

18+ Лёнька Лёнькович

В ПОИСКАХ РАДОСТИ...

(ОЧЕРКИ О ЛЮБВИ)

Лёнька Лёнькович

В поисках радости...
(очерки о любви)

«Издательские решения»

Лёнькович Л.

В поисках радости... (очерки о любви) / Л. Лёнькович —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-624280-7

Одно из значений слова «винегрет» — «смесь разнородных предметов». Между тем любая книга о вкусной и здоровой пище, в том числе этот сборник, — смесь разных рецептов и блюд. Автору удалось передать традицию рестораторов — «комплимент». Compliments для читателей — очерки, дополняющие рецепты блюд, предлагаемых в книге. Название книги можно продолжить, например, так: «В поисках радости и мира (очерки о любви)». «Так все же о чем книга?» — спросите вы. Конечно, о еде и любви, многоликой и вечной...

ISBN 978-5-00-624280-7

© Лёнькович Л.
© Издательские решения

Содержание

Приглашение к столу...	6
От автора	8
Мурцовка?..	13
Аджапсандали!..	18
Соте!..	30
Цаца?!	36
Конец ознакомительного фрагмента.	40

В поисках радости... (очерки о любви)

Лёнька Лёнькович

© Лёнька Лёнькович, 2024

ISBN 978-5-0062-4280-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Приглашение к столу...

В своем стихотворении «Винегрет» Игорь Иргеньев пишет: «Что-то главное есть в *винегрете*»...

Удивительно, что врач-психотерапевт Евгений Угушев тоже вспоминает о винегрете, предложив в интернете «простенький эксперимент»: «Возьмите ручку и блокнот. Выписывайте в него все, что приходит в голову на протяжении одного часа. Нет. Это не сочинение и не стихосложение. Просто констатируйте и отслеживайте, о чем хочет подумать мозг, на что он переключится в следующую минуту. И вы обнаружите, что, даже не будучи носителем навязчивых идей, вы обслуживаете какой-то *винегрет*. А есть ли там стройность мыслей, последовательность и преемственность? И кто же кому хозяин? Человек использует свой мозг, или мозг юзает человека?! Досадно, ежели голова загружена самоуничижительными установками!»

В цитатах дважды встречается слово «винегрет» (выше выделено шрифтом мной), а еще – «юзает». С последним все просто: «юзать» – это от английского слова «use», которое в переводе означает «использовать, применять, пользоваться, употреблять», если мы говорим о глаголе. А если встречаем слово «юзер», то речь идет о «пользователе».

Теперь о первом. «Винегрет» – очень непростое слово, как и поварское дело. В одном случае под винегретом подразумевается блюдо. Хотя и здесь не все так просто. Говоря об этимологии слова, исследователи ссылаются на название салатной заправки *vinaigrette*, состоящей из уксуса, растительного масла и специй. Есть версия, что винегрет придумал французский повар Мари-Антуан Карем, работавший в Петербурге, который заинтересовался приготовлением нового для него русского салата. Когда он увидел, что блюдо поливают уксусом, то спросил: «Винегр?», на что получил утвердительный ответ. По-французски *vinaigre* – «уксус».

Практически каждый день в мире посвящен какой-либо еде. День винегрета приходится на 22 мая. Но это не значит, что с винегретом маются: с востребованными блюдами такого не бывает. Продукты для этого салата доступные и недорогие: свекла, картошка, морковь, квашеная капуста, соленые огурцы, лук и растительное масло. Блюдо давно уже стало одной из гастрономических визиток русской кухни. На праздничных столах в моей семье всегда почетное место было отведено для винегрета, самой любимой папиной еды...

Другое значение слова «винегрет» – «смесь разнородных предметов, мешанины, всякой всячины».

В моем случае сборник рассказов из поварской книги «В поисках радости...» действительно может показаться каким-то винегретом. «Но позвольте, – вскрикну я в оправдание, – любая „книга о вкусной и здоровой пище“ – это как крошево, смесь различных рецептов и блюд!»

А еще мне подумалось, что неплохо было бы авторам книг перенять традицию рестораторов – «комплимент». В ресторанном обиходе это означает угощение от шеф-повара, которое подают до или после заказа клиентом блюд. Это может быть бокал вина, десерт, мороженое, а иногда дорогое блюдо порцией буквально «на зубок». Его могут подать при хороших чаевых или при большом общем чеке заказанных блюд. Compliment нужен, чтобы клиент не томился в ожидании блюд, которые порой готовят до часа. Также это реклама заведения, гость почувствует внимание и не будет винить хозяина ресторана в жадности. Это еще и особое отношение к гостю.

Мой комплимент для дорогих читателей – «очерки о любви», как я назвал свои рассказы, дополняющие рецепты блюд, предлагаемых в книге.

И еще о названии «В поисках радости...». Многозначием в конце его я хочу побудить читателя задуматься о продолжении высказывания. Например, «В поисках радости и мира». Каждый свободен сделать свой выбор.

«Так все же о чем книга?» – спросите вы, дорогие читатели.

Конечно о еде и любви, многоликой, бесконечной и вечной, как в «Эпитетах любви» Дарьи Лысенко: «Быстротечная, давняя, длинная, безнадежная, грубая, грустная, простодушная, ровная, трудная, робкая, тайная, хрупкая, бескорыстная, всеокружающая, поэтическая, самоотверженная, обоюдная, драматическая, настоящая, небесная, пылкая, пьяная, сладкая, скрытая, ненасытная, несчастная, тихая, свободная, свежая, книжная, гордая, жгучая, романтическая, фальшивая, грешная, малая, наивная, мягкая, чуткая, картонная, туманная, чистая, воздушная!»

От автора

*...еще ли не понимает,
что все, входящее в уста,
проходит в чрево и
извергается вон?
А исходящее из уст —
из сердца исходит —
сие оскверняет человека...*

Мф. 15:17—18

Свои рассказы о еде я адресую в первую очередь тем, кто не любит готовить. Хотя никогда не мог понять человека, который заявлял, что он готовить не любит. А кушать? Ведь без любви не сумеешь приготовить вкусной еды. Кто-то скажет, что он может вкусно поесть в ресторане, и ошибется. Дорогого сердцу человека лучше встречать дома за красиво накрытым столом и с блюдами, приготовленными с любовью. Пусть даже это будет яичница, которую часто напрасно называют холостяцкой едой. Подать ее на красивой тарелке, украсив зеленью, выложенной по-своему, – вот вам и творчество. Гость обязательно оценит, а если ничего и не скажет, то отметит в своем сердце точно.

Вспоминаю маму. С какой ловкостью и умением она готовила пирожки. Начиналось все с теста. Мне не хватало терпения дожидаться готовых пирожков, и я тайно, украдкой, когда мама отворачивалась от стола за чем-нибудь к буфету, старался по-быстрому отхватить кусочек теста и засунуть себе в рот. А потом наслаждаться непередаваемым ароматом этого необычного для сегодняшних мальчишек и девчонок лакомства.

Мама, конечно, все видела, но притворялась, что мне удалось скрытно от всех оторвать себе кусочек теста. А потом как бы случайно понимала, что произошло, и старалась принять серьезный вид, говоря, что у меня от сырого теста живот заболит...

Родился я в селе Беломестная слобода, от которого сейчас осталась лишь деревенька Беломестное, расположенная в Новомосковском районе Тульской области.

Ежегодно после Пасхи в нашем селе появлялся Степка, которого мальчишки дразнили «дурачком». Выглядел он богатырем с русыми кудряшками и голубыми глазами. Был всегда бос, в оборванных штанах и с холщовой сумкой. Приходил в нашу слободу от Святого колодца, освященного в память Казанской иконы Божией Матери. Заходил сначала в дом Мехалиных, где жила Катя с братом Сашей по кличке Мернак, считавшимся односельчанами «дурачком», который стриг Степку. От Мехалиных он шел к Цыбиным, бабушке Тане и Петру Евтеевичу, который работал у нас в колхозе кузнецом, а народ и его считал дурачком. Бабушка Таня, его жена, нянчила меня, когда родители были на работе. Отец мой был председателем этого колхоза. Бабушка Таня поила Степку парным молоком. Она как будто чувствовала, когда придет Степка, и оставляла для него в кринке парное молоко.

От Цыбиных Степка шел к нам, и мама кормила его борщом. Он очень любил борщ со сметаной. Я всегда удивлялся, как это мама узнавала, что придет Степка, и варила именно борщ. Обычно я ей помогал, отчего мне было радостно и хотелось рассказать Степке о моем вкладе в приготовление такого вкусного борща. Но мама останавливала меня, говоря, чтобы я своими разговорами не мешал Степке есть. Мама всегда говорила Степке, как хорошо Мернак подстриг его, а Степка радовался, слюнявил ладони и все прилизывал свои белокурые вихры. Еще мама поила Степку чаем, который ему очень нравился. Мама мазала кусок ржаного хлеба из колхозной пекарни сливочным маслом, которое было редкостью в домах наших колхозников, и посыпала сахарным песком, за что Степка начинал целовать маме руки и благодарить,

а мама пыталась от него руки спрятать и сердилась на Степку. Мне мама тоже делала такой бутерброд со сливочным маслом и сахаром, только ел я его не с чаем, а с молоком.

