

Смачного!

# КУХНЯ ЕГОЇСТА

Світлана Пиркало

Збірка есеїв про кухню, ментальність і подорожі, що спершу з'явилися друком у журналі Главред. Книга «Кухня Егоїста» видана видавництвом Факт. — Київ, 2008 р.

Передмова: ковбаса і свобода

*Ніколи не їж більше, аніж можеш підняти.*

*Miss Piggy, героїня Мuppet-шоу*

Їжа — чи не єдине задоволення, доступне нам тричі на день. Як правило, з цим усі погоджуються; я маю, правда, одного знайомого, який у відповідь на цю нехитру мудрість почав випинати груди, стовбурчити пір'я, підіймати гребінь і всіяко натякати, що декому й інші задоволення тричі на день — як два пальці об асфальт. І це прекрасно; є такий англійський вислів — *It takes all sorts to make the world*: у вільному перекладі — аби наповнити цілий світ, потрібні всякі кадри.

І безумовно, світ не існував би без таких кадрів, як ми з вами. З того часу, як Коперник з Галілеєм поховали трьох слонів і черепаху, на яких стояла Земля, вона стоїть на людях, які люблять усмак попоїсти й випити і шанують добру розмову. Ну, то це ми і є.

У Лондоні, де я зараз живу і працюю, щороку все ширшає харчова сцена. Ресторани світового класу та кухарі-новатори з одного боку, дешеві оптові ринки із обличчями будь-якого кольору з іншого, інгредієнти та впливи з усього світу — що ще треба людині, однією із життєвих амбіцій якої є спробувати все — окрім хіба що

героїну і садомазохізму? Кілька років я захланно упивалася новими смаками, кулінарними нюансами й усвідомленням того, що мені пощастило: я собі їжджу, де мені заманеться, - обмеження є тільки розмір платні; за мною не ходить чекіст, і мене не викличуть на партком, якщо спіймають за гнило-буржуазним актом поїдання вустриць.

Зрештою, дещо заспокоївшись (на це пішло чотири роки), я вирішила поділитися враженнями. На початку 2006 року інтернет-газета «Главред» запропонувала мені писати щотижневу колонку із такими собі кухонними балачками про все на світі. Погляд на світ через тертушку для пармезану. Я назвала її «Кухня егоїста» і завжди отримую величезне задоволення від написання цих матеріалів; мені дуже приємно, що видавництво «Факт» зацікавилася ними і підготувало окреме видання моїх текстів про їжу, світ і ментальність. Страви, які я описую, переважно належать до знайомих нам усім — але часто лише заочно, через буржуйську літературу та фільми. Тексти подані не в хронологічному порядку їх публікації (хоча вони будуть датовані), а за приблизним принципом кулінарних книг: від інструментів та закусок — до перших і других страв, а також напоїв. Між другими стравами і напоями у нас передих і балачки, тому там уміщено розділи, де йдеться не про один конкретний продукт, а радше про ідеї, переважно патріотизм, замішаний на гуманізмі, під різними соусами. Із солодкого я їм тільки страву богів — чорний шоколад, а з ним і так усе зрозуміло, тому про десерти у нас розмова не йтиме.

І кілька слів про високе.

З часів перебудови дискусія про те, що головніше — ковбаса чи свобода, — ніяк не захлинеться.

*Смачного!*

Проміркувавши над цим двадцять років, я дійшла висновку, що одного без іншого не буває. Принаймні протягом суттєвого відтинка часу. Ковбаса і свобода тягнуть одне одного за собою.

Я не перша й не єдина людина, яка пов'язує відчуття свободи з конкретними смаками і запахами: згадати хоча б папашу Хемінгуея, який у кожній книзі то рибу їв, то вина пив. Екзальтовані індивіди можуть бути духовно вільними і на Колимі, і в келії, але в суспільстві загалом боротьба за свободу сполучена з боротьбою проти голоду. Голод відіграв трагічну роль в історії родючих українських земель, і більшість суспільно-політичних проблем сьогодення можна простежити саме до голоду, до часів, коли разом із голодними памороками в тіла українців — різного етнічного походження — всотувалося рабство.

Наївно сподіватися, що всю трагічну історію України можна виправити, всього лише наївшись омарів до нестями. Але як особа приватна, я не знаю кращого шляху.

Тож міцно вдармо іспанською шинкою хамон серрано по потворній морді привида минулого! Кожній родині — по повному холодильнику і повному винному погребу! Кожному району — по власному сорту смердочого сиру! Кожній області — по тризірковому (в сенсі зірок Michelin) ресторанові! А кожній читаючій людині — по цій книжці. Я спробую передати свої враження від класичних — і більш радикальних — страв нової європейської кухні, а також просто від життя. Смачного.

## Кухня егоїста

### 20.04.06

*Якби більше людей серед нас цінували їжу, радощі й пісні більше, аніж купи золота, світ був би куди веселішим місцем.*

*Дж. Р. Р. Толкієн, письменник, автор «Володаря перснів»*

Восток — не просто дело тонкое. Це ще й оболонка, передвизначена форма, обмежувальна конструкція, якої не помічаєш, як власного обличчя.

І тільки коли перестає битися серце, здіймаєшся (чи спускаєшся) над собою і бачиш себе — згори, чи знизу, чи кому куди випала дорога, — тільки тоді твоє віднині звільнене внутрішнє око широко розкривається від здивування (так сказати), і твоя душа охає: то ось яким мене бачили все життя друзі, батьки, коханці... А я ж у дзеркалі для себе виглядав(-ла) так зашибісь!

Цей патетичний вступ — ось до чого: аби побачити деякі особливості національної душі і способу мислення, треба виїхати з країни принаймні на кілька років.

І тепер, провівши понад чотири роки вдалі от родини, ось що я бачу. (Наступний текст повний неполіткоректних узагальнень; сподіваюся, самозрозумілим є те, що на істину вони не претендують; їхньою метою є просто роздратувати патріотично налаштованого читача).

Українці — східний народ. Вони мислять себе частиною більшого цілого і відмовляють індивідууму в тому, що його таким і робить, — в індивідуальності. Два

*Смачного!*

українські митці при розмові про роман свого друга (подруги) схарактеризують його як типову не варту уваги фігну. Українці вважають, що найрозумніші й найхитріші в світі, проте бояться це продемонструвати, бо група інших українців їх покарає за виюжування. Кожна продавщиця обслуговує вас із таким виглядом, ніби її несправедливо обійшли при виборі міністра фінансів, і от вона змушена морочитися з бидлом, хоча сім на вісім множить на калькуляторі. Чорти у пеклі, як відомо, не стережуть казан з українцями, бо сусіди затягують тих, хто висувається, назад за ноги. Українці пишаються своїм фольклором, бо не хочуть чи бояться пишатися досягненнями окремих співвітчизників. Українці собі не довіряють; вони приймають і шанують інших українців тільки тоді, коли ті схвалені іншою країною — найкраще Росією; вони віддають Гоголя росіянам, а Шолом-Алейхема — євреям, бо ті занадто випадають зі звичної фольклорної парадигми. Українці скептично ставляться до всіх лідерів, тому мають демократію; проте не можуть домовитися між собою, бо не прощають одне одному відмінностей, тому демократія не працює. Українці люблять говорити про українську ментальність; вони вважають, що розмаїття полягає в тому, що Україна поділяється на східну і західну, — повністю забуваючи про південь, північ, Бессарабію та Слобожанщину; українці люблять традиції, і все насилу новозапроваджене тут-таки стає традиційним; і це все проявляється в тому, як українці їдять.

Наша національна кухня — одна з найбагатших, найздоровіших і точно найсмачніша з усіх світових кухонь, з якими мені довелося стикатися. Але, будучи кухнею українською, вона опирається новаціям. Навіть меню численних нових ресторанів з острахом

озираються одне на одного: салати повняться сиром, маринованими грибами, крабовими паличками і майонезом. Продукту, який би він цінний і смачний не був, рідко надається право проявити свій індивідуальний смак. А щоб, собака, не висовувався. Майстерність українського кухаря визначається не фантазією та сюрпризами, а копіткою працею і тривалістю життя, змарнованого за кришильною дошкою.

Докази? Ось сучасний український обід.

Борщ український: 18 інгредієнтів. У деяких регіонах — 21. Все покришене, зварене разом.

Олів'є (яке у Франції та загалом західних країнах виступає під назвою Російський салат): 8—9 інгредієнтів, не рахуючи спецій. Все зварене окремо, покришене, залите майонезом.

Котлети: 5—6 інгредієнтів. Усе змелене разом, перемішане зі спеціями, щоб не було чути, що м'ясо ще позавчора гавкало, засмажене й протушене.

Торт Наполеон — не хочу навіть рахувати; серце болить. Все пластами, перемазане, просякнуте.

Тарілка для закусок під час урочистого святкового обіду: кружальце Московської ковбаси, рештки буряку від салату Шуба, ложка салату із сиру та часнику (щоб п'яні поцілунки з чужою дружиною чи чоловіком хоч чимось запам'яталися), шмат сиру, забарвленого хрінном і підтопленого напіврозталим холодцем, гірка салату Мімоза, який обізательно нада попробувать, кісточки і луска оселедця з цибулею, надгризений бутерброд із давно несмачними, але підсвідомо досі дефіцитними шпротами. Запити солодким (вкуснішим, чим у них на Западі) шампанським. Як люди втоптують у себе іще й печеню

*Смачного!*

під назвою «жаркое» за таких обставин — для мене завжди було загадкою.

У всьому цьому є великий шарм, своя собственная гордость і глибока філософія. Але оскільки ми семимильними кроками йдемо до Європи, по дорозі переступаючи багато логічних віх та реформ, то час розжитися здоровим європейським егоїзмом — як у житті, так і на кухні.

Не тим егоїзмом, що, під'їхавши на мерседесі, забирає у бабці останній ломоть. Егоїзм, про який я веду мову, — практичний. Він дозволяє тобі індивідуальність і не дозволяє терпіти хамство на тій підставі, що всі інші терплять. Він змушує тебе бути терпимим до егоїзмів інших, але відстоювати своє право на особистий простір. Він хитро шепоче на вухо: на фіг тобі годинами кришити коренеплоди на кухні, аби жлобські гості зжерли, плямкаючи, і не подякували?

Вивчи основи світової кухні — для себе. Прочитай про те, що роблять найвідоміші кухарі Парижа, Лондона й околиць — для себе. Приготуй елегантну страву, даючи можливість своїм продуктам проявити свій характер, — для себе і для коханої людини. А навалі гостей налий чаю, красиво розклади на тарілці печиво, і хай захоплюються, який ти гарний хазяїн (хазяйка). А тих, хто не досить голосно захоплюється, — в шию. Хай ідуть в майстерню кіряти молдавський шмурдяк.

Тому пропоную відкрити «Кухню егоїста». Командувать парадом буду я, письменниця і найкращий кухар у своїй власній кухні, бо мій чоловік уміє робити лише речі, пов'язані зі сніданком. Ми будемо говорити про наїдки та питво, а також про все інше на білому світі, з точки зору кухаря-егоїста, який шанує прекрасне, але не дасть спуску жодному протухлому яйцю.

Для тих, хто знайомий із моєю попередньою творчістю: написання цієї книжки не означає, що я тепер тільки те й роблю, що жеру. Я багато думаю про сенс життя, і коли щось нарешті надумаю, обов'язково поділюся висновком. А оскільки думання — це тяжка робота, то по дорозі я вирішила трохи підкріпитися.

### **Сніданок майже за Бодріаром**

23 травня 2007 р.

У західних путівниках про Україну, які поки що можна перерахувати на пальцях, завжди пишуть про те, що українці їдять.

Уже років зо три можна прочитати про улюблений десерт — сало в шоколаді. Той факт, що це національна самоіронія, стандартно губиться при перекладі. Але також західняків дивує той факт, що українці їдять борщ на сніданок, обід і вечерю. Мається на увазі не те, що ми цей «буряковий суп» споживаємо тричі на день, бо більше нічого немає, а те, що цю страву вважають підходящою для сніданку.

Традиційна модель родини зникає і забирає із собою стереотипні ритуали. Прийом їжі все рідше — родинний акт, і все частіше відбувається в різнобій або взагалі не вдома. В американських серіалах досі показують обов'язковий сніданок тата, мами, сина й доньки, але в реальному житті якщо така родина навіть і збереглася, у них напевне різні графіки роботи та навчання, і спільний сніданок є непрактичним. Окрім того, англломовні нації мають чітко сформоване уявлення, що їсти на сніданок, і під страхом тортур не поживляться вчорашніми недоїдками. Коли я винаймала кімнату в колишнього судді, відомого читачам моєї



*Смачного!*

книжки «Не думай про червоне» як Старий Хрич, він не міг надивуватися, як це я їм суп на сніданок. Я ж намагалася йому пояснити, що суп — легка для засвоєння сонним шлунком страва, і взагалі це ще нічого; от у гуртожитку сніданок справді складався з борщу та чашки кави. Досі вигляд Жовтого корпусу університету викликає в мене присмак дешевої заварної кави, перемішаної з ледь уловимим ароматом вареного часнику від борщу.

У Британії, так само як в Україні, вірять, що сніданок — це головний прийом їжі за день, але майже всі це правило ігнорують. Нащадки доктора Ватсона вважають своїм традиційним сніданком — не вівсянку, а так званий «великий англійський сніданок»: яйця з беконом, гриби, квасоля в томаті, тост із варенням. Проте цей набір зараз майже зник із кулінарного розпорядку дня пересічного британця. Удома його майже ніхто не готує, а годують ним туристів у дорогих готелях та роботяг, що встають затемна на будівництво. Їм-бо треба солідно підкріпитися. Звичайні місцеві їдять таку велику миску протейну не на сніданок, а на так званий бранч — суміш сніданку та ланчу приблизно о 12 дня — у неділю в пабах.

Уперше я скуштувала англійський сніданок, про який добре знала з уроків англійської мови, десять років і десять кілограмів тому в готелі «Будяк», чи ж то Thistle, у столиці Валлії Кардіффі. Мені дуже сподобалося. «От би так ситно й багато їсти щоранку», — подумалося мені. Коли через п'ять років я отримала роботу на Бі-Бі-Сі й почала працювати в нічну зміну, з'ясувалося, що наша їдальня вночі лише цей сніданок і пропонує. Але на відміну від буржуйського готелю, де подавали першокласний бекон і свіжі, натуральні яйця, їсти його після перших трьох разів я не можу. Мало того,

коли бачу в інших кафе чи готелях цей сніданок, одразу згадуються проклятущі нічні зміни.

Те, що цей сніданок уже відходить у минуле, підтверджує факт, що в його назві є слово «англійський». Цей додаток виник, коли в Британії все більше став поширюватися американський та континентальний сніданки.

Бекон із яйцями зникли з пересічного англійського столу під час Другої світової війни й так і не повернулися. Натомість прийшла американська мода на вівсяні пластівці з молоком. Цей варіант був практичний; він також витіснив свого предка в Америці — повний, чи гарячий, сніданок із беконом та яйцями і кукурудзяною кашею гритс. Сьогодні ж усе більше бачиш не breakfast, а deskfast — молоді люди поспішають на роботу, купивши по дорозі каву з булочкою навиніс, які вони незабаром з'їдять за робочим столом, або енергобатончик — фактично мюслі в твердій формі, який часто заїдається йогуртом.

Фахівці з харчування дали собі попереджають про важливість сніданку, але ритм життя змінюється попри них. Старі ритуали та символічна цінність предметів — і тут зі мною погодився б покійний філософ Жан Бодріяр — змінюються новими, часом такими самими порожніми по суті, але часом дуже теплими. Мій сніданок складається з кави, яку варить і лишає для мене на столі чоловік перед тим, як вийти з дому. Ця ароматна кава означає для мене любов і турботу, і вона набагато ситніша, ніж будь-який повний англійський сніданок.

## **Лом, мати і апаратура**

16 листопада 2006

У савецких, як відомо, своя собственная гордость. Поки ми були меншим братом, тобто також савецкімі, ми пишались тим, як наші лікарі та інженери роблять операції і зводять мости за допомогою лома і такої-то матері. Цей міф існує і досі: логічно, коли бракує спеціалістів, пишатися тим, що ти і швець, і жнець, і на дуді грець, і «Запорожець» сокирою відрихтуєш.

Своя собственная гордость — важлива річ при націєтворенні. Мені нещодавно трапилася байка про те, як ловили німецьких шпигунів у війну: у них на підробних паспортах нібито були скріпки із нержавійки, а у наших — із простого іржавого заліза. Якщо таке дійсно було, то це єдиний приклад шкоди від якісного спорядження, що спадає на думку.

Але починає виринати й правда, важлива просто для людського життя. Статистично в середньому по Україні жінка, яка підозрює у себе рак грудей, чекає рік перед тим, як звернутися до лікаря. Частково це можна було б пояснити національним сподіванням на «якось то воно буде» і на те, що саме розсмокчеться. Проте є й інша причина: жінки бояться гіпердіагностики. В Україні, де судитися ще не дуже заведено, а судову систему влучно, хоча й з іншого приводу, схарактеризував папа Кучма на плівках, немає особливої надії щось довести. А тим більше — що тобі поставили діагноз «рак молочної залози» лише для того, аби скалічити непотрібною операцією і покращити статистику. Але це трапляється. Обладнання немає, а те, що є, шістдесятих років, громадський контроль практично неможливий, а мас-медія, замість кричати про ситуацію в системі освіти та медицини, захиляються від насолодження політичними інтригами. Відповідно, нічому дивуватися не варто, а всі «безкоштовні»

діагнози треба перевіряти по кілька разів. До того ж, як кажуть самі лікарі, один дурень поставить діагноз, то десять розумних його не виключать.

Я виросла в родині лікарів, і змалечку дивувалася тому, наскільки винахідливим робиться справжній фахівець, коли у нього є тільки анальгін. (До речі, заборонений у всіх країнах, окрім пострадянського простору. Навіть Індія, яка для нас його виробляє, не продає анальгін у себе, бо він має надто багато побічних ефектів). Й іржавою бритвою на хиткому човні віртуоз зробить операцію, якщо треба. Але більшість із нас не потрапить до віртуоза, а потрапить до посередності, тому різниця між справжньою сучасною апаратурою і ломом з такої-то матер'ю може коштувати нам здоров'я чи життя.

Це стосується не тільки медицини. Всім відома залежність основних платників податків в Україні від старого заводського обладнання, яке жере стільки газу, що ставить під загрозу державний суверенітет.

Що з цього приводу робити? Кожному своє. Якщо ви державний діяч чи власник трубопрокатних заводів, ви можете замінити устаткування. Якщо лікар — принаймні не нашкодьте, як і обіцяли дядьку Гіпократу у «клятві советського врача». Якщо ж ви, як я, господар переважно тільки на власній кухні, почніть із ножів.

На минуле Різдво я отримала в подарунок набір ножів фірми Wusthoff і досі не можу зрозуміти, як я без них жила мало не тридцять років. Три дні я кришила моркву, отримуючи невідому доти фізичну насолоду. Одне потягнуло за собою інше, ножі доповнилися соковижималкою Champion 2000, потім це все зажадало власної кухні, яка, звісно, не буває окремо від хати, й ось

*Смачного!*

ми щойно закінчили у ній ремонт. Звісно, своїм ми цей вікторіанський будиночок не назвемо ще двадцять п'ять років, поки йтиме виплата кредиту, але тим часом я можу кришити моркву на власній кухні. Долучився і чоловік, придбавши дизайнерський коркотяг, що сам відкриває пляшку і коштує, як півдюжини пляшок вина.

Отож які інструменти потрібні кухарю? Насамперед — гострий ніж із доброї сталі, який тяжку роботу приготування їжі перетворює на чистий кайф. Ножу потрібен гарний баланс, машинна заточка, і нехай він буде із нержавійки. Є люди, які нарікають на нержавійку, твердячи, що вона не заточується до гостроти бритви так, як звичайна сталь. Проте якщо ніж гарної якості, то цієї проблеми не буде.

Ножі нам потрібні такі:

1. Великий кухарський ніж для нарізки овочів, із широким лезом. Такий ніж зазвичай кінчиком лека опирається на дошку, ручку ми підіймаємо й опускаємо, а ріжеться все широким кінцем лека за допомогою власної ваги ножа.

2. Ніж із зазублинами хліба. Він мусить бути з якісної сталі, бо м'який духмяний свіжий український хліб шкода переводити поганим ножом. Та і взагалі, якщо ви вже дочитали до цього місця, то ви людина, яка цінує якість.

3. Ніж для чистки і шкребіння овочів. Є і спеціальні шкребки для картоплі, якими також добре стругати смужки моркви на салат, проте ніжик ними не замінити.

4. Ніж для зняття філе — з тонким прямим лезом, який підійде і для риби, і для птиці чи червоного м'яса.

5. Кухонні ножиці — один раз зрізавши ними плавники з риби, ви зрозумієте, навіщо.

Список інших ножів для фанатів цієї справи: для нарізки салями та інших ковбас (просто міняє життєву філософію, якщо він гарний), для нарізки печеного м'яса, для рубаного м'яса чи часнику і приправ (італійці називають його мещалуна, півмісяць: він має дві ручки і напівкругле лезо), сокира для розділки м'яса, тупокінечний короткий ніж для вустриць, овочерізка, яку буржуї називають мандоліною. Є ще ніж для цедри лимона та інструмент для видалення серединки з яблука, але це вже збочення.

Серед інших необхідних інструментів: дошки для нарізання, товкачка для картоплі, друшляк для спагетті, черпак, дерев'яна ложка, коркотяг, кілька салатних мисок різного розміру, мірна склянка, тефлонова сковорідка, три каструлі з нержавійки.

Наші з вами особисті колекції, звісно, будуть різними — залежно від того, якому типу страв ми надаємо перевагу. Я погано дружу із борошном, тому не маю сита і формочок для випікання. Тільки завдяки невмінню пекти торти і спортзалу я ще якимось утримую людську подобу: це нелегко з такою кількістю жратви, яку я поглинаю, аби поквитатися за голодні студентські роки.

Отож перечислю, що ще є на моїй кухні; раптом це вас нашттовхне на якусь ідею. Це, окрім уже згаданого набору із семи ножів та одних ножиць: еспресо-машина Gaggia Cubika, яка скоро буде замінена на Classic, гусятниця з товстими стінками, дванадцятилітрова каструля для borsch parties, каструля з тефлоновим дном, два сотейники, три сковорідки плюс одна маленька на одне яйце (виявилася непотрібною), п'ять мисок для змішування салатів, миска для фруктів, паельєра — широка сковорідка з двома ручками для паельї, піддони

*Смачного!*

для печені, соковижималка механічна — для цитрусових і електрична — для решти фруктів та овочів, міксер із кількома насадками, набір столового посуду, різносортних келихів, кухлів та приборів, включно із ножами для стейка, виделочка для вишкрібання крабового м'яса із важкодоступних місць, лобстеродавка, якою тріскати клешні, часникодавка, набір черпаків і ложок та лопаток з українського ялівцю, два ножі для вустриць, дуже багато коркотягів, порожні банки з-під кассоле із ефективними відкидними кришками, де живуть різні крупи, а також, хоча це й з іншої опери, бібліотечка кухонної літератури і колекція спецій.

У планах — придбання набору латунного посуду Le Creuset, гарного кухонного комбайна та м'ясорубки, бо хоч мелене м'ясо в Британії і чудової якості, іноді просто хочеться ручку покрутити.

А зараз, аби відсвяткувати п'ятиріччя звільнення України від Свети Пиркало (рівно 5 років тому ми з кумою пили на доріжку перед моїм вранішнім рейсом до Лондона), піду нарешті куплю латунну сковорідку із реберцями для стейків.

### **Посудомийка за фемінізм**

18 липня 2007 року

За всієї любові до Іспанії я ніколи не була в Памплоні, прославленій Ернстом Хемінгуєм (він же Гемінгвей) завдяки її щорічному бігу биків.

Я не їду, бо не хочу драгуватися виглядом придуркуватого натовпу, якому нудно жити до такої міри, що цікавіше отримати розга між ребра і здохнути, додавши свій останній схлип до сповненої неповторним

ароматом бичачого лайна атмосфери. Тим більше здивував заклик іспанських студенток-феміністок організувати паралельні перегони: щоб жінки тікали від корів. Мовляв, це буде справедливо.

За все життя я бачила багато корів, але таких, яким би хотілося дурно бігати, — ні. А ще дивує, коли погано інформована молодь сприймає фемінізм як вимогу на адресу жінок повторювати кожен дурницю, яку роблять чоловіки. Фемінізм насправді залежить не від цього, а від розвитку побутової техніки.

Коли в останні роки Союзу ми вперше почули слово «фемінізм», то він мав приблизно такий вигляд: змішайте в рівних пропорціях фурію з бестією, озбройте гострою косою, дайте кожній у руки по палаючому бюстгальтеру й випустіть на натовп заляканих і ні в чому не винних чоловіків, і цей акт палання і кришіння й буде тим, чим нам уявлявся фемінізм. Бо ж радянська жінка мала рівні права, даровані дедушкою Леніним, а ще мала дивовижну здатність бігти з роботи в магазин, штовхатися в черзі за мороженим хеком, годувати, прати й прасувати і ще й при цьому знати своє місце. Отже, фемінізм — це щось не просто непотрібне, а ще й жахливо непристойне і в пересічній маскулінній свідомості пов'язане з лесбіянством.

*Tempora mutantur*, як сказала б моя кума, й уявлення більш прогресивної частини українства змінилося разом із часом. Але й досі деякі дяді й тьоті просто дивують. Кілька років тому мені навіть довелося прочитати книжку про «феміністку» шанованого українського письменника, якому вже давно треба було б знати краще. Фемінізм героїні полягав у тому, що вона, хоч і тупа й емоційно неврівноважена, до того ж напівгола, вміла бити чоловіків — звісно, лише до появи



*Смачного!*

справжнього мачо, який їй тут же навішав. Але що ж поробиш, людина прагнула хоч якось задіяти феномен маловідомого у нас фемінізму в малорозвиненій українській літературі.

З усього вищесказаного мудрому читачу вже зрозуміло, що я радше за фемінізм, ніж проти. Запевняю, що бажаю лише рівних прав, і геть не закликаю до позбавлення чоловіків їхніх статевих ознак та жіночого бігу з коровами.

Але дедушка Ленін і знатні ткачихи відійшли в минуле, і до рівних прав у нас ще далеко. За них треба боротися. Як? Слухайте мене. Усі, кому хоч близько дозволяє матеріальне становище, повинні негайно піти й купити посудомийну машину.

Що таке рівні права в сучасному українському суспільстві? Жінка має право голосувати й обиратися, якого ще порівняно недавно не мала в багатьох західних країнах, має право володіти майном, право на декретну відпустку, якого досі немає у США, тощо. Нерівність же полягає в тому, що в середньому українка працює в день на годину більше, аніж її благовірний, і отримує на третину менше. В основному за рахунок того, що на ній лежить більша частина неоплачуваної домашньої роботи. А велика частина тієї праці, навіть за умови допомоги чоловіка, — миття посуду.

У ХХІ сторіччі людина може вже цього й не робити. Цивілізація означає, що ми не помираємо масово від чуми та при пологах, не змушені жити у вігвамах, не користуємося підсічно-вогневою системою землеробства. Ми вже не вважаємо викрутасами та розкішню пральні машини, але й не віддаємо їм достатньої шани. А між тим не «Друга стаття» Симони де Бовуар, а саме вони, поруч із холодильними камерами, принесли першу реальну незалежність і рівноправність

жінкам Заходу, у яких не було дедушки Леніна. Ми не вважаємо розкішною центральне опалення та гарячу воду в крані, хоча моя мама більшість життя прожила без цього й тягала воду з колодязя замість написання кандидатської. Але цивілізація для того нам і потрібна, щоб нескінченну хатню роботу робила машина, а ми займалися самовдосконаленням.

Посудомийку ми купили місяць тому, і за один цей місяць я перечитала всю фантастику й детективи, що були в хаті, й накупила нових. Щоправда, ані нова машина, ані титанічні зусилля волі ще досі не спонукали мене взятися за останню книжку також начебто феміністки Лайонел Шрівер. Але посудомийка в цьому не винна.

### **Світ зневоднення**

6 червня 2007 р.

До моєї колекції тупих назв чи рекламних слоганів зі словом «світ» (Світ шуб, Світ нижньої білизни, Світ шин, Світ взуття) додалася ще одна: «Ласкаво просимо до чарівного світу зневоднення!». Це не садистська реклама подорожей пішки по пустелі й не нова голлівудська дієта, це — перший рядок буклета нашого нового дегідратора.

Коли мої друзі збираються в похід у Карпати (я сходила раз, і цілком вистачило), то за місяць починають навішувати над плитою ковбасу. Вона поступово всихає й зменшується, зберігаючи кількість калорій, і її класно брати з собою в походи. З мого досвіду, також підходить сало.

*Смачного!*

Але найбільшу кількість енергії при найменшій вазі дає продукт, відомий як beef jerky — біф джеркі, сушена маринована яловичина. В Україні популярні сушені продукти, такі як риба чи кальмари, сухарі, сухофрукти, суджук. Мій дід постійно солив і сушив рибу; щоправда, я знала місце на горищі, де він її тримав, тому дідусь вічно крехав від здивування, залізаючи на горище й виявляючи, що риба зникла. Чомусь він ніколи не підозрював мене — мабуть, думав, то кіт.

Якимось дивом біф джеркі не дійшов до нас. Але ця — не знаю, чи то страва, чи закуска, бо біф джеркі прекрасно підходить до пива, — напевно сподобається українському любителю погризти. Він не такий пекучий, як бастурма, не такий солоний, як вобла, не такий черв'якоподібний, як кальмари, словом, я його фанат. Це фактично суха здорова їжа, і мене дуже радує те, що вона існує.

Уперше мені дістався шматочок джеркі в (що логічно!) Америці. Тому пропоную всім також послухати мене й записатися у фанати без того, щоб лазити Америкою за дурні гроші. Перед поїздкою ми позичили в банку бабла, найняли червоний «Мустанг» із відкидним верхом (за який ще досі розплачуємося) і проклали собі маршрут із Маямі до Нью-Йорка, щоб було, як у кіно: їдеш по узбережжю, музика гримить із колонок, а повз тебе пролітає Америка. Треба сказати, що найчастіше повз нас пролітали відкриті автосалони з неймовірними, понад десять метрів завдовжки, американськими прапорами.

Від Маямі до Нью-Йорка — значно більше, ніж доба в машині, а був червень, і на вулиці — плюс мільйон градусів. Ми заїхали до супермаркету «Волмарт» і купили: я — сумку-холодильник для води,

Дарел — торбу біф джеркі. Мене подивував його розмах: навіщо аж торбу? Але ми зжували це м'ясо дорогою, що зекономило нам багато привалів і перекусів.

Треба сказати, втім, що американська інтелігенція не їсть цієї страви. Вона вважається ознакою сільського жлоба чи робітничого класу із трейлер-парку (мікрорайону із трейлерів, де люди живуть постійно). Мовляв, культурні люди їдять стейк у справжньому вигляді.

Але купувати біф джеркі дуже дорого, тому ми навчилися готувати цю страву самі. Із кілограма яловичини виходить десь триста грамів готового сухого продукту. Він зберігається кілька тижнів при кімнатній температурі, кілька місяців — у холодильнику, до півроку — у морозилці. Його можна їсти так, закушувати ним пиво, варити в супі замість свіжого м'яса — навіть смакує подібно. І головне — біф джеркі займає дуже мало місця.

Отже, робимо так. Беремо два кілограми пісної яловичини — задню частину чи вирізку. Нам потрібно якомога менше жиру, бо він гіркне й псується; м'ясо має бути відносно м'яким, але не аж таким, як філе міньйон: готовий продукт має жуватися, а не танути на язичі. Ріжемо його на пластівці завтовшки 3—5 міліметрів уздовж волокна, а не впоперек, аби не розпалося при сушінні. Ширина пластівців на ваш розсуд: від двох до десяти сантиметрів. Маринуємо в такій суміші: 150—200 грамів соєвого соусу, дві ложки вустерширського соусу (пишеться *Worcestershire*), по дві ложки сушеного часнику та цибулі, можна замінити свіжими, дві ложки меленого чорного перцю і дві ложки рідини під назвою *Liquid Smoke*. Це фактично ароматизатор зі смаком диму, «Рідкий дим». Але замість нього можна додати й

*Смачного!*

соусу барбекю із димком. Маринуємо ніч, потім розкладаємо на листах і сушимо в духовці при якнайменшому вогні (мета — висушити, а не спекти) від шести до дванадцяти годин. Можна привідкрити духовку, аби виходила пара. Можливо, для вашого незвиклого вуха це звучить як геморой, але повірте: це невідкладна харчова допомога й у кінотеатрі, і на роботі, і в поході, тому ми навіть купили спеціальний пристрій — дегідратор — аби збільшити площу сушки. Тож ласкаво просимо в чарівний світ дегідратації!

### **Бабця проти супермаркету**

21 червня 2007 р.

Якщо підійти з позиції грубого консьюмеризму як зброї дарвінської теорії природного відбору, то киян можна розділити на чотири категорії, беручи за точку відліку італійську дизайнерку М'юччію Праду: ті, хто не знає, що таке Прада; ті, хто знає, але не може купити; ті, хто і знає, і може купити; і ті, хто знає і може купити, але не хоче, бо перейшов на інший рівень буття, де Прада не обов'язкова для самореалізації. Остання категорія радше теоретична, бо заможних інтелектуалів у нас одиниці.

Можна також узяти за відлік мобільні телефони. Є ті, кому вони не по кишені; ті, хто, врешті доп'явши, носить їх у руках, голосно граючи російську попсу хрінової якості; ті, хто говорить по дорогому мобільнику в ресторані, водночас гнучи пальці та пережовуючи ягня у вишневому соусі; й ті, хто користується ними цивілізовано.

Під час приїздів до України я постійно потрапляю до категорії людей із дорогими мобілками, і часто

доводиться чути запитання: яка модель, скільки коштує, які навороти тощо. Усього цього я не знаю, і мобільно просунуті люди поступово холонуть до мене й виключають мене зі свого ексклюзивного клубу. Бо нові мобілки мені щороку видає компанія зв'язку «на халяву», як і всім абонентам. Тому процес вибору марки зводиться до того, яких зарядок у мене більше валяється в хаті.

У Лондоні є певний елемент моди на телефони, одяг чи машини, але набагато розмитіший. Вибір широкий, а мотивація кардинально протилежна. Якщо в Києві модно мати джип, то в Лондоні на тебе дивитимуться скоса: мовляв, снобиха, возиш дітей до школи на джипі, створюєш затори та відчуття соціальної нерівності. Та й джип за великого бажання може собі дозволити половина населення, це — не яхта.

Тому часто гостромодні аксесуари коштують лише фунт. Сіль у тому, щоб показати свою приналежність до тих, хто в курсі.

Нещодавно колега прийшла на роботу із сумкою, на якій написано «I'm not a plastic bag» («Я не пластикова сумка»). Це робота дизайнера Ані Хіндмарш для мережі супермаркетів Sainsbury's (пізніше вийшов американський варіант для Whole Foods), і двадцять тисяч цих полотняних торб було розкуплено в першу ж годину після їх виходу. Якби в мене також була така торба, то вона багато чого про мене говорила б людям, які в курсі. Вона б сказала: «Світлана виступає за зменшення кількості сміття та непотрібних упаковок. Вона — за те, щоб людство переробляло свої відходи, а не завалювало океани лайном, і за використання багаторазової полотняної торби, а не одноразових пластикових пакетів. Світлана — хоч і в малому

*Смачного!*

масштабі, але все ж ековоїн, і, до того ж, стежить за творчим доробком гостромодних дизайнерів». Але мені не дісталоя такої торби, бо я скупляюся по Інтернету, адже, як екологічно стурбована людина, не маю машини.

Тож коли в Лондоні відкрився перший поза межами США магазин Whole Foods, я пішла туди в день відкриття (про нього написало багато газет, включно з «Файненшл таймс», хоча я чомусь на фото не потрапила) і таки доп'яла собі торбу, хоча й іншу. На ній намальовані мандарини.

Що ж таке Whole Foods? Якщо за великими літерами — то це американська мережа здорової їжі, яка навіть мого чоловіка Дарела змогла примусити їсти шпинат (змішавши його з меленим пармезаном). Він жив навпроти одного з цих магазинів у Лос-Анджелесі й називає цей магазин Mother Ship, тобто (в науковій фантастиці) корабель, від якого підзаряджаються всі інші. Пострадянські іммігранти в Америці також часто покладаються на цю мережу, хоча вона й дуже дорога, коли хочуть спробувати «справжніх, як удома» овочів і фруктів.

Якщо ж за маленькими літерами, то це натуральні харчі, справжня їжа, продукти, виготовлені без штучних консервантів і з мінімумом натуральних, неочищених продуктів — наприклад, нешлифований рис чи хліб із висівками. Через відсутність консервантів такі продукти швидше псуються, отже, коштують набагато дорожче, ніж, скажімо, хімічний сир, на якому написано «не містить молока» (і таке буває).

Тож питання торби я закрила і питання американських делікатесів також. Але якби я жила в Києві, знаючи те, що знаю зараз, то ходила б за продуктами лише на Житній ринок. Бо всі ці Whole Foods — це те, що у людей відібрала цивілізація, а потім

їм же й продала за шалені гроші. А у нас в Україні воно досі є в своєму первозданному, найсмачнішому виді — у бабці на базарі.

## **Афігенний аспарагус і артишок**

31 травня 2006 р.

О, нагодуйте, нагодуйте вже артишоком українську інтелігенцію, благаю. Може, цей будяк збадьорить носіїв духовності? Дайте, дайте інтелігенції пучок аспарагуса, не отходя от каси — може, це породить нашого власного «Дона Кіхота» чи, на лихий кінець, «Фауста», як писав Булгаков? Але все по порядку.

Від Гомера до Гете, від «Le Mort D'Arthur» сера Томаса Мелорі — збірки легенд про пошуки святого Грааля, — до трилогії «Володаря перснів» Дж. Р. Р. Толкіна, оповідачі зачаровували читачів історіями про подорожі за тридев'ять земель, із яких герой повертається на рідну землю змудрілим, старшим, із певною гіркотою озираючись на роки, проведені в подорожі вдалині від домівки, — а тільки домівка й має сенс, лише там можливе справжнє щастя. Пошук скарбу та самого себе зробив безсмертними Дон Кіхота і Фауста.

Цілих півдня я намагалася пригадати хоч який-небудь твір української літератури, який можна було б вставити до цього списку, і не пригадала. Без сумніву, він існує, і хтось із читачів цього тексту зараз з обуренням сичить до екрана комп'ютера: так оно ж Вася Пупченко написав роман про пошук себе в далеких



краях, ти що, Пиркало, вже зовсім там на буржуйських харчах забула рідну літературу? Воно і правда. Але мені здається, що хоча в українській літературі й багато цікавих і класних творів, і подорожі в ній є, але вони якісь або дуже недалекі, як у Кобилянської чи Жадана, або не із власної волі, як у Шевченка (принаймні в житті), або в потойбічну реальність, як у Андруховича, або вони тільки все псують, як у Забужко в «Польових дослідженнях», або український герой із них узагалі не повертається, хоча ніби й робити на чужині йому більше нічого, як у моєму романі «Не думай про червоне» чи в романі мого приятеля Ріо Кундера «Панікофські». Хіба що «Ніч перед Різдом» Гоголя можна приплести до цієї парадигми як приклад вдалої подорожі.

Оксана Забужко, говорячи про фактичну відсутність українського роману за радянських часів, пояснювала це, серед іншого, і квартирним питанням. Роман будується на життєвих виборах героя, на його подорожах — фізичних, так само як духовних. А які ж подорожі, який же вибір, коли ти намертво прописаний у Пирятині із трьома тітками та паралізованим дідом-ветераном, і вся романтика та душевний біль рано чи пізно потонуть у виварці з обпісяною білизною? Пані Забужко описувала це якимось інтелектуальніше, з використанням розумних слів, але сенс був приблизно такий.

Рано чи пізно я хочу спробувати написати такий роман-пошук. Ясно, що я не Гете і не сер Томас Мелорі, але мені також є що розповісти про стомленого подорожнього, який напихався вустрицями та олениною по всіх закутках світу, пив воду з яких хочеш кришталевих джерел та вино з вишуканих погребів, а потім нарешті приїде додому з Борисполя на харківському автобусі, полізе в мамин холодильник,

знайде там малосольний огірок, надгризе його зі слізьми на очах і вкотре скаже: ніде нема так добре, як удома. Він доїсть свій огірок, розпакує валізу і більше нікуди не їхатиме, бо треба ж буде садити яблуні і вишні, годувати курей та підрізати виноград.

Але це буде в майбутньому, а зараз герой мого уявного роману мандрує і їсть чужинське з великим апетитом, поки уявна Пенелопа колупає піч.

Ми виростили, в принципі знаючи про існування аспарагуса (спаржі) та артишоків, і поки їх не було і близько в Україні, ці назви для мене лунали як чарівна музика. Зараз ми з ними близько знайомі, але пристрась ще досі жива.

Я об'єднала ці овочі за таким принципом: вони зелені, починаються на «а» і звучать екзотично, вважаються делікатесами, їхній сезон однаковий — квітень–початок червня, а також вони потребують мінімум приготування, оскільки головне в них — не хитровигаданий рецепт, а висока якість. Соуси чи доповнення мають лише підкреслити їхній делікатний смак.

Аспарагус має також назву «спаржа», яка звучить дуже знайомо завдяки спаржевій квасолі, популярній нагородах України. Правда ж, цікаво: ще п'ятнадцять років спаржева квасоля здавалася такою екзотикою, а зараз ледь не обов'язковий компонент овочевих асорті. Мода на продукти приходить і йде так само, як на меблі, пальта і політичні уподобання. Хіба що, на відміну від останніх, ними можна хоча б закусити.

Аспарагус росте в багатьох країнах Європи та Азії, а поширення отримав завдяки ненаситному коханням французького Короля-Сонце — Луї XIV, який просто не міг без стебла-другого.

