

РАЙНХАРД П. ГРУБЕР

[222]

ил 1/2020



Просто есть!

Поваренная книга на тяжелые времена

Еда начинается не с закусок.
Еда начинается с чувства голода.

С каждым днем еда становится лучше. Но, к сожалению, и дороже. А потому все популярнее кулинарные шоу по телевизору. Тут самое дорогое мясо пускается в ход с той же легкостью, что и картошка, тут в рационе ежедневно присутствуют морепродукты, в первую очередь морские гребешки и королевские креветки, тут соусы не просто готовят, а взбивают и облагораживают. Считается хорошим тоном — мужчине хоть раз пройти кулинарный курс, чтобы научиться лучше понимать свою жену. Жене взамен можно записаться на мастер-класс по дегустации вин. Надо уметь дополнять друг друга. Есть люди, для которых еда не представляет никаких проблем: они просто идут в ресторан и что-то себе заказывают, о проблемах приготовления им поведаст повар. Но есть люди, которым такая еда не по карману. Так принято считать. Ведь есть еда для богатых и есть еда для бедных. Так полагают богатые. Те, у кого ни гроша за душой, никогда не назвали бы

свою еду едой для бедных. Она таковой и не является. Это еда, которая всего лишь меньше стоит. Если у тебя ни гроша за душой, это не значит, что прощай и достоинство. Это только богатые с презрением смотрят на неимущих и на их еду. На самом деле неимущие едят с гораздо большим достоинством, чем богатые. Они еду ценят. Богатые еду нисколько не ценят, они ценят удовольствие. Бедные тоже испытывают удовольствие от еды. Для бедного любая еда — удовольствие. Такая еда у богатых вызывает только презрение. Данная книга — о подлинном удовольствии. Она рассказывает о простой еде, она просто рассказывает о еде. Не какая-то особая, лучшая еда способна доставить особое удовольствие, а удовольствие от простой еды способно сделать жизнь лучше. Поэтому данная книга — книга рекомендаций, а не рецептов. Она рекомендует всем жить полной удовольствий жизнью, не прибегая при этом к большим затратам. Она предлагает способы, как малыми средствами достичь большого удовольствия. Тот, у кого нет денег, должен остерегаться, как бы не стать еще и несчастным. Богатые ему постоянно твердят: чтобы быть счастливым — надо иметь деньги. Но богатые — это лишь крошечное меньшинство, так и не сумевшее убедить в своей правоте большинство. Они обречены вечно трястись над деньгами. А свободен лишь тот, кто способен отрешиться от денег. Не могут же они быть целью жизни?! Короче, отбрасываем мысль о деньгах и начинаем жить — сколько же можно на деньги коситься?! Будешь постоянно на деньги коситься — к оптику придется за очками бежать. А это — дорогое удовольствие. На хлебе и воде сидеть будешь — так говорят о тех, кому нечем намазать сухую корочку хлеба.

Сухая корочка хлеба... Когда вам в последний раз приходилось ее пробовать? Кто в Центральной Европе знает, какова она на вкус? Под сухой корочкой хлеба центрально-европеец, скажем, в Германии или Австрии, понимает черствый черный хлеб. Ни итальянцы, ни французы о нем вообще никогда не слышали. Как, впрочем, и индусы, и американцы, и латиноамериканцы. Черствый черный хлеб — абсолютная экзотика. Большинство хлебов мира — белые.

Черный хлеб, когда свежий, всегда влажный. Белый хлеб, когда свежий, всегда хрустит. Это же земля и небо!

Черствый хлеб, когда откусишь, скрипит на зубах. Черный скрипит сочно, белый скрипит мощно. Звук, когда откусываешь белый хлеб, настолько громкий, что ничего другого уже не слышишь. Хруст при откусывании свежего белого хлеба — это самый громкий звук, который способно воспринять человеческое ухо.



Хлеб с маслом.

[224]

ил 1/2020

Для этого вам понадобится: масло, хлеб, нож для резки хлеба, нож для намазывания масла. Хлеб с маслом готовят из черного хлеба. Нарезают хлеб не просто ножом, а ножом для резки хлеба. Он имеет особую волновую заточку, заточку для резки хлеба. Лучше, если хлеб будет куплен на высокогорной ферме. Кладем буханку на грудь и начинаем резать на себя, по направлению к груди. Если нож достаточно острый, дело пойдет быстро, и он в два счета дойдет до груди, а там и до сердца. Это и есть тот самый случай, когда хлеб находит путь к вашему сердцу. И нож тоже. Это и значит — любить хлеб до боли в сердце.

Ровно отрезанный кусок ровно кладем на ровную поверхность. Затем берем обычный, но с закругленным концом нож — это и будет нож для намазывания масла — и намазываем им масло, которое по крайней мере за час до этого надо достать из холодильника. По понедельникам масла намазываем не так много, чтобы и на субботу что-то осталось. Слишком толстым слоем все равно лучше не мазать, а то у хлеба с маслом будет вкус не хлеба, а масла. Масло хорошо, а хлеб лучше.

А чем приправляют хлеб с маслом?

Во-первых, просто солью. Масло и соль прекрасно сочетаются, так же как хлеб и соль. В каких-то краях хлеб едят просто с солью, совсем без масла. Где-то масло предпочитают класть в чай, к примеру, в предгорьях Гималаев, главным образом, в их северной части. Если соли в доме не найдется, можно присыпать хлеб сахаром или пряностями. Получим так называемый пряный хлеб, иными словами, пряник, который всегда удачно дополняет кнут. Важно помнить: сахарная пудра тут совершенно не годится, только сахарный песок.



Если ни сахара, ни пряностей дома не окажется, можно, по крайней мере летом, прихватив с собой маленький ножичек, пойти в огород к соседу и нарезать крепенький пучочек зеле-

ного лука. Потом, у себя на кухне, мелко его нарезать и покрошить на хлеб. Так мы получим



бутерброд с зеленым луком,

который сегодня как некая экзотика снова возвращается в большие города. Бутерброд с зеленым луком можно посыпать крупинками соли, тоже очень вкусно получается.

Черный хлеб сочетается, в принципе, со всем, что можно намазать. Классический вариант — это



хлеб с жиром.

Не какой-то там хлеб с особым содержанием жиров, а кусок хлеба, намазанный сверху топленым жиром. И не просто жиром, а именно топленым жиром. Вытопленным из свиного сала, предварительно выдержанного в подсоленной воде. Very special¹, разумеется, это



смалец со шкварками.

