



Дома с собачкой

Дмитрий Воденников, поэт, литератор, радиоведущий, живет с прекрасным товарищем – таксой Чуней – в старинной квартире своей бабушки. И дуб под окном напоминает ему о семейных обедах



Бабушкино серебро

Я много чего выбросил, но только не серебро. Серебряный кофейник (навверняка подарок бабушкиных учеников) никогда не использовался, вот и у меня он стоит в книжном шкафу. Ложки с финифтью подавались к чаю. Ими было крайне неудобно есть торт.

Моя бабушка Александра была медиком, профессором, светилом. В шкафу стоит ее книга. У нее были ученики, и некоторые жили в Узбекистане. В сезон они присылали нам дыни и арбузы поездом, с проводниками. Тогда мне казалось адом, что нужно тащить их домой с Казанского вокзала в Сокольники. Рядом с советской бедностью, какой-то кулинарной непрявляемостью соседствовала удивительная восточная роскошь. Нью-Йорк – город контрастов, помните? Так вот, баба Саша. Она была эстетка, элегантная, светская, язва, острая на язык. Всегда меня поражала: она разогревала себе борщ и ела его из эмалированной миски с щербинками! Почему – понятия не имею. В шкафу при этом стояла красивейшая посуда – я ее всю выбросил.

Вот очень важная для меня картинка из детства. Мы приходим к бабе Саше

на День Победы (она воевала), и она ставит на стол вон те бокалы из цветного хрусталя. Неважно, что туда было налито: шампанское, вино или просто сок, – ах, как они преломляли солнечные лучи, когда стояли на нарядной скатерти, на дубовом столе с гнутыми ножками! И на старинном дубе за окном распускалась листва. Это для меня была дверь в другую, красивую и взрослую жизнь. Только от нее и остались бокалы да дуб.

В гастрономическом плане лет до сорока я был совершенно бездарен. В тридцать пытался сварить рожки. Не какую-то итальянскую пасту – обычные советские рожки, скажем, «Аленушка». Варил их полчаса, потом вывалил бесформенную массу в сковородку и жарил еще минут пятнадцать, тщетно пытаюсь спасти. Вбил туда яйцо, посыпал сахаром... Это было отвратительно. Сухо, прожаристо и глав-



Макароны со сливочным сырным соусом

Поставьте вариться макароны по всем правилам: в большой кастрюле подсоленного кипятка, на указанное на упаковке время. Одновременно потомите немного мелко нарезанного шалота и чеснока в сливочном масле, влейте не слишком жирные сливки, приправьте перцем, дайте немного покипеть и всыпьте тертый пармезан и раскрошенный голубой сыр. Не давая полностью растаять, полейте соусом макароны.

ное – этого было очень много, я же сразу пачку сварил. Достойный сын своего отца. Чтобы сделать приятное жене, моей мачехе, он жарил ей сосиски. За 10 часов до ее прихода. Она уходила на работу, а он жарил и ждал ее.

И вот этот человек, проживавший в безымянном безумии, вдруг изменился. Я ощутил потребность готовить, почувствовал в этом вкус и прелесть. Не потому что вдруг пожелал вкусно есть – это я всегда любил. Мне нужна была магия, я хотел быть волшебником. И когда я это понял, принялся готовить как сумасшедший, с таким наслаждением. Запекал рыбу, жарил мясо (сейчас я его больше не ем), пек пироги. Начал с кексов – самой ленивой выпечки. Но что я с ними вытворял, какие наполнители подбирал! Даже делал сдобное дрожжевое тесто в кастрюле, без всяких хлебопечек. Я что-то приговариваю, когда вымешиваю, говорю ему: ну давай, мой маленький, давай, колобочек! Разве же можно после такой нежности не податься? Потом пришел период серьезной пасты, со всякими соусами. Началась новая жизнь, и мне захотелось, чтобы вокруг меня были красивые вещи. Именно кухонные. Моя кухня лучше, чем моя комната, я хочу в ней жить.