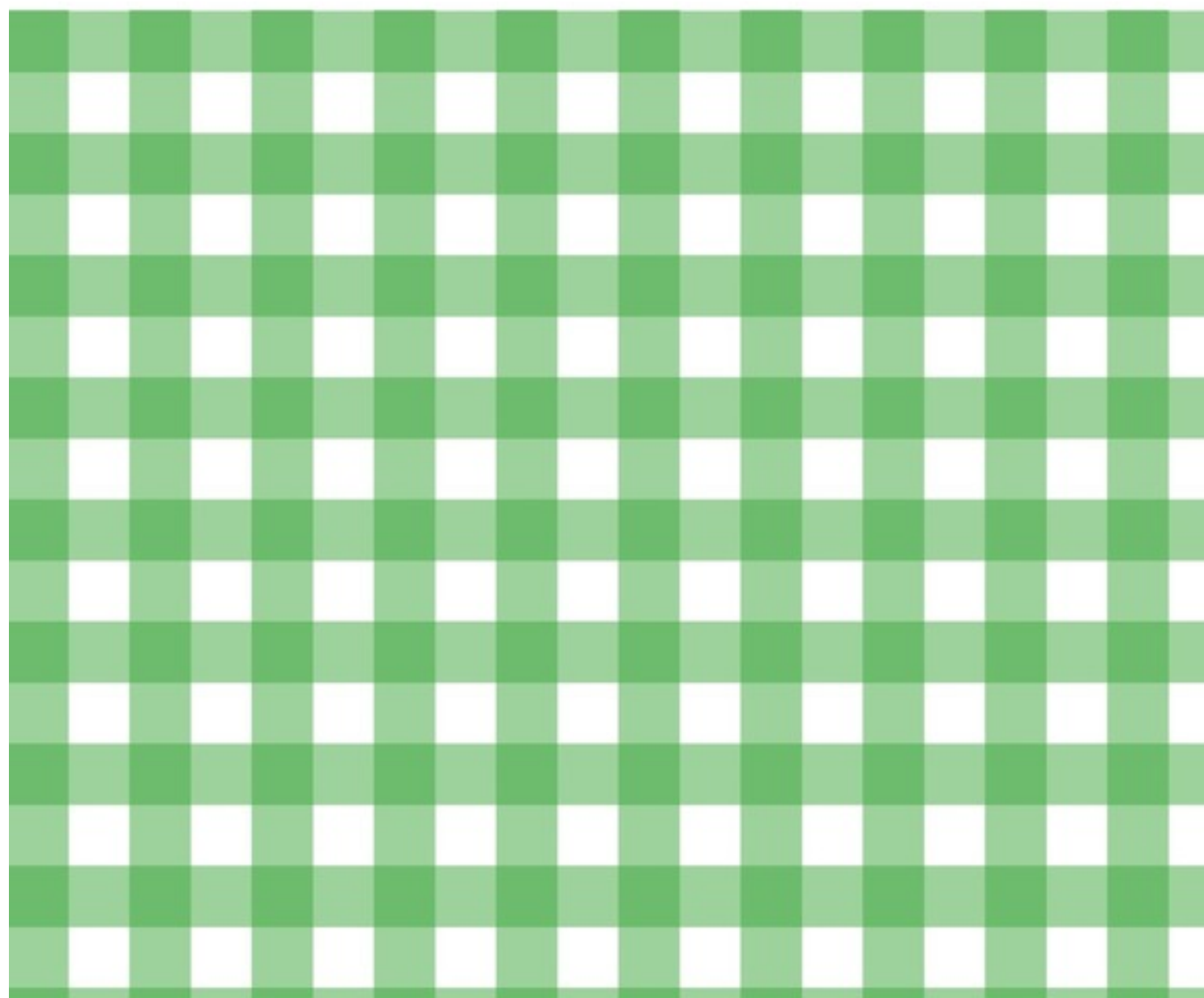


Юрий Моренис

Кулинарное чтение

Вкусная повесть о любви



Юрий Моренис

**Кулинарное чтиво.
Вкусная повесть о любви**

«Издательские решения»

Моренис Ю.

Кулинарное чтение. Вкусная повесть о любви /
Ю. Моренис — «Издательские решения»,

Юрий Моренис, «Кулинарное чтение». Автор считает эту книжку первой в мире повестью о еде: как о приготовлении, так и вкусовых качествах оной.

Содержание

Утро	6
Омлет	9
Полдень	18
Конец ознакомительного фрагмента.	23

Кулинарное чтение Вкусная повесть о любви Юрий Моренис

*Елене Моренис, одному из лучших репортеров ВГТРК,
вдохновившей меня на эту книжку*

© Юрий Моренис, 2016

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Утро

Они никогда не ссорились. Мелкие размолвки, легкие капризы, редкие раздражения – не в счет. «Миру – мир», – шутил Анатолий, – «а у нас вечное перемирие»... С тем и дожили до своего уютного маленького юбилея.

Сегодня пришлось встать пораньше. Он и прежде не залеживался в постели, но нынче хоть и праздничек, а день обещал быть крутым. Успеть бы...

Анатолий любил кормить жену в постели. Потому не числил себя в сонях. Ему нравилось, как Тоня делала большие глаза, каждый раз восхищенно ахала и с восторгом поедала подношения.

Казалось бы чего особенного? Обычные, к примеру, *бутерброды*. Но Толя всегда старался чего-нибудь придумать. Не просто хлеб с маслом, а сверху колбаса... Не-ет, так всякий может. А если взять крутое яйцо, порезать его на тонкие ломтики, чтобы желтые кружочки играли в ослепительном обрамлении белка, положить на хлеб и капнуть чуть майонеза? Или вместо яйца – помидор? Чтоб светился, как рубиновый глаз Будды... Ах, да что угодно, на что фантазии хватит, но зеленью украсить обязательно.

Правда, это по быстрому... А если не торопиться и затратить лишних пять минут? Взболтать яйцо, добавить в него чуть-чуть томатной пасты. Затем, полукольцами нарезать лучок, натереть сыр и все это смешать с приготовленной смесью. На горячую сковородку положить ломтики батона и пока они жарятся, верхнюю сторону намазать вот этим непонятным чудом. Когда сторона ломтика стала хрустящей, как шорох осенних листьев, легким жестом перевернуть его и дать массе схватиться. Бутерброд приобретает вид волшебной лодочки, которую можно по морю пустить, но лучше в рот затолкать.

Все это, мурлыча себе под нос, разложить на тарелке и внести к супруге, с дымящимся на подносе кофе, при этом отчаянно выдувая губами какой-нибудь дурацкий марш. Мол де, графиня, уже рассвет и кушать подано...

Антонина сладко потянется, посетует, что зубы еще не чищены, но поднос возьмет, на коленки поставит и начнет незамедлительно уплетать, с нежностью взирая на благоверного.

Но сегодня Анатолий завтрак ей не готовил. Мало дел невпроворот, так еще во второй комнате спал их друг Женька. Он жил, хоть и не далеко, рядом, но в другом областном центре, потому приехал заранее, как на их юбилей, так и по придуманным делам. А главное, вкусно поесть. Уж что-что, а в еде Женька толк знал.

