

Александр Гяурский

***ПРОСВЕЩЕННЫЙ
КУЛИНАР***

УДК641.55
ББК 36.992
Г24

Гяурский А.

Г24 Просвещенный кулинар / А. Гяурский. — М. : Научная книга / RUGRAM, 2021. — 192 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75217-1

Наша книжка — что-то вроде путеводителя для кулинара.

Здесь рассказывается о подлинных свойствах различных продуктов. Ведь каждый продукт имеет свою поэзию, а поэзия — штука чрезвычайно хрупкая. Одно неверное движение — и поэзии лишаются макароны и куропатки, форели и караси...

BIC WB
BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75217-1

© Т8 RUGRAM, оформление, 2021
© Т8 Издательские технологии, 2021

ПРЕДИСЛОВИЕ

Кушать приходится всякому. Хотя бы иногда. Потому что немислимое это дело — жить без того, чтоб не покушать.

Вопрос только в том, как...

Некоторые, например, берут за образец подпольного миллионера Александра Ивановича Корейко. Этот персонаж, как известно, не ел, а «питался». Вводил в организм потребное количество белков, жиров, углеводов и витаминов.

С подпольным миллионером все понятно — хотел дождаться капитализма и тогда явиться во всей красе со своими миллионами.

А вот его последователей автор никак не может понять. Вроде и капитализм в наличии, и миллионы, если имеются, никто не препятствует тратить. Даже наоборот, все только рады будут и, пожалуй, от великой такой радости хором пропоют:

— К нам приехал наш любимый...

Но, увы! Человек, решившийся «сохранить здоровье» любой ценой, избегает наслаждения пищей, словно какой-нибудь гималайский аскет. Он почти религиозно убежден, что сахар и соль — белый яд, мясо вредно, а в масле холестерина больше, чем у собаки блох.

И, если вы спросите его, вкусна ли пророщенная пшеница «без ничего», он завопит иступленно:

— Да, да, да!!! Тысячу раз да!!!

А после вздохнет печально, смахнет невидимую слезу и промолвит:

— А главное — полезна...

Честное слово, автору искренне жаль того человека. Тем более что и цели своей — единственной и возжеленной — человек тот не достигнет. Нельзя ведь кушать каждый день то, что назначено в пищу скорее свиньям, нежели людям, и не зарабатывать стресса.

А стресс едва ли полезен для здоровья. Во всяком случае, ни одно медицинское светило о пользе стрессов не говорит.



Впрочем, есть и другое воззрение на предмет «чего бы покушать?».

Оно в корне противоположно первому и объясняется известным выражением: «Все полезно, что в рот пролезло».

Русские пословицы, как известно, есть выражение вековой народной мудрости. Однако же, видимо, не все, отнюдь не все. Приведенное здесь высказывание едва ли можно счесть мудрым. Следуя ему, можно далеко зайти. Ох, как далеко...

К примеру, возьмешь какой-нибудь «учебник кулинарии для лицеев», откроешь с размаху где придется и прочитаешь: «Капустные котлеты готовятся из капустной массы...»

Что-то не хочется даже пробовать эти самые «котлеты из массы». Даже из любопытства. Потому что и малым детям известно: капустные котлеты готовятся из капусты, а мясные — из мяса.

Детям известно, а большим дядькам и теткам, которые учат поваров, — нет.

В сущности, оба способа питаться неправильны и происходят только лишь от одного обстоятельства — недостатка просвещения.

Нелепо думать, будто роскошное меню составляется исключительно из форелей, авокадо и куропаток. Но не менее нелепо видеть в еде только лишь процесс поглощения пищи, а дальше: «Все равно, чего бы ни трескать»...

Просвещенный кулинар умеет приготовить и форелей и знает, как обойтись с авокадо. Но не менее важный признак подлинного просвещения — уметь обойтись БЕЗ авокадо, зато соорудить целую поэму из каких-нибудь макарон или гречневой крупы. Одно не исключает другого, а, напротив, очень даже способствует.

Наша книжка — что-то вроде путеводителя для кулинара. Здесь рассказывается о подлинных свойствах различных продуктов. Ведь каждый продукт имеет свою поэзию, а поэзия —



штука чрезвычайно хрупкая. Одно неверное движение — и поэзии лишаются макароны и куропатки, форели и караси...

Зато, если кулинар чувствует самое существо продукта, есть вероятность, что получится истинный кулинарный шедевр.

