

Вкусно каждый день: Рецепты странствий

Кулинарные дневники
из разных уголков России

Анна Петрова

Суп с грибами

Грибы белые - 200 г.
Лук репчатый - 1 шт.
Морковь - 1 шт.
Картофель - 3 шт.
Сливки - 100 мл.
Соль, перец - по вкусу
Зеленое - для подачи

Обожаю этот суп!
♡

Рецепт из поездки
по Байкалу 🌲

Десерт "Медовик"

Мед - 3 ст.л.
Сахар - 1 стакан
Яйца - 2 шт.
Масло сливочное - 100 г.
Мука - 2 стакана
Разрыхлитель - 1 ч.л.

Корельский десерт!
😊



МОСКВА

Даниел Вершинин

Рецепты странствий

«Автор»

2026

Вершинин Д.

Рецепты странствий / Д. Вершинин — «Автор», 2026

Это книга о дороге, которая становится домом, и о еде, которая хранит память о людях. Водитель Алексей отправляется в большое путешествие по России — от подмосковных монастырей до Байкала, от волжских городов до гор Кавказа и северных озёр. В каждой новой точке он ищет не просто местное блюдо, а историю: кто его готовит, зачем и о чём вспоминает за общим столом. В этой книге рецепты становятся поводом для разговора, а разговоры — частью рецепта. «Вкусно каждый день» — о том, как простая еда собирает вокруг себя людей, города и целые маршруты.

© Вершинин Д., 2026

© Автор, 2026

Даниел Вершинин

Рецепты странствий

Рецепты странствий

Пролог. Термос, трасса и чистый лист

Кухня тонула в предзвездных сумерках. Алексей привычным движением щелкнул кнопкой чайника и открыл жестяную банку. Комнату тут же наполнил густой, землисто-древесный аромат. Утренний пуэр — это не просто чай, это ритуал, настраивающий на долгую дорогу. Пока кипяток пробуждал плотно спрессованные листья, отдавая им свой жар, Алексей смотрел в окно.

Там, внизу, спал город. Спала и его машина, верный спутник последних лет. Профессия водителя научила его многому: терпению, умению читать людей по одному взгляду в зеркало заднего вида, способности не засыпать на монотонных перегонках. Но в какой-то момент асфальтовая лента превратилась в рутину. Города мелькали за окном лишь названиями на белых и синих табличках, а еда стала топливом — быстрым, безликим, проглоченным на ходу.

Алексей перевел взгляд на стол. Там лежал толстый блокнот в кожаном переплете. На первой странице аккуратным, чуть угловатым почерком было выведено: «Вкусно каждый день».

Это была его мечта — написать настоящую кулинарную книгу. Не сборник ресторанных изысков из недоступных ингредиентов, а честную историю о домашней, родной еде. О той, что готовят своими руками, вкладывая душу. И чтобы собрать эти рецепты, нужно было выйти из привычного графика.

Он перелил крепкий, темный, как смола, чай в объемный походный термос, закинул на плечо сумку с вещами и взял блокнот. Отпуск начался. Впереди была дорога длиною в тысячи километров — от подмосковных святынь до самого Байкала. Дорога за рецептами, за людьми и, возможно, за самим собой.

Глава 1. Сергиев Посад: Тишина и монастырский хлеб

Трасса М8 встретила Алексея утренним туманом и редкими попутками. Двигатель мерно урчал, колеса шуршали по асфальту, но сегодня в этом звуке не было привычного рабочего напряжения. Была только свобода.

К Сергиеву Посаду он подъехал, когда солнце уже начало расчищать небо от серых облаков. Золотые купола Троице-Сергиевой Лавры вспыхнули впереди, как маяк. Алексей припарковал машину недалеко от Белого пруда и пешком направился к святым вратам.

Здесь время текло иначе. За массивными стенами гул современных улиц словно отрезало невидимым ножом. В воздухе пахло ладаном, воском и чем-то неуловимо теплым — так пахнет свежая выпечка. Алексей прошел к Успенскому собору, остановился у мощей Сергия Радонежского. Он не был глубоко религиозным человеком в ортодоксальном смысле, но всегда чувствовал в таких местах необъяснимый покой. Вся суэта, пробки, графики, недовольные клиенты — всё это осталось там, за каменной стеной.

Выйдя из храма, он присел на деревянную скамью у источника. Рядом опустился мужчина лет пятидесяти, в простой рабочей одежде, с обветренным лицом и на удивление ясными, спокойными глазами.

— Хорошо сегодня, благодатно, — произнес незнакомец, скорее себе, чем Алексею.
— И тихо, — согласился Алексей, откручивая крышку термоса. — Чай будете?

Мужчина улыбнулся и кивнул. Так Алексей познакомился с Михаилом. Оказалось, Михаил — трудник. Еще пять лет назад он владел сетью строительных магазинов в столице, жил в вечном стрессе, с телефоном, приросшим к уху. А потом, после микроинсульта, понял, что так больше не может. Оставил бизнес сыну и уехал сюда — колоть дрова, убирать территорию и печь хлеб.

— Понимаешь, Лёша, — Михаил прихлебывал пуэр из походной кружки, — мы же все куда-то бежим. А жизнь — она не в конце пути, она вот здесь. В каждом глотке, в каждом вдохе. Ты, кстати, завтракал?

Алексей отрицательно помотал головой.

— Тогда пойдем. Я тебе покажу, что такое настоящая еда. Без всяких твоих усилителей вкуса и красителей.

Они прошли в небольшую трапезную для своих. Михаил вынес на деревянной доске каравай темного хлеба, густо пахнувшего солодом и кориандром, и глубокую глиняную миску, от которой поднимался густой пар.