*Смачного!*

Французький білий аспарагус зрізають, ще коли він майже повністю під землею, чи радше піском, так що він не бачить сонця — за життя. Він же, вирощений навколо Венеції, має можливість визирнути назовні, і його верхечок стає бузковим. Аспарагус, якому надають перевагу англійці та американці, виростає над поверхнею і завдяки цьому отримує зелений колір. Німецький та голландський вирощують під купою землі, і він має ніжну верхівку кольору слонової кістки. Кожна країна вірить в унікальність та вищість власного аспарагуса (як і всього іншого). Загальноприйнято більше цінувати товсті стебла, хоча я люблю тонші — мені здається, що в них більше смаку.

Тепер коротко — про приготування. Маніяки та кухні великих ресторанів мають спеціальну каструлю під назвою «аспарагусний чайник», з подвійним дном, у дірки на верхньому з яких можна вставляти нижні частини стебел, які кипітимуть у воді, а верхні приготуються завдяки пару, бо їм потрібно куди менше часу. Але ми ще не настільки збожеволіли, тому просто кинемо у киплячу воду або приготуємо на пару. Час — на мій смак, дві-три хвилини. Хто любить розмазню, можна варити до 15 хвилин.

Паралельно готуємо спрощений варіант беарнезького соусу: відділяємо жовток від білка, білок змішуємо із краплею лимона і намазуємо на піку: дуже корисно стягує пори. Якщо ви мачо, то білок рішуче виливаємо в унітаз, плюючись від однієї ідеї.

Жовток же розтираємо в жаростійкій посудині над паром чи над слабесеньким вогнем, додаючи туди потроху масла. Коли все це набуде густої консистенції, витискаємо трохи лимонного соку, легенько солимо, і наш соус беарнез готовий. Тепер на білу тарілку викладаємо аспарагус стебло до стебла і поливаємо його

верхівки жовтуватим соусом. Буде страшно красиво і дуже смачно.

Приблизно така ж історія і з артишоком. Артишок — це вид будяка, як не дивно. А звучить так аристократично, правда? Артишок походить із Сицилії, і в італійській кухні використовується широко. В інших країнах Європи цей наїдок поширила Катерина Медічі. Хотілось їй, видно, колюченького, кривавенькій. Довго ця рослина вважалася цілющою для літніх людей та флегматиків і меланхоліків. (Це й викликало моє несерйозне прохання нагодувати інтелігенцію артишоком. Сподіваюся, що інтелігенція достатньо роздратована такою дурницею).

Артишок буде колотися, якщо він досить дорослий або якщо лежав більше трьох днів. Хочете — обріжте колючі листки ножицями. А то відриваємо рештку стебла, витягуючи разом жили з голови артишока, кидаємо в підсолений окріп і варимо хвилин двадцять. Після цього обдираємо зовнішні, тверді листки, відламуємо внутрішні, із їстівною нижньою частиною, і висмоктуємо її, вмочивши попередньо в майонез або соус тартар. Зрештою вишкрібаємо й викидаємо волосату середину і їмо все, що залишилося.

Артишок добре їсти компанією, наприклад, якщо ви з друзями поїхали десь у Францію чи Італію. І це щиро рекомендовано: ресторани в цих країнах дуже гарні, але так само й дорогі, а ринки та магазинчики вражають обширом смакоти, яку в ресторані можуть і не подавати. Італійці також їдять дуже молоденькі артишоки повністю, з часниковим майонезом, із анчоусно-часниковою підливою чи просто з оливковою олією. Їх можна і фарширувати грибами чи фуа-гроу (правильно буде фуа-гра, але відмінювати якось

*Смачного!*

цікавіше), але знову ж таки: гарний, свіжий, молодий артишок — сам по собі цінність, і навіть його фарширувати, я сказати не можу.

Артишок також буває консервований і продається в супермаркетах — він надає гарного відтінку комбінованим салатам. Варто знати також, що в ньому є сірка, тому запивати його вином не рекомендується — збережіть його на завтра.

### **Шмат гнилої ковбаси**

19 липня 2006 р.

Намагаючись пояснити суть політичної кризи в Україні своїм англійським друзям, я ненароком вжила фразу «продався за ковбасу». Пояснити, про що мова, виявилось досить непросто.

Поняття «продався» цілком зрозуміле, але чому продався саме за ковбасу, дивувалися вони. Чому не за якусь більш універсальну валюту? Я намагалася перекласти концепцію ковбаси, ілюструючи її поезією Шевченка («за шмат гнилої ковбаси у вас хоч матір попроси»), сатирою Задорнова («я когда увидел пятьсот сортов колбасы — обалдел. Сказал: сфотографируйте меня с этой колбасой»), народною творчістю («лучша риба — ковбаса»). Але нічого не вийшло.

Як пояснити тепличним капіталістичним душам, що таке ковбаса? Немає на Заході подібного продукту. Точніше, самої ковбаси якраз — хоч носом жуй. Після ковбасного залу в дорогому універмазі Бонмарше в Парижі мене не здивуєш більше нічим.

Я інтимно знайома з ковбасою. Я їла соседж, салчіччу, вурст і сосіссон. Їла італійське салямї та мортаделлу, французький сосіс і андуйє, українські сосиски і сардельки, іспанське чорізо і сальчісон; південноафриканський бореворс, німецький вайсвурст, новоорлеанський будан руж і корсиканське фігателлу. Я їла ковбасу «болонську», «ліонську», «берлінську», «віденську», «краківську», «кумберлендську», «львівську» і «московську». Сирокопчену, гарячекопчену, варену, печену, сушену і геть сиру.

Можна навіть подумати, що судячи з цього всього, я також десь у своїй біографії продалася за ковбасу. Хоча у кишені ніби порожньо, совість чиста і ночами сплю спокійно, віддавши сили вдень на благо незалежних новин.

Отож якщо вже такий фанат ковбаси в її фізичному вимірі, як я, не змогла перекласти концепцію Ковбаси на західноєвропейський парланс, то це завдання не з легких.

Культ ковбаси глибоко вкорінений в українській ментальності. Російські публіцисти часто пояснюють його культ дефіцитом 70-х років. Мовляв, партійна еліта мала доступ до сервелату, омріяного народними масами, так і виник цей культ.

Але чому не шпроти, не згущенка і не зелений горошок?

Я думаю, тут мають бути глибші причини, починаючи від фройдівських (фалічність ковбасної форми, приваблива в суспільстві з хронічною нестачею яєць та Y-хромосом) і закінчуючи практичними. Ковбаса в старосвітських обійстях годувала родину цілу зиму і весну, оскільки добре зберігалася в погребі завдяки солі та жиру.

*Смачного!*

Ковбасу їли ще в Давньому Римі, де соління м'яса було основним способом його зберігання. Та що там Рим — ще Гомер писав про ковбасу (козячу, із жиром та кров'ю) в Одиссеї. Але ніде цей харч не мав такого емоційного, моралістичного навантаження, як в Україні.

Тарас Шевченко звинувачував у ковбасопродавстві своїх сучасників у 1848 році. Видно, ковбаса так міцно зайняла місце в параді національних символів, що й через півтораєста років наші сучасники, власники заводів, газет, пароходів, усе одно продаються виключно за неї.

### **Олія життя — і майонез**

10 січня 2007 р.

Олія і нафта по-англійськи мають однакову назву — oil. Без олії немає життя, так само як і без нафти. Нема життя й без кулемета, але це окрема тема.

Що таке олія? Ето наше всьо. Україні пощастило із землею і кліматом, при якому вона може вирощувати соняшник і цукровий буряк. Інша справа, що виходить це поки що порівняно неефективно, але земля тут ні до чого. Наша країна не оточена горами, як везуча Швейцарія, але ці дві рослинні культури можуть забезпечити Україні справжню незалежність — звісно, коли розрулиться ситуація з розрухою в головах.

Як олія, так і спирт, що виробляється із цукру, можуть слугувати за паливо. Прикладом тому слугує Бразилія, яка виробляє найбільше етилового спирту в світі і їздить на ньому. В 1973 році у Бразилії сталася нафтова криза, і генерал Медічі (пощастило чуваку з ім'ячком) запровадив державну програму вироблення етанолу із цукрової тростини (вижимки з якої слугують

за екологічно чисте паливо на заводах із виробництва етанолу, та ще й виробляється надлишкова електрика). Програма стала настільки успішною, що кількість машин, що їздять на бензині, зменшилася у Бразилії на 10 мільйонів.

Час від часу до різних редакцій в Україні (та і в Британії) надходять листи від людей, що просять передати їх президенту, бо вони вміють виробляти паливо з табуреток, маринованих нейтрино і болотних жаб. Що ж поробиш, люди хочуть допомогти молодій незалежній державі. Але у випадку з етаноловим пальним — приклад уже діє, і про нього варто пам'ятати. Хіба що ви соліпсист, який ніколи не був у Бразилії, і тому реальність етанолової програми для вас не існує.

А тепер про олію. На відміну від нафти, ми з радістю залежимо від олії. Якщо нею не змазувати коліщатка людського організму, то він заржавіє, як той-таки кулет. (Здається, це була найгірша метафора за всю історію письменства).

Все менше в магазинах запашної нерафінованої соняшникової олії, але вона і досі є, принаймні на базарах. Вам іще пощастило, бо мені доводиться їздити за нею за півтори години до російського магазину Калінка-шоп, і там не завжди вона буває. Нею треба активно користуватися, поливаючи смачні старомодні салати вінегрет і просто вмочаючи в неї хліб.

Але оскільки ми з вами люди витончені, нам не чужа й оливкова олія. Це — двигун сучасної європейської кулінарії, такий самий, як нафта — двигун прогресу.

Оливкова олія буває дуже різна; ми будемо звертати увагу на олію, що раніше мала назву «першого холодного тиснення», так звану екстра-цнотливу. (Olio



*Смачного!*

d'oliva vergine extra по-італійськи; не певна, що правильно переклала слово vergine, але ви вловили суть: ви в цій олії побували першими).

Смак її різниться залежно від місця виготовлення. Іспанська має сильний аромат, грецька дещо важкенька, прованська (з якої теоретично має бути майонез провансаль) — дещо фруктового відтінку, палестинська додає аромату боротьби за державність, а італійська має горіховий присмак. Зараз я вмочаю хліб в олію виробництва англійського супермаркету Вейтроуз із італійського регіону Тоскана, куди ще трошки додано бальзамічного оцту. І це — блаженство. Що ще людині треба? Хіба мир у всьому світі, і то не прямо зараз.

Як вибрати оливкову олію в магазині? Експерти радять дивитися на найдорожчу: мовляв, отримуєш те, за що платиш. Проте я б почала із порівняно дешевих. Оскільки вони всі різні, ми не дізнаємося, яка нам підходить, поки не скуштуємо багато. Але якщо слухати фахівців, то найкраща — тосканська, з містечка Лукка, чи прованська олія (з Провансу). Вона має зеленуватий або золотавий колір.

(Я щойно зажувала олію шматочком неперевершеного свіжого базиліка, який я вирощую на підвіконні. Соліпсисти, увага — Бог є!)

Екстра-цнотливу оливкову олію витискають із плодів механічним способом, в деталях якого я не хочу заплутатися, але суть у тому, що ця олія має бути дуже чистою і не потребувати очищення. Ті ж олії, які підлягають цьому процесу, а також часто змішуються між собою, мають просто назву «оливкова олія», і годяться для салатів і приготування їжі. Ця олія руйнується при високих температурах, тому такі речі, як мішок картоплі, краще посмажити на чомусь іншому. А ми з вами зробимо ось що: майонез.

Домашній майонез — це наркотик. Якщо ви ще не залучені до числа фанатів домашнього майонезу, негайно йдіть на кухню. І спробувавши власноруч виготовлений продукт, погодьтеся: ви прозріли віднині й навіки.

Візьмемо олію гарної якості, цнотливу чи екстра-цнотливу, а також — пляшку звичайної, рафінованої соняшникової чи дешевої оливкової. Це для того, щоб перший раз не псувати дорожчу.

У глибоченькій мисці або каструльці розтираємо два сирих жовтки із найкращих свіжих яєць, які привезла на базар баба Хася. Кидаємо добру дрібку солі і збиваємо міксером на нижній швидкості або — довго й нудно — рукою, в якій затиснутий віничок для збивання, поки не посвітліють. Після цього, не перестаючи збивати, по краплині вливаємо олію. Ну, хай по чайній ложці, але дуже повільно. Влили — розмішали. Якщо на кухню випадково зайшла дружина і ви їй довіряєте, хай допомагає вливати дуже тоненькою цівочкою. Ідея полягає в тому, щоб все це після приблизно ста грамів олії стало однорідне і досить густе.

Тепер що робимо? Беремо близько чайної ложки лимонного соку (зі свіжого лимона, а не оте поросле мохом, що лежить з Нового року, бо під коньяк спромоглися зжерти лише половину). Додаємо туди — це трошки розрідить продукт.

Ну що, схоже на приблизну версію майонезу? Якщо так, то далі вливаємо сто грамів гарної оливкової олії, також цівочкою і розмішуючи до однорідної маси. Якщо вийшло хтозна-що, додаємо далі дешеву олію. Тепер іще ложечку лимонного соку, розмішали. Оце наша основа, яку треба спробувати, додати солі, якщо треба — ще лимонного соку. І наш майонез готовий.

*Смачного!*

Для зовсім лінивих чайників пояснюю просто: мішаємо жовтки, додаємо олію цівочкою, вкінці солимо і приправляємо лимонним соком.

Усі продукти мають бути кімнатної температури, максимальна доза — 150 грамів олії на жовток, хоча у мене йде десь сто.

Майонез із гірчицею у нас буде, коли до жовтків на початку додамо французької гірчиці. Можна поперчити. Можна додати часнику. Головне — пам'ятати, що всупереч радянським міфам у майонезі не мусить бути ані сухого молока, ані яєчного порошку. Нехай такий майонез їсть Шуфрич, він у нас по надзвичайних ситуаціях. А ми свій продукт намажемо на яйце, вмочимо в нього креветку, або ж змішаємо його із салатом Олів'є, який ми не готували з Нового року. Адже свято життя триває!

### **Мікроглобалізація: Чорне море бореться з американцями**

29 червня 2006 р.

Масована й потужна атака північноамериканських нападників, що обманом прокралися до чорноморських вод, спричинила геноцид місцевого населення наприкінці 80-х; проте зараз нападники терплять поразку завдяки тактичному альянсу місцевих із нейтральними силами. Населення регіону стикалося з агресивними нашествиями американських загарбників протягом усього минулого століття, і хоча розроблено тактичну зброю, найкращим способом боротьби визнано допомогу сил, ворожих до агресорів.

Мова, звісно, йде про медуз та анчоуси, а також колорадського жука і картоплю.

Сучасні національні держави гарячково намагаються зупинити інфільтрацію чужоземних продуктів, рослин, тварин і так далі. Це приносить майже невідчутний результат.

Британія — серед країн, які докладають найбільше зусиль до того, аби не пропустити нічого чужорідного. Попри те, що на лондонських ринках, добре пошукавши, можна знайти і м'ясо горили, і пеніси панд, яким загрожує вимирання (це не мій невдалий жарт, а традиційні китайські ліки від імпотенції — парадоксально, враховуючи, що самі панди прославилися своїм небажанням трахатися), британська митниця робить гарну міну при такій собі грі і конфіскує в невинних подорожніх оселедці під приводом, що вони можуть бути шкідливі для мого здоров'я. (Невинними подорожніми, звісно, була я. Приятель подарував мені три банки одеського оселедця перед від'їздом, і на митниці їх відібрали, пообіцявши наступного разу конфіскувати мед і цигарки).

Британія — нація острівна, й інстинкт самозахисту від чужих організмів у ній сильний. Хоча й острови Її Величності є в чому звинуватити: саме звідси поширився коров'ячий сказ у 1996 році (тільки цього року Європа зняла заборону на імпорт британської яловичини — як на мене, найбільш якісної яловичини в світі).

Але як не рийся у валізах беззахисних українських дівчат, а найбільш небезпечні прибульці захоплюють територію все одно.

На островах майже зникла тубільна руда білка — її витіснила агресивна північноамериканська сіра, що її

*Смачного!*

завезли до Британії та Ірландії в середині ХІХ століття. Сіру білку зараз вважають шкідником, бо вона гризе молоді дерева, а в садках їсть троянди і тюльпани. (Це чиста правда, я бачила на власні очі в садку наших сусідів. Естети, блін!)

Але повернемося до нападу американців на Чорне море. Ця тема, яка викликає піну з рота у прихильників вітрянцівщини і противників НАТО, обурює мене зовсім з іншої причини. Її ім'я — анчоус, чи хамса.

Про існування такої штуки, як анчоус, я дізналася з українського перекладу роману Шарля де Костера «Легенда про Уленшпігеля». Там анчоуси та каплуни жер жорстокий король Карл перед тим, як піти в пекло. Це звучало страшенно гріховно і смачно. Познайомившись із анчоусом особисто, я дуже полюбила цю невеличку рибку, філе якої, солоне чи мариноване, є одним з наріжних каменів іспанських тапас. Лише порівняно нещодавно я з'ясувала, що анчоуси раніше масово водилися в Чорному морі, а звати їх було хамса. Відрізнявся лише спосіб приготування, який неважко й вивчити.

То в чому ж річ, де ж наш український анчоус?

Чорне море — відносно молоде, і більшість видів, що його населяють, прийшли із Середземного та Атлантичного океанів. Щороку в Чорному морі з'являються нові мікроводорості та планктон. Відомі всім рапани прибули аж із Китаю лише після війни — швидше за все, на днищах кораблів до Новоросійська, після чого вони пробралися до Чорного моря. В новому середовищі не виявилось хижаків, зацікавлених у рапанах, більших за 4 см, (досить жорстке і невиразне м'ясо, до речі), і рапани виїли всю популяцію чорноморських морських гребінців. Повірте мені, що я будь-якої миті віддам усю популяцію рапанів за дюжину

солодких морських гребінців, що канули в чорноморську Лету. Але вже зась.

Тут треба зізнатися, що із Чорного моря рапани пробралися на атлантичне узбережжя США і заселили протоку Чесапик. Так що адаптовані китайці нібито зробили перший удар із нашої території.

У відповідь на це американські морепродукти Атлантики вислали десант медузи-гребневика *Mnemiopsis leidyi*, яка пробралася до Чорного моря в баластах торгівельних кораблів на початку 80-х.

Ця агресія мала катастрофічні наслідки для екосистеми всього Чорного моря. У 1988 році, коли медуза нарешті пристосувалася до нової, менш солоної води, вона розплодилася до нахабних масштабів, з'їла весь планктон і радикально зменшила кількість інших мешканців моря — включно із хамсою, вилови якої впали. Втрати риболовецьких флотів узбережних країн майже досягали півмільярда доларів на рік.

Проте порятунок прийшов, і прийшов він із Європи (куди, чесно кажучи, також потрапив із Америки).

Підтверджуючи латинську приказку про те, що клявус кляво пелітур (клин клином вибивають: цю приказку любив повторювати мій приятель Н., тремтячою рукою намацуючи вранці пляшку пива), із Середземного моря прибула інша медуза-гребневик *Beroe*. Вона виявилася нейтральною до тубільного життя, але попередню агресорку поїдає не прожовуючи, одним сьорбком. Пірнальники з радістю спостерігають цю картину в серпні. Популяція риб почала відновлюватися — щоправда, цьому процесу активно заважає гомо сапієнс зі своїм перевиловом риби. Проте хамса, вона ж анчоус, потроху розминається і може

*Смачного!*

незабаром відновити свої позиції як комерційний вид. В абсолютному сенсі вона і не зникала, але раніше чорноморську хамсу знали і в Європі, а зараз ні.

Це лише один із прикладів мікроглобалізації на морях і вторгнення агресивних видів, які мають дуже руйнівний ефект на тубільні екосистеми планети.

Всім знайомий також колорадський жук, який прийшов до Європи із Колорадо та Мексики наприкінці XIX століття і дістав європейців до печінок. Нацисти навіть використовували його в своїй пропаганді, твердячи, що літаки США скидають колорадського жука над арійською територією навмисне. Так що, як бачимо, традиція звинувачувати Америку в різній маячній започаткована далеко не тими, про кого ми часто чуємо.

Одним із останніх актів агресії на морі став напад китайської водорості на Венецію. Багатостраждальна Венеція, якій і так загрожує затоплення через глобальне потепління, в шоці. Місцеві водорості Венеціанської лагуни, хоч і смердять при спекотній погоді, принаймні є куди меншими, а *Undaria pinnatifida* росте зі швидкістю сантиметр у день і дуже талановито чіпляється на днища та мотори човнів. Цю водорість занесено до списку сотні найбільш загрозованих біологічних видів світу. Але в цьому разі є проста відповідь. Ця водорість у Японії називається «вакаме» і входить до супів і салатів. Італійцям лишилося лише навчитися її збирати і сушити, а потім годувати японських туристів, якими просто-таки кишить Венеція — та і решта світу.

Рецептів солених анчоусів існує два. Перший — важчий: вручну виняти зі сріблястої рибки хребет та невеликі кості, кілька разів обсипати її сіллю та промити її у воді, потім скласти в круглу банку хвостами досередини, між пластами засипати сіллю і витримати під вантажем.

Другий рецепт — простіший і набагато певніший. Піти в магазин і купити банку солених чи маринованих — хто як любить — анчоусів. Бо, відверто кажучи, життя закоротке, аби бабратися в їхніх мікроскопічних кістках. Та й майстерність іспанських і сицилійських засольщиків анчоусів передається з покоління в покоління; нам з вами не варто відбирати в них шматок хліба.

Відкривши банку, беремо підсмажені скибки булки, мажемо на неї кислий сир, перемішаний зі сметаною, часником, свіжозмеленим перцем і, якщо є, базиліком та петрушкою, кладемо на це все філе анчоуса, називаємо це словом «тапас» і їмо. І нехай поки що цей анчоус буде не рідний чорноморський, все одно сатисфакцію гарантовано.

### **Бамбукова опозиція**

6 березня 2007 р.

Як впихнути невпіхуєме в одну коаліцію чи опозицію? Це запитання мучить не лише мене, а й кожного свідомого українця й українку (різного етнічного походження, звичайно). Як завжди, відповідь я подалася шукати на кухню, і мені пригадався Борщ Далекосхідний.

Цей мій експеримент кількарічної давнини містив кальмари, бо вашій покірній слугі захотілося пісного борщу з вибриком. Отож смак у нього був жахливий, тому я вкинула туди ще й лимон. Це різко перекошило ситуацію в інший бік — і довелося додати оливок. Зрештою від жадібності я його таки з'їла, і навіть із певним мазохістичним кайфом, проте борщем це вже не



*Смачного!*

було. Так і наша коаліція: вона якось функціонує, але називатися це утворення має якось по-іншому.

Європейська кухня, підрозділом якої є українська, побудована за принципом гармонії небагатьох продуктів. Якщо їх забагато або вони занадто різні — європейський шлунок реагує печією.

Усе має слідувати логіці. Якщо на тарілці стейк — у келиху має бути червоне вино. Якщо перемогла партія лейбористів, то прем'єр-міністр — Тоні Блер. А от німецький бундестаг мусив сформувати коаліцію у листопаді 2005 року із ХДС-ХСС (трепетна лань) та соціал-демократів (кінь), впрягши їх в одну підводу й обравши таким чином Ангелу Меркель на посаду прем'єра. Кулінарним еквівалентом цього, очевидно, має бути свиняча сосиска із морською капустою: їсти можна, але нелогічно й несмачно.

Так то ж у німців. А коли за справу взялися «Наша Україна» і БЮТ, формуючи опозицію, я почала шукати успішні приклади поєднання непоєднуваного. І що ви думаєте? У світі кулінарії часто трапляється любов між оливками та анчоусами, перцем чілі та лаймом, кривавим апельсином і медом.

Мені, однак, хотілося чогось більш радикального. Перегорнувши традиційну європейську та українську кухню, я там нічого відповідного не знайшла. Підійшли б хіба що витребеньки англійського кухаря Фергюса Хендерсона, який годує гостей морозивом із підчеревини, але ж це їдять одиниці.

Проте чим далі на схід, тим більші трапляються контрасти і тим масовіша їхня аудиторія. В індійській кухні стандартом є поєднання курки з манго, а в китайській — качки з ананасами. А тайські кухарі на щоденній основі варять суп, куди може потрапити все одночасно: морепродукти, свинина, яловичина, гриби,

стебла селери, паростки бамбука, квіти банана. Корінь лотоса, брунька фікуса, листя лакмуса.

Філософія тайської кухні полягає в тому, що головне — зрозуміти платонівську ідею страви, її глибинну суть і значення. А якими продуктами ти її наповниш — це вже твої проблеми.

Одним із головних ароматів їхньої кухні є ном пла, рибний соус, який робиться так: береться багато дрібної риби, сіль, це все складається в бочку і виставляється на палюче тайське сонце. Якщо немає цілої риби, підійдуть просто нутроші та риб'яча кров. Воно там смердить і гниє місяців вісім-десять, потім проціджується, кип'ятиться і подається до морепродуктів, м'яса та овочів. Тайський принцип, мені здається, уже давно застосовується в українському житті. Все, що в Україні споконвіку гнило і смерділо, ми процідили, розлили у пляшечки, назвали красивими словами, і досі неможливо приземлитися в аеропорту «Бориспіль», щоб його одразу ж не внюхати.

То звариться чи не звариться нова опозиція у щось їстівне? Хотілося б помилятися, але я думаю так: якщо орієнтуватися на Європу, то ні. А якщо на Азію, то поллемо соусом, заплющимо очі та зжуємо. В Азії, зрештою, харчами не перебирають.

## **Бульйонний Ленін**

1 лютого 2007 р.

Не пригадую вже, чому вчили в школі, але головний закон органічної хімії знаю точно. Кілограм повідла і кілограм лайна в сумі дають два кілограми

*Смачного!*

лайна. Але: два кілограми повидла і ложка лайна в сумі дають ті ж самі два кілограми лайна.

Цей закон можна застосовувати не лише до робочих колективів, де одна скотина може зіпсувати цілком приємну компанію. Він також підходить і до політичних процесів. У деяких випадках 226 голосів чи 400 — практично не має значення, все одно це два кілограми вже знаємо чого.

Що цей неіснуючий, але до болю правдивий закон демонструє, то це критичність деталей. Якщо хочеш досягнути стовідсоткового результату, треба звертати увагу на кожен відсоток.

Цю істину мені вперше втовкмачили на телебаченні, де дуже важлива колективна робота, й одна-єдина помилка може зіпсувати весь проект. Один відомий ведучий, популярно пояснюючи мені, чому основним елементом інтерв'ю є наявність запасних батарейок, навів випадок зі своєї практики. Того дня і програма була чудова, і гості блискуче і дотепно сперечалися, і стрілки на брюках ведучого були гострі, як ніж. А хтось узяв — і не ввімкнув кнопку «запис». Так уся програма пішла коту під хвіст.

Дні моїх музичних аспірацій давно минули, але добре пам'ятаю, як дратує, коли десяток разів записуєш одну й ту саму пісню з бандою, і хтось один (частіше всього, власне, я) лажає в одному і тому ж місці. Доводиться сто разів переписувати, хоч як геніально грає решта.

Увага до кожного компонента, яким би малим він не був, дуже важлива в європейській кухні. В українській страви часто складаються із величезної кількості інгредієнтів, і якщо в салаті шуба не дуже солодка морква, то буряк витягне ситуацію. Можна якось проїхати і в тайській чи індійській кухні: якщо

одного з продуктів не виявилося під рукою, заміною на схожий або просто досип пекучого перцю — за сльозами ніхто й не помітить.

У Західній Європі страви частіше комбінуються із кількох продуктів, призначених підкреслювати і відтіняти смак одне одного, тому якщо у страві «печений гусак» зіпсований гусак, то страві кранти. Але, як на мене, найчастіше страждає найголовніший інгредієнт: бульйон. Йому загрожують бульйонні кубики і простий людський пофігізм.

Нещодавно я купила не зовсім класну курку і через це міняла воду тричі. Бульйон вийшов слабенький, водянистий. Треба було його вилити, а я пожлобилася і зварила на ньому дванадцять літрів борщу. І борщ вийшов нормальний, звичайний, але дванадцять літрів звичайного не з'їлося. Таку кількість борщу можна подолати лише тоді, коли він абсолютно фантастичний.

Тоді, аби покращити собі настрій, я зварила біск (суп з вершками) із омара, де самого омара не було: лише панцир і лапи. Проте оскільки бульйон із птиці, на якому я його зварила, був свіжий і насичений, то панцира для аромату виявилося цілком достатньо.

Що таке бульйон? Це основа безлічі супів, соусів та тушкованих страв. Це як Ленін: без нього, може, й була б революція, але тихенько б закінчилася, і ніхто б її не помітив. Бульйон може сам по собі створити страву, а може її зруйнувати. Борщ на бульйоні зі свинячих реберець — це зовсім не те, що на бульйоні з курки чи якого-небудь фазана. Деякі страви без якісного бульйону просто не мають сенсу, наприклад, суп із креветок. В'єтнамці для своєї вуличної супової страви «фьо» (запозичення з французької, де це слово означає «вогонь») варять яловичий бульйон до двох діб.

Саме яловичим відваром у багатьох країнах годують тих, хто одужує. У нас це курячий бульйон. В Америці його називають «єврейський пеніцилін» — бо східноєвропейські євреї привезли із собою звичай годувати недужих курячим супчиком. Лікарі час від часу кидаються перевіряти цілющі властивості курячого супу експериментами, і поки що вдалося дослідити, що він допомагає при закладеному носі. Втім, інші лікарі твердять, що будь-який гарячий суп досягає цього ж ефекту, так що вирішуйте самі.

Класично європейська кухня виділяє курячий, яловичий, рибний та овочевий бульйони, але ми з вами додамо до них і свинячий. А от що можна у них запозичити, то це звичай варити бульйон із кісток попередньо з'їденої печеної курки чи іншої птиці. Дуже економно! Беремо кістки, лапи, пупи і таке інше, якщо є яловича чи свиняча кістка — кидаємо і її, додаємо грубо порізану морквину, безцеремонно помиту під краном і навіть не почищену, пару стебел селери чи корінь петрушки, що там по сезону, і розрізану навпіл цибулину в лушпинні (чистому). Лушпиння дасть колір, решта овочів — смак. Солимо, варимо пару годин, за 15 хвилин до готовності кидаємо перець. Це наша основа для майбутнього супу, в який, процідивши бульйон, ми покладемо овочі заново, викинувши тепер уже розлізлу моркву і цибулю.

Якщо ж ми хочемо багатого, чистого курячого бульйону заради нього самого, то беремо курку, що ще не мре від старості, але вже досить пожила на світі, кладемо її в каструлю, заливаємо водою, додаємо віник зеленої петрушки чи її корінь, склянку білого вина, трохи горошин перцю, сіль, цибулю, моркву і перші хвилин двадцять стоїмо, як штик, знімаючи піну з бульйону. Бо навіщо нам мутна рідина зі шматками

сірого сміття, що виварилося з курки? Знімаємо також більшість жиру: якщо він подобається, можемо його зберегти на потім — смажити картоплю. Прикручуємо газ і за дві години пробуємо, мусить бути готово. Ні — то лишаємо на плиті ще на годинку.

З тієї ж курки можна зробити блатний бульйон під назвою консоме. Консоме — це брат холодцю, тільки без овочів і жиру. Його часто подають гарячим. Беремо курку і свинячу чи телячу ратицю, варимо три години із сіллю та перцем. Потім беремо кілька яєчних білків (в ідеалі — вони лишилися в нас після приготування майонезу чи соусу беарнез), збиваємо їх і змішуємо в бульйон. Вони мусять зібрати всю піну і піднятися нагору, де ми їх зберемо і викинемо. Кулінарна енциклопедія Лярусс Гастрономік радить використовувати для цього сирий яловичий фарш, який також змішують у бульйон і потім викидають. Мені здається, це марнування продукту. Перед тим, як подати консоме на стіл, можна влити в каструлю 50 грамів сухого хересу.

Бульйон варити приємно, бо він пахне дитинством і мамою, але також і просто, і його можна заморозити по частинах на майбутнє, що дуже пришвидшує приготування супу. Коли ми переїхали у хату, де був відносно великий морозильник, я від щастя кинулася варити бульйон і його морозити. Спостерігаючи за моїми пересуваннями по кухні, чоловік зауважив: «Якби у кожної людини на землі був отакий бульйон у холодильнику, світ був би набагато щасливішим місцем». І що тут сказати? Чиста правда.

**Чорні тальятелле з креветками — або макарони в кетчупі**

7 червня 2006 р.

Візу до Італії отримати непросто — ані в Україні, ані в Лондоні. Італійське посольство в британській столиці до мого бажання відвідати батьківщину спагетті алле вонголе поставилося із серйозною підозрою і сказало: приходіте вчора. От була б з Росії — тоді інша справа, а з України... Така постановка питання мене здивувала. Я їду до вашого чобота витратити кривні, їсти-пити у ваших дорогих туристичних заманилівках, а ви мені отето вот?

Не буду уточняти, яким чином, але до Італії я все-таки поїхала. І за півгодини після виходу з аеропортного автобуса поблизу Венеції зрозуміла, в чому справа.

Батьківщина Ренесансу сповнена українських нелегалів. Середнього віку підтоптуваті тітки голосно дзвонили одна одній по мобільниках, лякаючи голубів, обговорюючи Галю і вимагаючи знати, де Люда. В парку на картонних коробках сиділо ціле коло українців і обїдало українською ковбасою. Вони явно щойно зійшли з туристичного автобуса, не маючи наміру на нього повертатися. Жінки від тридцяти п'яти до п'ятдесяти, одягнені у знайомі шмотки з українських базарів, поспішали в своїх справах. Вони не ходять до музеїв — вони ходять від однієї виснажливої роботи до іншої.

Тільки у захованій десь у підворотню тратторії, скуштувавши тальятелле з морепродуктами і запивши його холодним піно б'янко із Фріулі, я відчула, що я — в Італії. Від надміру кулінарних почуттів я пропустила свій потяг. Мені було все одно — я хотіла провести решту життя біля тієї тарілки тальятелле.

У Венеції мені допомогла знайти кімнату «з видом» на місто Тая, українка з Рівенщини, знайома

знайомих мого співробітника. Вона зустріла мене опівночі на вокзалі, чим дуже здивувала. «Це зовсім не проблема, — відмахнулася вона від моїх неоковирних подяк. — Ну то що, що ми не знайомі? Добре, якщо наші люди десь їздять і щось бачать».

Ось історія Таї, яка на той час була в Італії вже два роки.

«Ми приїхали на екскурсію через Прагу і Відень. Доїхали до Неаполя і там осталися. Доки ми доїхали, у нас на двох залишилося двісті шістдесят доларів. Спершу ми обоє півтора місяці були без роботи. Спали там у парку під ялинкою — добре, що було літо! Ялинка велика, розлаписта, гілля до землі звисає. Ми натягали під неї картонних коробок і там спали. Стіралися в туалетах по вокзалах. Душ нам тільки снівся. Бувало, йду по вулиці, бачу — у вітрині ліжко. І мені хоч би п'ять минуток на ньому полежати. Хоч би п'ять минуток! Я тобі цього не можу передати. Потім ми „купили“ роботу. Одна наша продала нам роботу на гладильній фабриці, вночі працювати. За півгодини треба погладити десять льняних штанів. Утюг чотири кілограми, пара йде... Десять штанів. А як ще вони з карманами! А хазяїн її наймає на роботу, а потім виганяє, а зарплатою людей ділиться із тим, хто цю роботу продає. Що ми пережили — це не розказати. Але я не скажуся, Света. Що пережили — все це наше, це наш життєвий опит».

Тая говорить про «продавців роботи» з презирством. «Не можна продавати того, чого не купував», — каже вона. — «Не можна заробляти на чужій біді».

Тая, бухгалтер з освітою та кількарічним стажем, нарешті знайшла роботу — прибирати католицький



конвент, тип гуртожитку, який пропонує церква студентам і аспірантам.

«Я не жалуюся, Света, — вперто, з якоюсь гордістю говорила Тая. — Конешно, зразу я блювала. Мене аж наружу вивертало, аж кишки боліли. Потім я плакала. Мені чоловік аж казав — чого ж ти так плачеш, ти ж собі серце надірвеш. А потім я привикла. Я мию за ними засрані унітази, але, мені здається, це краще, ніж мити чиюсь засрану задницю. Моя братиха — братова сестра — робить „на бабі“. Вона ні хера не робить, Света, цілими днями плює в потолок. Але ж бабу треба підмити, у баби рот не закривається цілий день! Я, звичайно, дуже устаю. Вони ж живуть, як свині, ці студенти. У нас, як ти в кімнату поселився, ти ж стараєшся якусь тюль повісити, якимось прикрасити... А ці прямо з ногами так і сплять. Я ж їм і постелі міняю, то чого я тільки в тих постелях не нахожу! І грязні носки, і книжки, і ботинки. А що вже в ду<sup>3</sup>/<sub>4</sub>ші твориться! Оці їхні волоси — ніхто ж за собою не поміє. І його якщо зачепиш, воно як починає тягнутися...»

Подальшу розмову я випускаю, оскільки теоретично все-таки пишу про їжу. Але іноді, мені здається, дуже важливо знати, як ця їжа дається тим із нас, хто не має можливості писати статті в українських медіа чи навіть читати їх; тим, кого на чужину випхала не примха чи цікавість, а голод.

На третій день мого перебування Тая постукала в мої двері. «Света, там моя подруга з України приїхала, ми вечеряєм. Заходь, повечеряєш з нами». Я захопила пляшку місцевого каберне, і ми пішли до Ольги та її сина.

Кімната її знаходиться в студентському гуртожитку; підлога з середньовічного мармуру встелена ковроліном у квіточку. На витертій клейонці в синю

клітинку — мабуть, привезеній з Тернополя — красувалися тарілки із нарізаною дрогобицькою ковбасою та оселедцем, кетчуп «Велес» та «Медова з перцем». Все це Ольга привезла з України, до якої вона якимось чином нелегально з'їздила на автобусі. На електроплиті парувала каструля, в якій виявилися українські макарони, перемішані із кетчупом та тушонкою. Італія, з найвишуканішою кухнею та вином, з найтоншими підливами та найсвіжішими морепродуктами, не змогла конкурувати з таким дорогим і таким дешевим смаком домівки.

«Їжте, дівчата, хоч раз поїмо по-домашньому. Ось беріть ковбасу. Це я у нас у Тернополі у супермеркато купувала. У нас стільки понавідкривали супермеркато! А я приходжу туди, а вони як давай навколо мене увиваються: а може, вам того? А може, вам сього? А я кажу — да! — переможним голосом каже Ольга. — І цього ще давайте! І сиру, кажу, давайте!»

Всі кивають головами. Всі розуміють: це був Ольжин тріумф. Ніщо не може принести такого гострого задоволення, як прихід із пачкою грошей у той магазин, продавщиця якого щодня презирливо кривила губи, дивлячись на твоє голодне обличчя.

«Але ж, дівочки, не кожен в Україні може отак сходить у супермеркато. Да... Я вам ось як скажу: дома добре, але тут краще. Тут не треба помирать з голоду».

З того дня минуло вже чотири роки, але я пам'ятаю цих жінок, як учора. Італія пахне морем, теплими стиглими помідорами, білим вином та розмарином. Але це для мене. Для них ця країна пахне хлюркою, чужою білизною та засобом для миття посуду.

Але давайте сподіватися, що нам з вами випаде відвідати це кулінарне серце Європи (хай простить мене

*Смачного!*

Франція) у вигляді туристів, яким, до того ж, випала несподівано щедра премія.

Поняття «італійська кухня» існує тільки за кордоном Італії. Ця країна стала державою порівняно недавно — в 1861 році, коли король Віктор Емануель об'єднав роздрібнені і часто ворогуючі князівства. Тому кухня і звичаї зберігають сильний регіональний характер.

Найпоширеніший італійський кулінарний експорт — паста, тобто макаронні вироби, а також піцца. Але оскільки піцца вважається фаст-фудом і не дуже вишуканою їжею, то пропоную рецепт із пастою. Треба тільки пам'ятати, що це не головна, а перша страва в Італії, і в дорогих ресторанах від вас будуть чекати подальшого замовлення.

Страва моя проста, але вражає елегантна — переважно завдяки складовим, а не майстерності кухаря. По-перше, беремо чорні тальятелле (широка паста). На практиці це означає — привозимо їх з Італії. Я купую в мережі ресторанів у Лондоні «Карлуччіо», де також торгують продуктами.

Барвник у цій пасті — чорнило з каракатиць, тому вона ледь-ледь солодкувата. (Присмак, який найкраще працюватиме в поєднанні з морепродуктами). Варимо до готовності в підсоленій воді, за бажання з ложкою пахучої оливкової олії холодного тиснення. Це допомагає пасті не злипатися. Паста має бути «альденте» — трохи твердувата на зуб, але не сира.

Тим часом на оливковій же олії легко підсмажуємо пару нарізаних зубків часнику та цибулі-шалота (можна без неї), дрібно нарізані стиглі ароматні помідори, краще попередньо очищені від шкірки (для цього бланшуємо їх хвилину-дві в окропі), трохи

ароматного кайєнського чи іншого червоного перцю чи паприки до смаку.

Коли це все перетвориться на подобу соусу, кидаємо розморожені (не варені) креветки, які можна попередньо обчистити і витягнути з хвоста так звану «вену» — вона ж харчопровід, висловлюючись образно. Якщо ви, як я, дотримуетесь думки, що панк ще не вмер, і елегантність за їжею вам не принципова, то можна цю «вену» просто виплюнути — або купити креветки вже чищені.

Згори кидаємо порвані руками на шматочки листки базиліка та орегано або сушену суміш трав. Правда, сушені трави ніколи не дають навіть приблизно того запаморочливого аромату, як свіжий базилік, тому є сенс тримати горщик із базиліком на балконі. За п'ять хвилин викладаємо чорні тальятелле на білу глибоку тарілку, посередині робимо невеличке заглиблення і кладемо туди креветки із соусом.

На жаль, паста — непрактична їжа для романтичних побачень. Інакше я б радила цю страву, що звеселяє серце та інші органи: контрастами чорного й червоного на білому, вкрапленнями зеленого базиліка та гармонією м'ясного морського аромату чорнила каракатиці і кислінки томату.

А тепер — реалістичний варіант. Замість чорного тальятелле беремо звичайне спагетті найкращої доступної якості (якість, як і розмір, все-таки має значення).

Замість креветок беремо широко доступні кальмари, можна морожені, які ми ретельно помили і нарізали кружальцями. Решту кроків повторюємо.

