



В беседах  
с Юрием Осиповым

Любовь  
Казарновская  
МОЯ ВКУСНАЯ ОПЕРА

Музыкальная кулинария

**ГЛ** Классика лекций

Классика лекций

Любовь Казарновская

**Моя вкусная опера**

«Издательство АСТ»

2022

УДК 792.54+641.55  
ББК 85.335.41+36.997

**Казарновская Л. Ю.**

Моя вкусная опера / Л. Ю. Казарновская — «Издательство АСТ»,  
2022 — (Классика лекций)

ISBN 978-5-17-138231-5

Новая книга оперной дивы ЛК о музыкантах и композиторах и об их пристрастиях к вкусной кухне - и также о «кухне Любви Казарновской». Нельзя и забывать о том, что музыкальный стиль во многом зависит от пространства, в котором вырос композитор. А певцы - люди увлекающиеся и интересные блюда могут возбуждать их артистическую фантазию. В этой книге, впервые, рассказывается и о том, что вовремя спектакля едят Фалстаф, Дон Жуан, Мими и Родольфо. Вы узнаете о любимых рецептах Марии Каллас, Артуро Тосканини, Джузеппе Таддеи. И самой Любви Казарновской. В формате PDF А4 сохранен издательский макет книги.

УДК 792.54+641.55

ББК 85.335.41+36.997

ISBN 978-5-17-138231-5

© Казарновская Л. Ю., 2022

© Издательство АСТ, 2022

## Содержание

Деликатесы из музыкальных грез	7
О чём эта книга	7
Часть I	17
От Ютербога до Еревана и Невы, или географо- гастрономические воспоминания дочери военнослужащего	17
Ютербог и гефилте фиш	17
Приключения салата оливье в стране большевиков	19
Лидии Александровны и их кулинарные шедевры	20
Кухен от фрау Гесс	21
Пироги и рассольники, или Никуда без бабушек	22
Вкус армянской мудрости	25
Чей цыплёнок?	28
Хаш – и наш, и ваш	30
Его Величество ишхан и его свита	32
«Конфетки, бараночки...»	32
Конец ознакомительного фрагмента.	33

# Любовь Казарновская

## Моя вкусная опера

*Музыка – акустический состав, вызывающий в нас аппетит к жизни, как известные аптечные составы вызывают аппетит к еде.*  
**Василий Осипович Ключевский**



*В беседе с Георгием Осиповым*



© Любовь Казарновская, 2022

© ООО «Издательство АСТ», 2022

## Деликатесы из музыкальных грез

### О чём эта книга



Если кто-то из певцов признается вам в своём безразличии к тому, что он ест, – не верьте. Не верьте!

Две наши книги – «Оперные тайны» и «Страсти по опере» – были посвящены главным образом тем чертам в жизни певцов, композиторов, либреттистов, которые непосредственно связаны с их профессиональной деятельностью. Но для того чтобы в полном объёме постичь, как и чем они жили, каковы были их характеры, стоит приглядеться и к их рациону. «Человек есть то, что он ест» – этот афоризм приписывается вроде бы Людвигу Фейербаху, хотя, как мне кажется, в том же духе высказывался ещё отец медицины Гиппократ.

### Эпикурейцы на все сто и наполовину

Артисты, певцы – тем паче. Они – люди увлекающиеся. Любящие жизнь во всех её проявлениях. Это ни для кого не секрет. На сцене они могут быть великими трудягами, а вне её – невероятными эпикурейцами, сибаритами. Особенно представители средиземноморских, «латинских» народов. Для итальянцев, французов, испанцев, греков, да и турок тоже еда – это неотъемлемая часть того, что зовётся наслаждением, упоением жизнью.

Поэтому в большей или меньшей степени этот сюжет непременно присутствует в их воспоминаниях и дневниках: что ели, о чём в этот момент говорили, какие национальные блюда они любили готовить. Радости желудка были для них той частью жизни, которая отвлекает от проблем, от трудных жизненных ситуаций, от депрессии и стресса.

Этой теме в той или иной степени отдавали должное в первую очередь творцы оперных шедевров. И Верди, и Масканыи, и Пуччини, и Леонкавалло, и Чайковский и тем более лучший кулинар среди композиторов Россини, который говорил, что он больше повар, чем музыкант! Наслаждение музыкой, общением, едой, вообще жизнью сливалось для них воедино.

Правда, некоторые в такого рода чувствах каялись. Как Франсис Пуленк, например. Эпикурец наполовину, как он сам о себе говорил. Два дня он мог всюю, напропалую гулять, наслаждаться жизнью – а потом уйти в полную аскезу и жить буквально на хлебе и воде.

Даже в творчестве представителей тех наций, которые к гастрономическим радостям относятся, давайте скажем так, более прагматично – например Моцарта или Рихарда Штрауса, – встречаются посвящения кухне, различным вкусностям и божественным напиткам.



*ГАБТ – прием после премьеры «Портрет Манон» – Владимир Васильев, Франко Бонисолли и я.*

Возьмите, скажем, шампанское, которое придумал француз Дом Периньон. Кто лучше всех воспел его? Австриец Штраус в «Летучей мыши». А «ария с шампанским» австрийца же Моцарта? Очень интересно показать разные характеры через их собственные ощущения, через их любимые блюда, понять, какие им нравились женщины, – почему нет? И из чисто исторического интереса, и из желания путём таких дополнений нарисовать максимально объёмные портреты наших героев.

Поэтому пройти мимо этого сюжета я просто не смогла.

### «Да кулебяку сделай на четыре угла...»

Россия и русские в этом отношении гораздо ближе к средиземноморскому, если так можно сказать, типу. О, как гуливали «Могучая кучка», как гуляли у Палкина, у Данона (Донона), у Яра, у Елисеева, у Тестова Шаляпин, Стасов, Рахманинов, Дягилев, Савва Мамонтов и другие корифеи нашей музыкальной культуры! С шиком. С размахом. Но при этом без бесшабашного и не ведающего конца-края купеческого разгула. Без чувственно-пьяной экзотики, вроде когда-то популярных в роскошных нижегородских ресторанах «шансонеток в шампанском». Гуляли «с чувством, с толком, с расстановкой». Как прорабатывалось меню – некоторые из них, оформленные Васнецовыми и другими мэтрами живописи, сохранились! Какие яства подавались на стол! «Какой обед нам подавали, каким вином нас угощали...» – оффенбаховская Перикола вспоминается совсем не зря.

Как дотошен бывал Фёдор Иванович! Вот здесь меньше масла. А вот тут побольше гречневой каши. Сюда добавьте яблоки с черносливом и прочее в том же роде. Не мог он при этом не вспоминать почтенного Михаила Семёновича Собакевича: «Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол ты положи мне щёки осетра и вязигу, в другой запусти гречневой каши, да грибочков с луком, да молок сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там этакого...»

