

Совсем не по ГОСТу

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

НЕДАВНО, разговаривая с руководителем крупного книжного издательства, я спросила, нет ли в планах «The Book Of Jewish Food» гениальной Клаудии Роден?

Собеседник посмотрел на меня с грустью: да, говорит, была твоя Роден в планах, но в ближайшее время вряд ли издадим. Мол, очень плохо продаются переводные кулинарные книжки — ну разве что Джейми Оливер.

«А что хорошо продается?» — спросила я. Ответ меня озадачил: в бестселлерах — книжки про советскую кухню. Уже больше года назад издали «Выпечку по ГОСТу. Вкус нашего детства!» Ирины Чадеевой, а она до сих пор идет на ура. На этой волне в том же издательстве АСТ появилась «Непридуманная история советской кухни» Ольги и Павла Сюткиных, а в другом — книжка известного блогера и телеведущей Алены Спириной «Советская кухня по ГОСТу и не только», внешне очень похожая на «Выпечку» Чадеевой и даже подзаголовок буквально тот же: «Вкус нашего детства». В новых бестселлерах полно ностальгических черно-белых фотографий, а многие блюда сняты в эстетике незабвенной «Книги о вкусной и здоровой пище».

С этой «Книгой» у меня тоже связаны дорогие сердцу воспоминания. Ведь из нее я впервые узнала, что еда — это праздник жизни. Точно так же я любила толстенный том русских сказок. Помню, как меня поразила история про хитрого осетра, которого потом, в поваренной книге, я увидела запеченным одним куском на вертеле. Вживую я тогда осетров еще не видала, но меня не интересовало их наличие в продаже — просто восхищало, что есть на свете такие чудеса и такая волшебная, необыкновенно вкусная еда.

Я купила и книжку Сюткиных, и книжку Спириной. Прочитала. Не без интереса и удовольствия. Не то что у меня возникла ностальгия по «совку», но ведь всегда есть это искушение: оказаться «там, где — боже мой! — будет мама молодая и отец живой». А кухня, она — тот же альбом с семейными фотографиями. Только еще с милыми сердцу запахами и вкусами. Но у Сюткиных довольно точно написано и про то, что никогда мило не было: про советский общепит, который, вопреки расхожему мнению, губил вовсе не дефицит — он-то как раз еще ни одну кухню мира не погубил. Даже напротив: гениальная лигурийская гастрономия со всеми ее равиолями, песто и каштановым хлебом возникла от ужасной бедности — голь на выдумки хитра. А у нас гастрономия загнута от идеологии: еда должна была быть полезной и питательной, а вопрос о вкусе и вовсе не стоял. Отсюда и отказ от специй, ненужность творчества, неприятие индивидуальности. Человеку нельзя было самому определять качество блюда — нужны были общепитовские ГОСТы. Да, благодаря им было то, советское мороженое, молоко со вкусом молока в треугольных пакетах, масло, которое превращалось в крем без мощного миксера, натуральные соки в огромных трехлитровых банках. Но из-за них же, великих государственных стандартов, всему новому, иному пробиться было почти невозможно.