Если откровенно, то Женькой его осмеливались называть только близкие друзья, вроде Антонины и Толи. Евгений Ольгердович был под метр девяносто ростом и столько же, как утверждал Анатолий, в талии. Если это брюхо можно назвать талией. Необыкновенное отчество Женьке досталось не от отца, а от деда, поскольку тот нарек сим древним именем своего отпрыска. И Ольгердыч, так его кликал Толя, на полном серьезе утверждал, что не зря носит такое отчество, поскольку род свой ведет чуть ли не от Рюриков, Синеусов и прочих варягов, пожаловавших во время оно на Русь. Хвастал, что кроме фамильных драгоценностей, в их семье хранятся древние родовые рецепты. По одному из них он приготовил блюдо и угостил им друзей. Но как!..

Евгений Ольгердович работал в соседнем городе собственным корреспондентом одного из центральных телевизионных каналов и являлся коллегой Антонины, которая тоже была собкором того же канала, но у себя. Как-то друзья созвонились и прибыли к Женьке, как договаривались, к вечеру...

У Евгения Ольгердовича был собственный дом с большим участком, на котором, кроме восьми сосен, двух дубков и одичавшей пятиметровой груши, не росло ничего. Зато налилось бесконечное количество гамаков и лежаков – мужчина любил полежать...

Во дворе горели костры. В сумерках одиннадцать деревьев казались непролазными дебрями. Откуда-то доносился Вагнер, со своими жуткими трубами. Приятели расположились у центрального, почти прогоревшего костра, и Женька притащил загадочный поднос и какое-то железное сооружение.

– Внимание! – Роковым голосом произнес он. – Сейчас мы готовим *«Свиные ребрышки по варяжски»!*

Он начал хватать таинственные куски с подноса и запихивать их в таинственную железку, которую потом водрузил на зловеще шипящие уголья.

Остальные костры вокруг продолжали гореть, бросая на лица присутствующих багровые отсветы. Глаза лихорадочно блестели. Мерещился далекий конский храп, хруст ветвей под неосторожными шагами, чужие голоса. Хотелось схватиться за рукоять меча или, по крайней мере, выставить дозор. От странной коробки шел дурманящий запах и делиться добычей ни с кем пришедшим не было желания.

Женька сумел вызвать у гостей первобытные инстинкты и добиться тревожного настроения.

– Чего, воины, приуныли?! – Захохотал он. – Ща мясо жрать будем, да добрым элем запивать.

– Каким еще элем? – Не понял кто-то.

– Видишь ли, дорогой, – пояснил хозяин, – в те годы мои славные предки водки не знали. А поскольку жили на севере, то вина тоже. Виноград там не произрастает. Варили эль.

– И у нас будет самый настоящий эль?

– Ага... Местного пивоваренного завода. Но ты, дорогой, вообрази, что пьешь натуральный эль...

Пиво – пивом, но еда была сказочная. И по вкусу, и по настроению. Вроде не переоделись, маскарада не устраивали, сидели в современных костюмах, а чувствовали себя подлинными викингами и даже разговаривали гортанными голосами.

– Как тебе это удалось, Ольгердыч? – Спросил его потом Анатолий.

– Представь себе – гулкая старина, непроходимая чаща и по этим северным джунглям продираются наши любимые варяги. Тут навстречу – вебрь. Трах – бах, замочили. Освежили, разделали... Как приготовить? А из того, что под рукой. Разожгли костер, ребрышки поколотили мечом или секирой, и положили все это дело в стальной шлем. Прикрыли щитом и – на угли. Что я и сделал. Ну, конечно, чеснок, укроп, петрушку – как закон... Посолил, поперчил – вот тебе и «свиные ребрышки по варяжски». Чем не древняя копильня?

– Так эта конструкция и есть варяжский шлем?

– Почти угадал! Пожарная каска.

– Сам придумал?

– Окстись, Толик! Старинный фамильный рецепт. Раритет...

Сейчас Женька спал. Анатолий прекрасно понимал, бутербродами веселого гиганта не насытишь. Тут пусть Антонина старается. Он же пока обойдется *ни к чему не обязывающим завтраком* и достал из холодильника самое простое: творог, сметану, варенье из черной смородины. Стал смешивать...

Толя иногда спрашивал: «Что значит, вложить в еду душу?» И сам отвечал: «Мелкая нарезка, медленный огонь и пореже отходить от плиты».

Никто не запрещает все свалить на тарелку в кучу, торопливо перемешать и немедленно начать лопать. Именно: лопать, хавать, чавкать, шамать, жрать, трескать, рубать, подчищать...

Как готовишь, так и потребляешь... До заворота кишок. От чего преставился милейший русский баснописец Иван Андреевич Крылов.

А можно и – вкушать, отведывать, трапезовать, наслаждаться пищей, испытывать вкусовые ощущения, раз за разом пробовать и чувствовать в себе абсолютную гармонию.

...Творог вдруг растворился в сметане, превратившись в белый, чуть подтаявший, снег. На тарелку пришла зима. Но вот капнула первая смородиновая капля и, словно лыжник в фиолетовой шапочке, покатилась по наклону. За ней другой лыжник, третий, четвертый... Оставляя за собой сиреневые полосы. Кружат физкультурники, и уже не студеной сугроб, а лиловый пруд радуется Анатолия.

– Дай ложечку...

– Ты уже встала?

– Да. Надо Женю кормить.

– Антошка, я тебя поздравляю.

– Я тебя тоже, родной. Дай ложечку.

– Ты же не любишь?

– Выглядит очень аппетитно.

Она сама выглядела аппетитно. Сон уже покинул ее, но маленькие кудрявые ангелочки порхали вокруг, натягивали свои крошечные луки и пускали в Анатолия стрелы. По крайней мере, он чувствовал приятное покалывание в груди и с обожанием смотрел на супругу.

Кто бы мог представить, что эта грациозная молодая женщина с волоокими зелеными глазами и ниспадающими на плечи каштановыми волосами – скорее барыня, чем простолюдинка, – могла лезть в самое пекло, рисковать перевернуться в утлом катерке на коварной волне, расплетать хитроумные интриги высоких чиновников (не зря какие-то идиоты замыслили на нее покушение), чтоб выдать в эфир острый и захватывающий репортаж. Ей бы в креслах располагаться, да кофей, оттопырив мизинчик, попивать, ан нет... Даже домашний халат с бело-красными цветами по синему полю развевался на ней, как национальный флаг.

Антонина отведала пару ложек «ни к чему не обязывающего завтрака» и показала большой палец.

– Во! – И вдруг обняла Анатолия. – Спасибо, родной, за цветы. Я проснулась, а надоемной нависают розы. Прелесть! Где они всю ночь хранились?

– Неважно...

Он еще вечером купил ее любимые розы, спрятал их в кладовку, а под утро поставил букет возле нее. Сейчас эффект был достигнут.

– Ты волшебник! Я всегда знала, что тебе со мной повезло.

Он рассмеялся. Только так можно воспринимать женскую логику.

– Может, еще поешь творог?

– Нет... Сейчас сварганю какое-нибудь едалище для Женьки, с ним и позавтракаю.

– Что ты задумала?

Омлет

И началась джигитовка... Анатолий доедал свой творог и с удовольствием наблюдал за сноровкой жены.

Он не успел заметить, как белый хлеб освободился от корки и мякоть пышной лавиной скатилась в глубокое блюдо. Туда прожурчало полстакана молока и весело плюхнулись пять желтков, отделенных от белка.

Накормить одного Женьку – легче двоих... Недаром Антонина добавила туда пару нарезанных, предварительно обжаренных сосисок.

