Александр Окунь
Игорь Губерман

книга
о вкусной и здоровой
жизни

УДК 613
ББК 51.204.0
О-49

Художественное оформление книги Ю. Александрова

Окунь А., Губерман И.
О-49 Книга о вкусной и здоровой жизни. — М. : Эксмо, 2010. — 464 с.

ISBN 978-5-699-21986-5

Книга эта ни в коем случае не является очередной благой вестью о полезной пище, здоровой диете, правильной системе питания и тому подобных вещах, ибо любая пища, если только приготовлена она осмысленно и с любовью, а съедена с аппетитом и удовольствием, является пищей, безусловно, здоровой и полезной.

Настоящая книга посвящена не только еде, но и всему, что с нею связано (а связано с ней все). Это не сборник рецептов, но книга о вкусной, здоровой, интересной, а главное — осмысленной жизни.

УДК 613
ББК 51.204.0

© А. Н. Окунь, 2005
© И. М. Губерман, 2005
© Ю. С. Александров, оформление, 2005
© ООО «Издательство «Эксмо», 2010

ISBN 978-5-699-21986-5

Дина Рубина. Ноев Гранд-ковчег 7

Вступление 9

Часть I

Теория и практика еды 21

Сутки 24
Застолье утреннее
или завтрак 24
Ланч (обед) 31
Ужин 34
Ночь 37
Времена года 44
Застолье на лоне 51
География выпивки 65
Протокол, любовь и ритуал 96
Еда и знак 120
История как меню 134

Часть II

Рецепты сионских мудрецов 233

Религия и древняя история 239
Средневековье
и новая история 254
Новейшая
и современная история 259
Обычаи и праздники 268
Наука, культура, спорт 270
География 275

Часть III

Кулинарная икебана 277

Питерская окрошка 279
Счет за ужин 310
Кофе по-венски 315
Черствое счастье 325
Кошер по-португальски 333
Сентябрьское вино 345
Харчо с иезуитом 368
Римские каникулы 373
Записки
с рынка Махане Иегуда 387

Добавки 445

Известный израильский художник, родился в Санкт-Петербурге. С 1979 г. проживает в Иерусалиме. Его работы экспонировались на выставках во многих странах мира. Автор книги «Кулинарный мидраш». Отец-основатель семиотической кухни. Почетный гражданин Джефферсоновского графства, Кентуккийский полковник, разводит устриц на Багамских островах.

Поэт и прозаик, создатель знаменитых четверостиший — «гариков». Родился в Москве, где получил несложное образование. Дружил с хорошими людьми, в силу чего 5 лет провел в Сибири. Автор 15 книг стихов и прозы. Живет в Иерусалиме с 1988 г. Все свободное от безделья время околачивает груши с дерева познания.

Ноев Гранд-ковчег

Рукопись этой книги мне передали в разгар жесточайшей «жизни на измор»: в неравной борьбе с лишними килограммами я терзала себя диетой. Внутренне ахнув при виде толстенной пачки и украдкой заглянув на одну из страниц, я прочла следующее: «Как можно прожить без тайской кухни? Без форшмака и гефилте фиш? Без дивных утонченных персидских, марокканских кушаний? А грузинский сациви? А итальянские спагетти в чернилах каракатицы?..»

Стоит ли говорить, что я немедленно испытала приступ не то что раздражения, а настоящей ненависти, едва ли не классовой, — извечной ненависти обделенного к любимцу богов?

Сжав в зубах очередной сухарик и заварив стакан кипятку листиком специального диетического чая, я приступила к чтению. И обомлела с первых же страниц: сокровища Али-бабы сверкали в глубинах пещеры; освещенный огнями корабль выплывал из мерцающего океана ночи; янтарные и рубиновые блики вспыхивали в тяжелых струях льющегося красноречия; струнные и духовые томно выводили бархатную мелодию любви к самой жизни… И из моей измученной диетой груди вырвался затаенно-радостный вздох цеховой зависти — единственно плодотворной разновидности этого чувства.

Конечно же, это — не собрание кулинарных рецептов, хотя их здесь больше, чем в любой поваренной книге, и преподнесены они с литературным изяществом и некоторой небрежной щедростью. Это не путеводитель по национальным кухням, хотя любой путешественник найдет в ней больше сведений о кулинарных нравах разнообразных стран, чем в специально посвященных этому вопросу трудах. Это не автобиография и не книга воспоминаний, хотя истории и байки из собственной жизни переплетены в ней с множеством обаятельных реминисценций, цитат, исторических происшествий, анекдотов из жизни великих людей, размышлений, идей и выводов.

