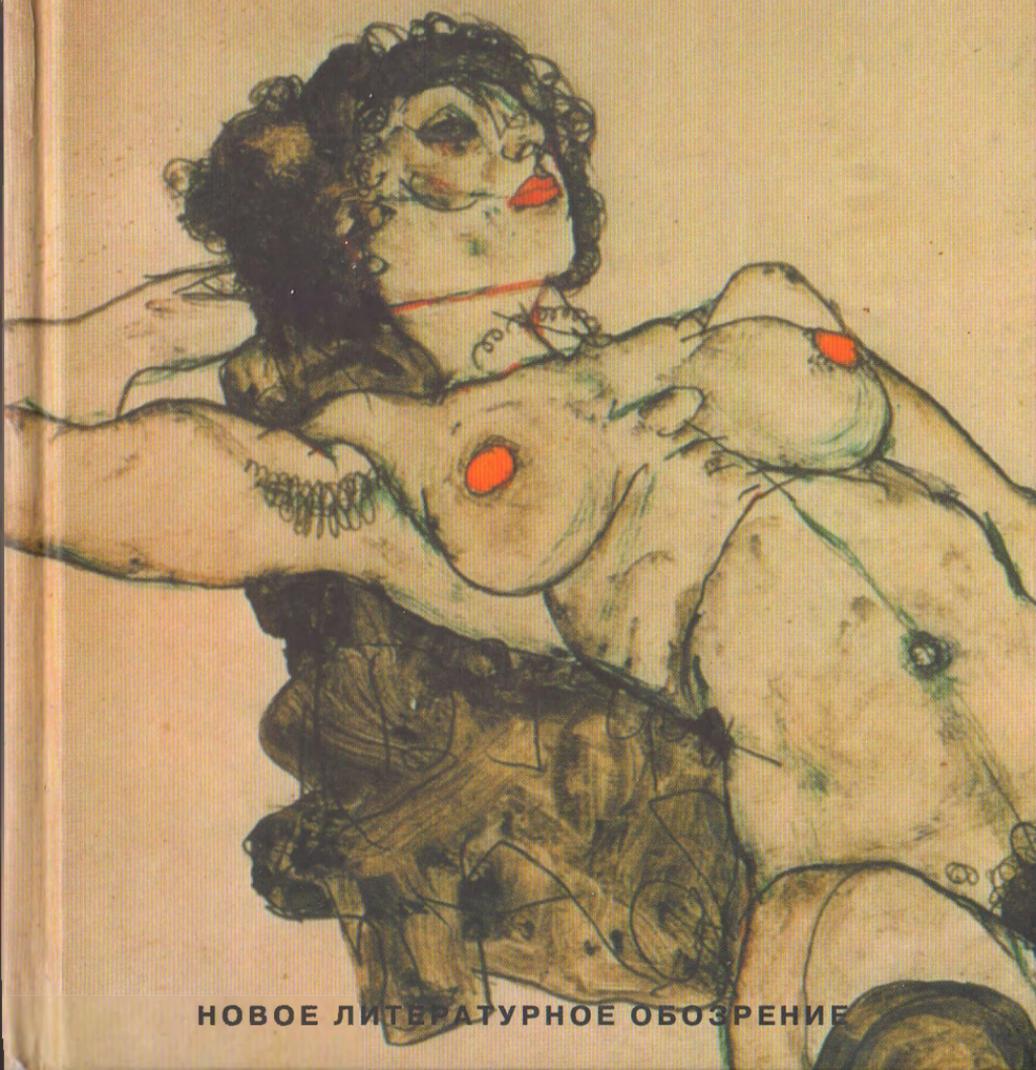


КУЛЬТУРА ПОВСЕДНЕВНОСТИ

63.3(0)
Л 84

Медлар Лукан, Дуриан Грей

Поваренная книга Декаданса



НОВОЕ ЛИТЕРАТУРНОЕ ОБОЗРЕНИЕ

Medlar Lucan & Durian Gray

The Decadent Cookbook

© Dedalus Press

Медлар Лукан, Дуриан Грей

Поваренная книга Декаданса

Новое Литературное Обозрение

УДК 641
ББК 36.997
Л 84

Лукан Медлар, Грей Дуриан

Л 84 Поваренная книга Декаданса / Под ред. А. Мартина и Дж. Флетчера. Пер. с англ. Ю.Б. Идлис. М.: Новое литературное обозрение, 2004. — 240 с.

Эта книга — об экстремальной кухне. Искушенный вкус не дает просто насладиться трапезой, он требует чего-то большего. Еда перестает восприниматься как простое утоление голода. Обычного мастерства повара уже недостаточно. Кулинария постепенно превращается в «искусство для искусства». Здесь-то и начинается самое интересное.

Авторы, скрывающиеся за говорящими псевдонимами, создали научный труд, умело замаскированный под развлекательное чтение. На его страницах описываются почти все виды странной, курьезной, а порой и отвратительной пищи со времен Древнего Рима и до XIX века. Здесь описано, как готовить «запеканку из лапок панды», «руку цыганки», «грудки девственницы» и пр. В книге приводятся подлинные рецепты и отрывки из произведений мировой литературы, в которых встречаются описания шокирующих блюд. Впрочем, и здесь не обошлось без мистификаций.

УДК 641
ББК 36.997

ISBN 5-86793-320-2

First published by Dedalus in 1995

Reprinted 1997 and 2000

The Decadent Cookbook © Alex Martin & Jerome Fletcher, 1995

© Ю.Б.Идлис. Пер. с англ., 2004

© «Новое литературное обозрение», 2004

ОБ АВТОРАХ

О Медларе Лукане и Дуриане Грее известно очень мало. Со времен скандального закрытия их эдинбургского обеденного клуба «Декадент» (причудливые ритуалы которого описываются во введении к данной книге) они замолчали и удалились в таинственное изгнание куда-то на Дальний Восток. Яркие, но в то же время скрытные они однажды сказали в интервью репортеру местной газеты, что они «коллекционеры, эстеты, кулинары, художники-декораторы, любовники, эксгибиционисты и страстные паломники в Храме Крайности». Несмотря на провокационный и кипучий образ жизни, они всегда отказывались обсуждать личные вопросы, и их друзья оказались столь же скрытны. «Поваренная книга декаданса» — их первый изданный труд.

ОБ ИЗДАТЕЛЯХ

Джером Флетчер и Алекс Мартин — два трудоголика из Оксфорда, которые взяли отпуск и забросили множество прочих своих обязанностей — написание книг для детей, приготовление еды, заботу о детях, преподавание, издательское дело, переводы, посещение музеев и школ, чтобы привести в порядок довольно беспорядочный труд Лукана и Грея и подготовить его к изданию. Их иногда можно встретить на сомнительных богемных обедах или в каталоге библиотеки Боделиан¹, где они делятся друг с другом рецептами и секретными библиотечными анекдотами. Оба они среднего роста и телосложения; худощавые, темные, проносящиеся мимо типы, которые выглядят так, будто бы их не помешало хорошенько покормить.

АЛЕКС МАРТИН

Алекс Мартин выпустил три романа для детей — «Борис-помидор», «Борис возвращается» и «Снег на подлеще». Вместе с Робертом Хиллом он издал четырехтомное «Введение в современную английскую литературу» в издательстве «Прентис-Холл». Его роман «*The*

¹ Одна из библиотек Оксфордского университета. — *Здесь и далее прим. пер.*

General Interruptor) («Возмутитель спокойствия») познакомил читателей с забытым шедевром Виктора Убрякова «Эротическая кухня» (Санкт-Петербург, 1888).

ДЖЕРОМ ФЛЕТЧЕР

Джером Флетчер, в прошлом профессиональный игрок в английский теннис² и блестящий принимающий³, написал два романа для детей: «Потерянный голос Альфреды Эббот» и «Побег из Храма Смеха», а также выпустил книгу стихов «Джербил в пылесосе». Он переводит и преподаёт французский и испанский языки, работает в театрально-образовательной труппе «Биг Уил»⁴ и вместе с художником, мастером инсталляций, работает над большим музейным проектом под названием «Воспоминания ныряльщиков». В настоящее время он трудится над второй книгой стихов для детей — «Сломанная пугка», а также пишет третий роман — «Мистер Фиш и Корабль Дураков». Он также работает в соавторстве над двумя сценариями.

² Староанглийский вид большого тенниса, в который играют в закрытом помещении.

³ Один из игроков в бейсболе.

⁴ Театральные мастерские при Оксфордском университете для изучающих английский язык.

БЛАГОДАРНОСТЬ

Издатели хотят выразить благодарность за бесценную помощь следующим людям:

Чачо Арканджели, Эндрю и Илие Брэдбери, профессору Дж.Б. Баллену, Родерику Конвэю Моррису, Шарлю Бодлеру, Саре Айад, Кристине Донофер, Эдварду Гиббону, Сьюзан Хитч, Джону и Линдси Хул, Ж.-К. Гюисмансу, Сёрену Женсону, Николаю Кеннеди, Марине Мальтхаус, Софи Мартен, Анне Муркотт, Энтони Невиллу, Шарлотте Уард-Перкинс, Тино Пульезе, Кассию Дио, Брайану Стэйблфорду, Саре Сигар, Лотте Сигар, Вере из библиотеки Боделиан, а также Джеффу Янгу.

Издатели также хотели бы поблагодарить следующих людей за разрешение включить в книгу отрывки из литературных произведений, отобранные Медларом Луканом и Дурианом Греем для того, чтобы читать их вслух за трапезой:

Луи де Берньера за рассказ «*Labels*»; Дэвида Мэдсена за отрывок из романа «Мемуары придворного карлика, гностика по убеждению»; Брайана Стэйблфорда за его перевод рассказа Жана Лоррена «Бокал крови», взятого из «Книги декаданса (моральных руин)», изданной в издательстве «Дедал» Брайаном Стэйблфордом и вышедшей в 1990 году; издательство «Галлимар» в Париже за отрывок из произведения Андре Пиейра де Мандиарга «Англичанин, описанный в запортом замке».

Издатели также хотят выразить благодарность компании «Виктор Голланч Лимитед» за разрешение перепечатать три рецепта из «Книги колбас» (1987) Энтони и Араминты Хиписли Коукс в разделе «Колбасы декаданса».

ВВЕДЕНИЕ

В течение трех коротких, но очень памятных лет Медлар Лукан и Дуриан Грей управляли собственным рестораном «Декадент» на первом этаже дома в Эдинбурге. Это было небольшое, темное, роскошное заведение с совершенно особым дизайном и атмосферой. Там были две столовые: первая была украшена панелями из черного дерева, стены второй были увешаны кроваво-красным и темно-зеленым шелком. В глубине здания располагались три частных кабинета. Это были укромные комнаты, каждая размером примерно с купе поезда, в них стояли столы на шесть персон. Первый кабинет представлял из себя монашескую деревянную келью, аскетичную, наводящую на мысли о покаянии, с голыми стенами, кремовыми свечами и оловянной посудой. Второй кабинет, напротив, был оформлен в сибаритском духе и представлял собой маленький рай, обитый надушенными шелками и бархатом богатых расцветок. Третий кабинет назывался Штурманской рубкой. В его оформлении доминировала морская тема (оформителей вдохновил отрывок из романа Гюисманса «Наоборот»): иллюминаторы «выходили» в аквариумы, полные рыбы и крабов, с потолка свисали навигационные приборы (секстанты, циркули, компасы и т.д.), кольца просмоленного каната, фотографии трансатлантических лайнеров и переговорная труба для отдания приказов.

Если вы заказывали один из кабинетов, вы становились его хозяином на всю ночь, без всяких лишних вопросов. Подушки, благовония, музыканты, спиртные напитки — все, что бы вы ни пожелали, вам приносили в любое время. В кабинетах было очень удобно спать. Звук из одного кабинета не достигал посетителей других кабинетов, поэтому они привлекали всех, кому было что скрывать, — художников, политиков, любовников или просто друзей, которым хотелось на ночь отгородиться от всего мира.

Все официанты были молодыми людьми приятной наружности. Большинство из них были актерами «на отдыхе»⁵. Они носили длинные белые передники, черные брюки и галстуки бабочкой, как на картинах Ренуара, изображающих кафе и рестораны; иногда они одевались как слуги на венецианских ужинах XVIII века в палаццо Лонги — с напудренными париками, в бриджах и шелковых чулках; или же их наряжали в турецкие шаровары и вышитые жилеты. Они могли быть придворными эпохи Ренессанса, швейцарами, маршалами великой армии Наполеона, больничными привратниками, летчиками Второй мировой войны... Однажды, по просьбе одного из клиентов, они покрыли лица и руки черной краской, натерли тела маслом, а из одежды на них были только белые шелковые набедренные повязки. Многие полагали — и ошибочно! — что их можно было «снять», и не один распутный олддермен⁶ получал счет раньше, чем начинал торговаться за них, считая, что ему все позволено.

Вкус к театрализации был виден и в том, как подавались кушанья. Странные останки кулинарной истории

⁵ Вероятно, имеются в виду временно безработные актеры. — *Прим. пер.*

⁶ Член совета управления графства в Англии.

появлялись на столах: еда готовилась на редком уцелевшем экземпляре Волшебной Плиты Сойера; птица запекалась на вертелах, которые приводились в движение сложным механизмом из шестеренок, часового механизма и цепей; в ресторане имелась даже знаменитая серебряная спринцовка Россини для добавления паштета из гусиной печени в макароны. Столовые приборы, салфетки, перец и соль подавались в каденциях — емкостях в форме лодки, сделанных из золота, серебра и эмалированной меди, которые использовали французские короли... Это были плоды послеобеденных походов в антикварные лавки и на аукционы, где опытный глаз Медлара сразу же выхватывал единственную стоящую вещь среди кучи посредственного хлама.

Все в «Декаденте» было идиосинкретическим, но ничто не отличалось этим в такой степени, как еда. Дурриан и Медлар вложили всю свою кипучую энергию, фантазию, страсть к игре и эстетический экстремизм в несколько меню, от которых у посетителей одновременно текли слюнки и волосы вставали дыбом. Еда была скандальной и неизменно эксцентричной, но в то же время приготовлена она всегда была блестяще. Даже когда посетитель ел кошку в томатном соусе, тушеные бычьи гениталии или колбаски из броненосца, его не покидало чувство, что он в надежных руках.

Вероятно, самым замечательным в этой еде было ее происхождение. Очень немногое, за исключением причудливых деталей, было плодом воображения поваров. Почти все блюда были историческими. Крестьянская и буржуазная кухня, пиры богачей и членов королевских фамилий — все здесь было перемешано рукой, которая отличалась редкой деликатностью.

Основной принцип был очень прост: если была вероятность, что кто-то уже пробовал такое блюдо, его не готовили; если же название блюда шокировало, каза-

лось невероятным или просто экстравагантным, рестораторы считали, что это стоит попробовать. Странный цвет, необычное название, причудливая форма или связь с историей иногда были достаточным критерием для выбора блюда.

Примечательной была и винная карта. Рестораторы владели превосходным винным погребом и каждую неделю меняли набор коктейлей, которые они предлагали посетителям. Вот один из наборов коктейлей:

Удар грома

Коричный ликер

Змея в траве

Абсент

Расплавленное золото

Белый кюрасао («Винанд Фокинк»⁷, 1961)

Молочный пунш

Крупник

Однажды в этом ресторане сделали действующий «пианококтейль» — аппарат для смешивания напитков, описанный Борисом Вианом в «Пене дней»; этот аппарат каждый раз впрыскивал в бокал клиента новый алкогольный напиток, когда звучала новая нота. Это был сложный и великолепный механизм, настоящий «пиано-бар» с 88 бугылками, ненадежно укрепленными над ним, что и привело к катастрофическому (а может быть, слишком яркому) финалу. Один посетитель выпил большой Сент-Луис Блюз после Чаттануги Чу-Чу и танцевал буги-вуги с такой неумемной энергией, что врезался в гнездо трубопроводов, по которым напитки поступали в пиано-бар; таким образом, тонкий механизм был уничтожен.

⁷ Бар и дегустационный зал крепких спиртных напитков в Амстердаме.

Конечно, «Декадент» был слишком хорош, чтобы жить долго. Если не считать того, что он породил своего рода культ декадентской пищи, финансовая сторона дела никогда не выглядела так уж блестяще. Поэтому Дуриану и Медлару пришлось делать трудный выбор между понижением их изощренных стандартов и повышением цен. Враждебность некоторых влиятельных фигур в городе также не способствовала процветанию ресторана. После трех лет непрерывной борьбы с тем, чтобы остаться на плаву, «Декадент» закрылся. Дуриан и Медлар исчезли; говорили, что они уехали в Нью-Йорк, другие называли Тасманию, третьи — Дальний Восток.

Почти год о них ничего не было слышно. В один прекрасный день в офис издательства «Дедал» в Соутри пришла бандероль, завернутая в серую оберточную бумагу и грубо перевязанная коричневой бечевкой. На ней были почтовые марки Калькутты. В кратком сопроводительном письме Медлара Лукана, написанном его обычными пурпурными чернилами, сообщалось, что он предлагает содержимое бандероли для публикации. Это было собрание декадентских рецептов вместе с «отрывками и пассажами из наших любимых авторов». Было ясно, что текст представляет собой плод совместного труда: главы несколько отличались по стилю и были написаны двумя авторами, причем Медлар склонялся к теоретизированию, литературности и патологиям, тогда как Дуриан демонстрировал вкус к пышности, зрелищности и гротеску. Далее вы увидите содержимое бандероли — «Поваренную книгу декаданса» — все, что осталось от безнравственного и увлекательного заведения.

Дж. Ф.
А. М.

Глава первая ОБЕД С КАЛИГУЛОЙ

Он строил из кедрового дерева большие корабли, корма и пол которых были украшены драгоценными камнями, а паруса переливались всеми цветами радуги; на этих кораблях были бани, просторные галереи, верхние палубы и огромные обеденные залы, в которых рос виноград, яблони и другие фруктовые деревья. Здесь он устраивал пиры, которые длились днями напролет под песни хора и игру музыкантов; так он плавал вдоль берегов Кампании.

Это был Гай, называемый также Калигулой, — один из римских императоров, который в I веке нашей эры превратил Рим из города строгих земледельцев и солдат в бурлящую столицу эстетов, гурманов и извращенцев. Благодаря сказочному богатству империи римские патриции не должны были работать. Они брали пример со своего императора и ежедневно тонули в разврате, жестокости, насилии и чувственных наслаждениях. Несмотря на двухтысячелетнее зверство (деликатно называемое «историей»), которое воцарилось с тех пор, их невоздержанность до сих пор вызывает благоговейный трепет.

В XIX веке французские декаденты полюбили этот бесстыдный разврат и самозабвенное погружение в него: садизм Тиберия, безумие Калигулы, шутливые злодеяния Нерона. Все это могло бы сойти прямиком со страниц

Поисманса или Ютье. Эдвард Гиббон⁸ в своей книге «История упадка и разрушения Римской империи» рассказывает, что император Гелиогабал⁹ «позабыл самого себя в непристойных наслаждениях и неуправляемой ярости и скоро почувствовал отвращение и пресыщение в разгар удовольствий... Среди его любимых развлечений было изменить порядок смены времен года и погоды, играть страстями и предрассудками своих подданных и низвергать все законы природы и приличия». Иными словами, он был превосходным декадентом.

Еда была одним из главнейших удовольствий эпохи; убийство было ее основным злом. Клавдия убили, подмешав яд в его любимое блюдо из грибов. Гелиогабала закололи его собственные стражи, а тело его протащили по улицам и сбросили в Тибр. Калигула, пока его самого не убили, любил смешивать смерть и еду на своих обедах. Он наблюдал из обеденной залы, как горит погребальный костер его бабушки и велел пытаться и обезглавливать подозреваемых в преступлении, когда он ел. Его любовь к роскоши была всеобъемлющей: однажды он устроил пир для своих гостей, на котором все блюда были из золота, и сказал: «Нужно быть или бережливым, или цезарем».

В то время как римские бедняки питались овсянкой, толчеными оливами и бараньими губами, богатые угощались плодами и пряностями всех известных земель, от Испании до Китая. Экзотическая, странно приготовлен-

⁸ Гиббон Эдвард (1737–1794) – английский историк, автор «Истории упадка и разрушения Римской империи», в которой описал историю Рима и Византии с конца II в. до 1453 г.

⁹ Цезарь Марк Аврелий Антонин, император Гелиогабал (204–222) – римский император, прославившийся своей развратностью. Проводил неоправданные политические и религиозные реформы, в частности пытался ввести в римский пантеон божество Элагабала в качестве верховного бога.

ная и необычная еда была последним криком моды. Люди были одержимы сладкими и кислыми соусами. Гелиогабал заказывал своим поварам слоновье филе и жареную верблюжатину и проводил все лето, устраивая пиры, на которых все блюда были одного цвета. В честь императора Вителлия¹⁰, который правил с апреля по декабрь 69 года нашей эры, его брат устроил пир, на котором подавали две тысячи наиболее ценных видов рыбы и семь тысяч видов птицы. В его любимое блюдо — нечто невероятное под названием «Щит Минервы, защитницы города» — входили мозги фазана и павлина, язычки фламинго, печень губана¹¹ и молоки мурен и угрей.

Единственная дошедшая до нас римская поваренная книга была составлена Апицием¹², который ничего не ценил столь высоко, как несовместимые вкусы и приготовление мяса редких, немислимых животных. Сони, фламинго, морские ежи, журавли — практически все, что двигалось, можно было заколоть и приготовить, а потом подать на стол со всем возможным изяществом и элегантностью. «Они так и не узнают, что именно они ели, — хвастался он, — тушеные анчоусы без анчоусов!» Сам Апиций спустил все свое громадное состояние на пиры, а потом принял яд, не желая довольствоваться более скромным образом жизни.

Любимым развлечением римлян были званые обеды. В действительности они были и единственным развлечением (помимо занятия сексом на глазах у рабов), доступным после наступления темноты. Они начинались

¹⁰ Вителлий Авл — римский император, известный своей ненасытной страстью к еде и грубым нравом.

¹¹ Вид рыбы.

¹² Апиций Целий — римский кулинар и гурман, повар и основатель первых школ поварского искусства в Древнем Риме. Автор первого сборника кулинарных рецептов.

в девятом часу (имеется в виду девятый час светлого времени суток, то есть где-то четыре-пять после полудня), обычно после тренировки в банях. Длились они долго и проходили зачастую очень бурно. Там была музыка, танцы, флирт, ласки и, разумеется, секс. Светоний¹³ рассказывает, что Марк Антоний «взял жену одного из бывших консулов из обеденной залы и на его глазах повел ее в спальню; когда он вернул ее в обеденную залу, уши ее горели, а волосы растрепались». Калигула часто поступал подобным образом, отпуская циничные комментарии о том, как женщина вела себя в постели, когда они возвращались к столу.

НОЧИ АСПИЦИЯ

Римские званые обеды было бы весело повторить, но как ни старайтесь, еда все равно вряд ли будет подлинной. Она может даже оказаться несъедобной или вовсе отвратительной — перечитайте отрывок из романа Смоллетта «Приключения Перегрин Пикля» в качестве предупреждения. Поваренная книга Аспиция «*De Re Coquinaria*» («О кулинарном деле») все еще доступна, но древние методы приготовления и сервировки блюд утеряны навсегда. Аспиций не приводит точного количества ингредиентов и времени приготовления, а природа некоторых ингредиентов до сих пор вызывает сомнения.

И все-таки ничто не может помешать вам попробовать, поэтому вот простое меню импровизированного обеда с Калигулой:

¹³ Гай Светоний Транквилл (ок. 70 — ок. 140) — римский историк и биограф, автор биографий множества римских императоров.

наймите множество рабов на вечер;
подавайте обед из трех перемен блюд: *gustatio* (закуски), *fercula* (главные блюда), *mensae secundae* (десерты);

позаботьтесь о каком-нибудь развлечении (распутные друзья, хороший поэт, готовый читать свои стихи, музыканты, танцовщицы из Кадиса);

рассадите гостей по кушеткам, снабдите их чашами для омовения рук, ведерками для рвоты и большими льняными салфетками;

наконец, вот философская основа всего действия (провозглашенная Трималхионом из «Сатирикона»¹⁴ в то время, пока раб тряс серебряного скелета перед его гостями):

Горе нам, беднякам! О, сколь человечешко жалок!
Станем мы все таковы, едва только Орк нас похитит.
Будем же жить хорошо, други, куда живем¹⁵.

ПРИГЛАШЕНИЕ

Поэт Марциал (40–104) посылал своим друзьям приглашения на обед, написанные в виде эпиграмм¹⁶. Перфекционисты, которые в состоянии отличить гекзаметр от места на парковке, могут попробовать и это. Вот одна из наиболее известных эпиграмм Марциала — «*Senabis bene*» («Хорошо пообедаешь»):

¹⁴ Один из героев древнеримского романа «Сатирикон», написанного Петронием. До нас дошли лишь несколько книг этого романа, который датируется I в., временем правления Нерона.

¹⁵ Цит. по: Ахилл Татий. «Левкиппа и Клитофонт». Лонг. «Дафнис и Хлоя». Петроний. «Сатирикон». Апулей. «Метаморфозы, или Золотой осел». М., 1969. С. 253.

¹⁶ Особый вид античной лирики, основанный на чередовании строк шести- и пятистопного гекзаметра.

Юлий ты мой Церциалий, со мной пообедаешь славно;
Коль приглашенья нет лучшего, к нам приходи.
Сможешь к восьми подоспеть; с тобой мы помоемся вместе;
Знаешь, как близко живу я от Стефановых бань.
Первым тебе будет подан латук, для сваренья желудка
Очень полезный, и с ним перья порея стеблей;
Следом соленый тунец, покрупнее мелкой лацеры,
Зеленую руты покрыт будет и яйцами он;
Яйца еще подадут, в золе испеченные теплой,
И на велабрском огне сыра копченого круг;
Да и маслины тебе, знававшие холод Пицена, —
Это закуска. Теперь хочешь узнать про обед?
Чтобы пришел ты, солгу: будет рыба, устрицы, вымя,
Жирная птица с двора, будет болотная дичь,
Да и такая, какой и Стелла лишь изредка кормит..
Больше того: я тебе вовсе не буду читать.
Лучше уж сам мне читай «Гигантов» своих или «Эклоги»,
В коих к бессмертным стихам близок Вергилия ты¹⁷.

«Эпиграммы», кн. XI, 52

Теперь настало время для еды.
Вначале идут *Gustatio*, или

ЗАКУСКИ

Классической закуской служили яйца, которые Марциал поедал тайно с тунцом и рутой душистой, а также (по-видимому, он очень это любил) с сыром и оливками. Аспиций советует подавать яйца вареными с гарниром

¹⁷ *Марциал. Эпиграммы* / Пер. Ф. Петровского. М., 1968. Кн. XI, 52. С. 328.

из перца, любистока, орехов, меда, уксуса и рыбного маринада.

Более декадентской альтернативой яйцам будет морской еж. Его надо сварить в рыбном бульоне с оливковым маслом, сладким вином и перцем. Апиций пишет, что лучше всего его есть, «выходя из бани».

Но довольно скромности. Давайте приложим все усилия и сделаем один из величайших римских деликатесов:

GLIRES (ЖАРЕННЫЕ СОНИ)

Словарь Ларусса сообщает нам, что соня — это «мелкий грызун, который селится в ветвях деревьев и питается орехами, ягодами и семенами растений. В древние времена это животное считалось деликатесом». Римляне специально разводили их в глиняных клетках и кормили желудями через маленькие дырки. К сожалению, так больше не делают, так что вам придется или найти хорошего мясника, который работает с любой скотиной, или отправиться на вечерние курсы для охотников за грызунами. Не следует поддаваться искушению использовать охотничье ружье, потому что для этого рецепта нужна целая соня. Если ничего не получится, можно пойти в зоомагазин, где не будут задавать лишних вопросов.

Вот рецепт Апиция:

Вспорите животы и выпотрошите четырех сонь, потом нашпигуйте их фаршем из свинины и сони (соню используйте целиком) с перцем, орехами, крепким бульоном из костей и лазером (диким африканским фенхе-

лем¹⁸). Зашейте тушки и жарьте на плите или в небольшой глиняной духовке.

подавайте не разрезая, так, как это описано в «Сатириконе», с медом и маком.

Если вам не удастся раздобыть сонь, попросите мясника отпустить вам несколько унций свиного или телячьего фарша и немного телячьих мозгов. Тогда, купив кальмара у торговца рыбой, вы сможете приготовить эту морскую закуску:

SIC FARCIES EAM SEPIAM СОСТАМ (КАЛЬМАР, ФАРШИРОВАННЫЙ МОЗГАМИ)

Удалите пленки из телячьих мозгов, высушите их и прокрутите с перцем. Смешайте с сырыми яйцами, зернами перца и мелко порезанным мясом. Затем набейте смесью тушку кальмара, зашейте и варите в кипящей воде до тех пор, пока начинка не затвердеет.

Все еще хотите есть? Тогда пришло время для *fercula*, что переводится как

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

LUMBULI (МАЛЕНЬКИЕ ЖАРЕННЫЕ ГЕНИТАЛИИ)

Разрежьте каждое яичко пополам и посыпьте перцем, орехами, толченым кориандром и семенами фенхеля в порошке. Сшейте обе половинки вместе, заверните каждое яичко в сальник (имеется в виду внешняя оболочка брюшной полости) и жарьте их на оливковом масле с рыбным маринадом, пока они не станут коричневыми. Потом запекайте в духовке.

¹⁸ Фенхель — род трав семейства зонтичных.

IN STRUTHIONE ELIXO

(ВАРЕННЫЙ СТРАУС)

Сварите страуса (это легче делать по частям) и отложите. В кастрюле сделайте соус из перца, мяты, жареного тмина, семян сельдерея, фиников, меда, уксуса, сладкого вина, рыбного бульона и оливкового масла. Доведите смесь до кипения и загустите крахмалом. Выложите куски вареного страуса на блюдо и полейте соусом. Можно варить страуса в соусе, добавляя полбу.

PORCELLUM HORTULANUM

(МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК С ОВОЩАМИ
И САДОВЫМИ ПАРАЗИТАМИ)

Извлеките кости из тушки поросенка, кроме головы, так, чтобы он напоминал мешок. Сделайте начинку из мелко порезанного цыпленка, дроздов, инжирных дятлов, свинины, луканийских колбас, фиников, луковиц, улиток, мальвы, свекловицы, сельдерея, лука-порая, капусты, кориандра, зернового перца, грецких орехов, пятнадцати яиц и бульона из костей с перечным соусом. Отожмите, просушите и запекайте в духовке. После приготовления разрежьте поросенку спинку и подавайте с соусом из перца, руты душистой, бульона из костей, вина, меда и масла, загустевшего с крахмалом.

ПОХЛЕБКА ИЗ ФЛАМИНГО

А вот еще одно блюдо для самых смелых. Фламинго нелегко найти за пределами Африки, разве что в зоопарках. Но ваши гости оценят усилия, которые вам при-

шлось приложить, а из перьев можно будет сделать разные замечательные штуки.

Ощипайте и выпотрошите фламинго. Положите тушу в кастрюлю с водой, анисовым семенем, солью и каплей уксуса и доведите до кипения. Когда фламинго почти сварится, добавьте пучок лука-резанца и листьев кориандра, перевязанный ниткой. В самом конце добавьте немного кипящего вина для цвета.

Разотрите в ступе с помощью пестика перец, тмин, кориандр, корень лазера (фенхеля), мяту и руту душистую. Добавьте уксус, финики и небольшое количество мясного бульона, потом вылейте смесь в кастрюлю. Сгустите соус крахмалом, потом подавайте блюдо на стол.

Можно использовать этот же рецепт для приготовления попугая.

СОУС ДЛЯ ЖАРЕНОГО ФЛАМИНГО

Разотрите в ступе с помощью пестика перец, любисток, семя сельдерея, петрушку, мяту, сухую луковичу, жареные кунжутные семечки и финики. Залейте все это вином, медом, бульоном из костей, оливковым маслом, уксусом и кипящим вином. Хорошо перемешайте.

TURDOS

(ТУШЕНЫЕ ДРОЗДЫ)

Это менее живописное блюдо, которое показывает, что римляне могли употреблять и вполне обычные ингредиенты не так, как обычно. Название этого блюда на латыни делает его еще более эффектным.

Сделайте начинку для дроздов: разотрите перец, лазер (фенхель) и ягоды лавра, затем добавьте тмин и рыбный маринад. Влейте смесь в тушку через горло и

зашейте дыру. Тушите дроздов в масле и воде с добавлением соли, анисового семени и лука-пороя.

HAEDUS SIVE AGNUS SYRINGATUS
ID EST MAMMOTESTIS

(Козленок или ягненок,
выпотрошенный наподобие дудки)

Для приготовления этого блюда потребуется сильная грудная клетка и мощные легкие. Поскольку весьма немногие декаденты могут похвастаться таковыми, они могут оставить «потрошение» и «надувание» на совести своего мясника.

Вытащите кости из туши от головы и ниже, так чтобы туша напоминала мешок. Прочистите кишечник животного, продувая тушу через голову, так чтобы содержимое выходило снизу; затем тщательно промойте кишки водой. Набейте кишки любой начинкой по вашему вкусу. Зашейте тушу в плечах и запекайте в духовке или варите в ведре, опущенном в котел с подсоленной водой. Подавайте на стол с соусом из молока, перца, бульона из костей, вина и оливкового масла, стущенного крахмалом.

MENSAE SECUNDAE

(ДЕСЕРТЫ)

PATINAM DE ROSIS

(Сладкий крем из плодов шиповника
и мозгов теленка)

Растолките плоды шиповника с небольшим количеством бульона в ступе. Добавьте одну восьмую пинты

бульона, процедите через дуршлаг и отложите. Мозги четырех телят (с удаленными пленками) разомните вместе с восемью скрупулами¹⁹ (треть унции) перца. Смешайте мозги с кашицей из плодов шиповника. Разбейте восемь яиц и смешайте их с одной восьмой пинты вина, одной двенадцатой пинты красного виноградного вина и небольшим количеством оливкового масла. Смешайте все это с мозгами и бульоном, вылейте в емкость, натертую жиром, и готовьте на горячих углях. Подавайте на стол с тщательно измельченным черным перцем.

COCHLEAS LACTE PASTAS (Улитки, налитые молоком)

Соберите некоторое количество улиток, очистите их от земли и удалите мембраны, закрывающие их раковины. Положите улиток в чашу с подсоленным молоком на один день, потом на несколько дней — в чашу с пресным молоком. Каждый час выцеживайте их экскременты. Когда улитки станут слишком толстыми, чтобы залезть обратно в свои раковины, зажарьте их на оливковом масле. Подавайте на стол с винным соусом.

OVA SPONGIA EX LACTE (Омлет с медом)

Взбейте четыре яйца с половиной пинты молока. Добавьте в кастрюлю некоторое количество оливкового масла, вылейте туда яйца и молоко и готовьте, пока смесь не застынет в губку. Подавайте на круглом блюде с медом и перцем.

¹⁹ Мера веса, применяющаяся в аптекарском деле, 1, 244 г.

ВИНО

Ни один римский обед не будет полным без вина, хотя вы, вероятно, предпочтете не соблюдать историческую правду в этом вопросе, поскольку римляне пили очень сладкое вино: примерно три части светлой патоки на четыре части дешевого немецкого вина *Liebfraumilch*. Сахар был обычным средством сохранения вина от уксусной бактерии (другим средством было смешивать вино с морской водой, что, по-видимому, было очень неприятно). В вино часто добавляли травы и разбавляли водой, прежде чем выпить. Очевидно, по вкусу оно было похоже на сладкое мартини или чинзано.

Что касается римской манеры пить вино, то она описана в шестой сатире Ювенала:

Вся покрасневшись, приходит она наконец и готова
 Выпить корзину вина, что вмещает не меньше кувшина;
 В ноги поставив ее, она тянет второй уж секстарий
 Перед едой, аппетит возбуждая поистине волчий.
 После того как на землю сблюет, прочищая желудок,
 Мрамор потоки зальют, золотая лоханка фалерном
 Пахнет; подобная длинной змее, свалившейся в бочку,
 Женщина пьет и блюет²⁰.

Мужчины в Древнем Риме были, конечно, гораздо менее разборчивыми в том, что касалось вина.

Вот два рецепта вина с пряностями, которые предлагает Аспиций.

²⁰ Ювенал. Сатиры / Пер. Д.С. Недовича и Ф.А. Петровского. М.; Л., 1937. С. 46.

CONDIGUM PARADOXUM

(Вино с необычными пряностями)

Вылейте две пинты вина и пятнадцать фунтов меда в бронзовый горшок. Вино будет выкипать по мере того, как мед будет растворяться. Варите на медленном огне, на сухих дровах, помешивая деревянной палочкой. Долейте еще вина, если оно начнет перекипать. Уберите огонь и дайте содержимому горшка опасть и остыть. Тогда зажгите огонь под горшком заново и еще раз доведите смесь до кипения, а потом дайте остыть. Повторите все еще раз. После этого можно убрать горшок с очага. На следующий день снимите с вина пенку, добавьте четыре унции перца в порошке, три скрупулы (пол чайной ложки) смолы мастикового дерева, горсть шафрана, горсть листьев валерианы или лавровишни, пять сушеных фиников, пропитанных вином. Затем добавьте в смесь восемнадцать пинт слабого вина, перемешайте и подавайте на стол горячим или холодным.

ROSATUM ET VIOLACIUM

(Розовое или фиалковое вино)

Возьмите большое количество розовых или фиалковых лепестков, зашейте их в льняную подушечку и пропитывайте вином в течение семи дней. Затем удалите лепестки и замените их свежими. Их оставьте в вине еще на семь дней. Повторите все еще раз. Затем процедите вино и смешайте с медом перед тем, как подавать на стол. Используйте только лучшие и самые свежие лепестки, собранные после того, как высохла роса.

КАРФАГЕНСКИЙ ПИР

Тут были люди разных наций — лигуры, лузитанцы, балеары, негры и беглецы из Рима...

Они разлеглись на подушках, ели, сидя на корточках вокруг больших блюд или же лежа на животе, хватали куски мяса и насыщались в мирной позе львов, разрывающих добычу. Прибывшие позже других стояли, прислонившись к деревьям, смотрели на низкие столы, наполовину скрытые пунцовыми скатертями, и ждали своей очереди.

Совет послал рабов, посуду, ложа для пирующих; так как кухонь Гамилькара не хватало, среди сада, как на поле битвы, когда сжигают мертвецов, горели яркие костры и на них жарили быков. Хлебы, посыпанные анисом, высились вперемежку с огромными сырами, тяжелее дисков. Около золотых плетеных корзин с цветами стояли чаши с вином и сосуды с водой. Гости широко улыбались от радости, что наконец могут наесться досыта. Слышалось пение.

Прежде всего им подали на красных глиняных тарелках с черными узорами дичь под зеленым соусом, потом всякие ракушки, какие собирают на карфагенских берегах, похлебки из пшеницы, ячменя, бобов и улитки с тмином, налитые в желтые янтарные блюда.

Вслед за тем столы оставили мясными блюдами. Подали антилоп с рогами, павлинов в перьях, целых баранов, сваренных в сладком вине, верблюжьей и буйволовые окорока, ежей, с приправой из рыбьих внутренностей, жареную саранчу и сонь в маринаде. В деревянных чашках из Тамрапаниии плавали в шафране большие куски жира. Все было залито рассолом, приправлено трюфелями и асафетидой. Уложенные пирамидами плоды, рассыпаясь, падали на медовые пряники. Было, конечно, и жар-

кое из маленьких собачек с толстыми животами и розовой шерстью, которых откармливали выжимками из маслин, — карфагенское блюдо, вызывавшее отвращение у других народов. Неожиданность новых яств возбуждала жадность пирующих. Галлы с длинными волосами, собранными на макушке кверху, вырывали друг у друга арбузы и лимоны и съедали их с коркой. Негры, никогда не видавшие лангуст, раздирали себе лица об их красные колочки. Бритые греки, у которых лица были белее мрамора, бросали за спину остатки со своих тарелок, а пастухи из Бруттия, одетые в волчьи шкуры, ели молча, уткнувшись в тарелки.

Наступила ночь. Сняли велариум, протянутый над аллеей из кипарисов и принесли факелы²¹.

Г. Флобер. «Саламбо»

РИМСКИЙ ОБЕД

...Доктор... с чрезвычайно довольным видом начал так:

— Джентльмены, вот это — вареный гусь под соусом из перца, любистока, кориандра, мяты, руты, анчоусов и масла. Хотелось бы мне, ради вас, джентльмены, чтобы это был один из феррарских гусей, столь славившийся у древних величиной своих печенок, одна из коих весила, говорят, свыше двух фунтов; этой столь изысканной пищей угощал тиран Гелиогабал своих гончих. Но прошу прощения, я запямятовал о супе, каковой, как я слышал, является неотъемлемой принадлежностью всех пиршеств во Франции. На обоих концах стола находятся блюда с

²¹ *Флобер Г.* Собр. соч. В 4 т. Т. 2. М., 1971. С. 6–7.

саякакабией римлян; одна из них приготовлена из петрушки, блошника, сыра, меда, уксуса, рассола, яиц, огурцов, лука и куриных печенок; другая очень напоминает *soupe maigre*²² этой страны. Есть еще телячий филей с укропом и семенами тмина и суп из рассола, масла, меда и муки и любопытная смесь из легких, печени и крови зайца, а также блюдо жареных голубей. Мсье барон, разрешите предложить вам тарелку этого супа?

Немец, одоблив составные части, принял предложение и, казалось, остался доволен похлебкой, тогда как маркиз... получил по своему желанию порцию *soupe maigre*; а граф... положил себе на тарелку голубя...

Француз, проглотив первую ложку супа, сделал длинную паузу, шея его раздулась, словно яйцо застряло у него в глотке, глаза выкатились, а рот помимо его воли судорожно сокращался и растягивался. Пелит, пристально смотревший на сего знатока с целью узнать его мнение, прежде чем самому отведать супу, начал выражать тревогу по поводу этих явлений и с беспокойством заметил, что с бедным джентльменом как будто начинается припадок; тогда Перигрин заявил ему, что то были симптомы восторга, и, дабы получить подтверждение, спросил маркиза, как он находит суп. С бесконечным трудом учтивость маркиза одержала верх над отвращением, дав ему возможность ответить:

— Превосходен, клянусь честью!

И живописец, убедившись в его одобрении, не колеблясь, поднес ложку ко рту; но когда сия драгоценная смесь коснулась его нёба, он, отнюдь не присоединяясь к похвальному отзыву своего дегустатора, казалось, лишился чувств и способности двигаться и сидел подобно свинцовой статуе какого-то речного божества, причем жидкость вытекала из обоих уголков его рта.

²² Постный суп (фр.).

Доктор, обеспокоенный сим непристойным феноменом, заботливо осведомился о причине его, а когда Пелит пришел в себя и поклялся, что охотнее проглотит похлебку из горячей серы, чем это адское месиво, им отведенное, врач, оправдываясь, объяснил гостям, что, за исключением обычных ингредиентов, он не подмешивал в суп ничего, кроме нашатыря, вместо селитры древних, каковую ныне нельзя достать, и обратился к маркизу с вопросом, не способствовала ли успеху такая замена. Злополучный *petit-maitre*²³, вынужденный проявить крайнюю снисходительность, признал эту замену верхом утонченности и, почитая долгом чести доказать свои чувства на практике, влил себе в горло еще несколько ложек отвратительного снадобья, покуда желудок его не возмутился в такой мере, что он должен был внезапно вскочить, и в стремительном бегстве опрокинул свою тарелку на грудь барону. Крайняя нужда не позволила ему остаться и принести извинения за свою неосторожность; итак, он выбежал в другую комнату, где Пикль застал его блюющим и с большою набожностью осеняющим себя крестным знамением; и когда, по его желанию, у двери был поставлен стул, он опустился на него ни жив ни мертв...

...Когда наш герой вернулся в столовую... злополучная саякакабия была унесена, ее место заняли два паштета — один из сонь, облитый сиропом из белых маков, которыми доктор заменил поджаренные семена мака, подававшиеся в древности с медом, как десерт, а другой — из свиной ноги, печеной в меду.

Услыхав описание первого из этих блюд, Пелит воздел руки и возвел глаза к небу и с явным отвращением и изумлением изрек:

— Паштет из сонь и сироп из маков! Царь небесный! Какими скотами были эти римляне!

²³ Щеголь (*фр.*).

