

Соль

ЖУРНАЛ СОЛЬ №2 ОКТЯБРЬ–НОЯБРЬ 2010 SALT.T.RU

«Фигня,
отмыв денег,
воровство»

Чем кончится культурная
революция стр. 16



Это наши летят самолеты

К Путину я бы сейчас вряд ли прорвалась, но я бы и с ним без комплексов поговорила. Путин летает на наших движках, дорогой мой! Я бы ему сказала: знаешь что? Давай уберем двигатели спецназначения. Единственный президент в Израиле летает на самолетах общего пользования. Летай на всех самолетах, какой поставят — на том и лети. Ты не избранный, ты такой же гражданин, как и мы. Хотя что Путин, что Медведев, нормальные они чуваки. Главное, что не пьют, не курят стр. 36



Текст: Иван Давыдов

Фотографии: Евгений Гильманов, Алексей Печенька, Ольга Сорокина,
Екатерина Федорова, Safe Porta

Есть Пермь

По просьбе «Журнала Соль» Иван Давыдов посвятил себя обжорству. В итоге получилось подробное исследование пермского общепита: от шашлычных и пельменных – до «Ле Марша» и «Порты».

Общие соображения.

Русские традиции вообще отличаются от московских, и часто – в лучшую сторону. Возьмем, к примеру, общепит.

Считается, что в Москве люди все время куда-то спешат. Возможно, это правда. Во всяком случае, подлые делцы от общепита этим активно пользуются. Как устроено в Москве среднестатистическое место для среднего класса? В грязном помещении (если оно не грязное, то скоро таким станет, потому что мыть его все-раз никто не будет из принципа) ставятся несколько столов, желательно, – неустойчивых и неудобных, и начинают продавать дешевую водку. Параллельно распространяется слух, что в меню нового заведения – удивительные тайские блюда. Или винный погреб, достойный восхищения. Или сорок сортов английского пива. И, разумеется, самая модная тусовка в городе. Это не важно. Вечно спешащий москвич не будет проверять. Он просидит в страшной спешке часа четыре, накачается дешевой водкой до скотского состояния, и, в лучшем случае, закажет незамысловатой какой-нибудь закуски.

Потому что он – человек опытный. Он знает, что все удивительные тайские блюда все равно закончились. Омаров не завезли. Сверчки не уварились. Вино скисло. И так далее. А самая модная тусовка в городе – это он и есть.

Все остальное – либо дорого и малосъедобно, либо вкусно, но очень дорого. В места, где вкусно, но очень дорого, москвич приходит, только если надо произвести впечатление на понаехавших. Гостей, то есть, столицы. Москвич смотрит на то, как они читают меню, наслаждается стонами, а себе заказывает предусмотрительно воды без газа. И, к небу подняв глаза, цедит сквозь зубы: да, дорого. Да, так вот и живем. А вы думали, у нас здесь что, рай?

названия в меню (возможно, с юморком, куда деваться). Сервис, в конце концов.

Рестораторам – даже если их заведения ориентированы на вовсе бедную публику – приходится, соответственно, стараться. Бедная публика в рестораны заходит реже и по части праздника потребовательней даже будет, чем, кстати, богатая.

С учетом всего вышесказанного, москвич, преодолевший природный страх и выехавший-таки в Россию, попадает



Пластмассовый стол, пластмассовая еда

В России все по-другому. В отличие от москвича, житель России в ресторан идет медленно, как на праздник (даже если речь – о бизнес-ланче в заведении средней паршивости). Он платит честно заработанные деньги и хочет, чтобы праздник вокруг него действительно присутствовал. Дизайн. Необычное оформление. Всякие красоты. Замысловатые

в кулинарный рай. Ну, то есть, как рай. Чистилище, конечно. Получается – то ведь с едой у россиян по-разному, чаще – плохо. Но они стараются. И окружают старанием гостя. А за старание многое можно простить.

Ну и дешево.

Пермь – не исключение. Не бойтесь Перми, просвещенные гости. Ешьте.

>>



Этот мудрый человек повидал немало рукопашных

Экзотика. Однажды, когда сам я в мире пермского обжорства был еще новичком, мой добрый друг, абorigine, производивший впечатление человека, искушенного в разнообразных усадках, спросил: – Хочешь попробовать лучший шашлык в городе?

