

Илья Лазерсон * Сергей Синельников * Татьяна Соломоник

КУЛИНАРНЫЙ ДЕТЕКТИВ



ЗА СТОЛОМ
с ЧИРО
ВУЛЬФОМ

ИЛИ СЕКРЕТЫ КУХНИ
ВЕЛИКОГО СЫЩИКА

**Илья Исаакович Лазерсон
Сергей Маркович Синельников
Татьяна Григорьевна Соломоник
За столом с Ниро Вульфом,
или Секреты кухни великого
сыщика. Кулинарный детектив**

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=72972187

За столом с Ниро Вульфом, или Секреты кухни великого сыщика.

Кулинарный детектив. / Лазерсон И.И., Синельников С.М., Соломоник

Т.Г.: Центрполиграф; Москва; 2025

ISBN 978-5-227-11160-9

Аннотация

Занимательное, поучительное и живое пособие по интернациональной кулинарии, в котором приведены рецепты блюд, взятых из любимых в нашей стране историй о Ниро Вульфе, непревзойденном сыщике и величайшем чревоугоднике. Вы убедитесь, что они не так сложны по составу ингредиентов и технологии приготовления, как их интригующезагадочные названия. Так что попробуйте и вы приобщиться к кулинарным тайнам повара Фрица Бреннера и разнообразьте ваше меню новыми блюдами, которые обязательно заинтересуют

тех, кто любит готовить и вкусно поесть. Вы убедитесь, что подзаголовок «Кулинарный детектив» – не лукавая авторская уловка, он обоснован. Поиск и аналитические сопоставления разных вариантов переводов текстов Рекса Стаута, обращения к иным источникам информации по затронутой теме весьма схожи с методами криминалистов при расследованиях. Блистательное трио авторов из прекрасного переводчика Татьяны Соломоник, знатока школ мировой кулинарии Сергея Синельникова и известного петербургского шеф-повара высочайшей квалификации Ильи Лазерсона сделали эту книгу поистине уникальной.

В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

Содержание

Ремарка редактора	8
От авторов	10
Острые копыя	20
Корзиночка-тарталетка	22
Начинка из черешни	24
Начинка из ревеня	26
Тарталетки с помидорами	29
Яблочный пирог	32
Цыплята в тесте	35
Нога ягненка	39
Камбала под сырным соусом	42
Лига перепуганных мужчин	45
Гусь	47
Рагу из белки	50
Снова убивать	53
Говяжья вырезка в соусе Абано	58
Почки ягненка по-бургундски	62
Красная коробка	64
Рисовые крокеты	68
Фрикандо	71
Гуляш	75
Слишком много поваров	78
Стейк-портерхаус на доске	90

Рубец по-креольски	93
Миссурийский окорок из графства Бун	95
Курица в яичном соусе	99
Конец ознакомительного фрагмента.	102

**Илья Лазерсон.
Сергей Синельников.
Татьяна Соломоник
За столом с Ниро
Вульфом, или Секреты
кухни великого сыщика.
Кулинарный детектив**



Москва

ЦЕНТРОЛИГРАФ

Ремарка редактора

Стараниями телевидения и книгоиздателей мы явно пресытились детективным жанром¹. Однако я совершенно уверен, предлагаемый «кулинарный детектив» не вызовет у вас отторжения.

Задуманная как труд об американской кухне (малоизвестной у нас), книга превратилась в занимательное, поучительное и живое пособие по интернациональной кулинарии.

Исходный «материал» сам «диктовал» форму изложения.

Обилие раскрытых поварских секретов, исторических кулинарных экскурсов, сведений об особенностях национальных кухонь народов мира несомненно заинтересует вас.

(Для меня полной неожиданностью оказалось то, что большинство интригующе-загадочных блюд из трапез величайшего чревоугодника Ниро Вульфа на деле – просты и доступны как по требуемым исходным ингредиентам, так и по технике исполнения.)

Книга удобна в пользовании: по ходу изложения есть ссылки на номера страниц, куда при необходимости рецептурных или технологических уточнений целесообразно заглянуть; составлен алфавитный указатель блюд и приведен словарь некоторых кулинарных терминов, встречающихся в

¹ Конечно, это не относится к сочинениям Рекса Стаута! Их можно перечитывать неоднократно...

тексте.

Кроме кухни Фрица Бреннера авторы допускают нас и в переводческую «кухню». Мы наглядно убеждаемся, сколь сложна и ответственна эта работа и какими (не всегда корректными) способами те или иные переводчики выходили из кулинарных «тупиков» оригинальных текстов Рекса Стаута. Эта часть книги не менее любопытна и интересна, чем гастрономические истории, и временами весьма забавна...

Вы убедитесь, что подзаголовок «кулинарный детектив» — не лукавая авторская уловка, он обоснован. Поиск и аналитические сопоставления разных вариантов переводов одного текста с оригиналом Р. Стаута, обращения к иным источникам информации по затронутой теме весьма схожи с методами работы криминалистов при расследованиях.

Успешную, на мой взгляд, работу «следственно-розыскной бригады» обусловили: прекрасное владение английским языком Татьяны Соломоник, глубокое знание Сергеем Синельниковым школ мировой кулинарии, высочайшая профессиональная квалификация известного петербургского кулинара Ильи Лазерсона.

Приятного вам чтения и аппетита! (В том, что при чтении аппетит у вас разыграется, я не сомневаюсь...)

От авторов

У меня были все основания ожидать, что за пивом буду послан я. Все дела по Фейрмонтскому национальному банку были закончены, я был без работы, а в таких случаях Вульф мог, не задумываясь, послать меня даже за банкой гуталина на Маррей-стрит, если бы она ему понадобилась. Но за пивом был послан Фриц. Сразу после ланча в кухне раздался звонок, и не успевший покончить с мытьем посуды Фриц был затребован наверх, к хозяину. После этого, получив надлежащие инструкции, он сел в открытую машину, всегда стоявшую наготове у нашего крыльца, и отбыл в одном ему известном направлении. Он вернулся через час. На заднем сиденье громоздились коробки с пивом...

...Как потом объяснил мне Вульф, после того, как пригласил сесть поближе и занялся откупориванием бутылок, идея была такова: он решил объявить бойкот контрабандному пиву, которое покупал бочками и хранил в подвале. Если он найдет, что местное пиво не хуже ввозимого, к которому он привык, он перейдет на него. Он также решил, что шесть кварт пива в день, пожалуй, многовато, и предполагал отныне ограничиваться пятью. Я мысленно ухмыльнулся, ибо не верил, что из этой затеи что-либо выйдет. Я на минуту представил, во что превратится теперь его кабинет с батареями пустых бутылок на полу

и как будет справляться с этим Фриц. Поэтому я позволил себе повторить шефу то, что уже не однажды говорил: пиво вредит живости ума... «Острие копья» (Fer-de-Lance), 1934. Издательская фирма «КУБК-а», 1994

Именно так – с пива (!) – начинается изданный в 1934 году первый детективный роман американского писателя и великого гурмэ Рекса Стаута (1886–1975) из знаменитой серии историй о частном нью-йоркском сыщике Ниро Вульфе и его помощнике Арчи Гудвине.

Рекс Стаут умер в 1975 году в возрасте 88 лет, сочинив за свою долгую жизнь более 60 детективных историй, по своей популярности в США ничуть не уступающих классическому циклу рассказов о Шерлоке Холмсе, тем более что построенны они по такому же принципу – история подвигов великого сыщика, рассказанная его верным «оруженосцем». В то же время пара Вульф – Гудвин значительно более современна и по-американски прагматична – например, в отличие от своих английских коллег, взяться за очередное дело их вынуждает только опасно сократившийся счет в банке...

Ниро Вульф – владелец большого каменного особняка в районе Западной 35-й улицы Нью-Йорка, где вместе с ним живут постоянные герои романов Стаута – Арчи Гудвин и личный повар Вульфа швейцарец Фриц Бреннер. Резиденция Фрица в подвале каменного особняка украшена бюстами Огюста Эскофье (знаменитого парижского повара и рестора-

тора), Брийя-Саварена (французского политического деятеля, известного кулинара и автора всемирно известной книги «Физиология вкуса»), развешанными на стенах меню в рамках, коллекцией из 289 поваренных книг и двумя большими шкафами с древней кухонной посудой – по словам Фрица, одной из кастрюль пользовался повар самого Юлия Цезаря.

Еда – одно из главных и свято оберегаемых хобби Ниро Вульфа. Недаром за ланчем и обедом в его доме категорически запрещается говорить о делах. Тем не менее, большинство детективных расследований тесно переплетаются с самыми невероятными кулинарными сюжетами. Например, в романе «Слишком много поваров» загадочное убийство расследуется в банкетном зале и на кухне ресторана «Покахонта», а в качестве гонорара знаменитый сыщик получает давно вожделенный рецепт приготовления домашних колбасок по-каталонски. Кроме того, Вульф был вхож в престижный нью-йоркский клуб Десяти гурманов, рассказ о котором – также отдельный детектив...

Не претендуя на внушительные размеры своего героя (Ниро Вульф весил четверть тонны), Рекс Стаут и сам был великолепным поваром и умел получать удовольствие от еды (хотя, по его признанию, иногда позволял себе испытывать тайную страсть к незатейливому хот-догу). По страницам романов разбросано столько описаний самых изысканных блюд, что Стаут с помощью своих друзей из «Викинг Пресс» в 1973 году даже опубликовал собственную книгу рецеп-

тов «Nero Wolfe Cookbook». Он предварил ее вступлениями своих главных героев.

Я прошу вас не доверять приготовление предложенных здесь блюд своему повару, если он не истинный мастер. Готовьте их сами и только по случаю, который действительно того стоит. Эти блюда – усада эпикурейца, в чем легко сможете убедиться и вы, и ваши гости. При этом нельзя сказать, что они слишком утонченны или претенциозны, чтобы не утолить голод и не порадовать желудок. Вы сможете приготовить любое из них, если испытываете достаточное уважение к искусству высокой кухни и желание потратить время и усилия, которых любое изысканное блюдо несомненно требует и заслуживает.

Приятного аппетита!

Ниро Вульф

Я никогда не понимал отношения Вульфа к еде и, возможно, никогда не пойму. Конечно, это его сугубо личное дело. Если Фриц приносит блюдо жареных голубей и один из них чуть-чуть жирнее других или лучше подрумянился, Вульф берет его себе. Если запас дикого тимьянового меда из Гоеции истощается, мне дают понять, что для оладий вполне годится обыкновенный. И так далее. Однако если я задерживаюсь по делам в городе и не успеваю к обеду или ужину, Вульф всерьез беспокоится, считая, что я могу испортить аппетит каким-нибудь сэндвичем,

съеденным на скорую руку в закусочной, или, что еще хуже, загубить себе желудок! Если он сочтет посетителя голодным, даже того, кого собирается разнести вдребезги, он велит Фрицу принести поднос, и отнюдь не с остатками от вчерашнего обеда. Перерыв в принятии пищи для него исключен начисто. Раз уж он уселся в свое кресло, то встанет из-за стола, только съев последний кусочек сыра или покончив с десертом. Он пытался во что бы то ни стало распространить это правило и на меня и, в конце концов, добился бы своего, если бы я хоть раз поддался. Меня давно интересует один вопрос: он не любит обращаться ко мне во время еды, потому что при этом вынужден отрываться от еды сам, или все-таки не хочет отрываться от еды меня?..

Арчи Гудвин

Я рад, что мистер Арчи Гудвин получит удовольствие от денег, заработанных на этой книге. Также я не возражаю, чтобы его литературный агент мистер Рекс Стаут получил обычную причитающуюся ему долю. Также я не удивлен, что мой хозяин мистер Ниро Вульф одобряет все, написанное ниже, так как, похоже, испытывает великую веру в благотворную силу печатного слова. Однако я не слишком надеюсь на то, что люди начнут вкусно питаться, только потому что купят эту книгу и будут ею пользоваться. По данному поводу я мог бы долго говорить, но не буду долго писать, а приведу лишь один пример. У меня есть

знакомые, муж и жена, у которых я порой обедаю. У них 14 книг по кулинарии, достаточно хороших и приобретенных с моего одобрения, кроме того, они множество раз обращались ко мне за информацией и советами по поводу приготовления тех или иных блюд, и я всегда с удовольствием помогал им. И тем не менее, блюда, предлагаемые ими, всего лишь съедобны и не более. Этим людям, например, не следует даже пытаться жарить утку и, уж конечно, никогда не следует готовить соус Сен-Флорентин.

Факты о еде и способах ее приготовления может изучить и понять практически любое здравомыслящее существо. Но если поварское искусство не вошло в вашу плоть и кровь, вы можете рассчитывать только на то, что все, выставленное вами на стол, будет вполне приемлемым. И если порой какое-нибудь из приготовленных вами блюд получится незабываемым, то можете считать это лишь чистой случайностью. Мистер Вульф говорит, что секреты кулинарного искусства (как, впрочем, и любого другого) рождаются совсем не в мозгах. И он говорит, что никто точно не знает, где... Тем не менее, я не думаю, что предлагаемая книга сделает вашу еду хуже. По крайней мере, она поможет вам некоторыми практическими советами и фактами.

Фриц Бреннер

Вот как раз на «некоторых практических советах и фактах» мы и решили заострить внимание читателя в нашей

книге. Нет ничего удивительного в том, что у миллионов читателей сочинения Рекса Стаута возбуждают... аппетит! Ведь в любой истории хотя бы раз Ниро и Арчи усаживаются за стол и принимаются за еду, от которой не только у героев начинают течь слюнки... Однако в своих произведениях Стаут подчас только дает намек на то, что ели его герои за той или иной трапезой. Но все-таки – что же именно? Что скрывается за вычурными англо-франко-итальянскими, португальскими и даже порой русскими названиями блюд, приготовленных Фрицем. И, наконец, можем ли приготовить хотя бы подобное мы – простые смертные?