...Несмотря на уговоры и уверения доктора, гости его отказались удостоить вниманием рагу и гуся, и эти блюда были заменены другими...

— Вот здесь, посередине, — сообщил он, — дымится желудок свиньи с начинкой из рубленой свинины, мозгов борова, яиц, перца, гвоздики, чеснока, аниса, руты, имбиря, масла, вина и рассола. Справа находятся сосцы и брюхо только что опоросившейся свиньи, зажаренные в сладком вине, масле, муке, любистоке и перце. Слева — фрикасе из улиток, откормленных или, вернее, промытых молоком. В том конце, возле мистера Пелита, — оладыи из тыквы, душицы и масла, а вот две молодые курицы, зажаренные и нафаршированные по способу Апиция.

Живописец, выразивший гримасами свое омерзение к желудку свиньи, каковой он сравнил с волынкой, и к улиткам, которых подвергли промыванию, едва услышав о жареных курах, тотчас попросил себе крылышко... Но едва куры были перед ним поставлены, как слезы заструились у него по щекам, и он возопил с явным смущением:

— Клянусь божьими ногтями! Да это ароматы с целой грядки чесноку!

Не желая, однако, огорчать и позорить хозяина, он вонзил свои инструменты в одну из птиц; а когда он вскрыл полость, оттуда вырвались столь невыносимые запахи, что, забыв освободиться от скатерти, он вскочил, восклицая: «Господи Иисусе!» — и произвел на столе опустошение, разрушение и хаос.

Пикль не успел вскочить, как уже был залит сиропом от паштета из сонь, который при этой катастрофе рассыпался на куски. А что касается до итальянского графа, то на него обрушился желудок свиньи, который, лопнув при падении, вывалил свое содержимое ему на ногу и обварил его столь жестоко, что он взвизгнул от боли и скривил рот весьма зловеще и устрашающе...

...Доктор был вне себя от стыда и раздражения. ...Он выразил сожаление по поводу несчастья... и заявил, что не было в птицах ничего, что могло бы оскорбить чувствительный нос, ибо фарш был приготовлен из перца, любистока и *assafoetida*, а соус из вина и селедочного рассола, которым он пользовался вместо прославленного *garum* римлян²⁴.

Т. Смоллетт. «Приключения Перегриня Пикля»

²⁴ Смоллетт Т. Приключения Перегриня Пикля / Пер. А.В. Кривцовой и Евг. Ланна. М., 1955. С. 217–220.

Глава вторая

ЗАВТРАК ВЕЛИКОГО ИНКВИЗИТОРА

Мы остаемся в Риме, городе декадентов, чтобы посетить кухни гораздо более изобретательных князей — пап эпохи Возрождения. То были читатели Макиавелли, усвоившие его уроки, поэтому, вместо того чтобы быть заколотыми и брошенными в Тибр в возрасте тридцати лет, они умирали глубокими стариками, им устраивали пышные похороны, а впоследствии канонизировали.

Одним из таких пап был Антонио Гислиери, больше известный как Пий V²⁵; сейчас его вспоминают как «аскета, реформатора и неутомимого преследователя еретиков, чье папство было одним из самых суровых периодов в истории Римской католической церкви». Он родился в семье бедняков в 1504 году, работал пастухом, стал монахом, а затем присоединился к святой Инквизиции. Он так страстно искоренял грех, что даже Пию IV — человеку, который определил его на эту должность, — становилось не по себе. В 1558 году он стал Великим Инквизитором, а в 1566 году — папой. Сразу после своего избрания он реформировал церковные обряды и ввел новые суровые наказания за несоблюдение святого вос-

²⁵ Папа Пий V — папа-инквизитор, известный жестокостью и неумолимостью в утверждении главенства католической церкви в мире. В частности, подписал буллу, в которой объявил королеву Елизавету I Английскую низложенной, поскольку брак ее родителей не был благословлен папой.

кресенья, травлю животных и другие мирские занятия. В декрете, изданном в Риме 2 октября 1566 года, говорится: «Дабы уберечь людей от многих несправедливых обычаев и пороков, происходящих как от обжорства, так и от азарта, похоти, святотатства, воровства и других мерзких преступлений, которые рождаются в тавернах и кабаках к поношению Господа Бога, приносят вред всем жителям Священного Города и позорят нас перед другими народами и государствами... всем людям, населяющим Рим или Борги, а также всем гулящим и продажным женщинам запрещается посещать кабаки и таверны в Риме или Борги, чтобы есть, пить, играть в карты, кости и другие игры или же предаваться прочим незаконным и бесчестным занятиям как открыто, так и втайне. За это будет взиматься штраф в размере 25 золотых скудо; провинившиеся будут получать три удара кнутом; гулящие и продажные женщины будут подвергаться порке и тюремному заключению, с последующим наказанием по нашему усмотрению... Любой, кто донесет на держателя таверны или же других лиц, виновных в нарушении данного запрета, получит по одному скудо за каждого осужденного».

Определенно хорошие времена подходили к концу; однако это затронуло не только игроков, кабатчиков и проституток: священникам приходилось больше времени проводить в своих приходах, а монахи и монашки, которые приняли обет уединения, должны были прекратить посещать вечеринки и в самом деле удалиться от мира. Семейственность была поставлена вне закона, коррумпированные монашеские ордена подверглись репрессиям, а инакомыслящие интеллектуалы — отправлены в изгнание или сожжены. В марте 1571 года Пий обнародовал список книг, которые он считал оскорбля-

ющими нравственность или антихристианскими, и сотни книгопечатников вынуждены были бежать в Швейцарию и Германию. Он заставил евреев жить в гетто и поощрял тиранию, безжалостность и нетерпимость в католических правителях, угрожая им гневом Господним, когда они щадили жизни еретиков. «Пусть погибнут, — писал он, — в агонии, которую заслужили». Он умер, сожалея лишь об одном: что он был слишком снисходительным.

Как же питался этот безжалостный правитель палачей? Сидел ли он на сухом хлебе и воде или же после трудного дня в стенах Инквизиции погрязал в обжорстве, достойном папы?

Его портрет на медальоне изображает человека с коварной мордочкой горноста, со впалыми щеками и острым носом, погруженного в раздумья. Невозможно угадать, что у него на уме. Но поваренная книга, изданная в 1570 году поваром Пия, Бартоломео Скаппи, показывает, что папа был хорошо знаком с искушениями изысканного стола. Среди многих великолепных блюд, о которых пишет Скаппи, — жареные птичьи язычки (впервые испробованные у кардинала Гримано в Венеции), омлет со свиной кровью, фаршированный кальмар, суп из бескостной лягушки, медвежатина на вертеле, пористая голова телят, запеченные сони, жареный еж, а также целый ряд необычных пирогов: пирог из улиток, пирог с внутренностями черепахи, пирог с лягушачьей печенью и слоеный пирог с начинкой из зобной и поджелудочной желез, глаз, ушей и гениталий молодого козла. Как будто мы все еще в Древнем Риме.

У Скаппи можно найти массу полезных идей для декадентской кухни: черный бульон станет замечательным первым блюдом, с сочной смесью айвы, изюма,

слив, черешен, виноградного сока, красного вина, перца, корицы, мускатного ореха, гвоздики, кусочков фруктового пирога, севильского апельсинового сока и сахара. Существуют меню на каждый месяц года, включая Великий пост и постные дни; известно также, что подавать на стол, если к завтраку приходит император Карл V (он ожидал увидеть по крайней мере 400 блюд). Есть также полезное приложение: «*Il Trinciante*» («Тот, кто разрезает мясо»), написанное итальянцем Винченцо Червио, в котором рассказывается, как разделять любое блюдо, в том числе павлинов, журавлей, устриц, головы диких свиней, крабов, дроздов, дыни и яйца.

Скаппи знал, как накрыть стол, и декадент, которому предстоит увлекательный завтрак в компании щеголей, епископов или высших полицейских чинов, может рассчитывать на это меню, блюда из которого подавались майским утром после вечерни в саду Трастевере.

Стол накрывали тремя скатертями и украшали различными цветами и ветвями; вина подавали самые разные, и сладкие, и сухие; буфет был уставлен золотыми, серебряными, керамическими и стеклянными кубками. Под каждой салфеткой лежала большая булка, испеченная с молоком, яйцами, сахаром и маслом; гостям для омовения рук предлагали душистую воду. За столом прислуживали восемь стюардов и четыре человека, которые разделяли мясо. С каждой переменной скатерти гостям давали свежие белые салфетки. К острым закускам подавали золотые и серебряные ножи и вилки; к сладостям — ложки. Каждая перемена блюд сопровождалась шестью статуэтками: первая — статуэтками из сахара, вторая — из масла, третья — из сладкого миндального теста. Во время еды музыканты играли на различных инструментах.

ПЕРВАЯ ПЕРЕМЕНА БЛЮД

С сахарными статуэтками:

Диана²⁶ с луной, луком и стрелами, собаками на сворке и пять нимф. Первая нимфа держит копьё, вторая — лук и колчан, третья — скрипку, четвертая — охотничий рог, пятая — кимвал.

По восемь тарелок каждого из следующих наименований:

консервированная желтая черешня, клубника с сахаром, засахаренный виноград, сладкие апельсины с сахаром, неаполитанский фруктовый пирог, марципановые лепешки, маленькие миндальные пирожные, сладкие кексы с сосновыми семенами, булочки, мягкий сыр с сахаром, взбитое масло с сахаром, сладкий творог с мускатным орехом и сливками в листьях с сахаром и цветами, рыбная икра с лимонным соком и сахаром, маринованная осетрина и сельдь, колбаса из тунца, маринованные анчоусы, салат из аспарагуса, подсахаренный салат из каперсов и изюма, салат из ломтиков сладких лимонов с сахаром и розовой водой, салат из латука и цветов огуречника, холодные пирожки с форелью, тарталетки с маслом, испанские оливки, грибы, фаршированные рисом по-турецки.

После этого первую скатерть убирали, а гостей обносили душистой водой для омовения рук.

ВТОРАЯ ПЕРЕМЕНА БЛЮД

С шестью статуэтками из масла:

слон с башенкой на спине; Геркулес, борющийся со львом²⁷; большая фигура деревенского кампидолью; мав-

²⁶ В древнеримской мифологии — богиня охоты.

²⁷ Имеется в виду Немейский лев, которого убил Геракл, — первый из двенадцати подвигов.

ританский король верхом на верблюде; Единорог, поражающий рогом пасть змея; кабан Мелеагра²⁸ со стрелой в груди.

Восемь тарелок каждого из следующих наименований:

нежный горошек, сваренный в стручках, с соусом из уксуса и перца; сердечки из артишоков, приготовленные с уксусом, солью и перцем; трюфели, сваренные в масле; сок севильских апельсинов с перцем; артишоки, жаренные в масле, с перченым соком севильских апельсинов; сырые трюфели с солью и перцем; маленькие веточки неаполитанской пальмы; пирожки с грушами; груши в вине и сахаре; свежие мускусные груши; желтая черешня; флорентийский сыр равогиоло; ломтики сыра пармезан; мартовские сыры, разрезанные пополам; свежий миндаль в листьях винограда; консервированный виноград; мягкий сыр с сахаром; вафельные трубочки; маленькие круглые булочки; жареные каштаны, тушеные в розовой воде с сахаром, солью и перцем; компот из репы; компот из моркови; компот из огурцов; компот из критума морского.

После этого скатерть убирали, а гостям предлагали воду для омовения рук; затем меняли ложки, вилки и салфетки.

ТРЕТЬЯ ПЕРЕМЕНА БЛЮД

Со статуэтками из миндального теста:

²⁸ Мелеагр, древнегреческий герой, участник похода аргонавтов, во время калидонской охоты убил огромного кабана Артемиды, терроризировавшего округу.

Парис, держащий в руке золотое яблоко²⁹; обнаженная Афина Паллада³⁰; обнаженная Юнона³¹; обнаженная Венера; златовласая Елена Троянская³² в одеждах; Европа верхом на быке³³, держащаяся руками за его рога.

Восемь чаш каждого из следующих видов консервированных фруктов:

сладкие лимоны, маленькие лимоны, маленькие горькие апельсины, дыни, арбузы, тыквы, груши, персики, абрикосы; маринованные мускатные и грецкие орехи.

Восемь тарелок с каждым из следующих наименований:

дикая вишня в сиропе; желе из айвы в формочках; мармелад из айвы в формочках; сиенская нуга в формочках; кексы с айвой; формочки с засахаренным анисовым семенем; вазочки с большими конфетами; засахаренные семена дыни; засахаренные семена кориандра; засахаренный миндаль, фисташки, семена фенхеля и сосны.

Сорок букетов, стебли которых завернуты в шелк и золотую парчу. Сорок зубочисток, надушенных розовой водой.

Все это годится для воскресного завтрака, конечно же, но как быть с повседневной рутинной — обедом или вторым завтраком в рабочее время? Вот еще несколько блюд со стола Великого Инквизитора.

²⁹ Имеется в виду миф о яблоке раздора.

³⁰ В древнегреческой мифологии — богиня мудрости и покровительница воинов.

³¹ В древнеримской мифологии — царица богов, жена Юпитера, покровительница брака и рождения детей.

³² Жена царя Менелая, которую похитил сын троянского царя Парис. Из-за этого началась Троянская война.

³³ Имеется в виду миф о том, как Зевс, царь богов у древних греков, пленился красотой смертной девушки Европы и похитил ее, оборотившись быком.

ЛЯГУШКИ

(ИХ РАЗМЕРЫ И СЕЗОНЫ)

Лягушки — это маленькие бесхвостые животные зеленой или желтой окраски с белыми животами. Они живут в проточной воде и болотах и издают различные звуки. Они очень распространены в Италии, особенно в Ломбардии и окрестностях Болоньи, где их перевозят в мешках на телегах.

Это небольшое животное обладает большой печенью, из которой можно делать пироги. Сезон охоты на лягушек начинается в мае и заканчивается в октябре. Это также сезон кислого сока (зеленого винограда), так что пока виноград зелен, можно охотиться за лягушками.

ЖАРЕННЫЕ ЛЯГУШКИ С КИСЛЫМ СОКОМ

(С СОКОМ ЗЕЛЕННОГО ВИНОГРАДА)

Отрежьте голову лягушки с большим ртом, а также концы лапок до первого сустава. Вымачивайте в свежей воде в течение восьми часов, время от времени меняя воду. Это выводит нечистоты и газы из тушки и делает мясо лягушки более нежным. Затем выньте лягушку из воды. Для жарки сложите лапки под туловищем или же отрежьте бедрышки и выньте бедренные кости, затем обваляйте бедрышки в муке и зажарьте в масле. Подавайте горячими с небольшим количеством толченой соли.

Жареные лягушки не хранятся долго, поскольку становятся жесткими и теряют вкусовые качества. Их можно также жарить под шубой из вареного чеснока и петрушки. Подавать на стол с чесноком, петрушкой, перцем и толченой солью, как любил незабвенный папа Пий IV в 1564 году, когда я готовил для него.

Если вы поджарили лягушек просто в муке, их можно законсервировать в свежем кислом соке и яичных желтках и подавать на стол в горячем или холодном виде. Еще их можно жарить и подавать в листьях фенхеля, базилика, с чесноком и гвоздикой, с хлебной крошкой, пропитанной кислым виноградным соком, с солью и перцем; или же лягушек можно подавать под чесночным соусом с лесными орехами по-милански.

СУП ИЗ БЕСКОСТНЫХ ЛЯГУШЕК

Вымачивайте лягушек так, как описано в предыдущем рецепте; затем положите их в обычную воду, доведите до кипения, выньте из кипятка и положите в холодную воду. Снимите мясо с бедрышек и положите его в кастрюлю со сливочным или растительным маслом; поджаривайте на медленном огне с растертым луком и небольшим количеством бульона, в котором оно варилось. Добавьте крыжовник или кислый виноград, сладкие специи, щепотку шафрана, а в самом конце — несколько растертых свежих трав. Подавайте в горячем виде. Если вы не хотите использовать лук, можно добавить тертого миндаля или хлебной крошки, чтобы сгустить бульон. Этот суп можно приготовить и не извлекая кости.

МЕДВЕДЬ

(ПРИГОТОВЛЕННЫЙ РАЗНЫМИ СПОСОБАМИ)

Медведя нужно убивать молодым и в сезон, то есть зимой. В июле медведи жиреют от обильной еды, но мясо их приобретает неприятный запах.

Сначала освежите медведя. Лучшие части — филейные — оставьте висеть на крюке несколько дней. Чтобы зажарить их на вертеле, сначала нужно их немного обжарить без всяких специй, потом посыпать солью, фенхелем, перцем, корицей, зубчиками чеснока и готовить так же, как готовится козлятина, т.е. на медленном огне, собирая капающий жир. Подавать на стол горячим под соусом из розового уксуса, сахара, соли, фенхеля, перца, корицы, гвоздики и жира, вытекшего из туши при жарке.

Из медведя можно готовить все те же блюда, которые готовят из оленины. Медвежьи головы не годятся в пищу, поэтому их обычно выбрасывают. Мясо медведя тоже не слишком часто употребляют в пищу, хотя я иногда готовил его.

ДИКОБРАЗ

(Приготовленный разными способами)

Ловите дикобраза, когда он жирнее всего, в августе, но избегайте охотиться на него с октября по январь, когда его мясо имеет отвратительный запах. Оставьте тушу на крюке на четыре дня зимой или на полтора дня летом. Удалите кожу и разрежьте тушу на части крест-накрест. Заднюю часть покройте кусочками жира, обваленными в перце, корице, гвоздике, мускатном орехе и соли. Кусочки жира должны быть довольно большими, чтобы полностью закрывать мясо. Добавьте чеснок, гвоздику и розмарин, чтобы отбить неприятный запах, затем поджаривайте мясо на вертеле, собирая капающий сок. Подавайте на стол горячим под соусом из молодого вина, розового уксуса, перца, корицы, гвоздики и вытопленного жира.

Можно зажарить дикобраза целиком на вертеле или же нашпиговать его так же, как козленка³⁴, и готовить в духовке. Передняя часть туши может пойти на наваристый бульон по рецепту бульона из козлятины³⁵.

Можно порезать тушу на части и сварить, а потом зажарить под шубой из нарезанного лука и подавать на стол с соусом из процеженного сока зеленого винограда, перца и корицы. Внутренности, за исключением печени, в пищу не годятся. Свежую печень дикобраза можно готовить так же, как и козлиную печень: удалить пленку и жарить под шубой или же на вертеле, целиком или по частям (если вы хотите жарить куски печени на вертеле, сначала затяните их в пленку).

МОРСКИЕ СВИНКИ И СОНИ

Некоторые называют конилью из Индии (буквально индийского кролика) «поросенком», потому что у него острое рыльце, маленькие круглые уши, светлая шкура и мех, который больше напоминает свиную щетину, чем шерсть. Чтобы зажарить морскую свинку на вертеле,

³⁴ Козленок: сделайте начинку из жира, нарезанной ветчины, печени и других потрохов, чернослива и сушеных вишен (летом можно использовать крыжовник, зеленый виноград или любой другой незрелый фрукт), пресного сыра и яиц.

³⁵ Козлятина: промойте мясо вином и водой, процедите жидкости в глиняный или медный горшок. Добавьте мясо, затем перец, корицу, мускатный орех, жир, ветчину, нарезанную кубиками, несколько листочков шалфея, изюм, кипяченое молодое вино или жженный сахар, чернослив и сушеные вишни. Варите на медленном огне в горшке с плотной закрытой крышкой в течение полутора часов, подавайте на стол горячим. Можно также добавить земляной миндаль или целые луковицы, предварительно запеченные на углях.

нужно ошпарить ее кипятком и удалить волоски, выпотрошить, а затем начинить так же, как начиняют тушу молочного козленка, т.е. смесью из жира, толченой ветчины, потрохов (они должны быть хорошо промыты), специй, чернослива и сухих кислых вишен, а также жирного пресного сыра и яиц. Летом можно использовать крыжовник, сок кислого винограда или мускусные груши или же любые незрелые фрукты вместо чернослива и вишен. Наконец, насадите тушку на вертел и жарьте на медленном огне.

Морских свинок можно жарить и без начинки, на вертеле или в духовке.

Этот рецепт подходит и для приготовления сонь, которые являются небольшими животными с длинными меховыми хвостами, острыми мордочками и очень острыми зубками. Они водятся на каштанах и в орешниках, поедая плоды этих деревьев. Сезон охоты на них длится с октября по конец февраля, когда они жиреют. Морских свинок ловят в этот же период, хотя в окрестностях Рима и других частях Италии и тех и других можно найти в любое время года.

ПАВЛИН

Павлин широко известен благодаря своему красивому оперению. У него пурпурная шея, небольшая корона на голове, длинный хвост с пурпурными «глазками» на перьях и большие черные лапы. Есть белые павлины. Мясо у павлина черное, но оно вкуснее, чем мясо любой другой птицы.

Чтобы поджарить павлина на вертеле, возьмите старую птицу в сезон (с октября по конец февраля) и,

убив ее, подвесьте на крюке на восемь дней без ощипа и потрошения. Павлинов лучше ощипывать сухими, без применения воды, которая портит вкус их мяса и повреждает кожу. Ощипав птицу, выпотрошите ее, оставив перья на шее и лапах. Отрежьте крылья, очистите внутренность туши от стустков крови с помощью белой льняной тряпки; затем пропустите раскаленную кочергу сквозь отверстие, через которое были удалены внутренности, так, чтобы она не коснулась мяса. Таким образом, тушу можно будет подсушить и избавиться от любых лишних запахов.

Нашпигуйте птицу по общему рецепту³⁶ или посыпьте солью, листьями фенхеля, перцем, гвоздикой, корицей и начините тушу сухими семенами фенхеля, куском свежего жира, посыпанного гвоздикой, или же мелкими кусочками сервелата, обваренного кипятком или поджаренного на углях; грудку нашпигуйте гвоздикой. Готовить на медленном огне, сохраняя перья на шее. Подавать на стол в горячем или холодном виде под различными соусами.

Можно приготовить павлина по-другому: смешайте четыре фунта нарезанного жира с таким же количеством постной телятины, баранины или свинины без кожи и жил. Добавьте четыре с половиной унции ветчины, специи так, как описано выше, четыре унции изюма, а так-

³⁶ Общий рецепт для шпигования животных на вертеле: возьмите четыре фунта жира (он не должен быть прогорклым) и тонко порежьте ножом. Добавьте два фунта измельченной печени козленка или любого другого животного, мяту, майоран, петрушку и салат-черноголовник, четыре сырых яичных желтка, по пол унции перца и корицы, по четверть унции мускатного ореха и гвоздики, полфунта чернослива и сухих вишен (летом можно использовать крыжовник или зеленый виноград). Все хорошенько перемешайте. Можно добавить по вкусу тертый сыр, чеснок и жареных молодых луковиц.

же несколько вареных стеблей артишока, благородных грибов или трюфелей.

Другой способ: смешайте жир с двумя фунтами вареной телятины или поджелудочной железой козленка, одним фунтом желтой сервилатной смеси, четырьмя унциями сахара, четырьмя яичными желтками, горстью трав, свежими не слишком спелыми сливами, черными фигами или мускатными грушами без муки; не забудьте добавить специи, как написано выше. Вместо поджелудочной железы можно взять вареные мозги телянка, поросенка или козленка.

Еще один способ: смешайте жир с двумя фунтами вареной и тертой печени одного из этих животных, добавьте одну унцию сухого сладкого фенхеля (измельченного в порошок), шесть яичных желтков, четыре унции сахара, горсть мелко нарезанных трав, один фунт тертого сыра, полторы унции специй по рецепту, приведенному выше, и несколько вареных долек хорошего чеснока.

«ЖИВОЙ» ПАВЛИН С МАЛЕНЬКИМИ ПТИЧКАМИ

Снимите с павлина кожу, начиная с грудки; оставьте кожу на голове, крыльях, хвосте и лапах. После того как птица будет выпотрошена и приготовлена, дайте ей остыть и сделайте зажим из куска железа в форме полумесяца для средней части тушки; еще один кусок железа в форме луны укрепите на горле. Третий зажим укрепите пониже первого, чтобы он держал хвост; вставьте два маленьких прутика в бедрашки. Затем аккуратно растяните кожу по тушке таким образом, чтобы шея, хвост и лапы твердо держались на железках и вся птица выгля-

дела живой. Тушку можно наполнить различными маленькими живыми птичками, а клюв — зажечь с помощью *acqua vitae* (царской водки) и камфары или других веществ. Блюдо нужно обложить ветвями самшита или мирта, а под крыльями должно быть отверстие, чтобы птицы могли вылететь на свободу, когда павлина начнут резать.

МЕМУАРЫ ПРИДВОРНОГО КАРЛИКА, ГНОСТИКА ПО УБЕЖДЕНИЮ

В прошлом году во время карнавальной недели Лев и я присутствовали на очень необычном банкете, который давал Лоренцо Строцци, банкир, брат Филиппо Строцци, хорошо известный в Риме (и, вероятно, за его пределами) благодаря своим эпикурейским наклонностям. Лев явился переодетый кардиналом, в глупой черной бархатной полумаске. Явно подразумевалось, что никто не должен был узнать его, но поскольку кардиналы Росси, Чибо, Салвьяти и Ридольфи тоже присутствовали на банкете, то разыгрывать инкогнито было бессмысленно.

Нас провели вверх по лестнице к двери, покрашенной в черный цвет, и через эту дверь мы вошли в большой зал, полностью задрапированный в черный шелк и бархат. В центре зала находился черный стол, на котором стояли два черных графина с вином и два человеческих черепа, наполненных изысканными яствами.

— Тебе не кажется, что бедняга в тоске? — прошептал мне Лев.

— Нет. Подразумевается, что мы должны почувствовать таинственность или страх или и то и другое.

После того как мы здесь немного поклевали еды, всех препроводили в соседний зал, еще больших размеров, залитый ослепительным светом бесчисленных свечей и масляных ламп, некоторые из которых были превосходной работы, из золота или серебра, украшенные драгоценными камнями. Я заметил, что Лев с завистью на них смотрит. Мы сели за огромный стол, и почти тут же нас удивил — если не сказать потряс — глубокий рокот под нашими стульями. Некоторые дамы упали в обморок, а кардинал Ридольфи, старый ломака, с визгом ужаса вскочил на ноги и объявил:

— Вот он, апокалипсис!

На самом деле звук издавало механическое устройство под полом (очень хитрое, признаю, но все же *de trop*³⁷), сделанное так, что большая круглая часть столешницы поднималась из помещения ниже этажом, через пол и становилась вровень со столом, за которым сидели мы, а на ней уже были огромные блюда с едой. Некоторые из гостей разразились аплодисментами, прежде всего от облегчения. Лоренцо Строщи позволил себе лишь тень улыбки, как фокусник, польщенный удачей первого фокуса, но знающий, что впереди есть кое-что и получше. И действительно, было.

Слуги поставили серебряное гравированное блюдо перед каждым из гостей. Ко всеобщему недоумению, содержимое было совершенно несъедобным. Раздались крики ужаса, восхищения или изумления, послышался натужный смех, некоторые не на шутку испугались.

— В вашем что? — спросил я у Льва.

Он внимательно поглядел на свое блюдо и понюхал.

³⁷ Слишком (*фр.*).

— Похоже на часть женских панталон, — ответил он. — Вареных.

— А у меня сырая колбаска.

— Пустая яичная скорлупа! — крикнул кто-то.

— Жаба... Иисусе... да еще и живая жаба! — закричал кто-то другой, с еще меньшим восторгом.

— Каблук от башмака...

— Платок, зажаренный во взбитом тесте...

— Боже всемогущий — пенис! Ой, нет, подождите минуточку... ах! Это маленький бланшированный кабачок, кажется...

Свет вдруг погас. Не знаю, как именно это удалось Строцци, может быть, за драпировкой были спрятаны слуги — действительно, сейчас, когда думаю об этом, то вижу, что иначе это было и не сделать. Большой зал тут же заполнился истошным визгом всех дам и кардинала Ридольфи. Затем мы снова услышали гул и почувствовали вибрацию механизма стола, который явно опустили, заново нагрузили и подняли второй раз. После этого свечи снова зажгли (что заняло некоторое время), и — поглядите! — огромный стол, за которым мы сидели, был накрыт. На этот раз аплодисменты были долгими и усердными.

На первое нам подали овощной суп со *stracciatelli* и *potage à la royne*, которые мы закусывали огромными кусками хлеба, поджаренными на масле с чесноком, толсто намазанными пряным паштетом из куропатки и фазана, украшенного *funghi porcini*, артишоками, жареными в масле на еврейский манер (Строцци ведь банкир), и маленькими луковками. Был также *potage garni* со всякого рода требухой (которую я терпеть не могу, хотя принципы гностицизма мне все равно не позволяли есть ничего мясного).

Второе блюдо состояло из жареной оленины, различных пирогов, запеченных языков, пряных колбас и салями, поданных с нарубленной дыней и фигами, и аппетитных кулебяк с яйцами. За этими деликатесами последовали огромные блюда с жарким: снова куропатка и фазан, жаворонки (их языки, зажаренные в меду с апельсином и *basilico*, поданы были отдельно), горлицы, голуби, маленькие цыплята и целые ягнята. Затем шел огромный набор блюд из сливочного масла, яиц и сыра: пироги, кулебяки, булочки и тому подобное. Чаши с *melanzane*, маринованными в белом вине и щедро посыпанными ароматными травами, сельдерей, порубленный с луком, стручковым перцем и залитый растительным маслом, тоже были. Вино лилось, как моча пьяницы.

После нескольких часов непрерывного застолья я совсем изнемог. У меня просто в голове не укладывалось, как остальные гости по-прежнему счастливо напихивали свои желудки. Лев, разумеется, уминал все, однако он еще не перднул (но я ждал, что он выдаст вонь с минуты на минуту), и это немного утешало. Наконец Лоренцо Строцци, сидевший во главе стола, встал на ноги, немного нетвердо.

— Ваше Святейшество... э... то есть Ваше Преосвященство, я, разумеется, хотел сказать!.. Мои дорогие и очень особые гости! Я предлагаю вам заключительную сцену, апофеоз, вершину этого весьма необычного вечера.

Он хлопнул в ладоши, и в зал вошли четверо слуг с массивным серебряным блюдом на плечах, в котором горой возвышалась, наверное, половина всех сливок Рима. Украшены сливки были роскошнее тиары Льва: ярко-красными черешнями, коричневыми сосновыми

орешками, тонкими зелеными полосками травы, всевозможными орехами и ягодами и по краям обложены позолоченными сухими листьями. Все собравшиеся (включая и меня, готов признаться) затаили дыхание.

Строцци продолжал, явно пьяный:

— А... это не совсем то, чем кажется, мои дорогие и особые друзья! Совсем не то. То, что вы видите, это лишь фантазм самой вещи — акциденции, скрывающие субстанцию, как сказал бы наш добрый Фома Аквинский. Видите, Ваши Преосвященства? Я не совсем невежественен в королевстве наук. Прошу прощения, я отвлекся. Да, невидимо для ваших глаз, дражайшие гости, наслаждение более изысканное, более... как бы сказать, какое употребить слово?.. более чувственное (именно это слово!), чем просто сладость, которую обещает внешний облик. И позвольте дать вам небольшую зацепку, маленький намек, так сказать, на ту тайну, которая скоро станет явью: я не подаю никаких столовых приборов к этому последнему и самому роскошному блюду — вы должны пользоваться только языком.

И, сказав это, он плюхнулся на стул.

Блюдо стояло несколько неудобно, в центре стола. Какое-то время мы сидели и молча глядели на него. Затем встал кардинал Салвьяти, вытянулся, нагнувшись над столом, как можно дальше, высунул зеленоватый, сморщенный язык и макнул кончик в гору сливок. Он на миг закрыл глаза, облизал губы, затем открыл и кивнул.

— Очень вкусно, — объявил он. — Действительно, очень вкусно. С привкусом грарра и дикого меда, если не ошибаюсь.

— Bravo, Ваше Преосвященство! — крикнул Лоренцо Строцци пьяным голосом.

Осмелевшие после попытки Салвьяти, несколько господ и две дамы сделали то же самое. Хихикая и толкаясь, они высунули языки и попробовали этот кулинарный «апофеоз». Техника, хотя и неудобная, начала быстро перениматься. Однако кардинал Ридольфи решил выяснить наконец тайну этого необычного *dolce*. Он, высунув язык, нагнулся над столом, погрузил язык в пышную массу и тотчас отпрянул, визжа, как женщина.

— Оно пошевелилось! — воскликнул он. — Кости Господни, я говорю вам, оно пошевелилось! А-а!..

Наступило всеобщее смятение, когда вдруг заметили, что огромная гора украшенной густой жижи и правда шевелится. Она стала вздрагивать, ворочаться, словно в нее вселилась жизнь. Сливки кусками стали падать вниз, орехи и черешня градом посыпались на стол. Казалось, что масса начала расти. К этому моменту Ридольфи был уже в истерике от собственной мнительности: он яростно оттирал губы тыльной стороной ладони, словно попробовал яд. Вообще-то, если бы этот банкет давал папа Александр VI Борджиа, который всё являлся членам курии в сновидениях, то там вполне мог быть яд.

Но вот все уже накинулись на это нечто, слизывали и соскребали сливки быстро, как только могли: люди лежали на животах на столе, тарелки отталкивались в сторону и даже падали на пол, был визг, хохот и вульгарные жесты. Думаю, мне никогда в жизни не доводилось видеть столько высунутых языков одновременно, да я и не желаю больше видеть такое зрелище: человеческие существа очень нелепо выглядят с высунутыми языками. Лев должен запретить это делать людям во всех подчиненных Риму государствах. Собственно говоря, я

совсем забыл о Льве: он сидел, развалившись на стуле, замороженный происходящим. Глаза его были выпучены и слезились.

Под загадочным холмом из сливок была спрятана молодая женщина, более того, когда обнаружили бедро, затем стопу, влажно лоснящийся розовый сосок и наконец волосатый лобок, стало ясно, что эта женщина была совершенно голой. Какофония визгов и гогота тут же усилилась, и люди начали аплодировать. А языки все работали, нащупывали, извивались, облизывали сладострастно и медленно гладкую бледную плоть. Двое мужчин — один из них был слишком молод для такой забавы, по моему мнению, — облизывали одну и ту же грудь, оспаривая право на маленький упругий сосок, и время от времени лукаво переглядывались, изображая ценителей. К моему удивлению, именно дама (я осторожно использую это слово) зарыла свое лицо между содрогающихся бедер и бесстыдно сосала, причмокивая, ее язык нырял туда и обратно в интимное отверстие, скрытое под кустиком черных волос. Могу себе представить, какие сливки она собиралась там найти. Молодая женщина вытянулась на блюде, все еще полускрытая быстро разжижающейся массой. Она извивалась, стонала и хлопала ресницами в сексуальном экстазе. Под ее ягодицами хлюпало коллоидное месиво. Наконец она издала протяжный стон:

— А...а!

Молодой человек, деливший грудь с товарищем, вынул свой трепещущий пенис и незаметно терся им о ножку стола, а женщина, присосавшаяся к телу с другого конца, засунула в обросшую волосами губастую щель, так приковавшую ее внимание, черешню — очевидно, для

того, чтобы иметь удовольствие высосать ее обратно. И это было последнее, что я заметил.

— Ваше Святейшество, — сказал я Льву, — нам пора уходить.

— Да, ты прав, Пеппе. Да, да³⁸.

Дэвид Мэдсен.

«Мемуары придворного карлика,
гностика по убеждению»

Дэвид Мэдсен является также автором поваренной книги «Исповедь пожирателя мяса», которая вышла на английском в 1996 году.

³⁸ Мэдсен Д. Мемуары придворного карлика, гностика по убеждению / Пер. А. Митрофанова. СПб., 2002. С. 132–139.

Глава третья СЪЕДОБНЫЙ ГАЛЕОН

В Италии эпохи Возрождения обед не считался обедом, если стол не украшали несколькими дюжинами марципановых богинь. Статуэтки сообщали всему действу дух изящества и изысканности, превращая обед из упражнения по набиванию желудка в возвышенное культурное мероприятие.

Повара-декаденты пошли еще дальше и стали делать статуэтки непосредственно из еды. Если человек решил посвятить жизнь поискам экстравагантности, крайностей, гротесков и странностей, то его диета должна соответствовать такому положению вещей. Жизнь, еда — все должно быть как можно более искусственным, чтобы в конце концов стать произведением искусства. Так почему бы не начать с поедания нескольких статуэток?

Золотой век съедобной скульптуры продлился примерно с 1500 года до Первой мировой войны, но некоторые первопроходцы жили и раньше, а мастерство их не забыто до сих пор. Остатки бывшего величия еще можно увидеть в самых неожиданных местах...

В пекарнях короля Станислава рождались самые остроумные идеи. Однажды четверо слуг поставили на королевский стол огромный пирог в форме крепости. Неожиданно верхняя корочка пирога поднялась, и из пирога

выпрыгнул Бебе, королевский карлик, одетый воином, со шлемом на голове и пистолетом в руке; Бебе громко выстрелил из пистолета, чем ужасно напугал дам.

Могра. «Двор Люнвилля в XVIII столетии»

В прошлом веке интендант Гаскони дал роскошный обед по случаю рождения герцога Бургундского. Главное блюдо было украшено восковыми фигурами, которые приводил в движения заводной механизм, запущенный в конце пиршества. Фигуры представляли родовые схватки Дофины и счастливое появление на свет наследника престола.

Э.С. Даллас. «Кулинарная книга Кеттнера», 1877

И самой необычайной оказалась галера. Ее каркас сделан из мясного фарша, запеченного в специальной форме. Готовый каркас достают из формы и наполняют рагу из маленьких птичек; затем все это покрывают обшивкой, сделанной из телятины. С бортов из корабля торчат шампуры, на которые насажены зубные железы, петушиные гребешки, мясистый бекон и гусиная печень. Мачта представляет собой большой вертел, на конце которого развевается вместо флага петушиный гребень; с мачты свисают гроздь колбасного такелажа.

Барбара Кетчэм Уитон, «Привкус прошлого», 1983

Последний всем известный пример этого древнего украшения — английский свадебный торт, трехъярусное сооружение, весьма похожее на китайский храм восемнадцатого века, тот самый, наподобие пагоды. Вероятно, именно воспоминание об этом устаревшем великолепии заставляет поваров раз за разом воздви-

гать несъедобные башни, которые можно увидеть на кулинарных выставках... тщательно и любовно сделанные модели Лебединого озера из заливного и бараньего жира, полки тяжеловооруженных гренадеров из вареных омаров...

Шейли Хатчинз, «Английские рецепты», 1967

Начнем с нескольких простых рецептов.

ЧУДОВИЩНОЕ ЯЙЦО

(или ВАРЕНОЕ ЯЙЦО ГАРГАНТЮА³⁹)

Ингредиенты:

12–24 яйца

2 очень чистых свиных пузыря (один большой, другой поменьше)

Разбить одну-две дюжины яиц, отделяя белки от желтков. Поместить желтки в свиной пузырь и сварить их вкрутую, затем вытащить из воды. В большой пузырь поместить белки, затем положить туда же желтки (они будут плавать в центре). Крепко завязать пузырь и варить, пока белок не затвердеет. Вытащить чудовищное яйцо из пузыря и подавать на блюде, покрытом шпинатом или другими овощами. Это французская имитация огромных мадагаскарских яиц под названием *Epiornis Maximus*, для приготовления которых использовали около двенадцати дюжин куриных яиц.

«Кулинарная книга Кеттнера»

³⁹ Гаргантюа — герой романа Франсуа Рабле «Гаргантюа и Пантагрюэль», отличавшийся огромным ростом и необычайным аппетитом.

БИФШТЕКС ИЗ КОВРОВОЙ СУМКИ

Ингредиенты:

1 фунт (450 г) мясного филе

6 устриц

масло

нитка

Надрежьте бифштекс так, чтобы получилась сумка, и положите внутрь устриц. Зашейте надрез и жарьте в масле около 10 минут с каждой стороны, сначала на быстром, потом на медленном огне. Выньте нитку из «ковровой сумки». На стол подавать в собственном соку с водяным крессом.

Есть вариация на тему этого блюда, известная как «Филе говьяжье принца Уэльского»; его придумали специально для молодого Эдуарда VII⁴⁰. Вместо устриц в этом рецепте используется паштет из гусиной печени с трюфелями.

КУЛАК ИЗВОЗЧИКА

(С шотландской ветряной скульптурой)

Ингредиенты:

2–3 фунта свежей трески

коридор со сквозняком

петрушка

хрен

Очистите рыбу и выпотрошите ее. Каждую рыбину промойте, протрите и посолите снаружи и изнутри.

⁴⁰ Эдуард VII Английский (1841–1910) — английский король, коронован в 59 лет. В молодости, будучи принцем Уэльским, отличался привлекательностью и был известен любовными похождениями как в Англии, так и за рубежом.

Оставьте рыбу на ночь. На следующий день повесьте ее на открытом ветреном месте, избегая солнечных лучей (если сможете найти такое место) и кошек. Пусть висит в течение 48 часов или дольше — это зависит от того, любите ли вы кулак извозчика с хорошим душиком. Вымачивайте рыбу в воде с петрушкой и тертым хреном. Освободите мясо от костей, мелко нарубите и подавайте на стол с картофельным пюре и яичным соусом; украсить можно петрушкой и кайенским перцем. Связь с лондонскими извозчиками будет мало очевидна, если только вы не воспользуетесь кебом, чтобы отправиться в рыбный ряд за треской.

ИЧЛИ КЁФТЕ

Это турецкое блюдо, название которого иногда переводят как «мясные шарики с корочкой», что может дать вам некоторое представление о том, из чего это сделано, но уж точно ничего не скажет о форме данного блюда. Избегайте банальных ассоциаций со сферой или колбасками и попробуйте сделать гигантские оливки, маленькие купола, пирамидки, ягодицы, лошадиные головы, сфинксов...

Ингредиенты:

3 мелко нарезанные луковицы

1 столовая ложка кедровых орешков

1 фунт 10 унций (750 г) говяжьего фарша или фарша из ягненка

12 унций (350 г) болгарского пшена

1 яйцо

1 унция (28 г) тертых грецких орехов

1 столовая ложка ягод смородины

25 кубических сантиметров (миллиметров) растительного масла

1 чайная ложка соли

1 чайная ложка перца

1 чайная ложка тмина

0,5 чайной ложки паприки

горсть мелко нарезанной петрушки

Поджарьте лук в масле вместе с кедровыми орешками. Добавьте половину мясного фарша и жарьте, пока смесь не высохнет. Снимите сковороду с огня и смешайте содержимое с перцем, солью, тмином, грецкими орехами, смородиной и петрушкой. Это будет начинка для мясных шариков. Теперь можно делать «корочку».

В отдельной кастрюле смешайте пшено и оставшееся мясо, затем добавьте яйцо, соль, перец и паприку. Замесите, иногда добавляя немного воды. Возьмите немного получившейся массы, чтобы кусок был размером с куриное яйцо, разомните его в ладони, сделайте в нем отверстие, а стенки сделайте как можно тоньше. Наполните эту «раковину» начинкой, закройте ее и влажными пальцами слепите из нее что-нибудь. Теперь повторите и повторяйте до тех пор, пока сковорода и кастрюля не опустеют.

Варите свое произведение на медленном огне в подсоленной воде в течение пяти минут, хорошенько процедите, а потом жарьте в горячем масле до образования коричневатой хрустящей корочки.

ЖАРЕННЫЙ ЕЖ

Это можно сделать двумя способами. Можно приготовить настоящего ежа или сделать ежа самому. Первый рецепт — от Бартоломео Скаппи, повара Великого Инквизитора.

ЗАВИТОК PORCHETTO

Снимите с ежа кожу или удалите его колючки, обварив его кипятком. Затем выньте внутренности и жарьте тушку на вертеле или в духовке по рецепту для дикобраза. Ежей можно ловить с апреля по конец осени; они жирнее всего в июле и августе.

