

Рестораны forever

Новые стороны жизни

Как летит время! Давно ли мы считали завидным рестораном «Патио пиццу», посещали росинтеровский «Испанский уголок» в гостинице «Москва». А вот уже нет и прежней гостиницы. Безвозвратно закрылось «Cafe des Artistes» на Камергерке, поражавшее какими-то галактическими ценами. Возле задней, служебной двери в межпланетный ресторан можно было видеть дощатые столики, узбекское семейство за немудреной трапезой на свежем воздухе. Их южные помидоры, чурек и домашний сыр казались для зеваки, случайно зашедшего на задворки московского центра, аппетитнее напыщенных блюд с парадного входа заведения. И кто бы мог опознать приметку будущей эпохи, которая посмеется над дурацким пафосом, спровадив на родину швейцарский менеджмент «des Artistes».

Сменились типажы гостей; лет двадцать назад за столиками наблюдались: чиновник в компании толстошеих «братков», таможенный брокер и дилер вместе с эксклюзивным дистрибьютором. Ино-

гда еще мелькал красный с золотым пиджак, чудная униформа Пиквикского клуба, а на стол непременно выкладывались толстенные «мобилы» с антенной. Спустя десять лет в зале явились: журналист, арт-дилер, fashion-редактор, управляющий партнер сети мультибрендовых бутиков, специалист по связям с общественностью и видеоарту. Сейчас и эти как-то увяли. В ресторанах чаще увидишь случайных (однако вполне бодрых!) персон, так называемых кэжуалов.

Наши собственные вкусы прежней поры теперь кажутся наивными. Обсуждать нынче какие-нибудь суши (былую экзотическую новость) так же странно, как статью Нины Андреевой «Не могу поступиться принципами». Изменились пищевые тренды и моды, а с ними предпочтения. Да мы просто повзрослели!

Предлагаю читателю совместно пройтись по веяниям в ресторанном и обычном питании, чтобы понять и мирно принять их, познав новые стороны жизни.

Клейкая лента

В середине 1960-х счастливчики везли из-за рубежа поразительную новинку: клейкую ленту. Ею здорово было сращивать порвавшиеся магнитофонные пленки – культурно, не то, что вонючая уксусная эссенция. Позже и название заграничное прилетело: «скотч». Но здесь речь пойдет про другой скотч, с которым познакомились намного позже. А именно, про шотландские виски.

Что такое виски? Не более чем зерновой самогон, точнее, солодовый. Первые пробы в 90-х (помните коммерческие киоски, ломящиеся от заграничных бутылок?) не впечатлили: резкий запах, непривычно грубый вкус. Как думалось, коньяк приятнее, а из коньяков самый лучший, разумеется – «КВ», любимец всех московских полковников.

Но проходит время, и меняешь взгляд: коньяки ведь, по большому счету, на один манер. Нет, конечно, «Старый Кёнигсберг» из «Магнита» заметно отличается от Camus, приобретенного в зоне duty free аэропорта Ларнака. Но отличен он, увы, вовсе не в роли особого, уникального напитка!

Зато виски – целый огромный мир, где каждый найдет свое. Входя в этот мир, поначалу познакомишься с купажируемыми (Blended) виски, они как-то понятнее, да и дешевле. Содержат, кроме солодовых спиртов, еще зерновые. Я предпочитаю Chivas Regal, который выпускается выдержкой не меньше 12 лет. Всем известен попсовый бренд Johnnie Walker, хотя вариант Red Label решительно невыносим, разве что в коктейлях. Как и американские кукурузные бурбоны. Выдержанный Black Label еще куда ни шло.

И жалко, что прекращен выпуск очень интересной марки Johnnie Walker Green Label, громко прозвучавшей лет пятнадцать назад. Как славно было заказывать его в кафетерии (давно закрывшемся) «Star Line», к салату «цезарь» со 슬라이сами настоящего пармезана!

Многие выбирают ирландские виски, мягкие даже при небольшой выдержке. Мне тоже некогда нравились Jameson и Tullamore Dew, но теперь кажутся тривиальными, «дамскими», тогда уж интереснее яркий Bushmills.

Между прочим, купажируемые напитки вполне годятся для сопровождения блюд, хотя бы и к русскому столу – достойная замена популярной в былые времена «старке».

