

---

## САЛАТ ГОСПОДИНА ГУРДЖИЕВА

*Из книги Душки Ховарт «Дело за нами. Мать, Дочь и Гурджиев». Перевод Елены Блум.*

Несмотря на то, что г-н Гурджиев очень любил, чтобы перед ним на столе стояла тарелка с грудой свежей зелени – укропом, петрушкой, эстрагоном и так далее, которой он потчевал особых гостей, в его рационе довольно редко фигурировало блюдо, которое мы обычно называем салатом. У него «салатом» именовалась супообразная, с большим количеством специй смесь из сырых овощей, которая скорее напоминала густой суп-гаспачо. Спелые помидоры, огурцы, лук, соленые огурцы, зелень мариновались до массы густой консистенции, благоухающей свежим укропом, с добавлением фруктовых соков и имбирного чатни. Все это обычно подавалось порционно, каждому в небольшой салатнице, и особый сочный вкус блюду придавала смягчающая ложка-другая сметаны.

«Салат» был, конечно, удивительным, экзотическим лакомством. При всем многообразии вариаций он всегда получался немного по-разному. Сегодня для многих он неразрывно связан с воспоминаниями о г-не Гурджиеве, эпизодами из общения с ним, забавными историями, которые снова и снова пересказываются – вот откуда его почти легендарная репутация, отсюда же и многочисленные (и не слишком успешные, на мой взгляд) попытки воспроизвести «салат» самостоятельно. Даже если идеально подобрать все основные ингредиенты, очень непросто верно оценить время приготовления и добиться той гармонии вкусов и консистенций, которой неизменно славился оригинальный «салат».

Но зато, если все сделать правильно, люди, для которых вы стараетесь, будут относиться к нему как к некому таинству, участие в котором поможет им на пути к просветлению.

Но есть и другая крайность – сменяются поколения и вот уже молодые люди, которые понятия не имеют о том, что это за странное блюдо, оставляют его на десерт!

Ладно, достаточно моих личных замечаний! Хотя, признаюсь, иногда я пытаюсь готовить этот «салат» дома – просто потому, что я его люблю!

Однажды в 1949 году в отеле «Веллингтон» мы с г-ном Гурджиевым сделали большой кувшин «салата» и, поскольку у нас не было холодильника, поставили его мариноваться на подоконник. Кувшин соскользнул и, пролетев дюжину этажей, упал, но (слава Богу!) не на оживленный тротуар, а на толстый ковер перед центральным входом. К счастью, никто не пострадал, и, несмотря на громкий звук упавшего кувшина, никто не придавал этому значения. Но еще долгие месяцы спустя красное пятно было видно из окон, вызывая самые страшные предположения у многих постояльцев отеля.

Когда г-н Гурджиев возвращался из Нью-Йорка в Париж, специально для него с любовью был приготовлен огромный глиняный горшок «салата», который был запечатан и доставлен на борт «Королевы Мэри» в его каюту первого класса.

---

В бескрайних океанских просторах, после нескольких дней пребывания в тепле и из-за непрерывно работающего двигателя, горшок, в конце концов, взорвался, оставив на мебели и стенах каюты вселяющие ужас следы.

Около года назад я с нетерпением ждала выхода книги Любы Гурджиевой, племянницы г-на Гурджиева. Эта книга мемуаров, по ее словам, должна была включать в себя рецепты.

Зная, что Люба работала на кухне в Приорэ, я очень надеялась, что она наконец-то опубликует настоящий рецепт «Того самого Салата», на который я смогу, в свою очередь, сослаться, когда меня будут спрашивать, как его готовить.