Ответы на все эти вопросы мы сделали целью представленного на ваше рассмотрение «кулинарного детектива». Исходным материалом «расследования» послужили наиболее «вкусные» цитаты из историй о Ниро Вульфе, раскрытые Стаутом в своей поваренной книге оригинальные рецепты приготовления самых интересных из упомянутых в его романах блюд, а также наш собственный кулинарный и лингвистический опыт...

Поставленную детективную задачу совершенно неожиданно осложнил тот факт, что во многих русских переводах книг Стаута кулинарная составляющая зачастую либо невероятно искажена, либо вообще безжалостно выброшена... Не будем слишком строго судить отечественных переводчиков – ведь до сих пор не издано ни одного мало-мальски приличного англо-русского толкового кулинарного сло-

варя (мы надеемся, если позволят силы, восполнить в скором времени этот пробел). Более того, кулинарная терминология американцев никогда не ограничивалась английским языком – в их лексиконе издавна используется множество французских, испанских, итальянских, немецких, японских, китайских и даже русских слов... Так что тем, кто мужественно взвалил на свои плечи тяжкую ношу кулинарного перевода, обычно приходится нелегко. Как говаривал А. С. Пушкин: «Переводчики – почтовые лошади просвещения». К сожалению, иногда лошади хромают...

Справедливости ради, отметим, что и западные переводчики тоже не слишком жалуют нашу кухню своими глубокими познаниями. В качестве примера приведем забавный отрывок из прекрасной книги «Русская кухня в изгнании», написанной П. Вайлем и А. Генисом.

Чтобы описать все бесчисленные преступления Запада по отношению к нашей кухне, нужно составить целый справочник. И он уже составлен. Солидное американское издательство «Саймон и Шустер» выпустило в свет «Международный гастрономический путеводитель», который призван объяснить особенности кулинарии всех стран мира...

Путеводитель перечисляет перлы русской кухни, которые «чаще всего встречаются в меню ресторанов». И вот что мы нашли в этом меню: «черные оливы, клюковый суп, креветкий суп, малекый суп, суп-холодец, грибной суп, угорь в вино, грузинский плоф,

индушка с каштанами, чакапули, вареные картошки в сметане, спинат с орехами, тянушки». (К несчастью издательства, автор дает все названия по-русски).

Мы абсолютно уверены, что скорые на расправу советские власти посадили бы на кол директора ресторана с таким меню. И мы, в данном, конкретном случае абсолютно солидарны с советской властью.

Итак, приступаем к нашему кулинарному расследованию. Искренне надеемся, что книга понравится всем, кто ценит и вкусную еду, и классический детектив.

Предварительно напомним, что большинство рецептов всемирно известных блюд, появляющихся на страницах Рекса Стаута, можно (и нужно!) рассматривать не как догму, а как руководство к кулинарному творчеству. Подобно произведениям мастеров «высокой моды», творения мастеров «высокой кухни» — в большей степени лишь направление, следуя которому, можно попытаться приготовить что-нибудь свое, возможно, и абсолютно новое.

Это же касается и ингредиентов, какими бы сверхизысканными и недоступными они не казались в оригинальных рецептах. Всегда можно попытаться найти что-нибудь подходящее на полках наших магазинов, которые за последние годы наполнились самыми экзотическими товарами со всего света. Если какие-то кулинарные термины оказались вам непонятны (например, «чашка»), попробуйте найти их в словаре, который мы приводим в конце этой книги.

Приятного аппетита!

Острые копья

Fer-de-Lance (1934)

Fer-de-lance (буквально с французского «острые копья») – вид американской копьеголовой змеи. Любой герпетолог подтвердит, что это одна из самых смертоносных змей. И когда некто дарит «острые копья» Ниро Вульффу, Арчи понимает, что его шеф как никогда близок к разгадке серии изоциренно задуманных и осуществленных убийств. Сам же Вульф, как факир, наигрывающий волшебную мелодию, надеется усыпить бдительность коварного убийцы. Убийцы на расстоянии...

Не правда ли – жуткое дело?! И тем не менее, мы (кулинария – все-таки мирное занятие) начнем расследование душераздирающего преступления с выпечных изделий – ими буквально изобилует роман. А займемся мы обыкновенными пирожными, а точнее – пирожными-корзиночками, их Фриц очень часто готовит на десерт, наполняя самой разнообразной начинкой. Здесь, как и в детективной линии романа, также имеется своя кулинарная интрига...

Дело в том, что английское слово *tart* (на первый взгляд, довольно понятное – «торт»), которым называют подобные изделия, вызывает у переводчиков большие трудности. Од-

но из значений этого слова – «открытый домашний пирог с фруктами, ягодами» (согласитесь, это не совсем торт, скорее – пирог). Более того, американцы словом *tart*, а иногда и *jam tart*, чаще называют небольшое фруктовое открытое пирожное с начинкой (у нас подобное выпечное изделие обычно называют «корзиночкой» или «тарталеткой»). Заготовку для такой корзиночки американцы называют *tart shell* (буквально «раковина для тарталетки»). Этим термином пользуется и Стаут, поэтому большинство переводчиков совершенно напрасно переводят его как «торт», «пирог» или «пирожок», либо просто опуская слово *shell* (раковина), либо еще хуже – пытаясь связать его с какими-нибудь морепродуктами...

А вот как делает заготовки-корзиночки Фриц – согласитесь, довольно необычный прием.

Корзиночка-тарталетка (Tart Shell)

Для 6 корзинок вам понадобится:

- ◆ 1 чашка пшеничной муки
- ◆ 1 столовая ложка сахара
- ◆ $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли
- ◆ $\frac{1}{3}$ чашки охлажденного несоленого масла
- ◆ 2 столовые ложки (или больше) холодной воды

Просейте муку, добавьте сахар и соль. Порубите масло в мучной смеси. Сбрызните водой, размешайте вилкой, чтобы равномерно увлажнить всю смесь, и вымесите тесто. Разделите тесто на 6 равных частей. На посыпанной мукой доске раскатайте каждую часть в лепешку. Выложите их в круглые гофрированные формочки, наколите вилкой дно и, наполнив сухим (невареным) горохом, выпекайте 12–15 минут в духовке при температуре 200 °C. Выньте из духовки, удалите из корзинок горох и наполните любой из предложенных ниже начинок.

Теперь становятся понятными многочисленные пироги, пирожки, торты и т. и., которыми Фриц якобы кормит Вульфа и Арчи. Читателю просто придется запомнить: если их

подают на десерт, то чаще всего – это корзиночки с наполнителем, а совсем не «пирожки»...

Я провел посетителя в гостиную, попросил его подождать, пока я доложу, а сам, прежде чем отправиться на кухню, проверил, хорошо ли я запер входную дверь. Фриц пек пирожки с вишнями, и только что вынул противень из духовки. Я схватил горячий пирожок и, черт побери, обжег язык.

Издательская фирма «КУБК-а», 1994

Интересно, что в качестве наполнителя здесь имеется в виду не **вишня** (*sour cherry*), а **черешня** (*sweet cherry*) – ягода, весьма распространенная в США. Одним из наиболее интересных десертов подобного рода является французское блюдо «клафути» (*clafouti*). в котором первоначально использовали только черешню, а сегодня – практически любые фрукты. Для его приготовления ягоды заливают жидким тестом, запекают в духовке и подают такой десерт горячим или охлажденным со сливками. Клафути впервые стали делать во французской провинции Лимузен, а сегодня и этот тонкий пирог, и этот французский термин прочно вошли в английскую и, особенно, в американскую кулинарию...

Вот как готовит свою начинку из черешни Фриц.

Начинка из черешни

(Cherry Tart Filling)

На 6 корзиночек вам понадобится:

- ◆ $\frac{3}{4}$ чашки сахара
- ◆ $\frac{1}{2}$ чашки сухого белого вина
- ◆ 2 столовые ложки бренди
- ◆ 1 чайная ложка сока лайма
- ◆ 500 г черешни без косточек
- ◆ 2 столовые ложки (или чуть больше) кукурузного крахмала
- ◆ $\frac{1}{2}$ чашки воды
- ◆ 1 чашка жирных сливок
- ◆ тертая цедра лайма

Положите в сотейник сахар, влейте вино, бренди и сок лайма. Доведите до кипения и добавьте черешню. Варите на малом огне 7 минут. Снимите с огня. Смешайте крахмал с водой и введите в черешню. Поставьте вновь на огонь и мешайте, пока не загустеет. При необходимости добавьте еще немножко разведенного холодной водой крахмала. Снимите с огня и дайте слегка остыть. Наполните каждую корзиночку этой начинкой. Взбейте сливки и осторожно введите в них тертую цедру лайма. С помощью кондитерского шприца

украсьте пирожное взбитыми сливками.

ПРИМЕЧАНИЕ. В этом варианте при приготовлении теста для тартелеток можно вместо воды использовать сок черешни.

Кстати, к черешне можно добавить и свежие фиги (к «расследованию» тартелеток со смешанной начинкой мы вернемся немного позже, в деле о «Золотых пауках», на стр. 199). Можно приготовить начинку из ревеня, а точнее – из его толстых мясистых сочных и кисловатых черешков (листья ревеня не едят – в них содержатся токсичные вещества). Такая начинка настолько популярна в США, что американцы часто даже называют ревеня словом *pieplant* – буквально «растение для пирогов». Эту начинку и делает Фриц в романе «Окончательное решение», где **корзиночки с ревенем** переводчик превращает в целый **«ревеневый пирог»...**

Между осетриной, сыром, ревеневым пирогом и глотком вина Ноэль коротко рассказывал нам о доме и отвечал на вопросы.

Издательская фирма «КУБК-а», 1994

Начинка из ревеня (Rhubarbs Tart Filling)

На 6 корзиночек вам понадобится:

- ◆ 4 чашки нарезанного свежего ревеня
- ◆ $\frac{1}{2}$ чашки сухого белого вина
- ◆ $1\frac{2}{3}$ чашки сахара
- ◆ 2 столовые ложки кукурузного крахмала
- ◆ $\frac{1}{4}$ чашки апельсинового сока
- ◆ $\frac{1}{4}$ чайной ложки тертого мускатного ореха

Положите в сотейник ревень и сахар, влейте вино и доведите до кипения. Варите на малом огне, пока ревень не станет мягким. Смешайте кукурузный крахмал с апельсиновым соком и добавьте в ревень. При постоянном помешивании доведите до густоты. Снимите с огня, добавьте мускатный орех, размешайте и, охладив, наполняйте тарталетки.

Кстати, начинка корзиночек может быть и несладкой (мясо, сыр и т. п.) – например, Фриц иногда готовит ее из помидоров. Наступившая у Вульфа в очередной раз апатия ко всему «детективному» дает нам возможность еще раз прикоснуться к кулинарной стороне романа. Однако в русском переводе выглядит эта «сторона» довольно странно...

На этот раз приступ хандры оказался затяжным – длился он целых три дня. Я нашел Вульфа на кухне, где он, сидя за маленьким столиком, за которым я обычно завтракаю, пил пиво. На столе стояли три пустые бутылки. Сам Вульф доказывал Фрицу, сколь кощунственно подавать анчоусы под томатным соусом. Я постоял немного, прислушиваясь к спору, а затем, не промолвив ни слова, ушел в свою комнату и, достав бутылку хлебной водки, налил себе рюмку.

Издательская фирма «КУБК-а», 1994

Мы с трудом нашли эту цитату в русском издании, так как в английском оригинале она выглядит, мягко говоря, несколько иначе (может быть, у Стаута есть несколько оригиналов?). Вот ее правильный перевод:

У Вульфа был очередной рецидив апатии. Один из худших – длился он целых три дня. Вернувшись на 35-ю улицу, я обнаружил Вульфа на кухне, где он спорил с Фрицем, следует ли добавлять шнит-лук в тарталетки с помидорами...

Очевидно, предмет спора настолько озадачил переводчиков, что **шнит-лук** (*chives*) и **тарталетки с помидорами** (*tomato tarts*) в приведенном выше случае были почему-то трансформированы в **«анчоусы под томатным соусом»**(\), а в издании СП «Интерграф Сервис» (1992) – вообще выброшены из текста... Видимо, предугадавший возможную путаницу Арчи, не промолвив ни слова (что уж тут

говорить!), совершенно справедливо поплелся к себе пить «*хлебную водку*» (!), под которой, на самом деле, скрывается любимое им **ржаное виски** (*rye*) – этот довольно распространенный в США вид виски производят из зерен ржи или из зерновой смеси и обычно выдерживают в старых (повторно используемых) дубовых обожженных бочках.

Попытка «расследовать» логику переводчиков (у нас все-таки детектив) привела нас к довольно интересному выводу. Конечно же, ни о каких «анчоусах в томатном соусе» Вульф с Фрицем не спорили... Хотя на наш отечественный вкус подобное сочетание вполне приемлемо. С этим легко согласятся миллионы ценителей потрясающей закуски «Частик в томате» (это практически то же самое), мятыми банками с которой не так давно были уставлены полки наших не отличавшихся богатством ассортимента сельмагов – к ней как раз прекрасно подходит «хлебная водка». Складывается впечатление, что мы не в столовой сыщика Ниро Вульфа, а на коммунальной кухне майора Пронина... Однако вернемся к нашим таралеткам.

Тарталетки с помидорами (Tomato Tarts)

Для начинки 6 тарталеток вам понадобится:

- ◆ 3 столовые ложки сливочного масла
- ◆ 2 нарубленные средние луковицы (или $\frac{1}{2}$ чашки мелко нарезанного лука-шалота)
- ◆ 1 кг помидоров
- ◆ 1 чашка густых сливок
- ◆ 3 крупных яйца
- ◆ 1 $\frac{1}{2}$ чайных ложек соли
- ◆ $\frac{1}{2}$ чайной ложки свежемолотого черного перца
- ◆ 1 чайная ложка мелко нарезанного базилика
- ◆ 1 $\frac{1}{2}$ столовых ложки мелко нарезанного шнит-лука (не обязательный компонент)

Растопите масло в сковороде и готовьте лук, пока он не станет прозрачным. Очистите помидоры от кожи и семян и порубите их (кроме одного – он понадобится вам позже) и добавьте к луку. Готовьте на очень малом огне, пока содержимое сковороды не превратится в однородную массу. Снимите с огня и дайте остыть. Хорошенько взбейте сливки с яйцами, введите в помидоры и приправьте солью, перцем,

базиликом и шнит-луком. Заполните формочки для тарталеток тестом и выложите в каждую тарталетку начинку. нарежьте оставшийся помидор кружочками, положите по кружочку на каждую тарталетку и выпекайте в разогретой до 180 °С духовке около 35 минут. Перед подачей посыпьте базиликом или шнит-луком.