Совсем, кстати, не обязательно с большими затратами денег, времени и труда.

В нашей книжке речь пойдет о кушаньях, которые подаются к обеду, не к торжественному банкету, нет! К простому, мирному, деловому, семейному, может быть — к воскресному...

Он очень небольшой и уютный, этот наш обед. На парадных трапезах подают по десять перемен всякой еды, а у нас все очень просто: первое и второе.

Ведь первое и второе — это основа любого обеда.

А обед — самая важная трапеза дня. Не просто же так главное богослужение христиан называют обедней.

*ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.
В НЕЙ ГОВОРИТСЯ О КУШАНЯХ,
ПОДАВАЕМЫХ В ПЕРВУЮ ПЕРЕМЕНУ ОБЕДА*

*Глава 1, в которой описываются щи
и другие подобные блюда,
сделанные со множеством всяких овощей*

Щи, солянка, рассольник и борщ разнятся между собою лишь отдельными деталями.

И тем не менее, все эти замечательные кушанья мало похожи друг на друга.

Это еще один аргумент в пользу того, что для просвещенного кулинара не существует незначительных деталей или несущественных обстоятельств, коль скоро речь идет о приготовлении пищи.

Казалось бы, все чрезвычайно просто: щи — это такой «суп из капусты», солянка — то же самое, но с огурцами. Борщ — это щи с прибавлением свеклы, а рассольник — солянка без капусты...

Автор превосходно осознает, что человеку, который знает толк в хорошей еде, предыдущий абзац покажется чем-то сродни богохульству. Автор просит читателя извинить за странные и опасные аналогии. Он обозвал щи «супом из капусты» по двум причинам: во-первых, для смеха; а во-вторых, чтоб читатель убедился: до какой именно степени хромает всякая аналогия и до чего можно дойти, если взглянуть на процесс приготовления пищи исключительно как на «технологию».



В сущности, приготовление всех упомянутых блюд — это даже не «поэзия у плиты». Это почти образ жизни.

Вот, к примеру, щи. Кушанье вроде бы самое обычное и всем без исключения известное.

Но между подлинными русскими щами и невнятным варевом, которое весьма часто является на стол и притом самозванно именуется щами, — дистанция огромного размера.

Во-первых, щи — это совсем не «суп из капусты», ничуть не «суп из капусты» и нимало не «суп из капусты».

И вообще не суп, если разобраться.

Хорошие щи — это кушанье, которое готовится по принципу «два в одном». И, в отличие от супа, щи принадлежат к разряду кушаний не жидких, а полужидких. Правильно приготовленные щи подают не «на первое» и не «на второе», ведь хорошие щи совмещают в себе оба блюда.

И пожалуй, никакому обжоре Робину-Бобину не придет в голову, выкушав горшок русских щей, потребовать еще чего-нибудь.

Русские щи — ведь очень серьезное кушанье, способное накормить даже Робина-Бобина.

Конечно, бывают и плохие щи, но только зачем же их готовить, а тем более есть?

Для приготовления русских щей совершенно необходимой представляется русская печь.

Это не каприз и не причуда автора: щи ведь отнюдь не варятся, но томятся в горячей печи в горшке или чугушке, объятые со всех сторон равномерным, медленным и сильным жаром. Готовятся они долго, иногда даже целые сутки. Такие щи называются суточные. Они — наиболее классическая версия русских щей, уходящая корнями в самую что ни на есть седую старину.

Суточные щи — исключительно зимнее кушанье, может быть, для поздней осени. Во всякое другое время года



никому не захочется возиться с горшками у пышущей жаром печи.

Хотя русская печь не так уж и обязательна. Ее вполне может заменить духовка, дающая ровный и сильный жар.

Невозможно представить, чтобы духовка в газовой или электрической плите работала бы целые сутки. Да, собственно, и не нужно это себе воображать. Суточные щи могут быть приготовлены даже на газовой конфорке, на костре, примусе или спиртовке. Другой вопрос, стоит ли готовить щи на спиртовке...

А вот модная микроволновая печь для приготовления щей решительно не годится. В микроволновке все случается чрезвычайно быстро. Иногда это хорошо, потому что экономится время, а иногда не совсем хорошо: вот как в случае со щами.

Потому что щи — позволим себе повториться! — это не кушанье, а почти образ жизни: неспешный, вразвалочку, с долгими лирическими отступлениями и неясными мечтаниями.

