

КОЛОНКА РЕДАКТОРА



ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА,
РЕДАКТОР GUIDE
«ВЫСОКАЯ КУХНЯ»

ВОДКА КАК РЕЛИГИЯ

Из всех блюд русской кухни я вы- беру водку. За то, что русская. За то, что стройнит. За то, что румянит щеки. За то, что напиток философский. И да- же религиозный. В последнем мне до- велось убедиться прошедшей зимой.

Полярный круг, Швеция, звенит февральская стужа. Оленевод-саам, торговец рогами и копытами, пригласил в чум — кожаная палатка, посреди которой на шкурах, под рогами, под- жав копыта, мы сидим у открытого огня. Пьем водку. Шведскую. Vanilla Absolut. Оленевод рад знакомству.

«Cheese!» — произносит оленевод. Чокаемся. «Как пить такую дрянь? Детское мороженое, а не водка!» — говорю я. «Сам страдаю, вот бы пе- речного аквавита из Скании завезли», — плачется оленевод. «А русскую вод- ку ты пил?» — спросила я. «Да, однаж- ды», — кивнул оленевод. И рассказал, как это было. Как это было!

Было так. Не так давно какие-то русские справляли в деревне олене- вода свадьбу. Безумных русских мож- но понять, в 15 минутах езды на со- бачьей упряжке от деревни оленево- да находится знаменитый Ice Hotel, там, в комнате, напоминающей суг- роб, кое-как прошла первая брачная ночь, а в деревне — отмечали.

Русские привезли с собой водку. Дружно напилась на свадьбе вся са- амская деревня. Был нетрезв даже старенький пастор по имени Йохан Йохансен. Даже олени, и те, как свято убежден мой оленевод, были пьяны.

В чем же отличие нашей водки от их, шведской? Оленевод верит, что кардинальное отличие есть. «Русской водки как выпил, так и искры из глаз, а с неба ангелы чудятся, а из леса демоны бесовские рожи кажут», — страшно, по-гоголевски зашептал мне саамский оленевод. А шведская? «Шведская водка только для танцев подходит», — заключил оленевод.

Стало быть, русская водка — напиток религиозный. Это божест- венный источник. Не разума, конечно. Да и нужен ли нам утлый разум? Это пусть французы с их декартов- ским cogito ergo sum раскладывают на тона и послевкусия свои красные вина. Мы же свою водку алкаем стоп- ками. Мы жем ее рюмками. Мы жарим «мерзавчиками», «чекушкой», пол-литрой, а то и жахаем целым ве- драм. А когда мы выпиваем ведро, то тут уж и ангелы с демонами за нами никуда не успеют. Тут уж дыбом вста- ет в голове бытие, а сущее из головы выпадает, кто-то валится под стол, а иные, гляди, уже и в магазин собира- ются. Жизнь продолжается! Cheese!



КОЛОНКА РЕДАКТОРА

главный сюжет

РУССКИЙ ЗАКАЗ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ МОДА ОБХО- ДИТСЯ БЕЗ ДЕФИЛЕ. ОДНАКО ЕСЛИ БЫ ПОКАЗ ВСЕ-ТАКИ СОСТОЯЛСЯ, ТО В ЭТОМ СЕЗОНЕ ЛЕТАЮЩЕЙ ПОХОДКОЙ ПРОШЛИ БЫ ПО ПОДИУМУ СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ, КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ И ГРИБЫ В КОКОТЕ. РУССКАЯ ЕДА ПОПУЛЯРНА КАК НИКОГДА — МЫ НАКОНЕЦ СБРОСИЛИ ОКОВЫ И УСТРОИЛИ СЕБЕ ПРАЗДНИК ЖИВОТА. ЭДУАРД ДОРОЖКИН

В сущности, последний раз такой всплеск интереса к рус- скому народному застолью наблюдался очень давно — во времена НЭПа. «Ешь ананасы, рябчиков жуй. День твой последний приходит, буржуй!» — плохой революционный поэт и с пищей нормальных людей знаком был плохо. Со- вершенно ничего буржуинского в рябчике не было — так, простая закуска, которую скорее можно себе представить на столе студента, гуляющего на выпускном в долг, чем на званом ужине у Саввы Морозова.

