

Кухня.

Предисловие.

Я назвал очередной свой опус таким избитым и уже многократно использованным по буквальному назначению и без такового, словом *кухня*. А каким другим словом обозначить то самое главное, что уж там говорить, место в человеческом жилище, где готовится еда, где, при наличии большого помещения, конечно, собирается вся семья за большим или маленьким столом. А на столе яства, приготовленные тобой или кем-то из родных и близких. Недаром кухня одно из самых, если не самое, уютных, теплых от горящего очага мест в доме. А сколько слово кухня имеет смыслов! Кухня, как собственно кухня! Кухонные разговоры, в смысле интимные, не для всех, для надежных ушей! Устройство важного дела изнутри, главный процесс конструирования, строительства, вообще созидания, сотворения – мы называем совершенно справедливо кухней!

Так, когда кухня стала и для меня сакральным местом, главным в доме? Когда я сам начал готовить еду? И откуда вообще я взял этот полезный навык на вооружение?

Где-то я прочитал или от кого-то услышал, сейчас и не вспомню, что вкусно покушать главнейшее человеческое удовольствие, как и один из главных человеческих грехов. Как поймать момент, когда желание вкусного блюда на завтрак, обед или ужин перерастает в греховное чревоугодие? Где находится линия нашей обороны? Наверное, там же где барьер между «немного выпить» и «поехали за второй». Как трудно заставлять себя во всяком деле, а в деле связанным с удовольствиями в первую очередь, находить баланс между мало и много, знать меру, проще говоря. У китайцев, кажется, принято не доедать предложенную еду, чтобы соблюсти этикет. Если доел до конца, значит еще голодный! Значит - еда не сытная! Значит - хозяева не угодили желудку гостя! А если оставил немного на тарелке, так, самую малость, то значит еда сытная, вкусная и голод прошел! Хозяева довольны! Японцы те вообще такие же минималисты, как и перфекционисты во всем – пища должна быть красивой, вкусной и маленьких размеров! То есть идеальной – ничего лишнего! У нас, северных людей, с едой все несколько иначе. Мы традиционно едим много, иногда даже слишком много. И предпочитаем не оставлять на тарелке ничего! «Посуда любит чистоту» - известная поговорка в каждом русском доме. Да и к красоте еды у нас тоже нет азиатского

отношения. Главное, чтобы «пожирнее и погуще», как говорит персонаж советского кинофильма «Девчата».

Так, когда и почему я начал готовить сам?

Во-первых, общепринятый стереотип, что кухня это «бабское место», в нашей семье был не популярен совершенно. Готовил и вообще царствовал на кухне всегда отец. Я помню себя, наверное, лет с 4-х. И с этих самых ранних пор я помню на кухне только папу. Он готовил всё! Без исключений! Он готовил завтрак, великолепно делал яичницу! Причем всегда фантазировал, придумывал на ходу всё новые и новые способы приготовления этого, казалось бы, обычного блюда! Он умел правильно заваривать чай! Обед готовил в доме только папа. Он приезжал пораньше на обед и начинал готовить. Мы всегда сытно и вкусно ели. На завтрак у нас было обязательно полноценное второе с чаем. На обед всегда: салат, первое (суп, щи или борщ), второе (мясо, птица, рыба во всех возможных видах, с гарниром из круп или картошки или макарон), чай. Ужин – второе и чай. Чай – это вообще отдельная тема для нашей семьи. Можно смело сказать, что у нас был настоящий культ чая. Конечно, это не китайская или японская чайная церемония. Обходились без церемоний! Чай обязательно заваривался в специальном чайнике, накрывался «куклой», настаивался и только после этого разливался по чашкам. Чай пили всегда горячим, практически кипятком и густой, черный. С чаем всегда какие-нибудь сладости. И блины. Папа умел здорово печь блины. Его блины стали обязательным блюдом для нашего школьного класса во время летних и особенно зимних походов, во время всех школьных посиделок. А со сладостями тоже есть интересная история. У отца был друг, который работал начальником на одной из московских кондитерских фабрик, каждый раз, когда он приезжал к нам, он привозил коробками дефицитные сладости. Мы так его и звали дома – сладкий человек! Причем привозил он не банальные конфеты, а коробки конфет или ассорти печений в ярких картонных коробках с изображенными на них шедеврами живописи. То есть, в те времена, купить такую коробку в магазине вряд ли бы удалось!