Но, когда ее книга вышла, я обнаружила, что моя дорогая кузина решила сосредоточить свое внимание на тех блюдах, которые она довела до совершенства в ее знаменитом лондонском «Бистро у Любы». Она мимоходом упоминает следующее: «Салат стал знаменит сам по себе», но чуть позже все-таки поясняет: «Мы постоянно ели что-то подобное, но не по большим праздникам, а когда в гости приходил кто-то новый, кого можно было поразить, ну, вы понимаете. В таких случаях мой дядя многозначительным шепотом говорил: «А это мой салат». Порой он шел на кухню и готовил салат сам, постоянно пробуя. Мы с Валею и тетей только и делали, что нарезали, нарезали и опять нарезали, а потом передавали нарезанное ему. Просто невозможно воспроизвести рецепт этого великолепия. Это все равно, что попытаться объять необъятное! Вы добавляете в это чудо все, что можете найти!» Она вспоминает самые разные дополнения и варианты ингредиентов: редис, орехи, зеленые оливки без косточек, рубленый чернослив, каперсы, яблоки и даже «какой-то томатный кетчуп, привезенный из Англии, потому что во Франции мы его не нашли».

В 1962 году нью-йоркские гурджиевские группы решили приготовить «Тот Самый Салат» в честь праздника 13 января. Лиза (Тракол Этьеван), в настоящее время преподаватель Движений в Фонде, ранее имела опыт работы на кухне г-на Гурджиева в Париже и руководила процессом приготовления, в котором принимало участие множество преданных помощников.

Моя крестная Аннетт Хертер тщательно следила за тем, чтобы были приготовлены триста сорок шесть порций для вечерней трапезы в Фонде и тринадцать больших порций для отправки тем, кто дежурил на ферме в Мендхэме (штат Нью-Джерси). Вот что она записала:

## **РЕЦЕПТ САЛАТА ГОСПОДИНА ГУРДЖИЕВА**

(Примечание: так называемый «центр тяжести» данного блюда – это особым образом засоленные с укропом огурцы и укропный сок. Эти огурцы можно отыскать только в настоящих греческих или армянских заведениях, поскольку они готовят их для себя, и их нужно заказывать заранее...)

---

## КУПИТЬ:

- 10 крупных луковиц сорта «бермудка» (порубить или натереть)
- минимум 60 спелых, но плотных томатов (нарезать крупными кубиками) и их сок
- 10 огурцов среднего размера (нарезать крупными кубиками)
- 40 соленых огурцов среднего размера (нарезать мелкими кубиками), засолка должна быть непременно с укропом
- 4 кварты (3,8 литра) огуречно-укропного рассола
- 3 больших пучка свежей петрушки
- много свежего укропа
- 2 кварты (1,9 литра) грейпфрутового сока
- 2 кварты (1,9 литра) хорошего яблочного сока
- 4 кварты (3,8 литра) настоящего чатни (г-н Гурджиев использовал настоящий Major Grey)
- 3 небольших баночки дижонской или любой другой острой горчицы
- 1 фунт (примерно 450 г) сахарного песка
- специи: соль, перец (черный и жгучий, красный молотый), импортный стручковый перец и молотый карри.

Мы работали двумя командами. Каждая из команд складывала все ингредиенты в одинаковых количествах (половину от общего объема) и в одном и том же порядке в детскую пластиковую ванночку. Когда все было сделано, содержимое обеих ванночек перемещали в фарфоровые (неметаллические) емкости и оставляли на ночь и последующий день в холодном месте. Следующим вечером все это подавалось в стеклянных чашках с ложками.

Иногда, в «Веллингтоне», г-н Гурджиев позволял нам добавлять двенадцать мелко нарезанных сваренных вкрутую яиц. Он собственноручно отмерял нужные количества всех ингредиентов в прямом смысле слова руками, кроме жидкостей, которые он отмерял на глаз. Когда что-то оставалось, мы хранили остатки в глиняном кувшине. Если поставить его в достаточно холодное место, содержимое не портится довольно долго.

\*\*\*

Одним словом, да, спасибо тебе, крестная Аннетт – в заботливых и талантливых руках, с достаточно спелыми ингредиентами, склонностью кулинара к математике (если необходимо приготовить ровно 359 порций!), при помощи опытных поваров, разбирающихся во всех тонкостях вкусовых сочетаний, постоянно пробуя получившееся, и так далее, и тому подобное – результат может оказаться вполне достойным.

Этот рецепт можно использовать как основу. Но мой личный опыт приготовления «салата» и все попытки добиться того самого вкуса и консистенции подсказывают, что сейчас рецепт нужно ощутимо корректировать.

