

ЕКАТЕРИНА РОЖДЕСТВЕНСКАЯ

ЖИЛИ-БЫЛИ, ЕЛИ-ПИЛИ



Семейные истории

2-е ИЗДАНИЕ

Биографическая проза Екатерины Рождественской

Екатерина Рождественская

**Жили-были, ели-пили.
Семейные истории**

«ЭКСМО»

2015

Рождественская Е. Р.

Жили-были, ели-пили. Семейные истории /

Е. Р. Рождественская — «Эксмо», 2015 — (Биографическая проза
Екатерины Рождественской)

ISBN 978-5-699-78827-9

Автор книги – фотохудожник Екатерина Рождественская, дочь известного поэта-шестидесятника Роберта Рождественского. Такое ощущение, что вы сидите за семейным столом Екатерины и слушаете ее рассказ: здесь есть и истории семьи Рождественских, и меню дней рождений, и бабушкины рецепты, и детские воспоминания, и родительские письма, путешествия и происшествия и, конечно, знаменитые гости. Гурченко, Магомаев, Кобзон, Плятт, Евтушенко, Высоцкий – кто только не перебивал за этим столом! И никто не уходил голодным.

ISBN 978-5-699-78827-9

© Рождественская Е. Р., 2015

© Эксмо, 2015

Содержание

Жили-были, ели-пили...	6
Баба Поля	19
Лебедь	34
Фаршированная рыба	40
Принц и Жоржик	43
Особенности советской национальной еды и ее добычи	53
Продзаказы и куриные возможности	59
Лидка	63
Клевреты и мое непростое детство	78
Лидка и Ося	93
Лепешки	100
Подвал на Воровского	102
Катка, Катышок, Катюха...	108
Все вы говнЫ!	121
Конец ознакомительного фрагмента.	129

Екатерина Робертовна Рождественская

Жили-были, ели-пили. Семейные истории

© Рождественская Е., 2015

© Киреева А.Б. наследники, 2015

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Жили-были, ели-пили...



Мы с мамой у меня в студии

У нас в семье никогда особо не было культа еды. Чтобы все вместе за стол в строго назначенное время и спину прямо держать, крахмальные скатерки, салфетки в серебряных кольцах, вилки-ложки какие-то особые, доставшиеся по наследству, долго деланные блюда типа какого-нибудь там галантина. Нет, все достаточно просто, очень по-домашнему и безумно вкусно, хотя готовили всегда большими порциями, рассчитанными на значительное количество домочадцев и гостей. Единственным постоянным украшением стола, чуть уменьшавшимся от поколения к поколению в связи с боем, был огромный кузнецовский сервиз, купленный давным-давно у дочери известного издателя Сытина. Бело-зеленый, в оливковость, с золотой каймой, кое-где стершейся от времени, со знакомыми с детства сколами, трещинами и зазубринами, он торжественными высоченными стопками тарелок стоял за стеклом в шкафу на видном месте. Почему-то у нас не было принято ничего выбрасывать, и покоцанные тарелки в том числе. Ведь скол почти незаметный, а трещинка с волосок. Приметы приметами, а куда ж их? Жалко. Кроме разного размера тарелок – уж и не знаю, сколько их – 100? 200? – надо посчитать, – в сервиз входило еще много предметов, среди них даже фарфоровые ложечки, назначение которых истории было неизвестно. Места для всего сервиза на полках катастрофически не хватало, поэтому пузатые витиеватые супницы вмещали в себя многочисленные соусники, салатницы, пирожковые тарелки и прочую приятную и не всегда нужную сервизную мелочь. И скромно стояли друг на друге, прикрытые шикарной золоченой крышкой.

В гигантский этот сервиз не входила чайная посуда, чашки, блюдца и так далее, поэтому, как только заканчивалась празднично-пафосная подача основных блюд на одинаковых кузнецовских тарелках, в ход вступали чашки и кружки от разных мам, не всегда с блюдцами, чаще одинокие, разнородные чайные ложки – от серебряных до алюминиевых, а сахар мог и вообще не выниматься из коробки. С розетками для варенья была та же история.

Зато у каждого в семье была своя любимая чашка или кружка. А был бы сервиз – какая тут индивидуальность? Может, и не в индивидуальности дело, а в генах – ведь мы по отцовской линии из староверов-чашечников, о как. А чашечники не приглашали за свой стол чужаков, из своей посуды есть-пить не давали. У каждого были свои чашка и ложка. И чашка, когда ею не пользовались, должна была быть обязательно чем-нибудь сверху прикрыта – хоть ложкой, хоть блюдцем, хоть салфеткой, хоть веточкой на худой конец, чтоб бес не залез. А то всяко бывало. Вот и у меня стоит на кухне моя любимая чашка: старенькая, синенькая в цветочек, и объема нужного, и с удобной ручкой, и приземистой формы. Пью я из нее по утрам, мою руками, а не в посудомоечной машине, и как помою – ставлю на блюдце дном вверх. Узнала про староверов не так давно, а пью чай из одной чашки всегда. Вот они, гены. В действии. Понимаете теперь, почему дном вверх? Чтоб бес не залез!

Самая полная наша семья на моей памяти в двадцатом веке состояла из десяти человек: баба Поля (прабабушка моя по маминой линии), Лидка (так ее все звали, моя бабушка, одна из Полиных дочерей), мама, Алла Киреева, папа, Роберт Рождественский, папина мама, Вера Павловна, моя сестра Ксения, я, муж Дима и появившиеся в конце 80-х один за другим сыновья – старший Леша и средний Митя.

80-е годы – это совсем уже новое поколение, да и Ксенька не застала бабу Полю – одна ушла в конце 1969 года, другая пришла в 70-м. Сменили друг друга. Младший мой сын Даня не был знаком ни с моим папой, ни с бабушкой, он родился уже в самом начале двадцать первого века.



Баба Поля с Лидкой



Папа, мама, сестра Ксения и я. Начало 80-х



Семья родителей дедушки





Мы с мамой на даче в Переделкино





Мой автофотопортрет – тень

Рисунки, которые мы с сестрой сделали перед моей поездкой в Индию. Маму и Ксению рисовала я, а папу и меня – Ксения

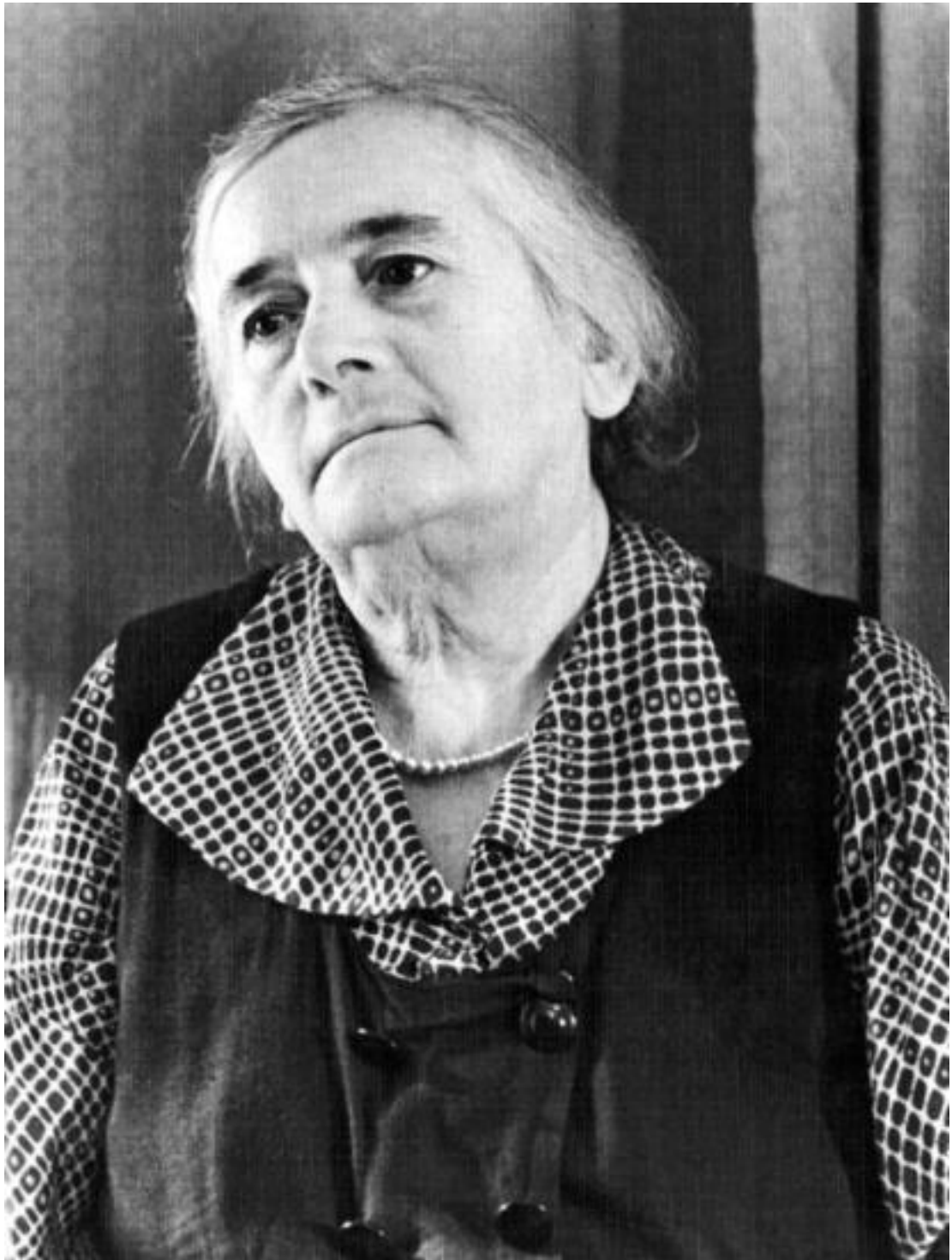








Баба Поля



Баба Поля

Баба Поля – прабабушка Полина – родилась в Астрахани в 80-м году 19 века и привезла оттуда любовь к еврейским кисло-сладким блюдам, всевозможным фаршированным рыбам и просто рыбам, шикарным помидорам – бычьим сердцам, лопавшимся от одного только взгляда, баклажанам в любых их проявлениях – от нашей знаменитой «губернаторской икры» до рулетиков с орехами и просто жареным, как гарнир. От нее я узнала, что такое чилим, его еще

рогульником называли, действительно, уж больно рогатый орех, сырым его ели, варили с солью – называли «речная картошка», в золе запекали, в похлебку с другими овощами клали, даже муку делали и хлеб-пряники пекли – от пшеничной муки не отличишь! Как кофе добывали из семян желтой кувшинки – обжаривали до коричневого цвета, мололи и пили удивительный напиток! Как орешки лотоса ели, похожие очень на лесной орех, а надоедало, так отваривали их в медовом сиропе и ели вместо изюма. Как осетровые пупки жарили-варили. Пупок? У осетра? – спрашивала я, отличница по биологии. Отродясь я на уроках такого не слышала. Что это хоть за место? Где? И зачем его есть-то? Пупок! Фу! Есть, оказывается, такое место у осетра, снизу на брюшке под хвостом – длинный жирный не то хрящ, не то еще что. В общем, пупок. Его сушили, заготавливали впрок. У осетра вообще не выбрасывалось почти ничего. Разве что жу`чки, пластины осетровые, типа чешуи.



Баба Поля со мной. 1957 г.

Икру Поля признавала только овощную, рыбу не любила – ни черную, ни белую, ни красную. Обьелась в свое время, говорила, обрыдла. Икры-то, особенно белужьей – самой высокосортной и крупной, темно-блестящей осетровой и белой – щучьей, да сазаньей было в Астрахани полно. Сортов десять одной лишь черной – от императорской до крестьянской. Там на Каспии ловили, там и засаливали. Часто домой покупали свежую белую икру и сами готовили: снимали пленки, обдавали кипятком раз пять, но не крутым, чтоб только не сварилась, а так, и снова искали пленки, снова обваривали, солили, и на холод. И готово. И снова эта икра, ну сколько ж можно!!! Отсюда, скорей всего, и любовь к простой огородной, баклажанно-кабачковой. Такая никогда не надоест!

Почему наш семейный рецепт баклажанной икры называли «губернаторской», стопроцентно неизвестно: вроде бы астраханский губернатор, он же генерал и казачий атаман в одном лице, часто заезжал к Полине в гости, хвастался своей золотой саблей с надписью «За храбрость», полученной за оборону Шипки, вел куртуазные разговоры, много ел, и его любимой закуской к водке была «заморская» Полина икра, отсюда и повелось – «губернаторская» икра! Ни начала, ни конца у этой семейной истории нет, как познакомились, почему расстались – неизвестно, и никто из нас в это дело не вмешивался. Сейчас понимаю, что зря не вмешивался. Зато остался рецепт икры. С тех пор, а прошло уже 150 лет, он не менялся. Так что губернатор, несмотря на обилие черной и красной икры, подсел на нашу, баклажанную!

А может, ему просто нравилась Поля...

А рецепт такой.

Губернаторская икра

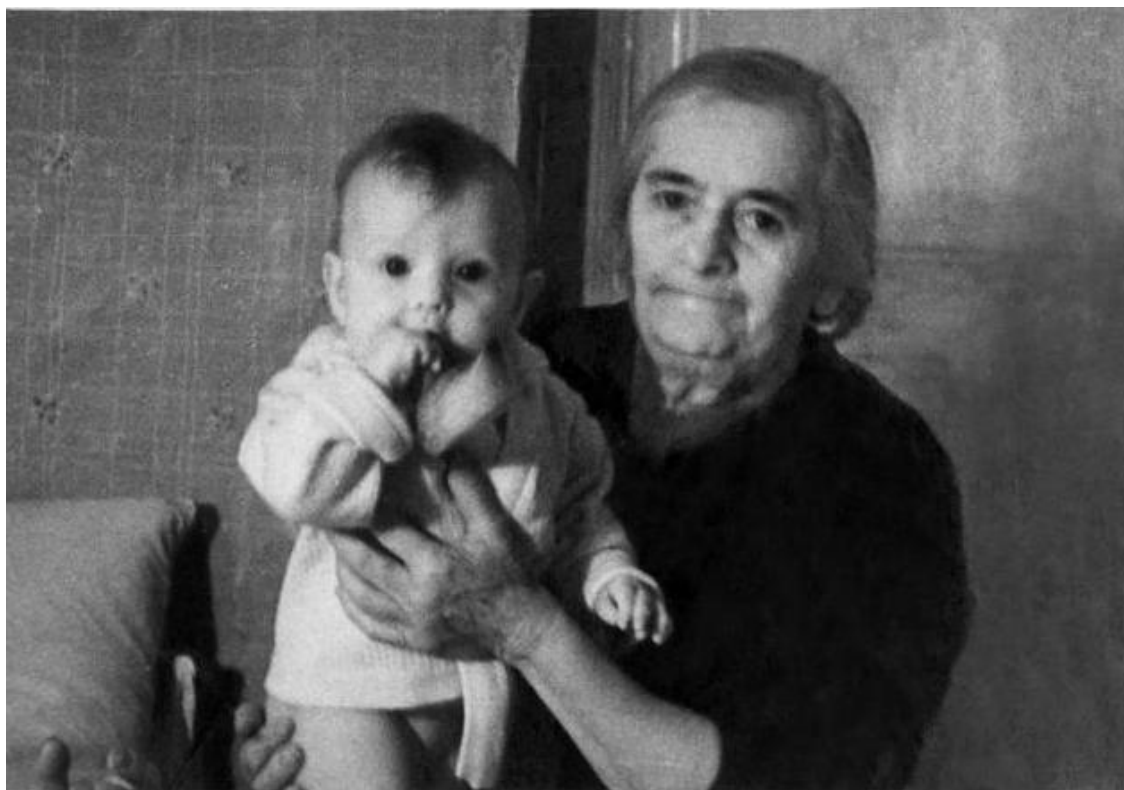
Баклажаны очистить, нарезать вдоль, положить в подсоленную воду под гнет. Нашинкованный лук и тертую морковь обжарить на подсолнечном масле. На дно металлической кастрюли налить немного подсолнечного масла, выложить нарезанные кружочками помидоры, посолить и посыпать сахаром. Следующий слой – морковь, обжаренная с луком, далее – кислые или кисло-сладкие яблоки, нарезанные тоненькими дольками, четвертый слой – обжаренные баклажаны (перед обжаркой хорошо отжать), затем опять помидоры, яблоки, баклажаны (лук с морковью класть только один раз). Последовательность слоев повторять до тех пор, пока кастрюля не заполнится на две трети. Самый верхний слой – нарезанная зелень и измельченный зубчик чеснока. (Каждый слой посолить и посыпать сахаром! В нашей семье сахар вообще кладут практически везде: он оттеняет соль, добавляет если не пикантности – слово дурацкое, то баланса, и любое блюдо получается – да, именно сбалансированным.) Кастрюлю закрыть и поставить на очень слабый огонь на 1,5–2 часа. Ни в коем случае не добавлять воду! Это опасно для вкуса и консистенции! Дать остыть и все перемешать.

Помидоры и яблоки надо очищать от кожицы. Если баклажаны очистить от кожицы, икра получится более светлой, если нет – коричневатой.

Для губернаторской икры понадобятся:

**на 2 баклажана 1 морковь,
половинка луковицы,
1 зубчик чеснока,
1 большое зеленое яблоко,
около 6 среднего размера помидоров,
по пучку петрушки и кинзы,
подсолнечное масло для жарки,
соль и перец по вкусу.**

Советую готовить сразу много. Съедят всё! Кстати, пропорции продуктов для этого и всех далее описанных рецептов даны из того расчета, что блюдо готовим на семью из 4–6 человек.



