

Първо зимно меню



Уинстън Чърчил обичал да изтъква, че в китайската писмена система идеограмата за „криза“ е съставена от съответните йероглифи за „опасност“ и „благоприятна възможност“. Зимният сезон изправя готвача пред сходно съчетание от риск и шанс. Зимата като че ли е главният виновник за притъпените вкусови усещания на британеца, а оттам и за афинитета му към страховити сладко-кисели комбинации, брутални маринати и войнствени сосове и заливки. (Тези специфични особености на британската кухня ще разгледаме в подробности по-нататък.) Другата заплаха, която зимата таи за изтънчения вкус, е изобилието от клисави теста и тежки брашнени яхнии. Читателите от Северна Европа едва ли се нуждаят от пояснение – още в ранно детство те са изложени на агресията на злосторни наситени мазнини и злонамерени въглехидрати под формата на разни приседливи „лакомства“. (Дори самото название „кафява уиндзорска супа“ носи ясният почерк на зъл гений.) Този тип кулинария достига апотеоза си в английските елитни колежи. Макар и да не съм преживял лично ужаса на подобно обучение – родителите

ми правилно прецениха моята крехка, чувствителна душевност и повериха възпитанието ми само на частни учители, – все пак имам ярки спомени от едно-две посещения при брат ми, когото заточаваха да се образова в престижни концлагери.

Последното подобно сафари по тия места е оставило трайни следи в паметта ми. Бях на единайсет години. Брат ми, вече на седемнайсет, бе пред прага на поредната и последна заплаха за изключване от училище – в конкретния случай от пансион, който според баща ми „почти с нищо не отстъпвал на първокласните колежи“. Родителите ми предприеха пътешествието или за да измолят от управата да се смили над Бартоломю, или пък защото той бе спечелил някаква глупава училищна награда за живопис. Както и да е, пристигнахме там и ни разведоха из заведението. Спалното помещение, което брат ми ползваше заедно с още деветнайсет момчета, се оказа истинска забележителност. Единственият източник на отопление бе груба метална тръба, незнайно защо боядисана в черно – дали поради пълно непознаване на физическите закони, дали в съзнателен опит да им се противостои, или пък с нарочната цел стаята да стане още по-студена. Въпросната тръба, която явно не оказваше никакво влияние върху околната температура – сутрин Бартоломю и останалите момчета редовно откривали един пръст лед по вътрешната страна на прозорците, – иначе беше толкова гореща, че докоснеш ли я, неминуемо ще понесеш тежко изгаряне. А фактът, че задължителните им униформени чорапи едва покриваха глезена, предполагаше сериозна опасност от телесен контакт с тръбата – според Бартоломю миризмата на опърлен епидермис била твърде характерна за училищното всекидневие.

Поканиха ни на обяд. Дългата и тясна трапезария беше сравнително прилична в архитектурно отношение, с нисък таван и дървена ламперия. Всяка от десетината продълговати маси побираше рекорден брой шумни младежи. По стените висяха портрети на покойни или пенсионирани директори в мътни, кални цветове. Изключение правеха само последните два експоната: единият представляваше мащабна черно-бяла фотография на хубавец със садистичен вид, издокаран в академична тога, поръбена с хермелинови кожички, а другият предразполагаше към две възможни заключения – или художникът е бил трагикомичен бездарник, заплепен от кубизма, или пък Р. Б. Фенър-Кросуей действително е бил въплъщение на кошмарното храносмилане, художествено изобразено чрез розово-синкави ромбоиди.

Появата ни бе оповестена от мощен гонг. Момчетата утихнаха, изправиха се на крака и с нескрито, почти воайорско любопитство проследиха как семейството ми пристъпва след нестройното преподавателско шествие към почетната маса, разположена в дъното на залата, перпендикулярно на останалите маси. Пот изби в сгъвките на колената ми. Пламнал от неудобство, брат ми креташе последен в редицата. В общото затишие възедър младеж с арийски черти (несъмнено подмазвач в час, а на двора – побойник) произнесе молитва на латински.