А я с раннего детства сначала с интересом наблюдал за тем, как папа готовит. А потом стал ему в этом процессе помогать, как мог, конечно! А в какой-то момент стал готовить сам. Случилось это, наверное, когда мне было лет 10. Хотелось бы приврать, что раньше, но на самом деле все-таки лет в 10. И это был полный процесс приготовления, если говорить по-научному, от заготовки сырья, до готового блюда.

Супчики.

Особенный опыт в приготовлении еды был приобретен мной из общения с бабушками. В младшем детском возрасте я частенько бывал в гостях то у одной своей бабушки, то у другой. Мария Дмитриевна – мама моего папы, тоже с особым пиететом относилась к чаю. Она также любила крепкий, свежесваренный по всем правилам черный чай. Я не помню, чтобы она много готовила, но одно блюдо я запомнил хорошо. Это «летний суп». Так этот лёгкий и по приготовлению и по калориям суп называла бабушка. Интересно, что в детстве мы часто любили самые обыкновенные, простейшие блюда, взрослея, понимали, что ничего особенного в них не было. Но в памяти все равно оставались незатейливые бабушкины пирожки или супы, например. Мария Дмитриевна готовила свой суп так: она бросала в кипящую воду крупные куски картошки, разрезанный дольками помидор, сдабривала столовой ложкой подсолнечного масла, бросала щепотку соли и несколько горошков перца, лавровый листик. Варился суп до приготовления картошки. Быстро и вкусно! К тарелке с супом полагался кусок свежего черного хлеба. Про черный хлеб следует сказать особо! Ногинский хлебозавод тогда в так называемые «застойные годы» выпекал замечательный хлеб. Черный, белый, всевозможные булочки, баранки, куличи. Наверное, у многих есть такие же детские воспоминания, как мама посылала тебя в булочную за хлебом, а ты на обратном пути «уплетал» батон целиком и приходилось снова бежать за хлебом. Такой вкусный был хлеб. Бабушка Маруся, научила меня не только суп готовить, но и жарить черный хлеб. Половинки хлебушка выкладываешь на сковородку (а сковородки были чугунные, помнишь?) с подсолнечным маслом и жарить одну сторону до корочки, потом другую. Вкусотища. Кстати за Ногинским хлебом приезжали из соседних городов, Павловского Посада, Электростали, говорят, что даже из Москвы. В 2019 году вслед за Ногинским мясокомбинатом закрылся и Ногинский хлебозавод. Печально, что при таком чутком и заботливом руководстве страной бессменным лидером и гарантом, легендарные предприятия уходят в небытие. А может это вообще такая общая тенденция и особенность нашего «цифрового» века. Посмотрите, хлеб теперь пекут в пекарнях сетевых супермаркетов или в небольших пекарнях. К сожалению, хлеб при этом стал везде одинаковый по вкусу, совсем потерял «русский дух», и того самого хлеба «из нашего детства» уже не сыскать!

