



ФЛОТСКИЕ УТЕХИ

Степан Михалков

*заново распробовал камбалу,
которой переел в армии.*

Когда я служил на флоте, нас кормили соответствующе: пшенная каша с куском масла (если повезет) и суп не пойми из чего. Бывало, наш корабль на две недели уходил на дежурство, и тогда в него под завязку загружали рыбу: засоленную до неузнаваемости кету и брикеты замороженной камбалы. Камбала была как хлеб или что-то вроде того. В море ее размораживали, жарили и ели с картофельным пюре. Когда дело подошло к концу службы и меня перевели на берег, появилось больше свободного времени. По выходным мы знакомились с хорошенькими дальневосточными девушками и ловили рыбу — естественно, камбалу.

И вот много лет спустя в Париже, в полуподвальном заведении в районе Монмартра, мне принесли камбалу с пюре. Причем сервировали все с такой помпой, что я сразу понял:

Во Франции камбалу зовут тюрбо, в Италии — ромбо. И подают с молодой картошкой.

это деликатеснейшее произведение здешнего шефа. Я в душе рассмеялся: еще бы, раньше я каждый день ел ровно то же самое помимо своей воли. И даже смел выражать недовольство. Но я оказался не прав. То, чем потчевали меня в Находке, было совсем не тем, что подали в квадратной французской тарелке. Странно, правда! Это была нежнейшая рыба под названием тюрбо с пюре из молодой картошки, такой свежей, что ее и чистить не надо. Да с таким количеством сливочного масла, какое я не съел за три года службы. Я, конечно, преувеличиваю, но именно так французы готовят свое знаменитое пюре.

Потом я ел эту рыбу и в других странах: в Италии, например, она называется ромбо, в Турции — калкан. Конечно, это совсем другая камбала, никак не похожая на те замороженные брикеты. Она намного жирнее, а длина ее может достигать одного метра. Больше всего мне нравится, как ее готовят в Италии. Запекают целиком в духовке *al forno* вместе с нарезанной картошкой, луком, оливками и, конечно, итальянскими травами. Во время моей службы наше «*al forno*» выглядело так: только что выловленную камбалу потрошили (чистить ее не надо, чешуи у нее нет), солили, перчили и несли в котельную. Там «духовка» была на полном ходу постоянно, топили ее углем — зимой для обогрева части, а летом для нагрева

воды. Клали рыбу на одну сковородку, нарезанную картошку на другую и ухватом, приделанным к палке длиной метра в два, задвигали обе сковородки прямо в печь. Мастерство заключалось в том, чтобы поддерживать правильную температуру, потом в нужное время повернуть сковородки другим боком. Ну и, естественно, вовремя вынуть. Правильно все вместе мог сделать только Витек-котельщик, но и он разок прошляпил. Сгорела и рыба, и сковородка.

Но, слава богу, итальянцам повезло, они запекают рыбу не в нашей котельной — есть печи поприличнее. Вообще, итальянская кухня мне нравится именно простотой приготовления. Она основана на собственном вкусе продукта, а какие там продукты, мы все знаем. Но и нам повторить это блюдо сегодня не представляет труда, если найти свежепривезенную охлажденную камбалу, пусть и небольшую. Все, что нам надо, — это картошка, оливки, лук, травы и сама плоская рыбина, у которой оба глаза на левой стороне, как написано в одном словаре. Правда, странно, почему именно на левой. Может, поэтому я камбалу в Англии ни разу не встречал? ❖

TATLER рецепт

Камбала, запеченная с картофелем и оливками

от шеф-повара ресторана «Ваниль» Камеля Бенамара

1 камбала весом 2 кг
8–10 молодых картофелин
3 помидора
200 г маслин без косточек
1 луковица
200 г зеленого лука
Тимьян, розмарин

- Рыбу отделите от кожи и костей. Филе разделите на четыре порции.
- Картофель отварите в мундире до полуготовности. Почистите, разрежьте пополам, обжарьте до золотой корочки.
- Порежьте кольцами лук и обжарьте до золотистого цвета.
- В форму для запекания положите картофель, посолите и поперчите. Выложите сверху рыбу, на нее — лук и помидоры, нарезанные кольцами. Украсьте маслинами, разрезанными пополам, сбрызните розмарином и тимьяном.
- Добавьте полстакана воды и запекайте 15 минут при температуре 180 °С. Перед подачей на стол посыпьте мелко нарезанным зеленым луком.