали такой сыр на свадьбу, об этом еще и у Михаила Забылина написано, в его книге «Русский народ: его обычаи, обряды, предания...».

А после летнего Петрова поста, в Петров день, им разговлялись – как в Христов день яичком и творожной пасочкой.

В наставлениях преподобного Феодосия Печерского предписывается поститься: *«...бельцы от мяса и от молока, чернецы – от сыра»*.

За время поста молоко накапливалось, вот и запасались: прохладной русской весной – творогом, а летом – «лежким» сыром. Такие запасы назывались «молочным скопом».

А уж коли продукт этот пользовался спросом, то и предприимчивые от природы русские люди готовили его не только для себя, но и на продажу. Стало быть, были производства такого сыра. Незнатного, неевропейского, но вкусного и здорового!

А Верещагин, конечно, молодец.

Но и до него, скажу я вам, на Руси не полные олухи жили.

Вот и мои предки тоже варили сыр. Потому что фамилия «Сырников» происходит не от блюда — творожных лепешек. А от мастеров-сыроваров, которых с давних пор в России называли сырниками.

Те сырники, от которых мой род пошел, готовили сыр в Кашинском уезде Тверской губернии. Но это уже другая история.

Помните, когда было объявлено эмбарго на европейские продукты, некоторая часть русского общества застонала, дескать, сыра теперь не будет и хамона.

Сыр с тех пор в России появился свой. Вполне достойного качества, иногда и вовсе превосходного. Многие фермеры, промышленники делают его на отличном европейском уровне. Вот только очень досаждают мне то, что и названия дают непременно европейские. Зачем называть рокфором то, что делается в Сибири? Зачем нам белгородский камамбер или тверской пармезан? Давайте назовем русские продукты, хоть и произведенные на иноземный манер, русскими названиями!

То же касается и хамона. В Барселоне едал всякие-разные виды хамона. Очень вкусно! Но у нас в России это все равно называется ветчиной.

С солониной и ветчиной, о которой я упоминал в главе про Италию, все более-менее ясно. Солонина, ветчина, свежина



и дичина – устоявшиеся и сохранившиеся до наших дней древние кулинарные термины.

Солонина солится, ветчина (то есть мясо выдержанное, «ветхое») – коптится или подвяливается.

Когда-то именно соление и вяление были основными способами хранения мясных запасов.

И русские люди научились готовить из этих нехитрых заготовок великолепные блюда.

Например, щи из солонины имеют особый неповторимый вкус. Мнение, что готовились они когда-то исключительно от безысходности, – ошибочное. Недаром же и авторы дореволюционных кулинарных книг, писавшие отнюдь не для бедняков, отдавали должное щам из солонины.

До сих пор умелые и понятливые крестьяне солят мясо в бочках, несмотря на доступность холодильников и морозильных камер.

Да и щи из ветчины с квашеной капустой – отменное блюдо. Каждый, кто пробовал, подтвердит.



Солонина

Посолочная смесь готовится так:

на 1 кг мяса

- 70 г соли
- 1 г сахара

Само же мясо обрезается с костей и натирается посолочной смесью, а затем укладывается в деревянную или эмалированную тару. Между слоями мясо прослаивается все той же смесью, а еще лавровым листом и зубчиками чеснока. Сверху на мясо кладут доску и гнет.

Первые три дня мясо непременно надо перекладывать в образовавшемся тузлуке и протирать солью, в последующем его выдерживают не менее 20 дней.

А вот слово «сало» в России не всегда обозначало то, что подразумевается под ним сейчас.

«Съел бы сало, да денег не стало» (В.И. Даль «Пословицы и поговорки русского народа»).

А что такое русское сало?

В «Домострое» мясной запас рачительного хозяина подробно расписан: свинина там солится «полтями», то есть целыми полутушами. Никакого отдельного засола подкожного жира не предусмотрено. Сало в «Домострое» упомянуто только говяжье, предназначенное в перетопку для разных кулинарных нужд.

Вот это-то сало, перетопленное из свежего, а стало быть, не имеющее никакого отношения к привычному нам продукту,



с домостроевских времен служило предметом экспорта из России.

Не жир, не смалец, а именно сало.

То, что Лондон щепетильный увозил по балтийским волнам из России, — это так называемый лой, вытопленный на салотопнях технический жир. Во времена Пушкина большая часть свечей на английских свечных заводах делалась из такого русского сала.

Вот, к примеру, знаменитый купеческий род Булычевых сделал огромное состояние на поставках сала за границу. Начали с убыточного кожевенного завода, присовокупили к нему салотопню — на том и разбогатели. Понастроили множество таких салотопен по всей Вологодчине и по Архангельскому краю — разбогатели еще больше. Именно Булычевыми было основано Северо-Двинское пароходство с первыми коммерческими пароходами.

А что говорят старые кулинарные книги?

В первой полноценной русской поваренной книге, «Новейшей и полной...» Николая Яценкова (это 1790 год), солится не сало, а шпик: *«Для шпикования разной говядины»*.

Сало у Яценкова тоже упомянуто, но именно топленое.

В «Русском опытном практическом поваре» (1842) — рецепты засола ветчины, солонины, говяжьих языков, дичи, рыбы. И ни слова о сале. Зато без конца упоминается шпикование мяса и дичи.

У Е.И. Молоховец (1861) — подробный и обстоятельный рецепт заготовки «полотков шпика».

У П.П. Александровой-Игнатьевой (1900) есть похожий рецепт, но шпик почему-то превращается в «шпек».

У Н.А. Коломийцевой, А. Шамбинаго, как и у других авторов, безымянных, сало не упомянуто вовсе.

Единственная поваренная книга XIX века, где сало то самое, – книга П.Ф. Симоненко «Образцовая кухня» (1892). Рецепт № 1895 – «сало малороссийское».

Слово «шпик» пришло в русский язык из немецкого. Просвещенному кулинару XIX века «Спек» было ближе и привычнее, чем малороссийское, украинное «сало». Тем паче что слово «сало» в русском языке уже имело свое значение, отличное от малороссийского.

Все перемешает XX век. В «Справочнике по кулинарии» под редакцией профессора Б.Б. Виленкина издания 1934 года уже никому не надо объяснять, что такое «сало соленое».



Шпик соленый

- 15 кг свиного сала
- 1 кг соли

Подготовленные куски свиного сала перед посолом охладить при температуре 0–5 °С.

Чистый деревянный ящик выстлать изнутри плотной бумагой.

На бумагу насыпать слой соли в 1 см. Куски сала натереть со всех сторон солью и сложить рядами в ящик, пересыпая каждый ряд солью.

Каждый слой досыпать солью, чтобы не было пустот.

Сало выдержать в холодном месте не менее 2 недель.



Сало русское, топленое

- 1 кг свиного жира
- 0,5 стакана молока
- 1,5 стакана воды

Подкожный, нутряной и почечный жир нарезают кусками и заливают холодной водой. На небольшом огне сало вытапливают, а когда шкварки станут суховатыми и темно-золотистыми, смалец процеживают.

Затем перетапливают еще раз в течение 10 минут, еще раз процеживают и переливают в чистые стеклянные банки. Хранят банки со смальцем в холодном месте.

Перетопленный свиной жир, сало — один из главных и, я бы сказал, знакомых продуктов восточноевропейской кухни.

Когда-то, еще при советской власти, я оказался в древнем Ковно, то есть в Каунасе. И впервые попробовал там национальное блюдо литовцев — цепелины. Традиция их приготовления, конечно, не слишком древняя, но все же. Мне они тогда страсть как понравились. Оболочка из мятой картошки особых местных сортов, начинка из шкварок и лесных грибов, и все это с обильной подливой из растопленного сала со сметаной. Отнюдь не диетическая еда, но мне тогда и дела до того не было.

Спустя многие годы я вновь приехал в Литву. Готовил русские блюда в красивом городке Друскиники, он же нынче Друскининкай.

И, как только выдалась свободная минутка, отыскал заведение местной кухни и заказал там порцию цепелинов. Они

были такими же вкусными, как и во времена моей молодости. И такими же жирными. Иногда ведь хочется чего-то вредного, правда?

Еще несколько слов скажу про Польшу

Был там всего два дня. Проезжал на машине из Литвы в Германию. Очень хотел по пути посетить музей крашеных яиц в городке Липске. Но оказался перед закрытой дверью: он именно в этот день не работал. Ну, думаю, не беда, пойду в ближайшее заведение, съем какие-нибудь «фляки по-господарски». Увы, ничего в тех краях подобного не водилось — одна красная буква «М» в сажень величиной по всему маршруту.

А жаль. Фляки, то есть блюдо из рубца, должны быть довольно вкусными.

Пришлось уже по приезде домой приготовить рубец в русском варианте, что ничуть не хуже польского.

Рубец — самая первая и самая сытная часть говяжьего желудка.

Сейчас рубец в России редко готовят. Хотя не перевелись еще любители, которые покупают на рынках этот замечательный продукт.

А когда-то русские уважали говяжьих рубцы не меньше, чем поляки — свои знаменитые фляки.

Обязательно попробуйте блюдо из рубцов. Тогда вы наверняка поймете, отчего в кухнях многих народов они так высоко ценятся.



Вот оно, блюдо – вполне русское и очень вкусное.



Рубец в сметане

- 1/4 говяжьего или 1/2 телячьего рубца
- 3 луковицы
- 3 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. муки
- 500 г сметаны
- Соль, молотый черный перец

Рубец тщательно промыть щеточкой под проточной водой. Залить холодной водой и оставить на 6–8 часов, два-три раза меняя воду. Потом ошпарить кипятком, выскоблить ножом и еще раз хорошо промыть.

Подготовленный рубец положить в кастрюлю с кипящей водой и варить 4–5 часов. Затем вынуть, нарезать соломкой и выложить в чугунок или керамический горшок. Посолить и поперчить.

Лук нарезать соломкой, обжарить в растительном масле до золотистого оттенка и выложить поверх рубца.

Муку развести в сметане и тоже добавить в горшок.

Отправить все вместе в духовку, разогретую до 150–180 °С, на полчаса.

ФРАНЦИЯ



«Что ж, душа моя, — сказал Собакевич, — если б я сам это делал, но я тебе прямо в глаза скажу, что я гадостей не стану есть. Мне лягушку хоть сахаром облепи, не возьму ее в рот, и устрицы тоже не возьму: я знаю, на что устрица похожа»

(Н.В. Гоголь «Мертвые души»).

Милейший Собакевич. Блестящий гоголевский персонаж, как будто специально созданный для того, чтобы навеки служить камертоном верного и справедливого отношения к нашей национальной кухне. Многочисленные рестораны, работающие ныне в русских городах: «Мечта Собакевича», «Ужин у Собакевича», наконец, просто «Собакевич» — подтверждают это мое нехитрое предположение.

Но устрицы...

Я тоже знаю, на что устрица похожа. Но люблю устриц, каюсь.

Так люблю, что однажды взял билет до города Бордо и улетел туда, снял квартиру в центре города и изучил расписание поездов до Аркашона.



Аркашон – город в Аквитании, на побережье Атлантики. Здесь жил Тулуз-Лотрек, два века лечилась морской водой французская знать, а во время Второй мировой был расквартирован полк вермахта, состоящий из одних индусов.

Но главная достопримечательность Аркашона – песчаные отмели, на которых разводят устриц.

Когда-то их похвалил сам Франсуа Рабле, автор гимна обжорству, книги «Гаргантюа и Пантагрюэль». Со времен Рабле, впрочем, устрицы в Аркашоне несколько изменились. Сперва их подкосила эпизоотия, в результате которой практически полностью исчезли так называемые граветте – вид плоских устриц, которые водились здесь с незапамятных времен. Граветте заменили португальские вогнутые устрицы, случайно попавшие в Аркашонский залив с борта торгового судна. Больше ста лет именно португальские устрицы радовали отдыхающих на аркашонских пляжах и служили основным промыслом в водах Аквитании. Но в конце шестидесятых годов двадцатого века приказали долго жить и они. Очередная эпизоотия подкосила устричный бизнес и в итоге заставила завезти в Аркашон устриц из Японии. И по сей день подавляющее количество разводимых здесь устриц имеет именно японское происхождение.

Впрочем, японские устрицы тоже весьма хороши.

Сам не понимаю, отчего мне – человеку, родившемуся вдали от устричных полей, – так нравится этот концентрат морской воды в скользкой и неприглядной оболочке.

Немного лимонного сока сверху, совсем малость. Разжевать, зажмуриться и проглотить. А уж стакан пино-нуар или шабли – это если пойти на уступки внутреннему перфекционисту.

Кстати, как-то А.П. Чехов написал: *«На днях в Эрмитаже первый раз в жизни ел устриц... Вкусного мало. Если исключить шабли и лимон, то совсем противно»*. Ну что ж, не распробовал Антон Павлович, бывает.

А у меня была счастливая возможность болтаться в одиночестве по берегам Атлантики, знакомиться с устричными фермерами, пробовать их товар. И обедать именно так — с багетом, хорошим местным сыром и устрицами.

Можно как угодно относиться к французской кухне, но чего не отнять у французов: они сумели убедить человечество в том, что именно их страна — законодательница мировой гастрономической моды. В этом им можно только позавидовать.

И одна из главных цитаделей этой моды — знаменитая кулинарная академия Le Cordon Bleu, открытая в 1895 году и по сей день считающаяся самой престижной в мире.

Горжусь тем, что, находясь в Париже, я получил приглашение от директора академии посетить ее, познакомиться с известнейшими шефами и присутствовать на занятиях.

И знаете, что более всего произвело на меня впечатление? Карта Франции за спиной у звездного наставника! Готовя утку в кальвадосе, он показывал, в каких именно регионах водятся самые подходящие для этого утки и где именно брать кальвадос, чтобы не переборщить с остротой и ароматом. Казалось бы, на занятии сидят и внимают шефу студенты со всех сторон света. Приедут они в родной край — где он, а где департамент Кальвадос со своими апелласьонами? Но нет, пусть уж признают французское первенство!

Такое бережное отношение к национальному продукту — образец для подражания. Бог даст, в нашем Отечестве ког-

да-нибудь будет преобладать уважение к собственным гастрономическим традициям.

Мы переняли от Франции множество кулинарных слов и словечек.

Вот чем нам помешала похлебка? Чем французское «суп» лучше? Впрочем, весь мир тоже освоил именно французский кухонный язык. Даже Китай и Япония. Или вот, к примеру, соус.

В 1866 году Николай Васильевич Сушков, известный в XIX веке литератор, журналист и хозяин модного салона, писал в очерке «Картины русского быта в старину»: *«А на Святой неделе зеленые щи и зеленый соус так же неизбежны за обедом, как крашеные яйца, кулич и черно-серая четверговая соль за завтраком».*

Если наши с вами современники в большинстве своем знают, что такое зеленые щи, то о зеленом соусе мало кто слышал.

Да и вообще нынешнее толкование слова «соус» в родном Отечестве отличается от того, что подразумевалось под ним в середине позапрошлого века. Соус чаще всего подавали как нечто овощное, мясное или рыбное – под обильной подливой. До появления моды на французскую кухню подобные блюда назывались у нас ушным.

Но для Сушкова, в его кругу, более привычным стало именно такое название – «соус».

Как же делают такой соус, зеленый, из первой весенней зелени?

Вот один из вариантов.



Зеленый соус со свинойной

- 500 г свиной грудинки
- 1 средняя луковица
- 2 моркови
- 2 небольшие репы
- 100 г корня сельдерея
- 100 г щавеля
- 100 г 25%-ной сметаны
- 1,5–2 стакана бульона (мясного или овощного)
- 3 зубчика чеснока
- 1 пучок петрушки или укропа
- Топленое масло для обжарки
- Черный перец, соль

Луковицу запечь в духовке до полной мягкости. Щавель припустить в воде и протереть в пюре вместе с луковицей. Разбавить бульоном, посолить, поперчить и довести до кипения. Если щавель излишне кислый, можно добавить щепотку сахара.

Грудинку, морковь, репу и сельдерей нарезать небольшими кусками, обжарить на топленом масле и сложить в кастрюлю. Залить приготовленной щавелевой подливой, довести до кипения и дать потомиться примерно один час. А за пару минут до готовности добавить сметану, чеснок, при необходимости – досолить.

Подавать, посыпав зеленью петрушки или укропа.

А что же такое ушное?

Ушное – этакая полупохлебка, томленное блюдо с обильной насыщенной подливой. Во французской традиции это скорее рагу или соте, на Британских островах и в Ирландии – стью.

В правилах поведения для молодых людей Петровской эпохи – «Юности честное зерцало» – написано особливо,

что негоже в ушное дуть, «чтоб везде брызгало». Да мы и не будем дуть, съедим его аккуратно.



Ушное

- 500 г баранины на ребрышках
- 1/3 стакана растительного масла
- 2 луковицы
- 1 морковь
- 2 средние репы
- 1 ст. л. муки
- Несколько зубчиков чеснока
- Щепотка тмина

Ребрышки разрубить из расчета по два куска на порцию и обжарить. Сложить в чугунный или керамический горшок вместе с нарезанными кубиками моркови, лука и репы, посолить, закрыть крышкой и тушить до готовности.

В конце тушения добавить обжаренную муку, разбавленную частью бульона, тмин и порубленный чеснок.

Кстати, знаменитое филе бургиньон, как и не менее знаменитый французский луковый суп или петух в вине, по-русски тоже могут называться ушными.

И то, и другое, и третье я впервые попробовал в Париже во время своего первого посещения Франции. Вот сразу в одном заведении все и попробовал. А еще, стыдно признаться, заказал там порцию фуа-гра, изумив официанта своей кулинарной невоспитанностью до потери речи. Впрочем, у меня тогда была уважительная причина. Приехал я в страну всего на три дня, два из которых работал на кухне приглашенным шефом. И уверенности в том, что доведется сюда вернуться, не было никакой. Вот я и разошелся до всяческого неприличия. А потом, так случилось, еще приезжал во Францию

и даже немного по ней проехался, набираясь гастрономических впечатлений.

Конечно, кулинарное путешествие по Франции не ограничивается одними устрицами и ресторанами. Потрясающие сырные рынки, мясные лавки, фермерские развалы...

Кстати, на одном из них я увидел каплунов и пулярок, оранжевые тушки которых лежали на прилавке колоритного фермера. Увы, мы с вами давно потеряли традицию их выращивания.

«Очистить каплуна или пулярку, посолить, обвязать промасленной бумагой, жарить на вертеле, поливая маслом, или на противне. Когда каплун изжарится, сложить его на блюдо; 1 ложку масла распустить в кастрюле, всыпать 2 ложки тертой черствой булки, подрумянить ее, смешать со стекшим соусом, в котором варился каплун, облить его на блюде» — такой рецепт есть в книге все той же Молоховец.

А вы знаете, что такое каплун?

Когда-то и в России это хорошо знали. И своих каплунов выращивали. У Владимира Ивановича Даля в словаре есть даже такое слово «каплунщик» — мастер своего дела, специалист по производству каплунов.

Вот цитата из «Повести о том, как поссорился Иван Иванович с Иваном Никифоровичем» Николая Васильевича Гоголя: *«Дамы, которые до того времени были заняты довольно интересным разговором о том, каким образом делаются каплуны, вдруг прервали разговор».*

Каплуны делаются из молоденьких петушков. Беднягам подрезают кожу и мясо в том месте, где заканчивается крыло, до-



бираются через надрез до семенных желез и вытаскивают их специальным крючком.

В русских рекомендациях по птицеводству начала XIX века особенно отмечалось, что опытный птицевод такую операцию лучше совершит не крючком, а пальцами. А потом присыплет ранку золой, сделает один стежок вощенной ниткой и отпустит новообращенного каплуна в курятник.

И начнет бывший петушок расти не по дням, а по часам, не отвлекаясь более на курочек. К осени разжиреет, нальется белым нежным мясом. А вот гребень у него расти не будет, как и прочие украшения, гордо именуемые вторичными половыми признаками.

Разводили у нас также и пулярок. Пулярка – холощенная откормленная курочка. Процесс кастрации и в этом случае довольно безжалостный, но что уж поделать. Гастрономическое искусство требует жертв – порой как никакое другое. И вот еще одна замечательная цитата: *«Каплуны и пулярки шли из Ростова Ярославского, а телятина „банкетная“ от Троицы, где телят отпаивали цельным молоком»* (В.А. Гиляровский «Москва и москвичи»).

Удивительно, но пулярки и каплуны не считаются равной по гастрономической ценности. Каплун более дорогой, более вкусный. И растет быстрее.

Хотя до нынешних бройлеров, которые на гормонах и витаминах к семи неделям жизни достигают 2,5 килограмма веса, им все-таки далеко.

ИТАЛИЯ



Еще одна законодательница кулинарной моды — старушка Италия.

Здесь я впервые оказался в январе 2014 года. В городе Римини проводилась ежегодная выставка оборудования для кондитерского производства. А в рамках этой выставки решили организовать еще и международный конкурс национальных десертов. При этом в конкурсе от каждой страны должны были принять участие два человека — молодой повар или кондитер и его наставник. Я был приглашен в качестве такого наставника, а вместе со мной поехала в то время совсем юная Оля Молокова — моя ученица из новосибирской «Добрянки».

Конкурс был этакий несерьезный, домашний, без пафоса и настоящей борьбы. Важно было, как говорится, себя показать и на других посмотреть. А посмотреть было на что: команды из Европы, Азии, Южной Америки и даже из Океании. В дружественной обстановке мы с Олей приготовили русские сласти — гурьевскую кашу и шанежки с черемухой. Получили



какие-то призы, даже вроде бы завоевали первое место... Впрочем, справедливости ради скажу, что первых мест было несколько – я же предупредил, что конкурс был не слишком серьезным.

Тем не менее я сделал вид, что ужасно устал, отпустил Олю в Новосибирск и отправился путешествовать по стране.

*Ночей Италии златой
Я негой наслажусь на воле...*

А.С. Пушкин «Евгений Онегин»

Что такое Италия в кулинарном смысле? Паста, пицца? Нет, увольте. Я поставил перед собой особую задачу: отыскать и опробовать главные продукты и блюда с точной привязкой к конкретным итальянским городам. Например, в Болонье отведал болонскую колбасу нескольких сортов. Болонская колбаса – это та самая вареная колбаса, знакомая мне по советскому детству. Только в отличие от советской она и в самом деле пахнет мясом, да еще и с тонкими нотками классических итальянских трав. Спагетти болоньезе я тоже заказал и съел в самой простой болонской траттории.

В Парме я провел несколько дней. Сходил на экскурсию в погреба с пармезаном, побывал на производстве пармской ветчины в небольшом местечке Лангирано, считающемся центром ее производства.

Пармская ветчина, она же прошутто. Сыровяленая, изготовленная из свинок особых пород, прописанных в Эмилии-Романье или иных провинциях Северной Италии и откормленных до 150 килограммов живого веса. Вкусная, ароматная, всегда свежая. Она очень отдаленно напоминает испанский хамон, с которым ее привыкли сравнивать.

В последнее время я сам увлекся производством сыровяленной ветчины. Должен сказать, что дело это непростое, но результат неизменно того стоит. Даже если поросю не принадлежит к таким породам, как иберийская черная, и не откормлена отборными желудями. Кстати, в отличие от испанцев, итальянцы чаще всего делают свою ветчину из свиней пород иностранного происхождения, таких как датский ландрас или американский дюрюк.

Сам же я в своей тверской глуши заготавливаю понемногу окорока мангалицы из дружеских фермерских хозяйств – на мой взгляд, она идеально для этого подходит. Главное – не называть такой продукт хамоном или прошутто. Ведь есть же прекрасное русское слово «ветчина»!

Слово «ветчина» древнее, русское. Происходит от «ветхий», то есть «старый». Когда-то говорили «ветшина», то есть мясо выдержанное, посоленное, созревшее. А буженина – древнерусское «вуженина», от «вудити» – коптить.

Русское мясо – либо свежина, либо ветшина, буженина, солонина. Есть, впрочем, еще и дичина – из охотничьих трофеев. Знаменитые воронежские и тамбовские окорока – та же ветшина-ветчина. Тамбовский – из задней ноги, воронежский – из лопатки. Из русской ветчины можно и щи сварить, и в кашу ее положить. А еще солянку с капустой приготовить как похлебку или на сковороде запечь.

А вот прошутто надобно сырым подавать – как почти во всех заведениях Пармы делают – с дыней или сухофруктами.

В одном маленьком тамошнем ресторанчике с мишленовской звездой мне подали тонкую нарезку ветчины в качестве комплимента, да еще и перед трапезой. И строгая дама-официант разъяснила, что производство именно этого окорока

шеф-повар курировал лично – от отбора поросят до контроля температуры в погребе.

А вот еще один знаменитый итальянский продукт – бальзамический уксус. Делается он в той же Эмилии-Романье, в городке Модена. Милый такой городок, до него из Пармы всего час езды на автобусе – через весь пармезановый край Парма – Реджио.

Там я, как порядочный турист, заглянул в уксусный погреб, понюхал и лизнул бальзамик разных сортов, закупил впрок несколько бутылочек. А потом зашел в один из самых известных ресторанов Модены, столик в котором забронировал еще за неделю.

На входе меня буквально ошарашил уксусный запах. Все блюда были политы им с такой бессмысленной щедростью, что именно уксус и только уксус был главной вкусовой и ароматической доминантой. Право слово, мне там ничего не понравилось. Уж простите меня, милые жители Модены. Зато я очень удачно попал на какую-то стихийную барахолку и купил себе столетний ножик для пармезана – какая-никакая, а радость.

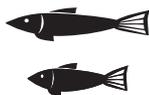
В 2015 году я вновь оказался в Италии, на этот раз в Милане: меня пригласили на выставку ЭКСПО-2015 показать в русском павильоне что-то из нашей национальной кухни. И были пироги, кулебяки, сбитни. И был еще мой добрый приятель Руслан Брагин, который там же представлял национальный русский крепкий алкогольный напиток. Так мы с ним дуэтом и выступали: я готовил, а Руслан наливал, давал попробовать и очень много рассказывал. Народу на ЭКСПО было столько, что протолкнуться к нам оказалось непросто. Тем не менее, сотни людей были накормлены и отчасти напоены.

А вечерами мы с Русланом сидели в миланских заведениях и ужинали пастой и морепродуктами. Но этим, конечно, совсем никого не удивить.

То, что меня, несомненно, подкупает в итальянцах – это их искренняя любовь к тому, что они едят. К национальной кухне. Не просто «мне вкусно, я это люблю», а более глубокое чувство, такое же как любовь к итальянской опере или национальной сборной по футболу. Они ее не предадут и не забудут, будьте уверены. Итальянский дедушка, которого я сфотографировал, когда он ходил с сачком по зимнему пляжу в Римини, собирает моллюсков вонголе. Они ему позарез нужны для приготовления характерного для региона блюда – спагетти вонголе. А потом его внук будет так ходить. Во всяком случае, я этого очень бы хотел.



ГРЕЦИЯ



Два года подряд мне посчастливилось участвовать в Днях России на Ионических островах, в Греции. Дело было в 2012–2013 годах.

И довелось тогда готовить блюда русской кухни на островах Корфу, Лефкас, Кефалония, Закинф. Надобно сказать, что греки нашей едой интересовались искренне. Нахваливали кулебяки и овсяные кисели, с удовольствием пробовали солянки и ржаные рыбники.

Целые семьи приходили на гастрономические действия под открытым небом, только успевай пироги нарезать.

Когда мне предложили поехать в Грецию со своим русским меню, естественным образом встал вопрос о том, где взять продукты – привычные для нас и малоизвестные в Средиземноморье. Помогло мне тогда командование Черноморского флота. В Севастополе были закуплены соленые огурцы, квашеная капуста, гречка, ржаная мука и отправлены на Корфу прямо на большом противолодочном корабле «Николай Фильченков». Такая вот удивительная логистика. Ну а мне за-

одно посчастливилось поучаствовать на острове в открытии памятника русскому святому, адмиралу Федору Ушакову, и пройти потом по улицам Керкиры в русском марше.

И все-таки главная моя миссия состояла в том, чтобы познакомиться как можно большее количество жителей островов с настоящей русской едой.

А еще на Закинфе мне довелось поработать с одним из самых известных греческих кулинаров, Никосом. Никос несколько лет подряд становился лучшим шеф-поваром страны, представлял свою страну в Брюсселе во время ужина по случаю вступления Греции в ЕС.

Его маленький ресторанчик – один из многих на Закинфе. Как это часто бывает, заведение семейное. Официантом – сестра, посуду моет мама, брат на мопеде ездит на рыбный рынок за свежельовленными дарами Ионического моря.

На кухне этого ресторана мне и посчастливилось проработать несколько дней.

И там мне показали, как правильно готовить мусаку.

Конечно, мусака – это типичное средиземноморское блюдо. Баклажаны, йогурт, лучшая баранина.

Но, как это ни странно, и в русской кухне есть весьма похожие блюда. Те, что в отечественной кулинарной традиции назывались запеканками. Мясные, овощные, молочные с яйцом. В «Домострое», к примеру, есть рекомендация по приготовлению бараньих потрохов, которые хозяин *«на сковороде изжарит... с молочком с мукой да яичками разболтав, нальет»*, а потом в печи доведет до готовности.

Баклажанов в XIV веке в Москве не нашлось бы, а уж баранины, яиц и молока хватало.

Вот как я готовлю русско-греческую запеканку из баранины.



Запеканка из баранины

- 300 г фарша из мякоти баранины
- 1/4 стакана оливкового масла
- 2 головки репчатого лука
- 2–3 баклажана среднего размера
- 2–3 помидора (не крупных, но и не мелких)
- 2 сырых яйца
- 1 стакан сметаны
- 1 стакан зелени
- Чеснок, черный перец, соль

Баклажаны нарезать кружками и слегка обжарить на оливковом масле. На нем же и лук полукольцами обжарить.

Уложить на сковороду без ручек или на маленький противень слой баклажанов, слой нарезанных ломтиками помидоров, слой зелени и сырого фарша, посоленного и поперченного. Сверху – еще слой зелени, баклажанов и помидоров. И все залить взбитыми со сметаной яйцами.

Запекать до готовности. Если уж очень хочется, можно и каким-нибудь сыром перед запеканием посыпать.

Не совсем аутентично, но вкусно. И о милой Греции напомним.

Как и «русское меню» небольшого приморского ресторана, (см. фото 35). В нем, кстати, подавали жареных анчоусов (см. фото 7).

Нам, конечно, более привычны анчоусы соленые. Но, с другой стороны, хамса, она и есть хамса. Вы не знали, что анчоус и хамса – это одно и то же?

Сейчас я все разьясню.

Лет пятнадцать назад я захотел выяснить: так ли уж для нашей кухни чужд этот неведомый анчоус? Неужели только сейчас русские хозяйки открыли для себя эту рыбку?

Самое первое упоминание анчоуса, которое я отыскал в отечественной литературе, — занимательный иллюстрированный альманах 1784 года: *«Анчоус есть малая морская рыбка, которой чрезмерное ловят множество, особливо на берегах Прованса и Италии, и снабжают оной другие государства»* («Зрелище природы и художеств», Санкт-Петербург, 1784).

А потом — не счесть таких упоминаний. Кажется, что продукт этот был из числа самых любимых на столах всех более-менее зажиточных русских обывателей.

В «Отечественных записках» за 1840 год в разделе «Науки и художества» была напечатана статья некоего П.А. Чаруковского «О пище» с подробным описанием того, как должен выглядеть тот или иной продукт в его первосортном виде. Этаким неофициальный ГОСТ или ТУ того времени.

«Хорошие свежие сельди и анчоусы имеют бело-серебристую кожу, нежное белое мясо, не очень солены, но жирны и нежны», — пишет г-н Чаруковский.

А первое найденное мною упоминание анчоусов в «Общем тарифе для всех портовых и пограничных таможен Российской империи» произошло в 1822 году. Пошлина, кстати, довольно высокая — 2 руб. 50 коп. сер. с пуда — в три раза больше, чем с пуда турецкого табака.

Спустя 28 лет в «Обзрении внешней торговли России» пишут, что пошлина на анчоуса, привозимого из Франции, поднята и вовсе до 3 руб. 15 коп. за пуд.

Пошлина, думается, поднималась неспроста. Были для этого вполне обоснованные причины.

Прежде всего, требовалось поддержать собственного промысловика.