А это снова мы с бабой Полей



Лидка с дочкой Аллой



Баба Поля



Лидка, моя любимая бабушка, с родителями, Полей и Яшей



Мои предки по материнской линии

Еще из баклажанов Поля делала легкую и вкусную закуску: баклажаны чистила, резала кружочками, заливала очень солёной водой и доводила до кипения. Так в воде и остывали. Потом воду, которая вбирала в себя всю горечь и становилась коричневой, сливала, а баклажаны перекладывала мелко нарезанным чесноком и укропом, взятыми в произвольных про-

порциях. И заливала маринадом из уксуса, воды и сахара по вкусу. И на холод. Вкус получался замечательный, прямо как у белых грибов.

Для маринада понадобятся:
на 1 литр воды 2 ст.л. соли,
5 ст.л. сахара,
100 мл уксуса (9 %).

Специи на выбор и по желанию:
перец черный горошком,
перец душистый,
гвоздика,
семена горчицы,
семена укропа,
лавровый лист.

В кипяток добавить все ингредиенты, размешать до растворения соли и сахара. Этим маринадом залить подготовленные овощи, выставить на холод. Через сутки можно и нужно есть!

Помимо фирменно-семейной «губернаторской» Поля делала простую кабачковую, которую называла «икра из кабачиков». Она была не менее вкусная, чем баклажанная, но, как правило, если была баклажанная, то Поля не делала кабачковую, и наоборот. Чередовала. Эти две овощные икры на одном столе никогда не встречались. И если «губернаторская» выглядела всегда одинаково, то внешний вид «кабанчиков» постоянно менялся. То тушеные кабачки с овощами шли в натуральном виде, то Поля разбивала их толкушкой и икра была неоднородной, иногда тушеные овощи наскоро, как попало резались ножом и перемешивались с зеленью, а иногда, пропущенные сквозь мелкое сито, становились легчайшим взбитым пюре.

Кабачковая икра

На 2 кг кабачков всех овощей по 1 кг.

Солить-перчить в конце. Лук, морковь очистить и мелко нарезать, обжарить отдельно на сковороде с подсолнечным маслом, в другой сковороде обжарить мелко нарезанный перец, туда же добавить нарезанные кабачки, помидоры и через 40 минут, когда овощи утушатся, положить в казан жареные лук с морковкой. Приправить, перемешать, готовить еще 5 минут и снять с огня. Можно измельчить овощи блендером, а можно оставить натуральными. При подаче на стол Поля посыпала «кабанчиков» мелко нарезанными зеленым луком, укропом и петрушкой.

А еще баба Поля рассказывала мне про арбузную бражку, которую в изобилии делали в Астрахани в то время. Напиток дешевый, хмельной и вкусный, благо что арбузов в избытке. Вот и шастал рабочий люд под арбузным хмельком. На даче пару раз делали, интересно же! Писателям, которые приходили в гости, бражка будоражила фантазию – шли домой писать.

Арбуз вымыть, срезать с него верхушку. Выбрать арбузную мякоть так, чтобы в образовавшуюся ямку поместились 1 стакан сахарного песка и 1 стакан разведенных дрожжей. Закрыть сверху срезанной верхушкой и оставить на 2 недели. По истечении этого срока брага готова.

Баба Поля, уже выйдя замуж (нет, не за губернатора, не за генерала и даже не за атамана – кроме баклажанной икры, вероятно, не было ничего общего) и переехав с семьей от греха подальше в Саратов, стала устраивать обеды для публики, открыла что-то типа трактира, неплохо зарабатывала. Народа захаживало много, еда была домашняя, вкусная и недорогая. Марку держала, придумывала все время новые блюда. Потом, когда я спрашивала ее про жизнь, это у нас называлось «расскажи мне что-нибудь интересное», баба Поля чаще всего вспоминала почему-то это свое трактирное время. Людей удивительных, которые к ней часто приходили. Рецепты какие-то необычные, в наше время невозможные. Не потому, что нет, скажем, сазана, он есть где-то, а потому, что томила она его со всякими кореньями и специями на печке на самом холодном огне целые сутки. Нет у нас сейчас столько времени. Да и сазана нам уже не хочется. Там кости. Лучше филе, рыбные палочки. Или крабовые.

Самое повседневное блюдо, то, которое съедалось каждый день, были жаренные в муке кильки. Хрустящие, золотые, они проглатывались с головой и хвостом целиком. А жарились прямо во дворе. Иногда рядом с воблой. Она надрезалась в нескольких местах, тоже обваливалась в муке и на огонь. Лучше не придумаешь. Хотя в моем понимании вобла была уже сухой маслянистой рыбой с одинаковыми лицами и дыркой вместо глаз, которой надо за чем-то стучать что есть силы о край стола. А баба Поля про жареную...

Долму делала и считала ее чисто астраханской едой, наверное потому, что в Астрахани жило много и армян, и азербайджанцев, и кого только не было.

Я-то думала, что долма должна быть только в виноградных листьях, а оказалось, это просто любой фаршированный овощ. Делался фарш, скажем, телятина со свининой, добавлялся рис, специи, жареный лук и жареная тертая морковь и все это хорошенько вымешивалось. Фарш выкладывался на овощи: резался крест-накрест, но не до конца, помидор, сверху фарш, патиссон чуть углублялся ложкой, пенек из баклажана, лук были основой для фарша, в общем, все овощи, которые были под рукой. Вниз в сотейник выкладывались обжаренные свиные косточки, чтобы долма не подгорала, а сверху все это разнообразное великолепие. Заливалось сметанно-томатным соусом, как на голубцы. И главное, побольше зелени!

Часто после сеанса таких гастрономических воспоминаний баба Поля шла мне жарить картошечку или делать омлетик, надо было срочно утолять разыгравшийся детский аппетит.

Вернемся в Саратов, куда семья сбежала от любвеобильного губернатора, увезя с собой рецепт «губернаторской» икры. Поля счастливо вышла замуж и обихаживала своего мужа Якова, который был высокохудожественным обойщиком, как бы сейчас сказали, дизайнером по шторам. Его из многих сотен кандидатов по всей России отобрали заниматься интерьерами Эрмитажа. Письмо было важное, рекомендательное, которое рассматривалось во многих инстанциях. Рукастый был прадед и с очень хорошим вкусом. Тонко подбирал цвета, чувствовал форму. Уехал на много месяцев в рабочую командировку в Санкт-Петербург, оставив Полю с детьми. Перед поездкой волновался, справится ли, такая ответственность. Хотел даже отказаться, но Полина настояла, отправила: «Век потом жалеть будешь!»

Яков поехал. Поселили их там на месте, в жилых подвалах Эрмитажа, и был он там по обойной части, конечно, не один, но управлял бригадой. Показался своей работой, и архитектор хоть и фыркал на него поначалу, в конце концов стал прислушиваться, а после и сам к мастеру Якову за советом начал ходить. Прадед настоял, например, на том, чтобы для Малыхитового зала выбрали глубокий бордовый цвет штор, а не изумрудный, как хотел архитектор. Хотя долго еще, даже по возвращении домой, творчески мучился между двумя оттенками бордового – авантюриновым и брусвяным, правильно ли выбрал – Эрмитаж все-таки! Так что когда будете в Эрмитаже, обратите внимание на гардины, обитые шелком стены и прочий текстиль – работа моего прадеда! Горжусь!

Вернулся он в Саратов чуть ли не героем, ходили на него смотреть даже старики, а поручаться с ним было за честь. Так всю жизнь Яков и благодарил свою умную жену за то, что возможности благодаря ей не упустил.



Я уже первоклассница, 1964 г., с Лидкой и бабой Полей



Мы с Тимкой, который гулял сам по себе



Три поколения

Баба Поля готовила фантастически и учила внучку, мою маму, бережливости: «Если пришло много народу, а супа уже почти не осталось, тайком, главное, чтоб никто не увидел, подлей в суп кипяточка, разведи сметанкой, посыпь свежим укропчиком и подавай! Никто ничего и не заметит!»

Кисло-сладкое мясо с пряником, которое так прижилось в нашем семейном меню, тоже от нее. Я помню этот вкус, действительно, кисло-сладкий, вобравший в себя вкус чернослива и морковки, а мясо под вилкой распластывалось в отдельные волокна и таяло во рту. Мяса мы ели порядочно. Очень часто – жаркое из баранины, долго томленное, душистое, с лаврушкой и какими-то доморощенными пряными кореньями, съедаемое за несколько минут – готовишь часами, тушишь, и все ради этого – ррраз и съел! Какое-то непонятное поварское удовольствие. А если тарелка оказывалась не чистой, а с остатками еды – начиналось ворчание, вопросы, сначала молчаливые и укоризненные, потом «Невкусно?», «Пересолила?». Всегда было всё вкусно, просто часто не были правильно рассчитаны детские силы и накладывалась лишняя ложка. А то и две. И чтобы бабу Полю не расстраивать, брала меньше, а потом просила добавку. (Дипломатична с детства, потом пошла в МГИМО на дипломата, но дежурная улыбка не выработалась и в дипкарьере не прижилась.)

Так что мясо во всех видах – с овощами и просто с луком, в горшочке и сотейнике, со сметаной и в вине, карри и под хлебной коркой, жареное и разварное – это наше семейное всё!

Кисло-сладкое мясо по-нашему

Мясо на это блюдо всегда покупалось у нашего рыночного мясника в вечно окровавленном фартуке. Никогда не брали вырезку – она суха,

предпочитали части пожирней – грудинку или ребрышки. Шли на рынок рано, когда еще был выбор, и брали всё, что необходимо: 2 кг мяса, много лука и спелые помидоры посочней.

По приходе домой баба Поля хорошенько промывала мясо, просушивала его салфетками, солила, перчила, брызгала уксусом и откладывала, а сама чистила и шинковала лук – его надо много, снимала шкуру с помидоров (опуская на минутку в кипяток) и приступала к жарке.

Сначала на раскаленную сковородку выкладывалось мясо, и когда оно подрумянится, добавлялся довольно мелко нарезанный лук, чеснок и черный перец горошком. Не забудьте – мясо уже посолено и поперчено! Черный перец горошком дает аромат, а остроту – молотый перец. Гвоздику и лаврушку баба Поля клала минут за пять до конца готовки – если положить в начале, они дадут горечь, а в самом конце – как раз необходимый аромат, учила она.

Теперь время жарки закончилось, можно начинать тушить. Помидоры натирались прямо на мясо, чтобы не пропало ни одной капли кислого сока, и добавлялась вода, чтобы мясо было прикрыто. Под крышку и на маленький огонь. Как только мясо закипало, баба Поля начинала химичить со вкусом. Это был тот самый момент, когда из обычного тушеного мяса оно превращалось-таки в кисло-сладкое «эйсик-флейш»! Пробовала свою стряпню она всегда своей любимой чайной ложечкой с присказкой «ну-ка, ну-ка!». Долго прищмыкивала, закрывала глаза, смешно морщила нос и прислушивалась к внутреннему голосу, который уже дальше советовал, что надо доложить и сколько.

Сначала в ход шел наришараб, гранатный густой соус, который всегда у нас на кухне в ходу и, когда мясо становилось по-настоящему кислым, его необходимо было срочно подсластить, такое уж название – кисло-сладкое мясо. Причем именно так, в кислое добавить сладкое, а не наоборот! Иногда в ход шел мед, иногда сахар, причем и так, и так было вкусно.

А потом в мясо натирался пряник! Пряники как таковые у нас в семье обычно никто не ел – только в виде соуса к кисло-сладкому мясу. Пряник загущал соус и удивительным образом его гурманизировал, если можно так сказать. Чернослив и курага дополняли общую красочную картину, и сотейник с волшебным мясом шел «отдыхать» в не очень (градусов 100) раскаленную духовку. Вы сами поймете, когда пора вынимать.

Баба Поля часто готовила цимес и еще чаще употребляла это слово в повседневной речи: «Она попала в больницу с аппендицитом, – рассказывала она про соседку, – но цимес не в этом, а в том, что в нее влюбился хирург! Чем она его там под наркозом прельстила, я не знаю, но он теперь уходит-таки от жены к той, без аппендикита!»



Баба Поля, конец 19 века

А сам лично цимес был совсем другим, морковным, густо-оранжевым, сладким. Его обо-
жала и бабушка, и мама. Я к нему дышала ровно.

Морковный цимес

400 граммов морковки почистить, нарезать тонкими кружочками, именно интеллигентными тонкими, так намного вкуснее, выложить на сковородку и тушить на растительном масле, чтобы не пригорало. Полить сверху медом, ложек 5 будет вполне достаточно. Отдельно залить кипятком чернослив и курагу, чтоб размякли и увеличились в размерах, добавить потом немного крахмала или муки. Выливаем в морковь вместе с оставшейся водой

(ее должно быть совсем мало) и тушим еще минут 20. Вот, собственно, в этом весь цимес!

Лебедь



Астрахань. Московская улица

А я сама мечтала всю жизнь добраться до Астрахани. Вот тянуло меня туда, и всё. Про прабабушку хотела подробности узнать, может, документы какие разыскать, да и просто так посмотреть, что за город такой, о котором столько в детстве слышала. Когда выставки моей «Частной коллекции» стали ездить по всей России, попросила первым делом отправить именно туда, в Астрахань, чтобы и самой поехать на открытие. Приехала. Походила по Московской улице, номера дома не знала, смотрела, останавливалась, заходила во дворы, пугала кошек. В каждом дворе белье висит, где-то в подворотне парни тусуются, у дома баба в тельняшке руки в боки стоит, видно, мужа из запоя ждет – везде жизнь. Так как-то медленно и размеренно там, спокойно, основательно, без суеты, как надо – оттуда мы, прямо с этой улицы.

Понравилось мне. Поехали в низовья Волги – мощно, широко и мелко. Увидела впервые лотос – целые заросли. Время было осеннее, краски желто-коричневые, но не все еще пожухлое, яркость местами пробивалась и удивляла на общем бронзовом фоне. Лотос, думала, – абсолютно индийский символ, вот и нет, издавна он растет и около Астрахани. То ли птицы когда-то занесли, то ли путешественники. Жаль, не в цветение увидела; лотос шуршал над водой своими инопланетными коробочками, несуразными, ни на что не похожими, с небольшими орешками в каждом углублении. Их едят, сказал егерь. Набрала, попробовала – очень похоже на молодой фундук, вкусно. Первый раз увидела, как он живет, этот лотос. В Индии любят из орешков четки делать – лотос же там символ вечной молодости: перебираешь их и на глазах молодеешь, видимо. Видела не раз, только не понимала, из чего они.



Осенний лотос

Покатались по кустам, пошуршали и пошли дальше. Мужики по берегам стоят, удят. Рыба есть пока, но браконьеров больше. Собрались было порыбачить. Кидали-кидали удочку, в результате у проходившего мимо рыболовного катерка на уху попросили – и сома, и леща с красноперкой, и даже язя одного, да и мелочи какой, и все за одну бутылку. Бросили в сачке на дно лодки и пошли дальше. А как спустились совсем пониже, вышли в Каспий, туманом вдруг всё заволочло, мягко засветилось – и вода, и небо, и звуки приблизились странно, даже те, что за километры были. Стало слышаться вдруг, как рыбаки где-то бурчат-переговариваются то с одной, то с другой стороны, да так слышно, словно в лодке рядом сидят. Оборачивалась на звуки все время. Штиль, туман, свет и шепот. Жутковато. Пошли обратно, уже быстрее – пора было варить уху, оголодали. На скорости врезались во что-то, чуть не перевернулись. Лебедя подбили. Егерь растерялся и стал оправдываться – не увидел, туман, появился неожиданно. Но птицу уже не воскресить, видимо, шею сломал. Втащили его в лодку. Белоснежный, с огромными крыльями и длинной тряпичной шеей. Я расстроилась, подумала о его паре – тосковать будет, как это положено в их лебединой жизни, а то и вовсе сгинет от горя. Ехали обратно молча – с купленной за бутылку рыбой и сбитым лебедем.

Уху затеяли сами егеря: делали просто, по-ихнему, без выкрутасов.

Набрали в котелок воду из Волги – я испугалась, но мне сказали, что прокипит, они всегда так делают, где ж еще на реке воду-то брать? Развели из веток огонь на самом берегу, у воды, пока она закипала, начистили все вместе овощи, выпотрошили рыбу. А егерь рассказывает: вот многие рыбаки оставляют рыбку плавать или лежать в воде, вроде как чтоб она живой была, а не надо бы это, рыбу-то скорей приколоть лучше, оказывается, потому что, если воды мало, она задыхается и теряет свою слизь – самую ценную часть навара, о как. Поэтому мелочевку для ухи и не надо снаружи очищать, только потрошить. Вот, а воды для ухи надо брать по 2 стакана на человека, плюс еще один на котелок. И про оттяжку рассказал – это если бульон

мутным получится: паюсную икру, говорит, хорошо размять в холодной воде, прибавить сырой яичный белок и поставить на малый огонь, а когда бульон очистится, процедить. Ну, это у них в Астрахани икрой балуются, а мы лучше ее так съедим, а уха ничего, пусть мутноватая будет, потерпим.

В забулькавшую воду кинули очищенные и нарезанные кубиками картошку, морковку и целые головки неочищенного лука. Как 15–20 минут проварилось – положили разную рыбу, всю, которую выменяли. Проварили еще минут 15, не забывая снимать пенку. Добавили перец и специи, посолили только тогда, когда рыба почти сварилась. Кинули в уху и нарезанный лук. Еще минут 15 – и уха была готова. Главное, не давали ей кипеть – уха должна тихо томиться. Целиком бросили пучок укропа, не резали и нитку даже не сняли. А под конец положили в уху кусок рафинада, вот так, для вкуса.