ИСКУССТВЕННЫЙ ЕЖ

Ингредиенты:

- по 1 фунту говяжьего, свиного и телячьего фарша*
- 8 унций цыплячьей печени*
- 4 ломтика сырой ветчины с прослойками*
- 8 унций грибов*
- 1 большая тертая луковица*
- 10 давленных ягод можжевельника*
- 3 зубчика чеснока*
- 1 яйцо*
- соль, перец*
- по 1 чайной ложке тимьяна и ямайского перца*
- 2 лавровых листа*
- розмарин*
- половинки грецких орехов*
- 1 черная маслина*

Мелко порубите грибы и цыплячью печень, слегка обжарьте смесь в течение пяти минут. Оставьте остывать. Смешайте мясной фарш с луком, чесноком, ягодами можжевельника, тимьяном, ямайским перцем, солью и перцем, яйцом, грибами и цыплячьей печенью; хорошо перемешайте. Выложите на сковороду и жарьте; если фарш не очень жирный, добавьте масла. Придайте содержанию сковороды вид ежа. Украсьте животное вет-

чиной, лавровым листом и орехами. Из кусочков маслины сделайте глаза и нос. Спинку посыпьте розмарином. Запекайте в хорошо разогретой духовке в течение 15 мин, затем в теплой духовке еще 75 мин. Подавайте на стол в собственном соку.

ВСЕ ДОЗВОЛЕНО (БЕСПОДОБНОЕ ЖАРКОЕ)

Это более претенциозное блюдо, рецепт которого мы увидели в книге Нормана Дугласа «Венера в кухне»⁴¹; автор утверждает, что позаимствовал его из стихотворения А. Рембо «*Le Parfait Cuisinier*» («Идеальный повар»). Этот же рецепт обнаружился и в бумагах Гримо де ла Реньера⁴², который сравнивал нежное мясо птиц с телами известных актрис. Для этого блюда требуется сноровка и недюжинная сила, хотя никаких «скульптурных» работ он не предполагает.

Ингредиенты:

1 капёрс

1 анчоус

несколько капель масла

⁴¹ Норман Дуглас (1868–1952) — австрийский писатель, автор романа «Южный ветер» (1917), нескольких книг в жанре «путевых записок» и исторических трудов. После публикации романа у Дугласа обнаружилась порочная страсть к юношам, что заставило его уйти в тень. Был женат на своей кузине, развелся. После Второй мировой войны вернулся на Капри, где и умер, перед смертью издал сборник кулинарных рецептов «Венера в кухне, или Поварская книга любви».

⁴² Реньер Гримо де ла — выдающийся французский кулинар XIX в., практик и теоретик кулинарного искусства. Много писал о рецептах и способах приготовления еды, а также о знаменитых поварах, например Вателе и маркизе де Бешамеле.

- 1 большая оливка**
- 1 бассафисо, или садовая певчая птица*
- 1 садовая овсянка
- 1 жаворонок*
- 1 дрозд*
- 1 перепел
- несколько виноградных листьев
- 1 ржанка золотая*
- 1 чибис*
- 1 серая куропатка*
- 1 вальдшнеп*
- 1 чирок*
- 1 фазан
- 1 цесарка*
- 1 цыпленок*
- 1 утка*
- 1 гусь*
- 1 индейка
- 1 дрофа*

* без костей

** без косточек

Сделайте пасту из анчоусов и каперса и набейте ею оливку. Затем, следуя по списку ингредиентов, используйте каждый из них в качестве начинки для того, что идет за ним. Положите собранную «матрешку» в большой горшок с луковицей, нашпигованной гвоздикой, несколькими кусочками ветчины, бекона, сельдереем, морковью, семенами кориандра, чесноком, солью и перцем. Заклейте крышку пастой и тушите на медленном огне в духовке в течение десяти часов. Подавать на стол с жареным картофелем и замороженным горошком.

Сирил Коннолли в книге «*Shade Those Laurels*»⁴³ («Сохрани эти лавры») приводит аналогичный рецепт, но говорит, что готовить это блюдо нужно в течение двадцати четырех, а не десяти часов. Он предлагает сервировать стол следующим образом:

Теперь слушайте внимательно: мы в святая святых кулинарии! Здесь перед нами квинтэссенция лесов, болот, полей и ферм, и все эти соки тайно испаряются, соединяются и смешиваются, образуя изысканный аромат, уникальный гастрономический опыт, в то время как квинтэссенция проникла в самое сердце всего, то есть в оливку. Очень осторожно вы разрезаете дрофу и выбрасываете ее в окно или отдаете собакам, если они у вас есть; то же самое вы делаете с индейкой, гусем... цыпленком, цесаркой, чирком, вальдшнепом, куропаткой, ржанкой, перепелом, садовой овсянкой, с несчастным маленьким беккафико — до тех пор пока с искренней благодарностью и восхищением мы не подаем на стол... оливку!

ЭКЛЕР-КОРОЛЕК

Это рецепт с сюрпризом, который не может не понравиться вашим гостям. Сделайте несколько форм для эклеров из капустного теста. Приготовьте немного печени дичи, потом разомните ее и смешайте с соусом бешамель и сметаной. Заправьте этим пюре эклеры и покройте их глазурью из горького шоколада.

⁴³ Сирил Коннолли (1903–1974) — британский журналист, критик и писатель ирландского происхождения, основатель и редактор влиятельного литературного журнала «Хорайзн», который издавался с 1939 по 1950 г. Роман «*Shade Those Laurels*» (1990) написан в соавторстве с Питером Леви.

СЮРПРИЗ

Это вид ньюфаундлендского пирога со свиной. Отлично идет под водку, шерри или сливовый бренди начиная с двух часов ночи.

Ингредиенты:

24 унции соленой или маринованной свинины, мелко порубленной

3 стакана муки

по 1 чайной ложке толченой гвоздики, имбиря, корицы и мускатного ореха

тертая цедра 1 лимона

1 фунт ягод смородины

1 фунт изюма без косточек

8 унций рубленых грецких орехов

8 унций засахаренной цедры

2 стакана черной патоки

0,5 стакана рома

2 чайные ложки разрыхлителя (или соды)

3 яйца

Поставьте свинину в теплое место на 30 минут, затем смешайте ее со всеми остальными ингредиентами, кроме яиц. Отделите желтки от белков; взбейте желтки. Взбейте белки до состояния твердой пены и залейте их в смесь. Запекать в прохладной или теплой духовке в течение трех часов.

КЛУБ ЛЮБИТЕЛЕЙ ГАШИША

Одним декабрьским вечером, повинувшись мистическому позыву, облаченному в загадочные выражения, понятные лишь посвященным и бессмысленные для остальных, я забрался в один удаленный квартал, некий оазис оди-

ночества в Париже. Река, охватывая его обеими руками, кажется, защищает его от вторжения цивилизации, ибо именно в старом здании острова Сент-Луи, отеле Пимодан, выстроенном Лозеном, один странный клуб, в котором я с недавних пор состоял, устраивал свои ежемесячные собрания, на одном из которых я должен был впервые присутствовать.

Стояла черная ночь, хотя было едва ли шесть часов.

Туман, еще более сгустившийся от близости к Сене, закутал все предметы в свою вату, то тут, то там разорванную и продырявленную красноватыми ореолами фонарей и полосками света, которые вырывались из освещенных окон.

Затопленный дождем тротуар сверкал под фонарями, будто вода, отражающая свет; морозный ветер, насыщенный частицами льда, хлестал по всему телу, составляя своими утробными завываниями скрипичную часть симфонии; гонимые им потоки выводили басы, разбиваясь об арки мостов, — в этом вечере сосредоточилась вся суровая поэзия зимы.

Среди массы мрачных строений, стоящей вдоль этой пустынной набережной, было трудно различить нужный дом; однако с высоты своего сиденья моему кучеру удалось-таки прочесть на мраморной дощечке наполовину позолоченное название старинной гостиницы, места собрания посвященных.

...Я позвонил; мне открыли с обычными предосторожностями, и я оказался в огромной зале, освещенной на дальнем конце несколькими лампами. Войдя туда, посетитель отступал на пару веков назад. Казалось, время, которое столь быстротечно, не коснулось этого здания и, словно маятник, который позабыли поднять, указывало своей стрелкой на одну и ту же дату.

Стены, отделанные белокрашенным деревом, были наполовину увешаны темными полотнами, несущими на себе отпечаток эпохи; на огромной печи стояла статуя, будто украденная с аллеи Версаля. На куполообразном потолке выгнулась аллегория во вкусе Лемуана и, возможно, написанная им же.

Я приблизился к освещенной части зала, где у стола проходило оживленное собрание множества человеческих фигур, и, едва только свет, коснувшись, выдал меня, как мощное «ура» прокатилось по гулким глубинам старинного здания.

— Вот он! Вот он! — закричали одновременно множество голосов. — Дайте ему его долю!

Доктор стоял у буфета, где был поднос, уставленный маленькими блюдцами из японского фарфора. На каждое блюдце он клал, рядом с серебряной ложечкой, зеленоватую пасту или конфитюр, извлеченный шпателем из хрустальной вазы.

Фигура доктора излучала воодушевление — глаза искрились, щеки играли румянцем, жилки на висках надулись, а расширенные ноздри с силой вдыхали воздух.

— Это будет вычтено из вашей порции рая, — сказал он, протягивая мне отпущенную долю. После того как каждый съел свою часть, подали кофе по-арабски, то есть с гущей и без сахара.

Затем все уселись за стол.

Читатель, конечно, удивился этой перестановке в кулинарных правилах; в самом деле, перед ужином не принято пить кофе, а конфитюр обычно едят на десерт. Эта подробность, конечно, требует объяснений.

На Востоке некогда существовала чудовищная секта, руководимая одним шейхом, принявшим для себя титул Горного Старца, или князя Убийц.

Этот Горный Старец требовал беспрекословного подчинения; подданные ему Убийцы с абсолютной преданностью исполняли его приказы, какими бы они ни были; их не останавливала никакая опасность, даже верная смерть. По знаку своего предводителя они бросались вниз с башни, закалывали монарха в его собственном дворце в присутствии стражи.

Каким же образом Горный Старец добивался столь полного самоотречения?

При помощи чудесного вещества, обладающего свойством вызывать замечательные галлюцинации, рецепт которого он имел.

Принявшим его трезвая жизнь казалась столь тоскливой и бесцветной, что они с радостью приносили ее в жертву ради того, чтобы снова попасть в рай своих грез; ибо всякий, убитый при исполнении приказа шейха, попадал сразу на небо или, случись ему выжить, снова бывал допущен ко вкушению блаженства из таинственного состава.

Итак, зеленая паста, которую нам раздавал доктор, в точности повторяла то, что Горный Старец некогда тайком вводил в желудки своих приверженцев... то есть то был гашиш, откуда происходит hashichin (гашишист), корень слова assassin (убийца), жестокое значение которого превосходно объясняет кровавые нравы сообщников Горного Старца...

Пищу подали необычным образом, в самой разной, причудливой и красочной посуде. Огромные бокалы из венецианского стекла, испещренные спиральями молочного цвета, немецкие кубки в изображениях гербов и сцен из легенд, фламандские кружки в крупинках глазури и тонкошейные фужеры, все к тому же расставленные на тростниковых циновках, заменяли стаканы, бутылки и графины.

Матовый фарфор от Луи Лебефа и цветастый английский фаянс — украшение столов буржуа — сверкали в их отсутствие; ни одна тарелка не походила на другую, но каждая имела свое особенное отличие: Китай, Япония, Саксония представляли здесь образцы своего прекраснейшего фарфора и богатейших красок — чуть обломанного, чуть надтреснутого, но все изысканного вкуса.

Большинство блюд составляла эмаль от Бернара де Палисси или лиможский фаянс, и временами столовый нож вдруг обнаруживал под настоящими кушаньями рельеф какой-нибудь рептилии, лягушки или птицы. Съедобный угорь и отлитый уж переплетались друг с другом своими кольцами. Честный мещанин несколько ужаснулся бы при виде своих соседей: волосатых, бородатых, усатых или завитых невероятным образом, размахивающих кинжалами шестнадцатого века, малайскими крисами, навахами и склонившихся над пищей, которая приобрела подозрительный вид в неровном отсвете ламп.

Ужин подходил к концу, некоторые из самых ярких посвященных уже ощутили на себе действие зеленого вещества; я же со своей стороны почувствовал полную перемену вкуса. Вода, которую я пил, казалась на вкус изысканнейшим из вин, мясо превращалось в моем рту в малину, и наоборот. Я бы не отличил котлету от рыбы.

Мои соседи представились мне в несколько странном виде: у них были огромные зрачки мартовского кота, носы вытянулись в хоботы, а рты шарообразно округлились. Их фигуры выделялись сверхъестественными оттенками.

Один, бледный и чернобородый, хохотал над какой-то невидимой сценой; другой ужасно силился поднести стакан к своим губам, и его судорожные усилия подстегивали собой оглушительные крики.

Этот, охваченный нервным порывом, невероятно ловко вращал большими пальцами; тот, с мутным взглядом и опавшими руками, откинувшись на спинку стула, с наслаждением отдался бездонному морю самоуничтожения.

Я, упершись локтями в стол, обозревал все это в последних лучах рассудка, который то уходил, то возвращался, словно свечка, готовая погаснуть. Мои члены пронизывало притупленное ощущение теплоты, и безумие, словно волна, что, оставляя на скале пену, отступает, чтобы обрушиться вновь, находило и откатывалось от моего мозга, пока совсем не овладело им.

Галлюцинация, эта странная хозяйка, наконец вселилась в меня⁴⁴.

Т. Готье. «Клуб любителей гашиша»

⁴⁴ Готье Т. Клуб любителей гашиша // Искусственный рай. Клуб любителей гашиша / Пер. В.М. Осадченко. М. 1997. С. 34–39.

Глава четвертая КУЛИНАРНЫЙ МАВЗОЛЕЙ

В одно прекрасное утро февраля 1783 года парижские аристократы получили необычное приглашение. Оно была написано на карточках с изображением саркофага, окруженного крестами, в черной рамке.

Вас нижайше просят присутствовать на погребении банкета, который будет давать Мессир Александр Бальгазар Лоран Гримо де ла Реньер, конюший и парламентарный адвокат, театральный критик «Журналь де Нешатель», в своем особняке на Елисейских полях. Гостей ожидают к девяти часам; ужин подадут в десять.

Гримо де ла Реньер — один из величайших французских гурманов XVIII века и издатель «Альманаха Гурманов» — пригласил на свой обед не только гостей, но и около трехсот зрителей. Собравшиеся гости обнаружили, что комната задрапирована черной тканью. В центре стола стоял саркофаг, а весь обед превратился в мрачный театрализованный розыгрыш. Одна из перемен блюд состояла целиком из свинины, приготовленной разными способами, и Гримо гордо объявил, что свинину эту ему предоставил один из членов его семьи. Это шокирующее признание в низком происхождении не было правдивым (хотя дед Гримо был мясником и известным обжорой), но целью Гримо было унизить свою высокомерную мать

и указать ей на источник состояния ее семьи. Его родители, конечно, оскорбились и добились того, что он был выслан из Парижа. Несколько лет спустя Гримо отомстил им, устроив второй погребальный обед, где тема торговли свиной стала еще явственней: на черных бархатных портьерах были вышиты символы колбасных лавок, а черенки столовых приборов из слоновой кости были выполнены в виде свиней.

Этот обед почти наверняка послужил прототипом другого обеда в черных тонах, устроенного Жаном дез Эссентом в романе Гюисманса «Наоборот»:

В столовой стены затянули черным, дверь распахнули в сад, по этому случаю также преобразенный: аллеи были посыпаны углем, небольшой водоем окаймлен базальтом и наполнен черными чернилами, цветник уставлен туей и хвоей. Ужин подали на черной скатерти, на столе стояли корзины с темными фиалками и скабиозами, горели зеленым огнем канделябры, мерцали свечи и подсвечники.

Невидимый оркестр играл траурные марши, а блюда разносили нагие негритянки в туфлях без задника и серебряных чулках с блестками, похожими на слезки.

Из тарелок с черной каймой гости ели черепаховый суп, русский черный хлеб, турецкие маслины, черную икру, зернистую и паюсную, копченые франкфуртские колбаски, дичь под соусом цвета лакрицы и гуталина, трюфеля, ароматные шоколадные кремы, пудинги, виноградное варенье, чернику, чернослив и черешню. Пили из бокалов дымчатого хрустали лиманское, тенедосское, русильон, валь-де-пеньяс и поргвейн, а после кофе с ореховым ликером потягивали квас, портер или темное пиво.

Приглашение на поминки по скоропостижно скончавшейся мужественности написано было на манер некролога⁴⁵.

⁴⁵ Гюисманс Ж.-К. Наоборот / Ред. В.М. Толмачев; пер. Е.Л. Кассиновой // Наоборот. Три символистских романа. М., 1995. С. 22.

Однако Гримо де ла Реньер не был первым человеком, додумавшимся соединить банкет с темой похорон. Дий Кассий⁴⁶ рассказывает о точно таком же случае, когда Домициан⁴⁷ решил позабавить нескольких сенаторов и патрициев. Стены и мебель в обеденной зале были выкрашены в черный. Имя гостя напротив его места за столом было выгравировано на стеле — могильном камне. Гости увидели пугающий танец в исполнении обнаженных мальчиков, тела которых были покрыты черной краской, а еду им подавали такую же, какую обычно можно было увидеть на ритуальных жертвоприношениях. Ни один из скованных ужасом гостей не решился разговаривать во время обеда, а император не говорил ни о чем, кроме убийств и смерти. Все с большим облегчением приняли окончание обеда, когда им было разрешено разойтись по домам.

СМЕРТЬ НА НИЛЕ

Если вы планируете «ужасный пир», серьезно подумайте о месте проведения обеда. Очень важно правильно выбрать место. Самым подходящим местом был бы некрополь Саккара⁴⁸ в Египте. Там вы сможете найти подходящую могилу времен второй династии и воспроизвести следующее меню, предназначавшееся для египетской принцессы, похороненной около 3000 года до нашей эры.

⁴⁶ Римский историк эпохи Светония.

⁴⁷ Домициан Тит Флавий (51–96) — римский император, сын Веспасиана. Правил осмотрительно и разумно, однако после восстания определенных кругов римского населения сменил политику, что привело к установлению террора силы в Риме. Погиб в результате заговора, организованного его собственной женой Домицией.

⁴⁸ Самый большой некрополь в Египте, протянувшийся на 8 км. В нем представлены все основные династии, от эпохи Птолемеев до правления персов. Назван в честь бога Сокара.

Треугольная буханка хлеба из двузерновой пшеницы на фарфоровом блюде.

Ячменная каша на блюде из алебастра.

Вареная рыба, очищенная и без головы.

Жаркое из голубя.

Запеченный перепел (ощипанный, с головой под крылом).

Две печеные почки.

Ребрышки и говяжьи ноги.

Тушеный инжир в глиняном горшке.

Ягоды набка (черешня из Сиддера) в диоритовом горшке.

Круглые пирожные с медом.

Маленькие кувшинчики с сыром.

Вино в большом кувшине.

Разумеется, в идеале принцесса должна восстать из мертвых, чтобы разделить с вами трапезу. Особенно если перед едой выпить такой коктейль: две части бренди, одна часть кальвадоса, одна часть сладкого вермута — коктейль, в просторечье называемый «оживляющий трупы».

Другое подходящее место для пира — камера смертников в Государственной тюрьме Вашингтона, где в январе 1995 года был казнен убийца Томас Грассо⁴⁹. С разрешения тюремного управления можно повторить последний обед Грассо, который состоял из мидий, морских гребешков, консервированных спагетти комнатной температуры и двойного гамбургера. Если тюремное управление откажется сотрудничать, можно приготовить этот

⁴⁹ Грассо Томас — преступник из Оклахомы, приговоренный к смерти за несколько жестоких убийств. Впоследствии его осудили на 20 лет тюремного заключения за убийство, совершенное ранее, так что казнь состоялась по истечении этого срока.

обед и дома. Это потребует небольших дополнительных расходов: гостям можно предложить муляжи электрических стульев (на которых поджарился не один гусь). Однако некоторым это может показаться безвкусицей. Это относится к людям, которые терпеть не могут мебель, имитирующую что-либо. Поэтому можно предложить и другой завершающий штрих, который и отличает Событие от обыкновенного обеда, а именно — гарнир со шприцами цианистого калия, которые нужно разложить на ватных тампонах и подавать на блюде с почками, причем разносить блюда должны люди в белых халатах.

ГРАВЛАКС

(Буквально «погребенный»,
или «могильный», лосось)

Лучший способ приготовить гравлакс — это отправить кого-нибудь необычайно сурового и храброго в Скандинавию ранней зимой. Там этот человек должен выкопать яму в мягкой песчаной почве на берегу озера и похоронить в ней лосося между двумя слоями березовых и еловых веток, придавленных камнями и покрытых землей. Деревянный крест можно не ставить. Лосося нужно оставить на три—шесть дней, прежде чем он будет готов к употреблению. (Другой способ: лосося можно оставить на шесть—двенадцать недель; за это время мясо его сбродит.) Конечно, погребение рыбы на три дня, после чего она будет извлечена из могилы и съедена, можно рассматривать как богохульную пародию на христианский ритуал, но, как мы уже сказали, деревянный крест можно не ставить.

Если у вас на примете нет любителей путешествовать, можно приготовить гравлакс в уютных условиях собственной кухни.

Ингредиенты:

- 3–4 фунта филе лосося с кожей
- большой пучок укропа
- маринад для лосося, сделанный из:
 - 4 чайных ложек перца горошком, грубого помола
 - 4 столовых ложек соли
 - 2 столовых ложек меда
 - 2 столовых ложек бренди

Промойте и вытрите лосося. Смешайте перец, соль, мед и бренди. Половину укропа уложите на длинное блюдо, затем положите половину лосося кожей вниз. Вотрите в мясо половину маринада. Положите сверху оставшийся укроп, оставшийся маринад вотрите в другую половину лосося. Положите ее на первую, кожей вверх, накройте фольгой и придавите чем-нибудь тяжелым. Поставьте блюдо в холодильник на 48 часов, переворачивая его каждые 12 часов.

Когда блюдо будет готово, полейте его сладкой горчицей и майонезом с укропом (2 яичных желтка, 300 мл оливкового масла, сок лимона, 4 столовых ложки французской горчицы, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки укропа), приготовленного обычным способом.

Для настоящих мошенников существует готовый могильный лосось, погребенный в вакуумных упаковках в супермаркетах. Извлеките тело из могилы как можно аккуратнее и украсьте чем-нибудь необычным.

КАМБАЛА В ГРОБУ⁵⁰

Лучше всего для этого викторианского блюда использовать не белую, а черную камбалу. Вам потребуются следующие ингредиенты:

⁵⁰ Здесь игра слов: по-английски «камбала» и «подошва, ступня» обозначаются одним и тем же словом — sole.

1 большая картофелина на человека
 1 пинта соуса бешамель
 2 филе камбалы на человека
 половина омара, порезанного на полудюймовые кусочки
 8 вареных креветок на человека (они должны быть горячими)
 четверть фунта маслят
 ломтики трюфеля
 масло и молоко
 немного взбитых сливок
 четверть бутылки белого вина

Разогрейте газовую духовку до отметки 6 — 400 градусов по Фаренгейту и запеките картофель в мундире. Разрежьте каждую картофелину пополам вдоль и осторожно вытащите мякоть, оставляя корочку нетронутой. Держите корочки теплыми, но не давайте им высыхать. Мякоть отложите.

Взбейте бешамель со столовой ложкой тертого сыра пармезан и четвертью фунта мягкого масла. Держите соус теплым.

Раскатайте камбалы и вымачивайте их в белом вине в течение десяти минут. На последние пять минут добавьте омара. Держите их горячими.

Тонко нарежьте грибы и зажарьте их в масле. Держите их горячими.

Налейте соус в картофельные корочки, наполнив их на треть. Высушите филе и поставьте их в соус. Добавьте омара, креветок и грибы. Покройте филе оставшимся соусом. Если соуса не осталось, используйте сливки. Уложите все на противень и поставьте в духовку на пять минут.

В это время смешайте мякоть картофеля с молоком и маслом и посыпьте солью и перцем. Когда картофель-

ные гробы можно будет вытаскивать из духовки, разложите картофельное пюре кучками вокруг них. Положите три ломтика трюфеля сверху и подавайте на стол немедленно.

Мне думается, в этом рецепте должно быть место червю — маленькому существу, столь любимому поэтами-декадентами. Если вашим гостям не понравится ковыряться в тарелке с червями, напомните им, что это животное не только содержит огромное количество протеина, но и предоставляет им отличную возможность съесть червя, пока червь не съел их. Пусть они думают об этом как о преимущественном праве мести.

Французский антрополог Готран де Понсен, который жил у эскимосов племени нетсилик в 1938–1939 годах, в своей книге «Каблуна» описывает охоту, на которой его хозяева, освежевав добычу, принялись поедать желтоглазых паралитических червей, живших в мясе. «Кайлек выдавливал червей большим пальцем и отправлял их к себе в рот. Я, полный решимости попробовать все в этом мире, взял одного, зажмурился и положил его в рот. На вкус червь был сладковатым, удивительно рыхлым под кожицей, как у малины, и я выплюнул кожицу и съел еще одного, а перед Кайлеком на снегу была их целая куча».

Если у вас нет возможности достать хороший кусок червивой оленины, подайте на стол итальянскую вермишель («маленьких червей») под каким-нибудь отвратительным соусом, приличествующим случаю, как, например, кальмар в собственных чернилах.

Ингредиенты:

*1 фунт свежего кальмара с неповрежденными чернильными железами
оливковое масло*

чеснок

петрушка

белое вино

имбирь и жгучий перец чили по вкусу (это необязательно)

Кальмара чистите так: вытащите голову из тушки, отрежьте и сохраните щупальца над глазами. (Постарайтесь не смотреть в это время в грустные глаза кальмара. Эти глаза имеют обыкновение потом возвращаться к вам в кошмарах.) Затем осторожно вытряхните из тушки жидкие желтовато-белые внутренности и выньте прозрачный хрящ; там вы найдете изящный маленький серебристый мешочек с чернилами. Положите его в дуршлаг. Вымойте тушку, снимите с нее кожу и нарежьте кольцами или квадратиками. Зажарьте щупальца и кусочки тушки в оливковом масле с чесноком, затем добавьте стакан белого вина и горсть петрушки. Держа дуршлаг над кастрюлей, разомните мешочки с чернилами ложкой, затем залейте вином или соком, который образовался во время жарки. Не рвите мешочки с чернилами пальцами, если не хотите выглядеть как подмастерье печатника и пахнуть рыбой в течение следующих двух дней. Чернила необыкновенно черные, густые и жирные.

Готовьте кальмара десять минут, потом смешайте с вареной вермишелью и подавайте на стол.

KOLIVA

Это десерт, который в Греции специально предназначается для умерших. Возможно, это современная версия древнегреческого блюда, которое упоминал Аристотель, называя его «полиспермия» (*Polyspermia*).

Ингредиенты:

- 500 г (1 фунт) непросеянной пшеницы
- три щепотки соли
- 120 г (4 унции) мелкой смородины
- 120 г (4 унции) изюма
- 120 г (4 унции) каленых грецких орехов
- 150 г (5 унций) неочищенных миндальных орехов в скорлупе
- 1 гранат в кожуре
- 1 чайная ложка тертой корицы
- 1 чайная ложка тертого кориандра
- 1 чайная ложка тертого тмина

Верхняя часть:

- 500 г (1 фунт) муки грубого помола
- 500 г (1 фунт) рафинада
- 10 засахаренных миндальных орехов
- горсть изюма

Удалите из пшеницы камешки и все лишнее, выбросьте это в море. Промойте пшеницу в трех водах и вылейте воду под дерево. Сушите пшеницу в течение одной ночи. Просейте через дуршлаг, залейте водой, добавьте три щепотки соли и варите, пока она не размячится. Снова просейте через дуршлаг и разложите пшеницу на чистой скатерти, чтобы она сушилась еще ночь.

Зажгите свечу и вспомните о тех мертвецах, для которых вы готовите это блюдо.

Аккуратно перемешайте пшеницу с другими ингредиентами и разложите все на плоских подносах. Муку жарьте в сухом виде на сковородке, постоянно помешивая лопаткой, пока она не станет золотисто-коричневой. Дайте ей остыть. Посыпьте пшеницу тонким слоем муки и прижмите чем-нибудь не очень тяжелым. Посыпьте сахаром сверху и снова прикройте блюдо бумагой. Украшать можно засахаренным миндалем, изюмом, зернышками граната и/или тертой корицей.

PERYS COFYNS
(ПЕРСИКОВЫЕ ГРОБЫ)

Это еще более странный десерт, появившийся в Средние века.

Ингредиенты:

10 твердых персиков

сок трех лимонов

корица

0,5 стакана чечевицы

1 маленький стебель сельдерея

0,5 чайной ложки соли

0,25 стакана мелко порезанных фиников

0,5 чайной ложки сладкого сушеного базилика

1 стакан говяжьего бульона

1 стакан малины

1 чайная ложка меда

Разогрейте духовку до 350 градусов.

Разрежьте персики пополам вдоль. Осторожно удалите стебелек и косточки. Окуните персики в лимонный сок и слегка посыпьте корицей. Запекайте в духовке в течение пяти—десяти минут, пока персики не затвердеют. Следите, чтобы они не размякли. Положите их остывать.

Промойте чечевицу и положите в кастрюлю вместе с мелко порубленным сельдереем, солью, мелко порезанными финиками, базиликом и говяжьим бульоном. Доведите смесь до кипения и держите на медленном огне от пятнадцати до двадцати минут. Можно добавить кипящей воды, если смесь начинает прилипать к стенкам. Положите в горшок малину, мед и четверть стакана плюс одну чайную ложку воды. Быстро доведите все до кипения и сразу же снимите с огня; дайте смеси остыть.

Положите в каждый персиковый гроб по одной столовой ложке чечевицы, а сверху по ложке малины.

Известно, что обычно после еды подают кофе, но мы предлагаем для данного меню какао из Каракаса. Это решение было подсказано статьей «какао» из «Словаря» Александра Дюма-отца. Он пишет:

Существует обычай «землить» какао в почве, чтобы оно потеряло горечь; поэтому следует особенно осторожно перед употреблением очистить какао от земли, которая придает напитку легкий запах плесени. Однако это не мешает какао из Каракаса, которое подвергают этому преждевременному погребению, оставаться лучшим из всех известных видов шоколада.

А что подать к какао? Возможно, мексиканский пирог в форме скелета? И книгу для чтения...

ОДИССЕЯ

К морю и к ждавшему нас на песке кораблю собралися
 Все мы и, сдвинувши черный корабль на священные воды,
 Мачту на нем утвердили и к ней паруса привязали.
 Взявши барана и овцу с собой, на корабль совокупно
 Все мы взошли сокрушенные горем, лиющие слезы.
 Был нам по темным волнам провожатым надежным попутный
 Ветер, пловцам благовеющий друг, парусов надуватель,
 Послан приветноречивою, светлокудрявой богиней;
 Все корабельные снасти порядком убрав, мы спокойно
 Плыли; корабль наш бежал, повинуюсь кормилу и ветру.
 Были весь день паруса путеводным дыханием полны.
 Солнце тем временем село, и все потемнели дороги.
 Скоро пришли мы к глубокотекущим водам Океана;
 Там киммериян печальная область, покрытая вечно
 Влажным туманом и мглой облаков; никогда не являет
 Оку людей там лица лучезарного Гелиос, землю ль
 Он покидает, всходя на звездами обильное небо,

С неба ль, звездами обильного, сходит, к земле обращаясь;
 Ночь безотрадная там искони окружает живущих.
 Судно, прибыв, на песок мы втащили; барана и овцу
 Взяли с собой и пошли по течению вод Океана
 Берегом к месту, которое мне указала Цирцея.
 Дав Перимеду держать с Еврилохом зверей, обреченных
 В жертву, я меч обнажил медноострый и, им ископавши
 Яму глубокую, в локоть один шириной и длиною,
 Три совершил возлияния мертвым, мной призванным вместе:
 Первое смесью медвяной, второе вином благовонным,
 Третье водой, — и, мукою ячменной все пересыпав,
 Дал обещанье безжизненно веющим теням усопших:
 В дом возвратяся, корову, тельцов не имевшую, в жертву
 Им принести и в зажженный костер драгоценностей много
 Бросить; Тиресия ж более прочих уважить, особо
 Черного, лучшего в стаде барана ему посвятивши.
 Дав обещанье такое и сделав воззвание к мертвым,
 Сам я барана и овцу над ямой глубокой зарезал;
 Черная кровь полилася в нее, и слетелись толпою
 Души усопших, из темных бездн Эреба поднявшись:
 Души невест, малоопытных юношей, опытных старцев,
 Дев молодых, о утрате недолгия жизни скорбящих,
 Бранных мужей, медноострым копьем пораженных
смертельно
 В битве и брони, обрызганной кровью, еще не сложивших.
 Все они, вылетев вместе бесчисленным роем из ямы,
 Подняли крик несказанный; был схвачен я ужасом бледным.
 Кликнув товарищей, им повелел я с овцы и барана,
 Острой зарезанных медью, лежавших в крови перед нами,
 Кожу содрать и, огню их предавши, призвать громогласно
 Грозного бога Аида и страшную с ним Персефону.
 Сам же я меч обнажил изощренный и с ним перед ямой
 Сел, чтоб мешать приближаться безжизненным теням усопших
 К крови, пока мне ответа не даст вопрошенный Тиресий.

Прежде других предо мною явилась душа Ельпенора;
Бедный, еще не зарытый, лежал на земле путеносной.
Не был он нами оплакан; ему не свершив погребенья,
В доме Цирцеи его мы оставили: в путь мы спешили.
Слезы я пролил, увидя его; состраданье мне в душу проникло.
Голос возвысив, я мертвому бросил крылатое слово:
«Скоро же, друг Ельпенор, очутился ты в царстве Аида!
Пеший проворнее был ты, чем мы в корабле быстроходном».
Так я сказал; простонавши печально, мне так отвечал он:
«О Лаэртид, многохитростный муж, Одиссей многославный,
Демоном злым погублен я и силой вина несказанной;
Крепко на кровле заснув, я забыл, что назад надлежало
Прежде пойти, чтоб по лестнице с кровли высокой
спуститься;
Бросясь вперед, я упал и, затылком ударившись оземь,
Кость изломал позвоночную; в область Аида мгновенно
Дух отлетел мой. Тебя же любовью к отсутственным милым,
Верной женою, отцом, воспитавшим тебя, и цветущим
Сыном, тобой во младенческих годах оставленным дома,
Ныне молю (мне известно, что, область Аида покинув,
Ты в корабле возвратишься на остров Цирцеи) — о! вспомни,
Вспомни тогда обо мне, Одиссей благородный, чтоб не был
Там не оплаканный я и безгробный оставлен, чтобы гнева
Мстящих богов на себя не навлек ты моею бедою.
Бросивши труп мой со всеми моими доспехами в пламень,
Холм гробовой надо мною насыпьте близ моря седого;
В памятный знак же о гибели мужа для поздних потомков
В землю на холме моем то весло водрузите, которым
Некогда в жизни, ваш верный товарищ, я волны тревожил».
Так говорил Ельпенор, и, ему отвечая, сказал я:
«Все, злополучный, как требуешь, мною исполнено будет».
Так мы, печально беседуя, друг подле друга сидели,
Я, отгоняющий тени от крови мечом обнаженным,
Он, говорящий со мною, товарища прежнего призрак.

Вдруг подошло, я увидел, ко мне привиденье умершей
Матери милой моей Антиклеи, рожденной великим
Автоликоном — ее меж живыми оставил я дома,
В Трою отплыв. Я заплакал, печаль мне проникнула в душу;
Но и ее, сколь ни тяжко то было душе, не пустил я
К крови: мне не дал ответа еще прорицатель Тиресий.
Скоро предстал предо мной и Тиресия фивского образ;
Был он с жезлом золотым, и меня он узнал и сказал мне:
«Что, Лаэртид, многохитростный муж, Одиссей благородный,
что, злополучный, тебя побудило, покинув пределы
светлого дня, подойти к безотрадной обители мертвых?
Но отклонися от ямы и к крови мечом не препятствуй
Мне подойти, чтоб, напившись, мог я по правде пророчить».
Так он сказал; отклоняся от ямы, я меч среброгвоздый
Вдвинул в ножны; а Тиресий, напившись черная крови,
Слово ко мне обратил и сказал мне, по правде пророча:
«Царь Одиссей, возвращения сладкого в дом свой ты жаждешь.
Бог раздраженный его затруднит несказанно, понеже
Гонит тебя колебатель земли Посейдон; ты жестоко
Душу разгневал его ослеплением милого сына.
Но, и ему вопреки, и беды повстречав, ты достигнуть
Можешь отечества, если себя обуздаешь и буйных
Спутников; с ними ты к острову знойной Тринакрии, бездну
Темно-лазурного моря измерив, корабль приведешь свой;
Тучных быков и волнистых баранов пасет там издавна
Гелиос светлый, который все видит, все слышит, все знает.
Будешь в Итаке, хотя и великие бедствия встретишь,
Если воздержишься руку поднять на стада Гелиоса;
Если же руку подымешь на них, то пророчу погибель
Всем вам: тебе, кораблю и спутникам; сам ты избегнешь
Смерти, но бедственно в дом возвратишься, товарищей в море
Всех потеряв, на чужом корабле, и не радость там встретишь:
Буйных людей там найдешь ты, твое достоянье губящих,
Мучащих дерзким своим сватовством Пенелопу, дарами

Брачными ей докучая; ты им отомстишь. Но когда ты,
Праведно мстя, женихов, захвативших насильственно дом твой,
В нем умертвишь иль обманом, иль явною силой — покинув
Царский свой дом и весло корабельное взявши, отправься
Странствовать снова и странствуй, покуда людей не увидишь,
Моря не знающих, пищи своей никогда не солящих,
Также не зревших еще ни в волнах кораблей быстроходных,
Пурпурногрудых, ни весел, носящих, как мощные крылья,
Их по морям, — от меня же узнай несомнительный признак:
Если дорогой ты путника встретишь и путник тот спросит:
«Что за лопату несешь на блестящем плече, иноземец?» —
В землю весло водрузи — ты окончил свое роковое,
Долгое странствие. Мощному там Посейдону принесши
В жертву барана, быка и свиной оплодителя — вепря,
В дом возвратись и великую дома сверши гекатомбу
Зевсу и прочим богам, беспредельного неба владыкам,
Всем по порядку. И смерть не застигнет тебя на туманном
Море; спокойно и медленно к ней подходя, ты кончину
Встретишь, украшенный старостью светлой, своим и народным
Счастьем богатый»⁵¹.

Гомер. «Одиссея»

⁵¹ Гомер. Илиада. Одиссея. М., 1967. С. 541–544.

Глава пятая

КРОВЬ — ВАЖНЕЙШИЙ ИНГРЕДИЕНТ

Маркиза ходила от одного врача к другому в поисках какого-нибудь средства — знаменитого или сомнительного, симптоматического или гомеопатического, но всюду ее встречали лишь печальным покачиванием головы. Только один из докторов взял на себя смелость предложить возможное лечение: Розария (дочь маркизы) должна присоединиться к чахоточным больным, которые каждое утро на рассвете приходят на скотобойню, чтобы выпить теплой свежей крови, выпущенной из только что зарезанного тельца.

Сперва маркиза сама отводила девочку на скотобойню. Однако ужасный запах крови, еще теплые туши, вопли животных, которых вели на убой, и само кровавое зрелище... — все это невыносимо мучило ее и заставляло ее сердце сжиматься. Она не смогла долее выносить этого.

Розария оказалась более смелой. Она без колебаний глотала теплую кровь, лишь отмечая: «По-моему, это красное молоко слишком жирное».

Жан Лоррен. «Стакан крови»

Этот рассказ вышел из-под декадентского пера Жана Лоррена, и его можно считать чем-то большим, нежели просто выплеском извращенного и воспаленного

воображения. Однако картинка в журнале «Le Mond Иллюстре» от 1890 года иллюстрирует именно это его качество. Хорошо одетая молодая парижанка стоит во дворе бойни в Ла Вийетт. Вокруг нее идет резня. Неподалеку мясник, держащий в руке огромный секач, стоит над телом свежезаколотой коровы. В это время женщина изящно потягивает что-то из стакана, пока остальные сдержанно и терпеливо ожидают у ворот, чтобы получить свою порцию крови.

Это наводит нас на мысль о любимом персонаже декаданса — вампире. В поэзии декадентов вампир часто служит метафорой любовницы поэта. Она высасывает из него жизнь и творческие силы, оставляя его вялым и апатичным. За это поэт проклинает ее и желает ей смерти, но она обладает огромной властью над ним — властью, от которой поэт никогда не сможет освободиться.

Хотя вампир пришел к нам как мужской персонаж, возможно, как-то связанный с румынским королем Владом Дракулой по прозвищу Влад Закалыватель⁵², представляется более вероятным, что изначально вампиром была женщина — венгерская графиня Элизабет де Батори (XVII век).

Графиня обитала в замке Чеззе и принадлежала к одной из самых влиятельных семей Венгрии. Это была тщеславная и распутная женщина с садистскими наклонностями, которая очень любила щипать прислуживавших ей девушек специальными серебряными щипцами. Вероятно, ее муж сдерживал некоторые из ее особенно извращенных желаний, но после его смерти в 1604 году она устроила оргию с кровопусканием. К тому времени

⁵² Закалыватель — прозвище трансильванского (валахского) графа Влада Третьего (правил 1448–1477), прототипа вампира — героя легенд о графе Дракуле.

графине было сорок три года, и ее некогда замечательная красота начала быстро увядать. Кремы, лосьоны, магические травы и заклинания были бессильны в этой схватке с природой, и графиня начала приходить в ярость от своего поражения. В один прекрасный день она так сильно ударила свою горничную, что кровь из носа девушки забрызгала ей лицо. Смыв кровь, графиня осталась в убеждении, что там, где кровь коснулась ее лица, кожа стала более белой и упругой. Принимая во внимание те свойства, которые приписывались крови в медицине, алхимии и ведовстве, графиня рассудила, что для восстановления ее потерянной молодости ей нужна кровь девственниц.

С помощью старой злобной крестьянки по имени Доротиа Сзентес графиня стала заманивать и убивать юных крестьянских девушек. Из них выпускали всю кровь, которую затем согревали, и перед самым рассветом графиня опускалась в ванну с теплой кровью. Она также пила кровь девушек, которых пытала, провоцируя тем самым слухи о людоедстве в стенах замка.

В скором времени графине уже требовалось не менее пяти служанок в неделю, чтобы удовлетворить свою ужасную страсть, так что местное население, видимо, прилагало огромные усилия для того, чтобы ее садистские развлечения оставались тайной. Местному лютеранскому священнику, к примеру, иногда приходилось отпевать по девять изувеченных тел за ночь на деревенском кладбище.

К несчастью, кровавые ванны графини не возымели желаемого эффекта. Ее красота не возвращалась. Женщина из местных, занимавшаяся колдовством, объяснила ей, что крестьянская кровь недостаточно чиста для этого. Восстановить молодость могла только благородная кровь. Зимой 1609 года графиня начала приглашать к

себе в дом дочерей мелких дворян под видом того, что хочет обучить их светским манерам. Объяснить исчезновение этих несчастных девушек тем не менее было значительно труднее, чем смерть крестьянских дочерей. Графине предъявили обвинение после того, как обнаженные тела четверых юных дворянок были обнаружены под стенами замка.

Говорят, что Элизабет де Батори была виновна в убийстве примерно шестисот пятидесяти девушек, но для того, чтобы ее арестовать, понадобилось особое постановление парламента. Даже после ареста ее социальное положение спасло ее от суда. Вместо этого ее кузен, венгерский лорд Палатин, приказал заточить ее в маленькую комнату в ее собственном замке. Ей давали еду через крошечный люк, и так она прожила еще три с половиной года.

Потребление крови не всегда приводит к таким животным последствиям. Ирландцы, среди прочего, традиционно пекли особый вид пирога с кровью, в котором слой крови сначала сгущали, а потом солили. Затем добавлялся второй слой жидкой крови, который также сгущали и солили. Таким образом, получался корж, который резали на квадратные куски и хранили на случай голодных времен.

Другой рецепт приготовления крови из Ирландии упоминается в XVIII веке в записках путешественника Анри Миссона де Вальбурга. В его «Воспоминаниях и наблюдениях в странствиях по Англии», переведенных на английский мистером Озеллом, он отмечает, что крестьяне «пускают своим коровам кровь и кипятят ее с молоком и маслом от тех же животных, и это блюдо, приправленное пряными травами, служит им деликатесом». Степень иронии в этой фразе оценить достаточно трудно.

Кровь представляет собой замечательную основу пищи декадента. Темная, густая, зловещая и с богатым вкусом, она сочетает в себе красоту с другими декадентскими темами, а именно пороком, разложением, инцестом и смертью.

Для начала мы предлагаем вам черный кровяной суп из Швеции.

