

УДК 821.161.1-3  
ББК 84(2Рос=Рус)6  
Ф82

Книга публикуется в авторской редакции

*Оформление Наталии Рецца*

**Фрай, Макс**  
Ф82      Вся эта кухня / Макс Фрай, Ольга Недорубова. —  
Москва: Издательство АСТ, 2018. — 448 с. — (Миры  
Макса Фрая).

ISBN 978-5-17-107455-5

Сиська матери сыра, двойной Гильгамеш в супермаркете, чопер из шляпы волшебника, гадание о пришествии Ктулху, развивающий майонез, дерзкая реальность, brutальные лопухи, жареные марсиане в скафандрах, магический капитализм, мамина подмышка, папины носки, мучения шоколадных зайцев, черт в ступе, фараон Джосер в Разливе и другие ужасы нашей кухни.

УДК 821.161.1-3  
ББК 84(2Рос=Рус)6

ISBN 978-5-17-107455-5

© Макс Фрай, текст  
© Ольга Недорубова, текст  
© Наталия Рецца, дизайн обложки,  
внутренние иллюстрации  
© ООО «Издательство АСТ», 2018

## Предисловие

Однажды мы с Олей Недорубовой, которую друзья зовут Крысей, придумали универсальную кулинарную книгу под названием «Как приготовить вообще все». И даже ее написали, дурное дело нехитрое. Книга состояла из двух частей.

Моя часть выглядела так:

◆ Заведите как можно больше друзей. Возможно, вам повезет, и хоть кто-нибудь из них будет уметь и любить готовить.

◆ Напроситесь в гости на обед или ужин, горячо обещайте помочь.

◆ Почистите картошку (даже если она не нужна).

◆ Сделайте себе кофе.

◆ Возьмите сигарету.

◆ С кофе и сигаретой удалитесь на балкон.

◆ На все попытки проинформировать вас о ходе рабочего процесса отвечайте: «У меня сердце и нервы!» Если не поможет, укоризненно напоминайте о почищенной картошке. Обо всех двух картошках, почищенных вами раз и навсегда.

◆ Постарайтесь допить кофе (восьмую по счету чашку) и докурить не раньше, чем вас позовут к столу.

А Крысина — так:

◆ Заведите как можно больше друзей. Велика вероятность, что все они будут с радостью жрать приготовленную вами еду; чем больше у вас друзей, тем длиннее список блюд, которые вы сможете для них приготовить.

◆ Пригласите друзей на обед или ужин. Сделайте вид, будто вам совершенно необходима помощь.

◆ Выдайте одному другу две картофелины и специальный нож, другому — луковицу и очки для плавания, третьему — ступку и лавровый лист; варьируйте предметы по числу друзей и по степени их креативности (пусть они сами догадываются, что делать с луковицей и ступкой). Пока ваши друзья развлекаются, подготовьте все необходимые продукты.

◆ Когда один из друзей сварит кофе, другой скрутит сигареты, а третий утащит на балкон три комплекта чашек, сделайте вид, что вы не заметили панического бегства.

◆ Готовьте спокойно.

◆ Для того, чтобы гарантированно избавиться от дружеской помощи, раз в пятнадцать минут выходите на балкон и осведомляйте присутствующих там о ходе рабочего процесса. Стучайте краски, преувеличивайте трудности, чтобы никому не пришло в голову вмешаться в процесс. Также можете падать на стул, распрямлять спину и говорить: «Охохонюшки!» — тогда друзья скрутят вам сигарету, поделятся кофе и погладят по голове.

◆ Если вы были убедительны, тех, с балкона, придется звать к столу несколько раз, клятвенно заверяя, что еда уже готова. Если же они прибегут сразу, стуча зубами, проверьте, не зима ли за окном.

