



НОМЕР О ЕДЕ

Свеа́лка

16+

№ 2 (65) 2018 г.

г а з е т а о к у л ь т у р н о й ж и з н и

ЕДА И КУЛЬТУРА  
project



Innovation  
that excites

# КРОССОВЕРЫ NISSAN ДЛЯ КАЖДОГО СВОЙ!



Nissan X-TRAIL полный привод  
от **1 190 000** руб.<sup>2</sup>



Nissan QASHQAI  
до **500 000** руб.<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Ниссан Интелидженд Мобилити. \*Инновации, которые восхищают.

<sup>2</sup>Указанная стоимость распространяется на а/м Nissan X-Trail в комплектациях 4WD SE (1 732 000р. ППЦ) и достигается путем суммирования скидок: 30 000р. – дополнительная скидка для клиентов – участников программы «В кругу Nissan» (подробности – на [www.nissan.ru/RU/ru/vkrugunissan](http://www.nissan.ru/RU/ru/vkrugunissan) и в дилерском центре) при сдаче предыдущего авто – скидка по госпрограмме «Первый и семейный а/м», 127 000р. – скидка от Дилера при покупке а/м в Кредит предоставляемого АО «РН Банк» (лицензия Банка России №170 выдана 16.12.2014 г.).

<sup>3</sup>Указанная выгода распространяется на автомобили Nissan Qashqai 2017 г.в. в комплектации QE, QE+ и достигается за счет суммирования скидок: 30 000 руб. – для клиентов – участников программы «В кругу Nissan» (подробности – на [www.nissan.ru/RU/ru/vkrugunissan](http://www.nissan.ru/RU/ru/vkrugunissan) и в дилерском центре) при сдаче предыдущего авто – скидка по госпрограмме «Первый и семейный автомобиль», 125 000 руб. скидка от Дилера при покупке а/м в кредит. Кредит предоставляемого АО «РН Банк» (лицензия Банка России №170 выдана 16.12.2014 г.).

<sup>4</sup>Указанная стоимость распространяется на а/м Nissan Murano 2018 г.в. (ППЦ 2 629 000 руб.) и достигается путем суммирования скидок: 300 000р. – для клиентов – участников программы «В кругу Nissan» (подробности – на [www.nissan.ru/RU/ru/vkrugunissan](http://www.nissan.ru/RU/ru/vkrugunissan) и в дилерском центре) при сдаче предыдущего авто – скидка по госпрограмме «Первый и семейный автомобиль», 125 000 руб. скидка от Дилера. Кредит предоставляется предоставляется АО «РН Банк» (лицензия Банка России №170 выдана 16.12.2014 г.).

Предложение действительно до 31.03.2018 года. Подробности у менеджеров отдела продаж. Количество автомобилей ограничено. Не является публичной офертой.

NISSAN INTELLIGENT MOBILITY<sup>1</sup>



X-TRAIL с выгодой  
00 руб.<sup>3</sup>

Nissan MURANO полный привод  
от **2 029 000** руб.<sup>4</sup>

000 руб. – скидка при сдаче а/м в Трейд-ин, 40 000р. – федеральная акция,  
и в дилерском центре) при сдаче предыдущего автомобиля Nissan по схеме  
ого АО «РН Банк» (лицензия Банка России № 170 от 16.12.2014 г.).

000 руб. при сдаче а/м в Трейд-ин, 30 000 руб. – федеральная акция,  
при сдаче предыдущего автомобиля Nissan по схеме «трейд-ин», 145 000 руб. –  
«РН Банк» (лицензия Банка России № 170 от 16.12.2014 г.).

– скидка при сдаче автомобиля в Трейд-ин, 100 000р – скидка для клиентов –  
омобиля Nissan по схеме «трейд-ин», 100 000р. – скидка при покупке в кредит,

бличной офертой.\*Инновации, которые восхищают.

**НИЖЕГОРОДЕЦ**

**Комсомольское шоссе, 14А**

**НОВЫЙ САЛОН**

**ул. Надежды Сусловой, 28**

**тел.: (831) 275-99-11**

**WWW.NISSAN.NNMOTORS.RU**

A N N  
N A  
O V A  
G A L L E R Y

FUTURO  
GALLERY  
FUTUROGALLERY.RU



24 марта - 8 апреля

а л л о с а л л а

*«До тех пор, пока разум безмолвствует в неподвижном мире своих надежд, всё взаимодействует и упорядочивается в столь желанном ему единстве. Но при первом же движении весь этот мир трещит и рушится. Познанию предлагает себя бесконечное множество сверкающих осколков».*

галерея FUTURO  
Рождественская, 6

среда – воскресенье  
12:00 – 20:00



# Содержание

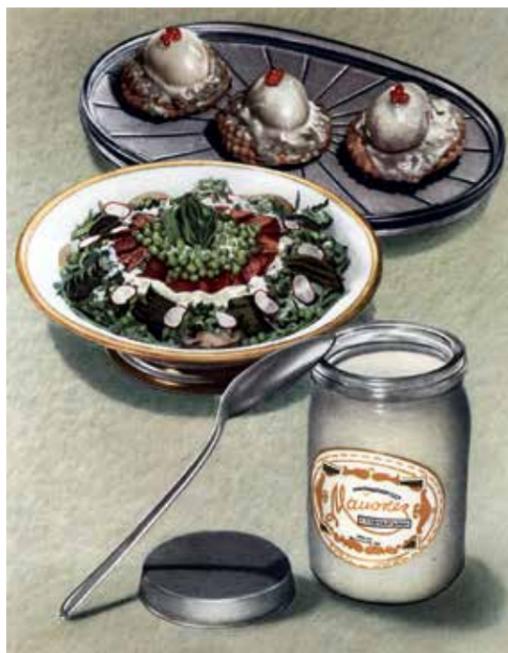
<b>Слово редактора. Где мы есть</b> .....	5
<b>Слова</b>	
Борис Юхананов.....	6–7
<b>Спецпроект</b>	
Четвертый курс театралки.....	8–9
<b>Еда</b>	
Особенности нижегородской кухни.....	10
<b>История</b>	
Общепит в 90-х.....	11
<b>Инфографика</b>	
14 лучших шеф-поваров.....	12–13
<b>Тема номера</b>	
Рынки.....	14
Еда за 150.....	15
<b>Эксперимент</b>	
Театральные буфеты.....	16
<b>Взгляд</b>	
Свободная еда.....	18
<b>Интервью</b>	
Алексеевский о поминках.....	19
<b>Спецпроект</b>	
Званный ужин.....	20–21
<b>Дети</b>	
Незнакомые продукты.....	22–23
<b>Образование</b>	
Поварское «Возрождение».....	24
<b>Коллекция</b>	
Меню прошлых лет.....	26
<b>Галерея</b>	
Жалобные книги.....	27



Мария Гончарова,  
главный редактор

Спустя почти семь лет жизни мы сделали номер о еде и культуре. Прежде всего, конечно, о еде, за культуру тут отвечает театр в лице режиссера Бориса Юхананова и спецпроект, посвященный студентам театрального училища, которых мы фотографируем уже на протяжении четырех лет. Специально для «Селедки» мы не щадили своего желудка и отправились покорять театральные буфеты, где четыре антракта объедались бутербродами с икрой и «пирожным в ассортименте»; готовили для коллег званые ужины и побывали в гостях у нашего директора, который нас потчевал мидиями и бруснеттами; арт-директор Александр Нурицын узнал все про поминки; ресторанный критик Катерина Смирнова провела ревизию самых классных блюд города не дороже 150 рублей; журналист Илья Тарасов познакомился с теми, кто готовит юных поваров

на комбинате «Возрождение»; поэт Владимир Безденежных вспомнил об общепите 90-х, а Ирина Маслова нашла фриганку, которая за еду не платит, а находит ее на помойках возле супермаркетов. А еще мы заставили детей впервые пробовать авокадо и чечевицу, нарисовали схему передвижения шеф-поваров в городе и проинспектировали старые меню и новые жалобные книги. На волне кулинарного успеха я даже заказала у старьевщика «Книгу о вкусной и здоровой пище», картинку которой я так любила разглядывать в детстве и о которой Александр Генис еще писал, что «каждое блюдо, описанное в книге, – аллегория полноты и разнообразия социалистической жизни, выраженной в тщательно взвешенном меню». Наша очередная «Селедка» вроде как тоже вышла тщательно взвешенной. Так что приятного аппетита! ☑



«Книга о вкусной и здоровой пище», 1954 год

## Где мы есть

Места распространения газеты, в которых «Селедка» ежемесячно находит свое прибежище

### ЕДА И КУЛЬТУРА

project

- «Селедка и кофе» ул. Рождественская, 19
- «Безухов» ул. Рождественская, 6
- «Буфет» ул. Ошарская, 14
- Mÿkka ул. Ошарская, 36 б
- Mitrich Steakhouse ул. Ковалихинская, 8
- Mitch ул. Ковалихинская, 8
- «Фидель» ул. Алексеевская, 15
- «Молоко» ул. Алексеевская, 15
- «Молоко Лето» ул. Б. Покровская, 52
- «Молоко Клумба» пр. Гагарина, 32
- «Молоко Leto» ТЦ «Водный мир», ул. Янки Купалы, 30 а
- «Фидель» ТЦ «Ганза», ул. Родионова, 165, корп. 13
- «Фидель» ул. Звездинка, 24
- «Фидель» ул. Верхнепечерская, 14 б
- Freakadely ул. Октябрьская, 6
- Butch&Dutch ш. Южное, 22 а



- Арсенал Кремль, корп. 6
- Русский музей фотографии ул. Пискунова, 9 а
- Выставочный зал «Покровка, 8» ул. Б. Покровская, 8
- Нижегородский государственный художественный музей Кремль, корп. 3
- Усадьба Рукавишниковых Верхневолжская наб., 7



- Галерея FUTURO ул. Рождественская, 6
- «Кладовка» ул. Б. Покровская, 8
- Выставочный комплекс пл. Минина и Пожарского, 2/2



- ТЮЗ ул. Горького, 145
- Театр драмы ул. Б. Покровская, 13
- Театр «Комедия» ул. Грузинская, 23
- Учебный театр Нижегородского театрального училища ул. Б. Покровская, 4 а



- ННГАСУ ул. Ильинская, 65
- ННГУ им. Н. И. Лобачевского ул. Б. Покровская, 37; пр. Гагарина, 23
- НГЛУ им. Н. А. Добролюбова ул. Минина, 31 а
- Нижегородское музыкальное училище им. М. Балакирева ул. Бенетова, 5 в
- НИУ ВШЭ ул. Б. Печерская, 25/12
- ИПФ РАН ул. Ульянова, 46
- Парк науки ННГУ «Лобачевский Lab» ул. Ульянова, 6 д



- «Жук Жак» ул. Б. Покровская, 57
- «Никола Хаус» ул. Пожарского, 18
- Fabrika Hostel & Gallery ул. Рождественская, 24
- Ibis ул. Горького, 115
- «Привет, я дома!» Казанское шоссе, 6



- POP'S ул. Большая Печерская, 38
- SOHO-STYLE ул. Белинского, 71/1
- Chop-Chop ул. Ошарская, 1/2
- Birdie ул. Звездинка, 24



- Нижегородская филармония Кремль, корп. 2
- «Циферблат» ул. Ковалихинская, 4 а
- Trood Tattoo ул. Большая Покровская, 48
- «Пшено» ул. Звездинка, 12 а
- «Орленок» ул. Б. Покровская, 39 а
- Intel ул. Тургенева, 30
- «Книжная галерея» ул. Володарского, 40
- «Салют» ул. Октябрьская, 9 а
- «Рекорд» ул. Пискунова, 11
- «Пастарама» ул. Пискунова, 15
- Приволжская медиашкола ул. Невзоровых, 87
- Noot ул. Б. Покровская, 15
- «Зарница» пр. Гагарина, 114

## Слова



# «Театр и искусство – это лицо цивилизации, оно всегда открыто»

Художественный руководитель электротeatра «Станиславский» режиссер Борис Юхананов – о зрителе, русской театральной традиции, самоцензуре и о том, как живет театр сегодня

**Интервью: Анастасия Полозова**  
**Фото: Илья Большаков**

Сегодняшним зрителем необходимо очень уважительно, полноценно и разнообразно взаимодействовать. В некоторых специальных проектах я вступаю с ним в острые интерактивные отношения, и зритель в таком случае становится «автором-потребителем». С ним я работаю в живом режиме прямо во время спектакля. Часто это является следствием неожиданных стратегий «священного стендапа» или «брутальной поэзии», какого-то монолога. Или наоборот – провокативного поведения. В этом смысле зритель оказывается персонажем театра, он это чувствует, ему это может нравиться или не нравиться. Например, в спектакле Константина Богомолова по мотивам «Волшебной горы» Томаса Манна сорок минут кашляет актриса Елена Морозова. И этот кашель заводит зрителя таким образом, что он в ответ начинает кашлять или уходит, недоумевая, зачем, собственно, сюда пришел. С другой стороны, остальные зрители празднуют такой острый радикальный перформанс, с удовольствием наблюдая за тем, как кашляют другие, и покашливают сами.

У многих зрителей есть устойчивое представление о театре, идущее из прошлого, когда казалось, что это нечто глубоко ходульное, искусственное и малоинтересное. А подлинный найф, отдых – в каких-то других местах. Зритель не испытал этих радостей. Для того чтобы ему помочь встретиться с театром, возможно, сам театр должен прийти к нему.

★★★

Любой тренд заслоняет от нас индивидуальность спектакля, его уникальность. Да и сам по себе тренд ничего не означает, это просто жанр. Скажем, комедия может быть смешной и несмешной. То же самое – интерактивная форма театра, театра-путешествия, который так популярен сегодня. Это может быть очень интересным, а может быть, наоборот, скучным.

В 1986 году я сделал спектакль «Мизантроп» в Ленинграде. Зрители собирались у трамвайной остановки и двигались по городу, а фрагменты спектакля шли в мастерских художников. Потом все добиралось до заброшенного особняка, по легенде бывшего тем самым сумасшедшим домом, в котором жил Чаадаев. Внутри этого особняка, находящегося в таком перманентном, пограничном, еще советско-перестроечном ремонте, разворачивался спектакль со сценами, без света, но с фонарем проводника, как некое путешествие зрителей по этому дому. Никита Михайловский бежал по крыше, его видели из окна башни верхнего этажа, потом он прыгал вниз, делая вид, что покончил с собой. Зрителей разворачивали, они смотрели через окно на Каменный остров, на набережную. И там человек, одетый как Никита, как бы сигнализировал им рукой. После чего фонарь выключался, зрители сами выбирались из этого дома и оказывались на пустоши перед ним, где горел костер, угощали глинтвейном. И они могли отдохнуть от пережитого путешествия. Наверное, это было в первый раз, может быть, в мире, а в России – точно. Такая сложная форма спектакля. Потом уже я к этому особенно не возвращался. Паразитировать на пространстве и просто на каком-то опыте блужданий мне было не столь интересно.

★★★

Традиция – это состоявшаяся история театра, изменить в ней что-либо невозможно. Передается она всегда из рук в руки, и корнем ее считается Константин Сергеевич Станиславский. Правда, уже в 30-е годы его метод работы был очень сильно искажен, дальше эти искажения только наслаивались, встречаясь со временем и идеологией. Все технологии, которым обучали его последователи, выродились. Иная традиция, которую можно отнести к «школьному театру», к театру XIX века, практически как некая передающаяся из рук в руки грамота витальной игры, конечно, исчезла. В этом смысле девальвированный МХАТ буржуазно-фашистствующего, а точнее коммунистического, толка оказался губной, при помощи которой было стерто всё разнообразие русского театра, включающее и Таирова, и Мейерхольда, и так далее. Всё это куда-то испарилось. В этом смысле то, что происходит с театром сейчас, – это зарождение искусства из интуиции, из мира, открытого всем видам театра. Конечно, вот эта эпоха зарождения современного театра имеет трепетное и бесценное, огромное значение. Потому что в театр каким-то чудом возвращаются давно исчезнувшие формы. К разговору о традициях – меня поразила фильм европейских кинематографистов, которые через десяток, по-моему, лет или

даже позже приехали, чтобы снять, что творится в Чернобыле, зафиксировать пространство, где произошел этот чудовищный катаклизм. Поражает то, что там цветут деревья, туда вернулись животные, которых не было сто или даже триста лет. Бегают лоси, белки, лисы, самые невероятные виды парнокопытных, разных, разных животных. То есть Чернобыль стал цветущим местом. Оттуда ушел человек, а природа вернулась во всем многообразии. Тот самый советский человек-уничтожитель, беспамятный и бесчувственный зомби, истребитель живого – он был вытеснен этим катаклизмом, а природа вернулась и расцвела. Вот что-то такое происходит сегодня в театре. Какой-то такой постчернобыльский эффект зарождения или возвращения к самому себе естественного мира театра.

★★★

Живая, полноценная форма обмена – вот что такое театр сегодня. Мы сидим перед компьютером или зарабатываем деньги в режиме выживания – это заслоняет от нас собственную жизнь, а в театре мы можем вступить с ней во взаимодействие, в обмен. Мы можем отозваться об этом, пережить это, можем встретиться с другим человеком, как в клубе. Но не только для удовлетворения разного рода природных потребностей, а какого-то иного типа общения, чем просто разговор в кафе или путешествии. В этом смысле театр является удивительным пространством, где человек во всей полноте может испытать ощущения от путешествия в другую вселенную.

Театр – это такой живой процесс, здесь всегда ощущается голод. Вот я делаю вдох, потому что не хватает кислорода. Но ровно через мгновение делаю выдох, чтобы потом сделать следующий вдох. Театру всегда, как и любому другому живому искусству, чего-то не хватает. И сказать, чего не хватает прямо сейчас, я не взялся бы. Потому что через секунду этот голод будет утолен.

★★★

Я не элитарен, поэтому на любые предложения смотрю и откликаюсь с уважением. Если человек проявляет ко мне внимание и что-то предлагает, я уже за это благодарен ему. Могу и над мюзиклом, например, поработать, просто это была бы новая для меня работа, по-своему интересная. А вот дальше время жизни и время заказа должны каким-то образом совпасть.