SVARTSOPPA (ЧЕРНЫЙ СУП)

*Для приготовления мяса и гусиных потрохов:
потроха одного гуся (сердце, второй желудок, горло,
голова, кончики крыльев, лапы и печень)*

1–1,5 литра воды

столовая ложка соли

1 кружок желтого или красного лука

4–6 зерен белого перца

2–4 зубчика чеснока

Для приготовления бульона:

6 децилитров гусиной или свиной крови

3,5 литра мясного бульона (крепкого бульона, светлого или темного) с наваром из гусиных потрохов

3 столовые ложки масла

7–9 столовых ложек муки

3 чайных ложки соли

6–7 столовых ложек сахарного песка

0,5 чайной ложки белого перца

0,5 чайной ложки имбиря

0,5 чайной ложки толченой гвоздики

желе из красной смородины

4–6 чайных ложек очищенного уксуса

1 децилитр коньяку

1–3 децилитра красного вина, сухой мадеры, сухого шерри или портвейна

Для приготовления гарнира:

гусиные потроха и мясо

5–6 кислых яблок

24 сливы

0,5 литра воды

2–3 столовых ложки сахара

колбаса из гусиной печени

Тщательно промойте гусиные потроха. Положите их в холодную воду и медленно доведите до кипения. Снимите пену и добавьте лук и специи. Снова доведите до кипения и варите на медленном огне в течение двух-трех часов, пока мясо не станет мягким. Процедите и оставьте бульон остывать. Когда он остынет, тщательно процедите его. Когда остынут потроха, порежьте их на одинаковые кусочки и удалите все кости.

Вымойте сливы и замочите их в воде на некоторое время. Вымойте яблоки, снимите с них кожицу, выньте сердцевину, разрежьте пополам, а затем порежьте на пластинки. Нагрейте сахар и воду в одной кастрюле, потом в ней же варите яблоки — по нескольку штук за раз. Сваренные яблоки снимите с огня и отложите. Выньте косточки из слив и сварите их таким же способом, не сливая образовавшийся фруктовый бульон.

Процедите кровь. Растопите масло, добавьте муку и взбивайте до готовности. Затем добавьте бульон и навар из гусиных потрохов и варите на медленном огне в течение десяти минут. Процедите и вылейте в чистую кастрюлю. Вылейте кровь в суп, энергично помешивая. Имейте в виду: суп легко свертывается. Снимите кастрюлю с огня, добавьте специи, вино и фруктовый бульон. Попробуйте, что у вас получилось, и добавьте приправы

по вкусу. Держите суп в теплом месте на водяной бане, чтобы он не свернулся.

подавайте суп на стол как можно более горячим, с потрохами, с фруктами и нарезанной колбасой из гусиной печени на большом плоском блюде.

Есть еще два варианта приготовления этого блюда. Один из них — это польский суп под названием «черни-на». Другой — традиционный китайский горячий кислый суп. По этому рецепту на заключительной стадии приготовления суп нужно сбрызнуть бычьей кровью. Очень важно, что этот суп достаточно горячий, чтобы кровь свернулась в нем; это все равно что добавить сырое яйцо во французский луковый суп.

В качестве основного блюда мы советуем вам приготовить тушеного зайца и кровяные колбаски. Вы можете подать их вместе, чтобы вызвать сенсацию, или же по отдельности для более тонкого, тщательно просчитанного эффекта.

ТУШЕНЫЙ ЗАЯЦ

Есть люди, которые верят, что тушеного зайца можно приготовить и без крови, будто бы он получается не менее вкусным, если вместо крови использовать бульон. К таким людям следует относиться с презрением. Они из тех, кто считает, что концерт Брамса звучит ничуть не хуже и без партии виолончели.

Ингредиенты:

0,5 фунта жирного бекона куском

2 большие луковицы

4–5 морковок

пучок трав для аромата

щепот сухой шелухи мускатного ореха

6 зубчиков чеснока

12 зерен перца

1 чайная ложка соли

1 стакан портвейна

0,25 пинты красного вина

1 чайная ложка желе из красной смородины

Не забудьте попросить у мясника крови. Порежьте мясо на куски длиной в 10 ½ дюйма. Отделите ноги от бедер. Жарьте бекон в течение трех-четырех минут на большой сковороде. Добавьте мясо, овощи и жарьте снова, пока все не станет равномерно коричневатым. Положите все в сотейник с травами, щепотью шелухи мускатного ореха, чесноком, солью и перцем. Закройте фольгой и крышкой. Поставьте сотейник в кипящую воду (вот почему блюдо называется «тушеный заяц»), уровень которой должен доходить по крайней мере до середины кастрюли. Накройте кастрюлю крышкой, чтобы вода не выкипела. Варите в течение трех часов, при необходимости доливая воду.

Потом откройте сотейник и добавьте туда красное вино, портвейн и смородиновое желе. Добавьте также чуть-чуть соли и перца. Вылейте туда заячью кровь и хорошенько перемешайте. Это блюдо можно слегка разогреть, но ни в коем случае не доводите его до кипения, иначе кровь свернется.

Тушеный заяц — очень сытное и жирное блюдо, его лучше подавать с чем-нибудь легким. Например, с венгерскими кровяными оладьями. Их можно подавать в память о графине Элизабет.

КРОВЯНЫЕ ОЛАДЬИ

Ингредиенты:

кровь одного гуся или утки или же 1 пинта свиной крови

соль
2 унции жира
1 большая луковица
паприка

Нарежьте лук кружками и слегка разогрейте сковороду. Нарежьте свернувшуюся кровь кубиками или пластинками и добавьте ее к луку. Посыпьте все солью и паприкой. Жарьте в течение шести–восемь минут, постоянно помешивая. Подавайте на стол с картошкой, сваренной в горячем жире бекона, и с каким-нибудь овощным салатом, например из огурцов.

КРОВЯНЫЕ КОЛБАСКИ (ЧЕРНАЯ КОЛБАСА)

Ингредиенты:

400 г нарезанного репчатого лука
100 г свиного сала
750 г свежего свиного жира, нарезанного квадратиками
пучок трав для аромата
40 г соли
1 стакан белого вина
0,5 чайной ложки черного перца
0,5 чайной ложки ямайского перца
¾ стакана сливок
свиная кожа

Жарьте лук в сале, пока он не станет мягким. Размягчите свиной жир до состояния прозрачности, медленно нагревая его на сковороде. Высыпьте туда же лук и травы для аромата и тушите в течение двадцати минут. Снимите сковородку с огня и вылейте в нее кровь, постоянно помешивая. Вам понадобится 1 литр свиной крови; чтобы не дать ей свернуться, нужно процеживать ее,

когда она вытекает из подвешенной туши, а затем взбить над горячими углями, или же разбавить одной столовой ложкой винного уксуса. Добавьте вино, соль, перец и ямайский перец. Удалите кусочки нерастопленного жира, добавьте сливки и энергично взбейте. С помощью воронки вылейте смесь в свиную кожицу, которую надо перед этим завязать с одного конца (иначе вам понадобятся толстые галоши). Раскатайте ее руками, пока у вас не получится четыре—шесть дюймов колбасы, затем перетяните ее и наполните следующую секцию и так далее. Когда эта операция будет закончена, завяжите кожицу и бросьте в кипящую воду. Варите колбаски, не доводя их до кипения, в течение двадцати минут и прокалывайте их, когда они всплывают. Как только из них станет сочиться коричневая жидкость, они готовы. Высушите колбаски и дайте им остыть.

Перед тем как подать их на стол, колбаски следует обжарить в течение пяти минут с каждой стороны и положить на яблоки, тушеные в свином жире. Или же можно поджарить в свином жире лук, держать его теплым, пока вы жарите колбаски на том же жире, а потом подавать на стол все вместе с добавлением свиной печени и сердца. По свидетельству Элизабет Дэвис⁵³, это старый добрый французский способ приготовления кровяной колбасы, но он «не всегда хорошо отражается на пищеварении». Что ж, главное — попробовать.

А вот еще два варианта того же блюда из Эльзаса: *Schwarzwurst* (черная колбаса), которую делают из свиной крови, поджаристых свиных корочек, ушей, голов (без костей) и ножек (без костей), а также жира и лука; и

⁵³ Вероятно, имеется в виду знаменитая американская актриса Руфь Элизабет (Бетт) Дэвис (1908—1989), обладательница трех Оскаров, в том числе за роль в фильме «Все о Еве» (1951).

Zungenwurst (колбаса из языка) — обычная черная колбаса, украшенная геометрическими кусочками свиного языка, завернутыми в бекон.

КРОВЯНЫЕ КОЛБАСКИ

(Гэги)

Это блюдо из Анжу; оно менее губительно для пищеварения, чем его аналоги из других областей, поскольку в его состав входят овощи и сливки.

Ингредиенты:

по 9 унций шпинатной свеклы, шпината, салата латук и лука

соль

перец

3 столовые ложки сала

9 унций бекона с прослойками жира

корица

разнообразные специи

6 столовых ложек взбитых сливок

0,5 пинты свиной крови

свиная кожица

Порежьте овощи, посыпьте их солью и перцем и оставьте на 12 часов. Порежьте бекон квадратиками и жарьте, не давая ему стать коричневым. Растопите сало в сотейнике и варите в нем овощи на медленном огне, затем добавьте туда же бекон со щепотью корицы и специями. Размешайте. Снимите с огня. Добавьте сливки и кровь. Наполните смесью свиную кожицу, перевязывая ее через каждые шесть дюймов. Завяжите ее на концах и положите в горячую (но не кипящую) воду на полчаса. Прокалывайте кожицу, когда колбаски будут всплывать. Затем высушите их и дайте им остыть. Порежьте

толстыми ломтиками и обжаривайте в масле или жире до тех пор, пока они не станут коричневатыми.

КРОВЯНЫЕ КОЛБАСКИ (Валлийский кровяной пудинг)

Рецепт этого живительного блюда попал к нам из Уэльса через Энтони и Араминту Хипписли Коукс, авторов «Книги колбас».

Ингредиенты:

кровь свежезаколотой свиньи

1 пинта колодезной воды

соль и перец

репчатый лук

травы по вкусу

немного жира из кишечника

овсяная мука

свиная кожа

Соберите кровь в большую чашу, пока она еще теплая, и помешивайте, пока кровь не остынет. Добавьте колодезной воды и немного соли и оставьте жидкость на ночь. Кожицу хорошенько промойте и также оставьте на ночь в соленой воде.

На следующий день порежьте лук и жир и густо посыпьте их овсяной мукой, травами и перцем; после этого высыпьте смесь в кровь, постоянно помешивая. Заполните этой кашницей кожицу, оба конца перевяжите ниткой. Варите в течение тридцати минут, затем повесьте сушиться. Колбасу можно подавать на стол, предварительно порезав ее на ломтики и обжарив их с тонкими ломтиками жирного соленого бекона.

Нелегко найти десерт, который бы достойно завершил такой обед. Роберт Мэй в книге «Умелый повар» (1660) рассказывает об очень изысканной фантазии.

Нужно сделать статую оленя из крашеного сахара и миндального теста и наполнить ее мягким желе из красного вина. Затем оленя прокалывают стрелой так, чтобы когда один из гостей вытащит ее, желе выльется из статуи, как кровь из раны. Еще более забавно было бы сделать не оленя, а святого Себастьяна – вероятно, в натуральную величину, – и таким образом каждый из гостей получит возможность вытащить из него стрелу. Для тех, у кого нет времени на изготовление статуй св. Себастьяна в полный рост, подойдет следующий шотландский рецепт.

Ингредиенты:

0,5 пинты крови

0,5 пинты сливок

соль

корица

мускатный орех

веточка мяты

лук-резанец

сало

Мы рекомендуем взять для этого блюда кровь ягненка, поскольку она самая сладкая. Взболтайте ее и удалите все комочки и сгустки или же просто процедите ее. Затем смешайте ее со сливками, посыпьте солью, бросьте щепоть корицы и мускатного ореха. Мелко порежьте мяту и лук-резанец. Порежьте также сало и добавьте все это в кровь. Вылейте все в тяжелую кастрюлю и готовьте в духовке или на плите.

Если вы не хотите есть это блюдо в качестве десерта, можно попробовать другое. Это блюдо традиционно подают за карточной игрой, с той только разницей, что вы можете вместо обычных апельсинов использовать корольки⁵⁴.

⁵⁴ Здесь в оригинале игра слов: по-английски «королек» (сорт хурмы и апельсина) называется blood orange (буквально «красный апельсин»).

КРОВАВЫЙ ТОРТ

Ингредиенты:

4 коралька

2 лимона

1,5 пинты сливок

8 бисквитов

0,25 фунта сахарной пудры

Смешайте сок всех фруктов с тертой цедрой одного лимона и двух апельсинов. Высыпьте сахарную пудру в смесь, непрерывно помешивая. Взбейте смесь с одной пинтой сливок. Хорошенько перемешайте. Каждый бисквит разрежьте на четыре части и положите в миску. Вылейте смесь на куски бисквита. Поставьте миску в холодильник на несколько часов, а затем положите сверху оставшиеся взбитые сливки и подавайте десерт на стол.

Если вы сторонник дерзких решений, можно подать *Blutwurst* (кровяную колбасу). В Германии эту колбасу подают холодной; ее пурпурно-багровая плоть очень подходит для декадентского стола, а приторный, грибковый, слегка отдающий гнилью вкус делает ее превосходным и тревожащим воображение десертом.

BLUTWURST

(КРОВАЯ КОЛБАСА)

Ингредиенты:

бекон с прослойками жира

телячье или свиное легкое

свиная кровь

звездика, сушеная шелуха мускатного ореха, майоран

воловышки кишки, разрезанные на сегменты по 15 дюймов

Вылейте кровь в миску и приправьте ее травами и специями. Сварите нарезанное легкое и бекон. перевяжите один конец кишки ниткой, наполните ее кровью, кусочками легкого и бекона, перевяжите другой конец и варите в течение получаса. Подавайте на стол в холодном виде, предварительно нарезав колбасу очень тонкими ломтиками под шоколадным соусом.

Что касается напитков, которые могут подойти к данному меню, выбор напрашивается сам собой: разумеется, это *Egri Bikaver*, знаменитое венгерское красное вино, называемое «бычья кровь». По легенде, в Средние века в это вино в самом деле добавляли бычью кровь, чтобы придать напитку густой бордовый, почти черный цвет.

Другие напитки могут быть несколько более изысканными. В некоторых дорогих японских ресторанах можно отведать смешанной крови змеи и морской черепахи, тогда как аналогичные заведения на Филиппинах предлагают бодрящую разливную змеиную кровь, которую наливают прямо из горла змеи, вскрытого на столе непосредственно на глазах посетителя.

СТАКАН КРОВИ

Она стоит у окна на фоне сиреневой занавески, вышитой серебряными веточками чертополоха. Она опирается на подоконник и смотрит вниз, на внутренний двор отеля, на аллею, засаженную каштанами, блистающими последней осенней зеленью. Она стоит в позе чуть театральной, но выдающей ее озабоченность: лицо поднято вверх, правая рука небрежно опущена.

Позади нее выгибается высокая стена огромной залы; под ее ногами на полированном паркете сияет

утреннее солнце. На противоположной стене висит зеркало, в котором отражается роскошный и в то же время ледяной в строгости своих линий интерьер: комната почти лишена мебели и украшений, если не считать большого деревянного стола с гнутыми ножками. На столе стоит гигантская ваза венецианского стекла в форме раковины моллюска с золотыми прожилками; в вазе — охапка нежных цветов.

Все цветы белые: ирисы, белые тюльпаны, нарциссы. Они отличаются друг от друга только текстурой — некоторые из них гладкие, как жемчужины, другие искрятся, как иней на солнце, другие похожи на снежные сугробы; лепестки их напоминают прозрачный фарфор, покрытый эмалью необыкновенной красоты. Единственное цветное пятно в этом букете — бледно-золотистая сердцевина каждого нарцисса. Аромат, который распространяют цветы, обладает странной двойственностью: божеественно легкий, он одновременно наводит на мысль о резкости, даже жестокости; под действием этого аромата кажется, что ирисы готовы превратиться в железные пики, тюльпаны — в чаши с острыми неровными краями, а нарциссы — в метеориты, упавшие с зимнего неба.

И в женщине, чья тень простирается от того места, где она стоит, до ножек стола, тоже есть что-то от этой двойственной холодности и мнимой жестокости. Она одета так, что напоминает цветущий побег: на ней длинное платье из белого бархата, отороченное тонким кружевом; ее пояс, отделанный филигранным золотом, соскользнул вниз на бедра. Под широкими шелковыми рукавами виднеются ее белоснежные руки; из-под пепельных волос сквозит белая кожа затылка. У нее точеный профиль, глаза цвета стали; ее бледное лицо кажется почти бескровным, если не считать розоватых тонких губ, сложенных в по-

луулыбку. В целом эта женщина и интерьер комнаты великолепно сочетаются; она, очевидно, с севера — типичная представительница светлокожего рода, холодная и утонченная, но несущая в себе подавленную задумчивую страстность.

Она немного нервничает, иногда отрываясь от окна и бросая взгляд в глубину комнаты; каждый раз при этом она встречается глазами со своим отражением в зеркале на противоположной стене. Когда это случается, она смеется: ее облик напоминает Джульетту, ожидающую Ромео, — костюм почти полностью соответствует этому, как и поза.

Приди же, ночь! Приди, приди, Ромео,
Мой день, мой снег, светящийся во тьме,
Как иней на вороньем оперенье!⁵⁵

Она снова смотрит в зеркало и видит себя в белом платье, подобно дочери Капулетти. Она принимает позу, которую отлично помнит, и из обитого плюшем коридора отеля переносится на балкон, висящий над сценой огромного театра, под ослепительный блеск электрических прожекторов, в Верону из раскрашенной ткани, терзая себя еле слышными словами любви.

Уходишь ты? Еще не рассвело.
Нас оглушил не жаворонка голос,
А пенье соловья. Он по ночам
Поет вон там, на дереве граната.
Поверь, мой милый, это соловей!⁵⁶

⁵⁵ Шекспир У. Ромео и Джульетта / Пер. Б. Пастернака. // У. Шекспир. Трагедии. Сонеты. М., 1968. С. 76.

⁵⁶ Там же. С. 87.

А после этого как страстно аплодировали ей и ее Ромео, когда они выходили на финальные поклоны к переполненному залу!

После триумфа в роли Джульетты последовала блистательная роль Маргариты, потом Офелии — той Офелии, которую она заново придумала сама, так что ее забываемая игра стала легендой: «Вот розмарин, это для памяти: возьмите, дружок, и помните»⁵⁷. Потом она играла Королеву Ночи в «Волшебной флейте»; Марту из оперы Флотова⁵⁸; невесту Тангейзера⁵⁹, Эльзу из «Лоэнгрина». Она играла всех великих героинь, делая их блондинками, вызывая их к жизни своим хрустальным чистым сопрано и наделяя их совершенными чертами своего точеного профиля, очерченного золотистыми волосами.

Она создавала светловолосую Джульетту, Розалинду, Дездемону, так что Париж, Санкт-Петербург, Вена и Лондон не только приняли блондинок и аплодировали им в этих ролях, но и стали ожидать и требовать блондинок. В этом была лишь ее заслуга: триумф Ла Барнарины, которая, будучи еще маленькой девочкой, бегала босиком по полям, не прося ничего больше и ничего меньше того, чего хотят обычные маленькие девочки, и лежала в ожидании саней и троек, проезжавших через крошечную бедняцкую деревню, в которой было менее сотни душ — около тридцати мужиков и священник.

Она была дочерью крестьян, но сейчас стала маркизой — истинной маркизой, четырежды миллионершей, супругой посла, чье имя написано в золотой книге ве-

⁵⁷ Шекспир У. Гамлет. С. 215.

⁵⁸ Флотов Фридрих фон (1812–1883) — немецкий композитор. Поставил свыше 25 опер. Одна из самых известных — «Марта, или Ярмарка в Ричмонде».

⁵⁹ «Тангейзер» — опера Вагнера.

нецианской аристократии и на сороковой странице Альманаха Гота⁶⁰.

Однако она осталась прежней девочкой, которая когда-то жила в полях, дикой и необузданной. Даже после того как она прекратила играть под падающим снегом, снег продолжал падать в ее душе. Она никогда не искала себе любовников среди богачей и коронованных принцев, которые бросались к ее ногам; сердце ее, как и ее голос, оставалось безупречно чистым. Репутация, темперамент и талант этой женщины были столь же прозрачны и чисты, как хрусталь или лед.

Сейчас она замужем, хотя этот брак был заключен не по любви и не из тщеславия. Она сделала своего мужа более богатым, чем он ее, и ее нисколько не заботит, что некогда он был знаменит в Тюильри в дни Империи или что он блистал на сезонах в Бьяррице, когда вернулся в Париж от итальянского двора после катастрофы в Седане.

Почему же тогда она вышла замуж именно за этого человека?

Вообще-то потому, что полюбила его дочь.

Ее нынешний муж был вдовцом и отцом очаровательной четырнадцатилетней дочери. Розария была итальянкой из Мадрида (мать ее была испанкой) с лицом архангела с фресок Мурильо⁶¹: огромные темные глаза, влажные и сверкающие, и большой смеющийся рот. Она обладала той детской и вместе с тем интуитивно любов-

⁶⁰ Авторитетное издание, дающее полную информацию о титулованных особах, включая и королевские дома Европы.

⁶¹ Мурильо Бартоломе Эстебан (1618–1682) – испанский художник, чье творчество завершает золотой век испанской живописи. Его работы отличаются богатством колорита, точностью композиции и исключительной красотой. Работал в основном по заказам монастырей и храмов. Был президентом Академии художеств в Севилье.

ной живостью, которой отличаются любимые дети солнечных средиземноморских стран.

Плохо воспитанная вдовцом, которого она обожала, и избалованная чересчур внимательным обращением, как это бывает с дочерьми аристократов, девочка была полностью захвачена страстной любовью к театральной диве, которой столь часто аплодировала в театре. Обладая довольно приятным голосом, она мечтала, что будет брать уроки у Ла Барнарины. Эта мечта, которой однажды отказали в осуществлении, превратилась во всепоглощающее желание, одержимость, *idée fixe*⁶², и маркиз был вынужден уступить. В один прекрасный день он привел свою дочь в дом к певице, успокоенный мыслью о том, что ее примут должным образом (Ла Барнарину принимали как равную в лучших аристократических домах Европы), но ожидая, что просьбу девочки отклонят. Однако девочка, со всей нежностью маленького ребенка, с напыщенными манерами юной аристократки, с невинной теплотой новичка в делах любви, позабавила, соблазнила и покорила звезду театра.

Розария стала ее ученицей.

Со временем Ла Барнарина стала считать ее своей дочерью.

Однако спустя десять месяцев после их знакомства маркиза по приказу правительства отозвали в Милан, где ему должны были предложить должность посланника в некий отдаленный регион — Смирну или Константинополь. Конечно, он намеревался взять дочь с собой.

Ла Барнарина не ожидала такого поворота и была не в состоянии даже предположить, как это может повлиять на нее.

⁶² Навязчивую идею (*фр.*).

Когда пришло время отъезда девочки, Ла Барнарина вдруг почувствовала, как холод проникает в ее сердце, и неожиданно поняла, что разлука станет невыносимой: этот ребенок уже был частью ее самой, ее собственной душой и плотью. Ла Барнарина, холодная и бесстрастная, наконец нашла скалу, о которую могли разбиться ее волны: чувство любви, которое она столько времени держала взаперти, вырвалось на свободу и начало мстить.

Ла Барнарина была матерью, которая никогда не рожала, столь же чистой, как матери богов в восточных религиях. В теле, которое ни разу не желало породить собственный плод, зародилась пылкая страсть к чаду чужого чрева.

Розария тоже горько плакала при мысли о расставании; и скоро маркиз устал от того, что обе они постоянно рыдали в объятиях друг друга. Он быстро потерял терпение, пытаясь как-то уладить это, но не решался предложить единственно возможный выход.

«О папа, что же нам делать?» — умоляла Розария, захлебываясь слезами.

«Да, маркиз, скажите, что нам делать», — добавляла певица, стоя перед ним и обнимая девочку.

И маркиз, раскрыв объятия и улыбаясь грустно, как Кассандра, был вынужден облечь в слова очевидность.

«Думаю, дитя мое, есть только один выход...»

А затем, с поклоном, достойным высшего придворного этикета, произнес, обращаясь к несчастной актрисе:

«Вы должны покинуть сцену и стать моей женой, чтобы заботиться о ребенке!»

Так она вышла за него замуж, оставив прежнюю жизнь, которую так страстно любила и благодаря которой стала богатой. На вершине своей карьеры, в полном расцвете своего таланта она покинула Оперу, публику и

успех. Звезда стала маркизой — и все из любви к Розарии.

Это та самая Розария, которую она ожидает в данный момент, слегка беспокоясь от нетерпения, стоя у высокого окна, одетая в белое кружево и мягкий белый бархат, в позе, лишь слегка театральной, потому что она не может забыть Джульетту, ожидающую прихода Ромео.

Ромео! Неслышно произнося имя Ромео, Ла Барнарина становится еще бледнее.

В пьесе Шекспира, как ей слишком хорошо известно, Ромео погибает, и Джульетта не может жить дальше без любви; они соединяют свои души и тела, когда один падает на труп другого, — мрачная свадьба среди теней усыпальницы. Ла Барнарина, будучи все-таки дочерью русских крестьян, суеверна и не может не пожалеть о своей невольной мечте.

И надо же было именно здесь и сейчас вспомнить о Ромео!

Причина ее беспокойства в том, что Розарии, увы, пришлось познать страдание. После отъезда ее отца она изменилась, и очень сильно. Черты бедной девочки преобразились: губы, некогда столь яркие, теперь отливают лиловым; под глазами поселились темные круги, словно нарисованные углем. Она потеряла нежный цвет лица, напоминающий свежую малину, — тот цвет лица, которым отличаются все здоровые подростки. Она не произнесла ни слова жалобы, поскольку никогда не желала, чтобы ее жалели; но Ла Барнарина быстро встревожилась, увидев, что девочка стала бледной, как воск, и лишь иногда на щеках ее появлялись два ярких лихорадочных пятна.

«Это ничего, родная!» — говорила малышка любящим голосом, но Ла Барнарина поспешила обратиться за советом к врачам.

Результаты этой консультации были вполне недвусмысленными, и Ла Барнарина почувствовала, как ее коснулась холодная рука Смерти. «Вы слишком любите эту девочку, мадам, — сказали ей доктора, — и она в свою очередь научилась любить вас чересчур сильно; вы убиваете ее своими ласками».

Розария не понимала этого, но ее мать понимала все слишком хорошо. С того дня она стала отказывать дочери в поцелуях и объятиях. Она ходила от одного врача к другому в поисках какого-нибудь средства, знаменитого или сомнительного, симптоматического или гомеопатического, но всюду ее встречали лишь печальным покачиванием головы. Только один из докторов взял на себя смелость предложить возможное лечение: Розария должна присоединиться к чахоточным больным, которые каждое утро на рассвете приходят на скотобойню, чтобы выпить теплой свежей крови, выпущенной из только что зарезанного теленка.

Сперва маркиза сама отводила девочку на скотобойню. Однако ужасный запах крови, еще теплые туши, вопли животных, которых вели на убой, и само кровавое зрелище... все это невыносимо мучило ее и заставляло ее сердце сжиматься. Она не смогла долее выносить этого.

Розария оказалась более смелой. Она без колебаний глотала теплую кровь, лишь отмечая: «По-моему, это красное молоко слишком жирное».

Теперь обязанность отводить девочку в этот ад легла на гувернантку; каждое утро между пятью и шестью часами они спускаются в дьявольские кухни в самом конце Рю де Фландр, в загон, где из живых телят выпускают кровь, чтобы сделать их мясо белым и нежным.

И пока юная девушка спускается туда, где яркие языки пламени согревают воду в фарфоровых ваннах, в ко-

торых варится плоть убитых животных, Ла Барнарина стоит здесь, у окна в огромной зале, великолепная и трагичная в своих кружевах и бархате, белизной своего платья споря с белоснежным цветом нарциссов, морозной свежестью тюльпанов и перламутром ирисов. Здесь, принимая лишь слегка театральную позу, она наблюдает.

Она наблюдает за внутренним двором отеля и за пустынной каштановой аллеей за воротами, и тоска проникает в самые глубины ее души, когда она думает о первом поцелуе, который дитя запечатлеет на ее губах сразу же по возвращении. Этот поцелуй всегда отдает солоноватым привкусом крови и легким эхом того отвратительного запаха, который постоянно витает на Рю де Фландр; однако, странное дело, это не вызывает в маркизе отвращения, даже наоборот, ведь таковы на вкус теплые губы ее возлюбленной Розарии.

Жан Лоррен. «Стакан крови»

Глава шестая

РАЗЛОЖЕНИЕ И РАСПАД

Одной из любимых книг Дуриана Грея — книгой, которую он перечитывал снова и снова, — был труд Т.М. Хиткота под названием «Жизнеописания денди». Эта книга не только служила неисчерпаемым источником всевозможных идей относительно убранства комнат, костюма и манер, но также поднимала настроение Дуриану, когда он вдруг становился чрезмерно сентиментальным. Любимым персонажем Дуриана был сэр Джордж Маржелль. Ниже приведен отрывок, в котором описывается первая встреча Хиткота с этим пожилым джентльменом.

Всякий раз, когда при мне упоминают Джорджа Маржелля, я неизбежно вспоминаю одну цитату из «Гамлета»:

Валяться в зале
Продавленной кровати, утопать
В испарине порока, целоваться
Среди навоза...⁶³

В этих строках обрисовывается состояние, в которое впал сэр Джордж в преклонные года под конец

⁶³ Эти слова Гамлет говорит Гертруде. Цит. по: *Шекспир У. Трагедии. Сонеты* / Пер. Б. Пастернака. М., 1968. С. 197 (акт 3, сцена 4).

своей беспутной жизни. Я очень хорошо помню свой первый визит в его дворец в Суссексе. Я приехал морозным днем зимой 1874 года. Дверь мне открыл толстый человек с острыми чертами лица и обезоруживающей улыбкой. Его внешний вид и поведение не соответствовали представлениям о том, какой должна быть прислуга, и позже я обнаружил, что это повар сэра Джорджа, который и составлял весь штат его слуг, поскольку только он один все еще мог выносить выходки старого развратника. Он показал мне дом, а потом провел меня в кабинет. Первым, на что я обратил внимание, войдя в комнату, был приторный тошнотворный запах цветов, стоящий в воздухе. У камина на элегантно кушетке лежал человек необыкновенных размеров. Разгульная жизнь взяла свое: он обрюзг, на щеках были красные пятна, глаза были налиты кровью, а голос его превратился в хриплый горловой шепот.

Какое-то время мы провели в беседе. Мы обсудили несколько тем, но сэр Джордж все время возвращался к одной из них — разложению. Я знал, что его всегда интересовало все, что было связано с гниением, разложением, болезнью, умиранием, распадом, пороком и извращением. И теперь, одряхлев, он был поистине заморожен всем этим. Во время нашей беседы он протянул мне томик стихов Шарля Бодлера и попросил прочесть одно из его любимых стихотворений под названием «Пададь»:

Вы помните ли то, что видели мы летом?

Мой ангел, помните ли вы

Ту лошадь дохлую под ярким белым светом,

Среди рыжеющей травы?

Полуистлевшая, она, раскинув ноги,

Подобно девке площадной,

Бесстыдно, брюхом вверх лежала у дороги,
Зловонный выделяя гной.

И солнце эту гниль палило с небосвода,
Чтобы останки сжечь дотла,
Чтобы слитое в одном великая Природа
Разьединенным приняла.

И в небо щерились уже куски скелета,
Большим подобные цветам.
От смрада на лугу, в душистом зное лета,
Едва не стало дурно вам.

Спеша на пиршество, жужжащей тучей мухи
Над мерзкой грудой вились,
И черви ползали и копошились в брюхе,
Как черная густая слизь⁶⁴.

Стихотворение продолжается в том же духе до конца, где оно превращается в некое «*memento mori*»⁶⁵. Поэт напоминает своей возлюбленной, что и она когда-нибудь станет такой же:

Но вспомните: и вы, заразу источая,
Вы трупом ляжете гнилым,
Вы, солнце глаз моих, звезда моя живая,
Вы, лучезарный серафим.

И вас, красавица, и вас коснется тленье,
И вы сгниете до костей,

⁶⁴ Цит. по: Бодлер Ш. Цветы зла / Пер. В. Левика. М., 1970. С. 51. (Серия «Литературные памятники»)

⁶⁵ Помни о смерти (*лат.*).

Одетая в цветы под скорбные моления,
Добыча гробовых гостей.

Скажите же червям, когда начнут, целуя,
Вас пожирать во тьме сырой,
Что тленной красоты — навеки сберегу я
И форму, и бессмертный строй⁶⁶.

Должен признаться, я находил этот предмет беседы довольно неприятным, но сэр Джордж явно был в восторге от чтения. Он откинулся на подушки со вздохом почти чувственного удовлетворения. Затем он предложил мне остаться и отобедать с ним. Я с радостью принял это приглашение, поскольку очень хотел увидеть воочию тот режим, которого придерживался старый распутник. Однако я не учел того, что пристрастие сэра Джорджа к разложению и гниению распространялось и на пищу, которую он вкушал.

Мы пересекали холл, потолок которого был выполнен в форме купола, когда появился повар с двумя вальдшнепами и фазаном. Судя по запаху, который от них исходил, они уже некоторое время висели в кладовке. Мясо на грудках птиц было темно-зеленого цвета. Сэр Джордж поднес тушки к носу, сделал глубокий вдох и сказал повару, что птицы еще не совсем готовы. Тем не менее сэр Джордж заметил, как я отпрянул от птиц, когда их поднесли поближе, и, пока мы медленно шли к обеденной зале, он прочитал мне короткую лекцию, опираясь на авторитет мосье Брийя-Саварена⁶⁷, которого много цитировал,

⁶⁶ Цит. по: Бодлер Ш. Цветы зла. С. 52.

⁶⁷ Брийя-Саварен Жан Антельм (1755–1826) — французский литератор и судебный деятель. Эпикурец по убеждению, он был известен как автор знаменитого двухтомного труда по кулинарии «Физиология вкуса».

относительно оптимальных условий приготовления и потребления фазана. Если птицу готовят и едят в течение трех дней после того, как она была убита, мясо ее остается жестким, а запах — ничем не примечательным. Ему недостает изысканного вкуса дикой птицы и аромата перепелиного мяса, объяснил мне сэр Джордж. Если же, напротив, тушку фазана оставляют висеть в кладовке, а потом готовят ее в нужное время, мясо фазана становится нежным, а вкус — возвышенным. На вкус оно одновременно напоминает домашнюю птицу и оленину.

— Это состояние достигается только после того, как мясо начнет разлагаться, — продолжал сэр Джордж. — Только тогда мясо становится более мягким и начинает появляться аромат.

По мнению сэра Джорджа, птица должна находиться на такой стадии разложения, когда при жарке на вертеле тушку приходится обертывать хлебом и обвязывать ниткой, чтобы она не развалилась. Я сообщил сэру Джорджу, что не в состоянии есть фазанов после смерти своего любимого дяди, который поглощал этих птиц в таком количестве, что в конце концов отравился свинцом от пуль, съеденных вместе с мясом. К моему восторгу, сэр Джордж сказал, что мы не будем есть фазана, но я все же ощущал некоторое волнение при мысли о том, что будет подано на стол.

Мы сидели на противоположных концах обеденного стола красного дерева в маленькой обеденной зале, стены которой были увешаны зеркалами. У правого локтя сэра Джорджа стоял большой глиняный кувшин. Он снял с него крышку и вытащил оттуда нечто, похожее на кусок серой высохшей грязи.

После Революции бежал в Соединенные Штаты, однако вскоре вернулся на родину, где занимал высокий пост в Верховном Суде до самой смерти.

— Тысячелетние яйца, — услышал я. — Прямым из Китая, мой мальчик.

Удалив грязь и скорлупу, сэр Джордж разрезал яйцо на четыре части. Оно было желто-зеленого цвета и издавало резкий сырный запах. Пока я обдумывал перспективу проглотить хотя бы кусочек того, что было передо мной, сэр Джордж обратился к повару с просьбой рассказать о процессе приготовления этих яиц. Тот факт, что яйцам было всего несколько месяцев, не смог восстановить мой быстро исчезающий аппетит, и я с трепетом ожидал появления второго блюда.

Повар снова появился в зале с большим блюдом из мяса и овощей, которое выглядело замечательно аппетитным. Я спросил, имеет ли это блюдо какое-нибудь особое название.

— *Olla podrida*, — ответил он.

Это не говорило мне ровным счетом ничего. Я взглянул на хозяина, который поднял голову от своей тарелки и сообщил мне, что по-испански это значит «гнилое жаркое»⁶⁸.

«А разве не любое испанское жаркое отвратительное», — подумал я⁶⁹.

Как и ранее, сэр Джордж велел повару рассказать, как это блюдо было приготовлено. Повар прочитал вслух рецепт, который он позаимствовал из книги Ричарда Форда под названием «Сведения об Испании», изданной около тридцати лет назад.

⁶⁸ Книга-путеводитель (написана в 1846 г.), содержащая относительно полную информацию о культуре, традициях, правительстве и жизни в Испании 1840-х годов. Ричард Форд — один из самых известных писателей-путешественников в Европе.

⁶⁹ Здесь в оригинале игра слов: по-английски «гнилой» и «отвратительный» обозначаются одним словом — rotten.

Это было очень странно. Мой хозяин сидел, как и я, склонившись над своей тарелкой (хотя моя поза была несколько принужденной); мы ели в полном молчании, в то время как повар зачитывал рецепт таким же голосом, каким, вероятно, читают Священное Писание во время трапезы в монастыре. Казалось, сэр Джордж получает от чтения такое же удовольствие, как и от своего гнилого жаркого. Насколько я помню, чтение закончилось следующим панегириком:

«Ни одна фиалка не может сравниться с ароматом, который источает *olla*; все, кто стоит рядом, пускают слюнки и вздыхают, когда ноздрей их достигает густой пар, поднимающийся от блюда».

Когда появился пирог из грачей, повторилось все то же самое. Я отказался от этого блюда, сославшись на то, что уже сыт, хотя на самом деле просто питаю отвращение к мертвечине. Для сэра Джорджа, напротив, это блюдо было самым любимым. Мы снова сидели и слушали, как повар объясняет нам способ приготовления пирога. В одном месте его речи сэр Джордж прервал его и коротко рассказал мне о средневековом арабском рецепте, который обнаружил недавно; это был рецепт производства приправ из тухлого ячменного теста. Когда повар возобновил свой монолог, сэр Джордж стал накладывать себе на тарелку желе из крыжовника. Выражение его лица можно было описать только одним словом: похотливое.

После пирога из грачей на стол подали сыры на разных стадиях разложения. Я снова отказался, несмотря на усилившийся голод. Сэр Джордж положил себе на тарелку те из сыров, которые обнаруживали признаки последней степени гниения.

Наконец, мы подошли к десерту. Мой хозяин наклонился вперед и сообщил мне хриплым мокрым шепотом, что это его любимое блюдо. Я несколько не удивился, когда повар появился в зале с миской, полной мушмулы⁷⁰: как и фазанов, мушмулу, которая напоминает плоды черного дерева гренадилла, едят, когда она уже начинает разлагаться. К мушмуле подали нечто под названием «*pire fotute*» (точный перевод этого словосочетания не должен занимать нас здесь). Это, как пояснил сэр Джордж, было сицилийское кушанье из гнилых персиков, которые на вкус напоминали шоколад. Я поверил ему на слово. С фруктами мы выпили по бокалу сотерна. Не стоит и говорить, что сэр Джордж с особым лиризмом рассуждал о «*la pourriture noble*», или «благородном разложении». Он пустился в красочные описания серо-зеленого налета слизи на ягодах сотернского винограда, который должен покрыть их, прежде чем их соберут; именно это, по его словам, придавало вину особую сладость. Руки его дрожали, поэтому большинство содержимого его бокала стекало по его губам и подбородку.

Как раз когда я уже думал, что обед подошел к концу, в зал со всеми церемониями внесли большой фарфоровый кувшин с плотно притертой крышкой. У меня мелькнула ужасная мысль, что сэр Джордж хочет возобновить обед с древними китайскими яйцами. Однако впереди меня ожидало нечто более жуткое. Открывая крышку кувшина, мой хозяин сказал мне, что внутри лежит фрукт — дурио⁷¹, запах которого совершенно непередаваем и который не похож ни на один фрукт из тех, что мне приходи-

⁷⁰ Здесь в оригинале игра слов: по-английски псевдоним одного из авторов данной книги переводится как «мушмула» — medlar.

⁷¹ Здесь в оригинале игра слов: по-английски псевдоним одного из авторов данной книги переводится как «дурио» — durian.

лось пробовать. К сожалению, я так и не попробовал его. Я не смог справиться с запахом. Когда крышку, наконец, сняли с кувшина, комнату наполнил невероятный смрад. Единственное, с чем можно сравнить этот аромат, — это сладковатая вонь разлагающейся плоти. Я поспешно извинился и покинул комнату.

Позже по дороге обратно в Лондон мне пришло в голову, что, несмотря на отвратительное пристрастие старика к распаду и разложению, питался он чрезвычайно хорошо. И все же мне не терпелось добраться до куска свежей рыбы, который приготовила для меня моя экономка.

Т.М. Хиткот. «Жизнеописания денди»⁷²

OLLA PODRIDA РИЧАРДА ФОРДА

Как замечает мистер Форд, на плите должны стоять два глиняных горшка, в каждом из которых должна кипеть вода. Далее он советует:

В первый горшок положите бараний горох, замочив его перед этим в воде на ночь; добавьте большой кусок говядины, целого цыпленка и большой кусок бекона. Быстро доведите до кипения и затем варите на медленном огне до готовности в течение четырех-пяти часов. В это время во второй горшок положите любые овощи, которые будут под рукой, — салат-латук, капусту, кусочки тыквы, говядины, морковь, фасоль, сельдерей, цикорий, лук репчатый и чеснок, а также стручко-

⁷² При подготовке текста ни произведения с таким названием, ни указанного автора отыскать не удалось. Вероятнее всего, здесь намеренная мистификация.

вый перец. Овощи перед приготовлением нужно хорошенько помыть и порезать как для салата. Затем добавьте в горшок красные колбаски, или чоризо, и половину головы маринованного поросенка, которую перед этим нужно положить на ночь в воду. Когда содержимое горшка сварится, сцедите воду и вылейте ее. Не забывайте снимать пену с обоих горшков. Когда содержимое обоих горшков будет надлежащим образом украшено, возьмите большое блюдо и уложите все на него в таком порядке: на дно — овощи; в центр — говядину; по краям — бекон, цыпленка и голову поросенка. Вокруг разложите колбаски, они должны окружать блюдо. Сверху вылейте содержимое первого горшка и подавайте на стол в горячем виде.

ПИРОГ ИЗ ГРАЧЕЙ

Замочите на ночь в соленой воде ножки и грудки шести молодых грачей. Затем высушите их и положите в форму для пирога, добавив несколько ломтиков жирного бекона. Залейте мясо бульоном и приправьте солью и перцем.

Для теста: возьмите 1 фунт муки и смешайте ее с полуфунтом мелко нарезанного жира; добавьте соль и перец по вкусу и еще по 4 унции ягод смородины и изюма без косточек. Добавьте воды, чтобы получилось плотное тесто, и выложите его на доску, посыпанную мукой. Раскатайте тесто в корж толщиной около дюйма и положите его сверху на мясо грачей. Накройте форму непромокаемой бумагой и обвяжите ее тканью для пудинга. Затем положите все это в большую кастрюлю с кипящей водой и варите в течение трех часов.

Глава седьмая ОТВЕДАЙТЕ ПУДЕЛЯ

Прогуливаясь по садам Пале-Рояля в Париже где-нибудь в 1850-х годах, можно было почти наверняка стать свидетелем трогательной сцены: отец семейства в черном сюртуке сидит на скамейке и наблюдает, как трое его миленьких детей играют с котенком, которого он только что подарил им. Или же молодая дама, одетая в дорогое и непрактичное белое платье, наклоняется и поднимает своего йоркширского терьера, чтобы поправить бант у него на голове. И среди этих картин буржуазной добродетели можно было заметить экстравагантную фигуру поэта и романиста Жерара де Нерваля⁷³. Его невозможно было не узнать, однако он был обязан этим не собственной персоне, а своему маленькому любимцу, которого тащил за собой на длинной бледно-голубой ленте. Именно «тащил», потому что любимец поэта был омаром.