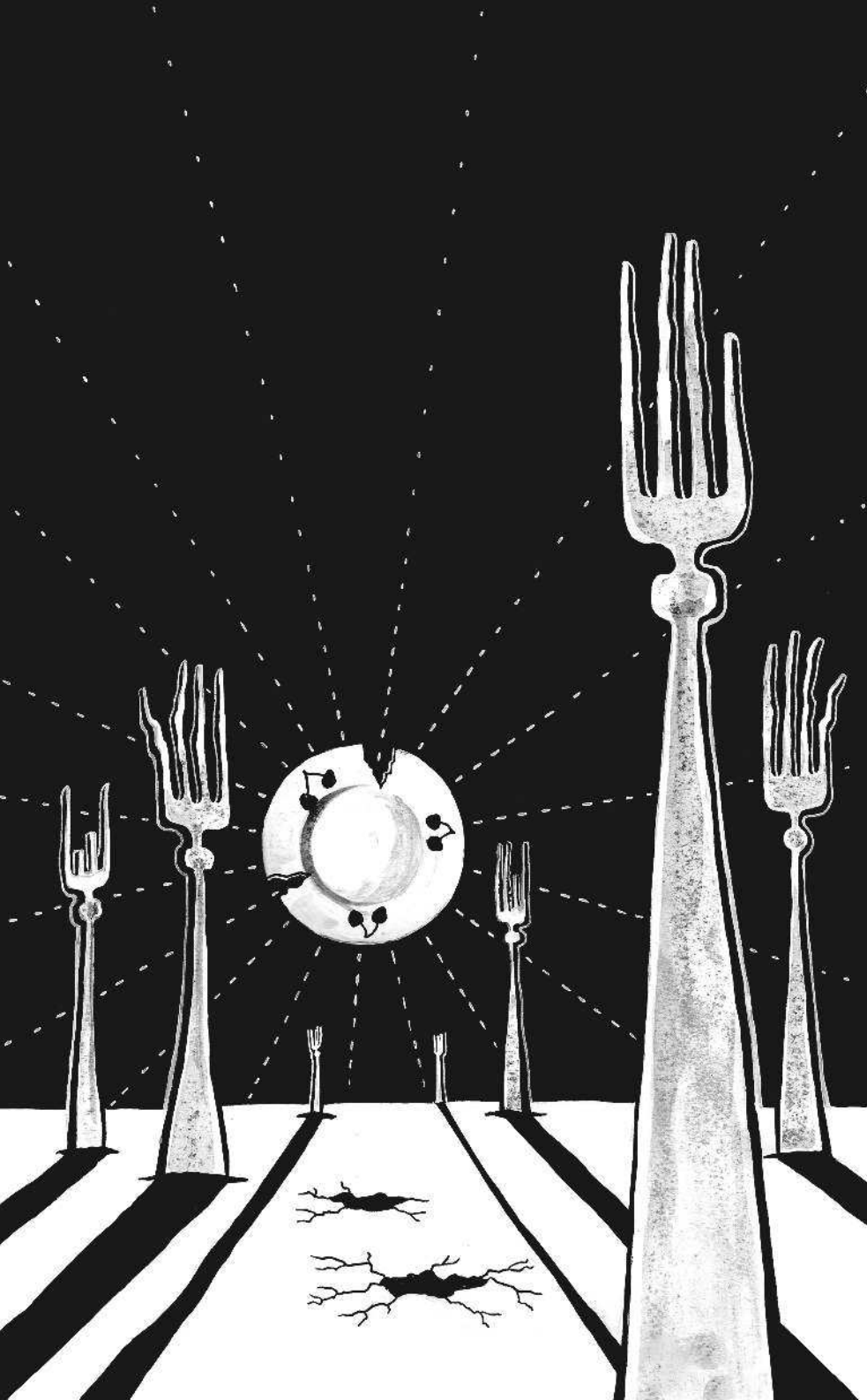
Книга у нас, как несложно заметить, получилась хорошая, но такая короткая, что некуда вставлять иллюст-

рации. А всем известно, что без картинок не бывает настоящих кулинарных книг. И еще кулинарных книг не бывает без рецептов, надо это признать.

Пришлось нам с соавтором пойти на кухню, сесть за стол и вспомнить хотя бы несколько кулинарных рецептов. В процессе мы постоянно отвлекались на разные другие темы — и, положив руку на сердце, правильно делали, потому что лучше кухонных разговоров могут быть только наши кухонные разговоры. Мы — мастера кухонного триндежа.

В результате наших долгих посиделок на кухне появилась Настоящая Кулинарная Книга, как мы ее себе представляем. То есть с картинками, рецептами, душераздирающими откровениями и предметом нашей общей особой гордости — пометкой «18+». И еще с бесконечной любовью — к пирогам и картинкам, к нашим друзьям и близким, к ночным бутербродам и диетическим запеканкам, к ледяному пломбиру и крепким настойкам, к продовольственным рынкам и художественным галереям, к дровяным печам и навороченным мультиваркам, к Швеции и Японии, к супам и печеньям, к морю и звездному небу над головой, словом, ко всей этой кухне, которая называется словом «жизнь».

*М.Ф.*



## Безвидна и пуста

...И тьма над бездною, и даже над водой никто особо не носится, а только мы сидим на табуретах. И кроме нас на нашей кухне нет пока ни хрена.

Это прискорбное обстоятельство надо, наверное, как-то менять. Хотя на самом деле, как показывает моя практика регулярных переездов, на кухне можно обойтись без чего угодно, кроме джезвы...

...или кофейной машины. Или Handpresso. Отличная, между прочим, штука, с ней для нормального эспрессо достаточно чайника и кофе. Плюс мускульная сила.