Кто ж не хочет?!

Мы отправились на набережную Камы, вошли в сарай, сколоченный из шифера, железных листов и каких-то досок. В американском кино в таких зданиях живут обычно мизантропические людоеды. В Перми – делают шашлыки.

На входе в заведение «Золотая рыбка» – две буфетные стойки и плакат: «Туалет только для посетителей кафе». На

одной стойке заказываешь еду и безалкогольные напитки, на другой – спиртное. Традиционная московская разводка, практикуемая шашлычниками на ВДНХ – когда цену указывают за сто граммов шашлыка, приносят кусок неопределенной формы, веса и вкуса, а в счет вписывают полтора кило – отсутствует. Заказал сто граммов – так сто и продадут. При тебе же взвесят на весах, произведенных еще в СССР.

Шашлык в одноразовых тарелках – сносный. Хотя и не лучший в городе. Цены – средние. По пермским, конечно, меркам. Публика разнообразная. Но теперь я и сам обязательно привожу туда гостей города. Но только летом.

«Золотая рыбка» и еще несколько аналогичных заведений находятся на маленьком пятачке, рядом с Речным вокзалом. Летом там – народные гуляния. Одетые в трусы мужчины, то есть, непременно пьяные, бродят среди гор пустых бутылок и бьют друг друга, милиционеров и прохожих. Весело и страшно. Зрители, успевшие занять места на летней веранде, подбадривают бойцов криками.

В общем, на это стоит посмотреть.

А еще, говорят, когда у Речного вокзала – там ведь храм культуры, музей современного искусства – начали монтировать знаменитую «Ротонду Бродского», к директору музея,

М. А. Гельману, пришел хозяин «Золотой рыбки». И со всей армянской дипломатичностью повел речь о том, что до него дошли слухи, будто уважаемый директор музея строит шашлычную, а ведь она из дерева, и уважаемому директору музея следовало бы понимать, что сгореть такая шашлычная может за одну ночь, и строить ее, наверное, не надо.

«Ротонду», впрочем, хоть шашлык в ней и не жарили, спалить все равно пару раз попытались. И с туалетом также неоднократно путали. Пришлось даже в Лувр произведение искусства увезти от греха подальше.

А шашлык. Ну, что шашлык. Вполне съедобный шашлык. >>



RISTORANTE

porta
CUCINA ITALIANA

*Новый год
по-итальянски*

Новогодние банкеты для маленьких и больших компаний (до 100 человек)

Ресторан выездного обслуживания. Фуршеты.

Новогодняя ночь

Комсомольский проспект, 20 | Тел./tel: 217-11-07 | www.portacafe.ru | 20 Komsomolsky prosp.

Местный колорит.

Как-то довелось мне читать красиво изданный сборник фельетонов из пермских газет начала XX века. «Прогулки по старой Перми» он, кажется, назывался. И там была статья о пермской опере, потому что куда же без оперы. Сравнивалась, что ли, пермская опера

мадных тарелках, с разнообразными, хоть и незамысловатыми соусами (горчичный соус, к примеру, это просто горчица, разбавленная водой), и в качестве комплимента приносят бесплатную рюмку водки.

Помнится, ужинали мы там однажды с друзьями, среди

Отдельный бонус «Пельменной номер два» – музыка. Из динамиков звучат напевы девяностых, антикварная русская попса. Очень это все гармонично как-то.

Рассуждая о пермских пельменях, нельзя не упомянуть (в голове пронеслись фамилии многих чиновников, которым

мени черного цвета. Но это, наверное, что-то такое страшное. Обязательное для причастных к управлению государством. Процедура типа черной мессы или кремлевского теста на лояльность, в ходе которого, поговаривают, губернаторов заставляют есть червячков в салате и следят за реакцией. Челове-



Пельменная церемония – высокое искусство, а мастеров с каждым годом все меньше.

с венской. Скромно. Начинаясь статья словами «Столица пельменей шлет привет столице музыки».

То есть – напрашивается вывод – к пельменям в Перми должно быть какое-то особенное, трепетное отношение.

Как ни странно, это не так. Пельмени в большинстве заведений малосъедобны, хоть и есть практически везде. Но по-настоящему вкусны они только в заведении с нехитрым названием «Пельменная номер два».