★★★

Я многое себе запрещаю, потому что я нормальный цивилизованный человек. Понимаете? Я не люблю злобу и агрессию. И это не самоцензура, а скорее моя природа. Природа глубоко мирного и настроенного на добрые чувства к людям и на опыт сопереживания жизни человека. Мне кажется, что это и есть традиция в русской культуре. Возможно, именно она страдает в это время в наибольшей степени. Яд, соляная кислота, пущенные в самые тонкие сферы нашей жизни, имя которым – милосердие, например, на мой взгляд, самое большое зло, которое творится во времени. И с этим надо что-то делать на территории индивидуальной личной жизни. Сам человек может довольно быстро продышаться и вернуться к норме добра, без которой жизнь просто невозможна. Особенно в нашем Отечестве. Такие вот мы уязвимые.

★★★

«Нас всех подстерегает случай», как говорил Блон. Поэтому театр, в силу того что он оказался в центре культуры, и захотел, и сумел быть живым, откликающимся трепетным организмом – тут же стал участвовать вот в этой решительной случайности жизни, исполненной каверз и рисков. Просто из-за того, что он видит со всех сторон, слышит со всех сторон. Эта смесь, из которой состоит наша жизнь, конечно, напрямую касается театра, искусства. Потому что и театр, и искусство – это лицо цивилизации, лицо социума. Оно всегда открыто. Только в очень редких случаях – эпидемии или сильных морозов – лицо частично закрывают. Но всё равно оно открыто, не защищено – в отличие от всех остальных частей тела. Его нельзя пересадить в другие места. Нельзя театр сравнить или заставить жить по образу и подобию, как и в принципе культуру, по образу и подобию торговой лавки, магазина, нефтепродуктов. А таково свойство подчас скоростных, и в этом смысле невеняемых законов, принятых в эти переходные и непростые времена. Театр оказался приравнен к изготовителю культурного продукта на потребу потребителя, что совсем неправильно. Неправильно и опасно для государства. И особенно для России, в которой театр – сокровенная область культуры. □



Театру всегда, как и любому другому живому искусству, чего-то не хватает. И сказать, чего не хватает прямо сейчас, я не взялся бы. Потому что через секунду этот голод будет утолен.

## Спецпроект

# Курс четвертый

Самый длинный фотопроjekt газеты «Селедка» подходит к концу – на протяжении всей учебы курса мастерской Льва Харламова и Александра Сучкова фотограф Валерий Шибанов ежегодно снимал студентов Нижегородского театрального училища. Мы четыре года не только фотографируем, но и задаем им три вопроса, чтобы понять, как с годами меняются их мировоззрение и отношение к профессии. В этом году мы попросили каждого студента составить свой фоторобот из частей портретов однокурсников. На производство ушло 272 фотографии, которые пришлось разрезать и смотреть, что получилось.

Предыдущие части этого проекта можно найти в номерах 10 (39) с Григорием Ревзиным на обложке, 8 (49) – с окном и 6 (57) – с Галиной Юзефович.

### Вопросы

1. Где вы собираетесь работать-учиться после окончания училища и почему?
2. Что было самое прекрасное и самое грустное за время учебы?
3. Что значит быть актером?

#### Оксана Бугаец

1. Ничего еще точно не решено.
2. Грустное – неосуществленные совместные проекты, несостоявшиеся спектакли и невоплощенные общекурсовые долгосрочные планы-мечты: когда-то они были высказаны, подразумевались, но что-то не срослось. Прекрасное – момент, когда всё наконец-то идет как надо. Или, наоборот, всё пошло не так, но все найфуют от этого. Премьеры спектаклей, моменты, когда мы друг друга удивляли, а это очень сложно, когда люди проводят вместе столько времени!
3. Умение точно и адекватно существовать в данной ситуации. Точно выполнять задачу, поставленную автором, режиссером, заданную жанром. Сочетать форму и содержание. Готовность смело говорить о чем-то своем, глубоко сокровенном, на публике.

#### Денис Глебов

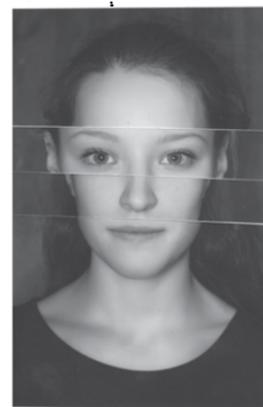
1. Не собираюсь. В конкретном «сейчас» занимаюсь конкретным делом, а дальше: «Парадоксально, но все закончится счастливо». – «Но как же так?» – «Не знаю, в том вся тайна».
2. Прекрасное – сам процесс обучения. Грустное – в сутках 24 часа.
3. Непрерывное самообразование, расшатанная психофизика, умение открываться при любых условиях.

#### Саша Горбунов

1. Сложно сказать, как повезет.
2. Самое прекрасное, когда добивался своих целей; самое грустное, когда нет.
3. Быть свободным.

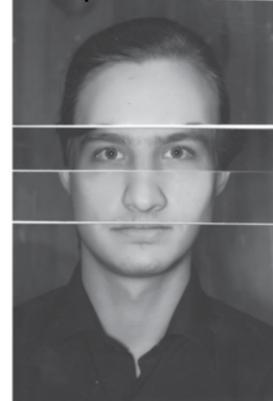
#### Екатерина Девкина

1. Пока не знаю, у меня есть идеи, но для начала хотелось бы просто осознать, что это все.
2. Самое прекрасное, когда получилось и тебя похвалили искренне; самое грустное, когда запуталась и чуть не утонула в жуткой депрессии.
3. Бесконечная работа над собой, открытие, общение, боль.



#### Юлиана Богатова

1. Планирую учиться в вузе, чтобы получить высшее профессиональное образование.
2. Самое прекрасное – то, что мне удалось не разочароваться в профессии, а самое грустное – то, что иногда приходилось разочаровываться в людях.
3. Постоянный поиск.



#### Настя Пантелеева

1. Ужасный вопрос, я не знаю.
2. Самый ужасный момент был на втором курсе, когда я боялась, что меня отчислят, сидела на подоконнике, плакала и говорила: «Как все это произошло?» Самых прекрасных было три: когда смотрела свою первую самостоятельную работу «Сахар»; когда сыграли «Чайку 4.48» и моя читка.
3. Быть актером – это «больно, ай».

#### Аня Помысухина

1. ?)
2. Самое прекрасное – моменты общей сонстройки, однонаправленности и сочувствования, процессы формирования общего культурного и эстетического поля. Самое грустное – дистанцирование, недоверие, потеря индивидуальной и общей целей, заговоры, вранье, душевные заболевания.
3. Заниматься саморазвитием, держать свой организм в состоянии «без кожи», быть бесстрашным, быть честным с собой и с другими, быть осознанным, быть творцом.

#### Гоша Савостин

1. Работать – не знаю где, но знаю с кем. Почему? Так не ответишь – долгая дискуссия.
2. Процесс обучения – самый прекрасный и самый грустный.
3. Быть актером – значит впитывать весь окружающий мир. И через творческий хрусталик проецировать с позитивной энергией обратно. Некий фильтр негативной энергии.

**Вопросы мастерам: Чего вы ждали от своих студентов? Все ли они смогли реализовать и как вашу жизнь изменили? Будете ли набирать новый курс? Довольны ли вы результатом? Было ли это тяжело и какие основные проблемы приходилось решать?**



**Александр Сучков:**

1. Ждал, когда сменят позицию «учите меня» на «я учусь». Проклянутся из скорлупы невежества, лени и эгоизма к чему-то волнующему и высокому. Не всем удалось.
2. Студенты дополнили мою жизнь. Если бы они меняли мою жизнь, то я бы, наверное, был уже в сумасшедшем доме. Предпочитаю сам менять или не менять свою жизнь.
3. Новый курс набирать не буду. Плотнее займусь своим актерским курсом в консерватории им. Глинки.
4. В целом недоволен результатом и только редким моментам рад. Но что вышло, то вышло... Мы много потеряли драгоценного времени. В этом есть и моя вина. Увы.
5. Было и тяжело, и легко, и грустно, и счастливо. Была Жизнь.



**Лев Харламов:**

1. Ждал доверия со знаком абсолют. Ждал взлета и стремительного набора высоты. И то и другое было на первом курсе. Потом «что-то пошло не так».
2. Эти четыре года сильно изменили мою жизнь. Студенты прибавили мне реализма.
3. Набирать новый курс я не буду.
4. Результатом в целом скорее недоволен, но в некоторых направлениях результат на высоте.
5. Было радостно и тяжело одновременно. Проблем решалось много, но большинство из них были созданы искусственно и вне наших отношений со студентами. На эти отношения очень сильно влияли, как и на весь процесс. Я благодарен судьбе за этот опыт.



**Саша Палеха**

1. Учиться буду у жизни. На мой взгляд, существует два типа театра: театр-название и театр-личность. Театр-название – просто здание, которое нельзя именовать по-другому, стены, в которых деятельность людей организована по-театральному. А есть личности, вокруг которых вырастают стены, именуемые театром. И неважно, имеют ли эти стены фиксированный адрес или громкое название, потому что они возникают там, где находятся их прародители. Это я называю театром-личностью, в таком театре я хотел бы работать.
2. Самое прекрасное и самое грустное за время учебы – капитальный слом стереотипов. Смена парадигмы существования, от которой одновременно и плакать, и смеяться хочется.
3. Пытаться идти к себе. А на сцене предъявлять зрителям отчет о проделанном пути.

**Ваня Чигасов**

1. Я буду работать в «живом театре»; если учиться, то на режиссуре драматического театра. По-другому не имеет смысла.
2. Прекрасное: создавать спектакли; работать на сцене единым ансамблем (правда, и о первом, и о втором неверно говорить в прошедшем времени). Грустное: когда валилось.
3. Это еще ничего не значит.

**Юля Юрина**

1. Если у судьбы не будет для меня сюрпризов, то на благодатной и удобренной, но недостаточно плодотворной почве Нижнего. Чувствую свое право на ее участок.
2. Сближение. В работе и вне ее. Все-таки на таком большом курсе всегда есть место для открытий. Это самое прекрасное. А грустное – это моменты, когда эта открытость давала возможность для жестокости.
3. Слишком пафосно-абстрактный вопрос. Этимологически – «действовать».



**Даниил Егунов**

1. Стану рок-звездой.
2. Прекрасным было, когда понял, насколько я мудака. Грустное... может, и было, просто не помню. Или не хочу помнить.
3. Уметь управлять людьми.

**Лиза Лашманова**

1. Могу сказать точно, что работать в театр я не пойду. Еще у меня есть идея, но это секрет.
2. Самое прекрасное за время учебы – спектакль «Маленький принц», это вдохновляет радоваться жизни. Самое грустное – наверное, боль от понимания, что мир не крутится вокруг тебя и все, что с тобой происходит, всего лишь маленькая часть вселенского процесса.
3. Отдать свой организм на растерзание чувствам, которые переживает твой персонаж, а чувства бывают как приятными, так и доставляющими сильную душевную боль, поэтому нужно всегда, каждое мгновение, хотеть быть в этой профессии.



**Полина Майорова**

1. Покрашу волосы и выучусь на флориста. Больше ничего не знаю, а значит, готова ко всему.
2. Самое прекрасное за время учебы – это то, что я начала встречаться со своим педагогом по сцендвижению. Шутка! Самое грустное – завалить госэкзамен по сцендвижению.
3. Верить. Действовать. Чувствовать. Отдавать.

**Сергей Тарин**

1. Представления не имею, как сложится судьба после окончания училища.
2. Видеть свой рост. Терпеть неудачи.
3. Делать то, что ты хочешь.

**Дарья Ткаченко**

1. Пути Господни неисповедимы...
2. «Правда» была самой прекрасной и убийственной. «Правда» насчет профессии, себя. Апофеоз осознания, как оно всё на самом деле происходит.
3. Быть актером – это попасть в мясорубку реальности профессии, выжить и при этом сохранить желание отдавать и творить для людей.

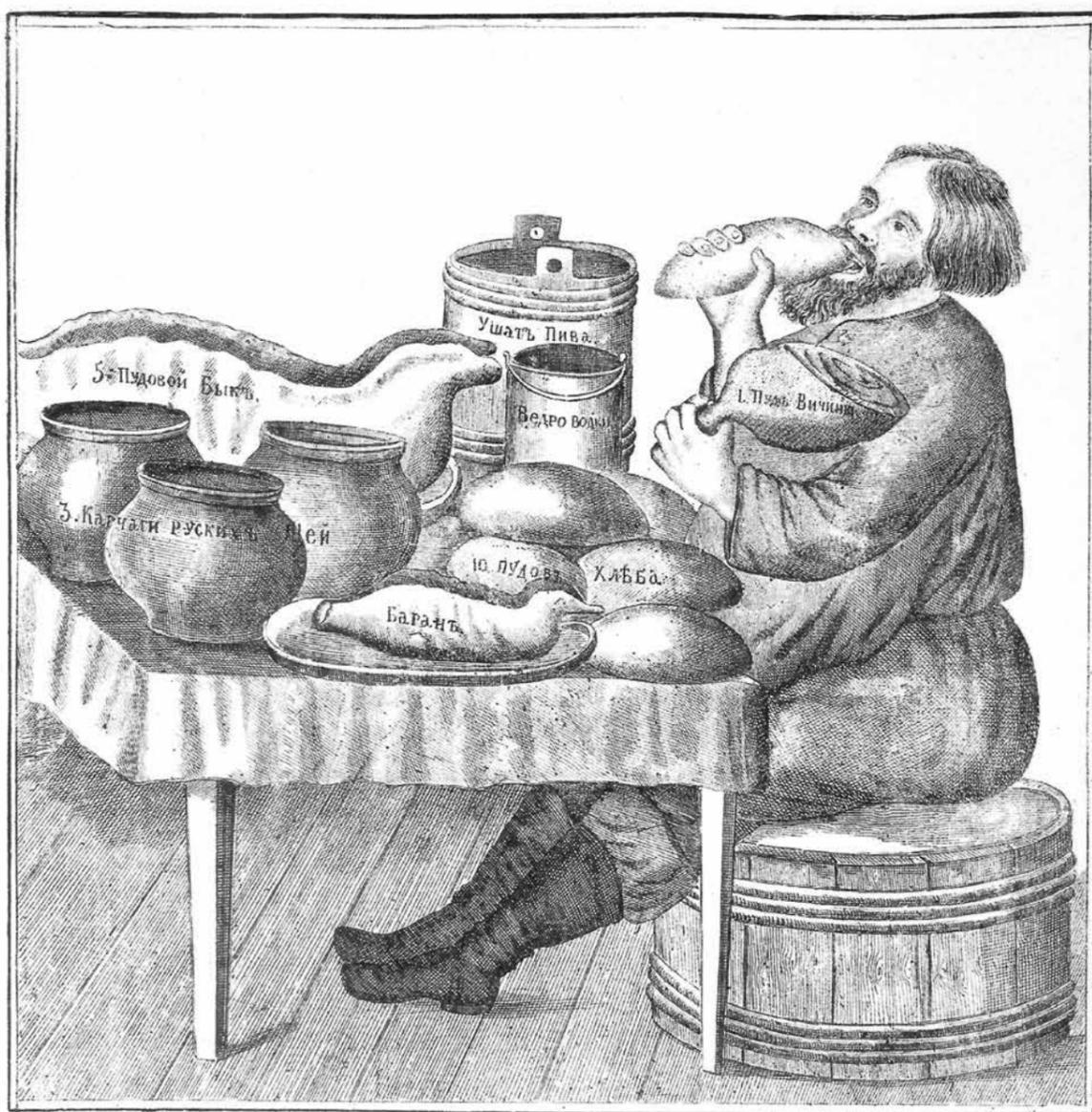
**Никита Чебатков**

1. Куда? Питер. Буду работать птербуржцем. Почему? Потому что тянет туда, как Чайку.
2. Прекрасного? Не могу ответить на этот вопрос. Слово «прекрасное» не совсем то. «Интересное» скорее ближе. Интересного много. Грустного? Вот это прикольный вопрос. Скорее не «грустного», а «большого». Большого много. Желания открываться миру очень мало. Это самый большой стопор в моем учебном процессе. А открываться больно. Очень. От этого грустно. От этого проблемы.
3. Ответственно.



# Особенности нижегородской кухни

Интеллектуал, географ, писатель и главный гастрономический гуру газеты Александр Левинтов специально для номера про еду размышляет об особенностях нижегородской кухни



Интереснейшая тема, давайте поговорим о ней.

Прежде всего она имеет свои – весьма выразительные – особенности, которые обусловлены двумя группами факторов: природными и гуманитарными.

Природа здешних мест предоставляет людям три основных типа продуктов: рыбные, сельскохозяйственные и дикоросы.

Эти места издревле заселены тремя этносами: русские, татары (главным образом татары-мишари, мещеряки) и мордва. Каждый из этих этносов внес свою лепту в общий стол: русские – рыбу, татары – мучное, молочное и сладости, мордвыны – дикоросы. Конечно, это не так строго: поскольку контакты имеют многовековой характер, утверждать, что русские или татары не собирают лесные грибы-ягоды-орехи, попросту глупо.

Кроме того, Нижний Новгород всегда был ремесленным и купеческим (торговым) городом, а те и другие испокон веков привыкли к гильдийной или цеховой организации. Стоит напомнить, что и гильдия, и цех переводятся на русский язык как «попойка»: именно на вечерних профессиональных трапезах решались важнейшие внутрипрофессиональные вопросы, устанавливались правила игры, выявлялись рейтинги и авторитеты, проводилась, как теперь принято говорить, рефлексия профессиональной деятельности.

Отсюда вытекает важнейший принцип нижегородской кухни: дома – еда,

в общественном месте – закуска. У москвичей, например, практически все – закуска, а у питерских все – еда.

Другой заметный принцип местной кухни – совместимость всего со всем, для американца такой принцип попросту летален, у европейцев он вызывает шок, у москвичей – недоумение. Но в Нижнем часто можно встретить в одном блюде грибы и рыбу, рыбу и курицу, курицу, свинину и рыбу. Вот, например, окский мясной рулет, который готовят из свинины и курицы, – покажи такое где-нибудь на Вермонтщине – по судам затаскают. А уж рыбу, запеченную с лесными грибами, – да даже не упоминайте!

Пришлось мне однажды разгружать по осени в Южном порту Москвы баржу с белыми сушеными грибами, пришедшую аккуратно из Горьковской (в те времена) области: хватаешь мешок

двумя руками и лихо так бросаешь его метров на десять укладчику мешков на поддон: лафа, а не работа! После того как разгрузили судно (вместо привычных пяти тысяч тонн всего полторы) за перекур разговорился со шкипером, он и поведал мне о зимней щучьей ухе с белыми сушеными грибами. Забегается такая уха молоком. Люди мы все рискованные и отчаянные: я попробовал в ту же зиму – для храбрости запивал спиртом. Вполне. Правда, потом, окончательно повзрослев, понял, что со спиртом можно все.