Тут чисто наше, русское. Разве не любит наш человек, простите, пожрать? И никто не моги стать на пути: размахнись, рука, раззудись, плечо! Что скажет после трапезы американец? «Спасибо Богу за то, что послал мне эту пищу». А русский? «И на хрена ж я так нажрался?» Это специфика нашего застолья, особенности нашей национальной кухни, как к ним ни относиться.

Я как-то читала описание того, как Тургенев звал к себе Александра Дюма – кажется, в Спасское-Лутовиново. И опоздал по каким-то причинам против назначенного времени часа на два. В которое как будущий автор «Большого кулинарного словаря», заявившись на кухню, вовсю мучил кухарку. «Так, хочу это, это, это и это. Буженину холодную, ветчину, вашего запечённого гуся, из яиц вот такущий вот омлет...» Понятно, тут не напрасно вспомнится другой француз, Гаргантюа его звали...

Этого Тургенев явно не ожидал! И когда он, наконец, приехал, то был вынужден констатировать: «Дюма и компания вытрясли весь мой погреб так, что мне теперь надо целый месяц делать запасы, чтобы я мог писать спокойно и не думать о хлебе насущном». Да – для русского человека стол, еда, кухня, разговоры, застолье и застольные беседы не менее важны, чем для южан.

### «Нет пасты – нет оперы»

Но! Мало пригоден к творческим свершениям, допустим, итальянец, который не съел вовремя на обед свою пасту. «Не будет пасты – не будет оперы». Это не мои слова, а Джакомо Пуччини. Русского же человека я вполне могу представить пишущего без всякого обеда и напрочь забывающего про хлеб насущный. Тот же Тургенев при всех своих барских замашках запросто мог месяц жить на квашеной капусте!

Пётр Ильич Чайковский мог на пустых щах, как он сам говорил, написать сцену письма Татьяны. Или сцену в спальне графини. Для русского человека еда – это, конечно, наслаждение. Но русский человек, когда надо, может обойтись без этого! А к каким великим творческим свершениям будет гожд француз, а тем паче итальянец, который вовремя не отобедал или, упаси боже, встал из-за стола голодным? Урочная трапеза для них – это святое, без всяких вопросов.



*Николай Гедда и я – «Застольная» из «Травиаты»*

Бывает, однако, по-разному. Есть изданные у нас воспоминания многих замечательных певцов. Например, Николая Гедды. Или Дитриха Фишера-Дискау – его жена Юлия Варди рассказывала, что на их вилле во Франции он сам тщательно разрабатывал собственное меню и еде уделял, без преувеличения, огромное внимание. Однако Фишер-Дискау был человеком очень своеобразным: он всё время смотрел на себя со стороны. Постоянно! Спрашивая себя: как я это делаю? Как я в этот момент выгляжу? Фишер-Дискау был настоящий педант в профессии. Человек, который знал только одно: дело, дело и ещё раз дело. И если он пишет о нём книгу, то, простите, при чём тут застолье?

Но вот фактическое отсутствие кулинарной темы в мемуарах Николая Гедды меня очень удивило. Вот уж был эпикуреец! Помню, как придирчиво он выбирал блюда после нашего с ним концерта в Петербурге: «А это что?» Нюхал, часто откладывал: «Это я буду, а вот это я не буду, а вот можно мне вот то приготовить с другим соусом» и так далее. Исключительно разборчив он был в еде и отлично знал в ней толк!

Но, видимо, он тоже полагал, что если дело касается чисто профессиональных вопросов, то не для чего примешивать к ним что-то иное. У нас же подход иной. Эта книга не про профессию, которой мы уже посвятили две книги, а про то, как стол, а шире говоря, наслаждение жизнью дополняют её, помогают ей.

### **Батарейка для скрипки Страдивари**

Певец не может быть равнодушен к еде – слишком она важна для него. Ты должен быть предельно внимателен к самому себе, к своему телу. К той скрипке Страдивари, которую ты носишь в себе.

Есть такой предмет – его нам когда-то преподавали в консерватории – он называется гигиена голоса. Сейчас его в учебных программах нет – жаль, очень жаль! Великий педагог

Умберто Мазетти пишет в своих воспоминаниях о том, как для каждого – для каждого! – певца раньше разрабатывалась определенная диета.

Базируется она, в числе прочего, на анализе крови. Взяв его, певцу подробно рассказывают, что такой-то продукт для него очень желателен, а вот этот – наоборот, он может вызвать аллергию, и так далее. И тип голоса к этому имеет только опосредованное отношение.

Всё индивидуально. Например, Антонина Васильевна Нежданова и Валерия Владимировна Барсова в день спектакля только пили воду. Они очень слушали свой организм, они советовались с маэстро. А он им говорил, что для поддержания тонуса организма, для того, чтобы им хорошо спеть спектакль, вовсе не нужно полного желудка. Наоборот! Чем полнее желудок, тем тяжелее работать диафрагме, тем менее она эластична.

А у некоторых певцов всё наоборот – физических силёнок маловато, и надо поесть где-то за три-четыре часа до выступления. Надо изучать, надо очень внимательно слушать и очень хорошо знать свой организм – именно такое знание является предметом гигиены голоса. Для одного хороша тарелка пасты. Для другого – кусок мяса. Потому что у разных певцов разные продукты вызывают отделение мокроты: у одного мясо, у другого паста. Это очень важная часть подготовки к спектаклю.

Ведь питание – это энергетическая составляющая нашей жизни. Если твоя батарейка разряжена, ты никогда не сможешь хорошо работать. А энергетическая батарейка – это достаточно лёгкие, но всё-таки физические упражнения. Плюс еда!

### **Альфредо и Карло**

И поэтому по-настоящему умные певцы очень следят за тем, что они едят, за своей диетой. Вспоминаю, как у нас дома были Альфредо Краус и Карло Бергонци. Они вообще-то по жизни с трудом выносили друг друга, но тогда, с жёнами, они были так милы, так грациозны...

Но перед этим их ассистенты сообщили нам, что Карло ест то-то и то-то, а вот этого он не любит, с Альфредо – то же самое. Бергонци предпочитал пасту, но – «никакого сливочного соуса»! Краус же сказал тогда: «А мне всё равно! Я съем пасту со сливочным соусом, но если вы сделаете ризотто, это будет еще лучше!»



*Альфредо Краус, Павел Лисициан и я – после гала-концерта в ГАБТе.*



*Мы с Карло Бергонци отмечаем успешный концерт.*

А Бергонци ризотто не любил, он предпочитал именно пасту, макароны. Из холодных закусок Краус налегал на рыбу и рыбные продукты, он просто обожал икру. Бергонци же икру не ел, предпочитая мясо: ветчину, буженину, совсем немного корейки. Мы его угостили даже русским салом и чёрными сухариками, когда же моя мама сделала борщ – ой как он его нахваливал! По-моему, он съел тогда две или три тарелки! Краус же сало сразу отодвинул...

Помню, мы сразу поставили на стол большое количество салата. Краус съел небольшую порцию сразу, а Бергонци – после основного блюда. Я спросила: «Маэстро, а почему так?» Бергонци сказал: «Потому что так принято в Италии – салат никогда не едят сразу. Салат для нас – как бы последняя капля трапезы – она выгоняет из организма всё, что ты съел».