Когда мужики сообщили о готовности, я спросила про пресловутую рюмку водки, которую надо добавлять в готовую уху – для прозрачности. Не, сказали, водку – это мы внутрь, чего продукт изводить, глупости все это. Зато взяли головешку из костра и сунули в котелок с ухой, аж зашипело и вскипело. «А это зачем?» – спрашиваю. «Всегда так делаем, ритуал такой, да и если привкус тины или желчи рыбьей, то на себя уголь возьмет, меня еще так дед учил», – сказал егерь.

Для ухи понадобятся:

**рыба, какая есть, 4–5 картофелин,
3 моркови, 3 луковицы (2 варить целиком, 1 очистить и мелко нарезать),
5 лавровых листиков,
соль и перец горошком по вкусу,
1 ч.л. сахара, пучок укропа.**

А уха хороша оказалась, хоть и из речной воды, может, и из-за этого, настоящая какая-то, да еще под водку – самое оно! Именно она и запомнилась из всех мишленовских и ресторанных.



Орешки лотоса

Волжская уха





Приехали на базу, предъявили лебедя, погоревали, решили пустить на готовку, не хоронить же. Никто раньше лебедя и не ел, совета никто дать не мог. Решили замариновать, дичь же. Во время вивисекции я ушла – не хотелось при этом присутствовать. Вернулась, когда уже лебяжий пух прятался поваром на подушки, из перьев делался хозяйкиному сыну индейский головной убор, а темное мясо было уже нарезано большими неровными шматками. Сделали маринад из дешевого местного сухого, соль-перец-специи-натертый лимон-лук-чеснок. Замочили и забыли на ночь. На следующий вечер вынули, отжали, обсушили, бросили на разогретую сковородку. Как только обжарились куски до корочки, выложили на куски сала в разогретую сковородку и сверху разложили. Час-полтора постоял в духовке. Поливали соком постоянно, чтобы не засох. Под конец добавили сметаны.

Принялись есть.

«А вообще-то говоря, лебедей ругают зря.

Лебедь ежели в подливке – он не хуже глухаря!» – это у Филатова так, про Федота-стрельца.

Вкус интересный, особенно с брусникой, диковатый, но до гуся ему, конечно, далеко – тот сочнее и мягче и не требует такой долгой обработки. Почему он считался таким праздничным блюдом у наших любимых царей – непонятно, гуси ж тоже раньше были. Может, у старинных поваров были какие-то особые секреты размягчения лебяжьего мяса, не дошедшие до нас? Или просто красивое было блюдо, эффектное, главное украшение стола, символ могущества? Думаю, да, скорей всего лебедь был как атрибут власти, иначе никак. Но попробовать его все же разок можно, а уж когда станем царями, то и на каждый день неплохое блюдо!

Фаршированная рыба

Про Полину фаршированную рыбу ходили легенды! Просто ходили, и всё! Фаршированная рыба гордо стояла на середине праздничного стола, независимо от того, карпом она была или щукой! Возлежала она всегда на огромном продолговатом старинном блюде с красиво нарисованной щукой. Видимо, подарочное было блюдо, совершенно независимое от остального сервиза. Баба Поля карпа предпочитала щуке, поскольку последнюю считала рыбой поганой и воняющей тиной, а карп, по ее мнению, был... все-таки более убедительным для этого блюда. Хотя икру щукою уважала более остальных: резала туда мелко лучок, зелень, перчила и заправляла подсолнечным маслом. Называла царской.

За рыбой мы ездили с бабой Полей вместе. Это был некий ритуал, эдакое жертвоприношение. Попасть на праздничный стол и быть зафаршированной самой бабушкой могла не каждая рыбка. В рыбном магазине в двух троллейбусных остановках от нашего дома стоял огромный аквариум из голубой плитки, как в бассейне, и с толстым прозрачным стеклом, через которое можно было выбрать понравившуюся особу. Баба Поля долго, как заядлый рыбак, высматривала добычу и вдруг кричала: «Вот! Вот она! Ее!» – будто узнавала кого-то из давно невиданных друзей или родственников. Почему именно эта рыба годилась для готовки, я понять не могла, все они были для меня на одно лицо, и, честно говоря, жалела я их. А продавщица невозмутимо одним взмахом сачка вылавливала кандидата, заворачивала в пергаментную бумагу и клала на весы. Весы вздрагивали и дрожали от рыбьей агонии, бумага шевелилась и шуршала, смотреть на это было страшно. Один раз, когда мы принесли домой очередную щуку и баба Поля пошла на кухню, оставив сетку с рыбой в прихожей на стуле, я заметила, что вылезший из бумаги хвост слабо шевелится, давая мне понять, что это еще не конец. Я бросилась к рыбе на помощь и схватила огромный пакет с меня ростом! Щука вывалилась из бумаги на пол и, офигев от внезапной свободы и привалившего ей счастья, собрав все силы, стала извиваться и прыгать за мной по прихожей, норовя ухватить за ногу. Мой писк моментально привлек Полю, которая прибежала из кухни и бесстрашно бросилась в схватку, пытаясь поймать щуку за скользкий хвост! Наконец, бабушка победно выкрикнула какое-то доселе неизвестное моему детскому уху слово и, поймав рыбину, откинула ее от меня на безопасное расстояние. Я окаменела от страха, потому что никогда еще не видела скачущей по полу гигантской рыбы. В неравной борьбе мы с бабой Полей сконцентрировались на хвосте, а когда перед нами на полу оказалось чудовище с пастью почти что добермана, нам обоим стало жутко. Баба Поля встала во весь свой рост и раскрыла руки, придавив меня телом к стене, чтобы принять акулий предсмертный прыжок на себя. Мы, конечно, могли бы сбежать на кухню и выждать, но были отрезаны противником от двери. Щука-доберман извивалась на полу, Поля меня спасала. Я стояла, зажмурив глаза, мне было страшно. Наконец, баба Поля бросила на добермана полотенце, на всякий случай подхватила меня на руки и выскочила на свободу!



1963 год. День рождения Лидки – 60 лет! Стенгазета со всеми членами семьи. И модная в то время лампа

Потрошила ту щуку баба Поля с особым рвением.

А гости на следующий день уплетали этого фаршированного монстра, даже не догадываясь о том, что рыба эта накануне так рьяно отстаивала свою щучью жизнь. Это так и осталось нашим маленьким с бабой Полей секретом.

А однажды, когда мы пришли в очередной раз за рыбой – тогда в бассейне точно плавали карпы, моя детская память это хорошо сфотографировала, – продавщица спросила нас: «Сделать, чтоб не мучилась?» Баба Поля кивнула, и та, выловив указанного карпа, хрястнула его молотком по голове. Бумага затихла, но фаршированную рыбу я с тех пор не ем.

Зато счастье, что у нас сохранилось несколько рецептов, написанных самой бабой Полей. Вот ее фаршированная рыба. Она послала его в письме кому-то из родственников в Саратов. Спустя десятилетия письмо вернули нам как реликвию.

«Карп должен быть средних размеров. Полтора-два кг. Это приблизительно на 6 персон. Аккуратно отрезаем голову. Ее надо очистить от жабр и прочего и временно отложить. Она очень важна. Берем тело и через отверстие, не надрезая живота, с помощью десертной или столовой ложки вынимаем внутренности, откладываем жир и молоки, а если будет икра, выкидываем вон. Тело очень хорошо промываем в трех водах, сушим льняной салфеткой снаружи, ножницами срезаем плавники и, вооружившись ножом с округлой головкой, но с очень острым лезвием, начинаем отделять кожу от мяса, постепенно выворачивая ее как чулок, который нельзя пропороть, и так до хвоста. У хвоста ножницами отрезаем хребет. Снимаем мясо с костей любым удобным способом и толчем в мясорубке с луком и французской белой булочкой, размоченной в молоке, солим, перчим. Перед приготовлением фарша берем удлиненную кастрюлю, закладываем голову, плавники, кости, а также 2 свеклы, 1 луковицу, 2 морковки, сельдерей, петрушку, лаврушку, перец. Ставим на огонь, а в это время наполняем рыбный

чулок фаршем и укладываем его в нежно кипящий бульон. Варить карпа 2,5–3 часа, поливая бульоном сверху и наблюдая, чтобы не пригорел ко дну. Можно для уверенности добавить рыбьего клея или желатина. Как только готово, выложить карпа на блюдо, красиво приделать голову. Кстати, если фарш остается, им можно наполнить голову, это особый цимес. Все художественно обложить вареными овощами, затем залить процеженным бульоном. Чем глубже блюдо, тем лучше, и как только остынет, стараясь разлить как можно меньше, ставить его на холод. Приятного аппетита и наилучшего воспоминания от приготовления!»

А Полины рыбные котлетки? Тоже проверенные временем. Вернее, даже не котлетки, а оладьи:

**на 400 г филе любой белой рыбы надо взять 1 луковицу,
1 яйцо, 2 ст.л. муки,
соль,
перец,
нарубленную зелень – укроп и кинзу – и 3 ст.л. майонеза. Майонез
в основном тогда готовили дома.**

Весь «изюм» рецепта в том, что рыбу не измельчали на мясорубке, а руками расщепляли на волокна и смешивали с мелко нарезанным и обжаренным луком, яйцом, мукой, майонезом, солью, перцем и рубленой зеленью. Все хорошо вымешивали и жарили на подсолнечном масле как оладьи с очень приятной консистенцией.



Щука, но не та самая

Принц и Жоржик



Лидка и Принц



Альтист Анатолий

Еще нашей визитной карточкой были пирожки с мясом. Жутко бесполезные, потому что жаренные в масле, но жутко вкусные – потому что жаренные в масле. Баба Поля делала их в большом количестве, жаря в синей чугунной гусятнице с высокими краями, чтобы не брызгалось масло. Заканчивались они очень быстро еще и потому, что многие гости, проглотив порядочную порцию за столом, просили еще с собой на дом по 8–10 штук. Я понимала, что надо быть доброй и гостеприимной, но этих взятых с собой и украдкой съеденных вдали от всех пирожков мне было почему-то ужасно жалко. Хотя втайне, конечно, гордилась, что они у нас особенные, не такие, как у всех. Я тщательно, как в магазине, заворачивала очередную порцию пирожков в пергаментную бумагу и детским почерком надписывала, кому они были предназначены: «Раюша», «Сева», «Жоржик», «Светик», «Фаина», «Принц». И выкладывала на полочку зеркала у входа – стояло там у нас такое старинное псише. И если кто забирал кулек с чужим именем, то начинались целые расследования и разборки по телефону. Хотя пирожки были везде одинаковые и по количеству совпадали. «Ну конечно, Севка перепил и даже имени своего прочитать не смог, взял мои – ну, Сева и Раюша, ведь есть отличие? Начать с того, что он мальчик, а я девочка! И увел мои пирожки! Надо в следующий раз мне пакет сразу в сумку класть!» – делилась Раюша с Лидкой по телефону.

Но больше всех опростоволосился Принц, который как-то прихватил две порции – свою и Жоржика. Это не был настоящий принц, нет. Это был последний Лидкин муж, Толя. Лидка сама дала ему прозвище – Принц Чудило. И тут не подкопаешься: с одной стороны – принц, высокий, красивый, чуть лысоватый, играет на альте для нее и для души и неплохо зарабатывает настройкой пианино. Но с другой – все-таки Чудило. И прям с большой буквы! На

прозвище свое отзывался моментально, хотя со временем, конечно, мы перешли на укороченно-интеллигентную кликуху Принц. Его так звали все – наши соседи, родственники, друзья, уже и не вспоминая, что он все-таки Анатолий. Человек был с доброй душой, но безумно занудный и во всем сомневающийся. И, главное, патологически жадный. Как-то, разбирая ящики письменного стола – а во всем необходим порядок, особенно в ящиках письменного стола, вы же понимаете, – он нашел там три разные таблетки, скромно и пыльно лежащие в самом дальнем углу. Как они туда попали, почему именно этот набор, на чем он сэконобил, от чего они были и сколько времени лежали, Принц, конечно, уже не помнил. Но выбросить их он тоже не мог!

«Лидочка, съешь эти таблетки, их же жалко выбрасывать!»

«А от чего они?» – спросила Лидка.

«Да какая разница, за них ведь заплачены деньги! Съешь, чтобы не пропадали!»

Принц был послан куда подальше. Видимо, за белым конем.

Когда он покупал яйца, то тщательно потом выставлял их в холодильник тупым концом вверх: «Лидочка, как ты не понимаешь, так они дольше сохранятся!» А в мешок картошки по этой же причине обязательно добавлял одно яблоко. Не давал даже сливать воду от картошки и макарон – охлаждал ее и поливал потом комнатные цветы! Хотя, надо признать, растения ему были очень благодарны! А нас это очень раздражало.

Вот такой он был, наш Принц. Лидка с Принцем к тому времени уже давно разошлись, но дружили, общались и были в прекрасных отношениях!

То, что Принц прихватил пирожки Жоржика, было неудивительно. Это была жалкая месть.



Лидка с Жоржиком, Леня с Нелли Рошаль и Принц, который внимательно за всеми наблюдает



Лидка с Жоржиком и Николай Добронравов



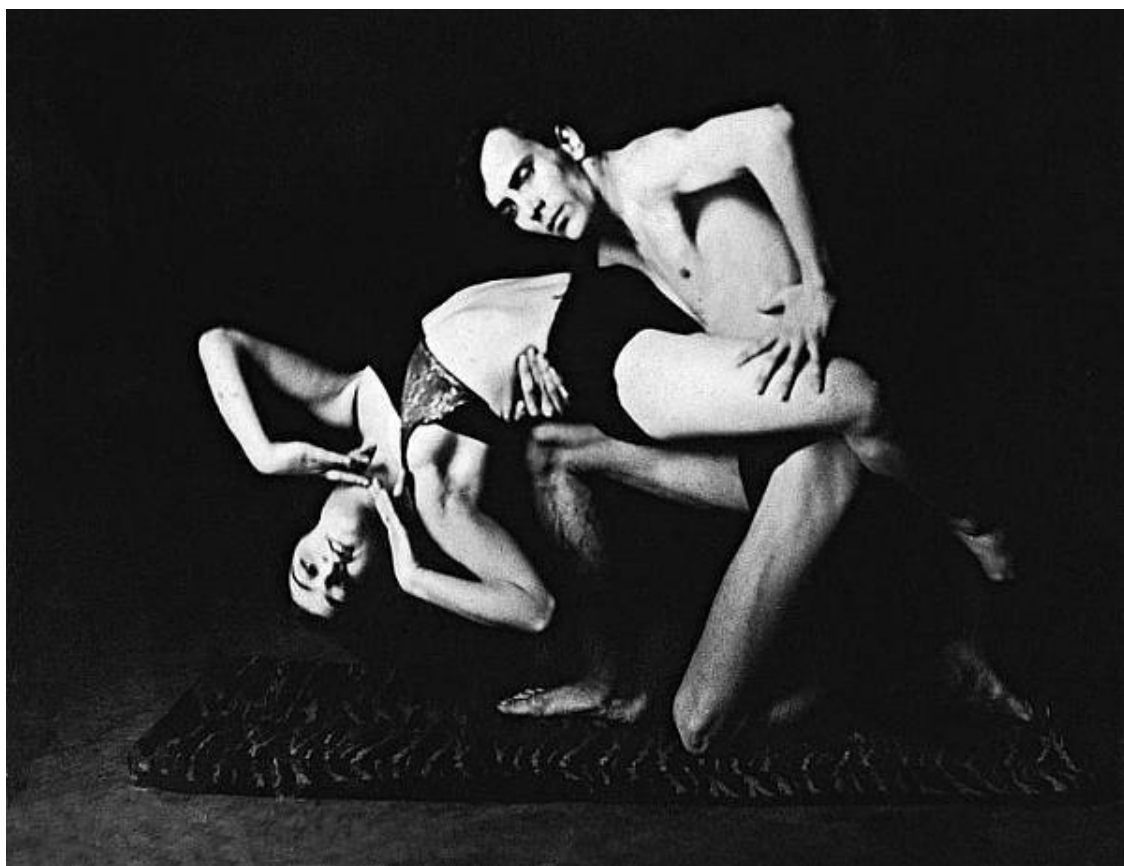
Лидка и Светлана Моргунова. 1978 г. И снова лозунги на стене. Вернее, на печке



Лидка и Ленечка Рошаль. Ксенечка совсем маленькая



Лидка и Принц



Лидка на работе. В молодые годы



С Жоржиком



Мои первые фотопопытки. Фотосессия перед нашим отъездом в Индию. 1983 г.

Жоржик был ведущим артистом Ростовской оперетты с красивым баритоном, яркой внешностью и провинциальными манерами. Он был влюблен в Лидку, и все об этом знали. В Лидку вообще все всегда были влюблены: она была настоящим сгустком женственности. Может, и не самая большая красавица, она вся лучилась обаянием, абсолютно естественным и природным, которое нельзя было приобрести. Или как-то там научиться. С ним надо было родиться. На ее лице постоянно сияла улыбка, а в зеленых глазах поблескивали не менее обаятельные чертики. В нее нельзя было не влюбиться! Несмотря на большую разницу в возрасте – Лидка тогда уже была дважды бабушка со стажем, – их отношения с Жоржилом крепили и развивались. Лидка несколько раз ездила в Ростов и приезжала оттуда вся в воспоминаниях и подарках, долго рассказывая маме – моей – детали поездки. Подругам, конечно, она рассказывала намного больше. Маме, видимо, стеснялась. Когда Жоржик приезжал в Москву и приходил к нам в гости, Лидка накрывала шикарный стол, заранее припасая деликатесы и накручивая голубцы – любимое Жоржиково блюдо. А я, жаря пирожки и хлопocha на кухне, все время слышала его неповторимый стреляющий залпами смех: «Ха! Ха! Ха!» Вот так, отдельно, с правильно поставленным дыханием и придыханием, будто кто-то долго его учил так смеяться: «Ха! Ха! Ха!» Громко и очень театрально. А следом должна была, вероятно, идти его коронная фраза: «Кушать подано!»