Односолодовые скотчи (на этикетке следует искать надпись «Single Malt») я

открыл для себя не так давно. Понятно: до потребления этих напитков надо созреть, развить вкус, понимание стиля. Интересна не только «вкусоароматика», а еще сопутствующая легенда. Знаток разбирается в регионах производства, даже винокурнях, что добавляет удовольствия от напитка, а заодно дает темы для разговора за бокалом.

Винокурень, как и сортов шотландских виски, множество, я ниже обозначу некоторые марки, намозолившие глаза с витрин, барных карт ресторанов. Да просто хорошо мне знакомые. Наименования брендов исторические, непонятно, как правильно назвать их бармену, чтобы не осрамиться. Посему даю транскрипцию.

Lowland (Лоуленд) – равнинная часть Шотландии. Отсюда происходит хорошо известный скотч Auchentoshan (обычно произносят Окентошен). Стоит себе отметить марку Auchentoshan American Oak в качестве весьма недорогого варианта односолодового виски: как говорится, начальный уровень. Аромат и вкус легкие, отвечающие зеленым равнинам Лоуленда.

Нагорная область – Highland (Хайленд). Отличный виски Highland Park (Хайленд Парк) не нуждается в рекомендациях. Северная часть Хайленда – Speyside (Спейсайд), долина реки Спей, традиционный регион производства виски. Здесь вырабатывают известные и популярные марки: Singleton (Синглтон), The Glenlivet (Гленливет), Glenfiddich (Гленфидик), Macallan (Макаллан). Может понравиться виски Monkey Shoulder (Манки Шолдер), не имеющий большой выдержки, являющийся Blended Malt – то есть, солодовый, но не одной винокурни, а купаж (бленд). Кстати, к той же категории относится интересная линейка напитков от поставщика Douglas McGibbon, кото-

рые можно (и нужно!) приобрести в сети «Отдохни». На случившейся дегустации я попробовал их все, насладившись разнообразием вкуса спиртов из разных областей Шотландии.

Давайте переместимся на острова, с их торфяными – на любителя – дистиллятами. Скай (Isle of Skye) – один из островов Гебрид, формально также входит в Хайленд. Здесь славен Talisker (Талискер) 10-летней выдержки, обладающий брутальной крепостью 45%, совсем непохожий на деликатный Singleton. В барных картах он нередок. Получив стакан, вдохнем аромат, который после не спутаешь ни с каким другим.

Близки по стилю Ardbeg (Ардбег) крепости 46% и Laphroaig (Лафройг). Они с острова Айла или Айлей (Islay), который, хотя тоже из Гебрид, считается особым регионом. Британцы смещают ударение в Айла на второй слог.

Островные скотчи имеют интенсивный торфяной аромат и вкус: причиной сушка солода над горящим торфом. Кому-то приходит на ум запах пропитанных шпал, юмористы вспоминают кирзовые сапоги. У меня ассоциация с дальними путешествиями, романтикой железных дорог. Помните вагонный титан, который проводницы топили брикетами?

Виски и лед – предмет споров. Воюющий Уильям Лоусонс или Белую Лошадь иначе не осилишь, быть может, даже еще и с колой. А дорогой скотч? Некоторые считают, что разбавлять льдом –

значит, размывать уникальный вкус. Мнение законное. Однако скажу, что островные скотчи повышенной градусности не проиграют от пары хорошо замороженных кубиков. А если это стакан с толстым дном (так называемый tumbler, или тамблер), то полагается пару раз приложиться доньшком о барную стойку. Не знаю – зачем, но тогда питье как-то правильное.

Обозревая диковинные бутылки на витрине, мы с вами удивляемся неожиданно светлой окраске хорошего скотча. А как же длительная выдержка в дубовой бочке? Но привычный янтарный цвет (а заодно некоторая сладость) придается добавлением карамели. Элитарные напитки не нуждаются в дешевой косметике.

Островной виски не предназначается, чтобы щедро выставить бутылку на стол для пьяненькой компании родственников, отмечающих день вашего рождения седелкой «под шубой». Публика не оценит! Вообще дорогими выдержанными скотчами не запивают еду. Они не нуждаются в сопровождении, какой-то закуске. Напиток прихлебывают по чуть-чуть, за неторопливой беседой с искусственным визави. Или медитируют в одиночку зимним вечером, ловя оттенки вкуса и размышляя о том, что жизнь, что ни говори, удалась!

