

Зеленый свежий лист винограда

Что общего у шахматиста, повара и модельера? Их профессии требуют тонкого чувства композиции. Природой определено, что им чаще обладают мужчины, а не женщины. Вот почему они всегда были лучшими поварами, модельерами и шахматистами. А исключения только подтверждают правило. «Дорогие дамы, настоящий мужчина — всегда хороший кулинар», — утверждает Рифат Гусейнов. И мы дадим ему возможность это доказать

Долма

В Новосибирск я приехал по распределению в Институт народного хозяйства 24 апреля 1976 года. И уже через несколько дней пошел с новыми коллегами на первомайскую демонстрацию. Представьте, какой меня, южанина, охватил ужас, когда во время демонстрации повалил снег! Боже, куда я попал! Как здесь можно жить?! Я был страшно расстроен. Но через пару недель, гуляя по новому для меня городу, я набрел на Центральный рынок и на одном из прилавков с радостью и удивлением увидел свежие молодые виноградные листья. Ого! Здесь даже это можно купить! Значит, можно жить. С такими радостными мыслями я закупил листьев, мяса, восточных специй, которых здесь тоже было предостаточно, и даже свежей зелени, что для меня было также неожиданно.

Жил я тогда в общежитии на улице Фрунзе. Нас, преподавателей, было в нем человек 5 — 6. Все молодые, веселые, а потому легко общающиеся. И я решил удивить своих новых друзей экзотическим блюдом. Вечером, когда мы, как всегда, собрались поужинать, я пригласил всех на завтра на долму — голубцы из виноградных листьев.

— Виноградные листья? — переспросил математик. — Я не ем виноградных листьев.

— А ты их когда-нибудь пробовал?

— Нет...

— Так откуда ты знаешь, что ты их не ешь?!

На следующий день я начал готовиться к первому своему званому обеду. Сначала приготовил фарш. На пятерых вполне достаточно 1,5 кг вырезки. На Кавказе я бы



приготовил бараний фарш, но баранины под рукой не оказалось, и я сделал смесь из примерно 1 кг говядины и 500 граммов жирной свинины (хотя я и мусульманин, но служил в Советской Армии, следовательно, свинину ем). В мясорубке я размолот и большую луковицу, и небольшую головку чеснока. В фарш вбил два яйца. Густо накрошил мелко нарезанной зелени (петрушка, кинза, немного эстрагона и мяты) так, что фарш приобрел зеленоватый оттенок. Добавил щепотку среднеазиатской смеси специй (чуть-чуть), посолил, поперчил. Потом хорошо промыл 150 граммов круглого риса и сырым (важно!) положил в фарш. Все тщательно размешал, точнее, размесил руками. Аромат фарша и в сыром виде уже возбуждал аппетит.

Потом я занялся листьями. Граммов 500 сырых листьев хватит за глаза! Надкусил один: нормальный, кисленький. Каждый листик тщательно осмотрел, порванные и слишком мелкие отделил (еще пригодятся), ножничками отрезал корешки. Довел до кипения воду в широкой кастрюле, посолил и минуту подержал в ней листья: они мгновенно стали бурыми, мягкими и не ломкими. Шумовкой выудил листья, разложил на широких тарелках остывать.

Затем приступил к самому главному (кстати, с первого раза может и не получиться). Ведь лист резной, а «упаковать» фарш нужно так, чтобы он не вываливался из этого крохотного голубца! Нужна сноровка. Каждый лист расправлял на доске, на шершавую сторону клал такое количе-

ство фарша (с чайную ложку), чтобы можно было завернуть четырьмя движениями вроде плотного конверта. Это самая трудоемкая часть работы. Чтобы не раздражаться, в это время лучше слушать музыку. Потом в широкой кастрюле выстлал дно забракованными листьями в один слой глянцевитой стороной вверх, чтобы голубцы не пригорали, и начал плотными слоями складывать долму. Всего получилось три слоя — это более 100 штук (возможны и 4, и 5 слоев — все зависит от диаметра кастрюли). Влил полстакана теплой кипяченой воды, накрыл сверху немного (граммов 50) сливочного масла («для вкусноты», говорила моя бабушка). Потом (внимание!) долго искал тарелку соответствующего диаметра, чтобы прикрыть долму как спудом. Тарелка, естественно, кладется вверх дном. А уж потом крышкой кастрюли — и на огонь. Сначала на большом огне довел воду до кипения (лучше на слух, крышку не стоит открывать часто), а потом — на самый маленький, но достаточный, чтобы вода все время кипела.

Помните про сырой рис? Чтобы он сварился, необходимо 50 — 60 минут. Это и есть время готовности долмы. Да вы и сами почувствуете по запаху этого великолепного блюда. Думаете, это все? Не торопитесь! Пока долма варится, нужно приготовить соус. Идеальный вариант — густая простокваша, но если ее нет, подойдет жирный кефир или нежирная сметана. В сметану выдавливаете 4 — 5 зубчиков чеснока, солите и тщательно взбиваете. Если вы не уверены, что всем гостям нравится чеснок, отдельно приготовьте соус «без ничего», только посолите. Теперь все!

Плохой тон — подогревать долму. Надо подавать с пылу — с жару. Особенно, если в фарше баранина. В тарелочке долму не забудьте полить ложкой зеленого сока из кастрюли, а уж сверху — белый соус. Ну и, конечно, свежий лаваш и бутылка красного сухого вина. И тогда вы поймете, что жизнь — это праздник! Мои гости это хорошо поняли.

