

От солянки до хот-дога. Истории о еде и не только

Автор:

[Мария Метлицкая](#)

От солянки до хот-дога. Истории о еде и не только

Мария Метлицкая

Женские судьбы. Уютная проза Марии Метлицкой

«Кухня... Сколько времени ты у меня отняла, сколько сил! Как за эти годы я от тебя устала!» – эти слова автора может повторить, наверное, каждая читательница. И все равно кухня остается главным местом в любом доме. И ничто так не сплачивает семью, как совместное приготовление еды и общие обеды, завтраки, ужины.

Мария Метлицкая собрала пеструю коллекцию историй, так или иначе связанных с едой. Впечатления о еде в разных городах России и мира, воспоминания о том, что готовили в советских семьях 70-х – 80-х и как добывали продукты в 90-е. Эти истории иногда веселые, иногда не очень. Но главное – они теплые и искренние.

А еще читателей ждет бонус – проверенные и несложные в исполнении кулинарные рецепты от Марии Метлицкой. Так что лучше читать книгу прямо на кухне – вам непременно захочется приготовить все блюда и порадовать близких. А это самое ценное, поверьте.

Мария Метлицкая

От солянки до хот-дога. Истории о еде и не только

© Метлицкая М., 2022

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022

* * *

Сейчас модно писать о еде, делиться впечатлениями и рецептами.

Существует множество кулинарных передач и не меньше кулинарных блогеров. И даже целые тематические телеканалы – их, кажется, несколько. Только ленивый не взялся за это. А я уж точно не из ленивых. И еще – все так устали от событий последних лет, что мне захотелось написать книгу легкую, без драматических сюжетов, без описания трагических судеб героев – словом, такую, чтобы прочитать и улыбнуться. А возможно, кому-то пригодятся мои проверенные рецепты – а здесь будут только такие. Надеюсь, они вас не разочаруют.

Кстати, несколько моих коллег написали прекрасные книги именно о еде: Екатерина Вильмонт – «Мы дети галактики», Дарья Донцова – «Кулинарную книгу лентяйки», Маша Трауб – «Суп, второе и компот», Екатерина Рождественская – «Жили-были, пили-ели». Книги эти написаны с юмором и, между прочим, очень полезны – некоторыми рецептами я с удовольствием пользуюсь. В общем, спасибо, дорогие коллеги. Как говорится, зашло.

Итак, я поделюсь с вами кулинарными воспоминаниями, правдивыми историями, смешными и не очень, многолетним опытом хозяйки и, конечно, рецептами.

Ну поехали?

Детство

В Советском Союзе культивировался образ здорового ребенка: румяные, толстые, выглядывающие из-за ушей щеки с ямочками, перевязки на ручках и ножках – словом, этакий пухлый и веселый толстячок с вечно открытым, как у

птенца, ротиком. Наверное, это последствия голода и войны, и любой худой ребенок считался недокормышем, рахитиком и даже больным. Родителей такого дитяти обсуждали и осуждали.

Так же было и со мной – в детстве я была худющей, даже тощей (где эти счастливые времена!), есть не любила в принципе, что было вечным поводом для страданий мамы и бабушки. Вкусное – а бабушка была кулинаркой отменной, – полезное и не очень, кислое или сладкое вызывало гримасу на моем бледном и худом личике. Развеселить могло только мороженое, здесь без вариантов. А, вру, еще фрукты! Фруктовым наркоманом я была всегда. В два года меня спросили: «Кого ты больше всего на свете любишь?» Я честно ответила: «Абуз». В смысле, арбуз. Моя любовь к арбузам, надо сказать, сохранилась. А еще к черешне, абрикосам, смородине, крыжовнику, грушам и яблокам. Но эта роскошь была доступна только в летние месяцы, да и то на курорте – в столице, где цены на рынке кусались, мне покупали маленькие кулечки с любимыми фруктами. Выручали бабульки на дачных крошечных самопальных рыночках, продающие фрукты кучками, а ягоды баночками. Но каждое лето мы уезжали на Украину, в Бердянск, к бабушкиной сестре, и вот там наступало раздолье. Но об этом позже, отдельной главой.

Единственные ягоды, к которым я равнодушна, – клубника и земляника. Я их просто не ем. Навсегда осталось в памяти: крошечный пирожок с земляничным вареньем – и через час вызов «Скорой», ребенок корчится от болей в животе. Такая вот аллергия. С возрастом прошло, но ягоды эти мне безразличны, в памяти остались жуткие боли.

* * *

В полтора года мама отвезла меня к бабушке по отцу в дачный поселок под Донецком и оставила жесткие инструкции – чем кормить и как. В рацион входили каши, легкие овощные супы, отварное мясо или рыба. Мама вернулась дней через десять и застала такую картину – дочь ее, то есть я, бегала по дому, держа в руке что-то замусоленное, непонятное, по виду липкое или жирное. И что удивительно – ребенок засовывал в рот это нечто, как соску или конфету, и издавал звуки радости.

– Что это? – ледяным голосом поинтересовалась мама у свекрови. – Что у нее во рту?

- Сало, – спокойно ответила свекровь, – борщ съела, а сало не доела.

- Борщ? – повторила мама. – Борщ со сметаной? На жирной грудинке?

Свекровь спокойно кивнула:

- А на чем же еще?

- Сало? – шепотом повторила мама. – А что с ней будет потом?

- А что будет? – легкомысленно пожала плечами свекровь. – Ничего! Она все дни ест сало с борщом! И что? Ничего! Смотри, как ей нравится!

Мне, кажется, это действительно нравилось. По крайней мере мой вид говорил именно об этом – полоску сала из рук я не выпустила, несмотря на мамины усилия. И ничего со мной не случилось – все было отлично! Ни жирная грудинка мне не навредила, ни домашняя жирная сметана. И сало не навредило – я его полюбила.

Но это так, штрих. Штрих к главе «Детство».

Обычный ребенок, обычный детсад. И детсадовская еда – об этом написаны тома – застывший блин манной каши, отчаянно сладкий чай или тошнотворный желудевый кофе, несъедобный суп с пшенной крупой, жесткие котлеты, невозможно воняющая жареная рыба, наверняка из самых дешевых. И еще рыбий жир – я дитя поколения рыбьего жира.

В дни, когда готовили рыбу – отваривали, жарили, тушили, – помещение детского сада прованивало так, что, несмотря на погоду, воспитательницы распахивали окна.

В общем, в саду я не ела. Сидела над тарелкой и роняла слезы в кашу и суп.

И я была не одна.

Садик мой находился во дворе дома на Кировской, ныне Мясницкой, где прямо за углом был хороший, всем известный рыбный магазин. Я помню конусообразные конструкции из банок с крабами и белые овальные эмалированные лотки с икрой – красной и черной. Последняя была представлена в нескольких видах – ястычная, в неаппетитной желтой слизи (потом я узнала, какая она вкусная), крепко спрессованная, трудно разрезаемая и липкая паюсная и, собственно, королевская, белужья или осетровая, зернистая, сероватая, с жемчужным отливом и отдельными ядрышками. Эта королевишна нам была не по карману, ястычную я, ребенок, есть бы не стала, а вот паюсную мама покупала – брикетик граммов на пятьдесят, завернутый в прозрачную кальку. Процедура была обязательной, назначенной детским врачом, для поддержания гемоглобина у доходяги-дочурки.

Икру я съедала – слизывала с бумаги там же, в магазине, на мраморном столике возле окна. Ела себе и посматривала в окно. Ела без аппетита, равнодушно, потому, что так надо, «иначе ноги таскать не будешь», говорила бабушка. Хорошо помню прилипшие к зубам икринки, дома я тут же бросалась чистить зубы.

Икра икрой, но доходягой я оставалась. Каждое кормление – обоюдная пытка, и для меня, и для родителей.

Помню летний выездной детский сад от маминой работы. И это было спасение для родителей – дитя проводило лето на воздухе. Спасение для родителей и, уверена, горе для детей. Нам там было плохо. Находился выездной сад далеко от Москвы, под Рузой, в Пестово, и моя мама почти каждые выходные добиралась туда на попутных грузовиках.

Она приезжала с бабушкиными котлетами, курицей, фруктами, чтобы подкормить несчастного ребенка. Но бабушкина еда меня не интересовала. Мне было плохо – какие котлеты?

Лето стояло холодное и бесконечно дождливое, в домике, где мы жили, было сыро и пахло плесенью, и постельное белье было сырым, да и все наши вещи тоже. На улицу нас не пускали – дожди. Как же было тоскливо! Мы, дети, искусанные комарами, в зудящих, кровавых расчесах, шмыгали сопливыми носами и постоянно ревели.

Наверное, нам читали книжки и как-то пытались развлечь. Честно – не помню. Помню одно – после завтрака и до обеда я залипала у окна и ждала маму. За окном был тот еще пейзаж – размытые глиняные дороги, серое низкое небо и бесконечный, изнуряющий дождь.

– Не приедет твоя мама, – зло гаркала воспиталка, больно дергая меня за руку. – Среда сегодня, рабочий день!

Я вырывалась и ненавидела весь белый свет.

Старые дешевые пластиковые игрушки: машинки без колес, куклы без глаз и без рук – надоели нам до чертей. Рисовать не хотелось, лепить из пластилина тоже. Вообще ничего не хотелось. Только домой. Считать мы еще не умели, и лето казалось нам нескончаемым.

А, да – была еще такая штука, как родительский день. Не ко всем приезжала родня. Но те родители, которые приезжали... Думаю, это было зрелище. Они ковыляли по дороге с набитыми сумками, разбирали детей и уводили их в лес покормить. Пихали все, что привезли. Ну и, естественно, к ночи у бедных перекормленных детей начинали болеть животы, и раздавались злобные окрики воспитателей – их можно было понять. Начинался грохот ночных горшков. Кто-то попадал в изолятор.

Слава богу, через пару лет у меня родилась младшая сестра, и выездной детский сад закончился, мы стали снимать дачи. Правда, появился пионерлагерь. Но вот там все было прекрасно, потому что на еду нам было наплевать, а жизнь расцветилась многими красками – тут и кружки, и игра «Зарница», и встреча рассвета, и ночные костры с печеной картошкой, и танцы в клубе, и кино. И первые влюбленности, и новые подружки, и тетради-песенники. В общем, жизнь!

Конечно, и там было невкусно и голодно – к вечеру, точнее ко сну, все дружно хотели есть. Но мы уже повзрослели и кое-что кумекали – например, воровали в столовке хлеб и соль и ночью в кроватях под страшные истории про черную руку дружно жевали этот хлеб, сдобрив его сольцой.

Раз в неделю приезжал автобусик с посылками от родителей: карамельки, пряники, вафли, печенье. Кажется, всё. Кто-то посылок не получал. Мы

вываливали все на стол и делили на всех, а как иначе?

Убегали с мальчишками в лес и пекли картошку, сворованную на колхозном поле. А самые смелые и отчаянные через дыру в заборе бегали в деревенский магазин и оттуда приносили немыслимые ценности – плавленные сырки, сладкие кукурузные хлопья в коробочке по пять копеек, семечки, развесные карамельки, обваленные в сахаре, с прилипшими лапками мух. Но кто обращал на это внимание? А однажды мальчишки принесли трехлитровую банку сливового джема и несколько белых, еще теплых батонов. И мы устроили праздник.

Веселая и бурная лагерная жизнь была не очень сытой, но все компенсировалось. В отличие от выездного детского сада лагерь я полюбила.

С первого по шестой класс я училась на Соколе, в прекрасной старой школе, стоявшей в яблоневом саду. Справа школа, слева знаменитый Поселок художников. Жили мы от школы в двух минутах ходьбы, комната была большой и светлой, с огромным, на всю стену, окном-эркером. Под широким подоконником, на котором мы с сестрой обожали сидеть, стояла чугунная, пышущая жаром батарея. Рядом с окном стоял и обеденный стол. На батарею мама повесила увлажнитель воздуха – керамический контейнер, в который наливалась вода. Но наливать воду забывали, и я использовала увлажнитель по другому назначению: скидывала туда недоеденные котлеты. Видимо, от сильной температуры, исходящей от батареи, пища не тухла, а высыхала, мумифицировалась, и мои деяния до поры оставались незамеченными. Но настал день, когда мама добралась до увлажнителя.

- Что это? – закричала она. – Что здесь лежит?

Надо сказать, что остатки еды замечательно высохли, и понять, что это, было непросто.

Что было дальше? Думаю, всем понятно. Увлажнитель стал использоваться по назначению, а мне досталось по полной.