Третий весьма характерный принцип – мощная струя солений, моченых, маринованных. Дело в том, что вся Ока – садово-огородный ареал России: в Мценске – антоновка и знаменитые моченые яблоки, в Белеве и Коломне – та же антоновка и пастила, в Туле – пряники, в Рыбном (Рязанская область) – лучшая в мире квашеная капуста, Сер-

пухов – это капуста, Луховицы – столица огурцов, в том числе соленых и малосольных, Муром славится грибами и т. д. Разносолы – без них нижегородского застолья не бывает.

Конечно, в Нижнем можно отведать и царской ухи из трех видов осетровых, но все-таки гораздо популярнее вполне демократичная и всесословная (имеются в виду и людские, и рыбные сословия) тройная уха: первая юшка – из мелкого пролетария ерша, очень сопливого, но разваривающегося почти без остатка, затем – степенный налим или судак, а в завершение – действительно царско-княжеско-боярского рода осетровые, в первую очередь стерлядка. Тройная уха сегодня – вполне доступная вещь даже для беспартийных и оппозиционеров.

Очень хороша композиция из судака с крупно нарезанной картошкой,

залитых по самую мановку сметаной или взбитыми яйцами, – на сковородке и в печи. По сути, это печеный судак, и без того супердиетический, а в этом исполнении – ангел-хранитель вашего здоровья.

На Волге вообще очень распространены пироги с рыбой: от расстегаев, буквально порхающих в рот, до тяжелых футерных пирогов или супертяжеловеса – астраханского пирога «Четыре угла». Если честно, астраханские пироги как-то не по мне, не люблю я слишком разваристую капусту, да еще с рыбой. А вот в Нижнем рыбные пироги и по теще легки, и с рыбой – без фанатизма: либо судак (этот лучше всех!), либо сом, либо сазанчик. Как сказали бы отпетые ирландцы, односолдовый пирог.

Ну и, конечно, прочие пирожки, прежде всего сладкие, по-татарски сладкие: жаль, мне больше нельзя такие, но ведь есть же еще и море других: с зеленым луком, с капустой, с картошкой и грибами, просто с грибами, просто с картошкой, с...

И напоследок.

Увы, мы теряем национальную культуру настоек, а ведь когда-то приличные люди водку почти не употребляли, настойками баловались. Вот именно в те времена и те люди понимали: москвичи предпочитают лимонную настойку, апельсиновую, тминную, анисовую, а нижегородцы – калгановую, имбирную, черносмординовую, малиновую, брусничную. Вам, молодым, этого теперь не понять. ■

Владимир Безденежных



# Общепит в НН в 90-х

Поэт и гастролюбитель Владимир Безденежных по просьбе «Селедки» ударился в гастрономические воспоминания

Начало 90-х – это полный «п...». Только закончилось время продуктовых талонов, табачного кризиса и кинувшей всю страну гайдаровской денежной реформы. То есть продукты, алкоголь, табак (всё в основном импортное) появились, и в изобилии, но цены подскочили в разы. А вот зарплаты, пенсии и стипендии – отнюдь. Жили бедно, но весело. По праздникам в сковородках соотечественников шипели целлюлитным жиром «ножки Буша» да «Распутин» подмигивал с каждой бутылки.

К концу 90-х обстановку можно было охарактеризовать как стабильно тяжелую. То есть не умирали, не голодали, но от зарплаты до зарплаты редко кто (из моих знакомых) дотягивал, без того чтобы не перехватить у друзей. В продаже стали появляться продукты и напитки российского и местного производства, более дешевые и натуральные, нежели заморские. И словосочетание «такая с птичкой» вызывало у нижегородцев ассоциации вовсе не с пачкой макарон, а с иным продуктом производства чкаловского АО «Бальзам».

Но давайте теперь о еде. Скажу сразу, что всё здесь описанное – мои личные воспоминания, основанные на личных же предпочтениях и финансовых возможностях. Персонажи не являются выдумкой автора. Любые несовпадения случайны.



Кран с очищенной водой у памятника Свердлову на Большой Покровской. 1997 г.



Открытие ресторана «Мексиканские этюды». 1997 г.



Открытие этнологического бара в Нижегородском политехническом университете. Печенье из пророщенного зерна. 1997 г.



Пивная около Московского вокзала. 1998 г.

Школу я закончил в 1991 году, дело было на Караваихе и в Новом поселке. Самый дешевым видом общепита, доступным тогда на районе и в близлежащих окрестностях, была даже не наша школьная столовая, а «Кулинария» в полуподвале на улице Бонч-Бруевича, 12. В одном помещении там продавали полуфабрикаты, пирожки-пирожные, тесто, ветчину с народным названием «жуй-плюй» (такую толстую, в синюге), а во втором была маленькая столовая, где питались в основном работники ЖЭКа. Так вот в этой самой столовой можно было купить порцию макарон, копеек за 10–12, а сердобольные тетушки, которые стояли на раздаче и знали всех нас, местную ребятню, с младых соплей, обильно поливали эти макароны соусом от гуляша или поджарки. Без мяса, но много. А хлеб был бесплатный. Тут необходимо заметить, что открытая в 1936 году Горьковская макаронная фабрика была в тройке крупнейших в СССР. А в 1968 году на фабрике было установлено оборудование «Брайбанти» (Италия) по производству длиннорезанных макаронных изделий общей производительностью 16 тонн в сутки. За горьковскими макаронами даже из Москвы приезжали. Так что такая «советская паста» на обед была весьма сытна и вкусна.

Когда хотелось кутить, шли к кинотеатру «Электрон» в бывший тир, где тогда (и поныне) располагалась кафе «Шансон» (оно же «Розовый фламинго»). Или к райсовету, в женскую общагу с говорящим прозвищем «Под девками» – сталинский дом, где на первом этаже было кафе со странным названием «Господа офицеры». Или на Струикова в кафе «У Ксюши». Или в парк «Швейцария» в кафе с логичным названием «Лозанна».

Что подавали? Салаты: «Столичный», «Русский» (он же оливье), «Мимоза», кальмаровый, сельдь под шубой, сырный, овощной. Различные нарезки, жульены. Супы: солянка или борщ, уха или рыбная солянка, суп-пюре из шампиньонов, почти всегда – куриный бульон с яйцом. Горячее – мясо в разных видах. Особенно было популярно мясо «по-французски». Французы, конечно же, понятия не имеют о таком кулинарном изыске, потому как

термически обработанный майонез для любого повара – адский ад. Но у нас было в фаворе довольно долгое время: отбитый до состояния подошвы кусок неидентифицируемого зверя «в сырной шубке с овощами» и картошкой на гарнир еще лет десять назад был самым популярным банкетным блюдом. Рыба – редко, в основном горбуша, запеченная с различными овощами и обильно засыпанная сыром с майонезом (по аналогии с «французским» мясом). Обязательно майонез, кстати, тоже славился по всему СССР). Сытно до изжоги, понятно и для работяги, и для офицера, и для братка, доступно для кошелька.

Надо сказать, что меню обычно составлялось очень большое, но реально готовили то, что можно было изобразить из закупленных продуктов. Обычно в наличии было два супа, три салата и три горячих блюда в разных ценовых категориях (типа: бульон куриный – солянка сборная мясная; овощной – сельдь под шубой – «Столичный»; жареный окорок – жаркое в горшочке – мясо «по-французски»). Практически все блюда с майонезом (горьковский майонез, кстати, тоже славился по всему СССР). Сытно до изжоги, понятно и для работяги, и для офицера, и для братка, доступно для кошелька.

Можно было, конечно, добраться и до ресторана при гостинице «Ока», но там было и дороже, и страшнее. Контингент там собирался тот еще. Если про 90-е сейчас говорят «лихие» – это вот про то самое и есть. Фирменным блюдом в данном заведении, кстати, был лангет.

Если двигать дальше к центру города, то нельзя никак обойти вниманием улицу Рождественскую. Такого количества питейных заведений, как на ней, не было нигде в городе. Если идти от моста, то в магазине у церкви, в отделе бакалеи, можно было стоя дернуть полтинничек под бутербродик или сочок. Потом уже сидя вкусить даров земных в кулинарии при гастрономе на углу площади Маркина, что напротив аптеки. Затем необходимо было пересечь площадь и дойти до кафе «Былина» (какие отличные там были изразцы!), а в нем уже решить: идти налево внутрь кафе и, лицемерно изразцы, есть наивкуснейшую в городе солянку,

или просто заглянуть направо в пирожковую, где закусить тоже было чем. А далее, напротив бывшей управы Горьковского речного пароходства (дом Рукавишников на Рождественской), стояли подряд ТРИ заведения! Кафе-бистро с бутылочным пивом и нехитрыми блюдами. Следом пивная, где пиво пили стоя, и тут же, за соседней дверью, пивная, где пили сидя. Потом было (и есть) маленькое кафе «Нептун», где все преимущества демократичного ценника перебивал запах бульонных кубиков, которые зачем-то пихали практически во все блюда. В пивном ресторане «Сноба» (теперь «Безухов») пиво приносили в графинах две разбитые тетки в несвежих фартуках и смешных кокошниках-чепцах.

Если же идти по Покровке от площади Горького, то напротив кинотеатра «Октябрь» можно было, отстояв немалую очередь (по два в руки!), отведать вкуснейший с пылу с жару французский багет и выпить чашечку весьма хорошего кофе в кафе «Мокко». Завернув вглубь двора, отобедать в «Пирожковой» (она есть и сейчас). Съесть на ходу итальянского мороженого Gelatto напротив нынешнего филфана. Если были деньжата, то зайти в кафе «Лабиринт» (теперь «Дружкова кружка»). Пропустить кафе «Космос» слева напротив банка (там почему-то не ели, хотя, кто постарше, утверждают, что там было свое фирменное блюдо – сосиски с горошком), но зайти в «Пельменную» у магазина «Динамо». Тут подавали заводские пельмени из бумажных коробчатых пачек с бульоном или без. Следую далее, можно было почувствовать себя немножко аристократом за вазочкой замысловатого десерта с сухофруктами, орехами и мороженым в баре «Десертный». Он находился в подвале магазина ЕССО, напротив круглосуточной аптеки, там же были еще одна знатная кофейня и вход в грузинский ресторан «Пиросмани». В ресторане этом, очень популярном одно время, я не бывал, если честно, не моего невысокого полета, там бывали гости.

В доме напротив драмтеатра делали небольшие – размером с ватрушку – пиццы, которые тоже пользовались популярностью. Возле «Театрального»

кафе на Театральной же площади прямо на улице готовили шашлыки.

Кафе кинотеатра «Рекорд» было местом притяжения студенчества. Там за смешные деньги подавали горячие бутерброды с тушенными с луком и сметаной вешенками. В районе Черного пруда начинались места загадочные и опасные для неокрепших душ – так называемый «Бермудский треугольник». Его вершины – это столовая Дома крестьянина, кафе, известное в народе как «Аквариум» (как оно называлось на самом деле, я не помню, теперь это «Молоко» на Алексеевской), и пивной ларек на углу сквера у Черного пруда (у трамвайных путей, где будка диспетчера). «Почему Бермудский треугольник? Потому что там люди пропадали», – пояснил мне как-то такое название нижегородский поэт Игорь Чурдалев.

Кафе «Олень» возвышалось прямо в сквере на площади Минина и Пожарского. Стеклопанель со всех сторон, с соответствующей надписью на крыше. Поэтому не очень уютное – у всех на виду как будто. Зато там орастая тетна-уборщица разрешала со своим, если закуску покупали в буфете.

Напротив Нижегородского универсама в сквере было детское кафе «Юнек-горбунок» (теперь «Спорт-бар»). При входе был вольтер с хомяками и шиншиллами. И всю еду там готовили на чистом сливочном масле, правда, порции были невелики – для детей же.

Ну и, наконец, знаменитое кафе «Чайка» на Верхневолжской набережной, оно же «Гардиния». Пока кафе было «Чайка», там были лучшие в городе мороженое и десерты – ради них не жалко было выстоять и часовую очередь.

Жаль, что в рамках этой статьи нет места для рассказа о знаменитых нижегородских распивочных «капельницах». Вот уж где звучали иерихонские трубы и разверзались ады бездны, причем иногда одновременно. Но тема эта серьезная и требует неторопливого обстоятельного подхода. Так что повествования о «Капельнице верхнего мира», «Капельнице нижнего мира» и «Капельнице потустороннего мира» будут как-нибудь потом. □

## Инфографика

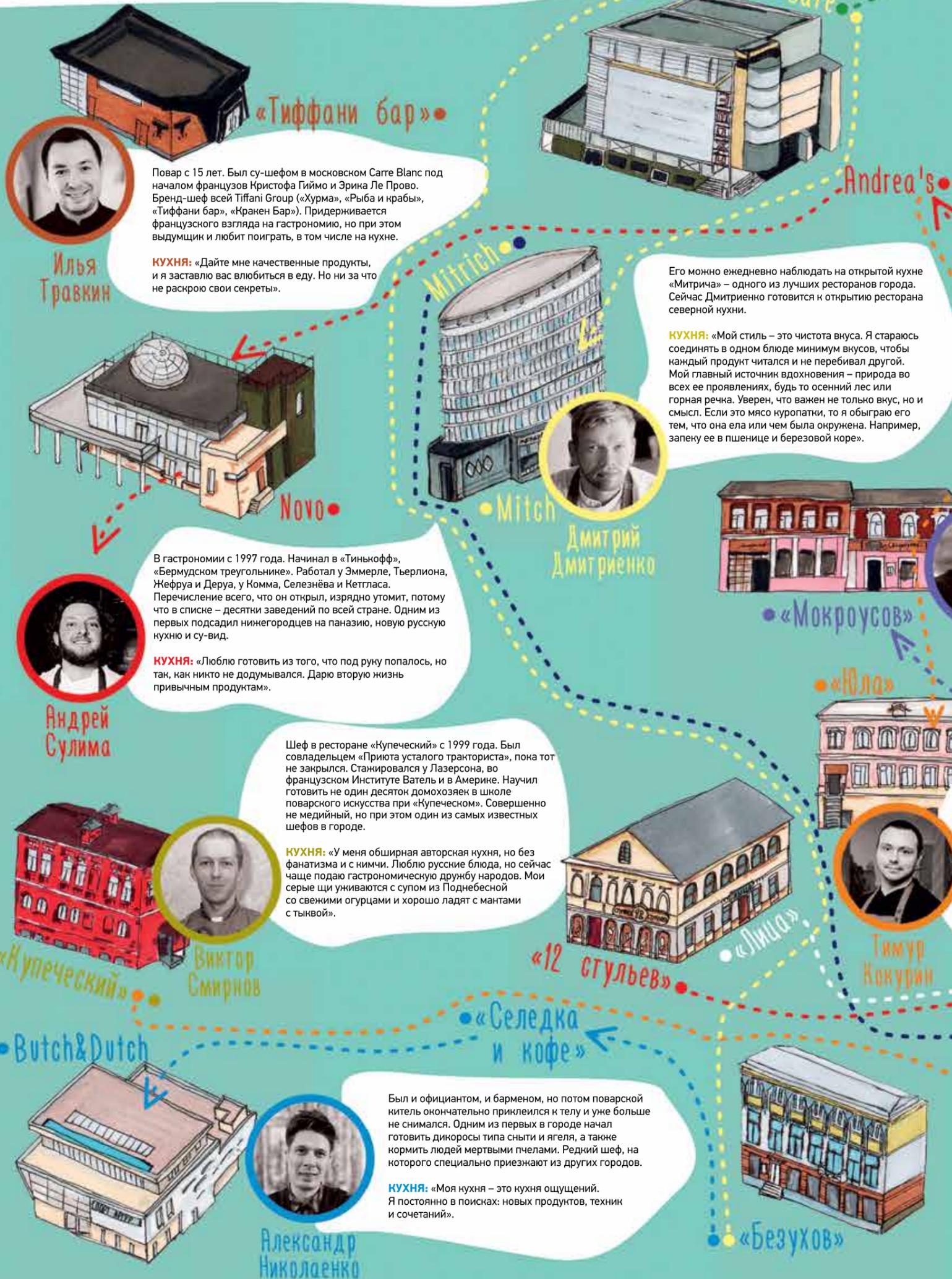
# 14 лучших шеф-поваров города

За шеф-поварами сейчас следят, восхищаются и фанатеют. В Нижнем поваров хватает, но для рядовых посетителей ресторанов по-прежнему загадка, кто же управляет кухней, почему меню устроено так, а не иначе, и как вообще выглядит шеф «Мукки» или «Юлы». «Селедка» представляет карту перемещений лучших поваров Нижнего Новгорода, исходя из которой можно понять, откуда ноги растут у того или иного шефа.