Якщо є можливість, раджу просте холодне біле вино з півночі Італії. Але оскільки в Україні здирники-

*Смачного!*

імпортери глумляться над гурманами, виставляючи захмарні ціни на вино, то можна обійтися і без нього. Зрештою, як кажуть самі італійці, «пасту з вином їсти абсолютно не можна. Це правило, яке знає кожен італієць і якого не дотримується жоден».

### **Дикий кабан як чинник незалежності Корсики**

28 липня 2006 р.

У чому полягає національна ідентичність? Для типового представника діаспори однією з відповідей на це питання буде «в духовності і в писанках».

Але якщо духовність важко намазати на бутерброд, хоча поколінням грантоїдів це все-таки вдається, то писанка — це яйце, а отже, підвид національної дісти.

Регіони, що самовизначаються через автентичні страви, завжди мене приваблювали. Походячи з Полтави, я є стійким фанатом галушок і сепаратистом: я вважаю, що Полтава має від'єднатися від України, зробити галушку гербом, а суржик — державною мовою. У мене, правда, мало однодумців. А ті регіони, які справді заявляють про бажання автономії, роблять це із якихось несерйозних міркувань, швидше за все політико-економічних. Ну що буде на гербі у Донбасу? Шматок вугілля і профіль Ахметова? Це, звісно, страшенно красиво, але ж ними не наїсися.

З часу свого переміщення до Лондона я намагаюся визначити, що об'єднує європейські регіони, які прагнуть більшої автономії, і з цією метою я туди подорожую і споживаю місцеві харчі і напої у великих кількостях. Мій вердикт такий: шлях до серця кожного (справжнього) сепаратиста лежить через шлунок, і

кожен європейський регіон, що прагне незалежності від столиці, мусить мати свій, особливий спосіб копчення м'яса і своє пиво. Чомусь риба і вино не викликають такого патріотичного збудження, можливо, асоціюючись більше з останньою вечерею і єднанням у Христі.

Одним із таких регіонів є прекрасний острів Корсика із найчистішою бірюзовою водою в Середземному морі, що належить до Франції, але має італоподібну ідентичність. Цей острів розбудовували пізанці, і саме пізанський діалект італійської корсиканці називають своєю мовою — хоча насправді говорять переважно французькою. (Це ще одна необхідна умова для прагнення незалежності: потрібна окрема мова, неважливо, користуєшся ти нею чи ні).

На Корсику дістатися нелегко: для цього треба приїхати потягом до Парижа, звідти до Марселя, звідти сісти на пором і цілу ніч плисти до Бастії. Можна, звісно, й на літаку полетіти, але ж ми не шукаємо легких шляхів.

Від Бастії недалеко до острова Ельба — місця вигнання гордого сина корсиканського народу Наполеона Бонапарта. Наполеон твердив, що вчуває з Ельби запах батьківщини. Історики та натуралісти вважають, що він говорив про макіс — національний квітучий кущ, у духмяних біло-рожево-червоних заростях якого також ховалися партизани в Другу світову. Але я переконана, що Наполеон відчував аромат фігателлу — майже чорної копченої ковбаси із печінки дикого кабана.

Саме м'ясо дикого кабана і є одним із чинників, які досі утримують прагнення до незалежності на Корсиці. Острів, на якому живуть усього 260 тисяч чоловік, обвішаний портретами місцевого борця за

*Смачного!*

незалежність Паскаля Паолі та чомусь Че Гевари, повністю залежить від Франції — енергетично та економічно. Проте по його мешканцях ніколи не скажеш, із таким гордовитим виглядом вони жбурляють французьким туристам їхню хавку на стіл.

Корсиканці опираються індустріальному розвитку, який знівелював би їхню унікальність, тому генуезькі хащоби XVII сторіччя досі стоять над бастійським старим портом. А в ці дні, коли партизани переважно злізли з гір, їхні пісні чути лише по радіо, а про криваві вибухи терористів уже всі забули, кампанія за автентичність харчів набрала форми боротьби за самовизначення.

Центри кампанії, що бореться за якість та «справжність» продуктів, існують в більшості корсиканських міст. *Prodotti corsi* включно з такими речами, як каштанове борошно, можна купити скрізь, але найбільша кулінарна гордість — це дикий кабан, популяція якого на острові й досі більша, ніж гомо сапієнс.

Кабан їсть жолуді й каштани, від чого набирає особливого смаку, а потім він перетворюється на сирокочену шинку на кшталт пармської шинки чи іспанського хамон іберіко де байота. Решта кабана стає смачною ковбасою і паштетами. А оскільки корсиканська кухня, на відміну від французької, робить наголос саме на якості інгредієнтів, смак яких підкреслюється простотою приготування, то дикий кабан тут цар і бог.

Але із сумом у серці мушу визнати: час, глобалізація та супермаркети все-таки сильніші за борців-традиціоналістів. Усе частіше те, що називається диким кабаном, виявляється просто дуже добре вирощеною натуральною свинею. Корсиканська мова

існує переважно в піснях і меню сімейних ресторанів, а понад 70 відсотків острів'ян, які називають її рідною, говорять французькою. За незалежність виступає лише гаряча молодь, а старі сидять собі у горах і насолоджуються сирокопченою шинкою — поки та ще є, — та вином із Патрімоніу, поки його не витіснили дешеві потоки австралійського шардоне. Колись риболовецький, цей острів доїдає своїх останніх лангустинів (чому і ми з Дарелом нехіло сприяли). Тому якщо у вас завалялися зайві гроші, по-перше, вкладіть їх у розвиток полтавської галушки, а по-друге, поїдьте на Корсику. Там ще немає східноєвропейських туристів і є автентика.

Якщо ж гроші ви вже витратили на вибори, то візьміть свіжу морську рибину, начиніть її яйцем, петрушкою, парою розтертих анчоусів та розмарином і тим'яном. Обмажте оливковою олією, посмажте на грилі хвилин двадцять і обсипте хлібними кришками, підсмаженими в оливковій олії із петрушкою. До цього — холодне корсиканське рожеве вино, а оскільки його за межами острова ніде не знайдеш, то просто гарне італійське. *Abbanstanza appetitu!*

### Місце чоловіка на кухні

14 грудня 2006 р.

Хто повинен готувати вдома вечерю? Я вважаю, що чоловік. По-перше, він більше їсть. По-друге, у жінки і так дофіга справ.

Кожна українська жінка вивчила з дитинства, що шлях до серця чоловіка лежить через шлунок. Мушу авторитетно заявити, що існує зовсім інший шлях, і куди



швидший. А дружина, яка намагається кудись потрапити через шлунок чоловіка, часто потрапляє туди ж, куди і решта вмісту шлунка.

Проста арифметика показує, що жінка, яка хоче досягти чогось іншого, аніж написати кулінарну книгу, не може собі дозволити готувати вечерю щодня. У дні 24 години, мінімум десять із них іде на роботу та дорогу до неї, година вранці на прокидання і сніданок, вісім на сон, лишається 5. Півгодини на магазин, годину на приготування вечері, півгодини на вечерю, півгодини на миття посуду, якщо не хочеш, аби він стояв у раковині, поки не обросте пеніциліновою пліснявою. Лишається дві з половиною години — на стірку-глажку і творчість для вічності. Але яка вже тут в баню творчість? Якщо є діти, то рахуємо все по-іншому, виходячи з того, що у дні 34 години.

Якось я подзвонила письменниці Оксані Забужко домовлятися про інтерв'ю. «Ви не можете передзвонити пізніше? — сказала вона. — А то дбайливі чоловічі руки саме закінчили готувати вечерю». Забужко каже, що коли інтенсивно працює над книжкою, не відволікається ні на що, і тут без чоловіка не обійтися. Те ж саме розповідали про Ліну Костенко — правда, чоловіки там не фігурували, я лише чула, що вона також не фанат куховарства і хатньої роботи.

Написання безсмертного роману — лише частина завдань, які стоять перед жінкою. По-перше, їй потрібен манікюр. По-друге, у неї бувають критичні дні: 7 відсотків життя іде коту під хвіст. По-третє, їй потрібно читати нову професійну та художню літературу: добре відомо, що чоловіки читають мало, а видавництвам жити якось треба. Не говорячи вже про кар'єру: будь-якій жінці, яка хоче чогось досягти в сьогоднішній Україні, треба працювати від зорі до зорі.

Чому ж тоді ми все одно товчемося на кухні і щось кришимо?

Думаю, це пов'язано з низьким статусом хатньої та кухонної роботи порівняно зі «справжньою». Чоловіки не хочуть асоціювати себе із такими заняттями, а жінки, як істоти, відповідальні за гармонію в родині, беруть їх на себе. Тому що на ресторанных кухнях, де шеф-кухар якраз має найвищий статус, ним, як правило, стає чоловік. Зараз у Британії три власники трьох мішленівських зірок, і всі три — чоловіки.

Й ось вам приклад емансипації в дії. Один із них, Гордон Рамсай, заявив, що сучасні британські жінки не можуть готувати, навіть якщо від цього залежить їхнє життя. «Все більше жінок знає лише, як змішати коктейль, а чоловіки все масовіше працюють на кухні», — ойкнув відомий грубіян Рамсай і додав: «Це повний ‘?%£ць». Ну а що, хочу я йому віртуально заперечити, краще було, коли кожен рагуль тобі нагадував про Kinder, Kuche, Kirche? Уже пора таку філософію поховати разом із кайзером Вільгельмом Другим, який кинув цей саундбайт у маси.

Іноді, коли жінка каже, що чоловіка треба годувати, а то він її покине, у мене аж серце кров'ю обливається. Якщо його єдина мотивація — сите пузо, то хай собі йде, що за біда? Якщо вона себе цінує лише як миску їжі, то як він може цінувати її вище?

Я готую часто, але нібито маю причину: я якраз і хочу написати псевдокулінарну книгу. Окрім того, я живу в соціалістичній країні з фіксованим робочим днем, а єдині дві речі, які моїм же смаковим рецепторам видаються кращими за приготовлену мною вечерю, — це почеревина із чорними бобами в лондонському Савої та окрошка куми. Ні, ще мамині галушки, тобто три речі.

Повноцінний обід я собі готувала завжди, коли було з чого, незалежно від наявності в житті чоловіка на певний конкретний момент. Цитата з Вірджинії Вулф, яка вважала, що не можна добре думати, писати і кохати, якщо ти добре не повечеряв, висіла на стіні з дитинства.

Але нещодавно виявилось таке: коли я зайнята якимось проектом, то на кухні все одно якась їжа виникає. Чоловік або щось розігріває, або замовляє піццу, або варить спагетті. Раптом з дивом усвідомлюєш, що людина, яка здатна розібрати й зібрати комп'ютер, також цілком спроможна тебе нагодувати. Спершу це страшно їсти, потім звикаєш. Головне — сказати «дякую», а не тикати людину носом у її помилки.

Але насправді треба, аби жінка готувала по святах, а чоловік щодня. А то чоловік посмажить шашлик (який ти до цього купила, нарізала й замаринувала) раз у п'ятилітку, і його треба за це хвалити, а ти стругаєш-стругаєш салат Мімоза зі своїм манікюром — і ще невідомо, чи хтось це оцінив, чи ні. Треба, щоб було навпаки. І цього можна досягти.

Чоловіки люблять блискучі прилади і прості рецепти. Дамо їм це — нам не шкода! Ми недавно купили прикольну тертушку для сиру, де треба крутити ручку. Тепер сир на кухні треться виключно мужеськими руками. Соковижималка видає гучний шум і трясеться, а еспресо-машина має підсвічені кнопки і складну систему запарювання молока. Це все позитивні фактори для залучення чоловіка на кухню. Чоловіки люблять готувати м'ясо і часто бояться риби. Не біда — будемо жерти м'ясо. Недочищена картопля в пюре — хрін з ним, це корисно для здоров'я. Свекруха влаштовує істерики за негодованого синочка — дзвонимо в Кремль, замовляємо суши з доставкою. Хоча в моїй біографії всі мами бойфрендів були дуже позитивними і

доброзичливими, а мама чоловіка — за океаном, що також годиться.

Але, як з усіма вдалимими стравами, починати треба з якісних інгредієнтів. Якщо чоловік вам дістався зіпсованим, цього нічим не приправиш. Варто витратити трохи більше часу, але знайти найкращого.

### **Риба: барбекю по-християнськи**

26 квітня 2006 р.

Риба — давній символ. Від рибо-богів Ассирії, від народження героїв через рибу в індуїзмі, від міфологічної фігури Орфея-рибалки — до християнства, де риба символізувала Ісуса, а апостоли називалися рибалками, та Короля-рибалки в міфі про Грааль і до українських народних казок — скрізь видніється хитра риб'яча пика. Та що там — на великій рибі (киті) стояв увесь стародавній світ. І тим не менше, цю важливу істоту ще донедавна можна було купити на базарі куди дешевше, аніж шмат будь-якої завалюючої свинини. А кулінарні книжки, видані за Радянського Союзу, переконували читачів, що хоч м'яса й нема, риба також дуже корисна для організму будівника комунізму, звиняйте за риму мимоволі.

Все, минули ті дні. Уже не купиш живого дешевого дикого коропа на Голосіївському ринку: те, що тобі продадуть, їло помиї в перенаселеному ставку на рибній фермі. Гарна риба в Україні, як і в решті цивілізованого світу, який виловив і зжер усе, що водилося в його водах, вийшла на ціновий рівень яловичини і вище.

*Смачного!*

Але рибу їсти все одно треба. Тільки зараз ми вже ставимося до неї як до предмету розкоші.

Традиційні способи приготування риби в Україні, які спадають на думку вдалі от родини, — це карасі в сметані та фарширована щука. Ні того, ні іншого я зараз не готую. Життя надто коротке, щоб на постійній основі вибирати кістки з карасів чи тремтячими рученятами вишкрябувати плоть зі щучої шкіри. (Євреї модернізували цю страву і роблять просто рибні тюфтелі, що набагато легше, хоч і не так красиво). А рецепт запаморочливого коропа в меду, який я намагалася купити у кухаря в одному полтавському ресторані, він мені так і не продав. Натомість пропоную ідею, яка мені подобається елегантністю та простотою. Я люблю вважати, що ця ідея моя, хоча логіка підказує, що я підхопила її десь у подорожах. Це риба різних видів на грилі або на барбекю.

Справжня весна із сезоном шашликів насувається на Україну невпинно і невблаганно, а разом із шашликами — стругання численних салатів та докупівля ковбаси і сиру, а то якось голо на столі, гості подумують, що ми бідно живьом. Для мого рецепта риби на грилі ми будемо виходити із (не дуже реалістичної) передумови, що ви запросили на рибу у суботу своїх колег-урбаністичних професіоналів, а смажити це все будете на своїй власній терасі на даху. (Це дуже корисний прийом: називається сублимація. Якщо ви не володієте терасою на даху, напишіть колонку або роман, де виглядає, що нібито володієте).

Отож беремо кілька великих рибин різних видів, більшості з яких немає у вашому місцевому супермаркеті (але рано чи пізно вони там будуть), злегка маринуємо їх і смажимо на грилі або на спеціальній

решітці для риби, в якій вона затискається з двох боків, або загорнутою у фольгу чи бананове листя.

Ваша основна риба для гриля — вид під назвою «білий морський окунь», що більше відомий навіть на пострадянських просторах за англійською назвою seabass. Ця риба смачна, досить жирна та дуже ніжна, що робить її оптимальною для пічки та відкритого вогню.

Далі: беремо рибу-папугу (англійська назва — parrotfish. Іспанською мовою вона називається vieja, а саме в іспаномовних країнах ви, швидше за все, зустрінете цього мешканця коралового рифу. Якщо вам вдалося знайти цю рибу в Україні, зазирніть у цьому самому магазині під прилавок. Можливо, там знайдеться й бананове листя). Ця риба, з блакитно-жовтим забарвленням, має менш характерний смак, ніж морський окунь, тому маринад для неї може бути різкішим і ароматнішим.

Нарешті, барабуля чи барбуня, англійською — red mullet. Також дуже гарна риба для гриля.

Все це ми замаринуємо в різному маринаді для кожної риби. (Для тих, кому ніколи займатися витребеньками: всі ці три види охоче одружуються із такими середземноморськими ароматами, як часник, розмарин, шафран чи фенхель. Так що сміливо беріть оливкову олію, додавайте туди оце все і через півгодинки кладіть на гриль зі словами «так делают в лучших домах Съенни і Аліканте»).

Білий морський окунь — риба досить жирна, і вона хоче кислоти цитрусових. Їх єсть у мене! Беріть маленький грейпфрут, апельсин і лимон, із яких обріжте шкурку і наріжте і її, і фрукт або красивими, або якими попало шматочками. В середину риби запхніть дві гілочки базилика та кропу, нарізані кружальця лимона і

*Смачного!*

половину всіх цитрусових шкурок. Зробіть три надрізи з кожного боку риби, загорніть у фольгу, збризніть оливковим маслом — і на гриль (середній, такий, щоб риба встигла пропектися всередині і не згоріти ззовні). Решту цитрусових красиво й витончено викладіть навколо готової риби.

Риба-папуга не скисне, якщо її приготувати так само. Але просто для понту візьмемо імбир і сезам (насіння й олію). У китайців має продаватися. Обтираємо рибу дрібною сіллю, робимо по три надрізи по боках, і хай так постоїть чверть години. Таким чином вона перестане бздіти кораловим рифом. Беремо (на дві риби) дві столові ложки звичайної олії і дві чайні ложки сезамової (для екстремалів — навпаки), дві ложки сезамового насіння; шинкуємо шматок імбиру шириною в два пальці, два зубці часнику, два маленькі пекучі перці і сік двох лаймів. У принципі цього вистачить. Але, якщо Остапа понесе, додаємо нарізану цибулину і ложку рибного соусу (китайська коричнева штука), дві ложки цукру-пудри, півложки перцю і навіть пачку мумійо, але за це вже відповідальність на мене не кладіть. Цим усім треба вимазати ззовні і зсередини рибу і залишити в холодильнику на три години, потім загорнути в банановий лист і спекти на несильному вогні. Лист не їсти.

Тепер для дітей природи: суть у тому, аби риба була обліплена сезамовим насінням, аби всі думали, що ви бог. Посмаживши на грилі просто рибу-папугу, обмазану сіллю й обсипану сезамом, і поливши соком лимона чи лайма, ви в принципі досягнете подібного ж ефекту.

І нарешті барабуля чи барбуня. Два попередні рецепти прекрасно підходять і для неї, за винятком того, що її не треба вимочувати в солі — ця риба і так

прекрасно себе почуває. (Педанти, на старт, вніманіє, марш! Как ето риба може себе почувать? Она же вже вмерла!) Якщо ви взяли цей рецепт до Іспанії, де ця риба називається salmonete, або ж маленька семга, — і спіймали цю рибу власноручно, то тільки на барбекю її ви й готуватимете, бо тільки так можна проігнорувати луску. Вона досить крупна, так само як і в риби-папуги, і для інших рецептів треба чистити. Але якщо ви її купуєте в магазині, навіть не знаючи мови, — помукайте, мовою міміки й жестів показуючи, як чистять рибу, і продавець має це зробити. Якщо не зрозуміє — спробуйте попросити українською; в наші дні є шанс, що він чи вона із Чорткова.

Словом, простий рецепт для барабулі, вона ж red mullet. Засовуєте в рибу гілочки кропу, петрушки, фенхеля чи тим'яну — що є під рукою, — обсипаєте решітку чи фольгу лавровим листом, печете приблизно чверть години. Можна зробити соус із оливкової олії, часнику, перцю чилі та лимонного соку, прогрівши це все разом на плиті. А можна просто нарізати лимон скибочками (не кружальцями, і проваліться крізь землю одразу ж, якщо ви на лимон насипаєте цукор!). Тут головне — лавровий лист, він дає основний аромат.

Все. Подати на стіл з великою кількістю помитої зелені, білим вином і мінеральною водою. Про біле вино і мінеральну воду у нас буде окрема розмова, але наразі — bon appetit.

## **Убити дракона-2: зжерти жабу**

9 серпня 2006 р.

Нелегко бути зеленим — казало жабеня із Маппет-шоу. Але воно ніколи не виїжджало за рамки



*Смачного!*

телевізора, а я знаю цілу країну, де жаба перемогла як вид.

Вам відомо, що звичайна жаба може дихати через шкіру? Це дозволяє їй виживати взимку під завалами гнилого листя в болоті. Садова жаба живе вісім років. Українська національна жаба безсмертна.

Екологи ниють, що рідкісні види отруйних жаб вимирають — фігня! Нашу отруйну жабу розпеченим залізом не витравиш.

Жаба вповзла на майдани, розплодилася в барабанах, залитих дощем, протиснулася через старі та нові бар'єри, наклала ікри в гнилуватих сумліннях. Радикальні феміністки кажуть, що за чоловіка думає їхній №%@. Щодо цього не знаю, але мені здається, що за українців часто думає їхня жаба.

Роздумуючи над менталітетом країни за скляночкою австралійського каберне-совіньйона з Кунавари 2004 року (рекомендую, до речі, якщо вдасться знайти), я дійшла висновку, що причин такої живучості жаби — дві: незріле усвідомлення поняття «приватна власність» і заслабкий потяг до вільнодумства.

Чому нас душить жаба? Бо ми занадто легко уявляємо своїм чуже. Підсвідомість бурчить: у нього є тільки тому, що він перший устиг украсти; тобто воно насправді не його, і матері його тряся за те, що такий прудкий.

В моменти, визначні для історії нації, жаба особливо лютує, і тоді здається, що легше потерпіти поразку і жити під ярмом, аніж перемогти і скинути ярмо, але потім спостерігати, як хтось інший вимахує булавою. Коли ж ярмо настає в реалі, і воріженьки (зверніть увагу: не вороги, як у інших народів, а саме зменшувально-ласкальні воріженьки, бо друзів ми все

одно ненавидимо більше) починають пекти нам п'яти, то можна тужно писати про те, що вже триста років козак у неволі.

Що ж до інакодумства, то тут також скрутно. Здається, що практичне інакодумство у нас починається тільки тоді, коли когось із князівської рідні чи бояр задушить жаба.

Єдиний гострий напад жаби в моєму житті стався, коли друг купив квартиру на Андріївському узвозі з видом на церкву і Поділ. На щастя, під рукою був коньячок, у якому ми тут-таки жабу і втопили на смерть. Але це була моя власна, неокріпла жаба, яка лише на хвилину затьмарила радість за іншого. Коли ж я стикаюся із чужою, спрямованою на мене, то єдиний мені відомий спосіб боротьби з такою твариною — це втеча.

Жаба — штука деструктивна, і знищує не тільки того, кого душить, але і його сусідів. Але у мене є рецепт: жабу можна просто зжерти. Первісні люди з'їдали переможеного ворога, ну а ми закусимо підлою тварюкою.

Жаб'ячі лапки подають в українських ресторанах уже не перший рік. Ми з кумою їли їх у якомусь опівнічному львівському ресторані три роки тому — залитими соусом «Краснодарський». Цього робити не треба.

Якщо ви купили пачку жаб'ячих ніг або наловили жаб власноручно (істівною є зелена водяна жаба, гібрид ставкової та озерної жаб), то смажимо їх в оливковій олії з подрібненим часником, і все.

Для «жаб'ячих ніг по-паризьки» робимо так. Швидко бланшуємо жабу в окропі, потім обвалюємо в

*Смачного!*

сухарях та збитому яйці, смажимо в олії і подаємо із вершково-цибулиним соусом (з петрушкою).

Жаб'ячі ноги по-луїзіанськи, в південно-штатівському стилі «кейджун»: обвалюємо в борошні та яйці, а потім — у суміші спецій: кайенський перець, паприка, чорний перець, дрібка білого, мелені й сушені часник та цибуля, а то ще й крапля соусу табаско.

Єдина проблема — жаб'ячі ноги не зелені. Вони білі, як курятина. Тому пропоную ядуче-зелений соус, який східні лондонці-кокні ллють на свій пиріжок із яловичиною: гріємо масло, замішуємо туди борошно, заливаємо водою, кидаємо нарізану петрушку, сіль, перець і ложку оцту. Ще один староанглійський зелений соус: проварюємо квасець із хлібом та яйцем і розтираємо з маслом.

Жабу можна також цілувати, сподіваючись, що вона перетвориться на прекрасного принца. Ця стратегія в Україні поки не спрацювала, але ще не вечір. (Принц — це західна інтерпретація, яка мені більше до вподоби; у слов'янському фольклорі правильно поцілована жаба стає тіткою).

Словом, способів подолати жабу може бути безліч, але головне пам'ятати: доля нам, браття-українці, посміхнеться лише тоді, коли від тої жаби лишаться тільки череп і кісті.

## **Оселедець і вічність**

30 серпня 2006 р.

Те, що вчора здавалося банальним, нецікавим, а то й потворним, сьогодні часто виявляється надзвичайно потрібним, вивершеним, надзвичайним. Серед таких

речей — вустриці, динозаври, розвинений соціалізм і засватана дівка.

А те, чого сьогодні здається навалом, завтра виявиться унікальним даром природи. І лише від нас залежить розпізнати короля столу у скромному оселедеці.

Розмірковуючи про те, що таке щастя, я дійшла висновку, що щастя можна метафорично описати через кулінарію. Щастя — це коли ти їси оселедець, але отримуєш від цього задоволення, як Вася Пупкін від вустриць.

Ти їси сьогодні те, що вважатиметься делікатесом завтра. Бо ти обираєш вечерю на підставі власних смаків, а не того, як харчуються олігархенята на твоїй вулиці і що тобі заливає метрдотель.

Наведу приклад.

Морська капуста і телятина зараз вважаються дуже корисними і делікатесними продуктами, за них правлять дикі гроші. Іноді навіть здається, що супер було б харчуватися тільки ними. Але я їх їм рідко — чому? Бо в середині 90-х, коли в магазинах була лише морська капуста, а телятина на базарі в Україні коштувала куди дешевше за свинину, я відкрила для себе прекрасний цілющий ефект салату Дальневосточного і приємний легкий смак телятини. Телятина — неекономне м'ясо, але в порадянські роки ферми вибивали худобу, яку не могли утримати, і раптом вона виявилася відносно дешевою.

Поки сусіди та попутники в метро гірко нарікали одне одному на неможливість купити кіло свинини, я радо споживала те, що через кілька років стало делікатесом, і наспоживалася на все життя. В мої студентські роки для інших у гастрономах не було

нічого, крім ненависної морської капусти, а для мене було багато смачної і корисної — а головне, дешевої — їжі.

У Лондоні телятина виявилася одним із найдорожчих продуктів; але я легко й елегантно перейшла на наступну сходинку — тут купа нікому не потрібних фазанів і диких качок по сезону.

А як щодо вустриць? Іще сто років тому вони, як і інші молюски, були їжею найбідніших британців. Злидні у Східному Лондоні їли їх маринованими в оцті. Чарльз Діккенс сказав вустами свого героя Сема Веллера: «Вустриці та бідність — завжди разом». Зараз у ресторані очікуйте заплатити від 15 фунтів за дюжину. Чому? Бо майже всі дикі вустриці виловлено і з'їдено, підходящих місць для ферм мало, і ростуть ці молюски довго.

Ще один історичний приклад: повоєнна Британія й оленина. Для мене оленина — делікатес, і я часом їжджу за нею на спеціалізований м'ясний ринок о шостій ранку. Філе міньйон з оленини має густий, пряний аромат дичини — куди різкіший на смак, аніж той самий кусень із найкращої корови, навіть абердін ангус.

Але коли після Другої світової війни в Британії запровадили строгу систему продуктових карток, на оленину вони не поширювалися — її було багато, вона була дешева, і в цілих регіонах її ніхто не купував. «Краще голод, аніж їсти дику звірину», — казали домогосподарки, які воліли годувати родину мізерною порцією гороху чи змушували своїх чоловіків їти полювати на зайця. (Мене завжди вражала ця нелогічність — так ніби заєць не дика звірина).

Зараз, коли телепрограми про куховарство та їжу вийшли на друге після дизайну квартир місце на

блакитному екрані, оленина в Британії стала одним із найдорожчих м'ясив. Чому? Бо вона смачна і її мало.

Зворотний випадок: гречка. Пригадуєте, яким дефіцитом вона була років сімнадцять тому? Про гречку ходили легенди, бабусі і тітки пошепки ширили чутки про те, що гречка лікує від усього, що було і що буде. Вразливі душі, годинами вистоюючи в чергах, мріяли про день, коли гречку можна буде вільно купити в магазині, й ось тоді вони тільки нею й будуть харчуватися. Дітей силувано їсти гречану кашу на підставі того, що її дістали по благу.

Гречка справді достойна крупа, але це і все. Зараз, коли гречки навалом, хто ще вважає її делікатесом? Пару тижнів тому мене задушила ностальгія, і я купила кіло гречки і банку шпротів у магазині російських продуктів з українською назвою «Смак». Гречка нічим не здивувала, а от шпроти... Як ми могли вважати цю фігню дефіцитом? Сірувато-сині тільця не стала їсти навіть кішка.

Мораль сей басні така: зараз треба звернути увагу на оселедець. Влітку його вилови дещо нижчі, аніж в інші пори року, зате легко дістати вирощену кимось знайомим домашню молоду картоплю з кропом.

Скромний оселедець посідає почесне місце на столі в багатьох країнах, і для узбережних культур ця риба є настільки ж основоположним харчем, як для нас хліб.

У Нідерландах, наприклад, перший травневий вилов належить королеві, а рибалки їдять його копченим або навіть сирим. Ірландські рибалки здавна співали славу оселедцю: «Let all the fish that swim the sea, / Salmon and turbot, cod and ling, / Bow down the head and bend the knee / To herring, their king! To herring, their

*Смачного!*

king!» (коротко — вся риба має стати на неіснуюче коліно перед королем-оселедцем).

Оселедця називають «королем морів» (у російській версії це сельодка-королева) — не тільки тому, що від табунів цієї риби традиційно залежало виживання цілих узбережних громад, а ще й тому, що один пересічний оселедець може вбити кита, якщо той ним поперхнеться. Це жарт.

Отже, якщо життя ще дозволяє вам таке просте задоволення, як можливість власноніж сходити в супермаркет, накупіть свіжих слабосолених оселедців, почистіть їх (корона з вас не спаде) і з'їжте з молодю картоплею. Перед чисткою відріжте собі шматочок чорного хліба, аби ним закусити молоки та вимочити жир оселедця — як у дитинстві. (Принаймні в моєму дитинстві, бо я завжди знала, що жир з івасі— це клас). Зробіть це зараз. Життя стає все швидшим, і може статися, що за кілька років при слові «щастя» ви й будете уявляти ці півгодини наодинці з оселедцем. Бо на тоді оселедців усіх виловлять, а ви станете міністром, і часу не буде. *Carpe diem*.

Постскрипtum: коли я готувала цей текст до видання у книжці, яку ви зараз тримаєте в руках, мій чоловік нагадав мені, як він мало не отримав розрив серця через оселедець. Справа була так: сходявши до українського магазину і купивши оселедець, я почала писати колонку для «Главреда» і так під час цього зголодніла, що розрізала жирнющий оселедець, витягнула з нього нутроці і почала вимочувати їх чорним хлібом. Проте це здалося надто повільно, тому я зробила, як у дитинстві: почала висмоктувати жир. У цей час із роботи прийшов чоловік, непоміченим зайшов на кухню і побачив, — як йому здалося, — як я з хижим обличчям пожираю кишки оселедця, неначе в якомусь

канібальському вудуїстському ритуалі. Виплеканий між тропічних боліт Флориди, з її супермаркетами та апельсинами, кишки оселедця він пережив погано. Мій імідж ніжної тендітної принцеси опинився під загрозою... І я майже його відновила, аж тут нещодавно Дарел застукав мене — як завжди, у напівтемній кухні — за відкушуванням шматка спини величезного мертвого копченого українського ляща зі скляними очима і роззявленою зубастою пащею. Тепер він вважає мене відьмою і трохи побоюється. Та що робити: бачили очі, що купували.

### **Будем робить Швецію**

22 червня 2006 р.

Шведський футбол — як і все шведське: неяскравий, але супер'якісний. Колись, розмовляючи про Швецію, художник Лесь Подерв'янський так схарактеризував ту країну: «Самогон у них — супер, кращого не буває. Шведи як що роблять — то кайф; і самогон у них, як „Вольво“, як „Ерікссон“. Кращий за наш і недорогий, просто за нього їм — тюрма». (У його творах Швеція згадується ще в іншому контексті, але за столом про це не хочеться).

Так от, футбол у шведів — такий самий. Така сама і кухня.

Протягом футбольного матчу Англія–Швеція я болісно намагалася вирішити, за яку команду вболівати, і не вирішила. Тільки-но увійшла в ритм підтримки команди країни, де живу, як знову скотилася на синьожовтих.



*Смачного!*

Безумовно, виключно із цієї причини матч закінчився нічиєю 2:2.

(Щоправда, шведський тренер англійської команди Свен Йоран Ерікссон також явно не міг визначитися з пріоритетами, тому весь матч просидів із блаженною, дещо потойбічною посмішкою, а після матчу пішов дружити до тренера шведів — якого душить майже українська синьо-жовта жаба, що в Ерікссона стільки грошей).

Англійці, які вже понад тридцять чотири роки не вигравали у шведів, нервували і багато нападали; Вейн Руні кидався кросівками від злості. Шведи холоднокрівно відбивали напади і забили другий гол на останній хвилині матчу, навіть, як мені здалося, не спотівши. Але на третій гол часу вже не стало.

Моя теорія така: шведи не виграли, бо їхня імперія накрилася в 1709 році — а якби досі була імперія, то було б більше гарних гравців.

Як людина, народжена в Полтаві, я досі мучуся докорами сумління за Полтавську битву і за бардак, який там творився. Мені здається, що це ми, українці, винні в падінні Шведської імперії — через неспроможність домовитися між собою, яка нікуди не ділася за останні триста років (див. коаліційний процес). Здавалося б, уже або зі шведами — або з росіянами; так ні — починається тяганина про розподіл посад, якась ідеологічна маячня... Шведи думають, що українці з ними, росіяни — що з ними; всі пхаються на край землі, ніби не можна влаштувати битву десь в Лівонії; в Україні ж лідери гризуться, у народу хата скраю, а в менталітеті підло вкорінюється багатовекторність. І хоча в Полтавській битві загинуло лише 11 тисяч шведів (такою малою кров'ю тоді вирішувалися долі імперій), досі якось незручно.

У Швеції я була лише раз, у місті Мальме, відомому фанатам книжок про Карлсона тим, що там народилася мама Малого. Але я туди поїхала не по карлсонівським місцям, а просто покататися на ковзанах, бо в Лондоні були задовгі черги на ковзанках, які ще й коштували, до того ж, як авіаквиток до Мальме в обидва боки. Хоча Карлсон у моїй поїзді все одно був присутній — в одному з центральних барів Мальме ми познайомилися із сипматичним блондином Фредеріком, який добре знався і на творчості Астрід Ліндгрєн, і чудово пам'ятав хід Полтавської битви, і навіть знав, хто в Україні президент. Ми швидко створили імпровізоване товариство україно-шведського взаєморозуміння, але про це якось іншим разом.

Відвідавши кілька ресторанів у Швеції, я зробила такий висновок: шведи їдять багато протеїну, зокрема — тюфтельок і оселедців, заливаючи їх ситними соусами та маринадами. Шведська не значиться серед найвишуканіших кухонь світу, але поїсти там можна смачно, хоч і без трюфелів. Сучасні ж шеф-кухарі роблять акцент не на заплутаному і складному рецепті, а на якості натуральних продуктів, серед яких особливо раджу дичину (оленину) та рибу.

Найвідомішою національною стравою є гравлакс, відомий також як гравад-лакс, тобто лосось домашнього посолу із соусом з кропу. Ця страва звучить і смакує дуже по-українському, що ще раз доводить ту саму тезу про близькість.

Приготування цієї страви займає мало часу, але на саму засолку потрібно майже дві доби. Отже, для гравлаксу купуємо два філе лосося або розділяємо цілу рибу. Змішуємо по 50 грамів цукру та солі (чверть склянки), дві-три ложки дрібно нарізаного свіжого

*Смачного!*

кропу, все це змішуємо і рівномірно обсипаємо обидва філе з обох боків; після цього складаємо їх до купи, шкірою назовні, і кладемо під пресом у холодильник. Через день міняємо філе місцями, ставимо назад іще на півдня. Після цього лосось готовий: нарізаємо його тоненькими шматочками навскоси. Шкіру викидаємо: її не їстиме навіть ваш Бобік.

Соус також простий, але смачний: беремо по рівній частині (скажімо, дві столові ложки) готової гірчиці, цукру та оцту (яблучного), сто грамів олії, добрячу жменю свіжого нарізаного кропу, сіль і перець за смаком. Це все ретельно перемішуємо й охолоджуємо. Готово! Окремо подаємо чорний хліб і варену картоплю.

Гравлакс є сенс готувати, коли до вас збираються гості: страва ця проста, ситна й елегантна, її легко виконає як домогосподарка, так і зайнятий кар'єрист, до того ж із нею не треба возитися в останню хвилину.

Іще одна шведська традиція, яку ми дуже добре розуміємо, — це пиво з раками. У них навіть є раковий фестиваль у серпні: раків там варять у солоній воді з кропом, як і в Україні; до них іде хліб із сиром, а також пиво та аквавіт. Оскільки я вже другий тиждень проти пияцтва, то від аквавіту ми відмовимось, а от від раків — ні. Тим більше, зараз в Україні вони особливо солодкі.

### **Пиво з раками**

29 серпня 2007 р.

Сьогодні, шановні читачі, я розповім історію з певним задоволенням і не без сумнівної моралі. Спекотна погода в Україні завжди означає холодне пиво, найкраще, звісно, з раками.

Які часто можна купити не лише на базарах чи у блатних супермаркетах, а просто на узбіччі автодоріг, а то й наловити власноруч. У Лондоні погода досить противна, дощить щодня, але пива з раками хочеться все одно. Проте гидливі британці не розуміють раків. У магазинах їх немає, а єдиний раз, коли я бачила їх на ранковому промисловому рибному базарі, коштували 25 фунтів за кіло (близько 250 гривень). Це при тому, що омар був на десятку дешевший.

Тому ми дуже зраділи, коли останній номер журналу про лондонське життя «Тайм-аут» написав про навалу американських раків у британські водойми. Нібито ті раки, що називаються *signal crayfish*, видають місцевих раків із білими клешнями, тим самим руйнуючи місцеву екосистему. Іноземці та просунуті місцеві, писав журнал, радо кинулися ловити й варити зайд, у яких — о жах! — дуже масивні клешні.

Так сталося, що в нас у комірчині стоїть велика коробка американських спецій для варки раків, крабів тощо. Я колись попросила чоловіка купити пакетик, але він не мислить такими дрібними категоріями, і натомість привіз ящик. Тому ми зраділи новині про раків, бо треба ж кудись його дівати.

Маю зазначити, що це вперше в моєму досвіді американська фауна пропонує іншим країнам щось істивне. Усі ми знаємо й любимо колорадського жука, про якого американці, зазвичай, уявлення не мають — у своїй власній екосистемі він далеко не такий плідний і відворотний. Останніми роками в Чорному морі стало не проштовхнутися від медуз — також американський

*Смачного!*

експорт, який виїдає весь планктон і на якого не знайшлося природного хижака.

Питання дозволу на ловлю американських раків у Лондоні однозначно не вирішене. З одного боку, ніби без спеціальної ліцензії ловити не можна. З іншого, — рак нерідний, за артикулом не проходить, а якщо вже зловиш, то назад у водойму його випускати протизаконно, бо ж він чужий агресивний біологічний вид. Словом, не надто переймаючись, ми купили два сачки, знайшли на дні холодильника трохи смердючого м'яса й поїхали на річку Лі, натхненні розповідями про радикальне очищення лондонських водойм завдяки діяльності героїчної мерії.

Річка, долина якої стане місцем проведення Олімпіади–2012 у Лондоні, зустріла нас бетонними берегами, мурахами й дощем. Під задрипаною вербою качка намагалася з'їсти обгортку від батончика «Марс». На воді плавала ряска та якісь зелені драглі. Ми поклали в сачки по жмені м'яса й посідали на порослі травною бетонні парапети.

За півхвилини я з криком зірвалася з місця: сіла просто на тріщину з мурашником. Поки обтрушувала комах, чоловік витяг із води сачок. У нього спіймалася жменя якоїсь зеленої гнилизни, жменя чорного мулу й галузка. Смердюче м'ясо розмокло, побілішало й стало ще неапетитнішим. Ми закинули сачки назад.

Почався дощ. Кілька хвилин я накривалася примірником «Файненшл таймс», але, розрахована на душні сухі офіси Сіті, газета швидко намокла. Зрештою, стало зрозуміло, що жодних раків тут нема: у тому мулі

вони б не вижили, хоч англійські, хоч американські. Я згадала притоку Сули річку Удай, її кришталево чисту воду, піщані береги, куди, мабуть, так добре було закопуватися раку. Згадала, як батько ловив раків із човна, а я — мені було три роки — сказала, що він старий, і він мало з того човна не випав. Він ловив їх уночі, світлячи на воду фарами старого «Запорожця», і тоді за раз набиралося ціле відро. Але потім із якоїсь фабрики щось прорвало, і раки виздыхали.

Ми поскладали мокрі сачки й пішли до паба, що стояв над річкою й усіма своїми стінами ніби знущався з нас. Дорогою зателефонувала кума й запитала, чим займаюся. В ідеалі, звісно, я мала би сказати, що п'ю пиво з раками, але раки вже відпали, а до пива ми ще не дійшли. Тому я щось збрехала.

Яка ж мораль цього всього, питають мене жертви Белінського? А жодної. Хіба що ось яка: не треба вірити всьому, що пишуть журналюги. А ще — якщо чогось сильно хочеш, то іноді воно з'являється, хоча, може, і в дещо іншій формі. Бо поблизу того паба, про існування якого ми б інакше не знали, стоїть стаціонарний кіоск із чудовими креветками, уже вареними. Ось так добро завжди перемагає зло.

## **Тридцять фунтів крокодила**

23 серпня 2007 р.

*Смачного!*

Австралійський фермер Девід Джордж просидів на дереві шість днів, ховаючись від крокодила. Навіть двох.