Не надо думать, что Фриц умеет готовить только тарталетки...

Когда я вернулся в кухню, Фриц уже угощал всех яблочным пирогом.

Издательская фирма «КУБК-а», 1994

Совершенно правильно – скажем спасибо переводчику! Какой же американский образ жизни без яблочного пирога (*applepie*)! Этот пирог настолько популярен в США, что породил афоризмы типа *There is nothing more American than an apple pie* – нет ничего более американского, чем яблочный пирог, а также и такие идиомы, как *apple-pie order* – чисто американский, безупречный порядок. В каждом штате существуют сотни рецептов яблочного пирога. Их делают закрытыми, открытыми, укладывают яблоки сверху и снизу, добавляют изюм, финики или орехи. Единственным неизменным ингредиентом яблочного пирога всегда были и остаются яблоки самых разных сортов. Например, Фриц использует в своем пироге сорт Кортленд², заменяя его в случае необхо-

² **Кортленд** (*Cortland*) – сорт красных сочных кисло-сладких яблок, особенно популярных на северо-востоке и западе США. Эти яблоки хорошо хранятся и

димости сортами Болдвин³ или Гравенштейн⁴. Сегодня эту «экзотику» можно найти и в наших магазинах среди прочего фруктового импорта, однако, на наш взгляд, не хуже подойдут и отечественные сорта.

подходят практически для любых кулинарных целей.

³ **Болдвин** (*Baldwin*) – сорт красных яблок с мягким кисло-сладким вкусом, которые прекрасно подходят для любых кулинарных целей и хорошо хранятся. Эти яблоки впервые были выведены в 1777 году массачусетским полковником Лаомо Болдвином (1754–1807), который и дал им свое имя. С 1850 года сорт Болдвин стал широко культивироваться в штате Нью-Йорк.

⁴ **Гравенштейн** (*Gravensteiri*) – американский сорт желтых яблок, которые подходят практически для любых кулинарных нужд. Например, известное яблочное пюре *applesauce* делают именно из этих яблок. Некоторые специалисты считают родиной этого сорта Германию, что чувствуется уже в самом названии.

Яблочный пирог (Apple Pie)

Для начинки пирога вам понадобится:

- ◆ 6 крупных яблок сорта Кортленд
- ◆ 1 чашка сахара
- ◆ 1 столовая ложка лимонного сока
- ◆ 1 чайная ложка корицы
- ◆ 1 столовая ложка пшеничной муки
- ◆ 1 столовая ложка сливочного масла
- ◆ $\frac{1}{4}$ чашки молока

Очистите яблоки от кожуры, удалите сердцевину и разрежьте каждое на восемь частей. Добавьте к ним сахар, лимонный сок, корицу и муку, слегка перемешайте. Выложите начинку на тесто (рецепт см. стр. 162), сверху положите кусочки сливочного масла и украсьте решеткой из теста. Смажьте поверхность решетки молоком или небольшим количеством воды и посыпьте сахарным песком. Выпекайте в предварительно разогретой до 230 °C духовке 15 минут, уменьшите температуру до 180° и выпекайте еще 35 минут (или пока пирог не подрумянится).

Кстати, в русском закадровом переводе знаменитого

фильма «В джазе только девушки» одна из героинь почему-то называет яблочный пирог «яблочным паем» – то ли переводчик хотел подчеркнуть его «заграничность», то ли сомневался в том, что «небожительница» Мэрилин Монро могла «вкушать» какой-то там тривиальный пирог!

А вот еще один пирог Фрица, только уже не сладкий... Предыстория его появления на страницах романа такова:

Барстоу, пятидесяти восьми лет от роду, ректор Холландского университета играл в воскресенье в полдень в гольф в клубе «Зеленые луга» близ Плезентвиля, в тридцати милях к северу от Нью-Йорка. Игроков на поле было четверо – Барстоу, его сын Лоуренс и двое друзей – Е. Д. Кимболл и его сын Мануэль Кимболл. Послав мяч к четвертой лунке, Барстоу внезапно упал лицом в траву и после нескольких конвульсивных движений затих. Мальчик, несший за ним сумку с клюшками, тут же бросился к упавшему. Когда подошли остальные, Барстоу был уже мертв... Непосредственными свидетелями убийства (а Вульф ни секунды не сомневался, что это было убийство) оказались мальчишки.

Расследуя преступление, Вульф, как всегда, просит Арчи привести всю компанию к нему, не забывая, однако, о том, что маленьких гостей надо накормить... Что же едят на ланч американские мальчишки?

– Кстати, Арчи, ты мог бы завтра встать пораньше? Надо попасть в гольф-клуб до того, как

мальчишки выйдут на поле со своими корешами. Было бы отлично, если бы все четверо были завтра у меня в одиннадцать утра. Предупреди Фрица, что у нас будут гости. Что едят мальчишки этого возраста?

– О, все подряд, что дадут.

– Скажи об этом Фрицу...

На ланч Фриц подал запеченных в тесте цыплят и четыре арбуза. Когда бывали гости, за столом обычно распоряжался я. Не переставая подкладывать всем, я сам едва успел отведать цыплят до того, как окончательно опустело блюдо. С арбузом было проще: два арбуза мальчишкам, каждому по половине, а третий – нам с Вульфом. Четвертый я отдал Фрицу, хотя подозревал, что он не притронется к нему. Тем лучшие – останется про запас.

Издательская фирма «КУБК-а», 1994

Переводчик в данном случае совершенно прав, переводя *chicken pie* (буквально «куриный пирог») как **«запеченные в шесте цыплята»**. Дело в том, что, хотя американцы словом *pie* чаще называют торты и сладкие (обычно закрытые) пироги, у этого слова есть и другое значение – «запеканка», или что-то запеченное в тесте или под тестом. Особенно это касается несладких изделий, где используется мясо.

Итак, готовим «запеканку» из цыплят.

Цыплята в тесте (Chicken Pie)

На 4 порции вам понадобится:

- ◆ 4 цыпленка-бройлера (приготовленных по рецепту из романа «Праздничный пикник», см. стр. 293)
- ◆ 3 столовые ложки сливочного масла
- ◆ $\frac{1}{4}$ чашки мелко нарезанного лука-шалота
- ◆ 2 столовые ложки пшеничной муки
- ◆ 1 чашка куриного бульона
- ◆ 100 г шампиньонов
- ◆ соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- ◆ тесто (рецепт приведен в повести «Требуется мужчина», см. стр. 162)

Остудите вареных цыплят, снимите кожу, удалите кости и сухожилия и нарежьте мясо на кусочки. В сотейнике растопите 2 столовые ложки сливочного масла и обжарьте лук-шалот в течение 3–4 минут. Добавьте муку и, помешивая, обжаривайте 2 минуты. Постепенно добавляйте куриный бульон и при постоянном помешивании доведите соус до густоты. В отдельной сковороде растопите 1 столовую ложку сливочного масла, обжарьте на нем нарезанные ломтиками грибы и добавьте их в соус. Приправьте по вкусу и, смешав

соус с куриным мясом, выложите в смазанную маслом форму (горшочек). Сверху накройте тестом и выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 20–30 минут, пока тесто не подрумянится.

Вариант такого блюда Фриц готовит для Сола Пензера в другом романе Стаута «Слишком много клиентов»:

Вскоре после звонка Саула Фриц затеял испечь им к ленчу пирог с курятиной и трюфелями, и тот уже подходил в духовке.

Издательство «Радуга», 1991

Примерно так же переведен этот отрывок и в другом издании романа, причем, к курятине добавлен еще и «неведомый» фарш, а вся трапеза перенесена с ланча на «обед»...

Уже вскоре после того, как позвонил Сол, Фриц принялся стряпать пирог с цыпленком, фаршем и трюфелями на обед. В ближайшее время, этот пирог должен был быть готов.

Издательство «Центполиграф», 2001

И в данном случае, как уже было сказано выше, Стаут имеет в виду – не совсем пирог, а вариант **куриной запеканки**, которую Фриц готовит с куриными же **фрикадельками** (а не *фаршем*) и трюфелями, кстати, совсем не используя теста (какой уж тут пирог!)... А вот как можно приготовить такую куриную запеканку:

Слегка обжарьте целый черный трюфель в небольшом количестве сливочного масла, мелко

нарежьте и добавьте в соус. Вместо теста приготовьте фрикадельки следующим образом. Размелите белое куриное мясо (грудки) в мясорубке с тонкой насадкой. В фарш добавьте чашку молока и чашку мелко толченых сухарей. Приправьте перцем, солью и мускатным орехом. Растопите 2 столовые ложки сливочного масла и добавьте в фарш. Взбейте 2 яичных белка до густоты и также введите в фарш. Сформируйте фрикадельки, положите их в кипящий куриный бульон и варите, пока они не поднимутся на поверхность. Выложите фрикадельки на описанную в предыдущем рецепте куриную «массу» и выпекайте все вместе в разогретой до 180 °С духовке 15 минут.

Наверное, было бы замечательно остановиться на «расследовании» только выпечных изделий, но не тут-то было! Еду без мяса Ниро Вульф вообще считал личным оскорблением, и Фриц, несомненно, умеет готовить блюда «посолднее»... Правда, узнать об этом из русского перевода довольно трудно... Впрочем, посудите сами.

Я выбежал в коридор и прислушался, а затем быстро сбежал вниз, в кухню. Фриц был один и пил свой кофе.

– Скажи, наверху – это Вульф и Хорстман?

– А кто же еще, – спокойно ответил Фриц и улыбнулся. Он был рад видеть меня повеселевшим и почти счастливым.

Издательская фирма «КУБК-а», 1994

Собственно говоря, – это все, что до нас донес переводчик. Однако у Стаута отрывок выглядит несколько иначе.

– Наверху Вульф с Хорстманом? – спросил я его.

– А то... – ответил Фриц и улыбнулся. Это была единственная жаргонная фраза на английском, которую он выучил, и поэтому всегда радовался возможности вернуть ее в разговор. – Я как раз собираюсь готовить ногу ягненка и буду натирать ее чесноком...

– Да натирай хоть ядоносным сумахом⁵... Именно о ноге ягненка и пойдет речь дальше...

⁵ **Сумах ядоносный** – вид сумаха (вечнозеленого растения семейства анакардиевых) с ядовитым соком.

Нога ягненка (Leg of Lamb)

На 6 порций вам понадобится:

- ◆ 1 нога ягненка весом 2,5–3 кг
- ◆ 2 толченых зубчика чеснока
- ◆ $\frac{1}{2}$ чашки дижонской горчицы
- ◆ 1 столовая ложка соевого соуса
- ◆ 1 чайная ложка растертых свежих листьев тимьяна (или $\frac{1}{2}$ чайной ложки высушенных)
- ◆ $\frac{1}{4}$ чайной ложки порошка имбирного корня
- ◆ 1 столовая ложка оливкового масла

Срежьте лишний жир с мяса. Смешайте чеснок с горчицей, соевым соусом, тимьяном и имбирем и постепенно, помешивая, добавляйте к ним оливковое масло, чтобы в итоге образовалась сметанообразная паста. Натрите этой пастой ногу и положите ее на подставку, установленную на противне. Поджаривайте мясо в течение 1–1,5 часа в разогретой до 150 °С духовке, затем увеличьте огонь до 180° для образования корочки.

Есть в произведении Стаута и блюдо из рыбы.

Когда в половине девятого вечера я приехал домой,

Вульф уже отужинал. По дороге я позвонил, что еду, и Фриц приготовил мне запеченную в духовке камбалу с его знаменитым горячим соусом из лучших сортов сыра, зеленый салат, помидоры и стакан вкусного охлажденного молока. Учитывая тощий ланч в поместье Барстоу и поздний час, я не считал свой ужин чрезмерным и быстро справился с ним. По этому поводу Фриц заметил, что мне на пользу заниматься делом.

Издательская фирма «КУБК-а», 1994

Все правильно, кроме единственной, но ключевой, фразы.

...Фриц разогрел для меня в духовке запеченную камбалу под своим лучшим сырным соусом...

Таким образом, **«знаменитый»** соус Фрица не был горячим (Фриц разогрел камбалу, а вовсе не соус!), да и приготовлен он был не из **«лучших сортов сыра»** (зачем смешивать «лучшие», сыры в соусе?), а из единственного – фонтины (Fontina). Этот бледно-желтый итальянский сыр с крошечными дырочками и темной золотисто-коричневой корочкой имеет нежный пикантный вкус и, главное, очень легко плавится, что делает его особенно пригодным для приготовления соусов. Еще один сорт сыра – **пармезан** – Фриц использует в тертом виде для того, чтобы посыпать им камбалу перед тем, как подрумянить ее в духовке. Что вполне логично – твердый пармезанский сыр чаще всего таким образом используют сегодня кулинары всего мира. Напомним,

что процесс запекания продуктов под сыром в российской кулинарной практике получил название «гратинирование» от французского *auidgatin* (буквально «под корочкой»). Например, в дореволюционной русской кухне так «под корочкой» (или «огротан») готовили рыбу или мясо в специальной форме из теста, причем в наиболее изысканных рецептах к мясу добавляли шпик и трюфели, а к рыбе – морские гребешки.

Вот как Фриц готовит камбалу «огротан».

