

Ан Ма

ЕДНА ГОДИНА В ПАРИЖ

Магията на храната и любовта



Mastering the Art of French Eating
Copyright © 2013 by Ann Mah

© Издателство „Слънце“, 2015 г.

© Славянка Мундрова-Неделчева, преводач, 2015 г.

© Кремена Петрова, художник, 2015 г.

ISBN 978-954-742-210-0

Ан Ма

ЕДНА ГОДИНА
В ПАРИЖ



Издателство „Слънце“

Основано 1937 г.

София, 2015 г.

Съдържание

Еlegantен, позлатен, блестящ

9

Глава 1

Париж. Бифтек с пържени картофи

17

Глава 2

Троа. Наденичка от Троа

43

Глава 3

Бретан. Палачинки

73

Глава 4

Лион. Лионска салата

97

Глава 5

Прованс. Супа с писту

127

Глава 6
Тулуза, Кастелнодари, Каркасон. Касуле
161

Глава 7
Елзас. Кисело зеле
191

Глава 8
Савоя и Горна Савоя. Фондю
207

Глава 9
Бургундия. Говеждо по бургундски
231

Глава 10
Авейрон. Алигò
255

Улица „Лу“
281

Забавно е поне веднъж на ден да се събираме и да хапваме нещо вкусно. Това е важното в човешкия живот – да си доставяме наслада.

Джулия Чайлд

Удоволствията на трапезата се отнасят за всяко време и за всяка възраст, за всяка страна и за всеки ден. Те вървят ръка за ръка с всички други наши удоволствия, надживяват ги и остават да ни утешават заради тяхната загуба.

Жан-Антелм Брийа-Саварен*

* Френски философ, кулинар, юрист, икономист, политически деец и музикант (1755–1826). Автор на прочутия трактат „Физиология на вкуса“ и на множество афоризми, сред които най-известен е: „Каж ми какво ядеш, за да ти кажа какъв човек си“. – Бел. ред.



Еlegantен, позлатен, блестящ

Преди да се преместим в Париж през лятото на 2008 година, със съпруга ми Калвин често скитахме из атласа на Франция. Приготвях вечеря в кухнята, а той се облягаше на плота, допълваше чашата ми с вино и прелистваше широките страници на атласа. Четеше на глас имената на регионите – Елзас, Бретан, Шампан, Прованс, Нормандия. Мечтаехме си да вземем кола под наем, да обиколим страната, да пътуваме из регионите и да опитваме тяхната храна. Разбира се, понеже ставаше дума за Франция, списъкът с желания я обхващаше почти цялата.

Говорехме много за това пътуване, докато хрупахме препечени филии в неделните сутрини. Слушахме песента на Шарл Трене* „Route Nationale 7“ („Национален път номер 7“) и бленувахме за вакан-

* Луи Шарл Огюст Клод Трене (18.05.1913 – 19.02.2001), известен като Шарл Трене – френски певец и композитор. – *Бел. прев.*

ционните пътища, за магистралата... Четяхме книги за планинските села в Прованс и за забележителните апартаменти на Левия бряг*.

Струва ми се, че никой от нас не мислеше сериозно как ще осъществим въпросното пътуване. Тогава живеехме в Ню Йорк, после в Пекин, след това във Вашингтон, преселвахме се на всеки три години, местени насам-натам от дипломатическата работа на Калвин. „Може би, когато се пенсионираме – казвахме си, – ще вземем кола под наем и ще изръшкаме цяла Франция...“ И така фантазията започваше отново. До пенсионирането ни обаче оставаха десетки години.

През есента на 2007 година Париж беше невероятно далеч от мислите ни. Тъкмо се бяхме преместили във Вашингтон след четири години в Китай. Почти две седмици от всеки месец Калвин беше по работа в Азия. А аз, на 32 години, се мъчех да градя кариера като гурме писателка на свободна практика – в град, чието любимо ястие е властта. Но чудесното, страхотното на работата в чужбина, е, че непрестанно се местиш. Мисията във Вашингтон беше само за една година и към октомври Калвин вече обмисляше за кое място да кандидатства. Сложи Париж в списъка с много надежда, но с твърде малки очаквания. Въпреки всичко обаче някак си се озовахме на път за Париж.