Лучше всего, конечно, это домашний смалец, приготовленный своими руками. Неповторимо на вкус и совсем не дорого. Идете в мясную лавку и покупаете килограмм, а то и два, нарезанного кусочками свежего сала. Дома вываливаете все это в большую кастрюлю, ставите на плиту и раскошегариваете ее на всю мощь. Жир начинает вытапливаться. Это и называется вытапливать или выпускать жир. Выпускаем жир до тех пор, пока шкварки как следует не подрумянятся. Запахи по кухне поплывут убийственно аппетитные! Теперь бросаем в кастрюлю щепотку соли и совсем под конец — несколько раздавленных зубчиков чеснока. Чтобы только чуть окрасились. Почернеют — все пропало, станут горькие. А горькое нужно

1. Нечто особенное (англ.).

человеку, только когда он болен. К примеру, стопка аирной настойки. Горькая и полезная. Полезное всегда горькое, горькое всегда исцеляюще действует и в любом случае поможет. Скажем, желтая горечавка тоже такое лечебное свойство имеет, вернее, та горькая настойка на ней, что благодным теплом по всему телу разливается.

Человеку нужен хлеб, без него он погибнет. Если в наших широтах у кого-то нет хлеба, он вправе его себе взять. Умереть от голода значило бы нанести непоправимый урон обществу. Если кто-то, чтобы не умереть от голода, съест чужой хлеб, а заплатить ему будет нечем, потому что денег у него нет, то он все равно правильно сделает, что съест. Потому что остаться в живых правильнее, чем умереть. Лучше, конечно, спросить, можно ли взять кусок. Если хозяин хлеба предпочтет обречь тебя на голодную смерть, нежели с тобой поделиться, тогда просто бери, ты вправе. За такую кражу никто тебя за решетку не упрячет. В семидесятые годы истекшего столетия, в которые и я уже жил, я видел однажды, как молодой человек зашел в Берлине на бульваре Курфюрстендамм в стейкхаус, ловко обежал столики, напихал себе в карманы саек, или как они там называются, и быстро выскочил на улицу. Ни официант, ни хозяин не успели и опомниться, а сайки были уже в надежных руках — на случай голода. Ущерб невелик — польза огромная. В Берлине и сегодня никто пока от голода не умирает. Кстати, если есть выбор, бери черный хлеб. Белый съешь и забудешь, он хорош лишь как пополнение калорий. А черный возьмешь, будут *и* калории, *и* незабываемый вкус.

Можно попробовать потренировать силу воображения: бери в рот кусок черствого хлеба и пытаешься себе представить, какой был бы он на вкус, если бы сверху на нем лежал ломтик сочной ветчинки. Подобные упражнения стимулируют и слюноотделение, и фантазию. Начинай с обычных жирных — и потому особо ароматных — колбас и других мясных продуктов и постепенно в течение недели подбирайся к таким высотам, как воображаемый вкус лососины, крабов, вплоть до вяленого тюленя, а в завершение — до малосолевой икры. И ты увидишь, что самый изысканный деликатес будет в твоих фантазиях во сто раз вкуснее, чем “in reality”. Продолжай в том же духе, и очень скоро эта “reality” будет тебе уже не нужна!

Если голода не чувствуешь, есть не садись. Но если почувствуешь голод — ешь! Это золотое правило жизни. Тело тебе обязательно подскажет, когда надо есть, — тело, а не твой

шеф. Если ты вынужден работать на шефа — не позволяй шефу диктовать тебе, когда надо есть. Ешь и во время работы, если голод вдруг одолеет. Человек — не машина. Это только машины не знают голода. Но машины ведь по-настоящему и не работают. Поэтому им и зарплату не платят. Их достаточно иногда немного подмазать. В этом отношении есть у них все-таки сходство с людьми.

Тот, у кого нет работы, ест по-другому. Ест другое. Ест то, что для любого шеф-повара с его щегольским колпаком — недостижимая роскошь, потому что никогда тому не доведется приготовить, сервировать, подать на стол такое, к примеру, блюдо, как булочка с колбасой. Булочка с ливерным паштетом. Франкфуртская сосиска. Вареная бурская сарделька. Копченая вальдфиртельская колбаска (в Штирии о ней уже никто не слышал, разве что в Вене). Жареная краньская колбаска с сыром. Жареная краньская колбаска с горчицей и хреном. Хот-дог. Гамбургер. Сосиска в соусе карри (в отличие от вальдфиртельской встречается на всей территории от Инсбрука до Берлина). Все эти кулинарные хиты не стоит и пытаться приготовить дома: по вкусу будет совсем не то, то есть совсем невкусно. Белая булочка, если ее принести домой, в течение часа утрачивает свою хрустящность, а в этой хрустящности и заключается секрет ее успеха. Всеевропейского успеха. И сколько бы французы, испанцы, бельгийцы, англичане ни бились над этой тайной, им никогда ее не постичь, поэтому у них никогда не было и не будет таких булочек, как, впрочем, и у немцев с их самыми обычными сайками. Только баварцы, самые “не-немцы” среди немцев, знают, что такое настоящая белая булочка. Потому что Бавария и Австрия — это единое целое, а вовсе не Германия и Австрия, и зарубите вы это себе на носу, вы, саблями изрубленные¹, на голову контуженные германофилы — только один немецкий и знаете, да и его не особенно, так уж лучше помалкивайте, заказывайте себе ваше пиво, вскинув привычно три перста, и почитайте себя истинными патриотами, что с твердостью и прямоотой отстаивают интересы Австрии. Вы не знаете, что такое голод, вам его утоляют партийные лозунги. А твердостью и прямоотой отличается и поведение кабана.

Данная поваренная книга не выступает против блюд дешевых, “низкосортных”, так как это значило бы признать, что и

1. Шрамы на лице как следствие традиционных студенческих поединков на саблях и отличительная примета буршей, членов германских студенческих братств.

потребители этих блюд — люди в некотором роде низкосортные. Еда бывает или вкусной, или невкусной. Мы выступаем за еду вкусную. Вкусно есть — право каждого. А не только богатых. Поэтому, начиная с сегодняшнего дня, будем готовить вкусно, даже не будучи богатыми. Для этого надо немного. Но если и этого немного у нас нет, придется себе его взять. Потому что всего этого вокруг — хоть завались. Всего этого столько, что мы никогда не смогли бы все это съесть, даже если бы день и ночь только и делали, что ели. Хлеба, например, производится столько, что тонны его ежедневно сжигаются. Хлеб в наше время превратился в топливо, хлеб — это уже не хлеб, а источник энергии. Им можно поддерживать температуру и тела, и помещения. Хлебу всегда приписывали сакральную силу: “хлеб жизни”, “ядущий хлеб сей жить будет вовеки...”. Но сегодня нашим “хлебом насущным” стали жвачки, леденцы, гамбургеры, фастфуд, желатин, а также — массовые забои коров, климатическая катастрофа...

Съезди однажды к фермеру, который сам печет хлеб, и ты почувствуешь, что попал на другую планету!