Де Нерваль был тесно связан с движением декадентов. Его произведения, которыми так восхищались Бодлер и Гютье, часто были продуктом странных мыслей и экзотических ситуаций. Однако несчастный Нерваль

⁷³ Нерваль Жерар де (1808–1855) — французский поэт, переводчик с немецкого и арабского, драматург, один из соавторов Александра Дюма. Настоящее имя — Жерар Лабрюни. В конце жизни перенес тяжелую душевную болезнь; бедствовал. Не перенес лишения и будучи в болезненном состоянии духа, покончил с собой.

провел почти всю жизнь в неравной борьбе с нищетой и сумасшествием. В конце концов он положил этому конец, повесившись на фонарном столбе на улице Старого Фонаря. История хранит молчание относительно того, что случилось с его любимцем, но, без сомнения, однажды он был брошен живьем в котел с кипящей водой и безжалостно съеден.

Конечно, если бы кто-нибудь подошел к любому обладателю домашнего зверюшки в садах Пале-Рояля в то время и предположил, что, например, чудесный маленький терьер дамы или милый пушистый котенок, с которым так весело играют дети господина, может оказаться не менее вкусным, чем любимец поэта Нерваля, все бы пришли в ужас. На злодея посыпались бы обвинения и оскорбления вроде «чудовища», «дегенерата», «людоеда» и тому подобное.

Вместе с тем интересно, что меньше чем через пятнадцать лет после смерти Нерваля в Париже были опубликованы две поваренные книги, которые содержали рецепты по приготовлению не только собаки, но и кошки. В самом деле, по словам Анри Лабушера⁷⁴, жившего во французской столице осенью и зимой 1870 года, в парижских ресторанах начали регулярно подавать блюда из кошек, собак и крыс. Вот как он рассказывает об этом в своих путевых заметках:

Кошки в последнее время выросли в цене: хорошая жирная кошка сейчас стоит около двадцати франков. Те, что еще остались на свободе, неуклонно дичают.

Этим утром я отведал рагу из крыс; на вкус восхитительно, нечто среднее между лягушачьими лапками и кроликом. Я завтракал с корреспондентами двоих ваших современников.

⁷⁴ Лабушер Анри — радикальный журналист, член Парламента.

Один из них после определенных сомнений все же позволил мне угостить его крысиной ножкой; после того как он отведал крысиного мяса, в нем проснулся поистине волчий аппетит. Другой же, к несчастью, отказался разделить с нами трапезу. По мере того как он поглощал свою порцию соленой конины, поданной ему под видом говядины, он взирал на нас со все возрастающим ужасом и отвращением. Помню, когда я был в Египте, я с таким же отвращением смотрел на местных гурманов, питающихся крысами. Чем старше становишься, тем больше в тебе терпимости. Если я еще когда-нибудь окажусь в Африке, я непременно отведаю этого национального блюда, буде такая возможность представится. Мне стало любопытно, хватит ли у владельца ресторана смелости назвать крысу крысой в моем счете. Однако он дал слабинку: в чеке было написано «рагу из дичи».

В зоологическом саду перебиты все животные, кроме обезьян; их держат в живых из туманных дарвиновских соображений: мол, они наши родственники или, по крайней мере, они родственники некоторых членов Парламента, с которыми природа обошлась неблагосклонно в том, что касается красоты.

На улице Бланш есть мясник, который продает собак, крыс и кошек. У него много покупателей, но забавно, что все они крадутся в магазин тайно, предварительно оглядевшись по сторонам и убедившись в том, что поблизости нет ни одного знакомого. Существует предубеждение против крыс, поскольку доктора говорят, что их мясо насыщено стрихнином. Со своей стороны могу признаться, что испытываю определенное чувство вины, когда ем собаку — друга человека. Недавно я пообедал ломтиком спаниеля; он был очень хорош, немного напоминал ягненка, но я все равно чувствую себя канныбалом. Эпикурейцы в области собачьего мяса утверждают, что пудель намного лучше, и советуют избегать бульдогов, мясо которых жестко и безвкусно. Я действительно считаю,

что собаки могут общаться между собой и что они нашли какой-то способ распространить весть о том, что их старые друзья хотят сожрать их. Самые ничтожные уличные дворняжки рычат, когда кто-нибудь смотрит на них. В газете «Фигаро» появилось сообщение о том, что целая свора собак преследовала человека по пятам на протяжении целой мили, непрерывно облаивая его. Он никак не мог понять природу собачьего негодования, пока, наконец, не вспомнил, что съел на завтрак крысу. Приятель другого журналиста, съевший собаку по имени Фокс, утверждает, что каждый раз, когда кто-нибудь при нем кричит «Фокс!», он чувствует непреодолимое желание вскочить на ноги.

Кошки, собаки, крысы и лошади отлично разнообразят стол, но при регулярном употреблении я ощущаю, что они не подходят для моего организма. Доктора говорят, что лошади действуют согревающе; хорошо бы они согрели меня.

Вероятно, здесь нужно сказать, что Анри Лабушер, несмотря на его вполне французское имя, на самом деле был английским журналистом, и его заметки о повседневной жизни французской столицы были написаны в то время, когда Париж был осажден прусской армией. Предположительно в январе 1871 года голод заставил парижан сдаться Пруссии. Поэтому нет ничего удивительного в том, что мясники торговали животными, которые в обычное время отнюдь не украшали столы парижской буржуазии. И все же хотя на вкус собачье мясо довольно специфично, оно не вполне отвратительно и может сравниться с бараниной, олениной или козлятиной; таким образом, вопрос остается открытым: почему же табу на употребление в пищу собаки все еще остается в силе?

В этом месте нашего разговора молодая дама, без сомнения, схватила бы своего маленького любимца на

руки и стала бы с горячностью утверждать, что поедание собак распространено только у диких варварских племен.

Таких, например, как древние греки? Вот как Порфирий⁷⁵, греческий писатель, живший в третьем веке, объясняет происхождение этого обычая:

Однажды в храм в качестве жертвенного животного привели собаку. Когда часть жертвы упала на пол, жрец подобрал ее, чтобы положить обратно на алтарь. Однако мясо было очень горячим, и жрец обжег себе пальцы. Машинально он положил обожженные пальцы в рот и обнаружил, что сок собачьего мяса обладает приятным вкусом. После окончания церемонии он съел половину собаки, а другую половину отнес домой к жене. С тех пор после каждого жертвоприношения жрец и его жена ели мясо жертвенного животного. Вскоре слухи об этом распространились по городу; многие попробовали собачье мясо, и через некоторое время жареная собачатина стала украшением лучших столов. Сначала предпочтение отдавалось щенкам, поскольку их мясо, разумеется, было более нежным; в дальнейшем, когда щенков стало меньше, в дело пошли и взрослые собаки.

Или же мадмуазель имела в виду «варварских китайцев»? Во времена династии Хан (202–221), возможно, величайшей из династий китайских правителей, появилась книга ритуалов под названием «Ли-Чи». В книге «Ли-Чи» перечислялись восемь деликатесов, которые можно было приготовить для пожилых людей на торжественных трапезах. В одном из рецептов были указания по приготовлению собачьей печени, покрытой тонким

⁷⁵ Древнегреческий философ, живший в III в. Неоплатоник, непосредственный ученик Плотина. Известен тем, что написал полемический трактат «Против христианства» в 15 томах. В V в. по приказу римского императора Валентиниана почти все его труды были сожжены.

слоем собачьего жира. Смазанная жиром печень затем смачивалась водой и поджаривалась. Перед самой готовностью печень нужно было снять со сковороды и бросить в огонь. Это сушит ее и производит ошеломляющий эффект. Похоже, что это вкусно.

Другая великая цивилизация — цивилизация ацтеков — занималась разведением безволосых чихуахуа, предназначенных специально для еды. Когда на континент пришли конкистадоры и обнаружили на столах собачатину, они были того же мнения, что и наша мадмуазель: они считали, что это проявление худшей формы варварства. Испанские конкистадоры использовали собак так, как это подобает цивилизованному христианскому народу: с их помощью они охотились на беглых индейцев и затравливали их насмерть.

Откровенно говоря, история древних греков, китайцев и ацтеков показывает, что трудно найти более благородные корни конкретной гастрономической традиции!

В это время пожилой господин, поспешно собрав детишек и их котенка вокруг себя, стал бы утверждать, что другие могут вести себя как им заблагорассудится, тогда как мы, европейцы, не должны есть собак. Они нечистые животные и питаются мертвечиной. Аргументы пожилого господина произвели бы мало впечатления на жителей швейцарских Альп, которые едят сушеное собачье мясо и у которых есть рецепт под названием «*Gedorrtes Hundfleisch*» («Сушеная собачатина»), или же на жителей Виченцы, у которых кошка входила в ежедневный рацион вплоть до появления супермаркетов.

Истина состоит в том, что не существует вовсе никаких разумных соображений относительно того, почему собаки, кошки и крысы не фигурируют в меню хороших ресторанов или на элегантно сервированном



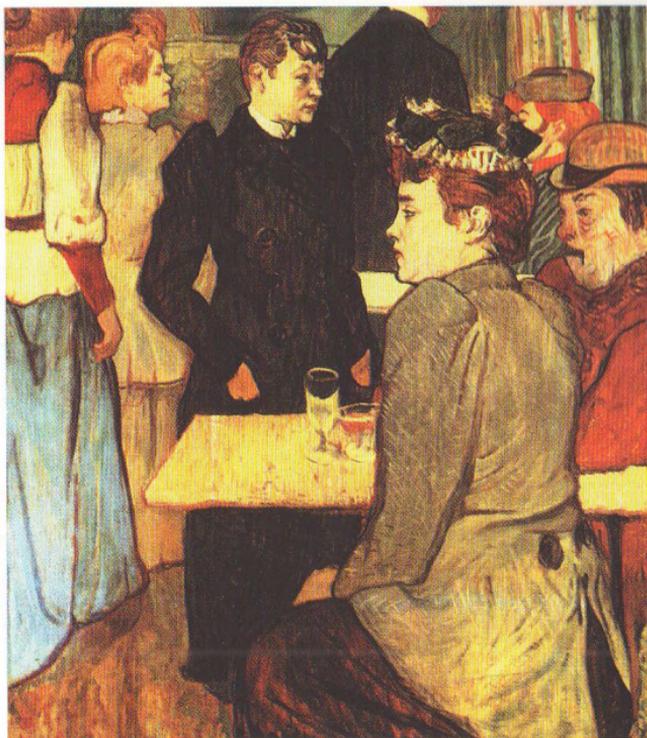
Эгон Шиле. Две женщины



Эгон Шиле. Женщина в зеленых чулках



Анри Тулуз-Лотрек. Господин Буало в баре



Анри Тулуз-Лотрек. Интерьер кабаре



Анри Тулуз-Лотрек. В Мулен Руж



Брейгель. Большие рыбы поедают маленьких



Брейгель. Обжорство



Брейгель. Кухня тощих



Брейгель. Кухня тучных



Томас Кутюр. Римляне времен упадка



Отто Дикс. Посвящается садо-мазохистам



Бартоломео Скаппи. Операции с молоком



Антонио Фрици. Молодой человек нюхает готовую колбасу



S. Micelli. F.

BOLOSO

*mi hebbi mai nel maneggiar compagno
La punta, il taglio, il piatto in sù la mensa;
Di quindi, fiafi per morto, è per dispensa
Tedo famoso il titolo di Magno.*

MORTE

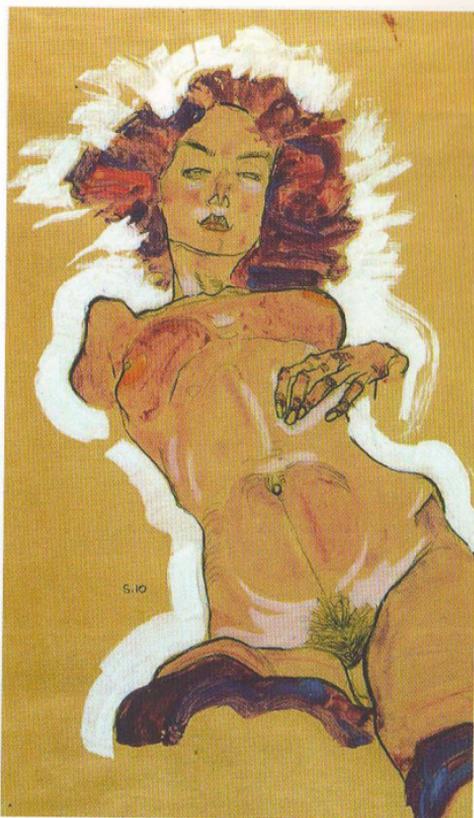
*Se tu di diuorar mai non ti fermi,
Cropperà quel tuo ventre, anzi quell' utre,
E più grata darà, quanto più pubre,
La rinquedine tua pastrea a i uarmi.*



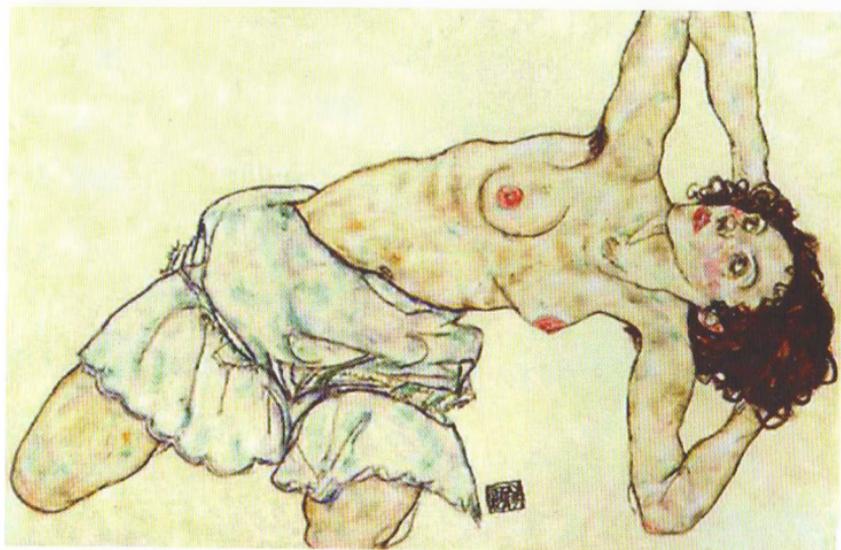
Бартоли. "Этот средний класс слишком многого хочет: он хочет есть."



Брейгель. Падение ангелов. (Фрагмент)



Эгон Шиле. Обнаженная



Эгон Шиле. Женщина на коленях



Джузеппе Арчимбольдо. Лето



ЖУРНАЛ

ДОМОВОЙ

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ЖИЗНИ

WWW.DOMOVOY.RU

M MENU

ресторанная жизнь москвы

САЙТ MENU.RU
ПРЕДСТАВЛЯЕТ



ВТОРАЯ
ИНТЕРАКТИВНАЯ
ПРЕМИЯ

ЛУЧШИЙ РЕСТОРАН 2004

ГОЛОСУЙТЕ
ЗА ЛЮБИМЫЕ РЕСТОРАНЫ
НА WWW.MENU.RU



SANPELLEGRINO

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ СПОНСОР ПРЕМИИ

торжественном обеденном столе. Весьма вероятно, проблема заключается в отсутствии хороших рецептов. Вот несколько предложений по этому поводу.

Как и всегда, хорошее блюдо начинается с качественных продуктов. При выборе животного мы можем предложить несколько подсказок. Думается, что можно с уверенностью принять рекомендацию Лабушера относительно спаниеля, хотя предпочтение, которое он отдавал пуделю перед бульдогом, может быть продиктовано лишь антибританскими настроениями. Что касается кошки, здесь следует руководствоваться принципом «чем моложе, тем лучше». При выборе крысы, напротив, такое авторитетное издание, как «Гастрономический словарь Ларусс», совершенно определенно утверждает, что самые вкусные крысы обитают в винных погребах. Можно предположить, что эти крысы пьют вино, которое проливают из бочек, и, таким образом, хорошо промаринованы изнутри; однако Ларусс не сообщает, отличается ли на вкус крыса От Брион⁷⁶ от крысы Ко Д'Эстурнель⁷⁷.

Из двух приведенных ниже рецептов второй применяется в Камеруне; в нем используются только кастрированные псы. Первый рецепт — классическое блюдо из собаки с Филиппин.

МАНИЛЬСКИЙ ХОТ-ДОГ

Возьмите собаку весом в 6—8 фунтов. Отрежьте ей голову, лапы и хвост. Выпотрошите, освежите ее и удалите из нее кости. Мясо порежьте на куски, как для жар-

⁷⁶ Сорт французского вина.

⁷⁷ Сорт французского вина.

кого. Положите куски в большую глубокую кастрюлю и залейте водой. Доведите до кипения и варите в течение десяти минут. На этой стадии у мяса может появиться сильный неприятный запах, подобный запаху старого козла. В этом случае обдайте мясо кипятком еще раз, и даже в третий раз, если понадобится. Затем положите мясо в большую миску и маринуйте там в течение, как минимум, получаса. Для маринада: полстакана уксуса, 1 лавровый лист, 2–3 свежих жгучих перчиков, мелко порезанных; 2 стакана воды, соль по вкусу. Мясо с маринадом выложите в кастрюлю, доведите до кипения, накройте крышкой, убавьте огонь и варите в течение двух-трех часов, пока мясо не станет мягким. Снимите крышку с кастрюли и варите дальше, пока вода полностью не выкипит. Держите наготове какой-нибудь острый соус из красного перца, чтобы полить им готовое блюдо. Имейте в виду, оно получится очень острым. Подавайте на стол с рисом.

СОБАКА С БАНАНАМИ

Ингредиенты:

1 собака

соль

базилик с маленькими листочками

кожура чесночного растения

перец

оджом⁷⁸

цитронелла

лук репчатый

⁷⁸ Вид приправы к мясу.

сладкие бананы (сорт «odzoe beti»)

листья банана

Этот рецепт требует тщательных приготовлений. Перед тем как убить собаку, ее нужно привязать к столбу на целый день и бить маленькими палочками, чтобы «сбить» ее жир в жировых тканях. После того как собака будет убита, ее нужно разрезать на несколько кусков. Шкуру надо опалить на огне и соскрести ножом. Кишки необходимо прочистить, промыть и свернуть. Куски мяса моют и скребут несколько раз, до тех пор, пока в воде не останется ни следа крови или грязи. Жесткие стебли банановых листьев нужно очистить и затем смягчить над огнем. Сами листья укладывают крест-накрест на дно большой сковороды. Куски мяса в отдельной кастрюле нужно смешать со всеми специями.

На подготовленные листья выкладывают приправленное мясо с несколькими сладкими бананами. Затем листья связывают таким образом, чтобы из них получился конверт. Этот конверт тушится в кастрюле, дно которой выстлано банановыми листьями. Воду наливают до середины кастрюли, чтобы во время приготовления она не проникла в конверт.

Конверт варится от восьми до девяти часов. После этого блюдо сразу подается на стол. Это благородное кушанье, которым угощают старейшин деревни.

Сладкие бананы впитывают жир, который выделяется из мяса при приготовлении. Считается, что приготовленные таким образом бананы очень питательны.

Кошка с полентой — традиционное блюдо из Альты Брианцы. По этому рецепту, животное нужно оставить в снегу на несколько дней, чтобы сделать его мясо более нежным. Однако приведенный ниже рецепт попал к нам из Северной Испании.

КОШКА В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Сделайте маринад из стакана уксуса, нескольких пучков тимьяна и двух зубчиков чеснока, мелко порезанных.

Освежите кошку. (Помните, что существует несколько способов свежевания кошки!) Затем выпотрошите ее и хорошенько промойте. Порежьте ее на куски и положите в наполненный маринадом горшок. Оставьте на ночь.

На следующий день добавьте в горшок 2 фунта порезанных помидоров, столовую ложку молотого красного перца, два яблока, разрезанных пополам, половину порезанной луковицы и стакан масла. Доведите все до кипения, затем убавьте огонь и варите, пока мясо не станет мягким. Процедите жидкость и вылейте ее снова в горшок. Доведите до кипения, варите некоторое время, а потом подавайте на стол.

Для приготовления крысы нужно всего лишь обратиться к «Гастрономическому словарю Ларусс», чтобы обнаружить там замечательный рецепт:

АНТРЕКОТ ПО-БОРДЕЛЕЗСКИ

Освежите и выпотрошите вашу крысу. Натрите мясо густым соусом из оливкового масла и давленого шалота (лука). Добавьте соль и перец. Разведите огонь из обломков винных бочек. Жарьте над этим огнем приготовленную тушку крысы. Ларусс рекомендует подавать крысу на стол под соусом борделез, который делается по рецепту великого французского кулинара Курнонски⁷⁹.

⁷⁹ Курнонски (настоящее имя – Эдмон Сайан) – французский гастроном и кулинарный критик, активно действовавший в 1920-е гг. Один из трех основателей Гильдии гастрономов.

Вылейте полстакана красного бордо в маленькую кастрюлю, добавьте туда шесть луковиц шалота и варите несколько минут, пока жидкость не испарится на треть. Добавьте лавровый лист и тимьян. Разогрейте на маленьком огне, добавьте масло и время от времени помешивайте. Примерно через пять минут процедите соус. Перед тем как подавать на стол, добавьте в соус сок одного лимона и три унции мелко порубленного говяжьего мозга.

Это все, конечно, очень хорошо. Без сомнения, декадент не сможет пройти мимо таких рецептов, не в последнюю очередь из-за того, что ими можно эпатировать буржуазную публику. Однако истинный декадент не удовольствуется этим. Он будет стремиться пойти дальше; его тоска по всему причудливому и экзотическому принудит его исследовать все более и более отдаленные кулинарные области. Одной из таких областей, без сомнения, привлекающей внимание истинного декадента, является область животных, которым грозит вымирание.

Начать с того, что в самой извращенности такого стремления есть своеобразный шарм. Вообразите, что вам на стол подадут последнего дронта на планете, фаршированного и зажаренного. Разве декадент не ощутит особой пикантности вкуса, зная, что каждым проглоченным кусочком приговаривает к исчезновению целый вид? Не будет ли каждый кусочек обладать неповторимым вкусом, если вы знаете, что никто больше не сможет приготовить это блюдо? Это будет не только напряженное эмоциональное переживание, но и миг особой торжественности.

А вообразите себе ненависть общественности и всеобщее поношение, которые обрушатся на голову того, кто будет замечен в совершении чего-то подобного! Это только распалит восторг истинного декадента. Он встретит такие ханжеские и сентиментальные нападки с ледя-

ным презрением. Природа и все природное нужно ненавидеть и избегать. Природа столь же неприятна для декадента, как загородные поля. Как сказал знаменитый денди, граф де Сен-Медар: «Я ненавижу войну. Почему? Потому что война всегда идет за городом, а я ненавижу загородные поля».

Приведенные ниже рецепты подразумевают приготовление блюд из животных, находящихся на грани вымирания. Но сначала — *verbum sapienti*⁸⁰! Многие из этих животных обитают в опасных и глухих местах. Мы настоятельно рекомендуем вам остаться в тепле и уюте вашего кабинета, в то время как другие будут заняты поиском и охотой за этими животными, чтобы доставить их к вам.

Давайте начнем с ай-ай, или руконожки мадагаскарской. Это существо обитает на острове Мадагаскар в Индийском океане. Оно является родственником лемура, и в мире их осталось всего около двадцати. Приведенный ниже рецепт переделан из рецепта для приготовления белки, который был придуман экономкой виконта Уэймута.

Для формы:

- 1 ай-ай
- 2 моркови
- 1 луковица
- 0,5 красного перца
- соль и перец
- 1 стакан сухого сидра
- заливное

Для соуса:

- 1 чайная ложка масла

⁸⁰ Буквально — слово к мудрому; предупреждение для умных (*лат.*).

2 чайные ложки томатного пюре
1 столовая ложка простых сливок
соль и перец
0,5 стакана сухого сидра

После того как вы освежите и выпотрошите руконожку, готовьте ее на пару до тех пор, пока мясо не начнет сходить с костей. Затем дайте мясу остыть. Порежьте морковь, перец и лук. Смажьте жиром столько формочек для яиц-пашот, сколько понадобится. В каждую формочку положите слой мяса руконожки, лук, морковь и перец. Сверху положите еще один слой мяса ай-ай. Посыпьте все солью и перцем и полейте сухим сидром. Готовьте до тех пор, пока овощи не станут мягкими (это займет около получаса), затем дайте им остыть. Смешайте заливное с сидром, разлейте по формочкам и дайте застыть. Смешайте все ингредиенты для соуса и залейте им мясо ай-ай, когда вытащите его из формочек.

ЖАРЕННЫЙ ИБИС ПОД СОУСОМ ШОДРОН

Считается, что после уничтожения мест кормления японского ибиса уцелело меньше дюжины этих птиц. Поскольку ибис — болотная птица, мясо его должно слегка отдавать рыбой, но не сильнее, чем, скажем, мясо цапли. Для приготовления ибиса подойдет следующий рецепт.

Перережьте ибису горло и соберите кровь. Затем ошипайте тушку, отрежьте шею, лапы и крылья. Тушку зажарьте, поливая жиром.

Мы советуем подавать ибиса с соусом шодрон. Некий Дж. Расселл в 1460 году писал: «К лебедке подходит шодрон». Отличная рекомендация! Соус готовится так: внутренности птицы порежьте на мелкие кусочки, про-

мойте их и сварите в воде. Смешайте некоторую часть жидкости с хлебом, имбирным порошком и сытью (если у вас вдруг не окажется сыти, можно удовольствоваться имбирем). Процедите смесь и добавьте в нее кровь и соль. Теперь смешайте все с порезанными внутренностями, которые перед этим нужно также процедить. Доведите соус до кипения и добавьте уксус по вкусу.

ПИРОГ ИЗ КАПОКО

Совиный попугай из Новой Зеландии, именуемый капоко, был почти полностью истреблен усилиями многочисленных охотников, так что, видимо, мясо его должно быть очень вкусным. Миссис Битон приводит следующий рецепт, первоначально предназначенный для приготовления длиннохвостых попугаев.

Ингредиенты:

2 капоко

несколько ломтиков говядины (лучше всего взять холодную недожаренную говядину)

4 тонких ломтика бекона

3 яйца, сваренных вкрутую

мелко порезанная петрушка и тертая цедра лимона

перец и соль

бульон

слоеное тесто

Способ приготовления: разрежьте птиц и сделайте из них филе. Форму для пирога выложите ломтиками говядины, сверху на них положите грудку и ножки одного капоко, посыпьте мукой, впадины заполните рублеными яйцами и обильно приправьте блюдо. Затем

положите в форму бекон, порезанный на маленькие ленточки, сверху положите второго капоки и снова говядину; посыпьте все приправами. Залейте в форму бульон и воду так, чтобы она получилась почти полной, накройте слоеным тестом и запекайте в духовке в течение одного часа.

ЖАРЕННЫЙ THYLACINE (ТАСМАНСКИЙ ВОЛК)

Тасманский волк, или *thylacine*, считался полностью вымершим животным, но не так давно экспедиции, отправленные на Тасманию, обнаружили там его следы, так что этот сумчатый, может быть, все еще прячется где-то поблизости. Тасманский волк пока что остается лучшим кандидатом для того самого блюда из «последнего в своем роде существа». Рецепт для него основан также на рецепте Элизы Битон, только на этот раз он был предназначен для приготовления кенгуру.

Ингредиенты:

1 тасманский волк

фарш

молоко

сливочное масло

Зимой тушу можно повесить на несколько дней, как тушку зайца, но летом тасманского волка, как и любую другую убоину, нужно готовить как можно скорее после того, как он был убит. Отрежьте заднюю часть туши в районе первых суставов, освежите, выпотрошите и положите на некоторое время в воду, чтобы дать крови вытечь. Приготовьте хороший телячий фарш, а затем, хорошо промыв тушу с изнанки, нашпигуйте ее фаршем

и зашейте. Ноги скрепите так, как это делают для приготовления зайца, и жарьте на открытом огне от 1/4 до 3/4 часа в зависимости от размера животного. Вначале тушу нужно держать на некотором расстоянии от огня, иначе мясо снаружи высохнет, прежде чем пропечется начинка. Обильно поливайте тушу — сперва молоком, затем маслом, а перед самой готовностью посыпьте ее мукой и снова полейте маслом, чтобы она покрылась пеной.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЛАПОК ПАНДЫ

На протяжении многих веков передние лапы медведя считались лучшими частями туши. Китайцы высоко ценили их, а в Германии, где очень любят мясо молодых животных, передние лапы являются особым деликатесом для тех, кто может себе это позволить.

Это рецепт позапрошлого столетия от М. Урбэна Дюбуа, шеф-повара королевской семьи Пруссии. Мы внесли в него небольшое, но важное изменение: наш рецепт предполагает использование лап большой панды. Сначала снимите с лап шкуру. (Конечно, было время, когда можно было купить лапы панды уже освежеванными. Увы, эти времена остались в прошлом.) Затем вымойте их, посолите, положите в миску и залейте маринадом на вкусной основе; лапы должны пролежать в маринаде два или три дня.

Выложите дно сотейника беконом, обрезками ветчины и овощами. Положите лапы на овощи, залейте все маринадом, бульоном и накройте тонкими ломтиками бекона. Готовьте на очень маленьком огне в течение семи или восьми часов. Доливайте жидкость в сотей-

ник по мере ее испарения. Когда лапы пропекутся, оставьте их в сотейнике и дайте им почти полностью остыть. Затем вытащите их, высушите и протрите, прежде чем разрезать вдоль на четыре части. Затем посыпьте их кайенским перцем, заверните в сало и обваляйте в сухарной крошке. Жарьте их в течение полутора часа на среднем огне. Выложите лапы на блюдо в пикантном соусе (соус должен быть простым, с двумя столовыми ложками смородинового желе в качестве последнего штриха).

Предметом данной книги не является дальнейшая судьба оставшейся туши панды.

ЭТИКЕТКИ

Я вырос в те дни, когда улицы уже освещались электрическими фонарями, но телевидения еще не было, поэтому людям приходилось учиться самим себя развлекать. То был расцвет всевозможных хобби. Кто-то строил целые деревни из спичечных коробков и линкоры из спичек. Кто-то делал аэропланы из дерева бальсы, вышитые сутаны с гербами и сценами мученичества святых или цветы из папье-маше. Мой дед сам вязал себе носки, делал деревянные игрушки, водил дружбу с пауками из садового сарая, жульничал в крокете и научился самостоятельно изготавливать патроны для дробовика. Моя бабушка увлекалась составлением букетов и карабканьем вверх по социальной лестнице, а моя мать играла на пианино спиричуэлы в перерывах между шитьем новых чехлов для мебели и вязанием шерстяных шапочек для избранных нуждающихся. Мой дядя скручивал

собственные сигары из табака, который сам же и выращивал, и заготовливал. Моя вторая бабушка проводила счастливые часы в саду, собирая личинок, которых она затем выбрасывала через решетку на кухне; внизу толпа дородных жаб съедала их, прежде чем вновь спрятаться под кучей прелых листьев.

Хобби двух моих сестер называлось «наряжаться». Это значило опустошить сундуки на чердаке и нацепить на себя необычные одежды, унаследованные от прошлых поколений. Потом сестры выходили на улицу и выпрашивали деньги у прохожих, выдавая себя за обездоленных старух. Одной из моих сестер (я уже забыл, какой именно) удалось даже выманить флорин у нашей матери, которая не узнала ее в таком виде. Этот флорин мы потратили на скаутские рюкзаки, шипучку и опасные петарды, которые назывались «марионетки». Мы подожгли их все сразу на поле, где паслись коровы, и после этого сидели на воротах и весело наблюдали бегство испуганного стада. Однако наказание за эту проделку получил только я, поскольку в те дни считалось, что маленькие девочки не способны совершить такой очевидно мальчишеский проступок.

Что касается меня, я прошел через целый ряд увлечений, которые начались, когда я научился ходить. Первым моим хобби было говорить всем «доброе утро». У меня была маленькая белая панамка, которую я приподнимал при встрече с любым человеком в любое время суток, имитируя хорошие манеры своего отца; при этом я торжественно говорил «доброе утро» скорбным голосом, который, вероятно, восхитил меня, еще когда я впервые услышал викария. После этого у меня развился интерес к сточным канавам, и я мог сидеть на корточках возле какой-нибудь из них, копаясь палочкой в

мягких обрезках яблочной кожуры и капусты, которые миновали решетку на кухне. Я заметил, что осенью листья становились серыми; также я открыл замечательное вяжущее свойство человеческих волос, смешанных с густой грязью. После этого естественным образом наступил короткий период восхищения перед собачьими экскрементами, и до сего дня мне не дает покоя вопрос, почему иногда можно было наткнуться на маленькую кучку совершенно белого цвета. В наши дни уже не увидишь примеров такого фекального альбинизма. Моя жена напоминает, что, будучи девочкой, думала, что эти кучки оставляют белые пудели.

Когда детство сменилось отрочеством, мои интересы стали более разнообразными. Я делал рогатки, мучил кошку, изображал ковбоя, вырезал в коробках дырки для воздуха, чтобы наблюдать, как гусеница превращается в куколку, собрал большую коллекцию моделей бипланов и роскошных автомобилей, собирал конские каштаны, мраморные камешки, перья чаек, а также мягкие мешочки, которые зашивают в центр мячика для гольфа. Одно время я увлекался молитвами и часто преклонял колени на могилах наших домашних животных.

Кошмар полового созревания принес мне новые радости — такие, например, как набивание чучел умерших животных и долгие часы мучений из-за того, что я был влюблен в несколько недоступных девочек одновременно. Я читал любые книги, которые мог достать; проглатывал романы Вальтера Скотта, не осознавая, что они являются классическими, и заучивал наизусть сотни скабресных лимериков и гимнов игроков в регби (я и сейчас могу рассказать их без запинки); я также обнаружил, что можно видеть наяву сны, от которых бросает в пот.

У многих моих друзей были загадочные увлечения, такие, как коллекционирование карточек от сигаретных пачек или оберток от сыра, плавка пакетов из-под чипсов в духовке, трэйн— и басспоттинг⁸¹, выдувание яиц, оригами, изучение гениталий друг друга в зарослях бамбука, коллекционирование африканских марок и разведение садовых улиток в виварии. Один мой друг сделал своим хобби родимые пятна и с помощью скальпеля вырезал на мягкой древесине их замечательные изображения. Другой мой товарищ собрал коллекцию из ста пятидесяти крылышек маленьких птичек, которых подстрелил из духового ружья. Затем у него случился приступ угрызений совести, и он вступил в Королевское Общество Защиты Птиц, став в конце концов одним из немногих людей в нашей стране, видевших сибирского короля, который, к сожалению, был съеден ястребом на глазах тринадцати шокированных наблюдателей, скрывавшихся в одном маленьком убежище.

Меня, как и всех остальных, приход телевидения ввел в крайнюю апатию и ступор; я заметил, что становлюсь все более несчастным и раздражительным. Пару лет спустя я понял, что страдаю от неимения каких-либо интересов в жизни, и начал искать, чем бы заняться.

Однажды, когда я зашел в магазинчик на углу, меня с непреодолимой силой привлекли приятные кошачьи глаза, изображенные на этикетке жестяной банки с кормом для кошек; мне пришло в голову, что полная коллекция этикеток от кошачьего корма однажды может заинтересовать историков промышленности; также, подумал я, быть знатоком этикеток от кошачьего корма — достаточ-

⁸¹ Игра, которая заключается в отслеживании поездов и записывании номеров локомотивов.

но редкое занятие, которое позволит мне приобрести значительный авторитет за сравнительно короткое время. Я сейчас же отогнал от себя эту мысль, как абсурдную по существу, и вернулся домой.

Однако час спустя я уже смеялся над собой и одновременно покупал банку с понравившимся мне изображением кошки. Банка приятно оттягивала мне карман; я снова вернулся домой и с нетерпением опустил ее в кастрюлю с горячей водой, чтобы свести этикетку. Пытаясь оторвать ее от банки прежде, чем клей растворится до конца, я изорвал ее в клочья и был вынужден пойти и купить новую. На этот раз я подождал до тех пор, пока этикетка не отошла полностью, и аккуратно повесил ее сушиться на веревку, один конец которой я привязал к трубе с горячей водой в углу кухни, а другой — к крючку, который я ввинтил в оконную раму.

Потом я пошел в магазин канцелярских принадлежностей и купил фотоальбом, а также маленькие уголки, которые клеятся с одной стороны. Весь вечер я не находил себе места и бродил по дому, с нетерпением ожидая, пока высохнет этикетка, а ночью не мог спать и вставал каждые десять минут, чтобы пощупать ее. Утром со слипающимися глазами я наклеил этикетку в альбом и внизу белыми чернилами подписал дату. После этого я пошел в магазин и купил фен для волос и еще две банки кошачьего корма.

Впоследствии мне пришлось узнать, что разные производители используют разные методы наклеивания этикеток на банки. Легче всего сводить те этикетки, которые держатся на единственной капле клея и не сползают благодаря натяжению и выступающим краям банки. Хуже всего даются этикетки, приклеенные с помощью четырех больших мазков клея на равном расстоянии друг от друга.

На некоторых банках клей бывает слабый, так что этикетку можно оторвать немедленно, без отмачивания; другие нужно погружать в растворитель красок. Я составил исчерпывающие таблицы, чтобы с первого взгляда можно было определить наилучший метод удаления этикетки.

Банки без этикеток стали накапливаться у меня в огромных количествах и мешать нормальному существованию, особенно после того, как я понял, что можно покупать не только маленькие, которые обычно продают в супермаркетах, но и большие. Мое существо протестовало против того, чтобы просто выбрасывать их; я стал раздавать их друзьям, у которых были кошки. Сначала они отнеслись к этому подозрительно и весьма неохотно потчевали моим кормом своих любимцев: вдруг бы он оказался подделкой, или распаренным пудингом, или чем-нибудь еще в таком духе. Однако вскоре они, как и владельцы кошачьих семейств, которым я отдавал банки побольше, изменили свое мнение, видя, что их кошки не отвергали эту еду с негодованием. Правда, я заметил, что многие из этих людей поглядывают на меня косо, как будто я слегка не в своем уме; надо признаться, что я перестал получать приглашения на званые обеды, потому что мог говорить лишь на одну тему. Думаю, хуже всего было, когда от меня ушла жена, заявив, что и не подумает возвращаться до тех пор, пока я не уберу все свои альбомы с ее половины спальни. Дом превратился в свалку, потому что у меня не было никакого опыта ведения домашнего хозяйства, и в конце концов я вынужден был платить жене за то, чтобы она раз в неделю приходила вытирать пыль и прибраться.

Мне пришло в голову, что самым легким способом приобретать этикетки было бы написать в компании по производству корма для животных и попросить у них об-

разцы старых и новых этикеток; однако я не встретил сотрудничества. Первый ответ, который я получил, был похож на все последующие и выглядел так:

Уважаемый сэр,

Наш управляющий просит поблагодарить Вас за Ваше письмо и уверяет Вас, что оно находится у нас на внимательнейшем рассмотрении.

С наилучшими пожеланиями для Вас и Вашей киски, остаемся, искренне Ваши...

Многие, возможно, будут удивлены, но существует поистине бесконечное количество разнообразных этикеток кошачьего корма. Начать с того, что каждый производитель довольно часто меняет этикетку, чтобы приспособиться к новому типу покупателей и получить преимущество перед другими марками. Так, брюнетку могут заменить на блондинку, чтобы сделать определенный корм более шикарным, а вместо персидского кота могут изобразить рыжую кошку, чтобы у покупателя возникла мысль о высоком социальном статусе корма. Вскоре после этого женщину может сменить красивый азиат, чтобы корм понравился буржуазным иммигрантам, а кошка может превратиться в обычную серую мурку, чтобы произвести серьезное и положительное впечатление на рабочий класс, без всяких там финтифлюшек. Этикетки также часто дополняют рекламами «особых предложений»; еще, к моему раздражению, бывают этикетки с «открытыми конкурсами», когда условия конкурса пишут на обратной стороне этикетки, так что люди вынуждены покупать две банки вместо одной, чтобы иметь в своем альбоме обе стороны.

В довершение ко всему, в каждом супермаркете имеется собственная марка корма, и каждый производи-

тель постоянно добавляет что-то к ассортименту своей продукции. Если раньше был просто «Феликс», «Вискас», «Топ Кэт» и так далее, то теперь каждая из этих компаний выпускает корм с разными вкусами: кролик, тунец, перепел, лосось, голубь, трюфель и телячья печень, все с разными этикетками, как сказано выше. Всем известно, что корма делаются по большей части из китов, которых японцы убивают для «научных исследований», злаковых, французских лошадей, истощенных ослов и кусочков животных, которых большинство людей предпочли бы не пробовать; однако в последнее время производители кошачьего корма поняли, что владельцы кошек покупают те корма, которые нравятся их любимцам больше всего, и соответственно стали вводить в корма все больше качественного мяса, так что в них действительно можно найти настоящие кусочки печени и подлинные обрезки кролика.

В тот самый момент, когда моя коллекция вышла на международный масштаб, я потерпел финансовый крах. В течение нескольких лет я работал судебным приставом, поскольку должность эта отлично сочеталась с моими необъятными размерами и умением делать устремленное выражение лица. Я оставался на плаву, сокращая расходы где только можно: мой дом разваливался, сад пришел в запустение, я ездил на доисторической машине, пять лет не покупал новой одежды и стригся самостоятельно с помощью кухонных ножниц. Однажды, разбирая свои альбомы, я подсчитал, что истратил на кошачий корм зарплату за два года. Но и это меня не сломило.

Кризис наступил, когда я поехал во Францию, преследуя неплательщика. Я зашел в супермаркет в поисках кастрюльки с крышкой на одну порцию, наткнулся на

целые ряды кошачьих консервов с прекрасными этикетками, многие из которых были выполнены на черном фоне с характерными витыми буквами. Это была любовь с первого взгляда, и я купил образцы всех вкусов, которые только смог найти, и не только там, а в каждом супермаркете *Mamouth* и *Leclerc*, который попадался мне на пути. По дороге обратно я сломал задний мост своей машины, и мои многочисленные банки с кошачьим кормом были доставлены в конце концов благодаря транспортировочным услугам Ассоциации Автомобилистов.

Естественно, с каждым месяцем положение мое все ухудшалось и ухудшалось. Я часто ездил на выходные во Францию и возвращался оттуда нагруженный банками «Люксоша», «Пупуш» и «Минетт Контент»⁸². После этого я взял на работе отпуск по болезни и открыл для себя сокровищницу Испании. Альгамбра⁸³ меня не интересовала; я ехал туда за «Сеньорито Гатито», «Минино», «Мичо Миау» и «Ронронео»⁸⁴.

Я приехал домой полный счастья и *joie de vivre*⁸⁵, строя планы покорения Германии, и обнаружил, что мой мир рухнул. Мои прогулы обнаружили, и меня уволили с работы как раз в тот момент, когда я получил последние счета за электричество, газ, телефон, а также напоминание уплатить за телевизионное вещание. Я сидел среди своих альбомов и испанских банок с кошачьим кормом и понимал, что сам себя привел к катастрофе. Я бил себя по голове — сперва руками, а затем и

⁸² Названия французских кошачьих кормов.

⁸³ Памятник архитектуры в мавританском стиле в Испании.

⁸⁴ Названия испанских кошачьих кормов.

⁸⁵ Радости жизни (*фр.*).

свернутой газетой. Я в пароксизме отчаяния возводил глаза к небесам, стонал, раскачивался, сидя на корточках, и разбил обеденную тарелку об пол на кухне. Взяв себя в руки, я принял непоколебимое решение уничтожить всю свою коллекцию.

В саду я сложил внушительный костер из хлама и старых шезлонгов, а потом пошел в дом, чтобы собрать альбомы. Поневоле я стал просматривать их. Я думал: «Что ж, вот этот можно сохранить, в нем единственная китайская этикетка, которая у меня есть»; и «Я не буду выбрасывать этот, здесь голубая этикетка «Вискас», ей уже десять лет»; или «А это последний альбом перед уходом жены. Он дорог мне как память». Стоит ли говорить, что я не сжег ни одного альбома, а просто продолжил отмачивать этикетки с испанских банок.