От нас Степка шел к Паше-монашке и ночевал у нее. Спустя много лет я узнал, что Паша-монашка – монахиня Платонида, некогда принявшая постриг в Киево-Печерской лавре. Она организовывала крестины для меня и сестер. Старшей было уже десять лет, и она ухватила батюшку рукой за бороду так, что долго отцепить не могли, а священник был очень стар. К монахине Платониде приезжал приснопамятный архимандрит Кирилл (Павлов) из Троице-Сергиевой лавры. Он обедал у нас и долго общался с моим отцом.

В деревне Степку считали провидцем. Обедая у нас в последний раз, Степка все бубнил маме, что нам бежать отсюда надо. К сожалению, он оказался прав. Через какое-то время папу арестовали. Потом, правда, отпустили, присудив ему выплачивать из зарплаты 25 процентов государству. Мы уехали из Беломестной слободы в некогда дачный городок Люблино, который сейчас в черте Москвы. Там я пошел в первый класс школы...

Спустя много-много лет, размышляя про Степку, Петра Евтеевича, Сашу Мернака, я пришел к выводу, что эти люди никогда не были сумасшедшими. Они так защищали себя, свою веру от окружающего безбожного мира.



Часовня над святым колодцем, освященная в память иконы Пресвятой Богородицы «Казанская», которую взорвали в 1961 году



*Восстановленная часовня над святым колодезем,
освященная в память иконы
Пресвятой Богородицы «Казанская»*



*1940г. Слева направо:
Елистратова (Серова) Мария Дмитриевна,
ее тетя Анна Федоровна и ее муж Иван Андреевич*



1958г. ##### 1958г.

Елистратов Алексей Иванович ## Цыбина Татьяна Николаевна

Однажды в командировке в Федеративной Республике Германии коллега Андрей от принимающей стороны привез меня под мост в черте Дюссельдорфа. Я еще удивился, а Андрей говорит, что специально решил показать мне подмостовое пространство, как здесь чисто и все убрано, чтобы потом сравнить поздно вечером. И действительно, мы приехали ночью и не узнали места, где были днем. Пространство под мостом было обнесено временными сетчатыми ограждениями, за которыми сидели люди вокруг бочек с кострами. Кто-то играл на гитаре и пел, кто-то закусывал, кто-то пил пиво. «Это местные хиппи и их образ жизни. Они могут завтра же пойти в социальные службы Германии, и им выделяют временное жилье, помогут устроиться на работу, начнут выплачивать пособие. Но они этого не хотят. Так эти люди протестуют против несправедливостей в мире. Муниципалитет выделил им место под мостом, чтобы они не мешали другим гражданам и чтобы самих хиппи не обижали», – рассказал мне Андрей.

Наверное, так называемые дурачки Беломестной слободы, принявшие вид сумасшедших, протестовали против сложившегося в стране образа жизни и одновременно пытались себя защитить от окружающего мира.

В рассказе «Полевая кухня» я упоминаю своего товарища Геннадия Куликова. Оказалось, что его жена Марина училась в одной школе с моей женой, тоже Мариной, которая, слыша наши разговоры с Геннадием по телефону, как-то попросила пригласить Куликовых к нам в гости. Я не стал отнекиваться. В один из выходных, подвязав фартук, принялся кашеварить на кухне, готовясь к обеду с семьей Куликовых. За обедом наши жены как бы познакомились вновь, вспоминая свои школьные годы.

Наготовил я в тот день немало разных «вкусняшек», как оценила стоящие на столе и подаваемые блюда Марина Куликова. Особенно ей понравилась моя солянка, рецепт которой она непременно хотела записать. Обсуждая рецепты, Марина стала убеждать меня, что нехорошо не поделиться знаниями о приготовлении разных блюд и что мне обязательно нужно написать об этом книжку. Я только посмеялся, а спустя много-много лет вдруг вспомнил этот разговор.

Мне довелось познакомиться с одной замечательной женщиной в очень непростое для нее время – когда она попала за решетку. Мой близкий знакомый, приснопамятный архимандрит Никодим (Деев), в схиме Никон, рассказывал мне о своем послушании в Троице-Сергиевой лавре. Ему было поручено окормлять в Сергиевом Посаде заключенных так называемых

мого «тюремного замка», 150-летие которого отмечали в 2022 году. Архимандрит Никодим любил порассуждать: «Вот я, Алексей Алексеевич, подарил вам замечательную книгу Бориса Гладкова „Толкование Евангелия“, в которой написал в числе прочего: „...Чтобы Бога знать, быть нужно Богом, но чтобы любить и чтить Его, довольно сердца одного! Слово Божие читается не столько умом, сколько жизнью!“ О чем же я? К сожалению, наша система наказания расходится с тем, что установлено Господом нашим Иисусом Христом: „...милости хочу, а не жертвы“. Вместо милостивого и снисходительного отношения к обвиняемому, у нас, к сожалению, помышляют лишь об отмщении ему или устрашении других. Хорошо об этом написал Борис Гладков на 300-й странице своей книги: „Итак, только наказания исправительные, как меры воздействия на извращенную волю преступника, согласуются с заповедью о любви к ближним; наказания же, применяемые в виде отмщения за совершенное зло или как устрашение для других (дабы им впредь неповадно было), явно противоречат заповеди Господней“».

Моя знакомая – вегетарианка. Для нее съесть даже крохотный кусочек мяса – смерти подобно. И не может она есть тюремную баланду, в которой плавает на поверхности комбижир. А если человек плохо питается, то, что может с ним случиться? Правильно. Человек начинает часто болеть.

Думая непрестанно о современной мученице, оказавшейся безвинно за решеткой, прося у Господа помощи, вдруг решил писать ей рассказы про еду. Это моя попытка как-то заинтересовать ее в необходимости питания. В своих письмах к ней я постоянно твержу, что ее главная задача – кушать, кушать и еще раз кушать!

Нельзя сказать, что рассказы мои – для вегетарианцев. Часто вспоминаю свои путешествия туда, где люди любят не только хорошо поесть, но и посмеяться. Такое место, например, Габрово в Болгарии. Сами габровцы шутят: «Если позвать в гости жителя Хасково, то он в гостинец привезет жаренного на вертеле барашка. Из Бургаса гостинцем будет жареная рыба. Из Горна Оряховицы – домашняя колбаса. Из Пловдива – абрикосы. Из Трояна – ракия. А житель Габрово привезет с собой брата, который все это съест!»

Пишу эту книгу по благословению уже упомянутого архимандрита Никодима, в схиме Никона. Хотя называть его, как бы обращаясь к нему, продолжаю Никодимом. Таким я его узнал, к такому же прихожу я со своими тараканами: «Господи, умягчи мое бесчувственное сердце и дай мне познать всей глубиной моей души великую тайну искупления человечества крестной смертью Спасителя».

Мурцовка?.. (и еще про тюрю)

Мы – то же цветенье
Средь луга цветного,
Мы – то же растенье,
Но роста иного.

Нас выгнало выше,
А братья отстали.
Росли ль они тише?
Друг к другу припали,

Так ровно и цепко,
Головка с головкой...
Стоят они крепко,
Стоять им так ловко...

Ковер все плотнее,
Весь низкий, весь ниже...
Нам – небо виднее,
И солнце нам ближе,

Ручей нам и звонок,
И песнь его громче, —
Но стебель наш тонок,
Мы ломче, мы ломче...

(Зинаида Гиппиус)

У поэтессы Ольги Коловой есть интересное сравнение: «...Лишь в лугах ты услышишь мелодию лета...» Полевые цветы – и музыка лета. Музыка удивительно яркая, чистая и красивая, чарующая и неповторимая в своей первозданности.

Одни цветки отцветают, на смену приходят другие, и если бы прокрутить время быстро, то мы увидели бы завораживающую картину смены цветов. В апреле цветут тюльпаны, ирисы, горичвет. Зеленую окраску мая, июня разбавляют цветущие заросли дерезы, степные пионы, шалфей, чабрец, бобовник, ну и, конечно же, множество других растений. Июль завершает цветение ковылем, степной астрой, полынью. Вся эта цветущая красота предоставлена пчелам. Ох и раздолье же им! Летать от цветка к цветку, собирать нектар, чтобы получился один из вкуснейших сортов меда, на банках с которым читаешь название – «РАЗНОТРАВЬЕ».

Цвет у этого меда, как и у самих цветущих лугов, изменчив: самые разные оттенки желтого. А запах – как аромат букета полевых цветов. Вкус же очень сладкий, долгое цветочное послевкусие. «А полезные качества?» – кто-то второпях спросит. Впитавший в себя лечебные свойства луговых трав, мед «Разнотравье» очень полезен и пользуется большой популярностью у любителей этого ценного продукта.

На лугу не бывает тихо. Жужжат, перелетая между цветами, шмели и пчелы, весело стрекочут кузнечики и стрекозы. Красивейшие бабочки порхают в воздухе, дополняя великолепный вид. Обилие красок буйно цветущего луга кружит голову, и на все это чудо хочется смотреть и смотреть. Можно зажмурить глаза и представить себя в волшебной стране, где сбываются самые сокровенные желания.

Ни с чем не сравнятся запахи на летнем лугу. К благоуханию цветов добавляется аромат земляники, малины, костяники. Под зелеными листочками прячутся спелые ягоды, которые так и просятся в рот. Выросшие на открытом месте, где вдоволь солнца, они имеют нежный и приятный вкус.

А какое удовольствие прилечь на зеленую травянистую подушку и, раскинув руки, глядеть в чистые, бирюзовые небеса!

