

Чили без слез

К счастью для отправляющихся в Чили, между одноименным перцем и этой страной есть существенная разница: если первый нельзя попробовать на вкус без слез, то вторую — вполне возможно. О том, что именно дегустировать в первую очередь, рассказывает чилиец Эдмундо Боудон.



Эдмундо Боудон

Чилиец с французскими корнями. Окончил филологический факультет МГУ. По пути из Советского Союза на родину сделал остановку в Западной Европе, где «заодно» выучил французский и итальянский языки. С 1979 года работает переводчиком и экскурсоводом, показывая Чили гостям из России, Италии, Франции и всего англоязычного мира. Живет в Сантьяго.

Лень-матушка

Отправляясь в Чили, не ждите гастрономических потрясений. В отличие от перуанцев, которые, кажется, способны всю жизнь провести на кухне, создавая там что-то невообразимое, мы ценим продукты за их первозданный вкус, а говоря прямо — попросту ленивы. И знаете что? Мы можем это себе позволить! Мы живем в одном из самых плодородных регионов мира, с которым сравнимы разве что юг Франции и Калифорния. Поэтому каждый день у нас на столе разнообразные, качественные, а главное, свежие продукты. Все 365 дней в году нам доступны десятки видов свежих фруктов и овощей. Зачем же излишне утруждаться, подвергая эти великолепные продукты кулинарной обработке? Разве человек может переплюнуть природу? Вот почему французская традиция соусов у нас не прижилась.

Заглавное блюдо

Конечно, все знают эмпанадас — наши вездесущие пирожки. Но я бы не сказал, что это главное блюдо чилийской кухни. Такого блюда вообще не существует — по той причине, что в Чили есть как минимум две кухни — деревенская и морская. Деревенская кухня до сих пор остается более всеобъемлющей: это наследие индейцев, помноженное на привезенную испанцами гастрономическую культуру. Если говорить о деревенской кухне, то первое, что я порекомендую попробовать своему гостю-иностранцу, — *pastel de choclo*, наш знаменитый кукурузный пирог. Собственно, это не совсем пирог — никакого теста в нем нет. Это скорее запеканка: в просторное керамическое блюдо выкладываются кусочки цыпленка, затем — наш характернейший фарш, который используется



Алкогольные напитки в Чили столь хороши и дешевы, что здесь практически отсутствует культура потребления напитков безалкогольных. Едва ли не единственное исключение — свежевыжатые соки, но они столь самоочевидны в силу доступности свежих фруктов, что ни один чилиец о них и не вспомнит, перечисляя традиционные напитки Чили.



По одной из версий, объясняющих название страны Чили, оно связано с популярностью одноименного перца среди коренного населения — индейцев мапучи. При этом в современной чилийской кухне эта пряность не в почете. В отличие от обжигающих мексиканских блюд, в Чили вся еда более чем умеренная: любителям острого следует просить повара об индивидуальном подходе.



Хотя пробовать деревенскую кухню можно и в Сантьяго, лучшее место для этой затеи — Американское шоссе или пустынная проселочная дорога. Не успеете вы вспомнить о голоде, как вам попадется очаровательное придорожное кафе с самой что ни на есть деревенской кухней — в ее почти первозданном виде. Рекомендация Эдмундо Боудона — кафе *Los hornitos de cigaca vi* по дороге на Вальпараисо. И кукурузный пирог, и эмпанадас, и касуэлу здесь делают в аутентичных саманных печах.



Пирожки *empanadas*, визитная карточка Чили, — это и блюдо домашней кухни, и уличная еда.

и в эмпанадас: рубленое мясо, изюм, лук, яйцо и приправы, а сверху идет желтый слой сладкой кукурузы, который некоторые предпочитают подчеркивать сахаром, другие — оттенять солью. Каково соотношение между ингредиентами и слоями в этом блюде, я до сих пор не понял, но то, что это вкусно-превкусно, — факт. Важно: в оригинале этот пирог, как и большинство блюд деревенской кухни, готовится в печи из саманного кирпича — это наследство индейцев.