Пособие по безработице не покрывало даже моих личных расходов, не говоря уже о том, чтобы приобретать новые банки, и мне приходилось покупать черствые буханки хлеба у булочника и бульонные кости у мясника. Я вынужден был резать хлеб пилой и пытался доставать мозг из костей с помощью большого викторианского штопора. Я сходил с ума от голода и худел со скоростью, сопоставимой лишь со скоростью выпадения волос от волнений. В один прекрасный день, отчаявшись, я открыл одну из своих банок, понюхал ее содержимое и начал спорить с самим собой.

«Это пастеризовано, — говорил я себе, — и, как сказал мне ветеринар, производство кошачьего корма контролируют тщательнее, чем даже приготовление человеческой еды. Конечно, здесь полно толченых гениталий, губ, вымени, кишечника и половых губ, но ведь этого хватает и в колбасах, а ты их любишь. А как насчет тех пирожков со свиной, в которых попадают белые кусочки и ко-

торые пахнут порохом? На вкус они совсем не из свинины, это уж точно. Кроме того, — продолжал я, — кошки печально известны привередливостью и разборчивостью в еде, если не считать случаев, когда они проглатывают сырых птиц целиком вместе с перьями; так что, если кошка находит эту пищу удобоваримой и даже выпрашивает ее у людей, может быть, она вполне ничего».

Я принес чайную ложку и обмакнул самый кончик ее в мясо; затем поднес ложку к носу и понюхал. Я подумал, что в действительности запах у кошачьего корма довольно соблазнительный. Я заставил себя положить ложку в рот, подавил рвотный позыв и прижал крошечный кусочек к небу. Я медленно пожевал его, а затем подбежал к раковине и сплюнул, охваченный отвращением. Потом я сел, поглощенный какой-то скорбной ненавистью к самому себе, и начал испытывать то романтическое желание умереть, которое не появлялось у меня с подростковых лет. Вся моя жизнь прошла перед моими глазами, и у меня появились те же грустные мысли относительно тщеты и бессмысленности существования, которые были у меня, когда Сьюзан Борроудейл отказалась пойти со мной в кино и вместо нее пошла моя сестра, потому что ей стало меня жалко.

Однако эти соображения были прерваны очень приятным послевкусием у меня во рту, а также тем, что у меня обильно текли слюнки. Я поднял банку, стоявшую у моих ног, и снова понюхал ее содержимое. «Все что нужно, — сказал я себе, — это немного чеснока, несколько приправ, и тогда из этого получится очень недурной паштет».

Я отнес банку на кухню и вывалил ее содержимое на тарелку. Я очистил три зубчика чеснока и раздавил их. Я растер немного свежего черного перца и немного

провансальских трав⁸⁶, а затем смешал мясо с дополнительными ингредиентами. Я переложил смесь в миску, разровнял ее с помощью вилки, украсил тремя лавровыми листьями и полил топленным маслом, чтобы она была похожа на настоящее блюдо, когда я достану ее из холодильника.

Смесь была восхитительна на вкус, когда я намазал ее на тонкие поджаренные ломтики черствого хлеба; это был определенно духовный опыт. Это был кулинарный аналог занятия любовью с женщиной, которой добивался много лет.

Я пережил унижение, когда ко мне пришли судебные приставы из моей бывшей компании; однако мои прежние сослуживцы были добры ко мне и взяли лишь те вещи, которые не были мне особенно нужны, — например, дедушкины стенные часы и турецкий ковер моей бывшей жены. Они оставили мне холодильник, посуду, книги по приготовлению паштетов и паст, большой набор давилок для чеснока и приборов для растирания перца, травы и французскую литую кухонную утварь. Я никогда ничего не делал наполовину и всегда должен был иметь полную коллекцию.

В моем новом призвании я добился необычайных успехов. Из более дорогих кошачьих консервов получались изысканные пасты с крупными кусочками и пирожки с мясом (я делаю замечательное тесто из черствых хлебных крошек и никогда не заполняю полости желатином, как большинство пекарей). В более дешевых сортах корма много злаков, и они обычно не очень вкусны, если только не изменить их вкус радикально путем добавления, например, острых грибов или цыплячьей печенки, обжаренной на оливковом масле. Печенки индей-

⁸⁶ Приправа из смеси пряных трав.

ки обладают слишком сильным вкусом и оставляют неприятное послевкусие.

Рыбные кошачьи консервы в целом очень трудно употреблять в пищу. За исключением тунца и лосося, они всегда имеют четкий запах кошачьего корма, который появляется, как мне кажется, из-за передозировки консервантов и вкусовых добавок. Они также способствуют появлению стойкого и неприятного запаха изо рта, что сможет подтвердить вам любой владелец ласковой кошки.

Таким образом, кошачий корм, который верг меня в катастрофу, спас мое положение. Я стал снабжать своей продукцией местную кулинарию и с удивлением обнаружил, что могу получать более ста процентов прибыли. Я удвоил усилия и научился украшать свои продукты петрушкой и маленькими дольками апельсина. Я стал использовать в небольших количествах паприку и даже асафетиду. Эта пряность пахнет кошачьими нечистотами, но в некоторых рецептах может заменить чеснок, и в этом отношении она похожа на сыр пармезан, который, как известно, пахнет рвотными массами, но улучшает вкус мясного фарша.

Я также открыл, что продукты с добавлением семи-звездочного греческого бренди идут на ура и стал экспериментировать с кальвадосом, ирландским виски, вишневой настойкой, арманьяком и другими сортами необычных алкогольных напитков от Восточной Европы до Скандинавии.

Но что действительно вывело мою продукцию на новый уровень, так это выпуск этикеток на французском, и это позволило мне поставлять товар на прилавки всех действительно дорогих магазинов Лондона. В конце концов, «Террин-де-лапэн-а-ль'эль» звучит гораздо более

утонченно, чем «Кролик с чесноком». Я заказал красивые этикетки на черном фоне с витыми буквами.

Я стал весьма состоятельным, несмотря на то, что был предпринимателем-одиночкой, работающим на собственной кухне, и я очень доволен. У меня есть отделы в кулинариях и ресторанах по всей Англии, одна лавка в Париже; моя продукция даже прошла контроль качества в министерстве сельского хозяйства и питания. Может, вам будет интересно узнать, что единственным продуктом, который потерпел провал на рынке, стал утиный паштет, который был сделан вовсе не из кошачьих консервов.

Я часто езжу по Европе в поисках лучших кошачьих консервов с красивыми этикетками, а моя бывшая жена часто ездит со мной; она переехала ко мне, как только дела мои пошли в гору. Она научилась ловко сводить этикетки с банок и великолепно управляется с мясорубкой. Печенка с луком-резанцем — целиком и полностью ее изобретение, а большинство трав и пряностей она выращивает сама.

Недавно я получил два письма, которые меня очень позабавили. Одно было от женщины из Бата, которая писала, что мои паштеты «просто божественны» и что ее голубая пятнистая персидская кошечка тоже «безумно обожает их».

Другое письмо было от мужчины, который сообщал, что начинает собирать мои «в высшей степени эстетически прекрасные» этикетки, и спрашивал, не мог бы я выслать ему образцы старых этикеток. Я написал ему ответ:

Уважаемый сэръ,

Наш управляющий благодарит Вас за Ваше письмо и просит меня уверить Вас, что оно находится у нас на внимательнейшем рассмотрении.

Естественно, больше ничего я ему не ответил и никаких этикеток не выслал. Тем не менее мне немного жаль его и его судьба живо меня волнует; довольно легко превратить кошачьи консервы в нечто вкусное, но что можно сделать из сотен банок с паштетом? Думая об этом человеке, я заказал целую новую серию этикеток с новыми рисунками и с условиями конкурса на обратной стороне.

Луи де Берньер⁸⁷. «Этикетки»

⁸⁷ Луи де Берньер — писатель-романист, живущий в Лондоне. На сегодняшний день его перу принадлежат несколько романов: «The War of Don Emmanuel's Nether Parts» («Война нижних частей Дона Эммануэля»), «Senor Vivo and the Coca Lord» (Сеньор Виво и лорд Кока), «The Troublesome Offspring of Cardinal Guzman» («Беспокойный отпрыск кардинала Гузмана») и «Мандолина капитана Корелли»; все романы вышли в издательстве «Минерва» в Лондоне. Рассказ «Labels» был опубликован в антологии Британского Совета «Нью Райтинг 4» (Вентаж, Лондон, 1995).

Глава восьмая КОЛБАСЫ ДЕКАДАНСА

Возьмите свиные горла и вырежьте жир, но оставьте нетронутыми чистые, гладкие glands. Тонко порежьте филейные части свиней, а также уши (хорошо их промыв) и рыльца; снимите кожу с языков и тщательно промойте их в горячей воде. Из ножек удалите кости, почистите их и ошпарьте кипятком; промойте гениталии. Положите уши, рыльца и ножки на дно большого чистого горшка и засыпьте крупной солью. Сверху положите языки, горла, филейные части и гениталии, посыпанные мелкой солью. Оставьте горшок на три дня, затем ополосните содержимое красным вином. Залейте содержимое горшка красным вином и оставьте еще на один день. Затем высушите содержимое горшка, промойте несколько раз, чтобы смыть соль, и вытрите чистой белой тканью. Набейте содержимым горшка колбасную кожу. Колбасы можно сразу подавать на стол или отложить про запас.

Это рецепт из поваренной книги Кристофоро ди Мессибуго, главного повара герцога Эсте из Пармы, жившего в XVI веке. Колбасы больше так не делают ни в Парме, ни где бы то ни было еще. Но если вы приверженец больших размеров, в Италии для вас еще найдется нечто под названием *bondola*. Это что-то вроде колбасы *mortadella*, весом и размерами напоминающее двенадцатидюймовую корабельную пушку, — жирная, розовая колбаса, довольно скользкая и неприятная на

вкус. Иногда ее нашпиговывают изумрудными фисташками. Считается, что это грубая крестьянская пища и есть ее надо (только если вы очень голодны), нарезав толстыми ломтями и положив на хлеб.

Элизабет Дэвис утверждает, что в Болонье можно встретить хорошую *mortadella*. (Хорошая в данном случае означает, что колбаса сделана из свинины, а не из смеси свинины, телятины, потрохов, свиных голов, ослиного мяса, картофельной или соевой муки и искусственного красителя.) Так было в 1954 году, но, возможно, это до сих пор верно. Италия, как и Германия, остается страной колбасников, довольно консервативной в том, что касается кулинарных традиций.

Лукания на юге Италии издревле была местом производства колбас. Римский кулинар Апиций пишет, что колбасы изготавливали из свинины или говядины, орехов, петрушки, тмина, ягод лавра и руты. Их заправляли в длинные тонкие кишки и подвешивали над камином, чтобы прокоптить. Латинское название колбас — *lucanicae* — до сих пор сохраняется в итальянском *luganeghe* (все еще длинные и тонкие, но не копченые колбасы) и греческом *loukanika*.

Колбасы можно делать практически из любых ингредиентов; вероятно, поэтому в «Книге колбас» Энтони и Араминты Гипписли Коукс — в этой библии колбасников — перечислено целых шестьсот различных видов колбас. Считается, что римский император Гелиогабал изобрел колбасу из креветок, крабов, устриц, королевских креветок и омаров. Апиций приводит рецепт колбасы с телячьими мозгами и миндальными орехами. Эскимосы наполняют колбасы кровью тюленей и мелкой рыбешкой. В Арле используют ослиное мясо или конину, в Мадриде — смесь телятины с сардинами, в Вестфалии — свиные мозги. Традиционные рецепты включают

такие необычные ингредиенты, как мясо черного медведя (Германия), дельфина (Англия), северного оленя (Норвегия), кролика (снова Англия) и броненосца (Техас). Постмодернисты, вероятно, захотят попробовать другой английский рецепт: рождественскую колбасу из пудинга, обжаренную в яйце и хлебных крошках, которую подают на стол с маслом и бренди.

Названия колбас могут быть очень поэтичными. В «Гастрономическом словаре Ларусс» упоминается колбаса под названием «Жандарм» — «очень сухая и сильно прокопченая», что сразу наводит на мысль о детективе-философе 1940-х годов. Есть также «Колбасная принцесса», которую делают из нарезанных кубиками бычьих языков, «Охотничья колбаса», «*Punkersdorker*» — «терпкая, сочная немецкая салями», «*Puddenskins*», «*Felino*», «Пудинг из черной свиньи», «Альпинист»...

Колбасы также обладают целебными свойствами, поэтому великие мыслители вроде Франсуа Рабле всегда принимали их всерьез. Колбасы производят примерно такой же эффект, как вино, табак, анекдоты, солнечный свет, секс, анчоусы, рок-н-ролл и тому подобное, и действуют они по своим собственным тайным законам, которые не имеют никакого отношения к убеждениям людей в белых халатах со стетоскопами. Человеком, который в полной мере понимал, какой могучей целительной силой обладают колбасы, была знаменитая старая королева мадам де Ментенон⁸⁸, жена Людовика XIV. Когда она и ее «король-солнце» состарились и стали увядать, она записала эту трогательную лебединую песнь пищеvarения:

⁸⁸ Ментенон Франсуаза д'Обинье де, маркиза (1636—1719) — интриганка, любовница, а затем и вторая жена короля Людовика XIV. По первому мужу — мадам Поль Скаррон.

Я редко завтракаю и ем на завтрак только хлеб с маслом. Я не употребляю ни шоколада, ни кофе, ни чая, поскольку не в состоянии вынести эти заграничные наркотики. Я немка во всех моих привычках. Я ем только те супы, которые можно запивать молоком, вином или пивом. Я терпеть не могу мясного бульона: от него меня тошнит, и начинаются колики. Когда я пью пустой мясной бульон, то меня рвет с кровью, и ничто не в силах восстановить здоровье моего желудка, кроме ветчины и колбас.

Декаденты, как и утомленные французские монархи, все время ищут эликсиров для восстановления расшатанного здоровья. Им не следует пренебрегать колбасами. По словам писателя Франсиса Амунатеги, основателя ДАЛНАС (Дружеская ассоциация любителей настоящих сосисок), «вид горячей колбасы с салатом из картофеля с маслом никого не может оставить равнодушным... Это чистота, это лекарство от сентиментальности, это Истина».

ЖЕЛТЫЕ КОЛБАСКИ

Это обычные укрепляющие колбаски, обладающие к тому же способностью усиливать сексуальное влечение.

Ингредиенты:

10 фунтов рубленой свинины

1 фунт тертого сыра чеддер

по 1 унции корицы, гвоздики, имбиря и мускатного ореха

2 унции перца

щепотка шафрана

соль

1 стакан белого вина

Растолките все ингредиенты в ступке, затем варите на маленьком огне, залив их белым вином, пока жидкость не выварится. Наполните кишки получившейся смесью и перевяжите их. Перед подачей на стол разогреть в кипящей воде в течение шести минут.

ФАРШИРОВАННАЯ МАТКА СВИНЬИ (РЕЦЕПТ ИЗ ДРЕВНЕГО РИМА)

Ингредиенты:

*рубленая свинина, цыпленок, фазан, кролик или павлин
толченый перец
тмин и рута
рыбный бульон
перец горошком
кедровые орешки
1 матка свиньи
2 маленькие луковицы
анис или укроп*

Смешайте все виды мяса, перец, тмин и руту и прокрутите через мясорубку. Затем толките в ступке до тех пор, пока фарш не станет совсем нежным. Добавьте перец горошком и кедровые орешки. Тщательно промойте свиную матку и наполните ее получившейся смесью. Варите в оливковом масле, воде и бульоне с луком и анисом (или укропом).

ФЛАМБЕ ИЗ СОСИСОК

Ингредиенты:

*6 фунтов сосисок
3 фунта грибов, нарезанных ломтиками*

6 зубчиков чеснока
 1 фунт сливочного масла
 6 столовых ложек мелко порезанной петрушки
 перец
 3 чайных ложки соли
 много кальвадоса или бренди для жарки

Разрежьте сосиски вдоль на четыре части и слегка обжарьте их в масле в течение пяти минут. Добавьте тертый чеснок, грибы, соль и перец. Перемешайте и жарьте в течение пяти минут, затем добавьте петрушку. Натяните асбестовый фартук, залейте все кальвадосом и подожгите прямо на глазах у изумленных гостей. Блюдо рассчитано на двадцать человек.

ВИКТОРИАНСКАЯ КОЛБАСА (РЕЦЕПТ МИССИС БИТОН, 1861 г.)

Ингредиенты:

1 фунт жирной и постной свинины без кожи и хрящей
 1 фунт постной телятины
 1 фунт говяжьего нутряного сала
 0,5 фунта сахарной крошки
 цедра половины лимона
 некоторое количество мускатного ореха
 6 листьев шалфея
 1 чайная ложка перца
 2 чайные ложки соли
 пол чайной ложки чабера
 пол чайной ложки майорана

Мелко порежьте свинину, телятину и говяжье сало и перемешайте. Добавьте сахарную крошку, лимонную цедру (мелко порезанную) и толченый мускатный орех. Вымойте и измельчите листья шалфея. Смешайте ос-

тавшие ингредиенты с мясом для колбасы; после этого получившейся смесью можно набить колбасные кишки или же подавать на стол, предварительно слепив из нее маленькие кексы, которые затем нужно обвалить в муке и поджарить.

ГОЛУБАЯ КОЛБАСА

Это швейцарское блюдо, которое удобно в качестве закуски подавать к коктейлям с ликером кюрасао. Когда в следующий раз будете в Швейцарии, непременно купите несколько голубых колбасок. Голубые колбаски интереснее привозить в подарок, чем плитки шоколада, обернутые в золотую фольгу, и они не вылезают из обертки каждый час, чтобы сказать вам «Ку-ку!».

Почему голубую колбасу делают именно в Швейцарии? Потому что Государственный Совет в Женеве постановил в 1903 году, что все колбасы, которые изготавливаются из конины, должны окрашиваться голубой краской.

ГОРЯЧАЯ МОЛНИЯ

Вот рецепт из Голландии. Название его — одна из покрытых глубоким мраком голландских тайн, которые начинаешь понимать лишь после третьего стакана женеvского джина.

Ингредиенты:

2 фунта яблок для запекания

2 фунта свежих яблок

4 фунта 4 унции картофеля

соль

звездика

*12 унций кровавых колбасок⁸⁹, порезанных на толстые ломтики
сливочное масло*

Очистите и порежьте яблоки для запекания и варите их в небольшом количестве воды в течение двадцати минут. Добавьте картофель и свежие яблоки. Продолжайте варить яблоки и картофель до тех пор, пока они не станут мягкими (примерно полчаса). Добавьте соль и несколько цветков гвоздики и разомните все в пюре. Держите пюре теплым, пока будете обжаривать кровавые колбаски в масле. Масло и топленый жир из сковородки вылейте в пюре, сверху красиво выложите колбаски и подавайте на стол.

ЧЕРНЫЙ ПУДИНГ ОХОТНИЧЬЕГО КЛУБА ТАРПОРЛИ

Черный пудинг — настоящий подарок для кухни декадента. Это блюдо подается к столу на ежегодном торжественном обеде Охотничьего клуба Тарпорли, проходящем в отеле «Свон» в Тарпорли, графство Чешир, в первую неделю ноября. Клубу, основанному в 1762 году и насчитывающему всего сорок членов, принадлежит винный погреб, фарфор и стулья XVIII века из красного дерева с резьбой, изображающей лисьи маски. Клубный историк так описывает сцену обеда: «Охотничья зала, украшенная великолепными портретами и внушительными канделябрами, представляет собой уникальное место для торжественных обедов, на которые члены клуба надевают алые сюртуки с зелеными воротниками, брюками и шелковыми чулками. Само собой, главный тост вечера — «За охоту на лис!»; после того как прозву-

⁸⁹ Рецепт кровавых колбас смотри ниже или в главе «Кровь — важнейший компонент».

чали торжественные речи, столы накрывают к ужину. Около полуночи (согласно сведениям из менее официальных источников, ближе к четырем утра) на стол всегда подают кости, обильно приправленные специями⁹⁰, и черные пудинги, которые запивают подогретым элем с пряностями».

Вот несколько полезных советов для декадентов, желающих устроить такой обед. Обратите внимание на шелковые чулки, мебель, время трапезы, «обед», за которым почти сразу следует «ужин»; не следует также забывать и о поводе для ночной попойки — «Охоте на лис», ибо она может наилучшим образом шокировать добропорядочных граждан. «Кости со специями» тоже хороши: известно, что они действовали как возбуждающее средство на слабеющее сексуальное желание сластолюбцев XVIII века. Ниже приведен рецепт черного пудинга и рекомендации по приготовлению костей.

Ингредиенты:

- 14 фунтов очищенных хлебных зерен
- 7 фунтов почечного или спинного жира, порезанного на кубики размером в полдюйма
- 4 фунта овсяной муки тонкого помола
- 2 фунта сухарей
- 2 фунта репчатого лука
- 1 галлон (4,8 литра) свиной крови
- 1 унция манчу
- 2 унции консерванта (сухого антисептика)
- колбасные кишки большого диаметра

Специи:

- 12 унций соли
- 6 унций белого перца
- 4 унции молотого кориандра

⁹⁰ В оригинале игра слов: по-английски словосочетание «devilled bones» (буквально «дьявольские кости») переводится как «кости, обильно посыпанные острыми специями». — Прим. ред.

3 унции молотого красного перца

2 унции семян тмина

Положите хлебные зерна в мешок и крепко завяжите. Варите их до тех пор, пока они не разбухнут — до полной готовности. Выложите сварившиеся зерна в кадку, добавьте специи, антисептик, сухари и лук и хорошенько перемешайте. Добавьте жир, затем залейте в кадку кровь и засыпьте овсяную муку. Наполните колбасные кишки так, чтобы на каждый пудинг приходилось примерно по четыре кусочка жира. Крепко перевяжите кишки и варите их на медленном огне в течение двадцати минут. Чтобы получить насыщенный черный цвет, добавьте 1 унцию манчу.

КОСТИ СО СПЕЦИЯМИ

(подаются к черному пудингу)

Ингредиенты:

кусок холодного мяса

английский горчичный порошок, смешанный с острой соевой приправой или перечным уксусом сливочное масло

острый перец (по одной чайной ложке свежемолотого черного перца, соли и кайенского перца)

Порежьте мясо на куски и обмажьте горчицей. Смажьте мясо маслом, посыпьте острым перцем и затем жарьте на сильном огне до появления обгорелой хрустящей корочки.

ЧЕРНЫЙ ПУДИНГ ИЗ ВЕСТ-ИНДИИ

Пудинг, изготовленный по этому рецепту, удивительным образом будет казаться, скорее, экзотическим

продуктом тропиков, нежели произведением серых северных небес.

Ингредиенты:

- 4 столовых ложки соли
- 1 лайм
- 2 весенних луковицы
- 2–3 острых красных перчика
- 4 унции сладкого картофеля (или вареного риса)
- 2 унции тыквы
- пучок майорана
- черный перец
- 0,25 пинты свиной крови
- 1 унция сливочного масла
- 3–4 фута колбасных кишок

Мелко порежьте лук и разотрите перец. Очистите и потрите на терке сладкий картофель и тыкву, смешайте их с луком, перцем, майораном; добавьте соль и черный перец. Вылейте в смесь процеженную свиную кровь и хорошо перемешайте. Заполните получившейся смесью кишку и перевяжите ее в нескольких местах, оставляя 1 дюйм в каждой секции пустым (ибо содержимое будет разбухать). Соедините два конца кишки, чтобы получилось кольцо, положите его в кипящую воду и варите в течение двадцати минут. Затем проколите кожицу, чтобы не дать колбасе взорваться. После этого варите ее на медленном огне еще около полчаса и подавайте на стол в горячем виде.

ANDOUILLES И ANDOUILLETES

(Андуй и андуйетки⁹¹)

Особое очарование французским колбасам придает тот факт, что они представляют собой кишки внутри

⁹¹ Колбасы и сосиски (фр.).

кишок. Эта кулинарно-эстетическая концепция получила высокую оценку во всем мире. Вкус этих колбас также является открытием. Андуйетки делают из требухи (средней части свиного кишечника) или телячьей брыжейки (мембраны, покрывающей часть кишечника), а также из желудка. Эти колбаски поджаривают на открытом огне и едят целиком. В колбасе андуй содержится до пятидесяти процентов свинины. Она гораздо жирнее, чем андуйетка, и появляется в столовой не целиком, а порезанная на тонкие ломтики.

Вероятно, их цвет, а также форма и размеры являются причиной того, что эти колбасы весьма напоминают фаллосы. Повар-декадент может использовать это сходство в своих целях или же игнорировать его, как ему понравится. Это сходство послужило причиной появления песенки, очень популярной в Жаржо (столице Андуй):

Если бы ты пришла, ты бы съела андуй;

Но ты не пришла, и он остался висеть.

Андуйи и андуйетки можно покупать готовыми у французских мясников, продающих свинину. Однако не все декаденты могут себе это позволить, а поскольку желание отведать французских колбас может внезапно стать всепоглощающим, вот несколько простых рекомендаций:

АНДУЙЕТКИ

Ингредиенты:

телячья брыжейка

вымя телки (троянский вариант)

свиная тrefбуха и желудок (савойский вариант)
 кусок нежирного бекона весом в половину общего
 веса предыдущих ингредиентов
 тимьян, лавровый лист, пучок пряных трав для
 аромата
 петрушка (тмин для савойцев, мускатный орех –
 для тфоянцев)
 1 литр бульона (можно сделать бульон на вине,
 если хотите)
 1 луковица, нашингованная гвоздикой
 4 унции грибов, порезанных ломтиками
 3 луковицы шалота, мелко порезанные
 6 яичных желтков
 колбасные кишки

Порежьте мясо на маленькие квадратики и варите в бульоне с травами и луком в течение двух часов. Слегка обжарьте грибы и лук-шалот в масле, затем добавьте петрушку (тмин или мускатный орех). Выньте мясо из бульона и порежьте на неровные кусочки. Увеличьте огонь и кипятите бульон, чтобы сделать его более концентрированным. Смешайте оставшиеся ингредиенты с яичными желтками, затем смешайте все с бульоном и наполните колбасные кишки этой смесью, чтобы получились колбаски по пять дюймов длиной. Положите их в соленую воду на сорок восемь часов, или коптите над огнем в течение трех дней, или варите еще полчаса в вине с водой (или в молоке с водой) в соотношении один к одному.

Перед тем как подавать на стол, разрежьте колбаски по диагонали на несколько кусков и обжарьте с обеих сторон. Подавать на стол их следует с горчицей и картофелем, пюре из сельдерея, с яблоками или краснокочанной капустой. Если вы живете в Страсбурге, обложите колбаски кислой капустой. Существует еще более

экстравагантный способ приготовления этих колбас, как это делают в Турени: вымочите андуйетки в арманьяке в течение суток, смажьте маслом противень, положите на него грибы, политые лимонным соком, сверху положите андуйетки, добавьте соль, перец и стакан вина вуврай. Запекайте блюдо в сильно разогретой духовке в течение сорока минут, время от времени переворачивая колбаски.

LA 'NDUIA

(КАК ЕЕ ДЕЛАЮТ В СПИЛИНГЕ)

Спилинга — это маленький серый городок на склоне холма, расположенный на самом юге Италии, где готовят уникальную колбасу. Ее делают из «худших частей свиньи и лучших частей перца»; это огненное варено, известное своим свойством промывать артерии, очищать кишечник и сообщать живительные импульсы половым органам. Разбухшие красные шары этих колбас лежат на прилавках вместе с салями с Калабрии, словно призывая вас отведать кусочек. Они выглядят убийственно, но это лишь бравада и блеф; будучи съеденными, они удобно располагаются у вас внутри, излучая тепло, благополучие, доброжелательность, эротическое желание и так далее.

Колбаса ладуйя — из породы мягких колбас, или колбас-паштетов. Ее можно смешивать с пастой в качестве соуса или мазать на жареное мясо как горчицу. Ее даже можно мазать на хлеб. Название этой итальянской колбасы очень похоже на французское андуй, но ингредиенты у них совершенно различны. Этот рецепт представил нам Тино Пульезе из Спилинги, музыковед, гурман и мастер приготовления ладуйя.

Ингредиенты:

70 фунтов свинины самого низкого сорта; можно взять дыхательное горло, жирные части живота, шеи и т.д.

10 фунтов жгучего красного перца

20 фунтов сладкого красного перца

3 фунта соли

колбасные кишки — узкие, средние и широкие

Перцы лучше покупать в конце лета и вешать на просушку в хорошо проветриваемом месте на два-три месяца. Не следует давать им высохнуть полностью; в них еще должно быть немного мякоти, когда они вам понадобятся. В начале декабря, когда закалывают свиней, возьмите самые дешевые части свиной туши, те куски, которые остаются после приготовления бекона, колбас и салями, и мелко порежьте их. Перцы очистите от семян и тоже порежьте.

Смешайте мясо и перец с солью и месите на разделочной доске в течение пятнадцати минут. Порежьте колбасную кишку на отрезки по пятнадцать дюймов длиной, один конец каждого отрезка крепко перевяжите бечевкой, каждый раз оставляя примерно три фута бечевки. Набейте колбасные кишки смесью, энергично уминая ее. Сделайте из колбасных кишок цепь со звеньями длиной в шесть дюймов и перевяжите каждый из них скользящим узлом. Один конец закрепите на потолке или балке, подвесив всю колбасу в шести футах над небольшим коптящим огнем в хорошо проветриваемой комнате. Колбасы нужно коптить по два часа в день в течение недели. При необходимости в сырую погоду их можно прокоптить еще раз. Тонкую колбасу ландуя можно съесть сразу (до марта — апреля), среднюю едят с апреля по июль, а толстую — в июле и позже.

Когда ландуя будет готова, попробуйте положить небольшое ее количество в спагетти карбонара, матри-

чиано, рагу или в любое другое блюдо, которое вам понравится. Ее хорошо есть и с дыней.

КОЛБАСКИ ИЗ БУРОГО МЕДВЕДЯ

В наше время, когда горные кряжи Восточной Европы вновь были открыты для охотников, можно надеяться, что колбаски из черного медведя снова займут подобающее им место на утренней трапезе Запада. Лучше всего пускаться на колбасы самцов двенадцати — семнадцати месяцев от роду, которых нужно стрелять осенью. Однако имейте в виду: медведи — животные опасные, редкие и непредсказуемые. Недавно, отправившись на охоту в Венгрии, один немецкий бизнесмен попал в руки к коварному «крестьянину-проводнику», который, зная, что все медведи в округе давно истреблены, купил в цирке старого циркового медведя и выпустил его в чаще в нескольких сотнях метров от своего клиента. Лес показался медведю незнакомым и пугающим, поэтому зверь направился в более гостеприимное место — в деревню, где, наконец, нашел предмет, который был ему знаком: велосипед. Некоторое время счастливый медведь катался на велосипеде по окрестным полям, пока не наткнулся на бизнесмена; последний был в таком шоке от увиденного, что с ним случился сердечный приступ, и он немедленно умер. Эта история могла бы закончиться вполне благополучно, и медведь мог бы сидеть в местном пабе с бутылкой пива и тарелкой жареных колбасок из бизнесмена, если бы в суматохе ружье не выстрелило, что, в свою очередь, вызвало сердечный приступ у самого медведя...

Итак, держа в памяти мораль сей грустной истории и принимая все необходимые предосторожности,

можно приступать к приготовлению колбасок из бурого медведя.

Ингредиенты:

1 $\frac{3}{4}$ фунта постной медвежатины, мелко порезанной

1 $\frac{1}{4}$ фунта свиной лопатки, мелко порезанной

2 луковицы и 2 зубчика чеснока, мелко порезанные
черный и белый перец

паприка

несколько давленных ягод можжевельника

В качестве консерванта:

1 унция соли

$\frac{1}{2}$ унции желтого сахарного песку

$\frac{1}{4}$ унции селитры

колбасные кишки (длиной 12 дюймов, шириной

1 $\frac{1}{2}$ дюйма)

Смешайте все ингредиенты, набейте смесью колбасные кишки и коптите в прохладном месте в течение двенадцати часов.

ТЮРИНГСКИЕ КОЛБАСКИ С РИСОВЫМ ПУДИНГОМ

Тюрингия в восточной части Германии славится своими колбасами, так что обязательно купите их, если вы имеете такую возможность. Если же у вас такой возможности нет, вот старинный семейный рецепт, для которого можно использовать любую хорошую колбасу для жарки.

Ингредиенты:

колбаски

рисовый пудинг

Пожарьте колбаски и подавайте их на стол на блюде с рисовым пудингом. Можно приправить блюдо джемом.

КРОМЕШКИ

Как сообщает нам «Кулинарная книга Кеттнера», «кромешки, или польские крокеты, делаются как обычные биточки только с небольшим дополнением. Берется любой крокет и заворачивается в тонкий ломтик телячьего вымени; если же ничего подобного под рукой нет, то можно завернуть крокет в бекон. Перед этим телячье вымя или бекон необходимо сварить, затем порезать на тонкие ломтики и обернуть в них крокеты. После этого крокеты макают во взбитое жидкое тесто и отправляют на сковородку, где они и жарятся до появления хрустящей корочки. Это самый соблазнительный вид крокетов».

КОЛБАСА ВИКТОРИЯ

Это, скорее, десертный кебаб, нежели колбаса, но у него правильная форма и оригинальный замысел.

Почистите и порежьте яблоки на кружки толщиной в полдюйма и диаметром в дюйм; затем пропитайте их ромом. Порежьте какой-нибудь черствый рождественский пудинг на кружки толщиной в один дюйм. Насадите куски пудинга и яблок попеременно на шампур, прижимая их друг к другу, чтобы по форме получилось нечто похожее на колбасу. Окуните готовый шампур в яйцо и обваляйте его в сахарной крошке, а затем жарьте в кипящем масле или жире и подавайте на стол с маслом, взбитым с бренди.

КОЛБАСКИ ИЗ МОРСКОЙ СВИНЬИ

Это английский рецепт пятнадцатого века, который говорит сам за себя:

Возьмите кровь самца и его жир, овсяную муку, соль, перец и имбирь, смешайте все это вместе и набейте этой смесью кишку морской свиньи и варите на маленьком огне в течение долгого времени. Затем выньте его из воды и слегка обжарьте. После этого подавайте на стол.

ПРЕССОВАННАЯ КОЛБАСА

Это, возможно, самая шокирующая колбаса в мире.

Ингредиенты:

2 фунта жирных маринованных свиных ножек (передних)

3 фунта мяса с головы свиньи

1 фунт соленого свиного языка

*2 фунта соленой свиной кожи и телячьих ног
крепкий бульон, перец, соль, мускатный орех
кориандр и лук-шалот*

Разрежьте маринованную свиную ногу, голову и язык на куски величиной с буковый орех. Затем добавьте кожу и телячьи ноги, хорошенько все перемешайте и порежьте на кусочки размером с горох. Еще раз перемешайте все, а потом замесите все с бульоном. Добавьте приправы и набейте (неплотно) этой смесью свиной желудок. Варите в течение полутора-двух часов.

PUDDENSKINS

(Диалектный рецепт из Корнуолла)

«Возьмите толстые большие куски картохи, буряка и лука, смешайте их с солью и перцем и положите в фор-

му для пирога с добрым куском мяса матушки Буссы. Сгрузите все в духовку. В это время возьмите кишки (такие же, как те, что нужны для обычных колбас) и смешайте муку, нутряное сало, овсяную муку, фиги и яйца, взбитые с маслом; и — оп-ля! — вылейте это жидкое тесто в кишки, оберните их вокруг куска мяса и запекайте до коричневатой корочки. Для нас, простого люда, это то же самое, что телячий рубец с потрохами и приправой для богачей».

Глоссарий:

буряк — репа

мясо матушки Буссы — подсоленная свинина

фиги — изюм

СЛОВО О МОЛОДОМ ПОРОСЕНКЕ

Утверждаю, что из всех деликатесов *mundi edibilis*⁹², взятого в своей целокупности, поросенок — наиважнейший; это — *princeps obsoniorum*⁹³. Я, разумеется, не имею в виду увальней-подсвинков — промежуточной ступени между поросенком и свиньей, — но юных и нежных сосунков, не достигших еще месячного возраста, девственно чистых и незапятнанных хлевом; существ, не отмеченных еще родимым пятном *amoris immunditiae*⁹⁴, первородного греха их прародителей; с голосом еще не ломавшимся, чем-то между младенческим дискантом и ворчанием, нежным предвозвестником или *praeludio*⁹⁵ хрюканья.

⁹² Мира съедобного (лат.).

⁹³ Царь всех блюд (лат.).

⁹⁴ Страсти к нечистотам (лат.).

⁹⁵ Прелюдией (лат.).

Поросенок создан для жаренья. Я не закрываю глаза на тот факт, что наши предки погружали поросят в кипяток или варили их, но не понимаю, как можно так безучастно относиться к их наружным покровам!

Готов спорить, что нет вкуса, который сравнялся бы с вкусом хрустящей, цвета дубленой кожи, значительно обжаренной и не передержанной на огне корочки, зубы и те притязают на свою долю удовольствия на этом пиру, преодолевая застенчивое, хрупкое сопротивление, которое оказывает она с прилегающим к ней маслянистым слоем. О, не называйте его салом! Скорее, неизреченной сладостью, переросшей в него; нежным цветением жира; салом, сорванным в бутоне, взятом в побеге, в первой невинности, в отборнейшем и тончайшем, что давала этому чистому младенцу его неоскверненная пища. А мясо — разве это мясо? — Нет, это некая животная манна, или, вернее, сало и мясо (если уж называть их этими именами), соединенные так неразрывно вместе и так неощутительно переходящие одно в другое, что оба они образуют сравнимую лишь с амброзией единую небесную субстанцию.

Взгляните на него, как он «доходит», кажется, что его подвергают воздействию ласкающего тепла скорее, нежели палящего жара. Как равномерно он вращается на своем снурке! Вот он и готов. О, бесконечная чувствительность этого нежного возраста! Он выплакал свои прелестные глазки, роняя падучие лучезарные звезды из желе. Смотрите, как кротко покоится он на блюде — своей второй колыбели! Неужто вы хотели бы, чтобы этот невинный младенец приобрел грубость и непокорный нрав, слишком часто отличающий свиную возмужалость! Десять против одного, что он стал бы обжорой,

неряхой, упрямым и неприглядным животным, благодуществующим в самом низком обществе. От этих соблазнов он был счастливо избавлен.

От зла и бед его спасла

Заботливая смерть.

Память о нем благоуханна; его не поминает недобрим словом неотесанный простолюдин, наполнивший свою утробу прогорклой грудинкой, которую даже его грубая натура противится принять; крючник, натаскавшись мешков с углем, не отправляет его прожорливо в глотку в виде зловонной колбасы — прекрасная усыпальница уготована ему в желудке разборчивого эпикурейца, а ради такого погребения стоит и умереть!

...В отличие от нравственного облика человека — этого клубка необъяснимо переплетенных между собой пороков и добродетелей, распутывать который небезопасно, — поросенок хорош во всех отношениях.

Ни одна его часть не лучше и не хуже другой. По силе своих скромных возможностей он угождает всем. У сидящих за общим столом он не способен возбудить зависти к наделенному лучшей порцией счастливцу. Он равная радость для всех соседей.

Я отношусь к разряду тех людей, которые великодушно и без малейшего сожаления готовы поделиться с другом земными благами, выпавшими им на долю (как бы мало мне таких благ ни доставалось). ...Но на чем-то нужно поставить точку. Нельзя же, подобно Лиру, «раздать все без остатка». Перед поросенком я отступаю. Мне кажется, что кощунственной неблагодарностью по отношению к подателю всех вкусных вещей в этом мире было бы не

приветствовать в своем доме, а переслать кому-то другому как нечто нестоящее (под предлогом дружбы или не знаю еще чего) благословенный дар, столь особливо расчитанный на мой вкус и, я бы мог даже сказать, отмеченный свыше для моего личного потребления. Это было бы доказательством бесчувственности.

...Наши предки проявляли большую утонченность в способе заклания этих невинных жертв. Мы содрогаемся, читая, что поросят в былые времена засекали до смерти, точно так же, как коробят ныне устаревшие обычаи. Век розог отошел в прошлое, но все же было бы любопытно узнать (разумеется, с чисто философской точки зрения), насколько подобный процесс мог усугубить нежность и сладость поросятины — нечто и без того в высшей степени нежное и сладостное. Все это выглядит попыткой придать еще большую тонкость аромату фиалки. Однако, осуждая жестокость подобной практики, мы не должны безапелляционно отвергать ее целесообразность: флагелляцией мог быть достигнут особенно изысканный вкус.

Помню, когда я был в Сент-Омере, молодые студенты устроили однажды диспут на тему: «Если допустить, что умерщвление поросенка сечением (*per flagellationem extremam*) умножает вкусовое наслаждение, получаемое от него человеком, до степени, превосходящей все страдания, мыслимые у животного, оправдан ли он, применяя этот метод убиения?». Обе стороны с большой ученостью и юмором отстаивали свои точки зрения, но к какому решению они пришли, я забыл.

Какой соус подавать к поросенку, далеко не безразлично. Решительно настаиваю на хлебных крошках, растертых с его мозгами и печенкой и слегка приправленных

шалфеем. Но изгоните, о хозяйка кухни, всю породу луковых. Жарьте по своему усмотрению целые свиные туши, приправляйте их луком-шарлотом, начинайте целыми плантациями зловонного и зловредного чеснока, ваше блюдо наделено и без того достаточно крепким ароматом, и усилить или отравить его вы не в состоянии, но здесь, не забывайте, перед вами нечто слабое и беспомощное — цветочек⁹⁶.

Ч. Лэм. «Слово о жареном поросенке»

⁹⁶ Лэм Ч. Очерки Элии / Пер. А.С. Бобовича; стихи в пер. Н.Я. Рыковой. Л., 1979. С. 128–131.

Глава девятая

СЛАДКИЙ СТОЛ МАРКИЗА ДЕ САДА

Невозможно говорить о декадансе и еде, ни словом не упомянув величайшего среди декадентов — Донасьена Альфонса Франсуа де Сада⁹⁷. Поглощение пищи было делом огромной важности для Божественного Маркиза. Его переписка с женой содержит бесчисленные просьбы о еде, что неудивительно, если учесть, что большую часть своей сознательной жизни (27 из 64 лет) маркиз провел за решеткой. В письме, написанном из камеры Венсанского замка в июле 1783 года, он просит мадам де Сад прислать ему «четыре дюжины меренг; две дюжины бисквитов (больших); четыре дюжины шоколадной пастилы с ванилью, а не тот жалкий хлам, который ты прислала мне вместо сладостей в прошлый раз». Необычные деликатесы долгое время были единственным развлечением, доступным маркизу.

Еда занимала центральное место и в произведениях де Сада. Он определял роман «Сто двадцать дней Содома» как «историю великолепного обеда». Показате-

⁹⁷ Сад Донасьен Альфонс Франсуа, маркиз де (1740 — 1814), французский писатель. В 1772 г. заключен в тюрьму по обвинению в разврате. Во время Французской революции конца XVIII в. напечатал написанные в тюрьме романы «Жюстина, или Злоключения добродетели» (1791, 1794), «Новая Жюстина» (1797), книгу «Философия в будуаре» (1795) (все в 1801 г. конфискованы); книгу «Сто двадцать дней Содома» (опубликована в 1931—1935). С 1803 г. пожизненно заключен в лечебницу для душевнобольных.

лен роскошный обед, который устроил граф де Жернанд в «Новой Жюстине»; этот обед состоял из восьмидесяти девяти блюд.

Подали два супа: итальянскую пасту с шафраном и жидкий раковый суп с ветчиной, а между ними — говяжье филе по-английски. На столе было двенадцать закусок — шесть горячих и шесть холодных. Затем последовали двенадцать основных блюд — четыре из мяса, четыре из дичи и четыре из теста. После этого принесли двадцать блюд из фруктов или компотов, шесть различных мороженых, восемь разных вин, шесть ликеров, ром, пунш, коричный ликер, шоколад и кофе. Жернанд отведал каждого напитка; некоторыми он смачивал свой член. Он выпил двенадцать бутылок вина, начав с четырех бутылок вольнея, прежде чем перейти к четырем бутылкам ай с жареным мясом. Он проглотил токайское, пафосское, мадеру и фалернское с фруктами и закончил двумя бутылками ликера дез иль, пинтой рома, двумя чашами пунша и десятью чашками кофе.

С помощью этих обедов развратник подстегивает свою похоть. Способность поглощать еду в невообразимых количествах свидетельствует о его мужской силе. Один аппетит тесно связан с другим, а удовольствие от удовлетворения обоих потребностей стало единой страстью: «После наслаждения страстью, — говорит граф Жернанд, — нет ничего лучше наслаждения хорошим столом».