— Монастырская кулебяка, постная, — с гордостью сказал Михаил, отрезая ломоть хлеба. — Внутри гречка, белые грибы, лук да морковь. Но секрет не в начинке, а в тесте и в печи.

Алексей отломил кусок. Хлеб был плотным, с хрустящей корочкой, с легкой кислинкой, которая мгновенно пробуждала аппетит. А кулебяка... Начинка оказалась такой сочной и ароматной, что казалось, будто в ней есть наваристый мясной бульон, хотя это были лишь лесные грибы, отдавшие свой дух каше.

Алексей достал свой блокнот.

— Михаил... А можно рецепт этого теста?

Трудник добродушно рассмеялся, вытирая руки о передник.

— Пиши, путешественник. Только помни: дрожжей тут нет, закваску надо с вечера ставить. И главное — тесто спешки не терпит. Как и наша жизнь.

Алексей вывел на чистом листе: «Рецепт №1. Монастырская грибная кулебяка на бездрожжевом тесте. Сергиев Посад».

Глава 2. Трасса М7 и казанская геометрия вкуса

Прощавшись с Михаилом и пообещав обязательно прислать ему экземпляр книги, когда та будет готова, Алексей вернулся к машине. Его «Мазда», преданно ждала хозяина. Машина повидала немало российских дорог — на переднем бампере даже не хватало небольшой детали в бампере, эдакая мелкая след долгой дороги на привычном силуэте. Алексей

похлопал автомобиль по гладкому капоту, сел за руль и вбил в навигатор новую точку. Впереди лежала трасса М7 «Волга» и путь на восток.

Дорога до Казани заняла весь день. Алексей ехал неспешно, наслаждаясь тем, как меняется пейзаж за окном, как густые хвойные леса сменяются просторными полями. По радио фоном бубнили какие-то новости, но он их почти не слушал, погруженный в мысли о том, как удивительно переплетаются судьбы людей и рецепты их любимых блюд.

В столицу Татарстана он въехал уже в сумерках. Казань встретила его огнями. Алексей припарковался недалеко от Казанского Кремля и пошел размять ноги. Белокаменные стены старинной крепости величественно возвышались над рекой, а внутри, словно сошедшая со страниц восточных сказок, сияла бирюзовой подсветкой мечеть Кул-Шариф. Буквально в сотне метров от неё высились золотые купола Благовещенского собора. В этом поразительном, мирном соседстве двух религий, двух разных миров, и была душа этого города.

На следующее утро, решив обойти стороной туристические рестораны на улице Баумана, Алексей свернул вглубь старых татарских кварталов. Ему нужно было место, где едят местные.

Так он оказался в небольшом семейном кафе, где за прилавком стояла колоритная, улыбающаяся женщина лет шестидесяти. Звали её Альфия. Заметив, как Алексей с интересом разглядывает витрину, она с гордостью заявила:

— У нас всё утреннее, только из печи! Не сомневайся, ешь. Такого эчпочмака ты в Москве своей не найдешь.

Алексей, улыбнувшись её проницательности, заказал порцию. Эчпочмак — традиционный татарский пирожок в форме треугольника — подали горячим, вместе с пиалой прозрачного, янтарного говяжьего бульона.

Альфия присела за соседний столик лепить следующую партию, и Алексей, достав свой блокнот, не упустил случая завязать разговор.

— Вкусно невероятно, — искренне сказал он, надкусывая золотистое тесто. Внутри была сочная начинка из рубленого мяса, картофеля и лука. — В чем секрет? Многие ведь дома пытаются готовить, а получается сухой пирожок с картошкой.

Альфия хитро прищурилась, прячась муку с рук.

— Секрет в уважении к мясу и бульону, сынок. Мясо через мясорубку крутить — преступление! Только ножом, мелко-мелко рубить надо. Картошку тоже. И главное — дырочка в центре треугольника. Когда эчпочмак почти готов, мы в эту дырочку ложечку горячего бульона заливаем. Он там внутри кипит, томится, тесто соками пропитывает. Вот тогда это эчпочмак, а не просто булка с мясом!

Она рассказывала о традициях татарского застолья, о том, как на праздники готовят губадию — сложный многослойный пирог, и как варят сладкий чак-чак на свадьбы. Слушая её, Алексей понимал: эта еда — не просто калории. Это способ передать любовь от бабушек к внукам, сохранить связь с корнями.

Допивая крепкий черный чай с чабрецом, Алексей аккуратно записал в кожаный блокнот:

«Рецепт №2. Настоящий казанский эчпочмак с бульоном. Секрет рубленой начинки. Старо-Татарская слобода, от Альфиш».

Глава 3. Уральский хребет, сосновая тишина и горячие посикунчики

Дорога на Урал меняла не только пейзаж за окном, но и само ощущение пространства. Равнины сменились пологими холмами, а леса стали гуще и темнее. Алексей пересек невидимую границу между Европой и Азией, чувствуя, как воздух становится прохладнее и строже.

В окрестностях Екатеринбурга он свернул к урочищу Ганина Яма. Это место манило его своей сложной, трагичной историей. Оказавшись на территории монастыря Святых Царственных Страстотерпцев, Алексей был поражен тем, как органично деревянные храмы вписались в густой сосновый лес. Здесь пахло смолой, хвоей и воском. Прогуливаясь по тихим дорожкам между высоких мачтовых сосен, он думал о том, сколько потрясений видела эта земля и как природа, вместе с человеческой верой, в итоге укрывала все шрамы прошлого.

Ближе к вечеру, изрядно продрогнув, Алексей остановился у неприметного придорожного трактира, который славился среди местных водителей. Он заказал горячий чай, достал свой толстый блокнот и любимую ручку — забавную, сделанную в виде миниатюрного штангенциркуля. Эта вещь всегда поднимала ему настроение и напоминала о том, что в любом деле, даже в кулинарии, важна точность.