Кушать подавали.

Пирожки с мясом

Тесто шло такое же, как и на лепешки – дрожжевое, только замешивалось круче. А для начинки нужно провернуть в мясорубке отварное мясо,

смешанное с обжаренным мелко нарубленным луком. Фарш посолить, поперчить. Сформовать маленькие, в палец длиной, пирожки, плотно защипнуть края и, извините, обжарить в масле.

А следом за пирожками Жоржик поглощал голубцы.

Голубцы с мясом и грибами

**капуста – 1 большой кочан,
мясной фарш – 500 г (говяжье бедро или грудка индейки),
2–3 хороших белых гриба или несколько сушеных,
молоко для замачивания сушеных грибов,
рис – 0,5–0,75 стакана,
лук репчатый – 1 штука,
морковь – 1 штука,
помидоры – 2–3 штуки, (можно заменить 2 ст.л. хорошего
томатного соуса, или кетчупа, но лучше и то, и другое),
чеснок – 2–3 зубчика,
зелень петрушки, кинзы и укропа,
растительное масло для жарки,
соль, свежемолотый перец по вкусу,
Для соуса:
томатная паста или кетчуп – 2 ст.л.,
сметана – 3–4 ст.л.,
соевый соус – 1 ст.л.,
бульон или вода – 400–500 мл (можно больше),
соль по вкусу.**

Мы во все, что можно, кладем грибы. Вот и в голубцы тоже. Белые сушеные грибы заливаем молоком и ставим под крышку на ночь, чтоб набухли. Берем молодую капусту, срезаем грубый ствол и делим лист надвое. Кладем в кипятки, сняв кастрюлю с плиты, и накрываем крышкой, чтобы капуста обмякла и была податливой, но ни в коем случае не вареной. Голубцы должны получиться маленькие, с палец длиной. Фарш делаем из говяжьего бедра. Можно даже из индейки, если хотите диетические. Грибы вынимаем из молока, кипятим и режем мелкой короткой соломкой. Отдельно пассеруем мелко нарезанный лук и натертую морковь, добавляем грибы и любимые специи. Припускаем до полуготовности рис. Смешиваем хорошенько фарш, дробленый лед (для сочности), рис и овощи. Заворачиваем в капустные листья. Жарим каждый голубец на сковороде с растительным маслом, закладываем в сотейник, заливаем соусом и тушим до готовности. Соус такой: в бульон добавляем сметану, томатную пасту или кетчуп, соевый соус, размешиваем и выливаем в сотейник с голубцами. Тушим, пока не покоричнеет. Лидка рассказывала мне, что пару раз, когда не было капусты, оборачивала фарш в лопух, который в избытке рос у забора на даче, и голубцы получались очень бархатными и необычными.

Однажды мама очень испугалась за Лидку. Она совершенно случайно услышала ее разговор по телефону с кем-то из подруг:

– Нет, я Аллусе ничего говорить не буду, пока сама не буду в этом твердо уверена. Зачем ей это знать? У нее и так нервы. Пока не буду.

Мама жутко перепугалась, решив, что Лидка серьезно заболела.

Как выяснилось позже, у Лидки просто появился новый мужчина.

Особенности советской национальной еды и ее добычи



Сегодня в продаже

Раньше очень редко кто сидел на диете, о калориях никто не думал и свежий сок из сельдерея со свеклой натошак не пил. Еда, а я пишу о 60–70–80-х годах была совсем простой, не очень разнообразной, без особых деликатесов, хотя вру, крабов было – завались! Они стояли на прилавках вавилонскими башнями с непонятным поначалу названием «Chatka», которое простые советские люди, не обученные в ту пору азам английского языка, читали как «Снатка» и не понимали, что может быть внутри банок с таким названием. Оказывается, основной расчет был на экспорт – в банках лежали тихоокеанские крабы, пойманные у Камчатки, но поскольку кто-то важный посчитал такое географическое название для иностранного уха слишком сложным, Камчатка сократилась до «Чатка».

Крабы особо не покупали, поскольку не знали, что с ними делать, и ограничивались дома вареной (в буквальном смысле) колбасой с макаронами, сосисками с зеленым горошком, картошкой в разных ее видах, бульоном из синей курицы-спортсменки с длинными тощими ногами, щи-борщ, тефтели какие-нибудь, сырники – всё без излишеств. Хотя на праздники обычно поднакапливали дефицитных товаров: копченых колбас, фруктов, консервов, была и красная, и черная икра – и не говорите мне, что только у нас в семье, не надо! Она была более доступная и не такая дорогая, как сейчас. Резко в цене подскочила в начале 70-х, аж до 44 руб-

лей за килограмм! Три раза в год она обязательно была на праздничном столе у каждого советского человека: на Новый год, 1 Мая и 7 Ноября – главные праздники страны. Вне праздников встречала я ее в основном в гостях у наших знакомых врачей, к которым ходили лечиться не только мы, но и директора продмагов. Баночка красной или черной икры на столе была показателем статуса и достатка советского труженика. За баночкой и остальными гурманскими прелестями надо было идти на поклон к директору магазина. Довольно часто в такие походы бабушка брала меня с собой в качестве довеска.

Ходили обычно с черного хода. Пробирались через коробки с фруктами, которыми и не пахло на прилавках магазина, через закутки с красочными индийскими круглыми жестяными банками с чаем и кофе, через коридоры, в которых снизу доверху стояли башни коричневых коробок с шоколадными конфетами «Метеорит» – на них я в детстве подседала. Ничего вкуснее «метеорчиков» не было. Они производились на Украине, и купить их можно было не везде. Но в гастрономе рядом с гостиницей «Украина», недалеко от которой мы жили, они были всегда! Это были склеенные медом орешки, облитые шоколадом. С неровными краями. Видимо, как у метеорита. Я засовывала по «метеориту» за каждую щеку и пыталась разговаривать, истекая слюной. Лучше сладости не придумано! Хотя наша домашняя «картошка» – пирожное – легко могла с ними соперничать!

Пирожное «Картошка»

Наша «картошка» очень похожа на настоящую гостовскую с одним «но» – от нее можно опьянеть! И внутри она всегда белая! Мы никогда не делали пирожное с добавлением в тесто какао. Пирожным лучше постоять – на следующий день они намного сочнее и вкуснее.

Для основы лучше, конечно, испечь бисквит, дать ему высохнуть, а затем раскрошить, но можно, если некогда, сделать из печенья.

Для пирожных «Картошка» понадобятся:

по 200 г сливочного масла и грецких орехов,

7 пачек печенья «Юбилейное»,

1 банка сгущенного молока,

6–7 ст.л. коньяка или рома,

какао-порошок без сахара для панировки пирожных.

Потом все просто: печенье пропускаем через мясорубку, грецкие орехи режем на мелкие кусочки, они должны чувствоваться на зубах. Делаем крем – растираем сгущенку с размягченным сливочным маслом, добавляем коньяк и соединяем с крошечками. Лепим чудесные картофелины, обваливаем их в какао и ставим на холод. Особенные эстеты могут белым кремом или взбитыми сливками на картошках сделать «глазки». Когда сливочного масла не было – случались и такие времена – лепили без него, только печенье, сгущенка и какао!

Однажды папе перед его днем рождения позвонил Иосиф Кобзон и сказал: «Роба, у меня для тебя необычный подарок! Я договорился с директором «Елисеевского», что ты сможешь там получить продуктовый заказ! Тебя ждут завтра в два!»

Подарок действительно был шикарным.



Директор Елисеевского гастронома Юрий Соколов и Иосиф Кобзон

Так случился наш поход к известному всей Москве директору Елисеевского гастронома Юрию Соколову. Все же знают «Елисеевский» на Горького, д. 14, сейчас Тверской. Официально он назывался «Гастроном номер 1». Мы жили тогда тоже на Горького, совсем недалеко от гастронома, чуть наискосок, на другой стороне улицы около Моссовета. Папа шел, чуть сутулясь, впереди меня, стесняясь своего роста и вжимая голову в плечи. Люди оборачивались, улыбались вслед. Его очень любили. А он всегда этой любви стеснялся. Мы зашли сначала в сам магазин. Дворцовый, с резными высоченными потолками, огромными роскошными люстрами, золочеными колоннами, головами ангелов или еще кого-то там, чьи застывшие лица многократно отражались в чуть потрескавшихся зеркалах, – торговый зал «Гастронома номер 1» на самом деле приводил посетителей в восторг. И в первую очередь своей роскошью. Потом уже внимание обращалось на округлые стеклянные витрины, где в то время обычно было изобилие чего-то одного: или рыбных консервов – целый прилавок какого-нибудь «Завтрака туриста», или «Частика в томатном соусе», или карамельных конфет и ирисок, пирамиды из сгущенки и целые дома из сахара-рафинада. Хотя в «Гастрономе номер 1» все равно всегда было больше продуктов, чем в любом другом магазине. И если в зале провести полдня, то с огромной вероятностью можно было купить сосиски, или кило апельсинов, или коробку шоколадных конфет ассорти. Даже не купить – «достать». Раньше это так называлось.

Мы прошли через зал, похожий на вокзал в час пик – потная разгоряченная толпа с авоськами и сумками на колесиках давилась в кассу и в отделы за продуктами. Яркие накрашенные кассирши в серьгах с красными неопознанными, но явно настоящими камнями (видимо, купили всем магазином по блату в ювелирке за углом) гордо восседали на возвышении в своих дзотах и с брезгливостью взирали на весь этот людской сброд – покупатели явно мешали им работать. Продавцы в белоснежных, надо отдать должное, халатах и высоких поварских колпаках лениво тянулись через прилавок за чеками и нехотя отпускали продукт. Мы нашли служебный вход. В маленькой, обшитой мореным дубом приемной Самого стоял секретарский

стол и с десяток стульев. На двери черная табличка «Соколов Ю.К». Кроме нас никого больше не было. Сели. Минут через десять в комнату вошла женщина с кульком и скрылась в кабинете у директора. Она сразу же вышла, оставив кулек там. Мы сидели, ждали. Папе, я видела, было неловко. Вскоре дверь с шумом открылась, из кабинета вышел Сам в накрахмаленном белом халате – главврач больницы, честное слово – и один очень известный актер с тем кульком в руках. Папа с актером вежливо поздоровались, но обоим было немного неуютно, будто их застали в каком-то неприличном месте. Мы зашли в кабинет. Юрий Константинович был очень любезен, прочитал записку, которой мама снабдила папу, и кому-то позвонил. Продиктовал по телефону названия необходимых маме продуктов.

– Еще спецех микояновский, сосисок завесь килограмм, балык, дай полкило, финский сервелат палку, да, и два ананаса!

Как красиво это звучало! Два ананаса! Гости будут в восторге!

Через 10–15 минут в кабинет вошла та же энергичная женщина с большим кульком и пакетом в руках. Порученец по особо важным делам, видимо. Получив от папы деньги, она быстро вышла из кабинета.

Из гастронома мы гордо шли домой, прижимая к груди редкие трофеи. Я, как ребенка, несла кулек, из которого выглядывал хвостик ананаса. Прохожие снова оборачивались. Но теперь не на папу, а на ананас. Но главный наш трофей – целая говяжья вырезка, завернутая в коричневую бумагу, – таился где-то на дне пакета. Лидка сделает свой знаменитый ростбиф!

Ростбиф

Еда довольно простая, сытная и элегантная. С английским акцентом. Нам ростбиф всегда казался очень заграничным, почти экзотическим кушаньем, но с течением времени мы упростили его, привели вкус в соответствие с нашими семейными запросами. Уверена, что каждая семья делает ростбиф по-своему, одного рецепта для этого блюда нет. У нас он такой.

Вырезку промываем и очищаем от пленки. Лучшее, чтобы она уже успела полежать вне холодильника, чтобы поравномерней прожарилась. Готовим маринад: горчицу (всегда брали нашу, отечественную, с советским вкусом), размалывали туда перец горошком, семена кориандра, соль, черный молотый перец, немного тимьяна и розмарина, добавляли растительное масло и все размешивали.

В мясе делаем 5–6 неглубоких надрезов, вставляем в каждое отверстие по половинке зубчика чеснока и обмазываем мясо приготовленным маринадом. Заворачиваем в пищевую пленку и оставляем. Пусть отдыхает несколько часов. А бабушка обычно оставляла мясо в маринаде на всю ночь. Так и говорила: ему надо отдохнуть. Теперь, когда мясо хорошенько отдохнуло и промариновалось, можно его готовить. Для начала его надо обжарить в сковороде на сливочном масле, чтобы появилась аппетитная коричневая корочка: ее главное предназначение – сохранить сочным мясо при запекании. Надо разогреть сковородку и жарить ростбиф на каждой стороне по 4 минуты, не больше, чтобы он со всех сторон обжарился. Потом заворачиваем мясо в фольгу и отправляем его в духовку, разогретую до 160–180 градусов. Обычно мы готовим мясо минут 40 в фольге, а потом открываем его и запекаем еще минут 15, время от времени поливая вытекающим соком. Можно добавить в сок немного вина. По старинному рецепту мясо во время запекания ни в коем случае нельзя трогать – можно переворачивать только противень.

Когда мясо готово, необходимо снова дать ему полчаса отдохнуть – это необходимо для того, чтобы волокна вырезки стали менее упругими и более мягкими и чтобы мясо не выглядело уставшим. Просто выньте его из духовки и дайте полежать, прикрыв фольгой, как одеялом. А потом можно выложить его на овальное блюдо, нарезать на порционные кусочки и есть!

Для ростбифа понадобятся:

0,8–1,5 кг говяжьей вырезки,

50 мл растительного масла,

1 головка чеснока, разделить на зубчики, но не чистить,

2 веточки розмарина, собрать только листики,

4–5 веточек тимьяна,

горчица, перец горошком, семена кориандра,

100 мл красного сухого вина,

20 г сливочного масла,

соль и черный молотый перец по вкусу.



Овощи-фрукты были сезонными и только сезонными. Такого искусственного изобилия, как сейчас, не было – что вы, боже упаси! Клубника – в июне-июле, черешня строго в июне, после черешни – вишня, груши – август-сентябрь, малина – иди на даче ешь с куста, когда созреет, наелся – вари варенье от простуды на зиму. Голубики, гонобобеля по-древнему, не было вообще и много чего не было... И из еды в том числе. Заграничных продуктов почти совсем не завозили, разве что марокканские апельсины с черненькой наклейкой-ромбиком, кубинские бананы, которые зелеными покупались ящиками, выдерживались в тепле до желто-

ватого цвета и съедались почти сразу же, и всевозможные консервы – дефицитнейшая вареная кукуруза, которую мы ели холодной прямо из банки, как лучший деликатес, компот из персиков, по-моему, польский, что-то еще, по пальцам можно пересчитать.

В середине 70-х, когда мы жили на Калининском проспекте, в гастрономе «Новоарбатский» стали продавать огромные замороженные хвосты лангустов, опять же кубинские. Я с тех пор таких огромных нигде не встречала! После нескольких не совсем удачных опытов на лангустах мама научилась очень вкусно их запекать в духовке – с лимоном, солью и перцем, в фольге. Рецептов особенно не было, Интернета тоже, спросить про лангустов не у кого, так что всё опытным путем! Мы покупали эти лангустячьи хвосты коробками. Раньше всё покупалось коробками, пачками, ящиками, мешками. Уж если в продаже есть – надо брать! Много! Впрок! Чтоб до Нового года! Даже если Новый год был только неделю назад! Ведь завтра в магазин придешь – и уже всё раскупили. И жалеешь еще долго-долго. А притащишь, счастливая, домой мешок сахарного песка и начинаешь расфасовывать по пакетам – это на дачу, это соседям, это подругам. Есть что вспомнить!

Родители часто привозили мне из дальних поездок какую-нибудь съедобную экзотику, чтобы побаловать. Как-то из Франции в середине 70-х притащили авокадо – накормила им гостей: та еще гадость оказалась – ни вкуса, ни запаха, пресно и фу! Потом наловчилась сдабривать авокадо лимоном, солью-перцем и подавать с креветками, помидорами черри и кинзой.

Из Африки папа с мамой привезли однажды совсем уж экзотический мангостан, который стал моим любимым фруктом на всю жизнь только потому, что был из детства, тайно провезенный через все таможи и границы, закрученный в мамин шарф, как какая-нибудь драгоценность, и торжественно врученный мне первым делом, как был открыт чемодан. Привозили зеленые яблоки, какими сейчас кишат «Ашаны», «Меги» и прочие «Пятерочки». Я узнавала об этом сразу – запахом зеленых яблок пропитывался даже лифт! И личи привозили! И всякое такое из продуктов, о чем я узнавала намного раньше своих одноклассников. Приносила, правда, в школу, чтобы попробовали, но в основном похвастаться, конечно.

Короче, довольствовались тем, что могли купить, отстояв в очереди по несколько часов. Время это было навсегда вычеркнуто из жизни. Месяца три из всей жизни, а то и больше я бездельно простояла в очереди при любой погоде: однажды два с половиной часа за сливочным маслом – вот помню же, именно за ним, на Тверской, тогда еще улице Горького, в магазине, называвшемся у нас в районе «Кишка» за длинный узкий зал, заканчивавшийся подсобкой-аппендиксом. А как же, двое маленьких детей, им необходимо. Так же иногда покупался сахар, сосиски, даже суповой набор – грязные кости в осколках с ошметками мяса и в дражном пакете – вот, все для вкусного бульона... Иногда на руке химическим карандашом писали номер очереди, это как сейчас квитки при входе в магазин, чтоб все интеллигентно.

