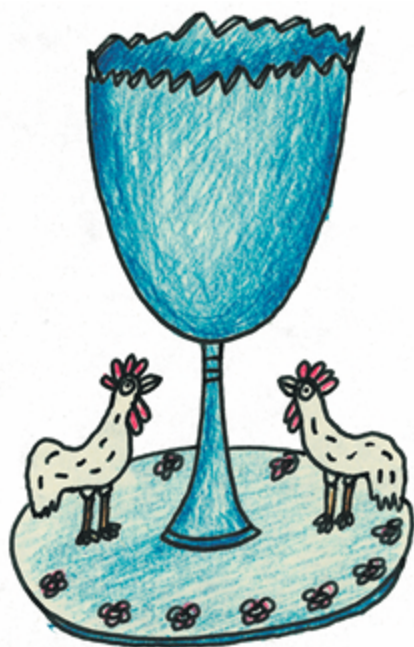


АНДРЕЙ
БЦЛЬЖО

ИСТОРИИ
ПРО ЕДУ

С РИСУНКАМИ
И РЕЦЕПТАМИ
АВТОРА



АНДРЕЙ
БЦЛЬЖО

ИСТОРИИ
ПРО ЕДУ

С РИСУНКАМИ
И РЕЦЕПТАМИ
АВТОРА

Издательство «Мани, Иванов и Фербер»
Москва, 2014

Информация от издательства

БЛАГОДАРНОСТИ АВТОРА

Спасибо галерее «Роза Азора», где впервые состоялась неполная выставка «Еда», Алле Басаргиной и Стасу Сулейманову, у которых в Коктебеле выставка «Еда» была уже полнее. Спасибо Мише Крокину, в галерее которого родилась идея этой книги и где эта выставка была уже с текстами и с настоящей едой. Спасибо клубу «Петрович», который эту еду приготовил. Спасибо Люсе Кругловой, напечатавшей все эти тексты. Спасибо Антону Бильжо, который их прочитал, подредактировал и похвалил.

Бильжо А. Г.

Истории про еду : с рисунками и рецептами автора. — М. : Манн, Иванов и Фербер, 2014.

ISBN 978-5-91657-876-8

На самом деле это истории не совсем про еду. Скорее это истории, связанные с едой.

А еще точнее — с самыми распространенными с советских времен блюдами. Сосиски с горошком, морковные котлеты за три копейки, шпроты – практически артефакты нашего недавнего прошлого.

За этой простой едой стоит весь наш прежний быт.

И общностью этого быта определяется двойственность и ностальгичность восприятия книги: известный художник-карикатурист Андрей Бильжо делится своими воспоминаниями, а перед глазами проносится ваша собственная жизнь, какой она была каких-то десять-двадцать лет назад.

Все права защищены.

Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

Правовую поддержку издательства обеспечивает юридическая фирма «Вегас-Лекс»

© Андрей Бильжо, 2006

© Андрей Бильжо, 2014, с изменениями

© Оформление. ООО «Манн, Иванов и Фербер», 2014

Посвящается моей маме Александре Абрамовне,
светлой памяти папы Георгия Викторовича,
моих бабушек Зельды Израилевны
и Антонины Игнатъевны,
а также родителей жены Софьи Викентъевны
и Евгения Тимофеевича.

ОТ АВТОРА

ЕДА. Как много стоит за этими тремя буквами. Вся человеческая жизнь в прямом и переносном смысле. Про прямой понятно без комментариев. Но мы едим не только для того, чтобы жить и не умереть с голоду.

Еда — это удовольствие, но еда — это и болезнь.

Еда — это стиль и философия.

Еда — это способ зарабатывания денег: её производство, реклама, продажа.

Еда — это рестораны, повара, официанты, знакомства, свадьбы, поминки, дни рождения.

Еда — это живопись: от натюрмортов до жанровых сцен.

Еда — это юмор.

Еда — это кино.

Еда — это литература.

Еда — это эротика.

Еда — это искусство кулинаров.

Еда — это история.

Еда — это дом родителей, это наш дом для наших детей, это память вкусовых сосочков, нашего носа и нашего мозга.

Еда — это посуда и мебель.

Еда — это медицина.

Даже секс играет в жизни человека меньшую роль, чем еда.

Даже дух играет меньшую роль, чем еда.

Еда, дух, секс — три кита, на которых держится человеческая жизнь. Каждый может расставить эти понятия в том порядке, в котором хочет, по значимости для себя самого. Удивительно, что во всех этих словах по три буквы. Искусствовед Катя Дёготь как-то поправила меня и добавила ещё одно понятие из трех букв, без которого человек жить не может, — это сон. Ну, тогда ещё и явь.

Это только перечисление тем, связанных с едой. На каждую тему можно написать книгу, и не одну. В этой книге я только чуть намекнул, чуть надкусил какую-то из тем, а какую — решайте сами. Здесь всё очень субъективно, это только моё.

Андрей Бильжо



ШПРОТЫ

Шпроты — это один из самых культовых продуктов в Советском Союзе. Ни один праздник не обходился без шпрот. Был ещё шпротный паштет. Мы закусывали им портвейн на Соловках, где я познакомился со своей будущей женой Светой. Почему-то шпроты, по сути обычные и недорогие консервы, стали атрибутом праздничных и новогодних столов. Как-то в Новый год я открыл консервную банку со шпротами, на которой было написано «Шпроты крупные». Но оказалось, что это очередная ложь. Шпроты были не просто мелкие, они были как аквариумная рыбка гуппи. А я помню крупные. После бурной встречи Нового 1970 года с продолговатой головой я вылез из-под груды сопящих разнополых тел и, не найдя очки, на ощупь добрался до некогда красивого праздничного стола. Я допил шампанское, ближайшей вилкой подцепил крупную шпротину и отправил её в рот.

Я не сразу сообразил, в чём дело. Уже глотая, я понял, что...

Советую слабонервным читателям пропустить этот кусок текста. А остальным скажу: это был окурок. Он пропитался шпротным маслом — и по вкусу, и по консистенции уже сам стал как будто безголовой советской рыбкой.

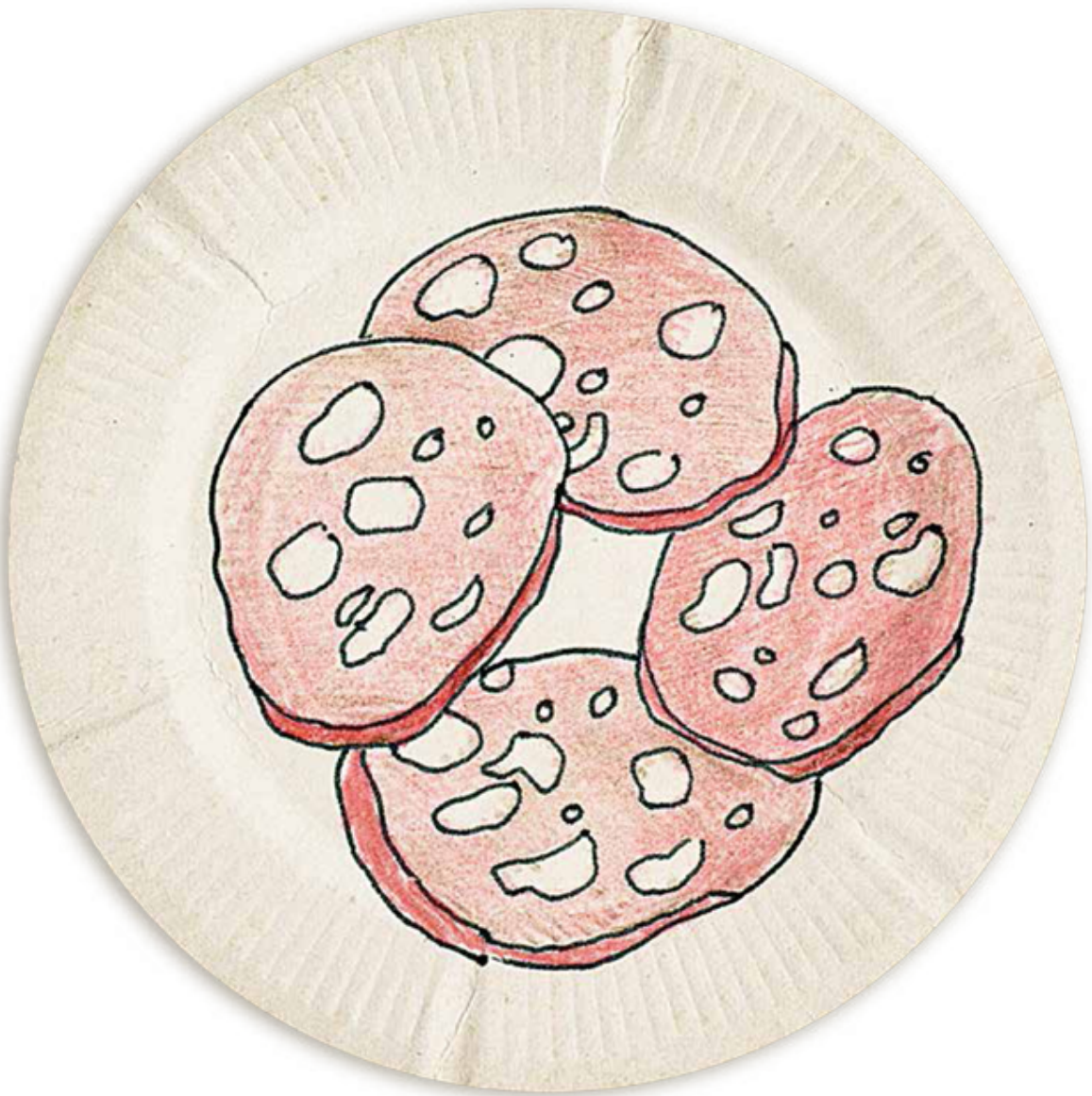
Каждый Новый год, когда я ем, внимательно разглядывая, шпроты (а ем я их только в этот праздник), я вспоминаю эту историю.

На рисунке шпроты с головой. Стало жаль их обезглавливать, так как мордочки у них получились очень выразительные.

ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ КОЛБАСА

«Любительская» колбаса стоила 2 рубля 90 копеек. Это была самая нежная колбаса. Как-то во время Великого поста я поймал себя на мысли, что больше всего из мясного хочу именно «Любительской», но обязательно со стаканом портвейна. Для меня это было откровением моей физиологии, так как к тому времени я уже лет двадцать не пил портвейна и лет десять не ел «Любительской». Видимо, так сильно наше подсознание. Хотелось бы на эту тему, о «Любительской» колбасе и портвейне, побеседовать с коллегой доктором Фрейдом. Но, к сожалению, это невозможно.

Когда я был студентом 2-го курса Второго Московского медицинского института, я с друзьями уехал на Соловки, где познакомился, как уже говорил, со своей будущей женой. Оттуда мы на два дня приехали в Архангельск, молодые и голодные. И один знакомый студент-медик, грузин, пригласил нас к себе в гости. Дома у него был коньяк (это круто для 70-х), много помидоров и килограмм «Любительской». Колбасу мы жарили вместе с помидорами и закусывали этой едой коньяк. Не могу забыть до сих пор, так было вкусно.





БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ

Ужасно вредная еда. Когда я работал после окончания медицинского института по распределению в НИИ гигиены водного транспорта на Речном вокзале, в обеденный перерыв мы ходили в магазин «Ленинград», где с кофе каждым научным сотрудником съедалось по 5–6 бутербродов с колбасой. Столько же бралось с собой в бумажном пакете, чтобы после работы закусывать ими портвейн. Бутерброды были без масла и очень свежие, 10 копеек за штуку. Лук — это я уже для красоты нарисовал.

Бутерброд был хорош и с «Чайной», и с «Хлебцем» — это такая пропахшая чесноком колбаса в форме буханки.

Колбаса для Советского Союза — образ уже литературный. За ней стояли в очередях, давились, развозили по всей Родине. Её вкусно было жарить на сковороде, заливая яйцом. Это студенческая жизнь. В Италии есть свиная колбаса «Мортаделла». Внешне она как наша «Любительская», только в диаметре — метр. Представляете, если бы такую колбасу увозили из Москвы в электричке? Её тащили бы по перрону, как Ленин нёс бревно на субботнике.

СОСИСКИ С ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ

Сосиски с зелёным горошком и горчицей подавались во многих стоячих пивных.

Сначала сосиски были правильные, в кишке. Потом — в оболочке из целлофана, назывались они почему-то «Молочные». Варили их прямо в целлофане, поэтому сосиски плавали в металлической ванночке вместе с кусками полупрозрачной оболочки, похожей на использованные презервативы.

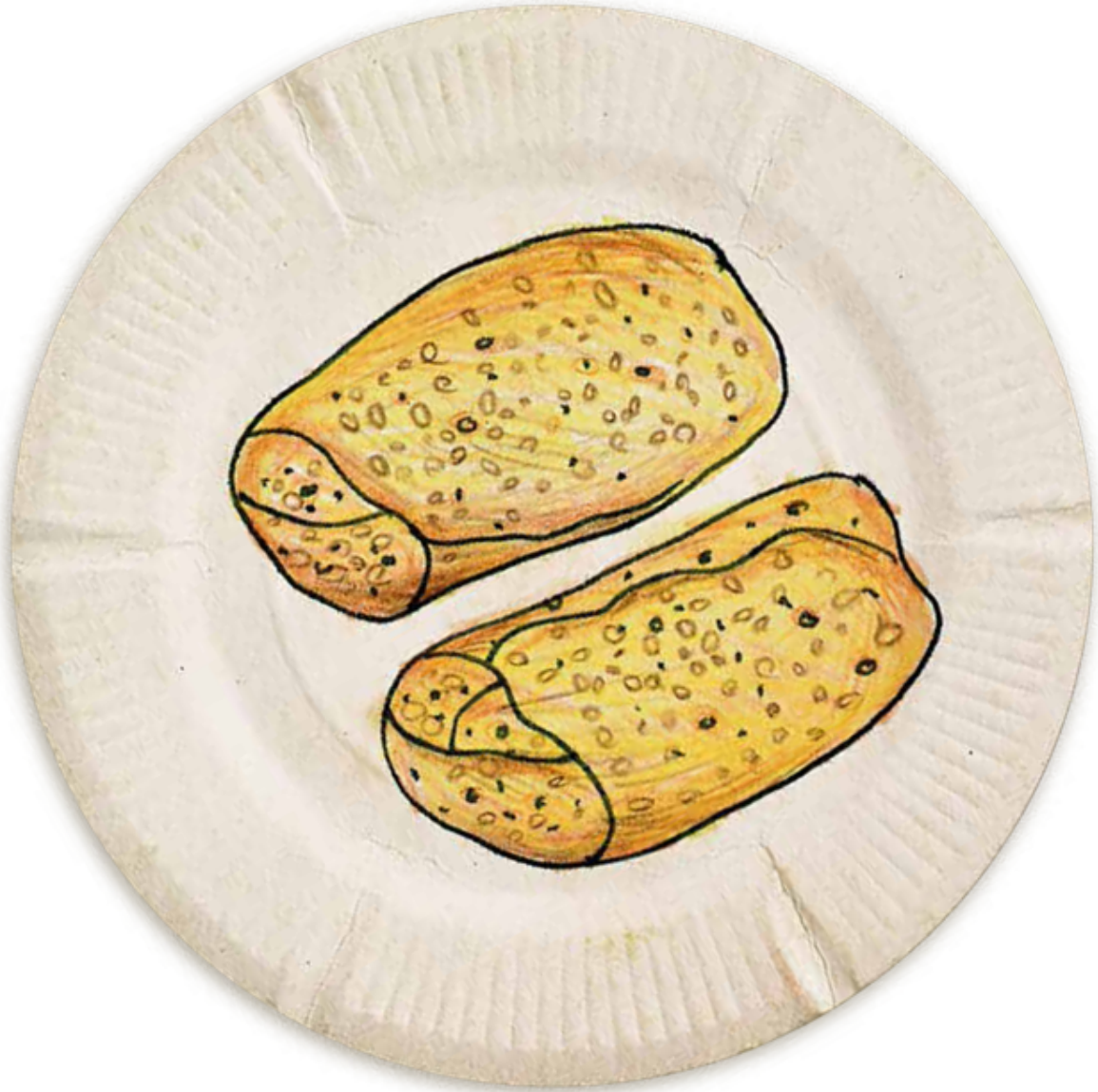
Какое-то короткое время мы жили на Сетуни, рядом с Совминовским гастрономом. Называли мы его между собой «колбасные обрезки», так как туда поступала продукция с кремлевского стола (видимо, излишки). Вот там-то продавались сосиски в натуральной оболочке. Сосиски — неплохая закуска не только к пиву. Другие алкогольные напитки некоторые граждане закусывали морожеными сосисками, снимая с них целлофан, как обёртку от эскимо.

Как-то в электричке я видел, как напротив меня бесформенная дама, держа на коленях кулёк с двумя килограммами сосисок и глядя стеклянными глазами куда-то в пространство, пожирала эти сосиски, заправляя их в рот, как пулемётную ленту. Я думаю, что она находилась то ли в астрале, то ли в оргазме, то ли в прострации.