Ишь чего выдумали, ироды!

Гении, скажи?

Ну уж нет, я — консерватор. Практически луддит. Никаких кофейных машин в моем доме не будет. Джезва и только джезва. При всяком переезде я сую ее в карман вместе с ложкой; без ложки, впрочем, вполне можно обойтись, насыпать кофе из пачки в пригоршню, а оттуда — в джезvu, стараясь хотя бы половину не просыпать на плиту. Но это уже какая-то избыточная аскеза. Тем более, что небольшая ложка отлично помещается в карман. Не о чем говорить.

## Кофе в джезве для занятых, усталых и просто ленивых

*Как правильно сварить кофе в джезве, человечество давным-давно знает и без меня. Все сто тысяч способов. Поэтому сейчас я расскажу, как сварить кофе в джезве неправильно. С грубым нарушением всех мыслимых традиций. Может пригодиться, когда мы заняты или устали, и поэтому у нас нет ни времени, ни, будем честны, желания за ним следить. Вот и не надо ни за кем следить. Кофе — взрослый, разумный, самостоятельный напиток. И если положиться на его здравый смысл, все у нас отлично получится. Иначе просто не может быть.*

◆ *Наливаем в джезvu воду, кладем пару-тройку зерен кардамона (целых, зеленых; неплохо бы перед этим их разломить, но, если очень лень, можно и просто так бросить).*

◆ *Если вы пьете кофе с сахаром, положите его прямо сейчас. Лучше коричневый, тростниковый. А если вы обычно кладете в кофе белый сахар, никогда мне об этом не рассказывайте. У меня сердце и нервы. Их надо беречь.*

◆ *Ставим джезvu на плиту и идем заниматься своими делами или просто плюем в потолок, ни о чем не беспокоясь. Ну или беспокоясь, если нам это свойственно. Но только не о кофе. Лучше уж о судьбах мира, чем о нем.*

◆ *Какое-то время спустя выясняется, что вода в джезве закипела, и зеленые кардамоновые зерна весело скачут в бурлящем кипятке. Но кофе при этом у нас не сбегал, хотя мы за ним не следили. Потому что никакого кофе в джезве пока нет.*

◆ *Гасим огонь или его аналог. Если плита электрическая, джезvu с конфорки придется убрать, чтобы вода больше не кипела. Если газовая, пусть стоит где стояла,*

*не надо ей лишних стрессов. Ей и так нелегко, в ней прямо сейчас кофе варят в нарушение всех мыслимых правил, левой задней ногой, в пол-оборота, спустя рукава.*

♦ *Идем искать кофе. Или, к примеру, его молоть. А если кофе уже найден и смолот, придется придумать себе другое занятие примерно на полминуты. Важно, чтобы вода в джезве успела чуть-чуть остыть.*

♦ *Наконец, насыпаем кофе в джезvu. Я обычно кладу из расчета две ложки с горкой на чашку. Но ни в коем случае не настаиваю. Можно положить и больше, и меньше, требования к крепости у каждого свои.*

♦ *Теперь, если по уму, следует подождать, пока кофе сам уйдет под воду. В это время мы можем спокойно заниматься своими делами или продолжать плевать в потолок, одновременно беспокоясь о судьбах мира. Главное, что следить за кофе совершенно точно не надо. Не за чем там следить.*

♦ *Считается, что перемешивать кофе ради ускорения процесса нельзя ни в коем случае. Тем не менее, если не терпится, можно перемешать. И сразу налить кофе в чашку. Все равно он будет отличный. Почему — не понимаю. Мистика какая-то. Но это так.*

*А самая страшная и даже отчасти постыдная правда о кофе заключается в том, что вполне можно обойтись вообще без джезвы. То есть сделать все то же самое в чашке.*

*В чашку наливают кипяток, сверху кладут кофе, раза в полтора больше, чем если бы варили его в джезве по всем правилам. Подчеркиваю: сверху! Это основное отличие от так называемого «кофе по-офицерски» (или «по-польски»), эта разница в технологии полностью меняет итог. И размешивать в данном случае лучше не надо, как бы мы ни*



*спешили. Кофе должен утонуть в чашке самостоятельно, без посторонней помощи; обычно на это уходит около десяти минут. Результат получается удивительный. От столь варварских методов ничего подобного обычно не ждешь.*

Я сама так делала, пока у меня не было кофемашины. Мне говорили, что, если закрыть сверху блюдечком, будут особенные пузырьки с радужной пенкой. Но я всегда забывала накрыть.

Спасибо, что напомнила. Чашку действительно лучше накрыть блюдечком. Но насчет пузырей не знаю. Для радужной пенки шампунь небось надо добавлять.

Спасибо, что не бензин.