Сортов пельменей там – не перечислить, их подают на гро-

которых был В. О. Емелин, великий поэт. Все заказали пельмени, естественно, всем принесли бесплатной водки. И тут выяснилось, что водки, кроме В. О., никто не пьет. Очень великий поэт порадовался.

Есть еще «Пельменная номер три», которая от «Пельменной номер два» отличается только местоположением. Вероятно, должна быть и «Номер один», но я ее никогда не видел. Но должна быть все-таки, если рассуждать логически. Хотя Пермь – не то место, конечно, где логические рассуждения чего-то стоят.

данное определение очень бы подошло, но не о них речь) ресторан «Живаго». В «Живаго» подают пельмени со сложной рыбной начинкой. Тесто – зеленое. По местным поверьям, человек, однажды съевший зеленый пельмень, уже не сможет вырваться из Перми и будет вечно в нее возвращаться. Поэтому зелеными пельменями коварные пермяки непременно потчуют ценных специалистов, прибывающих из столицы.

Однажды довелось мне видеть там высокопоставленного пермяка, пожиравшего пель-

ку простому подобных опытов лучше не повторять.

И чтобы с местным колоритом завершить, пару слов о посикунчиках. Это маленькие, ничем не примечательные чебуреки, которые есть буквально везде. Их надо обязательно попробовать и похвалить, иначе пермяки обидятся. Надо также выслушать обязательный рассказ об этимологии слова «посикунчик», который здесь повторен не будет. Во-первых, вам и без меня об этом с неизбежностью поведают, а во-вторых, очень уж неаппетитная там этимология.



Высокая кухня. Естественно, в Перми есть дорогие рестораны для изысканной публики. Самый известный, пожалуй, — «Ле Марш». Он находится под крышей торгово-офисного центра очень странного, практически лужковского вида.

Туда, поговаривают, ездят из далеких Березников, знаменитых дырой в земле, топ-менеджеры компании «Уралкалий». Запивают дорогим вином устрицы (ха-ха, легендарные камские устрицы), поглощают перепелиные яйца, фаршированные крабовым мясом, радуются возможности хоть как-то потратить шальные солёные деньги.

Зрелище, конечно, на любителя, и, кстати, там на самом деле дорого. Не по-пермски, то есть, а всерьёз.

Но по-настоящему модные пермяки пойдут не в «Ле Марш». Они пойдут в «Порту». «Порта» — что-то вроде аквариума, где за большими окнами сидят и потребляют преимущественно почему-то чай люди, у которых все получилось.

Насколько можно судить со стороны, ходят они туда в основном, чтобы показать другим, что могут туда пойти. Редкие прохожие — «Порта» на Компросе, главной улице города, — пелятся на посетителей как на диковинных рыб. Важно, следовательно, место занять у окна, иначе эффект не тот.

В «Порте» проходят выставки современных пермских художников. Культурная столица Европы потому что вокруг, и никак нельзя без этого обойтись.

Кухня в «Порте» итальянская, шеф-повар — местная знаменитость. Меню не особо обширное, зато названия и ингредиенты блюд впечатляют. Правда, ужинал я там как-то раз в компании весьма искушенной москвички. Дама моя, поковырявшись в макаронах, сказала с состраданием: «Да. Ведь они очень старались».

Старались сделать итальянскую еду. Но я думаю — это все снобизм. Довольно-таки вкусно в «Порте».

И вот еще что важно. Я человек простой, вкусы мои примитивны, если я в чем-то и разбираюсь, так это в стейках. И хочу сказать: никогда не заказывайте стейк в Перми. В Перми почему-то принято

ся, ресторан «Другое место», где можно нарваться на живую музыку, кафе S36 рядом с «Другим местом», отличное от последнего только дизайном: здоровый минимализм в противовес провинциальному заосу под старину, и заведение «Таверна Монтенегро». Есть в них можно, хотя необязательно.

дет гигантская баранья нога, а не жалкий кусочек мяса. Оценивайте возможности желудка здраво.

На стене имеется завешенный каким-то половичком телевизор. Включают его только ради футбола. Один раз мне довелось наблюдать как болельщики «Милана» едва не подрались в «Златиборе» с болельщиками «Интера». И те и другие были, как ни странно, итальянцами.