Хаш

Мой первый опыт удался на славу, ко мне зачастили друзья, даже если я мог приготовить только омлет с жареными помидорами (это — отдельная песня!). Так мы дожили до ноябрьских праздников. Морозы стояли лютые, а на демонстрацию все равно надо было идти. И я сжалился над коллегами, ибо знал старинный эффективный и безопасный способ обеспечить «внутренний подогрев» и хорошее настроение в холодный период года. Надо было приготовить хаш. Русский кулинар назвал бы это блюдо горячим холодцом, но это было бы не очень точно.

Опять-таки, если бы я жил на Кавказе, я бы поискал бараньи ножки. Добавил бы бараньего языка и, представьте се-

бе, — шершавого бараньего желудка... Однако ничего этого на рынке не было. Но существует же упомянутое композиционное чутье! Я нашел 3 чудесные чистые говяжьи ножки, дополнительно купил хорошую, с 1,5 кг говяжьей лытку и говяжий язык. О свинине в данном случае не могло быть и речи. Свинина годится именно для холодца, а не для хаша. Собственно, больше ничего и не нужно. Все остальное — технология.

Труднее всего было найти большую кастрюлю или казан. В общежитской столовой надо мной сжалась приятная дама-повариха и одолжила на ночь (хаш нельзя готовить днем, потому что едят его на завтрак, а подогретый хаш — это «упадок жанра») ведерную кастрюлю, предупредив, что если об этом узнает шеф — ее уволят. Сразу скажу — все обошлось.

Я долго, с невероятной тщательностью, с лупой в руке, ножом и пинцетом чистил ножки, не оставив даже теоретической возможности найти потом в тарелке волосок или ворсинку. Самое главное: когда варятся ножки и другие мясные ингредиенты, то в процессе нельзя добавлять воду, этим испортится все, и гости не поймут, зачем их звали на суп. Поэтому и нужна такая большая кастрюля, ведь более четверти воды выкипит. Да и ножки должны поместиться.

Большими усилиями (героический поступок!) я распилил каждую ножку пополам. Все сложил в кастрюлю, залил холодной водой и поставил варить. Опять-таки сначала довел до кипения, потом убавил огонь до «бульканья» бульона и стал с шумовкой наизготовку убирать пенку. Работа эта долгая и тщательная. Наконец, я добился нужной прозрачности, очистил большую луковицу, бросил в бульон и сел дежурить. Главный секрет: в бульон нельзя больше добавлять ничего. Ни солить, ни перчить, ни добавлять специи или овощи, ни воду — ничего! Даже луковицу через часок с начала варки надо удалить из кастрюли — до того, как ей развалиться. И неустанно дежурить: регулировать огонь, следить, чтобы вода не слишком бурлила, не выплескивалась из кастрюли, но постоянно кипела, и слушать музыку, если позволят нервы — читать. Ни в коем случае не спать, понадеявшись на будильник!

Хаш варится, в зависимости от «возраста» ножек, не менее 7 часов. Признак готовности — легкость отделения костей от хорошо сваренных хрящей и сухожилий. И вот процесс близок к завершению: бульон чист, запах чудесен. Перед самым концом варки я бросаю в него три листика душистого лавра и убираю ка-



стрюлю с плиты. Рядом с ней ставлю большое небьющееся блюдо, куда складываю куски мяса и кости из кастрюли и тщательно очищаю кости от того невероятно вкусного, жирного, быстро склеивающего пальцы «нечто». Тут-то и понимаешь, насколько сложным «инженерным сооружением» является говяжья ножка, сколько в ней конструктивных элементов и частей. В сыром виде этого не увидишь! Кости наглым образом обсасываю и выбрасываю, а «нечто» возвращаю в кастрюлю. Кастрюлю укутываю в полотенце и жду гостей. Сна — как не бывало. Сердце колотится от вождления. А вот и гости. Раскраснелись на морозе. Рассаживаются, тоже возбужденно ждут, что будет. Сначала на стол ставлю судочки с солью, перцем, уксусом (сам я уксус не люблю, но есть любители среди гостей) и сухой зеленью. Хлеб. Приличную тарелочку с выданным чесноком — это обязательный компонент. Зачерпываю половником густой говяжий бульон с довольно большими, но легко жующимися и проглатывающимися кусками «нечто». Ставлю перед гостями, и каждый добавляет специи и чеснок по собственному вкусу.

Заключительный ритуал: из морозильника достается бутылка хорошей водки, именно водки, ничто другое в данном случае не подойдет. Произносится тост в честь очередной годовщины Октябрьской революции, которая, к счастью, произошла в ноябре. Съедается по второй тарелке, допивается водка. Некоторые требуют чаю. В теле — тепло и сытно. На сердце — покой и умиротворение. Понимаешь, что любая демонстрация тебе нипочем и обедать вряд ли захочешь скоро.

После Нового года мы стали разъезжаться. Кто получил квартиру (молодым читателям напомню, что в те «неправильные» и «застойные» времена преподаватели, как и другие граждане, квартиры получали, а не покупали), кто обзавелся семьей и переезжал к своей половинке. Но поесть мы все равно любили. И, если захотите, в следующий раз я расскажу, что мы ели, периодически встречаясь друг с другом.

Рифат ГУСЕЙНОВ

