



Александр Пономарёв, прозаик, драматург. Родился и проживает в г. Липецке. Член Союза писателей России. Автор семи книг прозы и драматургии. Публиковался в журналах и интернет-изданиях России, Абхазии, Украины, Белоруссии, Германии, Финляндии, С.Ш.А., Греции, Приднестровья, ЛНР, Новой Зеландии.

Александр Пономарёв
г. Липецк

Кулинарный экскурс

Вертушка, как назло, задерживалась. Взводный Смородин уже час запрашивал её по радиостанции. Ждите, - говорили ему.

Кроме сильного ветра и всего прочего начал накрапывать мелкий, противный, никому не нужный дождик. Над горами спускались сумерки.

«Теперь до утра, можно никого не ждать» - весело сказал Саня Морозов. Возразить ему не было сил, да и понимали все прекрасно, что Саня прав на двести процентов. Уже восемь часов отряд в количестве двенадцати человек сидел на высоте Ястребиная, что находилась недалеко от Урус-Мартана.

Двое суток назад липецкие омовцы были привлечены для участия в спецоперации, которая проходила, именно здесь, в Урус-Мартане.

Собственно, операция прошла безо всяких происшествий и давно закончилась. Основные силы ушли колонной, а липецкие парни вторые сутки ждали обещанной вертушки.

Нет. Никто не ныл и не хныкал. Только холодно было до задницы. Костра разжечь не разрешали. А есть хотелось так, что ни приведи Господь. Поэтому, выставив бое-

вое охранение, ребята, усевшись, спина к спине, ждали вертушку. Кое-кто нервно покуривал.

- Всегда так, - опять возник Морозов, - товарищ капитан, чего ж мы опять впросак попали? Ведь говорят отцы-командиры: идёшь на сутки – продуктов бери надвое.

- В следующий раз ответственным за продовольствие назначаю Морозова, - сказал Смородин и положил на землю бумажный пакет с сухарями.

- А я и не отказываюсь, - Саня не обращая внимания на смешки и ухмылки, впился зубами в чёрный, почти железный сухарь и продолжал под всеобщее чавканье, - в Осетии есть такие пироги фычины или, как многие называют, хычины. Их выпекают в открытых печах, начинкой же служат: курица, говядина, козий сыр и даже трава, причём, я видел, трава зелёная, а когда запечётся – то становится красной. Ещё ранней весной на рынках в Осетии продают черемшу, это дикий чеснок и растёт он в горах. Особенно вкусна черемша, когда её солят, маринуют или просто жарят на сковородке на подсолнечном масле.

За столом осетины первый тост всегда поднимают за Святого Георгия, так как он считается покровителем всех осетин и звучит этот тост так: Ана уат Уастержи!

Ещё популярен в осетинской кухне хаш.

- Это что же такое? – спросил кто-то из ребят с правого фланга.

- Ты студень когда-нибудь ел? Ну, холодец, по-нашему? Во! Хаш - это то же самое только в горячем виде. Те же рога и копыта. Горячий и жирный бульон принято есть по утрам. Покушал хаша и опять за стол: пей, ешь, дорогой. Поэтому в Осетии свадьбы по неделе играют. Ни у кого голова от выпитого не болит. А водка во Владикавказе на рынке стоит восемь рублей бутылка. Правда-правда. Ей-ей, не вру, парни. И нечего усмехаться. Если ящик возьмёшь – по семь отдадут.

А коньяк лучше всего, конечно, в Дагестане. Но только кизлярский или дербентский. Можно и прохлад-

нинского попробовать, это в Кабарде, КВВК называется, но это только так, если другого нет. С дагестанскими сортами он ни в какое сравнение. В Дагестане кухня немного другая: кроме шашлыка из баранины, всевозможных мантов и хинкалов, могут предложить блюда из рыбы или просто рыбу без всяких блюд. А хинкал по-аварски, братцы, язык проглотить можно. Мясо варят отдельно и на стол ставят с соусом и булочками из теста. Хороша осетрина или балык из толстолобика.