В месеците преди преместването почти не можех да говоря за това. Бях си вгълпила, че всякакви разговори, всякакви изразяване на радост, всякакви размисли за супермаркетите или за спирките на метрото ще осу-

* В Париж Сена тече приблизително от изток на запад и левият ѝ бряг тук е южният. Фразата е нарицателна за Париж. Там живеят артисти, писатели, философи. – Бел. прев.

етят всичко. Просто изглеждаше прекалено хубаво, за да е вярно – тригодишен престой в Париж с любимия ми човек; възможност да опитам 246-те вида сирене, за които се е шегувал Дьо Гол*; удобен случай да откроя кухнята на *la belle France*, красивата Франция; да вкуся неща, за които бях чепа – и мечтала, половин живот. И туш! Фанфари! Трюфели на филийки! Най-накрая ще осъществим желаното пътуване. Затова затаях дъх, докато опаковахме кашони, купувахме кърпи и чаршафи и отброявахме дните един по един. Затаях го през седемте седмици на потапяне във френския дух в едно езиково училище в провинциален Върмонт. Затаях го и когато се качих на самолета във Вашингтон и сляхох на летище „Роаси“, и във влака на RER** – по целия път до Левия бряг. И там, в новия ни апартамент, с глава, замаяна от презокеанския полет и от щастие, легнах на голия паркет, загледала в орнаментите на тавана, и въздъгнах.

Май бях въздъгнала твърде прибързано. Едва бяхме разопаковали кашоните и избрали любима местна пекарна, когато отзоваха Калвин, за да го изпратят в Багдад. За една година. Останах в Париж, защото Ирак е от малкото места в света, където не можехме да бъдем заедно. Вместо споделеното приключение, което предвкусвах, трябваше сама да опознавам нова страна, език и култура, в опит да отблъсквам трево-

* Според един анекдот Дьо Гол казал, че никак не е лесно да управляваш страна, в която има 246 вида сирене. – *Бел. прев.*

** RER (Réseau Express Régional – Регионална експресна мрежа) – система от скоростни влакове, свързваща модерната подземна железница в центъра на Париж с по-старите жп линии, водещи от предградията към столицата, както и с метрото; в рамките на града действа като скоростно метро с малко спирки, но с 5 линии с планирани удължения. – *Бел. прев.*

гите и самотата. Париж си е Париж – елегантен, позлатен, блестящ, финтифлющест, съкрушително красив отблизо, както съм го сънувала отдалече, – но мечтата ми да живея там се бе променила.

Отначало не бях сигурна как да маневрирам съвсем сама. Моят съпруг ми липсваше като вътрешен орган, а градът, който изглеждаше толкова странно официален, когато бяхме заедно – с неговите *bonjour*, „добър ден“, и *bonsoir*, „добър вечер“, с четиристепенното меню на официалните вечери и целувките по бузите вместо прегръдки, – беше малко студен сега, когато бях сама. Разхождах се неспокойна, осъзнавах американския си акцент и азиатските си черти, без да знам дали употребявам правилно френските глаголи. Как да намеря място в този град, който е толкова изящен и така враждебен! Усещах го като херкулесовско предизвикателство, което осъзнавах отново всеки път, когато купувах зеленчуци на пазара и продавачът поправяше моя френски. (Аз: „Un botte de carottes, s'il vous plait. *Един* връзка моркови, моля“. Той: „UNE botte. UNE! UNE! *Една* връзка. ЕДНА! ЕДНА!“)

И тогава, докато проучвах нови пазари и запомнях нови думи, се сетих за съпругата на друг американски дипломат, живяла тук преди шейсет години, още една „ходеща опашка“, на която ѝ е бил необходим тласък, за да намери пътя си – Джулия Чайлд*.

Тя дошла в Париж заради кариерата на съпруга си

* Джулия Каролин Чайлд, родена Макуилямс (15.08.1912 – 13.08.2004) – американска готвачка, писателка и телевизионна водеща. Популяризира френската кухня в Америка с дебютната си книга „Да овладееш изкуството на френската кухня“ и последвалите телевизионни предавания, от които най-известно е „Френският майстор-готвач“, започнало през 1963 г. – *Бел. прев.*

Пол Чайлд. Отначало била просто поредната съпруга на посланик – макар че обичала да си похапва. Когато обаче започнала да посещава готварските курсове в „Кордон бльо“*, животът ѝ поел в ясна посока – по пътека, водена от храната. Това, че живеела във Франция и изучавала френската кухня, променило живота ѝ. Храната ѝ давала модел, причина да задава въпроси, да се интересува от история, да изследва, да учи. Това ѝ придало облик.