Очень оживляют луговую панораму птицы. Их довольно длинные ноги приспособлены для ходьбы и бега. Чаще всего встречается трясогузка. Ее не спутаешь ни с кем: длинный хвост и его характерное потряхивание делает пернатую узнаваемой. Селятся на лугу и чибисы, перепела, даже пустельга – родственница сокола. Полевой жаворонок так красиво и мелодично выводит трели, что слушал бы и слушал. Трясогузка тоже поет, но, конечно, не так красиво. Если затаиться и внимательно понаблюдать, то можно увидеть многих луговых пташек во всей их красе.

По земле снуют луговые мышки, ящерицы, можно встретить и лягушек. А наклонясь вниз и присмотревшись хорошенько, заметишь великое многообразие жучков. Их расцветка и количество просто поражают.

Летний луг можно именовать отдельной сказочной страной, в которой цветы полевые – это и пряный запах сенокоса, и бескрайние просторы, и легкая тоска о том, что не случилось, и о том, что все пройдет...

«...Старик накрошил в чашку хлеба, размял его стеблем ложки, налил воды из брусницы, еще разрезал хлеба и, посыпав солью, стал на восток молиться.

– Ну-ка, барин, моей тюрки, – сказал он, присаживаясь на колени перед чашкой.

Тюрка была так вкусна, что Левин раздумал ехать домой обедать».

Это из романа Льва Толстого «Анна Каренина», а разговор идет о тюре – традиционном жидком холодном блюде, представляющем собой хлеб или сухари, корки, покрошенные в воде с солью и сдобренные небольшим количеством постного масла. Также основой для тюри может служить квас или молоко. В тюрю иногда добавляют мелко порезанные либо протертые овощи, зеленый или репчатый лук и зелень. Употребляется сразу по приготовлению, впрок тюрю не готовят. Если спросить у нынешних молодых людей, что такое тюрю, вряд ли кто-нибудь ответит правильно.

Вероятно, самым известным упоминанием слова «тюрю» в литературе является фрагмент поэмы Николая Некрасова «Кому на Руси жить хорошо»:

– Кушай тюрю, Яша!

Молочка-то нет!

«Где ж коровка наша?»

– Увели, мой свет!

Барин для приплоду

Взял ее домой.

Славно жить народу

На Руси святой!...

Почему моя поварская книга начинается с этого малоизвестного современникам неказистого блюда? Да потому что это мое детство, воспоминания о котором как бы устремляют меня в мою сказочную страну. Кроме этого, тюря, тюрька, мурцовка, крошево, крошанина остались любимыми мной до седых волос. «Столько названий одного блюда?» – спросите вы. Нет. Это разные блюда. Тюря тюрей, а мурцовка мурцовкой. Одно у них общее – что все продукты мелко резали или крошили в чашку. Хотя, как мне представляется, от слова «крошить» произошло более известное, чем тюря с мурцовкой, блюдо – окрошка.

Тюря может быть с маслом или без него, на квасе или на воде, а вот мурцовка всегда с маслом. Кто-то даже считает, что слово «мурцовка» имеет аналог во французском языке, который в переводе на русский обозначает «куски».

Мурцовка и цветущий луг – а их-то что может объединять? Только летняя пора.

К бабушке Тане, которая присматривала за мной, когда мама была на работе, на лето из Москвы приехала ее внучка Валя, с которой мы были очень дружны. Вале и мне было лет по пять. Все происходило в селе Беломестная слобода на южной границе Подмосковья, примерно в сорока километрах от Серебряных Прудов. Место это необыкновенно красиво, на берегу речки Проня, по берегам которой летней порой собирали удивительно крупную луговую землянику. Еще на лугу рядом с домом бабушки Тани мы с Валею рвали перья дикого лука и чеснока. Нам нравились очищенные молодые зеленые стебли с черными пупырышками свербиги восточной. У этого растения названий немало: в Туле его знают как сергибус, в Рязани – горлупа, а в Подмосковье голубкой называют. У нас в селе прижилось свое название – дикая редька или группа. Самое главное было успеть собрать эти стебельки в начале мая, до того, как они станут дубовыми и распустятся желтые цветки.

Ближе к полудню бабушка Таня звала нас с Валею в дом обедать. Мы вместе готовили каждый в своей миске мурцовку, как называла бабушка суп из остывшего парного молока с крошевом. Правда, когда мы приходили с улицы с пучками зеленых перьев лука и чеснока, у нас в мисках уже лежала горячая картошка и квашеная капуста. Бабушка Таня брала у нас лук и чеснок, добавляла укроп, споласкивала родниковой водой и резала мелко-мелко в каждую миску «подножный корм», как она называла зелень. Потом солила, добавляла черный перец и растительное масло. Нам нужно было деревянными ложками размять картошку и хорошенько перемешать получившееся крошево в своих мисках. Последним перед едой было парное молоко, которое бабушка разливала по мискам, и кусок ржаного хлеба из колхозной пекарни. Только мы не крошили хлеб в нашу мурцовку. Хлеб мы посыпали крупной солью, и нам казалось, что у нас в руках необыкновенное лакомство. Мурцовку мы с жадностью уплетали за обе щеки наперегонки. Нередко просили добавки.

Бывало, уже вечером я просил и маму приготовить мурцовки. Она нестрого возмущалась: «Какая мурцовка? Обыкновенная тюря». Мама вспоминала свое детство, когда мачеха умерла и у нее, восьмилетней девочки, осталось четыре брата мал мала меньше. Очень часто летом на обед они готовили себе тюрьку. Причем крошево было в одной большой миске, которую ставили посередине стола. Все: дети и отец – рассаживались вокруг стола и деревянными ложками молча черпали молочный суп, стараясь не пролить ни капли, казавшиеся самым драгоценным в мире. Только младший брат вставал ногами на лавку, опускал ложку в миску, находил кусок картошки и прижимал его к стенке миски с криком: «Это мое-мое-е!» Пока он кричал, пытаясь заявить свои права на часть еды, братья успевали все съесть, и младшему только и оставался этот кусочек картошки да еще хлеб. Я испуганно спрашивал: «И что, дядя Леня оставался голодным?» Мама успокаивала меня, говоря, что для младшего брата она всегда отдельно оставляла тюри. Просто это была такая игра, а потом и она закончилась, когда Леня наконец понял, что нужно не прижимать ложкой к стенке кусок картошки, а побыстрее его донести до рта и зачерпнуть поскорее из миски уже другой кусок.



1958г.
Елистратов Лёня и Баннова Валя

У слова «тюря» есть и еще одно значение. В просторечии тюрей называют вялого или нерасторопного человека, как, например, у Максима Горького в рассказе «Челкаш»: «Наклюкался!.. Э-эх, тюря! с пяти рюмок!.. как работать-то будешь?..»

Конечно, диких лука с чесноком сейчас даже в тех заброшенных местах, где моя малая родина, днем с огнем не сыщешь. Да и парного молока чтобы найти, не одну деревню нужно проехать. Но даже без этих ингредиентов мурцовка у меня получается знатная. Для этой вкуснотищи специально держу глиняные миски. Еще оговорюсь, что и той рубленой квашеной капусты уже в Подмоскowie не найдешь. Теперь в моде квасить капусту салатную. Для **приготовления мурцовки** такую капусту нужно мелко-мелко нарезать и положить в миску, туда же мелко-мелко порезать репчатый лук. Если есть укроп с петрушкой и зеленый лук, то их немного можно тоже мелко порезать в миску и заправить подсолнечным маслом. А теперь время пришло для только что сварившейся картошки, горячей-горячей. В одну миску с крошевом вполне хватит трех средних картофелин, которые нужно размять и хорошенько перемешать с капустой, луком и зеленью. Я свою мурцовку солю крупной солью, хотя квашеная капуста и соленая, и обязательно посыпаю черным перцем, перед тем как наполнить миску холодным молоком. Вот мурцовка и готова. Осталось еще раз все перемешать и дать минут пять настояться.

Возможно, у кого-то найдется свой старинный рецепт мурцовки. Я как-то удивился рецепту, в котором крошево заливали не молоком, а томатным соком. А в романе Валентина Пикуля «Моонзунд» такой вариант этого блюда: «Мурцовка с холодрыги была хороша. В крепкий чай кладут сухарную крошку, обдав ее предварительно кипятком, чтобы убить червяков; затем коки валят туда коровье масло и крошат лук репчатый, – мурцовка, считай, готова. Пойло горячее, густейшее, сытное. Даже балдеет матрос, как от пива».

Получается, что мурцовка – это не какое-то конкретное блюдо, а лишь описательная категория, куда могли входить и похлебки из кваса, пива, просто на воде.

...Потом свою вахлацкую,
Родную, хором грянули,
Протяжную, печальную —
Иных покамест нет.
Не диво ли? широкая
Сторонка Русь крещеная,
Народу в ней тьма тём,
А ни в одной-то душеньке
Спокон веков до нашего
Не загорелась песенка
Веселая и ясная,
Как вёдреный денек.
Не диво ли? не страшно ли?
О время, время новое!
Ты тоже в песне скажешься,
Но как?.. Душа народная!
Воссмейся ж наконец!

(Николай Некрасов)

Аджапсандали!..

Армянское радио спрашивают:

«Что необходимо, чтобы „Арарат“ выиграл чемпионат СССР?»