Довольно скоро не стало ни рябчиков, ни ананасов (разве что консервированные в банках случались по крас- ным дням календаря), и русская еда свелась к довольно незатейливому, но все же отчаянно вкусному набору. Фе- номен советской продуктовой корзины в том, конечно, что никаких особенных продуктов в ней не было, но на вопрос из песни «Была ль любовь?» можно смело ответить — бы- ла. В то немногое, что все-таки удавалось вырвать у за- жимавшего продукты государственного монстра, наши ба- бушки, эти владетельные принцессы 5,5-метровых кухонь, вкладывали столько души прекрасных порывов, что в ре- зультате получалось вкусно, наваристо, горячо. Я как-то никогда не задумывался над тем, почему от борща, кото- рый делала моя бабушка, преподавательница русского языка и литературы, было не оторвать одноклассников, тогда еще не сидевших сутками на соответствующем сай- те. И только потом случайно узнал, что в эвакуации в Орен- бурге моя 17-летняя бабушка окончила поварскую школу — и четыре года готовила для летчиков, которым было 18–19 лет: поев борща, они отправлялись на войну. Она умела готовить все из всего и всегда требовала жалоб- ную книгу, если чувствовала недовложение в холодец или находила, что кисель подан не той консистенции.

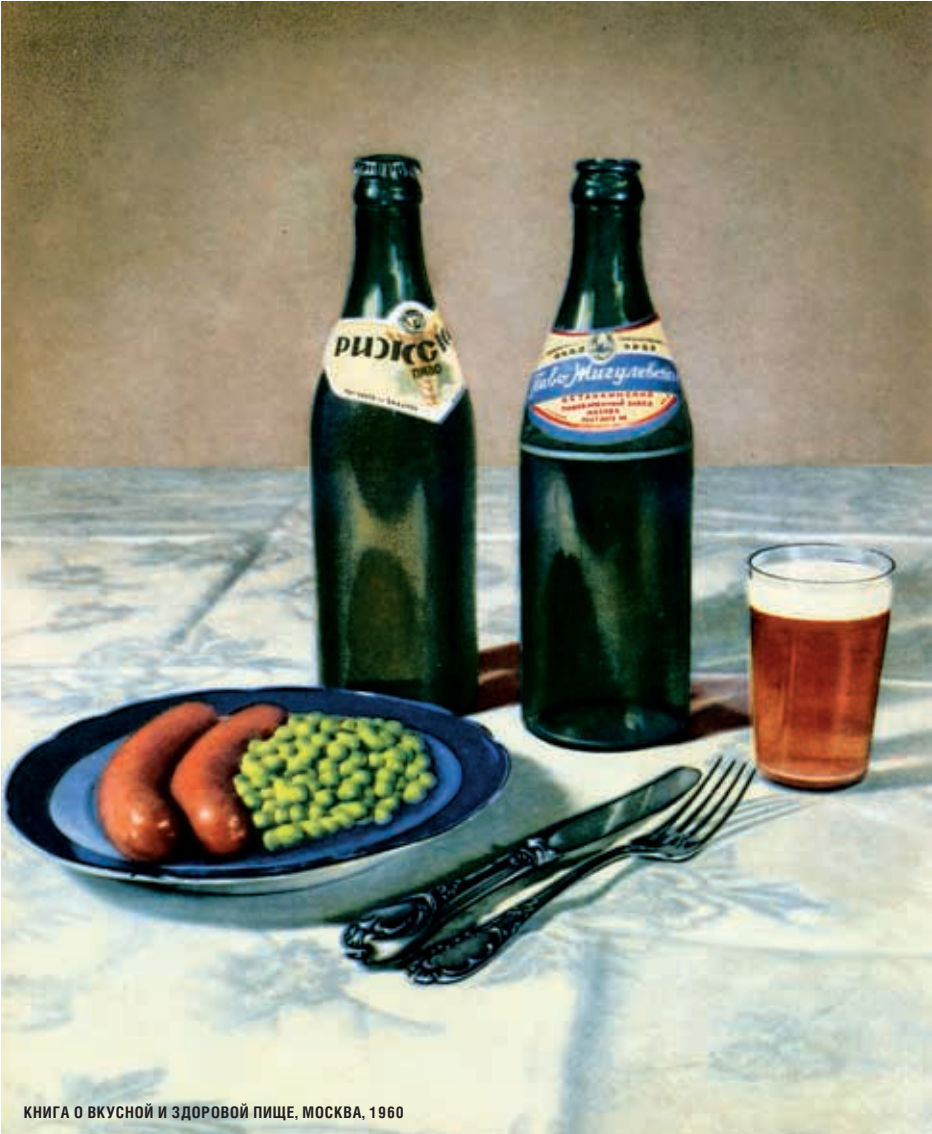
Написал «холодец». И прямо действительно — холод по спине. С горчицей бы! С хреном! С какой искренней жадностью набрасываемся мы на водку с томатным соком и черным хлебом, плюхаясь в самолет «Аэрофлота» после двух недель в каком-нибудь Гонконге. Из дальних странствий возвратясь, неделями не можем вернуться к привычному российскому обиходу — карпаччо на обед, прошутто на ужин.

