

«ВОДКА НА ВКУС СЛОВНО РОДНИКОВАЯ ВОДА»

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР РУССКОГО VOGUE АЛЕНА ДОЛЕЦКАЯ ВСЕМ АЛКОГОЛЬНЫМ СОКРОВИЩАМ МИРА ПРЕДПОЧИТАЕТ РОДНУЮ РУССКУЮ ВОДКУ. О ТОМ, КАК ПРЕВРАТИТЬ РАСПИТИЕ ВОДКИ В НАСТОЯЩИЙ РИТУАЛ И ПОЧЕМУ НЕПРАВИЛЬНЫ КОКТЕЙЛИ С ВОДКОЙ, АЛЕНА ДОЛЕЦКАЯ РАССКАЗАЛА РЕДАКТОРУ GUIDE ЕКАТЕРИНЕ ИСТОМИНОЙ.



GUIDE: Что же вас так привлекает в водке?

АЛЕНА ДОЛЕЦКАЯ: Я предпочитаю пить напитки тех стран, в которых я живу или же нахожусь. А я живу в России. Логично, что я выберу русский напиток. Водка — это не только здорово само по себе, как процесс выпивания, как удовольствие от него. А еще водка — это правильнее с точки зрения здоровья: ведь у нас большую часть года холодно. И иногда хочется согреться.

Г: Мне кажется, что к вашей работе больше подошло бы игривое шампанское, нежели водка.

А. Д.: Да, это правда. Казалось бы, я должна любить и пить только шампанское. А вот как раз шампанское оказалось не для меня. Стоит только сделать первый глоток, как у меня в голове начинают бурлить эти самые знаменитые пузырьки. Много раз пробовала пить шампанское — и ничего не получается. Впрочем, один раз мне все же удалось. Это было просессо. Попробовала. Меня словно вынесло в поток веселой толпы выпивающих людей. Но это был только один раз. Следующий эксперимент оказался снова неудачным. Больше не пытаюсь.

Г: Как правильно, на ваш взгляд, пить водку?

А. Д.: Водка требует определенного ритуала. В ритуале и заключается водочная культура. Но в большинстве случаев наши люди не способны удовлетвориться малой дозой. Им нужно обязательно «в дрова» лечь. Между тем водка совсем не призывает напиваться «в дрова». Это деревенский миф. Водку можно и даже нужно пить помалу. С удовольствием, смакуя. Я вот не признаю граненые стаканы. Я люблю стопки. Значение маленькой стопки огромно с функциональной и вкусовой точек зрения. Стопка рассчитана только на один водочный глоток. Глоток, от которого сначала холодно, потом горячо. Жар разливается по телу, идет в бронхи, в желудок. Кроме стопок хорош и хрустальный графин. Графин просто необходим. Я очень не люблю бутылки! Водка также должна быть охлажденной, но при этом в ней не должно быть собственно кусков льда.

Г: Любите ли вы ближайших родственников водки? Настойки, кирши, шнапсы, граппы?

А. Д.: Кстати, очень хороши, на мой вкус, и украинские горилки, а также хреновуха. Люблю и очень горячий саке. А вот прочие крепкие спирты, вроде шнапса, кирши и даже граппы — я не люблю. Опять-таки только один раз у меня был успех с граппой, и та стоила больше месячной зарплаты.

Г: Сейчас весьма модны различные коктейли с водкой. Водка многим представляется клубной выпивкой. Стоит ли мешать водку с чем-либо?

А. Д.: Я скептически отношусь к водочным коктейлям, вроде модной водки с тоником, это плебейство. По вкусу холодная, ледяная водка напоминает мне ледяную родниковую воду. В детстве я с отцом много путешествовала по Кавказу. И мне довелось пробовать такую родниковую воду, воду из гор — обжигающе, фантастически холодную. И водка, как и родниковая вода, способна освежить, взбудоражить, вскружить.

Г: Где вы впервые выпили водки?

А. Д.: Во многом мое сердечное расположение к русской водке сформировалось именно из моего семейного круга. Ведь, вспомните, в Советском Союзе у водки была очень плохая репутация. Считалось, что это напиток падших алкоголиков. Вот они там из горла водку пьют в темной грязной подворотне. По-другому в СССР себе и не мыслили. Но у нас в доме гостям предлагали коньяк, грузинское вино, а также водку — у меня от дедушки остались два замечательных графина. В водке, которая была у меня дома, не было ничего ужасного, ничего грубого — это просто был один из крепких напитков. Кто хотел, тот пил коньяк, а кто-то выбирал водку.

Г: Умеют ли на Западе правильно пить водку?

А. Д.: Мои иностранные друзья немало интересуются водкой как напитком. Это же так по-русски, как им кажется. Но они воспринимают водку по-своему. Делают много ошибок. Самая распространенная ошибка — это пресловутые коктейли на основе водки. Вернее, это не ошибка, а неправильное толкование. Сейчас в Великобритании популярна водка с тоником. Коктейль. И вот англичане и американцы пьют по пять, а то и по десять таких коктей-



лей за присест. И утром у них головная боль, естественно. И они мне говорят — вот, мол, от вашей водки такое страшное похмелье! Так что же вы хотите, друзья? Водка газирована тоником, разумеется, эти пузырьки отражаются наутро. Есть еще одна неправильность у западных друзей. Они пьют чистую водку маленькими такими глоточками, прихлебывают. Кто же так делает? Водка пьется одним глотком, одним махом, для этого создана стопка! Сейчас, правда, есть еще одна тенденция — водка как аперитив. Пьется стопкой. Для разогрева желудка. А дальше уже, после церемоний и разговоров, уже за обедом, — на вино. Кстати, водку как аперитив, я приветствую.

Г: Как вы сражаетесь с похмельем?

А. Д.: Никак. У меня никогда в жизни не было похмелья. Не знаю, что это такое. Могу пить по чуть-чуть каждый день. А потом месяцами вообще не пить. Я сторонник лечебных

голодков, а к ним приходится готовиться — тут уже не до водки. И вообще водка — она же, как хороший кофе. Мы все привыкли глушить кофе большими кружками, этот вечный «американ». Гораздо лучше выпить одну чашку роскошного, настоящего эспрессо, нежели глотать литры. Так и с водкой — бывает достаточно стопки, максимум двух, чтобы получить удовольствие. Хотя, не буду лукавить, перебрать случалось и мне.

Г: Чем же лучше закусить?

А. Д.: Я не сторонник и закусок. Почти не закусываю. В крайнем случае очень небольшой кусочек молодой картошки, чуть-чуть сметаны, очень слабая малосольная черная икра. Никогда не запиваю водку соками, вообще ничем другим. В выпивании водки, как мне кажется, важны две вещи. Первая — эстетическое наслаждение. Вторая — мера. Тогда это будет «высокая водка». ■



ЭКСПЕРТНОЕ МНЕНИЕ

ВОДКА НА ЛИМОННЫХ КОРКАХ ОТ АЛЕНА ДОЛЕЦКОЙ

Один двухсотграммовый графин с плотно прилегающей пробкой, один лимон. С лимона острым, тонким, не широким ножом необходимо срезать шкурку, только ее желтую часть. Сначала цедра срезается продольными полосками, при этом важно не «захватывать» следующий, белый слой. Ни в коем случае не нужно срезать лимонную мякоть. Затем продольные полоски (это почти стружка) нарезаются на мелкие, длинные, прямоугольные кусочки. Полученная желтая стружка засыпается в графин. Заливается водка. Очень важно туго-натуго закрыть графин пробкой. Графин с будущей домашней лимонной водкой необходимо поставить в шкаф на 2–3 дня.