- Это же бабушкин труд! – возмущалась мама. – Это же продукты, как ты могла?

Что я понимала тогда про тяжелый труд хозяйки? Да ничего.

Помню еще замечательные поездки на рыбалку. Дед наш Владимир Тимофеевич был рыбаком и охотником. На дедовой «Волге», еще «двадцать первой», ярко-голубой, с бегущим оленем на капоте, мы уезжали ранним субботним утром. Располагались на берегу речки Нары – удочки, корзинки, брезент, рыбацкие стульчики, стол на металлических ножках. И дед начинал рыбалку. Попадалась сплошная мелочь: серебристые пескарики, плотвичка, карасики. Женщины чистили рыбку, но уху варил дед. Ставилась тренога, вешался закопченный котелок, и начиналось действие.

Я не помню вкус этой ухи, но помню вкус счастья – все рядом и все вместе: родители, бабушка, дед с женой, мы с сестрой. Вокруг густой лес, внизу серебрится неширокая речка, и чувство покоя, защищенности, тихой радости наполняет меня.

По осени вместе с дедом мы ездили за грибами. Грибником дед был знатным, сам грибы и солил, и сушил, и мариновал. Зимой грибочки шли на ура.

Да, часы и минуты счастливого детства – такое не забывается.

* * *

В школьной столовой все было как у всех: советский общепит с мечеными тарелками, алюминиевыми, никогда не отмывающимися жирными ложками и вилками, полупустыми супами, каменными котлетами и макаронами в непонятной подливке, ну и, конечно, с компотом из сухофруктов. К компоту продавались песочные коржики с орешками, пахнувшие содой. В столовку нас мог затащить только голод. Но это чувство быстро исчезало – пахло там не ах.

И вот однажды все изменилось. В нашей столовке появилась новая повариха. Звали ее тетей Шурой. Необъятная, с круглым, лоснящимся от пота лицом, с которого не сходила широченная, обнажающая золотой ряд зубов добродушнейшая улыбка. Тетя Шура взялась за дело.

Два дня в неделю были объявлены Днем пончиков – настоящих, с хрустящей корочкой и нежным, воздушным нутром, щедро посыпанных сахарной пудрой, таявших во рту и, конечно же, вызывавших неопишуемый восторг. Что в эти дни

творилось в столовой! Нагло напирющие старшеклассники отталкивали несчастных малышей и вежливо оттирали учителей. Конечно, была квота – два пончика в руки. Но здоровенные балбесы умудрялись удвоить эту жалкую норму. Да, это был день-праздник.

– Теть Шур, – орали балбесы, – вы гений! – И тут же потише: – А еще два? Теть Шур, ну для моей девушки!

И добрая женщина с тяжелым вздохом совала еще парочку.

Еще тетя Шура варила борщи. И это, скажу я вам, были борщи! Борщи, а не жалкое, столовское подобие грязно-бурого цвета с одиноко плавающими лепестками капусты. Были они огненно-красные, с кисловато-сладковатым вкусом, с запахом корня петрушки – подозреваю, принесенного тетей Шурой из дома.

Неправда, что в большом объеме невозможно сделать то, что делается в малом. Я имею в виду кастрюли. Огромный столовский алюминиевый бак с надписью «Первое» источал невероятный запах.

А тети-Шурины запеканки и сырники? А тети-Шурины блины? Да-да, еще был День блинов! Как умудрялась эта немолодая и грузная женщина напечь горы тонких, кружевных, абсолютно домашних блинчиков для необъятной орды под названием «средняя школа»? Невероятно, но факт.

Тетю Шуру все обожали: ученики, учителя, техсостав, и даже строгая и недоступная директриса заискивающе ей улыбалась и отпускала заслуженные комплименты. Появилось и новое наказание – за плохое поведение учителя грозили отлучением от тети-Шуриных шедевров. Но вы ж понимаете – здоровенные балбесы начинали вопить, что родная советская школа пытается заморить их голодом, и орали «Свободу Анджеле Дэвис» – была такая темнокожая героиня в те далекие годы.

Через год тетя Шура ушла. В школе был почти траур. Новых поваров встретили в штыки, и, как оказалось, правильно сделали. Все вернулось на круги своя – жидкие, несъедобные супы и котлеты, разваренные макароны. Какие там пончики, блины и борщи! Столовка опустела, старшеклассники туда не заходили, а бедные малыши уныло ковыряли застывшие каши.

Тетя Шура, простая и добрая русская женщина! Надеюсь, ты прожила долгую жизнь. И, очень надеюсь, счастливую. Надо же, сколько забылось имен, лиц, фамилий, а тетю Шуру я помню.

В общем, глупости, что советский общепит изначально нацелен на несъедобное – чушь! Все дело в человеке, в его совести, любви к ближнему и отношении к своему делу. Тетя Шура нам это доказала.

Бердянск

Бердянск – часть моей жизни. Часть жизни нашей семьи – неотъемлемая и очень счастливая. Поэтому здесь я хочу остановиться подробнее.

В Бердянске жила наша родня: сестра бабушки Анна Борисовна, тетя Ханна, как ее называли, ее муж, замечательный человек Борис Михайлович, и моя прабабушка Мария Метлицкая, моя полная тезка. Дядя Боря, муж тети Ханны, был главным врачом курорта, комплекса лечебниц и санаториев на окраине города.

В самом центре, на улице Красной, у них была небольшая трехкомнатная квартира, которая в летние месяцы имела волшебное свойство расширяться: раздвигались стены и поднимались потолки, чтобы вместить всю родню. А родни имелось немало – у Анны Борисовны было трое сыновей и куча внуков. Приезжали и мы с бабушкой, вывезти хилое дитя на море – дело святое.

В шесть утра две немолодые женщины, бабушка и ее сестра, шли на рынок, и там Анна Борисовна устраивала настоящее представление. Моя деликатная бабушка пряталась за ее спину, дергала ее за руку, пытаясь остановить натиск и не дать сестре продемонстрировать все навыки драматического искусства. Но остановить Анну Борисовну было невозможно. Она шла напролом.

– И это вы называете курой? – с брезгливым выражением на лице возмущалась она. – Это не кура, в лучшем случае это голубь! И не голубь мира, заметьте! Это – камбала? – продолжала она. – Или вы окосели вместо нее? Это не камбала, это бичок! Я говорю за размер! Это помидора? – Именно так говорят в Украине –

«помидора», а не «помидор».

Во время этого представления на лице тети Ханны было написано искреннее удивление. Да уж, женщиной она была яркой, красивой и громкой.

– Это не помидора, моя дорогая! – выносила она вердикт. При этом тетя Ханна грассировала, что прибавляло пикантности и комичности.

Большая артистка погибла в моей двоюродной бабке. К тому же она была статной, грудастой, с красивыми ногами и прекрасным лицом.

Ее муж, тихий и послушный дядя Боря, ленинградец, был хорошо образован, играл на фортепиано и собрал замечательную библиотеку. Был он мал ростом и очень некрасив. И Ханночку свою, как нормальный еврейский муж, обожал и, кажется, немного побаивался.

Старенькая бабушка, как мы называли прабабушку, была маленькой, худенькой, невероятно доброй и очень тихой. И тоже побаивалась своей властной и шумной старшей дочери.

Мы, внуки, селились в ее комнате. Бедная старенькая бабушка! Как она это выдерживала? Конечно, она на нас шикала. Просила не рассказывать анекдоты: «Тише, под окнами ходят партийные!» А мы, дураки, веселились. Еще она пела нам песню, помню несколько строк:

Три красавицы небес шли по улицам Мадрида.

Дона Флора, Долорес и красавица Пепита.

Песня была бесконечной, с драматургией – про алчность, предательства и, разумеется, про любовь. Помню, что повезло самой бедной и доброй, Пепите. Если бы так было в жизни!

Пресная вода в городе была привозной, а та, что шла из водопровода, соленая, годилась только для стирки и мытья. По городу разъезжал грузовик, наполненный здоровенными металлическими бидонами с пресной водой для питья и готовки. Помню, что на крошечной кухоньке всегда стояло два здоровенных бидона с такой водой.

Итак, возвращалась тетка с рынка с победой. Шла она всегда с гордо вскинутой головой, нагруженная авоськами с фруктами, свежим творогом и сметаной, с рыбой – как правило, это были знаменитые азовские бички или камбала, – яйцами, мясом. И непременно приносила сетку с кукурузой – пшенкой, как ее называли в Бердянске. Варили кукурузу в эмалированном ведре. Мы, дети, поглощали ее тоннами – еще горячую, обжигаясь, выхватывали из ведра и посыпали крупной, сероватой каменной солью.

По возвращении с рынка сестры вставали к плите. Жара, никаких кондиционеров не было и в помине, маленькая кухонька и две корпулентные пожилые женщины. В общем, тот еще отдых.

После завтрака начинались сборы на пляж, тоже, знаете ли, то еще удовольствие! Плавки, купальники, шляпы и кепки от солнца, резиновые круги, сменное белье. Но главное – еда! Как без перекуса, второго завтрака? Бабушка убеждала сестру, что нужны только фрукты. Но тетя Ханна была непримирима.

По дороге на городской пляж – всего-то пятнадцать минут пёхом, – на перекрестке, сидели бабушки, продающие кукурузу. Пшенку. Вареную, горячую, хорошо упакованную – из открытых котомок валил пар. Бабулька доставала початок. Стоил он двадцать копеек. Для справки – на рынке пять, но нам хотелось немедленно, что уж ждать вечера, когда пшенку сварят дома! В газетный фунтик насыпалась крупная соль, и вот оно, счастье!

Сейчас такой кукурузы нет – темно-желтой, плотной, твердоватой, ароматной. Новые сорта, всякие бундюэли, сладкие, мягкие, как каша, не идут ни в какое сравнение.

И вот мы на пляже. Конечно, мы сразу же лезли в воду! Но тетя Ханна нам предлагала остыть.

Интересно, что она имела в виду? В воде мы бултыхались под ее окрики, свой пост она не покидала ни на минуту. После недолгого купания и нашего нытья «ну еще немножко» наступал пляжный перекус. В основном это были фрукты – виноград, персики, сливы и груши. Вся эта роскошь успевала помяться и потечь. Нас растирали полотенцами, и наплевать, что жара за тридцать, и тут же, не дав детям прийти в сознание, им совали фрукту? – именно так говорила тетя Ханна. «Фрукта?» текла по подбородку и шее, от ее сладкого сока слипались

пальцы, а нам хотелось в море – прыгать, плескаться, брызгаться и орать. Но фрукта? стремительно портилась и превращалась в кашу, ее надо было съесть прямо здесь и сейчас.

В перерывах между перекусами ели мороженое, которое мы выклянчивали у наших бабушек, и тети-Ханнины бутерброды – правда, от них иногда удавалось отбиться. В два часа дня, еле живые от моря и солнца, тащась по дневной жаре домой, мы с ужасом думали об обеде. И, несмотря на наше нытье, что мы не голодные, а даже наоборот, обед никто и не думал отменять. Первое, второе и, разумеется, компот.

После обеда нас укладывали отдыхать. Разморенные, с разбухшими желудками, мы падали на кровати. Спасали дяди-Борины книги.

Когда мне исполнилось лет пять, со мной на море поехала мама, а еще мамина подруга Люда с дочкой Машей, моей тезкой и подругой на всю оставшуюся жизнь.

Если я была дистрофиком, то Машка – вполне упитанным ребенком. Но это ее не спасло. Мы разместились в съемной квартире – куда уж таким кагалом к тетушке на Красную! – и началось. Наши мамы поставили цель – поправить нас на пять кэгэ. Всё, точка. Но мы с Машкой об этих варварских планах ничего не знали.

В шесть утра, пока мы сладко спали, ровно к открытию, наши матушки бодро бежали на рынок, покупали творог и сметану, теплые булочки, ярко-желтое деревенское масло. И начинались издевательства. Тому есть доказательства – фотография. Со страдальческим выражением на лице, с абсолютно несчастными глазами и туго набитыми щеками я плачу над миской с творогом. Вы бы видели размер этой миски и количество творога в ней! И сметанка поверх, и сахарок. Сейчас, при наличии ювенальной юстиции, наши матушки несли бы ответ перед законом за издевательства над детьми. Но тогда ни о чем подобном не слышали, а самое главное, они были уверены, что действуют во благо.

Дальше сценарий известен: здоровенный пакет с фруктами на пляже, а потом мы шли обедать в кафе или ресторан, где подавали комплексные обеды – это было недорого.