Суп-кастрюля

Кроме пива и сосисок, да еще сладостей, немцев нам, кажется, не за что благодарить — никаких великих блюд под их влиянием в Чили не родилось. А вот итальянцы и французы серьезно обогатили наш рацион. Правда, это произошло сравнительно недавно — каких-то полтора века назад, а потому я не могу сказать, что эти традиции вошли в плоть чилийской кухни. Чилийское — для меня значит представляющее собой смесь испанского и индейского. Показательный пример такой смеси — наши деревенские супы *casuela* (в дословном переводе с испанского — «кастрюля»), которые тоже готовятся в саманных печах и получаются оттого настолько насыщенными по вкусу, что не сравнятся ни с какими другими в мире. Эти печи — от индейцев, как и картофель и кукуруза, которые непременно добавляют в *casuela* вместе с говядиной или курицей, вермишелью или рисом. От испанцев, как я понимаю, сама идея супа и специй, которые пришли к нам из Индии именно через Испанию. Хотя есть у нас и исконные травы и специи. Итог — наша кухня богата ароматами. Кстати, доминирующие ароматы изменяются с течением времени, и тут даже есть какая-то особая мода. Скажем, в моем детстве травой номер один была петрушка, ее добавляли во все блюда. Сейчас заметно преобладает кинза. Это, между прочим, создает некоторую проблему с туристами: гости из Европы и России часто просят повара не усердствовать с кинзой, потому что она дает избыточный аромат. Хотя вот у вас на Кавказе кинза тоже в почете.

Южное братство

Когда я учился в университете в Москве, в столовой чуть ли не каждый день давали щи и борщ. Не хочу никого обидеть, но это было ужасно. Я буквально не мог есть, пока кому-то не пришло в голову угостить меня

Когда я учился в университете в Москве, в столовой чуть



Фасоль, как и картофель и кукуруза, достались чилийской кухне в наследство от индейцев. Европейцам сложно даже представить то разнообразие этого знатного бобового, с которым ежедневно имеют дело хозяйки и повара в Чили и по всей Латинской Америке. Но вот что странно: в отличие от жителей остальных южноамериканских стран, чилийцы избегают черной фасоли — все ее урожаи отправляются из Чили на экспорт в Бразилию. Судя по тому, что на вкус эта разновидность не хуже других, дело в местных суевериях.



Еда в двух шагах

Домашняя кухня составляет в Чили еще одну разновидность наряду с деревенской и морской. Здесь все предельно просто, но вкусно, потому что свежи и вкусны сами продукты. Купить эти продукты — проще простого: в каждом квартале Сантьяго ежедневно с 9 утра до 2-3 часов дня работают импровизированные ярмарки фруктово-овощного типа. Здесь продают и фасоль, и кукурузу, и горох, и зелень, и все наши разнообразные фрукты, и авокадо, конечно. Есть даже специальные лотки, с которых продают лечебные травы. И все это — в шаге от дома.



Всеядный город

Жителям и гостям Сантьяго не обязательно быть поклонниками морской или деревенской кухни — в этом и прелесть мегалополиса: все, что есть на севере, на юге и в центре страны, непременно есть и здесь. Найти здесь любой чилийский продукт или блюдо не составляет никакого труда. Кроме отечественной кухни в Сантьяго, как в любой столице, представлены все актуальные кухни мира — от французской и итальянской до арабской и японской.



Морская держава

По импорту лосося Чили сейчас занимает второе место в мире, но все идет к тому, что в самое ближайшее время она потеснит Норвегию. При этом в Чили есть морепродукты, по вылову которых у страны нет конкурентов просто потому, что они почти нигде больше не водятся. Лучшее место, чтобы узнать эти редкие дары моря, так сказать, в лицо, — рынок в Сантьяго. Здесь по сходной цене вы сможете купить *bagrnicles* (моллюски, растущие на подводных ветках) и *abalone* (круглые ракушки с белым мясом). Первые снимают с «веток» и добавляют в антипохмельный морской суп, вторые — долго-долго варят и подают под майонезом.



Блюда-близнецы

В мексиканской и чилийской кухнях есть блюда-близнецы. Самые известные — *tatale* в Мексике и *humitas* в Чили. В обоих случаях это кукурузная паста с орегано и луком. Ее заворачивают в кукурузные листья, перевязывают и отправляют в духовку. Две таких уमितы — и обед готов. Кстати, в чилийских супермаркетах это популярный полуфабрикат. Разница между мексиканским и чилийским вариантами — в количестве перца: *tatale* очень острые, а в *humitas* перца почти нет.