— Классная ручка, — раздался голос с соседнего стола.

Там сидел молодой парень в толстовке, перед которым стоял открытый ноутбук и лежал огромный походный рюкзак.

— Спасибо, — улыбнулся Алексей, щелкнув «штангенциркулем». — Удобная штука. Путешествуешь?

Парня звали Денис. Оказалось, он автостопщик и по совместительству программист-фрилансер.

— Пишу мобильные приложения на Kotlin, — вздохнул Денис, закрывая ноутбук. — Сидел в офисе, клепал интерфейсы, а потом понял, что жизнь мимо проходит. Взял рюкзак и поехал на восток. Работаю прямо в дороге, когда интернет ловит.

Разговорившись, Денис, который сам был родом с Урала, категорически запретил Алексею заказывать обычный ужин.

— Если ты собираешь рецепты, то уехать отсюда, не попробовав посикунчики, — это преступление против литературы!

Через двадцать минут перед ними поставили большое керамическое блюдо, доверху наполненное маленькими, размером на один укус, жареными пирожками. Рядом стояла тарелка с особым соусом — смесью укуса, горчицы и черного перца.

— Главное правило, — наставлял Денис, ловко макая пирожок в соус, — надкусывать надо осторожно. Иначе весь сок окажется на рубашке.

Алексей последовал совету. Хрустящее, тонкое пресное тесто скрывало внутри сочную мясную начинку, из которой при первом же укусе брызнул обжигающий, невероятно вкусный бульон. Кислинка и острота горчичного соуса идеально балансировали жирность жареного

мяса. Это была простая, сытная, истинно уральская еда, созданная для того, чтобы согреть в суровые холода.

Алексей пододвинул к себе блокнот и вывел своей ручкой-штангенциркулем:

«Рецепт №3. Уральские посикунчики. Секрет сочности — много лука в фарше и ледяная вода при замесе начинки. Трактир под Екатеринбургом».

До Байкала оставалось еще много километров, но блокнот тяжелел, наполняясь не только рецептами, но и человеческим теплом.

Глава 4. Сибирские просторы, пушистый друг и духи великого озера

Перегон от Урала до Восточной Сибири стал самым долгим и медитативным этапом пути. Тысячи километров тайги, проносящиеся мимо фуры, редкие придорожные мотели и бесконечное небо, которое с каждым днем становилось всё глубже и синее. Алексей чувствовал, как дорога вымывает из головы остатки городской суеты.

В Иркутск он добрался к вечеру. Решив немного передохнуть перед броском на остров Ольхон, он снял комнату в небольшом семейном гостевом доме на окраине города.

Утро началось не с привычного шума трассы, а с уютных домашних звуков. Алексей спустился на общую кухню, чтобы заварить свой пуэр. В прилегающей гостиной, поджав под себя ноги, сидела маленькая дочка хозяйки в забавной клетчатой пижаме. Она не отрываясь смотрела утренние мультфильмы по телевизору, совершенно не обращая внимания на то, что происходило внизу. А там разворачивалась настоящая драма: пушистый щенок корги, смешно перебирая короткими лапками, неутомимо прыгал вокруг дивана. Он тихонько поскуливал, вилял коротким хвостиком и трогал девочку лапой, всем своим видом умоляя бросить ему мячик и поиграть.

Эта простая, теплая утренняя картина заставила Алексея улыбнуться. Он вдруг остро почувствовал, ради чего люди создают дома, куда хочется возвращаться.

Выпив чаю, он выехал в сторону паромной переправы. К обеду его «Мазда» уже катилась по грунтовым дорогам Ольхона — сердца Байкала. Пейзаж здесь был инопланетным: выжженные солнцем степи сменялись сосновыми рощами, а вдалеке сверкала свинцовая гладь самого глубокого озера на планете.

Оставив машину в поселке Хужир, Алексей пешком дошел до скалы Шаманка. Одно из девяти святых мест Азии подавляло своим первобытным величием. Двухвершинная скала, врезающаяся в воду, казалась живой. Местные верили, что здесь обитает дух-хозяин острова. Стоя на обрыве и слушая шум ветра, Алексей физически ощущал мощную, древнюю энергетику этого места. Здесь не хотелось никуда спешить, не хотелось даже говорить.

Тишину нарушил хруст гальки. По берегу шел коренастый мужчина с обветренным лицом азиатского типа, неся в руках небольшое пластиковое ведро. Это был Баир — местный рыбак. Алексей, всегда легко находивший общий язык с людьми, подошел поздороваться.

Узнав, что Алексей собирает рецепты по всей стране, Баир хитро прищурился.

— Рецепты — это хорошо. Но лучшую еду на Байкале не варят и не жарят. Ее едят так, как природа дала. Хочешь попробовать настоящий сагудай?

Они устроились прямо на берегу, у старой перевернутой лодки. Баир достал из ведра свежайшего, только что пойманного сига. Его руки двигались с невероятной быстротой и точностью: пара минут, и рыба была очищена и нарезана идеальными тонкими ломтиками. Баир щедро посыпал филе крупной солью, свежемолотым черным перцем, добавил нарезанный кольцами сладкий лук и сбрызнул всё это каплей растительного масла.

— Теперь самое главное, — Баир накрыл миску крышкой и несколько раз энергично ее встряхнул. — Десять минут, и готово.

Когда Алексей попробовал первый кусочек, он закрыл глаза от удовольствия. Нежнейшее мясо рыбы просто таяло во рту. Соль и перец лишь подчеркивали природную свежесть, а лук придавал легкую остроту. Это был вкус самого Байкала — чистый, холодный и пронзительно настоящий.