---

В Америке свежие фрукты и овощи слишком пресные, особенно в январе, и дают слишком много сока при мариновании. В качестве меры предосторожности лично я заменяю перечисленные выше фруктовые соки и сахар неразбавленными замороженными фруктовыми концентратами. Кроме упомянутых крестной яблочного и грейпфрутового соков, вполне можно использовать ананасовый и клюквенный. После маринования мне ни разу не приходилось добавлять дополнительных жидкостей – я даже на всякий случай держу под рукой томатный концентрат, чтобы загустить «соус», и крупно порубленный укроп, чтобы добиться нужной текстуры, а также нужного вкуса и запаха. Главное, чтобы смесь не была водянистой.

Большинство ингредиентов должны смешиваться в непрозрачную смесь, напоминающую жидкое пюре. Недавно кто-то сравнил ее с сальсой, но я думаю, это зависит от того, к какой именно сальсе вы привыкли. Основную массу «салата» из помидоров и огурцов все-таки нужно жевать, поэтому не стоит резать их слишком мелко, учтите, что при мариновании они несколько уменьшатся и ощутимо размягчатся. Пусть кубики будут по полтора-два сантиметра.

Поскольку «спелые, но еще плотные томаты» удастся найти не всегда, я предлагаю использовать более мелкие томаты «сливка». Их потребуется больше, но они обычно хороши на вкус и лучше выдерживают долгое маринование. Большие водянистые огурцы также не столь хорошо сохраняют свою текстуру, как хрустящие маленькие свежие огурчики или огурцы сорта «Кирби».

Спелость овощей очень важна в этом блюде, поэтому в идеале можно купить овощи с запасом и заранее, оставить их созревать, а потом тщательно отобрать лучшие.

Тридцать лет назад те самые «особым образом по-домашнему засоленные с укропом огурцы» было действительно нелегко достать, но сейчас в большинстве крупных супермаркетов можно найти им очень достойную замену. Их можно сделать еще лучше, если добавить в банки несколько пригоршней свежего укропа и оставить там до того, как вы порежете огурцы на кубики и добавите в окончательную смесь.

А где найти лук «бермудка»? Неизвестно! Его прекрасно заменит сладкий испанский лук или лук «Видалия».

При этом очень важно, несмотря на дороговизну в магазинах, использовать настоящий чатни Major Grey или очень тщательно приготовленный домашний его аналог – либо в равных долях смесь и того, и другого. Лично я заказываю большие банки у оптовых поставщиков, так получается значительно дешевле. В конце концов, бережливость в равной степени, как и качество, всегда была важной составляющей гостеприимства и щедрости г-на Гурджиева.

Настоящий чатни Major Grey состоит из крупных и плотных ломтиков зеленого манго в густом сиропе. Поэтому стоит вылить содержимое банки в глубокую тарелку и большими ножницами порезать эти ломтики на тонкие и маленькие кусочки, чтобы можно было более равномерно разложить их по порциям.

---

Во многом именно их имбирный пикантный вкус придает «салату» тонкую остроту и глубину аромата. Это предпочтительнее, чем те ошеломительные количества горчицы или кайенского перца, от которых во рту все немеет, и которые часто добавляют энергичные, но неопытные кулинары, пусть и работающие под руководством «поваров старой закалки», ведь последние, простите меня за это замечание, порой уже не обладают былой вкусовой чувствительностью.

Вся эта ароматная пряная смесь особенно хороша, когда она щедро сдобрена сметаной. Сейчас многие избегают употребления в пищу сливок и сметаны, поэтому, если вы готовите на много персон, я советую к каждой порции «салата» подавать красиво украшенную веточкой укропа сметану, но подавать ее отдельно, чтобы гости сами могли решить, добавлять ее или нет.

Таким образом, при расчете количества ингредиентов, учитывайте, что вам будет также нужна сметана по столовой ложке на гостя и дополнительный укроп, помытый, подсушенный и порезанный, чтобы добавить его в последнюю минуту. Не помешает и хрустящий свежий багет, порезанный на кусочки средней толщины.