Так как же обозначить жанр этой странной, искрящейся радостью, кулинарным вожделением, страстью, грустью и мудрым лукавством, ни на что не похожей книги? Я назвала бы его — «гимн жизни». Ибо, когда взыскующая любовь к винам сочетается с подробнейшей стра-

стью к соблюдению ритуалов беседы, застолья, дружбы и любви; когда пристальное внимание к цвету салфеток и положению приборов на скатерти соседствует с восторгом перед величием Атлантического океана; когда, наконец, гастрономические пристрастия покойных друзей перечисляются наряду с эпизодами из боевой биографии итальянского предпринимателя — что это, как не всеобъемлющий восторг перед самой жизнью, не преклонение перед каждой ее перчинкой, не безоговорочное принятие этого божественного дара?

Это долгая, обстоятельная, калейдоскопическая, лоскутная книга. Она — как дорога, которая то бежит широким шоссе, то петляет проселками, то убегает в сторону, возвращаясь обманной петлей к предыдущей развилке, являя читателю небольшую, рассказанную походя новеллу о приблудной собаке.

Человеку суетящемуся, раздраженному, скупому и амбициозному читать ее не рекомендую — таким людям этой книги не осилить, как не вкусить убогой личности всей полноты жизни.

Эта книга похожа на огромную шкатулку, над которой трудится до бесконечного совершенства Яков, один из ее героев.

Ее надо читать смакуя, отрываясь на ужин или деловую встречу, и вновь возвращаясь к ней, как к дружескому застолью. Повторяю — это долгая книга, в ней — как в жизни — всякое случается. Это Ноев Гранд-ковчег, перенаселенный персонажами и персоналиями великого города Иерусалима, и великого города Парижа, и великого города Рима, и прочих великих и не очень великих городов; завсегдатаями и хозяевами ресторанчиков и забегаловок, музыкантами, поэтами, художниками и мастеровыми, бывшими террористами, нынешними иезуитами; русскими, евреями, итальянцами, французами, черными пуделями, бескрылыми архангелами и прочей живностью земли и неба.

И не случайно Игорь Губерман, поначалу имеющий к этой книге отношение скорее иллюстративное, по мере чтения оказывается одним из главных персонажей, причем не только в смысле духовном и, я бы сказала жизненно основополагающем, но даже и в кулинарном смысле, его знаменитые четверостишия, рассыпанные на каждой странице книги, выполняют функцию то изюминок в пироге, то острой приправы к мясу — того последнего аккорда, без которого эта симфония «о вкусной и здоровой жизни» не стала бы произведением искусства.

Терпеть не могу людей, которые несерьезно относятся к вопросам принятия пищи. Это пустые люди.

Оскар Уайльд

Еще в глубокой древности замечено было, что в предопределенный — судьбой ли, звездами, Богом — час человек рождается и в назначенный ему срок умирает. Спорить с этим наблюдением трудно, практически невозможно. Однако относительно того, что происходит между этими главными событиями человеческой жизни, существуют разногласия. Некоторые считают, что человек духовно совершенствуется. Другие делают акцент на наслаждениях, карьере, любви… Согласившись с теми, другими и третьими, мы заметим, что все они упускают важнейший, на наш взгляд, аспект человеческой жизни, упускают стержень, на который, как на шампур, нанизан весь состав человеческого бытия: главное в жизни, ее становой хребет — это еда.

Я мыслю и порочно, и греховно,
однако повторяю вновь и вновь:
еда ничуть не менее духовна,
чем пьянство, вдохновенье и любовь.

Без еды нет любви, карьеры, наслаждений и духовного самоусовершенствования. Без еды вообще ничего нет.

Как правило, осознание этой истины приходит к человеку не сразу. В легкой молодости своей склонны ли мы придавать еде определяющее значение?

Любовь, секс, карьера, творчество, поиски смысла жизни, высокие устремления — вот чему посвящены наши помыслы, наши усилия…

Человек отдается им без остатка, не обращая внимания на неумолимый бег времени.

Но часы идут. И рано или поздно их стук заставляет нас оторваться от своих занятий, оглядеться вокруг и посмотреть на себя самого.

Увы, взгляд этот, как правило, не сулит ничего хорошего.

Куда девался энергичный красавец, полный веселья и творческих сил? Со скользкой поверхности зеркала тусклыми глазами смотрит пожилой человек с редеющим на макушке волосяным покровом. Человек с усталым телом и помятой душой.

Три фрукта варятся в компоте,
где плещет жизни кутерьма:
судьба души, фортуна плоти
и приключения ума.

Признайся честно, читатель, не случалось ли тебе однажды увидеть в зеркале двойника, видом своим внушающим если не отвращение, то боль и недоумение? Не случалось ли тебе неожиданно обнаружить, что ароматные, свежей выпечки красотки проходят сквозь тебя, будто ты и не существуешь вовсе? Не было ли в твоей жизни минуты, когда в поисках спасения ты хватался за любимое дело, которому посвятил жизнь, ее лучшие годы, и дело это сгнившей тканью начинало расползаться под пальцами? О, как знакомы каждому из нас часы, когда враз все рушится, будто злобная рука резким движением вытаскивает из тела бытия его стержень! Когда в панике мы бросаемся ловить разлетающиеся в разные стороны детали когда-то стройного, гармоничного здания, но вотще…

О, как ужасны минуты, когда руки твои опускаются, когда в душе твоей горечь, а в сердце уксус, когда не в силах более сражаться с безжалостным фатумом, ты, смирившись с неизбежным, безнадежно замираешь, не зная, что делать, к кому обратиться, куда бежать!..