А ваши незадачливые родственники пусть себе довольствуются клейкой лентой.

Кусок говядины

Слово «стейк» на слуху не так-то и давно. Лет двадцать назад на веранде ресторана «Темпл» (сбоку недавно открывшегося тогда комплекса на Манеж-

ной) можно было получить так называемый бифштекс в виде простого куса говядины с гриля. В росинтеровском заведении «Санта Фе» при входе в красно-

пресненский парк предлагали даже аргентинское мясо, и было не очень ясно, чем оно уж так отличается от нашего, обычного. Заказывали полную прожарку: ведь мясо «с кровью» – странная прихоть чудаков, не так ли?

Дома, если не рубленые котлеты и не тушеное мясо, то готовили отбивную. «Обед – щи, кусок битой говядины» – из Гоголя. Не всякую говядину отобьешь как следует, разве что вырезку, которую в советские времена было не купить (о ней и не ведали, вырезкой называли любое мясо без костей).

Прошли годы, пришел новый опыт. Мы узнали, что на стейки идет не любая говядина, а «мраморная» – Блэк Ангус или Абердин-Ангус. В подзабытое уже время ужасной «проблемы 2000-го года», когда новая «ылита» спускала непривычно большие деньги в ресторанах Михаила Зельмана, мясо везли австралийское, аргентинское и американское. Оказалось, что неплох почти любой «отруб» (ударение на «О»), если только не прожаривать полностью, *well done* (уэл дан). И, конечно, розовая или красная мякоть стейка – никакая не «кровь».

Хотя даже и рубленые бифштексы из мраморной говядины хороши, имея совсем другой вкус. Не надо только пихать в фарш хлеб, лук и прочие испытанные увкуснители из практики бабушек: лишь соль и черный перец. Через мясорубку пропускаем один раз. И жарим, не накрывая крышкой! Лучше так, чтобы в середине оставалась розоватость: *medium well* (мидиам уэл).

Ну а Ангус появился отечественный! Главных производителей два: «Мираторг» (Брянская область) и «Праймбиф» (Воронеж). Спрашивая стейк в ресторане, интересуйтесь, откуда поставки, сравни-

вайте вкусы. И вас отметят как уважаемого эксперта.

Кстати, имеет значение и откорм, который указывают в меню хороших стейкхаусов. Зерновой – мясо мягче за счет жирности, травяной – имеет более насыщенный вкус, но и дороже. Стейки травяного откорма рекомендуют меньше прожаривать – *medium rare* (мидиам рэа). Еще один сюжет – сухое или влажное вызревание, о нем пусть повествуют более сведущие.

Если вы, раскрыв ресторанное меню, потерялись среди множества видов стейков, то вот краткое пособие.

Стейк из вырезки будет называться: филе-миньон, тендерлоин, «Шатобриан» (последний из толстой «головной» части вырезки). Мягкое и наименее жирное мясо, в большей мере на изысканный дамский вкус.

Рибай, отруб толстого края. Совместно с филе-миньоном – наиболее дорогие позиции в меню: так называемые премиальные стейки. Изумительно сочное и вкусное мясо. Могут насторожить щедрые вкрапления жира, но не смущаемся, а пробуем и его! Рибай-стейк обычно весомый, до 350 граммов в сыром виде.

К премиальным относят и довольно редкий, на любителя, Ти-бон: стейк с костью, включающий часть вырезки и часть стриплойна. Его близкий сосед – Портерхаус.

Ощупывая тощий кошелек, переведем взор на стейки ценой ниже. Стриплойн, может именоваться также «Нью-Йорк» – нарезается из тонкого края (поясничной части). Хороший бюджетный вариант, ароматное мясо, но обычно подается с жесткой малосъедобной полосой

жира по краю (есть ее не обязательно). В ходу и не слишком мягкая лопаточная часть, может фигурировать как «Топ-Блейд», «Денвер» или «Чак ролл».