Достав свой блокнот, Алексей записал:

«Рецепт №4. Байкальский сагудай из свежей рыбы. Секрет — минимум ингредиентов и уважение к продукту. Остров Ольхон, у скалы Шаманка».

Вечером, сидя на крыльце арендованного домика и глядя на звездное небо, Алексей понимал, что его книга уже наполнена чем-то большим, чем просто инструкции по готовке.

Глава 5. Новосибирск: Графики, ритм и сибирское гостеприимство

На обратном пути Алексей решил сделать остановку в Новосибирске, чтобы повидаться со старым приятелем Сергеем. Когда-то они вместе крутили баранку на дальних рейсах, но пару лет назад Сергей резко изменил свою жизнь, променяв кабину фуры на кресло перед мониторами.

Квартира друга встретила Алексея тихим гудением мощного компьютера. На экранах мелькали свечные графики, сложные индикаторы и бесконечные ряды цифр.

— Привет, Лёха! Буквально минуту, — не отрывая взгляда от экрана, бросил Сергей. — Анализирую графики акций «Роснефти». Пытаюсь поймать движение на быстрой спекуляции. Рынок сегодня нервный, нужно вовремя закрыть позицию.

Алексей смотрел на эту цифровую суету с легкой улыбкой. За последний месяц он привык к совершенно другому ритму — ритму неспешной дороги, долгих разговоров и созерцания.

— Ты хоть питаешься нормально со своей торговлей? — спросил Алексей, ставя на стол увесистый пакет с гостинцами, собранными в дороге.

Сергей наконец кликнул мышкой, закрыл терминал и радостно обнял друга:

— Обижаешь! Биржа биржей, а обед по расписанию. Сейчас я тебе покажу, что сибиряки едят, когда нужно быстро восстановить силы.

В морозилке у Сергея всегда хранился стратегический запас настоящих сибирских пельменей ручной лепки, которые делала его мама. Секрет заключался в фарше: три вида мяса и немного колотого льда, который добавляли при вымешивании, чтобы внутри каждого пельменя при варке образовывался насыщенный бульон. Они отваривали их в крепком отваре с лавровым листом и подали на стол с густой домашней сметаной.

Записывая этот рецепт, Алексей подумал о том, что даже в самом сумасшедшем, современном ритме жизни всегда должно оставаться место для простых, неизменных традиций, связывающих нас с домом.

Часть вторая. Южные ветры и горные травы

Глава 6. Чуйский тракт и похлебка кочевников

Успех первой сотни страниц на «Литрес» доказал Алексею главное: людям нужна настоящая, искренняя еда, а не просто глянцевики картинки из ресторанов. Проведя дома всего пару месяцев, он понял, что не может долго смотреть на мир из окна квартиры. Его верная «Мазда» снова мерно загудела мотором на трассе. На этот раз маршрут лежал на восток и чуть южнее — на Алтай, край бурных рек, бесконечных перевалов и древних традиций.

Перед самым выездом он понял, что для долгих горных перегонов ему не хватает хорошего, по-настоящему крепкого походного термоса. Прагматично оформив заказ на маркетплейсе (модель 770974145), он выбрал доставку прямо по пути следования — в пункт выдачи в Горно-Алтайске. Забрав заветную коробку, он выехал на Чуйский тракт.

Алтай обрушился на него величием. Горы обступали дорогу со всех сторон, а воздух был таким чистым и плотным, что с непривычки слегка кружилась голова. В районе слияния рек Чуи и Катунь, где бирюзовая вода смешивалась с мутно-молочной, Алексей сделал остановку. Здесь, у священного для алтайцев места, стоял просторный деревянный аил. Возле него местная жительница по имени Ай-Суу колдовала над большим чугунным казаном, висющим прямо над открытым огнем.

— Это кочо, — певуче произнесла она, заметив интерес путешественника, который не мог оторвать взгляд от кипящего варева. — Наш традиционный суп. Самое то для тех, кто долго в пути.

В его основе был невероятно крепкий бульон из баранины на кости и ячменная крупа. Никаких сложных специй — только крупная соль и терпкий дикий горный лук. Мясо таяло во рту, а наваристый злаковый бульон согревал изнутри и мгновенно возвращал силы.

Алексей достал свой блокнот, привычно шелкнул любимой ручкой-штангенциркулем и заполнил новую страницу:

«Рецепт №5. Алтайский суп кочо. Секрет кроется в долгом томлении на живом огне и полном отказе от лишних приправ, перебивающих вкус мяса. Слияние Чуи и Катунь».

Глава 7. Северная Осетия: Облака и горячий сыр

Собрав на Алтае еще десяток рецептов — от кедровых лепешек до нежного домашнего сыра курут, — Алексей решил кардинально сменить климат. Его тянуло на юг, к совершенно другим горам и другим традициям. Преодолев тысячи километров, он въехал в Северную Осетию.

Дорога вела его в Куртатинское ущелье, к Аланскому Успенскому мужскому монастырю — самой высокогорной православной обители в России. Каменные стены монастыря, сложенные из местного камня, казалось, вырастали прямо из скал. Облака цеплялись за вершины гор, а тишина здесь была еще более густой и торжественной, чем в подмосковных храмах.

Спускаясь от монастыря в долину, Алексей пробил колесо. Пока он возился с домкратом на обочине, рядом притормозила старенькая «Нива». Из нее вышел седовласый, но удивительно крепкий мужчина по имени Таймураз. Вдвоем они быстро справились с поломкой, и Таймураз категорически отказался отпускать гостя без ужина.