Успокойся, страдающий человек! Не отчаивайся. Не никни своей когда-то кудрявой головой. Да, пусть тебе не удалась карьера (или удалась, результат — один). Пусть волна прелестных девушек в цвету, окатив тебя с головы до ног, унеслась, оставив за собой лишь брызги да лужи. Еще дано обрести смысл в каждой секунде бытия. Еще можно сделать свою жизнь самодостаточной. Тебе еще суждены творческие озарения и радость обладания, восторг смятения и счастье познания сокровенной сути своего «я».

Не любят грустных и седых
одни лишь дуры и бездарности,
а мы ведь лучше молодых —
у нас есть чувство благодарности.

Обрати внимание на то, чем ты так долго пренебрегал, на фундаментальный феномен человеческой жизни — на еду. Именно еда, а точнее, правильное к ней отношение, осознание еды как основополагающего фактора бытия поможет тебе выполнить истинное свое предназначение — найти самого себя во взаимодействии с окружающим миром.

Настоящая книга призвана стать путеводителем на этом нелегком пути, начать который никогда не поздно*. Она есть пер-

* Князь де Линь, говоря о Казанове, отмечал, что «в свои 73 года он уже не бог в садах, не сатир в лесах, но за столом он волк».

вая* в своем роде попытка дать человеку возможность при помощи еды достичь совершенной гармонии внешнего и внутреннего, духовного и плотского.

Сразу оговоримся: книга эта ни в коем случае не является очередной благой вестью о полезной пище, здоровой диете, правильной системе питания и тому подобных вещах**, ибо любая, вне зависимости от количества жиров, углеводов и калорий, пища, если только приготовлена она осмысленно и с любовью, а съедена с аппетитом и удовольствием, является пищей безусловно здоровой и полезной. Более того, такая пища, являясь по сути своей духовной субстанцией, облагораживает образ мыслей, расширяет кругозор, питает интеллект и приводит к гармонии с космосом.

Мы вовсе не грешим, когда пируем,
забыв про все стихии за стеной,
а мудро и бестрепетно воруем
дух лёгкости у тяжести земной.

Мир, окружающий нас, меняется. Меняются наши представления о красоте, изменяются приоритеты. Меняются продукты, и со всем этим вместе меняются не только наши вкусы, меняется кулинария — вечно живое и всегда изменяющееся искусство. В этой книге вы обнаружите новую кулинарную философию — семиотическую кухню, которая полностью соответствует динамике изменений современного мира.

Зачем вам, мадам, так сурово
страдать на диете учёной?
Не будет худая корова
смотреться газелью точёной.

Всё достаточно сложно и грозно
в этой слякоти крови и слез,
чтобы жить не чрезмерно серьёзно
и себя принимать не всерьёз.

Когда человек садится писать книгу, он вправе задать себе вопрос: а для чего? Во-первых, для того, чтобы доставить себе удовольствие. Во-вторых, для того, чтобы самому лучше уяснить то, что хочешь сказать другим, и еще для того, что так хорошо сформулировал великий венгерский кулинар Карой Гундель: «...Чтобы доставить удовольствие тем, кому сегодня это интересно, и их спутникам жизни, чтобы разнообразить их стол и, думая о ближайшем и более далеком будущем, также тем, кто, оглядываясь на наше время, проявит любопытство, чтобы научиться на нашем опыте, или — что более вероятно — весело над этим опытом посмеяться».

Гундель

* Из известных нам, а нам, к счастью, известно еще не все.

** «Людей без лишнего веса больше всего на кладбище». Б. Силлз.

Настоящая книга посвящена не только еде, но и всему, что с нею связано (а связано с нею все). Книга, которую вы держите в руках, это не сборник рецептов, но книга о вкусной, интересной, а главное — осмысленной жизни.

Pensee de citation, Pensee citationnelle: Цитатное мышление — побочный результат общетеоретических представлений структурализма и раннего постструктурализма с их установкой на принцип интертекстуальности, в свою очередь оформившийся в философски-теоретическом плане как постулат смерти субъекта, а при анализе конкретного художественного произведения — как постулат смерти автора.

Илья Ильин. Постмодернизм. Словарь терминов. Интрада, 2001 г.

После такого внушительного эпиграфа не остается ничего, кроме как прибегнуть к цитате, но сразу же спешу успокоить перепуганного эпиграфом читателя: она служит если не антитезой, то некоторого рода валерьянкой после потрясения, вызванного употреблением (хоть, заметьте, в малой дозе) текста г-на Ильина.