Самые недорогие отруба известны под эвфемизмом «альтернативных». Части туши, вроде бы мало годящиеся на стейки, не особенно мягкие, однако и они предлагаются, имея своих ценителей. Чаще всего встретите скёрт-стейк, он же «мачете», он же «стейк мясника». Вырезается из диафрагмы. Интересно, что мясистая бедренная часть (раундрамб), которая нравилась на витринах советским хозяйкам, на стейки вообще не идет: жестко.

При заказе мяса официант спросит о желаемой прожарке. Универсальный ответ: medium (мидиам). Сделавшись искушенным ценителем, вы подберете для

себя свое, но с полной прожаркой лучше не позориться. Вот принесли стейк – разрежем кусок пополам и кивнем официанту: прожарка соответствует нашему желанию (а если нет – в приличном месте блюдо должны переделать). Хорошо, когда к стейку подают отдельно крупную соль, перемешанную с перцем: в нее макаем отрезаемые куски.

Если заказывать еще и соус, я останавливаюсь на перечном, или на чем-то наподобие сальсы. Иной повар подрумянит заодно на гриле веточку розмарина; ее соблазнительно понемногу сжевать. А бывает, что предложат самим поджаривать куски мяса на раскаленном камне: заманчивое развлечение, если с вами милая подружка! В качестве сопровождения уместна бутылочка ароматного полнотелого красного, типа «зинфанделя».

Котлета с булочкой

В давнем 1990 году открылся в Москве первый ресторан McDonald's. Оголодавшая в ходе «перестройки» публика впервые попробовала гамбургер, чизбургер и всякое такое. Впрочем, народ старшего поколения припоминал «московскую котлету с булочкой» за 50 копеек, которую ввел Анастас Микоян после поездки за опытом в США – в какие-то совершенно легендарные времена.

Очередь в «Мак» напоминала отдыхающего удава; достоявшимся счастливым полагалось взять: бигмак, картошку фри, яблочный или вишневый пирожок и спрайт со льдом. Такой комплект стоил пять рублей – по старым меркам большие, по-настоящему ресторанные деньги, но уже проявляла себя инфляция. Появились и богатенькие граждане, как тогда считали: «кооператоры».

Нечего и говорить, вкусно было. Раз завершалась моя командировка в Гомель – стоял промозглый и тоскливый январь 1991-го: павловская реформа, отмена «соток», голодно. В столовых, кроме вермишели, нельзя было ничего получить.

Поезд в Москву приходил утром. От вокзала с бюстом Маркса на перроне (удивляло: неужто Карлуше случалось отправляться с Белорусского?) я сел в троллейбус и доехал до Макдоналдса. Народу, по раннему времени, немного. Я заказал двойной чизбургер и жадно его сожрал. Отпустило.

Со временем бургеры убрались на периферию внимания, в детскую, куда-то к молочным коктейлям и цацкам Хэппи мил. Но в последние годы интерес возродился, котлета с булкой и ломтиками

огурца даже в моде. Бургерные открывают известные персоны, звезды телепроектов.

Конечно, не везде бургеры равно хороши. По мне, правильный – когда поменьше булки, побольше мяса. Лучше всего, если котлета из мраморной говядины, даже это нынче и обязательно. Бывает, что предлагают варианты с куриной котлетой или с участием других делегатов от животного царства, мне такое не по нраву.

Хороший бургер это соблазн, но и опасение: есть его затруднительно. Нож и вилка пасуют, так что просим официанта принести влажных салфеток. Если котлет пара, что и правильнее, то изделие легко распадается на две половины, каждая уже кое-как помещается в рот. Но все равно начинка будет съезжать и сыпаться, соус перемажет руки.

Последняя мода – пастроми (ударение на второй слог). Говяжья грудинка, особым образом приготовленная и очень

тонко нарезанная. Обычно пастроми предлагают в виде сэндвича: тот единственный случай, когда сэндвич для меня приемлем. Если вы еще не пробовали – советую, не пожалеете. Подают на манер бургера – с маринованными огурцами, соусом типа беарнез либо горчичного, иногда зачем-то с сыром.