На рынке в Хасавюрте балыки и икру продают на вес. Ряды такие большие, что один раз я, покупая чёрную икру, ходил по рядам, везде пробовал, там у каждой торговли есть маленькие мерные ложечки, и купил полкило севрюжкой, только с тех пор не ем я чёрную икру. Коньяки продают тут же и обязательно дают попробовать. Про вина я и говорить не буду, в каждом, уважающем себя кафе, обязательно дадут высокий стакан прохладного самодельного вина, а посмотришь на свет – в вине плавают маленькие кожухи от винограда. Выпил такого вина, как будто эликсир жизни попробовал.

А вот в Моздоке я любое кафе вам найду, и знаю где и что подают. Например, кафе по улице Кирова – это центральная улица. В «Абрикосе» можно попробовать лангет с грибами, в «Ницце» салат Оливье вкусный, да и мясо по-французски там готовить умеют. В «Ирбисе» пиво хорошее «Дарьял» называется. Если вы захотите шашлыка из свинины, то только в «Терек» на Юбилейном проспекте, там армянин шашлыки готовит, Сурик его звать. Мясо можешь выбрать сам, его при тебе и на шампур насадят.

Ещё это кафе называют на пеньках. Столы и стулья там из пеньков сделаны. Салаты здесь не замысловатые: из капусты и свёклы, а вот шашлык подают, предварительно сбрызнув уксусом и посыпав свежим репчатым лучком. И водка там классная бесланская «Салют Златоглавая» не дорогая, но очень качественная. Если захочешь шашлычка из осетрины, то добро пожаловать в кафе «Казбек» там и са-

латы покруче, и водка подороже, готовит там грузин, все его Кацо называют. Но самый цимус, парни – это, конечно, «Джимара», тут всё общепризнано и никакие, например, «Три семёрки» ей в подмётки не годятся, хотя в семёрках можно в нарды поиграть, только там и больше нигде. Так вот в «Джимаре» кроме салата из огурцов и помидоров вам подадут соус Осетия. Что это? Спросите вы. А я вам отвечу: вот что. Это блюдо в горшочках: говядина и картошка, обжаренная небольшими кубиками залиты ароматным перчёным бульоном. Кроме всего прочего к пельменям вам подадут соус из сметаны с чесноком под названием - цахтон. И всё это принесут в отдельный кабинет. Там даже звоночек есть для вызова персонала

На трассе покупать шашлык не советую, могут накормить собачкой, а могут... Помнишь, Мишка? Ага! Как верблюжатиной нас попотчевали. Мясо разжевать невозможно. Как жвачка.

- Давайте отрежем Сусанину ногу, не надо, ребята, я вспомнил дорогу, - сказали из дальнего угла, - прекращай, Мороз, давай лучше о бабах.

- О бабах? Запросто, - продолжал Мороз, - была у меня одна знакомая. На мордашку, так себе, но готовила-а-а. Теперь о Чечне, в которой мы, собственно и находимся. В любом придорожном кафе вас накормят лагманом, самсой, беляшами с бараньим курдючным салом, те ми же пельменями, мантами, отварной курятиной или говядиной. Могут предложить шашлык из баранины или шурпу. Однажды мне пообещали шашлык за пять минут. Я не поверил и хозяин тут же облил шампур с готовым мясом спиртом, поджёл его, а когда спирт прогорел, через пару минут протягивал мне готовый горячий шашлык. В Наурском районе у дороги ведро синего или зелёного сладкого винограда вам продадут всего за двадцать рублей. А ближе к Кизляру закатят в кузов пару арбузов или дынь практически даром. Но вообще на Кавказе не принято готовить не вкусно.

Саня Морозов пробовал бубнить и в вертушке, пока кто-то не предложил выбросить его за борт.

- Парни, чего вы? Это же у меня от нервов, - обиженно проговорил он и замолчал. Уже надолго