

«От тебя домом пахнет, мамой...»



Марина Попович — ведущая авторских программ, радио «Казак FM», г. Краснодар

Фото — Алексей Киров, Андрей Бурчик

Выбрать сегодня хороший ресторан или приличное кафе сложно.

Во-первых, открываются и закрываются они целыми пачками. Спецы говорят, что в Москве в месяц на три открытия приходится пять закрытий. Как тут успеть всё посмотреть, а тем более попробовать?! Во-вторых, интерьеры сейчас двух типов. Первый: «классика» — дороХо/боХато, второй: «лофт» — я его слепила из того, что было, вернее из того, что осталось от ресторана по соседству, снесённого бульдозером: кирпичи и доски. Мне, если честно, ни тот ни другой вариант не нра-

вятся. С первым хотя бы всё по-честному. Хотели люди показать, «шо воны нэ бэдни!», и показали. А со вторым всё как в тумане.

Много лет основным критерием общепита для меня являлся запах. Если в кафе не пахнет кухней — это хорошее место. А вот если, выходя из ресторана, ты пропитана запахом прогорклого масла, жареного мяса или картохи — то в этот общепит меня больше никакими коврижками не заманишь! Какой бы повар там ни работал и сколько бы денег ни было затрачено на интерьер.

С запахом и ресторанами меня связывает застарелая психологическая травма, как сегодня модно говорить. А если по-стариковски, то личная история из «лихих девяностых».

«Про ресторан и селянку».

Меня, юную тогда девицу, пригласил на ужин один из местных богатеев. Таких называли «новыми русскими». Имя у него было говорящее — Вова, кличка «Нищий», фамилия — Бедный. Такая вот ирония. Выглядел Вован типичным представителем своей социальной прослойки. Средний рост, солидная округлость живота, красный пиджак, крест на пузе, большой чёрный «мерседес» и глаза добрые-добрые. Где мы познакомились? Убейте — не вспомню. Но каким-то хитрым образом всё же пересеклись. Вован озвучил приглашение. Дату и время, правда, не уточнил. А я, ветреная особа, о приглашении том благополучно забыла.

Ровно до дня и часа, когда у моей калитки не остановился тот самый «мерседес». Из огромной и страшной машины вышел абсолютно незапоминающийся водитель и напомнил мне о том, что я, мол, обещала, меня ждут и вообще, время на сборы — 20 минут. Год на дворе стоял примерно 1993-й, и любое приглашение звучало тогда почти как ультиматум. И, конечно, я пошла собираться на свидание.

Здесь надо коротенько рассказать о себе, чтоб вы понимали, что речь не о принцессе. Было мне в ту пору всего 15 лет. Хозяйке хлипкой «временки», которую я снимала на двоих с подругой, и хозяину бара, в котором я работала официанткой, я говорила, что мне уже 18, и они, не спрашивая паспорта, давали мне кров и работу. И то и другое, правда, за очень небольшие деньги.

Так вот. В той самой временке жить было холодно и голодно. Отопления в ней не было, и согревались мы, включая на полную мощность горелки газовой плиты и духовки. В «роковой вечер» вместе с подругой мы где-то наскребли денег на муку и картошку и жарили на старом подсолнечном масле пирожки. В крохотном домике 3 кв.м. стоял дым коромыслом. Нам казалось — пахнет божественно! Ещё бы, ведь это была наша первая еда за последние три или четыре дня. Но! «Пирожки-пирожками, — сказала моя подруга Наташа, — а ты сегодня обойдётся без них, поешь в ресторане! Смотри, — наставляла она, — может, и домой чего привезёшь!»

Нарядили меня во всё лучшее сразу: юбку чёрную в горох, белый Наташкин свитер, болотного цвета пальто-китайский пуховик и такого же цвета фетро-

вую шляпу с полями. Королева! Сверху всё это было щедро сбрызнуто духами «Клима», ну, чтобы пирожками не пахло.

О том, что что-то не так, я поняла, уже сидя в холодном кожаном чёрном, «мерседесе». Всю дорогу (а ехать в Краснодар, в казино и ресторан, где ждал меня Вован, нужно было около часа), на меня оглядывался водитель. Через какое-то время, не выдержав, парень сглотнул слюну и высказался: «От тебя домом пахнет, мамой...»

Это был крах! Надо ли объяснять, что запах чудесных, домашних жареных пирожков с картошкой пропитал меня насквозь? Волосы, одежда, руки. Никакие духи не спасали. Носом повёл швейцар в том самом ресторане, куда привёз меня «мерседес». Удивлённо вскинул бровь администратор, принимающий пальто и убирающий его в гардероб. А уж Вован...

Надо отдать ему должное: «новый русский» умел держать лицо, у него не дрогнуло ни одной ресницы! Но, увы, эта сдержанность лишь добавляла конфуза. Перед богатыми разносолами я сидела, вытянувшись как струна. Вова предлагал мне и то, и это. Официант, уловивший носом причину моего настроения, хихикал в усы и советовал мне то котлету по-киевски, то чёрную икру.

Я же отвечала, почти не улыбаясь: «Благодарю, я не голодна!» и пила кофе, чашку за чашкой. Как будто кофейный аромат мог перебить запах, который исходил от меня. Спросите, было ли мне стыдно?

Я готова была провалиться сквозь землю. Сегодня тех чувств уже не передать.

Чем закончился ужин? Увы. Вечер катастрофически не оправдал ожиданий Вована. Да и моих, как вы понимаете, тоже. К счастью, спутник мой оказался очень чувствительным и интеллигентным, что никак не вязалось с его обликом и родом деятельности.

Вован попросту пожалел меня, сельскую девчонку. Увёл из этого ресторана. Отвёз домой. А по пути мы много говорили... обо всём. Я поведала ему, сколько мне на самом деле лет и почему от меня пахнет пирожками.

Что было дальше? Мы виделись ещё два-три раза, случайно, в нашем маленьком провинциальном го-



родке. Мило общались. Пили кофе. На свидания, правда, он меня больше не пригласил. Но и о том, что произошло в ресторане, ни разу не напомнил.

П.С.: Рецепт тех самых пирожков с картошкой, кстати, я знала с детства от мамы, а она — от своей мамы. Вот что нужно сделать, чтобы дома запахло, как в деревне у бабушки. Запишите.

Купить, вымыть, почистить и отварить 1 кг картошки. Картофельный отвар слить в отдельную ёмкость, добавить в него щепотку соли, сахара и пару ложек растительного масла и соединить с 0,5 кг муки и пакетиком сухих дрожжей. Муку добавлять в отвар и вымешивать до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам, станет мягким, упругим и нежным. Миску с тестом мама советовала накрыть полотенцем и оставить в теплом месте «отдыхать».

Это время для приготовления начинки. Для нее нужно почистить, мелко порезать и обжарить до золотистого цвета репчатый лук, добавить его к отварной картошке и потолочь. Через час из отдохнувшего и поднявшегося теста сформируйте пирожки и пожарьте их на сковороде в подсолнечном масле. (Осторожно не ЗОЖ).

&

Наши призы

Авторы историй, опубликованных в февральском номере нашего журнала: Елена Стрельцова, Анна Махнина, Яна Киблицки, Марина Бородина, Наталья Горбунова, получают призы — книги из библиотеки «Журналистика и медиарынок».