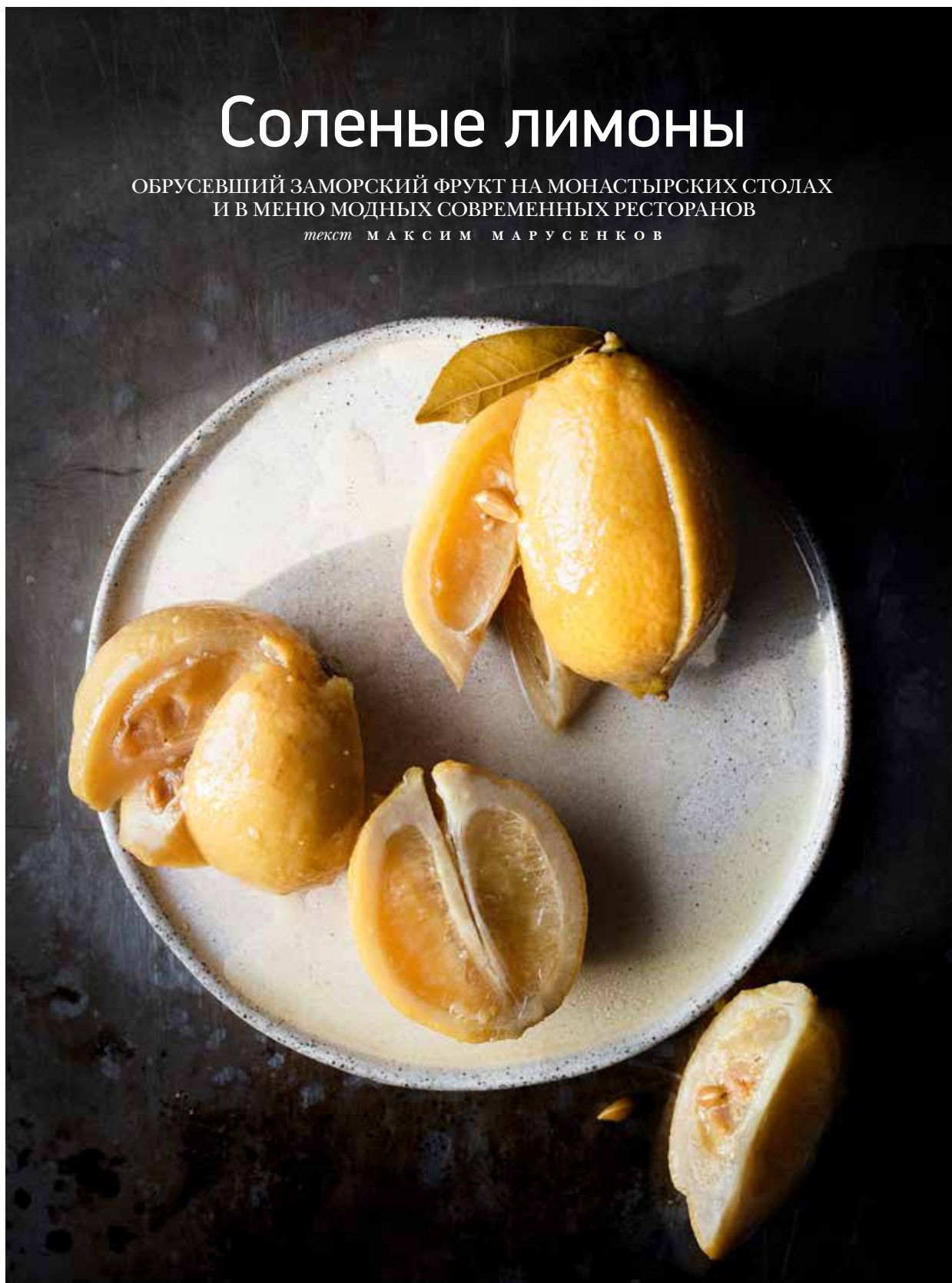


Соленые лимоны

ОБРУСЕВШИЙ ЗАМОРСКИЙ ФРУКТ НА МОНАСТЫРСКИХ СТОЛАХ
И В МЕНЮ МОДНЫХ СОВРЕМЕННЫХ РЕСТОРАНОВ

текст МАКСИМ МАРУСЕНКОВ



«А около Княжова двора древа кедровыя и кипарисныя и благоухание велие... Яблока великия и лимоны родятся по дважды годом; а зимы во Флоренске не бывает ни одного месяца. А ягод винных и изюму нет, а иных овощей много: арбузы, груши, смоквы, а иным имен не знаю», — писал участник российского посольства во Флоренцию 1659 года; первые посланники описывали тосканскую землю с изумлением и восхищением. Упоминание яблок не удивляет современного читателя, но лимоны? Откуда они могли быть известны на Руси в середине XVII века?