Об'їжджаючи верхи свою худобу, він упав із коня, отримав травму й насилу зміг забратися назад у сідло, сподіваючись, що кінь відвезе його додому. Але коли той нарешті зупинився (як з'ясувалося, у повному крокодилів штаті Квінсленд) і знову струсив напівпритомного фермера на землю, той упав просто в крокодиляче гніздо серед трави заввишки два з половиною метри. На щастя, мами-тата не було вдома, але фермер знав, що далеко від яєць вони не відходять.

Девід Джордж прийняв рішення, яке, можливо, врятувало його життя в повному крокодилів болоті: він заліз на дерево. При собі в нього були два бутерброди. Рівно стільки ж крокодилів приходили щонаочі похропіти під його схованкою. Їжа закінчилася на третій день, хоча фермер міг спускатися і пити воду опівдні, коли крокодили забиралися геть з-під його дерева. З того ж дерева його й зняли на шостий день гелікоптером. Джордж потім розповідав журналістам, що рятувальники пригостили його шоколадкою, яка здалася йому найсмачнішою стравою за все життя.

Отже, фермер удома, оговтується від своєї пригоди і роздає інтерв'ю місцевим газетам. Щоправда, про долю коня мені поки що нічого не відомо. Чи з'їли його крокодили? Чи смакувало?

У нас також була пригода з австралійськими крокодилами, тільки навпаки. Наша захланність і бажання з'їсти все навіть у найвіддаленіших землях

загрожувала великій кількості крокодилів. Ми ж при цьому ризикували лише фінансово, але серйозно.

Якось співробітниця мого чоловіка Дарела повернулася з Австралії і привезла в подарунок кілька пакуночків «крок джеркі» — сушеного м'яса крокодила зі спеціями. Крок виявився дуже ніжним, особливо зі смаком теріякі, але його було мало. Дарел згадав, що надворі стоїть глобалізація, і задзвонив на номер, вказаний на пакеті. Дівчина з приємним австралійським акцентом погодилася вислати кілька пакунків сушеного крокодила в Лондон і запитала, скільки нам треба.

— Ну, фунтів на тридцять, — сказав Дарел.

— Тридцять? — її здивування з телефонної слухавки було чути аж мені. — Цілих тридцять фунтів? Ви певні? Ну добре, давайте адресу.

Що тут такого, подумалося мені. Враховуючи вартість пересилки, менше, ніж на тридцять фунтів стерлінгів, і сенсу не було замовляти, тим паче, що він такий дорогий.

За кілька днів ми зустрілися з тією ж співробітницею. Мова знову зайшла за Австралію, і вона почала хвалити сіднейські ресторани — з чудовими морепродуктами і прекрасним австралійським совіньон бланом, за невеликими цінами, єдине що — у неї довго забирало переводити в голові австралійські долари на фунти.



*Смачного!*

Жахлива думка прийшла до нас одночасно. Австралійська міс думає лише в доларах. Тобто ми замовили тридцять фунтів (15 кілограмів) сушеного крокодила. Я гарячково почала підраховувати збитки. 25-грамовий пакетик делікатесу коштував 9 австралійських доларів. Отже, 15 кілограмів обійдеться у майже п'ять із половиною тисяч. Який зараз курс? Хрін зна, але не менше двох тисяч фунтів, це точно. Словом, ми влетіли. Австралійський офіс із сушки крокодилів був зачинений на ніч: через велику різницю в часі дзвонити не було сенсу. Чекаючи на австралійський ранок, ми проробляли план Б. Продавати крокодила під дверима пабів? На це, мабуть, потрібна ліцензія. Влаштувати приватний клуб любителів крокодилів? То зберуться не гурмани, а зоофіли. Тупо з'їсти самим, ридаючи над вибраними до копійки кредитними картками?

Пізньої ночі ми таки додзвонилися до Сіднея. Наше м'ясо ще не пакували, бо не встигли спеціально для нас купити велику коробку. Дівчина радо погодилася скасувати перше замовлення і вислати всього десять пакуночків. З моєї душі спав тридцятифунтовий камінь. Через тиждень крокодила прислали, Дарел сів на канапу дивитися футбол і чекати мене з роботи, і не помітив, як усе з'їв.

**Могорич по-турецьки**

6 вересня 2006 р.

Постійно пишучи новини про те, що Україна інтегрується то в ЄС, то в ЄП, я все більше переймаюся питанням: а чому не в Туреччину?

Туркам у фольклорі відведена роль воріженьків десь поруч із ляхами та москалями, а моя класна керівничка вже не політкоректно називала турками тих, хто недовчив. Але якщо вдуматися, то турки — це майже ми. Ляхи і москалі просто належать до споріднених слов'янських народів (бо мати ворогами неспоріднені народи якось занадто складно), а турки — фактично наполовину і є українці. Турки мають багато схожих рис менталітету; більш світлокоший та світлоокий, ніж їхні сусіди, вигляд; любов до міцних алкогольних напоїв (ракії), позірну релігійність при де-факто пофігізмі, етцетера.

Турки люблять ті самі «коври на стенку», у них на столах така сама клейонка в цвіточок, така сама плитка в ванні, стенкі і горкі, такі ж люстри та кришки на унітаз; взагалі український та турецький дешеві інтер'єри нічим не відрізняються. У турецьких магазинах та ресторанах пахне так само, як в українських. Динаміки однаково нестерпно гучні, і з них лунає одна й та ж музична балканщина, зокрема турецька, українська і грецька переможиці Євробачення. Турецькі жінки так само фарбуються і роблять такий же манікюр.

Що тут дивного — століттями вивозячи українських жінок (а цей процес триває і зараз, варто тільки зацінити кількість Наташ у містах тієї країни), турки стали нашими родичами. Ну і менш контроверсійно — мільйони родин в Україні вижили на початку 90-х, їздячи до Туреччини човниками.

*Смачного!*

Три помітні різниці спадають на думку. Турки говорять усіма мовами країн, із яких до них приїжджають туристи.

Вони не намагаються стягти з трону і обплювати кожного, хто туди задереться, а поважають авторитет великого лідера, досі обожнюючи будівника сучасної турецької держави Ататюрка.

Ну, а замість бути жертвами геноциду, вони влаштували геноцид самі — вірменам у 1915—17 році.

Вчора із Євросоюзу передали заяву, яка ще більше підтвердила мою теорію про спорідненість із турками. Євродепутати критикують повільні реформи в Туреччині, вимагають визнання турками вірменського геноциду, що турки заперечують, більшої свободи слова та віросповідання і таке інше. Натомість турецька влада одразу звинуватила критиків у заангажованості та подвійних стандартах. Це якщо не за суттю, то за формою дуже схоже на євродіалог із Україною зразка 2002—2003 років.

Турецькі європотуги завжди виглядали для України кумедними: українські політики вважали шанси батьківщини увійти до ЄС куди реальнішими, та й багато європейських функціонерів, конфузячи правлячий режим, заявляли, що якщо пускати до ЄС Туреччину, то тоді хай і Україна, і Білорусь ідуть — яка вже різниця. (Ці заяви в Україні часто перекладаються так: «Єврокомісар такий-то вважає, що Україні потрібно запропонувати членство»). Аж поки минулого року Туреччина не почала переговори із Брюсселем. Неполіткоректним коментаторам аж забило дух: турки? Перед нами? Да как это! Та ми ж Європа! А вони ж Азія!

Відверто кажучи, Туреччина справді має багато таких проблем, яких наша земля чи вже не пам'ятає, чи ніколи не зазнала. Убивства жінок родичами на 'рунті

«честі», заборона меншинам, наприклад, курдам, навіть називати вголос свою національність, засилля консерваторів у владі. В Україні ж баба, хоч і в менших пропорціях, також цілком може зарубати мужика по п'яні, українці самі ж і є меншиною, принаймні у власній підсвідомості, а українські праві політики... Далі продовжувати думку не можу, бо лаконічно не виходить. Але засаднича схожість у нас одна: розкоряченість між Європою та Азією.

Тому я пропоную припинити інтегруватися направо й наліво, у духовний схід і матеріалістичний захід, а сконцентруватися на півдні. Подумайте тільки, які перспективи: об'єднавши український газопровід та турецький Босфор, ми зав'яжемо постачання газу й нафти до Європи міцним чорноморським вузлом! У мене також є ідея, якими саме меншинами варто обмінятися, аби всім було добре, але хай якось іншим разом.

Тепер про головне — кухню. Османська імперія рознесла свої рецепти по багатьох країнах Східної і Південної Європи, частину з яких тубільні народи модифікували. Наприклад, шиш-кебаб (він же шашлик) робиться із ягнятини; особливо ціниться молочне ягня. Вона ж іде у фарширований перець. Фаршировані помідори і баклажани, кабачки прийшли до Східної Європи через турків. Такі слова, як тютюн, кав'яр, могорич, баштан, бахча, кавун, є тюркізмами; прикольно в турецьких магазинах дивитися на диню, а на ціннику читати «кавун», а кавун буде «карпуз» (наш гарбуз). (До речі, «башка» по-турецьки — голова, а «сарай» — палац). Суджук, халва, лукум — запозичення. Йогурт також є традиційною тюркською стравою, звідки він поширився на Грецію і загалом Балкани.

Смачного!

Звісно, українська кухня з її міцними традиціями і лише спорадичними турецькими навалами перейняла куди менше, аніж, скажімо, болгарська. Але скажу вам ось що: для української людини за кордоном, яка ностальгує за справжньою сільською їжею, єдиним порятунком є турецькі магазини. Не лише тому, що кухня дещо схожа. А ще й тому, що поки українець та росіянин ностальгують, хто за садком вишневим, хто за берьозовой рощею, підприємливий турок відкриє магазин і продасть тобі, окрім дині, твою ж ковбасу «Докторську», і ніжинські огірки, і херсонські помідори.

І в цьому ще одна різниця.

### **Libiamo: всі в сад!**

5 травня 2006 р.

Лорди, сери, пери, знайте чуйство мери. До цього закликав мультик про Острів Скарбів. Британія — країна, як правило, стримана. Але літо є винятком.

Якщо поїхати до літньої опери, такої як Глайндбурн, можна вдосталь намилуватися серами і перами, які нарізаються шампанським під час пікніка у великому антракті так, що починають підспівувати героям арію із «Травіати» *Libiamo ne' lieti calici* (пиймо з цих радісних келихів), а коли доходить до «Гран діо нон поссо», ридають у лацкани фрака.

Інше населення країни робить те саме, що й сери-пери, але без усякої опери, у будь-якому парку чи просто на газоні. Те, що взимку вважалося алкоголізмом, раптово починає називатися словом «пікнік», і цілком пристойні люди починають пити з горлянки на березі Темзи. Британія імпортувала минулого року 37 мільйонів пляшок шампанського, вже десятий рік

поспіль більше, ніж будь-яка інша країна світу, — і це мова йде лише про справжній французький напій. Скільки випито дешевих каліфорнійських помий — статистика промовчує.

Але це лише одна — не найбільш шляхетна — частина літнього британського життя, життя «аль фреско».

«Аль фреско» — це термін італійський, і означає «на свіжому повітрі», але він міцно увійшов в англійську мову. (Окрім споживання кулінарних та віткультурних виробів, тобто їжі і вина, на терасі чи в садку, він також означає малювання картин художниками надворі, а не в студії).

Середземноморські країни, що цілком зрозуміло, перетворили життя надворі на цілу філософію. Журнали та телепрограми присвячуються садовим меблям та дизайну, і цілі канали — рецептам. Квартира чи будинок, де немає бодай суттєвого балкона, вважається дуже некрутою. (З балкона також ніхто не робить застібльонну лоджію: це цінність в собі).

Зі зміною клімату — а в Британії вона відчувається набагато гостріше, ніж в Україні, де політичне життя затьмарює всі інші явища природи, — все більше британців організують свій власний садовий простір не лише як клумбу для маргариток, а й як окрему «садову» кімнату.

І, звісно, пікніки. Майже у всіх є сумка-холодильник, у яку складаються легкі до споживання продукти — і вперед, навіть якщо ви не маєте власного садка. Наявність же садка, навіть крихітного, може збільшити ціну нерухомості на 50—100 тисяч фунтів у центральних районах Лондона.

*Смачного!*

Українці почали цінувати окремі будинки та садки порівняно недавно, але як тільки це сталося, навіть запуснені халупи в межах Києва стрибнули в ціні до космічних висот. Київ уже пішов шляхом західних столиць і утворив суперфешенебельні райони, такі як Конча-Заспа, але, я думаю, незабаром середній клас із родинами виїде за місто і поселиться в Обухові або в інших передмістях, звідки є регулярний транспорт.

Україна має свій власний стиль аль фреско, навіть два: вечере на дачі чи в селі і шашлики на природі. Ідея шашликів як таких — ідеальна, і нічого до неї додати я не можу. (Окрім того, що старомодні, мариновані шашлики мені все-таки більше подобаються, ніж новомодне м'ясо на вогні, хай і дуже гарне. І розкажу про фокус, який мені розповіли видавці брати Капранови: у них на Бессарабії народ пив молоде вино із солодкого перця, а потім цим же перцем і закушував. Прекрасна ідея для шашлику).

Щодо вечері в селі, то саме у маминому селі Лазірки я їла одну з найкращих вечер у житті. Нас пригощала родина маминого троюрідного брата-фермера. Ми завітали несподівано, але його дружина моментально наловила карасів із копанки за воротами, насмажила їх у сметані, нарізала пахучих теплих помідорів та малосольних огірків, наварила молододі картоплі з домашнім маслом і кропом, дядько дістав холодного домашнього вина... Не пригадую, що там ще було, але такого багатства смаку та аромату я рідко зустрічала.

Проблема тільки в одному: традиційно в українській свідомості, особливо людей середнього і старшого віку, дозвіл на вечерю на дачі чи в селі «вмикається» тільки після того, як вони добряче виснажилися на городі. Бо це ж треба заробити. Те, що

ця сама людина вже відпахала ставку-півтори в школі, лікарні чи на заводі, не рахується. Робота на землі — оце єдиний чесний труд, навіть якщо оранка, оприскування колорадського жука і вивезення картоплі з дачі коштує вдвічі дорожче за купівлю тієї ж картоплі на базарі на всю зиму.

Я виступаю за аль фреско з тієї ж причини, з якої не раджу маринувати анчоуси: життя коротке, а розділення функцій — ефективне. Нехай моркву і картоплю вирощують люди, які цим професійно заробляють на життя. Ми ж з вами мусимо: негайно засіяти город сумішшю польових квітів, лишивши тільки ароматні трави для кайфу, поставити там солідний дерев'яний стіл, огородити це все високим парканом, аби питання «що люди скажуть, що у нас город не саджений», навіть у принципі не могло бути поставлене, і насолоджуватися тим недовгим літом, яке послав нам Бог.

Звісно, ми будемо й боротися — за справедливість, за миру мир, за бандитам тюрми і балеринам пенсії. Але борці, які не вміють насолоджуватися життям, часто перетворюються на диктаторів, а це в наші плани не входить. (Про смаки диктаторів — пізніше).

В українській кухні також існує багато суто літніх страв, але я хочу запропонувати кілька простих ідей, що народилися в інших країнах, для тих, хто має можливість і любить приймати гостей на свіжому повітрі.

Перш за все — гаспачо: яскравий іспанський холодний суп, основа якого — перемелені у блендері помідори, зелена цибуля, огірок, перець і часник. В основу кидаються сирі нарізані овочі (ті самі), варене яйце, сіль, перець, оливкова олія. Нічого не треба



*Смачного!*

варити, як часом пишуть в українських кулінарних журналах. Гаспачо в спеку — це наркотик незгірше сала.

Якщо ви робите шашлички із курятини чи телятини, просто чудово нанизати їх на гілку розмарину, очистивши її майже всю від листя. (Перед цим м'ясо доведеться пронизати залізним шампуром).

Якщо ваші шашлички — із лосося, королівських креветок чи морських гребінців, нанижіть їх на траву лимонника. Це настільки елегантно, що хочеться плакати.

Якщо ви накатали чи купили суші і хочете запити їх sake, його можна подати у видлубаних із огірка чашках. Поріжте огірок на шматки завдовжки сантиметрів сім, обріжте шкірку так, щоб вийшов паралелепіпед, на гранях якого має лишитися тонка смужка зеленої шкірки, і видлубайте ложкою середину, лишивши дно.

І домашній лимонад, який настільки ж відрізняється від фабричного, як справжній секс від самі знаєте чого: на два літри — сік двадцяти лимонів та дві склянки цукру-пудри, літр води, решту докидати кригою. Всі в сад!

## **Краса і цибулина**

4 жовтня 2006 р.

Купа акумуляторів від машин, глечики із тирсою, попсові рекламні слогани, кавалок глини, обштриканий дерев'яними кілками. Звучить схоже на смітник?

Насправді це новий британський ідеал краси. Оголошено номінантів на здобуття Тернерівської премії сучасного мистецтва.

Можна сперечатися про те, що мистецтво не призначене бути красивим. Краса, за класичним визначенням, — це те, що надає втіху, коли ти його бачиш. Проте присвячена жертвам 9/11 скульптура Еріка Фішла «Жінка, що падає», яку більше не можна побачити у центрі Рокфеллера у Нью-Йорку, вражає. Це мистецтво, хоча воно й шокувало кураторів до такої міри, що скульптуру прибрали.

Чи можна сказати, що банки супу Енді Воргола чи пісуар (комерційно вироблений) Марселя Дюшона виник як спроба втілити поняття естетики та краси? Радше, як заперечення старих визначень мистецтва. (З цієї точки зору я підтримую старого хрича П'єра Піночеллі, що кілька років тому помочився, а взимку перекостиляв «шедевр» Дюшона на виставці дадаїстів у Парижі. Старий сказав, що його напад на пісуар сам по собі є актом мистецтва, і мій друг Буткевич погоджується).

Проте сучасному мистецтву, яке шокує, шокує і ніяк не робить приємність, не видно кінця-краю. Пару років тому рекламіст і патрон мистецтва Чарльз Саачі проголосив повернення картини. Але чи не сам же він ту картину загнав у трубу, викидаючи мільйони на концептуальні твори? Минулого року пан Саачі купив за 14 мільйонів доларів консервовану акулу британського митця Демієна Херста і вивіз за кордон. «Акула втрачена для нації», — бідкалася тоді газета «Гардіан». Приблизно через рік акула почала псуватися: видно, малувато кропу та хрину Херст кинув до розсолу. (Це тіпа жарт. Акулу насправді було залито формальдегідом). І молоді британські митці завели довгу дискусію на таку тему: чи мусить Херст замінити давно здохлу акулу в її скляному акваріумі на свіжу? Якщо він її замінить, чи це буде той

*Смачного!*

самий витвір мистецтва, чи новий? Якщо той самий, то чи цей акт заміни акули не заперечить усю історію концептуалізму? Що робить твір витвором мистецтва — процес його народження чи сприйняття публікою?

Я особисто і не здригнулася б, якби і Херст, і Саачі зіпсувалися разом зі своєю акулою. Я не по етім делам. Мій ідеал краси — цибулина.

Коли я жила в Києві, у мене була картина із кривуватим глечиком на червоному тлі, біля якого дуже реалістично була зображена цибулина. Споглядаючи її, хотілося борщу. Та картина пропала десь по комірчинах друзів. Але платонівська ідея цибулини нікуди не поділася.

Теревенячи із чоловіком за нашим суботнім стейком із салатом руккола, ми заговорили про те, що таке краса. Він сказав: «Для мене краса — це коли людина робить щось неможливе, коли вона дістає зірок. Як старий шкарбан президент Рейган сказав, коли розбився Челленджер, цитуючи поета-пілота Джона Гіллеспі Макгі: ці люди торкнулися обличчя Бога. Я їздив на полігон на мис Канаверал і бачив запуск шатла «Колумбія». Це було прекрасно. Не те, що вони розбилися, звісно, а те, що кілька дуже крихких людей у металевому циліндрі зважилися полетіти в місце, яке наймовірно чуже людині, і що декому з них вдається повернутися живим. Вихід за межі, людське дерзання: ось що для мене краса. А для тебе?»

І я збагнула, що саме в цьому полягає різниця між Сходом і Заходом, між закритістю, перфектністю і відкритістю та прогресом. Хоча я також захоплююся сміливістю людського духу, для мене найбільший вияв краси — в цибулині. Хай то буде цибуля, чи тюльпан, чи пролісок, чи часник, чи гладіолус. Це маленьке тіло містить життя, над яким ми не владні. Воно проросте

навіть на бідному ґрунті. Єдине, що може завадити цибулині, це людське втручання. Якщо спробувати швидше розкрити тюльпан, аби приблизити народження квітки, вона помре.

Цибулина самодостатня, як Будда, з пупа якого виростає лотос, на якому вміщується увесь світ. Лотос, до речі, також росте із цибулини.

### **Дайте ріпу**

11 квітня 2007 р.

Хто з читачів останнім часом садив або парив ріпу, а не чухав ріпу чи давав у ріпу? Що ми взагалі знаємо про ріпу?

Посадив дід ріпу. Простіше пареної ріпи. Ми не надто замислюємося, проста чи складна та парена ріпа. У сьогоднішньому світі є про що замислитися і без цього. Але ріпа в нашій крові.

Ріпа — овочева рослина родини хрестоцвітних, і до появи картоплі у східноєвропейській кухні виконувала роль стандартного овочу. Ріпа — це щось сермяжне, правдиве, словянське, ісконне, триста літ нікому не нужное. Саме слово «ріпа» аж ніби відтворює в пам'яті вкритий пліснявою погріб, у якому, окрім ріпи, навесні вже нічого не лишилося. Але це тільки на перший погляд. Ріпа може бути сучасною й елегантною, треба лише правильно підібрати контекст і не забувати, що ріпу любив ще Пліній-старший, який непогано зберігся в історії людської думки.

З якоїсь дивної причини ріпа — вереск моди в Британії. Цей овоч, що нагадує велику жовту редьку, продається на дорогих фермерських базарах органічної

продукції. Ось як радить готувати її автор-гурман газети «Обзервер» Найджел Слейтер. Ріжете ріпу кружальцями та викладаєте на жарівку, перемазуючи маслом і трошки солячи, посипаєте хлібними крихтами, а потім годину печете. Виходить ніжне гратіне, тобто ріпа о-гратан. Або ж о-гратен для тих, хто вивчав французьку мову за совка. Цей термін означає щось запечене із крихтами, іноді маслом і тертим сиром. Ріпа о-гратан уже звучить елегантніше, аніж парена ріпа. Цю страву подаємо як гарнір до червоного м'яса.

А ще ріпа є незамінною, якщо вам захотілося стушкувати ягнячу ногу. Це займає три години в духовці. І ріпа, на відміну від моркви та картоплі, збереже форму, якщо додати її за годину до готовності. Шматочки цього овочу (який є потовщенням стебла, а не коренеплодом, як часто вважають) також набудуть приємного кисло-солодкого смаку соусу, що пробиватиметься крізь жирну м'якість ягнятини. Я раджу робити так: чашка яловичого бульйону, келих-другий червоного вина, лавровий лист і розмарин, пару ложок меду і добрий ляп бальзамічного оцту — оце наш соус. Обсмажуємо м'ясо, заливаємо соусом і печемо. Цей рецепт я приблизно відтворила після відвідин одного з найбільш авантюрних британських ресторанів «Сент Джон», додавши туди ріпу, і була, як це іноді трапляється, права.

Якщо ви вирощуєте ріпу самостійно, то, перше, перестаньте. Якщо є гроші на журнали, то є й на ріпу, лишіть її селянам, вони на цьому заробляють. А по-друге, можете зробити собі салат із молодого бадилля.

А ще ріпа відома своїми цілющими талантами. Її приписують усе — від сечогінних до антисептичних властивостей.

А чому я, власне, пишу про ріпу, запитає прискіпливий читач? Невже у світі кулінарії більше немає про що писати? А от захотілося мені чогось нормального, звичайного та зрозумілого.

Останнім часом я знову почала дивитися українське телебачення, і цей овоч дедалі частіше спадає на думку. Особливо, коли бачиш обличчя пана Мороза, перед яким постала реальна можливість не потрапити до наступного парламенту, або лице пана Каськіва, який так прагне дохідливо пояснити людям загадкову природу своєї принциповості, що його аж шкода. Вони та інші герої теленовин повинні брати приклад із ріпи, не стільки й не тільки щодо форми обличчя, як у плані життєвої філософії: треба бути простішим — і до вас потягнуться люди. Раніше або пізніше.

### **Час дивитися в корінь**

28 лютого 2007 р.

Козьма Прутков закликав: «зри в корінь». Він також попереджав, що дуже важко не чухати там, де свербить.

Він же — що найгірший ворог людини — вона сама. Все це спадає на думку, коли читаєш українські новини.

Якби Козьма Прутков справді існував, йому треба було б поставити пам'ятник. Але Прутков такий же фіктивний, як і верховенство права в Україні, тому пам'ятник дістався Ківалову. Ну що ж, хай; є ж у нас пам'ятник Паніковському, галушці, Шалтаю-Болтаю. Хай буде й Ківалову. Я б з ним залюбки

*Смачного!*

сфотографувалася: це б вигідно підкреслило мої делікатні риси.

Але це так, до слова. Ми говоримо про корінь, або ж коріння.

Надворі місяць лютий, нарешті прийшла зима, і до Лондона так само. Місцевий транспорт поринув у хаос: для британських транспортників зима завжди приходить несподівано, що, знову ж таки, ріднить наші братні народи. В Україні свіжі овочі, вирощені на гідропоніці, навівають депресію: помідори бліді, несмачні й дорогі, огірки водянисті, салат ніколи не бачив денного світла. В Британії ж, де в принципі можна знайти і пристойні помідори з Південної Африки, кожна людина, яка вважає себе відповідальною за майбутнє планети, вживає лише сезонні продукти. Наша дієта так давно не бачила свіжої спаржі, що ми вже сумніваємося в її існуванні. І це лишає нам, окрім рябчиків та фазанів, коренеплоди, бо зараз їх час.

Усі ми вийшли з картопляної грядки, як Тургенев із Достоевським з гоголівської «Шинелі». За кілька десятків кілометрів від місця народження того ж Гоголя на Полтавщині я сапала картоплю і проривала буряки на бабиному городі до сімнадцяти років, — аж гай шумів. Хоч як не дивно, тепер це викликає переважно позитивні емоції: дитинство. Але от що мене дивує: чому ми ніколи не садили селери?

Із селерою я познайомилася вже в студентські роки, прочитавши про неї у польській кулінарній брошурі «Для студентів і закоханих». Вивчивши російську назву «сельдерей» (для полегшення спілкування), я пішла на Лук'янівський базар шукати ту дивину. Перша ж бабця торгувала зморщеним, землистим овочем.

– Бабуню, почім сельдерей? — голосно, жестикулюючи, щоб було зрозуміліше, спитала я. Але бабця не розчула. «Шо, доцю? Ти за шо питаеш — за селеру?» І я збагнула, що український народ вже бозна-скільки років знайомий із селерою, просто мене вона якось оминула.

Селера майже така ж універсальна, як і картопля. З нею можна робити суп, її можна запікати, робити з неї салат — із сирої чи вареної. Вона страшенно корисна — там є калій, цинк, залізо, магній, вітамін С і менше крохмалю, ніж у картоплі. Корінь селери дещо страшнуватий, але ж нам на «рожу не смотреть!» Це ж не Ківалов, зрештою. Селеру можна й почистити.

Чистимо, зразу кладемо в підсолену воду, аби на повітрі не окислялася й не чорніла, тремо чи нарізаємо тоненькою соломкою і змішуємо з домашнім гірчичним майонезом, і от вам *celeré remoulade* — французький ремулад із селери.

Або ж нарізаємо кубиками, варимо 20 хвилин, додаємо бульбу-другу картоплі (чищеної, також кубиками), варимо ще 20 хвилин, товчемо з маслом та вершками, сіль-перець, і ваше пюре заграло новими ароматами. Чудово підходить до дичини. Або ріжемо кубиками разом, наприклад, з коренем петрушки, буряком, пастернаком, морквою, поливаємо гусячим жиром або оливковою олією, сіль-перець, і хай печеться в духовці по сусідству із куркою з лимоном та розмарином. А ми в цей час дивимося новини по телевізору і кидаємо в кота капцями від щирого роздратування.

Або знаєте як? Не треба дивитися новини по телевізору. Якщо ви журналіст, ви й так усе знаєте. Якщо ж ні, то краще читайте Козьму Пруткова — все



*Смачного!*

одно на наших теренах за сто п'ятдесят три роки нічого не змінилося. Адже, як він сам казав, багато людей схожі на ковбаси: чим їх начиняють, те вони у собі й носять. Тож будьмо уважні до начинки, яку нам пропонують.

## **Гриби і мордобій**

11 жовтня 2006 р.

Українські новини про гриби, як правило, стосуються отруєнь. Особливо цікаво, коли людина йде на базар і купує там у абсолютно незнайомої бабки банку грибів. «А хороші, не отруйні?» — питає людина.

«Не, та ви шо! — витріщає очі бабка і хреститься. — Найлуччі! Сама консервіувала!» На другий день уся родина разом із дітьми в лікарні, на третій у морзі.

Цього року грибами в Україні отруїлося вже близько трьохсот людей, десть кожен шостий із них помер. Половина з них — діти, які явно ж не самі собі смажили бліду поганку, а їли приготоване татом-мамою.

Я завжди сподіваюся, що такі до ідіотизму наївні люди за свою простоту потраплять прямо в рай, бо навіть для пекла потрібно більше здорового глузду. Лишається тільки вірити, що природна підозріливість і недовірливість рано чи пізно витіснить оцей дурний «авось», хай пробачать мені його носії.

Це мені нагадує анекдот про трьох мужиків у безлюдній тундрі, які знайшли пляшку спирту. Тільки невідомо, який спирт: етиловий чи метиловий. Вирішили спробувати на одному; той випиває сто грам і падає замертво. Двоє інших сидять-сидять, пляшка майже повна... А може, то він просто т

ак помер, випадково, каже другий і випиває й собі сто грам. Тут-таки падає на промерзлу землю і спускає дух. Третій сидить-сидить, сидить-сидить... Дивиться на ту пляшку, дивиться... Врешті наливає собі сто грам, кричить «памагіте!» в безкрайню тундру і випиває.

Я чула про випадок, коли жінка отруїлася грибами з банки, її забрали в лікарню, а чоловік від нічого робити із сусідом під ті ж сто грам доїв грибочки — не пропадати ж добру. Всі троє вижили, аби слугувати ілюстрацією навіть не знаю чого — хочеться вірити, що незбутнього оптимізму.

Тим приємніше в грибний сезон поговорити не про отруєння, а про мордобій. До того ж, відбувається він не в Україні, а, що характерно, у Франції.

На південному заході Франції, звідки походить наше з вами улюблене бордо, грибники обдирають фермерські угіддя. Останніми днями фанати тихого полювання вилаяли, нагодували ляпасами і побили палицями кількох власників лісів у французькій країні басків.

Французькі грибники ходять у ліс не за тихою медитацією: вони вигрібають гриби граблями, від чого на роки порушується міцелій, або ж грибниця, луплять одне одного, іноді всього за єдиний гриб, сміять і не платять за дозволи. Іноді це так освіжає — знати, що не тільки твої співвітчизники зриваються з катушок, коли мова йде про халяву.

Нахапавши чужих лисичок, крадії ідуть на базар і їх там продають — майже як картопляні злодії в Україні на початку 90-х. Що сказати — ось таке воно, звіряче обличчя капіталізму. Один фермер розповідав, що впізнав на базарі десь під Лігардом двох мужиків, які йому перед цим натріскали по пиці, а вони його не

*Смачного!*

впізнали. То він сказав їм, що купує всі гриби, якщо тільки вони занесуть товар у його джип. Продавці занесли; фермер їм коротко пояснив, хто він такий, закрив двері і тут-таки поїхав.

Дикі гриби в Європі — дико дорогі. Коли ми з кумою подорожували Францією вісім років тому, найбільше нас вразила ціна на боровики — сто франків за кіло. За тодішнім курсом це було рівно двадцять доларів. Лисички коштували трохи менше — вісімдесят франків. В Україні тоді за ці гроші можна було харчуватися лисичками два тижні; їх продавали бабці в кульках із газет. Саме так ми, приїхавши з подорожі, і вчинили. Чому? Бо це вже зовсім інша справа: коли ти точно бачиш, що їси, коли гурманство поєднується з відповідальністю, то тоді нічого не страшно. Не треба тільки мовчки жувати те, що тобі кладе до рота хтось інший.

## **Капуста проти раку**

15 лютого 2007 р.

Рак викликає у західного читача куди більше цікавості, ніж політика. Тому чи не щодня з'являються новини про те, що один чи інший харчовий продукт рятує від раку або ж його викликає. Ось версії британських газет про те, які харчові продукти рятують від раку, лише за місяць січень цього року. Це: чай; пиво (дивно); проти раку простати радять куркуму, проти раку прямої кишки — каррі; молоко допомагає при раку прямої кишки; корисні помаранчеві фрукти, морква, гарбуз, соя, вода.

Ось що викликає рак, на думку деяких дослідників: поліненасичені жири (рак шкіри), те ж таки молоко (рак молочної залози), червоне м'ясо, та ж таки соя, маргарин.

Дієти з великою кількістю жиру до минулого року вважалися канцерогенними, тепер же нове дослідження довело, що вони не мають жодного значення, якщо тільки жири не гідровані.

За одними дослідженнями, молоко викликає рак, за іншими — лікує, так само і соя. Одні твердять, що мінеральна питна вода допомагає (особливо її виробники), інші — що забагато пити не можна. Фанати часнику твердять, що він запобігає раку, вчені кажуть, що не мають доказів. Яловичину то оголошують небезпечною, то реабілітують.

Більшість із нас — не лікарі. Але і я, і ви можемо цілком зробити логічний висновок: треба їсти, що їли, і не звертати особливої уваги на жахливі історії про зв'язок харчів і раку. Сьогодні вчені говорять одне, завтра інше; ми проведемо роки, поїдаючи комбінацію з варених помідорів та сирої броколі для боротьби з раком простати, а вони потім скажуть нам, що увесь цей час треба було їсти стейк. Але хто поверне той час, який можна було витратити на філе міньйон?

Здорове харчування кожен розуміє по-своєму. Ризик раку в Україні також дуже високий, як і в Британії, тож цілком можливо, що істерія з пошуками найбільш антиракового продукту скоро докотиться і до нас. Але, на щастя, українці підсвідомо відчують, що таке здорове харчування і правильна дієта. Оксфордські вчені, на жаль, не вивчають таємничі властивості борщу, проте ми з вами знаємо точно, що він лікує від безлічі

*Смачного!*

болячок. Можливо, і від раку також, якщо гарний борщ. Та що там — справжній борщ і з могили підніме!

Проте попри скепсис щодо раково-продуктових страшилок я щиро вірю в лікувальні властивості одного продукту: капусти. Дослідження, проведене в Британії, показало, що полячки-іммігрантки менше хворіють на рак молочної залози, бо їдять багато капусти — свіжої й квашеної.

Я вірю в капусту тому, що мені хочеться. Чимось вона викликає довіру; можливо, тим, що в дитинстві ми цілу зиму їли квашену і звичайну капусту із власного погребя, а в дванадцять років я почувалася куди краще, ніж зараз. Зараз якщо мені скажуть іти в похід із двадцятикілограмовим рюкзаком на спині, моєю фізичною реакцією буде відкрити рота і послати подалі, а потім усістися на диван перед телевізором, а в дванадцять років ще й пісню при цьому співала. Апатія з приводу походів, звісно, не має жодного відношення до моєї лінії: це тому, що я не їм досить капусти, бо її ненавидить мій чоловік. У нього цей овоч асоціюється із дитинством у бідній багатодітній родині, із примусовими обідами в шкільній їдальні — але що він розуміє? Американці повністю проїхали тему капусти, яку вони зневажають; це нещасні люди, нам їх шкода. Ми з вами також росли не в хоробах, але не будемо звинувачувати капусту. Натомість стушимо її на оливковій олії з червоним вином та винним оцтом, із родзинками, червоною цибулькою і яблуком, додавши дрібку цинамону і мускатного горіха, а наступного разу — трохи тмину, а то й ложку меду. А тепер з'їмо або з качкою, або просто так, і подивуємося своєму багатирському здоров'ю.

### **Янукович і капуста**

15 жовтня 2007 р.

Мені часто сняться дивні сни про політиків, частіше всього — про Віктора Януковича. Зазвичай я пишу про них до своєї іншої колонки, в «Газету по-українськи», але в останніх двох фігурувала капуста і кухня, тому формально вони ніби підпадають під проект «Кухня егоїста». Попереджаю одразу: що все це означає, я не маю жодного уявлення, і Фройд, за вдалим висловом письменниці Ірени Карпи, точно плакав би.

Так от, спершу мені наснився теперішній прем'єр. Що нібито я листоноша, розношу газети по хатах. І в одній із хат сидить Віктор Федорович Янукович за великим столом, застеленим зеленою скатертиною з бахромою, горить неяскрава настільна лампа, як у Леніна, а Віктор Федорович в окулярах, зсунутих на ніс, на видраному із зошита листку пише листа до газети «Сільські вісті» — про капусту. Що половину треба на зиму нашаткувати і заквасити, а іншу половину скласти в погріб, тільки так, щоб качани одне одного не торкалися, бо погниє.

— Федоровичу, — кажу я, — чого ви тут сидите? У вас виборча кампанія, вам же треба їздити по регіонах, агітувати. Що ви оце пишете, гаєте час?

Янукович зиркає на мене поверх окулярів і каже:

— Світлано, ви молоді, нетерплячі, тільки про вибори й думаєте. Вам аби стрибати по регіонах та на мітинги ходити. А людям треба зберігати на зиму капусту. Не всі знають, наприклад, що качани не повинні лежати встик, а хто їм розкаже, як не я? От я по суботах і пишу до «Сільських вістей», бо мені болить кожна капустана.

На цьому сон закінчився. А сьогодні вночі приверзлася Юлія Тимошенко. Ми сиділи на кухні після виборів, голоси вже було підраховано, я бринькала на гітарі пісню «Спроси у зеркала» із фільму «З легким паром». А Тимошенко психувала.

— Знову уряд формувати, і тільки очолиш — як одразу хтось почне підсиджувати. Якщо і вдасться стати прем'єром, то за рік мене точно з'їдять. І це якщо дивитися оптимістично. До того ж, уже треба починати керувати, а в мене ані скіпетра, ні держави.

Мене осяяло.

— Юлю, давай так, — сказала я. — Доля твоя справді важка: навколо вороги, газові схеми, провокації. Давай заведемо традицію по суботах зустрічатися на кухні, я тобі даруватиму який-небудь символ влади, а ти гратимеш чергову пісню із старого совкового фільму. Почнемо прямо зараз: ось скіпетр Петра Першого, а ти давай грай пісню про «Мохнатий шмель».

— Добре, — каже Тимошенко, — гарна ідея. Давай сюди скіпетр, бо вже без нього хоч кричи, і налаштовуй гітару.

Я давай настроювати інструмент, а він не настроюється. Тільки одну струну підтягну, як тут же інша розкрутилася. І ще хтось почав гатити в двері. Гуп-гуп! Трясь-трясь-трясь! Гуп!

— Кого це принесла нечиста сила? — вилаялась Тимошенко. — Мабуть, Турчинов знову зі своїм газом. Я ж сказала: не турбуйте мене, коли я на кухні.

Трясь! Трясь! Я прокинулася, і з'ясувалося, що це справді через газ: мужик із газової компанії прийшов знімати дані з лічильника. Він виглядав на якогось індуса, і на Турчинова був зовсім не схожий.

А наостанок — сон від моєї колеги Ірини Мойсеєнко. Їй також сниться політик, але лише один:

Білл Клінтон. І в її сні також була присутня їжа, але не реальна, а потенційна.

— Було таке, — поділилася вона, — що Клінтон мені снився щонаочі. Що ми з ним на пару читаємо новини в радіостудії, і він мене страшенно дратує: то вступить не там, то підводку не до того матеріалу прочитає. Непрофесійно, словом. А чого він у студії — бо після оцих усіх скандалів, Моніки Левінськи і Поли Джонс, його розжалували з президентів аж до радіопродюсерів. І тут ми чуємо страшенний крик, наш звукорежисер у паніці вибігає, і ми бачимо через студійне скло, що двері студії підпирає величезний смугастий тигр, який стоїть на задніх лапах, а передніми гатить у двері. І решту сну ми з Клінтоном не можемо вийти зі студії, бо з'їдять, тигр реве за дверима, і всі про нас забули.

Така от, дітки, капуста. Хоч зовсім спати не лягай.

## **Галушка і її місце у вічності**

27 вересня 2006 р.

Вітаю, співгромадяни — тепер в Україні варенику можна вклонитися не лише метафорично, як ми робили досі, а й цілком фізично. Двометровий монумент — «перший в Україні» — відкрили у Черкасах. Вітаю черкащан із цим проривом; але читаючи новинні повідомлення про пам'ятник варенику та пов'язаний із його відкриттям конкурс на метання вареника в баскетбольний кошик і топіння його в сметані, я думала про те, наскільки це запізнило.



*Смачного!*

Перш за все, в моїй Полтаві вже є пам'ятник галушці: це високохудожній полумисок, повний вищезгаданого харчу, із якого апетитно стирчить ложка. Та й галушка не першопрохідець: у тій самій Полтаві уже є пам'ятник свині біля сільгоспакадемії, у Ромнах — їй же, за спасіння українського народу під час навали татарів, які не їли свинини; у Бердянську пам'ятник морському бичку (чомусь, правда, без келиха пива), у Ніжині — огірку, очевидно, ніжинському, а у Кременчуці — пам'ятник яйцю, тільки ніхто не може сказати, до чого він там і що ця округла фігура в сюрреалістичних черевиках означає. Кажуть, що то Шалтай-Болтай, відомий також поціновувачам українських перекладів як Шалам-Балам.

Та й навіть якщо говорити ексклюзивно про вареник: у канадській провінції Альберта, місто Глендон, він уже є, причому це споруда із скла і металу заввишки як триповерховий будинок. Так що мрії черкащан потрапити до Книги рекордів Гіннеса разом зі своїм двометровим вареником навряд чи справдяться.

У тій же провінції, у місті Мундар, одинадцятиметровою статуєю увічнено кільце української домашньої ковбаси (цей монумент уже зафіксовано в Гіннеса). У місті ж Вегревіль височить монструозна писанка.