One apple a day keeps the doctor away. Одно *яблоко* в день, и никаких проблем со здоровьем. Имеется в виду, конечно, здоровое яблоко, а не яблоко из супермаркета. Магазиновые яблоки встречаются максимум пяти-восемью сортов. А обычных яблок сотни разновидностей.

Во времена моего детства был такой сорт — кожаное яблоко, с толстой коричневой кожурой. И во времена моей молодости тоже. У моего соседа была яблоня с кожаными яблоками. Я крал их у него при любой возможности. А то бы мне так никогда и не попробовать кожаного яблока. Мой сосед добровольно ими не делился. Он выкармливал ими свою семью. Его сыновья выжили благодаря кожаными яблокам. Я говорю сейчас о полностью истребленном сорте. Никогда ни один человек на этой планете не сможет больше попробовать кожаного яблока, никто никогда не приготовит больше блюда из кожаных яблок. Скажем, *яблочные клеушки*. А моя бабушка их еще очень часто готовила — раз в неделю! Сегодня такого уже не встретишь, да и бабушек, которые готовят, тоже. Поесть, конечно, еще любят, но вот готовить — нет. Готовка стала сегодня предметом роскоши и перешла в ведение особых учреждений. По телевизору, например, готовят с утра до вечера, хотя мало кто может позволить себе все эти блюда. Рыба — высший класс, устрицы — высший класс, антрекоты — высший класс, лососина — высший класс, креветки — высший класс, морские гребешки — высший класс! Но никому не придет в голову сварить по телевизору рис. Или макарон. Или картошку.



Яблочные клецки (порция человека на три).

Поскольку я являюсь счастливым обладателем поваренной книги моей бабушки, могу поделиться рецептом, который сегодня считается давно утерянным.

Для приготовления яблочных клецок вам понадобится: 1/4 кг муки, 1/8 л молока, 1 яйцо (или лучше 2). Формируем ложкой маленькие клецки, бросаем в кипящую воду. Они тут же всплывут — и готово. Обдаем холодной водой.

Потом очищаем от кожуры 1 кг яблок, вырезаем сердцевину, нарезаем мелкими дольками. Растапливаем на сковороде масло, бросаем туда яблочные дольки, но еще и немного сахара и лимонной кожуры. Как только яблоки станут мягкими, высыпаем в них клецки, и сразу на стол. А там уже стоит сахарница, чтобы при желании еще подсластить.

Как надо есть *киви*? Киви растут в Новой Зеландии, где так называют не только фрукты, но и птиц, и жителей. Такой самоидентификации не встретишь больше нигде. Раньше можно было купить только зеленые киви. Теперь появились еще и желтые. В них меньше кислоты. В настоящее время киви растут уже и в Европе. Сначала они распространились в Италии, потом по всему Средиземноморью, потом и по всей Европе — из-за климатической катастрофы. Киви встретишь повсюду, финиковые пальмы — еще нет. Отчего такое упущение? А все из-за твердолобости альпийских фермеров. Раньше ведь в Европе и такие времена были, что даже картошку не выращивали. Раньше в Европе и сахара не знали. Сахаром в средневековье был мед. Никакой сахарной свеклы, никакого сахарного тростника. И только мореплаватели — эти империалисты, насадившие по всему миру свои флажки, — завезли в Европу чай, кофе, сахар, перец, помидоры, куркуму и всякие прочие овощи и пряности. Европа, по сути, — бесплодный, заселенный варварами край: здесь никогда само по себе не могло бы возникнуть цивилизованное общество. Вершину цивилизационного развития здесь представляет медовуха — медовое пиво, которого нигде в мире в таком виде больше не пили.

Медовое пиво. Варварское зелье. Первое знакомство с продуктом брожения. В Средиземноморье к тому времени уже давно делали вино. Скандинавские варвары до сегодняшнего дня так и не научились делать вино. Вы когда-нибудь слыша-

ли о лозе, возвращенной рукой норманна? Смерть от руки норманна — вот что вошло в историю. Враг, исколотый норманнским мечом — вот культура севера. Норманны даже никогда и не рисовали, как, например, первобытные испанцы. Норманны убивали и жарили. Все, что мясо — сразу на вертел. Испанцы не знали медовухи и потому изобрели европейское вино. Темпранильо покрывает сегодня половину Испании, сами испанцы — территорию гораздо меньшую. На экспортных рынках на испанское вино большой спрос, на самих испанцев — меньший. Оттого сидят они дома и не рыпаются. Испанцы тоже знают толк в еде, но это уже другая история. Итак, как надо есть



киви?

Лучше вообще никак, если выращен он не в Европе! Я видел, как едят манго — в Индии. Покупаешь на рынке манго, — индийское манго по вкусу не сравнить ни с одним другим манго в мире! — берешь фрукт в рот, прокусываешь кожицу — сок тут же начинает бегать у тебя по груди. Выгрызаешь зубами мякоть, продвигаясь внутрь к плоской косточке, работаешь в основном нижней челюстью. Похожим образом можно обходиться и с киви. Его можно надкусить, но новозеландец предпочтет нож. Киви обычно режут на 4 части. Итак: делю киви в два надреза на 4 части, а потом, разумеется, никакой не ложечкой, а зубами, нижней челюстью подчистую выгребаю эту зеленую массу, и сок растекается у меня по всему небу и по губам, а на зубах скрипят черные зернышки. В этом весь кайф — когда аж на зубах скрипит.

Киви скрипит на зубах — да еще как. Я в молодости тоже часто зубами скрипел, а то и скрежетал — бывало, что и от голода. Это было время после Второй мировой войны — в Австрии, в Верхней Штирии. Так называемый период восстановления. Тогда в ходу было, о чем сегодня уже никто и не знает, еженедельное меню. На каждый день недели заранее определялось, что будет на обед. Об этом даже песни пели: “В понедельник штрудель печем, во вторник лапшу подаем... потом — кнедли, потом — еще что-то... а под конец, разумеется: ‘очень весело мы живем!’” Такое веселое было это время — время восстановления. У нас дома, во всяком случае, мясо на обед давали только

по воскресеньям. Нормальным воскресным меню считалось мясо куриное. Венский шницель тоже было нормально, но несколько дороговато. Венский шницель был скорее меню праздничным, как и жареная свинина. Жареная курица, хоть и делали ее каждую неделю, все равно радовала. Меньше радовали обеды перед концом недели или в ее начале. Особенно если мама готовила. Она не так хорошо умела готовить, как бабушка. А бабушка делала неповторимую картофельную лапшу из картошки и толченых сухарей, а к ней зеленый салат.