Скажу от себя: по Карло Бергонци было совсем не очевидно, что из него что-то выгонялось – он был всегда таким очень пузатеньким тенором. А вот Альфредо Краус всю жизнь был стройным. Очень стройным!

### **Побольше перчика?**

Я всегда думала, что всё острое, солёное, перчёное, насыщенное всякими специями для певцов абсолютное табу. Но нет – ничего подобного! Возьмите мексиканских, да и вообще абсолютное большинство латиноамериканских певцов: они без этого «огня во рту» просто не могут жить и острую пищу употребляют без малейшего вреда для голоса в огромных количествах. Равно как и китайцы, которые родом из регионов с острой и пряной кухней, с соусами

типа «вырвиглаз». Хотя там есть провинции, например, Сычуань, с совсем иной, очень мягкой кухней.

Мне, например, если я съем что-то содержащее уксус, становится очень плохо. Ну просто не могу! А большинство китайцев – сколько угодно! Мне очень нравится в этом смысле вьетнамская кухня. Она мягка, она деликатна, там очень многое, от супов до десертов, сделано из лотоса. А все его части – и стебли, и листья, и корни, корневища – придают любому блюду нейтральный, но совершенно специфический вкус. Одним словом, представитель любой нации – и речь тут, разумеется, не только о певцах – изначально, генетически адаптирован к оригинальным вкусам своей страны.

### **Мортаделла от Лучано Паваротти и минестроне от Ренаты Скотто**

Многие певцы являются виртуозами не только на сцене, но и у плиты. Поварские опыты Энрико Карузо хорошо известны. Блестяще готовил Лучано Паваротти, и не только свою любимую пасту. Для своего ресторана, который находится между Вероной и Моденой, он делал телячью колбасу, мортаделлу, по собственному рецепту. Он приходил на кухню, снимал пробу и говорил: «Так. Здесь не хватает такого-то ингредиента, здесь, пожалуйста, поменьше жира...» Потрясающе готовил артишоки, ел их в невероятных количествах и говорил, что от них худеют.

Он был большой любитель сладкого и совершенно феноменально готовил итальянские пирожные – дольче. Сам, и не хуже, делал тирамису. Как? Просто надевал фартук. Шёл на кухню. И показывал, как это делается! Его кулинарный диапазон был невероятно широк: ravioli, ньокки, особенно картофельные, множество соусов для пасты... Как он бывал дотошен! Томаты должны были употребляться строго определенного вида, базилик определённого сорта, – чеснок только молодой – боже сохрани от старого чеснока!

Совершенно феерически готовит Рената Скотто. Она как-то пригласила нас в свой дом в Уэчестере, очень богатом предместье Нью-Йорка, и сказала: «Я хочу вас угостить кухней своей бабушки из Сиены». Чего там только не было! Пастиччос, шпинат с моцареллой, какая-то панна-котта, суп минестроне, который в Сиене готовят по совершенно особому рецепту – с маленькими макаронниками, с какими-то чисто местными специями... Вкус, конечно, специфический, но просто феноменальный!

Очень здорово готовила Мирелла Френи. Любил этим заниматься Франсиско Арайза, творя какие-то умопомрачительные мексиканские кулинарные шедевры. Я ещё расскажу о том, как он делал гуакамолу и сам готовил, сушил крохотные хлебцы, с которыми гуакамолу едят.

Любимица Артуро Тосканини Линия Альбанезе, когда приходила в тот дом, где мы собирались, всегда что-то приносила и говорила так скромненько: «Вот я тут приготовила: дольче, тирамису, панна-котту». Особенно хороша у неё была последняя... Она тоже любила сладкое. Но если комплекция другого любителя кондитерских изделий, Лучано Паваротти, известна всем, то Личи, как её запросто называли, как это ни удивительно, была маленькой и сухонькой.



*Моя «охрана».*

Один из наших собеседников часто рассказывал о другой великой итальянской долгожительнице, Магде Оливеро: «О, она жрала просто как животное! Пасту – по три раза в день! И во время, и после спектакля постоянно что-то жевала – и всё в ней сгорало!» И, как результат, жизнь продолжительностью в 104 года. А в концерте в последний раз выступила в 99...

Особенно меня поражало, как все корифеи выбирали вина под каждое из блюд. Это был целый ритуал! Разливали по бокальчику, по сто пятьдесят раз нюхали, смотрели на цвет, оценивали, как вино стекает по стенке бокала, потом по крохотному глоточку... А затем начинались споры: это вино вот сюда пойдет, а это давайте оставим к закускам, это – к горячему блюду, а это уже к дольче.

К дольче разливались ликёры – непременно! И амаретто, и бейлис, и лимончелло, и те ликёрчики, которые в нашей стране мало кому известны. Лимончелло – обязательно. Рукколино – обязательно. Как и другие ликёры с вулканического острова Искья. Миндальный ликёр на Искье тоже называется по-своему – он очень густой и запивается ристретто.

Конечно, у каждого мастера от кулинарии – свои секреты, свои рецепты. Некоторые склонны делиться своими гастрономическими *know how*, я же – не из таких. И отлично понимаю, почему некоторые кулинарные секреты стерегут не хуже военной тайны.

Но некоторыми в этой книге всё же поделюсь. Приятного аппетита!

## **Часть I**

### **Места знать надо!**

#### **От Ютербога до Еревана и Невы, или географо-гастрономические воспоминания дочери военнослужащего**

«Где родился, там и пригодился», – говорят в России. И первоклашка чаще всего идёт в ту школу, которую и заканчивает. Со мной было совсем иначе. Отец мой был военным, а это почти всегда гарантирует ему и его семье кочевую жизнь, жизнь на колёсах. Как в песне – нынче здесь, завтра там. Мои родители исключением не стали – помотало их по белу свету, по многим городам и весям немало. И меня вместе с ними.

#### **Ютербог и гефилте фиш**

Поэтому первые мои впечатления, в том числе и кулинарные, связаны с Германией – например, именно там я в семилетием возрасте впервые отведала селёдку под шубой, – ведь отца дважды назначали служить в Группе советских войск. Туда меня увезли на третьем году жизни. А обратно мы вернулись, когда мне исполнилось десять...

В Германии, конечно, свой обычай. А у нас дом всегда был, как многие в России в старину, открытый и гостеприимный – мамин сибирский характер неизменно требовал домашних посиделок. И люди всегда любили у нас собираться, благо жили мы в большом, просторном доме, а мама была замечательно гостеприимная хозяйка: дивно играла на рояле, пела... И, разумеется, потрясающе готовила!

Мы жили в небольшом бранденбургском городке Ютербоге. Или Йютербоге – так в энциклопедии. Там, на месте бывших казарм люфтваффе размещался один из самых крупных советских гарнизонов в Германии. Ютербог – городок очень древний, известный с XII века, чьё имя, как и очень многие топонимы в Германии, имеет чисто славянские корни и происходит от Утробога, чью повозку сопровождают два чёрных козла.



