

Джулия Чайлд, Жак Пепен „Да готвим у дома с Джулия и Жак“

Въведението на Джулия

Двамата с Жак се забавлявахме много, докато правехме телевизионния сериал, който вдъхнови настоящата книга. С удоволствие създавахме книгата, като всеки от нас даваше своето мнение. За мен най-интересното от нашите съвместни кулинарни приключения бе огромната разлика между подхода на професионалния готвач от най-висока класа и на сериозния домашен кулинар. Професионалистът, кален в натоварената среда на първокласния ресторант, трябва хем да готви бързо и ефективно, хем да се придържа към стриктните стандарти на готвенето. Домашните кулинари не са подложени на подобни изисквания.

Идеалният пример за това е нарязването на цяло пиле. Жак може да го направи буквално за няколко секунди. Обожавам да гледам Жак наред с Мартин Ян, великолепния китайски готвач, преподавател и автор на книги. Жак и Мартин сякаш непрестанно се съревновават кой по-бързо може да нареже пиле. Те действат така чевръсто, че публиката едва има шанс да проследи отделните движения. Аз, като домашен готвач, гледам да режа ефективно, но и спокойно. Приятно ми е да режа различни видове меса, особено пилешко. Обикновено цялата работа ми отнема не повече от 5 минути, но аз се забавлявам, защото не ми се налага да бързам.

Така или иначе моят стил не би оцелял в ресторант. Не! Там важна е скоростта. Професионалистите белят аспержи само с няколко ефективни движения. Същата ефективност се търси при беленето на чесън или деленето на портокал на сегменти, почистването на домати от семки, рязането на лук на ситно и т.н. Готвачите у дома си имат хитри методи за действие, които са научили, докато са наблюдавали професионалисти, но не ги прилагат с подобаващата скорост. Всъщност колкото повече професионални трикове научим да прилагаме във всекидневието си, толкова по-лесно и весело ще е готвенето ни.

Аз очевидно научих много неща от Жак при съвместната ни работа, но и той схвана един-два от моите съвети. Например как да почисти дъно на глава артишок, без да губи от месестата му част! В крайна сметка наша цел не бяха само техниките. Двамата искахме да покажем, както в предаването, така и в настоящата книга, индивидуалните си подходи в кулинарията. Храната не е само наша професия, но и наше върховно удоволствие, затова смятаме, че приготвянето ѝ трябва да е забавно. Естествено, когато готвят двама, е още по-забавно, но когато човек знае какво и как трябва да направи, храната сама по себе си е добра компания.

От самото начало – така се започва всичко. Не ви трябва мъдрост, за да се научите. Щом се научите как да запържите месото, така че то да покафенее, вместо да се задуши, тогава вече готвите. Какво му е трудното? Загрявате тигана, подсушавате месото, не слагате прекалено много продукти в тигана и запържвате. Това трудно ли е? Не, но трябва да се научите на няколко лесни правила, и то като ги видите или прочетете за тях. Когато се научите как се бели, почиства от семки, отделя се от сока и реже на кубчета обикновен домати, тогава сте почти готови с елегантния, шикозен и вкусен доматен сос за вечерната паста. Когато безстрашно сварите захарния сироп на карамел, както сме описали в книгата, тогава сте готови да направите всеобщия любимец – карамелен флан! Щом усвоите лесните ни съвети за разбиване на белтъци, следващата стъпка е шоколадово суфле за рождения ден на половинката ви! Ако схванете процедурите около жълтъците, ще се научите да правите сос холандез. Пошираните яйца с този сос се наричат яйца Бенедикт и са идеални за късна неделна закуска. Стъпка по стъпка и ще усвоите цялата книга!

Основната информация, която книгата ви предоставя, е и основа за качествена храна, която изглежда приятно, има добър вкус и като цяло е удоволствие да я консумирате. За нас бе удоволствие да готвим за вас, затова ви желаем бон апети!

Въведението на Жак

За мен храната и споделянето ѝ са неделимо цяло. Никое ястие не е велико, ако не е споделено със семейство или приятели. Същото е и в кухнята. Ако процесът на готвене е „трансформиране на природата в култура“, както казва Клод Леви-Строс, то най-голямо удоволствие създава споделянето на опита с приятели. Когато хората споделят рецепти, прилагат нови идеи, опитват заедно храни, докато се блъскат един в друг над печката и се наслаждават на бутилка вино – това е гаранция за вкусно ястие!

Клишето за ревнивия потаен готвач, който крие рецептите и техниките си от своите колеги, е много забавна приказка, но според мен изобщо не е вярно. Може и да се е случвало с някои други, но като цяло повечето готвачи – професионалисти или не – са всеотдайни и споделят. Джордж Бърнард Шоу казва: „Няма по-честна любов от любовта към храната“, а любовта към готвенето и храненето е вечно жива и е част от същността на настоящата книга. Нищо не е по-удовлетворяващо за един готвач от това хората да се наслаждават на ястията му.

От друга страна е вярно, че ако поставите двама готвачи в една кухня, ще се получат конфликти, разногласия или разминаване на мненията. Причината е в това, че макар готвачите да са сред най-отдадените хора, те са удивително упорити и неадаптивни. Това в повечето случаи е добре, защото продуктите често са ограничен ресурс. Пилето си е пиле, но може да е превъзходно по различни начини в зависимост от това дали се приготвя от индиец, французин, италианец, руснак, или китаец. Всичко се базира на индивидуалния подход.

