

# Гурманство классики

## Белинка открыла «Вкусные лекции» по произведениям мировой литературы

Ирина КЛЕПИКОВА

Казалось бы, какая связь между главным книгохранилищем области и частными вкусовыми пристрастиями? Оказывается, есть. Известный ресторанный критик, гастроном-эксперт Яков МОЖАЕВ, пробуящий на вкус все – от уличного фастфуда до блюд высокой кухни, ведет свои встречи по произведениям литературной классики.

В сентябре это был Гарри Поттер и Поваренная книга. Яков Можаяев признался, что когда-то взялся читать книгу *Джозан Роулинг*, дабы скоротать время в отпуске, но – «на второй день пропал, а дальше я прочитал все книги о Гарри Поттере». Уральцы слушали рассказ о кухне волшебников и магов, а также о секретах британской сардельки, тыквенной пастилки, классического антрекота, сливочного эля. Кстати, в книгах о Поттере ни разу не возникает знаменитая овсянка. Как так?! Оказалось, овсянка (или поридж) несвойственна для кухни зажиточных британских семейств... Собственно, из многих удивлений «вкусной лекции» и родилось желание поговорить с ее автором.

– Яков Михайлович, как возникла мысль совместить литературу и кулинарию?

– Постепенно. В какой-то момент подумал: материалов «в тему» по книгам, фильмам, произведениям искусства, вообще из истории человечества, которое всегда было настроено вкусно покушать, очень много. И наверняка есть люди, которым это интересно? Пересеклись с Белинкой, решили попробовать идею на тех темах, что уже озвучены: Гиляровский, Гарри Поттер, Евгений Онегин, Конан Дойл.

– Пропустила Гиляровского. Говорят, был аншлаг. Люди пошли, видимо, на имя. Гиляровский, «Москва и москвичи» и предпочтения столицы в еде. По какому принципу отбирали темы в проект?

– Есть много книжных произведений, которые используют вкусное в качестве не просто иллюстраций быта, а – характеристики героев, времени, когда происходит действие книги. Зачастую, не зная каких-то деталей, можно не оценить глубину посылки. Например, в «Недоросле» Фон-визина Митрофанушка жалуется на свое плохое самочувствие, оттого что съел немножко больше обычного. Перечисление того, что он съел, начинается с подовых пирожков – шесть штук. Зная, что такое подовый пирожок, можно сказать: Митрофанушка съел больше, чем «до фиго». Потому что каждый такой пирог весил 400 – 450 граммов, тесто замешивалось на плотном говяжьем жиру, внутри была очень тяжелая начинка из говядины с луком. Среднестатистическому современному человеку хватит половины такого пирога, чтобы живот вспучило. А он шесть съел! А дальше еще целый список.

Или, например, когда описывается, что герой съел ломтик хлеба с ломтиком ветчины, то мы должны понимать: ломоть в то время – вполне конкретная мера для разных продуктов. Если речь о хлебе, то это кусок толщиной примерно 2 см, отрезанный по всей булке. От ломтика до ломтя – огромная смысловая пропасть. В данном случае «ломтик» хлеба с «ломтиком» солонины превращается во вполне себе нормальные 300 граммов ветчины и 300 граммов хлеба. Поди еще съешь. К этому, естественно, – кувшинчик квасу. А это минимум три литра. И перед нами карти-



на, от которой зрители на постановке пьесы лежали вповалку от хохота: само перечисление этой груды продуктов лучше, чем все остальное, описывало недоросля.

Но сейчас большинством читателей это не считается. Потому, что время ушло. И у Гоголя в «Ревизоре» или «Вечерах на хуторе близ Диканьки» так же. И у Пушкина, и у Чехова. Огромная масса иллюстраций гастрономического толка сейчас воспринимаются не так, как прежде.

– Как правило, страницы с описанием еды – «по диагонали» или мимо. Нас же школы ориентируют на образы героев, значение пейзажа, идею произведения. Почему читатель не должен пропускать страницы «с едой»?

– Как минимум он получит более точную картину. Это как «доводка» в бинокле. Сначала изображение расплывчато, а если «доведем», то увидим точные очертания. Например: в море – корабль, английской постройки, с таким-то флагом, у него на борту столько-то пушек, везет большой груз, потому что сильно погружен... Мы просто возьмем от книги больше.

– Вы гурман, любите «есть часто и помногу» (ваша фраза). То есть знаете толк во вкусовой еде. А что касается вкусового описания еды, кто из авторов умел живописать трапезу?