<...>

Когда выбор съестного невелик, или, скажем так, когда съестного на прилавках хоть завались, но позволить себе это уже мало кто может, тогда у простой еды появляется новый шанс. У нас появляется шанс с бóльшим вниманием отнестись к тому немногому, что мы еще можем себе позволить. А это значит: пересмотреть свое отношение к тем продуктам питания, наличие которых в нашем доме до сих пор казалось само собой разумеющимся. Новый подход: ничто больше само собой не разумеется, а потому смотрим на все по-новому, все, как в первый раз, обнюхиваем, ощупываем, пробуем. Старые предубеждения отбрасываем, счищаем, вывариваем. Блюда быстрого приготовления, изуродованные и перепичканные специями, только чтобы не портились, — это вообще не продукты питания, это только поставщики калорий. С тем же успехом можно и чистый сахар глотать или чистый жир.

Но пока, к счастью, еще не перевелись в наших продуктовых магазинах и супермаркетах продукты питания в чистом виде. Например, картошка — земляное яблоко, или земляная груша, как ее у нас называют. Свари как-нибудь кастрюлю



“земляных яблок”.

Повари минут 20—25 в простой воде, потом воду слей. И еще горячей бери в руки картофелину и начинай чистить. Кожицу пальцами чувствовать будешь. А какой аромат в нос ударит, от дымящейся-то картошечки! Ну а теперь лопай ее за обе щеки! Только сперва немного посоли. Это может стать началом новых отношений. Отношения с картошкой легко развивать, развивать до бесконечности. Картошка может стать вам верным спутником и нескончаемым источником радости. Любые прихоти способна она удовлетворить, только сырой ее есть нельзя.



картошка с маслом и солью.

Одно из самых недорогостоящих горячих блюд. Сваренную картошку чистим, режем, солим и приправляем кусочками сливочного масла. Пока масло плавится, едим. Едим и плавимся.

Еще один деликатес —



картошка жареная.

Остывшие очищенные картофелины разрезаем на 4 части, обжариваем на сковороде в горячем шипящем масле до появления корочки, непременно коричневой корочки. Вынимаем из сковороды, солим — и тут же можно есть. Если на столе случайно окажется икра, то и она к жареной картошке сгодится.

По случаю праздника можно себя и побаловать: заимствуем рецепт итальянской кухни и готовим



картофель с трюфелями (patate trifolate).

(Не пугайтесь, это только звучит так недостижимо изысканно, — эти итальянцы такие хохмачи, любят они позабавиться, когда имена своим блюдам придумывают.) Сваренную и очищенную картошку режем опять-таки на четыре части. Разогреваем в сковороде оливковое масло, обжариваем в нем очищенный и грубо нашинкованный чеснок; и пока он не начал темнеть, добавляем туда картошку, солим от души и прибавляем жару. Как только картошечка станет хрустящей, присыпаем еще чуть петрушкой, мелко порубленной, и тут же на стол. В роли трюфеля на этот раз выступает чеснок. Теперь мы знаем, что за трюфеля едят бедняки.



Картофельный суп

я тоже часто готовлю, никогда себе в этом не отказываю. Нарезанную кубиками и предварительно очищенную сырую картошку бросаю в кипящий бульон (из бульонного кубика), добавляю соли, перца и щепотку майорана. Потом делаю заправку — обжариваю в кипящем масле муку, так, что она чуть из сковороды не выпрыгивает, потом кладу все это в суп (если не захочется с заправкой возиться, можно просто бросить в кипящий бульон пару пригоршней муки) и ем прямо с пылу-жару, поперчив черным молотым перцем. Очень приятное действие на желудок оказывает.

Мое увлечение картошкой началось еще в ранней юности, с вечеров у костра. Кладешь в почти прогоревший костер, прямо в угли, картофелины, поворачиваешь их время от времени палочкой и минут через 20 вынимаешь уже полностью обуглившимися. Очищая, обязательно обожжешь пальцы, так не терпится под обуглившейся корочкой до нежной мякоти добраться. Потом обожжешь еще и язык, и небо, выедавая середину. Вот оно — пылкое начало длительной, пламенной страсти.

В Австрии принято считать, что непременным спутником картошки должен быть майоран. Нижеследующий, обходящийся без майорана рецепт я десятилетиями опробовал на своем собственном желудке, смакуя всевозможные вариации. Блюдо это является одной из вершин мыслимого и немислимого блаженства —



картофельные оладьи с пряными травами.

Для их приготовления вам потребуется: пара хороших друзей в качестве гостей, по меньшей мере 1 кг картошки, ровно в половину меньше лука, 2–3 яйца, мука (50 гр), растительное масло, свежие травы: петрушка, тимьян, базилик, шалфей. Если не можете позволить себе свежие, возьмите сушеные. Количество — по вашему вкусу. Если захочется, можно добавить и орегано. Но в любом случае — соль и свежего помола перец. Нелегкий путь к этому сказочному пиршеству начинается с чистки сырой картошки и

лука. Главное, не опускайте руки – терпенье и труд все перетрут. Кстати, о терке, тоже немаловажный вопрос: какую терку выбрать – для грубой или для мелкой шинковки. В принципе, годится и та и другая. Буду работать с теркой для мелкой, тонкой шинковки – оладьи получатся тонкие, нежные. Отдам предпочтение терке для грубой шинковки – на тарелке окажутся оладьи погрубее. Решать вам, кому что больше по душе. Ингредиенты и в том и другом случае те же. Я всегда тру картошку до немоты в руке. Но не забывайте, что это еще не все: вам предстоит перетереть и весь начищенный лук, к уже натертой картошке. Потом шмякаем туда же еще и 2–3 сырых яйца, добавляем порядочную порцию соли, мелко порезанные пряные травы и 50 граммов муки, все это как следует перемешиваем. Теперь для повара наступает довольно неприятный момент: ему предстоит попробовать эту сырую жижу, чтобы понять, не слишком ли много или не слишком ли мало в ней соли. Попробовав, тут же выплюнуть. Проглотишь такое, сам не рад будешь. Если окажется пересоленным – дотереть еще одну сырую картофелину. Теперь в одну (а то и две) сковороду(ы), не скупясь, наливаем растительного масла и хорошенько разогреваем. Столовой ложкой опускаем массу порциями в кипящее масло, разглаживаем. Размер оладушек – на усмотрение повара.

Рекомендую – опираясь на длительный личный опыт – брать на один оладушек не больше одной столовой ложки массы. Даем им подрумяниться сначала с одной стороны, потом переворачиваем на другую, чтобы и та такой же румяной и поджаристой стала. Один совет: жидкость, которую будет выделять сырая жижа, просто вычерпать ложкой и вылить, чтобы и оладьи не стали жидковаты. Готовые хрустящие оладушки съедаем немедленно. На освобождающиеся тарелки тут же подкладываем новые. В качестве гарнира хорошо идет зеленый салат, но я предпочитаю цацики. Исходим из расчета по меньшей мере 1/4 кг картошки на человека. Масло, пока печем, постоянно подливаем. Достав оладушек из сковороды, чуть подержать на бумажном полотенце и немного отжать, чтобы жир стек. Приятного аппетита!