Теперь про зелёный горошек. В пивных была такая игра — кто быстрее поймает горошек. Надо было вилкой с размаху его наколоть, но он всё время выскользывал.

Мне нравилось, что зелёный горошек назывался «мозговой». Действительно, чем-то он напоминал человеческий мозг.





Блинчики с...

Хоть на рисунке блинчики не знаю с чем, но я немножко расскажу про блины. Блины я ем только на Масленицу, так как слежу за весом. Про них написано много — и Пушкиным, и Чеховым, и Буниным, и Лесковым. Про блины я понял одно: что в блин ни заверни (завернуть же можно всё, в том числе селёдку), а макни обязательно его (блин) со всем содержимым в сметану и съешь — под водочку, конечно. Потом трое суток на кефире, чтобы разгрузиться, но в удовольствии себе никак нельзя отказать.

Мой бельгийский товарищ Шарль Андреансен в 90-х был помощником посла Бельгии и у себя дома в Москве любил устраивать всякие приёмы. Как-то он пригласил весь дипломатический корпус и угощал дипломатов и их жён исключительно блинами с икрой; но при этом устроил европейский фуршет, так что блины ели стоя. В результате все дипломаты и их жёны были уделаны блинами и икрой. На белых рубашках дипломатов виднелись чёрные и красные икринки. Однако скандала не последовало, слава богу. Видимо, блины удались.

То, что блины типично русское блюдо, — заблуждение. Блины делают в разных странах мира. Например, во Франции, в Бретани, их пекут из ржаной муки. Они очень тонкие, «дырчатые», и в них тоже заворачивают всё что угодно. Запивают только не водкой, а сидром.

Но все-таки блинчики, которые на картинке, с творогом или с мясом, — это, по-моему, чисто советское изобретение. В столовых и детских садах блинчики разогревают, и на них появляется хрустящая корочка. А ещё «блин» вошёл стремительно в русский язык как заменитель одного слова — сами знаете какого.

Анекдот. Грузин рассказывает русскому историю: «Еду я, хачапури, в трамвае, хачапури, подходят двое, говорят: “Слушай, хачапури, твоя девушка нам понравилась, хачапури!”». Русский его перебивает и говорит: «А что ты через каждое слово говоришь “хачапури”?» А грузин ему отвечает: «Вы же говорите через каждое слово “блин”».

ШАШЛЫК

Шашлык — это страсть нашего народа. У меня есть версия, почему именно он стал главной едой на природе и почему советских граждан так гнало в лес с водкой и шашлыками, а потом на маленькие дачи, а потом и на большие.

Когда большинство жило в коммуналках, а на ресторан не было денег, единственной возможностью погулять с друзьями были походы и маёвки. Конечно, с шашлыками.

Шашлык в самодеятельных условиях приготовить проще всего. А дальше советская традиция — костёр, гитара, песни. Так из поколения в поколение. Когда я юношей с геологической партией (где числился рабочим, да им и был) приехал в Среднюю Азию и шёл по городу Алма-Ата, там через каждые сто метров продавали шашлык из нежнейшей баранины. «Палочка» стоила 25 копеек, я брал на рубль. А в Джамбуле «палочка» шашлыка стоила 20 копеек, и я тоже брал на рубль. Хлеб, соль, лук, уксус стояли на столе, и их можно было брать бесплатно. С тех пор ничего подобного я не ел, да и не хочу. Я не очень люблю шашлык, а вот мой друг доктор Андрей Малюков любит не только есть шашлык, но даже больше, по-моему, любит его готовить. Так и вижу его в шашлычном угаре либо у себя на даче, либо у друзей.





САРЕДЕЛКЧ С ГОРЧЦЕЧ

Сардельки, кажется, простая еда: на ходу, быстро. Но не всё так просто, как может показаться на первый взгляд. Во-первых, сардельки — это уже не сосиски; но, правда, ещё и не колбаса. Зато их можно не только варить и жарить, но и печь на костре на природе. Я не люблю шашлыки и практически их не ем. Но вот жаренные на шампуре сардельки с хрустящей корочкой на старой даче в Покровке, когда собирается вся семья, я так люблю, что часто не могу остановиться. Потом приходится долго сгонять вес и сидеть на кефире.

В Вене я понял, что такое сардельки. Они продавались там только на трамвайных остановках и на рынке. Десяток видов, размеров, пропорций. Причём в очереди за ними стояли и простой рабочий, и вполне респектабельный джентльмен, и банкир, и творческий работник, и, конечно, туристы. Всех их объединяла любовь к сарделькам. Венцы, как я заметил, не ели сардельки в булке с кетчупом, по типу хот-дога. Так ели только американцы и другие испорченные туристы. Когда подошла моя очередь за сардельками, продавец, поняв, что я иностранец, автоматически разрезал булку и взялся за банку с кетчупом. Тогда я попросил его заменить булку толстым куском серого с грубой коркой венского хлеба, похожего на наш советский за 20 копеек, а кетчуп — горчицей. Продавец сарделек с лицом цвета сардельки расплылся в улыбке удовлетворения: я был для него свой, правильный.

ЖАРЕНЫЕ РЫБКИ

Просто жареных рыбок — каких-нибудь бычков, барабулек, корюшку — мне мало довелось есть.

В Архангельске, когда я ездил туда в командировку, в столовых кормили только «спинкой минтая». Поговаривали тогда, что в минтае живёт солитёр, и это у них симбиоз такой, иначе говоря — совместная жизнь и любовь. В продажу поступала только спинка, всё остальное просто отрубалось и выбрасывалось. Куда сейчас делась эта рыбка, точнее её спинка, — для всех секрет. В народе её, кстати, называли «спинка мента».

В Севастополе, куда мы приехали с анимационным фестивалем, я мечтал с поэтом Иртеньевым выпить портвейна и съесть где-нибудь жареной ставриды или кефали. Видимо, это у меня воспоминания детства. Мои родители покупали свежую рыбу у рыбаков прямо с лодки, когда мы отдыхали на Чёрном море. А может быть, это Марк Бернес навеял: «Шаланды, полные кефали...». Вместо этого я увидел «Макдоналдс», что меня сильно расстроило. Правда, потом портвейн мы всё-таки выпили, а за соседним столом местные любители этого напитка затянули странную, пропитанную тоской песню. Там были такие слова: «Берёзы, морские берёзы... бе-рё-о-о-зы». Кто теперь скажет, что Севастополь — не русский город?





КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ

Картофельные оладьи, они же «драники», они же «драченые», они же «деруны».

Их замечательно делала моя бабушка Зельда Израилевна, которая долго жила в Белоруссии. Правда, потом она долго сидела в АЛЖИРе (Акмолинский лагерь жён изменников Родины), потом жила в Тюмени, но рецепта драников не забыла. Оторваться от них было невозможно. Делала она их сразу много.

Цвет драников очень сложный, какой-то золотисто-сине-коричневый. Картошку натирал я, когда бабушке было трудно. Помню, что картошка стремительно меняла свой цвет. В детстве было очень интересно наблюдать, как он менялся: от желтого через розовый к сине-серому, если сырое картофельное пюре долго стояло. Мой знакомый, белорусский мультипликатор Игорь Волчек, рассказал мне, что у себя на даче всю территорию он засадил специальным сортом картошки для драников и теперь драники делает без муки и яиц. Обещал угостить, жду до сих пор.

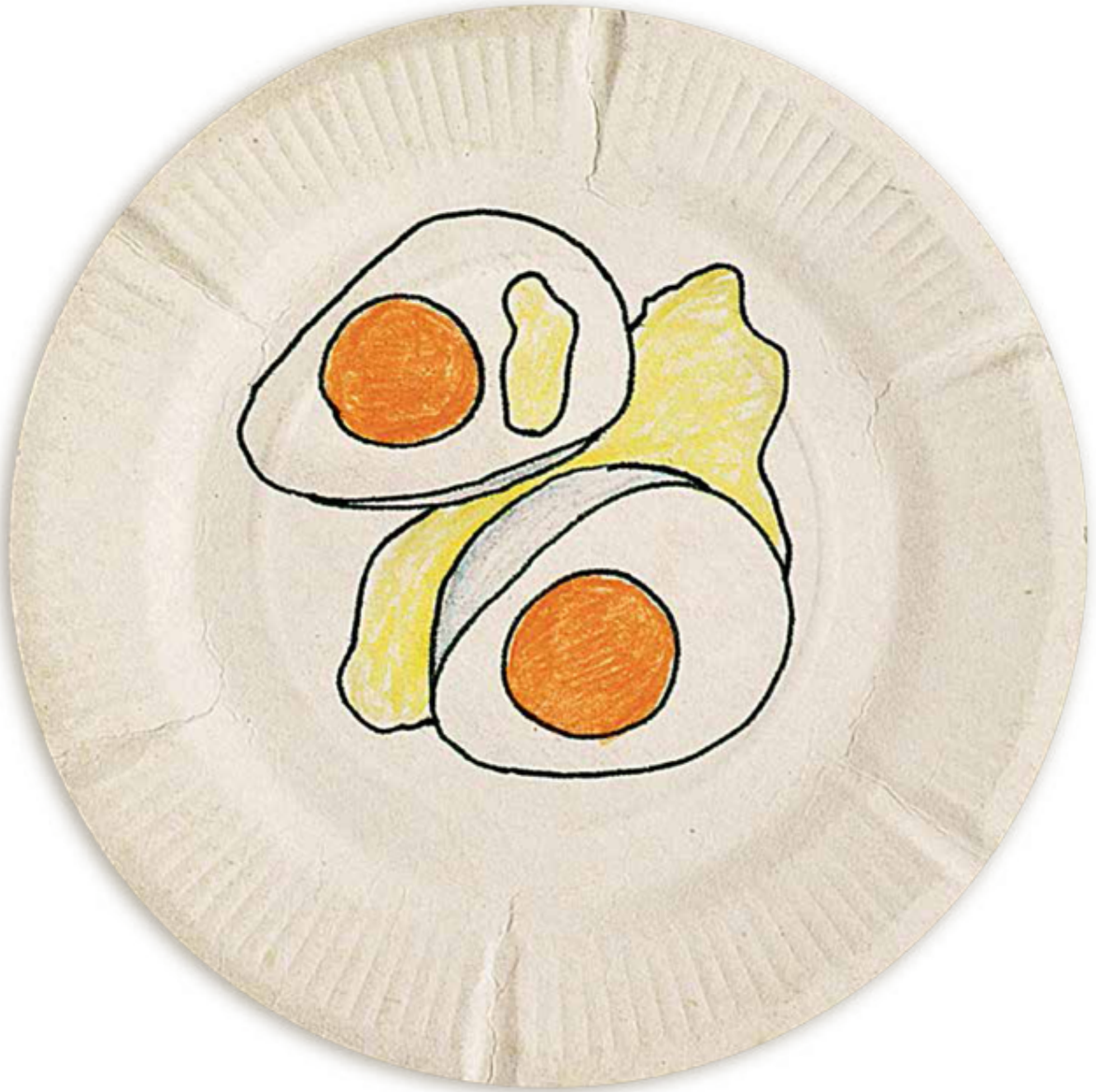
По-другому картофельные оладьи делали в Литве. Когда я отдыхал в Паланге с моим шестилетним сыном Антоном, в столовой мы брали всегда две порции драников. Они были крупные, и подавали их с таким жидким, зернистым творогом. Мой сын выбирал их сам, но никогда не мог осилить и доедал уже один. Соседи за его столом менялись, вели с ним светскую беседу, а драник всё это время лежал у него за щекой. Я ждал сына на улице. Это был неэффективный метод воспитания: «пока не съешь, не выйдешь из-за стола». Глупость. Я был неправ, прости меня, сын.

ЯЙЦО ПОД МАЙОНЕЗОМ

Яйцо под майонезом — по-моему, изобретение советского общепита. Отдельно яйцо подать — как-то слишком просто и не на чем срубить денег. А на майонезе можно. Проверить количество майонеза невозможно. За него и брали основные деньги. В приготовлении это блюдо элементарно. Любовь нашего народа к майонезу известна. Это всепоглощающая страсть. Еда вредна и нелепа, но оборот «яйцо под майонезом» стал вполне устойчивым.

Не к этому блюду, но про яйцо.

Сергей Мостовщиков, известный журналист, рассказал мне, что как-то в Мончегорске он, будучи молодым корреспондентом, замёрзший, зашёл в столовую и был счастлив, увидев в меню «суп-бульон с яйцом». Когда он подошёл на раздаточную, ему дали бульонный кубик, варёное в скорлупе яйцо и показали, где взять кипяток. Здорово, не правда ли?





СЕЛЁДКА

Селёдку надо подавать, конечно, с репчатым луком, а нарисовать захотелось с зелёным.

Селёдка — это отдельная большая тема. Прежде всего — это закуска под водку. Если на столе селёдка, приходится пить водку. Но не всегда.

В психиатрической больнице № 1, в прошлом имени П. П. Кащенко, селёдку давали больным на завтрак. Почему — неизвестно. Вообще в советских больницах селёдку любили давать на завтрак. В Кащенко она была потрясающе вкусная, жирная и большая.

Эрих Яковлевич Штенберг, ученик Юнга и Ясперса, легендарный немецкий профессор, бежавший из фашистской Германии в Советский Союз и тут же угодивший на десять лет в лагеря, ненавидел селёдку. После освобождения он вновь защитил кандидатскую и докторскую диссертации и стал работать в отделении позднего возраста больницы имени П. П. Кащенко. Как только до него доходил запах селёдки, он покидал рабочее место.

Когда я был маленьким, я ходил в детский сад. Там тоже давали селёдку, из которой торчали кости, как седые волосы, а вокруг, словно море, лежало голубое пюре. Есть ЭТО я не мог, и меня водили с тарелкой к директрисе — толстой, в не сходящемся халате тётке, которая должна была меня от селёдки освободить. Она нависала надо мной и кричала: «Если не будешь это есть, введём тебе пищу через зонд». Я думал, что кормить меня будут через зонтик, и не мог понять, как это возможно. Слово «зонд» я узнал позже, став студентом медицинского института.

Когда я плавал (ходил) в Тихом океане на плавбазе «Наталья Ковшова», меня научили разделять селёдку. Нужно её выпотрошить, потом сильно провести большим пальцем по спинке (хребту). После этого она разделится на две половинки. Дальше нужно аккуратно снимать каждую половинку с хребта, причём кости остаются на позвоночнике рыбы. Кожа снимается, как чулок. Когда-то у меня это

лихо получалось. Сейчас — не знаю.

В селедке знает толк мой друг — дизайнер и некогда главный художник Издательского дома «Коммерсантъ» Никита Голованов. У меня с ним как-то был даже спор на эту тему: какую селедку считать хорошей, а какую плохой. Кстати, водку Голованов не пьёт, а селедку почему-то ест. К чему бы это?

ЧЕБУРЕКЧ

Чебуреки — это излюбленная еда в Советском Союзе. За ними всегда выстраивалась очередь, и потом все расплачивались за съеденные чебуреки неприятной отрыжкой.

С симпатичной небольшой компанией (человек семь) в Симеизе — с Андреем Гнатюком и другими творческими и обаятельными людьми — мы зашли в одну чебуречную, где съели шестьдесят чебуреков. После этого персонал попросил разрешения нас сфотографировать. Гнатюк очень веселился по этому поводу, так как снимали нас «не потому, что Бильжо узнали или перепутали с Розенбаумом», а исключительно из-за поставленного нами местного рекорда. Отгадать, кто больше всех съел чебуреков, нетрудно, — для тех, кто знает Андрея Гнатюка. На следующий день все чувствовали себя хорошо, потому что Гнатюк прокрался на кухню и тайком от нас за отдельную плату попросил повара чаще менять масло. Именно оно, как правило, бывает причиной расстройства желудка.





ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

Это одно из самых моих любимых блюд, даже сейчас, когда я практически не ем мяса. Есть мастера, которые берут маленькие перчики, тушат их — и они не разваливаются, а остаются плотными, но при этом очень нежными. Правильно приготовленный фаршированный перец, когда его разрезаешь, не разваливается на части, а держит форму. Как-то я пробовал фаршированные сладкие толстокожие перцы. Мне казалось, что их фаршировать нельзя, однако они были очень нежными — их хорошо протушили и сняли с них кожицу.

Грибы с картошкой

Вариантов их приготовления сотня. Все зависит от того, какие грибы и как приготовлена картошка. Можно просто поджарить с луком, можно потушить со сметаной, можно с варёной картошкой. Лишь бы поганок не было. Есть можно попросту со сковородки. На Соловках мы жарили грибы противнями. Особой популярностью пользовались лисички. У подберёзовиков собирали только шляпки. Грибов было больше, чем картошки.

Кстати о грибах. На русском Севере вообще больше ценили грузди и рыжики. Их солили. Огромные белые грузди закатывали в трёхлитровые банки, они там были в спрессованном виде; и, когда груздь отрывали вилкой от собратьев, получался звук типа «чпок». Белые солёные грузди есть надо обязательно со сметаной. А рыжик на Севере называли царским грибом. Это тот самый рыжик, который проходил в горлышко бутылки. Мужики такие рыжики собирали ночью, нащупывая их босыми ногами. Эти грибы шли прямо на стол императора.

