

ЖИЗНЬ НА ВКУС

ЛИТЕРАТУРНО-КУЛИНАРНЫЙ АЛЬМАНАХ



2024



Московская организация литераторов (МОЛ)
Союза литераторов России

ЖИЗНЬ НА ВКУС

Литературно-кулинарный альманах
проза • поэзия • публицистика • рецепты

2024

Москва
Порт приписки
2024

УДК 821.161.1
ББК 84(2Рос=Рус)1-4,1-5
Ж71

Ж71 Жизнь на вкус – 2024: поэзия, проза / Литературно-кулинарный альманах. — Москва: Порт приписки, 2024. — 176 с.

ISBN 978-5-907779-56-3

Литературно-кулинарный альманах «Жизнь на вкус» составлен совместными усилиями авторов — членов Московской организации литераторов (МОЛ) Союза литераторов РФ и представляет собой сборник увлекательных произведений (коротких рассказов, эссе, стихотворений, афоризмов), объединённых общей темой: еда и вкус.

Литературные произведения альманаха, сообразно их содержанию, сопровождаются рецептами блюд и напитков из разных стран и эпох, изысканно-экзотическими и повседневными, серьёзными и юмористическими.

Сборник будет интересен широкому кругу любителей литературы и кулинарии. Приятного чтения и аппетита!

УДК 821.161.1
ББК 84 (2Рос=Рус)1-4,1-5

Авторы выражают искреннюю благодарность руководителю секции «Проза» Союза литераторов РФ А. А. Горностаевой, государственному стипендиату 2024 года в номинации «Выдающийся деятель культуры и искусства России», за благотворительную поддержку издания этой книги.

ISBN 978-5-907779-56-3

© Коллектив авторов: текст, 2024
© Издательство «Порт приписки», 2024

ОТ СОСТАВИТЕЛЯ



Дорогие друзья!

Перед вами кулинарно-развлекательный сборник, составленный совместными усилиями членов МОЛ Союза литераторов РФ. Вдохновение нам подарили наши сочинские коллеги, а идея была такова: поговорить о чём-то приятном (а еда — это всегда здорово, правда?), повспоминать, пофантазировать, пошутить, а также добавить частичку полезного: кулинарный рецепт.

Наши авторы постарались и представили свои произведения в разных формах: здесь есть стихи, рассказы, эссе, зарисовки, путевые очерки и даже афоризмы. Автором прекрасных самобытных иллюстраций к разделам книги является один из авторов сборника — литератор и художник Нина Силаева.

Большинство литературных творений, вошедших в альманах, сопровождается настоящим кулинарным рецептом, который можно применить на практике и проверить, соответствует ли результат тому, что описано автором. Надеемся, что наши читатели приятно и с пользой проведут время за чтением, кулинарными экзерсисами и дегустациями новых вкусов.

*С наилучшими пожеланиями,
Анна ГОРНОСТАЕВА,
руководитель секции «Проза»
МОЛ Союза литераторов РФ*

ПРЕДИСЛОВИЕ

От маленькой идеи — к большому кулинарному путешествию.

Из маленькой кухни — в большой мир.



Иногда я начинаю свои презентации так: «Я Анна Петросян, журналист и руководитель корректорского бюро. И я не очень-то любила готовить, но люблю читать, поэтому стала издавать сборники кулинарных рассказов».

Как появилась идея проекта «Сочи на вкус»? В конце пандемии я задумалась об издании сборника кулинарных рассказов моей мамы Лидии Петросян. Мама прекрасно готовит, и ей всегда есть чем поделиться с окружающими.



Кроме того, чувствовалось, что в период ковида люди истосковались по тёплым семейным праздникам, по счастьем быть рядом с близкими, слушать семейные истории и есть приготовленную всеми вместе еду. Мне хотелось всё это объединить. Как? Сделать книгу.

Идея «Сочи на вкус», по сути, проста: читать хорошую литературу с кулинарным флёром и знать, что от этого люди становятся чуточку счастливее. Еда — такая же вечная тема, как любовь и смерть. Не устаю это повторять. Поняла я это довольно поздно, годам к сорока, зато теперь наслаждаюсь путешествием. Мне нравится самой знакомиться с душой города Сочи, знакомить своих друзей и просто незнакомых людей по всему миру — через авторские истории о его кулинарных особенностях и многонациональных вкусах.

22 января 2022 года мы забирали первые 100 экземпляров альманаха из сочинской типографии — за два дня книги исчезли. Весной допечатали ещё 500 книг. Ещё через год в московском издательстве тиражом 500 экз. издали 2-й том: зелёный, солидный, с репродукциями картин Владимира Переверзева и Натальи Русиновой. А какие рассказы! СМИ подхватили идею проекта: о нас и писали, и снимали сюжеты, и звали на ТВ и радио. Люди присылали отзывы и новые рассказы, благодарили. Книга пошла в мир и начала жить своей жизнью.

Весной 2024-го — 3-й том, уже 1000 экземпляров. Под сто историй в одной книге. Десятки грамот от разных организаций. Серьёзная статистика по проекту. Иногда не верилось, что это всё выросло из маленькой семейной идеи. Интересно наблюдать, как появляются друзья, партнёры, единомышленники, как тают границы стран, и понимаешь, что «твой» люди близко, несмотря на...

Думала ли я зимой 2021 года, что летом 2024-го буду писать предисловие к альманаху Союза литераторов России? Разумеется, нет. А чудеса берут и случаются. В 4-м



томе «Сочи на вкус» вышел рассказ Анны Горностаевой, члена Союза литераторов РФ. И как много общего, включая любимые местечки курортного города, у нас обнаружилось! И вот проект «Сочи на вкус» родил альманах «Жизнь на вкус». Впрочем, за эти годы наш слоган подхватили многие: подобным образом называли и конкурсы, и фестивали (в том числе федеральные), и разнообразные номинации, и проекты. Всем стало интересно попробовать жизнь в её разнообразных проявлениях именно на вкус.

Итак, «Жизнь на вкус»! Рассказы авторов вашего альманаха меня просто захватили в литературный плен. Как много искренности, юмора, желания поделиться теплом и интересной информацией — в каждой истории!

Альманах поведает читателям секрет анковского пирога; из рассказа о ялтинском доме Чехова мы узнаем не только происхождение слова «капустник», но и рецепты блюд, которые наверняка ел сам Антон Павлович. Авторы внесли литературно-гастрономический вклад в альманах в виде рецептов запечённого гуся «от бабушки», «слободских пирогов», польской маклюбе и многих других изысканных блюд. Читаешь — и чувствуешь, как разыгрывается аппетит! Детектив с элементами гастрономического триллера «Зефирное счастье» представляет и рецепты как таковые, и пёстрый хор всем нам знакомых героев. Мурашки и холодок по коже...

В разделе «Вкусный юмор» деревенский мужик Пахомыч готовит французское блюдо по рецепту из Интернета (рассказ «Он, ду, труа...»); кулинарные зарисовки «Беф-амбре», «Вареники с гладиолусами», равно как и «Де Трезвиль, или Новогодний оливье» являют собой образцы кулинарно-житейской фантазии. В «Огуречной оде» воспевается польза всеми любимого зелёного героя — востребованного и на кухне, и в косметологии. В «Рецепте счастья» после цифр неумолимой статистики



автор со знанием дела проводит аргументированные параллели между засолкой огурцов и счастливой семьёй. В этом определённо есть смысл! «...*Ведь заключение брака есть ни что иное, как консервация надежд*». И не поспоришь.

«Жизнь на вкус» у авторов альманаха получается разная: сладость порой сменяется горечью, приятная кислинка превращается в нечто иное. А сотворение, подобно алхимику, философского... ужина из простых продуктов — дело, требующее и навыков, и желания.

Антуан де Сент-Экзюпери в «Планете людей» говорит, что мы постигаем жизнь через природу, искусство и своё ремесло. Природа — вокруг нас, хотя человек — её часть; а искусство — рядом и иногда внутри. Были и будут.

Благодарю московских коллег за доверие. И желаю нам продолжать любимое дело!



*Анна Петросян, г. Сочи
член Союза журналистов России,
руководитель Бюро текстов
и корректуры,
издатель сборников кулинарных
рассказов «Сочи на вкус»*



*ЗНАМЕНИТОСТУ
СО ВКУСОМ*

Нина Давыдова
АНКОВСКИЙ ПИРОГ



*Глухая борьба против анковского пирога
не только не прекращается, но растёт...*

*Из письма Л. Толстого к Т. Кузьминской
17.10.1886 г.*

«У нас всё благополучно и очень тихо. По письмам вижу, что и у вас так же, и во всей России и Европе так же. Но не уповай на эту тишину. Глухая борьба против анковского пирога не только не прекращается, но растёт, и слышны уже кое-где раскаты землетрясения, разрывающего пирог. Я только тем и живу, что верую в то, что пирог не вечен, а вечен разум человеческий».

Что же за «анковский» пирог упоминает Лев Николаевич? Оказывается, в доме Льва Толстого ни один большой праздник не обходился без анковского пирога. Без него, писал Илья Львович Толстой, «что рождество без ёлки, пасха без катания яиц, кормилица без кокошника, квас без изюминки...»



Назван пирог по фамилии врача Николая Богдановича Анке (1803–1872), профессора терапии Московского университета и приятеля А. Е. Берса. А у Софьи Андреевны Толстой, в девичестве, как всем известно, носившей фамилию Берс, имелась тетрабочка, в которую она записывала рецепты, и в неё, среди 162 прочих, был занесён также рецепт анковского пирога.

За тетрабочкой этой, уже в наше время, долго охотился литератор и собиратель кулинарных рецептов Владимир Ковченков. По удивительному и, можно сказать, в некотором смысле литературному стечению обстоятельств, литератору помог литератор, а точнее, директор музея Владимира Маяковского Светлана Ефимовна Стрижнева.

И мы с вами, литераторы, можем, прочитав внимательно помещённый ниже рецепт, испечь анковский пирог, считавшийся в семье Толстых символом незыблемости семейных устоев и семейного благополучия.

Анковский пирог

Итак, «берём $\frac{1}{4}$ фунта сахара толчёного, 1 фунт муки, 3 желтка, 1 рюмку воды, полфунта масла (масло чтоб было прямо из погреба, похолоднее). Замесить тесто, раскатать на 2 коржа, испечь в духовке.

Начинка: $\frac{1}{4}$ фунта масла, 2 яйца тереть с маслом, толчёного сахару $\frac{1}{2}$ фунта, цедру с 2-х лимонов натереть на тёрке, сок с 3-х лимонов, кипятить до тех пор, пока будет густо, как мёд».

И анковский пирог готов!



Но, произведя на свет анковский пирог, не будем забывать, что отношение к нему у самого Льва Николаевича менялось в течение жизни, даже, временами, и до полного отрицания анковского пирога, воспринимавшегося Толстым не только символом семейного благополучия, но и некой метафорой несвободы, оков, которые он пытался разорвать перед самым уходом из этого мира в мир иной...



Анна Горностаева
КАПУСТНИК ДЛЯ ЧЕХОВА



Дача Антона Павловича Чехова в Ялте — волшебное место. «Белая дача» — так называли её местные жители. На самом деле это был настоящий дом, рассчитанный на круглогодичное проживание, с отоплением и даже — редкость в то время! — настоящей ванной комнатой. Чехов слушался врачей, которые настойчиво рекомендовали ему крымский климат. При его запущенной болезни — открытом туберкулёзе лёгких — жизнь в слякотной Москве была под запретом. И, хотя Чехов рвался в столицу, называя Москву своим любимым городом, он нашёл комфорт и утешение в Ялте, в кругу семьи.

Всё здесь было сделано специально для удобства писателя: его рабочее место находилось в нише стены, чтобы избежать сквозняков; в его кабинете было единственное



витражное окно, созданное по его личному проекту и рассеивающее яркий солнечный свет; столовая (она же комната приёма гостей) располагалась на первом этаже, вдали от кабинета и поближе к саду.

Хозяйничала на «Белой даче» сестра писателя, верная и преданная соратница и помощница Антона Павловича. Ольга Книппер, супруга писателя, приезжала редко из-за постоянной занятости в театре, и её комната на первом этаже ялтинского дома часто пустовала.

Мария Павловна Чехова окружила брата любовью и заботой. Специально для него было разработано особое меню: ограничение жареной пищи, преобладание диетических и вегетарианских блюд, много выпечки. «В последние годы болезнь стала распространяться... <...> Брату не всё можно было есть, и я по совету врачей составила ему специальное меню, расписанное по дням. Я варила, например, ему особый бульон в бутылке, погружённой в кастрюлю с кипящей водой, и брату он нравился», — вспоминала Мария Павловна.

На «Белой даче» всегда было много народу. Помимо членов семьи, к столу собирались многочисленные друзья, приятели, поклонники таланта писателя. Говорят, Чехов иногда настолько уставал от шумных компаний, что остро нуждался в уединении. Поскольку он не мог никому отказать в приёме, ему даже пришлось скрываться от общества в Гурзуфе, где он купил маленький домик с крошечным участком земли — обрывом, спускающимся к морю. Адрес этого маленького домика писатель держал в секрете от почитателей и визитёров. Там, на скалистом берегу, в тишине и покое он создавал свои произведения, написал начало пьесы «Три сестры». Но ночевать он неизменно возвращался в Ялту, на «Белую дачу».

О гостеприимстве Чехова вспоминали его друзья. Так, Иван Алексеевич Бунин писал: «Всех друзей звал всегда или пообедать, или поужинать. И ему доставляло



удовольствие их угощать. <...> За обедом и ужином он ел мало, почти всегда вставал из-за стола и ходил взад и вперёд по столовой, останавливаясь около гостя и усиленно его угощая, и всё с шуткой, с метким словом».

Александр Иванович Куприн любил бывать у Чеховых: «В час дня у Чехова обедали внизу, в прохладной и светлой столовой, и почти всегда за столом бывал кто-нибудь приглашённый. Трудно было не поддаться обаянию этой простой, милой, ласковой семьи».

Фирменным блюдом сестры Антона Павловича был пирог с капустой. Его Мария Павловна привыкла печь ещё в Москве — каждый раз, когда в Московском художественном театре проходили премьеры спектаклей по чеховским пьесам. После премьеры Мария Павловна приносила актёрам свой знаменитый «капустник». Ужин с пирогом сопровождался шутками и розыгрышами, что дало название весёлым импровизированным концертам в МХТ, которые сохранили своё название с тех самых пор, в память о кулинарном шедевре Марии Павловны.



Сестра Чехова оказалась искусным кулинаром и экономной хозяйкой. В её личной библиотеке были весьма

полезные и популярные книги того времени: Е. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам» (1892), Я. К. Чернота «Вегетарианская кухня» (1911), Гигиеническая поваренная книга (1902), «Как обходиться без мяса» (1917). Эти книги сейчас находятся в фонде Крымского литературно-художественного музея-заповедника, а нам доступны некоторые рецепты, которые практиковались в семье Чеховых как при жизни великого писателя, так и после его смерти. Предлагаю попробовать!

Суп-пюре из чёрного хлеба

Полфунта чёрного хлеба нарезать небольшими кусочками и подрумянить в масле, залить овощным бульоном (бутылки 3–4), разварить, протереть через сито и заправить 1 ложкой муки, поджаренной в 2 столовых ложках масла; прокипятить. Положить 1 столовую ложку сметаны, прогреть, не кипятя, и, подавая, положить рубленого укропа. К супу подать гренки с сыром.

Суп из чечевицы

Два стакана чечевицы тушить без соли, под крышкой, с ложкой масла и немного воды, протереть сквозь сито; 1 ложку масла поджарить с луком, развести супом, дать вскипеть; 2 желтка и $\frac{1}{2}$ стакана сливок размешать, процедить, влить в суп, мешая, подогреть до самого горячего состояния, но не кипятить, посолить, подавать с гренками.



Тамара Клейман
ИНТЕРВЬЮ СО ЗВЁЗДАМИ

Марк РОЗОВСКИЙ:

«Для моего желудка полезна грубая крестьянская пища...» (интервью 2008 года)



Марк Григорьевич Розовский — режиссёр и драматург, писатель и сценарист, народный артист России, заслуженный деятель искусств, художественный руководитель «Театра у Никитских ворот». Ну а о своей биографии он расскажет сам.

Марк Григорьевич, расскажите, пожалуйста, а как складывалась ваша человеческая и творческая судьба. Жизнь была к вам благосклонна?

Я родился в Петропавловске-на-Камчатке. Когда мне был годик, меня оттуда вывезли, потому что отца на 18 лет посадили. Так что детство — это безотцовщина в подвале на Петровке, 26. Зато учился я в знаменитой 170-й школе, что между Петровкой и Пушкинской, где учились Андрей Миронов, Евгений Светланов, Василий Ливанов, Эдвард Радзинский, Людмила Петрушевская, множество академиков. Так что о школе у меня замечательные воспоминания.



Вы, наверное, были отличником?

Нет, учился я странно. По математике, физике и прочим подобным наукам у меня были двойки и колы, и порой еле на тройку вытягивал. А по всем гуманитарным наукам у меня всегда были «отлично»: сочинения, литература, география. Потом заканчивал факультет журналистики, работал как журналист в журнале «Юность» в 60-х, работал на радио. Потом в середине 60-х заканчивал высшие сценарные курсы, писал сценарии. В студенческие годы организовал студию «Наш дом», которая просуществовала 12 лет. Хазанов, Филиппенко, Филиппов, Максим Дунаевский, Семён Фарада — все вышли из этой студии. Тогда как раз был расцвет КВН. Начинали мы совместно с Аликсом Аксельродом, который придумал КВН. Это всё 60-е годы. Сам я в КВН не играл, но всё было на моих глазах, и иногда я тайно ставил домашнее задание бакинской команды Гусмана. А потом понял, что юмористика, сатира, эстрада в условиях тоталитарного режима — это тяжёлая профессия, и я вовремя ушёл в другую профессию, в которую меня больше тянуло.

Вы начали писать и ставить пьесы?

Да. И их на моём счету уже штук 50 есть. Много ставил на эстраде, на телевидении, написал несколько сценариев. В 1983-м году, когда ещё было совсем застойное время, я организовал свой театрик — «Театр у Никитских ворот», которым по сей день руковожу.

Марк Григорьевич, а трудно совмещать руководство театром с обыденной жизнью?

По крайней мере, непросто. Ведь что вообще такое моя жизнь? С 11 до 15:00 — репетиция, с 15:00 до 19:00 — дела театра и огромное количество всевозможного общения. В 19:00 начинается спектакль, который идёт до 22:00 или 23:00. Вот такой 12-часовой рабочий день.



А нормально поесть при такой нагрузке успеваете?

Как любой театральный человек, живу нережимной жизнью. Утром старюсь съесть что-то лёгкое, не грузить себя: какую-нибудь там кашку, салат — жена старается, чтобы что-то было пополезней. Но утром еда особенно-го удовольствия не приносит. Днём обедаю вместе с артистами в нашем театральном буфете и обязательно ем первые блюда: люблю рассольники, борщи, щи. Вот так и получается, что щи да каша — пища наша: грубая крестьянская пища, которая полезна для желудка. При этом каши предпочитаю рисовые и гречневые.

А ужинаете уже после спектакля?

Ну конечно! Когда после 11 ночи приходишь домой, тогда и ужинаешь наконец-то по-человечески. Так что рекомендации врачей о том, что ужин надо отдать врагу, годятся, видимо, для тех, у кого нормальный рабочий день. А вот у меня так не получается.

Марк Григорьевич, а самому стряпать когда-нибудь доводилось?

Обычно не приходится, но могу что-то совсем несложное, если меня об этом попросят.

Фаршированный авокадо

На 1 авокадо нам понадобится: 1 яйцо, 2–3 крабовые палочки, майонез по вкусу.

Из разрезанного пополам авокадо вытащить косточку и мякоть. Мякоть размять вилкой, добавить размятое варёное яйцо, крабовую стружку и немного оливкового майонеза. Массу хорошо перемешать и заправить ею кожицу от авокадо.

Получается вкусное блюдо и источник витамина С и йода.



Анна БАНЩИКОВА:

«Чтобы поправиться, ем блинчики в сметане, чтобы похудеть — кофе с сухариками...»



Актриса Анна Банщикова родилась в Ленинграде (ныне Санкт-Петербург). Окончила ЛГИТМиК (мастерская Д. Х. Астрахана). Работала в театре им. В. Ф. Комиссаржевской. Снималась в многочисленных фильмах и сериалах: «Охота на пиранию», «Убойная сила», «Мангуст», «Агент национальной безопасности», «Лебединый рай», «Каменская-3», «По имени Барон»,

«Сонька — золотая ручка», «Девять дней до весны» и др. Настоящим прорывом для фильмографии киноактрисы стала её роль в приключенческом сериале «Отчаянные» и, конечно же, роль Саши Кушнир в сериале «Ищейка», который уже много лет радует наших телезрителей. Важно отметить, что в каждой новой роли Анна Банщикова умудряется являться нам очень разной и по характеру, и по образу. А ещё эту актрису отличает сдержанное достоинство и интеллигентность — черты, не часто встречающиеся среди молодых представителей актёрской профессии...

Скажите, Анна, а какое амплу вам ближе?

Я вообще характерная актриса и смешная, конечно. В институте приходилось играть и старух, и клоунов — последние мне нравились больше. Но сейчас не время



комедий, их очень мало на экране. Поэтому если режиссёры предлагают нечто героическое, то я и там нахожу что-то своё.

Например, заедать неприятности тортами и конфетами, как ваша героиня в «Ищейке»? Кстати, Анна, а случилось, что вам для роли приходилось худеть или полнеть?

Да, в сериале «Лебединый рай» по просьбе режиссёра мне пришлось поправиться на пять килограммов. И тут мне помогли жители маленького местечка Выксуны, где снималась часть картины. Ведь чтобы стать настоящей пышной русской девкой, достаточно просто питаться натурально — деревенскими продуктами. Я за пару недель набрала пять кило — а всё благодаря чаю с блинчиками и сметане со свежесдобленным хлебом, которыми меня буквально закармливали тамошние жители.

А как после таких истязаний стряпнёй опять возвращаться в норму?

Очень просто — садиться на диету. Никто тут пока ничего нового не придумал. Я приверженец бессолевой диеты. Утром — кофе и маленький сухарик, днём — две варёные морковки и варёное яйцо, вечером — кусок варёной курицы без соли. Через неделю заметен неплохой результат.

Но кофе с сухариками — ведь это временное явление?

Конечно! Пока вновь не приходишь в норму. А потом — нормальные полноценные обеды.

Тогда ждём от вас рецепты «нормальных полноценных обедов»!



Мясо с грибами и сырным соусом

Необходимые продукты: говядина (филейный край) 400 г, шампиньоны 200 г, сыр плавленый 200 г, соус соевый 20 мл, сливки 250 мл, специи, масло растительное.

Нарезанные грибы обжарить на растительном масле с солью, перцем, специями и соевым соусом. Мясо, нарезанное на медальоны, обжарить отдельно, добавив специи и сливки.

Чтобы приготовить сырный соус, необходимо добавить в сливки плавленый сыр и небольшое количество воды. Держать на огне, помешивая, не более 5 минут.

Готовое мясо подаётся с сырным соусом и грибами.

Салат из крабов с грейпфрутом

Необходимые продукты: крабы 200 г, грейпфрут 1 шт., кетчуп «Calve» 50 г, майонез «Calve» 50 г.

Очищенное мясо крабов выложить в салатницу. Дольки грейпфрута очистить от плёнок и добавить к крабам. Отдельно смешать кетчуп с майонезом и заправить салат. Блюдо можно украсить оставшимися дольками грейпфрута.

Коктейль клубничный

Необходимые продукты: клубника 250 г, яйцо 2 шт., сливки 50 мл, сахар 20 г.

Взбить клубнику, два яичных белка, сливки и сахар. Полученный коктейль вылить в высокий стакан.



Валерий БАРИНОВ:

*«Я человек очень азартный, но ответственный!»
(интервью 2010 года)*



Валерий Баринов из тех артистов, которые должны быть благодарны наступившей в последнее десятилетие эпохе сериалов: настоящая популярность к театральному актёру Баринову пришла после первой же роли в многосерийном фильме «Петербургские тайны». Потом было много картин, подаривших нам встречи с этим талантливым актёром.

Валерий Александрович, скажите, как вам, пареньку из Орловской губернии, удалось стать народным артистом России? Везение? Дело случая?

Наверное, всё вместе. Хотя первый свой выход на клубную сцену в шестилетнем возрасте помню до сих пор. Я читал стихи в большом концерте смотра художественной самодеятельности и в награду за смелость и старание получил кулёк конфет. Такое не забывается... Уже позднее, побывав в Москве на спектакле Малого театра, со страшной завистью читал одну строчку в программке: «В массовых сценах студенты театрального училища имени Щепкина». Как я тогда мечтал попасть в эту строчечку! И разве мог даже предположить, что, будучи студентом, сам сыграю на сцене Малого, а потом, уже взрослым, состоявшимся артистом, четырнадцать лет отдам этому театру...



Вы нередко уходили из одного театра, приходили в другой. А не боялись неудачи, провала?

Я всю жизнь его жду. Настоящего, сногшибательно-го провала. Но его до сих пор не было. Всегда умудрялся выйти если не в белом, то в сером костюме. Потому что вместе с предчувствием провала во мне живёт уверенность, что я вовремя выскочу. Собственно говоря, на этих качелях и строится моя театральная жизнь.

Зато жизнь сериальная в одночасье сделала вас очень популярным.

Действительно, это так. Но именно тогда популярность сыграла со мной любопытную шутку. Как-то я заказал по телефону железнодорожный билет и пришёл его выкупать. Кассирша меня сразу узнала, обрадовалась и стала спешно разыскивать этот самый билет, даже не взглянув на паспорт. А когда не нашла, стала выписывать новый. Каково же было моё удивление, когда я увидел в новом билете в строке «фамилия» не мою собственную, а своего героя из «Петербургских тайн» — Хлебонасущенский!

Валерий Александрович, ваши коллеги в один голос утверждают, что вы очень азартный человек. Это верно?

Бесспорно! Мало того, что я ярый футбольный болельщик, так ещё хожу играть в казино. А раньше ещё часто играл на ипподроме. Я никогда не намечаю заранее, какую сумму могу себе позволить проиграть, и нередко проигрываю довольно значимо, при этом я точно знаю, что никогда не проиграю всё. Вероятно, во мне очень сильно развито чувство ответственности. Но я пришёл к выводу, что после проигрыша чувствую себя лучше. Выигранные деньги никогда с пользой не потратишь. А проигрыш бодрит.