Машка начинала рыдать уже по дороге с пляжа. Рыдать громко, в голос. А голос у нее был басовитый. Я тихо поскуливала, на фоне Машкиного баса мой голос терялся. Машка была бойцом и сопротивлялась отчаянно – в дверь ресторана ее затаскивали насильно. Борщ или бульон, блинчики или котлеты, и наши матушки со зверскими лицами и ложками наперевес.

Машка закрывала рот наглухо, открыть его можно было только клещами, сила атмосферного давления у нее, как у ротвейлера. В общем, борьба была не на жизнь, а на смерть. Победа если и была, то неоднозначной – что-то в нас впихивали, а что-то не удавалось. Думаю, та еще была картинка.

Теперь, спустя шестьдесят лет, мы, две немолодые и нехудые бабушки, грустно шутим, что начало всему было положено именно там, в Бердянске. И именно нашими матушками, дай бог им здоровья.

На вечерней прогулке матери нас непременно взвешивали – помните, в курортных городах стояли белые металлические весы с гирьками? Стоило это две копейки. Взвешивали и радостно переглядывались – на сколько поправились их несчастные девочки. Чистый садизм, нечего говорить.

Но отпуск подходил к концу, вес был взят, и наши мамы готовились предъявить нас по прибытии папашам.

Те были предупреждены.

– Ты ее не узнаешь! – радостно кричали обе мамашки в переговорном пункте. – Пять килограммов! Совсем другой вид! Смотреть приятно! В общем, ты удивишься!

Но испытать удивление нашим отцам не пришлось – им пришлось испытать что-то вроде шока.

Мамашек мы обломали. Не нарочно, конечно, но... Отомстили, как смогли. В поезде по дороге в Москву мы отравились. Да как! Что это было – испорченная в жару традиционная курица? Или выклянченные на станциях трубочки с кремом? Кто знает. Но ночь мы с подружкой провели в вонючем плацкартном сортире. Выворачивало нас страшно.

В столицу поезд прибывал в полдень. Мы с Машкой, обессиленные и зеленые, валялись на полках. И вот конечная остановка – столица. Радостные, соскучившиеся папаши бегают по перрону и вглядываются в окна. Вот наконец на перрон вываливаются два сине-желто-зеленых измученных полутрупа. Две Маши. Зрелище, думаю, было неслабым.

Ошарашенные и растерянные, папаши молча переводили взгляды с жен на детей. Они ждали откормленных, веселых и розовых поросят, а тут такое! Пытаясь оправдаться, смущенные мамы отводили глаза. Но и нам, если честно, было совсем не до смеха. Отравились мы тогда сильно. И еще пару дней приходили в себя.

* * *

В молодости родители проводили отпуск в Бердянске – дешево, вкусно, родня и любимая Бердянская коса. Ехали из Москвы на машинах, большими компаниями, с друзьями. Снимали комнаты, устраивались в палаточных городках или кемпингах. Веселое было время, веселое и светлое: молодые и здоровые родители, маленькие и не очень мы, дети. Музыка из машин, шашлыки на берегу, запах арбуза.

Уезжая из Бердянска, родители покупали в огромных количествах фрукты и овощи. В Москве все это предстояло переработать, закрутить, сварить, замариновать.

Бердянск славился своими помидорами – темно-розовыми, кривоватыми, огромными и невероятно сладкими. Эти шли в салат и на еду. Достаточно было просто разломить помидор, посыпать его крупной солью и наслаждаться.

Итак, пару ящиков розовых себе и в качестве гостинцев. И пару ящиков помидорок-сливок, удлиненных, крепеньких, для закруток. Ну и по сезону абрикосы, груши, виноград, персики. И обязательно синенькие – баклажаны. Этому овощу я отдам дань в отдельной главе, так как считаю его необыкновенным, попросту бесценным. Из синеньких – так называют в Украине баклажаны – бабушка делала икру. Везли и сладкий красный лук, и непременно фасоль, белую и мелкую, сахарную. Суп из нее получался великолепный. Ну и, конечно, рыбу – вяленую, сушеную, в основном это были связки бычков. Ах да, еще подсолнечное масло! То самое, домашнего отжима, темно-янтарное, с

неповторимым ароматом жареных семечек. Масло тоже для подарков друзьям.

В дороге все это можно было купить совсем задаром, но женщины боялись – а вдруг? Вдруг не попадутся огромные помидоры и спелые, чернильные синенькие? Вдруг не будет любимого сорта груш «лесная красавица», зеленых, с малиновым бочком, самых вкусных на свете? Конечно, все попадалось. И было гораздо дешевле. В дороге продавали ведрами, тазами, связками. Мама громко вздыхала:

– А может, еще? Место же есть...

Отец ее прерывал.

– Не может, – твердо отрезал он, – ни сантиметра свободного места! Ты что, не в курсе?

И мама снова вздыхала.

Это была не жадность. Ни в коем случае! Все эти овощи и фрукты становились большой подмогой зимой.

Гости у нас собирались часто, почти каждую субботу, и открытая трехлитровая банка маринованных помидоров или литровая баклажанной икры, компот из абрикосов или персиков вызывали такой восторг, что не о чем говорить.

Ну и, безусловно, родители экономили – в Москве все это стоило гораздо дороже, а уж про качество и говорить нечего.

В общем, по приезде у бабушки начиналась работа. Маленькая наша кухня пахла укропом, гвоздикой и уксусной эссенцией. Банок становилось все больше, а места все меньше. Да и куда все это девать в обычной московской квартире, где ни погреба, ни прохладного помещения, ни просто лишнего, подсобного? Ничего, кроме маленькой антресоли над перешейком между коридором и кухней. Туда и укладывали плоды бабушкиного труда.

Больше всего мы с сестрой любили компоты из мелких груш и персиков. Их открывали по воскресеньям после семейных обедов. Позже, когда у нас

появились друзья из Баку, бабушка закрывала компоты из фейхоа. И это, скажу я вам, было нечто.

* * *

Съездили мы в Бердянск в девяностые. В магазинах стерильно, на рынках все есть, но цены! Нам, москвичам, ерунда, а вот местным! Уже появились и кооператоры с колбасой и сосисками, но покупали у них только туристы. Мы поселились в пансионате на Бердянской косе. Белый песок, теплое море. Только вот с питанием в нашем пансионате было не очень.

Совсем не очень, если честно. В общем, мы туда не ходили. Перебивались купленными на маленьком местном рыночке жареной рыбой, отварной картошкой, помидорами.

Но однажды к нам подошел мужчина очень странного вида. Он озирался, мялся, топтался на месте и явно не спешил начать разговор. Это был браконьер.

– Осетринки не желаете? – наконец прошептал он. – Свеженькой, только из моря? На шашлычок?

Конечно желаем, еще бы!

Цена была у того осетра смешная, бросовая – свежий осетр по цене замороженного минтая. Купили. Осетр был небольшим, килограммов на пять-шесть. И, только купив, опомнились – а что с ним делать? Холодильника в номере нет, плиты тоже. В первый же вечер пожарили шашлык, и он был превосходен! Ну и дальше разобрались – часть отвезли в город родне, купили электрическую плиточку и кастрюлю и в номере сварили замечательный суп. Остатки супа отнесли в столовку и попросили оставить в холодильнике. Как и оставшееся мясо, которое назавтра снова пошло на шашлык.

В общем, справились.

Еще про любимый Бердянск. Было это в 2011-м. Мы уже давно освоили зарубежные курорты и привыкли к хорошему сервису. В Бердянск нам не очень

хотелось – всегда сложно возвращаться в места, где ты был беззаботен и счастлив. К тому же мы предполагали, что сервис в Бердянске будет не тот, да и мутноватое, болотного цвета Азовское море ни в какое сравнение не шло с лазурно-бирюзовым Средиземным. Но о поездке нас с сестрой попросила мама – в последний раз посмотреть на город своего детства и молодости. Мы собрались и поехали на двух машинах.

И вот мы на пляже на Бердянской косе. Песок белый, чистейший, небо прозрачно-голубое, а вот море – да, никакой бирюзовости и прозрачности, мутноватое такое, зеленоватое. Ну да ладно, море есть море, любое море прекрасно. Лежим мы себе на пляже и пытаемся погрузиться в нирвану. Но не тут-то было – друг за дружкой, гуськом, по пляжу шагают торговцы. Времена для Украины непростые, люди стараются выживать. Лениво приоткрываем глаз – бредут, бедолаги, по жаре, увязая в вязком песке, но при этом орут – продать-то надо, реклама – двигатель торговли, а ленивый турист либо спит, либо воткнул наушники и слышать ничего не хочет. Поэтому надо громко, очень громко, чтобы привлечь к себе внимание.

– Трубочка бердянская! Свежая, теплая!

– Бичок соленый вяленый, наисвежайший!

– Бичок жареный, только со сковородки! Три минуты назад трепыхался!

– Вафли с кремом, вафли с вареной сгущенкой!

– Рачки, рачки! Свежие рачки!

– Мороженка, украинская мороженка!

– Квас холодный, пиво еще холоднее!

– Колбаска домашняя, сальце, как губки любимой!

– Вареная картошечка с соленым огурчиком!

– Кукуруза вареная! Горячая, с солью!

И, конечно, семачка!

- Семачка гигантская, жареная, с солью! Не семачка - пироженка!

Ну и так далее. В общем, вы поняли.

Сколько может продержаться нормальный человек? Полчаса, час? Мы держались стойко. Хмыкали, проглатывали слюну, отворачивались, но держались. Чуть больше часа. А потом сломались - живые же люди... И пошло-поехало. И бичок, и семачка, и трубочка бердянская. Ох... Ну и, конечно, любимая кукуруза!

Отдельное слово о варенце. Для тех, кто не знает, варенец - это топленое в печи молоко, аналог ряженки. Но между варенцом и ряженкой, горячо мною любимой, пропасть в тысячу километров. Варенец густой, как домашняя сметана. Если он из печи, то слоист и чуть дрожит. Но самое главное в нем - это корочка - запекшаяся, коричневая, с рваными краями. Но коварные бабульки продавали не только варенец - кстати, он всегда порционный, отойдешь в сторонку, выпьешь (или съешь) кружечку или баночку и изволь вернуть посуду хозяйке. Так вот, рядом с кружками и баночками с варенцом, любовно укрытыми чистой марлей, непременно имелся поднос с выпечкой, теплой, ароматной, свежайшей. Булочки с изюмом, корицей, вареньем и просто присыпанные сахаром. Берешь себе кружечку варенца и делаешь вид, что подноса с булочками не видишь. И запаха тоже не чувствуешь. Торопишься расплатиться и отойти. Но не тут-то было! Милая, улыбчивая бабуля легким движением руки смахивает марлю с подноса, и перед тобой во всем своем великолепии появляются булочки.

Мотаешь головой, отводишь глаза, но подводит обоняние - или заткнуть нос и бежать сломя голову, или... сломаться. В общем, как всегда, побеждает «или». Слаб человек, слаб и грешен, что говорить.

Уклад моей семьи

Готовила у нас бабушка – мама, занимая высокую должность, все время проводила на работе.

Не помню такого, чтобы у нас не было обеда. Все, как у всех, – котлеты и тушеное мясо, тушеная капуста с сосисками, курица. Гречка, пюре, макароны. Всевозможные супы – грибной, щи, борщи, кислые щи, рассольник, суп рыбный, фасолевый, гороховый, бульон.

Но было у бабушки и несколько фирменных блюд. Родом она была из Белоруссии, и оттуда, например, пошла мочена – приправа к блинам. Мочена – это смесь сметаны, растопленного сливочного масла и соли. Кто любит соленые блины – лучше приправы нет!

Еще одно странное блюдо – жареный творог. Да-да, именно так, не удивляйтесь! Пачка творога жарилась на сковородке, постепенно превращаясь в нечто хрустящее, с корочкой. Творог бабушка подсаливала. Это странное блюдо любили только она и я.

Бабушка замечательно пекла – рецепты ее пирогов приведу позже. Рулеты с изюмом и маком, булочки, жареные пирожки с мясом размером с мизинец, штрудель, рулет с рисом к бульону.

На Соколе, недалеко от нашего дома, стояла палатка с надписью «Субпродукты». Я туда не заглядывала и ассортимент не изучала – никакого, как понимаете, интереса, но помню, что очереди там были длиннющие. Палатка работала пару раз в неделю, и с раннего утра бабушка занимала туда очередь. Вернувшись домой, она выкладывала на стол нечто кошмарное, ужасное и пугающее – здоровенную свиную голову.