Докато разлиствах омазнените страници на моя екземпляр от „Да овладееш изкуството на френската кухня“, ми хрумна, че тази книга може да стане основа за маршрута, който с Калвин бяхме обсъждали толкова години. Рецептите бяха от цялата страна – от бургундското говеждо задушено до зеленчуковата супа от Прованс и касулето от Югозапада. Всяка от тях даваше практични основни насоки и точни инструкции, но аз открих, че ми е нужна повече информация. Искаше ми се да издирия историята зад блюдата. Наистина ли хората от Бургундия ядат говеждо по бургундски? Защо дивото скалисто крайбрежие на Бретан се слави с палачинките от елда? Как сосът *pistou*, който страшно прилича на песто, се е озовал в Прованс?

А имаше и френски блюда, които Джулия и съавторите ѝ не бяха включили. Швейцарско ли беше фондютото, или френско? Френско или немско беше киселото зеле с гарнитурата? Хапвали ли са шкембе в Троя, преди градът да започне да произвежда пораждащия

* „Le Cordon Bleu“ („Синята лента“) – най-голямата световна образователна институция в областта на хотелиерството с над 50 училища на 5 континента и 20 000 обучаващи се годишно; образователният ѝ фокус е върху хотелиерството, кулинарното изкуство и гастрономията. – Бел. прев.

най-много спорове френски колбас *andouillette* – прочутата наденица от шкембе? (И защо винаги е означавана с ААААА, все едно се опитва да се появи на първо място в телефонния указател?)

Колкото по-дълго живееш във Франция, толкова повече ядях. И колкото повече ядях, толкова повече въпроси изникваха. Копнеех да открия местната френска кухня. Скоро осъзнах, че ще я разбера истински само ако посетя самите региони, ако любопитствам, търся, вкусвам, ако се уча. Във Франция съвместното хранене е предназначено да бъде специална приятна част от деня. Предлагащите храни са не само гориво за тялото, но и връзка между хората, с които сте на масата, между поколенията, чрез които се е предавала рецептата, между тероара – земята*, и културата и кухнята, произлезли от него. Отделно от готвенето, самият акт на храненето в същината си е изкуство, което трябва да се овладява.

Историята, която разказвам тук, е от десет региона на Франция и техните типични блюда. Тя е връзката между историята и мястото, културата и кухнята. Избрах тези десет блюда и региони заради известността им в Съединените щати, или – както в случая с Авейрон – защото е важно за мен. Не претендирам за изчерпателност. Например бих могла да напиша още един том за десетте най-слабо известни блюда от френската кухня. Във Франция също има много региони и храни, които все така с нетърпение очаквам да открия. Тази книга е

* Terroir (от фр. „terre“ – „земя“) – комплекс от уникални характеристики на географските, геоложките и климатичните условия в даден регион, които въздействат на различните хранителни продукти – например вино, кафе, шоколад, домати, сортове пшеница или чай. – *Бел. прев.*

и историята на една американка с достатъчно късмет да живее известно време в Париж, историята за една самотна година, примесена с уединение и открития, за създаването на дом, когато се местиш на всеки четири години, за изграждането на живот, който балансира работата и личната амбиция с любовта и семейството... и с храната.

„Хората, които обичат да ядат, винаги са най-добрите“, е казала Джулия Чайлд. По време на престоя ми във Франция се запознах с много от тези най-добри хора и всеки от тях – от майстор-готвачите до касапите, от готвещите в домовете си до представителите на местните туристически фирми и редица други – ме трогнаха с щедростта и благородството си и със заразителния си ентузиазъм за своите региони. Надявам се тази книга да отдаде почит на техните истории, работа и рецепти. Поради различни причини съм променила имената и характерни детайли за някои приятели и близки. Имената на професионалистите от хранителния бранш, които интервюирах обаче, са истински до едно.