Камбала под сырным соусом (Flounder with Cheese Sauce)

На 6 порций вам понадобится:

- ◆ 200–250 г тонкой лапши
- ◆ 5 столовых ложек сливочного масла
- ◆ 6 кусков филе камбалы общим весом около 1,5 кг
- ◆ 2 чашки сухого белого вина
- ◆ 3 столовые ложки нарезанного лука-шалота
- ◆ 1 лавровый лист
- ◆ 6 шампиньонов
- ◆ 150 г сыра фонтина
- ◆ 1 яичный желток
- ◆ 2 столовые ложки свеженатертого пармезанского сыра⁶

Отварите лапшу в течение 5 минут в кипящей соленой воде. Откиньте на дуршлаг, вылейте из кастрюли воду, положите в нее лапшу. Добавьте 2 столовые ложки сливочного масла. Когда масло растает, перемешайте лапшу, выложите ее на дно широкой 2-литровой кастрюли и закройте крышкой. Из филе камбалы удалите возможные кости, срежьте края и положите рыбу в неглубокую сковороду. У шампиньонов от-

⁶ В наших магазинах сегодня можно купить уже натертый и расфасованный пармезанский сыр, но он не идет ни в какое сравнение со свеженатертым.

режьте ножки. В сотейник положите рыбные обрезки, лук-шалот, ножки грибов, лавровый лист и налейте вино. Варите 10 минут, снимите с огня, процедите, залейте филе камбалы и запекайте его в разогретой до 180 °С духовке в течение 10 минут. Пока рыба готовится, обжарьте шляпки грибов в оставшемся сливочном масле. Осторожно выньте филе большой перфорированной лопаткой (чтобы масло стекло) и выложите на лапшу.

Слейте жидкость, оставшуюся от запекания рыбы, в сотейник – у вас должно получиться 1 ¹/₂ чашки, если ее оказалось меньше – долейте вина или воды. Нарежьте сыр фонтина и положите в бульон. Если соус кажется вам слишком густым, добавьте вина, если слишком жидким, добавьте сыра. Постоянно помешивайте, пока весь сыр не расплавится. Когда соус станет достаточно густым, снимите его с огня и дайте остыть в течение нескольких минут. Добавьте растертый яичный желток и тщательно перемешайте. Полейте соусом рыбу, украсьте ломтиками обжаренных грибов, посыпьте тертым пармезаном и поставьте в духовку подрумяниваться.

В заключение нашего расследования сообщим вам с пригорбием, что все рассказанное выше теряет всякий смысл, если вы решили прочитать этот роман под названием «Гремучая змея» в 9 томе собрания сочинений Стаута, изданного СП «Интерграф Сервис» (1992). Похоже, что издание спе-

циально «адаптировано» для тех, кто считает чревоугодие одним из самых страшных смертных грехов или давно и, похоже, безуспешно «сидит» на диете. Иначе как еще можно объяснить тот факт, что практически все кулинарные цитаты безжалостно выброшены из текста. Впрочем, одну нам все-таки удалось найти, однако вряд ли ее перевод возбудит у вас желание приготовить или съесть что-нибудь подобное.

На кухне меня ждал завтрак: жирный жареный омлет и полное блюдо фиников.

СП «Интерграф Сервис», 1992

Бедный Арчи! Однако оставим все как есть и закончим наше расследование небольшим диалогом между Гудвином и Вульфом, логично завершающим роман.

– Пусть я глуп, пусть простак, но в голову мне и вправду пришла одна чертовски простая мысль.

– Неужели? – Вульф опорожнил стакан с пивом.

– Да, сэ.р. Мне пришло в голову, что... куда лучше дать событиям развиваться так, как они развиваются...

– Пожалуй, – согласился Вульф.

Издательская фирма «КУБК-а», 1994

Лига перепуганных мужчин

The League of Frightened Men (1935)

Работа Арчи Гудвина – зорко следить за тем, чтобы у Ниро Вульфа всегда была возможность тренировать свои мозги. Арчи бегают по городу, общается с капризными клиентами и зловредными копами во главе с инспектором Крамером, все для того, чтобы у толстяка Ниро было время спокойно пить пиво, возиться со своими орхидеями, спорить с Фрицем по поводу точности рецепта... и думать! Но когда 30 перепуганных мужчин обращаются к Вульффу с просьбой разрешить их проблему, нужно делать что-то большее, чем просто сидеть и размышлять... Потому что перепуганные мужчины действительно мрут как мухи...

Начнем мы с того, что вместе с Арчи попытаемся проанализировать кулинарные пристрастия Вульфа, а заодно и сравним их с пристрастиями самого Гудвина...

Иногда я считаю чудом, что мы с Вульффом вообще способны ладить. Различие между нами особенно ярко проявлялось за столом. Он был гурман, я – едоком. Он дегустировал, а я – глотал. Не то, чтобы я не мог отличить хорошее от плохого. После семи лет образования по кулинарному искусству Фрица я мог обычно сказать, что является блюдом отличным, а

что – непревзойденным. Но оставался факт. Вульфа больше всего привлекала пища, находящаяся во рту и дающая ему вкусовые наслаждения, а для меня самым важным было то, что пища прошла в мой желудок. Чтобы не было недоразумения, я должен добавить: Вульф никогда не обсуждает, что делать с пищей, когда он кончает дегустировать, – он ее уничтожает. Мне приходилось видеть, как при возникновении аппетита он полностью уничтожил десятифунтового гуся за время от восьми до полуночи, а я сидел в углу, ел сэндвичи с ветчиной, запивая их молоком, и надеялся, что он подавится.

Фирма «Триллер», 1993

Итак, первым блюдом у нас будет гусь – большая домашняя птица, которую нередко можно увидеть на праздничном рождественском столе практически всех стран Западной Европы. В США, где едоки больше заботятся о здоровье, чем о вкусе пищи, гусь не получил столь широкого признания из-за слишком высокого содержания в нем жира. Однако, Вульфа здоровье, похоже, не слишком беспокоит...

Гусь (Goose)

На 6 порций вам понадобится:

- ◆ 1 гусь весом 4,5 кг
- ◆ 3 головки лука-порея, нарезанные ломтиками
- ◆ 1 крупно нарезанная морковь
- ◆ 1 чашка нарезанного сельдерея
- ◆ 1 столовая ложка нарезанной петрушки
- ◆ $\frac{1}{2}$ чайной ложки порошка шалфея
- ◆ $\frac{1}{2}$ чайной ложки свежего эстрагона (или $\frac{1}{4}$ чайной ложки высушенного)
- ◆ 4 чайные ложки соли
- ◆ 8 горошинок черного перца
- ◆ 1 чашка сухого белого вина
- ◆ 1 чашка воды
- ◆ 3 чашки молока
- ◆ 8 толченых зубчиков чеснока
- ◆ 4 яичных желтка
- ◆ 2 чайные ложки сухой горчицы

Разрежьте гуся на 12 частей и положите в большую кастрюлю. Добавьте лук-порея, морковь, сельдерей, петрушку, шалфей, эстрагон, 2 чайные ложки соли, перец, вино и воду.

Доведите до кипения, закройте крышкой, уменьшите огонь и тушите около часа до готовности. Выложите куски гуся на подогретое блюдо.

Подогрейте 2 $\frac{1}{2}$ чашки молока с чесноком и снимите с огня. Взбейте яичные желтки с $\frac{1}{2}$ чашки молока и медленно введите эту смесь в молоко с чесноком при постоянном помешивании. Поставьте получившийся соус на водяную баню, добавьте соль и сухую горчицу. При постоянном помешивании доведите соус до густоты. Полейте им гуся и сразу же подавайте.

А вот еще одна кулинарная загадка: из приведенного ниже отрывка попробуйте догадаться, что ел изрядно опоздавший к ужину Арчи? Правильная отгадка заслуживает самой престижной награды...

В два часа ночи (с субботы на воскресенье) я сидел за своим столом в кабинете, рассматривая расписание, которое я составил и отпечатал по требованию Вульфа... Меня одолевала зевота. Фриц сохранил для меня горячую тушеную баранину с луком, я давно с ней расправился, точно так же, как с двумя высокими бокалами первосортного виски, потому что после баранины молоко, на мой взгляд, приобретало вкус прогорклого оливкового масла.

Фирма «Триллер», 1993

Не удалось догадаться и нам, поэтому мы решили заглянуть в оригинальный текст Стаута.

...Фриц сохранил для меня горячим рагу из белки (в тексте – *squirrel stew*), с которым я давно расправился. Правда мне пришлось сопроводить его двумя порциями ржаного виски с содовой, потому что темная подливка в этом рагу придает молоку вкус прогорклого оливкового масла...

Вот вам и тушеная баранина! Как это ни покажется странным, но нежное мясо белки (*squirrel*) американцы издавна использовали в пищу. В принципе, приведенное здесь блюдо – вариант распространенного в США мясного рагу с овощами, которое американцы называют *burgoo* (бергу). Когда-то такое рагу готовили исключительно из белки, хотя сегодня его обычно варят из более доступного мяса (свинины, телятины, говядины, ягнятины или домашней птицы) и овощей. Фриц прекрасно знает современный рецепт и демонстрирует свое умение при приготовлении кентуккского бергу в романе «Смерть наложницы» (стр. 470). Однако в данном случае он все-таки пользуется старинным способом.

Рагу из белки (Squirrel Stew)

На 4–6 порций вам понадобится:

- ◆ 3 освежаванные белки
- ◆ $\frac{1}{2}$ чайной ложки паприки
- ◆ $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли
- ◆ 1 чашка пшеничной муки
- ◆ 2 столовые ложки сливочного масла
- ◆ 1 столовая ложка оливкового масла
- ◆ 6 тонких ломтиков джорджийской ветчины
- ◆ 2 крупные луковицы, нарезанные колечками
- ◆ 100 г шампиньонов, нарезанных ломтиками
- ◆ 4 картофелины, нарезанные кружочками
- ◆ 1 чайная ложка свежемолотого черного перца
- ◆ $\frac{3}{4}$ чашки сухого красного вина

Разрежьте тушки белок на куски и обваляйте их в смеси муки, паприки и соли. Разогрейте сливочное и оливковое масло в сковороде и обжарьте белку со всех сторон (по 2–3 куса за раз). Смажьте маслом большую кастрюлю, на дно положите 2 ломтика ветчины, а на них уложите слоями сначала слой мяса, затем слой лука, грибов и картофеля. Каждый слой посыпайте перцем, а на самый верх опять положи-

те 2 ломтика ветчины. Залейте все это вином, закройте кастрюлю крышкой и поставьте в духовку на 1,5–2 часа. Подавайте рагу горячим прямо в кастрюле.

Кстати, добавим несколько слов по поводу виски, которым Арчи «сопроводил» рагу. В приведенном выше отрывке Стаут пишет: *two rye highball* – **два хайбола из ржаного виски**, что переводчик принял за «**два высоких бокала первосортного виски**». Действительно, одно из значений слова *highball* – высокий стакан емкостью 250–300 мл. Попробуйте представить себе Арчи, принявшего «на грудь» парочку таких «бокалов» виски! Даже и с очень сытным рагу...

На самом деле у слова *highball* (хайбол) есть и другое значение – виски с содовой и льдом, поданное в таком высоком стакане, а иногда даже смесь любого крепкого алкогольного напитка с безалкогольным (соком, тоником, имбирным элем и т. п.). Приготовить хайбол довольно просто: в стакан кладут несколько кубиков льда, вливают 50–70 мл крепкого напитка, доливают почти до верха содовой и подают с двумя соломинками, предварительно украсив ломтиками лимона, апельсина или ягодкой вишни. Теперь все встало на свои места: 100–150 г ржаного виски – вполне реально для Арчи, не слишком большого любителя выпить...

Говорят, что название коктейля появилось во времена строительства первых железных дорог Америки. Тогда еще не было радиосвязи и четкого расписания движения поез-

дов, и машинист должен был сам подать какой-нибудь знак о скором прибытии своего состава. С поезда запускали наполненный горячим воздухом ярко раскрашенный шар, который быстро поднимался вверх и был виден издалека. В станционном буфете сразу начиналась подготовка к прибытию пассажиров, а так как остановки были короткими, бармены смешивали напитки на скорую руку – водку с соком, джин – тоник, виски – кола и т. и. Стаканы, в которых они подавались, и называли «хайбол» (высокий шар)...

Да, кстати, в романе все кончилось хорошо, о чем свидетельствует Арчи Гудвин.

Я только что вернулся из банка, где положил на наш счет солидную сумму и теперь обдумывал планы на вечер, выбирая между походом в кино и неоновым шоу. Вульф сидел, откинувшись на спинку кресла, с закрытыми глазами, неподвижный и молчаливый, как гора. Скорее всего он обдумывал меню завтрашнего обеда...

Фирма «Триллер», 1993

Судя по словам Арчи, наша «детективная» деятельность пока еще не закончена. До завтрашнего обеда!

Снова убивать

To Kill Again (1936)

Дело закончилось перестрелкой в кабинете Вульфа – великий детектив получил пулю в предплечье, а двойной убийца – в сердце. Но до этого Вульф и Арчи должны были сорвать покров с таинственных и трагических событий, происходивших в течение 40 лет на территории, простиравшейся на 5 тысяч миль, событий, в которых было и линчевание, и шантаж, и странные алиби и ордер на арест самого Вульфа.

Да, в романе на несчастного Вульфа обрушиваются всяческие трудности и невзгоды... Только представьте себе: однажды ему даже пришлось отказаться от полноценного обеда (в переводе – ужина)! Если вы думаете, что это – просто неприятность, то ошибаетесь... Вульф считает нарушение режима питания настоящей бедой, однако предпочитает честные голодные муки вместе со всеми сомнительному удовольствию подло есть в одиночку...

Вульф посмотрел на часы – они показывали десять минут восьмого. Он вызвал Фрица, откинулся на спинку кресла и вздохнул.

– Фриц.

– Да, сэр?

– У нас беда. Мы не сможем поужинать в обычное время. Вернее, мы вообще не сможем поужинать. Только перекусить. У тебя сегодня телячьи отбивные с итальянским соусом?