Другая моя бабушка Ирина Ивановна – мама моей мамы, брала меня часто «за грибами». Я так любил собирать грибы, мне нравилось ходить по лесу и искать прячущиеся под листиками, в траве скользкие грибные шляпки. А потом бабушка всегда готовила грибной суп и жарила картошку с грибами. Я и сейчас, когда пишу эти строки, вспоминаю аромат лесных грибов, как они румянятся на сковороде. Бабушка Ира тоже готовила незатейливый грибной

суп, он был таким же простым как «летний суп» бабушки Маруси, только к ингредиентам добавлялись грибы. Бабушка жила в старом, большом, многоэтажном доме, в одной из «казарм», как назывались эти дома для фабричных рабочих, выстроенные фабрикантом Морозовым в начале XX века. На каждом этаже казармы по обе стороны от широкого длинного коридора располагались комнатки для рабочих. Комнатки были крохотными, что-то около 12 метров квадратных, метров 5 в длину и 2,5 в ширину. Над частью комнаты были встроенные «палаты», которые часто использовались как кладовка. А когда в комнатухе жила большая семья, то на «палатях» спали. В коридоре был общий туалет и общая кухня. Кухня была огромная. В центре кухни размещалась громадная печь с множеством очагов, в которых хозяйки готовили еду. Но так готовили в «морозовские» времена, а в послевоенное время установили газовые плиты. Плит было, наверное, несколько десятков, по числу комнат на этаже. Одна плита была бабушкина. Я садился рядом на табуретку и смотрел, как бабушка готовит. В кухне было жарко и шумно. Соседки готовили, парили белье, стирали, громко переговаривались. Вокруг царил рабочий, фабричный дух. Теперь этого уже нет. Нет знаменитых фабрик «Богородско-Глуховской мануфактуры», нет фабричных казарм. Есть хороший советский фильм «Старые стены», в котором снялись звезды советского кино Людмила Гурченко и Армен Джигарханян. Там есть эпизод, когда директор текстильного комбината (Людмила Гурченко) приезжает в казарму поговорить с жильцами. Съёмки проходили как раз в бабушкиной казарме. А я тогда был совсем маленьким. И как уверяет мама, присутствовал в этот съёмочный день в гостях у бабушки, так что мог видеть теоретически красавицу Гурченко. (https://ru.wikipedia.org/wiki/Старые_стены)

Отбивнушки.

С самого раннего детства был у меня лучший друг – Вовка Чудаков. Веселый, доверчивый, честный, настоящий друг. Мы с ним всегда были в месте и никогда не ссорились. Ходили за грибами, на рыбалку, играли в войнушку, в индейцев, строили летом землянки, а зимой сооружали снежные крепости. Короче говоря, были «не разлей вода». С Вовкой мы готовили знаменитые наши «отбивнушки». Летом, в каникулы, когда мы были особенно предоставлены сами себе, мы частенько готовили себе еду. Брали мясо из холодильника, нарезали толстыми кусками, отбивали «отбивалкой», перчили, солили и тушили в сковороде с лучком, чесночком. Картошку еще совсем молодую, маленькие клубни выдернем с грядки, намоем, не чистим и бросим к мясу. Еще и нажарим черный хлеб, заварим чай и устроим себе пир.

А потом, сытые, на улицу, играть во что-нибудь. Дел у нас было много. Было нам лет по десять, одиннадцать.

Ратаны.

С моим другом Вовкой и с другими ребятами ходили на рыбалку. Вставали рано утром, еще «за светло» и шли на прудку, километров за пять от дома. Идти надо было сначала через «трамвайный парк», потом по «лавам» через Клязьму, потом по тропке через большое пшеничное поле, вдоль деревушек Оселок и Березовый мостик к прудкам. Три маленьких водоема в густой траве, осоке на краю колхозных полей были местом нашей детской рыбалки. Водились там, в основном, «ратаны». Мы «собирали» костерок и разбредались с удочками по берегам прудок. Солнце еще только-только начинало вставать, роса на траве, лягушки квакают, а мы знай, таскаем «ратанов» одного за другим. Рыбка маленькая с ладошку, но вполне себе ничего, вкусная. Потом греемся у костра, болтаем. А к обеду уже дома. Солим улов. Пересыпаем рыбку солью в миске, кладем пресс, банку наполненную водой и всё. На другой день нанизываем рыбу на нитку и вешаем сушиться в «зимней терраске». Там были большие окна, солнце быстро высушивало «ратанов» и они скоро были готовы. Мы набивали себе карманы «таранькой» и шли гулять, играть, мечтать! А удочки делали сами, выбирали подходящую ветку, привязывали леску, крючок, грузило и всё – удочка готова. Червей накопаем с вечера и в банку их, с дырочками чтоб дышали.