Гостиха ни с меню, което дори Данте не би дръзнал да сътвори. Аз бях настанен срещу родителите си, между топчеста икономка и безмълвен наставник французин. Първо ни поднесоха супа – помия с телесна температура и консистенция на слuzеста хрaчка, в която без капка свян плуваха жили и сланини. После в центъра на масата кацна димящ казан. Директорът, окичен с

часовник на ланец и гордо изпъчил двойна брадичка, се надвеси над казана и вдигна във въздуха пълен черпак, изпускащ пара като прясна конска фъшкия върху лед. Зашеметен от гледката и аромата, едва не повърнах. Междувременно пред мен положиха щедра порция от въпросния специалитет, който явно претендираше за титлата „пай по селски“ – заключение, до което стигнах, след като разпознах топчетата сивкава кайма, пръснати сред парчета кафеникав картоф.

– На това момчетата му викат „голямата загадка“ – радостно сподели с мен икономката.

Французинът видимо потръпна при репликата ѝ.

Нямам никакъв спомен – пък и не мога да си представя – за какво друго сме разговаряли. Що се отнася до останалата част от обяда, бих се позовал на биографа на Суинбърн, който по повод твърде непристойното държане на великия поет на лекция за римската отходна канализация отбелязва: „Тук музата на историята следва да замълчи.“

Непоносимостта има много общо с еротиката. Тя може да се разглежда като „физически феномен“ (тази сполучлива формулировка дължа на една моя млада позната). Ролан Барт твърди някъде из писанията си, че който и да е набор от предпочитания и непоносимости е потвърждение на факта, че всеки от нас има тяло и то се различава от тялото на другия. Велика глупост. Всъщност нашите непоносимости ни дефинират, като ни изолират от онова, което е извън нас: те изолират индивида от света по начин, недостъпен за твърде баналната палитра от предпочитания. „Чревоугодничеството е оценъчен акт, чрез който изразяваме афинитета си към нещата, които отговарят на вкуса ни, пред оне-

зи, които не отговарят на вкуса ни“ (Брия-Саварен). Да харесаш нещо означава да желаш да го поемеш и така да се подчиниш на света – доброволен акт, чрез който частично се примиряваш със смъртта. Обратно, непоносимостта затвърждава периметъра, отделящ индивида от света, и ясно дефинира обекта, попаднал в обсега ѝ. Всяка непоносимост е тържество на самоопределението, разграничението и отцеплението – тоест тържество на живота.

Не преувеличавам, когато казвам, че гореспоменатата визита при брат ми в колежа „Сейнт Ботолф“ (името е променено) беше определящ фактор за формирането на личността ми. Сблъсъкът ми със същинската баналност – човешка, естетическа и кулинарна – бе истинско просветление, макар и с отрицателен знак, и затвърди вече зародилото се у мен съмнение, че артистичната ми натура ме поставя в категория, коренно различна от тази на тъй наречените ми събратя. Затова впоследствие избрах Франция, а не Англия, изкуството, а не обществото, разграничението, а не подчинението, вечното съмнение, а не непоклатимите убеждения на еснафите, овнешкото бутче с чесън, а не агнешкото печено с джоджен. Помните ли кой беше казал: „Два пътя в гората видях и по-неотгпкания избрах – от този миг за мен светът бе много по-различен.“ (Дори да не помните, моля да обърнете особено внимание на последната дума.)

Може и да отдавам твърде голямо значение за духовното ми израстване на детския си потрес от някакъв калпав пай по овчарски. (Доскоро се стараех да правя разграничение между пай по селски, който се приготвя с късчета телешко месо, и пай по овчарски, който се приготвя с агнешко, но се отказах, тъй като за повечето хора между тях не съществува разлика. Бездруго френ-

ският вариант на това ястие е доста видоизменен.) Все пак, надявам се, достатъчно убедително доказах тезата си за творческия подход, който всеки готвач следва да приложи по отношение на менюто през зимния сезон. Добрият готвач възприема зимата като възможност чрез тънкостите на кулинарното изкуство да прояви усета си за хармония и красота, да изрази органичното единство на своята душевност с годишните времена и да докаже неразривната връзка между ритъма на светосещането си и ритъма на природата. Небцето трябва да бъде ухажвано, възбудено, прелъстено. Долупредложеното меню показва как това може да се постигне чрез съчетаването на аромати и привкуси от определен тип и със съответна наситеност, подходящи за онези месеци в годината, когато вкусовите усещания на човек са доста притъпени.