А еще однажды добрые хозяйки, несмотря на то что ресторан уже закрывался, дали нам с приятелем досмотреть матч сборной России со словаками, демонстрируя искреннюю любовь к посетителям. Лучше бы, впрочем, не давали бы.

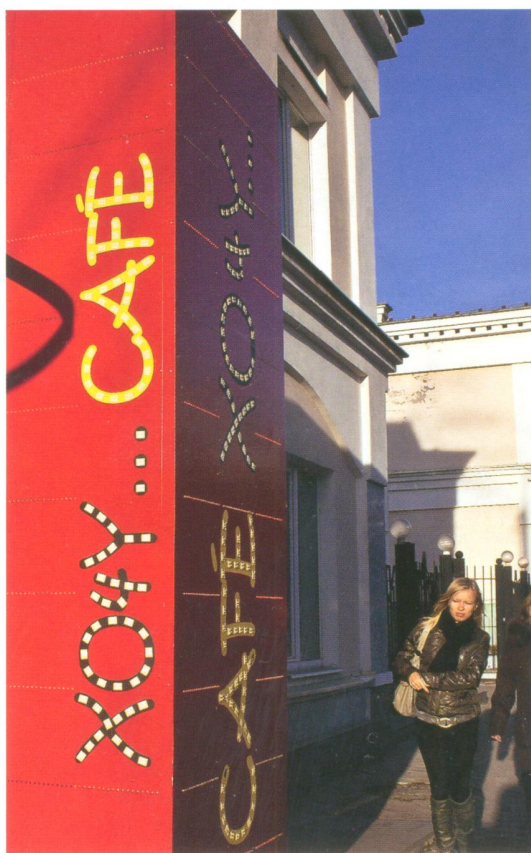
Много печали. Рано или поздно любому человеку начинает хотеться выпить. А уж в Перми это, по ряду понятных причин, почти неизбежно. И вот тут нас ждет засада. Ибо если помянутое желание наступит вас поздно вечером в будни (тоже ведь вполне естественно), то податься в Перми практически некуда.

Есть, правда, кафе «Хочу». Оно работает ежедневно и круглосуточно. Несмотря на название и сияющую вывеску, кафе «Хочу», к тому же, не является борделем. Внутри — много столиков и мало посетителей. И если вам было тоскливо, — а вам ведь было тоскливо, иначе с чего бы этот порыв напиться в будни, — то станет еще тоскливей. Но нальют. Бар сносный, еда продается, но есть ее почему-то не хочется.

Временами в «Хочу» забредают пермские прожигатели жизни, которым тоже некуда себя деть. Разряженные девы, крепкие пацанчики. Они пьют пиво и громко хохочут, потом уходят. На стенах висят плазменные панели в богатых рамах — натурально, багет, резьба. Там вечный футбол.

Однажды, когда мы с друзьями сидели в «Хочу», туда вбежала девушка в невероятно короткой юбке и закричала:

— Вызывайте милицию, срочно! Прокурора ебнули! >>



Ночью в будни вариантов нет

вместо стейка готовить пародию на стейк, скорее трагичную, чем смешную. Единственное исключение — «Порта». В «Порте» стейк — это действительно стейк.

Чуть наискось от «Порты», на другой стороне Компроса, — ресторан «Индокайтай». О характере кухни нетрудно догадаться из названия. Паровые пельмени — ну а куда без пельменей, смотрите выше, — хороши.

Имеются также ресторан «Живаго», уже упоминавший-

Обязательно же побывать следует в «Златиборе». Я не знаю, что делают в Перми настоящие сербы. Может, их там силой удерживают, неважно. Важно, что настоящие сербы держат отличный сербский ресторан. Вешалица, плескавица, прочие балканские изыски — все громадное и необыкновенно вкусное. Не заказывайте больше одного блюда — не съесте. И помните: если в меню, например, написано «Баранья нога», — так это бу-

< «Порта» не располагает к поножовщине.



Так выглядит посикунчик, попавший под тлетворное влияние Запада

Мы пошли на улицу смотреть — интересно же. Там, среди дорогих иномарок бродил прилично одетый юнец с разбитым лицом. Очевидно, ебнутый прокурор. Он — демонстрируя, прямо скажем, слишком бедный для юриста словарный запас, — кричал что-то вслед удаляющимся подросткам. В общем, если жизнь в «Хочу» и не кипит, то пульс хотя бы дергается.