Сюткины честно собрали свидетельства времени: история кухни — это ведь тоже история страны. Но не только. Это еще история выживания каждой семьи и частной жизни вообще. Я уверена, что нет такого россиянина, который не найдет в этой книжке блюдо, что готовили мама или бабушка. И я нашла нашу семейную закуску: сладкий болгарский перец, фаршированный брынзой. Да, наверное, это не шедевр гастрономии, но я и сегодня с удовольствием ем в исполнении моей свекрови. Она выросла в Череповце, моя мама — в Москве. Но вот любимое блюдо у этих двух женщин одно и то же. Сейчас такого почти не бывает. А тогда много чего на разных столах было общего. В том числе и потому, что репертуар хитов советской кухни был невелик. В каждой семье хранили свою тетрадку, в которую записывали услышанные-подсмотренные рецепты, а потом их уточняли и переделывали на свой вкус. Книжка Алены Спириной — это и есть опубликованная семейная тетрадка. И как же я хорошо понимаю ее семью — в ней никогда не стоял вопрос: где достать колбасу? Потому что здесь могли наловить шук и приготовить такие щучьи котлеты, от которых, как говорила моя бабушка, за ушами трещит. И конечно, в этих домах варили не «Рассольник ленинградский», не «Борщ московский» по ГОСТу — а просто очень вкусный ароматный рассольник и насыщенный борщ ядреного красного цвета. И закрытые распределители им были до фени: они сами готовили такой майонез, такую сгущенку, такие гуляши из мяса третьей категории, что никаким кремлевским столовым и не снилось. Это были чудесные семьи, для которых «Книга о вкусной и здоровой пище» стала чем-то вроде нарисованного очага в доме папы Карло. Они, как Буратино, поверили в его подлинность, сунули туда нос — и нашли свой уютный вкусный мешанский мир, который в конце концов подорвал устой великого государства нечеловеческих стандартов. В этом смысле советская «Книга о вкус-



У НАС ГАСТРОНОМИЯ ЗАГНУЛАСЬ ОТ ИДЕОЛОГИИ: ЕДА ДОЛЖНА БЫЛА БЫТЬ ПОЛЕЗНОЙ И ПИТАТЕЛЬНОЙ, А ВОПРОС О ВКУСЕ И ВО ВСЕ НЕ СТОЯЛ

ной и здоровой пище» оказалась совершенно антисоветской.

Я хорошо помню, как студенткой готовила цветаевский яблочный пирог, который есть и в книжке Алены Спириной. Она, как и я, скорее всего, боготворила и читала наизусть стихи Цветаевой — а что еще нам, приличным советским девушкам, было боготворить и читать наизусть? И вот, когда наступала осень и на рынках появлялась антоновка, я представляла себе, как не особо умеющая готовить Марина собирала в Тарусе гостей и к чаю подавала этот совсем простой пирог с кислыми яблоками. Насыпала муку горкой, в ней рубила холодное сливочное масло, добавляла сметану и замешивала мягкое тесто. Собирала его в шар и убира на холод. А пока оно подмороживалось, тоненько нарезала яблоки и делала заливку. Она тоже элементарная: яйцо, мука, сахар и сметана — все надо просто перемешать. А потом мы все и еще сотни других советских девушек, мам и бабушек раскатывали из холодного теста круглую лепешку, выкладывали ее в не менее круглую форму, раскладывали яблоки, заливали сметанным «кремом» и пекли пирог в среднежаркой духовке (180 градусов, если точно). Минут через 40 этот пирог с хрустящей корочкой и тающей во рту начинкой мы несли к столу. А еще через полчаса от него оставались лишь крошки и сладкие вос-

поминания. Да и сама антоновка как-то быстро исчезала, потому что это яблоко плохо хранится и обычно не доживает до Нового года. Помните, у Бунина рассказ «Антоновские яблоки»? В нем тоже о жизни, которая вроде бы прошла, но все в ней по-прежнему дорого и щемяще. Хочу ли я вернуться в ту страну моего детства? «По несчастью или к счастью, истина проста: никогда не возвращайся в прежние места. Даже если пепелище выглядит вполне, не найти того, что ищем, ни тебе, ни мне». Я сама раньше как-то никогда не задумывалась о том, чем для меня была эта пресловутая советская кухня. Теперь поняла: нравится, не нравится — это не про наши с ней отношения. Ведь она просто часть меня, как рука или нога.

www.chekalova.ru

Цветаевский яблочный пирог

для теста

- 1 мука (2 стакана)
- 2 сливочное масло (100 г)
- 3 сметана 15% жирности (½ стакана)

для начинки

- 1 яблоки (1 кг)
- 2 яйца (1 шт.)
- 3 мука (2 ст. ложки)
- 4 сметана 20% жирности (1 стакан)
- 5 сахар (1 стакан)