

Женские судьбы.
Уютная проза
Марии Метлицкой

Мария Метлицкая



От солёнки
до кот-дого

Истории о еде и не только



Москва
2022

УДК 821.161.1-31
ББК 84(2Рос=Рус)6-44
М54

Художественное оформление серии
и иллюстрация на переплете *П. Петрова*

Метлицкая, Мария.
М54 От солянки до хот-дога. Истории о еде и не только / Мария Метлицкая. — Москва : Эксмо, 2022. — 320 с.

ISBN 978-5-04-160288-8

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

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

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

УДК 821.161.1-31
ББК 84(2Рос=Рус)6-44

© Метлицкая М., 2022
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо»,
2022

ISBN 978-5-04-160288-8

Сейчас модно писать о еде, делиться впечатлениями и рецептами.

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

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

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

Ну поехали?

Детство

В Советском Союзе культивировался образ здорового ребенка: румяные, толстые, выглядывающие из-за ушей щеки с ямочками, перевязки на ручках и ножках — словом, этакий пухлый и веселый толстячок с вечно открытым, как у птенца, ротиком. Наверное, это последствия голода и войны, и любой худой ребенок считался недокормышем, рахитиком и даже больным. Родителей такого дитяти обсуждали и осуждали.

Так же было и со мной — в детстве я была худющей, даже тощей (где эти счастливые времена!), есть не любила в принципе, что было вечным поводом для страданий мамы и бабушки. Вкусное — а бабушка была кулинаркой отменной, — полезное и не очень, кислое или сладкое вызывало гримасу на моем бледном и худом личике. Развеселить могло только мороженое, здесь без вариантов. А, вру, еще фрукты! Фруктовым наркоманом я была всегда. В два года меня спросили: «Кого ты больше всего на свете любишь?» Я честно ответила: «Абуз». В смысле, арбуз. Моя любовь к арбузам, надо сказать, сохранилась. А еще к черешне, абрикосам, смородине, крыжовнику, грушам и яблокам. Но эта роскошь была доступна только в летние месяцы, да

и то на курорте — в столице, где цены на рынке кусались, мне покупали маленькие кулечки с любимыми фруктами. Выручали бабульки на дачных крошечных самопальных рыночках, продающие фрукты кучками, а ягоды баночками. Но каждое лето мы уезжали на Украину, в Бердянск, к бабушкиной сестре, и вот там наступало раздолье. Но об этом позже, отдельной главой.

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

* * *

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

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

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

— Борщ? — повторила мама. — Борщ со сметаной? На жирной грудинке?

Свекровь спокойно кивнула:

— А на чем же еще?

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

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

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

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

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

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

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

И я была не одна.

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

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

Икру икрой, но доходягой я оставалась. Каждое кормление — обоюдная пытка, и для меня, и для родителей.

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

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

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

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

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

Я вырывалась и ненавидела весь белый свет.

Старые дешевые пластиковые игрушки: машинки без колес, куклы без глаз и без рук — надоели нам до чертей. Рисовать не хотелось, лепить из пластилина тоже. Вообще ничего не хотелось. Только

домой. Считать мы еще не умели, и лето казалось нам нескончаемым.

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

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

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

Раз в неделю приезжал автобусик с посылками от родителей: карамельки, пряники, вафли, печенье. Кажется, всё. Кто-то посылки не получал. Мы вываливали все на стол и делили на всех, а как иначе?

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

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

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

— Что это? — закричала она. — Что здесь лежит?

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

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

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

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

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

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

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

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

* * *

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

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

Два дня в неделю были объявлены Днем пончиков — настоящих, с хрустящей корочкой и нежным, воздушным нутром, щедро посыпанных сахарной пудрой, таявших во рту и, конечно же, вызывавших неопиcуемый восторг. Что в эти дни творилось в столовой! Нагло напирющие старшеклассники отталкивали несчастных малышей и вежливо оттирали учителей. Конечно, была квота — два пончика в руки. Но здоровенные балбесы умудрялись удвоить эту жалкую норму. Да, это был день-праздник.

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

И добрая женщина с тяжелым вздохом совала еще парочку.

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

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

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

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

Через год тетя Шура ушла. В школе был почти траур. Новых поваров встретили в штыки, и, как оказалось, правильно сделали. Все вернулось на

круги своя — жидкие, несъедобные супы и котлеты, разваренные макароны. Какие там пончики, блины и борщи! Столовка опустела, старшекласники туда не заходили, а бедные малыши уныло ковыряли застывшие каши.