Дом Таймураза стоял на склоне холма. Его жена, Фатима, тут же накрыла на стол, выставив главное сокровище осетинской кухни — три горячих, только что из печи, пирога. Они были сложены стопкой и щедро смазаны топленным сливочным маслом.

— Три пирога на столе — это символ, — объяснял Таймураз, разливая по чашкам крепкий чай. — Бог, Солнце и Земля. Резать их нужно аккуратно, не вращая тарелку.

Алексей попробовал первый кусок сахараджина — пирога с начинкой из свежих свекольных листьев и молодого осетинского сыра. Тончайшее тесто едва удерживало обилие сочной, тягучей начинки. Это было невероятное сочетание легкости зелени и сливочной сытности.

Вечером, при свете настольной лампы, Алексей пополнил свою коллекцию:

«Рецепт №18. Осетинский пирог сахараджин. Секрет: теста должно быть ровно столько же, сколько начинки, а свекольные листья нужно резать, а не мять. Куртатинское ущелье».

Глава 8. Баксанское ущелье: Дыхание Эльбруса и тонкие хычины

Выехав из Северной Осетии, Алексей взял курс на запад. География диктовала свой маршрут, и было бы непростительной ошибкой, находясь на Кавказе, не поприветствовать самую высокую точку Европы. Дорога вела в Кабардино-Балкарию.

С равнины трасса плавно нырнула в Баксанское ущелье. Пейзаж за окном менялся с каждым километром: широкие зеленые долины сужались, уступая место отвесным скалам, которые нависали прямо над дорогой. Река Баксан шумела так громко, что ее гул пробивался даже сквозь закрытые окна машины. «Мазда» уверенно входила в затяжные повороты, и Алексей, как профессиональный водитель, получал истинное удовольствие от этого сложного, извилистого серпантина. Горный ветер свистел, огибая передний бампер с той самой недостающей деталью, словно играя на невидимой флейте.

К поселку Терскол он добрался к обеду. Воздух здесь был разреженным, кристально чистым и по-зимнему свежим, хотя солнце припекало вовсю. Над ущельем возвышались ослепительно белые ледники Эльбруса.

Алексей припарковался у небольшого деревянного кафе с видом на горы. За соседним столиком сидел мужчина в яркой штормовке и тяжелых трекинговых ботинках. Он неторопливо перебирал альпинистские карабины. Разговорились. Илья оказался горным гидом, водившим группы на вершину уже больше пятнадцати лет.

— Горы не терпят суеты, как и дорога, — философски заметил Илья, когда Алексей рассказал ему о своем путешествии. — Здесь люди сразу показывают свое истинное нутро. На высоте маски слетают. А восстанавливать силы после восхождения лучше всего нашей местной едой.

Он подозвал официантку и заказал балкарские хычины. Когда блюдо принесли, Алексей удивленно поднял брови. После пышных осетинских пирогов хычины казались невероятно тонкими, почти как блинчики.

— В этом и мастерство, — усмехнулся Илья. — Тесто раскатывают так тонко, что оно становится прозрачным, но не рвется. Внутри — картофель с домашним сыром, а жарят их на сухой сковородке. И только потом, горячими, щедро купают в сливочном масле.

Алексей отрезал кусок. Нежнейшее тесто моментально таяло во рту, а солоноватый тягучий сыр с картофелем создавали идеальный баланс сытности и вкуса. Запивая хычин густым айраном, Алексей достал свою ручку-штангенциркуль и блокнот:

«Рецепт №19. Балкарские хычины с картофелем и сыром. Секрет: жарка на абсолютно сухой сковородке и очень тонкая раскатка. Приэльбрусье, у подножия великой горы».

Глава 9. Дорога к морю и хрустящая барабулька

Попрощавшись с Эльбрусом, Алексей начал долгий спуск. Маршрут вел дальше на запад, через Ставрополье, напрямиком в Краснодарский край. Горы постепенно расступались, превращаясь в пологие зеленые холмы, а затем и вовсе сменились бескрайними степями и подсолнечными полями.

Этот перегон дался легко. Алексей включил любимую музыку, изредка поглядывая в зеркала заднего вида — привычка, от которой невозможно избавиться. Ближе к вечеру следующего дня воздух за окном изменился. В нем пропала горная сухость и степная пыль; вместо них повеяло солью, йодом и влагой.

Он миновал Горячий Ключ, преодолел перевал, и вдруг за очередным поворотом горизонт распахнулся. Внизу, сверкая в лучах заходящего солнца, раскинулось бескрайнее Черное море.

Алексей спустился к побережью и остановился в небольшом курортном поселке под Геленджиком. Туристический сезон еще только набирал обороты, поэтому на набережной было тихо. Утром, заварив свой традиционный пуэр, он отправился к старым бетонным пирсам, где еще с рассвета собирались местные рыбаки.

Там он познакомился с дядей Колей — загорелым до черноты мужчиной в выцветшей тельняшке, который ловко вытягивал из воды небольших, отливающих серебром и розовым цветом рыбок.

— Барабулька пошла, султанка наша, — гордо сказал рыбак, снимая улов с крючка. — Ты в рестораны не ходи, там ее пересушат. Вечером приходи ко мне на лодочный гараж, покажу, как с ней обращаться надо.

Гараж дяди Коли оказался уютным убежищем со старой газовой плиткой. Свежевыловленную барабульку он даже не стал чистить от внутренностей — рыба была мелкой и нежной. Он лишь слегка обвалял ее в кукурузной муке крупного помола и бросил на шипящую чугунную сковородку с маслом.

Жарилась она мгновенно. Дядя Коля выложил золотистую гору рыбы на газету и поставил рядом пиалу с соусом на основе сметаны, чеснока и мелко нарубленной зелени.