Отвечаем:

«Мунтян, Поркюян и еще девять киевлян!».

...И пусть не чемпионы мы,
Но в схватке непреклонны мы.
Бей верней...

Это слова из песни «Большой футбол», которую исполнял детский хор под руководством Элеоноры Виноградовой. Солисткой хора была Таня Иванова, а прозвучала эта песня в фильме «Строгая игра» в 1963 году. Слова написал Михаил Матусовский, музыку сочинил Модест Табачников.

Комедия о футболисте Алексее Задорожном. Он, давний любимец публики, в тридцать четыре года уходит из большого спорта. Желая забыть о времени, когда он был кумиром болельщиков, Алексей работает над дипломным проектом в архитектурном институте. Но любовь к спорту берет свое, и Алексей становится наставником юношеских команд. В игровых эпизодах героя Николая Бурляева дублировал Владимир Мунтян, заслуженный мастер спорта, семикратный чемпион СССР по футболу, обладатель Кубка Кубков и Суперкубка 1975 года в составе киевского «Динамо».

Если составить рейтинг самых любимых болельщиками игроков киевского «Динамо» 60—70-х годов, то его возглавит, вероятнее всего, Муня, Мунечка – так уважительно и ласково тогда называли Владимира Мунтяна, одного из лучших полузащитников в истории клуба и всего советского футбола. Еще школьником он был приглашен в команду «Динамо», в составе которой провел всю спортивную жизнь. Все у него было фирменное, неповторимое, мунтяновское: феноменальная техника, хитромудрые удары, филигранные пасы. Мобильный, изобретательный, изящный! Он органично вписался в жесткую систему игры выдающихся тренеров Виктора Маслова и Валерия Лобановского. Виктор Александрович все удивлялся: «Откуда в нем только и берется? Не богатырь совсем, невысокий, щуплый, в чем только душа держится? А как выпустишь на поле, то лишь Мунтян на всех точках самый заметный». В 1969 году Владимир Мунтян был признан лучшим футболистом страны.

Впервые я увидел команду киевского «Динамо» еще в детстве на стадионе «Локомотив» в Люблино, куда мы переехали с семьей в ноябре 1958 года. Папа, с которым мы смотрели футбольный матч, все время пытался убедить меня, что нужно болеть за московский «Локомотив», который, к моей радости, в том матче проиграл. Выиграли динамовцы из Киева, которые просто покорили меня своей игрой.

Однако, а где же еда и при чем здесь футбол? Футбол и еда. Ничего удивительного в этом сочетании нет. Литературный критик Игорь Михайлов в рецензии на книгу Алексея Митрофанова «Любимая еда русских писателей» в шутку, а может быть всерьез, заметил, что «слово „литература“ у молодого человека вызывает страшнейший приступ зевоты. Поэтому хочешь не хочешь, а чувства добрые приходится пробуждать нетрадиционным методом. От обратного. Литература и еда!»

У меня же вовсе нет цели привлечь внимание читателя через еду к футболу или наоборот. Просто благодаря кожаному мячу я познакомился с замечательным блюдом, которое можно есть и холодным, и горячим, а многие его еще и заготавливают на зиму.

Итак, представляю вам знаменитый АДЖАПСАНДАЛ. Это теплый салат из печеных овощей, также известный как мангал-салат, хоровец, аджапсандак или аджапсандали. Существует предположение, что в переводе с тюркских наречий «аджапсандак» означает «какая ты восхитительная». Хотя вы уже заметили, как по-разному называют это блюдо. Это зависит от страны, в которой вы решитесь попробовать баклажаны, приготовленные известным только повару способом. То есть вы должны сразу понять, что рецептов у этого блюда так много, как много любителей готовить восхитительную еду для своих гостей, друзей или, просто сказать, любимых. Единственное, что объединяет рецепты, – это известный всем баклажан, который может сочетаться с разными растущими на грядке овощами, а на некоторых кухнях еще и с мясом.

Две красные сандали
Весь день в саду скандалили...

Размышляя об аджапсандали (именно так мне нравится называть это блюдо), посчастливилось наткнуться на стихотворение Светланы Автономовой. Если в нем вместо сандалий представить «синенькие», как некоторые хозяйки называют баклажаны, то стихотворение передаст бесконечный спор поваров Армении, Грузии, Азербайджана, Абхазии и других народов Кавказа о первенстве курицы или яйца, и всегда найдется подобный «калоше блестящей» (еще одной героини стихотворения), кто считает важными только свои доводы о том, что именно на его родине, в его ауле или селении был приготовлен первый аджапсандак.

Я сварю «аджапсандак»
Из того, что бог послал,...

К сожалению, Марфа Каширина в своем шуточном, я бы сказал, анекдоте многое переврала, забыв самый главный ингредиент – баклажан. Кроме того, уверен, что ни в одном рецепте аджапсандака вы не найдете слова «варить».

Почему мне вдруг захотелось свой рассказ о еде продолжить именно аджапсандали? Потому что не полюбить это блюдо невозможно, даже если ты попробуешь его в исполнении не самого искусного повара. Причем тебе непременно захочется потом самому приготовить это действительно восхитительное блюдо, даже если ты и готовить-то не умеешь.

А при чем же здесь все-таки кожаный мяч? Все очень просто: если ты увидишь слезы радости от победы или слезы горечи от поражения на лицах юных футболистов, то захочешь обязательно сделать что-то важное и невероятное для этих мальчишек.

Но есть еще и третья сторона у этого рассказа. Кто хоть раз побывает в Армении, тот уже не сможет забыть этого райского места.

В год тридцать первый от рожденья века
Я возвратился, нет – читай: насильно
Был возвращен в буддийскую Москву.
А перед тем я все-таки увидел
Библейской скатертью богатый Арарат
И двести дней провел в стране субботней,
Которую Арменией зовут.

Захочешь пить – там есть вода такая
Из курдского источника Арзни,
Хорошая, колючая, сухая

И самая правдивая вода...

Почему-то Осип Манделъштам уничтожил это стихотворение, в котором противопоставлял, по словам литературоведа Алексея Филимонова, «соприродную патриархальную страну, которую ему пришлось покинуть, и Москву нового, а по сути одичавшего мира». Критик продолжает: «Несколько месяцев, проведенных поэтом в Армении в 1930 году, преобразили его творчество и судьбу. Здесь Манделъштам был счастлив от прикосновения к древней культуре и общения с ее жителями, но также воочию почувствовал последствия „Великого Злодеяния“, насилия, совершенного над армянским народом. Словно сами камни пытались докричаться до неба и людей в попытке обратить внимание на геноцид».

И вдруг опять ужасный гром потряс
И твердь и землю; снова заблестали
И молнии, и зарево пожаров;
Опять народы, всех концов земли,
Где Запад, где Восток, где Юг, где Север
Сошлись в безмерной сечи боевой;
И вокруг главы священной Арарата
Кровь потекла и зазвенела медь...
И смерть восстала в яростном обличье,
Главой касаясь тверди, и гласила,
Что день – ее! И содрогался мир
В невиданном дотоль землетрясенье.
Провалы разверзались, поглощая
Людей, народы, царства и царей!...

(Валерий Брюсов)

Для меня Армения стала новой страницей в моей творческой жизни.

Закончив Бауманский институт блестящей защитой дипломного проекта, я захотел творчества и творческих успехов. А фактически, оставшись работать на кафедре «ракетного колледжа», как называли в Великобритании Московское высшее техническое училище имени Н. Э. Баумана, я столкнулся с непониманием и даже духовным насилием. Мой руководитель заставлял меня заниматься бесперспективной работой в угоду новому заведующему кафедрой, пытавшемуся все подчинить будущей своей докторской диссертации. За год добившись авторского свидетельства на свою разработку, я восстал против деспотии руководителей. Они открыто издевались надо мной: «Никуда ты не денешься, молодой специалист. Тебе еще два года пахать на нас». Такое рабство было не для меня. Единственный путь освобождения был в том, чтобы принять предложение о переходе на работу в Тимирязевский райком комсомола. В этом случае мои кафедральные начальники ничего не могли сделать, потому что на новую работу меня рекомендовал Бауманский райком партии.

Так я оказался в комсомольской организации Тимирязевского района Москвы, где в мои обязанности входило и развитие спорта среди молодежи и подростков. К счастью, мне не пришлось начинать с нуля. Детские команды Тимирязевского района по футболу и хоккею были известны в Москве, они несколько раз защищали честь столицы на Всесоюзных соревнованиях «Кожаный мяч» и «Золотая шайба». Там-то и познакомились спортсмены-тимирязевцы с юными футболистами из Ленинакана, которые пригласили новых друзей в гости в Армению.

Гюмри, Кумайри, Александрополь, Ленинакан. Все это названия одного и того же города в солнечной Армении, который расположен в 126 километрах от Еревана, в центральной части

Ширакской котловины, окруженной с севера, востока и юго-востока хребтами и отрогами горного массива Арагац. В 1990 году городу вернули, я бы сказал, историческое название Гюмри. А в 1977 году в соревнованиях на призы клуба «Кожаный мяч» первое место в подгруппе подростков 11—12 лет заняла команда из Лениакана, и, что интересно, с названием «Гюмри». С этой командой будущих победителей мальчишки из Тимирязевского района Москвы играли в мини-футбол в Лениакане ранней весной того же года.