Дело в том, что в биологическом смысле анчоус, столь часто встречающийся в рецептах европейской кухни, более всего близок вовсе не к кильке, а к хамсе, по сей день в изобилии плавающей в Азовском и Черном морях. По сути-то, хамса и есть анчоус европейский. Другое дело, что не только она может называться анчоусом, есть и другие его виды.

Соленого черноморского анчоуса привозили из Пантикапеи и Феодосии (а позднее и генуэзской Кафы) в Рим, Грецию и прочую Европу еще во времена Демосфена. Как это ни покажется странным, но тогда большая часть рыбных угодий античных государств располагалась именно в Причерноморье.

И именно черноморского и азовского анчоуса начали солить и отправлять в столицы и русскую провинцию с конца XVIII века.

Анчоуса, замечу, а никак не хамсу.

В «Статистических очерках России», составленных в 1848 году, при перечислении всех рыб, вылавливаемых в Таврической губернии, хамсы нет и в помине. А анчоусы есть. Та же самая история и в масштабном сочинении «О производительных силах России» 1854 года, а еще и в словаре Владимира Даля.

Стало быть, в XIX веке именно анчоусом в России называлась та рыба, которая нам хорошо известна как хамса.

А хамсой ее называли только аборигены Причерноморья — крымские татары.

У Брокгауза и Ефрона так: «*Анчоус (в Крыму хамса)*».

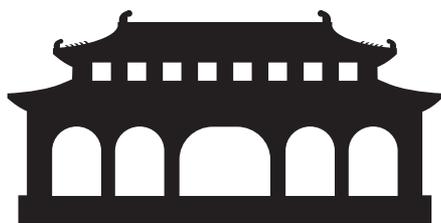
Почему вдруг в начале века двадцатого в оборот вошло тюркское слово, а анчоус как-то позабылся, мне неизвестно. А ведь если бы не это обстоятельство, не было бы на наших телеэкранах нелепого анекдота с добавлением в салат «Цезарь» и прочие кулинарные изыски балтийской кильки вместо анчоусов.

Ну да ладно, про рыбу. Теперь я немного похвастаюсь. На Корфу, прямо на центральной площади Керкиры, мне была вручена медаль почетного члена тамошнего клуба шеф-поваров! В самой что ни на есть торжественной обстановке (см. фото 37)!





АЗИЯ





БЛИЖНИЙ ВОСТОК

КИТАЙ

БЛИЖНИЙ ВОСТОК



Мне довелось провести в тех краях немало времени. Впервые, срочную службу в начале 80-х годов прошлого века я отслужил в Военно-морском флоте, а главным местом моего пребывания была советская база в сирийском порту Тартус.

Гастрономических впечатлений, кстати, в те годы у меня тоже хватало. Дополняя и без того обильный рацион (кормили нас в Сирии «по подводному пайку», то есть шоколад, вобла, соки и даже сухое вино были вполне доступны), мы с сослуживцами пробовали плоды опунции, ловили прямо в порту барракуд и ставридку, а в редкие прогулки по городу покупали себе восточные сладости, пугая тем эскадренного врача-эпидемиолога. Но служба есть служба.

А вот самостоятельное путешествие по Арабскому Востоку я совершил уже в XXI веке, проехав по всей Иордании. Прибыл для начала в столицу, город Амман. Там поселился в Старом городе, неподалеку от базара. Конечно, восточный базар — совершенно особое место. Независимо от места рас-



положения – в Душанбе, Самарканде, Аммане или Бейруте. Особые запахи, особые взаимоотношения, особые ощущения.

На амманский базар я ходил каждый день в течение двух недель. Через несколько дней со мной здоровались торговцы халвой, а через неделю доверили делать фалафель в тамошней забегаловке. Я пробовал все, что там продавалось и производилось. Колбасы из верблюжатины, пирожки с бараньей требухой, взбитое масло с медом, шербет и сухофрукты. К верблюжатине, кстати, я питаю особую страсть. Пробовал ее не только в Иордании, но и у нас, в России – в Астраханской области. Вкусное мясо, особенно в тушеном виде. А еще – продукты из верблюжьего молока. Когда-то давно, еще в советские времена, в Туркмении довелось мне попробовать чал. Чал, если вы не знаете, – это заквашенное молоко верблюдицы. Очень вкусно, жирно и сытно. При всей моей любви к кумысу чал мне показался еще более вкусным и интересным продуктом.

В отличие от фалафеля, который я так и не смог полюбить. Шарик из разваренного нута – гороха турецкого (он же горох бараний, или, как его называли когда-то в России, грецкий горох), – обжаренные в масле. Впрочем, многие мои знакомые фалафель очень любят. Имеют право, что тут еще скажешь...

А вот что мне нравится в ближневосточной кухне, так это хумус. Что такое хумус? Да тот же разваренный нут. Но обильно сдобренный оливковым маслом и тхиной, а еще лимонным соком, ну и что там еще под руку попало.

К слову, о тхине. Тхина – паста из слегка обжаренных семян кунжута. Характерный кунжутный запах, характерная горчинка. В той же Иордании тхину продают как на развес, так и в пластиковых баночках. Я люблю вкус кунжута. С того мо-

мента, когда в советском детстве впервые довелось попробовать тахинную халву. Тогда еще для ее производства кунжут не разбавляли дешевым арахисом.

Так вот, без привкуса кунжута, на мой взгляд, хумус уже вовсе не такой интересный. Горох, он и есть горох.

И здесь, конечно, я никак не могу не вспомнить такое традиционное блюдо русской кухни, как гороховый кисель. Тот же горох (чаще всего в виде заваренной гороховой муки), да и тоже сдобренный по всем правилам – постным маслом, жареным луком, чесноком.

Вот только в родном нашем Отечестве гороховый кисель нынче почти забыт. Хотя готовится быстро, а съедается с неизменным удовольствием. Думаю, что если сравнивать хорошо приготовленный русский гороховый кисель с тем же хумусом, то он ему вовсе не проигрывает ни во вкусе, ни в сытности.

Кстати, в Иордании я впервые попробовал мясо, томленное в хумусе. Даже сперва не понял, что это за густой соус у меня в тарелке. Блюдо, приготовленное таким образом (по-моему, эта была баранина), несколько напоминало русский способ томления мяса в сметане. Очень вкусно.

Зато запекание в сметане, то есть в густых квашеных сливках, – типично русская привычка. Подозреваю, что нынешняя дурная привычка запекания в майонезе, по определению соусе холодном, появилась именно от недостатка правильной сметаны.

А то бы до сих пор обходились без так называемого мяса по-французски, при виде которого заезжие французские повара теряют дар речи. И по сей день запекали карасей, лещей, телячью вырезку и печенки именно в сметане. Ну, кому повезет – ели бы запеченных в сметане рябчиков.



Рябчики самая деликатесная русская дичь.

По изысканным гастрономическим особенностям рябчика можно сравнить с грибом рыжиком. Как рыжик имеет свой неповторимый аромат еловой или сосновой смолы, так и мясо рябчика естественным образом сдобрено этим ароматом. Ведь у боровой птицы в рационе непременно присутствуют душистые почки хвойных деревьев.

Именно из рябчиков повар московского ресторана «Эрмитаж» Люсьен Оливье готовил свой салат. За полтора столетия салат «Оливье» изменился до неузнаваемости, на смену рябчикам пришла вареная колбаса. Но стал знаменитым он именно из-за сочетания ароматного мяса с хвойными нотками, раковых шеек и огурцов.

Рябчик — любимая боровая добыча русского охотника. И самый желанный гость на русском столе.



Рябчики в сметане

- 2–3 рябчика
- 1 небольшая луковица
- ½ ч. л. муки
- 2 ст. л. топленого масла
- 2 стакана бульона
- 1 стакан сметаны
- Несколько ягод можжевельника
- Черный перец
- Лавровый лист

Рябчиков (2–3 шт.) общипать, выпотрошить, обмазать топленым маслом и обжарить в духовке до полуготовности. Внутренности очистить от нечистот, промыть в холодной воде, мелко изрубить, поджарить с луком и щепоткой муки на топленом масле, положить внутрь тушек.



Все выложить в сотейник или латку, добавить два стакана бульона и стакан сметаны, черный перец, несколько ягод можжевельника и лавровый лист. Довести до готовности на небольшом огне.

* * *

Производство фалафеля на семейном подряде (см. фото 49). В этой лавке и мне довелось самому приготовить порцию. Вроде бы даже получилось.

А это — чечевица (см. фото 48). Еще одно библейское бобовое растение, популярное на Востоке. Жаль, что в России ныне оно не пользуется популярностью. На восточных базарах чечевица продается как в сухом виде, так и уже отваренной — взял себе порцию в пластиковый пакет и насытился на бегу.

Разделка верблюжьей туши (см. фото 50). Все профессиональные мясники, независимо от страны проживания, работают с такими многозначительными физиономиями. Что в Аммане, что в Париже, что в Новосибирске.

Колбаски из халяльной верблюжатины. Внешне мало чем отличаются от домашней рождественской колбасы из свинины.

Конечно, говоря о Востоке гастрономическом, нельзя не упомянуть и Турцию. В этой стране я бывал только в Константинополе, то есть нынешнем Стамбуле. Покупал, как водится, пахлаву. Ел каштаны и мидии с рисом. Не могу сказать, что наповал сражен местной кухней. Баранину готовить турки умеют, а вот рыбу жарить так и не научились. Свежайшие, только что выловленные у Галатского моста ставридки и барабульки в девяти случаях из ста окажутся пережаренными. Хотя, возможно, это я такой капризный.



КИТАЙ



Весной 2016 года я положил в фоторюкзак камеру, пару объективов, планшет и вылетел рейсом китайской авиакомпании из Санкт-Петербурга в Пекин. Цель путешествия была простой и понятной – попробовать как можно больше блюд китайской кухни.

Подготовиться к поездке мне помог замечательный кулинар и знаток Китая, автор книг о китайской кухне Дмитрий Журавлев. По составленному им списку заведений я проложил себе маршрут.

Побывав в Шанхае и Пекине, отведал все, что попадалось из съедобного и условно съедобного.

Сперва немного о том, что продают на улицах и рынках.

Чего там только не продают.

Сразу доложу вам, что все сфотографированное я попробовал. И чаще всего в разных вариантах. Итак, коротко про китайский стритфуд.

Вот, к примеру, жареные раки. Ни разу не видел привычных нам отварных. А жареные – повсюду (см. фото 67).

Что-то жарят в масле, что-то варят на пару – в специальных бамбуковых пароварках. Но более всего востребованы всякого рода шашлычки, приготовленные в передвижных жестяных жаровнях. Некоторые улицы после восьми вечера превращаются в дореволюционную московскую Хитровку, описанную Гиляровским. Какие-то городские закутки работают в режиме обжорных рядов весь день, до полуночи и далее.

Здесь можно отведать:

Коконь шелкопряда (см. фото 90). Вкус своеобразный, но не потирает. Немного похоже на пережаренный омлет.

Бараньи семенники. Это всегда вкусно (см. фото 65).

Бесконечные утиные и куриные запчасти – ноги, крылышки, шеи, головы, потрошки (см. фото 61). Улитки, кальмары, креветки и прочие морские гады. Это я люблю очень. Но китайцы любят пережаривать в отличие от итальянских и французских блюд из всего этого великолепия – здесь вкус при приготовлении теряется, и вообще. Однако мне очень понравились устрицы, которых запекли при мне на углях с каким-то острым соусом.

Улитки (см. фото 60).

Изначально превосходные улитки были пережарены до безвкусных и бессмысленных кусочков денатурированного белка.

Лягушки (см. фото 71).

Лягушек я ел и раньше. В Китае попробовал в ресторане (об этом позднее) и на улице. Ту, что на фото, съел. Лягушка как лягушка.



Змеи (см. фото 96).

Змею тоже раньше есть приходилось. Плотная рыба плоть, без ярко выраженного вкуса.

Моченый арахис.

Ну а теперь про еду в ресторанах.

Пекинскую утку я ел в трех заведениях Пекина. Лучше всего, как и подсказал мне Дмитрий Журавлев, она была в Beijing Da Dong Roast Duck Restaurant. Из дровяной печи, разумеется. По всем правилам принесли, нарезали и подали.

А вот так там же (см. фото 64) подали арбуз и дыню в качестве комплимента. Ломтики на решетке, под ней – жидкий азот.

А это уже ресторан в Шанхае, возле сада Yuuyan Garden. Известное заведение, пять местных звезд качества, фотографии с посетителями: Фидель Кастро, Клинтон со своей законной и т.д. Здесь впервые съел суп из птичьих гнезд. Тот самый, из гнезда саланга. В авторском исполнении – с тыквой. Ничего выдающегося, но в целом ничего.

Голотурия (см. фото 81), она же трепанг, она же морской огурец. Не понравилась вовсе.

Заведение в Шанхае (см. фото 77), где сам себе варишь в хого – монгольском самоваре. Посередине горелка с углями, снаружи – емкость с кипящим бульоном. Очень здорово. Варил себе ломтики свежайшей баранины и свинины.

Пекин (см. фото 72), маленький ресторанчик. Лягушачьи лапки в соусе. Вкусно.

Не помню, где это было (см. фото 78). Корневище лотоса. Здесь в виде салата. Но иногда они его фаршируют мясом и запекают. Вкусно.

Речной угорь в соусе (см. фото 82).

Карп в огромном количестве красного перца. Китайцы перец, конечно, весьма любят (см. фото 75).

Маринованные утиные язычки (см. фото 85).

Всякие пельмешки в разных заведениях (см. фото 62).

Маааленькие ракушки.

В Yuuyan Garden есть заведение, где делают большие дамплинги с крабовым супом внутри. Подаются с коктейльной трубочкой. Туда всегда стоит очередь, да еще и памятник поставлен – с трубочкой.

И все-таки – главное китайское блюдо. Лапша. Как все – начал свое знакомство с Пекином с площади Тяньаньмэнь и окрестностей.

Никаких восторгов все это подражание сталинскому ампиру не вызывает. Как все вторичное – пошло и уныло. И даже китайская специфика не помогает. А дядьки в черных пиджаках под зонтиками, охраняющие все подходы к коммунистическим святыням, лишь добавляют уныния.

Но я-то что, лишь бы самим китайцам нравилось. А им нравится. Китайцы явно нестоличного происхождения валят валом в мавзолей Великого Кормчего и с удовольствием фотографируются на фоне узнаваемых видов. Китайцы вообще обожают фотографироваться.

Был в Пекине и в Запретном городе, и в храме Неба. А еще съездил и посмотрел на Великую стену. Из семи так называемых новых чудес света – это пятое чудо, которое я видел собственными глазами (осталось посмотреть на Тадж-Махал и Чичен-Ицу).



На экскурсионном маршруте по Великой стене туристического люда – как в праздники на Эйфелевой башне. Но стоит отойти на пару километров в сторону, и не увидишь никого, а виды все те же.

Шанхай совсем иной, чем Пекин. Уже нет тошнотного ощущения возвращения в брежневский натужный пафос. Но, отбиваясь на вечерних шанхайских улицах от толп проституток, сутенеров, наркоторговцев, жуликов, попрошаек и прочих интеллигентных граждан с хорошим английским, хочется уже кликнуть того самого человека в черном пиджаке с площади Тяньаньмэнь.

Первое упоминание лапши в русских документах – XIV век. Правда, упомянуто тогда было не блюдо, а прозвище человека – Ивашка Лапша. Стало быть, блюдо уже тогда было настолько популярным, что от самого слова произошло то, что сейчас мы бы назвали фамилией (Лапшин и сейчас фамилия известная). Про жителей одного из самых старых русских городов – Владимира – говорили встарь, что *«владимирцы лапшу топором крошат»*.

Конечно, лапша – изобретение изначально азиатское, скорее всего – китайское, а само слово имеет тюркские корни. Но уже многие века во многих странах нехитрое использование отваренного, тонко раскатанного пресного теста прочно вошло в национальную кухню. Мало того – приобрело особые, характерные лишь для конкретной кухни черты. Особенно ярко это проявилось в России. Наши виды лапши, как это ни странно, практически неизвестны в азиатских кухнях, что говорит об уникальности именно русского блюда под этим названием. К примеру, в том же Китае за 4000 лет китайской истории никому в голову не пришло приготовить молочную лапшу, такого блюда в китайской кухне просто не существует. Тюркские народы не готовят лапшу с грибами – это русское

изобретение. Кроме того, в России переработали и само пресное тесто: с давних пор у нас замешивали лапшичное тесто из муки гороховой, гречневой и овсяной. И если гречневая лапша давно известна в Японии («соба», хотя она сильно отличается от русской гречневой лапши), то гороховая лапша встречалась только в нашей стране. Кстати, первое сохранившееся упоминание гороховой лапши есть в документе конца XVI века – «Книга во весь год в стол ествы подавать».

Вот самый простой рецепт домашней лапши, из которой можно приготовить и традиционный русский запеченный лапшевник.



Домашняя лапша

- 200 г пшеничной муки
- 3 ст. л. ледяной воды
- 1 ч. л. подсолнечного масла

Вымесить тесто из муки и очень холодной воды (можно использовать растопленные непосредственно перед замесом кубики льда) с добавлением масла. В зависимости от влажности и сорта муки указанного количества воды может быть излишне много или – наоборот – недостаточно, в таком случае следует ориентироваться на способность теста свободно раскатываться и не липнуть к рукам.

Дать выстояться тесту 10–15 минут на холоде.

Раскатать тесто на слегка подпыленном мукой столе или раскаточной доске, сложить вдвое, еще раз подпылить мукой и снова сложить вдвое. Нарезать лапшу ножом полосками не шире 5 мм. Подсушить ее прямо на столе не менее получаса. После подсушки лапшу можно отваривать в воде, бульоне или молоке.

А можно приготовить тот самый лапшевник, который в некоторых русских губерниях назывался также лапшевник. Владимир Даль в своем словаре дает ему точное и емкое определение – «лапшаной каравай». Готовится лапшевник очень просто. Важно, чтобы лапша была раскатана как можно более тонко, тогда блюдо получается легким и вкусным.



Лапшевник

- 200 г муки
- 3 яйца
- 800 мл молока
- 100 г сливочного масла
- 1/2 стакана изюма

Приготовить пшеничную лапшу из вышеперечисленных продуктов. Подсушить ее.

Отварить лапшу на молоке, откинуть на решето и остудить. Смешать с яйцами и изюмом.

Выложить в форму и запечь при 150–180 °С до готовности. Обычно на это требуется минут 20.

Перед подачей полить растопленным маслом.

Конечно, китайцы – мастера уличной еды. Но и мы в родном Отечестве нашем имели некогда превосходный опыт того, что в нынешнем сумасшедшем мире называется «стритфудом».

В каждом русском городе, на каждом рынке и базаре, среди купеческих рядов: ситцевых, скобяных, шорных, золотошвейных – непременно находился и обжорный.

В Москве обжорным был назван целый переулок, от Тверской до Лоскутного. Петербургский обжорный ряд удосто-

ился кисти художника Адриана Волкова – картина выставлена в Третьяковке.

В Нижнем Новгороде огромный обжорный ряд Посадского рынка кормил тысячи приехавших на заработки бурлаков и прочего рабочего люда. Современники описывали несметное количество съедаемого там говяжьего ливера и выпитого ржаного кваса.

Словарь русского языка 1847 года разъясняет это место так: «Где разные съестные вареные припасы продаются». Не только вареные, разумеется. И жареные, пряженные в постном масле, сушеные и копченые. Все то, что можно завернуть в обрывок газеты или попросту взять рукой и съесть прямо у прилавка, пока оно горячее, сочащееся жиром, пахучее и такое сытное. Только здесь, на свежем морозном воздухе, в толчее рынка или ярмарки, вся эта ливерно-мучная снедь кажется необыкновенно вкусной. Домой такого не прине- сешь, в фарфор от Кузнецова не положишь.

Русский фастфуд прошлых веков в этом смысле мало чем отличался от нынешнего.

Вот только не знали наши прапрадеды ни шавермы, ни шаурмы. Пироги всех мастей, блины, трубицы, шаньги, калачи, пряженики, квас и сбитень, гречники, расстегаи, каленые яйца – вот быстрая еда русского человека.

А еще гороховый кисель. Студнеобразный, сытный и вкусный.

Разносчики киселя ходили с лотком на голове по улицам. Кисель без особых хитростей укладывался прямо на доску, накрывался белой ветошкой, а на другом конце лотка находилось довольное число деревянных тарелок и таких же вилок или спичек. Захотел киселя – дал кисельнику копеечку, по-

лучил на тарелку горку кушанья, да еще и конопляного масла сверху.

Кто только про этот гороховый кисель не писал — от Сумарокова до Гиляровского. Был он когда-то любимым быстрым перекусом небогатого человека — от солдата до школяра. А нынче забыт, как и многое другое.

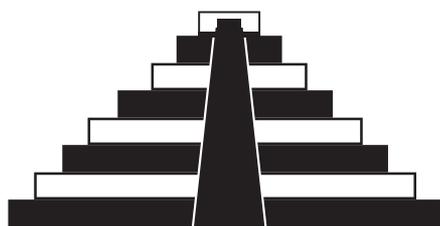
Вот и воспетые Иваном Шмелевым баранки разных сортов, горячие гречники-черепенники — их готовили прямо на рынке из гречневой крупы и постного масла, — каленые яйца и орехи, русские сбитни. Все это осталось лишь в классической литературе.

А нашим современникам стали привычны шаурма да бигмак из чужих обжорных рядов.

А если кто-то вспомнит традиции, откроет палатку с блинами или русскими пирожками — непременно блины окажутся бледными и невкусными, а пирожки заблагоухают тяжелыми пальмовыми жирами.

Должно быть, едок нынче не тот пошел.

ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА





БРАЗИЛИЯ

АРГЕНТИНА

ЧИЛИ

ПЕРУ

БРАЗИЛИЯ



Летом 2014 года в Бразилии проходил чемпионат мира по футболу. Событие это неожиданно оказалось для меня чем-то большим, нежели обычное, повторяемое каждые четыре года, многодневное зрелище. Тут надобно добавить, что все мундиали я неизменно смотрю с 1978 года, независимо от участия в них нашей национальной сборной. По телевизору или, как принято ныне, с помощью Всемирной паутины.

За полгода до бразильского чемпионата со мной связались представители фирмы, которой наш Спорткомитет или кто-то еще из чиновничьих структур поручил создание и обслуживание «Русского дома» в Рио-де-Жанейро. И предложили мне возглавить кухню в этом самом «Русском доме». Предложение казалось почти что фантастическим. Не просто на чемпионате, а близ знаменитого стадиона «Маракана». В том самом Рио, где, как известно, «мулаты, бухта, экспорт кофе» и все исключительно в белых штанах. Надо ли говорить о том, что я немедленно согласился?



Неожиданно оказалось, что предстоящая работа связана с определенными сложностями. Из русских поваров на кухне буду только я, а в помощь мне предлагают некое тамошнее кейтеринговое агентство. При этом моя задача – готовить блюда русской кухни для двух-трех сотен едоков ежедневно. Предчувствуя сложности, я предложил полететь со мной в Бразилию своему ученику и сушефу из новосибирской «Добрянки» Саше Гончарову. Билеты ему купили собственники той же «Добрянки», братья Насоленко. Забегая вперед, скажу, что тем самым эти замечательные люди спасли всю нашу бразильскую гастрономическую экспедицию от неминуемого позора. Ибо, как идущий на вражий стан с сорокапудовой палицей былинный богатырь заменял собой целое войско, так и русский сушеф заменит дюжину загорелых парней с песков Копакабаны. Бразильцы, конечно, всем хороши. И мяч гонять мастера, и самбу сплясать, да и вообще народ заводной, особенно барышни. А вот с работой у них не все так ладно.

Тем не менее, совместный с ними труд был весел: они и песенки пели, и танцевали прямо на кухне, а уж совместный с ними просмотр футбольных матчей по телевизору и вовсе забываем.

Готовили мы в Рио блюда русской кухни. Солянки, борщи, кулебяки, расстегаи, пряники...

А однажды решили устроить мастер-класс по приготовлению рыбной кулебяки. Обычно такую кулебяку я готовлю из нашей речной рыбы – судака или сома. Но где же в Бразилии возьмешь судака? Пришлось мне ехать на местный рыбный рынок. Располагается он на самой окраине Рио-де-Жанейро, а ехать приходится через знаменитые фавелы. По крайней мере, так говорят бразильские таксисты, пугая иностранцев

и зарабатывая на этом дополнительные песо — объясняя, что в целях безопасности ехать надо окольными путями.

Рыбный рынок в Рио, кстати, удивил меня скудностью ассортимента. Три-четыре вида океанической рыбы, креветки и пара лангустов на все прилавки. Для рыбной солянки и пирогов пришлось взять нескольких морских языков. По сути, это крупная камбала, или то, что в Средиземноморье называется рыба-соль. Мясо у морского языка нежное и вкусное, для кулебяки в самый раз.

Лангуста я тоже купил. Ну никак не мог не купить, все-таки атлантические волны, песчаные пляжи, Бразилия — как тут без лангуста?

Лангуста мы с Сашей сварили в чайнике. Поскольку жили в частном доме, снятом специально для нас в районе Санта-Тереза, то кухня под рукой была. А вот с посудой на той кухне было плохо. Пришлось взять чайник и сварить ракообразного, варварски разрезанного на две части. Съели вечером после работы под местное пиво.

Кстати, в доме, где мы жили, был большой балкон. А прямо над балконом росло огромное манговое дерево, с которого прямо к нам под ноги падали переспевшие плоды. К сожалению, ни одного плода с того дерева нам попробовать не довелось. Они либо были настолько спелыми, что тут же превращались в полужидкую массу, либо раньше нас их съедали попугаи, немедленно слетавшиеся с окрестных деревьев.

Вернусь, однако, к мастер-классу. Задумывался он как представление для небольшого круга приглашенных. Рассказ о нашей национальной кухне, приготовление кулебяки на глазах у публики и обильное угощение. В таких случаях я готовлю одну кулебяку в зале, а несколько таких же готовится

заранее — они выносятся под конец мастер-класса для общего угощения.

Но Бразилия и здесь приготовила нам сюрприз. Оказалось, что за день до того информация о грядущем событии прошла по местному радио. И на мой мастер-класс пришло около трехсот человек. Поэтому мне пришлось немного затянуть разговор, а на кухне тем временем готовилась еда с расчетом на всю пришедшую аудиторию. Как только я закончил свой рассказ, девушка-переводчик пригласила гостей к столам с пирогами. Весь зал не просто побежал — примчался к еще горячей выпечке и, не дождавшись торжественного разделения на порции, отрывая куски руками, смел совершенно все за пару минут. Мне осталось только раскланяться и вернуться на кухню.

В целом же работа в «Русском доме» на бразильском мундиале осталась в памяти как нелегкое, но забавное приключение.

Ну а как оно закончилось: я, воспользовавшись случаем, отправился в месячное путешествие по Южной Америке. И прямо из Рио вылетел в Буэнос-Айрес.

Что же это за кулебяка такая, перед которой не смогли устоять жители Рио?

Напомню две цитаты из нашей классической литературы.

«Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол положи ты мне щеки осетра да визигу, в другой запусти гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молоко сладких, да мозгов, да еще знаешь там этакого... Да чтобы с одного боку она, понимаешь, зарумянилась бы, а с другого пусти ее полегче. Да исподку, исподку-то, понимаешь, пропеки ее так, чтобы рас-

сыпалась, чтобы всю ее проняло, знаешь, соком, чтобы и не услышал во рту — как снег бы растаяла»

(Н.В. Гоголь «МЕРТВЫЕ ДУШИ»).

«Ну-с, перед кулебякой выпить, — продолжал секретарь вполголоса; он уже так увлекся, что, как поющий соловей, не слышал ничего, кроме собственного голоса. — Кулебяка должна быть аппетитная, бесстыдная, во всей своей наготе, чтоб соблазн был. Подмигнешь на нее глазом, отрежешь этакий кусище и пальцами над ней пошевелишь вот этак, от избытка чувств. Станешь ее есть, а с нее масло, как слезы, начинка жирная, сочная, с яйцами, с потрохами, с луком...»

(А.П. ЧЕХОВ «СИРЕНА»).

Кулебяки упоминаются частенько не только в русской классике. В приходно-расходных книгах монастырей и архиерейских домов XVII–XVIII веков то и дело расписано, сколько муки и рыбы выдано на праздничную кулебяку. Потому как на Благовещение, например, пекли традиционную благовещенскую кулебяку с рыбой, пользуясь послаблением в этот день строгого поста. Рыбную же кулебяку пекли и на Радоницу.

Ну а еще есть кулебяки мясные и грибные. Хотя чаще всего это именно пирог со сложной начинкой. Как в приведенной цитате из Гоголя: и рыба, и грибы, и каша, и мозги — все вместе.

Та, которая «на четыре угла», более простая по приготовлению. По сути, это обычный русский пирог-сгибень прямоугольной формы. Расклад начинок здесь самый разнообразный, но соблюдается именно такой порядок — в каждом углу своя.

Более традиционная форма — овальная. Начинки в такой кулебяке располагаются слоями и часто прокладываются тонкими блинчиками.

Тут ведь в чем дело: достоинство таких пирогов в сочности. Для того чтобы ее добиться, загодя готовят бульон или варят уху. Пропитывают начинку по ложечке, равномерно. Если в расстегае для пропитывания начинки специально существует дырочка сверху, то кулебяка — закрытый пирог по своему определению. И при ее приготовлении всегда есть риск того, что излишки жидкости протекут на нижний слой теста и оно не пропечется. Вот для этого и пекут блинчики, а нижний слой делают из гречки или риса.

Самое обычное тесто для кулебяки — дрожжевое опарное. Опарное тесто готовится следующим образом.



Кулебяка

Тесто:

- 1 кг муки
- 400 мл молока
- 300 г сливочного масла
- 1 ч. л. соли
- 40 г дрожжей

Размешать дрожжи в теплом молоке до полного растворения и замесить на этом молоке опару из половины муки. Когда опара подойдет в теплом месте, добавить в нее размягченное масло и соль, перемешать деревянной лопаткой до полной однородности. Затем небольшими порциями добавлять к опаре муку, каждый раз тщательно вымешивая. Окончательно вымесить тесто и поставить посуду с ним в теплое место для подъема.

Пока тесто подходит, его необходимо два-три раза обминать ладонью, избавляясь от избытка газов. Готовое тесто выложить на слегка присыпанный мукой стол или доску, раскатать или растянуть руками в вытянутый овальный сочень толщиной не более сантиметра.



Собирают кулебяку традиционно на полотенце, чтобы перевернуть зацепом вниз, перекладывая на противень. В результате тот слой, который выложен на тесто первым, становится верхним. И наоборот.

Блины для прослойки – самые простые, какие вы привыкли печь. Обычно их необходимо пару штук.

Ну а начинку сами придумайте. Главное, чтобы начинок было не менее трех. Рыбный фарш – сырой или слегка обжаренный, потрошки, обжаренный с луком мясной фарш, грибы, рубленые яйца, печень налима или трески, малосольная рыба ломтиками...

Можно в течение месяца каждый день печь кулебяку и ни разу не повториться!



АРГЕНТИНА



В Аргентине главное угощение — мясо.

Мясо здесь везде. И мясо это — самого превосходного качества. Не только говядина, но и свинина, баранина. Именно в Аргентине я ел самую вкусную в своей жизни кровяную колбасу. А кровяную колбасу я очень люблю и ел ее в самых разных местах: в Литве, Белоруссии, Германии.

Отличие аргентинской кровянки от восточноевропейской в том, что если поляки, белорусы и немцы готовят ее из свиной крови, то аргентинцы — из крови бычков. А непременный в кровяной колбасе жир добавляют свиной, что делает ее нежной и сдобной. Пожалуй, если доведется еще раз попасть в Буэнос-Айрес, первым делом отыщу ту самую морсилью — черные, пухленькие колбаски.

В одном из самых знаменитых аргентинских ресторанов заказал я и огромную тарелку так называемого карне асадо.

Что это такое?

Представьте себе зал, по всему периметру которого стоят грили. Они же мангалы. Или, как говорят аргентинцы и прочие испаноязычные сеньоры, *parilla*. Ну а мы с вами, люди русские, спокон веков называли сие изобретение жаровней. Стоят у тех жаровен лучшие представители аргентинского поварского цеха, переодетые в гаучо — даже штаны у них кожаные. Один жарит на углях кровянку, другой — простые колбаски, третий — бычий стейк величиной с ладошку дяди Коли Валуева. Кто-то — баранью корейку, кто-то — свиные потроха.