Итак: «Ну а кто из читателей все еще ждет, когда же я наконец скажу, что... музыка является релевантным полифункциональным элементом экранного синтеза, имеющим полисемантический спектр, компоненты которого маркируются синхронными и диахронными отношениями акустического ряда к визуальному, тот пусть пока перечитает эту главу еще раз» (Б. Кац. Простые истины киномузыки. Сов. композитор, 1988).

Господь при акте сотворения просчёт в расчётах совершил и сделал дух пищеварения сильней духовности души.

Кац

Так что успокойся, читатель. Словарь и прочие аксессуары тебе не понадобятся. Но, с другой стороны, с волками жить — по-волчьи выть, и раз уже сегодня все мы живем в эпоху постмодернизма, который, как известно, не только без цитат не обходится, но попросту весь из них состоит, и любая серьезная книга (а наша, безусловно, серьезная) нуждается в легитимации цитатой из авторитетного источника, то мы готовы сыграть по правилам и, дабы подчеркнуть серьезность наших

намерений, обратимся к источнику, значительность которого трудно оспорить, к Книге Книг — к Библии. Обратим внимание на лежащее на поверхности, почему-то никем не отмеченное обстоятельство: первый зафиксированный разговор Бога с человеком происходит в непосредственной связи с интересующей нас темой. Впрочем, начнем по порядку и одновременно обратив внимание читателя на частое употребление слова «впервые».

Бог в игре с людьми так несерьёзен,
а порой и на руку нечист,
что похоже — не религиозен,
а возможно — даже атеист.

«Змей обольстил меня, и я ела».*

Итак, первый в истории человечества соблазн напрямую связан с пищей. Отголоски этого давнишнего события звучат в нашей сегодняшней жизни. Найдется ли мужчина, что называется, с намерениями, не пригласивший предмет оных если не в роскошный ресторан, то по крайней мере в кафе-мороженое или на чашку кофе?

С Богом я общаюсь без нытья
и не причиняя беспокойства:
глупо на устройство бытия
жаловаться автору устройства.

Вернемся к Библии. Первый — нет, вы только вообразите — первый в истории человечества контакт мужчины и женщины опять-таки связан с едой: «...и взяла плодов его и ела, и дала также мужу своему, и он ел».

Бог

Из этого текста с несомненностью вытекает основной принцип кулинарной гармонии полов: женщина выступает в роли кормилицы, а мужчина в роли кормимого.

И, наконец, первые слова, обращенные Господом к человеку: «Только плодов дерева, которое среди рая, — сказал Бог, — не ешьте их». Они тоже касаются еды. Таким образом, согласно Библии, приобщение человека к знаниям, к фундаментальным понятиям добра и зла и напрямую связанный с этим феномен свободы воли происходит посредством действия исключительно гастрономического свойства.

Жареные яблоки. Ингредиенты: 300 г каштановой муки, чашка молодого вина, 4 яблока, 200 г сахарной пудры, оливковое масло.
Способ приготовления: смешать муку с вином (без комков!). Готовое тесто оставить на полчаса — отдохнуть. Очистить яблоки, вынуть сердцевину и порезать кругами в сантиметр толщины. Обмазать их тестом и поджарить до темно-золотистого — коричневого цвета. Затем посыпать сахарной пудрой и подать на десерт.

* Эта и последующие цитаты взяты из Библии; Бытие, глава 3.

Происходящая в разинутом, грызущем, терзающем и жующем рту встреча человека с миром является одним из древнейших и важнейших сюжетов человеческой мысли и образа. Здесь человек вкушает мир, ощущает вкус мира, вводит ею в свое тело, делает ею частью себя самого. Здесь человек торжествовал над миром, он поглощал его, а не его поглощали.

М. Бахтин

Книгу о жизни имеет смысл начать с самого начала. Итак, пройдя травму рождения, исторгнутый из теплой родной материнской утробы во враждебную, неизвестную, полную неведомых опасностей жизнь, издав крик (то есть впервые задействовав глотку, язык, рот) в попытке найти защиту и утешение, младенец тянется к материнской груди. Его первые в этом мире ощущения удовольствия связаны с едой — в данном случае с материнским молоком и, что представляется нам не менее важным, с наслаждением самим процессом поглощения как активной его частью — сосанием, глотанием, так и пассивной — теплом материнской груди, прикосновением материнских рук*.

Когда устал и жить не хочешь,
полезно вспомнить в гневе белом,
что есть такие дни и ночи,
что жизнь оправдывают в целом.

Существует ли в нашей жизни более высокая духовная ценность, чем человеческое общение?** Разумеется, нет, и бесконечно велико количество способов нашего общения с людьми и миром. Так, не забудем, что первый и самый естественный способ общения — оральный. О посылке Фрейда, что наслаждение ораль-

* Возможно, что именно ограниченность и постоянство вкусовой информации на протяжении достаточно большого срока приводят к известному консерватизму вкусовых пристрастий детей и их привязанности к не чрезмерно сложным, простым блюдам: чипсы, гамбургер, сосиска, кола, дешевые леденцы. Важно отметить, что именно путем поглощения пищи младенец впервые в своей жизни начинает общаться с другим человеческим существом.