Варенье из лепестков роз.

В армии нас кормили не плохо, но все равно хотелось чего-то такого, чего там не было, какого-то изыска, что ли. Такое чувство посещало меня и моих товарищей в самом начале службы, когда был относительно не доступен огромный ассортимент сладостей и вкусов гарнизонного «чепка» и уж тем более немецких магазинов. В этот так называемый «молодой» период, в конце лета 1987 года «лежал» я в полковой санчасти и, пользуясь некоторой свободой и наличием «своей» кухни, решил с товарищами приготовить варенье. Жутко хотелось сладкого. Но из чего варить варенье, никаких ягод рядом с санчастью не наблюдалось, только аккуратно остриженные кусты роз ровными рядами росли вдоль дорожек небольшого «больничного» сквера. А что если сварить варенье из Розовых лепестков. Вот это настоящее лакомство, изысканное. С сахаром проблем не было, как раз выдали

месячную норму, сварили сироп, побросали туда листья, сварили до тягучести. Пили чай с вареньем, выздоравливали.

Лондонский салат и вариации на тему.

Впервые после службы в армии, я побывал за границей в 1997 году. В Лондоне. И в столице Англии я, наверное, впервые прикоснулся к «высокой кухне».

Гуляя по городу, я забрел на Трафальгарскую площадь (Trafalgar Square) и слева от национальной портретной галереи зашел покушать в ресторан английской кухни. Из большого меню ресторана я выбрал одно из самых дорогих и с длинным перечнем составных элементов. Там присутствовала и курица и грибы, и картофель и листья салата и еще много всяких продуктов. Мне показалось, что «салат», именно так и называлось блюдо – сытное и главное большое. Уж очень мне хотелось кушать, после длительной прогулки по Лондону. Прошел я перед обедом от Кенсингтонских садов до мрачного замка Тауэр и в обратном направлении к колонне Нельсона. Помню, что салат мне понравился, и я даже готовил всевозможные вариации на тему этого английского блюда дома. Рецепт простой – всё, что есть в холодильнике «кроши» в блюдо, мешай с маслом или соусом, можно и «потомить» в сотейнике на слабом или сильном огне и готово! Я помню, что тогда в этом Лондонском ресторане по одной линии с Национальной портретной галереей, я послужил объектом удивления или изумления для «чопорных» англичан. Дело было так. Я заказал официанту этот самый салат, а также бокал белого вина. После трапезы, я попросил десерт – кофе и мороженное. Видимо десерт, только разыграл мой аппетит. Да и моя русская душа и моё русское тело требовали «продолжения банкета». Я довольно много прошёл пешком, несколько устал, да и мои тогдашние габариты требовали «усиленного пайка». Надо сказать, что ресторан был не то чтобы фешенебельный, но не из дешевых. Публика сидела состоятельная, не с бриллиантами, конечно, но хорошо одетая. Были и с семьями. Рядом со мной за большим круглым столом разместилось семейство. Официант в белоснежной сорочке и пурпурной жилетке с важным видом разливал суп по тарелкам из большой фаянсовой супницы. При этом родители и двое детей младшего школьного возраста, мальчик и девочка, сидели, сложив руки на столе, словно на уроке. А рядом «страшный, как медведь» русский, то бишь я, «смолотил» большую порцию салата с курицей и грибами, осушил бокал белого, закинул в себя кофе и мороженное и даже не думает уходить. Ко мне подошел официант, уже пожалевший триста раз, что вообще пустил

меня в зал, с предложением «оплатить счет и выметаться». По-английски это звучит не так грубо - **Are you ready to pay the bill?**

- **Not yet.** – Ответил я и принялся листать меню. Не найдя ничего для себя съедобного, я отбросил книжицу. Не могут заморские яства, креветки и всякие там каперсы с анчоусами насытить русского человека. Подбодренный вином, я осмелел!

