



Недавно мне подарили набор открыток с настоящими осетинскими рецептами. Открываю, и первая же открытка — осетинский сыр, который я безумно люблю. Начала читать: «Взять высушенный говяжий желудок или высушить его самим, предварительно хорошенько просолив...» Сижу расстроенная, чуть не плачу. Видимо, настроение было такое.

— Что-то случилось? — обеспокоенно спросил муж.

— Случилось. Я не знаю, где взять высушенный говяжий желудок, и даже предположить не могу, чем его заменить, — призналась я.

Муж успокоился. После того как я безжалостно отрезала веревку от детских санок, стоящих на балконе на случай прихода в дом маленьких детей, моего супруга удивить уже сложно. Веревку я продолжала кромсать, добываясь одинаковых по длине отрезков. И лишь когда я пыталась сплести из этих кусков нечто и начала ругаться и швыряться кусками, муж уточнил, все ли со мной в порядке.

— Нет, — рывкнула я, — хала не получается.

Маша Трауб



Муж решил на всякий случай не уточнять, какое отношение хала, то есть хлебобулочное изделие, имеет к веревке от санок.

Да, мне непременно нужна была веревка, достаточно толстая, а не нитки и не бечевка. Потому что в одной кулинарной книге я нашла секрет плетения халы из шести косичек (с тринадцатью сопроводительными рисунками).

Косички дочке я умею плести самые разные — и «обратные», и «французские», и «колосок», он же «рыбий хвост», но с халой мой навык оказался бесполезен. Потому что в сопроводительном абзаце перед инструкцией имелось строгое предупреждение: «Чтобы преодолеть первоначальную робость, начните плести халы не из теста, а из веревок. Возьмите веревку, настригите шесть одинаковых кусочков и приступайте к делу». И хотя у меня не было никакой первоначальной робости, она немедленно появилась. Так я еще скотчем к каждому куску веревки бумажки с номерами приклеила.

В этой книге есть и истории, и рецепты, но все способы приготовления максимально адаптированы под современные условия. Все специи можно заменить, как и травы. Я так и не смогла преодолеть появившуюся «первоначальную робость» и готовлю, чтобы было вкусно, быстро и несложно.

Здесь нет ни одного рецепта, который предполагает кулинарный подвиг и стояние у плиты в течение двух суток. Не хотите резать ножом — положите ингредиенты в блендер. Нет желания давить чеснок — туда же его, в блендер, вместе с зеленью. Кухня — это не про

подвиг, а про удовольствие. Любите готовить, готовьте в радость. Не любите — зачем мучиться? Для меня готовка — психотерапия. Способ переключиться. Мне нравится кормить гостей, особенно тех, кто вкусно ест. Поверьте, сейчас большая удача — найти гостя, который умеет есть вкусно. И вот тогда наступает настоящее счастье — подкладывать, выставлять на стол одно блюдо за другим. «А вот еще соус и еще один. Да, это не горячее, а горячая закуска, горячее еще в духовке томится». Я всю жизнь сижу на диете, но очень люблю вкусно поесть (за «кушайте с удовольствием», которое встречается в рецептах, мне хочется оторвать автору рецепта руки). Не отказывайте себе в этой радости. Ну сколько у нас рецепторов? Сколько источников удовольствия? Не так уж и много. Так дайте вкусовым рецепторам пищу. Еда ведь отвечает не только за талию и фигуру, здоровье и энергию, а еще за эмоции, общение и такое банальное чувство, как счастье.

Вот, написала и сама чуть не расплакалась. Я вообще начинаю всхлипывать, когда читаю в описаниях: «Так готовила моя прабабушка. Этому рецепту уже двести лет!» Или «этот секрет варенья передавался в нашей семье по материнской линии. Тайна хранилась многими поколениями». Я прекрасно знаю, что это неправда. Потому что у прабабушки вряд ли имелись разрыхлитель в фасованных пакетиках и быстродействующие гранулированные дрожжи. Как, впрочем, и сметана непременно двадцатипроцентной жирности. Сметана была одной жирности и так и называлась: «сметана». Или магазинная, или сепараторная, или домашняя. Ни-

Маша Трауб



кто не готовил на сливочном масле — слишком дорого. Все блюда, особенно мясные, жарились на жире: бараньем, гусином — любом. Жир никогда не выбрасывался, а складывался в банку, закручивался и использовался по мере необходимости.