Рассеян утренник тяжелый,
На босу ногу день пришел;
А на дворе военной школы
Играют мальчишки в футбол.

Чуть-чуть неловки, мешковаты —
Как подобает в их лета, —
Кто мяч толкает угловатый,
Кто охраняет ворота...

Любовь, охотничьи попойки —
Все в будущем, а ныне – скорбь
И вскакивать на жесткой койке,
Чуть свет, под барабанов дробь!

Увы: ни музыки, ни славы!
Так от зари и до зари,
В силках науки и забавы,
Томятся дети-дикари.

Осенней путаницы сито.
Деревья мокрые в золе.
Мундир обрызган. Грудь открыта.
Околыш красный на земле.

(Осип Мандельштам)

Сейчас даже не вспомню, с каким счетом закончились футбольные матчи, которых было несколько. Это и не важно. Нам казалось, что победила дружба, которая в числе прочего познакомила меня с загадочным и восхитительным аджапсандали.

«А не засандалить¹ ли нам друзья ХОРОВЦА?» – это предлагает хозяин нашего застолья, на которое он пригласил нас, своих гостей из Москвы: меня, многогрешного Леньку, заведующего комитетом по физической культуре и спорту при Тимирязевском исполкоме районного совета народных депутатов города Москвы Виктора Райкина и педагога-организатора по воспитательной работе с детьми и подростками одной из жилищно-эксплуатационных контор рай-

¹ Слово «засандалить» есть еще в словаре Владимира Даля, но не в современном значении: «ЗАСАНДАЛИВАТЬ, засандалить что, крашивать сандалом» – в плане залить что-то сандалом (красной краской). Потом в стране произошла революция, и сандал стал обозначать кровь. Но слово использовалось в качестве эвфемизма и было не всем понятно. А потом приобрел популярность дворовый футбол, и слово стало обозначать удар ногой в сандали по мячу. В толковом словаре Даля есть второе значение слова «засандалить» – напиться. Мне никак не хочется связывать это слово со встречами в Армении. Возможно, для кого-то станет новостью, но в Армении никогда не было медвытрезвителей, хотя мне показалось, что водки пьют там не меньше, а больше, чем в Москве. Ведь армянское застолье длится очень долго, едят и пьют много, но пьяных не бывает. Считается, что настоящий сильный мужчина не пьянеет, если же опьянел, то он слабак, это бесчестье для него и его семьи.

она Михаила Мельникова. Конечно, детей за столом не было. Юные футболисты из Москвы тренировались и готовились к предстоящим матчам, а мы знакомились с гостеприимными хозяевами турнира, армянской кухней и необыкновенным юмором этого народа.

Кстати, анекдот к столу.

Армянин продает готовый шашлык. Перед ним на щите объявление «Шашлык из барашек». Подходит турист из Москвы и спрашивает:

– А из свинины есть?

– Я тебе, дарагой, по секрету скажу: при жизни этот баран такой свинья был!

Лишь солнце Арарата пик окрасит,
Встает хозяин, подавив зевки,
И приступает к маринаду мяса,
Баранину разделав на куски.

Его жена порежет лук колечком,
Засыпет мясо, круто посолив
И поперчив. И сядет на крылечке
Готовить завтрак у куста олив.

А утро быстро набирает силы.
Хозяин, взяв поленья и топор,
Позвал детей своих, чтоб подсобили
И помогли отцу сложить костер.

Во двор, со скрипом отворяя дверцу,
Идут соседки, с ними Сурик-джан.
На шампура нанизывают перцы
Болгарские, томаты, баклажан.

Огонь разведен. Жарко полыхает...
Слабеет... Женщины без суеты
В костре, притухшем, быстро обжигают
Все овощи свои до черноты.

И, сев за стол и обжигая руки,
Снимают пленку гари с овощей.
И на армянском, видимо от скуки,
Ругают потихонечку мужей.

(Неизвестный автор)

Да-да. Именно так чаще всего готовится в Армении аджапсандал: на мангале. К сожалению, в квартире мангал не предусмотрен, поэтому я использую сковороду и сотейник. Расскажу о том, как мне нравится готовить аджапсандали.

На два баклажана понадобится:

- два болгарских перца (почему-то предпочитаю желтые или зеленые);
- четыре помидора;
- две луковицы;

- три дольки чеснока;
- пучок кинзы;
- пучок базилика (если не найдете, не страшно – готовьте без него);
- пучок укропа;
- пучок петрушки (зелени много не бывает);
- острый перец – по вкусу;
- соль – по вкусу;
- подсолнечное масло – по вкусу (можно использовать рафинированное оливковое масло).

Приготовление аджапсандали:

– Лук нарезать полукольцами, отправить в кастрюлю с подсолнечным маслом (или оливковым), пассировать на среднем огне до золотистого цвета.

– Помидоры нарезать не крупно (у меня очищать помидоры от кожуры не хватает терпения), отправить в кастрюлю с луком.

– Болгарский перец нарезать полукольцами, добавить в кастрюлю с луком и помидорами.

– Чеснок мелко нарезать, дождаться, пока его аромат раскроется, потом отправить к овощам.

– Когда овощи будут почти готовы, нарезать всю зелень и отправить в кастрюлю.

– Тушить овощи еще 10 минут, после приготовления посолить и поперчить.

– Баклажаны нарезать кружками (мне по вкусу горечь баклажан, которую им придает соланин², поэтому я не вымачиваю их в соляном растворе, а значит, мне не нужно их промывать и обсушивать), а затем обжарить баклажаны на масле.

– Готовые баклажаны выложить в овощную смесь, перемешать и дать возможность остыть.

– Холодную овощную смесь отправить в холодильник на несколько часов.

Иными словами, замечательный овощной набор: перцы, помидоры, лук и зелень – тушат вместе, а после соединяют с жареными баклажанами и настаивают несколько часов в холодильнике.

Чьи руки с утра хлопотали?
Чьи руки варили, пекли?
Чьи руки на стол накрывали?
О ней мы забыть не могли.
За нашу хозяйку бокалы
Поднимем хмельного вина!
Она здесь с утра колдовала
И нам угодила сполна!

(Неизвестный автор)

Некоторые кулинарные секреты приготовления аджапсандали.

Если вы не хотите, чтобы баклажаны превратились в размазню, не очищайте их и нарежьте крупно.

² Соланин – органическое соединение, способное вызвать отравление. Особенно много этого вещества скапливается под шкуркой зрелых овощей, оно придает им зеленоватый оттенок. По счастью, избавиться от соланина можно за 10–20 минут. Для этого достаточно посыпать куски «синеньких» солью или вымочить их в растворе 20 г соли на 1 л воды.

Овощи лучше сохраняют форму, если их сначала обжарить до образования румяной корочки или запечь, а потом соединить и потушить до готовности.

Если хотите, чтобы чеснок чувствовался, добавляйте его в самом конце или даже уже после приготовления блюда.

Зелень тоже можно добавлять на последнем этапе или прямо перед подачей к столу.

Кушанье из запеченных или потушенных без обжаривания овощей получается менее калорийным.

Аджапсандали может служить салатом, гарниром, основным блюдом, супом и даже соусом. Выбор рецепта зависит от того, на какой именно результат нацелен повар. Однако независимо от варианта блюда, оно получится вкусным, ароматным, ярким и полезным.

И наконец, о тех различиях, которые все-таки существуют на разных кухнях гостеприимного Кавказа.

Проанализировав самые популярные рецепты, специалисты пришли к выводу, что грузинские рецепты аджапсандали обычно включают картофель и чеснок. Из зелени предпочтение отдается кинзе, из приправ – хмели-сунели. Баклажаны нарезают кружками, помидоры очищают и превращают в пюре. Овощи, входящие в состав кушанья, тушат, но лук могут предварительно и обжарить.

Абхазский аджапсандали часто делается с добавлением моркови, картошки, острого перца. Из зелени в составе чаще всего оказывается базилик. Предпочтительным способом термической обработки продуктов остается тушение. Овощи обычно нарезаются кубиками.

Армянский аджапсандали готовят из крупно нарезанных овощей, предварительно обжаренных или запеченных. Лук может оставаться сырым. Помидоры иногда тоже остаются сырыми, иногда добавляются в конце в виде крупных долек, чтобы они могли сохранить форму.

Азербайджанские рецепты обычно предусматривают жарку или запекание овощей и подачу их в виде овощного рагу или салата, однако овощи нарезаются не так крупно, как для аджапсандали по-армянски.

Классический аджапсандали готовится без мяса, но иногда все же добавляют телятину, баранину, мясо птицы, режу – свинину или мясной фарш. Бывает, используют сразу несколько видов мясных продуктов.

Пора за стол садиться всем собраньем
У блюда с ароматным шашлыком,
С румяной корочкой, пропахшею дымком,
Лоснящейся в свету жирком бараньим.

«Мой пэрвий тост за гостя дарагова!
Ми очэнь дружим с ним. Он стал мнэ брат.
Пусть долго добирался из Растова
Но вот он здэсь. И этому я рад.

Ищо хочу добавить, чтоб все знали:
Мой друг – ваш друг! И это все друзья!
Чтоб нэ било у всех у нас печали!
Чтоб бил здоров он и его семья!

По-русски нэ магу сказать талково,
Но я хачу сказать, хоть и с трудом,
Чтоб между Эриваном и Растовом

Бил мир. А этот дом, его стал дом!»