– Да, сэр.

Вульф снова тяжело вздохнул.

– Придется порезать их на кусочки и разделить на пять человек. Если еще есть бульон, то должно хватить. Открой банку венгерских шпротов, фруктов достаточно? Все это, конечно, ужасно, но ничего не поделаешь. Постарайся как-нибудь выкрутиться.

– Соус сегодня на редкость удачный, мистер Вульф. Остальным я мог бы открыть банку куриного мяса с грибами.

– Нет, черт возьми! Я не могу делать для себя исключение. Страдать так страдать. Все. Принеси пива...

Я взялся за телефон, а Вульф посмотрел на Клару Фокс и сказал, что желающие могут помыть руки.

– Ужин будет готов через пять минут.

– Мы можем обойтись и без ужина. Или пойти где-нибудь перекусить.

– Черт побери! – взорвался Вульф. – Вы что, верблюды или медведи в спячке?

Клара Фокс поднялась и пошла в гостиную звать остальных..

Вульф разыгрывал роль гостеприимного хозяина: попросил Фрица принести мужчинам виски, а

женщинам вина и даже по-джентльменски уступил Уолишу пару кусочков отбивной, за которые мог бы продать душу дьяволу. Однако, когда дошла очередь до кофе, он не разрешил старику зажечь трубку. Сказал, что страдает астмой. Насчет астмы он врал, да и табачный дым его тоже мало беспокоил. Просто он злился, что ему пришлось пожертвовать своей отбивной, и мстил Уолишу, лишая его удовольствия покурить за кофе.

Издательство «Скорина» (выпуск 2)

Не будем слишком строги к переводчику. В принципе, **говяжью вырезку** (*filets of beef*) можно назвать **«телячьей отбивной»**, хотя и с некоторой натяжкой... То же касается и «итальянского» соуса (в тексте: *sauce Abano*). Соус Абано действительно имеет отношение к Италии, так как назван в честь старейшего минерального курорта Европы, расположенного совсем неподалеку от Падуи. Здесь на термальных водах в свое время отдыхали Петрарка, Моцарт, император Франц-Иосиф и многие другие знаменитости...

Однако не стоило переводить *Hungarian petits poissons* как **«венгерские шпроты»** – не имеющая выхода к Балтийскому морю, Венгрия никогда не славилась своими «шпротами»⁷. Единственное, что нам вспомнилось по этому поводу, – бай-

⁷ **Шпроты** (от немецкого *Sprotten* – салака) – вид консервов из балтийской салаки. Рыбу слабо солят, коптят, а затем закатывают в банки, которые до продажи еще несколько месяцев «созревают» на складе, что придает рыбе особый деликатный вкус.

ка о том, что режиссера Владимира Венгерова на Ленфильме за глаза называли «Шпроть», видимо, за его особое пристрастие к шпротам... Переводчик просто разбил фразу Вульфа пополам: на английское *Hungarian* (венгерский) и французское *petits poissons* (маленькие рыбки). Вроде бы и вправду – «венгерские шпроты», ну, на худой конец, – «венгерские анчоусы»... На наш взгляд, в этом месте Стаут и сам ошибся... Вульф явно попросил Фрица открыть банку **венгерского мозгового зеленого горошка** – *Hungarianpetitspois*, а не *poisson*, – Стаут, видимо, хотел подчеркнуть слово «горошек» уменьшительным французским суффиксом, в результате чего и появились неведомые «рыбки».

И действительно, Венгрия издавна славилась и славится до сих пор мозговым горошком, который во всем западном мире, тем не менее, известен под французским названием *petitspois*, что вполне обосновано. Этот нежнейший сорт был выведен во Франции еще в XVII веке. В те времена от него сходила с ума вся французская аристократия – зеленый горошек подавали прямо в стручках, которые едоки обмакивали в соус, расщепляли языком и зубами, аккуратно выедали горошины, а стручки складывали на тарелку. Знатные дамы ели такой горошек на сон грядущий, так как полагали, что он является хорошим снотворным средством. Горошек успешно послужил и науке – наблюдая за огородным горохом, чешский монах Грегор Мендель (1822–1884) сформулировал свое знаменитое учение о наследственности. Кста-

ти, связь наследственности и гороха гениально предрек великий сказочник Ханс Кристиан Андерсен (1805–1875) в своей знаменитой сказке «Принцесса на горошине» – «голубую кровь» принцессы удалось проверить именно с помощью горошины. А если говорить серьезно, то, во-первых, мозговой зеленый горошек – прекрасный и быстрый гарнир к мясу (что и требовалось Вульффу), а, во-вторых, из бульона и горошка, можно, например, приготовить классическое французское блюдо *petit pois à la bonne-femme* (горошек по-домашнему) – зеленый горошек тушат в бульоне с предварительно обжаренным беконом, заправив солью и сахаром...

Однако вернемся к нашей говяжьей вырезке.

Говяжья вырезка в соусе Абано

(Filets of Beef in Sauce Abano)

На 6 порций вам понадобится:

◆ 6–12 кусков говядины (приготовленной по рецепту заливного говяжьего филе из романа «Если бы смерть спала», см. стр. 272)

◆ 3 яйца, сваренных вкрутую

◆ 1 чайная ложка сухой горчицы

◆ $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли

◆ $\frac{1}{2}$ чайной ложки свежемолотого черного перца

◆ 1 $\frac{1}{2}$ чашки оливкового масла

◆ $\frac{1}{2}$ чашки уксуса, настоянного на эстрагоне

◆ $\frac{1}{2}$ чашки нарезанных маринованных корнишонов

◆ 1 столовая ложка каперсов

◆ 1 столовая ложка нарезанной петрушки

◆ 1 столовая ложка кервеля (или 1 чайная ложка высушенного)

◆ $\frac{1}{2}$ чайной ложки томатной пасты

Разотрите яичные желтки и смешайте их с сухой горчицей, солью, перцем и $\frac{1}{4}$ чашки оливкового масла. Взбейте

смесь в пасту с помощью венчика. Не прекращая взбивать, медленно вводите оставшееся оливковое масло. Добавьте уксус и энергично размешайте. Положите огурчики, каперсы, петрушку, кервель и томатную пасту. Соус должен иметь консистенцию майонеза. Нарежьте яичные белки на тонкие полоски и добавьте в соус. Выложите куски говядины на блюдо, полейте их соусом и украсьте поджаренными на гриле половинками помидоров.

Во многих романах Стаута Арчи Гудвин частенько шутит по поводу «антигостеприимства» Вульфа по отношению к молоденьким женщинам. И, правда, особы прекрасного пола нередко ставят старого холостяка в тупик. Примерно то же происходит и в приведенном ниже отрывке, где Хэтти Эннис, клиентка Вульфа, приходит в старый особняк на Западной 35-й улице после ночи, проведенной в тюрьме. Вульф, как умеет, пытается проявить участие...

— Как было ночью? Плохо?

— Сносно. В камере была кушетка, но женщина, которая осталась со мной, решила выключить свет. Потом почти каждые два часа приходил мужчина и пытался заставить меня говорить. Полиция действительно глупа. Им бы следовало знать, что я не сдамся.

— Значит, вы вообще не разговаривали с ними?

— Разумеется, нет... Лучшие бы им оставить меня в покое и не мешать мне спать. Плохо было то, что я ужасно проголодалась. Они несколько раз приносили

мне еду, но я к ней, конечно, не притронулась. Кто знает, чего они туда насовали?

– Значит, со вчерашнего дня вы ничего не ели?

– Ни крошки.

Вульф хмыкнул.

– Невообразимо. Этому немедленно следует помочь.

У нас очень удобная комната для гостей. Мистер Гудвин вам ее покажет, а мой повар что-нибудь принесет вам. У вас есть какие-либо особые желания?

Она склонила голову набок.

– Еще бы, Фальстаф. Я слышала о вашем поваре. Как насчет порции бараньих почек по-бургундски?

Вульфа нелегко было удивить, но на это он не рассчитывал. Он удивленно посмотрел на нее.

– Но на это потребуется некоторое время, су... мисс Эннис. По меньшей мере, два часа...

– Ничего. Я пока посплю...

Издательство «Наташа», 1994

Хэтти может спокойно вздремнуть, пока мы будем готовить почки по-бургундски и разбираться с рецептом их приготовления и его происхождением... Французским кулинарным термином *à la Bourguignonne* (а-ля бургиньон, или по-бургундски) называют блюда, приготовленные в стиле французской провинции Бургундия, для которого характерно использование красного вина, грибов, лука и бекона. Например, *boeuf bourguignon* (говядина по-бургундски) – мясо, обжаренное и тушенное в красном вине с грибами и маленькими белыми луковками. Похоже, что красное вино – глав-

ный инструмент бургундских кулинаров; даже яичницу-глазунью они подают под соусом из красного вина и называют «яйцами в винном соусе». В данном случае Фриц готовит собственную версию самого распространенного в классической французской кухне блюда из почек – *rogneons à la bourguignonne* (почки по-бургундски). Для его приготовления почки ягненка обжаривают и подают в сложном соусе из лука, грибов, бекона, красного вина и трав. Обычный гарнир к такому блюду – лапша или рис...

Но вернемся к версии Фрица.

Почки ягненка по-бургундски (Lamb Kidneys Bourguignonne)

На 6 порций вам понадобится:

- ◆ 18 почек ягненка
- ◆ 100 г бекона
- ◆ $\frac{1}{2}$ чашки пшеничной муки
- ◆ соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- ◆ 6 столовых ложек сливочного масла
- ◆ 2 мелко нарезанные луковицы шалота
- ◆ 200–250 г мелко нарезанных шампиньонов
- ◆ 2 чашки сухого красного вина
- ◆ $\frac{1}{2}$ лаврового листа
- ◆ 1 столовая ложка мелко нарезанного водяного кресса
- ◆ 1 столовая ложка мелко нарезанного сельдерея
- ◆ $\frac{1}{4}$ чайной ложки тимьяна

Вымочите почки в холодной воде в течение 10 минут. Удалите пленки и соединительные ткани, разрежьте почки пополам вдоль. Смешайте муку, соль и перец и запанируйте в этой смеси почки. Растопите в сотейнике 4 столовые ложки сливочного масла и слегка обжарьте в них почки. Выньте почки из сотейника, обжарьте в нем нарезанный соломкой бекон, лук-шалот и грибы. Добавьте 1 столовую ложку при-

правленной солью и перцем муки и обжаривайте на малом огне в течение 5 минут, периодически помешивая. Добавьте вино, лавровый лист, водяной кресс, сельдерей, тимьян, чайной ложки соли, щепотку черного перца, тщательно перемешайте и положите почки. Закройте сотейник крышкой и тушите на малом огне 25 минут. Перед подачей выньте лавровый лист, добавьте 2 столовые ложки сливочного масла, посолите и поперчите (если необходимо) и подавайте на блюде с отварным рисом (почки выкладывают сверху на рис).

Красная коробка

The Red Box (1937)

Плохо шли дела у Ниро Вульфа и Арчи Гудвина в конце 1935 – начале 1936. «На ближайшие три месяца у нас нет ничего стоящего», – жаловался Арчи Вульфу. Но в понедельник 23 марта 1936 года манекенищица Молли Лаук, которой следовало бы строже следить за своей фигурой и не есть сладкого, была отравлена конфеткой с цианидом. А уже через неделю 30 марта театральный продюсер Левелин Фрост обратился за помощью к великому сыщику. Расследование этого дела было явно по душе Арчи Гудвину – девушки из мира моды весьма привлекательные создания. Но Ниро Вульфу пришлось туго – обстоятельства вынудили домоседа и гурмэ отправиться на место преступления, где не оказалось ни кресла подходящего размера, ни любимой марки пива...

По логике событий, нам надо было бы начать наше кулинарное расследование с изучения американских конфет (интересная, кстати, тема!), однако мы начнем его с мнения Арчи Гудвина о своем боссе и его великолепном поваре.

Проработав с Ниро Вульфом девять лет, я перестал быть скептически к нему настроенным. Например,

не стал бы отрицать, что он был самым лучшим частным детективом от северного до южного полюса. И не сомневался, что воздух улицы способен забить ему легкие, а пребывание в сутолоке городского движения может вызвать короткое замыкание в его нервной системе, что он умер бы с голоду, если что-нибудь случилось бы с Фрицем Бреннером, так как был твердо убежден, что кроме него никто не может приготовить ничего съедобного.

Издательство «Скорина» (выпуск 2)

Еще бы Вульффу не бояться потерять Фрица! Посмотрите, что тот готовит для своего любимого хозяина на ланч.

— ...Мне нужно сказать тебе три вещи. Первая — это напоминание: у нас будут на завтрак рисовые оладьи с черносмородиновым вареньем и салат из цикория с эстрагоном. Вторая — это информация: у тебя не будет времени завтракать здесь. Третья — это поручение: тебе нужно поехать в заведение Мак-Нэра, заполучить мисс Элен Фрост и доставить ее сюда к двум часам. Несомненно, ты найдешь удобный случай съесть какой-нибудь сальный бутерброд. К тому времени, как ты прибудешь сюда с мисс Фрост, я покончу и с оладьями, и с цикорием.

Издательство «Скорина» (выпуск 2)

Не удивляйтесь — в цитируемом отрывке переводчик немного упростил для нас (серых!) текст и перевел *lunch* (ланч) как «завтрак», видимо, не подумав, что в настоя-

щем детективе даже время играет свою роль. Ведь на часах 13.00 – не поздновато ли для «завтрака»?! Зато самое время для **ланча** (*lunch, luncheon*) – «второго завтрака», который в большинстве стран мира проводится обычно от 12 до 15 часов и обычно состоит из одного горячего блюда, салата и десерта. Некоторые лингвисты считают, что это весьма распространенное сегодня слово произошло от испанского *lonja* – ломтик ветчины, сыра и т. п., а впервые в английской печати оно встречается уже в 1591 году. Тем не менее слово *lunch* прочно вошло в английский язык только после Первой мировой войны как обозначение дневной трапезы – обеда, а вот dinner (обед) – теперь больше ужин, чем обед. Во времена Ниро Вульфа в «приличных» американских домах ланч накрывали в столовой ровно в 13.15. Однако современные американцы все-таки не привязывают ланч к определенному времени и часто называют так любой легкий дневной «перекусон».

