

О чем хрустит чурчхела

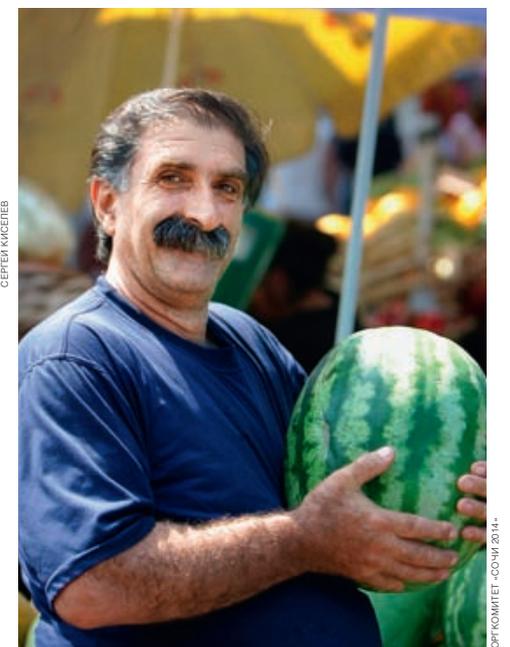
Кулинарные тонкости Краснодарского края

Светлана Кесоян |



ках лоснится камбала и сверкает чешуей миниатюрная черноморская барабулька. Для того чтобы бросить в суп лавровый лист, черноморским жителям не надо далеко ходить — достаточно ободрать ближайший к дому куст лавра. Тимьян, розмарин, мята — все на грядке! Замученному зимой москвичу это очень трудно представить, но вы же понимаете, откуда взялся мой ничем не прикрытый восторг.

Уникальный климат, изобилие продуктов — это только верхушка айсберга, начало маршрута. Самое интересное — это люди, и в Краснодарском крае у них есть правила. Нерушимые и общие кулинарные законодательства касаются в первую очередь жирности молочных продуктов. Иногда мне кажется, что все диеты если когда-нибудь и разлетятся в хлам, то сделают это именно здесь. Дело то ли в кубанских казаках, носителях малоросской традиции в вопросах сливок и масла, то ли в кавказской щепетильности по части



БОРЩ и вареники. Сырники и хачапури. Ставрида и барабулька. Мацони с горным медом. Варенье из черных грецких орехов. Мандарины, гранаты и хурма. В одном месте. Стоит только сесть в самолет.

Список можно продолжать до бесконечности с той только поправкой, что с каждым новым продуктом желание все бросить, встать и сварить настоящий борщ, как бабушка делала, все сильнее и сильнее накрывает тебя с головой. Фокусы с борщом, пожалуй, мое самое первое кулинарное открытие. Потому как в Москве, и у мамы, и в гостях, и в ресторанах, борщ был другим. Не то чтобы плохим или несъедобным, но совершенно другого цвета, запаха и вкуса.

Моя бабушка, смелая кубанская казачка, варила его каждый раз по-новому — видимо, собирала из того, что было под рукой, — и подходила к процессу очень творчески. В тарелке оказывалась то черная фасоль, то крапчатая. Неожиданно, если фасоль

куда-то исчезала, выныривали ломтики сливы. Помидоры, картошка, капуста, укроп и лавровый лист — это, конечно, само собой. Бульон мог быть и с сахарной говьяжьей косточкой, и с уткой, и с курицей. В бабушкином борще никогда не было только одного — свеклы. Свекла, по моим тогдашним представлениям, была атрибутом именно московского борща — символа долгого учебного года без веселья. Веселье приходило летом вместе с жарой, жерделой (разновидность диких абрикосов), черешней, шелковицей, вишней — все это росло прямо на улицах маленького городка под Краснодаром. Залезай, срывай и ешь. Или носи домой, а бабушка вареников с вишней налепит — таких, что 25 штук съешь за один присест и все равно будет мало.

Мне повезло узнать гастрономическую подоплеку Краснодарского края изнутри. Я никогда не была на этой земле «отдыхающим» в туристическом смысле этого слова. Мои казацкие и армянские корни позволяют

успешно ориентироваться на местности и не есть шашлык на черноморском пляже. Для меня это скучное занятие. Я знаю, что есть вещи повкуснее и они в наличии круглый год.

Удивительным образом из-за расположения горных хребтов, ущелий и долин, сплетенных в одно целое ветрами и реками на границе с Черным морем, в этой части России есть все, о чем может только мечтать континентальный повар. Мясо, рыба, зелень, фрукты — готовить из региональных продуктов здесь одно удовольствие. Утомленные солнцем помидоры пахнут так, что хочется жмуриться от счастья. Крепкие пупырчатые огурцы сами просятся в салат. Россыпи редиски, пучки пушистого укропа, кинзы и петрушки в январе? Пожалуйста! Только не проходите мимо. Пряный, с кислинкой и горчинкой пуртулак в состоянии с достоинством заменить вездесущую рукколу. В Красной Поляне лежит снег, а внизу, на берегу, в Сочи на рыбных прилав-

полноценного питания долгожителей, результат всегда один. Молоко не молоко, если в нем не видно сливок. Сливки и не сливки вовсе, если не взбиваются в масло. Масло должно быть янтарно-желтым и благоухать тем особенным, чистым и свежим, сливочным запахом, от которого самые мужественные охотники и рыбаки превращаются в одержимых пятилетних детей и начинают просить то сырников, то пирожков с картошкой. Творог? Конечно! Вот