

Алексей Митрофанов

МОСКВА КАБАЦКАЯ

Десять лет
назад

Алексей Митрофанов Москва кабацкая. Десять лет назад

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=34712352
ISBN 9785449301581*

Аннотация

Зима 2007 – 2008 года. Москва кабацкая. Шашлычная у Никитских ворот, «Домбай», «Хурма». Ничего подобного в Москве сегодня не увидеть – эти заведения остались в прошлом. Другая эпоха, другой мир. Только читать и завидовать. Завидовать самим себе десятилетней давности.

Содержание

И как Домбай стоит в дозоре...	6
Официантка и кот	11
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Москва кабацкая

Десять лет назад

Алексей Митрофанов

© Алексей Митрофанов, 2018

ISBN 978-5-4493-0158-1

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero
Зима 2007 – 2008 года. Москва кабацкая. Шашлычная
у Никитских ворот, «Домбай», «Хурма».

Об этой Москве я писал для газеты «Московский корреспондент». Каждая заметка – кабак. У каждого – свое лицо, своя душа, своя судьба. Не сделанные «модными дизайнерами» и «креативными стартаперами», а выросшие сами по себе, в силу тех или иных жизненных обстоятельств.

По крайней мере, я старался отбирать такие.

Сейчас это собрано в книгу. Ничего подобного в Москве сегодня не увидеть – эти заведения остались в прошлом, вместе с газетой «Московский корреспондент». Другая эпоха, другой мир. Только читать и завидовать. Завидовать самим себе десятилетней давности.

На обложке – двор кафе «Хлебница». О нем – в главе «Официантка и кот».

И как Домбай стоит в дозоре...

Дверь в кафе «Домбай» (улица Красная Пресня, 28) недавно стала металлической. Зачем – непонятно. Старая, деревянная смотрелась уютнее, а раскурочить ее было так же сложно, как и нынешнюю. Впрочем, это единственная перемена, постигшая кафе «Домбай» за последние несколько лет. В остальном все по-старому.

Заходишь – и взгляд первым делом упирается в кассу. Да-да, именно в амбразуру кассы, где сидит кассирша, а рядышком висит меню. Именно висит, а не лежит на столике, украшенном салфеткой с галунами. Меню здесь не такое уж и бедное, однако уместается всего лишь на одной странице. Это, оказывается, совсем не сложно сделать, если не использовать витиеватые шрифты и не снабжать каждое блюдо подсюсюкивающим сопровождением типа «маринованные грибочки из бабушкиного погребочка, посыпанные ароматненьким лучочком прямо с прадедушкиной грядочки, залитые свеженьким подсолнечным маслицем, словно впитавшем в себя все щедрое тепло южного солнца...» И так далее. Будто бы банальные баночные шампиньоны от такого колдовства и впрямь приобретут какие-либо узнаваемые вкусовые качества.

Здесь же все просто и доступно. Безо всяких дурных игр ищ в бабушки и погребки. Сациви из курицы – 60 рублей

за 200 граммов, сацибели из курицы – 50 рублей за 200 граммов, баклажаны тушеные – 45 рублей за ту же порцию. Три вида шашлыка. Цыплята табака. Люля-кебаб. То есть, ассортимент, знакомый с советских времен.

Разве что выбор напитков более чем скудный. Можно сказать, вообще нет никакого выбора. Бюджетная водка (46 рублей за 100 граммов), дагестанский коньяк (90 рублей за 100 граммов), красное полусладкое вино (40 рублей за 100 граммов) и один сорт российского пива (50 рублей за пол-литра). Вот, собственно, и весь алкоголь.

Однако же и это – не беда. По неписанному правилу те, кто берет горячее (а как его не взять, оно же вкусное и не сказать, чтоб очень дорогое?) могут приносить свои напитки. Хоть самогонку деревенскую, хоть двенадцатилетний бурбон – никому до этого нет дела. Просто сказать, чтоб рюмку дали. Вот и все.

Но сказать это надо, конечно, не в кассе. В кассе нужно выбить чек и расплатиться. А далее, с чеком – к другой амбразуре, к раздаточной. И там уже на старом добром советском подносе получишь и сациви, и люля-кебаб, и баклажаны. Впрочем, с горячим можно подождать – сказать, что позже подойдешь. Или попросишь, чтобы принесли – самообслуживание здесь достаточно условное, сотрудникам кафе совсем не сложно самим на стол еду подать. Особенно в тот день, когда работает администратор Ольга Глебовна (а для завсегдатаев – просто Глебовна). Для нее посетители – слов-

но дети родные. Ну, или братья и сестры – зависит от возраста. Редко найдешь в нынешнем общепите такое радушие. Если, например, кассирша отлучилась – сама примет заказ, сама все принесет, а после в кассу подойдешь, расплатишься. И, разумеется, улыбка у нее вполне нормальная и человеческая, а не такая как у менеджеров в сетевых кафе.

Залов в «Домбае» три. В первом – раздаточная и семь столиков (точнее говоря, столов – тяжелых, деревянных, основательных). Во втором – один длинный стол. А в третьем – тоже один, только круглый. Теоретически они, видимо, предназначены для всяческих банкетов (только не корпоративов – нет такого слова в этом заведении). Но банкет случается нечасто, а вот столики под вечер заняты бывают все. И тогда Глебовна рассказывает посетителей по двум банкетным залам – следя, конечно же, чтобы компании складывались более-менее подходящие. Сколько крепких дружб возникло здесь в «Домбае»? Сколько красивейших романов началось за этими двумя столами? Не сосчитать.