Не всегда легко добиться низкой температуры, необходимой для маринования, но имейте в виду – зимой не стоит оставлять «салат» на улице, ведь если он замерзнет, его останется только выбросить.

\*\*\*

### **и еще немного о салате**

*комментарии переводчика и тест-драйвера*



### **Вкусовая уникальность**

Основная интрига строится на сочетании вкуса свежих овощей и пряно-кисло-сладко-соленого «соуса».

---

## **Соленые огурцы**

Вокруг них развернулась целая история, своеобразное мини-расследование. Дело в том, что используемое в рецепте выражение «dill pickles» может быть переведено на русский как «соленые огурцы» или как «маринованные огурцы», а соленое и маринованное – это, на мой взгляд, две большие разницы. Этим огурцам придается и в рецепте, и в рассказе Душки особое значение, поэтому я решила заострить внимание на данном нюансе.

Когда я попыталась выяснить у Душки, какие же все-таки огурцы, соленые или маринованные, она сначала не могла понять сути моего вопроса. В США используют практически только маринованное, а настоящие соленые огурцы можно обнаружить, исходя из моего личного опыта, только в некоторых русских семьях/магазинах/ресторанах и, как пишет Аннетт Хертер, в армянских и греческих. Для выяснения столь важного вопроса Душка подключила своих знакомых, в результате одна добрая женщина, как сказала Душка, русская еврейка, наконец, прояснила этот момент. На второй неделе расследования Душка сообщила: SOLENIE OGURTSI... IS WHAT "DILL PICKLES" ARE.

Да, разбор этого рецепта был похож на разбор одного из Движений Гурджиева, в котором соленые огурцы являются одной из центральных позиций!

Хотя – кто знает! – если относится к приготовлению салата как к эксперименту, взяв рецепт за основу (а Душка советует относиться именно так), может быть и маринованные огурцы окажутся вполне уместны.

## **Фруктовые соки и рассол**

Душка не зря говорит, что рецепт нуждается в серьезной доводке. Если вы не ставите себе целью приготовить рассольник на фруктовом соке, количество соков и особенно рассола имеет смысл уменьшить. Следуя примеру Гурджиева, мы добавляли соки и рассол на глаз, и брали ровно столько, чтобы жидкий «соус» полностью покрывал нарезанные овощи. Хорошо звучит сочетание соков, в котором один более кислый, а второй более сладкий.

## **Лук «бермудка»**

Это обычный репчатый лук, чаще всего желтого, иногда белого цвета, луковицы слегка приплюснутой формы. Откровенно говоря, можно использовать абсолютно любой лук. Пожалуй, красный лук прозвучит выразительнее остальных.

## **Вареные яйца**

Если вы решите добавить яйца, это можно сделать и непосредственно перед подачей на стол, т.е. не мариновать их с общим замесом. Можно также подать

---

натертые или мелко нарезанные яйца, как и сметану, отдельно, оставив на усмотрение гостей, добавлять их или нет.

### **Чатни Major Grey**

Это манговый чатни с большим количеством имбиря. Манго в нем зеленое, недоспелое. Хотя, в нашем случае дело совсем не в манго, а именно в имбире. Как приготовить домашний аналог? Натереть имбирь и проварить его на слабом огне с добавлением сахара и специй до получения пюре, остудить. Можно добавить нарезанные фрукты, не обязательно манго, можно использовать яблоки, айву или что-то еще. В конце концов, и просто свежий имбирь прозвучит отлично! Можно натереть его на мелкой терке и отжать сок, используя только сок. А можно нарезать имбирь очень мелкой соломкой.

*Желаю вам увлекательного путешествия в мир сакральной кулинарии!*

С любовью,

Елена Блум.

Whatsapp/ТГ/моб: +79104648665

Телеграм: <https://t.me/gurdjieffrussia> – подпишитесь и отправьте ссылку-приглашение вашим знакомым!

YouTube: <https://youtube.com/@gurdjieffrussia> – медитации и стихи

Фейсбук: <https://www.facebook.com/elena.about.gurdjieff> – добавляйтесь в друзья!

Сайт: [www.gurdjieffrussia.ru](http://www.gurdjieffrussia.ru) – подпишитесь на рассылку расписания занятий!