

Об инструменте, который каждый из нас обретет однажды *Жаркое из бараньих голяшек*

.....

Меньше всего вы ждете, принимая в объятия такой вот ящик из бурого, нарочито грубого картона, только что надежно и умело перевязанный толстым льняным шпагатом (двести лет они тут, на углу улицы Лувра и улицы Кокильер, держат свой сумасшедший магазин, а льняной шпагат у них, черт возьми, не кончается), — ну да, меньше всего вы ждете, что продавец вместо обыкновенной благодарности за покупку скажет вам такое. Конечно, вы провели у них полдня, вы час за часом бродили между полками, просто-таки задыхаясь от восхищения, вы измучили себя выбором и сомнениями, вы, наконец, проследили за тем, как ваши сокровища, бережно перекладывая листами крафта, уложили в тот ящик, вы отсчитали в кассе восемьсот с лишним евро, и вы понимаете, что в вашей судьбе только что произошло нечто важное. Но все-таки — это слишком.

Он подвигает к краю прилавка ваш огромный ящик и говорит:

— Живите долго.

Именно так:

— *Je vous souhaite une longue vie, Monsieur.*

И слегка склоняет голову. И улыбается.

— Извините, в каком смысле?

— В прямом, мсье. Это пожизненная покупка. Я желаю вам прожить с нею много лет. Я надеюсь, у вас будет достаточно времени, чтобы получить от нее удовольствие.

Ах, да. Ну, я тоже надеюсь, конечно. Спасибо.

Потом, когда этот ящик окажется на весах у стойки регистрации в аэропорту, парень в эйрфрансовской униформе испуганно поднимет на меня глаза:

— Это что ж у вас там такое?

Я отвечу:

— Батарея. Настоящая.

И он, немедленно посерьезнев, то ли кивнет, то ли почтительно поклонится, совсем как тот, в магазине, и молча налепит на ящик багажную бирку, не взяв с меня ни копейки за двойной перевес.

Батарей — *batterie* — в тех краях называют не радиатор парового отопления, а набор кастрюль, сотейников и сковородок. Не всяких, понятное дело, а, например, вот таких вот, как я в тот раз вез домой. Пожизненных. Неизменных в своем совершенстве: из толстой нержавеющей стали, с вваренным намертво дном, собранным из нескольких слоев стали и меди, с тяжеленными идеально прилегающими крышками. Еще бывает, что люди понимающие называют такую вещь “инструмент”. Вот в том смысле, в каком называет инструментом серьезный пианист свой “Стейнвей”, а настоящий гитарист — свой “Гибсон”.

Кстати: а вам-то — удалось отыскать свой инструмент? Может быть, он вовсе никакая и не кастрюля? Может, он к гастрономии вообще ни малейшего не имеет отношения? Ну, отчего бы и нет. Бывает. Я не настаиваю. Каждый выбирает по себе инструмент сам, если ему повезет, конечно.

Вот я, к примеру, два десятилетия уже живу с моей батареей. И когда я на ней исполняю что-нибудь такое, знаете, концертное, вспоминаю, зачем она, собственно, сделана из этой матовой стали. На свете встречаются, как я с ее по-

мощью убедился, такие вещи, назначение которых — напоминать людям о том, что хорошо бы жить долго.

Лучше бы, однако, вспоминать об этом не одному. Вот если, например, вы ждете гостей целую ораву и вас совершенно не радует перспектива проторчать весь вечер на кухне, в масляном чаду и струях пара, что-то такое им всем дожаривая, нарезая и разделывая, — расчехляйте самое крупнокалиберное орудие вашей батареи и отправляйтесь, скажем, за бараньими голяшками.

Правда, чтобы набрать их нужное количество, надо будет пройтись вдоль всего мясного ряда на хорошем рынке, методично опрашивая всех торговцев подряд и скупая сколько есть — по две-три штуки. Надо только следить, чтобы аккуратно обрубали косточку — без торчащих во все стороны острых осколков — и чтобы не ленились зачищать от пленок и жилок. Или уж по такому случаю можно съездить в большой гипермаркет вроде “Метро” и решить проблему разом.

Ну, а дальше — поставить эту вот главную кастрюлю вашей жизни на веселый, сильный огонь и разогреть в ней полстакана лучшего, какое у вас только найдется, оливкового масла без запаха, а потом еще распустить там кусочек сливочного. Теперь голяшки тщательно обвалять в муке и обжарить, часто перекатывая с боку на бок. Причем они должны именно жариться, а не вариться в собственном соку. Так что не спеша выкладываем их в масло порциями, штуки по четыре за раз, не больше, и готовые убираем в сторонку, прикрывая фольгой, чтобы не сохли и не остывали зря.

Тем временем нарезать мелкими кубиками крупную белую салатную луковицу, а к ней еще три-четыре длинненьких розовых луковички-шалотки.

Обжарив таким образом все мясо, убавить огонь, выложить лук в оставшийся на дне кастрюли жир. Дать ему пропотеть, как это называют во французских поваренных книгах, — то есть пустить влагу, сделавшись мягким и полупрозрачным. Под конец прибавить еще пяток зубчиков чеснока, нарезанных толстенькими

монетками, а если случайно попадет под руку стакан ненужного мясного бульона — влить туда же. Лук время от времени помешивать деревянной лопаткой, одновременно соскребая со дна все страшно вредное, но исключительно ароматное, что там пристало.

Когда жидкость в основном выпарится, но еще ничего не начнет пригорать, не дай бог, — поставить в кастрюлю голяшки. Именно поставить — бок о бок, стоямя, косточками вверх, стараясь не повредить корочку, о равномерности которой мы так беспокоились в процессе обжарки. Посолить, поперчить свежемолотым черным перцем и — деликатно, не зверствуя, — свежемолотым же острым чили. Сверху рассыпать неполную чайную ложку молотой корицы, растертого в порошок кардамона (из десятка коробочек вытряхнуть черные зернышки и тонко истолочь в ступке), горсть крупного белого изюма.

Теперь в промежутках между торчащими вверх косточками разложить нарезанные четвертинками некрупные твердые груши — из расчета по штуке на каждые две голяшки. И залить двумя стаканами сладковатого белого вина — полусухой токай подойдет просто идеально, ну, или мускат южный какой-нибудь, типа крымского, тоже будет очень хорош. Если кастрюля и правда большая — может целая бутылка уйти: надо, чтобы мясо было покрыто почти доверху.

Закрыть крышкой. Как только закипит — еще убавить огонь: пусть только слегка побулькивает. И терпеть. Терпеть, терпеть, терпеть, не открывая крышку ни на секунду. Вот даже и не подглядывая, да, — не то что мешать что-нибудь, болтать, шевелить, перекидывать туда-сюда, а и смотреть лишний раз не надо. Пахнуть станет невыносимо прекрасно. Но надо держаться. Потому что выключать можно будет только часа через два. При чем хорошо бы еще потом дать постоять минут пятнадцать.

А за это время мягкого белого хлеба нарезать большими ломтями. Там ведь еще будет во что макать, не сомневайтесь.

Живите долго. Успеите распробовать вкус вашей жизни.