<...>



Куручка по-тоскански, запеченная в моцарелле.

[235]

ил 1/2020

Разрезаем курицу на кусочки, мелкие или крупные, — это как пожелаете, — солим, перчим и обжариваем на сковороде — я обжариваю обычно в сливочном и оливковом масле — минут 10—15, пока не покроются коричневатой корочкой. Вынимаем и выкладываем на противень. В оставшуюся смесь масел кладем ветчину, предварительно нарезанную мелкими кубиками, добавляем несколько граммов масла, обжариваем — граммов 300 ветчины неплохо было бы. Я обычно покупаю еще банки три консервированных помидоров, открываю, выливаю все это на ветчину, солю, перчу, добавляю шалфея и приличную щепотку толченого розмарина. Даю всему этому минут 20 повариться. Пахнет уже при этом чертовски здорово. Потом эту сочную массу распределяю столовой ложкой по кусочкам курицы на противне, оставшееся просто через край выливаю. Достаю 2—3 пачки моцареллы, открываю, сливаю жидкость, нарезаю сыр на полоски толщиной приблизительно в 1/2 см. Ими покрываю уже покрытые кусочки курочки. Наполненный до краев противень отправляется теперь в разогретую до 180—200 градусов духовку и остается там минут 20, пока расплавившийся сыр не превратится в коричневатую корочку. За это время я успеваю сварить рис и, чтобы он не был таким белым, добавляю в кипящую воду щепотку молотой куркумы. По вкусу получается не хуже, чем в Италии, а на вид уже совсем другое. Бокал белого вина тоже несколько не помешает.

А теперь рецепт курочки по-французски. Вино, добавляемое в курочку, еще и пьем. Поэтому для приготовления этой курочки вам потребуется по крайней мере две бутылки красного вина. Одна в курочку, другая под курочку. Французы называют это блюдо



*соq au vin*¹,

[236]

ил 1/2020

мы же зовем его “курочка в красном вине”. Процесс приготовления начинается с откупоривания обеих бутылок красного вина. Рюмочки наполняем, поднимаем, осушаем. В этом залог успеха. Потом беремся за сыровяленый бекон, нарезаем его, граммов 100, мелкими кубиками. В такие же кубики превращаем тройку-пятерку морковок и мясистый корень петрушки. Тонкими дольками нарезаем лук-порей и окорочок, граммов 200. Бекон помещаем в большую кастрюлю, растапливаем, туда же отправляем для обжаривания размельченные овощи, окорочок, и, по желанию, несколько измельченных зубчиков чеснока. Не повредит и небольшая порция оливкового масла. Потом бросаем туда нарезанную кусочками курочку, солим, перчим, обжариваем, но не до угольков; а теперь, внимание: 1 бутылку красного вина ставим в кастрюлю, горлышком вниз, чтобы содержимое ее постепенно по дну растеклось, потом бутылку удаляем. Полчаса тушим курочку на тихом огне, пробуем между делом, приправляем специями. Не забываем и о рюмочках с красным вином. Потом разводим в воде пачку сметаны, добавляем немного муки, выливаем все это в винную подливу, доводим до кипения — и готово. Как гарнир сюда очень подходит рис, к красному соусу опять же, наверно, лучше рис желтый, подкрашенный шафраном или куркумой, но куркума полезнее. Если вино не допито, ставим бутылку на стол, наполняем рюмочки. В противном случае приносим новую бутылку, открываем, ставим на стол, вдруг понадобится. Салат сюда совсем не подходит, белое вино тоже. Остаток дня проводим за красным вином, оно прекрасно завершит вечер.

А теперь еще один, последний, рецепт из курочки — самое гениальное блюдо в мире. Я нашел его в одной старой поваренной книге, в книге рецептов легендарного Захера². Речь идет

1. Петух в вине (*франц.*).

2. Франц Захер (1816–1907) — австрийский повар и кондитер.



о курочке в паприке,

которой некогда подчевала сердечного своего друга, императора Франца Иосифа, Катарина Шратт¹, перед тем как перейти в спальню. Без этой курочки и самому императору, наверно, было бы не того, а вот с такой курочкой, вернее уже с Катариной, самое оно. Речь идет о курочке, которая окрыляет; курочку делим на четыре части, солим, кладем на сковороду в растопленное масло и поддаем жару, потом отправляем ее в духовку, чтобы не остыла, держим при температуре 100 градусов. Снова кладем на сковороду масло, но теперь до золотистого цвета обжариваем уже маленькую мелко нарезанную луковичку и три раздавленных зубчика чеснока. Под конец добавляем дольками нарезанный стручок красного перца, снимаем сковороду с огня и щедро посыпаем молотой сладкой паприкой. Заливаем куриным бульоном (примерно 1/2 литра), щедро приправляем томатной пастой, доводим до кипения. Потом туда же соль и лимонную кожуру, био не био — плевать, небιологическая, вредная тоже сойдет, на вкус разницы никакой. Достаем из духовки подогретые грудку и бедрашки, погружаем их в бульон, прикрываем крышкой, полчаса тушим на медленном огне, пока мясо не зардеется так, что опять вынимать придется. Вынимаем. Разводим в воде пачку сметаны, добавляем муки, соли, выливаем все это на сковороду, даем закипеть и затем, пропустив через сито, заливаем всем этим кусочки курочки. Даем мясу пару минут пропитаться и раскладываем по тарелкам. Шратт подавала тогда на гарнир клецки и зеленый салат. Никому не возбраняется и сегодня поступить так же. Вот какими кушаньями угощались тогда по адресу Глорьеттегассе, что в районе Хитцинг, по соседству с дворцом Шёнбрунн. А сегодня мы сами себе императоры, и потому вдобавок к этому кушанью открываем еще и бутылку пива или вина, как нашей душеньке будет угодно.

И напоследок представлю блюдо, которое сам я еще никогда не пробовал, но попробовать бы не отказался. Это будет то,

1. Катарина Шратт (1853–1940) – актриса, фаворитка австрийского императора Франца Иосифа.

чем я себя побалую, когда продам 100000-й экземпляр вот этой самой книги. Речь идет о

[238]

ил 1/2020



гуляше по-императорски.

Я видел по телевизору, как его готовил один именитый венский повар. И я тогда подумал: вырасту большой и обязательно себе такое сделаю. Слава богу, я все подробно записал. Вот ингредиенты: 1 кг телятины — лучше, разумеется, заранее заказать, а то столько вряд ли получите. Итак, 1 кг телятины нарезаем кубиками, а потом, внимание: тоже кубиками, совсем мелко, нарезаем 200 граммов лука. Кидаем на сковороду кусочки сала, растапливаем, сильно-пресильно разогрев сковороду, добавляем немного растительного масла и пару раздавленных зубчиков чеснока, а потом еще и молотого красного перца, и маленькое яблоко, очищенное и нарезанное — все это заливаем белым вином не скупясь, добавляем еще и лимонной цедры — если ты, конечно, знаешь, о чем идет речь, — а то просто лимонного сока, и еще имбирной цедры — если ты, конечно, знаешь, о чем идет речь, — а то просто порошка имбиря и пол-литра сметаны.