(Неизвестный автор)

Тамада оказался прорицателем. Действительно, пока я работал в Тимирязевском районе столицы, Армения стала моим вторым домом. Ведь Тимирязевскому району Москвы было поручено шефствовать над Армянской Советской Социалистической Республикой, а армянские повара взяли шефство над моими познаниями в еде.



1976г.
*Елистратов Алексей, член комитета
ВЛКСМ МВТУ им. Н. Э. Баумана*



1976г.
Инженер Елистратов Алексей Алексеевич
на кафедре в МВТУ им. Н. Э. Баумана



1977г.

Авторское свидетельство Елистратова Алексея Алексеевича



1977г.

Спортивная команда мальчиков по мини футболу из Тимирязевского района Москвы в городе Ленинакан (Гюмри) в Армении у монумента «Мать Армения»

Соте!..

*Не знаешь что – бери сотейник:
в готовке он большой затейник!*

Я вам не скажу за всю Одессу,
Вся Одесса очень велика,...

*(«Шаланды, полные кефали...», песня на слова
Владимира Агатова, музыка Никиты Богословского)*

Сегодня в магазине услышал, как кассирша на вопрос: «Как дела?» – ответила: «Как в Польше». И подумалось, что сказать-то она сказала, а откуда это выражение появилось на свет, ответить так же моментально не сможет. Или промычит: «Тот пан, который больше».

Это я опять про Ленинакан. Не в каждой стране есть город юмора, как, например, Габрово в Болгарии, но в Армении такой город есть, и в этом городе даже установили памятник жившему в нем главному герою армянских анекдотов Полозу (прозвище можно перевести как «долговязый») Мукучу. Его указательный палец блестит, словно из золота, потому что каждый уважающий себя житель Гюмри считает необходимым свой день начать с того, чтобы потереть рукой палец у памятника. «И тогда удача непременно будет с тобой весь день, а особенно ночь» – шутка.

Однажды Цитро Алек (еще один герой армянских анекдотов) спрашивает своего друга Полоза Мукуча:

– Цо Мукуч, слушай, это ты по городу распространил, что я идиот?

– Нет, Цитро-джан, что ты! Я наш с тобой общий секрет никому не рассказывал!

Так вот, как Ленинакан в Армении – так Одесса в Советском Союзе, и поговорка «как в Польше» родилась именно в этом городе неумолкающего смеха еще до образования Союза Советских Социалистических Республик.

Крылатая фраза появилась в Одессе во времена, когда Варшава входила в Российскую империю. Причем мало кто задумывается, что, сказав о своих делах «как в Польше», собеседник тем самым жалуется, что дела его хуже некуда. Некогда, во времена оные, средняя оплата труда рабочего в Одессе за один день была равна месячному (!) заработку рабочего на всей остальной территории России, а также на много порядков выше уровня оплаты труда в Германии, Италии, Франции, Бельгии и других странах, регулярно поставлявших гастарбайтеров в столицу Новороссии Одессу. Но, как говорится, среднее – понятие растяжимое. В то время, когда крепостной рабочий уральского завода зашибал аж шестьдесят копеек в месяц, минимальная дневная ставка одесского босяка, занятого выгрузкой арбузов, составляла шесть рублей. На эти деньги можно было купить двенадцать палубных билетов в Константинополь. Стоит ли удивляться, что, живя в таком городе, даже выходцы из оккупированной Польши и их потомки проникались чувством необычайной гордости, именуя себя одесситами. Хотя уже гораздо позже крылатая одесская фраза, оценивающая дела в Польше как неудовлетворительные, получила новый смысл, а именно после очередного повышения цен на водку в Советском Союзе – «по многочисленным просьбам трудящихся» – и возникновения польской «Солидарности» кто только не пытался пугать обитателей Кремля:

Было пять, а стало восемь.

Пить мы все равно не бросим.

Передайте Ильичу:
Нам червонец по плечу!
Ну а если будет больше,
Натворим мы дел, как в Польше.
Ну а если двадцать пять —
Будем снова Зимний брать!

(Неизвестный автор)

После перевода из Бауманского института в Тимирязевский райком комсомола ни о каких зарубежных поездках я даже не думал. Меня называли «невыездной». Да и ехать мне было не на что. Из получаемых на кафедре в институте ста десяти рублей половину тратил на исследовательскую работу. Руководитель предложил мне оформить фиктивно студентов, якобы занимающихся со мной научной деятельностью. При этом студенты, получая в кассе деньги, отдавали бы мне половину. Конечно, мне это и в голову не могло прийти, а тем более согласиться на это я никак не мог.

На кафедре работал в качестве доцента уже немолодой кандидат технических наук. Имея возможность через профсоюз получать талоны на дефицитные товары, он ими просто спекулировал. Однажды его задержала милиция у магазина ковров при продаже талонов на ковровые изделия. Отделался он, к счастью, легко – товарищеским судом на кафедре.

Мне же, если бы я согласился с руководителем о фиктивном оформлении студентов, мог грозить конкретный срок, не говоря уже об исключении из партии. Причем донос на меня написал бы непременно сам руководитель, предложивший мне схему обмана. Как же он испугался, когда в ответ я предложил оформлять студентов на его тему, получать с них деньги, а потом отдавать мне. Видимо, до него дошло, что не такой перед ним и дурак.

Мне материально помогали родители. А еще перед переходом из института в райком мне удалось заработать неплохие деньги в строительном отряде, но об этом уже другой разговор. Мы же с вами, дорогие читатели, продолжим неспешную дорогу к сотейнику.

Неожиданно мне предложили поехать руководителем группы в Болгарию. Долго не думая, я согласился. Поездка брала начало на Киевском вокзале у плацкартного вагона Москва – Одесса. В группе должно было быть тридцать пять человек, но одна девушка не пришла. Я тщетно прождал ее на перроне. Перед самым отправлением поезда отец девушки разыскал меня и сообщил, что она попала в больницу. Как ни жаль было неудавшуюся туристку, но ехал я в полупустом плацкарте с некоторым комфортом. Большую часть пути поезд проделал ночью, и пытаться увидеть что-либо за окном было бесполезно.

«Не успел Бендер закончить свой туалет, как в купе явился тучный писатель в мягкой детской курточке. Он положил на стол перед Остапом двенадцать яиц и сказал:

– Съешьте. Это яйца. Раз яйца существуют, то должен же кто-нибудь их есть?..

...Навроцкий принес фаршированный перец в банке, Лавуазьян – котлеты, с налипшими на них газетными строчками, Сапегин – селедку и коржики, а Днестров – стакан яблочного повидла. Приходили и другие, но Остап прекратил прием.

– Не могу, не могу, друзья мои, – говорил он, – сделай одному одолжение, как уже все наваливаются...»

Если известный герой «Золотого тельца» и «Двенадцати стульев» Остап Бендер не смог отказаться от «одолжения», то я решительно воспрепятствовал попыткам молодых дам из моей туристической группы увеличить вес моего багажа их не съеденными в дороге продуктами. Моя решительность в дальнейшем не раз выручала меня в этой поездке. Особенно когда при-

ходило пресекать женские конфликты на почве «ты купила, а мне не досталось», а происходило это постоянно с учетом того, что в составе группы было восемьдесят процентов женщин.

В Одессу поезд прибыл без опоздания и очень-очень рано. Мы сдали багаж в камеру хранения и отправились гулять по городу, договорившись о времени и месте встречи перед регистрацией в аэропорту. В Болгарию из Одессы мы летели самолетом.

Первое, что меня удивило, когда я ступил на улицы Одессы, – это то, что тротуары перед домами в городе моют, и тщательно, жители этих улиц. Еще больше удивило увиденное в обед, когда из квартир выносили столы со стульями, расставляли потертую и неказистую мебель на тротуаре, а потом сервировали столы домашними блюдами, приготовленными на кухнях. Причем пройти мимо образовавшихся уличных застолий было нельзя: отказ прохожего присесть за стол и отведать вкусенького воспринимался как кровная обида и неуважение хозяйки.

Мне спешить было некуда, и я с радостью принял приглашение отобедать за одним из столов неутомных одесситов. За этим столом в числе прочего подавали СОТЕ.

Это было у моря, где ажурная пена,
Где встречается редко городской экипаж...
Королева играла – в башне замка – Шопена,
И, внимая Шопену, полюбил ее паж.

Было все очень просто, было все очень мило:
Королева просила перерезать гранат,
И дала половину, и пажа истомила,
И пажа полюбила, вся в мотивах сонат.

(Игорь Северянин)

«А что это такое?» – спросите вы меня, дорогие гурманы. Слово «соте» происходит от французского *sauté* – «жарить в масле», хотя некоторые считают, что переводится как «подбрасывать, подпрыгивать». Соте – это общее название блюд, приготовленных по определенной технологии, которая заключается в непродолжительной жарке с малым количеством жира (по-французски *sautéing* – «обжаривание»). В высокой сковороде – сотейнике – овощи обжаривают на большом огне по отдельности, не смешивают и даже не переворачивают, а подбрасывают. Делается это для того, чтобы овощи сохраняли целостность, все свои соки, а блюдо выглядело эстетично: цельные овощи смотрятся красивее, чем перемешанные.