А что из еды вас бодрит?

Я человек всеядный, но всё-таки больше мясной, рыбный. Раньше, когда сам растил сына, и у плиты приходилось постоять. Сейчас, конечно, времена иные. Хотя вот курицу люблю с детства.

Курица, жаренная с кабачками

Нам понадобится: 2–3 ст. ложки растительного масла; 1 зубчик чеснока, 500 г филе куриной грудки, 500 г молодых кабачков, 1 красный болгарский перец, 50 мл хереса, 15 мл соевого соуса, 60 мл натурального йогурта, соль и чёрный перец по вкусу.

Чеснок мелко нарубить, куриное филе и кабачки нарезать тонкими полосками, болгарский перец нарезать тонкими полосками, предварительно удалив семена.

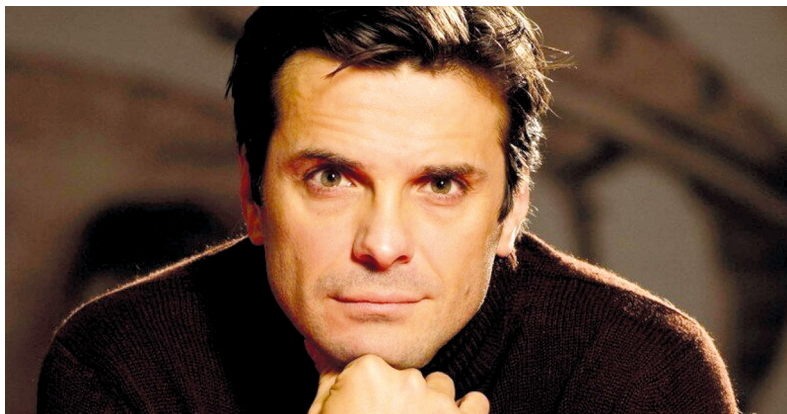
На сковороде подходящего размера раскалить растительное масло. Сначала обжариваем чеснок в течение 1 минуты, потом добавляем курицу и жарим ещё 3–4 минуты, регулярно перемешивая. После чего выкладываем на сковороду нарезанные кабачок и красный перец и обжариваем наше блюдо ещё 1–2 минуты, до готовности куриного мяса и овощей. Овощи должны оставаться немного хрустящими.

Теперь нужно влить херес и соевый соус — они томятся на сковороде 1 минуту. Осталось добавить йогурт, приправить солью и чёрным перцем. Перемешать. Подавать немедленно с отварным рисом или лапшой.



СЕРГЕЙ АСТАХОВ:

*«Людам из глубинки легче выстоять!»
(интервью 2010 года)*



После окончания Воронежского театрального училища Сергей Астахов работал в Воронежском Академическом театре драмы, на сцене которого выступал пять лет. В 1999 году, когда ему уже исполнилось 30 лет, он решил изменить свою судьбу и отправился в Москву. Работал в театрах «Et Cetera», «Сатирикон». В 2001 году стал лауреатом престижной премии «Чайка» за спектакль «Гедда Габлер» («Сатирикон»). В 2007 году получил приз зрительских симпатий на фестивале «Созвездие» Гильдии актёров кино за роль Сергея Павловича Королёва в биографическом фильме «Королёв». За годы работы в кино сыграл немало ролей в сериалах и полнометражных лентах. Среди картин с его участием: «С днём рождения, Лола!», «Ледниковый период», «Честь имею», «Хиромант», «Гаишники», «Шальной ангел», «Оборванная мелодия», «Бархатный сезон», «Девушки с Макаровым» и мн. др.

Сергей, вы родились в Воронежской области и не скрываете своего немосковского происхождения (как это делают очень многие люди, прорвавшиеся в кино



и шоу-бизнес). Как вы думаете, провинция оставляет на актёре свой суровый отпечаток?

По прошествии некоторых лет и при наличии знания о том, кто пришёл в актёрскую и художественную среду из провинции, мне кажется, что провинция накладывает на человека во многом позитивный отпечаток. Потому что близость к «почве», спокойствие и сосредоточенность, которые несёт в себе человек из провинции, дают ему в большинстве случаев жизненный стержень. Москва — это гонка, сильная зависимость от стереотипов... Всё это вольно или невольно отдаляет нас от своего «зерна», от своей сути. Москва сильно меняет людей. Но в то же время та же провинция на каком-то этапе мобилизует, собирает, заставляет двигаться твоё внутреннее «я». У людей из глубинки несколько иное сознание, дающее возможность приспособиться, выстоять и не сломаться. Но, разумеется, оно бывает не у всех.

В актёрскую профессию вы пришли не сразу после школьного бала. За плечами Сергея Астахова уже была служба в армии...

Когда я попал в армию и нас увезли куда-то в Белоруссию на танковые ученья, мне не понравилось. Я был к этому не готов, и интуиция мне подсказала, что надо найти что-то полегче. Тогда я быстренько научился играть на теноре (свои «университеты» проходил... в туалете). Меня взяли в оркестр, где я играл на втором теноре и на тарелках — на похоронах.

А ещё говорят, что армия — это школа жизни...

Поскольку мой отец военный, то до двадцати лет я жил в гарнизоне на Сахалине, где стояло три дома и базировались все вновь привезённые реактивные самолёты Тихоокеанского флота. Довелось и на кораблях походить, и в тайге пожить. Даже, помнится, с хозяином тайги — медведем — нос к носу столкнулся. Так что в школе жизни я обучался сызмальства.



Сергей, с медведем вы встречались. А медвежатину пробовали?

Честно говоря, хорошо приготовленная свинина гораздо интереснее. По крайней мере, на мой вкус.

Свинина под пикантным соусом

1 кг нежирной свинины, 200 г коньяка, 200 г растительного масла, 1 ч.л. молотого перца, соль по вкусу. Для соуса: 3 стручка зелёного перца, 1 красный перец, 300 г цветной капусты, по 100 г лука репчатого, моркови и солёных огурцов, 50 г корня сельдерея, по 50 мл томатного соуса и 5% уксуса, 200–300 мл воды, 50 г свиного сала.

Свинину нарезать кусочками по 100–125 г, сложить в глубокое блюдо, поперчить, посолить и залить коньяком. Дать мясу промариноваться в течение 3–4 часов. Затем мясо пожарить и сложить на блюдо.

Отдельно приготовить пикантный соус. Для этого мелко нарезать стручковый перец, лук, солёные огурцы, морковь, сельдерей, цветную капусту. Порезанные овощи обжарить на свином жире. Когда овощи достаточно поджарятся, влить воду и томатный соус и всё хорошо протушить в закрытой посуде. Полученным соусом залить уложенное на блюде мясо. Необходимо делать так, чтобы и мясо, и соус были готовы в одно время. Если соус несколько запаздывает, то жареную свинину поместить в горячую духовку на 10–15 минут.



*ВКУСНЯШКИ
ОТ БАБУШКИ*

Валентина Мукасева
РЕЦЕПТ ЗАПЕЧЁННОГО ГУСЯ ОТ БАБУШКИ



В учебнике по русскому языку под редакцией Т. Ладыженской размещено упражнение № 564. В нём говорится о рецепте приготовления салата из фасоли. На уроке учительница сына попросила записать рецепт традиционного семейного блюда, ориентируясь на упражнение. Сын пришёл домой воодушевлённый. Учитель достиг поставленной цели — заинтересовал школьника. Начали перебирать блюда, которые мы обычно готовим. Я предлагала рецепт столь любимых сыном маринованных огурчиков. Оказалось, нет, это слишком просто. Предложила гуляш из индейки — тоже не подходит.



— Хорошо, — говорю я, — что ты предлагаешь?

— Я позвоню бабушке.

Бабушка славится тем, что вкусно готовит. Долго — в животе даже урчать начинает, но вкусно.

— Да, Серёженька. Какое у нас традиционное блюдо? Мы же гусей держим. Напиши рецепт запечённого гуся, — предлагает она.

— Диктуй, бабуль.

Для этих целей приготовили черновик, и сын записывал все тонкости кулинарного искусства минут двадцать. После этого я как человек творческий начала проверять и думать: каким образом преподнести рецепт публике.

Предлагаю:

— Надо озаглавить так, чтобы показать — рецепт имеет свои корни. Пусть будет заголовок: «Рецепт запечённого гуся от бабушки».

— Нет не надо, — отвечает сын. — Видишь, этого нет в учебнике.

— Но давай хотя бы напишем, что мы держим гусей, поэтому традиционным блюдом у нас является запечённый гусь.

— Мама, это рецепт, а не сочинение. Я не хочу писать ничего о себе.

— Хорошо. Тогда в конце рецепта нужно написать: «Приятного аппетита». Это придаст эмоциональности.

Сын открывает в интернете рецепты и показывает пальцем, что таких слов там нет.

Написанный рецепт привожу дословно.



Тушку гуся замочите в солёной воде. На литр воды положите две столовых ложки соли. Вымачивайте гуся два часа. Тем временем готовим маринад. Один апельсин вместе с цедрой трём на тёрке. Потом натираем корень имбиря, примерно 40 граммов. Добавляем три столовых ложки соевого соуса, чайную ложку мёда и горчицы. Этим всем натираем гуся. Заворачиваем его в полиэтиленовую плёнку и убираем в холодильник на ночь. Утром готовим сухую смесь. Берём приправу для мяса, выдавливаем в неё два зубчика чеснока и добавляем чайную ложку соли. Достаём гуся, очищаем его и натираем приготовленной смесью.

Зелёные яблоки очищаем от семян и режем на четыре части. Яблоки укладываем внутрь гуся. Тушку кладём в форму. Разрез закрепляем зубочистками. Теперь кладём форму в духовку. Запекаем при температуре 190 градусов один час. Потом убавляем температуру до минимума и держим ещё 40 минут.

За рецепт учительница поставила 4/5. При этом сказала, что гусь за такое время не пропечётся и будет жёстким. На что бабушка обидчиво велела передать:

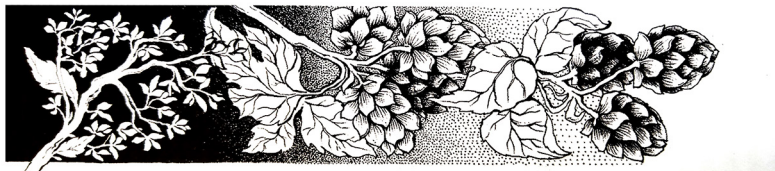
— Трёхлетний гусь, сколько его ни пеки, останется жёстким. А наши все молодые, мясо хорошо жуётся.



Ирина Чечулина

СЛОБОДСКИЕ СЕКРЕТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СТАРИННЫХ ПИРОГОВ

Когда на улице, где жила бабушка, происходило какое-либо значимое событие, например, свадьба, крестины, поминки, и устраивалась трапеза для большого числа людей, Евдокию всегда просили испечь пироги. Она была непревзойдённым специалистом по выпечке из дрожжевого теста и основательно владела искусством хлебопечения. Рецепты были старинные, передававшиеся из поколения в поколение. Высокий деревянный забор во дворе её дома живописно оплетал разросшийся хмель, весь покрывавшийся летом душистыми цветущими «шишечками». Из этих «шишечек» — цветков хмеля — один раз в сезон заготавливались дрожжи для выпечки, перемешивались с пшеничными отрубями, высушивались на солнце и в дальнейшем хранились весь год на «горище», т.е. на чердаке, использовали их по мере приготовления теста.



Я много лет спрашивала у бабушки рецепт теста, стремясь узнать точное соотношение компонентов. Это было сложно, поскольку она никогда не оперировала общепринятыми понятиями мер и весов — граммами, литрами или хотя бы традиционными ложками и стаканами. Для неё существовало только две единицы измерения: «жменя» (пригоршня) и «трошки» (чуть-чуть). Например, на вопросы: «Сколько взять сахара?» или



«Сколько положить масла?» — следовал один ответ: «Та трошки». А когда речь шла о муке, исчисление велось в «жменях».

Когда пекли хлеб в особо торжественных случаях, то воду старались брать не из колодца во дворе, а ходили к роднику у речки Чепильки, где прямо из земли били холодные ключи. Затем эту воду долго кипятили с шишечками хмеля или с другой душистой травой, например, чабрецом, который часто встречался на холмистых склонах вокруг села. Тесто, замешанное на такой ароматной воде, придавало тонкий вкус хлебу, испечённому на его основе.



Мне, возможно, удалось в какой-то мере перенять искусство приготовления теста, и по вкусу пироги стали получаться почти такими же. Но я так и не смогла воспроизвести структуру теста и повторить внешнюю форму изделий из него — аккуратную, упорядоченную и красивую. Только с годами пришло понимание, что структура теста во многом зависит не от рецепта, а от внутреннего мира, душевного состояния прикасающихся к нему людей. Поэтому упорядоченную, однородную массу теста, которая легко выходила из рук моей бабушки Евдокии, так трудно



и даже невозможно повторить людям бурного, изменчивого века, живущим в эпоху внезапной смены ориентиров, когда вошло в повседневную привычку движение на машине всеускоряющегося времени.

Евдокия рассказывала, что вообще-то в старину в их селе Гусаровка не придавали такого большого значения ежедневному приготовлению пищи, как в наши дни, когда вопросы разнообразия блюд становятся одними из важнейших, часто обсуждаемых, превращаясь для многих в культ еды. Раньше, в старину, всё делалось в соответствии с традиционным укладом жизни, когда прежде всего, с раннего утра необходимо было накормить многочисленных домашних животных, а затем уже думать о своём завтраке. У каждого в доме на столе ежедневно было в изобилии парное молоко и хлеб. Держали много уток, которые свободно плавали целыми днями в речке Чепильке, питаясь подножным кормом. С наступлением осени подросших уток большими партиями отвозили для продажи.

Большое и разнообразное сельское хозяйство требовало много труда и постоянного внимания в течение всего года. Особо тяжёлые работы ложились на плечи мужчин, главная из них — весенняя и осенняя пахота земли. Уборочные комбайны, тракторы и даже топливо для них как продукт переработки нефти, позволяющее приводить в движение различные механизмы, ещё не применялись нигде в мире¹. На земле тяжёлую работу выполняли волы — сильные, но упрямые и своенравные животные, которые подчинялись только мужчинам с решительным характером. Зерно из поспевшего колоса пшеницы выбивали вручную с помощью цепа — длинной палки, привя-

¹ Впервые идею использовать сырую нефть как исходный сырьевой продукт в промышленности для производства ряда ценных углеводородов (бензина, керосина и проч.) сформулировал профессор Санкт-Петербургского университета Д. И. Менделеев в конце XIX в.



занной к цепи. Эта работа также требовала большой физической силы и выносливости.

Каждая семья выращивала лён, из стеблей которого, в результате длинной технологической цепочки с большими затратами кропотливого труда, получали волокна, пригодные для изготовления ткани. Поэтому у женщин зимой много времени занимала выработка полотна, пошив изделий из него, вышивка готовых вещей. Тем, кто хотел получить белоснежную ткань, приходилось выполнять ещё одну дополнительную сложную процедуру — отбеливание холста, который первоначально имел цвет пожелтевшей сухой травы.

Мужчины до весны едва успевали отремонтировать и наладить сельскохозяйственное оборудование и конную упряжь, продать излишки зерна предыдущего урожая. Поэтому разговоры о том, что мужчины раньше в селе много пили, Евдокия называла нелепым вымыслом. Ведь если хозяин позволит себе расслабиться и запустит хозяйство, то его семья будет вскоре голодать, и никто не станет кормить лодыря. Может, в их селе и было двое-трое мужчин, которые любили выпить, но поэтому они и были бедными, их не уважали, считали пустыми людьми, которые не думают о своих детях.

В родной семье, где Евдокия жила до замужества, вся работа в основном распределялась между членами семьи. Например, Евдокии поручался уход за коровами, брат Сергей ухаживал за лошадьми, а младшая сестра Наталия «специализировалась» по уходу за птицами: курами, гусями и утками. Обычно, когда весной и летом было много работы, шла заготовка сена на зиму и уборка пшеницы с полей, приглашалась дополнительная наёмная рабочая сила.

В будни сельским труженикам было некогда подолгу стоять у кухонной плиты и мудрить над приготовлением замысловатых кушаний. Хлеб пекли сами в большом



количестве на всю семью примерно один раз в десять дней. Затем круглые караваи хлеба, накрытые домотканым полотном, сберегались в хорошо проветриваемом помещении и долго не черствели. Накануне каждого воскресения в печи выпекались праздничные пироги, варился и настаивался «узвар» из сушёных груш и вишен, в который не добавляли сахар. Из зерновых круп всем остальным предпочитали пшено: из него готовили молочную кашу. Зимой часто варили «капустняк» — густой суп с пшеном и квашеной капустой, куда добавляли, по желанию, много мяса. Дом обогревался большой русской печью с большой лежанкой наверху, где любили сидеть дети и старики. Внутри печи всегда можно было найти горячую пищу и воду.

В летние праздники, по воскресеньям, устраивались общие трапезы для большого количества людей, родственников и друзей. Обычно такие мероприятия происходили на природе, в живописном месте у реки Чепильки, протекающей вдоль села. На костре в огромном чугунном котле варилась пшённая каша. Рецепт её приготовления, очевидно, вырабатывался ещё в походных условиях гусарских полков, почти не изменяясь на протяжении столетий.

Когда днище котелка накалялось на открытом пламени, наступало время немного растопить на нём лук. Только убедившись в том, что лук приобретает красивый золотистый цвет, а воздух начинает наполняться приятными ароматами почти готовой пищи, приступали к следующему этапу. Приближалось время засыпать в котелок крупу и доливать, почти доверху, ключевую воду из родника у реки, как обычно происходит в полевых условиях.

Пока взрослые вели беседы, дети не сидели без дела — собирали сухие ветки для поддержания огня в костре. Каша из пшена, приготовленная на открытом огне, «с дымком», полезная и питательная, отличалась особым





тонким вкусом и в старину служила аналогом современных блюд барбекю.

Бабушка Евдокия никогда не теряла бодрости духа, находясь в хорошем, ровном настроении, всегда спокойно и вдумчиво обсуждая любые вопросы. И нас она научала, чтобы мы всегда были приветливы, ласковы с людьми, не проявляли отрицательных эмоций. Даже слово «дурак» запрещалось произносить. «Это грех», — кратко поясняла Евдокия.

(Рисунки Натальи Ушковой)



Галина Куликова

БЛЮДО, КОТОРОЕ УМЕЕТ ПЕРЕОДЕВАТЬСЯ



В моём кулинарном арсенале есть рецепт отменного блюда, которое в нашей семье называли юмористическим.

— Где там наш юмористический рецепт? — спрашивала обычно моя сестра, когда намечались гости.

Стоит заметить, что гости в годы моей молодости были делом совершенно обычным, рядовым и «намечались» то и дело. Поэтому все бесперебойно делились рецептами, а ингредиенты понравившегося угощения немедленно записывали, рассматривая как бесценную находку. Книжки рецептов, хранящиеся у всякой хозяйки, велись от руки и выглядели вопиюще — заляпанные, со следами жирных пальцев, с крупинками специй между страницами, с расплывшимися кое-где буквами или даже целыми словами.

По большому счёту, рецепт для «юмористического» кушанья был нам не нужен, мы и так помнили его наизусть. Он удивительно прост и при этом прекрасен. Забавное прозвище блюдо получило потому, что его можно было выдать за что угодно: и за итальянскую овощную закуску «Миланские вечера», и за «Восторг вегетарианца»,



и за «Яичный мусс с французскими специями», и... Чего мы только не придумывали! Клянусь, это было весело и очень вдохновляло гостей. За столом мы с удовольствием живописали, как готовится этакая прелесть, которая изначально называлась «Рагу по-крестьянски». Честное слово, те гипотетические крестьяне, которые придумали именно так соединить продукты, обладали тонким вкусом настоящих гурманов.

Приготовить рагу сможет даже холостяк, если он умеет включать духовку. В первую очередь нужно сходить на рынок или в овощной отдел супермаркета и купить там три крупных сладких перца. Брать нужно только жёлтые, красные или оранжевые — зелёные не подойдут. Если хочется порадовать глаз, можно взять по одному каждого цвета. Ещё в корзинку следует положить два хороших больших помидора и одну красивую крупную луковицу. Тот, кто любит укроп и его сладковатый запах, пусть захватит и его. Если дома закончились базовые продукты, берите заодно растительное масло, яйца, сыр и любимые специи.

Приступим. В сотейнике или на сковороде разогреваем немного масла и кладём в него мелко нарезанный лук. Пока лук обжаривается, нарезаем сладкий перец соломкой. Конечно, сначала моем его и очищаем от зёрнышек. Добавляем перец к обжаренному луку, накрываем крышкой и тушим на небольшом огне 15 минут. Любителям весёлого хруста здесь не разгуляться — перец должен стать мягким.

За это время нарезаем помидоры. Тот, кто особо привередлив и не любит тонкую помидорную шкурку, может ошпарить плоды кипятком и снять её. Другой вариант — натереть помидоры на крупной тёрке, тогда шкурка просто останется у вас в руках, и вы с лёгким сердцем её выбросите.

Когда 15 минут прошли, открываем крышку и добавляем в готовящееся блюдо помидоры. Крышкой сковороду больше не накрываем и тушим содержимое ещё 10 минут.



Теперь — самая интересная часть. Выключаем под сковородой огонь и вбиваем в блюдо три яйца, солим, перчим по вкусу и быстро всё перемешиваем. Если вы поклонник укропа, добавляйте его на этом этапе. Но с одним условием — порезать его нужно очень-очень мелко, иначе нежнейшая консистенция блюда будет нарушена. Вместо укропа в блюдо можно добавить другие специи — самые разные. С перцем и помидорами отлично сочетаются кориандр и мускатный орех. Можно добавлять эстрагон, мелиссу, душицу или положить щепотку шафрана. С шафраном получится совершенно иной вкус, чем с укропом.

Разогреваем духовку. Достаём керамическую форму, смазываем маслом и заполняем её нашим рагу. Густо посыпаем сверху тёртым сыром — берём его целый стакан. Тем, кто хочет корочку, лучше выбрать обычный твёрдый или полутвёрдый сыр. Тем, кому больше нравится «тянучка», следует остановиться на моцарелле.

Сажаем всю эту красоту в сильно разогретую духовку на пять минут. Через пять минут вы почувствуете упительный запах расплавленного сыра. Можно доставать и подавать как голодным домочадцам в качестве гарнира к любому блюду, так и чопорным гостям в качестве «изюминки» праздничного стола.

Приятного аппетита!

Ингредиенты к рецепту блюда «Рагу по-крестьянски»

3 крупных сладких перца жёлтого, оранжевого или красного цвета; 2 больших томата; 1 крупная луковица; 3 яйца; 1 стакан твёрдого или полутвёрдого тёртого сыра; небольшой пучок мелко нарезанного укропа; растительное масло для обжарки, лучше оливковое; соль и специи по вкусу



Виктория Радугина
ГЛАВНОЕ УРАЛЬСКОЕ БЛЮДО



Детство — это волшебные запахи бабушкиных сеней, из-под которых доносились неспешные разговоры курочек, это будоражаще-густой запах сочной зелёной травы, обрамляющей дом и продолжающейся мягким ковром на пригорке, где с утра шумели малыши с округи и иногда выходил покричать соседский петух. Запах высохшего под солнцем куриного помёта от дощатого настила во дворе, который дедушка ежедневно подметал огромной метлой, и густой шерсти Рекса, живущего в домике под



высокой крышей двора, что защищала собаку от дождя и снега. Длинная цепь позволяла Рексу сидеть и на солнечной стороне, когда ему хотелось, чему я была рада, потому что его очень любила. Как, думаю, и он меня, потому что встречал радостным и даже каким-то слёзным лаем ровно через год, когда мы возвращались на Урал к бабушке с бабушкой, пролетев для этого часов восемь в самолёте, пересекая всю нашу большую страну, а после — ещё и проспав ночь в поезде.

Но самое яркое воспоминание связано с уютными ароматами яств, которые невозпроизводимы в обыкновенных наших современных условиях, поскольку ни одна плита или духовка не смогут заменить русскую печь. Даже обыкновенные омлет и каша из русской печи аромат и вкус имеют совсем другой! И его на бумаге, конечно, не изложить. Искусные руки бабушки — тоже незаменимое слагаемое, без которого не потчеваться было бы нам такими кушаньями. Бабушка выставляла с утра на стол то открытые большие пироги с мелко протёртой черёмухой, с калиной, с капустой, то шанежки с картошкой, то коричневые кружевные блины в высокой чугунной сковороде, сложенные конвертиками и щедро сдобренные сливочным маслом, настоянные в печи, отчего аромат их становился сладковато-ореховым, а вкус... Наши блинчики с обыкновенной сковородки, а не с пропитавшейся ароматами чугунной, что живёт в печи, безвкусны по сравнению с бабушкиными.

А по особым дням, что отложились в памяти не только вкусовыми, но и музыкально-слуховыми впечатлениями, о которых позже, — раз в каждый наш приезд — дом на многие часы завоёвывал душевный запах отваренных в большом чане залепленных в тесто колобков из отборного свежего мяса, булькающих в крепко посоленной воде, да с целой луковицей, перчиком и лаврушкой... всплывающих из воды партиями — ведь гостей собралось



много. Их ловко вытаскивала шумовкой и осторожно, чтобы не порвать нежное разварившееся тесто, высаживала на огромное блюдо одна из моих тётушек. Пельмени тут же обильно сдабривались большим количеством сливочного масла.

* * *

Спим мы долго, гораздо дольше, чем бабушка с дедушкой и вообще, чем местные. Что с нас взять — городские! Что, вообще-то, не совсем так: наши северные посёлки городского типа по размерам на города не тянут, хотя уклад там совсем не сельский, а привычки — довольно эстетские — представляют собой смешение оных из разных регионов и кухонь. Скажем так: что взять с этих «модных» северян, которые снуют по стране на самолётах — что тебе в соседнее село на телеге, которые в пугину едят почти не виданную на Урале крупную красную рыбу как само собой, свежую икру-пятиминутку и колбасу из оленины на завтрак; которые обирают вёдрами настоящую дикую самую полезную бруснику, голубику и диковинную шикшу, коврами покрывающую лесотундру каждое лето.