*Блини с подквасена сметана и черен хайвер
Задушено по ирландски
Царицата на пудингите*

От всички съществуващи разновидности от палачинково тесто – френските *crêpes* и *galettes*, шведските *krumkakor*, *sockerstruvor* и *plättar*, финландската *tattoriblinnit*, характерната за цяла Скандинавия *äggvåffla*, италианските *brigidini*, полските *nalesniki*, белгийските гофрети и йоркширския пудинг – лично аз отдавам предпочитанията си на блините. Те се отличават от останалите представители на дружното семейство Палачинкови по това, че са по-дебели, не се поднасят сгънати или навити и бухват от мая, а не от сода бикарбонат; също така, бидейки от руски произход, те се правят от елда (подобно на бретонските галети), а не от обикновено брашно. Елдата не е тревно

растение, тоест не е от групата на така наречените зърнени култури и не е под закрилата на древноримската богиня на земеделието Церера. Празненствата в нейна чест включвали пищна церемония, при която лисици с пламтящи опашки диво препускали из арената – символика, чийто смисъл и до ден-днешен остава загадка. В древногръцката митология на Церера съответства богинята Деметра, майка на Персефона. Култът към нея пък бил честван с Елевзинските мистерии, вдъхновени от случая, когато тя се оказала принудена да разкрие божествеността си, за да обясни защо пъхнала в огъня невръстния наследник на цар Келей – ситуация, в която дори една богиня е редно да се смути.

И така, блини.

Пресявате една чаена чаша брашно от елда, прибавяте 15 г мая, разтворена в топла вода, и чаша топло прясно мляко и оставяте сместа да престои петнайсет минути. Отделно разбивате една чаена чаша брашно с две чаши мляко, два жълтъка, една чаена лъжичка захар, една чаена лъжичка разтопено масло и щипка сол. Прибавяте втората смес към първата, оставяте да престои близо час и добавяте два белтъка, разбити на пяна. Сетне нагривате чугунен тиган – от онези, които и на латински, и на гръцки се наричат „плацента“, без това да има нещо общо с обвивката, в която зародишът преживява в майчината утроба. Родените „с було“ от тази обвивка (като мен например) според поверието се радват на късмет в живота, притежават дълбока пронизателност и никога не умират от удавяне – навремето суевърните моряци броели баснословни суми за бурканче консервирана плацента. Фройд също се родил с було, както и Дейвид Копърфийлд, героят на любимия му роман. Понякога в семейството едното дете се ражда с було, а другото – не. Тогава разликата помежду им по

отношение на обаятелност и талант може да е тъй болезнено очебийна, че да предизвика яростна ревност от страна на неощастливеното дете, особено ако братчето или сестричето му е дарено не само с късмет, а и с неоспорими лични достойнства и артистични заложби. Но нека не забравяме, че колкото и да е неприятно да си обект на подобни отрицателни емоции, далеч по-унизително е да си в техен плен. Да твърдиш например, че си си счупил ръката, защото петгодишното ти братче те бутнало от клона, докато сте се катерили на дървото (а всъщност си паднал оттам в стремежа си да се покатериш колкото може по-нависоко, за да надникнеш в стаята на бавачката), е долен начин да отмъстиш на едно невръстно дете, задето е завладяло сърцето на въпросната бавачка, срамежливо поднасяйки ѝ талантливо нарисуван неин портрет с романтично посвещение в жълт пастел: „Това е за теб, Мери-Тереза, понеже си ми на сърце“.

Щом от тигана започне да се надига пара, смело сипвате в него от тестото черпак по черпак – имайте предвид, че от всеки черпак ще набъбне отделен блин и че посочените количества са предвидени за шест души. Обръщате блините, когато по повърхността им се появят мехурчета.

Поднасяте ги с подквасена сметана и черен хайвер. Ако и за сметаната се нуждаете от пояснения, мога само да ви съжалявам. При хайвера, който представлява почиствени и осолени яйца от есетра, нещата обаче стоят другояче. В своята „теория за съотношението между стойност и (не)наличност“ социологът Торнстайн Веблен – колкото и да е чудно, не германец, а родом от Уисконсин, САЩ – излага тезата, че колкото повече дадено нещо се възприема като рядкост, толкова по-висока става стойността му, независимо от действителните му

качества и достойнства. Логически възниква въпросът: ако екстрактът от мая „Мармайт“, с който всяко второ английско домакинство подправя храната си, се набавяше тъй трудно, както хайверът, дали би се изравнил с него по стойност? Не е особено трудно да се отгатне отговорът – добре известно е, че сред пребиваващите в чужбина англичани бурканче „Мармайт“ или консерва зрял фасул в доматен сос може да придобие статута на разменна монета. Докато живееше в Арл, брат ми веднъж спечели на покер от бивш актьор, който зарязал театъра и открил магазин с хранителни стоки за носталгични англичани. Бартоломю получи печалбата си във вид на целогодишен запас шоколадови бисквити, уж помагачи за храносмилането, та в следващите дванайсет месеца наддаде с десетина килограма, които така и не успя да смъкне.

