

УДК 821.161.1-31
ББК 84(2Рос = Рус)-44
Д26

Дегтярь, Михаил Борисович.

Д26 Хрен должен быть крепким : жизненные и кулинарные приключения великого Боруха Канцеленбогена / Михаил Дегтярь. — Москва : Издательство АСТ, 2020. — 304 с. : ил.

ISBN 978-5-17-121254-4

Эта книга о Великом кулинарном Учителе и Поваре Борухе Канцеленбогене, чьи кулинарные и сексуальные подвиги стали легендой — ведь его рецепты давно уже считаются мировым кулинарным сообществом гениальными, а его любовницы признаны самыми красивыми женщинами на земном шаре.

Судьба распорядилась так, что Боруху Канцеленбогену довелось кормить императора Николая II Александровича, Владимира Ленина, Иосифа Сталина, Никиту Хрущева, Леонида Брежнева...

Книгу написал любимый ученик Боруха Канцеленбогена Михаил Дегтярь, который подробно рассказывает о рецептах Боруха, передает подробности любовных историй своего Учителя.

Многие литературные критики утверждают, что такой сексуально-кулинарной книги еще не было в истории российской словесности.

ISBN 978-5-17-121254-4

© М.Б. Дегтярь, 2020

© ООО «Издательство АСТ», 2020

Предисловие

Очень хорошо помню тот вечер, который мог оказаться последним в моей жизни, но стал в итоге одним из самых светлых.

День клонился к закату. Далеко в море брели куда-то рыболовецкие суда; кричали чайки, низко пролетая над водой; полуобнаженные женщины лежали на гальке и всем своим видом намекали на что-то большее, чем просто вышли позагорать, — но мне было на это ровным счетом наплевать.

Меня в очередной раз не приняли во ВГИК, и я решил покончить со всем этим! Ну сколько можно? Три года подряд я пытал судьбу, три года долгими зимними ялтинскими вечерами запоем читал журнал «Искусство кино», три года мечтал поступить во ВГИК, закончить его и однажды представить свой фильм в московском Доме кино.

И всё мимо: ВГИК меня в упор не видел, хотя подходил я к нему достаточно близко.

Мне было стыдно каждый раз возвращаться в Ялту несолоно хлебавши. Моя любовница тех лет — не буду даже говорить, как ее звали, да я и забыл уже, помню лишь багрово-коричневые соски на бледно-розовой груди, — отвернулась от меня, ушла, посмеиваясь, одним дождливым утром, плюнула на наше будущее, о котором мы так много совместно мечтали.

Короче, решил я утопиться в родном Черном море, которое любил, понимал, чувствовал как никто и потому уверен был, что примет оно меня по-родственному в свои объятия, не откажет мне в этой последней воле.

Я подошел к берегу — дело происходило в Массандре, недалеко от Ялтинского торгового порта, — встал по щиколотки

в воду и начал ждать, когда вся моя никчемная жизнь пробежит у меня перед глазами: я знал, что так должно быть, ведь в одном из моих рассказов, отосланных во ВГИК, герой перед самоубийством именно так увидел свою жизнь во всем ее объеме.

— Эй! — вдруг сказал кто-то негромко. — Шлимазл, поваром не хочешь стать? Все лучше, чем в море топиться.

Я неохотно обернулся. Что за штучки такие? Какой еще шлимазл? Почему поваром?

В нескольких метрах от меня сидел странный персонаж. Мужчина неопределенного возраста. Довольно высокий. Длинный нос с горбинкой. Сразу впечатлили руки — вернее, кисти с длинными пальцами, как у скрипачей. Насмешливые глаза чуть навывкате. Чувственный рот. Итальянец? Француз? Еврей?

Перед человеком стояли тарелка с чебуреками и прочти полная бутылка красного массандровского портвейна «Южнобережный» за 4 рубля 60 копеек.