Пастроми американского происхождения, в США вообще любят говяжью грудинку. Для нас она представляется чем-то неинтересным, мясом скорее для супов. Еще один подобный продукт, и тоже долгого приготовления – брискет. Мякоть грудинки готовится (прогревается и коптится) в особой печи, смокере, чуть ли не до обугливания. Брискет тоже надо изведать обязательно, он исключительно вкусен.

Подобные сытные, жирные, простые, не гурманские мясные блюда мало сочетаются с бургундским «пино нуар» от королевских винных карт Влады Лесниченко. Их следует запивать не чем другим, как пивом. О нем поговорим отдельно.

Пивко и пиво

Я никогда не был ценителем пива, просто не понимал. Усматривал в нем однообразный неинтересный напиток. Но главное – отвращал сам стиль отечественного пивопития.

Стиль во многом жив и теперь. Впервые, пиво будто бы не сопровождение трапезы, а самодовлеющая, экзистенциальная субстанция. «Пивко сосём», как говорилось в старом анекдоте. К «пивку», в крайнем случае, допускается общеизвестная закуска, наподобие вяленой рыбки. А еще эта ужасная манера тупо насыщаться литрами дешевого «пивка», так, чтобы оно нашло естественный непрерывно функционирующий канал снизу...

Понятие «закуски» изрядно испортило нашу винную, барную культуру. До сих пор слышишь вопросы: чем закусить вино, коньяк, шампанское. Не прививается понятие, что закусывают только водку, и только в «совке». Джеймс Бонд с Веспер Линд заказали в казино «Рояль» графинчик холодной водки просто как аперитив, в ожидании еды. А уж вино и пиво, наоборот, подбирают к блюдам.

Нечаянно открылось: то, что многие привычно считают единственно возможным пивом, называется «лагер». Но существует много и других пивных стилей, о которых раньше как-то не знали – эль, стаут, портер, крик...

Даже и лагеры не все одинаковы. В чешском ресторане мы встретим «пилзнер» – яркое пиво повышенной горечи (горечь задается хмелем). Его-то и следует выбрать к чешской же трапезе, к буршт-гуляшу с кнедниками. Пиво сопровождать рюмочкой сливовицы. Есть любители пшеничного нефильтрованного – но только не я.

Впрочем, гражданам ведомо, что пиво бывает вроде бы не только светлое. «Книга о вкусной и здоровой пище» называет темное «мартовское» пиво, хотя я не помню, чтобы во времена Книги кто-то его видел или пил. Вот сейчас, действительно, можно увидеть в продаже лагеры на основе карамелизированного солода.

Как объясняют, лагер – пиво низового брожения. Эль (Ale) – верхового, и брожение происходит не в холоде, а при комнатной температуре. Нам ни к чему тонкости технологии. Важно, что эли приобретают более интересный вкус. Даже без каких-либо добавок мы с удивлением ощущаем цветочные, фруктовые оттенки.

В среднем эли крепче лагеров. Для первого знакомства надо выбрать IPA (India Pale Ale) – классика элей. В принципе, аббревиатура произносится «Ай-Пи-Эй», но в российском баре вас не поймут. Тут говорят: «ипа», и даже с ударением на первый слог: «у нас немало ипов есть!». Попробуйте London Pride, Kilkenny, BrewDog Punk – стандартные эли, которые встретятся много где.

Стаут по типу брожения относится к элям, но это специальный вид пива, на основе пережженного солода. А категорию возглавляет известный всем Guinness, однофамилец книги рекордов. Подлинные знатоки считают, что его

надо пить с почтением особо, а не запивать пищу, но мы-то всего лишь любители...

В старой России был хорошо известен портер. Помните, у Чехова: «Мужчина, угостите портером!» На рубеже тысячелетий россияне дивились портеру от «Балтики» под номером 6. Сейчас о портерах как-то не слышно, впрочем, никто толком не скажет, чем они отличаются от стаутов.

Особая категория пива – бельгийские сорта, так называемые аббатские. Это могут быть эли, лагеры или стауты. Но имеющие своеобразные вкусы, к тому же довольно плотные и крепкие. От широты ассортимента разбегаются глаза: мы встретим напитки с фруктовыми, травяными, цитрусовыми нотами. С чего начать знакомство?