Что уж там она делала, как колдовала – не знаю, но скоро по квартире плыл невероятный запах чеснока, вареного мяса и специй. В огромной кастрюле варилось что-то странное, завернутое в марлю. Потом из кастрюли это вынимали, остужали, снимали марлю. И на доске оказывался ароматный домашний зельц. Вкус его описать сложно – он невероятен. А бабушка радовалась – дешево! И на обед, и на завтрак на бутерброды с горчицей да еще с черным хлебом.

Жили мы не бедно, но скромно. И если бы не бабушкины старания и не ее потрясающие таланты в области кулинарии, ее необыкновенная любовь, забота и служение семье, уж и не знаю, как бы мы справлялись.

Часто выручало отцовское увлечение – охота. Помню здоровенные оковалки темного лосиного мяса и более светлого кабаньего, тушки зайцев и уток. Но снова вопрос – где хранить? Морозилки в ту пору были маленькими, много не закинешь. Тогда начиналась работа – пельмени, холодец, здоровенные котлеты из лося, запеченные утки. И тут же созывались гости.

Было еще одно коронное блюдо – мясо в горшочках. Порционные обливные глиняные горшочки привозили из Суздаля. Картошка, мясо, лук, специи и белые сухие грибы – ах, какой по дому плыл запах!

С сухими белыми проблем не было – бабушкин сын, мой дядя, жил в Минске, а уж где хорошо с грибами, так это в Белоруссии. Он и присылал нам посылки с грибами.

Кстати, я, безумный фанат грибов, рыщущий за ними в любой точке мира, утверждаю – ароматнее и вкуснее белорусских грибов нет. Есть замечательные грибы в Прибалтике, в Европе, в России, но таких, как в Белоруссии, нет – проверено!

Но про грибы будет отдельная глава.

Что еще ставилось на стол в моей семье? Иногда делали плов – для этого мама привезла из Ташкента настоящий казан. Но, увы, это была подделка, фейк. Для того чтобы создать это волшебное блюдо, надо быть узбеком или как минимум прожить в Узбекистане.

И, конечно, бабушка пекла. Пироги с капустой и мясом, пироги сладкие – рецепт я дам обязательно в конце книги. Ее знаменитый наполеон с клюквой считался настоящим хитом. Пекла она и куличи, виртуозно делала фаршированную рыбу, холодец, сациви – да все, чего ни коснись! Это был и талант, и работоспособность, и желание накормить вкусно, обильно, разнообразно.

Кстати, бабушкино сациви я не пробовала лет до двадцати пяти – уж очень мне не нравился его вид: густая серая масса, курица, орехи, бррр! А когда удосужилась попробовать, сациви стало одним из любимых блюд.

Бабушка была человеком курящим. Закурила она в двадцать восемь лет, когда в тридцать восьмом забрали моего деда, ее мужа, Стефана Львовича Ивашкевича. На руках осталось двое детей, сын-подросток и восьмимесячная дочка, моя мама. Бабушка долго носила передачи, а потом узнала, что деда давно нет. Его расстреляли по пятьдесят восьмой через несколько дней после ареста на Бутовском полигоне. Это была обычная практика.

Как уж тут не закурить...

Итак, бабушка курила, и не что-нибудь – «Беломор». В памяти ее облик – передник, косыночка, прячущая волосы, очки на носу и вечная беломорина во рту. Бабушка помешивает готовящийся суп. Частицы пепла падают в кастрюлю. Мы дружно орем:

– Бабушка, пепел!

– Пепел – самая чистая вещь в мире! – задрал подбородок, неизменно гордо отвечает она и на полчаса обижается.

Как доставались продукты? Выручали отцовские охотничьи трофеи, кое-что выбрасывалось в магазинах, и бабушка, как и все, стояла в очередях. Ну и что уж скрывать – у родителей был хиленький блат в продуктовом магазине. Не блат – так, блаток. Иногда с барского плеча мясника перепадала палка колбасы или свиного карбонада, дефицитные консервы в виде шпрот, сайры или горбуши. Ну и мясо – без мяса отец жить не мог.

А, были еще заказы, которые распределяли на предприятиях. И, кстати, это здорово выручало. Они были разными, все зависело от значимости учреждения и, разумеется, от должности. Обычно туда входили дефицитная гречка, банка горбуши в собственном соку, банка сайры, бутылка кукурузного или оливкового масла, венгерская курица, иногда банка ветчины, маринованные огурцы, майонез, зеленый горошек. Ну это так, в среднем, в обычных, рядовых учреждениях. А однажды мне довелось повидать заказ необычный, выданный

партийному чиновнику. Заказик этот был не предпраздничный, а обычный, стандартный, еженедельный. Я была в шоке, наверное, поэтому это так ярко врезалось в память. У дяденьки, которому выдавался еженедельный заказ, было две дочери. Ну а у тех свои семьи, мужья и дети. Так вот, все продукты делились на три полноценные семьи. И надо же – всем всего хватало на неделю, до следующей бесперебойной поставки! Кое-что, ну скажем, не очень нужное, доставалось личному водителю важного дяди. Итак, напрягаю память: икра черная развесная, икра красная в банках, колбаса батонами, сыр головками, ветчина оковалками, отборнейшее мясо, вырезка и отбивные. Маринады, импортные компоты. Свежие, не по сезону, овощи и фрукты. Повторю – этого хватало на три семьи! И чиновник этот был так, прямо скажем, средней руки. Что тогда говорить о тех, кто сидел выше?

А тем временем в Москву ползли «колбасные» электрички, набитые несчастными гражданами страны. Да что жаловаться нам, москвичам? У нас что-то можно было достать, отстоять, урвать, выхватить. А остальная Россия, мечтающая о батоне вареной колбасы, пачке сливочного масла, карамельках и овсяном печенье?

Но все равно как-то из ситуаций выходили, и столы – вот загадка – накрывались прекрасные! Конечно, это в то время было делом хлопотным и очень трудоемким – поди напеки пирогов, свари холодец, настругай кучу салатов! В кулинарии покупать было опасно и дорого. Опасно из-за возможности отравиться, а дорого по понятным причинам. Нет, существовали проверенные и прекрасные кулинарии – например, при ресторанах. Купить что-то для одного-двух еще куда-никуда, но для большого количества гостей получалось накладно.

Кухня застойных лет

Моя молодость пришлась на те годы, когда из магазинов исчезло практически все. Банальный майонез стал продуктом деликатесным и праздничным, его приберегали для важных событий. Не дай бог открыть баночку – преступление! Нет, кое-что в магазинах выкидывали – как правило, случалось это в конце месяца, как говорили, для плана.

Вечером, после работы и по дороге домой, я обязательно заходила в магазин. Помню ощущение счастья, когда при мне вынесли маленькие круглые баночки финского сыра «Виола», который я люблю и сегодня. Стояла перед этим сыром, как приклеенная, не веря своему счастью. Все как в миниатюре у Карцева и Ильченко – а три баночки можно? А пять? Можно целую упаковку? Да что вы! Вот счастье-то привалило! Целую упаковку, небольшую картонную коробку, кажется десять баночек, я и купила. Домой неслась на всех парусах. Подсчитывала: так, две баночки маме и бабушке, по две лучшим подругам, ну и четыре нам! Утром на завтрак, с кофе! Ура!

Кстати, про кофе. Я настоящая кофеманка, кофейный наркоман, утро без кофе для меня невозможно, у меня просто не откроются глаза, и я не смогу функционировать. Ну и еще пару чашечек днем. Постепенно начал пропадать и кофе. В центре, отстояв пару-тройку часов в очереди, можно было купить арабику или робусту в зернах, килограмм в руки. Но в центр поедешь не всегда, времени стоять в очередях тоже нет. Какой выход? Выход был. Продавался молотый кофе в пачках – в зеленых подешевле и похуже, в красных – подороже и получше. Он был отвратительный, небрежно смолотый, с какими-то примесями, трухой. В общем, дерьмовый был кофеек. А стоил прилично. Но на безрыбье, как говорится...

Во времена молодости мы собирали гостей довольно часто. Во-первых, мы жили в отдельной однокомнатной квартире, а не с родителями, как большинство наших сверстников, сил было навалом, общаться хотелось – в общем, молодость. Как выходили из положения? В те годы был популярен салат с горбушей – банка горбуши, стакан риса, яйцо и жареный лук. Кажется, так, но могу что-то путать. Получалась большая салатница, и салат этот был очень сытным.

Были в свободной продаже замороженные тушки кальмаров. Отварить, добавить яйцо и, опять-таки, жареный лук. Было вкусно. Рецепт салата из кальмаров я тоже поделюсь в этой книге.

Еще в репертуаре были винегрет, бутерброды с бородинским хлебом и килечкой, селедка, картошка, на горячее мясо по-французски – запеченный говяжий антрекот, который можно было купить в кулинарии. В те годы это было очень популярным блюдом. Возни минимум, вид презентабельный, сытно и красиво. Антрекоты отбивали, солили, перчили. Нарезали кольцами лук. Натерли сыр и поверх сыра клали майонез и запекали в духовке. Правда, мясо это жевалось

трудновато, но у всех еще были крепкие зубы. Да и не еда нас волновала, важно было общение.

Сухое вино в продаже имелось – белое, красное, очень было популярно «Арбатское». Еще в те годы мы варили глинтвейн, особенно зимой – это, как сейчас говорят, было в тренде. Брали дешевое болгарское сухое красное – мне почему-то запомнилась «Медвежья кровь», – добавляли специи, гвоздику, душистый перец, корицу, апельсин, лимонную цедру, яблоко. И по квартире разливался невозможный, сложный аромат горячего варева. Как здорово прийти из зимнего леса, стряхнуть с валенок снег, рухнуть в кресло и выпить стакан горячего глинтвейна!

Еще выручала кулинария – там было дорого, но что-то можно было купить: куриные шницели в полосках сухариков, ромштексы, гуляш или азу, салаты, витаминный, столичный, рыбные котлеты. Но это было на крайний случай: цены кусались.

И еще были неплохие магазины «Диета». Там покупали замечательные порционные желе – яблочные, вишневые, молочные и самбук, воздушный мусс из фруктов. Творожные запеканки, сырники, блинчики.

Существовал и знаменитый на всю Москву фирменный магазин «Колобок». Находился он недалеко от нашего дома. Очереди там были огромные, но и продукция очень качественная. Например, все обожали фирменные творожные колобки с изюмом, мы с сыном ездили туда именно за ними.

Были в советские времена магазины «Дары природы» со свежей клюквой и брусникой, сухими и солеными грибами. Но главное – там продавались перепелки, фазаны, лосятина и мясо изюбра. Что это за зверь? Я думала, что это разновидность кабана. А оказалось, что изюбр – это олень. Есть оленя мне не хотелось. Да и кто знает, что из него готовить и как получится. Цены там были приличные, и относились эти «Дары природы» к промкооперации. Не могу сказать, что мы ими часто пользовались, но иногда заходили.

Но вот пришли другие времена, а с ними – новые, неизвестные до того продукты.

На Тверской, бывшей Горького, в самом центре столицы, открылся первый «Данон». Раз в неделю я туда ездила: семь баночек йогурта, упаковка «растишек» на завтрак ребенку. Как мне хотелось съесть йогурт или розовый творожок! Но нет, держалась – все дитяти, я перебуюсь. Дорого это было, очень дорого. По крайней мере для нас. Но все-таки это было лучше, чем унижение в бесконечных очередях.

Тогда же, в начале перестройки, стали открываться первые кооперативные рестораны. Приехал мой заграничный дружок, и мы пошли в грузинский ресторан «Пиросмани». Еда замечательная, для нас цены безумные, для него, иностранца, копейки. И вот эпизод. В баре на полке стоят металлические баночки с колой и фантой. Сын просит купить.

Подхожу – нет, это только на валюту, три доллара банка. Друг мой верный увидел, все понял и, конечно, колу ребенку купил, но страшно возмутился – ну разве так можно? Валюта в то время была не в ходу у обычных людей, к тому же еще не отменили вполне серьезную уголовную статью за валютные спекуляции.

Зато стало возможно зайти в уютное заведение, выпить нормальный кофе, съесть пирожное, вкусно поесть. Появилась надежда, что и у нас все будет как у цивилизованных людей.

А в конце девяностых появились магазины с национальными продуктами, например, грузинский, где продавались замечательные рассольные сыры, молдавский, куда ездили за овощами и фруктами. Магазин «Армения» на улице Горького существовал много лет. Какая там была бастурма! А какие сыры и сладости! Был и польский магазин «Морозко». Там в основном продавались замороженные фрукты и овощи.