В крайна сметка стигаме до въпроса дали хайверът, казано простичко, си струва парите. Преди да отговорите прибързано, следва да се замислите какво вълшебно създание е есетрата. Тя не само снася тези фини, екзотични, трудно откриваемы и скъпоструващи яйца, но обитава планетата от близо сто милиона години – при това без съществени видоизменения – и се явява един от най-старите животински видове на света. На дължина често достига три метра и половина и има муцунка, с която дълбае в морското дъно за храна. Следователно, когато ядете хайвер, вие вкусвате от едно мистериозно противопоставяне на възвишеното и атавистичното. За което, разбира се, трябва да си платите. Качеството на хайвера се определя от размера на яйцата, а той от своя страна зависи от големината на рибата майка: най-едрата е моруната, следва есетрата и накрая пъстървата. Моят любим хайвер е от есетра, чийто цвят варира от цвета на стар боен кораб до този

на невидели слънце слънчогледи. Висококачественият хайвер често носи и надписа „леко осолен“.

Процедурата за оптимално осоляване на волжкия хайвер е твърде слабо позната. Дегустаторът (представете си червендалест юначага с игриво пламъче в очите, плетена шапка на главата и въгнната в ботушка кама) пъхва в устата си едно-единствено зрънце и го търкулва с език по небцето си. С вродената си дарба и дългогодишния си опит, съчетани в почти мистична хармония, той веднага преценява колко сол следва да се добави. И най-малката неточност в изпълнението би имала катастрофални последици, както гастронOMICESКИ, така и икономически, което обяснява присъствието на камата. По аналогичен начин човекът на изкуството (не визирам само себе си) мигновено преценява стойността на дадено произведение, сякаш сетивното възприятие и критичната оценка са или синхронни действия, или оценката дори предхожда възприятието с част от секундата – подобно някой парадокс на квантовата физика или сън със сложна фабула, в която времето и пространството се простират безгранично, а хората и предметите се размиват и плавно преливат един в друг (покоен роднина е същевременно и контрабас, самолетен полет до Аржентина се смесва със спомена за първото съвкупление, а засичащ револвер се явява и перука): и така до разтърсващия финал с воя на сирени над Лондон, които уж известяват избухването на ядрена война, а всъщност се оказват някой банален, но утешителен звук от човешкото ежедневие, съдържащ в себе си цялата онази оплетена история от съня – радостното дрънчене на будилника например или звънеца на вратата, пред която е застанал кварталният пощаджия с огромен неугледен пакет в ръце.

Шахматистите ядат хайвер, за да могат бързо и лесно да си набавят необходимото количество белтъчини, без да им се доспи или да им стане тежко на стомаха както след нормално хранене. Хайверът е прекрасна храна за по-студено време. За съжаление не се предлага по кратките фериботни маршрути като настоящия, иначе би представлявал чудесна закуска за изморения пътник. На терминал 4 на летище „Хийтроу“ обаче, точно до миниатюрния бутик на „Харъдс“, в цялата си прелест се е настанил кичозен „Хайвер-бар“.

Мистерията, съдържаща се в химическите свойства на маята, и до ден-дневен не е напълно разгадана от учените. Това ни напомня, че във вселената все още има тайни, все още съществуват непроучени кътчета и местенца. За мен маята, вероятно заради връзката с Деметра (или пък заради липсата на връзка – будизмът ни учи, че липсата на връзка е всъщност висша форма на свързаност), действително олицетворява понятието „мистерия“. Не крия задоволството си от факта, че щом никой не е успял да различи магията на втасващата мая, значи все пак е останало зрънце поезия в нашия свят, който на моменти ни се струва смален и изцеден от премного обяснения и дефиниции. Винаги съм се дразнил, когато ме нарекат гений. За щастие хората удивително бързо усещат неприязънта ми към въпросния термин и избягват да го използват в мое присъствие.

Щедро гарнирате блините със сметана и черен хайвер. Така получавате предястие за шест души, с по една-две блини за всеки. (Имам чувството, че вече поясних това.) Не е разумно човек да се натъпче само с блини, освен ако не възнамерява да прекара цял ден на лов за мечки в тайгата, хвалейки се със завоеванията си сред нежния пол.