Приходит в такой ресторан компания, заказывает то самое карне асадо. Ну и, натурально, местного вина. Вышколенный официант берет блюдо в полметра диаметром и обходит всех гаучо-поваров, выкладывая горячие и сочные куски в определенном порядке. И вот оно — карне асадо на вашем столе! Килограмма три мясного ассорти.

Поскольку я был один, мне пришлось сидеть в том ресторане часа четыре, чтобы отведать хотя бы по половинке каждой позиции. И выпить под это дело две бутылки очень приличного местного мальбека.

А остаток мне любезно переложили в контейнеры и дали с собой. Увы, через несколько часов меня ждал самолет до Сантьяго, и, чтобы не заполнять запахами салон, я распрощался с аргентинским мясом, по дороге в аэропорт передав контейнеры местным бомжам. Они с уважением посмотрели на фирменную упаковку ресторана и поблагодарили меня — отчего-то по-немецки.

В Буэнос-Айрес, так случилось, я вернулся ровно через неделю — прилетев из Чили. И еще несколько дней ходил по заведениям, пытаюсь найти что-то интересное. Не могу сказать, что Аргентина балует кулинарным разнообразием. Все то же мясо: стейки, ребрышки и колбаски. И аргентинское вино

в декантере. К слову, только в Аргентине вино всегда и везде подают в декантере. Даже в небольших и скромных рестораниках. А еще – дают предварительно понюхать пробку и глоточек на пробу – покатасть по нёбу, даже если бутылка стоит не дороже литра пива. И это, признаюсь, весьма приятно. Даже несмотря на то, что аргентинские вина, которые производятся по большей части в Мендосе, особого впечатления не производят.

А еще я, конечно, ходил на танго-шоу. И в какое-то заведение, где сиживал некий знаменитый танцор. Просто потому, что это Буэнос-Айрес. Если бы не отменили корриду, ходил бы и на корриду – чем я не турист?

В России тоже всегда любили мясо и потроха, приготовленные на открытом огне или углях. Не было у нас слов «мангал» и «шашлык», было «жаровня» и «верченое». Вертели на вертелах куски мяса, птицы или рыбы, большие куски – на рожнах.

Когда на праздник, к Рождеству, Пасхе или Покрову, резали скотину, то все в дело шло: кишки и желудок начиняли мясом и запекали или коптили, требуху варили с луком, из крови готовили колбасу-кровянку. Целые свиные окорока запекали в печи, запасались впрок копченостями и отварной бужениной. А еще непременно варили богатые щи с разварным мясом.

Мясные ребрышки чаще пряжили в свином сале с луком, чесноком и перцем. Пряжить – жарить в обильном жире, масле. Помните сказку про Колобка: *«На сметане мешен, в масле пряжен»?*

Иногда добавляли к пряженине и колбасу, копчености. Загущивали мукой, забеливали сметаной или молоком.

Такую праздничную пряженину подавали с блинами (на Святках — овсяными), лапшой, позднее — картошкой. В Белоруссии пряженину называют мачанкой, оттого что блины или draniki макают в густую подливку и едят вместе с кусочками мяса и колбасы.



Пряженина праздничная

- 700–800 г свиных мясных ребрышек
- 200 г домашней копченой колбасы
- 100 г растопленного свиного сала
- 2 луковицы
- 5–6 долек чеснока
- 1 ст. л. муки
- 1 стакан нежирной сметаны
- 1 ч. л. семян укропа или тмина
- Черный перец, лавровый лист, соль

Ребрышки обжарить с луком в растопленном масле, добавить нарезанную кружочками колбасу, муку, разведенную в стакане воды или бульона, подсолить. Томить в духовке под крышкой около часа.

За 10 минут до готовности добавить чеснок, укроп или тмин, перец, лавровый лист и сметану, досолить по вкусу.

После окончания томления дать настояться 10–15 минут под крышкой.



ЧИЛИ



*«В школе с детства нас учили:
нет страны прекрасней Чили»
(Павел Грушко «Песня о Чили»).*

Страна Чили мне понравилась. Я был там в июле, то есть тамшней зимой. Спокойный Сантьяго, доброжелательные чилийцы, красивое побережье и неплохое вино.

А вот с едой в Чили так себе, на наш придирчивый вкус.

Рядом Тихий океан, а морепродукты днем с огнем не сыщешь. Рыба мало где есть, да и приготовлена она точь-в-точь как кусок минтая в привокзальном буфете Твери.

Снимал я несколько дней квартиру в деловом центре Сантьяго, на самой верхотуре. А днями слонялся по городу – искал, чего бы съесть традиционного и аутентичного. Единственное, что удалось сыскать – фермерский рынок, куда крестьяне индейской наружности привозят плоды своего труда. Овощи, фрукты, вино и какие-то тошнотворные (я пробовал, знаю) настойки в тыквах-калебасах.

Очень сильное впечатление произвели артишоки. Во-первых, я таких сроду не видывал: огромные, с дыню-колхозницу. Во-вторых, необычайно вкусные и нежные. Здесь я воспользовался тем, что жил не в отеле, а в квартире: отыскал кастрюльки, сварил пару артишоков и съел с домашним сливочным маслом с того же рынка.

Вы любите артишоки? Я очень люблю. Если правильно приготовить, очень вкусно получается, не хуже, чем паренная в печи молодая репка со сливочным маслом.

А теперь расскажу про эмпанады.

По сути своей эмпанада – жареный пирожок. Пришел в Южную Америку, разумеется, из Испании. В той же Аргентине продаются они на всех углах, в кафе и каких-то специальных ларьках – трудящийся люд покупает их по дороге на службу и завтракает прямо на ходу. Ну или вечером, сидя на верандах забегаловок – под красное винишко.

В Чили картина та же. Везде и всюду эмпанады. С мясом, креветками, изюмом, какими-то овощами. Чилийцы считают эмпанады своим собственным блюдом, уверяя окружающий мир в том, что чилийские пирожки отличаются от прочих особенно утонченным вкусом. В Сантьяго я этого, право слово, не заметил. Эмпанады как эмпанады. Продаются едва теплыми, пахнут перегретым маслом, расхватываются пробегающей мимо публикой. Прямо как горячие пирожки от Ленпищеторга в 70-х годах прошлого века. В городе моего детства возле вокзалов, музеев и на Невском проспекте стояли тетки в телогрейках и слегка белых передниках, с хорошо поставленным голосом. И нараспев, драматическим контральто предлагали пирожки. Печеные, жареные, с мясом, с рисом, с капустой, с повидлом и даже с саго (его тогда готовили из

рисовой муки). И пирожки те были вкусными, несмотря ни на что. А пирожки в Сантьяго – так себе еда.

Но не мог же я составить мнение о единственном, по сути, блюде чилийской кухни, основываясь на его столичном приготовлении. Навел справки и узнал, что самое знаменитое в Чили место, где готовят эмпанады, находится в знаменитом городке Вальпараисо. Том самом, откуда родом был злодей из книги Жюль Верна.

Сел я на автобус и укатил в Вальпараисо. Обычный портовый городок на берегу Тихого океана. Со своей историей, с музеем Пабло Неруды и непонятным памятником на главной площади. Такие памятники, бессмысленные и беспощадные, ставили и продолжают ставить во многих городах мира как символ экзистенциальных мучений человечества эпохи постмодернизма.

Так вот. Перепробовал я с десяток эмпанадос в этой вальпараисской пирожковой. Но так и не впечатлился.

Зато встретил в городке шляпный магазин, который в 20-е годы прошлого века открыл наш соотечественник по фамилии Воронов. Там и портрет его имеется, хотя магазин уже давно в других руках.

А еще проехался я по местным виноградникам. Попробовал вина всякого. Чилийское вино на любителя. Хотя некоторые сорта мне очень понравились. Например, совиньон блан под местного лосося пилось не без удовольствия.

Эмпанадос – штука довольно простая. Не хитрее самсы, хачапури, а уж тем более русских пирожков.

Но вот чего нет ни в какой другой стране, так это такого количества разнообразных пирогов, как в нашей кухне! Один курник чего стоит!

Согласно словарю Владимира Даля, курник – это «сдобный круглый пирог, с курицею, яйцами», а еще Даль отмечает, что «заместо курицы, попадает туда и утка, и говядина».

В самом деле, само слово «курник» вовсе не от «курицы» произошло. «Курень» в южнорусском говоре – курная изба, жилой дом.

Вот и курник – пирог в виде дома, высокий, с «крышей» из пресного теста. Пресное тесто, то есть тесто бездрожжевое, готовилось в России чаще всего на основе домашних кисло-молочных продуктов: сметаны, простокваши, варенца.

Конечно, чаще всего курник пекут именно из курятины и рубленых яиц. Хотя есть, конечно, региональные исключения.

На Южном Урале курник и по сей день готовят чаще всего с говядиной, бараниной или свиной. В последнее время добавляют к мясу картофель – на манер современной татарской выпечки.

Такие курники в закрытом пресном тесте получаются необычайно сочными и очень вкусными. Вот рецепт приготовления пресного теста.



Тесто для курника

- 300 г 25%-ной сметаны
- 550 г пшеничной муки
- 150 г сливочного масла
- 1 ст. л. соли (неполная)

Масло смешать со сметаной и солью до полной однородности, замесить с мукой легкое и эластичное тесто. Дать полежать на холодке примерно полчаса. Раскатать в два тонких сочня – побольше и поменьше. На сочень поменьше аккуратно выложить



начинку – пирамидкой. Закрывать сверху большим слоем и за-
щипать чуть выше основания курника.

Начинку – 500 г свинины или говядины и 500 г картофеля – на-
резать мелкими кубиками, посолить, поперчить и перемешать.

Выпекать 1,5 часа при температуре 140–150 °С.

А вот более привычный курник.

Тесто готовится так, как я описал выше.



Курник

Д л я н а ч и н к и:

- 1–1,5 кг курицы
- 3 луковицы
- 2 яйца
- 200 г топленого масла
- 1 стакан риса
- 1 горсть сухих белых грибов
- Соль, черный перец
- 1 яичный желток

Пока мы делаем тесто, в кастрюльке у нас варится курица.

Еще стоит замочить заранее грибы, а когда размокнут, отжать,
нарезать соломкой и обжарить на топленом масле.

Лук мелко нарезать и тоже поджарить.

Отварить рис.

Сварить яйца, очистить их и порубить.

Соединить куриное мясо, жареный лук и грибы, посолить и по-
перчить по вкусу.

Меньший кусок теста раскатать слоем не более одного санти-
метра. Выложить сначала рис, на рис – мясную часть начинки,
верхним слоем – рубленые яйца.



Теперь надо раскатать большой кусок теста и накрыть им начинку «куполом». Защипать тесто внизу, соединив оба слоя.

Курник можно украсить сверху фигурками из теста, обязательно сделав несколько проколов вилкой и смазав желтком.

Выпекать при 170 °С в течение 35–40 минут.



ПЕРУ



В Перу я прилетел с одной-единственной целью — попробовать севиче. То самое блюдо, которое еще совсем недавно было таким модным в московских ресторанах.

Ну и еще посмотреть Мачу-Пикчу, слетать в древнюю столицу инков Куско, побродить по Андам. Но главное — севиче!

Что такое севиче? Сырая рыба или морепродукты, залитые соком лайма. Это, так сказать, основа для севиче. Все прочее — кориандр, лук, сельдерей и т. д. — добавляется по желанию. Смысл маринования рыбы в лайме в том, что за счет кислоты происходит быстрая денатурация белка. Рыба становится как бы слегка подваренной, ее мякоть белеет и сворачивается.

Я, попробовавший все разнообразие блюд из сырой рыбы, встречающееся на Русском Севере, в Сибири и на Дальнем Востоке, на противоположной стороне земного шара надеялся встретить что-то совершенно новое.

В одном из ресторанов Лимы мне подали нечто очень красивое — смесь разных видов рыбы, креветок, устриц. Невы-

носимо кислое, суховатое, с убивающим остатки вкуса сухим кориандром крупного помола...

В другом заведении все было таким же по вкусу, но не таким красивым.

В недоумении я купил билеты и поднялся на самолете на высоту 3500 метров. Потому что в Лиме мне сказали, что самое вкусное севиче делают в Андах из местной ручьевого форели.

Куско – один из тех городов, в котором современность с ее сотовой связью, интернетом и социальными сетями растворена в густой полупрозрачной дымке непростого наследия трех тысячелетий истории. Туман с запахом листьев коки, спускающийся с террас, где вот уж четвертое тысячелетие кечуа выращивают маис, и туристы со смартфонами, снимающиеся на фоне древних камней.

Вот и я не удержался.

Сделал селфи у собора Успения Божьей Матери, главного католического собора провинции Куско. Построен он на фундаменте храма Кишуарканча инка по имени Веракоча. Испанцы снесли Кишуарканчу и построили на старых камнях свой собор.

Коренные жители Куско горевали совсем недолго. Они быстро обратились в католицизм, а нынешние индейцы кечуа и вовсе католики больше, чем сам Папа Римский (пусть и со своими причудами).

Было бы о чем горевать. Во время богослужений инков жертвенная кровь соотечественников была привычным атрибутом.

А сам Веракоча развлекал себя тем, что заживо сдирал с других вождей кожу и набивал ее соломой. Особый шик



был в том, чтобы успеть показать коллеге его собственное чучело, удивить напоследок.

Далеко не всегда грозный с виду завоеватель страшнее, чем твои собственные чудовища, порожденные сном разума.

И, как писал И.А. Бродский, *«вообще без испанцев вряд ли бы им случилось толком узнать, что вообще случилось»*.

Нынешние коренные жители живут той же жизнью, что и их предки. Сеют маис, приезжают из деревень в Куско за солью и всяким барахлом. Милая провинциальная жизнь, немного похожая на нашу недавнюю русскую глубинку, когда автобус до райцентра, сумки в обеих руках, отдых на скамейке в городском парке, вода из фонтанчика или дворницкого шланга... И только камни древних фундаментов напоминают о том, что когда-то здесь все было по-иному.

Вот, кстати, еще один камень. Почти что краеугольный камень национальной кухни Перу. Это куй. В переводе на русский язык – морская свинка. Местный деликатес, без которого не садятся даже за свадебный стол.

Конечно, я никак не смог обойти такое лакомство своим вниманием. Узнал, где в Куско лучше всего готовят куй, и отправился его отведать. Само заведение напоминало небольшое придорожное кафе, каким, собственно, и являлось. Рядом с кухней – вольер, где морские свинки набирали жир и мышечную массу в терпеливом ожидании приглашения на кухню.

Хозяин, он же повар и официант, предложил мне самостоятельно выбрать приглянувшегося кую. Разумеется, я выбрал того, что пожирнее.

Через час мне принесли его (см. фото 111).

Кую я съел целиком, обглодал даже голову. Не могу сказать, что это было несказанно вкусно, но и невкусной жареную морскую свинку тоже не назовешь. На что это более всего похоже? На хорошо обжаренный бекон домашней свиньи, откормленной картофелем и молочной сывороткой. Короче говоря, свинка, она и в Андах свинка.

Да и севиче тоже. Что в Лиме, приготовленное из океанической рыбы, что в Куско – из местного аналога ручьевой форели. Кислое, промаринованное до резиновости, утратившее вкус и аромат дикой рыбы.

Вот так севиче выглядело в кафе на высоте более 3000 метров над уровнем моря (см. фото 112).

А еще я не удержался и отведал мясо всех трех местных представителей семейства верблюдовых: ламы, альпаки и гуанако. Они отличаются друг от друга и по виду, и по использованию в хозяйстве.

Альпаки – самые милые. Мохнатые, с глуповато-наивными мордочками. Перуанцы их любят и разводят для получения очень дорогой шерсти: шарфики и подушечки из альпаки продаются повсюду, куда может забрести турист.

Лама – рабочая лошадка перуанского крестьянина. Меня предупредили, чтобы я не подходил к ней спереди и не заглядывал в глаза. Дело в том, что в случае недовольства лама плюется, как последний верблюд.

А гуанако зверюшка дикая, живет высоко в горах и является объектом охоты.

Однако разницу во вкусе между этой южноамериканской фауной я так и не заметил. Кстати, готовят их в заведениях Перу



не так часто, и для того, чтобы попробовать все три деликатеса, надо постараться.

Вот блюдо (см. фото 110), которое в меню ресторана было названо «alpaca-stroganoff», не больше и не меньше.

Кстати, про Строганова. Без альпако с гуанако.

Надо признать, что лишь очень немногие из блюд традиционного русского стола известны по всему миру. А в интернациональную высокую ресторанный кухню вошло и того меньше. Это, впрочем, не наша недоработка, а их историческая спесь во всей красе.

Одно из таких блюд — это, конечно, говядина по-строгановски, она же «Беф а-ля Строганов».

Название свое получила по имени графа Александра Григорьевича Строганова, героя войны 1812 года. Граф входил в Париж с русскими войсками, сражался под Лейпцигом и Дрезденом. Но создание знаменитого блюда вряд ли принадлежит ему. Есть разные мнения по поводу того, отчего говядина в сметанной подливке по сей день носит его имя. И ни одно из них документально ничем не подтверждено. Важно то, что блюдо создано в России и хорошо известно во всем мире.

Главное в приготовлении хорошего бефстроганова — правильно выбранная говядина.



Бефстроганов по-строгановски

На 1 кг говядины –

- 500 г репчатого лука
- 1,5 стакана бульона
- 1 стакан сметаны
- 1 ч. л. соли
- Щепотка черного молотого перца
- 2 ст. л. муки для панировки

Лучше взять вырезку. Слегка отбить ее прямо в куске, не нарезая. А затем уже нарезать ломтиками по сантиметру, поперек волокон. Ломтики, в свою очередь, нарезать аккуратными правильными брусочками. И запанировать в пшеничной муке.

Лук тоже нарезается тонкой соломкой и обжаривается до легкого коричневого оттенка в топленом масле. Прямо на лук выкладывается подготовленная говядина, тоже обжаривается – вместе с луком. И заливается бульоном, в котором протушивается в течение получаса. После чего мы добавляем сметану, перчим, солим и доводим до готовности в течение пятнадцати минут на очень маленьком огне.

В кулинарных книгах девятнадцатого столетия в бефстроганов рекомендовали добавить сою-кабуль, которую сейчас в России мало кто производит.

Подавать бефстроганов лучше всего с запеченной картошкой, ломтиками соленого огурца и зеленью петрушки.





РОССИЯ





РУССКИЙ СЕВЕР

ПО ДИКИМ СТЕПЯМ ЗАБАЙКАЛЯ

ВНИЗ ПО МАТУШКЕ, ПО ВОЛГЕ

УХА ИЗ КАРАКАТИЦЫ. ДАЛЬНИЙ ВОСТОК

КУХНЯ НАШИХ ФИННО-УГОРСКИХ НАРОДОВ,
ОТ ПОЛЯРНОГО УРАЛА ДО МОРДОВСКИХ СТЕПЕЙ

ЯКУТСКИЙ ШОКОЛАД

ЧТО НИ ГОРОД, ТО НОРОВ

МОЯ РОДИНА – ТВЕРСКАЯ ГУБЕРНИЯ

РУССКАЯ КУХНЯ СИБИРЬЮ ПРИРАСТАТЬ БУДЕТ!

РУССКИЙ СЕВЕР



Сейчас стало модно ездить на Баренцево море. Купаться в его холодных водах, кататься по волнам на доске под парусом, просто сидеть на берегу в ожидании того незабываемого момента, когда над водой покажется морда тюленя или плавник косатки — тут уж восторгу нет предела!

С Кольским полуостровом я познакомился давно. А уж гастрономическую часть путешествия сюда оценил едва ли не первым из русских кулинаров.

Столица гастрономического туризма в Заполярье — Териберка. Место, еще совсем недавно считавшееся унылым, депрессивным и неудобным для пребывания. Именно таким оно и было еще лет десять назад. Но за последние несколько лет картина существенно изменилась. Сейчас в Териберке есть и комфортные гостиницы, и рестораны с морепродуктами.

А когда-то морепродуктов здесь вовсе не ведали. И это при неведомых запасах гребешков, морских ежей, мидий и крабов в местных водах! Прибрежное население их вовсе не употребляло в пищу, смеясь над заезжими чудаками, с вос-



торгом разрезающими живого морского ежа. Единственный из гадов морских, которого прибрежное население изредка употребляло в пищу, — камчатский краб, акклиматизированный в Баренцевом море.

Крабы почувствовали себя как дома и размножились до такого количества, что соседи-норвежцы обозвали их «красной армией Сталина». Тем не менее вылавливать их в нашем Заполярье по сей день строго воспрещено — в отличие, кстати, от той же Норвегии. Но отведать краба можно запросто, достаточно шепнуть любому мужику, бьющему баклуши возле разбитого причала, и через час он принесет прямо к гостинице массивного руконогого красавца.

Ну а гребешков и морских ежеиков здесь и искать не придется — все находится прямо у береговой линии.

На побережье есть и иные гастрономические радости, о которых туристы либо не знают, либо их игнорируют. Морская рыба, которая водится в холодных водах, вкусна именно свежей, прямо из пучины. И здесь есть возможность ее отведать: териберские рыбаки выходят в море за треской и пикшей. Ну и еще одна рыба, к которой вообще мало кто из городских жителей относится всерьез, — мойва. В сезон, когда мойва подходит к самому берегу, поморы берут сачки и налавливают ее себе на весь год — солят, замораживают и коптят. Если бы кто-то спросил меня, когда именно следует приезжать в Териберку, я бы посоветовал успеть именно к ходу мойвы. Жареная мойва, выловленная в тот же день, отличается от размороженной так же, как отличается свежий лесной боровик от консервированного шампиньона.

Ну и непременно надо сходить на катере прогуляться по Баренцеву морю. Обязательно увидите котиков, дельфинов, а если повезет, то и кита. Мы с моим другом, известным мо-

сковским шеф-поваром Владиславом Пискуновым, именно его и увидели во время такой прогулки. Как нам сказали, это был кит-полосатик — их здесь в избытке, как и косаток.

Мне довелось пару недель поработать на кухне известного мурманского ресторана. Морепродукты туда привозили прямо из морских глубин. Но я, признаться, предпочитаю готовить моллюсков с минимумом усилий, не замучивая их до неузнаваемости — в крайнем случае слегка обжарить и сбрызнуть лимонным соком.

С рыбой иное дело. Свежайшая рыба предпочтительнее и в начинке для пирогов, и в солянке, и особенно в ухе. Уха из трески, с момента вылова которой прошло не более суток, — вкусна невероятно!

А еще на Кольском полуострове мне довелось готовить настоящую семгу. Вы, разумеется, знаете, что та рыба, которая поступает к нам в замороженном виде из Норвегии, с Фарерских островов или из Чили, — никакая не семга, а простой атлантический лосось. К тому же перекормленный гормонами для быстрого набора веса, антибиотиками и даже красителями — дабы цвет мяса радовал покупателей в супермаркетах и любителей суши-баров.

А семга, настоящая семга — это совсем иное. Строго говоря, она тоже относится к атлантическим лососям, но при этом кормится только в наших прибрежных водах, а на нерест заходит в реки Кольского полуострова или Архангельской области. В семге все немножечко другое: цвет мяса, его структура. А главное — невероятный вкус. Ученые говорят, что и кормовая база у нее иная, и температурный режим в тех водах влияет на вкус. Наши предки это и без ученых знали, отличая простую «лососину» от семги. И ценя последнюю особым образом. В монастырских книгах отмечали, мол, купила братия

себе в зиму три бочонка лососины и кадушку семги. Да что там монахи! Вспомним у Гоголя: Бобчинский и Добчинский впервые встретили Хлестакова в трактире, куда сами пришли лишь потому, что *«привезли теперь свежей семги»!*

Водится в водах Кольского полуострова и форель самого превосходного качества. Мне на ресторанный кухню привозили килограммовых форелей из саамского поселка Ловозеро. Этих рыбин не откармливали комбикормом, они жили в привычной среде и по вкусу отличаются от садковых, как домашний цыпленок, бегающий по огороду на вольном выпасе, отличается от фабричной белобокой курицы – куска биомассы на кости.

Раз уж зашел разговор об особых продуктах, присутствующих на Русском Севере, не могу не упомянуть и оленину. Думаю, что те счастливицы, которым доводилось пробовать мясо северного оленя в разных регионах России, знают, что везде она имеет свои гастрономические особенности. Кольская, увы, не самая лучшая. Тамошние оленеводы в последнее время чаще всего держат стада в относительно тесных загонах, не давая животным разгуляться, разогнать кровь. Поэтому сильный «печеночный» привкус свойственен их мясу. Хотя, конечно, есть и исключения. Те же саамы (или, говоря по-русски, лопари) в Ловозерской тундре содержат своих оленей, как и прежде, на бескрайних просторах. Поэтому и вкус у них иной, побогаче и поинтересней.

Такая же превосходная оленина производится и в хозяйствах хантов, манси, ненцев, эвенков и прочих наших северных народов. Это я узнал еще совсем молодым, путешествуя в конце 80-х годов прошлого века по реке Каре мимо хантыйских стоянок. Помню, как меня поразил вкус оленины, попросту сваренной с диким луком в котелке. Казалось тогда, что лучшего мяса и не существует. Да я и сейчас склонен так считать.

Русский Север – рай для охотника на водоплавающую и боровую дичь. Можно приготовить прекрасные традиционные блюда. Например, калью.

Этот рецепт абсолютно авторский. Хотя не все, конечно, так просто...

Авторский – в том смысле, что к раскладу и последовательности приготовления я пришел опытным путем самостоятельно.

«Книга яств во весь год в стол подаваемых», написанная в конце XVI века, начисто разбивает распространенное мнение, что калья – это исключительно рыбное блюдо. Упомянута там и куриная, и тетеревиная кальи. И вот такая – утиная со сливами.

Да и В.И. Даль подтверждает разнообразие видов кальи: *«Калья – ж. род борща, похлебка на огуречном рассоле, с огурцами, со свеклой и с мясом, а в пост с рыбой и икрой; похлебка из икры с солеными огурцами».*

Калью я готовил в разных вариантах, но пришел в результате именно к такому и очень это блюдо полюбил. Здесь используется моченый терн – именно из-за того, что он мне нравится в калье больше, чем слива. Хотя и с маринованной сливой получается неплохо.

У нас есть добытая уточка или тетерка, соленые огурцы с рассолом, моченый терн, лук, морковь, петрушка, небольшая свекла.

Птицу я бы положил в латку и отправил в духовку.

Поверьте, что так утиный или тетеревиный бульон получится вкуснее.

Один мой знакомый кулинар, живущий в Великобритании, рассказывал мне, что специально покупает в китайских ресторанах скелет жареной утки – именно для бульона. Да и принятый в китайских ресторанах ритуал приготовления супа из остатков утки по-пекински тоже неспроста придуман.

Если вы сварите бульон из необжаренной пернатой дичи, он будет другим. Там и жир, даже если убираться будет аккуратно, все равно придаст ненужный привкус, да и внешний вид явно проигрывает, как мне кажется.

Вот мой рецепт.



Калья

- 1 утка или тетерка
- 3 л воды
- 1 стакан бочкового рассола
- 2 средних соленых огурца
- 1 средняя свекла
- 1 морковь
- 2 небольшие луковицы
- 1 стакан моченого терна или маринованной сливы
- Корень петрушки или сельдерея
- Черный перец горошком, тмин, кориандр, зелень петрушки, лимон, лавровый лист, чеснок

Обжаренную в духовке утку или тетерку порубить на крупные куски.

Варить со всеми кореньями и луком этакий красный бульон из дичи.

А пока он варится, потушить на утином жире нарезанную брусочками свеклу. Как она станет мягкой, добавить очищенные и нарезанные соленые огурцы. Тушить еще примерно 15 минут, после чего влить туда же стакан рассола, закрыть крышкой и держать полчаса на маленьком огне.



Отдельно спассеровать лук, морковь и корень петрушки или сельдерея.

Все это закинуть в кастрюлю с бульоном. И потихонечку доваривать до готовности.

За 10 минут до полной готовности добавить моченый терн или маринованную сливу.

По ходу доведения нашей кальи до логического конца положить пряности: черный перец горошком, тмин, немного кориандра, зелень петрушки, лимон. По желанию — лавровый лист, чеснок.



ПО ДИКИМ СТЕПЯМ ЗАБАЙКАЛЬЯ



«Хорошо с гуранкой жить – разнообразна пища: утром – чай, в обед – чаек, вечером – чаище!» – такую присказку я услышал как-то в Бурятии. Гураны – народ, который принято называть субэтносом. Некогда русские переселенцы брали в жены буряток и алтаек, дети от таких смешанных браков, в свою очередь, тоже переженились. Последующие поколения чаще всего сохраняли русские обычаи в быту, русский язык в семейном общении, но при этом полностью адаптировались к жизни в ландшафтах Забайкалья.

А что же такое это наше Забайкалье?

Огромная территория, находящаяся в бассейнах гигантских водных артерий: Енисея, Лены и Амура. Те самые дикие горы, все тот же знаменитый ветер-баргузин, Шилка и Нерчинск. И, собственно, сам Байкал. С северо-востока – Якутия, с запада – Бурятия, с юга – Монголия. Вокруг Байкала мне довелось проехать на машинах, а еще я пил чай из стаканов с подстаканниками в плацкартном вагоне поезда Москва – Северо-Байкальск. Незабываемое, скажу вам, впечатление.

Про Якутию и якутскую кухню расскажу отдельно. А сейчас поделюсь впечатлениями о Бурятии. Мне довелось как-то работать в одном из ресторанов Улан-Удэ. Для меня это особое воспоминание еще и оттого, что окружали меня замечательные люди – как на подбор. Например, девушки-повара из семейских. Знаете, кто такие семейские? Это старообрядцы, высланные еще в XVII веке с западных рубежей Российской империи. Как и алтайские старообрядцы, живут сами по себе, за стол с иноверцами не садятся, посуда отдельная – свояская и мирская. Зайчатину не едят, а вот от свинины не отказываются, в отличие от беспоповцев Замульты. Хорошо, что нынешние семейские по большей части не так придирчивы, в отличие от дедов своих. Тут уж мой внутренний консерватор деликатно отмалчивается.

А вот гураны, которых я помянул выше, как правило, никоианской веры. Тем не менее пестрые ленточки на деревья повязывают на бурятский манер. Здесь уж Бог им судья.

А чай – чай да, очень уж любят. И именно так – чай, чаек, чаище!

И близость к Китаю здесь отразилась в полной мере. Именно здесь и началось знакомство жителей нашей страны с чаем. Настоящим чаем, не поддельным. В связи с этим не могу не поделиться одним своим давним расследованием.

Про чай из листьев кипрея, вкусный и здоровый, узнал я еще в советском детстве. Как многие мои ровесники-современники – из книги Николая Михайловича Верзилина «По следам Робинзона». И как многие любознательные школьники той поры, собирал летней порой листья и корешки, сушил их на деревенской печке. Не по необходимости – из любопытства.

Кипрей в России повсюду растет, долго его искать не приходится. От самых балтийских скал до Камчатки путеше-

ственник непременно встретит кипрейное поле или пустырь, заросший красно-лиловыми конусами. Степан Петрович Крашенинников в «Описании земли Камчатки» упоминал кипрей как лакомство на скудном столе камчадалов. Не только северные народы, но и наши русские старожилы не отказывались от легкой закуски из молодых побегов этого растения. А кипрейный мед хоть и не из самых ароматных, но считается целебным, как и сам медонос.

Еще одно название кипрея – иван-чай, по главному его назначению. Ну а чай из кипрейных листьев с конца XVIII века называется в России копорским.

В последние годы в родном Отечестве появляются производители возрожденного копорского чая, изо всех сил рекламирующие свой «исконно русский» продукт. Дело похвальное и полезное. Но, как часто бывает в таких случаях, рекламщики путаются в фактах и датах и частенько переусердствуют по «исторической» части. Отчего-то уже и в Википедии, сетевой мекке всех дилетантов широкого профиля, утверждается, что именно копорский чай назывался спокон веков в Европе «русским». Да еще и Британская энциклопедия в связи с этим упомянута – без самой цитаты, разумеется.

Попробуем же разобраться, что такое копорский чай и какое он имеет отношение к тому чаю, что назывался некогда русским. Здесь мне очень помогла аналитическая статья «О подделке и подмеси чаев», вышедшая в 1860 году.

