

ГАСТРО ДИАМАНТИ
ОТ ШИРОКИЯ СВЯТ,
изкопани и шлифовани
от Борислав Зюмбюлев

Говоря си със скъпия ми приятел адвокатът Ради Неделчев, че ще издавам допълнено издание на „Златна книга на българската дребнобуржоазна кухня“, защото първото се изчерпа. Той ме слуша и ми казва: „По-добре напиши втора с всичките кулинарни истории от света, които си ми разказвал“. Аз не мога да отказвам, ако бях жена, сигурно щеше да ми излезе лошо име.

Но се сетих, че може да допълня допълнението и да стане друга приятна книга, която мога да нарека „Златна книга на българската дребнобуржоазна кухня 2, допълнена с няколко инкрустирани диаманта от широкия свят“. Всъщност навсякъде по света има хубава храна, ако се измъкнеш от клишетото. Затова ще ви разкажа първо за някои много интересни блюда от най-странните места, които нямат славата на кулинарни дестинации, но са интересни сами по себе си – САЩ, Монголия и Румъния.

Като се каже САЩ, всички си представят „Макдоналдс“ и „Кока-кола“ и усещането, че ядеш пластмасова розова кукла, все едно дъвчеш на Кен оная работа.

Но най-голямата кулинарна изненада (приятна), която ми е поднасял животът, се случва в Ню Йорк, в един крайно беден район между Първо и Второ авеню и „Канал Стрийт“. За тези читатели, които не знаят, авенютата в Манхатън са успоредни на двете реки, които мият остров Манхатън – Хъдзън и Ийст, а улиците

са техни преки през равно разстояние и под ъгъл от 90 градуса. Разстоянията между тези преки образуват т. нар. блокове, за които се говори непрекъснато в „Сексът и градът“. Тъй като разстоянията са еднакви, местните не мерят разстоянието в километри или мили, а в блокове – ако знаеш за колко време изминаваш разстоянието от единия до другия край на блока, умножаваш по броя на блоковете и си наясно за колко време ще стигнеш пеш до там, където трябва да стигнеш. Все пак масони са проектирали този град.

Единствената улица, която не се движи по тази схема, е „Бродуей“ – театралната улица, нийоркската „Раковски“, която върви на хендек, защото тя повтаря древна индианска пътека и ако се продължи мислено, стига почти до Северния полюс.

„Канал стрийт“ е ключова улица в Ню Йорк. Ако мислено си представим, че Манхатън прилича на палец, това е улицата, която минава върху основата на нокътя. На мястото на нокътя се намират малката Италия и Чайна таун. Не знам за кой етнос точно, но само там съм виждал да продават угоени женски кафяви крастави жаби *Bufo bufo* за готвене в кошове за мръсно пране.

А над нокътя е *TRiangle BElow KAnal street, a.k.a. Tribeka*, както се казва кинофестивалът за независими филми и SUV-то на *Subaru*. Кинофестивалът бе основан през 2001 година от самия Робърт де Ниро, за да се върне духът на Ню Йорк след атентатите на 11 септември.

Не съм имал щастието да съм ходил на този кинофестивал, макар че би ми се искало. Защото от всички изкуства, подобно на Владимир Илич, най-обичам киното.

Приятната изненада се случи в най-непретенциозната закувалня, която може да си представите. Интериорът, включително и тоалетните, не са променени от времето на японското нападение над Пърл Харбър през 1942 година. А рекламните табели по стените са от времето на битката при Инчон от 15 септември 1950 г.,

в която се изправят един срещу друг генерал Дъглас Макартър и Ким Ир Сен (дядото на сегашния Ким) в Корейската война. На плакатите пише *Send a Salami to Your Boy in the Army* – предлагат услугата изпращане на салам в армията, без да го купувате и търсите куриер, а просто давате номера на поделението и името на вашия близък и той получава щафета сервилат.

Но приятната изненада бе т. нар. пастрами, предложено на сандвич с ръжен хляб и горчица. Пастрамито е нюйоркската версия на румънската пастърма. Румънската пастърма си е същата като българската, арменската или турската – сушено говеждо или овче месо.



Нюйоркското пастроми е американската версия на идиш кухнята. Идиш е смешен език, нещо като развален немски, който говорят източноевропейските евреи. Вероятно се сещате за песента: „Със конски вагон, подобен на салон, пътувах аз от София до Лом. Прощавай, София! Прощавай, София, с „Дианабад“ и кино „Капитол!“ – пее се във филма на Иван Ничев „Иван и Александра“, което е хулигански кавър на „Андрюс систърс“ – „*Bei mir bist tu shein*“, която звучи като на немски, но не е точно немски. Ей тоя език е идиш – езикът на евреите ешкеназими от Източна Европа. В Румъния е имало много евреи, но емигрират 100 процента – в САЩ и в Израел, и пренасят кухнята си.

Пастромицата всъщност не е сушено месо, а варено-пушена топла шунка от обезкостени говежди гърди.

Подправя се с едра сол, черен пипер, горчица на прах и кориандър. Първо се осолява 4 дни в „тайна“ саламура, обработва се с подправките, после се опушва бавно на ниска температура с дъбови трици в продължение на три дни и след това се вари поне 3 часа.