** Вспомним, с какой убедительностью говорил о ценности человеческого общения А. де Сент-Экзюпери. Учитывая национальность великого писателя, почти не подлежит сомнению, что под общением он имел в виду еду. (Через четыре года после написания этих строк я наткнулся на историю, доказывающую справедливость нашего предположения. Ночью, выезжая из Кельна в Париж, Сент-Экзюпери звонит своему другу Жоржу Пелисье: «Я уже в пути, буду как раз к обеду». С раннего утра, ежечасно у Пелисье звонит телефон: «Я в пути! Без меня не начинай есть! Мне надо столько тебе рассказать!»)

Фрейд

ным контактом с соском матери становится прототипом наслаждения, испытываемого от эротического общения с другим человеческим существом и, шире, о связи еды с эротикой, мы поговорим позже. Но самое слово «связь» мы ни в коем случае не оставим в стороне. Еда не существует сама по себе. Видимыми и невидимыми нитями связана она практически со всеми обстоятельствами человеческого бытия, и самое поглощение пищи является пусть значимой, но всего лишь частью большого и сложного комплекса, целью которого является достижение духовной и физической гармонии. Место, время, обстоятельства, климат, сервировка, одежда, количество сотрапезников, степень их близости, социальный статус и интеллектуальный уровень — вот немногие из составляющих, имеющих прямое отношение к трапезе и ее характеру. Естественно, что при подобном комплексном подходе к еде решающим обстоятельством является личность, интеллектуальные и эмоциональные качества которой определяют степень гармонии и ее характер. Отметим также, что, как это ни парадоксально, успех трапезы в достаточно малой степени зависит от финансовых возможностей трапезничающего. Настоящий гурмэ от белужьей икры, грамм которой по стоимости приравнен к грамму золота, в сопровождении бокала «Дом Периньон» получит не большее, но и не меньшее наслаждение, чем от куска хорошего сыра с домашней выпечки хлебом, запитыми студеной ключевой водой, которую горстью черпаешь из источника. Важно, что наслаждение это будет разным, но не по уровню, а по качеству, так же как одинаково высоко, но различно наслаждение, испытываемое нами от бетховенского квартета и регтайма Джоплина, оперы Верди и симфонии Шостаковича, мессы Баха и народной песни.

Зачем
толпимся мы у винной бочки?
Затем,
чтоб не пропасть поодиночке.

Глаза не прикрыл я рукой,
а занял закуской на блюде,
и жизнь принимаю такой,
какой её нет и не будет.

Джоплин

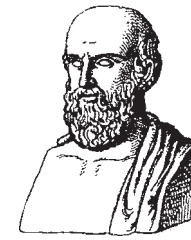
Верди

Шостакович

Бах

Ибо кулинария — есть искусство, ничуть не уступающее музыке и литературе, живописи и архитектуре (разве что наиболее бескорыстное из всех — его шедевры не увековечиваются, но исчезают). Гусь, фаршированный трюфелями, яблоками, печенками и изюмом, не уступит по своей глубине и сложности гегелевской философии. Воздушное земляничное пирожное со взбитыми сливками изящно, как моцартовское скерцо. Сыр Таледжио с зеленой маслиной буколичностью и эпичностью не уступит строфам Горация, а тарелка, на которой сияют тосканские закуски, весела и торжественна, как фреска Беноццо Гоццоли.

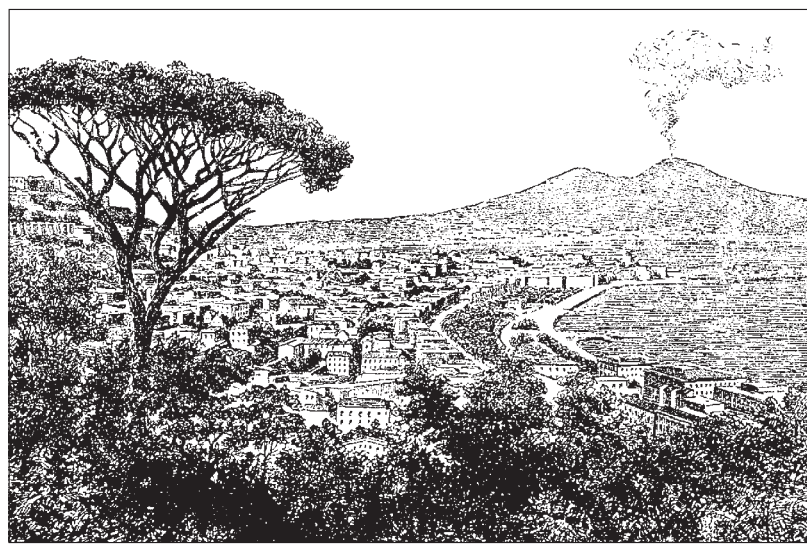
Гоццоли


Гораций

Так же, как искусство, литература, философия и наука, еда способна выразить и сформулировать на своем языке тончайшие оттенки человеческих чувств, мыслей и помыслов. Поэтому по отношению к еде правомерно употребление всей гаммы слов, выражений и терминов, которыми мы описываем свои впечатления от соприкосновения с великими творениями человеческого гения.