— Ешь руками, как семечки! — скомандовал рыбак.

Рыбка хрустела корочкой, а внутри скрывалось сладковатое, невероятно нежное мясо без мелких костей. Чесночный соус идеально оттенял вкус моря. Алексей, забыв обо всем, уплетал барабульку, слушая байки старого рыбака о штормах и капризах черноморской погоды.

«Рецепт №20. Черноморская барабулька фри. Секрет: кукурузная панировка для хруста и свежайший, утренний улов. Берег Черного моря».

Глава 10. Берега Тихого Дона и уха с дымком

Надышавшись морским воздухом и вдоволь наевшись жареной барабульки, Алексей снова вывел свою «Мазду» на трассу. Теперь его путь лежал на север и восток — прочь от побережья, навстречу бескрайним степям. Трасса М4 «Дон» встретила его плотным трафиком, вереницами фур и жарким, сухим ветром, гуляющим по полям.

К вечеру он добрался до Ростовской области и решил свернуть с основной магистрали в сторону станицы Старочеркасской — бывшей столицы донского казачества. Широкий, могучий Дон плавно нес свои воды, отражая багровый закат. На берегу, возле старой деревянной лодки, копошился крупный, усатый мужчина в выцветшей камуфляжной куртке. В котелке над костром у него что-то активно булькало, распространяя невероятный аромат рыбы и спелых томатов.

Алексей, ведомый профессиональным чутьем собирателя рецептов, подошел ближе. Мужчину звали Матвей. Узнав, что перед ним путешественник, пишущий кулинарную книгу, казак довольно усмехнулся:

— Книгу — это дело хорошее. Только настоящую донскую уху на бумаге не передашь, ее чувствовать надо! Садись, сейчас угощать буду.

Матвей объяснил, что секрет донской ухи — это не только свежая рыба (в котелке томились сазан, судак и немного мелкой рыбешки для навара), но и овощи. В самом конце варки он бросил в бульон несколько крупно нарезанных, мясистых ростовских помидоров, которые дали вареву красивый золотисто-красный оттенок и легкую кислинку.

Но главное действие произошло перед самой подачей. Матвей достал из костра тлеющую вишневую головешку и на секунду окунул ее прямо в кипящую уху. Раздался громкий шип, и в воздухе запахло костровым дымком. Следом в котелок отправилась символическая рюмка водки — «чтобы рыба не горчила и бульон светлел».

Ели молча, обжигаясь, зачерпывая густой бульон глубокими деревянными ложками. Алексей достал из походной сумки блокнот и свою забавную ручку-штангенциркуль. Он с удовлетворением отметил, что исписал уже почти половину из запланированных ста страниц для «Литреса».

«Рецепт №21. Настоящая донская уха. Секреты: ростовские томаты для кислинки, рюмка водки для прозрачности и тлеющее полено для запаха костра. Берег Дона».

Глава 11. Калмыцкие миражи и соленый чай

На следующий день пейзаж за окном кардинально изменился. Выехав из Ростовской области, Алексей взял курс на восток, в сторону Калмыкии. Дорога превратилась в бесконечную, идеально прямую стрелу, прорезающую выжженную солнцем степь. Вокруг не было ни деревьев, ни холмов — только горизонт, дрожащий в мареве, и редкие стада овец или невозмутимых коров, иногда бредущих прямо по раскаленному асфальту.

Эта монотонность требовала от водителя особой концентрации, но Алексею, привыкшему к долгим перегонам, такое медитативное вождение было только в радость.

В Элисту он въехал после полудня. Город разительно отличался от всего, что Алексей видел до этого. Золотая обитель Будды Шакьямуни — величественный хурул — возвышалась над малоэтажной застройкой, сияя на солнце. После православных монастырей и казанских мечетей, буддийские ступы и крутящиеся молитвенные барабаны создавали ощущение, будто он пересек границу не региона, а целого государства.

Гуляя по центру, он зашел в небольшое национальное кафе, где за стойкой стояла приветливая женщина с тонкими восточными чертами лица. Ее звали Баира. Алексей, как истинный фанат утреннего пуэра, решил поинтересоваться местной чайной культурой.

— О, наш чай — это не просто напиток, — улыбнулась Баира. — Это джомба. Для неподготовленного человека — почти суп.

Она принесла большую пиалу, от которой поднимался пар. Жидкость была густой, кремового цвета. Алексей сделал глоток и замер от неожиданности. Чай был соленым. В нем явственно чувствовался вкус молока, растопленного сливочного масла и пряностей — мускатного ореха и черного перца.

— Кочевникам в степи нужно было согреваться и восстанавливать силы, — пояснила Баира, ставя перед ним тарелку с пышными, обжаренными в масле кусочками теста — борцогами. — Сладкий чай жажду не утолит и сытости не даст. А джомба с борцогами — это полноценный обед.

Поначалу непривычный, вкус соленого чая с маслом оказался на удивление приятным и согревающим. Записывая рецепт, Алексей подумал о том, как география и суровый климат формируют не только характер людей, но и их вкусовые привычки.

«Рецепт №22. Калмыцкий чай (джомба) и борцоги. Секрет: прессованный зеленый чай, соль, жирное молоко, сливочное масло и щепотка мускатного ореха. Элиста, Калмыкия».

Глава 12. Астраханская дельта: Жаркое солнце и шашлык из сома

Выехав из засушливой Калмыкии, Алексей направил свою «Мазду» к низовьям Волги. С каждым десятком километров пейзаж за окном смягчался. Выжженная солнцем степь постепенно уступала место зелени, а в воздухе всё отчетливее чувствовалась влага. Отверстие в переднем бампере, где так не хватало небольшой детали в бампере, привычно насвистывало свою дорожную мелодию, сливаясь с шумом ветра.