- **Do you have meat? With potatoes!**

В зале наступила тишина, посетители перестали «звенеть» приборами, повара в высоких колпаках выглянули из кухни.

- **Of course! What kind of meat do you prefer?**

- **Beef!**

- **Beef?**

- **Yes! It's not crazy?**

- **Sorry? Crazy? O no!**

- Мясо, картошка, - подытожил я и добавил: и еще бокал вина!

Кто-то из посетителей выронил вилку или нож, звон металла о керамику тарелки оживил ресторан. Люди принялись за свою еду, «вращая» глазами и головами в мою сторону.

Мне слышались слова: **stranger, Russian, strange, wild, sick.**

И только двое поваров в высоких колпаках выставили в мою сторону из-за стойки большие пальцы вверх и одобрительно мне закивали.

Женщина, сидевшая напротив, продолжала на меня пристально смотреть вплоть до момента, пока я не начал жевать английскую говядину. Она смотрела поверх сдвинутых на нос очков, забыв обо всем на свете и как бы спрашивала: **What the hell is going on?**

Я с полным ртом, что, кстати, здорово поддержало мой «йоркширский» акцент оправдался: **I'm hungry!**

Вот такая английская история с русским оттенком! Главное никто не в обиде, я хорошо поел, официант получил щедрые «чаевые», народ получил возможность ответить на вопрос, да кто же они такие эти русские? Хотя, я уверен, что мое поведение в этом ресторане еще больше загнало в тупик этих странных англичан!

Мусака.

Одной из главных достопримечательностей Греции для нас стала национальная кухня. Везде в Греции мы старались посетить ресторан традиционной греческой кухни. Один из таких ресторанов, ресторан «Тулип», тюльпан по-русски, в приморском городишке Полихроно. Здесь мы впервые попробовали знаменитую мусаку. Мусака это - мясная запеканка с овощами, главным образом с баклажанами и картошкой. И обязательно под соусом «Бешамель». Первое наше знакомство и с Грецией и с мусакой состоялось в 2006 году. С тех пор мы отдыхали в этой Средиземноморской стране пять раз и каждый год отмечали большие изменения и в стране и в кухне!

Вот, что я отметил в своих воспоминаниях о поездке в Грецию в 2018 году:

Заметили, что нарастает исчезновение традиционной греческой кухни, вытесняемой «фаст фудом» с местным уклоном. В городке Полихроно закрылся наш любимый ресторан «Тулип», где мы ели потрясающую мусаку и другие греческие блюда. Появились во множестве заведения, где по принципу «Макдональдса» подают греческую шаурму «Гирос», картошку фри, шашлык, который только называется по-гречески «сувлаки», а на деле ничем не отличается от обычного мяса на палочках (шампурах). Уходит куда-то традиционный колорит, то, что собственно и манит нас в такие места. Правда подают рыбу и морепродукты, которые в силу незатейливости в приготовлении, понятны и востребованы иностранными отдыхающими, которые в большинстве своем состоят не из «гурманов».

В рыбацкой деревеньке Олимпиада, что рядом со Стагирой заказали в таверне рыбу и не удержались от мусаки, увидев ее в меню. Рыба – отменная. Да и какая могла бы быть рыба в рыбацкой деревеньке. А вот мусака (запеканка с баклажанами и мясом под белым соусом) никудышная. Впечатление такое, что мусака была куплена в супермаркете, как полуфабрикат и разогрета в микроволновке. Покрывавший ее белый соус «бешамель», обозначенный в меню, был чем-то иным, отдаленно напоминающим омлет.

Я научился готовить мусаку и теперь это одно из самых любимых блюд в нашем доме.