На мгновение Толе показалось, что его жена раздвоилась. Одна половина взбивала белки, а другая в маленькой овощерезке измельчала сыр.

Раньше они пользовались обыкновенной теркой, да и сейчас ее не забывали, но с приобретением овощерезки многие процессы приготовления ускорились. Например, если на сельдь под «шубой» уходило не менее часа, то теперь можно было управиться за тридцать минут.

Словно резвый конь, взлетела сковородка и смирно застыла над огнем. Пока она разогревалась, Тоня влила взбитые белки в молоко с хлебом и желтками, высыпала туда половину натертого сыра и стала все это азартно смешивать, будто и впрямь гоняла лошадей по арене цирка. Вот только хлопков бича не было слышно. Впрочем, их вполне мог заменить стук ножа, которым Тоня резала петрушку и укроп. Зелень придала воздушной массе радостный луговой вид. Щебета птиц не хватало...

Посоленный и поперченный будущий омлет неторопливо был вылит на раскаленную сковороду, где уже вкрадчиво шипело подсолнечное масло. Антонина прикрыла сковородку крышкой и наполовину убавила огонь. Кони были загнаны в стойло.

Потом пышный и высокий, как египетская пирамида, омлет красавица-хозяйка переложит на блюдо и посыплет сверху оставшимся сыром, словно жаркое африканское солнце оставило здесь свои лучи.

– В этом доме поспать невозможно! Вы чего тут?..

В дверях, головой под косяк, высился Евгений Ольгердович собственной персоной. Бородой и пузом он напоминал итальянского певца Лучано Паваротти. И еще, голосом... Казалось бы, из этой колокольни должен греметь набат, но нет – мягкий баритон соответствовал пухлому туловищу.

– Зря лютуешь, Ольгердыч, – смущенно сказал Анатолий, – мы старались, чтоб тихо...

– Дело не в шуме, друзья, а в ароматах. Выбрасывают из постели, как ядро из пушки.

– Неужто простую яичницу унюхал?

– Чтоб Тонечка приготовила заурядную яичницу?! Не верю! Наверняка, какой-нибудь сказочный омлет.

– Угадал, пройдоха! Угадал, но не унюхал. Верно?

– Да ладно уж вам... Почуял, что сейчас начнется нечто невероятное, вот встал. Упустить боюсь...

– На спектакль с омлетом ты уже опоздал.

– Съели?! – Ахнул великан.

– Зачем? Но ты на самом процессе не присутствовал.

– Можно повторить...

– Бисируем за отдельную плату.

– Ладно вам... Поклюю, что дадут.

Евгений Ольгердович вступил в кухню, важно прошествовал и сел в кресло. Оно дрогнуло и с жалобным стоном затихло, кажется навсегда.

– Что мне в вас нравится, ребята, то как вы из самых обыденных ингредиентов можете сотворить чудо. – Женька постукивал ножом о вилку и с любовью рассматривал омлет.

– Благодарствуйте... – Скромно потупилась Тоня.

– Знаю я вас, тихоней. – Пробурчал гость и тут же подколот. – А все же высот пиротехники вы еще не достигли!

– Почто нам фейерверки?

– Я имел в виду, технику пира. А слабо вам сообразить *«свинину под малиновым соусом»*?!

– Чего?! – Спросили Толя и Антонина хором.

– Ты еще предложи котлету в опилках! – Смеясь, добавил Анатолий.

– Толик, я не шучу. – Серьезно сказал Женька. – Был я тут у одних в гостях. Ребята с виду нормальные, но когда Катерина, так звали хозяйку, стала обмазывать добрый кусок свинины малиновым вареньем, я чуть со стула не упал.

Толик и Тонечка затихли, словно малые дети, во время страшного святочного рассказа.

– Истинно вам говорю, с полкило кабанины было. Сам приторчал. Сидел, как вы, ни гу-гу, чтоб с кухни не выгнали.

– Ты говори, говори... – Прошептала Тоня.

– Дальше, вообще кошмар начался. Эта Катя вдруг обваляла мясо с вареньем черным перцем грубого помола. Ей Богу, ложки три столовых угробила. Да еще помазала сливочным маслом.

– Ужас! – Всплеснула руками Тоня. – Мясо, малиновое варенье, перец? С ума сойти!

– Слушайте... Всю эту жуть она уложила на противень. На нем была воощенная бумага с тем же маслом. У вас есть воощенная бумага?

– А?! – Вздрогнула Антонина.

– Спрашиваю, у вас воощенная бумага есть?

– У нас все есть. – Торопливо ответил Толя. – Не отвлекайся, рассказывай!

– Про что я тут? Ага, про противень... Так вот, Катерина, эта ведьма, поставила его, в разогретую до ста восьмидесяти градусов, духовку минут на двадцать. Я, как шпион, украдкой на термометр посмотрел и время засек. У них там красивые часы на кухне. Вроде ваших, под «Гжель»...

– Женька...

– Не отвлекаюсь, потому что дальше – страх...

Он отправил в рот кус омлета и принялся тщательно его прожевывать, при этом закатывая от восторга глаза. Толя и Тоня наблюдали за ним с ласковой ненавистью. Рассказчик Евгений Ольгердович был классный – умел держать паузу.

– В чем страх? Пока это мясо томится в духовке, на плите, соответственно в кастрюльке, жарятся четыре очищенных яблока на сливочном масле.

– Я сейчас умру! – Воскликнула Тоня. – Это еще зачем?

– Что, трепет обуял? – Мефистофельским голосом спросил Женька. – Не напрягайся, ща не то еще будет! Катя, как самая настоящая чародейка вдруг говорит: «О! Яблоки уже мягкие». И начинает сыпать туда три столовые ложки муки, две минуты пассирует... Я ж, как тайный агент, все фиксирую... Добавляет туда почти стакан яблочного сока, точнее три четверти, и четыре ложки сахарного песка.

– Ложки чайные?

– Ага... Скажи еще, кофейные... А столовые не хочешь?!

– Толя, у этой истории нет счастливого финала. Все должно закончиться трагедией. – Сказала Тоня.

– Варит на слабом огне, пока не загустеет. Мало того, добавляет туда, в кастрюльку, столько же, как яблочного сока, сливок для взбивания и издевается надо мной еще пять минут.

Женька скорбно вздохнул и, видимо жалея себя, затолкал в рот кусище омлета. Тоня, при всех своих переживаниях, тоже не отставала. Толя пил кофе и курил сигарету.

– За это время и мясо поспело. – Продолжил повествователь. – Катя, фея...

– Злая фея?

– Сама ты злая... – Возразил Женька и тут же спохватился. – Но красивее ее в сто раз.

– Продолжай. – Милостиво разрешила Антонина.

– Катерина разрешила его на куски. Выложила соус в тарелки и окунула в него мясо. На бело-розовых царских простынях покоилось смуглое волшебство с совершенно обалдевающей темной хрустящей корочкой.

– А на вкус как?

– В тот вечер, я еще раз чуть не свалился со стула. Если первый раз – от шока, то во второй – от желания полететь!

– Сказочник! – Засмеялась Тоня и захлопала в ладоши. – Браво, Жень! Надо эту «свинину под малиновым соусом» попробовать.

– Заметь, на все про все у Катерины ушло не более получаса.

Анатолий курил и почему-то скептически улыбался.

– Хотя и полчаса, – сказал он, – а все же, блюдо разового приготовления. Иначе говоря, для выпадения гостей в осадок, что ты, Ольгердыч, успешно совершил. Но к «технике пира» это почти не имеет отношения. Пир – не обязательно изобилие яств.