Общо приготвянето – от обезкостяването на брикетото (говеждите гърди), отнема месец и в *Katz's Delikatessen* са много горди, че не използват течен пушек. Нарязва се на тънки филийки и се сервира с ръчен пълнозърнест хляб, също нарязан на тънко, като затворен сандвич с румънска горчица. За гарнитура задължително краставици корнишони, нарязани на четири. Пресни краставици и кисели, подредени като слънце – резен прясна, резен кисела.

И да не забравя най-важната подправка – т. нар. пражка сол щ1 или амониева селитра. Това са прочутите нитрати, с които плашеха гаргите през 80-те години на миналия век в България. Селитрата запазва месото розово, макар да е добре сготвено всъщност.

Приборите и чашите са доста условно чисти и за пиене дават само газирана вода, която всеки сам си черпи от едни тенекиени мивки преди тоалетната, в които тече сода.

По стените има стотици снимки на знаменитости, които са ходили в „Катз дели“, както местните наричат закусвалнята. Има снимки на Виктор Черномирдин, Бил Клинтън, Том Ханкс. Всъщност закусвалнята е световноизвестна заради филма „Когато Хари срещна Сали“, което щеше да е банален ромком, ако не беше онази сцена, в която Мег Райън имитира оргазъм в закусвалнята. Въпреки че е толкова прочута, няма как да отидете в тази закусвалня, ако не ви заведе някой. Мен лично ме заведе Станимир Ненов. Той бе колега, работили сме заедно поне в два вестника. Беше си журналист с кариера, която просто заряза, когато той или жена му спечелиха зелена карта. И си биха шута. В началото работеше като сервитьор в ресторанта на Августин Пейчинов „Box Tree“ срещу ООН. Но се записа да учи библиотекарство. И през 2006-а, когато се случват тези събития, вече бе шеф на Бруклинската обществена библиотека. Ненов е живото доказателство за ползата от образованието до живот.

Августин Пейчинов, ексцентричният хомосексуален ресторантьор, опита да прехвърли ресторанта си „Box Tree“ в София и Варна, но се провали. Той живееше в края на живота си в дома на Чавдар Драгойчев, също хомосексуален, сърдечен хирург и син на легендарната комунистическа активистка Цола Драгойчева с баща неизвестен.

НЮЙОРКСКО ПАСТРАМИ, ашладисано за български условия

НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

1 брой обезкостени юнишки гърди

Всъщност в България не се продава говеждо, нито телешко месо. Традиционно у нас се колят юници – животни на 1 година, с тегло около 500 килограма. Това не е още говедо, но не е вече и теле. Появилото се напоследък „млечно телешко“ е по-близо до това, което се нарича veal, демек телешко – животни до 200 кг и на възраст няколко месеца. По хипстърските магазини има и истински beaf – говеждо, най-често вносно или българско специално приготвено. Думата „юнишко“ се използва в Република Северна Македония. Всъщност, ако се претеглят русизмите в българския и сърбизмите в езика, които говорят в бившата югорепублика със столица Скопие, не е ясно кой ще се окаже по-малко замърсен чист български.

За килограм месо – 15 грама сол и 10 грама амониева селитра

Ако нитратите от селитрата ви притесняват, заменете я със същото количество кафява кристална захар. Кипват се два литра вода, към която се добавят солите и захарта и се разбъркват добре. В саламурата се пускат една лъжица кориандър на зърна и залятото с нея месо престоява 4 дни на хладно. По оригиналната рецепта следва опушване на ниска температура на дъбови трици за 3 дни. Ако нямате условия за пушене, преминете към последната степен на обработката – 3-часовото

сваряване. В автоклавна тенджерата сварявате месото цяло, след което го поставяте в тавичка и го намазвате със специалната смес – 4 части смлян синап, 2 части смлян бял пипер, 2 части фина пушена сол, 1 част захар, 4 части зехтин. Обърква се до кашичка и с четка се намазва цялото парче месо, което, както е в тавичката, се вкарва във фурната на ниска температура – 100 градуса, за да съхне цяла нощ. Българската добавка е пушената сол, която замества истинското пушене. Което, ако имате възможност, винаги е за предпочитане.

Не е съвсем като в „Катз дели“, но си е „дели“. Докато е топло, се реже с остър нож на тънки филийки и се слага между две тънки филийки пресен пълнозърнест ръчен хляб, намазани с лют мушкар – люта румънска горчица, заменима с люта от руските магазини или дижонска от по-масовите.

Като сме още в Съединените щати, да ви разкажа за още две кулинарни изненади от там. Първата са едни прекрасни едри домати, на които там им викат *Buffalo steak* – големи и месести, но не са биволско сърце, а бизонска пържола. Намирам се в Бостън, родния град на Кенеди. Една река го дели от Кеймбридж, Масачузетс, в който пък се намират „Харвард“ и Масачузетският технологичен институт, а.к.а. МИТ, двата най-легендарни университета в САЩ. Свърших си работата и вечерта се качваме за вечеря на плаващ ресторант по залива. Разходка с лодка и бюфет – туристическа класика. На бюфета виждам най-великата шопска салата, която може да си представите, наричана там гръцка. Макар самите гръци да ѝ викат „хориатики“, демек селска. Аз съм си българче, обичам салати и решавам, че ще ям само това, аман от кюфтета и наденички.

Но рязко ми се допива мастика с тази великолепна салата. Плахо питам дали случайно няма узо или нещо друго с анасон – йени ракъ или арак. Отговаря ми се, че единственото питие с анасон, което има на кораба, е самбука – италиански много сладък дижестив. Действително с анасон, но много противно на вкус.