Другой вариант — караоке на «Звезде». На улице Газеты «Звезда», то есть. Наливают, но есть понятный минус — поют. Иногда даже пляшут. Когда день бесплатный и не надо платить за вход. Впрочем, петь необязательно, а смотреть вокруг — даже поучительно. Бар дрянной, но пара сортов виски имеется.

В караоке этом как-то подсел за наш столик человек лет пятидесяти, до того отчаянно и немusыкально исполнявший песни из советских кинохитов.

— Вот, праздник у меня, — говорит.

— Что празднуете?

— Первый раз меня сюда пустили за полгода.

Это удивляет: фейсконтроль там имеется, однако не зверствует.

— Как так?

— Да понимаете, захожу я, значит, сюда, а там внизу, ну, знаете, Никита Белых с бабами сидит. Подошел я — и в рыло ему, в рыло!

Не любят пермяки прославленных сограждан почему-то.

Есть еще вариант пить в стрип-клубах, но это все-таки отдельный жанр.

Фастфуд. Привычного фастфуда в Перми нет. «Крошки-картошки» нет. «Макдоналдса» нет. Даже «Шоколадниц» с «Кофе хаузами», хоть они и не фаст, и не фуд, но вспоминались отчего-то, тоже нет. Есть свой, посконный. «Виват-буфет», «Чикен», «Пельмешки без спешки».

Заведение «Пельмешки без спешки» интересно, например, тем, что там все из пельменей. Пельмени варят, жарят, запекают, добавляют в омлет и компот.

В «Чикен», который на Компросе, в самом начале, можно зайти утром в субботу, после бурной пятничной ночи, чтобы полюбоваться на похмельные белые хари таких же случайных скитальцев. Но тут здоровье нужно.

В «Виват-буфет» заходить вообще незачем.

И главное — есть там, разумеется, нельзя. Ни в одном, то есть, из перечисленных заведений.

Но в целом из сказанного должно быть ясно — в Перми с голоду не умрешь. А ведь перечислены далеко не все едални славного уральского города. Не бойтесь Перми.

Пермь есть. Пермь ждет вас. Не бойтесь есть Пермь. ☐

Пистики,
посикунчики
и шанежки

Материал об особенностях уральской кухни читайте на 81-й странице.



Тексты и фотографии: Иван Козлов

Пистики, посикунчики и шанежки

Правда об уральской кухне.

За «русской кухней» закрепилось несколько стереотипов. Блины с начинкой, щи, окрошка. Икра. Это если не вдаваться в подробности. Но Россия – то все-таки не маленькая. Например, на севере едят такое, от чего у жителей южных регионов могут случиться культурный шок и проблемы с желудком. И наоборот. Урал тоже богат на блюда, способные удивить человека с равнины.

Посикунчики. Побывав в Перми, гости из других городов привозят домой не только малахитовых медведей и прочих сувенирный хлам, но и сакральное знание о традиционных пермских пирожках – посикунчиках. Маленькие жареные пирожки с начинкой из фарша привлекают в первую очередь своим интригующим названием, а уже потом – вкусом. По поводу названия еди-

ного мнения нет даже у самих пермяков – продавцы посикунчиков пишут то «посекунчики», то «посикунчики», то еще как-нибудь.

Вопреки распространенному мнению, если пожарить пельмень, получится просто жареный пельмень, а не посикунчик. Посикунчики делаются с большим количеством масла, практически во фритюре. Отсюда, кстати, самая популярная версия происхождения их названия. После первого же укуса из посикунчика, если он приготовлен правильно, начинают обильно течь масло и сок. Пирожок «сикает». Версия не самая аппетитная, но прочие (например, о том, что у такого пирожка «отсеченные» зазубренные края) вовсе не выдерживают никакой критики.

В последнее время до предпринимателей начинает доходить, что посикунчики – бренд Пермского края не хуже пельменей. И в городе появляются специальные заведения – «посикунчиковые» и «посикунчиные».

Шаньги и ватрушки.

Если человек видит в пермском буфете открытый круглый пирожок с картошкой и просит у продавщицы «ватрушку» – точно приезжий. Ка-

ким уральским народам – татарам, башкирам и коми-пермякам.