Женька с недоумением воззрился на друга.

– Интересно, а что?

– Твое собственное состояние. Пир можно закатить с брикетом плавленого сыра и банкой килек в томате.

– Ясно. Такие пиры – в каждой подворотне. Сидят бедолаги на корточках и квасят подо что ни попадя.

– Я тебе – бедолага?

– В студенчестве все мы бедствовали...

– Отнюдь... Буквально несколько лет назад. Занесло меня однажды в маленькую умирающую деревню, в которой каким-то чудом сохранилось «Сельпо»... Знаешь, такой смешанный магазинчик – «Масло – гвозди». Понятно, ни масла, ни гвоздей там не было, зато водки – вдосталь. Куда ее всю выпить трем ветхим бабкам? А еще в этом «Сельпо» наличувствовали плавленые сырки и вышеупомянутая килька. Прошу обратить внимание, меня занесло туда не одного, а в компании с прекрасной и знатной дамой, перед которой лицом в грязь ударить никак невозможно.

Евгений Ольгердович глянул на Антонину. Она улыбалась загадочной улыбкой Джоконды.

– Дело случилось к вечеру, аппетит следовал за нами, как тень. Приобретя оные скупые продукты, мы расположились на ночлег в одном из утлых домов, на который мы положили глаз на предмет загородной виллы. Пришло время накрывать столы, то есть, выпивать и закусывать. Но ты знаешь, нажираться и чавкать – не мой стиль. Тем более – дама! И тогда...

Толя в азарте выскочил на середину кухни и широко раскинул руки, словно демонстрируя апартаменты роскошного дворца.

– Вообрази, Ольгердыч! Поздние густые сумерки, небо в лоснящихся звездах, а соловьи, как хор Свешникова... Моя Помпадурша, взойдя в помещение, отерла пыль с табуретки, уселась на него в гордой позе и мизинцем не шевелит! Мол де, вы меня, милорд, доставили, имеете право делать со мной, что *хочете*, но сначала заслужите это право.

Анатолий вдруг прошелся по кухне гоголем и выдал невероятное коленце.

– Эх! Ураган, Ольгердыч, показался бы со мной – трусливым ветерком. А поскольку мы находились на враждебной территории и милые старые ведьмы смотрели на нас, как на заезжих инопланетян, мы не могли ждать милостей от природы. Взять их у нее – наша задача! А природы вокруг было навалом. На столе, возникло ведро, обколотое от ржавчины. В нем пышно кудрявились ветви березы и осины. Небрежно разбросанные недозрелые яблочки, напоминали о гармонии лесов и полей. Ты помнишь, во что упакованы плавленые сырки? Правильно, в фольгу. Обернутые ею стаканы, превратились в серебряные кубки. Крышки консервных банок от килек были аккуратно вырезаны и подвешены на нитках к потолку.

– Зачем?

– Сейчас узнаешь. Сами банки до блеска очищенные от содержимого, вполне могли сойти за дорогие блюда. В одной из них находился салат из сыра с чесноком.

– Чеснок откуда?!

– Из запущенного огорода. Флора ж кругом. Оттуда же укроп и кое-какая зелень. Именно она, по веточке, была тщательно уложена на каждую, взятую отдельно, кильку.

– К чему такой кропотливый труд?

– Для «эффекта изобилия». Термин взят из застойных времен, когда из-за дефицита продуктов, в магазинах громоздились штабеля минтая в масле. Вроде бы ни черта нет, а торговые площади заполнены. Дальше я раскрыл окна, подогнал свою колымагу и врубил фары. По избе растекся загадочный свет. Отражаясь в крутящихся консервных крышках, он пускал блики во все уголки и создавал неземную атмосферу. Точно – инопланетяне. Добавь к этому «Болеро» Равеля, пульсирующее из магнитолы.

Женька косо посмотрел на Антонину и проворчал:

– Фары... Магнитола... А бензин? Хозяйка обязана стеречь бюджет.

– Париж стоит мессы, а Клеопатра – ночи. Надев венки из дубовых ветвей, мы зачали пир, перешедший в легкомысленный бал...

Анатолий смолк. Пыхтел, ничего не говоря, Евгений Ольгердович. Но он не был бы самим собой, если вдруг восхитился чем-нибудь, кроме еды.

Потому и изрек:

– Я на вашем балу с голоду бы сдох...

Тоня рассмеялась, помахала приятелям ручкой и ушла в комнату приводить себя в порядок. Их юбилей не являлся всенародным праздником, поэтому надо было собираться на работу.

Анатолий тоже не обиделся на Женьку, но спуску другу давать не хотел.

– Я понимаю, Ольгердыч, ты считаешь себя человеком неординарным, и тебя тянет на всякую экзотику, дабы поддержать свое реноме. Я уверен, что твоя знакомая Катерина нашла это «малиновое мясо» в какой-нибудь заграничной книжке.

– С чего ты взял?

– Хотя его ингредиенты нам и доступны, а все же – кушанье иноземное. Потому она его и выбрала, из-за ингредиентов... Просто и оригинально.

– Не понимаю тебя, Толя. Ты это к чему?

Анатолий сразу не ответил. Он сел в кресло напротив гостя и задумался.

– Сейчас выдашь истину. – Усмехнулся Евгений Ольгердович.

– Суди сам. Я как-то прочел глупую переводную статью, в которой утверждалось, что у нас как таковой национальной кухни нет.

– Русской, что ли?

– Ее...

– Идиотизм.

– Чужеземный автор говорил, все, что мы варим, жарим и парим, взято нами у иных культур и цивилизаций. Картошка, мол, пришла к нам с запада, а пельмени из Китая. И все в таком роде...

– Ты согласился?

– Я же сказал, глупая статья.

– Я ее, конечно, не читал, но с удовольствием выслушаю твои аргументы.

– Взять, к примеру, твоё мясо...

– «Малиновое»?

– Да. Почему его в наших рецептах нет? Почему наши высококлассные кулинары до него не додумались. Ставлю сто против одного, начини сравнивать оригинальное приготовление того повара с Катиным – разница будет колоссальная. Знаешь почему? У них другая свинина и другое малиновое варенье. Там и климат совсем не тот. Потому, любая заграничная жратва, если она готовится на нашей кухне, тут же становится родной русской. Пусть даже у нее самое заковыристое название, типа «Ребрышки Джек Дэниэлс».

У Евгения Ольгердовича загорелись глаза.

– Дай рецепт!

– Зачем? Ты все равно нужных специй не найдешь. Насколько я помню, там требуется четыре с половиной кило заднереберной части поросенка...

Женька присвистнул.

– ...Коктейль из виски «Джек Дэниэлс», вустерский соус, и одна треть стакана светлой мелассы... Знаешь, что это такое?

Женька помрачнел.

– Про мелассу слышал... Это что-то вроде отходов сахарной свеклы. Ею еще животных кормят. – Он хмыкнул. – А про вустерский соус понятия не имею...

Толя промолчал.

– Ты прав. – Согласился, вздохнув, великан. – Не смогу...

– А люди готовят. Как тебе, к примеру, *«Итальянские спагетти по красному»*?

– Так где ж этих итальянских приправ набраться?