Здається, щойно десь збирається достатня маса українців, хай то на батьківщині чи в Канаді, вони тут-таки вирішують помітити територію пам'ятником харчам у стилі кітч. Коли ж ми вже нажеремося?

Але я кажу, що пам'ятник варенику з'явився запізно не тому, що він уже десь існує. Просто року Божого 2006-го час би вже був на інше.

Інші народи давно створили національні держави, поборолися за права жінок, євреїв, негрів, інвалідів,

виборили; оголосили багатокультурність, політкоректність, почали боротися з ними; пішли вперед і ведуть дискусії про новітні контroversійні витвори мистецтва для громадських місць (такі як вагітна жінка із вроджено деформованими кінцівками на Трафальгарській площі в Лондоні, поруч із Нельсоном).

Українці ж досі мають потребу зробити те елементарне, дитяче, чого раніше було не можна. Ми тільки пробуємо захворіти на той кір, від якого ще на початку двадцятого століття почала виздорювати Європа.

Фізичний пам'ятник варенику мав би виникнути разом із перетворенням України на буржуазну демократію з двісті років тому, але ні одного, ні іншого не сталося. Натомість виник пам'ятник словесний, під назвою «Енеїда» Котляревського.

Коли полтавська інтелігенція протестувала проти встановлення галушкового полумиска на Івановій горі, одним із аргументів проти було те, що це місце освячене духовними батьками українства, зокрема Іваном Котляревським. (Мовляв, духовна цінність його твору полягає не в описах їжі, а в чомусь куди глибшому. Мушу розчарувати колег-інтелігентів: саме побутовими деталями, та ще мовою, Енеїда і цінна).

Але саме через Котляревського там постала галушка — і не через його рядок «Там з салом галушки лигали». Створивши свою бурлескно-травестійну версію «Енеїди» Вергілія, Петрович зробив три речі: започаткував українську літературну мову, зафіксував безцінну інформацію про реалії тогочасних українців і породив котляревщину, яка панує і в літературі, і в головах можновладців до сьогодні.

*Смачного!*

Він у цьому, звісно, не винен. Геніальний примітивіст Котляревський був першим і на довгі роки єдиним україномовним письменником. Але в суспільстві, де жоден мистецький чи інтелектуальний процес не пройшов повного кола, єдиною безперервною традицією, дотримання якої могло не відправити на Колиму, виявився фольклор. І, до певної міри, популярне мистецтво, розраховане на широкі (тобто недискримінуючі) народні маси.

Українські модерністи та неокласики загинули по тюрмах, шістдесятники більшістю або також померли, або з'їхали з глузду вже в незалежній Україні, сучасні літератори не знають, чи писати справжні твори, чи пургу «для мас», яку начебто буде виправдовувати те, що вона українською мовою. А ті, хто визначає подальшу долю країни, навіть під тортурами не могли б себе уявити в контексті сучасної світової культури. Вони відчують себе українцями чи принаймні хохлами, але інакше, ніж через галушку, не можуть цього передати.

Я взагалі — тільки за: і за вареник, і за огірок, і за ковбасу із салом. З таким кітчем прикольніше фоткатися, а після галушки полтавська влада, дай їй бозя здоровлячка, зробила наступний логічний крок і встановила пам'ятник народній піснярці Марусі Чурай. Хочеться, аби цей процес пішов далі і щоб у Полтаві виникли монументи (а не просто дошки) Симону Петлюрі, патріарху Мстиславу, актрисі німого кіно Вірі Холодній. Але ще більше хочеться, аби галушка не витісняла культуру із черепних коробок отців міста і країни, а мирно з нею співіснувала. Звісно, заточений під вареник світогляд не переробиш. Але, може, діждемося колись уже того Вашингтона?

**Паелья крізь віки**

25 жовтня 2006 р.

Святкуючи якщо не тілом, то духом Фестиваль сала разом із братами-волиняками, я пригадувала інші фестивалі, пов'язані з їжею, — і, звісно, тут на чолі стоїть паелья. Тазик паельї такий же незамінний на валенсіанських фестивалях, політичних мітингах та святах, як тазик Олів'є на український «Новигод».

Уперше я скуштувала паелью в минулому сторіччі, у гуртожитку номер 17, у кімнаті моєї майбутньої куми. Це був рис із морквою та горошком. Надворі стояв махровий кучмай і злидотень, і кума вибачилася, що без курки.

Паелья мені сподобалася, але залишила підозри в своїй автентичності. Мені ввижалося щось таке трагічне, тореодорське, хемінгвейське. І, як і з багатьма іншими стравами, я поклала собі рано чи пізно дістатися самої автентичної батьківщини продукту.

Бажання швидше дістатися паельї спонукало мене почати вчити іспанську мову. Спершу цим опікувався студент романо-германського факультету В. Він призначив недорогу ціну — пляшку за урок. Проте через кілька занять виявилось, що В. надає перевагу авансу і воліє пляшку розпити на двох замість уроку, а далі, скориставшись відсутністю під час занять мого бойфренда, робити наполегливі спроби співати серенади і витворяти на мою адресу інші гарячі іспанські коніки. Потім було лінь, потім ніколи, і зрештою коли я вперше поїхала до Барселони, уже живучи в Лондоні, іспанською я так і не говорила. Там я вперше скуштувала справжню паелью, приготовану синьйороу Хіменес на ринку за площею святої Марії. Синьйора, яку

також звали Марією, роздавала під час обіду паелью з величезного мідного тазика. Мені лишилося лише на дні, бо решту з'їли роботяги із сусідньої стройки. (Я знаю, що цього слова нема в укромві, але так простіше). Перед паельєю я ще їла анчоуси, після неї — якийсь десерт із медом, пила віно тінто скільки в мене влізло, а коштувало це все сім євро вісімдесят. Одна з найбільших ревеляцій мого життя сталася, коли я попросила ще склянку вина, а переді мною поставили пляшку із поясненням, що вся пляха коштує одне євро, тому їм дешевше, аби я сама собі налила, скільки душа забажає, аніж ганяти офіціанта.

Я полюбила Іспанію так, що Хемінгуей курить на балконі.

Ціна обіду знайшла своє пояснення пізніше: як з'ясувалося, свого часу диктатор Франко видав наказ кожному ресторанові забезпечувати трудяг посеред робочого дня дешевим обідом. Хоч ти трісни, а нагодуй і напій. Цей закон і досі ніхто не скасував, тому під час наступної поїздки шукайте *menu del dia* — це найсмачніші, найсвіжіші страви, а коштуватимуть вони чверть від того, що з вас запросять за вечерю.

В Іспанії взагалі багато дивних законів — наприклад, купувлявши вілли із ділянками землі десь поблизу Мурсії, численні британські любителі Іспанії виявили, що закон зобов'язує їх побудувати на своїй землі за власний кошт громадський сортир і на халяву пускати в нього безтуалетних камерадів. У Британії чи США такий випадок міг би дійти до Верховного суду, і закон би скасували. Проте новоспеченим мурсіанам таки довелося копати вигрібні ями із видом на Середземномор'я.

Я бачила ці вілли, подорожуючи з Мурсії до Аліканте. Дещо нагадує Кончу-Заспу. Видно, що багато

грошей вгехано, але якоїсь закінченості, спадковості, історії нема. Натовп багатіїв повалив туди, де їм сказали, що модно. Просто дивовижно, наскільки новобогатьки залежать від поняття престижу і готові терпіти будь-які незручності. Ну, це їхні проблеми.

У Мурсії паелья виявилася зовсім іншою. Цей південно-східний регіон Іспанії — сільськогосподарський, він славиться своїми овочами, і саме вони є основними доповненнями до страви. У Мурсії вирощують і рис із назвою «бомба», який вважається найкращим для паельї (це чиста правда).

Проте у своїй переважній більшості рис для паельї походить із Валенсії, і класичним рецептом є «валенсіана».

Основними складовими будь-якої паельї є рис, оливкова олія і шафран. Дехто вам скаже, що в автентичній паельї має бути кролятина. Це — саме про валенсіанський рецепт. Проте кроляче м'ясо цілком можна замінити чи доповнити куркою. Вершиною ж крутизни стануть виноградні равлики, яких ви туди додасте. Морожені цілком підійдуть.

Є також і паелья цілком із морепродуктів: до найпростішої входять мідії, кальмари, королівські креветки чи лангустини, а рис готується на рибному відварі. У більш вигадливу може потрапити краб, омар, морські гребінці, нежирна риба, раки.

Під час написання цього тексту я приготувала величезну сковорідку-«паельєру» (гарна річ, але можна обійтися і звичайною) і тепер сиджу їм свій власний варіант. І ви знаєте що? Куди смачніше навіть, ніж у вишуканих ресторанах Барселонети — приморського райончика Барселони.

Причина проста: мені смакує не тільки поєднання рису, шафрану та чого Бог послав після візиту на рибний ринок. Мені смакує весь кількарічний шлях, пройдений у пошуку справжньої паельї, який завершився на моїй власній скромній кухні.

Хтось мандрує в пошуках абсолютної істини, ідеального чоловіка, Золотого руна чи філософського каменя — і ми з вами поважаємо такий вибір. Проте жодної з цих речей насправді не існує. Істина, любов і паелья для кожного своя.

Моя ж паелья — до ваших послуг. Беремо велику сковорідку, бажано з товстим дном. В оливковій олії (яку завжди купуємо найкращої якості, яку можемо собі дозволити) підсмажуємо кролятину чи курятину, потім нарізану кружальцями ковбасу чорізо (червоняста іспанська ковбаса із приправами; якщо її нема — підсипаємо до страви паприки), потім покришену цибулину і кілька зубців часнику. Далі кидаємо нарізані солодкі перці й очищені від шкірки помідори (кришені). Після цього кидаємо короткозерний рис, перемішуючи його з усім іншим, аби кожна зернина подружилася з олією. Заливаємо курячим бульйоном (у 2—3 рази більше, аніж об'єм рису) і вмішуємо в страву або пакетик приправи для паельї, або дрібку шафрану, паприки та ледь-ледь розмарину. Шафрану має бути досить, аби надати рису серйозно жовтого кольору, без шафрану — то просто рисова каша. Коли рис готовий, кладемо згори свіжі мідії, креветки, лангустини, морські гребінці і ставимо на п'ять хвилин до духовки. Тоді вийде красива страва із розкішними червоними креветками та мідіями згори. Якщо ж морепродукти із готової мороженої суміші, то краще їх вмішати всередину рису. Паелья має постояти кілька хвилин після готовності, увібрати решту рідини, подихати, і

після цього вона ваша. Я не знаю жодних строгих правил, яке вино пити під цю страву, але найпростішим і найлогічнішим вибором буде будь-яка гарна ріюха, а також вино сортів темпранільйо чи гарнача, що-небудь шовковисте, свіже і м'яке.

## **Сьогодні шніцель, завтра котлета**

1 жовтня 2007 р.

Як і кожній живій людині, мені хочеться подобатися. Часом щастить, і я натрапляю на якісь відгуки про свої тексти, від яких хочеться вигукнути: о, ось ця людина розуміє мій тонкий сарказм і вишуканий смак у маленьких життєвих радостях. Але часом натикаєшся на коментарі на кшталт: де філософія? Де катарсис? Де глибинний аналіз особливостей національного гламуру?

Ну, аналіз гламуру в мене короткий: в Україні його немає. Чому свистопляска вульгарності отримала назву «гламур», для мене загадка. За катарсисом пошлю далеко — до Аристофана, а за філософією — ближче: читайте Камю.

Навіть Джордж Буш читав Камю торік і гордо цим хвалився. Аналітики дивувалися, чого раптом президент Сполучених Штатів звернувся до літератури Франції, яка різко протестувала проти війни в Іраку. Але цікавіший, на мою думку, той факт, що з усього творчого доробку великого французького екзистенціаліста пан Джордж обрав твір «Сторонній» — про те, як білий чоловік убиває араба на пляжі без жодної причини, просто з нудьги, а потім не розуміє, за



*Смачного!*

що його судять. Шукав історичних паралелей чи просто сподобалося, що книжка не товста?

Ну, а я пишу про кухню егоїста, вкладаючи в це поняття все, що мені на цей момент болить. І сьогодні це — питання економії, тобто як пережити кризу на світових фондових ринках та американський крах ризикованих іпотек за допомогою старої доброї англійської *thriftiness*.

Британці, колись прославлені вмінням мужньо переносити нестачу продуктів під час блищу і післявоєнної відбудови, зараз болісно прокидаються від протилежної крайності — марнотратного розгулу, коли до сорока відсотків продуктів на тиждень люди просто викидали. Останніми роками ціни на житло та нехарчові продукти зросли так стрімко, що країну захопила хвиля бережливості, а фінансова криза останніх тижнів перетворила цю хвилю на цунамі.

Колись ми з кумою в середині 90-х читали книжку для гарних господинь, де було багато маразму, в тому числі такий розділ: «Как дать клейонке вторую жизнь». Клейонку треба було розрізати по центру, а потім розвернути і склеїти скотчем, щоб менш витерті краї стали серединою. Ми тоді знизали плечима і домовилися зробити все етично можливе, аби ні нам, ні нашим дітям не доводилося давати клейонке вторую жизнь. Але поради, які зараз дає британська преса, часом перевершують по безглуздості і клейонку. Беремо «Дейлі Телеграф» за середу і насолоджуємося.

Із не кухонних подам лише одну: перед тим, як одягати капронові колготки, вдягніть бавовняні рукавички, аби не робити зтяжок. Решта буде з галузі харчування. Нагадаю ще раз: ми говоримо не про засилля совка, а про Британію двадцять першого століття.

- Наливайте оливкову олію в перечницю, щоб її трусити на салати, а не лити цівкою (хоча при цьому вам треба купити ще одну перечницю);

- Зберігайте хліб у кульочках з-під хрумких пластівців, тих, що всередині картонної коробки (чим інші кульочки гірші, цікаво?);

- Не викидайте корки від вина: надіньте їх на кінці спиць, і ви сплетете светра куди швидше (цікаво, що порада спробувати не кіряти вино і купити светра на зекономлені гроші мені не зустрілася);

- Білком від яйця можна клеїти папір (так що підгадайте виготовлення домашнього майонезу до дня, коли дитині в школі задали зробити аплікацію);

- Якщо прив'янув салат, поріжте й киньте його в суп (видно, що буржуї: у нас якщо салат вважається в'ялим, то він уже в кондиції сіна);

- Щоб зробити підставку під гарячі каструлі, приклейте фетр до плитки (фігня, що двадцять квадратних сантиметрів фетра вам ніхто не продасть);

- Дешево прополоскати рот можна, розвівши білий винний оцет у воді (і до чудового винного перегару, який ви здобули, полюючи за корками для спиць, додасться пікантна кислинка); ну і так далі.

Чи можна таким способом подолати наслідки біржового краху, судить самі. А я знаю, що єдиним дієвим способом зекономити в кухні є старий радянський принцип ідальні: сьогодні шніцель, завтра котлета, післязавтра суп з фрикадельками. Бо він економить не лише гроші, а й ваш безцінний час.

## Їжак на пісному маслі

8 жовтня 2007 р.

Людина любить скаржитися. І завжди знаходить причину. Але ще із часів Хаммурапі та єгипетських пірамід люди скаржаться на те, що життя все гіршає й гіршає. До незалежності нарікали на те, що порожнючі полиці в магазинах, і за жодні гроші не купити ані мила, ані сала, а якщо й знайдеш якийсь м'ясо в гастрономі, то в ньому скалки, бо рубали разом з будкою. Тепер нарікають на те, що в магазинах усього стало забагато, а немає грошей.

Я хронічно не вірю в те, що за Брежнєва краще жилося. Нещодавно ми із сестрою переглядали старі родинні фотографії, і мене розривали два відчуття: ностальгія за дитинством і шок від того, в якій бідності ми жили, — а тоді про це й не думалося. Кохточки із залатаними ліктями і драні паркани були у всіх. Отож давайте рахувати, взявши за точку відліку варену ковбасу, бо ковбасою в Україні вимірюється все: і добробут, і ностальгія, і ступінь продажності, від Тараса Шевченка до Олександра Мороза (як поета, в чийх словах нуртує правда, а не те, про що ви подумали).

Зарплата інженера за совка була 120 рублів, гарної якості варена ковбаса коштувала 2-90. Виходить трохи більше сорок одного кілограма варьонки.

Тим часом минулого місяця Держкомстат оприлюднив дані, згідно з якими середня зарплата по Україні — 1421 гривня. Ціни на варьонку зараз дуже різні, починаючи від 18 гривень, але моя колега в Києві Марта твердить, що така, яку можна їсти, коштує від 30 гривень. Це дає нам понад сорок сім кілограмів варьонки на місяць. Отже, зараз об'єктивно краще, ніж у 1982 році. Просто кількість багатих стрімко виросла, і народ почуває себе нещасним не через те, що менше

стало тюльки, а через те, що сусід тепер може купатися в чорній ікрі.

Проте мудрість і полягає в тому, аби відсіяти зерно від полови іще в процесі, так би мовити, а не на смертному одрі. Давайте ж зазирнемо в свій холодильник і чесно визнаємо: зараз у ньому більше, ніж будь-коли раніше. (Хоча якщо підійти до питання буквально, то мій холодильник зараз абсолютно порожній, бо через вибори ніколи сходити в супермаркет).

Якщо ж вам «пощастило» жити в регіоні, де містоутворюючу «поштову скриньку» закрили, а нової не відкрили, і вам справді жерти нічого, то ось почитайте про старі британські рецепти, і після цього ще раз зазирніть у холодильник. Можливо, після цього він вам здасться куди повнішим.

Валлійські (вони ж уельські) дослідники відкопали десять найдавніших рецептів туманного Альбіону. «Патріархом» виявився вісімтисячрічний пудинг із кропиви. Для українців це не є чимось диким: борщ із кропиви варять і зараз. Далі йде печеня із сала та копченої риби, м'ясний пудинг, хліб із ячменю, а потім — увага — печеня з їжака. Після цього йдуть якісь більш-менш конвенційні оладки і мідії, але їжак — це зірка списку.

Отже, після того, як ви наїхали своїм «Запорожцем» на їжака, спершу не забудьте розказати дітям, що їжачок потрапив у Рай, і йому там тепер добре. Після цього зішкребіть тварину з дороги і швидше привезіть додому. Випотрошіть його, посипте спеціями (якими — невідомо), висушіть рушником, а потім або обмажте глиною, або обгорніть травою. Спечіть на вогні

*Смачного!*

і подайте з камеліновим соусом (як підказує Інтернет, це середньовічний соус із оцту й кориці з дешицею імбиру).

Одна із британських газет навіть запропонувала сучасний варіант їжака зі спагеті карбонара, де його смажать в оливковій олії. Я все-таки дотримуюся думки, що їжака краще лишити живим у природі, хай собі створює шумові спецефекти. (Ви чули, як хропе і пускає газу їжак? Як жирний дядько!)

До чого ці всі розповіді про їжака? До того, що всі ці нарікання на погіршення життя — фігня на пісному маслі, як кажуть північні брати. Все буде добре.

## **Гамбургер і голод**

16 серпня 2006 р.

Масними губами, з набитим ротом промугикай пісню проти голоду.

Товстою подошвою втоптавши в землю півпорції картоплі фрі, заклич лідерів світу врятувати від смерті тих десятеро дітей, що помирають в секунду через виснаження. От молодець. Але все буде окей, бо лідери найпотужніших країн світу сказали тобі: без проблем, пий свою колу, жуй свій шоколадний батончик, слухай безкоштовний концерт і не забудь — купиєш один гамбургер, другий отримуєш безкоштовно. Можеш його не їсти: просто втопчи у бруд. Попіл до попелу, земля до землі. Тепер іди додому, і не забудь: сьогодні ти дуже вигідно боровся проти голоду, на халяву послухавши Пінк Флойд, Пола Маккартні, Елтона Джона та The Who, подивившись на Мадонну та споживши гору фаст-фуду. От молодець. Більше нічого робити не треба. Ми також не збираємося.

Концерт Live 8 пройшов у восьми містах світу трохи більше року тому. Це був — я за це ручаюсь — найбільш грандіозний концерт за останні двадцять років. Чого варті одні тільки Пінк Флойд, що зібралися разом саме для цієї благородної справи — боротьби з голодом в Африці, — відіграли з кислими пиками, не дивлячись одне на одного, і тут-таки розійшлися.

Але досі мене не полишає образ натовпу, що в унісон жує й розсипає картоплю фрі, тупо дивлячись на обличчя голодних дітей на екрані, і питання: чому той концерт був безкоштовним? Люди б заплатили за можливість побачити всіх зірок в один день. Чому квитки не можна було купити, а можна було лише виграти, і чому чотириста баксів, які ми заплатили за один квиток якомусь інтернет-спекулянту, не пішли голодним дітям? Чому на благодійних поривах наживаються лише гниди? Тому, що неможливо уявити собі голод, якщо він не видубив твою власну шкіру?

Тоді був саміт Великої Вісімки, і світові лідери так само обіцяли повирішувати всі горесті знедолених. Відмінності між «рік тому» й «цим літом» дуже невеликі: саміт той проходив не в Пітері, а в Шотландії, і Макса Буткевича не заарештували, а лише погрозили йому пальцем. Голодних дітей у світі більше; світові лідери говорять про голод менше. Макдональдс, запровадивши нове меню, знову б'є рекорди прибутковості, а Африка й досі по вуха в боргах.

А борці з фаст-фудом та ожирінням на Заході, e-e-е, борються з фаст-фудом та ожирінням на Заході.

Багато хто каже, що Захід ніколи не зрозуміє Схід. Я не люблю категоричних висновків, але іноді, читаючи новини, доводиться хіба знизати плечима і погодитися. В американському місті Чикаго почалася

програма навчання нових іммігрантів з чорної Африки щодо того, яка їжа шкідлива, яка ні. Організатори курсів стурбовані: новоприбулі не те що не прямують до магазинів органічної й натуральної здорової їжі; навпаки, вони валять просто у фаст-фуд і напихаються гамбургерами по зав'язку. Вони забивають їжею всі полиці в хаті. От нерозумні, кажуть організатори курсів. Воно ж попусується! Треба їх навчити, що фаст-фуд шкідливий, бо від нього підвищується рівень холестерину.

На мою скромну думку, якщо ти все життя прожив голодним, подолав Бог зна скільки перешкод, аби потрапити до країни, де всього багато, — останнє, що ти хочеш чути, це якусь тітку, що розп'ятує про переваги оливкової олії перед смальцем; холестерин просто не в списку твоїх проблем. Ти хочеш гамбургер, великий, м'який, комфортний гамбургер, а не чергову порцію трави, яку ти мусив жерти ще вчора.

Гамбургер для багатьох уособлює жирне життя, без хвилювань за те, чим годувати дітей завтра, із повним холодильником та гарантованим робочим місцем і навіть — о крамола! — свободою.

Які були черги в перший Макдональдс у Москві — довші за черги в Мавзолей! Люди приходили ще затемна, аби заплатити величезну суму в п'ять рублів не за сам продукт із м'ясом невідомо кого та сиром, при виготовленні якого жодне молоко не потраждало. П'ять рублів — це була ціна смаку мрії про майбутнє, де немає приниження і голоду, де все, як у кіно.

Саме за це ми були вдячні тим першим біг-макам, за це ми їм прощали їхній пластмасовий післясмак. За це ми їх і ненавиділи, вкладаючи в бургер всі свої почуття щодо дволикої зовнішньої політики Заходу і щодо безнадії вдома.

Я не їм бургерів регулярно: нафіга, якщо можна стушити фазана із солодкими каштанами і запити його сан-емільйоном із Шато Мулен Сен Жорж 2002 року — або п'ємонтським вином бароло (якщо під рукою трапиться дружньо налаштований мільйонер). Але в кожного з нас є моменти непевності і коливань. Слава Богу, я живу не в Африці і навіть не в гуртожитку номер 17 Київського університету, але часом хочеться з'їсти чогось заспокійливого і надійного. Котлета із чорним хлібом не завжди під рукою, і в такі хвилини на допомогу приходить бургер, який на грилі чудово смажить мій чоловік. Він просто бере якісну мелену яловичину, робить із неї круглу котлетку, і виходить чудово.

Гамбургер вважається квінтесенційно американською їжею, проте його коріння — в Німеччині, і — це нікого не здивує — в місті Гамбург. Спочатку це була просто свиняча сосиска в булці, на кшталт хот-дога, а імігрувавши до США, страва мутувала: свинина стала яловичиною, булка покруглішала, всередині завелися листки салату та кружальця цибулі, а також інші варіації — наприклад, сир у чізбургері. Бургер обріс міфами та легендами, потрапив у безліч фільмів та книжок. У 2004 році навіть вийшов документальний фільм Моргана Сперлока, присвячений майже виключно макдональдсівським бургерам, «Super Size Me». Досить цікаве кіно, до речі. Сперлок їсть бургери протягом місяця, від чого роздувається, як кулька, і псує собі печінку. Хоча насправді його фокус полягав у тому, що він припинив ходити в спортзал і жорстоко переїдав.

Але ми з вами такого робити не будемо; печінку псувати можна, як уже було сказано, і бордоським, а



*Смачного!*

бургер (який ми будемо запивати колою) при вмілому приготуванні може гарантувати гарний настрій на цілих три дні.

Треба тільки не забути подякувати долі за те, що вона послала нам цей бургер, а не сезонну роботу на діамантових шахтах у Нігерії. Можна навіть дати щось на благодійність — це суттєво покращує апетит.

### **Фаст-фуд по-українськи**

3 березня 2007 р.

У кожній країні свій фаст-фуд і взагалі своя швидкість підходу до того, що потрапляє до рота. Але так само — і до того, що з рота вилітає. Українці не шкодують часу на те, щоб довго й натхненно готувати складні страви чи напої. Все «входящее» має бути ретельно приготовлене і спожите з почуттям: шматочок оселедця, чарочка чого Бог послав, борщик, щось на «второе», наприклад, котлетки, далі кампотік. Натомість «ісходящее», розмови і дискусії, починаються просто із «второго».

Щоразу під час поїздок до України я заходжу в лондонський аеропортовий Макдональдс: бо потім, коли дістануся прекрасного ресторану швидкого харчування «Домашня кухня» у Києві, ефект контрасту створює ейфоричне почуття гордості за Батьківщину. Воно триває лише доти, доки я не відкрию газети, але все-таки. Український суп, навіть зварений напередодні, все одно краще мак-фігні, яку лише три хвилини тому посмажили в комбіжирі.

Готова їжа, яка продається в українських супермаркетах, суперової якості. Гурману середньої вибагливості немає потреби саморуч кришити салат

айлав'ю чи тушити карася в сметані, якщо такої ж якості харчі можна просто купити. Я вже мовчу про пельмені. Вони, як і коаліції, бувають дуже сильно різні за якістю, але якщо вже гарні — то гарні.

Це все не можна порівняти із тими напівхарчовими напівпродуктами, які видають за готову їжу чи фаст-фуд у Британії.

У кафе годують здебільшого сендвічами із глевких, накачаних водою булок і перевареними макаронами. Готові страви в магазинах — це часто просто шматки генетично модифікованого водянистого протеїну в гострих соусах, щоб не можна було нічого розібрати. Я — чесне слово — кілька разів пробувала визначити на смак, що ж я їм — м'ясо чи рибу, — і без упаковки не з'ясувала б. (До речі, упаковки класні: на пачці лосося написано: обережно — риба. На пачці горіхів: обережно — горіхи. Ніби алергія тягне за собою недоумство, і людина одразу подумає, що то сушене фейхоа).

Натомість британці багато уваги приділяють мистецтву бесіди. Сідаєш за стіл із перевареною броколі — і заводиш розмову в такому порядку: спершу погода, потім ціни на нерухомість, закордонні подорожі, якою дорогою швидше доїхати до Глазго, потім — якщо ти білий — робиш прозорі натяки на те, що вже забагато кольорових понаїжджало, а якщо серед вас є кольорові, то всі білі болісно намагаються продемонструвати їм, які вони не расисти аж ні фіга, а кольорові на все це дивляться і бачать всіх наскрізь, але що робити.

За п'ять років лише раз я завела розмову на політично-релігійні теми з англійцем. Це — особливе табу, але йому розв'язало язика міцне бельгійське пиво.

*Смачного!*

А от у мій останній приїзд до України між вечерею та обідом наступного дня я встигла поговорити (з абсолютно різними людьми і через рівно три хвилини після зустрічі):

- про те, що таке любов: це полум'я, яке виникає нізвідки, чи вміння відкрити душу для прекрасного;

- про відносну подібність Брежнєва і Януковича, а також Ющенка і Горбачова;

- про глибинне значення снів, і чи має Фройд рацію;

- про порівняльні характеристики Донбасу і колишніх шахтарських регіонів Уельсу й Шотландії;

- про невтримне бажання українців повідомляти всім, що вони зі свого боку гадають.

Це далеко не все, і через добу після приїзду у мене просто пересохло в горлі. Я розучилася вести розмови по-українськи.

Нещодавно одна британська літераторка сказала: «Коли на вечірці нудно і всі говорять про нерухомість, знайдіть росіянина: з ним можна починати розмову просто про смерть і літературу». Думаю, принаймні в цьому ми з росіянами схожі.

### **Коли голод — тітка**

20 жовтня 2006 р.

«Чудо голодування» для багатьох звучить як «екстаз недоумства». Яке ж це чудо? Хто радіє тому, що нічого їсти?

Тим не менше, кількість людей, які добровільно відмовляються майже від усіх видів харчів, зростає, як населення США (щойно оголосили, що там народилася 300 000 000-нна дитина).

Нам усім, якщо ми відносно освічені люди, відоме таке захворювання, як анорексія. Це коли людина вважає, що вона товста, якщо їй запалими від голоду очима вдається подивитися на себе у дзеркало. Причини анорексії різняться, але найбільш банальною є бажання дівчини-підлітка, а потім і дорослої жінки, повернути собі безумовну прихильність батьків, учителів, друзів, які любили її дитиною (а отже, маленькою), а в підліткові роки — як їй здається — відвернулися від неї, бо вона виросла, тобто, в її інтерпретації, потовстіла.

Відомі симптоми, коли дівчата напихаються неймовірною кількістю їжі, а потім все це вистругують назад, руйнуючи здоров'я і сімейний бюджет. Проте багато підлітків заподіюють собі шкоди в той чи інший спосіб — беручись до наркотиків, ріжучи собі руки, тікаючи з дому чи слухаючи Глюкозу. Анорексія — лише один із цих способів.

А зараз дозвольте представити вам нову хворобу — орторексію.

Строго кажучи, у медичних енциклопедіях орторексія поки що не значиться. Цей термін запропонував каліфорнійський лікар Стівен Бретман у 1997 році. Багато вчених із ним погоджується, інші звертають увагу, що орторексію можна визначити як різні форми інших, уже усталених хвороб, пов'язаних із харчуванням.

У наші дні все частіше доводиться чути про вегетаріанців, веганів, сирих веганів, людей з алергією на одне-третє-п'яте-десяте, а також тих, хто живе здоровим способом життя і пишається тим, що не їсть: ненатурального; вареного; продуктів із вмістом консервантів; продуктів, вирощених більш ніж за сто миль від місця споживання; овочів, що виростили під

*Смачного!*

землею; їжі будь-якого іншого кольору, окрім жовтого (і такі бувають).

Часом ці особливості мають логічне пояснення; але часто вони є орторексією — хворобливою пристрасстю до здорового харчування.

Коли я ділила квартиру із шотландцем на ймення Алек, я познайомилася із багатьма його ненормальними друзями, але одне знайомство не можу забути і досі.

Алек любив дівчат, а вони його. Він часто приводив нову симпатію в гості, і щоразу це було назавжди. Але найбільше «назавжди» (аж на три тижні) прибула Елісон, засмагла каліфорнійка із білявим волоссям і кістками. Масться на увазі, кістки так стирчали з-під шкіри, що було видно: вони також біляві.

Елісон, тим не менше, виявилася шеф-кухарем — у ресторані для сирих веганів. Фактично це означає, що можна їсти лише овочеve і сире: не варене, не парене, не квашене, не ферментоване і не перероблене в жодній формі. Це унеможлиблювало вино (ферментація) та олію гарячого тиснення, а також оцет, цукор, навіть фруктовий сік із пакета.

Раз Алек, аби прогнутися, купив кулінарну книгу сирих веганів і запросив на ланч Елісон та нас із Дарелом. А треба сказати, що Дарел хлоп чималенький і любить з'їсти шмат м'яса із картоплею, запивши квартою вина. Для okazji він погодився їсти траву і пити воду, як баран. Проте ми були не готові до реальності. Елісон виявилася дуже тупою. Вона просторікувала про висоти моралі людей, які не їдять звичайної олії, а лише холодного тиснення: бо це ближче до природи. У природі ж немає гарячого, правда? Немає й сумки «Гуччі», хотілося мені додати, та й парфуми «Жіванші» також щось не фонтанують у гірських печерах. І літака, на якому вона прилетіла з Каліфорнії, також не росло на

тій пальмі, з якої злізла її прапрабабця... Проте я розуміла, що це все пролетить крізь вуха.

Елісон виявилася людиною, що давно втратила релігію і сенс буття, ніколи не знала, що таке дарувати чи віддавати, що таке допомагати іншим: навколо неї ніхто нічого не потребував. Вона виросла в ситому західному Голлівуді, і, за відсутності фантазії та інтелектуального інтересу до будь-чого, єдиним способом здобути якийсь сенс ідентичності, якось відрізнятись від навколишньої маси для неї виявилось відмовити собі в хлібі насущному. А, до речі: хліба цим людям також не можна.

Отож Алек подав суп із перемелених огірків, у якому роль сметани правив соус із перемелених кедрових горіхів. Це смакувало не так погано, і ми з деяким полегшенням почали чекати на другу страву. Нею виявилася якась їдуча фігня консистенції кабачкової ікри. Як з'ясувалося, там справді були сирі кабачки, а також цибуля, часник, морква і сире соняхове насіння. Це все, перетерте в кухонному комбайні (якого також не існує в дикій природі, до речі), швидко почало темніти і видавати сильне амбре. Плачучи, ми з'їли, скільки могли, але це було нестерпно. Елісон цвіла і щебетала щось про очищення чакр і контакт із матір'ю-природою.

Після ланчу ми вчотирьох пішли в цирк, де через боротьбу із жорстокістю проти тварин цих самих тварин не було; через боротьбу за безпеку людей не було й акробатів, а були тільки лажові і страшні клоуни. Словом, я зраділа, коли Алек захопився геть іншою дівчиною і забув про сиродження і чакри.

Я не проти дієт як таких. Для багатьох дієти є способом скинути вагу чи жити здоровим життям. Але

*Смачного!*

якщо ви їсте лише салат-латук і вважаєте, що ви через це краща, моральніша людина, аніж я, то втопиться у бургундській яловичині бюф де бургонь.

## **М'ясиста політика**

23 листопада 2006 р.

Знов за рибу гроші, хоча мова про м'ясо: Росія знову загрожує заборонити імпорт м'яса з Нового року. Цього разу — із ЄС. Російських охоронців народного здоров'я турбують румунські і болгарські свині.

Вони хворіють, а Румунія та Болгарія вступають до Євросоюзу. Росії це, очевидно, болить... Мова, звісно, про добробут свиней, не подумайте чого.

Кажуть, що випадковостей не буває. Але нічим, окрім випадковості, не можу пояснити той факт, що заборони на імпорт з боку Росії трапляються, коли її сусіди чи колишні «сателіти» намагаються просунути кудись на Захід. Не вбачати ж тут банальну жабу?

Росія вже забороняла імпорт продуктів тваринництва із країн ЄС після попереднього розширення, коли до союзу вступили Польща та ще дев'ять країн колишнього Варшавського блоку. Заборону назвали політичною (помилково, мабуть), і через п'ять днів її було знято.

Українці добре пам'ятають м'ясо-молочні війни на початку року, а Молдова та Грузія — невипите Москвою вино. Все через турботу про здоров'я російської нації. На тлі цієї турботи 40 тисяч росіян, які щорічно отруюються горілкою, виглядають просто прикрою недопрацьовкою: за всім не встежиш. І ще однією явною випадковістю виглядає те, що під заборону підпадають саме продукти харчування, що

боляче вдаряє по селянах, а отже — найменш заможних громадянах «дружніх» країн. Ну, що поробиш; труби й метал же не загрожують здоров'ю.

На жаль чи на щастя, я не маю змоги нагодувати всю Росію, бо, що цілком очевидно, я не Ісус Христос. Проте шкода, що у росіян усе менше вибору в цьому сенсі. Можливо, справжні патріоти зжують і шатобріан із Пензи, але коли нам із вами дадуть побудувати ідеальний світ, там можна буде і пишатися батьківщиною, і смачно закушувати при цьому. І росіянам, і нам, і навіть, е-е-е, ні, таки не скажу.

У випадку України приводом до заборони імпорту м'ясопродуктів стала контрабанда через її територію нібито неякісного бразилійського м'яса. Я співчуваю російським братам, постраждалим від філе міньйон із берегів Амазонки. Щоб помститися проклятим гаучо, знищивши їхню продукцію шляхом поглинання, я вирушила на центральний м'ясний ринок Лондона — Смітфілд маркет. Тут я полюблюю придбати колоду філейного стейка, якого в магазині не знайдеш, та ще й за оптовими цінами.

Лондонські ранкові ринки, які працюють із третьої-четвертої ночі до восьмої ранку, це не просто ринки. Це симфонія. Коли місто ще ніжитья під ковдрами, небо крізь туман ще навіть не рожеве, а темно-синє, а на вулицях немає пробок, найбільша насолода в житті гурмана-мандрівника — це податися на ринок, де своє меню на день вибирають закупники ресторанів, а за ними, як шуліки, налітають поляки, в'єтнамці і я.

Лондонський центральний м'ясний ринок — це, окрім рибного, останнє місце, де ще живий старий Лондон, де різники з червоними шоками і фірменною



*Смачного!*

англійською ввічливістю кажуть «мем» навіть старій китаянці, яка на власному горбі тягне з ринку половину свині. Мені кілька разів пропонували дати знижку, піднести сумку, а також руку і серце, хоча все закінчувалося печінкою і ратицею. На м'ясному ринку Смітфілд також можна вже о шостій ранку випити пінту елю — більше ніде. Бо для ризників у цей час закінчується робочий день. Для мене, до речі, також, бо я цього тижня працюю ночами, готуючи ранкові випуски новин.

Отож, щоб подратувати тих нечисленних товаришів, які терпіти не можуть, коли комусь іншому смачно, проте навіщося читають мою колонку і захлинаються від злості, перерахую, що сьогодні Бог послав. Це: бразильський півторакілограмовий філейний стейк — один із найбільш шанованих видів м'яса; два фунти свинячих реберець; дві великі грессінгамські качки; шість качиних грудок; дві дикі качки, застрелені в Шотландії (качиний вийшов день); дикий заєць; жирний фазан; і нарешті п'ять фунтів копченого бекону з прожилками. Це сімнадцять нефігових обідів для двох голодних людей — не рахуючи бекону і бульйону, на який підуть кістки із птиці, — а якщо рахувати все, то можна обідати місяць. Все це обійшлося, на українські гроші, у сто доларів.

Ясно, що в ідеальному світі ми з вами купували б усе це поступово, за мірою необхідності. Проте зайця і стріляних качок у гастрономах немає — ані в українських, ані в англійських. Тому я купую зразу все і морожу.

Мама, яка недавно приїжджала в гості, дивувалася невеличким, але суттєвим відмінностям між банальними, здавалося б, речами вдома і в Лондоні. Наприклад, булавки їй здалися із міцнішої сталі, мило

«Дав» — кращої якості, ніж те, що продається в Україні, а яловичина і ягнятина — куди більш насиченого кольору. У випадку мила, звісно, це свинство з боку виробників — продавати Україні гірше мило, ніж своїм. У випадку ж м'яса деякий досвід не завадило б перейняти й нашим фермерам і продавцям.

Як має виглядати ідеальний м'ясний ринок? Перш за все — чистим. Я завжди любила полтавський базар, але людоньки добрі, як там смерділо останнього разу! Як трупарня, чесне слово. Хіба можна класти в рот їжу, яка провела хоча б півгодини в такій атмосфері? Не говорячи вже про мікробів. Мама, знову ж таки, зі мною не погодилася: на її думку, на базарі було відносно чисто. Очевидно, треба робити щось зі стандартами гігієни: я не хочу побачити те, відносно чого там було чисто.

Далі: м'ясо має лежати окремо одне від одного, а не все вкупі. Різник чи продавець має знати, звідки товар, якщо це птиця — то чи вона вирощена в клітках по коліна в гуано, чи їй дозволялося гуляти. Відповідь «откуда я знаю, мені шо, за ето деньгі платят» повинна наштовхуватися на обурення і пояснення: так, саме за це і платять.

М'ясо не мусить кровити чи пахнути застоюною плоттю. Яскраво-червоне вологе м'ясо означає, що його не витримали достатньо. Шматок має бути шовковистим, темного кольору. Якщо це свинина — має також виглядати сухою, із сальцем. Жир пом'якшує м'ясо при приготуванні.

Яловичина має бути витримана 10—14 днів. Оскільки при витримці м'ясо всихає, якісна яловичина мусить бути дорога. Ягнятину підвішують мінімум на чотири дні. Є точка зору, що свинину і телятину не

*Смачного!*

витримують. Проте в нас у селі, коли різали свиню, то найкращим смак вважався на третій день, а так звана свіжина, хоча й урочиста страва, була все одно дещо жорсткувата. Кошерне м'ясо також не витримують.

Повернувшись із ринку, виймаємо м'ясо із кульків, перепаковуємо так, щоб воно було щільно вкутане, але не відрізане від повітря, і кладемо в холодильник, не тепліший п'яти градусів. Морозити рекомендовано лише гарні, якісні шматки, бо погане м'ясо від заморозки стане мерзенним, займаючи, до того ж, місце. Чим повільніше розморожується шмат, тим кращий буде смак, оскільки його власні соки всотуються назад. Найкраще розморожувати в холодильнику. Найшвидший метод розморозки, прийнятний для гурмана, — це в холодній воді, якщо м'ясо у вакуумній упаковці. Якщо ви користуєтеся мікрохвилькою, стежте, аби воно не почало пектися по краях. Хоча оскільки панк-рок ще не помер, я іноді і в теплій духовці розморожую. Головне — не пекти заморожений шмат, бо згори згорить, а всередині буде сире.

