



Фотограф: СЛАВА ФИЛИППОВ

# ДЕЛО СЕМЕЙНОЕ

*Степан Михалков вспоминает  
Новый год: дедушкин салат,  
бабушкины пироги  
и папины усы.*

**Н** и один праздник не значил в моем детстве столько, сколько Новый год. Я помню шуршание колес папиной машины, неторопливо ползущей по Николиной Горе, фары, высвечивающие хлопья снега, и сказочные ветви деревьев, покрытые пушистыми шапками.

Играет классическая музыка, пахнет папиным одеколоном и его усами. Вот он выходит открывать ворота. Через минуту я распахну дверь бабушкиного дома, и меня окутает тем неповторимым ароматом жизни, который присутствует в жилищах людей, знающих в ней толк. Дерево, заполненный холодильник,

шерстяной плед, эклеры, французские духи и еще миллион всего, что могло существовать только в Таточкином (так мы называли бабушку) доме.

Еще одно яркое воспоминание — предновогодний сон. Когда тебя днем укладывают в кровать, и ты не сопротивляешься, потому что делаешь это с единственной целью — не спать ночью. Тебя кладут не раздевая, лишь укрывая пледом, и ты смотришь, как короткий зимний день начинает гаснуть, наступают сумерки, и белые носки приобретают голубоватый оттенок.

## Бабушкины *пирожки* с капустой заканчивались еще до того, как гости садились за стол.

За дверью не останавливается процесс: побрякивают кастрюли, и вилки с ложками звякают, ложась на стол. Кто-то открывает дверь в комнату, и ты слышишь, как на него шикают, потому что там спит ребенок. А этот ребенок — ты, и ты еще не спишь, а только делаешь вид. Но делаешь его так хорошо, что вошедший пугается, что и правда тебя разбудил.

Особенностью праздничного стола был салат, который перемешивал глава семьи — Дада, мой дед. Или отец или Андрон, если дед не проявлял энтузиазма. Другое обязательное яство — пирожки с капустой. Их пекла Таточка, и они заканчивались еще до того, как гости усаживались за стол.

У Таточки были две ученицы: Наташа Аринбасарова, мама моего брата Егора, и моя мама. Обе прилежные и готовили с удовольствием. Собственно, благодаря маминой любви к готовке те самые пирожки теперь можно купить в моих магазинах Хлеб&Со. Тесто в пирожках было настолько тонким, а капусты так много, что есть их можно было в неограниченном количестве. Выглядели они именно так, как и должны выглядеть бабушкины пирожки. Один к одному, румяные и блестящие.

Многое из того, что делала Таточка, было идеальным. Мама рассказывала, как однажды они остались на даче вдвоем и несколько дней им не привозили продукты («Глобус Гурмэ» тогда не открыли еще). Таточка в итоге сказала:

— Ну, Настя, что у нас осталось?  
— Только фарш замороженный.  
— Ну что ж, тогда будем делать... фальшивого кролика.

— Фальшивого кролика? — моя мама о таком и не слыхивала.

И они сделали «фальшивого кролика». Не знаю уж как, но в том, что получился идеальный «фальшивый кролик», я не сомневаюсь. ❖

### TATLER рецепт

#### Пирожки с капустой

от Анастасии Вертинской

3 стакана муки  
0,5 стакана сметаны  
2 яйца  
1 пачка маргарина  
1 небольшой кочан капусты  
1 ст. л. сливочного масла  
1 ч. л. сахара  
1 ч. л. соли

- Возьмите одно яйцо, смешайте со сметаной, добавьте размягченный маргарин, соль и сахар. Небольшими порциями замесите в тесто муку.
- Готовое тесто положите в холодильник и выдержите не меньше 2–3 часов.
- Для начинки порубите капусту, выложите в сотейник, добавьте немного воды и тушите под крышкой до готовности. Отожмите лишнюю воду.
- Сварите второе яйцо вкрутую, порубите и добавьте в капусту вместе со сливочным маслом, посолите и поперчите по вкусу.
- Раскатайте тесто небольшими кружками толщиной 3 мм. В центр положите начинку и сформируйте пирожки. Сверху смажьте яйцом.
- Поставьте на 10–15 минут в духовку, предварительно нагретую до 180°C.