Ну что об этом? Времени только жалко – ни мобильных, ни планшетов тогда не было, было тупое желание что-то купить, поскорей и побольше, хотя «в одни руки больше 1 кг не давать...».

Продзаказы и куриные возможности



Детство под столом

Была еще, правда, система продовольственных заказов, когда каждое мало-мальски уважающее себя предприятие было прикреплено к какому-нибудь продуктовому магазину, который распределял, не бесплатно, конечно, заказы к праздникам.

Гречка, пачка печенья, сырокопченая колбаса (нам обычно приходила «Московская»), печень трески, коробка шоколадных конфет ассорти, на самом деле одинаковых, которые, когда открывалась коробка, лежали кучей в одном углу и потом аккуратно вставлялись обратно

в ячейки; ветчина в продолговатой банке, похожей на утюг, – югославская, кажется; пол-литровая банка венгерского лечо, еще какие-то невзрачные консервы, вот как-то так, плюс-минус. Часто с заказом приезжала отдельно завернутая анорексичная курица, причем тушка ее была стыдливо прикрыта коричневатой бумагой, а голова и ноги победно вылезали на волю. Ноги, длинные и синюшные, местами очень волосатые, бесстыдно вываливались из авоськи, норовя при любой возможности зацепиться за что-нибудь никогда не деланным педикюром. Курья головка на практически лебединой шейке свешивалась, нередко волочась по полу розовеньким, а-ля Барби, гребешком. Я девочкой всегда с каким-то животным страхом ждала этот маленький трупик, на котором синими чернилами через всю дохлую куриную грудь был написан опытной рукой непонятный иероглиф. Баба Поля, а потом уже и Лидка, клала курочку на стол – и куда бы ни положить, у нее обязательно что-нибудь свешивалось: голова ли, ноги – и начинала заниматься разборкой заказа. Что-то откладывалось в дальний угол – консервы, например, что-то уходило в холодильник, что-то сразу на стол. А я садилась на пол у стола – я вообще полдетства провела под столом – там мне было уютно, у меня всегда была крыша над головой, стенки и дверь, сделанная из подушек, – и смотрела на куриное лицо с закатанными глазками и мелкими белесыми ресничками или желтую восковую лапу, пока баба Поля не приступала к разделке.

Из одной курицы баба Поля всегда делала несколько блюд, но обязательно выкидывала гузку.

Во-первых, шейка.

Видимо, раньше это блюдо готовили только из шейки, но баба Поля, как практичная и бережливая хозяйка, фаршировала кожу с целой курицы. Я долго не могла понять, почему целая курица называется шейкой. Времена были не всегда сытые, да и народу в семье много – одних только детей четверо! А это очень вкусная и сытная закуска, куда шел весь жир – зачем выбрасывать?

Для начала курица обжигалась на газовой плите, чтобы опалить остатки перьев, и по квартире шел характерный запах чуть обгорелого курьего трупика, потом обрезались лапки и сама шея на бульон. Потом с тушки хирургическим путем снималась кожа вместе с крылышками. Как перчатка с руки. Были места, где кожа не хотела так просто сниматься – на спинке и внизу ножек, но с бабушкиным опытом это проблемы не представляло. Я обожала смотреть на этот процесс, потому что мечтала о врачебной карьере и мне почему-то казалось: врач обязательно должен уметь препарировать курицу! Бабушка залезала курице пальцами под кожу и аккуратно отделяла ее от тушки, продвигаясь от гузки выше по курьему организму. Птичка оставалась совсем голой, а одежда лоснящейся белесой рубашкой лежала рядом. Какие-то интимные места у курочки были прикрыты жирком, но в основном эти советские бегуны были сухими и поджарыми, вся жизнь которых, видимо, проходила в борьбе за каждое зернышко.

Потом срезался, мылся и резался жирок. Бабушка кидала его на раскаленную сковородку – он начинал похрюкивать и плавиться, туда же отправлялось много мелко нарубленного лука, и я обязана была следить за тем, чтобы он не подгорел, иначе вкус шейки будет испорчен. Он томился, становился прозрачным, и скоро туда уже можно было понемножку класть куриное резаное мясо, муку, специи и обязательно мускатный орех. В обычном рецепте для шейки в начинку клали печенку или сердечки, но в нашем семейном это были просто мелко нарезанные кусочки мяса с ножек. Потом, чуть остывнув, вобрав в себя еще пару яиц, весь этот фарш отправлялся в куриную кожу так, чтобы ему оставалось еще место для роста – иначе разбухнувшая мука могла порвать это произведение. И бабушка принималась за штопку. Она заштопывала белой ниткой все дырки на шейке, чтобы ни капля фарша не досталась бульону.

А на плите уже кипела соленая вода в огромной кастрюле, где шейке 40 последующих минут предстояло плавать. Вылезала шейка из бульона такая надутая, толстенькая, намного толще самой курицы, это уж точно! Потом она резалась на ломтики, и всё! И горячей, и холод-

ной хорошо! Привычнее, правда, холодной. Особенно если она немного полежит в холодильнике.

Для шейки брали:
кожу, снятую с курицы,
жир,
мясо с двух ножек,
3–4 крупные луковицы,
6–7 ст.л. муки,
соль,
перец,
специи по вкусу,
мускатный орех.

Есть еще один рецепт начинки шейки, когда кладут горошек, нарезанную кубиками морковь, манку, шкварки и, соответственно, специи.

Следующее блюдо из этой курицы – бульон, бабушка называла его «еврейский пенициллин» и очень ценила за лечебные качества. Если в семье кто-то простужался, сразу же варили крепкий куриный бульон и отпаивали им больного. Причем она давала бульон всегда горячим в чашке, как лекарство. И что интересно, таки да, становилось лучше!

Баба Поля вообще-то любила, чтобы курица была не очень молода – чтоб не тургеневская барышня, конечно, но и не особь бальзаковского возраста, – нечто среднее, в соку.

Можно брать курицу целиком, можно ножки, для совсем диетического подойдут грудки, можно скелетик, оставшийся от шейки. Как вам хочется. Залить холодной водой, стаканов 12–13, и поставить на сильный огонь, на котором дают кипеть не более 5 минут. Промытую большую луковицу разрезать поперек, не снимая шелухи, разогреть сковородку и положить разрезанной стороной вниз, чтобы лук как следует пришипарился. Этот прием, как говорила баба Поля, придает бульону приятный цвет. Когда бульон сильно прокипит, надо снять пену – ее вообще-то надо снимать постоянно – и убавить огонь, оставив суп томиться со слабыми побулькиваниями на полтора-два часа. Положить пришипаренную луковицу, две морковки, пару стеблей сельдерея, петрушку, обязательно с корнем. Все специи – лаврушку, перец горошком, 2–3 гвоздичины и соль – баба Поля клала минут за десять до конца готовки, чтобы не было лишней горечи. Иногда, если бульон получался мутноватым, она плескала полполовника холодной воды, чтобы вся муть осела на дне – и процеживала бульон. Вот такие Полины секретники.

Из вареных частей курицы бабушка обычно делала второе – обмакивала всякие ножки и крылышки в муку и обжаривала на сильном огне. Получалось очень вкусно и хрустяще.

Куриные котлетки

У нас еще от курицы осталось собственно мясо, из которого можно было сделать наши незабываемые котлетки! И в этом рецепте тоже есть наши семейные нюансы – мы никогда в фарш не добавляем яйцо, а чтобы котлетки были сочные, в середину каждой перед жаркой кладем небольшой кусочек сливочного масла. А так всё просто: в фарш положить размоченную в сливках или молоке булку, соль-перец-специи, много мелко нарубленной зелени,

желательно укропа и кинзы – петрушка все-таки для этого грубовата. И жарим на масле безо всякой муки или сухарей, голенькими. Всё!

Из печени баба Поля делала оладушки, тоже очень простые. Куриные печенки обычно накапливались в морозилке, и когда их количество позволяло сделать порцию оладушек, все ждали этого с нетерпением. Кроме меня. Я как ненавидела печень, так и ненавижу. Поэтому блюдо это прошло мимо меня, несмотря на то, что гемоглобина во мне было маловато, ребенком я была худым и бледным, и врачи советовали почаще кормить меня печенкой. Но решила: пусть помру, но есть это не буду!

Рецепт «этого» из куриной печени

**Полкило печени,
2 яйца, 2 ст.л. муки,
1 ст. л. сметаны,
соль,
перец,
масло для жарки.**

Все пропускалось через мясорубку – сейчас для этого есть блендер, – хорошенько размешивалось и быстро жарилось.

Ну вот, пять блюд из одной курицы. Можно было бы, конечно, напридумывать что-то еще, затеять, скажем, оливье с курицей, но и этой разнообразной едой легко можно было накормить всю семью – у бабы Поли было четверо детей, две девочки и два мальчика. Одна из девочек, Лидка, стала моей бабушкой.

Лидка



Лидка. 20-е годы



Полина старшая дочь Лидия, моя любимейшая бабушка, танцовщица в Театре оперетты, родившаяся в Саратове в 1903 году и подхватившая местный колорит южной кухни, готовила так, что на ее стряпню потом, уже в 70-х, съезжалась вся Москва. Ее основным кухонным секретом было то, что она всюду добавляла какое-то особое сочетание соли и сахара – в салаты, в супы, везде. Один раз в недоделанный борщ вывалила полбанки клубничного варенья – этот борщ мог бы спокойно получить Нобелевскую премию! Или хотя бы «Оскар». При правильных пропорциях соли и сахара любое блюдо становится правильным и вкусным. Научила ее всему, конечно же, баба Поля.

Лидка, а все ее звали Лидка, была удивительно жизнелюбива, она всегда жила сегодняшним днем и в каждой минуте находила себе и другим кусочек счастья и постоянно излучала свет.

«Какое счастье, посмотрите, идет дождик!»

«Мне невероятно повезло, я просидела в очереди у зубного всего два часа!»

«Я так рада, что мне не досталось это мясо на суп, в мясном отделе так ужасно пахло тухлым!»

Всю жизнь Лидка протанцевала. Снялась в эпизоде в фильме «Цирк» с Любовью Орловой. Вышла замуж за критика Бориса Киреева, который при Горьком заведовал Домом литераторов. Родила дочь Аллу, мою маму. Но семейная жизнь как-то не сложилась. Они с Борисом разъехались, и маме пришлось жить на две комнаты в коммуналке: в одной обитала Лидка

со своим новым мужем Анатолием-Принцем, в другой – папа со своей новой женой. В 1951-м Борис заболел скоротечной чахоткой, и Алла по глупости, чтобы доказать отцу, что он незаразный, что все пройдет и он скоро поправится, доедала за ним его больничную еду. Слава богу пронесло, не заразилась. Мамин отец умер.

А Лидка все танцевала, ездила на гастроли, чтобы прокормить дочь и оплатить ее обучение в школе Большого театра. Из Аллы она тоже хотела сделать балерину. Но классом выше, конечно, не зря же отдала в Большой! А сама танцевала до последнего. Когда же танцы по возрасту закончились, стала шить на заказ. И оказалась очень неплохой портнихой. Какие платья она мне шила! Лучшие во всем дворе! Нет, во всей Москве! Даже во всем мире!

Мое утро начиналось с нее, моей любимой Лидки.

«Солнышко, вставай, пора в школу! Я тебе уже завтрак приготовила!»

Я шла на малюсенькую кухню, и там на красивой тарелке с салфеткой лежал бутерброд из белой свежей хрустящей булки с еще той, настоящей докторской мясной колбасой. И какао на молоке. Папа привез из Америки огромную банку какао, на которой был нарисован какой-то мультяшка. Я растянула эту банку, наверное, на все школьные годы. Или бабушка умудрялась тайком капиталистическое какао разбавлять нашим «Золотым ярлыком».

Потом Лидка смотрела с балкона, как я перехожу улицу на обязательно зеленый сигнал светофора, иду мимо витрин Дома игрушек – мы жили как раз напротив – и поворачиваю за угол к школе. Днем так же меня встречала – стоя на балконе, прикрыв глаза от солнца рукой и высматривая меня как добычу среди стайки детей. Я махала, Лидка махала в ответ. Она так же взглядом провожала меня до угла нашего дома.



Борис Киреев с товарищами (сидит слева)



Борис Киреев, мой дедушка





А еще Лидка шикарно шила



Лидка с Аллой, бабушка и мама



Мы с Лидкой. Самое начало 60-х

Однажды, проводив меня за угол, она пошла, как всегда, накрывать на стол. Я зашла в подъезд, вызвала лифт и вот уже хотела закрыть железную дверь, но раздался вежливый мужской голос: «Подождите, пожалуйста!» Зашел мужчина в куртке, и как только я нажала на свой шестой этаж и кабина тронулась, он обернулся, посмотрел на меня странно и стал нервно расстегивать пуговицы на моем пальтишке. Я остолбенела от ужаса, мне было всего-то 8 или 9 лет. Вдруг из меня, откуда-то из глубины, раздался такой крик ужаса, что мужика передернуло. Крик был абсолютно звериный, как мне показалось. Он с силой стал сдирать с меня рывками пальто, я как могла сопротивлялась, колотя его своими маленькими кулачишками. Кабина остановилась на нашем этаже, где уже стояла бабушка, почувствовав неладное. Мужик с силой распахнул дверь, ударив бабушку, и поскакал через три ступеньки вниз по лестнице. Я сидела в лифте на полу. Бабушка бросилась ко мне, подхватила, как раненого воробушка, и понесла домой. Все лицо у меня было почему-то исцарапано и в крови. Что в таких случаях надо делать? Правильно, обмазаться зеленкой и плакать. Так мы и поступили. Сообщили потом в милицию о нападении, но мужика так и не нашли. Мне еще повезло, сказал милиционер. Больше меня одну бабушка никуда не пускала.

Лидка была человеком творческим и с тягой к прекрасному. Обожала цветы, и все дорожки на даче были обсажены кустами гортензий, осенних хризантем, остропахнувшей настурции, розами, а календула-бархатцы – так это обязательно, лилейник с лилиями – без этого никак, и прочие монарды, ромашки, колокольчики, тюльпаны и нарциссы всегда цвели в свое время. Когда она за ними ухаживала – одному богу известно, но все зеленое вокруг нее росло и размножалось само собой быстро и качественно. Ее «зеленый палец» я получила в наследство, кстати сказать. Так вот, помимо яркой цветочной красоты, которая летом напирала, окружая дачу со всех сторон, Лидка всячески старалась приспособить цветы и в готовку. Надо сказать, это ей здорово удавалось. Дачные цветы и лепестки придавали любому салату необыкновенную свежесть и красоту, делали его более пряным и необычным. Немного, конечно, шло в пищу, не целые букеты, а так, пара-тройка цветков – для удивления и терпкости.



Бабушкино 75-летие. С художником Саввой Бродским. 1978 г.



Мама с бабушкой, Коктебель. 60-е



С Ксеньей



На гастролях



Лидка в саду

Любимым съедобным цветком у Лидки была настурция. У нас ее водилось всегда несколько сортов: какая-то ползла вверх, оплетая старую сосну и украшая ствол круглыми матовыми листьями и ярко-оранжевыми цветами; другая росла кустиками, листочки были меньше, а желтые солнечные цветы поднимались над ними; у третьей были неровные листочные края и рябенькие цветики. Съедобным был не только цветок, но и листья настурции, кото-

рые Лидка считала намного полезнее подорожника и в сезон клеила мне такой листок на царапину или ушиб. Проходило быстро.

Два основных блюда из настурции – каперсы, которые мариновались в больших количествах и которых еле хватало до следующего цветения, и замечательный настурочный салат из листьев и цветов.

Каперсы из настурции

Ждем, когда отцветет настурция и появятся круглые, зеленые, твердые незрелые шарики – семена. Собираем, промываем, сушим от воды, кладем в кастрюлю и засыпаем крупной солью на сутки. Иногда перемешиваем, чтобы хорошо просолились. На следующий день высыпаем содержимое кастрюли на полотенце, удаляем лишнюю соль и влагу, а семена настурции засыпаем в маленькие баночки. Заливаем 6 %-ным уксусом и оставляем на 2 недели в холодильнике. А через 2 недели сливаем этот уксус и заливаем свежим. Каперсы готовы! Можно добавлять в соусы для рыбы, рыбные салаты, блюда из мяса и овощей, в солянку – куда угодно!