М'ясо — це прекрасно. Багато людей не можуть собі дозволити їсти його щодня чи навіть щотижня. Ми з вами маємо подякувати долі, якщо нам на це стачає грошей, проте також не мусимо жерти його щоразу. Варто вибрати м'ясо найкращої якості, найбагатшого смаку і насолоджуватися ним як урочистою стравою.

## **Нерви і фазан**

8 листопада 2006 р.

У сьогоднішній Україні багато жадібності і нервів. Людина хоче нахапати собі, поки у неї не

вихопили з-під носа, а водночас нервує, що хтось таки вихопить. І це дуже не сприяє фазанам.

Свіжість м'яса у нас завжди вважалася ознакою його якості. На одному кінці шкали — свіже, на другому — підтечене, із цвяхами і трісками. Це стосується і всього іншого.

Історичну бруківку оголошуємо старою і міняємо на плитку, яку виробляє наш зять. Історичні райони гарно б забудувати однотипними висотками, аби вони перестали бути історичними. Але нам шо, ми вже продали житлоплощу крутеликам по сім разів одну й ту ж саму. Старовинні парки харашо б прорідити, бо не влізає кафе нашої племінниці. А бидлу скажемо, щоб не виступало: це ж нове, а нове ж краще, ніж старе? Всіх царів познімати, поставити Ленінів. Усіх Ленінів познімати, поставити Шевченків. Тепер, мабуть, треба Шевченків познімати, поставити Пінчуків. Революційні написи на Майдані зафарбувати: воно не нужне. Туристи? Хай ходять у казино, бо так же споконвіків повелося: туристи-долари-казино.

Проте, хоча це й викликає бажання надавати по шкідливих руках, у принципі прагнення все оновити і зафарбувати зрозуміле. В Україні насправді немає минулого. Знаю, були козаки, князі ходили на Константинополь, ла ла. Це все не те. У нас не було власного повноцінного війська, власної науки, власної кіноіндустрії. У нас не було імперії, яку мали Британія чи Росія, ми не створили ядерну бомбу, як Америка, не згвалтували пів-Європи, як Османська імперія. У нас був футбол і академік Патон, але цього виявилось не досить, аби укріпити гордість нації. Наші генії будували чужі імперії — власне, як і шотландці. Хоча шотландці принаймні добряче пам'ятають про це.

Але Україна з надією дивиться в майбутнє, вірячи в нього і прикрашаючи себе для цього майбутнього. Я переконана, що мало яка інша нація настільки вірить, що далі буде краще; хоча від справжнього українця такого ніколи не почуєш. Британці живуть своїм великим минулим у тіні великого американського брата; французи вже заплуталися самі, проти чого вони протестують; про німців та італійців самі все знаєте. А Україна без жалю лишає позаду вчорашній день, семимильними кроками йдучи в майбутнє і часом переступаючи теперішнє.

То яке відношення це має до фазана? Фазан, як і будь-яка дичина, потребує часу і вміння насолоджуватися життям без неврозів. Отож на шляху до четвертого тисячоліття давайте зупинимося і з'їмо трохи дичини.

Україна — країна мисливців, хоча про це не так часто чути. В країні зареєстровано понад мільйон мисливських рушниць, і мисливські угіддя процвітають разом із браконьєрами, яких важко позбутися в будь-якій країні. Зараз саме розпал сезону полювання на пернату дичину, і кожен охотник бажає знати, где сидіт фазан. (Або три фазани: трійка — це максимальна кількість відстрілу цієї птиці на день, дозволена за законом). Птиця, розведена в спеціальних господарствах, випускається в мисливські угіддя у серпні—на початку осені, і до цього дня в неї було досить часу, аби поїсти диких ягід і набрати аромату і смаку.

Так от, якщо ви принесли додому фазана з полювання, ви й самі знаєте, що з ним робити. Але якщо ви купили його на базарі, спитайте, чи фазан висів хоча б три дні. Якщо ні — повісьте його на балконі просто в пір'ї. Всупереч поширеному переконанню, дичина не мусить жахливо смердіти, і ми не мусимо чекати, доки з

неї посипляться черви. Раніше в Британії мазохістичні аристократи чекали, поки пір'я і голова повідпадають самі, а потім уже їли плоть із амбре, що діставало до континенту. Зараз цю моду скасували: досить простого присмаку.

Три дні висіння дадуть можливість м'ясу стати ніжнішим: жорсткі волокнинки дичини пом'якшають, але ще не розпадуться. Фазана, куріпку і рябчика вішаємо головою вгору; гусей і качок — за лапи. Готова птаха пахнутиме дичиною, а не зіпсованим м'ясом. Якщо після общипування пір'я трохи шибает в ніс, обітремо розведеним оцтом. Не зважайте на синюватий відтінок шкіри, це нормально. (Про зайця варто було б поговорити окремо, але скажемо тільки, що його добре витримати в маринаді принаймні 48 годин).

Найпростіше готувати фазана, як курку; його можна пекти, тушити, варити з нього суп. Я тут хочу запропонувати свій улюблений рецепт — фазан із каштанами. Ми з мамою думали, чим можна замінити каштани, і вона порадила звичайні полтавські галушки, які кидаються до страви наприкінці і є одночасно гарніром.

Беремо одного великого фазана, виймаємо з нього нутрощі, відрізаємо голову і лапи і з цього всього варимо бульйон, у якому птах буде тушитися. У гусятниці чи каструлі з товстим дном розтоплюємо дві великі ложки масла, на ньому смажимо дві жмені нарізаної соломкою почеревини чи сала з прорістю. Коли стане прозорим, обсмажуємо тут-таки з усіх боків фазана і виймаємо (якщо лінь, відсуваємо вбік). Кидаємо нарізані кружальцями три-чотири морквини, нарізану цибулю — дві великі жовті цибулини і два шалота, або що Бог послав у сенсі цибулі. Трохи смажимо, вливаємо

*Смачного!*

півсклянки червоного вина. Як я тепер з'ясувала (див. розділ про вино), підійде й українське мерло.

Викладаємо фазана на бік зверху на овочі, заливаємо бульйоном, кладемо сіль-перець, ароматичні трави, кілька ягід ялівцю (він же можжевельник). Тушимо півгодини, після цього перевертаємо його, навколо фазана викладаємо почищені каштани, ще півгодини тушимо, й оце наша страва з гарніром. Якщо ми вирішили замінити каштани галушками, викидаємо їх, попередньо зварені на пару, десь за 5 хвилин до кінця. Викладаємо птаху й овочі на тарілки, до рідини додаємо кукурудзяного крохмалю чи навіть і ложку борошна, розмішуємо, й отримуємо соус.

Ця ефектна страва насправді потребує небагато часу безпосередньо на кухні. Якщо ви любите соус із кислінкою, то правило таке: до дичини підходить те, що вона сама їла, тобто соус можна зробити із лісових ягід тієї місцевості, где сидіт фазан. Під фазана нам добре пілося новозеландське піно нуар 2003 року марки «Керолайн бей»; у ньому є нотки темних ягід і кедр. Підє також морс із журавлини чи шипшиновий узвар. На здоров'я!

### **Удармо перепілкою по совку!**

10 травня 2006 р.

Є багато речей, яких купити не можна. Серед них — Батьківщина, розум, честь і совість, любов, здоров'я, почуття гумору і чесні вибори. Є речі, які можна купити, але дорого. Серед них — якісна освіта, депутатське крісло, секс, будинок, фуа-гра, ніс правильної форми та подорож до Перу.

А є такі речі, які ніби й можна купити, ніби й не зашибісь як дорого, але невідомо де. Серед таких речей — перепели.

У Лондоні вони продаються на м'ясному оптовому ринку, куди треба приходити о п'ятій ранку. Перепели є і в Україні; хтось же має нести перепелині яйця, не кури ж?

Перепілка — птаха маленька, найдку з неї не фонтан. На середню особу чоловічої статі треба аж три. Але я стану на захист перепілки в будь-який момент. Нехай ханжі без жодної фантазії обмежуются генетично модифікованою куркою. Скажемо рішуче «ні» радянському минулому, в якому птиця була або синя, або вирощена власноручно. Покажемо дулю обмеженим фанатикам різних забарвлень, які забороняють смачно їсти, доки не настане царство вищої справедливості, доки бандити не сядуть у тюрми, Нікопольський феросплавний не повернуть кому треба, манкурти не повиздыхають, російська мова не стане державною, а відщепенців не перестріляють. А натомість будемо рішуче вимагати від життя, аби воно подавало нам на золотій тарелі фазанів, куріпок і рябчиків з ананасами. Не сьогодні — так завтра.

Але оскільки все починається в житті з малого, із зернинки — хліб, з промінчика — зоря, то почнемо з перепілки, бо вона таки невеличка.

Перепілка зависла десь посередині між домашньою птицею та дичиною. У Британії її вирощують на фермах, хоча в природі вона також водиться. На відміну від фазана, якого, виростивши, випускають на волю для мисливців, і м'ясо якого від дикого життя поступово стає смердючим і смачним, не перепілку не треба гноїти три дні на балконі,



пом'якшуючи м'ясо. Воно і так досить делікатне і дієтичне.

У традиційній українській кухні перепели не мають особливої власної рецептури; я думаю, коли вони траплялися, їх просто готували, як курей. Після розвалу Союзу рецепти для перепелів почали з'являтися у кулінарних книгах, які друкували комерційні видавництва, але їхній головний мотив знову ж таки збігався із курятиною — цибуля, петрушка, морква, старі знайомі. До того ж, старіші рецепти радять смажити птахів аж до двох годин — а насправді весь процес може зайняти всього півгодини, поки ваші гості п'ють аперитив або роздивляються, яку б книжку у вас позичити, а потім не віддати.

Цей рецепт практично мій, дистильований із чужих ідей, але гранично спрощений. Отже, у нас є по два птахи на кожну даму і по три — на кожного джентльмена. Нам також потрібні сушені абрикоси (урюк), міцний алкогольний напій з винограду (бренді, граппа, о-де-ві) або на крайняк горілка чи віскі, тим'ян (він же чебрець, і обидва ці слова є в українській мові — для педантів), пара апельсинів і трохи солі.

Заливаємо урюк спиртним, аби трохи набряк. Усередину кожної перепілки кладемо по дві гілочки тим'яну, три-чотири набряклі абрикоси, згори солимо і при бажанні змазуємо оливковою олією — і це все. Складаємо все на жаровню чи сотейник, поливаємо алкоголем, що лишився від абрикосів, витискаємо згори сік із апельсинів (без них можна обійтися) і ставимо в розігріту духовку на двадцять хвилин.

Ставимо перепелів на стіл, і гостей моментально душить жаба, що це не вони таке вигадали приготувати.

На гарнір, окрім традиційної картоплі, добре підходить полента. Її найпростіше приготувати так:

зварити звичайну мамалігу і назвати її полентою. Середземноморського автентичного смаку цій «поленті» додасть дрібка ароматичних трав, які є під рукою (рекомендую розмарин), та тертий пармезан. Можна просто кинути гарний кусень масла.

А тепер — рецепт для тих, хто подзвонив на роботу і збрехав, що хворіє. Такій людині соромно висовуватися на вулицю — раптом хтось упізнає? Вона подивилася всі цікаві програми по телебаченню і навіть спробувала взятися за Дерріду, але прочитавши три сторінки, збагнула, що треба дотримуватися концепції Винниченка про чесність із собою. Така людина хоче хоч із якоюсь користю провести час, і, чекаючи на чоловіка з роботи, вона починає маринувати перепелів.

Наступний рецепт належить Керолайн і Теренсу Конранам — власникам мережі ресторанів та магазинів дизайнерських меблів власного імені. Їхньою філософією в кулінарії є елегантність у поєднанні з високою якістю продуктів та пошаною до їхнього власного смаку. Наступний рецепт, хоч як це дивно лунає, підкреслює смак перепелиного м'яса, яке від природи трохи сухувате.

Для маринаду беремо: сто грамів соєвого соусу, три чверті склянки рисового вина чи сухого хересу, дві столові ложки рідкого меду, чайну ложку китайської суміші з п'яти спецій, стільки ж свіжозмеленого білого перцю, стільки ж підсмаженої кунжутової (сезамової) олії, дрібно порізану шкірку та сік одного апельсина, чотири ложки східного соусу хойсін, ложку подрібнених чилі, шматок свіжого кореня імбиру на два пальці завтовшки, подрібнений зубець часнику. Змішуємо в кухонному комбайні і маринуємо птахів протягом доби. Потім печемо їх у духовці при 220 градусах, час від часу

*Смачного!*

поливаючи згори маринадом. Добре уварений маринад також подаємо на стіл як соус до птахів.

Ясно, що людина, яка ще не зовсім втратила почуття реальності на ґрунті кулінарії, навряд чи матиме в хаті на постійній основі сезамову олію та білий перець. Але якщо підійти до цього рецепта творчо і лишити від нього тільки сухий херес, мед і апельсиновий сік, а маринувати птахів тільки півгодини, все одно вийде смачно. Їсти будемо просто руками, облизуючи пальці.

*Постскриптум: за час, який минув від написання цього тексту до виходу книги, перепели з'явилися в більшості гарних українських супермаркетів пачками по чотири.*

## **Сер, це був мій біфштекс!**

17 травня 2006 р.

Українську людину дратує багато чого. Легше перерахувати, що її не дратує. Проте ніщо не викликає піни з рота так, як західні «дослідники», які приїхали на два дні, потикали виделкою у вареник, попили привезеної з собою мінералки і повернулися на Захід писати книжки про екзотичних диких українців.

Перед тим, як говорити про стейк, дозвольте мені надати вам достатньо матеріалу, аби досхочу дратуватися цілий день.

Думаю, що я одна з перших, якщо не найперша, українських людей, які прочитали путівник по Києву видавництва при турфірмі «Томас Кук» — він ще навіть не продається в інтернет-магазині «Амазон». Вихід цієї книжки є безумовно позитивною річчю: це всього другий путівник конкретно по Києву, виданий на Заході, і перший після Помаранчевої революції. Автор пророкує

Києву місце серед найбільш популярних для туристів міст світу — за що йому спасибі — і дає багато корисної інформації. Але дещо з цієї інформації є, м'яко кажучи, несподіваним.

Ось що я дізналася.

У Києві — одні з найкращих у світі ресторани, проте воду пити небезпечно (?).

Київ — не промерзла пустеля, як усі думають, а навпаки, має чотири пори року.

Урожай в Україні збирають у жовтні.

Гоголь написав твір під назвою «Леся Українка».

Якщо продавщиця в магазині думає, що вам щось не личить, то вона вам його не продасть, і не просить.

ЦУМ — це київський «Херродс».

Про каву з молоком тут не чули, тому молоко треба приносити до кав'ярні з собою.

І наостанок — кілька відкриттів із галузі української кухні. Найпопулярніший хліб робиться з гречки; борщ їдять тричі на день; більшість родин гонять самогон, який пити не можна; на десерт тут подається сало в шоколаді, а Chicken Kiev винайшли в Києві, але вдома не готують.

(Насправді ця страва походить із Франції і примандрувала до Російської імперії як котлета де-воляй, а назва Chicken Kiev виникла в Нью-Йорку).

І ще один факт, який, нарешті, відповідає об'єктивній реальності: українці надають перевагу свинині перед яловичиною.

Не будемо занурюватися в стереотипне сало — насправді його їдять ще дуже багато націй, так що ми не одні; але шматок свині справді гріє душу українця, на відміну від шматка корови. Це доводить і така приказка,

*Смачного!*

як «лучча птиця — ковбаса». У країнах, де не їдять свинини, наприклад, у Туреччині, ковбаса — це сміх.

Але ковбаса — це окремий пласт культури. Я ж хочу зауважити, що в своїй гонитві за свинею українська кухня пролетіла над концепцією стейка, як фанера над Парижем. Мій кум Радислав Копань раніше дуже активно не погоджувався зі мною в цьому питанні, посилаючись на Стейкхаус, де можна з'їсти справді дуже смачний свинячий чи телячий... але не стейк, а ескалоп. Стейк — це витримана 2—3 тижні в спеціальному підвалі при спеціальній температурі яловичина певних сортів. (Потім мій кум учергове завітав до Лондона, де кривавий стейк у пошані, і ми нарешті порозумілися в питанні термінології. Кум може з'їсти півкорови за раз і при цьому лишитися худим і ребристим, як стілець).

Яловичу тушу в кожній країні розділяють порізно, і традиційні британські частини туші не збігаються із традиційними українськими чи, скажімо, італійськими. Але кажучи в цілому, найкращий стейк, з якого походить філе міньйон та шатобріан, — це вирізка. Трохи грубіший стейк, rump steak, — це частина між тонким краєм та внутрішньою частиною задньої ноги. Це традиційні частини, які найкраще готувати на грилі чи сковороді. Стейки у ці дні вирізають з більшості частин яловичої туші, але дешевші шматки можуть потребувати тривалішої теплової обробки.

Найбільше цінується м'ясо молодого кастрованого бика (від 10 місяців до 6 років, залежно від національних уподобань) чи корови, що ще не телілася.

Найвідоміша і найбільш рекомендована порода корови, з якої ми з вами їстимемо стейк, — це Абердін Ангус. Її м'ясо вже кілька років продається в Україні,

хоча його ціна в Києві викликає у мене запаморочення. Але є й інші цінні породи.

Серед них — біла бургундська корова породи Шароле, з-під містечка Шароль. Ці корови виглядають просто казково на зелених схилах Бургундії, і смакують так само — як я дізналася, покуштувавши перший у своєму житті стейк.

Ми поїхали до Бургундії з моєю кумою Юлею Лимар, яка тоді ще не була кумою і ще навіть не була одружена з кумом, десять років тому на автобусну екскурсію — формально до монастиря в Тезе, насправді ж — до винних погребів абатства Кюні. З великою кров'ю видержши у начальства частину затриманої зарплати, ми гордо подалися в подорож, маючи по сто доларів на два тижні.

Ніколи не забуду той ресторан із вишуканим інтер'єром та зверхньою французькою офіціанткою, де ми замовили на трьох, іще з одним колегою, єдину страву, назву якої розібрали в меню, — *boeuf*. Якимось чином ми пояснили, що нам потрібно три виделки, й офіціантка помелася за приборами із такою огидною либою, що мені досі хочеться стерти ту посмішку з її пики за допомогою цеглини.

Страва виявилася стейком, і гостра насолода від досі незнайомого смаку та дике відчуття голоду і бідності породили в моєму шлунку неситне бажання з'їсти стільки стейків, скільки важили всі покоління предків тієї офіціантки від часів бонапартівських війн. Маю честь повідомити, що я вже дійшла приблизно до Паризької комуни.

Що ж, феномен української людини, яка ніяк не може нажертися, хоча їсть без кінця, ще дочекається

своїх серйозних дослідників — істориків та психіатрів. Я ж перейду до практики.

Рецептурна частина цієї статті буде найкоротшою. Берете стейк товщиною в півтора-два пальці, збризкуєте його червоним вином та оливковою олією (без фанатизму), обсипаєте часником, розрізаним уздовж на пластівці, та свіжозмеленим чорним перцем, кидаєте дрібку солі. Є школа, яка твердить, що сіль робить м'ясо жорстким, бо вода приливає з середини до країв, поближче до солі. Але з іншого боку, краї-то ми підсмажуємо, так що вони запаяні. Словом, експериментуйте, як краще. За 10—20 хвилин, можна довше, можна коротше, кидаєте його на гриль чи на сковороду (без олії) і смажите по півтори хвилини з кожного боку, якщо любите з кров'ю. (Якщо від проколу ножом витікає сукровиця, стейк готовий).

Якщо потримати по дві-дві з половиною хвилини з кожного боку, вийде десь посередині. Понад три і до п'яти хвилин, залежно від товщини стейка, — і ваше м'ясо добре просмажене.

Дискусія між шанувальниками стейка з кров'ю та прихильниками добре пропеченого м'яса така ж давня, як суперечка про те, чи каву правильно пити з цукром, чи без. Моя особиста позиція така: стейк — це єдине м'ясо, яке можна їсти практично сирим, і чим більше ви його смажите, тим менше смаку в ньому лишається. Але багато людей почуваються комфортніше, коли м'ясо не виглядає так, ніби воно ще хвилину тому жувало сіно.

До Франції ідею їсти цілий шматок корови завезли британські військові під час наполеонівських війн, і вона там добре прижилася. Один з найтрадиційніших рецептів — стейк о пуавр (з перцем). Цей рецепт виник на початку двадцятого століття і полягає в тому, що стейк треба добре посипати грубо

змеленим чорним перцем, посмажити до півготовності, вийняти, на сковороду лийнути білого вина, бренді та телячого бульйону, уварити, додати трохи масла, завершити вершками, й оце ваш соус. Цей спосіб приготування гарний тим, що, поставивши м'ясо на стіл, ви можете облили його коньяком чи віскі і підпалити; а це ж страшно красиво!

До стейка подайте гарне червоне вино. Не обов'язково бордо — хай буде чилійське чи навіть італійське. Але не будемо тішити себе ілюзією, що до цього найдорожчого м'яса підійде каліфорнійське, а тим більше українське чи грузинське вино. Добре витриманий стейк має багатий, неповторний смак, і перекреслювати його «Сапераві» одеського розливу (яке коштує в Києві куди дорожче бургундського в Лондоні) — злочин, непростимий навіть ультрапатріотам.

### **Курка в шоколаді, суші з буряком**

24 травня 2006 р.

Як показав результат конкурсу Євробачення, іноді абсурд є єдиною відповіддю реальності. Я тричі дивилася відеокліп переможців, фінської хеві-металічної групи Лорді, в якому шкільні зажрані красуні перетворюються на зомбі через силу року (шукайте в Інтернеті), і тричі це завершилося істерикою та сміхом крізь сльози.

Але що відбувається в душі українця з доступом до Інтернету? Звиняйте, але мені здається, що відбувається повний совецький союз.

Все, що я читаю від українців, — будь то із Зачепилівки чи Торонто, — це або якась святенницька



*Смачного!*

маячня про сатанізм і відкидання Господа Бога нашого новим поколінням, або нудне завивання про те, що пісня має бути гарною і калиною, а ці прокляті рокери спаскудили майже наше Євробачення.

Росіяни ж злостяться, що буржуйська європейська змова позбавила їх перемоги на — знову ж таки — майже їхньому Євробаченні.

Люди добрі, та це не наше Євробачення! Кросавчеги! Превід! Скільки можна, як та третьокласниця, малювати себе на полях зошита у вигляді красивої принцеси з руками гарненько по боках? Схаменімося, подивімося у дзеркало. Ми виростили з того віку і стали не королевами, а циніками без почуття гумору. Навіть банда металістів у тупих масках на сцені попсового конкурсу у нас викликає не сміх, а осуд, як у бабуль на лавочці. Яку частину слова «прикол» ми розучилися розуміти?

Давайте вже нарешті просто сміятися над абсурдним у житті без того, аби зажовувати соплі. Давайте розтиснемо побілілі рученята і відпустимо напівдохлий міф про духовну відповідальність інтелігенції. І давайте великодушно цінити почуття гумору в інших, навіть якщо воно й непрямо зачіпає наше питома українське.

Британська газета «Гардіан», яка щомісячно вміщує цитати з Інтернету, у понеділок зачитувала таке: ніхто так серйозно не сприймає тупориле Євробачення, як Східна Європа, і ніхто з таким рвенієм не посилав свою несмішну попсу, вболіваючи за неї із болісним ентузіазмом.

(Сказавши це, маю зауважити, що така розумна Західна Європа, з постмодерністською іронією посилаючи на конкурс свою власну несмішну попсу,

потім буває прикро вражена, коли за неї ніхто не голосує).

Абсурд, окрім іншого, червоною ниткою проходить крізь творчість екзистенціалістів, чому підтвердженням є назва однієї з програмних праць Камю «Міф про Сізіфа. Есе про абсурд». Звісно, мсьє Камю розглядав серйозніші матерії — як піднятися над абсурдністю свого існування і прожити життя гідно, незважаючи на те, що Сізіф давно відкинув Бога, а каменюку на гору пхати все одно треба. Але сьогодні Бога замінив культ знаменитості і сексуального тіла, і Сізіф, який пошле на фіг цей культ, отримає мій голос.

Щоб висловити солідарність вічному важкому металу, який прийде, переможе і принесе слово правди в Содом і Гоморру мішури, попси, стегон і цицьок, я хотіла б описати страву, яка може хоча б наблизитися за рівнем абсурду до неперевершених Лорді. Але завдання це не з легких.

Перше, що спадає на думку, це — звісно — сало в шоколаді. Ця страва, створена як жарт кількома українськими ресторанами, зокрема «Царським селом» у Києві та «Лялькою» у Львові, прославилася і за кордоном — але, як часто буває, труднощі перекладу приборали з сала в шоколаді всю іронію і лишили тільки тупізм.

Я вірю в те, що ця страва може бути в принципі їстівною. Проте готувати її я не вмію і волю думати про сало в шоколаді як про міф. Адже навіть якщо любиш народні казки, це зовсім не означає, що треба самому іти за тридев'ять земель, там говорити з вовками, цілувати жаб і виганяти чортів із болота. Вас неправильно зрозуміють.

*Смачного!*

Зате свинина в шоколаді — це страва цілком реальна, приваблива і смачна. Шоколад тут — лише одна зі складових соусу, і він білий, але ж головне — що він там є. Є тут також і кава, що тільки додає до потрібного нам фактора якщо не абсурду, то принаймні несподіванки.

Розтоплюємо три ложки масла в каструльці на пару чи невеликому вогні, додаємо півтори ложки борошна, ретельно розмішуючи. Вливаємо чашку бульйону, можна з кубиків. Проваривши 10—15 хвилин, знімаємо з вогню і вмішуємо туди півплитки (десь 50 грамів) білого шоколаду. Нехай добре розтане; а ми поки беремо свинячу натуральну котлету (тобто не виріб із фаршу, а просто шматок корейки), ретельно обліплюємо її меленою кавою і смажимо на маслі десь по 5 хвилин із кожного боку. Аромат дикий! Подаємо на стіл із шоколадним соусом, рисом та індійською приправою — чатні — з манго. Співаємо при цьому чунга-чанга весело живьот.

Мексиканці також готують курку з шоколадним соусом. Ця страва більш марудна і потребує принаймні години в печі. Але все одно: швиденько смажимо трохи часнику в олії, рум'яним на тій же сковороді курку і викладаємо її на лист для духовки. До сковороди кидаємо покритий перець, цибулю, трохи пекучого червоного перцю та помідори, підсмажуємо хвилин десять. Вливаємо чашку бульйону, всипаємо жменьку мигдалю, щіпку ізюму, чи ж то кишмишу, кілька стружок шкірки лайма чи лимона, на кінці ножа цинамон (корицю), дві-три гвоздики, по добрій щіпці орегано та тим'яну. Коли воно все добре подружиться між собою, додаємо півплитки чорного шоколаду і перемішуємо, потім заливаємо цим усім курку і ставимо до пічки на годину.

А коли все готове, наливаємо сто грамів рому в якусь посудину, в якій його можна підпалити (джезва для кави), відповідно підпалюємо і виливаємо на курку. Хай постоїть п'ять хвилин — і можна їсти.

Це лише один з варіантів мексиканського шоколадного соусу «моле» (mole).

Або чому б перед приготуванням не замаринувати курку в текілі, лаймі та коріандрі? Звичайно, при цінах на текілу її раціональніше споживати внутрішньо без усякої курки, але ж може бути таке, що трохи її лишилося після вечірки? Не може? Ну добре, тоді вигидаємо щось інше.

Ще одна страва, яка звучить абсурдно, але смакує надивовижу автентично, — це макі-суші з вареним буряком. Я є гордим автором цієї ідеї, ідеальної для вечорів українсько-японської дружби, і сама досі дивуюся, що це можна їсти. Але чому ні? Макі-суші робиться з безліччю начинок, починаючи від огірка та омлету, закінчуючи бамбуком та маринованими сушеними смужками пляшковидного кабака *Lagenaria siceraria*.

Варений буряк, нарізаний соломкою, прекрасно контрастує із білизнаю рису та сіруватою зеленню обгортки. Фактично суші стає схожим на японський прапор. Солодкість буряка мило доповнює кислинку рису, заправленого рисовим оцтом, та потойбічну йодовість водорості.

Я пробувала також робити суші із солоними огірками, просто от не фіг делать, і це також можна було їсти, але до анналів кулінарії воно явно не увійде.

До речі, катати суші куди легше, ніж ліпити вареники. А зараз треба йти ще раз дивитися відеокліп Лорді. Пробачте мене, фанати досить пристойної

*Смачного!*

співачки Тіни Кароль, залізьте назад до роялю, кічові балерини Діми Белана, але «Хард Рок, Алілуя» форева, і Арокаліпсис стукає в двері.

### **Хто тут з ребра?**

3 травня 2006 р.

Про південноамериканську (південь країни, не континент) кухню можна сказати багато чого доброго. Так само багато чого недоброго можна сказати про релігійний християнський фундаменталізм, що отруює життя тим із мешканців, які хочуть хоча б відносної свободи. Це земля загадкова і страшнувата, щедра і жорстока — чимось схожа на Україну.

Сьогодні від Нового Орлеана, місця народження джазу та колиски блюзу й іншої шанованої музики, лишилися ріжки та ніжки після урагану Катріна. Трагедія бідних людей, обдурених владою, якій довіряли, гідна української сцени: чи ж нам це не знайоме?

А поки що дайте мені гостре перо, я хочу ним проколоти бульку ненависного міфу про те, що жінку Бог зробив із ребра Адама. По-перше, «в школі я учив, що нас зробив не Бог, а обізяна» (Павлік Морозов із епохальної однойменної п'єси Подерв'янського). По-друге, на цьому міфі можна вчити майбутніх перекладачів важливості точного перекладу. Коли давні євреї запозичували шумерські міфи, частина яких увійшла в трансформованому вигляді до Біблії, то один із них, де йшлося про ребро, потрапив на перекладі двієчнику. У цьому міфі божество Енкі з'їдає вісім заборонених рослин із саду (історія того, як ці рослини там посіялися, відверто похабна і збоченська, і за столом

про таке не хочеться. Кому цікаво, читайте «Поему про створення світу» самі). За це на нього нападають вісім хвороб, а коли він каже, що більше не буде, то богиня Нінуршаг створює вісім спеціальних божеств, які лікують його хвороби. Те жіноче божество, яке було прописане від хвороби ребра, називалося Нінті. У шумерській мові слово «ті» означає і ребро, і життя. Таке явище називається «омонім»: у школі вчили про ключ журавлів і ключ від дверей, усі пригадують. Слово «нін» — пані, жінка; отже, Нінті — жінка від ребра і життєдайна жінка. Давній єврей-хуліган і двієчник переклав це на свою мову, як у тому анекдоті: «вот у вас говорят незабаром — так это за баром ілі перед баром?». І тепер жінки мають вислуховувати всю цю маячню про єдину кістку без мозку від немитих інтелігентів, які давно вже книжок не читають, потому що наше время сложное, но шото іщо помнят. Короче, спасибі тим, хто втерпів цей ліричний відступ, а то накопало на душі.

Тепер до справи. Ребра барбекю — це насправді їжа досить маскулінна. Як показують у голлівудському кіні, так воно приблизно і є: раз по раз по боках нескінченного хайвею трапляються побічні реброві халупи чи ж дорожні гадюшники (rib shaks, roadside joints, greasy spoons та інші назви), де прокурений, просмалений мужчина навалить вам телячих чи свинячих ребер або відріже дебелий шмат м'яса, а в душі у нього — блюз, бо він самотній вовк.

Готувати ребра нескладно, тільки довго; єдина проблема — це велика кількість інгредієнтів у новоорлеанському соусі. Але мемфіський простіший; з нього й почнемо.

Свинячі чи телячі ребра, хто які любить, розрізаємо поштучно; я особисто люблю великий

*Смачного!*

шматок, але для нього треба більше соусу. Кладемо в каструлю із дрібною солі і варимо годину-півтори-дві, поки ребра не будуть готові. (Кому це занадто просто, додайте до води розрізану навпіл цибулину). Коли м'ясо ніжне (це можна визначити на око), кладемо його на решітку для гриля, вимазавши соусом, і печемо на мангалі на вугіллі, або, якщо мова про піч, просто кладемо на металеву форму, грубо заливаємо і розмазуємо соус і ставимо в духовку. Часовий проміжок — півгодини або поки не набридне. Кому, знову ж таки, хочеться автентики, то м'ясо, коли присихає, можна поливати яблучним соком. І, якщо задуматися, чому ні? Ми знаємо, що смак має бути кисло-солодким, і яблучний сік із ребрами має таку ж логіку, як і качка з апельсинами.

Якщо ж зовсім хочеться так, як в оригіналі, то ребра без проварки копяться у коптильні протягом чотирьох-п'яти годин на дубових дровах чи, ще краще, гікорі — дерево з родини горіхових, що водиться на півдні США і також ціниться як дерево для барабаних паличок. А тоді вже вимазати в соусі і почепити ще на півгодини. Якщо вас занесе в травні в Мемфіс, штат Теннессі, США, то обов'язково сходіть на Фестиваль та конкурс барбекю. Сама не була, але чула дуже апетитні речі.

Тепер сам соус. А-ля Мемфіс, або ж Memphis style. Чистимо і грубо кришимо цибулину-дві, два товстих зубці часнику, беремо склянку червоного винного (або яблучного — не будемо занудами) оцту, десертну ложку гірчиці з цілих зерен, дві ложки коричневого цукру (або білого) та півчайної ложечки гострого соусу типу Табаско або щіпку гострого перцю (краще менше, ніж потім в помії виливати).

Варіації: в кого є, також раджу ложку вустерського соусу, який в Україні з гордістю називають вочестерширським. Можна сік із пів-лимона, хто хоче кисліше (як на мене, буде і так нормально).

Це все міксером приводимо до стану каші. У кого нема міксера — кидаємо в каструльку так (нарізавши дрібніше), і додаємо грамів двісті кетчупу. Найкращий для цього діла – «Торчин-продукт для шашлику», хоча про це й не знають мурліканці.

Соус проваруємо 15—20 хвилин, аби аромати добре подружилися одне з одним. Цим соусом обмазуємо ребра перед подорожжю на вугілля і його ж подаємо на стіл для вмочання, так що йому краще бути трохи рідкуватим. (Можна додати води під кінець варки. Не слухайте тих, хто каже, що води в напівготовий продукт додавати не можна, — це небезпечні люди, вони марять. А от дерев'яний черпак у борщі залишати на ніч справді протипоказано — бо там застряють мікроби і хавають борщ. Я, як бачите, розмірковую логічно і не марю абсолютно).

Обіцяю, що поки ви донесете цей соус до столу, ви кілька разів умочите в нього палець і його жадібно оближете, так пахнутиме. Не обпечіться.

Тепер складніший, але й цікавіший соус по-новоорлеанськи. Підтримаємо бідолашних городян, яким позатопляло хати і бари, виготовленням цього конкокту (якщо залишиться зайвий, можна проварити і покласти в холодильник на пару тижнів).

Беремо склянку кетчупу та склянку соусу чілі (це зовсім інший соус, ніж Табаско; він куди м'якший, так що якщо ви вирішили його замінити, краще візьміть дві склянки кетчупу із чілі). Додаємо півсклянки смородинового повидла, дві-три столові ложки гірчиці із



*Смачного!*

цілих зерен, півсклянки коричневого цукру, сто грамів меду (без балди), сто грамів червоного винного оцту, ложку вустерського соусу, ложку соусу для стейка, якщо є, ложку чорного перцю грубого помолу, сіль.

Якщо ви відчуваєте себе хоробрим французьким поселенцем Нового Світу (хоча ця істота і напівміфічна), то додайте півсклянки червоного вина, а замість простої цибулі візьміть шалот. Можна також узяти дикий часник замість звичайного, але тоді ми ризикуємо, що нас поставлять до стінки як вийожисту буржуазію.

Соус, що вийшов, за одним варіантом — проварюємо, поки цибуля не розлізеться, а з вина не випарується його духан, за іншим — лишаємо так. Кладемо в соус ребра, розрізані на зручного розміру шматки, і маринуємо 3—4 години або ніч у холодильнику. Потім — на повільний вогонь на мангал чи в піч. Тим, кому в лом маринувати, дозволяю смажити просто зразу, в такому разі проваривши соус. Доведеться тільки часто поливати і смажити на повільнішому вогні, бо м'ясо буде сухіше. За півтори-три години (залежно від того, чи вам подобається жувати із зусиллям, чи без) витягуємо і їмо.

Запивати ребра по-південноамериканськи треба крижаною кока-колою зі скляної пляшки або крижаним пивом — українським. Кого розбирає спокуса купити американське пиво для комплекту, краще просто додайте трохи іржі до води з-під крана — так дешевше, а ефект той самий. Але не треба й робити протилежної помилки — споживати ребра з гарним вином, бо якщо до вас забреде американець, то засміє. Вмикаємо Луї Армстронга чи Джо Кінга Олівера — і вгризаємося.

### **Диктатори і мед**

12 липня 2006 р.

Мао Цзедун любив м'якеньку свинячу почеревину в коричневому соусі. Смачна штука, нічого не скажеш. Навіть під час масового голоду, як на початку 60-х років у Китаї, свинина є свинина.

Приватний кухар Мао Цзедуна Донь Лін-фа в своїх описах кулінарних пристрастей диктатора-керманича і досі дуже обережний. Не кажучи прямо, що Мао вернув носа від капусти в той час, коли сотні мільйонів китайців молилися на єдиний капустяний лист, він дипломатично пояснює: в Пекіні взимку був невеликий вибір овочів — тільки редька й капуста, тому постачальники дісталися аж до Шанхая в пошуках якогось свіженького овоча.

«В даний час серед багатьох наших співробітників зростають небезпечні тенденції — небажання ділити з масами радість і горе, потяг до особистої слави та наживи», — твердить Цитатник Мао.

Але західні дослідники твердять, що Керманич Мао все-таки жив не капустою єдиною. Його самотні банкети були сибаритськими, а прагнення до екстремальних розкошів зростало з кожним роком.

У 50-х роках Сталін подарував Мао Цзедуну п'ять куленепробивних лімузинів; той тут-таки почав з'являтися в одному з них на військових парадах. Але стосунки із СРСР почали псуватися з приходом Хрущова, і Мао наказав власній, китайській індустрії розробити сто лімузинів для лідерів партії. За кілька років до смерті Мао Цзедун наказав виробити десятиметровий суперлімузин із телевізором, подвійним ліжком, диваном, столом і холодильником. «Ми мусимо виробити наш, власний найдовший у світі лімузин», —

проголошував він. Мао Цзедун не дожив до його завершення.

Корейський лідер, великий вождь і син великого вождя Кім Чен Ір любить найдорожчого сирого тунця, іранський кав'яр, датський бекон і найкращі вина, яких у його погребі понад десять тисяч. Його японський кухар, якого найняли в 1988 році катати суші, зміг втекти назад до Японії через тринадцять років під приводом того, що тільки там він зможе знайти певний вид морського їжака для столу Великого Вождя Номер Два. Зараз цей кухар твердить, що боїться за своє життя, бо північнокорейська розвідка не в захваті від його розповідей про «Дивізію Насолод Кіма» у складі самі розумієте кого, виступами якої нібито супроводжувалися його банкету.

Владимір Ульянов-Ленін, як ми всі учили в школі, любив чайок вприкуску. Коли в країні був голод, писалося в «Букварі», Ілліч був трохи не знепритомнів, тяжко працюючи над декретами у Смольному, і тільки завдяки солдату, що поділився своєю буханкою хліба, світ побачив чергові тези. Він також був засновником Товариства чистих тарілок, яке вимагало від дітей доїдати, бо їхні ровесники голодують в Африці і на Поволжі; а також засновником продовольчих бригад, які забирали хавку в мого прадіда. Про куховарку Леніна я знаю лише те, що вона так і не навчилася керувати державою.

Піночет побудував собі шикарні, неймовірні резиденції в багатьох частинах країни. Грандіозний палац у Ло Курро будувався в розпал жорсткої економічної кризи 1983 року. Традиційно, чилійці звикли бачити своїх президентів скромними у смаках та особистому житті. Проте і Піночет, який широко вірив у свою унікальність та правоту і досі захищає свою

пристрасть до катування опонентів, був не від того, аби заклати банкет під час чуми.

Смаки диктаторів різняться. Що їх об'єднує, то це повна зневага до того, що їдять і п'ють народні маси — і чи вони взагалі спроможні вижити.

Ідеологія — дивна річ: коли ти починаєш несамовито вірити в ідею, що здатна змінити життя мільйонів, коли ти виходиш на площі і запалюєш серця від свого власного серця, через певний час виявляється, що відібрати кусень хліба в дитини заради цієї ідеї — це ніби й окей, а їздити на революцію краще, звичайно, на Майбаху.

Бо ж революції не закінчуються, якщо їх роблять диктатори.

Революції закінчуються, а нормальне життя починається хіба тоді, коли їхніх лідерів задовольняє сьорбнути медку — і не особливо тягне після цього гудіти.

## **Голодомор ХХІ**

30 листопада 2006 р.

Чи був Голодомор 30-х геноцидом українського народу? Україна нарешті спромоглася сказати собі: так. І це перша ознака того, що наслідки цього геноциду нарешті почали відступати.

Геноцид — це вбивство генів. Геноцид завдяки голоду — це подвійний злочин: проти мільйонів тих, хто безіменними ліг у ями, і проти мільйонів тих, хто вижив і передав нащадкам у спадок нелюдський страх перед голодною смертю.

*Смачного!*

Я бачу наслідки геноциду українського народу щодня, і в Києві, і в Лондоні: наших, розсипаних по світу в пошуках гарантованого обіду, зараз повно скрізь. В обличчях жовчних, похмурих, заздрісних і повних страху. В очах без відблиску сміливості, цікавості, толерантності, життєлюбності. У своєму власному відображенні, коли я несподівано бачу його у вітринах чи у вікнах машин. Я знаю, що зроблю все, аби не бути голодною. Хотілось би вірити, що якби ця трагедія випала мені, я померла б раніше, аніж додумалася до канібалізму.