От всех житейских бурь и ливней,
болот и осыпи камней —
блаженны те, кто стал наивней,
несчастны те, кто стал умней.

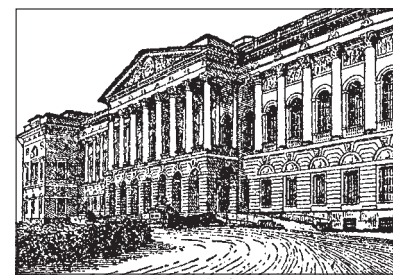
Высоко над расположенным на берегу Тирренского моря Амальфи находится крохотный городок Равелло, вроде бы ни-


Равелло

чем не примечательный городок — таких сотни в Италии. Нет в нем знаменитых музеев, выдающихся памятников архитектуры.

Св. Варвара

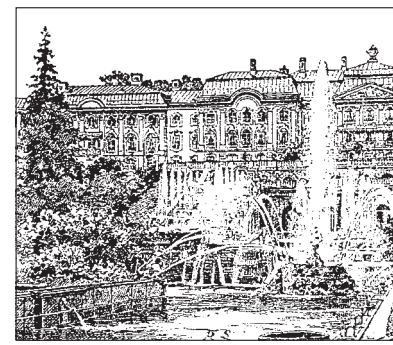
В тамошнем соборе хранится в реликварии голова св. Варвары, но и это вряд ли может считаться причиной, по которой следует посетить этот город. Возник Равелло где-то в IV–V веках как убежище для доживших до старости и разбогатевших купцов-корсаров крохотной республики Амальфи, где по тем временам жить было небезопасно. Более не желая подвергать превратностям фортуны ни свою жизнь, ни свое имущество, означенные граждане строили замки и виллы на совершенно неприступной, находящейся на высоте 300 м над Амальфи скале. Прошли сотни лет. На сегодняшний день в пересчете на кв. м в этом крохотном городке было создано больше шедевров, чем в Париже, Нью-Йорке, Лондоне. «Я нашел сад Клингзора!» — воскликнул Вагнер. Здесь, на вилле Рафоло, он написал своего Парсифаля.


Вилла Рафоло

Парсифаль

В одном из домов кривой, карабкающейся вверх улочки Лоуренс наносил на бумагу «Любовника леди Чатерлей», именно здесь начал создавать свои акробатические перспективы Эшер, а стены комнаты отеля Торо первыми услыхали звуки «Пер Гюнта», извлеченные из рояля руками Эдварда Грига… Сюда, как магнитом, тянуло жить Бернстайна, Видала, Тосканини, Пендерецкого, Миро, Рескина…

Парк виллы Кимброне заканчивается длинной террасой, висящей над Тирренским морем, которое на выгнувшемся дугой горизонте переливается в бездонную синеву огромного неба. Справа — Неаполитанский залив, слева — убегающие к Сицилии Калабрийские горы. В парке, под высокими кипарисами, между цветами и античными бронзами, прыгают солнечные зайчики.


Вилла Кимброне

Эшер

Видал

Бернстайн

Миро

Тосканини

Григ

Лоуренс

Пендерецкий

Рескин

На одном из валунов высечены строки Лоуренса:

Lost to a world in which I have no part,
I sit alone and commune with my heart,
Pleased with my little courier of the earth.
Glad that l came, not sorry to depart.*

На самой вилле стучит стиральная машина. По-видимому, не новая, раз стучит. За невысоким каменным забором с надписью private видно, как лениво шевелят складками простыни, прихваченные к веревкам цветными пластмассовыми прищепками. На розовой стене виллы небольшая мраморная табличка: «Oui nella primavera del 1938 la divina GRETA GARBO sottraendosi al clamore di hollywood conobbe con leopold stokovsky ore di secreta felicita»**.

Гарбо

Стоковский

Встреча с прекрасным, как правило, обостряет аппетит.

Было около часа дня, когда мы покинули виллу Кимброне и минут через пятнадцать уже сидели за столиком ресторана. Увидев в карте вин фалернское, я, естественно, не мог удержаться:

* Затерянный в мире, где я одинок,
Я с сердцем беседы веду,
И рад я, что жизни мне выдался срок
И что без печали уйду.

Перевод И. Губермана.

** «Здесь весной 1938 года божественная ГРЕТТА ГАРБО, спрятавшись от шума Голливуда, провела час потаенного счастья с леопольдом стоковским». (В этой надписи особенно трогательно то, что имя Греты Гарбо написано заглавными буквами, а Леопольда Стоковского — строчными.)