Когда я впервые попал в Италию и увидел спагетти с белыми грибами, то был удивлён. Это одно из самых вкусных блюд, особенно в Риме. В Италии, кстати, свежие белые грибы продают круглый год, но почему-то с картошкой их не делают.





МАКАРОНЫ ПО-ФЛОТСКИ

Это макароны с тушёной. Можно покрошить туда репчатый лук. Макароны были толсто-стенные, серые и сильно разваривались. Я ел их именно на флоте, когда был на рыболовецком промысле под Японией, недалеко от острова Хонсю, где мы ловили скумбрию.

Спагетти Болоньезе — это почти макароны «по-флотски», только туда идут фарш, томаты, специальный соус, который каждый итальянец делает сам. Да и спагетти — это макароны без дырки, верёвочки.

Ещё макароны по-флотски готовили в походах в школьные годы.

Однажды на Соловках мы везли макароны знакомым ловцам водорослей на остров Муксолму, но не успели до начала прилива. В Золотых воротах — это такая «дырка» под дамбой, соединяющей острова Большой Соловецкий и Муксолму, — нашу лодку перевернуло, и весь месячный запас макарон для ловцов водорослей утонул. Зато рыба, наверное, была очень довольна и помнит об этом празднике до сих пор, передавая нашу историю из поколения в поколение.

КОТЛЕТЫ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

Я уже давно не ем мяса. Но не могу устоять перед домашними котлетами.

Историй про котлеты очень много. В детстве меня водили в детский сад. Там я ничего не ел. Думаю, что это была психическая реакция на отсутствие свободы. Непроизвольная голодовка. Котлеты я клал в карман детских штанишек, и когда мы гуляли парами — мальчик-девочка, мальчик-девочка, — я незаметно выбрасывал котлету в урну.

Потом котлеты покупались в магазине то по 6 копеек, то по 12 копеек. Когда утром уходил на работу мой папа, он делал бутерброд с холодной котлетой. Котлета резалась пополам и клалась на кусок хлеба. Он ел их так аппетитно, что я помню это до сих пор. Котлета была студенческой едой.

Замечательная актриса Любовь Полищук рассказывала, что вышла замуж за Серёжу Цигалья из-за домашних котлет, которые готовила его мама. Думаю, что это правда, если сюда добавить обаяние и преданность Серёжи и обаяние и утончённость его мамы.

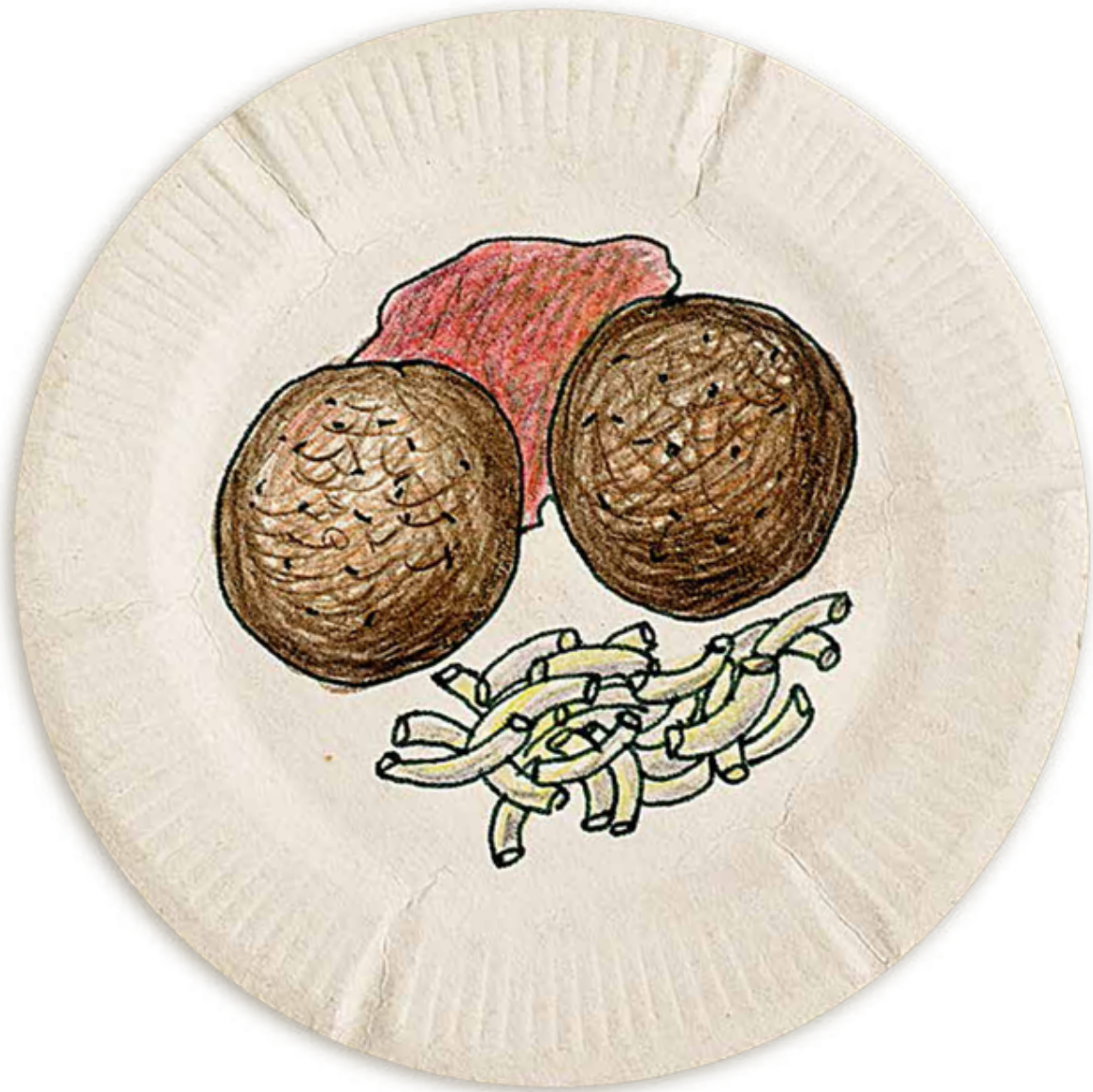
Удивительные котлеты делала моя бабушка по папе Антонина Игнатьевна, их я ел со сметаной и гречневой кашей. Однако иногда и с горчицей, которую бабушка готовила сама. Эта горчица была слегка сладковата, потому что бабушка добавляла туда немного мёда.

Моя мама делала котлеты тоже очень хорошо, добавляя туда картошку. Родители жены делали их маленькими, как таблетки. Котлетки таяли во рту под языком, как валидол. Моя жена Света научилась делать котлеты очень хорошо по рецепту нашего друга Вовы Канторовича, но добавляет туда не хлеб, а геркулес, который «связывает» фарш и не является «плохим» углеводом. Опасность котлет только в том, что двумя никогда не ограничиваешься и на завтра надо устраивать разгрузочный день.

Вспоминается стихотворение Даниила Хармса «Страшная смерть», в

котором главный герой умер, переел котлет. Исследователь творчества Хармса Михаил Борисович Мейлах рассказал мне, что однажды поэт тайком удалился от гостей на кухню, а вернувшись после долгого отсутствия, сознался, что съел все котлеты, и на коленях просил прощения за этот поступок у своих друзей.





ТЕФТЕЛЧ

Тефтели — это круглые котлеты. Так я думал. Ан нет. В тефтели можно добавить рис, и тогда это будут ёжики; а можно добавить и морковь — тогда это будут красные ёжики. Кетчуп я никогда не любил, но в его сочетании с тефтелями было что-то очень советское. С тефтелями меня мало что связывает тёплого, но картинка получилась удачная, и слово очень смешное. Тефтели.

ЗАЛИВНАЯ РЫБА

Я никогда не видел такого блюда за границей. Стало быть, это тоже наше, родное.

Блюдо красивое, хорошая закуска, когда с хреном. Но «пропиарил» её, конечно, Эльдар Рязанов в своём гениальном фильме «Ирония судьбы». «Ну и гадость эта ваша заливная рыба», — говорит Ипполит. Теперь каждый раз, когда на столе есть заливная рыба, все, с удовольствием поедая её, вспоминают эту фразу. Благодаря ей блюдо стало ещё более популярным и родным. В фильме Рязанова вообще всё правильно, и с едой в том числе. Каждый Новый год я смотрю этот фильм и вместе с его героями ем эту самую заливную рыбу.





САЛАТ ОЛИВЬЕ

Салат оливье за границей называется русским. Это абсурд. Салат, названный в честь француза, стал самым популярным в Советском Союзе и России. Ни один праздничный стол без него не обходится. Если на столе тазик оливье, то вся остальная еда перед ним меркнет. Все едят только оливье. Никто не делал этот салат лучше, чем моя мама. Поразительно, но все его делают по-разному. В разных домах он разный. Кто-то кладёт в него варёную морковь — я люблю сырую, натёртую на тёрке. Кто-то делает его с колбасой, кто-то с мясом, кто-то с курицей, кто-то с крабами. Можно добавлять яблоко, оно придаёт салату свежесть. Но не надо, на мой взгляд, класть много майонеза: он может перебить запах и вкус даже гуталина.

Я люблю есть оливье один утром первого января, запивая шампанским. Утро первого января — это мой и только мой праздник. Все спят, а я накрываю стол и доедаю остатки. Оливье — абсолютный лидер на праздничных столах нашей необъятной Родины, особенно в Новый год. Кстати, утром его есть не так вредно, как на ночь глядя.

ВИНЕГРЕТ

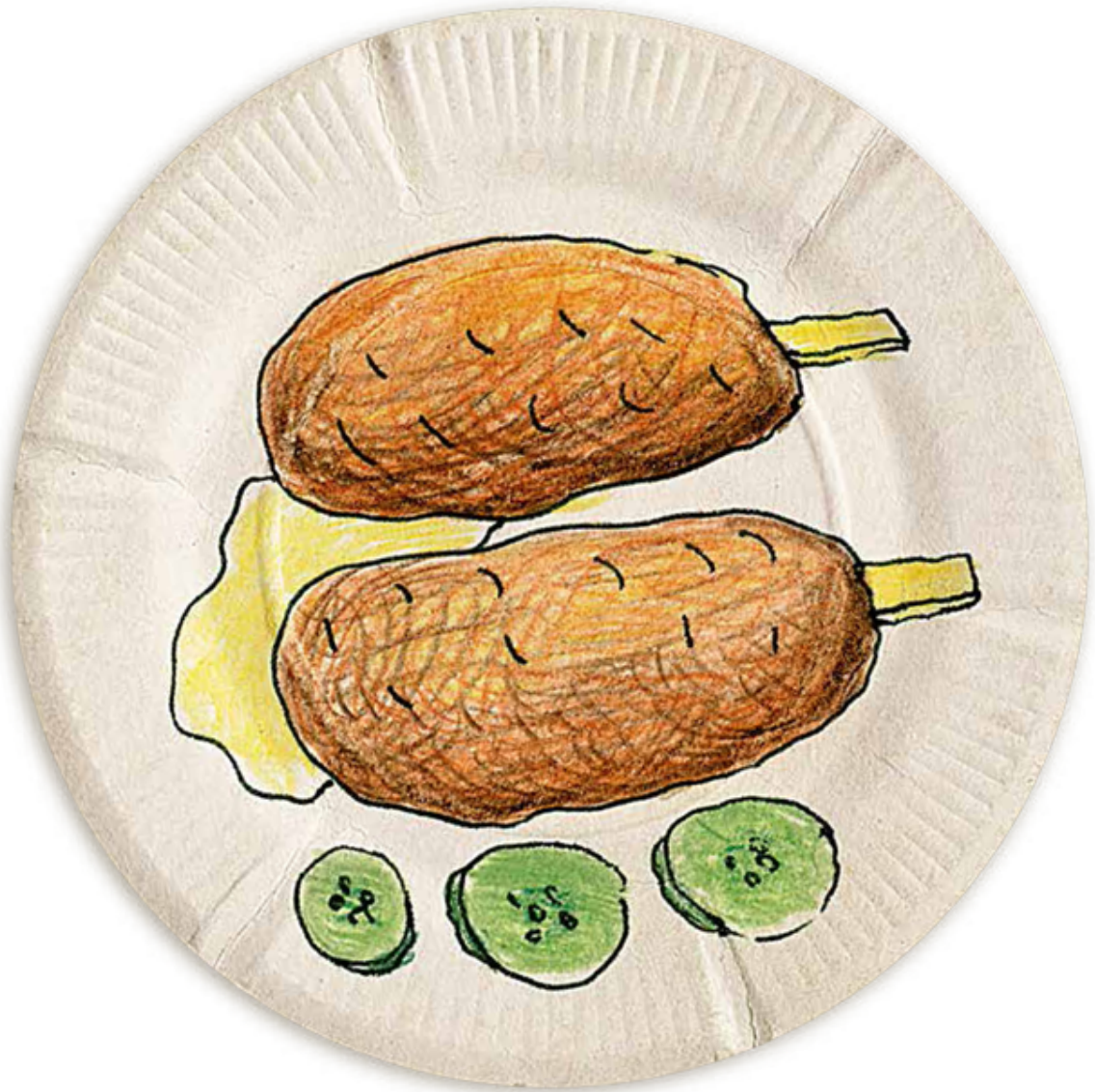
Винегрет — это спаситель стола. Его тоже, как и салат оливье, делали тазами.

Однако славы оливье винегрет так и не достиг. Это та основная еда, которой гости должны были наесться, — а дальше по чуть-чуть всего остального.

Винегрет красив по цвету. В столовых он подавался с кусочком селёдки. Если в винегрет класть меньше картошки, то от него не так сильно поправляешься.

Странно: слово иностранное, а еда типично советская. Везде — от общежитий до коммуналок — поедают винегрет в больших количествах. Я и сейчас его очень люблю. Он и для стула полезен. Это я уже как врач. Заправлять его надо только постным маслом и никогда майонезом, как любят некоторые.





КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

Котлеты по-киевски я нарисовал неправильно. Конечно, они не на палочке, а на куриной косточке. Но я всегда считал, что они на палочке, как эскимо. Эти куриные котлеты довольно коварны, в меню клуба «Петрович» я назвал их «Оптимистической трагедией». Если сразу вонзить в них нож, то струя горячего сливочного масла выстрелит вам на галстук, рубашку или кофточку. Поэтому сначала коварную котлету надо аккуратно проколоть и дать вытечь маслу, а дальше — вперёд. Почему котлеты называются «по-киевски», я не знаю, но под этим названием они завоевали некоторые страны. Рассказывают, что в США, где я не был, их едят на ходу, именно как эскимо.

ВАРЕНИКУ

Это очень вкусно, но ел я их за всю свою жизнь раза три. Теперь уж вряд ли поем, потом надо разгружаться. Я лучше про них буду у классиков читать. Хотя в Киеве несколько месяцев назад вареники с вишней были хороши, я съел две штуки. Вполне достаточно.





ФАРШИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ

Фаршированные кабачки я ел почему-то крайне редко, в основном в столовых и как-то в больнице. Всё было бледно и на пару; впрочем, я люблю диетическую пищу. Вообще эти зелёные гайки для меня большая загадка. Зачем они существуют в кулинарии? Я думаю, что как-то надо было скормливать большие советские кабачки. Самые большие уходили на переработку, на икру, а не очень большие фаршировали в масштабах производственных и домашних. Если в овоще есть дырка, эту дырку надо заполнить фаршем. Видимо, был такой совершенно секретный закон общепита.

ТРЕСКА

Про треску можно рассказать много. Когда я был маленьким и жил с родителями в большой коммунальной квартире на Домниковской улице, на большой кухне хозяйки жарили треску постоянно. Запах тянулся по всему коридору, проникая в комнаты.

Треска считалась плебейской рыбой. На той кухне, стоя на табуреточке, я тщательно мыл руки. Одна из хозяек, жаря треску, сказала: «Андрюша будет врачом». Хозяйка почти не ошиблась.

На Соловках мы поймали сразу две огромные трески просто на блесну, сделанную из консервной банки. Архангельск — город трески. Там говорили: трески не поешь — чаю не попьёшь, чаю не попьёшь — не поработаешь. А про свой собственный город, где люди занимались, кроме рыбной ловли, лесозаготовкой, местные жители говорили: треска, доска, тоска.

Именно в Архангельске я увидел треску клипфиского раздела. Засоленные и засушенные огромные распластанные туши рыбы. Такую треску я привёз в Москву и пошёл с ней в пивняк на Белорусской. Любители пива со своими воблами остолбенели. Я отрывал лоскуты размером с предплечье и угощал ими москвичей и гостей столицы. Только через тридцать лет, оказавшись в Норвегии, я узнал, что слово «клипфиск» — оттуда. «Клип» в переводе с норвежского — утёс, «фиск» — рыба. Норвежцы снабжают такой треской Португалию, Испанию, Италию, где из неё делают блюдо «Бакала». В разных странах его делают по-разному, но для каждой страны это национальное блюдо.

А сегодня треска — одна из самых дорогих рыб. Деликатес.