Моя бабуся розповідала, як під час Голодомору у них у селі зникло кілька її однокласниць. Думали на діда, що завжди визирав голодними очима з-за тину і плямавав, коли діти йшли зі школи. Але ніхто не хотів іти й перевіряти чи зупиняти його. Покірно, приречено чекали на смерть — і його, і власну. А на що ще було чекати? З українського села в 1933 році було неможливо втекти: це була тюрма.

Уже тоді геноцид діяв: рабство в український організм вживляли століттями. Баба Галя пам'ятає, як їли лебеду і кору, а її батько шепотів за зачиненими віконницями: пролетарія проклята. Вона пам'ятає, як у садку рубали обкладені сталінськими податками фруктові дерева. Як під час війни її батько із якимось німцем говорили про те, що добре було б розстріляти і Гітлера, і Сталіна: от люди зажили б.

Без живлення мозок працює за іншими законами. Багато сект, від Білого братства до «церкви сайєнтологів», при зомбуванні новачків позбавляють їх їжі та сну. Ця депривація призводить до таких змін свідомості, які часто незворотні навіть за психіатричної допомоги.

І зовсім ніхто не знає, як передається генетична пам'ять. Її існування наразі не доведене серйозними вченими; найближче до генетичної пам'яті поняття, що існує в науці сьогодення, — це еволюційна психологія.

Та як би воно не називалося, я, 1976 року народження, пам'ятаю голод. Я ненавиджу тих безликих, бездушних наволочей, які вбивали за колосок, ненавистю свого прадіда. Я бажала б їм смерті, якби вони вже не гнили в землі. Мене не цікавлять репарації, чи то відшкодування, які зазвичай пов'язують із міжнародним визнанням геноциду. Не цікавлять нащадки катів: хай собі живуть і хліб жують. Мене цікавить одне: аби українці пам'ятали, що в них було вживлено рабство разом із голодом, і більше ніколи не голодували.

Чи прийде свобода разом із ситістю? Дивлячись на плескати товсті пики наших політиків і міліціонерів, важко відповісти на це питання ствердно. У їхніх не спотворених інтелектом рисах радше бачиш наслідки того геноциду, що простяглися аж до двадцять першого століття. Проте якщо навіть ці люди не побоялися назвати Голодомор його справжнім іменем, можливо, ми вже почали одужувати.

Можливо, страху настав кінець.

## **Раком на городі**

10 травня 2007 р.

Дорогі товариші! Громадяни, гості країни та переміщені особи! Від імені й за дорученням нетрудових шершнів-буржуїв, виконуючи настанови партії рябчиків і ананасів, урочисто вітаю з посадженим городом. А тих,

кому вдалося переконати батьків замість буряка посіяти тенісний газон, вітаю подвійно.

Чого гріха таїти, травневі свята в Україні мають одну мету: дати народу можливість посадити картоплю. Уявно зазирнувши в мозок властей імущих, роблю висновок, що думають вони приблизно так: посадка картоплі, моркви й цибулі на шести сотках займає — ну, скажімо, три дні, хоча насправді менше. Ці три дні, вирвані зі статистики по валовому внутрішньому продукту, окупляться нам відносно ситим і стомленим народом, який уже не полізе на майдани. Далі ціле літо треба підгортати, сапати й травити жука, — також майдан порожній. Далі копати, складати в погріб, а там і дощі, дивись, а там знову газ почнеться, так і протягнемо до наступних виборів.

Наша прив'язаність до землі, як би ми її не любили, багато чого нам коштує. Демократія будується урбаністичним населенням. Усі буржуазні революції — у Нідерландах, Франції, Англії — відбулися там, де було велике промислове виробництво, а хавку народ купував на базарі. Сталін прив'язав людей до села, відібравши паспорти й закувавши в трудовне рабство, аби зберегти статус-кво. Сьогодні ж в Україні пішов процес, який у Європі триває давно: багаті виїжджають за межі міста, де зелено, бідні переїжджають із сіл до міст, створюючи високоповерхові гетто.

Я виступаю проти посадки більше десятих кущів картоплі. Це нікому не вигідно, з'їдає час і нерви, а також руйнує малі фермерські господарства, відомі як «бабці». Коли моя мама ще мала звичку саджати плантації картоплі, при цьому скасовуючи всі інші плани й супроводжуючи весь процес народною піснею «вам аби гулять, а взимку з голоду помремо», я підраховувала збитки від картоплі. Мало того, що перші травневі дні

йдуть коту під хвіст, — навіть на демонстрацію солідарності не сходиш! — то це ще й не вигідно фінансово. Найняти якогось Микиту, щоб зорав город, купити хоч частину картоплі на насіння, щоб не вироджувалася, купити добрива, довести їх до городу, довести себе самих до городу, купити отругу від колорадського жука й бризкалку, стояти раком ціле літо в старих спортивних штанях, лякаючи ворон... Навіть без цього останнього пункту купівля картоплі на всю зиму у вересні виходила дешевшою принаймні вдвічі. Зараз, слава Богу, мама так і робить, бо літати з Лондона на дачу мені було б куди дорожче.

Ще один аргумент, який люблять наводити картоплеві наркомани: на базарі вона з нітратами й хімікатами. При цьому вони однією рукою розкидають мінеральні добрива по своїй ділянці, а другою — поливають листя інсектицидами. Якимось хитрим чином це хімікатами не вважається.

Але українська душа хоче погребтися в землі. Ми відчуваємо, що чимось зрадили свою кров і чорнобривці, яких насіяла мати, якщо також чогось не насіємо.

Я особисто насіяла всього дофіга. Цей вислів тут вжито дуже відносно, бо мій «город» займає два квадратних метри й кілька горщиків. Британці дуже люблять садки. Вартість середньої трикімнатної квартири із садком може бути на 30—100 тисяч фунтів (удвічі більше доларів), аніж такої ж без садка. Як правило, там росте пара-трійка декоративних кущів, можливо, якийсь тюльпан, стоїть барбекю й стіл зі стільцями. Але в останні два—три роки почався зворотній бум: дика любов до власноруч вирощених овочів. Багато які британські моди є дикими й для нас не зрозумілими, але оця мені подобається. Щоб росло два кущі



*Смачного!*

помідорів, два — огірків, листя салату, петрушка й базилік. Усе це — на терасі чи в садку, який прилягає до хати. Вийшов, полив, помилувався, який ти хазяїн, і сидиш собі, чай п'єш.

Британська мудрість твердить, що садити треба те, що довго дає плоди, а місця займає мало. Серед них — французька квасоля, яку їдять стручками. Також популярні маленькі помідори черрі, жовті кабачки, які красиво в'ються на стіну, гіркуватий салат рокет, він же рукола, мініатюрний салат крес, готовий уже за тиждень. Усе це садить не тільки пересічний Джо, а й аристократія на чолі зі спадкоємцем британської корони, принцом Чарльзом. Він про свій город навіть книжку видав.

Кілька років тому ми із сестрою завітали в гості до сина легендарної авторки жіночих романів Барбари Картленд, відомої як тим, що писала по роману щодва тижні, так і своїми отруйно-рожевими костюмами. Сину її вже за шістдесят, і він в основному займається утриманням замку, куди пускають туристів. А його молодша дружина, колишня балерина, відкрила для себе городництво. Вона нагодувала нас, Боже її благослови, печеним кабачком без смаку й запаху, і такого ж кабачка, великого й зеленувато-зозулястого, дала нам із собою в Лондон. Той кабачок приніс їй стільки ж радості й гордості, як і всі романи її покійній свекрусі. Ми мужньо з'їли його й написали їй, що нам дуже сподобалось. І нам так треба: виростити один красивий овоч, похвалитися тим овочем сусідам, а решту купити в людей, які цим заробляють собі на життя.

### **Сила критичного слова**

22 січня 2007 р.

Книга скарг і пропозицій у радянському гастрономі. Чи хоч раз у житті ви тримали її в руках? Я — ні, і шкодую, що машини часу не існує. Знаючи те, що знаю зараз, я написала б на сторінках такої книги цілий роман-портрет епохи.

За совка, звісно, скарги нікуди не вели, а пропозиція була лише одна — піти на %@№. Проте зараз, на щастя, дика демократія, і дуже голосна скарга — така, як Майдан, — може подіяти. Але радісно знати, що діють протести і на місцевому рівні. Коли нещодавно до України приїжджав представник ООН з питань екології і жажнувся кількості токсичних відходів, які до західних областей завозять нові євросусіди, користуючись дірками у нашому законодавстві, Львів зміг сказати: завдяки протестам нашої преси і громадськості гудрони угорської компанії не були спалені, що завдало б екологічної шкоди місту, а поїхали назад. Оце і є демократія. Це не все, але велика частка. Якщо можеш зупинити нахабних ділків з лапою у владі, що заповзялися псувати твоє повітря, то це велика перемога.

Я також щиро вітаю киян, які протестують проти підвищення тарифів на комунальні послуги. Вони не лише дають самі собі шанс на нижчі тарифи, а й розбудовують громадянське суспільство.

То як же з гастрономами? І тут є ще багато роботи. Матюкливих продавщиць у забризканих позаторішнім оселедцем халатах уже не так часто й побачиш. Але наша людина не може опиратися спокусі засунути серед свіжих пачку сметани, на якій вибів термін придатності ще два тижні тому. Це сталося не в Києві, а нещодавно в Лондоні, в магазині російських

продуктів. І ще пару років тому купила б через вроджене боягузтво і небажання наразитися на брехню і лайку продавців. Але, очевидно, щось переламалося в моїй колись делікатній натурі, бо я, взявши собі свіжу сметану, рішуче виклала стару на касі і справжньою російською мовою, хоч і з жахливим полтавським акцентом, зажадала, аби її викинули. Щоб хтось інший не купив. Продавець було сіпнувся брехати щось про те, що це дата виготовлення, а не термін придатності, але, зазирнувши у мої гнівні очі, здався і викинув. Не знаю, може, потім назад поклав, але хочеться вірити в краще. Також я поскаржилася на занадто тонкі стінки в каструлях, невідповідні до фотографій на коробці, і на скатертину, яку треба прати руками при температурі 30 градусів — що є ідіотизмом з боку людини, яка цю скатертину вигадала. Я собою пишаюся.

Пишаюся я також і своєю мамою, яка виграла битву ще крутішу: вона віднесла до полтавського супермаркету старі сосиски. Там їй морочили голову, йшли на хвилинку і зникали на півгодини, переконували, що це вона сама їх зістарила, що в чеку стара дата стерлася, а нова намалювалася, але врешті поміняли сосиски на свіжі.

Та найбільше я пишаюся своїм приятелем Сергійком, не буду тикати пальцями, який задіяв цілу юридичну службу одного з українських телеканалів, аби в суді довести, що ДАІ не мало права його штрафувати, бо знак був захований у кущах. А потім — добитися відводу призначеної йому судді, яка перевищувала службові повноваження. Звісно, не в усіх нас є під рукою юридична служба, в якій випало кілька вільних днів. Але скажитися і протестувати треба.

В англійській мові є фраза «name and shame»: назвіть і засоромте. (Цей принцип не завадило б вивчити

й українським журналістам, які так люблять у критичних матеріалах вживати фрази на зразок «відомі всім сили» та «особа, яка не потребує називання». Якщо боїшся називати, то навіщо пишеш?)

Англіїці обожнюють протестувати: у XVIII столітті, пише історик Іан Гілмор, вони бунтували проти застав, проти високих цін на харчі, католиків, ірландців, цін на театральні квитки, іноземних акторів, сутенерів, хірургів, податку на сидр, публічного шмагання, проти роботодавців і змін у календарі.

Нам теж так треба. Принаймні проти податку на сидр.

### **І рибку з'їсти...**

27 грудня 2006 р.

Весь Захід їсть індичку: Різдво. В Україні західне Різдво чомусь називається католицьким, хоча святкують його всі християни, окрім нас. І тут ми, мушу визнати, потрапили пальцем у небо.

Від диктатур взагалі-то дуже мало користі, більше шкоди. Але тільки при диктатурі чи пролетаріату, чи генерала Франко, чи якоїсь подібної мури можна реформувати календар і правопис. При демократії подібні спроби викликають лише галас. Совецька революція посунула календар у правильному напрямку, але ж вона прикидалася, що не має нічого спільного з церквою! Там так усе й лишилося, як було. І тепер, коли раптом стало модно постувати і духовно просуватися, це страшенно заважає. Бо піст триває до православного Різдва, перекриваючи нормальний Новий рік.

Бідолашні модні постильники, які хочуть і рибку з'їсти, і Новий рік відсвяткувати! Страждають і люди навколо них. І тоді починаються фантазії на тему, що можна в піст, а чого не можна. Раптом можна виявляється салат Олів'є — без нього ж який Новий рік? Я чула аргументи на кшталт того, що майонез — це фактично олія, а в дохторській ковбасі м'яса все одно немає. Можна, виявляється, коноплю, бо про неї Ісус нічого не казав. (Подібний же аргумент використовують у мусульманських країнах, де люди не п'ють пива, яке засуджував пророк Магомет, нехай перебуде він в мирі, зате довбають опіум). Але це все страшенні муки — які незрозуміло коли й закінчуються. Адже головний банкет на українське Різдво — це також пісна вечерея в ніч перед самим святом, та ще й з дванадцяти страв! А на саме Різдво вже й незрозуміло, чи щось грандіозне готувати, чи ні.

Я вважаю, що нам, українцям, потрібна в цьому питанні реформація і переніс Різдва на 25 грудня. Я лишу в спокої Європу та інтеграцію в неї — тут і так усе зрозуміло. Хай про це турбується пан Янукович, який опікується зовнішнім курсом країни. Але розтягнуті із Миколая до Водохрещі свята, половина з яких для новорелігійних братів і сестер є всього лише очікуванням дня, коли вже можна з чистою совістю натоптатися качки з яблуками, — це нездорово. Ні для організму, ні для запланованого приросту ВВП. Має бути так: 24 грудня — ніч перед Різдвом, колядки і кутя, 25 грудня — сімейна вечерея з величезним шматком м'яса і барилом вина, аби привітати народження Ісуса, 31 грудня — маладьож гуляє до ранку, шампанське і холодець, 1 січня всі відходять, другого на роботу, а третього в магазини на розпродажі. Піст тут геть ні до

чого: він мав закінчитися ще до зимового сонцестояння. Це час святкувати і їсти в три горла.

Адже насправді різдвяні свята не мають нічого спільного з християнством. Цей день — 25 грудня, яке через нестиківку григоріанського та юліанського календарів перетворився на 7 січня — остаточно призначили Різдом лише в четвертому столітті нашої ери; найраніша згадка про святкування народження Бога зафіксована в 354 році в «календарі Філокала» — римській хроніці. Одна з найбільш відомих теорій твердить, що Різдво призначили саме на цей час тому, що дуже багато людей уже й так святкували: римляни мали Сатурналії 17—24 грудня, коли традиції веліли дарувати подарунки, гуляти й ігнорувати правила соціальної ієрархії: навіть раби пили й веселилися.

У часи запровадження юліанського календаря Юлієм Цезарем 25 січня також збігалося із зимовим сонцестоянням, і в цей день римляни святкували «День народження нескореного сонця» — колективне свято кількох богів, пов'язаних зі світилом. Зокрема чествовали Мітру, дуже схожого по суті на Ісуса Христа. У скандинавів був Йуль — зимовий фестиваль від кінця грудня до початку січня, коли запалювалася товста колода, і поки вона горіла, народ святкував.

Український традиційний Святвечір — це свято сонцестояння, або ж повороту сонця, коли день починає довшати. Весь обряд цього дня не має нічого спільного з християнством — хіба що господар малює хрестики худобі на лобах. Тут тобі й закликання морозу до нас кутю їсти, і розмова із домашніми тваринами, яких хвалять за роботу минулого року, і розкидання бобів по кутках для мертвих душ, і житній сніп — Дідух: усе це — відгомін поганських часів.

*Смачного!*

А погани знали, як ушанувати своїх богів: влаштувати свято, і щоб ніхто не лишився голодним. Я думаю, Ісус був би також за.

## **Загроза Євро-2012 для Заходу**

20 квітня 2007 року

Перемога заявки України та Польщі на Євро-2012 була несподіваною для західних експертів: усі чекали виграшу Італії. Ну, скажімо, не всі.

Навіть італійський керівник оргкомітету Лука Панкалі висловився в тому сенсі, що якщо бити чужоземних уболівальників, убивати поліцейських і підтасовувати результати матчів, то УЄФА має помітити, не така вона сліпа. Та й шоу Ющенко з Качиньські, поєднане із закулісною майстерністю Суркіса, показало: наші молоді, енергійні й можуть усе, коли тимчасово відривають руки від горла одне одного.

Ну, якщо не Італія, думали експерти, то вже точно Хорватія з Угорщиною. Але ж це так нудно, Хорватія, Угорщина, якась середина чогось абстрактного, гуляш, напіваамериканізм, дешеві путівки. Заявка України та Польщі з самого початку здавалася (принаймні мені) ковтком свіжого повітря. Приїздіть, подивіться, як у нас весело жити! Ми поперекидаємо машини, як італійці, нагодуємо, як угорці, та ще й вразимо широкою слов'янською душею, як росіяни — до речі, вибачайте, північні браття, тепер ваша заявка на Євро-2016 точно пролетить. Двічі поспіль футбольна аристократія на схід від Відня не поїде.

Якщо Україна була щаслива від того, що до Києва приїхало Євробачення, то оголошення про 2012 рік має викликати втричі сильніші емоції. Євробачення — це

неприкрита попса, принаймні була до останнього року. Нормальні пересічні люди із Західної Європи на нього не поїдуть. А от на футбол — залюбки. До того ж між матчами будуть проміжки, і в цей час якраз дуже добре подивитися нову країну.

Західні коментатори, правду сказати, майже такі ж спантеличені несподіваним оголошенням Мішеля Платіні (проти призначення якого президентом УЄФА виступала Україна, до речі), як і наші. Відзначають кілька речей: що важливу роль зіграв Сергій Бубка, якому пророкують мало не місце голови Олімпійського комітету, та Віталій Кличко; що Ахметов має бабло на найсучасніший у світі стадіон, і що хоча переліт до України й дорогий, зате вечеря в гарному ресторані дешева.

«Холодне пиво й гарячі дівчата» — аж облизується інтернет-ком'юніті. Консенсус такий: їсти в Польщі та Україні буде що. Ось як описує українську кухню для фанатів газета «Таймс»: «У багатьох містах є відомі ресторани швидкого харчування, проте місцеву кухню варто спробувати. Більшість страв — комбінація свинини, картоплі та капусти, а вегетаріанцям запропонують, е-е-е, картоплю й капусту».

Це, звичайно, недооцінка всіх шикарних можливостей, які запропонують гостям українські ресторани. Передусім західні відвідувачі будуть приємно вражені засиллям чудових нових закладів із великими терасами на вулиці, часом над водою, де кухня працює до останнього відвідувача й ціни ще й досі смішні порівняно з Парижем чи Лондоном (окрім японських ресторанів, звісно).

Але водночас вони будуть прикро вражені готелями. Їх в Україні мало, вони дорогі, й у більшості



*Смачного!*

на вході сидить совєцька бабка, яка запирає двері на залізний прут після одинадцятої вечора. Часом бабка є навіть у дорогих готелях і, до того ж, дозволяє собі похамськи командувати іноземними гостями, як за совка. Один англійський приятель запросив у номер після вечері в Києві свою наречену, з якою вони зараз щасливо одружені, об одинадцятій годині вечора, — і бабка вимагала паспортів і трохи не довідки зі шкірвендиспансеру. Цей фактор може зіпсувати враження від української гостинності.

Україні, окрім стадіонів (щодо готовності яких сумнівів немає), доведеться будувати багато готелів і доріг, те, що називається модним словом інфраструктура.

Як правило, нове будівництво приносить гроші в регіон, дає робочі місця тощо. Але ж де робочі руки? Більшість українських будівельних бригад зараз за кордоном. Польських також: лише в Британії до півмільйона поляків, і більшість із них на будівництвах.

Що робити Україні? Або закликати назад своїх майстрів, або наймати турків і молдаван. У другому випадку регіон не отримає нових робочих місць, а грошики-то практично всі йтимуть із бюджету країни. А в першому — без будівельників залишиться Європа: частина приїде на роботу, частина — на футбол у рідних місцях. І частині з них не захочеться повертатися назад. У цьому й полягає загроза українського Євро-2012 для Заходу. Окрім наших, його будувати нікому.

## **Столиця єдиної Європи, і як без неї обійтися**

3 квітня 2007 р.

Брюссель називають столицею Євросоюзу. Об'єднана Європа щойно відсвяткувала своє п'ятдесятиріччя, і хоча основні урочистості відбулися в Берліні, на Брюссель також припала частка уваги.

За тиждень до цього преса активно обурювалася відмовою в бельгійській візі делегації юних українських політоїдів, які хотіли відвідати євроструктури. Мовляв, що це за наближення України до Європи, якщо посольства так по-хамськи поведуться і через нерішучість одного з членів делегації під час співбесіди відмовляють усім.

Мушу з цим погодитися. І брехня, що це стандартні вимоги країн Шенгена. Інші шенгенські держави чітко вказують, які документи їм потрібні, і за умов дотримання правил дають візи без мозколюбства.

Бельгійське посольство в Лондоні доволі неприємно поспілкувалося і зі мною, коли я попросилася в гості попиту трапістського пивка з мідіями, і порадило навіть не приходити, якщо я громадянка України. Я такого не люблю. Шенгенську візу мені дали французи, мерсі їм боку.

Інші українські журналісти, базовані в Лондоні, також нарікали, що навіть за умов акредитації на євросаміти бельгійське посольство виказувало бажання, аби аплікант розчинився в повітрі. На щастя, знову ж таки, є французи, які не проти отримати твої трудові фунти стерлінгів. Фунт дорожчий за євро, а французька хавка краща за англійську, і вони це добре знають. Вони дають візу, заїжджаєш до Парижа на днинку освіжити в пам'яті експозицію музею Д'Орсе та зажувати круасаном, і все чесно. А від Парижа до Брюсселя вже рукою подати.

*Смачного!*

Відверто кажучи, перше моє враження від Брюсселя було таке: ось чому вони не хотіли мене пускати. Тут просто нема чого робити, в цій столиці ЄС. Одразу в вічі впадають безликі офісні висотки, нудні мужчини в костюмах і з аташе-кейсами, які чомусь постійно курять, погані ресторани в центрі, де задля відвідувачів, які не розмовляють французькою чи фламандською, у вікні вивішують фотографії страв. Як відомо, фото у вікні або в меню — це перша ознака, що страва смакує, як підошва.

Найвідоміший пам'ятник Брюсселя, Маннекін Піс, також не вражає: це малесенький «Хлопчик, який пісяє», із крихітним фонтанчиком, і він обпісює навіть не центральну площу, а якийсь провулок. До того ж, його майже не видно, бо всі туристи йдуть туди і товпляться.

Проте Брюссель виявився, як камамбер: на перший смак — смердить шкарпеткою, а насправді, в глибині душі — делікатес. (Треба лише уникати євробюрократів і їхніх обезбарвлених районів).

Брюссель має чудовий Музей музичних інструментів, де фігурує українська дримба 1930-х років (чомусь написано — «румунська»: мабуть, із Буковини, бо в пісні, де фігурує дримба, українські слова). Загалом музична сцена та нічне життя Брюсселя дуже багаті: тамтешні клуби в якусь мить навіть були проголошені вереском моди в Лондоні. Але також з'ясувалося, що тут можна смачно поїсти й випити, а також завітати в Музей пива на центральній площі.

Серед британців побутує такий жарт: назвіть десятох відомих бельгійців. Цього зробити не може ніхто. Майже. Я колись спеціально вивчила, але зараз згадаю лише бельгійця Альберта Сакса, який винайшов саксофон. (Він також є в Музеї інструментів). А ще ми

всі знаємо «Стеллу Артуа». Щоправда, це й не людина зовсім, а пиво. Стелла — це «зірка» латиною. Це пиво компанія «Артуа» запустила на ринок порівняно недавно — у 1926 році.

Проте воно не користується на Заході таким пієтетом, як в Україні. Мій чоловік називає його «wife-beater» — «той, хто б'є дружину». Це тому, що на його батьківщині, в Америці, «Стеллу Артуа» полюбляє безземельний нечемний пролетаріат, який живе у фургонах. Тому якщо вас усе-таки запросить у гості бельгійське посольство, робіть так: пийте пиво трапістів. У Києві давно є бельгійські ресторани, але свіже трапістське пиво вартує подорожі до Бельгії. (Не обов'язково до Брюсселя, є ще й Антверпен). Моє улюблене пиво називається «Квак», тому його і квакніть. Воно подається в особливих келихах, що вбудовані в дерев'яні рамки.

До пива дуже добре замовити мульт-фріт — каструлю варених мідій, до якої подається картопля фрі та майонез. Ця страва — візитна картка Бельгії, і на вулицях Брюсселя в гарну погоду повно людей, які її смакують. Але ми можемо приготувати мульт-фріт і самі. От класичний спосіб.

Беремо кілограм свіжих мідій, обдираємо їм борода та миємо. Розтоплюємо дві ложки масла в каструлі, куди вкидаємо нарізаний шалот чи просто цибулину, жменю петрушки, гілочку тім'яну, додаємо склянку білого вина та ложку винного оцту; проварюємо. Висипаємо мідії і варимо під кришкою, іноді струшуючи каструлю, поки не повідкриваються їхні стулки. Це має статися за сім-десять хвилин. Якщо кілька з них уперто не хочуть відкриватися — вони зіпсовані, викиньте їх. Паралельно ми з вами посмажили

*Смачного!*

картоплю фрі та збили свіжий майонез, а тепер подаємо на стіл із холодним трапістським пивом або без нього, і хай вони подавляться своїм Брюсселем.

## **Зірки — ресторани і небесні**

18 квітня 2007 р.

Ми з чоловіком вирішили, що коли матимемо багато грошей, тобто ніколи, полетимо в космос. Зараз на Міжнародній космічній станції перебуває американський мільярдер, угорець за походженням — Чарльз Сімоні, що заробив свої тугрики в Майкрософті. Він — п'ятий космічний турист в історії.

Але Сімоні вирішив стати першим туристом, який привезе із собою в космос п'ятизірковий ресторан у тюбику. Слово «п'ятизірковий» я тут уживаю в приблизному сенсі: шеф-кухар Алан Дюкасс, у якого Сімоні замовив своє меню із шести страв, має чотирнадцять мішелінівських зірок у сукупності своїх ресторанів. Хоча, вочевидь, зірок на Землі йому виявилось малувато, тому й захотілося наблизити свої кулінарні творіння до справжніх світил.

Чим же Дюкасс пропонує закусити космонавтам? Його меню: перепілка в мадері; качача ніжка з каперсами; курячий парментье (товчена картопля та мелена курятина), десерт із яблучних скибок, рисовий пудинг та торт із семоліни (тип манної крупи) із сушеними абрикосами.

Мабуть, коли ми з чоловіком таки полетимо в космос, наймемо собі іншого кухаря. По-перше, три страви із птиці в тюбиках поспіль — дещо занадто. По-

друге, навіщо нам три десерти? Напевно ж, чим менше важать космічні туристи, тим краще для корабля. Потрете, за свідченням космонавтів, у невагомості смакові рецептори працюють упівсили, і такі делікатні матерії, як мелена курятина та манна крупа, можуть видатися не смачними, а ніякими. Ну і, окрім того, — це не провина кухаря, а правила НАСА — вина, як і взагалі алкоголю та інших наркотичних речовин, у космосі не можна. То краще вже смакувати не перепілкою, до якої хочеться, грубо кажучи, рожевого анжуйського, а бутерброд із чорного хліба з котлетою і склянку міцного чаю.

Ідея гурманської вечері при зірках чи між зірками часто з'являлася у фантастиці. Моя улюблена сцена це — «Ресторан на кінці Всесвіту» в однойменному сатирично-фантастичному романі англійця Дугласа Адамса. Він написав його для серіалізації на радіо Бі-Бі-Сі, тобто фактично містер Адамс — мій колега, і цей факт незбагненим чином іще покращує якість його прози. Так от, завдяки подорожі в часі герої книжки потрапляють до найкращого і найдорожчого за всі часи ресторану з видом на катаклізмний кінець Всесвіту.

Але оплатити тут вечерю просто: кладеш на спеціальний рахунок копійку, за мільярди років на неї нарастають відсотки, і ось до вашого столика підходить спеціально виведена корова, яка рекомендує своє стегно чи філе. Один із героїв, щоправда, не може себе змусити їсти корову, яка сама прагне стати стейком, і замовляє салатик. Як ніби більш гуманно жерти істоту, яка хоче жити.

Я часто думаю: якби до мене підійшла корова і людською мовою запропонувала відрізати від себе шматочок, пропав би в мене апетит чи ні? Можливо, й

*Смачного!*

ні, не щезає ж він від перегляду українського телебачення.

Реально ж у моєму житті був лише один пам'ятний випадок поєднання космосу та харчів. Школяркою я брала участь в астрономічній олімпіаді в Харкові, там нас водили поїсти до звичайного кафе. Концепція індивідуального вибору в закладах громадського харчування тоді була мені незнайома, і я, опинившись першою в черзі, набрала на всі чотири тарілки першого — більше не влізло на тацю. Потім з'ясувалося, що кожен мав узяти собі, що хотів, а керівник нашої групи оплатив би це все. Але, як завжди за совка, все сталося якось неловко й зашугано; керівник групи злякався касирші та не пояснив мою помилку, мовчки заплатив, узявши собі окремо перше, второе і кампот, і я опинилася із чотирма тарілками горохового супу. Я з'їла три, від четвертої — по-українськи — відсюрбнула тільки одну ложку. Але все одно це був найсмачніший у світі суп. Ми жили серед зірок і мрій про далекі галактики, а, до того ж, я була закохана у хлопця, який також вивчав астрономію. Звичайно, гороховий суп — це не ідеальна страва, коли хочеш здаватися романтичною і зірковою, але незгірше за перепілку в мадері Алана Дюкасса.

На олімпіаді, до речі, я посіла призове місце, і мені подарували глобус Місяця. Хлопець, у якого я була закохана, пішов у політику і говорить зі мною лише про Ющенка. А зорі й далі там.

### **Розділ про вино,**

написання якого обійшлося автору в приблизно півтора майбутніх гонорари за цю книжку (щоб ви не думали, що декому в цьому житті все дістається на

халяву). Багато з написаного нижче раніше ніде не публікувалося, так що це — лише для вас.

Нас із кумою давно вражала безкінечна здатність людей торгівлі вигадувати маразматичні назви магазинів зі словом «світ». Ну, хай би ще «Світ книги» — це ще якось зрозуміло: у книжках справді може відкриватися цілий світ. Але існує також «Світ шкіри». «Світ білизни». «Світ диванів». Ну який нафіг у диванів може бути світ? Їхній світ — це задниці людей, які на них сидять, тобто не світ, а ж%£@. «Світ взуття». «Світ шуб» (це я бачила на Кіпрі у варіанті «Мир шуб»). Словом, світ може бути чого завгодно.

Проте я ще ніде не бачила «Світ вина» — а в цьому випадку це було б цілком справедливо. Вино — це безкінечне відкриття, світ настільки далекий від нашої традиційної пивно-горілчаної культури, що на осягнення його базових засад у мене пішло п'ять років. І кінця цьому процесові не видно.

Вино — напій алкогольний, і все, що стосується алкоголю, треба сприймати дуже обережно. Хто не прочитав цього вчасно і захворів на алкоголізм — звертайтеся до моєї мами, вона допоможе. Реабілітаційний центр, що працює за системою «12 кроків», називається «Новий поворот», знаходиться в селі Руновщина під Полтавою, дзвоніть мамі Надії 8067 376 2139, [www.zorya.info](http://www.zorya.info). Я пишаюся тим, що знаю цих фахівців, які принесли надію в багато родин і дали стільком людям нове життя.

А тепер, очистивши совість, ліб'ямо, ліб'ямо не'льєті калічі, як закликали Альфредо і Віолетта в опері Верді «Травіата»! Тобто вип'ємо із цих щасливих келихів, що цвітуть красою і таке інше. І хоча в їхньому



*Смачного!*

випадку це призвело не зовсім до того, чого нам усім треба, будемо сподіватися, що наші келихи щасливіші. Та й опера вийшла нефігова.

Я всього лише початківець у вині, проте все у світі відносно. Скажімо, білого вина сорту віонье я випиваю в рік більше, ніж уся Полтавська область. Та що там — більше, ніж уся Слобожанщина. Хоча в абсолютному вимірі це всього дві-три пляшки: просто хто б його туди завозив? Тому розповім, що сама знаю, про головні вина, популярні в Європі в 2007 році; я перечислю основні сорти винограду і найбільш очевидні регіони світу, де виробляються вина. На індивідуальні шато у нас немає ні місця, ані достатнього досвіду, так що якщо пропущу чийсь улюблений трунок — не судить строго.

Додам тільки, що корок, він же пробка, — це далеко не показник якості. Коркове дерево трапляється все рідше, і багато виробників гарного вина із почуттям відповідальності перед планетою переходять на закрутки. А також мені доводилося пити досить жорстокий шмурдяк зі справжнім корком. Світ зійшов на пси!

## **Біле вино**

Біле вино увійшло до моєї свідомості словами «халодное белое», якими мій приятель і колега Олег Рац, любитель усього смачного й ароматного, описував британське літо і крикет. Він саме так і вимовляв: у палкому потоці українських слів раптом проривалося «халодное белое».

Залучивши мене до білого вина до такого ступеня, що я вже не уявляла собі, як можна пити щось інше, той самий Олег познайомив мене із червоними

винами, вірним фанатом яких я з того часу і є. Але біле вино — це щось унікальне. Червоне вино — це дорослість, це елегантність і софістикований (умудрений, якщо хочете) смак. Біле ж — це смак повноти життя і молодості, це оптимізм, це море, сонце, вітер, і навіть коли ваше біле вино — одне з тих небагатьох, які покращуються з віком і відлежуються у погребях, воно все одно сповнює юною радістю.

## Шардоне

Ще шість років тому, коли команда програми «Без табу з Миколою Вереснем», де я тоді працювала, завітала до голіцинських погребів у Новому Світі поблизу Судака, екскурсивод розповідала нам, що королем білих вин є шардоне. Ми смачно відсorbбули шампанського в бальному залі палацу під портретом окладисто-бородатого князя Голіцина о 9 ранку, і в мені зародилася мимовільна повага до цього напою — адже савецькоє шампанськoє я зневажала. Вже не пригадати, чи те шампанське було із винограду сорту шардоне, чи з іншого, але розповідь про шардоне запам'яталася.

До слова: нещодавно в Лондоні на якомусь мистецькому прийнятті я познайомилася із князем Голіциним — правнуком того, бородатого. Він зовсім молодий хлоп, дуже білявий і худорлявий, народився і виріс, звісно, в еміграції. Розповів, що в його діда був цукровий заводик і в Карлівці, Полтавської області, з приводу чого він обдумує там якусь благодійність.

Так от, шардоне. Цей сорт легко вирощувати майже повсюди, він довго був улюбленцем публіки, проте, як часто буває із любимчиками, останніми роками дещо випав із фавору.

*Смачного!*

Але шардоне, тим не менше, є одним із найбільш універсальних сортів: з нього можна робити ігристе вино (один із прикладів — шампанське Blanc de blancs), пити одразу, витримувати в бочках, що завгодно. Смак шардоне одразу зрозумілий винолюбу. Невитримане в бочках, молоде, свіже вино смакує зеленим яблуком, грейпфрутом, лимоном; вино середнього смаку — це диня, персик; витримане в бочках — це мед і масло.

Пишучи це, я сьорбаю середнє шардоне, з ароматами дині, персика і ще нібито груші; воно, здається, одразу ж знаходить якусь точку задоволення всередині мене, і, залишивши тривалий післясмак на піднебінні та горлі, тусується навколо цієї точки. Хоча й охолоджене, воно віддає певним теплом усередині. Це вино — із долини Напа в Каліфорнії 2003 року. Дороге, скотина!

Долина Напа — один з основних виробників доброго шардоне. Поруч із ним — Бургундія у Франції, захід чи південний захід Австралії (Маргарет Рівер, Аделаїда Хіллз), долина Касабланка в Чилі.

Нещодавно в Києві мене стригла перукарка-стиліст, яка за освітою була майстер-винороб, навчалася на півдні України. Вона розповіла, як під час початку антиалкогольної кампанії виноградники порубали, а факультет виноробів приєднали до факультету консервів. «А мені так шкода отого зеленого винограду, вже й забула, як називається, але таке було з нього смачне вино!» Швидше за все, вона говорила саме про шардоне. Хоча хтозна — може, про совіньйон блан?

### **Совіньйон блан**

Він же совіньйон бланк чи блон, сорт винограду, народжений у французькому Бордо, але серед останніх

його перемог — і регіон Мальборо у Новій Зеландії, який я щиро раджу. На моєму столі зараз стоїть пляшка совіньйон блан саме з того регіону, 2006 року. Це виразно фруктове, порівняно недороге, але елегантне вино, із сильними нотами цитрусових, а також якогось зеленого а'рису, недозрілих яблук — усього, що мама не радила їсти.

Пару тижнів тому нам трапилося кілька пляшок старшого, витриманого у пляшках вина з того ж регіону, і це було просто диво. Зрізана трава, тропічна пассіфлора... Хоча дехто каже, що совіньйон блан — це як кіт насцяв на грядку помідорів. Ну, кожному дасться по вірі його.

Совіньйон блан, який зараз перехопив пальму першості в шардоне за кількістю закоханих винних критиків, також добре виробляють у долині Луар у Франції. Але це не означає, що тільки там: винний ринок росте і шириться щороку, і все більше цікавих виробників випускають на ринки нові вінтажі знайомих сортів (що й логічно, адже вінтаж — це фактично рік, тобто щороку буде новий вінтаж).

## **Семільйон**

Семільйон може стати тим рідкісним білим вином, яке будуть витримувати десятками років у пляшках, і воно покращуватиметься. Але більшість вина із сорту семільйон, яке ми з вами зустрінемо, буде або у сумішах із двома попередніми сортами, або дешевим, веселим, цитрусовим і соковитим вином, випущеним невдовзі після врожаю. І на здоров'я.

## **Рислінг та гевурцтрамінер**

*Смачного!*

Ці два сорти мають спільним між собою те, що обидва вони дискредитовані на Заході, де під цими іменами довго продавався кріплений шмурдяк типу вина «Левада», яке ми пили в середині 90-х, коли я грала в панк-групі. Також вони обидва ростуть в Альзасі — регіоні Франції, прикордонному з Німеччиною. Але якщо рислінг у своєму сухому варіанті може бути сухим, як сіно, із суворим мінеральним присмаком, — фактично може бути одним із найсухіших вин, які я знаю, — то гевурцтрамінер полонить українську людину. Він нагадує про аромати дитинства: троянди, спеції, — gewurz по-німецьки і є спеції, — парфуми, чорт знає що, але це вино смачне, як ковток нектару із квітки куряча сліпота, коли тобі вісім років.

Інші сорти, також почесні: шенін блан — сухий, схожий на рислінг на сухому кінці шкали, має аромат зелених фруктів. Один із основних виробників — Південна Африка, яка зараз переживає певне відродження, хоча перебудова після апартеїду все ще відгикуються нестабільністю.

Мускат: під цим іменем виступає кілька сортів винограду, але в основному він відомий своїми ароматними солодкими зміцненими винами, хоча може бути й сухим, із дуже квітковим ароматом.

Піно гріджо, чи ж піно грі по-французьки, хоча на колір і сірувато-фіалкове, дає суто білі вина, на смак свіжі й нейтральні, як на мене, хоча експерти кажуть, що там десь є аромати дині і горіхів. Я особливо цього не помічала, знаю тільки, що це вино прекрасно йде із морепродуктами.

Ще у нас є віоньє, яке можна і треба пити саме по собі, — багатий смак, хоча й примхливий, тому не дуже поширений, виноград. А також коломбар, марсанн, мускадель, уньї блан та багато інших сортів, які ми побачимо хіба що в суміші з іншими. Деякі з них стають основою для коньяку — туди їм і дорога. Є ще сорти, не дуже популярні на Заході, але справедливо улюблені в Україні, такі як аліготе. Хтозна, можливо, воно й стане наступним білим улюбленцем світу?

Але що означає, коли ми бачимо на етикетці такі речі, як Chablis чи Pouilly-Fume? Це не сорти винограду, з якого виробляється вино, а усталені регіони, в яких виробляється вино не нижче певного стандарту і за непорушними правилами. Шаблі виробляють із сорту шардоне, але з етикетки цього не скажеш. Це одна з причин, чому вперед так активно виривається Новий світ. (Не плутати з голцінськими погребями — Новий світ у вині загалом означає країни, що почали потужно сперечатися із Францією та іншими європейськими монстрами на світовому ринку порівняно недавно, тобто Австралія, Нова Зеландія, Південна Африка, обидві Америки і так далі).

Коли купуєш австралійське вино, там зазвичай буде вказано сорт винограду, і це полегшує вибір у, не побоюєь цього вислову, невпинному і невблаганному світі вина. Ну, а Франції, яка через надто сильну конкуренцію змушена знищувати величезні обсяги врожаю винограду, винолюби радять припинити дерти кирпу, а почати думати про реального покупця. Ну хто може запам'ятати всі незліченні апелєсьйон контроле? Хто знає ті всі замки? Ну добре, я сиджу і пиячу гранд-

*Смачного!*

крю, Шато Понте-Кане (це марка вина (тоді «Шато Понте-Кане») чи його сорт (тоді шато понте-кане)?) 2000 року, вінтаж століття (за деякими твердженнями). Дістався несправедливим шляхом. Але хто з нормальних людей знатиме, що це взагалі означає? Чи я знала до того, як мені це трапило? І чи треба воно? І чи доречно в розділі про біле вино згадувати про вино червоне?

### **Червоне**

Одним із найвідоміших червоних вин є бордо. Це не сорт винограду, а регіон Франції, де виробляються одні з найкращих червоних вин світу, і поки що, хоча я й віддаю шану багатьом іншим, мені не доводилося куштувати нічого кращого за старе добре бордо; тому я з нього і починаю. Його основна складова — каберне совіньйон. Бордо буває і в дуже дорогій цінній категорії, і в цілком доступній. Відносно, звісно. Якщо вино потрапляє на якомусь етапі життєвого шляху до бочки, то це вже додає принаймні фунт (9 гривень) до його вартості. Тобто французьке вино, що коштує дешевше 50 гривень, уже буде не те.

