

В. Астафьев
100
ВИКТОР
АСТАФЬЕВ
1924 2024

К Астафьеву в Овсянку едут из дальних городов и даже стран. Порой просто чтобы постоять у письменного стола, увидеть тропинку, по которой он спускался к Енисею, и попытаться понять, как здесь, в сибирской деревне, в простой семье, на свет появился человек, который им, в том числе столичным, образованным и имеющим ученые степени читателям, смог дать ответы на самые важные в жизни вопросы. А мы, его земляки... мы вроде всегда рядом. Но знаем о нем, за редким исключением, мало.

К 100-летию со дня рождения Виктора Петровича, наверное, одного из самых известных сибиряков в мире, чьи книги переведены на десятки языков, мы подготовили проект «100 ФАКТОВ ОБ АСТАФЬЕВЕ».

Факт 49

Сын Астафьева стал историком и реставратором древнерусских икон

Буквально на днях сын нашего знаменитого земляка побывал в Красноярске.

Как и почти всегда, никаких встреч с читателями и интервью в СМИ. Хотя ему и предлагали. Человек он совсем не публичный, и даже в Вологде не все местные жители знают, что рядом живет сын знаменитого сибирского писателя. Удивился этому и актер Борис Галкин, который несколько лет назад приезжал в Вологду для участия в постановке по повести Астафьева «Веселый солдат». После спектакля к нему подошел мужчина и сказал: «Здравствуйте, я сын Виктора Петровича...»

В Красноярск Андрей Викторович приезжал на несколько дней, успел посетить Литературный музей, где сотрудники провели для него обзорную экскурсию, а он, в свою очередь, дал ряд ценных советов по уходу за экспонатами: как реставратор древнерусских икон и фресок, Андрей Викторович работал в музеях Чердыни и Вологды.

Родился он в Чусовом в марте 1950 года. В семье на тот момент уже подрастала дочь Ирина. Самая первая дочка Астафьевых Лида умерла, не дожив и до шести месяцев: у матери пропало молоко. Время тогда было сложное и голодное: вернувшийся с войны Астафьев, искалеченный, лишившийся зрения на один глаз, по профессии работать уже не мог.

Впоследствии семья переехала в Пермь, а затем и в Вологду. В начале 80-х Виктор Петрович понял, что нужно возвращаться в Сибирь, а его дети остались в Вологде.

По словам Андрея Викторовича, никаких попыток заняться творчеством он не предпринимал, а отец еще в детстве говорил им с сестрой:

«Попробуйте только коротый-нибуть стать писателями - я из вас ремнем эту дурь выбью!»



Сын писателя приезжал в Красноярск буквально на несколько дней. Он побывал в Литературном музее имени В. Астафьева

Но вот общаться с писателями ему приходилось немало: среди друзей Астафьева были знаменитый поэт Николай Рубцов, писатель Василий Белов и другие.

Жена Татьяна - преподаватель английского. В 1980 году у них родился единственный сын Евгений - «головастый парень и шибко самостоятельный», как писал про него Астафьев.

Несмотря на расстояние Андрей Викторович с семьей часто приезжал в Сибирь.

«Живет в Вологде, но каждое лето приезжает к нам, в прошлом году был вместе с сыном, нашим внуком Женей, которому нынче в июне будет уже 13 лет, я из него сделал заядлого рыбака», - писал Астафьев.

Но из Евгения совершенно неожиданно получился «заядлый» химик - он окончил химический факультет МГУ и стал ученым. В 2020 году в Институте физической химии и электрохимии им. А. Н. Фрумкина успешно прошла защита его диссертационной работы «Электрохимические шумы химических источников тока», и сейчас он уже доктор химических наук.

Работает в Федеральном исследовательском центре проблем химической физики и медицинской химии РАН в Московской области. Женат, воспитывает двух сыновей - Олега и Ярослава.

Факт 50

Самым любимым блюдом писателя была уха

Описанию блюд Астафьев уделяет немало внимания в своих произведениях.