Толя подошел к плите, поставил на огонь пустую турку, засыпал туда ложку крупно помолотого кофе и бросил щепотку соли. Когда в турке раздалось потрескивание и появился дымок, словно там кто-то жег костерок, он влил стакан горячей воды. Костерок затух, но над плитой повисло облачко ароматного пара. Анатолий дождался появления пены, снял турку и добавил еще ложечку, на этот раз чуть ли не в пыль измельченных зерен. Размешал, вновь поставил на огонь, но до кипения не довёл.

– Готово! – Объявил он и разлил напиток по маленьким чашкам.

– Мозгодер! – С наслаждением произнес Евгений Ольгердович. – Остатки сна, как рукой. Но я первый раз увидел подобный способ приготовления.

– Считай его *«Кофе по-русски»*. Хотя здесь использовано несколько рецептов.

– Хитрец. – Заметил Женька. – Всякую иноземщину на свой лад кроишь.

Анатолий закурил сигарету, сделал глоток и продолжил:

– Слушай, про «Спагетти»... Есть у меня друзья мятежной юности, хорошая пара, Нюра и Аркаша. Жизнь нас раскидала по городам и весям, но мы друг о друге не забываем, нет-нет, а на каком-нибудь празднике да встретимся.

– Вы их сегодня не ждете?

– Нет. Но телеграмму уже от них получили. Они живут в Челябинске. Обрати внимание, не в Москве и не в Питере. В этих городах можно все достать. А они – на Урале. Как-то по своим делам поехал я в Челябинск и, конечно же, – к ним. Встретили меня, можешь только догадываться – как, разве что оркестра не было. Вот тогда я и узнал, что такое ита-

льянская кухня. Дело в том, что их дочь вышла замуж за итальянца и теперь живет там. Если мне не изменяет память, кажется в городке Монтерадуньи. Красивое название, да?

Евгений Ольгердович молча согласился.

– По крайней мере, раз в год они к ней выбирают. Вот Нюра и пристрастилась к итальянской кухне. Не просто по торжествам готовит, или для изумления гостей, а чуть ли не каждый день. Так я попал на те самые макароны. Как мне объяснила Нюра у итальянцев все макаронные изделия называются «паста» и они их употребляют вместо первого. Есть «макарони», знаменитые «спагетти» и какие-то «нёкки». Это тесто, как для макарон, но с добавлением картошки. Короче, изгаляются люди, как могут... «Паста» готовится двумя способами: по белому – в основе соуса сливки, и по красному – что я откушал. Женька, ты бы видел это блюдо! Громадная тарелка, на которой покоится только что отрубленная голова Медузы Горгоны. Впечатление, что все шевелится и ворочается в луже крови.

– Ты мне ужасик рассказываешь?

– Что ты, Ольгердыч! От этой мифологии пер такой аромат, что захотелось рядом положить собственную отрубленную голову и вдыхать. Я понял, здесь намешаны невероятные заморские травы и мне ни в жисть не повторить это яство, как тебе «Ребрышки Джек Дэниэлс». Нюра говорила о каких-то жутко дорогих генуэзских специях, о том, что в отличие от русских, итальянцы кладут готовые спагетти непосредственно в соус на тарелку, а не выливают его, как мы, прямо в кастрюлю. Отсюда – впечатление кровавой лужи... Я ел и душу мою терзали печаль и зависть попеременно с хорошим настроением. По вкусу, я понял, что итальянцы добрые и славные хлопцы. Особенно не выдрючиваются и с ними можно вести неторопливые, душевные разговоры, наворачивая и наворачивая длинные, как полярная ночь, макароны на вилку.

– А у тебя есть спагетти? – Евгений Ольгердович заерзал, делая креслу немножко больно.

– Тихо, дорогой друг! – Засмеялся Анатолий. – У нас сегодня юбилей. А мучное на торжествах сводится к минимуму.

– Одно меня утешает, твои «спагетти по красному» останутся только в легенде.

– Не скажи... Каково же было мое удивление, когда Нюра рассказала мне рецепт. Что я ел, оказалось не таким уж дорогим и недоступным. Все можно было спокойно купить на прилавках города Челябинска. Она поджарила в кастрюле килограмм нарезанных помидоров. Бросила к ним размороженные магазинные котлетки, используя их как фарш. Мелко, мелко нарезала чеснок, сухую колбаску (неважно какую – какая завалилась в холодильнике) и все туда же – на огонь. Затем – перец, укроп, базилик и грибы. Каждая пряность сама по себе может и выделялась, но вместе – это был самый настоящий Везувий! Я слышал, как у меня во рту с криком погибали микробы. А вслед за ними душу покинули печаль и зависть. Кому завидовать, итальянцам?! Вот оно наше, родное, кондовое! Я наслаждался не «Итальянскими спагетти по красному», а «Уральскими макаронами по-революционному»! Правда, меня немного смутил сыр. Им была посыпана «Медуза Горгона», и, когда я ел, Нюра мне все время его подсыпала. Мол, итальянцы так и едят – сыр должен быть все время на еде. Я спросил, что за сыр? «Пармиджано», – объяснила хозяйка. Я успокоился. Ха! Какой там «пармиджано»? Опять же, наш родной «пармезан»! Да, тоже не русское слово, но сваренный он явно на какой-нибудь костромской сыроварне.

К ним зашла Антонина.

– Что за крики, мальчишки?

– Только проявляет квасной патриотизм.

– А ты, значит, по другую сторону баррикад? – Спросил Анатолий, не сводя глаз с жены.

– Я на той стороне, где кормят.

– Ничтожный ты человек, Ольгердыч. Готов продаться за миску баланды.

– Если баланда – твоя, то я навсегда под твоими знаменами.

– Понял, на что ты намекаешь, но сегодня не до нее. – Улыбнулся Толя, продолжая смотреть на свою половину.

– Странно ты беседуешь. – Сказала она. – Вроде бы с Женей, а все время глядишь на меня.

– Удивительно, что вообще разговариваю. От твоей красоты можно дар речи потерять. Тоня подошла к мужу и потерлась о его щеку.

– Умеешь ты комплименты говорить.

На что Женька заметил:

– И зачем одному человеку столько?..

– А что у вас за ароматы?

– Наверно, это «челябинская лапша». – Снова встрял Евгений Ольгердович.

– Не вижу никакой лапши...

– Толик сейчас так темпераментно ее развешивал, невозможно, чтобы запах не появился.

– Я слышу другой... Кофе!

– Прими, красавица, чашечку. Тут и на тебя сварено.

Антонина сделала глоток и причмокнула от удовольствия.

– М-м... Ты это назвал баландой, Женя?

– Тонечка! Ты забыла? – Удивился Евгений Ольгердович. – Разве из-за кофе, я готов одолеть полтораста километров и примчаться к вам?

– Извини, не подумала. Но Толик *его* вчера не готовил. Другим был занят... Я ему подсобляла чем могла, но времени в обрез. Видел, холодильник почти забит... Я сейчас на минутку заскочу на работу, вернусь и буду помогать. Так что, прости, но Толе действительно было не до *него*...

– А я бы одним *им* утешился. Вот уж право, *он* стоит всех иноземных блюд.

Лакомство, о котором так сетовал гигант, про которое он мог говорить, не иначе как закатив глаза, из-за которого он мог отложить дела и приехать к супругам за сто пятьдесят километров, и которым он мог насыщаться, отодвинув другие тарелки в сторону, носило довольно банальное название – **«Борщ»**.