### *Ютербог*

Мы как-то ехали с Робертом из Берлина на поезде в южном направлении, и первая остановка, всего-то через десять минут – Ютербог. Я сразу рассказала ему, что тут прошло детство, красиво говоря, утро моей жизни – там я и в детский сад ходила, и в школу пошла.

Жили мы с родителями в Ютербоге в доме глубокой старухи фрау Гесс. Сама же она жила в помещении для прислуги – так распорядилась советская власть. Не знаю, была ли она, как рассказывали, родственницей второго до мая 1941 года человека в нацистской партии – Рудольфа Гесса. В пользу этого говорило то, что с русскими она не общалась и к ней всё время ездили родственники из Западного Берлина и из другой, Западной, Германии.

Тем не менее она обожала меня и моих родителей. И мама несколько раз приглашала фрау Гесс именно на сибирскую кухню, которая произвела на неё совершенно потрясающее впечатление. Особенно пельмени, да и другие сибирские вкусности. А кроме них – фаршированная рыба, щука. Гефилте фиш – одно из самых «коронных» блюд еврейского стола. Мама, между прочим, как-то об этом сказала фрау Гесс. Она очень смеялась и ответила: «Мне это особенно приятно, учитывая то, чем – понятно чем! – в своё время занимались мои родственники». И гефилте фиш у неё, равно как и у всех гарнизонных жён, имела успех просто фантастический!

Блюдо это очень трудоёмкое – щука готовилась на протяжении целого дня, и я маме изо всех сил помогала. Надо было снять кожу с рыбы, выпотрошить её, всё обжарить с луком, с морковью – и потом наполнить снятую кожу готовой начинкой. Вспоминаю ещё, что в дополнение к рыбе делались томившиеся на плите и в духовке тефтели... словом, во всех этих сложных гастрономических процессах я принимала самое непосредственное участие!

Научила маму эту рыбу готовить её педагог, Вера Иосифовна Пантофель, ученица знаменитого пианиста Феликса Блуменфельда. Учиться у неё мама начала в четвёртом классе, в то самое время, когда её отец и соответственно мой дед, был на очень серьёзной партийной работе – председателем облисполкома в Томске, а потом в Омске. Фактически – по-старинному и по-нынешнему говоря – губернатором.

## Приключения салата оливье в стране большевиков

А когда мама пошла – было это в Омске – в пятый класс, она познакомилась с папой. Хотите – верьте, хотите – нет, но он потом вспоминал, что влюбился в неё прямо тогда – в пятом классе! Говорил: «Пришла Лидочка, и мы все в неё влюбились, называли её напудренной». Немудрено – мама была уже тогда очень хорошенькая, с изумительным цветом лица, с бело-розовой, просто кровь с молоком, кожей. Естественно, все мальчишки в классе, включая моего папу, были в неё влюблены...



*Лидия Александровна – любимая мама*

Вдобавок она потрясающе готовила – вот например, вам её вариант салата оливье. Шедевр французского повара, требовавший в оригинальной рецептуре раковых шеек и рябчиков, в течение бурного XX века претерпел немало изменений – об этом целую книгу можно написать. Особенно о том, как советские хозяйки – голь на выдумку хитра! – изыскивали более или менее достойные замены тем компонентам оливье (вроде заклеймённых Маяковским рябчиков), которым в эпоху пресловутой «диктатуры пролетариата» на столе, по сугубо идеологическим причинам, места быть просто не могло.

Так в рецептуру оливье «вписалась» колбаса. Но мама никогда не портила ею оливье, предпочитая копчёные сосиски – в Германии в них недостатка не было. В Москве в дело шли сосиски, которые приносил дедушка, те самые сосиски, которые я очень любила – он же называл их «ценой молчания».

Мама не варила их, а мелко-мелко нарезала и в течение буквально нескольких секунд обжаривала на сковороде. А остальные ингредиенты были для оливье вполне традиционными: картошка, морковка, зелёный горошек... Плюс мама всегда добавляла немного сушёных трав,

которые она заготавливала летом – по чуть-чуть петрушки, кинзы, жареного сушёного лука. Всё это смешивалось, и вкус выходил абсолютно незабываемым, таким, что фрау Гесс определялась решительно и сразу: «Лида, вот эта миска мне!» Вслед за ней такой оливье стали готовить и другие офицерские жёны...

## **Лидии Александровны и их кулинарные шедевры**

Среди них были – надо же! – целых три Лидии Александровны. Мою маму называли Лидия Александровна «средняя». А Лидией Александровной «большой» была жена командующего округом, такая типичная донская казачка. Была и Лидия Александровна «маленькая»: коротко, а 1а Гаврош, стриженная, совсем кроха – она была когда-то манекенщицей в Московском доме моделей. Как бы ей в противоположность её муж был в очень больших чинах. Но когда собиралось всё командование, душой вовсю певшей и танцевавшей компании была именно моя мама – те вечера в Ютербоге запечатлели оставшиеся у меня фотографии...

«Большая» Лидия Александровна – кажется, её фамилия была Герашенко – частенько говаривала Лидии Александровне «средней», то есть моей маме: «Лида, напиши мне, пожалуйста, речь – мне как жене командующего округом надо выступить перед высшим офицерством, а я косноязычная». И вот мама щедро насыщала её выступление цитатами из Пушкина, Есенина, Тургенева, и та просто блистала, все вокруг говорили: «О, какая у командующего жена-то умная!»

Помимо казачьих кровей у «большой» Лидии Александровны были и крови молдавские. Не из-за этого ли она совершенно удивительно готовила молдавские плацинды? Плациндой называется молдавский, румынский или украинский пирог из вытяжного, дрожжевого и слоёного – иногда в него добавляются сушёные травы – теста в виде круглой, реже квадратной, лепёшки с разнообразными начинками. В центр лепёшки выкладывается начинка, её края различными способами защипываются, и подготовленные таким образом к выпечке плацинды, похожие на большие блины, выкладываются на лист или в сковороду швом вверх, смазываются яйцом. Сверху выдавливается чеснок.

В качестве начинок в этих плациндах, которые «большая» Лидия Александровна приносила горячими на стол, использовались мягкий сыр, яблоки, капуста, свёкла, тыква. У немцев, и фрау Гесс в частности, эти лепёшки тоже имели большой успех.

А имевшая белорусские корни Лидия Александровна «маленькая» пекла великолепные драники, чему она научила и мою маму. Впоследствии сюжет с драниками имел продолжение. Семья моего деда по отцу, Игнатия Станиславовича Казарновского, того самого пана Казарновского, которого можно увидеть в фильме «Дворянское гнездо», происходила из Кракова, хотя в ней были и белорусы, и литовцы... одно слово – Речь Посполитая!

Дед, помню, сказал: «Лида, ты готовишь такие правильные драники!». А мама ему объяснила, что те драники – белорусские. Дед сказал: «У нас в доме делали так – когда была хорошая селёдка, несколько кусочков добавляли прямо при жарке и выходил своеобразный бутерброд, этакий драник с припёком».