### **Каберне совіньйон**

Цей сорт виконує роль шардоне у підсвіті червоного вина. Каберне совіньйон росте в багатьох регіонах, на нього можна більш-менш покластися, він залюбки перетворюється на вино. Каберне совіньйон найчіткіше характеризується танінами: це дубильна речовина, яка обволікає наш язик; вона є також у чаї, гранатах і хурмі. Вино також може набувати танінів завдяки витримці в дубових бочках. Так от, каберне совіньйон дає одні з найстарших і найдорожчих вин,

воно є основним компонентом у бордоських винах, і якщо ви хочете виробити вино, яке правнуки питимуть на ваших поминках, дякуючи долі, що ви нарешті склеїли ласти і передали їм свої мільйони, то садіть цей сорт.

Якщо вже ми про родину, то в каберне совіньйона є двоюрідний брат — каберне франк. Кажуть, що він іноді існує як окреме вино, але мені доводилося смакувати лише в суміші із каберне совіньйоном, до структури якого він додає аромату.

### **Сіра (Шираз)**

Шираз походить від однойменного міста в колишній Персії, тепер Іран, звідки родом цей сорт. Келих ширазу, що стоїть зараз переді мною, походить із Аргентини 2004 року, і це непоганий приклад жанру: хоча з Аргентини краще пити вино сорту мальбек. Аргентинський шираз (який там називають сіра, як цей сорт відомий у Франції, або ж ермітаж, за йменням місцевості в долині Рони у Франції, звідки він поширився на інші землі) має темний, фіолетовий колір, дещо перцевий післясмак, певний аромат м'яти на видиху. Але алкоголь у цьому вині, а його 14%, дещо шибає в ніс. Дорожчі вінтажі з Австралії, наприклад, мають велюрову текстуру, яка вміло приховує вміст алкоголю.

Шираз зазвичай міцніший, ніж інші червоні вина, але не тому, що він кріплений: просто такий сорт. Вина з долини Бароза в Австралії дають від 13,5 до 15 відсотків алкоголю. Тут не обійтися без серйозного, червоного і витриманого м'яса на обід! Шираз треба любити хоча б за одну назву. Пам'ятаєте, у Гафіза — що з дитинства



*Смачного!*

запам'ятався, попри інші переклади, в російському перекладі Константина Ліпскерова: «Дам тюрчанке из Ширази Самарканд, а если надо — Бухару. А в благодарность жажду родинки и взгляда». Згадаймо, що Гафіз мало не отримав серйозних звіздюлей від воїтеля Тимура, що великою кров'ю завоював Самарканд і Бухару і обурювався, що злидень-поет Гафіз пропонує їх якійсь дівці. Гафіз відповів: «Володарю, саме через таку розтратність я і дійшов до моїх злиднів». Тимур посміявся і відпустив поета. А міг би і шаблюкою!

Так що, як пише той самий Ліпскеров, прикидаючись Гафізом: «Да будет век отвергнутым самой любовью тот, / Кто этот кубок пенистый не осушит до дна!»

## **Мерло**

«Я не питиму цього й№'??%го мерло!» — вигукує герой Пола Джаматті у фільмі «На узбіччі» (так переклали англійську назву «Sideways»). Це геніальний фільм за книжкою Рекса Пикетта про подорож каліфорнійськими винарнями двох друзів; один із них невдаха-письменник, який думає, що любить вино, а насправді просто співається, а інший за кілька днів одружується, але перед цим хоче почухати там, де страшно свербить. Кожна людина, що хоче подружитися з вином, мусить подивитися цей фільм. У США навіть виник вебсайт [pomerlot.com](http://pomerlot.com), де люди обмінюються відгуками про вина — окрім мерло, звісно.

За що ж Джаматті так напав на мерло? Його аргументація: воно надто очевидне, занадто м'яке й шовковисте, його п'ють люди, які насправді на вині не розуміються, словом, мерло — вино для рагулів. А я, хоч

і не щодня, іноді не від того, аби сьорбнути келишок мерло. Не завжди ж винюхувати ноти смородини, які за дурні бабки виробники обіцяють на пляшці каберне.

Мерло також часто потрапляє до сумішей, пом'якшуючи різкість каберне совінйону. Воно росте і в Україні, і в одному з наступних розділів я поділюся своїми враженнями від результату. Незважаючи на деяку примхливість, цей сорт винограду зараз активно садять по всьому світу, і кількість мерло в магазинах буде зростати.

### **Піно нуар**

Піно нуар любить холодніші клімати, часом викидає коники на зразок гидотного шмурдяка і створює проблеми для виробників своєю примхливістю. Тим не менше, цей сорт може стати одним із найкращих червоних вин, якщо до нього підійти серйозно. Це один із основних компонентів у бургундських винах. Піно нуар має аромат типу вишні, паруючої землі, дичини і так далі. Цей виноград має сестру в білих сортах — піно грі, або ж по-італійськи піно гріджію, — але там мені ніколи не траплялося і близько такого насиченого смаку, як піно нуар. Якщо це гарне вино, гарного виробника і року, то вам пощастило.

### **Мальбек**

Поки ми говорили про те і се, в моєму келиху біля комп'ютера завівся мальбек. Що не зробиш заради журналістської точності! Якби ви знали, читачі, скільки грошей і здоров'я коштують дослідження чужоземних харчів та вина, ви б цю книжку оцінили ще більше.

*Смачного!*

Так от, мальбек — зазвичай ми його бачимо в суміші з іншими винами, проте зараз я розпиваю пляшку мальбека із долини Гольчагуа в Чилі, і радію життю. Це приємне, темно-малинове за кольором, весело-сільське за характером вино. Воно є родичем каберне совін'йона і має досить помітні таніни, тобто обволікує язик, але має, як на мене, м'якіший післясмак. Хоча знову ж таки, все залежить! Боюся, що мені доведеться перерватися до завтра, бо вино дуже смачне, не хочу відволікатися.

### **Карменере**

Минув рівно день після написання цих кількох речень про мальбек, і ось до келиха примандрувало карменере! Це одне з вин, яких поки що не знайти в багатьох західних путівниках по вину. Це бордоський сорт, що більше не росте в самому Бордо, проте цілком прийнявся в Чилі. Для мене карменере — як шоколад: хрін зна як, але цей аромат приносить відчуття щастя. Це соковите, темне, перцевите червоне вино, що довго зависає у вигляді свіжого післясмаку. З ним мене також познайомив Олег Рац, дай Боже цій людині здоров'я і сили відкрити ще що-небудь новеньке в Латинській Америці — чи будь-де.

Інші сорти червоного вина, за які я ручаюся: гренаш, він же гарнача, може реально стати гарним вином. Купа італійських сортів — барбера, небйоло, санджовезе, що формує основу вина під загальною назвою к'янті; купа іспанських, із них пригадуються улюблене й універсальне темпранільйо і гарнача (вона ж французький гренаш). Із іспанських апелясьйонів дозвольте порекомендувати ріоха: червоні вина або середньої, або високої якості, і навіть біла ріоха також цілком достойна.

Словом, далі перелічувати нема сенсу: якщо ви дочитали до цього місця, то явно маєте намір ринутися в океан вініща і ще, чого доброго, навчите мене пару речей про різні вина. За що і боремось — не забуваючи про здорову обережність.

### **Скарєс, брат, налей!**

14 червня 2006 р.

*Алкоголік — це людина,  
яка вам не подобається, котра  
п'є стільки ж, скільки й ви.*

*Ділан Томас, Валлія, поет*

У деяких французьких ресторанах у меню біля страви вказане вино, рекомендоване до неї сомельє. Коли приїжджаєш до України після довгої перерви, здається, що рекомендація бухнути, а краще — набухатися — стоїть після кожної страви, кожного життєвого акту, кожного вчинку чи просто кожного дня.

Відстав своє пиво, шановний і вже обурений читачу, і порахуй зі мною, скільки ти п'єш. Ти п'єш досить, аби кількість алкогольних психозів і взагалі порушень психіки, пов'язаних із бухлом, в Україні перевищувала дані по всій Європі. Це 6,4 відсотки всього населення нашої держави — всього, включно з грудними дітьми і бабцями. 31,5 відсоток хоч раз в житті переживав психічні відхилення через алкоголь. До них, напевно, входив і ти: як інтернет-користувач, статистично ти маєш більше шансів не бути ані немовлям, ані богомільною непитущою бабцею. Ти маєш більше шансів померти від алкоголю — банально

спитися чи потрапити в аварію п'яним — аніж від СНІДу, туберкульозу чи запалення легенів разом взятих. Алкоголь — третій завбільшки вбивця в Україні. Тим не менше, тебе це абсолютно не цікавить: тебе цікавить парламентська коаліція, стаття, яку ти читав, а я писала, хвилину тому і проблема державної мови.

Ти не один. Цілій державі начхати.

Коротка подорож від Лондона до Полтави: спершу о другій годині дня в літаку масово починають напиватися твої співвітчизники та співвітчизниці — фарбовані блондинки з візерунками на нігтях. Потім — засилля біль-бордів з рекламою бухла по дорозі від Борисполя до Києва. Потім ти зустрічаєш друзів і йдеш до ресторану — де ти пиячиш скільки в тебе влізе, бо ресторан працюватиме до останнього клієнта. Цей останній клієнт не борщ з галушками замовляє, звичайно. Сівши на денний потяг Київ—Полтава, ти проводиш поглядом перон вокзалу з усіма ханурами та кіосками з пивом — твою увагу привертає якийсь витончений ханурик: у нього склянка вина. У потязі, відійшовши замовити чаю, ти виявляєш, що на твоєму місці сидить і читає твій глянцевиий журнал п'яненкоий, хоч і неагресивний, мужчина. Окидаєш оком вагон: таких третина. У решти чоловіків середнього віку — червоні прожилки на носі та вилицях.

Удома вмикаєш телевізор: ще неповнолітня учасниця «Караоке на Майдані» козячим голосом виводить: «Ану скорее, брат, налей — за бізнесменов і врачей...» Незабаром з подивом продивляєшся рекламу бухла, рекомендованого якимись міфічними медиками. Думаєш, в якому полтавському барі подивитися матч з Іспанією на великому екрані. Відповідь: практично ні в якому. В бари ходять, аби нажертися, телевізорів там немає. Жінок там немає також. Є мужні хлопці, вже

однією ногою на шляху до білочки, та їхні загартовані батьки з гастрономічною засмагою, в спортивних штанях та шкірянках через холодну погоду. Хоча жінки також бухають — до психозу, до крику, непохитні у впевненості, що можуть кинути в будь-яку секунду, бо вони можуть все, вони владні над своїм життям і тілом. Ніхто їх не спинить: вони горді. Вони радше помруть, ніж визнають своє рабство. Вони саме так і роблять.

Я дещо знаю про алкоголізм завдяки своїй мамі: якимось незбагненим чином вони з колегами вміють розбудити людину в найбільш запущеному алкоголіку, який часом ділиться своєю історією. Вони заснували реабілітаційний центр «Новий поворот» у селі Руновщина під Полтавою, і я пишу цю статтю, щойно повернувшись звідти. Люди, з якими ми спілкувалися, тепер уже знають, що з ними відбувається, і налаштовані жити тверезо. Але їм не даємо ми.

Дівчина, що приїхала тільки сьогодні, розповідає про свого нареченого, який вранці прийшов її проводити позбавлятися від алкогольної залежності з двома літрами самогону і зі свіжим перегаром. Він пропонував їй наостанок кірнути, але його виставили її родичі — за її ж згодою.

«Я вперше тверезими очима подивився на світ, — дивується інший, молодий хлопець. — Я закохався! Вперше побачив це листя, цю зелень, цю неймовірну дівчину... Я знаю всі ризики і страшенно не хочу зриватися. Але ж увімкнеш телевизор — а там на весь екран — пляшка пива перед кожним спортивним заходом. І така вона запотіла, такий з неї здіймається димок, таке воно прохолодне... Я не хочу пити, а слина котиться мимоволі! Що робити — зовсім вимкнути телевизор? Так і на вулиці те саме».

Алкоголь убиває село, але також і талант, і допитливість, і енергію митців. Дуже відомий український письменник розповідав мені про спільне напівфестивальне зібрання українських і західних письменників у Києві. Метою цього розумно вигаданого заходу було спілкування, обмін досвідом. «Чудова ідея, — зітхнув він, — на жаль, спілкування не вийшло. Українські письменники просто згуртувалися в кучки, як тільки змогли, окупували фуршетний стіл і почали кіряти». А тепер питання на засипку: які твори української літератури ви читали (окрім «Польових досліджень»), де герої шукають шляху до істини чи кохання не через алкогольний чи наркотичний токсикоз, а іншими шляхами? Я знаю, що мої до них точно не входять.

За часів моєї роботи над програмою «Без Табу з Вереснем» на «1+1» ми поїхали на зйомки в один з районів Полтавської області. Коли голова райради прочув, що в селі телебачення, нас трохи не втопили в гостинності і бухлі. Приїхавши, куди нам було треба, ми не могли почати зйомку: всі були попереджені, що нас треба відправити до школи, де в учительській для нас накрили сніданок. Була дев'ята ранку. Ну, нехай, поснідаємо з головою району, подумали ми. Розпитаємо про посівну кампанію, чи битву за врожай, чи які там мілітарно-сільськогосподарські активності по сезону.

«Драстуйте, гості дорогі! Я такий-то, це такий-то... А ви така гарна дівчина, ще незаміжня? Е, то не годиться, бо годи — вони, як говориться, ідуг. То у нас тут є такий гарний Іван... Точно не треба? Ну, давайте за знайомство. Ми вам, як городським, ось поставили портвейну, бо ви ж, мабуть, горілки й не п'єте...»

Я намагалася люто продемонструвати команді мовою міміки й жестів, що ми й портвейну не п'ємо, але

було пізно: звукооператор вже стояв із повною склянкою портвейну і від імені телестудії виголошував тост за дружбу із селом. В моїй голові, зайнятій картинами майбутньої знімальної катастрофи, встигла промайнути думка: а барвистий тост, бач, як по-писаному.

Із запою звукооператор вийшов тільки в Києві. Все відрядження він уперто ходив перед камерою туди-сюди з мікрофонами, відстібуючи їх від людей, з якими ми в той момент записували інтерв'ю, і пристібуючи до зовсім лівих об'єктів. Він голосно обурювався пропозиціям піти в готель чи просто прилягти, виголошуючи нерозбірливі, але сповнені почуття промови про професійний обов'язок. По дорозі назад до Києва цей здоровезний кабан фізично буянив у машині, вимагаючи поліровки пивом, і зрештою обблювався — на щастя, водій встиг зупинитися і відчинити йому двері. При монтажі велику частину суперцікавого матеріалу довелося викинути, бо там була його п'яна пачка.

Мені дуже кортіло закласти його керівництву, але я цього не зробила — в Україні за п'ятику звільняють, тут це не хвороба, а аморалка. Це на Заході алкоголізм вважається хворобою, і вас не те що звільнити не мають права, а пошлють до реабілітаційного центру. Тут же, якщо не можеш бухати як мужик, «як всі», якщо «не вмієш пити», іди на фіг.

Зазвичай мої роздуми про алкоголь, на превеликий жаль моєї мами, далекі від такого радикалізму, і це відомо тим, хто читав мої попередні тексти. А можливо, й майбутні: я відкрила кілька чудових нових новозеландських рожевих вин, які так добре пити холодними в трояндовому саду Ріджент-парку. Як і всі традиціоналісти, я люблю запити фуа-гра сотерном. Але я зараз у Полтаві і під сильним



*Смачного!*

враженням того, як місцевий алкогольний продукт до краплі випиває життєву силу і майбутнє таких талановитих і таких веселих моїх земляків.

Мені дуже прикро від цього. Я знаю, що допомога є; але знаю також, що ми, українці, радше згоримо в синьому спиртному полум'ї, ніж визнаємо, що вона нам потрібна.

Тому сьогодні я пропоную не рецепт, а експеримент. Коли ти наступного разу ітимеш бухати в компанії, іди, але не пий. Скажи, що ти приймаєш які-небудь ліки. І подивися: скільки часу ти проведеш зі своїми друзями тверезий (твереза). Якщо вам все одно є про що говорити, тобі цікаво з ними, ви маєте важливі спільні справи, і вони не заливають тебе спиртним примусово — добре.

Якщо ти в зневірі дивишся на пики, що все більше втрачають людську подобу, якщо тебе починають діставати наполегливі вимоги бухнути, якщо після третьої чарки ти вже дивишся на годинник — запитай себе: що тебе тягнуло до цих людей раніше. Власна воля чи рабські кайдани.

Ага, і на закуску: за даними ЮНІСЕФ, третина дітей у сирітських притулках України має двох батьків-алкоголіків. Живих.

## **Вино і кров у Кані Галілейській**

02 серпня 2006 р.

«Ісус каже до слуг: Наповніть водою посудини. І їх поналивали вщерть. І Він каже до них: Тепер зачерпніть і занесіть до весільного старости». Мешканці селища Кана в Південному Лівані вважають, що саме воно і є Каною Галілейською — місцем, де Ісус створив

своє перше чудо, перетворивши воду на вино, якого забракло на весіллі.

Євангеліє від Івана навіть задокументувало одне з перших правил пияків. Скуштувавши Ісусового вина, весільний староста каже, що таке гарне вино треба пити спершу: «Кожна людина подає перше добре вино, а як понапиваються, тоді гірше». (Зараз знавці вина рекомендують подавати простіші вина спершу, а найдорожчі — під кінець, аби смакові рецептори повністю підготувалися до вишуканого смаку серйозних вин).

Євангеліст пише, що саме через це чудо в Ісуса вірували його учні. Воно й правильно: якщо вірувати в месію, то краще вже в такого, який хоч вина створить на крайняк — не говорячи вже про хліб і рибу.

Серед дослідників Біблії немає спільної думки щодо того, де знаходилася та Кана, адже інші три Євангелія цієї історії взагалі не згадують. Відомо тільки, що та була неподалік Назарета. Є ще два села, назви яких схожі на Кану. Проте саме цій судилося стати символом жорстокого, кривавого, повного ненависті і нескінченного конфлікту на Близькому Сході, коли в неділю ізраїльська ракета влучила в будинок, повний людей.

Усі п'ятдесят четверо загиблих були родичами; більшість із них — діти. Дві великі родини ховалися від обстрілу на першому поверсі будинку — на захмарні ціни на таксі, що відвезло б їх у безпечне місце, у них не було грошей. Їм не пощастило: вони народилися і прожили, кому скільки вдалося, на Святій землі — на землі, яка потрапляє в новини щодня. Вода там більше не стає вином — але кров знецінюється до вартості брудної води.

*Смачного!*

Попередньо Ліван потрапляв на перші сторінки газет (західних, і на другорядні — українських) через Кедрову революцію, народний протест, що почався в лютому 2005 року — через кілька місяців після початку Помаранчевої.

Убивство колишнього прем'єра Рафіка Харірі виштовхнуло назовні давній прихований гнів щодо сирійських військ та сирійського самоуправства в Лівані. Аналітики радісно заговорили про народження — нарешті — справжньої демократії на Близькому Сході, про свободу та Силу Народу, що переможно крокувала планетою.

Але Хезболла методично виводила на вулиці власних демонстрантів; сталося ще кілька убивств журналістів та політиків. І хоча сирійські війська виведено з країни, а на виборах продемократичні, антисирійські сили набрали більшість, цієї більшості недостатньо для радикальних змін. Призначений коаліцією уряд швидко втрачає популярність, якої натомість набирає опозиційна і присутня в парламенті Хезболла.

Знайома ситуація?

«Через кілька місяців після цих революцій ситуація сильно погіршується. Переможну опозицію, як виявляється, об'єднує лише ненависть до режиму і бажання всіх тих переваг, які дає влада. Корупція, злидні та самодурство тривають». Ці слова належать оглядачу «Інтернешнл Геральд Триб'юн», який ще в жовтні минулого року в зневірі оглядав країни колишніх революцій.

Відмінності почалися недавно. У липні, як багато хто вважає, за спонукання Сирії, Хезболла вбила дев'ятьох та захопила двох ізраїльських солдатів. На

південний Ліван вирушила ізраїльська армія. І ось кров дітей Кани цементує пісок на тротуарах.

Я ніколи не була в Лівані: у цю країну, де живуть і шиїти, і сунніти, і друзи, і християни — в тому числі багато православних, — не так легко потрапити. Проте я знаю, що там живуть високоосвічені талановиті люди, там популярний французький театр (Ліван — колишня колонія Франції і власне виник як країна під французьким протекторатом), а мої подорожі до спеціалізованих магазинів та ресторанів дали мені можливість спробувати, який Ліван на смак.

Ліван на смак, як чудове вино.

Ліванці робили вино ще п'ять тисяч років тому, при фінікійцях, і торгували ним до виникнення Риму та Афін. Війни двадцятого сторіччя пошкодили виноградники, але не знищили традицію.

Славетні червоні вина замку Шато Мусар мають рідкісну здатність благородно старішати: вони повністю проявляють свій глибокий, оксамитовий характер тільки після десяти років витримки. Вони густі і багряні, як кров. Чи не тому, що нею просякнута земля?

## **Шо за мерло? Українське вино у Лондоні**

01 листопада 2006 р.

*Найбільше я люблю пити  
вино, що належить іншим.*

*Діоген, Давня Греція,  
філософ*

Вже четвертий день я розмірковую: чи було найгіршим українське вино «Коблево», представлене на

*Смачного!*

Wine Show в Лондоні? І доходжу висновку: ні, було й куди гидотніше. Український дебют виглядав не те щоб зірково, але скромненько і зі смаком — правда, зовсім не тим, на який чекали.

Винне шоу в Лондоні — один із найбільших фестивалів вина у світі, хоча існує недавно. Воно пройшло у Центрі бізнес-дизайну в Іслінгтоні на минулих вихідних, і я, скориставшись пресовим посвідченням, завітала скуштувати.

Скуштувати, правда, вдалося далеко не все. Хоч я й не відрізняюся особливою сором'язливістю там, де годують чи наливають, проте з тисячами вин на ятках просто не вистачило часу.

Цими днями я люблю чилійські вина, особливо сортів барбера, гранача і карменере, а мій чоловік Дарел любить шираз, він же сіра. Вони свіжі, але м'які і податливі, вони підходять під дичину, на яку зараз саме сезон, але їх також можна просто спожити келих-другий без нічого. Якщо вам трапиться плящина карменере-каберне совіньйона з долини Майпо 2004 року, то ви зрозумієте, про що я.

Проте найбільше часу ми провели біля стенду, який пропагував бордоські вина, і прийшли туди не за стабільним продуктом — класними червоними винами із Сент-Емільйону чи От-Медока. Просто скільки я не намагаюся вичавити з себе по краплі село, але все одно здобутий у студентські роки смак до ароматних і м'яких білих вин штовхає мене в певному напрямку.

Білі бордоські вина хоч і куди менш відомі, аніж червоні, проте гарантують рівноцінну сатисфакцію. Якщо ви маєте подібний смак, то вам сподобається біле із апелясьйону Cote de Blaye — це суміш солідного шардоне, пахучого совіньйон блану і залежно від шато невеличкої домішки сортів мускадет, коломбар чи уні

блан. А для скоробагатих буратін є сотерн (sauternes), що його традиційно парують із фуа-гра.

Проте мої українські смакові рецептори виявилися також не від того, аби спожити скляночку сухого і досить свіжого, хоч і добре округленого, з мінеральними присмаками вина аліготе — яке хто заново (я), а хто й уперше відкрив для себе на стенді «Коблево». Аліготе також росте в Бургундії, але я — цілком даремно — його раніше ігнорувала через травматичні дитячі згадки.

Всі вина, представлені маркою «Коблево», були 2005 року, а отже, їх ніяк було порівнювати зі старшими, витриманими в дубових бочках якісними винами конкурентів, а в молодому червоному вині я фахівець невеликий — головна вимога, аби його було багато. Проте для білих це не мало такого вже значення. У нижній цінovій категорії їхня франческа здалася мені цілком питним десертним (напівсолодким) вином, а аліготе — не найгіршим білим.

Із червоних я спробувала їхнє мерло і придбала плящину — головно базуючи рішення на тому, що на моїй Полтавщині тече річка під назвою мерло, тому воно мені практично рідне. Коблівське мерло дещо здивувало кількістю танінів, якої зазвичай очікуєш від кількарічного каберне. «Усі кажуть, що їх дивує смак нашого мерло, — похвалився представник компанії-продавця «Сенко». — Всі, хто пробував, відзначили, що воно дуже незвичайне».

З цим я погоджуюся, і смак виявився благороднішим, аніж річної давності дешеве мерло, проте дуже вже іншим. Навряд чи це гарна новина для нового вина. Купуючи щось невідоме, людина орієнтується на сорт, якщо мало знає про виноградники

*Смачного!*

чи країну-виробника. А в цьому випадку «Коблево», майже невідоме покупцю, є загальною торгівельною маркою, і з якого виноградника що походить, сказати майже неможливо. Отож, зважившись ризикнути, ти купуєш щось до тушкованого кролика, а виявляється, що його треба пити із бараниною.

Проте все це можна виправити правильною ціновою політикою: оце мерло, яке я купила за чотири фунти на виставці, за милу душу за 3—49 пішло б у супермаркеті, побивши масові каліфорнійські вина. Але чи вигідно це буде компанії? Якимось чином виходить так, що українські вина, навіть у київських магазинах, коштують куди дорожче, аніж чилійські чи південноафриканські в Лондоні, незважаючи на куди нижчу якість і незрівнянно меншу відстань транспортування. А грузинські? Важко навіть уявити собі, щоб напій якості «вина свободи», Боже благослови його виробників, ішов десь у Євросоюзі навіть за втричі дешевшою ціною.

Що ж можна зробити для успішного впровадження українського вина на Заході — окрім визначення адекватної ціни на перенасиченому новинками ринку?

Перший крок уже зроблено — на винах «Коблево» проставлений точний вміст алкоголю. Просто дивовижно, на що розраховували автори попередніх спроб України продати червоне сухе вино, на якому написано: міцність 11—13%. Якщо винороби навіть не спроможні встановити вміст алкоголю по завершенні ферментації, то це зневага до споживача, а вино — шмурдяк.

Раніше ще один розумний крок зробила «Массандра», презентувавши свої солодкі вина в Британії. Поки не знаю, чи вдалося їм застовбитися на

ринку, але кримські портвейни та мускати цілком, цілком конкурентноспроможні: наші ґрунти набагато краще підходять для сортів, що йдуть на солодкі вина.

Далі треба виправити орфографічні і граматичні помилки на англійській етикетці. Я розумію, що ми всі і наша тьотя вчили англійську в школі, але це несподівано (меню ресторанів це також стосується). В Україні зараз повно експатів, рідною мовою яких є англійська. Хай присилають мені, врешті-решт, я хоча б частину помилок повиправляю.

Треба залучити українців, які досягли успіху, аби ті пропагували вино через word-of-mouth, тобто через рекомендації знайомим. Ясно, що наша держава не виділить грошей на рекламу своїх вин, як Південна Африка чи Чилі, проте на хвилі патріотизму співвітчизників-банкірів і дипломатів можна трохи проїхатися.

Також треба виробити кілька справді серйозних вин, які можна посилати на міжнародні виставки і які слугували б аргументами у дискусії на користь українського вина. І мені, наприклад, було б куди легше любити українське вино, якби воно було представлене не лише молодняком. Ясно, що класові червоні сухі вина існували у погребях «Массандри», але в мене є підозра, що їх уже давно випив істеблішмент.

Але любити «Коблево» не так важко. По-перше, нет препятствій патріотам. По-друге, варто дотримуватися уже згаданого раніше біблійного принципу весілля в Кані Галілейській: пити зразу дороге вино, а потім що є. Після несподівано доброго австрійського (не австралійського) піно нуар наше мерло пішло як діти в школу.



*Смачного!*

Ну й по-третє, це легко, коли на тій же виставці представлений такий шмурдяк, як Blue Nun. Я здивувалася, що ці люди не ганьбляться показатися на публіці. Пам'ятаєте вино «Левада»? Змішайте його в уяві із «Хроном (Гроном) Закарпаття», додайте цукру, збризніть коктейлем «Флодово-ягідним», і оце вийде «Blue Nun», або ж «Голуба Монашка». На цих неймовірно кримінальних (у сенсі злочину проти смаку) помиях вирости покоління західних студентів. Поки на світі є «Голуба Монашка», у будь-якого вина є шанс.

Вино є цінним не лише саме по собі, але і як кулінарний інгредієнт. Ось один із нескладних, але ефектних рецептів зі сходу Франції (Альзаса), до якого підійде український рислінг чи аліготе.

Беремо курку, ріжемо її на 4 частини і обсмажуємо в маслі на товстій пательні. Тепер увага: наливаємо в металевий черпак трохи бренді (прекрасно підійде коньяк «Закарпатський»), підносимо і нахиляємо до вогню — він має загорітися. Тепер обливаємо курку палаючим бренді. Не забудьте це зробити на очах у гостей, щоб знали, що не солому жеруть. Відкладаємо курку вбік, а до пательні вливаємо склянку рислінгу чи аліготе, кидаємо нарізану цибулю-шалот або іншу із м'яким смаком, півсклянки вершків чи сметани, сіль-перець і добру жменю пахучих грибів. Тепличних шампінйонів не беремо, вони не мають смаку і ганьблять слово «гриб». Мішаємо це все добре, кладемо курку назад у соус і тушимо мінімум півгодини. Я, відверто кажучи, в таких випадках просто мішаю інгредієнти для соусу збоку пательні: менше посуду мити. Подаючи, згори кидаємо нарізану петрушку. Запиваємо тим же вином.

**«Маргарита» за потепління**

30 травня 2007 р.

«Ура» для всіх тих, у кого в офісі є кондиціонер, а вдома садок! «Гай-гай» — для тих, хто відробляє дні на мітингах, а живе в квартирі із заклоною лоджією на житловому масиві.

Але не все втрачено: останнім варто негайно припинити продавати в своїх газетах демократію за копійки, влаштуватися на нормальну роботу, вибити скло на балконі і всістися там із «Маргаритою». І тут я маю на увазі, звісно, культовий мексиканський коктейль.

(Алкоголізм руйнує родини і здоров'я, не лікується медикаментозно і робить ваші вірші дійсно тупими. Не доводьте справу до алкогольної залежності).

Українське літо — не дуже тривале, порівняно зі, скажімо, середземноморським. Але й українська, і британська тепла пора року буде все довшою й довшою: глобальне потепління видно вже неозброєним оком. І нехай не розповідають мудрагелі про те, що й раніше таке було. Усі авторитетні джерела, які черпають свою інформацію з досліджень, а не з газети «Бабушка», погодилися нинішнього року: людина фатально змінює клімат, і якщо ми не почнемо діяти негайно, нашим внукам буде кришка.

Ми не хочемо про це думати, звісно ж. Тут дата виборів не відома, а Пиркало знову про екологію. Я теж не хочу про це думати. Але іноді згадуєш Аральське море, яке нищили не просто якісь абстрактні люди, а наші тодішні співвітчизники, зруйнувавши життя сотень тисяч людей, що жили з того моря, та ще й цинічно плювали в усе більше всихаючу калюжу, називаючи її помилкою природи... І якось розумієш, що людина сліпа

*Смачного!*

і вигадає собі мільйон причин, аби тільки руйнувати. Американський письменник Курт Воннегут, який помер нещодавно в Нью-Йорку, все своє довге життя (позначене перебуванням у Дрездені під час його бомбування) чудувався із бажання людини знищити, розчавити, змішати з лайном найпрекрасніші ажурні стріли соборів і храми душевного порядку. Ближчий до нас Едічка Лимонов досі дивується збоченому прагненню деяких духовних нащадків Сталіна застрелити улюбленого письменника. Ми ж із вами гробимо єдину планету, яка у нас є, газуючи джипами, сміючи пластиком, літаючи на Багами.

Але людина з певною громадянською свідомістю і фантазією завжди знайде собі виправдання, аби просто сісти і пити «Маргариту». Я не маю джипів і не літаю на Багами: намагаюся зменшити свій вуглекислий слід, ну, і за хату також треба чимось платити. Це така гостромодна концепція в Британії: кожна людина має право лише на певну кількість викиду двоокису вуглецю в атмосферу. Натомість я вирощую петрушку для кисню і користуюся метро.

Це, зокрема, й дає мені право сидіти в садку, задерши ноги, і з чистим сумлінням насолоджуватися глобальним потеплінням. Бо в Лондоні спека така ж, як і в Києві.

Отож, перш за все, ми з вами маємо зрозуміти одне: в Україні катастрофічно мало місць, де вам приготують справжню «Маргариту», якщо ви це не зробите самі. Якось два роки тому ми з чоловіком зайшли в «Текіла-хаус» на Подолі, і просто диву даєшся, скільки часу люди витрачають, аби довести, що їхній коктейль можна пити, коли це вочевидь не так. Ну що, здавалося б, заважало просто зробити, як ми просимо, — за гроші, не за гарні очі? Коли просиш розбавляти

концентрат ароматизатора, а не використовувати його як лимонад? Ні, щось не дає українській людині послухати клієнта, бо всі завжди краще знають. «У нас по американському ріцепту», і все. У результаті — я не переказуватиму неапетитних подробиць, але це був несмачний і дуже дорогий сироп.

Щоб не переливати з пустого в порожнє: якщо ви, як і ми, за допомогою покрученої логіки вважаєте сидіння на осонні з «Маргаритою» еквівалентом боротьби за екологію, то ось вам рецепт від мого чоловіка.

Передовсім «Маргарита» може бути зеленою, як у моїй книжці, жовтою, рожевою, але вона не має бути надто солодкою. Цей коктейль — це суміш лайма, помаранчевого лікеру й текіли, а зазвичай перед його подачею келих умочують у морську сіль. Він слугує не лише нагадуванням про те, що є життя і окрім дострокових виборів, а ще й добре гармоніює із мексиканською їжею чи взагалі кухнями подібних кліматів.

Беремо одну міру (нехай це буде 25 грамів) свіжого соку лайма, півтори міри текіли (срібна краща, ніж золота, вірте чи ні), одну міру лікеру «Квантро», доверху склянки роздушених на скалки кубиків льоду (можна загорнути їх у чистий кухонний рушник і гахнути качалкою). Змішуємо. Умочуємо, якщо нам подобається, келих у сіль і наливаємо в нього «Маргариту». Справжні мексиканці п'ють її зі звичайних склянок, що нагадують наші гранчаки, так що salud, за глобальне потепління!

**Іскристий смак незалежності**

*Смачного!*

23 серпня 2006 р.

*Наступного разу, коли вам  
захочеться понарікати,  
згадайте: ваш смітник їсть  
краще, ніж 30 відсотків людей у  
світі.*

*Американський фокусник і  
комік Роберт Орбен*

Незалежності України — майже 15 років. Якби це була річниця весілля, то вона називалася б «кришталевою». На столі стояв би кришталь, із якого гості пили б за здоров'я подружжя.

Ми з Україною поки що живемо окремо, але сподіваємося рано чи пізно владнати свої розбіжності і знову з'їхатися разом. Тому я також святкую кришталеву річницю, і пару днів тому навіть придбала кілька античних кришталевих келихів, аби з них випити «Вдови Кліко», брюту 1998 року — а то таки був гарний рік для шампанських вин.

Не всі вина кращають з роками, але я б порівняла українську незалежність саме з тими, що проявляють перші ознаки справжнього смаку лише десь на 15 рік — як, наприклад, бургундське Faiveley Chambertin 1991 року (піно нуар). Зараз це вино вже можна пити з великою насолодою — його потужний, але ще не витончений букет б'є по носу, лишаючи на язичі терпкий танін. Але ще краще покласти його у винний погріб іще років на п'ять, що я й зроблю, сьорбнувши натомість шипучки «Кліко», яка саме досягла вершини смаку.

## Кухня Егоїста

І знаєте що? Даю зуб, що я далеко не єдина українка, яка запиватиме свою святкову трапезу вінтажним шампанським, — і моє не найдорожче з них.

Наше покоління робить блискучі кар'єри, заробляє пристойні за західними мірками гроші, поєднує родини, творчість, подорожі, будує будинки і планує майбутнє країни. Багато хто зміг себе створити, і в першу чергу завдяки тому, що Україна п'ятнадцять років тому — півжиття мого покоління — отримала незалежність.

А зараз, переглянувши записник «Кухні егоїста», пригадаю, що було на вечерю протягом цих років і як змінювалося моє меню.

1991 рік, мені 15 років, незалежності 0. Домашня тушонка, булка городская, чай із кип'ятильника.

Я поїхала до Ленінграда під наглядом співробітниці моїх батьків. Проте на жодну екскурсію я так і не пішла, провівши три дні на вулицях, у демонстраціях проти ГКЧП (чи ж то НКВС українською), із десь роздобутою синьо-жовтою ганчіркою, що слугувала за прапор. Батьки в шоці слухали радіо Бі-Бі-Сі (де я зараз працюю) цілими ночами в своєму полтавському гаражі, боячись почути, що на Ленінград поїхали танки. Я повернулася вже до незалежної України.

1993 рік, мені 17, незалежності 2. Салат із домашніх помідорів та кавун.

Батьки накупили кавунів перед моїм від'їздом на перший курс університету до Києва. Кавуни, куплені на останні купони, смакували дивно. Ніхто в родині не знав, яким чином ми будемо виживати. Зарплати батьків не вистачало навіть на сплату за газ, не говорячи вже про

*Смачного!*

студентку в Києві. До Києва ми з батьком повезли мішок картоплі. Спали на третій полиці. Картоплю я їла місяць.

1994 рік. Вермішель із томатним соусом.

До моєї кімнати в гуртожиток підселилася однокурсниця, в якій хтось із батьків працював на фабриці, яка виробляла вермішель і томатний соус.

1995 рік. Знову картопля з цибулею, привезена з села.

З однокурсницею, яка привозила вермішель, ми посварилися, і вона перебралася в іншу кімнату.

1996 рік, мені 20, незалежності 5. Хвіст оселедця і картопля.

Мене дістали голодні памороки, тож я вирішила, що важити 43 кілограми — це не дуже добре, і потрібно їсти протейн. Підробітку — 40 доларів на місяць — вистачало, аби купити один оселедець на три дні. Це джерело протейну час від часу підступно з'їдав однокурсник Небелюк, від якого оселедець доводилося ховати. Зате Небелюк добре грав на дриблі.

1997 рік. Сосиски і 150 грамів горілки.

Перестріла в гастрономі, куди прийшла за кісткою для бульйону на борщ, однокурсницю Юлю, яка дивилася на сосиски. Придбані мною в пориві гуманізму сосиски з'їдено на двох, кістка на борщ знайшлася в неї в холодильнику, а новонароджену дружбу запито горілкою, якою Юля мала давати комусь хабара. Ми говоримо про те, що через десять років візьмемо і підемо в ресторан, і там зможемо замовити цілу вечерю! Це лунає смішно.

1998 рік, мені 22. Два равлики і шматочок стейка.

Ми з Юлею подорожуємо Францією на автобусі разом із сорока п'ятьма іншими українцями. У нас на двох — двісті доларів на два тижні. Франція єхидно сміється з наших гаманців, але на той момент ми вже

знаємо: одного дня ми повернемося на зовсім інших підставах, і вся Бургундія забігає навколо нас із меню та серветками. А в цей час хтось десь у Шампані доглядає за виноградом, шампанське з якого я питиму завтра.

2000 рік, мені 24, незалежності 9. Шашлик і пиво на Андріївському узвозі. Потім ще раз шашлик і пиво. Порція креветок.

У мене нова робота на телебаченні, тому ще раз шашлик.

2003 рік. Дві дюжини плюс одна вустриця, пан де кампань зі свіжим маслом та місцевий совін'йон блан-семільйон.

Вечеря на вустричній фермі в Аркашоні, що під Бордо. Я подорожую сама в пошуках романтичних пригод і натхнення для роману, тому аби описати сухий, злегка цитрусовий смак вина, дзвоню Юлі. Вона у відповідь описує мені смак грильованої телятини, яку їй щойно принесли.

2005 рік, мені 29, незалежності 14. Дикий шотландський лосось та шампанське «Taittinger blanc de blancs».

Ми з чоловіком щойно повернулися із весільної подорожі по США та Україні, і вирішили тихенько повечеряти в гриль-барі в Савої.

Цього року після келиха «Вдови Кліко» я сподіваюся покуштувати стейк з оленини із згаданим уже австралійським каберне совін'йоном «Кунавара», якого ще лишилося пів'ящика.

Для чого я це все пишу? Вірте чи ні — для того, аби привнести трохи реальності до романтизованих страждань журналістів, колумністів, націоналістів та комуністів, які почнуться в День незалежності із самого ранку.



*Смачного!*

Хто страждатиме за СРСР, хто ридатиме, що за п'ятнадцять років незалежності так нічого й не було зроблено, що віз і нині там, що ми ніколи не наздоженемо Захід/Росію/рівень виробництва 1914 року.

Фігня це все. Згадайте, що ми їли 15 років тому? Картоплю. На сніданок, обід і вечерю. Якщо ми її самі виростили на городі, бо в магазині не було ні хріна.

У 1991 році з гастрономів позникали вже навіть піраміди з дальневосточної морської капусти та плиток «Чайка» — не говорячи вже про те, що на ту капусту не вистачало купонів. Наша незалежність починалася з абсолютного нуля, а вся країна голосно смоктала лапу. Давайте озирнемося навколо і зрадіємо з того, де ми зараз.

Так, до шампанського та оленини для кожного працюючого українця ще дуже далеко, і цей день може ніколи не настати. Так, мільйони злиняли за кордон, де плачуть за батьківщиною і закушують фуа-гра контрабандними ніжинськими огірками, але додому й носа не показують. Так, у країні безпрецедентний рівень туберкульозу, алкоголізму і ВІЛ.

Але такого рівня свободи, можливостей і вибору, як сьогодні, в Україні ще ніколи не було. Тим, кого будь-яке позитивне твердження про Україну дратує, одразу скажу: не треба кидати в мене гнилими помідорами — я далеко, й не докинете, бо мало каші їли. А Україна, попри все, багатіє, набирає смаку й аромату, і стає коштовнішою з року в рік. За що і вип'ємо.