пловом, — вот тут я задышал! Плов точь-в-точь повторяет наш гастрономический образ мыслей: тот же рис, те же приправы (мы тоже любим зиру!), изюм, а в сумме — южный, жаркий вкус. Вообще, есть у всех «южных» кухонь что-то общее, какой-то необъяснимо одинаковый и в Чили, и в Италии, и в Средней Азии сплав пряности со страстью. Впрочем, и с русской кухней у меня в итоге наладились отношения. Попробовав те же щи и борщ в домашних условиях, я от чистого сердца попросил добавки! А ваши пироги — это же вообще что-то фантастическое, я до сих пор под впечатлением.

Вино против молока

У большинства приезжих это не укладывается в голове, но в Чили вино в несколько раз дешевле молока. При этом даже самое дешевое вино имеет как минимум сносный вкус. Я уверен, что по соотношению цены и качества чилийское вино — лучшее в мире. И дело тут не в патриотизме — просто так оно и есть. Объемы производства вина в нашей стране таковы, что импорт нужен разве что для расширения кругозора небольшой группы гурманов. Большинство же людей пьют отечественное вино. И то, что они пьют, все лучше день ото дня. Если 30 лет назад все вино в Чили производили не более 10 гигантов, известных на весь мир, таких как *Concha y Toro*, то сейчас появляются винодельческие компании, делающие упор не на объем, а на качество. Лучшие урожаи лучших из этих виноделен продаются на экспорт еще до того, как вино созрело, поэтому у чилийцев не всегда есть возможность познакомиться с выдающимися образцами нашего виноделия. К сожалению, далеко не все к этому стремятся: наша старая добрая традиция пропускать по стаканчику вина за обедом почему-то не прижилась у молодежи — они чаще предпочитают пиво. Возможно, все дело в том, что с повышением качества чилийского вина этот напиток перестал восприниматься как всенародный, связался в сознании людей с определенным социальным статусом, гурманством.

Красное и белое

Да, у нас мясная страна (даже не смотря на все разнообразие морской кухни). И да, у нас страна красного вина. Одно вытекает из другого. Так было, так есть и так — в основе своей — будет. Но сейчас в этой области происходят колоссальные изменения: появляются такие повара и такие вина, которые создают новое представление о сочетаемости еды и вина. На дегустационных обедах, на которых предлагается по 10–16 блюд, традиционное правило «белое — к рыбе, красное — к мясу» теряет свою силу. Тут не до правил — идет потрясающая творческая работа повара: он творит не просто блюдо, а сочетание блюда с вином. Поэтому, хотя деревенская кухня и красное вино по-прежнему преобладают, происходит постоянный поиск новых сочетаний, новых сортов и терруаров, некоторые из коих рождают грандиозные белые вина. Например, долина Касабланки (ее виноградниками можно полюбоваться по дороге из Сантьяго в Вальпараисо) производит на свет шардоне и совиньон-блан, способные вызвать зависть у самых именитых виноделов Франции.



Приготовление патагонской баранины вызывает не только слюноотделение, но и эстетический восторг.