В XVIII веке китайский чай в Европу попадал двумя путями: морем и сухопутным путем, через Россию. Тот, что плыл на кораблях, чаще всего назывался кантонским. А тот, что приходил посуху, – русским. В самой же России китайский чай называли кяхтинским – по имени поселения в нынешней Бурятии, Кяхты. Некогда именно через Кяхту приходил к нам настоящий чай, столь любимый в России напиток.

Не по своей воле оказавшийся в Сибири Николай Александрович Радищев вдруг напишет графу Воронцову письмо со своим соображением о целесообразности ограничения кяхтинской торговли. И там же упоминает выгоды от ее продолжения: *дескать, кяхтинский торг «...доставит казне знатной годовой доход, доставит многому маломочному купечеству надежное пропитание, даст дешевую и прочную одежду не токмо Сибири, но и России, и подешевеет вождеделенное всеми питание — чай... и я, хотя не совсем одобряю торг сей, иногда невыгодный, охотно выпью несколько чашек чаю в день, лучшего, нежели ныне».*

В это же самое время в Китае оказался еще один непоседа — дворовый человек Царскосельской вотчины помещика Савелова, невесть каким путем прибившийся к русскому посольству в Китае. Подсмотрев производство ферментированного чая и вернувшись на родину, организовал производство дешевого заменителя чайного листа из изобильно растущего в родном уезде кипрея. Листья перетирали, ошпаривали, просушивали с помощью раскаленных камней — почти так же в Китае обходились с чайными листьями. А собирали кипрей как раз возле селения Копорье. Именно этот чай и стал называться копорским.

Таким образом, история копорского чая началась в самом конце XVIII века. Что нисколько не отменяет несомненного факта: листья кипрея заваривали на Руси и раньше. Вот только никакой ферментации при этом не применяли. Зато копорский чай и внешне, и по вкусу немного напоминал черный китайский чай.

Именно из-за этой схожести копорский чай стал головной болью торговцев китайским или кяхтинским чаем. При стоимости копорского от одного до трех рублей серебром за пуд, а китайского — в сотню раз большей находилось немало охотников использовать первый для подмешивания во второй.

Торговцы честным кяхтинским чаем взвыли от несправедливых убытков.

К тому же господин Савелов переселил несколько семей своих крепостных людей в Московскую губернию. К тому времени уже все его крепостные взялись за выгодный промысел. Он начал распространяться по России, а русские чаевники все чаще покупали под видом китайского чая дешевую подделку.

Существовал даже попутный промысел: подделывали китайские деревянные чайные ящички — этим зарабатывали на жизнь крестьяне Калязинского уезда Тверской губернии...

Дело приняло такой оборот, что на государственном уровне решался вопрос о пресечении фальсификаций.

Даже состоялся специальный консилиум ученых и врачей: не вредит ли копорский чай здоровью? Впрочем, выяснилось, что вовсе не вредит.

Но появился закон, строжайше запрещающий подмешивать копорский чай в кяхтинский.

Кстати, в словаре Владимира Даля копорский чай безжалостно назван чаем «поддельным».

Еще раз скажу, чай из листьев кипрея — вкусный и здоровый напиток. И он действительно издавна был распространен среди русского народа и любим им. Но не стоит путать его с копорским чаем, а уж тем более ставить знак равенства между копорским чаем и тем, что когда-то в Европе называли «русским».

Рекламная кампания — это одно, а историческая правда — совсем иное.

А еще в Забайкалье очень любят мясо: баранину, говядину, конину. Лепят позы, они же буузы, с удовольствием их едят. И буряты, и монголы считают буузы своим национальным блюдом. Хотя само слово удивительно похоже на китайское название тамошней разновидности пельмешек – «баоцзы». Про обширное семейство пельменеобразных я уже рассказывал, когда о Китае вспоминал.

Самые же вкусные позы, они же буузы, едал я близ знаменитого Иволгинского дацана. А в одном улан-удинском ресторане видел такую рекламу: «В наших позах больше бульона, чем во всех позах мира!»

Вот они – девушки из семейских, с которыми довелось мне работать в Бурятии. С их помощью удалось понять ту силу, которая дала возможность им сохранить привычки предков (см. фото на стр...).

А это семейские дома, амбары и лабазы, сохранные в исконном своем виде.

Не счесть мировых аналогов поз и бууз: хинкали, манты, вареники, ravioli, цзяоцзы, вонтоны...

Вот, казалось бы, пельмени – блюдо самое что ни на есть русское.

Тем не менее, еще в середине XIX века авторы кулинарных книг и очерков разъясняли столичной публике, что пельмени – особое сибирское кушанье, «подобие русских ушек».

И в самом деле, само слово «пельмень» пришло к нам из угро-финских языков, а «ушки» – что может быть понятнее для русского уха? В старинной русской кухне есть еще колдуны, кундюмы – они же кундюбки – из той же бесконечной череды завернутых в пресное тесто начинок.



Само название «ушки» мы с вами подзабыли, называя пельменями все, что хотя бы немного на них похоже.

Хотя русские ушки имеют свои особенности, которые отличают их от многих прочих блюд. Вот, например, мой способ приготовления ушек.



Русские ушки

Для теста:

- 2 стакана муки
- 1/2 стакана холодной сыворотки
- 1 яйцо
- 1 ст. л. растопленного сливочного масла

Для начинки:

- 500 г свежих лесных грибов
- 300 г мясного фарша
- 2 луковицы
- 100 г топленого сливочного масла
- Соль, черный перец

Для бульона:

- 2 л воды
- 500 г говяжьей грудинки
- 2 луковицы
- 1 средняя морковь
- Корень петрушки или сельдерея

Тесто замесить, дать отлежаться полчаса на холодке, завернуть в пленку.

Грибы мелко нарезать и обжарить с луком и маслом. Смешать с сырым фаршем, посолить и поперчить.

Поставить вариться бульон, а пока он готовится, раскатать тесто и слепить наши ушки: они похожи на пельмени, но имеют треугольную форму — как писал в начале XIX века В.А. Левшин, *«подобие скотского уха»*.

Ушки, не замораживая, отварить в готовом процеженном бульоне, с ним и подавать.

ВНИЗ ПО МАТУШКЕ, ПО ВОЛГЕ



Наш народ, несмотря на огромное пространство, освоенное и завоеванное предками, на все разнообразие географических зон и ресурсов, сохранил в неизменности основные черты национальной кухни, сформировавшиеся много столетий назад. От Пскова до Камчатки в русских семьях готовят щи, окрошку и уху, пекут пироги, блины, ватрушки, квасят на зиму капусту и солят грибы. Но если поморская хозяйка в рыбный пирог положит мезенскую навагу, а в уху – беломорскую треску, то сибиряк предпочтет муксуна и чира, на Волге в пироге окажется сомовий хвост, а в ухе – судак и линь.

Даже традиционные русские щи в каждой губернии готовят по-своему. У Белого озера на Вологодчине щи традиционно варят из тамошнего сметка, а в некоторых районах Сибири любят щи из «пучки» – побегов дикорастущего борщевика сибирского. А характерное блюдо Нижегородчины и соседних областей – щи из крошева (заквашенных верхних «серых» листьев капусты). Тем не менее это будут именно щи, они готовятся по одной технологии, веками отработанной и неизменной.



В этом отношении русская кухня объединяет наш народ крепче, чем большинство мировых национальных кухонь. Любой француз скажет, что нет единой «французской» кухни, есть кухня Бретани, Прованса, Нормандии и т. д. В Китае кантонская, шаньдунская, сычуаньская и прочие региональные кухни настолько непохожи друг на друга, что ни о какой общей китайской кухне и речи быть не может.

Кухня Поволжья, при всех своих привлекательных особенностях, остается русской. Но с «изюминками».

Именно так я подумал, когда мне предложили написать концепцию кухни для ресторана представительства Нижегородской области в Москве.

Популяризация блюд, характерных для определенного региона, в ином месте – занятие трудное, но увлекательное.

Мне было очень важно, чтобы поволжская кухня подавалась не в ярмарочно-китчевом виде, а в более серьезном, слегка даже «академическом», без ставшей привычной в последнее время ряжености и стилистических переборов в виде деревянных ложек и кокошников на головах официанток.

В том случае мне показалась наиболее выигрышной разработка темы подлинного русского трактира – в его историческом понимании. Вспомните, как у Пушкина: *«...и заведет крещеный мир на каждой станции трактир»?*

Само слово «трактир» отсылает к слову «тракт». Трактиры традиционно ставились на перекрестках главных трактов, то есть дорог. Главный русский тракт, главная наша историческая дорога – река Волга. Главный перекресток на этой дороге – Нижний Новгород.

Особенность любой национальной или региональной кухни – в привычных для нее продуктах. Для наиболее пол-

ного представления о кухне Приволжского региона, как мне кажется, необходимо в достаточной мере использовать волжскую рыбу – именно она здесь служит основой меню.

Вот как описывает рыбный торг на Нижегородской ярмарке краевед Николай Иванович Храмцовский в работе «Краткий очерк истории и описание Нижнего Новгорода» (1857): *«Из Астрахани идут: соленая коренная (белуга, севрюга, осетр, сом), сухая (сазан, судак, лещ), тешка белужья, паюсная икра, вязига, клей, жир рыбий, балык и тюлений жир; из Саратова – балык, провесная белая рыбица, живые осетры и стерляди; кроме того, последние идут со всего Поволжья, начиная от Камышина до Нижнего Новгорода, и с Суры. Всех сортов рыбы, а особенно свежей, много потребляется на ярмарке; прочие сорта идут в верховье Волги».*

Хотим мы этого или не хотим, но главной волжской рыбой на русском столе является так называемая красная, то есть осетр, белуга, севрюга и стерлядь.

Осетровую рыбу необходимо готовить так, как это не делает почти никто в Москве. Как бы стерлядь мы ни готовили, нельзя убивать ее особый вкус длительным отвариванием, а уж тем более запеканием. Характерное волжское приготовление – припустив бережно в рассоле или бульоне, завернув «городецким колечком». То же касается и ухи.

В 70-х годах XIX века великий наш популяризатор охоты, рыбалки и русского образа жизни Леонид Павлович Сабанеев писал, что уха из одних стерлядей годится лишь для развлечения молодых купчиков на Нижегородской ярмарке. А подлинный знаток для начала сварит крепкий бульон из окушков, ершей да пескарей – в марлевом мешочке, чтобы потом вынуть мелочь без остатка. А уж потом бережно положит в кастрюльку куски стерлядки.

Стерлядь в России хоть и одна, да вся разная. Окская, волжская, двинская, шекснинская, обская — почти в каждой губернии своя. Герой рассказа Аркадия Аверченко вспоминает, как две одинаковые стерляди, купленные в одной лавке, готовились по-разному. Одна уха вышла густой и переливалась янтарем, а другая так и осталась жиденькой. Потому что из «разной воды» стерлядки: первая окская, а вторая волжская. По себе знаю, что окская и в самом деле предпочтительнее.

К волжской ухе всегда рекомендую подавать небольшие расстегаи, «на три укуса». Кстати, я отыскал в старинном путеводителе по Нижнему Новгороду упоминание именно расстегаев: *«Между нею и Посадским рынком находится Обжорный ряд, в котором по веснам бурлаками и прочим рабочим народом выпивается необъятное количество квасу. С левой стороны Покровки от общественного дома первое замечательное заведение есть кондитерская Мишеля, помещающаяся во флигеле дома Сверчкова; в ней можно позавтракать разнородными пирожками, расстегайчиками и прочим».*

Расстегаи — полуоткрытые пирожки. Расстегаи могут быть и довольно большими, и совсем маленькими — «на один укус».

Главное их отличие — прореха в верхнем слое теста. Через эту прореху в расстегай наливается уха или крепкий мясной бульон. Таким образом, нижний слой не становится клеклым, все отлично пропекается, но начинка в расстегае всегда сочная.

Второе отличие — начинка должна располагаться хотя бы в два слоя. Или в три.

Лучшая начинка для рыбного расстегая — малосолевая лососевая или красная рыба, налимя печень, визига, фарш из свежей речной рыбы. А также и сочетание перечисленных начинок в самых разных вариантах.



Н а ч и н к а для расстегаев

- 400 г филе нежирной рыбы (судак, окунь)
- 200 г малосолевой рыбы (сом, стерлядь)
- 2 луковицы
- 3 ст. л. постного или топленого масла
- Несколько ложек ухи или крепкого бульона
- Соль, черный перец
- Желток или черный чай для смазывания расстегаев

Филе порубить ножом в фарш и слегка обжарить на масле. Посолить и поперчить по вкусу.

Отдельно обжарить лук, нарезанный тонкими полукольцами. Посолить его.

Постное или скоромное тесто разделить на кусочки размером с абрикос. Раскатать и дать немного подняться.

В центр каждого пирожка положить ложку фарша, на нее — жареный лук и сверху — ломтик малосолевой рыбы.

Защипнуть расстегаи так, чтобы сверху оставалось небольшое отверстие. В отверстие налить чайную ложку рыбного бульона. Смазать поверхность расстегаев желтком или крепким черным чаем. Выпекать при температуре 180 °С 20 минут.

Нельзя не помянуть добрым словом репчатый лук и гусятину из Арзамаса, старинного города Нижегородской губернии.

Легендарный сорт лука «Арзамасский» стал родоначальником едва ли не половины всех отечественных гибридных сортов. Еще в XVII веке в селе Кичанзино близ Арзамаса находились самые большие в России луковые поля. Везы с сортовым, от-



борным репчатым луком отправлялись оттуда по всей России. В советское время этот сорт у селекционеров числился среди любимейших, а в Арзамасском районе лук рекомендовался для посадки в качестве основной овощной культуры.

Мало того, в 1961 году арзамасский лук получил медаль ВДНХ.

Про арзамасских и нижегородских гусей нечего и говорить. Лучшие породы русских гусей происходят именно от них – увесистых, быстрорастущих, выносливых.

Несколько лет подряд в Арзамасе проводился фестиваль «Арзамасский гусь», на который меня приглашали – в жюри посидеть да мастер-класс показать. Было что попробовать и посмотреть.

От Ярославля и ниже жителей Поволжья традиционно называли «водохлебами», «чаехлебами», «чаевниками». Возвращаясь к очеркам Храмцовского 1857 года: *«Чаи вымениваются в Кяхте; оттуда до Перми их доставляют сухопутно, а из Перми до Нижнего Новгорода – водой, большей частью пароходами Камско-Волжского пароходства и пермского купца Любимова. На ярмарке небольшая часть чаев помещается в Китайских рядах, но главные массы его остаются на Сибирской пристани; там цыбики с чаем, уложенные штабелями, занимают большое пространство по обеим сторонам дороги, пролегающей через пристань».*

К чайному столу – городецкий пряник!

В Городец, милейший и уютный, я приехал специально в поисках настоящих пряничных досок. Ведь именно печатный пряник – символ этого места. Я много общался с местными краеведами, музейными работниками, поговорил с прекрасным резчиком по дереву Сергеем Федоровичем Соколовым. Живет

он на тихой окраине Городца и делает доски – точные копии пряничных досок XVIII–XIX веков. Доска (да и пряник тоже) называется городецким косяком – разламывается он по косым линиям. Такая вот особенность. Привез я тогда из Городца полный багажник пряничных досок, очень они мне впоследствии пригодились. В том числе и в новосибирской «Добрянке», о которой чуть позже расскажу. В Городце позавидовал местным мальчишкам, скатывающимся с крутейшей (во всех смыслах) ледяной горки, залитой прямо возле Волги.

Выше по Волге находится старинный Плёс. Город, в котором пекут кулейки. Что такое кулейка, знал даже Владимир Даль, написавший в своем словаре: «Кулейка, ж. – костр. ватрушка, шаньга, род калача, по виду, рогулька, но пресная и сдобная».

Кулейки пекли и в Костромской, и в нынешней Ивановской области. Она, конечно, похожа на ватрушку, но все-таки иная. В Плесе мы пекли кулейки в «Кофейне Кувшинниковой» вместе с тамошним главным кондитером, замечательной женщиной, уроженкой этих благословенных берегов.

Вот самый простой рецепт плёсской кулейки.



Плёсская кулейка

Для теста:

- 3 стакана муки
- 220 г теплого молока
- 30 г свежих дрожжей
- 40 г сахара
- 150 г сливочного масла

Для начинки:

- 500–600 г домашнего хорошо отжатого творога
- 150 г густой сметаны
- 120 г сахара
- 2 яйца



Тесто для кулейки – дрожжевое, да еще и рубленое. Сначала сделать опару: молоко (теплое) + дрожжи + сахар. Опара поднимается в течение получаса. За это время муку порубить ножом со сливочным маслом до мелкой крошки и перемешать опару с масляно-мучной смесью.

Для начинки сахар взбить с яйцами, последовательно вымесить со сметаной и творогом. Выпекать в форме – силиконовой или раздвижной. Сначала в форму выложить тесто, раскатанное толщиной не более 5 мм, – так, чтобы поднималось оно по краям на два-три пальца. А потом заполнить тестяную чашу творожной массой. Выпекать при температуре 180–190 °С никак не меньше 40 минут, а то и того больше.

И традиционные русские мочения очень характерны для Поволжья. Когда-то купцы Елисеевы для своих столичных магазинов закупали моченые яблоки на берегу Волги, за семьсот верст от Москвы, у саратовской хозяйки Дарьи Корчагиной. Антоновка, приготовленная Дарьей, была настолько вкусной и популярной в двух столицах, что дальний перевоз легко и быстро окупался. Мочат в Поволжье еще и грушу, бруснику, клюкву, смородину, сливу, вишню. Все бочковые мочения очень эффектно смотрятся на закусочном столе, да и просто это очень вкусно.

Из горячих закусок, характерных для волжских берегов, неременная – сборная рыбная солянка на сковороде.

Используемый и рекомендуемый мною рецепт принадлежит русской трактирной кухне. В подобных солянках, приготовленных на сковороде, бульон присутствует лишь в процессе приготовления. А готовятся они в печи или в духовке. Все слои солянки за время запекания пропитываются бульоном,

становятся сочными, но без излишней влаги. Именно момент исчезновения бульона в нижнем слое и служит показателем ее готовности.

Солянки на сковороде могут быть самостоятельным вторым блюдом, но чаще всего служат прекрасной горячей закуской под графинчик холодной русской водки.



Рыбная солянка

- 200 г теши стерляди, лосося или осетра малосольной
- 200 г филе любой нежирной рыбы — судака, окуня
- 2 средние луковицы
- 500 г квашеной капусты
- 2 соленых огурца
- 1 стакан рыбного бульона
- 1/2 стакана огуречного рассола
- 1 ст. л. муки
- 4 ст. л. масла топленого или постного

Капусту откинуть на сито и отжать.

Обжарить на масле лук до светло-коричневого цвета, добавить на сковороду муку, слегка обжарить все вместе.

Вылить на сковороду бульон и рассол, тщательно размешать все вместе и прокипятить.

Небольшие ломтики филе обжарить в масле.

Огурцы очистить, мелко покрошить и также обжарить.

Уложить на сковороду без ручки слоями последовательно: капусту, рыбу, огурцы, капусту. Залить загущенным бульоном. Запекать в духовке при 180–200 °С около получаса.

Перед подачей положить в солянку нарезанную кубиками малосольную рыбу.

Солянку можно украсить сверху солеными грибочками, маринованными вишнями, оливками, каперсами и т. д.

Из приволжских городов каждый так или иначе может заинтересовать какой-то характерной едой. Вот, к примеру, Ярославль, Саратов или Самара – и там и там мне довелось готовить из местных продуктов вместе с тамошними поварами и кондитерами. В Ярославле русскую кухню много уж лет с доблестью отстаивает и сохраняет ресторатор Александр Седухин. Да еще и памятники на собственные средства ставит, привлекая в город потоки туристов уже не первое десятилетие. В Саратове есть прекрасный русский ресторан «Тары-бары», где и я как-то готовил. А коли в Самаре окажетесь, спуститесь «На дно» за «Жигулевским» и непременно отведайте самых вкусных волжских раков.

В Казани мы с единомышленниками провели фестиваль «Русская печь», на который съехались повара и рестораторы из разных городов. А местные умельцы делились с нами рецептами татарской кухни.

В Астрахани тоже довелось готовить и учиться. Там, конечно, главный продукт – волжская рыба!

А из волжской рыбы одна из самых вкусных – каспийская сельдь, она же залом. Говорят, что название «залом» происходит от привычки заламывать крупных селедин при засолке их в бочке. Не знаю, мне таких крупных не попадалось. Хотя половил я их знатно, во время хода они хватают и пустой крючок. Рыбки были тут же посолены и съедены через несколько часов. Изумительный вкус и очень нежное мясо.

Вот, к примеру, как готовят на Нижней Волге рыбный кулеш.



Рыбный кулеш

- 1 кг нарезанной на куски жирной речной рыбы — сазана, линя, сома
- 2 луковицы
- 3 ст. л. топленого сливочного масла
- 2 стакана пшена
- 2,5 л воды
- Лавровый лист, черный перец, соль

В котелке или кастрюле прогреть масло, обжарить нарезанный кубиком лук. Там же обжарить со всех сторон куски рыбы. Налить 2,5 л воды, довести до кипения и варить полчаса.

Всыпать промытое пшено и варить на маленьком огне до полного разваривания пшена. Соль, лавровый лист и перец добавить по вкусу.

Для меня на все времена одно из самых любимых мест на Земле — это дельта Волги.

Я много прошел на лодке вдоль ериков и протоков, снимал ту невероятную красоту. И птиц в дельте тоже снимал, с огромным удовольствием.



УХА ИЗ КАРАКАТИЦЫ. ДАЛЬНИЙ ВОСТОК



Несколько лет назад мне предложили возглавить кухню ресторана русской кухни во Владивостоке. Предложение было и неожиданным, и заманчивым одновременно. С одной стороны, представлять национальную кухню на самом дальнем рубеже нашего Отечества — дело достойное и полезное. С другой — я прекрасно знал, что в тех краях настоящую русскую еду несколько подзабыли. Настолько, что отыскать, к примеру, обычную квашеную капусту или соленые огурцы оказалось делом практически безнадежным. Да и вообще, в том же Владивостоке те продукты, которые в Центральной России кажутся обычными и повседневными, воспринимают порой как редкую экзотику.

Зато местные продукты зачастую абсолютно незнакомы жителям Москвы или Петербурга. И я даже не о морепродуктах, в которых жители Приморья разбираются превосходным образом.

В равной мере это относится и к тамошним дарам тайги. Актинидия, лимонник, дальневосточный виноград, красника

(она же клоповка) — ягоды, из которых здесь варят морсы, кисели, варенье, сиропы, делают даже мороженое. А еще мне довелось побывать в фермерском хозяйстве близ города Уссурийска, где производят небольшими порциями ягодное вино из того же дальневосточного винограда, лимонника и актинидии. Я бы не назвал то вино особенно вкусным. Интересное — да. Но вкусовые качества его оставляют желать лучшего.

Беда в том, что все приморские ягоды (то же относится и к фруктам — яблокам, грушам и сливе) кажутся очень кислыми. Содержание сахаров в них минимальное, а естественная кислотность, напротив, зашкаливает. Не знаю, отчего это происходит. Вроде бы солнца там больше, чем в моей Тверской губернии. Но если черная смородина на верхневолжских берегах вырастает сладкой и ароматной, то на уссурийских огородах она кислющая и практически не имеет запаха.

Тем не менее вкусовые особенности той же актинидии и лимонника позволяют использовать их в десертах, кремах, соусах и прочих кулинарных изысках. С лимонником, точнее с прослойкой из сиропа таежного лимонника, во владивостокском ресторане я готовил даже «Наполеон». Это, конечно, никак не соответствует классическому рецепту. Но особая кислая нотка с явным оттенком лимона и дикой ягоды здесь весьма уместна.

Думаю, что кто-то из китайских, японских или корейских туристов, попробовавших «Наполеон» в ресторане, где мне довелось шефствовать, так и живет по сей день с представлением о том, что этот прекрасный русский десерт непременно готовится с лимонником.

К слову, такая же история приключилась двести лет назад и с «русской шарлоткой».

Александр Дюма, писатель и великий гурман, проезжая по России в 1858 году, с удовольствием ел конину в калмыцких степях, жарил собственноручно отстрелянных уток и гусей на Каспии, объедался блинами в Нижнем Новгороде. А еще не поленился заехать в Переяславль – отведать тамошней знаменитой сельди.

Иногда, впрочем, слегка злоупотреблял гостеприимством. Авдотья Яковлевна Панаева писала в своем дневнике: «Дюма был для меня кошмаром в продолжение своего пребывания в Петербурге, потому что часто навещал нас, уверяя, что отдыхает у нас на даче.

Раз я нарочно сделала для Дюма такой обед, что была в полном убеждении, что по крайней мере на неделю избавлюсь от его посещений. Я накормила его щами, пирогом с кашей и рыбой, поросенком с хреном, утками, свежепросольными огурцами, жареными грибами и сладким слоеным пирогом с вареньем и упрашивала поесть побольше. Дюма обрадовал меня, говоря после обеда, что у него сильная жажда, и выпил много сельтерской воды с коньяком. Но напрасно я надеялась: через три дня Дюма явился как ни в чем не бывало, и только бедный секретарь расплатился вместо него за русский обед. Дюма съедал по две тарелки ботвиньи с свежепросольной рыбой. Я думаю, что желудок Дюма мог бы переварить мухоморы!»

Гастрономическая сторона путешествия знаменитого француза по бескрайнему российскому бездорожью более других вошла в историю. Спустя два года после возвращения на французскую сторону Дюма напишет «Большой кулинарный словарь», в котором среди прочего есть и ботвинья, и кулебяка. А еще «charlotte russe au chocolat» – русская шарлотка из бисквита и баварского крема, сваренного на бьен-мари.

Под какой развесистой клюквой подавали ему это исконно-посконное блюдо, автор не сообщил. В рецепте русского нет решительно ничего, даже апельсиновая водка для пропитки и та нам чужда.

Есть на этот счет такое предположение: рецепт шарлотки с шоколадом придумал французский повар Карем, долгое время работавший на кухне при дворе Александра I.

Рецепт этот в России запомнили, при случае приготовили к какому-то великосветскому приему, на котором среди приглашенных оказался сам Александр Дюма. А тот посчитал шоколадную шарлотку чем-то традиционным и привычным.

Впрочем, никакого документального подтверждения такая версия не имеет. Русская шарлотка в словаре Дюма осталась бы кулинарным анекдотом XIX века, не заслуживающим упоминания, если бы не одно обстоятельство. Наберите «charlotte russe au chocolat» в поисковой системе. Вывалится около 25 тысяч ссылок на разноязыкие сайты и блоги с рецептами «русских» шоколадных шарлоток.

Как сказал Ф.И. Тютчев: *«Нам не дано предугадать, как слово наше отзовется...»*

Вот еще, что меня поразило на Дальнем Востоке. Разумеется, для русского ресторана совершенно необходимо наладить своевременную поставку лесных грибов – в свежем, сухом и соленом виде. А как это можно сделать, если у тамошних грибников все названия перепутаны? То, что там называется белыми грибами, лисичками, опятами, груздями, решительно не похоже на наши, привычные с детства грибочки средней полосы России.

Вот и приходилось мне привозить сушеные боровики из Новосибирска, а соленые рыжики – из Пензы. *«За морем*

телушка – полушка, да рубль перевоз» – так народ наш говорит.

Еще одна проблема – пресноводная рыба. Жители Приморья рыбу, понятное дело, обожают. Но только морскую. А к речной относятся если не с презрением, то с подозрением. Для того чтобы приготовить уху, рыбу я заказывал из озера Ханка. Там водится сазан, судак, карась и амурская щука – похожая на европейскую, но все-таки от нее отличающаяся.

А однажды я из любопытства заказал красноперку. А оказалось, что красноперкой там называется некая тихоокеанская рыба-угай, похожая на ту красноперку, что я в детстве ловил в наших широтах, как курица на ясна сокола. Вот такие небольшие отличия.

Между прочим, приморцы не раз просили меня добавить в и без того отличную уху соевый соус, морскую капусту и даже осьминога: «Мы так привыкли». А вроде бы в одной стране живем, такие же русские люди, а глядите-ка...

Зато постоянные гости из Китая и Кореи очень полюбили мой студень из телячьих ножек. И что особенно мне приятно, называли его именно так, а не «холодец». Ибо холодец – блюдо совсем другое. Несколько рецептов холодца есть в знаменитой книге Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов» первых изданий. Там это скорее десерт. Приготовить его несложно и сейчас. Как, впрочем, абсолютное большинство ее рецептов – вопреки расхожему мнению.

Это я проверил, что называется, на практике. Сейчас расскажу. Но начну издаleка.

В 1957 году Арсений Александрович Тарковский написал довольно неприятные строчки. Начинаются они так:

*Где ты, писательница малосольная,
Молоховец, холуйка малахольная,
Блаженство десятипудовых туш
Владельцев десяти тысяч душ?*

Стихотворение Тарковского — едва ли не единственное упоминание в печатных изданиях советской поры Елены Ивановны Молоховец — автора дореволюционной книги с полумиллионным тиражом.

Вот у русской эмиграции первой волны, по словам Евгения Ивановича Замятина, важнее прочих оказались два писателя: на первом месте Молоховец, на втором — Пушкин.

А советская власть само существование книги Молоховец игнорировала. Не говоря уж о том, что никогда не пыталась ее переиздать. Думаю, что само предложение о переиздании восприняли бы в соответствующих учреждениях как идеологическую диверсию. Хотя, как мне кажется, подлинной идеологической диверсией, настоящим подкопом под советскую власть, циничным глумлением над нашим образом жизни была официозная «Книга о вкусной и здоровой пище» во всех ее многочисленных изданиях. Особенно первых, микояновских. Больше провокации и не придумать.

А Молоховец для советских граждан — занятный антиквариат, памятник ушедшей эпохи, не более того.

Кто-то про нее что-то слышал, кому-то (как мне) повезло больше: по наследству достался целым и невредимым «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов».

Готовить по этой книге мало кому доводилось — что правда, то правда.



Зато посмертных сплетен о Молоховец и ее книге ходило предостаточно.

Самая распространенная байка – о якобы имеющейся в книге рекомендации: в случае внезапного прихода гостей спуститься в погреб за холодной телятиной или окороком. Как вариант – послать в погреб прислугу.

Несколько лет назад я, споря в одном кулинарном сообществе, пообещал ящик любого напитка тому, кто покажет мне подлинную книгу Молоховец с этойкой фразой. Кто-то клялся и божился, что «сам читал» и «сегодня к вечеру будет скан», но прошло уж лет пять, а никто так и не стал обладателем того ящика.

Потому что нет такого у Молоховец и быть не могло.

Полагаю, что байка эта родилась уже в перестроечные годы. Кто-то придумал, вставил в статейку. А дальше пошла выдумка гулять по головам и страницам. Кому это надо-то – копаться-проверять?

А еще Молоховец отчего-то частенько называли и называют графией или княгиней. Урожденная Елена Бурман, она даже отучилась в Смольном институте, но вот титула никогда не имела.

И Арсений Тарковский, обзывая в том стихе Молоховец «полубайстрючкой, полублагородной», попрекал писательницу неясным происхождением, что выглядело и вовсе неуместным.

А еще вот это: «владельцев десяти тысяч душ» – ни к селу ни к городу. Потому как самое первое издание «Подарка...» вышло спустя несколько месяцев после отмены крепостного права, в июне 1861 года.

А еще книгу Молоховец очень охотно подделывали. Подписывали такие подделки то Е. Малоховской, то Молоховецкой, то еще как-то. На кулинарных книгах жулики и компиляторы зарабатывали в XIX веке не хуже, чем сейчас.

Впрочем, я вовсе не о том хотел рассказать. Все это лишь к слову пришлось.

Хотел бы я ответить на вопрос уважаемого читателя моего блога: где взять рябчиков и каплунов для приготовления блюд по книге Молоховец?

Самая старая из имеющихся в моей библиотеке книг Елены Ивановны – 1868 года. Это второе издание того самого «Подарка молодым хозяйкам...». У меня есть возможность сравнить его с самым первым изданием (1861) – разницы почти никакой. Вот когда она в 1890-х переиздавалась, это уже совсем иная книга была, поверьте.

Давайте же посмотрим, из какой такой потребительской корзины Молоховец доставала продукты для своих блюд. Везде ли у нее каплуны и рябчики? Можно ли что-то приготовить, купив все необходимые продукты на одном из нынешних рынков или в супермаркете?