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

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

Бердянск

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

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

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

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

искусства. Но остановить Анну Борисовну было невозможно. Она шла напролом.

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

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

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

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

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

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

Мы, внуки, селились в ее комнате. Бедная старенькая бабушка! Как она это выдерживала? Конечно, она на нас шикала. Просила не рассказывать

анекдоты: «Тише, под окнами ходят *партейные!*»
А мы, дураки, веселились. Еще она пела нам песню,
помню несколько строк:

Три красавицы небес шли по улицам Мадрида.
Дона Флора, Долорес и красавица Пепита.

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

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

Итак, возвращалась тетка с рынка с победой.
Шла она всегда с гордо вскинутой головой, нагру-
женная авоськами с фруктами, свежим творогом
и сметаной, с рыбой – как правило, это были зна-
менитые азовские бички или камбала, – яйцами,
мясом. И непременно приносила сетку с кукуру-
зой – пшенкой, как ее называли в Бердянске. Ва-
рили кукурузу в эмалированном ведре. Мы, дети,
поглощали ее тоннами – еще горячую, обжигаясь,
выхватывали из ведра и посыпали крупной, серо-
ватой каменной солью.

По возвращении с рынка сестры вставляли к пли-
те. Жара, никаких кондиционеров не было и в по-

мине, маленькая кухонька и две корпулентные пожилые женщины. В общем, тот еще отдых.

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

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

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

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

Интересно, что она имела в виду? В воде мы бултыхались под ее окрики, свой пост она не покидала ни на минуту. После недолгого купания и нашего нытья «ну еще немножко» наступал пляжный перекус. В основном это были фрукты — виноград, персики, сливы и груши. Вся эта роскошь успевала помяться и потечь. Нас растирали полотенцами, и наплевать, что жара за тридцать, и тут же, не

дав детям прийти в сознание, им совали фрукту́ — именно так говорила тетя Ханна. «Фрукта́» текла по подбородку и шее, от ее сладкого сока слипались пальцы, а нам хотелось в море — прыгать, плескаться, брызгаться и орать. Но фрукта́ стремительно портилась и превращалась в кашу, ее надо было съесть прямо здесь и сейчас.

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

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

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

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

В шесть утра, пока мы сладко спали, ровно к открытию, наши матушки бодро бежали на ры-

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

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

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

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

Теперь, спустя шестьдесят лет, мы, две немолодые и нехудые бабушки, грустно шутим, что

начало всему было положено именно там, в Бердянске. И именно нашими матушками, дай бог им здоровья.

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

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

Те были предупреждены.

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

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

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

В столицу поезд прибывал в полдень. Мы с Машкой, обессиленные и зеленые, валялись на полках. И вот конечная остановка — столица. Радостные, соскучившиеся папаши бегают по перрону и вглядываются в окна. Вот наконец на перрон

вываливаются два сине-желто-зеленых измученных полутрупа. Две Маши. Зрелище, думаю, было неслабым.

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

* * *

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

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

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

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

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

— А может, еще? Место же есть...

Отец ее прерывал.

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

И мама снова вздыхала.

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

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

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

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

Больше всего мы с сестрой любили компоты из мелких груш и персиков. Их открывали по воскресеньям после семейных обедов. Позже, когда у нас появились друзья из Баку, бабушка закрывала компоты из фейхоа. И это, скажу я вам, было нечто.

* * *

Съездили мы в Бердянск в девяностые. В магазинах стерильно, на рынках все есть, но цены! Нам, москвичам, ерунда, а вот местным! Уже появились и кооператоры с колбасой и сосисками, но покупали у них только туристы. Мы поселились в пан-

сионате на Бердянской косе. Белый песок, теплое море. Только вот с питанием в нашем пансионате было не очень.

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

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

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

Конечно желаем, еще бы!

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

В общем, справились.

Еще про любимый Бердянск. Было это в 2011-м. Мы уже давно освоили зарубежные курорты и привыкли к хорошему сервису. В Бердянск нам не очень хотелось — всегда сложно возвращаться в места, где

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

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

– Трубочка бердянская! Свежая, теплая!

– Бичок соленый вяленый, наисвежайший!

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

– Вафли с кремом, вафли с вареной сгущенкой!

– Рачки, рачки! Свежие рачки!

– Мороженка, украинская мороженка!