— Да, не очень, быть может, дорогой, — словно угадал мои мысли человек, — зато — запомни, шлимазл, — нет вина лучшего к чебурекам. Чего стоят только сорта винограда, из которого этот портвейн вырабатывается: «алеатико», «бастардо магарачский», «саперави», «морастель». Сочетание этих сортов дает красному портвейну невероятный букет с оттенком чернослива, а его вкус получает тона вишневой косточки.

Я обабдел. Никогда раньше я не слышал таких текстов. Откуда он все это знает?

— Просто я сам придумал несколько сортов массандровского вина, — продолжал угадывать мои мысли человек, — такие, например, как «Кокур десертный Сурож», кагор «Партенит», пино-гри «Ай-Даниль», «Семильон Алушта», ну и, конечно, портвейн красный «Южнобережный».

Врет, подумал я.

— Нет, не вру. А вот когда мы ближе познакомимся, ты узнаешь такие потрясающие вещи обо мне, что пройдут годы, меня не станет, а ты всё будешь долго рассказывать про меня людям. И, может, даже книжку обо мне напишешь.

И он жестом пригласил меня разделить с ним трапезу.

Тут я вспомнил, что ничего не ел сегодня — да и зачем было наедаться перед смертью?

Подошел. Присел рядом. Взял горячий еще чебурек. Надкусил и — это чувство счастья я помню до сих пор, хотя прошли уже десятки лет, — понял, что никогда не ел ничего прекраснее. Горячий мясной сок с невероятным вкусом и той долей остроты, когда не больше и не меньше — то, что называется, в самый раз!

Человек молча протянул мне стакан портвейна. Он насмешливо улыбался, видел и понимал, что со мной происходит.

Я запил этот сок чебурека красным портвейном — о боже, какое это было сочетание!

— Будешь меня слушать, — сказал он, — научу тебя готовить такие чебуреки, да не только их — много всего поймешь о кухне. Поймешь сочетание продуктов. Поймешь великий смысл еды. Будешь готовить не хуже меня.

На этих словах он задумался.

— Нет, пожалуй, так как я не научишься. Но почти как я — гарантирую.

И он протянул мне свою изысканную ладонь.

— Борух, — произнес он. — Канцеленбоген. Не забывайте про третью букву Н в моей фамилии. Есть Каценеленбогены, эта еврейская фамилия произошла от названия немецкого города Катценелебоген, что в переводе означает «кошачья ключица». А я именно Канцеленбоген — великий повар не только современности, но и прошлого и будущего. Моя кухня — народная. Для людей. Из доступных продуктов. Хочешь у меня учиться?

Я задумался. Ведь я ничего не понимал в кулинарии. Нет, сварить яйца я, конечно, мог, но ничего более!

— И яйца ты варить не умеешь, поверь мне. — Борух задумался. Я словно почувствовал, что именно сейчас он в мыслях варит яйца, представляет себе весь процесс. — Научу тебя и яйца варить правильно.



— Тогда зачем я вам, дорогой Борух? — простонал я. — Меня вот уже третий год во ВГИК не принимают, ничего я не могу, ни в чем не разбираюсь, потому и решил покончить с такой бессмысленной жизнью!

— Скажи-ка мне, дружище, — равнодушно, не обращая внимания на мои причитания, произнес Борух, — вот есть у тебя три продукта: мясо, лук и мороженое. Какой из них лишний?

Я тревожно задумался. И в самом деле, какой? Едят ли мясо с мороженым? Или лук с мороженым? Мясо вроде едят с луком... Точно едят, с жареным! Значит, мороженое?

— Мороженое, — неуверенно ответил я и, чтобы Борух меня все же пожалел, почему-то продолжил: — А еще меня девушка бросила.

— С багрово-коричневыми сосками на бледно-розовой груди? — уточнил Борух, отпив большой глоток портвейна.

