

Оглавление

Что это9

Гастрономическая география

1972. По следам одинокого беглеца
Мидии в белом пиве 21
1975. Жаркое лето с Шерифом
Сациви из индейки26
1984. Происхождение вкуса
Форшмак из селедки с яблоками 31
1988. Великие гастрономические открытия
Буйябес из курицы и с пастисом36
1989. Гости Русского дома
Вареники с вишнями 41
1990. Револьвер генерала Гомеса
Креольский “дуселетт”50
1992. Прямая улица в старом городе
Свиной рулет с черносливом56
1993. Пограничный инцидент
Курица по-чикагски 61

1994. Заброска на океан <i>Скоунзы с сушеной смородиной</i>	70
1995. Подожди немного, отдохнешь и ты <i>Магрэ из утиных грудок</i>	76
1996. Долгое путешествие Эйба Либволя <i>Суп с клецками из мацы</i>	81
1997. Губернаторское положение <i>Односторонняя семга</i>	86
1998. Бегство от призрака <i>Пончики из цуккини и бараньи кефтедес</i>	91
1999. Трамвай для своих <i>Торт из бычьих хвостов</i>	101
2000. Здесь моя Европа <i>Фаршированные овощи по-еревански</i>	106
2001. Там, где трава ближе к небу <i>Тушеные телячьи почки</i>	113
2002. Золотого Рога варварское изобилие <i>Киббе из двух фаршей</i>	118
2003. Механика совершенства <i>Ризотто со шпеком</i>	123
2004. Спокойствие миссис Стюарт <i>Миндальный пирог со сливами</i>	128
2005. Хитрый ангел прилетел <i>Теплый салат с моцареллой</i>	133
2006. Гранитные рыцари все еще здесь <i>Куриные грудки с рокфором</i>	137
2007. Чужой за столом <i>Жаркое из свиной лопатки в пиве</i>	142
2008. Праздник непохожих <i>Сырный суп с гаудой</i>	147
2009. С упрямым прибором один на один <i>Кокосовый суп "Том Кха Гай"</i>	152
2010. Генерал от моцареллии <i>Сырный пирог по-деревенски</i>	157

2011. Всё сначала	
<i>Четыре глинтвейна</i>	164
2012. Хитрости народа гереро	
<i>Намибийский билтонг</i>	173
2013. Ва, пенсьеро	
<i>Большой омлет с хашибраунами</i>	183
2014. Потерянный рай	
<i>Киевское сухое варенье</i>	194
2015. Сила судьбы	
<i>Подлинный американский гамбургер</i>	200
2016. Аква альта	
<i>Забывтые щи со сметками</i>	209

Гастрономическая философия

Об усердии и надежде, которые способны вдохнуть жизнь в мертвые вещи. <i>Рататуй с баклажанами</i>	223
О жажде приключений, которые неизменно наполняют нас трепетом нетерпения. <i>Тайский салат с зеленым манго</i>	228
О терминологических спорах, которыми не стоит уж так увлекаться. <i>Неправильный бабагануш</i>	233
О естественном дуализме, в котором вовсе нет ни лицемерия, ни двоедушия. <i>Два салата из авокадо</i>	238
О праве выбора, которое осознают, только незаметно его утратив. <i>Торт или булочки с сыром “мимолет”</i>	243
О честности, которая в конце концов будет вознаграждена. <i>Бульон и “Том ям”</i>	248
О правилах и исключениях, которые стоит и повторить лишний раз. <i>Окрошка с квасом</i>	253
О терпении и расчете, которые не дадут потерять времени зря. <i>Гороховый суп</i>	258
О мужском тщеславии, которое будит в нас странные воспоминания. <i>Уха с осетриной</i>	263