В те давние поры, когда в Елисейском магазине красную рыбу мог купить любой желающий, мама делала с нею драники. Лосось стоил подороже, а нерка была совсем дешёвенькая. И вот с нею-то мама, когда приезжали наши сибирские родственники, делала драники на всю нашу большую семью. Как мы все их любили! Они посыпались красным жгучим перцем – картошка всё-таки сообщает драникам некоторую пресность – и отлично шли со сметаной. Вот такие блюда были у нас в семье.

## Кухен от фрау Гесс

Когда же доходил черёд до фрау Гесс, то она всегда приглашала нас на свои совершенно дивные кухен. Кухен, если кто не знает, это очень старинный немецкий пирог из дрожжевого теста. Тесто, правда, может быть очень разным – песочным, бисквитным. Наша фрау делала их именно из лёгкого, преимущественно сладкого теста и всегда приглашала нас.



*Мне два года – семейная прогулка*

Вообще кухен – это больше немецкая традиция, в гораздо меньшей степени – австрийская. Австрийцы очень любят разнообразные рулеты из тонко раскатанного пресного теста – штрудели, ватрушки и прочее.

Мы жили в земле Бранденбург, это Средняя Германия, но я убедилась, что кухен обожают и на севере, в славном городе Гамбурге, и на Рейне. Отлично помню, как мы готовили «Симона Бокканегру» в Кёльне. Ко мне приезжала Любовь Орфёнова, а вместе с нею были – кажется, с обменными гастролями от Фонда культуры – Галина Писаренко, Анатолий Мищевский, Вячеслав Осипов и Леонид Екимов.

Мы с Робертом всех их повели в кафе и взяли эти кухен, посыпанные сверху миндалём и проложенные толстым слоем фруктового желе. Как мы их ели – это был просто балдёж! Я ещё, помню, тогда сказала, что надо немедленно остановиться, потому как уже толстею. Тяжёлое тесто, огромные куски... Но наши тогда съели всё: был 1991 год, очень голодное время.

Фрау Гесс делала изумительные кухен, особенно когда в её саду начинали созревать вишня и яблоки. Вот это были пироги! Они были высокие-высокие, с двумя тоненькими слоями теста – снизу и сверху, а всё остальное – вишня и яблоки.

Так вот, фрау Гесс делала их совершенно фантастически! А ещё в начале лета, когда появлялась первая черешня, она пекла лёгкий заливной пирог. В её саду росла белая черешня,

и из её ягод она, сидя в кресле под деревьями, вручную, шпилькой, извлекала косточки. Помните в Третьяковке картину Василия Максимова «Всё в прошлом»? Очень было похоже...

Она делала желе из этой черешни: варила её, сливала и доваривала уже с сахаром. И на тонкий слой теста выкладывалось это державшее форму желе, оно же посыпалось слоем из различных колотых орехов – фундука и других... И мама всегда говорила: «О, сегодня Гессиха, кажется, черешню делает – идём сегодня чай к ней пить!»

Потом родители отправились в Чехословакию, в Прагу, где служил отец. Я несколько раз навещала их, но училась я уже в России. Мама однажды так решила, сказав отцу: «Так ребёнок у нас вообще по-русски разучится разговаривать!»



### **Пирог и рассольники, или Никуда без бабушек**

И в Прагу я приезжала на каникулы, а в Москве жила с бабушками: Надеждой Ивановой – по отцу и Софьей Григорьевной – по матери. Они нередко очень выручали – моя старшая сестра Наташа училась в Ломоносовской школе при МГУ, где была система интерната. С понедельника по четверг обучающиеся в ней жили там, а в пятницу, субботу и воскресенье были дома – именно тогда была особенно необходимо присутствие обеих бабушек!

Бабушка Надежда Ивановна сполна отдадим ей должное, умела сварить кашу даже, как в русской сказке, из топора. Сказка ложь, да в ней намёк, и даже больше – сегодня в Интернете легко можно найти её рецепт!

Бабушка Софья Григорьевна была специалист по пельменям, борщам, сибирской кухне. А бабушка Надя умела всё. Абсолютно всё. Она хорошо знала, что такое настоящая русская кухня. И пока родители были в Чехословакии, бабушка Надя, как помню, по субботам и воскресеньям баловала нас пирогами. Как это было?

Варилась уха – для этого в хорошем магазине покупался кусок осетрины. У бабушки, которая всегда всем чем-то помогала, повсюду были «свои» продавщицы, она знала всех: «Надежда Ивановна, привезут осетринку, оставлю кусочек».

Но поскольку осетрина была дорогим удовольствием, она вынималась, и в рыбный бульон отправлялась мелкая дешёвая рыбёшка вроде корюшки или трески, которая повсюду продавалась в больших количествах. В результате получалась изумительная двойная уха.

А кусок вынутой осетрины шёл на начинку для пирогов. Тесто ставилось на ночь в старинной чугунной форме, которая досталась бабушке Наде от мамы и бабушки.

В эту форму клалось тесто, накрывалось полотенцами, а сверху – настоящим сибирским тулупом, и в результате поутру тесто вздымалось и вываливалось из этой формы. Пироги напоминали кулебяку и получались очень высокими – с большим количеством жареного лука, варёных яиц и кусочками осетрины. Вкуснота просто невозможная, и на эти рыбные пироги нередко приглашались соседи.

А самое первое «вкусное» воспоминание детства... Мне тогда было года три. Мы приехали из Германии, и я пошла на каток, который когда-то заливался в нашем огромном дворе, на месте футбольного поля. И на коньки я встала очень рано – на двухполозные такие конёчки, которые привязывались к валенкам. Я всё время была в движении. В Германии – на велосипеде, на самокате, в Москве – на коньках, потом мы с родителями выезжали к маминим родителям на дачу в Опалиху – там у меня были чудные беговые лыжики, на которых я с бабушкой и дедушкой надолго уходила в лес.

А тогда – хорошо помню это и сегодня – я после катка, подошла к двери и вдруг – что такое? – меня останавливает какой-то просто потрясающий, изумительный запах!

Оказалось, мама делала рассольник из почек, обжаривая их с луком, солёными огурцами и картошкой на сковороде. И вот на фоне этого запаха рассольника бабуля открывает мне дверь и говорит: «Ну, внученька, сейчас будем обедать». Я села и умяла, схомячила, наверное, целую прорву... уже сейчас не помню сколько этого рассольника... Это при том что аппетит у меня был в те годы не очень, мама потом вспоминала: «За тобой надо было гоняться, чтобы тебе ложку всунуть в рот!»

Рассольник, вдогонку которому делалось жаркое из почек, мама варила с перловкой. Почки вываривались, сливалась эта первая пенная вода, оставался бульон. Часть почек мама отделяла для жаркого и немного оставляла для рассольника. Все компоненты обжаривались с огурчиком, добавлялись перловка, много жареной моркови и немного репы, обжаренной со сливочным маслом. Репа во вкусе рассольника почти не ощущалась, но обеспечивала сытность, навар.