Первые два «отделения» книги – бульоны, супы и принадлежности к супу.

Бульоны и супы – ровнехонько 100 рецептов. Говядина, телятина, курица, копченая ветчина, поросенок, баранина, бычий хвост, утка, телячья голова. Все это нынче вполне доступно, не правда ли? Даже телячью голову при необходимости всегда можно сыскать у мясников.

Морковь, сельдерей (сельдерей), порей, петрушка, перец, лавровый лист – просто не о чем говорить.



Первая заминка – на четырнадцатом рецепте – суп из дичи: для него надобно иметь рябчика, куропатку или бекаса. Тридцать четвертый – суп из тетерева. И еще один рецепт – суп-пюре из дичи.

Засада приходит на шестьдесят втором рецепте: для этого супа необходима черепаха. Какая именно – не уточняется. Сам бы я не рискнул отправиться за недостающим ингредиентом на птичий рынок. Хотя черепаху пробовать довелось. Будем считать, что для большинства соотечественников этот рецепт невыполним.

Прибавим к нему три упомянутых выше: охотников среди нас не так уж и много.

Оказывается, что из ста рецептов супов лишь четыре трудновыполнимы в смысле поиска необходимых продуктов. Остальные, в том числе уха из стерляди, вполне доступны. Стерлядь, конечно, в нынешних городах продается садковая. Но у Молоховец и не написано, что необходимо взять шекснинскую или окскую.

Есть, правда, особенность приготовления ботвиньи и окрошки. Для этой категории блюд потребуются хороший солодовый квас или так называемые кислые щи. Но и это не проблема, сейчас его готовят и продают.

Принадлежности к супу – говяжьки фрикадельки, гренки из булки, пирожки с телячьим ливером и т. д. (58 рецептов). Ни рябчиков, ни каплунов. Самая большая экзотика на сегодняшний день – раковые клецки. Ну так ростовских и прочих раков сейчас на больших рынках – пруд пруди, хотя цена кусается, тут не поспорить.

Третье отделение – соусы. 52 рецепта. Два раза упомянуты трюфели, будем считать эти два рецепта неисполнимыми в принципе. Все остальное – до обидного доступно.

«Кушанья из овощей и зелени и разные к ним гарниры». Морковка, репа, брюква, зеленый горошек, фасоль. Гарниры к овощам – вы удивитесь – бычий язык, почки, рубцы. Но ничего того, что было бы трудно достать в наших с вами сегодняшних реалиях.

Рецепты № 288–409 – говядина, телятина и свинина. Куском, битками, пудингом, жарким, фрикасе – на любой вкус. Кроме соответствующего мяса необходимо иметь перец и лук, в некоторых случаях – мускатный орех, мадеру, грибы, фасоль, итальянские макароны.

Из субпродуктов – рубец, телячья голова, мозги и сальник. Эка невидаль!

Короче говоря, и здесь нет таких преград, каких не преодолели бы настойчивые кулинары.

Шестое отделение – дичь и домашняя птица. Серна, лось, дикий поросенок, заяц – из крупной дичи всего девять рецептов.

Из пернатой – тетерев, фазан, рябчик, дикая утка, бекас, глухарь – 18 рецептов. Несмотря на то что фазана на прилавке сам я видел третьего дня на рынке, а в городе Сургуте посетил как-то целую тамошнюю фазанью ферму, да и уток по осени запас в достатке, все рецепты запишу в трудноисполнимые.

Домашняя птица. В двух рецептах упомянуты голуби, в четырех – тот самый каплун, в одном – пулярка.

Для сравнения: банальная индейка – в шести, курица и цыплята – в двенадцати, гусь и утка – в тринадцати.

Салаты к жаркому – № 475–485. Вот уже и салатный цикорий повсюду в России доступен, о чем здесь вообще говорить.

№ 486–546 – рыба и раки. Стерлядь встречается лишь трижды, осетрина – четырежды. Все остальное – щука, карась, карп, форель, лососина, селедка.

Вот еще паштеты и майонезы, заливное. Из раков, телятины, индейки, утки. Есть один рецепт паштета из рябчика, которого по Молоховец можно заменить в рецепте перепелками. Перепелки продаются у нас чаще всего замороженными, и они отнюдь не дикие, это правда. Но при желании можно найти и хороших, проверено.

Надо вообще заметить, что Молоховец частенько позволяет заменить основные ингредиенты в своих рецептах: гусиную печень – телячьей, угря – налимом.

Из неисполнимого на сегодняшний день выписал еще три рецепта: сыр из зайца, паштет из рябчиков и масло из них же. На остальное рука не поднялась.

Все прочие рецепты внимательно просмотрел. Это каши, блины, пироги, торты, бабы, куличи, кренделя, сухари, варенья, желе, наливки, домашние заготовки.

Единственное, что занесу в свой печальный список, – кашу из смоленских круп. Гречневую крупу отчего-то никто в наше время не обкатывает, увы.

Итак, что же вышло?

Из полутора тысяч рецептов: рябчики и прочая дичь – 34 рецепта; каплун – 4; трюфель – 2; пулярка – 1; черепаха – 1; смоленская крупа – 1.

Итого: 43 рецепта из книги условно невыполнимы. А 1467 – вполне себе выполнимы. Мало того, не требуют никаких сверхдорогих продуктов. Икра в книге упомянута лишь

дважды, да и то безымянная «свежепросольная», без дальнейшего разъяснения вида и цвета. И никаких вам омаров с лангустинами.

Но вернемся к нашему студню.

В главе «Домостроя», называемой *«Как запасати в год и дома животины водити всякая»*, написано о забое, разделке и приготовлении разного домашнего скота: говядины, баранины, свинины.

И только из говядины рекомендовано варить студень, *«а рубцы, и губы, и уши, и ноги коровьи на студень во весь год пригодитца»*.

Название «студень» вплоть до конца XIX века применялось исключительно к блюду из говяжьих или воловых ног, голов и рубцов.

Именно в этом и есть отличие русского студня — он варится исключительно из говядины.

Подобное блюдо из свинины в русских поваренных книгах, от Яценкова до П.П. Александровой-Игнатъевой (то есть от конца XVIII до начала XIX века), называется просто заливным.

Впоследствии, уже в XX веке, по всей России распространилось и региональное малороссийское название — «холодец», которое в традиционной русской кухне означает совсем иное — ягодный десерт.

Отличает малороссийский холодец именно то, что варится он из поросячьих головок, ножек и прочего свинства. Что делает его совершенно отдельным от студня, хотя и не менее вкусным блюдом.

Традиционный рецепт приготовления русского студня такой.



Русский студень

- 2 телячьих путовых сустава
- Губы, хвост
- 1 кг мяса (подбедерок, лопатка)
- По 2 моркови и луковицы
- Корень петрушки, сельдерей, порей
- Черный перец, лавровый лист, соль
- Несколько зубчиков чеснока

Путовый говяжий или телячий сустав, хвост и губы опалить и тщательно выскоблить — ножом и жесткой щеточкой.

Если вы варите студень чаще чем раз в году, советую вам обзавестись такой щеточкой специально для говяжьих ног.

Положить все это в большую кастрюлю, залить 5–6 литрами воды, довести до кипения и варить на очень медленном огне.

Все время варки необходимо тщательно снимать пену и ни в коем случае не допускать бурного кипения.

Спустя 3 часа положить мясо, морковь, лук и коренья. Варить еще 3–4 часа. За время приготовления вода должна упариться приблизительно наполовину.

За полчаса до конца кипения бульон посолить и положить пряности.

Готовый бульон надо бы процедить. Если подходить к делу с особым эстетством, можно еще и оттянуть бульон с помощью двух яичных белков (они добавляются прямо в бульон, который потом процеживается через редкую ткань), но мне это кажется избыточным.

Мясо снять с костей и суставов, выложить в посуду, на которой студень будет подаваться, добавить мелко измельченный чеснок и залить бульоном.



Студень застывает в тихом холодном месте, без сотрясений и прогуливающихся мимо домашних животных.

Подавать студень надобно непременно с хреном или горчицей. И запотевшим графинчиком. Впрочем, о чем я вам говорю. Будто вы и сами всего этого не знаете.



КУХНЯ НАШИХ ФИННО-УГОРСКИХ НАРОДОВ, ОТ ПОЛЯРНОГО УРАЛА ДО МОРДОВСКИХ СТЕПЕЙ



«От моря Балтийского до Ледовитого, от глубины Европейского Севера на Восток до Сибири, до Урала и Волги расселись многочисленные племена Финнов. Не знаем, когда они в России поселились; но не знаем также и никого старобитнее их в северных и восточных ее климатах. Сей народ, древний и многочисленный, занимавший и занимающий такое великое пространство в Европе и в Азии, не имел Историка...»

Так писал Николай Михайлович Карамзин в «Истории государства Российского».

Не знаю, что там у них сейчас с историками, но мнением стороннего наблюдателя по поводу национальных кухонь угрофинских племен могу поделиться.

Начнем с северных наших народов – хантов и манси. С ними я познакомился еще в конце 1980-х годов. Путешествовали с приятелем по Северу и у реки Кара погостили на хантыйском оленеводческом стойбище. Обменяли на имеющуюся у нас водку пару оленьих шкур (которые облезли через пару

месяцев), а оставшуюся водку выпили у костра с теми же хантами.

Не так давно я вновь побывал в тех местах, теперь это Ханты-Мансийский автономный округ. Все, конечно, здорово изменилось: газ и нефть сделали свое дело. Изменились северные города и поселки, но ханты по-прежнему живут в тундре, разводят оленей, ловят рыбу и с удовольствием садятся за стол выпить-закусить с приезжим человеком. Что, откровенно говоря, для них не самое полезное занятие.

Как бы это сказать помягче... Не приспособлен организм этих замечательных народов к тому, что, по меткому определению князя Владимира, *«на Руси веселие есть пити»*. Есть два разных мнения на сей счет у ученых людей. Кто-то считает, что не хватает у северных народов двух особых ферментов, расщепляющих алкоголь, — это, пожалуй, самая известная версия.

Но есть и более простая. Наши северные народы (а равно эскимосы и североамериканские индейцы) не имеют в генетике своей привычки к изобилию углеводов в пище. Вот мясо или рыба, да еще в северном варианте, с натуральным сырым жирком — это их еда. А печеньки-конфетки — вовсе даже нет. На протяжении веков представители северных народов съедали в день по 200–300 граммов жира (от рыбьего до китового и моржового), но углеводы в их рационе почти полностью отсутствовали. Поэтому стакан крепкого алкоголя для них — штука рискованная и зачастую вовсе не в радость.

За тысячи верст от хантов я как-то познакомился с другим замечательным народом — кумандинцами, прекрасными охотниками, умелыми и трудолюбивыми. И они, подшучивая над собой, говорили мне, что собираются зарегистрировать свой

поселок в книге рекордов как место с самыми недолгими свадьбами в мире...

Перефразируем князя Владимира: *«Не всем на Руси веселие есть пити»*.

Зато с рыбой и мясом никаких проблем у хантов и манси не бывает. Оленина вареная, вяленая, соленая, сушеная, лучшая рыба – муксун, сиг, чир.

Поймает хант зимой муксуна, вытащит из лунки на свет Божий, раскрутит и кинет в морозную высь. Летит рыба в вечных северных сумерках, кругом мороз под минус сорок. Прилетит обратно уже замороженной в камень.

Вот тогда достается из-за пазухи острый нож и макалово в пакетике – соль с перцем. Строганина режется тонкими ломтиками, падает прямо на снег – его можно сдуть и, погрузив на секунду ломтик в макалово, съесть – с наслаждением и благоговением. Как дар, родившийся в подледных глубинах и крещенный студеным небом.

А еще есть в тамошних водах прекрасная рыбка тугунок, или сосьвинская сельдь. Осталось ее не так много, но местным жителям дозволяется немного поймать и даже заготовить себе впрок. Если повезет и отыщете, непременно насладитесь нежной мякотью тугунка – это вкуснее всякого анчоуса в сто крат.

Знаете, что такое «бифштекс по-мансийски»?

Дорогим гостям подается это изысканное блюдо. Для его приготовления не нужна ни мясорубка, ни современный кухонный блендер. Хозяйка чума, отрезав самый лучший кусок из оленьеи туши, положит себе в рот и тщательно прожует, не проглатывая. Потом полученный таким незамысловатым

способом фарш подсаливается и раскатывается небольшими колобками. Гостям уже жевать не придется: нежный и сочный бифштекс тает во рту. Вы думаете, что я шучу или преувеличиваю? Нисколько. Именно такая, с позволения сказать, технология приготовления столетиями была привычной у наших северных народов. Гостеприимство – оно и в тундре гостеприимство.

Сейчас, конечно, кухонные технологии – от ручной мясорубки до хитрых комбайнов с электронной начинкой – давно и прочно обосновались в современных городах, процветающих в древней Югре. В Ханты-Мансийске и Нефтеюганске я давал мастер-классы в самых лучших ресторанах. И обходился без предварительного разжевывания будущего украшения стола.

А готовил, среди прочего, битки из оленины. Рубил мясо тяжелым острым ножом, как привык.

Традиционное русское блюдо из битого рубленого мяса. Здесь необходимо заметить, что рубленное и битое – отнюдь не синонимы. Рубленное – измельченное с помощью ножей. Битое – особым образом отформованное на столе, когда уже готовый фарш выбивается о его поверхность. Таким же образом выбивается и битое тесто.

Обычные битки – мясные шарики размером с небольшое яблоко или того меньше, сперва обжаренные на сковороде или в вольном духу, а затем тушенные в подливе из сметаны или сливок.





Битки из оленины со сметаной

- 800 г бескостной оленины
- 200 г топленого сливочного масла
- 150 г репчатого лука
- 200 г жирной сметаны
- 200 г крепкого бульона
- Сливочное масло для обжарки
- Соль, черный перец

Мясо зачистить от жил, нарубить ножом до состояния фарша, вымесить с размягченным маслом, солью и перцем.

Сделать из фарша шарики, обжарить их на сковороде с распущенным маслом. Затем выложить в сотейник, залить бульоном и сметаной, туда же добавить лук, обжаренный полукольцами на сливочном масле.

Довести до готовности в духовке при температуре 130-140 °С, продержав с полчаса после закипания.

Оленину лучше брать не слишком старую, но и не девственно юную. А использовать вырезку — здесь мясницкая терминология ничем не отличается от принятой на московских рынках.

Чаще всего вырезкой, что оленьей, что говяжьей, называется длинный, очищенный от жира кусок мяса, вырезанный из-под хребта, сразу за реберной частью.

Иногда такая вырезка называется вырезным или вырубным филеом.

Вообще, вырезка — это не синоним любой мясной мякоти, а мясо, вырубленное из совершенно определенного места говяжьей туши.

Хотя в традиционной русской поварской терминологии вырезкой называется не только тот кусок, что под позвоночником в филейной части. Есть еще краевая вырезка и вырезка тазовая.

Надо признать, что в нынешней мясной торговле эти два вида вырезки либо проходят под другими названиями, либо и вовсе не отделяются. Краевая вырезка обычно рубится вместе с тонким краем, а тазовая называется бифштексной мякотью или, на американский манер, – глазной мышцей.

Но во всех случаях вырезка – это мясо, не требующее длительной термической обработки.

Поэтому не стоит верить недобросовестным продавцам, пытающимся под именем вырезки продать мякоть лопатки или подбедерка.

На нашем Севере живет еще один народ, веками повязанный с оленями и рыболовством. Саамы, они же лопари. В главе про Русский Север я уже упоминал превосходную рыбу, которую ловят они на Ловозере и окрестных водоемах. Там же и своих оленей разводят.

А вот наши вепсы обходятся без оленеводства. Но в рыбалке тоже большие мастера. Доводилось мне общаться с ними и в Ленинградской области, и на Вологодчине, в Прионежье. Прекрасная природа, добрые и спокойные люди. Именно на берегу Онежского озера, в вепсской деревне довелось мне как-то остановиться на несколько дней.

Ловили мы рыбу на весеннем онежском льду. Огромные налимы, судаки, щуки, сиги. Из сига сразу же делали то, что принято называть энецким словом «сугудай».

Вепсы, как и русские, заготавливают огромное количество березового сока. Несколько месяцев он заменяет им все прочие напитки (кроме разве что алкогольных). Конечно,



березовый сок слегка подбраживает, что делает его еще вкуснее и, уверен, полезнее. В Центральной России это и называется березовым квасом или березовицей.

Самый простой березовый квас готовится недолго: банка березового сока заквашивается несколькими изюминами и ставится на брожение на одну-две недели.

Окончательное дозревание, под плотной крышкой, происходит за месяц.

Более насыщенная березовица получается при вываривании сока в течение двух часов. Такой сгущенный сок заквашивать тоже лучше всего изюмом.

Когда-то напитки на основе березового сока были в России очень популярны. В «Новейшей и полной поваренной книге» (1790) Николая Максимовича Яценкова есть несколько рецептов таких напитков, в том числе и экзотическое «шампанское вино из березовицы».

После того как в наших северных краях закончится запас березовицы, наступает пора других наиболее полезных напитков: брусничной, морошковой, яблочной воды. «Кувшины с яблочной водой» из «Евгения Онегина» — именно из того репертуара. Как и: *«Боюсь: брусничная вода мне не сделала б вреда»*.

Что же такое эта брусничная вода? Чаще всего — разбавленная питьевой водой и слегка подслащенная заливка из-под моченой брусники.

Голландец Корнилий де Бруин, посетивший в начале XVIII века Московию, оставил такое воспоминание: *«Ежегодно в Москву привозят бездну брусники, и иностранцы и русские делают из ней разные запасы и употребление. Русские кладут ее в сосуды и наливают водой, оставляя так на всю зиму, затем они*

выливают воду и наполняют новый сосуд, а из настоявшейся воды делают новое питье, чрезвычайно освежительное и приятное на вкус, особенно если прибавить сахару или меду».

Проще всего приготовить брусничную воду таким образом.



1 стакан брусничной воды, слитой с ягод после двух-трех месяцев мочения, разбавить 2 стаканами питьевой холодной воды. Добавить 2 столовые ложки меда, растворить его без остатка и процедить получившийся напиток в бутылку. Хранится такая вода долго и со временем становится только вкуснее.

Брусничную воду готовили и более сложными способами. В книгах конца XVIII века есть рецепты, согласно которым ягоды следует томить в печи, заливать кипятком и настаивать.

От тундры и до мордовских степей финно-угорские народы так же, как русские люди, пекли в дровяных печах схожую по своей сути выпечку – поливохи, калитки, шаньги, перепечи, ватрушки. Названия все, конечно, русского происхождения. Но коми считают шаньги своим национальным блюдом, как карелы – калитки, а удмурты – перепечи.

Летом 2022 года меня пригласили на праздник «Шаньга фест», где я готовил шаньги в сибирском варианте. Для устроителей это почему-то стало новостью: шаньги не только коми пекут!

Хотя еще Мамин-Сибиряк писал: «Пил свой утренний чай, к которому от хозяйки полагались и домашние крендельки, и сибирские шаньги, и еще какая-то лакомая стряпня».

Ну и былину про богатыря Илью Муромца «Камское побоище» можно вспомнить:

*Кабы был это Илейка Муромец –
Так на одну долонь посадила,
А другой долонью тяпнула,
Стяпнула его бы в шаньгу кислую!*

Вы не верьте, если вам кто-то скажет, что знает рецепт единственно правильных шанег.

Ибо вариантов шанег очень много и все будут правильные.

Из ржаной муки, из пшеничной. Со сметанной намазкой, с творожной и даже с картофельной. И пекли их не только в Сибири, но и по всему Русскому Северу.

Архангельский мужик Ломоносов на примере самого слова «шаньга» учил в своей книге русской грамматике: «Шаньга, шаньгу, шаньге, шаньгой...»

Да и англичанин Ричард Джеймс в начале XVII века увидел наши шанежки в Архангельске.

А еще я нашел упоминания шанег в записанном историком и этнографом Михаилом Забылиным заговоре на охоту. Клянутся угостить ими нечистую силу при удаче.

Есть лишь две особенности, без которых это вовсе не шаньги. Форма круглой булочки или ватрушки и обязательная намазка сверху, которую принято называть поливой.

Про ржаные виды выпечки, привычные как для русских, так и для финно-угров, я попозже расскажу.

А сейчас – вот такие шаньги-шанежки, очень сдобные, со сметанной намазкой.

Это мой излюбленный рецепт. За основу его взят оригинал из книги Александровой-Игнатъевой 1914 года.



Шаньги

- 800 г муки просеянной и подсушенной
- 1,5 стакана молока
- 200 г топленого масла
- 100 г сахарного песка
- 6 желтков
- 0,5 ч. л. соли

Д л я п о л и в ы:

- 1/2 стакана сметаны
- 2 ст. л. сливочного растопленного масла
- 1 ст. л. муки с верхом

Сначала из части муки поставить опару на теплом молоке. Либо на дрожжах, либо на собственной пшеничной закваске, коли имеется.

Масло растопить, добавить в него желтки, сахар и хорошенько перетереть.

Соединить смесь с хорошо поднявшейся опарой.

Замесить тесто. Оно должно сначала немного липнуть к рукам, а в конце замеса – совсем не липнуть.

Тесто должно дважды подняться, обминать надо очень аккуратно.

Из отлично подошедшего теста сформировать шанежки и дать им расстояться на противне.

Обмазать смесью не слишком жирной сметаны, сливочного масла и муки (по объему – из соотношения 3 : 1 : 1, можно еще и сахара добавить, но уж какой сам я сладкоежка, а не добавляю).

Поставить в духовку, разогретую до 180 °С, на 30 минут.

Ну и готовые – под полотенце на полчаса.



Шаньги похожи на ватрушки. Но по внешнему виду вполне отличимы.

Наверху – та же полива, она же налива. Не путайте ее с начинкой – начинкой начиняют, то есть кладут внутрь, как фарш в пельмешек. В книге начала XIX века «Опыт русского простонародного словотолковника» ватрушка разъясняется так: «Пирог, налитый чем-нибудь».

Вот только в шаньге, в отличие от ватрушки, налива просто намазывается сверху, а ватрушка имеет по краям бортики. И наливы можно положить не жалеючи, от души.

Чаще всего в качестве наливы для ватрушек используется творог. Однако в отдельных районах Архангельской, Вологодской и других областей принято печь ватрушки также и с ягодами. Ватрушки могут быть как маленькими («на два укуса»), так и очень большими – во весь противень.



Ватрушки

Для теста:

- 1 кг муки
- 400 мл молока или воды
- 300 г сливочного масла
- 1–2 ст. л. сахара
- 1 ч. л. (без верха) соли
- 40 г дрожжей

Влить теплую воду или молоко в широкую кастрюлю. Положить свежие дрожжи из расчета 30–40 г свежих дрожжей на 1 кг муки. Размешать дрожжи до полного растворения.

Замесить опару из половины муки и оставить в тепле. Опары должна подняться, а затем – опуститься раза в полтора–два от прежнего объема.



Добавить в опару масло, сахар и соль. Вымесить до полного растворения сахара и соли.

Добавить к опаре оставшуюся муку, тщательно вымесить тесто и поставить посуду с ним в теплое место для подъема.

Во время выстойки теста необходимо один-два раза произвести обминку: в несколько легких движений раскрытой ладонью примять, избавившись от избытка газов.

Д л я н а л и в ы:

- 500 г домашнего творога
- 4 ст. л. сахарного песка
- 1 яйцо
- 2 желтка
- 2 ст. л. сметаны

Творог отжать, удалив лишнюю сыворотку. Добавить в творог сметану, яйцо, сахар и тщательно перемешать. Тесто раскатать в круг толщиной в один сантиметр. Сформовать тесто так, чтобы по краям ватрушки оставались небольшие утолщения – бортики. Выложить наливку, смазать сверху тесто желтком и выпекать.

Еще один вид русской выпечки, происхождение которого оспаривают карелы и финны. Замечу, что подобные споры – самый унылый из всех способов околкулинарных дискуссий. Кто там знает, на каком языке говорила хозяйка, которая впервые раскатала пресное ржаное тесто и положила в него ложку каши... Тем не менее однажды ко мне специально приехала из Хельсинки дама-журналист, чтобы поговорить о моем великодержавном шовинизме: отчего это я записал в русские блюда калитки? Или, как говорят на Вологодчине, рогульки, а в некоторых районах – еще и преснушки.



Южнее Ленинградской и Новгородской областей ничего подобного не видывали, а уж от северной Печоры до Тихвина с калитками давно и хорошо знакомы.

Само слово «калитка» произошло от старинного русского «калита» — кожаный кошелек. Именно так, как все помнят, звали и того самого князя Ивана Калиту. В самом деле, калитку с начинкой можно сравнить и с кошельком.

Такая вот ее форма, кстати, типична лишь для архангельских, прионежских, северокарельских калиток, в Южной Карелии и на севере Ленинградской области они чаще всего четырехугольные.

Дело, впрочем, не в форме. Калитка имеет несколько особенностей, которые отличают ее от иного вида традиционной выпечки.

Тесто для калитки — ржаное пресное, на кисломолочных продуктах. Это может быть простокваша, сыворотка из-под нее или сметана, разбавленная молоком.

Начинка или налива, полива — самая разнообразная. Самая исконно-посконная — каша. Перловая, пшенная, овсяная. На молоке, на сыворотке или на воде. Не менее аутентичная — репяная и брюквенная. Творожная — считалась начинкой для детских калиток. Из более поздних — картофельная. Ныне чаще всего калитки готовят именно с картошкой.

Вот как я их готовлю.



Калитки

Ржаное тесто замешиваю на сметане, разбавленной молоком. Полчаса оно у меня отлеживается в холодильнике, затем делю на ровненькие шарики размером с абрикос.

Раскатываю самым тонким образом. Получается то, что издавна называют сканцами.

На калиточные сканцы намазываем кашу или пюре, защипываем края, обмазываем сметаной и ставим в духовку.

Есть калитки принято как с молоком, так и с ухой. Ну и с чаем-кофе тоже очень неплохо. Хотя деревенский вариант — с горячими маслом и молоком.

Схожие слова — скалка, раскатывать, скань. В некоторых районах сканцы для калиток называют корками, а их раскатывание — суканием.

Такие сканцы, кстати, вполне самостоятельное блюдо. Их выпекают и едят со сметаной, маслом или медом. И даже стряпают из них сканые пироги с прослойкой, которые хоть и похожи на блинные, а все же сканые.

В Удмуртии мне тоже довелось работать. В Ижевске, в ресторане русско-удмуртской кухни. Надо сказать, что удмуртская кухня, пожалуй, наиболее самобытная из всех прочих финно-угорских.

Табани — то ли блины, то ли лепешки. Жарят их на сковороде, а перед тем, как съесть, обмакивают в подливу — зырет, по правилам приготовленный из молока, яиц или жареной



крови со всяким свиным ливером. Удмурты не потеряли традиций приготовления настоящего киселя из гороховой муки и из овсяных отрубей, за что им честь и хвала!

Но главное удмуртское блюдо, которое я готовил даже совместно с некогда знаменитыми «Бурановскими бабушками», – перепечи.

Еще одно очевидно русское слово, не правда ли? Упомянуто, например, в летописном рассказе о венчании Василия III в 1526 году. Именно там обозначена свадебная перепеча: *«Дружка Государев, благословясь, изрезал перепечу и сыры для всего поезда...»*

В «Изыскании о старинных свадебных обрядах у русских» 1834 года про перепечу написано уже более подробно, именно как о свадебном ритуальном блюде: *«Перепеча есть сдобное хлебное особой формы с гранью, похожею на ананасную».*

Эта ананасная грань перепечи упоминается в источниках XIX века неоднократно. Как и то, что перепеча – неременная принадлежность русского свадебного ритуала. До наших дней дошло изображение княжеской свадьбы XVI века, благодаря которому, на мой взгляд, и появилось соображение об ананасной грани. Да еще в книге «Сказания русского народа, собранные И.П. Сахаровым» (в двух томах, 1841–1849) упоминается такой обряд: *«В Галиче хождение народа происходит ночью, до самого рассвета. Вьюнишники распевают под окнами: „Юница, молодница! подай яйцо в перепечу“».*

Увы, рецепт праздничной перепечи не сохранился.

А удмуртская перепеча больше похожа на традиционную северорусскую выпечку, о которой я писал выше: калитки, поливохи, налитушки, шаньги.

То, что на пространстве от Онежского озера до Урала называется поливой или наливой, в них тоже присутствует.

Нынешние перепечи — из ржаного или пшеничного теста. Они круглой формы, с обязательным красивым защипом по всему периметру.

Тесто замешивается на масле или сметане, оно пресное, бездрожжевое.



Перепечи с мясом

Для теста:

- 4 стакана муки
- 1 стакан молока
- 1 яйцо
- 1 ст. л. сахара
- 4 ст. л. топленого масла
- Соль на кончике ножа

Из предложенных ингредиентов приготовить тесто, хорошенько вымесить, раскатать колбаской, разделить ее на шарики с крупный грецкий орех, раскатать тонкими сочнями. Затем вылепить из каждого сочня корзиночку с бортиками не выше 1 см.

Для начинки:

- 500 г говяжьего фарша
- 1 стакан 15–25%-ных сливок
- 3 сырых яйца
- Соль, черный перец

Из перечисленных ингредиентов приготовить начинку. Она должна быть немного жидковатой и очень нежной.

Получившиеся корзиночки заполнить начинкой и выпекать при температуре 200–220 °С в течение 20–25 минут. Готовые перепечи смазать топленым маслом.

Еще один замечательный народ из угро-финнов — марийцы.





РОССИЯ

Тоже своеобразная кухня, родственная как другим финно-угорским, так и русской, конечно. Главное блюдо, как мне там показалось, – команмелна. Это очень замысловатые блины, непременно высокой стопкой. Готовил их я как-то вместе с марийскими поварами. Трудоемко, но вкусно.

ЯКУТСКИЙ ШОКОЛАД



Если спросите меня, какой край России следует посетить, чтобы попробовать кухню оригинальную и неповторимую и при этом без долгих поисков одной на месте, — скажу, что в Якутии.

Уникальная земля, фантастические по размерам просторы. Невероятные реки, из которых одна Лена сравнима разве что с Нилом или Амазонкой. И еда, которую не сыщете более нигде в мире.

В силу своей отдаленности от столиц Якутия, могу с ответственностью это утверждать, практически неизвестна жителю центральной России. А уж тем более ее национальная кухня. Признаюсь, сам я тоже находился в плену нескольких стереотипов о том, что там едят. Ну, раз это тайга и тундра, мороз и снег — наверняка классическая строганина из муксуна и чира да оленина в разных видах. А оказалось, что строганина в привычном нам виде, которая за последние пару десятилетий действительно стала настолько популярной, что в Якутске даже начали проводить фестивали,



еще в середине прошлого века здесь была практически неизвестна. И оленей якуты по большей части тоже никогда не разводили. Вот эвенки и эвены, которые живут рядом, — оленеводы, вся их жизнь и пропитание от оленя зависят. Якуты же — тюркский народ, они с давних времен привыкли к иному мясу — говядине и конине. При этом мясные породы коров и лошадей у них свои, абсолютно уникальные. Мне доводилось мчаться по таежной дороге на снегоходе — дело было в январе, температура воздуха около сорока пяти градусов ниже нуля. А по тайге как ни в чем не бывало бродили тучные стада пестрых якутских лошадей. Якутский мясной жеребенок — с круглыми боками и жесткой густой шерстью — уникальный источник вкусного и сытного мяса в этих краях с жесточайшим климатом. На него никогда не наденут седло или узду, он просто гуляет на свободе, ожидая своего часа.

В дело идет все. Как и в патриархальной русской деревне: когда режут поросенка, то весь ливер, потроха, головизна и прочее непременно используются для приготовления еды. Так и здесь: из смеси крови и кобыльего молока готовят «хаан» — особую колбасу. А из потрохов — наваристую густую похлебку «ис миинэ». Таким же образом используется и говяжья туша. Коровы здесь тоже особенные, так называемой аборигенной породы. Я, к примеру, никогда не видел столь причудливых особенностей обыкновенного, казалось бы, коровьего вымени: представьте себе меховой мешок, в котором соски полностью закрыты. Говорят, что молоко якутской коровы имеет жирность около шести процентов. Во всяком случае, национальный десерт керчех, который готовится из сливок и ягод, невероятно вкусен.