О сильном чувстве, которого иногда так просто добиться. <i>Стейк из говядины</i>	268
Об инструменте, который каждый из нас обретет однажды. <i>Жаркое из бараньих голяшек</i>	272
Об умеренности, которая дается нелегко, да еще возбуждает сомнения. <i>Запеченный ростбиф</i>	277
О вере в собственные силы, которых иногда не хватает. <i>Трижды приготовленная утка</i>	282
О жадности, которая все-таки где-то сидит в душе каждого из нас. <i>Вывернутые карпы в кисло-остром соусе</i>	287
О ханжестве, которого мы ни за что не потерпим за нашим столом. <i>Котлеты из индейки</i>	292
О душевном тепле, которое так дорого нам в начале долгой зимы. <i>Красная капуста в вине</i>	297
О радости узнавания, которая охватывает как раз вовремя. <i>Жареная скумбрия</i>	302
О сломе стереотипов, которые неизвестно откуда и взялись. <i>Цыпленок “Маренго”</i>	306
О брутальности и минимализме, в которых мы видим тенденцию. <i>Свиные рульки в медовой глазури</i>	310
О беспринципности, которую однажды удастся преодолеть. <i>Бефстроганов</i>	315
О рутине привычек, которую совсем не легко бывает преодолеть. <i>Лимонный пирог с меренгой</i>	320
О парадоксальных фантазиях, которые помогут нам справиться с безысходностью. <i>“Тарт-татен” с розмарином</i>	325
О настоящей ценности, которую ничем не заменишь. <i>Ванильная панна-котта</i>	330
О течении времени, которое с каждым годом осознаешь все острее. <i>Яблочное повидло</i>	335
Об истинном празднике, который, конечно же, еще ждет нас. <i>Новогодний завтрак с булочками из теста для пиццы, парадным омлетом и мацони с фруктами</i>	340

Что это

Чтобы написать пятьдесят шесть очерков, образовавших эту книгу, потребовалось целых тринадцать лет. Конечно, я не сидел над ними все эти годы не разгибаясь. Но просто первый раз мне довелось написать что-то в этом странном жанре еще в 2004 году. А последний (на сегодня) из таких текстов получился уже в 2017-м.

Гастрономия всегда казалась мне очень важной, в некотором смысле фундаментальной отраслью человеческого знания. И не только потому, что, по меткому выражению не помню кого (не гуглится почему-то, так что, может быть, я это и сам когда-то давно придумал), гастрономические впечатления представляют собой уникальный конгломерат ощущений, составляемых всеми пятью человеческими чувствами — вкусом, обонянием, зрением, слухом и осязанием, — и в такой полноте с ними может соперничать один лишь секс.

А еще потому, что гастрономия естественным образом оказывается буквально неисчерпаемым источником необыкновенно увлекательных сюжетов из жизни людей.

Что бы люди ни принимались рассказывать из того, что произошло с ними самими или с кем-то другим, кто им ин-

тересен и важен, — рано или поздно придется упомянуть, что и как было по ходу дела съедено.

Вы этого раньше не замечали?

Странно. А у меня всегда выходит так и никак иначе.

Причем еда часто играет роль кульминации всей интриги. А иногда она становится закономерной, долгожданной и встречаемой с облегчением развязкой, финалом, смыслом и во всех отношениях итогом рассказанного.

Ну и дальше остается один шаг: если вы рассказываете, что было съедено, то уже не томите и объясните людям, как это приготовить. Кстати, и из чего. А лучше бы даже еще — где все перечисленное взять и как отличить доброкачественное от тухлого, правильное от поддельного, настоящее от притворного.

То есть у меня все время получалось, что сами по себе истории рассказывались не для того, чтобы кого-то научить готовить какую-нибудь определенную еду, простую или замысловатую. А для того, чтобы рассказать что-то стоящее, объяснить что-то важное, описать что-то яркое, вспомнить что-то, чего забывать ни в коем случае нельзя. Гастрономический элемент — без которого прожитый сюжет остался бы непроявленным, а пережитое чувство — не переданным в полной мере — находился всегда.

Работа всех пяти чувств оставляет пять отчетливых отпечатков в вашей памяти. Собравшись вместе, наложившись друг на друга, только они и способны создать по-настоящему яркую, объемную картину пролетевшей когда-то минуты, а может быть, целого прожитого дня.

Так оказалось, что я пишу не гастрономические заметки, а бесконечно на разные лады перелагаю историю “о бренности всего сущего”, происходящую снова и снова, в разных обстоятельствах и разных формах.