## РАССОЛЬНИК С ПОЧКАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

*Для бульона: 300 г мяса (говядина на косточке, 1,5 л воды, 50 г лука-порея, 50 г моркови, 50 г репы или корня петрушки, 50 г репчатого лука*

*Для рассольника: 400 г говяжьих почек, 60 г перловки, 50 г репчатого лука, 40 г лука-порея, 50 г моркови, 30 г корней: корня сельдерея или петрушки, 4 ст. ложки растительного масла, 100 г солёных огурцов, 100 мл рассола, 3 лавровых листа, соль по вкусу*

Мясо на косточке положить в кастрюлю, добавить лук-порей, репу, головку репчатого лука, морковь, залить водой и довести до кипения. После закипания – снять пену. Убавить огонь до минимума и варить 1,5 часа при самом тихом кипении.

Процедить бульон. Если в рассольнике присутствуют почки, то мясо обычно не добавляется. Говяжьи почки надо залить водой на 2–3 часа, меняя её каждый час. Затем промыть, залить свежей водой и довести до кипения. Как только вода закипит – слить её. Под струёй воды промыть почки и кастрюлю. Залить кипятком и варить около часа, чуть посолив.

Очень тщательно промыть перловку. Залить на полчаса кипятком и откинуть на сито. Перловку иногда – ради большей прозрачности будущего рассольника – предварительно отваривают отдельно до полуготовности.

Порезать соломкой репчатый лук, лук-порей, морковь и корень петрушки, а потом – солёные огурцы. Овощи пассеровать на масле до чуть золотистого цвета, после чего добавить нарезанные огурцы, влить рассол и ещё чуть-чуть потушить. В процеженный бульон добавить перловую крупу и варить 15 минут. Добавить порезанный брусками картофель и варить ещё 5–7 минут.

Положить пассерованные овощи, довести рассольник до кипения. Добавить по вкусу соль, лавровый лист и снять с огня.

Готовые почки нарезать маленькими ломтиками и положить в рассольник вместе со сметаной.

Так что голодным никто из-за стола не выходил. А к рассольнику мама подавала вкуснейшие треугольнички из бородинского хлеба, обычного чёрного, или вообще из какого-то серого хлеба, и треугольнички эти обильно натирались чесноком. Вот это был настоящий пир духа, как сказал в своё время Горбачёв.

А о солёных огурцах скажу отдельно. В доме на набережной Тараса Шевченко 1/2, где мы жили, была такая, как в те годы говорили, распашонка из двух магазинов – галантерейного и овощного, и в овощном всегда стояли бочковые солёные огурцы. Мама, собираясь делать рассольник, всегда покупала именно их – в большую банку или бидон, и при этом просила налить побольше рассола. Как и при покупке квашеной капусты.

Рассол квашеной капусты она добавляла в разные блюда. Например, в борщи – это было очень вкусно! Мама делала борщ и из квашеной капусты, и из свежей. Но говорила при этом, что из одной только свежей получается пресновато, и всегда добавляла квашеной, а в последний момент – чуть-чуть рассола. И борщ – особенно под чёрные треугольнички с чесноком и горчицей – выходил ядрёный-ядрёный, раскрывавший вкус и свёклы, и моркови, и лука.

## **Вкус армянской мудрости**

В Армению я впервые попала в 1968 году с папой. Мне было двенадцать лет, и его как почётного гостя пригласили на 2750-летие Еревана – с прицелом на дальнейшую работу: впоследствии он там командовал армией. Помню, как мы поднимались в древнюю крепость Эребуни, основанную в VIII веке до н. э. царём Урарту Аргишти. С такими древними цивилизациями я столкнулась впервые, впервые видела вблизи руины стен, защищавшие Арин-Берд, «Кровавую крепость», как когда-то называли Эребуни.

Потом мы отправились в хранилище древних рукописей Матенадаран, где хранятся рукописи еще времён царя Тиграна Великого, то есть I века до нашей эры. Рукописи на арамейском, на латыни, на грабаре – древнеармянском языке, первые армянские издания Библии. Армяне, как известно, приняли христианство одними из первых, на тридцать два года раньше римлян.



*Мой папа, Юрий Игнатьевич*



*Ереван. Площадь республик*

Затем – в Эчмиадзин, первый христианский храм на территории Советского Союза, четвертого, кажется, века, где мы увидели католикоса всех армян Вазгена – красивого, изумительного телосложения человека. Помню, как просто не могла оторвать глаз от него, от висевшего на нём большого креста, усыпанного рубинами, бриллиантами и сапфирами. А выступая на приёме, он свободно говорил на шести языках!

Я была просто потрясена этим человеком и глубиной его знаний. Тогда я очень заинтересовалась армянской историей и со временем прочла немало книг о ней и вообще об этих библейских местах. Когда мы уже жили в Ереване, мне давала их наша соседка Арус Акоповна, жена ректора медицинского института – у неё была огромная библиотека. Она мне говорила: «Джаник (то есть дорогая. – Л. К), почитай это и это, убедись, какая действительно грандиозная, потрясающая история у Армении и армян».

С тех пор я верю в то, что ковчег Ноя, которого армяне считают своим прародителем, совсем не легенда, а реальный исторический объект, остатки которого до сих пор находятся на горе Арарат. Многочисленные фотографии, сделанные со спутников, это подтверждают.

Я читала и о том, как Армения утратила свои исторические земли. Поэтому мне не надо рассказывать о том, чьей исконной территорией является Арцах, называемый также Нагорным Карабахом.

А жили мы в Ереване в прекрасном доме на улице Абовяна, совсем недалеко от бывшей площади Ленина, ныне площади Республики – со знаменитыми поющими фонтанами.

Я часто вспоминаю наши с мамой прогулки – мы выходили, когда спадала жара, и направлялись на площадь Республики, которая часто превращалась в один большой базар. Чего там только не было в вёдрах колоритнейших армянских тёток! Отборнейшие помидоры, огурцы, яблоки, груши, всё по семь копеек... А патиссоны? Не забуду интонации той же Арус Акоповны: «Лида, вы несчастные люди – вы не умеете делать маринованные патиссоны!»

Арбузы такой вкусноты, такой сладости мы впоследствии пробовали, наверное, только на острове Искья. Там на вулканических почвах, арбузы выращивают без всяких удобрений – те арбузы только с армянскими и можно сравнить!

Флаг Армении, как известно, состоит из трёх горизонтальных полос. Синей, красной – как у России. А третья, согласно армянской конституции – абрикосовая. Самые лучшие абрикосы, как арбузы, растут в той части страны, которая прилегает к Арарату – к сожалению, большую часть этих земель не к ночи будь помянутый Ленин «отписал» Турции. Абрикосы по праву передали свой цвет флагу – вкуснее них, по-моему, вообще ничего нет! Они не мягкие, наоборот, очень крепкие, а внутри совершенно упоительная мякоть, и кажется, прежде, чем их есть, надо раздеться до трусов – абрикосовый сок заливает всё...

