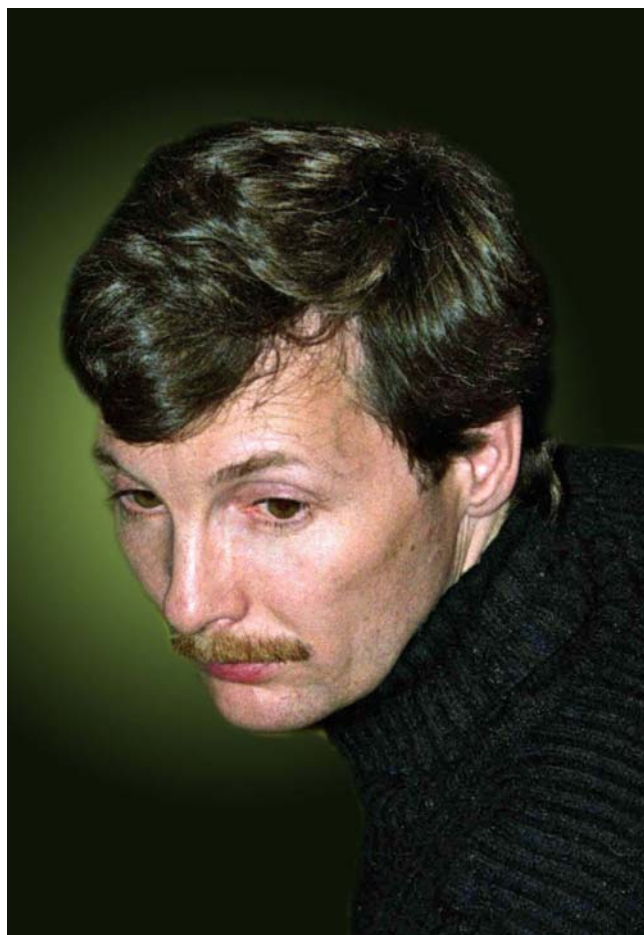


## Жена глухаря под острым соусом

Андрей Дробинин

**Куда ходит творческая интеллигенция, чтобы стряхнуть с себя ежедневную бумажную рутину и набраться свежих... впечатлений, выпить пивка? Конечно, в ресторан! «Север» был местом постоянных посиделок местных журналистов из редакции окружной газеты «Красный Север» и репортёров из окружного радио. Благо находился рядом с редакцией окружного радио — знаменитой радиоизбой на улице Ламбиных. Вернее, это редакция находилась рядом с «Севером» — точкой притяжения всех страждущих**



Кулинарно-житейская история № 81

**К**ак же, настоящий кабак, водка льётся рекой, и иногда появляется настоящее пиво производства ленинградского завода имени Степана Разина (чаще, конечно, пиво бывало воркутинское — мутное-мутное), а также грудастые и фигуристые официантки. Довершала этот сочный набор вполне приличная еда. Посети-

телям очень нравились «котлеты натуральные из оленины» — плоский шмат оленьего мяса весом с полкило, сопровождаемый гарниром из сушёной и восстановленной в нечто съедобное картошки. И ещё «копалуха» под каким-то там соусом. Новички «Севера» непременно интересовались, что за зверь «копалуха», на что официантки вежливо отвечали: «Копалуха» — это «жена глухаря».

**Кофе был в большом дефиците, потому трезвенникам подавали чай.** В Салехард вообще всё сложно попадало — сезонный северный завоз, поэтому салаты готовили очень простые: из квашеной капусты, морковки, винегреты... Огурцов-помидоров зимой никогда не было. Зато молочные продукты имелись: молоко, творог, сметану ресторан закупал в основном у населения. Кстати, местное население вообще ак-

тивно снабжало ресторан — за сдачу продуктов там платили сразу же и наличными. Круглый год в «Севере» принимали свинину, говядину, дичь (уток и куропаток).

Осенью ресторан закупал грибы и ягоды. Всё было просто: приносишь ведро грибов, его тут же взвешивают и выдают на руки деньги — сущее счастье для местных пацанов и алкоголиков. Принимали морошку, бруснику, голубику. Наверное, сушили или замораживали.

Впрочем, сушёные грибы тоже принимали — за них платили дороже.