Но существует также связь и между едой и жестокостью. Обратимся вновь к словам Жернанда:

Признаюсь, что я частенько хотел повторить оргии Апиция, славнейшего из римских гурманов. По его приказу рабов живыми бросали в пруды на корм рыбам, чтобы сделать мясо

последних более нежным. Я жесток в моих желаниях и буду еще более жестоким, когда дело дойдет до таких оргий. Я бы пожертвовал жизнью тысячи людей, чтобы отведать блюдо, которое будет соблазнительным или изысканным.

Обеды графа служили прелюдией к бесчисленным актам сексуального насилия и зверства, которые заканчивались новыми обедами. Это получило название «самого замечательного ужина», когда в качестве главного блюда гостям предлагалось тело графини, жены Жернанда, из которой он перед этим выпустил кровь. Однако это, как видно, не особенно волновало его гостей и уж совсем не сказалось на их аппетите.

Несмотря на то что граф не съел свою жену в буквальном смысле слова — Жернанд был, скорее, вампиром, чем каннибалом, — в произведениях де Сада встречаются и описания людоедства.

В романе «Алина и Валькур» Сенвилль в поисках своей возлюбленной Леоноры попадает в королевство Бутюа, которым правит Бен Маакоро. В этом королевстве пленников из племени Джага едят по частям, иногда в жареном, иногда в сыром виде. Когда Сенвилль выражает понятное негодование по этому поводу, премьер-министр Сармиенто приходит в изумление. «Но антропофагия, несомненно, не является преступлением», — говорит он и всеми возможными способами оправдывает практику поедания себе подобных. Начать с того, что в королевстве Бутюа мясо молодых людей просто-напросто гораздо вкуснее, чем жесткое мясо старых обезьян. Затем, нет никакой разницы, похоронен ли человек во чреве земли или во чреве другого человека. И потом, поскольку человек составляет часть «натуральной системы», почему его нельзя есть так же, как едят других животных. (Здесь на ум приходит история свя-

щенника Томаса Бейкера, который принял участие в экспедиции вглубь острова Фиджи в 1867 году. Он гордо демонстрировал свой гребень вождю местного племени, который решил, что это подарок, и воткнул гребень себе в волосы в качестве украшения. Бейкер бесцеремонно забрал у него свой гребень, не подозревая, что, прикоснувшись к голове вождя, нанес всему племени смертельное оскорбление. Вождь потребовал отмщения. Он отправил гонца вперед экспедиции Бейкера с сообщением, что убивший священника получит в награду китовый зуб. Это предложение было принято горным племенем Наватусилы, люди которого убили святого отца и сварили его. (К сожалению, рецепт до нас не дошел.) Большинству людей племени понравилось это экзотическое блюдо, но те, кому досталась нога, нашли, что даже после длительной варки она все еще довольно жесткая. Более образованным островитянам потребовалось некоторое время, чтобы втолковать им, что высокие сапоги, бывшие на ногах священника, не являются частью кожи европейца.)

Рассуждения о «естественности» каннибализма можно встретить и в «Жюльетте», когда Жюльетта и ее подруги попадают к русскому людоеду Минскому. Он живет в роскоши в замке, затерянном в Апеннинских горах недалеко от вулканов Пьетра-Малы. Жюльетта и остальные получают приглашение отобедать с Минским в комнате, где столы и стулья сделаны из «групп искусно расставленных девушек». Пока гости сидят на этих странных сидениях, им предлагают «более двадцати закусок и блюд с жарким». Затем Минский объявляет, что все блюда, которые они видели перед собой, приготовлены из человеческой плоти. Свое отвращение они преодолевают с помощью фраз вроде: «В том, чтобы съесть человека, нет ничего более необычного,

чем в том, чтобы съесть курицу»; и начинается обед. Как и везде у де Сада, Минский не только много ест, но и совершает обильные возлияния: тридцать бутылок бургундского, шампанское к десерту, алеатико и фалернское к сладостям. К концу обеда содержимое более шестидесяти бутылок «оказалось в желудках нашего антропофага». И снова обед служит увертюрой к более гротескной сцене, когда герои бросаются в бездну похотливых наслаждений.

Другой людоед в «Жюльетте» — папа Пий VI⁹⁸. После совершения черной мессы (что само по себе уже является формой обеда) — на ступенях алтаря собора Святого Петра, «опьяненный похотью» папа пытается и убивает мальчика, а затем вырывает и съедает его сердце.

Но вернемся к самому автору, который в это время сидит за решеткой в Шарентоне⁹⁹, или, вернее, к его жене. Вынужденная заботиться о сладком столе маркиза и опасаясь снова прислать ему «жалкий хлам вместо сладостей», мадам де Сад не нашла ничего лучшего, как обратиться за помощью в женский монастырь Санта Тринита дель Канцельере на Сицилии. Аристократические сестры этого цистерцианского монастыря славились своими «fedde» (сладкими пирожными, название которых в буквальном переводе значит «кусочки»). Их выпекали в овальных формочках, похожих на раковины ми-

⁹⁸ Пий VI, Джованни Анджело, граф Браски (1717–1799) — папа Римский с 1775 г. Не смог противодействовать императору Иосифу II в проведении церковных реформ, ограничивших самостоятельность католической церкви в Австрии. Во время его понтификата авторитет папской власти был подорван также в Тоскане, Неаполе и Германии. В 1797 г. Толентинский трактат подчинил Папское государство власти Французской Директории; через два года 80-летний Пий VI по приказу Наполеона был вывезен во Францию, где и умер.

⁹⁹ Больница для умалишенных.

дии. Сверху у них был марципан, а внутри — начинка из абрикосового джема и яичного крема. Когда одну половинку пирожного сдавливали над другой, начинка просачивалась наружу, и то, что получалось в итоге, до странности напоминало женский половой орган.

Другой вид пирожных *fedde*, которые выпекали монахини, назывался «*Fedde del Cancelliere*» («Кусочки канцлера»). Имеется в виду канцлер, основавший монастырь в двенадцатом веке; здесь слово «*fedde*» может значить не столько «кусочки», сколько «ягодицы».

FEDDE DEL CANCELLIERE

(Или «ЯГОДИЦЫ КАНЦЛЕРА»)

Ингредиенты:

Для начинки из бланманже:

- 4 стакана молока
- $\frac{1}{2}$ стакана майцены
- 1 $\frac{1}{4}$ стакана сахара
- $\frac{1}{4}$ стручка ванили

Для теста:

- 4 стакана молока
- 1 $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы
- 1 $\frac{1}{4}$ стакана сахара
- 4 яйца
- $\frac{1}{2}$ стручка ванили
- 2 стакана цельных фисташек в скорлупе
- 1 стакан муки
- 2 яйца взбитых до состояния твердой пены
- растительное масло
- $\frac{1}{2}$ стакана сахарной глазури
- 1 чайная ложка тертой корицы

Пудинг бланманже для «Ягодиц канцлера»:

Ингредиенты:

¾ стакана кукурузной муки

5 стаканов молока

1 стакан сахара

стручок ванили

Смешайте кукурузную муку с небольшим количеством молока в миске. Разомните муку так, чтобы не было комочков, а затем вылейте ее в кастрюлю с оставшимся молоком, смешанным с сахаром и ванилью. Варите на медленном огне, не давая молоку закипеть и постоянно помешивая, пока масса не загустеет. Выньте из кастрюли стручок ванили и вылейте все на большое плоское блюдо, чтобы дать смеси остыть.

Чтобы приготовить тесто, вылейте в кастрюлю молоко и добавьте туда манную крупу, сахар, яйца, а также стручок ванили. Хорошенько перемешайте и варите на маленьком огне, постоянно помешивая. Когда масса станет совсем густой и перестанет помещаться в кастрюлю, снимите ее с огня и дайте ей остыть.

Прокалите фисташки в теплой духовке в течение пятнадцати минут, а затем мелко порубите их.

Выньте стручок ванили из теста и высыпьте туда фисташки, непрерывно помешивая. Вылепите из теста небольшие пирожные в форме ягодиц размером примерно с ладонь. Обваляйте их в муке и окуните во взбитое яйцо. В кастрюлю налейте растительного масла на ½ дюйма и нагрейте его. Обжарьте «ягодицы» в масле с каждой стороны так, чтобы они слегка покоричневели. Затем промокните их кухонным полотенцем.

Порежьте бланманже на квадраты размером два дюйма. Разломите ягодицы, как разламывают булочки, и в каждую вставьте кусочек бланманже; затем сомкните их, обваляйте в растертом сахаре и посыпьте корицей.

Маркизу де Саду, вероятно, понравилось бы и следующее сладкое блюдо из Испании. В переводе название его означает «рука цыганки».

РУКА ЦЫГАНКИ (BRAZO DE GITANO)

Ингредиенты:

сливочное масло

4 яйца

6 унций сахара

2 унции самоподнимающейся муки

взбитые сливки

джем

крем на основе сливочного масла или яичный крем с кофейным вкусом

Разогрейте духовку до 375 градусов по Фаренгейту (на газовой плите — до отметки 5).

Натрите большую форму для выпечки маслом и посыпьте ее мукой. Взбейте яйца с сахаром, затем медленно вылейте их в просеянную муку, тщательно помешивая. Получившуюся смесь вылейте в форму и запекайте в духовке до готовности (около пятнадцати минут). После этого выньте форму из духовки и выложите корж на лист бумаги, предварительно посыпанный сахарной глазурью. Накройте корж сверху еще одним листом бумаги и сверните его трубочкой, пока он еще теплый. Таким образом он сохранит форму. Оставьте свернутый корж на несколько минут, потом разверните его и добавьте сладкий кофейный крем. Снова сверните корж в трубочку и посыпьте снаружи сахарной глазурью. Можно даже выложить надпись по-французски: «Обожаю свою тещу!» — кошенилью или индиго.

Среди блюд турецкой кухни есть несколько особенно привлекательных. Вот несколько рецептов из корзинки мадам де Сад.

ГРУДКИ ДЕВСТВЕННОИЦЫ (BEKAR GÖĞÜS)

Ингредиенты:

1 фунт теста *Kadayif* (оно напоминает тесто для хвороста, только измельченное)

8 унций несоленого масла

12 половинок грецкого ореха

3 унции мелко порубленных миндальных орехов

Для сиропа:

1 фунт 10 унций сахара

450 миллилитров воды

1 столовая ложка лимонного сока

Разогрейте духовку до ста восьмидесяти градусов по Цельсию (350°F) (на газовой плите — до отметки 4).

Очень важно, чтобы кусочки теста для *Kadayif* были как можно мельче. Для этого можно даже прокрутить тесто через мясорубку. Высыпьте тесто в миску и сверху залейте большим количеством топленого масла. Месите тесто руками до тех пор, пока каждый кусочек не пропитается маслом.

Затем возьмите половник (или другой предмет, по форме и размерам напоминающий половник) и смажьте его изнутри маслом. На дно половника положите половинку грецкого ореха (это будет сосок), потом наполните его измельченным тестом и утрамбуйте. В центре сделайте углубление такого размера, чтобы туда поместились две чайные ложки рубленых орехов, которые нужно будет примять. Залепите отверстие тестом и еще

раз утрамбуйте, чтобы грудка стала твердой. Затем потряхните грудку из половника к себе на ладонь и положите ее на смазанный маслом противень. Когда у вас закончатся все ингредиенты, можно запекать грудки в духовке в течение сорока минут.

Чтобы приготовить сироп, смешайте сахар, воду и лимонный сок в кастрюле и доведите до кипения. Варите на медленном огне около десяти минут.

Когда грудки будут готовы, снова доведите сироп до кипения и вылейте по столовой ложке сиропа на каждую грудку. Затем дайте им остыть. Грудки можно подавать просто так или со сливками.

ДАМСКИЕ ПУПКИ (KADIN GÖBEGİ)

Ингредиенты:

Для сиропа:

1 фунт сахара

5 миллилитров лимонного сока

450 миллилитров воды

Для теста:

2 унции сливочного масла

½ чайной ложки соли

8 унций муки грубого помола

3 яйца

растительное масло для жарки

1 чайная ложка миндальной эссенции

Для украшения:

150 миллилитров взбитых сливок

Чтобы приготовить сироп, смешайте сахар, лимонный сок и воду в кастрюле и доведите до кипения. Варите на медленном огне в течение десяти минут, а затем дайте сиропу остыть.

Сливочное масло и 300 миллилитров воды доведите до кипения в кастрюле, все время помешивая, пока масло не растопится полностью. Снимите кастрюлю с огня, добавьте соль и муку и энергично размешивайте деревянной ложкой до тех пор, пока масса не станет однородной. В центре теста проделайте углубление и вылейте туда яйца, по одному за раз. Продолжайте взбивать тесто, пока оно не станет гладким и блестящим и не начнет переливаться через стенки кастрюли.

Смажьте ладони маслом и возьмите кусок теста размером с абрикос. Скатайте его в шар и положите на смазанный маслом противень. Повторяйте эту операцию, пока у вас не кончится тесто. Шары должны поместиться на одном листе.

В большую сковороду налейте растительного масла на два дюйма и нагрейте его.

Некоторые шары нужно будет слегка сплющить, а затем, предварительно макнув пальцы в миндальную эссенцию, проделать в каждом из них полудюймовое углубление. Так и появилось название этого блюда. Несколько пупков положите на скворчащую сковороду и жарьте в масле в течение восьми минут; потом переверните пупки и жарьте их еще восемь минут. В идеале они должны получиться золотисто-коричневыми. Выловите пупки из масла с помощью ложки с дырками и оставьте сохнуть на кухонном полотенце, прежде чем обмакнуть их в сироп. Осторожно переверните каждый пупок в сиропе, чтобы жидкость покрыла его целиком; затем оставьте пупки на пять минут, чтобы они пропитались сиропом. Затем с помощью той же ложки с дырками переложите пупки на сервировочное блюдо.

Не доводите масло до кипения, когда будете готовить следующую партию шаров. Перед тем как подавать на стол, можно украсить каждый пупок ложкой взбитых сливок.

Другой вариант: вы можете изменить форму пирожных. Слепив шары из теста, их можно раскатать в оладушки и сложить вдвое, превратив их, таким образом, в «Губы красоты».

ДАМСКИЕ ЛЯЖКИ (KADIN BUDU KÖFTE)

Ингредиенты:

*1 ½ фунта мяса ягненка, дважды прокрученного
через мясорубку*

1 большая луковица

7 унций вареного риса

45 миллилитров тертого белого сыра

1 яйцо

1 унция муки

1 ½ чайной ложки соли

1 ½ чайной ложки черного перца

1 1½ чайной ложки толченого тмина

растительное масло для жарки

1–2 взбитых яйца

Все ингредиенты смешайте в большой миске и месите в течение нескольких минут до получения однородной массы. Влажными руками возьмите кусочек массы размером с грецкий орех и слепите из него шарик. Осторожно сплющите его в ладонях. Положите его на противень и приготовьте таким же образом оставшееся мясное тесто.

В большой сковороде разогрейте некоторое количество масла. Обмакните несколько мясных шариков во взбитые яйца и зажарьте, время от времени переворачивая их, пока они не прожарятся хорошенько и не станут золотистыми. Выньте их из масла с помощью ложки с дырками, выложите на сервировочное блюдо и держите теплыми, пока не будут готовы все остальные шарики.

ЗУБНАЯ БОЛЬ ДЕНДИ

Однако в этот вечер дэз Эссенту не хотелось музицировать. И он извлек из органчика лишь одну ноту, взяв бокальчик, предварительно наполненный ирландским виски.

Он снова сел в кресло и стал смаковать свой овсяно-ячменный сок с горьковатым дымком креозота.

Знакомые вкус и запах пробудили воспоминание, давным-давно забытое. Подобно Фениксу, это впечатление возникло из небытия и вызвало то же самое ощущение, какое было у него во рту, когда — давно уже — хаживал он к зубным врачам.

Дэз Эссент вспомнил всех когда-либо виденных им дантистов, но, понемногу сосредоточившись, начал размышлять об одном из них, которого, благодаря давнему невероятному случаю, запомнил особенно.

Было это три года назад. Однажды ночью у него нестерпимо разболелся зуб. От боли дэз Эссент чуть не сошел с ума, бегал из угла в угол, делал примочки.

Но зуб уже был запломбирован, и домашние средства здесь не годились. Помочь мог только врач. Дэз Эссент в нетерпении ждал утра, решившись на любое лечение, лишь бы прекратилась боль.

Держась за щеку, он раздумывал, как поступить. Все известные ему дантисты — богатые люди, дельцы, с которыми не так-то просто иметь дело. Записываться к ним на прием нужно заранее. Но это невозможно, ждать я не в силах, думал он. И решил пойти к первому попавшемуся зубодеру, к одному из тех эскулапов с козьей ножкой, которые, может, и не мастера лечить кариес и заделывать дырки, но зато вырвут самый упрямый зуб в мгновение ока. Они берутся за дело ни свет ни заря, и прийти к ним можно без записи. Наконец пробило семь. Он выбежал из дома и, вспомнив об одном таком коновале и «народном

целителя», который обитал на набережной, помчался по улице, кусая носовой платок и сдерживая слезы.

Дом целителя было легко узнать по огромной черной вывеске с желтыми буквами «Доктор Гатонакс» и двум витринам, в которых были выставлены челюсти — розовые восковые десны с латунными крючками и фарфоровыми зубами. Дзэ Эссент добежал до дверей и весь в поту, задыхаясь, остановился, чудовищный страх охватил его, мороз пробежал по коже — и зуб перестал болеть.

Дзэ Эссент замер перед входом, как истукан. Наконец он пересилил тревогу, вошел в темный подъезд и бросился по лестнице через несколько ступенек. На четвертом этаже на эмалированной табличке небесно-голубыми буквами была выведена та же фамилия, что и на вывеске. Дзэ Эссент позвонил, но, увидев на ступеньках кровавые плевки, изменил свое решение и собрался было дать деру, рассудив, что готов терпеть боль до гробовой доски. Но тут, пригвоздив его к месту, из-за двери раздался слышный на всех этажах душераздирающий вопль, дверь раскрылась, и какая-то старуха попросила дзэ Эссента войти.

Дзэ Эссент овладел собой и был проведен в столовую. Открылась еще одна дверь, вышел могучий, как дуб, детина в рединготе и черных брюках и провел дзэ Эссента в соседнюю комнату.

Остальное дзэ Эссенту помнилось плохо. Кажется, он сел в кресло лицом к окну и, ткнув пальцем в сторону больного зуба, пробормотал: «Тут уже есть пломба... лечить, наверное, бесполезно».

Детина остановил его объяснения, сунув ему в рот свой толстый указательный палец. Затем, чертыхаясь в усы — закрученные кверху и нафабранные, — взял со стола какой-то инструмент.

И действие началось. Дзэ Эссент, вцепившись в ручки кресла, почувствовал на десне что-то холодное, и вдруг

от дикой боли искры посыпались у него из глаз. Он забил ногами и стал бляеть, как овца при заклании.

Раздался треск. Зуб поддался и расколосся. Дзэ Эссенту почудилось, что ему отрывают голову и у него в черепе треснуло. Он обезумел от боли, закричал не своим голосом и попытался отпихнуть мучителя, но тот снова запустил ему руку в рот, точно хотел добраться до кишок, а затем резко отпрянул и, приподняв дзэ Эссента за челюсть в воздух, с силой опустил обратно в кресло. И остался стоять на фоне окна, держа в руке щипцы и дую на зажатый в них синеватый, со свисавшей красной каплей зуб!

Едва живой, дзэ Эссент до краев залил кровью плевательницу и жестом остановил старуху, которая собиралась завернуть зуб в газетку и дать дзэ Эссенту на память. Отвергнув дар, он заплатил два франка, опрометью кинулся вниз по лестнице и, оставляя кровавые плевки на ступенях, выскочил на улицу, неожиданно почувствовав, что полон счастья, помолодел на десять лет и все ему на свете интересно...¹⁰⁰

Ж.-К. Гюисманс. «Наоборот», глава IV

¹⁰⁰ Гюисманс Ж.-К. Наоборот / Пер. Е.Л. Кассировой; под ред. В.М. Толмачева // Наоборот: Три символистских романа. М., 1995. С. 42--44.

Глава десятая НЕВЕРОЯТНЫЙ ПУДИНГ

Одним из наиболее выдающихся и непревзойденных кандидатов на титул Главного Кондитера декаданса является Мари-Антуан Карем¹⁰¹ (1784—1833). Его шедевры, вероятно, показались бы маркизу де Саду слишком жеманными (в его репертуаре полностью отсутствуют грудки, ягодицы и половые органы), но они обладали всеми остальными чертами декадентской кухни. Карем был безумным перфекционистом, любителем театральных эффектов, страстным поклонником роскоши и крайних проявлений всего на свете. «Существует пять изящных искусств, — писал он. — Это живопись, скульптура, поэзия, музыка и архитектура, одно из направлений которой — кондитерское дело».

Мари-Антуан Карем начинал поваренком в одном из парижских ресторанов. Оттуда он попал в кондитерскую «Бейлис» на Рю Вивьен, где в свободное от работы время занимался тем, что перерисовывал архитектурные наброски в типографии Национальной библиотеки. Одним из частых посетителей кондитерской «Бейлис» был министр иностранных дел князь Талейран, который и взял Карема к себе поваром и использовал необычайный кулинарный талант последнего, чтобы одурмани-

¹⁰¹ Карем Мари-Антуан — великий французский повар, был приглашен поваром к князю Багратиону. Реформировал русскую кухню.

вать послов различных государств и добиваться от них всевозможных уступок. Прослужив некоторое время у Талейрана в качестве неофициального орудия французской дипломатии, Карем стал заведовать гастрономическими службами принца-регента Англии (будущего короля Георга IV), российского царя Александра I, австрийского императора, британского посольства в Париже, принца Вюртембергского, маркиза Лондондерри, принцессы Багратион, а также барона де Ротшильда. Он специализировался на изготовлении фантастических скульптур из меренги, теста, крученого сахара и фруктов, и в списке его коронных произведений были такие, которые больше бы подошли к интерьеру оперного театра, чем к столу, а именно: арфы, лиры, глобусы, воинские шлемы, военные трофеи, пирамиды, вазы, хижина китайского отшельника, индийский шатер, водопад с пальмами, деревенский домик, венецианская гондола, руины Пальмиры и так далее. Воссоздав почти весь мир в съедобном виде, этот страстный талантливый человек умер в возрасте пятидесяти лет, «сожженный изнутри пламенем своего гения и углем гриля».

Ни один из рецептов, приведенных ниже, не требует больше тридцати – сорока часов свободного времени. Все они взяты из книг «Французская кухня: Обзор французского кулинарного искусства», «Королевский кондитер», «Парижский повар», которые принадлежат перу покойного М. Карема, бывшего шеф-поваром Его Величества Георга IV (перевод Уильяма Холла, повара Т.П. Уильямса, эсквайра и члена Парламента, а также распорядителя парламентских обедов для distinguished виконта Кентерберийского, покойного спикера Палаты Общин). Книги были изданы Джоном Мюрреем в Лондоне в 1836 году.

БОЛЬШАЯ МЕРЕНГА ПО-ПАРИЖСКИ

На самом деле это семь блюд, собранных в одном рецепте. В законченном виде это глобус из теста, покрытый меренгой с миниатюрными эклерами и фисташками, с начинкой из миндального печенья, клубники и взбитых сливок. Глобус покоится на трех тортах в форме барабанов, причем диаметр тортов постепенно увеличивается, а каждый «барабан» сделан из нескольких маленьких тортиков, вафель, меренги, нуги и бисквитного теста. Это больше похоже на памятник Духу Предпринимательства, чем на пудинг, а если калории, содержащиеся в этом блюде, преобразовать в чистую энергию, то ее хватило бы на то, чтобы обогреть Париж времен Наполеона в субботу и воскресенье.

Прежде чем предпринять попытку приготовления этого колоссального блюда, заготовьте необходимые ингредиенты: служебную пасту, вафли с фисташками, маленькие булочки дюшес, меренгу, маленькие эклеры, нугу и крокиньюли. Рецепт Карема для крокиньюлей приведен после общего рецепта.

Сделайте три фунта теста. Разрежьте тесто на три части, сформируйте их и раскатайте в коржи толщиной в одну шестую дюйма. Один из коржей положите на смазанный маслом противень и вырежьте из него круг двадцати дюймов в диаметре. Другой корж положите на лист меньшего размера и вырежьте из него круг пятнадцати дюймов в диаметре; третий корж должен иметь в диаметре десять дюймов.

Оставшееся тесто размажьте по двум формам (формы перед этим нужно смазать маслом) в виде куполов так, чтобы, будучи соединенными, обе половинки образовали идеальный шар диаметром восемь дюймов. Обрежьте тесто кругом на расстоянии примерно четверти дюйма

от края формы, проколите его кончиком ножа, чтобы вышел воздух; затем положите тесто на противень.

Возьмите еще один лист шириной шесть дюймов и той же толщины, что и остальные. Обрезки теста сложите и раскатайте их в круглые ленточки полдюйма толщиной; затем разделите их на отрезки по три дюйма в длину и разложите их на промасленном противне.

Смажьте четыре готовых листа яйцом и проколите их; затем положите их в слегка нагретую духовку и вынимайте, когда купола станут изменять цвет. Затем переверните листы и запекайте их снова, чтобы они стали одного цвета со всех сторон. Выньте их из духовки вместе с их опорами, когда они полностью высохнут.

Сделайте сорок фисташковых вафель (смотрите рецепт для вафель с фисташками) три дюйма длиной и два с половиной дюйма шириной и сверните их трубочками вокруг вафельного вертела. Приготовьте также шестьдесят булочек дюшес длиной два дюйма. И булочки, и вафли должны быть светло-желтого цвета.

Обрежьте края куполов, а затем кончиком ножа сделайте в одном из них отверстие примерно один дюйм в диаметре, а в другом — два с половиной дюйма в диаметре.

Взбейте белки шести яиц до состояния твердой пены и смешайте их с шестью унциями мелкого сахара (как в рецепте для меренги). Половину этой смеси размажьте по каждому куполу, разравнивая ее ножом так, чтобы слой пены везде был равной толщины. Посыпьте купола сверху мелким сахаром и запекайте в умеренно нагретой духовке, пока они не зарумянятся.

Покройте булочки дюшес карамелью, обрежьте выступающие края. Затем, обмакнув края досок в яичный белок, обваляйте булочки в зеленых или красных мелко порубленных миндальных орехах или в цветных гранулах сахара.

Когда купола высохнут, взбейте оставшиеся шесть яичных белков и смешайте их с восемью унциями сахара (так же, как это описано выше). Из получившейся смеси сделайте тридцать маленьких меренг по одному дюйму каждая; покройте их сахаром через шелковое сито, а когда сахар расплавится, присыпьте их слегка сахарными гранулами и сразу же поставьте в духовку на противне.

Затем сделайте одну круглую меренгу обычного размера. Ее следует подготовить так же, как и ее маленьких собратьев, и отправить в духовку вместе с ними. Возьмите полфунта очищенных зеленых фисташек, разделенных на две половинки каждая. Распределите оставшиеся яичные белки ровным слоем по куполу с отверстием поменьше и осыпьте его мелким сахаром; теперь втыкайте фисташки так, чтобы одним кончиком каждая из них смотрела вверх, оставляя шесть гладких мест для меренг. Посыпьте фисташки сверху гранулированным сахаром и поставьте купол в слабо разогретую духовку. Другой купол обрабатывайте в той же манере, однако сделайте так, чтобы кончики фисташек смотрели вниз.

Когда меренги подсохнут и будут отставать от бумаги, три из них прилепите на купол с отверстием поменьше, причем первую меренгу нужно прилепить на светлую часть, ближе к границе, вторую — на четверть дюйма выше первой, а третью — на четверть дюйма выше второй. Таким же образом прилепите остальные меренги еще в пяти местах на куполе. После этого купол снова поставьте в духовку, а когда все меренги одинаково подрумянятся, выньте его. Таким образом, у вас получится одна целая меренга.

На другой купол наклейте шесть меренг в местах, свободных от фисташек, на расстоянии четверти дюйма от края, и еще шесть меренг на таком же расстоянии над

первой партией. Затем поставьте купол в духовку подрумяниваться.

Из шести унций сахара сварите карамель, три четверти карамели вылейте на слегка смазанную маслом сковородку; присыпьте огонь на плите угольками, чтобы притушить его, однако поддерживайте температуру, необходимую для того, чтобы сахар расплавился в сироп. Самый большой корж положите на лист бумаги, сложенный вдвое, на перевернутый противень; следующий по размеру корж помойте и положите на большой. Вафлю обмакните одним концом в сахар и сразу же приклейте ее на лист меньшего размера, на расстоянии одной шестой дюйма от края; следующую вафлю приклейте поближе к первой; приклейте таким образом все вафли на том же расстоянии от края листа, так, чтобы они торчали вверх. Шесть опор обмакните в сахар и приклейте их стоймя по краям противня, на котором лежит корж, чтобы с них могла стекать карамель.

Оставшийся на сковородке сахар разогрейте, а когда он расплавится, обмакните в него другие концы опор и приклейте их в центре коржа на расстоянии двух дюймов друг от друга. Пока сахар еще горячий, смажьте им концы опор, специально подготовленных для этой цели; затем быстро переверните их и поставьте в центр листа побольше, слегка придавив их, чтобы они приклеились.

Следующие две ступени сделайте так же — с маленькими булочками и кофейной глазурью — и вокруг каждой ступени сделайте ободок из маленьких белых пирожных. Нижнюю ступень обложите нугой, а верхнюю — маленькими эклерами с шоколадной глазурью и начинкой из абрикосового джема. Приклейте их с помощью небольшого количества карамели.

Затем поставьте меренгу с отверстием побольше на третий лист наподобие чаши; по краю отверстия с внут-

ренной стороны наклейте восемь крокиньолой — частью на лист, частью на саму меренгу, чтобы она не упала. Другие восемь крокиньолой наклейте с внутренней стороны по верхнему краю, так, чтобы они сильно выступали над краем чаши и не давали верхнему куполу сползти.

Продев палец в отверстие другого купола, поднимите его и положите на первый сверху; на отверстие прикрепите самую большую из маленьких меренг. Перед тем как подавать блюдо на стол, поднимите верхний купол, а нижний наполните кремом шантильи с ванилью в форме пирамиды; на эту пирамиду сверху положите несколько ягод клубники. Затем наполните кремом маленькую меренгу, укрепленную сверху. Человек, который будет подавать блюдо на стол, должен поднять верхний купол, разломать его на куски, а на каждую тарелку положить столовую ложку крема, а с краю — кусок меренги.

СЛУЖЕБНАЯ ПАСТА

(КОНТОРСКИЙ, или КОНДИТЕРСКИЙ, КРЕМ)

Просейте полтора фунта муки, сделайте в горке муки углубление и положите туда два яйца и три яичных желтка, фунт толченого сахара и немного соли. Все это нужно перемешивать в течение двух минут, чтобы сахар как бы растворился. Затем добавьте в смесь, постоянно помешивая, муку и при необходимости еще один яичный желток, чтобы тесто получилось густым, как для пирога. Фрезеруйте тесто пять-шесть раз, перетирая его между ладонями и столом, пока не получится мелкая крошка, которую надо будет собрать, увлажнить и легко месить до состояния равномерной массы. После этого замесите тесто еще раз, перетирая маленькие кусочки его между поверхностью стола и ладонями, чтобы смешать твер-

дую и мягкую части теста для получения гладкого упругого коржа. Паста должна быть твердой, но все же достаточно мягкой для того, чтобы из нее можно было легко лепить; в противном случае добавьте еще один желток или белок.

После этого разрежьте тесто на куски и раскатайте каждый в корж толщиной в одну шестую дюйма; они будут служить основой, или же дном, готового блюда. Положите тесто на слегка смазанный маслом противень и пальцами выдавите воздух, который образовался между коржом и листом. Если этого не сделать, от жара духовки коржи деформируются и пропекутся по-разному. После этого кончиком ножа сделайте в коржах дырочки, чтобы воздух выходил наружу. Слегка промойте поверхность коржей, но не их края, и поставьте все в умеренно разогретую духовку. Если коржи надутся, попробуйте провести ножом между коржами и листом и, если они достаточно пропеклись, переверните их, чтобы они равномерно подрумянились.

Вынув коржи из духовки, положите их на максимально гладкую поверхность, а сверху накройте противнем и держите так, пока они не остынут. Таким образом, тесто будет ровным со всех сторон.

Так готовятся все коржи для служебной пасты; кстати, можно прекрасно обойтись и двенадцатью унциями сахара вместо одного фунта.

ВАФЛИ С ФИСТАШКАМИ

Почистите и порежьте тончайшими дольками полфунта сладких миндальных орехов; смешайте их с четырьмя унциями толченого сахара, половиной столовой ложки муки, тертой цедрой одного апельсина, двумя

яйцами, одним яичным желтком и щепоткой соли. Все это нужно осторожно перемешать, чтобы не поломать дольки миндальных орехов. После этого натрите воском противень размером восемнадцать на двенадцать дюймов и выложите на него полученную смесь, распределив ее равномерно по всему листу (дольки миндаля можно поправлять с помощью вилки). Затем посыпьте лист дольками фисташек и поставьте в умеренно разогретую духовку. Запекать нужно до тех пор, пока вафли не станут светло-коричневыми с обеих сторон. Если вафли еще не зарумянились с нижней стороны, накройте их бумагой, чтобы верхняя сторона оставалась светлой, и следите за ними, чтобы не пропустить тот момент, когда они будут совсем готовы. Если передержать вафли в духовке всего на секунду, они будут слишком хрупкими, и вы не сможете придать им нужную форму; если недодержать, они не будут сохранять форму и гости не получат от них никакого удовольствия, поскольку они не будут хрустеть на зубах. Готовые вафли нужно порезать на квадраты по два дюйма (или на прямоугольники два на полтора дюйма). Затем, держа лист с вафлями у открытой духовки, оберните каждый ломтик вокруг палочки толщиной в полтора дюйма и длиной около четырех-пяти футов. Это нужно сделать, пока вафли еще горячие, поэтому хорошо бы запекать их на двух листах с интервалом около пяти минут, чтобы у вас было время свернуть их как следует. Эти вафли можно готовить с пятью желтками или пятью белками — нет никакой разницы; их также можно подавать на стол не свернутыми в трубочки, а просто порезав на ломтики один на три дюйма. Тогда края вафель нужно обмакнуть в расплавленный сахар, а потом обвалить в мелко порубленных фисташках, чтобы они стали зелеными. Затем намажьте один ломтик яблочным или смородиновым желе и положите сверху второй лом-

тик — так готовят «сахарные вафли». Еще можно сахар смешать с рубленными фисташками; это придаст им пикантный вкус и не потребует от вас особенных усилий.

БУЛОЧКИ ДЮШЕС (ХЛЕБЦЫ ПО-ГРАФСКИ)

Налейте в кастрюлю одну пинту воды и положите туда две унции свежего сливочного масла. Когда вода закипит, снимите кастрюлю с огня и смешайте ее содержимое с шестью унциями просеянной муки. Добейтесь, чтобы масса стала однородной, и оставьте ее на несколько минут сушиться; затем смените кастрюлю и добавьте два яйца и две унции толченого сахара. Перемешав полученную смесь, добавьте в нее еще два яйца и мелко порезанную цедру одного лимона; затем снова добавьте яйцо или два, смотря сколько потребуется для теста; в нем должно быть меньше яиц, масла и муки, чем во всех предыдущих рецептах. Таким образом, в духовке булочки станут пустыми внутри, и их можно будет наполнить кремом или засахаренными фруктами (смотри следующие рецепты). Посыпьте стол мукой и раскатайте на нем эклеры обычной толщины, а в длину — три дюйма (совет: используйте как можно меньше муки, чтобы готовые булочки выглядели как можно более чистыми). Затем положите булочки на противень на расстоянии двух дюймов друг от друга, смажьте их яйцом и поставьте в духовку, разогретую чуть более сильно, чем для обычных эклеров. Когда они пропекутся и станут твердыми, покройте их сахаром через сито и нагретую решетку; после этого сразу же снимите их с противня, а когда они остынут, сделайте в каждой из них отверстие и наполните ее абрикосовым или персиковым джемом или смо-

родиновым желе. Затем отверстия нужно залепить и разложить булочки по тарелкам. В результате у вас должны получиться глазированные эклеры, только чуть меньшего размера и круглые.

ЭКЛЕРЫ ИЗ МЕККИ

Налейте в кастрюлю одну пинту молока и положите туда две унции свежего сливочного масла. Добавив муку, сделайте мягкое тесто, оставьте его на несколько минут подсохнуть, а затем добавьте две унции сливочного масла и четверть пинты молока и снова оставьте тесто сохнуть. После этого в новой кастрюле добавьте в тесто два яйца и две унции толченого сахара; хорошенько все это перемешав, добавьте еще два яйца, две столовые ложки взбитых сливок и щепотку соли. Тесто не должно получиться мягче обычного. Затем ложкой разделите тесто на отдельные кусочки по три дюйма в длину, смажьте каждый из них яйцом, посыпьте сахаром и запекайте в умеренно разогретой духовке. В готовом виде они должны быть светло-коричневого цвета; их можно сдобрить цитроном, апельсином или лимоном. Делается это так: потрите половину цедры плода и смешайте ее с сахаром, чтобы вместе получилось две унции сахарно-цитрусового порошка.

МЕРЕНГА С ЦЕДРОЙ СЕВИЛЬСКОГО АПЕЛЬСИНА

Натрите сахарную голову кожурой спелого желтого севильского апельсина, затем высушите сахар у открытой духовки, растолките и просейте его и добавьте еще

сахара, чтобы вместе получилось восемь унций. В миске взбейте шесть яичных белков до состояния твердой пены и всыпьте туда сахар, постоянно помешивая белки венчиком. Когда смесь станет легко отставать от ложки, вылепите из нее меренги и разложите их на соответствующих их размерам листах бумаги. По форме меренги похожи на яйца, разрезанные пополам, так что, соединенные вместе, две меренги должны напоминать яйцо. Вылепленные меренги посыпьте сахарным песком, и через несколько минут сдуйте с них излишек сахара. Возьмите бумагу за два конца и осторожно положите ее вместе с меренгами на небольшую доску толщиной в один дюйм. Поставьте меренги в духовку и запекайте до тех пор, пока они не приобретут красноватый оттенок, а сахар на них не превратится в маленькие жемчужины. После этого снимите их с бумаги и ложкой продавите мягкое дно каждой меренги; затем снова положите их на противень продавленной стороной вверх и поставьте в духовку. Они должны равномерно подрумяниться со всех сторон. Такие меренги могут храниться в сухом месте в течение месяца. Наполните их взбитыми сливками, смешанными с цедрой севильского апельсина; однако это следует делать только непосредственно перед подачей на стол, поскольку из-за сливок меренги быстро размякают. В сливки можно добавить мараскин или любой другой ароматизатор.

НУГА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Почистите три четверти фунта фундука. Каждый орех разделите на две половинки и разложите их на противне. Отправьте орехи в слабо разогретую духовку и переворачивайте их время от времени, чтобы они за-

румянились со всех сторон. Когда они станут светло-коричневыми, поставьте их у открытой духовки. Расплавьте шесть унций сахара до состояния карамели и всыпьте туда орехи, помешивая смесь деревянной ложкой, чтобы не сломать. Орехи должны равномерно покрыться сахаром.

Нуга должна получиться ровного светло-красного цвета; после этого выложите ее на смазанный маслом противень, быстро размажьте по всей поверхности и посыпьте сахарным песком и ломтиками фисташек, высушенных у открытой духовки. Нуга должна быть восемь дюймов в длину и шесть в ширину, но, что самое главное, она должна быть одинаковой толщины везде (не слишком увлекайтесь разравниванием нуги, поскольку так вы рискуете раздавить сахар). Когда нуга остынет и затвердеет (однако не давайте ей совсем остыть, тогда она станет слишком хрупкой), разрежьте ее вдоль на две одинаковые половинки, а каждую половинку разделите на пятнадцать кусков равной ширины. Нугу по такому рецепту можно делать также из миндальных орехов и сдабривать смородиной, красным или белым анисом или же сахарным песком.

КРОКИНЬОЛИ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Растолките в порошок восемь унций горького миндального печенья, просейте его и смешайте с восемью унциями муки. Сделайте в этой смеси углубление и добавьте шесть унций сахара, три яичных желтка, три унции свежего сливочного масла и щепотку соли. Смешайте все это, как обычно; вылепите из полученного теста крокиньюли размером с оливку, смажьте их яйцом и поставьте в умеренно разогретую духовку. В готовом виде

они должны быть светло-коричневого цвета. Вы можете также использовать печенье с фундуком, сладкое миндальное печенье с цедрой цитрона, лимона или любого другого цитруса, с ванилью, апельсиновыми цветами или анисом.

НЕСКОЛЬКО РЕЦЕПТОВ КРЕМА ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК

Эти рецепты также оставил нам Карем. Они выглядят значительно менее устрашающими, чем рецепт большой меренги, но все-таки они великолепны и, вероятно, еще более опасны для сердечно-сосудистой системы потребителя.

КРЕМ ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК С МАРАСКИНОМ

Одну кварту взбитых сливок оставьте в миске с толченым льдом на два часа, смешав их с щепоткой трагакантовой камедью в порошке. Затем взбивайте сливки венчиком в течение пятнадцати минут; в идеале они должны превратиться в легкий твердый крем. Хорошо просушив полученный крем на сите, смешайте его в миске с шестью унциями толченого сахара. Перед самой подачей на стол добавьте в крем третью часть полупинты мараскина. Подавать крем на стол следует в скорлупе из теста для пирожных, или в свободной манере с глазурью сверху, или в чашках из миндального теста; можно подавать крем в серебряной кастрюле или миске. В этом рецепте можно также использовать ром.

КРЕМ ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК С ШОКОЛАДОМ

Разведите четыре унции шоколада в чайной чашке кипятка. Когда шоколад остынет, смешайте его со взбитыми сливками и четырьмя унциями толченого сахара.

КРЕМ ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК С ВАНИЛЬЮ

Половину палочки хорошей ванили мелко порежьте, растолките ее с двумя унциями сахара и просейте через шелковое сито. Добавьте еще четыре унции толченого сахара и смешайте полученный порошок со взбитыми сливками, как рекомендуется в предыдущих рецептах.

КРЕМ ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК СО ВКУСОМ АПЕЛЬСИНОВОГО ПРАЛИНЕ

Растолките пол-унции засахаренных цветов апельсина и смешайте их с шестью унциями толченого сахара во взбитых сливках, как в предыдущих рецептах. Еще сливки можно сдобрить столовой ложкой апельсинового концентрата.

КРЕМ ИЗ ВЗБИТЫХ СЛИВОК С ЗАПАХОМ РОЗЫ

Взбейте сливки, следуя обычному рецепту, смешайте их с половиной столовой ложки розовой эссенции, шестью унциями толченого сахара и небольшим количе-

ством кошенили, кармина или красного пищевого красителя. Однако этот крем можно подавать и без красителей. Если вы предпочитаете белый крем, положите на него несколько крупных ягод клубники.

АНГЛИЧАНИН, ОПИСАННЫЙ В ЗАПЕРТОМ ЗАМКЕ

Это дерьмо оказалось очень вкусным. Я положил его себе столько же, сколько и рыбной спермы. Я бы взял еще, если бы негры не унесли его. Следующим блюдом оказались фаршированные коровьи вульвы, как мне сообщили. С гастрономической точки зрения они были полны самых изысканных ингредиентов, которые только можно вообразить. Очень бледные и толстенькие, они плавали в соусе из костного мозга как маленькие непотопляемые лодочки. К ним нам подали гигантскую спаржу. Эдмонда подавала нам по одной спарже за раз с комической чопорностью. Забрав все эти блюда, чернокожие официанты вернулись с кухни с двумя блюдами из мозгов морских птиц. Взглянув на них, я слегка оторопел, заметив необычную сервировку: каждый мозг, размером с лесной или грецкий орех, был насажен на клювик. Нужно было взять маленький череп (тщательно очищенный от плоти), поднести его к губам и стащить с клюва мозг, снаружи покрытый хрустящей корочкой и слегка сырой внутри.

«Ну же, ешь! — сказал Монткюль, удивленный моей нерешительностью. Знаешь, в них так много фосфора».