Совсем недавно мы с Робертом снова были в Ереване и нашли тот самый сложенный из туфа – камня-символа Армении! – дом с очень красивым фасадом и двором-колодцем 1902 года постройки, один из немногих, уцелевших от старого, дореволюционного Еревана.

## Чей цыплёнок?

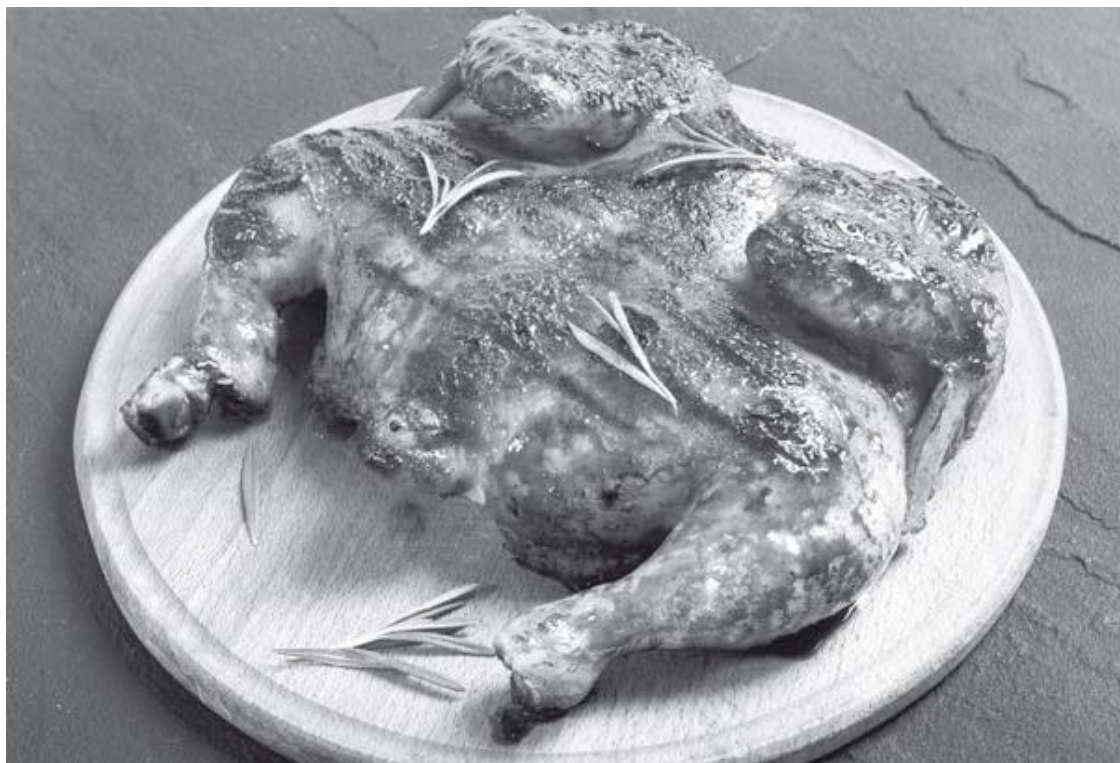
И во дворе этом свершалось множество всевозможных чудес. А как иначе назвать все свадьбы, крестины, дни рождения, другие, в том числе и государственные, праздники которые все отмечались именно в этом повидавшем виды дворе?

Туда выносились огромные столы, все сидели вокруг, и не было конца комментариям и обсуждениям того, кто с кем и кто в чём, кто куда пошёл и кто что кому сказал, сыпались старые и новые байки и анекдоты... Одним словом, Армения! И, разумеется, на столе были все последние кулинарные новинки и изыски. Именно там и моя мама, и я сама научились многим премудростям и секретам великолепной армянской кухни.

Вспоминаю прежде всего невероятное количество блюд из мяса – главным образом баранины, причём молодые барашки резались прямо на месте, и в дело шло практически всё. Отрубалась голова, а из внутренностей делались фантастически вкусные вещи. На живом огне с огромным количеством лука, чеснока, специй и помидоров тушились сердце, печень, лёгкие, почки и так далее. Получалось такое полужаркое, полусуп.

Потом наступал черёд шашлыка – настоящее священнодействие. Пока жарились внутренности, замариновывалось мясо... Поскольку барашек совсем молодой, это происходило мгновенно, и оно получалось совсем мягким. Его заворачивали в тончайший, как папиросная бумага, лаваш с огромным количеством зелени: кинзы, тархуна, петрушки, базилика и совсем молодого зелёного лука... Вкус описать просто невозможно!

А цыплята табака? Не по-грузински, а по-армянски?! «Тапаки» по-армянски – давление, пресс. Грузины, правда, считают, что это ещё не повод считать блюдо армянским! Прежде чем попасть на эту фирменную тяжеленную сковородку, цыплята целый день и целую ночь вымачивались, мариновались в специальном соусе, состоящем из небольшого количества уксуса, чеснока, специй и местных трав. Из подготовленного таким образом цыплёнка вынимались абсолютно все кости, кроме хребта, и в таком распяленном виде он жарился. Это просто грандиозно!



## ЦЫПЛЁНОК ТАБАКА

*Одна из армянских версий цыплёнка табака – его приготовление со свежими помидорами (5–6 штук посочнее и покрупнее). Причём нужны не «химические» помидоры из ближайшего супермаркета, а те, что выращены непосредственно на грядке.*

*Цыплёнка нужно разделать, вынуть кости, посолить, поперчить и обжарить на сковороде до румяной корочки. Затем на другой сковороде растопить треть пачки сливочного масла, уложить в него помидоры и закрыть крышкой. Когда они размягчатся и дадут сок, переложить цыплёнка в сковородку с помидорами и томить ещё 20–30 минут. Употреблять, заворачивая пропитавшиеся соком помидоров куски курятины в лаваш.*

Ещё я запомнила совершенно изумительное блюдо – аджапсандали. Это тушёные овощи – баклажаны, кабачки, помидоры, болгарский перец... Готовить его маму научила та же Арус Акоповна – армянский, вегетарианский вариант этого гастрономического дива.

Брались баклажаны, запекались на гриле, потом с них снималась кожа. Та же операция проделывалась с кабачками, помидорами, сладкими перцами. Всё это нарезалось, перемешивалось с базиликом, кориандром, петрушкой, лавровым листом и другими травами – травы добавлялись в самом конце! – и тушилось на слабом огне до получения однородной массы. Выходило подобие икры, которую – как тёплую, так и холодную, – тоже заворачивали в тонкий лаваш.

Потом Арус Акоповна делала и научила маму делать так называемую армянскую яичницу. Готовится она так: на сливочном масле обжаривается большое количество помидоров, репчатый лук и различные травы, потом туда вливаются слегка взбитые с двумя столовыми ложками молока, солью и перцем яйца. Всё перемешивается. Яичница томится на медленном огне под крышкой до появления лёгкой-лёгкой корочки, при этом яйца должны остаться в полужидком состоянии.