И тогда я понял, что нужно соглашаться. Что этот человек все про меня знает и что он научит меня не только кулинарии, но и жизни.

Так и случилось.

И я ни капельки не жалею о своем выборе. Ведь я стал любимым учеником Боруха. И теперь, когда его уже нет на этом

свете, только я несу в своей памяти все обстоятельства и все истории его невероятной жизни.

И до сих пор не могу понять: что важнее — жизнь Боруха или его рецепты? И есть ли между ними граница?

Короче говоря, в этой небольшой книге я, как могу, расскажу о своем великом кулинарном Учителе — Борухе Соломоновиче Канцеленбогене.

Истории его жизни и его рецепты не будут расставлены здесь в хронологическом порядке. Зачем? Что я вспоминаю, то и буду записывать.

Людей, знавших Боруха Соломоновича, осталось крайне мало. Пользуясь случаем, я благодарю своих одноклассников по Ялтинскому кулинарному училищу Игоря Иосифовича Рахмана, Льва Борисовича Дегтяря, Вадима Викторовича Прокопенко и Илью Михайловича Цофина — тех немногих людей, которые вместе со мной несут в своих сердцах память о нашем великом Учителе Борухе Соломоновиче Канцеленбогене.

Как известно, фотографий и других изображений моего кулинарного Учителя Боруха Соломоновича Канцеленбогена не сохранилось. Десятки тысяч картин, рисунков, фотографий были уничтожены во время крымского землетрясения 1927 года, фотографии периода семидесятых годов сгорели во время пожара на Ялтинском рыбокомбинате. Конечно, Боруха рисовали известные художники, такие как Константин Алексеевич Коровин и Константин Федорович Богаевский, но эти картины сейчас в частных коллекциях за рубежом и все мои попытки заполучить их за любые деньги окончились крахом. Пришлось обратиться к замечательному якутскому художнику Александру Попову. К сожалению, мой бедный русский язык не в состоянии описать масштабность внешности великого кулинара. Но Александру Попову невероятным образом удалось подчеркнуть основные черты выдающегося внешнего вида Боруха. Работа над образом Учителя продолжается.

Я вам завидую — сейчас вы откроете для себя этого великого человека.

Читайте и восхищайтесь!

Жирный карп и устрицы Женевьев

Мой Учитель по Ялтинскому кулинарному училищу Борух Соломонович Канцеленбоген рассказывал мне, что в юности он не очень любил рыбу. Странно, ведь молодым он всю жизнь жил у моря: во Франции, в Италии, в Испании...

Затем, он жил в Ялте, в которой, как известно, с рыбой всегда было плохо. Удивительно: море — вот оно, рядом! На другом берегу — Турция, и там рыбы хоть завались, а здесь почему так бедно? Раз-два и обчелся. Нет, ну есть еще сарган да хамса, так это в Керчь нужно ехать, далековато от Ялты...

Пыталась приучить его к рыбе прекрасная француженка Женевьев из города Трувиль, который рядом с Довилем. Работала она на рыбном рынке напротив знаменитого ресторана *Voiles*, торговала только что выловленными мидиями, устрицами, лангустами и многим другим.

Женевьев очень любила Боруха, но и ревновала его очень. Чего он с нею только не натерпелся! Не дай Бог какая-нибудь смазливая француженка бросит на Боруха свой кокетливый взгляд — Женевьев глаза готова была ей выдрать.

И что она только ни делала, чтобы Борух полюбил рыбу и морские продукты, — ничего не получалось. Она сама открывала ему устриц, пыталась объяснить, что нет ничего вкуснее, чем свежая устрица, если запить ее холодным шабли. То есть делаем так: поливаем открытую устрицу лимонным соком или красным винным уксусом, специальной вилочкой осторожно, чтобы не расплескать жидкость в раковине, отделяем моллюска от раковины и отправляем его в рот, который сразу заполнится вкусом моря — слегка кисловатым, морским привкусом железа, — затем глоток шабли и все это волшебство запиваем соком из раковины. Вкус распределяется в такой последовательности: море — вино — море.