Салат с настурцией

Картофель нарезать кубиками или ломтиками, лук – кольцами и яйца – кружочками, перемешать и, пока картофель еще теплый, добавить нарезанную соломкой настурцию. Залить приготовленной из трав, специй, уксуса и масла заправкой и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Для салата понадобятся:

**картофель отварной очищенный и теплый – 4 шт.,
настурция – нарезанные соломкой листья, плоды и лепестки – примерно полстакана,
1 луковица (лучше взять сладкий салатный сорт: красный ялтинский или шалот),
2 сваренных вкрутую яйца.**

Для заправки:

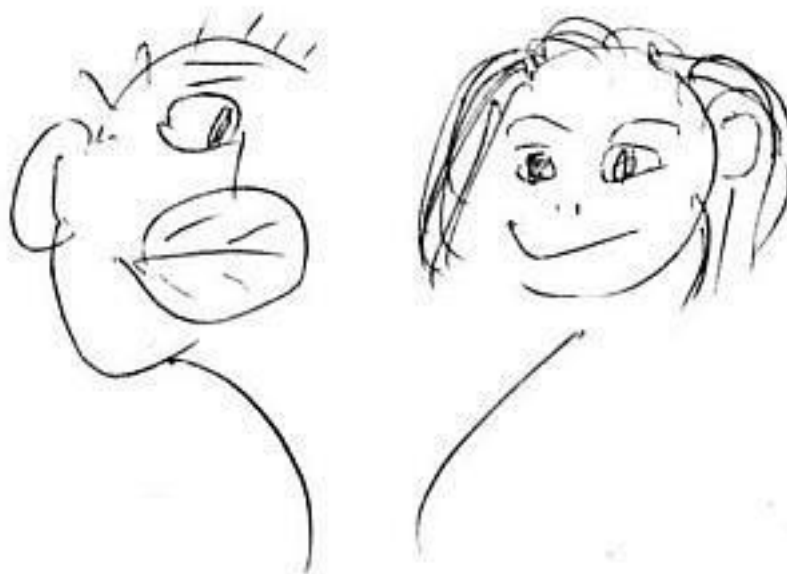
**масло подсолнечное с запахом или любое растительное для заправки,
пряные травы – кто что любит, я предпочитаю смесь укропа, кинзы, душицы и чабреца – примерно полстакана,
уксус винный или бальзамический – по вкусу,
соль, перец, сахар – по вкусу.**

Лепестки бархатцев тоже иногда шли в дело, добавлялись в различные соусы – для цвета и запаха, но для меня этот запах был слишком сильным. Еще Лидка сушила цветки жасмина и акации – смешивала потом с чаем. Из розы делала варенье. Росли у нас какие-то изумительные розы – розовые, с невероятным запахом и тяжеленными, плотными цветами. Во время их цветения запах начинался прямо от калитки и забивал все остальные. Эти розовые лепестки и шли в дело. Собирала их Лидка только днем, около полудня, когда розы сильнее всего пахнут. Мы с ней обрезали с каждого лепестка белый плотный отросточек, которым он крепится к бутону, чтобы варенье не было сильно вяжущим, видимо, в этом месте было что-то ненуж-

ное. Варенье получалось почти как духи – дурманящее, восточное, пахнущее, тягучее, но не могу сказать, что очень вкусное. Лидка делала всего несколько баночек, но просто к чаю мы его не брали – ждали ангины. Как только у кого заболело горло, Лидка доставала заветную баночку и начинала лечить. Три раза в день горячего чая с этим лечебным вареньем – и горло начинало выздоравливать. Только глотать варенье сразу было нельзя, надо подержать во рту, чтобы розовое масло успело добраться до воспаленных миндалин.

Родители очень часто уезжали путешествовать по свету, это были, конечно, деловые командировки: папа выступал, читал стихи, мама с ним всю жизнь рядом, ездили на кинофестивали, на конференции молодых поэтов, везде и много. Я оставалась при Лидке и жила ее жизнью: ходила с ней за мясом и на балет, в гости и парикмахерскую, дружила с ее мудрыми великовозрастными друзьями.

Даже когда Лидка перестала танцевать, она продолжала порхать. Легкая, улыбчивая, добрая, она любила всех. К ней часто приходили ее друзья и подружки, уже совсем немолодые, но хорохорящиеся комические старухи и старики, которых я вспоминаю очень часто как важную часть моего детства – а как же, без них нельзя.



Р-Р-Р-Родители.

В ожидании родителей



Я, узнали?



Клевреты и мое непростое детство



Клеврет в действии

Надька Новикова – Лидка называла ее Надька Новенькая, – у них всех была такая привычка с юности, наверное, называть друг друга уменьшительными именами: Лидка, Надька, Олька. Так вот, Надька, сухонькая беззубая прелестная старушка с вечным каре и челочкой, видимо, подрезанной по линеечке. Она смолила одну за другой «беломорины», обожала береты, любила выпить и, выпив, одна танцевала полонез. Когда она выпивала больше меры, а это бывало часто, то падала со стула на пол, садясь мимо, и страшно, до икоты, хохотала. Я, как ребенок, ждала этого момента – гвоздь программы, так сказать! Все ее очень любили. Пахло от нее одинаково – табаком и «Красной Москвой». Когда она жарила у нас блинчики, то для ровности обрезаала их ножницами. У нее был шикарный муж Эльтон, который до 95 лет рассекал по Москве на таком же стареньком, как и он, велосипеде. Жили они на Пушкинской площади, в огромной коммуналке с видом лично на Александра Сергеича, но вдруг комнату продали и вдвоем ушли в дом ветеранов сцены. Потом продолжали звонить и приезжали к нам на Горького с шоссе Энтузиастов на велосипедах. Им было уже за 95. Однажды он прекрасным утром, как пишут в романах, сказал: «Мне перестало быть интересно. Я устал». Лег и умер. Она вскоре ушла вслед за ним.



Надька Новенькая

Катька Шиловская с мужем Марком. Высокая, остроносая, в рыжем парике набекрень, высохшая, она почему-то часто оставалась у нас жить. Несмотря на лисий внешний вид, была очень доброй. Одно лицо с Риной Зеленой, всегда в образе. Ела почти один рис и считала, что он «вычищает шлаки». Но способ ее готовки риса передался и нам:

**рис – 1 чашка,
вода – 2 чашки,
соль, растительное масло,
сливочное масло.**

На сильном огне в глубокой сковороде разогревается растительное масло и кладется промытый рис. Его надо обжарить до прозрачности. Залить водой так, чтобы прикрыть рис, посолить, поставить доходить на маленький огонь 20–25 минут под крышкой. Как готов – положить кусочек сливочного масла.

Катька была очень начитанная и молчаливая. И довольно больная. Часто лежала по больницам, пытаясь облегчить свой диабет. И постоянно просила маму припрятать чулок – именно чулок – с бриллиантами. А когда жила у нас, то все время носилась с этим чулком, перепрятывая его, забывая куда, находя и снова пряча. Вечно была при деле. Потом уже, в 80-х, видимо, про чулок этот прознали и убили ее в собственной квартире.

Олька Сокольская из Мурманска. Самая близкая Лидкина подруга. Красива была до безумия даже в преклонном возрасте. Присылала нам с поездом бруснику, соленый палтус и всякую другую рыбу, и мы с папой ездили на вокзал, чтобы получить промасленную посылку с копченым палтусом – папиным любимым. Научила меня замачивать рыбу в молоке перед жаркой на 10–15 минут, потом в муку – и на сковородку. Пристрастила к протертой бруснике с апельсинами и грецкими орехами. И еще рассказала мне много северных кулинарных тонкостей. Переехала затем под Москву в Тайнинку, где жила на даче со своей дочкой и внуком, но приезжала к нам часто и исправно, будто обязана была это делать. Я ее очень любила. Мне нравилась ее девичья фамилия – Елюстрат-Алюстринович. Я ее коверкала как только могла! Она терпела.



Ветка



Сочи, 47-й год. Ленин, Сталин, мама и бабушка





С Катей Шиловской





Лидка с Олей Сокольской

Тяпа, по-моему, ее звали Антонина, я не помню, но она всегда звалась Тяпкой. Почему эта собачья кличка, я понять не могла. Хотя, правда, она чем-то напоминала болонку. Ее мужа звали Модест. Тяпа и Модест. Для моего детского восприятия это было слишком странно. Тяпа была пухлой добрейшей хохотушкой, ярко накрашенной, с вечно размазанными по всему лицу губами, красилась в желтый цвет и закручивала локоны на бигуди, никогда их не расчесывая. Носила все броское, крупное, яркое, блестящее и обязательно со стразами – они должны были быть везде: от домашних тапочек до невероятного колье из стеклянных булыжников с золотой бахромой. Любила пирожные и петь куплеты. Тоже прожила очень долго, овдовела, к концу жизни совсем ослепла. Мама все время ей помогала, а она присылала в знак благодарности то сумочку из золотой парчи, то домашние туфельки на каблучках и с перьями, то кружевной воротничок, то ее замечательный пирог с виноградом. Обрато свои дары не принимала. И у нее всегда жили болонки.

Тяпин пирог с виноградом

Тесто Тяпа делала слоеное, но теперь его легко купить в любом магазине.

А для начинки понадобятся:

130 г грецких орехов,

**120 г сахара,
2 яичных белка,
500 г винограда без косточек**

Размалываем или рубим грецкие орехи. Я люблю, чтобы большая часть орехов была размолота почти в пасту, а меньшая покрупней, чтобы хрумкало на зубах. Перекладываем все орехи в кастрюльку, добавляем сахар и белки. Перемешиваем. Кастрюлю с белково-ореховой массой ставим на средний огонь. Кипятить не будем, греем на среднем огне, постоянно мешая, чтобы масса стала тягучей и густой. Затем снимаем с огня и даем немного остыть – масса должна быть теплой. Раскатываем на противне тесто. Намазываем ореховую массу толстым слоем на тесто и кладем виноград без косточек – можно белый, можно черный, можно вперемешку.

Выпекать пирог нужно в предварительно разогретой духовке при 180 градусах 20 минут.

Павочка, бывшая опереточная примадонна, важная и влиятельная, умевшая вдобавок гадать на картах. Гадать – гадала, но научить гаданию отказывалась, видимо, чтобы сохранить приоритет. Гадала всем: Фрадкину, Гуляеву, Андрею Миронову и многим другим. Что уж она там им всем нагадывала, я не знаю, но мужики уходили из Лидкиной комнаты счастливые и покрасневшие. И шли за стол принять рюмочку. Большая, со взбитой прической – «халой», кажется, Павочка очень зазывно и томно смеялась, сидя у Лидки в кресле и раскладывая очередную пасьянс. Весь мир был в ее руках! Она никогда не готовила, но очень любила давать советы, как именно это делать.



Видимо, любимая Лидкина поза



Пава

Ветка, в смысле Иветта, балетная, самая молодая из Лидкиных подруг, ушедшая уже в новом веке. Породистая, из итальянских аристократов по фамилии Арнольди, с шикарной родословной, манерами и влажными печальными глазами. Похожая внешне чем-то на добермана, она всегда странно и необычно одевалась. Шляпки с перьями, юбки-карандаш в пол, вуальки – это ее. Она была замужем за старым евреем, потом разлюбила его, и он женился на ее маме. Наверное, чтобы не уходить из такой порядочной семьи. Потом умер. Ветка со своей мамой, которой было уже лет сто, обязательно отмечали Пасху – по-настоящему, со своими куличами, пасхой и расписными, а не просто сваренными в шелухе яйцами. Меня звали на кухню, когда с пасхи надо было снимать формы и выкладывать цукатами буквы ХВ – Христос

Воскрес. Помню еще, в гостиной висели огромные фотографии в массивных рамах какого-то дворца – великолепные интерьеры с резными деревянными панелями и высокими пальмами в кадках, бархатными гардинами и потрясающим видом из окон. Оказалось, это их фамильная усадьба, где Ветка родилась. Три фотографии, вот что осталось. Потом ее старушка мама умерла, и, оставшись одна, Ветка тоже быстро ушла вслед за ней. Она не привыкла жить одна.

Севка Стаминский, любимый Лидкин друг и партнер, который добивался Лидки всю жизнь, но она по каким-то причинам предпочла его брата. Севка хохмил и вечно был душой компании: веселый, остроумный и очень добрый. Так солил огурцы, что их моментально съедали без хлеба, без водки, а так, живьем. Однажды по нашей просьбе перед большим приемом засолил целый таз огурцов у нас. Я тогда подглядела: секрет его огурцов – хрустящих, крепких и просоленных – был в газированной воде из сифона. А однажды он пришел к нам с чемоданом старинной посуды и безделушек. Все подарил Лидке и маме и тоже ушел в дом ветеранов сцены. Случилась какая-то эпидемия Лидкиных друзей ухода из жизни через дом ветеранов. Севка умер во время занятий аэробикой. Ему было под 90.

Вот рецепт его малосольных огурцов:

**1 кг огурцов (мелких и крепких),
пучок укропа, головка чеснока,
2–4 ст.л. соли (кто как любит),
1 литр любой несоленой газированной воды.**

Огурцам отрезать попки, уложить в миску на часть укропа и чеснока. В газированной воде развести соль и залить с верхом огурцы. Закрыть крышкой и поставить на холод. Через сутки готовы. А помидоры солил или мариновал – не пойму – в яблочном соке: кипятил сок и заливал помидоры, брал «сливку». Очень необычные и вкусные получались.

Володька Старостин, совсем одинокий и нетрадиционный, с которым у Лидки ничего не было только в силу его ориентации. Лидка обожала своих мужских подруг больше всех, наверное, за их преданность ей и добрый нрав. Володька был замечательный в прошлом танцовщик, по словам Лидки, а я помню его всегда в черном, до пят, пальто, беззубым, с седыми, в желтизну, волосами и удушающе пахнущим одеколоном «Шипр». Благодаря ему это один из запахов моего детства. Бывало он напивался, начинал что-то невнятное бормотать, и Лидка уводила его поспать в соседнюю комнату. Просыпаясь, он снова хватался за рюмочку и допивал остатки по очереди из всех рюмок и стаканов, что бы налито там ни было. Ходил неряшливо одетым, в потерявших форму штанах с замахрившимися краями. После его смерти выяснилось, что он собрал уникальнейшую нотную библиотеку и был удивительным знатоком классической музыки.

Вот в такой замечательной компании и проходило мое детство. У нас была сложившаяся команда – мы играли в лото. Все Лидкины, как она их называла, клеветы¹ садились в круг, и начинался спектакль. У каждого была своя роль, свой текст, более или менее повторяющийся каждый раз, свои шутки, словечки и намеки. Когда я стала постарше, лет в 12, мы начали играть на деньги. Вроде по копеечке, но набегало. Потом Павочка научила меня играть в карты – мы сражались во фрап, карточную игру, о которой, думаю, никто и не слышал. Вроде французская, очень азартная и очень денежная. Только и слышалось: «Вист», «Пас», «Иду вразрез!» Чем

¹ КЛЕВРЕТ – старославянское, от латинского collibertus: отпущенный с кем-либо на свободу, приспешник, приверженец, не брезгавший ничем, чтобы угодить своему покровителю. До середины XIX в. употреблялось в значении «друг», «союзник», «единомышленник».

больше игроков, тем богаче улов. Играть могло до 12 человек, и сразу проявлялись их страсти. Катька Шиловская часто выигрывала – она чем-то приманивала удачу – и, выиграв, уже особенно не рисковала. Надька играла ради игры и общения, а не ради денег: шутила, похабничала и, прищурившись, курила. Севочка проигрывал с достоинством. Володька, тот вообще не выигрывал никогда, не везло ему. Павочка всегда держала кон и распоряжалась кассой. Лидка, увлекшись игрой, забывала, что происходит на кухне, и вскоре к нам приносился запах чего-то подгорелого.

– Господи, совсем забыла! Не сдавайте без меня! – давала она указание и мчалась на кухню.

Потом притаскивала целый поднос с популярной в то время закуской: кусочки бородинского хлеба жарились, мазались соусом из красного хрена и майонеза, сверху такой раскрытой книжечкой распластывалась выпотрошенная килька с маринованным лучком и огурчиком. Для разжигания аппетита. И водка. Водка всегда приносилась мороженная и в хрустальном графине – для амбьянсу, говорила Лидка. Сразу забывались карты, и голодные взгляды клевретов переносились на запотевший графин. Клевреты любили выпить.

Очень часто Лидка готовила самиздатовский яичный ликер. Его не пили, а ели маленькой ложечкой – настолько он был густой. Вкусный, пьяный, сладкий, этот ликер усыплял бдительность игроков, притуплял их внимание, чем я и пользовалась.

Яичный ликер

Все ингредиенты:

6 яичных желтков,

1 банка сгущенного молока,

0,5 л водки, спирта или коньяка.

Все взбивалось венчиком и съедалось-выпивалось. Раньше везде продавался питьевой спирт «Роял», его надо было как-то облагораживать, а чем же, как не яйцами со сгущенкой? Можно было и ванили положить, еще чего, по вкусу, короче, самый что ни на есть шикарный напиток. Хотя напитком его было неправильно называть, это был скорее очень алкогольный десерт. В бутылку мы его не заливали – оттуда потом не выступишь, так и подавали в салатнике с половником.

Иногда Лидка доставала домашнюю настойку из черноплодной рябины. Рябина росла у нас на даче, и каждый урожай превращался в несколько литров черно-красной, терпкой, как сама ягода, сладкой шикарной настойки. Лидка говорила, что она очень полезная, и часто добавляла себе в чай ложечку-другую. Баба Поля же всегда в чай крошила антоновку, алкоголь не употребляла.

Настойка из черноплодки

Собирала ягоды всегда я. Гнула тяжелые ветки, чтоб не поломать, отрезала ножницами соцветия ягод и целилась, чтоб они попали прямо в ведро. Потом мы всем женским семейным коллективом ягоды мыли и перебирали. Банки стояли наготове, водка или спирт ждали своего часа. Надо засыпать ягоды в банки, немного размять их деревянной толкушкой, добавить гвоздику и сахар и хорошенько перемешать. Закрывать банку марлей и оставить так дня на два. Через два дня влить в банку водку или спирт, кто

как любит, закрыть полиэтиленовой крышкой и убрать в темное место на два месяца. Потом нужно процедить и разлить настойку по бутылкам.

Для настойки понадобятся:

1 кг черноплодной рябины,

500 г сахара,

1 л водки,

3 бутона гвоздики.

Вот такое у меня было непростое детство. Карты, маньяки, разврат, обжорство, выпивка и отсутствие родителей.

Всем бы такое!

Лидка и Ося

Часто к нашей подростково-старческой компании присоединялся денежный игрок, Иосиф Кобзон, который очень любил Лидкиных друзей и приглашал их на все свои концерты. Он часто играл с нами. Мой стартовый капитал в 26 рублей 18 копеек оттуда, из крупного выигрыша у Кобзона.

Мне кажется, что Иосиф Давыдович Кобзон, или Ося Давыдович, как я его всегда называю, всю жизнь был рядом с нами, с отцом, с мамой, хотя познакомились мы семьями, наверное, в самом начале 70-х. С папой, скорее всего, он виделся и раньше, на концертах и «Огоньках», а домой к нам пришел, когда папа увлекся сочинением песен.