Перед подачей её надо сильно поперчить – и красным перцем, и чёрным – и есть с хлебом типа бородинского. Или с хлебом, который армяне пекут сами или покупают – из грубой муки, с семечками. Типичный завтрак армянского мужчины, и именно такой яичницей я кормила своего папу перед тем, как он уходил на работу.

Очень вкусно в Армении готовят и такое, если так можно сказать, «общекавказское» блюдо, как лобио. Лобио из свежей фасоли делается с огромным количеством трав, прежде всего кинзы, нескольких видов орехов и перца. Всё это перетирается, мешается в однородную массу и ставится в холодильник, как правило, на сутки. Лобио из красной фасоли существует и в виде очень-очень густого супа – такие вообще любят в Армении.

### **Хаш – и наш, и ваш**

И какая Армения, какой Кавказ без знаменитого хаша? Я его, к счастью или к сожалению, никогда не пробовала, но твёрдо знаю, что хаш – это святое. Когда нужен хаш? Если вечером было большое застолье, то к утру должен поспеть совершенно безумной крепости бульон и куски мяса, которое в течение долгого, очень долгого времени вывариваются с костями, с зеленью, со специями, с луком – и так далее.

Вот этот невероятный суп должен быть съеден рано утром, и никакого похмелья просто не останется, голова не кружится и не болит. Хаш известен далеко за пределами Кавказа: я слышала, что в советские времена в городе Ленинграде существовало – если не ошибаюсь, где-то на задворках близ Московского вокзала – некое заведение, к которому рано-рано утром, а особенно в холодное время года, просто толпами стекались страждущие со всего города...

Армяне очень здорово готовят и то, что мы знаем под названием хачапури, – в точном переводе с грузинского это значит «хлеб с сыром». Готовить его можно по-разному – в зависимости от того, какое используется тесто. Арус Акоповна делала хачапури на мацони, похожем на нормальный, ничем не ароматизированный йогурт. Если нет мацони, можно использовать кефир или простоквашу. Но она мацони делала сама, в крайнем случае покупала на рынке.



*С Павлом Герасимовичем Лисицианом*

В мацони всыпалась мука – так, чтобы выходило не жидко, но и не слишком густо. Тесто долго месилось, а потом прослаивалось разными видами горного сыра. Тягучими – как сулугуни. Сыпучими, суховатыми, чуть напоминающими пармезан, – это, как она говорила, характерно именно для Армении. Хачапури запекается с корочкой сверху и снизу, и получается невероятно воздушным – просто разваливается под руками. Грузины утверждают, что именно так готовятся хачапури по-имеретински. А армяне отвечают, что этот способ хорошо известен, скажем, и в горах Нагорного Карабаха (аруала).

Дача у папы была в Цахкадзоре – под дачей подразумевался небольшой типовой домик. Цахкадзор находится в полусотне километров от Еревана, чуть выше озера Севан – это очень популярное летнее и зимнее курортное место, база тренировки олимпийцев-горнолыжников. Но находится это «цветочное ущелье» – так переводится название – на высоте около двух километров. В сочетании с резко континентальным климатом Армении это значит, что днём там может быть сорокаградусная жара, а ночью – несколько градусов ниже нуля. И спать можно только под тремя верблюжьей шерсти одеялами.

И поэтому там, как и во всей горной Армении, очень любят то, что приготовлено на живом огне. Блюда из мяса козлёнка, мяса барашка. С этим мясом варятся, например, очень наваристые супы – как обойтись в таком суровом климате без продуктов с высоким содержанием белка? Без еды, которая в самом прямом смысле слова согревает человека?

Например, баранье курдючное сало, пережаривается с большим количеством лука, чеснока, специй, собирается в банки и выставляется на холод – оно должно замёрзнуть. Днём же его достают и мажут, например, на уже знакомый нам грубовато выпеченный хлеб – объедение!

## **Его Величество ишхан и его свита**

И, естественно, в тех местах едят во множестве блюда из всякой разной рыбы. Там есть масса маленьких кафе и ресторанчиков, куда привозят живую рыбу – прямо из Севана! – и сбрасывают в небольшие мини-аквариумы. Ты подходишь, показываешь официанту ту или иную понравившуюся тебе рыбу, её сразу загарпунивают и жарят прямо при тебе, на живом огне. Чаще всего в таких аквариумах плавает знаменитая и где только не прославленная «царь-рыба» – ишхан, севанская форель. Армяне говорят: если на столе ишхан, другим рыбам на нём делать нечего.

Других рыб мы как-то попробовали в Нагорном Карабахе – Бако Саакян, тогдашний президент этой республики, как-то вывез нас в очень красивое и очень дикое горное лесное место, где был разведён костёр, в котором пекли помидоры, перцы, картофель... А в горном ручье ловили небольшую рыбку – уже не помню, как она называется ни по-русски, ни по-армянски. Чем-то напоминает нашу корюшку, только она пожирнее, у неё и спинка и животик очень мясистенькие.

Её отправляют прямо на гриль, она жарится на решётке буквально две-три минуты. И едят её как семечки – целиком, с костями. Эта рыбка используется и для очень своеобразной армянской двойной ухи. Сначала варится осетрина – осётр армянский чуть меньше тех, что водятся в российских реках. Потом она вынимается, и закладывается вот эта маленькая рыбка. А осетрину в это время запекают в картофельной крошке – такая вот горная еда. И приготовить её можно только на месте – местная кухня, как справедливо утверждают французы, на гастроли не ездит.

Читатель, возможно, спросит меня: а как же знаменитая долма? Арус Акоповна всегда говорила маме: «Лида, виноградные листья надо всегда дома иметь!». И у нас, конечно, стояли такие банки с виноградными листьями. Но долма готовится очень долго, и я, откровенно говоря, не большой её любитель. Но папе она очень нравилась, и мама делала её с соусом из того же мацони, которым она заливалась.

В жару мама варила очень много разных компотов, самым вкусным был кизилковый. Хотя если точнее, это были не компоты, а морсы – сахара там было совсем мало. Вообще кизил в Армении очень популярен – его кладут не только в компот, но, например, и в пирожки. И в сладкий холодный летний суп – ради него варится, вернее, вываривается вишня, охлаждается, и в него добавляется кизил. Такой холодный суп летом – это просто мечта поэта!

А после Армении мы уже окончательно вернулись в Москву...

## **«Конфетки, бараночки...»**

Я вспоминаю, как мы шли из школы – она находится в начале чётной стороны Кутузовского проспекта, а нас встречал запах горячего хлеба и вкусных кондитерских изделий. Откуда? Я ещё хорошо помню старое Дорогомилово, когда и наш «дом нефтяников», и новая высотка соседствовали с прежней его застройкой – невысокими старыми домами, в которых жила не советская элита, а самые обычные люди. В некоторых из них размещались пекарни, и хлеб продавали прямо на месте.

Мы обязательно туда заглядывали и на двадцать копеек, которые оставались от школьных завтраков и обедов, купали булок – городская, например, стоила семь копеек. А еще там продавался бородинский хлеб дивной выпечки – без дрожжей, на закваске, не черствеющий несколько дней. Это был поистине царский хлеб!

## **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.