В рассказе «Бабушкин праздник» он рассказывает про стол, на котором стояли и «студень - гордость стряпух, чуть только жирком подернутый сверху», и шаньги, печенюшки, верещага-яичница, сладкие пироги, хворост...

Полина, внучка писателя, вспоминала: «Готовила, естественно, бабушка, но дед и сам иногда мог настряпать блинов или пожарить рыбу. Про уху говорить не буду, все и так знают, что это было его любимое блюдо. Однако готовить он ее любил на рыбалке, на костерке, чтобы с дымком».

Именно ухой Астафьев часто угощал своих гостей в Овсянке.

А когда несколько десятилетий назад вышла книга «Кулинарный Красноярск» про вкусную еду по рецептам наших земляков, там появилась глава, написанная Виктором Петровичем про уху.

«Мне случалось в обыкновенном котелке сварить рыбу в соленой воде, хлебать это вроде бы пустое варево с удовольствием, согреться этой бесхитростной едой и подкрепить силы. Кстати, ухой-то и называется это вот первобытное варево рыба, вода и позднее появившаяся соль, а затем и приправы, найденные человеком в окружающей природе, прежде всего лук. То, что мы называем ныне ухой... рыба, сваренная с картофелем, разными добавками и специями, по всем мире именуется рыбным супом».

Там же он рассказывает о том, как уху принято готовить у нас в России: где-то добавляют немножко крупы, чаще всего рис, в Забайкалье - просо, несколько щепоток или ложку на котел, на Урале в уху разбивают сырые яйца и даже вливают стопку водки, в Эвенкии - зелень, похожую на мох.

По мнению Астафьева - а уж ему можно доверять, потому что рыбачил он всю жизнь, начиная с пяти лет, - к ужасу бабушки, которая не раз искала его на берегу Енисея, - в разных водоемах и рыба на вкус разная.

В застойной, непроточной воде, как правило, невкусная и к ухе непригодная, ее только на засолку и сушку.

Писатель делится своим незамысловатым рецептом:

«А вообще-то, ушница, сваренная из хариуса, пойманного на таежной речке, где изобильно водится корм, непременно сваренная в той же воде, в коей поймана рыба, и чем она свежее, тем лучше, не должна быть густой - в ухе главное навар, юшка. Хорошо заправить уху репчатым луком, лавровым листом и перцем, если есть возможность, принести с собой зеленого лучку, но лучше наципать луку дикого на бережку и, перед тем как хлебать, в тарелку всыпать горстку зеленого лукового крошева. Ах, потому и слюнки текут... Пожалуйста, не доверяйтесь слухам и рассказам «знатоков». Вас могут уверить, что комар, попавший в варево, или уголь, в него упавший, прибавляет вкусу. Неправда это, трепотня туристская, верхоглядство городское - комар везде паразит, в ухе тоже, уголь или целая головешка, сунутая в котел, это дурь. Есть у березового угля свойство вбирать в себя соль, и вот кто-то из артельщиков или неумех кашеваров пересолил уху, а опытный таежник бросил угли в варево, лишь бы меньше солоно было, и пошло-поехало... Картошку в уху лишкй не надо, ну если хлеба в обрез или он вовсе в тайге кончился, тогда другое дело, тогда густая уха во спасение. Желательно с картошкой «не форсить», кружочками или палочками картошку не нарезать, а, наоборот, немножко «ломать» картошку, резать неровно, чтобы она скорее и лучше раскипалась, то есть разваривалась. Рыбу следует спускать в картофельный луковый отвар после того, как он хорошо прокипит. Если у рыбы побелели глаза - уха готова... Если же рыба «ушная», то есть небольшой хариус-белячок (я ныне всем рыбам в ухе предпочитаю именно свежего, только что пойманного белячка), его разваривать не следует, и, кто любит вынуть рыбку, выложить на лопушок - и с Богом, к душе и с аппетитом кушайте! Сам же я всегда хлебаю уху с рыбой вместе, и что в ложку попало, то в мое, то мне и в радость».

БОЛЬШЕ
ИНФОРМАЦИИ
НА САЙТЕ
GNKK.RU