– Квас холодный, пиво еще холоднее!

— Колбаска домашняя, салыце, как губки любимой!

— Вареная картошечка с соленым огурчиком!

— Кукуруза вареная! Горячая, с солью!

И, конечно, семачка!

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

Ну и так далее. В общем, вы поняли.

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

Отдельное слово о варенце. Для тех, кто не знает, варенец — это топленное в печи молоко, аналог ряженки. Но между варенцом и ряженкой, горячо мною любимой, пропасть в тысячу километров. Варенец густой, как домашняя сметана. Если он из печки, то слоист и чуть дрожит. Но самое главное в нем — это корочка — запекающаяся, коричневая, с рваными краями. Но коварные бабульки продавали не только варенец — кстати, он всегда порционный, отойдешь в сторонку, выпьешь (или съешь) кружечку или баночку и изволь вернуть посуду хозяйке. Так вот, рядом с кружками и баночками с варенцом, любовно укрытыми чистой марлей, непременно имелся поднос с выпечкой, теплой, ароматной, свежайшей. Булочки с изюмом, корицей, вареньем и просто присыпанные сахаром. Берешь себе кружечку варенца и делаешь вид, что

подноса с булочками не видишь. И запаха тоже не чувствуешь. Торопишься расплатиться и отойти. Но не тут-то было! Милая, улыбчивая бабуля легким движением руки смахивает марлю с подноса, и перед тобой во всем своем великолепии появляются булочки.

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

Уклад

моей семьи

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

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

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

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

Бабушка замечательно пекла — рецепты ее пирогов приведу позже. Рулеты с изюмом и маком, бу-

лочки, жареные пирожки с мясом размером с мизинец, штрудель, рулет с рисом к бульону.

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

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

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

Часто выручало отцовское увлечение — охота. Помню здоровенные оковалки темного лосиного мяса и более светлого кабаньего, тушки зайцев и уток. Но снова вопрос — где хранить? Морозилки в ту пору были маленькими, много не закинешь. Тогда начиналась работа — пельмени, холодец, здо-

ровенные котлеты из лося, запеченные утки. И тут же созывались гости.

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

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

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

Но про грибы будет отдельная глава.

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

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

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

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

Как уж тут не закурить...

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

— Бабушка, пепел!

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

Как доставались продукты? Выручали отцовские охотничьи трофеи, кое-что выбрасывалось в магазинах, и бабушка, как и все, стояла в очередях. Ну и что уж скрывать — у родителей был хиленький блат в продуктовом магазине. Не блат — так, бла-ток. Иногда с барского плеча мясника перепадала

палка колбасы или свиного карбонада, дефицитные консервы в виде шпрот, сайры или горбуши. Ну и мясо — без мяса отец жить не мог.

А, были еще заказы, которые распределяли на предприятиях. И, кстати, это здорово выручало. Они были разными, все зависело от значимости учреждения и, разумеется, от должности. Обычно туда входили дефицитная гречка, банка горбуши в собственном соку, банка сайры, бутылка кукурузного или оливкового масла, венгерская курица, иногда банка ветчины, маринованные огурцы, майонез, зеленый горошек. Ну это так, в среднем, в обычных, рядовых учреждениях. А однажды мне довелось повидать заказ *необычный*, выданный партийному чиновнику. Заказик этот был не предпродничным, а обычным, стандартным, еженедельным. Я была в шоке, наверное, поэтому это так ярко врезалось в память. У дяденьки, которому выдавался еженедельный заказ, было две дочери. Ну а у тех свои семьи, мужья и дети. Так вот, все продукты делились на три полноценные семьи. И надо же — всем всего хватало на неделю, до следующей бесперебойной поставки! Кое-что, ну скажем, не очень нужное, доставалось личному водителю важного дяди. Итак, напрягаю память: икра черная развесная, икра красная в банках, колбаса батонами, сыр головками, ветчина оковалками, отборнейшее мясо, вырезка и отбивные. Маринады, импортные компоты. Свежие, не по сезону, овощи и фрукты. Повторю — этого хватало на три семьи! И чиновник этот был так, прямо скажем, средней руки. Что тогда говорить о тех, кто сидел выше?