Летом на даче, если удавалось достать мясо, что было огромной проблемой, жарили шашлыки.

Конечно, на рынках было все – и прекрасное мясо, и хорошие фрукты и овощи, и солености, и квашения, и замечательные молочные продукты: масло, сметана и творог. Но рынок могли позволить себе только люди обеспеченные, а не с обычным советским средним доходом.

Была еще одна советская история – магазины «Березка», в том числе и продуктовая, где торговали на валютные чеки, которые были у тех, кому повезло работать за рубежом.

В шестьдесят девятом мои родители уехали в командировку в Малайзию – черт-те куда, на другой конец света. Летели почти трое суток с пересадками: Пакистан, Бирма, нынешняя Мьянма, Таиланд. Мама рассказывала, что в Рангуне, столице Бирмы, процветала страшная бедность, еды не было, а та, что была, распределялась по талонам. С ужасом они наблюдали, как за доллар чаевых в отеле передрались два мальчика-боя. Драка была кровавой. Но в гостинице, а она была, как ни странно, приличной, оставшейся со старых времен, за доллары их покормили. А ночью на маму упала здоровенная ящерица, ими был обвешен весь потолок. От ее крика проснулись все постояльцы. Если бы эта гадость упала на меня, от моих криков проснулся бы весь город.

В Таиланде же все было прекрасно – вот что значит здоровый капитализм. С Малайзией, Куала-Лумпуром, у мамы связаны воспоминания о китайской уличной еде, самой вкусной на свете. Говорит, что вкуснее китайских омлетов с овощами она ничего не ела.

Пока родители были в командировке, я оставалась в Москве с бабушкой. И вот однажды, под самый Новый год, случилась сказочная история – в нашу дверь позвонили, и на пороге возник человек с большой картонной коробкой.

– Это вам, – сурово сказал он. – Распишитесь в получении.

Дрожащей рукой перепуганная бабушка поставила подпись. Хмуро кивнув, мужчина испарился. Мы поставили коробку на стол и переглянулись – открывать ее было страшновато. Но вот коробка открыта, и мы замерли от восторга и недоумения. Чего там только не было, в этой волшебной коробке: две баночки икры, красной и черной, копченая колбаса, ветчина, сыр, свежие огурцы, шоколадные конфеты! Бабушка в изнеможении опустилась на стул. Что это? Неужели Дед Мороз существует? Нет, не верю, мне уже десять лет! Оказалось все просто – мама из-за границы оплатила валютой посылку в продуктовой «Березке», существовала такая услуга. И это на фоне всеобщего дефицита. Изобилие для избранных. По мне, так уродство, правда, в тот момент нам так не казалось.

Помню и еще одну сказочную историю.

Летние месяцы мы проводили на Азовском море, у родственников в Бердянске, я об этом писала. В поезде я познакомилась с девочкой. Симпатичная блондинка говорила с еле уловимым акцентом. Оказалось, ее отец, уроженец Бердянска, женился на польке, и моя новая подружка родилась в Варшаве, а сейчас ехала навестить бабушку в Украину. Мы подружились и стали переписываться. И вот однажды, снова под Новый год, в дверь раздался звонок. Погодка в тот день была еще та – мороз, страшная метель, завывающий ветер. Кошмар, а не погода. На пороге стоял незнакомый мужчина – явно замерзший, заснеженный, как снеговик. В руках у него, опять-таки, была довольно внушительная коробка. Он представился отцом моей польской подружки и протянул коробку – это от Лины, поздравление с Новым годом.

Конечно же, мы предложили ему войти, покормили и напоили горячим чаем. И только после его ухода открыли коробку. В коробке был торт. Шоколадный вафельный торт огромного размера. Помню какие-то башенки, фигурки, зверушек и шоколадных человечков – словом, целую композицию из шоколада. Пару дней я не давала бабушке торт разрезать – такая красота, как можно ее разрушить! Но потом его все-таки съели. Оказался обычный вафельный торт, но разве я об этом? Я о своей случайной подружке, о ее отце, не поленившемся привезти торт из Польши и доставить его незнакомым людям. В жуткую, заметьте, погоду! Потом наша связь, как часто бывает, оборвалась, и мы потерялись. Но торт с шоколадными башенками я помню всю жизнь.

Пару раз мы с бабушкой решили кутнуть, и мне удалось побывать в той самой продуктовой «Березке». С выпученными глазами, как зомби, я ходила по магазину и своим выпученным глазам не верила – так бывает? Здесь, в центре Москвы, где в продуктовых не пахнет – воняет ржавой селедкой, лежалым жиром, подгнившей картошкой. Где командуют вредные и хамские продавцы и потеет в очередях простой советский люд. Оказалось, что бывает.

По магазину уверенно передвигались иностранцы – белые, черные, желтые. И, кажется, ничему не удивлялись – ни разнообразию ассортимента, ни вежливым и улыбчивым продавщицам в чистейших накрахмаленных фартуках, ни колбасе пяти сортов, ни парному мясу, ни пухлым и безволосым курочкам, ни кофе – молотому, растворимому, какому угодно. Ни шоколаду, ни конфетам в коробках.

Ни свежим овощам – гладким, красивым, без бочков и гнильцы. Ни рыбе: соленой, свежей – любой. Ни икре, красной и черной, развесной и в металлических банках. И еще там была вобла! Настоящая вобла, нет, невозможно представить! И какие-то противные, похожие на змей, рыбы под названием миноги – фуууу! Но именно у этих противных миног и застряла моя любимая бабушка. Оказывается, она их обожала.

Отоварились мы скромно – три небольшие миноги, коробка вишни в шоколаде, любимые бабушкины конфеты, бананы мне, двести граммов копченой колбаски и торт-мороженое – тоже мне.

Я долго не могла прийти в себя. Как такое возможно? И это в стране, где все люди равны? Помню сильнейшее потрясение от осознания и сравнения.

В 80-е у нас появился блат – муж моей знакомой работал директором универсама. И когда нам предложили поехать в Медведково за кукурузным маслом, конечно, мы поехали. Это был большой дефицит. Приехали. Сели в «зале ожидания» – предбаннике перед кабинетом директора. Таких, как мы, еще человек шесть. Ждем. Из кабинета директора разносится смех. Прислушиваюсь – кажется, играют в карты. Ждем дальше. Никто не выходит. Мы – жалкие просители, убогие побирушки, что к нам торопиться? Муж дергает меня за руку:

– Слушай, а ну его, а?

Все правильно, я согласна. Терпеть такое пренебрежение и унижение не для меня. Не люблю чувствовать себя идиоткой. Но дома у меня сынок, которому нужно готовить на растительном масле, еду, жаренную на сливочном, он не переносит. И мы остаемся.

Часа через два дверь распахивается и появляется сам. Хмурый, злой – видно, продулся в подкидного.

– От кого? – бросает он, раздраженно обводя взглядом ожидающих.

Все начинают лепетать, жалко улыбаться, заискивать. Единственное желание – послать этого хама по известному адресу. Но нет, здоровье ребенка дороже, чем

гордость.

Уходим с пятью бутылками кукурузного масла. От всего остального – мяса, колбасы, сыра – отказываемся. Гордые. Гордые дураки. Уж раз столько ждали. И мы снова чувствуем себя идиотами.

Примерно в году восемьдесят восьмом мы с сыном поехали прогуляться в центр. Сходили на какую-то выставку, а потом просто пошли по Садовому. По дороге попался рыбный. Решили зайти. Все как всегда – стойкий рыбный запах, полупустые прилавки. Но вдруг мы видим что-то необычное, незнакомое, странное – огромные темно-розовые колючие палки. Подходим. Читаем: крабовые конечности, свежзамороженные. Цена приличная, и даже очень. Народ молча разглядывает, качает головами и отходит – за килограмм этих странных, малоаппетитных и непонятных конечностей, если повезет, можно купить три кило нототении или минтая. А мы выскребаем из карманов все, что есть, и все же решаемся. Сверток получился не то чтобы увесистый, но точно объемный. Спрашиваем у продавца, что с этими конечностями делать.

Ответ стандартный:

– А я почему знаю? Варить, наверное. Как креветки.

Ладно, разберемся. Но, как вы знаете, никаких интернетов тогда не было и в помине. Вспомнила, что есть знакомая родом с Дальнего Востока. Та рассмеялась:

– Ух ты! А где брали? Сейчас мужа отправлю.

И дала рецепт: бросаешь в крепко подсоленную кипящую воду и ждешь пару минут. Ну а потом можно есть. Хочешь с майонезом, хочешь с лимоном. А можно и так – это же чистое крабовое мясо.

Абсолютная правда – чистое крабовое мясо! Да еще сколько! Удовольствие мы получили огромное.

Было еще одно удивление на фоне общей гастрономической скукоты. Иду я как-то по Ленинскому проспекту и вижу лоток с чем-то зеленым, крупным, овально-продолговатым, с еле заметным розовым бочком. Манго. Ну ничего себе! Нет, манго в сиропе и банках в Москве продавалось. Но чтобы так, свежее? Покупателей тоже негусто – цена-то кусается! Да и такие твердые – хоть гвозди забивай. Взяла два ребенку. Полежали мои манго пару деньков, дозрели, и по дому разнесся аромат хвои и земляники.

Один год Москву завалили бананами. На каждом углу стояли лотки, а под ногами – кстати, опасная штука – валялась банановая кожура. Бананы продавались зелеными и неспелыми, мы убирали их в кастрюлю с крышкой или заворачивали в газету и клали в темное место. Ничего, доходили.

Лайфхаки из того времени – из серии «голь на выдумки хитра». Из апельсиновых корок делали сок и цукаты. Из дешевого красного виноградного сока – вино.

Дом наш был молодежный и дружный, мамочки, гулявшие с детьми, подружались и ходили друг к другу в гости. И вот однажды одна из них во время дневной прогулки, после которой детям полагались обед и тихий час, пригласила нас в гости на крымское домашнее вино.

Думаете, мы отказались? Да и детки, узнав, что тихий час отменяется, совсем не расстроились.

Красное домашнее вино было вкусным и легким, и пилось, как компот. Детки бесновались в комнате, мы сидели на кухне. Помню, смех стоял такой, что нам стучали по батарее. Не смех, а настоящий ржач. Веселило нас все, любое слово.

Через пару часов материнская совесть проснулась – дети-то без обеда, сунули им какие-то сушки и пряники, а сами тут веселимся. В общем, не мамыши, а чистые ехидны. Все, по домам! Совесть надо иметь. Ага, по домам. Встать со стульев мы не можем. И снова ржем, как безумные. А детей еще надо одеть, дома накормить и уложить отдыхать. А мы, четыре молодые дуры, стоим в коридоре, пытаюсь натянуть на деток шапки и куртки, и припадаем от смеха к стене. Дети смотрят на нас с тихим ужасом.

Заходим в свой подъезд, и я вижу, что лифт не работает. Жили мы, между прочим, на шестнадцатом этаже. Что делать? Поползли. Доползли. Зашли в

квартиру и рухнули оба. Какой тут обед – сплошной тихий час до самого вечера. А вина-то было всего литра два! Вот вам и домашняя наливочка.

Еще одна история, связанная с продуктами, дикая и страшноватая.

Одно время вдоль подмосковных дорог продавали картошку в мешках. Во-первых, дешево, а во-вторых, удобно – всегда знаешь, что у тебя есть запас и для супа, и для гарнира.

Наш новый кооперативный дом был с общими холлами на четыре квартиры – общая рекреация с железной, поставленной в складчину дверью. В холле этом – чего уж греха таить – хранилось всякое барахло: санки, лыжи, пустые банки и многое другое. В холлах делались шкафчики, полочки, стеллажи. Ну и мешок с картошкой мы поставили в холле у своей двери.

Обычно за картошкой я посылала сына – в руки дуршлаг и задание: три на суп, или шесть на пюре, или восемь для жаркого. В этот день сын в был в гостях у соседей, и за картошкой пошла я сама. Свет в холле тусклый, люминесцентная лампа моргает, обещая накрыться. Ну и я с дуршлагом. Наклоняюсь – мешок уже полупустой, – лезу внутрь, беру пару картофелин и вдруг замираю от ужаса. Змея! Узкая, в картофельной пыли, полусвернувшаяся, но приподнявшая маленькую острую головку.