Потом стали оплачивать сданное не деньгами, а талонами, ко-

торые отоваривали в горрыбкоповских магазинах. На талоны можно было приобрести дефицитные вещи, например рюмки хрустальные или зонтик. Зато в меню ресторана постоянно была картошка с грибами.

К концу зимы и весной, в период распутицы, меню ресторана резко беднело, заканчивались запасы, а свежие продукты появлялись лишь после открытия навигации.

Из меню исчезали овощи, и их место надолго занимало уже упомянутое липкое пюре из сухой картошки. Правда, оленина и рыба по-прежнему были в достатке.

*Ресторан «Север», май 1978 года*



**Ресторан отличался большим разнообразием мясных блюд:** бефстроганов, бифштекс из оленины, оленина под брусничным соусом, отбивные, котлеты мясные и рыбные...

**Юрий Осин рассказывал:** «Помню, как приехал весной в Салехард, и сразу же сюда, и сразу в этот "Север"». Подходит официантка — спрашиваю, а что у вас есть? Да вот, спирт. Сегодня только спирт. Ну, налей нам. Она налила. Спрашиваю, а чем закусывать? Нет ничего, разве что вон бочка в углу — ястычная чёрная икра. Возьмите там себе, сколько надо». Кто сейчас помнит, что такое ястычная икра? Зернистая, паюсная — это да, слышали, а ястычная... Еда извозчиков, не для вкуса, а для сытости. Жирная, солёная, вся в плёнках...

**Радиожурналисты практически ежедневно расслаблялись за ресторанными столиками.** Если на обед сходить по каким-то причинам не удавалось, радищички скидывались и посылали гонца — чаще всего эта судьба выпадала Леониду Лазаревичу Шевелёву. Нисколько не тяготясь выпавшим на его долю бременем, он бежал, гремя кастрюльками, в «Север», и коллегам, вещавшим в это время в эфире, приносил жаркое... Труженики эфира так срослись с ресторанным заведением, что находили уловки пообедать задарма, даже когда до следующей зарплаты не оставалось ни копейки, а уютное вкусное тепло «Севера» после работы зазывно

тянуло к себе. В этом случае спасали дружественные официантки, которые накрывали для них столик «в долг».

Этот долг, конечно же, потом приходилось гасить. Но чаще роль «спасателя» брала на себя Мара Гилёва (в дальнейшем — пани Бондров-ская), легендарный диктор окружного радио, в миру — красивая обаятельная девушка.

**О том, как это происходило, рассказал в своей книге Николай Фёдорович Дудников.** Он вспоминал: «Мара Гилёва — красавица с копной дивных чёрных волос, мужчинам нравилась. И мы её обаятельную внешность иногда эксплуатировали в общих интересах. Мужчины из базы Морлова, ПУГРЭ приглашали её за свои столики наперебой. А она оставливая выбор на наиболее щедрой компании и, делая шаг к столу, объявляла:

— А это со мной!

— Какой разговор, — неслось в ответ. И мы, рискуя схлопотать за нахальство по шее, становились непрошеными гостями компании, с аппетитом уплетая фирменное шикарное блюдо ресторана — бифштекс из оленины с жареной картошкой».

**«А мне помнится, — подхватывает рассказ Виктор Березин, — "Север"» зимний.** Входишь в него с мороза и попадаешь в благодушный и сытый мир. И, говорил уже, официантки... ну, может, мне повезло, у меня мама курировала рестораны Салехарда.



*Повара ресторана «Север», 1970-е годы.*

Буржуйство дало мне вкусное детство и икру трёхлитровыми банками с кухни ресторана "Север".

«Да, — вторит ему Сергей Волков, — на улице мороз, а тут тебе уха из муксуна. Горяченькая. А потом на второе жаркое из оленины. Оленина отварная, заливная оленина, заливной муксун, заливной осётр.

Такое заливное было! Я больше такого заливного не видел нигде. Всё обильно посыпано брусничкой. И всё это шло под водочку. Только под водочку. Брусничный морс свежий опять же подавали.

Я вообще своё знакомство с Салехардом начал с "Севера".

Прилетел 13 ноября 1967 года, и друзья-журналисты Анатолий Омельчук, Вася Попок, Гена Калябин сразу повели меня в ресторан. Оказалось, что несколько дней назад они отмечали здесь же 50-летие Октябрьской революции. В результате остались без денег, а здоровье поправить надо. И тут свежий человек с тугом кошельком.