ЯЙЦО КУРИНОЕ, ФАРШИРОВАННОЕ КРАСНОЙ ИКРОЙ

Думаю, что это блюдо появилось в целях экономии красной икры: чтобы гости сразу не сожрали всю банку, намазав себе каждый по три толстых бутерброда.

Однажды, когда в Германии я со своим другом художником Андреем Басанцом пришёл в гости к другому советскому художнику на день рождения — а это было начало голодных 90-х, — то на столе мы увидели на самом почётном месте баночку красной икры. Она ждала не менее почётного немецкого гостя, от которого зависело продвижение современного советского искусства на немецком арт-рынке.

Басанец очень любил красную икру и не очень беспокоился за современное советское искусство в только что объединенной Германии. Поэтому он сразу поставил перед собой драгоценную баночку и сделал несколько огромных бутербродов, на которые, собственно, она вся и ушла. После чего, обаятельно улыбаясь, их съел. Улыбался, правда, он один.

В то же время из одной баночки икры можно было бы сделать целый поднос фаршированных яиц. Такого количества Басанец точно никогда бы не осилил, и тот современный советский арт-рынок достиг бы больших успехов.

Да и само по себе блюдо красиво — оно похоже на японский флаг.

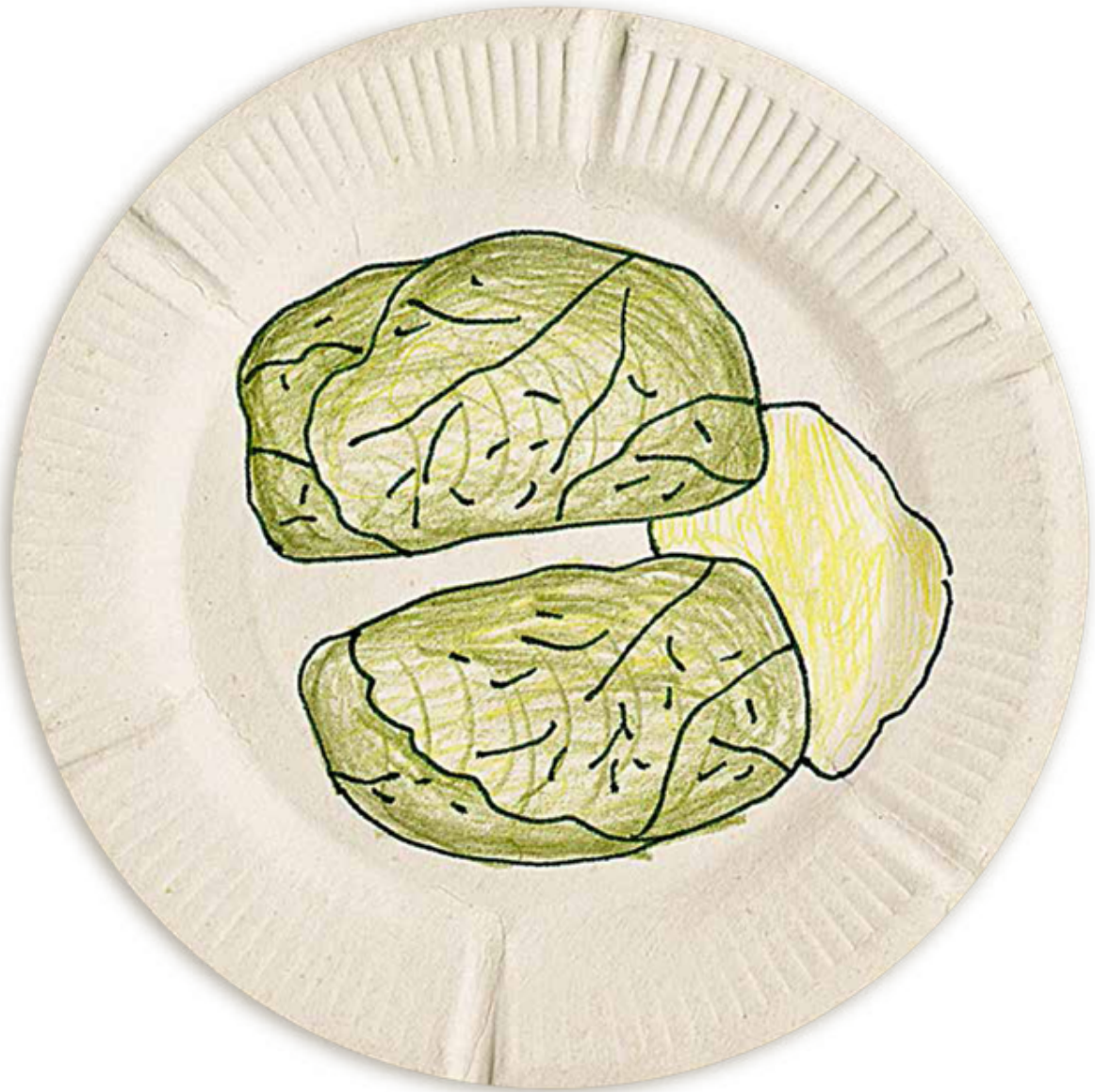
И метафорично: яйца в яйцах.

ГОЛУБЦЫ

Голубцы я любил всегда, но ел их крайне редко: много возни. Родители моей жены, Евгений Тимофеевич и Софья Викентьевна, делали их фантастически. Голубцы были маленькие, плотно спеленатые, как грудные дети, листьями капусты. Голубцы долго тушились в сметане и масле. Съесть можно было неограниченное количество. Особенно вкусными они становились на следующий день — разогретые на сковородке. Пили водку и закусывали голубцами. Это воспоминание навсегда. Хотя нет уже родителей жены, нет голубцов — таких, во всяком случае.

Название «голубцы» тоже очень мне нравилось. Почему именно так называлось блюдо понять я не мог никогда.

Кто знает — подскажите. Хотя нет, не надо, пусть это останется для меня тайной.





БУТЕРБРОД С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Бутерброд с красной икрой — это совсем круто. Почему сверху на икру клали розочку из масла, понять не могу до сих пор. Пусть кладут, удобнее снимать. Когда я куда-нибудь лечу, в аэропорту всегда съедаю бутерброд с красной икрой и выпиваю 50 граммов коньяка. Такой ритуал. Один капитан дальнего плавания рассказал мне, что в городке, где он родился и учился, была рюмочная. Все подходили и говорили: «Сто грамм и бусик». БуСИк — это аббревиатура, расшифровывается как «бутерброд с икрой». В Советском Союзе любили ведь сокращать. Иногда получалось красиво, если сокращали слова, а не людей...

Бусик — игриво!

Кстати, очень хорошо делать омлет, добавляя туда красную икру. Утром, с похмелья, — первое лекарство, а нежность невероятная. Омлет при этом не солят: вместо соли по жёлтому полю разбросаны красные икринки, но не густо. Одна икринка на один-два квадратных сантиметра. Практически вариант яиц, фаршированных красной икрой. Но такой омлет — конечно, пижонство.

Килька

Кильки почему-то всегда разделяли на газете, точнее на клочке газеты. Наверно, чтобы не пачкать тарелки. Поэтому килька и газета для меня всегда вместе. Килька — отличная закуска и хороша с варёной картошкой. В Европе эту рыбку называют анчоусами. Один журналист, когда новые слова только стали появляться в нашем языке, написал:

«...наступила весна, и люди сажают в огороде кто картошку, а кто анчоусы». Так журнал и вышел. Заметили ошибку не все.





БУТЕРБРОД С КРАСНОЙ РЫБОЙ

Бутерброд с красной рыбой — абсолютно советский деликатес. Я бы сказал, театрально-буфетно-советский. Белый хлеб, масло и кусочек красной рыбы покупали мне в антракте в театре, я съедал всё это со стаканом лимонада и шёл дальше смотреть «Синюю птицу».

«Мы длинной вереницей идём за красной рыбой»... извините, за синей птицей.

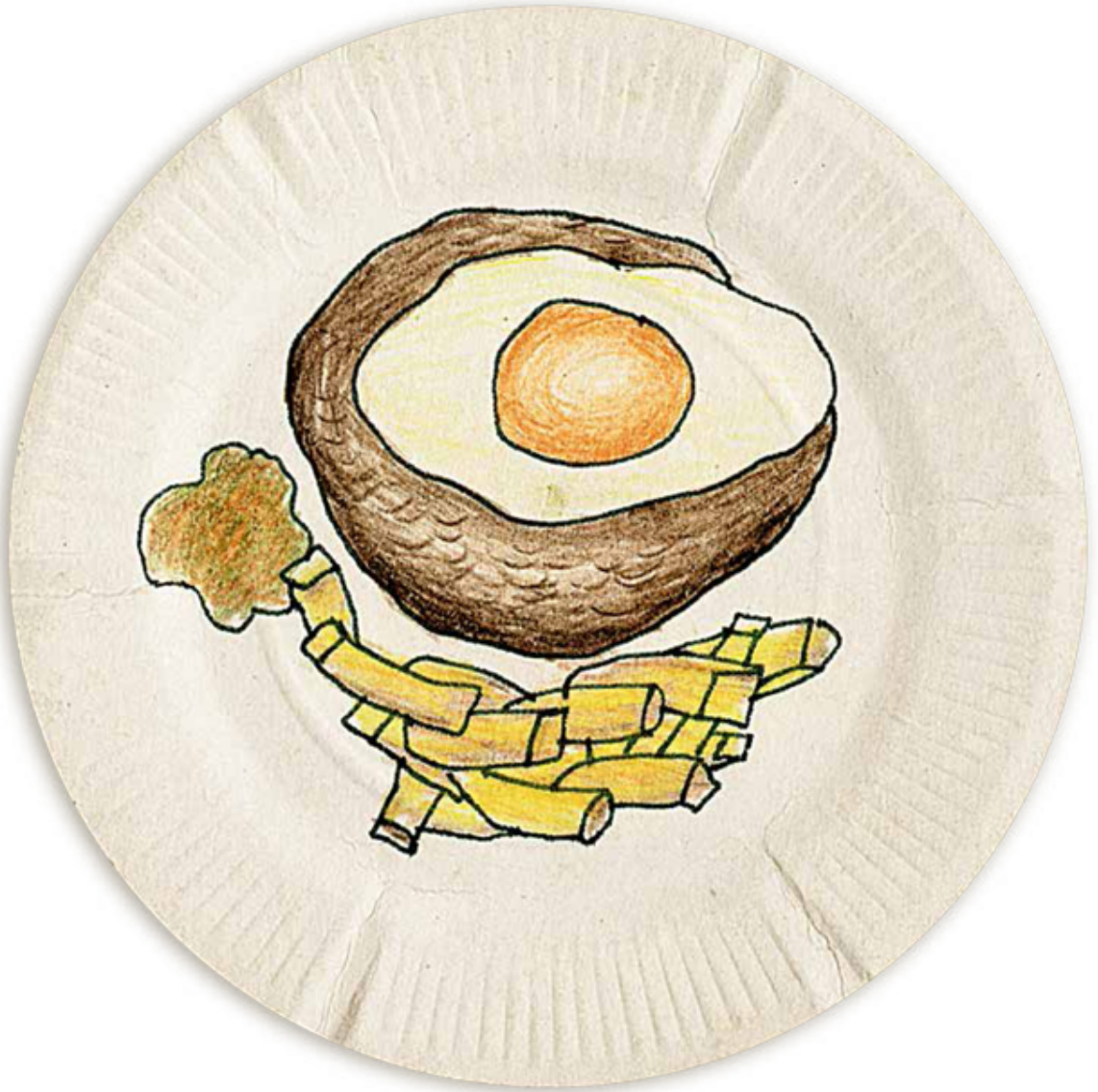
Прошлой осенью я впервые ловил красную рыбу на Камчатке. Это была потрясающая поездка с друзьями. Мы ловили рыбу и отпускали её. Это был спорт, рыбы для еды нам хватало.

А местные жители, камчадалы, едят красную рыбу каждый день и готовят из неё разные блюда, например котлеты. Нет, всё-таки её должно быть мало, пусть будет просто бутерброд с красной рыбой.

БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ

Бифштекс с яйцом в Советском Союзе выглядел каким-то пижонством: и его заказ в ресторане, и его внешний вид. Он казался чем-то очень западным, респектабельным и буржуазным.

Бифштекс рубленый, как правило, был «резиновым». Вместе с яйцом его есть было трудно, и поэтому глазунью снимали и ели отдельно. В чём смысл этого блюда, я не понимаю до сих пор. Но выглядит и звучит красиво.





БУТЕРБРОД, С СЫРОМ И РЕДИСКА

Не то чтобы кто-то это любит. Это так по-советски и неправильно. Никто в мире так не ест сыр. Моя тётя как-то мне маленькому рассказывала, что где-то берут большой кусок хлеба, кладут на него маленький кусочек сыра, сыр нюхают, а хлеб кусают. Потом сыр подвигают, и так до тех пор, пока кусок хлеба не станет равен по размеру кусочку сыра.

Потом, когда я уже побывал в Италии и Франции, я понял, что бутерброды с сыром никто не ест. Сыр — это самодостаточная еда. Разные куски сыра в Европе кладут на так называемую сырную тарелку, а рядом лежит специальный сырный нож. Каждый отрезает или откалывает себе кусок сыра и ест его ножом и вилкой. Сейчас в Европе появилась мода — к сыру подавать мёд. Это, на мой взгляд, извращение. Рядом лежит хлеб, обычно подсушенный, либо просто сухие хлебцы.

В Советском Союзе ели бутерброд с сыром и маслом. Мне нравилось с бородинским хлебом и российским сыром.

Редиска здесь для красоты. Хотя в Бельгии, куда я прибыл с первой своей персональной выставкой, была такая история. Нас пригласили в пивную при монастыре и угостили монастырским пивом, обещая принести такую еду, что пальчики оближешь! Голодные, мы ждали чуда. Потом каждому на дощечке принесли ломоть чёрного хлеба, намазанного слоем солёного творога, а в центре красовалось полредиски с зелёным хвостиком.

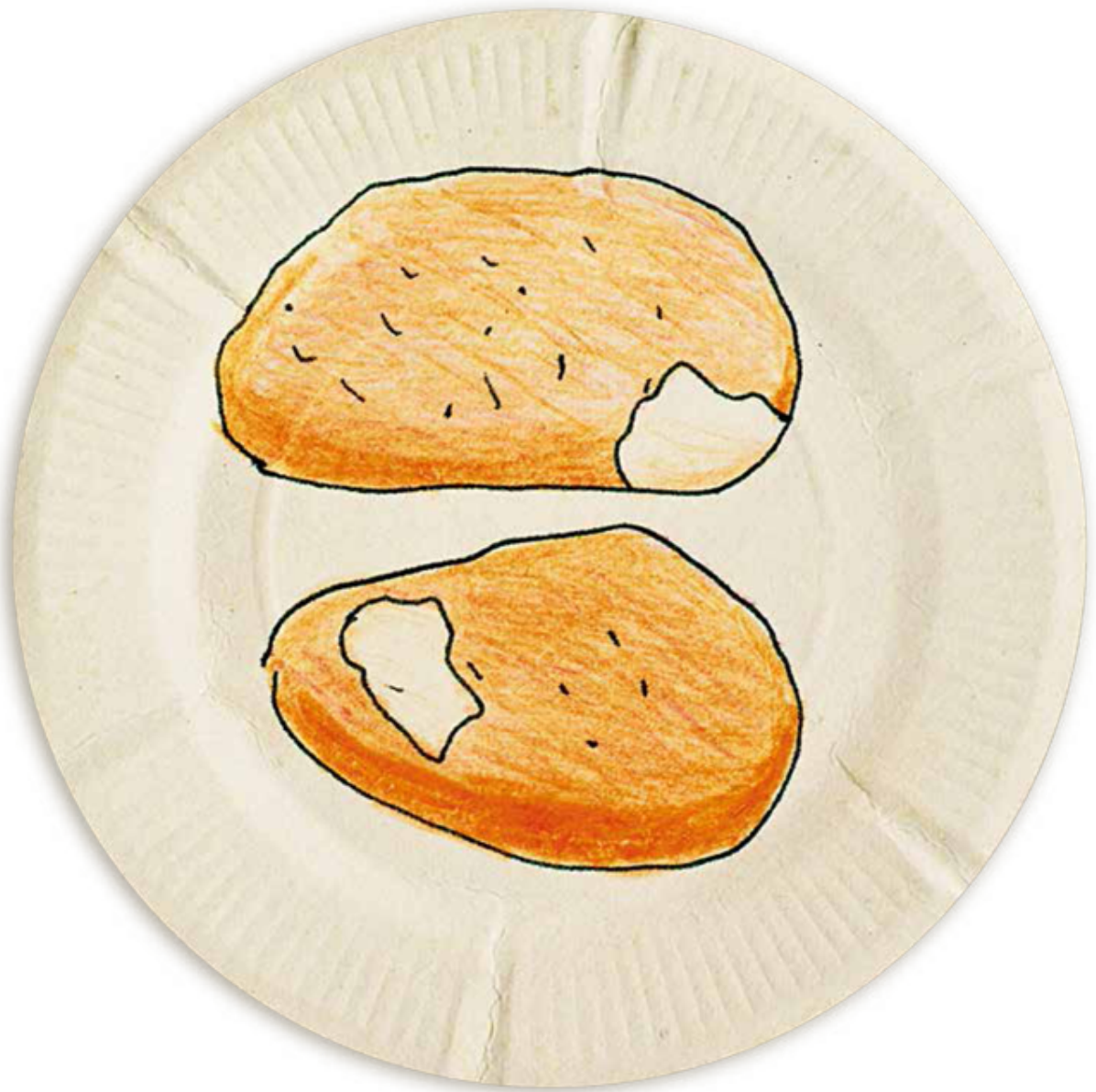
Потом в Москве я долго угощал друзей такими бутербродами. Есть их надо ножом и вилкой.