Мне очень повезло с моим проводником в мир якутской кухни. Это был известный якутский путешественник, биолог и географ, организатор и участник множества экспедиций по Северу Герман Арбугаев. В принадлежащем ему этнографи-

ческом комплексе «Чочур Муран» мне посчастливилось попробовать все самые главные блюда местной кухни. То, что нигде более, кроме как в Якутии, не встретишь.

Вы знаете, например, что такое якутский шоколад? Это замороженная сырая печень якутского жеребенка, подсоленная и подперченная. Нежная, сочная, по цвету — как есть молочный шоколад!

А якутский энергетик? Тут уж ни за что не догадаетесь. Это бульон из огромного местного зайца. И сварен он таким образом, что из немелкой заячьей туши получается не более пары стаканов густейшего отвара. Куда там вашему фюме!

Уж не знаю, что в этом заячем снадобье так действует, но после порции якутского энергетика надолго забываешь о сне и отдыхе. Хочется в мороз, в тайгу, на подвиги и свершения...

Ну и еще одно поразительное явление в Якутии — кобьяйский карась. Вроде бы казалось — обыкновенный наш карась. Но нет, мы в Центральной России такого не видывали. Особенность его — нелегкая жизнь в особых круглых озерах посреди якутской тундры. Период открытой воды не более четырех месяцев, но зато корма в таких водоемах всегда в избытке. Вот и приходится карасю откармливаться таким образом, чтобы большую часть года сохранять жизнеспособность в придонном иле. Когда я впервые увидел кобьяйского карася, не поверил своим глазам. По форме и виду он был как пухлая французская булочка. Весь живот рыбы буквально залит вкусным и ароматным жирком. Именно этот жир и ценится более всего. Существует даже особый способ чистки такого карася: его чистят от чешуи и, сохраняя целостность, вытаскивают через маленький надрез сбоку желчный пузырь. И все это делается именно для того, чтобы не потерять ни грамма внутреннего жира. А потом уже карася жарят на

сковороде, запекают или варят из него уху. И поверьте, это великолепные блюда!

Конечно, Якутия – это не только кухня. Это невероятная природа, хорошие и усердные люди, для которых жизнь в суровых условиях – привычна и интересна. С ними я ел строганину, катался на снегоходах и внедорожниках по ленскому льду. Ну и, чего уж скрывать, согреваясь – пил на том самом льду водку при минус пятидесяти градусах, закусывая строганиной из чира. Рыба была заморожена в камень, водка наливалась в стаканы тягуче и не скоро, как сгущенка из банки. Но удивительное дело – это действительно согревало! Как сказали мне аборигены: «Надо, чтобы температура внутри и снаружи сравнялась!»

В 1988 году был опубликован очерк Валентина Распутина о Русском Устье – небольшом селе в самом устье реки Индигирки. История освоения русскими людьми этих суровых мест, их жизни в традиционном укладе, во многом сохранившем обычаи XVII века, достойна многотомных исследований.

Но мне бы хотелось рассказать об одном блюде, которое жители Русского Устья готовили на протяжении нескольких столетий.

Это традиционное рыбное тельное, в произношении русско-устыинцев «тельно».

Когда-то тельное готовили в России повсеместно. Оно упоминается в древних документах, письмах, росписях царских кушаний. Путешественники из Западной Европы дивились тому, как русские повара подавали на стол рубленую мякоть рыбы: придавая ей форму птиц или поросят.

Тельно с берегов Индигирки незамысловато, но легко и скоро в приготовлении, да и весьма практично. Его можно хранить

на протяжении нескольких дней. Кстати, одно из названий такого тельного — «рыбный хлеб».

В Русском Устье блюдо готовили и готовят из муксуна или чира. Но прекрасно подойдет мясо судака или окуня, сома или щуки. Главное, чтобы оно имело слегка клейкую структуру.



Тельно

Рыбу чистим, снимаем всю мякоть с костей и мелко рубим. Затем на сковороде обжаривается мелконарезанная рыбья кожа. В традиционном северном исполнении для обжаривания используется жир, снятый с самой рыбыны. Но в случае использования постной рыбы можно взять небольшое количество растительного или сливочного.

Фарш подсаливаем и раскладываем сочным. Опять же, в Русском Устье не используются никаких добавок, кроме соли, но при желании можно и поперчить, а то и зелени рубленой подсыпать.

Обжаренная кожа становится мягкой и вкусной, укладываем ее в центр сочня и все складываем, как русский пирог-сгибень. А затем попросту обжариваем на сковороде. Есть тельное лучше на следующий день, холодным.

В России не все и не всегда ели зайчатину. В некоторых поселениях старообрядцев это и по сей день запретное мясо. И до патриарха Никона правило распространялось на всю паству. Но потом заяц стал желанной добычей, а готовился в соответствии с традициями русской кухни. Хотя и якутский способ весьма интересен.

Давайте же приготовим зайца по-русски – в рассоле, а если нет под рукой зайца, возьмем самого обычного кролика.



Заяц по-русски

- Спинка и задние ноги зайца
- 5 соленых огурцов
- 2 луковицы
- 1 стакан огуречного рассола
- 1/2 стакана муки
- 1/2 стакана топленого масла
- 1 корень петрушки
- Черный перец
- Лавровый лист
- Молотый мускатный орех на кончике ножа

Подготовленные спинку и ноги зайца разделить на порционные куски. Обвалить в муке каждый кусок, стряхнуть излишки муки и выложить на сковороду с разогретым маслом.

Обжарить с каждой стороны до легкой корочки.

Отдельно обжарить измельченный репчатый лук и нарезанные мелким кубиком огурцы без шкурки.

Сложить мясо в латку или чугунок, добавить туда же обжаренный лук, долить рассола, добавить нарезанный тонкими колечками корень петрушки и пряности.

Тушить в духовке при температуре 160–180 °С около 30 минут.

Соль в этом рецепте не упомянута: вполне достаточно огуречного рассола, если он приготовлен по всем правилам.

ЧТО НИ ГОРОД, ТО НОРОВ



Мне посчастливилось побывать в большинстве русских городов, больших и малых. И я в полной мере убедился в правоте этой старинной поговорки.

Порой невозможно объяснить, отчего в одном городке привычки старожилов так отличаются от обычаев соседнего, такого же небольшого города. Находящегося совсем рядом, в часе езды на автобусе — со всеми остановками у деревенских разъездов. Остановки из бетона или железа, поселковые, сельские и деревенские, где выходят и садятся неизменные бабушки с сумками и баулами, точно такие же, как и в моем детстве в 70-х годах прошлого века. Только мобильных телефонов в руках тогда не было, поэтому все смотрели в окно или обсуждали последние деревенские новости. Здесь, конечно, нельзя не отметить то, что когда-то эти пассажирки в платочках и впрямь были ровесницами моей бабушки, а нынешние — мои сверстницы. Такая вот эстафета поколений. Конечно, нынче я предпочту общественному транспорту собственное авто. Но иногда перемещение по родному Оте-



честву даже в плацкартном вагоне доставляет необъяснимое удовольствие.

Еще более необъяснимое удовольствие доставляет домашний пирожок, купленный у такой же бабушки прямо на платформе. Печеный или жареный, с картошкой, луком, капустой или вареньем. Вы не поверите, но однажды я купил таким образом пирожки, вкус которых запомнил на всю жизнь. Дело было на станции Гусь-Хрустальный, а пирожки были с творогом. Выглядели они, как и сама стряпуха, вполне аккуратно. Но вкус начинки меня совершенно поразил! Это был домашний творог, в котором рубинами сияли подсушенные ягоды лесной малины... Какие же они были вкусные, эти пирожки! Это вам, простите, не курятина с майонезом в лаваше.

Все реже и реже мы с вами можем узнать местные кулинарные обычаи прямо на месте: на улицах, на рынках или в местных забегаловках. Удивительно, но частенько характерные для города или региона блюда переходят в разряд ресторанных изысков. То, что прежде продавалось на каждом углу и готовилось в каждом доме, нынче готовят именитые шеф-повара. И непременно используют модные словечки: пюрированное, текстура, ферментированное. Да-да, «ферментированная капуста», «ферментированные огурцы». Как будто родился тот шеф не в предместьях Калуги или Иркутска, а прибыл на прошлой неделе через Париж из Копенгагена и никогда не слышал про соления и квашения.

Именно они, бочковые наши соления, — один из краеугольных камней русской кухни. Но многим юным шефам кажется, что «ферментировать» капусту и грибы придумали в том датском ресторане, где столик бронируют за полгода до визита. Между прочим, еще лет двадцать тому назад к подобной бактериальной ферментации в ресторанной практике в Европе

относились весьма подозрительно. Я лично общался в середине двухтысячных с известным лондонским ресторанным критиком, посетившим Москву. Он убежденно разъяснял, что только маринованные в мальтозном или винном уксусе овощи можно подавать на стол. И, кстати, весьма нелицеприятно отзывался о нашем опыте квашений. Дескать, русские щи из квашеной капусты — от бедности и недалекости нашей.

Спорить с ним было бесполезно, да я и не спорил. Даже среди соотечественников есть те, кто считает, например, что щи из крошева готовят исключительно из экономии капусты.

Много ли уважаемых читателей знает, что такое крошево?

А про серые щи, приготовленные из крошева, слышали?

Мне доводилось участвовать в заготовке крошева и дегустации серых щей в трех разных местах: на границе Рязанщины и Владимирщины, в деревне близ Новгорода Великого и на реке Мологе, около города Пестово. Пестовский вариант засола довольно необычен, о нем расскажу чуть ниже.

А сейчас давайте по порядку.

Крошево — это верхние, «серые» капустные листья, порубленные сечкой и заквашенные особым способом.

Не самые верхние, растущие отдельно от кочана, грубые и малосъедобные, а те, что облегают кочан, второй и третий слой.

Самые верхние тоже квасят — чаще всего летом, до массовой заготовки других квашений.

Осенью эти листья грубеют, и крошево из них неуважительно называют скотинным или хряпой.



Самый распространенный способ засола, хотя и самый трудоемкий, такой.



Крошево

Листья рубятся сечкой в корытце, затем укладываются в круглый деревянный чан и запариваются — заливаются кипятком до верхнего слоя. На это время чан плотно закрывается досками, полотенцами, одеялами, сохраняющими тепло.

Через два дня укутанный чан раскрывается, и всплывшая капуста очень аккуратно прижимается руками на дно чана, «чтобы не осклизло».

Правильно запаренное крошево в этот момент остается очень теплым, почти горячим. Дальше оно выдерживается при комнатной температуре. На третий день манипуляция с прижиманием повторяется. На четвертый — крошево отжимается и укладывается в подготовленную кадку или бочку на целые листья. Именно в этот момент оно солится — добавляется около 2% соли от массы капустного листа. Потом кадка выставляется на холод.

Все эти хитрости с запариванием предназначены для более качественного закисания. Хозяева очень опасаются пресловутого «осклизания» крошева. В верхних листьях сахаров намного меньше, чем в середине кочана, поэтому при заготовке крошева выше риск попадания ненужной микрофлоры, перебивающей ожидаемое молочнокислое брожение. Оттого идут на ухищрения.

Рецепт пестовской деревни — крошево, заквашенное без запаривания, с добавлением в него ржаной муки. Такой вариант

считается «ленивым», но некоторые именно щи из крошева с мукой любят больше всего.



Ленивое крошево

Крошево рубят, как и в первом случае, но потом просто укладывают в кадку, пересыпая слои мукой вместе с солью.

Полученную смесь квасят как простую капусту. На вкус такие щи своеобразны и непривычны. Жидкость в них немного напоминает ржаной кисель. Но получаются они очень вкусными и сытными.

И мне лично совершенно безразлично, как отнесутся к таким щам кулинарные светила из Лондона.

Небось, Лондон и про наши мочения не слышал. Хотя, положив руку на сердце, нынче и в самой России мало кто заготавливает те же самые моченые яблоки. Вот недавно в милом городе Липецке я заглянул на тамошний центральный рынок и был приятно удивлен богатыми прилавками с квашениями и мочениями. Там даже указывают, какой сорт яблок замочен: вот — антоновка, а вот — осеннее полосатое.

Во Владимирской области, на реке Оке, в деревне Дмитриевы Горы состоялась моя первая встреча сразу с двумя до той поры мне неизвестными видами мочений.

Первое — моченые плоды груши-дичка.

Дикие мелкие груши, называемые в Центральной России дулей, почти несъедобны в сыром виде. Они терпкие, не



очень-то сладкие, но обладают невероятно приятным ароматом.

Если сварить из дули варенье, сама груша останется жесткой, зато получается божественный сироп, запах и вкус которого невозможно забыть. Ради этого и собирают дулю по берегам Оки, даже несмотря на тамошнее изобилие садовых груш и яблок.

Эту самую дикую грушу-дулю мочат местные жители, ставят целыми кадушками в погреба, рядом с мочеными яблоками, садовыми грушами и терном.

В мочении дуля размягчается и теряет часть терпкости. Как и моченые яблоки, такая заготовка вполне универсальна. Сойдет и детишкам погрызть, и взрослым — как нехитрая закуска под стаканчик. Моченая груша, как и большинство других мочений, — отличное дополнение к жирному мясу или птице.

Второе традиционное для тех мест мочение — плоды дикого терна.

Севернее Москвы я не встречал ни самого терновника, ни заготовок из него.

А вот в некоторых среднерусских областях они вполне привычны. Во всяком случае, раньше были вполне привычными.

Уже после своего знакомства с владимирским терновником встретил я упоминание этого мочения в записках адъютанта Ивана Ивановича Лепёхина, путешествовавшего по разным провинциям государства Российского в 1768–1769 годах. Лепёхин пишет, что терновник охотно мочат и царицынские жители.

В селе Дмитриевы Горы на реке Оке еще лет двадцать назад одна старушка жаловалась мне, мол, терновник давно опадает, а собирать его никто не хочет. Потому как не знает молодежь, как его заготовливать. А было дело – бочонками на зиму мочили.

Старушка та была у меня главным консультантом по тамошним заготовкам. Сама она кладет в рассол немного соли и «лист». «Листом» в тех краях называется набор пряных трав для заготовок. Дуб, хрен, укроп и чеснок – для солений, а для моченых яблок, слив, терновника и дуль – листья смородины, малины и вишни.

Более всего в моченом терновнике ценится именно рассол. Он становится через некоторое время иссиня-черным, кислым и вкусным. Говорят, что раньше его по несколько раз за зиму доливали и пили как компот, лишь подслащивая сахаром или медом.

В тех местах на Владимирщине, которые я ежегодно посещаю и очень люблю, есть множество иных кулинарных особенностей. Как прекрасных, так и подозрительных. Из подозрительных – окрошка с консервами «Килька в томате», такую окрошку я не понял и не принял. Зато там очень любят малосольную рыбу, выловленную в Оке: уклеек, плотвичек, густерок, мелкую чехонь. Поймают, слегка подсолят и через пару дней уже едят. Слава Богу, окская вода в тех краях куда это позволяет.

А вот в Москве рыбу, пойманную в одноименной реке, давно уже не едят. Хотя когда-то эта рыба ловилась и ценилась жителями Первопрестольной.

Старая московская кухня, сытная и изысканная одновременно, осталась в нашей памяти прежде всего благодаря художественной литературе XIX века.

Байдаковские пироги, филипповские калачи, рябчики в сметане, расстегаи с визигой и налиимьей печенкой — то, о чем писали Чехов и Гиляровский. И то, что сейчас мы сможем попробовать лишь в двух-трех московских ресторанах из числа самых дорогих. Хотя и в этом случае полное соответствие исторической и кулинарной правде останется под большим сомнением.

Нас удивляет, отчего некогда на московских кухнях готовилось столько свежей речной рыбы, ведь сейчас ее в столице отнюдь не изобилие. Конечно, когда-то с Нижней Волги приходили специальные баржи-рыбовозки, где живыми доставлялись огромные белуги, осетры и севрюги. Но было тогда и много местной рыбы из Москвы-реки, Оки и даже малых речек Подмосковья.

Великий русский популяризатор охоты и рыболовства, издатель и писатель Л.П. Сабанеев еще в 80-х годах XIX века рекомендовал москвичам ершей из поймы в районе Перервы и утверждал, что большие налимы держатся в ямах напротив самого Кремля.

Еще в Москве-реке водились раки, много раков. Их ловили раколовками прямо в черте города и продавали держателям трактиров по 10 копеек за ведро.

Неудивительно, что одной из кулинарных достопримечательностей Москвы стала знаменитая раковая похлебка. Или московский раковый суп, кому как нравится.

Вот классический рецепт середины XIX века.



Раковая похлебка

- 2 л воды
- 10 раков
- 1 кг свежей речной рыбы (судак, осетр или стерлядь)
- 150 г рыбного фарша из свежей рыбы (для начинки)
- 100 г сливочного масла
- 2 корня петрушки
- 2 луковицы
- 1 морковь
- 1 стакан сливок
- 2 желтка
- Перец, лавровый лист, соль, зелень

Корень петрушки, морковь и лук нарезать кубиком, положить в горячее сливочное масло и дать всему этому хорошенько прокипеть. Положить туда же перец горошком и лавровый лист.

Очистить и сварить шейки и клешни от 10 штук раков. Спинки хорошенько промыть и нафаршировать их рыбной рубленой мякотью с перцем, солью и зеленью.

Затем взять 1 кг свежей речной рыбы и сварить до готовности. Отделить мясо от костей, а бульон процедить и залить коренья, которые мы предварительно приготовили в масле. Дать всему этому вскипеть и опустить нарезанную кусками рыбу, фаршированные спинки раков и клешни с шейками. Бульон вскипятить, отставить на стол.

Потом вскипятить 1 стакан сливок, положить в горячие сливки два сырых яичных желтка, все размешать до однородности и влить это в суп.

Перед подачей посыпать нарезанной зеленью.

В главе, посвященной моим поездкам по волжским берегам, я вскользь упомянул Казань. Так случилось, что в этом городе я бываю по меньшей мере раз в год: приглашают на инте-



ресные фестивали, посвященные местным традициям, в том числе и кулинарным. И с самого своего первого посещения я пытался отыскать и настоящую татарскую кухню. Не только губадию, бэлиш и эчпочмак — все эти прекрасные виды национальной выпечки я и сам умею готовить — научился, когда работал приглашенным шеф-поваром в ресторане в Уфе. Ведь и губадия, и эчпочмак, как и большинство блюд наших тюркских народов, с удовольствием готовят и татары, и чувашаи.

Что же еще интересного есть в кухнях поволжских народов? Это, конечно, лапша во всех ее проявлениях: салма, токмач, бешбармак. У татар и башкир к лапше отношение благоговейное. Как-то в уфимском ресторане тамошние поварахи научили меня раскатывать и нарезать лапшу со скоростью промышленного аппарата — что называется, руку поставили. Этот навык мне очень пригодился в последующей работе: иной раз не знаешь, когда и что придется готовить.

Вот, к примеру, тот же токмач. Татарский суп с лапшой и курицей или бараниной. Мне не раз доводилось слышать, что токмач даже не каждая татарская хозяйка умеет готовить правильно. Это, мол, из тех блюд, тонкости которых передаются только через бабушку, а бабушке — через ее бабушку, ну и так далее, вы поняли. Вполне возможно, не стану спорить. Тот токмач, который ел я в татарском исполнении, неизменно был вкусен.

Кстати, токмачи или тукмачи неоднократно упомянуты в русских документах аж с XVI века. И именно во множественном числе. Готовили их у нас, как водится, по-своему, наверняка что-то под свой вкус переиначили. Но само слово сохранили. Сейчас мало кто из русских вне Поволжья слышал про токмачи. А вот русская фамилия Токмачев существует и в некоторых местах довольно распространена.

Вообще, по русским фамилиям вполне можно изучать и саму русскую кухню.

Помните, как у Гоголя в «Женитьбе»?

А г а ф ь я Т и х о н о в н а. А фамилия как?

Ф е к л а. А фамилия Иван Павлович Яичница.

А г а ф ь я Т и х о н о в н а. Это такая фамилия?

Ф е к л а. Фамилия.

Вот вы знаете, что такое пигус?

У И.С. Тургенева в романе «Новь» есть этакое, замечательное: *«Субочевы обедали ровно в двенадцать часов и ели все старинные кушанья: сырники, пигусы, солянки, рассольники, саламаты, кокурки, кисели...»*

Что такое кокурки, саламата, кисели – понятно. А пигус?

В словаре Даля есть два похожих слова: пигус и бикус.

Пигус, согласно Далю, *«кислая похлебка с огурцами»*.

Бикус вроде и ни при чем. Но вот что написано в том же словаре: *«Бикус, м. – зап. (пигус?) окрошка, крошенная говядина с луком и огурцами, на квасу»*.

Есть между этими блюдами какая-то связь? Даже сам Владимир Даль ставит знак вопроса, а уж нам-то никогда до правды не докопаться.

А может, бикус – это искаженное «бигос»? Но польско-литовский бигос, при всем разнообразии рецептов, не слишком-то подходит под такое описание.

Будем считать, что пигус – именно кислая похлебка, рассольное блюдо, родня солянкам, кальям и рассольникам. А бикус – один из вариантов произношения.

В этом легко убедиться, заглянув в совсем иную книгу. Не в словарь, не в старинную роспись блюд и не в этнографический сборник. А в телефонный справочник большого-пребольшого города. И поискав в нем фамилии, производные от этих слов.

И окажется, что среди наших сограждан одинаково легко отыскать как Бикусова, так и Пигусова. Это, скорее всего, потомки некоего любителя похлевать то самое, кисленькое, с огурцами.

Несколько лет назад я разместил в интернете небольшой опрос для читателей собственного блога, с какими «кулинарными» русскими фамилиями им доводилось встречаться.

В ответ на тот давний вопрос я по сей день получаю весточки от Кулебякиных, Саламатиных, Ватрушкиных, Сальниковых, Прянишниковых, Ковригиных, Окрошкиных, Кулагиных, Курниковых и их знакомых.

Блиновы, Левашовы, Пивоваровы, Киселёвы, Суслыовы и Лапшины уж и не пишут, они и так всегда на слуху.

Возьмите нарочно ту самую цитату из Тургенева, которую я выше привел.

В какое блюдо из того списка ни ткнешь — обязательно кто-то носит соответствующую фамилию.

В телефонном справочнике или даже просто в интернете вы найдете и Киселёва, и Рассольникова, и Саламатина, и Кокуркина. А еще — Солянкина и Солянкова. Вы не поверите, но даже Сырникова сможете отыскать, если хорошо поищете...

В самых древних из сохранившихся документов упоминаются фамилии или прозвища русских людей, происходящие

от традиционных наших блюд. Например, сохранилась грамота, датированная 1546 годом, подписанная послухом Короваем Оладыным.

А в Актах Археографической экспедиции есть имя переяславского рыбака Иванко Лапши, жившего в начале XVI века. А еще был некий «серебрянин в Литовском княжестве» — просто по имени Лапша. Интересно, что там же («Акты Западной Руси») упомянут его сын, вот тот уже — Игнат Лапшин. Вспомнился отчего-то фильм Серджио Леоне, где прозвище главного героя тоже было «Лапша».

Вполне можно изучить кулинарный репертуар предков по одним лишь русским фамилиям.

Надеюсь, что и милейший Иван Павлович Яичница так и остался Яичницей. Хоть он и пообещал Агафье Тихоновне поговорить с генералом.

Ведь носить вкусную фамилию — одно удовольствие, уж поверьте.

Но вернемся к хорошей татарской кухне. Еще мне очень нравится казанский копченый гусь. Непременно покупаю каждый раз, когда бываю в Казани и везу домой дорогим гостинцем. А ведь когда-то и русские повсеместно готовили впрок гусятину. И даже специальный день для этого был — Никита Гусятник. 28 сентября по новому стилю.

В это время дикие гуси собираются в стаи да летят на юг. А домашние — радуют хозяев тем, что за лето отъестся успели. Самое время отведать жирной и вкусной гусятинки.

На Никиту Осеннего по всей России резали гусаков. Запасались впрок мясом, заготавливали так называемые гусиные

полотки — разрубленную вдоль тушку, просоленную или прокопченную.

Полотками можно и утку коптить. С копченой гусятиной или утятинной получаются необыкновенно вкусные щи и рассольники.

Вот как заготавливают птичьи полотки.



Птичьи полотки

Подготовленные тушки гусей или уток тщательно промыть, натереть крупной солью, положить в эмалированную посуду и поставить в холодное помещение на 3–4 дня.

Приготовление рассола:

- 10 г сахара
- 1 кг посоленного гуся или утки
- Несколько бутонов гвоздики
- 1 л воды
- По 10 зерен можжевельника,
- 100 г соли
- черного и душистого перца

Рассол вскипятить и охладить. Залить им посоленные тушки так, чтобы они были полностью им покрыты, и выдержать в холодном помещении 3 дня.

После выдержки вынуть птицу из рассола и подвесить на ветерке для подсушивания.

Обсохшие полотки коптить при температуре дыма не более 50°C в течение 12–15 часов.

Калининград — бывший прусский Кёнигсберг. Наш трофей, неисчислимыми жертвами отбитый у врага и ставший пусть и анклавом, но грозным форпостом. Там я тоже работал, пек

калачи и сайки, даже поучаствовал в организации русской пекарни.

Город со своими гастрономическими особенностями. Конечно, некоторые рестораторы из кожи вон лезут, чтобы придумать некую «прусскую кухню», да еще и непременно вставят в название давно не имеющее никакого смысла слово «König».

Как тут не вспомнить, что в 1758 году жители Кёнигсберга дружно присягнули на верность русской Императрице. В том числе и Иммануил Кант, чья могила здесь привлекает каждого туриста, помнящего краткое изложение категорического императива или, на худой конец, цитату про небо над головой и нравственный закон внутри нас.

Пожалуй, две самые главные из местных гастрономических достопримечательностей — марципаны и так называемые кёнигсбергские клопсы. Что касается марципанов, здесь они мало чем отличаются от прочих европейских. Традиционно местная марципановая особенность — это слегка подпаленная горелкой поверхность. Но, похоже, современный производитель об этом обычно забывает. Тем не менее я видел и пробовал действительно вкусные, с румяными боками марципаны калининградского происхождения.

Что касается клопсов, то исторически этот вид мясных тефтелей в восточнопрусском исполнении должен дополняться сардинами и каперсами. В ресторанах Калининграда об этом чаще всего забывают. Хотя и здесь есть приятные исключения.

Пожалуй, именно клопс и есть главное и единственное дошедшее до нас из тевтонского прошлого нынешней Калининградской области блюдо. Говорят, что кёнигсбергские клопсы — любимое блюдо вечно юной немецкой комсомолки

Ангелы Меркель. Даже принимая Барака Обаму в Берлине во время официального обеда в 2013 году, она кормила его именно ими.

Забавно, но даже главный городской сайт Калининграда носит название «Клопс». И где-то в его закромах хранится интервью со мной, грешным. Но говорю я там вовсе не о клопсах, а о том, отчего так важно пропагандировать настоящую русскую еду именно на передних рубежах Отечества нашего.

Никакой иной прусской кухни, кроме общенемецких колбасок, клецок и картофельных салатов, я в Калининграде не видел. Да и не очень хотелось, уж простите. Пробовать какой-нибудь айсбайн надо в самой Германии, а прочее – фантомные боли проигравшей стороны.

Никак не могу не сказать еще об одном блюде, которое в ресторанах Калининградской области в последние годы неожиданно стало очень популярно. Это строганина из пелакиды. На мой взгляд, весьма странная эклектика, малопочтенный фьюжн. Но в отсутствие свежемороженой сибирской рыбы – муксуна, чира или омуля – и это сойдет, наверное. Хотя мне, избалованному, вовсе не понравилось – как говорит нынешняя молодежь, не зашло. Но многим, я знаю, нравится. Ну и ладно.

Не могу не заметить, что нынче в России довольно часто происходят замены подлинной кулинарной традиции на некий эрзац, лишь слегка напоминающий первоисточник. Но при этом непременно назовут китайский гриб, вываренный в уксусе, соленым опенком или бочковым груздем, а искусственно выращенного лосося, напичканного красителями и гормонами, – семгой.

Увы, та же участь постигла и наше древнее национальное лакомство — пастилу.

Пастила в России появилась очень давно. Так давно, что происхождение этого слова от латинского *pastilus* немного уже и подзабылось.

Впрочем, пастилу готовят во многих странах, и в каждой считают свою пастилу единственной и неповторимой.

У нас она тоже совершенно особая. Вот что писал Сергей Тимофеевич Аксаков в книге, которая когда-то в детстве повлияла на меня самым решительным образом, — «Детские годы Багрова-внука»: *«Русскими назывались пастилы толстые, сахарные или медовые, процеженные сквозь рединку...»*

Что это значит? А то, что для приготовления пастилы в России ягоды или плоды сперва томили в печи до мягкости, а потом пропускали фруктовую массу через редкую матерю, добавляли мед или сахар, затем высушивали толстый (то есть не тонкий, как в пастиле азиатской или средиземноморской) пласт такой массы в полуостывшей печи. Подробное описание этого способа приготовления пастилы есть даже в «Домострое».

Наша домашняя пастила всегда готовится именно по такой же технологии.

Знаменитые русские виды пастилы — белёвская, коломенская, ржевская, каждая со своими особенностями. Но все они производились именно так, из ягод, яблок, рябины, смородины. А при приготовлении непременно использовалось предварительное томление плодов или ягод в печи. А потом долго и трудно взбивали массу, «били веслом», насыщая ее воздушными пузырьками и сохраняя подлинный фруктовый вкус и особую тягучую консистенцию.



Что же мы видим сейчас? Производители пастилы в Коломне или Белёве, говоря о том, что полностью соблюдают «старинные рецепты», попросту добавляют в массу белок и сухой пектин, облегчая себе задачу и при этом теряя изначальные аромат и вкус. Я не против того, чтобы продавались разные сорта. Пусть и с белком тоже будут, на манер французского зефира. Но все-таки настоящая наша пастила именно постная, без добавления чего-то лишнего. Я много раз общался с теми производителями, был в их музеях и дегустационных залах. Они добрые, умные и предприимчивые люди. Но декларируемая ими приверженность русским традициям мне кажется немного преувеличенной.

Как и наш многострадальный пряник – тульский, покровский или вяземский. С чего это вдруг все решили, что начинка из вареной сгущенки имеет какое-то отношение к традиционному пряничному делу? Но загляните в магазин покровских пряников на дороге во Владимир! Красивая реклама, русские узоры, самовары. И все до одного пряники – с вареной сгущенкой. Смех и грех, а не традиция.

Впрочем, если ехать далее по той дороге от Москвы, можно немного поднять себе настроение, ибо на въезде в прекрасный Владимир находится одно из самых лучших мест, где можно отведать настоящей русской еды, – комплекс «Русская деревня» с трактиром «Околица». Именно там расположена одна из главных русских печей в России, ежедневно готовящая блюда нашей кухни. Очень рад тому обстоятельству, что когда-то и я приложил руку к меню «Околицы». Хотя главный там – неутомимый Сергей Филиппов, прекрасный русский человек, чьи усилия по продвижению во Владимире нашей кулинарной традиции никак нельзя переоценить. Соленые грузди, квашения и мочения, заготовленные под его личным контролем, щи из крошева, настоящий студень из печи – все это там и есть, и все это стоит попробовать.

Я уже писал о том, что именно на Владимирской земле познакомился с особыми видами мочений: дулей, терном и прочими. А еще здесь издавна находится центр распространения русских засолочных сортов огурцов.

По моим прикидкам, из нынешнего разнообразия семян для посадки с целью последующего засола годятся не более четвертой части.

А когда-то скороспелых, тепличных, стеклянно-водянистых сортов и в помине не было в России. Поэтому и не уточнялось в старых поваренных книгах, какие огурцы для засола брать.

Нынче очень аккуратно надо к этому подходить.

Лучше всего покупать семена или сами огурцы в тех местах, где солят их спокон веков и с покупкой семян не экспериментируют – свои используют.

Так уж вышло, что в России лучшие огурцы всегда выращивали по линии Рязань – Муром – Нижний Новгород. Поэтому именно в тех краях брали местные сорта для селекции.

Наиболее известный – «Муромский 36». Почему «36» – не знаю, но в засоле он идеален. И спутать его ни с каким другим невозможно. А еще знаменитые луховицкие сорта засолочных огурцов. Тоже достойны всяческого уважения и внимания. Сами по себе Луховицы были бы вовсе непримечательным городком Московской области, кабы не те огурцы. А так там теперь и памятник стоит, с надписью: *«Огурцу-кормильцу от благодарных луховичан»*.