– Ну почему, почему он у тебя получается всегда сказочным? – Допытывался Женька, на мгновение прерывая свист ложки от скорости, с какой она носилась от тарелки ко рту и обратно. – Сколько народу борщи варит, а меня именно на этот тянет.

– Я его в двух кастрюлях готовлю.

– Да?! А моя Старая все в одну, как в помойку, мечет...

Старой, Евгений Ольгердович называл свою бабушку. Милая пожилая женщина постоянно выматывалась на кухне, наявивая любимому внуку разнообразные изыски, рецепты которых он находил где ни попадя.

Анатолий немного лукавил. Дело – не только в двух кастрюлях. Сам не будучи музыкантом, он относился к варке борща, как к исполнению Второго концерта Рахманинова для фортепиано с оркестром...

Словно могучая медь, предвещающая начало шторма, начинает бурлить в трехлитровой кастрюле вода. Именно с кипения бульона Толя приступал к воображаемому музицированию. Добрая мозговая косточка, обрамленная мякотью, как балерина в пачке, медленно кружит по дну в загадочном танце. Быстро снимается навар, словно пальцы артиста, энергично вбивая клавиатуру, расчищают пространство от посторонних шумов, чтобы наполнить воздух чистыми, прозрачными звуками. Снова гремят трубы – в сторону отложена крышка,

снова спешит за ними пианист – сыпется дюжина горошин черного перца... Мол, слушайте, смотрите: не иначе, как близится волшебство!

И вот, в мгновенно возникшую тишину, вступают робкие скрипки... Под их кантилену на стол выкладываются две луковицы, морковь, помидоры и багровая до черноты свекла. Анатолий умел выбирать арбузы и свеклу. Дорожной купчихой расположилась на краю капусты. Рядом, как дворовая челядь, три серых картофелины терпеливо ждут своего часа.

Словно контрапункт, возле кипящего бульона ставится тефлоновая кастрюля, и туда вливается пять столовых ложек растительного масла. А на разделочной доске под торопливое стаккато ножа режется лук. Аккорд – в тефлон! Аккорд – туда же... К моркови у Анатолия был иной подход, словно исполнитель наигрывал в верхней части клавиатуры. Он брал терку и мелко, как трель, натирал морковь. Та же тема звучала и со свеклой... Мелодия замедлилась, стала сочнее – Толя приступал к помидорам. Томаты резались более-менее крупными кусками и *ad libitum* плюхались в кастрюлю. Там клекотало и неистовствовало, словно клавиши сошли с ума, но исполнитель темпа не снижал.

Анатолий не всегда следовал советам кулинарных талмудов, где указывалось, одно надо солить в середине, а другое перчить в конце... Порой он предпочитал импровизацию.

Вот и тут, стремительно развивая тему, он бросил бульонный кубик, избегая опасного диссонанса пересола; две чайные ложки сахарного песка и щепотку лимонной кислоты, добываясь этим изящных форшлагов. А для емкости звучания, на кончике ножа – чуть шафрана и имбиря, дабы в восточных обертонах слышалась геополитика русского творчества.

И вновь *legato*... Пара поварешек полуготового бульона вливается в бурлящее варево, огонь уменьшается и все плавно тушится. Музыкант, не отрываясь от инструмента, может позволить себе откинуться на спинку стула и, перебирая пальцами, вспомнить, все ли сыграно правильно и куда поведет его лейтмотив. Тем более, что ароматы вокруг разрешают это сделать.

Но трубы и литавры не дают покоя... Тихие звуки рояля заглушает тревога и тогда исполнитель переходит на *forte*! Острейший тесак шинкует капусту. Крепкий вилок на глазах превращается в гору зеленоватой стружки, словно гром гонга рассыпался в звенящее тремоло. Победенное смятение затихает в тефлоновой кастрюле.

Можно двадцать минут спокойно покурить, почистить картошку, разрезав ее на мелкие кубики, и послушать музыку...

Сергей Васильевич погружает в задумчивость.

За это время и капуста подобрела, стала мягче, подернулась стыдливым пурпуром и теперь ее можно отправить в кипящий бульон, а вослед за ней и картофель.

А как без лаврового листа? Он венчает, как исполнителей, так и исполняемое.

А за минуту до коды не грех похулиганить и добавить несколько тревожных ноток тертого чеснока. Мол, не все в мире сладко – помните об этом.

Второй концерт Рахманинова для фортепиано с оркестром умиротворяет. Звуки обретают вкус, а во вкусе слышится симфония...

Так готовил борщ Анатолий.

Не зря Евгений Ольгердович, уплетая его за обе щеки, говорил:

– Толька, если бы на конкурсе имени Чайковского существовала номинация – «Борщ», то первое место тебе было бы обеспечено...

Антонина допила кофе и спросила:

– А вы почему все время здесь? Другого места нет?

– И здесь неплохо... – Ответил Толя. – Ты сейчас на работу, Женька – с тобой. Мне его богатырская сила пока ни к чему.

– Милый, – сказала Тоня, – я же ненадолго. Улажу кое-какие дела и домой. Честное слово, я помогу тебе.

– А со мной что? – Спросил Евгений Ольгердович.

– А ты – вместо вытяжки... Будешь сидеть и втягивать в себя запахи.

В это время зазвонил сотовый телефон. Антонина взяла трубку.

– Я еще дома. – Строго ответила она кому-то. – Что так срочно? Ладно, через пятнадцать минут я буду на корпункте, перезвоните мне туда.

Тоня отключила телефон и на ее обаятельном лице отразилась досада.

– Чего случилось? – Живо поинтересовался Женька.

Толя молчал, ждал.

– Вечно у них что-то происходит. – Неопределенно ответила она. – В любом пустяке им мерещится сенсация.

– Может и не сенсация. – Знающе возразил ее коллега. – Им же показывать нечего, не все же одну Москву... Вот и собирают информацию с миру по нитке. А вдруг, на стоящее наткнутся?

– Да разве я против, Женя? Но хочется, чтоб именно сегодня ничего не происходило. Лучшая новость – отсутствие новостей...

– Ладно, ребята, – сказал Анатолий, – одевайтесь и дуйте. Надеюсь, все образуется. Чего хочет женщина, того хочет Бог, и твои желания, Тонечка, исполнятся.

Но Бог, наверно, сегодня отдыхал и праздничный день у Антонины выдался на редкость крутым. То есть, стал обычным рабочим, репортерским днем.

Полдень

Анатолий родился и вырос в семье артистов, людей далеких от профессиональной кулинарии и поварского дела. Правда, они были артистами эстрады. Жизнь – в постоянных разъездах и гастролях. Потому, мальчик умел поджарить себе яичницу, почистить картошку и сварить вермишель – не более того. К плите его не тянуло. Даже похвала мамы не подвигала его бежать на кухню и приниматься за какую-нибудь стряпню. Ему больше нравилось, как готовила сама мама.

В студенчестве (учился он в другом городе) – тоже, как все: замороженные котлеты, пельмени или, разведенная в кипятке, банка зловонной капусты под игривым названием «Щи ароматные».

После окончания университета, поступил в аспирантуру и остался преподавать в родном ВУЗе «Русскую литературу». Его специализацией был XIX век.

Женился поздно. Все выбирал, пока Антонина сама его не выбрала... Она была женщина с характером, плюс редкое сочетание привлекательности, ума и таланта. Да и Толя жених завидный – не дурак, не урод, кандидат с собственной жилплощадью, которую они в результате обмена довели до приличной квартиры.