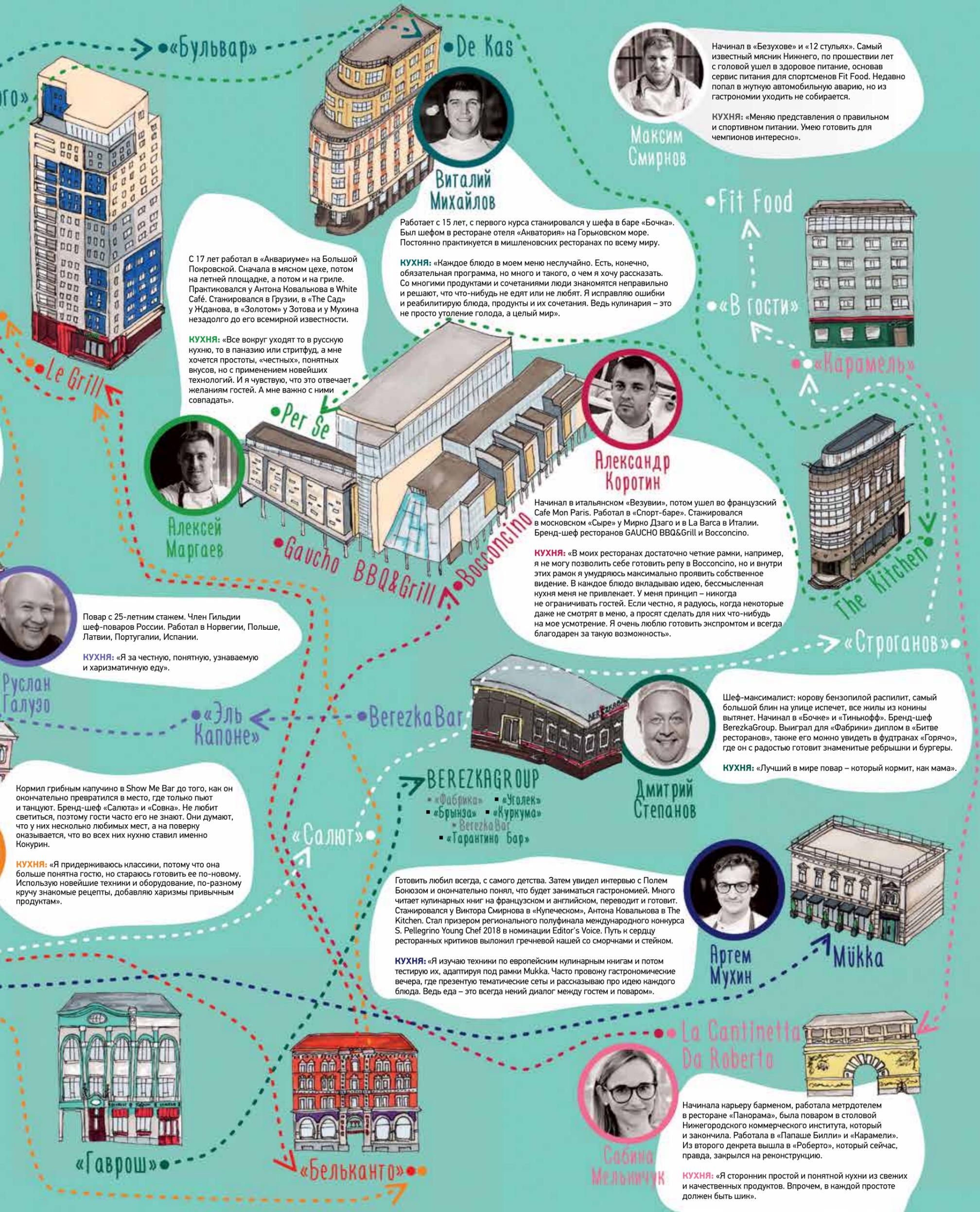
## Как смотреть карту

Каждому шеф-повару соответствует цвет, а значит, пройдя по стрелке надлежащего оттенка, вы можете проследить его трудовой путь за последние несколько лет до актуального места работы, в котором найдете строгую характеристику его кухни от гастрономического критика Смирновой и ответ самого шефа на вопрос о специфике стиля.

- Илья Травкин ■
- Андрей Сулима ■
- Виктор Смирнов ■
- Александр Николаенко ■
- Дмитрий Дмитриенко ■
- Тимур Кокурин ■
- Сабина Мельничук ■
- Алексей Маргаев ■
- Виталий Михайлов ■
- Максим Смирнов ■
- Александр Коротин ■
- Дмитрий Степанов ■
- Артем Мухин ■
- Руслан Галузо ■



# Инфографика



«Бульвар»

De Kas



Максим Смирнов

Начинал в «Безухове» и «12 стульях». Самый известный мясник Нижнего, по прошествии лет с головой ушел в здоровое питание, основав сервис питания для спортсменов Fit Food. Недавно попал в жуткую автомобильную аварию, но из гастрономии уходить не собирается.

**КУХНЯ:** «Меню представления о правильном и спортивном питании. Умею готовить для чемпионов интересно».



Виталий Михайлов

Работает с 15 лет, с первого курса стажировался у шефа в баре «Бочка». Был шефом в ресторане отеля «Акватория» на Горьковском море. Постоянно практикуется в мишленовских ресторанах по всему миру.

**КУХНЯ:** «Каждое блюдо в моем меню неслучайно. Есть, конечно, обязательная программа, но много и такого, о чем я хочу рассказать. Со многими продуктами и сочетаниями люди знакомятся неправильно и решают, что что-нибудь не едят или не любят. Я исправляю ошибки и реабилитирую блюда, продукты и их сочетания. Ведь кулинария – это не просто утоление голода, а целый мир».

С 17 лет работал в «Аквариуме» на Большой Покровской. Сначала в мясном цехе, потом на летней площадке, а потом и на гриле. Практиковался у Антона Ковалькова в White Café. Стажировался в Грузии, в «The Sad» у Жданова, в «Золотом» у Зотова и у Мухина незадолго до его всемирной известности.

**КУХНЯ:** «Все вокруг уходят то в русскую кухню, то в паназию или стритфуд, а мне хочется простоты, «честных», понятных вкусов, но с применением новейших технологий. И я чувствую, что это отвечает желаниям гостей. А мне важно с ними совпадать».



Алексей Маргаев



Александр Коротин

Начинал в итальянском «Везувии», потом ушел во французский Cafe Mon Paris. Работал в «Спорт-баре». Стажировался в московском «Сыре» у Мирно Дзаго и в La Verga в Италии. Бренд-шеф ресторанов GAUCHO BBQ&Grill и Vossincino.

**КУХНЯ:** «В моих ресторанах достаточно четкие рамки, например, я не могу позволить себе готовить репу в Vossincino, но и внутри этих рамок я умудряюсь максимально проявить собственное видение. В каждое блюдо вкладываю идею, бессмысленная кухня меня не привлекает. У меня принцип – никогда не ограничивать гостей. Если честно, я радуюсь, когда некоторые даже не смотрят в меню, а просят сделать для них что-нибудь на мое усмотрение. Я очень люблю готовить экспромтом и всегда благодарен за такую возможность».



Руслан Галузо

Повар с 25-летним стажем. Член Гильдии шеф-поваров России. Работал в Норвегии, Польше, Латвии, Португалии, Испании.

**КУХНЯ:** «Я за честную, понятную, узнаваемую и харизматичную еду».

«Эль Капоне»

Berezka Bar



Дмитрий Степанов

Шеф-максималист: корову бензопилой распилил, самый большой блин на улице испечет, все жилы из конины вытянет. Начинал в «Бочке» и «Тинькофф». Бренд-шеф BerezkaGroup. Выиграл для «Фабрики» диплом в «Битве ресторанов», также его можно увидеть в фудтраках «Горячо», где он с радостью готовит знаменитые ребрышки и бургеры.

**КУХНЯ:** «Лучший в мире повар – который кормит, как мама».

BEREZKAGROUP  
 • «Фабрика» • «Уголек»  
 • «Брынза» • «Куркума»  
 • Berezka Bar  
 • «Тарантино Бар»

Кормил грибным капучино в Show Me Bar до того, как он окончательно превратился в место, где только пьют и танцуют. Бренд-шеф «Салюта» и «Совка». Не любит светиться, поэтому гости часто его не знают. Они думают, что у них несколько любимых мест, а на поверку оказывается, что во всех них кухню ставил именно Кокурин.

**КУХНЯ:** «Я придерживаюсь классики, потому что она больше понятна гостю, но стараюсь готовить ее по-новому. Использую новейшие техники и оборудование, по-разному кручу знакомые рецепты, добавляю харизмы привычным продуктам».

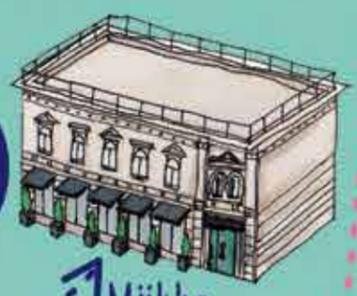
«Салют»

Готовить любил всегда, с самого детства. Затем увидел интервью с Полем Бонюэмом и окончательно понял, что будет заниматься гастрономией. Много читает кулинарных книг на французском и английском, переводит и готовит. Стажировался у Виктора Смирнова в «Купеческом», Антона Ковалькова в The Kitchen. Стал призером регионального полуфинала международного конкурса S. Pellegrino Young Chef 2018 в номинации Editor's Voice. Путь к сердцу ресторанных критиков выложил гречневой кашей со сморчками и стейком.

**КУХНЯ:** «Я изучаю техники по европейским кулинарным книгам и потом тестирую их, адаптируя под рамки Mukka. Часто провожу гастрономические вечера, где презентую тематические сетсы и рассказываю про идею каждого блюда. Ведь еда – это всегда некий диалог между гостем и поваром».



Артем Мухин



Mukka



«Гаврош»



«Бельканто»

La Cantinetta Da Roberto



Сабина Мельничук



Начинала карьеру барменом, работала метрдотелем в ресторане «Панорама», была поваром в столовой Нижегородского коммерческого института, который и закончила. Работала в «Папаше Билли» и «Карамели». Из второго декрета вышла в «Роберто», который сейчас, правда, закрылся на реконструкцию.

**КУХНЯ:** «Я сторонник простой и понятной кухни из свежих и качественных продуктов. Впрочем, в каждой простоте должен быть шик».

# Рынки в Нижнем

В номере, посвященном еде, мы не могли обойти стороной и тему походов за ней, причем в самое традиционное место – на рынки. В Нижнем их немало, поэтому мы попросили настоящих экспертов и ценителей народной торговли рассказать «Селедке» о своих фаворитах, сдать явки и пароли.

Текст: Виталия Голованова  
Фото: Илья Большаков



**Александр Николаенко, шеф-повар панорамного ресторана Butch&Dutch:**

– Автозаводский рынок на Южном шоссе для меня представляет ценность осенью, летом и весной. В это время там появляются так называемые фермеры, которые продают продукцию, выращенную своими руками. К примеру, летом там огромный ассортимент овощей отличного качества, причем за очень умеренные деньги. А еще там можно найти пряности и масла, которые отжимаются вручную, у них и аромат особый. С рыбой и мясом, конечно, плоховато, но у меня есть свой человек, он выбирает мясо на рынках лично для меня, и оно, конечно, тоже не заводское.



**Юрий Попов, член президиума Федерации рестораторов и отельеров России, создатель паблика «Едакция»:**

– Мой любимый рынок – Средней. Обычно прихожу туда за соленьями, беру огурцы и настоящую квашеную капусту. Последняя, к сожалению, есть только у одного продавца. Все остальные добавляют уксус, хоть и не говорят об этом. И такое умалчивание – один из основных минусов и плюсов рыночной торговли. С одной стороны, приходится всегда быть начеку, чтобы не нарваться на подделку. С другой – это будоражит кровь, и выходишь за ворота – будто из леса, с охоты на медведя, возвращаешься. Кроме даров нижегородских огородников, обожаю рыночный хлеб. Такого пури больше нет нигде. Ни в одной из сотен пекарен, открывшихся в последнее время в Нижнем.



**Андрей Сулима, шеф-повар:**

– На каждом рынке я покупаю что-то свое, но основное: мясо, овощи, фрукты – беру в торговых рядах «Жар-Птицы»: сейчас это наиболее удобный и комфортный рынок, без типичной навязчивой торговли. А вот за рыбой иду на Канавинский, там у меня уже есть свои продавцы со свежеевыловленной рыбой. Сейчас, например, сезон налима, и ни в супермаркетах, ни в каких других местах я его больше не встречал. Мытный рынок самый дорогой, но там бывают прекрасная телятина и запрещенные сыры, поэтому, если хочется чего-то эдакого и хорошего, направляюсь туда.



**Анна Гор, директор Приволжского филиала Государственного центра современного искусства «Арсенал»:**

– Если Пушкин говорил: «Летний сад – мой огород», то мой «огород» – это точно Мытный рынок. Именно там произрастает моя еда, но не только. Так уж получилось, что последние тридцать лет я живу вокруг него, и это самое близкое к моему жилищу место, где находит отражение изменение повседневной жизни, и моей, и общественной. Бытовое измерение ведь начинается с питания, правда? В советское время рыночная еда была существенно дороже, но и существенно лучше магазинной. Кроме того, на рынке она всегда была: мясо, творог, сухофрукты покупались только там; рынок был, как сказали бы сейчас, единственным поставщиком. Поэтому кусочек свинины для домашней буженины можно было позволить себе только в праздник. А вот квашеную капусту – всегда! И покупалась она на всю неделю. И непременно у Раечки, двадцать пять лет подряд. Немудрено, что мы стали почти приятельницами. Она всю жизнь работала

в Метрострое, плоды своего огородничества продавала только по субботам. Мы были нужны друг другу в этот день. Теперь многое изменилось: я на рынок могу забежать только в будни, Рая торгует в «Жар-Птице»: теплее и удобнее. Мы не встречались уже больше года.

Другие остались на привычном месте. Прийти на Мытный к продавцу, знакомому много лет, перекинуться парой фраз или просто поздороваться, купить то же, что и всегда, или попробовать новое, обменяться теплом общения – в этом есть что-то глубоко правильное, нормальное. То, без чего нет городской укорененности, без чего трудно почувствовать себя настоящим жителем Нижнего. Иногда думаю, как много могло бы дать археологическое исследование этой маленькой территории, словно запертой между старыми домами. Если Мытный когда-нибудь будут благоустраивать, превращать в современный фермерский рынок, эту возможность важно не упустить. Ясно только, что, кроме рынка, на этом месте никогда ничего другого возникнуть не должно! ▣

« Прийти на Мытный к продавцу, знакомому много лет, перекинуться парой фраз, купить то же, что и всегда, обменяться теплом общения – в этом есть что-то глубоко правильное, нормальное.

Катерина Смирнова



# Топ блюд в кафе Нижнего Новгорода в пределах 150 рублей

По просьбе «Селедки» ресторанный критик Катерина Смирнова составила список бюджетных блюд, которые можно найти в заведениях города. Основным критерий (помимо, конечно, вкуса и качества) – цена должна составлять не более 150 рублей

Недавно попала в дорогой ресторан и растерялась – выбрать нечего. Сплошные дорадо и искусственно выращенный лосось на гриле по цене экскурсии на космическом шаттле. И если бы только цена решала, так дело в том, что все это неприлично скучно. В то время как весь мир питается яркой,

сочной, простой и доступной по цене едой. Всеми этими пока-боулами, севиче и тартарами. Поэтому очень обрадовалась, когда редакция «Селедки» предложила мне найти в Нижнем необычную, вкусную и при этом недорогую еду.



## Врапы в «Верхушке» (150 рублей)

Роллы из лаваша с томатами, большим количеством моцареллы и свежего базилика. Это база, мне она нравится больше всего. Но для тех, кто любит везде расставлять ударения, есть то же самое, но, например, с копченой курицей или консервированным тунцом. Учитывая стоимость аренды на Покровке и цены на салат «Капрезе» из тех же ингредиентов (зачастую худшего качества) в нижегородских заведениях, долго такими темпами здесь не протянут. Либо моцареллу с базиликом заменят на голландский сыр с петрушкой, либо цена решит, что она уже достаточно взрослая, и стремительно вырастет. Так что спешите есть.



## Средиземноморский салат с красной рыбой (110 рублей) плюс классический круассан (40 рублей) в «Круассан Дорэ» – 150 рублей

Мы уже привыкли, что салат – самое пустое и при этом дорогое блюдо. А если хочется дешево и сытно, то это к курице. Так что в «Круассане Дорэ» прямо на витрине вас может подстерегать настоящий разрыв шаблона. Салата много, и он свеж. Если в ваших жилах течет кровь человека-амфибии и рыбу вы не употребляете ни при каких условиях, то есть достойного качества «Цезарь», первый друг всех голодных, и «Греческий», запасной друг. Они, кстати, еще дешевле. А классический круассан входит в тройку моего личного рейтинга лучших круассанов города. Надо брать, пока владельцу «Дорэ» не досталось за демпинг от сотрудников соседней «Додо-пиццы».



## Вегетарианская лапша в «Совке» (140 рублей)

Мне вообще именно вегетарианская лапша больше всех нравится. Особенно если никакой из овощей не выбраковывать и укреплять их отношения с помощью кокосового соуса. Лапшу следует выбирать зеленую, она самая веселенькая и как-то даже молодит. К тому же приятно оттеняет китайскую капусту, которой здесь что-то много стало. Местечко яркое, но не из тех, что пытаются привлечь к себе внимание любимыми способами. Как правило, вам здесь либо все-все нравится, либо совсем ничего. Не терпит «Совок» полумер.



## Пицета с яичницей в «Молодости» (120 рублей)

Может, у меня скрытый комплекс 30-летних, но меня прямо тянет и тянет в «Молодость». Здесь даже самая старая калаша чувствует себя Амели. Пицца с яичницей – для очень голодных. Зато выглядит инстаграмно. А от ваших 150 вам еще и на проезд останется. Чисто теоретически это завтрак, но заполучить пицету можно весь день, потому что кто ж вас знает, когда там у вас утро. А вот рункола ведет себя странно: ее то целый стог, то нет совсем. Но можете считать, что это я придираюсь.



## Самса с говядиной и черносливом (75 рублей) плюс морс (65 рублей) в Plov&Go – 140 рублей

Это место в ТРЦ «Небо», чтобы нормально поесть среди людей. Современные двадцатилетние вообще всё готовы делать в торговых центрах: веселиться, есть, дружить, жить. Если хочется сохранить свою молодость и свежесть, то выбор на фуд-корте не так широк, собственно, я только здесь и могу есть. С самсой с говядиной и черносливом приятно провести время, у нее богатый внутренний мир, нереальный восточный аромат (спасибо зире), а жажда обогащения ей чужда. Если боитесь мучного, ешьте суп с нутто и мясом, и того и другого в нем много. Правда, он быстро кончается, хотя и варят его здесь дважды в день. А вот шаурму не берите, она, на мой взгляд, совершенно сухая. Хорошо, что морс из настоящих ягод, что для фуд-корта большая редкость. Да и с его сладостью здесь не грубят.



## Пирог с яблоком и корицей в «Баррелли» (150 рублей)

Вообще-то здесь должна была быть закуска, а именно брускетта, но в «Баррелли» все как-то непросто. Само по себе место достаточно требовательное, почему-то сразу начинаешь сожалеть, что не надел белую блузу и не встал на каблук. Не знаю, откуда такой снобизм у пекарни практически в полу-подвальном помещении. Может быть, дело в гостях (вокруг полно дорогущих офисов), а может, и в официантах. Они здесь все с богатой биографией. Но у нас здесь сразу не заладилось. Я заказала брускетту с вялеными томатами и хумусом, а потом долго удивлялась, почему вяленых томатов в ней так мало. Все прояснилось, когда подали счет. Брускетту нам подменили на ту, что на сто рублей дороже. Разумеется, случайно. Ту, которую мы заказывали, нам приготовить не смогли, у нута оказался выходной. В качестве компенсации нам подарили вот этот яблочный пирожок. Который, по счастливому стечению обстоятельств, как раз стоил 150 рублей. И, в принципе, вкусный пирожок, я бы его даже полюбила, стой он хотя бы рублей сорок. Честное слово, не вижу оснований платить за него больше.