Дворянские оранжереи с лимонными и померанцевыми деревьями, освоение Черноморского побережья Кавказа, где цитрусовые растут в открытом грунте, культура комнатного павловского лимона — все это было впереди. Однако уже в первой половине XVI века лимоны присутствовали на столах московской знати, а по праздникам — и людей среднего достатка. «Огурцы, сливы и лимоны в росоле ж бы были», — заботливо указано в «Домострое». В 1671 году через Архангельск в Русское царство было ввезено 157 больших, 480-литровых, бочек с лимонами.

Заморские плоды могли появиться и на монастырском столе. «Того же дни купил дватцать лимонов добрых в отдачу для монастырского обиходу, дал за лимоны десять алтын», — записал в расходной книге 1587 года старец Герасим из Троицкого Болдина монастыря. На один алтын можно было купить 3,3 килограмма соли, килограмм меда, 650 грамм топленого масла, 200 соленых слив (продавались поштучно) или два соленых лимона.

В русской поварне XVI–XVII веков лимоны использовали прежде всего как приправу к птице и рыбе: семге (лососю из северорусских рек), собственно лососю, белорыбце (родственна нельме). С ними по-

давалась птица с нежным белым мясом — жаренные в русской печи рябчики, индейка, курица, — студень из птичьего мяса. Наконец, с солеными лимонами варили похлебку — калью с лососиной или с курицей, аналогичную позднему рассольнику. Для подачи лимонов существовала особая посуда — лимонники; они бывали серебряными и более доступными оловянными.

К концу XVIII столетия в кулинарном обиходе уже были свежие лимоны. Основатель русской агрономии Андрей Болотов писал в статье «О бережении свежих лимонов»: «К лимонам мы так уже привыкли, что сей изящной и весьма здоровой плод иностранных государств сделался нам необходимо надобным и таким, без которого мы обойтись уже никак не можем».

Лимонное дерево было самым распространенным растением в оранжереях и теплицах помещиков. Наряду с этим в страну ввозили свежие, соленые и маринованные лимоны из Италии, Испании, Португалии и Франции. Часть свежих плодов засаливалась на месте.

Место соленых лимонов на кухне было неизменно — их по-прежнему подавали к жаркому. По русской традиции жареное мясо гарнировалось не салатом, а разносолами: огурцами, оливками, маслинами,

но», — отмечено в старинном рецепте: лимонная цедра сама по себе является приправой; после ферментации она становится менее резкой, более податливой на вкус. В отличие от свежих лимонов, в соленых ценится не мякоть, а кожура. Именно ее терпкий приятно-кисловатый вкус привносит освежающую ноту в блюда из птицы и рыбы.

Недавно соленые лимоны вновь стали популярным продуктом в петербургских кафе и ресторанах. В кофейне «Смена» их цедру добавляют в сэндвич на бриоши с индейкой конфи, в ресторане «Ять» лимон можно заказать в числе соленных, в «Калинке моей» с лимонами подают гравлак из лосося и черноморских рапан с кукурузой.

Пальма первенства по количеству блюд с лимонами принадлежит израильскому бистро Saviv. Лимоны здесь солят в дубовых бочках в течение месяца с добавлением фенхеля, куркумы и сахара. На кухне их используют в салате с сезонными фруктами и сыром робиола, подают к палтусу с крупной фрикке и соусом чермула, к телячьим мозгам с расэль-ханутом и тахини. Баночку лимонов можно забрать с собой.

В ресторане «Гребешки» лимоны (оранжевые, или лимоны Мейера) тоже солят в дубе. Нарезав на четвертинки, их натирают крупной

В КОНЦЕ XVI ВЕКА НА ОДИН АЛТЫН МОЖНО БЫЛО КУПИТЬ ТРИ КИЛОГРАММА СОЛИ, КИЛОГРАММ МЕДА, 650 ГРАММ ТОПЛЕНОГО МАСЛА ИЛИ ДВА СОЛЕННЫХ ЛИМОНА

солеными лимонами и яблоками. У Елены Молоховец можно найти рекомендацию подавать соленые лимоны к жареной рыбе, «которой они придают прекрасный вкус».

Солить лимоны на русский манер очень просто: тонкокожие плоды первого цвета, соль, вода и несколько недель выдержки в холоде. «А специй класть никаких не нуж-

морской солью, укладывают на дно дубовой бочки и заливают свежим лимонным соком с добавлением сахара, соли и семян горчицы. Такой маринад придает лимонам приятную гастрономическую горчинку. На кухне ими приправляют ладожского сига на гриле с соусом дзадзики — сочетание вкусов получается близким к совершенству. 