Соте нельзя путать с рагу, которое тоже пришло к нам из Франции. Слово «рагу» образовано от французского *ragout* — «тушеное мясо». Хотя существует и другой перевод – «возбуждать аппетит». И блюдо с этой задачей справляется прекрасно. По поводу его появления существует следующая легенда. Во время Столетней войны англичане осадили город во французском регионе Лангедок. Жители отчаянно боролись с противником, но запасы провианта таяли. Чтобы не умереть с голоду, горожане собрались на площади, развели костер, разогрели большой котел, и каждый положил в него кусочки съестного, что остались дома. В итоге еды хватило всем, и жители дотянули до прибытия подмоги. Вскоре осада была снята, а блюдо, которое спасло горожанам жизнь, прочно вошло в их рацион, а после распространилось по всей Франции.

О различиях кажущихся похожими соте и рагу мы поговорим чуть позже. А сейчас вернемся к соте.

Когда его готовлю, при обжаривании овощи не подбрасываю, а переворачиваю лопаткой, и, поверьте на слово, вид у блюда нисколько не хуже, чем у того, в котором повар овощи подбрасывает, а потом мучается, оттирая жир на кухне повсюду.

В Одессе, как в Ленинкане, есть памятник главному герою одесских анекдотов – Рабиновичу.

Рабинович приходит домой и говорит жене с улыбкой:

– А меня с работы уволили!

– Яша, я не поняла, а что это ты радостный-то такой?

– А остальных таки посадили.

В этом анекдоте жена называет Рабиновича Яковом. Хотя если вы спросите интернет об имени главного героя одесских анекдотов, то им окажется почему-то Изя.

«Рабинович, как вы посмели, заполняя анкету, в графе „иждивенцы“ написать „государство“?!!»

В одесское соте добавляют кабачки, яблоки и сливы. Вкус прекрасный. Тогда, за обеденным столом на Дерибасовской улице, мне посчастливилось в этом убедиться. Однако яблоки и сливы мне нравятся свежими.

Забирая чемодан в камере хранения железнодорожного вокзала Одессы, вспомнил известную песню Леонида Утесова «У Черного моря». Ее специально для певца написали в 1951 году композитор Модест Табачников и поэт Семен Кирсанов.

И каждой весной так тянет сюда
В Одессу, мой солнечный город.

Эта песня стала как бы неофициальным гимном Одессы. Улетая в Болгарию, я надеялся, что когда-нибудь удастся приехать в этот красивейший и «солнечный город» не на один день и не только прогуляться по Дерибасовской и «Привозу», а полюбоваться, например, Французским бульваром, посидеть в непринужденной обстановке в каком-нибудь кафе в компании милых и неунывающих одесситов...

«Наш Костя, кажется, влюбился», —
Кричали грузчики в порту.

(«Шаланды, полные кефали...», песня на слова Владимира Агатова, музыка Никиты Богословского)

К сожалению, и опять же, к сожалению, мечты остались мечтами, а в воспоминаниях – замечательные песни Утесова.

Ведь ты моряк, Мишка, – моряк не плачет
И не теряет бодрость духа никогда».

*(песня «Одессит Мишка» на слова Владимира Дыховичного,
музыка Михаила Воловца)*

А кроме песен, еще остался рецепт соте, которым и хочу поделиться с вами, дорогие читатели.

Так давайте разберемся, как же все-таки правильно приготовить соте. На один баклажан понадобится:

- два болгарских перца (напомню, я выбираю желтые или зеленые);
- три помидора;
- две луковицы;

- одна морковь;
- три дольки чеснока;
- пучок кинзы;
- пучок укропа;
- пучок петрушки (как уже говорил, зелени много не бывает);
- два лавровых листика;
- острый перец – по вкусу;
- соль – по вкусу;
- растительное масло для жарки (подойдет рафинированное подсолнечное или оливковое масло).

Приготовление соте:

- Баклажан помыть и нарезать кольцами толщиной примерно полсантиметра.
- Обжарить баклажан на большом огне в сотейнике или просто в высокой сковороде в течение нескольких минут с каждой стороны. В процессе жарки аккуратно переворачиваем каждый кружок баклажана отдельно, а затем выкладываем кружочки на бумажные салфетки, чтобы впиталось лишнее растительное масло.
- Помидоры нарезать кружочками, обжарить на растительном масле по несколько минут с каждой стороны и отложить.
- Лук нарезать полукольцами и отправить на сковороду с маслом, пассировать на среднем огне до золотистого цвета и отложить.
- Морковь нарезать кружочками (не очень тонкими!), обжарить на сковороде в течение 2—3 минут с каждой стороны, добавив лавровый лист. Отложить в сторону.
- У сладкого перца аккуратно вырезать середину, вычистить от семян, нарезать перец кольцами, обжарить на масле в течение 2—3 минут и отложить.
- Чеснок мелко нарезать и отложить в сторону.
- Всю зелень нарезать, перемешать и отложить.
- Теперь собираем наше соте, чтобы довести его до готовности. Наливаем немного растительного масла в сотейник, в котором обжаривали овощи, и первым слоем выкладываем лук, затем морковь. Потом аккуратно выкладываем баклажаны, а на них помидоры. В последнюю очередь выкладываем перец, а на него слой зелени с чесноком. Солим и перчим. Потом опять слоями баклажаны, помидоры, перец и зелень. Каждый слой солим и перчим по вкусу.
- Ставим овощи на медленный огонь на 25—30 минут. Овощи выделяют сок, и соте готовится в собственном соку.
- Когда прозвучит сигнал таймера, не забудьте выключить огонь, а сотейник не торопитесь открывать. Пусть постоит минут 10—15, настоится и пропитается.
- Подавайте горячим или остывшим.

Состав соте допускается корректировать по своему вкусу, не меняя технологии приготовления.

Соте может готовиться не только из овощей, но и из грибов, мяса, мясных субпродуктов или рыбы. Важен не состав, а технология приготовления.

Соте готовят в сковороде с высокими бортиками, она называется сотейником именно благодаря блюду, которое в ней удобно делать.

Соте может подаваться в качестве как горячей закуски, так и холодной. Считается, что наиболее вкусным это блюдо становится, настоявшись в течение суток.

Во Франции соте из любых продуктов часто подают с соусом, приготовленным с добавлением мадеры.

Поскольку в основе своей и рагу, и соте являются смесью потушенных овощей, их часто путают. Соте и рагу могут иметь даже идентичный состав, однако готовятся совершенно по-разному:

– Для соте продукты обычно нарезают более крупно, чем для рагу.

– Для соте продукты обжариваются по отдельности и только потом соединяются для совместного тушения. Для рагу продукты обжаривают все вместе, а иногда сразу тушат, не обжаривая.

– В процессе приготовления соте продукты не перемешиваются, а при тушении рагу их можно несколько раз перемешать.

– При приготовлении соте жидкость не добавляется, продукты тушатся в собственном соку. В рагу добавляют воду или бульон.

– Солят продукты в соте только после обжаривания, когда их укладывают слоями, чтобы потушить до готовности. В рагу продукты солятся и приправляются на любом этапе приготовления.

Благодаря особой технологии приготовления соте выходит более аккуратным, ярким и аппетитным.

А как Одесса без анекдота.

Одесса. Стоянка такси. В одну из автомашин заглядывает еврей:

– Скажите, сколько стоит доехать до Дерибасовской?

Таксист:

– Пять рублей.

– А если я поеду с Мойшей?

– А мне без разницы, с Мойшей или без Мойши. Все равно пять рублей.

Еврей оборачивается и кричит человеку, стоящему неподалеку:

– Говорил я вам, Мойша, что вы ничего не стоите!

Когда я учился в институте, мне удавалось хоть и не часто, но бывать в оперетте. О чем я? Конечно, о «Белой акации» и Одессе, а точнее, о песне Тони³ в исполнении неповторимой Татьяны Шмыги. Песни об этом необыкновенном солнечном городе у Черного моря.

...Я вижу везде
Твои ясные зори, Одесса,...

(«Песня об Одессе», слова Владимира Массы и Михаила Червинского, музыка Исаака Дунаевского)

Оперетта «Белая акация» (премьера в 1955 году) была посвящена будням советских китобоев и давно забылась, а вот песня даже стала официальным гимном города в 2011 году.

³ «Песня Тони об Одессе» – так называли песню авторы слов: москвич Владимир Маас и одессит Михаил Червинский.

Цаца?! (про жареную мойву и укропно-йогуртовый соус)

Нас спрашивают:

– Скажите, пожалуйста,?

Отвечаем:

– Вы сами !

Раскаленный песок,
Набегает волна за волной...

(Слова и музыка Сергея Туманова)

Песок был действительно нестерпимо горячим от лучей раскаленного солнца. Хотелось спать и пить. Спать – от бессонной ночи, а пить – от жаркой духоты, к которой мы еще не привыкли. Вчера наша группа из Москвы, которой мне доверили руководить, наконец-то добралась до Болгарии. Город Приморско расположен на небольшом полуострове, вдающемся в Черное море, у подножия гор, в пятидесяти километрах от Бургаса, куда мы прилетели из Одессы. Вокруг Приморско много развалин старых крепостей и поселений, но прославился он, как мне показалось, международным молодежным лагерем и еще танцами на углях.

А знакомство с городком мы начали, конечно, с его пляжей. И не абы как, а ночным купанием. Мне подумалось, что если мои «очумелые тетки», как я с любовью называл прекрасную половину своей группы, которая на самом деле была большинством, пойдут ночью купаться самостоятельно, а они обязательно пойдут, то мне все утро придется обследовать местные дюны, разыскивая потерявшихся. И я решил, что вприглядку ночью им будет купаться комфортнее.