## Хинкали в «Хинкальной» на Ковалихинской – 2 штуки (125 рублей)

Еще один представитель взрослой еды. Сытно, горячо и мама не заругает. Если закрыть глаза, вполне можно представить, что вы у бабушки, что вас любят и о вас заботятся. Впрочем, мы с вами живем в мире гиперстимуляции, поэтому мозг наш требует большого количества впечатлений. Как предоставить ему их посредством хинкали? Заказывайте две, причем одну, со свининой и говядиной, требуйте сварить (55 рублей), а другую, из баранины, – пожарить (70 рублей). Любой наприз за ваши 125 рублей. Чисто теоретически можно попросить еще половинку порции соуса, это как раз выйдет на оставшиеся 25 рублей.



## Форшмак в «Селедке и кофе» (100 рублей)

Уж сколько раз я ради вас вытаскивала кости из языка, пробуя форшмак в самых сомнительных местах. И знаете, нет в Нижнем стабильности, в одном и том же месте может быть совершенно разный форшмак день ото дня. И только в «Селедке и кофе» я готова есть исключительно форшмак. Он здесь влюбляет в себя даже закоренелых селедконенавистников. А еще к нему прилагается эксцентричная выпечка. Я просто не знаю, как еще можно назвать подсушенный, жгучий и не-много розовый хлеб. Образуют очень эффектную пару.



## 6 пончиков (80 рублей) плюс чай (50 рублей) во «Вспышке» – 130 рублей

По-моему, очень весенняя еда. В марте в городе с цветением все не слишком радужно, так пусть хотя бы внутри вас будет распускаться ароматный, мягкий, с золотой корочкой и снежным боком пончик. Можно сколько угодно воротить нос от этого выкупанного в масле сладкого теста, но нельзя отрицать, что это сильно отягощенная приятными ассоциациями честная еда по самой честной цене.



## Мини-эклеры с сырным кремом в «Пастараме» (125 рублей)

А чем еще полировать селедку, по-вашему? Я знаю, что ступаю на тонкий лед, рекомендую вам эклеры не Тани Горбуновой, а «Пастарамы». Но до чего же они милые, маленькие и пузатенькие. Тут главное – не поддаваться сентиментальным чувствам, а без лишних рефлексий схватить один и положить на язык (разумеется, если размеры рта позволяют, в противном случае придется располовинить). Дальше не делайте ничего, просто ждите, пусть он растворится. ☑

## Эксперимент

## Театральные буфеты

Редакторы газеты «Селедка» Мария Гончарова и Лидия Кравченко отправились в нижегородские театры, чтобы протестировать местные буфеты и понять, как уживаются под одной крышей еда и культура



Фото: Мария Гончарова, Лидия Кравченко

**Кафе «Лири» в театре «Комедия»**

Это не безмятный традиционный буфет, а настоящее кафе с логотипом и названием. Псевдо-мраморные столешницы придают изысканность театральному перекусу в пластиковых тарелках и пластиковых же стаканчиках. В ассортименте все по классике: бутерброды с сырокопченой колбасой, ветчиной, красной рыбой и красной же икрой (все элегантно приправляется веточкой укропа), пирожные, соки-воды, чай-кофе и алкоголь, который неизменно пользуется популярностью у театралов. Работники кафе – милые девушки, которые следят за тем, чтобы гости получали свой заказ молниеносно, а мусор не скапливался на столиках, поэтому здесь сравнительно быстро проходит очередь, несмотря на ватагу школьников, которые оккупируют буфет в считанные минуты, а также достаточно чисто, что для театрального буфета все же таки редкость.

**Цена билета:** 330 рублей (последний ряд на балконе)

**Потрачено в буфете:** по иронии судьбы тоже 330 рублей (бутерброды с колбасой, икрой, красной рыбой, два черных чая)

**Цитаты из меню:**

Горячий шоколад – 60 рублей  
Бутерброд с красной икрой – 90 рублей  
Наппе с семгой – 125 рублей  
Конфеты «Рафаэлло» (1 штука) – 30 рублей  
Белое сухое вино (100 мл) – 90 рублей

**Буфет в Театре юного зрителя**

Светлое кафе с панорамными окнами и видом на парк Кулибина. Из-за того что наш поход приходится на «Спящую красавицу», то есть спектакль дневной и детский, в меню в основном преобладают сладости: пирожные хлебопекарни «Каравай», всевозможные шоколадные батончики, газировка и даже печенье с изображением «Бременских музыкантов» – вероятно, вечером в ассортименте появляется алкоголь и закусовые бутерброды с рыбой. В целом атмосфера милейшая: дети радостно кричат в предвкушении эклеров, а приветливые, но уже почему-то уставшие буфетчицы стараются работать быстро и не задерживать очередь, так что за примерно 15 минут антракта можно успеть попить чаю с вполне пристойным бутербродом (или с суховатым заварным колечком), вытереть лицо испачкавшемуся в шоколаде ребенку и прибыть на второй акт вовремя.

**Цена билета:** 250 рублей (последний ряд партера)

**Потрачено в буфете:** 360 рублей (бутерброды с ветчиной, заварное кольцо со сливочным кремом, пирожное «Картошка», два яблочных сока и два черных чая)

**Цитаты из меню:**

Пирожное в ассортименте – 70 рублей  
Сок/нектар «Сады Придонья» – 45 рублей  
Шоколадные батончики – 60 рублей  
«Фрутелла» – 50 рублей  
Лимонад (кока-кола, спрайт, фанта, 0,6) – 100 рублей  
Бутерброд с ветчиной – 65 рублей

**Буфет в театре оперы и балета**

Оперный театр изначально вызывает священный трепет, и кажется, что после первого акта масштабного «Бориса Годунова» никого не потянет на прозу типа бутерброда с колбасой. Но нет, зрители очень оживленно спешат в буфет и, как мы потом понимаем, знают что делают: антракт здесь настолько короткий, что для перекуса необходима расторопность. Буфетчицы в оперном отличаются строгостью: не успели мы забрать свой заказ, как в ту же кучу кидают шоколадку для мужчины, который жалобно просил только посмотреть – законы этого буфета таковы, что быстро берешь, быстро ешь и идешь дальше узнавать, как сложится судьба у Гришки Отрепьева.

Сам по себе буфет большой и красивый, с чистыми скатертями и сидячими местами, что не так часто встречается в театральных кафе. Мест оказывается тем не менее недостаточно, поэтому мы подсаживаемся к доброжелательной интеллигентной паре: мама и школьник-сын. Бутерброды оказываются с очень залежавшимся хлебом, к тому же для бутерброда с рыбой жалеют сливочного масла. Пирожное, которое мы, опомнившись, тоже решаем попробовать (и выхватываем последнее) – невкусное и приторное. Очень многие, видимо, наученные опытом, приходят со своей едой, что странно, потому что на входе в театр посетителей обыскивают охранники. В основном с собой берут мандарины и печенье, за соседним столиком женщины едят плавленый сырок, кто-то пьет ряженку.

**Цена билета:** 100 рублей (последний ряд партера)

**Потрачено в буфете:** 415 рублей (бутерброды с ветчиной, икрой и красной рыбой, черный чай, кофе, стакан сока, пирожное)

**Цитаты из меню:**

Бутерброд с икрой лососевой – 70 рублей  
Вино красное сухое (бокал) – 270 рублей  
Мартини (бокал) – 300 рублей  
Шоколад «Российский» – 120 рублей  
Кофе растворимый с сахаром – 40 рублей

**Буфет в театре драмы**

Слышанное ли дело, но субботним вечером драматический театр с пьесой Горького «Мещане» не ломится от патриотичных театралов, пустуют балкон и амфитеатр, в ложи бенуара проникают зрители партера, поэтому ничего удивительного, что и буфет в этот день был не совсем репрезентативным. Обычно, чтобы из рук буфетчиц вырвать долгожданное белое сухое и «пирожное в ассортименте», приходится жертвовать походом в уборную и перекур на улице, но нам повезло – очередь отсутствовала. Продавцы были приятны и доброжелательны, отдавали наши бутерброды моментально, в ту же секунду мы получили и ванильный капучино, и черный чай. Причем если в оперном и ТЮЗе приходится идти к кулеру с горячей водой и обслуживать себя самостоятельно, то в драме за тебя все делают сами, никаких манипуляций с кипятком. Очень мило, что, помимо бутербродов с рыбой и колбасой, в меню присутствовали бутерброды с икрой в форме сердечка. Мы испугались, что хлебушек лежит тут с Дня святого Валентина, и не заказали, хотя редакционный бюджет позволял такую роскошь. Совсем обнаглев, мы решили протестировать расторопность местных уборщиц и разлили на столе кофе, но к нам никто не пришел на помощь, а на то, что мы выгребли с барной стойки все салфетки, чтобы убрать эту молочно-кофейную лужу, никто не обратил внимания. Обидно, потому что в «Комедии», например, каждая лишняя скомканная салфеточка у нас на столе усилиями работников буфета исчезала моментально.

**Цена билета:** 200 рублей (последний ряд амфитеатра)

**Потрачено в буфете:** 425 рублей (два бутерброда с ветчиной, два бутерброда с сырокопченой колбасой, два пирожных «Картошка», черный чай, ванильный капучино)

**Цитаты из меню:**

Бутерброд с сыром – 40 рублей  
Пирожное в ассортименте – 55 рублей  
Чай пакетированный – 20 рублей  
Шампанское (50 мл) – 28 рублей  
Вино красное сухое (50 мл) – 80 рублей





L A T I N A M E R I C A N B A R

APRIL' 18  
COMING SOON..

## Взгляд

## Свободная еда

Текст: Ирина Маслова  
Фото: Илья Большаков



Супермаркеты продают не все продукты, которые им поступают: некоторые они просто выкидывают. До половины продуктов с фермы или пищефабрики может потеряться в мусорной цепочке из-за брака на производстве, неправильной транспортировки и хранения; некоторые могут вообще не попасть на прилавки, если приедут к магазину испорченными. С прилавков в утиль уходит около 2%, поровну из-за краж и просрочки, в маленьких магазинах процент больше. Системы утилизации продукции не существуют, каждый ритейлер справляется как может. Сервисы утилизации стоят от 900 рублей за тонну продуктов, но можно обойтись и без них обычными мусорными баками у магазина. Перепроизводство еды порождает антикапиталистические и антиглобалистские настроения. Излишки еды так и хочется распределить разумно: раздать бедным, вовремя пустить на салат. Крупные супермаркеты так и делают, используя продукты за несколько дней до окончания срока годности в кулинарии, но и в этом случае остается лишнее. Категории фреш и ультрафреш имеют самую высокую маржинальность, 30–35%, и с такой рентабельностью магазин может позволить себе выкинуть неликвид. И в этот момент появляются фриганы.

Фриганство – это идеологическое спасение еды с помоек. Термин происходит от слов free (свободный) и vegan (радикальный вегетарианец, который не употребляет ни молока, ни яиц). Идеология фриганства – антипотребительство. Участники движения не скреплены единой организацией, просто по собственному желанию ходят по свалкам около супермаркетов и собирают непроданные продукты. В среде фриганов запрещено продавать такую еду, но поощряется раздавать ее бедным. Их называют необомжами, хотя «их» ещё совсем мало, и это не глобальное движение. Кстати, к бомжам этически подкованные фриганы относятся очень мягко и не любят такого термина, потому что помойка – не показатель социального статуса. Фриганство состоит из анархизма и антимилитаристской политики, из бедности или желания иначе распределять ресурсы и из радикальной экологии, которая призывает употреблять всё, что было произведено. Что это, халява или разумное распределение?

#### Светлана Солнцева, фриганка, студентка:

– Всё началось с того, что мне надоело работать продавцом в масс-маркете и получать за это очень небольшие деньги, не оставалось времени для интересной жизни. Зарплаты в 10–15 тысяч хватает только на проживание, это отнимает всю свободу. А когда ты учишься на очном, это ещё сложнее: вроде бы учишься, а развиваться некогда. Работаю я с 17 лет, всё это время училась и ничего не могла откладывать. У меня уже есть одно бесполезное образование, по которому мне совершенно неинтересно работать – я учитель информатики. Теперь изучаю философию, это мне ближе, хотя не знаю пока, смогу ли найти профессию по себе.

Как только начала фриганить, а началось это минувшей осенью, с тех пор не работаю. Оставшихся накоплений и подарков пока хватает. Я не покупаю еду, но могу сходить в кафе, потому что это весело, можно заказать алкоголь и приятно посидеть с друзьями.

Начиная из прагматических целей, я пришла к идеологии сокращения потребления. Вообще о фриганстве я знала давно, из экологических источников, которые говорили, что произведенное должно быть использовано, но, получается, пришла к этому с другой стороны. Самое главное для меня то, что, не тратясь на еду, я могу не работать и тратить всё свободное время на себя. Я стала как-то внутренне лучше, прошло темное душевное состояние. Я столько прочтала за это время! Позволила себе заниматься собой, самообразованием. Получается, что фриганство дало мне свободу.

Я хожу по своим помойкам раз в неделю, у меня три точки. Нахожу очень много фруктов и овощей, раньше находила много молочки, однажды мы нашли хлеб, который был еще горячим, – видимо, в магазине его не приняли. Иногда йогурты просрочены, а иногда у них ещё неделя срока годности. Алкоголь впервые нашла только неделю назад – помятая банка пива. Можно насобирать лоток яиц из упаковок, в которых половина разбита, половина целых – мне кажется, у супермаркетов просто не хватает времени перебрать вручную и собрать из нескольких бракованных контейнеров один целый, и они выкидывают всё. У меня нет брезгливости, но я очень боюсь крыс – напугалась в детстве. Конечно, многие продукты я нахожу без упаковки, потом всё мою. После себя на помойке я стараюсь оставить всё аккуратно, чтобы не раздражать сотрудников супермаркета.

Вместе со мной фриганит пенсионерка Елена. Мы познакомились в интернете и решили ходить вместе. Яркая женщина, ездит автостопом, много путешествует, не покупает еду, но летает в Болгарию и на Кипр. Получается, что она просто перераспределяет средства и тратит их на более труднодоступные вещи, чем еда.

Большинство людей делает это из бедности, но для многих это действительно идеология, связанная с экологическим самосознанием. Одни поводы перерастают в другие. Сначала это весело, гуляешь по городу и спасаешь еду, а потом осознаешь важность перераспределения.

В развитых странах, например, распределение еды происходит по типу специальных магазинов, где она раздается бесплатно или продается по специальным социальным картам. Обычные горожане не покупают там продукты, если могут позволить себе обычные магазины: оставляют их бедным.

Пока не знаю, как заниматься этим серьезно. Я ищу тех, кто мог бы помочь в правовом аспекте, и очень хочу, чтобы ситуация сдвинулась с мертвой точки. Даже ритейлеры говорят, что у них всё глухо с утилизацией: нужна хотя бы общественная дискуссия. Сейчас я просто

фриганю и не готова организовывать большие проекты, но ищу пути развития фриганства. Мне бы хотелось просто получать эту еду в удобном виде, а не соскребать ее с помоек и не отмывать фрукты, испачканные сметаной. Еду часто портит только то, как ее выбросили.



#### Александр Лавров, художник и коллекционер детских игрушек:

– Несколько раз по пути из «Спара», проходя мимо мусорных баков, я видел коробки с фруктами и ещё какие-то продукты – не стеснялся, брал их в нагрузку к купленному. Однажды работник магазина выносил мясо и отдал мне его просто так.

Помойки – это очень ценный источник интересных вещей, я там нахожу много игрушек для своего музея. Не хожу специально, просто иногда попадается. Перед тем как оказаться в музее, артефакт часто проходит через утилизацию, становится ненужным, а потом уже с ним работают коллекционеры. Что касается еды, я не знаю, как к этому относиться, не вижу в этом особой идеологии. Выкидывают почерневшие бананы – так они и в холодильнике такими же черными станут через несколько дней, если купить свежие.

#### Правила фриганства:

1. Ходите по вечерам после 20:00, но точное время выкидывания продуктов неизвестно.
2. Будьте вежливыми, не отбирайте еду у грызунов. Сначала постучите по бану и дайте крысам убежать, потом ищите продукты.
3. Берите с собой перчатки, фонарь и пакеты, а лучше экосумки.
4. Оставляйте мусорные баки аккуратными после себя, чтобы дворники не злились на фриганов и не делали лишнюю работу.
5. Не вступайте в конфликты с работниками магазина, вежливо объясните, что вы все за собой уберете, или вернитесь в другое время.
6. Не продавайте фриганскую еду. Продукты, спасенные из ритейлерской сети и полученные бесплатно, не должны вступать в новые рыночные отношения.
7. Сначала сходите в места, которые вам посоветовали, потом присмотритесь к своему району и новым точкам, пополняйте карту фриганства.
8. Не расстраивайтесь, если еды не нашлось. Может быть, до вас здесь побывали другой фриган или мусоровоз. Супермаркеты, к сожалению, не должны обеспечивать удобную утилизацию продуктов. Прогуляйтесь по окрестностям, преодолевайте трудности в поиске еды. ■

Михаил Алексеевский



# «На современных поминках продолжают готовить и раздавать кутью, но зачем это делается, уже многие не понимают»

Исследователь фольклора, руководитель центра городской антропологии КБ «Стрелка» Михаил Алексеевский – об идее совместной трапезы между живыми и умершими, важности кутьи и идеальном месте для поминок

Интервью: Александр Курицын

## – Когда появились поминки?

– Сама по себе идея поминальной трапезы существовала на Руси и до принятия христианства. Однако сейчас порядок и содержание похоронно-поминальных ритуалов в большей степени определяются именно христианской традицией. Например, это напрямую касается поминальных ритуалов, связанных с девятым и сороковым днями после смерти. В православном учении они обозначали посмертное странствие души. Первые два дня она находится на земле. На третий день, когда осуществляются похороны, душа возносится на мытарства (частный суд) и для первого поклонения Богу. После мытарств душе шесть дней показывают праведные обитатели и красоты рая, после чего на девятый день после смерти она возносится на второе поклонение Богу. В последующие 30 дней ангелы показывают душе ад, а на сороковой день после смерти душа третий раз поклоняется Богу, который назначает ей обитель до последнего суда. Наибольшее значение имеют поминки в день похорон, которые обозначают не только мытарства души, но и погребение тела, а также поминки на сороковой день, когда, как считается, происходит окончательное прощание души с земным миром. На сороковой день в некоторых локальных традициях на поминках даже проходила ритуальная инсценировка проводов души умершего, когда кого-то из жителей села, похожего на умершего, переодевали в его одежду, сытно кормили и поили за поминальным столом, а потом с почестями провожали до кладбища или хотя бы за пределы села.