Никогда не пробовал, но вкус наверняка убийственный. Совсем в духе Габсбургов. Поели — убили. Так у них было принято. К этому гуляшу очень подходит домашняя лапша, обжаренная на сливочном масле. Ничего нет лучше! На всем белом свете!

Появляешься на свет, чтобы отравиться. Начинаешь жить — начинаешь травиться. Человек берет то, что ему дают, а дают ему грудь, а в ней молоко матери, полезнее которого ничего нет на свете. Но, оказывается, и материнское молоко вредно. Будешь много материнского молока пить, проблем потом не оберешься. А потому — покупаем “Nestlé & Co”: массовое питание для подрастающего поколения, доступное и качественное. В крошечных баночках для младенцев все самое полезное, что растет на этой планете. Но самое полезное на этой планете, самое что ни на есть экологически чистое, к примеру, морковки из Восточной Европы, — каким только дерьмом их не поливали. Удобрение, конечно, важно, экологически чистое удобрение особенно, но какой продукт сегодня еще экологически чист?

Появляешься на свет и сразу знаешь, чего хочешь: хочешь есть. Стоит появиться на свет, сразу просыпается чувство голода. И еще что-то просыпается в тебе, когда начинаешь жить: радость жизни!

Сама жизнь кричит тебе во все горло: жить здорово! Жить — лучше, чем не жить! Самая большая удача в жизни — это жить! Представь только, что ты бы никогда не родился — я бы с тобой всем этим никогда не поделился! Нерожденное существо — это звезда, которая никогда не произведет на свет потомства: ни одна звезда еще никогда не произвела на свет потомства, звезда о таком вообще не думает. Звезда вообще не думает, потому что она не человек. Звезда бесчеловечна. Только человек человечен. Человек мог бы и к другому человеку относиться по-человечески, мы могли бы, если приложить усилия, стать человеческими существами. Но нужно много усилий. Мы думаем, что это очень просто — быть человеком: ходишь в трактир, ешь, пьешь, обзаводишься спутником жизни и так проживаешь день за днем. Ни на что больше не претендуя. Не думая о смерти. Не думая о любви.

Но без смерти и любви ничего не бывает.

Обычная поваренная книга — но данная не такова — только косвенно затрагивает все эти проблемы перевоплощения, метаморфозы, перехода из одного в другое, преступление, исступление — иными словами, выхода предметного в беспредметное. Стремление во вне есть конечная цель любого преобразовательного процесса: рвется вовне газообразный продукт кишечника, происходит метаморфоза, метаморфоза воздуха, съеденное заявляет о себе миру, еда не терпит негласности, еда — дело общественное, еда рвется в мир, еда неразрывно связана с миром, еда всегда возвращается в мир, из которого и происходит.

Жить на этой земле сегодня — значит поглядывать, как бы не наглотаться всякой отравы. И в этой полной отравы жизни все-таки поглядывать, а где она — радость жизни. Когда я осенью выхожу на прогулку, — бывает, и собака за мной увяжется, она тоже не прочь прогуляться, — так вот, глаз мой непрестанно блуждает в поисках био-добычи: я поглядываю, не встретится ли мне неопрысканная яблоня или груша, — урожай с них не собирают, он с них сам опадает, и вот эти паданцы я приношу с прогулки домой: такого нигде не купишь. На вид — невзрачные, зато вкус — природы. В магазинах осталась всего какая-нибудь пара сортов яблок. В природе их еще, по крайней мере, сто, и все по вкусу и по запаху разные. Вот такой стоящий улов — ничего при этом не стоящий, так как

никто теперь яблоки с земли не подбирает, — такой стоящий улов, когда повезет, я приношу с прогулки домой. Это мои био-трофеи. А то — и пару сливок. Или пару вишенок с дикой вишни. Вокруг нас природа, а мы даже не замечаем, что она есть. Попробуй как-нибудь ягоду малины, лесной малины, и ты почувствуешь — если органы чувств у тебя еще функционируют, — что ее не сравнить с промышленно выращенной, которую, в принципе, и попробовать-то нельзя, так как она только в виде малинового варенья или малинового сока существует. Попробуй ягоду ежевики. Или земляники. Или, может, ты даже отважишься попробовать лесной гриб? Неплохо, конечно, знать, не ядовитый ли он!

Все, что растет на этой планете, можно использовать. Все полезно или может стать полезным при дополнительной обработке. Не все человек может есть, но съедобно все, если имеются необходимые для переваривания желудочные соки. Ежели таковых не имеется, дело легко поправить обработкой. При этом можно просто кормиться, а можно есть. Общее у кормежки и еды — удовольствие. И то и другое — это радость, радость поддержания жизни. Наестся человек — и как хорошо себя чувствует. Даже похрюкивает от удовольствия. Не только хрюшка, но и человек похрюкивает от удовольствия. А то и отрыгнет, газы пустит. Мартин Лютер говорил: “Что это вы ни отрыжки, ни ветры не пустите? Аль не по вкусу пришлось вам наше кушанье?” Застольный этикет средневековья повергает нас сегодня в ужас. У еды всегда был свой ритуал, который со временем менялся. Правда, только у людей. Правила приема пищи средневековых львов ничем не отличались от сегодняшних. А люди с тех пор изобрели вилки и другие приборы, о которых лекари тех времен даже помыслить не могли. Но радость от еды при этом все равно не прошла.

Кормиться — значит получать калории. Быстрый путь к калориям и к удовольствию — вот философия “Fast food”. Мгновенное достижение желанного эффекта. Философия “Slow food”, соответственно, — это эффект долгосрочный, удовольствие не мгновенное, а продолжительное. Еда — не как сиюминутный всплеск удовольствия, а как удовольствие продолжительное, непреходящее, удовольствие на всю жизнь. Кто хочет хорошо есть, должен уметь готовить. Кто хочет, чтобы у него в доме было чисто, должен дом убирать. Кто хочет, чтобы его одежда была чистой, должен ее стирать. Кто хочет быть хозяином своей жизни, должен определиться, кто или что ему в этом мешает, а потом уже решать сам. Кто хочет

жить с удовольствием, должен решать сам, иначе на тарелке у него будет то, что пожелают другие.