КАБАЧКОВАЯ ИКРА

Кабачковая икра — чисто советская еда, её цвет и консистенция никого никогда не смущали. Её любили и любят все. Бутерброды с ней обожали дети всех возрастов — с чёрным и белым хлебом. В неё можно было добавить мелко нарезанный зелёный или репчатый лук.

А есть ещё «икра заморская», как её называли в фильме Гайдая «Иван Васильевич меняет профессию». Дёшево, сытно, вкусно. Закуска была мировая. Баклажанная икра, конечно, более изысканна и сложна. Но это, как говорится, совсем другая история.





МОРКОВНЫЕ КОТЛЕТЫ

Морковные котлеты стоили в кулинарии 3 копейки. Это были самые дешёвые котлеты, самые вкусные и самые красивые. Свекольные стоили 4 копейки, капустные — 5 копеек. Сколько стоили картофельные — не помню.

Когда мы начинали нашу совместную жизнь с моей женой, будучи студентами третьего курса, мы питались исключительно морковными котлетами, разнообразя наш стол по праздникам иногда и другими.

Со сметаной они были очень вкусны и нежны. Ещё бы немного их поели — и превратились бы в кроликов.

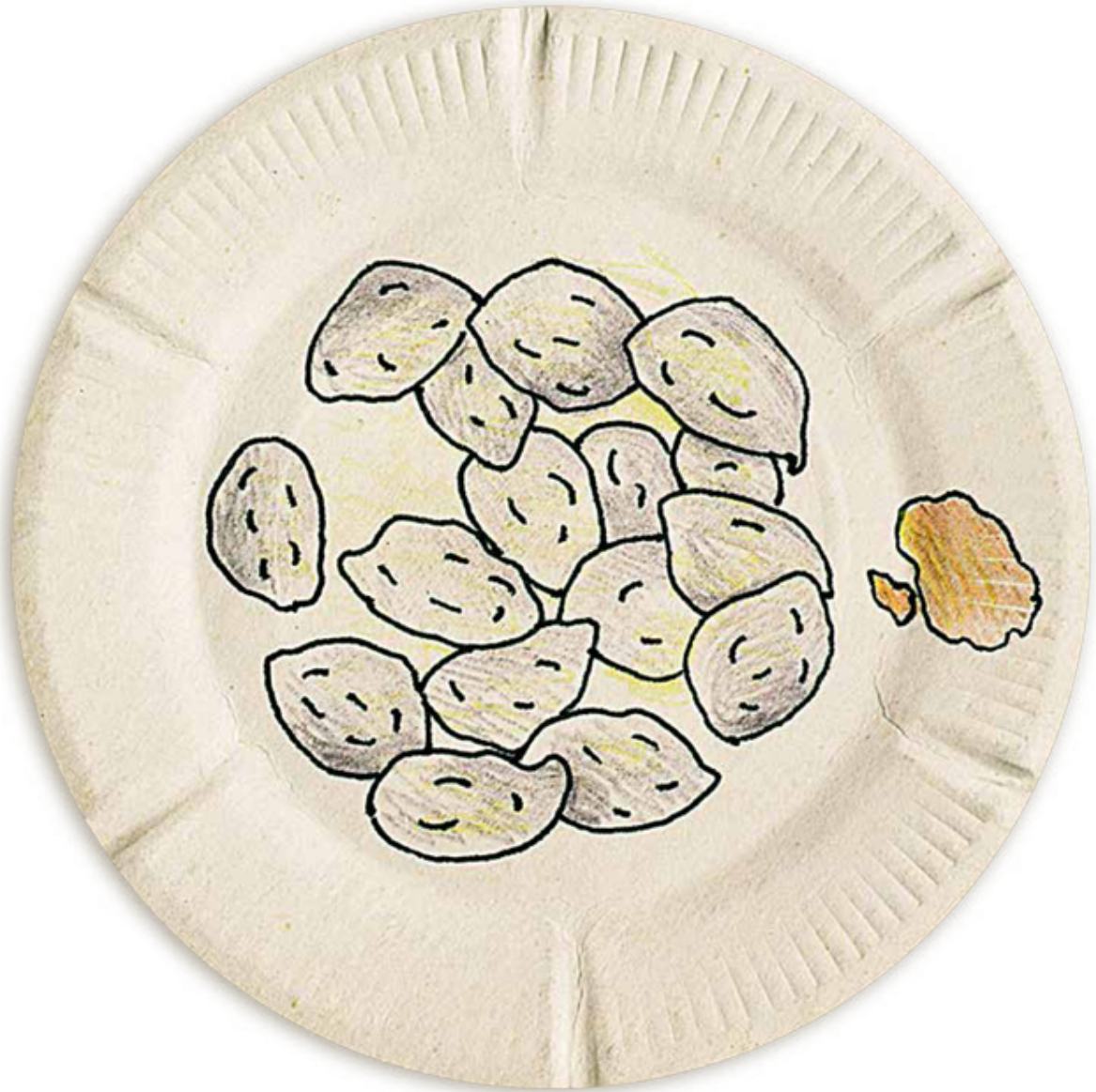
ПЕЛЬМЕНИ С УКСУСОМ И ГОРЧИЦЕЙ

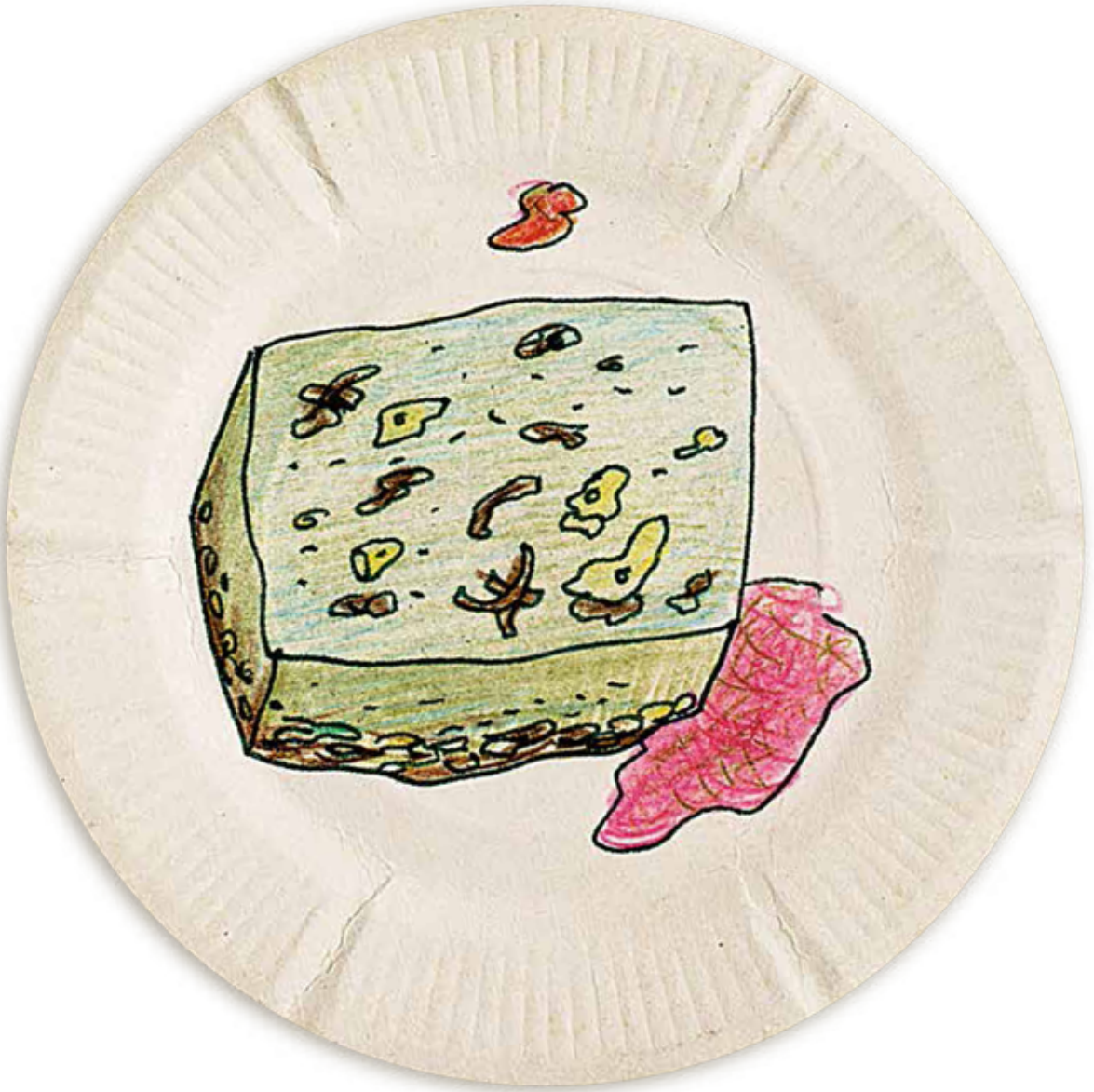
В Советском Союзе разновидностей пельменей было гораздо меньше, чем сейчас, но зато были пельменные. В них не раздевались, ели стоя и можно было выпивать.

Брали обычно двойную порцию пельменей и бутылку портвейна на двоих, а горчица и уксус уже стояли на столе. Это в конце рабочего дня, перед тем как разбежаться по домам. Обсуждали все производственные, футбольно-хоккейные и политические проблемы. Это была ещё и замечательная холостяцкая еда или еда для мальчишника.

Я любил готовить и есть пельмени с супом, то есть с жидкостью, и добавлять туда зелёный лук, укроп, петрушку. А можно их отварить и бросить на сковородку, тогда у них получится золотая хрустящая корочка. Это всё про пельмени покупные.

А вот родители моей жены, архангелогородцы, делали пельмени вручную со сложным комбинированным фаршем. Тесто было тончайшее, фарш — вкуснейший. Потом они купили специальный пистолет, для того чтобы лепить больше пельменей. И тогда их количество увеличилось в разы. Съесть можно было таз. Они улетали под «Стрелецкую настойку», и остановиться было практически невозможно. Никогда и нигде потом не ел похожих пельменей.





СТУДЕНЬ (ХОЛОДЕЦ) С ХРЕНОМ, ПОДКРАШЕННЫМ СВЁКЛОЙ

Студень, он же холодец с хреном, — это, конечно, зимняя еда. У всех он получается разный. Под Новый год, когда в СССР во времена дефицита давали заказы (именно так и говорили — «давали»), я видел, как народ нёс копыта и хвосты под мышкой в метро и автобусах. Зрелище абсурдное. Однажды я видел, как дама несла под мышкой голову поросёнка. Ужас!

Однако студень из хвостов был очень нежным. Начиналось праздничное застолье со студня. Приносили «ванночку» и всем раскладывали холодец. Это была обязательная программа. Под водочку он был особенно хорош — и, конечно, с хреном, и только с ним. Свадьбы и Новый год проходили обязательно с холодцом, так же как и поминки.

«Свадьба без холодца, что жених без конца», — эту поговорку я сам придумал.

Кстати, с похмелья холодец тоже хорош, очень оттягивает. Хаш, или хаши, — это практически жидкий холодец. У меня была такая история. Как-то я сдуру пообещал отвести в хашную, что была рядом с моим домом, одного американского журналиста, который писал о еде. Я сказал, что едят хаш только рано утром.

В серое дождливое московское утро он позвонил мне часов в восемь и радостно сообщил, что уже приехал. Чертыхаясь, не побрившись, я пришёл на встречу с ним. Мы заказали хаш.

Я сказал ему, что для полноты ощущений он должен выпить граммов сто водки. Это была моя месть ему за хмурое утро. Американец стал сопротивляться, говорить, что он не пьёт. Тогда я строго ему сказал, что он не путешественник и не журналист. Он сдался. Я влил в него граммов триста водки и скормил две тарелки хаша, хотя он пытался что-то говорить про холестерин. В девять часов утра я загрузил счастливого и пьяного американского журналиста в троллейбус «Б», и

он поехал работать. Я в то утро водку не пил, хотите верьте, хотите — нет.

Мои родители делали студень замечательно, несколько прямоугольных белых эмалированных ванночек. То, что не съедалось, отдавалось домой детям, то есть нам.

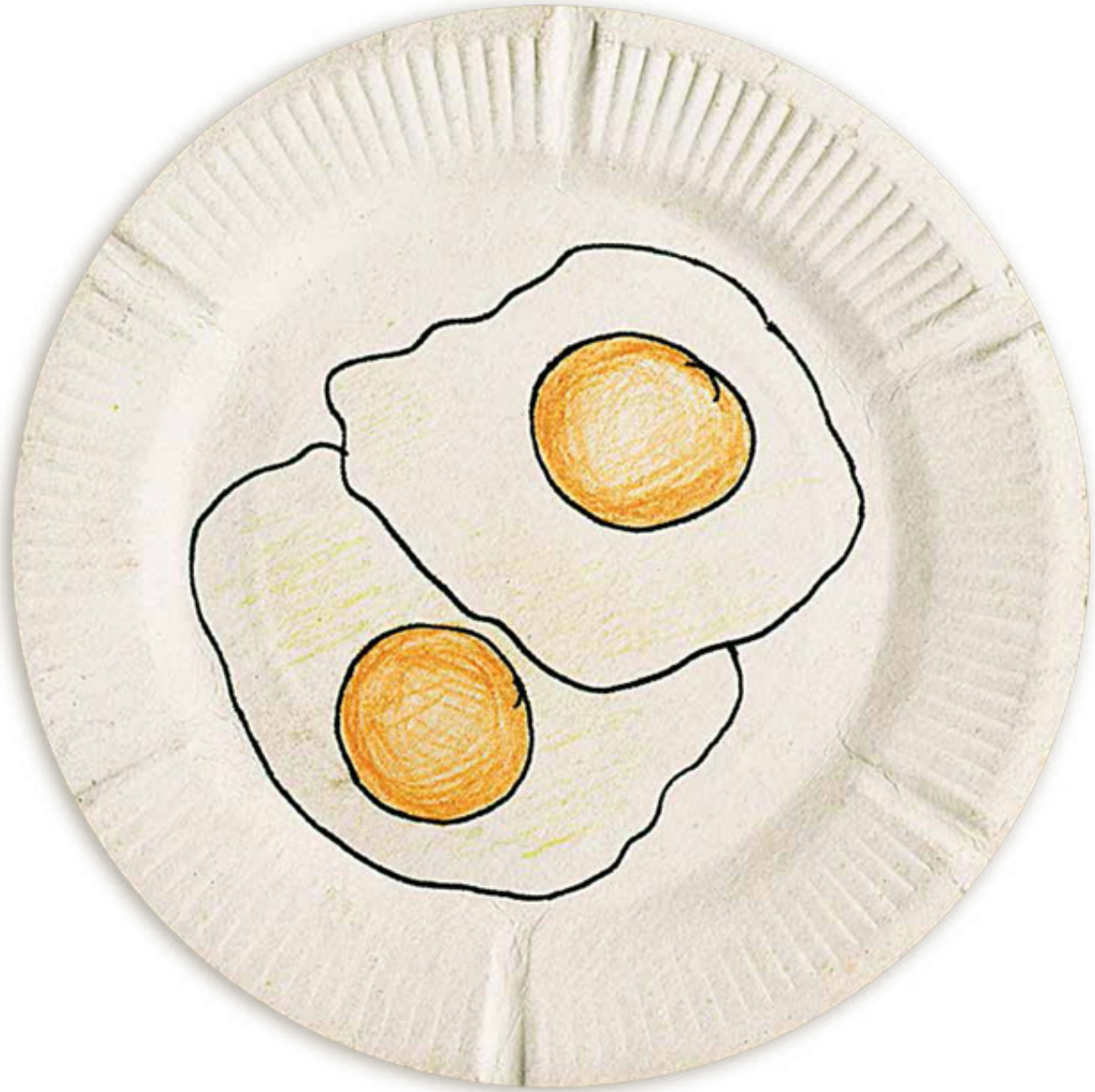
БЕЛЯШЫ

Беляши я ел крайне редко, и обычно они мне не нравились. Больно
брутальная еда.

Однако на дне рождения у моего друга психиатра Иршада Рашидовича
Еналиева они были настолько лёгкие, нежные и, кажется, нежирные,
что я их запомнил надолго. С тех пор и не ел беляшей.

Боюсь испортить впечатление. Национальная еда должна быть в
национальных руках.