Но в такой — особый — день встать нам предстоит раньше нашего «обычного», и вскакиваем мы с радостью, узнавая тихий глухой постук, раздающийся из сеней. Это дедушка, сидя на табуретке, рубит округлым топориком-сечкой в специальном широком корыте свежее мясо, которое пойдёт в пельмени для этого особого дня. Мясо дедушка берёт для этой цели только самое лучшее, трёх видов. В рецепт фарша неизменно входят говядина, свинина и мясо овцы или молодая баранина. Аромат барашка привносит ту яркость, которую говядина и свинина предоставить не столь способны.

В России многие ещё хранят стереотипы советских времён о баранине как мясе с тяжёлым запахом



и неприятным ломким жиром. Истину тогда знали только посещающие друзей на Кавказе или в Средней Азии, где к приезду гостей часто режут молодого барашка. Понятие «старый барашек» для гастрономии не должно существовать, прожившие три года и более животные в пищу годятся мало. Хотя англичане в давние годы научились «маскировать», готовить приемлемо и такое мясо — ведь во всех краях простым людям жилось не всегда сытно. Ну, это технологическое отступление. А дедушка тем временем изрубливает в фарш немало репчатого лука и добавляет воды для сочности.

Свой великолепный фарш дедушка не доводит до почти пюрированного состояния, как (зря) делают некоторые. Тщательно отобранное филе, без жил, оно не подведёт и при быстром отваривании даже крупно порубленным не будет жёстким, а наоборот — более сочным. Хорошенько солит и перчит (пробовать на соль обязательно, без этого хороших пельменей не сварить!) и заносит фарш в огромной миске в кухню. Там на скамье и стульях вокруг обеденного стола уже сидим мы — команда ручной лепки. Все — женского пола, возрастом от мала до велика, и все — в платочках. Готовы к священнодействию, которое уже и есть часть празднования.

Бабушка в это время месит крутое тесто. Теста много, как и едоков. Кроме моих родителей, в дом бабушки и дедушки — в самое сердце нашего семейства, что представляет собой тёмно-коричневый уральский бревенчатый сруб, из коих и построен весь городок, — прибыли, как минимум, три тётушки (а их у меня пять) с мужьями, кто-то из младшего поколения — мои двоюродные и троюродные, некоторые гораздо старше меня, а кого-то я вижу впервые или во второй раз.

Часть теста бабушка укрывает чистой тряпочкой, чтоб не сохло, пока до него дойдёт очередь. Затем она «рассыкает» первую долю этой упругой субстанции, и вот уже



кто-то самый смелый и, как правило, опытный, начинает действие первым. Зацепляет толику фарша, устраивает его на серединку небольшого белого кружочка и «залепливает», слегка смазывая края влажной от фарша вилкой — для сцепления... Сразу после «пионера», сопроводив глазами его ювелирную работу от начала до конца создания пельмешка, в процесс вовлекаются и остальные.

Старшие женщины начинают напевать что-то из хорошо знакомого, народного... Тётушки в процессе работы то допевают «оброненные» за работой строчки песен друг за друга, то воодушевлённо заканчивают вместе громким унисоном. Поют не все: некоторые из нас, особенно юных, слишком сосредоточены на том, чтоб и без того довольно крупные, как у нас принято, пельмени не вылепить огромным лаптем, или чтобы не расклеились, и начинка не расползлась. Пельмени мы «ушками» не закручиваем, оставляем концы свободными (именно так стряпают на Урале), только чуть надавливаем на низ, как бы слегка складывая, чтобы они были аккуратнее, чем разлапистые вареники.

А что в это время делают мужчины? Мужчины в горнице — дядя, двоюродные братья, папа, дедушка, все довольно празднично одетые — разговаривают: о последних событиях своей жизни, о родных и знакомых. Давно ведь не виделись. Стол мужики уже выдвинули на середину комнаты, расставили стулья по периметру.

Ближе к готовности первой партии пельменей на кухню заходит, склоняя голову перед неумолимой притолокой, разбившей не один лоб, высокий дядя Виктор. Он присоединяется к нашей болтливой и поющей кухонной стайке, поскольку у него — своя миссия. Дядя Виктор обычно готовит «маково» — соус, который предпочитают к уральским пельменям мужчины. Делается он из столового уксуса, немного разбавленного водой, в которой варятся пельмени, и молотого чёрного и острого красного



перца, иногда с добавлением мелко порезанного чеснока, а подаётся в индивидуальных, маленьких, но достаточно глубоких вазочках-мисочках.

Через некоторое время, утолив голод дымящимися душевными пельменями — с русской ароматной (не безвкусной европейской!) горчицей, уксусным соусом, хреном, сметаной, под водочку, а кто-то под белое вино, — наговорившись, семья заводит песни. Поют все, на два голоса. Только младшие дети, которые пока не могут подхватить незыблемую традицию совместного песнопения, с любопытством глядят на поющие рты, а в перерывах между изучением повадок взрослых берутся под стол или играют с кошкой на кухне.

Дедушка снимает со стены балалайку и начинает вспоминать нехитрые гармонии, которые хранили эти три струны от одной встречи до другой. В какой-то момент, играя и негромко напевая какую-то реликтовую песню, дедушка пускает слезу... но продолжает петь дрожащим голосом... Это от чувств: от радости, что он видит нас, и что его любимые и родные собрались в его доме, и что он ещё живой... Дедушка всегда более сентиментален, чем наша заботливая, но сдержанная в эмоциях бабушка.

Если на встрече присутствует муж одной из более старших тётушек дядя Саша, то к инструментальному сопровождению присоединяется и его баян. Играет фронтовик дядя Саша залихватски, мастерски, всегда с улыбкой — настоящий артист. Но профессия у дяди Саши другая. По специальности он следователь. В давние годы, когда он работал по профессии, иногда приходилось ездить далеко, в сёла. Снежной уральской зимой командировки осуществлялись на санях, запряжённых лошадьёю. Порой в поездках было и холодно, и страшно. Тогда дядю Сашу выручал баян... да охранял наган, что выдавали



на работе, — и от людей лихих, и от волков. Добираться до дома тестя с тещей, что жили по пути к его дому, дядя Саша громко играл, чтоб скорее ворота открывали, принимали-отогревали. И они отогревали, кормили, спать укладывали. Тесть, то есть мой дедушка, распрягал лошадь для отдыха, накрывал её, разгорячённую, попоной, чтобы не озябла, давал сено. С рассветом уезжал Саша домой, где его ждала жена.

Почему у русских застолье редко проходит без слёз? Да и минорных песен у нас больше, чем мажорных. Вряд ли только оттого, что в наших генах — воспоминания о трудных временах, ведь голод, лишения и несправедливости пришлось пережить многим народам. Наверно, потому что застолье родни для нас всегда тот час, когда сильный человек может позволить себе «мягкотелость». Он распрямляется от работы, прерывает цепь дней, что заставляют быть сдержанным, а то и суровым, — и даёт выход человеческим эмоциям, выпевает в песнях пережитое. На вид не особо открытые или эмоциональные (хотя внутри совсем другие), мы в кругу своих интуитивно, традиционно считаем необходимым «проверить» звучание своих чувств, как бы «убеждаться» в их наличии, в их глубине, выражаем их честно, как на исповеди, пробуем их в который раз, как струны висящей на стене до срока дедушкиной балалайки.

Пельмени на Урале — блюдо самое главное, под него, как говорили, «и нищий выпьет». И заметьте, это блюдо не торжественно-напыщенное, подачей не блещет: это не дичь, не запечённые поросята и даже не витиевато украшенные пироги из печи, а кусочки фарша в тесте — мягкие и нежные, как душа.



Сергей Сидоров
ВАРЁНЫЕ ШИШКИ



Глядя на изобилие всевозможных орешков со всего мира, разложенных на прилавках магазинов и рыночных лотках, я всё время вспоминаю уральское детство и бабушек, торгующих варёными кедровыми шишками. Что? Не совсем понятно, о чём я? Значит, вам не приходилось наслаждаться этой вкуснятиной. Не самими шишками, само собой, а орешками, которые, в отличие от сырых, с лёгкостью отделялись от шишки с каждой чешуйкой, да и разгрызались без особых усилий.

Стоил таёжный продукт сущие пустяки: любой ребёнок мог купить шишку за несколько копеек. Осталось только решить, хочешь тебе огромную — в два кулака, которая съедалась с друзьями во дворе в перерывах между играми в футбол, прятки или войнушку, или поменьше — для индивидуального потребления, так сказать. Выглядели варёные шишки тоже симпатично: во-первых, откровенной мелочи среди них не было; во-вторых, даже небольшие экземпляры казались крупнее за счёт приоткрытых чешуек, придававших шишкам «пушистый» ёлочный вид; в-третьих, цвет шишки имели тёмный, с бордово-вишнёвым отливом, не то что блёклые сырые; в-четвёртых, они не липли к рукам и не пачкали



их смолой; и, наконец, в пятых, вкус у варёных орешков не шёл ни в какое сравнение с сырыми — был он нежнейше-молочный, если не сказать сливочный.

Только вот сегодня нет нигде таких шишек, даже за Уралом. Нет, шишки, конечно, попадают в продажу, только совсем мелкие и сырые. Вот почему я однажды решил сварить их на даче самостоятельно, благо родственники прислали целый ящик в подарок. Делал, вроде, всё по уму: взял ведро, которое не жалко было смолой испортить, уложил одним слоем, травой накрыл, водой залил, на огонь поставил, варил — всё как предписано рецептом из Интернета. Только по факту ерунда вышла — шишки толком не сварились. Их ещё потом на солнце сушить пришлось, чтобы не закисло. Про вкус умолчу. Жаль, конечно, что не смог своих близких удивить кедровым деликатесом. Но кто ж по малолетству у бабушек правильные рецепты спрашивает! А надо бы...

Так вот и получается, что в детстве не только деревья были большими, но и кедровые шишки вкусными.

А рецепт не очень сложный:

Варёные шишки

Шишки нужны крупные. Опускать их лучше в кипящую воду (варить надо в ведре, которое не жалко, ведь смолу потом не ототрёшь). Сверху накрыть зелёной травой. Варить не очень долго. Как только цвет шишек изменится в сторону, близкую к вишнёвому, надо вынимать. Дать просохнуть. Если всё будет сделано правильно, у шишек должны приоткрыться чешуйки, под каждой из которых будет орешек. А вкус у орешка должен получиться сливочным.

Приятного аппетита!



*РАССКАЗЫ
НА ЛЮБОЙ ВКУС*

Владимир Делба

УДАЧНО УПАЛ

Вообще-то он должен был остановиться. Или — если совсем точно — обязан был остановиться. Но не остановился! Так обязан был? Или нет?

На остановке под навесом павильона в тот момент никого не было. Это, очевидно, и навело его на мысль, что тормозить не имеет смысла, что можно проехать мимо, не останавливаясь. Он же не знал, что я иду именно на остановку. Подумаешь, неясная одинокая фигура пожилого человека в плаще, с портфелем в руке, где-то там, вдалеке.

Короче говоря, водитель дал по газам, а я понял, что останавливаться автобус не будет, и отчаянно замахал руками. (Лучше бы не махал!) К моему удивлению, автобус, отъехав несколько десятков метров, вдруг резко остановился. И пока я соображал, что бы это значило, створки передней двери услужливо разъехались в разные стороны, как бы приглашая внутрь. Думаю, все (ну, или почти все) пассажиры по «правому борту» смотрели на меня, и, очевидно, с нетерпением.

В месте моей незапланированной дислокации тротуар был отделён от проезжей части массивным металлическим отбойником. Конечно, если поступать правильно, мне следовало продолжить путь в том же направлении, как я шёл ранее, дойти до конца отбойника и уже затем направиться к ожидающему меня автобусу. Ну а как же нетерпеливые пассажиры? Вряд ли бы им понравился такой мой маршрут! И я, мацо такой крутой, видите ли, решил, забыв о возрасте, просто перешагнуть через отбойник. Собрав, как говорится, в один кулак волю и мышечно-костную систему, глубоко вдохнул воздух, задержал его внутри... и смело перенёс на ту сторону, за отбойник, левую ногу.



«Однако, я и впрямь мачо! Это ведь совсем лёгкое дело!» — подумал я с гордостью, перенёс вторую ногу и достаточно уверенно, как мне показалось, поспешил в нужном направлении, туда, к манящим створкам автобусной двери. Но не зря ведь говорят: поспешишь — людей насмешишь! Уже находясь в движении, понял, что с моим телом нечто происходит: что не иду я и даже не бегу, а, скорее, лечу, потеряв при этом способность управлять собственным телом, и сообразил вдруг, что лёгкий, почти незаметный контакт моей правой ноги с отбойником таки состоялся.

С ужасом осознаю, что траектория моего полёта, в соответствии с законами физики, стремится вниз и что вот-вот мне предстоит приземление, причём вряд ли комфортное, на асфальтовое покрытие дороги. «Глаза!!! Я ведь в очках!» — первое, что приходит в голову. Машинально выставляю вперёд правую руку, в которой портфель... Удар! Стыковка! (Аплодисменты!) Кровь течёт из разбитой переносицы, резкая боль в правой ладони и в боку. С глазами, однако, всё в порядке, очки уцелели, ибо линзы в них пластиковые. «Как же неудачно упал!» — это второе, что приходит на ум.

Из открытых дверей автобуса выскакивают пассажиры, меня аккуратно, бережно поднимают, предлагают вызвать скорую. Я отрицательно мотаю головой и показываю в сторону автобуса. Тело моё так же бережно вносят в салон, усаживают в кресло.

Запасливый и добрый, однако, наш народ! У кого-то тут же нашлись влажные салфетки, у кого-то бинт. Мужчина в красной спортивной куртке выуживает из рюкзака бутылку водки, ловко распечатывает и протягивает мне. И вот уже чьи-то опытные руки обрабатывают рану на носу, другие, продезинфицировав водкой стёртое об асфальт ребро ладони, профессионально бинтуют кисть руки...



Боль в плече и в боку усиливается. А вдруг ребро (или рёбра) сломал? Затем в памяти всплывает полузабытое слово «столбняк» (внедряется зараза в организм вместе с грязью, через рану, что может привести к печальному концу, если вовремя не ввести сыворотку). Решение приходит само — в ближайший травмпункт. Оно мне надо?! Вот уж и вправду, неудачно упал!

В травмпункте — почти по Высоцкому: «В кибинете очередь, человек, пожалуй, из ста...». За столом полусонный пожилой врач, видимо, уставший за смену от всего и от всех.

— Доктор, упал я неудачно, — говорю. — Снимок сделать не помешает, да и противостолбнячный укол, может, надо?

— Кому надо? Вам или мне? Точно надо? — вопросом на вопрос парирует врач.

Странный, однако, контрвопрос! Я злюсь.

— Доктор, — сдерживая себя, произношу сквозь зубы, — если бы я знал это точно, то сидел бы сейчас в вашем кресле в белом халате, а вы стояли бы на моём месте. Так что решать именно вам!

— Столбняк обычно не попадает в садины, так что беспокоится не стоит. — (Интересно, как он разглядел мою рану сквозь бинты, тем более что вообще не смотрел в мою сторону?) — А снимок мы сделаем. Идите к рентгенологу.

— Хорошо, доктор, спасибо! Но учтите, если я умру от столбняка, мои родственники отомстят за меня! — пафосно объявляет пациент, скрывая улыбку, и гордо, при полном молчании удаляется.

Забегая вперёд, скажу, что переломов и вывихов снимок не показал, но в течение дней десяти сильная боль мешала мне спать. Однозначно — неудачно упал...

Считается, что мысли материальны и имеют свойство притягивать, делать реальным то, о чём человек вдруг



подумал. Кто знает, почему я вспомнил о былом происшествии именно сейчас. Набережная Сухума, прекрасный осенний день, тепло, но не жарко, лёгкий йодистый бриз с моря, идеально чистый асфальт, да и тротуары будто выставляют с гордостью напоказ недавно выложенную светлой аккуратной плиткой поверхность.

Какое же это удовольствие просто прогуливаться, никуда не спеша, как я сейчас, ощущая потоки доброй энергии, исходящие от всего, что окружает тебя: деревьев, кустарников, цветов. Даже полуразрушенное здание гостиницы «Абхазия» не очень раздражает, ибо задрапировано в верхней части декоративной тканью с нарисованным фасадом. С нижней же частью всё в порядке, там после качественного ремонта разместился классный ресторан. Я же неспешно иду по противоположной стороне, от морского порта в направлении гостиницы «Рица». Из кафе «Чегем», рядом с которым я нахожусь, выплывает, смешиваясь с запахами моря и деревьев, облако ароматного дыма. Ну конечно же, «Чегем» славится своей кухней, и это явно дымок от мяса, готовящегося на живом огне. Невольный спазм, усиление слюноотделения... и осознание, что очень хочется есть.

И какие проблемы? Вот он я, вот кафе, до входа метров пять, а там... Ну, ну, не так быстро! Мы на Кавказе, в Абхазии! Здесь у нас особая, сложившаяся веками культура принятия пищи. Вкусная еда предполагает, как правило, винное сопровождение — а это уже застолье! Так какой же моральный кавказец (переиначивая фразу Фрунзика Мкртчяна из «Мимино») будет пить вино в одиночку?! А тосты?! Ведь для тостов нужна хорошая компания!

Ладно, думаю, надо подобрать эту самую тёплую компанию! Сухум — мой родной город, многих я знаю, так что стоящая задача вполне себе решаема! Чуть дальше по ходу следования на открытом воздухе расположилась художественная галерея, ещё в нескольких метрах —



популярная кофейня «Брехаловка», где всегда людно: туда горожане приходят не только попить дешёвого, но хорошего кофе, но и поиграть в нарды, домино, шахматы, да и просто пообщаться. Вот где всегда можно встретить знакомых. Решено! «В правильном направлении идёте, товарищи!» (В. И. Ленин, полное собрание сочинений.)

Не знаю, кто виноват, Ленин ли, Пушкин или кто-то ещё! Помню, в детстве наш сосед дядя Лотия во всех жизненных ситуациях произносил одну и ту же фразу на мегрельском языке. Звучала она, если мне не изменяет память, так: «*Ипрель ре мунчгвишь бралие*». Переводилась фраза, со слов того же соседа: «Во всём виноват хорёк». (Почему именно хорёк, осталось загадкой.)

Так может, этот самый мифический хорёк вмешался в события, но в какой-то момент тело моё вдруг стало таким же неуправляемым, как в рассказанном ранее сюжете. Дежавю, можно сказать. На этот раз коварную роль отбойника сыграл небольшой дефект в плиточном покрытии тротуара. Маленький совсем перепад, не более пары сантиметров, но их вполне хватило на... (см. отчёт о моих злоключениях в начале повествования). Но стыковка на этот раз оказалась более комфортной (если это слово здесь уместно) и менее болезненной, чем в прошлый. Правда, переносицу я снова разбил, в том же самом месте.

Из кафе высыпал народ, меня снова аккуратно и нежно подняли, внесли в сквер и усадили на скамью. Тут же посыпались вопросы о самочувствии, предложения вызвать скорую или отвезти домой. И здесь моментально нашлись у кого-то ватные диски и даже перекись водорода, так что очень скоро кровь с переносицы капать перестала. Я стал приходить в себя, сердечно поблагодарил знакомых, но очень внимательных и сердобольных людей за тепло и категорически отказался от скорой помощи или от предлагаемого безвозмездно транспорта домой.



Ощупав себя в местах соприкосновения тела с тротуаром, с удовлетворением отметил, что падение на сей раз оказалось, можно сказать, более удачным. Я почти пришёл в себя, когда над моей головой прозвучал взволнованный, очень знакомый голос:

— Володя, что случилось?

Голос принадлежал Беслану Кобахиа, с которым мы много лет дружим, несмотря на разницу в возрасте. Бесик живёт и работает в Москве, но не упускает возможности часто бывать на родине, в Абхазии. Наши встречи, спонтанные или запланированные, всегда сулят радость общения, ибо, помимо того, что мы, как я уже говорил, друзья, Беслан — человек безупречного воспитания, живого ума и великолепного чувства юмора. Прекрасно образованный, знающий не понаслышке народные традиции и, что важно в данном конкретном случае, тамада высочайшей пробы!

— Бесик! Какая приятная встреча! Не знал, что ты в Сухуме. Что же касается твоего вопроса — инспектировал новое покрытие тротуара, зацепился ногой за плитку, ну и вот, спикировал на эту самую плитку, как самолёт, потерявший управление. К счастью, вроде как, относительно удачно. Явных повреждений не обнаружил, даже ранка на носу уже перестала кровоточить. Немного кружится голова, но это мелочи.

— Может, всё-таки отвезти тебя к врачу? Нет? Уверен? Тогда вот моя рука, поднимайся и пошли.

Я поднялся, и мы пошли. Идти пришлось совсем не далеко, всего несколько десятков метров, и всего пару минут времени — прежде чем оказаться в Эдеме! Дело в том, что с тыльной стороны здания, ближе к морю, на открытой территории, по сути, в саду, живописно и уютно расположились столики кафе, и здесь в тёплый день, естественно, вовсю кипела жизнь. Свободные места не просматривались, но, как оказалось, проблемы для нас в этом



не было. Беслан подвёл меня к столу, за которым сидели трое мужчин.

— Ребята! Гостя привёл! Знакомьтесь — Володя Делба, мой старший друг! Он умудрился неудачно упасть поблизости. Но, учитывая, что упал он именно здесь, у кафе, и это падение спровоцировало нашу встречу, можно с улыбкой, но уверенно сказать, что место он выбрал удачное! Сейчас мы будем его лечить!

Знакомиться мне пришлось только с одним другом Беслана. Им оказался Ануар Кужев, абазин из Карачаево-Черкесии. Вообще, абхазы и абзины — это один народ Абаза, оказавшийся когда-то, в силу драматических исторических событий, разделённым. Это сказалось, в основном, на языковых различиях, а отношения друг к другу у абхазов и абазин стали даже более трепетными, воистину братскими.

Второго друга, Эдика Аристава, я прекрасно знал. Эдик, или «Муфа», как ласково его называют, — фронтовой друг моего брата Рудика, человек в Абхазии известный и уважаемый. Так же, как и третий — Давид Дасания, учёный, журналист, общественный деятель, который тоже был мне знаком.

Вот в такой замечательной компании я неожиданно, волею судьбы, оказался. И началось «лечение» пациента в самых лучших традициях абхазского застолья! А ценность этих традиций состоит в том, что даже за небольшим дружеским столом выбирают тамаду, и обязательно звучат все святые для абхазов тосты. Подобное застолье — это фейерверк, море смешных, весёлых историй, приколов, розыгрышей.

Удивить кавказца вкусной и разнообразной едой сложно, и я не стал бы заострять на этом внимание читателя, если бы не одно обстоятельство: ведь перед тем как грохнуться на тротуар, я как раз и мечтал о вкусном и весёлом застолье в приятной компании. И вот вам компания,



лучше которой не придумаешь, столик в райском саду, умные и добрые тосты! И конечно — великолепная еда!

Золотые, тёплые, как солнце, пироги «ачаш», ароматный «акуд» из фасоли, традиционные «ачапа», овощи с орехом, ассорти сыров, нежнейшая зелень, будто только что с огородной грядки и много-много разнообразного мяса, приготовленного на углях... Но главное, конечно, это добрая, дружеская аура — за столом, в саду, на набережной, на всей планете, возможно!

Постарайтесь представить моё состояние. *Per aspera ad astra!* Через тернии к звёздам! Прямо классика какая-то! Шёл себе и шёл, никому, вроде, не мешал. Вдруг (причина известна) испытал чувство голода и потребность в застолье; утерял на время чувство гравитации, упал, но не жёстко, оклемался... И вот — «с корабля на бал»! Или «мечты сбываются»! Совпадений ведь не бывает! Или опять тот самый хорёк вмешался?!

Головокружение от стресса сменяет головокружение от выпитого вина, от переизбытка эмоций, от невероятно приятного общения, от потрясающей красоты ландшафта вокруг! Тени становятся длиннее, солнце садится в море, окрашивая всё вокруг в золотистые тёплые тона, чувство сказочности происходящего усиливается!

— Ребята, — умиленно бормочу вполголоса, — а упал-то я удачно! Ой как удачно!

Неспешное течение моих мыслей прерывают громкие воюющие звуки сирены, затем ко входу в кафе лихо подкатывает и резко тормозит карета «скорой помощи». Это что, значит, кто-то «скорую» для меня всё же вызвал? Надо бы вызов отменить! Беслан берёт это на себя. Возвращается с улыбкой на лице: они не по нашу душу, приехали забрать заказанную по телефону еду. А что, сирена была необходима?! Но это ведь шик — прокатится за пирогами по пешеходной набережной в карете «скорой помощи», да ещё с сиреной и мигалками! Воистину, Восток — дело тонкое!



Всё когда-нибудь заканчивается, даже сказка! В такси, в котором Бесик любезно вёз меня домой, я ещё раз, уверенно и на этот раз достаточно громко, произнёс:

— Удачно упал!!!

Мужчине, который не очень-то умеет готовить, трудно профессионально что-либо посоветовать в смысле кулинарии. Для «вкусной» иллюстрации к своей истории я отыскал в Интернете рецепт достаточно редкого, но очень-очень вкусного блюда, которое мне когда-то удалось попробовать в армянской семье.

Мантапур

Говядина, баранина — всего 300 г; лук репчатый 1 шт.; топлёное масло 1 ст. л.; яйца 2 шт.; мука по вкусу; соль по вкусу; чеснок по вкусу; зелень по вкусу; перец чёрный молотый по вкусу.

Берём хороший кусок говядины на кости и мякоть баранины. Из кости варим бульон, а мякоть дважды пропускаем через мясорубку либо перекручиваем в комбайне на самой высокой скорости. Добавляем в фарш мелко нарезанный и обжаренный репчатый лук, много зелени по вкусу, перчим и солим. Начинка готова.

Теперь делаем тесто. Насыпаем в глубокую миску муку, делаем в муке ямку и выливаем в неё яйца, добавляем немного воды и быстро замешиваем крутое, как для пельменей, тесто. Делим тесто пополам и раскатываем из него два пласта толщиной



примерно 1–2 мм. На один пласт выкладываем на равном расстоянии шарики фарша, а тесто в промежутках между фаршем, смазываем яйцом. Накрываем сверху вторым пластом, затем стаканом с острыми краями вырезаем кружочки теста вместе с фаршем. Края следует тщательно защипать.

Готовые манты мы отправляем в кастрюлю с кипящим бульоном и варим до готовности. Обычно готовые манты всплывают на поверхность бульона.

К столу бульон подаётся отдельно, а манты заливаются мацуном с чесноком и зеленью.