<...>

[241]

ил 1/2020



Снеди

Приправлять еду — значит проявлять характер, иметь вкус. Приправлять — значит знать толк в ароматах. Приправлять — значить ставить акценты. Приправлять — значит дерзать. Если приправлять так, как всегда, можно и не готовить. Приправлять — значит идти на риск. Рискни как-нибудь приправить шоколад молотым чили или какао — черным перцем, а мясо — потертым имбирем. Как приелись уже пряники с имбирем! Или печенье с анисом! Почему никто до сих пор не додумался сделать вафли с петрушкой? Или булочки с луком? Или картошку с перцем? (С горошками настоящего свежего перца? Кто-нибудь вообще знает, как растет перец, видел своими глазами перечные лианы? Я видел!) Научись приправлять соками, приправлять ароматами, рискни присыпать мясо, рис, лапшу благоухающими травами, рискни взять травы, омытые дождями, дай этой благоухающей влаге стечь на твою сковороду, этой росе лугов, вкус которой ведом только животным, что сначала траву обнюхивают, окропляют ее своей слюной, стекающей с верхней губы, потом снова обнюхивают и, если подойдет, начинают жевать. Так поступают животные.

Рискни отправиться в дальние дали и попробовать еду там, где не твоя мама готовит. Поезжай в Индию, в Австралию, в Азию, в Африку или, по крайней мере, сходи к соседям: они тоже приправляют по-другому. Едят другое. Присоединяйся, если позовут, к трапезам, не гнушаясь и простой кормежки. Еда еде рознь. Еда с целью избежать голодной смерти — это совсем не то, что еда с целью завести знакомство. Еда с целью возмещения калорий совсем не похожа на еду с целью завоевать расположение, кого-либо отблагодарить, сделать кому-то приятное, доставить кому-то радость. В Западной Европе мы уже давно не просто едим — мы лакомимся. Мы обязательно хотим доставить себе удовольствие. Всегда нам подавай лакомство. Обычному китайцу не придет в голову мечтать о чем-то лакомом, как и обычному латиноамерикан-

цу, обычному африканцу. А если готовит Йоханн Лафер¹ – это непременно лакомство! На телекухнях в меню всегда только самое лакомое! Еда не должна быть питательной, еда должна быть лакомством! Это гораздо важнее! Откуда рыба, из Европы или из Азии, в каком водоеме ее разводили, в искусственном или естественном – не имеет значения. Главное, чтобы это было лакомство!

Пару раз мне доводилось встречаться с Йоханном Лафером, и я спросил его, отчего все должно быть лакомством. Он ответил, что даже в Гонконге натолкнулся однажды на ресторанчик “Лакомка”. Это о многом говорит! Лакомство стало девизом всех поваров, всех кухонь мира. “Лакомка” вытесняет “Kentucky Fried Chicken”, “KFC”. “Лакомка” бросает вызов “Макдоналдсу” и “KFC”. Лакомство становится массовым продуктом. Массовая продукция кормит сегодня человечество, а не бабушка или двоюродный дедушка. А мне подавай бабушку или двоюродного дедушку! Но нет их больше никого, вот ведь, черт подери, какое дело! Нет больше бабушки, а потому начиная с сегодняшнего дня я буду вашей бабушкой и такое научу вас готовить, что только глазами хлопать будете, и не нужны мне для этого никакие иранские речные раки, из которых готовит свои блюда Йоханн Лафер, осточертели мне ваши кальмары, лососина, креветки, вся эта модная снобистская дребедень. Почему тосты с ветчиной и сыром не трескаете, они ведь тоже хрустят? Ваша культура жратвы только в том и состоит – лишь бы хрустело: хрустит – о’кей, ничего и не нужно больше!

Что такое любимое кушанье?

Это то блюдо, которое вы не прочь есть почаще. Не каждый день, но чаще, чем все остальное. Уже при упоминании любимого кушанья по телу разливается сладостное предвкушение, слюнки начинают течь от предстоящего наслаждения. Сама мысль о любимом кушанье заметно поднимает настроение. Это и значит “настроиться на позитив” – думать о своем любимом кушанье. Поначалу мечтаешь только об одном кушанье. С годами их становится больше – вкусы у вас развиваются. Какие-то любимые кушанья могут быть приготовлены только определенными людьми. Бабушками, мамами, тетями или дядями. И они вас ими частенько балуют. Потом интерес просыпается и у вас самих, и вы сами начинаете готовить любимые кушанья. Начинаете задумываться: поче-

1. Известный ведущий австрийских кулинарных телешоу.

му одно блюдо стало любимым, а другое нет? И вот ответ, после долгих лет раздумий: все может стать любимым кушаньем — все, что приготовлено с радостью и любовью. Как говорит мой старый друг Вильфред: мое любимое кушанье — это еда! Желание сделать кому-то приятное — главное условие для приготовления любимого кушанья. Кроме этого — желание готовить. Ну и наконец, желание сделать что-то особенно вкусное. И больше — ничего. Так обычные клецки могут стать даром богов, или, по крайней мере, одного ангела. Во всяком случае, чем-то неземным. Эта любовь к еде, к готовке и к человеку придает блюду особый вкус. Эту любовь вы вкушаете вместе с блюдом. Она и есть тот особенный вкус вашего любимого кушанья.

Напитки.

Не пей все подряд, даже в оазисах водоемы бывают отравлены! Фрукты — это тоже вода, пользуйся этим. Сок любого фрукта, скажем, сок зеленого кокоса, еще и целебен. Если вдруг у тебя в Индии случится понос — со мной такого никогда не случалось! — выпей сока зеленого кокоса и спокойно живи дальше! А если вдруг собьешься с пути — иди в пустыню, иди в пустыни, я тоже был там, в Африке и в Австралии, и в Австрии, австрийские пустыни, — эту чашу надо испить, — им не сравниться с пустынями Австралии или Сахары, но все же эта пустошь Вальдфиртеля¹, эта пустошь Бургенланда, эта пустошь Каринтии... какая красота, скажу я вам, господа! Самые впечатляющие пейзажи в мире — пейзажи пустыни! И полнейший сухой закон!

В пустынях всегда солнце, и в начале пути и в конце, и это очень по-человечески: и при восходе и при закате, утром и вечером, очень по-человечески. А потом — посылай к черту все эти пустыни и возвращайся. А что там едят? Да ничего там не едят. Если, конечно, не окажетесь в гостях у какого-нибудь владыки пустыни, у него еды много, но дорого стоит. Владыка пустыни оттого и владыка, что владеет едой, которую нам втридорога продает, когда мы забредаем в его владения. Ведь у нас ее нет, но нам ее очень хочется. Еда в пустыне всегда одна и та же: овцы, верблюды, козы, кенгуру (это в Австралии), ну и молоко всей этой скотины, яков и всяких других крупнорогатых, и никакого пива, кроме медовухи. Правда, в Азии и ее нет, там вообще не знают вина, а европейское

1. Вальдфиртель — область на северо-западе Нижней Австрии, лесистое низкогорье.