Можно попробовать Leffe Blond и Leffe Brune – светлое и темное, марки, заповнившие магазины. Далее возьмем на прицел Pauwel Kwak, знаменитый эль, который подают в особой колбе с деревянным держателем. Стоит рекомендовать отличный эль Affligem. Есть напитки (я их знаю пока неважно), называемые траппистскими, такие как дуббель и трипель (Dubbel Ale, Tripel Ale) – как бы двойные и тройные, очень плотные, крепкие и ароматные.

Особый класс бельгийского – Lambic, ламбик (ударение на «И»), на диких дрожжах. Здесь голосую за бренд Mort Subite (морт субит или сюбит). Следует обязательно попробовать два сорта: Witte, белый ламбик с тонким ароматом абрикоса, и Kriek с ярким вкусом вишни. Последний особенно хорош жаркой летней порой. Хотя неплоха марка аналогичного, несколько более легкого вишневого пива Timmermans Kriek.

Все слышали о крафтовом «ремесленном» пиве, альтернативе промышленному (от крупных производителей). В этом сегменте небольшие российские компании выступают ничуть не хуже мировых. Я всегда высматриваю в барной карте: что имеется из крафтового. Неохота давать рекламу, но напитки от «Panzer Brewery», такие как «Акварель», «Nitro Charger» – вне конкуренции...

Ресторан и этика

Стыдно ли чистить зубы, если кто-то голодает? Мне не стыдно. Даже, напротив, именно потому надо непременно чистить. Поддерживать стандарты культуры.

Консерватория – тоже дорогое удовольствие, а многим и физически недоступное. Так что же, не писать про несравненную Марию Гулегину? Не публиковать книжных обзоров, ведь и книги многим не по карману?

Иисус говорил: «Я пришел для того, чтобы имели жизнь, и имели с избытком». Второй, чистовой жизни вроде бы не предвидится, избыточествующего в ней быть не может. Ничего душевно и интеллектуально ценного в добровольной аскезе нет. Между прочим, искусство вообще мало совместимо с идеей аскетизма. Оно всегда излишество, щедрость, сложность, одаренность...

Еда – это экзистенциальное. Как и совокупление. Потому-то в сферах еды и секса вызывают неосознанное неприятие «излишества», «извращения». В аскетичной советской стране («хлеб – всему голова, будет хлеб – будет и песня») рестора-

Иной раздраженный читатель спросит: да как не совестно? Культурный человек нацеливается не на пиво с бургерами, не в ресторан, а в консерваторию. Тем более что миллионам людей ресторанные услуги недоступны, кто-то даже и голодает. Слышал я такие упреки! Попробую конец очерка перевести с пищевой тональности на философскую.

ранная, барная культура не была культурой. Вот музей, театр – да, разумеется, и чем больше, тем лучше.

Вероятно, для кого-то еда – грань между жизнью и смертью, искушенность для них звучит кощунственно. Но рефлексия на этот сюжет не в моем вкусе, что-то в стиле школьного Рахметова. Как-то бедняге читать бальзаковскую «Шагреновую кожу» с многостраничным талантливым описанием пиршества?

Не будем ханжами. Этика не в том, чтобы охранять незамутненность бедняка, дабы не догадывался, что существует на свете наслаждение кухней. Подобными сюжетами и без того заполнена пресса и телеящик. Неужто везучие москвичи должны по-тихому вкушать свои преимущества под одеялом? А неудачник – пусть лучше остается в забвении за горестями жизни...

То, о чем я здесь пишу и писал ранее, должно входить в жизненный стандарт и круг интересов. А не одно: чем накормить детей. И если сегодня невозможно, то должно иметься завтра. А люди пусть знают, чего им желать.

Ресторан и культура

Большинству людей культура никогда не будет нужна, хоть бы и «кролик разбогател». Нет в душе тех струн, которые заденет вокал Гулегиной, или необычное сочетание вкусов от Анатолия Комма, или букет хереса Amontillado – плод равномерно и природы, и искусства винодела, и традиций великого народа. Пусть они (понту ради) купят и выдуют бутылку бесценного коньяка – все-таки будет совсем не то. За этим не стоит уважение, понимание, развитый вкус, работа души.