Хотя и хотелось спать, но сожаления от ночного купания не было нисколько. А пить хотелось от жары, и почему-то непременно холодного-холодного пива. Возможно, оттого, что рядом вездесущие немцы уже с радостью опробовали пенящийся напиток, вызвав у нас некоторую зависть.

Возвращаясь вчера с пляжа, я заметил на его краю под группой пальм палатки и навесы с мангалом. Подумалось, что, наверное, уличное кафе. Оказалось, не ошибся. Сегодня палатки были открыты, а под навесами стояли столы и стулья. Дымок от мангала долетал до нас, лежащих на раскаленном песке, и таинственно манил к прилавку, расположившемуся в одной из палаток. Я не выдержал и отправился на дегустацию. Причиной этому послужил еще очень скудный завтрак, предложенный нашей группе в отеле. Возможно, организаторы так сэкономили на стоимости путевок, чтобы было проще их продать.

Встретил меня единственный сотрудник этого простенького кафе – бронзового загара мужикастый болгарин, все обозримое тело которого покрывали волосы. Он приветливо оглядывал меня, приглашая к витрине. Болгарского языка я не знал и указал на бутылку пива.

– «Каменица», – произнес хозяин и в свою очередь указал на стоящую с ним кружку для пива, при этом выкинув два пальца, как бы предлагая две кружки.

Я не стал спорить и в знак согласия махнул головой.

– Цаца, – продолжил хозяин, указывая рукой на тарелку с жареной рыбкой.

И с этим предложением я согласился и пошел к свободному столику.

В желании выпить холодного пива я был не одинок. Часть мужчин из группы последовала моему примеру и подошла к прилавку. Кто-то, услышав наш с хозяином разговор, также попросил две кружки пива и «рыбку».

– Цицу!!! – попросил покупатель, указывая в витрине на тарелку.

Реакция продавца была непредсказуемая. Он громогласно расхохотался, а потом, насмеявшись и вытирая выступившие от смеха слезы, на русском языке проговорил:

– Рыба называется ЦАЦА, а ЦИЦА – это у женщины грудь.

С тех пор я очень хорошо запомнил, что рыбка эта в Болгарии называется «цаца», и никогда не путал, не давая повода болгарину посмеяться над собой.

Хозяин кафе, и он же официант, принес мне за столик две кружки пива, огромную тарелку с «цацой», а также хлеб и соус, пояснив: «Пита с соусом. От заведения».

Море зовущее, далью манящее,
как мне с тобой хорошо...
Ты мое прошлое и настоящее,
что так едино с душой...

Шелестом волн, переливами нежными
лечишь ты сердце сполна
И наполняешь его безмятежностью,
той, что приносит волна...

(Неизвестный автор)

Пиво было ледяное. Мне было непонятно, как болгарин в такую жару охлаждает пиво, но спрашивать не хотелось. За столиком под навесом ветерок прогонял зной и давал отдых моему телу, а пиво помогало в этом. Да еще необыкновенно вкусная жареная килька. Она походила на барабульку, которой меня когда-то угощали в Крыму. Еще меня удивил размер подаваемой в Болгарии порции жареной рыбы. Показалось, что ее очень много. Правда, потом, после предложенного в отеле обеда, я очень порадовался перекусу в уличном кафе на пляже. К сожалению, обед, как и завтрак, оставлял желать лучшего, но идти в администрацию что-либо требовать совершенно не хотелось.

Казалось, что воздух будто расплавился на солнце, которое уже и не солнце, а пылающий неугасимый костер, с которым море никак не может справиться. Как прекрасно, что на пляже было это кафе под пальмами с болгариним-весельчаком, которого звали Жечко. Как потом мы узнали, его имя означало «огненный», что очень подходило жару в Приморско. Да и самому болгарину имя очень подходило, как казалось нам.

Бывая ежедневно у Жечко в кафе, завязали с ним дружеские отношения. Болгарин поделился рецептом приготовления черноморской кильки. Эту мелкую, но весьма полезную рыбку обожают не только в Ялте, где мне доводилось отдыхать. У нее, по-моему, имеются поклонники по всему побережью Черного моря.

Кильку ловят в Черном море с незапамятных времен, а вот среди советских граждан ее грандиозный успех обеспечил товарищ Хрущев. Никита Сергеевич попробовал на Керченском рыбозаводе новинку – «Кильку черноморскую в томате». Очень она ему пришлась по вкусу, и он вынес вердикт: данные консервы – настоящий народный продукт, потому что вкусный, полезный и недорогой.

К слову сказать, рецепт этих консервов представлял собой вариант самого что ни на есть доступного блюда жителей черноморского побережья – шкары. Хотя мне чаще вспоминается именно «килька в томатном соусе».

После пятого курса летом в Бауманском институте организовывали так называемые лагеря в воинских частях. Мне с группой студентов «посчастливилось» попасть в леса под Вологдой. Почему «посчастливилось» в кавычках? Потому что все наоборот: счастливыми мы не были. Лагерь наш разместили на берегу болота, и комары нас заели, хотя чем только мы их не травили! Им было нипочем. А кильку в томатном соусе нам давали в обед – одну большую жестяную банку на пятерых бойцов, как нас называл командир подразделения, к которому мы были прикреплены. Из этой банки каждому доставалась столовая ложка этой самой кильки, которой мы пытались сдобрить сухую вареную картошку в наших мисках. Получалось это не здорово, и мы, жуя картошку, как бы пытались протолкнуть ее ложкой в горло. Воспоминания малоприятные.

Чуть было не забыл, что я в Болгарии, а не на болоте под Вологдой. К жареной кильке в кафе, как я уже говорил, болгарин принес очень вкусный укропно-йогуртовый соус и питу, которая считается национальным хлебом Болгарии. Жечко был так любезен, что подарил мне и рецепт соуса.

Если вы ни разу его не пробовали, то поверьте: это будет любовь с первого взгляда, а точнее, с первой ложечки! Ведь соус из йогурта изумительно вкусный, легкий, освежающий, пикантный и ароматный, и что самое приятное – абсолютно полезный. Этот натуральный соус не повредит фигуре и подойдет тем, кто следит за весом и придерживается диеты. Еще одно преимущество – универсальность. Попробуйте – и вы поразитесь тому, как легко можно улучшить вкус привычных блюд, сделав их намного интереснее и аппетитнее. А для рыбы йогуртовый соус – лучший. Ваша рыба станет изумительным ресторанным деликатесом!

Приготовить соус из йогурта не составит труда. Потребуется буквально пять минут вашего времени, немножко вдохновения, хорошее настроение и самые простые продукты, которые наверняка у вас в холодильнике найдутся. И не бойтесь творить сами. Удивительно, как хорошо сочетается с зеленью, специями и даже чесноком йогурт. Рецепт может содержать различные ингредиенты, но если вам не нравится какой-либо – смело заменяйте его на свое усмотрение, экспериментируйте и играйте со вкусами. Получится замечательно!

Понадобятся пиала или миска, блендер, нож и доска. Если блендера нет, просто измельчайте все вручную и взбивайте венчиком, выйдет не хуже.

Ингредиенты:

- йогурт натуральный от 4% и выше (чем жирнее, тем вкуснее) – 220 миллилитров;
- чеснок – 3 дольки;
- сушеные травы (прованские или итальянские) – 1 чайная ложка;
- мята, кинза, укроп, петрушка – понемногу всего (вместе должно быть не более одного пучка);
- лимон – треть среднего;
- огурец соленый маленький – 1 штука;
- оливки зеленые без косточек – 5 штук;
- оливковое масло – 1 столовая ложка (лучше, по-моему, использовать рафинированное масло);
- соль – по вкусу;
- перец черный – по вкусу.

Приготовление укропно-йогуртового соуса:

- Йогурт налейте в миску и смешайте с оливковым маслом.
- Выдавите в миску сок трети лимона.

- Мелко нарежьте огурчик и оливки и добавьте в миску.
- Помытую и посушенную зелень нарубите помельче и отправьте к основной массе.
- Добавьте в миску травы, специи и соль.
- Измельчите чеснок и добавьте в миску.
- Все вместе взбейте блендером, но не слишком – чтобы остались маленькие кусочки огурца и оливок.
- Подержите приготовленный соус в холодильнике 5—15 минут и подавайте к рыбе. Вкусно, не передать словами.

Соус готов, и можно вернуться к цаце. При жизни эти рыбешки, которые подаются целиком обжаренными в муке (остаются лишь хвостик и голова, а некоторые едят и их), плавали в Черном море. Русское название цацы – килька. Это промысловая рыбка семейства сельдевых. Размер цацы обычно небольшой – до 16 см в длину, а в болгарских водах самые крупные рыбки едва достигают 13 см. Вес – до 10 граммов. Но часто встречаются куда более мелкие экземпляры. Питается рыбка планктоном. Ею, в свою очередь, питаются более крупные виды рыб и дельфины.

В Болгарии мелкую цацу обычно жарят и подают в недорогих кафе. В дорогих тоже подают, хотя и реже. Также ее в жареном виде можно купить в любой «рибарнице» – рыбном магазине или в кулинарных отделах крупных магазинов. Можно купить и в сыром виде, но стоит иметь в виду, что при жарке рыба распространяет характерный аромат, который далеко не всем нравится.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.