С этими шаньгами вообще очень непростая история. Неоднозначно в них все – от на-



Смертельная битва: ватрушка против шаньги

кая еще ватрушка – шаньга! Только так: ватрушки бывают с творогом и повидлом, но ни в коем случае не с картофельным пюре. Большинству россиян картофельный открытый пирог вообще не ведом, так что никакой путаницы обычно не бывает. Пермский край обязан этим блюдом корен-

звания до сущности. Одни исследователи считают, что «каноническая» шаньга вообще не наполнялась начинкой, а только смазывалась сверху. Другие – что начинки, наоборот, было очень много, а вот теста совсем чуть-чуть – так мало, что даже «бортика» из теста у шаньги не было. >>

«Посикунчики» действительно должны «сикать»



На Каме, вперед!

Это непродуктивно – делить пермские бренды на исконные и имплантированные. Новодел или нет – совершенно не важно (разницы потенциалов здесь может и не быть). Важно, что в Перми все-таки существуют явления и процессы, достойные того, чтобы сказать о них отдельно, точно и глубоко. Не впадая в патристический пафос, но отдавая должное объективным пермским прорывам, интернет-газета «Соль» готова предложить российскому читателю свою оптику, чтобы тот разглядел Пермь как следует, as it is. Список феноменов велик: пермская культурная революция; «Белкомур», аутсорсинг и реформа образования; музей современного искусства, центр развития дизайна и театр «Сцена-Молот»; фестивали «Текстура», «Флаэртиана», «Пространство режиссуры» и «Живая Пермь»; оперный театр и филармония; «Музей пермских древностей», деревянная скульптура и звериный стиль; соляные шахты и аномальная Молебка. И так далее. Знакомьтесь с Пермью XXI века на сайте <http://saltt.ru>.

В некоторых заведениях общепита можно отыскать шаньги с сыром и рубленым яйцом, но это, скорее, самодеятельность поваров — кинули на кусок теста все, что было, по принципу пиццы. Гораздо более традиционный вариант — шаньги с различными кашами, но их теперь днем с огнем не сыскать даже в Перми.

Чак-чак, белеш и другая выпечка. Многое из того, что мы привыкли считать чисто восточной едой, имеет к Уралу прямое отношение. Точнее говоря, к здешним татарам и башкирам. В отличие от той же шаньги, которая по-настоящему прижилась только на «родной» территории, татарская выпечка пользуется популярностью повсюду. В основном это все те же пирожки с начинкой. Беляш (правильнее — «бэлиш» или «белеш»), кстати, был изначально круглым, а не треугольным. Его брата под названием перемяч русские тюрки готовят и сейчас, чаще всего без мяса. А то, что сейчас встречается в магазинах под названием беляшей, гораздо ближе к эчпочмаку. По крайней мере, и то и другое — треугольное. Хотя эчпочмак печеный, а не жареный, да и начинка у него может быть не только мясной — часто, особенно в наше время, начинку для эчпочмака делают из мяса, смешанного с картофелем. Раньше использовали крупу.

