

**К**аждую его книгу ценители необычных яств и вкусных текстов ждали с голодным нетерпением. Произведения кулинарной прозы Аркадия Спички, едва успев попасть на книжный прилавок, мгновенно становились раритетами. Такой была судьба и «Кухни холостяка», и «Науки выпивать», и «Застольной кухни холостяка». Минуло уже много лет, как автора нет с нами, но загляните в Интернет: книги и статьи Спички по-прежнему читают, обильно цитируют и просят друг дружку скачать хотя бы с десятков «прикольных» рецептов.

# ДАЛЬ КУЛИНАРНОГО РОМАНА



Спички, личность, лишь исполняющая долг перед собственным желудком или, наоборот, склонная к тотальному чревоугодию, — не способна понять, в чем истинный смысл непреходящих человеческих ценностей. Или, как философски заметил сам Аркадий, «еще из Нагорной проповеди известно, что чревоугодие — грех. И это святая правда, как и то, что еда — это единственное удовольствие, доступное нам не только в течение всей жизни, но и три раза в день».

Весь вопрос в том, чтобы научиться получать именно удовольствие. А для этого, как учил Спичка, надо свято чтить три незыблемых правила поведения за столом. Во-первых, потреблять можно любой качественный продукт, но только в меру. Во-вторых, какова твоя личная мера, надо искать не в трудах диетологов, а в себе самом, чутко прислушиваясь к требованиям собственного организма. В-третьих, выпивать и закусывать — дурной тон; наоборот, следует есть и запивать.

Вот несколько рецептов и советов от Аркадия Спички.

**«Глазунья для снобов.** Как готовят обычную глазунью, нет смысла рассказывать. Но девиз снобов (что совсем не страшно): то, что для других кажется идеальным, для нас еще недостаточно хорошо. Провозгласив девиз, сноб принимается за свою глазунью и делает это так. Растопив чайную ложку сливочного масла на небольшой сковородке, он добавляет туда же столовую ложку сметаны.

Когда сметана закипит, он осторожно вбивает в сковородку два яйца — так, чтобы они расположились рядом. Затем сноб слегка солит их и посыпает тертым сыром (всегда храните кусочки сухого сыра — это годится не только для снобов). Затем, не размешивая, а глотая слюнки, он терпеливо ждет, пока белок не побелеет. Есть такую яичницу лучше всего прямо со сковороды».

«Гренки будут вкуснее, если перед тем, как ставить в духовку, вы посыпете их тертым сыром».

«Если вас раздражает запах вареной капусты, то, вздумав ее тем не менее варить, положите в кастрюлю кусочек белого хлеба — запах исчезнет».

**«Брынза** (чанах, сулугуни и пр.). Брынзу красните и положите в фольгу. Посыпьте красным перцем и не слишком обильно полейте подсолнечным маслом. Фольгу хорошо заверните и запекайте в духовке пятнадцать минут. Подавайте с белым охлажденным вином».

«Если свежее молоко хранить на свету, оно очень быстро теряет значительную часть содержащихся в нем витаминов».

«Чтобы кипящий жир не разбрызгивался по плите, бросьте на сковородку несколько кристалликов соли».

**«Крепкие напитки** — бренди, ром, джин, виски можно подавать подожженными. Не прибегая к помощи спирта. Для этого надо предварительно нагреть напитки и бокал. Чайную или столовую ложку с этим напитком сначала подогревают, а затем поджигают, после чего пылающее содержимое ложки выливают в бокалы. Вырубайте свет — и любуйтесь фантастическим зрелищем. Прежде, чем пить, рекомендую пламя сдуть».

«Чтобы легче снять юную шелуху с молодой картошки, подержите ее (не шелуху, конечно, а картошку) несколько минут в холодной воде».

«Фасоль будет куда вкуснее, если закипевшую воду, в которой она варится, слить и продолжать варить в новой воде, добавив пару ложек растительного масла».

**«Совет для похода или пикника.** Бутылку с водой, которую вы хотите охладить (бутылка не обязательно должна быть с водой...), поставьте в ведро с песком, на песок насыпьте примерно полкило крупной соли и залейте водой так, чтобы весь песок ею пропитался. Через полчаса содержимое бутылки будет действительно холодным».

«Если вы хотите, чтобы картошка сварилась гораздо быстрее, положите в воду ложку маргарина».

«Вот самый актуальный совет. Устрицы, господа, хорошо сохраняются, если держать в холодном месте, укрыв мхом или водорослями!!!».

Ну, и напоследок еще один рецепт, исключительно для самых избранных —

**«Чай по-адмиральски.** Садятся рядом два адмирала (не обязательно по званию, достаточно просто ощущать себя адмиралом. — прим. редактора) и ведут между собой беседу, попивая чай следующим образом. Из стакана отпивают глоток свежезаваренного крепкого чая и доверху доливают коньяком. Затем — точно так же, вплоть до того момента, когда в стакане окажется чистый коньяк».

Читайте его умные и веселые книги — наслаждение. Они восторгают неподдельной свободой мысли, раскованностью, природным, искренним ощущением смешного и, главное, истинной любовью к жизни. Но еще большим наслаждением было смотреть на то, как виртуозно, азартно и красиво он готовит, накрывает стол, одновременно распевая во весь голос озорные, с перчиком, украинские и польские песенки.

У него всегда были тысячи друзей и знакомых. В день рождения Аркаши — 6 июня — его маленькая однокомнатная квартирка превращалась в проходной двор. Профессора, журналисты, врачи, артисты, ресторанные повара, бармены, киоскеры, дамы без определенных занятий, водопроводчики, продавцы из ближайшего магазина, — одни из них приходили вечером и уходили за полночь, другие являлись за полночь и уходили на рассвете. И каждый — без приглашения, запроса. И всех Аркадий Спичка с радостью угощал... Эпикуреец, остролов, умница, он умел удивить гостей необычными кушаньями и напитками. При этом без конца играл словами, как жонглер-виртуоз мячиками. Например, мог заявить кому-нибудь из присутствующих: «Я буду на вас жаловаться в органы внутренней секреции!».

На его визитной карточке было начертано: «Аркадий Спичка, вольный сын эфира». Он создал Петербургский клуб холостяков и сам же его возглавил. Вел еженедельную рубрику в одном из городских журнальчиков, ради чего, собственно, многие этот журнальчик и покупали. Время от времени по-прежнему фонтанировал шутками и лексическими находками.

А еще Аркадий писал о науке питания и домашнем кулинарном искусстве, и эти эссе постепенно превратились в увлекательные книги. По большому счету, «застольное» в тех книгах было лишь поводом, а холостяцкий образ жизни трактовался автором как умение сохранить светлое расположение духа и веру в добро даже в самых сложных ситуациях.

Любители вкусно поесть и выпить находят в текстах Аркадия множество интересных сведений, полезных советов и самых необычных рецептов. К примеру, узнают, что пиво было известно египтянам еще за пять тысяч лет до нас, хотя по вкусу отличалось от нынешнего, как джип от верблюда. Что кухонный нож, оставляемый на ночь в горячей воде, быстро тупеет. Что в дальнейшем походе скоропортящиеся продукты надо заворачивать в папоротник, который еще с юрского периода обладает прекрасными бактерицидными свойствами.

Но все же главные темы книг Спички — кулинария, а свобода, дружба, порядочность, и, само собой, любовь к жизни. По сути, это романы — с неповторимым юмором, интригой, байками, приключениями и множеством героев, главных из которых — сам автор. Правда, все это через призму одной из самых насущных наших потребностей. Ибо, по твердому убеждению Аркадия