Однако я проигнорировал его совет. У мозгов был привкус рыбьего жира, который вызывал во мне отвращение. Потом я стал думать, не без определенного беспокойства, о кровавой бане, должно быть, предшествовавшей появлению этого блюда, — несколько сотен чаек были

убиты ради двух тарелок! И все же, почему мне не пришло в голову, что убийство такого же масштаба привело к появлению на нашем столе блюда из коровьих вульв? Причина этого, несомненно, была в том, что вульвы я нашел восхитительными, а мозги — отвратительными. Негры не разделяли моего мнения: они жадно опустошили обе тарелки с мозгами.

Когда унесли блюда с птичьими мозгами, Виола высунула язык с таким видом, что яйца мои немедленно затрепетали, и я понял, что близится время десерта. Я думал, что это будут фрукты, пирожные и все в таком духе, но когда я увидел входящих Гракха и Публиколу, шатавшихся под тяжестью огромного блюда, я подумал, что опьянел и даже не заметил этого или же у меня какие-то мистические галлюцинации. Блюдо ломилось от омаров, лангустов, крабов и креветок. Иногда казалось, что они уронят его (если это была всего лишь актерская игра, мы, несомненно, поверили ей), но в конце концов им удалось поставить блюдо на стол. Ничто не стало бы более изысканным украшением серебряного стола, чем этот чудовищный колючий куст из клешней, горбов, усиков и пик. Однако нас ожидал еще больший восторг. Шеф-повар удалил соленое мясо из этих ракообразных и наполнил их кондитерскими изделиями. Поэтому, когда мы отрывали конечность или вскрывали раковину, внутри мы находили баварский крем, лимонный и розовый джем, пюре из сладких каштанов, грецкие орехи, ванильную и шоколадную пасту, пралине или кофейную помадку, марципан с фисташками или засахаренные цветы. Наслаждение вкусом всего этого было смешано с восторгом неожиданности и небрежного разрушения. Через некоторое время (за которое я успел поглотить содержимое небольшого омара, съедобного краба, двух бархатных плавучих крабов и горсть креветок) блюдо почти опустело. Никто не разго-

варивал; мы только объявляли, как в карточной игре, что у нас на руках. Это был настоящий пир; однако голос хозяина вернул нас к другим мыслям.

«Эдмонда, — заявил он, — на твоем месте я бы меньше набивал свое брюхо и больше думал о своей заднице. Что с того, что ты подверглась испытанию орудием Калигулы и всеми остальными членами, когда-либо бывавшими в этом замке! Говорю тебе, совсем другое дело, если тебе засунут в зад член, сделанный из льда. Известно, что он может разодрать чрево человека».

«О нет, пожалуйста, только не это! — взмолилась она. — Накажите меня как угодно, если считаете, что я заслуживаю наказания. Пусть меня сношают в зад все присутствующие, даже женщины, с помощью этих ваших ужасных искусственных фаллосов. Пусть меня избивают. Пусть приведут собаку. Все что хотите, но избавьте меня от льда».

«Тебя ни от чего не избавят. Пусть немедленно принесут большой пенис».

Пока Грах ходил к холодильнику, наш хозяин повернулся ко мне и сказал:

«Дражайший Бальтазар, ты выполнишь эту операцию. Тебе принадлежит эта честь, ибо это твой первый вечер в Гамеучи. Но главное, не допусти, чтобы эта шлюха легко отделалась. Если ты будешь ее щадить, я очень разгневаюсь. Сейчас, говоря, что она здесь почти незаменима, я преувеличивал. Здесь нет никого, кого нельзя было бы заменить на следующий день, если так нужно для нашего удовольствия».

Это было в высшей степени благородное предложение, и я захотел поблагодарить его в той же манере, но Грах уже принес огромный член. Мои слова заглушили крики радости при его появлении. Член лежал в большой чаше, устланной изнутри кожей тюленя. Чаша, в свою

очередь, стояла на блюде, полном колотого льда, чтобы член не уменьшился в размерах, пока идут приготовления к его использованию. Надев шерстяные перчатки, я взял член за яйца и ощутил в руках его тяжесть. Он был похож на один из тех ковбойских кольтов, которые могли разнести глаз крокодила вдребезги столь же верно, как и ружье. Виола одолжила мне маленькую мерную ленточку, которую, несомненно, по причинам весьма бесстыдным, хранила в чулке. Ею я измерил инструмент, прежде чем вернуть его в ледяное хранилище. В нем было тридцать девять сантиметров при диаметре двадцать четыре сантиметра в середине и двадцать пять — у головки! Размеры члена делали его превосходным орудием.

В это время Эдмонда, поняв, что слезы ни к чему не приведут, отдалась в руки наших чернокожих официантов, чтобы ее приготовили к жертвоприношению.

А.П. де Мандиарг.

«Англичанин, описанный в запертом замке»¹⁰²

¹⁰² Андре Пиейр де Мандиарг (1909–1991) был автором множества рассказов, романов и статей по искусству. Большинство его работ, включая роман «L'Anglais décrit dans le chateau ferme» («Англичанин, описанный в запертом замке»), еще не переведено на английский (и на русский). Два его рассказа — «Клоринда» и «Луноход» — вошли в двухтомную антологию сюрреализма, составленную Майклом Ричардсоном («Книга сюрреализма», вышедшая на английском в 1993 г., и «Мировой миф: Сюрреализм 2», 1994 г.).

Глава одиннадцатая АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ

На протяжении всего романа «Наоборот», который, кстати сказать, является настольной книгой каждого декадента, герой — дез Эссент — прилагает все усилия, чтобы изучить самые необычайные закоулки жизни и создать новый искусственный мир из собственной невротической чувственности. Его заказной эстетский рай в Фонтеней-о-Роз — это теплица, полная редких цветов и ароматов, роскошных материалов и драгоценных камней, «уютная пустыня», где он находит убежище от «беспредельного моря человеческой тупости». Но мир, созданный дез Эссентом, не вечен. Все его удовольствия краткосрочны, здоровье его подорвано, и он так и не сможет обрести удовлетворение и покой. Роман оканчивается своего рода криком *de profundis*¹⁰³, безнадежной молитвой о том, чтобы этому великому эстету вновь открылась вера и надежда.

Биография автора странным образом походит на жизнь его героя. Гюисманс был чиновником и работал в министерстве внутренних дел в Париже. Он писал докладные записки в службу безопасности относительно деятельности анархистов, политических групп, ведущих подрывную работу в массах, неугодных иностранцев и подпольных игорных домов. Он служил столпом обще-

¹⁰³ «Из бездны» (лат.) — начальные слова покаянного псалма: «Из глубины взываю к Тебе, Господи» (Псалтирь, 129, 1).

ственной гигиены, таким современным бюрократом-инквизитором. Однако в свободное от работы время он превращался в собственную противоположность: его завораживали все те вещи, за которыми он следил в рабочее время; он интересовался сатанизмом, спиритизмом и другими оккультными практиками, а также занимался обычным, извращенным, беспорядочным и демоническим сексом. Он никогда не женился и предпочитал эмоциональную независимость. «В конце концов, — устало писал он в одном из своих писем, — нет ничего настоящего, помимо борделя. По крайней мере оттуда выходишь, покрытый им с ног до головы». К старости усталость от жизни только усилилась, а здоровье, напротив, ослабло; тогда Гюисманс отрекся от своего греховного прошлого. Поскольку этот человек никогда не довольствовался полумерами, он стал послушником ордена монахов-траппистов.

Барбе д'Оревилли предсказал обращение Гюисманса за десять лет до того, как оно фактически произошло. В рецензии на роман «Наоборот» он писал: «После такой книги автору остается одно из двух: либо удавиться, либо уверовать»¹⁰⁴.

Эта дилемма до боли знакома каждому декаденту. Ни одному из них не удастся спуститься в ад с той легкостью, с которой они бы хотели это сделать; зачастую они лелеют тайные надежды на искупление. На чьей же они все-таки стороне — на стороне ангелов или демонов, добра или зла? Гюисманс всю жизнь разрывался между ними, как и его страстный поклонник Оскар Уайльд, который умудрился быть одновременно ниспровергателем священных законов и чрезвычайно религиозным

¹⁰⁴ Цит. по: *Гюисманс Ж.-К. Наоборот // Наоборот: Три символистских романа. М., 1995. С. 15.*

человеком. Бодлер, казалось, вообще не придавал значения тому, к добру или злу человек приходит в конце концов. Для него важнее всего был сам путь, неважно в какую сторону. Его стихотворение «Плавание» заканчивается такими строками:

Смерть! Старый капитан! В дорогу! Ставь ветрило!
 Нам скучен этот край! О Смерть, скорее в путь!
 Пусть небо и вода — куда черней чернила,
 Знай — тысячами солнц сияет наша грудь!

Обманутым пловцам раскрой свои глубины!
 Мы жаждем, обозрев под солнцем все, что есть,
 На дно твое нырнуть — Ад или Рай — едино! —
 В неведомого глубь — чтоб *новое* обрести!¹⁰⁵

(Пер. Марины Цветаевой)

В том, что касается приготовления пищи, конечно, и Рай, и Ад имеют свои традиции. Говорят, что ангелы питаются манной небесной, хотя в 1930-х годах мэр города Неаполя герцог Бовино опроверг этот домысел, считая, что ангелы в раю не едят ничего, кроме макарон с томатной пастой. Как бы там ни было, оба варианта подтверждают самые худшие опасения относительно монотонности райского бытия в общем и жизни каждого отдельного ангела в частности.

Сведения о диете демонов более обрывочны, хотя, если судить по картинам Иеронима Босха и других художников, они, вероятно, закусывают ломтиками проклятых грешников. В самом деле, сам Ад нередко изображается в виде огромной кухни, с ревушим в очагах огнем, вертелами, котлами, железными вилками для поджаривания хлеба, рашперами и другими приспособ-

¹⁰⁵ Цит. по: Бодлер Ш. Цветы зла. М., 1970. С. 217.

лениями, с помощью которых жарятся туши грешников, тогда как демоны ухмыляются и время от времени прокалывают их ножами, чтобы посмотреть, готовы ли они.

Сравнивая рецепты из ангельской и дьявольской кухни, можно прийти к выводу, что черт хорош не только в уговорах и соблазнении, но и у плиты. Острые соусы¹⁰⁶ обладают пикантным вкусом, волнуют воображение и согревают тело. В Раю нет ничего столь же колоритного. Как пишет доктор Кичинер¹⁰⁷, «должно быть, каждому человеку знакомо то особое чувство, когда после третьей бутылки его небо немеет, а желудок сжимается от странной тоски, и нужно что-то выдающееся, чтобы вернуть силу и тому и другому. Возбудители, которые используются в этом случае, неблагоприятное человечество условилось называть демонами».

ОСТРЫЕ ПЕРЧИКИ

Ингредиенты:

6 больших красных перцев

1 стопка оливкового масла

1 лимон

свежий базилик

Перцы поджаривайте, пока их кожица не почернеет; поджаривать их можно как на гриле, так и над открытым огнем. В любом случае нужно, чтобы перцы равномерно почернели. Очень важно, чтобы они были целыми; таким образом, весь сок останется внутри. Когда кожица почернеет, ее легко будет счистить. Разрежьте перцы вдоль, внимательно следя за тем, чтобы сок не

¹⁰⁶ Игра слов: по-английски devilled sauces – острые соусы.

¹⁰⁷ Кичинер Д.У. (1775–1827) – врач, гурман и превосходный повар, автор книг по кулинарии.

выливался. Удалите семечки и рыхлую сердцевину и порежьте перчики соломкой. Выложите соломку на плоское блюдо или тарелку, сбрызните их оливковым маслом, перечным соком и соком лимона. Свежий базилик порежьте и положите сверху. Оставьте перцы в прохладном месте (не в холодильнике) на ночь и на следующий день подавайте к столу в качестве закуски.

ОСТРЫЕ ТОСТЫ С ВЕТЧИНОЙ

Ингредиенты:

2 унции постной вареной ветчины, мелко порезанной

2 чайные ложки острой соевой приправы

1 щепотка кайенского перца

½ столовой ложки французской горчицы

½ унции сливочного масла

4 хорошо промасленных тоста диаметром в два дюйма

1 столовая ложка мелко порезанной петрушки

Хорошо перемешайте ветчину, соевую приправу, кайенский перец и горчицу. Растопите масло в маленькой кастрюльке и высыпайте туда полученную смесь, постоянно помешивая. Продолжайте помешивать, пока жидкость не станет совсем горячей. Затем намажьте этой смесью тосты, посыпьте петрушкой и немедленно подавайте на стол.

СОУС МЕФИСТОФЕЛЯ

(Для турецких окаменелостей)

Порежьте останки птицы и натрите их горчицей. Посыпьте их небольшим количеством соли и большим

количеством кайенского перца. Порежьте шесть луковиц шалота и положите их в кастрюлю вместе с полутора стаканами острого уксуса, мелко порезанным зубчиком чеснока, двумя лавровыми листьями и одной унцией глазури. Варите эту смесь в течение десяти минут, затем добавьте четыре столовых ложки томатного сока, немного сахара и немного подливы или соуса для жаркого. Варите еще несколько минут, а затем добавьте чуть-чуть сливочного масла. Залейте этим соусом горячую индейку и подавайте на стол.

ВОЛОСЫ АНГЕЛА

Блюдо получило такое название, потому что его готовят из волокнистых частей большой спелой тыквы, лучше всего с прошлогоднего урожая.

Чтобы получить 2 килограмма джема, нужно:

2 фунта тыквенных волокон

2 фунта сахара

1 3/4 пинты воды

1 лимон

2 палочки корицы

Вам понадобится тыква весом около двух килограммов. Снимите с нее кожуру и порежьте на части. Куски тыквы положите в большую кастрюлю и варите до тех пор, пока они не станут мягкими. Это должно занять около двадцати минут. Затем высушите куски тыквы и, дав им остыть, удалите семечки, отделите волокна и снова хорошенько просушите. Отложите один килограмм тыквенных волокон. Лимон порежьте кружками и положите вместе с палочками корицы и сахаром в один литр воды; варите эту смесь до состояния сиропа. Теперь выньте из кастрюли лимон и корицу и добавьте тыквен-

ные волокна. Волокна нужно варить на медленном огне в течение часа, иногда помешивая. Проверить, готовы ли волосы ангела к употреблению, очень легко. Капните несколько капель на холодную тарелку и наклоните ее. Если джем не стекает вниз, значит, волосы готовы. Тогда их можно распределять по банкам и закручивать.

АНГЕЛЬСКИЕ ВСАДНИКИ

Ингредиенты:

6 кусков хлеба

2 унции сливочного масла

6 устриц

3 тонких ломтика бекона с прожилками

лимонный сок

кайенский перец

Обжарьте хлеб в масле и держите его горячим. Освободите устрицы от пленок, сбрызните их соком лимона и посыпьте кайенским перцем; затем каждую устрицу оберните половинкой ломтика бекона. Быстро и осторожно обжарьте устрицы в масле в течение двух минут. Во время жарки не забывайте переворачивать устрицы, чтобы бекон обжарился со всех сторон, он не даст устрицам подгореть. Положите по одной устрице на каждый кусок хлеба и сразу же подавайте на стол.

Если и существует на земле создание, в котором Рай и Ад, кажется, сошлись в непримиримом противоречии, то это, конечно, рыба-монах, которая страшна как смертный грех, но на вкус божественна. Возможно, поэтому ее называют и ангельской, и дьявольской рыбой; разумеется, из нее получаются прекрасные блюда для стола декадента. Вот три рецепта по приготовлению этой рыбы.

ПОГРЕБЕННАЯ И ПОДЖАРЕННАЯ РЫБА-МОНАХ ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ

Ингредиенты:

4 хвоста рыбы-монаха, очищенные от чешуи, промытые и обрезанные

8 больших картофелин

сливочное масло

оливковое масло

розмарин

сыр пармезан

Порежьте картофель вдоль на тончайшие ломтики. Смажьте дно сковороды оливковым маслом, затем покройте его третьей частью всей картошки, смазывая каждый слой оливковым и сливочным маслом. Сверху положите рыбу-монаха, засыпьте ее оставшейся картошкой и полейте оливковым и сливочным маслом, а также посыпьте розмарином, солью и перцем. Запекайте в горячей духовке от полутора до двух часов, время от времени приподнимая ее. За десять минут до готовности добавьте тертый пармезан.

МОНАХ В ОГНЕ

Этот рецепт взят из книги Маринетти¹⁰⁸ «Футуристская кухня», в которой данное блюдо называется *Boccone Squadrista*, что значит «закуска фашиста». Книга Маринетти была предназначена для того, чтобы оторвать итальянцев от мирного и сонного поедания пасты

¹⁰⁸ Маринетти, Филиппо Томмазо — основатель и идеолог итальянского футуризма. Автор «Первого манифеста футуризма», изданного в 1909 г.

и наполнить их восторгом войны. Разумеется, из этого ничего не вышло, однако книга итальянского футуриста остается неиссякаемым источником идей для шоковой терапии в кулинарии.

Ингредиенты:

4 куска филе рыбы-монаха

2-3 больших яблока

сливочное масло

ром

Запекайте каждый кусок филе между двумя ломтиками смазанного маслом яблока. Затем залейте блюдо ромом, подожгите и подавайте на стол в языках пламени.

РЫБИЙ КАРДИНАЛ

Ингредиенты:

2 фунта очищенных и мелко порезанных помидоров

1 луковица, мелко порезанная

сливочное масло

оливковое масло

травы для аромата

чеснок

4 очищенных хвоста рыбы-монаха

Сперва приготовьте фондю из помидоров. Для этого слегка обжарьте лук в оливковом и сливочном масле, чтобы он стал прозрачным и нежным, а затем добавьте помидоры, соль, перец, травы для аромата и раздавленный зубчик чеснока. Накройте крышкой и тушите до тех пор, пока помидоры не превратятся в мягкую массу. Затем поднимите крышку, перемешайте содержимое сковороды и тушите до тех пор, пока масса не загустеет. После этого процедите ее и добавьте столовую ложку мелко

порезанной петрушки или любой другой свежей зелени по вкусу.

Следующий шаг: выложите рыбу на сковороду с оливковым маслом, солью и перцем, и запекайте ее в сильно разогретой духовке (при температуре 475 градусов по Фаренгейту, 240 градусов по Цельсию, на газовой плите — отметка 9) в течение десяти минут. Затем убавьте огонь (до температуры 400 градусов по Фаренгейту, 200 градусов по Цельсию, на газовой плите — отметка 6) и иногда переворачивайте рыбу, пока она не будет готова; это займет примерно 20–25 минут.

Подавать на стол эту рыбу нужно под кардинальским плащом из томатного фондю, выложенного с одной стороны блюда, и с гарниром из винограда и грибов — с другой стороны. Бокалы, наполненные шартрезом, бенедиктином, грегорианские песнопения, монашеские рясы и т.п. — все это придаст вашему ужину надлежащую торжественность.

НЕБО И ЗЕМЛЯ

Вот еще одно неоднозначное с точки зрения теологии блюдо. Несмотря на помпезное название, ингредиенты для него требуются самые скромные, а вкус получается одновременно земным и божественным. (Этот рецепт рассчитан на три или четыре персоны.)

Ингредиенты:

2 фунта картофеля

2 фунта яблок

соль

9 унций бекона с прожилками

Почистите картофель и каждую картофелину разрежьте на четыре части. (Если вы берете молодой кар-

тофель, достаточно его просто помыть.) Положите картофель в большую кастрюлю с водой и доведите до кипения. Почистите яблоки и разрежьте каждое на четыре части. Картофель должен вариться в течение десяти минут, прежде чем вы добавите туда яблоки. Когда картофель сварится, яблоки должны стать мягкими, но не развариться.

Порежьте бекон кубиками и обжарьте его на сковороде. Чем жирнее будет бекон, тем лучше; в идеале он должен быть таким жирным, чтобы его собственного сока хватило для жарки и вам бы не пришлось добавлять масло. Когда бекон покроется хрустящей корочкой, слейте воду из картофеля с яблоками и выложите их на горячее блюдо. Полейте сверху соком бекона и сразу же подавайте на стол.

Время от времени любому повару нужен отдых, поэтому на десерт мы предлагаем нечто готовое. Это, конечно, не «райское наслаждение», поскольку вкус его едва ли стоит того, чтобы открывать упаковку; нет, это ассорти из французских пирожных, желательное из района Сен-Сюльпис в Париже, где число кондитерских уступает лишь количеству лавок с церковным облачением. Вам подойдут пирожные релижъез, ноннетт, жезюит, сакристен, ублие и пет-де-нон¹⁰⁹ (или, чуть мягче и более прилично, вздох монашки). Перед этим или после можно подать сыр из траппистского монастыря или монастыря Сен-Нектер, а к ужину подойдет пиво, которое варят в аббатстве *Chimay*, монастырские настойки (эгебелль, бенедиктин и другие) или же бутылка старой доброй «Синей монахини».

¹⁰⁹ Игра слов: корни французских названий пирожных переводятся соответственно как: религиозные, монашки, иезуиты, священники, ублие (темница для жертв Святой Инквизиции) и «пук монашки».

ВАТЕК

Муэдзины созывали на утреннюю молитву, когда Каратис и Ватек взошли по бесчисленным ступеням на вершину башни, и, хотя утро было печально и дождливо, они остались там некоторое время. Этот мрачный полусвет нравился их злобным сердцам. Увидев, что солнце скоро пробьется через облака, они приказали натянуть навес для защиты от его лучей. Усталый халиф думал только об отдыхе и, надеясь увидеть вещие сны, лег. А деятельная Каратис спустилась вниз с частью своих немых, чтобы приготовить жертвоприношение на ближайшую ночь.

По небольшим ступеням, выложенным в толще стены, о которых знала лишь она и сын, Каратис спустилась сначала в таинственные шахты, где находились мумии древних фараонов, извлеченные из могил; затем направилась в галерею; там, под наблюдением пятидесяти немых и кривых на правый глаз негритянок, хранилось масло ядовитейших змей, рога единорогов и дрова удушающего запаха, нарубленные магами в отдаленных уголках Индии, не говоря о множестве других страшных редкостей: Каратис сама составляла эту коллекцию в надежде вступить когда-либо в общение с адскими силами; она любила их страстно и знала их вкусы. Чтобы освоиться с ужасами, о которых размышляла, она провела некоторое время с негритянками; они с наслаждением рассматривали сбоку мертвые головы и скелеты, соблазнительно скашивая свой единственный глаз; пока мертвецов вытаскивали из шкафов, они ужасающе кривлялись и, восхищаясь своей царицей, оглушали ее визгом. Наконец, задыхаясь в дурном воздухе, Каратис была вынуждена покинуть галерею, захватив с собою часть этих чудовищных сокровищ.

Между тем халиф не видел желанных снов; у него явился пожирающий аппетит. Он потребовал у немых пищи и, совершенно забыв, что они глухи и именно поэтому не трогаются с места, бил, кусал и щипал их. К счастью для несчастных явилась Каратис и положила конец недостойной сцене. «Что с тобой, сын мой? — сказала она, тяжело дыша. — Мне показалось, что визжат тысячи летучих мышей, выгоняемых из логова, а это ты мучишь моих бедных немых; право, ты не заслужил той отличной провизии, что я тебе несу».

«Давай ее сюда! — вскричал халиф. — Я умираю с голоду». — «Ну, если ты можешь переварить все это, — сказала она, — у тебя хороший желудок». — «Скорее, — ответил халиф. — Боже мой, какие ужасы! Зачем это тебе? Меня тошнит!» — «Будь мужчиной, — говорила Каратис, — помоги мне лучше привести все это в порядок; увидишь, что именно предметы, внушающие тебе отвращение, окажутся благодетельными. Приготовим костер для жертвоприношения сегодняшней ночью, и не думай о еде, пока не сложим его. Разве ты не знаешь, что всем торжественным служениям должен предшествовать суровый пост?»

Халиф не осмелился возражать и отдался скорби и голоду, терзавшему его; мать же продолжала свое дело. Скоро на балюстрадах башни разместили сосуды со змеиным маслом, мумии и кости. Костер рос и через три часа достиг высоты двадцати локтей. Наконец наступила тьма, и Каратис с радостью сняла с себя одежды; она хлопала в ладоши и размахивала факелом из человеческого жира; немые подражали ей; Ватек же не выдержал и, обессиленный голодом, упал в обморок.

Уже жгучие капли, падавшие с факелов, начали зажигать топливо магов, по ядовитому маслу вспыхивали голубоватые огоньки, загорелись мумии в клубах темного, густого дыма; скоро огонь достиг рогов единорога, и

при этом распространился такой смрад, что халиф внезапно пришел в себя и окинул туманным взором пылавшие вокруг предметы. Горящее масло стекало волнами, а негритянки, поднося новые его запасы, присоединяли свое завывание к крикам Каратис. Пламя так разбушевалось и гладкая сталь отражала его столь живо, что халиф, не будучи в состоянии выносить жара и блеска, укрылся под царский штандарт.

Пораженные светом, озарявшим весь город, жители Самары второпях вставали, подымались на крыши и, видя, что вся башня в огне, полуодетые сбегались на площадь. В эту минуту в них пробудились остатки преданности Повелителю, и, опасаясь, что он сгорит в своей башне, они бросились спасать его. Безутешный Мораканабад вышел из своего убежища; он призывал к борьбе с огнем, как и прочие. Бабабалук, более привычный к запахам магических снадобий, подозревал, что это дело рук Каратис, и советовал не беспокоиться. Его называли старым плутом и отменным предателем и двинули на помощь верблюдов и дромадеров с водой; но как проникнуть в башню?

Пока пытались взломать двери, с северо-запада поднялся яростный ветер и далеко отнес пламя. Толпа сначала подалась назад, затем нахлынула с удвоенным рвением. Адские запахи рогов и мумий заражали воздух, и многие, задыхаясь, падали на землю. Другие говорили соседям: «Отойдите, вы распространяете заразу». Старались зажимать себе носы; но нельзя было остановить тех, кто выламывал двери. Сто сорок сильнейших и решительнейших добились своего. Они добрались до лестницы и в четверть часа взбежали по ней.

Каратис, встревоженная сигналами немых и негритянок, приблизилась к лестнице, спустилась на несколько

ступеней и услышала крики: «Вода! Вода!» Для своего возраста она была достаточно проворна, и, быстро взбежав на площадку, сказала сыну: «Прекрати жертвоприношение. Сейчас мы сможем устроить его гораздо лучше. Некоторые из народа, вообразив, что огонь охватил башню, имели дерзость взломать двери, доселе неприступные, и несут воду. Надо сознаться, что они очень добры, — они забыли все твои прегрешения; ну, все равно. Пусть взойдут, и мы принесем их в жертву Гяуру; наши немые достаточно сильны и опытны; они живо разделаются с усталыми». — «Хорошо, — сказал халиф, — пусть только скорее кончают; я хочу есть».

Несчастные вскоре появились. Запыхавшись от подъема в одиннадцать тысяч ступеней, в отчаянии, что их ведра почти пусты, они были ослеплены пламенем, головы их закружились от запаха горящих мумий, а немые и негритянки с приятными улыбками накидывали им петли на шею; они не замечали этого, что, впрочем, не убавляло радости их милых убийц. Удавливали с необыкновенной легкостью; жертвы падали, не оказывая сопротивления, и умирали, не испустив крика; так что скоро Ватек оказался окруженным трупами свих самых верных подданных; их бросали в костер. Каратис, соображавшая все, нашла, что пора кончать; она приказала натянуть цепи и запереть стальные двери, находившиеся в проходе.

Едва исполнили эти приказания, как башня заколебалась; трупы исчезли, и пламя из мрачного, ярко-малинового превратилось в очаровательно розовое. Радостно почувствовались приятные испарения; мраморные колонны издавали гармоничные звуки, и растаявшие рога испускали восхитительные благоухания. Каратис была в восторге и заранее наслаждалась успехом своих заклинаний; а немые и негритянки, у которых хорошие

запахи вызывали отвращение, удалились, ворча, в свои логова.

Едва они ушли, зрелище изменилось. Вместо костра, рогов и мумий появился роскошно убранный стол. Среди массы тонких блюд виднелись графины с вином и фагфурские вазы, где превосходный шербет покоился на снегу. Халиф коршуном ринулся на все это и принялся за ягненка с фисташками; но Каратис, занятая совсем другим, вытащила из филигранной урны длиннейший свиток пергамента, которого ее сын даже не заметил. «Перестань же, обжора, — сказала она внушительно, — и выслушай, какие чудные обещания даются тебе». И она прочла вслух следующее: «Возлюбленный Ватек! Ты превзошел мои ожидания; я насладился запахом твоих мумий и превосходных рогов, а в особенности — кровью мусульман, которую ты пролил на костер. Когда настанет полнолуние, трогайся из дворца со всей возможной пышностью; пусть впереди идут музыканты, играя в рожки и ударяя в литавры. Прикажи следовать за собой избранным рабам, любимейшим женам, тысяче роскошно убранных верблюдов и направляйся к Истахару. Там я буду ждать тебя; там, увенчанный диадемой Джиан-Бен-Джиана, ты будешь плавать в блаженстве; там ты получишь талисманы Сулеймана и сокровища древнейших султанов. Но горе тебе, если в пути ты у кого-нибудь остановишься».

Несмотря на роскошь, в которой он жил, халиф никогда не обедал так хорошо. Он отдался радости, которую внушали эти добрые вести, и снова пил. Каратис не питала ненависти к вину и отвечала тостами каждый раз, когда он в насмешку пил за здоровье Магомета. Предательская влага вселила в них в конце концов безбожную самонадеянность. Они принялись богохульствовать; Валамова ослица, собака Семи Спящих и другие животные,

находящиеся в раю Пророка, стали предметом их позорных шуток. В столь радужном настроении спустились они весело по одиннадцати тысячам ступеней, издеваясь над озабоченной толпой на площади, видневшейся сквозь отдушины башни; затем сошли в подземелье и явились в царские покои. Там спокойно прогуливался Бабабалук, раздавая приказы евнухам, которые снимали со свечей нагар и подрисовывали прекрасные глаза черкешенок. Увидев халифа, он сказал: «А, теперь ясно, что ты не сгорел; я так и предполагал». — «Какое нам дело до того, что ты думал или думаешь! — вскричала Каратис. — Беги к Мораканабаду, скажи, что мы ждем его, да не останавливайся по дороге со своими нелепыми рассуждениями».

Великий визирь прибыл тотчас; мать и сын приняли его с большой важностью, сообщили в жалобном тоне, что огонь на вершине башни удалось погасить, но что, к несчастью, это стоило жизни храбрецам, явившимся к ним на помощь.

«Опять несчастья! — вскричал Мораканабад, задрожав. — О, повелитель верных! святой Пророк, без сомнения, разгневался на нас; тебе надлежит умилоствовать его». — «Мы его отлично умилоstimим, — ответил халиф с улыбкой, не предвещавшей добра. — У тебя будет достаточно свободного времени для молитв; эта страна губит мое здоровье, мне необходима перемена климата; гора четырех источников надоела мне, я должен испить из источника Рохнабада и освежиться в прекрасных долинах, которые он орошает. В мое отсутствие ты будешь править государством по указаниям матери и примешь на себя заботы о всем, что понадобится для ее опытов; ты знаешь, что наша башня полна драгоценными для знания предметами».

Башня совершенно не нравилась Мораканабаду; на ее постройку были израсходованы несметные сокровища,

и он знал лишь, что там негритянки, немые и какие-то отвратительные снадобья. Его весьма смущала также Каратис, менявшаяся как хамелеон. Ее дьявольское красноречие часто выводило из себя бедного мусульманина. Но если она не особенно ему нравилась, сын был еще хуже, и визирь радовался, что избавится от него. Итак, он отправился успокоить народ и приготовить все к отъезду повелителя¹¹⁰.

У. Бекфорд¹¹¹. «Ватек»

¹¹⁰ Бекфорд У. Ватек: Арабская сказка / Пер. Б. Зайцева. М., 1992. С. 38–42.

¹¹¹ Бекфорд Уильям (1760–1844) — сын лондонского лорд-мэра, одного из самых богатых людей в Англии. Музыкант, композитор, певец, писатель. Много путешествовал по странам Востока.

Глава двенадцатая ПОСЛЕСЛОВИЕ: АМБЛОНГ НА КАЛАБРИИ

В основе идеологии декаданса лежит усталость от жизни, внутренняя опустошенность и мировая скорбь; человек, следующий по этому пути до конца, или сходит с ума, или заслуживает всеобщую ненависть, или отчаянно пытается исповедаться. Однако противоречие становится явным задолго до финального кризиса: каким бы экзотическим и изысканным ни оказался чувственный опыт декадента, повторение его неизбежно вызывает скуку и тоску. Поэтому декаденты никогда не останавливаются, стремясь испробовать все новые, все более острые ощущения до тех пор, пока они тоже не наскучат. Так, фигура декадента в какой-то степени напоминает мифического Сизифа: он толкает в гору опыта огромный камень своей скуки, но как только он достигает вершины, камень снова скатывается к подножию горы.

Так что должно произойти после того, как вы отведали самые необычные и редкие блюда на земле? По Гюисмансу, после этого вам следует обратиться к духовным утешениям — посту, умерщвлению плоти и молитве. Д'Аннунцио, как и Бодлер, считал, что высший, уникальный и неповторимый чувственный опыт можно обрести в смерти. Однако оба варианта представляются нам слишком суровыми. Возможно, третий вариант может показаться более приятным. Его предложил великий

художник викторианской эпохи, путешественник и магистр шутовства — Эдвард Лир¹¹².

В августе 1847 года Лир путешествовал по полуострову Калабрия на юге Италии. Четвертого числа он оказался в маленьком городке под названием Стаити. Там его представили некоему дону Доменико Музитани, «первому человеку города». Лир пишет:

В этом краю природного великолепия жизнь полна живописных контрастов. Золотистые абстракции из отвесных скал и цепляющихся за них деревьев неожиданно сменились обстановкой комнаты дона Д. Музитани, которая была до отказа набита тузовыми шелкопрядами и вызывала из-за этого крайнее отвращение. Все население Стаити с увлечением предается разведению этих домашних питомцев; везде лежат кипы желтых коконов в невообразимом количестве, и чувство, которое возникает при взгляде на это, невозможно описать, его можно только представить.

На следующий день Лир со своим спутником отправился осматривать окрестности и делать зарисовки.

Архитектура и природные достопримечательности Стаити в полной мере наполнены таинственностью, которая отличает Калабрию в целом, с ее пещерами и скалами. Мы работали карандашами до самого полудня, пока, наконец, не вернулись домой к обеденному столу, накрытому нашими хозяевами в одной из спален, как обычно, среди коконов шелкопряда. Небольшое, но дикое племя избалованных детей и лающие собаки также не способствовали удовольствию от трапезы.

Но «шелковичные черви» были нашим главным кошмаром: они казались основой жизни, воздухом, средством и ко-

¹¹² Лир Эдвард (1812–1888) — английский поэт и художник-пейзажист. Один из крупнейших представителей поэзии нонсенса.

нечной целью всей жизни во всем Стайти, и поэтому после осмотра трех или четырех особенно подозрительных блюд мы были более чем уверены, что эти забавные чешуекрылые были основой нашего пира — шелкопряды вареные, жаркое из куколок бабочки и пирожные из мотыльков!

Немного позже, в середине августа, Лир переехал в городок Стигано, впечатление от которого он называл «гнетущим». Там он поселился у наводящей ужас семьи Каристо. Однако во время его пребывания в этом городе Лира неосторожно угостили одним блюдом, в которое он, вероятно, тотчас влюбился:

...Самым необычайным приключением за все время нашего пребывания в Стигано мы обязаны маленькому сыну Каристо, который во время обеда вдруг взобрался на стол и, прежде чем его успели остановить, произвел серию бойцовских приемов посреди тарелок и в конце концов, потеряв равновесие, плелнулся прямо на блюдо с макаронами!..

На валентинках можно увидеть Купидонов, сидящих на постели из розовых лепестков или в птичьих гнездышках. Однако изображение едва одетого калабрийского мальша, сидящего на блюде горячих макарон, кажется мне замечательно новой идеей!

Среди неизданных записок Лира обнаружилась следующая заметка, датированная сентябрем 1859 года.

В течение длительного времени я питался огромной бараньей ногой, далеко превосходившей размерами любую баранью ногу, которую мне приходилось когда-либо видеть.

Тем не менее в один прекрасный день я вспомнил, как однажды подошел к окну и увидел, как по улице проходила цирковая труша со слоном. Затем меня посетила ужасная

мысль: я видел, как эта же группа возвращалась обратно, но слона с ними уже не было.

В этот момент я понял, чем в действительности была эта гигантская нога невероятного барана — *e non mangiar avanti*¹¹³ — и больше я не ел!

В целом я бы не рекомендовал использовать слоновое мясо в качестве ежедневного рациона.

Некоторые определяют литературу нонсенса как «декаданс под знаком комического». В этом случае одними из самых декадентских блюд можно считать блюда, приготовленные по рецептам из «Книги небылиц» Лира. Вот они.

ПИРОГ ИЗ АМБЛОНГА

Возьмите 4 фунта (или, скажем, 4 1/2 фунта) свежих амблонгов и положите их в небольшой горшочек.

Залейте их водой и варите в течение восьми часов, после чего добавьте в горшочек 2 pintы парного молока и варите еще четыре часа.

Убедившись в том, что амблонги мягкие, выньте их и выложите на большую сковороду; перед этим их нужно хорошенько взбить.

Натрите мускатный орех, посыпьте им амблонги и покройте их толчеными имбирными пряниками, порошком карри и большим количеством кайенского перца.

Унесите сковороду в другую комнату и поставьте ее на пол. Затем принесите сковороду обратно и тушите ее содержимое на маленьком огне в течение сорока пяти минут. Яростно трясите сковороду до тех пор, пока все амблонги не станут бледно-фиолетового цвета.

¹¹³ «И я не стал есть дальше» (*ит.*)

Затем приготовьте пасту и начините ею все, осторожно добавив маленького голубя, два ломтика говядины, четыре вилка цветной капусты и несколько устриц.

Внимательно следите за появлением хрустящей корочки, время от времени добавляя щепотку соли.

подавайте все это на стол на чистом блюде, выбрасывая его содержимое в окно как можно быстрее.

Если этот рецепт пришелся вам по вкусу, почему бы не попробовать еще два рецепта из той же книги:

ОТБИВНЫЕ ИЗ КРОШЕК С КИСТОЧКАМИ

Раздобудьте говяжьи полоски и, нарезав их как можно мельче, продолжайте резать их на еще более мелкие кусочки, чтобы они получились в восемь или девять раз меньше.

Нарезав говядину таким образом, быстро пройдитесь по ней новой одежной щеткой и помешайте ее непостоянными круговыми движениями с помощью ложки для соли или половника.

Положите говяжью массу в кастрюлю и выставьте ее на солнце — например, на крышу дома, если там нет воробьев или других птиц, — и оставьте кастрюлю там на одну неделю.

В конце недели добавьте в кастрюлю немного лаванды, миндального масла и несколько селедочных хребтов. Затем залейте все четырьмя галлонами очищенного соуса из крошек с кисточками, и блюдо можно будет подавать на стол.

Перед сервировкой содержимое кастрюли нужно нарезать так, чтобы куски по форме напоминали отбивные, и подавать их на стол завернутыми в чистую скатерть или салфетку.

ПИРОЖКИ ГОСКИ

Возьмите свинью трех или четырех лет от роду и привяжите ее к столбу за заднюю ногу. Положите рядом с ней 5 фунтов смородины, 3 фунта сахара, 2 меры гороха, 18 жареных каштанов, свечку и 6 бушелей репы так, чтобы свинья могла до всего этого дотянуться. По мере того как она будет съедать все это, пополняйте ее запасы.

Затем возьмите сливки, несколько ломтиков чеширского сыра, четыре печатных листа писчей бумаги и пакетик черных булавок. Засыпьте все это в тесто, непрерывно помешивая, и раскатайте его на чистом непромокаемом парусиновом полотне коричневого цвета, чтобы оно просохло. Когда тесто высохнет, но ни в коем случае не раньше, начинайте яростно избивать свинью ручкой большой метлы. Если свинья будет визжать, бейте ее дальше.

Навешайте тесто и избивайте свинью в течение нескольких дней, чередуя эти два занятия; по истечении этого срока все должно превратиться в пирожки госки. Если превращения не произошло к этому времени, оно не произойдет уже никогда; в этом случае свинью можно отпустить, а весь процесс приготовления считать завершенным.

ТАБЛИЦА МЕР И ВЕСОВ

Примечание издателей: Лукан и Грей пользуются единицами измерения времен Империи (т.е. фунтами и унциями для веса, фугами и дюймами для размера и т.д.), вопреки современным тенденциям. Это, конечно, часть их общего стиля. Несмотря на то что такие единицы измерения могут быть не слишком удобны при приготовлении блюд, мы решили, что лучше всего сохранить их и не навязывать читателю метрическую систему. Однако мы хорошо понимаем, что немногие повара и читатели в наше время располагают набором весов, мерных стаканов, термометров и линеек времен Империи, и поэтому снабдили наше издание таблицей мер и весов, приведенной ниже. Таблица точна до второго знака после запятой, и ею можно пользоваться для преобразования мер и весов в условиях привычного атмосферного давления, т.е. на уровне моря. Тем, кто готовит в экстремальных барометрических условиях (например, в высокогорных убежищах, в самолетах при разгерметизации салона, в подводных лодках и т.д.), мы рекомендуем делать поправку $+/- 0,05 \%$ на килограмм атмосферного давления. Это вполне соответствует, Лохбургской конвенции 1955 года; больше никаких поправок на климат или широту не требуется.

ТАБЛИЦА МЕР И ВЕСОВ

1 унция = 28,35 грамма

1 фунт = 453,59 грамма

1 пинта = 0,568 литра

1 дюйм = 2,54 сантиметра

1 фут = 30,48 сантиметра

Температура духовки:

| Отметка на газовой плите | Градусы по Фаренгейту | Градусы по Цельсию |
|-----------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 1 | 275 | 140 |
| 2 | 300 | 150 |
| 3 | 325 | 160 |
| 4 | 350 | 180 |
| 5 | 375 | 190 |
| 6 | 400 | 200 |
| 7 | 425 | 220 |
| 8 | 450 | 230 |
| 9 | 475 | 240 |

Формула для преобразования температуры по Фаренгейту в температуру по Цельсию:

$$C^{\circ} = 5/9 (F^{\circ} - 32)$$

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|-------------------------------------|----|
| Об авторах | 5 |
| Об издателях | 6 |
| Благодарность | 8 |
| ВВЕДЕНИЕ | 10 |
| Глава первая | |
| УБЕД С КАЛИГУЛОЙ | 15 |
| Глава вторая | |
| ЗАВТРАК ВЕЛИКОГО ИНКВИЗИТОРА | 35 |
| Глава третья | |
| СЪЕДОБНЫЙ ГАЛЕОН | 57 |
| Глава четвертая | |
| КУЛИНАРНЫЙ МАВЗОЛЕЙ | 73 |
| Глава пятая | |
| КРОВЬ – ВАЖНЕЙШИЙ ИНГРЕДИЕНТ | 89 |

СОДЕРЖАНИЕ

Глава шестая
РАЗЛОЖЕНИЕ И РАСПАД

113

Глава седьмая
ОТВЕДАЙТЕ ПУДЕЛЯ

123

Глава восьмая
КОЛБАСЫ ДЕКАДАНСА

154

Глава десятая
НЕВЕРОЯТНЫЙ ПУДИНГ

193

Глава одиннадцатая
АНГЕЛЫ И ДЕМОНЫ

212

Глава двенадцатая
ПОСЛЕСЛОВИЕ: АМБЛОНГ НА КАЛАБРИИ

230

ТАБЛИЦА МЕР И ВЕСОВ

236

Эта книга – об экстремальной кухне. Искушенный вкус не дает просто насладиться трапезой, он требует чего-то большего. Еда перестает восприниматься как простое утоление голода. Обычного мастерства повара уже недостаточно. Кулинария постепенно превращается в "искусство для искусства". Здесь-то и начинается самое интересное

Авторы, скрывающиеся за говорящими псевдонимами, создали научный труд, умело замаскированный под развлекательное чтение. На его страницах описываются почти все виды странной, курьезной, а порой и отвратительной пищи со времен Древнего Рима и до XIX века. Здесь описано, как готовить "запеканку из лапок панды", "руку цыганки", "грудки девственницы" и пр. В книге приводятся подлинные рецепты и отрывки из произведений мировой литературы, в которых встречаются описания шокирующих блюд. Впрочем, и здесь не обошлось без мистификаций.



ISBN 5-86793-320-2



9 785867 1933203 >