Так что же все-таки обещано на ланч Фрицем? «**Рисовые оладьи с черносмородиновым вареньем**»... На первый взгляд, «рисовые оладьи» – вполне допустимый перевод американского кулинарного термина *rice fritters*, которым пользуется Стаут. Однако оговоримся сразу, что слово «fritters» (как бы его не интерпретировали официальные англо-русские словари, называя «оладьями», «пышками» и т. и.), происходит от старофранцузского *frit* (жарить, жариться) и означает что-то, жаренное в большом количе-

стве масла (во фритюре). Американцы чаще всего так называют жаренные в масле пончики с начинкой из овощей (особенно из кукурузы), мяса, рыбы, креветок, крабов или фруктов. Фриттеры делают разными способами. Например, рубленые продукты смешивают с тестом, формуют в виде пончиков или котлеток и жарят – так делают фриттеры Бенедиктин (*fritters Benedictine*), котлетки из сушеной трески и картофельного пюре или креольские фриттеры (*Creole fritters*) из рубленых креветок (стр. 407). Если используется жидкое «тесто», то его зачерпывают ложкой, наливают на сковороду и пекут по типу оладий. Иногда кусочки продуктов просто окунают в жидкое тесто и обжаривают во фритюре.

В данном случае под названием *fritters* имеются в виду небольшие круглые «котлетки» из рисового пюре, которые окунают в смесь из взбитых яиц (льезонируют), обваливают в сухарях или муке (панируют) и обжаривают в прокаленном масле (оладьи же никогда не льезонируют и не панируют). Из-за хрустящей зажаренной корочки подобные котлетки по-французски обычно называют **крокетами** (*croquette*; от *croquer* – хрустеть). В данном случае (только в данном!) мы также будем придерживаться этого термина и попробуем приготовить такие рисовые крокеты...

Рисовые крокеты (Rice Fritters)

На 12–15 крокет вам понадобится:

- ◆ 3 крупных яйца
- ◆ 3 столовые ложки жирных сливок
- ◆ 1 чашка отварного риса
- ◆ 1 столовая ложка сливочного масла
- ◆ 2 столовые ложки сахара
- ◆ $\frac{1}{2}$ чашки панировочных сухарей
- ◆ соль по вкусу
- ◆ растительное масло для жарки

Взбейте яйца до образования пены, добавьте

2 столовые ложки сливок и весь рис. Вылейте смесь в сотейник и готовьте на малом огне при постоянном помешивании, пока она не загустеет. Добавьте сливочное масло, сахар и соль, размешайте и поставьте охлаждаться. В маленькой миске смешайте оставшееся яйцо со столовой ложкой сливок и высыпьте сухари в мелкую тарелку. После того, как рисовая смесь остудится, сформируйте из нее маленькие плоские котлетки, окуните каждую в яичную смесь и запанируйте в сухарях. Жарьте крокеты в большом количестве разогретого до 190 °C растительного масла в течение 2–5 минут. Не

готовьте больше 3 котлеток за один раз, чтобы не понизить резко температуру масла. К таким крокетам можно подать черносмородиновый джем или кленовый сироп.

ВАРИАНТ. Если вместо сахара добавить 2 столовые ложки слегка обжаренного мелко нарезанного лука и 1 чайную ложку порошка карри, то получается прекрасный гарнир к любому мясному блюду.

Расследование отравления манекенщицы продвигалось довольно плохо, а в таких случаях у Вульфа частенько наступала апатия. Он начинал обсуждать с Фрицем меню на неделю, напрочь отказываясь обсуждать главное... Своеобразный уход в виртуальную «кулинарную» реальность... Лучше всего эта хандра описана в раннем романе Стаута «Острие копья».

Я никогда не мог угадать время и причину непонятного безразличия и апатии, которые время от времени охватывали его... Казалось, все идет хорошо, мы вот-вот завершим работу, еще немного, и мы можем передать дело в криминальную полицию, как вдруг Вульф не только терял ко всему интерес, но тут же выходил из игры... Такое состояние могло длиться у него от нескольких часов, до одной-двух недель. Временами я опасался, что он уже не вернется к любимому делу, но так же внезапно и необъяснимо происходил перелом к лучшему, и Вульф возвращался к привычным делам. Во времена таких кризисов он лежал

в постели, не поднимаясь даже к столу, ограничиваясь хлебом и луковым супом... Или же он мог часами торчать в кухне, поучая Фрица, как готовить то или иное блюдо, и тут же на месте дегустировал его. В таких случаях он мог в два присеста покончить с бараньим боком или даже с целым барашиком, как однажды, когда он заставил все части бараньей туши приготовить по-разному.

Издательская фирма «КУБК-а», 1994

Не будем приводить здесь рецепт лукового супа – признанного фаворита французской и креольской кухни (он подробно рассмотрен в романе «Смерть наложницы», на стр. 469), а также рассказывать о хлебе, мастерски выпекаемом Фрицем (см. стр. 397). Предложим вниманию читателей одно из возможных блюд из ягнятины (баранины), которое наверняка готовит Фриц и которое впоследствии было включено издателями в Кулинарную книгу Стаута. Это – **фрикандо** (*fricandeati*). Так во французской кухне называют блюдо, приготовленное из задней части телятины (чаще всего мяса с внешней стороны середины бедра). Ее шпигуют, обкладывают овощами и пряными травами, некоторое время тушат, а затем запекают целиком в духовке, нарезают на порции и подают с овощным гарниром и соусом.

Вульф считает, что хорошее фрикандо можно приготовить и из ягненка...

Фрикандо (Fricandeau)

На 4 порции вам понадобится:

- ◆ мякоть ягнятины весом 1–1,5 кг с толщиной куска около 4 см
- ◆ 2 нарезанных ломтиками зубчика чеснока
- ◆ 3 столовые ложки сливочного масла
- ◆ 2 нарезанные кружочками моркови
- ◆ 1 луковица
- ◆ 1 стебель сельдерея
- ◆ 2 веточки петрушки
- ◆ 1 лавровый лист
- ◆ 1 чашка говяжьего бульона
- ◆ 1 чашка сухого белого вина
- ◆ 1 маленький трюфель

Обрежьте с мяса лишний жир и пленки и нашпигуйте его чесноком. В большой кастрюле растопите масло, обжарьте в нем лук, морковь и сельдерей, пока лук не начнет золотиться. Снимите кастрюлю с огня, выложите кусок мяса на овощи и положите в кастрюлю лавровый лист и петрушку. Смешайте бульон с вином и вылейте в кастрюлю (жидкость не должна полностью покрывать мясо). Закройте кастрюлю крышкой и готовьте в разогретой до 165 °С духовке 1,5 часа,

часто поливая жидкостью. Когда мясо станет мягким, выньте его из кастрюли и выложите на разогретое блюдо. Процедите подливку и снимите жир. Если вам показалось, что подливки маловато, подлейте немного вина или бульона. На сильном огне уварите подливку так, чтобы осталась 1 чашка. Мелко нарежьте трюфель, добавьте его в соус, поддержите соус на огне еще 5 минут, приправьте и полейте им мясо. Подавайте фрикандо с тушеным эндивием, который разрежьте вдоль пополам, слегка обжарьте на растительном масле, а затем потушите до мягкости под крышкой с добавлением меда (подробнее об эндивии рассказано при расследовании романа «Все началось с Омахи» на стр. 250).

ПРИМЕЧАНИЕ. Для приготовления фрикандо, естественно, можно использовать и телятину (как в классическом французском способе), но ее желательно нашпиговать салом.

Вернемся еще раз к рецидиву апатии Вульф и соответствующему его настроению меню.

Вульф сидел за кухонным столом с карандашом в руке и листками бумаги, разбросанными вокруг. Фриц стоял против него; глаза у него блестели, а этот блеск я знал слишком хорошо. Ни один из них не обратил на меня внимания.

Вульф говорил:

– ...Но мы не можем достать здесь хорошего фазана. Арчи мог бы съездить на Лонг-Айленд, но это, вероятно, безнадежно. Белое мясо на грудке фазана будет вкусным и нежным, если только птица не нервная, особенно в полете, а ведь воздух над Лонг-Айлендом полон аэропланов. На сегодняшний вечер вполне достаточно фаршированного гуся, как договорились. Козленок будет идеальным завтра. Мы можем позвонить мистеру Зальценбеку сейчас же и сказать, чтобы зарезали одного, а Арчи может съездить в Гарфилд за ним утром. Ты можешь начать готовить соус. Вот пятница – это проблема... Если мы наметим фазана, то просто вызовем катастрофу...

Я стоял и смотрел на них. Дело представлялось мне безнадежным. Не было сомнения, что это лишь начало рецидива. У Вульфа давно не было ничего подобного, и такое состояние могло продлиться неделю или более. Когда это на него находило, вы могли с таким же успехом говорить о делах с фонарным столбом, как и с Ниро Вульфом. Когда мы расследовали какой-нибудь случай, я не любил оставлять его одного с Фрицем – вот по этой самой причине...

Издательство «Скорина» (выпуск 2)

Как мы знаем из романа, козленка достать так и не удалось. Даже самому Арчи и даже в мясной лавке самого Зальценбека (эту фамилию мы все-таки перевели бы как Зальценбах – *Salzenbach*), который явно был немцем, а не турком... Поэтому «несчастному» Фрицу пришлось даже гуляш

ГОТОВИТЬ ИЗ ЯГНЕНКА...

Было уже больше шести часов, когда я добрался домой. Я пошел в кухню и по-хозяйски налил себе стакан молока, нюхнул пару раз гуляш, который потихоньку тушился на медленном огне, и сказал Фрицу, что запах, по-моему, не очень похож на запах свежесрезанного козленка. Я выскользнул, когда он замахнулся на меня шумовкой...

Издательство «Скорина» (выпуск 2)

Попробуйте приготовить такой гуляш и вы.

Гуляш (Goulash)

На 4 порции вам понадобится:

- ◆ 1,5 кг ягнятины для тушения (не самой отборной, но без костей)
- ◆ $\frac{1}{2}$ чашки пшеничной муки
- ◆ 1 столовая ложка соли
- ◆ $\frac{1}{2}$ чайной ложки свежемолотого черного перца
- ◆ $\frac{1}{2}$ чашки сливочного масла
- ◆ 2 столовые ложки паприки
- ◆ 4 чашки нарезанного кольцами лука
- ◆ 1 сладкий зеленый перец
- ◆ 1 лавровый лист
- ◆ 1 $\frac{1}{2}$ чашки крепкого говяжьего бульона
- ◆ $\frac{1}{4}$ чашки водки⁸

Нарежьте мясо на куски размером около 2,5 см, запанируйте в муке, посолите и поперчите. Растопите масло в большой кастрюле и обжарьте в нем мясо. Посыпьте мясо паприкой, добавьте лук, очищенный от семян и нарезанный зеле-

⁸ В оригинальном рецепте Фриц использует польскую водку, хотя, конечно же, это не принципиально.

ный перец, лавровый лист, а затем влейте бульон. Закройте кастрюлю крышкой и тушите мясо до мягкости – около 1 часа. За 5 минут до окончания приготовления снимите жир, влейте водку и размешайте. Гуляш подавайте с лапшой или рисом.

Честно признаемся, описанное выше блюдо – не совсем классический гуляш. Настоящий венгерский гуляш (это блюдо подарили миру венгры) представляет собой сильно перченный густой суп из кусочков говядины (реже баранины или курицы), заправленный луком, картофелем, помидорами и чесноком. Такой суп, который в Венгрии называют *gulyasleves* (гуйяшлевеш), или *bobgulyas* (бабгуйаш), должен быть ярко-красным и обжигающим, как пламя. К нему отдельно подают «чипетке» (отваренные в крутом кипятке мучные клецки из заварного теста) или лапшу, заправленную топленым свиным жиром. Гуляш сначала попал в австрийскую кухню (Венгрия и Австрия долгое время входили в состав одной Империи), где был немного трансформирован за счет уменьшения жидкой части и получил название *goulash*, которое перешло в современный интернациональный кулинарный лексикон. Теперь гуляшом чаще называют небольшие кубики из говядины, тушенные в бульоне с овощами и специями. Так, по-австрийски (кстати, и по-русски), готовит свой вариант и Фриц. Интересно, что в Венгрии есть подобное блюдо, но называется оно там *porkolt* (перкельт),

или *tokany* (токань)...

Многих может удивить и «польская водка», входящая в оригинальный рецепт гуляша Фрица, – почему не русская? Но ведь водка не только русский, но и польский традиционный напиток. В США до Второй мировой войны русская водка была практически неизвестна, хотя рецепт водки «*Smirnoff*» американцы получили напрямую от потомка Петра Смирнова. «Смирновская», подкрепленная успехом фильма «Доктор Живаго» с Омаром Шарифом в главной роли, стала символом «загадочной русской души» и сумела изменить традиции употребления крепких спиртных напитков в западном мире, где до этого царили виски, джин и ром. А хорошо известная у нас марка «*Stolichnaya*» особенно широко стала поставляться в США только в 70-е годы прошлого столетия. Поэтому Фриц (расследуемый нами роман был написан Стаутом еще в 1937 году) использует в рецепте польскую, а не русскую водку.

Слишком много поваров

Too many cooks (1938)

Когда 15 самых именитых мэтров поварского искусства пригласили Ниро Вульфа на кулинарный конклав «Les Quinze Maitres»⁹ в Западную Виргинию, он решился вытащить свое огромное тело из любимого кресла, покинуть обожжаемые орхидеи и уютный кабинет. Но и здесь ему пришлось заняться расследованием – один из участников... получил нож в спину. По крайней мере, три шеф-повара имели серьезные основания для убийства. В деле было слишком много мотивов, слишком мало ключей к разгадке и не было достаточно времени для разрешения одного из самых сложных дел в практике Ниро Вульфа...