Это разные рецепты просто.

Бензетто и шампучино.

О боже. Да нас с тобой нельзя пускать на кухню!

Поздно, мы уже здесь. С полными чашками кофе. Из чего, кстати, следует, что чашки на кухне обязательно нужны.

Точно. Совершенно необходимы. Все мои любимые сорок чашек. Остальные полторы тысячи, так и быть, достанем из коробок потом.

Наша любовь к чашкам может сравниться только с любовью к котикам.

Я сейчас кощунственную вещь скажу: чашки даже лучше котиков. Они на горшок не ходят. Вообще. Никогда! Правда иногда начинают делить территорию и даже сталкивать конкуренток с полок. Я точно знаю, я за ними слежу.

В общем, ясно: на кухне совершенно необходимы джезва, ложка и сорок самых любимых чашек. Зато без всего остального вполне можно обойтись.

Погоди, а горячую еду есть той же ложкой с картонной тарелки? Или горячей еды в доме не предполагается?

Упс. Но кофе и есть горячая еда! Вкусный, полезный вегетарианский суп из молотых кофейных зерен. Практически без пяти минут борщ. А борщ — это натурально архетип горячей еды на все времена... Ладно, ладно, будем честны, ближе к вечеру я с тобой, конечно, соглашусь. Потому что аскетический острый профиль на фоне темного кухонного окна — это красиво. Очень красиво! Но голодно.

Именно. Если ты собираешься хотя бы иногда есть дома — нужно что-то, в чем готовить еду, и что-то, чем ее есть (одного рта мало).

Но я могу есть не только ртом, а всем аскетическим профилем сразу. Это уже совсем другое дело, согласись.

Аскетический острый профиль на фоне окна отлично сочетается с полной сковородой котлет.

Мне очень нравится твое предложение по оформлению аскетического профиля. Ладно, раз так, ничего не поделаешь, достаем сковородку. И мясорубку. И что еще

мы достаем? Если предположить, что в нашем распоряжении внезапно оказалась условная шляпа волшебника, в которой есть все. Какая у нас программа-минимум? Без чего на самом деле ни на одной приличной кухне не обойтись?

### Малый обязательный посудный набор

◆ **то, чем есть готовую еду:** вилки, ложки, ложечки. Самое малое,  $n + 1$ , где  $n$  — количество живущих в доме, а  $1$  — статистическая погрешность: не захотелось мыть, пришел гость (одна штука; второй будет есть руками или неподходящим столовым прибором, аскеза есть аскеза). Добавим  $n + 1$  «тупых» ножей — столовых, чтобы намазывать мягкое на твердое. И да, если все живущие в доме очень не любят мыть посуду, придется покупать расходной посуды и столовых приборов побольше.

◆ **то, чем резать еду:** лучшие ножи, какие вы можете себе позволить, с самой удобной ручкой, которая ляжет в руку, и точилку к ним. Нож нужно выбирать так, как выбирают спутника в путешествие, как подбирают бижутерию к наряду, как оглядывают шторы для кабинета и картины для ежедневного созерцания; нож — это то, на чем экономить нельзя. Лучше один хороший нож, чем десяток паршивеньких. Форма может быть любой, можно начать с «универсального», а там посмотреть, чего именно в нем не хватает — длины, тяжести или тонкости, — и докупить следующий, примерив к руке так же тщательно. Острый нож идет туда, куда его направляют, а тупой — соскальзывает, куда теория вероятности поведет, поэтому точилка обязательна; но с точилкой проще: отлично можно обойтись самой простой.

— сюда же разделочная доска, минимум одна, деревянная или бамбуковая, чтобы ее можно было использовать и как подставку под горячее, и как блюдо для подачи сыра.

◆ **то, с чего есть;** минимум  $n + 1$ :

— глубоких супных мисок (сгодятся и большие порционные салатники).

— больших плоских тарелок (для больших порций еды).

— мелких плоских тарелок (для десертов и небольших порций).

— блюдец.

сюда же:

— одно большое блюдо.

— один большой салатник (стеклянный практичнее, потому что нормально подходит для разогревания в микроволновке; деревянный красивее, но очень непрактичен — впитывает все салатные заправки в частности и любые запахи вообще; стальной функциональнее — может выступить и в качестве посуды для готовки).

◆ **то, из чего пить:**

— все любимые чашки всех возможных размеров (если таковых пока нет, необходимо закупить разных чашек под предпочтительные порции любимых напитков; я одно время очень любила пить чай из литровых пивных кружек, например).

— чайник! И даже два чайника: электрический и стеклянный с сеточкой внутри.

— стаканы для всего — молока, воды, газировки, вина и так далее; минимум  $n + 1$ , но опыт подсказывает мне, что стаканов много не бывает.