Кухня была полем битвы не на жизнь, а на смерть в прямом смысле слова. Лишь от хозяйки дома зависело, сможет ли она накормить семью. Даже не накормить, а прокормить. Достать, перемолоть, сделать сытнее, вкуснее. Приготовить овощи так, чтобы они пахли мясом.

Самый простой кулинарный фокус, лайфхак, как сказали бы сейчас, в детстве меня просто потряс. До сих пор им пользуюсь. Если приходят гости, которым по каким-то причинам нельзя есть чеснок, половинкой зубчика можно натереть тарелку. Аромат проникнет в блюдо, а гость не будет страдать.

— Что ты делаешь? — спросил муж, увидев меня с листом наждачной бумаги в руках.

— Ошкуриваю, — ответила я.

На лбу моего дражайшего, терпеливого и выдержанного супруга пронеслась бегущая строка. С его точки зрения, «ошкуривать» могло означать, что я снимаю шкуру с животного. Когда он увидел, как я тру наждачкой по кругу, вырезанному из дерева, ему стало легче.

— У нас будет новый кофейный столик? — Муж предпринял попытку пошутить.

— Нет! — резко ответила я. Ошкурить мне предстояло два тонких деревянных круга.

Этот подарок я ждала много лет. Просила знакомых, знакомых знакомых. Любые деньги готова была запла-

тить, лишь бы печь пироги на настоящей осетинской сковородке. Все забывали привезти мне эти сковородки из Осетии, не считая это важным. Пока случайная знакомая, оказавшаяся прекрасной девушкой Светланой, не написала мне в соцсеть, где я тоже успела пожаловаться на отсутствие столь вожденной кухонной утвари. Светлана спокойно, даже буднично, сообщила, что, если для меня сковороды еще актуальны, она привезет. Через месяц где-то. Я поблагодарила, но в чудо не поверила. Через месяц я получила в подарок не только сковороды, но и лопатку, чтобы снимать пироги и переключать на блюдо. А потом я увидела чепельник. Тот самый, настоящий, из моего детства.

— Мам, это что? — спросил сын, рассматривая непонятный гаджет.

— Чепельник! Как можно не знать? — ахнула я и показала, как использовать приспособление. Рука легла легко и сразу же. Мне показалось, что я могла жонглировать сковородой, подхватывая ее чепельником.

После этого еще много раз я слышала вопрос: «Что такое чепельник?» Как ответить? Съемная ручка для сковороды? Железная держалка? Нет, все не то. Чепельник — это чепельник. Мое детство. Мое всё.

Но самое ценное — не сковороды, не чепельник, а те самые два вырезанных из дерева круга. Мне их привезли новыми, яркими, требующими обработки наждачной бумагой. В селе же они служили нескольким поколениям. С их помощью пироги приобретали идеальную форму, а начинка распределялась равномерно. Положить на одну круглую форму мешочек теста с начин-

Маша Трауб



кой внутри, сверху другой деревянный круг. Придавить, промять, перевернуть. Снова придавить, разровнять, перевернуть. И так несколько раз, пока тесто не станет толщиной в два миллиметра, а начинка не распределится по самым краям пирога. Ведь главный показатель идеального осетинского пирога — когда нет «пустых» боков. Когда тесто тоненькое. Надрезаешь с любого края и наслаждаешься идеальной прослойкой. Богатой, щедрой, лишь слегка прикрытой тестом.

Что такое домашняя кухня? Вкусы, запахи. Специи, которые бабушка раскладывала по полотняным мешочкам. Цветы ромашки, разложенные на столе, на огромном полотенце. Над печкой — пучки трав. Чабрец, липа... Гирлянда лаврового листа, нанизанного на толстую нитку. А сверху — связка поменьше. Стручки острого перца.