ГЛАЗУНЬЯ

Про глазунью можно вообще ничего не писать, а можно написать очень много. «Знаток» Бялко написал про яичницу целую книгу. Вариантов приготовления яичницы много. Голь на выдумки хитра. Я делал глазунью своему маленькому сыну так: из кусочка белого хлеба аккуратно вырезал мякиш, оставляя корочку. В эту корочку, опять же аккуратно, разбивал яйцо, а мякиш поджаривал рядом. Такая глазунья не растекалась и была особенно красива, как будто в формочке.

Глазунья — изумительная закуска под водку и портвейн, особенно когда яйцами заливаешь всё, что есть в холодильнике, — всё, что давно уже пора было выбросить. Тогда она называется яичницей (а с молоком это будет уже омлет). Нужно, чтобы она наполовину съехала со сковородки на тарелку. Потом вы накрываете ее второй половиной. Получается такой толстый золотистый полукруг. Вот только я давно перестал есть яйца, а потом уже и куриный грипп подоспел.

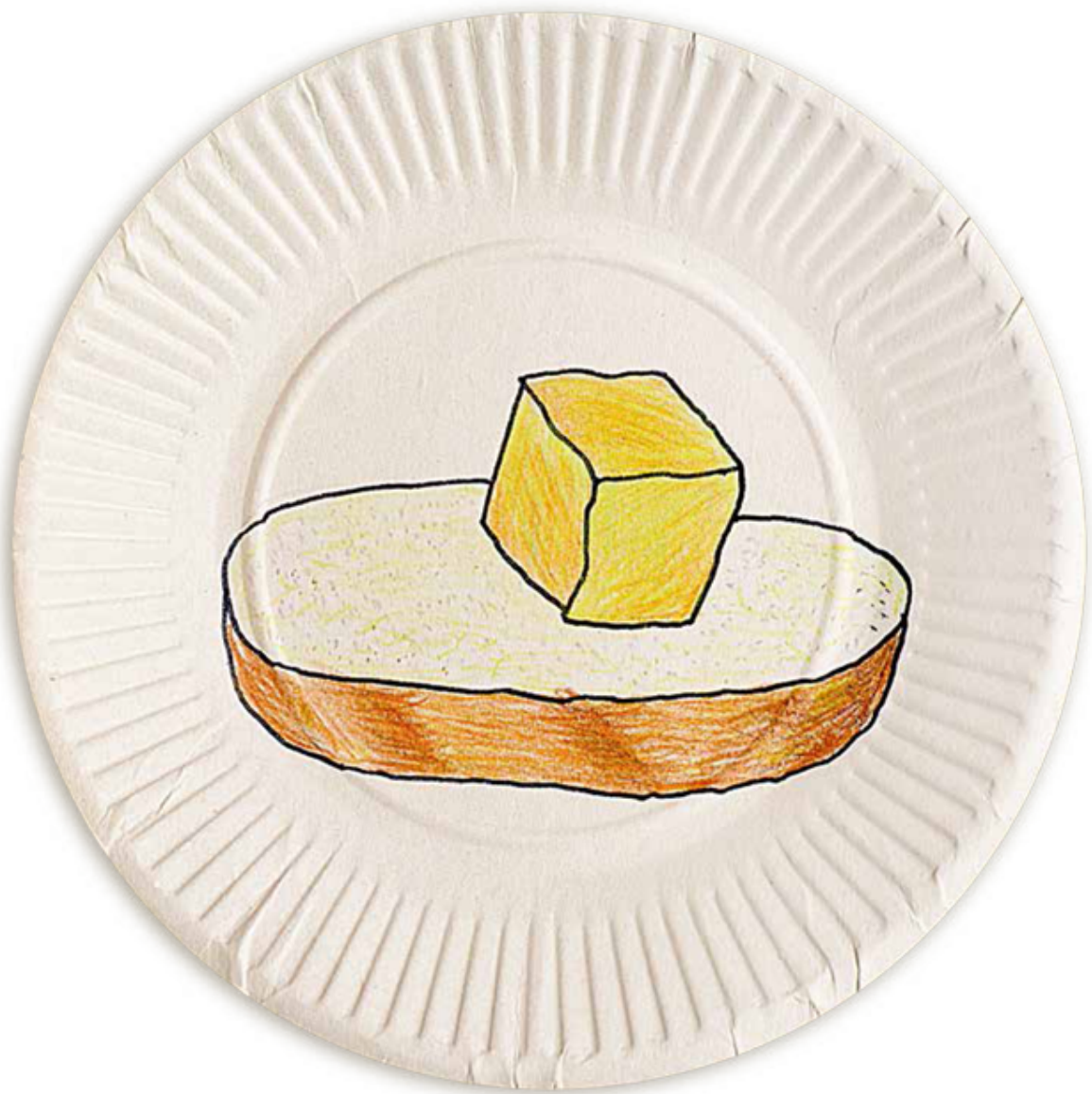
У меня есть такая карикатура. Курица говорит Петровичу: «Петрович, пойми, куриный грипп — это наша месть за наши отрубленные головы». Но это так, лирическое медицинское отступление.

КУРИНАЯ НОЖКА

Моя еврейская бабушка любила рассказывать такую байку: «Когда еврей ест курицу? Только в двух случаях: когда еврей болен или когда больна курица». В Советском Союзе было придумано несколько способов приготовления курицы. Абсолютно оригинальных. Первый — на соли. На противень высыпалось полпачки соли, и на неё грудью клали курицу. Она получалась сочная, с тонкой кожицей и почти разваливающимися косточками. Второй способ — курицу задним проходом сажали на бутылку с широким горлышком (ту самую молочную), наполненную водой с зубчиками чеснока, — и в духовку. Птица вся пропитывалась чесноком и была вкуснейшая.

Ножки всегда отдают детям, и нам казалось, что родители любят крылышки. Я тоже в детстве думал, что мама любит крылышки. Потом, когда мы сами становимся родителями, это заблуждение развеивается.





ХЛЕБ С МАСЛОМ

Хлеб с маслом у нас называют бутербродом с маслом, хотя бутерброд — это и есть хлеб с маслом.

Этот бутерброд был кошмаром моего детства. На мягкий кусок белого хлеба в детском саду клали кубик твёрдого замёрзшего масла. Дети должны были сами намазать его на хлеб. Ножи детям не давали — видимо, боялись, что они зарежут своих воспитательниц. Приходилось намазывать масло черенком алюминиевой чайной ложечки. Черенок гнулся, а твёрдое масло, вдавливаясь в мягкий хлеб, намазывалось на стол.

Есть масло в таком виде я не мог. Тошнило. И тогда воспитательница, следя за тем, чтобы ребёнок получил свою дозу полезного продукта, бросала мне кубик сливочного масла с уже прилипшими к нему крошками хлеба в горячий чай (кофе, какао) и размешивала этой самой алюминиевой ложечкой. Вся поверхность горячей жидкости покрывалась жёлтыми островками масла.

Воспитательница ждала, пока я при ней, давясь, не выпью эту жидкость.

Сливочное масло было опосредованным мерилем служебных отношений. Кого больше любила повариха — тому она его больше и клала. Дежурному врачу, который снимал пробу на пищеблоке, масла клали столько, что каша или пюре плавали в нём. Когда дежурил я, то, к ужасу работников пищеблока, отношения со мной у них не складывались. Язык масла, а заодно и сахара, исчезал.

Я предупреждал сразу: «Каша — без масла, чай — без сахара».

Именно масло во времена дефицита любили воровать. Именно за ним пристально следили. Закладка масла в больнице имени Кащенко была серьёзной процедурой. На тележке три пациен-та в сопровождении двух сотрудников пищеблока вывозили огромный куб сливочного масла — килограммов, наверное, на сто. Его взвешивали в присутствии дежурного врача с точностью до грамма, записывали вес

в специальную тетрадь, а потом большим ножом резали на кубики поменьше и бросали в чан с кашей или пюре. Чан был выше человеческого роста. Врач должен был присутствовать при этом до тех пор, пока масло не растает. В то дежурство я ушёл чуть раньше окончания этого таинства, чтобы не стошнило, но вернулся, потому что забыл ручку.

Я застал следующую картину: на борту чана висела повариха, торчали только её ноги и розовое толстое с начёсом бельё. Огромным половником она пыталась выловить уже не кубик, а шарик масла. Увидев меня, бедная работница пищеблока чуть не утонула в рисовой каше. Слава богу, всё обошлось. А то пришлось бы мне ее спасать, а я бы не смог.

ГРЕНКИ

Меня кормили ими в детстве, и я их очень любил. А я кормил ими сына, и он их тоже любил. А мой сын сейчас кормит ими своего сына, и он их тоже очень любит.

Быстро и дёшево. Гренки в Европе — это подсушенный хлеб, у нас — размоченный в молоке с яйцом. Когда гренки готовились, они становились золотистыми, теряли прежнюю форму. Так теряют форму люди: ещё не толстые, но форма уже поплыла. Идеально, когда корочка сверху, а внутри хлеб чуть жидковат.

Дома паника — нечем кормить детей! А сделаю-ка я им гренки. И поплыл вкусный запах по комнате, и гренок так много, что не осилить всем. Моя собака, такса Дездемона, не отходила от плиты, когда их делали. А толстой ей быть нельзя. Но ей всегда что-то перепало — да и воровала она, конечно. Однажды чуть не свалилась с треугольной табуретки, пытаясь отодрать от тарелки прилипшую последнюю гренку (все остальные она уже съела). Мы её не ругали, а посадили на кремлёвскую диету.



РЕЦЕПТЫ
(ИЗБРАННОЕ)

КАША ГРЕЧНЕВАЯ

ГРЕЧНЕВУЮ КРУПУ ПЕРЕБРАТЬ
ТЩАТЕЛЬНО. УБРАТЬ ИЗ НЕЕ КАМЕШ-
КИ, ВКЛЮЧАЯ ДРАГОЦЕННЫЕ,
КУСОЧКИ МЕТАЛЛА, ВКЛЮЧАЯ
ЦВЕТНОЙ, НУ И ПР. ЕРУНДУ.

ЗАТЕМ ПРОМЫТЬ. ЗАЛТЬ ВОДОЮ
НА 1 СМ СВЕРХУ ИЛИ НА ПАЛЕУ
И ВАРТЬ, НЕ ПОДЦЫМАЯ КРЫШКУ.

ИНТУИТИВНО ПОНЯВ, ЧТО ПОРА,
МОЙ ДРУГ, ПОРА, СНЯТЬ С ОГНЯ.

УКУТАТЬ КАСТРЮЛЮ В ОРЕНБУРГСКИЕ
ПУХОВЫЕ ПЛАТОК И ПОЛОЖИТЬ
В ШКАФ, НАКРЫВ ПОДУШКАМИ И
ОДЕЯЛАМИ, КАК ПРОСТЫВШЕГО
ДОРОГОГО РЕБЁНКА.

А ПОТОМ РАССЫПАЮ ЕЁ ЕСТЬ.

С ПОЦНЫМ МАСЛОМ; СО СЛИВОЧНЫМ;
С МЕЛКО ПОКРОШЕННОЙ ТРАВой;
С ЛУКОМ ЛЮБИМ; С ГРИБАМИ; С ЯЙЦОМ;
С СЫРОМ ПАРМЕЗАН; С МОЛОКОМ...

И НИКОГДА С САХАРОМ!

НИ - КО - ГДА!!!

ВПРОЧЕМ, МОЖНО И С САХАРОМ!

КУПИТЬ
ЯИЦ - ЛОШТ
СЫР РОСС. - ЗООП.
КОЛБАСЫ - ЗООП.
ЛЮБИМ

СТУДЕНЬ (ХОЛОДЕЦ) ГОВЯЖЬИ

ГОЛЬЕ (ГОВЯЖЬИ НОГИ И ГУБЫ)
ОПАЛИТЬ, РАЗРЕЗАТЬ НА ЧАСТИ,
КОСТИ РАЗРУБИТЬ, ВЫМОЧУТЬ
В ХОЛОДНОЙ ВОДЕ В ТЕЧЕНИЕ
3-4 ЧАСОВ, ВЫМЫТЬ ЩЁТКОЙ,
ОБМЫТЬ ЧИСТОЙ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ,
СЛОЖИТЬ В КАСТРЮЛУ И ЗАЛИТЬ
ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ, ЧТОБЫ УРОВЕНЬ
ВОДЫ БЫЛ ВЫШЕ УРОВНЯ МЯСА
НА 8-10 СМ. ПРИБАВИТЬ НА 1 КГ
ГОЛЬЯ 1-2 ШТ. МОРКОВКИ, ЛУКА,
ПЕТРУШКИ, ЛАВРОВОГО ЛИСТА, ПЕРЦА.
КАСТРЮЛУ НАКРЫТЬ КРЫШКОЙ И
ВАРИТЬ 6-7 ЧАСОВ, ПОКА МЯСО
НЕ БУДЕТ ЛЕГКО ОТАЕЛЯТЬСЯ ОТ
КОСТЕЙ. ПОТОМ МЕЛКО ЕГО ПОРЕЗАТЬ
И СМЕШАТЬ С ПРОЦЕЖЕННЫМ БУЛЬОНОМ
ПОЛОЖИТЬ И ЗАЛИТЬ В ФОРМЫ.

А ЛУЧШЕ ВСЕГО ВЗЯТЬ ВОАКУ, ХРЕН,
ГОРЧИЦУ И ПОЕХАТЬ В ТОТ ДОМ, ГДЕ
ХОЛОДЕЦ ДЕЛАЮТ ХОРОШО, ВКУСНО.
ЭТА РАБОТА ДЛЯ ЛЮДЕЙ ОЧЕНЬ
СПОКОЙНЫХ.

БЛЮДО ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ЗИМНЕЕ!
"ОСЕНИ КОНЕЦ, КОЛЬ ЕЩЕ ХОЛОДЕЦ".

Купи

Селедцы - 1 баночка

Картофель - 3 шт.

Хмель вароч. - 1 шт.

ГОЛУБЦЫ, ФАРШЧРОВАННЫЕ ПЕРЕЦ, КАБАЧКИ И ПРОЧЕ ОВОЩИ

МЯСО ПРОПУСТИТЬ ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ,
ОТВАРИТЬ РИС, ОХЛАДИТЬ ЕГО И
СМЕШАТЬ С ИЗМЕЛЬЧЕННЫМ МЯСОМ.
ДОБАВИТЬ СЛЕГКА (!) ПОДЖАРЕННЫЙ ЛУК.
СОЛЬ, ПЕРЕЦ ПО ВКУСУ. ЛУЧШЕ ПОТОМ.
ЦЕЛЬНЫЕ ЛИСТЬЯ КАПУСТЫ ПРОВАРИТЬ
5-7 МИНУТ. ОХЛАДИТЬ. РАЗЛОЖИТЬ
НА СТОЛЕ. ОТБИТЬ НЕ ЗЛО СТЕБЛ
ЛИСТЬЕВ. ПОЛОЖИТЬ В НИХ ФАРШ
С РИСОМ И ЛУКОМ. ЗАВЕРНУТЬ ФАРШ
ПЛОТНО В КАПУСТНЫЙ ЛИСТ, КАК ДИТЯ
В ПЕЛЁНКУ. ПОЛОЖИТЬ НА СКОВОРОДУ.
СЛЕГКА ОБЖАРИТЬ И ПОТОМ ТОПИТЬ
В КАСТРЮЛЕ В СМЕТАНЕ И СЛИВОЧНОМ
МАСЛЕ. ЧТОБЫ ТАЯМ ВО РТУ.

ЭТОТ ФАРШ И В ПЕРЕЦ МОЖНО ПО-
ЛОЖИТЬ, И В КАБАЧОК, И В ПАМЧДОР.

А МОЖНО НИКУДА ЕГО НЕ
КЛАСТЬ. ПЕРЕМЕШАТЬ СО ВСЕМИ
ОВОЩАМИ. ПОЛУЧАТСЯ ЛЕНЧВЫЕ
ГОЛУБЦЫ, ПЕРЦЫ, КАБАЧКИ И ПРОЧЕЕ.

ВСЁ ЛЕНЧВОЕ! КАК И ВЫ!

Позвонить КУЗЕ!

Яйцо, фаршированное красной икрой

Курочка
Сливки — 2 шт по 1 ст. л.
Сыр — 25 г
Сыр — 25 г
Сыр — 25 г
Сыр — 25 г

Отварить яйца вкрутую. Очистить от скорлупы. Охладить, разрезать пополам и вытащить желток. Открыть банку с красной икрой и заполнить ей, т.е. икрой, лунку в половинке белка.

Желток можно крошить и этим жёлтым порошком украсить тарелку, на которую вы выложили фаршированные яйца

Яйцо под майонезом

Отварить яйца вкрутую. Очистить их от скорлупы. Охладить.

Разрезать пополам. Выложить красиво на тарелку и залить майонезом. Можно украсить эту красоту ещё зеленью.