## – Как проходят традиционные русские поминки? Есть ли канон блюд и что в него входит?

– Говоря о русских традиционных обрядах, очень важно понимать, что исторически образ жизни, традиции и обряды жителей различных российских регионов очень сильно отличались. Не только в удаленных друг от друга регионах России могли быть серьезные различия, но даже и в соседних деревнях поминальный ритуал мог иметь свои отличительные особенности. С другой стороны, хотя про устойчивый канон традиционных русских поминок говорить нельзя, можно обозначить основные принципы поминальной трапезы, которые находят свое выражение почти во всех локальных традициях. Я бы выделил три ключевые составляющие. Во-первых, это идея совместной трапезы между живыми и умершими (или умершим), которая подразумевает задабривание покойника с помощью угощения. Во-вторых, символика специальных поминальных блюд (блины, кутья, кисель). В-третьих, идея «перераспределения доли», подразумевающая, что каждый участник трапезы должен получить свою порцию ритуального блюда.

## – Поясните, о какой символике идет речь. Скажем, почему, например, обязательна кутья?

– Кутья в этом смысле очень показательный пример. Сейчас мы привыкли к тому, что на городских похоронах кутьей называют сладкую рисовую кашу с изюмом. Но, как легко догадаться, когда-то у русских крестьян не было ни риса, ни винограда, из которого можно было бы сделать изюм. Поэтому изначально кутью готовили из ржи (или пшеницы) с медом. Кутья связана с представлениями о плодородии (и как раз с перераспределением доли. В традиционной культуре считалось, что у каждого члена социума есть своя доля, грубо говоря, часть всеобщего блага. Когда человек умирает, то распределение этого блага оказывается под угрозой, потому что покойник, переходя в иной мир, может забрать с собой больше этого блага, чем ему положено. Поэтому, с одной стороны, важно правильно снарядить умершего в дорогу на тот свет, выделив ему его долю (поэтому так важны одежда и личные вещи покойника, которые кладут в гроб); с другой стороны, уже после похорон важно обеспечить правильное перераспределение всеобщего блага между участниками ритуала, где нет уже доли покойника. Именно это перераспределяемое

всеобщее благо символизирует миска с кутьей. Это ритуальное блюдо обычно особым образом делят между участниками ритуала: кутью едят сразу после похорон, причем ее не распределяют по тарелкам, а выдают из общего блюда каждому по ложке. Таким образом, каждый символически наделяется своей долей. Нередко эту ритуальную ложку кутьи участникам ритуала кладут в ладонь, что тоже крайне символично.

## – Что изменилось в поминках сегодня и почему?

– Похоронно-поминальные традиции оказались крайне устойчивыми, поэтому по своей основной структуре поминки XXI века не очень сильно отличаются от поминок XIX века. Если сравнивать с теми трансформациями, которые за это же время пережил, скажем, свадебный обряд, где архаичных дружек и сватов успешно вытеснили тамада, диджей и свадебный фотограф, то традиционность поминок буквально бросается в глаза. Однако сохранение этих традиций во многом было связано с механическим воспроизведением ключевых элементов обряда «из поколения в поколение». При этом смысл совершаемых ритуальных действий постепенно терялся. Грубо говоря, на современных поминках продолжают готовить и раздавать кутью

можно разделить на своих (родных) и чужих (посторонних). Родные умершего во время похорон находятся в особой опасности, так как именно их в первую очередь покойник может «забрать с собой». Поэтому во время обряда они должны как можно меньше сталкиваться со сферой смерти. Если во время деревенских праздников именно хозяева проявляют наибольшую инициативу (готовят угощение, кормят гостей, следят за соблюдением застольного этикета), то на поминках они, напротив, пассивны. Вместо них организацией трапезы занимаются специально приглашенные посторонние. Из представителей партии умерших наибольшее внимание, разумеется, уделялось самому покойнику, которому ставили угощения на самом почетном месте за столом, обычно в красном углу, под иконами.

## – Для чего кладут пищу на могилы? Есть ли какие-то представления о том, как взаимодействует покойник с пищей по другую сторону смерти?

– Мертвые (определенный покойник или умершие родные в целом) в символическом плане – ключевые фигуры поминального застолья. Считалось, что, обладая особым статусом и силой, они могут как

## – Есть ли социальная стратификация поминок или смерть в этом смысле тоже уравнивает всех?

– Формат поминального застолья в современной России сильно зависит от двух основных факторов: количества участников и бюджета. Пока, как кажется, в масштабах всей России нормой скорее остается застолье дома, где количество участников оказывается ограниченным. В городах часто прощание с покойником разбивается на три основных этапа, на каждом из которых часть участников отсеивается. Скажем, сначала проходит наиболее многолюдная церемония прощания с умершим в морге, затем на сами похороны на кладбище уже едет только часть собравшихся, наконец на поминки в дом умершего отправляются уже только родственники и близкие друзья. Иногда, впрочем, поминальные застолья могут проводиться там, где работал умерший, и в этом случае главными участниками становятся не его родственники, а коллеги.

Поминки в столовых, кафе и банкетных залах пока скорее остаются менее популярным форматом, однако я бы предположил, что в будущем так поминать умерших будут всё чаще, так как возможность снять с родственников и коллег умершего хотя бы часть организационных хлопот привлекает многих. Сейчас поминальными застольями действительно чаще



Ф. С. Журавлев. Купеческие поминки. 1876

или ставить рюмку водки, накрытую куском хлеба, для покойника, но зачем это делается, уже многие не понимают. Я бы сказал, что определенное влияние на современные поминки оказывает развитие инфраструктуры: появились банкетные залы и рестораны, которые специализируются на проведении поминальных трапез, ранее проходивших только дома или на кладбище.

## – Существуют ли какие-то символические роли на поминках?

– Да, если рассматривать традиционные похоронно-поминальные ритуалы, то можно разделить всех их участников на две группы: партию живых и партию умерших. Общая прагматическая направленность этих трапез однозначна: представители партии живых стремятся как можно лучше угостить умерших или их обрядовых заместителей. В свою очередь представителей партии живых

навредить живым, так и обеспечить их благополучие. По народным представлениям, покойники, как и живые люди, нуждаются в пище, поэтому их нужно обеспечить едой в посмертном существовании. С момента смерти до сорокового дня покойнику ставили ту самую рюмку водки с куском хлеба, по необходимости обновляя и то и другое. Однако считалось, что после сорокового дня потребность умершего в еде ослабевает, так что уже нет необходимости кормить его каждый день. Однако это не означает, что на том свете у него больше нет нужды в пище. Напротив, для поддержания равновесия между миром живых и миром мертвых родные должны регулярно одаривать едой покойных предков, оставляя еду в поминальные дни на могиле. В противном случае умершие в загробном мире будут голодать. Родные, не поминающие должным образом усопших, рискуют вызвать гнев покойников.

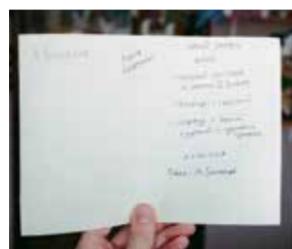
занимаются столовые и скромные кафе, готовые организовать поминальную трапезу достаточно бюджетно.

Однако определенный интерес к поминкам начинают проявлять и более дорогие рестораны. Моя любимая история связана с одним московским рестораном, который специализировался на африканской кухне. Лет десять назад я брал интервью у администратора и довольно подробно расспрашивал его, на какую целевую аудиторию они ориентируются. Сначала он мне объяснял про любителей экзотики, а потом вдруг сказал: «А еще мы в последнее время на поминальные банкеты ставку делаем». Я очень удивился, потому что мне показалось, что ресторан африканской кухни – это довольно странное место для русских поминок. Но администратор бросился с жаром меня переубеждать: «Как ты не понимаешь! У нас же интерьер черный, официанты черные, даже водка в меню есть черного цвета. Это же идеальный траур!»

## Спецпроект

# Званный ужин: редакция «Селедки» ходит друг к другу в гости

Вдохновившись достаточно безумной программой «Званный ужин» на «Рен-ТВ», представители редакции решили повторить эксперимент этой телеэпопеи и специально для номера, посвященного еде, готовить друг другу и удивлять коллег кулинарными изысками. Удалось даже напроситься в гости к генеральному директору. Единственное условие – на три блюда следовало потратить не более тысячи рублей. Кое-кто простительно разошелся до 1100. Считаем это самым милым экспериментом газеты, потому что наелись и очень дружно провели время



## Мария Гончарова, главный редактор:

– Мои отношения с кухней складываются следующим образом: готовлю я крайне мало, хотя, казалось бы, муж, ребенок пяти лет – всё благоволят, чтобы я вела хозяйство и не оставила домашних без горячего ужина. На деле происходит так, что муж питается в кафе во время работы, а готовить умеет и, как мне кажется, – надеюсь, – любит, поэтому вечерний прием пищи за ним. Дочка ест завтракаю и обедаю в общепите, а ужин – что-то легкое: уж салатик, вареные креветки и какие-нибудь закуски я могу сообразить. Приготовление пищи – это достаточно для меня медитативный процесс, мне нравится готовить в одиночку, чтобы никто не мешал процессу и не путался под ногами, то есть произойти это может крайне редко. Люблю простые рецепты с минимумом ингредиентов, но эффектным результатом, поэтому отдаю предпочтение каким-нибудь грузинским блюдам, которые чаще всего сытные, вкусные и готовятся быстро. Правда, совсем не умею готовить сациви, хотя муж Дима, который родился в Батуми и жил там до пяти лет, его очень любит. В общем, порой люблю заморочиться и приготовить что-то эдакое, и у меня есть арсенал рецептов, с которыми просто не может быть ошибки. А еще люблю выпекать: замешивать тесто, потихоньку добавляя масло и сахарную пудру, ставить все это в духовку – есть что-то первобытное в том, чтобы следить за огнем и температурой, хлопотать вокруг очага, что ли.

Для своего званого обеда я решила использовать топ рецептов, по которым готовлю часто, они всегда удаются и готовятся элементарно. Мне не хотелось париться насчет сложносочиненных блюд типа чили кон карне или выпечки синнабонов, поэтому приготовила томатный суп по рецепту Джейми

Оливера, на что арт-директор Курицын предложил внести его в меню «Селедки и кофе», что мне, конечно польстило; чечевичу с грудкой – достаточно слабое блюдо в качестве основного, но я знала, что это будет точно вкусно, поэтому – вуаля, хотя, как оказалось, мои сотрапезники не очень любят соль и остроты, а там вбухано столько карри, что можно целый Мумбаи прокормить; в качестве десерта – шортбред с вареной сгущенкой и кедровыми орешками, в народе – просто масляное печенье. Это простецкий рецепт, главная хитрость которого – соленое сливочное масло, а если такого не нашлось, то следует добавить приличное количество соли, о чем я, конечно, забыла – и получилось просто сладкое печенье без изысков. Наверное, это был существенный промах, хотя гости-мужчины съели по паре-тройке кусочков – почту за комплимент. Вообще всё прошло очень мило, коллеги впервые побывали у меня дома, и это был такой выход из зоны комфорта, мы как будто чуть-чуть, но стали ближе, и очень здорово, что произошло это как раз столом и во время нашей «селедочной» трапезы.

## Меню и продукты

**Томатный суп** (тыквенные семечки – 23 рубля, свежие томаты – 60 рублей, репчатый лук – 8 рублей, морковь – 31 рубль, базилик – 50 рублей, сельдерей – 100 рублей, помидорки в собственном соку – 111 рублей)

**Чечевича с грудкой** (красная луковичка – 35 рублей, грудка янтарная – 129 рублей, чечевича на пару – 2 банки – 168 рублей)

**Шортбред** (масло сливочное – 102 рубля, вареная сгущенка – 57 рублей, кедровые орешки – 48 рублей)

**Вода с лимоном и мятой** (лимон – 21 рубль, мята – 50 рублей)

**Итого:** 993 рубля

## Лидия Кравченко, заместитель главного редактора:

– Кулинария – определенно не моя территория: я люблю раз в пару месяцев заморочиться и приготовить условный тушенный ростбиф, но в постоянном режиме меня на такое не хватает. Поэтому с учетом того, что живу одна, я отлично обхожусь какой-нибудь гречкой с курицей или обедаю в кафе. Пару месяцев назад мне страшно захотелось устроить званный ужин – даже для этих целей приобрела набор очень красивых советских бокалов на благотворительном аукционе «Селедки», а через какое-то время, независимо от моих намерений, сама собой родилась идея для материала. Гостей принимаю редко, вилок у меня три, а чайная ложка и вовсе одна, но я решила, что это хороший знак, чтобы как следует подготовиться к моей будущей карьере гостеприимной хозяйки, и взялась продумывать меню.

Я неплохо готовлю по рецептам, но с ловкими импровизациями типа взять головку чеснока, рыбное филе, полкило томатов и получить ужин на восемь персон у меня сложновато, поэтому в качестве основного блюда решила взять то, что уже готовила (Боже, храни инстаграм-аккаунт «Сочетайзер» с видеoinструкциями и подробными рецептами). За рецептом салата я обратилась к своей подруге, которая как раз относится к тем счастливым людям, способным готовить что угодно из чего угодно, – так получился салат с томатами, красным перцем, поджаренным на сковороде, и рассольным сыром. С десертом я немного смухлевала: купила вкусный пломбир и посыпала его тертым шоколадом – вот и вся премудрость.

С моим бесхитростным салатом все было хорошо, но с горячим получился явный промах: выбрав в качестве основного блюда пасту-напрезе, ко-

торая предполагает наличие макарон-фарфалле, томатов, кедровых орехов, базилика, моцареллы и отсутствие мяса, я не учла, что пропорциональное отношение продуктов должно быть все-таки адекватным. В итоге макарон было несколько больше, чем всего остального, и получилось то, что в детстве называли «голыми макаронами», с изредка попадавшимися шариками моцареллы или листочком базилика. Ребята с преувеличенным энтузиазмом поковырялись в тарелках, и мы быстренько перешли к десерту, который сложно как-то испортить.

Несмотря на то что обед получился неидеальным, я очень вдохновилась и стала изучать папку «Рецепты» в моих закладках, куда я в разное время добавляла разные блюда, видимо, в надежде, что однажды их час настанет. Сейчас мне очень хочется сделать обед для моей семьи – с каким-нибудь вкусным супом и мясным основным блюдом, и ужин для друзей – с легкими закусками и салатами под белое вино. К тому же наступила весна, скоро появится куча сезонных продуктов – надеюсь, что готовить из них буду уже что-то изобретательное, а не просто салат из помидоров и огурцов.

## Меню и продукты

**Салат с теплым красным перцем и сыром** (томат черри – 72 рубля, сыр «Сиртаки» – 82 рубля, перец красный весомой – 70 рублей, салат мытый – 126 рублей)

**Паста-напрезе** (томат черри – 72 рубля, макарон-бантики «Барилла» – 78 рублей, моцарелла мини – 148 рублей, орехи кедровые – 38 рублей, базилик зеленый – 56 рублей)

**Мороженое с шоколадной стружкой** (шоколадка «Риттер спорт» – 17 рублей, пломбир семейный брикет – 306 рублей)

**Итого:** 1065 рублей



Фото: Илья Большаков

#### Александр Курицын, арт-директор:

– Appetit у меня плохой, наесться могу малым, к удовольствиям от пищи не стремлюсь и стараюсь употреблять всегда примерно одно и то же. Дома практически не готовлю и соответственно не ем, доверяясь поварам и барменам. Не только из-за того, что для подобного рода столования необходимо вести хозяйство, тратить время на походы по рынкам и т. д., сколько из-за неутилитарности – большая часть купленного и приготовленного (а часто и не приготовленного) в итоге оказывается в мусорном ведре. Это проверенно опытом и, к сожалению, всё оставшееся после званого ужина, простояв три дня в холодильнике, было похоронено. Получается такой бессовестный перевод энергии в перегной, сопряженный к тому же с бессмысленной тратой денег в пустоту. Поэтому обычно дома я пользуюсь только долгохранящимися крупами, пастой, гэмзошными – слава ученым – фруктами, способными храниться неделями, сгущенкой и утренними творожными массами досточтимого молочного завода в Городце. Этот короткий список базовых гастрономических радостей из соседнего «Спара» иногда разнообразят куски мяса и кулинарная продукция из «Мяснова» и пирожные из «Волконского». Поэтому к званому ужину я подошел с условным трепетом, решив сосредоточиться на простых вещах, которые трудно испортить, уместившись заодно в заветную тысячу рублей. Все закупил, встретив в «Ашане» Алексея Валерьевича Коровашко и получив от него небольшие, но ценные логистические советы. Кулинарными секретами владею без совершенства – насчет оптимизации вкусовых качеств продуктов пришлось проконсультироваться у друзей и ноунейм-сайтов. Частично блюда были протестированы. Некоторые я неуверенно готовил впервые. Трапеза была успешно разделена. На мой вкус, все было гиперсладко. Главное – переест никому не удалось.

Опыт всей затеи показал, что я далеко не гурман и могу только позавидовать кулинарным изыскам и умению красиво есть людям с аппетитом и большими желудками. Я рад, что в условиях современного города можно получать необходимые калории вне дома и не испытывать с этим проблем.

Воспользовавшись случаем, хочу передать постоянноклиентский привет известным и неизвестным мне поварам «Селедки и кофе», «Безухова», «Буфета», «Фрикаделей», «Лепи Тесто» на Минина, столовой городской администрации и своему директору, придумавшей социалистический по духу утренний кашебар в Арсенале.