Кулинарный сюжет захватывающего детектива только подчеркивает важность поварского искусства в произведениях Рекса Стаута, а вся история, возможно, является самой яркой звездой в «кулинарном» созвездии сочинений Стаута, так как ее детективный сюжет посвящен искусству высокой кухни. Особенно примечательно то, что Вульф был специально приглашен мэтром Серваном, устройтелем престижнейшего кулинарного «съезда», для выступления с докладом

⁹ Пятнадцать мэтров (франц.)

«*Contributions américaines à la Haute Cuisine*», что на французском (языке кулинаров) означает: «Вклад американцев в искусство высокой кухни».

Встреча мэтров *haute cuisine* проходит в **Канове** (*а совсем не в Канавине или Канауа-спа, как переведено в русских изданиях*) – довольно известном курортном городке штата Западная Виргиния (принятое у нас название при некотором упорстве и старании можно найти в русских словарях и даже в географических атласах). Доклад Вульфа осложняется тем, что все мэтры довольно скептически относятся к достижениям американских поваров...

В этом смысле весьма поучительна и интересна дискуссия, которую ведут Ниро Вульф и Жером Верен, шеф-повар фешенебельного ресторана «Корридона» на модном итальянском курорте Сан-Ремо. Вот как отзывается о кухне Америки маэстро Жером Верен (нам кажется, что французское имя *Jerome Berin* должно читаться именно так, с ударением в фамилии на втором слоге, тогда как практически все переводчики называют его на «американский манер» Джером Верин).

– *Насколько я понимаю, меня пригласили по поводу одной моей статьи об упадке кулинарии в Америке.*

Вульф фыркнул, но Верин не смутился.

– *В ней я развивал идею, созревшую, к сожалению, только на основе слухов об однообразии пищи в некоторых областях Новой Англии. Хотя я, конечно,*

понимаю, что это не относится к мастерам.

Фирма «Триллер», 1993

В книге московского издательства «Интерграф Сервис» (1993) отрывок переведен более полно и добросовестно. Кстати, заодно обратите внимание на смещение акцента – ведь в оригинале речь идет не об упадке кулинарии Америки, а о вкладе американцев в «высокую кухню»...

Мистер Серван попросил меня выступить на тему, как он ее определил, «Contributions américaines à la Haute Cuisine».

– Ба! – фыркнул Берин. – Но здесь не о чем говорить!

Вульф поднял брови:

– Не о чем, сэр?

– Не о чем. Мне говорили, что во многих американских семьях хорошо готовят. Я сам не пробовал. Я слышал о кукурузных лепешках, похлебке из моллюсков и молочном соусе. Это наверняка вкусно, но это для всех. И, конечно, не представляет интереса для поваров экстра-класса. – Он снова фыркнул. – Все эти блюда имеют такое же отношение к кулинарному искусству, как сентиментальные любовные песенки к Бетховену или Вагнеру.

СП «Интерграф Сервис», 1993

Однако и этот перевод – далеко не полный, поскольку Верен гораздо глубже осведомлен о блюдах, являющихся основой простого американского стола... Вот что пишет сам Статут...

– Мне рассказывали, – продолжал Берен, – что в Америке существует добротная домашняя кухня. Я, к сожалению, ничего из нее не пробовал, но слышал о таких известных блюдах Новой Англии, как тушеная солонина с овощами, кукурузные лепешки, густая похлебка чау дер из моллюсков и молочная подливка... Разумеется, подобные блюда не стоит отвергать, особенно когда они хорошо приготовлены, но, конечно же, все это – для массового потребителя, а не для истинных мастеров...

Что же имеет в виду Берен?

Во-первых, **тушеная солонина с овощами** (*boiled dinner*) – широко распространенное в южных штатах США довольно незамысловатое блюдо, которое готовят из вареной солонины (или тушеного мяса) и овощей. Мы еще встретимся с одним из его вариантов в романе «С прискорбием извещаем», где Фриц и Вульф пытаются приготовить настоящий хэш (стр. 128)...

Не менее распространены на юге США и маленькие овальные жареные или запеченные **кукурузные лепешки** (*corn pone*, или *pone*), их выпекают из бездрожжевого теста, замешанного на кукурузной муке без яиц. Такие лепешки были известны еще среди американских индейцев, они пекли их в золе, а само американское слово *pone* происходит от индейского *apan* – печеный.

Среди сытных блюд южных штатов США мастер «высо-

кой кухни» упоминает и **чаудер** (*chowder*) – очень распространенную в США густую похлебку. Ее обычно варят из лука, картофеля, рыбы, моллюсков или мяса (чаще – свинины). Классический чаудер готовят только из морепродуктов и рыбы, недаром это привившееся в английском языке слово происходит от французского *chaudiere* – так когда-то бретонские рыбаки называли котел для варки похлебки. О популярности чаудера в США образно сказано в романе «Моби Дик», написанном американским классиком Германом Мелвиллом в 1851 году: «*Чаудер на завтрак, чаудер на обед, чаудер на ужин... И так до тех пор, пока рыбы кости не полезут из вас во все стороны...*» Из всех «рыбных» чаудеров наиболее известным считается *clam chowder* – чаудер из крупных морских моллюсков с раковиной диаметром около 7,5 см, их часто даже называют *chowder clam*. В США существуют два основных стиля приготовления чаудера: «новоанглийский» (*New England-style chowder*) – с молоком или сливками (такая похлебка в XIX веке была основным блюдом жителей Новой Англии – ее и имеет в виду Верен) и «манхэттенский» (*Manhattan-style chowder*) – с помидорами.

И, наконец, молочная подливка (*milkgravy*) – соус, приготовленный на основе сока (*gravy*), образовавшегося при жарке или тушении мяса, в который добавляют молоко и небольшое количество муки. Иногда такую довольно бесхитростную подливку американцы называют «деревенской» – *country gravy*.

Американская кухня на первый взгляд не кажется особо изысканной. Стол рядового американца отличается, в первую очередь, обилием блюд из натурального мяса: недаром говорят, что классическое американское блюдо – огромный кусок жареной говяжьей вырезки. Любят в США и непритязательные бобы, и кукурузу, и всевозможные зеленые салаты. И, тем не менее, именно космополитическая кухня Америки выделяется своим уникальным разнообразием, так как переселенцы самых разных национальностей – англичане, испанцы, французы, немцы, итальянцы, китайцы, корейцы, японцы, евреи, поляки и, наконец, русские – привнесли в нее частичку своей кулинарной культуры.

Основные центры кулинарии в Америке – Луизиана, Южная Каролина и Новая Англия. А Новый Орлеан – главный город Луизианы, где господствуют креольская и каджунская кухни, – вообще можно называть кулинарной «меккой» США. И креолы, и каджуны относятся к кухне даже более серьезно, чем китайцы. Последние, встречая людей, всегда осведомляются, хорошо ли они сегодня поели. Креолы и каджуны не только интересуются тем, что вы уже ели, но даже тем, что вы собираетесь есть сегодня вечером и завтра утром.

Предки креолов нередко были выходцами из европейских аристократических семейств. Зачастую, являясь младшими (вторыми или третьими) сыновьями, не получившими земельных наделов и пышных титулов, они бесстрашно отправлялись осваивать Новый Свет, где судьба предоставля-

ла им неограниченные возможности для преуспевания. Они привозили с собой не только деньги, но и своих поваров, и традиции «высокой кухни» своих стран. Поэтому креольская кухня впитала основы французской, испанской, немецкой и итальянской классической и региональной кухонь. В конечном итоге адаптация западноевропейской кулинарной культуры к местным продуктам привела к созданию совершенно нового стиля, для которого характерны блюда, часто встречающиеся в произведениях Стаута.

Каджуны – французские католики, изгнанные из канадской провинции Акадия, – обрели в Южной Луизиане новую родину. Они не делали попыток воссоздать великую классическую кухню Франции, они просто выживали. Каджуны не применяли экзотических специй, которыми пользовались креолы, а просто радовались жизни на земле, богатой рыбой, морепродуктами и дичью. Они без особых затей готовили с любовью и радостью, а в результате создали наиболее уникальную кухню Америки. Почитайте монологи Стаута о кулинарии, которые он вкладывает в уста своего героя, и вы все поймете...

Поэтому совершенно справедливо Вульф в беседе с Береном выступает горячим защитником американской кухни...

Вульф опять фыркнул и поднял палец:

– А приходилось ли вам пробовать черепаху, тушенную в курином бульоне с хересом?

– Нет.

– Может быть, вы ели жареную говядину, вымоченную в пиве, когда ее куски двухдюймовой толщины выпускают под ножом красный сок? Она приправляется американской петрушкой и тонкими ломтиками лимона и подается с картофельным пюре, которое тает на языке, и с тонкими ломтиками свежих, слегка поджаренных грибов?

– Нет.

– Или знаменитый новоорлеанский рубец? Или окорок по-миссурийски, вымоченный в уксусе? Или цыпленка маренго? Или цыпленка в яичном соусе с изюмом, луком, миндалем и, конечно, с хересом? Но довольно перечислять. Я вижу, что все это вам незнакомо. Или еще теннесийского опоссума?

Вульф опустил палец.

– Общеизвестно, что вершины гастрономии находятся во Франции. Я пробовал их пищу в юности, когда был легче на подъем, и могу сказать, что она не может претендовать на абсолютность. Она хороша именно во Франции. Возьмите хотя бы филадельфийских омаров, если их только по глупости не переварить.

Фирма «Триллер», 1993

Интересно сравнить отрывок с текстом московского издательства СП «Интерграф Сервис» (1993).

– Действительно. – Вульф ткнул в него пальцем. – Пробовали вы тушенную в масле черепаху или суп из цыплят с вишневым ликером?

– Нет.

– А пробовали вы кусочки мясного филе на вертеле, в два дюйма толщиной, из которого под ножом сочится горячий красноватый сок? Оно подается с петрушкой, тонкими ломтиками лимона и картофельным пюре, которое тает во рту. Можно еще украсить отварными свежими грибами.

– Нет.

– А рубцы по-креольски? А окорок по-миссурийски, сдобренный уксусом, патокой, сладким, луком сидром и зеленью? А цыплят маренго? Или цыплят под соусом из крутых яиц с виноградом и миндалем? А опоссума по-теннессииски? А ньюбурговских омаров? Но я и так вижу, что нет. – Вульф снова ткнул в него пальцем. – Не спорю, для кулинару Франция – рай. Но он хорошо сделает, если будет интересоваться любой кухней. Мне доводилось есть рубец по-кайенски у Фарам она в Париже. Он превосходен, но не лучше, чем рубец по-креольски, который не нужно проталкивать в горло с помощью вина...

СП «Интерграф Сервис», 1993

К сожалению, перевести рассматриваемый фрагмент полностью и правильно переводчикам так и не удалось. На самом деле, в оригинальном изложении Стаута, разговор Вульфа и Берена значительно более интересен, особенно с кулинарной точки зрения.

– Да, неужели!? – фыркнул Вульф и нацелил палец на собеседника. – Вы когда-нибудь пробовали

приготовленный на дубовой доске стейк-портерхаус – истекающий под ножом горячим красным соком кусок отборного мяса двухдюймовой толщины, украшенный листьями американской петрушки, ломтиком лайма (а не лимона!) и окруженный тающим во рту картофельным пюре, особенно если к этому еще подать толстые ломтики свежих, чуть обжаренных грибов?

– Нет.

– Или знаменитый рубец по-креольски из Нового Орлеана? Или миссурийский окорок из графства Бун, запеченный с уксусом, черной патокой, вустерским соусом, сладким сидром и травами? Или курицу в яичном соусе с изюмом, луком, миндалем, хересом и мексиканскими колбасками? Или опоссума по-теннессийски? Или омара Ньюбург? Или филадельфийский черепаховый суп? Визжу, что ничего этого вы не пробовали...

Вульф опустил палец.

– Разумеется, настоящий рай для гастронома – Франция. Но было бы разумным, если бы по пути туда, он сделал небольшой крюк... Я ел канский рубец а-ля мод в ресторане «Фарамонд» в Париже. Блюдо действительно превосходно, но все-таки не превосходит нежный рубец по-креольски, который, в отличие от французского, совсем не обязательно запивать таким большим количеством красного вина. В юности, когда я был гораздо легче на подъем, мне доводилось есть буйабес в Марселе – его колыбели и

храме. Но по сравнению с его новоорлеанским тезкой – это всего лишь сытная жратва, которой набивают желудок портовые грузчики. О каком буйабесе может идти речь, если в нем даже нет красного лютиануса..?

Начнем наше расследование с того, что просто попытаемся понять, что имеет в виду Вульф, перечисляя все эти шедевры американской кухни.

Итак, **стейк-портерхаус** (*porterhouse steak*), именуемый переводчиками *«жареной говядиной, вымоченной в пиве»*, или *«кусочками мясного филе на вертеле»*, на самом деле является классическим американским ресторанным стейком из филейной части говяжьей туши (кстати, так же называют кусок мяса, вырезанный для такого стейка и включающий самые нежные спинные мускулы). Первого переводчика сбило с толку слово *porter* (портер – вид крепкого пива). И, конечно, напрасно, причем, как с кулинарной (зачем вымачивать в пиве говядину, тем более, жареную?), так и с этимологической точки зрения. На самом деле название этого широко известного стейка связано с английским словом *porterhouse* – так в XVIII веке назывались посещаемые грузчиками лондонского рынка Ковент-Гарден дешевые пивные и таверны, где уставшие после тяжелого трудового дня работяги просиживали часами за темным пивом – портером. Колонисты привезли привычное название в Новый Свет и со временем стали называть портерхаусами довольно приличные рестораны, где подавали не только пиво, но и отменное мясо. В

XIX веке лучший нью-йоркский портерхаус, им владел Мартин Моррисон, прославился своим довольно дорогим фирменным блюдом – особо нежным стейком из отборной говядины, им впоследствии и стали называть «стейк-портерхаус» (*porterhouse steak*). Со временем название закрепилось, и стейк стал достоянием не только американской, но и международной кухни.