— Бабушка, почему нельзя лаврушку в банку сложить? Зачем на нитку? — спросила я.

Бабушка усадила меня перед горой лавровых листов и вручила иглу с ниткой.

— В банке некрасиво, а гирляндой — красиво. Будет висеть вот здесь, рядом с печкой, и пахнуть, — ответила бабушка.

Сейчас бы этот процесс назвали: «Как сшить из лаврушки украшение на стену. Декор своими руками. Просто и быстро». Ой, совсем непросто. Секрет в том, что лавровый лист нужно протыкать именно посередине прожилки, иначе он порвется, будет болтаться на нитке. А так листики будут висеть как один. Нанизывать

Суп, второе и компот



настолько плотно, чтобы нитка не виднелась. Бабушка любила лаврушку, клала в любое блюдо. Кажется, даже в кашу манную умудрялась засунуть лавровый лист. Обрывала гирлянду аккуратно, чтобы не было заметно прогалин.

Нанизывать на нитку острый перец — наказание из наказаний. Хуже молодой крапивы, которую нужно нарвать в огороде, отделить листья от стебля, промыть, ошпарить кипятком, высушить. Часть шла на суп, часть — на ополаскиватель для волос. В деревне женщины сами делали и шампуни, и ополаскиватели, и бальзамы. Из крапивы, ромашки, меда, яиц. А из острого красного перца делали настойку, которую втирали в кожу головы. Почти каждая женщина могла похвастаться густой косой, пусть и спрятанной под платок. Сейчас в аптеках тоже продается настойка острого перца, уже готовая. Секретный рецепт шикарных волос.

Считается, что молодая крапива не жжется. Еще как жжется! Мы ее рвали голыми руками. Максимум бабушка могла выдать полотенце, чтобы обернуть ладони. Про резиновые перчатки в то время слыхом не слыхивали. Суп из молодой крапивы я ненавидела. Как и настойку перца, которую бабушка втирала мне в голову. Голова горела. Крапива же мне казалась невкусной. Зато я любила суп из щавеля со сметаной — легкий, кислый. Щавель давал кислоту, а сметана сладость. Идеальное сочетание.

— Только не три глаза, — говорила бабушка, усаживая меня нанизывать на нитку острый перец. И, естественно, глаз тут же хотелось почесать.

Маша Трауб



Перец требовалось оборвать непременно со стебельком. Сантиметра два, не больше. И нитку привязывать к ножке, у самого края, иначе засушенный перец отвалится. Тоже плотно. Узелки крутить аккуратно. Моя одиннадцатилетняя дочь, которая шьет, вяжет, кроит, никак не может справиться с узелками. Я ей много раз показывала, но она не понимает, как закрутить быстро и на самом кончике. Она делает узелок, но «хвостик» нитки все равно нужно обрезать. Мы же в детстве сначала учились делать узелки, а потом — все остальное.

Мне часто снился по ночам кошмар — я нанизала на нитку перец или лавровые листья и протянула донизу, до узелка, который оказался маленьким. И все, что я нанизывала, рассыпалось по столу. Нужно приниматься за работу заново.

Пока я заливалась слезами и промывала глаза, бабушка любовалась получившимся декором — нитка лаврового листа, украшенная небольшой гирляндой с перчиками.

— В следующий раз надо сделать вместе. Чтобы листья с перцами чередовались в одной связке, — говорила бабушка.

— Несет! — кричала я и сбегала гулять с подружками.

ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП

Я варю на курином бульоне, хотя можно и на овощном. В бульон положить порезанную кубиками картошку и морковку. Сварить до готовности. Щавель промыть, удалить стебли. Нарезать. Петрушку мелко

Суп, второе и компот



порубить и смешать с растолченным зубчиком чеснока. Щавель и зелень добавить в суп в самом конце. Подавать со сметаной.