Я забегаю в квартиру и закрываю дверь. Первое – звоню соседям и даю команду не выходить в коридор. Второе – звоню на работу мужу и, понятное дело, ору. Что я слышу на другом конце провода? Естественно, ржание.

– Змея, говоришь? В коридоре змея? Ребята, – обращается он к коллегам, – жена говорит, что у нас в коридоре змея!

Коллективное ржание. Дружное такое, громкое. И тут я, неплаксивая, заревела. Тогда наконец до мужа что-то дошло.

Дальше события развивались стремительно – тут же был найден и выслан по адресу человек по кличке Змеелов. Я наблюдала за происходящим в дверной глазок. Маленький такой мужичонка, смешной, в ушанке набекрень и валенках.

Вылитый дед Щукарь.

Стучит в дверь:

- Дайте мне литровую банку!

- Ага, - говорю, - щас! Открою дверь и дам банку! А если змея заползет в квартиру?

- А куда ж мне ее поло?жить? - обижается мужичок.

- Вы же змеелов, - отвечаю я. - Где же ваши приспособления?

Ладно, собрала остаток воли и банку просунула - а вдруг он обидится и уйдет?

И началось. Опрокинулся старый соседский холодильник, санки, лыжи, посыпалась старая обувь - в общем, весь хлам, собранный нами за годы. Мат стоял десятиэтажный. Рассыпанная картошка валялась на полу. Мужичонка то и дело падал, и выражения ужесточались. И вдруг дикий крик:

- Попалась, гадина!

И стук в мою дверь. В руке змеелова банка. В банка змея.

- Пусти, - говорит мужичонка, - в ванной помою, хоть узнаем, кто это.

- Ну уж нет. - Я была тверда, как скала. - Если вам так надо, пусть эта тварь примет душ у вас дома! А я вас с ней не пущу - вдруг уйдет в слив или еще куда. Нет, ни за что!

В общем, уехал наш герой с банкой в руке. Выхожу в разгромленный холл и начинаю уборку. Руки дрожат, слезы капаят. А если бы пошел мой ребенок?

Муж твердил, что это наверняка был обычный уж. Но мне было все равно - такой стресс.

А вечером позвонил наш Змеелов и сообщил, что змея оказалась среднерусской ядовитой гадюкой. Вот так. Такая вот история приключилась с нами почти в центре Москвы на шестнадцатом этаже семнадцатипятиэтажного дома.

* * *

В советские времена мама ездила за границу по туристическим путевкам. Путевки продавались в ее организации. ГДР, Венгрия, Чехословакия, Польша. Из всех поездок она везла подарки: вещи, обувь, сладкое. Моя сестра была сладкоежкой с самого детства. Из какой-то поездки, кажется из ГДР, мама привезла ей большущую сумку вкусностей. Чего там только не было: вафли в шоколаде, незнакомый нам M&S, шоколадки, жевательный мармелад и, главное, – разноцветные леденцы. За разговорами и рассказами сестрицу мы проглядели. Через пару часов появляется наша девица с виноватым и перепуганным личиком и на вопрос «что случилось?» предъявляет свой язык – распухший, еле уместающийся во рту, малиново-синего цвета.

В общем, что называется, оторвалась по полной. Но надо сказать, что сладкое сестра не разлюбила.

Да, была еще одна смешная или не очень история с моей глюкозозависимой младшей сестрой. Однажды мама принесла коробку конфет – большущую, невероятно красивую, кажется, импортную. И убрала ее до лучших времен, то есть до гостей, которые, как я уже говорила, собирались в нашем доме частенько. Нет, не убрала – спрятала. Конфеты всегда от сестрицы прятались. Иначе...

Итак, наступает час X. Съедены закуска и горячее, накрыт чайный стол. И мама торжественно объявляет, что всех ждет сюрприз. Идет к себе в комнату, достает из загашника коробенцию и с важным и гордым видом вносит в гостиную. Проносится восхищенный ропот – таких коробок, огромных и красивых, никто и не видел. И мама торжественно открывает сокровище.

Немая сцена. На дне коробки печально, одиноко и виновато лежит одна-единственная конфета. Одна.

Конечно, потом начался смех, и, конечно, спокойно попили чаек с вареньем и бабушкиным пирогом. В общем, обошлись.

Но после ухода гостей сестру ждала страшная кара.

Друзья уговаривали трясущуюся маму ребенка не убивать. Мама, выдавливая перекошенную улыбку, молча кивала. Сестра пряталась в комнате. Я готовилась к защите угнетенных. Сердобольная бабушка тоже. Но мама была неумолима: сдвинутые брови, поджатые губы и боевой настрой.

Как-то все утряслось, сестрица ревела белугой и твердила, что не могла удержаться, мы с бабушкой оттаскивали разъяренную маму – в общем, обошлось без жертв. Понимаю и мамино состояние, и ожидание, и неловкость, и стыд. Но пережили, и спустя годы эта история вошла в разряд семейных баек и вызывала только смех.

Еще одна история, связанная с угощением.

В начале девяностых к нам приехала моя подруга из Нью-Йорка. Уж как мы готовились, и, как нам казалось, отлично приготовились. В морозилке хранили коробку с куриными наггетсами – для нас блюдом непривычным, необыкновенным и, по нашему мнению, необыкновенно вкусным.

В шкафу в заначке лежала коробка датского печенья – как оказалось, обычные сладковатые крекеры типа известного печенья «Мария».

Короче, не просто ничего особенного, а совсем ничего особенного.

Но мы, папуасы, держали и печенье, и наггетсы за сокровище – вот сейчас удивим американскую подругу!

Подруга взглянула на наггетсы – никакой реакции. Наверное, удивление ее было сильным: в нашем хлебосольном доме – и такой мусор? Нет, конечно же, были закуски, салатки, холодец, пирожки. Но на горячее мы с гордостью выставили блюдо с размороженными и подогретыми наггетсами.

– Чего ты не ешь? – кивнула я на «сокровище».

– А зачем? – удивилась подруга. – Невкусно ведь. Да и столько домашней еды!

Мы молча переглянулись. Нам-то казалось, что это гастрономическая вершина...

Дальше была торжественно открыта коробка с печеньем. Та же реакция: мимо. И вправду, в печенье ничего особенного не было – обычное такое печенье, но ведь датское, ведь как красиво упаковано!

Ладно, печенье сойдет с утренним кофе. Да и нагетсы, ей-богу, невкусные, придется сжевать. Жалко – чего добру пропадать.

Короче, опростоволосились мы тогда капитально. А ведь хотели как лучше...

Как мы бросались в те годы к прилавкам, увидев рыбные палочки в панировке, сникерсы и твиксы – все то, что никогда не видели и не пробовали. Потом разобрались – мусор есть мусор, везде и всегда.

Но обмануть нас в те годы было делом простым и очень легким. Помните, как нас подсадили на маслозаменители, легкие масла, по сути – маргарины? Но красиво упакованные, в пластиковых баночках, которые потом можно было использовать. А потом выяснилось – нулевые молочные продукты вредны, сыр пятипроцентной жирности точно не сыр, сливочное масло полезно, так же, как и двадцати-, а не десятипроцентная сметана. А сало, на которое незаслуженно навесили ярлык продукта жирного и вредного, – кладезь аминокислот и витаминов.

Ну и понеслось – картошку с мясом есть нельзя, чистый яд. Салат помидоры плюс огурцы – гадкая отравка, есть только отдельно. В общем, морочили нам голову как могли. И, кстати, морочат до сих пор.

Дорожная еда

В любимый Бердянск, о котором я столько рассказывала, ехали в моем детстве поездом. Ни о каких там СВ тогда никто и не слышал, даже купейный вагон казался верхом комфорта и счастья. В основном на южные направления гоняли

поезда с плацкартными вагонами – публика-то ехала простая, небогатая, это не Сочи и не Пицунда, где отдыхали люди зажиточные.

Конечно, бердянским родственникам везли гостинцы. Меня, девочку, это не интересовало, но помню, что бабушка ездила в центр, на улицу Горького, за знаменитыми московскими конфетами. Еще везли растворимый кофе, индийский чай, твердый сыр.

В качестве ответного презента тетя Ханна передавала нам с проводницами вяленую тюльку – маленькие соленые, невероятно вкусные рыбешки. Конечно же, соленые бычки и знаменитые бердянские помидоры.

Поезда были грязноватые, туалеты ужасные, воняло грязными носками и потными телами, кто-то распивал спиртное, кто-то пел под гитару, кто-то играл в карты. Легко могла возникнуть драка. Пахло едой, котлетами с чесноком, воблой, пивом, дешевыми духами. Носились дети, орали младенцы. А ночью вагон сотрясало от храпа. В общем, удовольствие было то еще.

Но я была ребенком, а моей всетерпимце бабушке, прошедшей революцию, эвакуацию, нищету, репрессии, уж точно ничего уже было не страшно. К тому же впереди у нее была встреча с сестрой, а любимая внучка получит море, солнце и фрукты, а значит, здоровье.

Конечно, еду мы брали с собой. Но летом, да в душном вагоне все быстро портилось. И тогда мы скуплялись в дороге.

Ах, как все ждали больших станций и длинных, минут в пятнадцать, стоянок, потому что на платформе, ожидая московский поезд, уже толпились торговки.

Они наперебой предлагали горячую вареную картошку с укропом, малосольные огурчики – как они пахли! Пирожки, котлеты, жареных и вареных кур, домашний квасок, светлый и кислый, бьющий в нос острыми пузырьками. И не было ничего вкуснее этой вареной картошечки с пупырчатым огурцом и мятых, влажных пирожков с картошкой и ливером.

На территории Украины картинка немного менялась – нет, та же картошечка и те же огурчики оставались, куда без них! Но появлялись сальце, домашняя колбаса, а главное – фрукты. Черешня! Первую черешню в начале июня мы

пробовали именно там, в поезде. В общем, несмотря на все неудобства, это южное путешествие – хорошее воспоминание.

А теперь история другая, европейская. Поезд идет в Ригу – мы едем отдыхать в Юрмалу, где нас ждет большая компания родительских друзей и их детей.

А пока поезд – чистый, вылизанный, со сдержанной, немного суровой проводницей. Вагон купейный. Белье сверкает, туалет тоже. В общем, непривычный комфорт.

Я просыпаюсь совсем рано и начинаю глазеть в окно. За окном другая страна, и это ощущается сразу. Все как на картинке: аккуратные домики, красивые палисадники, острые башни костелов. Завтракать мы идем в вагон-ресторан. Там чисто и тихо, никаких неприятных запахов. Белоснежная, накрахмаленная скатерть, блестящие приборы. Мы ждем заказ, и я снова жадно глазею в окно: густые леса, чистые, без мусора обочины, аккуратные хутора, симпатичные поселки. Юрмала, Юрмала! Как я жду эту Юрмалу! И как там – уверена – будет красиво!

Приносят завтрак. На удлинённых металлических тарелках лежит обычная яичница-глазунья. Но как лежит! Несколько полосок ветчины, тонко порезанные огурчик и помидор, а главное – поджаренный черный, с тмином, ароматный до невозможности хлеб – теплый, с растекающимся кусочком масла. И, конечно же, кофе. Мне, двенадцатилетней, тоже позволили кофе, правда, не черный, а с молоком.

– Со сливками, – хмуро уточнила серьезная официантка.

Сливки принесли в керамическом сливочнике, совсем простом, белом, но как элегантно! Сливки кремового цвета – чудеса! Но сливки не льются, а еле ползут по краю сливочника.

– Это сметана! – говорю я маме. – Скажи ей, она перепутала!

– Не перепутала, – улыбается мама. – Просто здесь такие сливки. В конце концов, возьми ложкой!

Осторожно лизнув сливки-сметану, я решаю пить кофе вприкуску: глоток кофе, ложечка сливок. Потому что они невозможно, нереально вкусные. Просто лучше любого мороженого.

В Юрмалу я влюбилась сразу – в ее чистоту, в сосны вдоль берега, в белый, чистейший, мельчайший песок, в сдержанных и воспитанных людей.

Здесь все совсем не так, как в нашем любимом Бердянске. Во-первых, довольно прохладно. Во-вторых, никто не кричит, все очень благопристойно. В-третьих, там такие магазины и такие товары! Ну а в-четвертых, там совершенно другая еда! Именно там, в Юрмале, я впервые попробовала взбитые сливки. А какой там был вкусный сыр!

* * *

Ну а теперь про путешествия на машине. Для меня это лучший отдых. Во-первых, ты свободен от расписания, а во-вторых, можешь остановиться там, где понравится.