Короткая справка:

Мацун — кисломолочный продукт, простокваша из коровьего, овечьего или буйволиного молока.

Приятного аппетита!



Дмитрий Вошинин ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

отрывки из рассказа

<...>

Магазин продуктов — как его сегодня ласково называют, «Пятёрочка», был метрах в ста от дома пенсионера Геннадия Семёновича. Всегда, когда он шёл туда, слово «пятёрочка» у него вызывало необычные ассоциации. Во-все не с номером трамвая из знаменитой песни «Любэ», которым, видимо, хотели привлечь покупателей учредители, а с той старой, полноценной сине-голубой советской «пятёркой» — пятирублёвой купюрой. Сколько тогда на неё можно было купить, мечтательно вспоминал он! Сегодня его бюджет составлял чуть более полутора десятков тысяч, но отношение к этим «тысячам» было пренебрежительное, если не презрительное.

«Надо не забыть основное», — размышлял он, полагаясь на список в кармане брюк, прекрасно осознавая, что «лишнее» только отвлекает и расхолаживает внутренний настрой и, тем более, чревато в дальнейшем большей экономией. Не то чтобы Геннадий Семёнович чувствовал некую ущербность от отсутствия денег — это было не столь важно, по жизни он был привычен ко многому. Неприятно доставала ханжеская заинтересованность сегодняшних властей в его якобы «полноценной» жизни. В 90-е его объявили идеологически зависимым и бесцельно прожившим молодые и зрелые годы при тоталитаризме, и потому он всегда загадочно улыбался, когда слышал, что нынешние реформаторы-коммерсанты с огромным желанием пекутся о жизни простых людей и пенсионеров.

«Действительно, кому нужна какая-то идеология, если человек человеку не товарищ и брат, а... в лучшем случае конкурент... а в моём возрасте — просто



дармоед...» — рассуждал он про себя. Лицемерие и внешняя показуха средств массовой информации очень часто бросались в глаза, и подобную улыбку можно было почти ежедневно видеть на лице пожившего человека, не оставшегося безучастным к современным «находкам» и «завоеваниям».

Вот уже рядом и красный лейбл житнетворного магазина. Поднявшись по крутым ступенькам, он сразу ощутил быстро сдвинувшиеся шторки за собой. «Мышеловочка захлопнулась...» — улыбнулся он.

Он не любил брать металлическую коляску, особенно под залог 10 рублей, или широкую магазинную кошёлку, предпочитая развернуть собственную сумку-пакет, которая была особенно уместна в нынешний пандемийный период.

Геннадий Семёнович подошёл к развалу с фруктами, взял несколько бананов. На другое он не смотрел: растущие цены могли надломить очередной план покупок. Мясо и полуфабрикаты он тоже не брал, а вот цыплёнок-бройлер был в списке. Несмотря на поднявшуюся цену, он положил в пакет наиболее дешёвый вариант. Вымачивая купленную птицу перед готовкой, он не обращал внимания на её относительно низкую цену. Наоборот, считал, что она значительно полезнее, потому как без напичканных иностранных вкусовых добавок.

Хорошо зная о транс-жирах в продукции местных кондитеров, он быстро прошёл мимо сладостей, пирожных и многочисленных сливочных булочек. Глаз, правда, случайно остановился на любимой шоколадке «Вдохновение»... Но его внимание уже было привлечено витриной молочных продуктов, и ноги сами понесли туда. Обрадованный красными этикетками скидок, Геннадий Семёнович взял пакет 3,2-процентного кефира, недорогое сливочное масло и два сырка с изюмом, благо они в это время были по цене одного.



Прихватив коробочку десятка яиц с любимой этикеткой «Красная цена», он подошёл к лотку с хлебом. Верно люди советуют меньше его потреблять! С каждым годом он становится всё чудней и непонятного вкуса, хотя цены на него продолжают увеличиваться со скоростью реформаторской мысли... «Неумеренные хлебобобы, Ёшкин кот!» — цедил про себя пенсионер. А как, бывало, раньше благоухала свежая буханочка! Невольно хотелось отломить кусочек... А тут — этот разноликий целлофан, современный презерватив коммерции... Он тяжело вздохнул. Его любимого «с отрубями» не нашлось. Перебрав множество красивых ярких названий батонов белого, он взял половинку бородинского и пошёл к кассе.

Будто бы случайно опять в глаза бросилась знакомая шоколадка с изящной балеринкой. «Как же я не заметил, что она сегодня тоже со скидкой!» — буркнул про себя пенсионер и положил тёмно-синий конвертик в сумку.

К шоколаду у Геннадия Семёновича было давнишнее и даже в некотором роде странное пристрастие или особая внутренняя слабость. Он его любил, но покупал не часто. Возможно, из-за того, что вместе с приятным вкусом вселялись в душу благостные воспоминания, которые не всегда совпадали с настроением. То ли некоторая оскомина отзывалась внутри реликтовым светом, или просто были эти сладкие залётные грёзы из незабываемого детства с его неповторимым вкусом затаённой обиды и непонятного торжества.

Именно шоколадка явилась свидетельницей его первой любви. Он и сейчас помнил, как та стройная и гордая девочка была безукоризненно прекрасна. И звали её неотразимо романтично — Виктория. У маленького Гены захватывало дыхание, когда он украдкой смотрел на неё. Вика к тому же всегда бойко рассказывала приготовленное задание урока и отвечала на все вопросы учителя, не в пример Гениному мычанию у доски. Мальчик тайно любил,



тосковал и невыразимо комплексовал перед своей зазнобой. Ему искренне хотелось, чтобы этому прекрасному созданию было хорошо всегда и во всём. Однако заноза неуверенности в себе подсказывала, что его навязчивое внимание разрушит эту неотразимую и вдохновенную красоту.

Однажды бабушка подарила Гене очень красивую привезённую издалека шоколадку с изображением милостивой похожей девочки на обёртке. Он очень обрадовался подарку и, конечно, не мог эту диковинку просто съесть. Обняв и поцеловав обожаемую прародительницу, он радостно покрутил в руках картинку-шоколадку, мечтательно задумался и, сам не сознавая своих действий, незаметно положил её в портфель. Неожиданно возникшее решение незримо пробудило в нём внутреннюю силу. Он сразу почувствовал, что обязательно нужно сделать.

На следующий день в школе, когда во время перемены все выбежали из класса, Гена задержался и положил на парту Вики красочный заветный прямоугольник. Он облегчённо вздохнул и на выдохе выбежал в коридор. Через минуту на лестнице между этажами мальчик встретился взглядом с обожаемой девочкой и опустил глаза.

Возвращаться после перемены Гене было немного страшновато, и он вошёл в класс последним, подчёркнуто разговаривая с приятелем. Девочка уже делилась шоколадкой с подругами и невозмутимо смотрела на Гену.

— Возьми! — протянула она оставшийся кусочек. Гена вдруг увидел в её глазах победный блеск, когда она довольно равнодушно и уверенно сказала: — Это ведь ты положил её мне на парту...

— Нет, спасибо, — отвернулся покрасневший мальчик.

Много прошло времени с тех пор, и девочка эта скоро переехала с родителями в другой город. Но Гена не забыл её и это её непонятное снисхождение в торжествующем взгляде.



«Как приятно, когда Бог играет с тобой в прятки!» — почему-то сладко вспомнил этот случай пожилой человек и двинулся дальше к кассе магазина.

Перед оплатой, спешно выкладывая на прилавок продукты, Геннадий Семёнович немного ступешался, забыв свериться со списком покупок, но, махнув рукой, в конце концов решил не лазить в карман и достал из-за пазухи кошелёк.

— У вас есть карточка магазина? — спросила кассир.

— Нет, — твёрдо ответил пенсионер.

— К сожалению, скидку пенсионера применить не могу. Ваше утреннее время вышло, — подытожила она.

Геннадий Семёнович не возражал. Он помнил, что вышел из дома не рано, а карточкам из принципа никогда не доверял, считая, что это дополнительная «привязка» покупателя и что их часто часто блокируют при большом скоплении баллов:

— Карточки вообще для радужных дураков... — проворчал он.

Расплатившись, он спокойно двинулся к выходу. Пользоваться столом для укладки продуктов не было необходимости: в пакете было не так много продуктов. Геннадий Семёнович уже был рядом с прозрачными створками выхода, когда почувствовал, что на его плечо легла тяжёлая рука.

— Гражданин, вы не заплатили за шоколад... — услышал он сзади.

— Какой ещё шоколад? — всегда готовый к отпору обернулся пенсионер.

Молодой охранник надменно смотрел на него с укоризной.

— Вы взяли с прилавка шоколадку, но не оплатили.

Видимо, забыл выложить при оплате, сразу вспомнил он.

— Хотели утаить? Но наша служба внимательно следит за тем, что происходит в зале, — язвительно улыбаясь,



продолжал служитель магазина. — Дайте ваш чек, сейчас сверим ваши покупки.

Геннадий Семёнович почувствовал неприятную дрожь поражения в самоуверенности.

— Не успел выложить на кассе, — оправдывался он.

— Да-да... Многие из вас не успевают, — уже явно насмехаясь, цедил охранник.

Пенсионер почувствовал, что его пригвоздили к стенке.

— Да, вот, — вынул он синий конвертик. — Сейчас оплачу, а лучше возьми её, командир, от греха, — примирительно произнёс пожилой человек, не желая продолжения унижительной сцены.

Молодой охранник немного раздумывал. Можно было составить протокол, изъять товар, наложить штраф, но ему явно было лень всё это проделывать, тем более что активность и бдительность для начальства уже была зафиксирована камерой наблюдения.

— Ладно, дед... В следующий раз знай, что мы все ваши проказы знаем и видим, — сказал он и забрал шоколадку.

Выйдя из магазина, пенсионер не сразу пришёл в себя от унижительной сцены. Во взгляде охранника он видел не сочувствие, а надменное превосходство положения зрителя. И после панибратского «дед» было неприятно, что к нему отнеслись как к ничтожеству из прошлой жизни. «Не в пример народной милиции...» — опять вспомнил Геннадий Семёнович...

<...>

... Около них прошла и поздоровалась возвращавшаяся из магазина общая знакомая, лет на 15 моложе беседующих мужчин. Они, естественно, обратили на неё внимание, тем более что повседневные однообразные беседы о политике обоим уже надоели. Геннадий Семёнович намеренно отстранился от Петровича, желая войти в подъезд с моложавой женщиной с верхнего этажа. Она ласково



улыбнулась неожиданно распахнувшему перед ней дверь мужчине, который подчёркнуто пропускал её вперёд.

— Спасибо, Геннадий Семёнович! ...Но на вас лица нет, — заметила соседка.

— Лицо всегда при мне, но... немного примяли сегодня в «Пятёрке». Захотелось шоколаду, — постарался он улыбнуться.

Геннадий Семёнович старался быть раскованным с Марией Павловной и немного огорчился, что былая досада неожиданно вылезла наружу. Миловидная соседка была явно симпатична пенсионеру.

— Стоит ли так убиваться по пустякам! И я вот не удержалась, купила небольшой шоколадный торт, — показала она свою сумку.

«А не играет ли со мной Бог? Или это просто так?» — неожиданно опять всплыло в голове пенсионера. Сам не ожидая своих слов, он вдруг ответил серьёзно:

— К сожалению, это не пустяки. Наши мысли нас возвеличивают и со временем... убивают.

— Что значит, «со временем»? Вы намекаете на возраст?

— Не так, Мария Павловна. Вы сказали не очень правильно. Не возрастом мы себя убиваем.

— Тогда совсем непонятно, о чём вы.

Геннадию Семёновичу хотелось сказать о том, что тяжёлые мысли убивают, потому как они затмевают чувства. Именно чувствами живёт человек, а мысли его порой удручают. Только с яркими проявлениями чувств человек остаётся сам собой, а время не играет никакой роли. Каждый шаг — твой миг жизни, время тут не властно над тобой. Возможно, оно властно над телом. Когда появляются трезвые мысли, то чувства уходят на второй план. Самая сильная опора жизни — желания.

Но он немного смутился и промолчал. Мария Павловна внимательно посмотрела на него, будто прочитала мысли:



— А вы романтик, Геннадий Семёнович.

В лифте они продолжали молчать. Геннадий Семёнович помнил, как они недавно разговорились о комнатных цветах, и он пригласил её к себе посоветоваться в уходе за растениями, которые превратились в подобие статуй или скелетов и навели уныние. Он был тогда очень рад тёплому женскому взгляду и даже почувствовал, как заиграло в нём «ретивое». Но Мария Павловна неожиданно обратила внимание на паутину в углу, ему вдруг стало стыдно, и неожиданно собравшееся внутри сразу рассыпалось вдребезги. Выслушав советы по хозяйству, он даже с некоторым удовольствием остался один.

Сегодня Мария Павловна явно поменяла его настроение, и он вновь смотрел на неё с удовольствием.

— Шоколадный торт... — задумчиво произнёс он.

— Геннадий Семёнович, — ласково посмотрела она, — вы сегодня напоминаете мне одного знакомого философа в молодости, — она уже задумчиво посмотрела на него и продолжила: — Заходите через часок ко мне на чай... Вот только немного приберусь.

При слове «приберусь» он поморщился, но неожиданно для себя ответно радостно улыбнулся:

— Спасибо! Обязательно загляну!..

<...>

...Шоколадный торт стоял на кухне в середине стола. Один кусок был отрезан и лежал рядом на небольшом блюдечке.

Геннадий Семёнович вдруг представил себя на секунду этим отрезанным куском.

— Съешьте и не смущайтесь так, — посмотрела она на него ласково и одновременно уверенно.

— А вы?

— И я... тоже, — она уже наливала ему чай.

Геннадий Семёнович сел, немного приходя в себя.



— Странно. Живут люди рядом и так редко встречаются, даже случайно, — опять задумчиво произнесла она.

— Да уж.

Торт показался ему немного приторным. А она вдруг сказала:

— Я сегодня не скоро отпущу вас в вашу берлогу.

— Все не берлога — попробовал возразить он.

Она многозначительно промолчала, и Геннадий Семёнович понял, что её мнение на этот счёт непререкаемо. Она нарезала торт дольками и невозмутимо продолжала:

— Я вас довольно редко вижу на улице. Чем можно заниматься в четырёх стенах целый день?

Геннадий Семёнович не нашёл, что ответить так сразу.

— Так можно потерять вкус к жизни, — продолжала она.

Он положил надкушенный кусок торта на блюдо. Ему не очень понравился намёк на затворничество и тем более на неухоженность квартиры.

— Я пока не потерял вкус. Вот, работаю с компьютером, собираюсь с мыслями, пытаюсь записать воспоминания детства... и юности.

— Надо больше гулять на воздухе, дышать полной грудью, — будто не слыша его, твёрдо наставляла она.

При упоминании о груди Геннадий Семёнович немного улыбнулся.

— Мне кажется, я только сейчас начинаю понимать себя... свою жизнь.

— Мужчины любят философствовать, — она глубоко вздохнула. — Надо больше жить чувствами.

— Я это понимаю.

— К сожалению, многим мужчинам это непонятно.

Мария Павловна, видимо, хотела привести примеры поведения своих прежних и покинутых ею мужчин, но деликатно промолчала.



— А вы... были замужем? — как будто проникнув в её мысли, вдруг спросил он.

— Конечно! И неоднократно, — спокойно ответила она.

Её «неоднократно» слегка напрягло, но напряжение быстро растаяло: он тут же вспомнил её правильное понимание минутной мужской слабости. Каким-то внутренним чувством ему захотелось продолжения этого взаимопонимания.

— Мужчинам всегда хочется ясности в ощущениях, — попытался он защитить сильный пол.

— На каком-то этапе это привлекает, но... — она не договорила, и Геннадий Семёнович опустил глаза.

— Да вы не смущайтесь! Вы хорошо сохранили себя как мужчина. Поверьте мне, женщина всегда чувствует это, — она смело посмотрела ему в глаза.

После этих слов Геннадий Семёнович уже не сомневался в её желании продолжить отношения, но собственные сомнения немного беспокоили его.

— Я ведь тоже... потерял жену.

— Я знаю. Видела не раз вас вместе. Вы были очень похожи.

Геннадий Семёнович не совсем понял из этой неожиданной оценки, что Мария Павловна хотела сказать этими словами. Первые дни своего вдовства он чувствовал тяжесть произошедшего и довольно долго переживал. Однако, поняв, что всё ушло без возврата, уже через полгода успокоился. Но ему и в голову не приходило завести другую женщину.

— Как я понял, у вас были похожие мужчины? — осторожно произнёс он.

— В какой-то степени, да. Но я никогда не придавала этому значения и не уподоблялась их принципам жизни, скорее ломала в них стереотипы представления о ней.

По тону и глубине её слов Геннадию Семёновичу сразу представилось, как она довольно скоро добивалась своего.



— Но вы зря думаете, что видите меня будто насквозь, — невольно сопротивлялся он.

— Я этого не думаю.

— А что вы думали обо мне? — не унимался он.

— Вы совсем не знаете женщин. Они хорошо понимают мужчин, их кажущуюся непредсказуемость.

Геннадий Семёнович в раздумье опустил глаза, допивая вкусный ароматный чай. Не сформулировав до конца своё отношение к противоположному полу, она после чая предложила прогуляться на воздухе...

Рецепт шоколадного торта

Для коржей:

Масло сливочное (резаное кубиками) 200 г; мука 2 стакана; сахар белый 1,5 стакана; сахар коричневый 0,5 стакана; какао-порошок $\frac{3}{4}$ стакана; сода пищевая 1 ч. л.; соль 1 ч. л.; яйца крупные 2 шт.; сметана 0,5 стакана; ванильный экстракт 1 ч. л.; масло сливочное для смазывания формы.

Для крема:

Шоколад чёрный мелко рубленый 670 г; масло сливочное комнатной температуры 300 г.

Включить духовку для предварительного разогрева до 180°. Две формы диаметром примерно 22 см смазать сливочным маслом и застелить пергаментом.

В большой миске смешать муку, сахар, какао-порошок, соду и соль. В небольшом сотейнике смешать сливочное масло и 1 стакан воды, довести до кипения. Вылить эту смесь в муку и перемешать миксером на медленной



скорости. Затем ввести в эту массу яйца (по одному), сметану и ванильный экстракт.

Вылить тесто в подготовленные формы и поставить в предварительно разогретую духовку, выпекать около 35–45 мин., до чистой деревянной палочки. Готовые коржи достать из духовки и дать остыть в формах при комнатной температуре около 20 мин.

Тем временем приготовить крем. Шоколад растопить в микроволновке или на пару, периодически помешивая. Затем добавить в шоколад сливочное масло и хорошо взбить миксером или блендером.

Один корж выложить на сервировочную тарелку, смазать $\frac{3}{4}$ стакана крема, накрыть другим коржом и смазать весь торт оставшимся кремом. Поставить готовый торт в холодильник для охлаждения и пропитки на 6–8 часов.



Екатерина Ивушкина

ДЕД

От деда пахло махоркой. Он всегда кашлял после первой затяжки, потом отплёвывал табачные крошки, выпускал густой серо-синий дым к небу и неподвижно застывал на несколько секунд, подперев одной рукой бок и глубокомысленно глядя на тлеющий огонёк.

У деда были седые, неожиданно жёсткие усы. Иногда мне казалось, что это не волосы, которые растут у всех людей, а серая проволока, непонятным образом приделанная зачем-то к его верхней губе. Мне очень нравились эти усы. Я любила сидеть у него на коленях и трогать негниущиеся волосинки. Дед не возражал.

У деда были грубые, шершавые, как старый асфальт, ладони. Они были такие огромные, что туда аккуратно умещалась моя попа. Он меня иногда так катал, на вытянутой руке, словно гирей мышцу качает. Вообще, его руки были не как у других взрослых. Дед кулаком забивал выскочившую доску в сарае, как кувалдой, а длинным ногтем на мизинце он орудовал вместо отвёртки. Иногда этим ногтем он ковырялся. В ухе ещё ладно, в зубах тоже понятно, но меня категорически возмущало, что деду можно ковырять в носу, а мне — нет. Мама говорила, что дед старенький, ему можно. Я ей, конечно, не верила. Какой же он старенький? Дед быстрее меня залезал на крышу, хотя я нашла секретный выступ, ускоряющий это дело. А как он плавал! Часто рано утром он уходил на море и приносил большую сетку мокрых мидий. Потом разжигал во дворе печь и готовил рыбацкий плов. Мне было невкусно, но взрослые ели с удовольствием, даже соседи приходили. Фу!

Я любила ходить с дедом на пляж. Мы с ним никогда не ездили на Ботанический, дед презирал «чистую» публику, предпочитая ходить на городской пляж рядом с на-



бережной. Я тоже старалась презирать курортников, хотя не понимала, зачем это нужно. Тем более, что мы тоже считались, вроде как, туристами, и если собирались с родителями купаться, то всегда отправлялись в Никитский², предварительно купив в булочной батон белого хлеба. По дороге катер всегда догоняла стая дельфинов, публика оживала, дети кричали от радости и кидали в воду куски хлеба. Я тоже кричала и кидала хлеб, и хлопала в ладоши, и скакала, рискуя потерять панамку. А дельфины выпрыгивали из воды, изогнувшись дугой, рассыпая вокруг радугу брызг.

Дед же купание превращал в неспешный моцион. Он медленно, с достоинством, расстилал на гальке бабулино «раненое» жёлтое покрывало, отданное нам из-за огромного пятна томатного сока. «Рана, как у Атоса в мушкетёрах», — как-то сказала я после фильма, показывая на томатную отметину. Деду понравилось, и с тех пор покрывало было «раненым». Он меня сажал на него, проверял, надёжно ли на голове держится панамы, давал в руку персик, и пока я его ела, размазывая липкий сок по лицу и пузу, он надувал мне осьминога. У меня был не банальный круг, не какая-то девчачья сопливая уточка, а настоящая морская зверюга синего цвета. Дед надувал его сильно, щупальца плотно держали меня под мышками, а на грозную мордочку можно было положить подбородок.

После этого он вытирал мне лицо тщательно посплунявленным платком и раздевался до плавок. Дед был очень красивый. У него не было огромного живота, как

² Никитский Ботанический сад, г. Ялта. В 1983 году, когда происходят события, на территории сада был общественный пляж, на который попасть из Ялты можно было на катерах. Приехав в Ялту в 2008 году, я с удивлением узнала, что эта территория пляжа на тот момент была объявлена частной собственностью и доступ туда горожанам и туристам запрещён, а катера отменены.



у других пожилых взрослых. Мой дед был мускулистый, поджарый, с широкой грудной клеткой, плоским животом и рельефными волосатыми икрами. Его тело было бронзовым, даже шоколадным от загара, и когда он вылезал из воды и капельки отражали солнце, казалось, что он сияет золотым отблеском.

У деда были красивые рисунки на теле. На предплечье была нарисована синяя женщина с рыбьим хвостом, нелепо сидящая на штурвале, на груди — такого же цвета большой морской якорь. Под мышкой у него были какие-то цифры и значки. А ещё были шрамы. Много шрамов. Некоторые из них заросли неровно, и когда дед выходил из воды и ложился на гальку (потому что «раненое» покрывало — только для маленьких красивых девочек), я залезала на него сверху и водила пальцем по этим белёсым бугристым отметинам. Несколько шрамов были с двух сторон на одной высоте. Тогда мне, маленькой, было невдомёк, что это сквозные ранения. Память, оставшаяся от войны.

Накупавшись до посиневших губ, получив за то, что не слушалась и не вылезала из воды, пару нестрашных шлепков по попе и грозное обещание, что больше дед меня с собой никогда на пляж не возьмёт, я усаживалась к нему на плечи, и мы отправлялись домой. Это всегда было радостно, потому что путь домой, на Садовую, ощутимо в горку. А на деде едетя очень весело. Он поёт частушки в ритм шагов, я кручу ему уши, он подпрыгивает, я хохочу.

Мы вваливаемся в дом, бабуля выходит с полотенцем. На кухне что-то шкворчит и пахнет курицей. Меня волокут в душ. Дед идёт к шкафу-горке и достаёт плоскую фляжку.

А потом я сижу за столом во дворе на своём стульчике в чистой белой маечке, с мокрыми расчёсанными волосами и ем мороженое. Скоро придёт с рынка папа,



принесёт фруктов и тархун. Спеет инжир, гроздья винограда тоже наливаются, дед будет делать вино. Кружева солнечных бликов, заблудившихся в виноградных листьях над столом, разлетелись по двору, танцуют на фасаде нашего домика. На побелке пристройки мама нарисовала для меня гуашью гномика, а бабуля рядом с рисунком на гвоздик повесила мои пинетки. Так они и висят, хотя я говорила бабуле, чтобы сняла, ведь они мне давно малы и не лезут. Но бабуля сказала, что я ничего не понимаю, и пинетки она никогда не снимет, так и будут тут теперь всегда висеть. Странные они, эти взрослые.

А ещё дед однажды мне спас жизнь. Дело было в пасмурный день, поэтому мы не пошли на пляж, а пришлось гулять во дворе. С соседским глупым Санькой делать нечего: из рогатки стрелять он не умеет, в классики тоже, про «секретики» и говорить нечего. Так что пришлось выкручиваться самой. Конечно, мне категорически было запрещено выходить на улицу со двора, но у меня был план. Практически над нашим домом проходит линия фуникулёра, и я знала, где его опора. Мне всегда было интересно, как же ездят эти кабинки. Я выскочила незаметно со двора, добежала до массивной железной опоры и полезла наверх. Лезть было тяжело, опора была огромная, как Эйфелева башня, но пальцы у меня цепкие, сандалики не скользят, и я выносливая, натренированная, всё-таки фигурным катанием занимаюсь. Лезла я, лезла, а потом случайно посмотрела вниз. И поняла, что выше лезть нельзя: если упаду — расшибусь насмерть. И вниз сама слезть не смогу. Звать на помощь нельзя, обязательно накажут. Что делать дальше — не ясно. В общем, усесться я поудобнее и стала ждать.