Из рестораторов первым эту нашу очевидную тягу к потной рюмочке с селедочкой, с укропчиком, с лучком рас- познал, как водится, Аркадий Новиков. Но, сочтя ее уде- лом низших классов, на долгие годы сослал нас в «Елки- палки». Единственной альтернативой этой чудесной за- кусочной была «Царская охота», но туда и добираться на- до на царских оленях. Все остальные русичи выступали в



КНИГА О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ, МОСКВА, 1960

главный сюжет



КНИГА О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ, МОСКВА, 1960

гнусном жанре «медведь—матрешка—балалайка» — про- тивном, как любой другой, фальшивый фольклор. Снял решительно «спинжак наброшетый» только Андрей Дел- лос. Это он, заварив «ПушкинЪ», вернул нам русский стол, правда, тоже в несколько опереточном фольклорном фор- мате. Все эти «сударь», «сударыня», «извольте оплатить ваш счет», противные «котлетки» (хуже только «плевоч- ки», любимое словцо большого ценителя рябчиков В. В. Маяковского). Но все же...

Одно время возникло даже ощущение, что русская еда исчезла не только из ресторанов. Было чувство, что ее во- се не стало. Дематериализовалась. Перестала колосить- ся, блять, мычать и пускать пузыри из-под сомкнувших- ся волжских вод. О том, что она есть, жива, так сказать, моя старушка, знали избранные. Писатель Татьяна Толстая, например, отважно выступившая в периодической печати статьей «Грибы отсюда» в защиту магазина «Грибы-яго- ды» на Сретенке. Жители района частенько могли видеть ее пробирающейся по Последнему переулку с тележкой, доверху набитой солеными груздями, маринованными опятами, вымоченными рыжиками, мочеными яблоками, малосольными огурчиками, помидорчиками и, конечно же, клюквой — этой главной нашей водочной ягодой. Ма- газин перевели в другое помещение, но не закрыли. От ли- тературы все-таки есть прок.

О том, что где-то в продаже появились исконные рус- ские продукты, грибок там, ягодка, мед или буженинка,

рассказывали по секрету, только самым близким — так в 1985-м сообщали о поступлении женских сапог по 130 руб- лей в пустой магазин «Обувь».

Иногда доносились обнадеживающие вести. Зимин об- наружил настоящий русский квас. Кому-то посчастливи- лось лизнуть «аутентичного» пломбира. Казаков съел три порции «адекватного» рыбного нареза где-то на задвор- ках ж/д станции «Кунцево». Кесоян откушала «честного» борща. Где-то в Ясеневе выкинули «правдивые» (еще од- но слово из смачного лексикона наших ресторанных кри- тиков) вареники, исконное, конечно, наше блюдо. Лично я был по ракам и угрю: и то и другое можно было купить ки- лометрах в пятнадцати от Москвы по Щелковскому шоссе. Ближе не было. Страшные слухи ходили о судьбе русско- го шоколада.

Но вот настало пробуждение. Достаточно зайти в лю- бую «Мари Vapp'y» для того, чтобы перед взором пред- стал «блюд цветник, уставленных узором», приготовлен- ных по бабушкиным рецептам для любимых внучков. На рынки вернулась родная речь. Гастрономы, универсамы — эти, казалось бы, оплоты глобализации — и те за честь считают подчеркнуть русское происхождение продукта. «Здесь русский дух, здесь Русью пахнет», — думаешь, проходя по бесконечным мясным, сырным, зеленым ря- дам, к примеру, нового «Глобуса Гурмэ» в ЦУМе. А уж какое раздолье по части брусничных, клюквенных, черни- чных морсов. Нет, положительно, жизнь налаживается! ■