Начало двухтысячных. Едем в Прибалтику, пока по территории Белоруссии.

Невероятно грибной год – грибов полно и в Подмосковье, а про Белоруссию и нечего говорить. Вдоль дороги, буквально в метре друг от друга, стоят торговцы с ведерками, ведрами, ведрищами, полными отменных боровиков.

Смотреть на это спокойно просто невозможно, а мы летим мимо. И тут слабый и жалостный подает голос мама:

– Давайте возьмем пару ведер! Ну как можно проехать мимо такого?

Проехать и вправду сложно, поэтому стараюсь не смотреть. Но здравый смысл побеждает:

– Мам, и что мы будем с ними делать? До Паланги еще далеко, а их надо почистить и обработать. Где?

– Здесь, в машине, – тихо блеет нетихая мама. – Газетки постелем, и я их почищу, а в гостинице отварим и заморозим.

Ага, отварим. Ага, заморозим. А где мы найдем нормальную морозилку? А как их везти обратно домой?

В общем, проехали мимо. А сердце щемило.

Такую красоту увидишь нечасто.

И снова на Украине. Запасы подъели, а есть хочется. На одном из дворов видим надпись – самодельную, кривоватую: «Покормлю!»

Остановились.

Выходит немолодая, уставшая женщина – понимаем, что это хозяйка. Радуетя нам, как близкой родне:

– Ой, мои вы дорогие! Проголодались? Конечно, накормлю! Чего не покормить хороших людей? На первое у меня борщик на уточке, в шесть утра наварила. А на второе – котлетки. Кабанчика пару дней назад закололи. К котлеткам могу пожарить картошки! А хотите вареничков налеплю? С чем? Да с чем угодно! С картошкой, с вишнями, со сливой!

– Это же долго, – вслух раздумываем мы. – Вареники все-таки: тесто замесить, слепить, отварить. Лучше, наверное, что-то готовое.

– Долго? – искренне удивляется хозяйка. – Да какое там долго? Пока руки помоете, холодного взвара попьете, борщеца похлебаετε, там и варенички подспеют! За полчаса все будет готово! Ну так что вы решили?

Конечно, вареники – котлеты мы и дома съедим, так же, как и жареную картошку.

– А можете хозяйство мое посмотреть, – предлагает Люба, так звали хозяйку. – Идите, идите!

Идем. Размеры хозяйства впечатляют – птичник, полный кур, уток, гусей и индюков. Хлев с тремя коровами и теленком. Свинарник. В огороде помидоры, огурцы, капуста. Морковь и свекла за полем – есть делянка, на участке все не умещается. Кусты ягод, вишневые деревья, яблоки, груши.

И как со всем этим справиться?

Люба смеется:

– Справляемся! Сын с невесткой помогают, внук. Правда, скоро в армию уйдет. – Люба грустнеет и тут же машет рукой: – Да ну вас! Совсем заговорили! А вареники?

Под мычание и хрюканье, кудахтанье и шипение мы отдыхаем в тени вишневых деревьев. А через полчаса уже обедаем. Борщец оказывается дивным. Домашний хлеб вне всяких похвал. Любино сало тает во рту. А про вареники и говорить нечего – сказка! А если рассказать, сколько все это стоило, история получится фантастической. Так не бывает.

Едем в Эстонию. По дороге заезжаем в Печерский монастырь, подходим к у Труворову кресту – и въезжаем в Прибалтику.

Первое кафе на территории Эстонии. Чистота, красивые скатерки, свечи, тихая музыка, запах выпечки и кофе. И это обычное, рядовое кафе на трассе. Что сказать – и еда, и кофе были превосходны.

Вспоминаем кафе в Пскове. Называлось это кафе, а по сути – чистая столовка советских времен: жирные, плохо отмытые приборы, липкие клеенки, деревянные бифштексы, гречка комьями, синеватое картофельное пюре, компот в мутном стакане.

Но почему же такая разница? Меньше воруют или просто уважают себя?

Курьезная история приключилась по дороге в Таллин, любимый город, куда решили ехать на поезде.

Мерно отстукивают колеса, в вагоне невероятная духота, никаких кондиционеров, окна не открываются – вот почему? Почему человек не может в своем купе открыть свое же окно? Кажется, мы все оплатили. Но нет, умираем от жары и в полубреду спим, спим, спим... Сон дурной, вязкий, тяжелый. После него еще хуже. Есть неохота совсем – откуда аппетит при такой духоте и таком дискомфорте? Да и еда, взятая с собой, наверняка испортилась.

Дверь в купе открыта, сквозь сон слышим деликатный стук. Девушка в белоснежном передничке и кружевной наколке. В руках корзина с пакетиками, бутылками – видимо, девушка из ресторана, торгует вразнос.

– Что-нибудь желаете?

Я обвожу глазами свою семью. Кажется, никто ничего не желает, кроме прохлады и холодных напитков.

Я покупаю какой-то морс и вижу небольшие прямоугольные пакетики с чем-то розоватым. Интересуюсь, что это. Оказывается, крабовые палочки.

Мы с таким продуктом не знакомы. В Москве никаких крабовых палочек не было и в помине.

– Очень вкусно. – Девушка причмокивает губами и вздыхает: – Правда, недешево.

Беру одну пачку на пробу. Деньги правда приличные по тем временам – три рубля.

Открываем и – пропадаем. Как же вкусно! Почти как натуральные крабы!

Муж бежит догонять девушку и скупает у нее все крабовые палочки – пять пакетиков, шесть. Плевать на деньги – это настоящий деликатес! Так поиздержались мы уже в поезде, зато вкусных палочек наелись до отвала.

А по приезде в любимый город обнаружили, что в магазине упаковка крабовых палочек стоит всего один рубль. И по традиции мы продолжали их поглощать. Тем более за рубль! По-моему, весь отпуск так и питались одними палочками.

Кстати, в разделе «Рецепты» расскажу, как делаю из них салат – простой, но очень вкусный.

И еще про дорогу. Это уже в наше время, в начале двухтысячных, остров Крит.

Отдыхали мы большой компанией – три семьи и трое детей, мальчишкам нашим было лет по двенадцать. Решили поехать на другой край острова, набраться впечатлений. Зачем? Заскучали в отеле. Да и посмотреть чужую страну всегда интересно. Взяли в аренду микроавтобус – и вперед.

Навигаторов тогда не было, ехали по карте, но все равно заблудились – как оказалось, поехали по опасной горной дороге. В окна старались не смотреть – страшновато: старая грунтовая, местами осыпанная дорога, справа горы, слева обрыв. А деваться некуда, никуда не свернуть, только ехать дальше, вперед.

Забравшись на перевал, высоко в горах, увидели деревушку. Нервы у всех на пределе – ну кроме детей. Они, как положено, в путешествии веселятся. Решили передохнуть, прийти в себя, размять ноги, постоять на земле.

Въехали на маленькую площадь. Звенящая тишина. На улицах никого, окна плотно закрыты. Справа церковь и погост, там тень и прохлада. Стоим растерянные – даже дорогу спросить не у кого. Догадываемся – сиеста.

И тут начинают открываться двери и окна. На нас смотрят удивленные лица. Почесывая пузцо, выходит заспанный толстячок и открывает двери кафе. Наверное, хозяин. Он расставляет пластиковые стулья, сдвигает столы и уходит внутрь. Мы молча переглядываемся.

И вдруг на всю деревушку начинает играть громкая музыка, что-то народное, вроде того, подо что танцуют сиртаки, а наш толстячок выносит запотевшие кувшины лимонада, чашечки кофе, какие-то сладости. Зовет детей к ящику с мороженым. Те ныряют туда с головой.

Выходит красивая черноглазая женщина – мы понимаем, что это хозяйка, жена толстячка. Интересуется, не голодны ли мы.

Нет, мы не голодны, только очень хочется пить. И мы наконец пьем восхитительно холодный лимонад, чудесный, крепкий и ароматный кофе и заодно пытаемся поговорить, объясниться. Но это получается плохо – местные совсем не говорят на английском.

Вскоре появляются еще жители деревушки, нас внимательно и доброжелательно разглядывают, что-то говорят на греческом, который мы, разумеется, не понимаем. И все-таки жестами в конце концов нам удалось выяснить то, что мы хотели – нам показывают дорогу.

Отдохнувшие и пришедшие в себя, мы благодарим местных жителей, расплачиваемся и трогаемся в путь. Нам машут вслед. На сердце покой и благодать от теплой встречи с милейшими людьми. В общем, до противоположного края острова мы добрались.

Но об этом позже.

Еще про дорогу. По пути в Геленджик проезжали Ростов-на-Дону и решили освежиться, искупаться. Нашли симпатичное место и бросились в реку.

После сидим на берегу, бодрые и свежие, и тут к нам подходит мужчина.

– Ребят, – жалобно говорит он, – раков не хотите?

Раков? Конечно, хотим! Мы обожаем представителей племени членистоногих! А уж попробовать настоящих донских раков!

– А они точно свежие? – интересуюсь я на всякий случай.

Мужик обижается не на шутку.

– Гражданочка, только выловил! «Свежие»! – с презрением передразнивает он меня. – Нет, блин, тухлые! Ну вы даете, гражданочка!

Обида такая, что, кажется, пошлет нас раколов далеко и надолго. Обиделся, но продать охота. В общем, борьба на его лице длится недолго.

- Ща, - говорит он и тут же исчезает, но через пару минут снова возникает перед нами. В руках ведро с раками - зелеными, усатыми, шевелящимися, страшноватыми.

Он хватает здоровенного рака и сует мне под нос:

- Ну чё? Свежие?

Отпрянув, я мелко киваю.

- А что нам с ними делать? - спрашиваю я. - Мы туристы, едем в Геленджик, ни котелка, ни соли, ничего...

- Сам сварю, делов-то! - хмыкает дядька. - Полчаса подождете? Все сделаю, как положено: укроп, чеснок, морковь, соль. Вы небось таких и не ели!

Не ели, соглашаемся мы. С морковью вот точно не ели. Мужичок с пренебрежением хмыкает. И тут же сердито:

- Но деньги вперед!

Деньги! Разве это деньги за большое ведро здоровенных, свежайших раков? Смешно!

Деньги мы отдаем, и повеселевший мужичок хватает ведро и тут же исчезает. Проходит полчаса. Сорок минут. Тишина. Нам надо двигаться в путь.

- А можно вечером стулья, а утром деньги? - грустно усмехается муж и с горьким вздохом добавляет: - Можно. Но деньги вперед.

Мы понуро собираем свои вещи, как вдруг появляется наш раковар. Бежит так, что того гляди упадет - кажется, уже принял. В руке ведро.

– Ох, ребят, простите! Дружка встретил, потрепались маленько! А вы куда? – Он растерянно хлопает глазами. – Куда собрались?

– Ну, – отводя глаза, говорит муж, – думали ты того, типа, слинял.

– Как так слинял? – искренне удивляется мужичок. – Я ж деньги взял!

Кажется, снова обиделся.

А раки, доложу я вам! В общем, это была пища богов.

По дороге покупаем сушеные яблоки и груши. Бабулечки продают их в чистых стареньких наволочках.

– На взвар, – говорят они. – Бери, дочка! Вкусные!

Пробую и беру. Но не на взвар и не на компот – просто погрызть. Очень люблю сухие яблоки и груши к чаю вместо конфет.

Рынки

Где бы я ни бывала, обязательно захожу на рынок. Во-первых, именно там, на рынках, остро чувствуется местный колорит. Во-вторых, рынок – это лицо города. Ну и, в-третьих, это просто красочно, интересно и увлекательно. И из каждого города, из каждой командировки я обязательно привожу местные специалитеты.

* * *

В Калининград я мечтала поехать давно. Поездка была замечательная, организованная питерской сетью «Буквоед» и издательством «Эксмо».

Да и компания у нас подобралась чудесная – моя дорогая подруга Александра Маринина, Анна и Сергей Литвиновы, польский писатель Януш Вишневский и детская писательница из Англии Холли Вебб.

Гостиница, где мы жили, располагалась в пяти шагах от центрального рынка. И вот мы в рыбных – а каких же еще – рядах. Запахи такие, что кружится голова! Одурачивающие запахи, по-другому не скажешь. Копченая рыба, угри, миноги. Под подвешенным на крюк угрем стоит миска, куда стекает жирок. Не капает, а именно стекает! Прозрачный янтарный жирок.