Особые отношения у него сразу же установились с Лидкой. Она вообще была чертовски обаятельной и сама безумно любила артистов. Лидка была из тех редких женщин, которые, не обладая особенной красотой, чем-то так на уровне подсознания привлекали мужчин, что не счесть им конца. Маленького роста, ладненькая, потрясающе зеленоглазая, она обожала жизнь! Всё ей было в радость, но самую большую радость приносила она. Своей безоглядной любовью и жизнелюбием.

Осю она обожала. Надеюсь, как и он ее. Она готовилась к каждому его приходу, делая помимо его любимой картошки с яйцом и салом еще много всяких вкусных и не совсем полезных вещей. Блинчики, например. А Ося рассказывал ей неприличные анекдоты, которыми она потом делилась со своими подругами, и они громогласно ржали на весь дом, но когда я прибегала на смех, весело отсылали меня со словами: «Тебе еще рано!» Привозил ей журналы с девочками из заграницы, которыми она хвасталась все тем же подругам, и все хором удивлялись: до чего же бесстыдные и развратные стали девки! Но улыбки их говорили о том, что лет 50 назад они еще и не такое творили!

Молодой Ося с удовольствием блистал среди бывших примадонн и комических старух. Этих встреч «девушки» ждали, все время уточняя время, к ним готовились – приходили в прическах, ложных бриллиантах и в платьях с люрексом, приносили портвейн и самодельные ликеры.

Дамы его боготворили: молодой, красивый, известный, уважительный, он пользовался невероятным успехом среди Лидкиных подружек! Они ловили каждое его слово, каждую шутку и старательно записывали скабрёзные анекдоты в заранее приготовленные записные книжечки. За это Павочка очень часто гадала Нелли на картах, иногда посвящая ее в тайный смысл будущего, Надька Новикова пела Осе неприличные частушки и все хохотали до слез, Оля Сокольская приносила на эти посиделки специально для Иосифа какой-нибудь деликатес, который ей присылали из Мурманска. Ублажали как могли! Но Лидка спуска никому не давала: Ося пришел к ней, и всё тут! Ревновала, садилась рядом, заливисто смеялась, победно смотрела на подруг!



День рождения отца. 1982 г. Лидка с Осей рядышком

Позже он стал брать Лиду с собой на гастроли – она теперь называлась «цветочница Анята», вероятно, в честь какой-то опереточной героини, – все цветы после концерта, а их были тонны, складывались к ней в номер, и она за ними ухаживала: расставляла по вазам, укладывала в ванну, разбирала. Какое это было для нее удовольствие! Она приезжала, полная впечатлений от города, от встреч, от цветов! Знала наизусть весь Осин репертуар, ходила на все его концерты. А когда через какое-то время встречалась на Осинем дне рождения с его музыкантами и они всем оркестром набрасывались на нее с объятиями, Иосиф возмущался: «Вы что так на нее бросаетесь? Баб не видели?» «Таких – не видели!» – был ответ.

В общем, Иосиф Давыдович как стал тогда членом нашей семьи, так им на всю жизнь и остался. Отец очень много песен написал специально для него. Их связывала не только работа, они очень дружили. Когда по болезни врачи запретили одному курить, а другому пить, «выручали» друг друга, обмениваясь сигаретой и рюмкой, но так, чтобы жены не увидели.

Восемнадцатилетнюю Нелли, будущую жену, Иосиф привез из Питера. Первый раз вывел ее в свет на чьем-то дне рождения в ресторане гостиницы «Москва». Во всяком случае, там я ее увидела впервые. Помню шорох, который пронесся по столам, причмокивания мужчин и завистливые взгляды жен, когда Иосиф гордо ввел в зал молодую длинноволосую красавицу.

– Вот, знакомьтесь, это Нелли!

Помимо красоты Нелли оказалась еще и очень умным человеком, что поначалу никак не вязалось с ее наружностью. Суметь сохранить семью, пройти через безумные испытания и остаться собой смог бы далеко не каждый. А она сегодня мама двух прекрасных детей и бабушка семерых внуков. Или уже восьмерых, точно не знаю. Хотя не удивлюсь, если их уже и девять. И главное, они вместе уже более тридцати лет.

А когда замуж выходила я, то у меня даже и выбора не могло быть, кого приглашать в качестве шафера – только Иосифа! И когда мы пошли регистрироваться, выяснилось, что надо заплатить 3 рубля, а денег в карманах ни у кого не было – все же в праздничных нарядах! Ни у кого не было, а у шафера, естественно, оказалось! Эту трешку я должна была ему долго-долго, пока уже в нынешнем веке не купила на антикварном рынке пачку старых трешек и не отдала ее ему прилюдно, с процентами, как полагается.

Иосиф всегда был рядом, когда нам было трудно. Когда болел отец. Приезжал, слушал новые стихи, подолгу разговаривал, поддерживал. Прилетел во Францию, когда отец лежал там в больнице. Помогал и деньгами, когда видел, что ситуация совсем уже безвыходная.

Когда в день папиного рождения, 20 июня, Иосиф приезжает на Переделкинское кладбище, чтобы навестить друга, то обязательно закуривает и кладет сигарету на край могилы. И ждет, пока она докурится сама. Сигарета для отца. Каждый год. Теперь ему уже можно курить.



Праздник на даче в Переделкино



Неля Кобзон и Ксения



На дне рождения папы. Иосиф, как обычно тамада



Иосиф и Андрей Дементьев



Принимать гостей мы любим. Начало 90-х

Лепешки

Главным Лидкиным коронным блюдом были, конечно, лепешки. И блинчики. Она всегда с тестом разговаривала, что-то ворковала, чему-то улыбалась и месила, месила, месила...

Ее лепешки из дрожжевого теста, жаренные в масле, проходили какую-то свою жизнь в Лидкиных руках. У них было рождение и апофеоз – зачем называть смертью высшее из наслаждений, хоть и грех?

Она долго сеяла муку, потом взбивала руками, мяла, вымешивала, шлепала, гладила, била, швыряла, уговаривала тесто, пока оно, наконец, напитавшись кислородом, надышавшись, так сказать, став гладким и очень приятным на ощупь и «трогательным», как я его называла, не опускалось на дно огромной кастрюли, закрывалось льняным влажным полотенцем и ставилось недалеко от плиты в уютное теплое местечко.

«Все, полежи здесь», – просила его бабушка и потом несколько раз еще подходила к кастрюле и заглядывала под полотенце. «Ну как ты там? – каждый раз спрашивала она тесто, ставшее к этому времени уже почти родственником. Тесто, вероятно, что-то отвечало, вздыхало и начинало увеличиваться на глазах. Когда полотенце поднималось грибом над кастрюлей, выдавливаемое тестом, бабушка отлепляла его ото льна и радовалась объему: «Ну вот, это совсем другое дело! Ну что, пошли?»

«Пошли», – видимо, отвечало тесто, и они вдвоем отправлялись к заранее приготовленной огромной доске, щедро посыпанной мукой.

Немного придать формы, припудрить и нарезать на колобки – пусть теперь подходят по одному, у каждого ведь начиналась своя особая жизнь с известным торжественным концом: ахами, охами, причмокиванием и облизыванием пальцев, но это еще впереди, подождем! Они еще не настоящие лепешки, но скоро, очень скоро ими станут! Теми самыми! Поэтому сказка про Колобок понятна мне с самого раннего детства, как никому другому: «Колобок, колобок, я тебя съем!» А как иначе-то?

Колобки, чуть помятые, снова вымешанные и сдобренные мукой, лежали теперь гордо, шеренгами, совершенно не соприкасаясь, а даже несколько поодаль друг от друга – ведь снова надо полежать, отдохнуть, подняться, превратиться из подростковой лепешки во взрослую, объемистую и, главное, не прилипнуть друг к другу – это просто неприлично и недопустимо! И снова под влажное полотенечико, снова ждем. Я, правда, тыкаю иногда пальцем в тот, что с краю, не могу удержаться, очень уж приятно, и смотрю, как глубокий след от моего тоненького детского пальчика исчезает, колобок снова приобретает изначальную форму и его уже не отличишь от других. Главное, чтоб никто не заметил – тесто не любит, когда его тревожат. Снова ждем, снова время.

Когда гости, наконец, за столом и пошли в ход всякие бочковые селедки, вымоченные в молоке, губернаторская икра под замороженную водочку и бородинский хлеб, салат из красного лука, разных помидоров и оливкового масла цвета тыквенных семечек, только что открытые мамины любимые рижские шпроты, капуста провансаль, заквашенная ровно три дня назад – ни больше, ни меньше, – и другие закуски, припрятанные к празднику или купленные случайно, – вот тогда самое время начинать жарить лепешки!

Бабушка торжественно скидывает с голеньких упругих колобков полотенце, будто все они вместе идут главным лотом на аукционе – и начнется действо.

Сковородка раскаляется, на вилку гордо натывается полсырой картошки, которую бабушка каждый раз обмакивает в подсолнечное масло и смазывает чугун. Сковородки тоже особые – старинные, тяжелые, привезенные еще из Саратова. Их никак нельзя было мыть, а только вытирать дочиста белой бумагой, чтобы видеть, когда вся гарь исчезнет. Потом Лидка мнет в руках каждый колобок, расправляет его, чтоб он превратился в лепешечку. Что-то при-

говаривает, протыкает каждую несколько раз насквозь вилкой, чтоб лепешка не вздувалась над сковородкой от радости, а была б приличного вида в палец толщиной. И жарит до корочки. И переворачивает почему-то руками, не используя ни вилки, ни лопатки. Меня это всегда пугало и восхищало, такие отношения с огнем, раскаленными сковородами и шкворчащим маслом! Ну не помню я, чтоб бабушка когда-то сильно обжигалась или ходила с забинтованными от готовки пальцами. Не было такого на моей памяти! Наверное, какая-то магия!

Так вот, кладет она ее, родимую, на жаркую сковородку, а та шипит, пускает пузыри из теста, еще сильней прихватывается, какие-то места свои приподнимает, какие-то, наоборот, прижимает к металлу и получается обязательно уникальной, в смысле ни на какие другие не похожей. Можно показать на нее и сказать: «Это моя!» И ее ни с какой другой не спутаешь!

Как лепешка обжарилась, бабушка плюхает ее на зеленую кузнецовскую тарелку и умасливает ее в прямом смысле этого слова так, что с нее, горячей, течет! А сверху еще лепешка и еще, и еще...

– Лииидкааа, мы уже не можем ждать! – кричат от стола гости, и Лидка подхватывает высоченную стопку из лепешек и спешит в народ. Через минуту возвращается к плите с пустым Кузнецовым – лепешки расхvatаны и частично уже проглочены. Вот такой бесславный – а может, и славный у них конец!

А бабушка торжественно вздымает еще одно полотенце с еще одного противня и берется за жарку новой порции наших уникальных лепешек!

Для дрожжевых лепешек понадобятся:

**3 стакана муки,
0,5 ч.л. сухих дрожжей,
1,5 ч.л. морской соли,
1 ст.л. сахара,
1,5–1,75 стакана теплой воды,
2 ст.л. оливкового масла.**

Замесить тесто, дать ему пару раз подняться, разделить на колобки, жарить в масле на сковороде (одна лепешка на небольшую сковородку).

Готовые лепешки смазать сливочным маслом, чуть посолить.

P.S. Тесто надо любить и с ним разговаривать.

Сухой, официальный рецепт. А сколько удовольствия!

Подвал на Воровского



Около входа в подвал на улице Воровского



Папа с Василием Аксеновым. 60-е

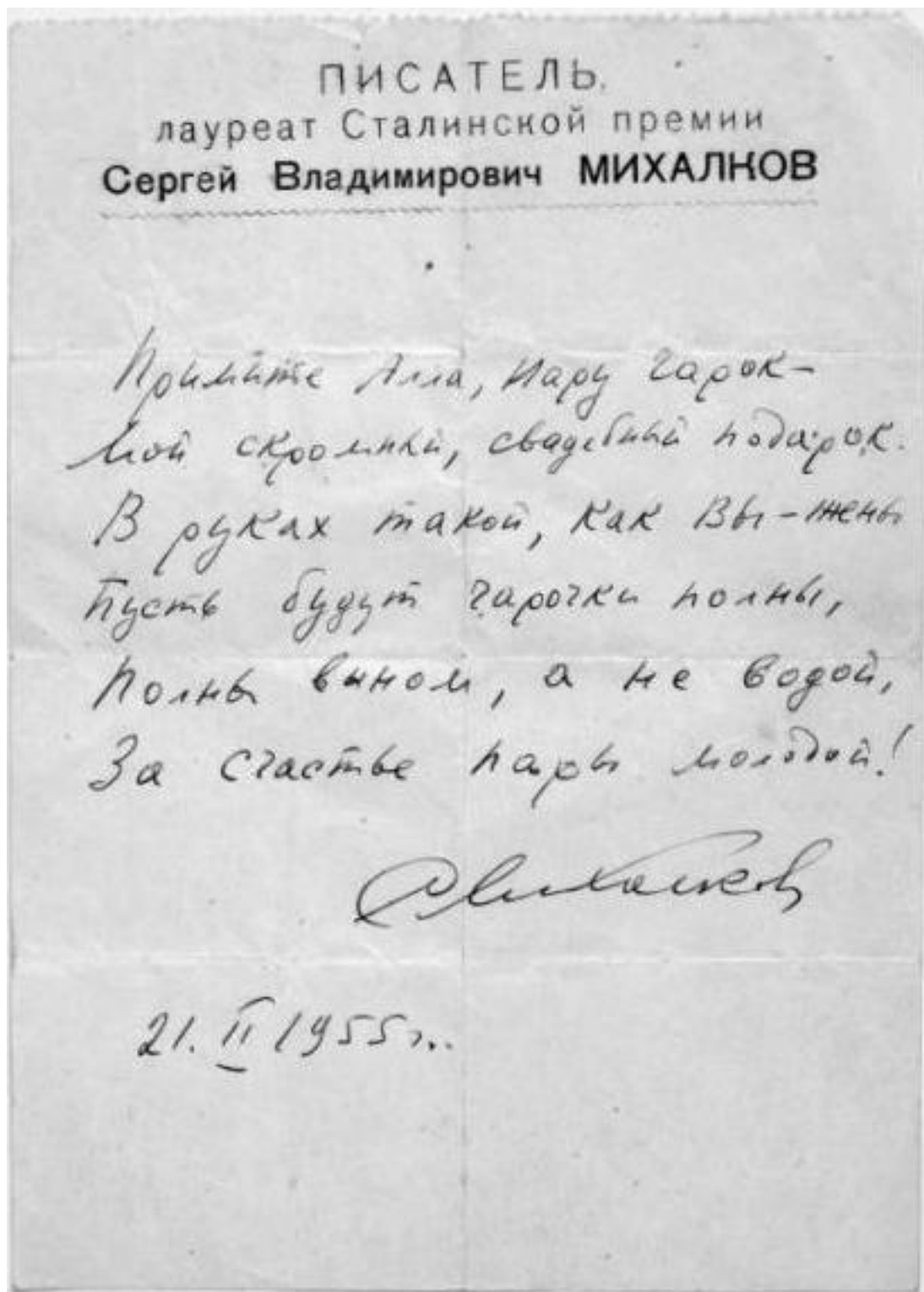
Народ в нашей маленькой подвальной комнате был тогда, в середине 50-х, почти каждый вечер – ведь очень удобно заскочить по-приятельски после ресторана ЦДЛ. Мы жили почти в ресторане, ну, в двух шагах, во дворе Союза писателей на улице Воровского, и иногда к нам заходили то Михаил Светлов, то Смеляков или Луконин, Луговской, Долматовский, Матусовский или еще кто-то из великих. Но чаще, конечно, приходили однокурсники, недопившие и совсем безденежные. Тем более что папа редактировал тогда журнал «День поэзии» и ему поэты несли свои стихи.

У Луговского был давний роман с Лидкой: он приходил часто, а в мае, видимо, когда произошло начало их отношений, возникал торжественно, с цветами и каждый раз что-то Лидке шептал. Та вздыхала, ставила цветы в высокую хрустальную вазу на ножке и шла жарить блинчики. После ужина они садились на лавочку во дворике Союза писателей под китайскими яблонями и долго о чем-то разговаривали. А я ездила вокруг них на трехколесном велосипеде. И не знала, конечно, кто такой Луговской.

Приходил в подвал на Воровского и Вася Аксенов. Совсем молодой. Он вечно приносил спиртное, и Лидке это порядком надоело – она считала, что он растлевает детей – Аллу и Роберта. А тот в ответ уверял, что это просто творческая необходимость и что никого он не спаивает, просто глоток для настроения и создания необходимой атмосферы. Но Лидка стояла на своем и каждый раз взглядом сканировала Аксенова, чтобы не допустить непорядка. Тогда Вася придумал способ проноса водки на запрещенную территорию. Он ставил авоську с завернутыми в газету бутылками прямо под Лидкиным окном, которое находилось намного ниже уровня земли, и спокойно стучал в дверь. Лидка открывала, видела, что у Васи в руках ничего нет и не выпирает из карманов, улыбнувшись, пускала его в квартиру. А как только уходила на кухню, Вася пробирался к ней в комнату и выуживал из-за окна бутылки. Пока его не застукали как-то раз за этим делом. Вспоминалось потом ему всю жизнь!

Папа приехал из Петрозаводска, и сначала ему пришлось какое-то время пожить в общежитии Литинститута, которое располагалось почему-то в Переделкино. Но ввиду постоянного отсутствия дензнаков ему несколько раз приходилось ходить из Переделкино до Тверского

бульвара пешком. Был спортсменом, поэтому вместо обычных пяти часов доходил за четыре с половиной. Потом переехал к тетке на Большую Бронную рядом с институтом, а позже, женившись на маме, обосновался у нее в подвальной комнатке в коммуналке на Воровского, где обитало еще девять семей.