Ждать, впрочем, пришлось недолго. Через минут десять послышались вой и причитания, показались растрёпанная мама и белая, как снег, бабуля. Они метались



по улице, оббежали всю территорию Армянской церкви, заглядывали под кусты, приставали к прохожим, кричали моё имя, воздевая руки к небесам. Позади них неспешно шёл дед, вяло покуривая свою самокрутку. Стало ясно, что, если меня сейчас обнаружат — непременно убьют. Со временем поисковая группа переместилась на пятак, где стояла стойка фуникулёра, и стала осматривать окружающие кусты. И только дед догадался посмотреть не только под ноги, но и вверх. Он поднял голову, и мы с ним встретились взглядами. На мгновение я испугалась, что он сейчас на меня укажет — и всё, ремень мне обеспечен. Но дед, ухмыльнувшись, покачал укоризненно головой, последний раз затянулся, выкинул окурок и громко сказал: «Вон, по-моему, её платье! На Либкнехта показалось». Мама и бабуля метнулись туда, дед же залез ко мне, снял, как котёнка, за шиворот с железной жёрдочки, ставшей мне уже почти родной, поставил на землю и шепнул: «Бегом во двор! Скажешь, что заигралась и не слышала, как тебя искали». Вот так дед спас мне жизнь.

Приехав через много лет, я с удивлением обнаружила, что огромная, как мне казалось, опора, имеет ширину всего сантиметров сорок.

А потом я стала взрослеть, в мою голову стали приходиться разные вопросы. Например, почему сыновья бабули и деда не являются братьями ни маме, ни папе. И ещё странное дело: мама у меня русская, папа русский, а бабуля — грузинка. Как так? Она что нам, приёмная, что ли? И лишь в двенадцать лет я узнала, что мои бабушка и дедушка мне не родные. Когда я появилась на свет, кровных уже не было в живых. Я поздний и единственный ребёнок в семье.

Однажды мама, с годовалой мной, приехала отдохнуть в Ялту и сняла комнатку у женщины по имени Тамара.



— У девочки есть бабушка и дедушка? — спросила та.

— Увы... — печально проговорила мама.

— Нет, у девочки есть и бабушка, и дедушка! — отрезала она.

И вот, по решению невидимого Режиссёра, в первом акте моей жизненной пьесы появились люди, подарившие мне безграничную любовь и солнечное, счастливое детство. Просто так.

А потом дед ушёл. Достали его ордена, несли за гробом на подушечке. Так я узнала, что он на войне участвовал в трёх жутких сражениях, несколько раз был очень серьёзно ранен. Что он всю жизнь посвятил морю. Что его все уважали. И что я его больше никогда не увижу, он останется только в моей памяти. Вот такой, с жёсткими усами, из-под которых торчит самокрутка, с огромными «асфальтовыми» ладонями, с синей женщиной с рыбьим хвостом на предплечье и с вечной хитринкой в глазах...

Я очень люблю тебя, дед.



Плов с мидиями

Мидии 400 г; рис 300 г; морковь 2 шт.; лук 4 шт.; масло растительное 3–4 ст. л.; Приправы по вкусу.

Луки и морковь почистить, нарезать соломкой. Раскалить в казане масло и жарить овощи до полуготовности. Добавить предварительно отваренные мидии, жарить 5 минут. Затем добавить соль и специи и залить 2 стаканами воды. Довести до кипения, проварить 3 минуты. Следом насыпать рис (предварительно промыть в нескольких водах). Обжарить 2 минуты, чтобы вкусы соединились, а рис впитал в себя масло. Залить кипячёной водой (она должна покрывать рис на 1–1,5 см). Накрыть плотно крышкой, уменьшить огонь до минимального и тушить 20–25 минут, пока не выпарится вода и рис не приготовится. Не перемешивать! Затем убавить огонь до минимума, накрыть крышкой и оставить ещё потомиться минут 5–10.

Приятного аппетита!



Нина Силаева
ЗЕФИРНОЕ СЧАСТЬЕ



— Ах, эти мужчины! — воскликнуло очаровательное существо, окутанное слоями тончайшего крепа цвета пестиков неспелой кукурузы с крупным орнаментом из малиновых ягод, провожая взглядом некоего субъекта с приятным терпко-ванильным ароматом.

— Теперь и не разберёшь, кто перед тобой: мужчины льют на себя духи, подобно дамам, — жеманно произнесла соседка, бросая завистливые взгляды на французский шик красотики.

— Но всё же как приятно! Ведь запахи будоражат, волнуют, пробуждают фантазии... Без них жизнь, как и без мужчин, была бы пресной! — откликнулась первая дама. — Позвольте представиться, Мильфэй³!

³ Мильфэй — французский десерт.



«Точно, из Франции», — подумала вторая и отчеканила в ответ:

— Панна Котта⁴.

— Приятная беседа лучше вынужденного безделья, милая панна!

— Конечно же, — закивала последняя.

И потекла милая, необременительная и насквозь фальшивая беседа двух задержавшихся в возрасте нимфеток особ, укутанных облаками сложносочинённых нарядов.

В какой-то момент появился и чуть не сбил с ног собеседниц резкий запах палёного мяса. Его носителем оказался обладатель внешности простолюдина: с коричневым толстокожим лицом и крупным носом с красными прожилками...

— Посторонись, — гаркнул мужлан, задевая засаленным кафтаном зефирное счастье мадам.

Обе вскрикнули, всколыхнулись и потеснились.

— А что, дамочки, давно ждём? — осклабился субъект и хохотнул, распространяя тяжёлый дух гастрономических миазмов. — И кто тут крайний?

— За нами, за нами, — прощebetали гражданки.

— Дак за кем из вас, мамзели? — и он тронул плечом Мильфёй.

Та закатила глаза, выдохнула и, мужественно выпятив подбородок, процедила сквозь зубки:

— Сударь, ведите себя прилично!

Не успела она закончить, как в складках тёмных одежд грубияна сверкнул серебряным лезвием острый нож, пронзивший её отвагу насквозь... Обидчик нахмурил лоб, глаза его налились кровью... Атмосфера накалялась в лучших традициях голливудских вестернов.

⁴ *Панна-котта* (итал., *panna cotta* — варёные сливки) — итальянский десерт.



— Тише, тише, господа! — мелодичным голосом, напоминающим звон колокольчиков, остановил разгорячённых визави господин Тай Пин Хоу Куй⁵. — Если долго сидеть на берегу реки, можно увидеть трупы проплывающих врагов, — процитировал Конфуция китаец, и в воздухе подобно воде разлилась мелодия, извлечённая из бамбуковой флейты сяо.

— Не могли бы вы все помолчать? — подала голос дама с кислой физиономией и невнятным одеянием.

— Да кто вы такая? — взвились от возмущения фифы.

— Эскамолес⁶, — последовал ответ.

— Экс помола? — разразился хохотом деревенщина.

Но внезапно налетевший вихрь закружил собеседников. Лёгкий креп взлетел в воздух и, медленно оседая, обнаружил резкое изменение локаций. Восточная мелодия затихала где-то вдали.

— Ну, слава богу, мы остались одни... — француженка заискивающе глядела на панну.

Некоторое время они обе молчали, тщательно пережёвывая в тишине удивительные события.

— Теперь-то, душечка, мы с вами... — наконец-то произнесла парижанка.

Но не успела она закончить фразу, как была поднята в воздух той же неведомой силой, которая увлекла её в другое пространство, фонтанирующее запахами и наполненное различными звуками...

Её опустили на белоснежное плато, заставленное строениями из стекла, металла и глины различной архитектуры, напоминающими перевёрнутые непальские ступы, изыски Гауди, водонапорные башни разной ширины, а также элементами садового инвентаря. Среди всего этого зодчества Мильфёй разглядела плоские ёмкости, на

⁵ *Тай Пин Хоу Куй* — редкий сорт китайского чая.

⁶ *Эскамолес* — муравьиная икра, мексиканское блюдо.



одной из которых зловеще блеснуло лезвие ножа и обнаружилась останки Шатобриана с кровью, так грубо обшавшегося с ней всего лишь несколько минут назад...

Её нос уловил шлейф аромата Тай Пин Хоу Куя, и в голове начала формироваться мысль, что...

— А вот и десерт! — глухо зазвучал траурный колокол.

Зефир

Ингредиенты для «Зефира по ГОСТу»:

Вода 150 мл; яблоки (антоновка или твёрдые зелёные) 4 шт.; агар-агар 4 ч. л.; сахар 700 г; ванильный сахар 1 ч. л.; сахарная пудра (для посыпки готового зефира); белок яичный 1 шт.

Время приготовления: 120 мин.

4 ч. л. агар-агара замочить в 150 мл воды на 1 час. 4 яблока (антоновка — лучший вариант для зефира, в ней много пектина — природного желирующего вещества) почистить, удалить сердцевину и порезать на четвертинки.

Испечь яблоки в микроволновке ок. 6–7 минут (не забудьте накрыть крышкой, а то придётся потом всё отмывать). Испечённые яблоки перетереть блендером, добавить 250 г сахара (у меня чёрный тростниковый сахар, можно обычный белый, тогда и зефир будет белым), ложку ванильного сахара (если ванилин, то щепотку) и ещё раз хорошо перебить блендером. Оставить до полного остывания.



Агар с водой нагреть почти до кипения при помешивании, чтобы он растворился. Всыпать 450 г сахара, довести до кипения и поварить 5–10 минут, пока сироп не начнёт тянуться тонкой нитью с ложки.

Взбиваем яблочное пюре миксером с половинкой белка около минуты. Добавляем оставшуюся половину белка и продолжаем взбивать, пока масса не увеличится в объёме, посветлеет и станет пышной. Сироп (горячий, но не кипящий) тонкой струйкой добавляем в пюре, взбиваем постоянно, не останавливаясь, 5–7 минут, пока масса не станет очень плотной и будет держать форму.

Пока масса ещё тёплая, даже горячая, отсаживаем зефиринки через кондитерский мешок (или через файл, обрезав кончик). Всё делаем очень быстро, потому что агар схватывается буквально на ходу. Не трогаем зефир сутки — даём ему стабилизироваться и подсохнуть. Через сутки-двое посыпаем сахарной пудрой и соединяем попарно. Наслаждаемся забытым вкусом нашего безмятежного советского детства.

Зефир на тростниковом сахаре получается бежевого цвета и имеет лёгкий карамельный вкус — почти крем-брюле!



Панна Котта

Панна-котта — североитальянский десерт из сливок, сахара, желатина и ванили. Родиной десерта является итальянский Пьемонт.

Сливки (20%) 400 мл; сахар 100 г; ванильный сахар 0,5 ч. л.; желатин 11 г (5 пластин).

Замачиваем желатин в 150 г холодной воды на 15 мин. Сливки влить в кастрюлю, добавить сахар и ванилин. Довести до кипения. Постоянно помешивать. Желатин отжать. Добавить желатин, хорошо перемешать. Не давайте закипеть. Разлить по формочкам и поставить панна-котту в холодильник на 2–3 часа.

Панна-котта подаётся небольшими порциями с фруктовыми соусами и кусочками фруктов или ягодами, а также шоколадным или карамельным соусом.

Приятного аппетита!



ВКУС ДЛЯ ГУРМАНОВ

Виктория Радугина
ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ЭССЕ

*Существуют пять прекрасных искусств:
музыка, живопись, скульптура, поэзия, архитектура.
Их основная составляющая — это кулинарное искусство.*



ФРАНЦУЗСКИЙ ГУРМЭ

Возьмите пару стаканов муки, невесомой, как облако, и вбейте в неё яйцо с ярким центром — оранжевым, как солнце. Добавьте немножко воды, медленно перемешивая... Теперь возьмитесь за дело руками. Ну и пусть смесь пристаёт к ним — жидковатая, издающая плотоядные звуки. Не бойтесь столь прямого контакта! Это весьма приятное ощущение. Мелко порубите сочно-зелёную петрушку и деликатный укроп, вбросьте и радуйтесь продолжению чувственного сотворения. Соль, перец из приятно поскрипывающей мельницы. Мешайте, мешайте! Из этого теста получатся прекрасные клёчки для наваристого мясного супа...

А вот — потрескивающая тоненькой оболочкой колбаска, скрученная вами из первосортного мяса двух-трёх видов, с чесночком и специями, которую вы поджариваете на тонком оливковом масле низкой кислотности — слегка рафинированном, специально для жарения. В процессе откройте бутылочку хорошего «Бордо», налейте в большой бокал-тюльпан, чтобы ваш нос наслаждался широко открытым ароматом и — отпивайте по щедрому глотку приятно-тяжёлого, облагораживающего кровь красного вина между всеми частями вашего священнодействия. Его же и подливайте в сковороду, доготавливая в нём колбаску.

В качестве гарнира можно соорудить свежий салат. Берите любые салатные листья — сочный латук или хрустящий айсберг, главное — «умыть» его прохладной водой, промокнуть лишнюю влагу и чуть стряхнуть листья, чтоб они оставались лёгкими. Можете взять и страстно-горьковатую лоло-россу. Никаких ножей! Кромсайте только руками. Не стоит рвать на мельчайшие лоскутки, лист салата приятно сворачивать вилкой на тарелке (опять же — никакого ножа) и чувствовать на языке свежайшую хрустящую прохладу, запровленную



нетяжёлым, вкусным дрессингом. Надеюсь, вы знаете, как его делать из тягучего, зеленовато-янтарного нерафинированного оливкового (авокадо, миндального — на вкус) масла и бальзамика (либо лимонного сока, либо очень полезного яблочного уксуса). Необходимо не просто соединить ингредиенты заправки, а слегка и нежно взбить их в мисочке.

Полейте ваше блюдо и осторожно смешайте соус с составляющими салата. Не надо до умопомрачения перемешивать, лишая продукты воздушности и выпуская из них все соки. Вкус каждого из продуктов хорош в своей индивидуальности, и это в *casual* готовке стоит на более важном месте, чем его функция в «букете». Ну, если только вы, конечно, не владеете искусством *Haute cuisine*. К тому же, я частенько нахожу в огромных и сложных цветочных букетах просто свалку из растений плохого качества. Лучше пойти да купить несколько нежно-упругих, вибрирующих, неуловимо пахнущих и почти до слёз трогających хрупкой свежестью полупрозрачных тюльпанов.

...Кладу в свой салат немного греческой фета или мягкого голубого сыра, с характерным ароматом или без оного — поступайте по вашей собственной фантазии; четыре-пять оливок (с косточками они гораздо благороднее на вкус, и не бойтесь не заметить и съесть — я сама наблюдала, такого ни с кем не происходит, а проглотить одну оливковую косточку считается полезно для здоровья, что-то там излечивает). Иногда добавляю пару сырых шампиньонов, тонко разрезанных по вдоль. Сверху щедро посыпаю сухим орегано, свежим базиликом и душистым перцем.

Вот здесь можно достать из хьюмидора какую-либо качественную небольшую сигару, возможно и *maduro*, и томным, морёно-сладковатым дымом сдобрить остатки вашего тёплого, округлого вина. Менее насыщенная альтернатива — великолепная маленькая, но плотно



упакованная вкусом, который вам нужен, “*Demi Tasse*” от *El Rey del Mundo*. Лично у меня после сигары всегда просыпается аппетит. Может, я трачу много энергии, старательно раскатывая вкус по небу и колоколом поднимая в носовую полость (тот же принцип, что и в правильном округлении звука в классическом вокале, как учили когда-то), не желая упустить ни капли? Поэтому сигара до трапезы мне вполне подходит.

Настало время подумать о десерте. Выпекать коржи для тортов и заниматься остальными трудоёмкими его процессами мне не очень интересно. Это как-то оторвано от тактильных ощущений разнообразных продуктов, а смысловой основой всего хлопотного колдовства служит всего-навсего бесполое тесто. Строгая рецептура тортов и пирожных не допускает вольнодумства и буйства фантазии, экспромтов сочетания вкусовых составляющих, творимых самым настоящим вдохновением момента, когда ты вдруг чётко и ясно предчувствуешь на языке вкус потенциального продуктового альянса. В рецептурном выпекании, которого требуют капризные, эфирно-несерьёзные торты, нет гибкой поддачи продукта твоим рукам, не чувствуется вашего взаимного экстаза сотворчества. Нет живой чувственности, свойственной приготовлению «существенной» еды. Видимо, из-за этой прохладности к мучной стряпне пара моих попыток что-то испечь ни разу не увенчалась успехом.

Кстати, моё личное наблюдение. Все женщины делятся на две группы: на тех, кто хорошо готовит «основную» пищу, их меньше (мужчина — вот тот непревзойдённый повар, который чувственен достаточно для того, чтобы уметь физически воспринять вкус и пропустить через свою душу при приготовлении, не ударяясь в ненужные детали, выявить его основу, а после — и насладиться по-настоящему), и на тех, кто способен отлично выпекать кондитерские изделия. Ну, и, конечно, с приличной



прослойкой не умеющих и не желающих уметь ни того, ни другого.

Поэтому просто, как делаю я, испеките несколько тонких блинчиков на молоке, или вафель — в вафельнице, и будем щедро начинять, промазывать, прослаивать их любыми вашими любимыми кремообразными субстанциями, прокладывая ягодами или кусочками фруктов. Это может быть шоколадный либо ванильный крем-мусс, густые сладкие сливки (берите натуральные, а не те, что продаются взбитыми в пластиковых баллонах, — они не годятся ни на что, ну, разве на какие-либо другие забавы для любителей испачкаться), сгущёнка или даже просто ореховое масло. Снимаем крышечку, вооружаемся инструментом для размазывания... Остановитесь! Вот здесь надо без стеснения допустить немного *naughtiness*, то есть позволить себе хулиганскую выходку. Двумя пальцами (а не одним!) залезаем в банку, загребаем сладкую массу и кладём эти пальцы в рот. Вот ваши глаза и заблестели от гормона счастья, немедленно поступившего в кровь.

Настроенные на заключение хорошего ужина сигарой, вы поступите благоразумно, если в качестве завершающего курса напитка заварите себе чай из свежей или пакетированной мяты. Всё-таки адреналин от пары сигар за вечер может заявить о себе, не давая нормально уснуть. Теми, кто, как и я, бесконечно шарахается по сигарным дегустациям, это давно испытано на себе. Ароматный дымящийся напиток и освежит, и настроит на спокойную, приятную вечернюю истому. Если вы считаете, что место кульминационной сигаре вечера — до чаепития, то мята просто поставит нежную точку в трапезе. А если решите подымить после — то сделайте хорошую паузу между чаем и сигарой, чтобы яркая мята, освежив, успела отпустить ваши вкусовые рецепторы перед восприятием нёбом сложносочинённого дымного букета.



Не бойтесь «успокоения» от мяты по всем фронтам. Сигара, в чём многие из нас убедились, — мощный афродизиак. Сложно объяснить это явление — то ли знойная Куба передаётся через табаки тропическим жаром желаний всем восприимчивым к ней, то ли во время курения происходит ментальная реинкарнация, у кого — в авантюристичного Хемингуэя, у кого — в сластолюбивого Онассиса, а у кого — в фатальную Аву Гарднер (все они любили сигары).

Теперь — финальный выбор сигары для завершения приятного вечера. Всего-то и надо — иметь достаточный ассортимент в соответствии с предпочтениями и учиться расслышать желания своих вволю разгулявшихся вкусовых рецепторов. И, конечно, стараться расти на пути превращения (выбирайте сами) либо в гедониста, ценителя удовольствий, либо в ценителя искусств, поскольку составление вкусовых сочетаний — тоже искусство, сродни написанию картины, где цветами являются вкусовые оттенки.

Моя рука тянется к *Montecristo 3*. В пользу этой витолы настаивает обилие непряных специй в еде и насыщенность, однако не утяжёлённая соусами и не усложнённая копчёностями. Эта сигара даст вам специй, порадует искромётностью, поощрит ваши качества смельчака. Сдобрите дым глотком хорошего рома. «Калейдоскоп ароматов и вкусов», как пишут в специализированных изданиях, венчает моё сегодняшнее гастрономическое счастье.

Viva La Dolce Vita!



Татьяна Горохова
ОБАЯНИЕ ГОРОДА



Жизнь меняется с каждым взмахом ресниц. И время неумолимо. Всё чаще приходят воспоминания о путешествиях. И особенно — давних. Они — грустно-приятные. Время стирает память. Но остаётся картинка, образ, обаяние городов, то, чем дорожишь со временем. Остаются старые фотографии и чувство того времени, что невозвратно ушло. Итак, поезд «Москва – Варшава», июль 1990 года.

В Москве очень жарко. А в поезде молодёжно и шумно. В купе настороженно и тихо. Сосед купил десять пачек сметаны и четыре пачки молока, открыл пару бутылок лимонада и, по-видимому, надеется «споить» меня до Варшавы.



Почитала советскую правду — «Московский комсомолец» всё тот же, смешной в своём лицемерии. У нас топчется съезд, а в мире идёт жизнь. У нас в купе тоже идёт жизнь. Обсуждается вопрос: сшибли или нет корову, и явилось ли именно это причиной замедленного хода поезда? Второй крупный вопрос, который обитатели соседнего купе всячески мусолят — о СПИДе. Газетные страсти-мордасти о грудных заражённых детях сочувственно слушаются, но никак не принимаются для себя.

В Белоруссии начался грустный дождь, и я как-то сникла. Сметана и молоко на столе киснут. Араб вникает в мою «советскую правду», а соседское купе изощряется в словоблудии. Наконец остановка. Народ бесцельно слоняется по купе и нетерпеливо ожидает ночи. Привычный метод погружения в прошлое срабатывает, и вот я уже в сладостно-остром небытии. Душа моя — над. Она — наблюдатель над свершающимся бытием. А жизнь покатила страшно, понеслась так, что не оставляет отпечатков, лишь лёгкие прикосновения. Заснула на верхней полке — поменялись с соседкой.

Разбудили, стоим в Бресте. Таможенный осмотр. Взяли паспорта. Все ждут осмотра. Ну вот и дождалась. Проводник предложил всем выйти на вокзал за паспортами. Полуодетые люди, только что вылезшие из постелей, женщины в ночнушках, вышли. Длинная очередь. Паспорта отдали, но в поезд не пускают. Оказывается, пока мы на платформе, проводники прочёсывают наши купе — попросту роются, ищут контрабанду. А мы, голые, стоим на перроне.

Через сорок минут: «Можете заходить». Ну, наконец, тронулись. Следующая — Польша. Опять стоим. Лягу, пожалуй. Только бы не проспать. Варшава оказалась очень близко. Снова проверка. Уже польские пограничники. Почему-то в заграничных поездах всегда чувствуешь зависимость.



Варшава. Привокзальная площадь сразу напомнила Москву — при выходе из станции метро «Баррикадная»: те же высотные дома в стиле сталинской эпохи, тот же шум и гам на рынке. До улицы Заменхофа, где располагалось наше общежитие, добралась легко, всё оказалось рядом. Но пока шла — уже видела заграничные вывески и слышала не русскую, но всё же славянскую речь. Польский язык, на мой взгляд, лёгкий. Достаточно запомнить десяток слов («*дзенькуе бардзо*» — спасибо, «*нема зацо*» — не за что, «*проше бардзо*» — пожалуйста, « *пше-прошам*» — извините, «*очевшичце*» — конечно, «*чешч*» — привет, «*добже*» — хорошо, «*так*» — да, «*цо то ест?*» — что это?) — и можно спокойно «мешкать», то есть жить так долго, пока не надоест.

А на самом деле неделя в Варшаве пролетела быстро, и, наверное, поэтому осталась грусть. Я вспоминаю наш первый поход в центр, в Старый город. Общеизвестно, что центр — так называемый маркт-платц — европейских городов всегда вдохновляет. Варшава не была исключением, хотя я видела её уже после того, как пожила в Германии. Длинный ряд костёлов, удивительных, незабываемых. Культ Богоматери-Мадонны так явно, так неожиданно заставляет задуматься — почему статуи вынесены за пределы церкви и, в то же время, всегда рядом с храмом?

Утопающие в зелени тихие парки. Лето. В воздухе разлиты теплота и уют. Пахнет горячими сладкими булочками. За уличными столиками кафе сидят парочки. Тут же спокойно стоит лошадь, запряжённая в стилизованную под XIX век коляску. Красивое умное животное словно замерло на старинной фотографии.

Добрая старая Варшава. Как описать этот город? В нём чувствуешь время. Короли, замки, польские шляхтичи. Всё это было. И город хранит воспоминания о красивых молодых пани и вельможных панах. Они тоже гуляли по этому городу. Они жили в нём. Их тени бродят



рядом с нами, живущими в XXI веке. Господи, как хорошо, что есть на свете такие города, как Варшава! Русскому человеку в ней мила неизжитая печаль славянства, дух родной, братский.

Коляска тронулась. И зацокали по мостовой лошадиные копыта. Это цоканье — как удары сердца. «Сердце города», «центр», «Старый город» — по-разному называют это место. В Варшаве поражает тихая спокойная красота, и вместе с тем величественность. Вспомните гордых польских шляхтичей и неприступных пани! Запах пудры «Пани Валевска» кружит голову. Ах, я бы много отдала, чтобы ещё раз вот так запросто, легко и свободно пройти через «сердце Варшавы». Молодость. Свобода. Большие надежды. Даже «Асса» Соловьёва, пересмотренная в Варшаве, не нарушила стойкий уют. Моя подруга Гоцка каждый раз готовила разные блюда, например, неописуемо вкусную «маклюбу» — смесь из риса, овощей и мяса, уложенных правильными слоями.

Такой и запомнилась мне Варшава, — по контрасту с привокзальной площадью. Наверное, каждому суждены в жизни встречи с городами, и как следствие любви к ним — сильная привязанность, как будто ты уже здесь жил когда-то, и ещё хочется пожить. Они — живые. И с ними можно дружить и даже разговаривать. В Варшаве я постоянно пела, тихо напевала какую-то мелодию вместе с городом. Мелодию Варшавы. Душа хранит её.

Перебирая старые фотографии, точно передающие облик города в чёрно-белом изображении, вспоминаю цветную Варшаву — неяркие, со вкусом подобранные тона в окраске домов, храмов, магазинов. И Гоцкины рецепты всевозможных блюд. И лучшим из рецептов хочу поделиться: «Умейте полюбить город и страну, в которую путешествуете!»



Маклюбе

Ингредиенты: говядина 700 г, рис («Мистраль», Басмати Gold) 1 стак., Картофель (средние) 2 шт., Баклажан (средний) 1 шт., капуста цветная (средняя) 1 шт., лук репчатый 2 шт. (1 в бульон, 1 в основное блюдо), чеснок 4 зуб., помидор 2 шт., соль (по вкусу), перец чёрный (молотый) $\frac{1}{4}$ ч. л., корица (молотая) 1 ч. л., кориандр (сухой) 1 ст. л., орех мускатный (молотый) 1 ч. л., масло растительное (для обжарки), лист лавровый 3 шт.

Время приготовления: 90 мин. **Количество порций:** 8

Мясо моем, режем на кусочки, кладём в кастрюлю, заливаем водой, кидаем лавровый лист и луковицу, ставим на огонь. Варим практически до готовности.