Наверно в период своей продолжительной холостяцкой жизни, Анатолий и увлекся кулинарией. Оно и понятно, изучая девятнадцатый век, невольно обращаешь внимание на быт. Как одевались, о чем общались, что подавалось к столу...

Опять же, сколько можно жить на консервах, макаронах и той же квашеной капусте?

Мама, наезжая в гости, сетовала:

– Толик, ну что ты ешь? Мало того, что без пригляда, еще язву желудка себе наживешь.

Приезды родителей для старого холостяка становились праздниками вкусной и здоровой пищи.

С чего он начал серьезно готовить, Анатолий не помнил. Наверно, это были *котлеты*. У мамы они звучали во рту по-царски...

Но все оказалось не так просто. Вроде, ничего сложного? Фарш, хлеб в молоке, смешивай, обваливай в сухарях и – на сковородку. Ага... А они, то твердые, как подошва, то разваливаются, как кисель. А главное, абсолютно не вкусные! Какая-то мясная полусырая размазня. Другой бы плюнул, махнул бы рукой на всю эту самодеятельную кулинарию и вернулся к готовым пельменям... Но Анатолий ведь был ученым, исследователем и поэтому решил не сдаваться.

Преодолевая смущение, он начал расспрашивать хозяек, читать специальные книжки и в результате творческих поисков пришел-таки к собственному рецепту.

На одну часть говядины Анатолий брал половину свинины, луковицу, две дольки чеснока, маленькую картофелину и желток яйца. Замачивал в молоке довольно черствый белый хлеб и все это пропускал на два раза через мясорубку. А главное, когда обваливал фарш в сухарях, каждую котлетку перебрасывал из ладони в ладонь, ласково похлопывая ее по бокам. На разогретой сковороде котлеты приподнимались, как на собрании, становились пышными, румяными, словно добрые красавицы, и таяли во рту, наполняя все чувства нежностью, неземным запахом, дивным вкусом и веселыми мыслями. Никто одной котлетой не успокаивался. Евгений Ольгердович, к примеру, проявлял адскую силу воли, останавливаясь на четвертой...

Что же случилось дальше? Изведя на котлеты не один килограмм мяса, Анатолий неожиданно почувствовал вкус еды. Впоследствии он подшучивал над собой: «Я был, как глухой музыкант. Дул во флейту, а звуков не слышал».

Именно в период своего холостякования, он понял, что не только к сердцу мужчины путь лежит через желудок. Милые дамы, хоть и клюют для вида, но вкусно отведать – не прочь...

Анатолий задумался. Конечно, иной мужик, пригласив барышню домой, догадается купить торт с шампанским или сварить картошку к селедке для аппетита. Но одним тортом сыт не будешь, а картошка с селедкой к возвышенным беседам, мягко говоря, не располагает... Что же вам нужно, русские красавицы?!

Восточные изыски? Рахат-лукум, шербет и казинаки... Оно может и так, но наши леди, набив рот сладостями, потом минералку хлещут до посинения. Не-ет... Русские женщины – северные женщины, им и в еде требуется стужа! Что-нибудь неожиданно соленькое, а главное, пусть немного, но сытно. Мол, откушала, и половину дня о еде можно не думать. Калорийное им надо, калорийное.

Здесь сгодится *салат «Хрущев»*. «Хрущевым» его называли из-за кукурузы. Сытен, прост и оригинален. Оригинален, потому что – в *бокалах*.

Толя брал высокий бокал и на дно клал пару ложек лососины из консервов. Намазывал тонким слоем майонеза, а сверху добавлял десертную кукурузу из банок. Снова слой майонеза... Далее следуют мелко порезанные яйца в крутую. Опять майонез... Завершает все, в крошку изрезанный, свежий огурец, веточка петрушки и скромная маслина... Откушавши одного салата, дама – почти твоя.

Почти... Миледи еще нужно околдовать горячим. Тут бы – что-нибудь «фирменное», заковыристое. У Анатолия уже подобное наблюдалось...

Например, *«Лещ фаршированный гречневой кашей»*

Толя брал небольших лещей, чистил их, потрошил, не отрезая голов, а лишь вынимал жабры, солил, перчил, как положено. В готовую гречневую кашу добавлял икру минтая и мелко нарезанный лук. Предварительно поджарив, он этой кашей фаршировал лещей и – на огонь. Правда, когда рыба жарилась на одной стороне, другую он посыпал тем же репчатым луком. Переворачивал, и лук жарился вместе с рыбой. Этой стороной, с поджаренным луком, Анатолий клал леща наверх и подавал госте. Она и не подозревала, что гарнир внутри рыбы. Последующие ахи относились ко всему. И к вкусу, и к сюрпризам. Миледи сама пылала, как плита.

Добывал несчастную какой-нибудь сладостью, типа *«Шоколадного бламанже»*. Для чего натирал двухсотграммовую плитку шоколада и перемешивал ложкой на огне, пока не почернеет. Затем толлок столько же сладкого миндаля с несколькими горькими и разводил все в шести стаканах молока. Процеживал, добавлял те же двести граммов сахара, пятнадцать желатина, разливал в хрустальные вазочки и ставил в холодильник.

Женщина млела от слова «бламанже», вкушала его, оттопырив мизинчик, и чувствовала себя, то ли в Париже, то ли в старинной петербургской кондитерской.

На этом бламанже его и захомутала Антонина.

– Хватит других кормить! – Заявила она. – Отныне, сама все буду есть...

Откуда молодой ученый доставал столь оригинальные рецепты? А все оттуда же, из своего любимого девятнадцатого века.

Постигая азы кулинарии, он неожиданно стал восхищаться Иваном Андреевичем Крыловым. И не столько как великим баснописцем, а как знатным едоком. Если в прошлом веке званые обеды состояли из четырех перемен, то к приходу «дедушки» Крылова, готовилась и пятая, и шестая... И даже умер писатель в свои семьдесят пять лет не от старости, а от ожорства.

Анатолий задумал написать что-то вроде панегирика и даже название сочинил — *Смерть Ивана Андреевича*.

После того, как Николай Некрасов выиграл у Виссариона Белинского три рубля в преферанс, они подружились. Конечно, сблизила их литература, а не карты. Хотя уже тогда, в двадцать один год, Некрасов был отличным игроком, что впоследствии он обернет на пользу дела. Как раз на выигранные деньги будет издавать свои журналы и развивать отечественную словесность.

К сегодняшнему дню, к 10 ноября 1844 года от Рождества Христова, двадцатитрехлетний Некрасов, выпустивший и собственноручно уничтоживший свой первый сборник стихов «Мечты и звуки», был начинающим удачливым издателем. Он уже не голодал, не ел украдкой в трактирах хлеб, а старался одеваться по последней парижской моде и выглядел таким франтом в прическе и усах а la Гоголь. Тогда все старались под Гоголя... Некрасов приехал к Белинскому на извозчике. Торопился... Уж больно новость была архиважная.

– Слышал, Виссарион?! Иван Андреевич Крылов представился.

Белинский закусил кончик гусиного пера и погрыз его. Иногда он любил щегольнуть стариной, хотя перед ним на столе высился чернильный прибор и ручки со стальными перьями.

– Жаль. – Молвил тридцатитрехлетний критик. – Хотя он не писал давно... Кажется, после гибели Пушкина ни одной новой строчки не выдал. А ведь крепкий старик был.