Оливье

Отварить картошку. Только её!
Морковь не варить, а сырую
натереть на тёрке. Нарезать
отварную картошку. Нарезать
свежие и солёные огурцы.
Добавить немного квашеной
капусты. Нарезать колбасу,
но можно мясо курицы, или
говядину, или телятину.
Можно вместо этого всего
положить крабов. Не живых,
конечно, а их белое мясо.
Антоновки для свежести добавить
неплохо. Зелёный горошек
не жалеть! Немного зелёного
и репчатого лука не помешает.
Заправить диетическим майонезом,
слегка разбавленным кефиром.
Можно не солить.

НЕ ЗАБЫТЬ
КУПИТЬ ЧАЙ

Купить
масло - 1л.
огурцы сол - 1кг
свёкла - 1кг

ВИНЕГРЕТ

ОТВАРИТЬ СВЁКЛУ, КАРТОШКУ,
МОРКОВЬ И ПОТОМ НАРЕЗАТЬ
КУБИКАМИ. ПОКА ЭТО ВСЁ ОСТЫВАЕТ,
ПОРЕЗАТЬ МЕЛКО СВЕЖИЕ И СОЛЁНЫЕ
ОГУРЦЫ, РЕПЧАТЫЙ И ЗЕЛЁНЫЙ
ЛУК, ПРИБАВИТЬ КВАШЕНУЮ
КАПУСТУ. ВСЕ СМЕШАТЬ В ТАЗУ.
ЗАПРАВИТЬ ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ.
ПОСОЛИТЬ. МОЖНО ДОБАВИТЬ
МЕЛКО НАРЕЗАННОЕ ЯБЛОКО. ЛУЧШЕ
АНТОНОВКУ. НИКОГДА НЕ ЗАПРАВЛЯТЬ
МАЙОНЕЗОМ. ЭТО ИЗВРАЩЕНИЕ.
P.S. МОЖНО ДОБАВИТЬ ЗЕЛЁНЫЙ
ГОРОШЕК. ДАЖЕ НУЖНО!
P.P.S. НО С МАЙОНЕЗОМ ГОРАЗДО
ВКУСНЕЕ!!!

ПЕЛЬМЕНИ

Пойти в магазин и купить пачку пельменей. Дома раскрыть пачку и вывалить её содержимое в кипящую воду. Варить пока они, т.е. пельмени, не всплывут. Положить их в глубокую тарелку и налить немного бульона.

Поперчить, посолить, добавить немного сметаны. Посыпать мелко нарезанной травой: кинзой, петрушкой, укропом. Есть под водку в компании.

Меню - 1 п.

А ЭТО МЕНЮ ИЗ АРХАНГЕЛЬСКОГО
РЕСТОРАНА «ЮБИЛЕЙНЫЙ».
Я ТОГДА ЭТО МЕНЮ ВЗЯЛ
НА ПАМЯТЬ И СОХРАНИЛ.
ВЧУДАТЬ, БЫЛ НЕТРЕЗВ.
ТЕПЕРЬ ЭТО ДОКУМЕНТ. ИСТОРИЯ.
ЧИТАЕТСЯ КАК РОМАН!

mmmm

КАБАЧКОВАЯ ИКРА

Пойти в магазин. Купить банку кабачковой икры. Принести её домой. Открыть банку консервным ножом. И есть ложкой прямо из банки. Можно выложить икру на тарелку, можно в миску, можно крошить туда зелёный лук, можно намазать икру на хлеб. Но лучше из банки ложкой есть, есть и ещё раз есть. В одиночестве!

Поздравляю
и долгожданно
в гости в 1330
Григорий А.
в хлеб!

СОСИСКИ С ГОРОШКОМ

Пойти в магазин. Купить сосиски и зелёный горошек. Принести всё это домой. Очистить сосиски от целлофановой плёнки. Положить сосиски в воду и варить три минуты. Открыть банку с горошком. Положить сосиски на тарелку, а рядом положить горошек. Есть, тщательно пережёвывая. Ножом и вилкой.

Но можно есть сосиску руками, а горошек ложкой. Но чтоб никто не видел. Тайком.

Гречка - 2 п.
Горошек - 2 п.

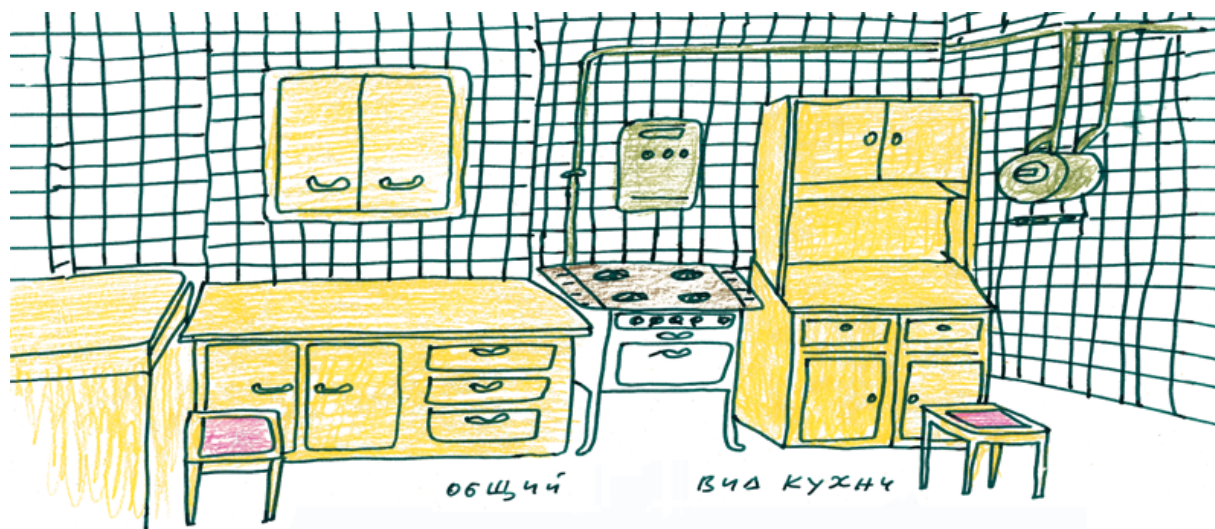
Забра
исполнено

Волану
Свинту
Шульке } 81900
Цигалко } 4 меша
Славик
Сидику - отдал Циб.

БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ.

Пойти в магазин, купить
уже нарезанный хлеб и нарезан-
ную колбасу. Выйдя из магазина,
сесть на первую попавшуюся
лавочку. Положить на кусок хлеба
два куска колбасы и есть, думая
о чём-то очень хорошем. Когда
колбаса закончится, вернуться
в магазин и купить ещё колбасы.

8 653 487 39
ИРА ГРАЧЁВА
Забрать книги
у Сидоревых.

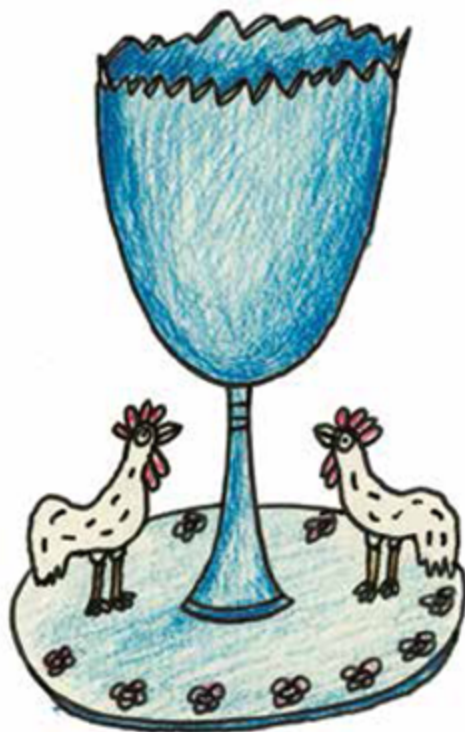


Общий вид кухни: слева — стол для приготовления пищи; справа — кухонный буфет. Это первая отдельная кухня после общей в коммунальной квартире. Только почему-то здесь нет описанных дальше в книге треугольных табуреток, а есть мягкие и квадратные. Впрочем, претензии исключительно ко мне. Это ж я так нарисовал. Не вошёл на эту картинку и «столик для еды», за которым съедались котлеты по 6 копеек, калорийные булочки по 10 и многое другое. А потом на этой кухне не раз выпивались с друзьями всевозможные напитки типа портвейна.



СТАКАН

Этот подстаканник я, мягко выражаясь, взял на память в поезде
Архангельск–Москва. Ехал я в плацкартном вагоне из командировки.
Подстаканник был так хорош, что во мне проснулся клептоман.



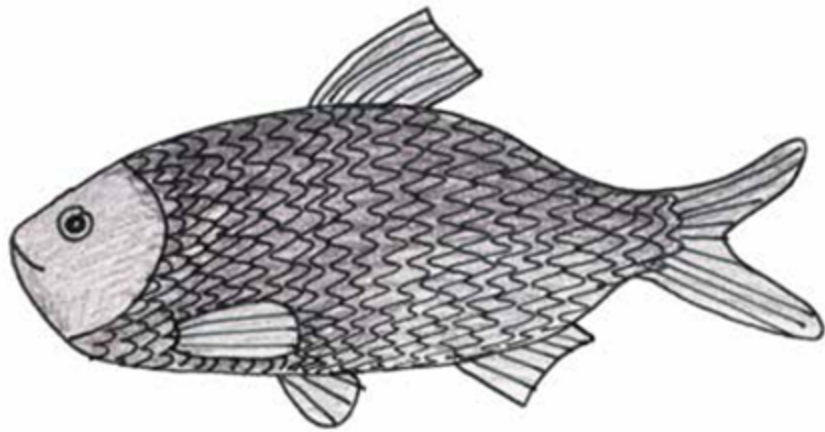
Рюмка из прибора
для яиц

Эту рюмку подарила мне наша соседка по большой коммунальной квартире. Все в этой большой коммунальной квартире любили маленького мальчика, то есть меня, и довольно часто кормили яйцами, сваренными «в мешочек».



ЛУКОРУБКА

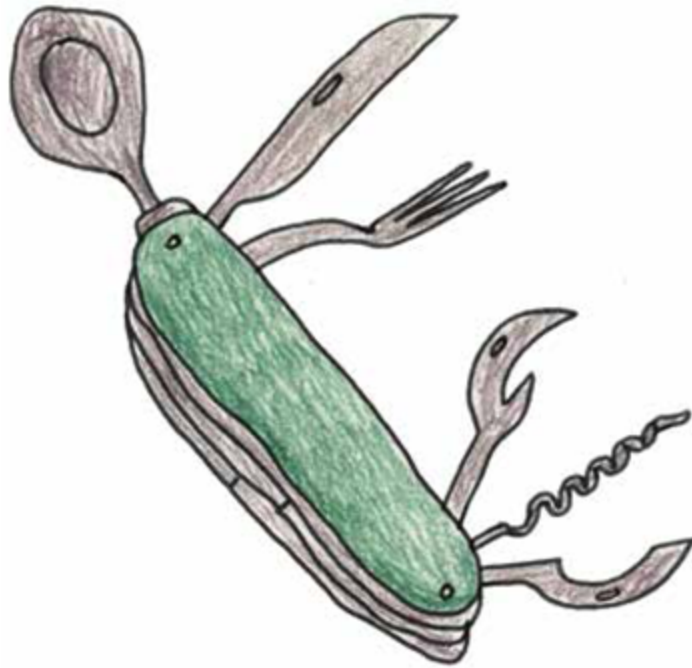
Это приспособление для измельчения лука представляет собой стеклянный сосуд с утолщённым дном и крышкой, через которую проходит стержень. На нижнем конце стержня — крестообразный нож. Удобно резать лук, и при этом не текут слёзы. Забытые маленькие хитрости из журнала «Наука и жизнь».



ВОБЛА

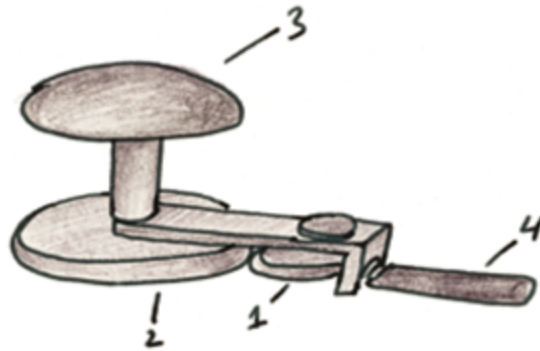
ПРОМЫСЛОВАЯ РЫБА
СЕМЕЙСТВО КАРПОВЫХ

Крупная вобла обычно жирнее, мясистее и вкуснее мелкой. Такое предложение я нашёл в энциклопедии. Это точно! Не дураки же её, эту энциклопедию, писали. Небось, сами не раз воблу разделявали на газетке и её воздушный пузырь поджигали на спичке. А икра? А спинка? А рёбрышки, если их в пиве немножко намочить? Один мой знакомый лётчик рассказывал, как они всем экипажем пошли пить пиво в Праге. Со своей воблой. Официант, когда они уже уходили из пивной, собрал их кружки — причём брался он за ручки через салфетку — и все разом выбросил в бак для мусора. Чтобы они не пахли. Даже вымыть кружки не попытался.



Дорожный нож

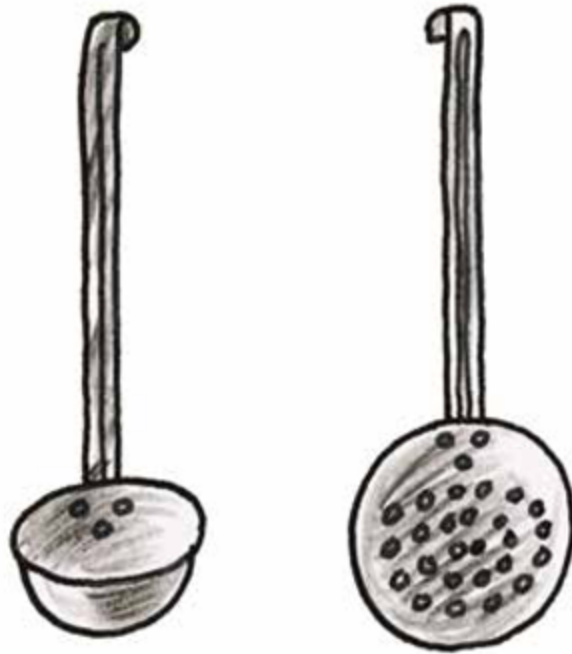
Можно и так сказать, а точнее будет назвать его ножом походным. Им всегда можно было открыть банку консервированной тушёнки, банку шпрот, бутылку портвейна, нарезать хлеб и пировать. Этот нож прошел со мной длинный путь — от школьных целомудренных походов до студенческих, далеко не целомудренных. Известные на весь мир швейцарские красные с белым крестом ножи ни в какое сравнение не идут с этим уже потому, что в этом есть вилка и ложка.



РУЧНАЯ ЗАКАТОЧНАЯ
МАШИНА ДЛЯ УКУПОРКИ
СТЕКЛЯННЫХ БАНОК ЖЕСТЯ-
НЫМИ КРЫШКАМИ.

1 - ЗАКАТОЧНЫЙ РОЛИК;
2 - ПАТРОН; 3 - ГРИБОК ДЛЯ ПРИ-
ЖИМАНИЯ КРЫШКИ К БАНКЕ
4 - РУКОЯТКА.

Да, это выдающийся агрегат. Банки и крышки, крышки и банки... Компоты, варенья, помидоры, огурцы, грибы... Вся страна ломилась за банками и крышками. Все горбатились на грядках. Поколения прошли школу «закатки». В воскресенья и праздники с антресолей доставались эти банки. Компоты из слив, компоты из абрикосов, компоты из яблок. Сначала месяцами варили, потом ели. Своё же! Это один из самых значимых предметов из мира «бытовых мелочей». Сколько эта машинка сэкономила людям денег?! Сколько унесла времени? Впрочем, это вопросы риторические.



ЧУМИЧКА И ШУМОВКА.

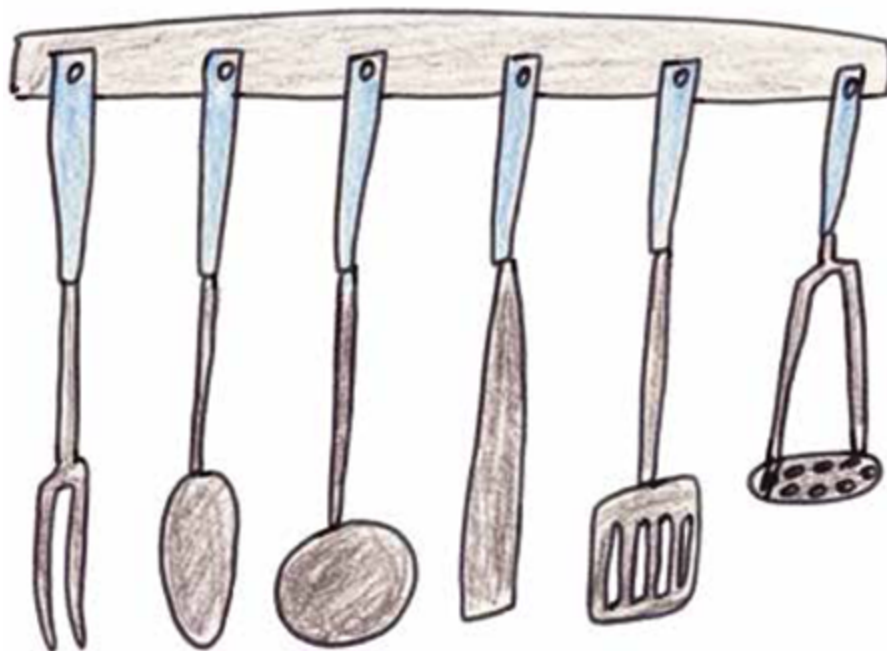
Так и хочется написать эти слова с большой буквы.