Овощи моем, чистим. Баклажаны и картофель режем кружочками. Цветную капусту разбираем на соцветия, режем. Баклажаны и картофель обжариваем на сковороде до золотистой корочки. Перекладываем на бумажные полотенца, чтобы впитался лишний жир. Так же поступаем с цветной капустой. Режем чеснок, лук и помидоры. Обжариваем их вместе на сковороде около 3–4 минут.

Когда мясо готово, вынимаем его из бульона. Бульон процеживаем, ставим на маленький огонь, чтобы не остыл. В бульон добавляем корицу, кориандр, мускатный орех, соль, перец.



Укладываем всё в кастрюлю (лучше с двойным дном). Первый слой — мясо, второй — баклажаны, третий — картофель, четвёртый — цветная капуста, пятый — промытый рис, шестой — помидоры с чесноком и луком. При необходимости каждый слой можно дополнительно посолить. Заливаем горячим бульоном на 2 см выше. Ставим на огонь, доводим до кипения, убавляем и варим до готовности риса. Весь бульон должен впитаться.

На кастрюлю кладём плоскую большую тарелку и переворачиваем. Аккуратно снимаем кастрюлю. Украшаем зеленью и овощами по вкусу.

Приятного аппетита!



Владимир Городзейский МЕКСИКАНСКАЯ КУХНЯ

репортаж с авторскими фото



Известный американский писатель Джек Лондон, рассказами которого я зачитывался в детстве, когда-то сказал фразу, которой я старался руководствоваться всю свою жизнь: «Я не дерево, рождённое, чтобы всегда стоять на одном месте и не знать, что находится за ближайшей горой». В активе — сорок одна страна, и, хотя и не всегда, но старался интересоваться особенностями местной кухни. Иногда это просто неинтересно. Но поделиться своими впечатлениями от кухни Мексики — сам бог велел.

В мексиканской кухне тесно переплелись испанские и ацтекские кулинарные традиции. В ноябре 2010 года на международной конференции ООН в Кении мексиканская национальная кухня была включена в список всемирного культурного наследия ЮНЕСКО.



ЕДА

Основой мексиканской кухни являются тортильяс — круглые тонкие лепёшки из кукурузной муки. Есть данные, что такие лепёшки выпекались ацтеками ещё 500 лет назад! Ацтеки не знали пшеницы: её завезли испанцы, после прихода которых тортильяс иногда стали выпекать из пшеничной муки. Название это испанское, а как тортильяс назывались у ацтеков, я нигде не нашёл.

Тортильяс пекут в круглых сковородках, обычно глиняных, едят горячими или, во всяком случае, тёплыми. Готовые лепёшки складывают в специальные корзиночки (тоскаль), в которых они остаются тёплыми. Можно просто заворачивать лепёшки в ткань. Если они остыли, их можно разогреть. Если честно, мне они не категорически понравились. Но никогда не говорите об этом мексиканцам — не поймут, а то и обидятся. Просто так лепёшки едят, может быть, самые бедные. Я уже говорил, что лепёшки являются основой и в них что только не заворачивают.



Из **тортилий** изготавливают различные рулетики: **буррито** (мясной пирог), **чими-чанги** (большой политый сыром конверт из мягкой лепёшки, внутри — курица, мясо, фасоль) и **энчиладас** (обжаренные в кипящем масле трубочки с сыром и помидорами). На них также выпекают яичницу **у́врос**. Они подаются к салатам из фруктов и овощей, самым характерным из них является **гуакамо́ле** (пастообразный соус из авокадо с добавлением помидоров, лука и перца серрано).

Еда в основном острая. Повсеместно используется соус «табаско», перец «чили». Характерные специи: кинза (*cilantro*); перцы серрано (*Serrano*) и халапеньо (*Jalapeno*).

Вопреки нашим представлениям о перцах чили, они очень-очень разные: от слегка остреньких до самых жгучих, от свежих до сушёных. Бывают даже копчёные перцы чили! Самый популярный чили — халапеньо, его продают либо свежим, либо маринованным. Среди других сортов известен сладкий фруктовый поблано (его сушёная форма называется анчо) — важный ингредиент *moles* или соусов. Сушёный *mulato* — один из троицы чили, не очень острый, с лёгким рыбным привкусом. Самый острый из всех — хабанеро, который также называется «шотландский берет».

Супы в Мексике — только пюре. В одном из московских ресторанов перед отъездом заказал «мексиканский суп» и «фахитас». Супа такого в Мексике не было отродясь, фахитас же есть, и это одно из самых популярных мясных блюд, но ничего похожего с нашим московским «фахитасом» не имеет. Вернувшись



в Москву, не поленился зайти в тот же ресторан и сказал всё, что я думаю про их суп (вернее, про название — суп-то действительно вкусный).

Последовал вопрос официанта:

— В какой части Мексики вы были?

— В центре, потом на северо-западе.

Мгновенный и абсолютно честный ответ:

— А такой суп варят на юго-востоке Мексики.

Классика! Коню понятно, что если бы я путешествовал по юго-востоку, то такой суп «варили» бы исключительно на северо-западе!

В Мексике нет гречки, пшёнки, манки. Основной гарнир — пюре из фасоли. Фасоль лима, кидни, пинто, фава, фридхол, опока и чёрная фасоль — все входят в ежедневную мексиканскую кулинарию.

Покупали в магазине картошку — пальчики оближешь! Просто в варёном виде можно есть без масла — и за ушами трещать будет. Мясо — обычное, намного дешевле, чем у нас, как и всё остальное. А колбаса совсем другая на вкус. Чай в магазинах не найти, селёдки и бородинского хлеба тоже нет. Ребята, там нет укропа!

Зато по потреблению кока-колы и прочей дряни на душу населения Мексика занимает первое место в мире!

Вот вам ещё несколько характерных мексиканских блюд:

Чорисо — это такая свиная копчёная колбаска, ярко-красная от добавленного в неё перца и очень душистая.

Чайоте — овощ, по вкусу в тушёном виде похож на капусту.

Тамаль — спрессованная кукурузная масса с начинкой, завёрнутая в кукурузный лист.

И, наконец, эмпанадас — это жареные пирожки с тестом из кукурузной муки.



А вот ещё одно необычное блюдо: достаточно большие кусочки жареной свиной шкурки, скрученные в рулет. Называется это «чичароны». Они настолько популярны в Мексике, что в местных магазинах их продают как чипсы. А нам в ресторане у Пирамид подавали чичароны к зелёному супу-пюре, и я с удовольствием съел их — и за себя, и «за того парня». Суп подавался в глубоких мисках с тёртым сыром и жареными полосками тортильяс шириной около 1 см. В супе тортильяс разбухали, пропитывались бульоном, и это было действительно вкусно!

Было бы очень странно, если бы я не упомянул морепродукты. Естественно, они есть — слева-справа два океана. Морепродукты у мексиканцев весьма популярны, в особенности креветки, которых здесь множество сортов и которые даже добавляют в напитки. И ещё здесь любят круглую белую рыбу, которая называется *корбина*. Из корбины делают классическое *севиче*, т.е. сырую рыбу слегка маринуют в соке лайма с добавлением чили. В принципе, для приготовления *севиче* подходит любая морская рыба, например палтус, треска, а также гребешки.

Уже после возвращения в Москву довелось пообщаться с кубинцем, которому я рассказал о Мексике и о мексиканской кухне. Он слушал и улыбался. Оказывается, мексиканская и кубинская кухня очень похожи. Более того, он мне сказал, что то же самое можно сказать о всех странах Месоамерики. И так же, как мексиканцы, искренне удивился и огорчился, что кукурузные лепёшки мне не понравились.

В Мехико есть русский ресторан «Колобок», где подают борщ с чёрным хлебом, винегрет и гуляш. Сайт ресторана *kolobok.com.mx* я обнаружил, просто набрав в поисковике: «Мексика русский ресторан». Он где-то в центре Мехико. Но специально его мы не искали, а случайно он нам попался.



НАПИТКИ

Во всех гостиницах на завтрак официанты наливали что-то коричневое в чашки, говоря при этом: «Кафи, сеньор». Однако ни *кафи*, ни, тем более, кофе это не являлось! Заказывали в кафе в центре Мехико — то же самое. Просто удивительно! И первое, что мы сделали, завалившись в свой подмосковный дом, — запустили нашу кофе-машину!



Зато во всех гостиницах мы упивались свежавыжатыми соками — в основном экзотическими: манго, папайя, маракуя, ананас, дыня и даже арбуз!

А вот это точно экзотика — «Коктейль де камарон», то есть коктейль из креветок.

В высокий бокал из толстого стекла наливают холодный густой томатный сок, в котором плавают варёные очищенные креветки. Сверху это всё посыпают нарезанным репчатым луком, петрушкой и кинзой, и сверху выдавливают четвертинку лайма. На приготовление коктейля идут самые маленькие и самые нежные креветки.





Мексиканское происхождение имеет и хорошо нам известный напиток какао или горячий шоколад.

Мы с удовольствием пили в Мексике пиво «Корона» — и тёмное есть, и светлое. Мексиканцы же добавляют в пиво соль и сок лайма, называя этот напиток «челадой». Не пробовали? И не советую.

ТЕКИЛА

Текиловых фабрик в Мексике много. Ещё на подъезде к одной из них мы увидели огромную синюю фирменную бутылку высотой метров в шесть. Указатели в виде таких же бутылок ведут к воротам фабрики. Фирменное название производимой здесь текилы — *Tequila Hacienda Corralejo*. А фирменный знак — повозка, запряжённая парой лошадей, в которой сидит мексиканец в шляпе, а за ним лежат две бочки с текилой. Фабрика старинная. Фирменный знак везде — на бутылках, бочках, на воротах, стенах корпусов. Есть и на циферблате старинных часов, установленных на территории фабрики. Над циферблатом

обозначен год основания фабрики — 1753!!!

Экскурсия началась с того, что нас проводили в помещение с экраном и показали фильм о фабрике. Слева, справа и сзади нас — бочки, в которых выдерживается текила. Срок выдержки — не то что у коньяка: 4–12 месяцев. Но этого достаточно, чтобы текила приобрела золотистый цвет. Бочки не должны перегреваться, поэтому крышу этого помещения регулярно, раз в 15 минут, поливают водой.

Здания фабрики старинные, красного кирпича. Вместо окон огромные узорчатые витражи, сделанные из текиловых бутылок синего, красного и белого цвета. Территория фабрики вся в цветах и зелени: высоченные пальмы и, конечно, кактусы.

По дорожке проходим в другое здание со сводчатым кирпичным потолком и садимся на старинные с высокими резными спинками стулья за огромный дубовый стол. На столе — бронзовый мексиканец в сомбреро, перепоясанный пулемётными лентами, огромный подсвечник в виде кактуса, старинные керосиновые лампы. На стенах множество картин, на которых изображены разные этапы производства текилы: от растущего кактуса до дегустации этого напитка. Даже люстра в помещении из синих фирменных бутылок.





Текилу изготавливают из голубой агавы — это сорт кактуса, очень похожего на алоэ, только намного больше. Его стебли достигают в высоту двух метров и более. Из стеблей кактуса делают салат (пробовал — очень

даже вкусно), нитки и много чего ещё. А сырьём для текилы является «сердце» кактуса, которое вырубают из него после того, как его жизнь подходит к концу. Растёт кактус десять лет, а затем сигнализирует о «готовности» стать сырьём выбрасыванием цветка. Красиво, конечно, но как-то печально.



Сердца агавы разрубаются пополам и на десять часов отправляются в печи или в современные автоклавы (на три часа) — как бы парятся там. Волокна пареных сердец очень сочные и приторно-сладкие на вкус. Дальше всё это отжимается, в результате чего получается сок и жмых. А дальше — совершенно знакомый отечественному самогонщику процесс, просто аппараты промышленные. А на выходе получается текила крепостью 75 градусов. И вот этой 75-градусной текилой дядя за прилавком





угощал нашу группу. Нальёт по пять капель — и бутылку под прилавок. Наверное, ему её на неделю выдали. Но ничего у него не вышло! Видимо, после нас дегустаций для очередных групп туристов уже не было.

Осталось ещё сказать, что 75-градусная текила далее разбавляется до 38 градусов (именно так, а не сорок — у них свой Менделеев был!). А потом три варианта: самая дешёвая текила — та, которая сразу разлита в бутылки; дороже — та, которая выдерживалась в дубовых бочках четыре месяца, отчего приобрела золотистый оттенок; ещё дороже — если она выдерживалась в бочках целый год (что-то там она от дуба забирает, да и цвет становится более густой, насыщенный). Дубовые доски везут из Канады, а бочки делают в Мексике. Одну бочку используют не более, чем для шести разливов! Это важно, так как дубовые доски уже перестают впитывать в себя всякую гадость, а наоборот начинают её отдавать.

Затем мы побывали в доме, где когда-то жил первый хозяин и основатель фабрики, посмотрели на коллекции напитков, пишущих машинок и клеток для



птиц — и напрямик в магазин при фабрике. Помня про ограничения по вывозу из страны не более двух литров крепких напитков, купили всё что надо и больше на эту тему уже не думали. Скидка на круг — 7%. Неплохо! Плюс хозяева выставили два бочонка текилы со встроенными краниками, которые, пока шла торговля, работали буквально на износ.

Как пить текилу? А пить её надо так:

Слизнуть с руки щепотку соли, затем выдать в рот четвертинку лайма (кстати, жёлтых лимонов, к которым привыкли мы, в Мексике нет), потом помотать головой, чтобы соль с лаймом перемешалась, затем вылить в рот текилу и только потом всю эту смесь проглотить.

Прикольнo, даже вкусно!

Есть ещё специальный напиток, которым запивают текилу. Называется он *сангрита* и являет собой смесь соков — томатного, апельсинового, лаймового — с добав-

лением перца или соуса чили. Вкус — кисло-острый или острокислый. Если есть сангрита, то текилу пьют так: глоток сангриты — глоток текилы — и снова глоток сангриты.



Способ приготовления сангриты, предложенный журналом *PLAYBOY*

Смешать 8 частей томатного сока, 1 часть апельсинового сока, 1 часть грейпфрутового сока, 1 часть сока лайма; добавить 6 капель соуса табаско и щепотку соли на 1 л напитка.

Существует также коктейль «Кровавая Мария» (*Bloody Maria*), считающийся мексиканской разновидностью «Кровавой Мэри»:

В наполненном кусковым льдом хайболле смешать 1–2 унции текилы с томатным соком, добавить сок лайма, апельсина и грейпфрута, соус табаско, соль и перец по вкусу. Подаётся в посуде, украшенной ломтиком помидора.





Рассказ был бы неполон, если бы я не упомянул ещё об одном напитке, о котором до приезда в Мексику я даже и не слышал. Между тем, это прямой родственник текилы и даже её предшественник. Выпускается он по сей день, но его популярность с популярностью текилы, конечно, не сравнится. Это тоже крепкий алкогольный напиток, и называется он мескаль. Изготавливают его в штате Халиско. Текилу же производят также в Халиско и ещё в четырёх пограничных с ним штатах.

Отличается мескаль от текилы, во-первых, сырьём: в качестве сырья используется не только голубая агава, но и ещё 3–4 вида кактусов. Но не только это. Второе отличие заключается в способе обработке сырья, а именно: сердца кактусов пропаривают не в наземных печах или в современных автоклавах, а в земляных печах (*palenque*). При этом их кладут поверх древесных углей и закрывают пальмовыми волокнами и землёй на 2–3 дня. Схоже с процессом копчения, правда? Поэтому в шутку я бы назвал мескаль «копчёной текилой». А далее — перегонка, но без сахара.

Крепость мескаля обычно от 38 до 43 градусов. Иногда в бутылке можно обнаружить гусеницу. Говорят, их даже специально для этого выращивают. Есть красные гусеницы, живущие в сердце агавы, а также белые или золотые, живущие в листьях. Красные — круче! Говорят, что это делают для остроты ощущений. На самом деле это маркетинговый ход, и никакого дополнительного вкуса мескалю эти гусеницы не придают. Для той же остроты ощущений иногда к бутылке мескаля привязывают мешочек со смесью соли, предварительно высушенной и затем растолчённой гусеницы и перца чили.



ВКУСНЫЙ ЮМОР

Елена Евстигнеева

ОН, ДУ, ТРУА ПОД СОУСОМ РЕМУЛАД

Пахомыч готовить не любил. Не мужицкое это дело — с поварёшкой на кухне стоять! Но уж больно захотелось воспользоваться Интернетом, который старший внук настроил им с Зинаидой накануне. Информации в нём оказалось немерено, и так уж случилось, что попал Пахомыч аккурат на страничку кулинарии под названием «Назло врагам, ужин съешь сам!» В разделе «Друг познаётся в еде» он отыскал блюдо с красивым французским названием «Он-ду-труа под соусом ремулад». Сам Пахомыч после завтрака, обеда и ужина любил покушать и искренне считал, что длительная трапеза делает течение дня красивым и осмысленным. Памятуя о вычитанной где-то фразе: «На диете сидит тот, кому лень готовить», он надел очки и начал вдумчивую читку заморского рецепта.

Начало было такое:

Нарежьте отварной батат мелкими ровными кубиками...

Для заморского яства Пахомыч приспособил алюминиевую миску, в которой его супруга кипятила термобигуди ко всяким торжественным случаям. Впрочем, Пахомыч об этом не знал, а миска была ёмкая и сама просилась в руки начинающего ресторатора. Накануне жена как раз отварила целую кастрюлю уже начавшей прорастать и просится в землю картошки. Пахомыч старательно накромсал очищенные клубни в мелкую мозаичную крошку.

Тонкими слайсами нарежьте припущенный пастернак и выложите на батат поверх слоя отварной бежанской чечевицы...

Пахомыча несколько смутил «припущенный» кем-то пастернак, но банка консервированного горошка с отварной морковкой, по мнению самопровозглашённого



шеф-повара, вполне соответствовала задуманному блюду.

В качестве основного ингредиента используйте мраморную телятину: отбейте, поперчите, дайте отдохнуть полчаса в смеси оливкового масла и розмарина...

Пахомыч задумался, замер на мгновение, решая, что лучше использовать вместо мраморной телятины: кусок вчерашней заветренной курицы или просто ломоть отварной «Докторской»? Колбаса победила и отправилась на «...подушку из свежего базилика, мяты и мелиссы». С «подушкой» Пахомыч не заморачивался вовсе: колбасе отдыхать ни к чему, она от этого свежее не становится! Из зелени в доме был только репчатый лук головками — не лето, поди, на дворе, — вот им и обошёлся.

Далее блюдо необходимо было запечь в духовке и украсить перепелиными яйцами. Духовки Пахомыч побаивался: это была вотчина его супруги Зинаиды. Соваться туда без её дозволения было чревато большими неприятностями, кои сызмальства вызывали у Пахомыча учащённое сердцебиение, а потом, с возрастом, ещё и повышенное давление. Пахомыч мысленно перебрал все ингредиенты «он-ду-труа...» и с нескрываемой радостью убедился, что духовка ему не понадобится. Всё, что входило в его вариант французского блюда, было уже готово к употреблению и в тепловой обработке не нуждалось.

С перепелиными яйцами Пахомыч справился безо всяких затруднений, заменив их куриными. Третьесортные яйца по размеру практически совпадали с перепелиными, да и по вкусу вряд ли кто их отличит.

— Вот перепёлка, — начал рассуждать Пахомыч, всегда готовый прервать любую физическую работу своими философскими экзерсисами, — та же курица, только одичавшая без людского пригляда. Хотя нет! Перепёл-



ка — она ж первее была! Бегала себе по лесам, по полям прыгала, ноги в кровь обдираала в поисках еды, а уж потом человек взял да и одомашнил её, превратив в курицу. А курица, хоть и есть, по сути, бывшая перепёлка, от праздной жизни в курятнике летать разучилась — так её родимую с барской жизни разнесло! Есть, правда, в такой сытой жизни один изъян: как ни крути, а дожить до седых перьев бывшим перепёлкам редко удаётся!

Тут разогнавшийся в своих размышлениях Пахомыч приостановился. Французское блюдо надо было доделать и к приходу Зинаиды убраться с кухни тихо и незаметно, как разведчик в тылу врага. Пахомыч измельчил яйца одомашненной перепёлки и сыпанул их в миску.

Оставалось совсем немного, и он приступил к изучению способа приготовления соуса ремулад. В основе его оказался майонез обыкновенный. Уж чего-чего, а майонеза у Пахомыча завсегда было в достатке! Это ж цементирующее звено любого блюда, можно сказать, основа основ всей кухни! А уж после новогодних праздников майонез просто тёк по венам Пахомыча вместо крови! Претенциозный «ремулад» полагалось подавать в отдельном соуснике, которого у Пахомыча как раз и не было, ввиду полной непрактичности такой буржуазной посуды. Да и мыть её опосля Зинаида навряд ли согласится. Так что Пахомыч от души вывалил полбанки майонеза прямо в миску с уже приготовленным французским «он-ду-тра...».

На этом кульминационном моменте раздался настойчивый звонок в дверь. Так мог звонить только его сосед, одноглазый Степаныч, когда хотел выпить и было что. Чутьё шеф-повара не подвело: на пороге стоял радостный Степаныч с початой бутылкой водки в одной руке и гигантским солёным огурцом в другой. Такая праздничная композиция вполне устроила Пахомыча.



— Заходи, — кивнул он соседу и посторонился, пропуская его в избу.

Затем Пахомыч, тщательно скрывая гордость за проделанную им поварскую работу, гостеприимно угостил заморским блюдом своего давнего друга. Степаныч пожевал и потянулся было к стопочке. Но Пахомыч решительно пресёк такое поползновение, объяснив соседу:

— Ты распробуй, чего ешь-то! Это ж тебе не квашена капуста. Жуй вдумчиво! — и снова придвинул к соседу миску с едой.

Степаныч начал кидать в рот ложку за ложкой, от усердия дёргая глазом во все стороны. Второй, искусственный глаз оставался на месте, выражая покой и полную отрешённость.

— Эй, ты давай не торопись! Ишь, стахановец какой выискался! Мечет и мечет, как шахтёр в забое. Это блюдо французское, с ним деликатно надо. Где-то у меня палочки после сушей остались.

— Огурца в ём не хватает, солёного, — вдруг вклинился Степаныч, рванулся за стопкой, осушил её одним махом и, икнув, добавил, блаженно прикрывая здоровый глаз: — Знатный у тебя оливье получился! Не хуже, чем у Зинаиды!

Пахомыч снисходительно улыбнулся. Ну что может понять этот выросший на грече с самогоном циклоп в высокой французской кухне?

«Огурец — это же вода, а вода — это жизнь. Ну и, значится, ни французское, ни, тем более, русское блюдо он испортить не может. Опять же, такой изрядно переросший овощной кабаняка своими объёмами легко возместит массу уничтоженного Степанычем деликатеса», — пустился в привычные размышления Пахомыч.



Измельчённый гигантский огурец триумфально завершил кулинарный шедевр Пахомыча, покрыв собой все его поварские тайны.

Глядя на размякшего от тепла и еды соседа, хозяин дома решил не рассказывать ему, сколь изыскана и сложна была их сегодняшняя закуска. Зато у самого Пахомыча во рту ещё долго держалось божественное, ни с чем не сравнимое мишленовское послевкусие от «Он-ду-труа под соусом ремулад».



Тамара Клейман
АФОРИЗМЫ СО ВКУСОМ

- Аппетитная еда не даёт никаких поводов оставаться нетронутой.
- Бифштекс постоянно жаждет крови.
- Бутерброд — затычка для желудка.
- В жизни всегда есть место жареному цыплёнку.
- Вкус жизни приходит вместе с привкусом.
- Деликатесы любят за вкус свободы.
- Деньги — всё, что надо для лучшего вкуса.
- За чашечкой чая незаметней всего проходят пирожные.
- И только изысканные десерты дают понять, что жизнь действительно прекрасна.
- Испытание вкусом не всегда переходит в наслаждение.
- Когда вкус жизни теряется, появляется аппетит.
- Любовь к пище редко бывает взаимной.
- На разогреве у поросёнка с хреном был салат оливье.
- Остроту шашлыку придавал только шампур.
- От пресной жизни появляется желание насолить.
- Чтобы испортить вкус праздничного торта, достаточно посчитать калории.
- Под конец вечера у многих салатов знакомые лица.



- Рецепт докторской колбасы — врачебная тайна.
- Селёдка под шубой греет душу.
- Сила кулинарии — в наших слабостях.
- Трапеза — это вялотекущий приём пищи.
- Хорошая жена должна мало есть и вкусно готовить.
- Чтобы поскорее съесть пуд соли, жена постоянно пересаливала.
- Фаст-фуд — быстрый путь к язве.
- Философский подход к пище продлевает трапезу.
- Хороший диетолог знает, что можно есть пациенту, плохой — только то, что нельзя.
- Чтобы выдать кислый плод за сладкий, достаточно назвать его запретным.
- Чтобы насытиться, нужно немного, а вот чтоб как следует наесться...
- Яичница — результат того, как яйца кур учат.
- Вкус — это та самая изюминка, которая приятно отличает женщину от всех других.
- Ева первой поняла пользу фруктовой диеты.
- Даже холодный обед может отлично подогреть ссору.
- Детей заманивают конфетами, взрослых — фантиками.



Евгений Обухов
ВЕСЁЛЫЕ РЕЦЕПТЫ

БЕФ-АМБРЕ

Официантка приблизилась ко мне на расстояние, достаточное для того, чтобы я разглядел на её лице мину досады и пренебрежения.

— Ну, что-то ещё?

Я придал голосу как можно более сильную обличительную интонацию:

— Разве это едят?!

— Кто как... — вяло отозвалась она. — Собачки во дворе не жалуются.

Кусок мяса, обваленный в подгоревших сухарях, был жёстким, как шина грузовика, и вонял прогорклым маслом. В меню это изделие высокопарно именовалось «беф-амбре по-версальски». А зря, конечно. Даже хваленый Версаль, где, как известно, в эпоху его расцвета не было ни одного реального туалета на тысячу придворных, пах чуть-чуть приятнее.

— Вот что, девушка, позовите повара, который это готовил. А лучше сразу шеф-повара!

Я демонстративно скомкал салфетку и швырнул на блюдо. Она фыркнула, повернулась и ушла. Я величаво налил в бокал минералки, сделал глоток и поперхнулся вторым...