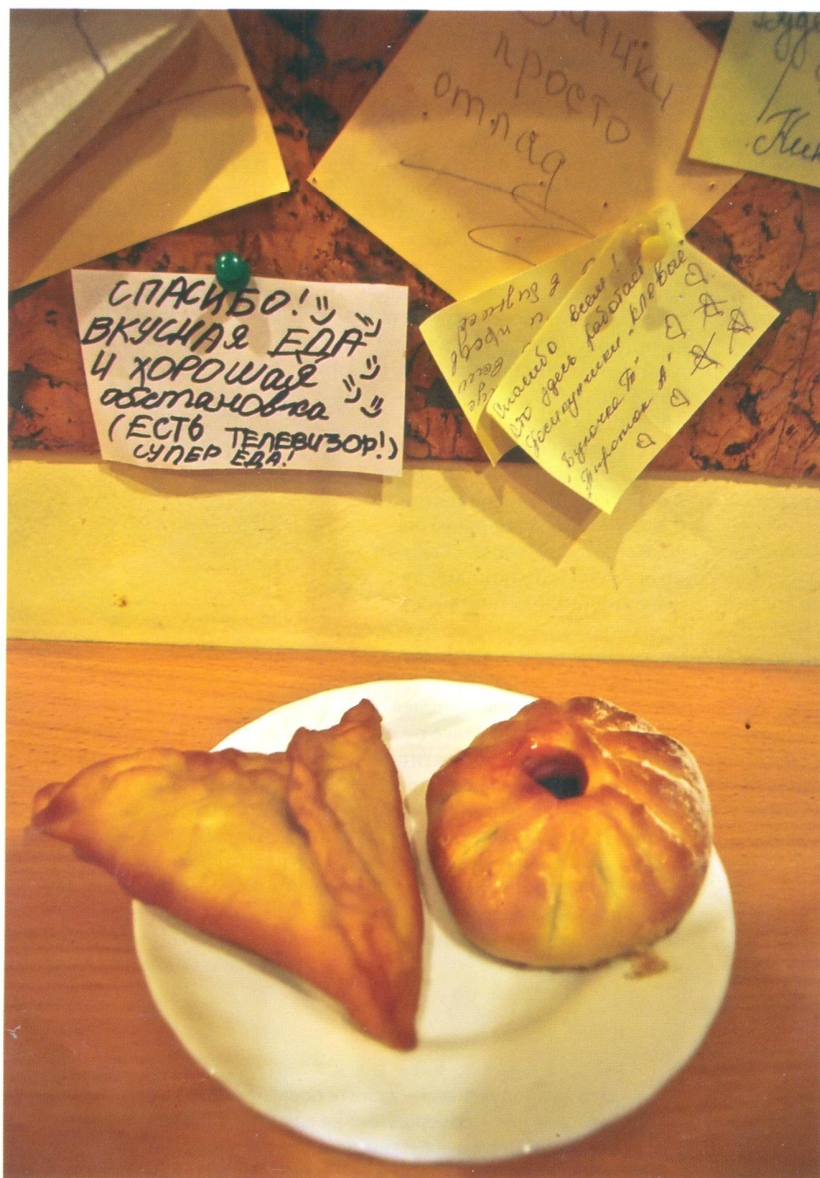
Чак-чак — десерт из сладкого теста с медовой пропиткой — тоже с полным правом можно отнести к кухне пермских народов. Правда, в современном чак-чаке, который продается в супермаркетах, от настоящего осталось одно название. Кто хоть раз пробовал чак-чак, приготовленный дома (ну или хотя бы купил его в южных районах Прикамья), даже смотреть не станет на то, что продается в обычных магазинах.

Пельмени. Куда без пельменей. Они популярны во всей России, но только на Урале воз-

ведены в культ. Изначально они назывались пельнянями. На удмуртском наречии «пель» значило «ухо», а «нянь» — «хлеб». Любители конспирологии могут поискать какую-нибудь тонкую связь между «солеными ушами» (так иногда

той факт: ничего вкуснее пельменей не бывает. Если пермяк считает, что бывает что-то лучше пельменей, то это ненастоящий пермяк. Холодильники в любом уважающем себя пермском супермаркете до отказа забиты пельменными

ми; пельмени, томленные в горшочке; рагу из пельменей с овощами; омлет с пельменями; жаркое из пельменей и даже супы и салаты из пельменей. Одного нет: десертов из пельменей. Кстати, это недоработка.



Татарское иго свергнуто, но беляши по-прежнему правят нами

называют пермяков) и их любовью к «ушам» хлебным.

Хотя тайной связи никакой нет — все на поверхности. Надо просто принять один прос-

всех видов и подвидов. Но еще лучше это блюдо представлено в общепите: здесь подают пельмени, жаренные с сыром и разнообразными приправа-

Пикан. Пикан — это зонтичное лесное растение. Дети знают, что из него нужно делать трубочки и плевать-ся горохом. Главное не спус-

тать пикан с каким-нибудь другим борщевиком (некоторые из них ядовиты и вызывают серьезные фотохимические ожоги). К сожалению, пикан не подают в ресторанах и не поставляют в розничную сеть. За этой зеленью придется ехать в северные деревни. Когда-то пикан был одним из основных продуктов для коми-пермяков. Справочник «Дикорастущие съедобные растения Пермского края» приводит более трех десятков рецептов того, что можно сделать из пикана. Загибаем пальцы, как актриса Румянцева в фильме «Девчата»: салаты, щи, пирожки, суп-пюре, а еще — тушеный пикан, маринованный и соленый пикан, жареный пикан, котлеты и оладьи из пикана. Даже напиток из пикана. Соя отдыхает.