«Пьяной горечью Фалерна,
Чашу мне наполни, мальчик!»

— Не надо, синьор, — почти что нежно сказал юный официант. — Возьмите лучше наше, оно вон с того виноградника, — и указал рукой на противоположный склон ущелья…

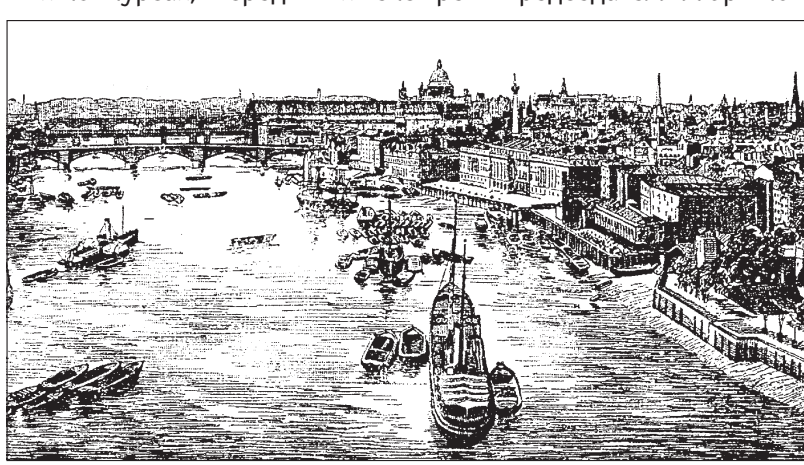
Я не помню, что я ел, но вкус вина Гран Карузо* я помню, хоть и прошло с тех пор немало лет.

Плачет баба потому,
что увяло тело,
а давала не тому,
под кого хотела.

Утром следующего дня мы поспешили на винодельню. Сам заводик с небольшим дегустационным залом помещался рядом с нашим отелем, но в 9 часов — согласно расписанию — не открылся (все-таки это юг Италии), и вторично мы пришли туда часов в 11. Стоящий за прилавком полный пожилой человек встретил нас крайне радушно.

Мы пробовали холодное вино (лучшее Карузо — белое), и он (явно принявший не один стакан до нашего прихода), радуясь нашему восхищению, улыбался, кланялся и перед тем, как дать нам продегустировать вино другого сорта, вместо воды полоскал стакан тем же вином. На стене висели награды и дипломы, полученные Гран Карузо на различных конкурсах, и среди них текст речи председателя жюри кон-

Я уверен, что Бог мне простит
и азарт, и блаженную лень;
ведь неважно, чего я достиг,
а важнее, что жил каждый день.



Южная Италия

* Название этого вина не имеет никакого отношения к знаменитому тенору. Карузо — имя местной аристократической семьи, которой среди прочего принадлежат и виноградники, и винный заводик.

Карузо

курса 1903 (если не ошибаюсь) года, где Гран Карузо получило свою первую золотую медаль. Среди прочего там было написано (цитирую по памяти): «Это вино интеллигентное, остроумное, веселого нрава и открытой души. В одном глотке этого вина я нахожу больше таланта, чем в большинстве известных мне людей».

Вот так: таланта. Это слово во всем, что связано с едой, является определяющим. Так же, впрочем, как и во всех других проявлениях человеческого духа.

Поскольку творенья родник
Творцом охраняется строго,
момент, когда нечто постиг —
момент соучастия Бога.

Теория и практика еды

Высокое кулинарное искусство — это единственная способность человека, о которой нельзя сказать ничего дурного.

Ф. Дюренматт

Царство кулинарии напоминает собою огромный город с прямыми, широкими магистралями, тенистыми парками, запутанными лабиринтами узких улочек и тупиков, роскошными буржуазными кварталами и местами, куда, будучи чужаком, соваться небезопасно.

Для удобства мы ограничим район, с которого начнем наше путешествие, — назовем его «застолье» и уже внутрь оного попробуем внести хоть какую-нибудь систему, т. е. классифицировать характер застолий, ибо классификация дает нам возможность более точно и глубоко, без ненужной путаницы и суматохи познать суть обсуждаемого предмета.

Итак, мы предлагаем внести следующие дефиниции:

По времени дня: застолье утреннее, дневное, вечернее, ночное.

По временам года: зимнее, весеннее, осеннее, летнее.

По месту проведения: в помещении, на открытом воздухе.

В зависимости от географии (в сущности, это касается национальных и локальных кухонь, особенности которых неразрывно связаны с климатом, рельефом и характером местности).

Наконец, невозможно игнорировать социально-культурную сторону обсуждаемого вопроса, как-то: застолье официальное, семейное, праздничное, интимное, ритуальное и т. п.

Нам хотелось бы обратить внимание читателя на конкретно временной аспект застолья (от краткого перекуса до многодневного пира), на возрастной аспект (грубо говоря, младенчество, юность, зрелость, климакс, старость и интеракцию сотрапезников разного возраста).