Тяжёлая, как настоящее правосудие, ладонь легла мне на плечо. Оглянувшись назад-вверх, я увидел двухметрового коротко стриженного качка в татуировках на всех доступных взору частях рук и шеи и в несуразном для него белом халате.

— Ну, командир, чо за дела?

— А-а вы... Мне повара... Вот по-по-по... поводу...

— Я повар. Шеф-повар. Можешь просто «шеф». Мы с парнями эту харчевню крышуем. Ну и на кухне, типа, тоже мы главные.



Он убрал руку с моего плеча, и оно, освободившись от веса, сразу поднялось на уровень уха.

— Чо сидишь, корячишься? Излагай, об чём у тебя базар?

— Да вот, говорю... По поводу этого мяса... Повара звал... Шефа... — Я двумя пальцами снял с тарелки скотканную салфетку и бросил её на край стола. — Чтобы прямо высказать: спасибо вам за прекрасный обед!

— Молоток, командир. Ты к нам теперь приходи. А щас эта тёлка книгу притаранит — отзыв запишешь. Да гляди, без ошибок!

— Я писатель.

— Ну, вот и пиши. Да девке не забудь на чай.

Отходя, он обернулся:

— У нас двадцать процентов положено. Понял, нет?

— Ну! — постарался улыбнуться я.

И после обеда оставил официантке на чай не двадцать, а тридцать процентов. Вопреки диктовке всяких там бандитов. Именно, что не двадцать! Пусть знают, они мне не указ! Я в свободной стране свободный человек!

Свинина жареная

Свинные стейки 3 шт. (или 2 крупных), 1 яйцо, мука пшеничная 2–3 ст. л., лук 1–2 шт., масло растительное 2 ст. л., соль и специи по вкусу.

Стейки вымыть, промокнуть салфеткой и обсушить, слегка отбить кухонным молотком. Натереть солью и специями. Затем в отдельной миске взбить яйцо, в другую миску насыпать муку. Каждый стейк «искупать» в яйце и затем обвалить в муке. Заранее не сковороде разогреть масло. Обжарить мясо с двух сторон до румяной корочки. На этом же масле обжарить нарезанный лук, подать к мясу.



ВАРЕНИКИ С ГЛАДИОЛУСАМИ

Внезапно захворал учитель труда, и последний урок отменили. Андрюшка с Мишкой очень обрадовались, а потом им стало стыдно, что обрадовались. И по дороге из школы вместо урока труда они решили помочь дома по хозяйству.

В раковине громоздилась грязная посуда. Пожалуй, впервые в жизни её вид привёл ребят в неопиcуемый восторг:

— Вот уж поможем так поможем!

Включили воду, и Мишка, обдавая себя, стены и раковину снопами брызг, принялся яростно тереть посуду.

— Ты лучше мой! — Андрюшка, закинув полотенце на плечо, вернул масляную тарелку.

— И так тру, как бульдозер!

Мишка резко обернулся и вдруг шарахнул супницей по этой тарелке. Фаянсовые брызги разлетелись по мокрому полу.

— Та-ак, тут помогли... — определил Андрюшка. — Давай, что ль, пол вымоем? Я видел в кино, как на корабле моют: берут ведро воды — и с размаху на палубу...

— Но-но! Я тебе дам — ведро воды!.. У меня тут на кухне альбом с марками недавно под диванчик завалился. Пол сам высохнет, тогда и осколки заметём. Давай-ка лучше маму пирогами обрадуем!

— Это долго. Может, варениками? Я по телеку видел.

— Я тоже видел, раньше тебя! — заявил Мишка.

Месили тесто по очереди. Наконец, Андрюшка сказал:

— В самый раз!

И опрокинул месиво на стол. Оно — огромное и мягкое — развалилось на клеёнке, как купчиха на лавочке.

— Для начинки сыр плавленый есть. А штук пять давай с сюрпризами сделаем, как в сериале!

— С пуговицами!?



— Лучше с чесноком. Так смешнее глядеть на того, кто съест. Вон у мамы в ящике на балконе, кажется, чеснок!..

...Когда вернулась мама, Андрюшка, весь в тесте, пытался отодрать липкую массу от клеёнки. Мишка его подбадривал и при этом мелко-мелко резал вместе с землёй луковицы гладиолусов.

А через неделю выздоровел учитель труда и поставил Андрюшке и Мишке по пятёрке. Потому что они рассказали, как вымыли дома всю кухню и сами-сами наварили целое ведро... нет, два ведра обалденных вареников!



Вареники ленивые

Творог (лучше нежирный) 1 пачка, мука пшеничная 5–6 ст. л., яйцо куриное 1 шт., соль $\frac{3}{4}$ ч. л., сахар 1 ст. л. (можно больше, если любите сладкое), масло сливочное.

Большое количество воды (более 1,5 л) поставить на огонь.

В удобной ёмкости к творогу добавить яйцо, соль и сахар, перемешать, если в твороге есть комочки, тщательно размять. Добавить всю муку и замесить тесто. Слегка припорошив доску мукой из пакета, скатать колбаски. Нарезать их небольшими кусочками любой формы. Как только закипит вода, посолить её (примерно 1 ч. л. соли) и опустить в кастрюлю вареники. После всплытия варить 1,5–2 минуты. В тарелку положить кусочек сливочного масла и выловить готовые вареники, аккуратно перемешать.

Лучше подать со сметаной.

ДЕПРЕССИВНЫЕ ПРОДУКТЫ

советы диетолога-психолога

Существует очень большое количество продуктов, которые у большинства людей вызывают стойкую депрессию.

Так, например, кто-то пустил слух, будто умеренные дозы алкоголя, прежде всего коньяка, положительно влияют на самочувствие и поднимают настроение. На самом деле это не так: коньяки, в первую очередь марочные, чрезвычайно депрессивные. Особенный упадок духа вызывает у народа созерцание ёмкостей с «Хенесси Эллипс», «Камю Кюве» и «Крузе Леони».

Далее — мясные продукты. Депрессия обрушится почти на каждого даже при одном лишь упоминании мраморной говядины «Прайм», мяса птицы «Да Донг Тау», хамона «Иберико» или колбасы с сыром стилтон и трюфелями.



Много треплются о пользе морепродуктов. На самом деле любой диетолог-психолог уверенно заявит: именно они также являются причиной сплошной тоски и не проходящей меланхолии! Тихоокеанский голубой тунец, рачки морские утки, икра белуги-альбиноса, копчёный осётр... Надо ли что-либо добавлять к этой информации!

Теперь десерты. Болтовня о том, будто шоколад и другие сладости способствуют эйфории, чувству радости, давным-давно опровергнута. Какая уж тут радость, если придётся заказывать, например, для своей девушки мороженое «Голден опиленс сандэй», порцию «платинового торта», шоколадку «делафи» или новоарлеанскую клубнику «арноуд»!

Кстати, о фруктах, ягодах и овощах. Тут уж хвалители и вовсе меру не знают. А ведь эти продукты вызывают депрессию не слабее, чем все иные вышеперечисленные. От прилива уныния и мерехлюндии просто в горло не полезут даже кусочки дыни «юбари кинг», чёрного арбуза «денсок», картошки «ла бонно де нормоти» либо винограда «руби роман».

Один лишь плод дуриана на сто процентов не подведёт, уж поверьте совету специалиста! Конечно, этот фрукт также не слишком дешёв. Но стоит купить его в интернет-магазине, а потом незаметно подложить, например, в гардероб любимой теще, или вредным соседям под пол дачной терраски, или в дальний ящик стола дорогому начальнику — и чудесное, великолепное, искромётное, прекрасное настроение на долгие часы и дни вам обеспечено!





Дуриан жареный

Плод дуриана средней спелости, мука пшеничная, масло растительное 3–4 ст. л.

Если вы с трудом переносите аромат дуриана, можно приготовить его, например, на дачном участке, на свежем воздухе. Лучше выбрать уже раскрывшийся плод, но не перезрелый, чтобы мякоть была ещё твёрдой.

Вынуть её, нарезать на небольшие кусочки, удалить семена, обвалить в муке. Обжаривать на среднем огне до появления золотистой корочки (примерно 1–1,5 мин. с каждой стороны).

Приятного аппетита!

ДЕ ТРЕЗВИЛЬ, ИЛИ НОВОГОДНИЙ ОЛИВЬЕ

Альтернативные кулинары утверждают, что салат оливье появился отнюдь не в XIX веке, его на Новый год делали везде и всегда. Вот только рецепты в разные эпохи заметно менялись...

1515 год

Яйцыны белки добавляются в цемент для Кремля, желтки — в краски Андрея Рублёва. Ядра как картошка — в пушки. Пули как горох — в пищали. Остальные ингредиенты оливье — мёд, целебные коренья, солёные огурцы. И опричь оногo ничаво басурманского не класть!

1612 год

Берутся лжекартошка, лжеяйца, лжемайонез, а также всякие лжеколбасы, горошки, огурцы. Всё в течение вечернего смутного времени перемешивается и выкладывается на лжеблюдо с портретом лже-Дмитрия. К такому оливье можно запечь лжешпикачки по-польски на Пожарском огне, запивать лжебезалкогольными напитками.

1712 год

Водка «Петровская» настаивается на мелко дроблёной крепости Орешек, добавляется редька и квашеная капуста по-петропервовски, а также шведская котлета по-полтавски. Соус используется в небольших количествах, по Меншикову, под штоф, полштофа и четверть штофа. Употребляется под фейерверки.

1812 год

Берётся мусью Оливье, мелко шинкуется с бородинской буханкой. К нему добавляются выжатые в отступлении граф Коньяк и генерал Шампьон. Туда же под большим Даву примешиваются маршалы Груши и Шартран. Употребляется до абсолютного Ожеро и полного

П.-Ш. Пузе. Наутро никаких Суше — только де Трезвиль и торт Наполеон.

1913 год

Яйца Фаберже, сбитень из декламаций и прокламаций, горох картечный антиреволюционный, огурец как купец-молодец, Дума из городских голов. Всё это тщательно смешать. И — есть (такая партия)!..

2024 год

Берутся яйца с ГМО, картофель с нитратами, морковь с нитритами, горох с консервантами, огурцы с красителями, колбаса с соей, майонез с пальмовым маслом... Всё тщательно перемешивается и преподносится как угощение соседу, который за стенкой второй год не расстается с перфоратором.

Всем приятно отпраздновать!



Наталья Хозяинова
РЕЦЕПТ СЧАСТЬЯ



Россию населяют способные женщины. Судите сами: 61% из них заготавливает впрок огурцы, лишь у 12% с банок слетает крышка, зато оставшиеся 49% с удовольствием хрустят огурчиками. Но вот парадокс: 88% женщин выходят замуж, 39% разводится, но только 17,5% из оставшихся в жёнах довольны своим браком. Не трудно догадаться, что все их неудачи объясняются нарушением технологии. Ведь заключение брака есть не что иное, как консервация надежд.

Откройте приличный справочник и действуйте строго по рецепту. «Огурцы» замените на «надежды», а время исчисляйте в единицах, определяемых темпераментом и возрастом невесты. Ваш успех гарантирован.

Огурцы замочить в холодной воде («Нет, сегодня я занята, и завтра тоже...») на 5–6 часов, затем тщательно вымыть («Ну что ты, я не избалована жизнью, мне так мало нужно для счастья...») и обрезать кончики («У меня нет никого ближе тебя...»). Специи (традиционные



обещания жениха: «ради тебя я готов на...») также хорошо промыть («...на всё? Ты меня всегда-всегда будешь любить? У нас всё-всё будет?») и порезать на кусочки («...и своя квартира? и отпуск на море? и посуду сам мыть будешь? и т.д.?»).

На дно чистой банки положить половину специй («ради тебя...»), затем вертикально уложить огурцы и сверху оставшуюся часть специй («...я готова на всё»). Банку залить кипящей водой («Ты такой... такой, а я самая обыкновенная...»), прикрыть крышкой и выдержать 15 минут.

Слитую воду использовать для приготовления рассола: добавить в неё соль («Ты настоящий мужчина!»), сахарный песок («Я тоже тебя люблю, милый»), душистый перец («Какой ты умный, сильный, добрый...»), лавровый лист («Я согласна!») и кипятить («Пойдём расскажем обо всём родителям!») 3–5 минут.

Огурцы залить (подать заявление) кипящим рассолом, через 10 минут рассол слить (расписаться), довести до кипения (отпраздновать свадьбу) и повторно залить под крышку (уединиться), при этом добавить уксус («О... ты ещё и прекрасный любовник...»). Быстро закатать крышку («Я так с тобой счастлива! Ты ведь помнишь, что мне обещал?»), банку перевернуть и укутать одеялом для постепенного остывания.

Приятного и регулярного аппетита!



НЕ СОВМЕЩАЙ ПРИЯТНОЕ С ОБЕДОМ!

ПРИВЕТСТВИЕ

«Дзень!» — звякнул нож, коснувшись холодца.

ДЛЯ НАЧАЛА

Плесните мне шестьсот килокалорий!

ОБЛОМ

Зря ели шубу — в ней селёдки нет.

ТЕЛЯЧЬЯ НЕЖНОСТЬ

На предложение проглотить язык не обижаюсь.

ДЕЛИКАТЕС

А в розницу два двадцать за икринку!

СОЖАЛЕНИЕ

Как мало в вашей водке витаминов...

СО СТРАХОВКОЙ

Ешь суп! Не бойся! Есть лекарства...

СИММЕТРИЯ

Борщ без пампушек — как пампушки без борща.

ГАРМОНИЯ

Невкусный суп! Второе тоже съели.

МАЛОВАТО

Из дичи — лишь тигровые креветки.

ПОДСЧИТАНО

Пуд соли съели, потребляя воблу.

ЗАГАДКА

Как много страшных тайн хранит в себе сосиска!

ПЕРЕБОР

Солянка сборная, но чтоб настолько!..

СЛЁЗЫ

Подорожав, от счастья плачет сыр.

ОДИНОЧЕСТВО

Немой вопрос в глазах селёдки: водка где?

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Не ешь цыплёнка табака: он — полугерб!

ТАЛИСМАН

Храню твой зуб, застрявший в шашлыке...

ЖАДНОСТЬ

Зачем вам хлеб? Его в котлетах много.

НАБЛЮДЕНИЕ

Смысл жизни с кухни выглядит иначе...

СОБЛАЗН

Вновь искушает чебурек: не бойся, пронесёт!

ПРИЗНАНИЕ

Употребляю блин и хрен не в речи, но в еду.

ОБОЗНАТУШКИ

Не устрицы пищат — вставная челюсть...

УЖАС

Яичница-мутант: трёхглазая глазунья.

ЗАПРЕТ

Нет! О котлетах только после загса!

НЮАНС

Наутро студень разогрейте без горчицы.

ПОСЛЕ ПОЛУНОЧИ

В каком-то смысле этот чай — вчерашний.

УТЕШЕНИЕ

Раз жизнь не сахар, диабет не страшен...

КОВАРСТВО

И на прощанье накормил грибами.

НАДПИСЬ НА МЕНЮ

Проверено. Проверивший в больнице.



Вадим Зверев ШВЕДСКИЙ СТОЛ

*Типичные пользователи системы «шведский стол»
в туристических отелях*



ЖЕНЩИНЫ

Девушки постпубертатного и женщины предбальзаковского возраста

Они подходят к шведскому столу со следами Ольги Бузовой на лице и в результате гордо сидят с тарелкой, на которой сиротливо покоятся два листочка салата, карликовая оливка и одна треть незрелого банана. Они презрительно смотрят на людей, не считающих калории и путающих жиры с белками, что, впрочем, не мешает им ронять слюни при виде тарелок, в которых находится их норма потребления пищи за десятилетие.



Пламенные пенсионерки

По устоявшейся привычке, выработанной при отоваривании в супермаркетах, они беззастенчиво подолгу выбирают самые лучшие кусочки, образуя за собой миниочереди из ненавидящих их сотрапезников. Общий принцип их выбора: «Положено — надо взять». При этом их ничуть не заботит, насколько взятое соответствует их возрасту и здоровью. В результате они берут практически всё и сильно напоминают муравья, неся пищевой груз в несколько раз больше собственного веса.

Женщины «с Урала»

В плане взятого количества еды они переплёвывают даже пенсионерок, потому что им нужно не только сразу наесться до изумления, но и взять еду в номер, на пляж, да и просто на всю оставшуюся жизнь. Пищевая эклектика, которую они исповедуют, приводит к тому, что в одну салфетку заворачиваются лукум, маринованный перец, кебаб и кусочки сахара. Съедается потом это всё зачастую без разворачивания салфетки.

Женщины с детьми

Их выбор довольно прост: они выбирают то, что потом будут доедать за своими детьми. Сам процесс потребления пищи для них довольно формален, поскольку в основном они поедают глазами своё чадо, прикидывая последствия потребления им пищи.



МУЖЧИНЫ

Подкаблучники

Выбор пищи для них лёгок и необременителен, поскольку происходит без их участия. В итоге то, что лежит у них на тарелках, можно охарактеризовать одной фразой: «Я лучше знаю, что тебе нужно», — сказанной его второй, а вернее, первой половиной. Чтобы полностью не ограничивать свободу самца, подкаблучнику позволяют посещать фудзону, чтобы принести супруге печенюшки и фрукты, при этом взгляды в сторону разлива алкоголя пресекаются на месте.

С голоду подкаблучник не умирает только потому, что на пляже разомлевшая жена слегка теряет над ним контроль, и ему удаётся отлучиться и мгновенно одновременно заглотить весь «запрещённый» пищевой контент: гамбургер, сосиску, кебаб и пиво. К жене подкаблучник возвращается с внутренним трепетом, побаиваясь, что даже солнцезащитные очки не смогут скрыть счастливый блеск его глаз.

Альфа-самцы

Они подходят к выбору блюд внешне небрежно, чтобы подчеркнуть свою брутальность, но при этом довольно тщательно — как к топливу для своей машины. В их тарелках собраны все виды мяса, а также другие «тестостеронные» продукты: рыба, креветки, яйцо, орехи и т.д. Количество этих продуктов берётся такое, чтобы нагнать страх на всех окружающих самок.

Однако, объевшись, придавленные тяжестью гормонов альфа-самцы, как правило, не спешат на приступ женских тел, а ложатся в шезлонги у бассей-

на, чтобы погрузится в сладкие сны о своих мужских победах.

Алкоголики

По классике, алкоголики рассматривают любую пищу как закуску. Поскольку одной закуской пьян не будешь, она у алкоголиков всегда вторична, и формирование «продуктовой корзины» к завтраку, обеду и ужину начинается, несмотря на жару, с горячительных напитков. Зачастую этими напитками всё и ограничивается. Если же к ним всё же берётся «пищевая добавка», то свято соблюдается знакомый со студенческих времён принцип, по которому количество закуски никогда не должно превышать количество алкоголя. Поэтому на столах алкоголиков горка еды, годная лишь для лилипута-диетчика, очень сиротливо смотрится рядом с огромным бокалом для вина, заботливо наполненным водкой.

На пляж алкоголики идут не раньше 11 часов, справедливо считая, что нахождение на пляже, когда там не работает стойка «оллинклюзивного» алкоголя, является пустым времяпровождением.

Мужчины с детьми

Здесь обычно наблюдаются две стратегии выбора еды, соответствующие статусу ответственного и безответственного папаши.

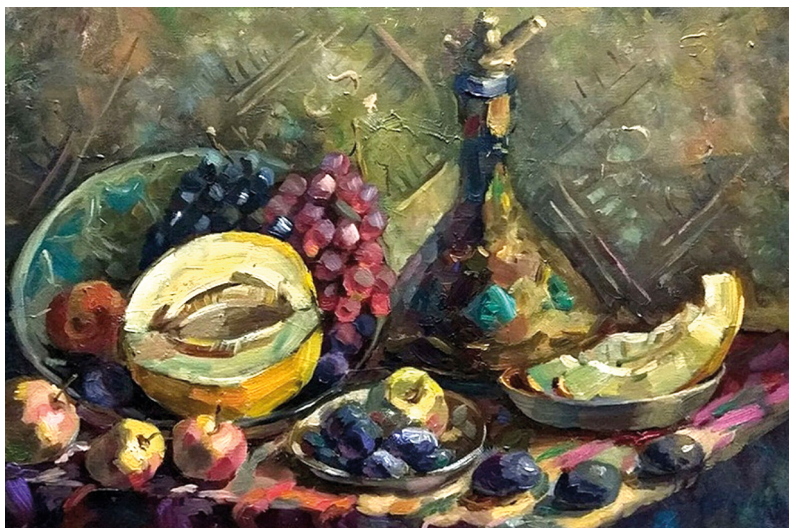
Ответственный отец сосредоточен на пище для ребёнка, составляющие которой должны чётко соответствовать записке, выданной женой. Свою же тарелку ответственный отец наполняет довольно рассеянно и формально, потому как голова его забита мыслями об ужасных по-



следствиях, которые могут быть для него, если чадо съест что-нибудь не то.

Безответственный отец отпускает ребёнка в свободное плавание, разрешая выбрать еду по своему усмотрению. Сам же папаша сосредотачивается исключительно на своей пище. В итоге и у ребёнка, и у отца в тарелках оказывается очень мало полезного, но очень много вкусного.

Излишне говорить, какая стратегия при этом даёт миру счастливых, а какая — несчастных людей!



ВКУСНЫЕ СТИХИ

Анатолий Белкин
ОН, БАВУ!⁷

Немало есть рецептов в мире,
Нам усложняющих жизнь:
На квасе или на кефире?
Пусть каждый топит за своё!
Но на столе моём окрошка
Невыразимо хороша:
Торчит стоямя в окрошке ложка,
Поёт заранее душа.
Лучок, огурчик и редиска,
А также главный элемент,
Заполнивший большую миску,
Как самый важный компонент!
Но с первой ложки понимаю:
Чего-то здесь недостаёт!
И острым взглядом отмечаю
Всё то, что отправляю в рот:
Вот чёрный хлеб, натёртый солью,
Вот и укропчик для красоты...
И тут я понимаю с болью:
В окрошке нету колбасы!
Ахти вам, подлые веганы!
Пошто испортили продукт?
Окрошке нужен постоянный
Колбасный, главный сухофрукт!
И я скажу народной массе,
Сердитый, как незнамо кто:
Что на кефире, что на квасе —
Без колбасы оно не то!

⁷ О, крошка! (англ.)



О ПРИПРАВАХ

Те, кто кушают приправы, —
 Так ли все они неправы?
 Может, в этом есть зерно
 Или даже не одно?

Можно ли поесть горчицы
 И притом не огорчиться?
 Правда ли, что в тёртый хрен
 Добавляют *фуллерен*?

Сколько можно съесть корицы,
 Чтоб не сразу разориться?
 Настоящий майонез —
 Он с лимоном или без?

Или пряная гвоздика —
 Раскуси её поди-ка!
 Кардамон, кумин, зира —
 Можно ль кушать их с утра?

Есть ли те, кто оробели,
 Слопав плошку сацебели?
 Верно ли, что Геленджик —
 Центр деланья аджик?

Не приводит ли к фиаско
 Потребление табаско?
 Среди каких канав и рвов
 Скрылась «тыща островов»?

В общем, рассуждая здраво,
 Те, кто это жрут, — неправы:
 Сало, хлеб и огурец —
 Вот диеты образец!



АНТИВЕГЕТАРИАНСКОЕ

Нужна немалая отвага,
Чтоб сочинить стихи про саго
И написать две сотни строк
Про ямс, батат и маниок;
Чтоб описать, как, выйдя в тамбур,
Ты грыз украдкой топинамбур
И втихаря, зажав в кулак,
Жевал латук и портулак,
Как под саке в японском пабе
Глодал кольраби и васаби
И, передёрнувшись тайком,
Разгрыз неведомый дайкон;
Нужна немалая бравада,
Чтобы писать про авокадо
И про вершки и корешки
Строчить скабрёзные стишки;
Пожалуй, было бы нелепо
Вдруг написать газель про репу
И хокку, лёгкое, как сон,
Про сельдерей и патиссон;
Не оценили бы, однако,
Сонет о вкусе пастернака
И оду «Горечь огурца»
Прочтут навряд ли до конца.
Прости, читатель благородный
За то, что жар души голодной
Не буду тратить я вотще
На воспеваньё овощей —
Презрев растительную массу,
Я славлю *мясо*, *мясо*, **МЯСО**,
Как будто с детства мой язык
К иному вкусу не привык.



МОНОЛОГ ГРИБНИКА

Корзинку грибов я из лесу вчера притащил,
Потом разобрал и червивые прочь отложил,

Хорошие с луком пожарил и тут же сожрал,
К отложенной кучке вернулся и вновь перебрал,

Червивые части отрезал и в кучку собрал,
Хорошие с луком пожарил и тут же сожрал,

Потом червячков аккуратно иголкой убрал,
А мякоть грибную пожарил и тут же сожрал.

Потом червячков я сожрал — что добру пропадать!
Но жарить не стал — у плиты надоело стоять.



СОЛНЦЕЕДЫ

практически быль

Земля богата на таланты
В родимом северном краю —
Вот, занесло вчера сектанта
Под дверь железную мою;

Я оглядел его сурово
И спросил: — Ты кто таков?
Никак свидетель Иеговы?
Фанат языческих богов?

Да нет, на рожу что-то бледный
И больно тощий мальчуган —
Ты что, приятель, *сыроедный*?
Иль с дуба рухнувший веган?

Взглянул презрительно парнишка
На любопытного меня
И молвил, справившись с одышкой:
— Веганы — полная фигня!

Мы — *солнцееды*! Это — сила!
Нам ни к чему жевать траву —
Лучами тёплого светила
Я пятый день уже живу,

Кормлюсь энергией чудесной... —
Тут я прервал по простоте:
— Там у меня, в кастрюльке тесной
Кипят сосиски на плите,



Боюсь, что лопнут... —
 В общем, в хату
 За стол беднягу я зазвал,
 А он, вдыхая ароматы,
 Чуть Солнцу душу не отдал —

Вдруг у него случились глюки,
 Пропал из голоса металл,
 Он всё тянул к сосиске руки
 И что-то нежное шептал,

Сознание почти угасло —
 И я внушил ему сполна,
 Что Солнце — это хлеб и масло,
 А колбаса ему жена,

И он, очнувшись и поевши,
 Промолвил, проглотив слюну:
 — Как я был слеп!
 Теперь, прозревши,
 Я буду славить ветчину

И проповедовать обеды
 С учёным видом знатока...

Вот так, друзья, из *солнцееда*
 Сумел я сделать *едока*.