Моя бабушка никогда не умела готовить. То есть пыталась, интересовалась процессом — что, сколько класть, в какой момент. Но ее кулинарные произведения даже всеядные кошки ели с опаской, понимая, что рискуют жизнью. Бабушка совершенно не страдала по этому поводу. Она вообще много чего не могла делать из того, что положено женщине, живущей в селе на Северном Кавказе. Бабушка не умела доить козу, шить по выкройкам из журнала «Я шью сама», плести веники, выращивать в теплице помидоры и огурцы, разводить кур, вышивать, вязать. Но главный недостаток, который вызывал у односельчанок скорее искреннее удивление, чем порицание, — полная неспособность накрыть стол. Более того, искреннее бабушкино нежелание тратить свое время на чистку, варку, запекание.

Хотя нет, иногда на нее находила решимость. Как правило, в тех случаях, когда не шел текст или она обдумывала заголовок для статьи, то есть в минуты усиленной мозговой деятельности или творческого ступора — бабушка была главным редактором районной газеты. Но банки для закрутки овощей оставались забытыми на колышках забора, куда выставлялись для просушки, потому что, например, в тот момент бабушку могло вдруг озарить, и она убежала писать текст. Или уже закрученные банки взрывались все сразу, и сбежавшиеся на звук канонады соседки думали, что бабушка



решила поколоть грецкие орехи гранатой. Что было вполне в ее стиле. Сковородками она придавливала листы рукописи, чтобы не разлетались, сотейник служил подставкой для карандашей и ручек. А в кастрюле можно было обнаружить баночки с чернилами или черновики — записи для будущего репортажа. Если я теряла тетрадку или дневник, сразу шла на зимнюю кухню, где хранилась кухонная утварь. Тетрадь могла обнаружиться в сковороде, придавленной сверху еще одной, при этом она не подлежала восстановлению — бабушка писала на всем, что выглядело как бумага и попало ей под руку.

Моя подружка-соседка, Фатимка, если не сделала домашнюю работу или не написала сочинение, склоняла голову и со слезами в голосе говорила учительнице: «Я написала, но Нина мою тетрадь разорвала. На мелкие кусочки!» Нина была ее младшей сестрой. В свои полтора года она действительно все рвала и еще не говорила. Так что Фатимку выдать не могла. Я же, явившись на урок без тетради, говорила: «Бабушка опять мою тетрадь на свои черновики взяла». Меня учительница никогда не ругала.

Иногда бабушка шла на зимнюю кухню и начинала гроыхать посудой так, что сбегались все соседки.

— Мария, что ты хочешь приготовить? Скажи. Мы скажем, что тебе искать! — переживали они.

Бабушка же искала срочно понадобившийся черновик, который засунула не пойми куда, но точно в посуду.

— Нашла! — кричала в ответ бабушка, размахивая листочком, который вытащила из чайника.

Попытка бабушки сварить варенье закончилась пожаром — сгорел сарай с хозяйственной утварью. Соседки ее успокаивали, обещали помочь восстановить, а бабушка радовалась. Сарай ей мешал — лопатами и вениками она не пользовалась, но избавиться от столь ценного в селе сооружения вроде как считалось неприличным. И тут вдруг он сам сгорел. На его месте силами соседей водрузили новый сарай, который стал бабушкиным кабинетом. Но черновики она по-прежнему прятала на зимней кухне.

У бабушки на огороде росла и колосилась только крапива. Сад и огород давали не то чтобы бедный урожай, но по сравнению с соседскими хозяйствами собирать там было особо нечего. Пусть уже этот укроп и лук умрут на грядке, чем позориться перед людьми. Бабушкина крапива же считалась в селе самой «злой» и «кусачей». Если требовалось призвать к порядку ребенка, то все соседки грозились нарвать крапивы «у Марии» и надавать по попе. При этом у бабушки благодаря моей маме, ее дочери, жившей в столице, всегда были свежие модные журналы с выкройками, самые прогрессивные удобрения и самые необычные семена цветов, из которых могло вырасти все что угодно. Например, декоративная петрушка с раскидистыми кудрявыми листочками вместо обещанных пионов. Или патиссон вместо морковки — мама тоже была равнодушна к цветоводству и огородничеству.

Когда на грядке вырос патиссон, все соседки прибежали смотреть на диковинную морковку. Патиссоны в селе никто не видел, и от греха подальше решили его