Будь сам собой. Смешны и жалки
потуги выдуманным быть;
ничуть не стыдно — петь фиалки
и зад от курицы любить.

Существуют, однако, аспекты, в отношении которых могут быть разногласия. К примеру, профессия. Насколько род занятий влияет на вкусовые пристрастия и осознание совокупности феноменов, связанных с гастрономической стороной человеческого существования? Однозначного ответа на этот вопрос не существует,

Налей нам, друг! Уже готовы стаканы, снедь, бутыль с прохладцей, и наши будущие вдовы охотно с нами веселятся.

хотя, по нашему мнению, еда во многом стирает профессиональные различия. Как бы то ни было, в задачу данной книги вовсе не входит намерение дать окончательный ответ на все вопросы. Эта книга не претендует на то, чтобы быть истиной в последней инстанции. Ее задача более скромна и на наш вкус более человечна: разбудить в едоке художника, дать пищу его фантазии, изобретательности и уму.

Итак, начнем по порядку.

Сутки

Застолье утреннее или завтрак

Не было бы ничего более утомительного, чем есть и пить, если бы Господь не сделал это для нас необходимостью и удовольствием одновременно.

Вольтер

Прежде всего обратим внимание на то, что завтрак определяется тем, как и где были проведены предыдущие десять-пятнадцать часов, и тем, чем собирается человек заняться после оного. Разумеется, невозможно предусмотреть все разнообразие ситуаций и их сочетаний, поэтому здесь, как и далее, мы предложим вниманию читателя ограниченное количество вариантов, оставив остальное на его личное усмотрение. Уместно заметить, что в странах англосаксонской и российской культуры (да и вообще в северных широтах — Нидерландах, например) существует традиция плотного завтрака: разнообразные каши, яичница с беконом, жареный картофель с сосисками, омлеты, тосты и т. д.

Бывает — проснёшься, как птица, крылатой пружиной на взводе, и хочется жить и трудиться, но к завтраку это проходит.

Подобный обычай можно объяснить суровым, плохо приспособленным для проживания климатом и, соответственно, необходимостью возможно большего количества калорий для нормального функционирования организма, а в случае англичан — их знаменитым чувством юмора. Однако мы, по счастью, проживаем в благодатном средиземноморском климате, и нам нет нужды с раннего утра нагружать организм.

Организм пробуждается, наш желудок, он, фигурально выражаясь, еле-еле приоткрывает глаза… Зачем ему спросонья удар, образно говоря, по голове?

Встаньте из постели, совершите утренний туалет и, не вылезая из пижамы, выпейте бокал фруктового сока. Именно фруктового, ни в коем случае овощного! Овощной сок — он тяжелый, овощи, они, как правило, в земле растут или близко к ней. В то время как яблоко, апельсин, абрикос, всякий древесный фрукт растет высоко, ближе к небу. Человек по утру тянется вверх — у него весь день (плюс жизнь) впереди, он легок, воздушен, оптимистичен (во всяком случае, хотелось бы его таким видеть), нацелен в будущее. Такому состоянию всецело отвечает фруктовый сок (как уже было замечено, овощной тяжел, а ягодный — излишне романтичен). Такой сок легким движением колышет нежные складки желудка, ласково шепча им: «Просыпайтесь, милые, вставайте, славные! Впереди день, полный незабываемых гастрономических переживаний!» (Овощной сок хорош на протяжении дня, а ягодный — к вечеру.)

Жизнь — серьёзная, конечно,
только всё-таки игра,
так что фарт возможен к вечеру,
если не было с утра.

Выпив бокал сока (рекомендуемая форма бокала округлая — дабы гармонировать с округлой формой фрукта, не надо начинать день с резкого контраста — стекло прозрачное, достаточно естественного цвета сока, а ножка высокая — чтобы не греть сок пальцами), примите душ (в зависимости от того, что ожидает вас впереди, — горячий, холодный или попеременно), оденьтесь, и теперь самое время выпить чашку хорошего чаю либо чашечку крепкого кофе в сопровождении круассана или тонкого, золотистого тоста с легким фруктовым мармеладом или просто с хорошим свежим маслом. Возможно также употребление небольших фруктов типа киви, т. е. кисловатых, бодрящих.

С утра душа ещё намерена
исполнить всё, что ей назначено,
с утра не всё ещё потеряно,
с утра не всё ещё растрачено.

Кофе (на наш взгляд, идеально эспрессо) следует пить из маленькой, белой, толстой фаянсовой чашечки, а чай из стакана тонкого стекла в серебряном подстаканнике или, по примеру англичан, из большой, белой, хорошего фарфора чашки. Весьма хороши чашки с так называемым рисовым, т. е. полупрозрачным орнаментом. Возможна чашка с невысоким рельефом или с некрупным орнаментом, желательно цветочным, расположенным пояском в верхней части чашки и на ручке.