Но Боруху все это тогда не нравилось. Потом, уже много лет спустя, он полюбит и устриц, и мидии и будет корить себя

за то, что не прислушивался к просьбам Женевьев попробовать только что выловленных устриц — ведь таких вкусных, как в Довиле-Трувиле, нет на земном шаре!

Однажды Борух сидел на рынке у прилавка Женевьев, пил кальвадос, который полюбил даже больше, чем водку, и поглядывал на мимо проходивших туристов и просто жителей Довиля-Трувиля.

Вдруг Борух увидел потрясающей красоты пару. Мужчина и Женщина шли рядом, не держась за руки. Было видно, что они не любовники, хотя очень подходили друг другу. Мужчина и Женщина подошли к прилавку Женевьев. Мужчина стал рассматривать выложенные морепродукты, а Женщина кокетливо улыбнулась Боруху. Борух приосанился — уж очень Женщина была красива. И очень похожа на еврейку.

— Ведь вы еврейка? — спросил Борух.

— Еврейка, конечно, — ответила Женщина. — Мое имя Франсуаза Жюдит Софья Дрейфус. Мои родители были актерами: папу звали Анри Дрейфус, маму — Женевьева Сорейя.

— И вы, конечно, тоже актриса? — спросил Борух, любуясь невероятной красоты глазами Женщины.

— Вы угадали, — ответила Женщина, любуясь невероятной красоты руками Боруха. — Но меня еще мало кто знает. Я, правда, снималась как-то у самого Федерико Феллини в фильме «Сладкая жизнь», но в небольшой роли; главную же исполнила роскошная Анита Экберг. Помните, как они с Мastroяни заходили в фонтан Треви? Да, чуть не забыла, я еще снялась у Феллини в одном из самых величайших фильмов в истории кинематографа, может быть, вы видели — называется он «Восемь с половиной», там у меня практически главная женская роль.

А сейчас мы здесь кино снимаем, и мне кажется, что фильм прославится и я наконец стану знаменитой. Кстати, познакомьтесь с моим партнером по фильму.

И Женщина представила своего спутника.

— Жан-Луи. — Мужчина протянул руку Боруху. — В фильме меня тоже зовут Жан-Луи.



Неожиданно в разговор вмешалась Женевьев.

— Прекрати кадрить моего мужика, — резко сказала она Женщине. — У тебя свой есть!

— Красавица, успокойтесь, — улыбнулся Мужчина Женевьев, — давайте лучше познакомимся.

Мужчина был таким обаятельным, что Женевьев растаяла.

Короче, не буду рассказывать подробности, но ту ночь Мужчина провел с Женевьев, а Борух — с Женщиной.

Проснувшись утром и поцеловав Боруха во все места, куда это только было возможно, Женщина сказала, что очень голодна и что хотела бы съесть на завтрак карпа; да, она знает, что американцы эту пресноводную рыбу не едят из-за обилия костей, но плевать она хотела на американцев.

— Эх, — мечтательно прошептала Женщина, — приготовил бы мне кто-нибудь сейчас карпа, я бы полюбила его еще жарче, чем ночью!

Борух сгонял на рынок и купил там жирного и еще живого *la carpe* — именно так будет карп на французском.

Женщина заворуженно следила за действиями Боруха.

А он работал и пояснял ей свои действия. Борух говорил, что желательно найти карпа зеркального, он будет получше обыкновенного, чешуйчатого. И обязательно жирного — ищите горбатого, горбатые всегда жирные!

Рыбу нужно очистить от чешуи, убрать внутренности, жабры, срезать плавники и хвост. Тщательно промыть проточной водой. Натереть солью. Хорошо посыпать свежемолотым черным перцем. Не жалея, смазать лимонным соком. И пусть так полежит с часик. (Я как-то готовил карпа при Борухе и достал его из маринада минут через 30, так Учитель схватил бушлат с гвоздя и отхайдокал меня этим бушлатом, до сих пор помню.)