А еще в Луховицах есть колледж управления, туризма и чего-то там еще. Там, помимо прочего, учат ребят на профессиональных поваров и технологов. И те ребята регулярно участвуют в конкурсах традиционной русской и православной

кухни и берут призы. Я неоднократно сидел в жюри этих конкурсов и после участвовал в награждении. Сами же луховичане так говорят: «*Есть в России три столицы: Москва, Питер, Луховицы*».

На Владимирщине, Рязанщине и в Луховицах растут засоленные огурцы, а вот соль для их посола добывалась в том числе и в Перми.

Интересен город Пермь и для кулинара...

Говорили когда-то: «*Пермяк — солены уши*». Дело в том, что пермские работяги таскали на плечах холщовые мешки с солью, вот уши-то у них и просаливались не хуже огурца. Если в Луховицах стоит памятник огурцу, то в Перми — пермяку с солеными ушами. Я бы эти два памятника объявил побратимами.

Здесь, как и в Ижевске — да и во многих других городах, — особое отношение к пельменям. Куда ни заглянешь, везде их продают и подают.

А еще пермяки придумали такие жареные пельмени с избытком бульона внутри. Называются они, виноват, посикунчиками. Именно так, через «и». Потому что в самый неожиданный момент могут пустить струю бульона дегустатору прямо на белоснежную сорочку или платье от-кутюр. Впрочем, добрые пермяки непременно вас об этом уведомят прежде, чем вы откусите кусок от первого посикунчика.

Посикунчики давно прописались в меню пермских ресторанов. Да и в иных городах я их встречал. Конечно, о какой-то давней традиции их приготовления говорить не приходится, но отчего бы сейчас не сделать именно это забавное блюдо кулинарной достопримечательностью города и всей области. Даже несмотря на озорную неблагозвучность.

А вот то, что точно должно стать достопримечательностью целого региона, так это белгородская катанка. (Здесь я подумал, как лихо переносусь от одного русского города до другого, минуя полторы тысячи верст по прямой, — для европейца это расстояние от Женевы до Лиссабона, через всю Францию и всю Испанию.)

В Белгороде я бывал неоднократно, в том числе на прекрасном городском празднике «Белгородская каша», где показывал мастер-классы и судил кулинарные конкурсы.

И именно на этом конкурсе впервые увидел катанку. Что такое катанка? Это пшенная крупа, которая сперва слегка окатывается во взбитом яйце, а потом — в пшеничной муке. Получаются шарики величиной с мелкий горох. Их потом подсушивают и попросту варят в воде или молоке, а затем подают со сливочным маслом. Получается вкусно. Но самое интересное то, что похожим образом готовится кускус. Крупа из пшеничной манки и муки, которую окатывают терпеливые магрибские женщины, сидя на корточках в своей североафриканской пустыне.

В отличие от катанки кускус нынче стал знаменитым на весь мир, недавно мне подали его даже в самолете, летящем из Санкт-Петербурга в Новосибирск. Катанку, увы, не знают даже в соседних областях. Впрочем, такое отношение к собственным традициям давно уже не удивляет.

Вот евреи, например, держатся за любое блюдо, которое хоть как-то упоминается в связи с их традициями. И правильно делают. В Евпатории зван я был как-то в ресторан еврейской кухни «Ёшкин кот». Вот там все было: и цимес с курагой, и форшмак с мацой, и мясо с черносливом.

А рядом заведение с крымско-татарскими огромными чебуреками. И ни одного приличного русского заведения на весь наш Крым. Надеюсь, что со временем и такие появятся.



МОЯ ИСТОРИЧЕСКАЯ РОДИНА — ТВЕРСКАЯ ГУБЕРНИЯ



Несколько лет назад я окончательно переехал в свою родовую деревеньку на Селигере, близ Осташкова. Тверская область для меня всегда была родной, даже несмотря на то, что родился я на берегах Невы. Одни предки осташковские, другие — из Кашинского уезда, потомственные сыровары, то есть сырники. Именно поэтому и ношу я с гордостью свою фамилию. Люди мы мастеровые, готовим вкусно и с радостью.

Тверская губерния — родина русского артельного сыроварения. Когда-то именно здесь Николай Верещагин начал готовить сыр «на швейцарский манер» из молока, закупаемого у крестьян окрестных деревень. Было это в 1866 году. Конечно, в России и до Верещагина варили сыры.

Упоминаний о русском сыре в старых русских рукописях и книгах не счесть, о чем я подробно написал в рассказе о Швейцарии. Не буду повторяться. Главное, что именно здесь находился центр отечественного сыроварения в XIX веке. Вернувшись из поездок по Европе, где им были подробно

изучены все производственные тонкости, Верещагину лишь тверские земства помогли с постройкой сыроварен, коих уже в 1870 год, спустя четыре года после первой сваренной из местного молока головки сыра, было на Тверской земле целых одиннадцать. А еще целая школа сыроварения появилась, в которой учиться мог любой желающий. Даже великий Дмитрий Иванович Менделеев те производства посещал, сам доил корову по кличке Нянька и оставил свой отзыв: *«Дело сыроварен затеяно не напрасно, оно повышает крестьянские доходы от молочного скотоводства»*.

Но мои кашинские предки и до Верещагина носили фамилию Сырниковы, так что не на пустом месте все началось, а на хорошо подготовленном и освоенном.

Тверь — тот город, который для русского сердца так же значим, как Москва, Владимир или Великий Новгород. А древняя история Тверской губернии вобрала в себя все, что для нас важно и нами любимо. И даже в кулинарном смысле, куда же без этого.

Вот, к примеру, Торжок. Родина тех самых пожарских котлет. Проезжал мимо государь, отведал котлету в гостинице Дарьи Пожарской — котлета понравилась государю и стала главной достопримечательностью города. И не важно уже, что даже невозможно определить с тем, какой именно это был царь — то ли Александр I, то ли Николай I. Серьезный исследователь кулинарных традиций Максим Марусенков вообще говорит, что остановка в Торжке не зафиксирована ни в одном подорожном документе царского двора, притом что записывалось буквально все, вплоть до съеденного лошадьми овса. И это касается поездок как одного, так и другого самодержца.

Тем не менее вот уже и Пушкин пишет в письме Соболевскому: *«У Пожарского в Торжке жареных котлет отведай и от-*

правься налегке». Гоголь по пути заезжает к Пожарским за порцией котлет. Вся путешествующая Россия считает своим долгом съесть фирменную пожарскую, даже несмотря на то, что порция из двух котлет стоит целый рубль — по тем временам это очень дорого.

Нам сейчас не очень понятно, что же такого особенного в этом блюде — да, добротная куриная котлета с добавлением сливочного масла и сливок, в сухарной панировке. В чем же секрет?

Дело в том, что до Пожарской никто не готовил котлеты из измельченного фарша. Котлета и сейчас в Европе — чаще всего кусок мяса на реберной косточке. Ведь само слово происходит от французского *côtelette* — «ребрышко». А тут — нежное, сочное рубленое мясо, но со вставленной внутрь куриной костью — только чтобы оправдать название. Вот поэтому Дарью Пожарскую можно считать изобретательницей особой «русской котлеты» из рубленого и протертого фарша. Куриной, говяжьей, рыбной, а то и картофельной или морковной. Той самой котлеты, которая знакома нам с детства, а французов или англичан очень бы удивила.

Несколько лет назад я был инициатором проведения в Торжке праздника «У Пожарского в Торжке». Проводили конкурсы, давали мастер-классы командой прекрасных шеф-поваров. Потом этот праздник подмяло под себя местное туристическое агентство, все перевели на коммерческие рельсы, радость куда-то улетучилась и началась распродажа шашлыков и «пожарских котлет в лаваше» (я не шучу). Надеюсь, что когда-нибудь местная власть опомнится и повернется лицом к горожанам. Ведь знаменитое блюдо — это, прежде всего, достопримечательность их малой родины...

Жители Торжка, кстати, очень обижаются, когда их называют торжокцами, торжковцами или еще как-то неправильно. Правильно — новотор. А тамошняя дама — новоторка. Дело в том, что город некогда назывался Новым Торгом.

Когда-то я придумал этакое рифмованно-глуповатое:

У новоторов зимой и летом — предпочтение пожарским котлетам.

А потом досочинял и про другие тверские райцентры:

В Кувшиново подадут кваса кувшин да пирог с аршин.

В Вышнем Волочке — блины на молочке.

В Пено — студень из свиного колена да к нему миску хрена.

Но лучше всех у осташей — пирог из снетков да уха из ершей.

Осташи — это жители Осташкова. Опять же, не называйте их какими-нибудь осташковцами — обидятся и не простят. Осташами еще называют кожаные сапоги выше колена, в них и на рыбалку, и в лес, и на покос идти можно. В городе спокон веков существовал кожевенный промысел, главные городские купцы кожами и сапогами торговали. А купцы из самого богатого семейства Савиных были здесь главными меценатами и благотворителями.

Что касается ершей и снетков — так оно и есть. Уха и рыбный пирог — самые любимые лакомства у моих земляков, да и у меня, грешного. Еще Владимир Даль писал, что осташей в России называют ершедами. Здесь уместно вспомнить историю с гербом Осташкова.

В 1772 году императрица Екатерина II утвердила высочайшим повелением герб, предложенный герольдмейстером князем Михаилом Михайловичем Щербатовым.

Вот как звучало тогда его описание: *«Осташкова слобода, жители сей слободы, между прочих промысловъ, имгють свое пропитаніе отъ изобильной ловли тутъ близъ лежащего озера, что тако въ гербѣ изображено.*

Щитъ разгъзанной на двое горизонтальною чертою, золото съ голубымъ, въ золотомъ полгъ виденъ рождающийся до половины Императорскій двуглавый орелъ, съ червленными языками, увгнчанъ тремя коронами золотыми жъ, означающей милость и покровительство Ея Императорскаго Величества; въ голубомъ полгъ показующимъ воду, три рыбы серебряныя плывущіе съ лѣва на право, изъясняющія рыболовной промыслъ и обильство рыбъ».

Как видите, на первоначальном гербе были изображены некие безликие «рыбы». Хотя в озере Селигер рыбное разнообразие по сей день впечатляющее.

Но уже в 1882 году, когда в России грянула геральдическая реформа, был разработан иной, хотя и схожий герб. Который, впрочем, так и не был официально утвержден.

«В лазоревом щите 3 серебряные рыбы (окуні): 2 и 1, с червленными глазами и хвостами. В золотой главе щита возникающий императорский орел. В вольной части герб Тверской губернии. Щит увенчан серебряной стенчатой короной и окружен золотыми колосьями, соединенными Александровской лентой».

Здесь, как видим, уже не просто «рыбы», а окуни. Все равно странно: окуни в Селигере водятся, и даже порой очень крупные, но отнюдь не они главная рыбная и кулинарная достопримечательность здешних вод.

Но вдруг, уже в советские времена при подготовке к празднованию 200-летия Осташкова, был объявлен конкурс на

лучший проект герба города. Победителем конкурса стал проект герба, разработанный местным художником А.И. Григорьевым. Проект герба был одобрен и в 1970 году решением исполкома Осташковского городского Совета депутатов трудящихся был утвержден. Новый герб города имел следующее описание: *«Герб представляет из себя щит геральдической формы. Цвет щита зеленый, означающий зеленое окружение города лесами. На зеленом фоне белым нанесен контур кожи, олицетворяющий преимущество древней профессии кожевников. Большинство жителей города связано с производством и выделкой кож. В контуре нижняя часть, окрашенная в синий цвет, изображает озеро Селигер со стайкой плывущих селигерских ершей — символ природного богатства края. Эта часть целиком и без изменений взята из старого герба города. Задача нашего поколения сохранить и умножить богатство, данное природой. В верхней части герба изображен домик-часовенка, стоящий у истоков великой русской реки Волги. Этим отображена идея того, что г. Осташков является центром Селигерской зоны отдыха и туризма».*

Как видим, местный художник Григорьев разбирался в селигерской рыбе.

Сейчас герб Осташкова — не советский, а изначальный исторический. Но спроси любого осташа: что за рыбы на гербе? Ерш! Именно ерш, никак иначе. Лучшая рыба для навару в ухе.

«Гроза кухарок перервинских дачников» — это Леонид Павлович Сабанеев в своих «Заметках московского рыбака» так назвал ерша сто двадцать лет назад.

Что там у вас сейчас на этой реке Перерве происходит, дорогие мои москвичи? Ловится ли жирный ерш на тихих водах

Москвы-реки в районе Люблино? Кухарки тамошних дачников как себя чувствуют?

А вот у нас на Селигере он ловится хорошо. Особенно зимой, из-под льда. Знай только – подсекай. Вслед за ершом всегда приходит и налим.

А уж зимняя уха из ершей, с налимьей печенью и молоками – по своим гастрономическим свойствам приближается уже и к стерляжьей. Но по мне и чисто ершиная, ежели ерши живые, выше всяких похвал.

Да и вообще, ерш – рыба сама по себе очень вкусная. Вот только ее размер в наши времена не всегда позволяет насладиться вкусом ершиного мяса. Поэтому и присутствует зачастую к этой рыбке насмешливо-снисходительное отношение. Когда весь улов помещается в спичечный коробок, не до кулинарных изысков. Впрочем, к осташам это не относится.

Великолепный вкус и аромат ершиной ухи принято относить на счет обильной слизи, которую знатоки-ершатники перед приготовлением никогда не смывают.

В ухе слизь коагулируется и поднимается на поверхность в виде пены, оставляя бульону неповторимые свойства. В старых рецептах из книг XIX века рекомендуется уху из ершей осветлять не чем иным, как паюсной черной икрой. Икра, собрав из отвара «мутность», выкидывается прочь, уха же с благоговением съедается.

Интересно, что только благодаря знаменитой ухе такая мелкая и костлявая рыба, как ерш, в огромных количествах потреблялась в благословенные времена. И не только у нас в Осташкове.

Так, в отчете по рыболовству 1874 года было с негодованием отмечено, что на некоторых озерах Пермской губернии рыбаки, заработавшие на ловле ерша во время нереста большие деньги, далее весь год работать не хотят.

А еще в Селигере водится снеток. Потрясающе вкусная рыба.

На Тверской земле, в шести километрах от Торжка, находится могила Анны Керн. Той самой, которой Пушкин посвящал как возвышенные стихи, так и образцы откровенного эпистолярного жанра в письмах к друзьям. Если бы Анна Петровна Керн была нашей с вами современницей, она бы обязательно завела себе блог в социальной сети. И сидя в своей деревенской глуши, ежедневно писала бы в нем невыносимо пошлые вещи: про надоевшего мужа, про дураков-военных, про свои интриги с кузенами, троюродными племянниками и прочими особами мужского пола. И все это со слезами и ужимками. Все то же, что она писала, живя в своем XIX веке, на бумаге, только смайлики бы ставила.

Единственно, чего не было бы в этом дневничке, — фразы из подлинного дневника Анны Петровны, в которой Керн беспокоится о том, что пора бы послать в Псков за «самым лучшим снетком».

Нет, ну вы представляете? А.П. Керн, *«Я помню чудное мгновенье»*... И вдруг — такая проза. Сушеный снеток.

Снеток — это, несомненно, один из самых русских продуктов.

У Николая Алексеевича Некрасова картина народного бедствия выражена в одной строчке: *«Хлеба не уродились, снеточки не ловились»*.

Вот про корюшку все слышали, а снетки с чем только не путают. Хотя это тот же самый биологический вид, что и ко-

рюшка. Только иная форма — карликовая. Л.П. Сабанеев в своем XIX веке называл снетком особей от 3 до 6 дюймов и считал его самой маленькой рыбкой, имеющей промысловое значение.

Общая добыча снетка в России в конце XIX века составляла два миллиона пудов. Основная часть добывалась в Чудском и Псковском озере, Селигере, Ильмене, Ладоге и Белозере. Только на Псковском озере было 83 специализированных завода по сушке снетка. И даже в Лондон русского снетка поставляли.

Снеток в сушеном виде был одним из самых главных продуктов на русской кухне в нестрогие посты. Щи со снетком, начинка для пирогов или блинов (у Н.В. Гоголя — фарш из снеточков в кулебяке), похлебка.

Когда-то я покупал на рынке в Осташкове селигерского снеточка, сушеного в русской печи.

Сейчас сушу его сам, в духовке или на печке. Солю, раскладываю на противнях и держу до полного высыхания при температуре 50–60 °С. Потому что и снетка мало в Селигере осталось, и промысла давно уж нет.

У меня же нет кого за снетком в Псков послать, как у Анны Петровны Керн.

Но, несмотря ни на что, каждую весну ходит над Селигером огуречный аромат. А в домах пекут пироги со свежевыловленным снетком — изумительно вкусные.

Однажды великий русский ученый, поэт и историк Михаил Васильевич Ломоносов, проходя курс наук в немецком городе Марбурге, был приглашен на дружеский ужин к одному из университетских профессоров.

Во время застолья профессор спросил своего студента о том, какое лучшее блюдо ставится на парадный стол в его родной стране, России.

«Рыбный пирог!» — отвечал Ломоносов.

В самом деле, что может быть привычнее, вкуснее и сытнее для жителя Русского Севера, чем пирог-рыбник?

Такие пироги пекутся по сей день по всей России, от Поморья до Придонья, от озера Ильмень до Тихоокеанского побережья. Но везде имеют свои особенности.

На побережье Белого моря пекут пироги с навагой и палтусом, в низовьях Волги — с сомовым хвостом, за Уралом — с сигом и муксуном.

А у нас на Селигере рыбный пирог многие столетия готовят не только, конечно, из снетка. Но кладут в начинку судака, линя, леща. А в последние десятилетия еще и угря в пироги заворачивают. Его акклиматизировали здесь еще в 60-е годы прошлого века.

Но имеет наш пирог-рыбник свои особенности. То, что отличает его от всех прочих, чего в иных местностях не встретите.

Издавна добавляли у нас в начинку помимо рыбы изрядное количество мелко нарезанного лука: летом — зеленого, а зимой — репчатого. Иногда бывает, что лука и рыбы в пироге по весу примерно равное количество!

Лук придает начинке не только особый вкус и аромат, но и делает ее более сочной.

И еще одна важная особенность: пирог селигерский с давних пор готовится из ржаного теста. Ведь когда-то именно ржаная выпечка была для русского человека повседневной. И хлеб, и пироги, и даже пряники были ржаными.



Селигерский рыбник

Для теста:

- 650 г ржаной муки
- 350 г воды
- 10 г соли
- 20 г сахара
- 40 г растительного масла
- 15 г прессованных дрожжей («мокрых»)

Треть муки размешать в полном количестве воды, добавив сахар и дрожжи, поставить опару в теплое место. Когда опара поднимется и начнет оседать, добавить масло, соль и оставшуюся муку. Как следует вымесить и дать подняться.

Для начинки:

- 800 г рыбы без костей (можно и целиком — именно так спокон веков рыбник и пекли)
- 300 г зеленого лука
- 12 г соли

Филе рыбы посолить.

Лук мелко нарезать, посолить и слегка перетереть с солью.

Раскатать тесто слоем примерно в один сантиметр, овалом. На тесто выложить слой лука, на лук — рыбу. Завернуть края теста, закрыв начинку на 3–4 сантиметра. Выпекать при температуре 200 °С в течение 25–30 минут.

Несколько лет назад мы с депутатом Тверского законодательного собрания от Осташкова Ириной Шереметкер предложили проводить в Осташкове фестиваль «Селигерский рыбник». И представьте себе, идея заработала! Пекут осташи пироги, приносят нам на конкурс, получают призы и ценные подарки. И местный деловой люд не отстает — тоже в особом конкурсе участвует. Бог даст, будет наш селигерский рыбник по всей стране любим!

РУССКАЯ КУХНЯ СИБИРЬЮ ПРИРАСТАТЬ БУДЕТ!



Как-то мне пришло письмо из Японии, из Иокогамы. Члены тамошнего клуба любителей русской литературы и русского языка прочитали мою книгу о русской кухне. Вот и появились у них ко мне вопросы: где ударение в слове «кулебяка» ставить и почему студень студнем называется.

Ответил я тем добрым японцам, а в благодарность от них получил коробку рисового печенья. Печенье мне переслали через японского дипломата, работающего в Петербурге.

При встрече дипломат вежливо осведомился о моей работе. А узнав, что работаю я поваром, спросил меня, нравится ли мне японская кухня. И видно было, что вопрос вовсе не дежурный, а интерес самый искренний.

И точно так же искренне я ответил, что не хожу в японские рестораны. И вовсе не из квасного патриотизма. Мне не нравится, как готовят японскую еду в России.

Я почти уверен: в самой Японии, окажись я там, она мне понравится. И я буду бегать от одного заведения к другому, пробуя самое экзотическое, странное и непонятное.



Но сейчас, в Москве, Петербурге или Новосибирске, я не ем суши и сашими.

Да и в Хельсинки не стану их есть.

В хельсинкском порту продается жареная ряпушка и суп из лапландского лосося, какие уж там суши. А в финской глубинке можно съесть еще и традиционный рыбный пирог калакукко, испеченный в дровяной печи, с той же ряпушкой под хрустящей ржаной корочкой. Калакукко финны охраняют своими законами, не позволяя никому исказить традиционный рецепт. Если уж рыба в начинке, то озерная ряпушка, если тесто, то только ржаное.

В родном Отечестве тоже не суши единым жив человек. Можно съесть блин или расстегай в павильоне у метро, можно отведать солянки в столичном сетевом заведении. Но расстегай тот будет испечен из теста, замешанного на дрянном маргарине. А солянка приготовлена на порошковом бульоне с вываренными в уксусе маринованными огурцами вместо неизменных соленых бочковых.

В последнее время интерес к русской кухне в России очевидно возрос. И ресторанов больше открывается, и уровень кухни стал выше.

Но чаще всего на столичных кухнях готовят именно эти маргариновые расстегаи и уксусные солянки.

Поэтому нет никакой разницы между исконно-посконными русскими блюдами в современном городском исполнении и псевдояпонскими суши с ломтиком норвежского лосося недельной выдержки. И то и другое – неправда.

Нельзя продвигать национальную кухню, искажая самую ее суть.

Нельзя заставить любить то, что приготовлено без уважительного отношения к продукту, без уважения к традиции и истории – своей и чужой.

В этой книге я упомянул то, как готовил русскую еду в Греции, в разных городах и на разных кухнях. И вот что меня неприятно удивило. Там, где готовили только для туристов – даже в ресторанах при пятизвездочных отелях, – могли запросто добавить в соус бульонный кубик, а мусаку заправить химической бешамелью из большой жестяной банки. Зато в небольших ресторанах и тавернах все готовили по-честному, без дураков. Потому что в таверну может заглянуть не только турист, но и сосед. Который не простит бульонного кубика. И издевательств над национальной кухней тоже не простит. Это вам не вежливый японский дипломат, оказавшийся в московском суши-баре.

Того японца, кстати, мой ответ очень обрадовал. Накипело у человека, я думаю.

А мы с вами остаемся в России. И должны сохранить нашу национальную кухню в ее правильном, не испорченном всевозможной химией виде.

Так что же такое русская кухня на самом деле? И нужна ли нам русская печь в двадцать первом столетии?

Земля центральной и северной России – от Новгорода Великого и Пскова до Урала, от Архангельска до Владимира и Рязани – не так плодородна, как иные, а суровый климат не дает использовать ее для земледелия в течение большей части года. Зато в России всегда хватало лесных угодий. Лиственные леса в умеренной зоне и хвойная тайга в северной могли обеспечить достаточным количеством топлива для того, чтобы использовать в повседневном быту наш национальный вид очага – русскую печь.



Русская печь, выражаясь современным техническим языком, имеет крайне низкий коэффициент полезного действия – не более 30%. Полость внутри печи позволяет взрослому человеку залезть туда и даже помыться при необходимости.

Для того чтобы довести температуру внутри такого большого очага до той, при которой можно испечь хлеб, потребуется не менее десятка поленьев – это почти целое небольшое дерево. Но зато, разогрев хорошую печь, можно приготовить в ней сразу несколько блюд, требующих длительного нагрева, испечь хлеб и пироги на большую семью. Именно это длительное остывание, при котором даже спустя 8–12 часов после растапливания внутри печи сохраняется жар, помогло русским создать свою национальную кулинарию.

Это, прежде всего, блюда, требующие так называемого томления – многочасового выдерживания при температуре от 20 до 80 °С. Среди них на протяжении веков наиболее популярными и любимыми были, а во многих русских семьях и остаются по сей день, многочисленные виды щей и каш. Известная в России поговорка: «Щи да каша – пища наша» – вовсе не случайная рифма. Традиционная подача обеда в крестьянской семье – горшок томленных щей и горшок разваренной, рассыпчатой каши – гречневой, пшенной, перловой, овсяной или ржаной. А еще томленное ушное – с мясом или рыбой, с овощами и той же крупой. Даже студень появился прежде всего как томленное мясо с головизной, ножками, в обильном бульоне, то есть ухе, – охлажденное, застывшее, «застуженное».

Я горжусь тем, что участвовал в создании первых в России ресторанов и магазинов с настоящими русскими печами. Сперва это было Подмосковье, потом – Челябинск, потом – знаменитая «Русская деревня» в древнем Владимире.

Но главное место, в котором я работаю уже двенадцать лет, – новосибирский магазин русской еды «Добрянка». В одной из «Добрянок», в Академгородке, мы с единомышленниками создали уникальное сочетание современного супермаркета с традиционными многовековыми технологиями. Именно здесь находится самая большая в мире рабочая русская печь. Каждый день повара поддерживают тепло трех ее топок, готовя в ней пироги, томленное мясо, каши, запеканки, выпекая калачи, сайки и подовый хлеб.

И каждый день приходят сюда тысячи людей за настоящей русской едой. И они точно знают: наша национальная кухня востребована, вкусна и полезна.

А началось все с того, что братья Виталий и Евгений Насоленко решили создать магазин готовых блюд русского репертуара. И так случилось, что с момента появления самого замысла я стал бренд-шефом нового проекта «Добрянка».

Начали с самого верного и популярного: жарили блины, лепили ушки, пельмени и кундюмы, пекли пироги и пирожки, варили щи и солянки.

Но блины у нас были не как у всех. Помимо пшеничных сразу же освоили гречневые, овсяные, ржаные. То же самое и с пирогами, пирожками. Традиционные для Сибири черемуховые, северорусские калитки, любимые сибиряками и уральцами шанежки с поливой, кренделя, калачи, сайки.

И даже кисель готовили в точном соответствии с русской традицией – это не сладкий крахмальный напиток, а загущенная масса из овса или гороха. К слову, настоящие кисели современные новосибирцы распробовали не сразу. Несколько месяцев мы попросту угощали ими в своем магазине. И случилось закономерное: овсяные кисели начали раскупать, люди



специально приезжают к нам за киселями и берут килограммами.

Это именно тот случай, который подтверждает очевидное: мы попросту забыли нашу кухню, отчасти от нее отвернулись. Но если рассказать, показать и дать попробовать – все вернется на круги своя, она вновь станет любимой и желанной. Конечно, здесь необходимо терпение, а главное – уважение к собственному труду. Все должно быть качественно и честно, должно быть понимание каждого – от повара до директора – того, что это не просто блюда – это и есть наше национальное достояние. Ведь никто же не станет спорить с тем, что национальная кухня – важнейшая часть культуры народа.

И именно этот общий настрой позволяет творить чудеса. Ну и профессионализм, конечно, куда же без него. Я искренне считаю, что именно в новосибирской «Добрянке» нам удалось собрать уникальный коллектив поваров, пекарей и технологов, способных творить чудеса. Бессменный наш директор Людмила Анатольевна Пажитова – именно она отстаивает все эти годы главное наше правило: все должно быть вкусно и честно. В скором времени наше творение стало любимым местом для большинства местных жителей.

А в 2022 году «Добрянка» получила грамоту «Лучший магазин России» от Министерства торговли Российской Федерации. Не элитный автосалон и не супермаркет модной одежды. А магазин русской еды!

Перефразируя М.В. Ломоносова, можно сказать, что русская кухня Сибирью прирастать будет!

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

Вот рецепт отличной русской «богатой» окрошки.	18
Солонина	29
Шпик соленый	31
Сало русское, топленое	32
Рубец в сметане.	34
Зеленый соус со свиной	39
Ушное.	40
Запеканка из баранины	50
Рябчики в сметане	60
Домашняя лапша	67
Лапшевник.	68
Кулебяка	78
Пряженина праздничная.	83
Тесто для курника.	87
Курник	88
Бефстроганов по-строгановски.	95
Калья	104
Русские ушки	112
Начинка для расстегаев.	117
Плѣсская кулейка	119
Рыбная солянка	121
Рыбный кулеш	123
Русский студень.	136
Битки из оленины со сметаной.	142
Брусничная вода.	145
Шаньги	147
Ватрушки	148
Калитки	151
Перепечи с мясом.	153
Тельнёе	159
Зяц по-русски.	160
Крошево	164
Ленивое крошево.	165
Раковая похлебка.	169
Птичьи полотки	174
Селигерский рыбник.	192



ФОТОГРАФИИ НА ВКЛАДКАХ

Вкладка 1

1. Еще один знаменитый торт из венской кофейни. Эстерхази. Назван в честь министра иностранных дел венского двора. У нас – граф Гурьев, тоже министр, придумал Гурьевскую кашу и Гурьевские блины. У них министр Эстерхази разрабатывал рецептуру тортиков. Этим министрам чем бы не заниматься, лишь бы не своими прямыми обязанностями. Пирог – пирожникам, сапоги – сапожникам, министрам – по портфелю. Хотя торт Эстерхази получился недурным. А уж Гурьевская каша и подавно.
2. Та самая кондитерская при отеле «Захер». В деревянных коробочках порционные тортики.
3. Торт Захер.
4. Закуска из запеченных гребешков в испанском ресторане. Это куда вкуснее, чем та же паэлья. Впрочем, на мой вкус.
5. Грудка голубя под шоколадным соусом. Ресторан «Алхимия» в Барселоне.
6. Десерт в «Алхимии». Каннеллони со свежесбитым мороженым. Вкусно.
7. А это – тот самый анчоус. Изысканная подача в ресторане с двумя мишленовскими звездами. А на деле-то – хамса хамсой!
8. Рыбный супчик за сто евро. Со свежим огурцом. Я бы на соленый заменил.
9. Литовские цеппелины.
10. А так жарится ряпушка. А еще – свежайший лосось с лимоном.
11. Порция жареной ряпушки в порту Хельсинки. Просто и вкусно.
12. Финляндия угощает.
13. Хельсинки.
14. Польский пейзаж. Урежьте мазурку, панове.
15. Тот самый край писанок, в котором меня объявили нежелательной персоной.
16. Сырный рынок. Франция.
17. Париж. Маленький Пантеон. В этом заведении я разом отведал фуагра, филе Бургиньон, петуха в вине и луковый суп. Думаю, что официанты до сих пор пересказывают друг другу легенду о ненасытном русском.
18. Каплуны и пулярки. Бордо, Франция.
19. Мой аркашонский завтрак.
20. Пустынные пляжи зимнего Аркашона.
21. Карамель, бон-бон и шоколад. Все как в прекрасной старой песне. Парижская кондитерская лавка.
22. Мясная лавка. Бордо.
23. Морепродукты. Рынок в Аркашоне.
24. Аркашонские устрицы.
25. В Академии «Le Cordon Bleu» со звездными преподавателями.