яблоко считается диковиной и деликатесом. Я жил в таких уголках Земли, где на завтрак у меня были ананасы, бананы и всякие невиданные ягоды, но и горькая чечевица, дхал¹ и пиво — и то и другое было несказанно вкусно. Это очень здорово — есть! Человек хочет жить!

Раньше я ел все, что оказывалось на столе. Сегодня я все чаще поглядываю, что там просится на мою тарелку, иными словами, я готовлю сам. Но не в роли солиста. Готовка — это теснейшее взаимодействие, интенсивнейшее общение. Вы обсуждаете, что готовить, как готовить, чем приправить, объясняете, почему решили готовить именно это. Чем дольше вы сами готовите, тем чаще вы готовите именно то, а не другое. Сегодня у меня нет больше никакого желания готовить мясо животных, которые жили только для того, чтобы оказаться на нашей плите. Животных, которых специально только ради того и разводят. Кур, коров, свиней, которые появились на свет, чтобы быть съеденными, а это все наши домашние животные. Или накачанный пестицидами, промышленно выращенный качанный салат, или промышленно выращенные грибы. Никак, правда, не удастся наладить промышленное выращивание белых грибов или лисичек, или грибной капусты, или грибов-зонтиков. Большинство лососей, которые сегодня можно купить, выращены искусственно. Я за то, чтобы есть лососей настоящих. Но только один-два раза в год. А этот странный народ японцы, ответственный за опустошение морей чуть ли не до полного исчезновения рыбы, должен, по-видимому, изо дня в день есть рыбу, все сорта рыб этой планеты, поэтому живут эти японцы до ста лет: они постепенно подъедают всех рыб всех наших морей. А распространение моды на суши — поглощение сырой рыбы — только усугубляет ситуацию: весь мир принялся есть суши. Эй, японцы, не пора ли вам заняться массовым разведением рыб?! Даешь рыбу-суши, возвращенную в неволе рыбу-суши!

Куры, ожидающиеся в своей тюрьме часа, чтобы быть зарезанными, аппетита у меня не вызывают! Тогда уж лучше дичь, которую в неволе не вырастишь и которую неожиданно-негаданно, как бы невзначай, возьмут и подстрелят. Гуляет себе дичь, ну скажем, фазан, или летит утка к пруду, а тут пиф-паф — и прощай, жизнь, — они хоть и не собирались преждевременно погибать, но все-таки не жили ради того, чтобы преждевременно околеть, как, например, молочные поросята или телята,

1. Национальный индийский суп-поре из бобов.

или молодая форель. На протяжении всей своей истории люди всегда убивали животных. Даже если последние пару тысяч лет жизненной необходимости в этом нет. Вкусно — да, но необходимости убивать, чтобы жить, у человека нет. Сегодня уже нет. И если убивать, то растения. Многие растения пока еще не входят в список охраняемых. Человеку самое время опять стать травоядным. Для жизни этого бы вполне хватило.

Послесловие

Есть хорошо — жить необходимо. Забудь о еде, подумай о том, как жить. В пригородах Мумбая или Рио никто о еде как таковой не задумывается: там важно добыть достаточное количество калорий, чтобы прокормить домочадцев. Там нет нужды в поваренных книгах, там нужны справочники по калориям, справочники по джоулям, там речь идет не о вкусе, а о выживании. Что мы будем есть? — этим вопросом задается хозяйка и там, но хозяйка совсем исхудала и долго ей не протянуть, как и ее семье, поэтому что-то надо делать, а то семьи скоро не будет. Семье придет конец. Все, нет семьи, сошла на нет. Поэтому, пока не поздно, семью надо кормить, неважно как. Прокормиться любой ценой — закон выживания. Не будешь есть — съедят тебя. Не будешь делать гуляш — сделают гуляш из тебя. Не будешь спать добровольно — будешь спать поневоле. Это самое страшное — спать поневоле! Тот, кто берет в руки поваренную книгу, должен помнить, что миллионы и миллионы людей на Земле никогда не держали в руках поваренной книги и совершенно в ней не нуждаются. Время поваренной книги приходит тогда, когда выживание обеспечено. Надо стремиться к тому, чтобы человечество поднялось наконец на такой уровень, когда потребление пищи будет служить не только пополнению калорий, но и преумножению радости. Когда люди будут есть не только для сохранения рода, но и для преумножения радости. Еда как способ выживания должна уступить место еде как источнику радости. Когда еда станет радостью, и жизнь станет радостью. Готовка как процесс, способный приумножить радость в мире. Загрызть зверя — это одно, а приготовить зверя — это другое. Еда не как способ выживания, а как форма общения с друзьями. Еда как акт дружбы, и тут мне не нужен окровавленный топорик, мне достаточно злаков, овощей, специй, соков, а главное, мне нужны друзья. Едим отныне только с друзьями. И на стол подаем радость, которую приносят с собой друзья.

Еще одно послесловие

[246]

илл 1/2020

Все сказано. Готовить — уже вам. Подготовка — последний бастион индивида. Но развернуться индивиду сегодня особенно негде. Кулинарная культура тоже стала культурой массовой. Радость готовки как проявление радости жизни канула в лету. Повара будущего — это химики и дизайнеры. Они больше не живут вместе со своими бабушками. Повара, прославленные повара наших дней, готовящие по телевизору, — это эксперты. Им не нужно уметь по-настоящему готовить, они вам только показывают, как это делается. Делятся полезными советами. Стоит кому-то вспомнить рецепт своей бабушки, они тут же усомнятся, а можно ли такое вообще приготовить, имеется в виду — можно ли такое будет есть. Еду сегодня превратили в еду на показ, в еду-шоу. Но охоту от души поесть и выпить у нас пока не отбили. Ее не истребить в человеке до самых его последних дней.

Радость от еды не истребить в нас и индустрии быстрого питания. Ей не отнять у нас наших чувств, хотя она упорно над этим работает. Чувство денег — это последнее чувство, которое еще поддерживает в нас наше окружение. Жажда большего — как главная радость в жизни. Кто не жаждет *бóльшего* — тот не наш. Мы, кураторы и получатели радостей жизни, мы всегда хотим *бóльшего*! Мы можем себе это позволить. Кто как не мы это всё заслужили? Заслужили право наслаждаться жизнью. Не индусы, не китайцы или индейцы, нет, именно мы заслуживаем это право — наслаждаться жизнью!

Сколько лишений пришлось нам претерпеть, чтобы наконец это свершилось, свершилось то, что должно было свершиться. А теперь — лови момент! Бери свое, наполняй бокалы нектарами всего мира, ароматами всего мира! — вперед, к тарелкам, для чего же еще этот мир существует?!