Василий Грубов
ОГУРЕЧНАЯ ОДА

шуточное



До чего ж умён и смётлив,
Щедр на выдумки народ!
Тут такое заприметил —
Просто оторопь берёт!

На балконе с сигареткой
Обомлел, открывши рот:
На соседнем — у соседки
Плодоносит огород!

Распустив усы и плети,
Что в роддоме близнецы,
Из зелёной смотрят сети
Горделиво огурцы!



Вопрошаю, чуть не плача
И сквозь слёзы хохоча:
— Ну зачем Марии дача?
Отвечает, лепеча:

— У меня на даче места
Не хватает огурцам!
Там среди роз я — как невеста
Всем завидным женихам!

Огурцы же мне на кухне
Вроде отдыха от роз.
Ведь огурчик — овощ вкусный!
Я не в шутку, а всерьёз:

То гляди — на землю рухну,
Нет спасения от роз!
Голова от них там пухнет,
Да проклятый сколиоз:

Крючит шею, ломит спину,
То гляди — придёт трындец!
Так и так в уме прикину:
Огурец — всему венец!

В нём несметно витаминов,
Дивный лета аромат!
Правда, век его не длинный,
Ведь вкушают стар и млад!

Есть любви ещё причина,
И за то от дам — респект:
Огурец хранит глубинный
Косметический эффект.



Увядающую кожу
Освежит, омолодит...
Всё же розы нет пригожей,
Средь растений — фаворит!

Похвалиться не премину:
Я по розам дачным — спец!
Взором лишь балкон окину —
Лечит душу огурец!

ИМЕНИНЫ

У Василия сегодня именины!
Мне грустить причины правда нет.
Приходите, дамы, на мои смотрины —
Всем опять от пятницы привет!

Огонёчек добрый теплится в мангале,
Шашлычок шкворчит на вертеле;
Накрывается «поляна» в тёплой зале,
И графинчик с горькой на столе!

Вот грибочки, сало дразнит «в шоколаде»,
Сёмга, пармезанчик со слезой;
Там — треска томится в остром маринаде
И осётр в судочке заливной!

Оскоромимся, девчата, по любому
И достойно встретим выходной!
Ежели кому-то далеко до дома —
Чердачок имею продувной!



Татьяна Кормилицина
ФРУКТОВО-ЯГОДНОЕ

Клубнично-вкусен и лимонно-свеж,
Шершаво-ананасов, нежно-грушев —
Так аппетитен! Не захочешь — съешь.
Арбузно-сочен... Облизнёшься, скушав.

Ты дынно-сладок, виноградно-пьян,
Бананно-эротичен... Сядь поближе!
Начнём фруктово-ягодный роман?
К утру ты точно будешь... свежесвыжат.

Домашний мультифруктовый сок

В кастрюлю режем любимые фрукты (например, абрикосы, бананы, апельсины, груши, яблоки...). Убираем косточки. Наливаем воды, чтобы она покрыла фрукты. Доводим до кипения и кипятим 5 минут. Когда остынет, протираем через мелкое сито или измельчаем в блендере. Полученное пюре перекладываем в большую кастрюлю, доливаем водой для нужной консистенции (если любите погуще — воды поменьше). Сахар добавляем по вкусу, но обязательно — это консервант!

Кипятим и закатываем в стерилизованные банки. Переворачиваем, накрываем одеялом, где держим до полного остывания. Храним в погребе или в холодильнике.



ВРАЖЕСКИЙ УЖИН

Салат, жульен, приличное жаркое,
Пирожные, компот из кураги —
Вот что-то приблизительно такое
На ужин у меня едят враги.

Начальник, тёща и гибэдэдэшник,
Директор школы, слесарь, управдом
Жуют сосредоточенно, неспешно,
Не говорят при мне с набитым ртом.

Всегда довольны были угощением
Враги мои, пока однажды вдруг
На ужин для врагов без приглашенья
Не появился Тит — мой старый друг.

Он прошагал к столу, не сняв ботинки,
Гримасу скорчил тёще по пути,
А паспортистке — крашеной блондинке —
Сказал, что жрать пора бы прекратить.

Засунул дрель упрямого соседа
Туда, откуда тот достать не смог,
И пояснил: «Я нынче без обеда.
Делись! А то валюсь буквально с ног!»

Инспектору Петрову дунул в колбу,
Сказал: «подвинься» Злейшему Врагу
И, сторожа парковки щёлкнув по лбу,
Стал есть пирог, селёдку и рагу.

Враги притихли, сникли, погрустнели,
У каждого скривился скорбно рот:
Они ж привыкли раза три в неделю
Вкушать по полной от моих щедрот!



За годы неприятельских застолий
Вполне сложился вражеский мой круг.
Я им скормил уже два пуда соли!
А тут какой-то, понимаешь, друг...

Сказал я Титу: «Знаешь что, дружище,
Коль ты ведёшь себя ужасно так,
Мешаешь людям при приёме пищи,
То, стало быть, ты мой заклятый враг!»

Сверкнул на Тита грозными очами
И огласил суровый приговор:
«Теперь ты будешь ужинать с врагами!»
Принёс ему салфетку и прибор.

Продолжился недружественный ужин.
И осознал нахмурившийся Тит:

1. Незванный друг врага намного хуже.
2. А враг не страшен, если точно сыт!



ДИАЛОГ ПОЭТА С МУЗОЙ

- Ах, мне очи твои напророчат беды!...
- Вот, кастрюлю берём, наливаем воды.
- Без лобзаний твоих мне ни дня не прожить!...
- А когда закипит, не забудь посолить.
- Как нам сладостно будет с тобою вдвоём!..
- И пельмени туда аккуратно кладём.
- Я любить всегда буду тебя лишь одну!..
- Помешай, чтоб они не прилипли ко дну.
- Ярче солнца сияет твоя красота!..
- И добавим ещё три лавровых листа.
- Ты явилась ко мне из несбыточных снов...
- Через двадцать минут сытный ужин готов.
- Лишь с тобой в этот мир снизойдёт благодать!..
- Хорошо бы сметаны к пельменям подать.
- Я исполнен любви и от страсти горю!..
- Да садись уже есть, я кому говорю!



Рис. Фрэнсис Тепло

Евгений Обухов
АССОРТИМЕНТ

Ты — то, что ты ешь!
Рекламный слоган

Ты — салат, омар, оливки,
Ты — мадера, киви, сливки,
Ты — сациви и шашлык,
Сто кагора и балык,

Полцыплёнка табака,
Полбокала коньяка,
Помидор, грибы, селёдка,
Ты — в пузатой рюмке водка,

Ты — на рёбрышках баран,
Самогонка и айран,
Ты — лимон на огурце,
Триста джина, хрен в яйце,

Две горошины и корка,
С пола взятая икорка,
Ты — пол-литра, конь в пальто...
Бы-ы-ы-ы-ы!..
И ты опять никто.



БЛИНЫ

Принимаю обращенье
К мужикам родной страны —
Лежебокам в наущенье,
Маловерам в назиданье,
Белоручкам в оправданье,
В общем, я пеку блины!

Перепутались понятия,
Кто-то против, кто-то за.
«Не мужицкое занятье!» —
Шепчут злыдни за глаза.

Ну, а мне какое дело —
Я пеку не строчки лишь...
Кулинарничаю смело!
Кот вертлявый под ногами
Грезит с рыбой пирогами,
Ну, а блин ему? Шалишь!

Словно солнце, сковородка
Раскалилась докрасна.
Лета за окном серёдка,
У меня ж — блины... весна...



Доброхоты, острословы,
В мире вас полным-полно!
Кушайте глазунью снова
С видом скучным и убитым
Отдавайтесь общепиту,
Ну а я поем блинов!

Голодать, скажу вам прямо,
Я не буду никогда...
И ворчит с улыбкой мама:
— Пропадай, сковорода!..



ПО КОЧАНУ

Есть на Руси нехитрое искусство —
И, раскатав клеёнку по столу,
Мы половиним кочаны капусты,
Из сетки доставая, что в углу.

Готовим овощную окись-закись,
К зиме голодной запасаясь впрок.
Такую сотворим, ей-богу, закусь,
Какой не видели с эпохи ГОЭЛРО!

Хрустят и брызжут соком витамины,
Окрасит руки яркая морква,
И, кочерьжку схрумкать не преминув,
Мы снова бросим бодрый клич: «Давай!»

И Муза при́дет, вопрошая грозно:
— Поэт, да чем ты занят?! Ну и ну!
Ты почему не пишешь о серьёзном?!
— Как, почему? А вот: по ко-ча-ну!



Александр Окропиридзе
УНЫЛАЯ(,) ПОРА!

трагическое-гастрономическое

Когда я увидел глаза твои, как блюдца,
Два коржика ушей и заливное щёк,
Я не предполагал так явно промахнуться...
Ах, это мне урок! Суровый мне урок!

Как больно в нас судьба впивается зубами,
Как часто наш порыв безумный правит бал.
Когда я попросил испечь пирог с грибами,
По взгляду осознал, как крупно я попал!

В нём затаилась тень моей анорексии!
Ах, как я умолял, грозился нарсудом!
И ты клялась закрыть вопрос кулинарии...
Как слушалось свежо — как верилось с трудом.

Изображала ты унылую улыбку,
И коржики ушей горели, как в печи.
А я всё не желал признать свою ошибку,
Запав на дивных плеч крутые куличи.

В кипении страстей я был столь простодушен —
Порою так пленит нас женская краса!
Унылая, пора!.. Пора готовить ужин,
Без коего — на кой твои мне телеса?!



Но настаёт опять кармическое завтра,
И снова я сажу с раскатанной губой,
И вновь ты подаёшь яичницу на завтрак,
Горелую насквозь, с хрустящей скорлупой.

В гробу мои мечты о комплексном обеде,
В желудке ни одной аминокислоты.
Не лапу же сосать, как делают медведи,
И не медведок есть, как делают кроты!

За что такое мне, раскрой секрет, о Небо!?
...Молчание в ответ, но за урок — «мерси».
Унылая моя, подай хотя бы хлеба!
А коржики ушей с собою унеси.



Алёна Русанова

СОМНЕНИЯ

Ни подруга, ни жена,
Жду. Готовлю ужин.
То ли я тебе нужна?..
То ли ты мне нужен?..

Дозревает борщ в печи,
Жарятся оладьи.
Третий день с тобой молчим:
Видимо, не ладим...

За окном фонарь моргнул.
Варится *какава*.
Утром за угол свернул
Ты, а я направо.

А в потёмках замело:
Скатерть стелет вьюга.
Ты пришёл. Сказал тепло:
«Мы нужны друг другу!»

Завтра от душевных чувств
Налеплю пельменей.
Я на глупость не хочу
Тратить больше время!



СОСТОЯНИЕ ДУШИ

Я в лесу искала ягоды.
Их, румяных, понасыпало
Под листочки бережные:
Тайной головы кружить.
Я в лесу искала ягоды
И ещё немножко всхлипывала.
Отыскалось — безмятежное
Состояние души.

Шла от ягодки — да к радости!
Любовалась каждым деревцем.
На полянке низко кланялась
Незабудкам голубым.
Да с сердечной благодарностью
Лету, что со мною делится,
Собирала, не замаялась —
Всем: любимым да родным.

Ягод спелых — хоть косою коси!
Губы, руки стали ягодными,
Напитались сладкой нежностью.
Но попробуй, удержишь!
А возьмёшь — так враз по полгорсти!
И уже поверить надо бы мне:
Все, что нужно — с неизбежностью
Дарит жизнь.



Я в лесу искала ягоды.
Их, румяных, понасыпало
Под листочки обережные —
Тайной головы кружить.
Я в лесу искала ягоды
И уже почти не всхлипывала.
Отыскалось — безмятежное
Состояние души.



Салат с зеленью

мысли на кулинарно-кухонно-эстетическую тему

У меня, друзья, беда-засада!
Зелень покупаю на салат,
Спрячу в холодильник. Ну и рада:
Витамины свежие лежат!

А потом — то борщик похлебаю,
То чуток мяса перехвачу:
И вот так с неделю, предвкушая,
Жду, когда салата захочу.

А еще есть персики и груши,
Огурцы, клубника, хлеб и мёд...
Если кто любитель вкусно кушать —
Тот меня, уверена, поймёт!..

(Видно это сглаз, а может, порча,
Потому что так — не в первый раз!)
Витаминной зелени наборчик
Ждёт, когда ж его настанет час...

Наконец-то хочется салата!
Достаю... Букет совсем увял.
Видимо, сама я виновата,
Что нет опять салата у меня.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРАХ

Анатолий БЕЛКИН

Член СЛ РФ, секция «Басни».

Д.ю.н., профессор. Поэт-иронист, член СПР и клуба юмористов и сатириков «Чёртова дюжина». Автор и редактор-составитель 20 сборников лирических и иронических стихов. Лауреат премии «Золотой телёнок» (2018), фестиваля «ЁРШ» (2013, 2015), обладатель звания «Глыба юмора» (2018). Отмечен Пушкинской, Есенинской, Крыловской, Некрасовской, Державинской и Бунинской медалями. Лауреат Международной премии им. Марка Твена и премии «Тэффи».



Дмитрий ВОЩИНИН

Член СЛ РФ, секция «Проза».

Писатель, эссеист, драматург. Публикуется с 2004 года. Первая публикация в редакции «Книжная находка» с рассказами о Крайнем севере и жизни на побережье Средиземного моря. Издаётся в России и Чехии. Автор новелл, повестей и романов. Публиковался в журнале «Белая скала», альманахе газеты «Правда» и «День литературы».

voshinin@gnext.ru





Анна ГОРНОСТАЕВА

Член СЛ РФ, руководитель секции «Проза».

Член клуба юмористов и сатириков «Чёртова дюжина». Кандидат филологических наук. Доцент МГЛУ, преподаватель, переводчик, научный работник. Автор ряда монографий и учебных пособий, 10 сборников повестей и рассказов.

anngornostaeva@yandex.ru

<https://annagornostaeva.ru>

<https://t.me/anngornostaeva>

<https://club13.ru/avtor175>



Владимир ГОРОДЗЕЙСКИЙ

Член СЛ РФ, секция «СОУЛЬ».

Поэт, автор-исполнитель песен. Член клуба юмористов и сатириков «Чёртова дюжина», участник Содружества авторов афоризмов и малых литературных форм «СОКРАТ». Организатор концертного проекта «Смехом печень не испортишь» (45 концертов с 2007 г.), фестиваля АП «Приэльбрусье» (2002–2024). Автор 4 книг и более 30 коллективных сборников. Печатался в Литгазете, «МК», «Невском альманахе», журнале «Турист» и др.



Татьяна ГОРОХОВА

Член СЛ РФ, секция «Проза».

Журналист, прозаик, поэтесса, постоянный автор альманаха «Словесность». Публикуется в «Сетевой словесности» (netslovo.ru), а также в новозеландской газете «Наша гавань».

tatjana_nadal@mail.ru

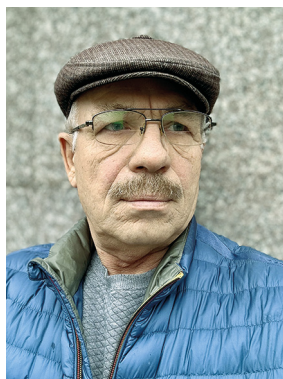


Василий ГРУБОВ

Член СЛ РФ, секция «Старая школа». Автор трёх поэтических сборников, постоянный автор альманахов «Старой школы».

Имеет дипломы призовых мест поэтических конкурсов различных творческих объединений. По профессии водитель, пенсионер.

vgrubov@bk.ru



Нина ДАВЫДОВА

Координатор СЛ РФ, главный редактор газеты «МОЛ», председатель секции Публицистики СЛ РФ.

Журналист, радиожурналист, краевед, экскурсовод, автор путеводителя «Москва-2000». Автор программ «Это Москва», «Замысел», «Книга в эфире», «Московские зарисовки».



Владимир ДЕЛБА

Член СЛ РФ, секция «Проза».

Прозаик, поэт, эссеист. Секретарь Ассоциации писателей Абхазии, член Союза писателей XXI века, Русского ПЕН-ЦЕНТРА. Сопредседатель лит. совета Ассамблеи народов Евразии и Африки. Член редсоветов газеты «Поэтоград» и журнала «Новые витражи».

Публикуется в СМИ России, Абхазии, США, Израиля, Украины. Автор 10 книг, лауреат лит. премий и конкурсов.





Елена ЕВСТИГНЕЕВА

Член СЛ РФ, секция «СОУЛ».

Член Союза писателей Москвы. Член клуба юмористов и сатириков «Чёртова дюжина».

Поэт, прозаик. Автор четырёх книг.

Лауреат ряда литературных премий и конкурсов.



Вадим ЗВЕРЕВ

Член СЛ РФ, секция «СОУЛ».

Преподаватель МВТУ им. Баумана.

Афорист. Член Московского клуба юмористов и сатириков «Чёртова дюжина», член Содружества авторов афоризмов и малых литературных форм «СОКРАТ».

Автор двух книг, соавтор более 50 сборников и альманахов. Лауреат лит. фестивалей и конкурсов.



Екатерина ИВУШКИНА

Член СЛ РФ, секция «Проза».

Член Союза писателей России, член Русского литературного общества. Автор трёх книг, победитель и призёр международных и российских литературных конкурсов.

ivushkina@list.ru



Тамара КЛЕЙМАН

Член СЛ РФ, секция «СОУЛ».

Афорист, член и экс-председатель Московского клуба афористики, автор и один из редакторов ежегодного «Альманаха Московского клуба афористики»; почётный член и основатель Московского клуба сатириков и юмористов «Чёртова дюжина». Автор 8 книг афоризмов. Лауреат многих литературных премий и конкурсов.



Татьяна КОРМИЛИЦЫНА

Член СЛ РФ, секция «СОУЛ».

Главред издательства «Порт приписки». Автор трёх книг. Председатель Московского клуба юмористов и сатириков «Чёртова дюжина»; член Содружества авторов афоризмов и малых литературных форм «СОКРАТ».

Лауреат ряда литературных фестивалей и премий.

kormilicyna-tv@yandex.ru



Галина КУЛИКОВА

Член СЛ РФ, секция «Проза».

Автор детективов и романтических историй. На сегодняшний день написано и опубликовано 60 книг в жанре детектива и романтической комедии. Новые детективные рассказы можно читать в авторском блоге на ДЗЕН.

Авторский сайт: www.galina-kulikova.ru

Авторский блог: [dzen.ru/detektiv_gk](https://zen.yandex.ru/galkul)

Почта: galkul@mail.ru





Валентина МУКАСЕЕВА

Член СЛ РФ, Секция «Детская литература».

Педагог, помогает детям осваивать глубины русского языка.

Автор-участник альманаха МОЛ СЛ РФ «Словесность».



Евгений ОБУХОВ

Член СЛ РФ, секция «Проза».

Член Московского союза литераторов, СП России и клуба юмористов «Чёртова дюжина». Автор 21 книги, составитель / участник ок. 80 коллективных сборников. Автор Гос. каталога почтовых марок, книг по филателии и фалеристике. Лауреат и призёр лит. премий, конкурсов и фестивалей юмористической поэзии.



Александр ОКРОПИРИДЗЕ

Член СЛ РФ, секция «СОУЛ».

Член клуба юмористов и сатириков «Чёртова дюжина». Администратор и рецензент лит. портала «Фабула». Участник ок. 20 коллективных сборников. Лауреат и призёр конкурсов и фестивалей юмористической поэзии и авторской песни.

Виктория РАДУГИНА

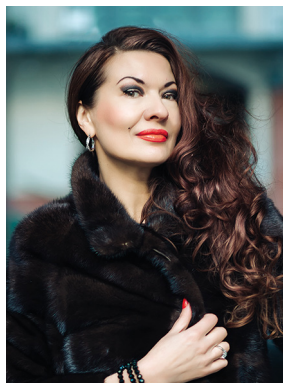
Член СЛ РФ, секция «Проза».

Публиковалась в разные годы как прозаик и публицист в специализированных, периодических и лит. изданиях в России, Бельгии, Германии и на онлайн-ресурсах, вела авторскую колонку.

Лауреат нескольких всероссийских литературных конкурсов.

Автор альманаха «Словесность».

vcigarlife@gmail.com



Алёна РУСАНОВА

Член СЛ РФ, секция «Старая школа».

Член клуба юмористов и сатириков «Чёртова дюжина». Бард, лауреат российских и международных фестивалей авторской песни.

Автор книг стихов, текстов песен, эссе и коротких рассказов.

Выпущено 4 авторских аудиодиска.



Сергей СИДОРОВ

Член СЛ РФ, секция «СОУЛ».

Афорист, поэт. Председатель Содружества авторов афоризмов и малых лит. форм «СОКРАТ», член Совета по фантастической и приключенческой литературе СПР. Автор 5 книг, соавтор более 80 сборников.

Член европейских сообществ афористов. Лауреат премии «Золотой круг», обладатель звания «Экселенц сатиры» (Сербия).





Нина СИЛАЕВА

Член СЛ РФ, Секция «Поэзия».
Литератор, искусствовед, живописец,
иллюстратор.
Член РОО «МСХ».
Член Клуба коллекционеров и наслед-
ников ГМИИ им. А. С. Пушкина
nnslv@ya.ru



Наталья ХОЗЯИНОВА

Член СЛ РФ, секция «СОУЛЬ».
Физик, к. х. н., пенсионер. Член СП
Москвы, клуба юмористов и сатириков
«Чёртова дюжина» и Содружества афори-
стов и авторов малых литературных форм
«СОКРАТ». Участник Антологии сатиры
и юмора XX века. Победитель, призёр,
член жюри конкурсов и фестивалей юмо-
ристической поэзии.
Имеет 6 внуков и 6 авторских книг (по-
следняя — в соавторстве с Л. Либкиндом).



Ирина ЧЕЧУЛИНА-СОБЕЦАНСКАЯ

Член СЛ РФ, секция «Старая школа».
К. х. н., автор научных публикаций, книг
и статей в жанре документальной прозы.
Член Союза краеведов России, член об-
щественной организации «Память Балти-
ки» им. Петра Великого (СПб), член Рус-
ского географического общества.

Содержание

ОТ СОСТАВИТЕЛЯ	3
ПРЕДИСЛОВИЕ	5
ЗНАМЕНИТОСТИ СО ВКУСОМ	9
Нина Давыдова	
Анковский пирог	10
Анна Горностаева	
Капустник для Чехова	13
Тамара Клейман	
Интервью со звёздами	17
ВКУСНЯШКИ ОТ БАБУШКИ	29
Валентина Мукасеева	
Рецепт запечённого гуся от бабушки	30
Ирина Чечулина	
Слободские секреты приготовления старинных пирогов	33
Галина Куликова	
Блюдо, которое умеет переодеваться	39
Виктория Радугина	
Главное уральское блюдо	42
Сергей Сидоров	
Варёные шишки	49
РАССКАЗЫ НА ЛЮБОЙ ВКУС	51
Владимир Делба	
Удачно упал	52
Дмитрий Воцинин	
Шоколадный торт	62
Екатерина Ивушка	
Дед	74



Нина Силаева	
Зефирное счастье	81
ВКУС ДЛЯ ГУРМАНОВ	87
Виктория Радугина	
Гастрономическое эссе	88
Татьяна Горохова	
Обаяние города	94
Владимир Городзейский	
Мексиканская кухня	100
ВКУСНЫЙ ЮМОР	115
Елена Евстигнеева	
Он, ду, труа под соусом ремулад	116
Тамара Клейман	
Афоризмы со вкусом	121
Евгений Обухов	
Весёлые рецепты	123
Наталья Хозяинова	
Рецепт счастья	132
Не совмещай приятное с обедом!	134
Вадим Зверев	
Шведский стол	136
ВКУСНЫЕ СТИХИ	141
Анатолий Белкин	
Oh, baby!	142
О приправах	143
Антивегетарианское	144
Монолог грибника	145
Солнцееды	146



Василий Грубов	
Огуречная ода	148
Именины	150
Татьяна Кормилицына	
Фруктово-ягодное	151
Вражеский ужин	152
Диалог поэта с Музой	154
Евгений Обухов	
Ассортимент	155
Блины	156
По кочану	158
Александр Окропиридзе	
Унылая(.) пора!	159
Алёна Русанова	
Сомнения	161
Состояние души	162
Салат с зеленью	164
ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРАХ	165

Литературно-информационное издание

Жизнь на вкус – 2024

Литературно-кулинарный альманах

проза • поэзия • публицистика • рецепты

Составитель *Анна Горностаева*

Дизайн обложки *Александр Окропиридзе*

Иллюстрации к шмуцтитулам *Нина Силаева*

Компьютерная вёрстка *Издательство «Порт приписки»*

Выпускающий редактор и корректор

Татьяна Кормилицына

Авторы иллюстраций

Нина Силаева, Фрэнсис Тепло, Наталья Ушкова

В книге использованы фото из личных архивов авторов

и из открытых источников Интернет

ISBN 978-5-907779-56-3



Формат 60×90/16. Гарнитура Times

Бумага офсетная. Печать цифровая.

Тираж 100 экз. Заказ № 386

Подписано в печать 11.11.2024

Отпечатано в ООО «Типография точка ру»

105116, Москва, ул. Буракова, 27, корп. 40

E-mail: info@printpointru.ru

<http://printpointru.ru/>

Издательство «Порт приписки»

8 (800) 300 83 50

E-mail: info@portpripiski.ru

<http://portpripiski.ru>



Литературно-кулинарный альманах «Жизнь на вкус» составлен совместными усилиями авторов — членов московской организации литераторов (МОЛ) Союза литераторов России и представляет собой сборник увлекательных разножанровых произведений (коротких рассказов, эссе, стихотворений, афоризмов), объединённых общей темой — еда и вкус.

Содержание альманаха весьма разнообразно. Раздел «Знаменитости со вкусом» содержит рецепты, связанные с биографией известных личностей; «Вкусняшки от бабушки» повествуют о семейных традициях и старинных кулинарных секретах; «Рассказы на любой вкус» увлекают читателя кулинарными изысками, облечёнными авторской фантазией; раздел «Вкус для гурманов» овеян экзотическим ароматом дальних стран и путешествий, а «Вкусный юмор» приглашает улыбнуться и повеселиться в ходе дружеского застолья.

Приятного чтения и аппетита!

Составитель:

Госстипендиат 2024 года по представлению МОЛ СЛ РФ
в номинации «Выдающийся деятель культуры и искусства РФ»
руководитель секции «Проза»
Анна ГОРНОСТАЕВА

ISBN 978-5-907779-56-3



9 785907 779563 >