Винаги съм чувствала, че има две състояния на съществуване: да си в Париж и да си извън него. Това е историята на моето време в първото състояние, преди да се върна към второто. Четирите години, които прекарах в Париж, бяха сякаш най-кратките в живота ми, с изключение на една – докато Калвин беше в Багдад, която бе най-дългата. Живеенето във Франция ме промени. Джулия Чайлд, разбира се, би ми казала, че ще стане така. Все пак, както с много от големите неща, промяната ме превземаше лека-полека. Хапка по хапка. Коеето, предполагам, е единственият начин да вкушваш живота.

Както казват французите: *bonne continuation*, на добър час!

Глава 1

ПАРИЖ

Бифтек с пържени картофи

Не съм лакома за месо, но нещо в Париж ме кара да искам да забия зъби в кърваво парче говеждо. Може би е френският парадокс, съблазнителната теория, че хранене, богато на сирене, месо и червено вино наистина понижава холестерола. Вероятно действа, като гледам как секси французойки присвиват начервени устни, докато режат сочен бифтек.

Бифтекът с пържени картофи – *Steak frites*, е сравнително лесен за поръчване, ако подобно на мен още се мъчите да овладеете френските носови гласни. Думите излитат без никакви скрити изненади, за разлика, да кажем, от случая, когато настояват сервитьорът да ви информира за консерванти, а установяват, че всъщност сте го разпитвали за презервативи. Но както открих при едно от първите си хранения в класическо парижко бистро, поръчването на пържола води до повече въпроси.

– Как да е приготвена? – пита сервитьорът направо, все едно се интересува от рождената ми дата или от цвета на косата ми.

Има кръгли очила, бяла риза, черна вратовръзка и дълга черна престилка до под коленете му. Трудно е да се познае кое е по-старо: той или изсъхналият шунков бут, увиснал от тавана в средата на помещението.

До момента бях успяла да го заблудя, че говоря френски, но сега, както разбрах, бях разобличена. Средно изпечена, помислих, и опитах отчаян бърз превод.

– Ъ-ъ... *тоуен?*

Уморено разочарование се изписа на лицето му. Но явно през него са минали достатъчно американски туристи, за да разбере какво искам да кажа.

– *A point* – поправи ме.

По-късно щях да науча наизуст целия речник за пържолите: горещо сухата и студена вътрешност на полусуровата – *bleu*, розовия блясък на средно изпечената – *à point*, жилавата кафява твърдост на добре изпечената – *bien cuit*. Щях да науча как да се наслаждавам на бифтек по френски – кървящ, с пурпурна среда, и със сокове, изтичащи в червено. Но в този момент просто повторих думите след него и ги поех с глътка вино.



Бях шестгодишна, когато ми се прииска да живея в Париж. Тогава цялото семейство бяхме на лятна почивка в Европа. Първо отидохме в Лондон, сив и строг, където прекарахме една седмица, треперейки с чаените си чаши, макар да бе средата на юли. Аз се взирах, изплаше-

на и очарована, в натруфените като индианци хлапета на площад „Пикадили“. После пристигнахме в Париж, потънал в лятна горещина. Изглеждаше жив, трептящ от топлина, през дни, които никога не свършваха, с красиви хора по улиците, облечени в красиви дрехи, и говорещи красив, странен език. Всяка частица от града атакуваше сетивата ми: величествените сгради от светъл варовик; парковете, гъмжащи от полуголи плажуващи; вкусът на франзела, потопена в горещ шоколад; виенето на сирените – извисяващ се и снишаващ се звук; отпечатъкът от плетените столове в кафенето върху лепнещите ми бедра; кока-колата, изливана от изстудени стъклени бутилки, хладка и без ледени кубчета; ароматът на пресни кроасани; миризмата на узряло сирене и човешка пот. Всичко това беше толкова ново и различно от единственото място, което наистина познавах, от дома ни в стерилните предградия на Южна Калифорния. Не всичко ми харесваше, но всичко ме плени, задържа ме в прегръдка, която щях да определя като франкофония.

Екскурзията остана в семейство Ма като надир* (или зенит – зависи от гледната точка) на бунтовните тийнейджърски години на брат ми. Той прекарваше много време потопен в уокмена си, докато родителите ми излизаха от положението, като пийваха червено вино. По време на пътешествието ни те – родителите и брат ми – май все повече се уморяваха и с нарастващо нетърпение очакваха да се завърнат у дома, към собствените си занимания, дрехи и пространства. Аз пък от ден на ден ставах все по-енергична.