#### Меню и продукты

*Ряженка-шейк* (117,47 рубля)  
*Почти чистый рис* (123,55) со специями (44,95), руколой (97,07) и маленькими помидорками (97,07)  
*Говядина-стейк* (514,36)  
*Ростовский чак-чак* (123,55)  
*Тегуаньинь или кофе в турке*

**Итого:** 1118 рублей

#### Михаил Маркевич, генеральный директор компании «Еда и культура»:

– В данный проект я попал случайно. На вопрос редактора, умею ли готовить, почему-то опрометчиво ответил, что да, хотя у самого в запасе всего рецепта три. Ну и вообще я стал жертвой коварного обмана всей редакции газеты «Селедка» – в гости меня не позвали, хотя сами друг к другу ходили; многие из участников эксперимента блюда готовили заранее, я же думал, что нужно готовить все здесь и сейчас. В рамках званого ужина пришлось готовить из полуфабрикатов, купленных в магазине, однако никто из гостей не жаловался (ну еще бы, я все-таки директор). Решил приготовить по-настоящему дорогие блюда, у меня же была целая тысяча рублей! Но рецепты элементарные: мидии надо просто бросить на сковородку, добавить чеснок и розовый перец. Брускетты с томатами и того легче (я дольше за багетом в магазин ходил, потому что купить его забыл), пирог готовила супруга – ну, нужно же мне было воспользоваться хоть какой-то помощью от родственников. В следующий раз, так уж и быть, позову коллег на ростбиф или запеченную баранью ногу. Званный ужин – это хорошо, вот что я могу сказать.

#### Меню и продукты

*Мидии в чесночном соусе* (мидии в створках в собственном соку – 4 пачки по 160 рублей – 640 рублей, лимон – 20 рублей)  
*Брускетта с помидорами* (томаты – 50 рублей, багет – 23 рубля)  
*Топинад* (маслины – 49 рублей)  
*Брусничный пирог* (масло – 106 рублей, замороженная брусника – 83 рубля, ванильный сахар – 10 рублей, разрыхлитель – 10 рублей)

**Итого:** 991 рубль

## Дети

# Эксперимент: дети едят в первый раз незнакомые для них продукты

Авокадо, чечевица, помело, крем-брюле и марципан – «Селедка» знакомит детей с совершенно новыми для них вкусами и записывает их реакцию

Текст: Валентина Переведенцева  
Фото: Илья Большаков



### Петя (пять лет) узнает, что такое марципан:

– Это орехи? Или маленькие картофины такие? *(нюхает)* Пахнет орехами! *(пробует с интересом, кривится)*... Так, мне не нравится. Слишком сладко, доедать я не хочу.

### Марина, мама Пети:

– Марципан Петя мечтал попробовать! Прямо жаждал. Мы только что дочитали книжку про Простодурсена (Руна Белсвик «Простодурсен. Зима от начала до конца». – *Прим. авт.*), где одна из частей называлась «Великий марципановый

пир». И все герои там предвкушали, как они будут есть целый день одни марципаны и все равно не наедятся! Потому что это «так вкусно, как попробовать облако» – и много других метафор. Жаль, что марципан Петиных ожиданий не оправдал. Хотя он достаточно всеяден и пробует новое с удовольствием. И селедку, и грибы, и фрукты-овощи. Кофе недавно попросил – думала, не будет, а он выпил и добавки требовал. Да что кофе – он однажды шампанское выхлебал, стоило мне отвернуться. И ничего, даже глазом не моргнул, веселенький такой потом был!



### Саша (почти пять лет) в первый раз пьет капучино:

– Нет, не хочу! *(отрицательно мотает головой)* Можно мне воды? Ну, только языком этот цветочек слизнуть, ладно? *(пробует пенку)* Бе-е-е, нет, лучше воды!

### Дима, папа Саши:

– Я считаю, что таким маленьким детям кофе пить нельзя, но попробовать можно, почему бы и нет?

Интересно, что Саша говорила перед дегустацией: «Фу, кофе – это только для мальчишек!» А ведь ее мама и бабушка литрами этот кофе пьют, и она вместе с ними на кухне сидит и это видит, но вот такое странное предубеждение. Вообще Саша ест практически все, но мало. Любит пельмени, курицу, сыр, овощные салаты, яичницу, всевозможные фрукты и ягоды. Постоянно нам с супругой делает комплименты и говорит, что мы хорошо готовим и нам надо стать поварами: мол, не то что в садике.



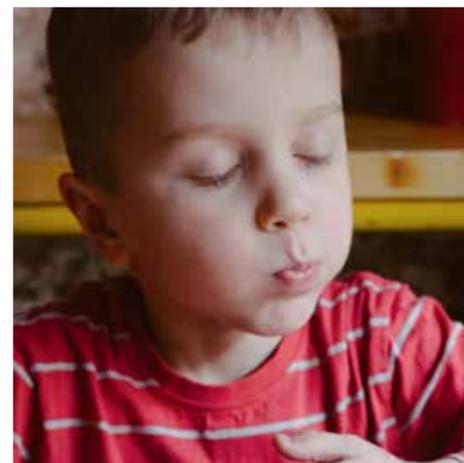
### Саша (шесть лет) пробует помело:

– Это что, такой огромный мандарин?! Какого же он размера, если одна долька такая? Я хотел бы посмотреть на него целиком! *(пробует)* Вкусно, даже очень. А можно вот этот кусочек, с пленкой? О, с пленкой еще в четыре раза вкуснее! Но если мне нужно будет выбрать, – это или апельсин, – я все же апельсин выберу.

### Евгений, папа Саши:

– Я просил Сашу хорошо жевать, когда он ел кусочек с пленкой, потому что я детский хирург,

и приходилось оперировать ребенка, у которого пленка помело создала непроходимость кишечника. Там были и некоторые индивидуальные особенности организма, но в целом мой совет: если уж едите помело, жуйте лучше. Я удивлен, что помело Саше понравилось. Есть сомнения в его искренности, потому что как-то мама сделала Саше выговор – нельзя говорить: «Фу, какая гадость!» – это обижает тех, кто готовил. И вскоре услышала: «Мамочка, какой вкусный компот, ничего вкуснее в жизни не пробовал! А можно, я не буду допивать?..»





**Егор (десять лет) дегустирует зеленую чечевицу:**  
– Я как раз с футбола сейчас, и, если честно, лучше бы супа куриного поел. Это выглядит не очень привлекательно (*нюхает*). Пахнет гречкой (*пробует, жует без энтузиазма*). Ну, похоже на что-то овощное, но гречка лучше. Можно, я не буду доедать?

**Саша, старшая сестра Егора:**  
– Егор никогда не пробовал чечевицу, потому что родители обычно готовили более простые блюда,

гречку с курицей, например. Брат профессионально занимается боксом и футболом, в следующем году ему придется делать выбор между этими видами спорта. Поэтому обязательно ест каждый день орехи, творог, курагу. А вот от красного мяса практически отказался, как и отец – перешел на курицу, индейку. Еще он с детства не выносит томаты и никогда не пьет газировку, фастфуда тоже избегает. Если я хочу его порадовать, то готовлю тортюлью с сыром и овощами или блины с красной рыбой.



**Агния (пять лет) тестирует авокадо:**  
– Мне кажется, это такой фрукт сладкий. Как манго, наверное, да? Он растет там, где жарко? Манго я люблю, особенно когда оно мягкое (*тыкает кусочек зубочисткой*). Это тоже мягкое, должно быть вкусно! (*пробует*) Фу-у-у!.. Можно я это выплуну?! Оно как мыло!

**Валентина, мама Агнии:**  
– Агния – сладкоежка, как и многие дети. Лет до трех нам удавалось беречь дочь, успешно заменяя конфеты сухофруктами. Но потом социаль-

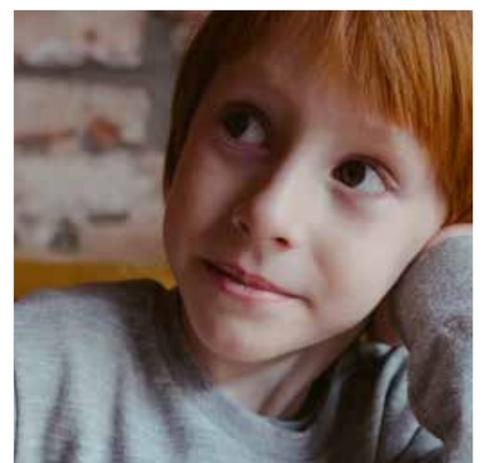
ное давление усилилось, а наша бдительность ослабла, и у нее начался новый этап познания. Авокадо она не пробовала, потому что нам с мужем не очень нравится вкус тех деревянных плодов, которые обычно продаются в отечественных маркетах. Хотя допускаю, что если бы мы сделали сейчас салат с авокадо, добавив специи и соль, она бы съела с удовольствием. Однажды я поймала родительский кайф, когда она попросила: «Мам, не хочу я этот «Киндер – молочный ломтик», положи-ка мне лучше еще брокколи». Жаль, что это было лишь раз.



**Матвей (шесть лет) отказался есть селедку и еле-еле согласился на крем-брюле:**  
– Я вообще никогда голодным не бываю и пробовать ничего не хочу! Но если это десерт, то так и быть... (*с опаской разбивает ложкой корочку*) Это похоже... на мороженое! Только не холодное, а прохладное. Вкусно, особенно вот это твердое сверху.

**Надя, мама Матвея:**  
– Так случилось, что Матвей соглашается есть только строго ограниченный набор продуктов. Никаких супов, соусов, молока в чистом виде. С удовольстви-

ем – кусок любого мяса или котлеты. Пить – только воду, овощи и фрукты – исключительно в свежем виде. В садике, например, признает только рис, макароны и гречу, без подливки или поджарок – хорошо, что нянечка уже в курсе. Чтобы его порадовать, как это ни смешно, достаточно купить быстрорастворимую кашу «Нестле» – ту самую, которой кормят младенцев. Он ее обожает и уже прекрасно готовит самостоятельно, но я стараюсь не злоупотреблять этим. Недавно разрешил потеть сыр на макароны. Подождал, пока расплавится, и стал есть – для меня это было как чудо. ☑



## Образование

## Поварское «Возрождение»

Учебно-курсовой комбинат «Возрождение», прописанный на Витебской улице в Канавине, существует уже более 50 лет. И все это время непрерывно чеканит новые корочки для поваров, кондитеров, барменов, официантов, метрдотелей. До недавних пор комбинат медленно умирал, отдавая замшелым совковым душком, отказываясь идти в ногу со временем. Режущий глаза сайт времен диалапа, образовавшееся вокруг здания гетто, устаревшее оборудование, отсутствие грамотного менеджмента и воздух, пропитанный меню по ГОСТу. Когда жизнь уже покидала истертые временем стены, всё неожиданно заиграло новыми красками благодаря энтузиазму по-хорошему больших своим делом людей – Батыра и Михаила.

Текст: Илья Тарасов  
Фото: Илья Большаков

**Михаил Токарев, 31 год, кулинарный извращенец:** – Около двух лет назад мы с коллегой в учебном центре «Рост» полностью с нуля создали поварское направление. В силу того что многие мои идеи извратили или не приняли вообще, интерес участвовать в проекте исчез. Сейчас главная цель – занять определенную нишу в нашей сфере услуг в Нижнем Новгороде. Из действующих в городе конкурентов – четыре профессионально обучающих учреждения, колледжи не в счет. Между учебным центром и колледжем есть большая разница. Во-первых, в понимании потребителя; во-вторых, в понимании выдачи документов. У потребителя четкое понимание: раз колледж – значит все государственное, все бесплатное, все как положено. Раз это учебный центр – все шарашаются: он же коммерческий, пусть у них есть лицензия, но это же дорого. С другой стороны, колледжи не могут себе позволить ни оборудование, ни инвентарь – не потому, что они плохие, а потому что существуют на бюджет, а там, где бюджет, там всегда своеобразное начальство. Помню, когда еще сам учился, четко понял разницу между управленцем

Открываем книгу, читаем: оказывается, авокадо бывает со вкусом бекона, со вкусом сыра, картофельного пюре. В основе всего стоит сырье, продукты. Руки повара поставить – пара недель от силы, дальше от практики он просто начинает работать быстрее. А вот на первое место встает понимание, с чем и как ты работаешь. Теория. И все начинается с самого простого. Вот в чем разница томата и помидора? Томат – это вот большой зеленый куст, что растет, а помидор – это то самое красивое, красное яблочко. И самое интересное, нас ведь везде обманывают. Помидор – это что? Овощ? Нет, это ягода. Арбуз – ягода? Нет! Это плод. Лосося нет, есть только группы лососевых. Вес настоящей тигровой креветки 300–400 граммов, у нас таких и нет, но ведь продают и подают. Официанты ко мне приходят учиться. Мы обязательно проходимся по всем основным винным ароматам. Я даже специально из Франции заказал винный набор для сомелье. Каждый официант должен легко отличать запах шоколада от чернослива. Один повар сейчас у меня на повышении квалификации. Работает на кухне в одном из центральных ресторанов города. Хвалился, что сам шеф учил его мясо жарить. Ну вот, берет он лангет, жарит и надавливает лопаткой. Я спрашиваю: «Что ты делаешь?» Он растерянно отвечает: «Прижимаю, чтобы он не выгнулся». Я ему: «Он у тебя выгнется, потому что сухожилия по краям от высокой температуры начинают стягиваться, подрежь края просто – и все». Он удивленно смотрит на меня. Чему там шеф-повара учат? Или, например, спрашиваешь: «Что готовили сегодня на работе?» Они говорят: «Крем-суп». Начинаешь спрашивать: «Крем-суп или суп-пюре?» И всё, они в тупике, мол, оказывается, есть какая-то разница. Никто не знает принципиальных различий кондитерки от десерта. Вот этому я и учу ребят, необходимым основам. В других учебных курсах на лабораторию тратят, например, 200 рублей на сырье, мы берем больше. Хочется научить работать людей с самыми разными продуктами. Отказываемся готовить типичный рис, типичную гречку, берем кускус, киноа, маш. Мы торчим на кухне до самого позднего вечера. Хочется показать как можно больше всевозможных приемов и секретов. Я вообще люблю всякие кулинарные извращения и стараюсь людей к этому склонять. На следующей лабораторке будем готовить пудинг на основе греческого йогурта с лепестками роз, вымоченными в цветочном меду.

Вообще, если говорить о Нижнем Новгороде, нельзя говорить о лучшем или худшем ресторане. Существует только комбинация удачного дня, когда повар А, повар Б и повар В плюс официант в сумме дали этот хороший результат. А в другой день в этом же ресторане повара Г, Д и Е в сумме выдали что-то не очень. Плюс существует безумная текучка кадров. Повара с сумасшедшей скоростью перебегают из одного ресторана в другой. И если тебе понравилось блюдо в одном ресторане, через неделю оно просто уже совсем по-другому приготовлено и совсем другими людьми. Есть еще одна глупая местная провинциальная история. Привести крутого повара-иностранца к себе в ресторан. За полгода он поднимает заведение на высокий уровень, а потом ему говорят: всё, брат, ты нам больше не нужен – и вся кухня сразу падает на дно. Существует и проблема работы с поварами. Ты отправляешь повара на стажировку, он получает новый опыт и за прежнюю зарплату работать отказывается, убегая в другое заведение. Платить больше никто не хочет. У нас в городе огромные проблемы с жаждностью. Повара ютятся на маленьких кухнях, готовят на старом оборудовании из второсортного сырья, зачастую сами не успевая вовремя поесть. А если лето, то это лютая жара под сорок градусов у гриля. Постоянные проверки, не утащил ли ты что-то со склада, ежедневный алкотестер. А где-то нельзя в выходной самому прийти в собственное заведение, и все это за копеечную зарплату. Кто-то идет работать поваром за романтикой, но ее там совсем нет, это настоящий адский труд.

**Батырбек Туганов, 39 лет, хранитель поварских традиций:**

– Прошло всего два месяца, как мы пришли сюда с Мишей. Успели сделать небольшой ремонт в коридоре, в классе, а главное – на кухне. Оборудование сюда поставили: гриль, печку, большой разделочный стол. Сейчас обучение стоит около восьми тысяч рублей. Это с полным теоретическим поварским курсом из шести занятий и практическим, состоящим из семи упорных трудовых вечеров на кухне. В данный момент комбинат находится на пороге новых инвестиционных вливаний. Хочется запустить учебный процесс высочайшего уровня, с участием ведущих шеф-поваров города. Интегрировать нынче модный формат кулинарных баттлов, где совсем зеленые ученики будут делать основную работу; повара, повышающие у нас квалификацию, будут выполнять функцию бригадиров; а приглашенные шеф-повара будут всем дирижировать. Такой вот процесс задуман во благо развития столь важного командного взаимодействия на кухне. Ведь самая главная наша задача – привить правильное отношение к делу, потому что повар – это не профессия, а состояние души.

Раньше существовали определенные нормативы приготовления, отдельные списки блюд для ресторанов, кафе и столовых. Можно было уметь чистить картошку, варить кисель и готовить только морковные котлеты и спокойно себе работать в любой столовой. Сейчас этого нет. У каждого заведения свой формат, своя подача, свое видение. Технология приготовления сделала гигантский скачок. Наша задача – подготавливать специалистов, которые впоследствии смогут подстроиться под любые актуальные требования. Недавно начали сотрудничать с Ассоциацией рестораторов и отельеров Нижегородской области. Сейчас, перед навигацией, у нас проходит практику ребята с теплоходов. Они повышают свои знания современной подачи, новых блюд, специй и приправ. Сотрудничаем с домом-интернатом. Основной наш плюс в том, что после окончания курсов, в зависимости от способностей учеников, мы всем помогаем с трудоустройством. Сейчас вот у нас учится очень талантливый мальчик, отправляем его на днях в Питер на стажировку к знакомому шеф-повару из «Гильдии кулинарных хулиганов».