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

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

Кухня застойных лет

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

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

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

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

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

Еще в репертуаре были винегрет, бутерброды с бородинским хлебом и килечкой, селедка, кар-

тошка, на горячее мясо по-французски — запеченный говяжий антрекот, который можно было купить в кулинарии. В те годы это было очень популярным блюдом. Возни минимум, вид презентабельный, сытно и красиво. Антрекоты отбивали, солили, перчили. Нарезали кольцами лук. Натерли сыр и поверх сыра клали майонез и запекали в духовке. Правда, мясо это жевалось трудновато, но у всех еще были крепкие зубы. Да и не еда нас волновала, важно было общение.

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

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

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

Существовал и знаменитый на всю Москву фирменный магазин «Колобок». Находился он недалеко

ко от нашего дома. Очереди там были огромные, но и продукция очень качественная. Например, все обожали фирменные творожные колобки с изюмом, мы с сыном ездили туда именно за ними.

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

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

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

Тогда же, в начале перестройки, стали открываться первые кооперативные рестораны. Приехал мой заграничный дружок, и мы пошли в грузинский ресторан «Пиросмани». Еда замечательная, для нас

цены безумные, для него, иностранца, копейки. И вот эпизод. В баре на полке стоят металлические баночки с колой и фантой. Сын просит купить.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Помню и еще одну сказочную историю.

Летние месяцы мы проводили на Азовском море, у родственников в Бердянске, я об этом писала. В поезде я познакомилась с девочкой. Симпатичная блондинка говорила с еле уловимым акцентом. Оказалось, ее отец, уроженец Бердянска, женился на польке, и моя новая подружка родилась в Варшаве, а сейчас ехала навестить бабушку в Украину. Мы подружились и стали переписываться. И вот однажды, снова под Новый год, в дверь раздался звонок. Погодка в тот день была еще та — мороз, страшная метель, завывающий ветер. Кошмар, а не погода. На пороге стоял незнакомый мужчина — явно замерз-

ший, заснеженный, как снеговик. В руках у него, опять-таки, была довольно внушительная коробка. Он представился отцом моей польской подруги и протянул коробку – это от Лины, поздравление с Новым годом.

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

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

По магазину уверенно передвигались иностранцы — белые, черные, желтые. И, кажется, ничему не удивлялись — ни разнообразию ассортимента, ни вежливым и улыбчивым продавщицам в чистейших накрахмаленных фартуках, ни колбасе пяти сортов, ни парному мясу, ни пухлым и безволосым курочкам, ни кофе — молотому, растворимому, какому угодно. Ни шоколаду, ни конфетам в коробках. Ни свежим овощам — гладким, красивым, без бочков и гнильцы. Ни рыбе: соленой, свежей — любой. Ни икре, красной и черной, развесной и в металлических банках. И еще там была вобла! Настоящая вобла, нет, невозможно представить! И какие-то противные, похожие на змей, рыбы под названием миноги — фуууу! Но именно у этих противных миног и застряла моя любимая бабушка. Оказывается, она их обожала.

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

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

В 80-е у нас появился блат — муж моей знакомой работал директором универсама. И когда нам предложили поехать в Медведково за кукурузным маслом, конечно, мы поехали. Это был большой дефицит. Приехали. Сели в «зале ожидания» — предбаннике перед кабинетом директора. Таких, как мы, еще человек шесть. Ждем. Из кабинета дирек-

тора разносится смех. Прислушиваюсь — кажется, играют в карты. Ждем дальше. Никто не выходит. Мы — жалкие просители, убогие побирушки, что к нам торопиться? Муж дергает меня за руку:

— Слушай, а ну его, а?

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

Часа через два дверь распаивается и появляется *сам*. Хмурый, злой — видно, продулся в подкидного.

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

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

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

Примерно в году восемьдесят восьмом мы с сыном поехали прогуляться в центр. Сходили на какую-то выставку, а потом просто пошли по Садовому. По дороге попался рыбный. Решили зайти. Все как всегда — стойкий рыбный запах, полупустые прилавки. Но вдруг мы видим что-то необычное, незнакомое, странное — огромные темно-розовые колючие палки. Подходим. Читаем: крабовые ко-

нечности, свежзамороженные. Цена приличная, и даже очень. Народ молча разглядывает, качает головами и отходит — за килограмм этих странных, малоаппетитных и непонятных конечностей, если повезет, можно купить три кило пототении или минтая. А мы выскребаем из карманов все, что есть, и все же решаемся. Сверток получился не то чтобы увесистый, но точно объемный. Спрашиваем у продавца, что с этими конечностями делать.

Ответ стандартный:

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

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

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

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

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

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