Ще се осмеля да перифразирам известния афоризъм на Брия Саварен: „Човек е това, което яде“ в „Човек е това, което готви“. Независимо дали се идентифицирате с храната, която готвите, вие сте в нея. В ръцете на различни готвачи една и съща рецепта за печено пиле завършва по различен начин. Птицата може да е повече или по-малко печена, препечена, изключително пикантна или почти без подправки. Всяко ястие отразява характера, същността и настроението на готвача.

Споделянето, ученето и предаването на знания в кухнята е наистина задоволяващо и радостно чувство. Точно това приятелско чувство събра Джулия и мен в нейната кухня. Решихме да споделим нашия опит с телевизионните зрители. Бяхме на едно мнение за някои ястия и на противоположно за други, но запазахме приятелския тон и интереса един към друг. Най-интригуващата част на готвенето е, че винаги има и друг начин на прилагане на определена техника или за приготвяне на рецепта, която е по-добра или поне различна. Ако запази съзнанието си отворено, човек винаги се чувства ученик и обучението е безкрайно.

Предаването и настоящата книга не бяха съставени и изпълнени по обичайния начин. За всички останали кулинарни сезони първо събирахме и изпълнявахме рецептите, след което записвахме епизодите. Спорно е дали те са следвали логически ред, но основната структура на предаванията – а това са рецептите – беше ясна. Епизодите развиваха своята поредност спрямо тези рецепти, съгласно времето, което продуцентът отпускане. Но не така се случваше, когато двамата с Джулия правехме нашето предаване. Ние нямашме рецепти – само множество идеи!

За хора като нас, които обожават да готвят, е много по-лесно, забавно, вълнуващо и възнаграждаващо да готвим без рецепта. Съставките бяха пред нас и само чакаха да се превърнат в ястия. Това беше и концепцията на нашето предаване. Нямашме сценарии,

нямаше репетиции, само тематично разделени храни. Бяхме решили, че един епизод ще е за птиче месо, един за риба, за салати и т.н. Така е може би малко по-трудно да се готви, но пък е по-благодатно за развитието на идеи и ястия. Човек може да се остави на въображението си да го води и така да посяга към съставките, които ще му помогнат да постигне определения вкус. Някои дни решавах, че ми е хрумнала страхотна идея, но скоро след това установявах, че Джулия има същата или дори по-добра. Аз, разбира се, се учех от нея.

Според мен най-трудната част от тази работа се падна на нашия писател Дейвид Нюсбаум. Той трябваше да се заеме с най-обърканата задача да обясни с думи рецептите, които въображенията ни раждаха в момента на снимане на отделните епизоди, да ги организира във форма, която да е ясна за читателя. За мен и Джулия обаче снимките бяха страхотно забавление. Имахме си малките пререкания – аз обичам кашерна сол, тя – не; аз обичам черен пипер, тя предпочита бял, – но тези спорове бяха преувеличени. Като цяло бяхме на едно мнение за важните неща: вкусът е над вида, предимно лесни рецепти, използване на правилните методи, използване на най-качествени съставки според сезона, винаги отворени към нови способности на готвене и, разбира се, споделяне на храна и вино със семейство и приятели.

И двамата сме съгласни, че никоя рецепта не е окончателна. Докато импровизирахме или готвехме импулсивно, и двамата съзнавахме, че ако повторим рецептата, тя най-вероятно няма да е същата. Точно този дух на адаптация и забавление ви препоръчвам да ви води през книгата и епизодите на сериала. Съзнанието ви трябва да е отворено, трябва смело да променяте рецептите според предпочитанията си и да включвате в тях любимите си подправки.

Не забравяйте, че готвенето, както и храненето, трябва да носи удоволствие без капка вина. Ще перифразирам Волтер – само си представете колко уморителни щяха да са яденето и пиенето, ако Господ не ги беше измислил едновременно като удоволствие и необходимост. Споделете настоящите рецепти със своите приятели и роднини. Ако го направите, сигурен съм, че ще им се насладите още по-пълноценно, а ние с Джулия ще сме постигнали целите, които си поставяхме преди всеки епизод: да ви приветстваме в нашата кухня и да споделим с вас удоволствието от храненето и храната!

Започваме нашата книга – и нашия разговор за храната и готвенето – с няколко предложения за предястия. Надяваме се и вие да започнете така. Дори и малка хапка от всяко едно от предложенията ни отговаря на предначертаното му приложение – гъделичка небцето и сетивата, разговорът става оживен и вниманието на всички е приковано към гвоздеа на вечерта – удоволствието от храната.

Когато се колебаете какво да поднесете, помощен фактор може да се окаже времето. Ако се спрете на традиционния гравлакс от съомга на Джулия, трябва да го направите 5 дни предварително, за да го мариновате с копър и коняк. Същото се отнася за домашната наденица в бриош на Жак или селския пастет с телешко и ядки. Ястията не изискват много труд, но се правят на определени етапи и са нужни дни, за да се развие пълният им аромат.

В книгата обаче се предлагат и бързи версии на гравлакс и тартар от съомга. Мидите и скаридите в ароматен бульон изискват буквално минути за приготвяне. Стридите и черните миди в черупка са лесни за подготвяне, стига да се научите да ги отваряте. Тук ще ви покажем как. В раздел „Салати и сандвичи“ ще намерите и други идеи за предястия като целина със сос ремулад. Тази салата е традиционно френско предястие. Сандвичът Пан Баня и хлябът с морски дарове, нарязани на хапки, представляват великолепни ордьоври!