26. Как написал поэт Городницкий: «И пылал Нотр-Дам де Пари поминальной свечой по Европе». Впрочем, я там был до пожара.
27. Еще один открыточный вид.
28. Выставка Siger в Римини, Италия. Русские калачики и наша Оля Молокова.
29. А это Экспо-2014 в Милане. С Русланом Брагиным с честью представляем русские напитки и национальную кухню.
30. Пармезан на месте происхождения. Парма.
31. Вкусно и просто. Мясо и баклажаны. Мишленовский ресторан в Парме.
32. То же заведение. Прошутто. Попросту говоря — сыровяленая ветчина. Свинки откармливались под присмотром шеф-повара.
33. Модена. Все до краев залито бальзамическим уксусом. Неужели кому-то это нравится?
34. Трюфели на рынке в Болонье.
35. Вот вам и русская кухня. Как писал Козьма Прутков: «Не верь глазам своим!»
36. Греция. Жареный халуми.
37. Прямо на центральной площади Керкиры угощаю русской кухней жителей острова Корфу.
38. Рыбный рынок Керкиры.
39. Кулебяка приготовлена под строгим присмотром главного шеф-повара Корфу. Кулебяка понравилась, как и все приготовленное. Мне вручили большую тяжелую медаль и объявили почетным членом тамошней поварской ассоциации.
40. С шефом Никосом. Остров Закинф.
41. Мои греческие коллеги и помощники.
42. Самое простое и самое вкусное. Свежайшая рыба и прочие морские обитатели на одной тарелке.
43. Осьминог. Несколько минут на гриле. Пожалуй, самый вкусный из «гадов морских».
44. В островные таверны все морепродукты приходят прямо из моря, из сети. И никакой потребнадзор им не указ.
45. Невероятные греческие сыры. Козьи, овечьи...
46. Обычная греческая таверна. Лефкадия.
47. Мир под оливами.

Вкладка 2

48. Амманский базар. Чечевица.
49. Здесь мне доверили приготовить несколько порций фалафеля.
50. Разделка верблюжьей туши.
51. Колбаски из верблюжатины. Амман.
52. Аппарат для приготовления сока из тростника.
53. Корица — королева пряностей амманского базара.
54. Шанхайская девушка.
55. Шанхай.
56. Шанхайский обед. Похлебка из крабовых фаланг и пельмешки.
57. Рисовая лапша с говядиной. Китайская классика.

58. Пекинский пельмешек. Сперва выпиваем бульон через трубочку.
59. Тяньаньмэнь.
60. Маленькие ракушки в остром соусе. Наестся ими не получится.
61. Ах, как сладки утиные лапки!
62. Традиционное приготовление на пару.
63. Китайская стена. Одно из Чудес Света.
64. Так в пекинском ресторане подают арбуз и дыню на льду.
65. Бараньи колокольчики в китайской уличной подаче.
66. А вот жареные морские звезды. Это для нас действительно экзотика.
67. Жареные раки.
68. Каракатицы.
69. Просто баранина.
70. Каннеллони по-шанхайски.
71. Лягуха, подготовленная к приготовлению на углях.
72. А это лягушачьи лапки. Мне нравятся.
73. Еще одни острые ракушки.
74. «Огненный карп».
75. «Огненный карп» в соке из острого перца.
76. Всюду лапша
77. Тот самый «монгольский самовар».
78. Салат из корневища лотоса
79. Знаменитый суп из «ласточкиных гнезд».
80. Тибетский хлеб.
81. Трепанг.
82. Живые угри на рыбном рынке.
83. Лягушки на рыбном рынке продаются живьем.
84. Пресноводные черепахи. Мясо их пахнет свежескошенной травой, и мне не понравилось.
85. Утиные язычки. Деликатес из деликатесов.
86. Пекинская утка в самом известном ресторане Пекина.
87. А вот так уток подвешивают перед приготовлением. На каждой бумажка с именем заказавшего гостя.
88. Кухня китайских узбеков. Шурпа, плов.
89. Десерт из жареных бананов, бисквита и мороженого. Ресторан в Бангкоке.
90. Жареные коконы шелкопряда.
91. Пекин официальный.
92. Лучшие повара на доске почета!
93. А это рисовая водка. Продавцы дают попробовать!
94. Такие вот баклажаны.
95. Гумилевская китайская «девочка в платье из красных шелков».
96. Змея на палочке. Ничего особенного на вкус.
97. Китайский пейзаж.

Вкладка 3

98. Скромненький рыбный рынок в Рио.
99. Бразилия, я и Гончаров.

100. Русско-бразильская команда поваров.
101. Пески Капакабаны.
102. Мировое первенство. 2014 год.
103. Аргентинцы отмечают выход в полуфинал. Буэнос-Айрес.
104. В Аргентине зима и лютые холода – в столице плюс десять по Цельсию.
105. Центральная площадь Буэнос-Айреса. Остановился в гостинице с видом на нее.
106. Главное здесь – это футбол. На втором месте – хороший кусок говядины.
107. Главная аргентинская еда. Мясо во всех его видах.
108. Повар-гаучо.
109. Ресторан в Буэнос-Айресе. Себяшечка через зеркало.
110. Перу. Лима. «Альпако-Строгановф».
111. Куй – морская свинка. Самое главное угощение в Перу – куй.
112. Севиче из речной рыбы. Гарнир – жареный ямс. Дорого и невкусно.
113. Дровяные печи в перуанской глубинке.
114. Домашнее производство кармина из мелких червячков кошенилей. Типично перуанский бизнес.
115. Куско – древняя столица империи инков.
116. На детском празднике индейцев кечуа.
117. Приехали в райцентр за покупками.
118. Перуанский попугай.
119. Виноградники на чилийском побережье.
120. Эмпанадос.
121. Заведение в городе Вальпараисо, где, как считается, готовят самые вкусные эмпанадос.

Вкладка 4

123. Северная Карелия.
124. Рыбный рынок в Якутии.
125. Беленькие.
126. Гребешок из Баренцева моря.
127. Самые вкусные морские ежи – наши, северные!
128. С Владом Пискуновым в Териберке.
129. Строганина.
130. Дело, конечно, не в подаче. А в свежести рыбы и правильной заморозке.
131. Край земли.
132. Обитатель северных морей. А еще здесь живут киты и косатки.
133. Камчатский краб в Баренцевом море.
134. Забайкалье. Дом семейских староверов.
135. В Кяхту за чаем.
136. На кухне с помощницами из семейских.
137. На фестивале «Арзамасский гусь».
138. Бакланы в дельте Волги.
139. Калязин.

140. Залом — каспийская сельдь.
141. Ради свежепросоленного залама сюда стоит приехать.
142. В костромских лесах шеф-повар Николай Ли готовит жареные телячьи мозги.
143. Одно из главных волжских угощений.
144. Фестиваль каши в Кашине.
145. Стряпуха. Город Кашин.
146. Амурская щука отличается от волжской даже внешне.
147. Приморский гребешок.
148. Помилуйте, какая же это красноперка?!
- 149–152. Владивосток.
153. Одна из самых вкусных рыб — навага.
154. Писуч — мелкая морская корюшка, почти что снеток.
155. Так я в Приморье подавал студень.
156. Японское море во Владивостоке.
157. Остров Сахалин.
158. Команда ресторана во Владивостоке.
159. Якутская жеребятина — потрясающий продукт.
160. Кобяйским может быть не только карась, но и заяц.
161. Король северных вод — муксун.
162. Фаршированные жеребьячи кишки.
163. Шуба из полярного волка здесь не помешает.
164. Якутск. Усадьба Атласовых.
165. Так готовится тельное из муксуна.
166. Тельное — любимое блюдо жителей Русского Устья на Индигирке.
167. «Якутский шоколад» — мороженая печень жеребенка.
168. Те самые якутские лошади.
169. Минус сорок пять. Купаться запрещено.
170. Справа — я, слева — эвенк Володя. Или наоборот.

Вкладка 5

171. Белгородская стряпуха.
172. Так готовится катанка.
173. Удмуртские перепечи из дровяной печи.
174. Проводим форум русской кухни в Великом Новгороде. Светлана Елисеева, Максим Марусенков, Даниил Крапчунов.
175. Реконструкции русских застолий. Великий Новгород.
176. Цимес и маца с форшмаком. «Йошкин кот».
177. Кафе еврейской кухни в Евпатории.
178. Строганина по-кахетински. Беспощадный сочинский фьюжн.
179. Западный форпост русской кухни. Калининград.
180. Укроп, горчица, сметана... Китайцы русских пельмешков не понимают и требуют к ним соевый соус.
181. Лучшие грузинские хинкали в России я ел у сочинских армян.
182. Праздник русской кухни у городища Старая Рязань.
183. За свежей сельдью — в Калининград!
184. ...

185. Из Перми посикунчики добрались и до красноярских ресторанов.
186. С Василием Емельяненко готовим на Этнофоруме в Томске.
187. Тугунок. Он же сосьвинская сельдь.
188. Это снова тугунок.
189. Конкурс пельменей во Владимире. «Русская деревня».
190. Селигерский рыбник. Свежая рыба, много зеленого лука и ржаное тесто.
191. Но всех вкусней у осташей – пирог со сметком и уха из ершей!
192. Селигерскими дорогами.
193. Самый добрый кулинарный фестиваль – «Селигерский Рыбник».
194. Александр Николаевич Филин. Президент Национальной гильдии шеф-поваров России, много сделавший для сохранения русской кухни.
- 195–198. Тверская земля.
199. Удмуртские табани.
200. Марийские коман мелна.
201. Сибирские шанешки.
202. Белозерский сметок.
203. На Алтае не забудьте отведать картá – конские кишки, вываренные до мягкости.
204. Кой-чо – мясо, перловка, лук, чеснок. Еще одно блюдо алтайцев.
205. Дергá – чиненые кишки. Варятся до полной мягкости.
206. Гороховый кисель. Слегка подзабытое русское блюдо.
207. Казахский бешбармак.
208. Кедровые шишки.
209. Плита на фамильном кладбище Левшиных на Алтае.
- 210–211. Добрянка. Рождественские пряники.
212. Коврижка «Московская мостовая», приготовленная по рецепту XIX века. Добрянка.
213. Самая большая работающая русская печь в мире. Добрянка, Академгородок.
- 214–215. Еда из печи.
216. Томленные каши и запеканки.
217. Наши куличи.
218. Подовый хлеб.
219. Заведующая производством Наталья Стародубова, главный технолог Елена Зайцева, учредитель Добрянки Виталий Насоленко, директор Людмила Пажитова. И еще много-много профессионалов, на которых держится Добрянка.

СОДЕРЖАНИЕ

- 9.** **ЕВРОПА**
- 11.** ГАЛОПОМ ПО ЕВРОПАМ
- 35.** ФРАНЦИЯ
- 43.** ИТАЛИЯ
- 48.** ГРЕЦИЯ

- 55.** **АЗИЯ**
- 57.** БЛИЖНИЙ ВОСТОК
- 62.** КИТАЙ

- 71.** **ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА**
- 73.** БРАЗИЛИЯ
- 80.** АРГЕНТИНА
- 84.** ЧИЛИ
- 90.** ПЕРУ

97. **РОССИЯ**
99. РУССКИЙ СЕВЕР
106. ПО ДИКИМ СТЕПЯМ ЗАБАЙКАЛЬЯ
113. ВНИЗ ПО МАТУШКЕ, ПО ВОЛГЕ
124. УХА ИЗ КАРАКАТИЦЫ. ДАЛЬНИЙ ВОСТОК
138. КУХНЯ НАШИХ ФИННО-УГОРСКИХ НАРОДОВ,
 ОТ ПОЛЯРНОГО УРАЛА ДО МОРДОВСКИХ СТЕПЕЙ
155. ЯКУТСКИЙ ШОКОЛАД
161. ЧТО НИ ГОРОД, ТО НОРОВ
182. МОЯ РОДИНА - ТВЕРСКАЯ ГУБЕРНИЯ
193. РУССКАЯ КУХНЯ СИБИРЬЮ ПРИРАСТАТЬ БУДЕТ!



УДК 641.5:913
ББК 36.997+26.89
С95

Художественное оформление *В. Терещенко*

Сырников, Максим Павлович.

С95 Путешествие русского повара / Максим Сырников. — Москва : Эксмо, 2023. — 208 с. : ил.

ISBN 978-5-04-159060-4

Эта книга посвящена путешествиям, в которых побывал ее автор, Максим Сырников. Не ради отдыха и знакомства с красотами мира. А чтобы узнать, попробовать и сравнить. Высокую кухню Франции, очень домашнюю кухню Италии, специфическую для нас китайскую кухню, яркую латиноамериканскую — сравнить с нашей родной российской, многообразной, оригинальной, полузабытой и ничем не уступающей своим неповторимым вкусом любой кухне мира.

**УДК 641.5:913
ББК 36.997+26.89**

ISBN 978-5-04-159060-4

© **Сырников М.П., текст, фото, 2022**
© **ООО «Издательство «Эксмо», 2023**

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

Сырников Максим Павлович
ПУТЕШЕСТВИЕ РУССКОГО ПОВАРА

Книжный продюсер проекта *Эльвира Каленюк*.
Ответственный редактор *Е. Левашева*. Редактор проекта *А. Братушева*.
Художественный редактор *А. Гусев*. Технический редактор *М. Печковская*.
Компьютерная верстка *И. Гришин*. Корректоры *Н. Сгибнев, Д. Шитт*.

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғымарат, 20 қабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Таяар белгісі: «Эксмо»



Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-магазин : www.book24.kz

Интернет-дукен : www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification

Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 21.07.2023. Формат 70x100¹/₁₆.

Гарнитура Muller. Печать офсетная. Усл. печ. л. 16,85. + вкл.

Тираж экз. Заказ .

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher

ЭКСМО

Издательство «Эксмо» — универсальное
издательство №1 в России, является
одним из лидеров книжного рынка Европы.
eksmo.ru

ISBN 978-5-04-159060-4

9 785041 590604 >



1

Еще один знаменитый торт из венской кофейни. Эстерхази.



2

Та самая кондитерская при отеле «Захер» .



3

Торт Захер.



4

Закуска из запеченных гребешков в испанском ресторане.



5

Грудка голубя под шоколадным соусом.



6

Десерт в «Алхимии».



7

А это – тот самый анчоус.



8

Рыбный супчик за сто евро.



9

Литовские цеппелины.



А так жарится ряпушка.



Порция жареной ряпушки в порту Хельсинки.



Финляндия угощает.



13

Хельсинки.



14

Польский пейзаж.



15

Тот самый край писанок.



16

Сырный рынок. Франция.



17

Париж. Маленький Пантеон.



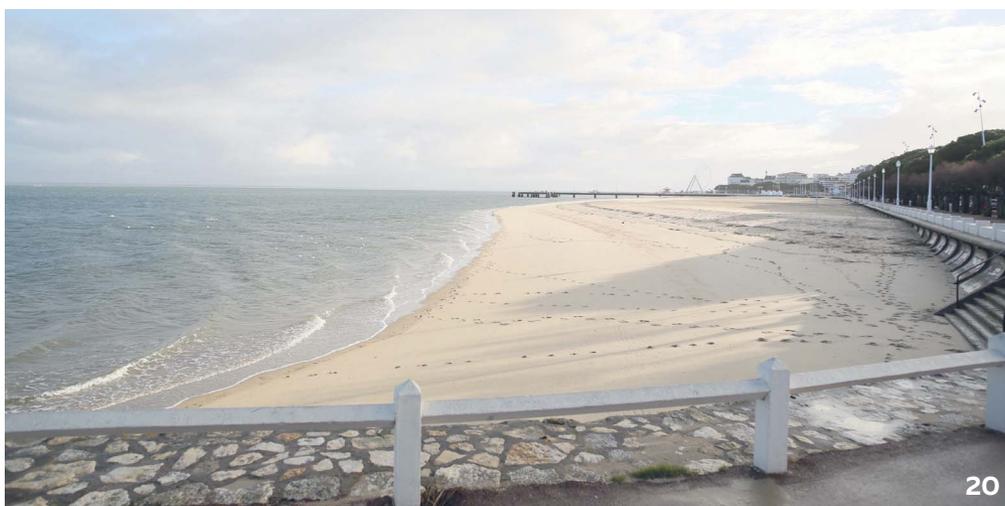
18

Каплуны и пулярки. Бордо, Франция.



19

Мой аркашонский завтрак.



20

Пустынные пляжи зимнего Аркашена.



21

Карамель, бон-бон и шоколад.



Мясная лавка. Бордо.



Морепродукты. Рынок в Аркашоне.



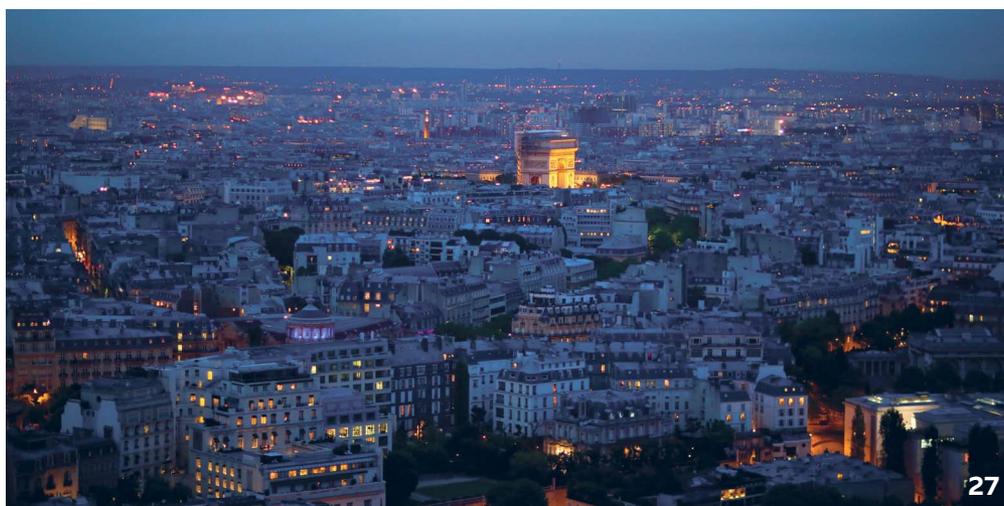
Аркашонские устрицы.



В Академии «Le Cordon Bleu».



Нотр-Дам де Пари.



Париж.



28

Выставка Siger в Римини, Италия.



29

Экспо-2014 в Милане.



30

Пармезан на месте происхождения. Парма.



31

Вкусно и просто. Мясо и баклажаны.



32

То же заведение. Прощутто.



33

Модена.



34

Трюфели на рынке в Болонье.



35

Вот вам и русская кухня.



36

Греция. Жареный халуми.



37

Прямо на центральной площади Керкиры.



38

Рыбный рынок Керкиры.



39

Кулебяка приготовлена.



40

С шефом Никосом.



41

Мои греческие коллеги и помощники.



42

Самое простое и самое вкусное.



43

Осьминог.



44

В островные таверны.



45

Невероятные греческие сыры.



46

Обычная греческая таверна. Лefкадия.



47

Мир под оливами.



48

Амманский базар. Чечевица.



49

Здесь мне доверили приготовить несколько порций фалафеля.



50

Разделка верблюжьей туши.



51

Колбаски из верблюжатины. Амман.



Аппарат для приготовления сока из тростника.



Корица — королева пряностей базара.



Шанхайская девушка.



Шанхай.



Шанхайский обед.



Рисовая лапша с говядиной.



58

Пекинский пельмешек.



59

Тяньаньмэнь.



60

Маленькие ракушки в остром соусе.



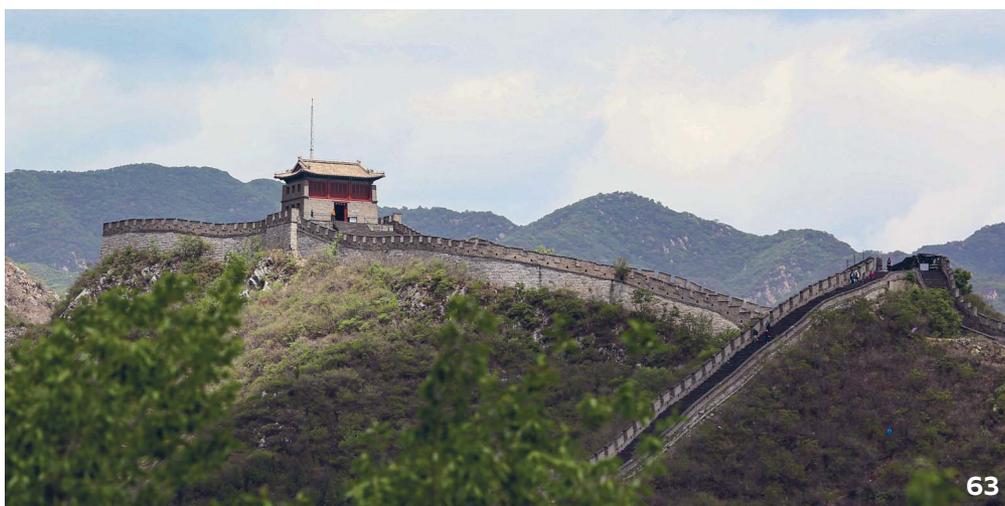
61

Ах, как сладки утиные лапки!



62

Традиционное приготовление на пару.



63

Китайская стена.



64

Так в пекинском ресторане подают арбуз и дыню на льду.



65

Бараньи «колокольчики» в китайской уличной подаче.



66

А вот жареные морские звезды.



67

Жареные раки.



68

Каракатицы.



69

Просто баранина.



70

Каннелони по-шанхайски.



71

Лягуха, подготовленная к приготовлению на углях.



72

А это лягушачьи лапки.



73

Еще одни острые ракушки.



74

«Огненный карп».



75

«Огненный карп» в соке из острого перца.



76

Всюду лапша.



77

Тот самый «монгольский самовар».



78

Салат из корневища лотоса.



79

Знаменитый «суп из ласточкиных гнезд».



80

Тибетский хлеб.



81

Трепанг.



82

Живые угри на рыбном рынке.



83

Лягушки на рыбном рынке продаются живьем.



84

Пресноводные черепахи.



85

Утиные язычки. Деликатес из деликатесов.



86

Пекинская утка в самом известном ресторане Пекина.



87

А вот так уток подвешивают перед приготовлением.



Десерт из жареных бананов, бисквита и мороженого.



Кухня китайских узбеков. Шурпа, плов.



Жареные коконы шелкопряда.



91

Пекин официальный.



92

Лучшие повара на доске почета!



93

А это рисовая водка.



94

Такие вот баклажаны.



95

Гумилевская китайская «девочка...».



96

Змея на палочке.



97

Китайский пейзаж.



Скромный рыбный рынок в Рио.



Бразилия, я и Гончаров.



Русско-бразильская команда поваров.



Пески Капакабаны.



Мировое первенство. 2014 год.

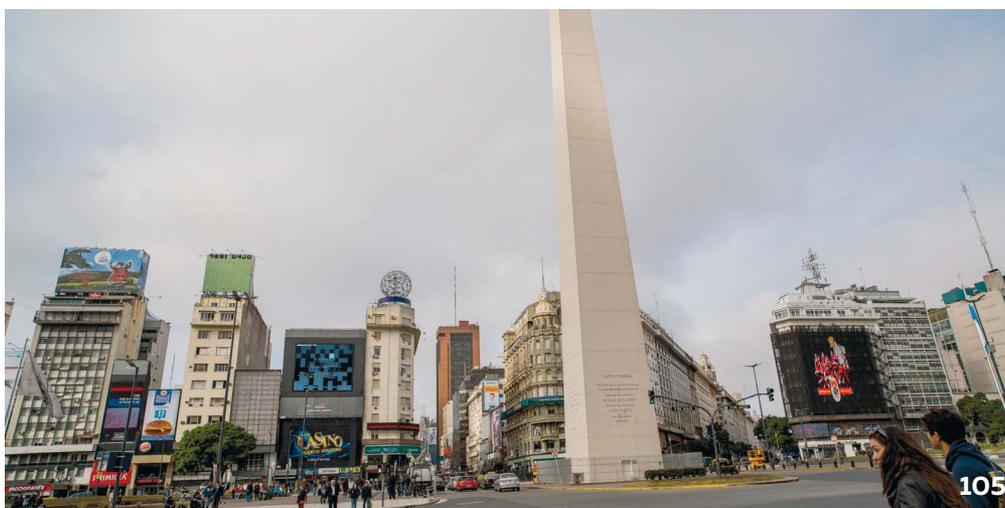


Аргентинцы отмечают выход в полуфинал. Буэнос-Айрес.



104

В Аргентине зима и лютые холода – в столице плюс десять по Цельсию.



105

Центральная площадь Буэнос-Айреса.



106

Главное здесь – это футбол.



107

Главная аргентинская еда.



108

Повар-гаучо.



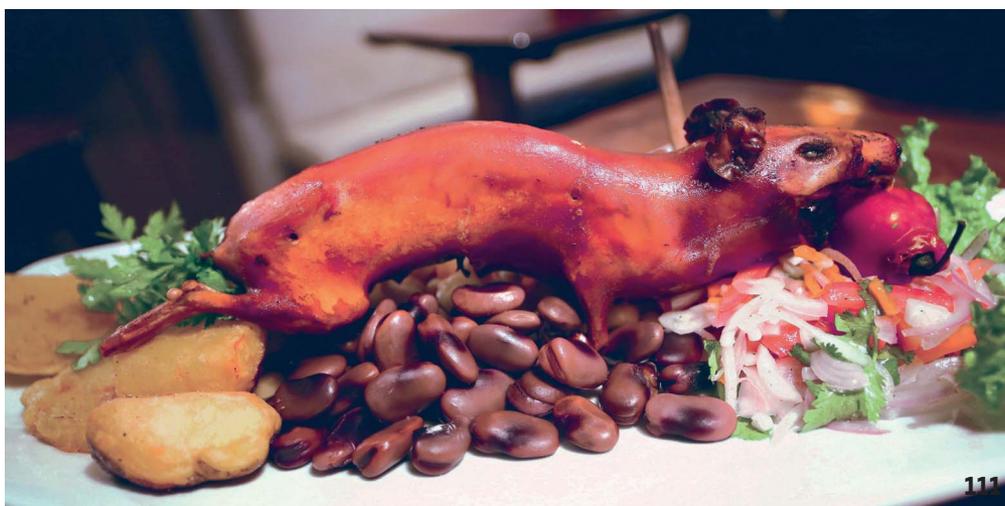
109

Ресторан в Буэнос-Айресе. Себяшечка через зеркало.



110

«Альпако-Строгонофф». Перу. Лима.



111

Куй — морская свинка.



112

Севиче из речной рыбы.



113

Дровяные печи в перуанской глубинке.



114

Домашнее производство кармина из мелких червячков кошенилей.



115

Куско — древняя столица империи инков.



116

На детском празднике индейцев кечуа.



117

Приехали в райцентр за покупками.



118

Перуанский попугай.



Виноградники на чилийском побережье.



Эмпанадос.



Заведение в городе Вальпараисо, где, как считается, готовят самые вкусные эмпанадос.



122

Северная Карелия.



123

Рыбный рынок в Якутии.



124

...



125

Беленькие.



126

Гребешок из Баренцева моря.



127

Самые вкусные морские ежи – наши, северные!



С Владом Пискуновым в Териберке.



Строганина.



Дело, конечно, не в подаче.



131

Край земли.



132

Обитатель северных морей.



133

Камчатский краб в Баренцевом море.



Забайкалье. Дом семейских староверов.



В Кяхту за чаем.



На кухне с помощницами из семейских.



На фестивале «Арзамасский гусь».



Бакланы в дельте Волги.



Калязин.



Залом – каспийская сельдь.



Ради свежепросоленного залама сюда стоит приехать.



Жареные телячьи мозги.



143

Одно из главных волжских угощений.



144

Фестиваль каши в Кашине.



145

Стряпуха. Город Кашин.



146

Амурская щука отличается от волжской даже внешне.



147

Приморский гребешок.



148

Помилуйте, какая же это краснопёрка?!

27 июня
19:00

ГУСЬ • КАРАСЬ

Литературно-гастрономический ужин
с **МАКСИМОМ СЫРНИКОВЫМ**

Рассказ о том, как меняется с годами любая национальная кухня на примере русской.

2500 р. стоимость входного билета

ПАРАДНАЯ ПОДАЧА ИЗ 6 ПЕРЕМЕН БЛЮД:

- Закуска из утиной грудки с вишней;
- Ботвиния с крабом;
- Пирожки из ржаного теста с уткой и яблочком;
- Голубцы рыбные с перловой и сметанным соусом;
- Томленое мясо поросенка, запеченное в ржаном тесте со смородиновым соусом;
- Холодец из клубники.

ПОДАЧА ПО ЗАКАЗУ:

- Вегетарианская
- Хит
- Мясная



149–152. Владивосток.





153

Одна из самых вкусных рыб — навага.



154

Писуч — мелкая морская корюшка, почти что снеток.



155

Так я в Приморье подавал студень.



156

Японское море во Владивостоке.



157

Остров Сахалин.



158

Команда ресторана во Владивостоке.



159

Якутская жеребятина – потрясающий продукт.



160

Кобяйским может быть не только карась, но и заяц.



161

Король северных вод – муксун.



162

Фаршированные жеребьячи кишки.



163

Щуба из полярного волка здесь не помешает.



164

Якутск. Усадьба Атласовых.



165

Так готовится тельнёе из муксуна.



166

Тельнёе – любимое блюдо жителей Русского Устья на Индигирке.



167

«Якутский шоколад» – мороженая печень жеребенка.



Те самые якутские лошади.



Минус сорок пять. Купаться запрещено.



Справа – я, слева – эвенк Володя. Или наоборот.



Белгородская стряпуха.



Так готовится катанка.



Удмуртские перепечи из дровяной печи.



Проводим форум русской кухни в Великом Новгороде.



Реконструкции русских застолий. Великий Новгород.



Цимес и маца с форшмаком.



177

Кафе еврейской кухни в Евпатории.



178

Строганина по-кахетински.



179

Западный форпост русской кухни. Калининград.



180

Укроп, горчица, сметана...



181

Лучшие грузинские хинкали в России я ел у сочинских армян.



182

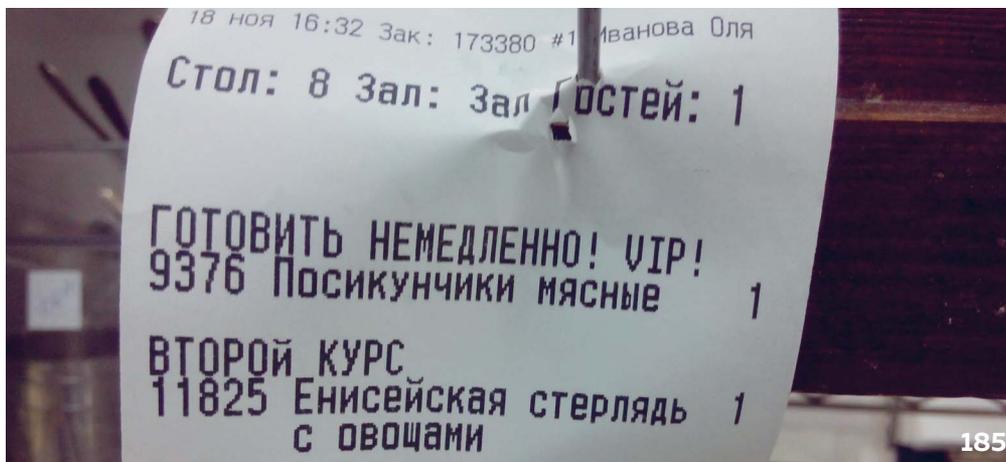
Праздник русской кухни у городища Старая Рязань.



За свежей сельдью – в Калининград!



...



Из Перми посикунчики добрались и до красноярских ресторанов.



186

С Василием Емельяненко готовим на Этнофоруме в Томске.



187

Тугунок. Он же сосвинская сельдь.



188

Это снова тугунок.



Конкурс пельменей во Владимире.



Селигерский рыбник.



Но всех вкусней у осташей – пирог со сметком и уха из ершей!



192

Селигерскими дорогами.



193

Самый добрый кулинарный фестиваль – «Селигерский Рыбник».



194

А. Н. Филин. Президент Национальной гильдии шеф-поваров России.



195



РОССИЯ (продолжение)

196



197

195-198. Тверская земля.



198



199

Удмуртские табани.



200

Марийские коман мелна.



Сибирские шанешки.



Белозерский снеток.



На Алтае не забудьте отведать картá.



204

Кой-чо – мясо, перловка, лук, чеснок.



205

Дергá – чинёные кишки.



206

Гороховый кисель.



207

Казахский бешбармак.



208

Кедровые шишки.



209

Плита на фамильном кладбище Левшиных на Алтае.



210–211. Добрыня. Рождественские пряники.



Коврижка «Московская мостовая».



Самая большая работающая русская печь в мире.



214–215. Еда из печи.



Томлёные каши и запеканки.



217

Наши куличи.



218

Подовый хлеб.



219

Заведующая производством Наталья Стародубова, главный технолог Елена Зайцева, учредитель Добрянки Виталий Насоленко, директор Людмила Пажитова.

ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки
вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).



У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:

eksmo.ru/b2b