Как имена. Такие персонажи — Чумичка и Шумовка.

Две подруги-оторвы.

При помощи чумички переливают и разливают бульоны, супы, соусы. Шумовкой снимают пену с кипящих жидких блюд, вынимают из глубокой посуды мясо, рыбу, овощи.

Кстати, и чумичка, и шумовка тоже алюминиевые.



Кухонный набор

С помощью имеющихся в наборе приспособлений можно разделить мясо, птицу и рыбу, а также произвести очистку и шинковку овощей и фруктов, раскатать тесто и т. д. Так было написано в инструкции по применению. Враньё! Всё было сделано из тонкого мягкого металла, а чем тесто раскатывать — вообще непонятно. Однако этот, как бы выразились современные художники, объект висел и украшал нашу кухню.

Радовал, так сказать, наш глаз.



ТАБУРЕТКА

На первый взгляд вроде бы это и не табуретка вовсе. Или табуретка, но с отломанной ногой.

На самом деле всё не так просто. Это революционная табуретка 60-х! Она стояла на каждой кухне в то время и перевернула представление об устоявшемся... на четырёх ногах. Эти треугольные табуретки на трёх ногах были разного цвета: розовые, голубые, красные, жёлтые...

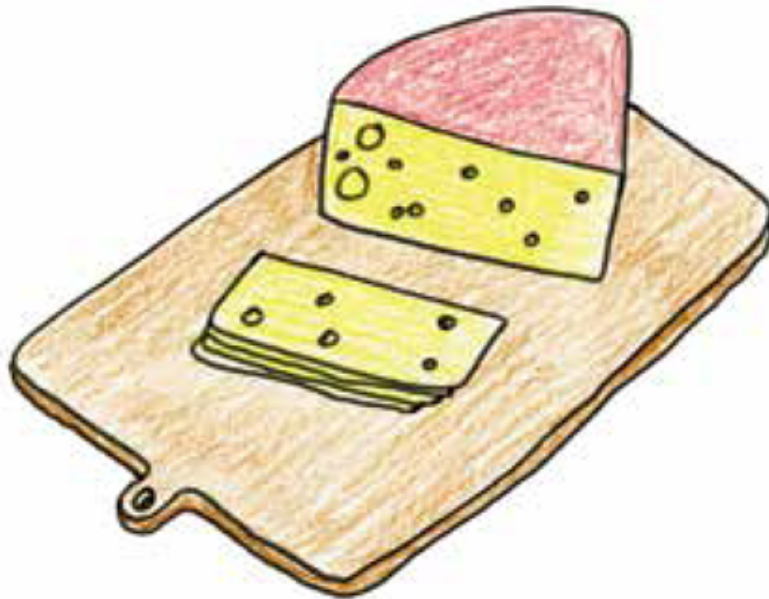
Такое треугольное чудо, на мой взгляд, заслуживает памятника. Я часто их подкрашивал, и они мне напоминали конфеты «Подушечка».

Не формой и не тем, что к ним прилипали табачные крошки, а исключительно цветом. Я не раз падал, когда вставал на них, но продолжал их любить, пока из табуреток окончательно не выпали ноги, ввинчивающиеся в сиденье.



ЧАЙНИК

Это алюминиевый чайник. В таких чайниках разносили чай и какао в детских садах, больницах и пионерских лагерях. Совсем недавно я узнал, что если всю жизнь есть и пить из алюминиевой посуды, может развиваться слабоумие. И это, между прочим, научный факт. На таких чайниках ещё масляной краской писали: «Чай», «Какао», «Кофе». А иногда номер отделения. В психиатрической больнице имени П. П. Кащенко были именно такие чайники.



ВСЁ ДЛЯ СЫРА

Это, конечно, чистое пижонство. Обычно взял полкило сыра, отрезал от него кусок, бросил на хлеб с маслом — и употребляешь со стаканом сладкого чая. Потом убрал сыр в целлофановый пакет и положил его обратно в холодильник ЗИЛ. А этот набор совсем уж пижонский. Здесь и специальный нож для сыра, полукруглый, с тремя зубчиками на конце, которыми удобно брать ломтики. И дощечка, на которой сыр режут, и прозрачная крышечка, которой его накрывают. Но надо сказать, что такие наборы в 60-х годах продавались в наших советских магазинах. Однако их мало кто покупал. Культура поедания сыра была не на высоте, несмотря на то, что кроме популярных видов, таких как «Костромской», «Советский», «Российский», «Пошехонский», «Голландский» и даже «Швейцарский», на прилавках нетронутыми лежали «Рокфор» с зелёной плесенью и сыр под названием «Русский камамбер» с белой плесенью. Вот из-за плесени-то эти деликатесы у советского народа не пользовались популярностью.

А сыр «Рокфор» был упакован в фольгу, на которой была наклеена круглая этикетка, где зелёным цветом — цветом как раз плесени — красовалось название — «Рокфор» — с буквой «ф», у которой была длинная центральная перекладина с двумя загогулинами.



ЭЛЕКТРОХОЛОДИЛЬНИК

ЗЧЛ

Да, это был невероятный красавец! Скруглённые углы, ручка, сама надпись — «ЗИЛ». Всё это, как мне кажется, вершина отечественного — да нет, мирового дизайна.

А в нём, холодильнике, 300 граммов «Любительской» по 2.90 с жирком и 300 граммов «Докторской» без жирка. Ряженка, кефир и ацидофилин в бутылках. Крышечки — зелёная, оранжевая и белая с фиолетовыми полосками. Из них, из этих крышечек, можно было делать новогодние игрушки и много чего ещё «умелыми руками».

Открывать бутылку можно было разными способами. Резко подцепить крышку за край и сорвать её — так делали рабочие и строители. Булочка за 7 копеек и бутылка кефира — обед на стройке. Проткнуть крышку сильным корявым и твёрдым пальцем и сорвать её — варварский, грубый мужской вариант. Вариант домашний — слегка надавить в центре крышки. После этого края крышки поднимались, и тогда её можно было аккуратно, не повредив, снять с горлышка. Ну да бог с ним, с кефиром. Выпито его море — в детстве и позже, в состоянии похмелья.

В холодильнике также консервы: лосось, шпроты, зелёный мозговой горошек, печень трески. Печень трески — это практически рыбий жир в банке. Мне её давали, чтобы у меня не было рахита. Да какой рахит выдержит рыбий жир! Рахит исчезал из организма, только почуяв этот чудовищный запах. Зато на смену рахиту приходили все остальные «уроды» — любители рыбьего жира. Салат из печени трески с яйцом и луком — это прижизненный памятник атеросклерозу.

Холодильник ЗИЛ теперь сослан на дачу. Он жив до сих пор. А вот черепаха Чита, которая залезла за этот холодильник погреться, там погибла смертью храбрых. Развернуться не смогла. Застряла. Куда делась черепаха, долго не могли понять. Её труп был обнаружен спустя год, когда зачем-то холодильник ЗИЛ подвинули. Собственно говоря, от Читы остался только панцирь. Я очень горевал по этому поводу.

РЕСТОРАН
Империальный

г. Архангельск

Меню

на 11-20 апреля 1978 года
прейскурант вин и буфетная продукция

Водка Русская	1-29	1/500	6-45
Коньяк ^{XXX}	2-00	1/500	10-00
Джин Капитанский	1-74	1/500	8-70
Ром Сант-Мишель	1-25	1/660	8-25
Ликер Мятный	0-81	1/500	4-05
Настойка Зверобой	1-05	1/500	5-25
Наливка Десертная	0-61	1/500	0-05
Вино Бычья кровь	0-53	1/700	3-71
Вино Кубань	0-65	1/700	4-55
Портвейн Кавказ	0-39	1/700	2-94

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Напиток "Юбилейный" с мороженым	0-49
Напиток "Юбилейный"	0-45
Заливное "Льбительское"	0-75
Заливное "Сюрприз"	0-75

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Бутерброд с сыром	0-17
Сыр российский	0-19
Салат из зеленого лука с яйцом	0-20
Салат из трескавой печени	0-52
Винегрет овощной	0-11
Салат рыбный	0-70
Салат мясной	0-71
Салат стеличный	I-14
Яйце под майонезом	0-72
Палтус под майонезом	0-77
Ассерти рыбное с гарниром	0-95
Ассерти мясное с гарниром и хреном	I-25
Палтус заливной с хреном	0-56
Ассерти заливное с хреном	I-24
Утка жареная с гарниром и хреном	I-10
Студень из говядины с хреном	0-31
Сардины под маринадом	0-19

С У П Ы

Бульон с гренками	"	0-41
Бульон с пирожком слоеным	"	0-49
Бульон с яйцом	"	0-50
Бульон с индейкой и домашней лапшой		0-63
Солянка сборная мясная		1-39
1/2 порции	-"-	0-69
Солянка из утки		1-00
Солянка рыбная из палтуса		0-97
Рассольник ленинградский с уткой		0-41
Суп молочный с вермишелью		0-18

РЫБНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Мойва жареная с картофелем фри		0-32
Сардины свежие жареные с картофелем фри		0-33
Палтус по-польски		0-73
Палтус по-московски		1-07
Палтус по-ленинградски		0-60
Палтус жареный фри		0-60

МЯСНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- 92 *раз*

- Бифштеке рубленый с яйцом ~~0-29~~
- Бифштеке рубленый с гарниром 0-73
- Бифштеке рубленый с луком 0-85
- Котлеты по-негавски с гарниром 0-67
- Поджарка из свинины с картофелем фри 0-72
- Котлеты из свинины натуральные рубленые с гарниром 0-72
- Виня отварное в соусе с рисом 0-33
- Сердце отварное в соусе с пюре картофельным 0-37

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ И ДИЧИ

Утка жареная с тушеной капустой	0-85
Индейка паровая с рисом	0-72
Индейка жареная с гарниром	I-26
Чахехбили из утки	0-86

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ЯИЦ

Котлеты картофельные соусом грибной	0-26
Горошек зеленый с маслом	0-28
Морковь в молочном соусе с зеленым горошком	0-17
Яичница натуральная	0-76
Яичница со свиной	0-76
Яичница с зеленым луком	0-61
Омлет со свиной	0-79
Омлет с сыром	0-67
Омлет с зеленым луком	0-63
Драчена	0-60
Шницель капустный со сметаной	0-21
Яйцо вареное стеленое <i>диетическое</i>	0-13

0-18 *Вид*

НАПИТКИ

С а я н ы	0-20	I бут.
Пиво Игулевское	0-31	"-
Вода минеральная	0-13	"-

ШОКОЛАД

Сливочный	0-60	I/30
-----------	------	------

КОНФЕТЫ

Карамель Шилуте	I-80	I кг.
-----------------	------	-------

СИГАРЕТЫ

Л а й к а	0-24	I пачка
А с т р а	0-20	"-

ПАПИРОСЫ

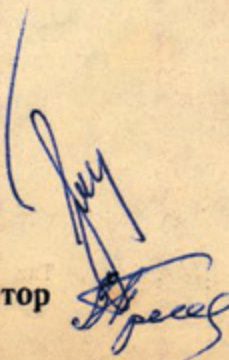
Беломор-канал	0-22	I пачка
С е в е р	0-14	"-
Любительские	0-25	"-
К а з б е к	0-24	"-

СИГАРЫ

Кабанос-Богадитос	0-20	I шт.
С п и ч к и	0-01	I кор.
Х л е б столoвнoй	0-01	I шт. 50
Х л е б белoй	0-02	" .60

Директор

Калькулятор



1-01
"-
"-

1-02
"-

1-03
"-

1-04
"-

1-05
"-
"-
"-
"-

Директор
Зав. производством
Калькулятор

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]



Фото Никиты Голованова

ОБ АВТОРЕ

Андрей Бильжо родился в 1953 году в Москве в большой коммунальной квартире на Домниковской улице. Окончил Второй Московский медицинский институт, ходил на судах по разным морям и океанам, работал психиатром, защитил диссертацию. Пятнадцать лет работал в издательском доме «Коммерсант», где родился его карикатурный персонаж «Петрович», затем 5 лет трудился в газете «Известия», на страницах которой каждый день появлялись его карикатура и иногда авторская колонка и откуда самостоятельно ушёл. В настоящее время сотрудничает с журналами «Дилетант» и «Русский пионер». Им создано более 20 тысяч рисунков, он автор более чем сотни мультфильмов, которые в разное время шли на ОРТ, НТВ и ТВ-6. В образе мозговеда был соведущим программы «Итого» с Виктором Шендеровичем. Автор идеи клубов-ресторанов «Петрович» в Москве, Киеве и Санкт-Петербурге. Член Союзов художников, журналистов и дизайнеров России. Действительный член Академии графического дизайна, почётный член Академии художеств. Лауреат ряда профессиональных премий.

Над книгой работали

Руководитель редакции *Марина Васильева*

Ответственный редактор *Юлия Потемкина*

Редактор *Ольга Свитова*

Арт-директор *Алексей Богомоллов*

Дизайнер *Мария Заикина*

Корректор *Ирина Тимохина*

ООО «Манн, Иванов и Фербер»

mann-ivanov-ferber.ru

Электронная версия книги

подготовлена компанией Webkniga, 2013

webkniga.ru

Максимально полезные книги от издательства «Манн, Иванов и Фербер»

Наши электронные книги: <http://www.mann-ivanov-ferber.ru/ebooks/>

Если у вас есть замечания и комментарии к содержанию, переводу, редакции и корректуре, то просим написать на be_better@m-i-f.ru, так мы быстрее сможем исправить недочеты.

Заходите в гости: <http://www.mann-ivanov-ferber.ru/>

Наш блог: <http://blog.mann-ivanov-ferber.ru/>

Мы в Facebook: <http://www.facebook.com/mifbooks>

Мы ВКонтакте: <http://vk.com/mifbooks>

Наш Twitter: <https://twitter.com/mifbooks>

Дерево знаний:

<http://www.mann-ivanov-ferber.ru/promo/derevo-znaniy/>

Предложите нам книгу:

<http://www.mann-ivanov-ferber.ru/about/predlojite-nam-knigu/>

Ищем правильных коллег:

<http://www.mann-ivanov-ferber.ru/about/job/>

Для корпоративных клиентов:

Полезные книги в подарок:

<http://www.mann-ivanov-ferber.ru/promo/presents-b2b/>

Книги ищут поддержку:

<http://www.b2b.mann-ivanov-ferber.ru/sponsorship/promo/>

Корпоративная библиотека:

<http://www.b2b.mann-ivanov-ferber.ru/corp-library/>

Оглавление

[Истории про еду.](#)

[Информация от издательства](#)

[От автора](#)

[Шпроты](#)

[Любительская колбаса](#)

[Бутерброд с колбасой](#)

[Сосиски с зеленым горошком](#)

[Блинчики с...](#)

[Шашлык](#)

[Сардельки с горчицей](#)

[Жареные рыбки](#)

[Картофельные оладьи](#)

[Яйцо под майонезом](#)

[Селёдка](#)

[Чебуреки](#)

[Перец фаршированный](#)

[Грибы с картошкой](#)

[Макароны по-флотски](#)

[Котлеты с гречневой кашей](#)

[Тефтели](#)

[Заливная рыба](#)

[Салат Оливье](#)

[Винегрет](#)

[Котлеты по-киевски](#)

[Вареники](#)

[Фаршированные кабачки](#)

[Треска](#)

[Яйцо куриное, фаршированное красной икрой](#)

[Голубцы](#)

[Бутерброд с красной икрой](#)

[Кильки](#)

[Бутерброд с красной рыбой](#)

[Бифштекс с яйцом](#)

[Бутерброд с сыром и редиска](#)
[Кабачковая икра](#)
[Морковные котлеты](#)
[Пельмени с уксусом и горчицей](#)
[Студень \(холодец\) с хреном, подкрашенным свёклой](#)
[Беляши](#)
[Глазунья](#)
[Куриная ножка](#)
[Хлеб с маслом](#)
[Гренки](#)
[Рецепты \(избранное\)](#)
[Общий вид кухни](#)
[Стакан](#)
[Рюмка из прибора для яиц](#)
[Лукорубка](#)
[Вобла](#)
[Дорожный нож](#)
[Ручная закаточная машина для укупорки стеклянных банок жестяными крышками](#)
[Чумичка и шумовка](#)
[Кухонный набор](#)
[Табуретка](#)
[Чайник](#)
[Всё для сыра](#)
[Электрохолодильник ЗИЛ](#)
[Об авторе](#)
[Над книгой работали](#)
[Максимально полезные книги от издательства «Манн, Иванов и Фербер»](#)