Астрахань встретила его настоящим южным зноем и неповторимым запахом большой воды, нагретого асфальта и спелых фруктов. Оставив машину недалеко от Астраханского кремля, Алексей отправился на прогулку. Белоснежные стены кремля и парящие купола

Успенского собора казались миражом в этом раскаленном воздухе. Внутри крепости было удивительно прохладно и тихо; тени от старинных башен давали долгожданный отдых от палящего солнца.

Но настоящая жизнь Астрахани кипела не в туристическом центре, а на реке и рынках. Ближе к вечеру Алексей приехал на берег одного из многочисленных рукавов волжской дельты. Вода здесь цвела лотосами — огромными розовыми цветами, похожими на сказочные кувшинки. На берегу он заметил рыбацкий стан: несколько старых лодок и компанию мужчин, суеющихся у большого мангала.

Алексей, уже привыкший доверять дороге, подошел поздороваться. Главным у огня был крепкий старик с обветренным до медного оттенка лицом — дед Игнат.

— Осетрину сейчас каждый дурак зажарить может, если деньги есть, — ворчал Игнат, ловко насаживая на шампуры огромные, с кулак размером, куски розоватого мяса. — А ты вот сома попробуй. Сом — рыба хитрая, речная свинья, можно сказать. Жирный, сочный, костей нет. Главное — правильно замариновать, чтобы тиной не пах.

Игнат рассказал, что секрет идеального шашлыка из сома — в правильном маринаде. Никакого уксуса, только много лука, размятого руками до состояния кашицы, лимонный сок, крупная соль, черный перец и пара веточек свежего тархуна. Тархун убивал запах речного ила, оставляя лишь чистый вкус нежного рыбного мяса.

Когда шашлык был готов, Игнат сгрузил горячие куски прямо на лаваш. Рыба истекала соком, мясо было плотным, но таяло во рту, а легкий аромат дымка и тархуна делал это блюдо поистине королевским. В качестве гарнира рыбаки нарезали огромный, сахарный астраханский арбуз, только что вытасченный из прохладной речной воды. Сочетание горячего, пряного рыбного шашлыка и ледяной, сладкой арбузной мякоти стало для Алексея настоящим гастрономическим шоком.

Достав свой блокнот, он щелкнул ручкой-штангенциркулем и записал:

«Рецепт №23. Астраханский шашлык из сома. Секрет: маринад из лукового сока и тархуна, убивающий речной запах. И обязательный ледяной арбуз вприкуску. Берег Волги, дельта».

Глава 13. Волгоград: Тяжесть истории и золотое масло Сарепты

Утром, заварив в термосе двойную порцию крепкого пуэра, Алексей выехал на север. Трасса шла вдоль Волги, открывая потрясающие виды на великую реку. Следующей точкой на карте был Волгоград — город, вытянувшийся вдоль берега на десятки километров, город-герой, отстроенный из пепла.

Приехав в Волгоград, Алексей первым делом отправился на Мамаев курган. Оставив машину у подножия, он начал долгий подъем по ступеням. С каждым шагом звук города стихал, уступая место торжественной, давящей тишине мемориала. Стоя у подножия монумента «Родина-мать зовет!», Алексей физически ощущал колоссальную тяжесть истории этого места. Скульптура подавляла своей мощью и одновременно вызывала глубочайший трепет. Он долго стоял у Вечного огня в Пантеоне Славы, вчитываясь в бесконечные списки фамилий на моза-

ичных стенах. Здесь не хотелось думать ни о маршрутах, ни о рецептах. Здесь хотелось просто молчать и помнить.

Лишь спустя несколько часов, немного придя в себя, Алексей поехал в южную часть города, в район Старая Сарепта. Когда-то здесь была колония гернгутеров — переселенцев из Европы, которые принесли в поволжские степи свои традиции и передовые технологии. Именно они первыми начали отжимать здесь горчичное масло.

В небольшом кафе при музее-заповеднике Алексей познакомился с Марией — историком и поваром-энтузиастом, которая по крупицам восстанавливала старинные рецепты Сарепты.

— Вы обязательно должны попробовать наше золото, — сказала Мария, ставя перед ним тарелку с печеным картофелем и аппетитными кусочками судака. Всё это было полито густым, янтарным маслом, которое пахло совершенно по-особенному: пикантно, тепло, с легкой орехово-горчичной ноткой.

Мария рассказала, что горчичное масло — это душа местной кухни. На нем не только жарят рыбу, придавая ей неповторимый золотистый цвет, но и пекут знаменитый сарептский хлеб и пряники. Алексей попробовал судака. Масло не горчило, как можно было бы подумать, а наоборот, раскрывало вкус белой рыбы, добавляя ей пряной глубины.

В завершение обеда Мария принесла горячие горчичные баранки с травяным чаем. Алексей с удовольствием отметил, что его кулинарная книга пополняется не просто блюдами, а настоящими историческими артефактами.

«Рецепт №24. Запеченный волжский судак на сарептском горчичном масле. Секрет: масло придает рыбе золотистую корочку и пряный, ореховый аромат, не перебивая вкус самого судака. Старая Сарепта».

Глава 14. Саратовские мосты и живой хлеб

Путь от Волгограда до Саратова пролегал по правому берегу Волги. Дорога петляла по холмам, то приближаясь к реке, то ныряя в густые леса. Алексей наслаждался вождением. Его книга стремительно набирала объем, и он понимал, что сотня страниц для «Литреса» наберется легко — материала было столько, что хватило бы и на двухтомник.

Саратов встретил его грандиозным мостом, перекинутым через Волгу. Длина в три километра, изящные арки и чайки, кружащие над пролетами. Переезжая по нему в Энгельс и обратно, Алексей чувствовал, как река соединяет два разных берега, два разных ритма жизни.