Поздравление Сергея Михалкова в день свадьбы родителей

24/II

1955



ПОЖЕЛУЕМ

К НАМ

НА СВАДЬБУ



Совсем еще молодые!



Новая высотка на Кудринской была видна из нашего двора. 50-е



Во дворе Союза писателей, где мы жили. Я модная!

Катка, Катышок, Катюха...



В Коктебеле. 1962 г.



С папой. Начало 60-х

Я там и родилась, в подвале на Воровского, в маленькой шестиметровой комнатке. В смысле в этот период, а не именно в той комнате. Когда мне исполнилось два года, мы и переехали на Кутузовский проспект, совсем тогда новый и современно хрущевский! На шестой этаж! Мы взлетели! С упоением пользовались лифтом, закрывая с грохотом железную дверь с решеткой, а потом еще две стеклянно-деревянные дверцы. И я всегда по грохоту – а просто нельзя было иначе закрыть дверь – слышала, когда домой приходили родители. Квартирка была метров пятьдесят, не больше, с пятиметровой кухней и балконом, выходящим на проспект и Дом игрушек прямо напротив. Какое же это счастье было – жить напротив Дома игрушек! На крыше огромными разноцветными буквами специально для меня так и было написано: ДОМ ИГРУШЕК! Ночью они светились, лезли мне в окно – а я смотрела на них, засыпала и чувствовала себя самой счастливой! Да и гуляла я просто, без присмотра, с местными во дворе. И можно было позвать меня из окна, и я сразу приходила. Даже наша собака Тимка, спаниель, гуляла одна. Я выпускала ее, она бежала вниз по лестнице с шестого этажа, лапой открывала дверь, нагуливалась, садилась у подъезда и ждала соседей, чтобы ей открыли, а потом скреблась в квартиру. Мы с ней были очень самостоятельными!

Жили мы тогда очень компактно: баба Поля, Лидка, мама, папа, я и Тимка. Родительский друг, замечательный Володя Резвин, архитектор, очень изящно поделил нашу хрущевку так, чтобы у каждого был свой угол: у Лидки, у меня и отдельная бабполина каморка. Папа с мамой в кабинете, где посередине была модная полка напросвет с пола до потолка, отделявшая деловую часть – папин стол с пишущей машинкой у окна – от спальной части с раскладывающейся кушеткой. И книжные полки во всю стену. Дверь в комнату была обита черным дерматином, как входная, чтобы лишние звуки не отвлекали от работы. Да, еще был английский замок, которым я однажды до крови прищемила палец. Когда замок щелкал и открывалась дверь, я знала, что папа вышел к нам читать новые стихи. Мы с мамой и Лидкой всегда были

первыми его слушателями. Мы сидели за стол, и папа читал. Я помню, как он первый раз читал посвященные мне стихи: «Дочке». Было мне лет пять-шесть.

Здравствуй, наша дочка Катя!
Здравствуй, Кука - Новый год!
Не горюй в своей кровати.
Все тебя мы любим.
Вот.

Не печалься,
наше солнышко!
Всё должно само поспеть.
А тебе, как марафонцу,
надо просто потерпеть.
Как терпела в эту осень
от зари и до зари.
~~Утро~~ ~~всё~~ ~~сидишь~~ ~~и~~ ~~проши.~~
~~ты~~ ~~тебе~~ ~~еще~~ ~~раз~~
потерпи и не хандри.
Телюсти оставь дружно,
гавкай, лети на боку.
~~и~~ ~~узнай~~, ~~это~~ ~~это~~ ~~жужжало~~
~~к тебе~~
кеша ~~не~~ нутряку!

Не заветишь, как пройден
время бесполое.
Ряд писем кончен.
Тогда
бабу нутряковал.

Д р е м л е т на подушке
Круглая луна...

Спи, моя г а в н ю ш к а,
Спи, моя жена.

Ночь осенняя тепла.

Сушатся пелёнки...

Есть у плотников - пила,
У меня - Алёнка.

Я теперь уже отец,

У меня есть дочка...

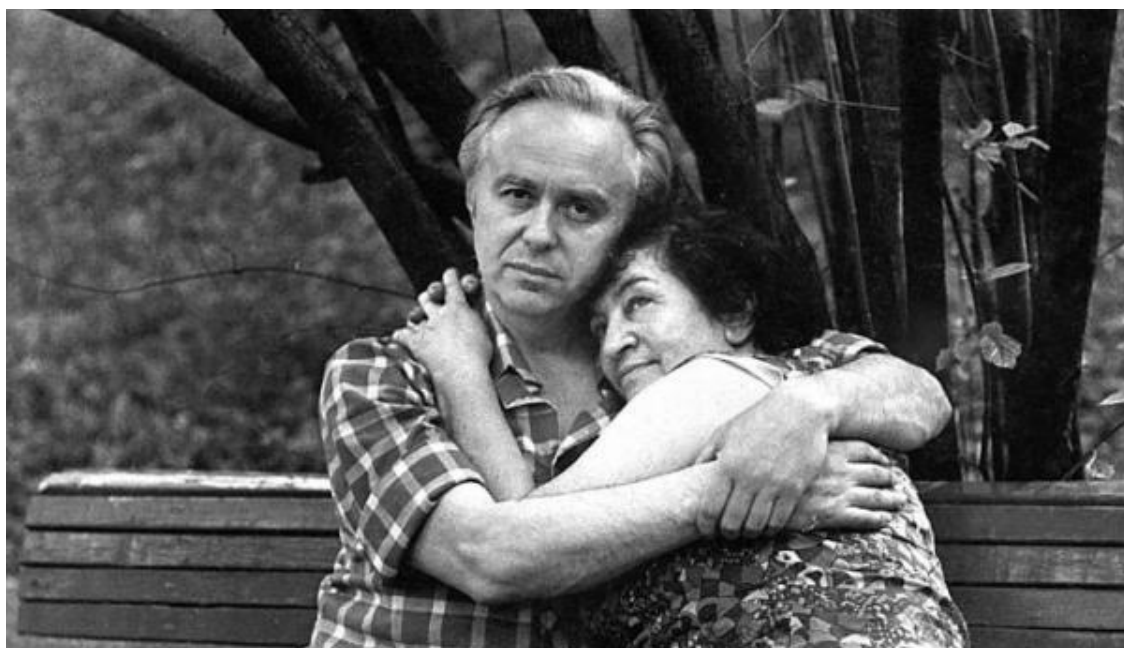
Вот и всё. И, наконец, -
Любящая строчка...



Снова в ожидании родителей



Папин кабинет на Кутузовском



Лидка с архитектором Володи́ей Резви́ным



Мама со мной



Они всю жизнь так смотрели друг на друга



Проголодалась



Какая была девочка!



Отражение

Катька, Катышок, Катюха —
тоненькие пальчики.
Слушай,
человек-два-уха,
излиянья
папины.
Я хочу,
чтобы тебе
не казалось тайной,
почему отец
теперь
стал сентиментальным.
Чтобы все ты поняла —
не сейчас, так позже.
У тебя
свои дела
и свои заботы.
Занята ты долгий день
сном,
едою,
санками.
Там у вас,
в стране детей,
происходит всякое.

Там у вас,
в стране детей —
мощной и внушительной, —
много всяческих затей,
много разных жителей.
Есть такие —
отойди
и постой в сторонке.
Есть у вас
свои вожди
и свои пророки.
Есть —
совсем как у больших —
ябеды и нытики...
Парк
бесчисленных машин
выстроен по нитке.
Происходят там и тут
обсужденья грозные:
«Что
на третье
дадут:
компот
или мороженое?»
«Что нарисовал сосед?»
«Елку где поставят?..»
Хорошо, что вам газет —
взрослых —
не читают!..
Смо`трите,
остановясь,
на крутую радугу...
Хорошо,
что не для вас
нервный голос радио!
Ожиданье новостей,
страшных
и громадных...
Там у вас, в стране детей,
жизнь идет нормально.
Там —
ни слова про войну.
Там о ней —
ни слуха...
Я хочу
в твою страну,
человек-два-уха!²

² Рождественский Р. Удостоверение личности. – М.: Эстепоны, 2002. – с.471.

Поняла я тогда только начало, оно мне очень понравилось: «Катька, Катышок, Катюха!» Но потом уж все было очень по-взрослому, мала была, чтобы прочувствовать – это все обо мне сегодняшней, о нас. А тогда... Но сидела и внимательно слушала слова, пытаюсь уловить смысл, угадывая рифму.

– Ну как вам, девоньки? – спрашивал отец.

Я обычно кивала, но с годами стала делать ему какие-то замечания. Я – ему! Он уважительно слушал, и были даже случаи, когда что-то менял.

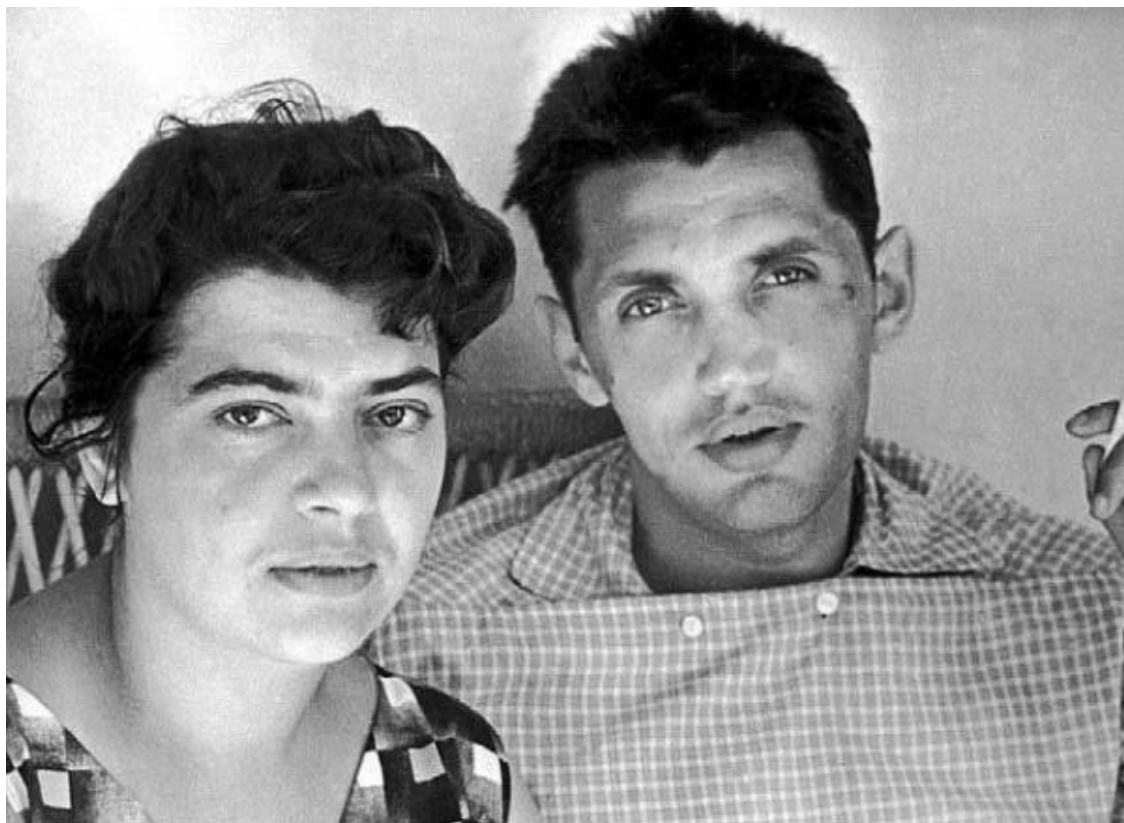


В детском саду

Все вы говнЫ!



Девочка с характером



Любимые

1) ... день в... Коттедже

... солнце медленно выплывает из ... моря.
Постепенно приходим в движение ... дом
творчества ... писателей. Собственно
... писателей в этом знаменитом
... доме мало. Но зато внешне
хватает их ближайших ... родствен-
ников: ... дочерей и ... сыновей, ...
племянников и ... племянниц, по-
калужских ... энея и ... любовниц.
Вобщем, народу полно.

Помните: вот идет ня ... тень
облаками ... путевых. Идут ... семья-
ми. Первой выстраивает ... семья
... Коттеджников, состоящая из
... мамы и двух ... дочек. ... няня
ня ... тень не приходит. Он ни-
шет ковыль, прекрасной ... рожи.

Идет ... Грisha Гизов и его ...
женя. Идут ... Кукуевы. ... Стасик
одной ... рукой пошекивает ...
руку своей ... жена Галина а
другой крепко держит свою ... сестра.

Папина любимая игра, в которую классики советской литературы играли на отдыхе



Папа и Аксенов



Кого-то несут макать!

Дорогим
Аммогне и Роботке
с пачечкой.
Кора, мои друзья,
кора нам встретится
и выжить.

28. IV. 65 В. Акс



Облепили!



Аксеновы и родители

Когда родители были в Москве, гости приходили к нам очень часто. Я попыталась составить неполный список самых замечательных людей середины двадцатого века, побывавших в нашей маленькой квартирке, и вот что у меня получилось: Светлов, Плятт, Тарковский, Смеляков, Хикмет, Райкин, Твардовский, Айтматов, Симонов.

Светлов много курил и, чтоб не стряхивать пепел на пол, делал своеобразную пепельницу из брючины и стряхивал пепел себе на ногу. Маму мою звал «скелетушка». Тарковский, когда его спрашивали, как дела, всегда отвечал одно и то же: «Трамваи еще ходят!» О каких трамваях шла речь и при чем тут они, я, конечно, не понимала. И главное, все ко мне тогда обращались одинаково: «старуха». Я переживала, ведь если я в 5–6 лет уже старуха, то что же станет со мной в старости, лет в 25? В общем, была веселая, творческая атмосфера: и родителям, и гостям чуть за тридцать, посиделки до утра, едкий дым столбом от «Беломора» и прочей гадости, выпивается содержимое одних бутылок, им на смену достаются новые, в духовке сидят пирожки, на столе стоят закуски – чем богаты, поскольку количество гостей иногда зашкаливало, но главное – звучат стихи и песни, и спорят, спорят, до первого утреннего троллейбуса. Не жизнь, а сплошное вино! В одну из таких ночей я, как старуха, просто не выдержала. Гости попались новые, очень шумно орущие, не знающие удержу, громко поющие и топающие в такт. Уже приходили соседи и снизу, и сверху, и сбоку, но нет, настроение никому испортить не удалось. Азарт! Запели еще веселей, затопали еще громче. А я, несчастная маленькая девочка, не способная заснуть в соседней комнате и в такой творческо-безобразной обстановке, крутилась в постельке уже не первый час. Я встала, открыла дверь в ад и спокойным ангельским голоском произнесла: «Все вы говны!». Окинула их взглядом, развернулась и ушла к себе. Может, хорошо поддавшие гости приняли это небесное видение в кружевной ночнушке до пят с большими голубыми глазками и светлыми косичками, появившееся из облака дыма, за предвест-

ника перед появлением зеленого змия, поскольку сразу перестали орать и вскоре разошлись. Но эту коронную фразу довольно часто хочется произнести и во взрослом возрасте.

Наверное, сказала бы и еще что-то историческое, но меня сдавали от этого чада и воплей в литфондовский детсад на пятидневку, который помню по нескольким причинам: однажды мне воспитательница запихнула в колготки противные морковные котлеты. Я отказывалась есть, поэтому и запихнула, чтобы они хоть где-то во мне оказались. Хоть в колготках. Рецепт морковных котлет давать не буду. Еще я в саду отравилась отварным говяжьим языком. Как это могло произойти – не знаю, но отравилась именно им. Так всю жизнь и не выношу его. Еще нам капали в суп рыбий жир и натирали корку черного хлеба чесноком, чтобы меньше болеть. Давали бутерброды – белый хлеб с вареной сгущенкой. И Ксеньку кормили в саду тем же спустя 12 лет. Она влюбилась в вареную сгущенку и однажды решила приготовить ее дома сама. Банка же сама как железная кастрюля, решила Ксения, и поставила ее прямо на конфорку. Дома, как водится, никого не было, и когда через три часа Лидка вернулась, квартира была в дыму, сгущенка – уже вареная – свешивалась скользкими лохмотьями с потолка, а находчивая сестра гуляла во дворе. Квартиру спасли. Сгущенку отскребли. Ксене объяснили законы физики. В общем, детсадовская жизнь запомнилась хорошо, тем более что времени в саду я проводила много. Летом на два-три месяца в летний сад в Малеевку, в остальное время года – на детсадовскую пятидневку у метро «Аэропорт». В Малеевке кусты смородины и крыжовника, опыты на лягушках – мечтала же стать врачом, изолятор с подозрением на свинку, венки на головку и букетики из васильков с соседнего пшеничного поля, вечерняя горка детских трусиков в углу спальни с метками, грозное ворчание няньки: «Айвай тапки и выходи вон!», если что-то было не по её. По воскресеньям водили маленьким табунком мыться в душ – в руках у каждого чистое бельишко, косынка на голову обязательно, независимо от того, мальчик ты или девочка. Очередь в раздевалку, одежда неровной стопкой, а в большой полутемной душевой с деревянными настилами две огромные, нависающие над голеньким дитем нянечки, розовые и толстые, все в складках, словно из павильона «Свиноводство» с ВДНХ. Правда, в мокром белье и орудующие косматой мойдодыровской мочалкой, от которой бедным детям было не увернуться. Зато после бани всегда ждал чай с ватрушками. Я свою отдавала мальчишкам. Ела мало. И вообще, была худа до прозрачности.

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.