

Вы знаете, как шипит и скворчит масло, когда в него кидают обмазанную в тесте рыбу? Скорее всего, да. Если нет, то познакомиться с этим звуком можно почти в каждом лондонском квартале.

В Ковент-Гардене, в центре Лондона, оно так шипит и скворчит уже больше 130 лет, потому что больше 130 лет на этом месте готовят самое популярное английское блюдо - fish & chips - жареную в кляре рыбу с картошкой-фри.

Едальня Rock and Sole Plaice - что звучит как "надежное и душевное место", но пишется как "налим и камбала" - является сейчас самым старым местом по продаже fish & chips в Лондоне. Нынешний хозяин, Исмет Хасан, родом из турецкой чести Кипра, гордо заявляет, что "это же основная английская традиционная еда: треска, пикша или камбала с лучшим жареным картофелем! Гораздо лучше всяких искусственных продуктов, которые сейчас используют в готовке!"

Не совсем политкорректный наблюдатель может заметить некоторое противоречие в том, что иммигрировавший в Англию турок-киприот стал поборником английской кулинарной традиции. Но смешение традиций - это и есть история современного Лондона. А еще - это и есть история возникновения fish & chips.

Свое - это хорошо усвоенное чужое

Вот к каким выводам пришел после изучения этой проблемы Гай Даймонд, главный ресторанный критик лондонского журнала "Тайм-аут". "Довольно забавно, что fish & chips считается чуть ли не главным образчиком британской кухни. Но ведь Лондон - город иммигрантов, и является таковым уже сотни лет. Так что картошка-фри - это, конечно, французское блюдо. Оно появилось во Франции, стало очень популярным в Бельгии, и оттуда в 19-м веке попало в Лондон, а потом и остальную Англию".

"Что же касается жареной рыбы, то традицию жарить рыбу в кляре привези в Лондон в начале 16-го века изгнанные из Португалии и Испании евреи. Разумеется, в Англии и до этого готовили рыбу, но - на гриле. И первая лавка, в которой продавали жареную рыбу с картошкой, открылась в 1860-м году именно в еврейском квартале лондонского Ист-Энда".

Но поборникам английской традиции не стоит впадать в полное отчаяние. То блюдо, которое продавал в своей лавке в Ист-Энде иммигрант из Восточной Европы Джозеф Малин, все же не было классическим fish & chips. Ставшее классическим сочетание компонентов - жареная в кляре рыба именно вместе с прожаренными прямоугольниками картошки - появилось на свет несколькими годами позже в Ланкашире, на севере Англии, и оттуда совершило стремительный победный марш в Лондон.

По мнению Гая Даймонда, эта победа стала побочным продуктом индустриальной революции: "Мгновенная популярность этого блюда объяснялась наличием в Лондоне и городах на севере Англии больших масс рабочих, у которых не было нормального жилья, и, соответственно, возможности готовить себе еду на кухне. Индустриальная революция привела к развитию рыболовецкого флота и к удешевлению стоимости рыбы. Треска или камбала с картошкой фри стали первым примером настоящего фаст-фуда".

Рыба новой волны

Во многих местах по продаже fish & chips сейчас есть столики, но они по-прежнему работают в первую очередь как take-away, то есть готовят еду на вынос. Что изменилось, и весьма радикально, так это упаковка. Еще лет 20 назад fish & chips в Лондоне заворачивали исключительно в газету. Теперь - подают в картонных коробках.

Изящество интерьера и расфасовки особенно бросается в глаза в так называемых "кафе fish & chips новой волны". Одно из таковых - "Морская королева" - расположено в модном теперь районе Клэпэм на юге Лондона, по другую сторону Темзы от "Камбалы и налима".

Владелец "Морской королевы" Дан Рикби подводит меня к прилавку, на который этой самой новой волной выбросило экзотических рыбу-меч, сибаса, леща, люциана. А также до боли знакомых треску, камбалу и пикшу.

"То, что мы делаем - это fish & chips, просто более престижная версия fish & chips, - поясняет Дан. - И дело не только в разнообразии рыбы и разбавлении традиции экзотикой. Мы можем зажарить треску с картошкой фри. Но 90 процентов нашей рыбы мы готовим на гриле. Треску на гриле жарить бессмысленно - она пересушивается. Поэтому мы и предлагаем много новых и необычных сортов свежей рыбы, мы при вас кладем ее на гриль, вместо картошки можем предложить салат-руккола - что может быть лучше?"

Действительно, что может быть лучше нового, которое на самом деле - хорошо забытое старое? Ведь, как мы теперь знаем, рыбу в Англии готовили на гриле еще до появления fish & chips.

Все дело в масле

И если для Дана Рикби все дело - в гриле, то в самом старом fish & chips Лондона все дело - в масле. По крайней мере, именно так мне объяснил, стоя у булькающего чана, сын хозяина "Налима и камбалы", Али.

"Наше главный секрет - в том, как использовать масло. Это вообще самое важное для fish and chips - знать, когда класть рыбу в масло, при какой температуре. Мы используем

арахисовое масло, оно легче овощного, не оставляет ощущения тяжести. Некоторые используют топленый свиной жир, а на севере Англии до сих пор популярен жир говяжий. Но мы считаем, что арахисовое масло - самое полезное. И вот, мы доводим его до кондиции, опускаем рыбу, и через семь-восемь минут она всплывает - все, ваша порция готова!"

Звучит просто, получается вкусно, и, главное, относительно дешево - даже экзотические fish and chips новой волны стоят не дороже семи фунтов. По мнению Гая Даймонда, именно эта демократическая дешевизна и способствует непотопляемости fish and chips во все более космополитизирующемся кулинарном мире Лондона.

В общем, получается, что рыба в кляре с картошкой фри - это идеальный лондонский символ. И, кстати, по традиции к этому символу часто добавляется еще один компонент - пюре из разваренного гороха.