Интересен и упомянутый Вульфом способ приготовления стейка-портерхаус – «на доске» (*planked*). В данном случае имеется в виду придуманный американскими индейцами (и перенятый колонистами) оригинальный метод приготовления рыбы и мяса на толстой деревянной доске, которая устанавливается вблизи открытого огня (в современных версиях пользуются обычной духовкой). Такой метод, придающий продуктам необычный вкус и аромат, а также и саму толстую дубовую доску американцы называют *plank*. Поэтому использованный во втором переводе способ приготовления «на вертеле» – ошибка или фантазия переводчика...

Вот рецепт приготовления стейка «от Вульфа».

Стейк-портерхаус на доске (Planked Porterhouse Steak)

На 4 порции вам понадобится:

- ◆ 1 кусок отборной говядины «портерхаус» толщиной 5 см
- ◆ 2 чашки картофельного пюре
- ◆ $\frac{1}{4}$ чашки растопленного сливочного масла
- ◆ $\frac{1}{4}$ чашки порубленной петрушки
- ◆ 6 ломтиков лайма
- ◆ соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Попробуйте раздобыть стейк-портерхаус особой «мраморной» текстуры, обрежьте с него лишний жир и обсушите мясо салфеткой. Разогрейте гриль и поджарьте стейк над углями по 3 минуты с каждой стороны. Возьмите хорошо высушенную дубовую доску (такую доску никогда не моют, а скребут тупым ножом и протирают качественным оливковым маслом), выложите на нее стейк, окружите его бордюром из хорошо взбитого картофельного пюре и поставьте в духовку, предварительно разогретую до 230 °С. Через 9 минут аккуратно полейте картофель растопленным маслом, а мясо поперчите и посолите по вкусу. Снова поставьте доску в духовку на 5 минут, после чего выньте, сбрызните маслом

(или смажьте специальной кисточкой), посыпьте петрушкой, украсьте ломтиками лайма и сразу же подавайте.

Кстати, таким стейком в романе «Второе признание» (о нем мы расскажем позже) Вульф угощает у себя дома второе лицо в редакции «Газетт» – Лона Коэна, иногда весьма полезного для проводимых Вульфом и Арчи расследований.

Однако вернемся к нашему роману и перейдем к **рубцу по-креольски**, которым так восторгается Вульф. Название этого блюда не используется во множественном числе (в приведенном выше отрывке – «*рубцы*»), а готовят его из первого отдела желудка жвачных животных (кстати, русское слово «рубец» заимствовано у тюркоязычных народов: по-турецки оно означает «колбаса», по-кумански – «кишка, внутренности»). Обычно рубец тщательно моют в холодной воде, пока не исчезнет запах, погружают на несколько минут в кипяток, затем ножом удаляют слизистую оболочку, вновь тщательно моют, варят в соленой воде, промывают, нарезают узкими полосками и запекают с овощами, тертым сыром и т. п.

Французское блюдо из рубца, с ним Вульф сравнивает рубец по-креольски во второй части приведенной выше цитаты (см. второй перевод), на самом деле называется совсем не «*рубец по-кайенс-ки*», а **канский рубец «по-модному»** (*tripes à la mode de Caen*). Это одно из любимых нормандских блюд названо по городу Кану (Саеп) и не имеет никакого отношения к Кайену (Сауенне) – административному центру Французской Гвианы, в честь которого назван, напри-

мер, кайенский перец... Вторая часть названия блюда связана с термином французской кухни *à la mode* – а-ля мод, или по-модному. Чаще всего так называют блюда, тушенные с овощами и подаваемые с каким-нибудь соусом¹⁰: например, *boeuf à la mode* (говядина «а-ля мод») – старинное французское блюдо из мяса с овощами. Для приготовления канского рубца «по-модному» в глубокую глиняную посуду кладут рубец, телячьи ножки, лук, морковь, околопочечный жир, добавляют кальвадос (или сидр), плотно закрывают и тушат на малом огне в течение 12 часов.

Несомненно, канский рубец – довольно известное и вкусное блюдо, однако Вульф все-таки предпочитает рубец по-креольски.

¹⁰ В последние годы в США термин *à la mode* принял несколько иное значение – так американцы стали называть десерт (чаще всего пирог), который сверху украшен мороженым (видимо, у них теперь такая мода); например: *apple pie à la mode* – яблочный пирог с мороженым.

Рубец по-креольски (Creole Tripe)

На 6 порций вам понадобится:

- ◆ 3 чашки нарезанного свежего рубца
- ◆ 100–150 г солонины
- ◆ 1 нарезанная ломтиками морковь
- ◆ 1 нарезанный ломтиками черешковый сельдерей
- ◆ 1 толченый зубчик чеснока
- ◆ 1 столовая ложка мелко нарубленной свежей петрушки
- ◆ 1 нарезанная ломтиками средняя луковица
- ◆ 3 целых гвоздички
- ◆ 1 лавровый лист
- ◆ 1 нарезанная веточка тимьяна
- ◆ 2 свиные ножки
- ◆ соль и свежемолотый черный перец по вкусу
- ◆ кайенский перец
- ◆ $\frac{1}{4}$ чашки коньяка
- ◆ 1 чашка муки

Залейте рубец соленой водой, доведите воду до кипения, слейте воду, еще раз залейте свежей кипящей соленой водой, поварите еще 15 минут и опять слейте воду. Разогрейте духовку до 180 °C. Выложите на дно глиняного горшка ломти-

ки солонины, а дальше укладывайте перемежающимися слоями рубец, овощи и травы, приправьте солью и перцем (и черным, и кайенским). Разрубите вдоль свиные ножки, выложите их сверху и также приправьте солью и перцем. На самый верх уложите ломоть солонины, залейте все коньяком, плотно закройте крышкой и «запечатйте» обычным тестом из смеси муки и воды. Поставьте горшок в духовку и томите 5 часов. Подавайте на стол прямо в горшке.

Переходим к **миссурийскому окороку из графства Бун** – маленького округа штата Индиана, где проживает всего около 40 тыс. человек. На качестве знаменитых американских свиных окороков и ветчины мы подробнее остановимся немного ниже. А пока познакомимся с рецептом Стаута, отметив, что в обоих переводах совершенно напрасно выброшен пикантный вустерский соус – гордость классической английской кухни...

Миссурийский окорок из графства Бун (Boone County Missouri Ham)

На 12–16 порций вам понадобится:

- ◆ 6-килограммовый миссурийский окорок
- ◆ целые гвоздички
- ◆ 1 литр холодной воды
- ◆ 1 чашка яблочного уксуса
- ◆ 1 чашка черной патоки
- ◆ 2 чайные ложки вустерского соуса
- ◆ 1 чашка сидра
- ◆ $\frac{1}{2}$ чайной ложки свежего тимьяна (или $\frac{1}{4}$ высушенно-

го)

Очистите (например, жесткой щеточкой) поверхность окорока и замочите весь кусок на сутки в холодной воде. Удалите с окорока шкуру тонким острым ножом, стараясь при этом снимать как можно меньше жира. Сделайте параллельные надрезы по жиру (расстояние 2 см) и затем под углом к ним еще серию надрезов так, чтобы на пересечении надрезов образовались ромбы, в центр которых воткните гвоздички. Поместите подготовленный окорок в большую латку, добавьте литр холодной воды, уксус, сидр, патоку, ву-

стерский соус и тимьян. Закройте и запекайте в разогретой до 180 °С духовке 2 часа. Затем уменьшите нагрев до 150° и продолжайте запекать еще 2,5 часа. После чего снимите крышку латки и запекайте еще 30 минут. Выньте готовый окорок из духовки, закройте латку крышкой и дайте остыть.

Теперь о цыплятах. Мы не нашли в тексте Стаута упоминаемого в обоих переводах **цыпленка маренго** (*chicken Marengo*) – так называется знаменитое французское рагу из цыпленка, приготовленного с белым вином, помидорами и чесноком. В классическом варианте его подают обязательно на тосте и украшают мясом раков и жареными яйцами. Согласно преданию, такое блюдо было приготовлено генералу Бонапарту его поваром 14 июня 1800 года на банкете в честь победы наполеоновской армии над австрийцами при итальянской деревне Маренго на северо-западе Италии. Поэтому оно не может быть отнесено к шедеврам американской кухни и вряд ли могло послужить Вульффу аргументом в споре с Береном...

Зато в США прекрасно известен другой, упомянутый в приведенном отрывке, «цыпленок» (точнее курица) – в яичном соусе с изюмом, луком, миндалем, хересом и пикантными мексиканскими свиными колбасками шорис (*chaurice*), распространенными в креольской и каджунской кухнях Луизианы. Конечно же это совсем не «цыпленок», а целая **курица** – обратите внимание на ее вес в рецепте! Вообще, прямой перевод английского *chicken* как «цыпленок» далеко не

всегда уместен. Обожающие преувеличения американцы часто так называют обычную курятину, если, конечно, не имеется в виду какой-нибудь элитный *free-range chicken*, выращенный в течение 10–12 недель «на свободе», на специальной растительной диете без искусственных добавок, гормонов и т. п. Вот что пишут по этому поводу П. Вайль и А. Генис в книге «Русская кухня в изгнании»:

«Курица – самая загадочная птица, если рассматривать царство пернатых с точки зрения кулинара-эмигранта... Оказалось, что все читанное нами в зарубежной литературе – неправда. Точнее, плебейское невежество живущих впроголодь переводчиков. Выяснились, что все эти «я, пожалуй, съем кусочек цыпленка» и «приготовьте мне сэндвич с цыпленком» – на самом деле всего лишь обычная курица. То есть именно «кусочек курицы» заказывает официанту героиня, а герой вовсе не такой изысканный, как казалось раньше, так как ест банальный бутерброд с курицей...»

Если говорить серьезно, то в США, где курятину не подают разве только на десерт, в торговле все-таки существуют достаточно строгие стандартные градации куриного мяса (только не пытайтесь искать подобные термины в ресторанных меню и поваренных книгах). Например: *squab chicken* – совсем молоденький цыпленок в возрасте 4–6 недель и весом не более 1 кг; *broiler* (бройлер) – мясной цыпленок в возрасте до 8 недель и живого веса от 1–2 кг; *roaster* – мясная курица

в возрасте до 8 месяцев и весом 2,5–3,5 кг; *caron* (каплун) – холощенный, специально откормленный петух весом до 5 кг, с нежным и сочным мясом; *hen (boiling fowl)* – курица для тушения в возрасте 10–18 месяцев и весом свыше 5 кг.

Попробуем приготовить нашего «цыпленочка».

Курица в яичном соусе (Chicken in Curdled Egg Sauce)

На 4 порции вам понадобится:

- ◆ 1 крупная курица весом около 2,5 кг
- ◆ 1,5 литра холодной воды
- ◆ 1 морковь
- ◆ 1 луковица клутэ (с 2 гвоздичками)
- ◆ 1 стебель сельдерея
- ◆ 1 лавровый лист
- ◆ 1 чайная ложка соли
- ◆ $\frac{1}{2}$ чайной ложки свежемолотого черного перца
- ◆ 2 столовые ложки сливочного масла
- ◆ 2 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота
- ◆ 1 мексиканская колбаска, нарезанная ломтиками
- ◆ $\frac{1}{2}$ чашки толченого миндаля
- ◆ $\frac{1}{4}$ чашки изюма
- ◆ 2 чайные ложки нарезанной свежей итальянской петрушки
- ◆ $\frac{1}{4}$ чайной ложки корицы
- ◆ $\frac{1}{4}$ чайной ложки толченой гвоздики
- ◆ корка одного лимона
- ◆ соль, порошок чили и кайенский перец по вкусу

- ◆ 1/2 чашки хереса
- ◆ 4 яичных желтка
- ◆ 1 столовая ложка пшеничной муки
- ◆ сок одного лимона

Помойте курицу, нарежьте кусками как для жарки и положите в кастрюлю. Залейте водой, добавьте морковь, лук, сельдерей, лавровый лист, соль и перец. Закройте и готовьте на малом огне, пока курятина не станет мягкой (около 1,5 часа). Выньте овощи, а курятину оставьте в бульоне, чтобы мясо не остыло. Разогрейте сливочное масло в сотейнике, добавьте лук-шалот и ломтики колбасок. Как только лук начнет золотиться, добавьте толченый миндаль, изюм, петрушку, корицу и гвоздику. Готовьте все 2 минуты, затем добавьте 3 чашки бульона, целую кожуру лимона, соль, перец и готовьте еще 5 минут. Разотрите яичные желтки с мукой и хересом, после чего аккуратно влейте в соус при постоянном помешивании. Дайте загустеть в течение 1–2 минут, а затем добавьте лимонный сок. Выложите курятину на горячее блюдо, полейте соусом, предварительно удалив из него кожуру лимона, и подавайте.

Кстати, в произведении есть отрывок из подготовленной Вульфом речи в защиту американской кулинарии, в котором он объясняет особый вкус американских цыплят, кур и петухов.

«...результаты достигаются при включении в

рацион цыплят голубики, которую начинают давать... на первой неделе. Аромат четырехмесячного петушка, который с детства ел в большом количестве голубику, когда он приготовлен с грибами, террагоном и белым вином. Или возьмите другое американское блюдо – кукурузный пудинг с цыплятами, луком и яйцом – блюдо просто изысканное, оно уникально. Это, без сомнения, высокая кулинария. В Европе... есть цыпята и голубика, но никому в течение веков не пришло в голову объединить их и порадовать нас результатами...»

СП «Интерграф Сервис», 1993

Отметим только, что использованный в русском тексте неведомый **«шестрагон»** на самом деле является обычным **эстрагоном**, или **тархуном** – переводчик слишком впрямую «перевел» английское *tarragon*...

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.