– Искам да уча френски – заявих.

* Точка от небесната сфера, противоположна на зенита, т.е. от позицията ви на земята посоката надолу, под краката ви. – *Бел. рег.*

Майка и татко реагираха с вял ентузиазъм, попарен още повече от лепкавата потиснатост на хотелската ни стая. Бяхме преживели дълга седмица в разглеждане на забележителности. Съответно родителите ми трябваше да жонглират с прекаленото въодушевление на припяващата детски песнички дъщеричка и явната досада на раздрусвания от пубертета син. Майка ми смяташе френския за непрактичен език – желиран бонбон, лингвистичен еквивалент на празните калории, за разлика от родния ѝ език, полезния, пълен с фибри мандарински китайски. Ако имате някакъв опит с майки китайки, сигурна съм, няма да се изненадате, че в крайна сметка започнах да уча езика мандарин.

От първото ми идване в Париж изминаха 25 години. Втория път дойдохме със съпруга ми Калвин. Той бе живял там няколко години, докато учел в колежа и след това. Показа ми две страни на града – старите му любиме места в Белвил, мърляв квартал в двайсети район, в контраст с омайващото великолепие на булевард „Осман“. За разлика от други детски спомени, към които съм се завръщала, Париж не ме разочарова. Градът се държа възможно най-добре при това посещение – ярки, чисти юнски небеса, изобилие от цветя в Люксембургските градини и необичайно търпеливи сервитьори, които се въздържаха да говорят английски, когато се опитвах да поръчвам на френски. Казваха, че сигурно съм влюбена в Париж. Аз бях главозамайващо влюбена в съпруга си, в красивия град, в стройните високи чаши с шампанско, което пиехме, загледани в бликащите струи на чешмата на площад „Сен Сюлпис“.

Възможно ли е да се пристрастиш към Париж? Може би. След това пътуване изоставих всички други мечти

за ваканции. Всяко спестено пени, всяка спечелена почивна седмица се сдобиваха с печат „Франция“. Ходехме през зимата, за да треперим под забулените небеса, които така и не се проясняваха. Ходехме през лятото, за да се греем на светлината, която не си отиваше чак до единайсет часа вечерта. И всеки път, когато заминавах, жадувах за още. Още хрупкави франзели, разрязани надлъжно, намазани с масло и мармалад. Още балкони от ковано желязо, украсени със саксии с мушкато. Още калдъръмни улици, още разходки край Сена, още изненадващи зървания на Нотър Дам от автобуса.

Когато не бях в Париж, понякога си мечтаех да живея там, да си устроя дом в една от украсените бледи каменни сгради, които придават толкова елегантност на града. Какво ли би било, питах се, да стана част от квартала, да ме поздравяват с ръкостискане в кафенето, жената в пекарната да е приготвила франзелата ни, без да питам, да минавам над Сена на път за работа? Исках да науча маршрутите на автобусите, да имам тайни преки пътечки, да поздравявам съседите с прошепнато *bonjour*. Най-вече исках да гледам смяната на сезоните на пазара, да консумирам и да допринасям за собственото си късче от френския тероар, да участвам – макар и за кратко – в малките, прозаични, непокътнати традиции на френската кухня. Исках да купувам *галет де роа** на Богоявление, шоколадова риба на Великден, гъши дроб на Коледа.

* *Galette des rois* е френски сладкиш за Богоявление (6 януари). Традиционно се продава и се яде няколко дни преди и след празника. В Северна Франция е запечен във фурна сладкиш от многолистно тесто, гарниран с конфитюр, има варианти с плънка от марципан, плодове, крем, шоколад. В Южна Франция е нещо като баничка с плодове, оформена като корона и ароматизирана с портокалова есенция. Често отгоре се поставя пластмасова фигурка на младенеца Иисус и на когото се падне парчето, се сдобива с различни привилегии и задължения. – Бел. прев.

Исках тези традиции да бъдат мои, макар и временно. Все пак бях наясно колко непрактична и същевременно абстрактна е тази мечта. Ние имахме американски паспорти, не европейски. Как бихме могли да се справим с прословутата френска сизифовска бюрокрация? Как някога бихме успели да убедим някой от слугите ѝ с каменни физиономии да ни позволи да поживеем там? Как щяхме да се издържаме без разрешително за работа?