– Пушкин, безусловно – Толстой, Чехов. Многие, кто вкусно писали, сейчас мало известны. Например, Сухово-Кобы-

лее двух тысяч. Почти во всех что-то готовят, какие-то борщи. Но они все одинаково далеки от классического борща, который съешь, а потом мечтаешь снова с ним воссоединиться. Зачастую даже шеф-повара никогда в жизни не пробовали нормального борща. Правильно приготовленного. Они отравлены или методичками эпохи строительства социализма (если учились в те годы), или современным ресторанным подходом к приготовлению блюд – то есть торопливым, из полуфабрикатов, из которых получается обезличенное нечто. А действительно классический вкус им недоступен. Невозможно любить то, о чем не знаешь.

И как мало по-настоящему вкусной еды, так мало по-настоящему вкусных книг, фильмов. Да, в советскую пору были «производственные» спецзаказы, проходные фильмы про сталеваров, но вместе с тем были и настоящие, которые легли в золотой фонд нашей культуры. Есть ли у нас сейчас фильмы, равные тем же комедиям Гайдая? Есть режиссеры, которые снимают нечто подобное «Семнадцати мгновениям весны»? Или фильмам *Сергея Бондарчука*? Видел ли кто-то из молодого поколения сравнимое по степени накала, душевной остроты, например, с фильмами «Судьба человека» или «В бой идут одни старики»? Нет этого! И я провожу параллель: общая культура нищает. Надо что-то с этим делать. Вот я и пытаюсь...

– Известная фраза «Все мы родом из детства». Но, как правило, дети отличаются тем, что плохо едят. Не любят этот процесс. В какой момент родился гурман Яков Можаяев?

– Могу точно сказать. У меня же профессиональная деформация: я очень хорошо помню вкусы. Помню, например, вкус творожной запеканки в детском саду. Могу вспомнить и воспроизвести.

Хорошо помню момент, когда я сделал первое гастрономическое открытие. Мне было, наверное, лет семь. Я читал «20 тысяч лье под водой» *Жюль Верна*. Помните: на подводной лодке «Наутилус», куда попал профессор Аранакс, все время был «рыбный день». Капитан Немо очень похвалялся тем, что у них на столе только то, что можно добыть из моря. Но постоянный «рыбный день» может надоесть любому. Поэтому, как только лодка остановилась рядом с тропическим островком, Нед Ленд, Аранакс и слуга отпросились на этот островок. «Наохотили» всякого разного. В числе прочего сорвали плоды хлебного дерева. Нед Ленд как человек, имевший опыт обращения с этими плодами, просто положил их в угли. Плоды обуглились, а в разломах показалась пропеченная мякоть, похожая на чуть кисловатый хлеб.

Помню как сейчас прочитал и подумал – хлебного дерева рядом нет, равно как и его плодов. Увы. Взял два куса батона, поджарил их на сухой сковородке – просто чтобы понять, что такое подпеченный хлеб. Получившееся мне очень понравилось. С этого момента я начал фиксировать такие вещи в книгах, которые читал, а читал я много. По иронии судьбы книжки для взрослых у нас дома стояли существенно ниже, чем книжки для детей. Поэтому я сначала перечитал все взрослые книжки, а потом приступил к детским. В начальной школе смущал преподавательницу знанием «Декамерона»... А если вернуться к теме: еда в книгах – не просто иллюстрация, это важнейшая часть портрета общества и героев. Зачастую одна деталь застолья может стоить целой главы – нужно лишь обратить на нее внимание.

лин, Шмелев: его «Лето Господне» – одно из самых гастрономических произведений русской литературы. Из зарубежных авторов – Конан Дойл, Жюль Верн, естественно – вся семья Дюма, вплоть до того, что Дюма-старший написал гастрономическую книгу.

Есть авторы, у которых не сама еда является действующим персонажем, а герой и его привычки. Это, конечно, Гоголь. Патриархальный быт с заготовками, со всем, что вертится вокруг еды, – очень яркая черта времени. Когда люди находили себя именно в еде. Когда все, что они видели вокруг, измерялось одним – вкусом или невкусно? Если мне память не изменяет, в одном из рассказов есть такая реплика героя: «Это невкусная дорога – не поедем по ней». Невкусная – значит, нехорошая. «Хорошо-плохо» – это вкусно или невкусно.

– В разговоре о Гарри Поттере понравился ваш пассаж про «почему не стало хороших писателей, художников». Готов согласиться: с аскетизмом, который приходит с модой, из нас исчезает жизненное гурманство, в том числе в еде. Вы пришли к этому эмпирическим путем?

– С отсутствием хорошей еды я стал киваю каждый день. Вижу, как мало носителей правильных вкусов. А это печально. Потому что для того, чтоб приготовить что-то вкусное, надо знать заранее, каким оно должно быть на вкус. Пример: я не знаю в нашем городе ни одного заведения, где готовят борщ мечты, а их у нас бо-