Предположим, что Николай Бердяев в известной книжке «Философия неравенства», среди главок «О войне», «Об искусстве» – поместил еще одну: «О еде». Я примысливаю, что он писал бы тогда о преодолении еды как потребности несовершенного физического тела, о включении ее в космический строй. О духовном ее переосмыслении, но не дикарском (еда-смерть), а подчинении искусству, и вообще высшим началам.

Он бы отрицал как обывательское преувеличение значения еды, так и выставление ее чем-то низменным (что на самом деле – две стороны одного и того же). Онтологическая еда – в преодолении

хаотического, хтонического, демонов природы. Мы хотим вырваться из-под власти природного, выказываем через еду свою личность.

Детство мое послевоенное было не то, что бедным – нищим. И первоначальный интерес к сфере тянулся оттуда: попробовать то, чего был лишен. Но перепробуешь все быстро, такого рода стимул истощается. Другой – ощутить себя, наконец, свободным (в советские-то рестораны мы если и попадали, то нежеланными и бесправными).

Со временем пришло понимание, что ресторан – не едальня, а как бы учреждение культуры. Где происходит не просто потребление, а сотворчество. Отсюда выносятся не тривиальное насыщение, а радость и обогащение души. Отнюдь не обретет его случайно зашедший casual, так же, как и тот напыщенный «кролик». Аналогично, случайный человек ничего не вынесет из концертного зала. Нужно быть подготовленным, иметь вкус, желание разобраться, сравнить, понять, оценить. Иметь уважение к творцам, будь то музыкант или умелый официант, великолепный бармен или мастер кулинар.

Ресторан и люди

Я контактный человек, ищу новых людей, хочется чем-то с ними делиться. Есть индивидуумы другого плана, для которых новые контакты мучительны, а если они еще и как-то искрят, то невыносимы.

Неумелая или небрежная официантка – она ведь тоже человек. Может быть, попробовать ее понять, подбодрить? По-

нимаю, она нам не нужна со своими проблемами, которые никого не должны интересовать. Но я смотрю иначе. Почему бы не улыбнуться ей, не сделать комплимент? Устанавливается контакт, протягивается ниточка. Просто интересен человек, а не что-то там такое.

Как-то раз в ресторане пришлось долго ожидать, можно бы и возмутить-

ся... Но, дождавшись официантку, сказал: понимаю, сегодня пятница, вы забегались. Девчонка вздохнула, улыбнулась: «наконец, нашелся кто-то, кто понял!» Принесла мне со счетом две шоколадки. Кто-то вышел бы, может, с испорченным настроением, а я вышел с отличным. Не жрать же я заходил. А передать незнакомому человеку крупицу тепла, что ли.

Ресторан и культурология

Кухня, вкусовые впечатления, образы не являются идейно и культурно нейтральными. В первую очередь это относится не к национальному характеру собственно, а к нашему представлению о нем. Как шашлыки советских времен навевали нашему человеку опереточные представления о беззаботной «солнечной Грузии».

Отведаем блюдо, приправленное песто – аромат базилика вызовет недвусмысленные средиземноморские ассоциации. Запах и вкус граппы перенесут нас на берег неаполитанского залива, пусть мы там и не были. Высушенные на солнце томаты, твердейший «пармиджано реджано», который надо наковыривать особым шильцем, сыровяленая «парма» – все кажется нам неотъемлемой частью жаркой Италии, приметой и образом жизни самого народа. Полубовавшись

Кстати, рестораны являют собой редкие острова честного бизнеса посреди ледовитого океана госкорпораций. Поддержать такой бизнес есть долг порядочного человека: заработал сам – поделись с другими. Во всяком случае, таков мой принцип.

этим добром в каком-нибудь «Глобус гурмэ», мы как бы уже побывали в тех краях – в воображении.

Попробуем «Метаксу» (7 звезд!) с явственной мускатной нотой, или «узо» со льдом – и нам представляется, что эти напитки именно выражают самый дух аскетичных греческих островов.

Как сказано, все это вторичные наслоения. Не столько национальный характер народов, сколько наши культурологические ожидания. Так, после прочтения «The Magus» Фаулза мы поедем в ту же Грецию с вполне определенными предвкушениями.

Рестораны – это отчасти и невинный эпатаж, а по сути – поиск вот таких моментов, всплесков детских воспоминаний. Поиск и испытание себя.