Пистики. Пистики — настоящий деликатес. Что может подумать человек, не знакомый с пермской кухней, когда слышит это название? Есть в этом слове что-то из области детского эротизма, что, в общем, вполне верно. Молодые побеги полевого хвоща, которые собирают в течение нескольких весенних дней, действительно похожи на...

В гастрономии они применяются почти так же широко, как пикан. Наибольшей популярностью пользуются пироги с начинкой из пистиков и вареными яйцами. А из соленых пистиков получается замечательная закуска.

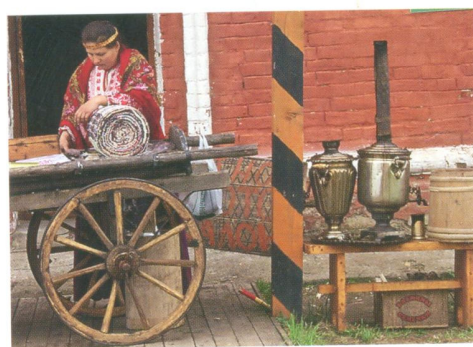
Пистики — краеугольный камень в отношениях пермских меньшинств. Бабушка-староверка из Верещагинского района (там рядом живут удмурты, коми-пермяки и русские старообрядцы) рассказывает: «Вотяки (что-то вроде «хохлов» по отношению к финно-угорским народам, чаще всего — удмуртам) пистики не чистят. Они их так едят — с залупками. Чего говорить: у нас соседи тоже некоторые уже не чистят. Это же долго». Да, не тот народ уже, не тот.

Паренки. Кстати, о закусках. В этом вопросе с пистиками конкурируют паренки — блюдо из корнеплодов. Корнеплоды на Урале вообще любят. Репу или морковь моют в холодной воде, очищают, максимально плотно укла-

накрыть соломой и перевернуть вверх дном (сухая трава впитывает все лишнее). В разных рецептах по-разному: кто-то избавляется от сока до отправки в печь, кто-то после, а кто-то засовывает солому вместе с паренками прямо в печь.



Пистики — это не то, о чем вы часто думали в детстве



Пиво из соломы — бюджетная экзотика

дывают в широкую посудину и на несколько часов ставят в печь — томиться в собственном соку. Чтобы овощи избавились от лишней влаги и приобрели вкус и аромат, посудину могут

Вар из чаги, пиво из соломы. Свои напитки, кстати, тоже есть. Чагу — гриб, который растет на стволах берез и больше напоминает какую-то древесную

болезнь — оказывается, тоже можно употреблять в пищу. Ну, то есть не жевать его, конечно. Заваривать. Процесс приготовления «лесного кофе» прост — чагу измельчают, заливают кипятком и дают настояться минут пять. На севере Пермского края в обычных кафе можно встретить вариацию этого напитка — вар. Это настой из чаги с гвоздикой и другими специями. Так что собственный безалкогольный глинтвейн на Урале тоже есть. Для тех, кто не принимает всерьез безалкогольные напитки, существует уральское пиво — сур. Делается оно из солодового теста, соломы и муки по сложной технологии. По вкусу сур больше напоминает обыкновенную брагу.

Пироги с глазами и без. Пирог с начинкой из соленых грибов, гречневой каши и лука считается специфически пермским. Иногда его почему-то называют «пирогом с глазами». Неизвестно, является ли это название новоделом и вообще откуда оно взялось. Наверное, дело в грибах. И в каких-то рязанских веяниях. Известно ведь, что у них в Рязани пироги с глазами — их едят, а они глядят.

Еще среди жителей края бытует мнение, что отличительная черта пермской кухни — пироги с рыбными консервами (говоря по-пермски: «с рыбной консервой»). Но это в большей степени социальное отличие, чем территориальное. Стоит ли об этом.

Желающим прикоснуться к настоящей пермской кухне придется постараться. Большинство рецептов просты, но черт кроется в деталях. Горячая домашняя шаньга и стакан деревенского молока ни в какое сравнение не идут со склизкой столовой выпечкой и пастеризованным «Росийским». Никакой завод не слепит действительно вкусных пельменей. Ну или вот залупки кто возьмется чистить? Это же. ■