Дальше — очень важное. Острым широким ножом с обеих сторон делаем надрезы на карпе — довольно глубокие, расстояние между надрезами около 2 сантиметров. Этот процесс — надрез рыбы перед закладкой ее в духовку — называется *цизелирование*. Надо сказать, выдающийся кулинарный прием, и применяется он только в высокой профессиональной кухне, особенно во французской и итальянской, — но почему бы вам его не попробовать? Чем вы хуже профессиональных поваров? Да ничем! Цизелирование значительно улучшает вкус рыбы и придает готовому блюду невероятную красоту. Похожее, но не такие глубокие надрезы делают на мясе, но в этом случае прием будет называться *карбование*. Однажды на экзамене я получил двойку за незнание, что такое эти самые цизелирование и карбование, — когда-нибудь расскажу об этом.

Итак, сделали надрезы? Теперь берем луковицу. Режем ее полукольцами и в каждый надрез вкладываем по луковому полукольцу.

Оставшийся лук — в брюхо рыбы.

(Я уже без Боруха стал добавлять в брюхо рыбы еще и пластины свежего имбиря — не знаю, одобрил бы мой Учитель такую вольность или нет.)

На противень брызгаем воду и укладываем лист пергамент-та. Достаем фольгу. Укутываем карпа в два-три слоя. И в духовку 180 градусов на 50 минут.

После открываем фольгу и еще 7 — 10 минут держим под грилем.

И вкус этого карпа вам будет еще долго сниться.

Женщина попробовала карпа и расплакалась. Расплакалась от того, что ей нужно было уходить на съемки, а так хотелось есть и есть этого вкусного карпа и целовать Боруха.

И ведь она обещала после карпа полюбить Боруха еще жарче, чем ночью, а эта Женщина никогда не бросала слов на ветер и потому действительно еще раз полюбила моего Учителя.

А затем Женщина поднялась с ложа любви, прихватила на дорогу кусок карпа, и Борух больше никогда ее не видел.

Лишь много лет спустя он посмотрел фильм «Мужчина и женщина» и узнал в главной актрисе Женщину. И Борух понял, с кем однажды провел ночь, полную любви и счастья. Это была Анук Эме, которую журнал *Empire* поместил в список «100 самых сексуальных звезд в истории кинематографа». Он также понял, кто провел ночь с Женеьев. Это был Жан-Луи Трентиньян.

Тогда они играли в том самом фильме «Мужчина и женщина», который снимал на своей родине в городе Довиле режиссер Клод Лелуш.

Странно: Борух никогда не рассказывал мне о той ночи с Анук Эме, но почему-то часто вспоминал Женеьев.

Потому что благодаря ей он полюбил устрицы и каждый раз, заказывая их во многих странах мира, вспоминал Женеьев, ведь вкус ее самой был как вкус устрицы: язык был влажен, как мидии, соски прекрасных грудей были слегка соленые, как гребешки, сваренные в морской воде, а поцелуи пахли морем.

Мясные котлеты для голодной любовницы

Казалось бы, что может быть проще котлет? Но не вздумайте так говорить моему Учителю в Ялтинском кулинарном училище Боруху Соломоновичу Канцеленбогену! Завалит в нокаут сразу — ведь его апшеркот, джеб и хук вошли в легенды Рязанского Краснознаменного десантного училища! Как я мечтал познать его рецепты, но не всякому он их раскрывал... Но я знал, что Борух словоохотлив после секса, — поэтому нужно было держать руку на пульсе. И я дождался своего звездного часа — стал свидетелем, как однажды Борух затащил к себе в квартиру в Графском проезде повариху Лизу из гурзуфской столовой № 6 и начал ее топтать страстно, неистово...