Съществуваше една възможност, едничка перспектива, но не вярвах някога да се осъществи. Дипломатическата кариера на Калвин означаваше често местене и презокеански мисии. Вече беше служил в Туркменистан, Ню Йорк, Пекин и Вашингтон. Защо не Париж? Все пак изглеждаше пресилено да се надяваме на подобно изгодно назначение, макар Калвин да говореше свободно френски. Следеше френската политика също така отблизо, както и бейзболния сезон. Американското посолство в Париж беше един от най-желаните постове в света. Често го смятаха за награда след трудни мисии в Африка или Хаити, или в зона на военни действия, където дипломатът отива без семейството си. Но ето, невероятното се случи!

Бяхме в провинциална Пенсилвания. Отивахме на гости на бабата и дядото на Калвин в Стейт Колидж, когато разбрахме, че се местим в Париж. Спряхме да заредим на едно място за почивка, той провери почтата си и откри добрата новина. По-късно, в стаята в мотела, не спах цяла нощ. В ума ми танцуваха картини на обедни пикници в Люксембургските градини и случайни зървания на Айфеловата кула, и фунийки сладолед, които ближем, докато късно нощем прекосяваме Сена. Направо да не повярваш! Прекалено ху-

баво, за да е истина – ще живеем в Париж заедно, всеки с любимата си работа. Безсилието, което усещах пред предизвикателствата на живота като „ходеща опашка“ на съпруга си – без постоянна работа, липса на стабилен дом, отдалечаване от приятели и семейство, загуба на независимост и идентичност – се стопяваше пред възможността за три години в Париж. Щастливо стечение на обстоятелствата и съчетание на звездите ни бе отвело в Града на светлината. Или за мен – в Града на мечтите.

Преди да се преселя в Париж, още когато бях американката, мечтаеща да живее там, си бях създала образа на идеалното френско кафене бистро. То имаше колони, облицовани с огледала, и поцинкован бар, ратанови столове и маси на тротоара, където щях да крепя в шепа чаша червено вино, докато наблюдавам как светът минава покрай мен. Намусени сервитьори щяха да поднасят сочни бифтеци, прегорели отвън, розови отвътре, достатъчно крехки, за да ги среже ножът, заедно с куп хрупкави пържени картофи, за да попият всички сокове.

Щом дойдох в Париж, открих, че много кафенета притежават различни части от фантазията ми. В някои кафемашините излъчваха исторически чар. Други бяха модерни, с квадратни чинии и меню с подсладени коктейли. Трети разполагаха с облени от слънцето тераси, където в летен следобед можех да се погледея с прясно изстискан лимонов сок. Най-близкото до апартамента ни кафене имаше ратанови столове и маси на тротоара. Собственикът Амар беше тунизиец и аз обичах неговия кускус. Въпреки разликите, съществуваха

няколко елемента, които свързваха всички тези кафенета – кафето, виното и бифтекът.

Колкото повече си хапвах в Париж, толкова повече исках да узная как се получава идеалният бифтек с пържени картофи. И как е станал любимото дежурно блюдо на града?

Основните съставки на ястието – говеждо и картофи – не сочат към Париж. В околностите няма традиция да се отглежда едър рогат добитък, а пържените картофи май са били привнесени от Белгия. Може би популярността му се крие в липсата на избор за типично меню на кафенетата с толкова малко варианти, та повечето французи да са наясно какво ще поръчат, още преди да са седнали. Или може би – както ми обясни Уилям Берне, бивш касапин и собственик на възхваляваното парижко бистро за бифтеци „Le Sèveго“ – причината е забързаният градски живот. „Парче месо с подправки се приготвя незабавно и се яде бързо“, подчерта той.

Бифтекът е внесен във Франция от английските окупационни войски малко след битката при Ватерлоо през 1815 година. Дори думата е дошла от другия бряг на Ламанша. Произхожда от старонорвежкото „steikjo“, което означава „пека“. В Англия от XV век готвачите поднасяли ястието цвъртящо, поръсено с канела, но по времето на Наполеон го ядели без сос. Както и днес, бифтеците се правели обикновено от филе или бут, макар съвременните касапски техники да варират много в различните страни и култури. Заговорете някой касапин и той неминуемо ще ви убеди, че неговият метод дава най-добрите, най-щедрите и най-крехките парчета месо.