Пробуем. Да, это что-то. Покупаю большого жирного угря, все мое семейство его обожает. Продащица заворачивает его в сто бумаг и сто пакетов, как иначе его довести? Цена немаленькая, но это деликатес, баловство и несомненное удовольствие. А за удовольствие, как известно, надо платить.

Калининград я полюбила всем сердцем. И его архитектуру, и чудесную прибалтийскую природу, и замечательную, душевную публику. Кстати, и рестораны в Калининграде были прекрасны.

* * *

В Друскининкае, где мы отдыхали, все было замечательно: красные шляпки сыроежек на изумрудном мягчайшем мху, пара белых лебедей, плавно плывущих по серебристой поверхности озера, медовый янтарь, продающийся на каждом шагу, дивный кофе, густая сметана и, конечно же, потрясающий местный хлеб.

И тишина. Тишина и спокойная красота, от которой заходится сердце.

Городской рынок. Небольшие молочные ряды с деревенскими творогом, сыром, сметаной. Квашенья – кислая капуста с тмином, огурчики, соленая черемша. Никаких перекупщиков – торгуют те, кто сделал, собрал своими руками. Веники для бани, разноцветные вязаные носки и рукавицы, жилетки и свитера.

Но мы ищем грибы. Конечно, мы ищем грибы! И находим – божественно пахнущие связки сухих боровиков – потом ими пропахнет наш номер, как ни проветривай и как тщательно ни упаковывай. Но этот запах нам не мешает. Мы знаем, что эти грибочки нам отлично послужат всю зиму – еще бы, грибной

супчик с перловкой!

* * *

В Костроме, вернее в ее окрестностях, мы отдыхали в санатории. Санаторий, когда-то известный, закрытый, был построен для космонавтов. Ну а сейчас открыт для всех желающих – выживать-то надо.

Былая роскошь напоминает о номенклатуре – мраморные полы и стены, огромные холлы, здоровенные хрустальные люстры, потертые от времени гигантские ковры с жизнеутверждающими сюжетами.

В номере – а это люкс – две комнаты, гостиная и спальня. Рассохшийся и скрипучий паркет, ванная в голубой плитке и с треснутым биде, финские окна, мебель в стиле соцампир и все те же хрустальные люстры. Представляю, что в прежние времена это выглядело дорого-богато, но не сейчас – мебель с отколотыми углами и треснутыми стеклами, старенький холодильник. Но чисто, стол с ожогом от горячего прикрыт салфеткой – в общем, замаскированная разруха.

И еще стойкое ощущение, что мы попали в советское время: бульон с пирожком, столичный салат, квашеная капуста, лангет и котлеты по-киевски. Кормят так, что уж какое там похудеть – не привезти бы лишнего вдобавок к уже имеющемуся.

Процедуры классические: ванны, обертывания, соляные пещеры. Но в бассейн по времени и только на тридцать минут. Ладно, это можно пережить, все равно лечебная база отличная.

Сама Кострома симпатичная и небогатая, как все среднерусские городки. Сохранилось здание старинного вокзала, но главное – театр. За две недели мы побывали там трижды.

Стоим на холме и любимся Волгой. Внизу, на льду, черные точки – это сидят рыбаки. Ага, Волга, рыба, а значит, и рынок.

Идем на рынок. Город не чистят совсем – даже в центре, на главной площади, сугробы, ледяные корки, буераки и ямы. Большая опасность сломать конечности или, не дай бог, голову. Народ пробирается осторожно, не прерывая монологов и диалогов по поводу местной власти, которую костерят почему зря, и вполне справедливо.

Наконец мы на рынке.

Мясные ряды, торгуют местные. Молочные ряды так себе. Ну и овощно-фруктовые, где заправляют яркие кавказские мужчины. Пара старушек, торгующих самодельными соусами в майонезных баночках, травами, сухими яблочками, вареньем и чем-то еще. Все как обычно.

А где же рыба? Где знаменитая волжская рыба? Нас интересует сушеная, вяленая.

– Да на улице поищите, – советует нам румяная молодая торговка. – Мож, кого и найдете! Вы думаете, они, мужики, будут стоять здесь, как мы, бабы? – Молодуха смеется, оголяя ряд золотых зубов. – Ага, щас! Терпения у них нету! Продадут, если повезет, и в магазин за бутылкой! Мужики!

Понятно. Рыбных рядов в волжском городе нет. Рыба есть, а купить сложно.

Выходим на улицу и неожиданно обнаруживаем торговца. Мужичонка в нетерпении топчется, нервничает, явно хочет продать и свалить. А что, правильно. Зачем тут мерзнуть-то, на морозе? А дома тепло, дома водочка, да под тарелочку щец! У мужичка сушеная рыбка.

– Плотва, – перечисляет он, – таранька, линь.

Цены, кстати, вполне московские – опытный и хитрый взгляд видит туристов насквозь. Рыбка хилая, тощая, но, раз уж пришли, берем.

– А что так слабо? – удивляемся мы. – Прямо как будто не из Волги, а из подмосковного ручья!

– Так рыбы мало, – расстраивается мужичок. – Прошли те времена, когда Волга кишела рыбой! Истребили все, гады. Советская власть и браконьеры.

Хочется задать вопрос – а ты-то кто?

Но удерживаемся. Понимаем: зарплаты крошечные, а жить надо.

В общем, миф это – великая русская река и обилие рыбы. Прошли те времена.

* * *

В Ярославль мы приехали из Плеса, где отдыхали, на один день, посмотреть старинный русский город, прославленный театр имени Федора Волкова и купить знаменитый костромской сыр.

Ярославль красивый и ухоженный, знаменитая сырная биржа восстановлена, сыры продают те самые, костромские.

Попробовали, купили. Больше для порядка, чем от восторга. Ну сыр и сыр, ничего особенного. Зато познакомились с совсем незнакомым продуктом – серой кислой капустой. Да-да, именно так она называется – серая. Она и вправду серая, малоаппетитная на вид, идет только на щи. Моркови в ней нет, зато есть дух, кислота и острота. Конечно, купили три килограмма – еще бы! Дома заморозили и зимой варили настоящие знаменитые серые кислые щи. Вкусно.

* * *

Очаровательный рынок в Выборге. Впрочем, в этом городе все красиво. Чудесный камерный городок, дышащий покоем и умиротворением. Любимая европейская архитектура. Центр восстановлен, «причесан». Про окраины не знаю, не была.

Это тоже была командировка, выступление в знаменитой библиотеке Алвара Аалто, финского архитектора, построившего такое вот чудо. Настоящее чудо, поверьте! Стиль – органическая архитектура: потолок, бегущий волнами, отсутствие окон в стенах, круглые окна на крыше, не пропускающие солнечные

лучи, вредные книгам. У регистрационной стойки сохранена корзина, в которой раньше лежали свертки с оберточной бумагой: взял книгу – изволь обернуть.

На рынке поражает количество финских товаров: сладости, сыры, колбасы. Впрочем, ничего странного – Финляндия на расстоянии вытянутой руки. Помню эти товары по московской Олимпиаде. Колбаска отменная, сыры замечательные. И конфеты прекрасные.

Попробовали и знаменитый Выборгский крендель. По преданию, крендели пекли монахи-францисканцы и держали рецепт в страшной тайне. В муку клали многочисленные специи: мускат, тмин, кардамон и гвоздику. Одно время Выборг называли Крендельным городом.

Но главное – жители Выборга, чудесные, светлые люди. Без торопливости, без привычной нам спешки и суеты.

Вот что такое жить в других интерьерах. Это вам не Москва.

* * *

В Таллине я не была лет двадцать – так получилось. Но город этот храню в своем сердце. В молодости мы ездили туда каждый год, в Таллине жила моя сестра.

Таллинский рынок порастил аккуратностью, запахом копченой салаки и тмина, великолепными домашними сырами и творогом, но что я запомнила – цветочный ряд. Цветы продаются попарно – то есть два цветка в букете. По русской традиции, четное количество цветов несут только на кладбище. В Эстонии нет – дарить два цветка дело обычное. Никаких суеверий.

Что касается гастрономических ассоциаций, Таллин – это, безусловно, копченая салака, прекрасный кофе, хороший шоколад и солоноватый запах – запах Балтийского моря.

* * *

В Казани на рынке поражают воображение мясные ряды. Такое разнообразие, что кружится голова – колбасы из конины, конина вяленая, конина сушеная, тушенка из конины, паштеты. Казы, казэлык, кровянка. Глаза разбегаются. Осторожно попробовала – колбасу из конины я ем впервые. Вкусно. Ну и взяла пару палок в Москву. В Казани вообще все вкусно и все красиво. А главное – там живут близкие и очень родные мне люди. Поэтому для меня этот город особенный.

Мои друзья повезли нас в совхоз, где коптят уток и кур. Ну очень вкусно! Конечно, захватила в Москву копченую утку. Что вам сказать – деликатес. Объедение.

* * *

Просто пойти на рынок в Питере мне бы и в голову не пришло – уверена, ничего нового я бы там не увидела. Все как в Москве. Да и на рынок ли надо бежать в этом чудесном, необыкновенном и фантастическом городе? Но я все же туда попала – начало апреля, а значит, время корюшки. Только начало сезона, рыба только пошла. Я слышала, в самый разгар сезона корюшку продают на каждом шагу, а здесь первая, дорогушая и только на рынке. И как пройти мимо? Я не прошла.

Купили мы корюшку по какой-то безумной цене, а поезд наш вечером, и впереди целый день. Что делать? Пристроили в холодильник в кафе в «Буквоеде» – запаковали, обернули и довели!

Хорошая рыбка, но... Ничего особенного, уж извините. Съели, конечно. Но сколько хлопот!

* * *

Помню рыночек в Джубге в середине девяностых. Вот уж печальное зрелище! Рынок пустой. Ну почти пустой – две-три торговки не в счет. Одна торгует зеленью, другая вязаными носками, третья репчатым луком. Ни овощей, ни фруктов – почему? Это же юг, благодатный и щедрый край. Ответа нет. Наверное, людям не до торговли – в стране голодно, все оставляют для себя, варят варенье, маринуют впрок на зиму.

И тут резко, по-горски отчаянно, останавливаются побитые, выдавшие виды «Жигули». Из машины вылезает пара абреков, суровых, насупленных, страшноватых. Не без трепета мы наблюдаем.

Таща в руках что-то объемное, завернутое в белую тряпку, люди с гор заходят на территорию рыночка. Ставят ношу на хлипкий, расшатанный деревянный прилавок. Не меняя выражение на лицах, сурово здороваются с торговками. И наконец открывают белую ткань. Мы видим два здоровенных эмалированных таза, в которых лежит что-то белое, круглое, явно съедобное. По рыночку плывет сладковатый молочный аромат. Сыр! Конечно же сыр, домашний рассольный сыр, как же нам повезло!

Мы пробуем – кусок нам отрезают щедрый, здоровенный, при этом никаких улыбок, заискиваний или уговоров купить.

– Как называется ваш чудесный сыр? – спрашиваю я.

– Мы адыги, – гордо вскинув подбородок, отвечает мужчина. – И сыр этот называется адыгейским.

Ну конечно! Теперь все понятно, как же я раньше не догадалась! Знаменитый адыгейский сыр, он и у нас бывает в продаже. Но разве можно сравнить тот, московский, магазинный, и этот, свежайший, нежнейший, плавающий в лужице рассола.

Мы берем полкруга – взяли бы больше, но в номере нет холодильника. Сыр надо съесть сегодня же, иначе он пропадет.

– Вы часто тут бываете? – спрашиваю я, не переставая нахваливать сыр.

– Редко. Почти не бываем. Своя семья большая, просто сделали много – ждали родню. А родня не приехала. – Кажется, он немного смущен.

Хотя что тут такого неловкого – продавать то, что ты сделал своими руками да еще и вложил душу?

– Мы не торговцы, – поясняет он, – мы крестьяне.

Мы благодарим гордых людей за радость и бежим за свежим хлебом.

Ах, какой это был обед! Свежий, еще теплый хлеб, который мы варварски – так вкуснее – ломаем руками, адыгейский сыр, нарезанный крупными ломтями, свежий, крепко посоленный огурец и крепкий сладкий кофе!

Это запомнилось навсегда.

* * *

Рынок в Барселоне, огромный, гудящий, как улей. Фруктовые ряды, мясные, колбасные. И рыбные – чудеса!

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: <https://tellnovel.com/mariya-metlickaya/ot-solyanki-do-hot-doga-istorii-o-ede-i-ne-tol-ko>

надано

Прочитайте цю книгу цілком, купивши повну легальну версію: [Купити](#)