Информации новой много, кулинарных тенденций еще больше. Нужно держать руку на пульсе, ездить на выставки, что-то подсматривать новое, чем-то делиться. Сейчас с помощью СМИ высокая кухня просочилась почти в каждый дом. Народ стал серьезно ею интересоваться. Но, к сожалению, все развивается не так быстро, как хотелось бы. В Нижнем Новгороде до сих пор у всех на слуху что? Да, «та самая шаурма на Средном». Весь город – огромная очередь за шаурмой. Люди не то что хотят сэкономить, они просто не видят ничего дальше своего носа. Только недавно начали появляться какие-то альтернативы в виде бургерных. Стритфуд в плачевном состоянии. Пока не будет полноценных денежных вливаний, думаю, ситуация еще долго не изменится. Это касается и всего остального. Ведь проблема не в поварах. Пять лет назад появилась в городе молекулярная кухня. Что из этого вышло? Народ не пошел, потому что дорого и непонятно. Какой смысл сейчас открывать ресторан с авторской кухней, если будет 15 посетителей в день? На следующий день один заболел, другой уехал, третий съел что-то в другом месте. И все, финита ля комедия. Единственный способ выжить – готовить то, что все едят. А что любит масса? Любит одно и то же, по кругу. Отсюда повальная во всех заведениях мультикухня, где тебе и пицца, и роллы, и та же шаурма под видом тех же роллов. На каждой улице наоткрывались хачапури, качество которых оставляет желать лучшего. Мой друг открывал на Большой Покровской «Хачапурию и вино» и готовил все по стопроцентно оригинальным грузинским рецептам. Люди начали жаловаться, что слишком остро, слишком солено. Пришлось всё это адаптировать под местного потребителя. И это касается любых других национальных ресторанов – нигде нет настоящей исконной кухни, везде все одно и то же. ■



Эти дети пришли на курсы с полным отсутствием каких-либо кулинарных навыков. Обучение начинается с самых основ: чистки картошки, мытья овощей, изучения анатомии птицы

и хозяйственником. Так вот, хозяйственников там нет. Если госучреждение получает новое оборудование, до учеников оно обычно не доходит, оседая просто непонятно где. В учебных центрах все проще: если не будет нужного инвентаря, ему просто не выжить. По области ситуация иная. Тут недавно был четвертьфинал кулинарного областного конкурса, и ко мне подходит парень из Арзамаса и просит для приготовления своего блюда жидкий азот. Ребенок уже в 16 лет умеет работать с жидким азотом, а в Нижнем Новгороде даже нет соответствующего оборудования.

Изучая теорию, я провожу отдельные занятия по пряностям и специям, по морепродуктам, ягодам, отдельно по мясу птицы. Что с чем готовят, что с чем смешивают. И на это отведено всего пять-шесть занятий по пять часов – этого хватает на изучение только самых основ. А все упирается в цену за обучение, мы пробовали ставить цену выше – 12 тысяч за весь курс, так никто не пошел. Помимо основных



Дети из сормовского детского дома № 1 наблюдают за приготовлением легкого салата из морепродуктов. Для большинства из них кухня – новый мир, еду они привыкли видеть уже в готовом виде

навыков, я стараюсь учеников максимально погрузить в знание сырья. Вот, например, готовим мы тут суши, спрашиваю одного: «Какой на вкус бывает авокадо?» Он отвечает: «Масляный». И все по кругу за ним отвечают, что масляный – и все.



Батыр на рубеже нулевых сам был выпускником учебного комбината «Возрождение», когда-то он получил здесь корочки повара пятого разряда



В детском доме выстраивается большая очередь, чтобы попасть на поварские курсы



Михаил приложил свою руку практически ко всем учебным комбинатам города. Поговаривают, что за ним до сих пор шлюхают бывшие работодатели, подсматривая его мастер-классы

ТЫ САМ  
 СОЗДАЕШЬ **-СВОЮ-** УДАЧУ  
 ТЫ САМ РЕШАЕШЬ  
 БЕЖАТЬ **или** УБЕГАТЬ  
 ТЫ **сам**  
 ВЫБИРАЕШЬ  
 КАКИМ **ГЕРОЕМ**  
 СТАТЬ

20 мая

полумарафон «Беги, Герой!»

RUNHERO.RU

## Коллекция

Леонид Крайнов-Рытов



# Нижегородские меню прошлых лет

Писатель Леонид Крайнов-Рытов специально для номера «Селедки», посвященного еде, поделился малой толикой своей коллекции меню

**Леонид Крайнов-Рытов, коллекционер-исследователь:**

– Найти карточки меню сегодня проблематично, выкидывают люди бумажки, не хранят совсем. Те, что остаются, – это такой печатный сувенир, напоминающий о поездке или встрече, некий кусочек жизни. У меня ушло более пятидесяти лет на составление своей небольшой коллекции. Если говорить о местных меню советского периода, то прежде всего стоит сказать, что Горький был городом закрытым, поэтому и ресторанов у нас было мало, да и желающих

туда ходить почти не находилось. Какие уж тут меню – люди приходят, едят и убегают по своим делам. Сервис был ненавязчивый, типографий опять же цветных не было, это сейчас на каждом углу можно что хочешь напечатать, а раньше были трудности и с бумагой, и с краской, и с цензурой, и со станками – это тоже в каком-то роде отражает время. Приватные меню, которые вы видите на страницах «Селедки», встречаются намного реже официальных, потому что были они малотиражными, их число соответствовало количеству гостей.

Меню – своего рода маленькое воспоминание про обед и про людей. Это не только еда, это прежде всего общение во время длительного застолья.

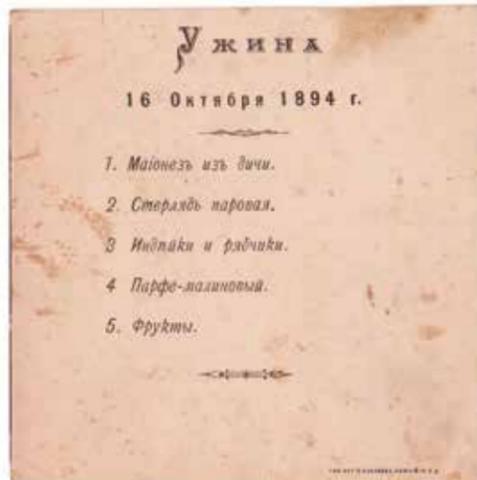
Малоформатные бумажные изделия, такие как талоны, визитные карточки, билеты, книжные закладки, пригласительные и, конечно, меню, – это бумажные осколки времени, в которых порой в микронных долях отражаются этикет, обычаи, время, да целая эпоха. □



Карточка-меню частного обеда. Н. Новгород. 16 апреля 1901 года



Карточка-меню частного обеда. Н. Новгород. 1895 год



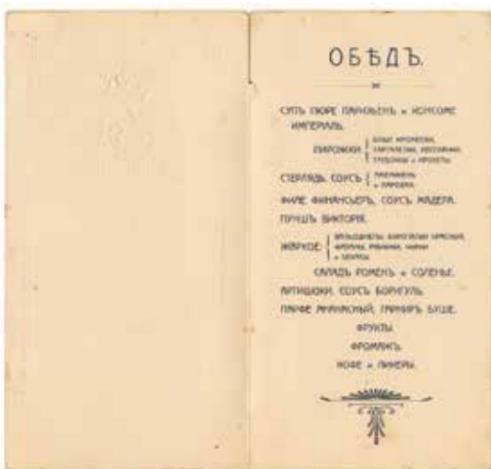
Фрагмент карточки-меню. Н. Новгород. 16 октября 1894 года



Рекламная листовка. Н. Новгород. 1881 год



Карточка-меню с программой юбилейного обеда. Н. Новгород. 12 октября 1901 года



Карточка-меню с программой концерта. Н. Новгород. 24 сентября 1906 года



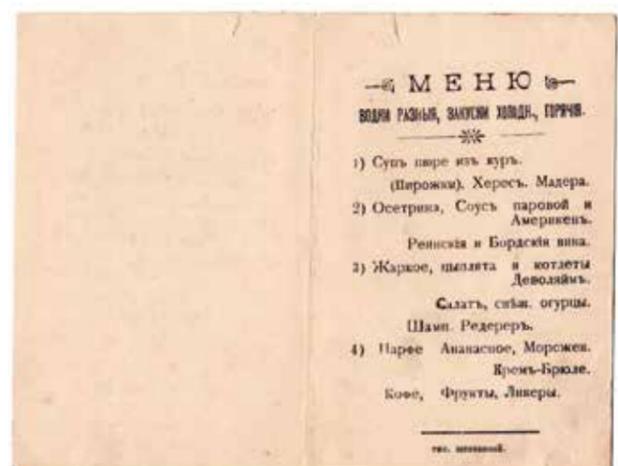
Обложка меню. Дзержинск. 1966 год



Карточка-меню с программой концерта. Н. Новгород. 12 мая 1913 года



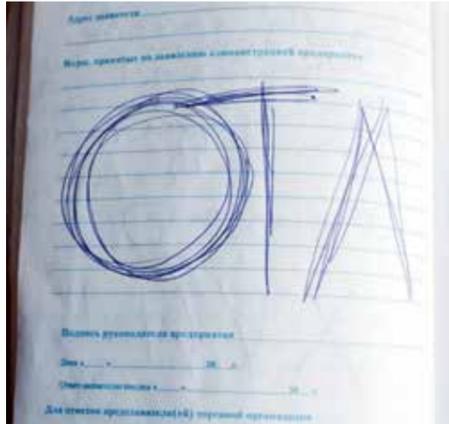
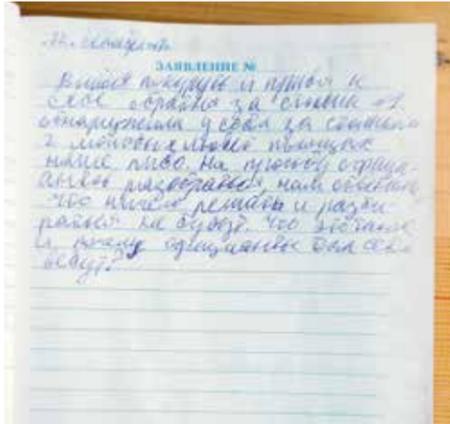
Рекламный бланк карточки-меню для последующего заполнения. Нач. XX в.



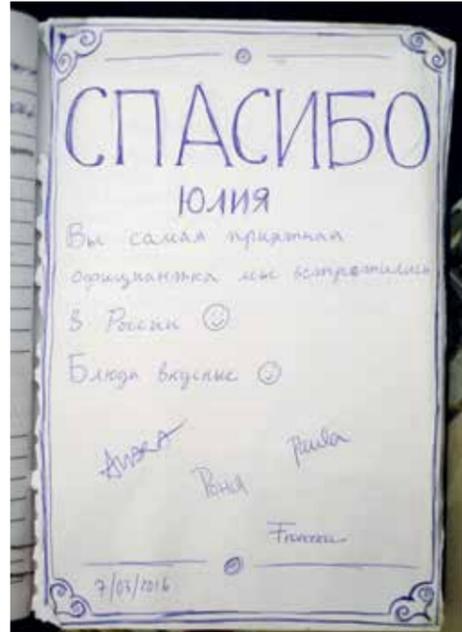
Карточка-меню. Типография Щелоновой. Н. Новгород. Нач. XX в.

# Дайте жалобную книгу

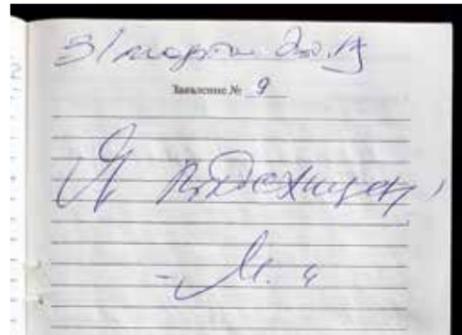
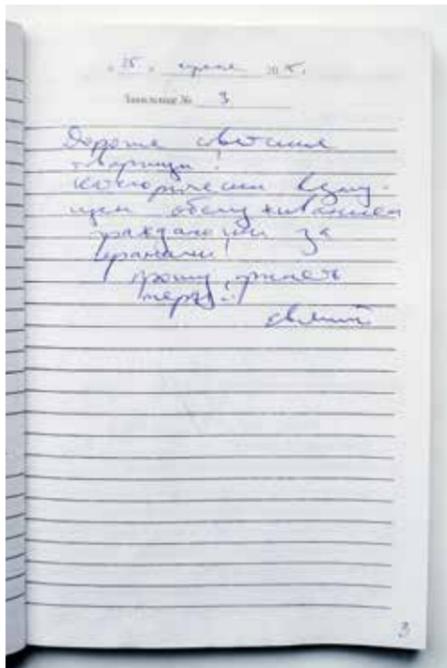
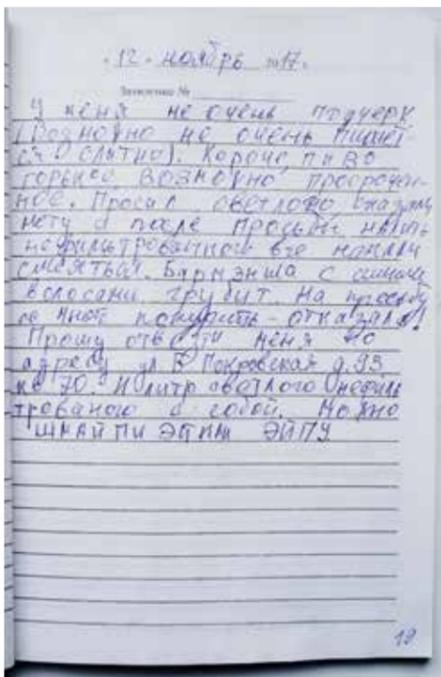
Волосы в супе, разбавленное пиво и грубые официанты – поводом для записи в книге жалоб и предложений в кафе может быть все что угодно. При этом по закону гостю заведения не могут отказать в запросе: он может жаловаться, просматривать другие заметки или даже фотографировать, а в случае отказа имеет полное право обратиться в Роспотребнадзор – при наличии желания и энергии. В поисках правды о том, что же думают потребители о нижегородских кафе, «Селедка» прошлась по улице Рождественской и зафиксировала самые странные или смешные обращения – и надо сказать, что не везде делились записями с должным гостеприимством.



«Селедка и кофе»



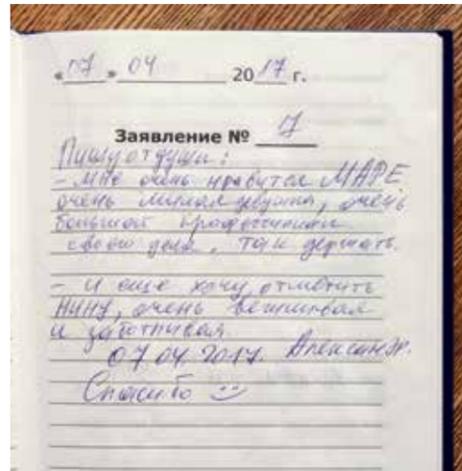
«Семь сорок»



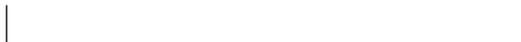
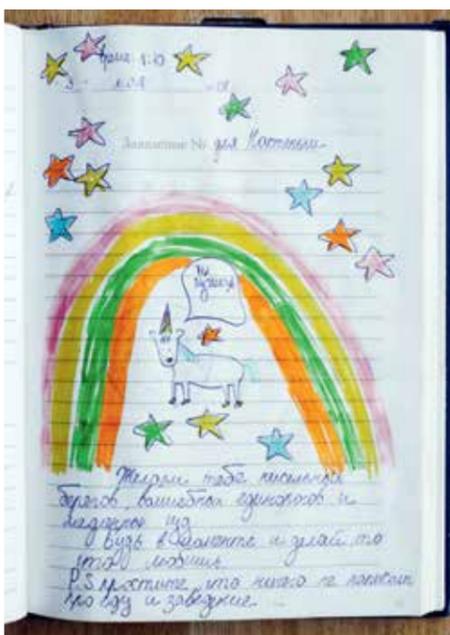
«Гаврош»



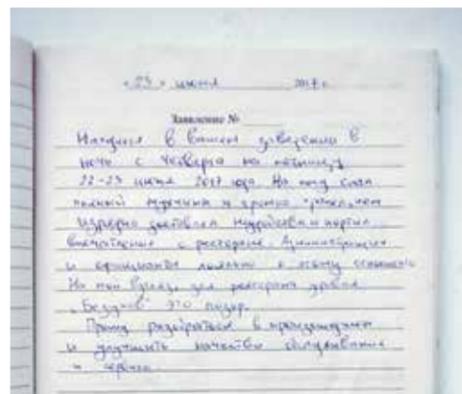
«Хопхэд»



«Уголек»



«Кофе кейн»



«Безухов»



«You know, this is – excuse me –  
a damn fine cup of coffee».

Агент Дейл Купер

Если вы хотите поделиться гениальной мыслью по поводу содержания газеты и ее будущего, можете написать письмо нам в редакцию. Заранее спасибо. [seledka@ekproject.ru](mailto:seledka@ekproject.ru)

**Селедка** № 2 (65) март-апрель 2018 г.

[www.seledkagazeta.ru](http://www.seledkagazeta.ru)

Учредитель и издатель: ООО «СОБАКА.НН», 603093, Нижний Новгород,  
ул. Ковровская, 11а. ☎ +7 (831) 433-95-84, 433-87-63  
Периодичность: 1 раз в 2 месяца  
Тираж: 9000 экз.

Отпечатано в ООО «Поволжье-НН» (типография «РИДО»),  
603074, Нижний Новгород, ул. Шаляпина, 2а. ☎ +7 (831) 275 14 04  
Главный редактор: М. И. Гончарова

Заместитель главного редактора: Лидия Кравченко

Арт-директор: Александр Курицын | Верстка: Денис Кузьмин

Реклама: Илона Лапшина | Обложка: И. Ф. Хруцкий. Натюрморт со свечой, из собрания НГХМ

Над номером работали: Владимир Безденежных, Илья Большаков, Виталия Голованова, Марн Григорьев,  
Леонид Крайнов-Рытов, Александр Левинтов, Ирина Маслова, Сергей Мутыгуллин, Никита Никитич, Валентина  
Переведенцева, Анастасия Полозова, Катерина Смирнова, Илья Тарасов, Валерий Шибанов, Culture Vulture.

Адрес редакции:

603093, Нижний Новгород, ул. Ковровская, 11а  
☎ +7 (831) 433-87-63.

Газета «Селедка» (Seledka) зарегистрирована в управлении  
Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных  
технологий и массовых коммуникаций по Приволжскому федеральному  
округу (Управление Роскомнадзора по Приволжскому федеральному  
округу). Регистрационное свидетельство ПИ № ТУ52-01177 от 27.12.2016 г.  
Перепечатка материалов газеты «Селедка» (Seledka) невозможна без  
письменного разрешения редакции. Мнение авторов может не совпадать  
с точкой зрения редакции.

Номер подписан в печать 13.03.2018 в 11:00, по графику 13.03.2018 в 11:00.  
Дата выхода в свет 19.03.2018. Распространяется бесплатно.



Lorem Ipsum