Глебовна здесь работает с 1980 года. А сама шашлычная «Домбай» открылась в 1965 году. Для Москвы – долгожитель невиданный. Это в какой-нибудь там Праге власти горда гордятся старыми пивными и винарнями, а у нас капитализм совсем с другим лицом.

Публика в «Домбае» самая разнообразная. Здесь можно встретить одинокого пятидесятилетнего интеллигента с тросточкой и эспаньолкой, прихлебывающего дагестанский ко-

ньячок и наслаждающегося свежей газетой. И студентов. И студенток. И домохозяйек с сумками, только что побывавших в супермаркете напротив и предусмотрительно не взявших ничего, что может раскисать и таять. Да мало ли кого тут встретишь. Кажется, таких людей в Москве и вовсе не осталось. А в «Домбае» – вот они, пожалуйста, спешите видеть.

И при всей разношерстности публики – абсолютная миролюбивость. Лично был свидетелем такой вот сцены. В зале с круглым столом встречалась компания бывших каэспешников. Все как надо – с гитарами. Где-то часа полтора они пили и пели про «лыжи у печки стоят», а потом разъехались. Кроме одного, особенно увлекшегося «лыжами» и алкоголем.

А рядом с ним, между тем, оказалась кампания не то, чтоб совсем уж братков, но людей на вид явно суровых и не склонных к сантиментам. Но каэспешник этого не понимал. Он лез к ним чокаться, показывал гитару, хвастался своими лыжами и своим походным прошлым. Суровым людям это было, мягко говоря, не по душе. Они пришли сюда совсем не для того, чтобы выслушивать рассказы этого физика-лирика, спьяну застрявшего между двумя эпохами. И, боюсь, в другом месте лирику было внятно объяснили, кто он, и куда ему, такому, надлежит идти.

Но не в «Домбае». Здесь умеют уважать право других людей на свой маленький праздник. Очень трогательно было наблюдать, как один из тех, суровых, пытался подпевать.

Песню про лыжи.

* * *

Вечер. «Домбай». Все столы заняты. Весело. Пьяно. Беззаботно. За одним из столов встает человек и задевает соседнюю, пустую скамейку. Та с грохотом падает.

В зал вбегает встревоженная Глебовна:

– Кто упал, ребята? Кто упал?

– Пиджак упал! Не волнуйтесь, все в порядке.

– А. Ну, ладно. Отдыхайте. Отдыхайте.

И снова убегает по своим администраторским делам.

Да, вот оно, счастье. И дай Бог, чтоб его не отняли у нас.

Официантка и кот

В отличие от шашлычной «Домбай», «Хлебница» (Калашный переулок, дом №16) – просто ресторан какой-то. С официантками. С меню в солидных папочках. И с настоящей барной стойкой.

Правда, в отличие, опять же, от «Домбая», в «Хлебнице» отсутствует прихожая. Открываешь дверь – и сразу попадаешь в зал. Единственный и очень маленький. Всего на семь столиков. Больше никак не поместится. Да что там лишний столик – швейную машинку некуда впихнуть. Корпулентный человек, прежде чем сесть, вынужден попросить соседнюю компанию, чтобы она немножечко ужалась. На три секунды, пока он усаживается. А усевшись, он подвинет стул поближе к столику, после чего соседняя компания вновь сможет занять свою исходную позицию.

Впрочем, что за чушь я тут несу, какие столики? Это массивные, фундаментальные столы из толстых досок. И стулья – подстать им. В «Хлебнице» знают, на чем можно экономить пространство, а на чем это делать не следует. На расстоянии между компаниями – запросто. А на качестве мебели – исключено. Пусть ты лучше испытаешь легкий дискомфорт усаживаясь (или когда твой сосед усаживается), зато после будешь пировать – кум королю.

Кстати, здесь же, в этом зальчике висит микроскопиче-

ская раковина. Она втиснута между стеною и одним из стульев, и «счастливчик», оказавшийся на нем, вынужден либо каждый раз вставать, когда кому-нибудь придет идея вымыть руки, либо терпеть над головой чьи-нибудь локти.

Каждый выбирает для себя. Я, например, как-то раз стирал там прямо на себе футболку, на которую пролил шашлычный соус. Все это время под футболкой находился некий человек, который не переставал пить и закусывать. Я извинялся, предлагал ему на время вылезти из-за стола, однако он не соглашался – уверял, что я ему нисколько не мешаю.

«Хлебница» сближает москвичей.

Кухня здесь русско-советско-кавказско-европейско-азиатско-средиземноморско-всякая. И авторская в том числе. Винегрет мирно соседствует с лагманом, кремовый суп с борщом, макароны по-флотски с греческим салатом, бараний шашлык – с клюквенным морсом своего приготовления. А бывает и такое: съешь какой-нибудь салатик, и официантка спросит: «вкусно?» «Да, – ответишь, – вкусно». А официантка вдруг зардеется и скажет: «Это я его придумала».

В «Хлебнице» все просто, по-домашнему.

Цены здесь, конечно, не столовские. Однако и высокими их, разумеется, не назовешь. Макароны по-флотски – 80 рублей. Пельмени – 60 рублей. Борщ – тоже 60 рублей. Блинчики с творогом и курагой – 55. Люля-кебаб – 150.

Порция семги – 100 рублей. Дороже, разумеется, чем в магазине. Но не в десять раз. Даже не в три.

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.