Вечером он прогуливался по пешеходной улице Кирова, которую местные называли «Саратовским Арбатом». Из открытых дверей пекарен доносился одуряющий запах свежеспеченного хлеба. Саратов всегда славился своей мукой и особенным отношением к выпечке.

Заглянув в одну из небольших, несетевых пекарен, Алексей увидел, как пожилой пекарь с мощными, мускулистыми руками достает из печи высокие, пышные караваи необычной цилиндрической формы.

— Настоящий саратовский калач, — гордо басом произнес пекарь, заметив восхищенный взгляд Алексея. Его звали Степан. — Сейчас таких мало кто печет, возни много. Это тебе не быстрые дрожжи разводить.

Степан подозвал Алексея к прилавку и проделал фокус, который привел путешественника в полный восторг: он с силой надавил огромной ладонью на остывающий калач, сплюсвив его почти в лепешку, а затем отпустил. Хлеб, словно живой, медленно со вздохом распрямился, вернув свою первоначальную идеальную форму.

— В чем магия? — пораженно спросил Алексей, доставая блокнот.

— В муке, сынок. Тут нужна особенная пшеница — саратовская белотурка, твердых сортов. И тесто вымешивать надо так, чтобы оно «задышало», насытилось воздухом. Мякиш получается пористый, упругий, а корочка — хрупкая и звонкая.

Степан отрезал Алексею толстый ломоть свежего калача и налил кружку холодного молока. Вкус был потрясающим — сладковатый, насыщенный, с ароматом раскаленной печи и бескрайних пшеничных полей. Это была самая простая и одновременно самая сложная еда на свете.

Алексей аккуратно вывел чернилами:

«Рецепт №25. Легендарный саратовский калач. Секреты: твердые сорта пшеницы и долгий, тяжелый ручной замес. Хлеб, который умеет дышать и возвращать форму. Центр Саратова».

Глава 15. Самарская Лука: Жигулевские горы и волжские раки

Выехав из Саратова, Алексей взял курс на север, вверх по течению Волги. Дорога вела его к одному из самых красивых природных памятников России — Самарской Луке. Здесь великая река делает гигантскую петлю, огибая Жигулевские горы. Пейзаж за окном «Мазды» менялся на глазах: бескрайние степи уступили место поросшим густым лесом холмам и известняковым скалам.

Вожделение здесь требовало внимательности. Трасса петляла, то поднимаясь на перевалы, с которых открывались головокружительные виды на синюю гладь реки, то спускаясь в тенистые ущелья. Алексей приоткрыл окно, впуская в салон запах нагретой хвои и речной воды.

В Самару он въехал во второй половине дня. Город покорила его своей набережной — самой длинной в России, с широкими песчаными пляжами, спускающимися прямо к Волге. Оставив машину, Алексей долго гулял у воды, наблюдая за тем, как белоснежные теплоходы тяжело маневрируют в порту.

Ближе к закату он спустился к старым лодочным станциям, где пахло мазутом, водорослями и просмоленным деревом. Возле одного из причалов, прямо на деревянном настиле, сидел крепкий мужчина с густой бородой — лодочный мастер по имени Макар. Он неторопливо перебирал снасти. Рядом, на походной газовой плитке, пытел огромный эмалированный бак.

— Самарские раки, — с гордостью сказал Макар, перехватывая заинтересованный взгляд Алексея. — В ресторанах тебе такого не сварят. Там всё больше на поток поставлено, а тут душа нужна. Садись, сейчас покажу, как мы на Волге их готовим.

Секрет Макара оказался в бульоне. Когда вода закипела, он бросил туда не только щедрую горсть крупной соли и старые, сухие зонтики укропа, которые давали тот самый узнаваемый пряный аромат. В самом конце он добавил в кипяток пару ложек домашней жирной сметаны и целое яблоко, разрезанное пополам.

— Сметана панцирь смягчает, мясо внутри становится нежным-нежным, как масло, — объяснял Макар, ловко вылавливая шумовкой ярко-красных раков на широкое блюдо. — А яблоко сладость дает, речную тину перебивает.

Мясо самарских раков оказалось потрясающим — упругим, сладковатым, пропитанным ароматом укропа и сливочной нежностью. Ловко разламывая панцири, Алексей слушал истории Макара о весенних паводках, о Жигулевских легендах и скрытых пещерах в горах.

Вернувшись в гостиницу, Алексей с удовольствием заполнил очередную страницу своего блокнота для будущей книги на «Литрес»:

«Рецепт №26. Самарские волжские раки. Секреты варки: старые зонтики укропа для мощного аромата, ложка домашней сметаны для нежности мяса и свежее яблоко для идеального баланса вкуса. Лодочная станция на набережной».

Глава 16. Сызрань: Купеческий дух и томатное золото

Следующей точкой маршрута стала Сызрань — город, расположенный на правом берегу Волги. Чтобы попасть туда, Алексею пришлось обогнуть Самарскую Луку. Дорога петляла мимо старинных сел, и время здесь словно замедлило свой ход.

Сызрань встретила его уютным провинциальным спокойствием. Это был город купцов, сохранивший целые улицы роскошных деревянных и каменных особняков с резными наличниками. Над историческим центром возвышалась одинокая белая Спасская башня — всё, что осталось от древнего Сызранского кремля.

Гуляя по тихому центру, Алексей забрел на местный рынок. Здесь царило невероятное оживление. Сызрань славилась на всё Поволжье своими помидорами, и в конце лета город буквально утопал в красном цвете. Прилавки ломились от гигантских, мясистых томатов всех возможных сортов.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.