– В том то и дело. – Некрасов небрежно бросил на софу черный ремингтон и положил сверху шляпу. – Он не своей смертью помер.

– Что случилось?

– Объялся вчера на званом обеде. Заворот кишок.

– Да, – печально улыбнулся Белинский, – на счет покушать Иван Андреевич, Царствие ему небесное, был не промах. Он же, Nikolja, с детства сыт не бывал.

Виссарион Григорьевич по роду своей деятельности знал о коллегах все. Тем паче, если эти коллеги при жизни становились классиками.

– В девять лет он потерял отца и семья осталась без средств. Мать определила мальчика на службу в тверской губернский магистрат, где он занимался перепиской тоскливейших бумаг. Юношей сочинял пьесы, но драматургия дохода не давала. Их почти не играли. Журналы, в которых он работал, закрывались. Господин Крылов даже писать бросал, как ты, Коля, после своей книжки. И только в сорок лет у него вышел первый сборник басен и грянула всероссийская слава. Представляешь, какой аппетит можно нагулять к сорока годам? Мне рассказывали, что он обыкновенно съедал три тарелки ухи и два блюда растегаев. Затем, минимум четыре телячьи отбивные, половину жареной индейки, соленые огурчики, моченую бруснику, морошку, сливы, антоновку, страсбургский пирог, гурьевскую кашу. Спиртным не злоупотреблял, зато налегал на квас и кофе со сливками пополам. Но это еще не все. Заканчивал чаем с пирожками. А отходя ко сну, закусывал тарелкой кислой капусты и выпивал литр квасу.

– Вроде бы грустно, а захотелось есть. – Сказал Некрасов. – Он ведь давеча рябчиков переел.

– Рябчики – это понятно. Они же маленькие, с кулачок. Мы с тобой, Коля, не толстяки, а сами не заметим, сколько их уплетем...

Да, умели на Руси готовить «Рябчиков»!

Ощипывали их, потрошили, вымачивали в холодной воде. Затем опускали в свежее молоко и кипятили. Выжав и зашив толстой ниткой, спрятанные в туловище ножки, жарили их в горячем масле около получаса, постоянно переворачивая. Получался хрустящий, аппетитно пахнущий и истекающий жиром по подбородку – как остроумно заметил Белинский – кулачок.

Некрасову рябчиков сейчас не хотелось. Аппетит перебивал скорбь. И он, выросший в Ярославле, на Волге, вдруг возжелал «Рыбника с судаком».

Сам молодой поэт не куховарил, но знал, как его готовят и что из этого получается.

Судак – настоящая волжская рыба, вобравшая в себя жесткость северных вод и неумную энергию выживаемости. Навернул судака, и – под завязку, форелью так не насытишься.

Матушка Некрасова, Елена Андреевна, обыкновенно брала двух судачков, чистила, потрошила их, удаляла жабры, язык и глаза. Промывала, солила и целиком укладывала обе рыбки на толстое, раскатанное почти в сантиметр, ржаное тесто...

Ржаное тесто делалось просто и быстро: мука, вода соль. Иногда вместо воды употреблялась смесь из молока и простокваши. Замешанное тесто скатывалось в шар и «отдыхало» с четверть часа.

...На судачки накладывались кольца лука, тончайшие пластинки сливочного масла, которые покрывались легкой рябью молотого перца и, истолченного в пыль, лаврового листа. Рыбник зашпицовался, скрывая в себе, как в темном ларце, начинку, смазывался двумя ложками сметаны и ставился наконец в горячую печь. Незримый аромат, распространяясь по дому, будил собак, возбуждал людей и свидетельствовал о готовности.

Елене Андреевне доставала рыбник и тут же смазывала его растопленным сливочным маслом, чтобы корочка была мягче и не задерживалась во рту...

Белинский проглотил слюну и ласково посмотрел на друга.

– Ишь, рябчиков ему не хочется – мамочки рыбник с судаками подавай.

Некрасов засмеялся:

– Жизнь в трезвом положении

Куда не хороша!

В томительном борении

Сама с собой душа...

– Странно, – удивился «неистовый Виссарион», – ты же бросил писать стихи?

– Это я так... – Смутился поэт. – Дурачусь.

– Я бы тоже что-нибудь сейчас съел. – Мечтательно сказал Белинский. – Но не рыбник...

– А что?

– Вот ты заговорил о своей матери, а я об отце подумал. Он ведь был у меня флотским врачом. И хоть мы потом переехали в Пензенскую губернию, его родной Чембар, где он служил уездным лекарем, но море его не отпускало. Ты по Ване Гончарову суди. Тоже, как ты, на Волге вырос, только в Симбирске, а морем бредит. С ним, с мальчишкой, отставной моряк, соседский помещик дружил. Увлеч парня... Загадочная эта штука – море. Уж на что я сухопутный человек, а и то не прочь какой-нибудь морской историей увлечься.

– Ты же рос там... В Свеаборге кажется?

*– Какой, рос? В пять лет увезли. Но я продолжу о батюшке. Он свою тоску по морю заглушал едой. У них, на кораблях, какой основной продукт был? Солонина. Вот и он, брал добрые куски говядины и свинины, засаливал их, и на несколько дней – в погреб. Потом доставал мясо, резал его и варил. Что только туда не добавлял! Капусту, картошку, свеклу, морковь, лук – все, что росло в огороде. А еще, сахар и уксус. Знаешь, как он свое варево называл? «**Борщ флотский**»! Ты не смейся! Я ел – за ушами трещало. Мне б от подобной пищи богатырем вырасти, – вздохнул Белинский, – ан, почему-то не получилось.*

Но тут он вдруг рассмеялся, тряхнул своей знаменитой гривой и сказал:

– А я похожее угощение в одном трактире обнаружил. Возле магазина Юнкера, на углу Невского и Большой Морской улицы...

– Куда это вы собрались, господа?!

Без стука в комнату вошел высоченный, бородатый, с копной вьющихся волос красавец. На нем развешалось длинное пальто от Руча – самого модного петербургского портного, под которым оказался такой же ручевский сюртук. Это был талантливый писатель, ожидавший со дня на день выхода в некрасовских «Отечественных записках» своей повести «Андрей Колосов», двадцатишестилетний Иван Тургенев.

– Пока никуда, Ванюша. Вот сидим, печалимся и переживаем.

Как невысокий и болезненного склада человек, Белинский относился к Тургеневу по-доброму снисходительно и приветливо. Симпатия – исполин не обижался, принимал такое обращение посмеиваясь.

Некрасов поднялся, пожал товарищу руку, но и он, не маленького роста, далеко не дотягивал до Тургенева.

– Уже слышал... – Сообщил новоприбывший. – А ведь могучий старик был. Я его встретил как-то в доме одного чиновного, но слабого литератора. Он сидел часа три слишком, неподвижно, между двумя окнами – и хоть бы слово промолвил! Ни сонливости, ни внимания, а только ума палата на обширном русском лице, да заматерелая лень.

– Мастер ты на характеристики, Ваня.

– Титан! Голиаф...

– Мы с Колей, – Белинский кивнул на друга, – обсуждали Ивана Андреевича, как нашего русского Гаргантюа.

От неожиданности Тургенев хмыкнул:

– А ведь и правда. Тут ничего не придумаешь, он сам сплошная легенда.

– Виссарион рассказал, сколько он мог принять за один присест – у нас аппетит разыгрался. Я вдруг вспомнил рыбка своей матушки, а Виссарион отцов борщ.

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.