Неспешность приготовления щей предопределяет конечный результат. В сущности, щи представляют собой очень сложное и противоречивое сочетание вкусов и ароматов, а оно появляется только тогда, когда щи готовятся долго, на медленном и сильном одновременно огне.

В приготовлении суточных щей участвует не только огонь, но и холод. Это второе обстоятельство, из-за которого суточные щи относятся к разряду кушаний исключительно зимних. Холод нужен ведь не какой-нибудь, а самый подлинный природный мороз, который не способны заменить ни новейшие холодильники с морозильниками, ни старинные погребба, набитые льдом.

Когда щи готовятся в русской печи, здесь все ясно: горшок стоит в ней целые сутки, и все компоненты совершенно синтезируются в новую кулинарную реальность.

А если речь идет о плите, то щи стоят на ней часа два или три, а затем, не остывшие еще, выносятся на мороз и там мер-



знут целые сутки. И, только после того, как холод завершит процесс, начатый огнем, щи считаются вполне готовыми.

Чтобы приготовить **суточные щи**, нам потребуются:

- изрядный кусок говядины, и притом непременно с мозговой костью. Впрочем, весьма вкусны щи, приготовленные из жирных утки, гуся, курицы или их потрохов, важно лишь наблюдать, чтобы мясная составляющая щей всегда была отменно жирна. Некоторые готовят зимние суточные щи со свининой, иногда с копченой. Пожалуй, копченое свиное мясо все-таки «не отсюда»... А вот взять говядину пополам со свинными ребрышками или головой — совсем неплохо. Только мозговая кость непременно должна присутствовать в щах! Ею нельзя пренебрегать: она — краеугольный камень всей этой сложнейшей кулинарной конструкции. А самые подлинные, классические суточные щи готовятся из баранины: вкус и аромат баранины напоминают дичь. А щи — кушанье несомненно дикарское;
- приличное количество квашеной капусты. Автор, признаться, в затруднительном положении. На Руси ведь отродясь ничего не вешают на килограммы или фунты. Единицей измерения бывают когда стаканы, а когда горсти, в просторечии именуемые «жменями». Что же касается щей, то здесь и эти традиционные единицы вряд ли помогут.

Щи готовятся согласно стародавнему завету, идущему от дедов к внукам уже которое столетие: «Чтоб ложка стояла!»

То есть щи должны быть столь густы, что опущенная в них ложка отнюдь не утонула бы, если железная, и не поплыла бы легкой лодочкой, если деревянная. А вот как ее воткнули, так бы она и осталась торчать, совершенно перпендикулярно к линии горизонта.



Поэтому мясо и капусту следует брать в совершенно равном соотношении.

А капуста в суточные щи годится только квашеная, никакой соленой, или, помилуй бог, маринованной. Щи должны быть слегка кисловаты, а эту дразнящую и будоражащую кислинку способна сообщить только лишь подлинно квашеная капуста.

Всякие замены не приводят ни к чему хорошему: соленая капуста — только что соленая, и ничего другого. А маринованная... Разве что ради эксперимента, и автор считает своим долгом предупредить: неудачного эксперимента, она может быть прибавлена в борщ. Но борщ — это совсем другая история. О борще речь пойдет в свое время.

Кроме того, не нами замечено: щи выходят гораздо вкуснее, когда готовятся не из нашинкованной мелко-премелко капусты, а из той, что нарублена крупными кусками. То есть берется целый кочан, разрезается на 6—8 кусков, и вот эти куски варятся в щах целиком.

Мясо и капусту следует сложить в чугунок или глиняный горшок, если щи готовятся в печи или духовке, или в кастрюлю, если готовятся на плите.

Капусту нужно отжать, чтобы не было рассола. Конечно, для этого вовсе не нужен нарочитый пресс, и малая доля рассола в капусте ничуть щи не испортит. Но вообще-то кислинка в щах должна появиться не из рассола, а непосредственно из овощей. Рассолы же используются в рассольниках и солянках.

Прежде чем сосуд с будущими щами отправится в печьку, в него следует добавить:

- *несколько лавровых листов — по вкусу повара;*
- *2—3 зонтика сухого укропа — необязательно, но украшает, украшает... Причем именно зонтики, и именно сухой укроп;*
- *несколько сухих грибов, лучше всего — опенков. Это более для аромата, нежели для вкуса, и тоже не всегда обяза-*