Примерно на пятом или шестом по счету тексте я увидел: некоторые из очерков постепенно выстраиваются в хронологию человеческой жизни. То есть в цепочку самых ярких

переживаний, которые человеку достались, — не событий, не приключений, а именно переживаний.

И человек, которому все переживания принадлежат, — я.

Я писал это вовсе не подряд, не в прямой календарной очередности. Да еще переживания, достойные того, чтобы пополнить ими коллекцию особенных ценностей, продолжали тем временем, пока я писал, со мною случаться. Но все написанные истории было легко расположить в правильном порядке вдоль оси моих лет.

Интересно еще, что каждое такое переживание оказывалось накрепко привязано не только к определенному году, к точке на шкале времени, но еще и к другой точке — на географической карте.

Я знаю, звучит дико, легкомысленно, карикатурно, но все же: нечто, чему место в тарелке, а в конечном счете в желудке, набор белков, жиров и углеводов, ограниченный объем вещества неоднородной химической структуры, обладающего набором выраженных органолептических качеств (то есть узнаваемым вкусом, ароматом, цветом, температурой и консистенцией), оказывается универсальной материей, связывающей собою пространство и время.

Прожитое вот в этом месте вот в этот момент становится пережитым, оставляя по себе навсегда запомнившийся вкус. В общем-то, каждый из этих сюжетов — история происхождения какого-то определенного вкуса, оставшегося со мной.

Все сюжеты, “привязанные” к конкретным пространственным и временным координатам, составили первый раздел — и отнесены мною к разряду “гастрономической географии”.

Но есть еще несколько других: у них нет никакого ясного адреса и никакой определенной даты. Эти сюжеты существуют словно подвешенными посреди жизни — в пустоте, заполняющей промежутки между событиями. Это, в сущности, не ситуации, а идеи в чистом виде. Ну, или зародыши

ситуаций, свободные элементы, плавающие силы, способные однажды превратиться в конкретный сюжет, но пока не реализовавшие себя. Или, может быть, наоборот: сработавшие, провернувшиеся столько раз и в таком множестве разных ситуаций, что уже нет смысла приписывать их к конкретной точке или конкретному моменту. Или чистые чувства, ощущения сами по себе, в несвязанном виде.

Они происходят нигде и вместе с тем везде, никогда, но и непрерывно все время.

Однако путь к пониманию каждого из них и к переживанию их друг за другом лежит, совершенно очевидно, опять через вкус, навсегда остающийся на человеческом нёбе.

Сюжеты такого второго рода собрались в серию очерков “Гастрономическая философия”. Их можно было бы продолжать собирать и дальше, пока события происходят, пока впечатления случаются, то есть, собственно, пока живешь. Но я решил остановиться сейчас.

Однажды следует отступить чуть в сторону и посмотреть, что получается.

Посмотрев, надо задержать дыхание, сделать над собою важное усилие и все-таки ответить себе на вопрос: что это?

А это и есть жизнь.

.....

Большинство очерков, вошедших в эту книгу, впервые были опубликованы в журнале “Коммерсантъ-Weekend” и воспроизводятся с любезного разрешения издательского дома “Коммерсантъ”.

Елена Нусинова и *Анна Наринская* были первыми их читателями и первыми редакторами. Более того, именно они однажды уговорили автора писать эти очерки регулярно — по одному каждые две недели. Их настойчивость, их помощь и их одобрение были автору очень нужны и важны. Автор всем сердцем им благодарен.

.....

Все приведенные в текстах рецепты многократно опробованы автором и действительно могут быть воспроизведены с использованием перечисленных ингредиентов и с соблюдением указанных пропорций.

Рецепты и рекомендации в текстах, написанных до 2014 года, не учитывают, разумеется, печальных обстоятельств, наступивших после введения в России запрета на импорт продуктов питания из европейских стран. Некоторые из таких текстов выглядят сегодня совершенно фантазийными, а отчасти издевательскими. Но на момент, когда они были написаны, все сказанное в них было правдой, поэтому автор оставляет их тут без изменений и купюр — на память.

.....