Правда, деньги я предполагал потратить на покупку зимних ботинок, приехал-то в ноябре в замшевых туфлях. А на улице мороз за тридцать. В общем, уговорили, и все мои денежки в итоге остались в ресторане».

Кого только не видели стены этого заведения: начальственные дамы и барственные начальники, важные гости из столицы и вчерашние ээки, только что «откинувшиеся» из лабытнангской «восьмёрки», гуляющие по случаю выхода на свободу.

**Нередко в малом зале появлялся Василий Тихонович Подшибякин.** Он всегда садился отдельно, избегая шумных компаний, творческих личностей, – все знали, что «великий геолог и великий насмешник» Василий Тихонович сильно недолюбливает журналистов.

Он жил тогда в Лабытнанги, но в окружную столицу наведывался почти ежедневно. Обедал и ужинал в «Севере».

Неприязнь к пишущей братии у Василия Тихоновича особенно обострилась после выхода знаменитой книги братьев Вайнеров «Эра милосердия», более известной сегодня по названию снятого по ней телесериала «Место встречи изменить нельзя» с Владимиром Высоцким в главной роли.

**Уж больно обидно и зло изобразили Подшибякина братья-писатели** в своей культовой книге, да ещё в одном из самых ключевых эпизодов – задержании бандита Фокса в ресторане «Астория»: пляшущий вприсядку вокруг фонтана брат Вася Подшибякин из Воркуты, сверкающий жёлтыми фиксами и косым шрамом на роже, раскидывающий пачки денег официантам.

А ведь обещали Вайнеры, будучи в Салехарде, лично Василию Тихоновичу, который по-доброму угощал их в этом самом малом зале, сделать его одним из героев своего нового произведения. Сделали. Да так, что после выхода книги, а особенно фильма, и на улицу не выйдешь!

**Ресторан был мечтой многих школьников,** которые стремились туда попасть, но дальше крыльца в силу возраста прорваться не могли. Но зато на крыльце ресторана иногда продавали вождённое всей детворой воркутинское эскимо, раскупавшееся моментально.

**А какие булочки и плюшки в ресторанной кулинарии продавали!** Объедение! Аромат свежей выпечки (с изюмом!) разносился из кулинарии на всю округу, душистым облаком плыл над деревянными мостовыми и скрипучими причалами.

Пассажиры, прибывавшие в Салехард, безошибочно шли на запах нежной сдобы, как сейнеры на маяк.

И вот, наконец, она – желанная, свежайшая! Ватрушки, булочки, плюшки, рогалики! Сверху сахаром посыпанные, мягкие, большие, вкуснющие, тающие во рту... Мм...

**Прошли годы.** В середине 1990-х обитый палубной корабельной доской бревенчатый ресторан «Север» перенёс капитальную перестройку: знакомый всем деревянный корпус снесли, и турецкие строители на том же месте вы-

ложили новое здание из добротного кирпича.

Сегодня на этом месте (парадоксы судьбы!) находится здание библиотеки детского и семейного чтения.

Салехардские старожилы, проходя мимо кумира былой молодости, могли видеть, как в бывший «крутой» ресторан переезжает с кучей книг детская библиотека с благопристойными библиографами и методистами. Сегодня в Салехарде много разных современных кафе и ресторанов, но такого, как «Север», с его харизмой, качеством клиентуры, значимостью, если хотите – легендарностью, – увы, уже больше нет.

...

**Шедевром кулинарного искусства в те годы считался изобретённый Руфиной Петровной Матошиной салат «Огни Салехарда» из сырой оленины.** Салат делался так. Брели оленью вырезку (обязательно свежезабитой молодой важенки), резали мелкой соломкой, мариновали в уксусе, затем шинковали морковь и лук кольцами. Всё укладывали в чашку слоями (сначала слой моркови, слой мяса, сверху лук). Солили, перчили, добавляли чеснок и заливали всё кипящим растительным маслом. Вкуснотища!

Из очерка Андрея Дробинина  
«Прогулки в прошлое, или Тайны  
уставшего города»,  
опубликованного в журнале  
«Северяне», ЯНАО.