Дети Гумбольдта

В распоряжении любителей рыбы и морепродуктов в Чили 4300 км океанского побережья. И это не просто океан, а холодное антарктическое течение Гумбольдта, температура воды которого идеальна для жизни большинства известных человеку гастрономически ценных обитателей моря. Среди них — и всевозможные моллюски, в том числе неизвестные в Европе, и крабы, и лангусты, и лучшие сорта рыбы. Это разнообразие трудно представить жителю большинства других стран. Но чтобы стать приоритетным направлением для гурманов со всего света, Чили бы хватило всего одной — но зато какой! — рыбы. Я говорю, конечно, о чилийском сибасе, который известен также под устрашающим названием «патагонский клыкач». В США за него готовы платить какие угодно деньги, поэтому туристы не упускают случая попробовать эту рыбу на ее исторической родине за сравнительно умеренную цену. Вот что интересно: если вы заказываете чилийского сибаса на английском языке, у вас есть только один способ сделать это — *chilean seabass*. Если вы делаете заказ на испанском, вы можете сказать *corvina* или *mergo*. Однажды я спросил администратора одного известного в Сантьяго ресторана, зачем нужны два слова для обозначения одной и той же рыбы. Он не смог ответить, но тоже заинтересовался этим вопросом и позвонил своему приятелю, который работает шеф-поваром в нашем Белом доме. Вопрос сформулировали так: «Что ты готовишь для своих хозяев, когда готовишь чилийского сибаса, — *corvina* или *mergo*?» И он ответил: «Однозначно — *mergo*». Выяснилось, что это какие-то близкие родственники, но все-таки не одно и то же: *mergo* имеет меньшую длину и большую толщину, чем *corvina*, и обладает еще более бесподобным мясом. И именно *mergo* имеют в виду все, кто называет чилийский сибас лучшей рыбой в мире. Этот же повар сказал нам, что *mergo* любая кулинарная премудрость только испортит, поэтому мудрить не надо: просто поджарьте на оливковом масле и посыпьте орегано. Гарнир может быть каким угодно, но лучше всего — никак: такую идеальную рыбу есть не каждый день, чтобы забивать ее вкус чем-то еще.

Cordero Patagnico

Я не любитель мяса, но не рассказать о *cordero patagnico* — патагонской баранине — было бы преступлением против чилийской кухни даже с моей стороны. Для людей климат Патагонии слишком суров (эта местность почти не заселена), а вот для овец, похоже, самое то: в пампасах Патагонии на огромных пространствах пасутся несколько миллионов овец — это самый большой ресурс баранины в мире. Около миллиона этих овец находятся по эту сторону Анд, на территории Чили. Поскольку я не специалист по части мяса, ничего не могу сказать ни в подтверждение, ни в опровержение, но патагонская баранина считается вкуснейшей в мире: сумасшедшие мясоеды приезжают сюда со всего света. И тут дело не только в качестве самого мяса, но и в удивительном ритуале его приготовления, в котором есть что-то первобытное: целую тушу барашка размещают на длинной жерди и жарят на открытом огне. В ходе приготовления баранину медленно, буквально по сантиметру в час, поворачивают. В итоге весь процесс занимает иногда до полусуток. Немудрено, что совместное приготовление патагонской баранины сближает людей, тем более что его принято сопровождать вином или другими явно не безалкогольными напитками. Один русский журналист рассказывал мне о своем знакомстве с патагонской бараниной. Он был в патагонском национальном парке с товарищем. Только они собрались поставить палатку, как к ним подошли трое полицейских. Общего языка у них не нашлось (в том смысле, что полицейские говорили только по-испански), а потому пришлось объясняться на пальцах. Пока длилась энергичная жестикуляция, журналист успел изрядно испугаться: все-таки полиция. Оказалось, что им всего лишь предлагали поучаствовать в трапезе: на троих барашка жалко зарезать, а на пятерых — в самый раз. Пока готовили, подружились.



Уличная торговля — такая же примета Сантьяго, как Музей доколумбовой эпохи.



За независимость!

Любовь чилийцев к спиртосодержащим напиткам особенно ярко проявляется в сентябре — когда в течение нескольких дней бурно отмечается День независимости Чили. В это время люди танцуют народные танцы под латиноамериканскую музыку и запивают веселье чичи — молодым вином, которое бродит всего пару недель и набирает не более 4% алкоголя. Люди покрепче пьют зрелое красное вино. А самые устойчивые к винным парам отдают предпочтение писко — виноградной чаче, которая на удивление легко пьется и по этой причине уже проникает в европейские супермаркеты. Из писко делают отменный коктейль *Pisco Sour*, добавляя к основному ингредиенту лимонный сок и яичный белок.

Эдмундо называет сладости национальным пороком чилийцев. На каждом углу стоят специализированные киоски. Здесь есть как интернациональные десерты, так и изобретения чилийских кондитеров. Чаще всего встречается смесь первого и второго — например, к известным во всем мире меренгам чилийцы добавляют местный фрукт лукуму. А главный кондитерский ингредиент в Чили — *Manjar* (у испанцев — *Dulce de leche*): сгущенное молоко, проваренное в течение 1 часа 45 минут.

